

TURISMO

Anno 22°
Gennaio 2016

all'aria aperta 236

CAMPEGGIO E TEMPO LIBERO: IL MAGAZINE DELLA VACANZA IN LIBERTÀ

CINA: Pechino
“Caput Mundi”

Gargano,
isola di biodiversità

Abano Terme:
la miniera del Benessere

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.



PROFESSIONAL

WWW.VITAALLARIAAPERTA.IT

Vita

ALL'ARIA APERTA

HAVE A GOOD TIME

Gennaio

21/24

2016

14°

TOUR.it

SALONE DEL TURISMO ITINERANTE
E SOSTENIBILE

www.tourit.it

6°

MondoPesca

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

www.mondopescaexpo.it

5°

MondoCaccia

SALONE DELLA CACCIA
TRADIZIONALE E SOSTENIBILE

www.mondocacciaexpo.it



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

SPONSOR BANCARI:



CASSA DI RISPARMIO
DI PISTOIA E DELLA LUCCHEZIA

ORGANIZZAZIONE:

CARRARAFIERE

Business on the Move

Pellegrinaggio, viaggio e auguri di Buon Anno

Siamo tutti pellegrini, sulla Via Francigena aperta proprio con il Giubileo della Misericordia, ma anche su tutte le strade che portano a Roma, a Santiago di Compostela in Spagna, o nella nostra memoria, tentando, vanamente, di dimenticare le schifezze, gli orrori, gli attentati e le difficoltà di ogni giorno. Pellegrinaggio vuole dire Viaggio, sia in camper sia a piedi, quando è possibile. Il mio Pellegrinaggio da Bologna va a Nord, a Ferrara dove sono nato e dove mi fermo, tutte le volte che ci vado, a vivere qualche ora con le testimonianze dei Duchi d'Este e di Lucrezia, la figlia del Papa Borgia. Una sosta anche per comprare il pane, la "coppia" dai tanti significati, compresi quelli legati alla fertilità. Da Ferrara a Pomposa, all'Abbazia ultramillenaria dove un monaco inventò le note e la pagina da musica. E' un luogo ricco di oggetti d'arte, di grande mistero e di estrema condivisione dell'ambiente circostante. Siamo a pochi chilometri dal Mare Adriatico, dove ora si affacciano i Sette Lidi Ferraresi, che scendendo a Sud arriveranno fino a Rimini, Riccione, Cattolica, e Marche. Pomposa accoglie il camperista, il ciclista, il pellegrino a piedi con la solennità della semplicità artistica. Qui si trovano oggetti preziosi, posti dove raccogliersi in meditazione, magari in preghiera. Ci sono ampie aree di sosta e di accoglienza in tutte le stagioni.

Da Pomposa, leggendo le straordinarie pagine di GIORGIO BASSANI, riviviamo l'immane tragedia degli Ebrei, vittime dei nazifascisti in Italia e in Europa. Seguiamo le tracce delle "Cinque Storie Ferraresi", del romanzo-breve, ma vero capolavoro "Gli occhiali d'oro", fino all'opera più nota "Il Giardino dei Finzi-Contini", del 1962, e trasferito sullo schermo da Vittorio De Sica. Il nostro pellegrinaggio è una collana di ricordi, di strade silenziose nella nebbia della Bassa, di Ghetti che ricordano il martirio di un popolo che continua a combattere per la libertà. Sosta obbligata sotto il Castello, davanti all'Angolo delle Quattro Esse, a rendere omaggio alla lapide in ricordo di quanti, lì contro il muro, furono trucidati nel 1943.

Il mio Pellegrinaggio percorre alcuni luoghi del Delta Padano, che sembrano fermi e uguali da un secolo, forse da un millennio. Il romanzo "L'airone" è un inno alla vita in un ambiente da preservare.

Tornato a Ferrara e a Bologna, chiudo il Viaggio- Pellegrinaggio nel luogo più inquietante, MARZABOTTO, città etrusca, testimone di civiltà millenaria, ma anche martire della follia nazi fascista del XX Secolo. In piazza, un urlo di dolore viene fuori dal pavimento: sono braccia e gambe dei trucidati che riemergono verso la luce, grazie allo scultore che le ha ideate. Sopra, il Mausoleo con i nomi di tutte le vittime di rappresaglie, partigiani, ma anche intere popolazioni, neonati e vecchi obbligati a veder morire i propri figli e nipoti.

Il Pellegrinaggio continua, purtroppo. C'è sempre una Parigi martoriata dai terroristi, una cittadina Usa dove la vita esce dalle armi comprate e tenute legalmente da tutti, un posto dove aprire una "Porta Santa" nel futuro di Pace. E dove fare gli Auguri di Buon Anno ai miei Lettori e alle loro Famiglie.

Riccardo Rolfini

Mensile - Anno 22° - N. 236
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, Franca Dell'Arciprete Scotti

Rodolfo Bartoletti, Domenico Carola,
Luca Dumini, Antonella 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.



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



Sommario

News	pag. 8
News dal mondo del caravanning	pag.14
News sulla circolazione stradale	pag.16
Attualità	pag.18
On the road - Italia	pag.30
On the road - Estero	pag.48
On the road - in breve	pag.56
Benessere	pag.64
Eventi e mostre	pag.72
Dagli enti e uffici del turismo estero	pag.76
A.C.T.Italia	pag.82
Union Club Amici	pag.83
Confedercampeggio	pag.84
Assocamp	pag.85
L'opinione di Beppe Tassone	pag.86
GLI ITINERARI GUSTOSI	pag.87

TURISMO

all'aria aperta



Gargano



Val d'Aosta



Cina



Abano Terme

Fano. Vivere un carnevale tradizionale



Di Lamberto Selleri

200 quintali di dolciumi pronti a cadere sulla folla durante il Carnevale di Fano 2016. Una manifestazione che la città vive per 3 domeniche: il 24 e 31 gennaio e 7 febbraio e con decine di appuntamenti collaterali.

Il corteo comprende 4 carri di prima categoria, 5 carri di seconda categoria, compreso un "Pupo" tutto nuovo, e decine di mascherate preparate dagli storici gruppi fanesi.

Il Tema delle sfilate che verrà affrontato dai "giganti di cartapesta" fanesi sarà, come da tradizione, la satira politica.

Per i più piccoli sfilerà il "Carnevale dei Bambini" con carri e mascherate su misura (dalle 10 alle 12.30 circa). Star d'eccezione del Carnevale di Fano 2016 saranno le Winx, le fatine marchigiane

che saranno in viale Gramsci con tutta la loro magia.

In totale circa 600, hanno partecipato nell'organizzazione di questa manifestazione. Una testimonianza dell'amore e della tradizione che lega la città a una kermesse sostenuta da una storia lunga 600 anni,

Immane, anche nel 2016, la presenza durante le sfilate della Musica Arabita, la banda folkloristica nata nel 1923 che s'inventò la propria musica con oggetti poveri e di recupero. Nella piazza XX Settembre, viene bruciato un fantoccio per permettere agli abitanti di espiare le proprie "colpe carnascialesche". Info: www.carnevaledifano.com

Instagram: @carnevaledifano. ingresso libero



Tutta l'esperienza e la professionalità di AL-KO al vostro servizio per interventi tecnici su camper, caravan, rimorchi con componentistica AL-KO. **Vieni a scoprire le offerte speciali al nostro stand presso il Salone del Camper di Parma, Padiglione 2 Stand J025**

Centro Premium AL-KO

Via G. Verdi, 23 - 37060 Castel D'Azzano (VR)
Tel. 045 8546011 - info@al-ko.it

I Manutenzione e assistenza su rimorchi, telai caravan e telai AL-KO AMC

I Installazione dei sistemi AKS, ATC, Mammut

I Montaggio portamoto, portattutto e ganci traino AL-KO - Sawiko

I Installazione sospensioni integrative e sistema ACS



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

www.al-ko.it

Carnevale di Cento

1-8-15-22 febbraio e 1 marzo



La tradizionale sfilata dei carri allegorici che concorrono per il Primo Premio Cento Carnevale d'Europa si svolgerà dalle ore 14.30 e vedrà sfilare lungo il circuito carnevalesco assieme a Re Carnevale e Tasi, la maschera tradizionale centese, anche un colorato gruppo di ballerine e percussionisti brasiliani a suggellare lo storico gemellaggio di Cento Carnevale d'Europa con quello di Rio de Janeiro. Si prospetta quindi uno spetta-

colo davvero coinvolgente grazie anche al generoso e tradizionale "gettito" centese, ovvero il lancio di regali dai carri (peluche, palloni, bambole, gonfiabili, ecc...). Una grande new entry scanderà l'atmosfera. Sarà i MIRKO CASADEI BEACH BAND che farà da colonna sonora in tutte e cinque le domeniche di carnevale. Liscio, Musica Solare e Pop-folk e i più grandi successi da ballo italiani e internazionali, faranno ballare e cantare il nu-

meroso pubblico presente. Sul palco si intervallano contaminazioni di generi, passando dal cha cha cha al twist, dal liscio al samba alla dance e poi tanti divertenti sketch
www.casadei.it
Desideri sfilare a cento carnevale d'europa da protagonista se hai un gruppo folkloristico, in maschera o musicale itinerante inviaci una richiesta di partecipazione con foto e info utili a nfo@carnevalecento.com

S.L.

Carnevale di Viareggio con il Versilia Camper Club

Sabato 6 Febbraio alle ore 15:00 inizia il carnevale di Viareggio, è possibile assistere allo spettacolo di apertura direttamente dalle tribune numerate che, per questa occasione, hanno l'ingresso gratuito

Tutte le Domeniche pomeriggio del mese di Febbraio (7-14-21-28) e Sabato 5 Marzo in notturna per la chiusura del carnevale 2016 Orari dei corsi: la Domenica inizio alle ore 15:00 mentre in notturna Sa-

bato 5 Marzo alle ore 18:00.

Le sfilate hanno luogo sui viali a mare di Viareggio percorrendo per ben tre volte i tre chilometri di andata e gli altrettanti di ritorno.

Sul viale a mare trainati da grossi trattori transiteranno carri alti 20 Mt. e larghi 12 Mt., dei veri teatri viaggianti creati per stupire il pubblico con effetti coreografici speciali che richiamano la satira politica. Come sempre siamo presenti nel parcheggio di Via Udine

angolo Via A. Fratti a Viareggio che ospita oltre novanta camper per assicurarvi la presenza al Carnevale.

Queste le coordinate GPS: N43.890554, E10.236271

URL GOOGLE MAPS: <https://goo.gl/maps/1odXK>

Per informazioni telefonate a Gino Bozzoli 347.9607104 Per prenotazioni fate richiesta tramite

E-Mail spinato@vodafone.it. www.versiliacamperclub.it

L.S.



Engadina: party nostalgico sulla neve



Venerdì 22 gennaio al Corvatsch, alla stazione intermedia Murtèl (2.702 metri), alle ore 22.30 si esibirà in concerto il Davide van de Sfroos. Il prezzo del biglietto per sciare sulla pista illuminata più lunga della Svizzera e assistere al concerto del cantautore comasco costa . 24 euro). il giorno dopo 23 gennaio, un grande “rendez-vous” di sciatori nostalgici, si daranno appuntamento sulle piste del Corvatsch

per sciare in stile vintage con sci rigorosamente di legno e abiti anni '40 e '50. La “Festa Nostalgia” prevede anche una gara di slalom gigante d'epoca che partirà dalla stazione di Grialetsch nel comprensorio di Furtschellas e arriverà al ristorante Kuhstall,. I tempi saranno misurati crono alla mano e ci sarà anche un premio per l'abbigliamento più originale. Appuntamento per la distribuzione dei pettorali alle

ore 9 alla stazione a valle della funivia Furtschellas e inizio della gara alle ore 11. Con (circa 80 euro) si ha diritto alla iscrizione alla gara, allo skipass giornaliero e al pranzo al ristorante Kuhstall. Solo iscrizione più pranzo senza skipass costa (ca 38 euro), mentre iscrizione più skipass senza pranzo (ca.70 euro). Per iscrizioni: Sils Tourismus, tourismus@sils.ch, tel. +41. 81.8385050.

Airberlin si vola con internet

Sui voli Airberlin si potrà navigare con Internet 3G non solo sui voli a lungo raggio, bensì anche su quelli a breve e medio raggio. L'intrattenimento via web propone serie TV e film ed è fruibile anche dal proprio dispositivo. I viaggiatori a bordo potranno comporre a piacere il programma scegliendo tra oltre 180 ore di intrattenimento. Sui voli a lungo raggio anche in futuro sarà a

disposizione dei passeggeri il sistema di intrattenimento In-Seat RAVE.

Airberlin è una delle compagnie aeree leader in Europa operante ogni anno voli verso 138 destinazioni in tutto il mondo. Seconda compagnia aerea tedesca, nel 2014 ha trasportato oltre 31,7 milioni di passeggeri. Grazie alla partnership strategica con Etihad Airways, società azionista di

airberlin con il 29,21 per cento, e all'alleanza aerea one-world di cui airberlin è membro, la compagnia dispone di una rete globale di collegamenti. topbonus. La compagnia aerea airberlin, con altri 21 operatori, effettua voli in codeshare per destinazioni in tutto il mondo. Inoltre la sua flotta è tra le più recenti ed ecoefficienti d'Europa www.airberlin.com L.S.



I possessori di caravan Fendt si radunano dal 18.09 - 23.09.2016 a Dresda

Kuga Tour organizza un viaggio in caravan a Dresda, la capitale della regione libera della Sassonia, la "Firenze sull'Elba", la città di Augusto il Forte, metropoli meravigliosa e lucente. Il raduno è aperto a tutti i possessori di caravan Fendt e si svolgerà dal 18 al 23 settembre 2016. L'incontro prevede la visita della città e delle sue attrazioni più famose:

lo Zwinger, l'edificio più famoso di Dresda, capolavoro dell'arte barocca; la chiesa Frauenkirche; la Brühlsche Terrasse definito "il Balcone d'Europa" e da dove si ammira una delle più belle immagini cittadine con lo splendido fiume Elba; Il famoso teatro dell'opera di Dresda, il Semperoper; la corte principesca e molto altro.

È prevista una visita alla città di Meißen, "la culla della Sassonia" e alla cittadina di Kleinod, famosa in tutto il mondo per la manifattura delle sue porcellane e apprezzata per il suo vino.

Nel pacchetto sono inclusi:
Pranzo di benvenuto al ristorante „Südterrasse" nel camping,
Giro della città con bus e guida a Dresda
Giro della città a piedi con guida a Dresda
Guida in piccoli gruppi alla Semperoper
Viaggio in giornata con bus a Meißen
Visita esterna del castello di Mo-



ritzburg
Ingresso e guida presso la manifattura di porcellane sassone
Giro della città con guida a Meißen
Guida alla cooperativa sassone vinicola
Piccolo assaggio vini con piatti tipici
Giro in bus della zona Sächsische Schweiz con guida
Menu antico con più portate nella cantina del palazzo Taschenberg e saluti finali
Colazione prima della partenza

5 pernottamenti nel camping „Camping und Freizeitpark Lupoasein Kleinröhrsdorf"
Parcheggio per veicolo, corrente elettrica personale inclusa
5kWh/giorno

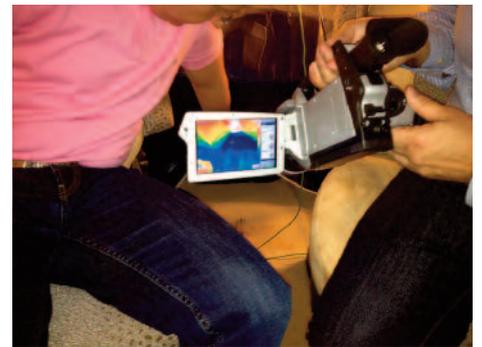
Informazioni, prezzi e organizzazione a cura di KUGA TOURSCampingreisen – KUGAGmbH - Pörbitscher Hang21 95326Kulmbach - Tel.: +49 (0) 9221-84110 - Fax: +49 (0) 9221-84130 www.kuga-tours.de - info@kuga-tours.de

Con il copri cruscotto LARCOS Cover-Hood 10° gradi in più in cabina

Larcos, azienda specializzata nella realizzazione di protezioni termiche per caravan e camper, presenta un prodotto estremamente innovativo ed efficace: il copri cruscotto per motorcaravan, semintegrati e motorhome COVER-HOOD. Tutti sanno che la zona più fredda all'interno del camper è quella della cabina di guida. Chi possiede un copri cabina integrale come OVERCOAT di Larcos, non ha problemi, ma chi opta per protezioni termiche parziali per parabrezza e vetri laterali deve tener conto che la parte più critica è quella del cruscotto e dei vani poggiapiedi, dove sono presenti passaggi verso l'esterno per fili, cavi, tubazioni, manicotti, oltre alle leve dei pedali. Si tratta di ponti termici molto insidiosi che aprono le porte al freddo e creano sbalzi di temperatura anche di parecchi gradi tra gli ambienti interni. È una situazione che tutti possono facilmente verificare, basta posizionare una lampada nel vano motore e osservare in cabina la luce che filtra. Il copri cruscotto COVER-HOOD, confezionato con materiale coibentante di 7 mm di spessore, è appositamente studiato per ovviare a questa problematica. Facilissimo da montare, si installa in pochi secondi grazie ad un'apertura a velcro tra volante e leva del cambio e ricopre tutto il cruscotto fino alla pavimenta-

zione, creando una vera e propria barriera contro il freddo. Nella versione standard è disponibile per la cabina del Fiat Ducato, Ford Transit, Iveco New Daily, Renault Master, ma LARCOS può realizzare il copri cruscotto su misura per qualsiasi motorhome. A testimoniare la qualità di questo prodotto c'è l'eccellente risultato ottenuto durante i test in camera del freddo, durante una prova realizzata con le stesse metodologie con cui i costruttori verificano la qualità e la coibentazione del veicolo, cioè con un monitoraggio costante delle temperature interne/esterne attraverso 21 sonde e una telecamera termografica. «Il test è stato realizzato posizionando un semintegrale su meccanica Fiat Ducato, privo di qualsiasi protezione termica esterna, in una camera climatica – racconta Andrea Costa, titolare di Larcos - Con una temperatura esterna di -15 gradi, quella interna è stata portata fino a 20 gradi, rilevati dalla sonda posizionata in dinette». Abbiamo scoperto che benché

in dinette ci fossero 20 gradi, nella zona pedali della cabina, priva di copri cruscotto, la temperatura arrivava addirittura a -5 gradi. Abbiamo posizionato il copri cruscotto e la temperatura in cabina nella stessa zona è salita progressivamente fino a +5 gradi. In pratica con il nostro copri cruscotto il guadagno termico è di 10 gradi». Il prezzo indicativo del copri cruscotto COVER-HOOD è di 154 euro Iva inclusa ed è acquistabile direttamente sul sito www.larcos.it.



LE SANZIONI E I VERBALI RELATIVI ALL'ILLEGITTIMO ACCESSO ALLA ZONA A TRAFFICO LIMITATO E AL TRANSITO SULLA CORSIA RISERVATA AI MEZZI PUBBLICI O PREFERENZIALE

Ci occuperemo in questa nota delle zone a traffico limitato comunemente denominate ZTL.

LA ZTL

La zona a traffico limitato è una zona ben delimitata all'interno della quale la circolazione degli autoveicoli viene limitata secondo e in base a determinati periodi di tempo, mediante l'attivazione di veri e propri varchi presidiati da pattuglie della polizia municipale, di norma sempre più spesso da varchi elettronici in grado di rilevare il passaggio degli autoveicoli. La ZTL risulta pertanto di norma attivata solo in determinate fasce orarie del giorno e non tutti i giorni della settimana, al fine di addivenire alla riduzione del traffico in una determinata zona, per ridurre l'inquinamento atmosferico o comunque al fine di preservare determinati luoghi anche dal punto di vista dell'inquinamento acustico. Uno dei problemi storici affiancato all'elevazione di sanzione per accesso non consentito alla ZTL è stato costituito dal fatto che per il conducente non fosse sempre agevole conoscere gli orari di attivazione della stessa, fermo restando che suddette zone dovevano e devono essere segnalate mediante apposita segnaletica. La giurisprudenza in materia ha del resto sempre evidenziato che, laddove non vi fosse certezza in merito agli orari di attivazione

della ZTL, il conducente del veicolo che accedeva alla zona non doveva essere ritenuto responsabile in quanto non posto in condizione di conoscerne gli orari di attivazione. Proprio per ovviare a tale carenza di indicazioni e rendere più difficilmente contestabile la sanzione, i Comuni italiani si sono dotati di appositi varchi elettronici, muniti di telecamera in grado, attraverso lo scatto di fotografie, di permettere di rilevare la targa del veicolo che ha commesso l'infrazione. La sanzione e il verbale afferente all'illegittimo accesso alla ZTL non devono infatti essere contestate immediatamente, ben potendo essere rilevate in tempo successivo e notificate al proprietario del veicolo secondo quanto disposto dal codice della strada.

DA RICORDARE: laddove il verbale venga notificato a seguito del trascorrere di 90 giorni dall'accesso del veicolo nella zona a traffico limitato, la sanzione deve ritenersi prescritta con ogni conseguenza di legge ai sensi e per gli effetti dell'articolo 201 codice della strada. Tale prescrizione, non automatica, deve comunque essere fatta valere con apposito ricorso da presentare all'organo competente. L'accesso alla ZTL risulta comunque di norma consentito ai mezzi pubblici, ai taxi e ai residenti della zona che devono provvedere a richiedere apposito con-

trassegno o pass al competente ufficio, che provvederà a inserire la targa del veicolo in una speciale lista, in modo da evitare l'elevazione di una sanzione a carico di veicoli autorizzati all'accesso. A questo punto, sarà utile analizzare le fattispecie e i casi posti alla base del tipo di sanzione.

A) Verbale elevato per accesso di veicolo esentato dalla limitazione ZTL.

Siamo in presenza di veicolo autorizzato e provvisto di regolare autorizzazione pass, il verbale è illegittimo ed elevato a causa di errore amministrativo. Occorre chiederne l'annullamento in autotutela e in caso di mancato annullamento entro i 60 gg ovvero 30 dalla notifica presentare ricorso al competente organo. Si legga Prefetto/o Giudice di Pace.

B) Verbale elevato da apparecchiatura non omologata.

Il verbale risulta essere stato elevato mediante l'utilizzo di una apparecchiatura non omologata. Il verbale dovrà essere annullato.

C) Verbale rilevato da varco elettronico, privo della prova di detta rilevazione.

Il verbale deve essere infatti essere accompagnato dalla prova di detta rilevazione e/o quanto meno indicare al proprietario del veicolo le modalità in base alle quali può prendere visione delle foto scattate dalle apparecchia-

ture all'uopo predisposte.

D) Verbale privo dell'indicazione dell'orario di accesso alla ZTL.

Il verbale è illegittimo e deve essere annullato in quanto privo di una degli elementi essenziali afferenti l'infrazione contestata. Non è infatti sufficiente indicare il luogo in cui l'infrazione sarebbe stata commessa ma è necessaria la specifica dell'orario proprio al fine di verificare l'esatta e legittima elevazione della sanzione.

LALENTE DI INGRANDIMENTO

Da ricordare che l'automobilista in possesso dell'apposito permesso per accedere alla ZTL deve conservare lo stesso in originale sul cruscotto del veicolo

autorizzato. L'utilizzo di fotocopie e/o di permessi scaduti e/o contraffatti può portare, laddove accertato, all'irrogazione di sanzioni amministrative accessorie oltre a conseguenze penalmente rilevanti.

LA CORSIA RISERVATA AI MEZZI PUBBLICI O PREFERENZIALE

Discorso analogo, in merito alle motivazioni sulla scorta delle quali risulta possibile spiegare ricorso vale per gli accessi e utilizzo delle corsie riservate ai mezzi pubblici. Le corsie preferenziali devono sempre e comunque essere segnalate in modo da permettere al conducente di avvedersene per tempo

e di evitare il transito sulle stesse. Fermo restando che ai sensi dell'articolo 201 del codice della strada la sanzione deve sempre e comunque essere notificata entro 90 giorni dall'avvenuta infrazione. Occorre precisare che sia in caso di accesso alla ZTL sia di percorrenza delle corsie riservate ai mezzi pubblici, il conducente che abbia commesso l'infrazione per causa di forza maggiore e/o in stato di pericolo non ne risulta responsabile dovendosi procedere all'annullamento della sanzione. Si pensi a necessità di portare una persona all'ospedale, alla manovra effettuata al fine di evitare un incidente.





**L'ARTE
PER L'AR**

il Castello Estense
ospita Giovanni B
e Filippo de Pisis

INAUGURAZIONE DEL NUOVO AL

Le mostre nella calza della Befana 2016



Nella calza della Befana 2016, le Città d'Arte dell'Emilia Romagna “hanno messo” tanti appuntamenti culturali, da Brueghel agli Antichi Egizi, da De Chirico e Magritte a Basquiat, fino alle feste in ambienti medioevali e rinascimentali delle piazze. Si può scegliere da Reggio a Rimini, da Bologna a Ferrara, da Modena a Ravenna e Forlì e Rimini, che in questi giorni di festa sono ancora più belle

Nella calza della Befana 2016, le Città d'Arte dell'Emilia Romagna “hanno messo” tanti appuntamenti culturali, da Brueghel agli Antichi Egizi, da De Chirico e Magritte a Basquiat, fino alle feste in ambienti medioevali e rinascimentali delle piazze. Si può scegliere da Reggio a Rimini, da Bologna a Ferrara, da Modena a Ravenna e Forlì e Rimini, che in questi giorni di festa sono ancora più belle.

Brueghel e gli Antichi Egizi a Bologna, De Chirico, Morandi e Magritte a Ferrara. Puccini e Dante Alighieri a Ravenna, le grandi correnti dell'arte contemporanea a Modena. Lungo la via Emilia sono tanti gli appuntamenti d'arte durante le festività. Le dieci Città d'Arte dell'Emilia Romagna, Piacenza Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna Ferrara, Ravenna, Faenza, Forlì e Cesena e Rimini, in questo periodo si riempiono di feste, mostre, appuntamenti. Sono perfette destinazioni per viaggi vicini, facili da organizzare e per passare qualche giorno di relax, perdendosi nei labirinti delle viuzze medioevali con le antiche botteghe, entrando in basiliche silenziose, fotografando i celebri portici.

A Reggio Emilia a Palazzo Magnani sono in mostra due opere iconiche

A Reggio Emilia c'è un percorso d'arte da vedere almeno una volta: è il Museo del Trico- ▶

► lore, dove è conservato il primo esemplare originale della bandiera italiana, (1797). A Palazzo Magnani durante le festività sono esposti due pezzi d'arte iconici. Realizzati a 600 anni di distanza l'uno dall'altro. Il primo è Santa Maria Maddalena portata in cielo dagli angeli del maestro Lanfranco (1605). Il secondo contemporaneo si chiama Ascensione di Isotta (2005) ed è firmato di Bill Viola, uno dei più importanti artisti contemporanei di video art della scena internazionale e interpreta la forma della luce nello

spazio dopo la morte. Fino al 10 gennaio. A mezz'ora dal centro si raggiunge il territorio aspro e medioevale fra i castelli di Matilde di Canossa. Info 0522.451152

A Modena 90 capolavori sui movimenti dell'arte contemporanea

Nei nuovi spazi espositivi del Mata c'è la mostra Il Manichino della Storia. 90 capolavori dagli anni '80 a oggi. Dipinti, sculture, installazioni, fotografie. Dal Concettualismo al Neo-Pop, dal Concettualismo all'Iperrealismo. Artisti come Basquiat, Boetti, Kiefer,

Paladino. Fino al 31 gennaio. Per le feste è aperto anche il Museo Casa Ferrari: vetture da sogno e scintillanti modelli da strada e da pista. La struttura è avveniristica, spazi candidi con enormi pareti di vetro. E un tetto che sembra un cofano, in alluminio e tutto giallo. Il Museo è stato costruito recuperando l'antica officina Ferrari. Chi acquista il biglietto per la mostra al Mata, ha uno sconto sull'ingresso della casa Museo Ferrari. Info 059/2032660

A Bologna: lo splendore millenario degli Egizi e il genio dei ►



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**[®]

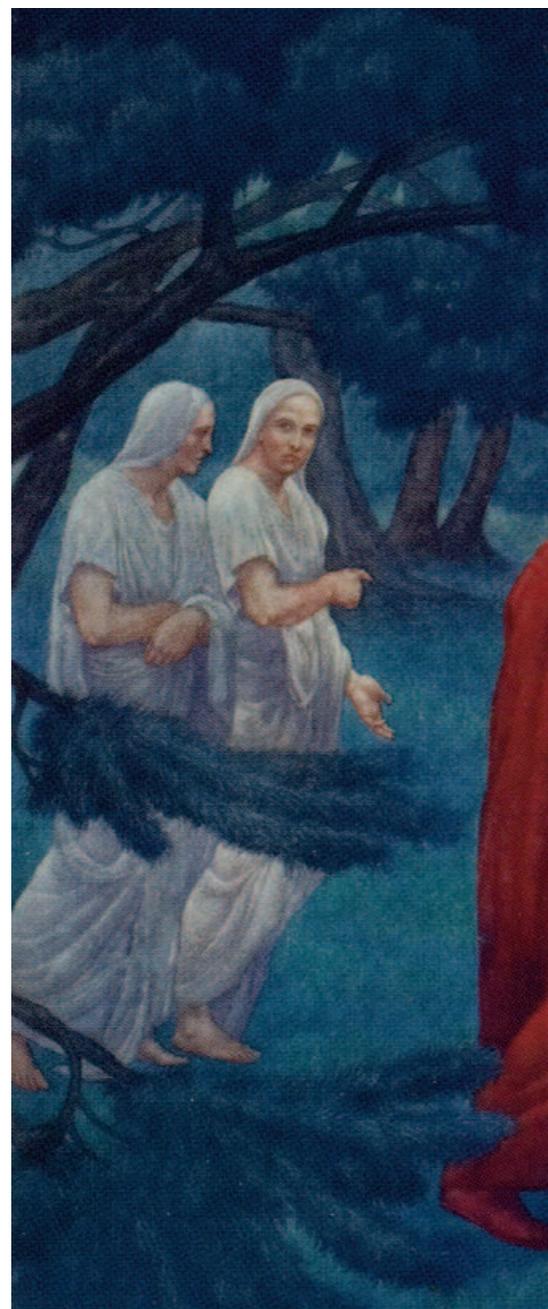
ELECTRONICS FOR CARAVANNING AND BOATING



DISCOVER FERRARI & PAVAROTTI LAND



tate da archi (la più famosa è Via delle Volte) e il grande parco protetto del Delta del Po appena fuori città. A Palazzo dei Diamanti c'è la mostra su Giorgio De Chirico con Morandi, Magritte, Dalí. Carrà. L'allestimento celebra il centenario dell'arrivo di De Chirico in città. A Ferrara De Chirico



► Brueghel
Sono almeno due le grandi mostre durante le feste di Natale a Bologna. Al Museo Civico Archeologico per la prima volta in Italia si possono vedere 500 capolavori provenienti dal Museo olandese di Leiden come la Stele di Aku, le statue Maya e Meryt. Il percorso è stato arricchito con altri pezzi di grande rarità provenienti dai musei di Torino e di Firenze. Fino al 17 luglio. Nel Cinquecentesco Palazzo Albergati in via Saragozza 28 c'è un'altra mostra molto apprezzata dal pubblico: Brueghel, Capolavori dell'arte Fiamminga. In esposizione i

quadri della dinastia dei Brueghel, pittori fiamminghi di eccezionale talento vissuti fra il XVI e il XVII secolo. Fino al 28 febbraio. Un'occasione per scoprire Bologna fra i mercatini tipici, i nuovi locali con i tavolini allestiti nelle stradine medioevali pedonalizzate e i percorsi d'arte. Info 051/239660
Ferrara la metafisica di De Chirico e Ludovico Ariosto
In inverno Ferrara (la città è sito Unesco e Patrimonio dell'Umanità) diventa ancora più struggente. Con il fiabesco Castello Estense affacciato sulla piazza acciottolata, le stradine medioevali sormon-

dipinse piazze fuori dal tempo e tramonti fantastici, stanze dalle prospettive vertiginose, manichini da sartoria. Fino al 28 febbraio. Info 0532-299303. www.palazzodiamanti.it

Ravenna: gli straordinari illustratori danteschi e il Ravenna Festival con la Bohème

A Ravenna, straordinaria città d'arte sul mare, antica capitale bizantina dell'Impero Romano d'Occidente con otto monumenti Unesco, fino al 10 gennaio al Mar c'è il percorso sui più grandi illustratori della Divina Commedia di ogni tempo. Artisti che sono riusciti a rendere in immagini suggestioni

dello spirito: come si traduce l'allucinazione di un'anima all'Inferno o la dimensione angelica di un beato in Paradiso? Il 9 dicembre il Teatro Alighieri apre la stagione con la Bohème in un allestimento firmato Cristina Muti nell'ambito della Trilogia d'Autunno del Ravenna Festival dedicata a ►





► Puccini. Repliche il 12 e 14. La settimana continua con le recite di "Mimì è una civetta", rivisitazione dei temi pucciniani in prima assoluta. Info 0544.35755/35404 www.ravennafestival.org
 Faenza sperimentazioni e tendenze contemporanee delle ceramiche d'arte
 Sono 1300 le opere degli artisti più talentosi di ogni parte del mondo che sono state selezionate all'ultimo Premio Faenza, concorso Internazionale Ceramica d'Arte Contemporanea. Le realizzazioni artistiche e le ultime tendenze sono stra-

ordinarie e di grande capacità tecnica: colorati personaggi vagamente cubisti, contenitori spiraliformi e ipnotici, forme ricordano meteoriti luminosi. Il percorso espositivo è al Mic, il Museo internazionale delle Ceramiche di Faenza. Fino al 24 gennaio. Faenza è una piccola città di charme (la felice Faventia romana) con i palazzi adornati da maioliche preziose e osterie storiche dove passare un pomeriggio anche semplicemente leggendo un libro. Info lat 0546.25231.
 A Forlì La Ragazza Afgana e l'astrattismo di Afro Basaldella

Ai Musei di San Domenico per le festività ci sono due allestimenti che valgono il viaggio nel cuore della Romagna. Il primo è dedicato al più famoso fotoreporter contemporaneo: Steve Mc Curry (Usa), autore del celeberrimo scatto della Ragazza Afgana (1985), esposto insieme a un'altra immagine della stessa ragazza, realizzata da Mc Curry dopo averla finalmente ritrovata ben 17 anni più tardi. Il fotografo non ne conosceva il nome e non sapeva che fine aveva fatto. Sempre ai Musei di San Domenico c'è anche e l'astrat-

tismo puro, coloratissimo, geniale di Afro Basaldella (1912-1976), considerato tra i più importanti pittori del dopoguerra, esponente del movimento dell'Informale italiano come Alberto Burri e a Lucio Fontana. Info lat Forlì tel 0543.712435

A Rimini

Le festività sono l'occasione per scoprire la vera Rimini, anzi l'antica Ariminum romana, una straordinaria città d'arte da scoprire con occhi diversi.

Fino all'Epifania un evento dopo l'altro negli angoli più caratteristici della città e l'interessante mostra "I castelli dei Malatesta" a Castel Sismondo e al Museo della Città fino al 6 marzo 2016. Senza dimenticare le Passeggiate culturali sulle orme di Piero della Francesca, grande Maestro del Rinascimento, e di Sigismondo Pandolfo Malatesta, signore di Rimini (prenotarsi entro il giorno precedente al 333.7352877 o a michela.ce-

sarini@discoverrimini.it). Tra i presepi aperti fino all'Epifania vi segnaliamo quelli sulla spiaggia di Igea Marina: un inedito percorso fra gruppi scultorei a grandezza naturale e a spettacolari scenografie in attesa dei Re Magi. Info 0541.53399 www.riminiturismo.it

www.ptservizi.com

www.cittadarte.emilia-romagna.it

app gratuita www.art-city.mobi

THETFORD
Loving leisure



Scegli il meglio, scegli Thetford

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



Un tuffo nella creatività e la Notte Bianca dei capolavori



Dal 29 al 31 gennaio 2016 torna a Bologna il weekend dedicato all'arte e alla cultura con la quarta edizione di ART CITY Bologna, il programma di mostre, eventi e iniziative speciali promosso dal Comune di Bologna in collaborazione con BolognaFiere in occasione di Arte Fiera, che celebra il quarantesimo anniversario ed è il più ampio e prestigioso salone internazionale dedicato all'arte moderna e contemporanea in Italia

Dal 29 al 31 gennaio 2016 torna a Bologna il weekend dedicato all'arte e alla cultura con la quarta edizione di ART CITY Bologna, il programma di mostre, eventi e iniziative speciali promosso dal Comune di Bologna in collaborazione con BolognaFiere in occasione di Arte Fiera, che celebra il quarantesimo anniversario ed è il più ampio e prestigioso salone internazionale dedicato all'arte moderna e contemporanea in Italia.

L'ultimo weekend di gennaio nella città felsinea è un appuntamento irrinunciabile per scoprire le tendenze più aggiornate del mercato collezionistico. Sono inoltre sempre più numerosi gli appassionati d'arte, i cittadini e i turisti che si immergono nella vivace atmosfera creativa che pervade tutta Bologna.

La rete integrata di sistemi museali pubblici e privati, fondazioni, associazioni e operatori culturali indipendenti garantisce un'offerta ampia e differenziata per tipologia di eventi che si rivolge a pubblici eterogenei.

A conferma di una prioritaria attenzione verso i servizi dedicati all'accessibilità e all'accoglienza, anche per la quarta edizione sono riproposti gli strumenti ART CITY Bus, la linea del trasporto pubblico locale che collega concorse gratuite i padiglioni di Arte Fiera al circuito dei luoghi dell'arte, e ART CITY Map, l'indispensabile guida di formato tascabile che contiene tutte le informazioni utili sugli eventi in programma nel weekend. ►



► Sono garantiti orari di apertura prolungati e l'ingresso gratuito (in alcuni casi ridotto) per i possessori di qualsiasi biglietto Arte Fiera. Numerose le attività rivolte a famiglie e bambini proposte nella sezione ART CITY Children a cura del Dipartimento educativo MAMbo, il museo di arte moderna di Bologna.

Si rinnova anche l'importante sezione ART CITY Cinema grazie alla consolidata collaborazione con la Fondazione Cineteca di Bologna che propone una selezione di proiezioni per esplorare lo sguardo contemporaneo nel permeabile confine tra cinema e arte.

Con ART CITY White Night, sabato 30 gennaio ritorna la giornata più lunga dell'anno

dedicata all'arte con l'apertura straordinaria fino alle ore 24.00 di numerose sedi del circuito ART CITY Bologna, oltre che di gallerie, spazi espositivi indipendenti, palazzi storici e negozi, che animano un denso calendario di iniziative speciali.

ART CITY Bologna 2016 prosegue nel segno di un dialogo tra la dimensione della città storica e la sperimentazione delle ricerche artistiche contemporanee, due aspetti che definiscono in senso strategico l'identità culturale di Bologna nel panorama internazionale.

Oltre 50 eventi in programma, tra mostre, progetti installativi, incontri, performance, proiezioni cinematografiche, che coinvolgono più di 40 sedi.

Nelle sue sale espositive al piano terra il MAMbo presenta Officina Pasolini, un percorso di immagini,

suoni e documenti articolato in sei sezioni tematiche che ripercorre l'universo poetico, estetico e culturale di Pier Paolo Pasolini, in occasione del quarantesimo anniversario della morte dell'artista più moderno di ogni moderno.

Il Museo Morandi propone varie mostre tra cui "Morandi a vent'anni. Dipinti della Collezione Mattioli dal Guggenheim di Venezia", un focus su un periodo poco conosciuto della vicenda artistica morandiana che espone al pubblico in via eccezionale quattro capolavori realizzati tra il 1913 e il 1915.

La Fondazione del Monte di Bologna e Ravenna presenta la mostra collettiva "Terra provocata. Percezione della materia e concetto nella materia". Il percorso espositivo, articolato nella sede di via delle Donzelle 2 con un'appendice negli spazi del Museo Civico Medievale, è de-



dicato all'incontro e alla fusione tra ceramica e arte.

A Palazzo Fava è aperta la mostra "Guido Reni e i Carracci. Un atteso Ritorno. Capolavori bolognesi dai Musei Capitolini" con oltre trenta opere realizzate da Guido Reni, Annibale e Ludovico Carracci, Domenichino, Denis Calvaert, Sisto Badalocchio, Francesco Albani e altri maestri emiliani dalla fine del XVI e la prima metà del XVII secolo. A Palazzo Pepoli. Museo della Storia di Bologna, sabato 30 gennaio si svolge una giornata ricca di eventi e iniziative per

presentare tutte le novità del 2016.

Nei tre giorni di ART CITY Bologna l'Opificio Golinelli propone progetti didattici e grandi mostre con artisti internazionali. Arricchiscono inoltre l'offerta di Opificio Golinelli aperture straordinarie, attività per bambini e adulti e una performance per ART CITY White Night sabato 30 gennaio.

CUBO Centro Unipol Bologna è attraversato da FLUX US, un percorso artistico ideato come un fluire ininterrotto di situazioni, percezioni e molteplici espe-

rienze sperimentali nelle quali il visitatore è chiamato a interagire e partecipare al processo estetico.

Arricchiscono e partecipano al programma espositivo, come di consueto, le mostre organizzate dalle Gallerie d'Arte Moderna e Contemporanea associate a Confcommercio ASCOM Bologna.

Il programma completo degli eventi sarà disponibile a gennaio 2016 sui siti web: www.bolognagendacultura.it www.comune.bologna.it/cultura/ www.artefiera.bolognafiere.it

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





Gargano, isola di biodiversità



Promontorio di alte falesie orlato da laghi costieri, ricoperto di ombrose foreste e di specie vegetali di tipo mediterraneo e continentale, il cui profilo è tratteggiato dalle sagome degli spettacolari pini d'Aleppo e dai lignei tralicci dei trabocchi

Testo e foto di Tania Turnaturi

Sperone roccioso di alte falesie che abbracciano bianche calette lambite da acque verde-azzurre, si protende verso le luci dell'aurora, coronato da maestosi pini d'Aleppo.

Dalla piana di ulivi, mandorli e agrumi, alla rete dei tratturi, è crocevia di percorsi naturalistici, storici, archeologici, marini, montani, devozionali, etnografici, gastronomici.

Il Parco Nazionale ha una varietà di ambienti da laboratorio botanico a cielo aperto col 35% della flora nazionale e 87 specie di orchidee selvatiche, unicum botanico che attrae turisti stranieri e offre un'esperienza estetica mentre si sale ai ruderi dell'abbazia benedettina della SS. Trinità, unicum archeologico, sul Monte Sacro in cui da ogni anfratto fa capolino un esemplare dalla bizzarra morfologia, con tonalità sfumate, screziate, puntinate.

A Vieste, il monolitico Pizzomunno monta la guardia alle misteriose grotte, ammaliato dal canto delle sirene. Dall'alto vigilano i lignei trabocchi abbarbicati alle rocce dai quali la notte si sollevano reti colme di pescato e il giorno si diffonde un sottile aroma di orecchiette di grano arso, frittura di paranza, fave e pecorino, che solletica il palato.

Nei vicoli sagomati tra le bianche facciate delle case appollaiate sulle scogliere, ogni uscio invoca la protezione di San Michele in una piccola nicchia.



Lo sperone d'Italia, che conferisce la nobiltà di uno stivale cavallerizzo alla penisola, racchiude microclimi di mare, montagna, laghi costieri e conserva retaggi delle domi-

nazioni che l'hanno attraversata: villaggi rupestri bizantini, cattedrali normanne, castelli svevi e aragonesi, masserie e jazzi, tratturi, torri costiere di avvistamento e luoghi di culto



di una spiccata spiritualità devozionale con le grotte consacrate all'Arcangelo Michele disseminate nelle cave carsiche.

La natura è prodiga sul Gargano, dove si concentra una eterogeneità di ambienti naturali (roccia, laghi, isole, foreste) con le connotazioni di una grande isola, quale è stato centinaia di milioni di anni fa.

Il massiccio montuoso respira con il polmone del suo Parco Nazionale (Foresta Umbra, riserva marina delle isole Tremiti e laghi costieri), 18 comuni su 121 ettari, e racchiude varie biodiversità: valli fluviali con pascoli, uliveti, macchia mediterranea, lecci, faggi, pino d'Aleppo sulle coste; altipiani caratterizzati da doline carsiche con pascoli, seminativi e aree boschive; pochi corsi d'acqua che sfociano nel mare o nella laguna salmastra di Lesina e Varano.

Stefano Pecorella è il dinamico Presidente dell'Ente Parco, impegnato nella tutela delle biodiversità e nella promozione di tutto il territorio, ma anche attento a mettere in rilievo le eccellenze dei beni storici, monumentali, religiosi, archeologici e gastronomici, con una produzione sostenibile di beni e servizi provenienti dalla terra. Il Parco Nazionale del Gargano - ribadisce - a Expo 2015 ha proposto immagini che qualificano e identificano il territorio: i trabocchi della costa, il Santuario di San Michele di Monte Sant'Angelo patrimonio Une-

sco e le orchidee selvatiche. L'impegno attuale - continua - è rivolto alla condivisione territoriale per il riconoscimento di patrimonio naturale Unesco delle faggete vetuste, atipiche per altitudine e dimensioni. Infine, richiama l'attenzione sull'investimento nel piano di efficientamento energetico della sede di Monte Sant'Angelo, evitando il consumo di fonti fossili.

Sulla spiaggia di Manaccora, a Peschici, si visita la Grotta degli Dei che nella media età del bronzo (XVII sec. a.C.) ospitò vari rituali pagani, sepolture e insediamenti rurali. Scoperta negli anni '30, è stata abbandonata fino agli anni '90. I "villaggi trincerati" neolitici svilupparono una rete commerciale col mondo egeo. La presenza dei Dauni è documentata dalle stele nel museo di Manfredonia. Con l'apparizione dell'Arcangelo inizia il culto micaelico, condiviso dai Longobardi giunti nel 650, per i quali era simbolo di virtù guerriera ed il santuario nazionale diventa meta di pellegrinaggi e tappa della Via Sacra Longobardorum verso la Terra Santa, favorendo lo sviluppo economico locale per tutto il Medioevo. Intorno al X sec. sorge una civiltà rupestre di architettura spontanea, evidente ancora a Peschici, Vico del Gargano e Monte Sant'Angelo. I Normanni, dopo il 1000, edificano cattedrali, abbazie e castelli. Gli Aragonesi istituiscono l'inf feudamento e la Dogana delle pecore, che ▶

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



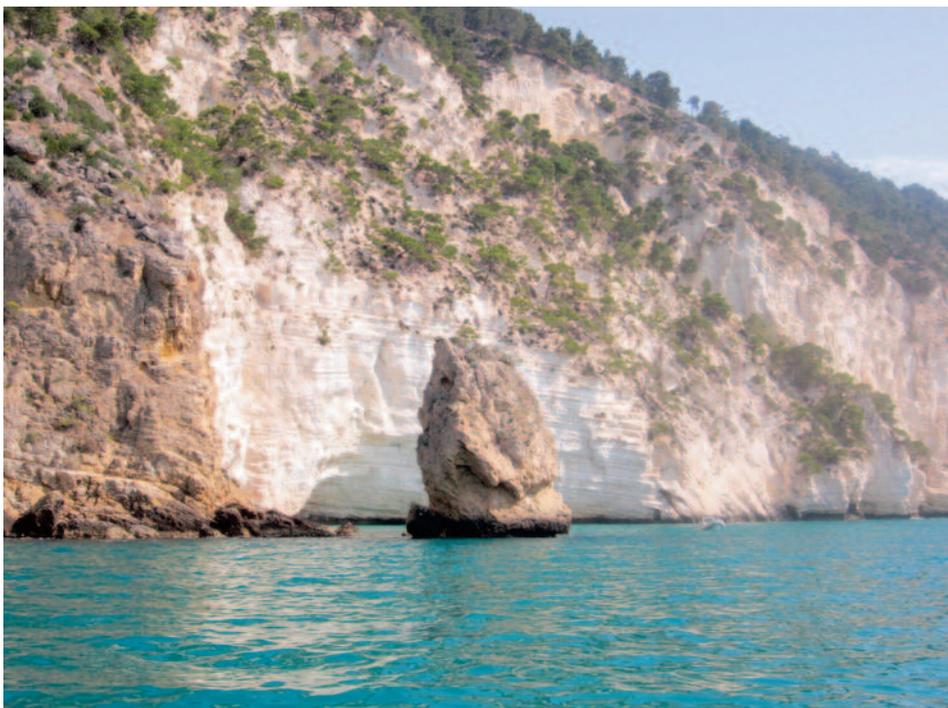
pesca, altri adibiti a ristorante, come quello di Monte Pucci gestito da sei generazioni dalla famiglia Fasanella, dove si può gustare un'ottima cucina tipica e tanto pesce appena imbrigliato nelle reti: orate, spigole, aguglie, alici, sardine, seppie.

La gastronomia garganica è varia come le eccellenze del territorio: il pane di Monte Sant'Angelo, l'olio della Daunia, gli agrumi di Rodi Garganico, le anguille di lago. Il caciocavallo podolico, le fave di Car- ▶

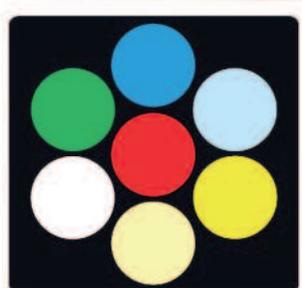
▶ fa diffondere i pascoli per la transumanza da Abruzzo e Molise, con stazioni di posta, masserie e jazzi. Le città costiere subiscono l'assalto dei Turchi e si diffonde il brigantaggio nelle campagne. I Borboni aboliscono la Dogana e pongono a coltura le terre. Solo dopo il secondo dopo-

guerra inizia un vero processo di riscatto economico e sociale, soprattutto grazie al turismo attratto dalle bellezze naturali e costiere.

Sugli scogli di Peschici protendono le chele di legno come animali preistorici emersi dalle acque, i trabocchi, alcuni ancora attivi per la



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

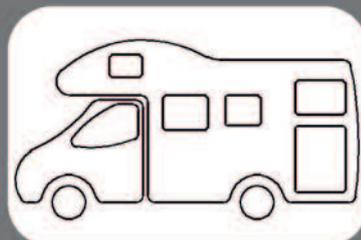
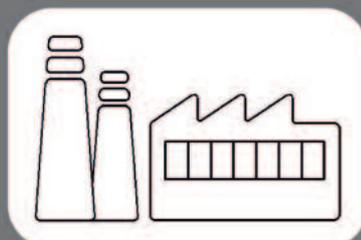
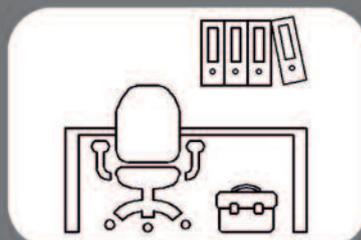


tecnoled

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



► pino e la capra garganica sono presidi Slow Food. Gli uliveti terrazzati con muretti a secco tra la laguna e le colline, fanno di Carpino un importante centro di produzione di olio extravergine. Il paese medievale ruota intorno al castello dal quale scendono le viuzze che si ramificano in scalette e ballatoi. Una sosta è d'obbligo alla Fattoria didattica L'Oasi, dove Maria Antonietta Di Viesti, presidente dell'Associazione Fave di Carpino di 5 produttori che si attengono al disciplinare, cucina piatti succulenti e descrive ►

questa eccellenza. A novembre si semina, in estate si miete a mano perché il baccello è vicino al terreno, e si lasciano i covoni a seccare sul campo; quindi si battono meccanicamente (un tempo con i cavalli), si liberano dai residui e dalla paglia col vento del pomeriggio e finalmente le fave sono pronte per la tavola. Siamo pronti anche noi per le prelibatezze che ha preparato: salicornia ripassata, lampascioni, involtini di melanzane, frittatine di zucchine con formaggio, carne secca di capra ▶



Mikitex

100% Made In Italy
www.mikitex.it

Via Ugo La Malfa, 5 • Codogno • LO

Verande per Caravan e Camper 100% Made in Italy

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



Mikitex

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

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

info@mikitex.it • www.mikitex.it

- (muscisca), pancetta al forno, orecchiette con speck e asparagi. La sorpresa è la “zuppa dell’astronauta” portata nello spazio da Samantha Cristoforetti nella missione spaziale Futura: fava di Carpino, lenticchia di Ustica, cece nero dell’Alta Murgia, piattella canavesana, buona quanto la classica zuppa di fave con cipolla rossa, origano e olio extravergine.

A Vico i quartieri Civita e Terra racchiusi tra le 14 torri della cinta muraria evocano la Medina delle città imperiali marocchine, con l’architettura spontanea di strade strette che si diramano a spina di pesce. Due entusiasti volontari ci accompagnano nella visita al Museo Trappeto “Maratea” e Polo museale dei sistemi agricoli tradizionali del Gargano. È un trappeto ipogeo citato in un Regesto del 1317, scavato nella roccia col piccone, cosiddetto “trappeto a sangue” poiché tutta l’energia impiegata era tratta dal lavoro di uomini e animali, dove è visibile la mola con le ruote di roccia garganica, le presse e tutta la filiera della produzione dell’olio. Un’ampia collezione di strumenti e reperti di pratiche agrosilvopastorali (aratri, arnesi per mietitura, viticoltura e agricoltura) rappresenta il patrimonio di tecniche e conoscenze dei saperi agricoli da valorizzare a fini scientifico-didattici e turistici, costituendo una parte considerevole del tessuto territoriale del promontorio e delle aree interne.



REFRIGERAZIONE TECNOLOGIA AD ASSORBIMENTO

I frigoriferi del futuro

Alti standard per una refrigerazione salvaspazio

Novità
DOMETIC
SERIE 9



Frigorifero ad assorbimento una porta

ULTRA SLIM
LARGO SOLO
468 MM

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



12 V



230 V



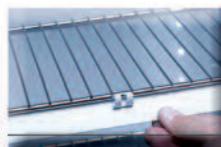
Gas



Silent



Accessori per il retrofit, installati direttamente in fabbrica



Bordi di sicurezza

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



Vassoi estraibili

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



Ripiani regolabili

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



DOMETIC
SERIE 8



Innovativo sistema di apertura

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



Sistema modulare salvafreschezza

- Rimuovibile e lavabile in lavastoviglie



Pannello di controllo touch

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

Regolazione flessibili dei ripiani
Cella freezer amovibile



www.dometic.it/rv

Dometic
GROUP



Val d'Aosta: cime innevate, funivie e castelli



La nuova attrazione della Skyway invita ad esplorare i tesori della Val d'Aosta: in un piccolo territorio cime innevate, castelli, fortezze e hotel Belle Époque

Testo e foto di Franca Dell'Arciprete Scotti

Una regione piccola e preziosa, la Val d'Aosta, intrigante in tutte le stagioni.

E certamente meta ideale in inverno, soprattutto da quando è stata inaugurata la famosa Skyway, già apprezzata da migliaia di visitatori italiani e stranieri.

La nuova funivia tra le più alte al mondo, con cabine ad alta tecnologia, ruotanti a 360°, che consentono di godere di un panorama unico sulla catena del Monte Bianco, è un'attrazione imperdibile.

La Skyway è una sfida ingegneristica che porta in quota. A 2.200 metri c'è la stazione intermedia con due ristoranti, una sala conferenza/cinema, lo shopping center e il giardino botanico alpino Saussurea con oltre 800 specie di piante diverse, a 3500 metri si arriva a Punta Helbronner, un cristallo incastonato nei ghiacciai, il punto più vicino alla vetta del Monte Bianco.

La terrazza circolare di 14 metri di diametro grazie alle ampie vetrate permette di godere del panorama delle grandi cime 4000 delle Alpi occidentali, anche nelle giornate con meteo sfavorevole. www.montebianco.com

La maestosa catena del Monte Bianco, insieme con il massiccio del Rutor, fa da cornice alla straordinaria vallata di La Thuile, il comune più occidentale della Valle d'Aosta, al confine con la Francia.

Il collegamento internazionale La Thuile – La Rosière appena ►



▶ aperto offre la possibilità di sciare sull'enorme comprensorio "Espace San Bernardo" che garantisce divertimento per gli sciatori di tutti i livelli. L'alto livello tecnico delle piste e la qualità dei servizi hanno convinto la commissione FIS a inserire La Thuile nel calendario della FIS Ski World Cup 2016 con due gare della categoria femminile. Teatro delle competizioni della FIS Ladies Ski World Cup, è la pista nera 3 Franco Berthod, spettacolare tracciato che nel tratto del Grand Muret, raggiunge il 73% di pendenza. www.lathuile.it



► Dopo le corse sugli sci si scende a valle per andare a passeggio tra forti e castelli. Spettacolare e indimenticabile, il Forte di Bard, sulla strada per Torino, dove non a caso Marvel Studios e Walt Disney hanno voluto girare il sequel di The Avengers, Age of Ultron.

Il Forte di Bard è uno dei migliori esempi di fortezza sbarramento del primo Ottocento, oggi centro culturale europeo, con spazi museali ed espositivi, e sede della più importante rassegna enogastronomica valdostana, il Marché au Fort.

La piazzaforte è costituita da tre principali corpi di fabbrica, posti a diversi livelli, per un totale di 283 locali: avveniristici ascensori panoramici conducono da un livello all'altro fino in cima.

www.fortedibard.it

Dal Forte ai Castelli, romantici, pittoreschi, fiabeschi: forse 72, tra castelli, caseforti e dongioni, lungo la vallata principale, senza contare le vallate minori. Quasi tutti legati agli Challant, signori della Val d'Aosta, infeudati dai Savoia. Il Castello di Fénis é il più famoso e quasi il prototipo dei castelli valdostani.

All'inizio con una funzione prettamente difensiva, castello/fortezza, poi castello residenziale, lussuoso e decorato, al fine di mostrare la potenza e la ricchezza del proprietario.

Fénis unisce questi due caratteri. Eccezionale la sua straordinaria architettura, con le torri e mura merlate, che richiamano immediatamente la storia, la vita e l'arte del Medio Evo.

Ancora più raffinato il castello di Issogne, che appare come una dimora signorile rinascimentale, celebre per il suo cortile interno, con la fontana





del melograno e il coloratissimo porticato, raro esempio di pittura alpina medievale. Ma in Val d'Aosta, oltre alla cultura, la natura regna sovrana.

Una natura attentamente preservata.

Ne è esempio la deliziosa cittadina di Cogne, affacciata sull'ampio prato di Sant'Orso, a 1.500 metri di altezza, di fronte al massiccio del Gran Paradiso.

Un'estesa rete di sentieri permette di camminare in ogni stagione nel cuore del Parco Nazionale.

In inverno Cogne offre tutte le sue attrazioni: più di 70 km di piste per lo sci di fondo e di discesa, con alcune piste di media difficoltà che dalle pendici del Montseuc arrivano fino in paese e infine oltre 150 cascate di ghiaccio naturali tra Lillaz, Valnontey e Gimillan, che ne fanno una meta eccezionale per lo sci-alpinismo e per l'arrampicata su ghiaccio. Ma soprattutto Cogne è una Perla Alpina, famosa per la scelta intelligente di Mobilità Dolce.

Così Cogne diventa un'oasi di pace preservando il paese da

traffico, rumori e inquinamento, attraverso un sistema di collegamenti di trasporto ►



- ▶ gratuiti per muoversi nella valle in piena libertà senza utilizzare la propria autovettura.

www.cogneturismo.it

www.alpine-pearls.com

www.grand-paradis.it

A Champoluc apre il nuovo centro benessere della Valle d'Aosta.

Il Monterosa Terme, in posizione eccellente, presenta le ampie vetrate affacciate proprio sul ghiacciaio di questo imponente 4.000, così che l'acqua e i vapori "dialogano" a distanza con il ghiaccio che copre la sommità del Monte Rosa e con il torrente Evançon che scorre proprio a fianco



della struttura. Quasi un'immersione totale nell'acqua, ritenuta la generatrice di benessere per eccellenza.

La nuova Spa é un vero e proprio universo, dove ogni persona riesce a trovare un'opportunità per recuperare l'equilibrio tra corpo e mente, disintossicarsi, rimettersi in forma o semplicemente rilassarsi: percorsi specialistici, trattamenti riequilibranti e anti-age, rituali curativi e cosmetici, cerimonie disintossicanti, attività ricreative e antistress...
www.monterosaterme.com

Per visitare questo piccolo affascinante mondo della Val d'Aosta, eccellente la scelta del Saint-Vincent Resort & Casino, che, in posizione centrale, offre i must di un polo leisure, all'insegna dello stile, del benessere, del gioco, dell'alta gastronomia.

Il cuore del complesso è sicuramente il Grand Hotel Billia che vanta la classificazione di cinque stelle lusso.

Costruito i primi del '900, è considerato edificio storico, è stato da poco ristrutturato e riportato al suo splendore iniziale ed è affiliato al prestigioso marchio "The Leading Hotels of the World", unica struttura in Val d'Aosta. Anche il Parc Hotel Billia quattro stelle membro di "Design Hotel", offre stile e ricettività di altissimo livello.

I due hotel sono collegati da un tunnel alla parte ludica del Resort, ossia il Casino de la Vallée, tra le più importanti e prestigiose case da gioco eu-



ropee che si sviluppa su 3.500 metri quadrati di superficie.

Affascinante la storia del Grand Hotel Billia, ultracentenario, legato al nome di un imprenditore di successo che agli inizi del '900 aveva sviluppato a Saint Vincent il turismo termale di aristocratici e alto borghesi.

E la storia delle acque benefiche di Saint Vincent, scoperte già nel 1770, e rinomate sia per la loro azione equilibra-

trice e regolatrice dell'apparato digerente, sia per curare le infiammazioni croniche delle vie aeree, continua nello splendido centro wellness L'Eve del Grand Hotel Billia.

L'Eve si estende per 1.700 metri quadri e offre 6 beauty room, il percorso Kneipp, una piscina, che prosegue all'esterno, circondata dai lettini con vista sulla montagna.

www.saintvincentresortcasino.it





CINA: Pechino “Caput Mundi”

parte 2



Questa è la seconda e conclusiva puntata del nostro viaggio nel Paese dell'Impero celeste, di Confucio, dei Buddha disseminati dappertutto, ma anche dei problemi dell'inquinamento, delle mascherine anti-smog, del caotico traffico stradale, delle megalopoli dove convivono pedalatori di risciò e auto Ferrari

Testo e foto di Riccardo Rolfini

CINA- Abbiamo lasciato l'alfabeto della Lingua Mandarina (la più parlata in una popolazione di un miliardo e 400 milioni di persone di varie etnie), alla lettera G, che ci ha condotto sulla Grande Muraaglia. Questa è la seconda e conclusiva puntata del nostro viaggio nel Paese dell'Impero celeste, di Confucio, dei Buddha disseminati dappertutto, ma anche dei problemi dell'inquinamento, delle mascherine anti-smog, del caotico traffico stradale, delle megalopoli dove convivono pedalatori di risciò e auto Ferrari. E' la puntata dedicata in gran parte alla capitale, PECHINO (ora BEIJING), programmata per diventare la megalopoli del futuro, con 130 milioni di abitanti. Una città-mostro attraversata da treni-missile su cuscini d'aria. Una città, mai come oggi, fra futuro e passato, dove il passato è la Storia leggendaria del monaco guerriero Kung Fu e dove si continuerà a scoprire la "Città Proibita" e la Xi'An dell'Armata dei Guerrieri di terracotta (vedi la 1° puntata).

E' la Cina entrata di prepotenza nel mondo moderno, dappertutto e in tutte le sue manifestazioni. Dall'Expo di Shanghai alle Olimpiadi di Pechino, nel più bello stadio del Pianeta, ai Giochi invernali, che sono stati assegnati nel novembre scorso, proprio a Pechino, o nel suo territorio. Manifestazioni che coinvolgono anche l'arte e la caccia ►



al capolavoro (in dicembre 2015 lo Stato ha acquistato opere di musei e collezionisti d'Europa e America, a prezzi strabilianti). Una colossale potenza economica, nel mondo è

seconda solo agli Usa, e continua a comprare in tutti gli altri Paesi del Pianeta (Italia compresa). Tutto questo lo possiamo raccontare grazie ai viaggi organizzati per grup-



petti di giornalisti nel 2015 dal Ministero del turismo cinese e dal Gist, Gruppo italiano Stampa turistica. La seconda puntata inizia dalla lettera H, che segue alla G. della Grande Muraglia lunga seimila chilometri..

H: HANGZOU - Collegata dai treni ad alta velocità con Shanghai, è meta turistica grazie al suo quartiere antico e alla storica Farmacia, ma soprattutto quando, nel tardo pomeriggio, vi attende il fascinioso Lago dell'Ovest, su cui navigare in piacevole crociera fino alla "Penisola della bellezza solitaria".

K: KONGFU - La "Leggenda di Kongfu" è da decenni lo spettacolo che va in scena tutte le sere alle 17.15 al Teatro Rosso, al n° 44 del viale di Kingfu a Pechino. E' la spettacolare nascita, vita e nomina a massimo Sacerdote, di un bimbo predestinato a divenire monaco buddista marziale, ma soprattutto il massimo esecutore di danze di purificazione e di bravura guerrier e sacra. Sette le scene, pochi i personaggi: un gruppetto di monaci, la Fata creata dalla mente del protagonista, prima un bimbo poi un sognatore innamorato e atleta straordinario e infine un uomo in crisi dentro il suo sogno di amare la fata creata dalla sua mente. Sette scene spettacolari, emozionanti e di alta acrobazia, uno spettacolo da non perdere.

I: IMPERATORI e Impero celeste nei quattro Millenni di





► storia e storie cinesi. Li troviamo sotto varie lettere del nostro percorso.

J: JING-JIN-JI, o semplicemente 3 J, è la sigla della megalopoli del futuro, che sostituirà l'attuale capitale Pechino-Beijing, e arriverà fino al mare. Ospiterà 130 milioni di abitanti (oggi sono circa 22). Ci si muoverà su treni-missile a 500 km all'ora, volanti su cuscini d'aria. Secondo il presidente cinese sarà la prima vera Capitale del Mondo.

L: LOTO, IL Fiore più caro ai cinesi e che rappresenta la

conclusione del cammino di Buddha verso la perfezione. Il Fior di Loto è il simbolo della Cina ed è presente nei templi e nelle Pagode, ma anche nei Giardini e nei corsi d'acqua della Città Proibita di Pechino.

M: MONGOLIA, come l'immenso territorio fra Cina e Russia che abbiamo sorvolato durante il viaggio fra Europa e Shanghai. Per il vostro cronista il tempo si è fermato tre ore, trascorse in un fantasmagorico tramonto, animato solo dai colori dell'arcobaleno, con sfumature dal rosso sangue al

blu cobalto, ma anche come la sabbia del deserto sottostante, e nero come le nuvole sulla linea dell'orizzonte. Il volo, dopo 12 ore dalla partenza, è finito a Shanghai, sul Mar Giallo, davanti al Giappone e all'Oceano Pacifico. La Mongolia, ricordata da Marco Polo su "Il Milione" lungo la Via della Seta, è ora una regione autonoma della Cina, da non confondere con la Repubblica di Mongolia, stato indipendente. Un gruppo di turisti Mongoli è fotografato all'interno della Città Proibita, a Pe-

chino.

M: MANDARINO è la lingua più usata nell'immenso Paese, ma è molto difficile da imparare. Indispensabili alcune espressioni, come "nihao" buongiorno, da pronunciare in due parti, con la "h" molto aspirata. Altre tre parole fra le più usate: grazie è "xiexie" (pronuncia "siessi"), moneta: "yuan", i ravioli al vapore sono i "jiaozi" e le bacchette sono i "kuaizi".

N: NOZZE, secondo la tradizione, come la cerimonia in abiti medievali e armigeri in armature dorate, in una piazza sotto le mura di Xi'An, fra bandiere e un tripudio di colori. Ma anche cerimonie non religiose, essendo la popolazione cinese ufficialmente atea.

O: OLIMPIADI Invernali assegnate alla Cina per l'edizione del 2022, fra sette anni. Sono state assegnate, pochi mesi fa, dal Comitato olimpico mondiale a Pechino, che sarà la prima città del mondo ad ospitare sia i Giochi estivi (sette anni fa) sia quelli invernali, fra 7 anni. Le gare sugli sci, pattini, bob e quant'altro scivoli, si terranno fra la capitale e la stazione invernale di Zhangjiakou- Chongli, nella provincia settentrionale di Hebei, a 174 chilometri dalla capitale.

P: PACE CELESTE, la Porta più segreta della Città Proibita dell'ultimo imperatore. Ora spalancata, a 600 anni dalla sua costruzione per volere dell'allora imperatore della Dinastia Ming. A PECHINO la visita



richiede il maggior tempo possibile per scoprire l'immensa Città Proibita, i suoi monumenti, i segreti finalmente svelati, le storie dell'Impero e dei suoi imperatori.

PANDA: L'animale più indifeso

e amato del Pianeta. E' protetto negli zoo delle megacittà cinesi ma vive libero nella sola provincia tibetana di Sichuan (Quattro fiumi), ove ha sede il Centro di ricerca sulla riproduzione dei Panda gi-





▶ ganti, il cui nome locale è “Orso Gatto”, ma che, se non mangia le canne di bambù della foresta cinese, muore.

Q: QIN SHIHUANG è il nome del più noto imperatore della Cina, che fece costruire l'incredibile Mausoleo per la riproduzione in terracotta, anche colorata, del suo esercito di oltre settemila uomini, cavalli, carri di bronzo e legno, nell'allora capitale di Xi'An (come descritto nella prima puntata).

R: RAVIOLI al vapore, naturalmente con ogni ripieno possibile. Sono saccottini di pasta riempiti con carne, pesce,

verdure e quant'altro, insetti compresi. Sono serviti su tavole rotonde che girano sul perno centrale e i piatti sostano, a comando, davanti ai commensali.

S: SETA, la Via descritta nel suo “Milione” da Marco Polo oltre 700 anni fa. Una delle maggiori ricchezze della Cina del passato per un paio di millenni. La Via della seta e della carta ha portato, a fine 1200 Marco Polo a viaggiare per 25 anni come ambasciatore del Kublai Khan attraverso il Catai, la Cina sconosciuta, prima di tornare a Venezia, ricco ma subito coinvolto e

fatto prigioniero nella guerra di Venezia contro Genova. La Via terminava nel Mediterraneo, a Venezia, e da qui arrivava fino a Fabriano, nelle Marche, e a Bologna, uno dei maggiori centri per la lavorazione del prodotto dei preziosissimi bachi.

T: TEMPIO DEL CIELO, esempio supremo di architettura Ming, ha struttura circolare, coloratissima, con la cupola superiore, è la “chiave di lettura” della cosmologia cinese ma ai giorni nostri è un tranquillo e armonioso rifugio dal pauroso traffico della capitale.

U: UOMO DI PECHINO è il sito archeologico più antico del mondo, a una cinquantina di chilometri dalla Capitale e, nelle sue grotte, racchiude i resti e le testimonianze della vita umana fra 300.000 e 600.000 anni fa. Il Museo archeologico completa il percorso della nostra evoluzione.

V: VISTO indispensabile per entrare in Cina insieme con il passaporto. Non è difficile averlo, richiedendolo all'Ambasciata di Roma o ai Conso-

lati di Milano e Firenze, ma la pratica va risolta per tempo. I Visti per turisti durano di solito 30 giorni.

W: WANFU il principale Padiglione abitato dai monaci Lama provenienti dal Tibet e accolti nella Città Proibita. Fa parte del più famoso Tempio buddhista ed è una delle massime sorprese di Pechino. E' uno dei complessi sacri più famosi della Cina.

X: PAPA' XI è il nome con cui è conosciuto e amato l'attuale

presidente della Repubblica Cinese che cerca in ogni modo di assomigliare al suo predecessore, l'indimenticabile (per i cinesi) Mao Tze-Tung, morto nel 1976.

Z: ZHAO GAO: è stato l'ultimo usurpatore e imperatore della Dinastia Qin, quella dell'Esercito di terracotta di Xi'An, che nel 209 prima di Cristo fu cacciato dal trono a seguito della prima rivolta dei contadini nella tumultuosa storia della Cina.

Nelle Foto: in copertina e in apertura: una splendida Pagoda della Città Proibita, a Pechino, davanti alla quale ha posato per il vostro cronista un folcloristico gruppo di turisti giunti dalla Mongolia, la patria di Gengis Khan. A seguire, uno scatto all'interno del Museo di Shanghai, nella sala delle Giade. Poi, La Pagoda della Primavera; visitatori sulla Grande Muraglia vicino a Pechino; un leone in ceramica che accoglie i turisti. Le altre due immagini, scattate nella Città Proibita, si riferiscono alla ressa quotidiana dei visitatori di tutte le razze entro i recinti imperiali ed al sacro Ibis di guardia ad un Tempio. L'ultima foto è dedicata ad uno dei mille, coloratissimi, mercatini cino-musulmani con spiedini di granchi





SEEFELD, località tirolese da vivere e da scoprire

Di Rosanna Ojetti

Arrivare a Seefeld è come passare dalla veglia al sogno per raggiungere un mondo dove tutto è armonia e serenità.

Località situata in un soleggiato pianoro a 1800 metri di altitudine (a 20 Km a ovest di Innsbruck) è stata, è bene ricordarlo, teatro dei giochi

olimpici invernali del 1964 e del 1976.

I più svariati modi di vivere la montagna, appuntamenti alla scoperta delle antiche tradizioni, un fitto calendario di manifestazioni e ospitalità che non teme confronti rappresentano le colonne portanti di questo riconosciuto paradiso

del turismo, rappresentato da montagne che convivono in armonia con spazi pianeggianti supportati da piccoli paesi diversi tra loro per struttura e situazione ambientale. Un turismo vincolato da un ambiente di incomparabile bellezza che ha fatto nel tempo registrare un notevole incre-

mento di presenze in gran parte italiane.

Incorniciata dalle montagne del Wetterstein e del Karwendel, estremamente soleggiata nella zona sud dell'area circostante, Seefeld è meta di fondisti, sciatori, escursionisti sportivi di ogni genere che fruiscono di una rete di 650 Km di sentieri alpini e, soprattutto, perché ospita ormai da parecchi anni e con grande seguito la gara della Coppa del mondo della Combinata Nordica. Nel 2019 la Coppa tornerà, tra l'altro, a Seefeld dopo 34 anni.

Su 279 Km di piste di fondo si sentono a proprio agio sia gli sportivi professionisti che i dilettanti alle prime armi. Per

chi non scia, sono disponibili campi di pattinaggio sul ghiaccio e piste da slittino.

Completano l'offerta 200 Km di sentieri e strade sterrate ufficialmente aperte alla mountain bike che permettono agli appassionati delle due ruote di percorrere in lungo e in largo la regione e di giungere quasi in cima alle montagne circostanti.

Altra opportunità è quella di fare due passi lungo la vivace zona pedonale fra attraenti negozi, numerosi ristoranti, discoteche e curiosità varie quali i mercatini che espongono i prodotti tipici del territorio.

In estate Seefeld non è da meno. Impianti di risalita locali

conducono gli appassionati della montagna lungo sentieri segnalati per ogni livello e difficoltà e la Running e Nordic Walking Arena con i suoi 266 Km di percorso farà battere il cuore di ogni sportivo.

E per gli appassionati di altri sport:

Tennis – Da quasi 30 anni una scuola di tennis svedese allena qui le giovani leve. Sono a disposizione 17 campi scoperti e 10 al chiuso in grado di garantire il gioco indipendentemente dalle condizioni climatiche.

Golf – Il percorso del golf club di Seefeld Wildmoos, che come gioiello alpino appartiene alle Leading Golf Courses Austria, fu realizzato fin ▶



► dal 1940. Un campo da 18 buche e, per i principianti, a 9 buche. Le scuole, tra l'altro, organizzano a richiesta corsi per singoli e per gruppi.

A cavallo tra le montagne – All'ombra dei boschi perché non effettuare escursioni a cavallo nella natura selvaggia e lungo ruscelli spumeggianti? A Seefeld è possibile. Particolarmente adatti e molto amati dai bambini sono i cavalli Haflinger, avelignesi, con carattere

assai docile e mansueto. Meta invernale molto apprezzata Seefeld si rivela quindi perfetta e apprezzabile anche nella stagione estiva ove la montagna vive tutto l'anno.

Se da un lato la località è moderna e orientata al futuro, dall'altro consente di godere dell'idilliaca atmosfera dei paesi tirolesi circostanti.

Da visitare LEUTASCH, punto d'incontro per immergersi nella natura incontaminata ed entrare in contatto con le

usanze tirolesi e la cultura paesana in tutta la sua originalità.

La valle della Leutasch è soprattutto frequentata dagli appassionati della caccia che nel mese di ottobre partecipano all'evento "Ganhofer Hubertus" in onore dello scrittore e cacciatore Ludwig.

MOSERN, il nido di rondine del Tirolo, dove gli appassionati di escursioni possono rilassarsi all'ombra di idilliaci laghetti e sentire la famosa



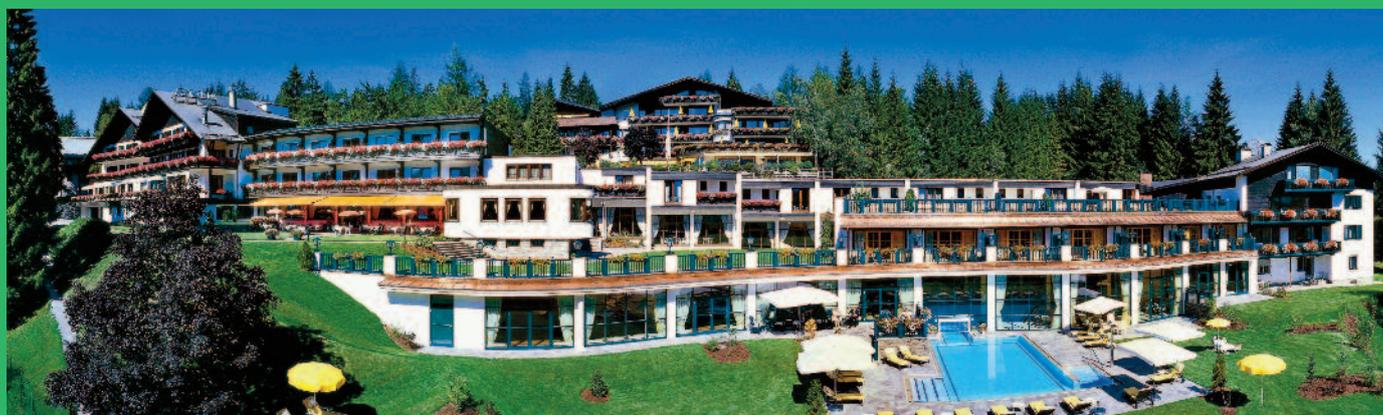
L'offerta di strutture ricettive è variegata e alla portata di tutte le tasche. Hotel a 4-5 stelle, confortevoli agriturismi, B&B. I numerosi ristoranti soddisfano i piaceri e i desideri di ogni palato. Tutte le creazioni si basano su ingredienti regionali tirolesi sapientemente combinati tra loro dai vari chef. L'Hotel Astoria, lussuoso albergo a 5 stelle, circondato da un parco di 20.000 metri quadrati è situato in una posizione tranquilla con vista panoramica sulle circostanti montagne. Dista a sette minuti circa dal centro, dispone per il benessere di saune, sala fitness e ristorante fornisce vari trattamenti estetici, yoga, acqua fitness, pilates.

Ottima la proposta della ristorazione.

Il ristorante dell'hotel Astoria è stato insignito, unico a Seefeld, dalla Guida Gault Millau di un cappello (13 punti).

L'hotel Klosterbrau è uno dei più rinomati hotel di lusso di Seefeld dopo essere stato un monastero degli agostiniani. Situato nel cuore della zona pedonale, il Klosterbrau accoglie i propri ospiti in camere e suite protette dalle spesse mura del monastero. All'hotel non mancano due grandi piscine, una interna e esterna, nonché una grande varietà di saune.

L'Hotel Princess Bergfrieden è stato recentemente ristrutturato e ampliato con 8 appartamenti (in totale ne dispone di dieci), 3 suite oltre a camere progettate con cura e dotate di tutti i più moderni comfort. Combinando lo stile tipico tirolese, nel quale viene utilizzato molto legno e un arredamento moderno è stata creata un'intensa armonia tra antico e nuovo.



“Campana della pace” la più grande campana all’aperto dell’arco alpino, che rintocca tutti i giorni alla stessa ora.

SCHARNITZ – La porta che conduce alla maestosità della zona naturale delle montagne del Karwendel si schiude in questa località al confine tra Tirolo e Baviera. E’ rinomata come base per escursionisti appassionati di kayak e arram-

picata.

Seefeld ha conquistato grande fama come meta ideale per organizzare grandi eventi sportivi internazionali soprattutto d’inverno. E’ qui che si sono tenute numerose gare di discipline nordiche e nel 2019 tornerà in pista la Coppa del Mondo.

Si possono anche anticipare i romantici giorni dell’Avvento

Natalizio 2015. Nella straordinaria atmosfera dell’inverno alpino tirolese il periodo più sereno dell’anno si trasforma in una vera e propria festa: un mercatino con le caratteristiche baite in legno, i canti intonati dalle formazioni musicali a fiato e dai cori rappresenteranno cultura e tradizioni all’insegna della ricerca e delle sensazioni di una volta.



Svizzera. Vacanze sull'acqua nel paese dei monti

Di Antonio Castello

Parlare di vacanze sull'acqua in Svizzera potrebbe suonare, di primo acchito, quanto meno originale. Eppure, accanto ad un turismo invernale favorito dalla bellezza impareggiabile delle sue montagne e ad un turismo di transito dovuto alla sua posizione privilegiata al centro dell'Europa, la Svizzera è in grado di offrire anche un turi-

simo per così dire diverso in cui l'acqua è regina incontrastata. Sì, perché nel Paese occupato per il 60% dalle Alpi e dove il mare, nel suo punto più vicino, dista non meno di 200 chilometri, è facile dimenticarsi che la regione elvetica fa parte dei tre grandi bacini fluviali d'Europa con il Reno che raccoglie il 68% delle acque che cadono sul suo territorio

trasportandole verso il Mar del Nord, il Mediterraneo e gli affluenti svizzeri del Po e dell'Adige che si riversano nel Mediterraneo e l'Inn che raggiunge il Mar Nero attraverso il Danubio. Accanto a questi corsi d'acqua si collocano poi una miriade di laghi piccoli e grandi, naturali o artificiali, che nell'insieme coprono una superficie di oltre 2.200 Kmq.

Se le montagne in sostanza sono il simbolo della Svizzera, i bacini lacustri costituiscono una caratteristica predominante del suo paesaggio tanto che l'intero Paese potrebbe essere attraversato senza mai allontanarsi più di 15 chilometri dalle rive di un lago.

I vantaggi economici derivanti da tale abbondanza sono evidenti solo che si pensi che l'energia elettrica è prodotta oggi per oltre i 2/3 da quelle forze idriche che fino al 1969, prima cioè che entrasse in funzione la prima centrale nucleare, coprivano l'intero fabbisogno del Paese e che il clima, piuttosto mite in prossimità dei laghi, consente parti-

colari colture, come quella della vite, altrimenti impossibili. Tutto ciò senza considerare i vantaggi attuali derivanti all'economia dalla navigabilità del Reno, attraverso cui da Basilea si può raggiungere il Mar del Nord, e quelli futuri se si realizzasse il progetto che prevede il collegamento dello stesso Reno al Rodano per mezzo di un canale transelvatico. Ma, indubbiamente, fra le attività economiche è il turismo che se ne avvantaggia in maniera considerevole.

Ai grandi laghi dell'Altopiano e a quelli delle Prealpi e delle estremità settentrionali e meridionali delle Alpi si affiancano una quantità imprecisata

(sembra oltre mille) di piccoli laghetti naturali o di sbarramenti, la cui superficie non supera di solito un Km², sparsi prevalentemente sul massiccio alpino e che rispecchiano, con giochi di colore quasi irreali, i più suggestivi paesaggi alpini, meta obbligata di schiere di turisti.

Tale e tanta è la presenza dell'elemento acqua in Svizzera che le sue principali città sono tutte collegate sui laghi o lambite da corsi fluviali. Così Zurigo, che si estende sulle rive della Limmat, Basilea attraversata dal Reno, Ginevra che sorge dove il Rodano lascia il Lago Lemano, Berna attraversata dal fiume Aar,



► Losanna che sorge, anch'essa, sulla sponda settentrionale del Lago Lemano, Winterthur situata sulla destra del Fiume Toss, Lucerna sul Lago dei Quattro Cantoni, San Gallo nei pressi del lago di Costanza e Biel sul Lago omonimo per finire a Lugano e Locarno, troppo vicine a noi per tradizione e cultura, per non conoscerne la posizione. Dei laghi ben 13 sono oggi solcati da circa 140 battelli che costituiscono senza dubbio una delle maggiori attrattive turistiche del paese anche se il tempo ha impietosamente sostituito i romantici battelli a vapore con le ruote a pala, con i più razionali modelli a propulsione diesel. Ciò non toglie, tuttavia, che durante la bella stagione anche queste moderne e maestose imbarca-

zioni vengano prese d'assalto da una moltitudine di turisti alla ricerca degli scorci più belli e suggestivi, Si dice che la Svizzera più che un paese di viaggi sia un paese di vacanze. Niente di più vero anche se è abbastanza difficile crederlo in grado di soddisfare anche la domanda di un turismo, per così dire, balneare. E, invece, anche questa che sembra essere in partenza una scommessa perduta, alla fine dà ragione a questo piccolo, grande Paese. Con una attrezzatura di prim'ordine, la Svizzera è in grado di offrire quanto di meglio esista oggi sul mercato per rendere le vacanze sull'acqua più attraenti e salutari. Oltre 500 impianti sui laghi e sui fiumi sono a disposizione degli amanti del

nuoto. La vela e surfing si praticano sulla maggior parte dei laghi così come il remo o la canoa. Lo sci nautico è una costante su tutti i laghi con apposite scuole nei più importanti luoghi di soggiorno. La pesca sportiva può essere esercitata in ben 32 mila chilometri di acque correnti, dal ruscello al fiume più importante, e su 135 mila ettari di superficie lacuale. Tutto ciò senza rinunciare a nessuna delle caratteristiche del proprio inconfondibile marchio: arte, cultura, tradizioni, natura incomparabile, tecnologia avanzatissima. Insomma un ventaglio completo di attività a disposizione di tutti i villeggianti ma soprattutto di quanti aspirano ad una maggiore libertà, alla qualità e all'originalità del soggiorno.







Abano Terme: la miniera del Benessere



Il più ampio giacimento europeo di acqua termale si trova in Italia e, precisamente, nel Veneto, ai piedi dei Colli Euganei, Ho utilizzato la parola "giacimento" proprio perché siamo in presenza di un bacino minerario da cui si estrae acqua termale salso-bromo-iodica da una profondità di circa 1000 metri, esce ad una temperatura di 65° a 85°.

Testo e foto Lamberto Selleri

L Il più ampio giacimento europeo di acqua termale si trova in Italia e, precisamente, nel Veneto, ai piedi dei Colli Euganei, Ho utilizzato la parola "giacimento" proprio perché siamo in presenza di un bacino minerario da cui si estrae acqua termale salso-bromo-iodica da una profondità di circa 1000 metri, esce ad una temperatura di 65° a 85°. Ad Abano si contano 73 concessioni minerarie. Nel 2005 sono stati estratti complessivamente dalle "miniere" dei Colli Euganei. 16 milioni di metri cubi di acqua termale che ha senz'altro decine di migliaia di anni. Dire che già i Romani 2000 anni fa si curavano con questa acqua è riduttivo: scavi archeologici hanno portato alla luce elementi inconfutabili circa la presenza dell'uomo paleoveneto nei luoghi dove allora l'acqua affiorava alla superficie. La città considerata la capitale del bacino termale dei Colli Euganei, dove si contano complessivamente oltre 100 stabilimenti termali, è Abano Terme, è distante 10 km da Padova. 100 stabilimenti termali sta a significare che ognuno di essi è un albergo che, in maniera autonoma utilizza l'acqua termale per finalità terapeutiche, anche in osmosi con i fanghi di cui parleremo in seguito.

Ogni struttura alberghiera dispone di piscine alimentate con acqua termale calda. (temperatura di servizio costante 34°-36°, estate come in inverno. Di norma, le piscine sono due, ►

► una coperta ed una scoperta, comunicanti tra di loro. Questo consente agli ospiti invernali di immergersi nella piscina coperta e raggiungere agevolmente quella scoperta stando in acqua anche con una temperatura esterna sotto lo zero. Nei colli Euganei, tra Abano e le altre stazioni vicine, si contano oltre 220 piscine termali (2005). Il successo del termalismo di Abano lo si deve alla combinazione dell'acqua termale con l'argilla vergine, (estratta dal piccolo lago Costa situato nel Comune di Arquà Petrarca. La reazione di questi due elementi (acqua termale ed argilla) posti a maturare nelle vasche per due mesi dà origine

ad un nuovo "soggetto" curativo: i famosi Fanghi di Abano, che vengono sempre abbinati alla balneoterapia. Mentre le inalazioni alleviano le affezioni croniche dell'apparato respiratorio.

Questi trattamenti hanno proprietà pari a quelle dei farmaci di riferimento, ma senza effetti collaterali, una vera panacea per artropatie croniche ed esiti da traumi articolari (osteoartrosi, osteoporosi, cervicoartrosi, lomboartrosi, discopatie, ernia discale, cervialgie, artriti, periartriti, artrosi, reumatismi, spondilite).

Il Ministero della Salute riconosce il ruolo terapeutico dei trattamenti termali di Abano nella

cura e nella riabilitazione di numerose patologie.

Si può accedere a tutti gli stabilimenti termali di Abano anche sulla base di una prescrizione del medico della mutua riportata sull'apposito modulo USSL dove devono figurare la patologia, il tipo di terapia. Le Terme Allegroitalia President, come tutte le altre strutture alberghiere di Abano, erogano le cure anche a coloro che non usufruiscono dell'albergo. Possiamo definire l'intero comprensorio termale di Abano come un "centro benessere diffuso," in cui in ogni struttura termale vengono praticate le cure convenzionali, ma non solo: ogni albergo ha una pro-



pria cultura dell'accoglienza, un centro benessere (Wellness, SPA e Fitness) dove operano medici termalisti, dietologi, fisioterapisti, massoterapisti e specialisti delle scienze motorie, oltre ad estetiste e massaggiatori in possesso di diplomi riconosciuti dalla legge. Il Direttore sanitario, medico termalista di ogni struttura, dovrà essere comunque il punto di riferimento prima di iniziare le cure. A questo proposito vorrei aprire una parentesi. Caratteristica del termalismo di Abano Terme è che non conosce interruzioni stagionali, la maggior parte degli alberghi sono aperti tutto l'anno.

Prevenire è meglio che curare: i due lati della stessa medaglia il cui fine è il raggiungimento del benessere, ciò che equivale a tenersi in forma. Si va ad Abano per curarsi, ma anche per migliorare l'aspetto fisico, (estetica e ginnastica) prevenire o curare lo stress, migliorare il rapporto con il cibo sotto il profilo nutrizionale e perché no, farsi sedurre dalle specialità gastronomiche locali,

Ho trovato interessante l'approccio al benessere a 360° attuato attraverso una serie di "protocolli" operativi attuati nello stabilimento termale "Allegroitalia President" che ha ottenuto dal Ministero della Salute la qualifica SUPER, che sta ad indicare l'eccellenza terapeutica, per la fangoterapia (fangomatturo D.O.C.). I "protocolli" sono stati studiati e collaudati in rapporto alle specifiche esigenze che pos-



sono avere ognuno di noi. Segnaliamo alcuni Protocolli

1. Per chi ha necessità di mettersi in forma e recuperare il benessere psico-fisico dopo un periodo di stress. Protocollo fangoterapia D.O.C

2. Per chi ha necessità di intraprendere un percorso riabilitativo full immersion e di usufruire

di una professionalità pari a quella di una clinica riabilitativa, con il confort di una ospitalità 5 stelle. Protocollo di riabilitazione.

3. Per chi vuole trovare il giusto equilibrio tra alimentazione corretta, attività motoria controllata, aspetto fisico e salute. Protocollo dietologico.



► 4. Per chi desidera risvegliare le proprie forze di autoguarigione. Protocollo detox.

5. Per chi aspira ad una vacanza dinamica che offra la possibilità di scoprire il Veneto e le sue meraviglie culturali, naturali ed enogastronomiche: Protocollo active.

Concludiamo con il Protocollo "de-stres": studiato per conqui-

stare e mantenere il benessere imparando a gestire tutte le situazioni di vita che sono fonte di stress, tensione, malessere, disagio psico-fisico.

I protocolli vanno concordati con il direttore sanitario che saprà indicare la formula più indicata. Ventisei sono le differenti tipologie di massaggi e trattamenti proposti, tutti ese-

guiti da operatori che hanno ottenuto diplomi riconosciuti dalle autorità italiane e straniere.

Abano Terme è una località termale viva e vivace ma non caotica dove nel centro storico pedonalizzato ci si muove liberamente, non mancano certo vetrine che espongono prodotti firmati o provenienti dall'artigianato locale, penso alle



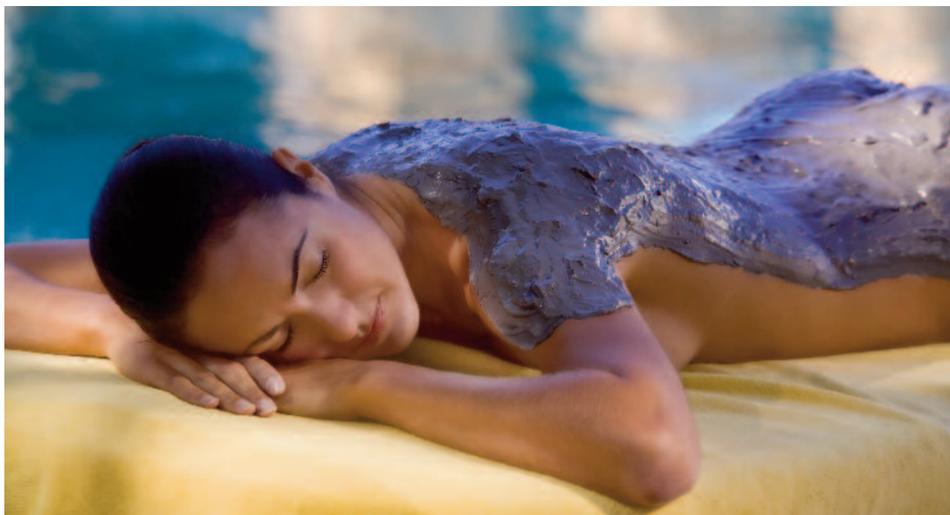
rinomate ceramiche di Este .
Le cure termali propriamente dette assorbono alcune ore al giorno e il resto della giornata è a disposizione per fare il bagno nelle piscine termali , dedicarsi alla cura del corpo , della propria salute , distrarsi con svaghi culturali , sportivi(Parco dei colli Euganei bici e trekking) , ludici o venire atti-



rati dalla enogastronomia veneta che dispone di salumi formaggi vini di grande pregio che non lasciano scampo ai peccati di gola . Per le attività culturali non c'è che l'imbarazzo della scelta: Venezia si raggiunge in mezz'ora, i colli

Euganei sono percorribili anche a piedi o in bicicletta, a Praglia si visita l'abbazia edificata nel 1100, a Padova si ammirano la famosa Cappella degli Scrovegni, affrescata totalmente da Giotto , la basilica di Sant'Antonio e la magnifica Piazza Prato





► della Valle. Tutte le città d'arte del nordest italiano sono a meno di un'ora d'auto o di treno da Abano Terme: Verona, la città di Romeo e Giulietta, simbolo dell'amore eterno e sede di una delle più importanti stagioni liriche internazionali all'interno dell'imponente Arena romana; Vicenza, ai piedi dei rigogliosi Colli Berici, unisce le grandiose architetture palladiane alla grazia del gotico; Bo-

logna, antichissima città universitaria, nota per le sue torri ed i suoi 54 km di portici; Ferrara, città d'arte rinascimentale con il raffinato Palazzo dei Diamanti e l'imponente castello Estense; Mantova, città preziosa ed accogliente, sede della storica famiglia dei Gonzaga. A Battaglia Terme si trova il castello del Catajo che risale al 1570, primo proprietario la famiglia di Gaspare Obizzi. Nel 1800 appar-

tenne agli Estensi, agli arciduchi d'Austria e a Francesco IV duca di Modena. Le stanze del piano nobile, aperte ai visitatori, sono state magnificamente affrescate dal pittore Giambattista Zelotti e dalla sua bottega fra il 1571 e il 1573.

Tutt'ora un membro della famiglia Obizzi è presente nel castello, è il fantasma di Donna Lucrezia, assassinata nel 1654 da uno spasimante respinto. Vi è anche una lapide posta a memoria di questo episodio. Durante le visite notturne al castello, sembra che non manchino labili visioni di Lucrezia che si aggira tra le mura delle 4000 stanze del castello. Non resta altro che verificare: www.castellodelcatajo.it .tel. 329 8391663 (foto del fantasma - <http://www.padovaoggi.it/cronaca/fantasma-castello-catajo-foto-orizzonti-paranormali.html>)





.) Attualmente è di proprietà della famiglia Dalla Francesca che lo ha ricevuto in eredità. Abano non è una meta stagionale che teme l'inverno o il freddo, è una località ideale per trascorrere un fine settimana in qualsiasi mese dell'anno.

Allegroitalia" è un nuovo gruppo alberghiero di lusso, nato a Torino nel 2001. Ideato da una giovane generazione d'imprenditori che si è posta l'obiettivo di offrire ai clienti degli alberghi quell'accoglienza che caratterizza l'ospitalità italiana fatta d'innovazione, cortesia, efficienza ed anche di "allegria".

Non più alberghi con le stesse caratteristiche in ogni parte del mondo, ma alberghi di proprietà o affiliati, ciascuno con proprie specificità, tutti però con un ottimo standard qualitativo che puntualmente troviamo nell' Allegroitalia President di Abano (5 stelle) che possiamo definire una eccellenza. Allegroitalia è presente anche in Romagna e precisamente a Rimini adiacente il mare so trova il Resort Allegroitalia Savoia è un albergo che dispone di piscina



coperta e centro Wellness-IL fiore all'occhiello della catena Allegroitalia e ubicato a Torino, è un cinque stelle con 149 camere è l'Allegroitalia "Golden Palace. Nel centro di Milano vicino a San Babila il residence " Allegroitalia San Pietro all'Orto n 6 " ,è una struttura ricettiva che dispone di appartamenti di lusso ma contestualmente propone servizi equiparabili a quelli di un hotel. www.allegroitalia.it

Nelle Foto: 1. Abano Terme Allegroitalia President

**2. Abano Terme i fanghi
3. wellness Allegroitalia President - 4. Castello del Catajo
5. Pittore Giambattista Zelotti affreschi nel Castello del Catajo - 6. wellness Allegroitalia President - 7. Giotto Cappella degli Scrovegni Padova "diavolo-nel-giudizio-universale - 8. Wellness Allegroitalia President - 9. wellness Allegroitalia President - 10. pittore Giambattista Zelotti affreschi nel Castello del Catajo
11. Padova Sant Antonio
12. Padova Piazza delle Erbe
13. Abbazia di Praglia**



L'eleganza di Alfons Mucha

Palazzo Reale di Milano

Fino al 20 marzo 2016

Catalogo 24 ore cultura - www.mostramucha.it

Di Franca D. Scotti

Il gusto elegante, prezioso e sensuale del primo Novecento pervade le opere esposte nella bella mostra "Alfons Mucha e le atmosfere Art Nouveau".

Sono oltre 220 opere di arte applicata del grande artista ceco e di altri artisti europei attivi nello stesso periodo storico tra la fine dell'Ottocento e i primi anni del Novecento.

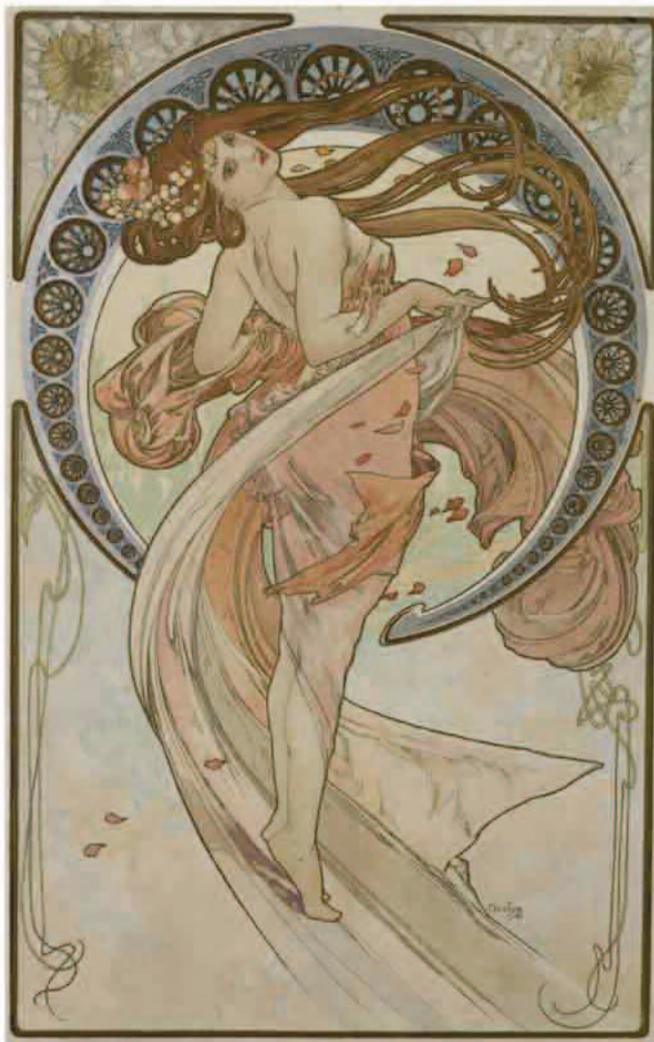
Promossa dal Comune di Milano|Cultura, prodotta e organizzata da Palazzo Reale di Milano e da 24 ORE Cultura - Gruppo 24 Ore, la mostra ha anche il patrocinio della città di Praga

Il suo nucleo principale è costituito da 120 opere tra affiches e pannelli decorativi di Alfons Mucha, artista geniale e creativo, nato in Moravia nel 1860, uno dei più significativi

interpreti dell'Art Nouveau.

Sua la creazione di un nuovo linguaggio, di un'arte visiva dall'inconfondibile cifra stilistica.

Lo "Stile Mucha", unico e ricono-



sciabile, si è dimostrato adatto per essere applicato ad una grande varietà di contesti: poster, decorazione d'interni, pubblicità per qualsiasi tipo di prodotto, illustrazioni e addirittura produzioni teatrali, design di gioielli e opere

architettoniche.

Mantenendo come perno centrale la figura di Mucha, le opere dell'artista sono affiancate in mostra da una serie di ceramiche, mobili, ferri battuti, vetri, sculture e disegni di artisti e manifatture europei affini a quella medesima sensibilità squisitamente floreale e sinuosa che caratterizzava un certo filone del modernismo internazionale, tipico soprattutto dell'area francese, belga e, almeno in parte, italiana.

Emerge così dalla esposizione di Palazzo Reale, il quadro di un'epoca ricca e sfaccettata, che fa dialogare le invenzioni di Mucha

con gli ambienti e le decorazioni contemporanee, in una parola il clima magico e sfavillante della Belle Époque.

È il percorso espositivo a guidare il visitatore in questa evocazione globale.

Accanto alle opere grafiche di

Alfons Mucha sono accostati alcuni arredi coevi che sintetizzano le diverse anime del gusto moderno, i manifesti teatrali per Sarah Bernhardt, una delle più celebri attrici della storia teatrale, vera e propria diva e icona del suo tempo, realizzazioni grafiche pubblicitarie di prodotti che entravano abitualmente nelle case: dalle scatole dei biscotti Lefevre-Utile, alle tavolette di cioccolato Idéal passando per i profumi e i prodotti per l'infanzia.

Dominante ovunque l'immancabile figura femminile, talvolta idealizzata in una creatura angelica, elegante ed aggraziata, talvolta immaginata come femme fatale, accattivante e seducente, espressa attraverso linee serpentine ed eleganti movenze.

La sezione dedicata al giapponismo affronta il tema dell'influenza dell'arte esotica e orientale sulla produzione europea, riscontrabile soprattutto nella preferenza per il segno grafico e marcato e per gli accostamenti cromatici sgargianti e originali. Elementi che compaiono con evidenza sia nelle opere di Mucha, sia nelle opere d'arte decorativa, come specchiere e maioliche.

All'importanza dei materiali preziosi nell'immaginario Art Nouveau è dedicata la sesta sezione, con grafiche di Mucha dedicate al tema delle pietre preziose e delle teste femminili ornate con originali gioielli.

Chiude la mostra la sezione dedicata all'immaginario floreale, in particolare rose, ninfee, iris e gigli, che letteralmente "inva-

dono" la produzione Liberty e Art Nouveau.

"Alfons Mucha e le atmosfere Art Nouveau"

Palazzo Reale, Milano

Fino al 20 marzo 2016

Catalogo 24 ore cultura

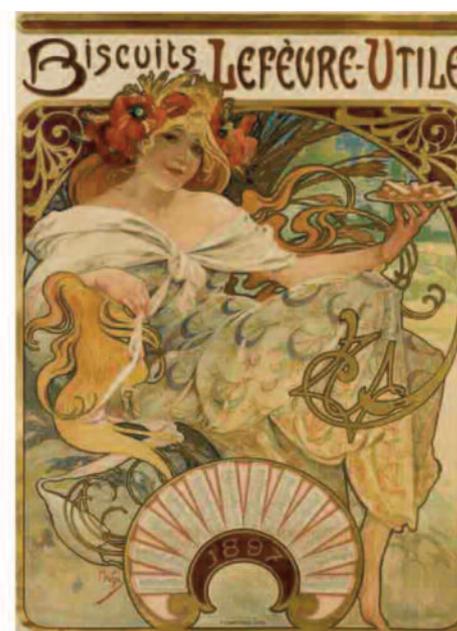
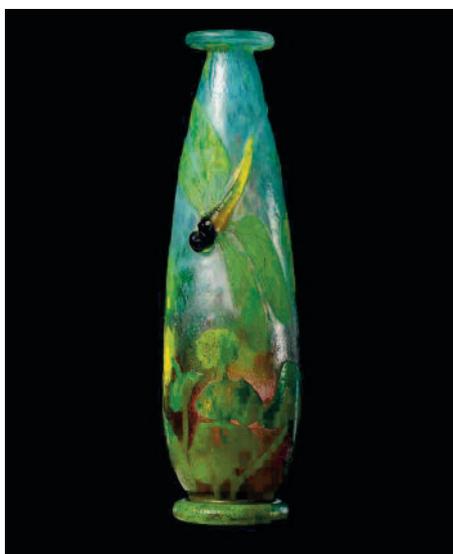
Gruppo 24 ore

Informazioni e prenotazioni:

tel +39 02 54915

www.mostramucha.it

www.palazzorealemilano.it



Gillo Dorfles. Essere nel tempo

Museo d'Arte Contemporanea Roma
Antologica fino al 30 marzo 2016

Di Guerrino Mattei

Un Gillo Dorfles "tanato", come direbbero i giovani in gergo per certificare una collocazione nota a tutti e che non può sfuggire alla conoscenza di chiunque. Un artista che alla bella età di oltre cento anni suonati con ancora lucidità e verve da vendere può definirsi un predatore dell'arte italiana e quindi è giusto che con tanta longevità sia tanato.

Certo è che la mostra "Gillo Dorfles. Essere nel tempo", a cura di Achille Bonito Oliva al Museo D'Arte Contemporanea di Roma è la riprova di come attraversando un secolo, con tutti i fermenti rivoluzionari che quello da poco tempo girato ha artisticamente dinamicizzato, un acuto critico del suo tempo abbia saputo fagocitare e rielaborare in proprio ogni proposta.

Francamente al M.A.C.RO (Museo d'Arte Contemporanea Roma) della città capitolina dal 27 novembre 2015 al 30 marzo 2016 i visitatori attenti possono salutare tutti gli "amici conosciuti", tutti quegli artisti che anno preceduto il longevo artista, pittore e scultore lasciando-



gli il loro pa- trimonio cul- turale, testimone della continuità.

Da Picasso a Mirò, da Leoncillo a Klee a Pollock per finire a Gut-tuso ed altri minori in mostra con le sue opere ci sono dentro tutti

"Gillo Dorfles, l'artista e il critico d'arte: due anime distinte, due differenti modi di vivere la relazione con il tempo. Da un lato, i tempi del mondo interiore: la sua vivacità espressiva autarchica e personalissima, imperturbabile di fronte all'avvicinarsi di avanguardie e correnti artistiche. Dall'altro lato, i tempi del mondo esteriore, l'orizzonte mobile della storia: il suo sguardo che indaga le oscillazioni del gusto, le evoluzioni estetiche e comportamentali del presente che caratterizza ogni epoca". Così si legge in nota alla





tuttora in espansione.

Per la prima volta, l'esposizione delle opere d'arte di Dorfles, è completata da due sezioni dell'allestimento, complici e complementari, che diventano occasione per ripercorrere oltre un secolo di storia, tra parola e immagine.

Angelo Dorfles, detto Gillo (Trieste 12 aprile 1910) è oltre al critico e pittore già cennato anche un valente filosofo italiano.

Di padre goriziano e madre genovese è laureato in medicina con la specializzazione in psichiatria. Parallelamente agli studi in ambito medico, sin dai primi anni Trenta si dedica allo studio della pittura, dell'estetica e in generale delle arti: "L'arte non prescinde dal tempo per esprimere semplicemente lo spirito della storia universale, bensì è connessa al ruolo delle mode e a tutti gli ambiti del gusto".

La conoscenza dell'antroposofia e Rudolf Steiner, acquisita a partire dal 1934 grazie alla partecipazione a un ciclo di conferenze a Dornach, orienta la sua arte pittorica verso il misticismo, denotando una vicinanza più ai temi dominanti dell'area mitteleuropea che a quelli propri della pittura italiana coeva.

La rassegna oltretutto è bella e va visitata per capire l'ecclettico artista e personaggio raffinato

che ha fatto di ogni disciplina affrontata l'essenza dell'estetica al limite del paradosso e del surreale.

Un esauriente catalogo Skira compendia con immagini, lettere, foto ed altro una vita e delle amicizie fondamentali per non agitarsi in un secolo di bandiere dispiegate, non sempre dal vento della verità e del libero pensiero.

Gillo Dorfles. Essere nel tempo
Dal 27 novembre 2015 - 30 marzo 2016

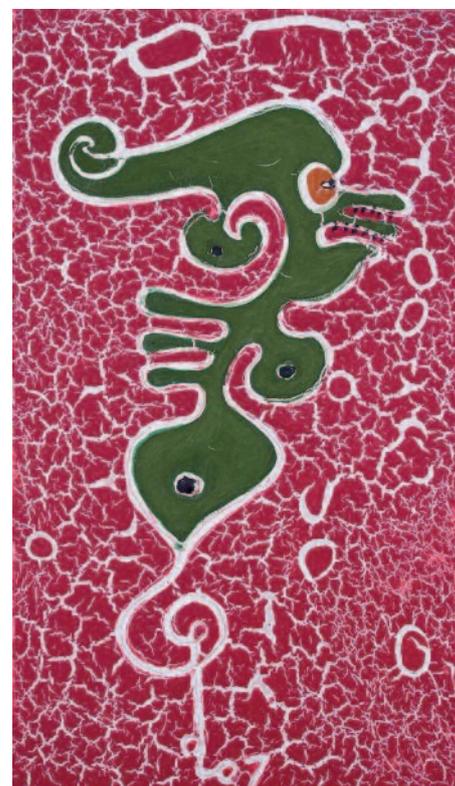
M.A.C.RO - Museo d'Arte Contemporanea Roma

Via Nizza, 138 - 00198 Roma

Apertura al pubblico: da martedì alla domenica ore 10.30-19.30, chiuso il lunedì

Ingresso tariffa intera: non residenti 13,50 €, residenti 12,50 €. Tariffa ridotta: non residenti 11,50 €, residenti 10,50 €.

pre-
senta-
zione della
mostra ed è così che si vedono queste due anime in dicotomia fra arte reinterpretata e critica di un'opera, che comunque come ricerca ha dalla sua parte l'analisi fatta per arrivare da un punto di vista certificativo alla risultante del significato e del momento sociale che l'ha prodotta. Oltre 100 opere, alcune delle quali esposte per la prima volta: dipinti, disegni e opere grafiche, ma anche una selezione di ceramiche e gioielli. Un inedito percorso attraverso il tempo, dalle creazioni più recenti (inclusi tre dipinti inediti realizzati nell'estate 2015) alla fondazione del Movimento per l'Arte Concreta (in mostra, anche documenti originali e cataloghi storici delle prime esposizioni), fino agli esordi giovanili degli anni Trenta. Un corpo espositivo in cui le coordinate temporali tendono però a dissolversi nella sincronia di un lungo presente,



Dagli Enti e Uffici del Turismo Estero

Rubrica a cura di Antonio Castello

Parte dall'Adutei un messaggio di pace e di incentivazione al viaggio

In occasione del Premio Stampa Adutei (TV, Radio, Trade), svoltosi a Roma nella splendida cornice di Palazzo Santa Chiara, Silvia Barbarotta, addetta stampa dell'Ufficio del Turismo della Turchia, che insieme a Daniela Di Monaco (Ufficio del Turismo della Thailandia) ha fatto gli onori di casa, ha letto, per conto dell'ADUTEI, in un momento abbastanza difficile per il mondo dei viaggi, un messaggio di serenità che integralmente riportiamo: "Siamo tutti ben coscienti dei momenti drammatici e di forte tensione che stiamo attraversando, ma non è questa la serata per soffermarci su questi temi e sulle conseguenti difficoltà per tutti coloro che operano nel settore turistico. Ma proprio perché siamo consapevoli di tutto questo, il nostro e il vostro lavoro diventa ancora più importante: è quello di raccontare altri luoghi, altri paesaggi, altre culture, altre tradizioni, altri sapori, altri profumi, altre estetiche, altre forme d'arte. Il nostro obiettivo è quello di trasformare i turisti in viaggiatori consapevoli, pronti a lasciarsi impregnare dalle emozioni e dalle esperienze che ogni viaggio (vicino o lontano) porta con sé. Senza mai dimenticare che la conoscenza dell'altro è l'unico alleato del dialogo e l'unico antidoto alla diffidenza. Non smettiamo quindi di raccontare perché le persone hanno bisogno di racconti, hanno bisogno di cultura, hanno bisogno di bellezza". Per la cronaca ci limitiamo a segnalare che per il settore "Trade", il riconoscimento come migliore testata 2014 è andato a Travel Quotidiano, mentre un riconoscimento, in memoria di Cristina Ambrosini, è stato assegnato a L'Agenzia di Viaggi.

L'Egitto alza gli standard di sicurezza negli aeroporti

Il Ministro del Turismo Egiziano Hisham Zaazou nell'incontrare al Cairo una delegazione di giornalisti italiani di ritorno da Luxor e Aswan, ha dichiarato che le misure di sicurezza negli aeroporti egiziani sono state elevate agli standard internazionali. Per tranquillizzare i turisti su quanto dichiarato, il Governo ha deciso di affidare la verifica della sicurezza ad una società terza che garantirà quindi la massima trasparenza. Il Ministro ha ringraziato poi l'Italia per aver mantenuto una posizione equilibrata e ragionevole non mettendo lo "sconsiglio" su Sharm El Sheik. In questi giorni il Governo ha stanziato 5 milioni di dollari per rilanciare la destinazione e per cambiare l'immagine e la percezione negativa che si ha dell'Egitto. Le mete da promuovere saranno oltre al Mar Rosso e all'Egitto classico, la Costa Mediterranea e le Oasi occidentali. E' intenzione del Ministero del Turismo Egiziano far tornare i turisti italiani aprendo nuovi collegamenti diretti da Roma e da Milano su Luxor. In definitiva Hisham Zaazou ha dichiarato di sentirsi fiducioso in una ripresa del turismo nei mesi a venire.

Tradizioni e costumi in Bucovina per la Festa di Sant'Andrea

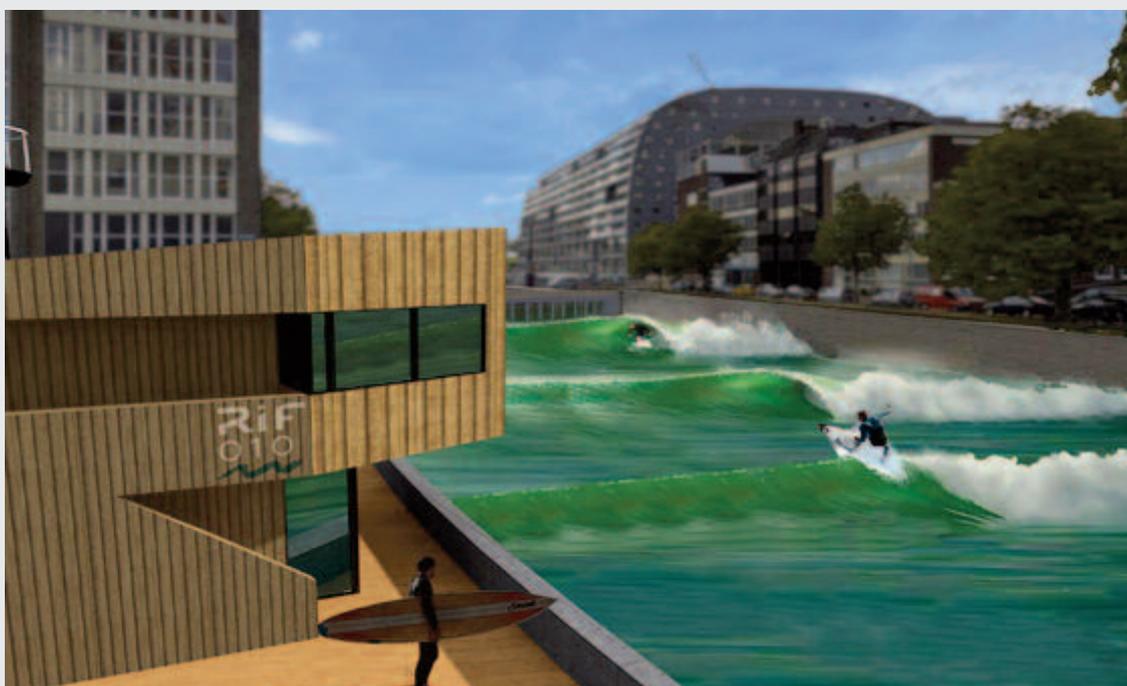
Si è celebrata alla fine dello scorso mese di novembre, in Romania, la festa di Sant'Andrea, patrono e protettore del Paese, diffusore del Cristianesimo in quelle terre remote dell'Europa. La ricorrenza si segnala per essere una delle più amate dalla popolazione, soprattutto per quelle che vivono nella parte nord della Romania, nelle storiche regioni di Maramureș e Bucovina. La regione di Maramureș conserva ancora oggi la sua squisita arte contadina del legno che si può ritrovare ovunque (chiese, case, porte, recinti, oggetti), mentre la regione della Bucovina è famosa per i suoi gioielli artistici dipinti sulle pareti esterne dei monasteri, che li rendono unici al mondo e siti protetti dall'Unesco. Entrambe conservano antiche tradizioni, quasi del tutto scomparse nelle altre regioni del Paese, e la festa di Sant'Andrea ne rap-

presenta un tipico esempio. Nella tradizione popolare, la notte della vigilia della Festa di Sant'Andrea è dedicata ai rituali per la protezione delle persone, delle case e degli animali. Molte sono anche delle leggende, alcune delle quali davvero caratteristiche come quella secondo cui le fanciulle, durante la notte che precede la festa, potranno sognare il futuro sposo o quella che vorrebbe un anno abbastanza difficile dal punto di vista meteorologico se durante la notte della vigilia nevicava o piove, oppure se il cielo è coperto e segue la fase di luna piena. Le tradizioni della Festa di Sant'Andrea sono tramandate di generazione in generazione, per secoli e secoli.

Il successo di Rotterdam

Rotterdam, grazie alla sua continua crescita, alla sua dinamicità e creatività, si è guadagnata un posto nella rinomata classifica stilata ogni anno dalla rivista internazionale Lonely Planet.

La seconda città olandese per dimensioni si è infatti posizionata al quinto posto nell'elenco TOP 10 CITIES FOR 2016. Una soddisfazione enorme per questa città che sicuramente si è conquistata questo spazio grazie alla quantità enorme di novità proposte nel 2015. Ma anche per il 2016 sono già state pro-



grammate nuove aperture che porteranno ancora una volta grande innovazione alla città olandese in continua via di sviluppo.

Cracovia sede delle Giornate Mondiali della Gioventù

Si svolgerà a Cracovia, nel luglio 2016, la XXXI^a edizione delle Giornate Mondiali della Gioventù. Una soddisfazione incredibile per una città dai mille volti: centro artistico e universitario dalla vivace vita notturna, mitteleuropea nello spirito, contemporanea e audace nelle sue visioni di ristrutturazione delle periferie industriali, importante centro economico con uno dei più grandi e più moderni centri congressi in Polonia, Cracovia è nello stesso tempo alcaova della tradizione, guardiana del passato, ma soprattutto è il centro spirituale della Polonia. Infatti, proprio a Cracovia il Santo Padre ha dato appuntamento ai migliaia di giovani che giungeranno qui a luglio del 2016 per partecipare ad un evento unico: le Giornate Mondiali della

Dagli Enti e Uffici del Turismo Estero

▶ Gioventù. Il tema delle XXXI Giornate Mondiali della Gioventù è la misericordia, e infatti il motto di questa manifestazione è racchiuso nelle parole “Beati i misericordiosi, perché troveranno misericordia” (Mt 5:7). Non è un caso che tale tema sia stato scelto per l'appuntamento di Cracovia: questa città è nota non solo come il posto dove Giovanni Paolo II ha passato la maggior parte della sua vita, ma è anche il luogo dove Suor Faustina ha vissuto e dove ha avuto le sue visioni mistiche del Gesù misericordioso; difatti, Cracovia è meta di pellegrinaggi alla sua tomba che si trova nel Santuario di Łagiewniki, consacrato da Giovanni Paolo II per affidare il mondo alla Divina Misericordia. Ma Cracovia, come tutta la regione di cui è capoluogo, la Malopolska, merita di essere scoperta più a fondo. In ogni suo luogo, questa città e questa regione colpiscono soprattutto per le loro bellezze naturali e per il loro ricco patrimonio culturale fatto di antiche usanze e tradizioni, castelli e parchi naturalistici, ma anche di prelibatezze regionali e di percorsi che permettono di visitare le varie chiese in legno, i monasteri e i santuari, sparsi fra le varie meraviglie naturalistiche di questa terra.

Choc'Altitude. Il salone del cioccolato

Si terrà nel Crans-Montana (Svizzera) il 6 e 7 febbraio prossimi, presso il Centro Congressi Le Regent, il secondo Salone dedicato al cioccolato. Un appuntamento che vedrà la partecipazione dei migliori cioccolatai della Svizzera, che condivideranno la loro arte e la loro passione per questa professione. Per l'evento, è stato appositamente ideato un programma ricco e accattivante sul tema del cioccolato: degustazioni, esposizione di sculture di cioccolato, racconti per tutta la famiglia, concorsi per apprendisti, ristorazione, laboratori creativi per i bambini e grande tombolata. Info:www.chocaltitude.ch



Il porto di Abu Dhabi, approdo fisso per le navi MSC Crociere

MSC Crociere, la Compagnia crocieristica leader in Europa, Sudamerica e Sudafrica, ha presenziato all'inaugurazione del nuovo terminal crociere di Zayed Port ad Abu Dhabi negli Emirati Arabi Uniti. La nave, MSC Musica ormeggiata nel porto avrà come home port proprio Abu Dhabi. E' iniziata con un evento in grande stile la stagione invernale 2015/2016 nel Golfo.

MSC Musica, unità in grado di ospitare 3.200 passeggeri e con una stazza lorda di 92.409 tonnellate, offrirà una serie di crociere di 7 notti da Dubai o Abu Dhabi, negli Emirati Arabi Uniti, che guideranno i crocieristi MSC alla scoperta di quest'af-



fascinante area del mondo che si colloca fra modernità e tradizione con paesaggi immersi tra le acque turchesi e i colori caldi del deserto.

ROTTAMAZIONE DEI CAMPER Contributo di 8.000 euro per veicolo

La misura contenuta nella Legge di Stabilità relativa agli incentivi per la rottamazione dei camper, è stata approvata dalla Commissione Bilancio della Camera. L'emendamento, presentato dall'Onorevole Nunzia De Girolamo, ha visto anche l'impegno determinante della Senatrice Daniela Valentini. Auspico –

<<Questa misura per la rottamazione dei camper, autorizzata dalla Commissione

prevede una copertura complessiva di 5 milioni di euro per il 2016 –

Il contributo previsto sarà di 8 mila euro a veicolo acquistato di classe non inferiore a "Euro 5", a seguito della rottamazione di uno di categoria "Euro 0", "Euro 1" ed "Euro 2", al quale si andrà ad aggiungere un ulteriore apporto da parte delle case produttrici e dei concessionari, al momento al vaglio delle rispettive direzioni. >>

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

Nova 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 Cesena	€ 166,04	Como	€ 179,06	Biella	€ 135,69	Catania	€ 174,70
Teramo	€ 159,54	Modena	€ 162,43	Cremona	€ 142,99	Cuneo	€ 152,05	Enna	€ 155,29
BASILICATA	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	€ 245,08
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
Grotone	€ 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							Teramo	€ 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

Incentivi per caravan e autocaravan

Il Senato sta per discutere l'emendamento che prevede un contributo di ottomila euro per chi acquista un autocaravan Euro 5 a fronte della rottamazione di un mezzo Euro 0, 1 e 2. Naturalmente l'iniziativa è stata accolta con soddisfazione da APC – Associazione Produttori Caravan e Camper, che l'ha sollecitata con l'intento encomiabile di stimolare l'uscita da una crisi profonda, promettendo anche risorse aggiuntive da parte degli stessi produttori e dei concessionari.

Crediamo che le motivazioni siano assolutamente valide e condivisibili, se guadassimo il problema dal punto di vista della ripresa economica del settore e dell'auspicata conservazione del posto di lavoro, ma forse merita qualche riflessione sullo specifico, che riguarda, appunto, caravan ed autocaravan.

Apprendiamo dai comunicati che viene registrata una percentuale di ritiro dell'usato rispetto alla vendita del nuovo dell'80% e di questi il 15% ha valore commerciale inferiore a 10 mila euro. Il dato svela, quindi, che l'auspicata ripresa è prevalentemente affidata a chi ha già un camper e lo si invoglia a rottamare il proprio mezzo vetusto e di basso valore per acquistarne altro che costa tantissimo. Ci viene il dubbio che questa escursione di costo, potrebbe creare qualche problema all'utente che vive anch'egli la crisi al pari delle aziende.

E' difficile assimilare i veicoli ricreazionali agli altri veicoli in ter-

mini di percorribilità, perchè un autocaravan si muove in media meno di 60 giorni, percorrendo meno di 8000 Km all'anno, quindi, quota di inquinamento davvero trascurabile rispetto ad altri veicoli che stanno sulla strada H24.

Il veterano, quello che tiene il camper da lungo tempo per passione, ben sa che il cosiddetto "camper" è una cellula montata su macchine che nascono con motori "da lavoro", capaci quindi di percorrere con facilità oltre i 500.000 km con una normale manutenzione programmata e che l'unica accortezza che deve avere, per lasciare valore residuo al mezzo, è quello di tenere bene in esercizio la cellula abitativa.

Sono concetti molto ben presenti ai possessori dei "camper storici", che attraverso il R.I.V.A.R.S, sezione storica ACTItalia che li certifica, mantengono il proprio veicolo ricreazionale al massimo dell'efficienza e della conservazione con "maniacale" cura.

Purtroppo riscontriamo che la protezione del patrimonio motoristico e camperistico storico nazionale, non viene adeguatamente sostenuta, ma di contro penalizza chi crede nella memoria storica dei propri mezzi.

Crediamo, invece, che il legislatore, insieme alla rottamazione, dovrebbe anche tener conto di salvare e conservare i veicoli meritevoli di storicizzazione, cancellando subito gli articoli 30.17 e 44.28 della Legge di Stabilità del 2015. Così come auspichiamo che lo stesso legisla-

tore non abbia in mente di imporre il divieto di circolazione ai mezzi Euro 0, 1 e 2, perché ciò sarebbe visto come un dispetto inutile ed insopportabile.

Nei convegni che ACTItalia ha messo in essere negli ultimi anni, si è molto insistito nel consigliare ai Produttori di veicoli ricreazionali, allestitori, accessoristi e manutentori di approfittare dello stato di crisi per investire coraggiosamente di più e studiare strategie finalizzate a far circolare mezzi più affidabili, sicuri e poco costosi.

Per far questo c'è bisogno di strategie di marketing a doppio binario: le prime rivolte ai nuovi mezzi del futuro e le seconde a mantenere i livelli di sicurezza più alti possibili nell'usato.

Eravamo e siamo ancora convinti assertori dell'innovazione. Se si mettesse sul mercato un mezzo più evoluto, con materiali ignifughi, tecnologie di sicurezza di serie, di basso consumo e più affidabili, nonché allestimenti più spartani per snellire peso e costo complessivo del mezzo, la ripresa economica sarebbe molto più a portata di mano a vantaggio sia della domanda che dell'offerta.

Per concludere, niente in contrario alla rottamazione, ma nella consapevolezza che per superare la crisi serve una gelosa conservazione del mezzo passato insieme ad una visione più complessiva del mezzo ricreazionale futuro.

*Arch. Pasquale Zaffina
presidenteactitalia@gmail.com*



AGRICAMP

Dal 2001, l'Unione Club Amici ha ideato il progetto "AGRICAMP" con lo scopo di favorire la scoperta delle fattorie agrituristiche da parte dei camperisti, attraverso una capillare valorizzazione di quelle innumerevoli possibilità, che, d'altra parte, potesse permettere di trovare luoghi sicuri per la sosta dei turisti itineranti, anche nei periodi di bassa stagione e in aree anche non prettamente turistiche.

Con l'ospitalità agrituristica, l'impresa agricola si manifesta con le sue molteplici realtà: culturali riferite alla storia e alle tradizioni, produttive legate alla qualità e alla sicurezza, antropologiche scolpite nel paesaggio agrario. Tutte atte a soddisfare i nuovi bisogni per una qualità della vita a misura umana.

Nel contempo quella ospitalità permette di penetrare entro una sedimentazione storica espressione di un contesto rurale connubio delle mille agricolture e dei mille centri urbani in equilibrio tra evocazione e apertura, memoria e comunicazione.

I camperisti, a loro volta, costituiscono un segmento della domanda turistica in espansione sempre alla ricerca di un rapporto che superi la dimensione

Il territorio rurale oggi rappresenta una grande risorsa turistica, capace di comunicare



con l'urbano, grazie ai suoi ambienti naturali, al suo paesaggio, alle tradizioni, alla storia e alla cultura che lo distinguono, al suo artigianato alimentare e non, di qualità e legato al territorio, alla sua accoglienza. E'ormai riconosciuto che il turismo itinerante, prevalentemente praticato con Autocaravan, è la forma di turismo che garantisce presenze per tutto l'arco dell'anno. Per accogliere questo tipo di turisti, non servono infrastrutture ma soltanto spazi regolarmente forniti di servizi adatti a questo tipo di finalità, il pozzetto di scarico per le acque grigie e nere, e attacco alla rete idrica per il rifornimento di acqua.

L'agriturismo rappresenta un canale ed un mezzo importanti per far conoscere ai turisti la cultura contadina, il suo habitat ed i suoi costumi, i suoi pro-

dotti alimentari di qualità e tipici, per una fruizione autentica del territorio agricolo e rurale. Ad oggi sono ben 206 le aziende Agrituristiche, dotate di appropriate attrezzature per l'accoglienza, che hanno aderito alla nostra iniziativa. Sono tutte contattabili attraverso il sito internet dell'Unione Club Amici (www.unioneclubamici.com) ove, dopo una prima breve presentazione delle strutture, dei luoghi ed altre possibilità, sono forniti recapiti telematici, telefonici ed anche coordinate GPS.

Il turismo itinerante, opportunamente sollecitato ed informato attraverso questo nostro sito, costituisce una preziosa componente della domanda di turismo in campagna, ed è interessato a costruire rapporti veri con le comunità locali, per apprezzarne l'eno-gastronomia, l'artigianato alimentare, la cultura, diversamente dal diffuso turismo "mordi e fuggi".

L'adesione all'iniziativa non comporta nessun onere per le Aziende, è completamente gratuita e porta all'inserimento del nome nella pagina "Agricamp" nel sito dell'Unione Club Amici. Per aderire al progetto è sufficiente comunicare la propria disponibilità via e-mail a Pietrobiondi50@gmail.com o contattare Pietro Biondi responsabile nazionale del Progetto "Agricamp" al Cell. 3389101500.

Campagna di sensibilizzazione sulla sicurezza delle cellule abitative di camper e caravan promossa da Assocamp e Federcampeggio



ASSOCAMP
Associazione Nazionale
Operatori Veicoli Ricreazionali
e Articoli per il Campeggio



VIAGGIA IN SICUREZZA ANCHE NELLA STAGIONE INVERNALE

CONTROLLA TUTTO L'IMPIANTO GAS PRESENTE NELLA CELLULA ABITATIVA
(caldaia riscaldamento compresa)

PER LA TUA SICUREZZA E QUELLA DEI TUOI FAMILIARI
NON INTERVENIRE AUTONOMAMENTE SU QUALUNQUE PARTE DELL'IMPIANTO GAS
O DEI SUOI ACCESSORI (Sia per manutenzioni che per piccole riparazioni)

**RIVOLGITI SEMPRE AD UN
CENTRO ASSISTENZA SPECIALIZZATO**

Visita il sito www.assocamp.com
e **CLICCA SU QUESTO BANNER**

Controlla l'impianto gas
presente nella cellula abitativa
del tuo camper o della
tua caravan

**VIAGGIA
IN SICUREZZA!**

ENTRA e scopri i Centri Associati Assocamp che hanno effettuato
i corsi di aggiornamento specifici sugli impianti a gas

SCOPRIRAI TUTTI I CENTRI ASSOCIATI AD ASSOCAMP CHE HANNO FREQUENTATO I CORSI
DI AGGIORNAMENTO SUGLI IMPIANTI GAS PRESENTI SU CARAVAN E CAMPER

COSTITUITO IL COMITATO INTERREGIONALE ASSOCAMP delle Regioni Valle d'Aosta, Piemonte, Liguria



Il giorno 2 dicembre si è tenuta a Torino, presso la sede dell'Ascom locale, un incontro dei concessionari Assocamp del Piemonte, della Liguria e della Val D'Aosta.

Diversi i punti all'ordine del giorno; fra questi i più importanti riguardavano l'ipotesi di dar vita ad iniziative promozionali condivise, oltre che nominare il nuovo coordinatore ed il nuovo comitato inter-regionale.

Da tempo infatti l'Assocamp si è strutturata a livello regionale, dando vita a delle organizzazioni territoriali, con lo scopo di sviluppare il turismo plein air attraverso differenti canali. In occasione di tale incontro sono stati invitati alcuni partner di Assocamp, che hanno così potuto illustrare i propri prodotti ed i propri servizi ed

approfondire, nel caso, alcune tematiche specifiche.

Fra gli invitati erano presenti i vertici di Agos Ducato, di Autofacile e di Conformgest, oltre che la responsabile di Lingotto Fiere, che ha avanzato una nuova proposta per il settore. Durante l'incontro il tema della promozione ha dato vita ad una serie di proposte interessanti, con spunti di rilievo e con nuove opportunità.

Fra queste due sono apparse le proposte maggiormente percorribili al momento: l'idea di rilanciare una fiera specifica a Torino in autunno ed a primavera l'ipotesi di ripetere l'iniziativa del "camper ti voglio conoscere", che consiste nel portare i camper in alcune piazze cittadine per poter avvicinare nuovi potenziali utenti. Ambedue le proposte sono

oggetto di analisi e di approfondimento da parte dei punti vendita associati presenti.

Sono stati al termine nominati alcuni concessionari che faranno parte del Comitato interregionale Piemonte, Liguria e Val D'Aosta nelle persone di Ester Bordino (Caravan Langhe – Treiso -CN), Lusso Paolo (Lusso Caravan – Bernezzo -CN), Federico Pons (Pons- Genova), Santo Lobianco (Supercamper- Borgaretto TO) . e quale coordinatore del Comitato Interregionale è stato nominato Adriano Colella (Camper One – Chiasso -TO).

Nei prossimi mesi di gennaio e febbraio tale iniziativa verrà ripetuta in altre regioni Italiane, così da definire nuovamente tutti gli assetti regionali dell'Assocamp.

L'opinione di Beppe Tassone

Viene voglia di guardare avanti, di chiudere definitivamente le tristi pagine del libro scritto lo scorso anno, di abbandonarsi alla fantasia, alla speranza, all'immaginazione di realtà nuove e diverse che, ci si augura, possano contraddistinguere il nuovo anno.

Un anno che deve realizzare un'inversione di tendenza, negli animi delle persone, nella realtà delle cose, nei fatti, anche in quelli meno importanti.

Il turismo sta dando segnali di ripresa, anche se crisi e timori non costituiscono il miglior viatico, ma le basi sulle quali poggia devono essere consolidate e, in alcuni casi, ricostruite.

L'impressione, guardando il nostro Paese, è che si sia fatto ben poco sulla strada della modernizzazione, dell'adeguamento delle strutture ed anche nella ricerca del rapporto con il potenziale cliente.

Non mi riferisco soltanto al web, settore nel quale i deficit sono sotto gli occhi di tutti e sicuramente non aiutano a concretizzare le scelte da parte di quanti si affidano alla rete per programmare e prenotare, ma anche al rapporto che s'instaura con il turista quando giunge alla meta del proprio viaggio.

La scollatura tra territorio e offerta è ancora troppo grande, sembra quasi che non si voglia realizzare quella sinergia che è l'unico mezzo per fidelizzare i rapporti ed anche per renderli solidi e duraturi.

Ho voluto testare, attraverso il web, ma anche di persona, il grado di attenzione che al territorio viene posto da parte delle aziende e delle strutture turistiche: il risultato di una mia piccola inchiesta, che altro non è che un'analisi di molti siti internet e della loro capacità di "uscire" dalla sola presentazione della struttura di cui sono emanazione per aprirsi all'area circostante e alle sue potenzialità, è risultato sconcertante.

Al massimo si fa riferimento a qualche scavo archeologico o a qualche minima opportunità turistica, per lo più di patrimoni artistici o mo-

numentali molto conosciuti e che già beneficiano di propri siti sulla rete, ma in generale ci si limita a presentare il campeggio, l'hotel o il villaggio vacanza e a proporre escursioni. Così facendo si lascia a bocca asciutta il potenziale turista e non lo si aiuta a programmare una sosta informandolo adeguatamente sulle opportunità che si schiudono davanti a lui.

Una rivoluzione nell'offerta è assolutamente necessaria: si è investito (almeno a parole in tanti convegni) su questo settore, ma i risultati sono lontani anni luce.

Eppure costerebbe molto poco immaginare un'offerta turistica completa, con siti che interagiscono tra loro e che aiutano a conoscere meglio il territorio, le sue potenzialità, le sue offerte e, al limite, anche le sue criticità.

Perché anche le criticità possono servire da richiamo... tutto crea interesse, soprattutto se si comprende che il turista è una persona e come tale portatore di sensibilità a volte anche opposte tra loro.

Non vorrei si trattasse solo di un sogno o di un pio desiderio, ma veramente in testa agli auspici in questo inizio di anno metto proprio questo.

Cioè la capacità dell'imprenditoria turistica di fare sistema, di mettere insieme tutte le ricchezze e le potenzialità del territorio cercando di allargare al massimo l'offerta e di stuzzicare il più possibile l'interesse del potenziale turista.

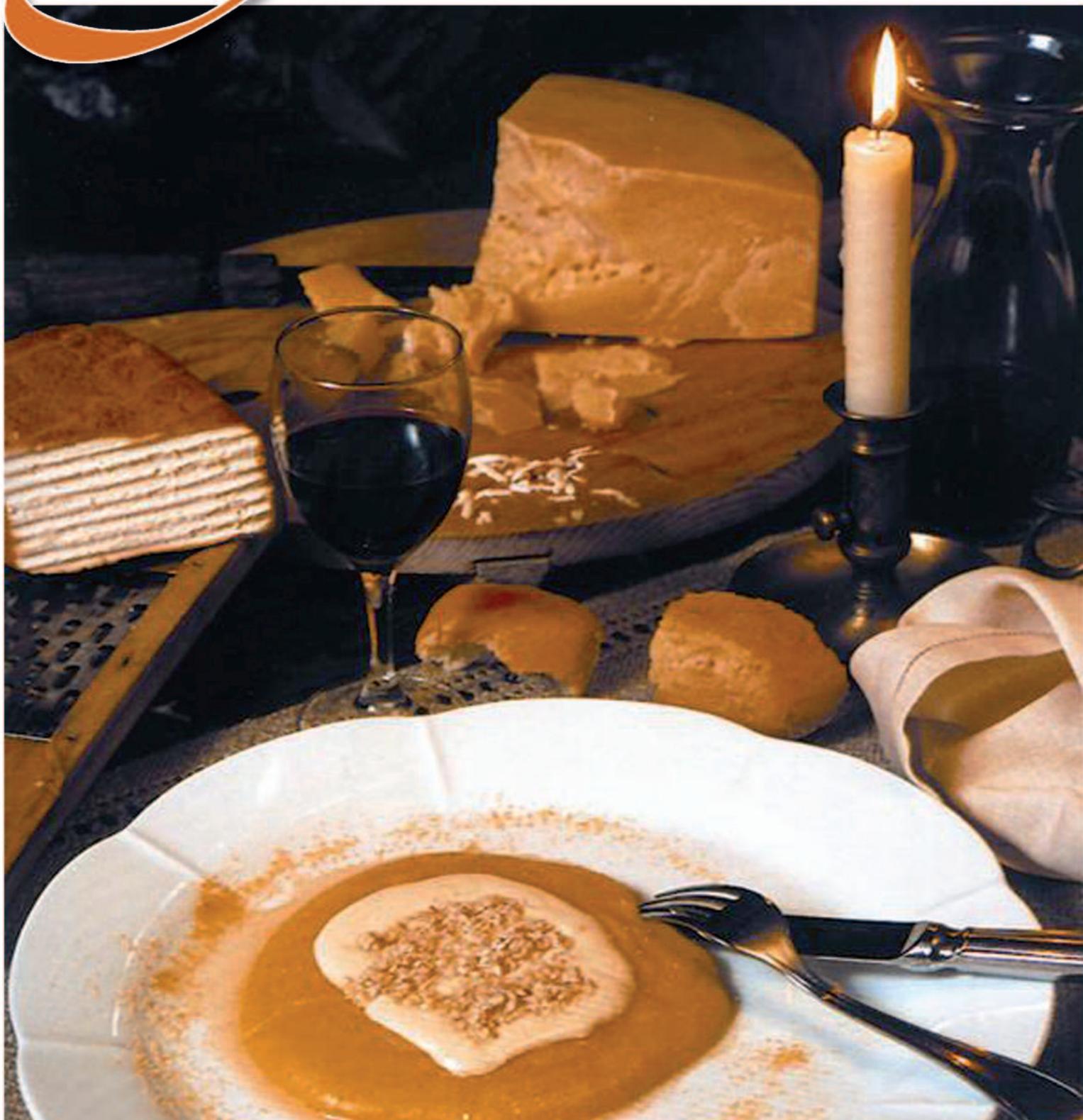
Nulla da inventare: è sufficiente navigare sui siti stranieri per capire quanta strada in Italia ancor deve essere percorsa.

Una strada a basso costo, ma assolutamente importante se si vuole aiutare il settore turistico a riprendere quota e a sviluppare tutte le sue potenzialità.

Recentemente un'indagine ha sancito che l'Italia è in testa al desiderio della maggioranza dei potenziali turisti intervistati, occorre chiedersi perché, poi, questa tendenza non si concretizzi e soprattutto dove si sta sbagliando!

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

Siamo ricchi: spendiamo cento euro per un'anguilla

Le Feste indette per celebrare il passaggio fra l'orribile 2015 e il "Bisesto" 2016 stanno per finire, proviamo a fare un primo bilancio. La crisi economica continua ma i politici esperti sostengono che ci sono segnali di ripresa. Segnali che vengono dalla pancia del Paese, da chi ha acquistato il Panettone artigianale a 30 (TRENTA) euro l'uno, o la bottiglia di Champagne a 80. I tortellini bolognesi sono schizzati a quota 50 il chilo, fare il tradizionale "bollito" di Natale costa poco meno. L'anguilla comacchiese viene estratta dalla cassaforte dal negoziante che l'ha venduta a 100 euro l'una. Ma le pance ben nutrite sono state soddisfatte, in quanto cibo e liquidi sono ottimi, ben conservati e presentati. Il che fa pensare che l'italiano abbia un palato raffinato, che spenda il richiesto ma è soddisfatto.

Tutto vero, ma l'anguilla a cento euro l'una ha un "prezzo giusto"? Un cenone di Capodanno che costa fino a 500 euro a persona è all'altezza dei nostri bilanci? Sì perché, nel nostro "io" alla ricerca del proprio benessere, c'è la certezza di essere ricco, di gustare la vita, di assaporare il Bel Paese che offre tutto il godibile.

Non abbiamo paura (ce lo dicono dopo ogni attentato e magari dopo una carneficina tipo Parigi)! Non abbiamo paura e riempiamo ristoranti, trattorie e alberghi di lusso, come a Bologna, dove gli hotel stellati hanno fatto il pieno fin dall'Immacolata, l'8 Dicembre. Sono stati, soprattutto, gli stranieri a "copiarci" nelle nostre spese da nababbi, a riempirsi testa e pancia delle offerte (si fa per dire, visto il prezzo dell'anguilla) made in Italy.

Del prezzo dei tartufi pregiati non parliamo nemmeno, si sale a migliaia di euro al chilo. Non ne parliamo, ma accenniamo soltanto qualche dubbio. Da dove viene questo oro bianco "Magnatum Pico" che, nel menu del ristorante, per un piatto di taglioline al tartufo bianco, porta il conto a livelli da Guinness dei Primati? Ci dicono che anche qui ci sono contraffattori esperti nella contaminazione fra un tartufo vero e uno che ne ha solo assorbito il profumo. Morale: attenzione, Signori, buona "Tartufesta", ma prima di consumarlo, quel benedetto "oro della tavola" assicuratevi di vederlo scendere a listerelle profumate sul vostro piatto.

E, facendo i dovuti scongiuri, Buon Anno Bisestile a tutti.

Riccardo Rolfini

Sommario

Gastronomia	pag. 90
Fatti e Commenti	pag. 98
Il Buongustaio	pag. 100
La ricetta	pag. 102

li itinerari
Gustosi

Mensile - Anno 22° - N. 236
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, Franca Dell'Arciprete Scotti

Rodolfo Bartoletti, Domenico Carola,
Luca Dumini, Antonella 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.

Parmigiano Reggiano, una storia lunga nove secoli

Il Museo del parmigiano reggiano, a Soragna, è un patrimonio di arte e tradizione

Testo e foto di Tania Turnaturi



Un tocco di parmigiano reggiano soddisfa il palato e mette di buonumore, mentre le papille olfattive captano i profumi dei pascoli delle valli e l'afflato della tradizione.

Di un formaggio di provenienza parmigiana parlano Columella, Varrone e Marziale nell'epoca romana. Boccaccio, nella novella terza del Decamerone, narra le delizie del paese di Bengodi dove da una

montagna di parmigiano grattugiato rotolano maccheroni e ravioli cotti nel brodo di capone.

I primi centri di produzione sorsero nel '200 nelle abbazie benedettine e cistercensi del parmense, alle quali si aggiunsero, nel '400, due monasteri nel reggiano, e il Parmigiano e il Reggiano comparvero sulle tavole rinascimentali. Nel secolo successivo la diffusione in Europa di questo formaggio a

pasta dura rese l'attività casearia una voce importante nell'economia dei ducati emiliani, con la produzione in forte ascesa.

Adesso, come allora, il parmigiano non contiene additivi e conservanti, le sue qualità organolettiche derivano dalla combinazione fra natura, lavorazione artigianale e lunga maturazione che danno origine a un prodotto alleato della salute, ricco di proteine, vitamine, calcio e sali minerali, digeribile e a basso contenuto di colesterolo, adatto a favorire la crescita nei bambini e a prevenire l'osteoporosi negli anziani.

I 400 caseifici e i 4000 allevatori del territorio di produzione compreso tra le province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna (alla sinistra del Reno) e Mantova (alla destra del Po) ricco d'acque e delle saline di Salsomaggiore, ogni giorno compiono lo stesso rito. Il latte intero della mungitura mattutina viene lavorato nella caldaia di rame insieme al latte munto la sera precedente scremato della parte

grassa, destinata alla produzione di burro e panna, affiorata durante la notte. L'aggiunta di caglio naturale e siero innesto genera la cagliata, che viene frantumata in granuli con lo spino, e sottoposta a cottura controllata, al termine della quale i granuli caseosi si depositano sul fondo, compattandosi. Questa massa viene tagliata in due, avvolta nella tela di lino e depositata nella fascera che le conferisce la forma, contrassegnata dalla placca di caseina con il numero identificativo e la fascia marchiante con incisa la data, la matricola del casei-



ficio e la scritta a puntini. Dopo alcuni giorni viene immersa in una soluzione di acqua e sale e si avvia la fase della stagionatura in magaz-

zino. Trascorsi 12 mesi ogni forma viene esaminata dagli esperti del Consorzio di tutela e a quelle che soddisfano i requisiti della DOP viene appli- ▶





► cato il bollo a fuoco, alle altre vengono asportati tutti i contrassegni precedenti. I bollini colorati indicano il grado di stagionatura: aragosta oltre i 12 mesi, argento oltre i 22, oro oltre i 30. Per ogni forma vengono impiegati 600 litri di latte.

Al re dei formaggi a Soragna, in provincia di Parma, è stato dedicato un Museo, che fa parte del circuito dei Musei del Cibo, ospitato nella Corte Castellazzi di pertinenza del castello Meli-Lupi, costituita dallo storico casello a pianta

circolare costruito nel 1848 e ampliato nel 1963 con due locali adibiti a camera del latte e salatoio, attivo fino al 1977, e dal complesso di rustici e ricoveri per attrezzi della casa colonica.

Nel progetto espositivo di questo museo etnografico, è stato ricreato nella parte più antica del casello l'ambiente del tipico caseificio con le attrezzature necessarie alla produzione del formaggio: la grande caldaia di rame a campana rovesciata dell'800, il carrettino del latte spinto a

mano, la motrice a vapore, la zangola per sbattere la panna trasformandola in burro dei primi del '90, e circa 120 attrezzi databili tra il XIX e la prima metà del XX secolo. Nella parte moderna, nella sala della salatura un centinaio di disegni e foto d'epoca documentano l'evoluzione delle tecniche utilizzate e pannelli illustrativi descrivono la storia e l'utilizzo gastronomico. La sala del latte propone la stagionatura, la commercializzazione e il ruolo del Consorzio del Parmigiano-Reggiano che ne tu-

tela e migliora la qualità e ne promuove la conoscenza, e l'area audiovisivi.

Piatti originali e sfiziosi sono resi più appetitosi e raffinati dal parmigiano: aperitivi, zuppe, paste e risotti, carne, pesce, verdure, insalate, frutta, dolci; è sublime con qualche goccia di aceto balsamico tradizionale di Modena o Reggio Emilia.

In un locale attiguo della tenuta agricola è allestito il Museo della civiltà contadina con ampie testimonianze del mondo rurale e domestico.



VINO e NOCINO, tesori di Terre di Romagna

Di Rodolfo Bartoletti



Se non a mai quello che fai, non riuscirai mai a fare bene quello che ti accingi a fare...con questo spirito l'imprenditore Alessandro Annibali ha intrapreso una seconda appassionante attività, il produttore di vini. La prima, non meno impegnativa, lo vede continuamente in giro per il mondo alla ricerca di frutti che, in uno stabilimento sulla strada che porta da Rimini verso la Repubblica di San Marino, essica e commercializza. Nella sua tenuta di Villa Rovere di San Martino in Strada (FC) ha scommesso su tre eccellenze vinicole, ottenute con

l'aiuto dell'enologa Marisa Fontana, alle quali ha dato il nome degli avi: Tino, Pirro, Nani. Due vini rossi e un bianco, ottenuti da vitigni internazionali, quali il Sauvignon Blanc, il Merlot, il Cabernet Sauvignon. Il podere di sei ettari, ereditato e trasformato in vigna, si trova fra Forlì e Terra del Sole, territori un tempo divisi fra Romagna e Toscana, famosi per storia, paesaggi collinari e "giacimenti golosi". La scelta, controcorrente rispetto ai vini tipici di Romagna, è favorita da terreni

particolarmente adatti (silicio, ghiaia, sabbia) per produzioni di alta qualità nella quale è inclusa una resa limitata (12.000 bottiglie), indirizzata verso canali di alto livello. Grande è anche l'attenzione verso mercati esteri particolarmente sensibili ai vini di grande struttura, vinificati in pregiati legni francesi. Villa Rovere è impegnata, assieme a Export Usa, a estendere la rete commerciale che si dedica all'import di eccellenze gastronomiche nel mercato americano e in particolare su Manhattan. Alessandro Annibali, nella sua intraprendenza, è noto anche per il progetto di filiera "Noci

di Romagna", che coltiva nella vicina Azienda di San Martino a Forlì. Su 150 ettari di noceto, sono stati impiantati migliaia di alberi in coltivazione biologica che producono col solo aiuto dell'irrigazione di sostegno. Il guscio del frutto non viene sbiancato ma solo lavato e spazzolato e il raccolto è totalmente meccanizzato. La pianta entra in produzione dopo 3 anni e raggiunge la piena maturità dopo 9 anni, con una resa continua che supera i trenta anni. L'imprenditore pensa che sia venuto il momento di affiancare alle tipiche coltivazioni roma-

gnole (pesche, pere, albicocche...) le più redditizie noci. Una parte di queste noci (varietà Chandler) viene commercializzata al naturale, altre trasformate in Nocino, un liquore della tradizione emiliano-romagnola. La ricetta per produrlo è quella recuperata dal "sacro testo" dei gastronomi La Scienza in cucina e l'Arte di mangiare bene di Pellegrino Artusi, che già nell'800 definiva questo liquore "...grato di sapore ed esercita un'azione stomatica e tonica". Le noci raccolte in giugno nella notte di San Giovanni, richiedono un anno di infusione

col mallo, un altro per la decantazione ed un altro ancora in bottiglia: tre anni prima di essere messe in commercio. All'assaggio risulta tempo speso bene.

I turisti all'aria aperta interessati a questi prodotti, che presentano un ottimo rapporto qualità/prezzo (Vini, Nocino e noci in sacco) possono acquistarli direttamente presso la sede di vendita nella Azienda Agricola San Martino, situata a San Martino in Strada (FC), inserita nel noceto in Via Persiani 61, tel.0541/759555, con la possibilità di un ampio parcheggio.



Gioielli enogastronomici a "La Prima del Torcolato" di Breganze

Domenica 17 gennaio Breganze propone una festa indimenticabile con "La Prima del Torcolato". Sarà un'edizione ricca di iniziative quella che la Strada del Torcolato e dei vini di Breganze ed il Consorzio di Tutela Vini DOC Breganze organizzano, nel paese della Pedemontana vicentina, per la prima spremitura delle uve destinate alla produzione del rinomato vino dolce bianco vicentino. Durante questa ventunesima edizione della manifestazione, nella piazza della cittadina veneta le uve di tutti i produttori della zona Doc saranno unite e pigiate nell'antico torchio secondo un rigido rituale. Ci sarà anche la possibilità di visitare le cantine della zona, che propongono attività di degustazione tematiche, vale a dire il "Fruttataio Tour: scopri come e dove nasce il Torcolato".

L'evento vedrà, inoltre, sul palco uno spettacolo di cabaret, oltre la nomina di tre nuovi confratelli della Magnifica Frangia del Torcolato e del nuovo Ambasciatore del Torcolato nel Mondo. Quest'anno il titolo va ad Andrea Rigoni di Asiago, che con la sua attività ha dato



risalto alla territorialità in una chiave d'eccellenza.

Non mancheranno neppure gli incontri golosi. Infatti, una giuria di esperti valuterà l'abbinamento "più azzeccato" per lo

spiedo di Toresani, leccornia breganzese che ha per protagonista il colombo di prima penna, scegliendo il migliore fra quattro tipologie di nettari rossi: il Pinot Nero, il Merlot, il



Cabernet o il Marzemino. Durante la festa sarà possibile anche visitare a gruppi il tesoro artistico di Breganze: la Torre Diedo, una delle maggiori per altezza del Veneto.

In piazza a mezzogiorno, sfilata di vignaioli, mezzi agricoli e abitanti in costume tradizionale vicentino, che, nel pomeriggio, daranno vita al mercatino di prodotti tipici. Ci sarà poi l'attesa degustazione del mosto appena prodotto che sarà offerto ai presenti in segno di augurio per un'annata che, a detta degli enologi, si preannuncia straordinaria grazie all'andamento climatico particolarmente favorevole.

Il Torcolato è un vero e proprio gioiello dell'enologia vicentina: chiamato anche l'oro dolce di Breganze, viene ottenuto dalle

uve di "Vespaiola" scelte grappolo per grappolo per affrontare quattro mesi di asciugatura nelle Cantine "Breganze Doc".



Un emblema nazionale: il Baccalà islandese



È nato il progetto Assaggia e condividi il segreto del baccalà islandese supportato dall'Associazione Islandese del Baccalà (ISF)

"La vita è baccalà" diceva il famoso scrittore Halldór Kiljan Laxnes (unico autore islandese ad aver vinto il premio Nobel) nel suo celebre romanzo intitolato Salka Valka.

Il merluzzo occupa infatti un posto così importante nell'identità islandese che è stato usato come emblema nazionale per quasi 5 secoli, oltre ad essere stato oggetto di disputa tanto da scatenare le cosiddette Cod Wars, le guerre del merluzzo, che ebbero luogo lungo il corso del XX se-

colo tra Islanda e Regno Unito e volti al controllo delle acque territoriali e della pesca.

Il merluzzo islandese viene pescato usando tecniche di pesca responsabile certificate, alla profondità di 100-250 metri e a temperature da 4-7°C. Le più importanti zone di pesca sono circoscritte ad aree dove l'acqua è più pura.

La delimitazione di queste zone assieme ai metodi rigorosi di pesca e lavorazione, sono alla base della qualità del prodotto.

Allo scopo di tutelare e promuovere questa eccellenza locale, le aziende islandesi che lavorano il baccalà si sono unite in un'iniziativa di mer-

cato che promuove la qualità dei prodotti derivati da pesce fresco.

Nasce così il progetto Assaggia e condividi il segreto del baccalà islandese supportato dall'Associazione Islandese del Baccalà (ISF) insieme a Promuovere Islanda (Íslandsstofa) e con il sostegno del governo islandese.

Per il gusto italiano, eccellenti le ricette ideate dal giovane chef Lorenzo Alessio di origine calabrese, che nel 2014 è stato selezionato in qualità di testimonial della Nazionale Italiana Chef per partecipare ad un soggiorno in Islanda.

www.baccalaislandese.it

F.D.S.

La Selezione del Bocuse d'Or ad Alba

Si svolgerà ad Alba il 31 gennaio e il 1° febbraio 2016 la Selezione Italiana per il Bocuse d'Or, il più importante e prestigioso concorso di cucina internazionale.

Vi partecipano decine di nazioni di tutto il mondo e si svolge ogni due anni a Lione. Prima della Finale di Lione, gennaio 2017, c'è il passaggio obbligato della qualificazione europea a Budapest, 10-11 maggio 2016.

Chi rappresenterà l'Italia? Que-

sti i 12 Chef candidati: Marco Acquaroli, Lorenzo Alessio, Riccardo Basetti, Debora Fantini, Francesco Gotti, Vincenzo Guarino, Andrea Alfieri, Giovanni Lorusso, Michelangelo Mammoliti, Leonardo Marongiu, Giuseppe Raciti, Diego Rigotti. Riserva Daniele Lippi.

L'importante Concorso si svolgerà nel bellissimo Teatro ottocentesco di Alba.

Partner dell'evento: Città di Alba, ATL Langhe Roero e Regione Piemonte.

Molti i Supporter della Selezione Italiana. Al momento hanno aderito: Pastificio dei Campi, Lavazza, Mepra, Cerretto, Bragard, Calvisius Caviar, Metro, Valrhona, Tartuflanghe, Pentole Agnelli, San Pellegrino. I temi delle due ricette saranno: per il pesce lo storione con il caviale, per la carne il cervo. Quest'ultima ricetta dovrà essere montata su un vassoio da portata.

www.bocusedor.com

F.D.S.





Gusto... libero

Testo e foto Giuseppe Lambertucci

Se il "salto di qualità" fosse specialità olimpica avremmo sicuramente un'atleta da primato. Prime istruttrici mamma e nonna che le hanno fatto apprezzare la tradizione, a seguire l'Isti-

tuto alberghiero di Loreto e quindi specializzazione alla scuola ALMA con Gualtiero Marchesi; a completare la sua cultura culinaria diploma di Chef della Art joins Nutrition Academy a

complementare cucina del gusto e scienza della nutrizione. La titolare di queste qualità è Barbara Settembri chef e patron(essa) della Locanda dei Mattari (termine di arnesi culinari



derivato dalla lingua longobarda) in quel di San Elpidio a Mare in provincia di Fermo.

Grande capacità di elaborare gli ingredienti di provenienza quasi esclusivamente del territorio a mantenere la nostalgia della tradizione, che non significa conservazione, ma adeguandola alle nuove esigenze con la stessa passione e competenza a seconda delle materie prime del momento.

Piacere e benessere con gusto personalissimo che si esprime anche in alcuni titoli dei piatti: "credevo fosse uovo...(pasta a fillo, purea di topinambour, carciofi, sedano rapa) o "dagli Appennini alle Ande (paccheri con sugo di maiale e agnello, mais, ananas, lime) come "alle origini" (filetto di cinghiale in pasta di pane con olio aromatizzato alla menta, erba cipollina, origano su julienne di asparagi) in una fan-

tasia piacevolmente eccentrica. Una adeguata cantina di centoventi etichette, molte regionali supporta la cucina; presenti anche birre artigianali di ottima fattura e la lista, ragionata, delle acque minerali.

Servizio accuratissimo nella sua semplicità.

A rendere ancor più piacevole la degustazione, un favorevolissimo rapporto qualità-spesa.

Buon appetito!!!

Procedura" alchemica per trasformare i mandarini in marmellata e la loro buccia in lampioni

Di Lamberto Selleri



Per impostare la preparazione della marmellata di mandarini la prima operazione da fare è recarsi al mercato e acquistare questi frutti da una "treccola" di fiducia. Attenzione però! Scegliete quelli autentici che non hanno nulla a che vedere con le cugine clementine. Non appena conclusa la transazione commerciale e venuti in possesso di un congrua partita di questo delizioso frutto, recatevi a casa. Giunti in cucina immergete con delicatezza 1kg di mandarini, o suoi multipli, in una bacinella d' acqua e dimenticateli per 24 ore. Il giorno successivo, con amore e pazienza, procedete come segue: la buccia di ciascun frutto va incisa con un coltello, orizzontalmente, lungo tutta la circonferenza panciuta. In seguito, con l'aiuto delle dita cercate di staccare, delicatamente la buccia dalla parte commestibile. Vi resteranno nelle mani, per ogni mandarino, due calotte intonse. Questo, se siete stati abili, ma anche se non sono perfette potete procedere oltre.

Fabbricazione dei lampioni. "In illo tempore" i nostri avi, nelle lunghe serate invernali e in assenza della televisione, avevano il tempo e la voglia, dopo cena, di confezionare dei lampioni per i più piccoli. Si versava un po' di olio all'interno della calotta di mezzo mandarino e, come stoppino si utilizzava quel "residuo bianco" che emerge al centro della calotta. Acceso lo stoppino, per tutta la casa si diffondeva un gradevole odore di agrume, accompagnato da una flebile luce. Ebbene, quelle calotte che un tempo venivano trasformate in lampioni domestici, oggi diventano un ingrediente per la nostra marmellata. Continuiamo nella procedura: terminata "l'operazione chirurgica" della sbucciatura, in un tegame capiente fate venire a ebollizione dell'acqua e, quando questa comincia ad agitarsi, immergete con delicatezza tutte le calotte a disposizione. In seguito, allorché il contenuto del tegame riprenderà a bollire, dopo 5 minuti estraete le calotte e depo-

netele su di un "burazzo". Una volta tiepide, prendetene sei alla volta, sistematele una sull'altra a mo' di torre e disponete ciascuna torre sul tavolo. Ora vi porto un esempio: avete mai visto le "sfogline" quando tagliano il rotolo di pasta per ottenere le tagliatelle? Ebbene, procedete allo stesso modo: tagliate le torri in lamelle molto sottili e, se non siete capaci, cambiate marmellata: questa per voi è troppo difficile. Se, invece, avete superato anche questo ostacolo, prendete un coltello seghettato e tagliate orizzontalmente i mandarini. Ogni porzione così ottenuta metterà in evidenza i propri semi: abbiate cura di toglierli aiutandovi con un coltello appuntito e controllate che non ne restino. Alle volte alcuni semini, si nascondono solo per gioco: fate gli indifferenti e prima o poi verranno a galla. Terminata questa operazione di vivisezione vegetale frullate a piacimento le polpe dei mandarini o tagliuzzatele come vi pare, purché facciate dei pezzi di ridotte dimensioni.

Mi ero dimenticato: mondate l'interno bianco delle bucce, togliendo il più possibile i "peluzzi bianchi" che emergono. A questo punto mettete bucce e mandarini nel vostro capiente tegame, (i dotto usano la parola casseruola) e portate il tutto ad ebollizione. Poi, spegnete la fonte di calore ed aggiungete 500 grammi di zucchero, lentamente affinché si scioglia nel composto. L'operazione deve durare pochi minuti. Se fin qui tutto è andato liscio, ora inizia la fase più delicata e difficile. Riaccendete il fuoco e, senza indugio e senza coperchio il tutto deve bollire complessivamente un'ora. È opportuno, di tanto in tanto, muovere il composto con un cucchiaio di legno per non creare un legame troppo stretto tra ciò che "bolle in pentola" e le pareti della medesima. A metà cottura prelevate un campione e assaggiatelo. Se lo ritenete ne-

cessario, potete aggiungere un massimo di 100 gr. di zucchero per ogni chilo di marmellata. Mi ero dimenticato di dirvi che vanno aggiunti il succo di un limone ed una mela con buccia, finemente tritурata. Dopo un'ora di cottura prelevate un cucchiaino di marmellata e deponetelo su di un piatto bianco (questa è la prova del 9). Se, inclinando il piatto, la marmellata stenta a muoversi allora spegnete il fuoco. Se, invece, il composto è ancora liquido, continuate a farlo bollire q.b. Anche se la vostra mistura vira verso il colore del caramello (zucchero bruciato), questo è un segnale di avvertimento che la marmellata è pronta. Comunque vadano le cose, quando avete deciso che la cottura è ultimata, con l'aiuto di un mestolo, mi raccomando lasciando il tegame ancora sul fuoco, versate la marmellata nei vasi, avendo cura di chiuderli ermeticamente e di capovolgerli. Importante è deporli uno accanto all'altro per 7 ore e 15 minuti. Pochi sanno che i vasi contenenti marmellata amano la compagnia. Quindi, "stivaleli" nella "madia", se ne avete ancora una in casa, oppure in uno stipo, in un armadio, in cantina o in granaio, insomma dove volete. Trascorsi tre anni, se non sarete stati morsi prima dalla curiosità, assaggiatela, cosa che vi esorto a fare quando volete. Un consiglio: riempite anche dei vasetti molto piccoli e quando i vostri ospiti, leccandosi i baffi, vi chiederanno un vaso in omaggio, voi, generosamente, ne darete loro uno di questi dicendo che si tratta dell'ultimo. Un suggerimento: non cadete nella trappola di chi vi chiede di "conoscermi" perché vuole copiarvi. Non cedete per nessuna ragione i diritti d'autore. Sono una vecchia formula che non ama e non sopporta le mutazioni della cucina innovativa o, peggio, rivisitata delle nuove generazioni di apprendisti stregoni culinari.

Quinoa e amaranto

Di Isotta Bartoletti



Dopo aver conosciuto il cuscus (o cous cous) e avere scoperto quanto sono buoni e versatili questi grani di semola di grano duro, proviamo a sperimentare altri pseudo cereali (non essendo graminacee), più o meno con lo stesso sapore, come la quinoa e l'amaranto, cari perché rari e preziosi, ma indispensabili per una sana alimentazione. L'Assemblea generale delle Nazioni Unite ha dichiarato il 2013 anno internazionale della quinoa. La pianta appartiene alla famiglia degli spinaci e produce semi che assomigliano ai cereali, mentre l'amaranto (dal greco amarantos: che non appassisce) di 60 specie ne ha solo 3 ritenute buone, ha sfere racchiuse in infiorescenze rosso porpora. Viene coltivata in India, America, Cina...mentre

quella che cresce dalle nostre parti è considerata infestante o decorativa, a seconda della specie e produce micro grani. Farro, orzo e miglio sono cereali antichi che andrebbero consumati in abbinamento a quelli sopra citati. Impossibile elencare le virtù della quinoa e dell'amaranto: sono talmente tante che ne viene consigliato l'uso a partire dall'infanzia. Si sappia che limitano l'appesantimento possedendo benefici grassi insaturi. Il mio consiglio è di impegnarsi nella cottura dei semi, seguendo l'esatta procedura, per evitare l'effetto colla e non fare come la sottoscritta che, tentata dalle prodigiose qualità di questi pseudo cereali, la prima volta li ha cotti e gettati per il risultato poco invitante. Ma riprovando....la tenacia premia sempre.

Amaranto e verdure

Dopo avere lavato i minuscoli chicchi in acqua (colino a maglie fitte), l'amaranto va bollito in acqua o brodo vegetale (ottenuto facendo bollire per mezz'ora sedano, carota, cipolla, pomodoro e altre verdure per 30 minuti, 20 in pentola a pressione). Si raffreddano a tegame coperto per permettere ai chicchi di gonfiarsi. Qualcuno consiglia di cuocere l'amaranto con altri cereali come orzo o riso, sia per evitare l'effetto colloso, sia perché il risultato finale è migliore. Proporzioni: 250 gr. di amaranto per 750 ml. di acqua o brodo vegetale (il liquido tre volte la quantità dei chicchi). Per le verdure da aggiungere alla preparazione l'elenco è infinito, dalle melanzane, zucchine, pomodori, sedano, peperoni, porri, funghi.... vanno tagliate a tocchetti e messe in una pirofila in forno, condite con un filo di olio e poco sale. Per insaporire, abbondare con le erbe aromatiche: basilico, origano, aglio tritato e spezie come il peperoncino. Dopo la cottura si procede alla finitura del piatto mettendo uno

strato di amaranto in una pirofila oleata, sopra le verdure e così fino ad esaurimento. Sull'ultimo strato di amaranto, se piace, aggiungere formaggio grattugiato. Infornare a 200° per 20 minuti.

La Quinoa (sulle 200 varietà) contiene tutti e nove gli aminoacidi essenziali per il funzionamento del nostro organismo, ha varietà utilizzabili sia per preparazioni dolci o salate. Anche questi semi vanno attentamente lavati per evitare che conservino il sapore amaro della saponina. I semi vanno cotti nel doppio di acqua del loro volume. La quinoa, completamente priva di glutine, trasformata in farina diventa un prodotto ideale nell'alimentazione dei celiaci. Questa pianta, per almeno 5000 anni, ha costituito il cibo fondamentale per la sopravvivenza delle popolazioni andine. Sia la quinoa che l'amaranto sono sempre state considerate piante portafortuna, utili a tenere lontano l'invidia e i malanni. Chi siamo noi per mettere in discussione questa antica leggenda?

Fuori Sacco Golose

Aosta - fiera di prodotti tipici: parcheggi gratuiti per camper

Aosta fiera 30 e 31 Gennaio. In camper parcheggi gratuiti assistiti e segnalati lungo le vie di accesso.

Oltre un migliaio di bancarelle espongono prodotti tipici. nel centro storico di Aosta

Piazza Chanoux e Piazza Plouves L'Atelier": mostra mercato riservata alle imprese artigiane della produzione artistica

" Piazza Chanoux Esposizione dei lavori degli allievi dei corsi di scultura, intaglio, tornitura, "drap", ferro battuto, "sabot",

falegnameria, "vannerie

" Piazza Plouves : Degustazione e vendita dei prodotti enogastronomici valdostani.

Distribuzione gratuita di brodo e "vin brûlé" (vino caldo) nel centro storico della città www.fieradisantorso.it/programma.htm

Anno 19°
Febbraio 2013

TURISMO

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