

# TURISMO

Anno 21°  
Marzo 2015

**all'aria aperta** **226**

CAMPEGGIO E TEMPO LIBERO: IL SETTIMANALE DELLA VACANZA IN LIBERTÀ

Montefalco  
artistica ed enologica

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

*all'interno la rivista*

*Gustosi* li itinerari

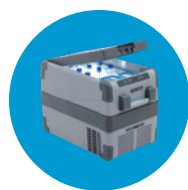


# LA MIA LIBERTÀ

2015

**E' ARRIVATO IL  
CATALOGO 2015**

**Consultalo  
on line  
[www.dometic.it/rv](http://www.dometic.it/rv)  
oppure  
richiedilo al tuo  
rivenditore**



Refrigerazione



Aria condizionata



Elettronica e  
generatori di  
corrente



Accessori  
per la sicurezza



Accessori  
per il comfort



Forni, piani  
cottura, lavelli



WC a cassetta,  
toilette portatili,  
prodotti chimici

## LA GAMMA COMPLETA DI ACCESSORI PER VEICOLI RICREAZIONALI

Per maggiori informazioni puoi scrivere a: [vendite@dometic.it](mailto:vendite@dometic.it) o consultare il sito [www.dometic.it/rv](http://www.dometic.it/rv)

Settimanale - Anno 21° N. 226  
Gruppo Editoriale Turismo Itinerante srl  
di Claudio Domenico D'Orazio

Direzione e Redazione  
Gruppo Editoriale Turismo Itinerante srl  
Sede: Via di Vittorio, 104  
60131 Ancona  
Tel./Fax 071 2901272  
E-mail: redazione@turit.it

Responsabile della Pubblicità  
Giampaolo Adriano  
cell. 338 9801370  
giampaolo.adriano@gmail.com

Ufficio Abbonamenti  
abbonamenti@turit.it  
Tel./Fax: 071 2901272

La Redazione:

Direttore responsabile  
Maurizio Socci

Direttore  
Alberto Bignami  
bignami1976@gmail.com

Collaboratori:

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

Turismo Itinerante è a disposizione degli aventi diritto con i quali non è stato possibile comunicare, nonché per eventuali involontarie omissioni o inesattezze nella citazione delle fonti delle illustrazioni e dei brani riprodotti.  
Foto, CD Rom e manoscritti, anche se non utilizzati, non vengono restituiti.

## Sommario

News	pag. 4
Uno sguardo sul mondo	pag. 8
On the road	
- Montefalco artistica ed enologica	pag. 14
- Barcellona, Gaudì e altro	pag. 30
News dal mondo del caravanning	pag. 36
Dossier	pag. 39
Approfondimento	pag. 42
L'opinione di Beppe Tassone	pag. 44
<b>GLI ITINERARI GUSTOSI</b>	pag. 45



## Nuovo Codice della strada: meno limiti per i neopatentati



**N**ovità in vista per i neopatentati. Oggi, vige l'articolo 117 del Codice della strada comma 2-bis, che ha introdotto nel nostro sistema giuridico il divieto per i neopatentati (patente B entro il primo anno dal rilascio della patente) di guidare veicoli aventi una potenza specifica, riferita alla tara, superiore a 55 KW/t. In futuro, sempreché il Senato dia l'ok dopo il via libera appena concesso dalla Camera, i neopaten-

ti potranno guidare un veicolo con potenza superiore a 55 KW/t se accompagnati da un adulto patentato (con minimo la stessa licenza) da almeno 10 anni. Quindi, con l'esperto accanto, il ragazzo (ma un neopatenato in teoria potrebbe anche avere 60 anni o oltre) avrebbe la possibilità di guidare qualsiasi auto, anche una Porsche.

**ECCO IL MOTIVO** - Ma perché si vuole eliminare il limite di potenza? Semplice: sta

mettendo in difficoltà molte famiglie che possiedono una sola macchina con potenza superiore a quella richiamata. In particolare a quelle famiglie che abitano nelle periferie o in montagna che sono quasi costrette ad acquistare macchine con potenza superiore a 55 KW/t per effettuare gli spostamenti in sicurezza. Se un neopatenato ha preso la patente per recarsi principalmente al lavoro (non sempre ci sono i collegamenti con i





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



Seguici su  
[facebook.com/alko.italia](https://www.facebook.com/alko.italia)

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

mezzi pubblici), e la sua famiglia non ha le possibilità economiche per acquistare una nuova ulteriore vettura (oltre al costo della macchina bisogna aggiungere i costi di assicurazione e bollo), non dispone di soluzioni: gli viene vietata la guida della macchina di famiglia e, per un anno, resta senza la possibilità di utilizzarla, perdendo la dimestichezza acquisita durante il corso di guida.

**VERO, MA...** - In effetti, con un adulto accanto sin dall'inizio, il ragazzo potrebbe imparare prima a guidare, e le famiglie non sarebbero costrette a comprare un'auto ad hoc. Ma occhio ad affidare l'auto al figlio quando accanto a lui siede l'amico esperto per la legge (bastano 10 anni di patente): magari per legge è sì esperto, però poi nei fatti potrebbe non esserlo. Inoltre, non si risolve il problema del figlio che con l'auto va all'università: dovrebbe sempre essere accompagnato, e questo è altamente improbabile. Già ora la Guida accompagnata a 17 anni aiuterà a rendere più preparati i ragazzi e quindi potrebbe contribuire (in futuro) a rivedere i limiti attuali. Resta il fatto che oggi queste soglie siano troppo basse: forse andrebbero ritoccate

all'insù, trovando un miglior compromesso potenza/tara.

### CI SONO ALTRE MODIFICHE

- Aumenterà anche la possibilità di effettuare controlli remoti della circolazione e sarà più facile controllare anche i mezzi pesanti e che trasportano merci pericolose. Sotto esame le competenze delle diverse forze di polizia stradale con possibilità di creare ulteriori specializzazioni potenziando maggiormente il ricorso ai controllori ausiliari. La creazione di un'unica banca dati delle infrazioni stradali permetterà di monitorare in tempo reale le infrazioni controllando i conducenti recidivi più pericolosi. In materia di ricorsi sarà differenziata la competenza tra prefetto e giudice di pace per quanto riguarda il siste-

ma delle doglianze amministrative e giurisdizionali. La necessità di tutelare l'utenza vulnerabile è particolarmente evidenziata nel testo del provvedimento. Dovrà quindi essere predisposta una segnaletica ad hoc per gli utenti deboli come bambini, disabili, anziani, pedoni, ciclisti e conducenti di ciclomotori e motocicli. Sarà favorito l'utilizzo di sistemi telematici che consentono di controllare lo stato della revisione e l'esistenza e la validità dell'assicurazione obbligatoria per la responsabilità civile verso terzi del veicolo, nonché se il veicolo è sottoposto ad una misura di sequestro o confisca penale o oggetto di denuncia di furto.







La scelta  
di fondersi  
con la natura.



La qualità che fa  
la differenza

I nostri Partnerers:

**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





## Twizz e le Isole Vergini Britanniche



Una splendida programmazione sulle British Virgin Islands quella di Twizz by Tau Viaggi. Le affascinanti Isole Vergini britanniche sono un territorio d'oltremare del Regno Unito. Fanno parte dell'arcipelago delle Isole Vergini nel Mar delle Antille ripartito tra il Regno Unito e gli Stati Uniti d'America. Sono un arcipelago di 40 isole, per la maggior parte di origine vulcanica e dal profilo collinare, 15 delle quali abitate, fra cui Tortola, Anegada e Virgin Gorda. Il capoluogo è Road Town. Popolate dagli indiani aruachi, che vi giunsero intorno al 100 a.C., conquistate dalla bellicosa tribù dei caribi, furono visitate da Cristoforo Colombo, primo europeo, durante il suo secondo viaggio nel 1493. Contese da inglesi, olandesi, francesi, spagno-

li e danesi, diventate una nota base della pirateria, conquistate dagli Inglesi, divennero ricche attraverso la coltivazione della canna da zucchero e poi attraverso l'offerta turistica, che ne fa una delle aree caraibiche più ricche. Splendidi i fondali e le spiagge bianchissime. Inoltre, grazie alla continua evoluzione delle legislazioni internazionali, che permettono oggi in molti Paesi del mondo di contrarre matrimonio anche per persone non residenti, sia per coppie etero che per coppie gay, Twizz si occupa per i futuri sposi e i loro parenti ed amici, dell'organizzazione completa dell'evento e del viaggio, curandone ogni dettaglio. [www.twizz.it](http://www.twizz.it) - [www.tauviaggi.it](http://www.tauviaggi.it) - [www.bviturism.it](http://www.bviturism.it)



# HAI LA POLIZZA DEL CAMPER IN SCADENZA?

## TURISMO ITINERANTE

presenta la sua nuova convenzione!



**NON FAI INCIDENTI DA 5 ANNI?**  
Tariffa camper per tutta Italia classi da 1 a 5  
La polizza più economica con le migliori garanzie.  
FAI SUBITO IL TUO PREVENTIVO

REGIONE	Premio	REGIONE	Premio	REGIONE	Premio	REGIONE	Premio	REGIONE	Premio
<b>ABRUZZO</b>		<b>EMILIA ROMAGNA</b>		<b>LOMBARDIA</b>		<b>PIEMONTE</b>		<b>SICILIA</b>	
Chieti	€ 158,61	Bologna	€ 243,19	Bergamo	€ 166,17	Alessandria	€ 119,59	Agrigento	€ 179,68
L'Aquila	€ 132,19	Ferrara	€ 139,28	Brescia	€ 156,42	Asti	€ 136,62	Caltanissetta	€ 210,74
Pescara	€ 201,72	Forlì Cesena	€ 166,04	Como	€ 179,06	Biella	€ 135,69	Catania	€ 174,70
Teramo	€ 159,54	Modena	€ 162,43	Cremona	€ 142,99	Cuneo	€ 152,05	Enna	€ 155,29
<b>BASILICATA</b>		Parma	€ 171,48	Lecco	€ 166,82	Novara	€ 119,07	Messina	€ 264,34
Matera	€ 162,86	Piacenza	€ 163,14	Lodi	€ 159,23	Torino	€ 232,92	Palermo	€ 245,08
Potenza	€ 147,34	Ravenna	€ 172,05	Mantova	€ 132,09	Verbania	€ 133,45	Ragusa	€ 214,82
<b>CALABRIA</b>		Reggio Emilia	€ 170,35	Milano	€ 227,08	Vercelli	€ 126,25	Siracusa	€ 180,93
Catanzaro	€ 262,04	Rimini	€ 209,39	Monza E Brianza	€ 205,71	<b>PUGLIA</b>		Trapani	€ 174,98
Cosenza	€ 181,89	<b>FRIULI V. GIULIA</b>		Pavia	€ 140,59	Bari	€ 235,69	<b>TOSCANA</b>	
Crotone	€ 230,09	Gorizia	€ 143,02	Sondrio	€ 157,41	Barietta	€ 240,50	Arezzo	€ 167,09
Reggio Calabria	€ 254,18	Pordenone	€ 184,81	Varese	€ 147,10	Brindisi	€ 192,64	Firenze	€ 270,91
Vibo Valentia	€ 250,33	Trieste	€ 180,88	<b>MARCHE</b>		Foggia	€ 169,95	Grosseto	€ 189,39
<b>CAMPANIA</b>		Udine	€ 133,60	Ancona	€ 209,66	Lecce	€ 188,19	Livorno	€ 260,19
Avellino	€ 188,59	<b>LAZIO</b>		Ascoli Piceno	€ 180,31	Taranto	€ 214,64	Lucca	€ 205,84
Benevento	€ 199,95	Frosinone	€ 197,83	Fermo	€ 178,52	<b>SARDEGNA</b>		Massa Carrara	€ 229,93
Caserta	€ 257,76	Latina	€ 227,18	Macerata	€ 182,18	Cagliari	€ 224,87	Pisa	€ 262,09
Napoli	€ 300,47	Rieti	€ 153,60	Pesaro-Urbino	€ 206,11	Carbonia Iglesias	€ 224,87	Pistoia	€ 257,97
Salerno	€ 285,94	Roma	€ 304,48	<b>MOLISE</b>		Medio Campidano	€ 224,87	Prato	€ 301,51
<b>VENETO</b>		Viterbo	€ 184,99	Campobasso	€ 126,10	Nuoro	€ 179,85	Siena	€ 188,29
Belluno	€ 141,45	<b>LIGURIA</b>		Isernia	€ 124,10	Ogliastra	€ 179,85	<b>TRENTINO A. A.</b>	
Padova	€ 177,93	Genova	€ 311,99	<b>VALLE D'AOSTA</b>		Olbia-Tempio	€ 214,05	Bolzano	€ 218,19
Rovigo	€ 129,33	Imperia	€ 197,09	Aosta	€ 133,53	Oristano	€ 159,13	Trento	€ 177,23
Treviso	€ 157,93	La Spezia	€ 244,42			Sassari	€ 211,96	<b>UMBRIA</b>	
Venezia	€ 171,90	Savona	€ 159,87					Perugia	€ 175,02
Verona	€ 149,62							Terni	€ 171,87
Vicenza	€ 144,67								

*La polizza degli Amici di Turismo Itinerante!*

I premi sono lordi e si riferiscono alle classi da 1 a 5 (no sinistri) comprensivi della rinuncia alla rivalsa per guida in stato di ebbrezza, guida con patente scaduta e sovrappeso del veicolo.

L'assicurazione camper studiata appositamente per i nostri utenti che concede anche lo sconto del **30%** sul tutte le polizze (casa, infortuni, ecc.) comprese le auto del titolare dell'assicurazione e dei suoi familiari. Per essere sempre informati comunicaci la tua e-mail a:

[info@turismoitinerante.com](mailto:info@turismoitinerante.com)

**La polizza più economica con le migliori garanzie!**

**NON PERDERE L'OCCASIONE !!!**

Fai il tuo preventivo e scopri le nostre proposte su:

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



## Naar Tour Operator, Israele turismo, Municipalità di Gerusalemme, El Al Israel Airlines

**I**nsieme per promuovere al meglio la destinazione mediorientale sul mercato turistico italiano. Gerusalemme offre un mix di lusso, design e comodità.

Israele offre con frequenza scoperte archeologiche, come l'ultima, durante i recenti scavi del sito di Hippos-Sussita nel nord del paese: uno scheletro di una donna con un ciوندolo a forma di colomba insieme a una grande gamba in marmo.

E tutto il territorio è ricco di occasioni di turismo, non limitato al solo ambito religioso.

Ha colto questa opportunità il TO Naar, che ha realizzato in sinergia con l'Ente del Turismo, la Municipalità di Gerusalemme ed El Al, la cover Israele della app 'World Wide.

Uno strumento nuovo, decisamente in linea con le attuali modalità di comunicazione e di acquisto, che permette di allargare il target ed evidenziare offerte del paese spesso poco raccontate. I City Break di Tel Aviv e Gerusalemme sono suddivisi per tema, cultura, enogastronomia, famiglia e arte&design. Per ogni segmento, gli hotel si accordano con il





tema proposto e sono dati suggerimenti per attività, visite e ristoranti che il cliente sceglierà autonomamente in loco.

Israele appare quindi una meta sempre più leisure e legata ad aspetti variegati come food and wine, sport, benessere, cultura, art and design, nightlife e spiritualità.

[www.naar.com](http://www.naar.com) - <http://citybreak.itraeljerusalem.com/it/> - [www.israeleturismo.it](http://www.israeleturismo.it)



# Telair

AIR CONDITIONER



ALTE PRESTAZIONI  
ELEGANZA



ENERGIA  
POTENZA



LIBERTÀ  
AUTONOMIA



Group  
**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)



## Con Veratour il primo villaggio italiano in Giamaica



**V**eratour lancia il Veraclub Negril a Negril. Una Giamaica dal tocco Made in Italy naturalmente, all'insegna dello stile Veraclub. Si tratterà del primo villaggio italiano sull'isola e del primo di Veratour nei Caraibi inglesi, dove l'operatore da tempo cercava di identificare una location idonea. L'intenzione infatti era di diversificare la propria offerta nell'area caraibica, offrendo una nuova destinazione oltre alle consolidate Repubblica

Dominicana, Cuba e Riviera Maya.

Veratour ha selezionato una struttura di dimensioni contenute, affacciata sulla spiaggia più bella del Paese, Negril: 12 chilometri di sabbia chiara e fine, lambita da un mare ceruleo dai fondali bassi e calmi. Attualmente sono in corso lavori per adattarla allo standard dei Veraclub, con restyling di camere, ristorante e bar, approntamento dell'area per l'animazione. La struttura, molto raccolta, si sviluppa interamente a ridosso del mare e sarà offerta con la consueta formula all inclusive.

Il Veraclub Negril, commercializzato da gennaio 2015, aprirà ad inizio agosto 2015 e sarà collegato all'Italia da voli speciali.

*Per informazioni: nelle migliori agenzie di viaggio e [www.veratour.it](http://www.veratour.it)*

## Malaga scommette sull'arte

**M**alaga si svela come insolita e inaspettata vetrina d'arte: a partire dal mese di marzo 2015, aprono il Centre Pompidou e la Collezione del Museo Russo di San Pietroburgo. E alla fine dell'anno riaprirà il Museo di Malaga, che includerà le collezioni del Museo delle Belle Arti e del Museo Archeologico, dopo la chiusura di quest'ultimo. Dunque anche la Spagna avrà il suo Museo Pompidou, uno dei musei più famosi al mondo: il Centro Pompidou Malaga è situato in una delle zone più turistiche della città, il Muelle Uno del porto. Si tratta di un evento eccezionale, in quanto ad oggi le uniche due sedi del celebre museo si trovano in Francia, a Parigi e a Metz.

Due piani che si estendono al di sotto di un grande cubo di vetro, tre o quattro esposizioni temporanee all'anno, una selezione di 93



opere provenienti dalla collezione del Pompidou di Parigi. Così la città di Malaga (che diede i natali a Pablo Picasso) punta al consolidamento del suo già noto status di città culturale. Malaga dà il benvenuto anche ad un altro importante museo: il Centro della collezione del Museo Russo, San Pietroburgo-Malaga, situato all'interno di un edificio ristrutturato ad hoc in origine appartenente a un'antica fabbrica di tabacco degli anni '20.

*[www.malagaturismo.com/it](http://www.malagaturismo.com/it) - [www.spain.info](http://www.spain.info)*



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



**tecnoled**

**Led**

**light**

**line**

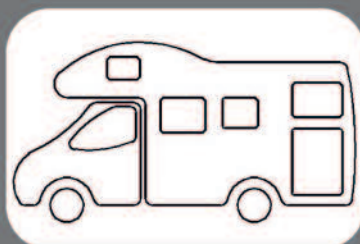
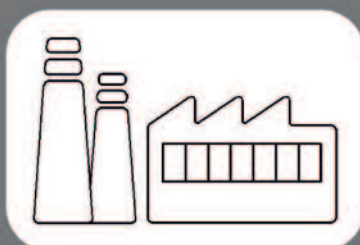


**TECNOLED S.r.l. unipersonale**

Località Pian di Rona, 129/G

50066 REGGELLO (Firenze) ITALY

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







## Montefalco artistica ed enologica





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

**M**ontefalco artistica e Montefalco 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 alfieri 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), ►

Testo e foto di Lambereto Selleri







► 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). 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 affreschi dell'allora nascente scuola umbra spense nel 1308, si trovano (1333). La suora di clausura ►



# Mikitex

Via Ugo La Malfa, 5 • Codogno • LO

100% Made In Italy  
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 • www.mikitex.it



► alla quale avete in precedenza chiesto di poter accedere alla Cappella è particolarmente orgogliosa per il fatto che il convento ospiti un Crocifisso 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 constata- ►

**RIMOR**  
AUTOCARAVANS

**KATAMARANO 2015**

**Webasto**  
Feel the Drive



www.rimor.it



Disponibile su  
App Store



DOPPIO PAVIMENTO TECNICO

RISCALDATORE DI ALTA GAMMA PER UN COMFORT SUPERIORE





► re 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 Donatella 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 caduta 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 ([20 TURISMO all'aria aperta](http://www.cantinea-</a></p>
</div>
<div data-bbox=)



danti.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 natura-



li in campo agronomico e in corso fondato sulla tradizione, interpretando un per- cantina, senza dimenticare l'inno- ▶

**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)



► vazione. L'attività enologica è un tassello importante dell'attività agronomica svolta dalla famiglia Romanelli che propone un'offerta enoturistica comprensiva di passeggiate ed escursioni in campagna con guida, birdwatching e degustazione dei prodotti. Montefalco Sagrantino 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. E' 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 ►





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)



► Vermentino e Grechetto). La cantina è fornita di una dependance che può ospitare 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. Giusy 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 luo-

















► ghi "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.ilfrantoiodibevagna.it](http://www.ilfrantoiodibevagna.it)). Macchine 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 ricorda-

re 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)).

[sellerii@hotmail.com](mailto:sellerii@hotmail.com)









# Barcellona, Gaudì e altro





**Le tradizionali culture classiche, fenicia, greca, ebraica, romana, islamica, cristiana, restano nello spirito e nella tradizione della città anche se alcune non hanno lasciato tracce tangibili**

Testo e foto di Giuseppe Lambertucci

**È** figlia del Mediterraneo, nata sotto il segno di Venere e perfino le divinità che la proteggono sono al femminile: s. Eulalia, la Vergine di Monserrat, ecc. Le tradizionali culture classiche, fenicia, greca, ebraica, romana, islamica, cristiana, restano nello spirito e nella tradizione della città anche se alcune non hanno lasciato tracce tangibili.

Le varie propagande (turistica, politica) hanno sempre presentato più Barcellona: quella dei giovani, quella degli studenti latini, quella dei finanzieri ma in definitiva è una città unica, senza pregiudizi e certe apparenti contraddizioni ne determinano il fascino.

Per secoli è stata costretta tra il mare e le mura che la circondavano ma la voglia di libertà propria della gente di mare e commerciante ha spinto gli abitanti ad interrompere questi recinti ed iniziare a vivere in spazi più ampi non solo fisici ma soprattutto culturali culminati con una prima Esposizione Universale del 1888 di cui resta simbolo l'Arco di Trionfo, in mattoni, all'ingresso del parco della cittadella dove sono ospitati il museo di geologia, il giardino zoologico, il museo d'arte moderna.

E' questo il periodo, ultimi anni dell'800 e primi del '900, in





► cui nascono i gioielli architettonici più famosi significativi della evoluzione dall'artigianato all'industria, dal commercio alla finanza di cui è facile ammirare numerosi "dettagli" che possono sfuggire ad una visita frettolosa: balconi arabescati, decorazioni di atri, il disegno di un portone dovuti ad un lavoro artigianale accurato proprio del ritorno alle radici della conoscenza della ceramica, del vetro, del ferro, della pietra.

L'organizzazione delle Olimpiadi nel 1992 richiese un restauro e una pulizia di buona parte dei quartieri antichi, la ristrutturazione di complessi di edifici per far posto a nuove piazze, rinnovamento delle attrezzature pubbliche e

putroppo in alcuni casi si sono perse zone che avevano un loro "spirito" degno di essere preservato

Però tutto ciò è il prezzo da pagare alla modernità e l'occasione per bonificare zone

fino ad allora abbandonate con realizzazioni poi rimaste a disposizione della comunità. Fortunatamente negli abitanti è molto sentita la forza della tradizione per cui non c'è il rischio di perdere la propria





identità: non è difficile, la domenica mattina, vedere davanti alla cattedrale persone di ogni età che si prendono per mano e danzano in cerchio lentamente la "sardana" ballo tradizionale probabile retaggio della conquista della Sardegna da parte dei Catalani ( ad Alghero si parla tuttora un dialetto catalano).

Barcellona è una metropoli ma la sua crescita si è sviluppata in tempi diversi per cui le mete interessanti si concentrano in zone precise e quindi molti luoghi sono raggiungibili anche a piedi con passeggiate da fare alla ricerca di curiosità e atmosfere diverse.

Il cuore della città è il Barrio Gotico, quartiere medievale al centro della città vecchia, dove sorgono, esempi di gotico-catalano, la Casa della Ciutat ( il Comune) e il Palazzo della Generalitat (governo regionale) con un patio dalle forme eleganti; ma soprattutto si erge maestosa la Cattedrale con un esterno animato da guglie e torri con abside e cappelle radiali e un solenne interno a tre navate con transetto e coro arricchito da sculture. Particolare nella prima cappella a sinistra un Crocifisso dalla forma inusitata: la tradizione dice che fosse montato sulla nave ammiraglia nella battaglia di Lepanto e la figura del Cristo si fosse spostata per non essere colpita da un proiettile saraceno.



Dalla animatissima, centrale Piazza di Catalogna fino al mare la città vecchia è tagliata da una sequenza ininterrotta di viali alberati (ramblas) che sono lo specchio del carattere molto vivace degli abitanti: una festa di colori, di suoni, di profumi, di venditori di fiori e di artisti di strada. Rambla, in arabo significa torrente sabbioso e infatti osservando la pavimentazione si può notare come le linee sinuose disegnate riportino l'immagine al movimento del

l'acqua che scorre. Lungo le Ramblas si possono osservare sedi di grandi istituzioni culturali come il teatro del Liceo al cui interno c'è una delle più grandi e belle sale d'opera. Sulla facciata del Palau Guell si può ammirare uno dei primi interventi di Gaudí, discendente da famiglia artigiana, con una splendida elaborazione in ferro battuto: vera opera d'arte che sembra cesellata. Una visita merita il mercato della Boqueria, sempre animato e capace di offrire una





- ▶ infinita qualità di prodotti alimentari e figure caratteristiche. Imprigionato nel labirinto dei vicoli del centro storico, il Palazzo della Musica Catalana, ideato da Domenech y Montaner, quasi con ritrosia lascia ammirare la splendida decorazione della facciata. Allo stesso architetto dobbiamo l'Hospital de Sant Pau, una costruzione rivoluzionaria, per l'epoca, con una serie di padi-



glioni per i diversi rami della medicina; anche esteticamente è suggestivo per le decorazioni e i tetti in ceramica.

L'interno quasi completamente spoglio della medievale Santa Maria del Mar con colonne slanciate e la luce filtrata dalle originali stupende vetrate del XV secolo creano una mistica atmosfera di interiore tranquillità.

Addentrandosi nella "Eixample" (ingrandimento), la parte moderna di Barcellona, si aprono grandiosi viali alberati, molto trafficati e illuminati da particolarissimi lampioni in ferro battuto sormontati dalla figura di un pipistrello, mascotte della città, ma soprattutto ci si può stupire di fronte ai migliori esempi della architettura modernista: due capolavori di Gaudì'.

Nella casa Batllò, dalla facciata riccamente decorata, essendo uomo di profonda devozione religiosa, l'Autore volle esternare la leggenda di S. Giorgio (protettore di Barcellona) che uccide il drago: la conformazione del tetto raffigura il corpo del mostro mentre le finestre del primo piano sono la bocca e quelle del secondo gli occhi; mentre nella casa Milà, detta in senso spregiativo "la Pedrera" (pietraia) elimina gli angoli figurando nelle ondulazioni della facciata, in assoluta mancanza di colore, il movimento del mare e nelle asperi-



tà e camini del tetto la presenza delle colline retrostanti.

Ma certamente la fantasiosa creatività dell'architetto catalano si estrinseca nella ideazione e costruzione della "Sagrada Familia" chiesa realizzata soltanto con le offerte dei fedeli, in cui ispirandosi alle forme plastiche della natura ed una certa visione microscopica della geologia, sembra aver dato alla materia uno spirito basandosi sul gioco delle forme con la luce ed il colore che rende difficile descrivere il risultato delle sue intuizioni e invita ad essere presenti alla salvezza della materia.

Gaudi' completò soltanto la facciata della Natività che esprime la gioia di tutto il creato per la nascita del Redentore e illustra i fatti rilevanti della Sacra Famiglia e contemporaneamente è testimonianza esteriore della grandezza del tempio; l'opposta facciata, della Passione, è opera di Subirachs, mentre è ancora da completare la facciata della Gloria che illustrerà l'origine e la fine del genere umano mentre nella parte interna delle porte compare il testo del Padre Nostro in lingua catalana.

Resta la voglia di ritornare per riprendere le serene passeggiate nel Park Guell, regno di variopinti pappagalli, che il mecenate commissionò a Gaudi' e che inizialmente



doveva essere un esempio di urbanizzazione in un contesto invidiabile, ma rimasto un processo di creazione artistica dichiarato patrimonio culturale della Umanità dall'Unesco.



## Viesa Holiday III : Assistenza al Top

Viesa Holiday III a differenza di altri condizionatori in commercio è un condizionatore evaporativo da tetto per autocaravan. La sua peculiarità è che non raffredda l'ambiente ma crea benessere direttamente sulla persona sfruttando il principio naturale dell'evaporazione. Un sistema unico nel suo genere, che non crea sbalzi di temperatura, non secca l'aria, funziona anche in marcia e permette in sosta di tenere porte e finestre aperte. La chiave del suo successo sta anche e soprattutto nel funzionamento a 12 volt con bassissimi assorbimenti elettrici. La filosofia commerciale di Viesa si basa su un rapporto estremamente trasparente con il cliente. Holiday III, infatti, è efficace su veicoli lunghi fino a 8 metri lineari e con un equipaggio fino a quattro persone adulte. E in ogni caso non raffredda, ma crea un flusso d'aria raffrescato. Il processo informativo e di trasparenza verso il cliente inizia con la formazione delle officine autorizzate. Per trattare il marchio Viesa, tutti indistintamente sono obbligati a frequentare un corso teorico durante il quale vengono spiegati i principi di fisica e biologia che coinvol-

gono il corpo umano e l'evaporazione dell'acqua. A tutti i centri di vendita e assistenza Viesa è richiesto un comportamento commerciale responsabile, che prevede una spiegazione corretta alla clientela di quello che Holiday III può o non può fare. La rete di centri di assistenza autorizzati oggi comprende 245 officine di cui circa il 15% sono centri SerVIESA, cioè centri di assistenza che dispongono a magazzino di tutta la campionatura di pezzi di ricambio necessari agli interventi sui condizionatori evaporativi Viesa Holiday. In questo modo il camperista che dovesse avere necessità di una riparazione sul proprio condizionatore, potrà avere la certezza, rivolgendosi a un centro SerVIESA, di limitare la sua attesa al solo tempo di manodopera. L'elenco completo è pubbli-

cato sul sito [www.vigiaviesaitaly.com](http://www.vigiaviesaitaly.com).

"Ogni mese organizziamo in sede un corso di aggiornamento al quale partecipano fino a una decina di officine. Abbiamo raggiunto un numero consistente di centri di assistenza e preferiamo farne entrare ogni mese un numero limitato, così che cresca una rete controllata con tecnici preparati - racconta Alejandro Jacquet, general manager dei Vigia Viesa Italy srl - Inoltre abbiamo stabilito delle regole commerciali molto rigide: tutti i rivenditori devono applicare un prezzo imposto chiavi in mano. In questo modo il cliente non è confuso da sconti e offerte improbabili ed è portato a scegliere l'officina più vicina. Questo sarà naturalmente un vantaggio per i controlli e la manutenzione successivi all'acquisto».



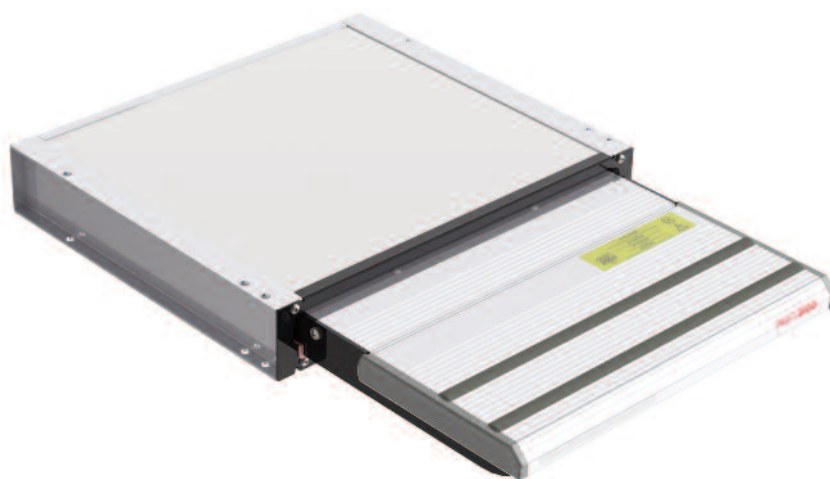


## Project 2000: l'automazione è anche in kit

**P**roject 2000 propone un nuovo kit per l'installazione del gradino sui van, una tipologia in continua ascesa. Il gradino estraibile 10856 riduce l'altezza da terra di circa 10 cm e permette un accesso molto più agevole, caratteristica apprezzata soprattutto durante la bella stagione quando la vacanza si vive tra esterno e interno. Diverse le novità del nuovo sistema di ancoraggio, a partire dall'utilizzo dei fori già presenti sullo chassis che non costringono per l'installazione a creare dei fori specifici. Inoltre, il nuovo kit permette il montaggio di gradini da 440 a 770 mm di larghezza, mentre in passato si era limitati alla larghezza di 440 mm. Il nuovo gradino 10856, lanciato sul mercato nel settembre del 2014, è realizzato in alluminio, acciaio e materiali plastici innovativi e ha un peso notevolmente inferiore rispetto al suo predecessore. È possibile completare l'installazione con una bandella di rifinitura, venduta separatamente, che copre la parte in vista del gradino nel sottoscocca del camper. Ulteriore intervento estetico e funzionale può essere la sostituzione del profilo di gomma pre-

sente sulla pedana con una striscia a led che illumina il gradino e dotata di temporizzatore che spegne la luce dopo 30 secondi. Disponibili a catalogo anche le centraline di controllo 12531 e 12542. La prima aggiunge al gradino elettrico la funzione di chiusura automatica all'accensione del motore. Il modello 12542, invece, trasforma il gradino elettrico in gradino elettronico, cioè fa in modo che alla pressione del pulsante di apertura/chiusura, il gradino vada automaticamente a fine corsa senza bisogno di tener premuto il tasto. Questa centralina si può collegare all'accensione del motore, ma anche, per esempio, al freno a mano:

rilasciandolo il gradino si chiude automaticamente, un ulteriore sistema per evitare di partire con il gradino aperto. Con un ulteriore accessorio (12539) si può sincronizzare l'apertura e la chiusura del gradino con quelle della porta cellula. Disponibile a catalogo anche il kit di trasformazione del letto posteriore ad altezza variabile da manuale a elettrico. Chi ha sul suo camper un letto manuale Project 2000 che si alza e si abbassa attraverso una manovella, può ora acquistare in after market il kit di automazione che lascia tutto il sistema invariato, innestandosi sugli alberi già presenti e motorizzando il meccanismo.





## Truma: mascotte a ruba per beneficenza

**A**l CMT 2015 di Stoccarda, Truma ha venduto i suoi morbidi eschimesi in cambio di un piccolo contributo, con lo scopo di mettere a disposizione della fondazione Truma Renate Schimmer-Wottrich, tutti gli incassi. L'istituto si occupa di bambini, adolescenti e famiglie svantaggiate. L'iniziativa ha riscosso un grande successo di partecipazione: "complessivamente abbiamo raccolto 1.705 euro, grazie davvero", così si è pronunciata Verena Flowers, responsabile della fiera presso Truma. La fondazione Truma ha poi generosamente aumentato l'importo portandolo a 5.000 euro. I soldi vanno in beneficenza alla casa famiglia Clemens-Maria di Putzbrunn. Per la Pentecoste, l'istituto pedagogico-curativo ha potuto così organizzare per sei ragazzi di età compresa tra gli undici e i tredici anni, un giro in barca a vela in Croazia. Per i bambini, accompagnati da un operatore sociale della casa famiglia, le due settimane sulla barca a vela saranno un'esperienza straordinaria. "I nostri ragazzi hanno raramente la possibilità di andare in vacanza



e di godersi un'avventura al mare. Inoltre, sarà un'occasione per stare assieme in spazi ristretti, integrarsi in un team e prendersi cura di

stessi e dell'equipaggio sulla barca", così commenta la Direttrice della casa famiglia Sabine Kotrel-Vogel.

# Festival del Verde e del Paesaggio

**P**erdersi nel giardino misterioso di Elias Torres, ammirare i terrazzi prêt-à-porter di Carlo Contesso, sedersi ai Tavoli d'Italia firmati da Ciriaco Campus. La V edizione del Festival del Verde e del Paesaggio, in programma al Parco pensile dell'Auditorium Parco della Musica di Roma dal 15 al 17 maggio conferma la sua capacità di parlare di paesaggio e giardini in modo sorprendente e spettacolare.

Architettura del paesaggio e dei giardini, ambiente, vivaismo, manutenzione del verde, arte, letture tematiche, incontri con i massimi esperti del settore, concerti, scuole di giardinaggio, concorsi, attività per i bambini: sono i punti di forza del Festival che in questa nuova edizione sono arricchiti di nuovi e stimolanti spunti. Le anticipazioni: Novità di quest'anno è il terrazzo prêt-à-porter. Carlo Contesso, tra i più raffinati e conosciuti garden designer italiani, firma di Gardenia e del Corriere della Sera, pronti da essere portati o copiati a casa. Le quattro proposte sono pensate in base all'esposizione solare: nord – sud – est - ovest. Un nuovo



modo facile anche per i più pigri per avere un vero giardino anche sul terrazzo.

Sul fronte della sperimentazione progettuale nuova veste per le Follie d'Autore: la sezione curata da Franco Zagari, ospiterà quest'anno Il giardino misterioso, l'installazione che Elias Torres, architetto e designer spagnolo considerato tra le firme più auto-

revoli della scena internazionale, dedica a Roma.

Tavoli d'Italia, l'opera di Ciriaco Campus presentata da Alberto Abruzzese mette l'Italia in tavola: ricette della nostra tradizione, piante mediterranee, grandi artisti e gioielli architettonici, opere liriche, squadre del cuore ... Gli elenchi scolpiti su tavoli in marmo di Carrara diventano un grand tour nel nostro





► paese.

La creatività si ripropone anche quest'anno con i concorsi.

Avventure Creative, presieduto da Fabio Di Carlo, chiede di progettare giardini temporanei sul tema del passaggio: walk on the wild side. Balconi per Roma, concorso destinato agli under 30 presieduto da Franco Panzini, seleziona proposte sperimentali di balconi in città. Il concorso letterario Racconto breve sotto le foglie è una sfida difficile per tutti gli autori che devono riuscire a raccontare una storia in una sola pagina.

Giardini in testa ispirerà i capelli-istallazione che sfileranno al Festival, opera degli allievi dell'Accademia di Belle Arti di Roma.

Grande attesa per la presentazione dei progetti pilota di città "virtuose" che hanno fatto del rispetto per l'ambiente e l'attenzione per l'impatto ambientale un caposaldo che produce occupazione, risparmio, bellezza.

Nei tre giorni di evento i più importanti vivai insegneranno al pubblico come scegliere piante prodotte in Italia con metodi naturali che crescano rigogliose e sane nei nostri giardini.

Il fascino dell'outdoor è completato dall'arredamento temporaneo e d'antiquariato uniti all'artigianato di altissima qualità. Nella





sezione inoltre Giardini applicati verranno proposti prototipi di giardini realizzati da professionisti del giardinaggio che offriranno al pubblico spunti e consigli per ogni spazio all'aperto.

Consulenze gratuite, corsi di giardinaggio e di green cooking, progettazione, attività per i bambini e per le scuole, iniziative sociali ed eco sostenibili per promuovere la cultura del verde in tutte le sue sfu-

mature. In queste tre giornate tutti potranno prendere spunti per i propri spazi all'aperto: dall'arredamento alla cura delle piante ai consigli per giardini e terrazzi.





# Veneto: Adria guarda al turismo esperienziale

**P**arla il linguaggio dell'emozione e dell'esperienza il turismo che rilancia Adria (Rovigo), cittadina del Polesine, con poco più di 20mila abitanti che ha aderito all'Associazione Borghi Autentici Di Italia un network di 220 Comuni italiani che opera al fine di strutturare servizi e soluzioni per aumentare la qualità della vita delle comunità locali, con una particolare attenzione alla sostenibilità e al rispetto delle radici locali. In vista di Expo, e delle opportunità di visibilità per il rilancio dell'economia turistica dell'area, l'amministrazione comunale di Adria ha inserito tra le azioni del progetto "ADRIA - BORGO AUTENTICO NELLE TERRE DEI GRANDI FIUMI" a valere sulla Misura 313 - Incentivazione delle Attività turistiche - Azione 4 - Informazione - attivata a Bando dal GAL DELTA DEL PO, è stato finanziato con decreto Avepa n.307 del 13.11.2013, la condivisione tra gli operatori turistici della Carta dell'Ospitalità: un impegno ad offrire al turista uno scambio culturale ed esperienziale, cioè molto più di un semplice soggiorno. Una sfida che costringe la cittadina tra i due grandi fiumi italiani ad aprirsi ad una dimensione nazionale



e internazionale con un approccio turistico che mira a raggiungere una precisa fetta di mercato, quello del turista che cerca l'incontro con la comunità che lo ospita. Non solo quindi bellezze paesaggistiche ed edifici storici, ma il turismo italiano che mette in luce l'autenticità italiana nelle sue diverse sfumature per accogliere un turismo che ama vivere con la gente del posto e assaporare i gusti e i sapori autentici delle nostre terre. È partita dunque la corsa alla costruzione della Comunità Ospitale. «La nostra terra è meravigliosa e non ancora abbastanza conosciuta - commenta Patrizia Osti, Assessore al turismo del Comune di

Adria -. Stiamo lavorando molto per accendere i riflettori su questa città per attirare i turisti a vivere la dimensione dell'esperienza con la nostra comunità. L'aspetto su cui puntiamo giorno dopo giorno è la cooperazione tra i diversi operatori turistici in modo da fare rete ed aumentare lo standard qualitativo del servizio offerto, formare i tutor che accompagneranno i turisti e formarci attraverso il confronto con altre comunità».

Adria, che dà il proprio nome al mare Adriatico, ha una storia ricca di cultura e tradizione. Ciclovie legate al Delta del Po, l'International raceway, circuito automobilistico che attrae gare internazionali di

automobilismo e motociclismo, le numerose Ville, il Museo Archeologico Nazionale, il Teatro Comunale con la migliore acustica italiana, una Cattedrale imponente, Palazzi in stile veneziano e Giardini... Sono solo alcune delle attrattive di una terra tra due fiumi che nel suo paesaggio assolutamente unico e impassibile riesce a stupire per la lentezza e il silenzio della campagna che contrasta incredibilmente con la frenesia delle città e delle zone industriali di una regione tra le prime in Italia per industrializzazione e servizi.

Non solo. Adria è la Città del Pane. Non si può fare a meno di ricordare, infatti, uno dei

prodotti che dà lustro al territorio, ovvero il "pane ciabatta" di Adria. Fragrante, unico e originale, e soprattutto naturale, è conosciuto in tutto il mondo, e ha visto la sua primogenitura nel Settembre del 1982 nella città polesana. Adria, ha un menu che rappresenta fortemente l'anima del territorio con prodotti unici come (solo per citarne alcuni) la bissòla, il dolce tipico della "befana", l'èsse una focaccia a forma di serpe immancabile alle feste, la bòndola, un insaccato molto saporito. Adria è in grado di unire i sapori decisi della campagna polesana e veneta, alle più delicate sfumature di azzurro del pesce dell'Adriatico.

Una terra tra due fiumi in grado di unire mondi.

«L'Italia è ricca di paesi come Adria – commenta Maurizio Capelli, segretario generale dell'Associazione BAI – sono piccoli borghi spesso all'ombra dello splendore delle capitali italiane e talvolta più rappresentative della nostra italianità. Per questo – insiste Capelli – nasce BAI, per lavorare mettendoli in rete, per poter parlare al turismo esperienziale che vede la bellezza italiana anche attraverso questi piccoli borghi che devono riuscire a cogliere la sfida di lavorare assieme per offrire Standard di servizio internazionali pur rimanendo "piccoli e slow"».





### Fare turismo per avere turismo

*"È davvero importante fermarci una volta ogni tanto, uscire dalla propria testa e vedere le cose in prospettiva. In effetti, scoprire che guardavi le cose nel modo sbagliato può essere quasi liberatorio. E all'improvviso vedi nuove potenzialità, nuove possibilità, dove non le avevi mai viste prima"*, questo pensiero, mutuato dalla serie televisiva Grey's Anatomy, ideata e creata da Shonda Rhimes, ben si adatta ad una certa imprenditoria turistica ostica ad ogni cambiamento.

All'inizio di una stagione che potrebbe rivelarsi definitiva, dando il là alla ripresa del settore oppure relegandolo ancora ad un periodo di crisi che ormai sembra inarrestabile, pare giusto interrogarsi su quanto è stato fatto e soprattutto se la realtà turistica italiana è stata considerata, da tutti gli attori, sotto una prospettiva giusta.

La prospettiva non è certo quella dell'italica filosofia, che annualmente ben si concretizza in un decreto legge denominato "mille proroghe", tesa solo a rinviare all'infinito la resa dei conti e, in sostanza, l'adeguamento ad una realtà che ormai, da anni, è stata recepita ed accettata in buona parte del mondo.

Il turismo ha cambiato pelle ed ogni turista ha ben chiare quali sono le sue esigenze e i suoi desideri.

Esigenze, necessità e desideri che si concretano in una maggior mobilità, nella necessità di sinergia tra tutto il territorio ed anche in un'agilità di pensiero e di azione che l'informatica e le nuove tecnologie ormai esaltano quotidianamente.

Guerre di posizione per mantenere lo status quo inalterato, che fino ad ora sono riuscite ad impedire riforme e modifiche, non sono più in grado, in ogni caso, di garantire livelli economici ed occupazionali adeguati.

Dal momento nel quale si decide di partire per un viaggio, sia al giorno del rientro, ormai, ci si confronta con la realtà, si consultano siti internet, si prenotano musei, escursioni e ristoranti attraverso telefono o tablet.

Orari e disponibilità, poi, sono modulati su mutati comportamenti delle persone, cercando di andare incontro alla richiesta e non di impedire che la stessa trovi risposte positive.

Se ci facciamo caso, invece, nel nostro Paese avviene l'esatto contrario: musei chiusi nei giorni festivi, attività che si bloccano sul far del tramonto, stabilimenti balneari che aprono prestissimo il mattino, ma la sera non sono attrezzati per funzionare e del resto, nemmeno vi sono forti richieste per modificare normative e regolamenti tuttora in vigore.

Non parliamo poi della siner-

gia tra le varie attività del territorio...il risultato è sotto gli occhi di tutti, e i flussi si dirigono verso altre località.

Occorre avere il coraggio di modificare radicalmente l'approccio, di guardare la realtà con gli occhi di oggi e non con il "desiderio" di portare indietro le lancette di quale decennio.

Fatica perfino a prendere piede il wi.fi. gratuito nei luoghi di maggior affluenza, mentre all'estero tantissime località turistiche sono ormai quasi totalmente coperte da segnale raggiungibile gratuitamente.

Sembra poco, ma il mosaico è composto da tanti tasselli: nel caso italiano, sono molti gli elementi che non si riescono più a collocare al posto giusto.

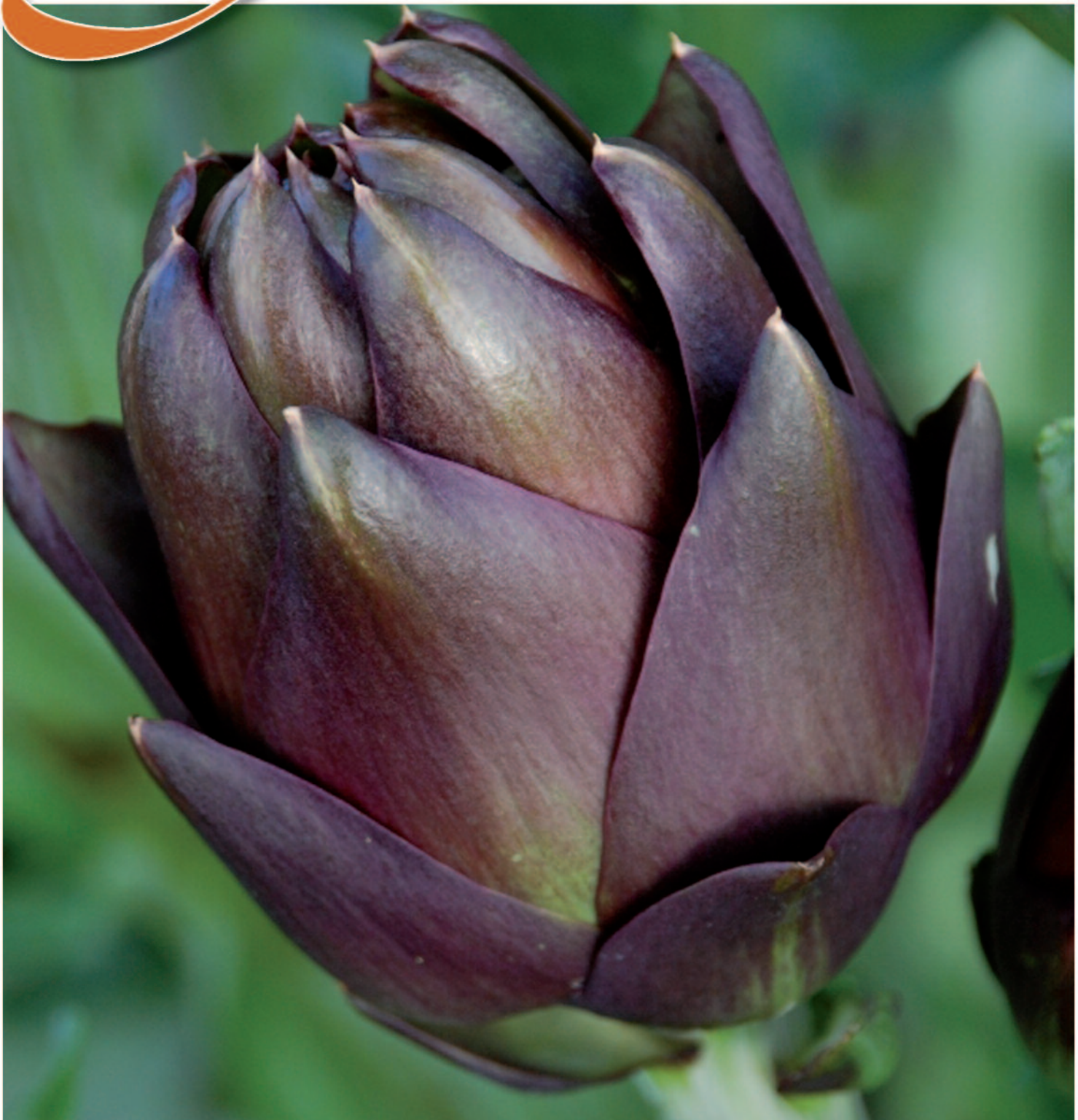
Il turismo è la nostra prima industria, con un numero di occupati notevole e con un PIL di tutto rispetto: occorre avere il coraggio di aiutarlo a crescere anche con una lotta dura contro le rendite di posizione e contro quanti cercano di impedire trasformazioni ormai non più rinviabili.

La realtà o la guardiamo con gli occhi giusti, senza falsi tentativi di cambiarla attraverso lenti colorate, o il rischio è quello che la ripresa del settore venga ulteriormente allontanata nel tempo.

Ben sapendo che i flussi turistici, se prendono altre rotte difficilmente poi torneranno indietro.

# li itinerari **Gustosi**

territorio ♦ ambiente ♦ enogastronomia





## NASCE A SENIGALLIA L'ACCADEMIA DEL PESCE AZZURRO



L' enogastronomia senigalliese si arricchisce di una nuova eccellenza. L'Accademia del Pesce azzurro, costituitasi formalmente nel 2014 e presieduta dal cavaliere Giorgio Sartini, ha scelto Senigallia quale sua sede. L'Accademia si propone di promuovere un'attività di ricerca multidisciplinare attraverso la riscoperta delle proprietà nutrizionali del pesce azzurro e della cultura culinaria tradizionale delle località marinare marchigiane, da dove provengono le più gustose ricette a base di pesce che valorizzano specie ittiche tenute spesso a torto in scarsa considerazione. L'Accademia, inoltre, in collaborazione con enti pubblici e privati, si propone di organizzare incontri, seminari e letture sul territorio con esperti e studiosi del settore, favorire la pubblicazione di studi e ricerche monografiche, costruire

rapporti con analoghi organismi europei ed extra europei. "Per noi è un grande onore – afferma il sindaco Maurizio Mangialardi – che l'Accademia del Pesce azzurro abbia scelto Senigallia quale sua sede e ringrazio il consigliere Enrico Rimini per aver agevolato questo percorso. Una scelta sicuramente non casuale, data la tradizione marinara della nostra città e, soprattutto, l'attenzione che questa amministrazione costantemente pone nell'incentivare il consumo di questo alimento e alla valorizzazione della filiera corta. Penso, solo per fare un esempio, a campagne educative come Pappa fish, che ha introdotto il pesce fresco azzurro nelle nostre mense scolastiche. Sono certo che la presenza dell'Accademia a Senigallia darà un contributo importante anche alla nostra economia



turistica, proponendosi come polo di attrazione di iniziative e manifestazioni a tema, ma anche promuovendo le nostre eccellenze nel campo dell'accoglienza e dell'enogastronomia". La sede dell'Accademia del Pesce azzurro si trova in via Montegrappa, 3.

## RAMACCA FESTEGGIA IL CARCIOFO CON UNA SAGRA

Un quarto di secolo di vita vanno festeggiati a dovere: la Sagra del Carciofo di Ramacca compie 25 anni e l'edizione 2015 – prevista in due fine settimana, dal 20 al 22 e dal 27 al 29 marzo – si annuncia ancora più sorprendente del solito. D'altronde il legame tra il paese in provincia di Catania e il "violetto Ramacchese", la pregiata qualità di carciofo che viene coltivata da secoli nelle sue campagne, affonda le sue radici nella storia intrigante e millenaria della Sicilia: già quando l'isola era Trinacria, questo prezioso frutto della natura – noto un tempo per le sue qualità afrodisiache, e ora per quelle organolettiche e terapeutiche – non poteva mancare sulle tavole più raffinate. Remove from Wordfence cache

E così, nei sei giorni della sagra, a Ramacca si saluterà l'arrivo della primavera gustando piatti dal sapore unico tutti esaltati, dal primo al dolce, dal carciofo violetto: fusilli con ricotta e carciofi, paccheri al forno con carciofi e scamorza affumicata, risotto alla crema di carciofo e zucca gialla, fritata con carciofi e verdure, salicce al cuore di carciofo e dolce alla crema di carciofo. Ma non solo: raggiungere il paese in provincia di Catania



costituirà una buona occasione per assaggiare anche il famoso pane di Ramacca e altre specialità culinarie che trasformeranno il centro storico in una sorta di grande vetrina gastronomica: dalle arance rosse di Sicilia all'olio di oliva, dai formaggi al miele fino al vino.

Spettacoli e performance folcloristiche e musicali faranno da sottofondo a tutte le giornate mentre i più curiosi, oltre a degustare prelibati piatti a base di carciofo, potranno conoscere meglio anche le sue qualità nutritive e salutari attraverso mostre e convegni a tema. Per chi invece volesse approfondire la conoscenza di Ramacca e della sua storia sono in programma visite guidate al Museo Civico, al Museo delle Bande Musicali, al Parco Archeologico che racchiude i resti di un villaggio preistorico e i ruderi di un centro siculo-greco e alla Chiesa

di San Giuseppe, con annesso l'ex convento dei Cappuccini, che conserva una reliquia di Padre Pio. Nel centro storico della cittadina, il cui toponimo per alcuni deriva dall'arabo Rammullah (terra o giardino di Allah) o Ramaq (osservatorio) o ancora Rammak (guardiano di giumente), meritano una visita anche due chiese: quella dedicata alla natività di Maria, accanto alla piazza centrale del paese, con l'orologio civico che svetta sopra la torretta quadrata del campanile; e la chiesa dell'Immacolata, con prospetto neoclassico, decorata di stucchi e di altari, ornati delle tele ad olio della Croce, dell'Addolorata e di alcuni Santi Cappuccini.

### Info

**Località** – Ramacca – Catania

**Data** – dal 20 al 29 marzo solo nei week end

**Cell:** 3408505381

**Mail:** [info@fuoriporta.org](mailto:info@fuoriporta.org)



## CIPRO SI PREPARA A FESTEGGIARE LA PASQUA

**P**er chi vuole trascorrere la Pasqua al mare e tuffarsi nelle sue splendide acque, Cipro è detta l'isola delle mille spiagge. Potrebbe essere un'ottima occasione per visitare l'isola e conoscerne usi e costumi, che somigliano tanto a quelli del nostro sud, forse per la comune matrice greca.

di Mariella Belloni



La Pasqua è la festa religiosa più importante dell'Isola di Afrodite. E' la festività che coinvolge l'intera Isola in celebrazioni sante e ritualità tradizionali, alle quali s'accompagnano ricette gastronomiche particolari. Una settimana di processioni, rituali e festeggiamenti vari che vedono il loro culmine il 12 Aprile, poiché non sempre le date della Pasqua cattolica con quella ortodossa coincidono.

La celebrazione pasquale osserva i rituali di pulizia: tutto deve essere lindo e pulito, la casa ripulita ed imbiancata, i vestiti e le calzature magari nuove. Nelle località di mare la preparazione per la Domenica delle Palme inizia già di Venerdì. Nei caffè i pescatori cominciano ad intrecciare intricate corone di foglie di palma che – una

volta terminate – sembrano nidi di rondine. Vengono poi vendute ed i bambini le adornano di fiori e le portano in chiesa durante la Domenica delle Palme, quando seguono la statua del Cristo in chiesa, in una processione che commemora l'entrata di Cristo a Gerusalemme. Foglie di ulivo sono riposte in pacchettini che sono poi portati in chiesa e dopo quaranta giorni sono bruciati con l'incenso.

La Settimana Santa è dedicata, oltre alle funzioni religiose, anche alla preparazione dei cibi. Le donne già dal Giovedì s'apprestano nella preparazione di alcune squisite pietanze tradizionali come l'"flaounes", un dolce tipico cipriota, con ripieno di formaggio, uova e menta, a formare un triangolo oppure un quadrato. Oppure i

"koulouria" cotti con latte, spezie ed un po' di zucchero, ed i "tyropittes" pasta con piccoli pezzi di formaggio, poi impastati nel sesamo.

La Pasqua è un ottimo pretesto per organizzare un viaggio a Cipro, si può abbinare un tour culturale dell'Isola che tocca i siti archeologici più importanti a due/tre giorni rilassanti concedendosi dei trattamenti Spa in uno dei tanti hotel di Cipro. Grazie al piacevole clima, con temperature miti durante l'inverno, Cipro punta sempre sulla destagionalizzazione. La promozione quindi non si limita solamente ai classici mesi estivi e unicamente a spiaggia e mare, bensì ad altri segmenti come il benessere, il turismo religioso, sportivo, culturale, i corsi di lingua inglese. L'Isola è la destinazione ideale anche

per chi desidera rimanere a contatto con la natura e avvicinarsi alla cultura e alle tradizioni cipriote, un soggiorno in una casa rurale o in agriturismo di antica tradizione ne è un validissimo esempio ed un'ottima alternativa al classico soggiorno in hotel. Cipro vanta, infatti numerosi piccoli hotel di charme e case tradizionali ristrutturate nel tipico stile cipriota dove è possibile immergersi nell'atmosfera campestre sperimentando usi e costumi popolari.

Cipro esplose di bellezza naturale nel mese di maggio, il preludio alla stagione estiva. E' il periodo migliore per godere dei paesaggi e della attività all'aperto, con un ottimo clima e giornate di sole. Ideale per una fuga romantica o per un long weekend combinando le visite culturali ad un rilassante bagno nelle acque del Mediterraneo oppure ad un rigenerante trattamento in uno dei numerosi centri benessere dell'isola.

Cipro è in grado di offrire bel-

lezza paesaggistica naturale accanto al prezioso patrimonio culturale. Ci sono dunque una miriade di luoghi interessanti da visitare in tutta l'isola di Afrodite!

Facilmente raggiungibile grazie ai collegamenti aerei anche con Ryanair da Bergamo Orio al Serio a Pafos, da Bologna e Roma Ciampino sempre con destinazione Pafos.

Info su [www.turismocipro.it](http://www.turismocipro.it)







# 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