

# TURISMO

Anno 20°  
Dicembre 2014

**all'aria aperta** 223

CAMPEGGIO E TEMPO LIBERO: IL SETTIMANALE DELLA VACANZA IN LIBERTÀ

## Dresda e Lipsia

nel segno di Wagner

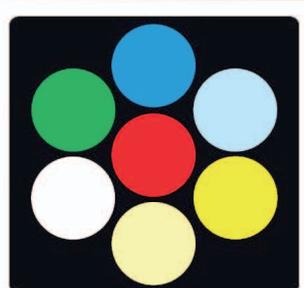
## Il delta del Po emiliano Comacchio, Mesola e Pomposa

*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)

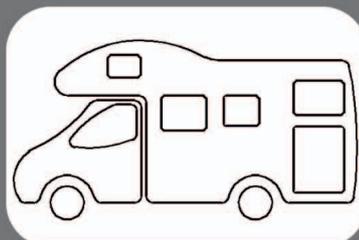
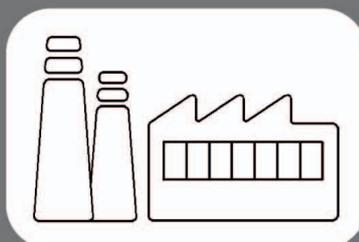
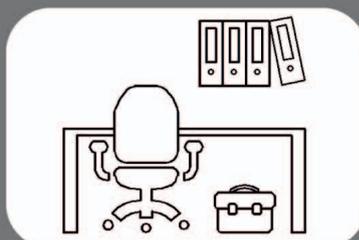


*tecnoled*

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.

## ERRATA CORRIGE

L'articolo a pag. 51 del numero 220 di Turismo all'Aria Aperta sulla Grande Guerra è di Lamberto Selleri mentre quello sulla mostra di Segantini uscito sul numero scorso è di Franca Scotti.

Ce ne scusiamo con i lettori ed i colleghi giornalisti.

# Sommario

News	pag.	4
News dal mondo del caravanning	pag.	6
<b>On the road</b>		
- Nel segno di Wagner	pag.	9
- Delta del Po emiliano	pag.	16
Appuntamenti	pag.	24
Dagli Enti del Turismo	pag.	28
Approfondimento	pag.	32
Recensione	pag.	38
<b>Itinerari Gustosi</b>	pag.	41

## Autostrada del sole: cinquant'anni di storia italiana

Se ne è parlato all'ultimo appuntamento dell'anno del ciclo di incontri, l'ATECAP (Associazione Tecnico Economica del Calcestruzzo Preconfezionato).



Cinquant'anni dall'inaugurazione, quasi 60 dalla posa in opera del primo lotto della tratta. Ciò che più emerge dalla storia, legata alla costruzione di quella che è una delle più importanti infrastrutture del Paese e magistralmente raccontata dalla prof. ssa Iori, sono le ingegnerie sperimentate e già all'avanguardia all'epoca con cui è stato possibile realizzare un percorso stradale di 760 chilometri, difficilissimo per morfologia del territorio, nell'arco di 8 anni di lavorazione.

La corralità, la competizione tra eccellenze nella progettazione e costruzione di grandi opere, unitamente all'unione delle imprese italiane orgogliose di contribuire a questo sogno collettivo, sono tra gli elementi più caratteristici di questo pezzo di storia italiana. Entrando più nel dettaglio

della trattazione è stato narrato come il progettista dell'intero tracciato avesse immaginato di ripetere identica la stessa tipologia di ponti, idea che invece è mutata con l'affidamento a diversi progettisti e imprese di piccoli lotti rispetto all'intero percorso. Questo mutamento dal progetto originario ha così permesso a tutti gli attori coinvolti, specialmente gli ingegneri progettisti italiani, di poter disegnare il proprio ponte originale per la strada dell'Unità nazionale. Questo progetto, inizialmente partito dall'industria privata e denominato Sisi, fu poi donato allo Stato per entrare a far parte del "Piano autostradale" ed è proprio questa sliding door storica che ha permesso la sequenza di capolavori unici in calcestruzzo armato, regalando un'arte ingegneristica unica all'inte-

ro progetto e garantendo la continuità del boom economico iniziato nel dopoguerra. Fu definita "L'autostrada più bella del mondo" dai tecnici stranieri, tanto che - non ancora completata - i suoi ponti furono subito esposti al Moma di New York.

Dopo un panorama storico così ricco ed esaltante, il messaggio positivo giunto a tutti gli astanti è stato di esaltazione della capacità di fare del nostro Paese, un messaggio che grazie all'intervento della Iori è rivolto al futuro e non al passato, seppur glorioso.



## Il porto di Senigallia si fa bello

Il porto di Senigallia si fa bello, pronto ad accogliere dalla prossima estate le passeggiate di famiglie e turisti con un nuovo look architettonico. Sono stati infatti consegnati i lavori per la manutenzione e la ristrutturazione alla casermetta sul molo di levante, situata tra il ristorante Uliassi e l'edificio del faro. Lo stabile, fino ad oggi inagibile, sarà completamente ristrutturato e messo a disposizione della locale Capitaneria di porto.



Un vero e proprio recupero filologico delle architetture originali e degli stilemi cromatici che lo porranno in sintonia col paesaggio costruito circostante. Un risultato che premia la caparbia dell'amministrazione comunale e del sindaco Maurizio Mangialardi che, tessendo con pazienza e determinazione le sinergie necessarie alla realizzazione di questo progetto, porterà al restyling architettonico dell'area.

La Soprintendenza marchigiana per i beni architettonici e paesaggistici ha già dato il proprio assenso al progetto, commissionato dal ministero delle Infrastrutture all'architetto senigalliese Fabio Maria Ceccarelli. E senigalliese è anche l'impresa aggiudicataria dei

lavori: la Costruzione Mentucci Aldo.

L'Ufficio Opere Marittime di Ancona, struttura del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti, si è fatto promotore dell'intervento che riguarderà anche la manutenzione dell'ex stabile OO.MM. sull'altro lato del canale, stanziando 500 mila euro per il recupero dei due edifici demaniali dello Stato. Le stesse Opere Marittime, poi, hanno anche assicurato un ulteriore intervento, nel 2015, di altri 500 mila euro finalizzato al recupero dell'involucro edilizio del Faro di Senigallia.

"Si tratta di un risultato importantissimo - commenta il sindaco Mangialardi - che, oltre a recuperare immobili di pregio, aggiunge un altro tassello alla qualificazione del Porto per

renderlo un luogo pienamente fruibile da cittadini e turisti. In questa direzione va anche l'intervento ormai completato dal Comune di Senigallia sull'impianto di illuminazione delle banchine di levante, dove abbiamo uniformato lo stile dei lampioni e sostituito le vecchie lampadine con le più efficienti lampade a led".

"Un grande ringraziamento - conclude il sindaco - al dirigente delle Opere marittime di Ancona, ingegner Michele Pacciani, e a tutta la struttura del Provveditorato alle opere pubbliche per l'attenzione programmatica e la capacità progettuale che hanno consentito di allocare, in tempo di crisi, un milione di euro di fondi statali per rendere più bella e funzionale la struttura portuale di Senigallia".

## Truma alla fiera CMT

Nella fiera CMT di Stoccarda per Truma tutto è all'insegna della nuova App. Presso lo Stand D22 della Truma nel padiglione 7 i visitatori troveranno uno Smartphone grande due metri con il quale potranno navigare nella App e ricevere informazioni. Inoltre, uno dei giochi dell'applicazione Truma invita a testare la propria abilità.



La Truma App offre informazioni aggiornate sull'azienda e dà un rapido accesso alle istruzioni per l'uso e brevi istruzioni in formato PDF nonché dei video How-to-use relativi ai prodotti Truma. Pratici strumenti come la ricerca rivenditori, l'esposizione solare e il livellamento veicolo offrono un ulteriore valore aggiunto. La Truma App è compatibile con gli Smartphones e Tablets nonché con Android e iOS ed è disponibile gratuitamente nel Apple App Store e in Google Play. Inoltre, Truma regala la popolare mascotte Nanuk, il piccolo eschimese in peluche nel CampWear Look Truma, direttamente presso la fiera di Stoc-

carda. "Chiediamo solamente di versare un piccolo contributo. Ognuno dà quello che vuole, come vuole", spiega Verena Flowers, responsabile della fiera presso Truma. I soldi raccolti andranno in beneficenza alla fondazione Truma Renate Schimmer-Wottrich, l'istituto sociale che si occupa dell'assistenza ai bambini e ai giovani di Putzbrunn e dintorni. Anche quest'anno durante tutto il periodo fieristico Truma è nuovamente in loco con un tecnico d'assistenza, il quale ripara prodotti o li rimonta direttamente. È possibile prendere un appuntamento presso lo stand fieristico della Truma nel padiglione 7, Stand D22.



# 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:





## Nel segno di Wagner



Dresda e Lipsia, i “gioielli della Sassonia”, celebrano il loro illustre concittadino Richard Wagner, uno dei miti della cultura tedesca.

Testi e foto di Franca Dell’Arciprete Scotti

**S**e esiste davvero un “genius loci”, sarà ancora più evidente nella vita di un artista.

Che si ispira ai luoghi per esprimere il suo mondo interiore.

Wagner fu un’anima inquieta che girovagò a lungo per l’Europa. Ma tornò sempre nelle città del cuore, Dresda e Lipsia, che avevano segnato la sua adolescenza e la sua formazione. Tanto che, già ormai artista affermato e ricercato, volle portare la seconda moglie, Cosima Lizt, in pellegrinaggio in quei luoghi particolari della sua prima ispirazione.

Occasione ideale per riscoprirli è stato il bicentenario della sua nascita l’anno scorso. Ma Dresda e Lipsia, i “gioielli della Sassonia”, con i loro dintorni, continuano a rappresentare ogni anno un itinerario ideale per riscoprire le radici di questo geniale, vulcanico artista.

Case, chiese, monumenti, teatri sono legati alla presenza di Wagner, che nacque a Lipsia il 22 maggio 1813, ma dopo appena un anno fu portato a Dresda dalla madre e dal suo secondo marito.

Il nostro itinerario può cominciare dal nuovissimo museo interattivo Richard-Wagner-Museum, inaugurato a Graupa all’interno di un casino di caccia. L’allestimento all’avanguardia, dotato di ogni risorsa tecnologica, permette di cogliere in pochi spazi tutta la portata dell’innovazione musicale wagneriana: il concetto di “golfo mistico”, l’orchestra concepita come una “voce” capace di espressione incommensurabile, la musica come infini- ▶



► ta emozione collettiva, l'utilizzo di nuovi strumenti, il concetto di "opera totale", la creazione del leit motif per accompagnare un personaggio.

L'interattività permette anche di scegliere uno spartito e sentire il suono, mentre si visualizza l'utilizzo degli strumenti.

In questo piccolo villaggio Wagner si fermò un mese nel 1846 con la prima moglie Minna in una casa di campagna, che ancora oggi si visita, con gli arredi d'epoca e vi compose parti del Lohengrin.

Vicino alla Lohengrinhaus, l'unico luogo autenticamente wagneriano ancora esistente nell'est della Germania, c'è un busto in bronzo e a pochi chilometri, al termine di un sentiero nel bosco, un monumento imponente ritrae Wagner in atteggiamento mistico, come custode del Santo Graal.

Il paesaggio suggestivo è quello della "Svizzera sassone", un

angolo di territorio verde, segnato da bizzarre formazioni rocciose, ispiratore forse di certe ambientazioni pastorali e romantiche delle opere wagneriane.

In città il paesaggio cambia completamente e i due centri storici sono davvero affascinanti

### Dresda: dove Wagner diventò WAGNER

A Dresda, dove visse per 19 anni, più che in ogni altra città, quasi ogni angolo parla di Wagner.

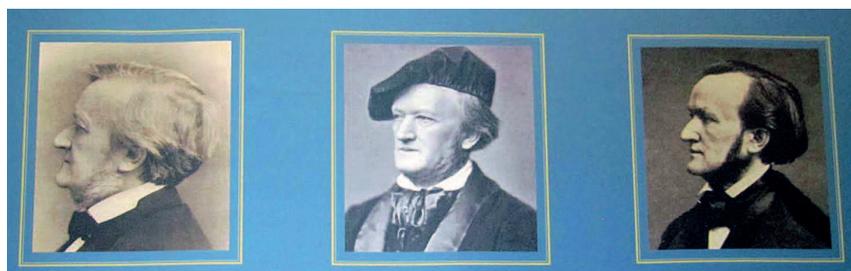
Nella Kreuzkirche Wagner scopre il "Dresden Amen", un motivo che collocò poi nel Parsifal. Nella locanda "Gasthof Bla-

sewitz" nell'attuale Schillerplatz, legge il romanzo "Rienzi" che lo ispira alla composizione della sua grande opera tragica, primo trionfale successo.

A Dresda compose poi altri capolavori, l'"Olandese volante" e "Il Tannhauser".

Dai Principi regnanti, il 2 febbraio 1843, Wagner ottiene l'ambita posizione di Maestro di Cappella di Corte per un compenso annuo di 1500 talleri.

Nella Frauenkirche, per il Festival Musicale, compone un memorabile concerto nel 1843, in cui 100 orchestrali suonano nella navata circolare della chiesa e 1200 cantanti fanno eheg-



# INDICATORE DI LIVELLO DOMETIC GC 100

ADATTO PER BOMBOLE DI GAS  
PROPANO E BUTANO

**UTILE**

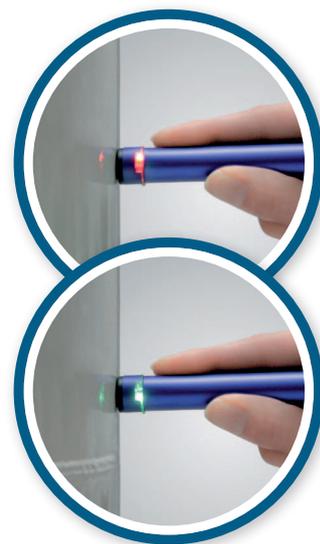
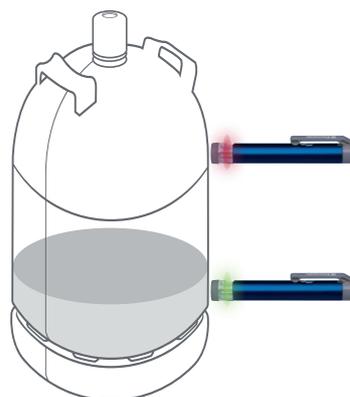
Affidabile misurazione  
del livello di  
riempimento



## 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





► giare dalle balconate "La cena d'amore degli apostoli" nella maestosa cupola, secondo il modello della musica "angelica" che scende dall'alto.

Nella Piazza del Mercato Wagner si mise in vista come rivoluzionario nel 1849, tanto che fu costretto all'esilio dalla Sassonia per 13 anni.

Ci sono certo anche tracce più labili del suo passaggio. Le molte case che aveva affittato e cambiato, sempre preso da manie di grandezza che non riusciva a soddisfare, ora non ci sono più. Ma i cittadini di Dresda devotamente sanno indicare una banca, un hotel, una fermata di tram, che corrispondono oggi alle case wagneriane dell'800.

Il museo della città, Stadtmu-

seum Dresden, è un ottimo punto d'osservazione per scoprire le sue radici e tanti aneddoti legati alla città.

Ma ovviamente il punto focale dell'itinerario wagneriano a Dresda sarà il magnifico teatro Semperoper, costruito dall'architetto Gottfried Semper, con cui Wagner discusse a lungo dell'architettura teatrale ideale. Dresda era allora una delle capitali più affascinante del Nord Europa, già arricchita sfarzosamente dalla dinastia dei Wettin, i Principi Elettori della Sassonia, che governavano dal 1200.

Anche se terribilmente bombardata nel 1945 dalle forze alleate e praticamente distrutta, oggi questa "Firenze sull'Elba" conserva un grande fascino, dopo la ricostruzione ac-

curata degli anni successivi.

Ricostruzione completata quasi miracolosamente con la Frauenkirche che, grazie a donazioni provenienti da tutto il mondo, è stata riaperta nel 2005.

Quando si attraversa il ponte Augusto sull'Elba si ha un magnifico colpo d'occhio sul cuore della città, con i suoi sfarzi barocchi, pinnacoli e cornicioni, riccioli di pietre, guglie, frontoni a volute e giochi in chiaroscuro, balaustre di statue e torrioni. È proprio quel centro storico che conobbe Wagner con il Duomo, il Castello residenziale, la terrazza Bruhl, il lungo Corteo dei Principi in porcellana di Meissen, il famoso Zwinger con i capolavori di porcellana, di oreficeria e di pittura, tra cui la famosa Madonna Sistina di Raffaello. ►

**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)



### ▶ Lipsia: la "città della musica"

A Lipsia, invece, il punto di partenza è la casa dove Wagner nacque nel 1813. Una lapide e una sagoma che appare in trasparenza nella modernissima facciata in vetro lo ricordano. Nella chiesa di San Tommaso, famosa fin da allora per un coro di voci bianche, fu battezzato. Emozionante la visita nella Alte Nikolaischule, che ancora conserva l'aula originale dove l'alunno indisciplinato sviluppò la sua sensibilità. E sempre a Lipsia, ascoltando il Fidelio nel Gewandhaus, Wagner racconta di aver deciso a 15 anni che la musica sarebbe stata la sua vocazione.

Nell'Arabische Coffee Baum,

uno dei più antichi caffè al mondo ancora conservato, si svolgevano interminabili discussioni tra intellettuali e artisti, tra Wagner e Schumann.

Dal 1831 studiò musica all'Università di Lipsia e fu allievo del maestro

del Coro di S. Tommaso, Christian Theodor Weinlig. Nell'Hotel de Pologne il giovane irrequieto entrò in contatto con le idee rivoluzionarie della "Giovane Germania".

E nel teatro dell'Opera di Lipsia, nel 1879, Wagner si riconciliò con la sua città natale, dopo il successo trionfale della tetralogia "L'anello dei Nibelunghi" diretta da Angelo Neumann.

D'altronde Lipsia è da sempre la "città della musica", frequen-

tata dai nomi più importanti del canone musicale europeo: da Bach, a Schumann, Mendelssohn, Grieg, Mahler. La ricca eredità musicale vive in pieno attraverso l'Orchestra del Gewandhaus, e il famoso «Thomanerchor», Coro di S. Tommaso, con una storia che risale a quasi 800 anni fa, diretto per anni da Bach.

Dovunque si può assistere a concerti pomeridiani e serali, le chiese offrono continuamente appuntamenti musicali. Il Museo Grassi conserva una delle più ricche collezioni al mondo di strumenti musicali, mentre "La strada delle note" prevede un sistema di accompagnamento musicale in tre percorsi, due percorsi a piedi e un percorso

in bici, attraverso i più importanti luoghi storici nel centro della città. ■

**... per wagneriani buongustai**

A Wagner sono dedicate succulenti proposte gastronomiche. Tra i piatti più tipici : la zuppa di erbe amare con polpa di granchi e crostini, maiale arrosto servito con uova di quaglia, filetto di manzo in salsa di mostarda e capperi, mousse alla birra con meringhe.

Li propongono, con ricco assortimento di vini locali:

**A Dresda:**

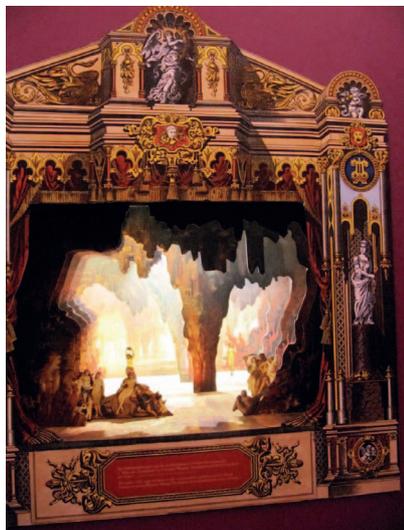
Hotel Bülow Palais Dresden,  
[www.buelow-palais.de](http://www.buelow-palais.de)

Swissôtel Dresden am Schloss,  
[www.swissotel.com](http://www.swissotel.com)

**A Lipsia:**

Restaurant Weinstock Leipzig,  
[restaurant-weinstock-leipzig.de](http://restaurant-weinstock-leipzig.de)

Per tutte le informazioni turistiche in italiano: Germania Turismo,  
[www.germany.travel](http://www.germany.travel)



**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

**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)



## Delta del Po emiliano: Comacchio, Mesola e Pomposa



Parte del Bosco della Mesola è riserva integrata, vale a dire che l'uomo non vi entra per nessuna ragione. Una rete metallica separa i due mondi: da una parte c'è l'homo sapiens "freneticus", dall'altra il bosco, che vive e vegeta secondo i dettami del Grande Architetto dell'universo.

di Lamberto Selleri

L'autostrada a due corsie" virtuale corre tra Polo Nord ed Equatore e copre una distanza di 10 mila km. Viene percorsa dagli uccelli che migrano nelle due direzioni. A metà "strada" i migranti che provengono da entrambe le parti raggiungono il 45° parallelo e planano sulla terra per riposarsi, rifocillarsi, riprodursi o fermarsi per sempre. Questo posto è il Delta del Po. Delle 500 specie di uccelli migratori presenti in Europa ben 370 sono state avvistate in questo territorio. Sono migliaia di anni che le acque dolci del fiume, che noi oggi chiamiamo Po, si "sposano" con quelle salate del Mare Adriatico. Da questa unione si forma il Delta del Po ed è qui che nascono le valli di acqua salmastra, regno incontrastato dell'anguilla che trova un ambiente favorevole per diventare adulta. Quando però avverte l'esigenza di riprodursi, parte per raggiungere i Caraibi e nel mare dei Sargassi si accoppia e conclude il ciclo vitale. La prole, che misura pochi millimetri, trasportata dalla Corrente del Golfo impiega all'incirca fino a 4 anni per ritornare nelle valli del Delta del Po, dove il tempo si è fermato nella Riserva Naturale Gran Bosco della Mesola, che, con una superficie di 800 ha, si estende tra i comuni di Mesola, Codigoro e Goro. È un bene prezioso, miracolosamente giunto fino a noi, integro, non deturpato dalla bramosia distruttrice dell'uomo: ►





► speriamo che resti ancora tale per i prossimi 1000 anni. Viene concesso ai turisti di visitare 100 ha di parco accompagnati dagli agenti del Corpo Forestale dello Stato. L'animale emblema di questa riserva è il cervo di razza italiana. Ne restano 250 esemplari, gli unici autoctoni presenti in tutta la penisola. I mezzi elettrici che trasportano i visitatori solcano in silenzio il parco, di tanto in tanto le corna dei maestosi cervi, attornati dall'hairem, s'intravedono nelle radure del bosco, poi scompaiono per riapparire all'improvviso. Parte del Bosco della Mesola è riserva integrata, vale a dire che l'uomo non vi entra per nessuna ragione. Una rete

metallica separa i due mondi: da una parte c'è l'homo sapiens "freneticus" che vuole sconfiggere la natura con l'innovazione, dall'altra il bosco, che vive e vegeta secondo i dettami del Grande Architetto

dell'universo.

L'uomo ha costruito nel Delta del fiume due gioielli impareggiabili: la città lagunare di Comacchio e l'Abbazia di Pomposa.

Quello che stupisce di Co ►







► macchio è il centro storico . È percorso da un intreccio di canali sulle cui sponde sorgono le abitazioni dei pescatori. I canali congiungevano le valli, dove alloggiavano le anguille, con le case dei pescatori. Le anguille pescate venivano conservate marinate (cotte, salate e conservate immerse nell'aceto), così potevano essere consumate tutto l'anno e vendute in tutta Italia. La marinatura dell'anguilla, un tempo attività fiorentemente svolta da ogni singolo pescatore, fu concentrata ai primi del '900 a Comacchio in un unico capannone, la Manifattura dei Marinati. Nella sala cottura sono ancora visibili 13 bracieri a legna che cuocevano le anguille, tutti nello stesso tempo (immaginate il caldo che poteva esservi). Oggi la

marinatura delle anguille, eseguita con metodi tradizionali, dopo un periodo di oblio, è ritornata in auge nella stessa Manifattura, in parte adibita a museo, che racconta la storia dell'anguilla e, in parte, ritornata fucina.) I visitatori possono assistere alle operazioni. (di marinatura con il metodo tradizionale.(Presidio slow food).

Sui canali si affacciano anche le case dei gendarmi, quelle delle autorità civili ed ecclesiastiche che si alternavano nel comandare ed esigere esosi tributi dai poveri pescatori. Vi sono anche le prigioni, sede permanente dei pescatori di frodo, mestiere non riconosciuto ma molto diffuso data la grande povertà, unica a circolare liberamente nel paese. Con l'avvento della Repubblica

Italiana, nel dopoguerra, i 60 mila ha di valli che ospitavano le anguille si ridussero a 11 mila e l'economia del posto imboccò la strada dell'agricoltura. Sopraggiunse anche l'economia balneare che coinvolse i lidi di Volano, delle Nazioni, di Pomposa, degli Scacchi, degli Estensi e di Spina. Spiagge e villette a schiera sostituirono la pineta che correva lungo la costa.

Il Delta del Po conserva un bene architettonico prezioso: l'Abbazia di Pomposa. Immaginate un isolotto, ora non più tale, circondato dal Po, luogo di (preghiera) culto di un popolo pagano. Nel sesto secolo vi giunsero i Benedettini, custodi del pensiero cattolico e dell'operosità, che convertirono gli abitanti e costruirono sull'isola la splendida Abba- ►



► zia, gioiello d'arte che, nonostante i secoli trascorsi, ha resistito alle ingiurie del tempo e degli uomini. È ritenuto uno dei monumenti cardine della cultura cristiana (posti) situati sulla costa adriatica.

Il territorio compreso nel Delta del Po è diventato Parco Nazionale. E possibile raggiungerlo in auto, ma poi è meglio utilizzare le motonavi che solcano le valli, la secca di Goro (allevamento delle vongole e in mare aperto delle cozze) e i bracci del Po in ogni direzione. [www.](http://www.) Oppure ci si può muovere a piedi o in bicicletta (noleggio bici in loco).

Non è un territorio a vocazione turistica stagionale che richiama turisti solo durante le ferie estive o nei mesi caldi. Ogni fine settimana, nel Delta del Po, giungono visitato-

ri perché l'ambiente è un'oasi di pace non solo per uccelli e anguille, ma anche per noi che viviamo affumicati nelle città. L'aria salubre del posto, il buon cibo, la possibilità di ammirare i canali che circondano Comacchio, l'Abbazia di Pomposa, la riserva naturale di Mesola con i suoi cervi e la convenienza di poter usufruire di alloggi poco onerosi, ecco una vacanza che, come si usa dire, "ricarica le batterie".

Porto franco per gli uccelli di questo emisfero, rifugio delle anguille caraibiche, i canali romantici e suggestivi in ogni stagione, Comacchio fu "un'attrazione fatale" per un grande artista del pennello, Remo Brindisi, che al Lido di Spina fece costruire una personalissima villa-museo, impre-

ziosita anche con capolavori artistici acquistati dagli amici pittori e scultori suoi contemporanei. Vi soggiornò in vita e mai l'abbandonò nemmeno quando si diresse verso altri orizzonti. La villa-museo è aperta al pubblico. ■





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.



## Greccio dove il Presepe è da sempre protagonista



**I**Torna a Greccio, piccolo gioiello incastonato tra le verdi colline della Valle Santa di Rieti, lo storico Presepe. Il paese si trasformerà nel luogo ideale per respirare a pieno l'atmosfera della Natività. A accogliere i visitatori in un ambiente magico e familiare, fatto di colori, luci, sapori e musica, sarà un sapiente mix di eccellenze tra arte presepiale e artigianato, una miscela di tradizione, presepi artistici, decorazioni natalizie, artigianato in legno, vetro, metallo, ceramica e prodotti tipici locali. Già, perché il Natale si festeggia anche a tavola: e così, nel suggestivo percorso fra le casette

di legno, i visitatori potranno assaggiare e comprare l'olio extravergine di oliva, "l'oro verde" che unisce tutti i paesi della Sabina, la pasta e la cioccolata fatta in casa, la birra artigianale; e ancora i cereali, che nella cultura contadina rappresentavano una delle primarie fonti di sostentamento, riproposti in irresistibili ricette, gli insaccati e i formaggi.

Unico e inimitabile, il primo presepe al mondo spegne 791 candeline. Nel lontano 1223 San Francesco, dopo un viaggio in Palestina, decise di ricostruire con persone e animali del tempo le scene della Natività di Betlemme: e

così il frate di Assisi e il nobile signore di Greccio Giovanni Velita realizzarono la rievocazione della nascita di Gesù, ovvero il primo presepe della storia, che nei secoli successivi è stato replicato in tutte le case del mondo.

Ogni anno, come per magia, questo borgo in provincia di Rieti rinnova la tradizione e fa rivivere più di ogni altro luogo l'atmosfera del Natale: ma il 791° anniversario andava celebrato a dovere, e così l'edizione 2014-2015 si annuncia ancora più straordinaria del solito. Il 24, 26, 27 e 28 dicembre, e ancora il 1, 3, 4 e 6 gennaio, i visitatori provenienti da ogni ►



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



► parte d'Italia potranno ammirare la sceneggiatura rivisitata, ascoltare le nuove musiche e lasciarsi incantare dal rinnovato e spettacolare impianto di luci; a fare il resto sarà la consueta bellezza del luogo, la sua natura incontaminata, la fedeltà delle scene e dei costumi, la bravura e la devozione degli interpreti. Ma il ricco programma prevede anche mostre fotografiche, convegni, esposizioni di presepi artistici, mostre di pittura e gli immancabili mercatini natalizi.

Il Presepe di Greccio costituisce un momento di profonda fede cristiana e allo stesso tempo uno spettacolo unico al mondo. C'è infatti un filo in-

delebile che lega questo luogo a Betlemme: in Palestina si operò il mistero della divina incarnazione di Gesù, mentre a Greccio ebbe inizio, in forma del tutto nuova, la sua mistica rievocazione.

Per la prima volta l'organizzazione del Presepe di Greccio andrà a Betlemme il 21 dicembre per portare in scena la rappresentazione.

Ancora oggi, la celebrazione si snoda attraverso sei quadri viventi, dalla vita dei francescani in queste zone all'accoglienza da parte di papa Onorio III della Regola scritta da Francesco, dall'autorizzazione concessa dal Santo Padre per la realizzazione del presepe fino al giorno in cui

Greccio si trasformò in Betlemme.

Raggiungere questo borgo che sorge nella parte occidentale della provincia di Rieti, a 705 metri di altezza alla sinistra del fiume Velino, diventa anche occasione per scoprire un luogo magico, edificato su speroni di roccia in una posizione che sembra impossibile. Un paese circondato da stupendi boschi di querce ed elci, dove è possibile visitare la "Cappelletta" che sorge nel luogo in cui San Francesco si ritirava in preghiera in una capanna protetta da due piante di carpino. A circa 2 km dal borgo di Greccio, arroccato sulla roccia di un costone boscoso, come un nido



di aquila, si erge maestoso il Santuario del Presepe, uno dei monumenti più importanti della storia del francescanesimo: è qui che Francesco, nella notte del Natale del 1223, rappresentò con personaggi viventi la natività. L'antico borgo medievale, invece, conserva parte della pavimentazione del vecchio castello e tre delle sei torri di cui la maggiore trasformata nel XVII° secolo in torre campanaria. Meritano una visita la chiesa parrocchiale dedicata a San Michele Arcangelo, la chiesa di S. Maria del Giglio e la sua diruta, oggi restaurata e destinata a Museo Internazionale del Presepio.

I mercatini saranno aperti dalle 10 alle 19 il 6, 7, 8, 13, 14, 20, 21, 24, 25, 26, 27 e 28 dicembre, e ancora dall'1 al 6 gennaio, con gli stand gastronomici che serviranno i migliori piatti della tradizione in tensostrutture chiuse e riscaldate. Per gli amanti del gusto, poi, ci sono altri due appuntamenti da non perdere: il 13-14 dicembre, con la "Sagra dei primi alla francescana", si potranno scoprire le ricette di un tempo mentre il 20, in occasione della "Giornata dei Golosi", una squadra di maestri pasticceri sarà chiamata a creare un mega-dolce per il centro storico del paese. Per tutta la durata del Mercatino, inoltre, sono in program-

ma visite guidate alla scoperta del centro storico, del sentiero degli artisti, di mostre di pittura e del Museo dei Presepi, che accoglie numerose espressioni artistiche della Natività provenienti da ogni parte d'Italia. ■

**Data**

dal 6 dicembre 2014  
al 6 gennaio 2015

**Luogo**

centro storico di Greccio (RI)

**Info** per trovare la strada  
[www.fuoriporta.org](http://www.fuoriporta.org)

iscriviti alla nostra newsletter e sarai premiato  
Tel - 3408505381

**RIMOR**  
AUTOCARAVANS

**KATAMARANO 2015**

**Webasto**  
Feel the Drive



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



DOPPIO PAVIMENTO TECNICO

RISCALDATORE DI ALTA GAMMA PER UN COMFORT SUPERIORE



di Antonio Castello

## L'Ente del Turismo Egiziano riparte con il nuovo direttore

Dopo il rientro al Cairo del Cons. Mohamed Abd El Gabbar è entrato in carica il nuovo Direttore dell'Ente del Turismo Egiziano il Cons. Emad F. Abdalla. Per la prima volta in Italia il giovane Direttore appare fortemente motivato a continuare attivamente a promuovere la destinazione Egitto sul mercato italiano. Il Cons. Emad F. Abdalla si dice pronto a continuare l'opera del suo predecessore a sostegno di agenzie di viaggio e tour operator attraverso iniziative volte a rilanciare la destinazione Egitto che si sta riprendendo dopo un lungo periodo difficile. Dopo diversi anni di esperienza nel settore e a contatto con gli italiani, il Cons. Emad F. Abdalla mostra grande entusiasmo per questo nuovo incarico e manifesta un deciso ottimismo sulla ripresa del mercato italiano in Egitto. Grazie al suo impegno e al costante contatto con operatori del settore e giornalisti conta di portare nuovamente l'Egitto tra le mete preferite dai turisti italiani.

## Apri la National Art Gallery

Gli artisti delle Seychelles vedono realizzato un sogno, riapre a Mahé la Galleria d'Arte Nazionale. La cerimonia d'apertura si è tenuta durante la 29esima edizione del Festival Kreol con la presenza del Ministro del Turismo e della Cultura Alain St. Ange. La Galleria ospita una collezione d'arte nazionale, la collezione di ritratti Azais e varie collezioni individuali. Ci sarà una rotazione delle opere ogni tre mesi. Ogni opera marca un periodo della storia delle Seychelles mostrando le varie fasi dello sviluppo dell'arcipelago. Un posto unico anche per i visitatori che possono immergersi nella cultura e nell'arte unica di queste isole.

## Vacanza in iglù sulla Zugspitze

Con i suoi 2962 m, la Zugspitze è la montagna più alta della Germania, posta al confine tra Baviera e Austria. D'inverno vi si può sciare ad alta quota e salire in cremagliera e funivia fino alla stazione in cima con straordinaria vista sullo scenario alpino. Per i meno freddolosi c'è anche un hotel di ghiaccio all'esquimese, l'Iglu-Dorf. Ha una ventina di camere dove si dorme in sacchi termici su pelli di pecora a temperature tra 0 e 4 gradi, due vasche idromassaggio, un bar e il ristorante che prepara un'ottima fonduta al formaggio. Chi preferisce soggiornare a quote meno impegnative trova un'ampia scelta di hotel a Garmisch-Partenkirchen, la "Cortina" tedesca a quota 708 m con molti bei negozi e un casinò.



## Presentata la sottopagina PPS croatia365.eu

L'Ente Croato per il Turismo all'interno del suo progetto pilota Croazia 365, ha presentato la sotto pagina [croatia365.eu](http://croatia365.eu). Nella navigazione esistente della pagina principale del portale [croatia.hr](http://croatia.hr), accanto ai contenuti già esistenti (Scopri la Croazia, Destinazioni, Attività e attrazioni, Ricerca alloggi e Viaggiare per la Croazia) è stata aggiunta una nuova scheda intitolata "Stagioni". In pagina principale sono introdotte sei linee di prodotto tramite le quali viene presentata visivamente l'offerta di tutte le 22 destinazioni incluse nel progetto PPS, e più profondamente nella struttura della pagina è possibile accedere anche alle singole destinazioni. L'identità visuale di ogni linea di prodotto è caratterizzata da un pittogramma che indica la singola linea di prodotto - cultura, ciclismo, vacanza attiva, salute e benessere, viaggi d'affari e vino e gastronomia, e ogni prodotto ha la sotto pagina dove sono presentate le destinazioni che offrono i prodotti indicati.

## Magical Maastricht (Olanda). Un regalo speciale

Quest'anno Magical Maastricht festeggia in grande stile. Troverete diverse attività sulla piazza "Vrijthof", dove una pista di pattinaggio sul ghiaccio, un mercatino di Natale, una grande giostra, e un'illuminata ruota panoramica vi aspetteranno per trascorrere il vostro Natale e divertimento invernale. In realtà, potrete trovare questo clima di vacanza magica in tutto il centro della città, dove le piazze, strade e cortili saranno immersi in molte attività divertenti. E il Magic Culture Festival fornirà di momenti speciali in teatri e istituzioni culturali, nonché per le strade! Godetevi la vasta gamma di negozi unici aperti sette giorni su sette, e ammirate le vetrine decorate e il mercatino di Natale. La piazza Vrijthof si trasforma in un paese delle meraviglie invernale dove adulti e bambini possono divertirsi sulla pista di pattinaggio di 800 m<sup>2</sup>. È possibile ammirare lo skyline di Maastricht dalla grande ruota panoramica, mentre una giostra decorata con scene tipiche di Maastricht offre divertimento per tutte le età. Passeggiate attraverso il mercatino di Natale alla ricerca di regali originali e assistete agli spettacoli del suggestivo padiglione Vrijthof. Prendete una pausa su una delle terrazze natalizie dei tanti Caffè riscaldati per godere alcune prelibatezze invernali come la cioccolata calda con panna montata, oliebolle (ciambelle fritte), o vin brulé.



## Tradizioni invernali in Romania

Le festività Natalizie iniziano in Romania con la festa di San Nicola, il 6 dicembre. Le usanze di questa festa sono molto simili a quelle dell'Epifania in Italia: durante la notte, San Nicola entra nelle case e lascia nelle scarpe dei bambini buoni dolci e giocattoli mentre nelle scarpe di quelli cattivi quello che "meritano": del carbone e/o un bastone.

Ma le tre veri grandi feste invernali sono il Natale, il Capodanno e l'Epifania (chiamata Boboteaza oppure il battesimo del Signore perché conforme al calendario ortodosso il 6 gennaio fu battezzato Gesù Cristo). Queste feste marciano un periodo di grande gioia e speranza manifestate attraverso delle usanze antichissime alle quali partecipa tutta la comunità. A Natale e a Capodanno, gruppi di bambini e di giovani in costume tradizionale o con indosso delle maschere girano per le case e fanno gli auguri attraverso dei canti chiamati colinde oppure con piccole rappresentazioni teatrali di ispirazione biblica ricevendo in cambio dolci fatti in casa, frutta e, per i grandi un bicchiere di vino. Colindele sono canzoni di ispirazione cristiana o paleocristiana in cui sono presenti anche riti e tradizioni pagane come per esempio le maschere, spesse volte simili ai *mutones* sardi.

Tra queste le più conosciute sono *Steaua* (la stella, canzone natalizia che racconta il ruolo della stella nel guidare i Re Magi fino alla stalla dove è nato Gesù), *Plugusorul* (il piccolo aratro, canzone di buon augurio e fertilità per il nuovo anno). Molto interessanti sono *La Capra*, *L'Orso* e *I Vecchi*, colinde concepite come piccole rappresentazioni teatrali in versi in cui giovani portando maschere rappresentando la capra, l'orso, il vecchietto, la vecchietta, il diavolo ecc cantano e ballano augurando benessere e salute ai padroni di casa e fertilità ai campi e agli animali. Queste tradizioni hanno un filone pagano risalente ai tempi dei Daci quando erano riti collegati alla fertilità della terra. Molto interessanti sono le rappresentazioni chiamate *Viflaim* (Betlemme) e *Irozii*. Nella sera di Natale gruppi di 20/30 persone generalmente giovani ancora non sposati rappresentano l'adorazione dei Re Magi e dei pastori e la strage degli innocenti compiuta da Erode. La mattina del primo gennaio, i ragazzini vanno a cantare "*Sorcova*" un augurio in versi rivolto agli adulti che dice: "Vivete, fiorite come l'albero delle mele, come una rosa, forti come la pietra, veloci come la freccia.." ecc. In questa atmosfera non può mancare l'albero di Natale e la notte magica in cui arriva Babbo Natale portando regali a grandi e piccini. È il periodo di gioia in cui tutti si riuniscono e si dimenticano dei problemi e della tristezza.

## Dal Medio Evo all'era digitale

Quanta strada percorsa da questo edificio! Tra parziali distruzioni, saccheggi, riforme e rivoluzione, la cattedrale di Strasburgo è passata da Cattedrale Cattolica a chiesa protestante e quindi durante la rivoluzione francese a Tempio della Ragione. Molti predicatori si sono succeduti sul pulpito scolpito come un pizzo da da Nicolas de Haguenau, ma l'elemento più notevole è sicuramente l'edificio stesso. Un monumento straordinario, simbolo della città e della regione. La festa del millenario, che si svolge dal mese di Settembre 2014 al mese di Settembre 2015 celebrerà la costruzione decisa mille anni fa. In programma, 150 eventi di grande rilievo, tra cui un nuovo spettacolo di suoni e luci straordinario che promette di essere all'altezza dell'evento.

[www.cathedrale-strasbourg-2015.fr](http://www.cathedrale-strasbourg-2015.fr)

## Tel Aviv città internazionale del "food"

Tel Aviv-Jaffa continua a guadagnare elogi e riconoscimenti dalle più importanti riviste enogastronomiche di tutto il mondo. L'ultimo importante riconoscimento arriva dalla rinomata rivista "Saver" pubblicazione americana dedicata al cibo che presenta Tel Aviv come una meta culinaria eccezionale all'interno delle sue diverse categorie. Tel Aviv è stata considerata "eccezionale" nella categoria "miglior destinazione culinaria", dove il primo posto è stato conquistato da Copenaghen, in Danimarca. I riconoscimenti sono stati assegnati da una giuria di esperti di viaggiatori e lettori della prestigiosa pubblicazione mondiale. Tel Aviv è stata scelta come "eccezionale" nella categoria migliori mercati e negozi e nella categoria "la migliore in volo" grazie alla ricca offerta vini presentati ai passeggeri della compagnia EL AL. Gerusalemme è anche stata menzionata da Saver raccomandando il popolare mercato di Mahane Yehuda che è un ritrovo di buongustai che cercano non solo i prodotti più freschi, ma anche ottimi ristoranti, caffè e bar. "Drinks International Magazine" ha pubblicato la lista dei 50 Migliori Bar del mondo e l'Imperial Craft Cocktail Bar è stato votato il miglior bar in Africa e in Medio Oriente. L'elenco è stato creato da più di 330 esperti internazionali del settore ed è visto come l'ultima guida ai migliori bar di tutto il mondo. L'Imperial Cocktail Bar, che di solito è proprio indicato come The Imperial, è stato aperto nel gennaio 2013 dal cinque baristi veterani e assomiglia a un club o a un hotel europeo di proprietà in India o Vietnam. Il bar è situato lungo la famosa strada principale sulla spiaggia, Hayarkon Street. 150 sono i cocktail speciali su misura che possono essere ordinati. "Tel Aviv è una città con una crescente, esuberante vita notturna, e questo mestiere del "barista da cocktail" è uno dei più originali nel saper creare e presentare dei cocktail".



# Mikitex

Via Ugo La Malfa, 5 • Codogno • LO

100% Made In Italy  
[www.mikitex.it](http://www.mikitex.it)

## Verande per Caravan e Camper 100% Made in Italy

Mikitex ha consolidato e rafforzato la sua immagine sul mercato italiano dando vita a quelle sue caratteristiche principali: l'attenzione alla qualità dei materiali, alle collezioni e alle esigenze del cliente. Il risultato è una gamma di verande solide, affidabili e funzionali, prodotte all'interno di una struttura dedicata che fornisce risposte rapide e puntuali; indispensabili per garantire un prodotto affidabile e all'avanguardia. Tutto ciò senza mai dimenticare che il cliente è sempre il punto di partenza di ogni innovazione.



**Mikitex**

Via Ugo La Malfa, 5 • 26845 Codogno (LO)

Tel. +39 0377 436420 • Fax +39 0377 437669

[info@mikitex.it](mailto:info@mikitex.it) • [www.mikitex.it](http://www.mikitex.it) aperta 31

### INCONTRIAMO I VECCHI MESTIERI



Soltanto ricorrendo ai racconti dei più anziani o a teche fotografiche d'epoca si riesce a ricordare la cultura derivata dalla operosità artigiana della gente marchigiana divenuta una fonte inesauribile e ormai quasi dimenticata di capacità e inventiva.

Data la struttura economica basata soprattutto sull'agricoltura, spesso gli artigiani dovevano ingegnarsi per risolvere tutte le situazioni: così il fabbro diventava maniscalco (e qualche volta artista del ferro battuto), il muratore si trasformava in vasaio per brocche e catini; né era da meno l'apporto femminile: stoffe stampate, merletti, o

intrecciavano cesti.

Malgrado la fine della mezzadria e alcune attività siano state assorbite e trasformate dall'industria, tuttavia in molti paesi o borghi sono rimaste vive le tradizioni artigianali assurde a vere e proprie attrattive turistiche e fonte di benessere per chi le esercita e per chi le segue nella loro quotidiana evoluzione.

La prova eloquente si ha visitando due splendidi paesi dell'entroterra fermano nei primi contrafforti dei monti Sibillini: Massa Fermana e Montappone; ambedue hanno in comune la lavorazione e la fabbrica dei cappelli di paglia.

Ma di questo parleremo tra

un istante.

A Massa Fermana esiste una raccolta di veicoli d'epoca su due ruote che servivano agli artigiani, e non solo, dei tempi andati per espletare il loro lavoro al di fuori delle botteghe, a domicilio degli utenti in massima parte contadini o abitanti in piccole frazioni, per i quali a volte era difficoltoso raggiungere il paese.

È un museo sui-generis, costituito in più di venti anni di faticosa raccolta di oggetti originali composti da una quarantina di biciclette attrezzate ed adibite al trasporto dei "ferri" del mestiere: il barbiere, con pennelli, ciotole per l'acqua e il sa- ▶





► pone, pettini, oppure il lattaio con i tegamini di alluminio, il ciabattino che girava a riparare, e qualche volta, a fabbricare scarpe; come pure il fotografo alle prese con le pesanti ed ingombranti macchine a soffietto per immortalare i lieti eventi della vita.

Persino la bicicletta usata dal medico condotto con la classica borsa dei ferri chirurgici per cavare denti o suturare ferite, per non dire dell'altare viaggiante del cappellano o del tavolo dello scrivano in tempi di diffuso analfabetismo. Tutta una lunga teoria di ricordi belli e brutti che rivivono ancora nell'immaginario di chi praticava i mestieri di strada: situazioni di miseria, fatica, polvere ma con la certez-

za di essere stati utili. Sicuramente figure romantiche, molte sconosciute o sentite ricordare per i soprannomi nelle storie dei più anziani ma capaci di tramandare alle giovani generazioni un enorme bagaglio della tradizione del territorio.

Merita un pensiero l'autore e gestore di questa raccolta: personaggio caratteristico il signor Rastelli che possiamo definire "ruspante", apparentemente restio a mostrare i suoi gioielli, tutti funzionanti, ma innamoratissimo della sua passione da cui ha già avuto abbondanti soddisfazioni nelle numerose esposizioni in tutta Italia. A proposito ci sia permesso rivolgere un appello all'Amministrazione comunale perché cerchi al più presto una

decorosa sistemazione ad una chicca da non perdere. Prima di parlare di cappelli, facciamo un attimo di sosta "artistica" per contemplare nella vicina chiesa di S. Lorenzo la prima opera di Carlo Crivelli, capostipite di una interessante famiglia di pittori, un trittico del 1468 dove si può notare la prima forma di prospettiva nella formella della Flagellazione sulla predella dell'opera.

Prima dell'avvento dell'industria, il mestiere del cappellaio era sostanzialmente una forma artigianale strettamente legata alla situazione rurale del territorio e serviva ad integrare i magri proventi derivati dal lavoro dei campi e che interessava la maggioranza della popolazione. Il museo del cappel- ►



► lo di Massa Fermana è ospitato nella sala del castello del vecchio borgo; nel locale c'è il contenuto della storia del cappello che si dice abbia avuto luce intorno al 1300 ed esiste documentazione che già nel 1700 era oggetto di esportazione verso l'oriente.

Inizialmente la materia prima era tratta dagli steli del grano debitamente mondati dalle spighe, ora, l'evoluzione dei tempi e delle tecniche industriali hanno portato all'uso di altri materiali, tessuti, lana, feltro a seconda dell'uso e delle necessità della moda. Vecchie foto, antichi macchinari spesso inventati dagli stessi artigiani, vari tipi di trecce di paglia, documentano l'antica lavorazione e l'inizio della diffusione attraverso i mercati partecipati dagli uomini che, cappelli in spalla, giravano nel circondario mentre le donne lavoravano la paglia a casa: tuttora non è strano incontrare donne che mentre si dedicano alle necessità quotidiane ingannano i tempi morti intrecciando fili di paglia.

Documentazione che continua nel museo del vicino paese di Montappone che offre un meraviglioso panorama sia con vista sulla catena dei Sibillini che, dal lato opposto, sul mare Adriatico. È una memoria culturale custodendo materiali, manufatti e gli antichi strumenti che hanno permesso alla produzione dei cappelli di esse-

re la locomotiva economica della zona facendo diventare il paese il "Centro internazionale del cappello".

Una mostra delle varietà prodotte spiegate con video e foto permette al visitatore di rendersi conto delle capacità tecniche degli operatori tanto è vero che nelle esposizioni internazionali di Firenze (1862) e universale di Parigi (1867) alcune donne furono gratificate con medaglie di bronzo e d'argento per la invisibilità dei punti di cucitura che uniscono le trecce di paglia.

La lavorazione del materiale si sviluppa in diverse fasi che permettono agli steli di grano di ottenere la duttilità necessaria per arrivare dalla mietitura all'utilizzo.

Solo i terreni collinari ricchi di materiali organici sono adatti alla coltivazione di frumento che fornisce "paglia da lavoro" e la selezione del materiale utilizzabile avveniva all'atto della mietitura fatta con falci e falcetti per i quali, a salvaguardia delle dita, l'intuizione e la capacità dei lavoratori avevano inventato il "paradita" sorta di cannello da infilare nelle dita.

Quindi si aveva la scelta della paglia le cui spighe venivano recise e gli steli selezionati e tagliati in maniera omogenea (sia a mano che con la vagliatrice, marchingegno artigianale inventata dagli stessi operatori), legati in mazzi e lasciati per qualche tempo esposti al sole

per imbiancare ulteriormente; se poi il sole rifiutava di apparire, la paglia si metteva in cassoni e si faceva bruciare lo zolfo che attraverso lo sprigionarsi dell'anidride solforosa faceva perdere il vegetale colore naturale.

Finalmente l'operazione di intreccio a cui seguiva la liscivatura delle trecce (passaggio tra due rulli), la cucitura tra loro, la stiratura e la formatura del cappello con presse di legno o ferro riscaldate.

L'attività cappelliera ha contagiato la creatività anche di altre realtà operative per cui è possibile deliziarsi nel vedere cappelli fatti con pasta di pane, gioielli, marmi, acciaio inossidabile, carta oppure piccolissimi, per bambole.

L'apice della simpatia e sorpresa si ha con la visita al vicino museo del "Cappello pazzo", quasi una caricatura della produzione seria, nel quale sono esposti modelli unici realizzati con diversi materiali, che offrono una idea di come la creatività e la fantasia non hanno limiti: dimostra una elaborazione dovuta ad un gruppo di ragazzi diversamente abili.

Dobbiamo un particolare ringraziamento alla cultura e alla disponibilità dei signori Clementi e Persechini.

Vale veramente la pena di farci un giro per rinfrescarsi la memoria e per conoscere un gioiello del nostro artigianato. ■

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)



**IL GRANDE LIBRO DELLA CUCINA**  
Stili, culture e ricette da tutto il mondo  
di Carlo Spinelli

Publicato da 24 ORE Cultura, Il grande libro della cucina è uno straordinario manuale di cucina internazionale che spazia dal mediterraneo alla Svezia, dal mondo arabo a quello caraibico, dalla cucina vegetariana allo street food. Una prima sezione introduce gli stili presentati nel libro spiegandone le caratteristiche principali e analizza gli ingredienti base delle diverse cucine raccontandone storia, uso e tradizioni. Segue il vero e proprio ricettario che, organizzato per stili e per paesi, propone oltre 100 succulente ricette provenienti da tutto il mondo e accompagnate da raffinate immagini del piatto finito. Vengono proposti piatti veloci e appetitosi per tutti i giorni, ma anche sontuose portate per le occasioni speciali o cene in compagnia, sempre tenendo d'occhio la salute e il benessere. Le dettagliate ricette sono arricchite da interessanti aneddoti sulle origini e sugli ingredienti di ciascun piatto, annotazioni sulle proprietà nutritive e suggerimenti per la presentazione e l'accompagnamento.

21,5 x 23,5 cm  
368 pagine  
300 illustrazioni  
Cartonato rivestito in legno  
24 ORE Cultura  
39,90 €

"Non c'è amore più sincero di quello per il cibo".

GEORGE BERNARD SHAW



Completa il volume una selezione dei migliori chef di alcuni stili, come Gennaro Esposito per il mediterraneo, René Redzdepi per il nordico, Ramzi Choueiry per l'arabico, Lanshu Chen per l'Asiatico, Pietro Leemann per il vegetariano e Khalid Mohammed per il Caribico. Spaziando dai piccanti piatti thailandesi alla pasta italiana, fino ai gustosi cheeseburgers newyorchesi Il grande libro della cucina è quindi un utile strumento per ravvivare con un tocco di originalità i menù di casa.

CARLO SPINELLI – antropologo e storico del cibo, ha scritto per "ItaliaSquisita", "Playboy", "Wired" e "Rolling Stone". È particolarmente appassionato di cucina neolitica e di cucina contemporanea d'avanguardia. Onnivoro in stato di digestione permanente, tiene un blog sotto lo pseudonimo di Doctor Gourmeta, nel quale mescola ironia, musica, arte e letteratura con il culto del cibo.

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

## Montefalco artistica ed enologica

Un abbinamento ideale per un fine settimana in Umbria anche con il camper.



Sono ritornato in questa regione per scoprire il territorio dove è prospera l'uva autoctona Sagrantino e, di conseguenza, conoscere alcuni dei 27, produttori dell'Associazione "Strada del Sagrantino" tutti affieri dei vini Montefalco DOC e

Montefalco Sagrantino DOCG 100% in purezza, fiori all'occhiello di Montefalco, esportati in tutto il mondo. [www.stradadelsagrantino.it](http://www.stradadelsagrantino.it) Appartengo a quella categoria di turisti a cui piace tornare più volte nello stesso posto per ammirare le

opere d'arte che già conosce e scoprirne delle nuove. Mi riferisco alla piazza centrale di Montefalco, circondata da palazzi d'epoca, con la chiesa diventata teatro, il loggiato del Palazzo Comunale (risalente al '400 e... alle volte frequentata ►



► da qualche automobile di troppo in sosta. A pochi passi dalla piazza troviamo la monumentale Chiesa di San Francesco, oggi Pinacoteca Comunale (1400), che conserva splendidi affreschi di Benozzo Gozzoli (1451), affreschi e tavole del '300/'400 di scuola umbra e affreschi di P.Vannucci, A. Romano e Melozzo da Forlì. Nelle cantine sono state scoperte e restaurate le vasche dove i frati facevano fermentare il mosto ([www.museodimontefalco.it](http://www.museodimontefalco.it)). Sempre nel centro storico si erge la chiesa di Sant'Agostino, edificata nello stile gotico dell'Italia centrale, che conserva affreschi di Ambrogio Lorenzetti e Bartolomeo Caporali. A poca distanza il Santuario di Santa Chiara da Montefalco, agostiniana. Nell'attigua Cappella di Santa Croce, dove la Santa si spense nel 1308, si trovano affreschi dell'allora nascente scuola umbra (1333). La suora di clausura alla quale avete in precedenza chiesto di poter accedere alla Cappel-

la è particolarmente orgogliosa per il fatto che il convento ospiti un Crocefisso eseguito da Giotto e, tempo permettendo, vi condurrà ad ammirarlo. Gli affreschi che ammirerete non necessitano di guide o di essere visti solo da esperti in materia: è sufficiente guardarli anche con occhio profano per venire coinvolti nel messaggio artistico che emanano. Non è essenziale possedere la fede per comprendere questi capolavori: in quanto tali, essi esprimono valori universali di cui tutti noi siamo in grado di recepire il messaggio. Una new entry nel centro storico di Montefalco è il ristorante "Olevm" ([www.olevm.it](http://www.olevm.it)). in Corso Mameli n. 5 di Faggioli Daniela. In realtà è una oleoteca che dispone di oli provenienti da tutta Italia, di cui propone assaggi guidati. Offre anche pasti sfiziosi (pochi tavoli), esclusivamente e rigorosamente "cucina umbra", conditi da una squisita professionalità dei coniugi gestori che rendono l'ambiente familiare e

non stellato.

Il vitigno del Sagrantino, con ogni probabilità importato agli albori del cristianesimo dai monaci Bizantini provenienti dalla Grecia e diretti a Montefalco, produce un' uva di grande carattere, difficile da domare ma che, una volta resa mansueta e vinificata, richiede un minimo di 37 mesi prima di uscire dalle cantine. Dall' uva Sagrantino nascono vini di grande fragranza e molto longevi, nella versione "passito" come, in quella "secco". Il vino Sagrantino DOCG nasce ufficialmente nel 1979 e l'ultima variazione del disciplinare risale al 2011. I terreni abilitati alla produzione delle uve e alla vinificazione si trovano nel Comune di Montefalco e in parte nei territori di Bevagna, Gualdo Cattaneo, Castel Ritaldi e Giano dell' Umbria. La resa di uva consentita non supera le 8 tonnellate per ettaro di vigneto. Il Montefalco Sagrantino secco DOCG si presenta di colore rosso rubino, leggermente profumato, dal sapore armonico e gradevole, talvolta tannico. I terreni vitati a Sagrantino si sviluppano su 660 ha. Il tenore alcolico può variare dal 13,5% al 15,5%.

Montefalco artistica è un abbinamento ideale con Montefalco enologica il cui Signore incontrastato è il Vino Sagrantino DOCG. Andremo a conoscerlo percorrendo la Strada del Sagrantino che conduce alle cantine dove questo importante vino viene prodotto.



La Strada del Sagrantino è un contenitore di imprese che seppur concorrenti, hanno deciso di unirsi per promuovere i vini del territorio, tutti eccellenti e, come è noto, l'unione fa la forza. Ciò che li distingue è il percorso enologico specifico scelto da ciascuna di esse cosa che si può constatare visitando le singole cantine, di cui conosceremo la storia, le scelte agronomiche ed enologiche e, da ultimo, ne assaggeremo i vini. Quando visito una cantina ascolto con attenzione la presentazione dell'azienda, cercando di coglierne la "filosofia enologica". Il vino Sagrantino non è solo la sommatoria di profumi o sentori che si percepiscono nel degustarlo : è il frutto del lavoro dei

maestri che lo producono, capaci di inserire in ogni bottiglia la loro cultura, la loro sapienza e il loro amore nel produrre un vino di qualità.

Questo cerco nei vini che bevo e consiglio anche a voi di farlo: andate a Montefalco, visitate le cantine dove viene prodotto il Sagrantino DOCG e individuate quello che vi piacerà più degli altri, tutti ugualmente ottimi. Lascio volutamente ai compilatori delle guide specializzate l'onere di individuare nei vini i profumi, gli aromi e i sentori che sanno descrivere ottimamente con sapienti panegirici.

Bevagna-loc.Arquata. "Azienda Agricola Adanti", attiva dal 1960. Gli attuali proprietari sono Pietro, Daniela e Dona-

tella Adanti che producono vini nel rispetto del territorio e delle sue antiche tradizioni. L'azienda dispone di 30 ha a vigneto, situati nelle zone collinari di Arquata e di Colcimino. Produce vini rossi da vitigni autoctoni, come il Sagrantino di Montefalco DOCG Secco e Passito, il Montefalco Rosso DOC, l'Arquata Rosso dell'Umbria IGT, e vini bianchi quali il Grechetto dei Colli Martani e il Montefalco Bianco DOC. Se l'esperienza è fonte di qualità, il Sagrantino DOCG dispone di un eccellente retaggio : viene prodotto e plasmato da 32 anni, da quando il disciplinare è stato approvato. Definisco questa azienda una cantina tradizionale "in purezza", che non è ca- ▶

► duta nella tentazione di diversificare l'attività economica e si concentra esclusivamente sulla produzione del vino. Ottima ospitalità, con degustazioni appropriate in cantina e porte aperte a tutti, sì, ma nessuna confusione di ruoli con l'allestimento di pranzi e banchetti in cantina, attività che non desiderano intraprendere. I vini Adanti sono menzionati nella maggior parte delle guide specializzate che assegnano un punteggio ai vini in rapporto alla loro qualità. Bottiglie prodotte annualmente: 150 mila  
([www.cantineadanti.it](http://www.cantineadanti.it))

### **Montefalco "Azienda Agricola Romanelli"**

Entra in produzione nel 2004. Dispone di 7,5 ha di vigneto situato a 350 m s.l.m. Devis Romanelli appartiene alla nuova generazione di vignaioli che riesce, con successo, a produrre vini secondo natura, rifiutando gli interventi chimici ma aiutando terreno, fauna, flora e aria a svolgere un compito propositivo sull'evoluzione della vite. Non segue un disciplinare preconstituito, ma di volta in volta studia ed applica soluzioni naturali in campo agronomico e in cantina, interpretando un percorso fondato sulla tradizione, senza dimenticare l'innovazione. L'attività enologica è un tassello importante dell'attività agronomica svolta dalla famiglia Romanelli che propone anche un'offerta eno-turistica comprensiva di passeggiate ed escursioni in campagna con guida, birdwatching e degustazione dei prodotti Montefalco Sagran-

tino DOCG, 7000 bottiglie. Montefalco Sagrantino passito DOCG, 3500 bottiglie. Montefalco DOC rosso, 15000 bottiglie. Grechetto Doc dei Colli Martani, 8000 bottiglie.  
([www.romanelli.se](http://www.romanelli.se))

### **Montefalco "Cantina Le Cimate"**

dell'Azienda Agraria Bartoloni Francesca. È operativa dal 2011 e dispone di 20 ettari vitati a DOC e DOCG. Cantina avveniristica di ultima generazione dove nulla è lasciato al caso. Dotata della più alta tecnologia presente sul mercato, un pannello di controllo è l'occhio vigile che prende ordini e indica la situazione dei luoghi in tempo reale. Ogni movimento dell'uva, del mosto e del vino viene seguito sullo schermo nei minimi particolari. Ripetuti controlli in ogni fase della vinificazione consentono all'enologo di avere, in tempo reale, la situazione sotto controllo. La tecnologia avanzata è certamente di supporto al lavoro dell'enologo ma, ricordiamoci, non lo sostituisce. Vini in produzione: Montefalco Sagrantino DOCG, numero bottiglie 4500, percentuale alcolica 15,5 %; Montefalco Rosso DOC, 1300 bottiglie (uve Sangiovese, Cabernet, Merlot e Sagrantino), alcol 14,5 %; Vino rosato Sudade IGT (Sagrantino 100%). Vino Trebbiano Spoletino IGT (Trebbiano 100%); Vino Macchieto IGT (Uve Sagrantino e Cabernet); Vino Aragon IGT (Uve Vermentino e Grechetto). La cantina è fornita di una dependance che può ospita-

re degustazioni. La sala ha una capienza di 120 posti ed è utilizzata anche per banchetti.  
([www.lecimate.it](http://www.lecimate.it))

### **Giano dell'Umbria "Azienda Agraria Moretti Omero"**

Via Sabino 19, Giano dell'Umbria. Ettari vitati 13, altitudine dei vigneti 400 m s.l.m. Conduzione familiare dal 1992. È stata la prima cantina in Umbria a fare vini certificati biologici (certificazione AIAB) come il vino Montefalco Sagrantino DOCG, il Montefalco Rosso DOC e il Montefalco Bianco DOC. Produce altresì il Grechetto IGT, il Terre di Giano IGT e il Nessuno IGT. Omero Moretti considera il "biologico" uno stile di vita in quanto rispetta l'ambiente senza fare uso di pesticidi e concimi chimici e, soprattutto, escludendo organismi geneticamente modificati: il biologico giova alla salute dei consumatori. Inoltre, tutti i vini hanno un ridotto contenuto di solfiti. Giussy Moretti, Vicepresidente della "Strada del Sagrantino", seguendo le orme del padre, punta sulla qualità e la tradizione. Promuove corsi di cucina e visite in cantina, laboratori di panificazione con la pasta madre, ginnastica Pilates in vigna, ginnastica Yamuna in barricaia, picnic biologici in vigna e visita della cantina dove talvolta organizza pranzi e cene. con visita alla medesima. Vi è anche "La Casa dei Nonni" per chi voglia soggiornare sul posto. Bottiglie annue prodotte 55.000  
([www.Morettiomero.it](http://www.Morettiomero.it))

Giano dell'Umbria (547 m),



dove si trova la cantina Omero, è un piccolo borgo antico che nasce nel X secolo. Spesso non lo si trova nelle carte stradali, ma è noto ai turisti in cerca di luoghi "fuori rotta". Vi è anche un campeggio. Da visitare l'Abbazia di San Felice, capolavoro dell'arte romanica.

Il territorio dove viene vinificato il Sagrantino è noto anche per gli oliveti dalle cui olive si estraggono oli eccellenti. Segnalo pertanto anche alcuni frantoi presenti in zona, aderenti alla Strada del Sagrantino i quali nelle annate favorevoli esprimono oli di grande qualità.

Bevagna Frantoio Petasecca di Donati Marco, attivo dal 1962. Ettari a Oliveto 30. Produzione 400 quintali di olive. ([www.ilfrantiodibevagna.it](http://www.ilfrantiodibevagna.it)). Mac-

chine olearie Rapanelli. Visite del frantoio tutto l'anno con degustazioni, il frantoio si trova vicino ad una piazzola attrezzata per la sosta Camper.

Bevagna Frantoio oleario La Macina Rossa della Società Agricola Attone. Loc. Madonna delle Grazie. Ettari a uliveto 20 con 7000 piante di ulivi. Produzione annua media 1000 quintali di olive, Produzione 150 quintali di olio. Macchine olearie Pieralisi. Attivo dal 1994. Tel. R. Proietti 3478327653. Visite al frantoio tutto l'anno con degustazioni

Montefalco Frantoio Gabriele Montioni. 6 ettari a Uliveto. Il frantoio è strutturato anche per frangere per conto terzi. Produzione annua 150 quintali. Macchine olearie Pieralisi ([www.gabrielemontioni.it](http://www.gabrielemontioni.it)). Visite al

frantoio tutto l'anno con degustazioni.

Per pernottare a Montefalco consigliamo "Villa Mustafà", un B.B. ma in realtà opera come un Agriturismo. Una villa in campagna con poche camere spaziose e deliziosamente arredate in stile fine '800, stessa epoca della villa che appartenne a Domenico Mustafà. Il nome ha origini turche solo per ricordare che il proprietario venne avviato alla carriera di voce bianca con le stesse modalità a cui erano sottoposti i guardiani degli antichi harem turchi. Fu personaggio di grande talento canoro che, a fine carriera, fece costruire nei pressi di Montefalco questa villa in cui venne ad abitare. Montefalco Villa Mustafà, Via Casale 71, Montefalco ■ [www.villamustafa.it](http://www.villamustafa.it)

## Un capostipite interessante con ...significativa prole



**F**acemmo cenno, qualche numero fa, all'olio di oliva: origine, composizione, utilizzo.

Vogliamo estendere ora la disamina alle diverse qualità di olio extravergine e alle loro terre di origine, alle loro specificità e, possibilmente, problematiche per permettere ai nostri lettori di orientarsi nel magma delle produzioni.

La Romagna è un naturale confine, e Rimini in particolare, tra l'Italia cosiddetta continentale e l'inizio dell'area mediterranea e in questa situazione lo sviluppo dell'olivicoltura per motivi socio-economici, ambientali, culturali ha avuto un maggiore sviluppo del resto

della Regione lungo la fascia collinare e in parte litoranea.

E come succede nelle migliori famiglie, vogliamo cominciare con quello che è praticamente il capostipite delle peculiarità e che per primo ha ottenuto la distinzione a livello internazionale: la Denominazione di Origine Protetta (1996).

Sicuramente merita attenzione perché ha una origine talmente nobile da meritare un habitat di tutto rilievo: addirittura un museo all'aria aperta con un percorso che si snoda lungo le strade, tutte all'interno dell'areale (dalle prime colline faentine fino ai comuni di Riolo Terme, Casola Valsenio e in parte Modigliana) che illustrano l'anello

più ristretto che contiene il giacimento più antico con soggetti ultracentenari in uno spettacolare e panoramico anfiteatro naturale.

Percorrendo l'itinerario in auto (ma si perderebbe tutto il fascino) o a cavallo o in bike si possono distinguere gli impianti a terrazzamenti in una successione di olivi che presentano una coreografica macchia di verde, sfumata nei toni, che acquista intensità man mano che si sale fino ai boschi di conifere.

Una simile collocazione esposta a sud-ovest permette agli olivi di ricevere luce e calore che debbono irradiarsi su tutta la chioma soprattutto in prima-



vera durante la fioritura e l'allegagione e in autunno nel periodo della raccolta proteggendo il frutto dai freddi precoci.

Oltretutto il suolo insiste lungo la Vena del Gesso i cui terreni trattengono calore essendo una dorsale di solfato di calcio variamente cristallizzato che influenza il microclima e dona una sua tipicità alla flora e alla fauna segnando la vita stessa degli uomini: infatti la flora ha subito mutamenti per rimboschimenti o piantagioni di castagneti ma l'habitat naturale prevede boschi di carpino, aceri, ornelli e ove questi lasciano spazi nascono ginestre, sulla coloratissima e orchidee; e in questa variegata

natura vivono la rana e l'ululone appenninico oltre alle poiane e gheppi nonché istrici, cinghiali, lupi.

Al centro di questo paesaggio c'è Brisighella di nascita medievale che continua a rivivere tuttora la sua storia con piccole strade acciottolate che invitano il visitatore ad immaginarsi un personaggio...d'epoca il cui mondo, ormai scomparso, tuttavia riaffiora sollevando lo sguardo alla rocca o alla torre dell'orologio oppure recandosi alla Pieve Tho, in periferia, splendido esempio romanico, suggestivo nella sua semplicità, invito ad una sincera meditazione.

Caratteristica la " Via degli

asini" (dovrebbe essere trafficatissima...) un portico sopraelevato nato per difesa e poi divenuto ostello per gli asini che i birocciai utilizzavano per il trasporto dalle cave di gesso.

Una complessità locale così specifica ha trovato nell'olio un comune denominatore che ha coniugato sapientemente natura e capacità umana tanto da essere portato a modello di correlazione tra produttori e mercato anche se apparentemente potrebbe essere inficiante un prezzo certamente elevato; ma se consideriamo che il frutto è una drupa autoctona, la Nostrana, che caratterizza e tipizza l'areale con raccol- ►



► ta manuale e conseguente lavorazione atta a completare il ciclo vitale nel modo più rispettoso fino ad ottenere il massimo dell'armonia gustativa, sicuramente il piacere che se ne trae degustandolo vale il "sacrificio" economico a tutto vantaggio della nostra salute. Tanta piacevolezza dovrebbe avere maggiore attenzione da quanti sono interessati all'argomento: ristorazione, distribuzione, stampa e TV specializzati che invece dedicano al prodotto olio extravergine in generale, al Brisighello in particolare, ancora pochissimo spazio favorendo in tal modo l'affermarsi di importazioni dall'estero quando non di surrogati non sempre validi se non contraffat-

ti. Allontanandosi da Brisighella lungo la provinciale che corre in parte lungo la Vena del Gesso, si giunge a Casola Valsenio dove si può far tappa nell'interessante e importante orto botanico ed apprezzare la varietà di erbe aromatiche edibili e medicinali per utilizzare rimedi alternativi. Nelle immediate vicinanze è possibile visitare "il Cardello" che dopo vicissitudini è divenuto l'abitazione dello scrittore Alfredo Oriani; precedentemente (secoli V e seguenti) doveva essere la foresteria dell'abbazia di Valsenio, retta da monaci benedettini, con giurisdizione su un ampio territorio, recentemente rinata a

nuova vita da un periodo di semi abbandono dovuto a mutilazioni dalla guerra ed ora riaperta al pubblico dopo importanti restauri che indagini archeologiche ne hanno rivelato la struttura più antica. Dalla valle del Senio, attraverso la "via della lavanda" che costeggia tutta la strada si scende sulla valle del Santerno lasciando la Romagna per l'Emilia arrivando ad Imola, la cui data di nascita si presume intorno all'anno 187 a.C. Anno in cui una pista pedemontana fu trasformata in strada da Rimini a Piacenza per volontà del console Emilio Lepido e sulle rive del fiume Santerno sorse un punto di incontro tra l'appennino e la pianura

prima che i Romani ampliasse-  
ro e bonificassero il territorio e  
Silla desse il nome alla città.

Durante il Medioevo assistet-  
te alla diatriba tra Bizantini e  
Longobardi con alterne vicen-  
de che la portarono ad essere  
possessione tra le varie famiglie  
dominanti, raggiungendo in  
seguito un certo equilibrio poli-  
tico e quindi una buona possi-  
bilità di crescita nei secoli suc-  
cessivi.

Nei primi anni del 1300 fu co-  
struita la rocca sforzesca, tutto-  
ra in superbo stato di manuten-  
zione all'interno della quale si  
può ammirare una delle più in-  
teressanti raccolte di armi an-  
tiche. Dalla rocca si raggiun-  
ge il centro transitando per via  
Garibaldi su cui si affaccia il  
settecentesco palazzo Tozzo-  
ni (imponente scalone di ac-  
cesso); sulla piazza principa-  
le fanno da cornice da un lato  
il quattrocentesco palazzo Ria-  
rio di impronta brunelleschiana  
e a fronte il palazzo comunale  
(XIII e XIV secolo) dalla podero-  
sa struttura di impronta roma-  
nica successivamente ingrandito  
seguendo canoni gotici.

Interessante il campanile a  
base circolare di S. Maria in  
Regola, forse romanica a tre  
navate, ma ricostruita a sala il  
cui interno ricorda motivi biza-  
ntini. Da non perdere una visita  
alla Farmacia dell'Ospedale,  
fine '700, con una numerosa  
e pregevole raccolta di cera-  
miche d'epoca.

In Emilia storicamente sono  
presenti sicuramente micro rea-  
lità olivicole fin dal basso Me-  
dioevo che hanno lasciato nu-  
merose testimonianze (pratiche

notarili, pagamenti in natu-  
ra olearia, descrizioni di stru-  
mentazione usata per l'olio,  
ecc) ed eredità genetiche ab-  
bastanza importanti con mag-  
gioranza nelle zone collinari  
del bolognese e dell'imolese.  
Si ebbe poi una decadenza  
nel periodo rinascimentale sia  
per effetto di eventi naturali  
che per avventure umane (crol-  
lo demografico per epidemie,  
difficoltà di comunicazioni e  
una scarsa remunerazione del  
lavoro rispetto alla pianura).  
Pur non avendo ancora un ele-  
vato grado di diffusione, ciò  
non toglie che non possano  
avere le caratteristiche idonee  
alla produzione di alta qualità  
con una ufficiale denominazio-  
ne dal momento che da par-  
te degli organismi preposti si è  
velocemente proceduto alla ri-  
cerca per una selezione clona-  
le che potesse offrire le miglio-  
ri probabilità di sopravvivenza e  
fruttificazione avendo in comu-  
ne la provenienza e una buo-  
na tolleranza al clima rigido.

Da questa situazione più di  
una decina di anni or sono l'in-  
tuizione della famiglia Rossi di  
Imola ha fatto nascere il primo  
frantoio locale dando l'avvio  
alla industria olearia che dalla  
frangitura della produzione pri-  
vata è andata ampliandosi fino  
a lavorare il conferito dagli al-  
tri piccoli produttori selezionati  
della provincia (ma ognuno ha  
una sua particolare frangitura  
tale da distinguere ogni singo-  
larità) che avviene in due fasi  
centrifughe con procedimento  
a freddo prevedendo una gra-  
molatura sottovuoto ad evitare  
ossidazioni dopo una frangitu-

ra a martelli.

Per scelta tecnica aziendale  
l'olio non viene filtrato ma la-  
sciato decantare naturalmente  
in una particolare sala di stoc-  
caggio ad una temperatura tra  
i 12 e i 15 gradi per non al-  
terare le proprietà organoletti-  
che mentre la sansa non vie-  
ne asciugata subito: si ottiene  
quindi un olio fiore a tutto van-  
taggio della qualità.

In un secondo momento con  
una procedimento di centrifu-  
gazione ad alta velocità, la  
sansa viene asciugata e resa  
idonea per i caloriferi e ai bio-  
digestori per energia anaerobi-  
ca.

Le cultivar più interessanti e red-  
ditizie sono il Leccino, il Fran-  
toio, il Pendolino e la Nostra-  
na ma particolari risultati sono  
resi dalla varietà provenzale  
"Picholine" abbastanza recen-  
temente introdotta nel territorio  
dove sembra aver trovato un  
perfetto habitat ( ed ottenuto lo  
"ius soli"), che all'assaggio nel-  
la produzione monovarietale  
"Sagace" (sinonimo della per-  
sonalità dei titolari dell'azien-  
da) presenta note di erbaceo,  
pomodoro, foglie con eviden-  
te equilibrio tra olfatto e gusto.  
Con la teoria dei piccoli pas-  
si l'intendimento dell'azien-  
da Rossi è quello di presentar-  
si sul mercato con un prodotto  
di qualità, sempre commisura-  
to alle capacità produttive, e  
giungere alla conclusione del-  
la filiera fino al riconoscimen-  
to di "Olio di alta qualità"; e  
i numerosi premi acquisiti fino  
ad ora dimostrano che è sul-  
la buona strada se non già ar-  
rivata. ■

## Truffle & Co

### Festival del Tartufo nero pregiato del Piceno

“**T**ruffle & Co, il Nero che accende la passione” è l’iniziativa dedicata alla tartuficoltura in programma a Roccafluvione dal 2 al 6 gennaio 2015, che coinvolge anche Acquasanta Terme ed altri sette comuni del Piceno.

Il Festival è ideato dalla Cooperativa Consortile Elaborata, nell’ambito di un’azione del progetto “Piceno Sense of Place” cofinanziato dal Gal locale, per promuovere le aree interne della provincia di Ascoli Piceno tra il Parco Nazionale dei Monti Sibillini e il Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga, evidenziandone il profilo culturale, storico,

ambientale ed enogastronomico, attraverso esperienze sensoriali da vivere, espressione di una passione che si esplica attraverso la cultura dell’appartenenza. Elaborata è un consorzio non di filiera nato dalla sinergia di 21 imprese operanti in vari campi: arte, editoria, teatro, grafica, comunicazione, scuola di musica con la partnership di comuni, comunità montane e fondazioni, la cui mission è offrire un’opportunità di sviluppo e di crescita economica e sociale alle comunità locali attraverso la cultura. La conferenza stampa di presentazione della kermesse che celebra questa eccellenza del terri-

torio rurale piceno si è svolta a Roma, ospitata dall’Associazione Italiana Alberghi per la Gioventù, il cui responsabile della comunicazione Roberto Messina ha illustrato, con l’occasione, il ricco cartellone dei mercoledì culturali di eventi che ruotano intorno alla rete degli ostelli. La seconda edizione del Festival del Tartufo nero pregiato, sostiene Patrizia Di Luigi presidente di Elaborata, contribuisce a promuovere un territorio che vanta bellezza ambientale, tradizione culturale, ricchezza gastronomica. Una progettazione omogenea ha fatto sviluppare in questo territorio 1000 ettari di tartufaie che forniscono una

produzione in continua crescita. Il calendario degli eventi si inaugura ad Acquasanta presso il Teatro dei combattenti, con il convegno sull'agricoltura di qualità e la sana alimentazione, attinente al tema dell'Expo in quanto Truffle & Co è la prima manifestazione in calendario Expo 2015 per la Regione Marche che si fregia di questo marchio. Molti gli incontri e gli ospiti che completano i percorsi del gusto con cene a tema, eventi musicali e culturali, spettacoli, mostra di tipicità locali e mostra fotografica d'antichi tartufai e attrezzi d'epoca per la raccolta del tubero; tutti i giorni alle 19 Neroaperitivo all'insegna del Nero pregiato

e tipicità. La prima serata c'è il tango argentino, poi jazz, suoni mediterranei, dj per i giovani, concorso per le scuole con dei laboratori e premiazione finale. Chef Rubio e Diego Bongiovanni negli show cooking parlano di tradizione e internazionalità del cibo e propongono piatti semplici e creativi abbinati al tartufo, mostrando attrezzi insoliti. Nei laboratori di cucina per adulti e bambini si impara a impastare il pane col lievito madre, a preparare la pizza rustica, a realizzare la pasta con le farine nobili macinate a pietra per un piatto di maltagliati mare e monti con il pesce dell'Adriatico, a farcire al tartufo le olive ascolane.

Prevista un'incursione di Michele Mirabella mentre lo chef Rossi prepara piatti ispirati a Rossini col sottofondo musicale di arie del musicista. Rossini, appassionato gourmet, componeva infatti vere "sinfonie culinarie" con le tipicità di tutta la penisola e gli immancabili tartufi di Ascoli, che faceva degustare con dovizia agli ospiti della sua casa parigina. Testimonial l'avvocato Nino Marazita, battitore della seconda asta internazionale del Tartufo nero pregiato, e al quale viene conferito il premio dedicato al prelibato tubero, nel corso della sfilata di un'altra eccellenza del made in Italy: la moda. ■ [www.truffleandoco.it](http://www.truffleandoco.it)



## RINASCITA PER UN VINO



Vitigno autoctono dell'Alessandrino, nell'area compresa tra Novi e Tortona fino ai limiti di Voghera, intensamente coltivato fin da tempi immemorabili sulle pendici delle valli Ossona, Grue e Curone, in un habitat particolare per la conformazione geofisica del terreno argilloso-calcareo sassoso e per un prolungato soleggiamento, dato lo sviluppo del territorio ad anfiteatro rivolto verso la Liguria, al riparo dai venti con vista sul mare di Genova da cui arriva la brezza (ricorda la posizione di Langhirano in cui la stagionatura dei prosciutti si avvale del vento che spira dal Tirreno) che contribuisce a dare alle uve un insoli-

to profumo e quasi un sapore antico.

Qui il Timorasso, è lui il soggetto, ha ripreso a vivere da tempo relativamente breve, una trentina di anni, per la caparbia volontà di un tecnico viticoltore allora giovane, ma presto seguito da altri, che ha creduto quasi ad un ritorno alle origini rapportandosi in modo completamente nuovo e moderno con la vite.

Infatti la situazione attuale proviene da un ripopolamento del territorio dopo che per anni gli abitanti se ne andavano per fare altri lavori ritenendo quello del coltivatore impossibile di dare soddisfazioni e reddito soprattutto quando l'avvento della fillossera ha di fatto

azzerato circa ottomila ettari di viticoltura con la conseguente mancanza della manodopera per una lavorazione che richiede quasi quattrocento ore annue per ogni ettaro. Infatti i pochi che erano rimasti si sono convertiti alla frutticoltura impiantando pescheti. Già nel 1300 il filosofo bolognese Pier de' Crescenzi, appassionato di agricoltura, decantava i vini bianchi della zona di Tortona la cui produzione è tornata a livelli accettabili trascinata dal sempre maggior successo del Timorasso vino emblema delle eccellenze dalla zona.

Uva a bacca bianca, di elevato valore zuccherino e notevole acidità con potenzialità aro-

matica propria dei vini bianchi "invecchiati", elegante, intensa, con toni minerali evidenti che si esprime in bottiglia con una evoluzione che può durare anni perché la macerazione viene fatta sulle fecce nobili con una permanenza in bottiglia di almeno diciotto mesi.

Vino apparentemente semplice e facile da bersi salvo poi constatare che la gradazione alcolica oscilla tra i 13° e i 15°.

Possiamo definirlo un vino "di nicchia" anche se il padre putativo riscopritore di questa uva, Walter Massa, non ne vuole sapere perché secondo lui "il vino è di tutti e per tutti e Erasmo da Rotterdam affermava che il vino è il riflesso della mente". Perché Massa è un filosofo che ama svisceratamente la sua terra che racconta la vita di chi la cura e la coltiva in cui "il risultato fi-

nale del lavoro deve essere una filosofia condivisa solo da chi ci crede dalla potatura alla vendemmia" e rifugge dalla D.O.C. Perché vuole essere un artigiano e gli servono tre elementi essenziali per raggiungere il suo scopo: l'uva, il tempo e il buonsenso. Per sottolineare questi suoi principi chiama il suo prodotto Dertona nome antico della località di Tortona, a rivendicarne la secolare provenienza e a salvaguardia da indebite intrusioni.

Al termine della pianura padana le Alpi cominciano a cedere agli Appennini attraverso i Colli tortonesi, dolci colline che pian piano si inerpicano nei boschi di rovere e castagni dimenticando parzialmente la presenza dell'uomo per lasciare spazio alla natura vera protagonista dove è facile osservare caprioli, sco-

iattoli, volpi mentre la flora si presenta con profumato biancospino, pruni selvatici, erica e ginepri oltre numerose specie di orchidee selvatiche; da non tralasciare funghi e tartufi da poter gustare nei numerosi ristoranti e trattorie insieme alle altre specialità locali come il Montebore, caratteristico formaggio di latte vaccino e ovino o il tradizionale salame artigianale dall'impatto a grana grossa con sale, pepe nero in grani e aromatizzato con aglio e vino rosso. Inoltre tutto il comprensorio è particolarmente fruibile per un turismo escursionistico in mountainbike ma anche a piedi o cavallo con possibilità di svago anche nel periodo invernale.

È un fine settimana da provare... buon pranzo (anzi, buona bevuta perché ne vale veramente la pena) e buon divertimento. ■



## Incontro amichevole tra i tortellini di bologna e i tortellini modenesi



Dopo quel pasticciaccio della "Secchia Rapita" dopo la caduta del muro di Berlino, ci sono ora tutti i presupposti che anche tra Bologna e Modena si riapra un dialogo costruttivo su un argomento di gastronomia di grande attualità per entrambi gli schieramenti.

E' il tortellino in brodo l'oggetto del contendere che ha generato l'invito amichevole e non competitivo che i cuochi professionisti di Bologna hanno rivolto ai colleghi di Modena.

La "RistoAssociazione Tourtlen" di Bologna, che annovera tra i suoi membri il gotha dei cuochi bolognesi, con spirito

altruista e rinunciando all'imprimatur della ricetta ufficiale del tortellino, depositata alla Camera di Commercio di Bologna, ha invitato i colleghi cuochi professionisti della associazione modenese "Consorzio Modena a Tavola" proponendo loro di partecipare a una disputa conviviale, durante il quale una selezione di cuochi di ambedue le città faranno assaggiare agli ospiti intervenuti i rispettivi tortellini tradizionali e quelli creativi. Il luogo dell'incontro è il più rappresentativo della città di Bologna: il palazzo -prigione di Re Enzo, che il comune, accogliendo in toto questa iniziativa, ha graziosamente con-

cesso. In calce troverete tutti i dettagli per partecipare alla manifestazione. Ripetiamo che non è una sfida in quanto non ci sono regole scritte da rispettare se non quelle dettate dalle rispettive tradizioni. Sarà compito della giuria stabilire nelle due selezioni previste tra cuochi bolognesi quali tortellini tradizionali, bolognesi, e "creativi" dovranno passare il turno per accedere alla finale dove incontreranno i tortellini modenesi. I giurati saranno gli stessi commensali che, assaggeranno sette porzioni di tortellini e in piena autonomia voteranno quelli che più hanno convinto il loro palato. L'ultima e terza sera per il

gran finale, la disputa si svolgerà tra i tortellini bolognesi e quelli modenesi, la giuria sarà presieduta dal cuoco modenese Massimo Bottura e composta da una rosa di ristoratori bolognesi e, modenesi e da giornalisti di chiara "fama" in gastronomica. A conclusione della serata, la giuria indicherà i tortellini (tradizionali e non) più votati, in pratica i "primi inter pares" della manifestazione. Il concetto di fondo espresso dai cuochi professionisti dei due gli schieramenti emerso dalla conferenza stampa è questo: non esiste un unico tortellino tradizionale ma esistono tanti tortellini tradizionali che hanno in comune una rosa di ingredienti tradizio-

nali. Ogni sfogliata, madre o nonna o cuoco professionista, detiene la propria ricetta tradizionale. Anche noi, inconsciamente, quando assaggiamo i tortellini li giudichiamo in rapporto al sapore di quelli che la nostra memoria storica ci tramanda. E' pertanto superato il criterio di giudicare la bontà dei tortellini in brodo prendendo come pietra di paragone un'unica ricetta tradizionale bolognese. Una scelta in questo senso sarebbe sempre motivo di discussione e divergenze tra bolognesi e modenesi. Mentre quello che i cuochi professionisti bolognesi e modenesi auspicano è la condivisione del tortellino nel rispetto delle ataviche dif-

ferenze tradizionali, e al termine della disfida vinca il migliore di quel giorno. Sul piano sostanziale, grazie ai cuochi professionisti di Bologna, si aprirà presto un dialogo costruttivo con i cuochi professionisti di Modena, preludio in un prossimo futuro del perseguimento di altre iniziative comuni in campo gastronomico, cui potranno partecipare oltre ai cuochi professionisti anche altri attori della gastronomia regionale.

Sta per concretizzarsi quello che in gergo politichese si chiama "la politica dei piccoli passi", che dovrebbe preludere alla condivisione di una gastronomia regionale non più contrapposta fra beceri cam-



**Da sx a dx:**

Lucia Antonelli  
Luca Marchini  
Massimo Bottura  
Matteo Lepore  
Mario Ferrara  
Claudio Sordi  
Massimiliano Poggi  
Vincenzo Cappelletti  
Francesco Carboni  
Andrea Rambaldi  
Corrado Vitale  
Bertozzi

► panilismi tradizionali ma unita nel rispetto delle rispettive specificità.

E chissà se i cuochi di Bologna, così bravi a rompere il ghiaccio con i modenesi, riusciranno a far tornare a

casa un" emigrato eccellente", conosciuto in tutto il mondo ma denigrato nella sua città "Natale" da cui prende il nome ma dove però sembra non sia nato. Nulla osterebbe adottarlo. Una pasta non all'uovo nei menù bologne-

si non guasterebbe e potrebbe essere motivo per indire un concorso pubblico, ad esempio quale condimento "creativo" abbinare al "piatto figliol prodigo" dato che non vi sono precedenti tradizionali.

### **Programma della manifestazione:**

"Nella serata del 27 gennaio 2014 a Palazzo Re Enzo, Bologna, cinque chef bolognesi e cinque chef modenesi si confronteranno sull'esecuzione di tortellini tradizionali e non.

#### **Le primarie bolognesi:**

Prima dell'incontro con Modena, si svolgeranno le primarie:

ci saranno due turni di sfida tra i ristoranti bolognesi dell'associazione (7 la prima sera e 7 la seconda). Appuntamento il 13 gennaio e il 20 gennaio dalle ore 20.00 a Palazzo Re Enzo.

Marcello Leoni (Presidente dell'Associazione e vincitore della votazione avvenuta durante il Festival del Tortellino) passerà direttamente in finale. Gli altri 14 si sfideranno nelle primarie e solo 4 (due tradizionali e due creativi) arriveranno all'incontro con Modena.

La votazione delle primarie avverrà tramite giuria popolare: 150 persone ceneranno sedute nella Sala Re Enzo di Palazzo Re Enzo gustando un antipasto preparato da Marcello Leoni, 7 assaggi di tortellini e il dolce di Gino Fabbri pasticciere, il tutto accompagnato dai vini dei colli bolognesi, per poi votare il miglior tortellino tradizionale e il miglior tortellino creativo della serata.

Per partecipare è necessario prenotarsi scrivendo a [info.tourtlen@gmail.com](mailto:info.tourtlen@gmail.com) dal 15 dicembre all'8 gennaio 2014 (fino ad esaurimento dei posti disponibili) lasciando i propri dati, il numero dei partecipanti e un recapito telefonico e indicando il giorno in cui si vuole partecipare. I posti sono limitati, solo 150 persone potranno partecipare e decretare i tortellini che andranno in finale. Costo della serata 45 euro (compreso di 7 assaggi di vino).

#### **13 gennaio:**

Tortellini creativi

SCACCO - ANTICA TRATTORIA SACERNO - RISTORANTE ACQUA PAZZA

Tortellini tradizionali:

CANTINA BENTIVOGLIO - RISTORANTE BIAGI - TRATTORIA BERTOZZI

IL SOLE DI TREBBO



### **20 gennaio:**

- Tortellini creativi: AL CAMBIO-LA PIAZZETTA-RISTORANTE TRE LEONI
- Tortellini tradizionali:
- TAVERNA DEL CACCIATORE - OLPETTE E CRESCENTINE
- LA BOTTEGA DI FRANCO - FRANCO

### **La Finale:**

Bologna & Modena. La finale si terrà il 27 gennaio 2014 alle ore 20.00 a Bologna, sempre nella Sala Re Enzo di Palazzo Re Enzo. Alla serata potranno partecipare solo 100 persone e la giuria di esperti presieduta da Massimo Bottura. (costo serata 60,00 €).

In contemporanea si terrà la sfida tra le sfogline bolognesi e quelle modenesi e alla fine la giuria dovrà proclamare il miglior tortellino tra i due.

Nella Sala degli Atti sarà invece allestito un piccolo "festival del tortellino" con diversi stand dove si potranno assaggiare i tortellini bolognesi e modenesi non entrati in finale. Per la degustazione si potrà acquistare un coupon a 3,50 € per un assaggio a scelta, a 15,00 € per 5 assaggi. I tortellini saranno accompagnati dai vini del Consorzio Vini Colli Bolognesi (2,00 € al bicchiere) e alla fine si potrà gustare un dolce preparato da Gino Fabbri Pasticcere.

La manifestazione è realizzata con il patrocinio del Comune di Bologna e la collaborazione Consorzio Vini Colli Bolognesi e I.I.S. BARTOLOMEO SCAPPI di Castel San Pietro.

### **Per informazioni:**

[info.tourtlen@gmail.com](mailto:info.tourtlen@gmail.com) - [www.facebook.com/tourtlen.org](http://www.facebook.com/tourtlen.org)



# 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