

# TURISMO

Anno 20°  
Dicembre 2014

**all'aria aperta** 220

CAMPEGGIO E TEMPO LIBERO: IL SETTIMANALE DELLA VACANZA IN LIBERTÀ

**Provenza**  
gastronomia di qualità

**Gubbio**  
umbra, romana e medioevale

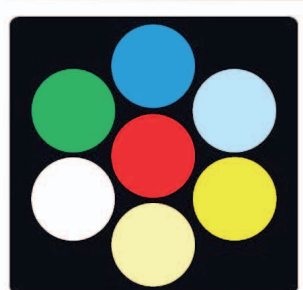
*all'interno*

*li itinerari*  
**Gustosi**  
territorio, ambiente, enogastronomia

**NEWS - ATTUALITÀ - ON THE ROAD - APPUNTAMENTI - RUBRICHE**



Basta un CLICK per entrare nel  
nostro mondo  [www.tecnoled.it](http://www.tecnoled.it)



*tecnoled*

Led  
light  
line

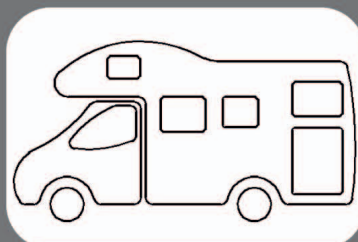
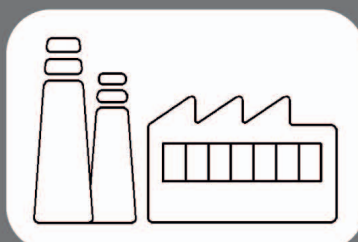


**TECNOLED S.r.l. unipersonale**

Località Pian di Rona, 129/G

50066 REGGELLO (Firenze) ITALY

Tel. 055.866.23.44 - [info@tecnoled.it](mailto:info@tecnoled.it)



#### Direzione e Redazione

Gruppo Editoriale Turismo Itinerante srl

#### Sede

via Giuseppe di Vittorio, 104 - 60131 Ancona

Tel./Fax 071 2901272

E-mail: redazione@turit.it

#### Responsabile della Pubblicità

Giampaolo Adriano

cell. 338 9801370

giampaolo.adriano@gmail.com

#### Ufficio Abbonamenti

abbonamenti@turit.it

Tel./Fax: 071 2901272

#### La Redazione

*Direttore responsabile*

Maurizio Socci

#### *Direttore*

Alberto Bignami

bignami1976@gmail.com

#### *Collaboratori*

Mariella Belloni, Rodolfo Bartoletti, Luciana Bernucci, Salvatore Braccialarghe, Dario Brignole, Domenico Carola, Antonio Castello, Vittorio Dall'Aglio, Isabella Cicconi, Franco Dattilo, Franca Dell'Arciprete Scotti, Pier Francesco Gasperi, Antonella Fiorito, Giuseppe Lambertucci, Angelo Lo Rizzo, Emanuele Maffei, Guerrino Mattei, Camillo Musso, Paolo Peli, Gianni Picilli, Riccardo Rolfini, Roberto Rovelli, Marisa Saccomandi, Gianantonio Schiaffino, Lamberto Selleri, Beppe Tassone, Tania Turnaturi, Roberto Vitali, Sara Rossi

Turismo Itinerante è a disposizione degli aventi diritto con i quali non è stato possibile comunicare, nonché per eventuali involontarie omissioni o inesattezze nella citazione delle fonti delle illustrazioni e dei brani riprodotti.

Foto, CD Rom e manoscritti, anche se non utilizzati, non vengono restituiti.

# Sommario

News sulla circolazione stradale	pag. 4
News dal mondo del caravanning	pag. 6
<b>On the road</b>	
- In Provenza alla scoperta di una gastronomia di qualità	pag. 14
- Gubbio: umbra, romana e medioevale	pag. 22
<b>Dossier</b>	
Fronton, "Nel castelllodi Babbo Natale"	pag. 30
Approfondimento	pag. 32
Dagli Enti del Turismo	pag. 36
Appuntamenti	pag. 40
Eventi e mostre	pag. 42
<b>Itinerari Gustosi</b>	pag. 49

## Costa cara al pedone l'invasione della pista ciclabile, anche se compiuta inavvertitamente.

**Pedone "investe" ciclista, per la Cassazione deve risarcirlo**



**L**a Cassazione ha infatti confermato la condanna per una signora fiorentina che, senza guardare, era scesa da un marciapiede e si era trovata nel bel mezzo di un tratto di strada riservata ai ciclisti. Una ciclista, per schivarla, era stata costretta ad una brutta caduta, nella quale si era fatta male a un occhio. Denunciata per "condotta colposa consistita nella violazione delle norme sulla disciplina della circolazione stradale", la donna era

stata inizialmente assolta "per non aver commesso il fatto" dal giudice di pace di Firenze il 16 settembre del 2010. In seguito, su appello della ciclista finita a terra, il tribunale di Firenze il 13 luglio 2012 aveva condannato il pedone al risarcimento dei danni provocati alla vittima: una multa pari a ottomila euro. Tra pedone e ciclista non c'era stato "nessun contatto" e la signora a piedi non aveva riportato alcuna lesione diversamente dalla don-

na alla guida della bici che, per evitarla, aveva perso il controllo del suo mezzo. Senza successo la donna ha contestato la condanna alla quarta sezione penale della Suprema Corte che ha confermato il verdetto di responsabilità dando il via libera al proseguimento della causa civile per la quantificazione definitiva dei danni da risarcire alla ciclista oltre agli ottomila euro già conteggiati.

**Firenze una donna aveva invaso, a piedi, la pista ciclabile**



# 22-25 GENNAIO 2015

Carrara - Quartiere Fieristico



VIAGGIARE IN LIBERTÀ ALLA SCOPERTA DEI LUOGHI

# TOUR.it

13° SALONE DEL TURISMO ITINERANTE E SOSTENIBILE

**INGRESSI:**

N° 3 VIALE COLOMBO

N° 5 VIA MAESTRI DEL MARMO

**ORARI:** DALLE ORE 10.00 ALLE 19.00

**BIGLIETTERIA:**

GIOVEDÌ E VENERDÌ € 4,00

SABATO E DOMENICA € 8,00

INGRESSO LIBERO PER RAGAZZI FINO A 12 ANNI

ORGANIZZAZIONE:



CON IL PATROCINIO DI:



CON IL SUPPORTO DI:



MEDIA PARTNER:



SPONSOR BANCARI:



## AL-KO AMS MAMMUT: aggiornata anche la versione per asse singolo

Le innovazioni tecniche introdotte sulla nuova generazione di movimentatori per caravan AMS Mammut per caravan con doppio assale, sono ora disponibili anche per le versioni ad assale singolo.

Gli ingegneri AL-KO hanno ancora una volta fatto centro migliorando un prodotto che era già ai vertici del mercato per precisione, potenza e versatilità. Le migliorie riguardano l'elettronica di comando che è stata integrata perfettamente nella robusta scocca di alluminio che protegge i circuiti da eventuali urti e dall'umidità (IP 65). Grazie ad un alloggiamento ottimizzato è stato migliorato anche il processo di dissipazione del calore. La grande potenza del sistema permette di superare ostacoli fino a quattro centimetri e pendenze fino al 28 per cento.

La pressione di contatto ottimale è sempre garantita grazie alla regolazione elettronica dei rulli. Tramite il pannello di controllo integrato, il telecomando fornisce informazioni sullo stato del sistema, come la posizione dei rulli, il sovraccarico, la tensione e la temperatura.

Il sistema può essere guidato docilmente tramite un joystick che ha una precisione millimetrica. Inoltre, di serie è ora prevista la funzione soft start/soft stop (al rilascio del joystick la caravan viene immediatamen-



te frenata), la possibilità di far girare la caravan sul posto (360 gradi di rotazione) e un sistema di sicurezza con attivazione tramite interruttore magnetico del dispositivo di blocco in caso di sovraccarico.

Un altro punto di forza è la notevole altezza da terra. Sulle caravan con telaio AL-KO caratterizzato dal marchio M (telai prodotti dal 2010 in poi) Mammut è installato nei fori previsti nello chassis, conservando una grande altezza da terra e permettendo un'installazione veloce e, di conseguenza, risparmio di costi. Ma l'altezza da terra è eccellente anche nel montaggio su altri tipi di telaio e il sistema è ugualmente protetto da urti e danni.

La nuova generazione di MAMMUT in aggiunta ai suoi benefici tecnologici, viene offerta

con un kit che contiene l'hardware di montaggio completo adatto alle diverse tipologie di installazione. Questo significa che l'installazione può avvenire velocemente e senza oneri aggiuntivi presso qualsiasi rivenditore autorizzato.

Mammut è garantito 5 anni. Per quanto riguarda la riserva energetica, AL-KO raccomanda una batteria AGM da 80 Ah (per asse singolo) o sempre AGM da 100 Ah (per doppio assale) oppure una batteria da 66 Ah (con celle a spirale Optima)





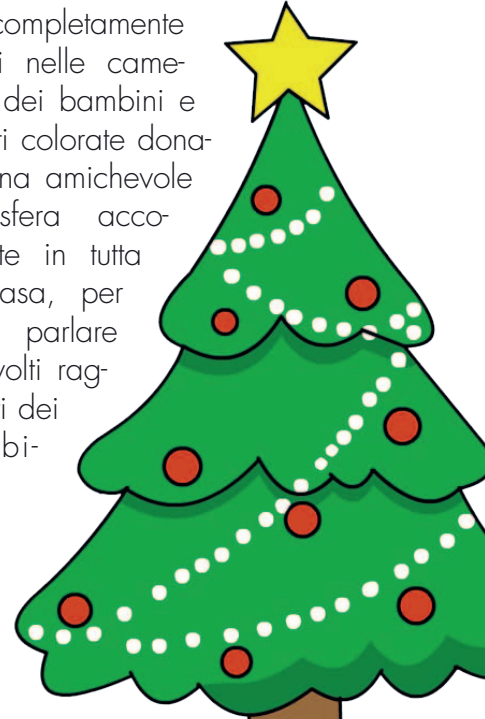
# Truma: A Natale donazioni invece che regali

Donazioni invece che regali, questo è di tradizione presso la Truma.

L'azienda rinuncia anche quest'anno a fare i regali di Natale ai suoi clienti e ai partner commerciali e fa una donazione per un'ottima causa. Quest'anno i soldi vanno in beneficenza al centro d'assistenza per bambini e adolescenti Schloss Zinneberg in Glonn presso Monaco. Nel 2013 Truma ha dato un supporto all'orfanotrofio Clemens-Maria di Putzbrunn donando 10.000 euro. Il centro d'accoglienza pedagogico curativo ha utilizzato i soldi per rinnovare l'arredamento interno completo di una delle case fa-

miglia. Qui vivono nove bambini con età compresa tra i sei e i 14 anni, i cui genitori non sono in grado di espletare temporaneamente o durevolmente il loro compito di educatori. "Noi supportiamo con la nostra donazione istituzioni in loco con le quali lavoriamo già da molti anni e ai quali servono urgentemente aiuti finanziari per i loro progetti concreti", così afferma Robert Strauß, Amministratore delegato Truma. A metà novembre ha potuto verificare personalmente il risultato dei lavori di ristrutturazione nel convitto: nuovi pavimenti, mo-

bili completamente nuovi nelle camere dei bambini e pareti colorate donano una amichevole atmosfera accogliente in tutta la casa, per non parlare dei volti raggianti dei bambini.



## Fotografa il tuo inverno con Eberspächer

Sono aperte le iscrizioni alla seconda edizione del photo contest “Scatta con noi – Fotografa il tuo inverno in camper e riscaldalo con Eberspächer”



**L'**iniziativa si rivolge a tutti i camperisti italiani che praticano il campeggio invernale, è gratu-

ita e offre l'opportunità di mettere in mostra il proprio talento fotografico. Dal 1 dicembre 2014 al 31

marzo 2015 sarà possibile collegarsi al sito [www.eberspaecher.it](http://www.eberspaecher.it) e inviare le fotografie più belle e



rappresentative delle vostre vacanze in camper sulla neve. I primi 300 partecipanti riceveranno a casa, gratuitamente, l'esclusivo set di accessori in pile personalizzato Eberspächer, composto da guanti e cappellino.

Inoltre, le foto più interessanti, secondo l'insindacabile giudizio degli organizzatori, potranno essere selezionate e acquistate per le campagne di comunicazione di Eberspächer in Italia. Così è stato ad esempio per la bella immagine di Marco Andriollo intitolata "Anche la natura sente il nostro calore" protagonista in questi mesi della campagna pubblicitaria sui media di settore e che ritrae, durante una suggestiva alba tra le montagne innevate, un gallo cedrone accovacciato sul cupolino di un semintegrale. Altri autori hanno partecipato con le proprie foto alla realizzazione di un maxi poster affisso sulle pareti laterali dello stand Eberspächer presente allo scorso Salone del Camper di Parma. Non c'è bisogno di essere dei novelli Ansel Adams per creare immagini di grande impatto, e nemmeno avere un'attrezzatura costosa: oggi anche i telefonini permettono di catturare belle immagini. Lasciatevi ispirare dalle foto dello scorso contest pubblicate su [www.eberspaecher.it](http://www.eberspaecher.it) e aggiungete anche le vostre.

# TELECO

## SISTEMA SATELLITARE A PUNTAMENTO SUPER AUTOMATICO



Telesat 65  
kg. 9,0 ca.



### Qualità e garanzia TELECO



Super leggera



Alluminio SGAL2



Robusta



Ingranaggi in  
bagno d'olio



Gioco meccanico  
super-ridotto



Qualità-Prezzo  
OK

**UNICA TV esistente con 2 schede separate**  
**DVB-T HD CI+ / DVB-S2 HD CI+**  
**con un solo telecomando**

# TELECO

[www.telecogroup.com](http://www.telecogroup.com)

Via E. Majorana, 49 - 48022 Lugo (Ra) - Italy Tel. +39 0545 25037  
Fax +39 0545 32064 e-mail: [info@telecogroup.com](mailto:info@telecogroup.com)

## Lippert Components distribuirà i prodotti Project 2000 negli Stati Uniti

Project 2000 è già presente sul mercato statunitense dall'anno scorso come fornitore di Winnebago Industries, Inc. Qui aveva anche già avviato una collaborazione con il distributore Lippert Components Inc. ma la formalizzazione di un accordo commerciale di distribuzione esclusiva per il nord america è avvenuta solo pochi giorni fa.

**L**ippert Components, Inc. Colosso nella distribuzione di componenti OEM, con 36 stabilimenti situati in tutti gli Stati Uniti e appartenente al gruppo Drew Industries Incorporated, ha espresso soddisfazione per questa partnership attraverso le parole del CEO Jason Lippert che ha dichiarato: «Siamo impegnati a fornire prodotti di alta qualità ai nostri clienti e siamo entusiasti di lavorare con una società di alto livello come Project 2000. La reputazione di Project 2000 per lo sviluppo di soluzioni uniche che soddisfano le esigenze di camperisti e caravanisti si allinea perfettamente con la nostra mission di migliorare lo stile di vita di chi pratica turismo itinerante».

A queste esternazioni fanno eco le parole del vice presidente di Lippert Components con delega alle vendite, Andy Murray, che ha individuato nel letto ad altezza variabile progettato e brevettato da Project 2000

un prodotto strategico per il mercato americano. «Il letto basculante di Project 2000 utilizza un sistema basato su cinghie in nylon che è particolarmente adatto per l'installazione sopra la cabina dei veicoli ricreazionali motorizzati. Le cinghie e tutto il sistema di sollevamento rimangono nascosti nella base del letto, permettendo agli allestitori la massima libertà di progettazione».

L'accordo con Lippert Components, Inc. prevede non solo la distribuzione del best seller tra i letti ad altezza variabile, il modello 12600 proposto in diverse varianti, ma anche di gradini elettrici e di porta Tv. Un'espansione quella di Project 2000 che corona un percorso di crescita sui mercati internazionali già avviato da tempo e che vede il marchio presente non solo in tutta Europa, ma anche in Australia, Nuova Zelanda, Giappone, Arabia Saudita, Canada e Cina.

«Siamo convinti che com-

binando la nostra capacità di innovare e la qualità dei nostri prodotti con la forte presenza sul mercato e la capacità commerciale di Lippert Components, avremo dei risultati importanti negli Stati Uniti – ha dichiarato Davide Nardini, CEO di Project 2000 - Per questa nuova sfida ci siamo attrezzati, avviando una linea di produzione specifica dove assembliamo direttamente le reti già complete con il nostro meccanismo di sollevamento elettrico. E siamo in grado di fornire i letti con un alto grado di personalizzazione poiché possiamo creare ogni forma e dimensione, grazie a profilati in alluminio e ad angolari di raccordo che possiamo tagliare su misura, ai giunti con snodo verticale e al nostro esclusivo sistema ad incastro».

«Anche le altre linee di produzione sono state implementate con l'inserimento di alcuni macchinari innovativi ed un gestionale in continua





crescita e completamente integrato in tutte le fasi dell'attività produttiva, per ottenere un altro grado di efficienza» aggiunge il direttore di stabilimento Niccolò Nardini. «L'approdo sul mercato americano – ci spiega poi Lorenzo Manni, responsabile commerciale di Project 2000 – è stata la prima, e forse più importante tappa della nostra nuova strategia commerciale ed i risultati sono più che confortanti. Si è trattato di un successo folgorante, che ha portato

nel giro di un anno e mezzo il Nord America a diventare per noi un mercato di primaria importanza. Con l'avvento di nuove strategie commerciali e la metodica ricerca del partner giusto, si è trovato il mix ideale per penetrare e consolidare efficacemente questo nuovo mercato.»

Anche il direttore degli affari e delle relazioni internazionali di Lippert, Larry Revelino, esprime soddisfazione per l'accordo raggiunto. Revelino ha visitato l'azienda

di Calenzano nel 2013 e ne è rimasto molto colpito. «Project 2000 dispone di un team di ricerca e sviluppo di alto livello e dotato di grandi capacità creative. Siamo davvero entusiasti di essere in grado di commercializzare i prodotti di Project 2000 qui negli Stati Uniti. Diversi costruttori di RV sono già in fase di progettazione e prototipazione per il montaggio del letto basculante sopra la cabina e alcuni sono già in produzione».



## Godersi il caldo con temperature sotto zero

Da qualche tempo i motorhome Niesmann+Bischoff sono utilizzati anche per le vacanze invernali e si scelgono spesso i campeggi in Germania, Austria e Svizzera.



**M**a anche a sud delle Alpi, in Italia, gli amanti del campeggio invernale sono sempre di più e questa tendenza è confermata anche da Hubert Brandl. "Chi una volta viaggiava esclusivamente durante i mesi più caldi, oggi non teme più le basse temperature esterne.

L'autocaravan è diventato un mezzo che si usa tutto l'anno". Il motivo per Hubert Brandl, amministratore delegato di Niesmann+Bischoff sono gli accessori e la qualità di costruzione dei Liner moderni di oggi. Isolamento ottimale grazie a un concetto di riscaldamento ben studiato

Le due serie di modelli Arto e Flair dispongono di un concetto di riscaldamento ben studiato e uniforme che non teme temperature sotto zero, raggiungendo anche valori a doppia cifra. Brandl: "Uniforme significa per noi, che la disposizione dell'impianto di riscaldamento, la circolazio-



# NIESMANN + BISCHOFF

ne dell'aria e la prevenzione della formazione di ponti termici forma un insieme. Il cliente nota il beneficio, per esempio, sentendo i piedi caldi." Per raggiungere le temperature piacevoli all'interno dell'autocaravan, Niesmann+Bischoff usa inoltre pareti particolari costruite a sandwich con pannelli "2-sided-aluminium" e isolamento styrofoam. La costruzione delle pareti posteriori

e laterali, ma anche del pavimento e dei portelloni per i gavoni avviene con questi materiali. L'autocaravan dunque è isolato dappertutto. Il freddo resta fuori (e in estate dunque anche il caldo). Con altri particolari, come l'avvolgibile isolante anteriore per il parabrezza panoramico e i doppi vetri laterali, la protezione del calore aumenta ulteriormente. Un autocaravan perfetto insie-

me ad un adeguato luogo per le vacanze completano „l'avventura del campeggio invernale". Piazzole esclusive, offre per esempio anche il Caravan Park Sexten in Alto Adige che soddisfa non solo i palati dei buon gustai, ma mette a disposizione anche bagni lussuosi e stanze per asciugare l'equipaggiamento degli sciatori. Qualunque sia la meta: l'inverno può arrivare...

**THETFORD**  
*Loving leisure*



## Scegli il meglio, scegli Thetford

Il fluido per toilette più venduto al mondo. Visitate il nostro sito [www.thetford-europe.com](http://www.thetford-europe.com)



In Provenza alla scoperta  
di una gastronomia di qualità





**Nel piccolo villaggio di Le Cadier d'Azur, René Berard, chef stellato Michelin, erudisce con i suoi corsi di cucina.**

L'atmosfera colorata m'incoraggia, la tavola mi ricompensa". Chi abbia scritto questa frase non lo so, ma so dove l'ho letta: nel Petit Jardin dell'Hostellerie Berard di Le Cadier d'Azur, un piccolo villaggio della Provenza, nel distretto di Var, dove si trova tutto: gastronomia, prodotti della terra, olio d'oliva, i vigneti del celebre Bandol AOC, hotel di charm, artigianato, mercatini provenzali, gallerie d'arte e raffinate boutiques. La sua luminosità ha consentito a molti artisti (André Loth, Luicen Fontanarosa, André Favory, Robert Lemercier) di esprimere al meglio le loro qualità pittoriche. Divenuto possesso esclusivo dell'Abbazia di Saint Victor nel 1390, Le Cadier d'Azur fu tenuta dai monaci ininterrottamente fino al 1788 quando alla morte dell'ultimo abate e con l'approssimarsi della Rivoluzione Francese, tutti i possedimenti furono incamerati dalla Repubblica. Fortunatamente ha saputo superare tutte le vicissitudini del tempo e quello che oggi ammiriamo è un centro che ha conservato perfettamente il suo antico aspetto medievale che garantisce calma, tranquillità, evasione e riposo. È nel cuore di questo villaggio che si trova l'Hostellerie Berard, un Hotel de Charm, di Renè e Daniele Berard. La struttura, membro anche degli Chateaux et Hotels Collection, è in pratica un albergo diffuso, nel senso che al corpo centrale si aggiungono tutta una serie di strutture si- ▶









► tuate nell'ambito del territorio del villaggio. Le camere sono complessivamente 37 di cui 3 situate nella Bastide dei Sapori, situata a 3 chilometri dal villaggio, dove si tengono i corsi di cucina. Le Bastide che altro non sono che antiche case tipicamente provenzali, sono quattro: a quella dei Sapori si aggiungono, infatti, anche la Bastide dalle imposte blu, il Padiglione dei pittori e il Convento dell'XI secolo dove si trova la Reception, il Ristorante, il Bar e alcune camere che si affacciano direttamente su rue Gabriel-Péri. Tutte le camere si differenziano fra loro per l'arredamento, in genere d'epoca, e le decorazioni realizzate con colori tipicamente meridionali: verde oliva, blu mediterraneo e rosso ciliegia. Ma tutte si segnalano per ele-

ganza, comfort ed intimità. Alla Bastide dei Sapori, vero passaporto dell'arte di vivere, si possono scoprire tutti gli aspetti dell'enogastronomia meridionale. I prodotti vengono acquistati al mercato tutte le mattine e in tutti i piatti risaltano i sapori e gli odori del luogo. Durante i corsi di cucina non si impara soltanto a cucinare sotto la sapiente guida di René, Chef stellato Michelin, ma ad apprendere anche i primi rudimenti del buon vivere. Qui, infatti, la prima regola è quella di scoprire, tutti insieme, in un'atmosfera conviviale, il buon umore, la gioia di vivere. Ai corsi sono ammessi tutti, esperti e principianti, adulti e ragazzi, uomini e donne, senza alcuna distinzione. E non pensate che questo possa determinare di-

scriminazioni. Tutt'altro. Ogni volta è una allegra brigata che si diverte in modo insolito sotto la direzione di un maestro d'eccezione, severo quanto basta, ma sempre molto affabile e disponibile. Il ristorante propone una cucina tipicamente mediterranea ed elegante i cui sapori ineguagliabili rappresentano un miscuglio di autenticità e di modernità. Gli odori delle spezie e delle erbe vi diranno in ogni momento in quale stagione siete stati catapultati e l'amore che Jean Francois ripone nelle loro scelte è quasi maniacale. Qualunque siano le condizioni del tempo, il suo primo compito, ogni mattina, è quello di salire in macchina e recarsi, con un cesto metallico sottobraccio, quando non è possibile andare nel proprio ►



► orto, in campagna e ripercorrere quegli stessi sentieri che lo hanno visto da bambino, quasi per gioco, raccogliere le prime erbe con la nonna (chenopode, riqueta, finocchietto, senapa). È un richiamo fortissimo che questo chef trentottenne sente per la terra e le erbe spontanee che finiranno per insaporire i suoi sublimi piatti o soltanto per guarnirli. Nell'orto vengono coltivate tutti i tipi di insalata e odori. Le piantine vengono praticamente da tutto il mondo per una clientela sempre più internazionale: Belgio, Francia, Olanda, Stati Uniti, Australia e anche dall'Italia. Jean Francois le usa con molta parsimonia. Stupenda la collezione di mente: citron, pomme, verte, poivrée, maracaine, chocolat, after eight, orangina. Soltanto

girare per l'orto è una autentica scoperta per la quantità e qualità di erbe che vengono coltivate: verveine citron, thim citron, sauge slarée, pimpinelle, stevia rebaudiana, basilic granverte, basilic anis, basilic fin poivrè, fenouil bronze, souci officinal. È questa l'arte di vivere che anima la tavola di Jean Francois. La sala ristorante, decorata con gusto, si apre su un panorama che induce e contribuisce ad una atmosfera di dolce quiete per i suoi toni pastello e la sua luminosità, ideale per un pasto, un pranzo o una cena a lume di candela. E la cantina è molto più di una semplice raccolta di vini: è un luogo segreto che Renè e Jean Francois custodiscono con un amore che spesso non viene riservato neppure alla donna amata. Attualmen-

te sono presenti 856 etichette e più di 10.000 bottiglie fra rosati, bianchi e rossi. Tutte di grande qualità e pregio. Sfogliando il catalogo dell'Hostellerie ci si rende conto che in esso c'è il racconto di una famiglia solida, gaia e piena d'amore. Ma non sono le immagini della struttura e neppure quelle dei piatti che fanno di questo ristorante un luogo d'eccellenza, a colpire chi lo sfoglia, ma quella amorevole di Jean Francois che accarezza il papà Renè quasi o volerlo ringraziare per tutto ciò che gli ha insegnato e, al tempo stesso, a rassicurarlo che c'è chi, dopo di lui, potrà proseguire quel cammino iniziato nel lontano 1969, quando i giovani Renè e Daniele, dopo aver acquistato ciò che era rimasto di un vecchio convento





dell'XI secolo, appartenuto ai monaci di Saint Victor, gli stessi di Marsiglia, iniziarono questa avventura. Le Cadiere d'Azur è un caldo, pittoresco ed accogliente villaggio della Provenza, che si erge di fronte ad un altro rinomato paese: Le Castellet, sede del circuito automobilistico Paul Ricard, utilizzato fino al 1990 per il Gran Premio di Francia di Formula Uno. È stato uno dei circuiti automobilistici più noti al mondo per via della curva di "Signes" da percorrere in piena accelerazione a oltre 340 km/h dopo il lunghissimo rettilineo del "Mistral" (circa 1800 metri). Le cronache raccontano che l'unico pilota della storia della Formula 1 che riusciva a non staccare mai il piede dall'acceleratore premuto "a tavoletta" durante tutta la per-

correnza della curva fosse Ayrton Senna. A nominare Le Castellet la signora Daniele si illumina. Da quando venne inaugurato, nel 1979, fino a quando fu chiuso, nel 1990, nella settimana antecedente la gara, l'Hostellerie Berard, veniva letteralmente presa d'assalto. Diveniva in pratica il quartier generale di piloti, ingegneri e manager. Emozionante il ricordo di Elio De Angelis che su questo circuito perse la vita nel 1986. Veniva accompagnato da tutta la famiglia, ricorda Daniele, ed era una grande festa. Amavano molta la cucina di Renè ed erano sempre i primi a prenotare. A sentirla raccontare quel periodo affiorano aneddoti incredibili e assolutamente inediti. Come lo scherzo che fecero allo stesso Ayrton Senna

cui una sera gli servirono una torta preparata con un sottofondo di schiuma da barba ricoperto da fragole, gelato di vaniglia e panna. Capì subito ma non lo dette a vedere. Da gran campione qual'era, stette allo scherzo e finì con l'assaggiarla. Era la dimora prediletta degli italiani. I manager di Ferrari, Alfa Romeo, Lamborghini e Maserati, ma anche quelli di Agip, Pirelli e Fiat erano dei veri habitués. Amavano molto la bistecca, sempre "ben cotta", e il pesce alla griglia. Ma erano anche golosi e il carrello dei dolci veniva letteralmente preso d'assalto. Bellissimo il ricordo, oltre che di De Angelis, di Michele Alboreto, Clay Regazzoni, Gilles Villeneuve, Alain Prost e Jackie Ickx. Molto meno quello di Niki Lauda, definito "un robot" ►



► al servizio della Formula Uno". Era sempre appartato e spessissimo cenava solo. Dopo essere stato abbandonato, nel 1999, il circuito fu acquistato da Bernie Ecclestone e com-

pletamente rimodernato. In attesa di ritornare nel giro della Formula Uno, così come era stato annunciato dallo stesso Ecclestone che lo voleva alternare al Gran Premio del Bel-

gio, l'autodromo rinnova regolarmente la licenza FIA. Nel frattempo viene ora utilizzato per test svolti dalle principali scuderie di Formula Uno.

Una delle attività principali della zona è la viticoltura che produce il celebre Bandol AOC (Appellation d'Origine Controlée) ricevuta nel 1941. La particolarità di questo vino bianco, profumato e ben strutturato, sta nella sua composizione ottenuta con le produzioni di tre vitigni principali (clairette, ugni blanc e bourboulenc) e quattro secondari (sauvignon, marsanne, rolle e semillon). Il Bandol non è comunque il solo vino prodotto perché accanto a questo si collocano anche il vino della Costa della Provenza, il cui quantitativo si colloca al 6° posto in Francia, e quello dei Paesi di Mont Caume. Molto intensa e qualitativamente molto buona è anche la produzione d'olio. Sono questi i prodotti che entrano nei piatti ("Insalata di gamberi", "Pollo allo spiedo ripieno sottopelle", "Ravioli ripieni di sedano e rapa all'emulsione di tartufo) di René e Jean Francois che vi attendono per farvi partecipi del loro amore per una terra a una cucina dei sapori giovane che non cessa mai di rinnovarsi.

## INFO

[www.rendezvousenfrance.com](http://www.rendezvousenfrance.com)  
[www.vueling.com](http://www.vueling.com)  
[www.hotel-berard.com](http://www.hotel-berard.com)

[www.marseille.aeroport.fr](http://www.marseille.aeroport.fr)  
[www.visitvar.fr](http://www.visitvar.fr)  
[www.visitprovence.com](http://www.visitprovence.com)



# INDICATORE DI LIVELLO DOMETIC GC 100

ADATTO PER BOMBOLE DI GAS  
PROPANO E BUTANO

**UTILE**

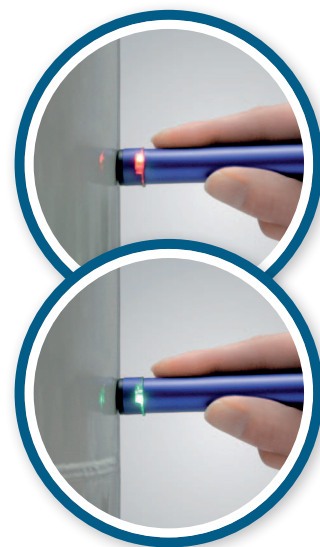
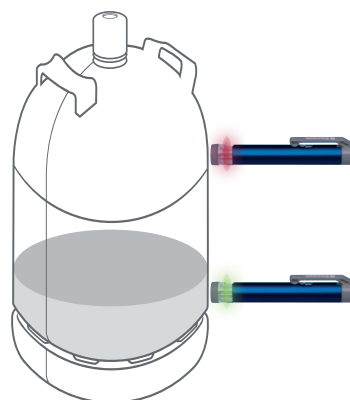
Affidabile misurazione  
del livello di  
riempimento



## Dometic GasChecker GC 100

Indicatore di livello per bombole di gas

- Per bombole con diametro 200 - 350 mm
- Affidabile misurazione mediante ultrasuoni
- Facile da usare, a prova di esplosione







## Gubbio: umbra, romana e medioevale





**Nel 1456, a Gubbio, tra gli anfratti del teatro Romano (fine I sec a.C) furono rinvenute sette tavole di bronzo incise con caratteri etruschi e latini, ma, cosa particolare, la lingua scritta è quella umbra.**

di Lamberto Selleri

**L**e tavole, risalenti dal 3 sec a.C al primo secolo d.C, trasmettono un quadro della civiltà umbra a partire dal 1000 a.C.

Sono rarissimi i casi in cui il terreno abbia conservato e restituito dopo millenni documenti scritti così importanti per gli archeologi nell'indicare la storia e la cultura di un popolo, nel nostro caso gli Umbri.

Possiamo ravvicinare questo rinvenimento ad un altro, pure eclatante, verificatosi 491 anni dopo. Nel 1947, nelle Grotte del Mar Morto vennero alla luce dei rotoli di pergamena e papiro manoscritti in ebraico, aramaico e greco, di contenuto biblico, risalenti anch'essi dal 300 a.C. al primo secolo d.C., attribuiti alla antica setta ebraica degli Esseni.

Nelle tavole eugubine ritrovate a Gubbio sono impresse 4365 parole estrapolate da 700 voci. Sono gli unici documenti giunti a noi che possono fornire dati certi sulla civiltà del popolo umbro, di cui fino a tale rinvenimento si sapeva poco o nulla. Questo popolo italico si espandeva dalla Val Padana al Lazio meridionale. Gli Umbri, che abitavano la città-stato di Gubbio, avevano tenuto a battesimo la nascita di Roma, tanto è vero che tre Re di Roma provenivano da questa stirpe e gli abitanti di Gubbio furono da sempre alleati dei Romani. Nei 500 anni e più che ci separano dal ritrovamento delle Tavole Iguvine numerosi studiosi italiani e stranieri si sono impegnati nella traduzione dei testi che vi ►





► figurano. Ultimo, in ordine di tempo, il glottologo Prof. Augusto Ancillotti, docente emerito dell'Università di Perugia e da pochi mesi Assessore al turismo del Comune di Gubbio. Insieme con Romolo Cerri, laureato in lettere classiche, si è cimentato in una nuova traduzione "scientifica", lavoro che gli autori hanno pubblicato in un volume dal titolo "Le tavole di Gubbio e la civiltà degli Umbri". Le Tavole Iguvine sono l'unico documento giunto sino a noi che ci trasmette, attraverso la descrizione delle funzioni religiose che si svolgevano a Gubbio: cerimonie di purificazione, riti propiziatori e sacrificali. In pratica esse costituiscono un breviario, un

manuale delle regole a cui dovevano attenersi gli officianti, i quali non appartenevano ad una casta sacerdotale, ma erano cittadini eccellenti della comunità eugubina, riuniti nella confraternita di nome Atiedia i quali si avvicendano in tale ruolo.

In pratica, oggi, con la lettura delle regole contenute nelle Tavole Eugubine, si è venuti a conoscenza non solo dei rituali, ma indirettamente, (come avviene con la Bibbia, il Vangelo, il Corano e la Torah) apprendiamoci, costumi, abitudini e vocaboli utilizzati dagli antichi Umbri, civiltà italiana anteriore anche a quella etrusca.

Infatti, molti elementi della cul-

tura umbra vennero assorbiti successivamente da quella romana, che in parte li ha trasmessi a noi.

A riprova di quanto esposto, cito il testo: "Dalle tavole eugubine.....in tavola", tra i cui redattori figurano il Prof. A. Ancillotti, G. Giorgetti, G. Chiocci e G. Montanari. Gli autori interpretano le Tavole Eugubine sotto un profilo prettamente gastronomico-alimentare da cui si evince che molte ricette e molti nomi di cibi che noi consumiamo nella quotidianità ci pervengono direttamente dalla popolazione umbra, la più numerosa a quell'epoca nella nostra penisola.

Tra gli alimenti che contraddistinguono la mensa degli eu-









► gubini di ieri e di oggi troviamo il Tartufo, nome derivante dall'antico umbro e la famosa Trincia, un pane azzimo composto esclusivamente di farina e acqua, cotto alla brace, prelibatezze che non manca sulle tavole degli abitanti di questa città.)  
 La lungimiranza culturale del Comune di Gubbio nell'acquistare le Tavole, (nel 1456,) è stata fondamentale in quanto nessun altro documento di tanta importanza storica è mai più stato ritrovato e che, grazie al Prof. Ancillotti, ha definitivamente fatto luce sulla cultura degli Umbri. L'anno prossimo, nel mese di luglio, si terrà a Gubbio, per il terzo anno consecutivo, una manifestazione

culturale sulle Tavole Eugubine. Quest'anno si è svolta una tavola rotonda conclusasi con una tipica cena "Eugubina", senza dimenticare l'esibizione dei famosi sbandieratori della città. Nell'anfiteatro romano (I sec. d.C.) è stata messa in scena una rappresentazione teatrale di testi estrapolati dalle Tavole Eugubine, che ha riscosso il plauso del pubblico. Com'era "vestita" Gubbio nel 1456? Come noi possiamo vederla oggi. L'impianto medievale è rimasto invariato: la città sorge alle pendici del Monte Ingino, a 529 m. s.l.d.m. È percorsa da tre strade parallele, poste a differenti quote altimetriche, ora congiunte da ascensori

pubblici. Le Tavole Iguvine si possono ammirare nel palazzo dei Consoli (1332-1338). Alto 60 metri, è il più prezioso della città ed è tra i più bei palazzi pubblici d'Italia. È anche la sede del Museo Civico dove, al primo livello sono esposte le famose Maioliche. I più antichi manufatti ceramici rinvenuti nel territorio eugubino risalgono al V° millennio a.C. La notorietà è avvenuta nel XVI secolo, in concomitanza con l'attività della bottega del celebre Lustratore Maestro Giorgio Andreoli, la cui fama era legata ai lustri dorati e argentei ottenuti in terza cottura, secondo la tecnica araba codificata dal Cipriani, ora conosciuta come "lustrato metal-





lico”.

Al museo sono esposte le splendide maioliche che hanno reso Gubbio famosa in tutto il mondo tra cui le opere del Maestro Giorgio Andreoli, arredi farmaceutici cinque-settecenteschi provenienti dalle manifatture di De Ruta ed Urbania. Le moderne ceramiche di Gubbio si riconoscono per la dicitura che ogni pezzo reca: “Ceramica Artistica e Tradizionale di Gubbio” e che ne indica la denominazione d’origine: [www.gubbio.culturamultiservizi.it](http://www.gubbio.culturamultiservizi.it). tel.075 9274298

Al secondo livello è collocata la Pinacoteca che occupa cinque stanze. Nelle prime tre vi sono in prevalenza tavole che vanno dalla fine del XIII agli

inizi del XVI sec. La quarta accoglie i pittori del cinquecento. Nella quinta sono raccolti i dipinti che vanno dal XVI al XX secolo. Nel museo vi è anche una nutrita presenza di affreschi del ‘500 e del ‘600 legati alla storia di Gubbio. In altri ambienti sono esposti oggetti risalenti alle epoche archeologica e risorgimentale oltre ad una collezione di oggetti rituali e strumenti musicali di origine tibetana, oggetti nepalesi, indiani e cinesi. Si possono inoltre ammirare dipinti e tavole di scuola umbra databili dal ‘200 all’ ‘800. Altri due imprevedibili monumenti fanno di questa città una meta turistica internazionale: il Duomo e Il Palazzo Ducale. Quest

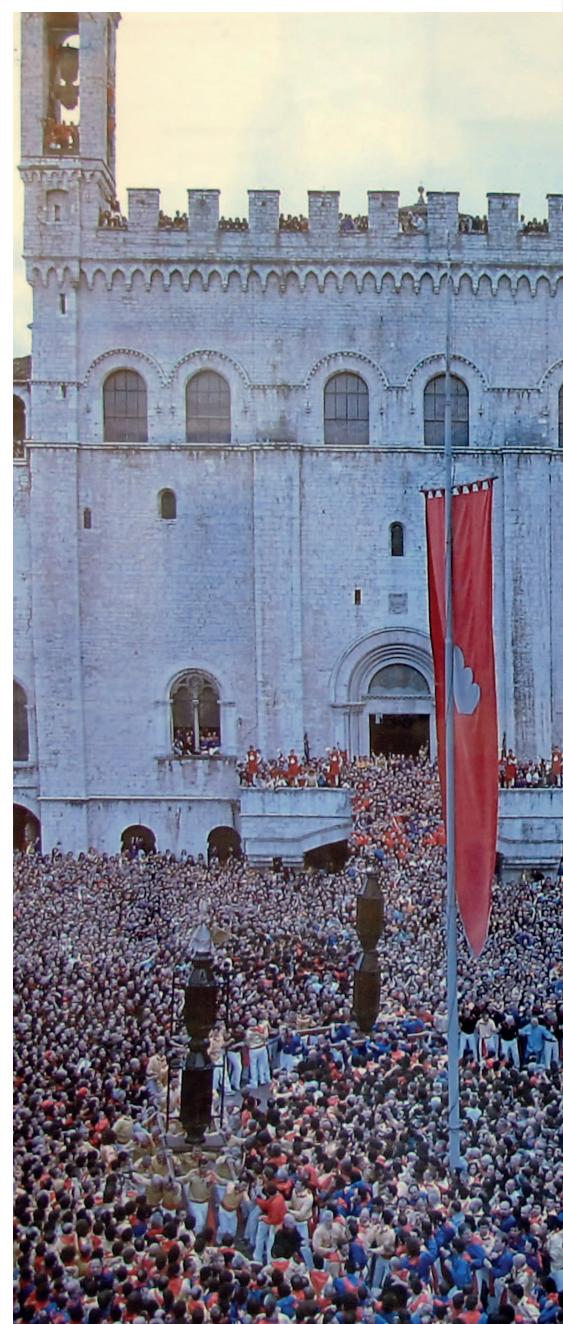
ultimo, di fattura rinascimentale (1476), fu fatto edificare dal duca Federico di Montefeltro. L’ambiente più prezioso di tale palazzo è lo studiolo (sec. XV) commissionata dal I Duca, le cui pareti sono interamente ricoperte da legni intarsiati. Quest’opera d’art rinascimentale, tuttavia, venne completamente smontato e ora si trova al Metropolitan di New York dove è diventato ambasciatore, suo malgrado, della cultura e dell’arte di Gubbio. Ma gli artigiani intarsiatori gubbinesi non si sono dati per vinti: dopo questo prelievo forzoso hanno realizzato un altro studiolo identico a quello originale inaugurato nel 2009. Questo di Gubbio insieme a ►

► quello di Urbino sono il più completo esemplare di studio italiano del 400. Di fronte al Palazzo Ducale troviamo il Duomo, che comporta un'unica navata. Vi sono conservati dipinti eugubini del '500 dei pittori Nucci e Basili ed anche opere di pittori stranieri. Non aggiratevi per Gubbio con una cartina stradale, perdetevi nelle viuzze medioevali, incontrerete il quartiere degli artigiani del legno, del ferro battuto, le botteghe dei liutai, del restauro, della maiolica e incapperete in strade dove si inseguono palazzi, chiese e musei che potrete visitare a vostro piacimento: ogni angolo di Gubbio è un tassello della storia di questa città. Se incontrate nel vostro cammino la chiesa di S. Maria Nuova entrate: conserva un importante dipinto a tema religioso di Ottaviano Nelli "La Madonna del belvedere" (1413), quadro che all'occhio del profano è divenuto famoso per via di scenette piccanti che il pittore eseguì in piccolo nelle colonne raffigurate sui bordi verticali della tela. Francesco, allora non santo, soggiornò spesso a Gubbio ed è qui che si verificò il famoso miracolo del patto di pace con il lupo. La grotta dove il lupo trascorse gli ultimi anni della sua vita si trova nella Chiesa di San Francesco della Pace. L'altra chiesa dedicata a San Francesco, risalente al 1256, conserva la splendida "Annunciazione" di Ottaviano del 1410. Lo spirito religioso degli abitanti di Gubbio, dalle

Tavole Eugubine in poi, non si è mai affievolito, neppure nei periodi in cui primeggiavano in città i ghibellini sui guelfi o, più di recente, sotto i vari governi dei partiti di "destra" o di "sinistra". Vi sono eventi che travalicano le convinzioni politiche dei singoli: tra questi citiamo la festa che si svolge il 15 maggio in onore di Sant Ubaldo (1160), festa che si ripete senza interruzione da 850 anni e che vede la partecipazione di tutti gli abitanti uniti nel rendere omaggio al patrono della città. I festeggiamenti culminano con la "Corsa dei Ceri". I Ceri sono tre prismi di legno doppi, alti circa quattro metri per un peso complessivo di oltre tre quintali, con in cima rispettivamente le statue di S. Ubaldo, S. Giorgio e S. Antonio. Issati verticali su una sorta di barella, vengono portati a spalla, di corsa da 8 ceraioli, i quali correndo si recano dal centro della città sino alla Basilica di Sant Ubaldo, (7,5Km.) situata sul Monte Ingino dove riposano le spoglie del Santo. La Basilica la si può raggiungere anche con una comoda filovia a due posti. Il Monte abbonda di pinete e offre un piacevole panorama sui monti Appennini.

È una corsa estenuante, al limite delle possibilità umane, da cui i "ceraioli" escono stremati per le fatiche a cui si sottopongono correndo con 300 Kg circa di carico sulle spalle, di cui 4,5 km. (l'ultima tratta) in salita e con un dislivello di 350 metri, (impiegano 9/ 11

minuti), ma contenti ancora una volta di aver onorato la memoria di Sant Ubaldo, loro protettore. Assistere a questa corsa significa tuffarsi nel medioevo. È una festa così sentita dai cittadini che gli emigrati eugubini l'hanno esportata persino in Australia. (festadeiceri.it/) Albergo e ristorante consigliato nel centro storico: Hotel Dei Consoli (www.urbanweb.com. Tel. 0759220639) ■







La scelta  
di fondersi  
con la natura.



La qualità che fa  
la differenza

I nostri Parteners:

**PIEMONTE**  
GROSSO VACANZE  
CAMPER TWO

**TOSCANA**  
FLY CAMPER  
CAMPER LINE

**SARDEGNA**  
AUTOCARAVAN-RENT

**LOMBARDIA**  
GIRA GIRA  
GROPPETTI  
LUBAM  
PIEMME CAMPER

**MARCHE**  
CAMPERMANIA  
JANUS CAMPER

**SICILIA**  
VEMACAR

**VENETO**  
NUOVA MARIL  
VIBERCAR

**LAZIO**  
AREA CAMPER  
CAMPERING

**PUGLIA**  
CAMPER FREE

**EMILIA ROMAGNA**  
BALOTTA AUTOCARAVAN

**CAMPANIA**  
LA BOUTIQUE DEL  
CAMPEGGIATORE

Saremo presenti alla fiera di Parma 2014, padiglione n.5,  
con i nuovi veicoli Arca.





## FRONTONE, "NEL CASTELLO DI BABBO NATALE..."

Un Castello pieno di sorprese! Tante idee regalo natalizie nella calda e magica cornice dell'antico Castello: a Frontone, in provincia di Pesaro e Urbino, torna "Nel Castello di Babbo Natale", mercatini di Natale giunti alla 13<sup>a</sup> edizione. L'evento organizzato dalla Pro Loco e dal Comune è in programma il 7, 8, 14 dicembre.



“Nel Castello di Babbo Natale...” ogni anno attira per la bellezza del luogo e la qualità dell’iniziativa migliaia di visitatori provenienti da tutta Italia. Oltre 10mila visitatori nella scorsa edizione.

Nello splendido scenario dominato dal Monte Catria, quattro giornate (inizio ore 11) da non perdere che permetteranno di

vivere un territorio affascinante e magico.

Tutto inizia da Piazza del Municipio, dove i visitatori aspetteranno l’arrivo della navetta sotto il maestoso albero di Natale. La salita si fa subito emozionante, perché, dopo pochi minuti, si può già ammirare il Castello nella sua atmosfera ovattata. Appena scesi, il borgo medievale,

con la sua pietra calcarea, affascinerà sin da subito i turisti, mentre ad accoglierli all’ingresso del Castello, il Cavallo dell’artista Dall’Osso, una scultura in ferro e fili di rame che con la sua criniera al vento saluta il Massiccio del Catria. Di fronte al quale si erge il Castello, splendida struttura dell’anno mille, già di proprietà dei Montefeltro prima e



dei Della Porta poi, impreziosita dal puntone di eco Martiniano ed utilizzata per mostre, convegni, concerti e banchetti di matrimonio.

All'interno, castagne e vin brulé, musica soffusa, Babbi Natale invitati appositamente per i bambini che prenderanno parte all'evento, espositori, altamente selezionati da una commissione interna alla Pro Loco per offrire agli ospiti, prodotti qualitativamente ineccepibili che si potranno ricercare percorrendo le molteplici stanze, riscaldate, del castello.

La caratteristica, infatti, dell'evento è di essere allestito all'interno, motivo per cui è meta prediletta di tante famiglie con bambini. I più piccoli possono divertirsi col truccabimbi e giocare in una stanza allestita per loro, con educatori che li aiuteranno nei vari laboratori e letture, mentre i genitori potranno comodamente fare il giro del castello visitando il mercatino.

Tra i molti prodotti di assoluta qualità: gli alberi di Natale di cotone, addobbati con prodotti riciclati, le novità del Natale 2014, rilegatoria, oggettistica in legno, rigorosamente prodotta artigianalmente.

Uscendo dal castello, le due chiese, della Madonna del Soccorso e di Santa Maria Assunta, i vari ristoranti e scorci della vallata del Cinisco, verso Pergola, Burano e Candigliano, da Cagli alla Gola del Furlo in quel di Acqualagna, permettono di godere di un panorama stupendo e di degustare piatti tipici squisiti prima di ridiscendere.

Il piatto forte di Frontone sono le

tagliatelle, sia con ragù bianco di porcini che all'anatra, e la "crescia", da non confondere con la piadina, da accompagnare a salumi, formaggi, prosciutto e verdura cotta.

Ambiente, cultura e buon mangiare ai piedi del Monte Catria, imponente massiccio tutto da vivere con escursioni naturalistiche, a cavallo, a piedi, con possibilità di noleggio mountain bike e di uscite con accompagnatori e nelle piste di Downhill e Free Ride. Gli ampi spazi panoramici e i sentieri consentono, invece, di passeggiare in solitudine, rilassandosi.

E per gli amanti della neve: SnowPark, piste da sci, ciaspolate e per i più piccoli il Kinder Land, la prima area del Centro Italia riservata esclusivamente ai bambini per giocare con bob e slittini, con comoda risalita, grazie al tapis roulant. Per informazioni: 0721.786188 - 328.3339285 - [www.montecatricia.com](http://www.montecatricia.com).

Per gli amici camperisti la meravigliosa area di sosta attrezzata, con la calda accoglienza di Erica e Savio, nel centro di Frontone. Per info: [www.ilcinisco.it](http://www.ilcinisco.it)  
Orari: 11.00 - 19.30 / il 7 dicembre 11.00 - 22.00

Informazioni: Ingresso + navetta € 2,00 a persona (gratis i bambini al di sotto dei 6 anni o che non occupano posto).

Informazioni: 339.8429426 - [turismofrontone@gmail.com](mailto:turismofrontone@gmail.com) - [www.comune.frontone.pu.it](http://www.comune.frontone.pu.it)  
Idee di viaggio...

Prima dell'inizio del mercatino di Natale è possibile visitare il vicino Eremo di Santa Croce di Fonte Avellana, uno splendido

monastero incastonato nel verde del Massiccio del Catria.

Altre mete degne di nota nel comprensorio: Candelara con il suo suggestivo evento "Candele a Candelara"; Pergola, con il suo importante gruppo scultoreo in bronzo risalente al III sec. d.C., dove viene organizzata la CioccoVisciola di Natale; Cagli con l'itinerario delle chiese, alcune delle quali ospitano opere del Lapis e di Giovanni Santi, padre di Raffaello; le Grotte di Frasassi a Genga, un esempio di scultura naturalistica le cui stalattiti e stalagmiti offrono uno spettacolo unico; Gubbio, con l'albero di Natale più grande del Mondo, i bellissimi monumenti ed i resti archeologici dell'antico municipio romano; Urbino con la Via dei Presepi; Piobbico con il Castello Brancaleoni o Acqualagna con le degustazioni di tartufo, la visita all'Abbazia Benedettina di San Vincenzo e la splendida e suggestiva Gola del Furlo.



# SIENA, CITTÀ DA NON PERDERE PER LE FESTE OLTRE CENTOCINQUANTA EVENTI FANNO BRILLARE NATALE E CAPODANNO



Siena, una delle città d'arte più affascinanti d'Italia, centinaia di eventi diffusi nella calda atmosfera delle feste. Dal **1 dicembre 2014 al 31 gennaio 2015** Siena apre le porte ai visitatori unendo allo splendore dei suoi itinerari, un ricco cartellone di appuntamenti che unisce arte, musica, gusto, tradizione e tante iniziative "a misura" di bambino. Se è vero che c'è sempre un buon motivo per visitare la città del Palio in ogni stagione, **"Tutto il Natale di Siena"** ne aggiunge a decine: dalle aperture notturne del Museo Civico

con **"Sette note in sette notti"** al **Mercato nel Campo** per il ponte dell'Immacolata fino a "InContrada", il progetto culturale alla scoperta dei diciassette rioni. E poi, come da tradizione, ci sarà la lunga notte di San Silvestro da passare in Piazza del Campo, grazie a un evento diffuso con musica dal vivo e iniziative per tutti i gusti e per tutte le età.

**Arte e itinerari alla scoperta della città.** Il programma di eventi valorizza il patrimonio storico e architettonico di Siena, attraverso itinerari culturali inediti e percorsi guidati negli

angoli e negli scorci più suggestivi della città. L'antico ospedale **Santa Maria della Scala in Piazza Duomo**, oltre a ospitare mostre e appuntamenti artistici, sarà al centro di itinerari legati all'uso dell'acqua nel Medioevo alla scoperta di cisterne, pozzi e lavatoi (**6 e 7 dicembre**). Tra gli appuntamenti da non perdere ci sono poi le visite **"Alla scoperta di Siena"**, organizzate in collaborazione con il Centro Guide alla storica biblioteca degli Intronati (20 dicembre) e al Duomo (11 gennaio). A dicembre inoltre prenderanno



il via le **"Passeggiate d'auto-re"**, durante le quali i visitatori saranno accompagnati da storici e intellettuali lungo itinerari che toccheranno i luoghi citati da Dante nella Divina Commedia e racconteranno aspetti curiosi legati alla città: Siena al femminile (13 dicembre) e la storia dei Drappelloni del Palio (10 gennaio). Il viaggio attraverso i rioni delle 17 Contrade e del loro patrimonio di identità e storia sarà al centro di **In Contrada'** un evento speciale, che si snoderà ogni sabato e domenica dal 6 dicembre fino al 25 gennaio.

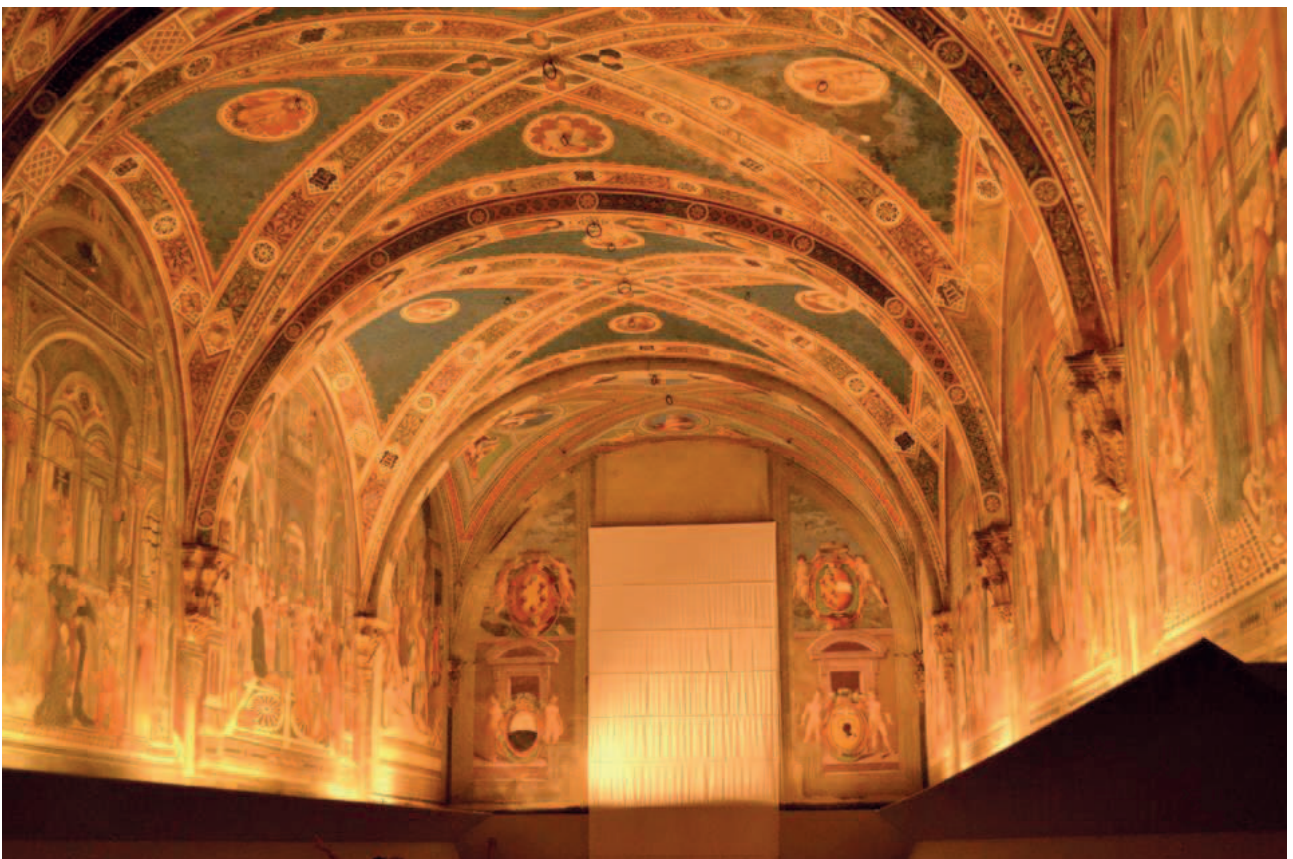
**Il Museo Civico di Siena, uno scrigno di tesori da vivere a 360°.** Il Museo Civico in Piazza del Campo sarà uno dei luoghi al centro del programma di eventi con aperture straordinarie e percorsi teatrali.

**Si parte a dicembre** con le iniziative notturne **"Sette note in sette notti"** (4, 11 e 18 dicembre 2014) che prevedono dalle ore 21 oltre alla **visita guidata ai preziosi affreschi ospitati nel Museo Civico** (La Maestà, il Guidoriccio da Fogliano e il ciclo del Buon Governo), la degustazione di vini Docg e Doc con prodotti IGP ricciarelli e panforte e la possibilità di assistere alle performance musicali, offerte dalla Fondazione Siena Jazz e dall'Istituto Superiore di Studi Musicali "Rinaldo Franci".

**A gennaio** prenderanno il via i percorsi teatrali all'interno del Museo Civico animati da attori, che si caleranno nei panni di antichi protagonisti dell'epoca, come balie brontolone, finti "bordoni", malfattori, potenti, campanari curio-

si che racconteranno la vita e i segreti del Palazzo Pubblico tra il Duecento e il Trecento.

**Siena città della musica.** Siena ospita dentro le sue mura prestigiose istituzioni di livello internazionale per la formazione musicale: **dall'Accademia Musicale Chigiana all'Istituto superiore Rinaldo Franci, fino alla Fondazione Siena jazz.** Saranno queste tre realtà, insieme al Liceo Musicale di Siena e ad altre storiche associazioni, ad animare una parte importante del cartellone dedicato ai grandi eventi musicali. Nell'ambito della 92ª edizione della rassegna concertistica **Micat In Vertice**, **l'Accademia Musicale Chigiana** presenterà venerdì 5 dicembre i talenti chigiani con Erica Piccotti al violoncello e Monica Cattarossi al piano-



forte; venerdì 12 dicembre il Quartetto di archi Prometeo e venerdì 30 gennaio l'Orchestra della Toscana, diretta da John Axelrod. Tanti anche i **concerti per coro e orchestra** ispirati alle musiche della tradizione natalizia: **domenica 12 dicembre** nella Chiesa dell'Osservanza si svolgerà il Concerto del Coro Polifonico senese e di San Gimignano, mentre alle ore 16.30 nella Sala del Mappamondo del Museo Civico in Piazza del Campo andrà in scena il concerto della Corale Puccini di Torre del Lago. **Domenica 21 dicembre** sempre nella Sala del Mappamondo del Museo Civico si terrà il concerto del Coro Agostino Agazzarri diretto dal Maestro Cesare Mancini. **Per gli amanti della lirica** (24, 26, 30 dicembre 1, 3, 6 gennaio) nell'auditorium di Santo Stefano si svolgeranno i concerti con le arie e i duetti più conosciuti del repertorio operistico a cura di Italia Opera in Siena. Il 2015 si aprirà con il concerto Gospel in programma al Teatro dei Rozzi per **giovedì 1 gennaio**, mentre per **l'Epifania** sarà l'Orchestra a Plettro senese protagonista al Santa Maria della Scala. La Sala del Mappamondo del Museo Civico in Piazza del Campo sarà la location per i concerti del Coro di Vico Alto (**18 gennaio**) e dell'Unione corale senese (**25 gennaio**).

**Un Natale di Gusto con il Mercato storico di Piazza del Campo e i corsi di cucina.** Sapori, colori, odori, ec-

cellenze dell'antica tradizione dolciaria senese. Nella patria dei Ricciarelli Igp e dello squisito panforte, non potevano mancare, in occasione del Natale, tanti gustosi appuntamenti. **Sabato 6 e domenica 7 dicembre** la conchiglia di Piazza del Campo ospiterà la rievocazione del suggestivo "mercato grande" con eccellenze enogastronomiche e artigianali. Il Natale a Siena si propone anche come opportunità per imparare le **ricette della tradizione toscana, con corsi e lezioni a tema** proposti dalla Scuola di Cucina di Lella (su prenotazione): si va come preparare il menù per Natale e Capodanno (1, 4, 12 dicembre) alla pasticceria salata (2, 9, 15, 16 dicembre), dalle dolcezze di cioccolato (11 dicembre) alla cucina creativa con gli avanzi delle Feste (17, 29 dicembre, 2 gennaio) fino alle ricette toscane (30 dicembre, 9, 13 e 21 gennaio). Da non perdere i laboratori culinari per bambini da sette anni di età (6, 13, 20, 27 dicembre) Ogni venerdì, per tutto il periodo in cartellone, i prodotti della terra saranno disponibili al **Mercato dei produttori agricoli** toscani, con vendita diretta dalle ore 7 alle ore 14.

**Tanti eventi "a misura di bambino".** I più piccoli saranno gli indiscussi protagonisti del cartellone senese, con tante iniziative pensate per farli divertire e imparare. "Nativity Town", per esempio, un percorso per bambini che parte dall'osservazione

dell'opera d'arte e approda alla costruzione/allestimento di un Presepio, riletto in chiave moderna e realizzato con materiali di riciclo (su prenotazione, 6, 13 e 20 dicembre). La preparazione degli addobbi natalizi sarà al centro di **'Natanimazioni'** all'Orto de' Pecci a due passi da Piazza del Campo con pizza e giochi per bambini (7, 14, 21, dicembre). O ancora, le **visite guidate alla scoperta di Siena**, come il percorso esperienziale fra i vicoli e il mercato in Piazza, con ricette e aneddoti di personaggi legati ai dolci senesi (6 dicembre, su prenotazione); l'appuntamento con la storia dell'Opera del Duomo (20 dicembre). Moltissimi inoltre i numerosi incontri negli spazi del Museo d'Arte per bambini, all'interno del Complesso museale Santa Maria della Scala con laboratori artistici e illustrazioni, **grazie agli eventi "Open fiaba"** (12, 20, 27 dicembre, 3 gennaio), **"Raccontami il Natale"** (21, 28 dicembre, 4 gennaio) e **"Porta fortuna"** (29, 30 dicembre). Per i bambini da non perdere la visita all'Orto Botanico di Siena (21 dicembre) per scoprire le piante dedicate al Natale e il loro uso per gli addobbi.

### Per informazioni:

Ufficio Informazioni e Accoglienza Turistica Santa Maria della Scala  
tel. 0577 280551  
e Ufficio Turismo del Comune di Siena 0577 292206.



Con il patrocinio di



Con la collaborazione di



# Rally® dell'Amicizia Sorrento



**2 - 6 Aprile 2015**



**Village Camping Santa Fortunata - Campogaiò**



*L'oasi perfetta nel cuore del Mediterraneo per vivere la tua vacanza in un abbraccio di colori, profumi e poesia...*

*Ti aspettano accoglienza, calore e tanti sorrisi!*



**Arrivi da turista, tornerai da amico!**

info: Confedercampeggio / Calenzano (FI) - Italy

Tel: +39055882391 - Fax: +390558825918 / email: [segreteria@federcampeggio.it](mailto:segreteria@federcampeggio.it)



di Antonio Castello

## Condé Nast Traveller's Readers premia Bangkok e Chiang Mai

La Thailandia è stata nuovamente premiata da Condé Nast Traveller's Readers come destinazione di rango. I lettori della "bibbia del turismo" hanno inserito Bangkok e Chiang Mai nella Top 25 delle città a livello mondiale nel prestigioso Readers' Choice Awards 2014. I premi di questa edizione hanno incluso la Thailandia anche in altre classifiche come quella dei migliori hotel e dei resort. Nel ranking delle città top al mondo, Bangkok si piazza al 13° posto conseguendo il punteggio di 81.840. La capitale thailandese viene paragonata alle città futuristiche così spesso raccontate in pellicole di culto del filone sci-fi come Blade Runner e Minority Report.

Chiang Mai si è aggiudicata, invece, il 21° posto con il punteggio di 81.332 grazie alla sua tradizione gastronomica, alle eccellenti scuole di cucina e ai suoi mercati tra i quali emerge il Chang Klan Road. Inoltre, la Top 20 dei resort asiatici vede la presenza di sei strutture thailandesi, due delle quali sono comprese nelle prime dieci posizioni, Four Season Tented Camp Golden Triangle Chiang Rai al secondo posto e l'Anantara Chiang Mai Resort and Spa all'ottavo.

## Tunisia chiama Italia: "Vacanze tutto l'anno"

Oltre il mare c'è di più. La Tunisia festeggia i risultati soddisfacenti dell'estate e punta su un turismo a 360° per il prossimo inverno. "Il nostro obiettivo è destagionalizzare l'offerta, facendo capire agli italiani che soprattutto nei mesi invernali il Sud del Paese offre non solo vacanze balneari, ma anche un deserto e le sue oasi tutte da scoprire", afferma **Dora Ellouze** direttrice per l'Italia dell'Ente del Turismo della Tunisia. Intanto, il bacino italiano si conferma un mercato dalle grandi potenzialità, con circa 219mila arrivi registrati dall'inizio dell'anno fino alla fine di settembre. "Siamo in crescita dell'11,3%, ma l'Italia è ancora preceduta da Francia, Inghilterra e Germania. Eppure, prosegue Ellouze, siamo vicinissimi ai principali aeroporti della Penisola, basti pensare che da Milano sono poco più di due ore, e meno di un'ora da Roma, Napoli e Palermo. In più, la nostra è una destinazione sicura, e gli avvenimenti di qualche tempo fa sono ormai solo un ricordo". La nuova campagna istituzionale punta sulla varietà dell'offerta, mostrando quante siano le cose che si possono fare in Tunisia nel corso di una vacanza, o addirittura in una sola giornata. "Vogliamo far passare il messaggio che la Tunisia non è solo mare: si possono fare vacanze tutto l'anno, abbinando due prodotti, come deserto e benessere o sport e gastronomia regionale", aggiunge la direttrice.

## Pilsen, tutti gli eventi della Capitale Europea della Cultura 2015

È partito il conto alla rovescia per dare il via a dodici mesi di celebrazioni, festeggiamenti, grandi eventi, spettacoli, mostre e festival. Dodici mesi per imparare ad apprezzare i mille volti di una città poliedrica e fiera, dalla forte identità culturale ma anche dalla profonda coscienza europea. I festeggiamenti ufficiali avranno inizio il 17 gennaio, quando si aprirà anche la stagione del circo contemporaneo. La cerimonia di apertura del progetto Pilsen 2015 spetterà al grande acrobata svizzero David Dimitri, preannunciato dai cortei dei cinque rioni della città, ispirati alle tradizioni di Pilsen. Poi, la sera, i festeggiamenti proseguiranno nelle sale culturali, nelle osterie e nei locali. Anzi, sarà proprio per le strade che Pilsen urlerà il suo inno alla cultura. A partire da febbraio ci si imbatte in suggestive installazioni di arte luminosa. A maggio toccherà alle celebrazioni della liberazione della città da parte dell'esercito americano e una spettacolare parata ricorderà il 70° anniversario della fine della seconda guerra mondiale. Nei mesi estivi saranno poi vari monumenti



della regione di Pilsen ad animarsi con musica, danza, teatro e fuochi d'artificio in stile barocco. Il festival, della durata di nove settimane, vuole celebrare i tesori architettonici della Boemia occidentale che appartengono alla corrente dell'arte decorativa. Negli spazi dell'ex centrale elettrica per esempio si svolgerà in aprile la mostra del design contemporaneo europeo, ma diversi eventi animeranno anche l'ex cartiera, il deposito ormai vuoto dell'azienda dei trasporti e altri siti di archeologia industriale. Non solo riconversioni, ma anche strutture nuove di zecca: dal prossimo anno Pilsen potrà vantare un nuovo teatro per 650 spettatori, che durante tutto l'anno offrirà una sede prestigiosa per il Festival Internazionale del Teatro, per una parte della cerimonia di apertura e anche per alcune rappresentazioni inserite nel ricco programma previste per celebrare la Capitale europea della cultura 2015.

## Ai campeggi croati conferito il prestigioso certificato europeo Ecocamping

Dopo che l'anno scorso il campeggio di Glavotok sull'isola di Veglia è stato contrassegnato, primo in Croazia, con il simbolo ecologico europeo Ecocamping, quest'anno il prestigioso certificato di attività sostenibile è stato assegnato al campeggio Kovačine sull'isola di Cherso e al campeggio Zaton, riconoscimenti che pongono le due località in vetta alla classifica dei campeggi europei. Con il conferimento del certificato viene riconosciuta la gestione esemplare dei campeggi - in linea con i principi dello sviluppo sostenibile e dell'ecologia, promossi dall'associazione tedesca Ecocamping, come pure la sicurezza e la qualità dei campeggi europei, di cui 523 si trovano in Croazia (218 sono campeggi di medie dimensioni, mentre 305 rientrano nella categoria dei campeggi piccoli).

## Locarno on Ice: dal 27 novembre al 6 gennaio

L'inverno è protagonista della Piazza Grande di Locarno. Se durante l'estate a fare da padrone sono Moon&Stars e il Festival del film di Locarno, a partire **da fine novembre** sono i pattinatori ad impossessarsi di questa piazza scenografica. Grandi e piccini si potranno dilettere a suon di musica sui 2'000 mq di pista, aperta con orario continuato dalle dieci di mattino fino all'una di notte. Nelle artistiche igloo è possibile concedersi una pausa, gustare qualche specialità locale o perché no, anche solo fare un aperitivo in compagnia. **Locarno On Ice** propone inoltre una serie di concerti musicali gratuiti, dove giovani gruppi ed artisti hanno la possibilità di esibirsi fino a notte tarda.

## Marrakech nominata miglior destinazione golfistica del 2015

In occasione dell'International Golf Travel Market, tenutosi recentemente a Villa Erba di Como, l'Associazione internazionale dei tour operator del golf (Iagto) ha eletto Marrakech come migliore destinazione golfistica del 2015 dell'Africa, Paesi del Golfo e Oceano Indiano. A ritirare il premio erano presenti Abderrafia Zouitene, direttore generale dell'Ente Nazionale per il Turismo del Marocco e Mustapha Zine, presidente della Federazione reale marocchina di golf e vice presidente dell'Associazione trofeo Hassan II. Un riconoscimento "meritato", si legge in una nota dell'Ente del Turismo, in quanto "frutto della stretta collaborazione tra la Federazione reale marocchina di golf, l'Associazione trofeo Hassan II, il ministero del Turismo e l'ente nazionale per il Turismo del Marocco e gli operatori del golf in Marocco. Cooperazione che si è consolidata durante le recenti

“Giornate Professionali” per gli operatori golfistici - evento organizzato dall’ente del Turismo lo scorso marzo ad Agadir che ha di fatti permesso di rafforzare il legame tra tutte le parti coinvolte sia nell’approccio e sia nel raggiungimento degli obiettivi comuni”. Un piano strategico ambizioso “con l’intento di aumentare e potenziare il settore golfistico in Marocco e di trasformarlo in una fonte d’introito e creazione d’impiego nel totale rispetto dell’ambiente e dei principi ecologici. La realizzazione del piano da parte di tutti i gli attori consentirà infatti di valorizzare il posizionamento del Marocco e accrescerne l’attrattività”.

## ORP e Turismo Israeliano insieme per i pellegrinaggi

Dal 17 al 23 novembre si è svolto il **Cammino Internazionale di Pace** da **Betlemme** a **Gerusalemme**, organizzato dall’Opera Romana Pellegrinaggi in collaborazione con l’ente del Turismo Israeliano, in occasione dell’80° anno di attività dell’ORP. Hanno preso all’evento quasi 1.000 pellegrini. Si rafforza così una collaborazione strategica per rilanciare il turismo religioso in **Terra Santa**, “veicolo di pace e sicuramente tra i fenomeni più importanti per l’economia locale. L’ORP, anche durante le tragiche vicende di Gaza, ha sottolineato **Monsignor Liberio Andreatta**, AD dell’ORP, ha continuato a organizzare pellegrinaggi senza interrompere i voli charter e per il 2015 puntiamo a programmare visite soprattutto rivolte alle famiglie con sostanziali riduzioni nelle quote di partecipazione, dal 50% per bimbi fino a sette anni, al 20% per ragazzi fino a 12 anni. Siamo sicuri che questo segmento potrà contribuire a riportare serenità in Terra Santa e rilanciarla nel panorama turistico italiano”. Annualmente l’ORP trasporta oltre 10mila pellegrini italiani in **Israele**, con punte fino a 25mila arrivi, come nel 2000. Anche l’Ente è fermamente orientato a collaborare per rilanciare il turismo religioso come sottolinea **Avital Kotzer Adari**, direttrice dell’Ente stesso e responsabile Affari Turistici dell’Ambasciata di Israele: “La ripresa di un consistente flusso di pellegrini può sicuramente contribuire a promuovere tutte le altre forme di turismo in Israele, che già da oggi è un Paese sicuro, accogliente e ricco di occasioni di visita”.

## La Fondazione Louis Vuitton apre al Bois de Boulogne a Parigi

A Parigi ha appena aperto la **Fondazione Louis Vuitton** al Bois de Boulogne, in un edificio progettato dall’architetto americano **Frank Gehry** che costituisce un nuovo centro della creatività artistica contemporanea a livello francese e internazionale. L’edificio della Fondazione Louis Vuitton, voluto da **Bernard Arnault**, è un’autentica nuvola di vetro, e si inserisce perfettamente nello scenario del “**Jardin d’Acclimatation**”, il giardino d’acclimatazione di specie esotiche che si trova nella zona nord del Bois de Boulogne. La Fondazione Louis Vuitton ha lo scopo di sostenere e promuovere la creatività artistica contemporanea a Parigi e presso un pubblico internazionale. La sua collezione e la sua programmazione si inseriscono nella linea dei movimenti storici e artistici tra XX e XXI secolo. Il nuovo edificio comprende gallerie espositive dedicate alle collezioni permanenti, alle mostre temporanee e ad installazioni d’arte, ed è completato da un auditorium modulare destinato ad accogliere manifestazioni multidisciplinari. Dalle terrazze si gode una vista spettacolare e inedita su Parigi e sul verde del Jardin d’Acclimatation a cui Frank Gehry si è ispirato per creare la sua architettura di vetro e trasparenze. Nell’ambito della programmazione artistica d’apertura per l’autunno, la Fondazione Louis Vuitton presenterà una mostra dedicata al progetto architettonico di Frank Gehry. Una mostra in sintonia con la prima retrospettiva europea che il **Centre Pompidou** sta già dedicando all’opera di **Gehry**.





MAZZUCHELLI & PARTNERS

Tutta l'esperienza e la professionalità di AL-KO al vostro servizio per interventi tecnici su camper, caravan, rimorchi con componentistica AL-KO.

**Vieni a scoprire le offerte speciali al nostro stand presso il Salone del Camper di Parma, Padiglione 2 Stand J025**

#### **Centro Premium AL-KO**

Via G. Verdi, 23 - 37060 Castel D'Azzano (VR)  
Tel. 045 8546011 - info@al-ko.it



I Manutenzione e assistenza su rimorchi, telai caravan e telai AL-KO AMC

I Installazione dei sistemi AKS, ATC, Mammut

I Montaggio portamoto, portattutto e ganci traino AL-KO - Sawiko

I Installazione sospensioni integrative e sistema ACS



## Debutta in Italia il nuovo spettacolo della compagnia inglese Imitating the Dog



**I**n occasione del 100° anniversario dall'inizio della Prima Guerra Mondiale, Marche Teatro -Teatro Stabile Pubblico promuove in collaborazione con il British Council la tournée in Italia dell'acclamata compagnia britannica *imitating the dog*, "creatrice di spettacoli multidisciplinari di rara bellezza" (The guardian), alla prova con una versione unica e originale dell'amato romanzo di Ernest Hemingway, **Addio alle armi** (A farewell to arms), un classico della letteratura del '900, una delle più grandi storie d'amore di

tutti i tempi. **L'iniziativa ha ricevuto il logo ufficiale delle Commemorazioni del Centenario della prima guerra mondiale dalla Presidenza del Consiglio dei Ministri - Struttura di Missione per gli anniversari di interesse nazionale.**

Le date in Italia:  
**dal 4 al 7 dicembre - Ancona - Teatro delle Muse,**  
 In occasione dello spettacolo la compagnia incontrerà il pubblico sabato 6 dicembre alle ore 18.30 al musecaffé, conduce l'incontro Sergio Lo Gatto.

**9 dicembre - Terni - Teatro**

Secci,

**11 dicembre - Bergamo - Teatro Sociale.**

**Addio alle armi (A farewell to arms)** di Ernest Hemingway, un adattamento a cura di **imitating the dog**, adattamento e regia **Andrew Quick e Pete Brooks**, proiezioni e video design **Simon Wainwright**, scenografia **Laura Hopkins**, disegno luci **Andrew Crofts**, musiche **Jeremy Peyton-Jones**, suono **Steven Jackson**, tecnici **Andrew Crofts e Ian Ryan**, con **Laura Atherton - Catherine Barkley, Joshua Johnson - il Prete, Morven Mac-**



**beth** – Helen Ferguson, **Jude Monk McGowan** – Frederic Henry, **Matt Pendergast** – Rinaldi, **Marco Rossi** – Il Maggiore. **Marche Teatro -Teatro Stabile Pubblico promuove in collaborazione con il British Council la tournée in Italia.**

La produzione dello spettacolo è di *imitating the dog*, The Duker, Lancaster in collaborazione con Live at Lica e Cast Noti per la complessità degli allestimenti e per le citazioni cinematografiche, *imitating the dog* combinano raffinatezza tecnologica con testi d'impatto producendo lavori intellettualmente ed emotivamente coinvolgenti. Lo straordinario adattamento di Andrew Quick, Pete Brooks

e Simon Wainwright trasporterà lo spettatore all'interno di un mondo fatto di video proiezioni, musiche originali e una scenografia imponente, per raccontare una delle più grandi riflessioni sull'amore e sulla brutalità della guerra del XX secolo.

Basato per gran parte su vicende autobiografiche, la storia racconta l'incontro dell'americano Frederic Henry, autista di ambulanze per l'esercito italiano, con la giovane infermiera inglese Catherine Barkley. Tra i due nasce un rapporto morboso e passionale: sullo sfondo della battaglia di Caporetto, i due protagonisti lottano strenuamente per sopravvivere e preservare

il loro amore, fino a quando saranno costretti a rassegnarsi alla crudeltà del destino. Lo spettacolo è sottotitolato. Info: [www.marcheteatro.it](http://www.marcheteatro.it)



**RIMOR**  
AUTOCARAVANS

**KATAMARANO 2015**

**Webasto**  
Feel the Drive



[www.rimor.it](http://www.rimor.it)



Disponibile su  
App Store

DOPPIO PAVIMENTO TECNICO

RISCALDATORE DI ALTA GAMMA PER UN COMFORT SUPERIORE



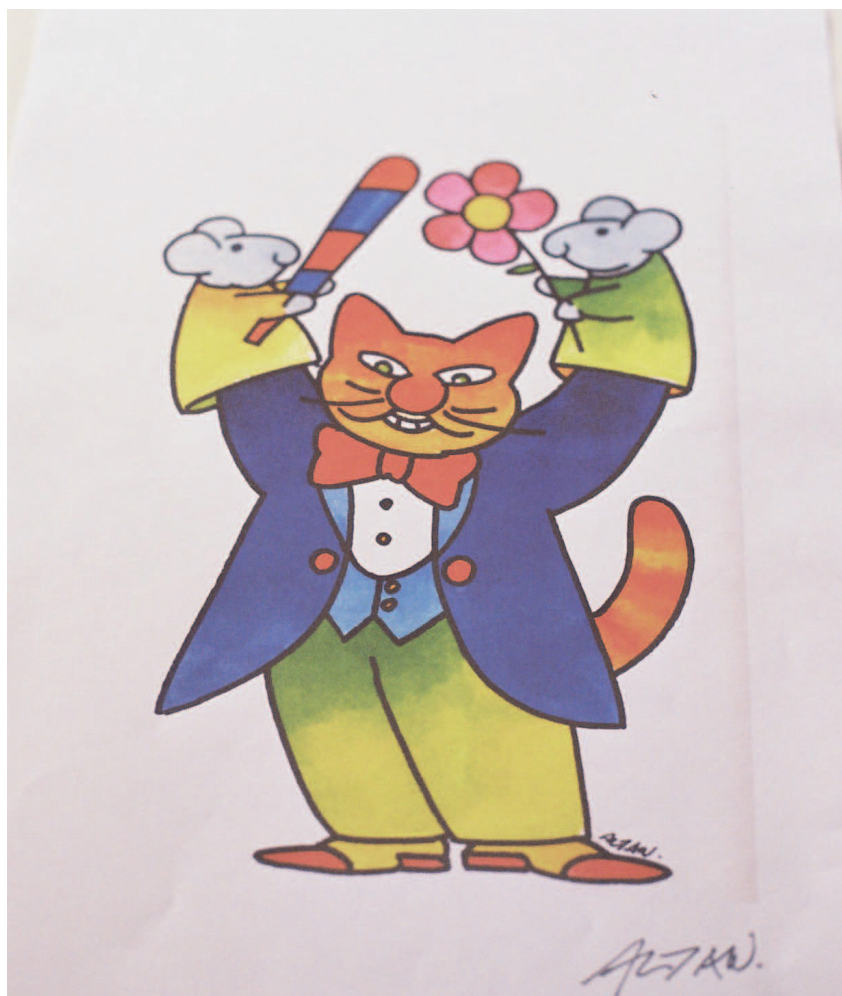
## UNA MOSTRA DA VEDERE

Venticinque anni....ma non li dimostra data la verve con cui si presenta anche se purtroppo nella realtà coincide con una ricorrenza abbondantemente disattesa perché dell'articolo 31 "tutti i bambini hanno diritto al riposo, al tempo libero, ai giochi, alle attività ricreative, alla vita culturale e artistica" contenuto nella Dichiarazione dei Diritti dell'infanzia buona parte del mondo non conosce neanche l'esistenza.

In margine alla XXV edizione de "I Teatri del Mondo" andata in scena dal 12 al 20 luglio a Porto S.Elpidio vogliamo ricordare un accadimento artistico di rimarchevole importanza che ha una valenza culturale difficilmente valutabile proprio perché interessa il mondo della gioventù e perché insigni artisti hanno impegnato l'ingegno e la forza inventiva per immaginare il biglietto da visita per omaggiare ed individuare ogni singolo anno della manifestazione.

Da questa edizione, infatti, i bozzetti che sono una vera e propria galleria d'arte destinata ad arricchirsi ogni anno, diventeranno mostra permanente.

Senza un tema specifico se non la fantasia e la voglia di piacere ed essere compresi fino in fondo dai fruitori dei loro messaggi artistici, Baj, Rambaldi, Bozzetto, Munari, Staino, Toscani, Luzzati, Costa, Fo, Altan, Ferretti, Silver, Calì, Mollica, Tessaro, Scuderi, Basili, Echaurren, Disegni, Straffi, Catalano,



staranno a manifestare fattivamente quanto importante sia occuparsi dell'infanzia, della sua educazione per una crescita intellettivamente solida mirata alla cultura della pace e della universalità dei sentimenti anche con l'esercizio della espressione teatrale pur se in tempi non

propriamente felici. Ci sembra che questa mostra sia altrettanto importante di quante sono allestite nei musei e gallerie "dei grandi" proprio perché diretta alla conoscenza dei ragazzi che attraverso opere figurative adeguate alla loro comprensione possono essere abitudi-

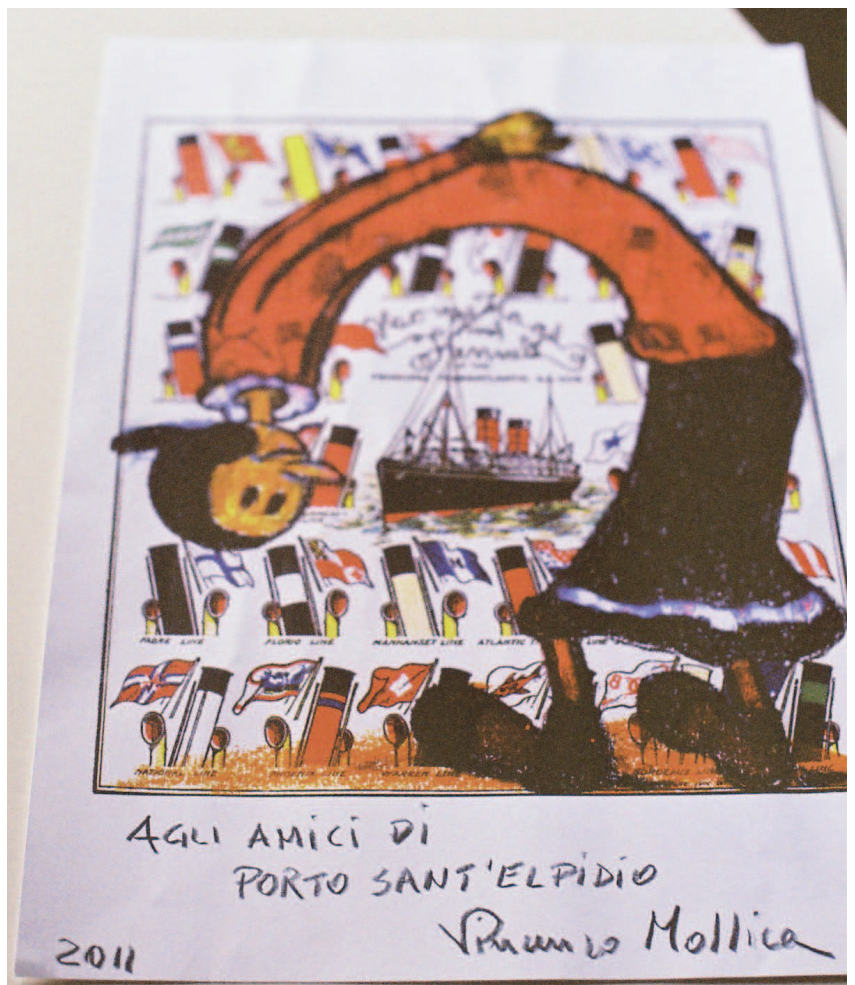


ti all'amore per l'arte.

Uno dei migliori slogan creati per la manifestazione de I Teatri del Mondo recita "al cinema si vede grande, alla televisione si vede piccolo, al teatro si vede vero".

Nell'ambito della manifestazione un premio speciale, intitolato al martire del lavoro Iqbal Masih, istituito nel 2002 dal comune di Porto S. Elpidio, in parte vuole sostenere le organizzazioni italiane impegnate nel mondo della solidarietà mentre una seconda sezione prevede la realizzazione di interventi teatrali e culturali in quei Paesi che presentano un quadro sociale abbastanza difficile: l'anno scorso a Manaus in Amazzonia, quest'anno a Scutari in Albania con ragazzi di una comunità Rom. IQUBAL MASIH era un ragazzo pakistano costretto a lavorare dall'età di 4 anni in condizioni di schiavo dopo che il padre lo aveva venduto per ottenere un prestito di 12 dollari. In seguito il ragazzo riuscì di nascosto a partecipare ad una manifestazione del Fronte di Liberazione dal Lavoro Schiavizzato denunciando le dure condizioni della sua situazione; gli avvocati del sindacato riuscirono a liberarlo e farlo studiare malgrado le deprecabili condizioni fisiche dovute alla fatica devastante e alla cattiva nutrizione.

All'età di dodici anni, nel 1995, fu assassinato mentre tornava a casa.

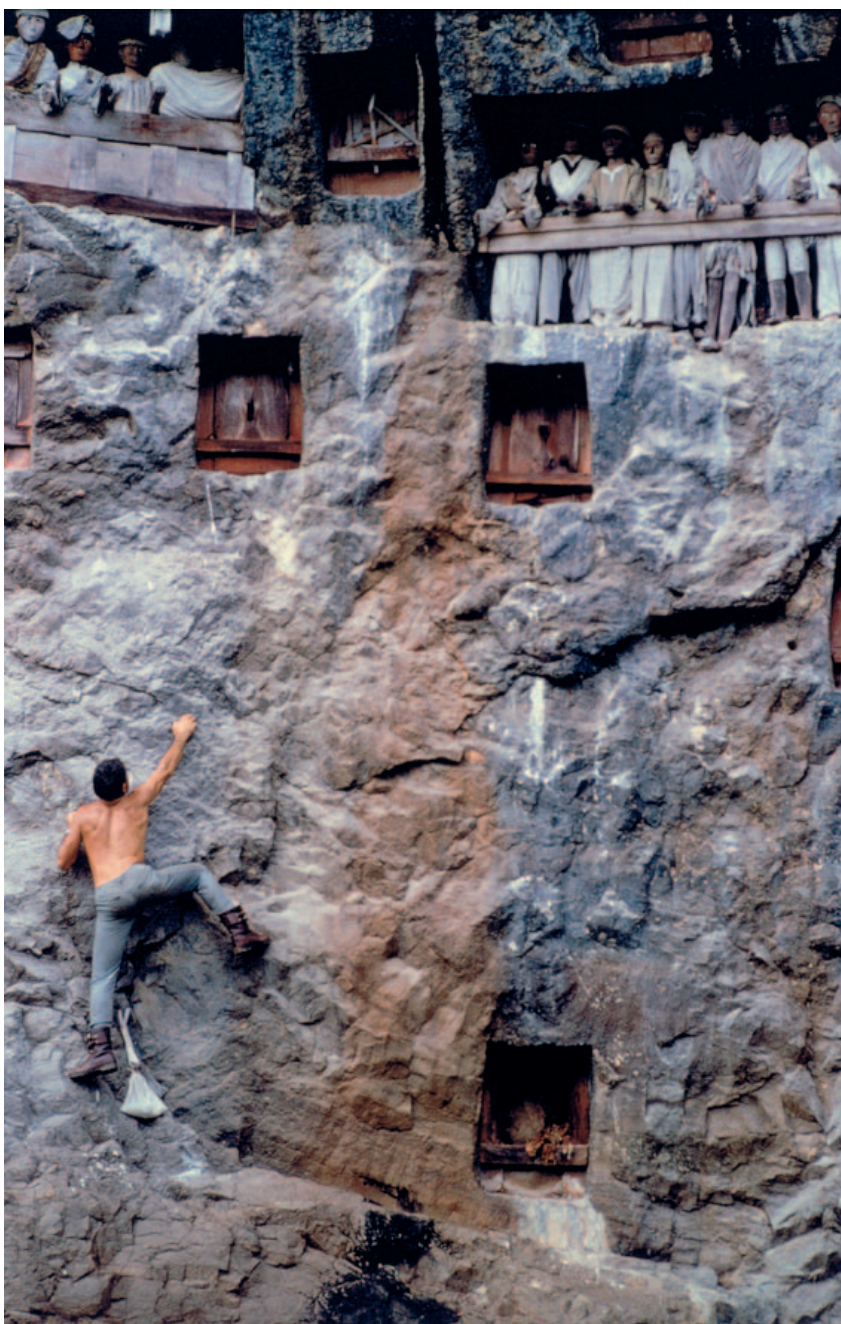




## A Palazzo della Ragione di Milano “Walter Bonatti. Fotografie dai grandi spazi”

È la prima mostra mai dedicata a Walter Bonatti, uno dei più grandi fotografi italiani.

“Ho cercato di mettermi nei panni del primo uomo sulla terra, un uomo che guarda affascinato e attento il mondo intorno a lui, per trarne una lezione di vita.”



Questa sua affermazione segna l'atteggiamento con cui Bonatti si pone davanti al mondo per coglierne anima e autenticità.

Palazzo della Ragione, il nuovo spazio espositivo milanese interamente dedicato alla fotografia in Piazza dei Mercanti, a due passi da Piazza Duomo, dopo la mostra di Sebastião Salgado, dedica una importante rassegna alla figura di questo avventuroso esploratore.

Fino all'8 marzo 2015, "Fotografie dai grandi spazi", con l'ausilio di video, di documenti inediti e di un allestimento particolarmente coinvolgente, ripercorre una intensa vicenda esistenziale e professionale.

Oltre 30 anni di viaggi alla scoperta dei luoghi meno conosciuti e più impervi della terra, una passione travolgente per l'avventura, entusiasmo umano e una straordinaria professionalità come reporter. Alpinista estremo, spesso solitario, Bonatti ha conquistato simpatie e ammirazione di giovani e anziani, anche con il mitico racconto della con-





quista del K2.

Molte tra le sue folgoranti immagini sono grandi "autoritratti ambientati" e i paesaggi in cui si muove sono insieme luoghi di contemplazione e di scoperta. La foto rappresenta insieme la fatica e la gioia della scoperta.

Una passione, e probabilmente anche un'esigenza, nata già negli anni dell'alpinismo (con i trionfi e le amarezze che li segnarono), con le foto scattate sulle pareti più difficili, e poi consolidata nel tempo, con i racconti di imprese affascinanti e impossibili.

Dopo le esperienze nell'attività di alpinismo estremo, Bonatti è stato inviato del settimanale Epoca fino al 1979.

La mostra a Palazzo della Ragione Fotografia di Milano è promossa e prodotta dal Comune di Milano - Cultura, Palazzo della Ragione, Civita, Contrasto e GAmM Giunti.

Walter Bonatti. Fotografie dai grandi spazi

Palazzo della Ragione Fotografia

Piazza dei Mercanti 1, Milano

Fino all'8 marzo 2015

[palazzodellaragionefotografia.it](http://palazzodellaragionefotografia.it)





# Al Museo degli Argenti di Palazzo Pitti a Firenze

## I tesori della Fondazione Buccellati

Da Mario a Gianmaria, 100 anni di storia dell'arte orafa  
2 Dicembre 2014 - 22 Febbraio 2015

di Guerrino Mattei

**N**elle monumentali sale del Museo degli Argenti di Palazzo Pitti a Firenze, dal 2 dicembre 2014 al 22 febbraio 2015 è in cartellone la mostra "I tesori della Fondazione Buccellati. Da Mario a Gianmaria, 100 anni di storia dell'arte orafa", a cura di Riccardo Gennaioli, frutto della collaborazione tra la Fondazione Gianmaria Buccellati e la Soprintendenza Speciale per il Patrimonio Storico, Artistico ed Etnoantropologico e per il Polo Museale della città di Firenze, che presenta una selezione di oltre cento opere, tra gioielli, lavori di oreficeria e di argenteria disegnati da Mario e Gianmaria Buccellati: evento di grande fascino, documentato esaurientemente nel catalogo Skira.

Esposte per la prima volta oltre cento opere, tra gioielli, lavori di oreficeria e di argenteria disegnati da due artisti, padre e figlio, tra i nomi più significativi del panorama orafa mondiale, eredi della illustre tradizione italiana, fiorita nel Rinascimento con Benvenuto Cellini, nel genere uno dei massimi maestri di tutti i tempi.

Fu proprio seguendo i canoni







rinascimentali che il raffinato cesellatore (Ancona, 1891 - Milano, 1965), definito da Gabriele d'Annunzio il "Principe degli orafi", ha creato le sue opere reinterpretandole in modo assolutamente personale, unico e facilmente riconoscibile.

In mostra alcuni tra i pezzi più preziosi ideati dal fondatore del marchio, come i bracciali, le spille o la tiara, lavorati a 'tulle' o a 'nido d'ape', vero segno distintivo di Casa Buccellati, in cui la finezza del traforo è esaltata dall'incastonatura dei brillanti e

delle pietre preziose.

Il legame di complicità dell'artista con il Vate è testimoniato da un bracciale in argento ritorto, decorato con cinque lapislazzuli, contenuto in un astuccio firmato personalmente dal poeta pescarese, da una collana in oro giallo, decorata con un berillo e rubini, offerta a Eleonora Duse come gioiello "prezioso, ancorché bizzarro", da indossare come "serto ombelicale" e da oggetti quali portagioie e portasigarette con incisi motti e immagini cari a d'Annunzio e un portapillole recante l'iscrizione di una delle espressioni preferite dall'ideatore del "Vittoriale": "lo ho quel che ho donato".

Il percorso allestito nelle sale del museo fiorentino prosegue con la sezione dedicata al figlio Gianmaria (Milano, 1929), il





cui talento precoce - disegnò il primo gioiello a dodici anni - fu incoraggiato dal padre per continuare la tradizione di famiglia. Come ha avuto modo di affermare lo stesso Gianmaria: "Mio padre non mi ha insegnato le tecniche di lavoro, come io non le ho insegnate a mio figlio. Quello che avviene è la trasmissione del pensiero, la visione, l'esperienza lavorativa e l'assorbimento della tradizione".

"Volevo 'rubare' - continua - i segreti di mio padre, così da poterli aggiungere ai miei e in questo modo acquisire un'identità differente dalla sua. Ognuno di noi procede con il proprio istinto, avendo però assimilato i principi e le tecniche della nostra storia". Sono manufatti elegantissimi che testimoniano il suo forte legame e il suo costante rapporto con la cultura rinascimentale, barocca e rococò italiana e del resto d'Europa. Tra questi spicca 'La Coppa dell'Amore' (1975), ispirata da un motivo rococò che, con l'eleganza delle forme femminili, sottolinea l'immagine più alta dello spirito dell'amore. I motivi a rouches decorano un bellissimo pezzo antico di diaspro rosso, mentre Venere e tre cupidi, eseguiti con la tecnica della cera persa, sembrano muoversi nell'acqua e nell'aria.

**INFO:**

I tesori della Fondazione Buccellati  
Da Mario a Gianmaria, 100 anni  
di storia dell'arte orafa  
Firenze, Palazzo Pitti  
Museo degli Argenti  
(Piazza Pitti, 1)  
2 dicembre 2014 - 22 febbraio  
2015





## Gli italiani sempre più schierati dalla parte del sughero

Secondo un'indagine di Astraricerche, l'85% degli italiani considera il tappo di sughero la migliore chiusura per proteggere la qualità del vino



**Il tappo di sughero è considerato la migliore chiusura per proteggere la qualità del vino.** Questo è quanto risulta da un'indagine di Astraricerche condotta su un campione di persone tra i 18 e i 65 anni, consumatori e acquirenti di vino, nell'ambito della II Campagna Internazionale di promozione del sughero, sostenuta quest'anno da un ambasciatore d'eccezione: lo chef Carlo Cracco. La campagna inoltre è promossa e finanziata da APCOR (Associazione Portoghese dei Produttori di Sughero), da Assoimballaggi/Federlegnoarredo e Rilegno, insieme alle aziende produttrici Amorim Cork Italia, Sugherificio Ganau, Sugherificio Molinas e Murreddu Sugheri.

La tendenza a privilegiare bottiglie tappate con il sughero era già emersa in un sondaggio condotto in occasione della I Campagna

Internazionale a sostegno del sughero. In quest'ultima ricerca si conferma e si rafforza ulteriormente

**E ancora, il tappo di sughero non solo protegge la qualità del vino, ma è anche in grado di conferirgli maggior valore rispetto ad altri tipi di tappatura:** ne è convinto l'80% degli intervistati (percentuale che sale al 91% tra i 45-54enni e scende al 60% tra i 18-24enni). Inoltre, per quasi la totalità, **stappare e annusare il tappo aumenta il piacere del consumo di vino.** Della stessa opinione anche i più giovani, pur se in misura più contenuta (75%).

Uno dei risultati significativi dell'analisi è una popolazione divisa in due sul livello di familiarità degli italiani con questo materiale: **circa la metà ne ha una conoscenza molto limitata,** in particolare tra le donne e negli intervistati tra i 18 e i 44 anni, mentre il 19% ne conosce bene le caratteristiche, per la maggior parte uomini e persone tra i 45 e i 65 anni

**Che sia un materiale totalmente riciclabile lo sa ben il 68% degli intervistati, anche se sugli aspetti ambientali del sughero c'è ancora poca conoscenza. Meno della metà sa che il sughero si estrae dalla quercia senza abbatterla (48%).** Non superano il

30% del campione le persone che sono coscienti del ruolo fondamentale delle sugherete nella salvaguardia di specie animali e vegetali a rischio di estinzione. Per quanto riguarda la regione italiana in cui si produce

la maggior quantità di sughero, se il 44% degli intervistati ha correttamente indicato la Sardegna, tra i giovani la percentuale scende al 20%. ■





## Enzo Bianchi, il Priore della comunità monastica di Bose, è Premio Artusi 2014



Forlimpopoli, la città artusiana, dove è nato il padre della cucina italiana e dove un'attivissima e qualificatissima Casa Artusi custodisce e divulga la grande tradizione gastronomica italiana, ha assegnato il suo prestigioso Premio Artusi 2014 a Enzo Bianchi. Enzo Bianchi, fondatore della comunità monastica di Bose nel biellese, si è segnalato come personaggio di spicco della cultura italiana, contribuendo anche a valorizzare

l'attenzione alle piccole cose della vita quotidiana, che fanno parte dell'autentica tradizione contadina. Ha pubblicato molti libri di grande interesse religioso e filosofico, ed è autore de "Il pane di ieri" un testo autobiografico in cui la gastronomia è uno dei temi trattati. Ottimo cuoco in grado di proporre ricette storiche della cucina natale monferrina, la cultura del cibo, in particolare, ha trovato in lui un interprete nella duplice prospettiva

del rispetto per il lavoro che l'uomo impiega a procurarlo e prepararlo, nonché della commensalità e della condivisione come dimensione specifica del gesto alimentare.

Tali valori, propri anche del messaggio artusiano, sono importanti da sottolineare in un momento in cui il tema del cibo sembra talora imboccare la deriva dello star-system e dello spettacolo fine a se stesso.

## Grande Guerra: Turismo storico e gastronomico a pochi i passi da Rovereto

Ricorrendo il centenario dell'inizio della Grande Guerra, potremmo visitare le infrastrutture militari che gli opposti eserciti (Austro-ungarico e Italiano) edificarono sul territorio vicino a Rovereto nelle Valli del Leno, Trambileno e Terragnolo, e Vallarsa. All'Ufficio del turismo di Rovereto potete chiedere la cartina turistica della Proloco di Vallarsa "Il Pasubio e le piccole dolomiti". Se vi piace camminare a piedi o pedalare, potrete acquistare il volumetto "Itinerari sul Pasubio e nelle Valli del Leno". Sedici euro e cinquanta spesi bene. Coinvolgete anche il vostro navigatore per visitare le Valli del Leno: inserendo il nome Matassone. La voce afona vi con-



durrà sulla Statale 46 a due km. da Rovereto, nel comune di Trambileno, sospeso alla parete rocciosa della montagna che si butta a strapiombo

nel Leno. Scorgerete l'eremo di San Colombano, protettore dei motociclisti. Non fermatevi solo a fotografarlo da lontano, raggiungete l'eremo a piedi, "Gli amici del monaco Colombano" (giunse qui dall'Irlanda nell'ottavo secolo) vi faranno da guida.

Ritornate sulla Statale principale, proseguite in direzione comune di Vallarsa e, passando per Valmorbia, raggiungerete Matassone, località in cui sono stati riportati alla luce trincee e camminamenti austriaci (1914) e italiani (1915) distanti tra loro poche centinaia di metri che, a seconda dell'andamento del conflitto, potevano essere occupati a turno dall'uno o dall'altro esercito. Camminerete







lungo le trincee, i camminamenti e le gallerie scavate nella montagna e incontrerete le postazioni per le mitragliatrici. Turisti austriaci vi seguiranno o precederanno in trincea, non più nemici ma tutti cittadini europei. Da Matassone si vedono tutta la Vallarsa e il massiccio del Pasubio, confine tra le province di Trento e Vicenza. È giunta l'ora di rifocillarsi.

## La Malga Zocchi

(Vitel. 0464 378110 – 333 6753947 ) indicata dalla segnaletica, si raggiunge dopo una salutare passeggiata a piedi. È il luogo più idoneo per vedere il casaro sfornare ricotta e formaggi e seduti a tavola attendere di gustare il menu che la moglie prepara: salumi autoctoni, gnocchi di fioretta ( la prima ricotta che affiora), pasta e fagioli, polenta

e torella ( striscie di formaggio in eccesso appena fatto che non entra nel contenitore).A seguire, spezzatini, crauti con luganiga e cotechino. Dolci delle zie Lucia e Milena. Il tutto in compagnia dell' ottimo Vino Müller Thurgau "Rio Romani" della cantina Vivallis di Riva di Vallarsa. Vivere alcune ore in Malga Zocchi è una flebo di salute impareggiabile che supera di 100 volte gli effetti salutistici offerti dai centri Wellness.

Nel pomeriggio, diretti in Valmorbida, la meta è il Forte Pozzacchio, situato nel comune di Trambileno. L'ultimo tratto di strada, mezz'ora di cammino, lo si percorre a piedi utilizzando la vecchia strada militare che portava al forte. La costruzione è completamente invisibile a occhio nudo, scavata interamente nel ventre della montagna. Gli austriaci avviarono la costruzione già 1909. Questo forte, durante il conflitto, passò più volte di mano con ingenti perdite da entrambe le parti, ma non fu mai distrutto. Cessati i combattimenti, fu spogliato di tutto il materiale bellico e delle infrastrutture ferroviarie, utilizzate per ricostruire le case distrutte dal conflitto. La fortezza, edificata su tre piani, è collegata a gallerie che si ramificano attraversando la montagna in tutte le direzioni e poteva ospitare fino a 200 soldati. A seguito dei recenti lavori di restauro, è stata resa agibile e, come "cimelio" della Grande Guerra verrà aperta al pubblico a partire dall'anno prossimo. Le visite guidate po-







nosciuto come Corno Battisti (è qui che fu fatto prigioniero Cesare Battisti, poi giustiziato a Trento) possono rivolgersi all'associazione "Pasubio 100 anni" ([www.pasubio100anni.it](http://www.pasubio100anni.it)). Sono stati predisposti 12 percorsi autoguidati da farsi anche senza l'ausilio di un accompagnatore.

tranno protrarsi anche per due ore.

Coloro che desiderino vedere in dettaglio la mappatura e conoscere i luoghi storico-

culturali del passaggio della Grande Guerra nelle Valli del Leno, il massiccio del Pasubio, Monte Zugna, il Corno di Vallarsa, (1778 m.) ora co-

Vallarsa, Trambileno e Terragnolo sono nomi che non evocano luoghi turistici alla moda frequentati da vip o "vippetti" in cerca di notorietà né tantomeno figurano ai primi posti su internet per la presenza sul territorio di strutture alberghiere pluridecorate. I paesaggi sono incantevoli, l'ospitalità è nella semplicità confortevole, qui







non vi sentirete come a casa vostra ma” come a casa loro” non come ospiti, ma sarete accolti con familiarità. Visitate i monumenti bellici sparsi sul territorio, gli eremi, le chiesette, il Santuario della Madonna delle Salette e potrete camminare e pedalare a piacimento. Se pernottate nelle Valli del Leno in albergo o in camper, vi potrete riappropriare di quello che le città non offrono più: aria salubre non inquinata dai

tubi di scappamento e acqua pura priva di disinfettanti chimici, ma non solo: i cibi sono naturalmente genuini e biologici in quanto coltivati per essere consumati in famiglia e condivisi con i turisti. In frazione Moscheri di Trambileno visitare il santuario della Madonna delle Salette, il cui culto di origine francese fu importato dagli emigranti ritornati in valle. Inoltre, a Pozza, a tre chilometri dal santuario (a piedi

700 metri) il ristoratore Mauro e la consorte Rita hanno fatto della ristorazione e del turismo in queste valli la loro missione. Il ristorante si chiama Bosco dei Pini Neri.(gina@ristoranteboscodeipinineri.it). A Mauro, che è anche il Presidente della associazione albergatori della Vallagarina potete chiedere a qualsiasi ora informazioni turistiche, enologiche e dove reperire alla fonte prodotti genuini: formaggi, miele, ortaggi, legumi e frutta( tel. 348 0486028 / 0464 868338 ). Se desiderate nel suo ristorante non valutate il solito rapporto qualità-prezzo: vi accorgete che la qualità è nettamente superiore al prezzo. Ecco alcune sue specialità: tagliata di canederlo tradizionale con porro su letto di rapa rossa, raviolo di pasta fresca con spinaci dell’azienda agricola Cavel per spinacci e burro di Malga Zocchi, Tonco del Pontesel con polentina e verza dell’ orto, torta di carote. Altro menù: Cavolfiore dell’orto su leggera crema di zucchini e formaggio “Musso” di Malga Zocchi, Piccoli canederli su letto di verza dell’orto con speck, filo di olio extra vergine del Garda “Agraria” e scaglie di ricotta affumicata della Malga Zocchi, risotto al Marzemino e formaggio di Malga, Conei(coniglio)e polentina morbida di vari masi macinata a pietra, Cavolo cappuccio al profumo di pancetta valli del Pasubio, Strudel di mele e miele produzione Comper e, come vino rosso, potrete assaggiare il trentino doc Mori Vecio, riserva di Concilio. ■



TRASPARENZA  
RISPARMIO  
CONVENIENZA

 **Claudio  
D'Orazio**

**Assicurazioni**

Agente generale dell'impresa:

**CARIGE ASSICURAZIONI**

 GRUPPO BANCA CARIGE



**Tessera Claudio D'Orazio  
IN OMAGGIO  
per tutti gli assicurati**

***l'assicurazione per i camperisti,  
studiata da un camperista!***

***Vai sul sito [www.claudiodorazio.it](http://www.claudiodorazio.it)  
e fai il tuo preventivo personalizzato!***

Il titolare D'orazio Claudio Domenico "Impresa preponente" Carige Assicurazioni S.p.A. iscritto in data 1 febbraio 2007 con numero di iscrizione A000008089 alla sezione A del Registro Unico degli Intermediari assicurativi e riassicurativi, esercitando la sua attività in:

come raggiungerci  
con il navigatore  
satellitare GPS

Via Strada vecchia del Pinocchio, 31 - 60131 Ancona

Tel. 071 2905040 - 071 2863911 - Fax 071 2901271 - 071 2915508

[info@claudiodorazio.it](mailto:info@claudiodorazio.it) - [www.claudiodorazio.it](http://www.claudiodorazio.it)



N. 43.57417°  
E. 13.50545





# TURISMO

## all'aria aperta

Anno 19°  
Febbraio 2013

CAMPEGGIO E TEMPO LIBERO: IL SETTIMANALE DELLA VACANZA IN LIBERTÀ

### Carnevale Romano

VALITÀ - ON THE ROAD - APPUNTAMENTI - RUBRICHE

## 150ª edizione

Come sono andate le festività?

Cambogia, un piccolo "miracolo" dell'Asia

Umbria: una terra dedicata a Francesco

Anna riservata e seducente

Tra i vulcani dell'Auvergne

# TURISMO

## all'aria aperta

CAMPEGGIO E TEMPO LIBERO: IL SETTIMANALE DELLA VACANZA IN LIBERTÀ

Gruppo Editoriale Turismo Itinerante  
Via di Vittorio 104 - 60131 Ancona  
Tel./Fax 071 2901272