

TURISMO

Anno 21°
Dicembre 2015

all'aria aperta 235

CAMPEGGIO E TEMPO LIBERO: IL MAGAZINE DELLA VACANZA IN LIBERTÀ

Sulle nevi di Alberto Tomba l'Emilia Romagna si diverte

Sotto l'albero c'è di tutto

Irpinia: "La nuova Irpinia"

CINA: dal riscio alla Ferrari



Buon Natale e Felice Anno Nuovo

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



00800 **FIAT**
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.



WWW.VITAALLARIAAPERTA.IT

Vita

ALL'ARIA APERTA



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 BANCARI:



CASSA DI RISPARMIO
DI PISTOIA E DELLA LUCCHEZIA

ORGANIZZAZIONE:

CARRARAFIERE

Business on the Move

Alla scoperta del popolo degli uomini liberi

Cari Lettrici e Lettori ho accettato dall'Editore Claudio D'Orazio la nomina a Direttore delle testate giornalistiche on line "Turismo all'aria aperta" e "Itinerari Gustosi", cui collaboro da anni e alle quali intendo trasmettere le mie esperienze pluridecennali di giornalista professionista. Esperienze che mi hanno aiutato a conoscere il nostro ed altri Paesi del mondo, sempre alla ricerca di risposte, semplici e comprensibili, ai temi e problemi, facili o complessi, legati al tempo libero, da sempre trattati sulle pagine delle nostre testate giornalistiche. Testate che, con il Notiziario "Turismo itinerante" recano ancora l'impronta del loro primo Direttore, Giuseppe Continolo, amico e appassionato conoscitore delle realtà che trattava, e portate avanti, negli ultimi anni, dal giornalista Alberto Bignami, da cui ricevo l'impegnativo "testimone" e cui auguro buon lavoro ...Quotidiano.

Mi avvicino così al mondo dei camperisti e di quanti viaggiano recando con sé la casa, la tenda e i beni necessari ad una vacanza o escursione, breve o lunga che sia. L'Estate passata ho vissuto alcune settimane a contatto con questo mondo, in un Villaggio turistico di Marina di Massa (provincia di Massa-Carrara), poco a nord di Forte dei Marmi e Viareggio e a sud di Bocca di Magra e lo Spezzino. "Il Popolo degli uomini liberi" si muoveva in nome dell'accoglienza e della simpatia, della fantasia e creatività. Con regole poche e chiare, secondo la propria personale dimensione e organizzazione. C'erano tendopoli ma anche "case hollywoodiane" contenenti più "roba" che al proprio domicilio cittadino. C'erano incontri per progettare il dopo-mare o per racconti di avventure di giornata o lunghi viaggi in carovana negli angoli più suggestivi del mondo. C'era la patita del "caciucco" che insegnava la zuppa livornese alle amiche irlandesi, e il roulottista che rientrava dal Circolo Polare o dai deserti del Gobi o della Mongolia, illustrati nei minimi particolari, fino ad indicare la fonte dell'acqua limpida e fresca fra le desolate sabbie egiziane. Popolo degli Uomini liberi, ho incontrato alcuni vostri rappresentanti pochi mesi fa, ma intendo essere il vostro portavoce nella mia direzione delle nostre testate giornalistiche. Grazie, fatevi sentire!

Riccardo Rolfini

Mensile - Anno 21° - N. 235
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
Riccardo Rolfini
riccardorolf@libero.it

Vicedirettore
Lamberto Selleri
lsellerii@hotmail.com

Grafica
Silvia Sacchi
info@ideasilvia.com

Collaboratori:

Antonio Castello, Federica Pagliarone,
Romina Rolfini, Sara Rossi, Franca Scotti

Mariella Belloni, Rodolfo Bartoletti,
Domenico Carola, Luca Domini,
Antonello Fiorito, Pier Francesco Gasperi,
Giuseppe Lambertucci, Guerrino Mattei,
Camillo Musso, Rosanna Ojetti,
Marisa Saccomandi,
Beppe Tassone, Tania Turnaturi

Luigi Boschetti, Vittorio Dall'Aglio,
Ivan Perriera, Gianni Picilli,
Pasquale Zaffina

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.

REFRIGERAZIONE TECNOLOGIA AD ASSORBIMENTO

I frigoriferi del futuro

Alti standard per una refrigerazione salvaspazio

Novità
DOMETIC
SERIE 9



Frigorifero ad assorbimento una porta

- 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

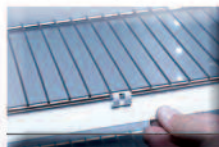


Silent

ULTRA SLIM
LARGO SOLO
468 MM



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



Regolazione flessibili dei ripiani
Cella freezer amovibile



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



www.dometic.it/rv

 **Dometic**
GROUP

Sommario

News	pag. 8
News dal mondo del caravanning	pag.14
News sulla circolazione stradale	pag.20
Attualità	pag.22
On the road - Italia	pag.40
On the road - Estero	pag.62
Prossimi appuntamenti	pag.70
Eventi e mostre	pag.72
Dagli enti e uffici del turismo estero	pag.78
Assicurazioni e dintorni	pag.82
Union Club Amici	pag.83
Confedercampeggio	pag.84
L'opinione di Beppe Tassone	pag.85
GLI ITINERARI GUSTOSI	pag.87

TURISMO

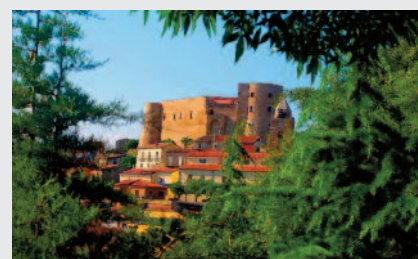
all'aria aperta



Speciale Natale



**Sulle nevi
dell'Emilia Romagna**



L'Irpinia



La Cina

Turismo all'Aria Aperta si rinnova



21 anni, 235 numeri: questo successo editoriale lo dobbiamo ai nostri redattori, i quali hanno saputo cogliere le esigenze di voi lettori che prediligete il turismo sostenibile a contatto con la natura.

Obiettivo dei nostri redattori in giro per l'Italia o all'estero è sempre stato promuovere il turismo là dove l'ambiente viene difeso, rispettato e protetto. E, fino a che io sarò l'editore di "Turismo all'Aria Aperta" e di "Gli itinerari Gustosi", la rivista che persegue le stesse finalità nel settore del turismo enogastronomico, queste due pubblicazioni

non muteranno la linea editoriale sinora perseguita.

La redazione è il cuore pulsante delle nostre molteplici iniziative editoriali rivolte ad implementare "Turismo Itinerante" in ogni sua declinazione. In tutti questi anni i collaboratori che si sono succeduti nelle redazioni o alla guida di queste due riviste si sono sempre distinti per le capacità professionali di cui hanno dato prova nello svolgere i compiti loro affidati. A tutti va il mio grazie. Ho poi ritenuto opportuno che, a partire dal 2016, vengano incrementati il numero di pagine e quindi di reportage e rubriche di ogni fascicolo di "Turismo all'Aria Aperta" e di "Gli itinerari Gustosi", i quali, già dal numero di dicembre usciranno con cadenza mensile. Per supportare questa nuova mole di lavoro e per venire incontro alle maggiori esigenze editoriali ho altresì ritenuto opportuno avvalermi di due nuove figure professionali che lavoreranno a stretto contatto con la redazione: il Giornalista Riccardo Rolfini, che assumerà il compito di Direttore Responsabile e il Giornalista Lamberto Selleri, che svolgerà le mansioni di Vicedirettore, Silvia Sacchi si occuperà invece dell'aspetto grafico.

Riccardo Rolfini e Lamberto Selleri hanno entrambi un'esperienza pluridecennale in campo editoriale e da anni sono nostri fedeli collaboratori. Invito i lettori che volessero fornirci suggerimenti su nuove iniziative editoriali da mettere in cantiere, a contattarci inviando una e-mail a:

riccardorolf@libero.it oppure a
lselleri@hotmail.com

Ai nostri lettori auguro un felice Anno nuovo

L'Editore Claudio D'Orazio



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



Svezia: aurore boreali ma non solo

Di Lamberto Selleri - Foto di Chad Blakley



L'ultima frontiera selvaggia dell'Europa occidentale si trova nella Svezia del nord ed è la Lapponia, la patria delle aurore boreali che illuminano il cielo. Una emozione indimenticabile è trascorrere il capodanno a Skellefteå, il capoluogo della Lapponia meridionale sul mar Baltico, a Capodanno o durante tutta la stagione invernale. Il programma prevede: safari in motoslitte su laghi e fiumi ghiacciati attraverso la vasta foresta in cerca dell'alce. Incontro con una famiglia sami nei pascoli invernali delle loro renne, territorio normalmente non accessibile ai turisti. Visita a Bonnstan a Skel-

lefteå, uno dei seicenteschi villaggi parrocchiali svedesi meglio conservati che consiste in 116 casette di legno dove i credenti dai villaggi lontani potevano riposare dopo il lungo viaggio per andare a messa la domenica. Pesca nel ghiaccio, sci di fondo, gita con cani da slitta e altre attività invernali. Il cenone di Capodanno ricalca la tipologia del tradizionale buffet natalizio svedese e avrà luogo in un paesino in campagna nella romantica ex canonica di legno dell'800, il Lantliv Lodge. Il lodge è stato aperto dalla famiglia italiana Miola, che si è trasferita nella Lapponia svedese 4 anni

fa, creando un luogo dove vivere a contatto con la natura, sperimentare attività sportive e culturali del territorio e conoscere le tradizioni locali. Durante il soggiorno gli ospiti avranno la possibilità di imparare a fare i tradizionali biscotti allo zenzero svedesi, le pepparkakor, e chi è interessato alla fotografia avrà la possibilità di farsi analizzare le foto scattate da Edoardo Miola, fotografo NPS (Nikon School). Prenotazioni tramite i seguenti tour operator: Hironde e Across the world www.swedishlapland.co.uk www.swedishlapland.com/en/Activities

Presentato a Roma l'Osservatorio italiano dei congressi e degli eventi

Di Antonella Fiorito

LA FOTOGRAFIA DI UN'INDUSTRIA GRANDE E ATTIVA, MA CON MOLTI MARGINI DI MIGLIORAMENTO

Il settore dei congressi e degli eventi rappresenta un importante comparto produttivo dell'economia italiana contribuendo in misura significativa allo sviluppo delle economie locali.

Scopo del progetto di ricerca è il monitoraggio continuativo di tutti i tipi di eventi organizzati in Italia al fine di fornire una descrizione accurata delle dimensioni, delle caratteristiche e delle tendenze del settore.

Oltre 25 milioni di persone nel 2014 si sono mosse sul territorio italiano per partecipare ai più dei 308.000 tra eventi e congressi organizzati in circa 6.000 strutture di tutta Italia. E, di questi, più della metà nel Nord del Paese.

È il segnale di un settore in buona salute, di un comparto produttivo dell'economia italiana che negli ultimi anni è stato in grado di compensare le flessioni della domanda nei segmenti maturi dell'offerta turistica.

Lo rivela l'Osservatorio italiano dei congressi e degli eventi, il progetto di ricerca presentato a Roma il 24 novembre 2015 durante un incontro nella

Nelli dell'Agenzia Nazionale del Turismo promosso da Federcongressi&eventi e realizzato dall'Alta Scuola in Economia e Relazioni Internazionali (Aseri), coordinato da Roberto Nelli dell'Università Cattolica.

L'analisi – condotta tra giugno e ottobre 2015 sulla base di un questionario distribuito online a 5.786 sedi per congressi ed eventi operanti nel settore – mostra che dei 308.912 eventi rilevati in Italia nel 2014 il 57,5% si è svolto al Nord (che concentra il 50,3% delle sedi), il 26,1% al Centro e il 16,4% nel Sud e nelle Isole. Con riferimento ai 25.534.011 partecipanti, la percentuale maggiore è stata registrata al Nord (il 61,7%), seguito dal Centro (27,1%), mentre il Sud e le Isole hanno ospitato l'11,2% dei partecipanti totali. Il Nord si contraddistingue per un numero di partecipanti per evento (pari a 89) superiore alla media nazionale.

Quanto alle previsioni per il 2015, la metà dei partecipanti al questionario ha espresso ottimismo circa una probabile crescita.

«La ricerca, ha dichiarato Roberto Nelli (Università Cattolica), ha fatto emergere la consapevolezza da parte di molte strutture, anche di piccole dimensioni, dell'importanza di un monitoraggio continuativo

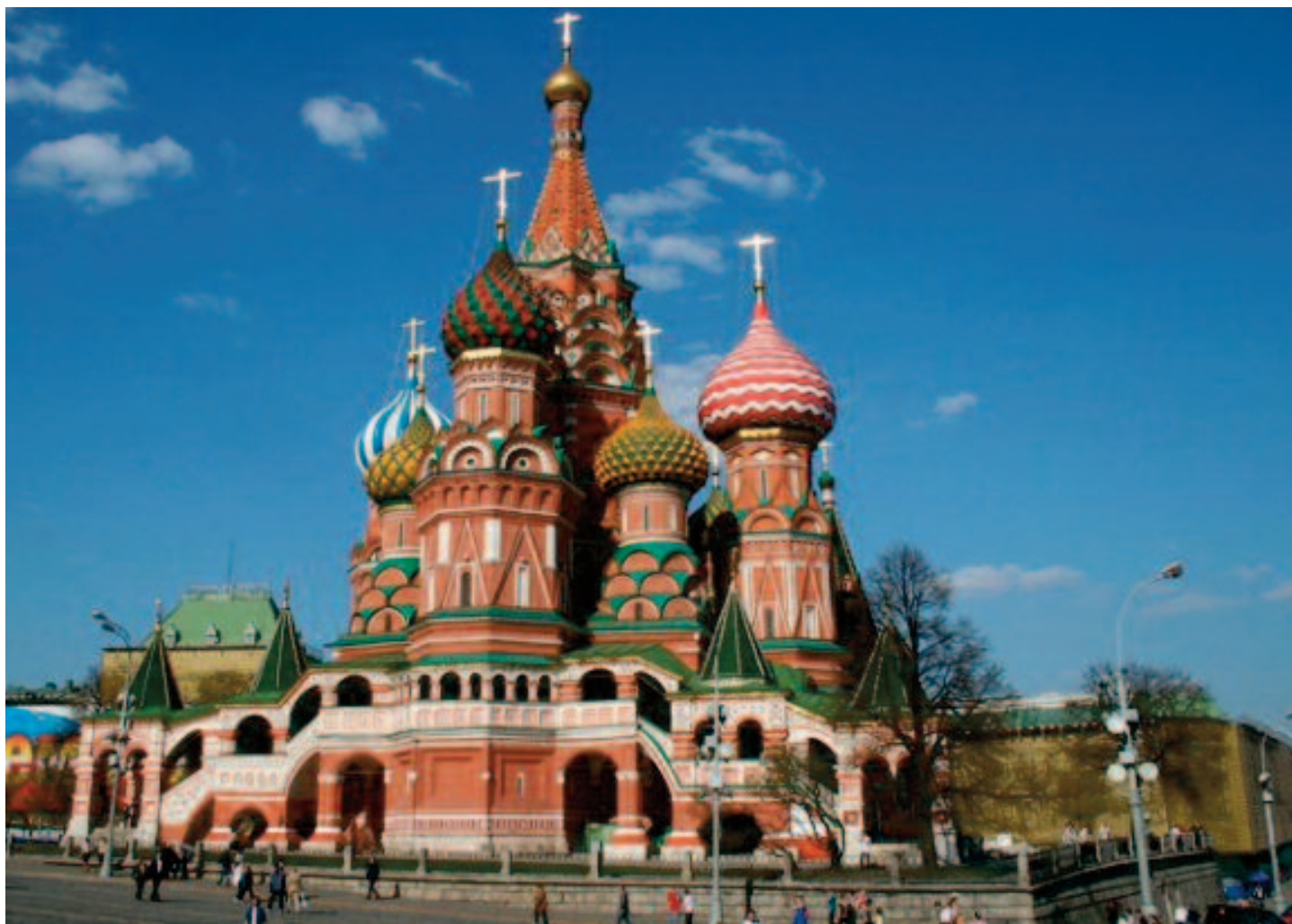
dei dati del settore, pur nella difficoltà, talvolta manifestata, di fornire tutte le informazioni richieste per mancanza all'interno di un sistema di rilevazione delle attività svolte. Un approfondimento della conoscenza delle caratteristiche del settore non può quindi non passare dalla diffusione di una maggiore capacità di gestire e di condividere le informazioni tra le reti territoriali degli operatori».

Mario Buscema (Presidente Federcongressi&eventi) ha aggiunto: «Questo è il primo step di un'analisi che vogliamo proseguire con i prossimi osservatori, anche estendendo i dati a quelli che riguardano il peso economico del settore e i trend del mercato. L'impegno che ci prendiamo è quello di iniziare già dadomani l'impostazione dell'osservatorio sui dati 2015. A caldo mi sento di dire che questi numeri documentano ancora una volta la grande rilevanza del settore per l'economia nazionale, e ci fanno intravedere ampi spazi di miglioramento. A fronte di una grande numerosità di eventi e di partecipanti, l'offerta congressuale risulta molto frammentata, come peraltro accade anche nel turismo leisure – ed è una delle caratteristiche tipiche dell'imprenditoria italiana».

Presentato a Roma l'Ente del Turismo Russo

Obiettivo: segnare un punto di svolta nei rapporti turistici tra Italia e Russia e rafforzare i contatti tra i due Paesi

Di Antonella Fiorito



Da oggi entrare nella Federazione Russa sarà più facile grazie a Visit Russia di Rosturim, l'agenzia federale per il turismo russo inaugurata sabato 21 novembre 2015 a Roma.

La conferenza stampa di presentazione dell'Agenzia è avvenuta il 21 novembre presso l'hotel St.Regis e trasmessa in

videoconferenza anche a Mosca. Alla conferenza stampa ha fatto seguito un road show per gli addetti ai lavori, agenti di viaggi e tour operator, sui diversi pacchetti turistici. A tagliare simbolicamente il nastro dell'Agenzia, ubicata nella centralissima Via del Corso Vittorio Emanuele sono stati il Ministro della cultura della Federazione

Russa V. R. Medinskij, l'Ambasciatore russo in Italia, Sergej Sergeevic Razov, il direttore generale per il Turismo del Mibact, FrancESCO Palumbo, il vicepresidente del Comitato della Duma e presidente della Camera di Commercio russa, Pavel Sergeevic Dorohin, i rappresentanti federali, i tour operator delle regioni della Russia

e d'Italia ed i rappresentanti del mondo imprenditoriale e turistico russo in Italia.

Una delle priorità dell'Agenzia Federale per il Turismo è la promozione di un prodotto turistico russo in Italia, che favorisca un significativo aumento del numero di turisti.

La responsabile dell'Ente in Italia sarà Ekaterina Sankina, una laurea in Economia, un passato e un presente da giornalista e da esperta in pubbliche relazioni, profonda conoscenza dell'Italia in cui ormai vive dal 1999

e legami forti e radicati con la madre Russia del cui governo è diventata un punto di riferimento in Italia. «Il nostro obiettivo principale – ha spiegato Sankina – sarà di far conoscere alle istituzioni, agli enti e alle agenzie di viaggio la vastità e le eccellenze delle offerte che il mercato russo offre per l'outgoing. Vogliamo ovviamente puntare con forza sul mercato italiano, di cui siamo attenti osservatori e con cui abbiamo diverse operazioni di marketing». Ha tenuto inoltre a precisare

che non si tratta di promuovere solo il turismo verso la capitale russa, ma di far conoscere le destinazioni turistiche di tutto il paese. Pertanto, nell'ambito del progetto internazionale "Time to Visit Russia" i media e gli operatori del settore italiani potranno conoscere le caratteristiche dei marchi turistici regionali, gli eventi, la gestione del patrimonio culturale e altro ancora.

Quest'anno sono state aperte sedi di Rosturism in Finlandia, Germania, Emirati Arabi, e Cina.



Mikitex

Via Ugo La Malfa, 5 • Codogno • LO

100% Made In Italy
www.mikitex.it

Verande per Caravan e Camper 100% Made in Italy

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



Mikitex

Via Ugo La Malfa, 5 • 26845 Codogno (LO)
Tel. +39 0377 436420 • Fax +39 0377 437669
info@mikitex.it • www.mikitex.it

Truma Service a disposizione anche a Natale e Capodanno

Il Truma Service anche quest'anno è attivo durante il periodo natalizio e a capodanno. I tecnici dell'assistenza Truma saranno attivi per riparazioni o sostituzioni dal 24.12.2015 al 02.01.2016 nei seguenti sei campeggi in Germania, Austria e Italia, dai quali verrà fornita assistenza anche ai campeggi limitrofi:

Campingplatz Bankenhof, D-79822 Titisee-Neustadt

Naturcamping Isarhorn, D-82481 Mittenwald

Grüntensee-Camping, D-87497 Wertach

Erlebnis Comfort Camping Auenfeld, A-6274 Aschau

Euro-Camp Wilder Kaiser, A-6345 Kössen

Caravan Park Sexten, I-39030 Sesto

Durante i giorni festivi il Truma Service è raggiungibile al numero di telefono

+49 (0) 89 46 17 - 20 20 per il servizio emergenze il fine settimana e giorni festivi:

dal 24.12. al 26.12.2015 e dal 31.12.2015 al 03.01.2016 rispettivamente

dalle ore 8:30 alle ore 14:00.

Il 01.01.2016 Truma non offre nessun servizio emergenze.

Centro assistenza Putzbrunn:

dal 28.12.2015 al 30.12.2015 dalle ore 09:00 alle ore 16:30.

A partire dal 04.01.2016 il Truma Service sarà di nuovo raggiungibile al solito orario. Tutte le informazioni relative al Truma Service



sono disponibili anche all'indirizzo www.truma.it/service.

Servizio invernale Truma anche in Svizzera

Anche in Svizzera è garantito un campeggio invernale spensierato. Quattro Service Partner Truma offrono anche quest'anno un servizio emergenze nelle regioni alpine della Svizzera. Nei giorni feriali dal 24.12.2015 al 03.01.2016 sono a disposizione per assistervi in tutti i modi possibili per tutti gli apparecchi Truma. I camperisti possono rivolgersi direttamente ai Service Partner o all'importatore Truma Selzam AG.

Regione Grigioni / Cantone dei Grigioni (GR)

Camper Huus, Felsenastr. 41, 7000 Chur

Tel.: +41 81 284 64 79

Cellulare: +41 79 350 85 86

Contatto: Roland Meier

Regione Rodano / Canton Val-

lese (VS)

Caravan-Service Siegenthaler, Walligrundstr. 32, 3930 Eyholz

Tel.: +41 27 946 23 07

Contatto: Kurt Siegenthaler

Indicazione: solo servizio officina Regione Svizzera centrale / Canton Lucerna (LU)

Arber Caravans, Sagenwaldstrasse 26, 6033 Buchrain

Tel.: +41 41 448 28 28

Contatto: Ueli Arber

Indicazione: solo servizio officina Regione Oberland Bernese / Canton Berna (BE)

PWT Plüss Wohnmobil Technik, Gummweg 112, 3612 Steffisburg

Tel.: +41 33 437 48 68

Contatto: Bernhard Plüss

Importatore Truma

Selzam AG, Harzachstrasse 8, 8404 Winterthur

Telefono di servizio: +41 900 085 085

Contatto: Alois Hauéis

Anche in Europa arriva il sistema slide-out di Lippert Components e Opp XL

Lippert Components, Inc. (LCI®) ha annunciato di aver stipulato un accordo con Opp XL B.V. per avere il diritto esclusivo di produrre, vendere e distribuire in tutto il mondo il sistema Euro Slide-Out progettato da Opp XL grazie alla collaborazione con ingegneri statunitensi ed europei. Questo accordo amplia il portafoglio di LCI dei meccanismi di slide-out con un sistema che risponde alle esigenze specifiche del mercato europeo di caravan e camper.

"L'Euro Slide è stato creato con l'idea di proporre un'estetica lucida di tipo automotive e che potesse fornire una tenuta stagna particolarmente sicura", ha dichiarato Larry Revelino, direttore di International Business Development di LCI. "La parete slide out è stata costruita con angoli caratterizzati da curve dolci, pareti esterne piatte e un'intelligente sagoma stretta. Quattro motori sincronizzati forniscono una transizione graduale e uniforme alla parete slide out".

Revelino ha spiegato che Opp XL e LCI presenteranno congiuntamente Euro Slide in tutta Europa e in altre aree del mondo nei prossimi mesi, sfruttando i punti di forza di entrambe le società per supportare la progettazione e lo sviluppo di nuove applicazioni slide-out.

Il CEO di LCI, Jason Lippert, ha annunciato che negli Stati Uniti e in Australia, i consumatori

stanno già da tempo beneficiando della versatilità del sistema slide out che permette di aumentare lo spazio dell'abitacolo dei veicoli ricreazionali. "Il sistema slide out migliora l'esperienza a bordo di un camper o di una caravan, ampliando lo spazio abitabile e offrendo ai campeggiatori più comfort per la vita in campeggio," ha detto Jason Lippert. "Vogliamo portare gli stessi vantaggi agli utenti europei, così il nostro team internazionale ha lavorato con i

produttori per trovare il prodotto ideale per le caravan e i camper europei. Il sistema Opp XL Euro Slide è proprio quello che stavamo cercando".

Il CEO di Opp XL, Ed Gennissen, ha espresso il suo entusiasmo per la collaborazione con LCI relativa a Euro Slide. "Dopo il successo dell'anteprima mondiale al Caravan Salon di Düsseldorf di quest'anno, siamo lieti di produrre questo nuovo sistema slide-out in collaborazione con Lippert Components."



Copriamo il Camper... Arriva l'inverno!

Tenere l'abitacolo del camper, durante il periodo invernale, a un giusto livello di comfort climatico non è così semplice. Un aiuto fondamentale per aiutare il riscaldamento di serie e non dover installare altri accessori che potrebbero consumare carburante ed energia, potrebbe derivare dall'applicazione di scudi termici nella parte più sensibile ed esposta del camper: la cabina. Come tutti sanno, le cabine degli autocaravan tradizionali sono progettate per i veicoli commerciali e non per l'uso abitativo. Le portiere sono in lamiera e molto poco coibentate, ma anche il cruscotto e la zona dei pedali sono ponti termici sfavorevoli al riscaldamento interno. Larcos, azienda specializzata nella produzione di protezioni termiche, teli di copertura e tessuti per l'interno di camper e caravan, propone diverse soluzioni per il comfort climatico invernale. La più semplice sarebbe il classico divisorio termico tra cabina e cellula, ma i modelli con la dinette tradizionale sono sempre meno: da una decina di anni a questa parte si utilizzano i sedili in cabina per realizzare il living e non è possibile separare la cabina dalla zona abitativa. L'alternativa, ma anche la soluzione più completa ed efficace, è Overcoat: un cappotto da sistemare sulla cabina che non solo trattiene il calore all'interno del camper, ma impedisce anche al freddo di entrare dall'esterno.

«Le protezioni termiche più diffuse tra gli utenti sono quelle da applicare ai vetri interni del camper – dice Andrea Costa, titolare di Lar-

cos srl – Noi non le produciamo perché non sono una soluzione corretta. Il freddo va bloccato prima che entri nella cabina, non dopo che è entrato. Così, oltre a una scarsa efficacia, si verificano anche situazioni spiacevoli come la condensa ghiacciata sui vetri interni. Chi non desidera il cappotto integrale, può acquistare le nostre protezioni termiche esterne per il parabrezza e i vetri laterali. In realtà sono predisposte per l'aggiunta della parte inferiore in un secondo momento, così da diventare protezioni integrali. Ricordiamoci anche che proteggere adeguatamente il camper o la caravan dai ponti termici, permette un sensibile risparmio anche sui costi del riscaldamento».

I materiali utilizzati da Larcos non solo hanno un'elevata capacità coibentante, ma sono anche progettati per resistere agli sbalzi termici e al freddo intenso, cioè non sono soggetti a irrigidimento che potrebbe portare alla rottura del materiale. Larcos propone due tipologie di prodotti, entrambi di alta qualità, ma con caratteristiche diverse. Al top dell'offerta, OVERCOAT ARTIC realizzato su misura per ogni tipo di cabina, con un tessuto all'esterno antistrappo, idro-oleorepellente, riflettente ai raggi del sole (quindi efficacissimo anche d'estate) e uno spessore isolante di 6 mm. OVERCOAT ARTIC è stato collaudato per 40 giorni durante un viaggio di 40 giorni in inverno a Capo Nord, con temperature di -35°. Meno performante alle temperature estreme, ma ugualmente



di altissima qualità OVERCOAT + anch'esso realizzato in tessuto al 100% garantisce una coibentazione invernale testata fino a -15°. Il montaggio del sistema OVERCOAT è veloce e immediato, avviene tramite elastici trattenuti dagli angoli delle portiere della cabina. Si ripone comodamente in una sacca di ridotte dimensioni 40 x 60 cm.

«Abbiamo abbandonato completamente il PVC – dice ancora Andrea Costa – è un materiale plastico che usano in molti perché abbassa il prezzo di produzione ma non è un buon isolante e fa passare il freddo. Collegandosi al sito www.larcos.it, l'utente può acquistare direttamente i nostri prodotti. Dovrà compilare il questionario indicando modello e anno del camper e questo, nella maggior parte dei casi, per noi è sufficiente. Abbiamo un database molto ricco e aggiornato che ci consente di realizzare i prodotti su misura: sia le protezioni termiche, ma anche i teli di copertura e i tessuti per l'interno».

AL-KO AKS, ATC e AAA: la sicurezza quando si traina

I rischi durante la guida con una caravan al seguito non vanno sottovalutati e per rendere il viaggio più piacevole e più sicuro, la divisione caravanning di AL-KO ha sviluppato una serie di soluzioni tecniche che in molti casi vengono installate di serie. Già 25 anni fa con il giunto stabilizzatore AKS, AL-KO iniziava un lungo cammino di ricerca tecnologica e nel 2005 metteva sul mercato il sistema antisbandamento ATC, che oggi è installato su ben 125.000 veicoli e in molti casi è presente di serie. A chiudere il tris di accessori dedicati alla sicurezza c'è il freno a regolazione automatica AAA Premium Brake che è presente sul mercato da appena due anni, ma il cui successo segue le orme degli altri due prodotti AL-KO. L'innovativo freno viene adottato di serie da cinque produttori di caravan in Germania ed è già stato integrato come accessorio after market in migliaia di roulotte.

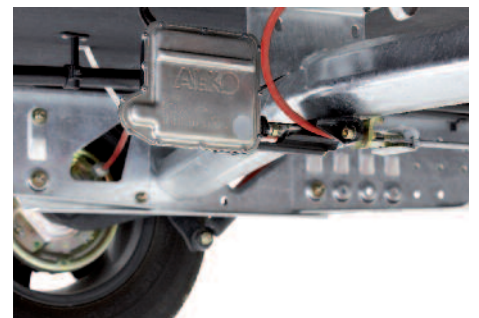
Grazie a questi tre sistemi di sicurezza (il sistema antisbandamento ATC, il giunto stabilizzatore AKS e la regolazione automatica del freno AAA Premium Brake) ora è possibile ridurre al minimo i rischi da un punto di vista tecnico e assicurare la massima sicurezza - soprattutto in situazioni critiche come piccole manovre improvvise, vento laterale creato da un sorpasso, raffiche di vento sui

ponti o scoppio di uno pneumatico. In tali situazioni la caravan oscilla e potrebbe diventare incontrollabile. In questi casi, il sistema di stabilizzazione AL-KO ATC interviene grazie ad un sensore che controlla costantemente la stabilità della guida e aiuta il conducente a mantenere la traiettoria senza far ondeggiare il rimorchio. Il display ATC può essere montato sul cruscotto della vettura per informare il conducente sul funzionamento del sistema. Ad oggi, ATC è stato installato 125.000 volte in Europa. In un numero crescente di caravan fa parte della dotazione di serie, e sta diventando una soluzione molto apprezzata anche in after market.

Oltre alle oscillazioni laterali, la stabilità di guida può anche essere compromessa se il rimorchio ondeggia con movimenti verso l'alto e il basso. In queste situazioni, i giunti stabilizzatore AKS vengono in aiuto sopprimendo ogni movimento di beccheggio sul nascere. Nato nel 1990 il primo AKS, denominato AKS 2000, era dotato di due ferodi, oggi diventati 4 e in grado di attutire i movimenti di sbandamento e beccheggio.

I freni regolati in modo ottimale, sono una componente fondamentale della sicurezza. I nuovi freni per caravan AL-KO (AAA) Premium Brake con regolazione automatica assicurano il mas-

simo effetto frenante in ogni situazione. Il freno viene regolato automaticamente quando necessario, assicurando il pieno controllo in ogni momento. In Germania, cinque marchi di caravan adottano tale sistema di serie su quasi tutta la loro produzione. Questo rende AL-KO leader di mercato in Europa in questo settore.



Ricomincia il concorso “Fotografa il tuo inverno in camper e riscaldalo con Eberspächer”



Dal 1° dicembre riparte il concorso fotografico “Scatta con noi – Fotografa il tuo inverno in camper e riscaldalo con Eberspächer”. Giunto alla terza edizione, è diventato un classico tra gli appassionati delle vacanze in camper invernali che, negli anni scorsi, hanno partecipato con foto suggestive, emozionanti, che raccontano il piacere di vivere esperienze all’aria aperta anche nel periodo più rigido dell’anno, in montagna, immersi nel candore della neve.

Tra le immagini inviate, quelle più interessanti saranno scelte dagli organizzatori per dare vita alla campagna pubblicitaria della prossima stagione sui principali media italiani del settore: una bella opportunità per un appassionato, visto che alla soddisfazione di vedere la propria crea-

zione pubblicata a piena pagina sulla carta patinata si aggiunge l’acquisto dei diritti pubblicitari dall’immagine da parte della filiale Eberspächer.

Così è accaduto quest’anno con la bella immagine scattata da Paolo Cadò sui monti della Lessinia, nel territorio veronese. Della foto, che inquadra un autocaravan parcheggiato sulla neve mentre il sole al tramonto ne attraversa le finestre, è piaciuto soprattutto il messaggio visivo, perfettamente allineato con la missione dei riscaldatori Eberspächer: portare nel camper il caldo e il comfort di un raggio di sole, relegando il freddo al di fuori.

Il team di Eberspächer srl ha voluto congratularsi personalmente con Paolo Cadò invitandolo al proprio stand al Salone del Camper con la mo-

glie Virginia Nichele. «Essere degli specialisti della climatizzazione significa essere sempre in contatto con i nostri utenti, anche con strumenti non convenzionali come può essere questo gioco – dice Lorenzo Covini, direttore generale della filiale italiana – Ci aiuta a comprenderne le abitudini, le esigenze e a condividere la passione per il turismo di movimento».

Come le precedenti edizioni, anche questa è aperta a tutti i camperisti italiani ed è gratuita: per partecipare sarà sufficiente collegarsi al sito www.eberspaecher.it dal 1 dicembre 2015 fino al 31 marzo 2016 e inviare le proprie immagini scattate in situazioni di viaggio o campeggio invernale. I primi 300 partecipanti si aggiudicheranno un utile gadget firmato Eberspächer, ma solo i più creativi saranno protagonisti della comunicazione Eberspaecher in Italia.



Cellulare, auricolare e Codice della Strada

Se una cosa è sbagliata, è sbagliata. Anche se permessa dalla legge, se una cosa è sbagliata, resta sbagliata. E questo riguarda, in particolare, la sicurezza, campo nel quale un comportamento lecito può comunque essere un comportamento rischioso. Per dirla in altre parole, sfido chiunque a trovarmi la differenza sostanziale tra un incidente in autostrada andando alla velocità di 129 km/h o andando a 131 km/h! Volevo parlarvi proprio di cose della strada. Ieri, mentre mi accingevo ad attraversare la strada sulle strisce pedonali, per poco non venivo investito da una macchina. Difatti, un cochio motorizzato che sopraggiungeva, al termine di una brusca frenata, invadeva le strisce e la porzione di italico territorio sul quale un istante prima mi trovavo, e solo un poderoso scatto di reni ha impedito che venisse trasformato in un ammasso di nutella sanguinolenta spalmata su una croccante fetta di asfalto. Dopo aver augurato al vetturino di campare altri cent'anni (di cui almeno 99 col singhiozzo), mi accorgo che il tipo stava cercando di asfaltare il sottoscritto mentre era impegnato in conversazione telefonica con tanto di auricolare. Il codice della strada, come noto, lo consente:

Art. 173, comma 2: « È vietato al conducente di far uso durante la marcia di apparecchi radiotelefonici ovvero di usare cuffie so-



nore, fatta eccezione per i conducenti dei veicoli delle Forze armate e dei Corpi di cui all'articolo 138, comma 11, e di polizia. È consentito l'uso di apparecchi a viva voce o dotati di auricolare purché il conducente abbia adeguate capacità uditive ad entrambe le orecchie (che non richiedono per il loro funzionamento l'uso delle mani)».

Ah beh, certo... L'importante è che entrambe le mani siano libere e che lui ci senta bene. Purtroppo, molte persone inferiscono e si convincono che, poiché la norma lo permette, evidentemente, con queste accortezze, il comportamento alla guida è sicuro. «E allora perché non è vietato?». Questo è quello che mi sento chiedere durante i corsi di formazione che faccio ai operatori di polizia stradale. La tragedia è che ritengo che non sia vietato perché chi ha scritto quella norma lì nel 2002 (le seguenti ipotesi non sono mutua-

mente escludenti):

1. non aveva un cellulare;
2. non aveva una macchina;
3. non aveva una vita sociale, e non si rendeva conto che il problema non è avere le mani e le orecchie impegnate, ma il cervello.

La National Highway Traffic Safety Administration ha stimato che negli Stati Uniti la distrazione è responsabile del 25% degli incidenti accertati dalla polizia. Per dire, in Italia, secondo l'Istat, la guida distratta e l'andamento indeciso sono la causa del 16.6% degli incidenti avvenuti nel 2012 (tra l'altro questa è la prima causa di incidente, non la velocità) Caird, Scialfa, Ho, & Smiley, basandosi sui dati di 18 studi, stimano che l'uso del cellulare alla guida aumenta il tempo di reazione in situazioni critiche (che poi sono quelle dove ti serve la massima attenzione) di 0,23 secondi. I secondi citati sono il dato più ottimistico che ho trovato). E, tra l'altro, non c'è alcuna differenza che si usi l'auricolare, il vivavoce o si tenga il telefono in mano. Il problema, il vero problema è l'impegno cognitivo richiesto dalla conversazione telefonica. Del resto, non per dire, ma perché quando io andavo a scuola con l'autobus non potevo parlare al conducente e ora sì, purché abbia il suo numero di telefono? 0,23 secondi, non so se vi rendete conto... e questi sono valori medi dei tempi di reazione... Se ti limiti a parlarci al telefono... perché se quello

scrive un sms, mediamente distoglie per 5 secondi di fila lo sguardo dalla strada. «Vabbeh», direte voi, «stai facendo tutto 'sto casino per 0,23 secondi... Cosa vuoi che siano rispetto all'eternità». Premesso che proprio l'eternità era quella che mi aspettava se non mi fossi scansato, faccio due conti... se quello andava a 40 km/h, vuol dire che percorreva 11,1 metri ogni secondo. Considerate che il tempo di reazione di una per-

sona attenta alla guida è di almeno 1 secondo (avete capito: 1 secondo), per cui dal momento in cui mi ha visto sulle strisce e ha deciso (bontà sua) che non dovevo morire, è passato un secondo nel quale ha percorso 11,1 metri. Siccome il tipo stava parlando al cellulare dovete aggiungere 0,23 secondi cioè altri 2,6 metri.... Dopodiché è iniziato quel fenomeno fisico che si chiama attrito e che gli doveva consen-

tire di dissipare l'energia cinetica posseduta dalla macchina, cioè la frenata. A 40 km/h, strada asciutta, sono altri 16 metri. Totale: fanno 29,7 metri... che faccio lascio e glieli incarto? Considerando che ha invaso le strisce pedonali e si è fermato oltre il punto in cui mi trovavo un istante prima, avete capito perché me la prendo per quei benedetti 0,23 secondi? Giusto, giusto i 2,6 metri che si è mangiato parlando al cellulare.

L'esperto risponde

chiarimenti - verbali - quesiti - approfondimenti

QUESITO

Gentile redazione, vorrei un chiarimento su l'obbligatorietà dell'uso della pista ciclabile da parte dei velocipedisti. Nella fattispecie chiedo: 1^ domanda: in presenza di pista ciclabile delimitata da cordolo e posta solo da un lato della carreggiata l'obbligo di usarla ricorre per tutti i velocipedisti in transito nei due sensi di marcia? e se la segnaletica verticale esiste ed è visibile solo da un senso di marcia, il senso opposto ha l'obbligo di usare ugualmente la pista ciclabile? le medesime domande Le rivolgo anche nei casi che la pista sia ciclo pedonale e non c'è altro marciapiede. Ringrazio anticipatamente e porgo distinti saluti.

RISPOSTA

Appare evidente che l'obbligo scaturisce nella misura in cui la prescrizione dell'articolo 182 sia percepibile e cioè dove l'infrastruttura sia qualificabile come pista ciclabile 1) sussiste l'obbligo per tutti, ovviamente se la pista ciclabile ha due sensi di marcia, altrimenti l'obbligo vale solo per coloro che transitano nel senso della pista. 2) L'obbligo scaturisce non tanto dalla segnaletica, che indica che la pista è riservata a una particolare categoria di utenti, ma dalla percepibilità dell'esistenza della pista con l'ordinaria diligenza. Certo è che la presenza del segnale di pista ciclabile è un chiaro segno della sua destinazione, per cui anche se non è corretto dire che si tratta di un segnale di pre-

scrizione per i ciclisti, comunque esso è idoneo a rendere evidente l'obbligo previsto dalla norma di comportamento, cioè dall'articolo 182, comma nono; pertanto, se il segnale è presente su un solo senso di marcia, questo può rendere non percepibile l'esistenza di una pista ciclabile, e quindi dell'obbligo di circolarvi ai sensi del citato articolo 182/9. Stessa considerazione di può esprimere per i pedoni quanto ai percorsi pedonali, poiché mentre i marciapiedi sono facilmente qualificabili come tali, tanto che non è prevista segnaletica che ne indichi la presenza, i percorsi pedonali non hanno una specifica caratterizzazione che li renda visibili in ogni circostanza.

Domenico Carola



Sotto l'albero c'è di tutto

parte 2



C'è di tutto in quest'aria di vigilia natalizia in Italia e all'Estero. C'è anche un refole di ripresa dei consumi e della voglia di serenità e festa grande. Di seguito riportiamo la seconda parte di appuntamenti validi fino all'Epifania

C'è di tutto in quest'aria di vigilia natalizia in Italia e all'Estero. C'è anche un refole di ripresa dei consumi e della voglia di serenità e festa grande. Di seguito riportiamo la seconda parte di appuntamenti validi fino all'Epifania. Ma anche dopo, vedi, ad esempio, la "strenna" culturale dei biglietti per due delle grandi Mostre d'arte in corso in Emilia: a Bologna per l'incontro con la Famiglia Brueghel e a Ferrara per quello con il ritrovato De Chirico.

IL MERCATO SU STRADA PIÙ GRANDE: a LUINO (Varese)-

Sulla sponda lombarda del Lago Maggiore, al confine con la Svizzera italiana e a pochi chilometri da Lugano, in un paese ove è nato ed ha scritto il romanziere Piero CHIARA e al quale il mercato ha dedicato il suo divertente "Pierino al mercato di Luino". Qui, fra lago, Svizzera e riposanti passeggiate, il Natale è dolce e rasserenante, e il mercato con 350 bancarelle aperte da mattina a sera il mercoledì 16 dicembre, aggiunge richiami non eludibili. La regina è la gastronomia, con i prodotti locali come i mieli dop, i salamini di capra, i formaggi con le erbe fini e le formaggelle luinesi dop, ma anche croccante pesce di lago fritto. Nei ristoranti, piatti della tradizione lombarda e lacustre, come la polenta, accompagnata da carni in salmì e formaggi locali. A sera, sempre di mercoledì 16, alle 21 "special canoro" della cantante americana Joyce ►

- ▶ Elaine Yuille che interpreta e entusiasma con i suoi Gospel .
Info : Città di Luino, cell. 3387007785.

L'ARTE SOTTO L'ALBERO

Sempre più "usato" il Natale per il regalo intelligente. Come quello delle Card da utilizzare nel tempo per entrare in un Museo o in mostre d'arte straordinarie. Come quelle di FERRARA, dedicata a "DE CHIRICO: Metafisica e avanguardie" nel Palazzo dei Diamanti, e a BOLOGNA, dove, nel sontuoso palazzo Albergati in centro città, vi aspettano i BRUEGHEL" con i loro capolavori dell'arte fiamminga fra 5 e '600. Entrambe le mostre restano aperte fino al 28 febbraio. L'evento bolognese, con orari tutti i giorni dalle 10 alle 20, prevede biglietti con inclusa audioguida a 13 e 11 euro. Info e prenotazioni: tel. 051 0301015. Per regalare il biglietto che fa accedere, invece, a Palazzo dei Diamanti di Ferrara e incontrare il gran artista del '900, tutti i

giorni dalle 9 alle 19, telefonare al n° 0532 244949.

NELLE TERRE DEL SOAVE

Panettone o pandoro, presepe o albero di Natale? Ogni anno, le festività natalizie portano anche le divertenti discussioni su ciò che "fa più Natale". Nelle terre del Soave, "vince" senza dubbio la tradizione, tante sono le tipologie di presepi che vengono allestite nei paesi del territorio. A tavola, inoltre, si mangia anche il "nadalin", dolce a stella di origine medievale, antesignano del pandoro.

I 10 presepi di Soave. Da domenica 20 dicembre 2015 a domenica 17 gennaio 2016 nel borgo medievale di Soave si possono ammirare tante rappresentazioni della Natività, grazie all'organizzazione e alla regia della Pro Loco (www.prolocosoave.it).

In centro, c'è da vedere la mostra dei presepi nella cultura e nell'arte all'interno della chiesa di Santa Maria di Monte Santo dei Padri Domenicani, i Diorami nella chiesa di San Rocco, i presepi

della tradizione nel duomo di San Lorenzo, nella chiesa di San Giorgio, nella Giassara, antica ghiacciaia situata all'interno di Porta Aquila, oggi sede degli Alpini di Soave e nel Palazzo del Capitano, sede del municipio. In borgo Bassano, invece, c'è il presepe con animali viventi allestito nel Santuario della Madonna della Bassanella. Nelle frazioni. Presepi della tradizione anche nella chiesa di San Girolamo a Castelletto, sede di un'antica necropoli e nella chiesa di Castelcerino, località che domina le vallate del Tramigna e dell'Alpone e da cui si gode uno splendido panorama del borgo di Soave all'interno delle mura. Nella chiesa di Fittà, località in cui nel Trecento le viti crescevano su alte alberate, il presepe è fatto in lana cardata. 24-25 e 26/12, presepio vivente di inizio Novecento a Selva di Progno, in località Campofontana a mezz'ora circa da Soave, organizzato dall'associazione culturale omonima. A partire dalle ore 21 del 24 (arrivo Sacra famiglia), 25 (adorazione dei pastori) e 26 dicembre (adorazione dei re magi), il piccolo borgo di pietra cambia scenario per ritornare alla vita quotidiana di inizio Novecento. Protagonisti dell'evento sono gli abitanti della contrada di Roncari, in tutto oltre 100 persone, che tornano ad indossare i panni dell'epoca, oltre a una grande quantità di animali (maggiori info: www.presepe-campofontana.it).

Nadalín, il dolce delle feste. Tutti conoscono il pandoro, il tipico dolce di Verona che contende al panettone la tavola delle feste na-



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

► talizie. Nel veronese, però, in questo periodo è tradizione mangiare anche il nadalin, dolce secco di origine medievale a forma di stella a 8 punte (rimaste nel pandoro, più levitato e fragrante), proposto dalle botteghe artigianali (nell'est veronese, tra i nadalin più rinomati ci sono

quelli di Brognoligo di Monteforte d'Alpone) e fatto con farina di frumento, uova, burro, zucchero e guarnito con frutta secca. Il dolce è perfetto da intingere nel Recioto, che si può gustare nelle cantine della Strada del vino Soave, che annovera tra i soci anche numerosi B&B e hotel,

ideali per un soggiorno natalizio (prezzi a partire da 40 euro per la camera singola e da 70 euro per la doppia, sempre con prima colazione).

Info: Strada del vino Soave, tel. 045-7681407 - www.stradadelvinoasoave.com

R.R.

Tenerenza e tradizioni: una girandola di proposte

Di Franca Dell'Arciprete Scotti

MERCATINO DI NATALE DI BOLZANO

Una bella storia che festeggia i 25 anni: casette di legno, decorazioni, artigianato tipico altoatesino, musica, dolci e quest'anno la grande novità di "Un Natale di libri"

Difficile inventare novità per i classici Mercatini di Natale che sono ormai un must per il turismo dei mesi invernali.

Eppure il Mercatino di Natale di Bolzano ci è riuscito: nell'anno in cui festeggia i suoi "primi" 25 anni di vita, il Mercatino di Bolzano lancia "Un Natale di libri"

Una formula molto semplice: nelle quattro settimane dell'Avvento, dal 26 novembre al 23 dicembre, saranno invitati a Bolzano dodici scrittori, otto italiani e quattro di lingua tedesca per presentare le loro ultime creazioni, fiancheggiati, perlopiù, dai direttori dei tre quotidiani locali.

Il cuore del Mercatino di Natale sarà come ogni anno, in Piazza Walther, con l'allestimento delle tipiche casette, zeppe di decorazioni natalizie, prodotti del tradi-



zionale artigianato altoatesino (come le caldissime pantofoline) e poi dolci e specialità gastronomiche.

www.bolzanodintorni.info

www.mercatinodinatalebz.it

Ottima la possibilità di raggiungere Bolzano in treno, con le Ferrovie Austriache e Tedesche, con i treni DB-ÖBB EuroCity

www.megliointreno.it

A RANGO, UNO DEI BORGHI PIÙ BELLI D'ITALIA

Un percorso di alberi addobbati secondo le tradizioni dei paesi del mondo e le tradizioni degli altri "Borghi più belli d'Italia" ancora presenti all'appuntamento. E un volt interamente gestito dai bambini per i bambini, con i prodotti del territorio.

La novità è anche di calendario: per la prima volta il Natale di Rango, uno dei Borghi più belli d'Italia, nel Bleggio (TN), avrà apertura eccezionale anche nei giorni del 26 e 27 dicembre. Per consentire di prolungare la magia del Natale e del piacere di perustrare borghi fuori dal tempo anche dopo la giornata del Natale durante le festività.

Nessuna casetta di legno prefabbricata, ma tutto il borgo, tra lanterne e zampogne, espone prodotti di artigianato locale autentico. www.visitacomano.it

BORMIO FESTEGGIA

Non solo per l'apertura ufficiale delle piste in Alta Valtellina, in cui per la prima volta basterà un unico skipass per divertirsi nei comprensori di Bormio, Santa Caterina Valfurva e San Colombano. Ma anche con il pacchetto



Speciale Natale che a Bormio offre di trascorrere il periodo delle festività tra discese entusiasmanti, momenti di assoluto relax nei centri termali, le delizie della gastronomia locale e passeggiate tra i mercatini www.bormio.eu

SVELATI I SEGRETI AL CASTELLO DI BABBO NATALE A CAMOGLI

Richiamati da uno splendido

gioco di luci, da Piazza Colombo, cuore del caratteristico porticciolo, accompagnati dagli Elfi si sale per arrivare ai piedi del Castello della Dragonara dove ci sarà la "Bottega dei Dolci", la "Casetta degli Elfi", il Castello: davanti all'antico camino, a fianco del grande albero illuminato ed addobbato, tappeti, cuscini, poltrone, matite, pennarelli, disegni, libri per colorare, scrivere e ascoltare fiabe e meravi-

► gliose storie.
www.comune.camogli.ge.it

A RAPALLO IL CASTELLO AL MARE DI BABBO NATALE

Anche quest'anno, Babbo Natale ha deciso di rilassarsi al mare ed ha scelto l'Antico Castello sul mare di Rapallo!

Situato all'estremità orientale del Lungomare, circondato dal mare e collegato alla terraferma da un pontile, con la sua sagoma inconfondibile è uno dei simboli della città. E' stato costruito nel 1550, con scopi difensivi, dopo il saccheggio e la distruzione dell'abitato ad opera del corsaro Dragut.

Qui una grande installazione che non ha eguali nel panorama nazionale: elfi, orsi, pinguini e tanti altri personaggi saranno i protagonisti di questa nuova edizione, rinnovata ed ampliata



E per tutta la città scenografici addobbi luminosi
www.natalealmare.it

MONTEU ROERO: UN MARNIERO RICCO DI STORIA E ARTE

Il castello di Monteu Roero, nel cuneese, ristrutturato e riaperto al pubblico da Distillerie Berta,

immerso nelle splendide colline patrimonio Unesco del Roero, invita a vivere la magica atmosfera di Natale nelle stesse stanze che hanno ospitato Federico II e Federico Barbarossa, respirando l'atmosfera d'altri tempi custodita tra salotti, giardini, statue e affreschi. www.castellomonteueroero.it/it/home



Mercatini nel salisburghese

A Salisburgo, il Mercatino di Natale (Christkindlmarkt), diffonde nel centro storico i profumi del vin brulé e dei biscotti tipici. Il Mercatino del Bambin Gesù, in Piazza della Residenza, fa scoprire nuove peculiarità della regione in versione natalizia. Castello di Hellbrunn ospita bancarelle in legno tipicamente ornate. Anche il Grande Teatro del Festival di Salisburgo partecipa al programma natalizio Salisburghese. La Festa d'inverno, invece, si svolge al Parco Volksgarten, dove va in scena l'arte circense, con performance acrobatiche davvero arti-



stiche.

NEI DINTORNI

Ogni sabato e domenica, davanti

al santuario di Sankt Leonhard, si tiene il piccolo e delizioso Mercato dell'Avvento di St. Leonhard. dove è possibile lasciarsi andare ►

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



► a passeggiate in carrozza sulla melodia dei fiati e dei canti del Natale. Un incredibile presepe vivente, invece, si svolge al podere di Gut Aiderbichl a Henndorf, dove si potranno ammirare gli artigiani locali forgiare ferro e preparare dolci tipici

Sul lago Wolfgangsee, nel Salzkammergut, alla sera fanno compagnia alle bancarelle decine di candele che illuminano le sponde del lago, Valle di Grossarl Trenta piccole baite di montagna diventano il punto d'incontro per apprezzare le creazioni degli arti-

giani e degustare squisite prelibatezze locali. Per i più piccini, la sala delle fiabe sarà un luogo magico per un vero tuffo nelle più antiche tradizioni. Tutto il mondo Salisburghese si trova su website o sulla fanpage

L.S.

A GRAZ C'È ANCHE IL PRESEPE DI GHIACCIO

GRAZ (Stiria- Austria)- Si perde il conto, percorrendo il centro storico di Graz- patrimonio mondiale Unesco e zona pedonale tra le più grandi e più antiche d'Europa- di quanti siano i mercatini di Natale. In realtà sono 14, tutti diversi e tutti vicini, fra tradizione e innovazione. Capoluogo della Stiria e seconda città dell'Austria.

Capoluogo della Stiria e seconda città per numero di abitanti, dell'Austria, Graz ha un centro storico barocco, a misura di pedoni, dove l'architettura contemporanea più creativa, come l'alieno blu che ospita la Kunsthaus o il ponte-chiocciola Murinsel, fanno capolino, creando un mix inimitabile e irresistibile. Inoltre c'è l'occasione di godersi, insieme ai mercatini, patrimonio culturale invidiabile, con i 12 musei con un unico biglietto. La Hauptplatz, piazza del municipio nella foto notturna con il numero 24 della Vigilia di Natale, ospiterà fino al 24 dicembre, ci sarà il mercatino più classico, dove trovare regali, chioschi gastronomici e un ricco programma musicale. e, ogni domenica, una ricca animazione per i bimbi. Nello stesso periodo alla Mehlplatz, protetti da chioschi di design, si incontreranno gli artigiani del legno, della lana, del feltro, e , nella Färberplatz, pochi passi più in là, si potranno scoprire 45 artisti che proporranno opere uniche, dedicate al Natale . Qualche passo e si arriva alla Glockenspielplatz, ai piedi del famoso carillon animato: qui dal 20 novembre al 24 dicembre i chioschi offriranno delizie enogastronomiche, diversificate a seconda della giornata. Tutto il Quartiere dei Francescani, poi, dal 20 novembre al 24 dicembre, sarà animato da un mercatino di Na-



tale dei contadini, dove trovare tante delizie culinarie tipicamente stiriane- dalle conserve di frutti antichi ai formaggi, dai salumi di maiali che vivono ancora all'aperto ai dolci a base di farine antiche- giochi e articoli per la casa fatti a mano. Nella Sùdtiroler Platz, vicino alla Ruota panoramica, fino al 23 dicembre resterà aperta una vera baita stiriana, dove rilassarsi per quattro chiacchiere gustando kipfel alla vaniglia e un tè profumato di cannella.

Intanto, si sono accese le 25.000 luci dell' albero di Natale della Hauptplatz, alto 30 metri e proveniente dai boschi che circondano il monastero di Admont. Da fine novembre partirà il trenino che collega tutti i mercatini e giungerà nella "Via dei presepi" della Stempfergasse, dove tutti i negozi esporranno presepi, anche molto preziosi. In dicembre, poi, gli scultori inizieranno a lavorare al presepe di ghiaccio nel cortile della Landhaus, e aprirà l'archivio delle canzoni natalizie , da 25 anni la memoria storica di testi e melodie di tutte le canzoni natalizie del mondo. Il primo dicembre, infine, sarà la volta del calendario dell'avvento "di luce" proiettato sulla facciata barocca del municipio.

Pattinare a Natale nella riviera romagnola

Milano Marittima inaugurerà il 6 dicembre la Rotonda di ghiaccio che diventerà la più grande d'Europa in quanto ospiterà una pista di ghiaccio di 900 mq.

Nelle vie laterali che lambiscono la Rotonda verrà allestito il villaggio di Natale che comprende:

"Le cassette gourmet", dove i visitatori potranno approfittare delle eccellenze eno-gastro-nomiche dello stivale, di aperitivi e taglieri a base di salumi pregiati, di tapas di pesce no-

strano, di prodotti al sale dolce di Cervia e dell'immane piadina romagnola DOP.

"Il mercatino di Natale", dove verranno esposti articoli da regalo e oggettistica d'autore.

"La casa in legno di Babbo Natale", per i giochi dei più piccini.

"Il Giardino degli Alberi di Natale" verrà inaugurato il 13 dicembre, realizzato con abeti veri addobbati da dodici artisti. Al centro della Rotonda verrà allestito il Presepe realizzato dagli studenti della Accademia di

Brebra in occasione del centenario della fondazione di Milano Marittima.

Il tutto verrà arricchito da un programma di iniziative che animeranno tutti i week end delle feste fino al 7 gennaio.

Possiamo anticiparvi che l'anno nuovo di Milano Marittima inizierà con un evento importante: il 2 gennaio ritorna infatti la Fashion Night: è una notte di divertimento e di shopping che comprende anche spettacoli e animazione.

L.S. ►

THETFORD
Loving leisure



Scegli il meglio, scegli Thetford

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

► Santa Claus nell'isola di Smeraldo

Di Romina Rolfini



In Irlanda il Natale ha ufficialmente inizio l'8 dicembre. Si mettono delle candele alle finestre la Vigilia di Natale e ci si augura "Nollaig Shona Duit" in gaelico e "Ablythe Yuletide" in scozzese dell'Ulster nell'Irlanda del Nord. Il paesaggio si accende di allegre luci, i mercatini di Natale riempiono l'isola e amici e familiari tornano da lontano per festeggiare. Storicamente, per rallegrare le abitazioni durante le feste si utilizzano agrifoglio ed edera e la tradizione vuole che maggiore è il numero di bacche sui rami, più il nuovo anno sarà fortunato. Prima di essere utilizzato per rubare baci, gli antichi Celti ritenevano che il vischio avesse poteri

di guarigione. Per un periodo ne fu persino bandito l'uso come simbolo pagano. Oggigiorno nelle case irlandesi si appende il vischio all'ingresso per simboleggiare pace e gentilezza.

Nel cuore della Dublino medievale sorge una cattedrale risalente al 1030 d.C, la Christ Church, dove viene organizzato il mercatino natalizio nella cripta del XII secolo, un luogo indimenticabile per fare shopping a dicembre. Anche fuori dalla cattedrale l'atmosfera festiva è decisamente vivace e si può raggiungere a piedi il più antico pub di Dublino, il Brazen Head, per farsi coinvolgere dalla musica tradizionale irlandese e sognare golosamente con il whisky

caldo nel quale vengono aggiunti limone, chiodi di garofano e un po' di zucchero di canna. Una vera "pozione magica" che fa immergere subito nello spirito natalizio. La si può assaporare anche nel bar illuminato a gas del Bushmills Inn nella contea di Antrim, all'An Bodhrán nella città di Cork oppure nel Crown Liquor Saloon di Belfast dove potersi appartare negli spazi con antichi separé. A dicembre in Irlanda, nel periodo delle feste, si fanno grandi passeggiate magari visitando molte delle dimore e tenute della campagna con splendide decorazioni, enormi alberi addobbati e luci scintillanti oppure alla scoperta di speciali mercatini. Presso il Castle Crom,

sulle rive del Lough Erne, nel Fermanagh, c'è il Paese delle meraviglie invernali dove gustare vin brulé e tortine natalizie mentre i bambini fanno visita a Babbo Natale, noto da queste parti come Santa Claus. Presso Belvedere House & Gardens, un magnifico lodge di caccia del XVIII secolo sulle rive di un lago a Westmeath. Qui tra sconfinati giardini e il caratteristico tempio Jealous Wall del 1760, si può incontrare il simpatico nonnino portatore di doni, vestito all'irlandese ovvero di verde e non di rosso.

La National Craft Gallery di Kilkenny, l'antica capitale dell'Irlanda, organizza il 19 dicembre una serata durante per realizzare splendide ghirlande di stoffa e decorazioni fatte a mano. Per dare invece al proprio albero un tocco "100% Irish", si possono creare decorazioni alla Winterval Christmas Fair di Waterford, la capitale del cristallo irlandese. E se non ti senti creativo, non lasciarti prendere dal panico... potrai godere dei frutti del lavoro di qualcun altro presso lo SPACE Craft al Fountain Centre di Belfast e nel negozio Makers & Brothers & Others su Dame Lane a Dublino. Per farsi cullare da festose melodie bisogna ricordare che l'Alleluia è la canzone natalizia per antonomasia ed è stata eseguita la prima volta a Dublino nel 1742. Il 9 dicembre nella capitale irlandese, il Bord Gais Energy Theatre, progettato da Daniel Libeskind, mette in scena una splendida rivisitazione in chiave moderna tutta di questo brano

natalizio. Dopo l'evento, non sarebbe una cattiva idea coccolarsi con un cocktail di Natale nell'incredibile Rooftop Bar del Marker Hotel. Sempre per stare al ritmo del Natale si può prenotare un biglietto per il Waterfront Theatre di Belfast dove il 13 e 14 dicembre si tiene la performance della prestigiosa Ulster Orchestra. A Fermanagh, il 4 dicembre le porte del suggestivo castello di Coole si aprono al suono dei canti natalizi della Choral Society.

Per gustare un succulento pranzo di Natale nell'Isola di smeraldo, ecco qualche idea: da Grace Neill's, nella contea di Down, un locale aperto dal XVII secolo, o in uno dei salottini intimi di Kehoe's in South Anne Street a Dublino oppure nel pub ferramenta Foxy John's di Dingle dove far shopping, pranzare e bere una birra tipica. Senza dimenticare la House of McDonnell a Ballycastle che unisce musica straordinaria a interni che risalgono, immutati, alla metà del XIX secolo. Piatto di Natale per eccellenza in Irlanda,

particolarmente amato dagli abitanti di Cork, è lo spiced beef, cotto con zucchero, spezie e frutti di bosco, e che risale a molti secoli fa quando la sua preparazione era anche un modo per conservare la carne. Si può assaggiare alla famosa bancarella di Tom Durcan nel colorato ed elegante English Market di Cork, oppure provare la versione alla Guinness e al sidro del McCarthy's of Kanturk. Il giorno di Natale, per tutta l'isola, migliaia di anime tenaci scendono lungo la costa e si tuffano nel mare, con grande divertimento degli astanti avvolti nei loro caldi cappotti. La nuotata di Natale è una delle maggiori tradizioni irlandesi e molti lo fanno per beneficenza. Molti sono gli angoli panoramici dove avvengono questi bagni fuori stagione, tra i quali: il promontorio di Forty Foot a Sandycove dove si trova anche il James Joyce Museum, Guillamene Cove nella contea di Waterford e la piscina marina naturale di Portnahapple a Portstewart nell'Irlanda del nord. Info: www.ireland.com



Speciale Natale Di Antonio Castello

Mercatini, Santa Lucia e buffet tradizionali. Queste le attrazioni natalizie nelle città svedesi

In Svezia, le festività natalizie iniziano la prima domenica dell'Avvento, quando gli svedesi si riuniscono per scaldarsi con il glögg, vino caldo speziato arricchito con mandorle e uvetta, servito con dolci allo zafferano e biscotti alla cannella e zenzero. Tutti mettono i tipici candelabri dell'Avvento sui davanzali delle case e negli uffici, e delle lampade a forma di stella nelle finestre, per illuminare il buio invernale e creare una magica atmosfera natalizia. Da fine novembre tanti ristoranti servono il buffet natalizio, "julbord", con tutte le specialità svedesi come aringa, salmone, polpette con salsa di mirtilli rossi, gratin di patate e acciughe, prosciutto cotto marinato con senape. I primi mercatini natalizi aprono il weekend del 21 novembre e invogliano a fare tanti acquisti e assaggiare dolci tipici. Gli svedesi amano cantare e i concerti natalizi sono numerosi, come anche quelli della festa suggestiva di Santa Lucia nei giorni 11- 13 dicembre nelle varie chiese delle città e nel museo all'aperto Skansen a Stoccolma.

A Innsbruck c'è il grande albero di cristallo

Sei mercatini, 200 bancarelle e tanti appuntamenti tra concerti, musica e fiabe. Il periodo natalizio a Innsbruck si può racchiudere in questi numeri. Il Natale della Capitale delle Alpi ha un fascino unico e indimenticabile per chiunque abbia avuto l'occasione di viverlo. Un romantico viaggio nella tradizione natalizia tirolese, il mercatino più tradizionale della città è quello del Centro Storico. Un grande e scintillante albero di Natale circondato da 70 bancarelle addobbate con cura che vendono tradizionali decorazioni natalizie, oggetti dell'artigianato artistico tirolese, candele e dolci natalizi. Quello più spettacolare è, invece, il mercatino della Marktplatz, in riva all'Inn, che risplende della luce del grande albero di Natale di cristallo, unico nel suo genere, alto ben 14 metri e realizzato con 170.500 cristalli Swarovski in 320 ore di lavoro. Il mercatino più chic e scintillante è quello della Maria-Theresien-Straße, mentre quelli più recenti sono il mercatino artistico di piazza Wiltener Platzl e quello di St. Nikolaus, un angolo di pace, che invita a sfuggire al trambusto prenatalizio. C'è poi un punto d'incontro che offre anche una vista mozzafiato: il mercatino di Natale panoramico sulla Hungerburg, sopra Innsbruck. Grazie allo spettacolare impianto di risalita realizzato da Zaha Hadid si parte dal centro storico e in pochi minuti si è in quota ad ammirare la splendida vista sulla Capitale delle Alpi, respirare aria fresca e assaporare i deliziosi profumi dell'Avvento.

Svizzera: mercatini di Natale e tariffe scontate sui treni Eurocity

Dai villaggi di montagna alle città di piccole e medie dimensioni, in Svizzera sono oltre 130 i mercatini e gli appuntamenti legati alle festività natalizie. Il calendario degli eventi rispecchia bene la molteplicità di culture che convivono in Svizzera. Alcuni Cantoni danno inizio ai festeggiamenti in base alla liturgia cattolica romana, altri si rifanno alla tradizione protestante mentre in alcuni sono sopravvissute usanze di origine pagana legate al susseguirsi delle stagioni. Elencarli tutti è impossibile. Ci limitiamo a citarne alcuni. A Lucerna, ad esempio, si respira l'atmosfera natalizia in ogni angolo. Lo shopping inizia in Stazione con il Mercato del Bambin Gesù fino al 23 dicembre. Gli stand offrono un mix di dolci e cibo piccante ma anche candele, lampade ad olio ed utensili da cucina. La piazza adiacente alla Chiesa francescana, la Franziskanerplatz, si anima di luci e bancarelle per tutto il mese di dicembre, con il Mercato di Natale. Dal 17 al 20 dicembre gruppi musicali di diverse nazionalità suonano in Kapellplatz all'interno della manifestazione "Venite". Il Ticino si prepara, invece, al Natale con una carrellata di eventi e proposte. Ad Ascona esposizione di alberi di Natale

sul lungo lago e tavolata imbandita il 27/12 in Piazza Motta per una raclette in compagnia; Vira Gambarogno si trasforma nel paese dei presepi dal 13 dicembre al 6 gennaio. A Bellinzona va in scena il gospel nelle domeniche di Avvento mentre la Piazza Grande di Locarno si trasforma in una pista di pattinaggio di 2000 mq, aperta fino all'una di notte, con tanto di iglu bar per gustare specialità locali o un drink sotto le stelle. Anche la città di Lugano cambia volto con gli immancabili mercatini per le vie del centro. In occasione delle festività natalizie, riparte la promozione congiunta di Trenitalia e Ferrovie Federali Svizzere per viaggiare in treno con un risparmio fino al 75%. Un esempio? Milano-Basilea costa 25 euro (invece che 101 euro) in 2a classe e 45 euro (invece che 163 euro) in 1a classe. E su alcune tratte è attiva tutto l'anno la tariffa MINI, a partire da 9 euro.

A Zagabria le feste di Natale durano fino al 10 gennaio 2016

L'Avvento a Zagabria va ben oltre il giorno di Natale. Le manifestazioni, infatti, si chiudono il 10 gennaio. Un periodo lunghissimo durante il quale vengono programmati numerosissimi eventi musicali ed artistici che intratterranno gli ospiti che sempre più numerosi decidono di trascorrere il Natale in questa stupenda città della Croazia. Gli appuntamenti di certo non mancano, ma anche il solo passeggiare per le vie e le piazze del centro storico soddisferà il visitatore che sicuramente troverà tra le bancarelle appositamente allestite un adorabile souvenir da portare a casa: dai moltissimi dolci agli oggetti tipici o, anche, solo un ricordo immortalato in fotografia.



Shopping di Natale a Praga: giocattoli in legno e cristalli di Boemia

Le atmosfere natalizie di cui è intrisa la capitale della Repubblica Ceca in questo periodo esplodono letteralmente nei suoi due mercati principali, cui fanno però da corollario tanti mercatini "minori" (sulle piazze namesti Miru e namesti Republiky, all'interno della fiera nel quartiere Holesovice o sulla Kampa, pittoresca penisola sulla Moldava). Imperdibili i due grandi classici: il mercato sulla piazza della città vecchia (Staromestske namesti),

dove troneggia il grande albero tra splendide architetture gotiche, e la piazza Venceslao (Vaclavske namesti), punteggiate delle tipiche casette in legno, stipate di oggettistica originale. E' concentrato qui tutto il meglio della tradizione artigianale ceca: dai giocattoli in legno ai cristalli di Boemia, dalle figurine in foglie di granturco ai manufatti in paglia, dagli addobbi natalizi a golosi prodotti tipici, primo fra tutti il succulento prosciutto di Praga che affumica sui bracieri accesi. A completare la cornice, abeti vestiti e illuminati a festa, il presepe con veri animali allestito sotto il grande albero sulla





piazza della città vecchia e le note dei concerti natalizi –prima fra tutte l'ormai celebre messa di Natale "Ceska mse vanocni" del compositore barocco Jakub Jan Ryba- che riempiono le chiese e gli auditorium.

Alsazia: un grande, magico "Paese del Natale"

L'Alsazia è davvero un grande, magico "Paese del Natale" e i mercatini un classico irrinunciabile. Le proposte sono davvero tante e non potendole citare tutte, ci limitiamo a segnalarne quattro: Colmar, Obernai, Barr e quello più antico di Strasburgo. Nell'atmosfera unica del centro storico, il Mercatino di Colmar offre anche l'occasione per scoprire il patrimonio architettonico della cittadina. Appuntamento

dal 20 novembre ai 31 dicembre, tutti i giorni. A Obernai, a partire dal 28 novembre (e fino al 31 dicembre), l'intera popolazione si mobilita e la città inizia a vestirsi a festa, fra alberi di Natale e luci, per la gioia di grandi e piccini. Qui, ogni giorno diventa magico, fiabesco e incantato nell'autenticità del Natale di una volta. Una trentina di casette in legno del Mercato della Gastronomia invitano a riempire i cestini di prodotti locali e regali artigianali, e a godersi il profumo del pan di spezie e l'aroma del vin brulé. Lontano dai mercati di Natale commerciali, quello di Barr si caratterizza perché vede la presenza solo di artigiani specializzati in prodotti tipici, nell'arte della tavola, nell'arte floreale e nelle attività creative. Location dei "1001 savoir-faire" degli artigiani alsaziani sono il

Municipio, un tendone riscaldato e le casette in legno dei mercatini, che si svolgono nei fine settimana fino al 20 dicembre. Natività scolpite, corone dell'Avvento, libri, confetture, monili... in uno scenario di animazioni, concerti e laboratori. E poi c'è quello più antico di Strasburgo che si tiene attorno alla Famosa cattedrale dal 1570 ed è considerato il più antico d'Europa. Certo è uno dei più suggestivi, dichiarato anche quest'anno "Best Christmas Market" e da Place de la Cathédrale si declina in place Broglie, rue de la Comédie, place Klébler, un po' in tutto il centro, fra colori e profumi, decorazioni e spezie, dolci e addobbi e centinaia di bancarelle di artigiani. Tutti i giorni, dal 27/11 al 31/12.

Per saperne di più: www.tourisme-alsace.com/it

► San Marino: "Il Natale delle Meraviglie"

Promosso dalla Segreteria di Stato per il Turismo e dall'Ufficio Turismo dal 28 novembre al 6 gennaio nel centro storico, scenario che offre suggestioni uniche, l'evento si propone di aggiungere al naturale appeal della Città medievale una calda e accogliente atmosfera per regalare emozioni e rendere indimenticabile l'esperienza di visita a San Marino. Le casette in legno del mercatino, presenza ormai consolidata nel Natale in Repubblica, si animano di nuove idee e alternano esposizioni d'artigianato, del riciclo, della sostenibilità e solidarietà. Gli esercenti della città potranno allestire invitanti vetrine ispirandosi agli elementi naturali nel periodo compreso tra il 28 novembre e il 6 gennaio 2016 e vincere il premio per la vetrina più bella. Nello stesso arco di tempo il concorso fotografico "Obiettivo Natale" offrirà a tutti gli amanti della fotografia l'occasione di mettersi in gioco e vincere favolosi premi, approfittando degli spunti offerti dalla Città sul Titano, magnifico set naturale con i suoi numerosi angoli panoramici che guardano il mare.

Il Natale delle Meraviglie stupirà cittadini e visitatori con le luminarie natalizie, realizzate dall'Azienda Autonoma di Stato per i Servizi. San Marino si vestirà di splendide luci artistiche e ad illuminarla saranno anche le sfavillanti Cinque Meraviglie



del Natale, aree tematiche per vivere lo spirito della festa. Immagini e visioni vedrà oltre le luminarie a LED per le vie del centro, un Babbo Natale gigante luminoso nel piazzale ex-Stazione, una postazione interattiva per i selfie e lo spettacolo serale di Video Mapping in Multivisione in piazzale Domus Plebis. Craft and food è un percorso che va dal viaggio enogastronomico in via Donna Felicissima alla Tavola multimediale di San Marino a EXPO Milano 2015 nella Cava Antica, dagli artigiani in via Eugippo e al Cantone Panoramico ai mercatini di beneficenza nella Gal-

leria della Cassa di Risparmio. La sezione Mostre e spettacoli spazia dai presepi, nella cripta della Chiesetta di San Pietro e alla Porta San Francesco, alla musica e gli spettacoli itineranti di Natale e non solo. FestAnimusic, rassegna di eventi dedicati al mondo dei cartoon e dell'animazione, includerà proiezioni dedicate a Buon Compleanno Toy Story, i laboratori di Cartoon Stars, tantissimi cartoni e la grande mostra Cartoon Stars. Il grande Padiglione delle MeraviglieJunior ospiterà laboratori, animazioni e l'incontro con Babbo Natale in collegamento live dalla Lapponia. Le

Sfide sportive d'inverno si accenderanno nella Cava Antica con la pista di pattinaggio su ghiaccio e lo snow tube nella e nella Cava dei Balestrieri con la scuola di arrampicata.

Grazie alla splendida cornice natalizia, che quest'anno mette in campo idee innovative e creatività, San Marino regalerà momenti di festa per riunire famiglia e amici, con tantissime iniziative ed occasioni per riscaldarsi nelle giornate d'inverno. Per una vacanza o una sosta a partire dalle giornate di apertura del 28 e 29 novembre, per i successivi periodi e weekend fino al 6 gennaio 2016, il programma si rinnova e si arricchisce con proposte pensate per creare momenti di svago, per offrire spunti di riflessione e rendere il visitatore protagonista attivo dell'evento, grazie anche all'APP che permetterà di interagire con un personaggio nuovo di zecca, "Rino lo Scultore", che inviterà il pubblico a giocare con lui già al suo arrivo. L'evento, che si avvale della regia del Direttore Artistico Rob H. Budde, è stato ideato per stupire e affascinare adulti e

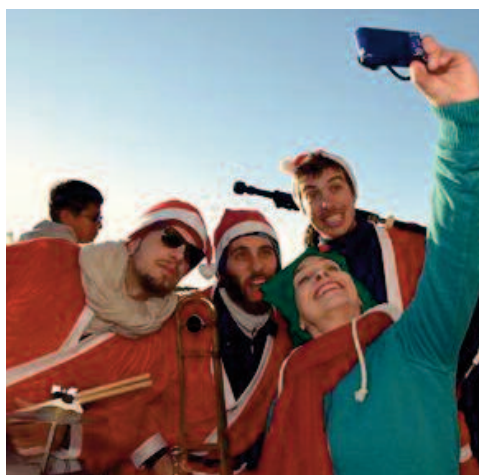
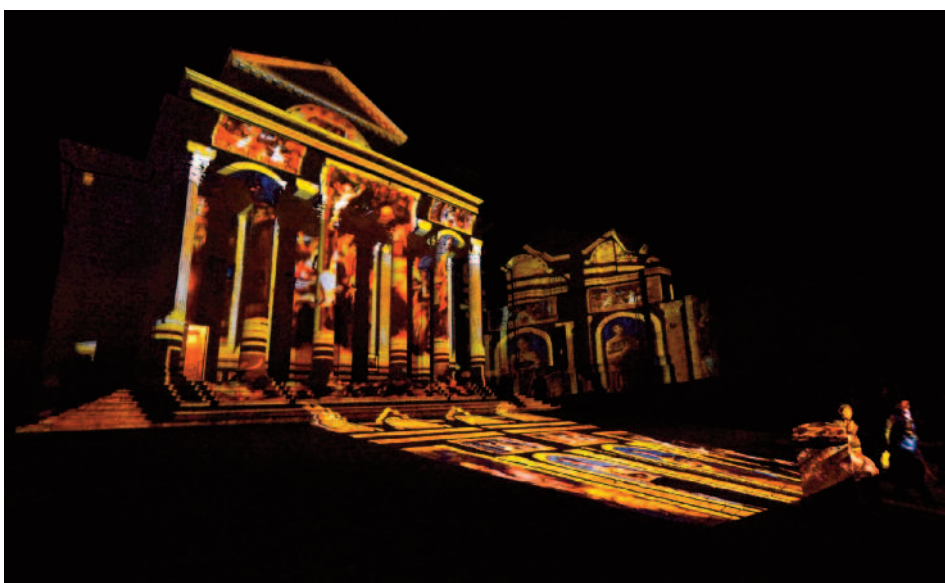
bambini, per ricreare momenti tradizionali e vivere situazioni stimolanti ed esperienziali, grazie ad un programma innovativo e in continua evoluzione a cui si unisce l'utilizzo di nuove tecnologie.

Sarà un'occasione per pensare a regali di Natale originali, divertirsi e conoscere espositori, artisti e professionisti del food e dell'hobbistica e per passare del tempo di qualità con tutta la famiglia.

Le eccezionali specialità gastronomiche, i pacchetti soggiorno e le visite guidate a tema rendono Il Natale delle Meravi-

glie un'opportunità unica per trascorrere qualche giorno di relax in una città d'arte dichiarata Patrimonio dell'Umanità dall'UNESCO e godere delle bellezze di un paesaggio estremamente variegato.

Il Natale a San Marino è suggestione, atmosfera, sensazione, il Natale più bello in un luogo incantevole. Tanti momenti di festa da vivere per regalare un'emozione diversa ad ogni visita. Immaginarlo non basta. Vieni a viverlo. Scopri il programma completo su www.visit-sanmarino.com #NATALESANMARINO





Sulle nevi di Alberto Tomba l'Emilia Romagna si diverte



Bologna- Presentato dall'APT dell'Emilia Romagna il dossier sulla ricca "stagione bianca" regionale, che si apre nel nome di Alberto Tomba, il quale festeggia sulle sue piste dell'esordio il Trentennale dei primi successi internazionali sfociati nel 1988 nei trionfi mondiali. Queste tutte le novità

Bologna- Presentato dall'APT dell'Emilia Romagna il dossier sulla ricca "stagione bianca" regionale, che si apre nel nome di Alberto Tomba, il quale festeggia sulle sue piste dell'esordio il Trentennale dei primi successi internazionali sfociati nel 1988 nei trionfi mondiali. Queste tutte le novità:

15 LE STAZIONI INVERNALI -

Da Piacenza alla Romagna sono 15 le località sciistiche dell'Emilia Romagna. Si va dalle più conosciute come il comprensorio del Cimone (Mo), Corno alle Scale (Bo) e Cerreto Laghi (Re), alle più raccolte, piccole stazioni che si snodano da Piacenza alla Romagna. In ordine geografico: Passo Penice fra i comuni di Bobbio e Monsonico (Pc), Schia e Prato Spilla sull'Appennino Parmense, Ventasso, Alpe di Cusna (Febbio), Pratizzano nella provincia di Reggio Emilia, Fiumalbo, Piane di Mocogno, Sant'Anna Pelago, Frassinoro-Piandelagotti nel modenese e infine le stazioni dell'Appennino Romagnolo, Campigna e Monte Fumaiolo. Località che a ogni stagione diventano sempre più belle con nuove piste e rifugi. Proposte e offerte di ogni località si trovano sul sito www.appenninoeverde.it

300: I KM DI PISTE BATTUTE IN TUTTO L'APPENNINO -

Sono 300 i km sciabili sul territorio dell'Emilia Romagna. 3.000 i km di percorsi a disposizione degli appassionati del fondo, tanti snowpark, sempre più at-

► trezzati, per gli entusiasti dello snowboard, due palazzi del ghiaccio (di cui uno con pista olimpica). Chi ha voglia di avventura può dormire nei rifugi, c'è una rete molto organizzata all'interno dei due Parchi nazionali: il Parco Tosco Emiliano e Parco di Campigna e Foreste Casentinesi.

GLI SNOWPARK - Le tribù degli snowboarders cioè gli scatenati appassionati della tavola da sci, troveranno snowpark tutti rinnovati. Ampliati. Trasformati. Resi ancora più divertenti.

LA FILOSOFIA 2016 - La campagna pubblicitaria 2015-2106 lancia un nuovo slogan "White is Funny, la neve più divertente e conveniente!". Gli appassionati di relax nella natura più pura e di attività nella neve troveranno tante offerte, divertenti e rilassanti week end in rifugi in alta quota, lezioni di kite surf o di ice climbing.

Anche quest'anno ci sarà un calendario ricchissimo di ciaspolate di tutti i generi: sotto le stelle nel silenzio dei boschi, con cena o con pernottamento incluso. Da

provare il ciaspoleering cioè l'orientering nei boschi innevati. E ancora tanti eventi unici: dal trekking sui crinali ai percorsi per antichi borghi o alla scoperta delle tracce degli animali.

I PREZZI 2015-2016

Per il Corno alle Scale (BO) Invariati i prezzi degli abbonamenti stagionali. Le tariffe sono: 500 euro adulti, 280 euro ragazzi (nati dopo il 2002) e 400 euro i senior (nati prima del 1956). Per quanto riguarda i prezzi dei biglietti giornalieri: 24 euro il giornaliero feriale, 31 quello festivo,



On the Road

il pomeriggio parte dalle 12.30 e costa 22 euro il festivo, 17 euro il feriale. Una buona notizia per il pubblico è che i parcheggi alla partenza degli impianti saranno ancora gratuiti.

Al Cimone (MO) lo skipass giornaliero costerà 34 euro nei giorni festivi e 27 euro nei feriali. Lo skipass stagionale ha mantenuto lo stesso prezzo della scorsa stagione: costa 656 euro per gli adulti e 435 euro per i ragazzi. La novità più interessante è la Cimone Skicard, la tessera elettronica personale che permette l'accesso a tutti gli impianti del Comprensorio sciistico senza dover passare dalla biglietteria, ricaricabile anche online da tablet, smartphone e pc. La tessera costa 3 euro e durerà poi per sempre. Si carica e ricarica sul sito web www.cimonesci.it si potrà scendere dall'auto e correre sulle piste senza nessuna attesa.

A Cerreto Laghi (Re) ci sono diverse tipologie di tessere stagionali. Fino all'8 novembre l'abbonamento adulti costa 400 euro (dopo 480), ragazzi 340 euro (dopo 430 euro)-

LE STAZIONI TUTTE LE NOVITÀ

CORNO ALLE SCALE (BO)

Identikit Corno alle Scale (25 km di piste), una decina di impianti, snow park e baby park), è la località dove Alberto Tomba ha cominciato a sciare. Al campione bolognese sono intitolate due piste, sono le discese più lunghe di tutto l'Appennino: 3 ▶

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

► km ininterrotti sugli sci e sono omologabili anche per gare di Coppa del Mondo. Si può salire in vetta alla pista delle Rocce con una modernissima seggiovia (2.400 persone all'ora). Apertura impianti il 5 dicembre.

Novità - E' stato potenziato il sistema di innevamento programmato: permetterà di mantenere le piste principali perfettamente sciabili in ogni momento e tirate a lucido, grazie a modernissimi gatti delle nevi. Inoltre riapre con una nuova gestione il rifugio in alta quota Le Rocce con ambienti più confortevoli e specialità tipiche montanare per il ristoro degli sciatori.

Offerte dopo il recentissimo cambio di gestione che ha visto l'affidamento degli impianti alla società Otto Lupi la macchina organizzativa si sta rimettendo in moto, a breve saranno disponibili nuovi esclusivi pacchetti promozionali per i soggiorni sulla neve. Tutte le info sul nuovo sito del Comprensorio: www.corno-sci.it.

Non solo sci. Corno alle Scale non è soltanto sci, ma anche cultura e tradizioni presenti nel comune di Lizzano in Belvedere e nella frazione di Vidiciatico. Nei dintorni si possono scoprire affascinanti borghi di pietra con misteriosi simboli (le cosiddette "mamme") di origine celtica, antichi santuari come la Madonna dell'Acero, fondata, secondo la leggenda, intorno a un albero, oggi secolare. A Lizzano c'è anche un presidio slow-food: il salmerino, un piccolo pesce di acqua dolce simile alla trota, servito nei ristoranti della zona.

COMPRESORIO DEL CIMONE (MO)

Identikit 50 km di discese sciabili con un unico skipass elettronico, 26 piste tutte collegate fra di loro, 21 impianti di risalita modernissimi fra i quali anche una seggiovia automatica a 6 posti. E poi snowpark, baby park, neve programmata.

Il comprensorio prende il suo nome dalla montagna più alta dell'Appennino settentrionale: il "Cimone", 2165 mt di altezza. Ai suoi piedi ci sono i borghi di Fignano, Montecreto. Sestola e Riolunato. La stazione invernale del Cimone è il più grande carosello sciistico dell'Appennino Tosco-Emiliano. Apertura impianti 5 dicembre.

Oltre alle aree super attrezzate per la tavola da sci, si può provare il kite surf dove si fila a 50/70 km trainati da un aquilone, (www.attraction.it), il parapendio o il digital scooping per fotografare gli animali del Parco Regionale. Si possono fare passeggiate nel bosco con le ciaspole, escursioni a cavallo nella neve, gite notturne in motoslitta. Non mancano le escursioni enogastronomiche negli antichi borghi alla ricerca di prodotti tipici. Al Cimone i bambini giocano sulla neve sui due baby park.

Novità - Oltre alla nuova tessera elettronica ricaricabile, è stato ulteriormente potenziato impianto di neve artificiale che permette di avere per primi la neve sulle piste.

Offerte. Chi vuole tuffarsi nell'atmosfera invernale prenatalizia amerà la manifestazione "Benve-

nuto inverno" a Sestola, dal 6 all'8 dicembre. Gli alberghi dell'Appennino offriranno un soggiorno di 3 giorni e 2 notti in mezza pensione a partire da 130 euro ad adulto con tutti i biglietti per gli spettacoli/eventi di Sestola-Canto inclusi.

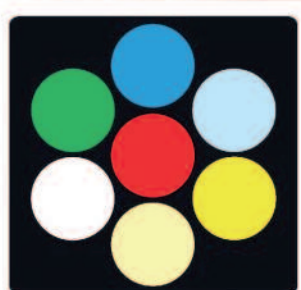
Non solo sci. Il Cimone è ormai trasformata nella capitale degli sport avventura sulla neve. Oltre alle aree super attrezzate per la tavola da sci, si può provare il kite surf dove si fila a 50/70 km/h trainati da un aquilone, il parapendio. Info: www.cimonesci.it e www.vallidelcimone.it.

CERRETO LAGHI (RE)

Identikit. Cerreto Laghi sorge intorno ad un bellissimo lago di origine glaciale ai piedi del Monte Nuda sull'Appennino Reggiano. A un'ora dalle favolose 5 terre e a un'ora e trenta dalle città d'arte più importanti della Toscana (Lucca Pisa Firenze) senza dimenticare la Versilia. E' la stazione di punta del territorio di Reggio Emilia: 28 km di piste, 5 impianti, una 4 posti una triposto una biposto uno skilift e un tappeto. Portata oraria 6500 persone, 7 km dedicati al fondo, pista omologata per gare internazionali, snowpark e baby park. Al Cerreto è aperto il Palaghiaccio, struttura di eccellenza frequentata da numerosi campioni olimpici oltre naturalmente al pubblico di tutte le età.

Apertura impianti 6 dicembre. Pranzo sulle piste, prima ora accompagnati dal maestro compresi). Quest'anno novità sono anche i due giorni infrasettimanali a 13 euro. ►

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

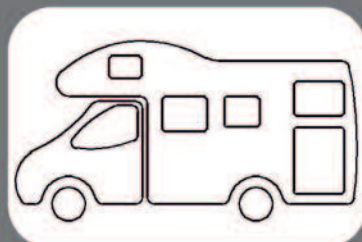
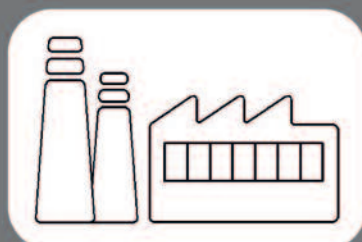


tecnoled

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

► PASSO PENICE (PC)

Identikit. La piccola stazione sciistica piacentina si candida a essere una vera e propria "palestra della neve". Il comprensorio sciistico si trova sulle pendici del monte omonimo, fra i comuni di Monconico e Bobbio.

Novità. Dotato di piste a vari livelli di difficoltà, novità per questa stagione è la Pista del ghiaccio con Noleggio, (10X20mt). Che sia una festa di compleanno, una serata aziendale o una gita scolastica, a Passo Penice si possono affittare due piste completamente riservate e uno snowpark con illuminazione notturna, cena tipica, skipass, musica, eventuale gara di slalom gigante fra amici al prezzo di 28 euro a testa. E' attiva la webcam sul sito in modo da vedere in tempo reale le condizioni della neve. Apertura impianti dal 5 dicembre.

Prezzi e Offerte. Skipass festivo: 15, feriale 12 euro notturno 12 euro.

Non solo sci. In programma ciaspolate, fiaccolate, contest, eventi organizzati per le scuole. Info: www.passopenice.it

PRATOSPILLA (PR)

Identikit. La Stazione Turistica Prato Spilla (m. 1350) si trova in provincia di Parma, nel Comune di Monchio delle Corti, al confine tra le province di Massa Carrara e Reggio Emilia, in un'area ad alto valore ambientale compresa nel Parco dei 100 Laghi.

La stazione sciistica è servita dalla seggiovia Rio Spilla che porta a quota 1.700 metri e da dove si può ammirare uno stu-

pendo panorama, dal Golfo di La Spezia alle Alpi.

Novità. Maneggio attrezzato, scuola di snowboard e tanti eventi tra ciaspolate e trekking.

Offerte. Pacchetti per le scuole per i giorni feriali con pranzo e skipass. Festivo: 22 euro. Feriale: 15 euro. Hotel: 80 euro a notte la camera doppia, 120 la camera tripla e 160 la camera quadrupla

Non solo sci. Pratospilla è una piccola stazione dove non manca niente: scuola di sci, rifugi, alcuni alberghi fra i quali uno situato in una posizione panoramica ai piedi delle piste, con 70 posti letto e la possibilità di ospitare meeting e convegni con una capienza fino a 250 posti. L'apertura degli impianti è prevista dal 5 dicembre.

Info: www.pratospilla.net

SCHIA (PR)

Identikit. Schia, stazione sciistica a 45 minuti di auto da Parma (1200-1500 metri di altitudine) è una meta privilegiata di tante famiglie con bambini: c'è un moderno tapis roulant nella pista campo scuola dove sono disseminati vari giochi gonfiabili e dove i bambini possono giocare anche senza sci ai piedi. A Schia ci sono dieci piste di varie difficoltà (in un carosello di 15 km) servite da quattro impianti: 2 skilift, 1 tapis roulant e 1 seggiovia biposto, inaugurata nel 2008 e capace di trasportare 1.200 persone all'ora.

Oltre al baby park e la pista di fondo c'è un dinamico e frequentatissimo snow park: è il "ParKaio" riservato agli appas-

sionati di freestyle, con salti, box, rail ed un impianto di illuminazione che permette l'utilizzo anche notturno dell'area. La neve garantita da un impianto per neve artificiale.

VENTASSO LAGHI (RE)

Identikit. Il comprensorio sciistico di Ventasso Laghi si sviluppa sul versante montano del Ventasso e consente di poter utilizzare due impianti di risalita attivi che collegano 4 piste per un totale di 10KM dal campo scuola a livelli superiori classificati in piste rosse e blu. Le piste da sci sono larghe e con delle pendenze dolci, a tratti leggermente impegnative, che comunque consentono alla stazione sciistica di essere un vero e proprio paradiso per i principianti, o per coloro che vogliono godersi la vacanza sugli sci all'insegna del divertimento non troppo impegnativo.

Sciare a Ventasso Laghi consente di godersi una giornata all'insegna dello sport, del divertimento e del relax, lontani dalla confusione delle località sciistiche più frequentate, e con la disponibilità di praticare comunque le diverse discipline sciistiche: dallo sci alpino, al fondo, allo snowboard, al carving etc...In aggiunta la zona di Ventasso Laghi dispone di una buona rete di vie per lo sci escursionismo e splendidi fuoripista.

FEBBIO (RE)

Identikit. Località del Comune di Villa Minozzo, a 65 km da Reggio Emilia, Febbio è la stazione sciistica più alta dell'Appennino ►





► settentrionale (2063 metri), nel cuore del Parco Nazionale dell'Appennino Tosco-Emiliano, alle pendici del Monte Cusna. Il tracciato più tecnico è la pista nera che si raggiunge con la seggiovia. Per i più piccoli e per le famiglie c'è un'area attrezzata con giochi e slittini. Per la sosta oltre alla pizzeria "La Contessa" da segnalare i rifugi "Il Crinale" a 2.000 mt. e "San Lorenzo" a 1.500 mt.

Prezzi. Gli skipass resteranno invariati rispetto alla stagione precedente: giornaliero adulti 20 euro, giornaliero junior (6-12 anni) 16, gratis per i bambini sotto i 6 anni.

Novità La novità della stagione è la possibilità di prenotare

l'apertura infrasettimanale delle piste. Il servizio è riservato ai possessori della card (regolamento sul sito www.infofebbio.com). La Febbio Card: è una carta a punti prepagata con funzionalità a scalare. Si può usare non solo per sciare ma per tantissimi servizi e nei punti ristoro convenzionati. Dà diritto inoltre a riduzioni sul costo dello skipass giornaliero. Tra i vari servizi, confermata l'apertura della scuola sci "Cusna 2000" e l'apertura del rifugio "Del Crinale" a quota 2065, adesso completamente ristrutturato.

PRATIZZANO (RE)

Identikit. Nel cuore del Parco

Nazionale Tosco Emiliano, Pratizzano è una vasta prateria naturale circondata da boschi di faggeti che d'inverno si trasforma in piste da fondo: 18 km su tre circuiti. Il comune è quello di Ramiseto. C'è un rifugio a Pratizzano che mette a disposizione sci a noleggio e ha anche qualche camera. Neve permettendo, viene tracciato anche il percorso che collega Pratizzano con il paese di Succiso, per un totale di altri 20 km lungo la panoramica strada della Scalucchia, da cui si gode una bellissima vista su tutta la Valle del Secchia e dell'Appennino Reggiano fino al Cimone. Pratizzano è a 12 km da Ramiseto e a un'ora da Reggio Emilia. IAT Castelnuovo Monti

Tel. 0522/810430.

PIANE DI MOCOGNO (MO)

Identikit. Piccola, ma accogliente, perfetta per famiglie con bambini, la stazione sciistica di Piane Mocogno, a 75 km da Modena, offre una pista rossa di 1,4 chilometri, servita da uno skilift, una pista verde di 800 metri con skilift, un tapis roulant coperto e una campetto scuola. Durante la stagione si può sciare anche sotto le stelle. Il comprensorio è l'ideale per chi, oltre allo sci, ricerca relax e tranquillità. Agli appassionati del fondo offre ben 40 km di piste. Per i bimbi c'è un baby park con pista di snow tubing.

Prezzi: skipass festivo 23 euro, feriale 14 euro, sci notturno 15 euro (minimo 10 persone)

Novità. Per lo sci alpino c'è la riapertura della bellissima pista Lupo con diverse iniziative ed eventi (giornate dedicate al Freeride-snowboard-discese con slittini in legno). Rinnovato anche l'illuminazione sulla pista bob e slittini. Per lo sci nordico sono in programma due eventi nazionali ed internazionali: la Coppa Italia il 13/14 febbraio e il Pinocchio sulla Neve il 2, 3 e 4 aprile. Il 28 febbraio arriva la festa di Colorapp sulla neve e nei week end 13 e 14 e 20 e 21 ci si mette tutti in maschera per il Carnevale sulla neve, Tutto organizzato dal Consorzio Piane e dallo Sci club Olympic Lama. Info: www.pianedimocogno.it

FIUMALBO (MO)

Identikit. Fiumalbo è un piccolo

borgo di charme con le case di sasso, le stradine a volta e il fiume che attraversa il centro del paesino, immerso nel Parco del Frignano, a quota 1.400 metri. Il comprensorio invernale "Cappanna dei Celti" nella ski area di Fiumalbo si trova in un paesaggio incontaminato e di particolare interesse per la sua storia. Un vero paradiso per gli amanti delle discese in solitaria o delle passeggiate nella natura selvaggia. Si possono fare percorsi di sci-alpinismo e trekking con racchette da neve, gite in motoslitte in alta quota, free ride e mountain bike sulla neve. Il comprensorio è dotato di un campo scuola con tapis-roulant, una pista tubing (gommoni) per discese mozzafiato e un'area giochi per bambini. Snowboarder e sciatori possono salire con le ciaspole o con le pelli in vetta al Cimone ed effettuare discese in free riding nella più assoluta libertà con un dislivello di 800 metri.

Novità. Per gli amanti dello sci sarà in funzione il servizio gratuito di navetta da Fiumalbo per le stazioni sciistiche della Val di Luce e dell'Abetone. Nel periodo natalizio in particolare il 24 dicembre e il 6 gennaio il centro storico si animerà di atmosfera con il tradizionale presepe vivente di Fiumalbo, una rappresentazione nella quale oltre 250 comparse collaborano per rievocare la magia della notte della Natività. Info: www.fiumalbo.info

FRASSINORO (MO)

Identikit. Frassinoro e per la

precisione l'area invernale di Piandelagotti, è un vero e proprio paradiso del fondo, immerso in paesaggi naturali di rara bellezza. Ci si può muovere su oltre 50 km di piste tracciate che diventano oltre 100 con i vari raccordi. L'attrezzatissimo Centro fondo Boscoreale è sicuramente tra i più importanti comprensori italiani per lo sci nordico.

Il comprensorio è immerso nel Parco Regionale del Frignano, lungo il crinale tosco emiliano alla convergenza tra le provincie di Lucca, Modena e Reggio Emilia. Esso, fa parte del supernordikskipass, l'esclusivo circuito di Alpi e Appennini, accessibili con un'unica card. Territorio perfetto anche per lo ski orienteering, il nordik walking e lo snowwalking con le ciaspole. A pochi km dal Centro Fondo Boscoreale, vicino a Frassinoro, si snodano i tracciati di Lago Murato con anelli di varia lunghezza. Le piste di 1 km e 2 km sono omologate anche per i diversamente abili.

Info: www.scuolasciboscoreale.com

PIEVEPELAGO E SANT'ANNAPELAGO (MO)

Identikit. Sono già partiti gli interventi di riqualificazione e razionalizzazione della stazione sciistica a cura del Comune di Pievepelago, con Provincia di Modena e Regione Emilia Romagna. Il primo stralcio prevede, fra l'altro, la costruzione di un nuovo 'tapis roulant' coperto, accanto al rifugio Poggio Scorzatello. Il tappeto coperto porterà ►

- gli sciatori all'arrivo della nuova seggiovia biposto che prenderà il posto di quella esistente Tempo e tempi tecnici permettendo dovrebbe entrare in funzione già a Natale. Oltre alla seggiovia 'Poggio Scorzatello', riparte poi quest'anno anche la seggiovia I Ghiacci sino alla vetta del monte Albano. Quest'anno inoltre Sant'Annapelago avrà molta attenzione a mantenere i prezzi concorrenziali: giornaliero festivo 25 euro e feriale 15 euro. Non mancheranno naturalmente le ciaspolate nella zona naturalistica del lago Santo modenese ed al Museo di Roccapelago (dove sono state ritrovate mummie di interesse internazionale).



La località sciistica punta poi molto sul fondo: Non solo perchè i ragazzi del locale Sci Club hanno avuto grandi soddisfazioni nelle gare nazionali e territoriali, ma anche per il successo che riscuote l'innovativo im-

pianto di sci nordico che si snoda nel centro del paese. Si tratta di una pista 3 km, con anello di un chilometro e mezzo completamente innevato artificialmente ed illuminato per lo sci in notturna. Per lo sci alpino sarò valorizzato il rifugio tra la seggiovia Poggio Scorzanello e la sciovia Lagacciola. Qui si possono gustare i tipici piatti della gastronomia tosco-emiliana. Lo Snow Park sorge accanto al rifugio, con 3 linee box per principianti, praticanti ed esperti, con 2 linee di salti. In paese vi sono noleggi di sci e scarponi. La stazione di partenza degli impianti di risalita è a poche centinaia di metri dagli alberghi di Sant'Annapelago così che gli ospiti possono evitare di accendere i motori delle auto. Nel paese vi sono 4 alberghi, 2 noleggi sci\attrezzature, ufficio postale ecc. Vi opera una Scuola Sci di discesa e Fondo.

Eventi. Tra le manifestazioni in programma spicca la "Mascherata" dell'Epifania la sera del 5 gennaio 2016. Nel corso dell'inverno, varie escursioni con ciaspole. Pomeriggi e serate di intrattenimento al rifugio.

Prezzi Giornaliero festivo euro 25. Giornaliero feriale euro 15. Corsa singola: euro 3,50. Sci nordico: giornaliero 7 euro. Pomeridiano 5 euro Stagionale 70 euro.

Info impianti risalita: 0536.78504 – 334.7231728.
Pista sci nordico: 338.63869.333.

Info e web-cam www.scisantanna.it, www.comune.pievepepello.mo.it.

CAMPIGNA-MONTEFALCO (FC)

Identikit. A Campigna, 4 km di piste di sci alpino, nel comune di Santa Sofia, nell'Appennino Forlivese, ci si può divertire in tutta sicurezza anche con il bob o la slitta. Il paesaggio è di grande bellezza e ancora totalmente incontaminato. A pochi chilometri c'è la stazione termale di Bagno di Romagna che permette così l'abbinamento sci e benessere termale. Un'accoppiata sempre più richiesta da chi prenota una vacanza. Campigna è una delle foreste storiche più importanti a livello nazionale. Ascendenze storiche importanti, ambienti fuori del comune, presenze faunistiche e rarità floristiche insieme al vissuto umano, alla caparbietà e all'ospitalità dei suoi abitanti, hanno contribuito alla fama di questo luogo facilmente raggiungibile dalle città della pianura romagnola e del versante toscano attraverso i tornanti della statale bidentina con i panorami mozzafiato su Sassofratino, Poggio Scali, sul Massiccio del Monte Falterona e i pianori del Casentino.

È luogo privilegiato per gli amanti dell'escursionismo e della pratica dello sci, nelle diverse varianti. Soggiornare a Campigna significa essere in uno dei cuori pulsanti e più rinomati del Parco nazionale, dal piccolo centro, infatti si snoda una fitta e completa rete di sentieri che permettono una vera full immersion nella foresta. Alberghi, agriturismi, rifugi, con ben 120 posti letto sono a disposizione dei turisti insieme a strut-



ture finalizzate all'informazione e alla divulgazione come la Villetta di Campigna, punto di informazione del Parco, il piccolo museo forestale e Il Sentiero natura dedicato agli ambienti dell'abetina. Punti di ristoro, aree di sosta per auto e camper, un campo da tennis e prossimamente un'area giochi per bimbi, offrono quegli elementi di comodità mai invasivi, per una vacanza en plein air. Campigna evoca nell'immaginario dei più la neve e lo sci: le 2 piste di Montefalco e il campo scuola di Fangacci. Se poi al fondo e alla discesa allo snow board aggiungiamo le ampie possibilità offerte dal fondo escursionistico, dallo sci alpinismo e dalle racchette da neve nella loro versione più moderna, ecco che il fascino dei sentieri innevati e le magie della galaverna ricamata sui faggi conforti del crinale ci spingono nel cuore dell'inverno.

Offerte. Giornaliero feriale 19 euro, mattina o pomeriggio 12 euro.

Novità. Skilift con adeguamento regolazione velocità per impianti. Sarà potenziato il sistema di innevamento artificiale. Pacchetti vacanza all inclusive, con skipass, centro Spa. La novità in assoluto sono due giorni con ciaspolata diurna e notturna e percorso alle grotte del sale.

Eventi. Tantissime ciaspolate diurne e notturne per scivolare all'interno di boschi e foreste naturali ricchi di fascino. Apertura impianti 5 dicembre 2015. La stazione propone tantissime iniziative legate al mondo dell'insegnamento dello sci per

bambini, con tanti corsi anche infrasettimanali e giornate dedicate al mondo della natura e dello sport invernale. Info: www.campigna.it

FUMAIOLO (FC)

Identikit. Paesaggio splendido e spettacolare: è la cornice dove è immersa la piccola stazione sciistica del Monte Fumaiolo, nel cuore della Romagna. Il comune è quello di Verghereto. Altitudine: 1100 - 1473 metri. Questa graziosa stazione sciistica, frequentata in particolare dagli amanti dello sci di fondo, si trova sulle pendici dello spettacolare Monte Fumaiolo (1407 mt. sull'Appennino Tosco Romagnolo) da dove nasce il Tevere: c'è una pista da fondo che arriva proprio alle sorgenti. Le piste per la discesa sono molto larghe e prive di ostacoli. L'ospitalità è assicurata da varie strutture ricettive. Sport, Natura e divertimento. L'area del Fumaiolo è perfetta per chi desidera ritrovare un contatto diretto con la natura. Ampie e diversificate le possibilità di fare sport: escursioni e trekking a piedi e a cavallo, con le ciaspole, con gli sci da discesa e da fondo, in motoslitte e in mountain bike. Lo spettacolare rupe della Moia e la parete del Montalto, sono utilizzate come campo scuola per free climbing. Fra le novità la riqualificazione di tutte le piste in modo da garantire più sicurezza e standard qualitativi adeguati e area di ristoro direttamente sulle piste senza dover togliere neppure gli sci. Inoltre, l'impianto di innevamento artificiale e l'area

FumiPark dove ci si può scatenare con lo snowboard, spine, tubing. Info: Scuola di sci Biancaneve c/o Rifugio Biancaneve www.rifugiobiancaneve.com. Apertura impianti prevista per il 5 dicembre.

Novità. Snowpark Notturmo, oltre alla riqualificazione di tutte le piste e hotel direttamente sulle piste senza dover togliere neppure gli sci. Dalla prima neve escursioni guidate con ciaspole sia in notturna che in diurna, pista da fondo da 5 km totalmente tracciata. Inoltre è aperto un baby park per i più piccoli ed è stata creata l'associazione Fumaiolo Sentieri per gestire la sentieristica del Monte Fumaiolo con guide attrezzate ed esperte.

Prezzi. Presso l'hotel il Fumaiolo Paradise, Pacchetti tutto compreso, 2 giorni in pensione completa dalla cena del venerdì al pranzo della domenica: 99 euro. Con possibilità di noleggio attrezzatura (sci, snow, fondo, ciaspole ecc.) direttamente sulle piste.

Il prezzo dello skipass: 19 euro il giornaliero e per i bimbi riduzioni skipass al 50%. E' inoltre gratuito l'uso dell'anello da fondo di 5 km, preparato ogni giorno.

Eventi: In calendario ci sono tante manifestazioni: dalla gara di boardercross e di slope style per gli snowboarder al week end dedicato ai più piccini con gare di bob e sculture di neve. Info: www.rifugiobiancaneve.com

Info su tutte le località:
www.appenninoeverde.it



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





Irpinia: "La nuova Irpinia"



Ho trascorso tre giorni in Irpinia, la "Nuova Irpinia " risorta dalle ceneri dell'ultimo terremoto del 1980, che si accanì sul territorio distruggendo buona parte delle abitazioni e del patrimonio artistico. Anche il turismo risentì negativamente di un tale evento catastrofico, ma ciò è acqua passata

Testo e foto di Lamberto Selleri

Ho trascorso tre giorni in Irpinia, la "Nuova Irpinia " risorta dalle ceneri dell'ultimo terremoto del 1980, che si accanì sul territorio distruggendo buona parte delle abitazioni e del patrimonio artistico. Anche il turismo risentì negativamente di un tale evento catastrofico, ma ciò è acqua passata.

Oggi questa terra dispone di un potenziale turistico immenso sotto il profilo storico, culturale, paesaggistico, sportivo, salutistico , religioso ed enogastronomico, ma tutto ciò necessita di essere nuovamente divulgato (manca solo il mare, ma i monti Piceni la fanno da padroni).

La "Nuova Irpinia", quella che si presenta oggi al turista, (passatemi il paragone) non ha nulla da invidiare alla Svizzera: tutto è perfettamente lindo, non si incontrano case fatiscenti o muri imbrattati.

Va anche aggiunto, ad onor del vero, che l'Irpinia si trova in una regione, la Campania, ricca di mete turistiche collaudate che inevitabilmente soffocano il turismo delle località campane meno note, ma non meno interessanti: si tratta solamente di "rompere il ghiaccio" . Prendete spunto dalle mie parole e programmate una vacanza in Irpinia pianificando le vostre esigenze turistiche: troverete in loco tutto quello che state cercando a prezzi "genuini". Scordatevi però le grandi catene alberghiere con attrazioni 24 ore al giorno o il turismo mondano da rotocalco: l'Irpinia è un terreno fertile per un turismo sostenibile che rifugge dalle luci psichedeliche e ►



► dai turismi chiassosi e dove il rapporto con la natura è costante. A macchia di leopardo vi darò alcune indicazioni sul potenziale turistico dell'Irpinia che va scoperto

direttamente, oppure affidandovi ad un consulente con le "mani in pasta" che saprà organizzarvi una vacanza esaudendo tutti i vostri desideri(irpiniaturismo.it).

ROCCA SAN FELICE (750 m.)- Di origine longobarda, distante da Salerno 44 km, conta 877 abitanti. Il borgo, posto su un poggio è dominato dal torrione di un vecchio castello, di cui resta un rudere.

L'usura del tempo, i terremoti e l'incuria avevano reso impraticabile questo borgo che oggi vediamo completamente restaurato e che costituisce il palcoscenico naturale delle Feste Medioevali che da 15 anni si svolgono con successo durante il mese di agosto.

A Rocca San Felice si può pernottare presso l'agriturismo Forgiione, ospitalità genuina con cucina a conduzione familiare (pensione completa € 60). Una specialità locale è il pecorino Car-



masciano, prodotto anche dalla famiglia che gestisce l'agriturismo. Se svegliarvi alle sei del mattino non costituisce un enorme sacrificio, potete raggiungere l'azienda agricola dove, dalla mungitura delle pecore sino alla produzione del formaggio e della ricotta, potrete assistere a tutte le fasi produttive, un rituale "magico" che da secoli si ripete senza variazioni. Assaggiare una ricotta appena prodotta, ancora fumante, o il siero del latte è un'esperienza sensoriale che solo in queste circostanze si può fare e che un ristorante stellato non potrà mai proporvi. Per chi viaggia in camper, per una notte è possibile parcheggiare nell'azienda agricola e, la mattina essere già sul posto per prendere il caffè con il pastore prima della mungitura. In Irpinia solo 4



aziende producono ancora il pecorino Carmasciano, una vera rarità gastronomica.

Una dea pagana, Mefite, che simboleggia le emanazioni solforose, è ancora di casa a Rocca San Felice. Infatti, poco distante

dal borgo, nella valle d'Ansanto, si trova il lago Mefite dal quale sgorgano gorgogliando acque solfuree che formano uno specchio d'acqua fumante. Il fenomeno, ancor più visibile d'inverno, dà origine a uno spet-





► tavolo lunare che richiama migliaia di visitatori (la sorgente era conosciuta da Cicerone e Virgilio la menziona nell'Eneide). Queste acque, con virtù salutistiche, vengono utilizzate nelle Terme di San Teodoro, già operative nel XVI secolo. Le terme (convenzionate A.S.L. -I.N.P.S.-I.N.A.I.L.) si trovano a

VILLAMANIA (570m.), distanti 7 km dal lago Mefite d'Ansanto. Nei giardini che circondano il complesso si trovano due piscine termali panoramiche aperte al pubblico (ingresso giornaliero €. 10), un albergo convenzionato e un centro benessere (termedivillamaina.it). I camper possono sostare per una notte nel parco



delle Terme.

Un'interessante offerta agli ospiti proviene dal borgo medievale di **CASTELVETERE SUL CALORE**, di origine romana (750m.), che ospita l'albergo diffuso "Borgo di Castelvetero" le cui abitazioni, completamente ristrutturate, sono sparse nel centro storico. Gli ospiti possono usufruire del ristorante comune (Pernottamento e colazione in camera doppia €80). E' un importante esempio di recupero abitativo, che trasmette agli ospiti dell'albergo " diffuso" la sensazione di essere stati catapultati in un'altra epoca (borgodicastelvetero.it).

Per chi fa tappa a Castelvetero è d'obbligo annunciare una visita alla Cantine Sullo, un piccolo gioiello enologico. Fabiola Sullo, coadiuvata dal marito, ricava dalle uve Aglianico tre vini rossi che esaltano le caratteristiche di questo vitigno: Il potente Taurasi, che richiede un minimo di tre anni di invecchiamento, l'Aglianico, vino suadente che ama le carni rosse e l'Irpinia Campi taurini, un compagno fedele che possiamo invitare a tavola tutti i giorni. (cantinesullo.it)

Abbazia di San Guglielmo a Goletto, a 7 km. da **SANT'ANGELO DEI LOMBARDI** (870m.), uno dei gioielli più preziosi dell'Italia meridionale, venne edificata nel XII secolo e abitata da ordini conventuali maschili e femminili. Oggi accoglie la comunità dei "Piccoli fratelli di Jesus Caritas", ispirata a Charles de Foucauld. Il complesso abbaziale è circondato da mura, ma vi si può entrare liberamente 24 ore al giorno. All'interno vi sono più chiese di varie epoche

che segnano il passaggio dall'arte romana a quella gotica. La Chiesa Maggiore risale al 174 ed è completamente priva di copertura. All'imbrunire, quando la luce lascia il posto alla penombra e le prime stelle danno chiarore al complesso monumentale, questo luogo di preghiera riacquista tutta la sua solennità (goletto.it). L'ospitalità è consentita solo agli uomini che desiderano condividere la vita dei Piccoli Fratelli.

BISACCIA si trova a 866 metri di altitudine e sorge su uno sperone del monte Calvario. Dopo il terremoto del 1930, sorse una nuova Bisaccia. Della vecchia Bisaccia si può visitare il castello che ospita il museo Archeologico in cui sono conservati i reperti della necropoli dell'età del ferro, risalenti al nono e settimo secolo (museobisaccia.it).

AQUILONIA (750 m.) è una cittadina nuova rinata dopo il terremoto. Nel museo etnografico Beniamino Tartaglia, sono conservati 14 mila oggetti del mondo tradizionale dell'Irpinia, ma riconducibili anche alla civiltà contadina di tutto lo stivale. Per ogni mestiere, attività sociale, ricreativa o familiare dell'epoca sono stati ricostruiti gli ambienti con gli oggetti di pertinenza. E' certamente in questo settore uno dei musei più qualificati d'Italia (tel. 3485828541). Si regge esclusivamente sul volontariato.

MONTEVERDE (750 m) Quest'anno il centro storico è stato inserito fra i "I Borghi Più Belli d'Italia", un riconoscimento che rende giustizia a questo borgo abbarbicato su tre colli rocciosi dove le fondamenta e le pareti

delle case si fondono con la roccia. Conosciuto anche all'estero perché vi è la sede dell' "Antica bottega organara Giuseppe Continiello", una delle ultime quattro aziende italiane artigianali che restaurano organi a canne e ne producono dei nuovi che possono contenere da 500 a 11 mila

canne sonore. L'azienda è tuttora a conduzione familiare - vi lavorano nonni e nipoti - è diretta da Michele Continiello. È possibile visitarla su appuntamento. Si contano clienti ed estimatori in tutto il mondo. (organicontiniello.it) Largo ai giovani: Vito Pagnotta proviene da una famiglia di agri- ▶





coltori cerealisti ed ha il pallino dell'innovazione. In agricoltura innovare (è sinonimo trasformare i prodotti della terra. È così che nascono le birre artigianali Serro-Croce. I cereali, materia prima per produrre una buona birra, sono coltivati in azienda. Vito produce tre tipologie di birra : la Chiara, la Scura e la Fresca, per chi ama un gusto leggero. E' possibile visitare, su appuntamento, il birrifico artigianale e apprendere tutte le fasi della lavorazione sorseggiando una birra appena spillata. (Per appuntamento) Tel. 0827 8619 (serracroce.it).

MATERDOMINI (Caposele (450m) Ai piedi del monte Cervialto si trova il Santuario di San Gerardo Maiella, visitato ogni anno da oltre un milione di turisti pellegrini. Particolarmente devote sono le coppie in attesa o che già hanno avuto figli (sangerardo.eu). Non è indispensabile avere fede per visitare questo luogo, lo si visita anche per comprendere coloro che hanno fede.

Nelle foto: 1. Castello di Monteverde - 2. Abbazia di San Guglielmo a Goletto - 3. Monteverde casa costruita sulla roccia - 4. Valle d'Ansanto, sorgente Mefite dove sgorgano le acque solfuree - 5. Rocca San Felice - 6. Aquilonia Museo etnografico - 7. Aquilonia Ingresso Museo etnografico - 8. stagionatura pecorino Carmasciano - 9. Mungitura a mano del latte per il Pecorino Carmasciano - 10. Borgo di Castel Vetere Albergo Diffuso - 11. Caposele. Santuario di San Gerardo Materdomini (Maiella) - 12. Terme di San Teodoro (VILLAMANIA)

Viaggia con **TURIT**

La Sicilia

che non hai mai visto!

un itinerario tra gastronomia e posti indimenticabili

Campertour della Sicilia - 8 Notti - PROGRAMMA:

1° GIORNO - Lun. 28 Dic. 2015

Arrivo e sistemazione al camping Marinello
ore 19,30 - Cena di benvenuto con gruppo folk

2° GIORNO - Mar. 29 Dic.

Ore 8:30 partenza per recarci a Montalbano Elicona arrivo previsto circa ore 9:45 visione del borgo medievale, chiese storiche e scorci panoramici che hanno reso Montalbano Elicona il borgo dei borghi 2015 visiteremo il castello aperto solamente per noi (lunedì mattina chiuso) il tutto sempre seguito dalla nostra accompagnatrice turistica, verso le ore 12:30 sarà previsto il pranzo tipico siciliano con antipasti di prodotti tipici locali, primi piatti come i maccheroni al suino nero dei Nebrodi e arrosto misto il tutto innaffiato di un buon vino locale prodotto a Montalbano Elicona. Dopo il pranzo rientro in sede per i saluti. Fine tour prevista per le ore 16:00

Ore 17,00 - Rientro in campeggio;

Ore 19,30 - Cena.

3° GIORNO - Mer. 30 Dic.

Ore 08,30 - Partenza con i propri mezzi per trasferirsi al Camping Jonio - Catania

Ore 19,30 - Cena con spettacolo - danza del ventre

4° GIORNO - Gio. 31 Dic.

Ore 08,30 - colazione

Ore 10,30 - Gita Enogastronomica - Visita del palmento e pranzo con prodotti tipici e degustazione vini.

Ore 21,00 - Cenone di fine anno. Con animazione e musica

5° GIORNO - Ven. 1 Gen. 2016

Ore 08,30 - Partenza per Caltagirone, città della ceramica;

Ore 14,00 - Arrivo a Caltagirone, visita dei presepi e shopping;

Ore 17,00 - Rientro in campeggio;

Ore 20,00 - Cena.

6° GIORNO - Sab. 2 Gen.

Ore 08,00 - Partenza con i propri mezzi verso Camping La Pineta;

Si suggerisce di passare per Marsala, per visitare e acquistare vini pregiati nelle più antiche cantine di Sicilia

Ore 20,00 - Cena.

7° GIORNO - Dom. 3 Gen.

Ore 08,30 - colazione

Ore 13,30 - Pranzo;

Ore 15,00 - Partenza per Custonaci - Presepe vivente

Ore 19,00 - Ritorno in campeggio;

Ore 20,00 - Cena.

8° GIORNO - Lun. 4 Gen.

Ore 08,30 - Partenza con bus e guida per Monreale e Palermo

Ore 10,00 - Visita di Monreale;

Ore 12,00 - Consumazione colazione a sacco;

Ore 13,00 - Partenza per Palermo;

Ore 13,30 - Visita centro storico di Palermo;

Ore 18,00 - Partenza e rientro in campeggio;

Ore 19,30 - Cena di saluto e consegna di un piatto ricordo.

9° GIORNO - Mar. 5 Gen. 2016

Ore 08,00 - Partenze.

REGOLAMENTO

• Quota di partecipazione La quota di partecipazione per persona include quando descritto nel programma ed esclude tutto quello non menzionato.

• Iscrizione Le iscrizioni dei singoli partecipanti vanno rivolte al Club organizzatore del viaggio.

• Variazione al programma Il programma potrà subire variazioni nel caso di cause di forza maggiore.

• Accettazione e responsabilità Tutti i gestori di campeggio inclusi nel giro sono assicurati per la responsabilità civile nei confronti di terzi, lo stesso dicasi dei bus. La responsabilità dell'organizzatore del viaggio resta a carico del Club organizzatore che commissiona il viaggio. Tutti i partecipanti al viaggio saranno in possesso della Camping Card International, la quale attesta la partecipazione al Club campeggiatori e assicura per la responsabilità civile nei confronti di terzi.

Per info e prenotazioni visita il sito www.turismoitinerante.com



CINA: dal riscio alla Ferrari

parte 1



L' Alfabeto Mandarino, l'Armata dei guerrieri di Xi'An, , le megalopoli di Shanghai e Pechino. Un viaggio in due puntate

Testo e foto di Riccardo Rolfini

Si parla il Mandarino, si leggono gli ideogrammi, ci si muove in una scacchiera con quasi un miliardo e mezzo di pedine umane, fra i grattacieli e il traffico stradale da record, nel Paese della Grande Muraglia e dell'Esercito dei settemila Guerrieri di terracotta.

Cina - (Estremo Oriente) - E' immensa, ricca di contrasti e fascino antichissimo e ultramoderno insieme, geograficamente lontana ma a noi vicina nei rapporti quotidiani. E' una realtà geografica immensa come GLI Stati Uniti. A Nord confina con Kazakistan, Mongolia e Russia, che la delimita anche a Nord-Est fino alla Corea. A Est, davanti a Shanghai, il Mar Giallo (e Oceano Pacifico) la separano dal Giappone. Il Mar Cinese lambisce le coste e l'isola di Taiwan, Hong Kong e Macao, fino al Vietnam che scende a Sud. A Sud Ovest, la Cina confina con il Laos e l'ex Birmania, ora Myanmar, e l'area himalaiana del Butan e Nepal, con la vetta più alta del mondo, l'Everest (8850 metri), e l'India. L' Himalaya scende a nord verso il Tibet, territorio cinese. A Est, ai confini fra Cina e Pakistan, svetta il secondo Ottomila mondiale, il K 2 (8.611 metri), particolarmente noto a noi italiani grazie alla spedizione di Ardito Desio, che conquistò la cima intoccata nel 1954 con gli scalatori Compagnoni e Lacedelli, e con un seguito di polemiche non ancora sopite. Da qui ai confini con il Kirghisistan e Kazakistan, oltre l'infinito deserto di Gobi, passa la famosa "Via della

► Seta” percorsa e raccontata nel suo “Milione” da Marco Polo, in andata e ritorno da Venezia al mitico Catai, oltre 700 anni fa. In Cina, la lingua ufficiale parlata è il Mandarino, ma quella scritta non ha lettere, a cui si sono so-

stituite le immagini, cioè caratteri ideografici, o ideogrammi. Per descrivere questo immenso Paese colmo di contrasti e attrazioni sono ricorso al nostro Alfabeto, e alle nostre Lettere, sette delle quali sviluppano la prima

parte dei temi del mio viaggio, mentre la seconda parte è riservata alla prossima puntata. Solo alla fine i miei lettori si e mi domanderanno: La Cina: un mosaico o un puzzle? Un Paese che ho potuto sfiorare grazie all’invito dell’Ufficio nazionale del Ministero del Turismo cinese, sede di Roma, e all’intervento del GIST –Gruppo italiano stampa turistica- presieduto dalla giornalista Sabrina TALARICO . Il quale Gruppo ha affidato ad un centinaio di colleghi (divisi in gruppi di dieci) il compito e l’occasione di rappresentare la stampa turistica italiana in viaggi esclusivi in regioni diverse. Un viaggio dedicati alla storia, cultura, arte e gastronomia cinesi. Un grazie particolare alle tre Guide che ci hanno fatto conoscere le tre maggiori città dell’immenso paese (la capitale Pechino, l’enorme e avveniristica Shanghai e la Xi’An custode dell’Armata dei guerrieri di terracotta) e che hanno agevolato il nostro lavoro.

Solo alla fine ci domanderemo: mosaico prezioso o Puzzle inquietante?

Ecco la prima parte delle pedine della nostra “scacchiera” cinese:

A – ARIA-ACQUA-AMBIENTE-

Sono tre fra i massimi problemi della rivoluzione in atto nella vita dei cinesi, popolazione di un miliardo e 400 milioni di abitanti. La popolazione dell’Italia eguaglia quella delle tre maggiori città, Pechino, Shanghai e Xi’An, tutte nel Nord-Est dell’ex Celeste Impero. E’ in questo triangolo che la Ski-line è diventata verticale, con grattacieli alti fino a 700



metri. Le strade, colorate da cicli e riscio fino a vent'anni fa, sono ora un'enorme trappola di metallo in movimento (quando il traffico non è bloccato, cioè quasi sempre) , e tutti corrono. Fra i pedoni e i ciclisti, molti cercano di migliorare la respirazione usando mascherine col filtro. Se ne vedono a migliaia nelle grandi città, ma in tutta la Cina l'esplosione industriale e quella del traffico sono al limite del collasso. Inoltre, spesso ci si mette anche il vento dell'Ovest che spinge nelle città del Nord-Est sabbie desertiche e detriti capaci di superare anche la Grande Muraaglia difensiva. Nelle metropoli l'acqua del rubinetto è definita non potabile: gli hotel di buon livello offrono due bottiglie di "minerale" al giorno in camera.

A- ARMATA IMPERIALE DEI GUERRIERI DI TERRACOTTA

A XI' AN.- La città è al vertice del triangolo con Pechino a Nord e Shanghai a Est, collegata con Pechino in due ore di aereo e con treni veloci. Nell'antichità è stata anche capitale ma fino a quarant'anni fa era ridotta a un paesotto. Era il 29 marzo 1974, quando a Li Tong, pesino a una trentina di chilometri da Xi'An, alcuni contadini , che cercavano l'acqua nel sottosuolo del loro campo ,fecero la scoperta meravigliosa , frammenti di statue e armi in bronzo. Scoperta casuale che in pochissimo tempo ha portato in luce, addirittura, un esercito di guerrieri di terracotta, con le loro gerarchie militari, i cavalli, i cocchi, i materiali più vari e gli oggetti più preziosi. Era l'Armata dell'imperatore QIN. E il



paesotto è andato sulle pagine di tutti i giornali e nelle reti mediatiche del mondo intero, trasformandosi in breve in una delle città più importanti della Cina e del Mondo, tanto da essere inserita nel prestigioso

elenco dei siti "Patrimonio dell'Umanità", e da divenire un polo di attrazione turistica straordinario. A cinque anni dalla scoperta, fu aperta al pubblico la FOSSA Numero Uno, contenente un migliaio di guerrieri e





► cavalli in terracotta, cocchi e oggetti in bronzo. Finora, in tutto, settemila pezzi. Altre due Fosse sono state realizzate in seguito, una delle quali riservata al restauro e alla ripresa di colore delle statue più belle e impor-

tanti. A questa impresa partecipano, da anni, fra gli altri, gruppi di studiosi, docenti e studenti di alcune Università italiane. VEDI, alla lettera B, quanto si fa a Bologna e da Bologna per far rivivere l'Esercito dell'Imperatore



Qin . Una nota personale riguarda l'incontro, durante la visita all'Esercito dissepolto, con il signor Yang Ji, assistente del Museo e uno degli scopritori dell'"ottava meraviglia del mondo". Nella foto, sta dedicandomi la Guida: "Il fantastico Esercito di Terracotta dell'Imperatore QIN".

B- BOLOGNA entra senza clamori ma con l'esperienza della sua Università millenaria, nell'opera di recupero e restauro del "Museo dell'Esercito di Terracotta Qin" , arricchito ultimamente da Tombe (c' è anche quella dei bambini di Qin) e da Mausolei, dalle Fosse di uccelli e animali rari, delle armature e elmetti in pietra, degli Acrobati di terracotta, fino all'ultimo settore, dedicato al restauro delle statue e alla conservazione dei guerrieri colorati. Proprio su questi delicati e appassionanti temi, abbiamo intervistato, a Bologna, il Prof. ROCCO MAZZEO, docente universitario, Esperto Unesco e impegnato nel Programma MAE per il restauro dei Beni culturali, attivo a Xi'An da oltre vent'anni. "Il momento magico dello scavo – dice- è il contatto con il pezzo rimasto sotto terra oltre duemila anni. La sua nascita dal fango è un vero e proprio miracolo". Nel 2015 il Docente è impegnato a NANCHINO, nel Centro di formazione e diagnosi dei beni da restaurare. A fine estate, è tornato dalla Cina dove ha condotto, a Shanghai, alcuni allievi del corso di laurea in Scienze e tecnologie per i Beni culturali mondiali con sede a Ravenna. Ha anche partecipato ad



► una serie di interventi ai due massimi livelli del recupero di opere d'arte finora nascoste.

C- CERAMICHE e PORCELLANE sono al centro dei musei nazionali di Shanghai, Pechino e Xi'An, e i capolavori da ammirare sono straordinari. Fra le Bestie immaginarie di Shanghai, straordinaria un'anfora bronzea che porta in groppa un draghetto e, sulle natiche, due bocche da cui fuoriescono una lingua verso l'alto e l'altra verso il basso. Nello stesso Museo, da segnalare il settore della Giada ove troneggia uno straordinario Buddha.

D- DINASTIE e DIVINITÀ –La popolazione cinese è ufficialmente atea, ma la sua storia millenaria è zeppa di “Massime” di Confucio, di Buddha e divinità da sempre venerati. Come quella della Pagoda dell'Oca Selvatica, a Xi'An. Pagoda ricca di storie. Come quella del monaco che, sfinito dalle preghiere e dalla fame, vedendo i fedeli portare agli dei cibi di ogni tipo, si rivolse al suo dio, che gli mandò dal cielo fino ai suoi piedi, una grassa oca selvatica, con cui sfamarsi. La Pagoda è meta di continui pellegrinaggi.

E- EXPO UNIVERSALE di SHANGHAI 2010 e di MILANO 2015- L'ultima, che ha preceduto quella chiusa a MILANO il 31 Ottobre, era stata ospitata da Shanghai cinque anni fa. Due grandi successi di partecipazione e di spettacolo. L'Expo cinese è rimasta in parte nella sua sede, e speriamo che anche quella italiana sappia utilizzare ambiente e opere umane lombardi. A Shanghai sono rimasti, infatti, i padiglioni delle Nazioni che ospitarono il maggior numero di visitatori e che furono ben studiati dai nostri architetti spediti in



Cina per riempirsi di idee. Non a caso, a Rho l'area cinese è sempre stata sovraffollata.

F- FUSO ORARIO e MONETA-

La Cina è sette ore avanti rispetto all'Italia e il Fuso orario è unico nell'immenso Paese. Quando a Pechino è mezzogiorno, a Bologna sono le 5 del mattino. La moneta ufficiale è l'RMB (Renminbi) ma tutti la chiamano Y, (kuai), ed è divisa in 10 jiao (semplicemente "mao").

G- GRANDE MURAGLIA-

E' lunga seimila chilometri, sulla quale ho passeggiato, e faticato, per alcune ore, attraversando tre Castelletti di guardia, ben tenuti ma senza panchine, guardando ogni tanto la Luna. Dal nostro satellite sembra che questo "colosso" sia l'unica opera umana visibile sul nostro Pianeta. Un'opera militare gigantesca e di collegamento fondamentale fra Est e Ovest, costruita circa un millennio fa, e restaurata in varie epoche, con imprecisabile sacrificio di vite umane. Una passeggiata indimenticabile, fra migliaia di visitatori "stregati", come il vostro cronista, dalla Grande Muraglia. Uno degli accessi più comodi è quello, stradale e ferroviario, di circa 70 chilometri, da Pechino alla cittadina di BADA-LING, dotata di ristoranti, hotel e mini-centri commerciali.

Nelle foto: Sotto il titolo, la Skyline di Shanghai col grattacielo "Apribottiglia" a sinistra. Di seguito, un chiosco col cibo da strada, una cena a Teatro con "principessa" e "dragone". La porta della Pagoda della Primavera. Una stazione di riscio col divieto di bere in viaggio. Nella seconda parte del testo: im-



magini dell'Armata dei guerrieri di terracotta e di restauratori al lavoro nelle Fosse. Lo scopritore dell'Esercito di Xi'An con il vostro cronista, che riceve l'autografo e il sigillo "imperiale" (La foto è di

Luca Pollini). Infine, l'imponente, affollatissima Muraglia Cinese vicino a Pechino, la "Piccola Venezia" vicino a Shanghai, un Matrimonio in piazza e la Pagoda dell'Oca selvatica a Xi'An.

Prossimi appuntamenti

A tutta neve 2015/2016



Sci, snow e ciaspole pronte?...

Dal 27 novembre si sono aperti i principali comprensori sciistici del Nord Italia

Il Bubris

LA VAL D'AOSTA

Iniziando da ovest per la Valle d'Aosta sarà una stagione importante, visto che torna la Coppa del mondo di sci con le gare femminili in programma a La Thuile il 20 e 21 febbraio, una discesa libera e un superG.

Non vi saranno veri e propri nuovi impianti ma verrà migliorata l'offerta turistica, con il nuovo snowpark Areaeffe di Pila, con wifi disponibile, il un nuovo impianto di innevamento programmato nella Valle del Cervino, che servirà le piste "3" e "5" ed un ascensore inclinato a Cheneil.

MONTEROSA SKI

Il cuore è la Val d'Ayas che ha come fulcro, Champoluc alla fine della valle. La fama internazionale del Monterosa è dovuta principalmente a tre elementi: la grande varietà delle sue piste che si addicono ad ogni tipologia di sciatore, l'enorme offerta di sport estivi (incluso lo sci) e le sue meravigliose foreste di larici e pini, che fanno da magico scenario alle piste. Dal paesino di Champoluc parte il circuito "Sci ai piedi - Monterosa Ski", che offre la possibilità allo sciatore di godere di un panorami senza eguali, specie se ci si allunga sino alla località di Frachey.

VALTOURNANCHE

Sorge a 1.524 metri di altezza, a 18 km da Châtillon e a 9 km da Breuil-Cervinia, con cui forma un unico e sconfinato comprensorio sciistico. Nel comprensorio, che dispone di oltre 30 km di piste da discesa e per gli amanti dello sci di fondo, una doppia scelta: l'anello di Breuil-Cervinia, 3 km di pace immersi nella natura, e quelli di Valtournanche, dove le apprezzate piste di Champlève e Maen offrono circa 10 km di piste suggestive. E per chi ama lo sci di fondo escursionistico, sempre a Valtournanche, proposte da 3-4-5 km con partenza a monte della Telecabina Valtournanche-



Salette.

Sia a Cervinia sia a Valtournenche, accesso gratuito con ski-pass valido minimo 6 giorni e possibilità noleggio attrezzature in tutte le piste.

LA LOMBARDIA

La bellezza e varietà del paesaggio della Lombardia consente di praticare tutti gli sport invernali. Le località sciistiche si trovano in Valtellina, nell'estremo nord-est della regione, nelle valli Bergamasche o nelle Valli Bresciane. Tonale, Ponte di Legno, Presena sono i centri principali tra Val Camonica, la più grande valle d'Italia, e Val di Sole, a cavallo tra Lombardia e Trentino e nel mezzo dei due Parchi naturali dell'Adamello di Brenta e dello Stelvio.

SANTA CATERINA VALFURVA, Alta Valtellina

Il Parco Nazionale dello Stelvio e solcato dal torrente Frodolfo e Santa Caterina Valfurva è la perla. Offre 40 km di piste di discesa comprese tra i 1700 e 2800 mt ed è nota soprattutto, per ospitare le più importanti gare internazionali di sci nordico, per aver dato i natali a Deborah Compagnoni e per le innumerevoli possibilità di praticare lo sci primaverile fuoripista.

Per gli appassionati dello sci di fondo ci sono due anelli per un totale di 15 km di percorsi che sono sempre costantemente innevati da Novembre a Maggio, grazie alla temperatura ambientale e al moderno impianto di innevamento artificiale.

IL TRENTINO

ALTA PUSTERIA

L'Alta Pusteria, notissima per le Tre Cime di Lavaredo, è una delle destinazioni più apprezzate e storiche delle Dolomiti. Questo comprensorio in Alto Adige conta 77 km di piste incantate, ma soprattutto più di 200 km destinati allo sci di fondo, che le valgono - a ragione, il titolo di Paradiso dello sci di fondo. La capitale dello sci di fondo è infatti Dobbiaco, una delle località del comprensorio - famosa per aver ospitato anche gli importanti eventi di Coppa del Mondo.

Le aree sciabili della Croda Rossa, del Monte Elmo e del Monte Baranci garantiscono al

comprensorio, inserito nel più grande Dolomiti Superski, una garanzia di divertimento per chi vuole vivere lo sci a 360 gradi circondato da panorami che tolgono il fiato. Per chi non ama sciare, in Alta Pusteria si può provare una fantastica pista naturale da slittino, che anche in notturna, garantirà un sicuro divertimento.

PLAN DE CORONES o KRON-PLATZ

Situata nel pieno cuore della Val Pusteria sul versante sud, la stazione di Plan de Corones o Kronplatz, in tedesco, è dotata di 116 km di piste adatte sia a sciatori che snowboarder. L'area comprende anche le località di San Vigilio di Marebbe, Brunico, con la frazione di Riscone, e Valdaora.

Definita come "la montagna ideale dell'Alto Adige", sia per le sue piste che possono essere innevate anche artificialmente, che per gli oltre 30 impianti di risalita di ultimissima generazione, ma anche per la possibilità di praticare sci di fondo, slittino, freerider e freestyler, offre il nuovo "Snowpark Plan de Corones", dotato di rail, box e kicker, che assicura il massimo divertimento. Per chi volesse vivere la magia di questa valle, c'è la possibilità di poter prendere parte ad un viaggio a bordo di uno slittone trainato da cavalli sia in diurna che in notturna sotto un cielo stellato che riempirà gli occhi e i cuori di dolci ricordi.

Alla GAM di Torino le suggestioni di Monet

“Monet” - Galleria d’Arte Moderna, Torino
Fino al 31 gennaio 2016
Catalogo Skira - www.gamtorino.it

Di Franca D. Scotti

Un’eccezionale rassegna monografica dedicata al grande Claude Monet, con i capolavori dalle Collezioni del Musée d’Orsay, è in corso alla Galleria Civica d’Arte Moderna e Contemporanea di Torino, prodotta da Skira, con Città di Torino e Gam.

Gli studi condotti a partire dal 1980 hanno messo in luce alcuni aspetti meno conosciuti del lavoro dell’artista, e la mostra di Torino intende rendere omaggio a uno dei più grandi artisti francesi, facendo comprendere il suo ruolo di figura chiave per la storia dell’arte.

Claude Monet fu tra i protagonisti, con Manet, Degas, Pissarro, Sisley, Cézanne e Renoir, della grande stagione dell’Impressionismo francese, tra gli anni Ottanta dell’Ottocento e il primo ventennio del Novecento.

Dopo un esordio all’insegna del realismo courbettiano negli anni ‘60 dell’Ottocento, i dipinti di Monet mostrano la cifra più pura dell’Impressionismo, prima di dare vita, inizialmente tramite uno sguardo sempre più acuto e penetrante, poi attraverso una li-

bertà e un lirismo sempre più marcati, a un intero capitolo dell’arte del XX secolo.

Gli oltre quaranta capolavori pre-

stati dal Musée d’Orsay, che conserva la collezione più importante dell’opera di Monet, testimoniano i momenti più

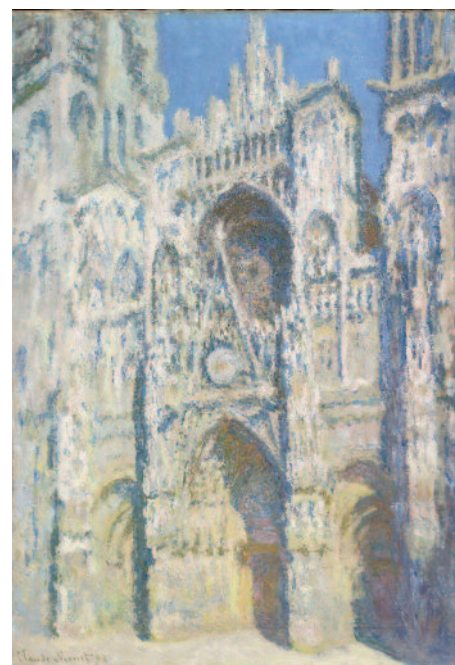


significativi e le svolte del suo percorso fin dagli esordi.

A rendere la mostra di eccezionale interesse è la concessione di prestiti di diverse opere mai prima presentate in Italia: un esempio su tutti è quello del grande frammento centrale de *Le déjeuner sur l'herbe*, opera capitale nel percorso di Monet per la precoce affermazione di una nuova, audace concezione della pittura en plein air e come passaggio cruciale per giungere all'Impressionismo.

Appaiono evidenti anche i luoghi che accolsero le fasi decisive della sua ricerca, da un lato gli studi dei riflessi della luce sull'acqua ad Argenteuil, dall'altro quelli legati al soggiorno di Vétheuil, che riprendono nello studio della resa luminosa della neve il precoce motivo de *La pie* (*La gazza*), anch'essa esposta. Davvero intrigante il trittico di apertura, appartenuto al mercante Durand-Ruel, la cui azione fu decisa per l'affermazione dell'Impressionismo e che svolse un ruolo di primo piano anche nelle vicende biografiche di Monet: la composizione vede al centro il dipinto di Camille Pissarro, *Entrée du village de Voisins*, affiancato a sinistra da Alfred Sisley, *L'île Saint-Denis* e a destra da Claude Monet, *Bateaux de plaisance*.

Culmine della mostra la indimenticabile figura intrisa di luce dell'Essai de figure en plein air *Femme à l'ombrelle tournée vers droite*, come *Les villas à Bordighera* che restituisce gli sfolgoranti colori che egli registra nel suo primo soggiorno nella Ri-



viera ligure.

Ad evocare la ricchezza dell'ultima parte della produzione dell'artista sono altre presenze d'eccezione come le due straordinarie versioni della Cattedrale di Rouen: *Le portail, temps gris*

e *Le portail et la tour Saint-Romain, plein soleil*. Qui il gioco di scelte cromatiche quasi antitetico rimanda alla messa a punto di serie e ripetizioni che egli compone tra gli anni Ottanta e la fine degli anni Novanta.



Balthus

Scuderie del Quirinale - Villa Medici
Retrospectiva e atelier a Roma
Fino al 31 gennaio 2016

Di Guerrino Mattei



Agli inizi del nuovo secolo, rannicchiato su una sedia a rotelle e un gatto sulle ginocchia, abbiamo conosciuto a Roma un uomo piccolo, consumato dal tempo, che si muoveva silenzioso per le sale della sua mostra a Piazza Mignanelli senza disturbare nessuno e quasi ignorato dal pubblico: era Balthasar Klosowski de Rola, in arte Balthus. A quindici anni dalla morte del pittore francese di origine polacca, e dall'ultima esposizione che gli è stata dedicata in Italia, le Scuderie del Quirinale, con

Electa e l'Accademia di Francia a Roma - Villa Medici presentano, dal 24 ottobre 2015 al 31 gennaio 2016, la mostra "Balthus": retrospettiva alle Scuderie del Quirinale e atelier a Villa Medici.

Curata da Cécile Debray, conservatrice al Museo Nazionale d'Arte Moderna Centre Pompidou, con la collaborazione di Matteo Lafranconi e di Evelyn Benesch, l'evento riunisce in parete più di duecento opere: quadri provenienti da importanti musei e da collezioni private prestigiose, ma anche un'ampia

selezione di disegni e fotografie, proponendo nuovi spunti di riflessione sul lavoro di uno dei più originali artisti del Novecento.

Balthus è profondamente legato all'Italia. Il suo primo viaggio nel nostro paese, nel 1926, rappresenta uno spartiacque per la sua vocazione artistica. Folgorato dalla scoperta dei maestri del Rinascimento toscano, in particolare di Piero della Francesca, l'artista ne eredita la chiarezza formale, la capacità narrativa, il senso della composizione.

È proprio da questa tradizione integrata dalla conoscenza dei movimenti italiani del realismo magico e della Metafisica, oltre che dalla Nuova Oggettività tedesca, che trae origine quell'atmosfera sospesa ed enigmatica che è caratteristica distintiva delle sue opere, in particolare dei capolavori degli anni Trenta. Il legame con l'Italia si rafforza a partire dal 1961, quando viene nominato direttore dell'Accademia di Francia a Roma. Nel 1964 si trasferisce nella capitale e stringe amicizia con Federico Fellini e Renato Guttuso. Da questo sodalizio scaturisce ironia e forte senso cromatico. Il gatto presente in quasi tutti i suoi dipinti diventa l'ideogramma personale, insostituibile più della firma stessa.

Rimane a Villa Medici fino al 1977, sviluppando una nuova pratica del disegno e della pittura. Trae ispirazione soprattutto dalle tecniche del passato per "reinventare" la propria.

Alle Scuderie del Quirinale la mostra presenta circa centocinquanta opere, riunendo capolavori appartenenti a tutte le fasi della carriera di Balthus, in un percorso cronologico che si dipana attorno ad alcuni temi centrali: l'eredità rinascimentale, l'infanzia, l'influenza di opere letterarie come *Cime tempestose* di Emily Bronte e *Le avventure di Alice nel paese delle meraviglie* di Lewis Carroll; l'importanza degli scambi con Antonin Artaud, André Derain, Alberto Giacometti o con suo fratello Pierre Klossowski. Sono esposti quadri chiave, come *La toilette de*

CathV (1933), *Le Roi des chats* (1935), *Les entants Blanchard* (1937), *La Patience* (1946-48), *La Chambre* (1952-54) ed anche *La Rue* (1933) dal MoMA, dipinto presentato per la prima volta a fianco alla prima versione realizzata dall'artista nel 1929.

A Villa Medici l'esposizione si focalizza invece sul processo di lavoro dell'artista durante il periodo romano e negli anni successivi. Attraverso più di cinquanta opere tra dipinti, disegni e fotografie. I visitatori hanno l'opportunità di scoprire gli aspetti meno noti dell'universo creativo di Balthus, nella cornice unica dell'Accademia francese che per sedici anni è stata il suo laboratorio.

La mostra propone diversi capolavori, tra cui *La Chambre turque* (1963-66), eccezionalmente prestato dal Centre Pompidou ed esposto poco lontano dalla stanza che raffigura, *Japonaise à la table rouge* (1967-76) e *Nu de pratil* (1973-77). Questi celebri dipinti sono accompagnati da una selezione di schizzi, fotografie e disegni preparatori che permettono al pubblico di ripercorrere le diverse fasi di lavoro.

Scuderie del Quirinale - Roma
La retrospettiva

Via XXIV Maggio 16

www.scuderiequirinale.it

Accademia di Francia - Roma
L'atelier

Viale Trinità dei Monti, 1

www.villamedici.it

Orario mostre:

da domenica a giovedì dalle 10.00 alle 20.00

venerdì e sabato dalle 10.00 alle 22.00

Biglietti: intero € 12,00 – ridotto € 9.50



Un secolo di Amarena

Mostra del centenario di Amarena Fabbri - Premio Fabbri 5^a ed.

Bologna, Palazzo Pepoli Campogrande
Fino all'8 dicembre 2015

Di Isotta Bartoletti

Nello splendido palazzo Pepoli Campogrande, al centro di Bologna, è stata allestita una mostra che fra arte, storia e delizie gastronomiche, racconta i cento anni dell'Amarena Fabbri. Donna Rachele Fabbri ne inventò la ricetta nel 1915 e da allora l'azienda familiare si è allargata in 11 filiali sparse nei cinque continenti. Dalla fine della seconda guerra mondiale avviene l'ampliamento e la diver-

sificazione dei prodotti fino ad arrivare a 1200, in 17 linee di produzione, seguite da 250 dipendenti. Amarena, sciropi, pasticceria, gelateria e "fuoricasa", rappresentano il buono di questa azienda a gestione familiare, oggi controllata dalla terza generazione. Un Made in Italy che ci rappresenta in tutto il mondo, celebrato in questa mostra attraverso uno degli elementi più riconoscibili, il famoso

e caratteristico vaso di ceramica bianca con decorazioni blu, realizzato nella bottega d'arte Gatti di Faenza. Di questo vaso ci sono altre versioni eseguite da artisti del 900, accanto ad opere d'arte che ne riprendono il simbolo nelle più disparate interpretazioni. Opere contemporanee inserite in un ambiente carico di storia, dove arredi, affreschi e una pregevole quadreria invitano alla visita.





Dagli Enti e Uffici del Turismo Estero

Rubrica a cura di Antonio Castello

Turchia: "Mancano gli italiani ma le cifre sono positive"

“È vero gli italiani sono mancati, ha detto nel corso di un incontro tenutosi a Milano Esin Zeynep Selvi che dirige l'Ufficio Cultura e Informazioni della Turchia, ma siamo comunque fiduciosi per il futuro perché il nostro Paese offre tutto quello che piace agli italiani: cultura, storia, archeologia, cucina, natura e mare. Globalmente, ha poi detto, nel mese di luglio c'è stato un incremento del numero di turisti internazionali del 5,1 per

cento rispetto a luglio 2014 con un totale di 5.480.502 arrivi. Nei primi sette mesi dell'anno gli arrivi sono stati 20.375.256 e, quindi, il calo complessivo è stato di soli 0,38 punti di percentuali”. Tedeschi, russi e inglesi comandano la speciale classifica degli arrivi, anche se la svalutazione del rublo ha impedito quest'anno a oltre mezzo milione di russi di fare le consuete vacanze al mare”. Di contro è stato registrato un



forte afflusso da parte di australiani (+29,7 per cento) e neozelandesi (+21,9 per cento) dovuto alle celebrazioni per i cento anni della battaglia di Gallipoli a Çanakkale. Crescita a due cifre anche per il mercato cinese, con un boom del 71,7 per cento rispetto ai primi sette mesi del 2014. Dati ancora più aggiornati arrivano dalla città di Istanbul, che da gennaio ad agosto ha ospitato il 7,2 per cento di turisti in più rispetto all'analogo periodo dello scorso anno.

Boom di turisti italiani verso Messico e Yucatan

Messico e lo Yucatan risalgono prepotentemente la classifica delle mete più amate dagli italiani, passando nel 2015 dalla 10.ma posizione per biglietteria acquistata nel 2014 alla 7.ma. Si possono sintetizzare così i numeri relativi ai collegamenti Italia-Messico presentati da Blue Panorama Airlines in occasione delle celebrazioni per il mese dello Yucatan presso il Padiglione del Messico all'Expo di Milano. A una domanda di mercato elevatissima (200 mila passeggeri italiani previsti entro il 2016 e oltre 140 mila visitatori messicani che scelgono l'Italia) la compagnia di bandiera italiana risponde rafforzando i collegamenti da Roma e Milano per Mérida e Cancun e punta forte sulla penisola dello Yucatan, il gioiello messicano famoso nel mondo per i meravigliosi siti archeologici della civiltà Maya, le bellezze naturali e le sue fantastiche spiagge caraibiche. All'evento, organizzato con l'Ente per lo Sviluppo Turistico dello Yucatan e con la Rappresentanza diplomatica messicana in Italia, hanno partecipato Saul Ancona Salazar, Segretario dell'Ente per lo Sviluppo Turistico dello Yucatan, Marisela Morales, Console del Messico a Milano, e Sarina Alvarez, Direttrice dell'Ente del Turismo Messicano in Italia.

Norvegia da Esperto

L'ufficio Norvegese per il Turismo presenta l'applicazione NORWAY EXPERT, parte di un progetto di formazione che aiuta a trovare le informazioni essenziali sul Paese per organizzare un viaggio turistico. Sono stati preparati dei brevi video di formazione per far conoscere le cose più importanti del paese e permettere di diventare un esperto, oltre alla possibilità di vincere 2 viaggi in Norvegia! Guardando i 10 video, di un minuto e mezzo ciascuno, con le informazioni pratiche sulla Norvegia e le sue più importanti regioni a livello turistico si potrà conoscere la NORVEGIA DA ESPERTO, sfidando il tempo e gli altri concorrenti per divertirti ancora di più. Dopo aver visto tutti i video, occorrerà superare 10 sfide con 5 semplici domande ciascuna. Per rendere più facile la partecipazione, saranno offerte due modalità. La prima consiste in una prova, dove sarà possibile potrai allenarsi per raggiungere l'abilità necessaria a rispondere in modo rapido, ma non terrà conto del punteggio. La seconda è una modalità gioco dove si compete con un punteggio che determinerà una classifica generale. Il piazzamento nelle prime due posizioni in classifica, determinerà la vincita di 2 viaggi premio in Norvegia.

“L'altra Olanda”. E' quanto si propone l'Ente del Turismo per il 2016

Per promuovere e rinnovare l'offerta turistica del Paese, per il prossimo anno si cambia rotta. Il programma sarà incentrato sull'“Altra Olanda”. In che cosa consista l'ha spiegata Mirjam Wortmann, direttrice dell'ente del turismo, “Attualmente ci sono ben 22 voli al giorno che collegano l'Italia all'Olanda e l'80 per cento degli arrivi avviene via aerea. Il nostro obiettivo, quindi, dovrà essere quello di indirizzare i turisti italiani non solo verso Amsterdam ma anche su Utrecht, Groningen e Maastricht. Per fare questo sono allo studio degli itinerari ad hoc su temi che riguardano i fiori, l'acqua e l'arte con cui cercheremo di attirare investimenti anche da altri operatori. Nel 2016, inoltre, ricorrerà il quinto centenario dalla morte del pittore fiammingo Hieronymus Bosch e sarà in programma dal 18 febbraio una mostra dedicata all'artista.

“Linz. Cambia”, ed è City of Media Arts dell'Unesco

“Linz.Cambia”, è lo slogan che rappresenta, al meglio, il capoluogo dell'Alta Austria. Fuori dall'iconografia classica di città austriaca, Linz è una città che ha saputo reinventarsi, rinnovarsi, anzi anticipare i tempi. Per questo l'Unesco l'ha premiata con il titolo di City of Media Arts. E' un titolo prestigioso, che unisce Linz ad altre 7 città nel mondo da Lione a Sapporo, da Tel Aviv a Gwangju, nella Corea del Sud. Significa che a Linz la tecnologia digitale è realtà, che l'arte elettronica è parte del vissuto quotidiano e ha contaminato le forme d'arte più tradizionali, significa che si vive condividendo e imparando di più, grazie alla tecnologia. L'Ars Electronica Festival (www.aec.at), un festival dedicato ai progetti di arte elettronica, ma anche semplicemente di creativa innovazione tecnologica, è nato a Linz nel 1979, quando per gran parte del mondo l'arte elettronica non era, semplicemente, una realtà. Il festival si celebra ancora oggi, portando in città le menti più creative e innovative. Per capire il livello dell'Ars Electronica Festival basta ricordare che negli anni scorsi sono stati premiati Pixar, Wikipedia e Wikileaks ma anche artisti del calibro di Alex Verhaest, Moniker, Douglas Henderson, Soichiro Mihara. Quest'anno gli iscritti al concorso, tenutosi a settembre, sono stati quasi 2900 in rappresentanza di 75 paesi. Linz è anche Ars Electronica Center (www.aec.at), la rappresentazione architettonica dell'omonimo festival: un museo di 6500 metri quadrati che è arte, innovazione, scienza e tecnologia da provare in prima persona spaziando dalla biologia alla sociologia, dalla videoarte all'architettura, dalla medicina all'ingegneria.

Hai la polizza del ca

TURISMO

presenta la sua nu



la polizza degli amici

L'assicurazione camper studiata appositamente per i nostri utenti che concede anche lo **sconto del 30%** su tutte le polizze (casa, infortuni, ecc.) comprese le auto del titolare dell'assicurazione e dei suoi familiari.

NON FAI INCIDENTI DA 5 ANNI?

Tariffa camper per tutta Italia classi da 1 a 5

la polizza PIÙ ECONOMICA
con le MIGLIORI GARANZIE

non perdere

fai il tuo preventivo personalizzato e scopri le nostre proposte su:

Camper in scadenza?

ITINERANTE

nuova convenzione!

Dorazio srl® ASSICURAZIONI

Amici di Turismo Itinerante

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

La polizza degli Amici di Turismo Itinerante!

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

info@turismoitinerante.com

l'occasione!

www.assicurazionecamperdorazio.it

Dal 18 ottobre non va più esposto il contrassegno di assicurazione

A decorrere dal 18 ottobre 2015 non è più obbligatorio esporre il contrassegno assicurativo sul parabrezza del proprio veicolo (auto, autocarro o camper, ecc). Si tratta di una grande innovazione tecnologica. Merito del Ddl liberalizzazioni che sta rivoluzionando il mondo delle assicurazioni: il bollino cartaceo è obsoleto, la targa dell'auto diventa la carta di identità del veicolo e con una semplice interrogazione elettronica, tramite Targa System, si potranno incrociare i dati archiviati dalle forze dell'Ordine, delle Agenzie delle Entrate e dalle assicurazioni. Ci sono tanti motivi che hanno condotto le autorità competenti a questo passo, ma il principale è uno: limitare le frodi. La semplice esposizione del tagliando come prova definitiva dell'assicurazione era diventato negli ultimi anni un comodo lasciapassare per i malintenzionati. In Italia si contano oltre 4 milioni di veicoli senza RCA ed ecco la soluzione: processi automatizzati e incrocio dei dati. Cosa cambia per chi ha sempre pagato l'assicurazione auto? In realtà praticamente nulla: chi ha sempre pagato la propria assicurazione non deve aspettarsi sorprese o documenti diversi da compilare. Chi ha l'assicurazione auto attiva viene riconosciuto direttamente dalla targa. Al prossimo rinnovo o acquisto di nuova polizza assicurativa, la compagnia ti invierà i soliti documenti della

polizza, potrebbe decidere di inviarti ancora il classico contrassegno, ma non dovrai esporlo. Fino al prossimo rinnovo cosa fare? Puoi decidere di lasciarlo o toglierlo, non cambia nulla. La cosa importante è avere sempre dietro il certificato, o la polizza, o la quietanza perché se fai un incidente è da lì che recuperi i dati della tua assicurazione. Il tagliando elettronico farà calare il prezzo delle assicurazioni? se le compagnie di assicurazione recuperano quattro milioni di polizze non pagate, per compensare dovrebbero ridurre il "premio" di un decimo, no? Ecco, in realtà non è proprio così. In realtà i sinistri causati dai 4 milioni di veicoli non assicurati sono pagati dal fondo garanzie vittime della strada che equivale attualmente il 2,5% dei premi assicurativi. In questo caso il calo sarebbe inferiore al 2,5% perché il problema principale degli alti costi assicurativi sono le truffe di chi è assicurato, non i sinistri causati da chi non lo è. Senza RC auto vai poco lontano: ecco le maxi-multe. Non si scherza con il Targa System. Ecco il prezzo delle multe in tre occasioni diverse: 841 euro e sequestro del veicolo se viene rilevata l'assicurazione scaduta; 168 euro per la mancata revisione; 1998 euro per chi viaggia su auto sottoposte a sequestro. Controlli automatici in Italia. Per ora è il pubblico ufficiale a eseguire il controllo, ma sono già in can-

tiere delle soluzioni automatizzate che hanno lo stesso scopo di autovelox e varchi ZTL: controllare in modo automatico le vetture. E, nel caso, distribuire conti salati agli automobilisti inadempienti. Questa soluzione è già realtà, dove il Targa System della polizia riprende con una telecamera installata sulle proprie auto tutti i veicoli in transito. Il computer portatile legge in pochi secondi l'auto, invia i dati, incrocia e restituisce tutti i risultati: anomalie, tasse non pagate, assicurazione, eventuale denuncia di furto a carico del veicolo. Dopo poche centinaia di metri c'è una seconda pattuglia per eventuali controlli, oppure è la stessa pattuglia che seguendoti in strada, ti sorpassa e ti obbliga a fermarti per controlli e accertamenti di rito. Le domande da porsi ora sono altre: esisteranno degli sbagli? Siamo sicuri che gli archivi siano aggiornati in modo efficace dalle compagnie assicurative? Le nostre targhe verranno riprese da strumenti simili a quelli dell'autovelox o dei tutor: chi ci assicura che i dati siano presi in modo corretto? La lettura sarà fatta in automatico, ma il valore del documento è sempre valido. Sarà possibile fare ricorso? È ancora troppo presto per rispondere a queste domande, ma si spera che tutto proceda nel modo giusto. E sicuramente avremo sempre la possibilità di fare un ricorso, nel caso di ingiustizia.



Ivan Perriera, Responsabile Nazionale del Laboratorio Turismo

La notizia non è più una “notizia”. Tutto il mondo del turismo itinerante ne è da tempo, a conoscenza. Ma a noi piace tornarci sopra per rimarcare l'evento.

Il “nostro” Ivan Perriera ha accettato di riprendere a frequentare i labirinti romani della politica con un incarico prestigioso e quanto mai importante per tutto il nostro settore: Responsabile Nazionale del Laboratorio Turismo creato e voluto dallo svecchiato e più sereno ma fortemente impegnato e responsabile gruppo politico, l'Italia dei Valori.

Troppo facile, ma indispensabile, ora ricordare che il nostro settore è debitore all'Ivan Perriera sin dall'ormai lontano 2008 quando riuscì a coinvolgere l'allora Ministro Di Pietro, invitandolo alla inaugurazione della edizione di quell'anno del Salone del Turismo Itinerante di Carrara (unico e mai più ripetuto Ministro presente alle numerose inaugurazioni di Fiere e mostre del nostro settore) e che immediatamente individuò la soluzione nel costringere i gestori delle aree a realizzare le strutture per il carico e scarico delle autocaravan, legando la concessione della licenza alla realizzazione dei pozzetti. Nel giro di pochi mesi, dopo ben 18 anni di attesa, la stragrande maggioranza delle Stazioni di Servizio autostradali si adeguarono alle nuove disposizioni realizzando



quanto richiesto ed apparve, finalmente, la opportuna segnaletica sulla cartellonistica autostradale. Cosa più unica che rara in tutta Europa. Possiamo condividere o meno quanto si fa o non si fa in politica, di quale colore e quali ideologie ci si faccia portabandiera ma se non si è del “giro”, se non si è “dentro”, non si riuscirà mai ad ottenere un ben che minimo risultato. E allora a questo punto sorge imperiosamente un pensiero: Ma perché non tentare anche questa via, vista, fra l'altro, l'assoluta incapacità degli “altri” di costruire un dialogo tale da rendere più coeso e “credibile” il nostro settore! Poi, lo sappiamo tutti, e ancora di nuovo, la notizia non è più una notizia ... la proposta dell'IVA al 4%, quale detrazione sull'acquisto degli autoveicoli (dai quali sono escluse solo le autocaravan) per i familiari di persone con gravi handicap, non è passata ma almeno per la prima volta abbiamo avuto una risposta, una risposta negativa ma almeno rapida e che co-

munque qualcosa avrà pur smosso. E allora avanti tutta e soprattutto per “tutti” perché, e questa è sempre stata la filosofia portante della Unione Club Amici sin dall'ormai lontano 1996 quando nacque, non importa di quale tessera si sia in possesso ne quale adesivo si porti a spasso sul vetro del proprio veicolo, ma importante è lavorare e produrre a favore di tutto il turismo itinerante. Questo è stato un impegno fondamentale di questa Federazione sin dalla sua nascita e con l'incancellabile insegnamento del compianto amico Aldo Gravagnuolo; l'UCA ha sempre supportato qualsiasi iniziativa politica a favore del settore e, certamente, non ci tireremo indietro proprio per le attività che il “nostro” Ivan Perriera cercherà di portare avanti a favore del settore, con rinnovato entusiasmo nei meandri della politica romana, senza che questo venga vissuto come una condivisione di “partito”.

Buon lavoro amico. L'Unione Club Amici è tutta con te.

il campeggio

italiano since 1957

ORGANO DELLA CONFEDERAZIONE ITALIANA CAMPEGGIATORI

camp

FIRENZE

Novembre - Dicembre 2015

Anno LVII - N. 440 - Poste Italiane S.p.A. - Sped. Abb. Postale D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n.46) a. 1, c. 1, DCB PO

65 ANNI DI TURISMO ALL'ARIA APERTA UNA PASSIONE PER LA LIBERTA' OLTRE CONFINE



*La Confedercampeggio augura
un mondo di **auguri** e di **serenità***

L'opinione di Beppe Tassone

Preferisco il presepe all'albero, sento maggiormente "mio" Gesù Bambino rispetto a Babbo Natale: credo nella poesia della notte santa e rivivo ancora i ricordi dell'infanzia, quando attendevo i doni in un'atmosfera di letizia e di mistero.

Anni ne sono trascorsi tanti, ma la voglia di tornare alle radici, di ricostruire il mosaico i cui tasselli si sono scomposti è veramente forte, e mi parrebbe un Natale sprecato se non cercassi di tornare con i piedi saldi sulla terra scrivendo una letterina a Gesù Bambino.

Una letterina nella quale non chiedo doni o grazie, auspico solo che si abbia voglia, capacità e coraggio di restituire il territorio alla sua importanza, di renderlo nuovamente parte importante e determinante della nostra vita, dei nostri rapporti, del nostro habitat.

Lo scrivo pensando al turismo che deve recuperare a pieno la sua forza trainante, anche per l'economia, lo scrivo con negli occhi gli scandali di troppi terreni violati e violentati dalla criminalità e dall'incuria, lo scrivo guardando le foto, pubblicate sui giornali, dei troppi disastri che ci hanno afflitto in quest'ultimo anno, per lo più riconducibili all'uomo e alla sua incapacità di rispettare l'ambiente.

Il presepe che ho nei miei ricordi, quello che il giorno dell'Immacolata allestivo in casa su un grosso tavolo, aveva il territorio e l'ambiente come elementi preponderanti.

Si andava a cogliere il muschio, si segnavano le stradine con la ghiaia bianca e le montagne fatte con carta verde e marrone indicavano una barriera difensiva che dava sicurezza.

Poi i pastori, le pecorelle, il pescatore e laggiù la Capanna con il Bimbo tra Maria e Giuseppe.

Un ambiente che incuteva rispetto, con lucine che non davano fastidio e non erano invasive e il paesaggio che bene si inseriva nel contesto dei giorni di festa.

Non voglio fare la guerra al consumismo né a chi vorrebbe sconfiggere la tradizione: credo che vi sia una via di mezzo e soprattutto si debba sempre mettere l'essere umano al centro dei ragionamenti.

Il territorio, il nostro habitat, non può essere sconfitto ed umiliato ogni giorno, non si può continuare a credere che tutto sia ammesso, tutto si possa fare e che nessuno giunga a presentare il conto.

E il conto lo stiamo pagando, anche salato, non solo piangendo i morti e contando i feriti nei disastri naturali, ma confrontandoci anche con le difficoltà a continuare a reggere un sistema turistico che sia sostenibile, nel quale l'integrazione di tutte le sue componenti tenda ad un risultato virtuoso e rispettoso l'uno degli altri.

Questa la mia letterina a Gesù Bambino, con l'augurio che possa aiutare questa nostra umanità e trovare le ragioni per ricominciare a rispettare e a farsi rispettare.

E che aiuti soprattutto il mio Paese ad uscire da un vicolo cieco nel quale si è andato a chiudere: non penso solo alla terra dei fuochi, un po' ovunque emergono le ferite inferte al territorio.

Ci stiamo uccidendo e stiamo compromettendo il futuro di figli e nipoti...almeno a Natale cerchiamo di imporre una inversione di tendenza.

Lo scrivo a Gesù Bambino con la speranza che, almeno Lui, voglia aiutarci in un'impresa titanica, ma determinante per il nostro futuro.

Buone Feste



TURISMO
all'aria aperta

Gli itinerari Gustosi

territorio ♦ ambiente ♦ enogastronomia





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

Natale: anche a tavola siamo tutti Francesi

Dedichiamo alla Francia insanguinata dal terrorismo e al Mondo intero, che vuole e deve reagire agli assassini, la ricetta regina del "Natale parigino" e questo Editoriale su "Itinerari Gustosi". La ricetta è speciale, è un "Inno alla vita", sontuosa e familiare a un tempo. E' un dolce da grandi feste: Natale, Pasqua e matrimoni, simbolo di condivisione con tutta la famiglia, con i bambini, parenti e amici. Non obbliga a brindisi importanti, sempre difficili come in questi tragici momenti, provocati dall'attacco terroristico che ha colpito Parigi il 13 novembre scorso, e dall'esplosione dell'aereo russo nei cieli del Sinai-Egitto: centinaia le vittime inerti e inconsapevoli.

Il dolce di questo Natale di dolore e di intime riflessioni si chiama "Croquembouche", traducibile con l'espressione "Croccante in bocca". E' una piramide conica che può avere varie dimensioni, dai 50 centimetri al metro di altezza, costruita a mano inserendo dal basso verso l'alto bigné riempiti di crema o panna o Chantilly. Il ripieno potrebbe consistere anche in una mousse salata. La sua forma è decisamente quella dell'Albero tradizionale. Invece dei festoni, filamenti di caramello scendono dalla punta alla base. Sono fili dolci, che colorano la giornata e conducono ai regali sottostanti.

In questo clima di austerità e semplicità, i regali si annunciano nell'ambito della più stretta quotidianità. Parlano di antichi valori, di solidarietà, diversità e condivisione. Sono doni utili e personali. Sono indirizzati al benessere personale, sotto forma di sedute di "riflesso armonico del piede", oppure di "bonus" per una scuola di danza (va molto il "Tango Olistico", ovvero la "Danza che apre il cuore"). Regali dedicati anche al confort nella casa, come gli ozonizzatori per ambienti e piccoli elettrodomestici che semplificano le nostre giornate in cucina.

Mai come quest'anno gli esperti propendono per un "Natale con i tuoi" e, per i viaggi, consigliano quelli a breve raggio, con obiettivi utili, con riferimenti alimentari in aiuto della dispensa saccheggiate dal periodo festaiolo. Non dimentichiamolo: siamo nel Paese dell'enogastronomia più ricca del mondo. Basta una visita al nostro Appennino per gustare funghi, tartufi, mele renette, castagne e birre artigianali. E ricordiamoci del nostro "mare d'inverno" e dei suoi preziosi "abitanti", pesci e molluschi arricchiranno il menu di S. Silvestro e della piadina che fa sempre più rima con regina...della tavola. Per non parlare, infine, dei nostri vini: il Gutturino piacentino e il Sangiovese romagnolo come l'Albana, il Pignoletto bolognese, il Lambrusco emiliano, accompagnatore ufficiale della portata dei "Bolliti misti" per non tralasciare l'indimenticabile "Salama da sugo" ferrarese, ed il pane pure ferrarese e l'anguilla delle Valli di Comacchio.

Riccardo Rolfini

li itinerari
Gustosi

Mensile - Anno 21° - N. 235
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
Riccardo Rolfini
riccardorolf@libero.it

Vicedirettore
Lamberto Selleri
lsellerii@hotmail.com

Grafica
Silvia Sacchi
info@ideasilvia.com

Collaboratori:

Antonio Castello, Federica Pagliarone,
Romina Rolfini, Sara Rossi, Franca Scotti

Mariella Belloni, Rodolfo Bartoletti,
Domenico Carola, Luca Domini,
Antonello Fiorito, Pier Francesco Gasperi,
Giuseppe Lambertucci, Guerrino Mattei,
Camillo Musso, Rosanna Ojetti,
Marisa Saccomandi,
Beppe Tassone, Tania Turnaturi

Luigi Boschetti, Vittorio Dall'Aglio,
Ivan Perriera, Gianni Picilli,
Pasquale Zaffina

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

Sommario

Fatti e Commenti	pag. 90
Itinerari	pag. 96
Gastronomia	pag. 100
La ricetta	pag. 103
Andar per campi	pag. 106

Cosmofood continua a crescere: 20% di presenze in più



Si è chiuso a Vicenza Cosmofood, il salone dedicato a food, vino, birra, attrezzature, bio, vegan e gluten free. 36.000 presenze nei quattro giorni con un aumento del 20% rispetto al 2014. “Numeri che avrebbero potuto essere anche più elevati – spiega Mauro Grandi, direttore della manifestazione – se il weekend non si fosse aperto con le notizie tragiche da Parigi che hanno influenzato i programmi di tutti noi. È comunque cresciuta molto la qualità del pubblico presente, che ha dimostrato grande interesse per i 350 espositori e partecipazione a tutti gli eventi proposti”.

Quest'anno per la prima volta Cosmofood è stato organizzato in due padiglioni, con uno spazio interamente dedicato alle

tecnologia e alle attrezzature per la ristorazione. “Il pubblico professionale ha risposto in modo entusiastico – prosegue Grandi – affollando gli stand già da sabato e in modo costante fino a martedì sera. Abbiamo già una lista di 30 nuove aziende che si sono prenotate per il prossimo anno: con ogni probabilità i padiglioni diventeranno tre, di cui ben due dedicati al settore professionale”.

Quasi tutti esauriti gli oltre 100 eventi in programma, a cui hanno preso parte in totale 3850 persone. Affollati tutti gli incontri professionali, in particolare quelli sui temi del marketing e della gestione nella ristorazione, segno di un settore che continua ad investire nel proprio futuro. Sono andati a ruba i posti nelle

degustazioni di vini, birre e distillati organizzate dalle tre associazioni di degustatori coinvolte: Ais, Fisar e Onav. Un pubblico particolarmente attento e interessato quello dei corsi di cucina vegana e gluten free, mentre il record di partecipazione è stato toccato dal seminario sulla cucina afrodisiaca organizzato dal blog ErosKitchen.

“La formula di Cosmofood – conclude Grandi – si è dimostrata ancora una volta vincente: la sua capacità di rivolgersi contemporaneamente ad appassionati e professionisti consente agli espositori di rendere massimo il vantaggio per la loro partecipazione”.

Appuntamento quindi al 2016 dal 12 al 15 novembre 2016 alla Fiera di Vicenza.

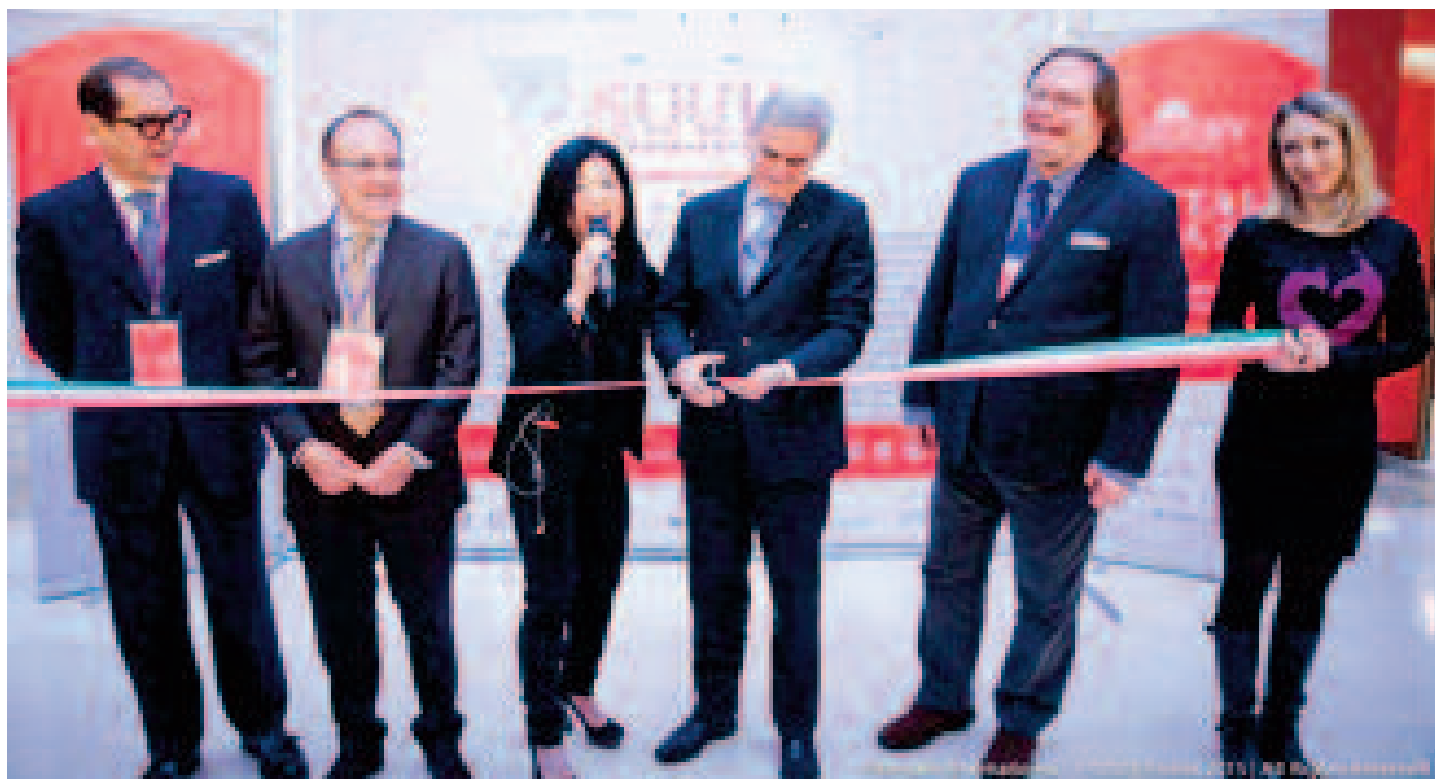
A Mosca la 12^a edizione di Vinitaly Russia

Verona-Mosca, 16 novembre 2015 – Più di ottocento etichette tutte italiane in rappresentanza di singoli produttori di vino, delle collettive delle Camere di Commercio di Udine e Gorizia-Friuli Venezia Giulia, di IW&SP - Italian Wine & Style Promotion e della Regione Veneto e una attenta selezione tra i più autorevoli importatori del settore vitivinicolo – in tutto circa duemila visitatori -, sono presenti oggi (16 novembre) alla 12^a edizione di Vinitaly Russia, in corso presso l'esclusivo Swissôtel Krasnye Holmy di Mosca. Per l'occasione, Vinitaly International ha rinnovato il suo impegno in materia di educazione e formazione all'estero, attraverso l'organizzazione di una vasta gamma di iniziative volte a pro-

muovere il vino italiano in un mercato così difficile, ma al contempo promettente, come quello russo.

L'appuntamento russo si concentra in un'unica giornata, durante la quale Vinitaly International ha organizzato un programma suddiviso in sette Masterclass, qualificando l'evento tra i più importanti sul territorio interamente dedicato al mondo vino. Solo lo scorso anno ha infatti ospitato, sempre in un solo giorno, più di 1600 professionisti e il numero record di 1700 vini provenienti da tutte le regioni d'Italia. Situato ancora una volta nel Centro Congressi del Swissotel Krasnye Kholmy, Vinitaly Russia presenta inoltre il suo tradizionale Walk Around Tasting, confermando la colla-

borazione con alcuni dei più grandi nomi dello scenario dell'importazione russa, come Simple, Fort, Ast-international Environment, DP-TRADE, MBG and Millenium, collaborazioni consolidate negli anni presentate insieme a due new entry, Winedom e Noble House, per offrire una più ampia scelta di cantine di piccole e medie dimensioni che intendono entrare nel in questo particolare mercato. Il programma educativo è arricchito infine da due Executive Wine Seminars di VIA (Vinitaly International Academy) dove il direttore scientifico, Ian D'Agata, viene affiancato per la prima volta da Veronica Denisova e Nikolay Chashchinov, i primi due VIA Italian Wine Ambassadors di nazionalità russa.



"The Kitchen Tour" a Casa Artusi

Di Rodolfo Bartoletti



Una trentina di chef da tutta Italia, con una grande rappresentanza dall'Emilia Romagna, si sono dati appuntamento il 17 settembre a Casa Artusi a Forlimpopoli per "In The Kitchen Tour", sesta ed ultima tappa dell'innovativo circuito italiano, ideato ed organizzato dall'Associazione CHIC, Charming Italian Chef. Chic è un gruppo di cuochi sparsi in tutta Italia il cui fascino è espresso dall'altissimo livello della cucina che propongono; una cucina, prima di tutto italiana, interpretata con grande creatività, nel rispetto delle materie prime, espressione dell'inestimabile miniera di prodotti di cui è ricco il nostro Paese. E' un gruppo che nasce per catalizzare lo spirito di forte tradizione ed innovazione italiana e per diventare un traino convinto e convincente per il

settore. Una risposta alle esigenze di fare sistema ed essere interlocutore autorevole di istituzioni ed aziende che vogliono promuovere la grande cucina della nostra penisola (il Made in Italy culinario), per esportarla ovunque, attraverso manifestazioni, eventi ed attività di comunicazione. La cucina della nota Casa Artusi ha ospitato l'originale evento riservato ai professionisti della ristorazione: una vera e propria jam session dei sapori per raccontare e far conoscere prodotti di qualità del territorio, studiarli, assaporarli e sperimentarli attraverso creazioni ed impieghi innovativi. Protagonisti alcuni soci Chic tra cui Riccardo Agostini del ristorante Il Piastrino di Pennabilli, lo Chef marchigiano Michele Biagiola che all'inizio del 2016 aprirà il suo nuovo ristorante,

Davide Censi della Trattoria Antichi Sapori di Parma, Edi Dottori del ristorante Sala della Comitissa di Baschi, Gian Paolo Raschi del ristorante Guido a Miramare, Roberto Rossi della Locanda del Feudo di Castelvetro di Modena, Paolo Trippini del ristorante Trippini di Civitella Del Lago, Pier Giorgio Parini del Ristorante Locanda del Povero Diavolo di Torriana, e alcuni tra i grandi protagonisti della cucina dell'Emilia Romagna. 30 Chef insieme, impegnati ad improvvisare piatti con i prodotti forniti da altrettanti produttori di alta qualità.

Culla europea di numerose varietà di formaggi, pere e altri frutti quasi dimenticati, patria del buon cibo e della convivialità e dove, da sempre, gli Chef lavorano ogni giorno in stretta connessione con il loro territorio.

Accordo di filiera per la tutela dell'olio extra vergine di oliva italiano

Di Antonella Fiorito

I contenuti di questo accordo siglano un nuovo inizio nel settore dell'olio d'oliva ed è strategica per il rilancio del settore simbolo del made in Italy agroalimentare. Un settore che oggi esprime un valore di 1,4 miliardi di Euro alla pianta e sviluppa più di 3 miliardi di Euro nella fase industriale della filiera pari al 3% del fatturato totale dell'industria agroalimentare del nostro Paese. I contenuti di questo accordo sono stati illustrati nel corso di una conferenza stampa dai vertici delle organizzazioni dei produttori olivicoli Aipo, Cno, Unasco, Unaprol, Unapol; da Assitol, Federolio e le organizzazioni rappresentative dei frantoiani Assofrantoio.

I sette articoli che lo compongono regolano i reciproci interessi all'interno della filiera e siglano un'intesa storica senza precedenti; dopo anni di difficili tentativi. In sintesi l'intesa stabilisce: la validità triennale dell'accordo a partire dalla campagna di commercializzazione 2015-2016; l'impegno dei produttori a garantire specifiche qualità ed organolettiche del prodotto, tracciato, in linea con i parametri comunitari certificati da laboratori accreditati; il pagamento di 40 centesimi di euro al chilo in più rispetto ai prezzi di mercato, rilevati sulla Borsa merci di Bari, per

partite di oli extra vergine di oliva qualitativamente superiori e con un'acidità massima di 0,4%; stabilisce caratteristiche dell'olio extra vergine di oliva, standard di qualità elevati, sicurezza alimentare, modalità e tempi di consegna di uno stock di 10mila tonnellate di prodotto che dovrà essere consegnato entro marzo 2016 con scadenza ogni prima settimana del mese e quantitativi variabili tra mille e le tre mila tonnellate a partire dalla firma dell'intesa. Nell'accordo si stabiliscono altresì: i termini di prelievi e campionamenti per analisi; le procedure per dirimere le controversie e i tempi di pagamento. La parte più politica dell'intesa prevede un impegno da parte dei firmatari a valorizzare il contenuto dell'accordo e in prospettiva a definire forme facoltative di riconoscibilità in etichetta del prodotto destinate al consumatore finale.

"L'accordo raggiunto da tutta la

filiera olivicola è frutto di un intenso lavoro portato avanti nel 2015, il quale premia tutti i produttori virtuosi che, con enorme sacrificio, producono olio extravergine di alta qualità, senza residui ed a basso impatto ambientale. Inoltre -ha dichiarato - il Presidente dell'Unasco Luigi Canino - l'accordo ha come obiettivo quello di valorizzare l'olio extravergine d'oliva 100% italiano e far sì che giunga ai consumatori di tutto il mondo".

"E' un accordo serio - ha aggiunto Davide Granieri, presidente di Unaprol - firmato da persone serie che hanno la vera rappresentanza del settore; dove non si tratta solo di prezzi, ma si riaffermano le volontà positive degli attori veri della filiera, un tempo alternativi, oggi invece ancora più competitivi e più motivati a sostenere la qualità e l'origine italiana del prodotto che è il vero punto di forza del made in Italy".



L'enogastronomia del Viterbese alla ribalta di VisiTuscia



“Questa edizione di VisiTuscia, volutamente improntata all'enogastronomia, testimonia con sempre più chiarezza che la strada della qualità nella tipicità da tempo intrapresa, contribuisce a far emergere le nostre imprese e i nostri prodotti” E' quanto ha dichiarato Vincenzo Peparello, Presidente della Confesercenti di Viterbo nonché ideatore e organizzatore della manifestazione, iniziativa che nasce da un partenariato tra il C.A.T. Confesercenti della provincia di Viterbo, la locale CCIA e Unioncamere Lazio. “Accanto all'aspetto storico e archeologico, ha detto ancora Peparello, un ruolo importante

riveste l'enogastronomia come hanno dimostrato gli operatori intervenuti il cui interesse per le nostre produzioni è stato notevole. Quest'anno erano presenti 31 buyer di cui 10 provenienti dall'estero e in particolare dalla Lettonia, Polonia, Regno Unito, Romania e Russia, A neppure dieci giorni dalla chiusura dei lavori è giunta alla nostra segreteria un vivo plauso per come è stata organizzato il workshop e soprattutto per come stanno andando le trattative avviate ai tavoli”. Turismo e enogastronomia è, dunque, il binomio vincente per un rilancio della Tuscia in campo nazionale ed estero. Di grande interesse e per questo

molto apprezzato il tour riservato agli operatori tra i quali quest'anno c'erano alcuni importanti importatori di prodotti dell'agroalimentare provenienti oltre che dall'Italia, da altri paesi europei (Albania, Germania, Iran, Moldavia, Regno Unito e Romania). L'itinerario prescelto ha interessato, principalmente la Strada dell'olio DOP di Canino e la Strada del Vino e dei prodotti tipici della Teverina, passando per Montefiascone e soffermandosi a Bolsena. La strada dell'Olio DOP Canino in realtà tocca anche i Comuni di Arlena di Castro, Cellere, Ischia di Castro, Farnese, Tessennano, Tuscania, Montalto di Castro. Una vasta

area in cui si trovano oliveti, frantoi, agriturismi, aziende specializzate in prodotti tipici e tradizionali, nonché attrattive culturali, naturalistiche e storiche. Ma non da meno è stato l'interesse per la Strada del Vino della Teverina, territorio che comprende i Comuni di Bagnoregio, Bomarzo, Castiglione in Teverina, Celleno, Civitella d'Agliano, Graffignano e Lubbriano. È in questa zona, nella valle del Tevere, che vengono prodotti alcuni tra i migliori vini Doc e Igt del Lazio. Non a caso proprio a Castiglione in Teverina è stato allestito, nelle cantine che un tempo appartenevano al Conte Vaselli, uno dei più affascinanti Musei dedicati al Vino. " Con questa edizione, ha detto ancora Peparello, si è rafforzato il convincimento sulle potenzialità della nostra terra ad accogliere turisti interessati ad abbinare alla visita culturale e artistica quella enogastronomica".

La Tuscia, infatti, – ha dichiarato Domenico Merlani, presidente della Camera di Commercio Viterbo – vanta una vastissima produzione enogastronomica, che ne fa un vero e proprio paradiso per gli amanti della buona tavola. Tale straordinaria quantità e varietà di prodotti tipici è il riflesso non solo di un'antica tradizione agro-pastorale, tuttora viva nei piccoli borghi medievali, ma anche delle stesse caratteristiche chimiche e geologiche della zona, e cioè il suolo vulcanico e l'estrema ricchezza delle acque, che hanno reso queste terre fertillissime. Un'enogastronomia che fonda le sue basi, principalmente, su due prodotti: l'olio e il vino, senza evidentemente sottacerne altre come la nocciola, la castagna o la patata. Sicuramente, però, uno dei suoi gioielli o, "giacimenti" come amava definirli il grande Veronelli, è l'olio, prodotto in varie zone e soprattutto intorno al

Lago di Bolsena, con i suoi uliveti secolari, e nella Maremma viterbese. L'olio più pregiato è quello di Canino, uno dei migliori del Lazio, che per la sua eccellenza ha ricevuto, tra i primi nel nostro Paese, il riconoscimento del marchio DOP (Denominazione di Origine Protetta) cui si è aggiunto poi il marchio DOP Tuscia. Accanto all'olivicultura si colloca la viticoltura, presente un po' ovunque, ma diffusa soprattutto in tre aree: una prima attorno al Lago di Bolsena, una seconda nelle campagne della fascia tirrenica e una terza nella Tuscia tiberina, in un paesaggio, che già richiama quello dell'Orvietano, reso unico dalla presenza dei "calanchi", spettacolari erosioni d'argilla digradanti verso il Tevere. Dopo un periodo di crisi, i vini della Tuscia sono divenuti negli ultimi anni molto apprezzati e per questo sono stati quasi tutti insigniti dei riconoscimenti DOC o IGT.





Collio in tavola



La cucina frontiera sopra le due Gorizie - Picolit e i suoi fratelli, tutti “figli della Ponca”- L’Isontino sorprendente

Di Riccardo Rolfini

COLLIO - BRDA
(GORIZIA-ITALIA
e NUOVA GO-
RIZA - SLOVE-

NIA)- Sembra un gioco, ora che della frontiera non c’è più neppure la linea per terra. Un gioco arrampicarsi fino ai castelli di S. FLORIANO italianissimo o le stradine di S. MARTINO sloveno, scoprire angoli colorati dai rossi, gialli e arancione esagerati del tardo Autunno. Il nostro itinerario è di una cinquantina di chilometri fra Gorizia e Cormons, passando da S. Floriano, Monte Sabotino, San Martino, Castel Dobrovo con discesa a Cividale del Friuli o a CORMONS, meta finale a cinque minuti dall’Autostrada per Gorizia e Venezia.

Un territorio (Brda in sloveno significa Collio) evidenziato in autunno dall’iniziativa “Gusti di frontiera”, finanziato con fondi regionali e organizzato dalla Provincia. Un territorio mutevole, come il corso dei suoi fiumi che scompaiono e riappaiono a colpi della bacchetta magica della Natura. Un territorio in cui la stagione che porta all’inverno è quella più succulenta e indimenticabile per gli enogastronomi anche i più esigenti. E’ il tempo dei vini ma pure della selvaggina: lepre, capriolo e cinghiale, preparati magari alla maniera ungherese e austriaca. La carne di maiale ha un posto di rilievo sulla tavola ricca di antipasti e grigliate, ma anche di bolliti di carne varie e del prosciutto cotto nel pane, serviti con la salsa di cren (radice di rafano). Tra i primi, grandi alleati ►



contro il freddo e la bora c'è la "Jota", minestrone di fagioli, crauti e carne di maiale. Incontro agro-dolce da non perdere quello con gli gnocchi di semolino e patate ripieni di susine e conditi con burro fuso e cannella. Le susine, messe ad asciugare per diventare le prugne secche che fanno impazzire l'America settentrionale, fanno parte del paesaggio autunnale quando la frutta è anche nelle strade, dentro i grossi cestì una volta portati sulla testa dalle donne del DO-

BROVO ((quercia in italiano). A giugno, la regina indiscussa e gustata in tutte le sue interpretazioni è la CILIEGIA , rosso o nera, arancione o gialla, portata dai frutteti in maxi-cesti sulla testa delle raccogliatrici. Il paesaggio e gli incontri sono indimenticabili. Alla vigilia delle Feste di fine anno la cucina del Collio si arricchisce dell'olio di oliva della storica varietà "Bianchera", del prosciutto di Cormons affumicato al fuoco di legno di ciliegio e alloro, e profuma dai dolci

della tradizione mitteleuropea: caldi strudel di mele, pinoli e uvetta, le crostate e la notissima "Gubana" goriziana, il "Cuguluf" e la "Linzetorte". E su tutto trionfano i vini "transfrontalieri", indimenticabili e noti fin dal '700 nella Contea di Gorizia. Tre i vitigni "principeschi": Ribolla, Malvasia e Friulano. Il Consorzio tutela vini del Collio si presenta, quest'anno, con una strenna straordinaria: la "Bottiglia del Collio": Il presidente del Consorzio, giovane e attivissimo sul fronte del gusto, riassume: " L'idea di questa bottiglia transfrontaliera è nata dalla voglia di rimarcare la nostra territorialità. Una bottiglia unica, speciale, che recupera una forma storica, tra un bordolese e una borgognotta, in ricordo del contenitore di una volta. Caratteristica unica il collo, lungo e cilindrico, che consente una lenta evoluzione del vino contenuto, il "Collio bianco Docg". Particolare anche la leggerezza della botti-

glia (mezzo chilo) della quale oggi si producono un milione di pezzi. La grande sfida del Consorzio è il recupero dell'identità originaria del Collio bianco, quando questo veniva prodotto unicamente dai tre vitigni autoctoni: (Tocai) Friulano, Malvasia e Ribolla Gialla".

Il Consorzio è a disposizione dei visitatori e noi, personalmente, segnaliamo di essere stati ospitati, con grande soddisfazione, in due Cantine site in luoghi diversi. Vicino a CORMONS, frazione BRAZZANO, c'è la realtà di Livio Felluga e della sua famiglia, che produce fra gli altri, il memorabile PICOLIT il più nobile dei friulani, di grande complessità, caldo e pastoso, nell'incontro fra il dolce e l'acidulo, un nettare da meditazione, delicato e prezioso come la "mappa" antica in etichetta. E' invece a Giabana di S.FLORIANO del Collio l'altra azienda agricola visitata. Il suo nome è quello dell'antica località di "GRADISCUTTA", a fine '700 nota come "Monsvini", il monte dei vini. Il terreno è caratterizzato dalla PONCA (in dialetto è il terreno ricco di marne e arenaria benefiche alla vigna). I risultati: basta sorvegliare il "Collio bianco Bratinis", il "Ribolla gialla", il Friulano, la Malvasia e altri "bianchi", ma anche i Collio Cabernet Franc, Merlot e Rosso riserva, senza dimenticare il "Venezia Giulia Rebus", nato dalla felice unione di Picolit con Verduzzo, Moscato, Ribolla e Malvasia.

Nella stessa S. Floriano, accoglie (visita libera) a sera il Ca-

stello Formentini, che offre cene medievali alla luce delle fiaccole e al caldo dell'imponente camino. Informarsi se in menu c'è il "Pranzo dell'Imperatore che prevede selezioni di carni miste alla brace, o selvaggina e

taglieri di formaggi, affettati locali, e dolci come la "Palacinka" alle noci e cannella.

INFO: Consorzio tutela Vini Collio, via Gramsci 2-4, CORMONS (GO), Info: 0481 630303, www.collio.it.



Torino e il cioccolato: un legame inscindibile

Il Bubris

Come ci suggerisce il film "Chocolat" (tratto dall'omonimo romanzo di Joanne Harris) il cioccolato è un elemento magico, che riesce a raggiungere l'anima della persona, regala dolcezza e scalda il cuore. Definito nel '700 dal naturalista svedese Linneo "Theobroma", ovvero "cibo degli dei", affonda le sue radici nel 600 a. c. nelle terre del Guatemala, dove l'antica civiltà dei Mayadiede vita alla prima piantagione di cacao. Il nome del "nobile alimento" trae origine dal termine "chocolat", bevanda delle classi privilegiate, preparata mescolando la polvere dei semi tostati di cacao, acqua e spezie, molto aromatica e amarognola, a cui venivano riconosciute proprietà stimolanti e meravigliose, addirittura magiche.

Fu nel 1528 che il "conquistador" Cortez fece arrivare in Spagna i primi semi di cacao e nel '600 Anna d'Austria, portò a Parigi la sua cioccolata, dove divenne di gran moda negli ambienti aristocratici, diffondendosi poi nelle corti di tutta Europa. In Italia già nel 1606 si produceva cioccolato a Firenze, Venezia e Torino, dove il cacao giunse per merito di Emanuele



Filiberto di Savoia.

L'affermazione del cioccolato solido, avvenne soltanto due secoli più tardi: nel 1802 il genovese Bozelli studiò una macchina per raffinare la pasta di cacao e miscelarla con zucchero e vaniglia e circa settant'anni dopo Rodolphe Lindt a Berna sviluppò un procedimento, il "concaggio", per produrre il primo cioccolato fondente. All'inizio del XX secolo l'ingegno dei maestri cioccolatieri continuò a formulare nuove creazioni e in Italia comparsero marchi che tutti conosciamo: Perugia, Novi, Peyrano e Ferrero.

Oggi, grazie alle numerose tecniche di lavorazione si ottengono diversi tipi di cioccolata aromatizzata agli agrumi, allo zenzero, al peperoncino, alla cannella e alla fragola.

In Italia dal 2001 la si celebra con una manifestazione denominata Eurochocolate e la città per eccellenza resta la "regale" Torino che, con il suo gianduiotto e la sua crema di nocciole piemonte, né fa la capitale della lavorazione e della qualità. Basta osservare qualsiasi vetrina di una pasticceria o cioccolateria, per scoprire che l'arte con cui si plasma il prodotto ge-

nerando forme bizzarre come, cellulari, strumenti di cucina, penne da scrittura, chiavi inglesi, delfini, orsacchiotti o coniglietti sono solo alcuni dei prodotti che si incontrano. Accanto a tali figure, primeggia la "pralineria" nobile nelle forme, quanto nell'ingrediente del ripieno: il cremino. Noi siamo stati ospiti in un locale storico, lontano dal centro, dove gli arredi in pieno Liberty, testimoniano il timbro presente su uno specchio di una vetrina: Autorizzato dalla Regia Questura di Torino in data 10.3.27. Catturati dall'aroma e dall'artigianalità con cui viene prodotto ogni singolo cioccolatino, abbiamo

chiesto di raccontarci qualche segreto dal Mastro Pasticcere. Scopriamo che per ottenere un cioccolatino uniforme nel colore e senza la fioritura del burro di cacao in superficie, la temperatura deve essere 30-31 gradi o se preferite più fresca del nostro labbro che l'assaggerà. State tranquilli per la vostra linea perchè il cioccolato è certamente un alimento altamente calorico (un etto di fondente apporta 515 Kcal e un etto di latte 545 Kcal), ma caratterizzato da una rapida assimilabilità.

Questo vuole dire che la permanenza di 200 g di cacao nello stomaco, che oscilla da

una a due ore al massimo, sia una tra le più basse in assoluto; lo stesso tempo richiesto per vino, birra, acqua, thè e caffè. E ancora, il bassissimo contenuto di sodio nel cioccolato fondente, unitamente ad una buona presenza di potassio, è di particolare importanza per contrastare i problemi di ritenzione idrica, la cellulite e persino le patologie ipertensive arteriose.

Il Mastro Pasticcere ci indica tre categorie tre categorie di cioccolato: quello fondente ottenuto con pasta di cacao, burro di cacao e zucchero. La percentuale di burro di cacao è elevata ed il concaggio è spinto a ►



► fondo per conferire particolare finezza e un aspetto vellutato. La percentuale di cacao è proporzionale alla qualità, ed esistono in commercio prodotti con percentuali dal 70% al 99%. Deve avere un aspetto lucido ed un profumo intenso di cacao, con note speziate, sciogliersi in bocca avendo una consistenza appena sabbiosa e lasciando una nota persistente e qualche venatura amara e acida.

Il secondo tipo è quello al latte, anch'esso prodotto con pasta di cacao, burro di cacao, zuc-

chero e latte, ma rispetto a quello fondente è più dolce, perché contiene meno cacao e più zuccheri; ha una consistenza, infatti, meno solida e meno plastica a causa della presenza dei grassi del latte, che hanno un punto di fusione più basso di quello del burro di cacao. Deve contenere almeno il 25% di cacao ed il 14% di latte intero o scremato, fresco o in polvere. Di fronte a questo tipo di cioccolato, si percepisce subito un odore vanigliato intenso, che si accompagna spesso al caramello ed al miele

e, naturalmente, il profumo del latte. L'ultimo tipo è quello bianco, composto da zucchero, burro di cacao e latte in polvere, in percentuale fissata per legge, e deve essere esente da materie coloranti. Il cioccolato bianco, non contenendo cacao nella sua forma secca, non potrebbe essere definito propriamente un cioccolato.

A questo se la giornata non è stata delle migliori, non avete più scuse, ovunque voi siate in questo momento sedetevi e godetevi un buon pezzo di cioccolata.



Biscotti caserecci

Di Isotta Bartoletti

Fare i biscotti in casa e decorarli è un lavoro particolarmente piacevole, ancora meglio se fatti in due, bambini compresi. Dal lavoro condiviso si ottengono risultati più o meno piacevoli sia dal punto di vista decorativo e forse anche nel contenuto, ma la gioia di assaggiare qualcosa che è stato appositamente realizzato per qualcuno, compensa il risultato finale. Regalare biscotti fatti da noi è un



atto d'amore, gustarli nel latte la mattina o nel tè del pomeriggio o in qualunque altro momento, possono soddisfare un bisogno emotivo da risultare addirittura terapeutico. I cosiddetti "cibi consolatori" (comfort food), tra i quali rientrano i biscotti, soddisfano l'esigenza di sentirsi appagati. Dopo questa giustificazione, gratifichiamoci, senza esagerare, con una delizia, facile da preparare, nelle più disparate forme. Va precisato che l'impasto per biscotti ha così tante varianti da risultare impossibile affermare quali siano le migliori. Se anticamente si usava semplicemente miele, farina, uova e frutta secca, in seguito si aggiunse lo zucchero, il burro, unitamente al lievito che modificò non poco la bontà del biscotto (dal latino bis-coctus). Con l'aggiunta, alla ricetta base, di spezie come la cannella, lo zenzero, i chiodi di garofano, la vaniglia, il cardamomo, la noce moscata... si ottenne un risultato ancora più esaltante. Nei paesi nordici i biscotti speziati, dai nomi per noi impronunciabili (pepparkakor, lebkuchen...) sono così importanti da essere usati come addobbo natalizio, decorati e infiocchettati. La ricetta allegata, come da tradizione è quella della "nonna". A casa nostra i biscotti si sono sempre fatti con questo impasto e sono sempre piaciuti... non solo a noi. A voi la scelta delle varianti, sempre possibili per qualunque ricetta.

Biscotti caserecci: 500 gr. di farina - 120 gr. di zucchero (meglio se di canna) - 120 gr. di burro - 4 uova. Una bustina di lievito, la buccia grattugiata di un limone, un pizzico di sale. Facoltativi: vaniglia, cannella... Mescolare il tutto. Dopo avere messo i tuorli nell'impasto, montare a neve gli albumi e aggiungerli solo alla fine. Stendere l'impasto dopo averlo fatto riposare 30' e suddividerlo con gli appositi stampi o con la rotella dentata per farne dei rettangoli o delle losanghe. Sono ottimi anche senza glassa sopra ma per chi la volesse mettere; per la glassa bianca, serve un cucchiaino di succo di limone, zucchero a velo e tanta acqua per diluirlo, lasciando denso il composto. Per la glassa al cioccolato, dopo averlo sciolto a bagnomaria, si aggiunge panna riscaldata e burro ammorbidito. Si frulla il tutto per qualche minuto. Dosi: 350 grammi di cioccolato, 100 ml di panna fresca, 40 grammi di burro. Se si dovesse indurire, la glassa va riammorbidita sempre a bagnomaria.

Nelle Marche all'ombra dei Monti Azzurri: il trionfo della mela rosa

Ma perchè la “mela rosa”? Si tratta di una mela piccola e di forma irregolare, ma nutriente, gustosa, sana e genuina. E così chiamata per via della colorazione che assume quando è matura ed il profumo di rosa che emana quando è in fiore

Di Angelo Lo Rizzo

Si sono conclusi da poco al Teatro comunale di Monte San Martino nelle Marche i lavori del Convegno sul tema “La mela rosa e l'apicoltura marchigiana”, nel quadro delle iniziative promosse in occasione del “Festival dei Saperi e Sapori”, a cura dell'Unione Montana dei Monti Azzurri e da altri organismi della zona. Ma perchè la “mela rosa”? Si tratta di una mela piccola e di forma irregolare, ma nutriente, gustosa, sana e genuina. E così chiamata per via della colorazione che assume quando è matura ed il profumo di rosa che emana quando è in fiore. E', senza ombra di dubbio, uno dei frutti più “antichi” dell'entroterra marchigiano, anche se è poi diffusa in tutto l'arco appenninico del centro Italia, nelle regioni di Toscana, Romagna, Marche e Abruzzo.

Ci dice Giampiero Feliciotti, Presidente dell'Unione Montana dei Monti Azzurri, che al momento è in atto una rivalutazione della “mela rosa”, sia per



le sue qualità organolettiche che per la sua resistenza alla ticchiolatura e alle più comuni avversità biotiche. Non ha, quindi, bisogno di particolari trattamenti antiparassitari per cui è considerata, giustamente a ragione, molto genuina.

Viene raccolta in autunno e si conserva fino alla successiva primavera. E' assai richiesta sia da produttori dell'area montana per produzioni biologiche che dai consumatori per le ri-

nomate caratteristiche di rusticità, organolettiche e di serbevolezza. Anticamente veniva cotta sotto la brace dei camini delle case di campagna, oppure nel forno, ed aveva un gusto particolarmente apprezzato. Veniva anche usata come ripieno per confezionare vari tipi di dolci ed era ideale per preparare gustose mostarde per accompagnare succulenti piatti di carni grasse.

Monte San Martino è conside-

rato il centro più conosciuto per la "mela rosa". È un antico borgo posto a 600 mt su un'altura a strapiombo sul fiume Tenna e conserva tratti di mura del XIII e XIV sec. Nella Chiesa di San Martino si possono ammirare straordinarie opere di Vittore e Carlo Crivelli e di Girolamo di Giovanni. Artisti che nell'ultimo terzo del XV sec. mantengono e diffondono nelle Marche lo stile dei politici veneti con opere di qualità pittorica straordinaria e di raffinata eleganza.

La scelta di Monte San Martino non è stata certamente casuale. È al centro della zona di produzione della mela rosa e dalla sua suggestiva posizione sopra un panoramico colle a strapiombo offre al visitatore un paesaggio meraviglioso. A fare da sfondo Monti Sibillini e la dolcezza delle colline.

Per ospitare i numerosi visitatori che nel corso dell'anno giungono al paese, ci sono non poche strutture agrituristiche. Citiamo, a caso, l'Agriturismo Bellavista gestito da due altoatesini, Antonella e Peter: la prima è di Bolzano il secondo è di Appiano. Entrambi si sono trasferiti dall'Alto Adige per vivere in questo lembo di terra assai accogliente.

Naturalmente anche la buona tavola occupa un posto di primordine. Da segnalare il Ristorante "dei Priori", proprio sulla piazza principale del paese. Qui, ricevuti da Antonio coadiuvato dal figlio Andrea, si pos-



sono gustare deliziosi piatti locali preparati con cura e passione da Angelica. Provare per credere!

È noto che i giornalisti sono curiosi per natura, e quindi, non potevano fare a meno di andare a visitare alcune aziende che producono la mela rosa ed il miele. Infatti una prima azienda è stata la "Gobbi" che dal 1993 con l'ausilio e l'esperienza dell'Ente di Sviluppo della Regione Marche e dell'Università di Ancona, ha realizzato un frutteto per produrre mele di qualità e recuperare biotipi di mela rosa e mele antiche in via di estinzione, per reintrodurle sul mercato, mentre l'altra azienda agricola visitata è la "Pietrara" che si è specializzata in coltivazioni, come le mele e l'ulivo, per le caratteristiche del terreno e del clima collinare-pedemontano. Sviluppato anche l'allevamento delle api per la salubrità dell'ambiente e la grande varietà

di specie floristiche sia spontanee che coltivate.

Insomma una visita a Monte San Martino nelle Marche vale proprio la pena di farla. Bellezze naturali, arte, storia, tradizioni e soprattutto tranquillità, ambiente incontaminato e salubrità dell'aria, ne fanno un luogo ideale di soggiorno.



Il sambuco, pianta rigenerante

Testo e foto di Tania Turnaturi

Sil Sambucus nigra è una Caprifoliacea. Pianta originaria del Caucaso, diffusa nelle aree temperate, in Italia cresce spontanea nei boschi radi, lungo strade, greti di ruscelli, linee ferroviarie e terreni incolti, fino a 1400 m.

Conosciuta dall'antichità, si riteneva avesse poteri magici contro démoni e streghe. È citata da Plinio il Vecchio e Ippocrate nella farmacopea popolare. Dai rami i Greci ricavano lo strumento a corde sambuchè. Il suo legno duro è adatto per lavori al tornio. Arbusto perenne alto fino a 10 metri con fusti legnosi ripieni di midollo biancastro, ha foglie composte, piccoli fiori bianchi odorosi con infiorescenza a corimbo che sbocciano fra aprile e giugno, il frutto è una drupa nero-violacea che matura in autunno.

Utile per curare bronchiti, tosse e febbre. I principi attivi dei fiori sono olio essenziale, flavonoidi, mucillagini, tannini ed esplicano attività diuretica, diaforetica, emolliente, antireumatica, antinevralgica; i frutti sono lassativi e depurativi e contengono flavonoidi, tannini, zuccheri, acidi organici, vitamine A e C e fattori del complesso B.

Per un bagno rinfrescante e tonificante usare fiori e foglie e massaggiare con i fiori macerati. La lozione tonica di fiori, decon-



gestionante e schiarente per il viso, normalizza la secrezione sebacea delle pelli impure. L'impacco di fiori e foglie riduce il gonfiore alle gambe; aggiungendo fiori di tiglio e camomilla si ottiene una maschera tonificante per il viso. Il decotto di fiori era un rimedio contro la gotta. Col succo dei frutti si tingevano di viola fibre naturali e cuoio; dalle foglie si produce un colorante verde, nero dalla corteccia.

Le foglie e i semi sono tossici per la presenza di sambunigrina. Foglie e fiori freschi provocano irritazioni ed eritemi alla cute.

Attenzione a non confondere il sambuco con l'ebbio (Sambu-

cus ebulus), pianta erbacea con frutti velenosi.

Uso alimentare

Il sambuco è prezioso in cucina e benefico per affrontare i rigori dell'inverno, grazie alle proprietà terapeutiche di fiori e bacche.

In Tirolo e nei paesi nordici si utilizza lo sciroppo di fiori, da diluire in acqua o nella limonata per ottenere una rinfrescante bevanda estiva, aromatizzando con una fogliolina di melissa, menta o salvia, oppure anice o coriandolo. Per uno sfizioso aperitivo si può aggiungere allo spumante o al vino. In inverno 1-2 cucchiaini di sciroppo, preferibilmente con l'aggiunta di fiori di tiglio, è un rimedio naturale come

febrifugo poiché aumenta la sudorazione, facilitando l'eliminazione delle tossine e l'abbassamento della temperatura corporea.

Per preparare lo sciroppo (il Roob sambuci), raccogliere una decina di corimbi, preferibilmente al mattino, pulirli senza lavarli ed eliminare il grappolo, poi metterli a marinare in 1 litro d'acqua con 1 limone tagliato a fette, per tre ore. Aggiungere 1 kg di zucchero, 30 g di acido citrico e lasciare in infusione per 1 giorno. Schiacciare, filtrare e imbottigliare. Si conserva in frigorifero per un paio di mesi.

In cucina i fiori vengono utilizzati per frittelle dorate dal tenue sapore dolciastro, passati nella pastella di farina, uovo e lievito; oppure mescolati all'impasto del pane, aggiungendo uova e vino, per un dolce rustico da cuocere in forno; a insalate e macedonie apportano una nota dolce. Raccolti da aprile a giugno, possono essere essiccati e conservati in barattoli per averli a disposizione tutto l'anno.

Le bacche sono ricche di ferro, calcio, fosforo, magnesio, sodio, potassio. Vanno raccolte mature tra agosto e settembre, quelle ancora rossastre potrebbero es-

sere tossiche.

Per preparare la marmellata, versare 1 kg di bacche ben lavate in una pentola col succo di mezzo limone e far cuocere a fuoco moderato, rimestando continuamente. Quando cominciano a spappolarsi, aggiungere 700 g di zucchero di canna e continuare a cuocere fino alla giusta consistenza. Invasare, chiudere ermeticamente e capovolgere i barattoli coprendoli con un panno, lasciandoli raffreddare. Etichettare e conservare. Questa marmellata dolce e saporita, è lassativa e depurativa. Quindi ... non esagerare!



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



5 itinerari gustosi
 territorio • ambiente • enogastronomia

Tra i vulcani dell'**Auvergne**

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