

TURISMO

Anno 21°
Aprile 2015

all'aria aperta **228**

CAMPEGGIO E TEMPO LIBERO: IL SETTIMANALE DELLA VACANZA IN LIBERTÀ



**Cento avventure per un anno
nell'Emilia Romagna verde**

NEWS - ATTUALITÀ - ON THE ROAD - APPUNTAMENTI - RUBRICHE

all'interno la rivista

li itinerari
Gustosi



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



Sommario

News dal mondo del caravanning	pag. 4
On the road	pag. 10
Dossier	pag. 16
Approfondimento	pag. 22
Dagli enti e uffici del turismo estero	pag. 26
Prossimi appuntamenti	pag. 32
Eventi e mostre	pag. 34

GLI ITINERARI GUSTOSI	pag. 37
-----------------------	---------

TURISMO all'aria aperta

Settimanale - Anno 21° N. 228
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.

Una nuova professione qualificata: il manutentore di camper

Si è svolta lo scorso 19 marzo 2015 la riunione insediativa del Tavolo "Servizi di manutenzione di camper e caravan" costituito da esperti di Assofficina e del sistema UNI che darà vita a una prassi di riferimento (UNI/PdR) finalizzata alla definizione delle linee guida relative alle attività di manutenzione di camper e caravan. La Giunta Esecutiva UNI ha approvato, infatti, il progetto che verrà portato a termine in collaborazione con Assofficina, associazione di operatori del settore della riparazione, trasfor-

mazione e manutenzione di veicoli ricreazionali, nata con l'intento di qualificare questa importante attività tecnica. Assofficina, vuole dare un segnale forte di responsabilità, mettendo ordine in un settore lacunoso e lasciato spesso all'improvvisazione, dove a farne le spese è la sicurezza degli utenti camperisti.

«L'autocaravan è senza dubbio il veicolo più articolato e complesso in circolazione sulle strade. In esso si concentrano tutte le peculiarità dei veicoli a motore su ruote che

si intrecciano, però, anche con le caratteristiche tipiche di un'abitazione – racconta Dimitri Zambenardi, presidente di Assofficina - La sicurezza, quindi, deve tenere conto di molteplici aspetti. Da una parte quelli legati al motore, al telaio, ai freni, alle sospensioni, agli pneumatici e a tutto ciò che appartiene alla meccanica di base. Dall'altra c'è il tema relativo alla zona abitativa e quindi impianti elettrici, idraulici e del gas. Per questo è importante che la manutenzione ordinaria e straordinaria del mezzo, nonché





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



l'installazione di componenti after market, siano attività affidate a professionisti qualificati».

Assofficina si è dedicata con ostinazione a questo progetto, riuscendo a sensibilizzare l'UNI (Ente nazionale italiano di unificazione) sul tema della sicurezza sui camper e facendosi promotrice di una prassi per la regolamentazione del settore che dovrà considerare le attività relative alla meccanica, all'impiantistica e all'elettronica, e gli aspetti tecnici di manutenzione e/o ripristino dei mezzi, nonché quelle relative all'organizzazione (trattamento dei reclami, logistica e tutela ambientale) degli operatori del mercato, a beneficio dell'utenza, dei noleggiatori, delle assicurazioni, dei campeggi e delle aree di sosta pubbliche di camper.

Assofficina ha definito quali debbano essere le caratteristiche minime per erogare il servizio di manutenzione e allestimento dei camper, ispirandosi ai principi cardine della legge 4/2013 che regola le professioni non organizzate in albi e ruoli. Per gli utenti si tratta di una grossa conquista in termini di tranquillità e sicurezza poiché potranno rivolgersi a officine certificate. Qui ci sarà la certezza di essere seguiti da tec-

nici altamente specializzati, che hanno ottenuto la certificazione professionale dopo aver frequentato dei corsi specifici e che operano nel rispetto dei rigidi parametri imposti dalla normativa e si attengono a un codice di condotta professionale.

«Camper e caravan sono sempre più evoluti e sono equipaggiati con componenti e accessori sempre più sofisticati, che coinvolgono non solo l'impianto elettrico, ma anche i temi della distribuzione dell'acqua, del riscaldamento, dell'impianto del gas - continua Dimitri Zambenardi -

Il nostro obiettivo è quello di costruire la cultura della qualità, della sicurezza e della responsabilità di settore attraverso la formazione continua a tutela dell'utenza. Assofficina promuove una forte qualificazione del servizio e del personale specializ-

zato nella manutenzione degli autocaravan, definendo quali debbano essere le abilità, le conoscenze e i requisiti formativi di professionisti certificati, affidandosi alle norme UNI e a enti certificatori esterni».

Assofficina ha ritenuto opportuno affidarsi a un'organizzazione esterna per la certificazione delle officine, così da garantire massima trasparenza e totale indipendenza dell'ente certificatore. L'incarico è stato affidato a Kiwa Cermet Italia, leader nelle certificazioni di servizio e del personale. Al progetto partecipano anche i principali produttori di componentistica di primo impianto e after market, che mettono a disposizione il proprio know-how per la creazione dei corsi di formazione professionale e di aggiornamento.





L'EUROPA SCEGLIE LA QUALITÀ CBE.

Dal 1976 progettiamo e realizziamo accessori ed equipaggiamenti elettrici ed elettronici per i principali costruttori europei di camper e caravan.

Forniamo loro sistemi completi sviluppati su misura che, partendo dal cablaggio, permettono di comandare e controllare in modo semplice ed affidabile tutte quelle utenze e apparecchiature elettriche ed elettroniche che rendono sempre più confortevole la vita in camper.

Lo facciamo con passione, dedizione, impegno e soprattutto ferma volontà nel non accettare mai compromessi quando è in gioco la vostra sicurezza in viaggio: per questo l'Europa sceglie CBE.

Il Flair di Niesmann+Bischoff vince il Red Dot 2015

il costruttore tedesco di autocaravan, Niesmann+Bischoff, con il modello Flair, ha ricevuto il premio "Red Dot 2015" per l'alta qualità del design. Il Flair 2015 è il sinonimo per l'autocaravan più automobilistico della classe superiore dei Liner. Con il suo design esterno rispecchia l'attuale sviluppo del concetto automobilistico. Il Team di lavoro di Niesmann+Bischoff e l'ammi-

nistratore delegato Hubert Brandl sono molto soddisfatti di aver ricevuto dopo soli 12 mesi per la seconda volta questo premio. In primavera dell'anno scorso il modello Arto ha ricevuto il Red Dot Award 2014 con una "Honourable Mention" per la creatività senza rinunciare al comfort e alla sicurezza.

"La nuova generazione degli autocaravan di Arto e Flair

piace molto ai nostri clienti e inoltre trova l'approvazione da parte degli esperti e dei professionisti del settore design e creazione. Il "Red Dot 2015" è un premio che va ad ogni singolo collaboratore di Niesmann+Bischoff per l'impegno. Siamo veramente molto soddisfatti di questo risultato", conclude Hubert Brandl.





IL SALONE DEL CAMPER

CARAVAN ACCESSORI PERCORSI E METE

12 - 20 SETTEMBRE 2015

FIERE DI PARMA



PASSIONE
per la
LIBERTÀ



WWW.SALONEDELCAMPER.IT



In
collaborazione
con:



Con il
patrocinio di:





La Via Romea Germanica



Le Vie Francigena e Romea Germanica nel Medioevo erano importanti arterie di transito per i pellegrini del nord Europa in viaggio spirituale a Roma

Foto e testo di Tania Turnaturi

Le Vie Francigena e Romea Germanica nel Medioevo erano importanti arterie di transito per i pellegrini del nord Europa in viaggio spirituale a Roma, alle quali si aggiungeva la ragnatela di cammini che da Francia e Spagna convergevano al Santuario di Santiago di Compostela, che ancora oggi, dopo il riconoscimento come itinerario culturale europeo, attira l'interesse di tanti camminatori, non solo per motivi religiosi. Ispirandosi a ciò, nel 2012 è nata in Romagna l'Associazione Via Romea Germanica di cui è presidente Rodolfo Valentini, per far rivivere e promuovere l'antica via dei pellegrini romei. Numerosi erano i tracciati formati in un millennio per eventi naturali, emergenze politiche e militari, tra i quali è stato scelto quello descritto nel documento, conservato negli Annali di Stade presso Amburgo, dal monaco Alberto che partì da questa località nel 1236 per far approvare da Papa Gregorio IX un'austera regola benedettina per il suo monastero agostiniano. Questa "Melior Via" dopo aver attraversato verticalmente Germania e Austria, entrava in Italia dal Brennero, verso Trento e la Valsugana, toccava Ferrara, Ravenna e la Valle del ►



Bidente, scavalcava l'Appennino a Passo Serra, passava da Arezzo, si dirigeva verso il lago Trasimeno poi a Orvieto, Montefiascone, Sutri e giungeva a Roma.

Al Dipartimento GESAAF dell'Università di Firenze sono stati affidati la progettazione tabellare, la rilevazione GPS e la schedatura della VRG, in via di ultimazione.

La riscoperta di questa importante via di comunicazione offre ai moderni pellegrini un'esperienza culturale, storica e salutistica oltre che spirituale, contribuendo a costituire una rete di antiche strade lungo le quali è passata la storia; infatti la Francigena e la Romea Germanica tracciate sulla mappa dell'Europa disegnano i due bracci di una "Grande Y" che si congiungono a Roma, da dove prosegue un unico cammino,

attraverso Brindisi, verso Gerusalemme.

Il 21 marzo, in un convegno presso il Centro direzionale di potabilizzazione dell'acqua di Capaccio a Santa Sofia, nel forlivese, nell'ambito del Festival del Cammino organizzato dall'Associazione in collaborazione con Romagna Acque Società delle Fonti, i relatori,

in rappresentanza di amministrazioni, istituzioni e università di territori portatori di interessi legati al tracciato, hanno sottolineato che il cammino costituisce un'opportunità turistica ed economica che fa uscire la Romagna dai suoi confini geografici legandola ai paesi appartenenti all'odierna Unione europea. Il promotore della VRG Flavio Fioletta ha illustrato la molteplicità degli obiettivi che l'Associazione si pone: economico-turistici, europei, di breve e lungo termine. Il camminare lento giova alla salute consentendo di conoscere l'ambiente e favorisce lo sviluppo rurale valorizzando territori lontani dagli itinerari classici, che permeano il tessuto ambientale con le tipicità gastronomiche e la spontanea ospitalità degli abitanti. A livello europeo si auspica



la costituzione della via RG Europea per la quale è stato sottoscritto un accordo con la Romweg tedesca e la Jerusalem Way austriaca per costituire un'unica Associazione che si occuperà di tutto il percorso da Stade a Roma, e la candidatura per il riconoscimento del Consiglio d'Europa come Rotta di interesse culturale europeo. Ciò richiede il concorso di Regioni, Ministero e



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

- Università, e l'auspicio di una coalizione dei 16 Gal, dal Brennero a Roma, interessati ai Cammini d'Europa, come propellente alla ripresa economica.

Un'estensione di tale progetto è il Pilgrim Crossing Borders 2015 proposto dalla Norvegia agganciando il cammino di S. Olaf, rotta di interesse culturale europeo, alla VRG, che partirà il 22 aprile da Trondheim per arrivare a Roma il 14 ottobre. È un evento di notevole valore mediatico e simbolico teso a favorire la fratellanza, la solidarietà e la tolleranza fra persone di diverse religioni che intendono ritrovare i comuni valori spirituali, culturali, ambientali e salutistici insiti nel camminare lento. Con l'approssimarsi dei 500 anni della riforma luterana, nel 2017, questa esperienza di cammino che canalizza l'attenzione sugli antichi percorsi di fede, potrebbe contribuire a una revisione ecumenica dello scisma attivando il dialogo fra le due chiese.

Il Festival del Cammino si è svolto nell'Alta Valle del Bidente tra Galeata e Santa Sofia dal 20 al 22 marzo, comprendendo la Giornata Mondiale dell'Acqua, con conferenze spettacoli, concerti, escursioni a piedi e con gli asini nel Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, che è candidato alla Carta



europea del turismo sostenibile.

Nel cuore del Parco è entrata in funzione nel 1982 la diga di Ridracoli, invaso ad arcogravità di 33 milioni di m³ in armonia con l'ambiente, che contribuisce al fabbisogno agricolo e industriale nel territorio romagnolo e l'approvvigionamento potabile per 1 milione di persone fino alla costa, concorrendo alla crescita economica della Romagna. A poca distanza ha sede il Museo Idro, il cui direttore Piero Lungherini ci ha illustrato il funzionamento del centro operativo di potabilizzazione situato a Capaccio, l'antica "caput aquae" dell'acquedotto romano, spiegandoci che negli anni '70 si è dato inizio alla costruzione della diga per sopperire alla storica carenza idrica e alla perdita

di qualità dell'acqua causata dall'emungimento e dall'uso di fitofarmaci e anticrittogamici nell'agricoltura intensiva, soprattutto nell'area ravennate.

La Società Romagna Acque, di proprietà di 56 comuni e delle province di Ravenna, Rimini e Forlì-Cesena, gestisce le sorgenti e la distribuzione lungo i 350 km di tubi, i cui flussi sono regolamentati automaticamente tramite un algoritmo.

Annualmente si registrano 54.000 presenze annue tra visitatori e studenti, ospitati nella foresteria, per i quali si organizzano varie attività didattiche e culturali finalizzate alla tutela del territorio con programmi di valorizzazione dell'ambiente per sensibilizzare le giovani generazioni allo sviluppo sostenibile.

ARIA CONDIZIONATA

Condizionatori a tetto

FRESHJET
PER
UN
CLIMA IDEALE



Dometic FreshJet 1700

Condizionatore a tetto con sistema di climatizzazione moderno

- Capacità di raffreddamento: 1700 watt
- Capacità di riscaldamento: 800 watt
- Possibilità di funzionamento anche durante la marcia (con DC-Kit)
- Design compatto, peso contenuto



Modello Chillout

Questo diffusore permette di soffiare aria in tutte e quattro le direzioni



www.dometic.it/rv

 **Dometic**
GROUP

Cento avventure per un anno nell'Emilia Romagna verde



Essere lì quando le marmotte si risvegliano dopo il lungo inverno, ammirare la bellezza di una cascata illuminata dalle luci delle stelle e della Luna, visitare antichi borghi e storiche strade. Sono solo alcune proposte di "Itinerando Emilia Romagna", trekking e vacanze "open air" di PromAppennino, giunto alla XXII edizione,

realizzata con la collaborazione della Regione Emilia Romagna e dell'Unione Appennino e Verde. Un anno, dal 29 marzo 2015 al 6 marzo 2016, da trascorrere in completa simbiosi con la natura. Sono 93 le iniziative in programma. Non c'è che l'imbarazzo della scelta fra ciaspolate, visite ai parchi e aree protette della regione, trekking, mountain bike, campeggi e campi estivi per i ragazzi fino alle escursioni che "avvicineranno" i partecipanti ai percorsi storici e alla gastronomia tipica del territorio.

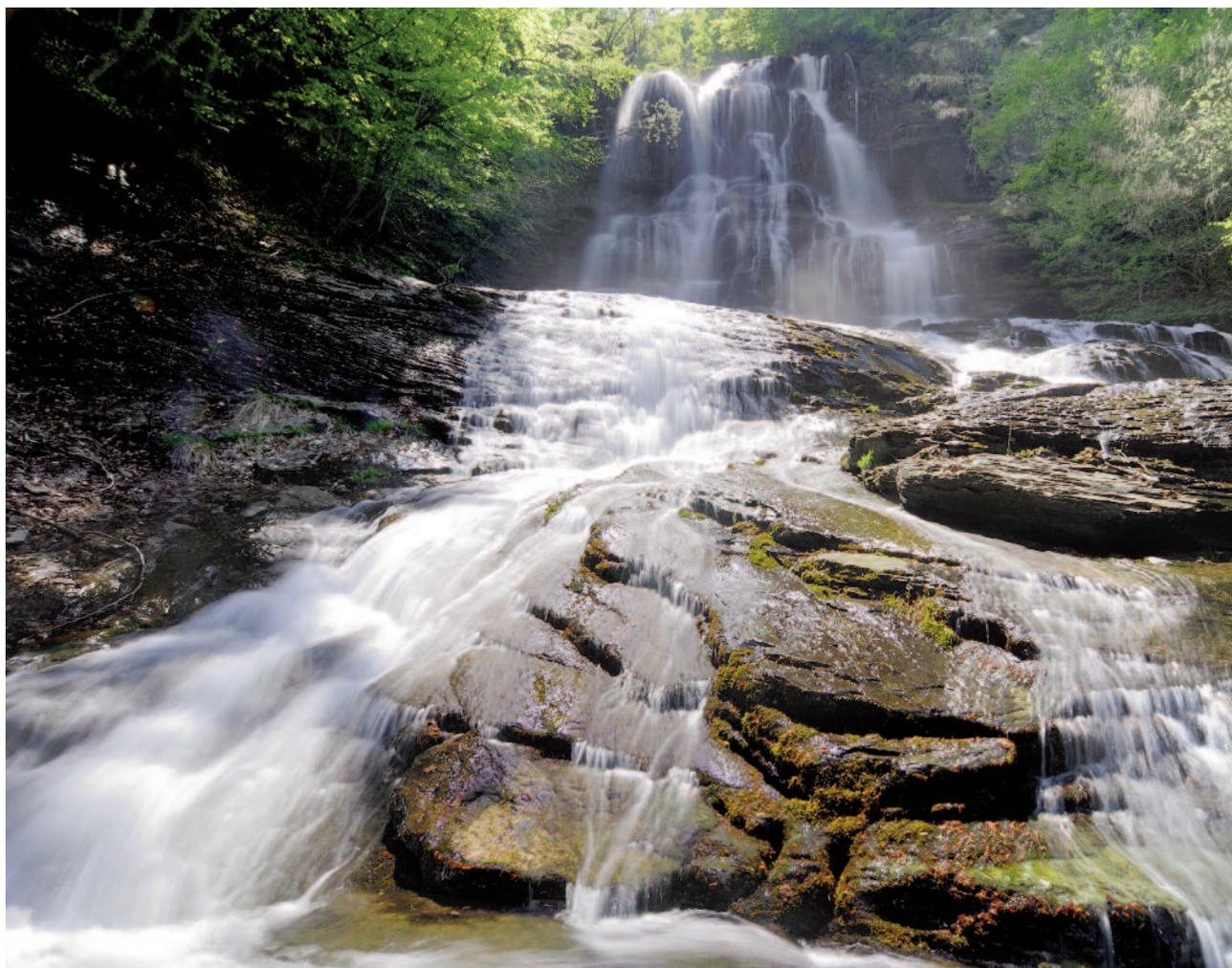
Un calendario che accompagnerà gli appassionati della natura, delle escursioni e delle tradizioni alla scoperta delle meraviglie della montagna dell'Emilia Romagna, senza dimenticare quel pizzico di avventura che

rende tutto così speciale. Le escursioni sono adatte a tutti, dai bambini fino ai camminatori più esperti ed esigenti.

L'edizione 2015/16 di Itinerando Emilia Romagna, coinvolge i territori di Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna, Ravenna, l'Appennino Forlinese, l'Appennino Romagnolo e Marchigiano.

Un'offerta sempre ricca e variegata, che va dai 6 campi estivi organizzati per bambini e ragazzi alle 15 ciaspolate sulla neve e tante visite ai parchi e alle aree protette della Regione sotto la guida di 10 guide ambientali escursionistiche che illustreranno non solo i percorsi, ma anche la flora, la fauna, le tradizioni e la storia dei luoghi.

In calendario uscite dedicate alle eccellenze ►



► del territorio, ai funghi e ai tartufi, alle castagne ed ai prodotti tipici delle nostre montagne con la possibilità di partecipare a laboratori per imparare l'arte di produrli. In programma visite alle antiche pievi, ai castelli e ai borghi medievali. Tante le iniziative per famiglie e bambini, attività suggestive in notturna per l'osservazione delle stelle e per conoscere il bosco magico, le lucciole, gli gnomi e molto altro ancora. Sarà l'occasione giusta per vivere l'Appennino con "lentezza", a ritmo "slow", fra trekking, bicicletta, passeggiate a cavallo, navigazione sul fiume Po, solo per fare qualche esempio.

Il 25 aprile appuntamento a Castel d'Aiano (BO) con "Linea Gotica tra memoria e natura":

tra i verdi boschi punteggiati di orchidee si andrà alla ricerca di trincee e camminamenti della seconda guerra mondiale sino al Monte della Spè a "quota 913". "Pitti" e i suoi amici ricercatori di cimeli racconteranno i loro ritrovamenti più significativi. In programma visita al Museo di Iola, dove si potrà completare il percorso storico.

Info: www.sulleormedeinostripadri.it.

Sabato 2 maggio particolarmente suggestiva è la "Lunata a Lagdei", al Rifugio Lagdei, Corniglio (PR). Lo spettacolo della luna piena che illumina la valle, tra boschi e prati d'alta quota con destinazione gli ampi prati del Monte Tavola. Lungo il sentiero, si potrà osservare la luna e le stelle e si potranno ascoltare i rumori del bosco, racconti di storie e leggende della tradizione.

Domenica 3 maggio in calendario "Primavera sulla Pietra di Bismantova", nel Parco Nazionale dell'Appennino Tosco-Emiliano a Castelnovo ne' Monti (RE). Tra le Valli dell'Enza e del Secchia, si erge la famosa "Pietra", inconfondibile sagoma tabulare che si staglia netta tra le morbide colline circostanti connotando un paesaggio appenninico celebrato da poeti e viaggiatori, storica

meta di arrampicate e pellegrinaggi. Si affronterà un percorso ad anello, salendo lungo il sentiero che porta sulla cima, in cerca di primule, ellebori, viole e anemoni. Si potranno ammirare le evoluzioni dei free climbers e gli splendidi paesaggi. Escursione medio facile, prevede un percorso di circa 2/5 ore, escluse soste, con un dislivello di circa 300 metri.

Tra i tanti eventi domenica 10 maggio a Rocchetta di Guiglia (MO) è in calendario "Cantamaggio: magia di gente, musica, birra e accoglienza in uno scenario fantastico".

Un'escursione naturalistica divulgativa mattutina nel Parco Regionale dei Sassi di Roccamalatina: dai ponticelli del Rio Frasara agli ampi panorami sopra la vetta della "Rocca di Mezzo". Prevista visita al birrifico artigianale "White Dog".

Imperdibile il 2 giugno, la Giornata Verde dell'Emilia Romagna. Si tratta della giornata ufficiale per le aree verdi della Regione.

Una proposta per festeggiare è l'escursione a Monte San Giacomo, a Zocca (MO).

Grandi e piccoli si potranno divertire all'interno di un castagneto che nasconde sorprese inaspettate: dai percorsi aerei di albering alle pareti d'arrampicata, dal campo di tiro con l'arco e le mountain bike allo snowtubing che con le sue ciambelle farà scivolare sui prati. Per i più golosi crescentine e borlenghi in abbondanza.

E poi per tutta l'estate campi estivi settimanali dedicati ai bambini dagli 8 ai 12 anni e ai ragazzi dai 13 ai 15 anni, per divertirsi all'aria aperta e conoscere le bellezze delle nostre montagne. Si potrà leggere i segnali della natura e conoscere gli animali, si imparerà a costruire un riparo, comprendere i pericoli, trovare il sentiero giusto, orientarsi. Tutto con uno staff esperto giunto all'ottavo anno di attività, che accompagnerà i ragazzi a vivere settimane "SportAvventura" in un ►

Basta un CLICK per entrare nel
nostro mondo  www.tecnoled.it

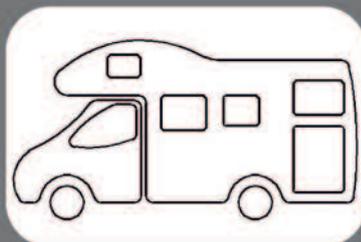
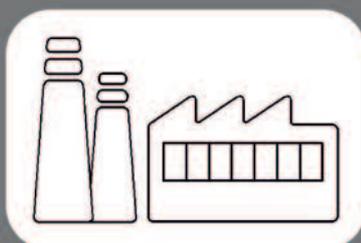
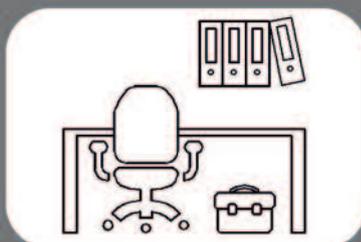


tecnoled

Led

light

line



TECNOLED S.r.l. unipersonale

Località Pian di Rona, 129/G

50066 REGGELLO (Firenze) ITALY

Tel. 055.866.23.44 - info@tecnoled.it

► angolo magico del nostro Appennino. Un'esperienza coinvolgente fra escursionismo, albering, mountain bike, arrampicata, canyoning, piscina, tiro con l'arco e tanti laboratori creativi.

"PromAppennino è una delle realtà più consolidate e attive tra i soci dell'Unione Appennino e Verde Emilia-Romagna. Da sempre – sottolinea Pierluigi Saccardi, presidente Unione Appennino e Verde – la montagna ha bisogno di operatori attenti alle nuove tendenze e creativi nel predisporre offerte all'altezza del mercato. Itinerando è un invito a riscoprire il contatto con la natura, a conoscere il grande patrimonio paesaggistico del nostro Appennino e a farsi conquistare dalla sua bellezza in ogni periodo dell'anno – conclude Liviana Zanetti, pre-

sidente Apt Servizi – Si tratta di escursioni e di attività da fare insieme alla famiglia, agli amici, con i propri figli, grazie a proposte che si adattano ad ogni esigenza".

Il progetto Itinerando Emilia Romagna si rivolge anche al mercato estero con i marchi "Trekking Italy" e "Cycling Italy".

Il sito www.trekkingitaly.net è dedicato ai trekking di più giorni in tutto il territorio regionale, tradotto in 5 lingue: inglese, tedesco, francese, olandese e russo. Il sito www.cyclingitaly.eu è visibile da tutti. Il programma completo delle iniziative in calendario è disponibile consultando il sito: www.escursioniemiliaromagna.com.



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
ABRUZZO		EMILIA ROMAGNA		LOMBARDIA		PIEMONTE		SICILIA	
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
BASILICATA		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
CALABRIA		Reggio Emilia	€ 170,35	Milano	€ 227,08	Vercelli	€ 126,25	Siracusa	€ 180,93
Catanzaro	€ 262,04	Rimini	€ 209,39	Monza E Brianza	€ 205,71	PUGLIA		Trapani	€ 174,98
Cosenza	€ 181,89	FRIULI V. GIULIA		Pavia	€ 140,59	Bari	€ 235,69	TOSCANA	
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	MARCHE		Foggia	€ 169,95	Grosseto	€ 189,39
CAMPANIA		Udine	€ 133,60	Ancona	€ 209,66	Lecce	€ 188,19	Livorno	€ 260,19
Avellino	€ 188,59	LAZIO		Ascoli Piceno	€ 180,31	Taranto	€ 214,64	Lucca	€ 205,84
Benevento	€ 199,95	Frosinone	€ 197,83	Fermo	€ 178,52	SARDEGNA		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	MOLISE		Medio Campidano	€ 224,87	Prato	€ 301,51
VENETO		Viterbo	€ 184,99	Campobasso	€ 126,10	Nuoro	€ 179,85	Siena	€ 188,29
Belluno	€ 141,45	LIGURIA		Isernia	€ 124,10	Ogliastra	€ 179,85	TRENTINO A. A.	
Padova	€ 177,93	Genova	€ 311,99	VALLE D'AOSTA		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	UMBRIA	
Venezia	€ 171,90	Savona	€ 159,87					Perugia	€ 175,02
Verona	€ 149,62							Terzi	€ 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

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

La Fòcara di Novoli, il rituale fuoco del Salento

Testo e foto di Tania Turnaturi

Ogni anno a Novoli, il 16 gennaio, torna a bruciare la Fòcara, per la festa di S. Antonio Abate. Posta nel parco del Negroamaro, istituito per incentivare tradizioni e cultura popolare del territorio, la cittadina è produttrice di olio e vino.

La Fòcara, introdotta dai

monaci bizantini in fuga dalle persecuzioni iconoclaste, deriva da riti pagani apotropaici portatori di valori religiosi e cultura arcaica.

È composta da 80 mila fascine legate con tecniche tradizionali, trasportate a traino dal parco all'inizio di dicembre, per la Festa della vite e del paesaggio. Il 16 gennaio

una catena umana si inerpica su una scala a pioli per il rito della bardatura, issando l'immagine di S. Antonio. Nel pomeriggio sulla piazza della chiesa patronale è tutto un abbaiare, miagolare, squittire per la benedizione degli animali domestici, poi si avvia il corteo, coi costumi storici e le confraternite che



accompagnano la statua del Santo, lungo le vie del paese. Al calare delle tenebre si accendono le spettacolari luminarie e viene celebrata la Messa solenne sul sagrato.

La sera, l'accensione del falò di tralci di vite di 25 m di altezza e 20 di diametro, in un tripudio di fuochi d'artificio, squarcia il buio della notte.

Quest'anno danze e acrobazie della compagnia Xarxa ▶



THETFORD
Loving leisure



Scegli il meglio, scegli Thetford

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

► Teatre specializzata nell'arte delle feste di strada e di popolo, hanno inaugurato il rito con un lampadario umano sospeso, demoni danzanti tra effetti pirotecnici, figure di animali e una effigie di S. Antonio disegnata dal fuoco che scendeva sulla pira. Una tecnica di mapping ha proiettato circolarmente sulla Fòcara il docufilm *Playing With Fire* di DonPasta, omaggio al lavoro rurale. Nel solco della cucina popolare, lo chef 'attivista del cibo' insieme al 'combattente dello street-food' Chef Rubio, ha allestito una gran-



de grigliata con i tizzoni, per raccontare l'orgoglio contadino che resiste alla globaliz-

zazione del gusto. In sintonia con Expo 2015, il Salone dell'agroalimentare



“Cupagri” sostenuto dal Gal Valle della Cupa ha sostenuto la dieta mediterranea e ha fornito ispirazione agli operatori della comunicazione che si sono cimentati, assistiti dagli chef locali, nella preparazione di piatti a km 0, sottoposti al giudizio dello chef Andrea Serravezza, che la sera ci ha deliziato con le prelibatezze della sua cucina salentina rivisitata: pizzariedi con carboncelli, ragù di carciofi e scamorza; millefo- ▶



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



- glie di orata con fiori di zuccina, pomodorini e melanzana su crema di prezzemolo; filetti di seppia con asparagi, zucchine, carote avvolti con pancetta su letto di crema di ceci; biscotto al caramello con crema di nocciole e glassa di arancia.
- Molti gli artisti affascinati da questo grande rito di fuoco: questa edizione è stata accompagnata dagli interventi site-specific di Kounellis, le cui installazioni nel palazzo baronale legavano il fuoco al contesto cultural-religioso, una utilizzata come logo del "manifesto d'autore", riprodotto in serigrafia e in multiplo a tiratura limitata. Ha trafitto la Fòcara con lunghe travi di ferro, contornando la base con grandi pietre a simboleggiare una croce



greco-bizantina.

FòcarArte ha dato spazio anche alla ricerca artistica del pugliese Francesco Arena che persegue la sperimentazione linguistica contemporanea internazionale, mentre Fòcara Festival ha fatto viaggiare tra i suoni del mondo con numerosi ospiti internazionali che si sono esibiti durante i festeggiamenti. Un'altra luce ha acceso nel cuore di Novoli una Tour Eiffel in segno di solidarietà con i luttuosi eventi di Parigi, "il fuoco buono di Puglia messaggero di pace e diritti umani nel mondo", ha sottolineato il sindaco Oscar Marzo Vetrugno.

Un sistema di webcam dislocate sulla piazza ha trasmesso in modalità multicanale sul portale www.fondazionefocara.com per chi non ha assistito all'evento live.

La Fondazione Fòcara di Novoli col sostegno della Regione Puglia, Provincia di Lecce e Comune di Novoli in collaborazione con partner pubblico-privati, concorre al riconoscimento come Patrimonio Intangibile dell'Umanità sotto l'egida dell'Unesco di questa tradizione che è bene immateriale della Regione Puglia.

Telair

AIR CONDITIONER

ALTE PRESTAZIONI
ELEGANZA



ENERGIA
POTENZA



LIBERTÀ
AUTONOMIA



Group
TELECO

www.telecogroup.com

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

di Antonio Castello

Eilat Pride Festival, dal 7 al 9 maggio 2015

Migliaia di persone da differenti paesi sono attese a Eilat, nel sud di Israele, in cui si terrà l'Eilat Pride, il festival annuale lesbo, gay, bisex e transgender (LGBT) che avrà luogo dal 7 al 9 maggio, con un weekend non-stop ricco di feste, attività e intrattenimento. Oltre all'Eilat Pride Festival, che avrà luogo da giovedì a sabato, i partecipanti al festival potranno godere di un'intera settimana piena di eventi in cui sono previste escursioni di un giorno al Mar Morto, a Gerusalemme, visite guidate ad Eilat e nel deserto dell'Arava compreso il Dolphins Reef, dove si potrà nuotare o immergersi coi delfini, l'Osservatorio Sottomarino, il parco a tema de La Città dei Re, il Timna Park, un parco geologico importante nel deserto del Negev. Si potranno fare anche crociere sul Mar Rosso.

Tunisia: summit a Tunisi per il rilancio turistico

La Tunisia riparte con coraggio e determinazione: dopo l'attentato al Museo del Bardo a Tunisi, il Paese rialza subito la testa e la prova di questa determinazione è il Summit straordinario che si è tenuto a Tunisi la scorsa settimana organizzato dall'Ente del Turismo Tunisino con tutti i delegati esteri dell'ente per analizzare la situazione, mercato per mercato, e avviare a brevissima scadenza una grande campagna promozionale per il rilancio turistico. E' quanto è stato annunciato dalla direttrice dell'Ufficio di Milano, Dora Ellouze: "Dopo lo choc di un attacco terroristico al turismo tunisino che è il cuore della nostra economia, siamo decisi a ripartire immediatamente. Anche perché tutto il mondo del turismo organizzato, dai tour operator che non hanno cancellato le programmazioni per primavera ed estate, agli agenti di viaggi che continuano a contattarci per avere suggerimenti su circuiti e soggiorni, ci ha donato una bella prova di solidarietà e fiducia. Certo, ha ammesso Ellouze, il colpo è stato durissimo e anche noi tunisini abbiamo paura per i pericoli del terrorismo, inutile nasconderselo. Ma ormai nel mondo si tratta di una emergenza continua con la quale tutti devono convivere. Nel nostro caso il governo ha prontamente provveduto a rafforzare tutte le misure di sicurezza in aeroporti, alberghi, ristoranti e musei, ovvero tutti i luoghi frequentati dai turisti che sono per noi ospiti "sacri", che abbiamo sempre accolto con un'ospitalità genuina e di grande effetto".

L'Ente Turistico di Vienna presenta uno show multimediale con Conchita Wurst

Nel 2015 la città di Vienna celebra due importanti avvenimenti: il 150° anniversario della Ringstrasse e la 60esima edizione dell'Eurovision Song Contest. Per portare questi importanti eventi nelle principali città europee, l'Ente per il Turismo di Vienna mette in scena un'opera d'arte multimediale: ViennaSphere. Si tratta di una cupola gonfiabile per proiezioni a 360° che può ospitare fino a 500 persone, l'iniziativa è stata presentata la scorsa settimana a Milano, alla presenza di giornalisti e operatori dell'industria dei viaggi hanno avuto un'anteprima dei grandi eventi che si svolgeranno a Vienna nel 2015. Oltre alla prima presentazione dello spettacolare show multimediale a 360° ideato dal collettivo di artisti viennesi Neon Golden, un momento culminante della serata è stata l'esibizione di Conchita Wurst. Con il suo successo "Rise like a Phoenix" e la nuovissima "You are unstoppable", l'acclamata vincitrice viennese della scorsa edizione dell'Eurovision Song Contest ha portato a Milano l'atmosfera di Vienna, la città che nel 2015 ospiterà la 60esima edizione dell'Eurovision Song Contest. La serata è stata presentata da Sergio Muñoz, attore e modello internazionale.

Festival di Primavera a Budapest, dal 10 al 26 aprile

Entrato ufficialmente a far parte dei primi cinque festival internazionali, il Festival di Primavera, il più importante della città arrivato alla sua 35ma edizione, si terrà quest'anno dal 10 al 26 aprile con più di 200 eventi e 60 luoghi in cui artisti da tutto il mondo si esibiranno in un caleidoscopio di musica, danza, teatro e arti visive.

Perdersi tra le strade del centro significa vivere appieno la vivacità culturale e artistica di Budapest durante il Festival. I caffè storici e i monumenti faranno da scenografia per rappresentazioni all'aperto, balli folcloristici magiari e improvvisazioni di artisti di strada; ad ogni angolo spazi culturali allestiranno mostre ed esposizioni, e i teatri offriranno spettacoli di altissimo livello.

È la manifestazione culturale più prestigiosa dell'Ungheria, appuntamento che fa della capitale ungherese una meta di primo piano del turismo culturale mondiale. Il Festival offre un'occasione unica agli amanti di diversi generi artistici, in primo luogo la musica, di apprezzare i più celebri interpreti dell'arte ungherese, insieme ad affermati artisti provenienti da ogni parte del mondo. La varietà delle iniziative in programma è in grado anche quest'anno di soddisfare tutti i gusti: concerti di musica classica, rappresentazioni teatrali, balletti, esposizioni, spettacoli folcloristici e concerti di musica jazz sono tra i principali eventi della rassegna.

Romani sempre più accogliente

Una volta si diceva che il turismo, oltre a rivestire un ruolo economico determinante per un Paese, era anche e soprattutto uno strumento di pace e conoscenza fra i popoli. Lo è ancora? In parte sì. Uno spunto di riflessione ce lo suggerisce la Romania che le sta provando tutte per incrementare il suo incoming turistico. L'ultima notizia è la riduzione dell'IVA per i servizi alberghieri e della ristorazione dal 24% al 9% con grande vantaggio sulla sua competitività. Ciò favorirà l'afflusso in arrivo di clientela soprattutto europea (Italia compresa) che servirà a creare maggiori sintonie con quelle popolazioni. "Confidiamo che l'arrivo nel nostro Paese di maggiori flussi turistici, possa contribuire all'eliminazione di alcuni tabù e restituire alla Romania un'immagine più accattivante" E' quanto ha dichiarato Simona Alice Man, Presidente dell'Autorità Nazionale per il Turismo, in una recente intervista. "Nei primi 10 mesi del 2014, ha proseguito la manager, sono stati registrati 300mila arrivi dall'Italia, pari a un 4,40% in più rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente. E ci aspettiamo che questo trend continui. Per il trade stiamo disegnando un roadshow per il periodo autunnale e inoltre l'Italia sarà una delle tappe "Carovana Romania", un tour con camion personalizzati che attraverseranno le grandi capitali europee per promuovere il nostro Paese a tutto campo. Saremo, inoltre presenti all'Expo Milano e questo insieme di iniziative, siamo certi che porteranno sostanziali benefici al nostro turismo. Inoltre nel 2015, la Romania. sarà protagonista di altri due eventi di rilevanza mondiale: la città di Cluj-Napoca è Capitale Europea della Gioventù, mentre Bucarest ospiterà dal 30 agosto al 20 settembre il Festival e Concorso internazionale "George Enescu", dedicato alle opere classiche e filarmiche"

Spagna: 3,2 milioni di presenze straniere a gennaio

Dopo aver chiuso il 2014 con la cifra record di circa 65 milioni di visitatori, il turismo incoming in Spagna continua a collezionare risultati di rilievo con 3,2 milioni di presenze straniere certificate a gennaio, un vero e proprio primato storico pari a +3,6% rispetto allo stesso mese dello scorso anno, a riprova dell'efficacia della diversificazione del prodotto e delle strategie di destagionalizzazione. Secondo i dati di Frontur e del ministero del Turismo, a gennaio i turisti provenienti dall'Italia sono stati ►

- ▶ i più numerosi, circa 36mila in più. In crescita anche i visitatori provenienti da Gran Bretagna e Germania. In termini assoluti, i turisti provenienti da Stati Uniti e Italia sono quelli che hanno fatto registrare il maggiore incremento, rispettivamente +25,1% e +20,1%. Gran Bretagna e Francia restano comunque i principali Paesi di origine dei turisti che si recano in Spagna, con un contributo di 1,5 milioni di visitatori. In crescita anche il numero di turisti provenienti dai Paesi asiatici.

L'Egitto ha un nuovo Ministro per il Turismo

Già Direttore dell'Ufficio del Turismo Egiziano di Londra, nonché Responsabile del team e-marketing dell'Ente Nazionale, Khaled Abbas Ramy è il nuovo Ministro del Turismo Egiziano. Dallo scorso 5 marzo ha infatti sostituito Hisham Zaazou, che è stato alla guida del Dicastero per quasi tre anni, a partire dall'agosto 2012. L'avvicendamento è frutto di un rimpasto generale del Governo, volto a portare «nuova linfa» nella compagine guidata dal Primo Ministro Ibrahim Mahlab. Khaled Abbas Ramy è da tempo una delle figure di maggior spicco dell'Ente del Turismo Egiziano, per cui lavora da oltre 20 anni: laureatosi in design architettonico presso l'Università del Cairo, inizia prestissimo la propria carriera nel settore dei viaggi, svolgendo il ruolo di guida e group leader in Egitto per otto anni, a partire dal 1990. Dal 2004 al 2012 è inoltre Consigliere per il Turismo presso l'Ambasciata del proprio Paese a Londra, città in cui è incaricato anche di dirigere l'Ufficio del Turismo Egiziano locale. Negli ultimi tre anni è stato infine Responsabile del team e-marketing dell'Ente del Turismo Nazionale. Appena insediatosi nel suo nuovo incarico il Ministro Khaled Abba Ramy ha immediatamente rassicurato tutti i partner internazionali, che è sua ferma intenzione quella di rispettare ogni accordo e contratto stipulato in precedenza dal proprio Dicastero, comprese tutte le convenzioni concluse con agenti di viaggio e tour operator.

Corsica, una "montagna sul mare" da vivere tutto l'anno

L'isola della bellezza, così comoda da raggiungere dall'Italia a cui è legata da una lunga storia, è splendida da scoprire in ogni stagione: l'estate comincia prestissimo, in Corsica, e il clima è deliziosamente dolce già in marzo-aprile. E l'estate dura molto a lungo, e scivola dolcemente nell'autunno. La primavera è la stagione della fioritura, eccezionale: il maquis fiorito è uno spettacolo e le più belle passeggiate lungo i molti sentieri, lungo il mare o nell'interno, si fanno proprio in primavera, la stagione dei primi festival e delle feste della tradizione. L'estate, il periodo delle grandi vacanze, si declina fra spiagge straordinarie, un interno di montagne e valli tutto da scoprire, con il piacere di un clima caldo e soleggiato, ma sempre addolcito dalla brezza marina.

-Piacevolissimo l'autunno, che conserva il calore dell'estate e una dolcezza nuova: ideale per itinerari di scoperta fra le città storiche (Bastia, Calvi, Ajaccio, Corte) e i villaggi dell'interno, fra i festival e le fiere autunnali della tradizione. Sorprendente la Corsica d'inverno, perfetta per chi ama la montagna, con itinerari di sci-randonnée sul percorso della GR20 e piccole località sciistiche familiari, ideali anche per il fondo e le passeggiate con le racchette. Lungo il mare, i sentieri dei doganieri sono praticabili tutto l'anno, e le città d'inverno sono piacevolmente animate, comprese le tentazioni del gusto in tanti buoni ristoranti del territorio

www.visit-corsica.com

BIGLIETTO RIDOTTO

Questo coupon deve essere cambiato alle casse con regolare biglietto Siae e dà diritto all'ingresso alla manifestazione al costo di € 8,00 (ingresso intero € 10,00). Ingresso gratuito ai minori di 14 anni.



SALONE DEL TEMPO LIBERO, DELLE PASSIONI, DEL COLLEZIONISMO E DELLA VITA ALL'ARIA APERTA

Fiera di Rimini 18 - 19 aprile

in contemporanea

RIMINI PET'S SHOW



SALONE DEGLI ANIMALI DA COMPAGNIA

CIRCUITO FIERE **mondo
elettronica.net**

Fiera dell'elettronica, informatica e radiantismo

RIMINI NUMISMATICA



**CARTOON
ANTEPREMA CLUB**

negli stessi giorni

**fantasy
& hobby**

Mostra Mercato della creatività,
hobbistica e arti manuali
www.fantasyehobby.it



CAMPER E
CAMPEGGIO



TURISMO



POLLICE VERDE



sabato 10 - 21
domenica 10 - 20

www.liberamentefiera.it

Con Urtica 2015: alla scoperta delle piante spontanee commestibili

Da venerdì 8 maggio a domenica 10 maggio la Comunità Agricola Casa Scaparone di Alba si farà promotrice della seconda edizione di Urtica, Festa dell'Uomo e delle piante spontanee commestibili.

L'iniziativa agricolturale, ideata da Casa Scaparone, realtà agricola ed agrituristica che si trova tra le colline che da Alba, la capitale delle Langhe, si protendono verso il Roero, s'incetra sul rapporto ritrovato tra uomo e mondo vegetale selvatico e, attraverso una serie di iniziative, dibattiti, passeggiate guidate, momenti ludici e conviviali, si propone di far riscoprire, attualizzandola, la conoscenza delle piante spontanee commestibili e dei loro possibili impieghi.

Con il duplice intento di promuovere il benessere psico-fisico dell'uomo e di favorire la preservazione dell'ambiente, ponendo al centro gli equilibri naturali e l'amore verso le tradizioni del Piemonte, la manifestazione avrà inizio venerdì 8 maggio con quattro appuntamenti che coniugheranno le finalità didattiche e formative, rivolte anche ai bambini, con l'intrattenimento musicale e gastronomico. Alle ore 10 è in programma "Bambini lascia-

mo il sentiero e... andiamo in bosco", laboratorio didattico per scuole elementari con l'obiettivo di fornire ai bambini gli strumenti per riconoscere le piante spontanee, mentre alle ore 16.30 si presenterà Urtica

2015 con relazioni di Battista Cornaglia, Lucia Marzolino, Luciano Milan sul tema "Piante spontanee, nutrimento per l'uomo", seguita alle ore 16.30 dalle passeggiate guidate alla ricerca delle piante spontanee. Le visite saranno condotte dall'Associazione Substantia, rete di produttori agricoli, di cui Casa Scaparone fa parte, che, proponendosi di ristabilire l'armonia perduta tra piante, terra e uomo, promuovono metodi di coltivazione senza l'uso di concimi chimici e trat-



tamenti di sintesi e riducono al minimo l'apporto esterno di materiale organico, rispettando la pianta come organismo vivente inserito in un sistema di relazioni più vasto con il territorio. Infine, la giornata si concluderà dalle ore 19 con Discortica, una serata frizzante di aperitivo, cena e musica, un buffet a base di piante spontanee e bio-cocktails.

Sabato 9 maggio si alterneranno momenti di dibattito e di approfondimento conoscitivo, con la Tavola Rotonda prevista alle ore 15, che vedrà la par-

tecipazione di Paola Maugeri, figura di spicco del giornalismo televisivo, studiosa di alimentazione e autrice di libri dedicati al veganesimo, Carmelo Scaffidi, igienista naturopata e fondatore dell'Associazione igienisti naturopati A.B.I.N, e Battista Cornaglia, in veste di membro dell'Associazione Substantia e moderatore dell'incontro, e da una doppia passeggiata tra boschi e vigneti alla ricerca delle piante spontanee, la prima alle ore 15 riservata ai bambini e condotta da Ludonatura.it, la seconda con inizio alle ore 17.30 guidata dai volontari dell'Associazione Substantia. Alle ore 20 infine si terrà la Cena dell'Ortica con Paola Maugeri, a base di piante spontanee (per prenotazioni e informazioni contattare lo 0173/33946 o scrivere a info@substantia.it).

L'evento si concluderà domenica 9 maggio con tre appuntamenti: alle ore 14 sarà Erica Bänziger, nutrizionista svizzera esperta di erbe, cucina e salute a condurre "Ciapatraves 2015", passeggiata ricognitiva fra le erbe spontanee, mentre alle ore 16 nel Salone delle Danze si metterà in scena il Ballo dell'Erba Brusca, corso giornaliero di Danze Tradizionali a cura della maestra Franca Farinetti, e dalle ore 17 si potrà partecipare alla Merenda Sinòira a buffet a base di piante spontanee,



allietata da balli e musiche tradizionali dei Musicant d'Alba. L'iniziativa è organizzata da Casa Scaparone (strada Scaparoni,45, Alba), azienda agricola e agrituristica sulle colline della città di Alba a pochi minuti di distanza dal centro. Appartenuta alla famiglia Scaparone dal 1400 al 1950, poi abbandonata e rinata dal 1999 grazie all'impegno dei nuovi proprietari, l'azienda produce dal 2001, con metodi di agricoltura biologica certificata, vino, confet-

ture, conserve, dedicandosi, da tempi più recenti, anche alle coltivazioni orticole, alla macinazione a pietra e trasformazione dei propri cereali, creando la prima linea piemontese di pasta e grissini derivati da grano non modificato, www.cerealiantichi.it, ispirandosi all'obiettivo dell'autonomia alimentare e ai principi dell'Antroposofia di Rudolf Steiner.

Per maggiori informazioni sull'evento: www.casascaparone.it



A PALAZZO REALE

"ARTE LOMBARDA DAI VISCONTI AGLI SFORZA"

di Franca D. Scotti

La centralità di Milano e della Lombardia alle radici della cultura dell'Europa moderna è il tema della importante mostra "Arte lombarda dai Visconti agli Sforza" esposta a Palazzo Reale fino al 28 giugno.

Fortemente promossa dall'Assessorato alla Cultura del Comune di Milano, coprodotta da Palazzo Reale e Skira Editore, la mostra riprende il tema della straordinaria esposizione Arte lombarda dai Visconti agli Sforza - allestita nel 1958 nella medesima sede espositiva risanata dopo i bombardamenti del 1943 - che aveva allora riunito oltre cinquecento opere e costituito il punto d'arrivo di una lunga stagione di riscoperte e di studi specialistici.

Prende in esame lo stesso periodo storico considerato dalla mostra del '58, dunque i secoli dal primo Trecento al primo Cinquecento: tutta la signoria dei Visconti, poi degli Sforza, fino alla frattura costituita dall'arrivo dei Francesi.

E mette in luce, come la mostra del '58, la grandezza di una tradizione culturale e artistica, finalmente liberata - come scriveva Roberto Longhi nell'introduzione al catalogo - "dagli



ultimi residui del lungo complesso d'inferiorità che l'ha ostinatamente tenuta in soggezione al confronto d'altre regioni d'Italia".

I due secoli circa di cui la mostra si occupa sono tra i più straordinari della storia milane-

se e lombarda, una sorta di età dell'oro, il primo momento di compiuta realizzazione di una civiltà di corte dal respiro europeo.

Il percorso della mostra si svolge attraverso una serie di tappe e di generi artistici: pittu-

ra, scultura, oreficeria, miniatura, vetrate, con una vitalità figurativa che soddisfa le esigenze della civiltà cortese e conquista rinomanza internazionale al punto da divenire sigla d'eccellenza riconosciuta: l'"ouvrage de Lombardie". I Visconti imposero una svolta fondamentale alla cultura lombarda, dapprima importando a Milano e in Lombardia artisti "stranieri" - i toscani Giotto e Giovanni di Balduccio - poi aprendo cantieri nelle capitali del ducato, nelle città satelliti, nelle campagne.

Da qui opere di grandissimo pregio e di svariate tecniche: dipinti su tavola, affreschi, vetrate, sculture in marmo, legno, pietra, oreficeria, miniatura, bronzi, ricami, arazzi.

Negli anni attorno al 1400 domina Gian Galeazzo Visconti, personaggio chiave del tardo gotico lombardo, anni del grande cantiere del Duomo di Milano. Al volgere del 1400, grazie alla personalità magnetica e intraprendente di Gian Galeazzo, i rapporti della corte milanese con le altre corti e gli altri grandi cantieri europei - specialmente Parigi; ma anche Praga, Vienna, Budapest, le Fiandre - sono strettissimi e contribuiscono alla fioritura di una cultura gotica che rappresenta uno dei punti culminanti dell'esposizione.

Con la presa di potere di Francesco Sforza, gli anni

intorno al 1450, e il progressivo spostamento della sede della corte da Pavia a Milano, arrivano nuove maestranze e nuove tendenze. E' il periodo delle grandi botteghe che si spartiscono il lavoro delle grandi imprese decorative al Castello Sforzesco a Milano e a Pavia: Foppa, Bembo, Zanetto Bugatto, Bergognone. Con Ludovico il Moro si verifi-

cano cambiamenti radicali nell'urbanistica, nell'architettura e in generale nella produzione artistica grazie alla presenza a Milano di personalità eccezionali come Bramante, Leonardo, Bramantino.

Le botteghe lavorano a pieno regime: Milano produce ed esporta meravigliosi prodotti di lusso come smalti, oreficerie, ricami eseguiti in gran parte





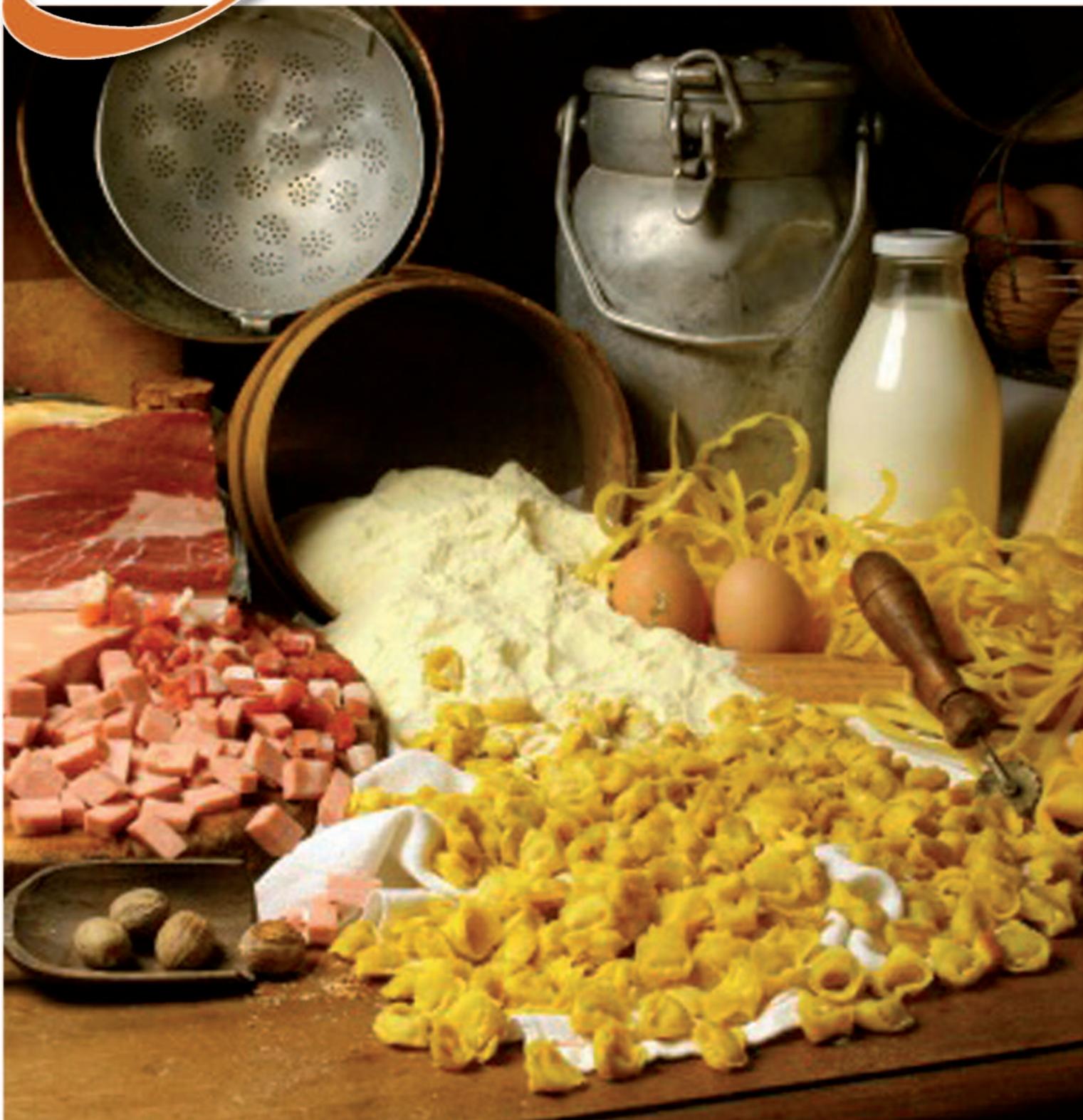
► sulla base di progetti elaborati da artisti di primo piano, secondo un procedimento che anticipa quello del moderno "design". Una mostra importante e affascinante a un tempo che racconta il ruolo fondamentale

che la cultura artistica lombarda ebbe tra il Trecento e il Cinquecento, quando in tutta Europa fu sinonimo di qualità eccelsa e di straordinari talenti. Arte lombarda dai Visconti agli Sforza. Milano al centro

dell'Europa
Milano, Palazzo Reale
Fino al 28 giugno 2015
Catalogo Skira
www.comune.milano.it/palazzoale

li itinerari Gustosi

territorio ♦ ambiente ♦ enogastronomia



DALLA VIA EMILIA ALL'EXPO: L'EMILIA ROMAGNA SI PRESENTA

Alla scoperta delle inimitabili eccellenze della regione 'dove si mangia meglio al mondo'

di Mariella Belloni

C'è un modo antico e nuovo allo stesso tempo per andare alla scoperta delle eccellenze dell'Emilia Romagna e dei suoi tesori:

La Via Emilia, strada voluta dal console romano Marco Emilio Lepido nel 187 a.C. e che da 2200 anni collega Rimini con Piacenza, dando il nome all'intera regione, è il filo conduttore delle tantissime eccellenze del territorio.

Via Emilia, Experience the Italian Lifestyle è il concept che sintetizza i tanti volti della vacanza in Emilia Romagna, in vista dell'appuntamento con l'Esposizione Universale milanese. Il progetto è stato presentato da Emanuele Burioni (direttore Apt Servizi Emilia Romagna) Massimo Spigaroli (Presidente "Chef to Chef Emilia Romagna), Liviana Zanetti (presidente Apt Servizi Emilia Romagna) Andrea Corsini (Assessore al Turismo Regione Emilia Romagna) Stefano Bonaccini (Presidente Regione Emilia Romagna) Antonio Ghini (Direttore Musei



Ferrari) Massimo Bottura (chef e, chairman d'eccezione, Philippe Daverio (giornalista e critico d'arte).

Si tratta di un'ottantina di pacchetti pronti per l'Expo di Milano, proposti dagli operatori privati, che offrono all'ospite una vacanza a 360 gradi, all'insegna del turismo d'esperienza. Non c'è che l'imbarazzo della scelta: degustazioni di prodotti tipici e piatti della tradizione, visite ad abbazie, palazzi storici, eremi e castelli, tour in bici escursioni a piedi, voli in mongolfiera.

E ancora tappe nei "santuari" motoristici emiliano romagnoli (dal Museo Ferrari di Maranello, compreso il giro sulla celebre pista di Fiorano, fino al Museo Ducati, passando per le tante collezioni priva-

te a due e quattro ruote), corsi per imparare a fare la sfoglia e riconoscere il vino, giornate in fattoria a vendemmiare e coltivare la terra, visite in acetarie, cantine, frantoi, prosciuttifici e musei del cibo, itinerari nelle città d'arte tra monumenti Unesco, splendidi centri storici e monumenti unici al mondo. E non mancano lo shopping esclusivo e il wellness termale. Il cibo è un comun denominatore di tutte le proposte, in linea con il tema di Expo 2015 Milano, "Nutrire il pianeta, energia per il mondo". «Expo può essere una grande occasione per l'Emilia-Romagna- ha sottolineato alla presentazione milanese dell'iniziativa Stefano Bonaccini, Presidente della Regione Emilia Romagna- in particolare

in due direzioni, quella della filiera agroalimentare e quella della promozione turistica. Per quel che riguarda l'agroalimentare, basti ricordare che siamo il territorio con il numero maggiore di prodotti dop e igr in Europa, ben 41. E, dato che la competizione si gioca sulle eccellenze, quale migliore occasione di una vetrina mondiale in cui esporre i nostri migliori ed eccellenti prodotti, che diventano al tempo stesso volano per creare una nuova e buona occupazione. L'agricoltura, l'agroalimentare e l'agroindustria come terreno per nuovi posti di lavoro. E naturalmente, altrettanto importante, c'è il fronte del turismo. Pensiamo a quale straordinaria occasione possa essere

l'Expo per la nostra terra, in cui alle eccellenze presenti nelle food valley, motor valley e wellness valley, si sommano le infinite possibilità di visite tra siti Unesco, città d'arte, borghi antichi, castelli, duomi, chiese, musei, disseminati tra pianura, mare e montagna. Insomma, è un'occasione irripetibile, che andrà giocata al meglio per il "mentre" e per il "dopo". C'è luce in fondo al tunnel, si inverte il trend e comincia ad esserci crescita, che va sostenuta ed accompagnata per dare fiducia e speranza a questo Paese».

Sempre a tema food, Apt Servizi Emilia Romagna ha organizzato, nel mese di maggio, due educational tour in collaborazione con, rispettiva-

mente, ENAJ (European Network of Agricultural Journalists) ed IFAJ (International Federation of Agricultural Journalists), network internazionali che raggruppano giornalisti di testate specializzate in enogastronomia e agroalimentare.

Sempre al fine di polarizzare l'attenzione sulla Via Emilia e le sue eccellenze, è previsto anche un magazine online, Via Emilia Magazine, che racconterà periodicamente storie curiose di personaggi e luoghi che rendono unica la Strada Statale 9.

La Via Emilia guida l'ospite sulle tracce del turismo d'esperienza e alla scoperta delle eccellenze emiliano romagnole. La sua prima tappa è senza ►





► dubbio l'enogastronomia tipica, riconosciuta anche dai media internazionali come perfetta sintesi della migliore cucina italiana (uno su tutti, Forbes: <http://onforb.es/1lxK2C7>). Food Valley - 41 prodotti Dop e Igp (con gli outsider Parmigiano Reggiano e Prosciutto di Parma), 50 tra vini Doc e Docg, dei tanti piatti tipici proposti da ristoranti stellati, osterie e chioschi di street food - con la prima App nata sul mare, la Rimini Street Food. Una forte identità enogastronomica che passa dalla romagnolissima piadina ai "pisarei e fasò" piacentini (piccoli gnocchetti di farina e pane grattugiato serviti con un sugo di fagioli), dalle tagliatelle con ragù alla bolognese al gnocco fritto modenese. L'itinerario è anche un viaggio tra le aziende, i Consorzi, e i luoghi simbolo della tavola dell'Emilia Romagna, da Casa Artusi (centro di cultura enogastronomica dedicata al padre

della cucina regionale italiana, Pellegrino Artusi) all'Alma di Colorno (Pr), la Scuola Internazionale di Cucina diretta dal maestro Gualtiero Marchesi.

E proprio sul cibo, sui prodotti tipici di alta qualità, oltre che sulla musica di Verdi e sui suoi tesori artistici e architettonici punterà Parma per "agganciare" il treno dell'Expo: "Il progetto di valorizzazione della Via Emilia - ha sottolineato l'assessore Cristiano Casa di - ci trova pienamente impegnati insieme alle altre città legate dal percorso dell'antica strada consolare. Per parte nostra abbiamo già intrapreso diverse iniziative di concerto con gli operatori economici interessati, ma penso questo "filo rosso" che accomuna le nostre città possa diventare anche in futuro una buona occasione di sviluppo, di crescita delle nostre comunità e della valorizzazione della nostra terra".

Motorvalley - L'Emilia

Romagna è poi, da sempre, la Terra dei Motori, per storie e brand non ha eguali al mondo. Lungo la Via Emilia sono nati miti a due e quattro ruote quali Ferrari, Maserati, Lamborghini, Pagani, Ducati, De Tomaso, Dallara, Morini, vere e proprie eccellenze imprenditoriali frutto di una regione da sempre tecnologicamente all'avanguardia. Nei circuiti e autodromi della Motorvalley emiliano romagnola ogni anno si tengono rievocazioni storiche, mostre mercato di auto e moto, nonché le tappe della Moto GP e del Campionato Superbike di motociclismo, mentre grazie alla passione di tanti privati è possibile ammirare, tra Rimini e Modena, 12 collezioni di auto e moto uniche nel loro genere.

Italian Style - Motori, ma anche alta moda all'insegna dell'Italian Style lungo la Via Emilia, dallo stile inconfondibile di Giorgio Armani alle linee di Max Mara, da Blumarine ad Alberta Ferretti, passando per lo "shoe district" di San Mauro Mare, nell'immediato entroterra della Riviera Romagnola, con brand quali Sergio Rossi, Vicini e Giuseppe Zanotti Design.

Arte e Cultura - Storia millenaria, architettura internazionale, musei e monumenti Patrimonio Unesco: le città d'arte dell'Emilia Romagna sono veri e propri scrigni di cultura e

conoscenza, vetrine d'ecceellenza della "Grande Bellezza" italiana. La Rimini romana, città d'arte e capitale europea della vacanza balneare, Ravenna e Faenza con i mosaici e le ceramiche artistiche, Cesena con la Biblioteca Malatestiana, Bologna con i suoi 47 km di porticati, la millenaria Università e l'innovativo progetto Genus Bononiae. E ancora Parma, Modena, Ferrara con i fasti delle loro antiche signorie, Reggio Emilia, "casa" del tricolore italiano e Piacenza con i suoi palazzi e antiche corti. Città d'Arte, ma anche città della musica che hanno dato i natali a nomi iscritti nel firmamento musicale mondiale, da Giuseppe Verdi e Arturo Toscanini a Luciano Pavarotti, e sono diventate il palcoscenico di riferimento di personaggi del calibro del maestro Riccardo Muti. Per non parlare di prosa e lirica, protagoniste nei 100 teatri emiliano romagnoli (una delle più alte densità d'Europa), e di cinema, pittura e letteratura. La Via Emilia è stata la culla di maestri del grande schermo come Federico Fellini, Michelangelo Antonioni, Pierpaolo Pasolini e Bernardo Bertolucci, di pittori come Guercino, Carracci, Guido Reni e Giorgio Morandi, e poeti e scrittori del calibro di Ludovico Ariosto, Giovanni Pascoli, Cesare Zavattini, Leo Longanesi,

Tonino Guerra e tanti altri. Wellness, Bike Tourism e Vacanza Attiva - Lungo la Via Emilia si alternano 25 centri termali, ospitati in 19 località, in grado di offrire trattamenti all'avanguardia e di regalare relax e wellness, grazie a strutture dotate di piscine termali, grandi parchi e fonti con acque dalle proprietà benefiche. Lo sport è di casa sull'Appennino a cavallo tra Emilia Romagna e Toscana, in inverno con oltre 300 km di piste, 3000 km per lo sci di fondo, 14 snowpark per gli appassionati di snowboard e tanti itinerari con ciaspole e sleddog, e in estate con percorsi di trekking, per mountain bike e a cavallo. Gli appassionati di cicloturismo non hanno che l'imbarazzo della scelta: l'Emilia Romagna è la prima regione in Italia per diffusione di piste ciclabili, con ben 8 capoluoghi in classifica (in testa Reggio Emilia con 10 Km di percorsi "green" per ogni 10.000 abitanti, seguita da Ferrara e Modena con 9 Km),

e, per chi "ha gambe", ben 8.000 chilometri di percorsi stradali, piste ciclabili e tracciati sterrati. E non mancano i Bike hotels specializzati nell'accogliere i cicloturisti, con officine attrezzate per le bici, menù calibrati per apporto calorico, guide con percorsi suggeriti.

Mare, Relax e Divertimento - A pochi km dalla Via Emilia, ecco il fascino del Delta del Po, da scoprire in bici, lungo 120 km di piste ciclabili, o a cavallo, tra birdwatching, artigianato ed enogastronomia tipici. Ancora qualche chilometro di Via Emilia verso sud, ed ecco la Riviera Romagnola, con i suoi 110 km di spiaggia dorata, 15 parchi divertimento (la più alta concentrazione d'Italia, definita Riviera dei Parchi), oltre 3.000 alberghi, più di 1.400 stabilimenti balneari "full optional" e ciliegina sulla torta, una rilassante e dinamica Wellness Valley con un magico entroterra, e tante località per la vacanza di tutta la famiglia.



NOTIZIE DA EXPO 2015: 20 APRILE A POLESINE PARMENSE PROVE GENERALI EXPO 2015

a cura di Lamberto Selleri

A dieci giorni esatti dall'inizio dell'Esposizione Universale di Milano, l'occasione per fare il punto sulle necessità alimentari e gastronomiche per il futuro ("Nutrire il pianeta, energia per la vita" è il titolo di Expo), ma anche sulla gastronomia made in Italy, è a Polesine Parmense (PR). "A dieci giorni da Expo", infatti, è il filo conduttore della quarta edizione di "centoma-

ni, di questa terra", in programma lunedì 20 aprile dalle ore 10 alle 22: un importante evento che porterà nell'incantevole Relais Antica Corte Pallavicina della famiglia Spigaroli i 50 migliori chef dell'Emilia Romagna, 50 produttori delle eccellenze enogastronomiche che questa regione è in grado di esprimere - dal Parmigiano Reggiano alla Mortadella Bologna, dall'aceto balsamico tradizionale ai



MILANO 2015

NUTRIRE IL PIANETA
ENERGIA PER LA VITA

salumi dop -, 50 relatori che animeranno ben 9 forum di approfondimento sulle tematiche riguardanti ristorazione, alimentazione e formazione. Il tutto per dare al pubblico l'op-



portunità di assaggiare, scoprire, approfondire, abbinare cibi e pietanze che rappresentano l'eccellenza dell'enogastronomia dell'Emilia Romagna. Organizza l'evento Associazione CheftoChef emiliaromagnacuochi.

"centomani, di questa terra" è una grande festa in cui cuochi, produttori, gourmet, esperti del settore agroalimentare si confrontano sul futuro del cibo attraverso un ricco calendario di appuntamenti. Oltre a 50 show cooking e ai 9 forum ci saranno anche: l'anteprima Parmigiano Reggiano Identity, la proclamazione dello "Studente CheftoChef 2015", la degustazione "verticale" di oli extravergine d'oliva DOP Olitalia, la presentazione di un nuovo format di degustazione dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, il concerto a tema gastronomico del Gruppo Ocarinistico Molinellese.

I forum di approfondimento ruoteranno tutti attorno a Expo. Si parlerà: di territorio "Dalla materia prima al piatto" con, tra gli altri, Stefano Pronti, storico della gastronomia, e Paolo Teverini, chef Ristorante Teverini e vicepresidente CheftoChef; di formazione "Per un decalogo professionale" con, tra gli altri, Patrizio Bianchi, assessore alla formazione Regione Emilia-



Romagna, ed Enzo Malanca, presidente ALMA - Scuola di alta cucina; di eventi "La ristorazione che qualifica i luoghi" con, tra gli altri, Gennaro Esposito, chef La Torre del Saracino e ideatore Festa Vico, ed Enzo Vizzari, direttore Guide L'Espresso; di Emilia-Romagna nel mondo con il giornalista Andrea Petrin; di Città della gastronomia con, tra gli altri, Raffaella Donati, presidente Slow Food Emilia-Romagna, e Andrea Fabbri,

Università di Parma; di ristorazione per "Innovare per crescere" con, tra gli altri, Davide Cassi, Università di Parma, Carla Icardi, direttore Grande Cucina, Marco Sacco, chef del Piccolo Lago; di cultura "A dieci giorni da Expo" con, tra gli altri, Enrico Derflinger, presidente Euro-Toques International, Guglielmo Garagnani, Presidente Confagricoltura Emilia-Romagna; di successo con il racconto di storie di vita, di ►



► passione, di visione con, tra gli altri, Paul Bartolotta, chef Ristorante di Mare Wynn Las Vegas, e Gualtiero Marchesi, patron Il Marchesino; di futuro "Per una piattaforma gastronomica regionale" con, tra gli altri, Giovanni Ballarini, presidente Accademia Italiana della Cucina, Simona Caselli, assessore Agricoltura Regione Emilia-Romagna, Franco Iseppi, presidente Touring Club Italiano, Massimo Spigaroli, presidente CheftoChef.

CheftoChef emiliaromagnacuochi (www.cheftochef.eu) non è una delle tante associazioni 'di categoria', ma è un progetto culturale per far conoscere al mondo le qualità

gastronomiche dell'Emilia Romagna, imperniata sul rapporto fra chef che fanno cucina d'autore e i grandi prodotti della Regione. CheftoChef è costituita dai 50 chef top della Regione, da oltre trenta aziende top della regione compresi i più importanti Consorzi dei prodotti tipici (come il Parmigiano-Reggiano, il Culatello, l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, i Salumi Tipici Piacentini, la Mortadella, ecc.) e i gourmet di riferimento. Presidente dell'associazione è Massimo Spigaroli, vice presidenti Massimo Bottura e Paolo Teverini.

La partecipazione a "centoma-

ni, di questa terra" è gratuita.

Per informazioni: CheftoChef emiliaromagnacuochi www.cheftochef.eu tel. 331 6872138

Sede dell'evento: Relais Antica Corte Pallavicina, Strada del Palazzo Due Torri 3, Polesine Parmense (PR) www.acpallavicina.com, che dal 18 al 20 aprile ospiterà anche la seconda edizione di "Salumi da Re", organizzata da Gambero Rosso, evento che raduna norcini, allevatori e salumieri di tutta Italia per celebrare una tradizione antica e prodotti d'eccellenza che ci rendono famosi nel mondo.

PROGRAMMA CENTOMANI

Ore 10 – Apertura spazi espositivi

Cinquanta tra aziende e consorzi presentano le loro eccellenze, in degustazione fino alle 22

Ore 10 – Inaugurazione del Forum, a dieci giorni da Expo 2015

Otto momenti di confronto, con 50 relatori che si alternano fino alle 18, sui temi del cibo e della ristorazione

Ore 10 – Anteprema Parmigiano Reggiano Identity
Il Consorzio del Parmigiano Reggiano mette in scena i suoi produttori, un'anteprema di un grande evento per i ristoratori

Ore 10 – Apertura della Mostra “Il Menu dell’Esposizione Universale,

dal 1851 a oggi”

a cura dell’Associazione Menu Storici

Ore 11 – Inizio show cooking
Ogni ora, fino alle ore 18, 50 chef dell’Emilia-Romagna si presentano, con una loro ricetta per gli amici di CheftoChef emiliaromagnacuochi

Ore 12 – Degustazione di pani e lievitati con le farine QB di Molino Grassi, condotta da Ezio Marinato

Ore 13 – Premiazione Studente CheftoChef 2015

Scelto da una giuria di cuochi, viene premiato il miglior studente degli stage presso i ristoranti di CheftoChef

Ore 14 – Verticale di olio extravergine di oliva

Olitalia presenta una verticale

di olii extravergine d’oliva DOP italiani

Ore 16 – Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

Il Consorzio Antiche Acetaie presenta un nuovo format di degustazione per i ristoranti di CheftoChef

Ore 19 – Concerto di ocarine
Il Gruppo Ocarinistico Molinellese si esibisce in un concerto a tema gastronomico

Ore 20 – Gourmet Barbecue
La festa continua con i barbecue di Guizzardi, le brigate degli chef e gourmet intorno alle griglie





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