

TURISMO

Anno 22°
Maggio 2016

all'aria aperta 240

CAMPEGGIO E TEMPO LIBERO: IL MAGAZINE DELLA VACANZA IN LIBERTÀ

Dal 19 al 22 maggio
siamo tutti camperisti anconitani

Agriumbria, Longobardi,
poeti ed eroine ottocenteschi

La Notte dei fiori a Spello

Entroterra ligure:
due passi nella storia

Estonia, Lettonia
e Lituania

Nel porto di Ancona la
Amerigo Vespucci

dal 21 al 24 maggio

NEWS - ATTUALITÀ - ON THE ROAD - APPUNTAMENTI - RUBRICHE

all'interno la rivista

Il Itinerari
Gustosi

VIAGGIA. VIVI. AMA.



Winner



DUCATO CAMPER VAN. FUORI C'È UN GRANDE MONDO. VAI A SCOPRIRLO.

Ducato è la base preferita dai clienti del segmento Camper Van:

- 200 versioni dedicate, nate per essere il tuo camper
- Cambio robotizzato disponibile su 3 motori esclusivi: 130, 150 e 180 CV
- Efficacia dello spazio abitativo ai vertici della categoria
- Esclusiva gamma di servizi dedicati



Assistenza Stradale

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



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



Rete di assistenza

1.800 Officine Fiat
Camper Assistance
6.500 Officine autorizzate
Fiat in Europa



Maximum Care Camper

Garanzia estendibile* fino a 5 anni
con assistenza stradale dedicata
"Fiat Camper Assistance"
in tutta Europa inclusa



Fiat Ducato. Viaggiare in tutta fiducia.

*2 anni di garanzia contrattuale + estensione di garanzia da 1 a 3 anni a pagamento. Per ulteriori informazioni, limitazioni ed esclusioni, consultare www.fiatcamper.com.
Immagine di veicolo non rappresentativa. Fare riferimento alla gamma proposta dai costruttori camper del proprio paese.

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

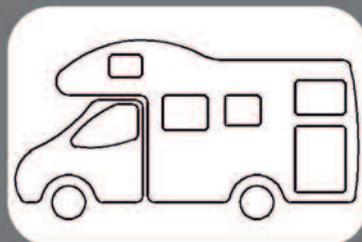
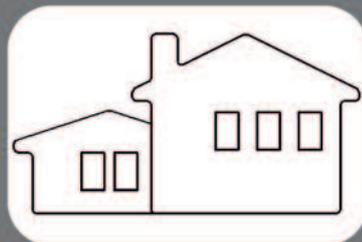
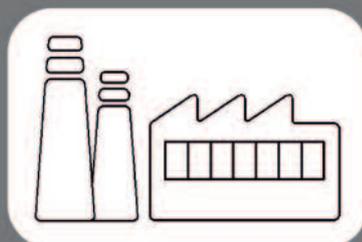
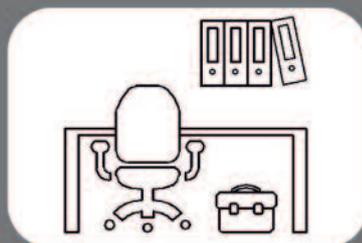


tecnoled

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

Ancona, in camper dipinto di blu

Se avessi un camper lo dipingerei di blu e in Maggio andrei ad Ancona e dintorni, fra terra e mare. Un mare che, finalmente, sbatte contro una costa non più monotona e sabbiosa, ma dove il mantello verde del monte Conero finisce nell'azzurro intenso dell'Adriatico. Una costa frastagliata e alta, una fuga di calette rocciose (una volta paradiso dei nudisti) che ospita spiaggette riparate da cui ammirare, in mare, le "Due Sorelle", coppia di isolotti verso Sirolo, e, a nord, a Portonovo, addirittura il Fortino napoleonico, ricostruito e trasformato in lussuoso hotel. E', questa, una delle mete del ricchissimo programma organizzato dal nostro "Turismo Itinerante" per il primo Raduno nazionale "Città di Ancona" e per gli eventi di "Tipicità in blu", dal 19 al 22 Maggio prossimo..

Da solo, il monte Conero, con la sua area marina e il recente Parco, un'oasi naturale unica lungo tutta la costa adriatica, vale una giornata di visite e scoperte. Partiamo da Portonovo, con accesso stradale controllato da terra ma mirabile dal mare. Solo un'area di sosta e sentieri fra gli scogli, fra bianchissimi ciottoli e il terminale del boschetto ai piedi del monte. La piccola chiesa, un angolo di arte e spiritualità, era rifugio di eremiti e di monaci benedettini che nel 1225 aggiunsero anche un convento, oggi non più visibile. Ha una struttura originale nelle sue mini-navate laterali, nascosta fra gli ulivi, la chiesa di S. Maria di Portonovo è visitabile su appuntamento.

Altre due storie, più recenti, svegliano la nostra curiosità. Il "Fortino napoleonico", fatto costruire nel 1808 dall'allora viceré d'Italia, Eugenio Beauharnais, è ora un complesso alberghiero dopo esser stato il baluardo napoleonico contro le navi inglesi alla ricerca di acqua potabile presso le fonti di cui pullula la zona. Nell'ex fortezza funziona anche un ristorante.

Ultima storia, con un pizzico di memoria personale, proviene dal vicino, massiccio torrione di guardia edificato come torre di vedetta su ordine di papa Clemente XI nel 1716 e ristrutturato nell'800 dal poeta anconetano Adolfo De Bosis. La memoria personale? Nella strada dedicata al poeta nel centro di Ancona, nella sede della redazione de "Il Resto del Carlino", ho diretto per anni l'edizione marchigiana del quotidiano bolognese.

Non lasciamo il Conero prima di fare una passeggiata sul sentiero tortuoso e faticoso sulle pendici della montagna fino alla Badia di S. Pietro, costruita, come la chiesa di Portonovo, dai Benedettini., vicino alla quale si apre un panorama incredibile, fra boschi di pini, lecci, corbezzoli e querce, sul mare blu. S. Pietro è anche il punto migliore per vedere dall'alto dei 500 metri del monte, le sagome di Loreto, Castelfidardo, Osimo e Castelfidardo. Egualmente emozionante è il panorama dal mare blu.



Riccardo Rolfini

Mensile - Anno 22° - N. 240
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

Collaboratori:

Antonio Castello, Federica Pagliarone,
Romina Rolfini, Franca D. 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.

Sommario

Raduno	pag. 8
On the road - Italia	pag.18
On the road - Estero	pag.38
News dal mondo del caravanning	pag.46
Eventi e mostre	pag.52
Dagli enti e uffici del turismo estero	pag.62
Dagli enti e associazioni di categoria	pag.64
Prossimi appuntamenti	pag.66
ACTItalia	pag.72
GLI ITINERARI GUSTOSI	pag.73



Agriumbria, Longobardi
e poeti ed eroine ottocenteschi



La notte dei fiori a Spello



Straordinaria Liguria



Estonia, Lettonia e Lituania



Grandi mostre nell'Emilia Romagna

Dal 19 al 22 maggio siamo tutti camperisti anconitani

Cari lettori, carissimi camperisti, dal 19 al 22 Maggio vi aspettiamo ad Ancona per il 1° RADUNO NAZIONALE collegato all'evento "TIPICITÀ In BLU", organizzato da "TURISMO ITINERANTE" con la collaborazione del Camping Club CIVITANOVA MARCHE. E proprio le Marche continuano a farla da protagoniste nel viaggio alla scoperta del nostro Bel Paese, delle iniziative enogastronomiche, turistiche, storiche e artistiche che caratterizzano la Primavera e l'aperitivo delle vacanze estive. Al 1° Raduno nazionale Città di Ancona siete invitati a partecipare ad un mare di eventi, come "A TAVOLA CON I PESCATORI", con l'Accademia ORO di MARE, le Minicrociere in peschereccio dentro e fuori dal Porto, il menù in blu e "Aperiblu". Non mancherà una chicca straordinaria: dal 21 al 24, in via del tutto eccezionale, la Marina Italiana farà arrivare e sostare nel porto l'AMERIGO VESPUCCI" (nella foto di copertina), che potrà essere visitata. Infine, il prof. Rodolfo Bersaglia porterà i camperisti "appiedati" alla scoperta dell'ANCONA STORICA.

Riccardo Rolfini

1° RADUNO NAZIONALE "Città di Ancona"

nell'occasione dell'evento:



Organizzato da Turismo Itinerante con la collaborazione del Camping Club Civitanova Marche

Vieni a scoprire un mare di eventi!

A tavola con i pescatori - Accademia Oro di Mare - Minicrociere in Peschereccio -
Menù in blu e aperiblu - Pacchetti weekend - Laboratori di Mare
Comunità Adriatiche a confronto - Sailing Chef
Visita guidata al Museo Nazionale e alla città storica

Programma dettagliato e scheda di adesione da inviare a:
turismoitinerante@gmail.com - campingclubcivitas@alice.it



SCOPRI ANCONA STORICA

dal 19 al 22 maggio 2016

Un “mare di eventi” per vivere da protagonisti le suggestioni adriatiche

**Tipicità in blu: ad Ancona
l’esperienza è “fronte mare”!
Dal 19 al 22 maggio, nel capoluogo marchigiano,
un ricchissimo programma**

Protesa tra mare e terra, la città di Ancona è lo scenario ideale per una full-immersion in tutte le sfumature del blu!

Dal 19 al 22 maggio la città dorica si ripropone con Tipicità in blu, il fortunato format che consente di vivere da protagonisti un’esperienza inedita legata ai richiami ed alle suggestioni del mare.

Decisamente attraente la formula, che offre la possibilità di costruirsi, tra le innumerevoli proposte del cartellone, la propria personale esperienza, componendo un vero e proprio “menù di visita”.

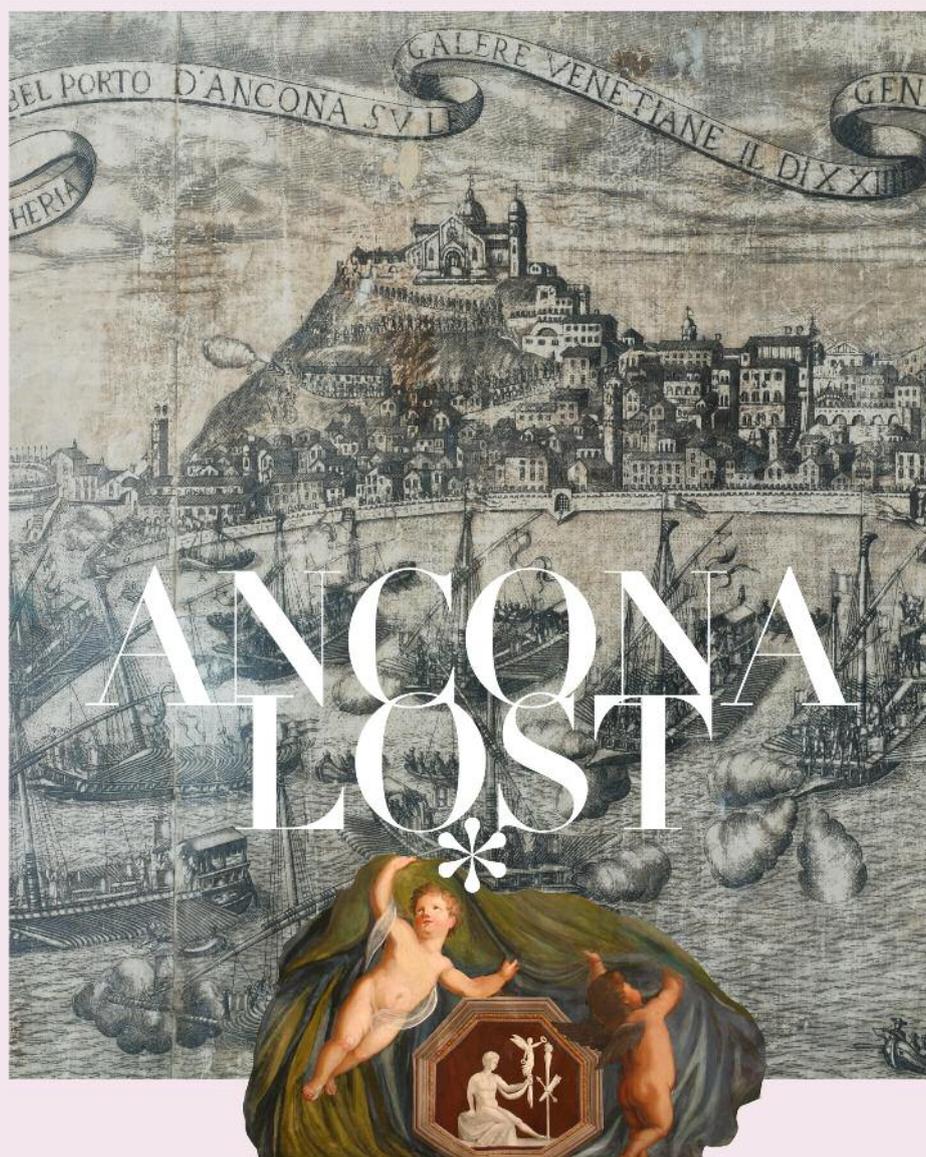
Mini crociere a bordo di pescherecci per gustare il volto di “Ancona” direttamente dal mare, proposte di cucina marinara al porto peschereccio in compagnia dei pescatori, “immersioni scientifiche” e laboratori con gli esperti tra gli innumerevoli segreti del mare. Speciali “proposte week end” consentiranno di vivere anche altri aspetti della linea blu di Ancona, tra le quali una speciale regata gastronomica, la “sailing chef” e lezioni-spettacolo in compagnia di volti noti con l’Accademia Oro di Mare.

Per i gourmet ed i food-lovers, i ristoranti ed i bar di Ancona si vestono di blu, con speciali menù dedicati all’evento ed aperitivi a tema.

Ancona, storica porta d’Oriente, città di scambi e centro del bacino adriatico-ionico, durante il Festival ospiterà un’altra comunità dell’Adriatico, per conoscere tradizioni, usi e gastronomia delle terre poste aldilà del “mare che unisce”.

Tipicità in blu è un evento organizzato dal Comune di Ancona, in collaborazione con la Camera di Commercio di Ancona.

www.tipicita.it



Passeggiata “Alla Scoperta dell’Ancona Storica”
A cura del Prof. Rodolfo Bersaglia

Studioso ed autore di testi tra i più significativi sugli aspetti storico-artistici del Capoluogo.

Partiremo dal Duomo scendendo sino all’Arco Clementino incontrando i più bei luoghi e architetture della Città.

Ven pomeriggio 20 maggio 2016 h 16,30-18
Sab pomeriggio 21 maggio 2016 h 16,30-18
Dom mattina 22 maggio 2016 h 10,30-12



1. Le 13 cannelle
2. Arco di Traiano
3. Santa Maria della Piazza
4. Il Duomo di S.Ciriaco





In via del tutto eccezionale, per la manifestazione, la Marina Italiana
farà arrivare nel porto di Ancona la

Amerigo Vespucci

che dal 21 al 24 maggio potrà essere visitata

MINICROCIERE IN PESCHERECCIO

“Ankon, da mare a mare”

Dal Mandracchio al Passetto

VENERDI' 19 MAGGIO 2016 - Riservato Raduno Camper

1° Crociera – Durata 2 ore

Max 35 passeggeri

Ore 8.45 – 11.00

Solo navigazione dal Porto di Ancona fino al Passetto e ritorno

Durante la navigazione verrà servita una piccola colazione con prodotti tipici delle Marche.

2° Crociera – Durata 2 ore –

Max 35 passeggeri

Ore 11.30 – 13.30 Solo navigazione dal Porto di Ancona fino al Passetto e ritorno

Durante la navigazione verrà servita una piccola colazione con prodotti tipici delle Marche.



3° Crociera – Durata 2 ore –

Max 35 passeggeri

Ore 14.00 – 16.00 Solo navigazione dal Porto di Ancona fino al Passetto e ritorno

Durante la navigazione verrà servita una piccola merenda con prodotti tipici delle Marche.

4° Crociera – Durata 2 ore – Max 35 passeggeri

Ore 16.30 – 19.00 Solo navigazione dal Porto di Ancona fino al Passetto e ritorno

Durante la navigazione verrà servito un aperitivo con prodotti tipici delle Marche.

Costi per escursione di 2 ore

20€ navigazione

Bambini fino a 6 anni gratuito. Bambini da anni 6 a 12 €15

50€ Pacchetto famiglia 2 adulti + 1 bambino di età superiore a 6 anni

65€ Pacchetto famiglia 2 adulti + 2 bambini di età superiore a 6 anni

MINICROCIERE IN PESCHERECCIO

“Ankon, da mare a mare”

Dal Mandracchio alla Baia di Portonovo

SABATO 21 MAGGIO - Riservato Raduno Camper

1° Crociera – Durata 2 ore

Max 35 passeggeri

Ore 8.30 – 10.45 Solo navigazione dal Porto di Ancona fino al Passetto e ritorno

Durante la navigazione verrà servita una piccola colazione con prodotti tipici delle Marche.

2° Crociera – Durata 4 ore – Max 35 passeggeri

Ore 11.00 – 15.30 Navigazione dal Porto di Ancona fino alle 2 Sorelle e ritorno

Durante la navigazione verrà servito un aperitivo con prodotti Tipici delle Marche.

Solo per coloro che lo avranno prenotato, serviremo il pranzo a bordo.



3° Crociera – Durata 4 ore – Max 35 passeggeri

Ore 15.45 – 19.45 Navigazione dal Porto di Ancona fino alle 2 Sorelle e ritorno

Durante la navigazione verrà servito un aperitivo con prodotti tipici delle Marche;

Solo per coloro che avranno prenotato, all’arrivo al Porto serviremo la cena a base di pesce.

Costi per escursione di 2 ore

20€ navigazione

Bambini fino a 6 anni gratuito. Bambini da anni 6 a 12 €15

50€ Pacchetto famiglia 2 adulti + 1 bambino di età superiore a 6 anni

65€ Pacchetto famiglia 2 adulti + 2 bambini di età superiore a 6 anni

Costi per escursione di 4 ore

30€ navigazione

Bambini fino a 6 anni gratuito. Bambini da anni 6 a 12 €15

70€ Pacchetto famiglia 2 adulti + 1 bambino di età superiore a 6 anni

85€ Pacchetto famiglia 2 adulti + 2 bambini di età superiore a 6 anni

Pranzo a bordo Euro 20,00 a persona – Bambini Euro 10,00

MINICROCIERE IN PESCHERECCIO

“Ankon, da mare a mare”

Dal Mandracchio alla Baia di Portonovo

DOMENICA 22 MAGGIO - Riservato Raduno Camper

1° Crociera – Durata 2 ore

Max 35 passeggeri

Ore 8.30 – 10.45 Solo navigazione dal Porto di Ancona fino al Passetto e ritorno

Durante la navigazione verrà servita una piccola colazione con prodotti tipici delle Marche.

2° Crociera – Durata 4 ore –

Max 35 passeggeri

Ore 11.00 – 15.30 Navigazione dal Porto di Ancona fino alle 2 Sorelle e ritorno

Durante la navigazione verrà servito un aperitivo con prodotti Tipici delle Marche.

Solo per coloro che lo avranno prenotato, serviremo il pranzo a bordo.



3° Crociera – Durata 4 ore – Max 35 passeggeri

Ore 15.45 – 19.45 Navigazione dal Porto di Ancona fino alle 2 Sorelle e ritorno

Durante la navigazione verrà servito un aperitivo con prodotti tipici delle Marche;

Solo per coloro che avranno prenotato, all’arrivo al Porto serviremo la cena a base di pesce

Costi per escursione di 2 ore

20€ navigazione

Bambini fino a 6 anni gratuito. Bambini da anni 6 a 12 €15

50€ Pacchetto famiglia 2 adulti + 1 bambino di età superiore a 6 anni

65€ Pacchetto famiglia 2 adulti + 2 bambini di età superiore a 6 anni

Costi per escursione di 4 ore

30€ navigazione

Bambini fino a 6 anni gratuito. Bambini da anni 6 a 12 €15

70€ Pacchetto famiglia 2 adulti + 1 bambino di età superiore a 6 anni

85€ Pacchetto famiglia 2 adulti + 2 bambini di età superiore a 6 anni

Pranzo a bordo Euro 20,00 a persona – Bambini Euro 10,00



Agriumbria, Longobardi, poeti ed eroine ottocenteschi



UMBRIA in fiore e pronta a mostrare tutti i suoi tesori racchiusi in un fazzoletto di terra nel cuore dell'Italia

Di Riccardo Rolfini

UMBRIA in fiore e pronta a mostrare tutti i suoi tesori racchiusi in un fazzoletto di terra nel cuore dell'Italia. Tesori della Fede, della natura, dell'arte, dell'attività dell'uomo, della cultura e della creatività maturati nei millenni. Tesori che, in piccola ma significativa parte, presentiamo nel mese più bello, quello di Maggio, e che hanno il valore aggiunto della facilità di ammirarli e godere a pochi chilometri l'uno dall'altro, ma tutti attorno ad ASSISI.

Il primo, cui è dedicato un servizio di stagione, è SPELLO, che nel finale del mese celebra l'INFIORATA, alla quale riserviamo alcune belle foto e la presentazione in anteprima nelle pagine seguenti.

La strada statale 3 da Spello a PERUGIA permette di ammirare Assisi per una decina di chilometri, ma a metà percorso il viaggiatore incontra SANTA MARIA degli ANGELI, la porta d'ingresso della città di S. Francesco, e la possente rocca di BASTIA UMBRA.

Prima tappa nel Castello che conteneva la chiesa di S.ANGELO, dalla storia tribolata e ancora chiusa per restauri. E' stata anche cinematografo, poi magazzino, ma ora è patrimonio comunale da aprire al pubblico. Dal 1978 Bastia Umbra richiama, all'inizio di Primavera, migliaia di visitatori fedeli all'appuntamento con la 48° edizione di AGRIUMBRIA, mostra nazionale di agricoltura, zootecnia e alimentazione. A chiudere la ►



► rassegna 2016 ci sarà, dal 30 settembre al 2 ottobre, nello stesso quartiere fieristico, la mostra-convegno “COSIN-TERRA- l’utile del benessere” sull’alternanza delle produzioni agricole e i progetti sulla qualità della vita.

In Fiera, un posto di primo piano è riservato al settore dei prodotti della campagna e della tavola: dagli oli ai vini, dalle porchette ai Pani e alle torte dal cuore di formaggio pecorino, dalle birre artigianali ai dolci primavera.

Ma a Bastia città va dedicata una visita, fino alla piazza Cavour, dove riservare un pensiero e un omaggio floreale alla memoria di COLOMBA ANTONIETTI, una ragazza di 23 anni caduta sotto il fuoco franco-papalino mentre difendeva con pochi altri compagni la Repubblica Romana, nata dai primi moti risorgimentali nel 1849. Alla sua vicenda di donna travestita da uomo per poter combattere e vestita da donna per sposare un nobile papalino, la giornalista-scrittrice romana CINZIA DI MASO ha dedicato di recente un libro di cui consiglio la lettura.

A pochi chilometri, vicino a TREVÌ, le FONTI del CLITUNNO, dove scoprire il senso sensoriale e culturale della base dell’alimentazione italiana: pane, vino ed olio.

Ha addirittura una Strada all’interno del Parco naturalistico iscritto con le sue vestigia longobarde nella lista dei Patrimoni dell’umanità dell’Unesco. Nel Parco le sorgenti del fiume, il

Frantoio Marfuga, pluripremiata azienda olearia produttrice dell'extravergine di oliva Dop Umbria, e, a Bovara di Trevi, il Molino sul Clitunno, una spettacolare costruzione che ospita anche l'antico fienile ora sede dell'Accademia di formazione nella lavorazione delle farine macinate a pietra, personalizzate e speciali per panificazione, pizzeria e pasticceria. Si dice Clitunno e si pensa alle FONTI cantate da Plinio il Giovane, Virgilio, Corot, Byron e Giosuè Carducci, autore della celebre Ode. Il luogo, sulla Via Flaminia tra Spoleto e Foligno,

è immerso in una natura dolce e suggestiva, ed è caratterizzato anche dall'ambiente naturale circostante e dal TEMPIETTO, struggente capolavoro dell'arte longobarda, patrimonio dell'Umanità. L'edificio è visitabile, in alto ha la forma di un tempio e presenta quattro colonne corinzie. Un tuffo nelle nostre memorie scolastiche e in un presente che qui si sposa perfettamente con la natura, un labirinto di rigagnoli, cascatelle, ponti e sentieri con salici e pioppi, e un laghetto popolato da cigni, anatre e altri animali acquatici, che godono



di un'acqua sorgiva straordinaria, quella delle sorgenti sotterranee, le Fonti del Clitunno, appunto.



Mikitex

Via Ugo La Malfa, 5 • Codogno • LO

100% Made In Italy
www.mikitex.it

Verande per Caravan e Camper 100% Made in Italy

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



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



La Notte dei fiori a Spello



Fiori lungo le strade, nei vicoli e ... nel piatto!

Testo di Tania Turnaturi

Disteso ai piedi del Subasio, nel cuore dell'Umbria, Spello è uno dei borghi più belli d'Italia. La "Splendidissima Colonia Julia" custodisce la genialità artistica del Pinturicchio nel gioiello della Cappella Baglioni.

Nella notte del Corpus Domini del 28 maggio, nelle strade della cittadina sbocciano decorazioni a soggetto religioso in un tripudio di colori e profumi, che la domenica mattina sfidano l'occhio critico della giuria e, dopo il passaggio del vescovo con il Santissimo, vengono scampiate dall'animato calpestio della popolazione.

La tradizione delle composizioni floreali è documentata nell'Archivio del Comune nel 1831, in occasione della visita del vescovo che prendeva possesso della città. Ben presto si diffuse tra la popolazione che voleva esprimere la propria ispirazione artistica, diventando una delle infiorate più famose al mondo.

I lavori preparatori iniziano mesi prima con la coltivazione, raccolta, conservazione e mondata e mobilitano tutta la popolazione dai bambini ai pensionati, dalle donne agli artisti che con maestria effigiano le Madonne della Scuola Umbra, gli Angeli di Giotto, le figure di Botticelli. L'ultima settimana è dedicata alla raccolta dei fiori selvatici nelle vallate e sulle pendici del Subasio, poi si procede alla "catura" nei vicoli del borgo.

Il sabato pomeriggio, montate ►

► le strutture anti pioggia e anti vento, alla luce dei fari si tracciano i bozzetti sul selciato e inizia la veglia cittadina nella "notte dei fiori". Gli elementi vegetali, privi di agenti chimici o conservanti o coloranti artificiali, suddivisi per colore nei contenitori di cartone formano una gigantesca tavolozza da cui vengono prelevati e posti sui disegni, senza uso di vernici, smalti o colla, sotto la guida del maestro-infioratore, irrorati costantemente per evi-

tare l'avvizzimento. Anche i turisti possono partecipare a questo rito lungo i 2 km di quadri e tappeti floreali.

I visitatori che si accalcano sugli stretti marciapiedi contro i muri delle case, nella notte possono ammirare i ricami a mano o le "torte in fiore" al museo dell'infiorata o visitare la Pinacoteca civica, la mostra fotografica storica o la mostra mercato di florovivaismo nei giardini pubblici, effettuare visite guidate ai siti d'arte, se-

guire la musica dal vivo, degustare le specialità, fare shopping. Nella lunga notte anche i bambini sono svegli e impegnati a concorrere nella categoria "Under 14" cui sono assegnati 5 premi; gli altri sono 15 per la categoria "Quadri", 3 per "Tappeti figurativi" e 3 per "Tappeti geometrici", 9 speciali e al vincitore assoluto del 55° concorso infiorate il "Trofeo Properzio" in bronzo.

Le luci dell'alba fanno brillare le tonalità dei fiori di ginestra,



On the Road

fiordaliso, garofano, rosa, papavero, iris, sambuco, margherita, tarassaco, salvia, calendula, linaria, anemone, magnolia, gaggia, veccia, quercia, noce, cipresso, pino, orchidea selvatica e le oltre 65 specie floreali del Subasio.

Spello ha esportato le sue infiorate fuori dai confini urbani e italiani, per i Presidenti della Repubblica e per i Papi, e ha realizzato sul cardo di Expo 2015 un grande tappeto fiorito raffigurante l'Albero della Vita. Fiori e piante aromatiche, ingredienti della cucina povera, trionfano nell'offerta gastronomica della Taverna degli Infioratori e in versione street food lungo il percorso, per esaltare i prodotti tipici. Tagliatelle ai fiori con salsa alle rose, insalata di riso ai fiori, sgombro marinato con lattuga, geranio e pesca, insalatina di cimette e bouquet di fiori, tortino di mele e geranio, semifreddo di carota e garofano, accompagnati dalla birra Etica ai fiori di sambuco e il caffè con zabaione all'arancio. I temerari possono cimentarsi nel concorso di flower cake designer.

Nei vicoli secondari altri colori e profumi attraggono da porticati, scale, ringhiere, davanzali, terrazzi e balconi che traboccano di piante multicolori, partecipanti al concorso "Finestre, Balconi e Vicoli fioriti" promosso dalla Pro Loco per incentivare i valori ambientali e turistici del luogo e al concorso nazionale "Comuni fioriti", rivolto alle amministrazioni impegnate ad abbellire ►

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



► gli spazi pubblici e a stimolare la cittadinanza a decorare luoghi comunali e privati. Effimera è l'infiorata, ma costante la bellezza di questa

porzione di terra umbra sotto il profilo paesaggistico, culinario, culturale, artistico e religioso. La Notte dei fiori attira circa

100.000 visitatori che arrivano con automobili, moto, autobus turistici e centinaia di camper ai quali sono riservate apposite aree di sosta collegate col tre-



nino turistico al centro storico.
www.infioratespello.it
info: spello@sistemamuseo.it -
cultura@comune.spello.pg.it
tel. 0742301497/0742300034-
39



Straordinaria Liguria



La Riviera Ligure, riesce sempre a stupire. Proprio quando pensi di sapere tutto, di conoscerla perché ogni anno aspetti il primo raggio di sole, la prima domenica per visitarla, lei ti stupisce

Il Bubris

La Riviera Ligure, riesce sempre a stupire. Proprio quando pensi di sapere tutto, di conoscerla perché ogni anno aspetti il primo raggio di sole, la prima domenica per visitarla, lei ti stupisce.

Nella parte di ponente, partendo dal porto della sua perla che è Sanremo, è possibile vivere un'esperienza unica in mare aperto, incontrando delfini e balene nel loro habitat naturale.

L'escursione che ha una durata di circa 4 ore dal momento della partenza, ha lo scopo di ricercare ed ammirare nel loro habitat naturale le specie di mammiferi residenti nel Santuario Internazionale dei Cetacei. Infatti una volta lasciato l'ultimo porto di imbarco, dopo 30 minuti di navigazione verso il mare aperto, si arriva ad una profondità di 2000/2500 metri, dove la probabilità di avvistare è maggiore. Dal quel momento si partecipa attivamente con l'equipaggio all'attività di avvistamento ricordando che pazienza e costanza sono necessari per avere successo. Su ogni motonave è sempre presente un biologo marino per commentare gli avvistamenti, fornire informazione ed acquisire dati per la ricerca. L'escursione è adatta ad un pubblico di ogni età ed è consigliabile indossare abiti e calzature comode e portare giacche a vento, cappellini, occhiali da sole, crema protettiva, attrezzatura foto-video e ►



► binocoli.

Nel caso non si verificasse nessun tipo di avvistamento, si avrà la possibilità di ripetere l'escursione in un secondo

momento.

Da tutti i punti di partenza (Laigueglia, Imperia e Sanremo, Andora e Bordighiera) è obbligatoria la prenotazione

tramite i numeri (+39 3921376120 o +39 3920052191) ed è possibile effettuarla sino a 24 ore prima della partenza.

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



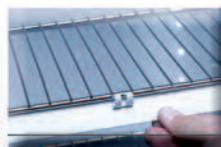
Gas



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



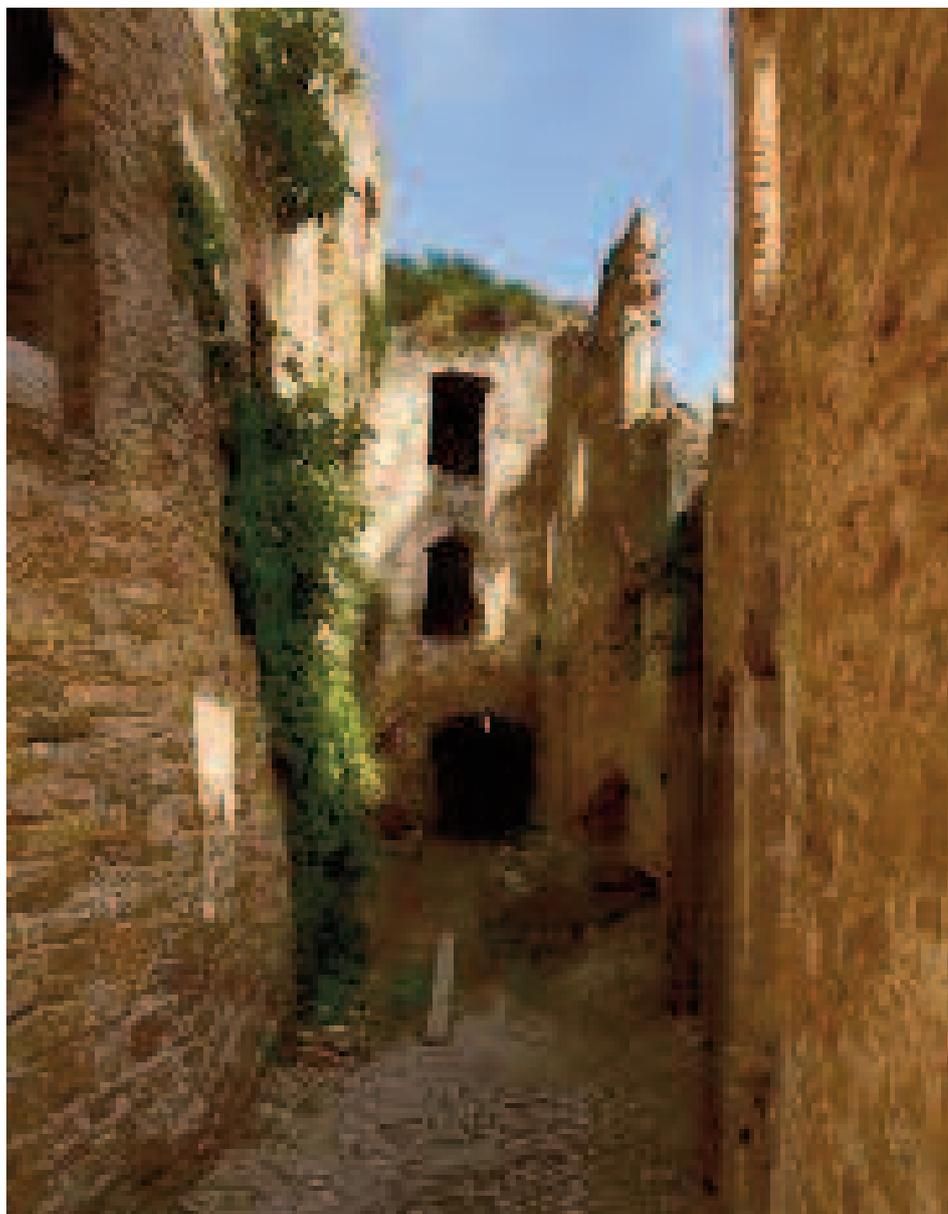
www.dometic.it/rv

Dometic
GROUP

Entroterra ligure: due passi nella storia

Correva l'anno 1983 quando Loredana Bertè cantava ...Il mare d'inverno, è un concetto che il pensiero non considera, è poco moderno, è qualcosa che nessuno mai desidera...ma siamo proprio sicuri? Noi nelle righe seguenti vi raccontiamo come vivere il mare sulla costa ligure di ponente, in un tranquillo weekend prenatalizio

Il Bubris



Bussana vecchia: rinascere dalle ceneri

Un violenta scossa il 23 Febbraio 1887 colpì l'entroterra sanremese, danneggiando gravemente il paese di Bussana.

Numerose abitazioni, subirono danni gravissimi così come l'antico castello e la chiesa di S. Maria delle Grazie (poi di S. Egidio), costruita nel 1652 in stile barocco al posto di un precedente edificio medievale esistente già alla fine del XIV secolo. Chi sopravvisse al sisma, dopo aver vissuto in abitazioni precarie, decise di abbandonare il borgo creandone uno nuovo e il comune di Sanremo chiuse ogni accesso al paese.

In questo modo si conservò intatto il cuore ferito del borgo medioevale, sino all'insediamento che iniziò negli anni 60 della comunità di artisti, provenienti da tutto il mondo, che attratti dalla particolarità del luogo hanno iniziato un recupero degli edifici meno dan-



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





►neggiati. Oggi il borgo ospita una comunità internazionale di artisti, con botteghe artigiane di scultori, pittori ed alcuni punti di ristoro, tanto da essere divenuto, un caratteristico "villaggio di artisti"

DolceAcqua

Sull'origine del nome esistono due filosofie di pensiero. La prima in cui "acqua dolce" deriva dal latino "villa dulciaca", fondo rustico di età romana ottenuto dal nome personale "Dulcius" (dolce), trasformato in seguito in "Dusàiga", attuale nome dialettale e nella forma "Dulcisacqua", denominazione ufficiale nei primi documenti del XXII – XIV secolo. La seconda spiegazione accredita l'origine del paese ai Celti, che l'avrebbero chiamato "Dussaga", modificato poi in Dulsàga e infine in Dolceacqua.

Quel che è certo è che il primo documento che cita Dolceacqua risale al 1151; infatti fu proprio nel XII secolo che i conti di Ventimiglia fe-



valle verso Rocchetta Nervina e la val Roia da un lato e la media e alta val Nervia dall'altro lato, controllandone di fatto gli accessi.

Nel corso dei secoli seguenti, ai piedi del castello, venne sviluppandosi l'abitato della Terra (Téra nel dialetto locale), seguendo le linee di livello ai gironi concentrici attorno alla rocca e collegati fra loro da ripide rampe. Questa particolare architettura è da visitare con un buon paio di scarpe da ginnastica per passeggiare nei vicoli e stradine. Il cuore della storia di Dolceacqua si identifica, però con le

vicende del castello e della signoria dei Doria e che vi consigliamo di non perderne la visita.

Valloria: una porta per entrare nel mondo del passato.

A 15 km da Imperia, scoprirete il Valloria, definito il paese delle porte dipinte per via delle sue 148 porte dipinte. Sono le porte di stalle, magazzini e cantine, interpretate da artisti di fama internazionale durante le feste estive che animano Valloria in un mix unico di cultura e allegria. La stessa cultura che si trova nel piccolo

cero costruire il primo nucleo del castello alla sommità dello sperone roccioso che domina strategicamente la prima strettoia e la biforcazione della

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



► museo di Valloria dove gli oggetti del vivere quotidiano, le cose dimenticate perché oggi sostituite da apparecchi elettrici, elettronici o dotati di motore a scoppio, sono i veri protagonisti. Tra i tanti oggetti quello più caratteristico è lo strumento musicale detto "ripercussiva": una via di mezzo tra il pianoforte e l'organetto, costruito in maniera integralmente artigianale da Giacomo Pisani detto "Minetto" (1886-1959). Fu un vero artista inventore che, da autodidatta, riuscì anche a creare un singolare violino nonché una macchina fotografica con autoscatto.

Triora: superstizione e buona cucina

Risalendo la Valle Argentina per circa 30 minuti di auto da Arma di Taggia, l'ultimo borgo che vi consigliamo di visitare è

Triora. La varietà di paesaggi, la deve al vasto territorio che oscilla con altitudini da 458 m. a 2.153 m. sul livello del mare. Due sono le attrazioni più caratteristiche e famose della località: le streghe e il pane. Le prime hanno un legame indissolubile sin dall'anno 1587 in cui una terribile carestia si abbattè su Triora e la sua vallata. Coltivazioni e raccolti distrutti ed un'epidemia che colpì allevamenti e bestiame tanto da distruggere il fisico e le menti della popolazione del paese. In un'epoca dove la lotta al paganesimo era molto forte e la paura serpeggiava, fu facile avallare l'idea che la causa della carestia fosse opera del demonio che agiva attraverso le streghe. Per il Consiglio degli anziani di Triora, con il benestare dell'Inquisitore di Genova, ogni donna che non rientrasse nei canoni di "morale" dei tempi fu

identificata e segnata come "strega", quindi come colpevole dei mali di cui era afflitto il paese. Iniziarono le persecuzioni, il delirio pervase la gente, la caccia alle streghe incominciò: l'uso di corda e fuoco furono all'ordine del giorno, un susseguirsi di tremende torture finalizzate a far confessare le povere accusate.

Di tutto questo è giunto sino a noi quel fascino tra realtà e fantasia che non smette di "ammaliare" e che ritroviamo tra i carrugi del Borgo e presso il Museo Etnografico e della Stregoneria dove si trovano le testimonianze di quel passato.

Non potete lasciare Triora senza aver mangiato suo famoso "pane". Apprezzato e conosciuto per le sue caratteristiche uniche (è uno dei 37 Pani d'Italia), è preparato con tre diversi tipi di farine ricche di fibre e proteine, si presenta nella sua caratteristica forma tonda e larga e con la crusca sul fondo. Tagliato a fette, si sposa con qualunque tipo di pietanza, ma è strepitoso spalmato con i formaggi locali. Nelle passeggiate pomeridiane lungo le vie di Triora oltre alla vista un altro senso potrebbe venire stimolato: l'olfatto. Potrà capitare che veniate rapiti da un delizioso profumo "accogliente", e se cercherete la fonte di questa tentazione, raggiungerete il forno che quotidianamente, tutti i pomeriggi, prepara il "nostro" Pane di Triora.





PASSIONE
per la
LIBERTÀ

10 - 18 SETTEMBRE
FIERE DI PARMA



IL SALONE DEL CAMPER
CARAVAN ACCESSORI PERCORSI E METE



facebook



instagram



twitter

**SEGUICI
SUI SOCIAL**

WWW.SALONEDELCAMPER.IT



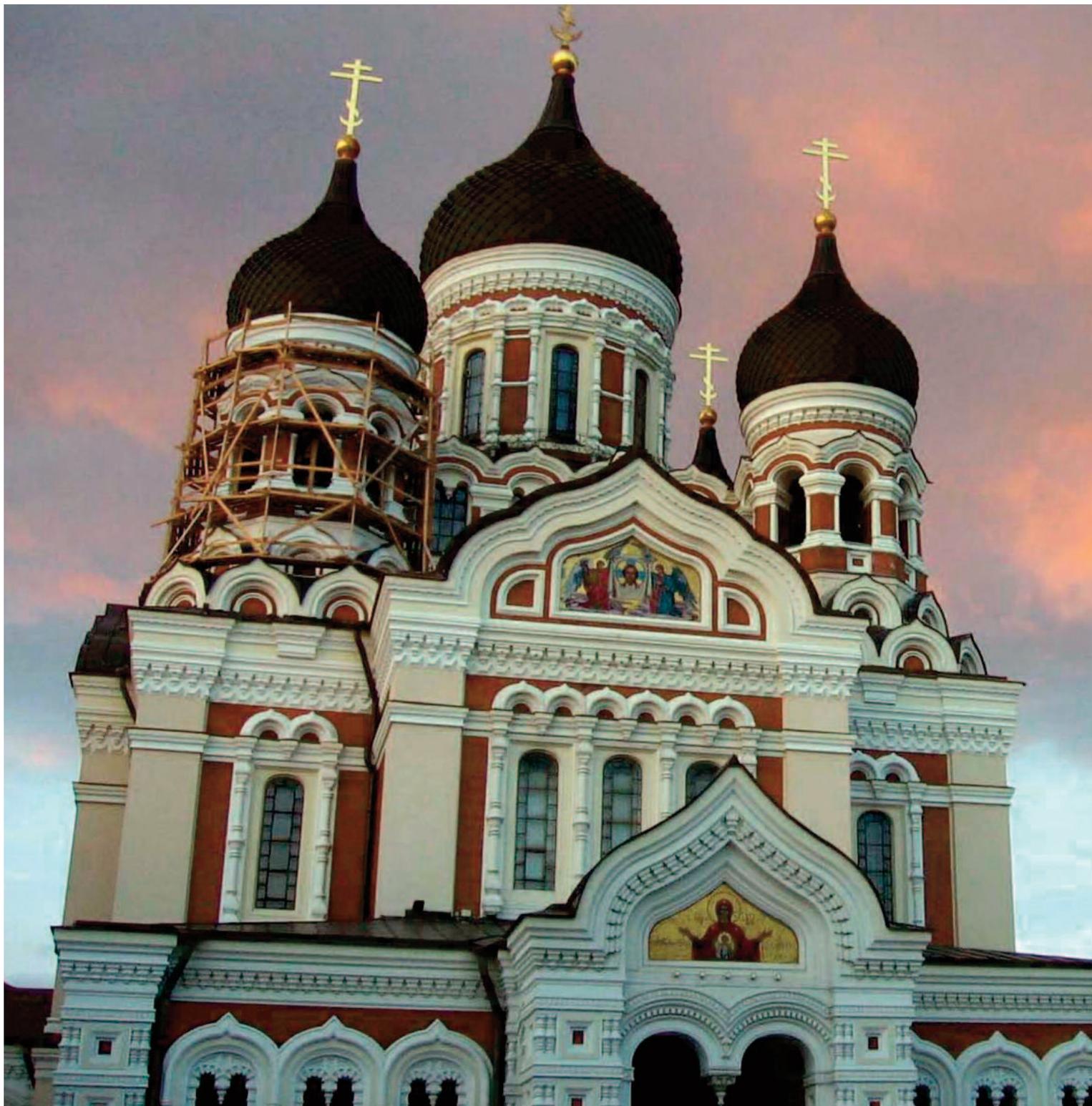
In
collaborazione
con:



Con il
patrocino di:



TURISMO all'aria aperta 37



Estonia, Lettonia e Lituania



Estonia, Lettonia e Lituania. Tre paesi ciascuno con una propria identità e con individualità peculiari, ma anche con forti caratteristiche comuni, soprattutto nella storia, nella geografia e nel clima

Di Lamberto Selleri

Estonia, Lettonia e Lituania. Tre paesi ciascuno con una propria identità e con individualità peculiari, ma anche con forti caratteristiche comuni, soprattutto nella storia, nella geografia e nel clima. Tutte sono formate da ampie pianure alluvionali postglaciali disseminate di foreste miste a latifoglie e conifere, laghi, fiumi, torbiere e paludi, con modeste ondulazioni alle spalle, che offrono la medesima flora e fauna, e tutte si sono affacciate tardi alla storia subendo lunghe e frequenti dominazioni da parte dei potenti regni confinanti, in particolare da parte di quello russo;. Attorno al sostizio d'estate i tre paesi sono inondati dalla suggestiva luce crepuscolare offerta dalle notti bianche sul Baltico, prodotta dal fenomeno astrofisico del sole di mezzanotte.

L'Estonia, grande poco più della Svizzera e con appena 1.330 mila abitanti, è la più piccola e la più settentrionale, compresa tra la Russia, con la quale condivide il lago Cindi (4° per dimensioni in Europa) e il Baltico: 80 km di mare, ghiacciato d'inverno, la separano dalla Finlandia e da Helsinki. Al largo delle sue coste conta ben 1.500 isole, tra grandi e piccole, un decimo del territorio nazionale, ricoperto quasi per la metà da fitti boschi, di cui il 20 % aree protette. Per la sua posizione è stata un crocevia culturale e ►





► commerciale tra l'entroterra continentale slavo e i paesi scandinavi. Le dominazioni straniere sono avvenute da parte di vichinghi, svedesi, tedeschi, polacchi e russi, ma nonostante ciò gli estoni – di origini ugro-finniche come la loro lingua, sono riusciti a mantenere abbastanza intatti i propri caratteri culturali. La capitale Tallin (400 mila abitanti) sorge su una collina e fu un importante porto commerciale della Lega Anseatica, cosa che contribuì ad arricchirla. Il centro storico medievale, con begli edifici del XIII-XIV sec., è uno dei meglio conservati del nord Europa, tanto da essere protetto dall'Unesco; racchiuso entro mura e torrette, offre guglie appuntite e tortuose stradine in acciottolato. Gli edifici più significativi sono la piazza del Municipio, l'ottocentesca cattedrale ortodossa, la cattedrale luterana del 1233, il castello di Toompea sede del Parlamento e il barocco Palazzo Kadriorg residenza dello zar Pietro il Grande. Nel quartiere moderno si trova lo stadio del canto, una grande conchiglia acustica per 35 mila coristi.

In mezzo si trova la Lettonia, grande come Piemonte, Lombardia e Trentino messi insieme e con 2.286 mila abitanti, confinante con Russia e Bielorussia, con coste piatte e sabbiose disseminate di lagune retrodunali e priva di isole; in compenso possiede ben 3 mila laghi e un decimo ►



► del territorio giace sotto il livello del mare. Le aree protette ammontano al 15 %. La capitale Riga, fondata nel 1201, si affaccia su un'ampia baia omonima ed è attraversata dal fiume Dvina. Questa vivace città in passato fu un porto importante della Lega Anseatica ed è oggi la maggiore delle capitali baltiche con 735 mila abitanti; famose per la loro bellezza le donne, tra le miglior top model del mondo, in numero decisamente superiore agli uomini. Il centro storico, anch'esso pro-

tetto dall'Unesco, vanta parecchi edifici tedeschi plurisecolari. Di particolare rilievo il duomo duecentesco, il castello del 1330, la chiesa medievale di san Peter, l'arsenale e i fondaci, la Torre della Polveriera, in un susseguirsi architettonico di stili romanico, gotico, rinascimentale, barocco e classico, con molti edifici ottocenteschi in legno Art Nouveau. La Lituania infine, grande quanto l'Irlanda e con 3,5 milioni di abitanti, è la più meridionale, la più estesa e la più popolata delle repub-

bliche, oltre alla più continentale con appena 100 km di coste sul. Le sue coste presentano belle dune con lagune, ma vanta meno superficie boscata e più paludi. La sua popolazione, che in passato ha subito maggiormente le influenze culturali dell'Europa centrale, è considerata dalle altre repubbliche più calorosa, estroversa e passionale, da gente del sud insomma. In compenso è stata l'ultima ad aderire al cristianesimo. Le sue influenze straniere sono state soprattutto



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





► tedesche e polacche, prima che russe: nel 1251 il Granducato lituano conquistò territori russi fino al mar Nero, poi nel 1368 si unì in confederazione con il regno polacco seguendo le sorti per quasi quattro secoli. La capitale Vilnius (574 mila abitanti), sorta nel 1300 come forte di legno, si trova nell'entroterra a 250 km dal Baltico alla confluenza di due

fiumi e presenta begli edifici barocchi e rinascimentali, protetti dall'Unesco, con case polacche e annessi cortili: uno dei più pregiati nuclei urbani del nord Europa: nel 1544 ospitò la corte polacca, nel XVII sec. partecipò all'età d'oro polacca e nel 1800 ospitò una nutrita comunità ebrea. Nel 2009 è stata la capitale europea della cultura.

Da non perdere i negozi di monili d'ambra, la resina fossile del Baltico, di tessuti in lino e degli intarsiatori di legno. Apatam Viaggi" (tel. 0722 32 94 88, www.apatam.it), 9 giorni attraverso le tre repubbliche baltiche e le rispettive capitali. Prossime partenze il 29 maggio, 10 luglio e 7 agosto 2016 con voli di linea Air Baltic da Roma

THETFORD
Loving leisure



Scegli il meglio, scegli Thetford

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



I 50 anni di Bonometti Centrocavan

Bonometti Centrocavan si prepara alla grande festa per i suoi 50 anni di attività. L'appuntamento è per i giorni 27-28-29 maggio presso il campeggio pluripremiato Union Lido, sul litorale del Cavallino Treporti a Venezia. Qui la più grande concessionaria di camper e caravan d'Italia celebrerà lo straordinario traguardo insieme ai suoi clienti, ai fornitori e alla stampa. Il palinsesto delle attività prevede una grande festa sabato 28 maggio all'interno della tensostruttura allestita per l'occasione dove sul palco si alterneranno ospiti d'eccezione. Ma una festa non è tale se non ci si ritrova davanti a un buon

piatto, così Centrocavan Bonometti offrirà la cena a tutti partecipanti. Una tre giorni all'insegna del divertimento, del relax e della straordinaria accoglienza offerta dal primo campeggio a 5 stelle d'Italia, Union Lido Camping, Lodging & Hotel. Con l'estate alle porte tutti i servizi del campeggio sono aperti, compreso Aqua Park Laguna, un'area piscine da 10.000 m² allestita con sabbia bianca finissima, palme, cascate, idromassaggi fra le rocce e scivoli per i più piccoli. E a conquistare tutti la nuova Wave Pool, la prima piscina ad onde continue dotata di una vasca per adulti e una per bambini. Chi desidera un'esperienza

di puro relax può immergersi nell'atmosfera rilassante dei centri Welleness e SPA per ritemperare il corpo e la mente. Chi ama lo sport non ha che l'imbarazzo della scelta: tennis, calcetto, tiro con l'arco, aqua gym, beach volley e molto altro. Tutto dietro la sapiente guida degli animatori del villaggio. Senza dimenticare gli amici a quattro zampe che all'Union Lido trovano un'area tutta per loro con dog beach, piscine, eventi ed intrattenimento. Una zona sgambamento da 1000 mq e una grande area agility. È già possibile prenotare per partecipare a questo grande evento scrivendo via email a prenotazioni@bonometti.it.



Aqua Kem Blue Sachets in confezione morbida

Thetford è lieta di annunciare l'introduzione sul mercato di un nuovo confezionamento per l'Aqua Kem Blue Sachets. Aqua Kem Blue Sachets potenti e comodi sacchetti idrosolubili monodose in una confezione morbida!

I sacchetti sono estremamente efficaci, facile da usare, da dosare e da conservare nella nuova intelligente confezione. Questa soluzione Thetford rende la vita in campeggio ancora più divertente.

La quantità perfetta per una stagione

In parallelo all'attuale Aqua Kem Blue Sachets in barattolo, il nuovo confezionamento offre un'opzione in più. Non solo i sacchetti sono pratici ma anche la nuova confezione. Infatti contiene 12 sacchetti monodose corrispondenti a 12 utilizzi singoli, esattamente il fabbisogno di un'intera stagione per un gruppo molto consistente di camperisti, come confermato da una recente ricerca di mercato. Senza contare che queste nuove confezioni riducono lo spazio, sono più leggere, usano meno materiale di imballo e fanno meno rumore all'interno del veicolo. Possiamo certamente dire che meno è più in questo caso! E per i fedelissimi dei Sachets in barattolo, potete sempre usare i sacchetti nella nuova confezione per riempirlo

di volta in volta!

Facile da riempire e facile da vuotare

I sacchetti idrosolubili monodose Thetford rendono estremamente rapida la preparazione del serbatoio di scarico senza doversi preoccupare del dosaggio dell'additivo. Coprono in maniera ottimale i

cattivi odori per un lungo periodo di tempo. I sacchetti sono fondamentali anche in occasione dello svuotamento del serbatoio in quanto disgregano le sostanze all'interno dello stesso e riducono la formazione di gas. In questo modo consentono di svuotare il serbatoio senza spruzzi e lo mantengono fresco.



Thetford presenta il nuovo frigo per i Van

Si chiama T1090, il primo frigorifero a compressore concepito appositamente per i Van prodotto da Thetford. Questo nuovo modello è stato progettato per adattarsi alle dimensioni di un Van. Potente ed efficiente in termini di refrigerazione, è silenzioso e dal basso consumo di energia. "Questo frigorifero è stato creato appositamente per i Van e non viceversa. È un prodotto unico, innovativo, afferma Stéphane Cordeille, CEO del Gruppo Thetford. Darà un contributo concreto allo sviluppo di questo segmento di mercato".

Refrigerazione potente

Il frigorifero è dotato di un robusto compressore a 12V che conferisce un elevato livello di refrigerazione. In modalità di utilizzo standard ha ottenuto la classificazione ST (clima Sub-Tropicale) a garanzia di una temperatura media nel frigorifero inferiore ai 4 °C anche con temperatura esterna di 38 °C. Un esclusivo sistema di ventilazione posteriore aumenta le prestazioni grazie alla separazione del flusso di aria calda da quella fredda. Questo sistema elimina la necessità delle griglie esterne di ventilazione, evitando ogni possibilità di interferenze durante il lavaggio del veicolo. Altro importante vantaggio del frigorifero a compressore è che funziona senza gas. Questo significa che una sola bombola per la cucina può essere sufficiente per l'intera stagione.



Inoltre, il liquido refrigerante del compressore è l'R600a. Siamo orgogliosi di essere tra i primi nel settore ad utilizzare questo refrigerante ecologico.

Potenza ed efficienza

Un consumo energetico contenuto si traduce in una maggiore autonomia e quindi minore necessità di sosta in campeggio o

area attrezzata. Sono previste due modalità di utilizzo: standard e notturna. In modalità standard il consumo è di 0,45 KWh ogni 24 h, in modalità notturna scende a 0,35 KWh ogni 24 h. Ne consegue che non occorre ricaricare una batteria da 95Ah per un periodo di 2,5 ÷ 3,5 giorni. Ovviamente è sempre opportuno installare due batterie da 95Ah

per garantirsi la massima flessibilità.

Potenza e silenziosità

Il T1090 è un frigorifero a compressore estremamente silenzioso: la rumorosità standard è pari a 32 dB(A), in modalità notturna si riduce di 3 decibel portandosi a 29 dB(A). Questa diminuzione dimezza la percezione di rumorosità rispetto al funzionamento standard. In modalità notturna il silenzio è quasi totale: in questo modo ci si riposa bene ed al risveglio si è pieni di energia per affrontare una nuova giornata di vacanza.

Forma perfetta

Il T1090 è stato progettato per inserirsi perfettamente in un Van. Il suo profilo posteriore, infatti, segue perfettamente la sagoma del veicolo, consentendo il massimo sfruttamento dello spazio. Il frigorifero può essere installato in posizione più arretrata pur mantenendo un volume di 90 litri in un ingombro di soli 975 mm di altezza x 481 mm di larghezza x 485 mm di profondità. In breve, più spazio interno e la possibilità di variare il layout, inserendo ad esempio un armadio sotto il frigorifero stesso. Inoltre si guadagna spazio per un letto più grande o per un bagno più spazioso o un corridoio più largo o un piano di lavoro più lungo. Nessun limite alla fantasia!

Perfetto utilizzo

Il T1090 è stato sviluppato tenendo conto delle esigenze degli utilizzatori dei Van. L'installazione ideale vede il T1090 in alto, a li-

vello degli occhi, per togliere e mettere in frigo le vivande in modo ergonomico. In questo modo non è più necessario inginocchiarsi per trovare il burro, ma tutto è facilmente accessibile per l'utilizzatore. Internamente, il frigorifero ha due cassetti per verdure,

ferma-alimenti per trattenere le vivande durante gli spostamenti, nonché appositi ferma-bottiglie nei vani della porta. Vi è spazio a sufficienza anche per tenere le bottiglie orizzontali all'interno del frigo. Benvenuti in una nuova era nella refrigerazione sui Van!



SALONE DEL CAMPER 2016: pronti a nuovi record

È ufficialmente partito il conto alla rovescia per la VII edizione del Salone del Camper, la manifestazione di settore più importante d'Italia e la seconda in Europa, che si svolgerà dal 10 al 18 settembre 2016 presso Fiere di Parma, che anche quest'anno ha rinnovato il fruttuoso sodalizio con APC – Associazione Produttori Caravan e Camper.

Dopo l'edizione da record dell'anno scorso, tanti sono i buoni auspici anche per la prossima, per la quale sono attesi più di 126.000 visitatori e oltre 300 espositori. Ottime notizie arrivano infatti dal comparto produttivo nazionale che, nonostante il perdurare della crisi economica, continua a generare un fatturato di circa 500 milioni di euro, rientrando stabilmente tra i tre migliori produttori europei. Bene anche le immatricolazioni che, nel 2015, hanno fatto registrare un incremento del "nuovo" del +7,9% rispetto al 2014. Testimonianza di questa effervescenza, è stato il "ponte di Pasqua," che ha registrato un autentico boom del turismo ricreazionale nella nostra penisola: secondo i dati di APC, sono stati infatti circa 250.000 gli italiani e 100.000 gli stranieri che hanno scelto questa tipologia di vacanza per il lungo weekend pasquale.

Importante ricordare che, lo scorso dicembre, il Parlamento



ha approvato nella Legge di Stabilità 2016 gli incentivi alla rottamazione dei camper, che prevedono un contributo 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". L'approvazione di questa importante misura rappresenta un ulteriore stimolo al settore e, allo stesso tempo, invoglia ancora di più i tantissimi appassionati ad accorrere numerosi al Salone del Camper 2016 e provare a battere i numeri da record che hanno contraddistinto la scorsa edizione: oltre alla tantissime presenze (+5% rispetto all'edizione 2014) che hanno riempito i 135.000 mq di area espositiva totale e ai numerosissimi espositori anche dall'estero, sono stati più di 630 i veicoli esposti dalle oltre 20 autorevoli aziende partecipanti;

inoltre nei parcheggi della Fiera hanno trovato posto più di 12.000 camper, un altro record della manifestazione.

E poi non mancherà l'"App Salone del Camper", novità tecnologica della scorsa edizione che ha riscosso un notevole successo; il "Rental Pack" di APC che quest'anno verrà venduto esclusivamente previa prenotazione online e che nel 2015 ha fatto registrare la vendita di più di 2.000 voucher per vivere l'indimenticabile esperienza di viaggio all'aria aperta grazie al noleggio di un veicolo per un weekend a un prezzo vantaggiosissimo; le aree a tema del Salone, quelle per i bambini, per gli animali e per le biciclette, compagne inseparabili di tutti i camperisti.

Proprio a proposito di biciclette, siamo lieti di annunciare una delle novità del Salone 2016:

l'affascinante partnership con la nuova rassegna "Bike Summer Festival" organizzata da Fiere di Parma nei giorni 9-10-11 settembre c/o Autodromo Riccardo Palletti di Varano de' Melegari, a una ventina di minuti da Parma. Si tratta di una liaison fortemente voluta da Fiere di Parma, per lo spirito della manifestazione perfettamente in linea con i valori

del Salone: libertà, divertimento, vita attiva. L'evento è focalizzato sul mondo delle mountain bike, con gare, test bike, esibizioni e avvenimenti collaterali in una cornice unica, tra circuito, boschi e sentieri con i prodotti tipici e i consumatori al centro del "movimento delle due ruote" che si fonde a meraviglia con quello del turismo in libertà.

Questa collaborazione è una tra le tante che il Salone ha in programma per valorizzare e far conoscere il territorio di Parma e provincia che lo accoglie ormai da sette edizioni. Una attenzione particolare naturalmente, sarà data ai prodotti tipici locali, uno tra tanti il Prosciutto di Parma da anni protagonista con assaggi e tour nei prosciuttifici locali.

È arrivato www.viesaholiday.com!

Viesia Holiday ha un sito dedicato tutto per sé. Una novità che fa parte di un progetto più ampio destinato a rafforzare la presenza online dei prodotti marchiati Viesia e Vigia e che ha già visto la nascita di un sito specifico dedicato al condizionatore portatile MyViesia (www.myviesia.com). Ora è il turno del fratello maggiore, l'Holiday, apprezzato e conosciuto condizionatore evaporativo progettato per l'autocaravan e giunto alla III generazione. Sul sito www.viesaholiday.com da oggi è possibile conoscere tutti i dettagli e le caratteristiche di questo celebre prodotto, della tecnologia evaporativa brevettata che lo caratterizza, anche attraverso materiale audiovisivo. La pagina è collegata a Facebook, dove Vigia Viesia Italy srl, ormai da diversi mesi, gestisce le attività di comunicazione social con continuità e grande attenzione.

"Il nostro successo – dichiara Alejandro Jacquet, general ma-



Viesia Holiday III è un condizionatore evaporativo "made in Italy" sviluppato per raffrescare l'abitacolo del camper che sfrutta il principio di evaporazione dell'acqua e crea in modo naturale una condizione di benessere direttamente sulla persona. In pratica favorisce l'evaporazione dell'umidità presente sulla pelle, asportando di conseguenza calore dal corpo. Un approccio diverso rispetto ai normali condizionatori che raffreddano l'aria circostante e abbassano la temperatura di tutto l'ambiente. Holiday III è il benessere naturale con pesi, ingombri e consumi contenuti. Aerodinamico, silenzioso, funziona a 12 volt e non contiene gas o additivi chimici.

nager di Vigia Viesia Italy srl – si basa da sempre sul passaparola tra i camperisti. Una volta lo scambio di informazioni avveniva esclusivamente nelle aree di sosta o nei campeggi, quando gli appassionati si ritrovavano in vacanza o per il week end. Oggi a tutto questo, che per fortuna esiste ancora, si ag-

giunge Internet, con il mondo social e le nuove piattaforme mobile friendly. I nuovi mini-siti presentano i nostri prodotti con chiarezza, sono di facile navigazione e grazie all'interazione con Facebook, ci permettono di dialogare direttamente con il pubblico e partecipare attivamente alla community dei camperisti."

Ceramica, latte, macchine e logistica

Alla **Fondazione Mast di Bologna**

Dal 4 maggio all'11 settembre Fotografie dell'Emilia Romagna al lavoro

Di Franca D. Scotti

Una trasformazione epocale si è verificata nella struttura degli insediamenti umani negli ultimi decenni: paragonabile a poche altre rivoluzioni nella storia.

Come nel resto d'Italia, anche l'Emilia Romagna, con il capoluogo Bologna e altre piccole città di provincia, ha visto modificare i confini urbani, dilatarsi l'area metropolitana densamente popolata, nascere e morire officine, industrie, capannoni, in un dinamismo evolutivo nato soprattutto nel secondo dopoguerra

A questo tema è dedicata la nuova mostra fotografica del Mast che insieme è una interessante riflessione sullo sviluppo economico e paesaggistico dell'Emilia Romagna negli ultimi decenni.

In connessione anche con la XI edizione di Fotografia Europea a Reggio Emilia, che ruoterà attorno al tema "La Via Emilia. Strade, viaggi, confini".

"Ceramica, latte, macchine e logistica – Fotografie dell'Emilia Romagna al lavoro", curata da Urs Stahel, propone attraverso le immagini di 16 importanti fotografi, insieme agli scatti anonimi delle Officine



Minganti di Bologna, un racconto che rappresenta fedelmente l'evoluzione economica dell'Emilia Romagna e la trasformazione in atto nel sistema produttivo.

Attraverso gruppi di fotografie contrapposte, si scopre una trama narrativa che racconta come "le vecchie industrie scompaiano, sostituite da nuovi impianti e sistemi pro-



duttivi ad altissimo contenuto tecnologico, come al paesaggio tradizionale e ad un territorio dal sapore antico si contrappongono le nuove aree del terziario avanzato, dei commerci, della tecnica, dell'accelerazione e come simili fenomeni siano riscontrabili, non solo nei settori dell'industria meccanica e della ceramica, ma anche in quelli della produzione alimentare e della piccola impresa.”

Si intuisce anche come, nei prossimi dieci, vent'anni, la strada della digitalizzazione che abbiamo intrapreso ci condurrà a stravolgimenti radicali nel modo di lavorare e, di conseguenza, nel modo di vivere.

Tanto da non riconoscere più nemmeno le strutture attuali. Fanno parte del percorso espositivo i video di Lewis Baltz, Franco Vaccari, Tim Davis e William Guerrieri.

“Ceramica, latte, macchine e logistica – Fotografie dell'Emilia Romagna al lavoro”

Mostra a cura di: Urs Stahel
MAST.

via Speranza 40-42, Bologna
4 maggio – 11 settembre 2016
www.mast.org

Grandi mostre nell'Emilia Romagna

Da Piero della Francesca agli Egizi, dagli Etruschi a De Pisis e Picasso

Una bella mostra e una romantica città d'arte: è il binomio perfetto per festeggiare la primavera. Chi ha voglia di una vacanza di qualità troverà tante esposizioni aperte nelle Città d'Arte dell'Emilia Romagna: Piacenza, Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna, Ferrara, Ravenna, Faenza, Forlì e Cesena, Rimini.

A Forlì c'è il mistero di Piero della Francesca ospitato al complesso dei Musei di San Domenico, a Reggio Emilia gli Etruschi, a Bologna si sono Hopper e la nuova mostra dedicata alla Street Art internazionale, ma anche un lavoro dedicato ai 900 anni dalla nascita del Comune di Bologna. Al Mar di Ravenna ci sono Picasso, Duchamp, De Chirico, Pistoletto, Guttuso e altri esponenti del '900, a Modena le Fer-

rari da Red Carpet, protagoniste al cinema o predilette dalle grandi star. Al Castello Estense di Ferrara si possono ammirare i capolavori di Boldini e De Pisis, a Parma ci sono allestimenti dedicati al Futurismo e al Giappone segreto, a Faenza l'appuntamento è al Mic, il Museo Internazionale delle Ceramiche.

Proposte di soggiorno si possono trovare sul sito www.cittadarte.emilia-romagna.it. C'è anche un'App gratuita da scaricare per rimanere sempre connessi e informati di tutte le novità e offerte. Si scarica gratis da Apple store o digitando www.art-city.mobi.

A Bologna le solitudini americane di Hopper e l'energia della Street Art

Palazzo Fava ospita un'importante monografica, sono oltre

60 opere, di Edward Hopper (1882-1967), uno degli artisti più celebri del '900. I lavori in mostra coprono l'intero arco della carriera artistica del pittore americano, inclusi i celeberrimi *South Carolina Morning* (1955) a *New York Interior* (1921). C'è chi lo ritiene un narratore di storie e chi, al contrario, un maestro nell'arte di fermare l'attimo. Di certo Hopper, uomo schivo e taciturno, rimane il più famoso artista americano del XX secolo. In via Manzoni 2. Fino al 24 luglio. Ore 10-20. Ingresso: 13 euro. www.genusbononiae.it

A Palazzo Pepoli in via Castiglione è aperta la prima grande retrospettiva, mai allestita, dedicata alla Street art, cioè alla corrente metropolitana dei graffiti e dei murales realizzati con bombolette, pennarelli e aéro-





sol da artisti internazionali, a cominciare da Banksy, il tanto famoso quanto misterioso writer britannico, che dà il titolo alla

mostra: Street Art- Banksy & Co. La mostra prodotta da Genus Bononiae è un modo originale e

unico per i graffiti e murales nella New York degli anni '70 e '80 e per godersi un percorso di 250 opere che arriva fino al ►

► periodo contemporaneo. In mostra, oltre a Banský, Cuoghi, Corsello, Blu, Dado, Rusty e per la prima volta in Italia la collezione donata nel 1994 dal pittore statunitense Martin Wrong al Museo della Città di New York. Via Castiglione 8. Apertura: ore 10-20. Ingresso 13 euro. Possibilità di partecipazione a vari laboratori. www.genusbononiae.it

In questo periodo Bologna è anche la capitale europea dell'Egitto Antico: al Museo Civico Archeologico prosegue con successo la mostra "Egitto. Splendore millenario". Un percorso spettacolare di 1.700 metri con oltre 500 reperti archeologici, di proprietà del Museo di Leiden come la Stele di Aku, gli ori attribuiti al Generale Djehuty, le statue di Maya e Meryt, inoltre esemplari dai musei di Torino e Firenze e la grande collezione bolognese. Ore 10-18.30. Fino al 17 luglio 2016. Intero 13 euro

Il 2016 è un anno di celebrazioni per il comune Bologna che festeggia i 900 anni dalla fondazione. Il cartellone degli eventi è stato battezzato Concives. Fra gli appuntamenti c'è la mostra al Museo Civico Medioevale (in via Manzoni 4): "Bologna 116. Dalla Rocca Imperiale alla città del Comune". Il percorso illustra i primi momenti della nascita del comune, quando cioè all'indomani della morte di Matilde di Canossa, allora signora della città padana, i bolognesi distrussero la rocca imperiale per affermare la propria autonomia comunale. Il do-

cumento originale, considerato l'atto di nascita del Comune di Bologna, è esposto insieme ad altri oggetti e testimonianze, incluso il Liber Paradisus, cioè l'atto ufficiale che mise fine alla schiavitù. Info: nonocentenario.comune.bologna.it. Ingresso 5 euro.

Piacenza si può vivere un week end medioevale

Poche città raccontano bene il Medio Evo come lo fa Piacenza: Fra percorsi storici e palazzi, c'è anche il Museo delle Carrozze. Si trova all'interno di Palazzo Farnese, edificio fastoso fatto costruire da Margherita d'Austria figlia di Carlo V, cresciuta in ambienti internazionali, maritata in Italia con Ottavio Farnese. Una passeggiata medioevale è quella appena fuori città a Soprarivo di Calendasco, antico porto di Piacenza. Questo era il guado storico della via Francigena, la strada che percorrevano i pellegrini medioevali diretti a Roma e che proprio in questo punto attraversavano il Po. Ancora oggi i barcaiolari portano i viaggiatori da una riva all'altra. Una stele ricorda il passaggio di Sigerico, vescovo di Canterbury nel 990. Da vedere la Chiesa di San Sisto, convento fondato nel '874. Qui è sepolta Margherita Farnese (1522-1586). Sopra l'altare maggiore c'è una copia della "Madonna Sistina" di Raffaello. L'originale fu venduto dai Benedettini sull'orlo della bancarotta per 10.000 zecchini nel 1754 al re di Polonia. Oggi l'originale è il pezzo più pregiato del Museo

di Dresda. Info lat 0523/492001 A Parma Il Giappone segreto e il colorato Futurismo

Parma, straordinaria città d'arte, propone la mostra "Giappone segreto", allestito a Palazzo del Governatore. L'esposizione presenta 140 fotografie originali e preziose, realizzate dai maggiori interpreti giapponesi ed europei fra il 1860 e il 1910. Ad accompagnare idealmente il visitatore ci sarà la figura di Enrico II di Borbone, fratello dell'ultimo regnante del Ducato di Parma, protagonista con la moglie, tra il 1887 e il 1889, di un lungo viaggio in Giappone. Enrico di Borbone tornò dalla terra del Sol Levante con un'enorme collezione di opere d'arte giapponesi. In mostra anche maschere del teatro classico Nō, alcuni splendidi kimono e 12 stampe xilografiche policrome dei maestri dell'ukiyo-e come Hokusai, Hiroshige e Utamaro. Un'occasione per vedere Palazzo del Governatore: viene aperto al pubblico solo nel corso di mostre o di eventi particolari. Fino al 5 maggio 2017. Festivi ore 10-20. Ingresso euro 10. Info: 0521218035. www.giapponesegreto.it

A pochi chilometri da Parma, a Mamiano di Traversetolo, negli spazi di Palazzo Magnani Rocca, c'è la mostra "Severini L'emozione e la regola", dedicata al talentuoso pittore futurista Gino Severini, allievo di Giacomo Balla. Gino Severini (Cortona 1883 – Parigi 1966) rappresenta una perfetta parabola di protagonista del Nove-

cento. L'artista fu attratto prima dalle rotture linguistiche dell'Avanguardia e in seguito concentrato sulla ricerca di un equilibrio armonico, da quello più rigoroso negli anni Venti e Trenta a quello pittoricamente più libero ed estroverso degli anni Quaranta fino alle riprese neocubiste e neofuturiste dei Cinquanta e Sessanta. Conclusione: 3 luglio. Orari festivi: 10-19. Ingresso 10 euro. Info 0521/8483. www.magnani-rocca.it

Reggio Emilia il Festival della Fotografia Europea e gli Etruschi misteriosi

E' la Via Emilia con strade, viaggi e confini il tema del Festival della fotografia Europea che si apre a Reggio Emilia venerdì 6 maggio. Fino al 10 luglio la città si riempie di mostre di fotografi di fama mondiale e di talentuosi emergenti. Le mostre ufficiali sono 27, allestite nei luoghi simbolo della città dai Chiostrì di San Pietro al Palazzo Magnani agli spazi Maramotti. E poi spettacoli, seminari, incontri, ospiti come lo scrittore Gianni Celati e Francesco Guccini che racconterà cosa c'è dietro uno dei suoi titoli più famosi "Fra la Via Emilia e il West.

Molto ricco anche il Circuito Off con 327 eventi che contribuiranno a rendere Reggio Emilia una capitale internazionale dell'arte della fotografia contemporanea.

E' un bastone ricurvo, considerato sacro e chissà quante volte fu brandito dal suo proprietario che con esso faceva predizioni e vaticini. A quasi 3000 anni di distanza quello stesso bastone, il cosiddetto lituo, (lo usavano gli Auguri per delimitare con segni nell'aria spazi sacri), è in mostra a Reggio Emilia a Palazzo dei Musei nell'allestimento "Gli Etruschi e gli altri. ▶



► Reggio Emilia Terra di incontri". Gli Etruschi, popolo misterioso, si spinsero fino a Reggio Emilia dove, secondo gli studiosi, tracciarono la prima bozza della futura Via Emilia. La mostra si sviluppa fra 200 reperti unici, iscrizioni etrusche, bronzetti, vasellame, corredi funerari, equipaggiamento militare, oggetti dell'abbigliamento femminile dei gruppi etnici documentati nel Reggiano: Etruschi, Liguri e Celti. Martedì-venerdì 9-12; sabato e festivi 10-13 e 16-19. Fino al 31 maggio 2016. Info www.musei.re.it.

A Modena un'invasione di Robot e le meravigliose Ferrari di star del cinema e tivù

A Modena una schiera di Robot ha preso possesso di Palazzo Santa Margherita in Corso Canal grande. L'invasione dei robot è la mostra dedicata ai cartoni animati cult degli anni '80 e '90, in particolare proprio

i robot, da Chiodino a Goldrake e persino un Gundam di un metro e mezzo. Ecco allora Daltanious, Danguard, Goldrake, Twiki, l'amico fidato del Buck Rogers televisivo. Il percorso costituito da preziosi materiali d'archivio, mette in luce alcune riscoperte come Chiodino, personaggio dei fumetti famosissimo tra i piccoli lettori degli anni '50. Museo della Figurina. Fino al 17 luglio 2016. Orari: 10-19. Ingresso libero.

Al Museo Casa Enzo Ferrari con l'allestimento "Red Carpet" si entra nel mondo del grande cinema internazionale: sono in mostra i modelli del Cavallino usati nelle più celebri pellicole di ogni epoca e quelle più amate dai miti del cinema. Tra tanti bolidi da sogno, ecco la 308GTS delle avventure di "Magnum P. I." e la Testarossa che sfrecciava nelle strade della Florida in "Miami Vice" e

la 375 America che fu utilizzata da Sofia Loren nel "Ragazzo sul delfino". "Red Carpet" rende omaggio anche agli attori e ai personaggi dello spettacolo che furono appassionati ferraristi come Paul Newman che gareggiò nella 24 ore di Daytona con una 365 GTB4 e Steve McQueen, proprietario di tante "rosse". Sono state tante le star innamorate del Cavallino: come Marilyn Monroe che amava le Ferrari e in particolare la 250GT Cabriolet Pininfarina bianca esposta al museo. Orari 9.30-18. Ingresso 15 euro. <http://museomodena.ferrari.com/it/> lat: 059/2032660.

Ferrara il Castello Estense ospita Giovanni Boldini e Federico De Pisis

Il Castello Estense di Ferrara ospita una selezione di capolavori di due fra i più importanti artisti ferraresi tra Otto e Novecento, Giovanni Boldini e Fi-



lippo de Pisis. Giovanni Boldini (1842-1931) è il ritrattista più famoso della Parigi di fine secolo. A lui il Castello Estense rende omaggio con il lavoro "Boldini, lo spettacolo della modernità" con ben 240 opere. In mostra anche Filippo de Pisis (1896-1956) con capolavori provenienti dalle Gallerie d'Arte di Ferrara. Suntuosi anche gli spazi che ospitano la mostra: i Camerini di Alfonso d'Este, generalmente non aperti al pubblico. Un'occasione per godersi Ferrara con le strette stradine medioevali sormontate da piccole volte e la bellezza del suo castello in centro. La città, capitale rinascimentale del Ducato estense, è Patrimonio Mondiale dell'Umanità. Fino al 5 giugno 2016. Aperto tutti i giorni. Intero: 8 euro. Info tel. 0532 299303- 209370

Ravenna La seduzione dell'antico: da Picasso a Duchamp a De Chirico e Pistoletto

Quanto è stato insopprimibile il richiamo del cosiddetto "antico" per i più grandi artisti del '900, magari geniali innovatori o protagonisti di movimenti di avanguardia? Bisogna completare il percorso di questa mostra per farsi un'opinione e dare una risposta al quesito. Intanto l'appuntamento è al Mar, il Museo d'arte di Ravenna, città sito Unesco e antica capitale dell'Impero Romano Occidentale. La mostra, ripercorrendo la storia del secolo scorso con uno sguardo diverso, mira così a documentare artisti e vicende che testimoniano l'attenzione al tema protagonista. Ecco allora

fra i protagonisti De Chirico, Morandi, Carrà, Martini, Casorati. Non mancano le versioni diversissime della corrente del Neobarocco da Scipione a Fontana a Leoncillo; figure come Guttuso e la stagione della Pop Art, con Schifano, Festa, Angeli, Ceroli, e quindi, nel pieno dell'Arte Povera, Paoletti e Pistoletto. Con anche una presenza rilevante di stranieri quali Duchamp, Man Ray, Picasso, Klein, per citare solo alcuni. Fino al 26 giugno 2016. Intero 9 euro. <http://www.mar.ra.it>

A Faenza gli stili di vita dei popoli al Museo internazionale delle Ceramiche

Raccontare gli stili di vita di intere popolazioni attraverso una particolare forma d'arte come la ceramica. E' questa la sfida che ha lanciato il Museo internazionale delle ceramiche di Faenza. Ecco allora negli spazi di via Baccarini un percorso avvincente che racconta ante storie di popoli e culture diverse attraverso le modalità con le quali nel corso dei secoli hanno creato, utilizzato, progettato e innovato la ceramica. A giudicare dalla creatività, la ricchezza, le tecniche dei manufatti, la sfida è già vinta. L'allestimento "Stili di vita europei attraverso la ceramica. Dal barocco ai giorni nostri", è realizzata in collaborazione con 15 istituzioni culturali europee, un progetto dedicato alla ceramica nella sua totalità. Faenza, piccola città d'arte ricca di charme, con le sue strade eleganti, le piazze scenografiche

e la sua fontana barocca, le osterie dove gustare piatti fumanti di cappelletti in brodo, è da secoli la culla delle ceramiche artistiche. Una destinazione ideale per un week end di primavera. Aperto dal 22 aprile martedì -domenica e festivi, ore 10-19. Via Baccarini 19. Info www.micfaenza.org-

Forlì: Piero Della Francesca. Indagine su un mito

E' aperta Forlì la grande mostra dedicata a Piero della Francesca, artista immenso, poliedrico e un po' misterioso tornato recentemente in grande auge. Nel cinquecentenario della sua nascita, i Musei San Domenico di Forlì ospitano "Piero della Francesca Indagine su un mito". Piero della Francesca (1416-1492) fu una delle personalità più significative del Rinascimento italiano. Non fu soltanto un pittore-umanista, ma anche un matematico, autore di trattati e manuali matematici e di geometria prospettica. La mostra indaga sul rispecchiamento tra critica e arte, tra ricerca storiografica e produzione artistica nell'arco di cinque secoli. Piero fu senza dubbio l'artista rinascimentale che maggiormente contribuì al perfezionamento della prospettiva nel campo della pittura, cercando le basi matematiche della bellezza. La produzione è una ricerca delle giuste relazioni matematiche e geometriche per ottenere la corretta rappresentazione spaziale e la perfezione delle forme. Fino al 26 giugno. Intero 12 euro. Info: lat 0543 712435.

Biennale del Disegno di Rimini

Il Disegno invade la Riviera

“Profili del mondo” è il titolo della manifestazione giunta alla seconda edizione: prestiti prestigiosi, 27 mostre e 2.000 opere

Di Franca D. Scotti

Si può perdere la testa nel seguire l'importante manifestazione “Profili del mondo”, la seconda edizione della Biennale del Disegno di Rimini in corso a Rimini fino al 10 luglio.

Un'imponente manifestazione, ideata dal Comune di Rimini e dai Musei Comunali, che vede prestiti prestigiosi e opere inedite esposte in ben 27 mostre, un percorso tra classici e contemporanei, preziosi disegni antichi e produzioni moderne, oltre alle mostre monografiche su Rambelli, Sironi, Pericoli.

Il tutto sullo sfondo della inconfondibile Riviera romagnola, già culla del Bel Vivere estivo.

Disegno come opera originaria di conoscenza e narrazione della storia.

A partire da questa ipotesi, la Biennale del Disegno di Rimini vuole esplorare il disegno come racconto naturale e antologico del paesaggio, e dell'umano paesaggio.

Un tema che si addice perfettamente a Rimini, luogo di turismo, celebre per i suoi panorami, sia di mare che di entroterra.

Nella biennale sono coinvolti i luoghi pubblici più attraenti della città: il Museo della Città, Castel



Si-
smondo, il Teatro Galli, Palazzo
Gambalunga, la FAR (Fabbrica
Arte Rimini), il Museo degli

Sguardi,
l'Ala Nuova del Museo della città
(Cantiere Disegno), il Com-
plesso degli Agostiniani, e altri.

Nel Museo della Città di Rimini sono esposte la mostra "L'umano paesaggio da Guido Reni a Kiki Smith" su circa 80 artisti, e la mostra "La linea continua", che raccoglie l'incredibile collezione di 200 disegni provenienti dai Musei Civici di Reggio Emilia.

Nell'Ala Nuova del Museo, in continuità con la formula della prima edizione della Biennale del Disegno, apre il Cantiere Disegno, che si afferma come un unicum in Italia, punto di riferimento per i giovani. Quest'anno il Cantiere cresce e si evolve aprendo le porte a 50 artisti contemporanei che autogestiscono gli spazi a loro dedicati tra cui Luigi Toccafondo e Walter Davanzo.

Si va poi alla FAR che espone la mostra "Il racconto naturale da Claude Lorrain a Giuseppe Penone" e la mostra "L'acqua disegna" in collaborazione con Romagna Acque, centrata sulla cartografia delle acque in Romagna dal Cinquecento a oggi.

Il suggestivo Teatro Galli di Rimini, riconvertito da poco a luogo di cultura, ospita le opere del celebre fumettista e pittore Andrea Pazienza dal titolo: «... credevo fosse uno sprazzo, era invece un inizio». Sempre al Teatro Galli in mostra l'"Eroico Manoscritto", il volume della Biblioteca Malatestiana di Cesena che a novembre entrerà nei Guinness dei Primati come il manoscritto più grande al mondo.

Castel Sismondo, la splendida Rocca Malatestiana di Rimini, accoglie una grande esposizione che indaga l'arte del disegno nel Novecento dal titolo: "I Marziani opere su carta del XX secolo italiano".

Accanto l'esposizione di uno dei più grandi Maestri del Novecento italiano "I Sironi di Sironi", raccolta di opere che erano nello studio del grande artista.

Di Galileo Chini si potranno ammirare le opere della collezione familiare mentre è dedicata alle opere grafiche di Orlando Orlandi e Giancarlo Valentini la mostra che chiude il percorso.

A Palazzo Gambalunga in mostra due celebri artisti contemporanei: 50 opere di Pino Pascali e 50 di Tullio Pericoli.

Al Complesso degli Agostiniani la mostra "Vie di Dialogo" espone opere di Luca Caccioni e Massimiliano Fabbri.

Importante anche la rete espositiva collaterale, un circuito di mo-

stre parallele in spazi privati di Rimini e in altre città del territorio, come Longiano, sulle colline tra Rimini e Cesena, Santarcangelo di Romagna, Sogliano del Rubicone, Cotignola.

Infine Disegno Festival sarà una settimana dedicata ad incontri con specialisti, studiosi e giornalisti, reading, conferenze, performance, lezioni, art talk, atelier didattici attorno al disegno.

Pacchetti alberghieri

Rimini accoglierà i visitatori della Biennale con pacchetti soggiorno proposti dagli operatori turistici (<http://www.riminireservation.it/>).

Per informazioni:

Assessorato alla Cultura del Comune di Rimini - Musei Comunali
 Telefono: 0541 704414/704416/704424 mail: musei@comune.rimini.it
www.riminiturismo.it www.biennaledisegnorimini.it



Dagli Enti e Uffici del Turismo Estero

Rubrica a cura di Antonio Castello

“Austria in time”, 20 proposte di vacanza tra Alpi e città

L'ente del turismo austriaco lancia in vista dell'estate la campagna "Austria in time", con un video visibile sul sito Austria.info che invita a godersi la vita in mezzo alla natura, tra wellness e buona tavola, senza dover tenere d'occhio l'orologio o il cellulare. Per questo Austria Turismo ha elaborato 20 proposte – disponibili online sul portale – che costituiscono altrettanti suggerimenti di vacanza diretti al cliente finale: dal cicloturismo alle proposte per famiglie, dal birdwatching alle escursioni a cavallo, dalle degustazioni di prodotti bio alla sterminata offerta di arte e cultura in città come Vienna e Salisburgo. Alcune sezioni tematiche suggeriscono ad esempio le attività che si possono praticare, gli itinerari da seguire, i musei e le grandi mostre da visitare, oppure i ristoranti di tendenza dove fermarsi per la degustazioni di piatti e prodotti tipici.

Scoperto in Galilea un sigillo egizio di 3500 anni fa

E' impressionante cosa si può trovare durante un'escursione in Israele. Armit Haklai, residente nella zona della Bassa Galilea, durante un'escursione con suo figlio nel Parco Nazionale dei Corni di Hattin, ha preso un piccolo oggetto bianco che gli era balzato all'occhio tra le pietre nere di basalto. Amit ha notato che l'oggetto aveva la forma di uno scarabeo e dei disegni incisi sulla superficie, così ha capito immediatamente che si trattava di un antico sigillo egizio. Ha contattato immediatamente Israel Antiquities Authority (IAA) e ha consegnato loro il sigillo. In cambio ha solo chiesto di sapere che cosa fosse inciso sulla superficie del sigillo, e cosa possa essere appreso sul luogo del ritrovamento grazie a questa scoperta. Il sigillo è stato identificato da Daphna Ben-Tor, curatore di Cultura Egizia Antica del Museo di Israele, come uno scarabeo, un amuleto del periodo del Nuovo Regno in Egitto.

Secondo Ben-Tor "Lo scarabeo ritrae il faraone Thutmose III seduto su un trono e di fronte a lui c'è un cartiglio, il tipico riquadro solitamente di forma ovale che racchiude gli elementi identificativi del nome della divinità o del personaggio rappresentato scritti in caratteri geroglifici.

A Breslavia nasce Hydropolis, il regno dell'acqua

Hydropolis è un centro di cultura e di sapere sull'oro blu inaugurato nel dicembre del 2015 e situato nel sottosuolo di via Na Grobli a Breslavia (Wroclaw). Nato dall'estro di Mieczysław Bielawski, Hydropolis è un ex serbatoio di rifornimento idropotabile di fine Ottocento di proprietà del MPWiK (l'ente responsabile per la manutenzione della rete idrica del territorio comunale) composto da quattromila metri quadri nei quali è stato progettato un vero percorso di conoscenza sull'acqua. Infatti, il nome della struttura, Hydropolis, suscita subito quell'alone tra mistero e conoscenza antica, come Atlantide, ed era proprio questo l'intento di Zdzisław Olejczyk, presidente dell'ente idrico. Il percorso inizia con la visione di un video (ad orari prefissati) e successivamente si snoda in otto itinerari. Si parte dalle origini dell'elemento, per passare alla presenza di creature marine, alle credenze di popoli e confessioni religiose legate all'elemento idrico, fino ad arrivare alle metodologie idrauliche usate nell'antichità e in modernità, comprese quelle in uso oggi a Breslavia. Seguendo il percorso, ci si perde negli abissi della Fossa delle Marianne, dove il batiscafo "Trieste", orgoglio dell'industria navale italiana (in dimensione di riproduzione naturale in scala 1:1) vi scese ad undicimila metri di profondità nel 1960, record poi replicato in solitaria dal regista James Cameron dopo più di mezzo secolo. Non mancano altri riferimenti storici: ad esempio, su un diorama viene spiegato il percorso del Fiume Nilo e la sua importanza per la fiorente civiltà egizia. In base alla stagione, il percorso viene accompagnato da un sound rilassante che rimanda a diversi corsi d'acqua (nelle stagioni più calde), mentre durante l'inverno questo suono viene sostituito dai suoni del ghiaccio e dei pattini.

Tutto sul diamante, e non solo: Dorotya Diamond Palace

Si chiama Dorotya Diamond Palace ed è il più grande centro del diamante di tutta l'Europa Centrale. La

location la dice già lunga: nel cuore del quartiere degli affari di Budapest, tra il Ponte delle Catene e Vörösmarty Tér. L'elegante Palazzo Dorotya – nome della duchessa Maria Dorotea di Württemberg, ultima moglie dell'arciduca Giuseppe d'Asburgo – è una creazione dei primi dell'Ottocento di Mihály Pollack, figura di primo piano del neoclassico ungherese, con successivo intervento di Alajos Hauszmann. Nella galleria interna, si trova il Caprice showroom, appuntamento obbligato anche per godere aspetti preziosi della storia e cultura d'Ungheria, altrove introvabili. Ad esempio, una esposizione assolutamente unica dedicata a mille anni di tesori d'Ungheria consente di ammirare una straordinaria proiezione olografica della Sacra Corona di Santo Stefano, il più importante gioiello dell'Ungheria. Una proiezione multimediale è poi dedicata alla storia dell'estrazione e lavorazione dell'opale, magica gemma estratta in Europa soprattutto in miniere ungheresi. Il Caprice showroom di Palazzo Dorotya propone quindi una presentazione dedicata all'estrazione dei metalli preziosi in Ungheria, per secoli principale fornitore di oro europeo. Non manca poi uno spazio dedicato alla collezione dei gioielli della Regina Elisabetta, l'amata Sissi, modello romantico di bellezza e stile in tutta la Monarchia. Lo showroom di Dorotya Diamond Palace espone la più grande collezione di alta gioielleria dell'Europa centrale: gioielli firmati da prestigiosi designer di tutto il mondo, diamanti, diamanti colorati, pietre preziose e semipreziose.

Vermeer torna a casa

Dopo 320 anni il famoso dipinto 'The Little Street' di Johannes Vermeer ritorna a Delft. Grazie alla straordinaria collaborazione tra il Museo Prinsenhof di Delft e il Rijksmuseum di Amsterdam, il capolavoro è stato portato nella città dove Vermeer dipinse il quadro intorno al 1658. La stradina di Vermeer è uno dei pezzi più prestigiosi del Rijksmuseum e raramente è stato dato in prestito. Questo dipinto è solo uno dei quattro Vermeer in possesso del Rijksmuseum, tutti considerati capolavori assoluti della collezione permanente. Le opere di Johannes Vermeer sopravvissute in tutto il mondo sono, in tutto 35, e questo prestito è reso ancora più interessante dal fatto che, nessuna delle opere del pittore si trova a Delft, la città dove visse e lavorò tutta la sua vita. Sono addirittura passati oltre 60 anni dall'ultima volta in cui uno dei suoi quadri fu esposto a Delft. A rendere ancora più eccezionale l'arrivo del quadro a Delft, è la clamorosa scoperta fatta recentemente dal professor Frans Grijzenhout, che, consultando il registro dei canali contenente la contabilità delle tasse imposte a ciascun immobile di Delft che si affacciava sull'acqua, è riuscito a risalire all'esatto punto dove Vermeer si ispirò per il suo quadro: Vlamingstraat 40 e 42. Le abitazioni che si trovano a questi civici sono proprio le due che sono ritratte nel dipinto. Mettendo a confronto il quadro e la foto si possono infatti vedere le somiglianze tra i due, nonostante i cambiamenti che hanno naturalmente mutato lo stile e la struttura delle case. Inoltre una delle due abitazioni apparteneva proprio alla zia del pittore Ariaentgen Claes van der Minne. Il quadro rimarrà in mostra a Delft fino a 17 luglio.

Nantes e le “cene segrete”

La città di Nantes è ubicata fra la Bretagna, Vandea e la Loira, in una posizione compresa fra mare e terra. Grazie alla sua tradizione di città portuale, si è arricchita dei sapori del mondo che esploratori e navigatori hanno portato nel corso dei secoli. Per valorizzare al meglio la sua cucina e il suo savoir-faire, d'estate, durante l'evento “Il viaggio a Nantes” (1° luglio-28 agosto), vengono organizzate delle “cene segrete”. Sotto forma di un ping-pong gastronomico fra due chef, queste grandi tavolate sono un invito a scoprire location d'eccellenza: luoghi del patrimonio, scenario naturali o nel cuore dei vigneti (un circuito turistico di 100 km. attraverso vigne e lungo le sponde della Sèvre), I luoghi delle cene vengono rivelati ai invitati solo all'ultimo momento. A pochi chilometri da centro città, si estendono i vigneti del Muscadet che vale la pena visitare, anche perché, dalla prossima estate, qui si declina un nuovo percorso costellato di tappe del patrimonio, creazioni d'artisti e allestimenti esclusivi.

Dagli Enti e Associazioni di Categoria

Rubrica a cura di Antonio Castello

Turismo in ripresa. I dati del 1° trimestre

A Saint Vincent sono stati resi noti i dati relativi al 1° trimestre 2016, definito come il migliore da almeno tre anni. “Da gennaio a marzo, ha detto il Presidente di Federalberghi, Bernabò Bocca, è stato rilevato un aumento di presenze alberghiere pari al 5,3% rispetto allo stesso periodo del 2015, dovuto ad un +6,3% di italiani ed un +4,3% di stranieri. Ma la vera notizia arriva non solo dal numero di clienti ma soprattutto dalla ripartenza reale delle assunzioni dei lavoratori del comparto che sempre da gennaio a marzo registrano un +1,9% rispetto al 2015, invertendo una tendenza negativa che durava da oltre un quinquennio. In particolare, ha sottolineato Bocca, i lavoratori a tempo indeterminato sono aumentati nel trimestre del 3%, mentre quelli a tempo determinato rimangono stabili, imprimendo finalmente una svolta all'emorragia di posti di lavoro che in questi ultimi anni ha caratterizzato il settore, aggredito dalla più grave crisi economica di tutti i tempi moderni”. Il turismo occupa annualmente 3,1 milioni di unità di lavoro ed ha un giro d'affari di 171 miliardi di euro che equivale all'11,8% del prodotto interno lordo.

Bernabò Bocca rieletto Presidente di Federalberghi

L'assemblea ordinaria di Federalberghi, riunita a Saint Vincent-Val d'Aosta, ha rieletto Bernabò Bocca alla presidenza della prestigiosa istituzione che guida dal 2000. “Sono orgoglioso e grato per la fiducia e l'onore che mi sono stati accordati, ha commentato, avvertendo la responsabilità di guidare una delle più prestigiose associazioni imprenditoriali del nostro Paese. So che mi sarete vicini, ha proseguito rivolgendosi ai 130 delegati provenienti da tutta Italia, e che i vostri consigli ed il vostro supporto non mi mancheranno. Tanto è stato fatto, ma molto resta ancora da fare in quanto il percorso di crescita che abbiamo in questi anni affrontato ha portato ad un bilancio positivo che necessariamente dovrà ulteriormente crescere e consolidarsi”. Nell'ambito delle assise è stato rinnovato il vertice del Comitato nazionale giovani albergatori di Federalberghi. Dinno Marcello de Risi, subentrato a Marco Leardini, è stato eletto all'unanimità presidente del Cnga.

Conftrasporto: la chiusura del confine con l'Austria potrebbe causare un danno di oltre 170 miliardi di euro l'anno

La minaccia da parte dell'Austria di chiudere ai migranti la rotta con l'Italia rischia di produrre per le imprese dell'autotrasporto, per via dell'abbandono della libera circolazione delle merci all'interno dell'UE e la conseguente reintroduzione di controlli doganali ai confini, un danno commerciale superiore ai 170 milioni all'anno in termini di maggiori costi di gestione dei mezzi e servizi di autotrasporto sulle relazioni Italia-Austria è di 5,6 miliardi di euro all'anno, con un numero di camion coinvolti pari a 4,7 milioni dei conducenti. E' quanto emerge da un'elaborazione dell'Osservatorio Conftrasporto-Confcommercio sui Trasporti e la Logistica, in collaborazione con l'Isfort. “Un rischio. afferma il Presidente di Conftrasporto e Vice Presidente di Confcommercio, Paolo Uggè, che va scongiurato al più presto. Per questo Conftrasporto ha proposto l'introduzione di un sistema di trasmissione preventiva dei dati del trasporto per le imprese extra comunitarie, con contestuale attivazione di un corridoio di libero scambio per

tutti i vettori europei. Questa misura, se adottata, risolverebbe il problema alla radice". I valichi alpini austriaci costituiscono la via principale di accesso ad un mercato che rappresenta quasi un quarto del nostro commercio estero mondiale e un terzo di quello europeo. Attraverso il confine con l'Austria ogni anno transitano su strada circa 140 miliardi di euro di merci con origine o destinazione nel nostro Paese, di cui solo 16,6 miliardi riguardano l'interscambio commerciale Italia-Austria.

Assemblea Generale dei Delegati Fiavet

La Federazione Italiana delle Agenzie di Viaggio e Turismo (FIAVET) ha annunciato che la prossima Assemblea Nazionale si terrà presso il "Club Valtur Garden" nella località di San Vincenzo (LI) dal 13 al 15 maggio prossimi. I lavori inizieranno dal pomeriggio del 13 maggio con l'Assemblea Generale dei Delegati e proseguiranno il giorno successivo con un convegno, articolato in due sessioni.

Agenzie e operatori Aiav, Uni e Fismic firmano il contratto nazionale di lavoro

E' stato firmato nei giorni scorsi, da Aiav, Fismic e Uni (Unione nazionale imprenditori), il primo Ccnl per tour operator e agenzie di viaggi. "Il contratto sarà adottato subito dalle oltre 1.900 agenzie di viaggi di Aiav, spiega il presidente dell'Associazione italiana agenti di viaggio Fulvio Avataneo. Poi, se vorranno, potranno firmarlo anche altre agenzie di viaggi e imprese". Il bacino di riferimento, prosegue il presidente, "è quello dei tour operator medi e piccoli- Il contratto si concentra sulle caratteristiche e le necessità proprie del lavoro di agenzie di viaggi e tour operator, come hanno spiegato gli avvocati Samantha Mascia e Silvia Alberti. Tra i punti affrontati, l'orario di lavoro: spesso, vista la stagionalità propria del mestiere, le imprese di questo settore devono fare i conti con periodi di maggiore carico alternati a momenti di 'calma'. "Per far fronte a questo - spiega l'avvocato Alberti - abbiamo adottato l'istituto della 'banca delle ore', che permette di modulare l'orario senza che gli straordinari vadano a gravare sui conti del datore di lavoro". Per quanto riguarda le figure professionali, prosegue Alberti, "è stata introdotta la figura dell'operatore di agenzia, con una parte di retribuzione fissa e una parte variabile, legata agli obiettivi". Un'altra parte del contratto riguarda invece i direttori tecnici. "Una figura che, spesso, viene svolta da abilitati che magari oggi svolgono un'altra professione, afferma Avataneo,, e offrono la propria direzione tecnica alle agenzie di viaggi per qualche centinaio di euro".

Fiavet Lazio soddisfatto per le norme sulle gite

Fiavet Lazio, dopo le nuove norme comunicate dal Miur, si dichiara soddisfatta dei chiarimenti in materia di gite d'istruzione. "Con grande soddisfazione possiamo affermare che, anche grazie al nostro intervento presso il Ministero e alle richieste di chiarimento, si è conclusa questa spiacevole questione sull'interpretazione errata delle ultime circolari emanate dal Miur sulle responsabilità e doveri dei docenti e agenzie di viaggi relative ai viaggi di istruzione e visite guidate". La nota era intervenuta per chiarire in maniera ufficiale che docenti e dirigenti scolastici non erano stati fatti carico di ulteriori responsabilità oltre quelle previste dal Codice civile e dal Contratto collettivo nazionale del lavoro.

Prossimi appuntamenti

Alpe di Siusi: una palestra all'aria aperta



A maggio e giugno 2016, l'altipiano più grande d'Europa diventa una palestra per ritrovare il contatto con la natura e l'equilibrio del corpo e dell'anima

L'aria è pura, i fiori decorano le praterie d'alta quota, i boschi si rinvigoriscono e cresce la voglia di stare all'aria aperta, abbandonare subito computer ed uffici e ritrovare il contatto con la natura, quell'equilibrio tra mente e corpo che fa stare tanto bene. Palestra di attività sotto il cielo delle Dolomiti (Patrimonio Mondiale UNESCO) è l'area vacanze Alpe di Siusi

(Seiser Alm/Südtirol), universo per escursionisti e per amanti degli sport tra le vette per eccellenza, meta speciale del programma "Alto Adige Balance" con tante iniziative open air. I 20 tracciati del Running Park Alpe di Siusi invitano, infatti, ogni giorno a correre lungo 180 km toccando punti panoramici esclusivi, e tanti sono i percorsi per passeggiare, per praticare trekking o andare in mountain bike in totale libertà. Così dal 1° maggio al 26 giugno 2016, l'area vacanze Alpe di Siusi è all'insegna della ricerca dell'

equilibrio, con originali esperienze guidate Balance.

LUNEDÌ

Gli amanti della corsa, tutti i lunedì di maggio e di giugno fino al 20, possono partecipare all'"Analisi ortopedica del piede e consigli dell'attrezzatura giusta" a Castelrotto, dove un coach darà consigli personalizzati sulle scarpe più adatte per correre, con la possibilità di fare test e di capire quali sono le calzature migliori per ognuno per praticare sport e sentirsi bene.

MERCOLEDÌ

Tutti i mercoledì dal 4 maggio al 22 giugno, si può prender parte ad un'emozionante "Corsa nel bosco", con metodi di allenamento su terreni diversi.

L'appuntamento è a Tires al Catinaccio. Da qui partirà la corsa tra gli odori e le essenze del Parco Naturale Sciliar-Catinaccio a seguito di un esperto, che darà i consigli giusti sui corretti metodi di allenamento di ognuno e sull'importante rapporto tra dinamicità e qualità della vita.

GIOVEDÌ

Super rilassante, ma anche ideale per iniziare la giornata con energia, è il programma de "I cinque tibetani®", una sequenza di 5 esercizi per ristabilire l'armonia del corpo e dello spirito, coordinando movimenti, respirazione, percezione dei muscoli. L'incontro è la mattina presto di ogni giovedì di maggio fino al 23 giugno a Castelrotto, per poi raggiungere il Monte Calvario immersi nei suoni della natura. Il prezzo è di 7 euro a persona. L'equilibrio del corpo va di pari passo con quello del palato. Per questo giovedì 26 maggio e per ogni giovedì fino al 23 giugno, a Castelrotto va in scena uno speciale "Corso di cucina" basato sull'alimentazione sana per sportivi. I cibi sani contribuiscono infatti a mantenersi in forma, bruciando i grassi e sviluppando i muscoli. Dopo aver ascoltato i consigli dell'esperto, uno chef preparerà con gli ospiti il pasto

ideale, che potrà essere degustato in giardino o in una stube. Il prezzo è di 19 euro a persona.

VENERDÌ

Il momento più rigenerante per correre all'aria aperta è senza dubbio alle prime luci dell'alba, che tra le Dolomiti offre uno spettacolo inestimabile. Si parte il venerdì (dal 6 maggio al 24 giugno) da Siusi allo Sciliar per respirare aria salubre e scoprire passo dopo passo il mondo naturale che si risveglia. Dopo la corsa, si fa ginnastica e poi colazione su un bellissimo punto panoramico.

SABATO

"Mens sana in corpore sano". Il celebre detto latino si sperimenta sulla propria pelle ogni sabato di maggio fino al 25 giugno a Fié allo Sciliar, con una corsa su terreni diversi che insegna ad avere percezione del proprio corpo e a trovare la giusta coordinazione nel movimento. A partire dal paese, i partecipanti correranno a seguito di un trainer intorno alla collina S. Pietro su un percorso variegato. Tranne il corso di cucina e "I cinque tibetani®", tutti gli appuntamenti per quanti prenotano scegliendo un hotel, agriturismo o B&B dell'area vacanze Alpe di Siusi che aderiscono a "Alto Adige Balance" sono gratuiti. L'elenco ed ulteriori informazioni si possono trovare qui: <http://www.seiseralm.it/balance>

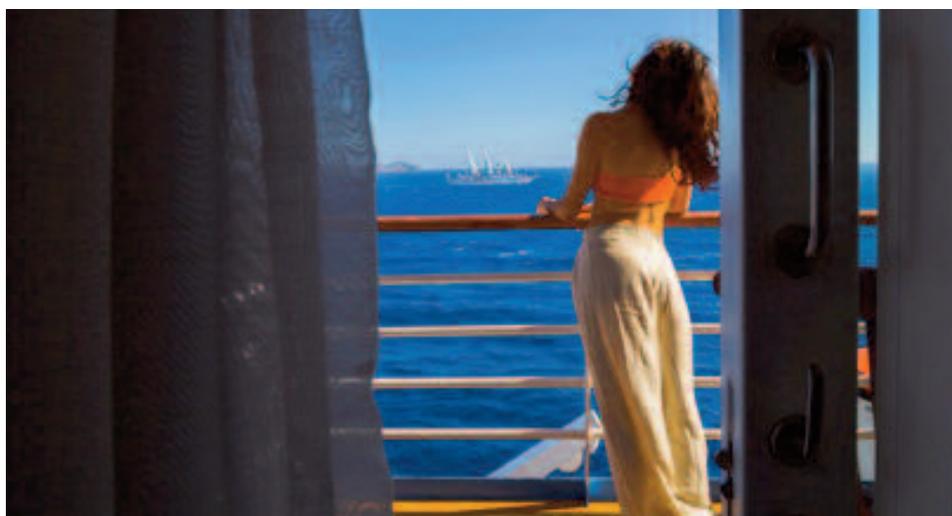
Le foto sono di Alpe di Siusi Marketing – Fotografo Helmuth Rier



Isole greche in crociera

A bordo, si parte! E' un'avventura unica che ci porta a toccare le più belle isole greche disseminate sul mare Egeo. le navi sono davvero speciali: innanzitutto sono di dimensioni ridotte (ospitano circa la metà delle cabine che solitamente si trovano su una nave da crociera) garantendo in questo modo un approccio più personalizzato e tranquillo, inoltre propongono attività e animazioni incentrate sullo spirito e sulla cultura dei territori che si vanno a visitare, così da offrire un'esperienza a 360 gradi. Ogni giorno, al risveglio, ci si ritrova in un luogo diverso e meraviglioso, e si scende dal ponte per scoprirlo di persona!

Nella versione settimanale, il tour parte da Atene, dove ci si imbarca, per fare rotta verso Kusadasi, città appoggiata sulla costa e ricca di testimonianze archeologiche. Poi la nave prosegue per far tappa a Santorini, assolutamente unica come isola: si tratta infatti della caldera di un antico vulcano intorno alla quale sono fiorite leggende di ogni tipo, tra cui quella della mitologica Atlantide! la meta successiva è Creta, culla di una civiltà tanto avanzata quanto misteriosa, e che nella sua storia racchiude il labirinto del Minotauro e i segreti dell'amore di Arianna e Teseo. Il tour continua e raggiunge Rodi, è una delle maggiori isole della Grecia, vicino ci sono la piccola Symi e le vivaci Chios, frequentata dagli hippy e



Mykonos, la patria del divertimento più sfrenato. Un viaggio che porta a cogliere le tante diversità presenti in quell'universo che sono le isole greche,. Il prezzo, per una crociera da sette notti, parte da 650 euro a persona e include tutti i pernottamenti e la pensione completa a bordo (bevande escluse), le mance e le tasse di imbarco. Per le crociere da tre notti si parte da 270 euro a persona, per quelle da quattro notti da 371 euro a

persona. ogni venerdì dal 6 maggio al 7 ottobre 2016 www.viaggioggi.it www.greciaclassica.it

Per informazioni:

ViaggiOggi

Piazza Conca d'Oro, 15

00141 Roma

Tel. 06.48903604

Fax 06.4742900

grecia@viaggioggi.it

www.viaggioggi.it

www.greciaclassica.it

Kenya: il Lake Turkana Festival

Il Marsabit Lake Turkana Festival, che si tiene puntualmente ogni anno in Kenya, Dal 19 al 21 maggio è un appuntamento che coinvolge nella sua realizzazione tutte le 14 comunità locali della zona: El-Molo, Samburu, Rendille e Turkana, tra le principali. Il festival offre alle comunità locali l'opportunità di mostrare ai visitatori la ricchezza enorme delle loro tradizioni e della cultura, ma allo stesso tempo di apprezzare e far esperienza diretta dei loro "vicini di casa".

Modi di vita, abitudini e consuetudini, abiti tradizionali, oggetti d'arte e tecniche artigianali, danze e musica sono solo alcune delle esperienze che è possibile vivere in occasione di questo festival. Il Lago Turkana, il più grande lago desertico al mondo spesso definito come "il mare di giada", è un sito Patrimonio Mondiale dell'Umanità dal

quale si dipanano numerosi parchi nazionali tra cui il Sibiloi, il Central Island National Park e il South Island National Park. Quest'ultimo è, nello specifico, dimora di coccodrilli, ippopotami e molte specie di serpenti, oltre ad essere una delle aree più importanti in Kenya per il bird-watching.

Inoltre, la Contea di Marsabit ospita l'omonimo Parco Nazionale che è famoso per la sua foresta tropicale (in cui visse il famoso elefante Ahmed), per i numerosi branchi di elefanti, per i bufali ed altre specie animali che lo abitano. Una statua a grandezza naturale di Ahmed si può ammirare nel National Museum of Kenya. Questa zona è altresì ricca di laghi formati all'interno di crateri vulcanici spenti, tra cui spiccano il Lago Paradiso, Gof Bongole, Gof Chobba, Gof Aredo e Gof Ogi-

cho. Ultimo, ma non meno importante, è il sito preistorico di Koobi Fora, Patrimonio Mondiale dell'Umanità, conosciuto a livello mondiale come la culla del genere umano, per i suoi resti fossili (i più antichi al mondo) che risalgono a milioni di anni fa.

Per vivere un'esperienza tribale non strettamente legata all'evento, a contatto e alla scoperta delle culture keniane, il Tour Operator Il Tucano propone il pacchetto Kenya – Terra Masai, 9 giorni/8 notti che comprende volo a/r dall'Italia, giornate dedicate alla scoperta della cultura Masai, all'avvistamento dei big five durante i game drive, insegnamenti su come i Masai cacciano, accendono il fuoco, trovano acqua potabile e si curano con la medicina tradizionale, pernottamenti in lodge, pasti e transfer interni. www.magicalkenia.com



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							Terni	€ 171,87
Vicenza	€ 144,67								

La polizza degli Amici di Turismo Itinerante!

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

info@turismoitinerante.com

l'occasione!

www.assicurazionecamperdorazio.it

ACTITALIA AGLI STATI GENERALI DEL TURISMO



7 aprile 2016. Franco Iseppi - Presidente del Touring Club Italiano e Pasquale Zaffina Presidente - Federazione Nazionale ACTITALIA durante gli Stati Generali del Turismo di Pietrarsa

Il Presidente del Consiglio Renzi, insieme al Ministro Franceschini hanno chiuso la seconda tornata degli STATI GENERALI DEL TURISMO.

I lavori si sono svolti dal 7 al 9 aprile a Pietrarsa, presso il Museo Nazionale ferroviario delle FF.SS, dove Pasquale Zaffina, nella sua qualità di Presidente della Federazione Nazionale A.C.T.TALIA, per la seconda volta, ha avuto l'opportunità di dare voce ai Campeggiatori Turistici Italiani, in un momento essenziale del processo di creazione dell'annunciato PIANO STRATEGICO DEL TURISMO.

I principali attori del turismo: associazioni di settore, istituzioni, università, enti locali, albergatori, nonché

i direttori dei principali musei statali e l'Enit, hanno avuto l'occasione di discutere congiuntamente su struttura, dinamiche, relazioni e tendenze evolutive della filiera turistica nel nostro Paese.

Tutti gli operatori del turismo con passione, entusiasmo e grande spirito partecipativo hanno così contribuito a definire le scelte strategiche che miglioreranno nel futuro la competitività turistica del nostro Paese.

I lavori, introdotti dal Ministro Dario Franceschini, si sono aperte giovedì 7 aprile con ventotto tavoli tecnici di discussione e con circa 400 partecipanti che, nel corso delle tre giornate, hanno potuto liberamente esprimere la propria posizione su queste cinque diverse tematiche:

- 1 - Turismo, una priorità nazionale;
- 2 - Italia, brand globale;
- 3 - Accrescere il valore;
- 4 - Liberare l'energia,
- 5 - Restare connessi.

Obiettivo, puntualmente registrato da competenti "agevolatori" in ogni tavolo, è stato quello di contribuire a individuare i temi principali, i contenuti del Piano e le linee di indirizzo per la promozione di un turismo che sappia affrontare le sfide del mercato globale e digitale, ma sempre nel rispetto della conservazione e della valorizzazione delle risorse culturali e paesaggistiche.

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

"Qualità- Prezzo" illusione o realtà

Ci sono delle parole che se vengono pronunciate abbinare rendono giustizia. Due di queste sono "qualità - prezzo" parole che hanno trovato una collocazione ben precisa in ambito enogastronomico in particolare in riferimento al conto di un ristorante o al costo di una bottiglia di vino. In pratica chi pronuncia questa due parole mette come di suol dire il "cuore in pace": si autoconvince che la scelta che ha fatto è la migliore che potesse fare, ma ancora non pago diffonde presso amici e parenti che gli stanno intorno che quel fatidico rapporto "qualità prezzo", è una la scelta ideale ed è pertanto giusto diffonderla promuoverla e propagandarla.



Anni addietro quando queste due parole, incominciarono a circolare abbinare e a prendere piede vi confesso che, le pronunciavo e utilizzavo spesso, senza rendermi conto però che qualsiasi mia scelta è soggettiva e non può essere la panacea per tutti.

Ora mi metto dall'altra parte della barricata: dalla parte di coloro che ascoltano questa frase e inconsciamente vengono convinti ad acquistare un vino o mangiare in un ristorante ma all'atto pratico ne restano delusi, oppure lo esaltano alla ennesima potenza o lo approvano con un voto appena sufficiente. Dobbiamo quindi prendere atto che qualsiasi rapporto "qualità prezzo" è squisitamente soggettivo in quanto tante sono le variabili che influiscono o influenzano una scelta. Segnalo le variabili più macroscopiche quali lo stato d'animo, la cultura, le possibilità economiche e lo stato sociale di coloro che sentono la necessità di pronunciare in pubblico questa due parole. inoltre anche coloro che le sentono pronunciare o le trovano scritte in un libro o in un giornale anche loro subiscono il fascino di queste due parole.

In realtà il rapporto qualità prezzo esiste e ha tutto il diritto di esistere ma "cum grano salis", Dobbiamo prendere atto che atto che i contenuti sono sempre soggettivi, e pertanto non gli si può attribuire un valore pragmatico ed univoco.

Continuiamo quindi a ricercare il nostro personale rapporto "qualità prezzo" ma asteniamoci dal divulgarlo a destra o a manca.

Accontentiamoci di averlo trovato perchè a mio avviso di rapporti qualità prezzo ce ne sono tanti e ognuno ha una sua storia da non raccontare.

Lamberto Sella

Sommario

Gastronomia	pag. 76
La ricetta	pag. 81
Libri da gustare	pag. 82
Eventi gustosi	pag. 83
Itinerari	pag. 86
Fatti e Commenti	pag. 88

li itinerari
Gustosi

Mensile - Anno 22° - N. 240

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 Sella
lselleri@hotmail.com

Collaboratori:

Antonio Castello, Federica Pagliarone,
Romina Rolfini, Franca D. 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.

Antiaging: la polizza della salute

Di Lamberto Selleri



il cuoco Bottura con Chiara Manzi autrice del volume *Antiaging*

Sette miliardi di individui, sette miliardi di differenti modalità di assimilare cibo. Il nostro organismo invia segnali quando la nostra alimentazione è in difetto. Uno di questi avvertimenti è l'aumento dei "radicali liberi", causa di potenziali sofferenze degenerative quali arteriosclerosi e malattie cardiovascolari che possono assalirci "a fine corsa". Quando ciò accade è necessario assumere gli antios-

sidanti, in particolare Vitamina A, Vitamina C e licopene.

Queste disfunzioni insorgono quando ingeriamo in eccesso grassi o zuccheri. La bilancia e lo specchio sono le prime spie che ci avvertono che la nostra alimentazione non è corretta: infatti osserviamo sul nostro corpo grasso in esubero, in particolare sulla pancia e sui fianchi.

Gli antiossidanti si trovano in natura in frutta, verdura, legumi e cereali oppure, come ex-

trama ratio, in farmacia.

Antiossidanti
Vitamina C

Non si accumula nell'organismo e ne occorrono 100 milligrammi al giorno. La troviamo nella frutta e negli ortaggi crudi. Esempio: con una aranciata appena spremuta o un kiwi raggiungiamo il fabbisogno giornaliero.

Vitamina E

Si trova negli oli vegetali, nella frutta secca, in soia e spinaci fre-

schi e crudi e, in piccole quantità, in burro, formaggi e pesci grassi come il salmone.

La vitamina E (Tocoferolo) svolge funzioni benefiche anche sul Colesterolo. È necessario assumerne al giorno dai 4 agli 8 milligrammi che troviamo in 2-4 cucchiaini di olio extravergine italiano. Segnaliamo che l'olio va protetto dall'ossigeno conservandolo in un contenitore chiuso, dove la luce non possa penetrare, e lontano dal calore.

Il licopene, il terzo potente antiossidante, è presente nei pomodori rossi la cui cottura ne aumenta il potere antiossidante. Il pomodoro concentrato ne contiene il 60%. È presente anche nel pompelmo rosa, nella arancia e nel cocomero.

Ognuno di noi ha un imprinting alimentare circoscritto tra questi due assiomi:

"mangiamo per vivere" o "viviamo per mangiare"

Mangiare per vivere in salute consiste nello stare attenti nell'assumere giornalmente gli alimenti che contengono i valori nutritivi e salutari di cui necessita il nostro organismo.

Abbiamo fatto l'esempio delle vitamine A ed E e del licopene che sono la nostra "polizza salute" per tenere in equilibrio i radicali liberi, causa dell'invecchiamento cellulare precoce e delle malattie degenerative come l'alzheimer.

"Vivere per mangiare" avviene



Chiara Manzi

ANTIAGING *con gusto*

**Dimagrire e restare in forma senza rinunciare
a fritti, dolci, pasta e altre golosità**

Prefazione di Luca Montersino

Presentazione di Michele Rubbini

Con le ricette
dei grandi chef

Sperling & Kupfer

quando nell'assumere il cibo diamo maggior importanza all'estetica degli alimenti posti sul piatto, veniamo ammaliati dalle soddisfazioni gustative che trattiene il cibo e non diamo eccessiva importanza ai contenuti nutritivi di quello che ingeriamo. Non è facile modificare le abitudini alimentari se siamo convinti

assertori del "Vivere per mangiare": ciò accade quando, non più schiavi delle tentazioni alimentari (sulla via di Damasco), ci ravvediamo. Il primo controllo che dovremo intraprendere sarà quello di verificare il numero delle calorie che assumiamo giornalmente attraverso i pasti. Ma saremo ►

► veramente in grado di rinunciare alle nostre sfiziose abitudini alimentari? Se sì, il primo desiderio è quello di ottenere risultati in poco tempo. Questo fa sì che il più delle volte ci rivolgiamo ad una dieta alimentare. Quasi tutte fanno dimagrire in fretta, ma accade che altrettanto in fretta il peso si riacquisti di nuovo e con gli interessi.

Quello che deve cambiare in chi ha necessità di modificare il proprio regime alimentare è l'atteggiamento verso il cibo. Un approccio efficace che non stravolge le nostre consuetudini alimentari ma ne esalta i valori è la "nuova cultura del cibo". Consiste non nel cambiare il proprio regime alimentare ma nell'adattarlo alle proprie esigenze alimentari e salutari. La nuova frontiera si chiama Antiaging. Questo metodo ha per obiettivo quello di equilibrare le calorie che assumiamo con il cibo e quelle che il nostro fisico consuma nell'arco della giornata.

Ambasciatrice ne è la dottoressa Chiara Manzi, autrice del volume "Antiaging, con gusto" - dimagrire e restare in forma senza rinunciare a fritti, dolci, pasta e altre golosità - , edito da Sperling&Kupfer, pagg.295,€18.

Antiaging non è una dieta, è un percorso cognitivo che consente al lettore di apprendere e applicare una nuova "cultura

alimentare". Si basa sul principio che tenere a regime l'apporto calorico durante i pasti consente di migliorare la salute e prolungare la vita. Sono molte le nozioni di cultura alimentare riportate in questo testo che aiutano il lettore a migliorare il proprio rapporto con il cibo. come ad esempio conoscere ed

applicare i nuovi metodi di conservazione e trasformazione dei cibi (leggi nuovo metodi di cottura), apprendere che vi sono alimenti nutritivi ed altri salutistici, essere informati sul reale apporto calorico dei singoli alimenti, conoscere come prevenire o rimediare quando i cibi recano danni alla salute, cono-



ANTIAGING ITALIAN FOOD

scere l'apporto giornaliero di fibre.

Quello che ho apprezzato in questo volume è che l'autrice non è una teorica della alimentazione. Infatti il libro è "farcito" di ricette antiaging nate dalla collaborazione della Manzi con i più qualificati cuochi italiani che hanno messo a disposizione il proprio talento culinario per trasformare ricette tradizionali in ricette Antiaging.

Siamo quindi in presenza di ricette collaudate, non "di facciata" ma di eccellente contenuto nutritivo e salutare

Il destino di questo volume, dopo la prima lettura, non è quello di invecchiare in libreria in compagnia degli altri testi che a fatica gli cederanno un piccolo spazio sullo scaffale: il suo posto è in cucina e come un breviario verrà continuamente consultato per capire come è facile non privarsi dei fritti, delle tagliatelle al ragù, della carbonara, del tiramisù e di tutte quelle golosità che oggi non vi potete permettere ma che vi potrete permettere. Anche Bottura è stato cooptato nel predisporre ricette Antiaging: vi svelerà il "segreto" di come si prepara uno dei dei "famosi" piatti che lo hanno reso celebre: "Il bollito non bollito".

Chiara Manzi è la massima esperta in Europa in Culinary Nutrition, la branca della nutrizione applicata alla cucina, e Nutrizione Anti-aging. Ha creato nel 2012 il progetto Cucina Evolu-



tion insieme con Danilo Per-
tosa, che segna l'evoluzione
della cucina tradizionale italiana,
aggiungendo al gusto il benes-
sere antiaging. Fondatrice di Art
Joins Nutrition Academy, primo
Istituto Europeo di Culinary Nu-
trition dedicato alla formazione
di cuochi, medici e nutrizionisti,
dal 2009 è presidente dell'Asso-
ciazione per la Sicurezza Nutri-
zionale in Cucina, il cui comitato
scientifico è diretto dal professor

Michele Rubbini e dallo chef
Massimo Bottura. Docente di
nutrizione presso il Master in
Medicina Estetica dell'Università
di Roma Tor Vergata e presso le
più importanti scuole in-
ternazionali di cucina, consu-
lente per il mondo della
ristorazione per l'apertura di ri-
storanti dal concept innovativo,
collabora con varie testate ed è
spesso ospite di trasmissioni te-
levisive, tra cui Porta a Porta e ►

► Verissimo. Per il mensile Alice Cucina cura la rubrica «Scuola di salute» www.cucinaevolution.it www.culinarynutrition.it www.sicurezzaalimentare.org

Educare al cibo direttamente nelle case private è il nuovo format "IN evolution" che Chiara Manzi ha concepito e realizzato per promuovere e dimostrare come i piatti più golosi della tradizione italiana non fanno più ingrassare, anzi: diventano veri elisir di lunga vita. E qualcuno insegna anche a cucinarli!

INevolution è una cena realizzata in contesti privati ed esclusivi in diverse città d'Italia dove verrà insegnato come dimagrire mangiando cibi gourmet.

«Nelle cene il commensale sarà guidato, attraverso tre momenti specifici, alla scoperta dei TRE SEGRETI per trasformare i piatti del made in Italy da "buoni da morire" a "BUONI DA VIVERE"» sostiene la Dottoressa Chiara Manzi, massima esperta in Europa di Culinary Nutrition

Ci sono 3 segreti che chi parteciperà alla cena INevolution potrà scoprire e approfondire: che il cibo è Buono Da Vivere se si conoscono le QUALITÀ NUTRIZIONALI degli alimenti, i giusti METODI DI PREPARAZIONE (con particolare attenzione ai tipi di cottura impiegati) e le opportune QUANTITÀ da utilizzare.

Con questi accorgimenti, tagliatelle al ragù, risotto al gorgonzola e noci, zuppa inglese, babà e tanti altri piatti golosi della tradizione gastronomica italiana sa-



*Chef Riccardo Bedendo
autore della ricetta: Tagliatelle al ragù di verdure, curcuma e pepe nero*

ranno preparati dallo chef diplomato all'Art joins Nutrition Academy (l'Accademia Europea di Culinary Nutrition) della Dott.ssa Chiara Manzi, e serviti durante la cena INevolution. I piatti proposti saranno tutti "Buoni Da Vivere": una gioia per il palato e per la salute!

Goloso e salutare. È possibile? Possibilissimo: ad ogni cena sarà presente un Culinary Nutritionist che spiegherà cosa rende unici i menù certificati dall'Art joins Nutrition Academy, attentamente studiati dagli chef e dai nutrizionisti dell'Accademia per sposare il gusto al benessere antiaging. È questa la filosofia di Cucina Evolution!

Il Culinary Nutritionist, inoltre, darà preziosi consigli da appli-

care tutti i giorni in cucina e svelerà i segreti nutrizionali dei piatti presenti nel menù della serata.

INevolution non è soltanto una cena. È un momento di piacere, divertimento e conoscenza: un esperto Sommelier guiderà i commensali alla degustazione di vini rari e pregiati, e sarà proposto un Cooking Game per imparare, divertendosi, tante importanti nozioni di corretta alimentazione!

E le ricette?

A fine serata, i partecipanti riceveranno le ricette del menù INevolution che avranno degustato, e potranno così portare nelle loro case tutta la bontà del benessere antiaging certificato!

la ricetta

Tagliatelle al ragù di verdure, curcuma e pepe nero

Per gentile concessione dello Chef Riccardo Bedendo (chef diplomato in Culinary Nutrition) e validata da Chiara Manzi N. Certificazione 20160209 pubblichiamo la ricetta Antiaging:
Tagliatelle al ragù di verdure, curcuma e pepe nero

"Quando la tradizione emiliana sposa l'evoluzione. Chiudi gli occhi e immagina.. il gusto della pasta fresca tirata ad arte come una volta arricchita da un ragù croccante e colorato di verdure, per restare in forma senza rinunciare al sapore".



ingredienti N° 4 porzioni

Cipolla 20 g- Carote 40 g-Zucchine 80 g-Pomodoro 400 g-tagliatelle Integrali 240 g
Olio extravergine di oliva 25 g-Inulina 8 g-Curcuma qb- Pepe nero qb
Sale iodato 4 gr-Basilico qb-peperoncino qb

Valori Nutrizionali

PROTEINE 8 g -LIPIDI 10 g -CARBOIDRATI 31 g-di cui semplici 5 g

FIBRE 9 g- ENERGIA 235 kcal- Tagliare in brunoise cipolla, zuccina e carota.

PREPARAZIONE

2. Cuocere al vapore zucchine e carote per 6 minuti circa.
3. In una pentola aggiungere l'olio e soffriggere la cipolla.
4. Aggiungere la polpa di pomodoro e continuare la cottura per circa 15 minuti.
5. A fine cottura aggiungere le zucchine e le carote cotte al vapore
6. Aggiustare di sale e pepe. Aggiungere peperoncino, curcuma e inulina, mescolando bene.
7. Cuocere la pasta in acqua leggermente salata.
8. Terminata la cottura aggiungere la pasta alla salsa preparata precedentemente e impiattare.
8. Guarnire con basilico.

Il licopene, potente antiossidante contenuto nel pomodoro, con la cottura diventa più attivo nel combattere l'invecchiamento cellulare. Questo piatto contiene anche l'inulina, una fibra vegetale naturale che rallenta e in parte riduce l'assorbimento di grassi e zuccheri, facendo un vero sconto sulle calorie!

Tutto Bio 2016 l'annuario del Biologico

A.Mingozzi-R.M. Bertino
Pag 320 - €16
Bionank

argomenti

PRODOTTI

54 schede illustrate di alimenti,
cosmesi e detergenza.

58 fiere & co

131 associazioni

Vendita diretta

28 spesa a domicilio

2,878 aziende

221 mercatini

877 gruppi d'acquisto

1.395 negozi

16 supermercati

1.527 agriturismi

450 ristoranti & co

Alimenti

13 organismi di controllo

59 aziende

64 fattorie sociali

14 aziende equosolidali

e detergenza

10 organismi di controllo

244 aziende

53 profumerie

3 aziende di ristorazione

1.250 mense scolastiche

650 fattorie didattiche



Wellness

Rimini Fiera, 2 - 5 giugno

Rivolta a tutti quelli che non si fermano mai, FOODWELL Expo parla di alimentazione sana non solo agli sportivi e agli amanti del fitness, ma anche a chi ha una vita intensa e un'agenda sempre piena e non vuole rinunciare al benessere e alla forma fisica.

Quest'anno FOODWELL godrà della supervisione di un importantissimo garante di qualità: un Comitato Tecnico Scientifico permanente formato da Personal Trainer, Nutrizionisti e Chef sotto il coordinamento dell'Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare.

Nutrizionisti, tecnologi alimentari e chef saranno a disposizione di tutti gli on movin' per far conoscere le proprietà salutistiche degli alimenti, dare indicazione sugli abbinamenti culinari e le modalità di cottura.

Il concept di FOODWELL Expo sarà quello di un menu settimanale capace di offrire ai visitatori alternative culinarie buone, sane e al passo coi tempi, sia a casa propria, sia in movimento, adatto anche alle formule sempre più in voga del brunch domenicale e dello



street food.

FOODWELL Expo occuperà un intero padiglione (B3) e animerà l'intero spazio espositivo dell'Agorà (Hall sud) dove importanti esperti tecnologi e nutrizionisti esplorano e racconteranno le proprietà nutritive e salutari del food e grandi chef si scatenano in straordinari show cooking dando vita a piatti gustosi e salutari da far assag-

giare ai convenuti.

Ma non è finita: tanti saranno anche gli eventi rivolti ai Personal Trainer come il FOODWELL Educational dal titolo 'Il Coaching nutrizionale per Personal trainer: le regole nutrizionali e alimentari fondamentali' e gli Short seminar sul 'Come comportarsi in caso di mancato dimagrimento del cliente nonostante le restrizioni alimentari'.

Tutte le sfumature del formaggio ubriacato in un festival

Al via il primo Festival del Formaggio Ubriacato, che dal 28 al 29 maggio animerà i locali del Cheese Bar PER, il regno del formaggio per eccellenza, con banchi d'assaggio, laboratori didattici per bambini e corsi di degustazione, raccontando un prodotto della tradizione in tutte le sue sfumature. Il festival, promosso dall'Accademia Internazionale dell'Arte Casearia, si inserisce all'interno degli eventi dedicati a Conegliano-Valdobbiadene Capitale della Cultura Enologica europea 2016 e avrà il suo culmine nel convegno di domenica, che vanta tra i relatori mastri affinatori, docenti universitari e giornalisti di spicco

Quando il vino incontra il formaggio d'eccellenza, ciò che ne scaturisce è un'esperienza unica, che cattura non soltanto il palato, ma anche la vista e tutti i sensi, inebriando con profumi intensi ed avvolgenti. Nasce così uno dei prodotti più amati dai gourmand di tutto il mondo, il formaggio ubriacato, una creazione casearia unica nel suo genere. Sarà proprio il Territorio del Prosecco DOCG eletto "Capitale della Cultura Enologica europea 2016", a celebrare questo formaggio con una due giorni densa di appuntamenti dedicati all'enogastronomia d'eccellenza.

Teatro di questo evento che si terrà il 28 e 29 maggio, organizzato dall'Accademia Internazionale dell'Arte Casearia, associazione che propone corsi di formazione in ambito caseario, saranno le sale del

Cheese Bar PER della Latteria Perenzin, sede anche dell'Accademia stessa. L'intero locale di Bagnolo di San Pietro di Felletto (TV) sarà dedicato al Festival, con aree espositive riservate a aziende lattiero-casearie d'eccellenza che del formaggio ubriacato hanno fatto la loro produzione di punta.

La giornata di sabato, oltre agli stand riservati ai produttori – Beppino Occelli, Casearia Carpenedo, De' Magi di Andrea Magi, Gigi Formaggi (Dolci Pierluigi), Gligora, Perenzin Latteria, Pezzetta, Valsana – sarà arricchita da laboratori didattici e degustazioni guidate, che si terranno nelle sale di Via Cervano 77/d (Bagnolo di San Piero di Felletto). I bambini si trasformeranno in piccoli casari, cimentandosi nella produzione di caciotte e altri formaggi che potranno poi portare a casa come ricordo dell'esperienza.

Ai più grandi invece sono riservati speciali momenti degustativi a tema, in cui grande protagonista sarà il formaggio ubriacato in tutte le sue varianti, abbinato al Prosecco DOCG Conegliano-Valdobbiadene e ad alcune birre artigianali.

Si terrà invece domenica 29 alle ore 10, presso le sale del Municipio di San Pietro di Felletto, l'atteso convegno dedicato ad approfondire la storia ed il futuro del formaggio affinato tramite ubriacatura. Coordinati dal giornalista Claudio De Min, collaboratore del Gazzettino per la pagina del gusto, produttori d'eccellenza e personalità di spicco porteranno la loro testimonianza ed esperienza, con momenti di confronto sul tema. Alla tavola rotonda prenderanno parte: Ulderico Bernardi, scrittore, giornalista e sociologo, Antonio Carpenedo, storico mastro

affinatore, che racconterà la nascita del primo Formaggio Ubriaco della storia, Alessandro Sensidoni, docente di scienze e tecnologie alimentari all'Università degli Studi di Udine, Renato Brancaloni, direttore di Alma Caseus che porterà la propria esperienza di affinatore ed esperto, Terenzio Borga, Presidente Aprolav che esporrà le possibilità di creare la DOP del formaggio ubriacato, Marco Quasimodo, segretario nazionale di Onaf e

Carlo Piccoli, direttore dell'Accademia Internazionale dell'Arte Casearia, che parlerà di ubriacature innovative.

Il Festival del Formaggio Ubriacato è uno degli eventi ufficiali proposti dal ricco calendario di manifestazioni ideate per celebrare l'elezione di Conegliano-Valdobbiadene a Città del Vino europea 2016. Un riconoscimento internazionale che punta i riflettori sull'intero territorio delle colline

del Prosecco DOCG che conta ben 15 comuni, tante piccole capitali della cultura enologica che durante tutto l'anno si impegneranno nella valorizzazione del patrimonio enoturistico italiano.

Per info e prenotazioni:
0438/21355 oppure mail a: accademia.artecasearia@gmail.com
www.accademiacasearia.com





A caccia dei tesori della cucina Altoatesina

La cucina altoatesina è conosciuta soprattutto per i piatti tradizionali che hanno origine nelle valli dell'Alto Adige. Gli ingredienti nobili, le tradizioni nella lavorazione e i segreti tramandati, regalano oggi dei veri tesori della buona tavola

Il Bubris

La cucina altoatesina è conosciuta soprattutto per i piatti tradizionali che hanno origine nelle valli dell'Alto Adige. Gli ingredienti nobili, le tradizioni nella lavorazione e i segreti tramandati, regalano oggi dei veri tesori della buona tavola.

Si inizia dal di pane, o Schüttelbrot ("pane scosso" in tedesco) ottenuto dalla lavorazione di farina di segale, acqua, lievito, sale e alcune spezie come il cumino e i semi di finocchio.. Si prosegue con le zuppe, servite generalmente ad inizio pasto, per preparare lo stomaco all'ar-

rivo degli altri piatti, e cucinate con diversi ortaggi. Molte sono le zuppe proposte come piatto unico, come il gulasch o i canederli in brodo, proprio perché più sostanziose e quindi sazianti. Per proseguire il pasto si passa ai latticini, dove la produzione di formaggi è molto ele-

vata in questa regione italiana. Ciò è dato dal fatto che le materie prime abbondano in quantità e che non si vogliono perdere le tradizioni in questo ambito.

Simboli gastronomico dell'Alto Adige per antonomasia è sicuramente lo speck festeggiato in autunno in differenti valli con feste e sagre. Proprio al fine di preservare questa genuinità di prodotti è stato istituito in presidio Slowfood. Sono esempi concreti e virtuosi di un nuovo modello di agricoltura basata sulla qualità, sul recupero dei saperi e delle tecniche produttive tradizionali, sul rispetto delle stagioni e sul benessere animale. Un esempio è il formaggio primordiale L'Ahrntaler Graukäse, che appartiene alla famiglia dei formaggi a coagulazione acida che non prevedono l'utilizzo del caglio. Estremamente magro questo formaggio, tanto che la materia grassa sul residuo secco non supera il due per cento, viene prodotto secondo una tecnica che prevede una sola lavorazione al giorno. Una volta scremato, il latte rimane nel contenitore fino a due giorni. In questo arco di tempo si innesta la coagulazione acida. La massa viene quindi riscaldata molto lentamente e portata fino a un massimo di 50 °C. La cagliata viene quindi estratta a mano con un telo di cotone o lino e poi appesa per favorire la spurgatura. Dopo circa mezz'ora viene frantumata con le



mani. Segue la salatura a secco e raramente l'aggiunta di un pizzico di pepe. La massa passa quindi in stampi rotondi o quadrati (le forme possono pesare dai 500 grammi ai 5 chili) e viene pressata a mano. La stagionatura avviene in un ambiente temperato (a circa 25 °C) e a umidità naturale. Il for-

maggio stagiona quindi fino a due/tre settimane su ripiani di abete. Le forme non vengono pulite durante la stagionatura ma sono regolarmente rivoltate. Lo potete trovare nelle Valli di Tures e Aurina, comprese le valli laterali quali Selva dei Molini, Rio di Pusteria e Riva di Tures (Rein).



VINITALY: la via Emilia in 15.000 calici

La regione protagonista alla grande rassegna veronese - pacchetti vacanze con l'enoteca



I vini dell'Emilia Romagna sono stati protagonisti al Vinitaly di Verona, con 200 tra aziende produttrici e consorzi; 500 etichette e sette banchi d'assaggio; un ristorante con un menù fortemente legato al territorio, in cui sono stati protagonisti la pasta fresca artigianale, 40 tra cuochi e camerieri, 15 sommelier e oltre 15 mila calici. Il tutto negli oltre 4mila metri quadrati del Padiglione 1 gestito da Enoteca Regionale

Emilia Romagna. Un percorso nel gusto, lungo il filo conduttore della Via Emilia. "Il vino rappresenta una voce fondamentale del nostro agroalimentare - ha spiegato l'assessore regionale all'agricoltura Simona Caselli - e nel 2016 abbiamo messo a disposizione 7 milioni di euro per gli investimenti e l'innovazione in cantina, raddoppiando le risorse dell'anno precedente. Siamo di fronte a un settore dinamico, che si sta riproponendo sempre più nella

fascia alta del mercato. E' un trend positivo che va sostenuto. Tra il 2012 e il 2015 il settore ha potuto contare su 100 milioni di euro".

Caselli ha, inoltre, annunciato la nuova App "Via Emilia Wine & Food" che offrirà un panorama completo dei vini, dei prodotti Dop e Igp, degli eventi e dei pacchetti vacanze, "integrando l'offerta enogastronomica e turistica". Un abbinamento quello tra cantine, prodotti tipici, agricoltura e paesaggio che rap-

presenta anche per il presidente di Enoteca Regionale Emilia Romagna la strada da percorrere. "Stiamo lavorando con la Regione - ha detto Pierluigi Sciollette - per una promozione turistica unitaria, per mettere a sistema e valorizzare tutte le eccellenze della nostra straordinaria regione, di cui il vino è l'ambasciatore. Seguendo il percorso della via Emilia il territorio emiliano romagnolo è, infatti, connotato da alcuni vitigni trainanti: Albana e Sangiovese per la Romagna, Pignoletto per il bolognese, Fortana per il ferrarese, Lambrusco per il modenese e il reggiano, Malvasia per il piacentino e il parmense, Gutedurno per il piacentino".

L'Enoteca Regionale ha realizzato una nuova web App in italiano e inglese, che permetterà di approfondire l'esperienza dei banchi d'assaggio, scoprendo cantine e vini. Questa web App sarà raggiungibile tramite un "bottono" dall'App "Via Emilia Wine & Food" di Apt Servizi Emilia Romagna, gestita in collaborazione con gli assessorati regionali Agricoltura e Turismo in collaborazione con l'Associazione Italiana Sommelier Emilia e Romagna e Unioncamere. L'App "Via Emilia Wine & Food" è scaricabile gratuitamente da Apple Store e da Google Play.

La Regione spinge su investimenti e promozione. Nel 2016 le risorse messe a disposizione per l'innovazione nelle cantine ammontano a circa 7 milioni,

quasi il doppio del 2015. E sono in arrivo ulteriori 6 milioni per la promozione extra Ue, grazie alle risorse dell'Ocm Vino (il 17 marzo è stato approvato il decreto in Conferenza Stato/Regioni e il riparto è atteso a breve). In media ogni anno il comparto in Emilia Romagna può contare su circa 25 milioni di euro per interventi sulla promozione, la ristrutturazione e conversione di vigneti, gli investimenti in cantina e le assicurazioni. Tra il 2005 e il 2015 l'export di vino emiliano romagnolo è cresciuto dell'80%. Il calo dell'11% verificatosi nel 2015 va letto come l'effetto di alcuni fattori concomitanti (la crisi del mercato russo, la diminuzione dei consumi in Germania, il pressing competitivo della Spagna sull'export di vino sfuso), ma anche come il segnale di un progressivo riposizionamento qualitativo dei vini emiliano romagnoli. "Una conferma in questa direzione - ha

spiegato Claudio Pasini, segretario generale di Unioncamere - viene anche dall'aumento del numero di piccole e medie imprese esportatrici (+50% dal 2008) un dato importante in un settore tradizionalmente molto concentrato su pochi grandi gruppi". Confermano il trend anche alcuni dati di Nomisma. Tra il 2012 e il 2015 il peso dello sfuso sul valore complessivo delle esportazioni di vini emiliano-romagnoli è sceso dal 47% al 38%; tra il 2015 e il 2014 l'export in Germania e Francia, principali importatori di vino sfuso è diminuito del 20 e del 29%, mentre di contro è in atto una forte crescita delle esportazioni di vino imbottigliato verso gli Stati Uniti (+40%), Canada (+10%), Gran Bretagna (16%) e Giappone (+3%). Oggi il mercato extra Ue assorbe il 48% delle esportazioni emiliano-romagnole; dieci anni fa appena il 32%.





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