

TURISMO

Anno 21°
Novembre 2015

all'aria aperta 234

CAMPEGGIO E TEMPO LIBERO: IL MAGAZINE DELLA VACANZA IN LIBERTÀ

Speciale
Mercatini di Natale

parte 1

NEWS - ATTUALITÀ - ON THE ROAD - APPUNTAMENTI - RUBRICHE

all'interno la rivista

li itinerari
Gustosi

Fiat Professional with



GODETEVI LA



PIÙ TECNOLOGIA, PIÙ COMFORT, PIÙ VALORE:
CON FIAT DUCATO E LA GAMMA ESCLUSIVA DI SERVIZI FIAT DEDICATI AI CAMPER,
VIVI NUOVE AVVENTURE E TI GODI TUTTA LA VACANZA.



www.fiatcamper.com

Scopri il mondo dei servizi
esclusivi Ducato Camper



Fiat Camper Mobile

17 paesi - 5 lingue
Gratis su App Store e Google Play



FIAT
00800 3428 1111
CAMPER ASSISTANCE

Assistenza Stradale

15 lingue - 51 paesi, 24 ore su 24
7 giorni su 7, ovunque in Europa




Rete di assistenza

1.800 Officine Fiat Camper Assistance
6.500 Officine autorizzate Fiat in Europa

FIAT DUCATO RICREAZIONE



Seguici su 

Più tecnologia con peso ottimizzato, 4 motori con il miglior rapporto prestazioni/consumi della categoria, nuovi impianti frenanti e dotazioni di assistenza alla guida.

Più comfort in cabina con i nuovi sedili "captain chair" e con il cambio robotizzato "COMFORT MATIC" che aumenta il relax e le prestazioni, riducendo fino al 5% i consumi e le emissioni. Più comfort a bordo, grazie alla base camper per Ducato progettata per ottimizzare il layout della cellula abitativa.

Più valore con l'affidabilità e la flessibilità dell'unica base sviluppata in collaborazione con i produttori europei di camper. E con la gamma esclusiva di servizi Fiat dedicati ai camperisti che ti accompagna sulla strada delle tue vacanze.

Fiat Ducato. Viaggiare in tutta fiducia.



PROFESSIONAL

WWW.VITAALLARIAAPERTA.IT

Vita

ALL'ARIA APERTA

HAVE A GOOD TIME

Gennaio

21/24

2016

14°

TOUR.it

SALONE DEL TURISMO ITINERANTE
E SOSTENIBILE

www.tourit.it

6°

MondoPesca

SALONE DELLE ATTREZZATURE
ED EQUIPAGGIAMENTI PER LA PESCA
PROFESSIONALE, SPORTIVA E AMATORIALE
E DELLE PRODUZIONI ITTICHE NAZIONALI

www.mondopescaexpo.it

5°

MondoCaccia

SALONE DELLA CACCIA
TRADIZIONALE E SOSTENIBILE

www.mondocacciaexpo.it



La lista completa dei patrocini e degli sponsor
è pubblicata sui rispettivi siti web

SPONSOR BANCARE



CASSA DI RISPARMIO
DI PISTOIA E DELLA LUCCHESIA

ORGANIZZAZIONE:

CARRARAFIERE

Business on the Move

TURISMO

all'aria aperta

Mensile - Anno 21° N. 234

Gruppo Editoriale Turismo Itinerante srl
di Claudio Domenico D'Orazio

Direzione e Redazione

Gruppo Editoriale Turismo Itinerante srl
Sede: Strada Vecchia del Pinocchio 31
60131 Ancona

E-mail: redazione@turit.it

Tel. 338 7844764

Responsabile della Pubblicità

Claudio Domenico D'Orazio
info@turismoitinerante.com

Ufficio Abbonamenti

abbonamenti@turit.it

Tel. 338 7844764

La Redazione:

Direttore Responsabile

Maurizio Socci

Direttore

Riccardo Rolfini

riccardorolf@libero.it

Vicedirettore

Lamberto Selleri

lsellerii@hotmail.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, Roberto Rovelli, Marisa Saccomandi,

Gianantonio Schiaffino, Beppe Tassone,

Tania Turnaturi, Roberto Vitali,

Sara Rossi, Silvia Sacchi

Sommario

News	pag. 6
News dal mondo del caravanning	pag. 10
News sulla circolazione stradale	pag. 18
Attualità	pag. 20
On the road - ITALIA	pag. 32
On the road - ESTERO	pag. 42
Eventi e mostre	pag. 52
Dagli enti e uffici del Turismo Estero	pag. 54
GLI ITINERARI GUSTOSI	pag. 57
Fatti e Commenti	pag. 58
Itinerari	pag. 62
Gastronomia	pag. 66
Recensioni	pag. 69
Eventi Gustosi	pag. 70

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.

In Emilia Romagna l'esperto svela i suoi segreti ai turisti

Vacanze con il turista protagonista attivo, che diventa parte integrante del territorio in cui soggiorna: Si chiama "turismo d'esperienza" ed è una delle nuove linee guida della Promozione turistica regionale per attrarre ospiti italiani e stranieri in Emilia Romagna. A farla propria è anche "Food in tour", il nuovo Consorzio romagnolo, costola del progetto regionale che propone pacchetti soggiorno all'insegna del conoscere e del "fare": Fare cosa? Dai corsi per imparare a fare la piadina e la pasta sfoglia partendo dalla scelta delle materie prime con lo chef, passando per le full immersion nella giornata tipo del contadino, del pescatore e del marinaio, la ricerca del tartufo e la raccolta delle olive. E c'è anche il Corso per cogliere tutti i segreti del perfetto cappuccino, il prodotto italiano secondo solo alla pizza fra i più amati dagli stranieri, e si visita anche il distretto calzaturiero di SAN MAURO PASCOLI. Si può imparare la lingua italiana nell'informale atmosfera dell'aperitivo e studiare la proposta di soggiorno interamente dedicato a vegani e vegetariani. A far sentire i vacanzieri ancor più come uno del posto ci pensa però il "buddy", un esperto del territorio che affiancherà 24 ore su 24 gli ospiti, di persona o online, consigliandoli sul ristorante



migliore, sui luoghi più suggestivi da visitare e fotografare, e tutto quanto c'è da scoprire nella regione.

A completare l'offerta, l'esperienza nella vicina Motorvalley emiliana con test drive e visita ai suoi "templi" (musei Ferrari di Modena e Maranello, Museo Ducati di Borgo Panigale), ma anche un assaggio dell'alta qualità di vita della Romagna, tra vacanza attiva (trekking, mountain bike) e corretta alimentazione (piatti biologici, prodotti a km zero) e la cultura con la C maiuscola, con l'itinerario sulle tracce di Piero della Francesca. Il tutto soggiornando in location di prestigio, dalla locanda chic all'hotel di charme.

«La nostra è prima di tutto una terra da "vivere" –sottolinea Livia Zanetti, Presidente di Apt Servizi Emilia Romagna- e solo qui, a contatto diretto con la vera tipicità e tradizione, si possono fare esperienze che rendono unica ed indimenticabile la vacanza. Con il turismo d'esperienza facciamo sentire gli ospiti veramente a casa, facendo loro "metter mano" –e questo è il nostro maggiore plusvalore competitivo- ad alcuni dei nostri gioielli assoluti, che si tratti della piadina, di Sangiovese e Albana, del Pesce Azzurro dell'Adriatico, o del volante di una vera Ferrari. Il Progetto Food in Tour è perfettamente in linea con questa visione di vacanza, come

confermano le sue tante, attraenti, proposte di soggiorno».

Food in tour coinvolge 26 strutture ricettive (hotel, agriturismi, B&B di charme) nelle province di Rimini, Ravenna e Forlì-Cesena- per un totale di oltre 1.000 posti letto, nonché ristoranti e aziende produttrici d'eccellenza in tutta la Romagna.

Le proposte del Consorzio verranno promosse, oltre che sui principali social network, attraverso azioni in collaborazione con Apt Servizi Emilia Romagna. Il Consorzio sarà presente con i suoi pacchetti soggiorno alle

principali fiere di settore d'Europa, dal WTM di Londra all'ITB di Berlino, e sarà coinvolto degli educational tour destinati agli operatori turistici promossi da Apt Servizi sui mercati esteri.

Sono una dozzina le proposte nel catalogo di Food in Tour, tutte rivolte a viaggiatori singoli, coppie o gruppi, e della durata variabile tra 4 e 8 giorni (3 o 7 pernottamenti). Si va dalla "Sailboat experience", con intere giornate fianco a fianco con un velista, per carpire i segreti dell'andar per mare, alla "Caccia al Tartufo", uscite all'alba in com-

pagnia di un tartufaio e del suo fidato cane alla ricerca del profumo tubero. Una proposta particolare è dedicata ai turisti vegani e vegetariani, con visite ad aziende agricole biologiche e pasti "veg", dalla colazione all'aperitivo. Ma i turisti potranno anche imparare a realizzare a regola d'arte la bevanda simbolo d'Italia dopo il vino, il Cappuccino, grazie ai consigli e alle dritte di baristi professionisti, da cui apprendere anche tutte le nuove mode della caffetteria. Tutti i pacchetti sono consultabili sul sito www.foodintour.it.



Mikitex

100% Made In Italy
www.mikitex.it

Via Ugo La Malfa, 5 • Codogno • LO

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

VisiTuscia apre nel segno dell'Enogastronomia

Questa 8^a edizione di VisiTuscia si distingue dalle precedenti per la concomitanza dell'Expo di Milano, rappresentando un'occasione straordinaria per mettere in mostra a livello internazionale tutti i prodotti del nostro territorio a cominciare da quello enogastronomico". E' quanto ha dichiarato Domenico Merlani, Presidente della Camera di Commercio di Viterbo, presentando l'annuale Borsa del Turismo Viterbese che in pochi anni ha raggiunto livelli di eccellenza a livello nazionale. "Prodotti, ha continuato Merlani, che gli ultimi dati sulle esportazioni ci dicono essere particolarmente graditi dai buyer esteri. La Tuscia Viterbese vede proprio nel turismo e nell'enogastronomia due punti di forza e l'integrazione tra questi settori è un processo ormai presente nel nostro territorio e che sta dando buoni frutti"

La manifestazione che apre i battenti domani, con l'arrivo dei primi buyer, è riuscita nel breve termine di pochi anni a ritagliarsi un posto di primaria importanza nell'ambito delle borse di prodotto nazionale. Sono i numeri a giustificarlo: dal 2007 al 2013, la manifestazione ha ospitato 273 buyer e 763 seller in rappresentanza di Hotel, Campaggi, Villaggi Agriturismi, B&B, Agenzie di Viaggio, Tour Operator, Associazioni, Consorzi e Enti. Diversificate le provenienze dei buyer che, oltre dall'Italia, sono venuti da quasi tutti i mercati europei (Russia, Germania, Olanda, Francia, Norvegia, Ucraina, Ungheria, Polonia, Regno Unito, Au-



stria, Romania e Slovenia) e anche da oltre oceano (Messico e Stati Uniti). Sempre nello stesso periodo sono stati registrati oltre 20 mila incontri b2b, il 30% dei quali ha prodotto contratti come dimostrano gli inserimenti della destinazione "Tuscia" in molti cataloghi. In soli sei anni, nel corso della manifestazione, sono stati effettuati 12 Tour Post Workshop per la conoscenza del territorio in diverse aree (Maremma, Lago di Bolsena, Monti Cimini, Viterbo e dintorni e nella Teverina) con una media di due all'anno, senza contare quelli extra-manifestazione. Attraverso un questionario che annualmente viene sottoposto agli operatori, è emerso che il 75% dei buyer ha dichiarato di essere molto soddisfatto della partecipazione al workshop, a fronte di un gradimento da parte dei seller pari al 70% e che ben il 90% i buyer ha espresso un giudizio estremamente positivo sui post tour.

"Lo slogan "VisiTuscia-Un Club di prodotto" ha detto Vincenzo Peparello, Presidente della Conferenti di Viterbo e Patron della manifestazione, vuole sostanzialmente significare la strategia di marketing territoriale applicata che passa dal concetto di desti-

nazione a quello della motivazione con linee di prodotto ben individuate che rappresentano dei plus per competere sul mercato del turismo con proposte diversificate e appetibili per un turista che si dimostra sempre più attento alle novità, ma soprattutto alla qualità di quanto viene loro proposto".

La manifestazione avrà il suo clou sabato prossimo, 24 ottobre, quando nei saloni dell'Hotel Salus Terme, 31 buyer, di cui 10 provenienti dall'estero, incontreranno un centinaio di seller italiani, in rappresentanza di oltre 120 aziende le cui linee di prodotto sono quelle espressamente richieste dalla domanda. Il mercato estero è rappresentato quest'anno da operatori provenienti da: Lettonia, Polonia, Regno Unito, Romania e Russia. "In concomitanza con l'Expo, ha detto ancora Peparello, quest'anno abbiamo puntato principalmente sull'enogastronomia di qualità. Per questo motivo saranno presenti anche alcune industrie dell'agroalimentare provenienti, oltre che dall'Italia, da altri paesi europei (Albania, Germania, Iran, Moldavia, Regno Unito e Romania) che hanno mostrato particolari interessi per i prodotti della Tuscia".

REFRIGERAZIONE TECNOLOGIA AD ASSORBIMENTO

I frigoriferi del futuro

Alti standard per una refrigerazione salvaspazio

Novità
DOMETIC
SERIE 9



Frigorifero ad assorbimento una porta

ULTRA SLIM
LARGO SOLO
468 MM

- 151 litri di volume interno (senza cella freezer), 146 litri con cella freezer (12 litri)
- 1 ripiano corto e 2 ripiani lunghi
- 4 ripiani regolabili nella porta
- Cella freezer rimovibile da 12 litri
- Maniglie della porta con design automotive
- Illuminazione con striscia LED



12 V



230 V



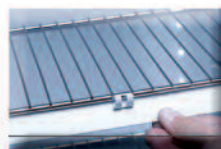
Gas



Silent



Accessori per il retrofit, installati direttamente in fabbrica



Bordi di sicurezza

- Per estrarre facilmente gli alimenti
- Impediscono agli alimenti di cadere



Vassoi estraibili

- Trasportabile direttamente dal frigo alla tavola
- Pratico per colazione o spuntini freschi



Ripiani regolabili

- Elementi divisori regolabili e supporti per bottiglie
- Per conservare bibite e verdura



DOMETIC
SERIE 8



Innovativo sistema di apertura

- La porta si apre e si chiude con un dito
- Cerniera montabile a destra o a sinistra secondo la necessità



Sistema modulare salvafreschezza

- Rimuovibile e lavabile in lavastoviglie



Pannello di controllo touch

- Semplice e intuitivo
- Selezione automatica e manuale della fonte di energia

Regolazione flessibili dei ripiani
Cella freezer amovibile



www.dometic.it/rv

Dometic
GROUP

LAIKA e AL-KO: pronti per partire sulla neve

Tutti entusiasti i partecipanti all'evento "L'Inverno con Laika, Ready To Go", organizzato da Laika in collaborazione con AL-KO e che si è svolto nei giorni 2 e 3 ottobre a Verona. Un week-end all'insegna del divertimento, della buona compagnia, ma anche della formazione, con tecnici, esperti e piloti professionisti a disposizione dei partecipanti per un corso di approfondimento sulla tematica del turismo invernale in camper. In particolare si è parlato dei controlli utili a evitare brutte sorprese e, clou dell'evento, è stato possibile partecipare a un test drive su circuito con la simulazione di guida su bagnato e su ghiaccio.

Venerdì pomeriggio gli equipaggi si sono radunati presso gli stabilimenti di AL-KO Italia dove viene costruito il celebre telaio ribassato AL-KO AMC utilizzato per i profilati e gli integrali Kreos serie 5000, 7000 e Rexosline. Qui il direttore commerciale di AL-KO Italia, Alessandro Marco Butturini, ha illustrato il processo costruttivo del telaio, soffermandosi su alcuni componenti tecnici che ne sono elementi distintivi, come la sospensione a ruote indipendenti, l'assale a barra di torsione e la carreggiata posteriore allargata. Una combinazione ideale che garantisce la massima sicurezza, una dinamica di guida perfetta ed un comfort di marcia unico. Al termine della visita del reparto produttivo, c'è stato tempo anche



per presentare la vasta gamma di accessori after market tra cui le sospensioni integrative posteriori Air Top e quelle anteriori ACS, nonché il programma di portatutto Sawiko. I partecipanti hanno poi raggiunto il prestigioso campeggio Piani di Clodia di Lazise, affacciato sull'incantevole Lago di Garda. La serata è trascorsa in allegria con una cena conviviale resa ancor più indimenticabile da un eccellente risotto all'amarone.

Sabato, tutti a scuola già dalla mattina presto, con una lezione teorica di guida sicura condotta da Luigi Vianello, ex responsabile della formazione di BMW Italia, e oggi specializzato in comunicazione tecnica. Una volta assimilati i concetti di assetto, stabilità, tenuta di strada, interventi in situazione limite, gli equipaggi si sono trasferiti in pista per mettere in pratica i suggerimenti appena ricevuti. Su un veicolo sono state montate delle "calze" speciali in Teflon che si-





mulano la perdita di aderenza del mezzo in presenza di neve e i partecipanti, adeguatamente assistiti da due piloti professionisti, si sono esibiti in derapate e sbandate molto spettacolari. Un secondo veicolo, invece, è stato impiegato su un percorso a birilli, affrontato con diverse velocità. Un terzo mezzo, il Kreos 5009 con telaio AL-KO è stato invece impiegato per un test drive su strada per permettere di verificare di persona le doti di affidabilità, tenuta di strada e sicurezza che offre questo profilato Laika accoppiato al telaio AL-KO AMC.

Nel pomeriggio, dopo un gustoso pranzo "sfornato" da una lussuosa caravan Airstream, altre simulazioni di frenata per verificare e conoscere a fondo come funzionano i sistemi di sicurezza dei veicoli, ABS in particolare. «Sono state giornate molto interessanti e utili. Divertenti, ma anche impegnative – dice Alessandro Marco Butturini - Un'iniziativa che ha regalato ai



partecipanti delle esperienze particolari come la simulazione di situazioni limite alla guida di un camper. Chi ha partecipato all'evento è un guidatore più

consapevole e ha acquisito delle nozioni di sicurezza che tutti dovrebbero conoscere e che troppe volte si danno per scontate».

Il tavolino scompare nella parete in una mossa



Già nel 2012 Project 2000 ha collaborato con Tecnoform Design Lab per la progettazione di un meccanismo radiocomandato per il sollevamento della rete del letto centrale posteriore. Ora la collaborazione tra le due aziende è avvenuta per la creazione di un tavolo per dinette a scomparsa nella parete sviluppato per i due "Show Camper Van Ducato 4x4 Expedition" realizzati da Fiat con la collaborazione di Tecnoform e presentati al Caravan Salon di Düsseldorf

e al Salone del Camper. Project 2000 ha fornito i porta tv, le reti per i letti e ha progettato, in collaborazione con Tecnoform, questo nuovo tavolo. « Il sistema prevede un involucro ancorato alla parete che contiene il tavolo e il meccanismo di apertura – racconta Davide Nardini, CEO di Project 2000 srl – È sufficiente sollevare il tavolino in verticale e poi ribaltarlo in orizzontale di 90 gradi. Non ci sono gambe di sostegno e questo permette un eccellente comfort

agli occupanti della dinette». Il sistema ha un peso simile a quello dei normali tavoli della dinette, poiché il peso supplementare rappresentato dalla scocca e dal meccanismo di apertura è controbilanciato dall'assenza della gamba. L'involucro ha uno spessore di soli 14 cm, è realizzato in alluminio sciolto e può essere rivestito con le nobilitazioni utilizzate per le pareti del veicolo. Il tavolo può arrivare a misure importanti e si presta all'applicazione su qualsiasi tipologia di veicolo ricreazionale, caravan comprese. La versione sviluppata per il Van Ducato 4x4 Expedition prevede due porzioni ribaltabili che ampliano ulteriormente la superficie di appoggio, creando un tavolo ampio e ben fruibile. «Abbiamo sviluppato questo tavolo insieme a Tecnoform e siamo molto soddisfatti di questo sodalizio – continua Davide Nardini – La possibilità di liberare, con un semplice movimento, la dinette dall'ingombro del tavolino apre nuovi scenari nella fruizione dello spazio di bordo. Quando non serve, infatti, il tavolo limita l'abitabilità e rappresenta un impedimento, sia in marcia sia in sosta. Lo sanno bene gli inglesi, che hanno l'abitudine di rimuovere il tavolino e sistemarlo dentro l'armadio. Ora, anche per loro, la vacanza all'aria aperta sarà più semplice». Il tavolo sarà prodotto da Project 2000 e commercializzato da Tecnoform.

Doppia premiazione per Harald Striewski, fondatore e proprietario di Hobby

Durante il Caravan Salon Düsseldorf di quest'anno il settantottenne fondatore di Hobby, ha avuto il riconoscimento "LUPO 2015" dall'associazione Deutschen Caravanning Handels-Verbands (DCHV) per il suo operato da imprenditore. Harald Striewski ha avuto anche l'onore di essere premiato nuovamente per suoi meriti imprenditoriali dalla redazione della rivista Auto Bild Reisemobil, con il premio Golden Motorhome 2015. È stato un momento molto emozionante sia per Harald Striewski, uno dei più importanti pionieri del caravanning, sia per i numerosi ospiti presenti: l'intero comparto settore del caravanning si è alzato in piedi in una standing ovation in onore

del fondatore di Hobby. A fare la felicità del fondatore di Hobby c'è anche il successo della sua gamma di motorhome Optima, che ha vinto il secondo posto nel sondaggio della rivista "Auto Bild Reisemobil" e questo per un veicolo appena lanciato, è un risultato sensazionale in una competizione così importante. Inoltre si sono registrati dati di vendita straordinari per Hobby durante il Caravan Salon Düsseldorf appena concluso. I dati dei consuntivi, infatti, sono stati più alti degli altri anni: "questo vuol dire che abbiamo creato una gamma che piace e che i nostri veicoli da vacanza sono molto bene accolti dai clienti", ha dichiarato soddisfatto Harald Striewski.



Hobby attualmente ha in gamma 3 tipologie diverse di motorizzati, dai furgoni Vantana, ai semintegrati serie Optima, sino a mansardati Siesta. Per le caravan, i clienti posso scegliere tra 7 gamme per un totale di 50 modelli.



30 anni con la sicurezza del telaio AL-KO AMC

Il segreto del successo trentennale del telaio AL-KO AMC è il sistema di costruzione modulare a peso ridotto, il telaio in acciaio interamente zincato a caldo e la sospensione a ruote indipendenti, con assale a barra di torsione e con carreggiata posteriore allargata. Questa combinazione ideale garantisce la massima sicurezza, una dinamica di guida perfetta ed un comfort di marcia eccellente. Commercializzato in tutto il mondo e prodotto in ormai 225.000 pezzi, AMC-telaio AL-KO è anche un partner di grandi nomi come Fiat (Fiat Professional Partner), Volkswagen Veicoli Commerciali (partner premium di Volkswagen Veicoli Commerciali) e Mercedes (VanPartner Mercedes-Benz).

La storia: nei primi anni '80 nacque il telaio AL-KO AMC e la richiesta da parte del mercato fu da subito molto alta. Nel 1985, fu

inaugurato il sito produttivo AL-KO a Ettenbeuren (Günzburg). Da allora, le cabine contrapposte – backtoback – si sposano al famoso telaio AL-KO ribassato, zincato a caldo e alleggerito. Nel corso degli anni, questa divisione di AL-KO si è sviluppata con continuità fino a rendere necessaria l'apertura nel 2002 di un nuovo impianto di produzione e di un nuovo magazzino. Oggi, oltre Ettenbeuren, ci sono altri stabilimenti ubicati in Italia, Francia, Gran Bretagna e Australia. AL-KO AMC raggiunge una quota del 30% di mercato nella fascia dei veicoli con peso da 3,5 a 5 tonnellate, dove le soluzioni come il doppio pavimento e il telaio ribassato, garantiscono un comfort di marcia e sicurezza di guida superiore. Non da ultimo la domanda di un maggior carico utile. Per tali motivi, il numero di clienti che scelgono il telaio AL-KO AMC per il proprio



camper è in costante crescita. Ma anche nel settore dei veicoli commerciali sono in continuo aumento i proprietari che apprezzano i vantaggi del telaio AL-KO AMC. AL-KO AMC e con le sue diverse soluzioni soddisfa svariate applicazioni cui è chiamato il settore industriale e contribuisce in particolare a soddisfare i nuovi bisogni anche nella logistica. Un esempio recente è il segmento “home delivery” nelle 3,5 tonnellate, cresciuto in modo importante in seguito all'aumento delle vendite di prodotti online. Nel settore commerciale AL-KO realizza sempre più soluzioni su misura mirate alle esigenze specifiche delle grandi flotte. Così, AL-KO beneficia anche della domanda in rapido aumento del telaio per Transporter VW. Già nel 2014 sono stati serviti un buon numero di nuovi clienti, tra cui, per esempio, una società che produce furgoni blindati e che ha ordinato un totale di 80 veicoli con telaio AL-KO.

AL-KO è da tempo specializzata nella produzione di telai con differenti passi: corto, medio e lungo che sia il passo, con il telaio AL-KO AMC si ottengono maggiore flessibilità e possibilità



di carico. Il nuovo telaio AL-KO con pneumatici originali sull'asse anteriore e da 13 pollici sugli assali tandem posteriori, è stato progettato per soluzioni che richiedono un piano di carico completamente piatto, senza i passaruota, con una lunghezza maggiore e un grande carico utile. Inoltre, abbassando l'altezza vi è il vantaggio di facilitare le operazioni di carico e

scarico e grazie alle sospensioni pneumatiche e ottenere un piano con altezza costante rispetto alla strada. Il telaio da 13 pollici è disponibile in combinazione con il tipo FIAT Ducato 35 e il VW Transporter T6.

Imminenti sono i nuovi mercati di Stati Uniti e Cina, dove AL-KO AMC approderà con nuove soluzioni e nuovi materiali ancora più

contenuti nei pesi. Ci sono anche numerose idee innovative nel campo della costruzione leggera e di nuovi materiali, che AL-KO, vincitore del Top 100 Award, attuerà nel lungo termine. AL-KO ha previsto ulteriori investimenti per sviluppare progetti innovativi su assali e telaio, grazie anche all'apporto tecnico del nuovo AL-KO Technology Centre in Kötz.

Non usi il camper in inverno? Ricordati del serbatoio a cassetta

Dopo le vacanze estive e le belle giornate che precedono l'arrivo del periodo invernale è ora per molti di mettere il camper o la caravan a riposo. Normalmente si mettono in sicurezza le batterie, si sgombrano i gavoni, si scaricano i serbatoi, e, naturalmente, si svuotano dispense e frigorifero dai generi alimentari. Tra queste attività sarebbe il caso di inserire anche un lavaggio approfondito della cassetta del Wc. È questa un'operazione che andrebbe svolta con regolarità, non solo per avere una cassetta pulita, profumata, igienizzata, ma anche e soprattutto come importante attività di manutenzione per le parti mobili del serbatoio. Il prodotto studiato per questo trattamento dalla Thetford è il **Cassette Tank Cleaner**, disponibile in flaconi da un litro presso la quasi totalità dei rivenditori di

accessori e attrezzature per il turismo all'aria aperta.

Il **Cassette Tank Cleaner** per agire con la massima efficacia, come riportato nelle istruzioni indicate sull'etichetta (di colore viola), deve essere utilizzato come segue:

- 1) Versare 300 ml di **Cassette Tank Cleaner** in un serbatoio svuotato e sciacquato;
- 2) Aggiungere almeno 5 litri di acqua tiepida (max 40°C);
- 3) Agitare il serbatoio diverse volte avanti e indietro, quindi lasciarlo a riposo per almeno 16 ore (questa operazione può essere effettuata agevolmente con il camper in movimento);
- 4) Svuotare il serbatoio e sciacquarlo con acqua pulita;
- 5) Far asciugare il serbatoio lasciando aperta la lama.

È consigliabile non chiudere la lama durante il periodo di rimessaggio, poiché in questo modo

si evita l'essiccazione della lamina stessa. Inoltre, è meglio svitare il tappo del manico di scarico per mantenere il serbatoio ventilato.

Thetford ricorda, inoltre, che l'utilizzo di detersivi di uso domestico può essere nocivo per le superfici in plastica delle toilette e per le guarnizioni in gomma dei serbatoi. A tale proposito invita ad utilizzare esclusivamente prodotti sviluppati in modo specifico per plastica e gomma, al fine di assicurare una pulizia sicura di queste parti e garantirne un più lungo periodo di vita.



GATE 2: il preingresso invernale anche per i van



Vivere il camper o la caravan in inverno, può essere un'esperienza impegnativa se non si è adeguatamente attrezzati. Uno dei problemi della sosta sulla neve è quello della mancanza di un'area di disimpegno esterna al veicolo, dove, ad esempio, potersi togliere gli scarponi da sci o le scarpe innevate prima di salire a bordo. Larcos, azienda specializzata nella lavorazione dei tessuti applicati al caravanning, ha sviluppato due anni fa un preingresso per caravan e autocaravan da applicare sul perimetro esterno della porta cellula, che crea una camera di disimpegno alta 240 cm, larga 140 e profonda 80 cm. Sull'onda del successo di questo prodotto, denominato GATE 1, e assecondando le tendenze di mercato che vedono uno sviluppo importante della tipologia dei camper furgonati,

Larcos presenta il preingresso per van GATE 2. Questo innovativo preingresso si monta nella parte posteriore del van, dove si trovano i due portelloni e permette di creare "un'anticamera" di grande utilità, che non solo offre un ricovero per l'attrezzatura invernale sportiva, scarpe e ingombranti giacche a vento, ma rappresenta anche un riparo dal vento e dalla neve. Uno scudo al freddo, in pratica, che permette una minore dispersione di calore quando si aprono le grandi porte del van per entrare o uscire, e questo si traduce anche in minor consumo di gas per il riscaldamento.

GATE 2 è realizzato con un tessuto impermeabile, robusto e resistente che ricopre una pannello in fibra di vetro il cui montaggio è estremamente facile. Il fissaggio avviene attraverso dei

bottoni automatici adesivi, che permettono una perfetta aderenza al veicolo. Una volta montato, ha un'altezza di 250 cm, una larghezza di 170 cm e una profondità di 115 cm. Ripiegato si ripone in una borsa molto compatta (30x10x 60 cm). La parete frontale di GATE 2 può trasformarsi, all'occorrenza, in un tendalino/veranda, aprendo le due cerniere laterali e fissando le due estremità inferiori del tessuto a due pali supplementari.

Presentato in anteprima mondiale al Salone del Camper di Parma, nella versione per Ford Transit Custom, il nuovo preingresso GATE 2 è disponibile a partire dal mese di ottobre, anche per i van con base meccanica Fiat Ducato.

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

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

Carta di circolazione - nuovi obblighi



Obligo di registrare alla Motorizzazione e annotare sulla carta di circolazione il nome di chi non è intestatario di un veicolo ma ne ha la disponibilità per più di 30 giorni. E, per chi è intestatario, obbligo di registrare e annotare le variazioni quando “si cambia nome” (generalità per le persone fisiche e denominazione per quelle giuridiche). Sono novità previste sin dall’ultima riforma del Codice della strada (legge 120 del luglio 2010, nel punto che ha introdotto il comma 4-bis nell’articolo 94 del Codice della strada) e regolate da un Dm entrato in vigore il 7 dicembre 2012. Ma sono diventate realmente operative solo da oggi. Le sanzioni previste: multa di 705 euro e ritiro della carta di circolazione.

Il ritardo nell’applicazione degli obblighi deriva anche dallo scarso favore che la norma – nata per limitare truffe e abusi e per identificare meglio i responsabili di incidenti e infrazioni – ha riscosso presso varie parti in causa. Così il tempo è trascorso anche per limitarne l’ambito. Un compromesso è arrivato con la circolare prot. n. 15513, emanata il 10 luglio scorso dalla Motorizzazione per disciplinare in dettaglio le procedure. La limitazione più importante è temporale: gli obblighi scatteranno solo per gli atti posti in essere dal 3 novembre. Quindi, chi usa già un veicolo non proprio o ha un’intestazione non aggiornata non dovrà far nulla; se lo vorrà, comunque, potrà effettuare lo stesso la registrazione.

La data del 3 novembre non vale per chi svolge attività di autotrasporto soggetta a titolo autorizzativo. È il caso dell’iscrizione al Ren (Registro elettronico nazionale) o all’Albo autotrasportatori, della licenza conto proprio e dell’autorizzazione per autobus, taxi o noleggio con conducente. La Motorizzazione sta lavorando a procedure specifiche, che saranno pronte in seguito.

Altra limitazione riguarda i soggetti su cui grava l’obbligo: nel caso di comodato di veicoli aziendali (sia a dipendenti assegnatari a titolo gratuito sia quando i mezzi sono intestati a una casa costruttrice e dati a istituzioni, vip, giornalisti eccetera), il nome dell’utilizzatore non va annotato sulla carta di circo-

lazione, ma solo registrato alla Motorizzazione e la ricevuta dell'adempimento non va tenuta a bordo (e lo stesso vale per tutti i veicoli in noleggio senza conducente, con assenso del locatore).

Inoltre, come già previsto dal Dm, il comodato non va registrato se ne beneficia un familiare convivente dell'intestatario. Sempre nel comodato, gli intestatari che possono concederlo sono: il proprietario, il trustee, il locatario in leasing (previo assenso del locatore), l'usufruttuario e l'acquirente con patto di riservato dominio (con assenso del venditore).

L'obbligo di registrazione di disponibilità del mezzo per oltre 30 giorni grava sull'avente causa (comodatario, affidatario in custodia giudiziale, locatario o sublocatario, eredi, utilizzatore con contratto di rent to buy), ma è ammesso che provveda, su delega, anche il dante causa (proprietario – compreso il trustee –, locatore nel noleggio, nudo proprietario, acquirente con patto di riservato dominio, locatario nel leasing, usufruttuario).

Se le registrazioni riguardano un'intera flotta aziendale, si può fare un'istanza cumulativa (pagando una sola imposta di bollo) ma la carte di circolazione vanno aggiornate una per una.

La circolare di luglio contiene anche un'"estensione", interpretando il comma 4-bis nel punto in cui stabilisce che l'obbligo di registrazione per autoveicoli, motoveicoli e rimorchi: tra questi

ultimi, vi sarebbero soggetti anche quelli di massa complessiva inferiore a 3,5 tonnellate, nonostante non rientrino fra i beni mobili registrati.

La verifica

Posto che la comunicazione deve essere effettuata nei casi in cui la disponibilità spetti a persone diverse dall'intestatario del veicolo per periodi superiori a 30 giorni, una prima verifica dovrà essere effettuata con riferimento a detto termine.

Una delle ipotesi da evidenziare riguarda l'assegnazione in uso al dipendente da parte delle imprese, che implica anche l'utilizzo del veicolo stesso ai fini personali: in questo caso è certo che l'impresa dovrà attivarsi per comunicare il nominativo del dipendente al fine della sua annotazione nell'Archivio Nazionale dei Veicoli.

Nell'ipotesi di concessione in uso al dipendente, sarà il legale rappresentante dell'impresa, su delega del dipendente, a dovere presentare una specifica istanza, con la modulistica ripor-

tata nella circolare, volta all'annotazione nell'Archivio Nazionale dei Veicoli. A fronte di tale istanza viene rilasciata un'attestazione di avvenuta annotazione nel citato Archivio Nazionale delle informazioni contenute nella dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà da tenere agli atti, e non da conservare a bordo del veicolo interessato.

Quali dati comunicare

In relazione ai mezzi di trasporto che sono nella disponibilità di un soggetto diverso dall'intestatario per periodi superiori a 30 giorni, dovrà essere comunicato:

- il nominativo dell'utilizzatore del veicolo;
- a scadenza temporale dell'utilizzo stesso.

In relazione ai dati relativi all'intestatario, l'obbligo di registrazione e annotazione delle variazioni intervenute nella denominazione o, se persona fisica nelle sue "generalità" (prevalentemente il cambio del luogo di residenza).





MERCATINI DI NATALE in Italia e all'estero

parte 1



Già aperti i primi villaggi nel veronese, in Trentino Alto Adige, in Austria e in Emilia Romagna - Presepi, letterine e regali, e le feste degli alambicchi e delle bollicine - fino alla Befana. C'è anche il treno speciale per Bressanone e Innsbruck

A cura di Riccardo Rolfini

È Novembre, andiamo, è tempo di prepararci al Natale. Ed eccoli, già sfavillanti, i primi appuntamenti novembrini, fra i quali ne abbiamo scelto alcuni.

VERONESE: Dal 1° novembre è aperto il Villaggio di Natale "FLOVER" a BUSSOLENGO, mercatino tutto al coperto ma con i suoi tetti innevati, piste di ghiaccio, gnomi e Babbo Natale a pattinare, pinguini e pupazzi di neve, addobbi da tutto il mondo, e le "stanze tendenza" con i colori dell'anno e con l'"Ufficio postale vocale" per le letterine a Babbo Natale. C'è anche la tavola calda ricca di dolcezze di fine autunno., e il re della festa è sempre lui, il Presepe, cui è dedicata un'intera Galleria ed una "Fiaba fra i ghiacci" che avvolge l'intero Villaggio. Il quale è aperto fino al 10 gennaio dalle 9 alle 19.30 e con unici giorni di chiusura d il 25 dicembre e l'1 gennaio . Biglietti d'ingresso a prezzo variabile, Info al telefono: 0456770100, o Studio Eidos t. 0498910709.

TRENTINO- ALTO ADIGE: TRENTO apre il 21 novembre il suo centro ai Mercatini natalizi con casette di legno finemente decorate, luci e abeti addobbati, cantori in costume locale che intonano le melodie alpine tradizionali. Intanto, dalla "Piazza dei bambini", parte il trenino che porta nel centro storico dove si trova la "Casa ►



di Babbo Natale” che attende le “letterine dei desideri”. Dal 26 novembre apre anche “Trentodoc, bollicine sulla città”, speciale evento dedicato alle bollicine di montagna con laboratori, eventi, degustazioni, spettacoli, menu dedicati all’Avvento a Palazzo Roccabruna e in città. La magia natalizia prosegue a pochi chilometri da Trento, nella suggestiva “Valle dei laghi”, una decina di incantevoli laghetti circondati da splendidi borghi e castelli medievali. Qui, il 7 e l’8 dicembre, intimi mercatini e la tradizione dell’antica arte dei “Lambicar” (con l’alambicco, strumento per produrre la grappa) rendono il Natale un momento speciale. La “notte degli alambicchi accesi” è uno spettacolo...alcolico itinerante nelle strade del borgo di Santa Massenza, luogo d’origine della grappa artigianale in Trentino. Una piccola deviazione conduce al tradizionale “Mercatino” di Cavendine dal 6 all’8 dicembre, e al Presepe vivente di Calavano il 6 gennaio.

BRESSANONE (Alto Adige) e INNSBRUCK (Tirolo): La bella città alpina festeggia dal 26 novembre i 25 anni del suo Mercatino di Natale, noto in tutta Europa, e, per l’occasione, i visitatori potranno partecipare alle manifestazioni di suoni e luci stupefacenti nel nome di “SOLIMAN” l’elefante emblema di Brixen, nel cortile interno del Palazzo Arcivesco-



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





►vile, nella piazza delle due chiese. La città alpina è raggiungibile comodamente in autoBrennero o sulla statale da Modena al confine, ma, da quest'anno è collegata a Milano, Verona e Bologna, fino al 6 gennaio, con l'Eurocity austro-tedesco DB-OBB, dedicato ai Mercatini natalizi italiani e austriaci. Il Treno DB-Obb che, dopo Bressanone sosta a Brunico in festa, prima di raggiungere INNSBRUCK, in Austria. Qui il visitatore è atteso dal grande albero di cristallo e dal Vicolo delle Fiabe. Il primo fa scintillare i suoi 170.000 cristalli Swarovski e emana musiche natalizie che raggiungono l'elegante Bo-



vindo del Tettuccio d'oro e si mescolano ai profumi dei prodotti tipici e allo zucchero caramellato. I mercatini sono sei, duecento le bancarelle e tanti appuntamenti tra concerti, musica e fiabe. Il secondo, il Vicolo, dal 15 novembre al 23 dicembre, dalle 11 alle 21, ospita un carro teatrale che ogni giorno propone favole e antiche storie note o dimenticate. Il Mercatino di Maria Teresa, dal 25 novembre, è cosmopolita e abbagliante per i suoi lucenti alberi di Natale di cristallo splendenti sulle bancarelle.



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







Un appuntamento da non perdere: la visita mozzafiato al Mercatino di Natale panoramico sul monte Hungerburg, che sovrasta la città. Grazie al nuovo impianto di risalita, si parte dal centro e in pochi minuti si è in quota a godere della vista sulla capitale delle Alpi, respirare aria fresca e assaporare i deliziosi profumi dell'Avvento.

TERRE DI FAENZA (RA): Feste di piazza, presepi e tante sorprese per il Natale nella capitale mondiale della ceramica, e nel suo territorio dal 6 dicembre a fine gennaio

THETFORD
Loving leisure



Scegli il meglio, scegli Thetford

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



► 2016. Fra pianura e collina, enogastronomia, cultura e relax fanno da cornice ai tanti avvenimenti compresi fra il 6 dicembre e l'Epifania, nel capoluogo, a Casola Valsenio, Riolo Terme, Brisighella e Castel Bolognese. Segnaliamo il Natale a BORGIO RIVOLA, un importante Presepe meccanico interamente realizzato con materiale di recupero; a PIEVE CESATO, il Presepe artistico con statue in cartapesta in grandezza naturale; a FAENZA, il Presepe animato; a CASTEL BOLOGNESE quello vivente, e a PRUGNO di CASOLA, infine, il Monumentale realizzato in muratura.



Dal 6 all'8 dicembre a Santa Maria Maggiore I MERCATINI DI NATALE più grandi e suggestivi del Piemonte

100.000 visitatori nel 2014, 200 bancarelle dal tettuccio rosso, 10 Eccellenze Artigiane per tre giornate di pura atmosfera natalizia nel cuore delle Alpi. Aperte le prenotazioni dei treni speciali della Ferrovia Vigezzina

Di Lamberto Selleri

Torneranno nel Ponte dell'Immacolata e, dopo la positiva esperienza del 2014, si svolgeranno ancora nell'arco di tre giornate i Mercatini di Natale di Santa Maria Maggiore, splendido borgo di montagna della Valle Vigizzo, nell'alto Piemonte.

Un borgo che ogni anno accoglie oltre 200 espositori, protagonisti del mercatino natalizio più grande di tutto il Piemonte e ormai tra i più grandi e suggestivi di tutta Italia: in questa porzione di Alpi Piemontesi i visitatori potranno vivere tre giornate all'insegna dello shopping pre-natalizio, alla scoperta della tipica architettura e gastronomia di montagna, anche grazie agli allestimenti semplici ed eleganti che impreziosiranno vie e piazze del borgo alpino.

Organizzati anche quest'anno, il diciassettesimo, dalla Pro Loco e dal Comune di Santa Maria Maggiore, coinvolgeranno l'intero centro storico: ad accogliere i 200

espositori le caratteristiche stradine lastricate e le intime piazzette, in una rinnovata disposizione che renderà ancora più fruibile la visita, incorniciata dalle vette innevate e dalle luci natalizie che abbelliranno ogni angolo. Ad accompagnare il percorso dei visitatori ci saranno le suggestive stufette ricavate nei tronchi d'abete, una tradizione che affascina e riscalda nelle fredde giornate del Ponte dell'Immacolata. Ma anche tante golosità, come il profumato vin brulè, il



corroborante caffè vigezzino, i golosissimi stincheet, gustose caldarroste e piatti tipici da gustare nei vari punti ristoro – potenziati rispetto al 2014 – ospitati nel centro storico.

Come di consueto, oltre ai 200 espositori di artigianato,



hobbismo e prodotti enogastronomici di qualità, saranno presenti – nei caratteristici chalet di legno – 10 produttori in rappresentanza dell'Eccellenza Artigiana del Verbano Cusio Ossola: questa ampia scelta di prodotti di qualità, dunque, rappresenta la chiave del successo di questa manifestazione. Ma oltre ad acquistare originali e artigianali idee regalo, i visitatori avranno la possibilità di ammirare l'intero paese vestito a festa con addobbi e decorazioni luminose che valorizzeranno gli angoli già suggestivi di questo borgo di montagna innevato.

I mercatini saranno anche l'occasione per gustare – magari per la prima volta – i famosi “stincheèt”, uno dei pochi prodotti tipici piemontesi a vantare la De.Co. (la Denominazione Comunale, marchio di garanzia per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari tradizionali). Tanti poi gli appuntamenti collaterali nelle vie e piazze del paese: dalle immancabili esibizioni dei corni delle Alpi all'arte dei numerosi artisti di strada e ancora cornamuse, jazz band e bandelle alpine itineranti che reinterpreteranno i grandi classici del Natale.

Durante le tre giornate di festa, inoltre, gli artigiani locali apriranno le porte delle proprie botteghe, permet-

tendo a tutti di entrare in contatto con le tradizioni artigianali di questa valle. La visita ai Mercatini di Natale di Santa Maria Maggiore può anche rappresentare l'occasione per scoprire due dei centri culturali più importanti e particolari del Piemonte: il celebre – e unico in Italia – Museo dello Spazzacamino e l'eccezionale pinacoteca della Scuola di Belle Arti Rossetti Valentini, vero scrigno dei tesori artistici della “valle dei pittori”.

Appuntamento dunque a domenica 6, lunedì 7 e martedì 8 dicembre a Santa Maria Maggiore, per immergersi nella più autentica atmosfera natalizia, grazie alla diciassettesima edizione dei Mercatini di Natale.

Per raggiungere il paese di Santa Maria Maggiore in occasione dell'evento sono previste corse speciali su prenotazione della Ferrovia Vigezzina.

Il servizio di trasporto da Domodossola a Santa Maria Maggiore e da Locarno a Santa Maria Maggiore è esclusivamente su prenotazione sia per il viaggio di andata sia per il ritorno e per chi prenota i biglietti entro il 15 novembre sono previsti sconti speciali, mentre i treni navetta di collegamento in partenza da Druogno, paese limitrofo, e ritorno saranno attivi tutti i giorni dalle 10 alle 18.15 senza obbligo e possibilità di prenotazione. Maggiori informazioni per i servizi di trasporto: www.vigezzina.com – 0324 242055. Info: mercatininatale.santamariamaggiore.info – www.facebook.com/santamariamaggiorepiemonte



DAI UN TAGLIO AL MODULO FOTOVOLTAICO E MANTIENI LA STESSA ENERGIA!



È POSSIBILE CON KIT SOLAR BOOSTER CBE

Il nuovo KIT SOLAR BOOSTER CBE, composto dallo speciale modulo fotovoltaico CBE MFB90 e dal regolare booster CBE PBS-90, permette di sfruttare al massimo la corrente erogabile dal modulo fotovoltaico da 90W consentendo quindi di ottenere un rendimento paragonabile ad un normale modulo da 120W.

Energia pulita a costi inferiori occupando meno spazio sul tetto!



www.cbe.it

 **CBE**[®]

ELECTRONICS FOR CARAVANNING AND BOATING



Emilia Romagna

dolce vita tra colline e riviera



Castelli e parchi, una lunga costa a misura di famiglie, ritmi di vita lenti, echi Belle Epoque e benessere: è la wellness valley emiliano romagnola

Di Franca Dell'Arciprete Scotti

Memorie felliniane e relax nella Riviera Adriatica, amatissima dagli stranieri e da sempre sinonimo di villeggiatura per le famiglie italiane.

Punteggiata da ombrelloni e vele colorate, porticcioli e bragozzi da pesca, ha una serie di perle incastonate una dopo l'altra sul litorale.

Che culminano a Rimini, mitica non solo per le sue notti rosa, per il wellness festival e i suoi divertimenti night and day, ma anche per la sontuosità primi Novecento del Grand Hotel Rimini, monumento nazionale dal 1994. Capace di infiammare l'immaginario felliniano e quindi italiano nell'indimenticabile Amarcord.

La Gradisca e le odalische del pascià turco sono ancora presenti nella hall di marmo bianco, le scalinate, le verande, gli stucchi delle facciate, le vetrate, i decori Art Nouveau.

Il Grand Hotel di Rimini è la punta di diamante dei Select hotel, fior fiore della hotellerie della riviera emiliano romagnola. www.selecthotels.it

Un altro must del gruppo è senz'altro il Grand Hotel Da Vinci di Cesenatico.

Già hotel alla fine dell'Ottocento, poi colonia marina, quindi riportato a nuova vita e alle cinque stelle solo due anni fa, è un punto di sosta eccellente per scoprire Cesenatico.

Una delle cittadine più graziose della riviera romagnola, in provincia di Forlì Cesena: animatissima per tutta l'estate.

Si passeggia piacevolmente nel piccolo centro storico, che si svi-



luppa ai lati del porto e del canale, chiamato anche "porto leonardesco", perché studiato da Leonardo durante il suo viaggio in Romagna del 1502 per conto del Duca Valentino.

E poi i quartieri popolari, con un dedalo di viuzze e le case dei pescatori, colorate e in parte riadattate a uso turistico, la Piazzetta della Conserve, con alcune strane costruzioni a forma di cono rovesciato, immerso nel terreno, vere e proprie "celle frigorifere" del passato.

L'attenzione è catturata però soprattutto dal porto canale.

Nel tratto chiuso fra i due ponti



On the Road

si trova all'aperto la sezione galleggiante del Museo della Marineria, dedicato alla vita e alle tradizioni della marineria a vela dell'alto Adriatico: trabaccoli, battane, bragozzi ed altre barche tipiche che hanno navigato fino alla prima metà del secolo scorso. Nella bella stagione le barche inalberano le caratteristiche vele colorate, una vera e propria "araldica popolare" in cui ogni disegno e colore corrispondeva ad una famiglia.

www.grandhoteldavinci.com

www.comune.cesenatico.fc.it

Da Cesenatico risaliamo la regione fino a Salsomaggiore, in provincia di Parma, massimo simbolo della wellness Valley emiliano romagnola.

Acqua salsobromoiodica ad elevata mineralizzazione, preziosa per la prevenzione e la cura dei processi infiammatori cronici, splendidi stabilimenti termali, parchi verdi, ottime strutture sportive fanno di Salsomaggiore l'ideale "città dello sport e della salute"

Magico sale! Che ha fatto la fortuna di Salsomaggiore negli anni.

Il sale è l'elemento prezioso che arricchisce l'acqua sotterranea e la rende medicamentosa: sale derivato dalla presenza di un deposito preistorico ad altissima concentrazione in questa zona dell'Appennino parmense, un tempo parte del Mare Adriatico. Dalla vecchia salina che si affacciava sul greto del torrente Citronia, sono derivate le Terme Berzieri, costruite tra il 1913 e il 1923, che da sole meritano il viaggio, esempio unico di Art

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

► Déco termale. Tanti percorsi in un'area di 4.000 metri quadri dedicata ai trattamenti corpo e viso: dai bagni aromatici ai trattamenti anticellulite, dai Centri Estetici "Il Tempio della salute" a percorsi in cui il Tepidarium "Oriente" o il Laconicum "Tropici" ricordano le terme romane. Un'oasi di relax arricchita con "I Mari d'Oriente": tre piscine che uniscono il fascino di un'atmosfera esotica e raffinata alle più moderne tecnologie, sfruttando al meglio le proprietà uniche dell'acqua. Ancora oggi Salsomaggiore, che ha goduto agli inizi del se-

colo i fasti di Ville Thermale, frequentata da nobili e grandi personaggi, offre cure benefiche, aria pura, splendidi parchi verdi, atmosfera rilassante.

Ma i piaceri e i vantaggi di una vacanza a Salsomaggiore Terme non finiscono nei trattamenti termali.

Intorno c'è tutta la ricchezza del paesaggio emiliano, tra Parma e Piacenza, dolci e verdi colline, le alture dell'Appennino, deliziosi ristoranti dove assaporare i tesori della food valley parmense.

www.comune.salsomaggiore-terme.pr.it
www.termest.it

www.portalesalsomaggiore.it
Senza dimenticare i tesori d'arte. Ne sono un esempio sognante e un po' fiabesco i Castelli del Ducato di Parma e Piacenza.

Un paesaggio fatto di torri e merlature, fossati e saloni affrescati, segrete e ponti levatoi.

In parte privati, ancora di proprietà di nobili famiglie, in parte pubblici, i Castelli del Ducato di Parma e Piacenza evocano i tempi gloriosi di Maria Luigia d'Austria, moglie di Napoleone e amatissima Duchessa di Parma. Che sceglieva alcuni di questi castelli come residenze estive o dimore di campagna. Anche ►





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.al-ko.it



perché quasi tutti sono immersi in parchi magnifici, giardini all'italiana, romantici boschi all'inglese.

Sono oggi in buona parte i Parchi regionali dell'Emilia Occidentale, o Parchi del Ducato, che, lungo i fiumi Taro, Stirone, Trebbia, ricchi di biodiversità, di fauna e flora particolari, giungono fino al maestoso Parco Nazionale dell'Appennino Tosco Emiliano diventato di recente Patrimonio dell'Umanità Unesco.

L'Associazione Castelli del Ducato di Parma e Piacenza riunisce 23 castelli tra roccaforti, corti rinascimentali, fortezze, palazzi, nobili dimore, luoghi d'arte e 8 alloggi di charme esclusivi.

Tutti affascinanti, come la Rocca Sanvitale di Sala Baganza, enorme, stratificata, immersa in un magnifico giardino o il Castello di Fontanellato, inconfondibile con il suo romantico fossato e le sale dei ritratti e delle armi.

Ben 13 strutture aprono le loro stanze, con il programma Alloggi tra Antiche Mura.

Ci aspettano letti a baldacchino, romantici camini, confortevoli suites di charme con arredi d'epoche lontane per notti incantate. Secondo le migliori tradizioni dei leggendari cicli letterari dal Medioevo al Rinascimento.

Passando da una sala all'altra, tra soffitti affrescati, mobili antichi, cappelle private e prigioni, si scoprono le storie delle dinastie che hanno dominato questa terre: i Sanvitale, i Sanseverino, i Farnese, i Borbone

Rivivere i fasti di principi e prin-





portante in Italia per l'industria conserviera alimentare e per l'industria delle attrezzature per il settore alimentari.

Per averne un'idea sintetica e complessiva la cosa migliore è visitare i Musei del Cibo.

Musei originali, curiosi, gustosi, da acquolina in bocca.

In particolare il Museo del Pomodoro e il Museo della Pasta a Corte di Giarola, sede del Parco Fluviale Regionale del Taro.

In questa Food Valley, ci sono aziende blasonate e preziose dove si producono il Parmigiano Reggiano, il Culatello ed il Prosciutto di Parma, la Coppa, Pancetta e Salame piacentini.

Qui si può avere qualche esperienza davvero insolita: come la visita dell'Antica Corte Pallavicina a Polesine Parmense, ora Relais di charme e ristorante stella Michelin, per merito dello chef Massimo Spigaroli.

Vicino ai Castelli di Soragna, Roccabianca, San Pietro in Cerro, l'Antica Corte Pallavicina è un affascinante maniero sul Po. Le sue cantine sono memorabili.

Come un caveau o un forziere, contengono tutta la produzione del prezioso culatello di Zibello, invecchiato anche 36 mesi e destinato a tavole importanti, indicate nell'etichetta: Sua Maestà il Principe di Monaco, il Principe di Galles, Armani a Parigi...

► cipesse è possibile.

Durante il giorno si visitano rocche, fortezze, regge e manieri, si fanno passeggiate e cavalcate in Val Nure, Val Trebbia, Val d'Arda. Si scopre in battello il Grande Fiume Po, lento e so-

lenne, si visitano antiche cantine e vigneti.

Come dimenticare un altro aspetto imprescindibile di questo magico territorio? La gastronomia è regina nel parmense, che è sede del distretto più im-

www.anticacortepallavicinarelais.it

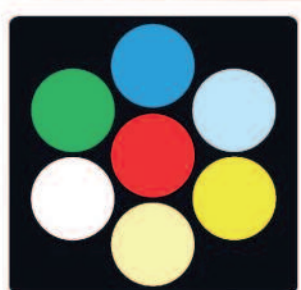
www.parcoappennino.it

www.castellidelducato.it

www.parcotaro.it

www.parchidelducato.it

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

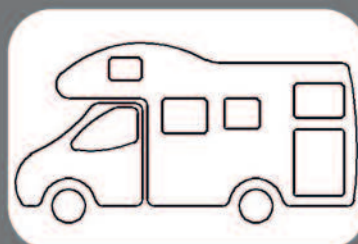
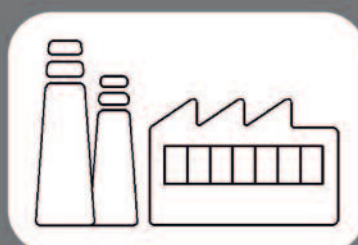


tecnoled

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



Rānia la Regina della nuova Giordania



Quale paese arabo concede ad una Regina di convocare i giornalisti di tutti i continenti?

Di Lamberto Selleri



In Giordania ciò è accaduto. Rānia al-‘Abd Allāh, Regina di Giordania, consorte del Re ‘Abd Allāh II ibn al-Husayn, ha convocato ed incontrato ad Amman il mondo dell’informazione turistica. Un incontro ufficiale ed informale a un tempo. La Regina si è intrattenuta personalmente con i 400 ospiti rispondendo alle domande che le venivano poste, annullando di fatto quel diaframma che sino ad allora impediva al mondo femminile di partecipare, in prima persona, alla vita pubblica. Un evento straordinario per una causa altrettanto importante: fare sapere al mondo che la collettività e la mentalità arabo-giordana non rinunciano alla tradizione ma, nello stesso tempo, cavalcano il futuro. La Giordania si presenta al turista come una miniera di monumenti a cielo aperto: non vi sono luoghi o siti che non siano ricollegabili alla Bibbia, al Vangelo o al Corano. I Romani e i Bizantini vi diffusero la loro cultura per un periodo di ben 700 anni. Dal 600 d.C. gli Islamici ne reggono le redini. Il grande popolo dei Nabatei, beduini commercianti, insediatisi in terra giordana nel 400 a.C., ha lasciato tesori artistici inestimabili di cui la città ►



► di Petra è il simbolo. La magia del deserto occupa l'85% del territorio. Il Mar Morto, situato a 400 m sotto il livello del mare, lo si può paragonare a un centro di benessere naturale. Il Mare di Aqaba conserva la pregiata barriera corallina e, ad Amman, il

nuovo Museo Archeologico fa rivivere con grande efficacia la storia di questo popolo e di questa terra.

Nel 1921, lo statista inglese Winston Churchill è il fautore della nascita dell'odierno Stato giordano, retto dalla dinastia

reale hashemita. Il capostipite, al-Husayn ibn 'Alī, direttamente imparentato con la famiglia del Profeta Maometto, nel 628, tolse questi territori ai bizantini. (Guerra di Karak). All'epoca, la popolazione praticava la religione cristiana. Il paese, ampio quanto Piemonte, Lombardia, Veneto ed 'Emilia riuniti, era abitato allora da 40 mila persone, di cui 7000 nella sola capitale Amman, che oggi ne conta ben 5 milioni.

La Giordania ha assunto il ruolo di porto franco per tutte le popolazioni arabe del Medio Oriente che, a causa di conflitti religiosi o tribali, hanno dovuto lasciare la propria terra di origine (Palestina, Siria, Libano, Iraq, Kuwait e Yemen) per trovarvi rifugio. La tolleranza religiosa è una peculiarità di questo Stato, paladino di un turismo senza frontiere, dove, nel rispetto degli usi locali, il turista è libero di muoversi senza rischi o limitazione alcuna. L'islamismo qui praticato non è né esasperato



rato né conflittuale nei confronti delle altre confessioni : i fedeli di tutte le religioni si rispettano reciprocamente ed i culti si praticano nella massima libertà.

L'archeologia segnala i primi abitanti in Giordania nel periodo paleolitico, ma la civiltà preislamica che più di ogni altra ha lasciato tracce indelebili del suo passaggio è quella dei Nabatei che, sembra, abbiano dominato la scena politica ed economica dal IV sec a.C. al 106 d.C., allorché l'Imperatore romano Traiano inglobò quei territori nell'Impero romano. Da dove venissero i Nabatei e come questa civiltà si sia ▶





, Grecia e Roma. Oltre tremila sono i reperti archeologici presenti nel comprensorio della città (50 km²), la cui cinta muraria si estendeva su un raggio di 6 km. e accoglieva 20 mila persone .

I monumenti funerari scolpiti magistralmente nella roccia rosa di arenaria sono i veri superstiti e i protagonisti di questa civiltà . L'edificio rupestre più celebre è il Tesoro (Khasnè in arabo) un monumento funebre, che si raggiunge dopo aver percorso a piedi 1 km. in una gola fiancheggiata da due pareti rocciose che si eleva fino a 180 metri. Questa monumentale scultura è alta 39,60 metri e larga 28 (vedi foto). Dopo i Nabatei, la città fu abitata dai Romani e, quindi, dai Bizantini, che vi edificarono rispettivamente un anfiteatro e delle chiese cristiane. La sepoltura più celebre è quella di Aronne, fratello di Mosè. Petra fu conquistata dai crociati e, successivamente, da Saladino (1189) : poi non se ne seppe più nulla . Solo nel 1812 la sug-

► estinta resta ancora per molti un mistero. Quello che è certo è che i Nabatei nascono come beduini commercianti che, grazie a lunghissime carovane, trasportano merci in Asia, Africa e nei paesi del Mediterraneo. Posero basi logistiche perfino a Poz-

zuoli. La città archeologica di Petra (800m. sul livello del mare) diventa, 2000 anni or sono, la capitale del regno Nabateo che, per via dei traffici commerciali , recepisce ed assimila la cultura e l'arte provenienti da Mesopotamia, Persia, Egitto

gestiva città fu ritrovata da un esploratore svizzero, J.L. Burckhardt. La visita di Petra e dintorni richiede come minimo una giornata, oppure, due o tre giorni se si pratica il trekking e si vogliono seguire alcuni dei 7 itinerari consigliati. Ci si può spostare a piedi, a cavallo, sul dromedario, dorso di mulo o su comodi calessi o in mongolfiera. Petra è certamente una meta imprescindibile per chi visita la Giordania, ma altrettanto irrinunciabile è la visita alle rovine greche, romane, nabatee della città di Gerasa (Jerash) comprese in un perimetro di 3,5 km.

Gerasa (la Pompei dell'Oriente) è la città archeologica che conserva reperti integri quali l'arco di Trionfo di Traiano, il Forum, il Tempio di Zeus, il Teatro, la via Colonnata del Cardo Maximus,



il Nymphaeum, il Tempio di Artemio e i mosaici dei pavimentali bizantini della chiesa dei Santi Cosimo e Damiano. Complessivamente, vi sono i resti di 15

chiese bizantine. Altro sito archeologico, che è giusto menzionare, è Madaba, (33 km. da Amman) conosciuta come la città dei mosaici. Conserva i ►





► resti di una chiesa bizantina del V-VI sec d.C. cui è stata sovrapposta, nel 1896, una chiesa cristiana ortodossa dedicata a San Giorgio. Vi si ammira il famoso

mosaico su cui è rappresentata la mappa della Palestina (560 d.C.) che indica le 150 località abitate un tempo dalle 12 tribù bibliche. Altri mosaici bizantini

(Patrimonio dell'Umanità riconducibili al 756 d.C.) si trovano a Um El-Ras, distante 21 km da Madaba. Molteplici sono i luoghi divenuti mete di pellegrinaggio in occasione del Giubileo del 2000. Si segnala il Monte Nebo situato a 10 minuti da Madaba: qui Mosè, giunto con gli ebrei dall'Egitto, dopo aver guardato dall'alto l'agognata Palestina, morì e vi fu sepolto. Non lontano da Madaba si trova Mukawir: nel palazzo, in cima alla collina, si ergono i resti della fortezza di Erode, il re che fece decapitare Giovanni Battista dopo la danza fatale di Salomè. Betania, oltre il Giordano, è certamente il luogo più suggestivo e ricco di spiritualità cristiana. Qui visse Giovanni Battista che nel Giordano battezzò Gesù il



quale, raggiunti i trent'anni, si rivelò essere figlio di Dio. Una lapide ricorda il viaggio di Paolo II a Betania.

Milioni di anni fa un cataclisma tellurico di proporzioni gigantesche sconvolsero il continente africano-asiatico ed europeo: si aprì un varco sulla crosta terrestre che coinvolse la Giordania e Palestina dando origine, tra questi due territori, ad una depressione che si fermò a 800 metri sotto il livello del mare. In realtà il Mar Morto è un lago che, rispetto al livello del Mare Mediterraneo si trova a meno 400m. ed è profondo a sua volta di altri 400 m. E' lungo 70 km. e ampio undici, con una salinità del 25% dove il corpo umano galleggia naturalmente. Il suo affluente principale è il Giordano che vi si inabissa terminando il suo percorso di 350 km.

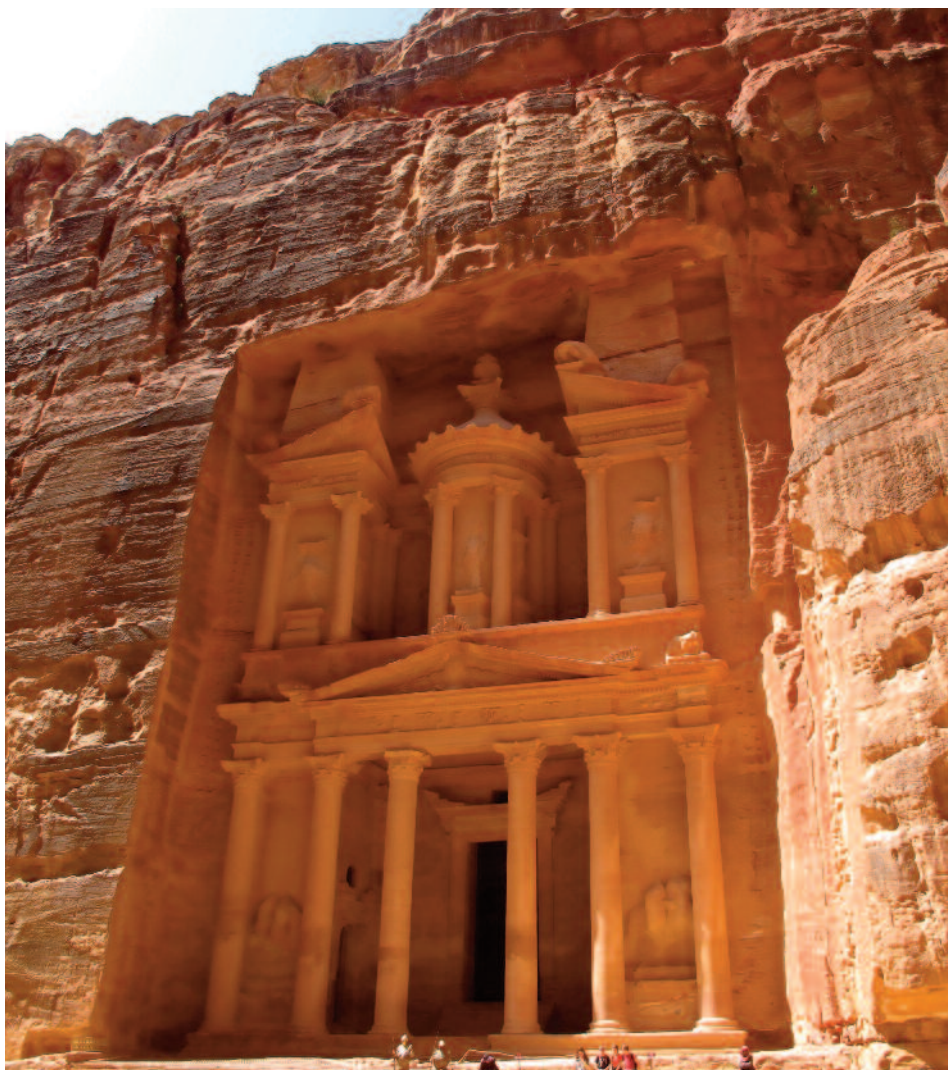
Lungo le sue rive si trovano stazioni balneari e termali con alberghi dotati di centri benessere e Spa di ultima generazione. Una vera panacea per chi vuole ritempersi e trascorrere una settimana, è proprio il caso di dirlo, fuori dal mondo. L'acqua e i neri fanghi bituminosi del Mar Morto, come pure le sorgenti termali di acqua calda, (fuoriesce dalla montagna a 90 g.), che sgorgano non lontano (terme di Ma'in), danno ottimi risultati per l'epidermide. La composizione chimica del sale del Mar Morto, a differenza degli altri mari, contiene meno cloruro di sodio e una percentuale maggiore di altri minerali, tra cui magnesio, potassio e calcio.

L'85% della superficie della

Giordania è occupato dal deserto: è quindi impensabile visitare questo paese senza fare la sua conoscenza. La porta di accesso è Wadi Rum, distante 25 km da Aqaba. E' possibile trascorrere nel deserto alcune ore, il tempo necessario per godere lo spettacolo del tramonto del sole, o alcuni giorni programmando notti celesti non lontano

dal campo tendato che vi ospita o ancora, più spartanamente, pernottare in tenda in attesa che l'alba illumini le dune e i rilievi rocciosi che incontra nel suo cammino. Gli escursionisti possono muoversi in spazi sconfinati, esplorare i canyon e raggiungere le pitture rupestri vecchie di 4000 anni (Canyon Khaz'ali del Wadi Rum), oppure





► bere un caffè od un tè, ospiti dei beduini che qui ancora vivono. Aqaba, unico sbocco sul mar Rosso, è Porto Franco dove pertanto gli acquisti sono più convenienti. E' famosa per le sue spiagge sabbiose e per la barriera corallina ed è possibile fare immersioni di giorno come di notte, praticare lo snorkeling, la pesca e la vela: un tranquillo luogo di villeggiatura che ospita turisti di tutto il mondo e durante l'intero anno ad eccezione dei mesi di luglio ed agosto.

Il cuore pulsante della Giordania, tappa obbligata del viaggio, è la capitale Amman, città frenetica che non conosce sosta e in cui alcuni negozi e centri commerciali rimangono aperti ventiquattro ore su ventiquattro. In auto ci si muove senza eccessiva difficoltà.

Cosmopolita, multietnica e caotica quanto basta.

Risorta di recente - 1921 - su sette colli a 800 m. di altezza, oggi ne occupa già venti e il numero degli abitanti aumenta quotidianamente. Qualsiasi guida turistica vi indicherà, in base alle vostre esigenze, quali monumenti visitare. Noi vi segnaliamo quattro luoghi imprescindibili: il nuovissimo Museo Archeologico, che accoglie stupendi reperti tra cui alcuni dei 900 manoscritti che facevano parte dei Rotoli del Mar Morto risalenti al 66 d.C., attribuiti alla comunità ebraica degli Esseni e ritrovati nel 1947 a Qumran. Degli Esseni, come dei Nabatei, con il sopraggiungere dei romani se ne persero progressivamente le tracce.

La Cittadella, romana, ubicata su una collina nel centro storico di Amman, conserva resti del Palazzo della dinastia Omayyade, (Dinastia araba - 660 d.C. data di inizio dell' espansione imperiale islamica, che si arrestò a Poitiers ,in Francia, 732 d.C).

Il Tempio di Ercole, costruito durante il dominio dell'imperatore Marco Aurelio (161-180 d.C.) e un piccolo museo archeologico. Dal sottostante Teatro Romano, attiguo alla moschea, si diramano le strade che ospitano le botteghe dei commercianti dove potrete sbizzarrirvi negli acquisti in quanto vi è di tutto a prezzi ragionevoli. Contrattare comunque non fa mai male. Oggi si raggiunge la Giordania in tre ore di volo con la Royal Jordanian, mentre l'esercito romano, che si calcola avanzasse 30 km. al giorno, per raggiungere la meta ne impiegava più di 140.

Come visitare la Giordania? Il viaggio può essere gestito in proprio utilizzando mezzi di trasporto pubblici che conducono alle località turistiche più note, oppure ci si può affidare ad uno dei 26 tour operator - di cui si veda qui di seguito l'elenco - i quali organizzano soggiorni turistici di gruppo a date prefissate o soggiorni singoli, su misura, a date da convenire. www.visitjordan.com

Mistral Tour-Hotelplan-Franco-rosso-Tucano Viaggi -Viaggi dell'Elefante-Best Tours-Gattinoni Travel- Experience-4 Winds-NBTS Viaggi-Auratours-Boscolo Tours-Brevivet-Drive Out-Earth-Cultura e Avventura-Eden



Viaggi-King Holidays-KEL12-Idee per Viaggiare -Viaggi del Turchese-Metamondo-Naar-Opera Romana Pellegrinaggi-TOA-Tau Viaggi-Turban Italia-Veratour.Dove pernottare: Amman l'hotel Le Royal ,- Petra al Movenpick Resort,- Aqaba al Movenpick Hotel , Mar Morto al Crown Plaza Hotel, alle terme

Ma'in presso L'Evason Ma'in Hotel Hot Springs.Sono tutti alberghi a 5 stelle dotati piscina e centro benessere. Un obiettivo confronto tra più preventivi è la soluzione ideale che consiglio a tutti coloro che hanno in programma di visitare questo paese ricco di luoghi suggestivi. Isellerii@hotmail.com in Giordania ►

I Macchiaioli una rivoluzione d'arte al Caffè Michelangelo

Scuderie del Castello Visconteo di Pavia
“63°Autumno Pavese, Happy NewEat”
nel cortile del castello | 25 - 28 settembre 2015

Di Guerrino Mattei

“I Macchiaioli”, il più grande movimento riformatore della pittura italiana della seconda metà dell'Ottocento nacque in Toscana, in via Cavour a Firenze, al Caffè Michelangelo. Il civico 21 della strada della città gliata fino al 1920 circa fu un luogo di animatissime discussioni sia d'ordine artistico che politico, un sodalizio d'artisti, quasi tutti toscani, che dopo il 1860 contesta vivacemente il panorama artistico italiano, contribuendo in modo decisivo al rinnovamento dell'estetica pittorica tradizionale.

Il fermento macchiaiolo nacque, gemellato con gli Impressionisti francesi, montato dallo spirito ribelle di un gruppo di studenti della vicina Accademia di San Marco. I giovani dissidenti avversavano il sistema accademico in voga, con la volontà di dipingere il senso del vero.

Pavia sotto le austere volte delle Scuderie del Castello Visconteo ricorda questo movimento con una bellissima rassegna: “I Macchiaioli, una rivoluzione d'arte al Caffè Michelangelo”. La rassegna è in cartellone dal 19 set-



tembre al 20 dicembre 2015, con a latere il “63°Autumno Pavese, Happy New Eat” (25 - 28 settembre).

Ideata, prodotta e organizzata da ViDi in collaborazione con il Comune di Pavia e curata da Simona Bartolena insieme a Susanna Zatti, direttrice dei Musei

Civici della città longobarda, la mostra, supportata da un esauriente catalogo Skira, è completa e da non perdere.

“Il nome macchiaioli, usato per la prima volta in senso dispregiativo dalla critica - si legge nel catalogo - viene successivamente adottato dal gruppo

stesso in quanto incarna perfettamente la filosofia delle loro opere". Si davano qui convegno Silvestro Lega, Giovanni Fattori, Telemaco Signorini, Odoardo Borrani, Adriano Cecioni, Diego Martelli, Angiolo Tricca, Eugenio Prati ecc. Il Cecioni dipinse anche un quadro che ritraeva l'interno del caffè.

Obiettivo dell'esposizione è quello di indagare i protagonisti e l'evoluzione di questa importante rivoluzione artistica, fondamentale per la nascita della pittura moderna italiana.

Il percorso presenta oltre settanta opere provenienti da prestigiose sedi museali italiane e collezioni private, firmate dai maggiori esponenti del movimento: Telemaco Signorini, Giovanni Fattori, Giuseppe Abbati, Silvestro Lega, Vincenzo Cabianca, Vito D'Ancona, Raffaello Sernesi, Odoardo Borrani e altri. Ad accogliere virtualmente i visitatori lungo le sale è Telemaco Signorini, uno dei principali protagonisti del gruppo. Il pittore toscano con audio guida, attraverso un suggestivo racconto, "accompagna" i visitatori alla scoperta dei lavori esposti e della quotidianità della vita al Caffè. Tra il ricordo di uno scherzo goliardico e l'emozione della scoperta di un'opera di Degas, tra l'esperienza a Barbizon e un pomeriggio a Montemurlo, si dipana un racconto che farà rivivere un ventennio d'oro dell'arte nazionale. Un modo di narrare la vicenda poco consueto che immerge il riguardante in un momento storico e culturale molto vivace, da cui

emergono i fermenti di rivolta di questi nuovi pittori, insieme alle loro forti personalità artistiche ed umane.

L'ultima sala è dedicata alle nuove generazioni che frequentarono il Michelangelo, indagando il Caffè fino alle fasi più tarde della sua storia per arrivare all'eredità del movimento macchiaiolo con opere di Federico Zandomenighi, Giovanni Boldini, Giuseppe De Nittis, artisti che, formati sulla lezione macchiaiola, hanno scelto poi altre strade, trovando a Parigi la celebrità.

La mostra inoltre sottolinea le novità tecniche introdotte dai pittori del gruppo, i numerosi punti di contatto con la realtà artistica

europea, in particolare quella francese, e con quella del resto della penisola.

Informazioni utili:

Orari: Dal lunedì al venerdì: 10.00 – 19.00 | Mercoledì: 10.00 – 22.00 | Sabato, domenica e festivi: 10.00 – 20.00

(La biglietteria chiude un'ora prima)

Prezzi: Intero: 12,00 euro | Ridotto: 10,00 euro (Audioguida inclusa nel prezzo)

Scuole: 5,00 euro

Informazioni e prenotazioni:

www.scuderiepavia.com |

info@scuderiepavia.com | Tel. +39

0382 33676

www.vivipavia.it



La Germania svela il suo patrimonio di tradizioni e usanze

Il 21% degli italiani che si recano in visita in Germania, lo fanno per ammirare il ricco patrimonio di usanze e tradizioni che connotano questo Paese che pur guardando al futuro, ha saputo mantenere un eccezionale patrimonio di tradizioni ben radicate in svariati campi, dall'artigianato alle specialità gastronomiche, dai mercatini (non solo natalizi) alle feste vivaci e colorate come il Carnevale. Modernità e tradizione sono quindi gli ingredienti principali che attirano i turisti in Germania. E' quanto emerso nel corso di un incontro con la stampa convocato dall'Ente Nazionale Germanico per il Turismo e AirBerlin nella residenza privata dell'Ambasciatrice Susanne Wasum-Rainer. Il contrasto dei temi che muovono il turismo nel Paese teutonico è evidente. Basti pensare ai numerosi Carnevali, come quello di Colonia dove durante la festa, definita la più folle dell'anno, riappaiono sempre, da tempo memorabile, le antiche maschere lignee di diavoli, streghe e altri personaggi che scatenano ilarità e timore correndo per le strade. Oppure a Stoccarda dove è possibile constatare come la Germania sia sempre stato un Paese di inventori, a cominciare dall'automobile. La storia delle quattro ruote può essere ripercorsa in spettacolari e modernissimi musei come quelli della Mercedes e della Porsche, dove la fantasia degli architetti è riuscita a creare un'originale cornice ai primi - ed anche ai più recenti - capolavori della tecnica tedesca. Una delle esperienze più stupefacenti in Germania è la visita delle collezioni di oreficeria e oggetti pregiati nelle due sezioni del Grünes Gewölbe a Dresda; le loro sale nel castello cittadino sono piene di capolavori in oro, argento, smalto e avorio creati da artigiani di straordinaria maestria. L'argento lavorato proveniva dalle miniere dei vicini Monti Metalliferi, dove nel borgo di Seiffen viene coltivata un'altra tradizione secolare, quella delle decorazioni natalizie in legno. Dalle botteghe degli artigiani locali escono schiaccianoci a forma di soldato, piramidi natalizie rotanti e mille altri oggetti e giocattoli d'antan. I souvenir tedeschi più famosi provengono invece dalla Foresta Nera. Sono gli orologi a cucù di cui ancor oggi vengono prodotti centinaia di modelli diversi, da quelli in miniatura ai grandi orologi che danno spettacolo con le loro figure animate e le scenografie campestri. Nel museo all'aperto Vogtsbauernhof di Gutach si ammirano invece case contadine del Cinque- e Seicento dai tipici imponenti tetti spioventi. In diversi villaggi dell'Alta Baviera si usa ancor oggi decorare le case con affreschi che raffigurano angeli, santi o immagini della natura. Spettacolari quelle che si vedono a Mittenwald, il borgo di liutai poco lontano da Garmisch-Partenkirchen in cui la strada principale conserva intatta l'atmosfera medioevale. Sempre in Baviera, ma ai confini con la Boemia, la Strada del vetro e la Strada della porcellana consentono di scoprire altri aspetti antichi e moderni delle tradizioni artigianali tedesche. Al di là di ogni altra considerazione, rimane un dato incontrovertibile: il turismo in Germania continua a crescere. Nel 2014 il pil del turismo è stato di 97 milioni di euro, il 4,4% in più dell'anno precedente e da gennaio a giugno 2015 i pernottamenti sono aumentati di circa il 6%. Oltre all'Ente Germanico per il Turismo, era presente la compagnia aerea Air Berlin la cui rappresentante, Susanna Sciacovelli, area manager Southern Europe, ha sottolineato lo sviluppo della partnership con Alitalia e One World. "Le nostre novità dell'anno, ha poi dichiarato, sono il wifi a bordo e il nuovo sistema di entertainment. Puntiamo, inoltre, sulla varietà del nostro network, che vede tre basi a Berlino, Dusseldorf e Vienna.

La Tunisia premiata dall'Omt per il miglior video promozionale

La Tunisia ha ricevuto il premio per il migliore video promozionale della destinazione durante la 21esima edizione dell'Assemblea Generale dell'Organizzazione Mondiale del Turismo svoltasi il 16 settembre scorso. Durante la serata conclusiva del summit che quest'anno si è tenuto a Medellin (Colombia), sono stati decretati i vincitori del concorso per ciascun continente.

Sono oltre 50 i Paesi che hanno partecipato alla gara: l'opera tunisina si è distinta tra quelle in corsa

per il premio destinato al continente africano per la qualità delle immagini, la ricchezza del contenuto e la molteplicità di scenari rappresentati. Il video, dal titolo Tunisia: I feel like racchiude in pochi minuti gli innumerevoli paesaggi che caratterizzano la Tunisia, in un sapiente gioco di immagini e suggestioni. Dalle dune sconfinite del Sahara alle acque cristalline di Djerba, passando per le rigogliose oasi di Ksar Ghilane e Nefta e le antiche rovine, quest'opera invita a un viaggio emozionale che coniuga avventura, relax, scoperta e cultura. La Tunisia, inoltre, è stata scelta dall'OMT come sede della prossima Conferenza Internazionale del Turismo e dell'Informazione che si terrà a novembre.

Atout France Milano, Frederic Meyer è il nuovo direttore

E' arrivato in Italia, a Milano, dal Sud-Est asiatico, ed è arrivato nel bel mezzo dell'Expo: un'accoglienza eccellente per Frédéric Meyer, il nuovo direttore di Atout France per l'Italia e la Grecia e coordinatore per l'Europa del Sud (e per un anno continuerà anche a seguire i mercati asiatici, di cui ha una profonda conoscenza). Nato nel 1969 a Mulhouse, in Alsazia, laureato in matematica e scienze, ha seguito dopo la laurea studi di business a Reims, quindi nel 1992 un master di Amministrazione aziendale in Management Internazionale all'Ecole Supérieure de Gestion. La sua carriera comincia nel 1996 a Maison de la France, come manager del settore marketing e informazione nella sede di Francoforte. Nel 2000 è vice direttore a New York, nel 2005 diventa direttore di Atout France per il Sud-Est Asiatico, a Singapore, e nel 2009 è nominato direttore di Atout France Giappone, a Tokyo. Nel 2012 aggiunge al ruolo di direttore a Tokyo il Coordinamento dell'area Asia Pacifico e Medio Oriente, fino alla nomina attuale nella sede di Atout France Italia a Milano. Sposato, tre figli, parla un fluente inglese e tedesco, e sta imparando giapponese e italiano. "Dopo una carriera in USA e in Giappone, sono molto contento di essere in Italia- ha dichiarato Frédéric Meyer - Amo l'Italia, il suo stile, la sua cultura, la sua gastronomia, ne condivido "le plaisir", penso che ognuno di noi abbia un po' d'Italia nel cuore e, dopo essermi occupato di mercati lontani è il posto migliore per il mio rientro in Europa. Italia e Francia sono legate da sempre, e il mio obiettivo è consolidare ulteriormente questo legame, valorizzando e facendo conoscere le eccellenze francesi nei più diversi settori, anche grazie a partner non solo turistici". Atout France è un organismo che si è evoluto, che lavora con aziende private e ha stretto contatto con l'Ambasciata e la diplomazia economica francese. Obiettivo, ampliare il mercato e promuovere sempre nuove destinazioni per dare una più ampia notorietà alla Francia.

La Russia apre a Roma un Ufficio Informazioni

E' stato di recente aperto a Roma (Corso Vittorio Emanuele, 261-263) un Ufficio di rappresentanza dell'Ente nazionale per il Turismo della Federazione Russa. La scelta di Roma quale sede dell'Agenzia è stata dettata dalla grande passione che il popolo russo nutre per la Capitale, dove diversi anni fa era già presente un punto informativo del turismo russo. Grazie a quegli uffici, migliaia di italiani ebbero la possibilità di conoscere le bellezze della Russia. I tempi sono cambiati e con essi le esigenze e le richieste dei turisti. «Vogliamo fare in modo che cresca il numero di operatori in grado di offrire al cliente un ampio ventaglio di soluzioni per visitare la grande Russia. Per questo il nostro sarà anche un ufficio itinerante in tutta Italia». L'Agenzia, che seguirà il programma "Visit Russia", proporrà una vastissima scelta di itinerari e di tipologie di turismo che spazieranno in tutte le regioni del territorio russo: da città affascinanti come Mosca e San Pietroburgo, ai paesaggi sconfinati delle steppe, dalla neve e dal mare di Sochi, ai cristalli di ghiaccio del Lago Baikal passando per il centro storico di Voronezh o dopo un tour davvero sui generis al Polo Nord. Scopo dell'Agenzia sarà anche quello di formare le agenzie di viaggi e i tour operator sulla terra russa.



LA TESSERA DEGLI AMICI DI TURISMO ITINERANTE

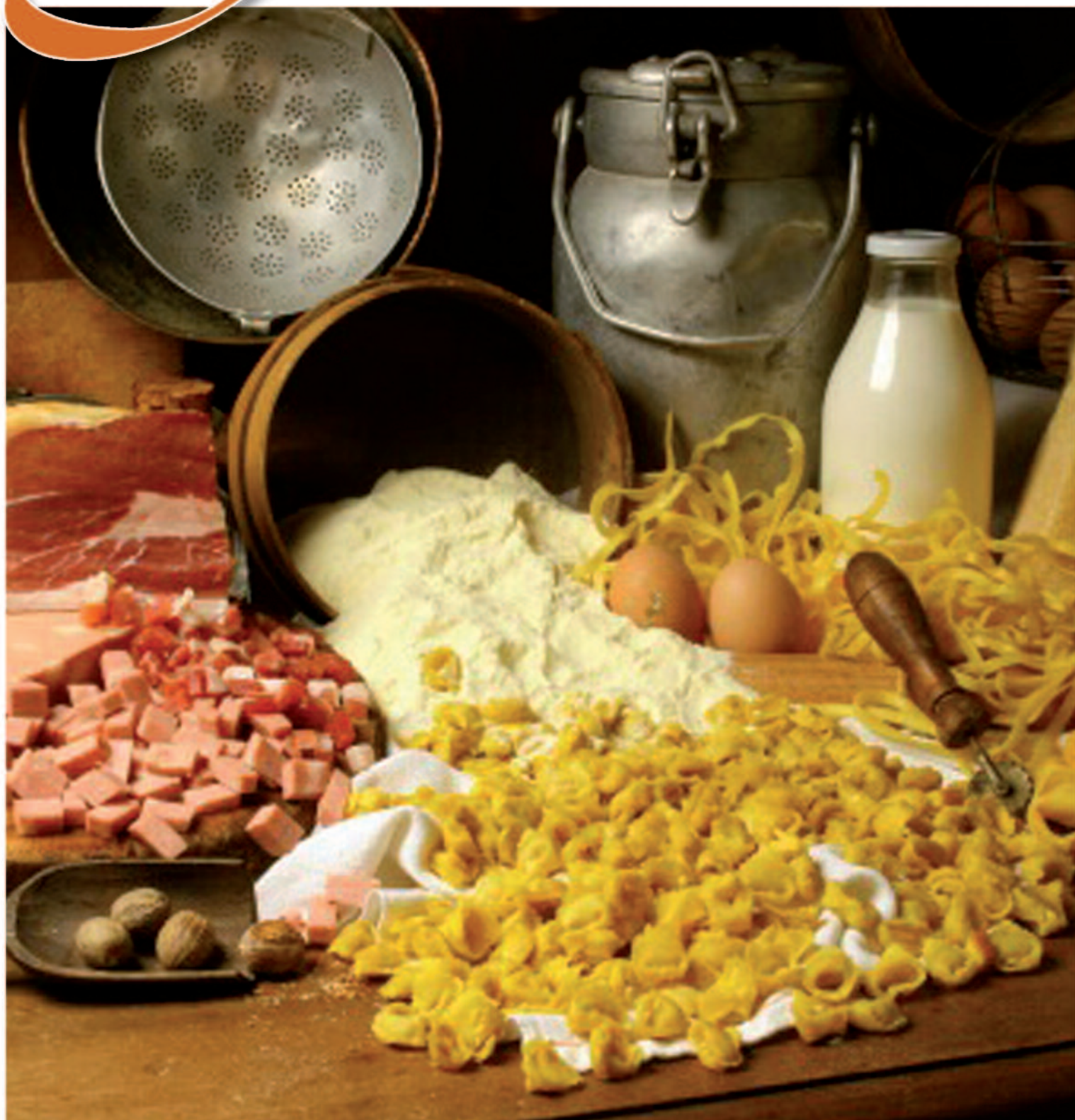
La Family Card Turit "Gli amici di Turismo Itinerante" offre a soli € 10 a tutti i camperisti ed a tutti i turisti amanti della vacanza all'aria aperta, vantaggi e sconti presso più di 500 Centri Convenzionati e la possibilità di stipulare la polizza camper con la D'Orazio srl, oggi la più economica del mercato che è diventata ancor più appetibile grazie alla nuova opportunità di assicurare le auto e le polizze della famiglia con uno sconto del 30% !! Inoltre vi dà (a richiesta) in omaggio la Viviparchi Family card 2015 con folder esplicativo e coupon di Gardaland ed un codice di accesso al sito Viviparchi per la consultazione della guida on line, con la possibilità di scaricare la guida digitale.

Vai su: www.turismoitinerante.com/tessera

La tua richiesta sarà inoltrata a Turismo Itinerante srl, Strada Vecchia del Pinocchio, 31 - 60131 Ancona - che provvederà ad attivare e spedire la tessera

li itinerari Gustosi

territorio ♦ ambiente ♦ enogastronomia



A Franca Scotti il premio Altamarca

Nell'ambito dell'8° Concorso Giornalistico Prosecco, la nostra collaboratrice Franca dell'Arciprete Scotti ha vinto il Premio Altamarca offerto dall'Associazione Altamarca per il miglior articolo pubblicato sul web, blog e canali social media. Ha vinto con l'articolo "Un Brindisi alla terra del Prosecco. Viaggio nell'Altamarca Trevigiana

per la XX edizione della Primavera del Prosecco: arte, gastronomia, sport, degustazioni" pubblicato nel quindicinale online ambienteeuropa.info. La premiazione si è svolta durante la cena di gala del 3 Luglio a Farra di Soligo (TV) in occasione della serata finale della Primavera del Prosecco Superiore.



Aperte le prenotazioni per il Noma Australia

René Redzepi, uno degli chef più noti al mondo, chiude il Noma Copenhagen e trasferisce l'intero team del ristorante nella residenza temporanea di Barangaroo, il molo orientale di Darling Harbour, con il supporto di Tourism Australia e Len-

dlease. Il Noma Australia presenterà gli straordinari prodotti del Paese, interpretati da Redzepi secondo la sua personalissima visione: sono stati scoperti in ogni angolo dell'Australia, attraverso una serie di lunghi viaggi di ricerca, spaziando dai prodotti

nativi del South Australia ai frutti di mare del Victoria e del Queensland, fino alle alghe della Tasmania.

La residenza del Noma Australia rimarrà aperta per dieci settimane, dal 26 gennaio al 2 aprile, per pranzo e cena, dal martedì al sabato.

Le prenotazioni potranno essere effettuate per tavoli di due, quattro, sei e otto persone; saranno rese disponibili una alla volta, per garantire un accesso equo e trasparente a tutti i potenziali commensali.

Il menu sarà accompagnato da selezionati vini australiani e bevande analcoliche, oltre a una piccola carta dei vini internazionali.

Le prenotazioni per il Noma Australia ospitato a Barangaroo, Sydney, sono disponibili su www.noma.dk/australia

F.D.S.



A Milano "I Migliori Vini Italiani"

Luca Maroni premia le eccellenze vitivinicole della Regione Lombardia – al Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia Leonardo Da Vinci.

Luca Maroni, analista sensoriale ed una delle firme dell'enologia italiana più note al mondo, sceglie nuovamente la città meneghina per la seconda edizione di "I Migliori Vini Italiani - Milano". Da venerdì 20 a domenica 22 novembre, nella suggestiva cornice del Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia Leonardo Da Vinci - Spazio Polene, il grande pubblico e gli opera-

tori avranno modo di conoscere e degustare ottime etichette della produzione vitivinicola lombarda di qualità e altre interessanti realtà italiane.

Un luogo che offre un forte impatto emozionale sul pubblico e rende ancora più piacevole il percorso verso la conoscenza dell'universo vino.

Inizio della kermesse il 20 novembre alle 19.00 con la premiazione dei migliori produttori della Regione Lombardia presenti nella 23° edizione dell'Annuario dei Migliori Vini Italiani 2016.

Durante la tre giorni, le selezionate realtà del comparto vitivinicolo e gastronomico italiano metteranno a disposizione, in libere degustazioni, i propri prodotti.

In programma anche diversi eventi collaterali, tra cui i Wine Tasting.

Milano 20 - 22 novembre 2015
Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia Leonardo Da Vinci - Spazio Polene

Prezzo: 20,00 € (include bicchiere e tasca porta bicchiere).
www.imigliorivinitaliani.it.

F.D.S.



Foto di Davide Geronzi

Il vino genera salute cardiologica e mentale

Il convegno è stato organizzato dal Comitato Grandi Cru d'Italia, per mettere in evidenza il ruolo benefico del vino.

Coordinati dal Prof. Enzo Grossi, Advisor scientifico del Padiglione Italia dell'EXPO 2015, Il Prof. Giovanni de Gaetano dell'Istituto Neurologico Mediterraneo, Il Prof. Samon Estruch del Dipartimento di Medicina Interna dell'Università di Bologna, il Dott. Kieran Tuohy dell'Università di Reading del Regno Unito (classificata tra le 200 migliori Università del mondo) e facente parte del Gruppo di Nutrizione e Nutrigenomica della Fondazione Edmund Mach, e il prof. Fulvio Ursini del dipartimento di Medicina molecolare dell'Università di Padova, hanno illustrato le conclusioni a cui sono arrivati gli studi nazionali e internazionali sul ruolo benefico del vino.

I componenti del vino, compresa la moderata quantità di alcool in esso contenuta, particolarmente in quello rosso, agiscono positivamente sia nei confronti delle malattie cardiovascolari, ma anche nelle malattie che riducono la funzione cognitiva ritardando addirittura l'insorgere dell'Alzheimer.

Gli oratori, nell'ambito di competenza della loro professionalità, hanno evidenziato che il consumo di un bicchiere e mezzo di vino per pasto è fondamentale per la prevenzione di malattie cardiovascolari, e anche nei pazienti colpiti da un precedente evento.

Il vino, se consumato nel contesto di una alimentazione di tipo mediterraneo può essere assunto anche dai diabetici a basso rischio, di tipo 2. La nuova ricerca medica si

orienta attualmente verso lo studio dei batteri intestinali. Questi microbi, che compongono il microbiota intestinale umano, sono positivi e negativi, quelli contenuti nel vino hanno effetti positivi ai fini dell'assunzione dell'energia e sul sistema immunitario, e quindi sullo sviluppo del cervello e delle funzioni cognitive. I polifenoli, antiossidanti naturali presenti nel vino, possono reagire con i radicali liberi, eliminandoli; sono accertati inoltre effetti biomedici positivi a livello cardiovascolare, di malattie legate alla senescenza e di arresto della crescita tumorale. Essi sono, con le fibre vegetali i capisaldi della dieta mediterranea. A compiere la metabolizzazione delle fibre, dei vegetali e dei polifenoli sono i microbi buoni che diventano così più numerosi dei microbi cattivi, realizzando quindi uno stato di benessere. Secondo il prof. Ursini, che ha affrontato il tema di cosa fa bene e cosa fa male, in particolare nel caso dell'alcool e del vino, è la dose che definisce gli effetti positivi e negativi. Quello che è tossico a una certa dose, diventa benefico a una dose più bassa. Il vino continua ad essere protettivo a dosi più alte rispetto a qualsiasi bevanda alcolica, proprio perché l'alcool a dosi moderate ha effetto positivo contro malattie cardiovascolari, infiammatorie e degenerative. L'alcool in se sarebbe veleno, ma il vino contenendone una piccola quantità, fa scattare in due fasi le reazioni benefiche alle quali, al di fuori dell'alcool, si sommano le qualità positive dei polifenoli.

Attualmente vi sono alcune ricerche che attestano che, anche solo in-



spirando gli aromi dei polifenoli del vino, come si fa per sentire il profumo del vino nel bicchiere, si impedisce l'atrofizzazione della parte di cervello che degenera nella grave malattia. È stato dimostrato che i sommelier mostrano che quella parte del loro cervello, invece che atrofizzarsi, è più sviluppata di quella della media umana. In conclusione i cinque relatori hanno saputo con grande capacità pedagogica illustrare al pubblico presente i benefici del vino, mantenendo un rigoroso discorso scientifico.

Il vino, se genuino e non sofisticato, fa bene, e avere trattato per la prima volta questo argomento in un EXPO è risultato di grande importanza, anche per i risvolti economici che ha generato. Troppe false notizie in questo periodo tendono a influenzare l'opinione pubblica relativamente a danni prodotti dall'uso di certe sostanze. Fondamentale è il vecchio detto "est modus in rebus" ci vuole buon senso nelle cose. Ricordo sempre che il grande Cavour risolveva personalmente i problemi più gravi, anche internazionali, a tavolino, davanti a un buon bicchiere di barolo, perché il vino non si deve bere per togliere la sete, si deve degustare ed è per questo che bisogna usare vini di pregio, non miscele di uve e altro che sono invece veramente dannose alla salute.

DAL 13 AL 15 NOVEMBRE 2015 CENTRO FIERA DI MONTICHIARI (BS)



**SALONE DEL CAMPER,
CARAVAN, VIVERE GREEN
E TURISMO ECOSOSTENIBILE**

TURISMO NATURA OUTDOOR



Per chi ama l'avventura,
lo sport e tutte le attività
a stretto contatto
con la natura.

PORTAMI CON TE



Per i più amati compagni
di viaggio. Petshop e soluzioni
per una vacanza serena
insieme ai nostri amici pelosi.

TURISMO NATURA BIMBI



Per bambini attivi,
esploratori, naturalisti,
curiosi e allegri. Attività
didattiche, giochi e laboratori.

TURISMO NATURA SOCIAL



Il turismo a contatto
con la natura come
strumento di arricchimento
umano e culturale.

TURISMO NATURA E BENESSERE



Per tutti coloro che
desiderano coniugare
il turismo, la natura,
il benessere ed il relax.



Centro Fiera del Garda
Montichiari (Bs)





Volcanic Wines

Dai vulcani ai calici



Volcanic Wines ha rinnovato a maggio di quest'anno la cooperazione tra Consorzio Tutela dell'Orvieto, Enoteca Tuscia e Consorzio Tutela del Bianco di Pitigliano e Sovana portando a Orvieto il grande banco d'assaggio, nell'ex chiesa di San Giacomo Maggiore, di oltre 200 vini doc coltivati su terreni magmatici, dopo il Soave Preview organizzato dal Consorzio di Tutela vini Soave e Recioto, ideatore del progetto

Testo e foto di Tania Turnaturi

Sui territori vulcanici italiani crescono vigneti i cui grappoli sapidi trasferiscono nel bicchiere gli aromi marcati dei suoli di provenienza, diversi sì ma con caratteristiche comuni, su tutta la penisola comprese le isole. Volcanic Wines ha rinnovato a maggio di quest'anno la cooperazione tra Consorzio Tutela dell'Orvieto, Enoteca Tuscia e Consorzio Tutela del Bianco di Pitigliano e Sovana portando a Orvieto il grande banco d'assaggio, nell'ex chiesa di San Giacomo Maggiore, di oltre 200 vini doc coltivati su terreni magmatici, dopo il Soave Preview organizzato dal Consorzio di Tutela vini Soave e Recioto, ideatore del progetto.

La condivisione degli obiettivi, la determinazione a fare sistema su progetti validi e la convinzione che i terreni vulcanici conferiscano caratteristiche uniche a questi vini, hanno consentito ai presidenti dei tre consorzi, rispettivamente Enzo Barbi, Leonardo Belcapo e Edoardo Ventimiglia, di riproporre l'iniziativa dopo la fortunata edizione dello scorso anno.

Tra le colonne del chiostro del Palazzo del Gusto, durante il pranzo-degustazione di sabato 23 maggio con prodotti del territorio, si sono intrecciati gli afrosi dei vini del Consorzio Orvieto che i numerosi giornalisti stranieri del settore hanno ampiamente apprezzato.

Oltre all'Umbria, anche Toscana ►



► e Lazio hanno ospitato gli eventi: nella storica cantina sotterranea della Coop di Pitigliano una mitica zuppa di fagioli è stata inaffiata dai vini e contornata da salumi e latticini tipici; nella Rocca dei Papi di Montefiascone si è svolto il convegno “I

vini dei vulcani” e la degustazione guidata dal giornalista Armando Castagno di 13 vini, di cui alcuni di nicchia, dei Consorzi Lessini Durello, Orvieto, Bianco di Pitigliano e Sovana, Tuscia, Ischia, Campi Flegrei, Gamberlora, Colli Euganei, Soave, Terre



Etrusco Romane, Etna, Vulture, Olevano Romano, Cantina di Mogoro, connotati da terroir di basalto, tufo, argille sabbiose, pomice nera, ceneri vulcaniche, lave, piroclasti, brecce, marne, pozzolane, peperino, arenarie. Gran finale con gastronomia locale e vini generati dal fuoco.

Nato nel 2012 come Vulcania con l’ottica innovativa di esaltare non i vitigni di un territorio ma le caratteristiche dei vini di matrice vulcanica coalizzando piccoli consorzi, enoteche regionali e singole cantine, il format si è sviluppato assumendo l’attuale denominazione come marchio di associazione e manifestazione che veicola i valori dei vini come fattore di comunicazione e attrazione, esportando luoghi, paesaggi e culture di regioni ricche di biodiversità e potenzialità. Sotto il segno del vulcano, infatti, il vino acquisisce identificabilità e diventa messaggero di valori culturali, ambientali, paesaggistici, come l’Aleatico di Gradoli e l’Est!Est!!Est!!! di Montefiascone coltivati sulle pendici dei Monti Volsini.

L’iniziativa riesce nell’intento di stabilire il comune denominatore di una tipologia di terreno, circa 17.000 ettari di superficie vulcanica coltivata a vite con vitigni, climi e territori totalmente diversi che producono vini accomunati da una accentuata sapidità e da una considerevole longevità, in grado di competere con altri di pregio e tradizione. Vini originali, dalle spiccate connotazioni, di comune impronta genetica,



ricchi di sali minerali e oligoelementi: ferro, potassio, calcio, fosforo, magnesio, manganese, zolfo, sodio, rame, zinco. Il distretto vulcanico vulsino, la cui genesi affonda nel miocene di 10 milioni di anni fa, presenta enorme abbondanza di vetro vulcanico da cui derivano composti che si fissano alla materia organica e alimentano la crescita della vite, che spesso non necessita di portainnesto essendo il terreno vulcanico ostile alla fillosera. Con oltre 100 centri eruttivi, la sua attività esplosiva 800.000 anni fa ha dato origine

alle formazioni tufacee utilizzate nell'edificazione dei centri storici della zona, cui è succeduta una colata piroclastica. Dal collasso delle camere magmatiche svuotate sono derivate le caldere, una delle quali è diventata il lago di Bolsena. Gli oltre 60 apparati vulcanici italiani producono bianchi caratterizzati da finezza di profumi dovuta alla tessitura dei terreni, frequenti descrittori floreali e minerali, con scarsa presenza di quelli erbacei e speziati. I rossi manifestano eleganza e sobrietà, qualità fine, buona



struttura, complessità di profumi con note floreali, iodate e leggermente fruttate, persistenza e retrogusto amarognolo dovuto all'intensa sapidità.



Lu Ciausculu

Testo e foto di Giuseppe Lambertucci

La storia dei salumi marchigiani è lunga e legata alla condizione della mezzadria che prevedeva l'utilizzo del maiale pressoché totale: infatti tutte le famiglie contadine, anche le più povere allevavano il maiale perché il suo mantenimento avveniva quasi esclusivamente allo stato brado e la presenza sul territorio di numerose querce favoriva la ricerca di ghiande di cui alimentarsi.

Con l'evolversi della condizione sociale e l'avvento della tecnica,

l'allevamento brado non poté essere seguito, ma la produzione di ghiande è sempre stata tale da poter essere raccolta e data in pasto ai suini mescolata con granturco, patate, orzo e crusca permettendo così una alimentazione ricca di carboidrati, proteine, fibre a cui si aggiungevano avanzi di cucina e acqua di risulta dalla cottura della pasta. Risultato: bei maiali grassi e sani.

La cura del porco impegnava tutta la famiglia nella quale ad ogni componente era assegnata

una mansione ben precisa: la moglie preparava il pasto, i bambini lo vigilavano al pascolo, al capofamiglia era riservato il compito dell'acquisto, della cura veterinaria se necessaria e, al momento opportuno, gli accordi con il norcino per l'uccisione e la lavorazione della carne detta "la pista".

La tradizione imponeva che quest'ultima operazione avvenisse assolutamente durante il periodo di luna calante, pena la compromissione dell'evento, in inverno quando le basse tempe-

rature consentivano meglio la conservazione delle carni e scar-seggiava il cibo prodotto dalle altre attività agricole.

Una giornata occorreva per la lavorazione delle carni, al termine della quale facevano bella mostra di sé i prodotti destinati alla stagionatura (salami, prosciutti, lonze, ecc...) o alla consumazione dopo cottura: cotechini, zamponi, salsicce, salsicce "matte"(preparate con i rimasugli e reni, trippa, milza, ecc) messi a riposare appesi su fili tesi nel soffitto della cucina per asciugare e acquisire una leggera affumicatura dal calore del camino dove la legna messa ad ardere produceva sempre inevitabilmente del fumo.

Una parte importante della lavorazione era il lardo che, specialmente nelle zone montane, risultava l'unico condimento in quanto l'olio non esisteva non sopportando gli ulivi le basse temperature. Una vera risorsa per la famiglia tanto che come maledizione si inveiva: che ti potesse morire il maiale!!!

LA LAVORAZIONE

Chiaramente l'evolversi dei tempi, delle condizioni sociali hanno fatto sì che questo tipo di lavorazione venisse superata da altre più moderne ed adeguate ma sempre rispettose della tradizione.

Nel contesto della norcineria marchigiana, il prodotto più tipico e particolare è " lu ciausculu" termine dialettale di non facile traslazione nella lingua ita-

liana (forse perderebbe la sua essenza.):ciauscolo, ciabuscolo, ciavuscolo tutte denominazioni fatte derivare dal latino significanti "piccolo pasto" o " piccolo cibo" che era il desinare di metà mattina, quasi il più sostanzioso, una sosta durante il lavoro dei campi.

La preparazione avviene con tecniche moderne che seguono però rituali e metodiche tradizionali tanto è vero che quasi non esiste differenza tra produzioni artigianali e lavorazioni casalinghe.

Le parti del maiale che concorrono alla nascita " de lu ciau-

sculu" sono la spalla, la pancetta, la rifilatura del capocollo e la rifilatura del prosciutto le cui percentuali non hanno parametri ben definiti ma sono il risultato dell'esperienza e del gusto del norcino. La carne viene macinata per almeno due volte in più passaggi per non far riscaldare il tritacarne , e di conseguenza l'impasto, con trafile diverse sempre più fini (fori di 2-3-mm) per ottenere una pasta morbida, omogenea, spalma-bile la quale poi viene condita con sale, pepe macinato, aglio pestato e vino cotto (in alcune località viene usato vino bianco ►



► e aggiunta di lardo) e amalgamata a mano come per fare la pasta in casa.

Quindi si procede alla insaccatura in budelli naturali di maiale già preparati, alla legatura e ad una leggera picchettatura per evitare eventuali bolle d'aria deleterie per la conservazione.

STAGIONATURA

Segue quindi il passaggio nella stanza di prima sosta dove un camino a legna acceso consente al salume una corretta asciugatura onde evitare l'insorgere di muffe e soprattutto, una leggera affumicatura che aromatizza e conserva; nel tempo di una settimana circa il prodotto è pronto per essere portato nelle cantine o in celle ben arieggiate a completare la stagionatura per almeno una ventina di giorni.

GASTRONOMIA

Il ciavuscolo (peccato di italianità) è salume che quasi si scioglie in bocca e si avvicina ai patè, si spalma mirabilmente sul pane specialmente se riscaldato o meglio abbrustolito, si accompagna ai formaggi pecorini brevemente stagionati; potrebbe essere adoperato come sugo o, come si usava una volta in campagna quando era semiconosciuto il macinato bovino, per farcire volatili.

Se abbinato per contrasto alla alcoolicità e alla acidità di un Verdicchio di Matelica, con la sua sapidità crea una vera armonia di sapori, ma la vera simbiosi è con la Vernaccia di Serrape-

trona in cui la sensazione unta del salume viene bilanciata dalla pulizia sgrassante delle bollicine del rosso.

E' proprio una delizia che bisogna provare !!!!

HABITAT

Secondo il disciplinare della Indicazione Geografica Tipica può essere prodotto in larga parte delle province di Ancona, Macerata e Fermo ma la zona veramente tipica è molto più ristretta, circoscritta all'entroterra maceratese e fermano ai confini con l'Umbria fino alle pendici della catena dei Sibillini, in territorio prevalentemente montuoso con punte oltre i duemila metri, situazione favorevolissima per avere una buona stagionatura. Le carni debbono essere provenienti da suini nati, cresciuti e macellati in poche regioni ben definite (Friuli, Veneto, Piemonte, Emilia, Marche, Umbria e Toscana). Se la produzione e la stagionatura del prodotto avviene in località con altitudine dai 500 m può fregiarsi della dicitura "prodotto di montagna" a significare caratteristiche più naturali di alimentazione e, trattandosi di climi freschi e temperati, un ruolo essenziale nella fase di stagionatura.

Tipico prodotto in tipico paesaggio: le propaggine e i contrafforti dei Sibillini ricordati come terra di fate, maghi e orride abitudini. Un mondo fantastico, aspro e selvaggio per rendere indimenticabile il sog-

giorno; la vegetazione cambia man mano che si sale: boschi di roverella, carpino nero, la faggeta poi pascoli naturali dove si può trovare la stella alpina dell'Appennino. Habitat di elezione del lupo, dello schivo gatto selvatico e dell'istrice oltre che di caprioli. Non si può dimenticare il ritorno alla nidificazione dell'aquila reale, dell'astore e del falco pellegrino.

Digradante verso il mare un mosaico di colori che variano con le stagioni nell'ondeggiare delle colline su cui spaziare e perdersi veramente in piccoli ma indimenticabili incanti.

Vogliamo terminare ricordando giustamente i protagonisti "umani" della nascita del ciavuscolo: i norcini, veri professionisti di un mestiere, quasi un'arte, che presume conoscenza dell'anatomia dell'animale per preparare sapientemente ogni diverso taglio al giudizio dei buongustai, tramandata durante le peregrinazioni invernali dagli impervi Appennini, soprattutto dal territorio di Norcia e dintorni, alle più miti pianure toscane o romane al seguito della transumanza.

La loro abilità nel manovrare il coltello li fecero indicare quasi dei chirurghi, empirici, capaci di alcuni interventi anche sull'uomo persino negli ospedali delle corti di Francia, Austria, Inghilterra quando i veri "dottori" non osavano mettere le mani per la difficoltà dell'operazione. Paradossalmente nacque così la scuola chirurgica.

IL TARTUFAIO - Un uomo, i suoi cani, i tartufi

un libro di Lorenzo Tanzi



Sport, hobby, passione o vera e propria occupazione? Per chi si dedica alla ricerca del tartufo, la risposta non è semplice. Lorenzo Tanzi, tartufaio per diletto, nel suo libro "Il Tartufaio. Un uomo, i suoi cari, i tartufi" cerca ripetutamente di identificare quanti oggi si dedicano alla ricerca di questo nobile prodotto della terra la cui fama affonda le radici in epoche remote. Protagonista di storie arcane e misteriose, è stato esaltato da scrittori e cantato da numerosi poeti: Cicerone lo considerava figlio della terra e Porfido, figlio degli Dei, Plinio riteneva che fosse un miracolo della natura, mentre Plutarco lo aveva pensato partorito dalla combinazione dell'acqua, del calore e dalla folgore. La storia di questo libro è di quelle semplici, narrate da un uomo che dopo aver trascorso una vita ad insegnare, prima presso l'Istituto Professionale Agrario di Città di Castello e poi

presso l'Istituto Tecnico Agrario di Todi, una volta in pensione, ha voluto narrare, attraverso le vicende che hanno segnato la sua famiglia, la passione che lo aveva rapito fin da bambino: quella di allevare e addestrare cani e andar per boschi alla ricerca del tartufo. Se gli chiedete perché ha scritto questo libro, risponderà che lo ha fatto per "valorizzare questo sport come un hobby, da vivere in compagnia dei propri cari e a contatto con la natura" aggiungendo subito dopo che "il tartufaio deve considerarsi ospite e non padrone dell'ambiente naturale in cui svolge la propria attività". Credo che l'essenza dell'uomo e quello delle storie che ha voluto narrare, siano tutte in questa breve dichiarazione. Il libro è un vero e proprio trattato sul tartufo. Attraverso una narrazione semplice si parla di cani da tartufo e del loro addestramento, della cerca e dei pericoli che il cane può correre, come il morso della vipera o il rischio del bocconcino avvelenato lasciato appositamente da altri tartufai che definire delinquenti è fargli un complimento. E, ancora, della biologia, morfologia ed ecologia del tartufo, delle sue specie, di come trovarlo, delle condizioni climatiche, delle condizioni indispensabili per il suo sviluppo, della maturazione e delle principali cause della sua sempre più scarsa disponibilità in natura.

Uno specifico capitolo riguarda la commercializzazione, la conservazione e, soprattutto, il suo uso in cucina. E come non rimanere affascinati dalle sezioni dedicate ai racconti che hanno dell'incredibile come quello

che narra di due tartufi raccolti a 40 centimetri di distanza l'uno dall'altro, quasi che vivessero in compagnia, o quello trovato ad un metro e venti centimetri di profondità.

Questo di Tanzi è un libro per tutti. Per chi si accinge ad intraprendere questa avventura, per chi già coltiva questo hobby (vogliamo chiamarlo così), per quanti vogliono solo abbandonarsi ad una lettura piacevole, ricca di curiosità e di aneddoti.

I proventi della vendita del libro saranno interamente devoluti alla Comunità ONLUS "Amore e Libertà" nata a Firenze nel 1988 ad opera del fondatore don Matteo Galloni e della cofondatrice Francesca Termanini. L'Associazione opera in Italia e in Congo da oltre 20 anni per aiutare bambini privi del sostegno e per le famiglie in difficoltà cercando di dar loro dignità e un futuro migliore. Inoltre AMLIB ha una missione nella Repubblica democratica del Congo dove, grazie all'Ecole de la Liberté, che oggi consta più di 900 tra bambini e ragazzi, garantisce assistenza sanitaria e posti di lavoro. Per quanti fossero interessati all'acquisto del libro possono mettersi in contatto con l'Editore Petruzzi di Città di Castello. Il costo del libro è di €15.00 più spese di spedizione. Il libro verrà spedito nel più breve tempo possibile ed il pagamento avverrà tramite contrassegno postale. Le modalità per mettersi in contatto con l'Editore sono le seguenti: inviando un'e-mail a cristina.petruzzi@petruzzistampa.it oppure telefonando al seguente numero: 075 8511345 chiedendo della Sig.ra Cristina Petruzzi.

Miss Cake - Abilmente Roma, Natale a Casa Miss Cake

Dal 5 all'8 novembre - Abilmente Roma si arricchisce di un grande nuovo evento "Natale a Casa Miss Cake". Le fantasiose artiste terranno corsi e dimostrazioni sulle varie tecniche e sui temi che caratterizzano questo mondo.

Miss Cake e la Scuola d'Arte leva saranno presenti ad Abilmente Roma con la voglia di far sentire tutti a casa, con tre tavole delle feste apparecchiate di tutto punto, con realizzazioni handmade: dal segnaposto al centrotavola, dai pacchetti regalo al panettone decorato! Benvenuti al "NATALE a casa Miss Cake". Eleonora Giuffrida e lo studio d'Arte leva di Roma vi aspettano per un viaggio nell'atmosfera natalizia tra tradizione e novità. Saranno tre stili diversi tra loro, chic con perle e pizzi; shabby con fiocchi di neve, feltro e i toni del grigio perla; country in puro stile country americano.

Tre mondi e tre atmosfere, con la direzione artistica di Eleonora Giuffrida, curate al punto da pensare di essere entrati in un negozio di arredo casa. Eleonora Giuffrida, fondatrice del marchio Miss Cake®, e il suo staff di Cake Designer coinvolgeranno i visitatori svelando ai partecipanti ai corsi le tecniche e i segreti per la decorazione di torte e sculture in pasta di zucchero.

Lo staff della Scuola d'Arte IEVA coordinerà, nello stile Miss Cake,

tutte le realizzazioni in tessuto, feltro, perle e pizzi. I visitatori che parteciperanno ai corsi potranno, così, realizzare loro stessi queste opere da portare a casa e soprattutto potranno insegnarlo a tutta la famiglia, bambini compresi! Sarà un lavoro di squadra sia per chi insegna che per chi impara! Un'esperienza da portare con sé, dopo la fiera, e riviverla insieme decorando la propria casa! Ogni giorno una lezione sarà dedicata a mamme e bambini e sarà totalmente gratuita. Per tutta la durata dell'evento Demo gratuite e corsi.

Dal 5 all'8 Novembre 2015 - Presso la Nuova Fiera di Roma - il Salone della Manualità Creativa con Abilmente Autunno Roma. Sette i temi creativi che guideranno lo sviluppo degli Atelier, delle Aree Demo e delle Mostre di Abilmente Autunno Roma: Didattica e Terapia, Patchwork, Bijoux, Ricamo e Merletto, Crochet e Tricot, Cake Design e De-



corazione.

Per informazioni sul mondo di Miss Cake seguire la pagina dedicata all'evento:

<http://roma.abilmente.org/aree-tematiche/cake-design>;

www.misscake.it,

www.facebook.com/misscake.it

Per Prenotazioni: Misscake@misscake.it, oppure chiamare il 3475657838



Olio e ulivo a Brisighella e Coriano

L' "oro verde" è in festa lungo tutta la Dorsale appenninica romagnola, durante il mese di novembre. A BRISIGHELLA (Faenza) l'oliva è di casa e l'olio extravergine è il favoloso "Brisighello Dop") poco e ricercato. Fra le altre varietà, da segnalare il raffinato "Nobil Drupa". Il 29 la Sagra dell'olio e dell'ulivo" che conclude il terzo di eventi gastronomici della cittadina della "Via degli Asini" dedicati ai prodotti del

territorio. L'evento brisighellese precedente, domenica 22, è riservato a Sua maestà il tartufo, in particolare il "bianco autunnale" dal profumo intenso, e il "nero" da cucinare.

In provincia di Forlì Cesena, a CORIANO, il 15 e 22 novembre, appuntamento con l'oliva in tutte le sue forme e degustazioni. Nelle vie della cittadina bancarelle e visitatori insieme fra i profumi delle olive della zona, l'olio extravergine, tartufi e fun-

ghi, vino nuovo, prodotti naturali e macrobiotici, frutta, piante, fiori e formaggi. Questi ultimi, provenienti dalle Fosse nel tufo che circondano i paesi, sono i re delle Sagre di MONDAINO e di SOGLIANO AL RUBICONE. Nella seconda e terza settimana di novembre i profumati e saporosi i formaggi pecorini, vaccini o misti entreranno nei menu delle osterie locali e saranno offerti dai produttori locali.

Riccardo Rolfini

A Imola il Bacchanale nell'Uovo

Imola (BO)- Dal 7 al 28 novembre torna il "BACCANALE", la rassegna enogastronomica e culturale che compie 30 anni. Il Bacchanale, che cambia tema ogni anno, in questa edizione porta il titolo "BASTA UN UOVO. L'uovo, ovvero il mistero della semplicità. La semplicità "sostanziosa" che genera complessità. Fondamento su cui costruire vivande di ogni genere, in terra di Romagna è ingrediente basilare della sfogliata da cui nascono cappelletti e garganelli, lasagne e tagliatelle. Ma l'uovo è anche il simbolo della vita, protagonista nella storia, arte, letteratura, filosofia,

religione, scienza. Ogni giorno il viaggio dell'Uovo del Bacchanale condurrà i visitatori in viaggio attraverso 120 eventi, compresi 12 mostre, 5 scuole di cucina e menu a tema in 44 ristoranti e trattorie di Imola e dintorni, compresi quelli stellati.

Tra gli eventi principali, nella prestigiosa cornice del Museo di San Domenico, "Banco di assaggio dei vini dell'Imolese" e "Olimola" con produttori, frantoi, tecnologie e ricerca. Il 21, in Biblioteca, consegna del Premio "Il garganello d'oro" (dal nome di una pasta tipica romagnola), a Massimo Bottura, chef

dell'Osteria Francescana di Modena, vincitore di Premi a livello mondiale.

Il Bacchanale si inserisce nel Festival del vino e del cibo, iniziativa regionale che si affianca ad altre culturali e benefiche, come il progetto "A tavola ospita il mondo", per interventi di solidarietà in Brasile e Senegal, rivolti in particolare a bimbi e mamme, con lo slogan "Avanzi zero: porta a casa tutto ciò che non hai finito di mangiare".

Info: www.bacchanaleimola.it, telefono dell'Ufficio Cultura del Comune di Imola: n° 0542 602427.

Riccardo Rolfini

La Bisaccia del Tartufaio di Citerna

Di Antonio Castello

Ogni anno l'antico borgo medievale di Citerna, oggi inserito nel club esclusivo dei "Borghi più belli d'Italia" celebra l'autunno, la stagione vocata ai funghi e al tartufo, con una manifestazione enogastronomica che più indicata, in questo periodo, non si poteva. Organizzata dall'amministrazione comunale, dalla Pro Loco e dalle Associazioni del territorio, si è tenuta la 14^a edizione della "Bisaccia del Tartufaio". Il nome le deriva non solo dal contenitore che sono soliti portare a tracolla i tartufai quando vanno alla ricerca del prezioso tubero, ma anche dalla borsa, generalmente di tela, che in abbinamento alla valigia, quasi sempre di cartone, costituivano il bagaglio di quanti subito dopo la guerra, abbandonavano il paese per andare alla ricerca di fortuna in altre zone dell'Italia, quando non anche all'estero. Non è difficile immaginare cosa contenessero quelle bisacce. Probabilmente il tartufo neppure sapevano cosa fosse. Sicuramente era colme di salumi e di formaggi il cui profumo, da solo, era in grado di lenire i drammi e la nostalgia di chi partiva. Oggi il significato che si dà a questa antica sacca, le cui origini sembrano risalire al medioevo quando era molto usata anche dai frati che andavano a fare la questua, è tutt'altro che associato ad un senso di povertà

o di tristezza. Oggi rappresenta il contenitore di prelibatezze dal cui interno si sprigionano profumi e odori forti, intensi, in grado di esaltare la cucina dei più grandi chef e appagare i palati più sopraffini. Non so se nelle intenzioni degli organizzatori di questa manifestazione c'era questo intento. Di sicuro sappiamo che per aggiudicarsela oggi si confrontano giornalisti e personaggi del mondo dello spettacolo i quali, abbinati a quattro cercatori con i rispettivi cani, si affannano per un'ora lungo i pendii del bosco per cercare di trovare il maggior quantitativo di prodotto che viene poi dato loro in omaggio. Per la cronaca hanno partecipato quest'anno, Claudio Zeni della rivista specializzata Artù in abbinamento con Pilade Pecorari e la cagnolina Sendy, Giancarlo Colombo in rappresentanza della rivista "Italia a Tavola" in abbinamento a Lorenzo Tanzi con il cane Dick, Palma D'Onofrio, Insegnante di Cucina della trasmissione televisiva "La Prova del Cuoco" con Vincenzo e Benedetta Bianconi accompagnati dalla cagnolina Camilla e, infine, Vito Prigigallo di "Antenna Sud" accompagnato da Lorenzo Paggiarini e la cagnolina Maiza. La vittoria è andata a Giancarlo Colombo che è riuscito a mettere sulla bilancia 730 grammi di tartufo.



Ma questo è stato soltanto uno dei momenti caratterizzanti della manifestazione che si è sviluppata nell'arco di due giorni, aperta quest'anno dagli arcieri che si sono affrontati nel "Palio della Bisaccia", gara tra le associazioni storiche dei comuni medievali che hanno rievocato le sfide tipiche che si tenevano nell'età di mezzo, non solo a scopo ludico quanto soprattutto per tenersi in forma ed essere pronti in caso di attacco nemico. Interessante la visita guidata, curata dallo studioso locale, Paolo Chiasserini, che ha deliziato gli ospiti illustrando le notevoli opere d'arte del borgo e narrando le vicende della sua storia non ultima quella che vuole Giuseppe Garibaldi essere passato nel 1849 da queste parti con circa 2000 uomini al seguito, dopo la sfortunata spedizione romana.

Quest'anno, la seconda edizione del "Caffè Letterario", ha visto la

presenza di Alessandro Boschi, romano d'adozione, ma nativo di Citerna, presentare insieme a Simone Annicchiarico, il conduttore televisivo figlio dell'indimenticabile Walter Chiari, il libro "I 100 colpi di Hollywood Party", ovvero i cento migliori film della cinematografia italiana, selezionati dalla nota trasmissione radiofonica. A fare gli onori di casa il sindaco di Citerna, Giuliana Falaschi.

Per la prima volta, nell'ambito della manifestazione, c'è stato anche un intrattenimento serale presso il Teatro Bontempelli con lo spettacolo "Le dissolute assolute. Le donne di Don Gio-

vanni", una divertente commedia messa in scena con la regia di Luca Gaeta e che ha visto protagonisti un gruppo di giovani attrici e attori tra le quali la tiferenate Lucia Rossi.

Sempre molto divertenti le esibizioni dei giornalisti che si sono cimentati nella preparazione di pizze giudicate da una apposita giuria e quella dei "Ragazzi Speciali ONLUS" di Castiglione Fiorentino, coordinati da Sara Rapini e Filippo Carmignani.

Come lo scorso anno la manifestazione ha goduto del patrocinio dell'Accademia Italiana della Gastronomia Storica, rappresentata dal Prof. Mario Lombardi, e

dell'Accademia Italia Arte Bianca che ha curato le esibizioni in piazza dei "pizzaioli". Hanno sponsorizzato questo particolare momento l'Azienda Agricola Caseificio "Barlotti" di Paestum, l'Antica cantina "Torrevilla" dell'Oltrepò Pavese e la Ditta Abbigliamento Professionale "Impero".

Numeroso il pubblico intervenuto, proveniente anche dai centri vicini, che hanno preso d'assalto i numerosi banchi di prodotti tipici locali (tartufo, vinsanto, miele, formaggi, vini, ecc.) allestiti sulla piazza principale del borgo e lungo le strade adiacenti.



A Mediterranea 2015, cibo di legalità



Tiziana Di Masi sarà tra i protagonisti di Mediterranea 2015 "Cibo di legalità", la kermesse che per tre giorni, dal 13 al 15 novembre 2015, trasformerà Bologna nella capitale italiana del consumo consapevole ed etico in ambito agroalimentare. Fari puntati su dieta mediterranea e corretta alimentazione in memoria di Angelo Vassallo, sindaco di Pollica (con cui Bologna è gemellata) ucciso da mani tuttora ignote nel settembre del 2010, anno in cui l'Unesco avrebbe decretato la stessa Dieta mediterranea, per cui Vassallo tanto aveva combattuto, "Patrimonio immateriale dell'umanità".

La "tre giorni" di Mediterranea sarà l'occasione per il lancio di un nuovo progetto, SostEdibile,

(venerdì 13 novembre, ore 12, sala Auditorium) mirato alle scuole superiori e nel quale le incursioni teatrali di Tiziana Di Masi con il coinvolgimento degli studenti si alterneranno alle lezioni del prof. Andrea Segrè (fondatore del movimento SprecoZero e presidente di Last Minute Market) su cibo, legalità ed etica dei consumi alimentari. "L'obiettivo – racconta Tiziana Di Masi – è raccontare agli studenti, con il loro linguaggio e in maniera brillante, che quando si mangia occorre utilizzare anche il cervello e non soltanto la bocca, scegliendo prodotti veri, evitando gli sprechi, premiando stagionalità e colture a basso impatto ambientale. In scena interragisco con il prof. Segrè, che di queste tematiche ha fatto una ragione di vita. Abbiamo scelto il pubblico delle scuole perché è a quell'età che si formano le coscienze e siamo certi che l'uomo di domani sarà ancor più sensibile, su tali questioni, di quello odierno".

Il secondo giorno sarà l'occasione per portare in scena l'emergenza contraffazione, a cui Tiziana Di Masi ha dedicato lo spettacolo "Tutto quello che sto per dirvi è falso" (sabato 14 novembre, ore 15, sala Auditorium). Il teatro di narrazione si alterna al dibattito su numeri e dinamiche della criminalità che prospera sui "falsi", con la par-

tecipazione di un panel qualificato di esponenti dell'economia regionale e nazionale. Interverranno: Claudio Bergonzi (direttore Indicam, Istituto per la lotta alla contraffazione), Antonio Ferro (presidente Coldiretti Bologna), Lucia Gazzotti (presidente Centergross), Enrico Postacchini (presidente Ascom Confcommercio Bologna), Rossanna Scipioni (presidente Confagricoltura Donne Emilia Romagna) e Adriano Turrini (presidente Coop Adriatica). Modera l'incontro la giornalista Gabriella Pirazzini.

L'ultimo appuntamento di Mediterranea 2015 è tutto all'insegna del "gusto giusto". I piatti del cuoco-contadino Pietro Parisi, protagonista con la sua rubrica di cucina nel programma "Mi manda RaiTre", costituiranno infatti l'aperitivo da degustare al termine dello spettacolo, assieme al pubblico di "Mafie in pentola-Libera Terra, il sapore di una sfida" (domenica 15 novembre, ore 19, sala Teatro), che Tiziana Di Masi "cucinerà" teatralmente per l'occasione a quattro mani con lo chef di Palma Campania per esaltare i sapori mediterranei con i prodotti dai terreni confiscati alle mafie, partendo dalle eccellenze tipiche campane come la pasta di Gragnano Igp e la mozzarella di bufala campana Dop delle "Terre di Don Peppe Diana". Per

“Mafie in pentola” (premio Cultura contro le mafie 2014, premio Carlo Alberto Dalla Chiesa 2014, premio Impegno civile per le nuove resistenze 2015), spettacolo che ha inaugurato il genere del teatro civile-gastronomico e che si avvicina alle 200 repliche, si tratta dell'ennesima versione arricchita dalla presenza di grandi chef che scelgono di sposare la loro cucina con i prodotti di Libera Terra, per far capire ai commensali riuniti per l'occasione qual è “il sapore della sfida” alle mafie. L'ingresso è su prenotazione fino a esaurimento posti, ingresso con offerta libera e incasso destinato all'Istituto Ramazzini per la ricerca sul cancro. Per prenotare è necessario inviare una mail all'indirizzo info@mediterranea.bio www.mediterranea.bio



TURISMO
 Anno 19°
 febbraio 2013
all'aria aperta 150
 CAMPEGGIO E TEMPO LIBERO: IL SETTIMANALE DELLA VACANZA IN LIBERTÀ

Come sono andate le festività?
 Cambogia, un piccolo "miracolo" dell'Asia
 Umbria: una terra dedicata a Francesco

Carnevale Romano
 ATTUALITÀ - ON THE ROAD - APPUNTAMENTI - RUBRICHE
150ª edizione

50 itinerari gustosi
 territorio • ambiente • enogastronomia



Tra i vulcani dell'**Auvergne**

TURISMO
all'aria aperta
 CAMPEGGIO E TEMPO LIBERO: IL MAGAZINE DELLA VACANZA IN LIBERTÀ