

TURISMO

Anno 20°
Dicembre 2014

all'aria aperta 222

CAMPEGGIO E TEMPO LIBERO: IL SETTIMANALE DELLA VACANZA IN LIBERTÀ

La Stiria

che non ti aspetti

Il Colognese

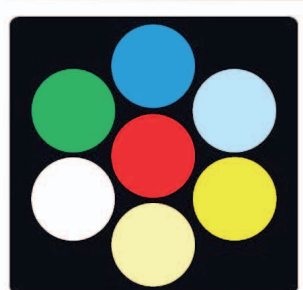
Due ruote... Due gambe...

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



tecnoled

Led
light
line

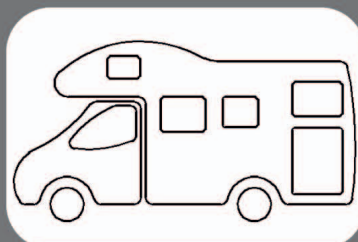
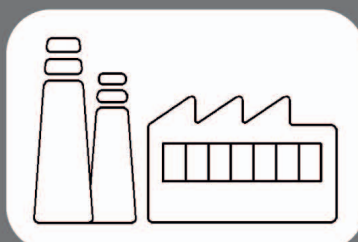


TECNOLED S.r.l. unipersonale

Località Pian di Rona, 129/G

50066 REGGELLO (Firenze) ITALY

Tel. 055.866.23.44 - info@tecnoled.it



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 dal mondo del caravanning	pag. 4
On the road	
- La Stiria che non ti aspetti	pag. 10
- Due ruote... Due gambe...	pag. 16
Dossier	
Danzica, Sopot, Gdynia	pag. 22
Approfondimento	pag. 26
Dagli Enti del Turismo	pag. 30
Eventi e mostre	pag. 34
L'Opinione di Beppe Tassone	pag. 40
Itinerari Gustosi	pag. 41

KNAUS TABBERT

Concentra la produzione di furgonati nello stabilimento ungherese di Nagyoroszi



La Knaus Tabbert GmbH, uno dei produttori leader di autocaravan e caravan in Europa, dal 31 marzo 2015 trasferirà la produzione dei furgonati dallo stabilimento Bavaria Camp al nuovo impianto di produzione, inaugurato nel 2012, in Ungheria. A Nagyoroszi, l'azienda produce 2.000 furgonati all'anno tra i marchi KNAUS e WEINBERG.

"Per noi, la chiusura dello stabilimento di Obermeitingen non significa affatto l'uscita dal segmento dei furgonati Premium", dichiara Wolfgang Speck, presidente dell'amministrazione delegata della Knaus Tab-

bert GmbH. "Occupiamo e svilupperemo successivamente questo segmento con il nostro comprovato marchio KNAUS."

Tutte le questioni inerenti la garanzia ed il rifornimento di ricambi del marchio Bavaria Camp saranno assicurate. Dall'1 aprile 2015 in poi, sarà la Knaus Tabbert GmbH ad assumere interamente l'assistenza. "Abbiamo fatto offerte di lavoro a tutti i 18 addetti dello stabilimento di Obermeitingen, poiché è nostro desiderio che la loro esperienza e competenza potranno arricchire l'azienda anche in futuro."



22-25 GENNAIO 2015

Carrara - Quartiere Fieristico



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:



Novità di fine anno Mikitex: il preingresso per camper OLIMPO

Mikitex presenta Olimpo, il nuovo preingresso invernale studiato per adattarsi a tutti i tipi di tendalino presenti sui camper. Questa struttura di facile in-

stallazione è utile sia per evitare la dispersione di calore all'apertura della porta del camper nelle giornate più fredde e per riporre sci, scarponi, doposci.

Per maggiori informazioni è possibile visitare il sito aziendale www.mikitex.it



INDICATORE DI LIVELLO DOMETIC GC 100

ADATTO PER BOMBOLE DI GAS
PROPANO E BUTANO

UTILE

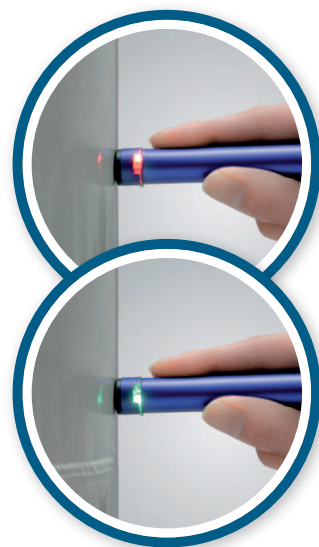
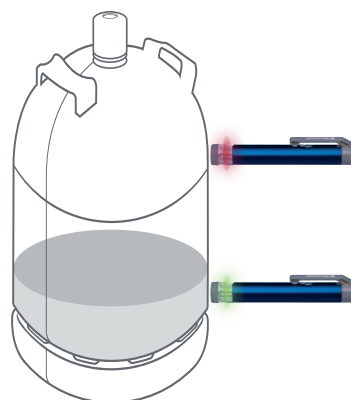
Affidabile misurazione
del livello di
riempimento



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



Novità da Niesmann+Bischoff al prossimo CMT di Stoccarda

Alla mostra mondiale per il turismo e il tempo libero, dal 17 fino al 25 gennaio allo stand Niesmann+Bischoff saranno presentati dieci modelli della nuova generazione di autocaravan, tra cui il nuovo Flair con a bordo un'innovazione tecnica, che sicuramente farà piacere a tanti appassionati di autocaravan.



Il miglior cambio automatico per il settore dell'autocaravan

L'approvato telaio Iveco Daily avrà un moderno cambio automatico a 8 rapporti, che sostituisce il cambio automatizzato Agile usato finora. Il nuovo cambio automatico a convertitore di coppia reagisce molto bene con la coppia massima fino a 470 Nm. Il comando elettronico del cambio automatico a 8 rapporti è predestinato per essere montato sul Flair e adesso oltre all'allestimento di serie di 170 CV può essere montato sempre come optional anche sul motore con

205 CV e la richiesta a riguardo è già molto grande. Con il cambio Agile, usato finora non era possibile avere un cambio automatizzato su questa potenza di motore. Niesmann+Bischoff offre con questo primo cambio automatico a 8 rapporti il miglior cambio automatico del settore degli autocaravan. Il comfort di guida per il Flair aumenta e il consumo di carburante diminuisce con la miglior potenza", dice Hubert Brandl, amministratore delegato di Niesmann+Bischoff e aggiunge: "Riguardo alla variante

con la frizione, la salita e la manovra sono diventati notevolmente più facili e confortevoli e il processo del cambio è diventato ancora più morbido e fluido e questo senza interrompere la forza trainante." Per un aumento della velocità sono necessari meno di 200 millisecondi. Con la giusta scelta del cambio per i vari giri, il motore si trova sempre nella fascia ottimale del campo di funzionamento. Con il comando elettronico „Eco" e Power" è possibile avere in base alle necessità del percorso due diversi modulo di funzionamento.

Esposizione ampia su 810 metri quadrati

Niesmann+Bischof cresce. Questa stagione la produzione del Liner con il Giglio è cresciuta del 10%. E la presenza della casa costruttrice di Polch nel padiglione 3 non è mai stata così impressionante. Lo stand B32 dispone di 810 metri quadrati, una superficie che è stata aumentata del 50% rispetto all'anno precedente, offrendo più spazio per i modelli Arto e Flair.

Il Flair sarà presente alla CMT in una tripla versione: 840 B, 880 BE e 920 LE. Per l'Arto saranno in visione i modelli: 74 E, 76 L, 76 E, 79 R, 83 B e naturalmente l'88 E, che con 8,76 m insieme all'88 F è il modello più lungo della serie e avrà un'esclu-



siva verniciatura in grigio opaco. Un vero idolo del pubblico con accenti cromati e decori in pellicola in colore arancio, diventano un forte riconoscimento e questo design esterno stravagante lo rendono un'esclusiva

sulle strade europee. Dunque non sorprende se l'Arto ha ottenuto un apprezzamento particolare durante la premiazione per il Red Dot Design per lavori creativi con aspetti riusciti in modo particolare.

THETFORD
Loving leisure



Scegli il meglio, scegli Thetford

Il fluido per toilette più venduto al mondo. Visitate il nostro sito www.thetford-europe.com



La Stiria che non ti aspetti



In Austria, sulla A/2 per Vienna, castelli stregati, le Terme più grandi d'Europa, e il mondo della cioccolata

Nel cuore della regione, a mezz'ora di auto da GRAZ, lasciata l'Autostrada per VIENNA, si entra nel regno della storia, della fantasia, delle Terme più grandi d'Europa, del paradiso dei camperisti e delle aree attrezzate, della cultura, dei castelli principeschi, del vino e di sua maestà la ZUCCA.

È un viaggio straordinario, con partenza dall'Italia percorrendo l'autostrada da MESTRE a TARVISIO, e, dopo il confine austriaco, l'A2 per VILLACH, KLAGENFURT e GRAZ, uscendo dall'autostrada per VIENNA al casello di FURSTENFELD, che dista 7 km. Strada locale che scorre lungo il confine con l'Ungheria e dopo 2 km, arrivo a LOIPERSDORF Terme e, dopo lunga e meritata sosta, giro alla scoperta del Castello di RIEGERSBURG e della cioccolata di Mastro SEPP ZOTTER, nella vicina BERGL.

La nostra zona è anche a un'oretta dal Lago BALATON, poco oltre il confine ungherese, l'area più turistica della nazione magiara. Il Balaton è noto per le sue acque basse, e per le sue rive ricche di vigne da buon vino e di frutteti. Il ritorno in Italia può essere fatto attraverso la SLOVENIA, imboccando la superstrada per MARIBOR a BAD RADKERSBURG per raggiungere LUBIANA e quindi TRIESTE.

Il paesaggio è ondulato, fatto di colline, laghi e laghetti, paesetti austroungarici, ►

di Riccardo Rolfini



- 400 musei di ogni tipo, migliaia di ettari di zucche rigorosamente gialle, da cui viene estratto un olio scuro e denso, molto ricercato dai buongustai e adatto a condire insalatoni di riso ed amalgamare paste e dolci (mi fa pensare al nostro Aceto Balsamico Tradizionale di Modena- Reggio E.).

Inevitabile sosta nella capitale GRAZ, amata dai viaggiatori come città delle biciclette (ciclovía - record di 360 k. lungo il fiume MUR), del gusto (gastronomico) e del piacere (assicurato dai 40.000 studenti che la animano giorno e notte e certificato dalla GENUS-SCARD- Tessera del piacere) con oltre 120 proposte tra escursioni, degustazioni e

attività sportive nella Stiria. È stata Capitale europea della Cultura e, di recente, riconosciuta "Patrimonio dell'umanità". Si appresta a preparare i Mercatini di Natale e week end dell'Avvento in tutto il territorio termale.

Il tour in programma può iniziare da LOIPERSDORF, capitale del benessere termale. È il più grande Resort europeo riservato all'avventura, al relax, alle cure benefiche dell'acqua curativa che viene "pescata" a un chilometro di profondità. Benessere che qui presenta, per tutto l'anno, un'offerta di una ventina di piscine interne ed esterne, 9 saune, l'Acquafan con gli scivoli più emozionanti, il Babybeach e l'Acquapark per bambini,

e due ristoranti. C'è anche la "Grotta salina", dove prepararsi ad affrontare l'inverno, curare disturbi articolari, rinfrescare la pelle e stimolare il metabolismo. L'area "Il mio Schaffelbad" è invece la più esclusiva ed elegante, dedicata a chi cerca benessere e relax, con 14 piscine, 14 saune, sale relax, cabine per trattamenti, anche rivoluzionari, un ristorante e la biblioteca. Da poco rinnovata, ci accoglie la "Sfera Alfa Cocoon" per un relax profondo e completo, dove regnano effetti cromoterapici, esperienze sonore e aromaterapeutiche con 4 programmi in anteprima mondiale. Obiettivo: raggiungere in 25 minuti lo "stato alfa", dimensione fra sonno e veglia sollecitata



da colori, forme e suoni.

A LOIPERSDORF, le Terme si vestono anche di Natale e si trasformano nei "mercatini" con bancarelle aperte dalle 18, allestite fin dal periodo dell'Avvento per far assaporare l'atmosfera di festa e magia, fra i profumi del vin brulé e l'offerta di doni originali da mettere sotto l'albero. Un regalo appropriato? Pacchetti speciali sono offerti fino al 31 marzo 2015 e comprendono 3+1 pernottamenti in mezza pensione nell'hotel 4 stelle e ingressi alle Terme, programmi personalizzati di sport e salute. C'è anche il biglietto giornaliero, e si può prenotare o avere info sul sito: www.therme.at,

al telefono:
+ 43 82 / 82 04 - 0.

Nella zona di Loipersdorf, segnalate tre aree da campeggio: a FUSTENFELD, da aprile a ottobre, in mezzo a una faggeta e accanto alla più grande piscina della regione; TERRENI Siegl-Hof aperto tutto l'anno, insieme con la stazione di ristoro con specialità locali, a due chilometri dalle Terme. L'area JENNERSDORF, infine, è aperta da marzo a ottobre, con 55 piazzole e parco giochi.

LOIPERSDORF, il borgo che dà il nome al maxi-complex termale, è a pochi chilometri da REGENSBURG, sovrastato dall'inespugnato e impre-

dibile castello-fortezza costruito, 850 anni fa, su roccia vulcanica. È abitato e di proprietà del Principe del Liechtenstein, dottor Emanuel, che lo apre da aprile a settembre ai sempre numerosi visitatori, attratti dalle sue streghe, dalle sale di tortura, dai meravigliosi soffitti e stufe in ceramica coloratissima, e dalle Sale dedicate alle "Donne leggendarie", alle "Superstizioni", alla "Padrona del castello", la committente seicentesca Wohlgeborene, stesa a letto sotto il baldacchino; e alla onnipresente "Caterina Paldauf, la "strega dei fiori" che, con altre 95 persone, era accusata di produrre brutto tempo per incantesimo. Sedici le sale, ognuna con una storia, fra guerre, cavalieri, ubriachi e i ►

► mariti della castellana di turno. Sono, invece, le armi, di ogni tipo e tempo, le protagoniste della Galleria suddivisa in una decina di stanze. In tempi di crisi come l'attuale, il padrone del castello si divide in due figure: l'ospite che accoglie i visitatori e il medico delle Terme sottostanti. Il lavoro del blasonato "pendolare" si è alleggerito di recente grazie alla costruzione della funivia che supera i cento metri di dislivello dalla strada di accesso al portale del maniero.

CASTELLO di
RIEGERSBURG:
info: TEL. +43 3153 82131,
www.veste.riegersburg.at.

A pochi chilometri dal maniero, a BERGL, il tour si conclude con il tuffo più dolce del mondo: nel paese della cioccolata, ovvero il regno di Sepp ZOTTER, che lo ha creato vent'anni fa, dove c'era la fattoria di famiglia. È il viaggio che ha ispirato anche un famoso film, è un susseguirsi di emozioni iniziate nel Teatro dove i sedili sono sacchi di cacao e lui, Sepp, è nei panni di un cartone animato, coloratissimo e con le scarpe di colore diverso ai piedi. Dopo l'introduzione nel mondo dei ghiottoni, ci si trova, come per incanto, lungo un incredibile percorso punteggiato dalle

più varie stazioni di assaggio, da seguire con l'ausilio di bicchieri, cucchiari e baristi pronti a soddisfare le voglie più esagerate. C'è anche la Cabinovia più piccola del mondo, giustamente da Guinness dei primati, che trasporta sui mini-carrelli in viaggio all'altezza della bocca, la cioccolata da bere. C'è il Bar dei pentoloni "balleros" ove pezzi di cioccolato viaggiano su nastri trasportatori per soddisfare ogni voglia dolce o saporita. Tutte le unioni sono possibili nella tavoletta o nel bicchiere: : cioccolata con formaggi e uva, con marzapane e whisky, con cocco e altri frut-



ti esotici, formaggi, verdure come sedano e zucca, spezie, genziana e lavanda, caffè, birre e alcoolici, fino alla tequila con sale e limone e alla pasta all'italiana. Tante le tavolette "vegane" e biologiche, al gusto dei prodotti di stagione. Sono 365 le creazioni differenti proposte nei vent'anni di attività da Sepp Zotter, considerato come uno dei migliori "cioccolatieri" del mondo. Una cioccolata per ogni giorno dell'anno, da assaggiare anche con l'ausilio dell'audioguida in lingua italiana. Il biglietto giornaliero è ripagato largamente dalle degustazioni gratuite, dagli spettacoli e dall'incontro con i personaggi delle "vignette" che avvolgono le tavolette. E, prima di lasciare questo "paradiso dei golosi", è consigliabile rifornirsi del prodotto preferito allo spaccio per proseguire a casa il viaggio più dolce che c'è.

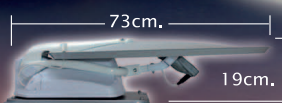
INFO:

ZOTTER cioccolata,
Bergl di Riegersburg,
tel. +43 3152 55 54,
schokolade@zotter.at
www.zotter.at



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

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

TELECO

www.telecogroup.com

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



Due ruote... Due gambe...
Mille sensazioni



Sono i modi migliori per aggirarsi in un territorio felice per posizione ambientale e colpevolmente quasi sconosciuto alla maggioranza degli itinerari turistici

testo Lambertucci Giuseppe foto PIA-R

Ll Colognese, compreso tra il Parco regionale naturale dei colli Euganei, le alture dei colli Berici e le propaggini della Lessinia. La cosiddetta "Terra di mezzo" perché amministrativamente nelle province di Verona, Vicenza e Padova con tutti i problemi inerenti alla possibilità per i vari comuni di muoversi unitariamente nelle iniziative per la valorizzazione del territorio.

In loro soccorso è intervenuta l'adesione al Progetto Integrato d'Area Rurale che sovvenzionato da fondi europei offre la possibilità di migliorare la situazione per creare una finalità turisticamente valida di alcune eccellenze finora scarsamente tenute in considerazione offrendo al visitatore-turista una possibilità di esperienza rurale e metterlo a contatto con le tradizioni, la cultura locale e una millenaria storia collegando località storiche, elementi architettonici ristrutturati e valorizzati, corti rurali, ville e antichi palazzi, aziende di ricettività agriturismo che hanno potuto ampliare la propria offerta di promozione dei prodotti tipici e presentarsi agli eventi fieristici con un pacchetto di argomenti "solidi" per il futuro.

I sette Comuni che partecipano a questa iniziativa (S. Bonifacio, Cologna Veneta, Veronella, Arcole, Zimella, Pressana e Roveredo di Guà) insistono su un territorio di campagna profondamente identificativo in cui la natura è da sempre padrona e detta i ritmi agli uomini nel rispetto di tempi e di vita



► secolare. Una storia, anzi preistoria, lunghissima consolidatasi al momento della conquista romana con particolari moduli di suddivisione del suolo, colture e cultura. Dopo invasioni barbariche e frequenti scaramucce tra i vari potentati che ne ebbero possesso, una relativa stasi di tranquillità e benessere con l'avvento della Serenissima (se ne avverte persistente l'atmosfera) della quale divenne riserva per i prodotti che la nobiltà, trasferitasi da Venezia in questa terra più sicura per seguire i lavori dei propri possedimenti, forniva alla "madrepatria" attraverso le numerose vie fluviali che solcavano, e tuttora solcano, il ter-

ritorio: a questo proposito si può notare come molte ville e palazzi ancora oggi mostrino barchesse ed ampie aree di lavoro secondo il tipo di economia realizzata.

Infatti l'acqua è il comune compagno di viaggio lungo il percorso dei circa 40 chilometri che formano il giro cicloturistico ideato dal Progetto Integrato sugli argini dei fiumi Fratta, Alpone e Guà seguendo praticamente il tracciato della Strada del vino "Arcole" d.o.c. e lungo il quale attraverso strade secondarie e carrarecce, sistemate e stabilizzate, si possono ricavare pienamente sensazioni emozionanti dalla visione della campagna di volta in volta sempre nuova secon-

do l'evolversi delle stagioni e le loro produzioni: il rosso del radicchio, il violaceo e chiaro della verza moretta, i meleti in fiore o il biancore dell'asparago: una vacanza a misura di qualsiasi viaggiatore senza scadenze di orari, non faticosa perché i percorsi sono personali e le eventuali mete da raggiungere esaudiscono la curiosità e la volontà di ciascuno di conoscere e divertirsi lontani dal traffico e dai rumori molesti della quotidianità convulsa.

I centri abitati sono a misura d'uomo e propongono motivi di bellezza, di novità: a Villanova di S. Bonifacio troviamo una bella abbazia benedettina, poi passata agli Oliveta-



ni, centro di preghiera e di lavoro secondo la regola "Ora et Labora" e l'influenza si vide con l'evoluzione dell'agricoltura. Numerose ville palladiane o in stile punteggiano il territorio, alcune visitabili (Querini Stampalia e Grimani) a Pressana dove è possibile gustare anche un delicato e dolce prosciutto (tel. 349 6004315) oltre che approfittare della ricettività di un bellissimo e modernissimo agriturismo, con piazzole per camper e roulotte nonché camere (0442 460071 La Colombara) Della fastosa villa Cornaro a Zimella rimane una stanza affrescata di scuola del Tiepolo oltre che un piacevole giardino. A proposito di Zi-

mella, oltre che poter visitare un vecchio mulino mosso dalla corrente del fiume Guà, vero gioiello di architettura industriale che dovrebbe essere restaurato perché esempio di ingegnosità, sul lato sud della facciata della neogotica chiesa dedicata a S. Floriano, agli inizi del secolo scorso furono realizzate due meridiane: nel quadrante superiore viene segnata la linea del mezzogiorno locale, il tempo medio dell'Europa centrale e alcuni tratti dei solstizi ed equinozi mentre nel quadrante inferiore è segnata la meridiana universale: una vera opera di ingegneria difficile da riscontrare altrove. A Veronella troviamo la prima

opera giovanile del Palladio: la barchessa della villa Serengo i cui proprietari promossero migliorie con le piantagioni di riso e l'incremento della vite. Per inciso, ricordiamo che questo comune ha avuto una tra le prime donne alla carica di sindaco nel 1946. Percorrendo la via Porcilana è possibile leggere indicazioni riferibili alle vicende italiane di Napoleone (battaglia di Arcole novembre 1796 vinta contro gli austriaci) evidenziate con un obelisco e raccolte in un piccolo ma esauriente museo napoleonico. Il Palazzo pretorio, i resti della rocca scaligera, la torre civica con le insegne della Serenissi- ►



ma, raccontano il passato di Cologna Veneta che, insieme alle vicine Montagnana ed Este, faceva parte delle cosiddette "città murate" perché completamente racchiuse entro la cinta delle mura medioevali e le cui testimonianze storiche si possono osservare nel fornito museo civico archeologico.

Pur con una economia basata essenzialmente sull'agricoltura il cui capofila resta sicuramente la d.o.c. Arcole, tuttavia

sussistono imprese artigianali tra le quali spicca la golosità per eccellenza: il mandorlato, un amalgama di miele, albume d'uovo, zucchero e mandorle sbucciate da non confondersi assolutamente con il torrone (0442 85162).

La posizione privilegiata di questo comprensorio permette, inoltre, di essere un buon punto di sosta tra una visita e l'altra trovandosi equidistante dalle città d'arte di Verona, Vicenza, Padova ed anche

Mantova. ■

Buona permanenza !!!

Per dettagliate informazioni:

COLOGNA VENETA:

segr@comune.cologna-veneta.vr.it

ZIMELLA

marco.galantini@zimella.com

PRESSANA

protocollo@comune.pressana.vr.it



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.



DANZICA, SOPOT, GDYNIA: IL CALORE, IL COLORE E I SUONI DELLE FESTE NATALIZIE

Il Natale è la festività più sentita dalla popolazione polacca, molto religiosa. Una delle tradizioni natalizie nel Paese è legata ai mercatini di Natale.

di Mariella Belloni



Natale è una festa cristiana che si celebra in tutto il Mondo... Ogni paese ha le proprie usanze e tradizioni. In Polonia, ad esempio, la vigilia di Natale viene chiamata Festa della Stella", tradizione vuole che non si inizi a cenare prima che la prima stella della sera sia apparsa in cielo. Altra tradizione molto sentita è quella di mettere sotto la tovaglia, sem-

pre la sera della vigilia, dei fili di paglia, per ricordare ai commensali la nascita di Gesù in una mangiatoia...

Anche se i mercatini di Natale non sono ancora così fortemente radicati nella tradizione della Polonia, tuttavia ultimamente sempre più spesso si inscrivono nel paesaggio invernale delle sue città immergendo i suoi abitanti nella magica atmosfera del-

la più importante festività polacca, i cui preparativi cominciano fin da metà novembre.

Già alcune settimane prima delle feste la piazza del Mercato del Carbone di Danzica, ravvivata da luminarie fiabesche e rallegrata da un albero di Natale addobbato con decorazioni realizzate dai bambini di Danzica, si riempirà di decine di stand e bancarelle strabor-



danti di leccornie e dei prodotti più vari, dai manufatti artigianali alle opere degli artisti locali, passando per i prodotti enogastronomici (vini, birre e liquori, dolci, formaggi, salumi e insaccati, conserve della nonna e mille altri prodotti regionali) e finendo con le decorazioni natalizie e mille proposte speciali per regali non banali. Le bancarelle e gli stand formano un intrico di stradine dai suggestivi nomi festivi: via dell'Angelo, via della Cannella, via della Vigilia, via della prima Stella, via del Marzapane, fra cui si diffonde un aroma di spezie e di vin brulé alla maniera di Danzica, servito in speciali boccali di ceramica

decorati realizzati per l'occasione e che, dietro il pagamento di una „cauzione“, ci si potrà portare a casa come ricordo.

Il Mercatino di Natale di Danzica non è però soltanto febbre degli acquisti, ma anche una sfilza di attrazioni di contorno. Dal 12 al 14 dicembre dalla Lapponia arriverà una slitta guidata da un aiutante di Babbo Natale e tirata da due vere renne di nome Rudolf e Kometek. Per la gioia dei bambini verranno messe a loro disposizione gratuitamente anche una giostra con cavallucci chiamata „wenecka karuzela“ (giostra veneziana) e una pista da pattinaggio su ghiaccio. Durante i

week-end invece il mercatino diventerà scenario di eventi artistici, soprattutto concerti di canti natalizi e spettacoli legati alle rappresentazioni sacre e al presepe. I più piccoli saranno al centro dell'attenzione in parecchie altre iniziative, fra cui attività e giochi didattici improntati all'ecologia e alle energie alternative, animazioni, gare a premi... E naturalmente non potrà mancare la presenza di Babbo Natale, che ascolterà pazientemente tutti i desideri e le richieste dei bambini presenti.

Oltre a tutto questo, come già avvenuto l'anno scorso, per il periodo natalizio verranno aperti al pubblico i locali dell'Arme- ▶



(2500 mq!) per il concertone di S. Silvestro - organizzato dalla TV Polsat e gremito di star della musica polacca - a cui nell'ultima edizione hanno assistito 150.000 spettatori in piazza e oltre 6 milioni di telespettatori da casa.

Insomma, durante queste feste natalizie, a Tricittà (Danzica, Sopot e Gdynia), la grande conurbazione della Pomerania di oltre 850.000 abitanti affacciata sul golfo di Danzica, non ci sarà sicuramente da annoiarsi! ■

Calendario dei mercatini dell'Avvento e Tricittà

Danzica

5 -23 dicembre,
Targ W glowy (piazza del Mercato del Carbone)

Sopot

6 -23 dicembre,
Plac Przyjaciół Sopotu, in fondo alla via Monte Cassino, non lontano dal Molo

foto credit:

www.pomorskie.travel



► ria Grande, capolavoro del manierismo nordico che oggi fa parte dell'Accademia di Belle Arti e in cui nel periodo natalizio si terranno esposizioni tematiche e si metteranno in vendita opere di giovani artisti locali, come sciarpe di seta dipinte a mano, gioielli artigianali, dipinti e vetri anch'essi realizzati e decorati a mano. Insomma il luogo perfetto per andare in cerca di idee-regalo uniche e originali.

Un mercatino dell'Avvento viene organizzato anche dalla vicina città di Sopot, dove una grande attrazione sarà costituita senz'altro dalla pista di pattinaggio all'aperto allestita appositamente per questo periodo dell'anno. La location del mercatino, Placu Przyjaciół Sopotu, ovvero il piazzale che raccorda la lunga, pedonale ulica Monte Cassino e il celebre Molo che si inoltra nel Baltico per oltre mezzo chilometro, non è casuale: il mormorio del mare, mescolandosi alle melodie dei canti natalizi che si levano dal vicino padiglione da concerto, aggiungono ulte-

riore fascino a un'atmosfera già di per sé magica. Naturalmente, oltre a tutto questo, Sopot resta sempre il punto di riferimento per l'intrattenimento e il tempo libero sia di Tricittà, sia del resto della Polonia, con le sue decine di caffè, birrerie, discoteche, ristoranti e altri locali sempre affollati di giovani e meno giovani posseduti dal dio della notte e del divertimento.

Gdynia dal canto suo preferisce agire più sui sensi della vista e dell'udito puntando con forza sull'illuminazione e sulla musica. Anche se non avrà un mercatino dell'Avvento nel vero senso del termine, tuttavia la dinamica città portuale fin dall'inizio di dicembre si tramuta in una caleidoscopica féerie di luci e colori che valorizzano al meglio il suo splendido tessuto architettonico modernista degli anni Venti e Trenta del Novecento, mentre in Skwer Ko ciuszki, il grande piazzale che si protende nel mar Baltico con il sempre animato Molo Meridionale, si allestisce il gigantesco palco



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



NATURARTE IN BASILICATA TREKKING E GRANDI EVENTI CULTURALI NEI PARCHI



In Basilicata la rete di sinergie tra i suoi quattro Parchi, due nazionali e due regionali, da dicembre 2014 a maggio 2015 propone musica, trekking autunnali, ciaspolate invernali, degustazioni enogastronomiche, tradizioni popolari, incontri con scrittori, concerti, spettacoli teatrali, educazione ambientale e tanto altro, coniugando turismo e cultura per promuovere la conoscenza e la fruizione delle risorse artistiche e naturalistiche che costituiscono l'identità della Regione. Naturarte nella 2ª edizione si rinnova orientando le sue pro-

poste alla destagionalizzazione, per far vivere i suoi magici luoghi poco antropizzati anche nei periodi invernali.

Nella conferenza stampa di presentazione del programma presso la Casa del Cinema a Roma, Aldo Berlinguer assessore all'ambiente e territorio, ha evidenziato che il buono stato conservativo del ricco patrimonio naturalistico della Basilicata è dovuto alle attività agricole legate alla tradizione, all'allevamento del bestiame a pascolo brado, al mancato sviluppo industriale, all'emigrazione e alla mancanza di infrastruttu-

re. Partendo da tali presupposti si può sviluppare un modello di economia basato sulla valorizzazione responsabile e sullo sviluppo sostenibile.

Pier Francesco Pellecchia presidente del Parco Murgia Materana, ha sottolineato che la sostenibilità ambientale passa tramite il concetto di "Basilicata Verde" che lega la rete ecologica alla rete sociale dei territori dei Parchi. La realizzazione di grandi eventi di cultura, artigianato e produzioni tipiche può far sviluppare un interesse nazionale facendo vivere l'evento all'interno dei Parchi, in sin-



tonia con l'ambiente, creando uno stimolo economico per le comunità nella tutela della biodiversità.

Per Domenico Totaro presidente del Parco Nazionale Appennino Lucano Val d'Agri Lagonegrese, l'offerta di turismo

sostenibile con i trekking per grandi eventi crea un equilibrio tra fruizione esperienziale della natura e immersione nel con-



► testo culturale. In questo Parco, i paesaggi del Sirino e del lago Laudemio, bacino di origine glaciale più a sud d'Europa, offrono un esempio significativo di biodiversità.

Mario Atlante presidente del Parco Regionale di Gallipoli Cognato Piccole Dolomiti Lucane, ha posto l'attenzione sulla creazione di percorsi enogastronomici e artigianali che aiutino i visitatori a completare la conoscenza dei luoghi, e sulle visite guidate ai centri storici e alle bellezze naturali con guide esperte.

Domenico Pappaterra presidente del Parco Nazionale del Pollino, ha illustrato i tre percorsi all'insegna del paesaggio: a novembre il Paesaggio culturale nella valli del Sinni e del Serrapotamo, visitando siti paleontologici, archeologici, ruderi monumentali, edifici storici, musei, installazioni di arte contem-

poranea. In aprile il Paesaggio naturale nel cuore del Parco. A maggio il Paesaggio identitario offrirà l'opportunità di un'esperienza con alcune testimonianze di identificazione dell'uomo con il paesaggio.

Cultura, arte, patrimonio naturalistico e ambientale si coniugano in questa terra ricca di storia, tradizioni, spiritualità, natura, perché l'offerta è davvero ampia e ogni opportunità consente di scoprire sapori, tradizioni, tipicità, oasi naturalistiche, borghi antichi. Di lunedì si svolgeranno gli appuntamenti destinati alle scolaresche sull'educazione ambientale.

Tra i luoghi coinvolti il Parco archeologico di Grumentum e l'archeologia nella Val d'Agri, Oliveto Lucano, Pietrapertosa, Montescaglioso, Matera, le sorgenti del Mercure a Castelluccio Superiore, la Timpa delle Murge a Terranova di Polli-

no, il castello di Valsinni, il lago e la diga di Monte Cotugno a Senise.

Concerti di musica jazz, contemporanea, rock e d'autore si svolgeranno all'aperto tra le quinte della natura e dell'arte. Tra gli eventi da evidenziare le esibizioni dell'arpista Giuliana De Donno, fondatrice della Scuola di arpa popolare di Viggiano, la musica antica di Graziano Accinni, il teatro civile di Ulderico Pesce, l'Orchestra della Murgia Materana diretta da Bruno Tommaso, il trekking in notturna e quello letterario con le favole narrate da Giuseppe Cederna, il Cooking show dei migliori chef della Basilicata, tutto condito con l'accoglienza calorosa della gente lucana. ■

Info:

www.naturartebasilicata.it

www.basilicataturistica.com

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

di Antonio Castello

Atout France si aggiudica il premio "Best Event 2014"

Per il secondo anno consecutivo, Atout France Italia si è aggiudicata il prestigioso premio Best Information Campaign Award/Best Event 2014 assegnato da GIST (Gruppo Italiano Stampa Turistica) durante la tradizionale "serata degli auguri natalizi" che si è svolta al Fiat Lounge di Milano con la partecipazione di giornalisti, enti del turismo, uffici stampa e PR, compagnie aeree, rappresentanze alberghiere e istituzioni.

Il premio Best Event è stato assegnato per tutti gli eventi e gli incontri rivolti alla stampa turistica organizzati da Atout France in diverse grandi città italiane nel 2014. Oltre alla mostra della giovane fotografa "Maia Flore", organizzata a Milano, Roma e Napoli, che ha celebrato in modo artistico e creativo siti e monumenti mitici della Francia, per tutto l'anno, Atout France ha organizzato in Italia 20 conferenze ed eventi a tema, d'arte e gastronomia in collaborazione con i partner francesi: Rodano-Alpi, Alsazia, Marsiglia, Monaco e Nantes...

La targa, con il logo del Premio "Information Campaign Award" creato dalla designer Miriam Mirri, e realizzata dalla famosa firma del design Alessi, è stata consegnata dalla Presidente del GIST Sabrina Talarico al Direttore Christian Kergal e a Barbara Lovato, Responsabile dell'Ufficio Stampa di Atout France in Italia.

Tunisia a gonfie vele, aspettando l'Expo

Anno da incorniciare per la Tunisia, che chiude un 2014 di successo. Con soddisfazione l'Ente del Turismo Nazionale per il Turismo ha infatti evidenziato che numerosi addetti del settore hanno definito questa stagione che volge al termine come "l'anno della Tunisia" con numeri rilevanti: 240.165 italiani hanno visitato il Paese dal 1° gennaio al 20 novembre, facendo registrare un incremento del 9,4% rispetto allo stesso periodo dello scorso anno. Un trend positivo che riguarda non solo il mercato italiano, ma in generale tutti i principali Paesi prioritari per la Tunisia. La direttrice dell'ente per l'Italia, Dora Ellouze, nel ripercorre le tappe fondamentali dell'anno, svela anche i primi progetti per il 2015: "Siamo soddisfatti e orgogliosi dei risultati ottenuti, e siamo convinti che nei prossimi anni potremo fare ancora meglio. Da qui a tre anni desideriamo infatti raggiungere quota 500mila arrivi dall'Italia in un anno. Un obiettivo ambizioso, ma che sicuramente riusciremo a raggiungere grazie alle tante novità in programma e al prezioso supporto di quelli che amo definire gli "amici della Tunisia": i tour operator, gli agenti di viaggi, i giornalisti e tutti coloro che ci aiutano ogni giorno nella promozione del nostro Paese. In questo momento, ha detto ancora la Ellouze, stiamo lavorando per la promozione della stagione invernale: la Tunisia è ideale per una vacanza durante le festività e i mesi invernali, per il suo clima mite e per la possibilità di scegliere tra diverse tipologie di viaggio".

La Serbia si presenta al mercato italiano

Dopo aver archiviato il 2013 con 921 mila turisti stranieri, i primi dieci mesi dell'anno hanno già registrato oltre 1 milione di arrivi internazionali, il 12 % in più rispetto all'analogo periodo del 2013. In crescita di 6 punti percentuali anche i flussi dall'Italia che si attestano a quota 40 mila. "Il mercato italiano, sottolinea Aneta Uskokovic, responsabile Italia dell'Ente Nazionale del Turismo della Serbia, rappresenta al momento l'ottavo bacino di provenienza dietro i Paesi dell'ex-Jugoslavia, la Turchia, la Russia e la Germania. Il target nelle mani del turismo organizzato, prosegue, predilige soprattutto i tour nei monasteri e la combinazione con altri Paesi dei Balcani

quali la Slovenia e la Croazia". In Italia, un operatore su tutti, punta in modo deciso a questo nuovo mercato: E' la Estland di Ezio Biagioli che ha pubblicato recentemente un apposito catalogo. Scaricabile online e inviato ai dettaglianti che lo richiedono, il catalogo mette in vetrina l'offerta dell'operatore che spazia dal tour classico dei monasteri agli itinerari nei Balcani alla scoperta di Serbia, Bosnia e Montenegro. "Per facilitare le vendite in agenzia, sottolinea il direttore Ezio Maria Biagioli, abbiamo previsto anche delle partenze garantite per il tour dei monasteri: una il 13 giugno all'inizio della stagione estiva e l'altra strategica l'8 agosto". Oltre al turismo culturale e archeologico, il tour operator specializzato nei Paesi dell'Europa Orientale scommette anche sul Capodanno con un pacchetto di 6 giorni per Belgrado. La proposta comprende in questo caso il soggiorno nella capitale ed escursioni nella città in stile austro-ungarico di Novi Sad e a Oplenac per visitare la residenza reale. Air Serbia, intanto, amplia l'impegno sull'Italia in vista delle festività natalizie. Dal 16 dicembre fino al 17 gennaio prossimi i collegamenti attivati da Roma Fiumicino e da Milano Malpensa con l'hub di Belgrado diventeranno, infatti, giornalieri.

La ricchezza archeologica di Israele ora disponibile online

Nei suoi continui sforzi per condividere e rendere accessibili i tesori archeologici della Terra d'Israele alle persone di tutto il mondo, la Israel Antiquities Authority ha recentemente creato il sito web National Treasures Online (www.antiquities.org.il/t/Default_en.aspx) che offre una selezione di migliaia di oggetti, che spaziano da un milione di anni fa al periodo ottomano, provenienti dalle collezioni del patrimonio nazionale. Il sito web, che attualmente rende visibili 5.700 reperti, viene aggiornato continuamente, e le nuove immagini ad alta risoluzione dei manufatti e le relative informazioni vengono aggiunte con regolare frequenza. Il progetto National Treasures Online e il progetto Rockefeller Museum Online fanno parte di una serie di ambiziosi progetti di digitalizzazione intrapresi dalla Israel Antiquities Authority, che comprende la Leon Levy Dead Sea Scrolls Digital Library, l'Archivio Nazionale (1919-1948) e le mappe sinottiche online, rendendo accessibili e disponibili al pubblico informazioni inestimabili. Inoltre, la Israel Antiquities Authority ha intrapreso il grande progetto di mettere a disposizione tramite Internet le immagini digitali ad alta risoluzione e le informazioni sulle rare collezioni archeologiche che sono esposte nel Rockefeller Museum di Gerusalemme.

Eventi musicali a bordo delle navi della Norwegian Cruise Line

Norwegian Cruise Line e Sixthman, agenzia leader nell'organizzazione di eventi musicali sul mare, hanno annunciato la line up completa dei festival che si svolgeranno a bordo della Norwegian Pearl in partenza da Miami. Ognuna di queste eccezionali crociere tematiche musicali offrirà ai fan un'esperienza intima con i loro artisti preferiti, con performance all'aperto, meet and greet, sessioni personali di domande e risposte e molto altro. Con artisti che spaziano dagli Heart ai KISS, dai 311 a Kid Rock, esiste un festival galleggiante per ogni gusto musicale.

Da 47 anni Norwegian Cruise Line è un innovatore radicale del segmento crocieristico: la sua è una storia di superamento dei canoni e dei limiti connessi alla tradizionale vacanza in crociera particolarmente con l'introduzione del Freestyle Cruising, che ha rivoluzionato il concetto stesso di crociera garantendo agli ospiti più libertà e flessibilità. Oggi, Norwegian invita gli ospiti al "Cruise Like a Norwegian" su una delle 13 navi appositamente progettate per il Freestyle Cruising; queste navi, tra le più nuove e moderne dell'intero comparto, offrono ai passeggeri la possibilità di godersi una rilassante crociera.

Tamaro-Jumping: novità sul Monte Tamaro.



Il Monte Tamaro è spesso conosciuto soprattutto per la spettacolare Chiesa Santa Maria degli Angeli progettata nel 1996 dall'architetto ticinese Mario Botta. In realtà questo Monte, ubicato a 1960 metri di altezza a metà strada tra Bellinzona e Lugano, oltre al magnifico panorama offre anche tutta una serie di attività praticabili all'aria aperta. Sulla cima del Monte Tamaro si situano infatti: la partenza di passeggiate panoramiche, un nuovo innovativo parco giochi per bambini, la slittovia, la tirolese e la partenza della nuova pista per gli amanti del "Downhill". L'ultima novità in ordine di tempo è il Tamaro Jumping: uno spettacolare salto da 15 metri di altezza. Una prova di coraggio in cui si potranno cimentare tutti quanti (bambini solo a partire dai 7 anni). A completare questo intenso programma, ci pensa l'Aquaparco Splash e Spa Tamaro che si situa proprio a due passi dalla partenza della cabinovia che conduce in vetta al Monte Tamaro. Divertimento assicurato per tutta la famiglia.

La Plaine St. André

Sulla costa sud-est di Mahè, la tradizionale casa colonica, originariamente costruita nel 1792, offre la possibilità di conoscere la vita di una piantagione dei primi del '800 e di entrare in contatto con la tipica cultura creola delle Seychelles. Oltre alla casa, merita una visita anche la Trois Frères Distillery, dove è possibile avere una degustazione del Takamaka Rum, qui prodotto. Sarà interessante seguire il processo della canna da zucchero, dalla pigiatura alla fermentazione, alla distillazione ed infine assaggiare la pluripremiata gamma di rum. La Plaine St. André è anche un ottimo ristorante dove assaggiare i tipici piatti creoli rivisitati dallo chef della casa.

Il presidente egiziano incontra i maggiori player europei

Si è svolto recentemente al Cairo un incontro tra il Presidente della Repubblica Araba di Egitto, Sua Eccellenza Abdel Fattah El Sisi, e una ristretta delegazione di Tour Operator, composta da rappresentanti provenienti dai principali mercati internazionali, quali Russia, Germania, Inghilterra, Italia, Francia e Turchia. Il meeting, al quale ha fornito il suo prezioso contributo anche il Ministro del Turismo Egiziano, Hisham Zaazou, ha concretamente testimoniato la grande attenzione riservata dal Presidente egiziano all'industria del turismo organizzato. Dopo lo speech di benvenuto del Presidente, seguito dall'introduzione del Ministro Zaazou, il compito di aprire i lavori della parte tecnica è stato affidato al Presidente di ASTOI Confindustria Viaggi, Luca Battifora. "Si è trattato di un evento realmente unico nel suo genere", ha commentato Battifora. "Per la prima volta in assoluto un Presidente egiziano ha convocato un incontro per condividere con i maggiori player europei le misure da mettere in campo per incrementare, nel più breve tempo possibile, lo sviluppo turistico del Paese. Nel corso del meeting", ha proseguito il Presidente, "insieme agli altri colleghi europei abbiamo sollevato e trattato una serie di temi tecnici, come ad esempio quelli riguardanti la sicurezza, la promozione o le infrastrutture del Paese ed El Sisi ha più volte dichiarato di essere fortemente intenzionato a risolvere ogni tipo di ostacolo che possa frapporsi allo sviluppo del nostro business e ha inoltre sostenuto di voler cooperare in modo costruttivo con i Tour Operator in futuro".

RIMOR
AUTOCARAVANS

KATAMARANO 2015

Webasto
Feel the Drive



www.rimor.it



Disponibile su
App Store

DOPPIO PAVIMENTO TECNICO

RISCALDATORE DI ALTA GAMMA PER UN COMFORT SUPERIORE



Bruno Radicioni e "Le sue Marche"

Prosegue il percorso intrapreso dal Consiglio regionale per far conoscere i talenti del panorama artistico e culturale della nostra regione.



A Palazzo delle Marche, questa mattina, il presidente dell'Assemblea legislativa, Vittoriano Solazzi, ha inaugurato la mostra dedicata all'artista fanese Bruno Radicioni. "Un artista straordinario, riconosciuto universalmente - ha sottolineato Solazzi - tra i protagonisti più illustri della pittura del XX secolo delle Marche. Una figura importante nel panorama artistico marchigiano che ha riscosso successi in tutto il mondo. Per la prima volta le sue opere vengono esposte ad Ancona. E per la prima volta una sede

istituzionale ospita una mostra a lui dedicata". E ancora: "È nostra intenzione - ha spiegato ancora il presidente del Consiglio regionale - incrementare iniziative di questo tipo e sono già in programma altre mostre di artisti non solo marchigiani. La sede istituzionale può e deve essere anche un luogo di cultura e l'auspicio è quello di poter creare una sorta di galleria, magari con opere che gli stessi artisti scegliessero di donare alla comunità marchigiana". Il tema filo conduttore della mostra "Bruno Radicioni e

le sue Marche" - allestita lungo i corridoi del secondo piano di Palazzo delle Marche e all'interno della sala della Presidenza - sono i paesaggi. Paesaggi rurali che l'artista ha ritrovato e catturato - dopo aver trascorso un decennio (dal 1953 al 1962) in Canada e negli Stati Uniti - al rientro nella sua amata regione con un occhio artistico più maturo e carico di esperienza. Scomparso nel '97, a 64 anni, Bruno Radicioni - pittore sculture e ceramista - si è formato alla Scuola d'Arte di Fano e ha iniziato la carrie-

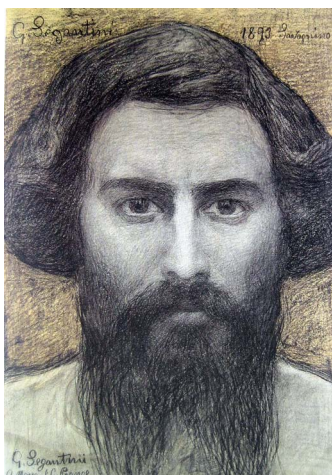
ra di artista come ceramista presso le Ceramiche Artistiche Mengaroni di Pesaro. Conosciuto anche fuori dei confini nazionali, ha realizzato illustrazioni e litografie per riviste internazionali e partecipato a numerose mostre collet-

tive in Italia e all'estero. "E' un onore esporre le opere di mio padre - ha spiegato il figlio Lorenzo, curatore dell'esposizione - in una sede così prestigiosa. La mostra non vuole altro che comunicare il nostro territorio. Attraverso i dipinti di

mio padre vorremmo far conoscere meglio la nostra bellissima regione". La mostra "Bruno Radicioni e le sue Marche" resterà aperta fino al 30 gennaio 2015.

A Palazzo Reale di Milano: "Giovanni Segantini"

Per la prima volta a Milano 120 opere di Giovanni Segantini, provenienti da importanti musei e collezioni private europee e statunitensi, sono in mostra a Palazzo Reale



Se la vita di Segantini fu soprattutto legata all'Engadina, la valle svizzera dove trascorse gli ultimi anni di vita e a cui dedicò i suoi paesaggi montani più belli, un ruolo altrettanto importante nella sua breve esistenza lo ebbe Milano, sua patria d'adozione. La città che fu così importante nella sua vita e nella sua formazione, omaggia uno dei più grandi artisti europei del secondo Ottocento, morto giovane nel 1899, dopo aver creato capolavori in uno stile personalissimo tra simbolismo, naturalismo e divisionismo.



Dai paesaggi dove ritrae Milano, agli autoritratti, dai magnifici ritratti maschili e femminili, alle meravigliose nature morte, dai grandi capolavori svizzeri dedicati alle Alpi sino

agli ultimi esiti simbolisti, sono in mostra grandi opere di altissima qualità pittorica e stilistica. In evidenza i temi prediletti: la città nei suoi scorci popo-

lari, i ritratti della buona borghesia milanese, la sacralità della vita contadina a contatto con la natura, le montagne engadinesi nella loro grandiosità, simbolo anche della solitudine umana.

Si tratta di un'esposizione eccezionale anche per la pregevolezza dei prestiti, che consentono di mettere a confronto i dipinti con i loro bozzetti preparatori e con i numerosi disegni attraverso i quali l'artista, una volta terminati i quadri, era solito tornare a meditare sui propri soggetti.

È il caso ad esempio di quello che è stato definito il testamento artistico e spirituale di Segantini, *Ave Maria a trasbordo*, presente in mostra in ben cinque versioni: quella più nota, l'olio su tela in prestito dalla Fondazione Segantini di Saint Moritz, e diverse rivisitazioni precedenti e successive, provenienti da istituzioni pubbliche e collezioni private.

La grande mostra antologica, curata da Annie-Paule Quinsac, prodotta da Comune di Milano - Cultura, Palazzo Reale, Skira editore e Fondazione Antonio Mazzotta, vuole così riconoscere a Segantini quella centralità artistica che, dopo un periodo di grande notorietà, gli era stata lungamente negata.

In occasione della grande mostra Skira pubblica un catalogo monografico, un'agile monografia e una cartella di disegni in fac-simile di Segantini.



Palazzo Reale, Milano
Fino al 18 gennaio 2015
Catalogo Skira

comune.milano.it/palazzoreale

"Giovanni Segantini"

MACRO Testaccio a Roma

di Guerrino Mattei

Opere 1994-2014

di Giuliano Vangi

a cura di Gabriele Simongini

19 ottobre 2014 - 18 gennaio 2015



Nel padiglione 9A e 9B al Macro di Roma in piazza Orazio Giustiniani 4 la mostra delle opere dello scultore Giuliano Vangi è ancora visitatissima, anche se dall'apertura del 19 ottobre scorso la "smania compulsiva" di chi nella capitale non vuole perdersi nulla dal punto di vista artistico-culturale dovrebbe essere pressoché esaurita. Il 18 gennaio 2015 è

la data fissata in cartellone per la chiusura, salvo qualche prolungamento che a volte avviene quando l'evento richiama pubblico oltre ogni previsione.

Con la sapiente cura di Gabriele Simongini, l'allestimento di Mario Botta e l'organizzazione di Studio Copernico - Milano, la rassegna propone "un viaggio

nel cuore dell'uomo e nel destino della forma plastica". Questo è il senso profondo della monumentale esposizione "Giuliano Vangi: Opere 1994-2014" promossa da Roma Capitale, Assessorato alla Cultura, Creatività e Promozione Artistica - Sovrintendenza Capitolina ai Beni Culturali e dal MACRO.



Protagoniste trenta sculture, molte delle quali di grandi dimensioni ed una ventina di disegni che presentano un maestro sorprendente, rivolto alle ultime generazioni con la sua potente riflessione sul rapporto uomo-natura-società, anche in termini di violenza e prevaricazione.

Vangi, già "Praemium Imperiale" per la scultura nel 2002, considerato il più grande scultore figurativo italiano contemporaneo, torna ad esporre a Roma dal lontano 1978: allora impegnato con una personale di ampio respiro allestita all'Istituto Italo-Latino Americano..

Il critico Simongini nel catalogo pubblicato da Silvana editoriale processa la rassegna così: «parafrasando Pasolini, si può dire che la scultura di Vangi ha la forza di

rivelare, in tempi dominati invece dall'oscurità dell'oblio, "la scandalosa forza rivoluzionaria del passato", della memoria, della tradizione. Lo scultore toscano tenta di affermare plasticamente lo "scandalo" del grande racconto intorno all'uomo, al suo destino, costituito sulle rovine del progetto modernista e della frammentazione postmoderna. Vangi ha il coraggio di chiamare in causa la tensione dell'epico, del mitico, del tragico, parole e concetti oggi cancellati e negletti».

Scultore e pittore nato nel 1931 a Barberino di Mugello, Vangi ha studiato all'Istituto d'Arte e all'Accademia di Belle Arti di Firenze. Dal 1950 al '59 ha insegnato presso l'istituto d'arte di Pesaro. Nel '59 si trasferisce

in Brasile dove si dedica a studi astratti, lavorando cristalli e metalli quali ferro e acciaio. Nel '62 rientra stabilendosi prima a Varese e poi a Pesaro. Ha esposto in sedi prestigiose sia in Italia che all'estero, tra cui si ricorda la prima importante esposizione nazionale a Palazzo Strozzi nel '67. Negli anni successivi in tutto il mondo si susseguono numerose presenze dell'artista in spazi pubblici e privati.

Fra i lavori esposti spiccano bronzi di dimensioni eccezionali come "Veio" (2010), tre imponenti graniti ("Persona", "Granito rosso" e "Ulisse"), una scultura di impatto sconvolgente sul tema tragico e quanto mai attuale della decapitazione come "C'era una volta" (2005), un ciclo inedito di grandi opere



a due facce, che fanno dialogare scultura e pittura ("La bruma del mattino", "L'uomo", "L'uomo che corre", tutte del 2014), tre marmi bianchi sul rapporto donna-mare (2014), la bellissima "Ragazza con capelli biondi" (2014), in legno di tiglio dipinto e il bronzo "2011", di un realismo impressionante, con uno dei tanti "indi-

gnados" che dalla Spagna diedero il la ad un travolgente movimento di protesta internazionale.

Info:

MACRO Testaccio
Piazza O. Giustiniani 4,
Roma

Orario: da martedì a domenica, ore 16.00-22.00
La biglietteria chiude 30 mi-

nuti prima

Tariffa intera

non residenti 8,50 €,
residenti 7,50 €.

Tariffa ridotta:

non residenti 7,50 €,
residenti 6,50 €.

Tel: +39 06 67 10 70 400

www.museomacro.org

Il Natale, un periodo di riflessione anche per il turismo



Le feste di Natale raccolte in una letterina, come quella che, nei miei verdi anni si scriveva a Gesù Bambino, sostituito man mano che il benessere cresceva con Babbo Natale e che ora, per via anche della posta elettronica e delle varie diavolerie che il progresso ci mette a disposizione, viene affidata a sistemi destinati a durare il tempo di un "clic":

Ma la sostanza è sempre la stessa: il periodo natalizio racchiude in sé alcuni elementi che sembrano immutati nel tempo e che né gli anni che passano, né le difficoltà contingenti riescono a scalfire.

L'atmosfera sembra immutata, in un ambiente ovattato, fatto di buoni pensieri, di speranze sempre positive, di voglia di ricomporre mosaici che il tempo ha scomposto troppo in fretta.

La crisi quest'anno si fa sentire e, soprattutto, si fatica a vedere la luce fuori dal tunnel, le recenti elezioni amministrative hanno sottolineato un preoccupante scollamento tra Paese reale e mondo della politica: la scarsa affluenza alle urne rappresenta più di un segna-

le di allarme, è l'indicazione chiara che la misura si sta colmando...

Questo Natale giunge al momento giusto, per consentire una riflessione sulle follie dei tempi passati, sul "giocattolo" che è stato rotto senza ragionare troppo su quello che si stava facendo, sulla necessità di riprendere in mano i fili di un tessuto che va assolutamente ricomposto, con acume, dedizione e spirito di servizio.

Il turismo, in questo campo, non solo può aiutare, ma deve assumere un ruolo di primo piano, indicando la strada da percorrere: una via fatta di rispetto delle persone, di amore per il territorio nel quale si vive, di riscoperta di quei valori che consentirono al nostro Paese di uscire, alla fine della guerra, da una situazione di assoluta drammaticità e di diventare, nel breve volgere di una decina di anni, una delle nazioni economicamente più avanzate.

Occorre ripartire dalla nostra Costituzione, che forse troppo presto si è messa da parte ritendendola vecchia e sorpassata, e che invece brilla per tutta la sua attualità, occorre

partire dalle donne e dagli uomini che vivono in questa Italia e che credono che si possano superare le difficoltà del momento a patto che si ammetta di essere tutti sulla stessa barca e si isolino quanti cercano, in ogni momento, di togliere il tappo e di mandarla a fondo.

Un Natale di speranza, certo...ma anche un Natale consapevole.

Possiamo e dobbiamo farcela, occorre uno sforzo collettivo, ma anche la capacità di saper cambiare e di avere il coraggio di imboccare strade "pulite".

Perché è proprio da qui che occorre partire, dal saper imporre le ragioni che uniscono gran parte del nostro Paese e che sono comuni alla stragrande maggioranza di chi lo abita.

Solo così i seggi elettorali torneranno a riempirsi di persone e col consenso si formerà quella coesione sociale che costituisce l'elemento essenziale per assicurare democrazia e progresso a qualsiasi nazione.

Questo l'augurio per il prossimo Natale!

La produzione di Gorgonzola regge alla crisi

Cre moso, dal sapore deciso e avvolgente, sfizioso e sostanzioso, il gorgonzola piace sempre di più

Nella lussuosa cornice dell'Hotel Westin Palace a Milano, il Consorzio per la tutela del Formaggio Gorgonzola, si è svolta l'annuale Assemblea generale dei Soci del Consorzio per la tutela del Formaggio Gorgonzola che riunisce 40 produttori lombardi e piemontesi contrassegnati dal marchio DOP.



Come si sa, il gorgonzola che può fregiarsi del marchio "Dop" viene prodotto esclusivamente con latte vaccino proveniente dagli allevamenti del territorio consortile che include solo due regioni italiane: Lombardia e Piemonte. È qui che sono dislocate le 40 aziende produttrici da cui parte il gorgonzola destinato al mercato interno e a quello mondiale. La produzione nelle province piemontesi (Novara, Vercelli, Cuneo, Biella, Verbanco-Cusio-Ossola e il territorio di Casale Monferrato) rappresenta il 66,5% del totale, ma crescono i volumi della produzione "made in Lombardia" (Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milano, Monza, Pavia e Varese) con oltre 18.000 forme in più rispetto al 2012.



Il nord-ovest rimane l'area dove l'erborinato italiano è più apprezzato, ma un aspetto molto interessante è sicuramente l'apprezzamento in continua e costante crescita delle famiglie acquirenti residenti al sud.

Il Presidente del Consorzio, Renato Invernizzi, ha sottolineato con orgoglio come in un anno difficile come il 2013 in cui i prodotti caseari italiani Dop hanno subito una flessione media del 3,5%, il gorgonzola è stato l'unico formaggio a far registrare un aumento della produzione che, seppur lieve (+0,45%), può essere letto come una conferma del gradimento di questa Dop. E il trend positivo continua visto che nel primo trimestre di

quest'anno la produzione di gorgonzola è aumentata del 7% circa rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente.

Successivamente Leo Bertozzi, Presidente Comitato Italiano Federazione Internazionale Latte), ha parlato dei formaggi DOP italiani nel contesto internazionale; Mauro Rosati, Direttore Generale Fondazione Qualivita è intervenuto sul Valore del Made in Italy agroalimentare Certificato; infine Antonio Cellie, Amministratore delegato Fiere di Parma ha illustrato le prospettive di "Expo 2015 come supporto all'internazionalizzazione delle imprese agroalimentari dei Consorzi di tutela".

I numeri- La produzione di gorgonzola nel 2013 è cresciuta dello 0,45% rispetto al 2012 per un totale di 4.175.610 forme prodotte. Crescono le famiglie acquirenti (+2,6%) con un conseguente aumento dei volumi (+1,8%); il gorgonzola viene acquistato prevalentemente in supermercati e ipermercati dove viene preferito il prodotto a peso variabile (47% sul totale) sul take-away (35,2% sul totale) che comunque risulta in ascesa.

Dolce e piccante - Il gorgonzola di tipo dolce rappresenta il 91% della produzione, ma continua a crescere l'interesse dei consumatori per il tipo "piccante" che nel 2013 arriva al 9% con un leggero aumento rispetto

all'anno precedente.

"Gorgonzola Cheese" - Nel 2013 sono state esportate oltre 16 mila tonnellate di prodotto (+5,1%). Francia e Germania assorbono oltre il 46% del totale esportato. In crescita anche le esportazioni verso Cina (da 9 tons. nel 2012 a 55 tons. nel 2013), Russia ed ex paesi sovietici. Mentre negli Stati Uniti i valori sono rimasti pressoché identici, in Estremo Oriente si è invece perso qualche punto in percentuale.

La comunicazione - Oltre il 70% del piano finanziario del Consorzio è destinato all'attività promozionale.

Lo scorso anno grazie al progetto "Gorgonzola a scuola" l'erborinato italiano è arrivato in 200 classi di quinta elementare piemontesi e lombarde, 4 delle quali hanno vinto il concorso tra elaborati aggiudicandosi una lavagna multimediale LIM a testa.

A fine anno ha fatto molto parlare la campagna pubblicitaria, targata Thomas Adv, che puntava su frasi scherzose e che, grazie al QR code, rimandava al sito su cui era possibile scaricare l'intero nuovo ricettario.

Progetti presenti e futuri - Uniti si vince! E' questo il principio che ha spinto il Consorzio Gorgonzola a realizzare due importanti iniziative, una in Francia e l'altra in Italia, insieme ai formaggi Dop Italiani Asiago, Mozzarella di

Bufala Campana, Parmigiano Reggiano e Pecorino Sardo.

Innanzitutto Grandi Formaggi Dop, ovvero una serie di incontri aperti a pubblico e ristoratori intorno al tema "La tradizione e l'innovazione in cucina e nei punti vendita". Testimonial d'eccezione Carlo Cracco e Moreno Cedroni. Cracco sarà protagonista il 10 giugno a Milano con un evento nel suo nuovo ristorante sui Navigli; Cedroni, invece, accoglierà il pubblico di Roma martedì 17 giugno al "Teatro Centrale Carlsberg". Due eventi di altissimo livello, totalmente gratuiti, per sottolineare l'importanza e promuovere la conoscenza dei formaggi italiani DOP.

Dopo l'estate, il 17 settembre a Bologna e il 24 settembre a Bari, sono in programma invece due incontri dedicati a negozianti e banc tenuti dal direttore di GDO Week Cristina Lazzati. L'esperta di retail guiderà gli operatori del settore alla riscoperta del valore della tradizione e dell'artigianato raccontato al cliente da uno scaffale o un banco gastronomia utilizzando anche mezzi innovativi, come una App o un sito web.

Lo stesso intento, unito però anche a quello di far conoscere i formaggi italiani ad un pubblico estero, muove anche Fromages d'Italie, l'iniziativa di comunicazione che vede riuniti gli stessi 5 consorzi per iniziative rivolte al mercato francese. L'ulti-

ma in ordine di tempo è stata la partecipazione ad Omnivore, il più importante festival francese di alta cucina che si è svolto a Parigi (tutte le informazioni sulle due iniziative sono disponibili su www.grandiformaggidop.com e www.fromagesditalieaop.com). Sempre in Francia è stata pianificata una campagna promozionale intitolata "Dolce Gorgonzola" che ha utilizzato il web, in collaborazione con il sito marmiton.org, la stampa tradizionale, la stessa rivista di cucina Marmiton, e i negozi specializzati attraverso un concorso di vetrine e due serate a tema, una per giornalisti l'altra per gourmet. Ambasciatore d'eccellenza Luana Belmondo, affermata critico gastronomico e star della televisione francese.

Infine l'attività promozionale del gorgonzola Dop è continuata anche in Inghilterra con degustazioni ed eventi per far conoscere a giornalisti, foodblogger ed esperti del settore il ciclo produttivo e l'origine del prodotto. Di notevole importanza è stata l'organizzazione di corsi di cucina per gli allievi del Westminster Kingsway College con l'ideazione di un concorso che ha portato alla creazione di 12 ricette, 6 delle quali sono state pubblicate sul sito bbcgoodfood.com e poi realizzate in un evento presso l'autorevole Atelier des Chefs.

La Boscovivo di Badia al Pino (AR) Un'Azienda che profuma di italianità



Apollo, Artemide, Atena, Dionisio, Ebe, Eolo, Metide, Poseidone, Temi, Zeus e Pluto. Ricorrere alla mitologia greca per dare il nome a confezioni regalo, richiede una bella dose di fantasia. Del resto cosa sarebbe stata dell'Azienda Boscovivo, un marchio nato nel 1982, se la fantasia non avesse ispirato i protagonisti di questa affascinante storia: Alfredo Landucci e Franca Bianchini? In principio, il protagonista fu il tartufo fresco, il "diamante della cucina" come loro stessi amano definire questo prezioso tubero, cui

si aggiunse ben presto il fungo porcino e altre prelibatezze della cucina italiana e toscana. Il tutto grazie alla passione per il buono e alla fantasia culinaria dei protagonisti di questa storia, tutta italiana, che ben presto, sull'onda di un successo che aveva travalicato i confini nazionali, una vasta linea di salse e condimenti tartufati e non, ragù, piatti tipici toscani come ribollita, piatti freschi e pronti, una linea quest'ultima introdotta più tardi, nel 2005, con la realizzazione di prodotti il cui processo di lavorazione ha coniugato sapientemen-

te l'artigianalità e l'innovazione che ha permesso di brevettarlo. A distanza di oltre 30 anni, la Boscovivo può essere davvero fiera della sua produzione caratterizzata da un'elevata qualità, realizzata ponendo particolare attenzione alla scelta delle materie prime e al processo di lavorazione dei prodotti; da un'avanzata ricerca, attuata anche attraverso collaborazioni con prestigiose Università; da una costante attenzione al cliente, per la soddisfazione totale nel consumo del prodotto e, infine, da un celere servizio di pronta consegna dei tartufi



freschi, di tutte le qualità, entro 24-48 ore dall'ordine.

L'eccellenza qualitativa di tutti i suoi prodotti è stata riconosciuta da alcune tra le massime cariche dell'arte culinaria italiana ed estera, conseguendo ben due fra i più ambiti premi del settore gastronomico. Nel 1994, infatti, la "Salsa per Crostini alla Toscana" è stata premiata dall'Accademia Italiana della Cucina con il premio "Dino Villani" e nel 1999 la "Salsa Bianca con Tartufo bianco" ha ricevuto il premio delle Americhe, conferito da una giuria di illustri chef di San Francisco per "l'eccellenza del sapore, della freschezza e dell'aspetto".

Ulteriori prove della qualità dei prodotti Boscovivo sono il gradimento ottenuto presso i tanti clienti, fra cui i più prestigiosi

gastronomi di tutto il mondo e l'ottenimento dell'Autorizzazione da parte della F.D.A. (Autorità Sanitaria Americana), ad esportare i prodotti in America. Ma ritorniamo alle confezioni regalo che in questo periodo di feste ha raggiunto l'apice delle vendite. Tutte le confezioni sono state studiate per venire incontro a tutti i gusti, proponendo come sempre la ricca gamma dei prodotti Boscovivo: tartufi, salse e condimenti con tartufi, ragù e salse tipiche toscane, formaggi e salumi toscani, salumi di selvaggina, pecorini farciti, olio extra vergine d'oliva e aromatizzati, aceti balsamici e aromatizzati, antipasti sott'olio, mieli, confetture, dolci toscani della tradizione, vini liquori e vinsanto oltre l'oggettistica. E per i più esigenti, in luogo delle confezioni già

pronte, è sempre possibile farsi preparare appositamente, confezioni su misura lasciandosi tentare dalle raffinate proposte enogastronomiche di preparati commessi o dagli stessi proprietari.

Raggiungere l'Azienda Boscovivo è davvero semplice: provenendo dal nord, dal centro o dal sud Italia, basta percorrere l'Autostrada A1 ed uscire ad Arezzo. A questo punto si devono seguire le indicazioni per Badia al Pino. Si attraversa un cavalcavia e dopo circa 50 metri sarete a destinazione. Per ogni informazione potrete rivolgervi: al numero verde: 800-862004, all'Ufficio Vendite: 0575/410388-410396, via e-mail all'indirizzo: boscovivo@boscovivo.it o, infine, al sito:

www.boscovivo.it.

Dall'Alto Adige alla Romagna... per amore.



Gherard Giraldi ha trasferito, da una decina di anni, la famiglia in Romagna, nelle colline di Bertinoro (FC) dove lo sguardo spazia fino alla costa del mare Adriatico di Cervia e Cesenatico. Sarà stato l'amore per una romagnola o la passione per la viticoltura ma Gherard ha trovato qui il suo angolo di paradiso, dopo avere lasciato i pur splendidi panorami del lago di Caldaro in Alto Adige, dov'è nato e cresciuto. Da buon padre, seguendo le tradizioni asburgiche, ha trasmesso ai figli Maximilian, titolare della tenuta, e Matthias, l'entusiasmo e il rigore nel produrre vini di qualità. Nella tenuta Diavoletto la selezio-

ne delle uve migliori è il primo comandamento, bandendo la quantità rispetto alla qualità: 20.000 bottiglie su un potenziale di 160.000.

Nascono così i sangiovesi "Primi Passi", vino in purezza maturato in acciaio, "A.Mare", premiato all'ultima edizione del Merano Wine Festival, un vino impreziosito da un tocco di alicante e maturato per sei mesi in piccole botti di rovere e il "Satirello" con piccole aggiunte di merlot e alicante, invecchiato per un anno in botti di rovere. Il quadro viene completato dall'Albana, un vino tipico della zona di Bertinoro, bianco e profumato che invita sempre ad un secondo assaggio. Il "terroir" dal mi-

croclima particolare (brezze dal mare e venti dell'Appennino), col suolo ricco di fossili marini e l'aggiunta di un duro lavoro, dà risultati veramente eccezionali, confortati soprattutto dalle vendite all'estero, che non risentono di crisi.

La tenuta è un'oasi di pace nel verde, dotata di piscina, di due piccoli appartamenti per ospitare e spazi per accogliere i camperisti che volessero sostare, degustare e rifornire la cambusa. Nei dintorni si possono apprezzare altre tipicità come olio, formaggi, frutta...

www.tenuta-diavoletto.com
info@tenutadiavoletto.com



La borragine, pianta della felicità



GLa *Borago officinalis* è una pianta appartenente alla famiglia delle Boraginaceae. Originaria del bacino del Mediterraneo, cresce in forma spontanea fino ai 1000 m alle latitudini temperate in Europa e in America centrale, nel Nord America è naturalizzata, in Italia è diffusa ovunque. Il suo habitat sono i suoli sciolti e gli spazi aperti, soleggiati o a mezzombra, gli incolti, i sentieri, i bordi delle strade, le macerie, le carraecce. In Liguria e sulla Costa Azzurra viene coltivata.

Fin dall'antichità è ritenuta la pianta del buon umore e della felicità per le sue proprietà antidepressive, infatti ricostituisce l'energia del sistema nervoso stimolando la produzione di adrenalina: Plinio sosteneva che il decotto allontanava la tristezza dando gioia di vivere, Marziale la riteneva capace di rallegrare il cuore umano e dargli forza, la scuola salernitana considerava salutare la minestra di borragine. Alcuni sostengono che il nome derivi dal latino borra (tessuto di lana ruvida) per la

peluria che ricopre le foglie, altri dall'arabo abu araq (padre del sudore) per le proprietà sudorifere. Morfologicamente è una erbacea, annuale, con fusto eretto e ramificato fino a 80 cm, radici sottili da cui si sviluppa una rosetta basale di foglie opposte, ovali ellittiche, picciolate, a volte bollose, che si riducono di dimensioni lungo lo stelo, ricoperte di una ruvida peluria. L'infiorescenza è un racemo a forma di pannocchia di fiori di breve durata, azzurro-violetti a forma di stella, con cinque petali. Fiorisce tra giugno

ed agosto, dopodiché da ogni fiore si sviluppa un frutto secco, l'achenio, che contiene diversi semi di piccole dimensioni. È apprezzata dalla farmacopea popolare per le virtù depurative, diuretiche, emollienti, lenitive, antinfiammatorie, espettoranti, sudorifere. L'olio estratto dai semi ha un alto contenuto di acidi grassi polinsaturi omega-3 ed omega-6 e viene utilizzato a scopo nutrizionale, dietetico, cosmetico, nelle patologie dermatologiche allergiche, eczemi, artrite reumatoide, psoriasi, disfunzioni coronariche, ipertensione, colesterolo alto. La presenza di fitoestrogeni regola la funzione ormonale delle ghiandole surrenali, allevia la sindrome premenstruale. I principi attivi esercitano azione diaforetica sul fegato stimolando la sudorazione e l'eliminazione delle sostanze tossiche, è antinfiammatoria contro le malattie polmonari: un composto di borragine massaggiato sul petto facilita la rimozione di secrezioni di catarro dalla mucosa broncopolmonare e causa l'espulsione di muco dal tratto respiratorio, è coadiuvante contro tosse e raffreddori. L'alto contenuto di minerali dà vitalità durante la convalescenza e gli acidi grassi omega-6 regolano anche le funzioni vascolari. Essendo ricca di potassio e calcio è un ottimo purificatore del sangue, è antidepressiva e blandamente sedativa contro l'ansia e lo stress, svolge una leggera azione lassativa causando l'evacuazione senza irritazioni e crampi. È emolliente, rinfresca e cura i tessuti irritati e la pelle secca, utile nelle infezioni di bocca e gola come collutorio.

Per lenire la gotta e sgonfiare gli edemi applicare un cataplasma di foglie. Il succo delle foglie è ritenuto efficace nei morsi di insetti e animali velenosi. Per uso cosmetico far bollire un pugno di fiori e foglie e versare nell'acqua del bagno. Per i reumatismi è utile un decotto al 2% di foglie secche. Un tè caldo alla borragine riduce la febbre alta, rilassa il sistema nervoso ed ha proprietà emollienti. L'infuso di foglie costituisce la tisana della buonanotte per i suoi effetti calmanti. L'uso alimentare allo stato crudo e in notevoli quantità è sconsigliato perché la presenza di alcaloidi la rende epatotossica. I Romani aggiungevano le foglie fresche e i fiori al vino, bevuto come antidoto alla tristezza, i Celti usavano la stessa bevanda per dare coraggio ai guerrieri, i Greci per curare il mal di testa da sbronza. Le foglie possono insaporire il tè e bevande di frutta, i fiori guarnire insalate, torte dolci e salate, risotti e paste, yogurt, formaggi cremosi alle erbe; canditi o congelati in cubetti di ghiaccio danno un tocco festoso ai drink freddi, macerati in aceto bianco gli conferiscono un tenue colore azzurro. Le foglie vanno raccolte prima della fioritura, la radice in primavera o autunno inoltrato. Tradizionalmente è utilizzata in molti piatti regionali per minestroni, zuppe, ripieni per ravioli, torte, frittate, frittelle di fiori e foglie passate in pastella, in versione dolce e salata. In Liguria viene usata con altre erbe nel preboggion e nel ripieno degli agnolotti, in Campania si cuoce in umido con le lenticchie, nel Cilento si impiega nelle frittelle natalizie,

nei calzoni e focacce autunnali. Le foglie della rosetta basale si possono mescolare ad altre erbe spontanee più delicate (spinaci, bietole, ortiche, malva) per mitigarne il sapore amarognolo, e cotte al vapore. Arrotolate con mozzarella e acciughe si cuociono in forno, oppure passate in pastella si friggono in olio caldo. Una ricetta napoletana consiglia di scottare la pianta e passarla in padella con olio, aglio, acciughe e una puntina di fiori secchi di finocchio selvatico. Le foglie appena scottate vengono messe nel ripieno degli agnolotti, nelle minestre di verdure, nelle zuppe con l'uovo, nei sughi verdi per le tagliatelle, nelle frittate, che tagliate a listarelle si possono mangiare nel brodo di tacchino o di cappone. Per il risotto alle ortiche con fiori di borragine, tritare e soffriggere lo scalogno, tostare il riso e cuocere con brodo vegetale. Tritare e soffriggere altro scalogno, aggiungere ortica e borragine sminuzzate e far cuocere qualche minuto, unire al riso cotto e mantecare, guarnire coi fiori. Le foglie giovani e i fiori entrano nelle insalate cui conferiscono un delicato sapore di cetriolo. I boccioli vengono posti sottaceto come i capperi. La pianta è utile anche in apicoltura per l'alta quantità di nettare. La borragine può essere scambiata con la mandragora che è pianta velenosa, priva di fusto, con foglie spatolate ricoperte di fitta peluria morbida, tutte basali. I fiori violacei sono solitari, attaccati alla base della pianta; fiorisce in autunno.



Il Radicchio rosso di Treviso IGP: un'eccellenza europea



Un itinerario nelle Terre del Radicchio di Treviso: “fiore d’inverno”, croccante e gustosissimo

Testo e foto di Franca Dell’Arciprete Scotti

L’Europa ha deciso che è tempo di sottolineare il valore di alcuni prodotti ortofrutticoli. Come appare evidente dalla nuova sensibilità dei consumatori, che chiedono prodotti tracciabili, garantiti nella qualità e nella provenienza, è giunto il momento di far conoscere frutta e verdura DOP e IGP prodotta in Europa.

Ecco dunque la campagna di comunicazione europea che, con il claim suggestivo “L’Europa firma i suoi prodotti”, punta a sottolineare l’esperienza di consumo gratificante che l’etichetta europea garantisce.

Protagonisti per l’Italia il radicchio di Treviso, la pera dell’Emilia-Romagna, la pesca e la nettarina di Romagna.

Come definisce il marchio stesso, i prodotti a marchio europeo di tutela DOP e IGP sono strettamente legati alla specifica zona di provenienza e presentano caratteristiche ben definite e garantite di gusto, stagionalità, territorialità, produzione e controlli.

Per apprezzarli nella loro autenticità, nulla di meglio che visitare i luoghi di produzione, i territori a cui sono legati così indissolubilmente.

Il radicchio rosso di Treviso IGP, insieme con il radicchio variegato di Castelfranco IGP, è una delle eccellenze ortofrutticole italiane che merita attenzione e apprezzamento.

I suoi segreti si scoprono nel luogo dove viene prodotto: in Veneto, nella terra attraversata dal fiume Sile, oggi Parco re-

gionale, in un triangolo tra Treviso, Padova, Venezia, dove oggi si sviluppa la Strada del Radicchio rosso di Treviso.

Terra d'acqua affiorante tramite le risorgive.

La presenza dell'acqua è fondamentale per lo sbiancamento, un procedimento già adottato in Germania alla fine dell'Ottocento per la lavorazione della cicoria. Il radicchio rosso di Treviso IGP è un tipo di cicoria che subisce una lunga lavorazione. Dopo la raccolta, nel periodo autunnale viene collocato a mazze legati in vasche con acqua corrente per 20 giorni. A questo punto nascono barbe bianche, piccole radici, mentre il cespo all'interno subisce il cambio di colore e le foglie interne da verdi diventano bianche striate di rosso rubino e si accartocciano. E' il cosiddetto "tardivo" di Treviso e di Castelfranco Veneto, che con le prime gelate esprime al meglio i suoi valori gustativi, nutrizionali ed estetici.

Il radicchio è pronto per essere lavorato, cioè mondato e liberato dalle foglie esterne. Rimane un bel cespo di foglie lunghe bianco/ rosse con un fittone o radice alla base. Lo sbiancamento lo ha reso dolce, croccante, gustosissimo.

La lunga lavorazione, il grande scarto, la delicatezza del prodotto che si consuma fresco ne giustificano il prezzo alto al consumo.

Ma il radicchio rosso di Treviso IGP per fortuna è uno dei pochi casi di eccellenza ortofrutticola che giustifica l'investi-

mento e si dimostra redditizio. Anche il suo riconoscimento di IGP è una vera "case history", perché nel 1997 è stato il primo prodotto ortofrutticolo ad aver ottenuto dalla comunità europea questo riconoscimento di legame tra prodotto e territorio.. Aprendo la strada ad altri prodotti ortofrutticoli, che

questi anni, inventando mille ricette, che spaziano dal dolce al salato, dal crudo al cotto, con gli abbinamenti più impensati. E intriganti manifestazioni, come Cocoradicchio, Antica Mostra del Radicchio Rosso di Treviso, "A tavola con l'Associazione Ristoranti del Radicchio" con



vantano l'identificazione con il loro territorio.

Arrivato sul mercato in piena maturazione verso la fine di novembre o i primi di dicembre, il radicchio rosso di Treviso è un vero "fiore d'inverno", con i suoi colori brillanti, le striature e i movimenti capricciosi delle sue foglie.

Pronto per le tavole natalizie. Per valorizzarlo i ristoratori trevigiani si sono sbizzarriti in

l'ultimo incontro di febbraio dedicato ad un sodalizio gastronomico tra i Ristoranti del Cuneese e i Ristoranti del Marca Trevigiana e infine il premio "Radicchio d'oro".

Ovviamente conoscere il radicchio vuol dire conoscere il territorio.

Qui siamo nella patria di Giorgione e a poca distanza dalla città d'arte di Treviso.

A Castelfranco Veneto, patria

del pittore, non può mancare una visita al Duomo, per ammirare la Pala del Giorgione, del 1503 circa, straordinaria opera, che tanta influenza ebbe nell'arte veneta successiva.

Treviso, poi, è un vero paradiso sull'acqua

Passato e presente convivono

va i visitatori del passato: gli affreschi che ricoprono le facciate degli edifici. Putti danzanti, eroi mitologici, Natività e Annunciazioni, grottesche e ghirlande si dipanano lungo i più bei palazzi della città.

A pochi passi da questo centro c'è il magnifico complesso domenicano di San Nicolò

format pasticceria

Il nuovo Fraccaro Café riunisce in un unico spazio gourmet, caffetteria, panetteria, gelateria, pizzeria, ristorante e punto vendita. Il nuovo locale di tendenza, dagli ambienti raffinati e di design, è stato concepito dall'azienda Fraccaro, produttrice di spe-



in armonia, sovrapponendosi piacevolmente.

Città a misura d'uomo, deve essere goduta lentamente negli scorci pittoreschi che formano i suoi canali. Palazzi, ponti, case medievali, fiori, si rispecchiano nell'acqua, formando un paesaggio incantato.

Tra archi gotici, bifore traforate, balconcini sporgenti, spicca un elemento che già colpi-

del 1300, dove è imperdibile la sala del Capitolo affrescata da Tommaso da Modena. La serie dei ritratti dei Domenicani illustri rappresenta con realismo e vivacità la vita di un tipico scriptorium medievale, con gli strumenti utilizzati nelle attività della lettura e della scrittura, forbici, occhiali, penne, calamai.

A Castelfranco il nuovo Fraccaro Café: l'evoluzione del

cialità dolciarie da forno dal 1932.

www.fraccarodolciaria.it

Informazioni:

www.radicchioditreviso.it

www.aop-igp.eu

www.marcatreviso.it

www.ristorantidelradicchio.it

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
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 - www.claudiodorazio.it



N. 43.57417°
E. 13.50545



TURISMO

Anno 19°
Febbraio 2013

all'aria aperta

CAMPEGGIO E TEMPO LIBERO: IL SETTIMANALE DELLA VACANZA IN LIBERTÀ

Carnevale Romano

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