

TURISMO

Anno 22°
Giugno 2016

al'aria aperta 241

CAMPEGGIO E TEMPO LIBERO: IL MAGAZINE DELLA VACANZA IN LIBERTÀ

Puglia tra cielo, terra e mare

In terra longobarda

Risveglio di una città romana

Speciale CROAZIA

Dalle parole ai fatti:
la nuova Tunisia c'è

NEWS - ATTUALITÀ - ON THE ROAD - APPUNTAMENTI - RUBRICHE

all'interno la rivista

li 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

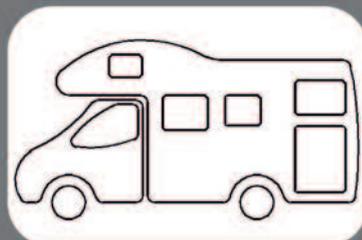
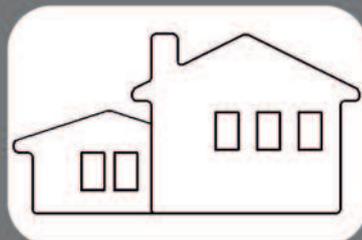
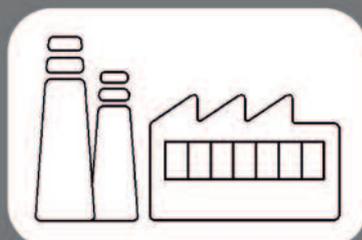
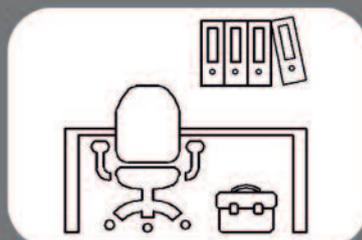


TECNOLED S.r.l. unipersonale

Località Pian di Rona, 129/G

50066 REGGELLO (Firenze) ITALY

Tel. 055.866.23.44 - info@tecnoled.it



La calda Estate dello Sport

Risultato della partita fra l'EXPO 2015 di Milano e l'Estate 2016 dello sport (CALCIO e OLIMPIADI): 1 a 10. Dove l'unico punto a favore dell'Expo è stato segnato dalla Svizzera grazie al suo "miracolo delle bottigliette gratuite di acqua nella calura milanese". I 10 punti vincenti nell'anno in corso sono, invece, quelli realizzati dalle famiglie italiane nella corsa ai biglietti negli Stadi francesi dell'Europeo di calcio (dal 10 giugno al 10 luglio) e altrettanti negli acquisti di apparecchi televisivi ultimo modello (Sky compreso) per godersi al fresco di casa o in hotel, sotto la funivia del Monte Bianco a Courmayeur, tutti gli avvenimenti olimpici di agosto in diretta dal Brasile.



E' una considerazione, è una previsione personale, ma i miei amici e conoscenti la pensano tutti come me. Al maschile, naturalmente, mentre mogli, figlioletti e suocere faranno la spola fra supermarket e hotel di mare e di monte. Ma andrà a finire proprio così? Sì, se con il ministro Franceschini, siamo disposti a camuffare l'estate sportiva in un richiamo culturale. Nel caso dell'Europeo di calcio, con l'Italia protagonista, sarà facile partire motivati dall'improcrastinabile necessità di conoscere meglio la Francia, rivedere il Louvre e i Castelli della Loira, le scogliere della Manica e i ricordi del "Giorno più lungo" in Bretagna. Molti hanno già consultato guide e operatori per avere indirizzi utili, anche enogastronomici, della Borgogna, del Bordolese, dei produttori di vini e formaggi, di Camembert e paté de foie gras, per ricevere suggerimenti sugli orari delle partite e delle cene da evitare, se coincidono con la discesa in campo dell'Italia. Date e luoghi degli incontri sono stati riportati nel precedente numero della nostra Rivista.

Molto interessanti anche i dati forniti dalle agenzie di viaggio sul Brasile. Boom di informazioni e prenotazioni per assistere alle gare e alle performances degli atleti più popolari. In primis, della nostra "Portabandiera", la bella e brava nuotatrice Federica Pellegrini, che guiderà gli azzurri il 5 Agosto, nella giornata inaugurale al Maracanà di Rio de Janeiro. Cerimonia di chiusura, nello stesso luogo, il 21 agosto. Una sola domanda: vincerà l'attrazione del ping-pong o quella delle spiagge belle e ben frequentate di Rio? Certamente chi vola fino in Brasile avrà cura di raggiungere anche la splendida e creola San Salvador de Baja al Nord-est, o le cascate di Jguatzu, lde più belle del mondo, al Sud-ovest.

Il Brasile non è vicino, ma l'apparecchio televisivo corre dotato di Sky sì. Anzi, è a due metri dalla poltrona del salotto o dal letto a una piazza e mezza. Aria condizionata al prezzo della transvolata oceanica a Rio, e le Olimpiadi saranno la festa più bella, comoda e lunga della nostra Estate sportiva. I nostri atleti azzurri, come quelli del giugno calcistico francese, ci aspettano con collegamenti spaziali mai pensati o realizzati finora. Attenti a non esagerare con la calcite o il mal d'Olimpiade, ma c'è sempre il rimedio: un maso a mille metri d'altezza senza campo telefonico e candele al posto delle lampadine elettriche. Potete sempre chiamare il "Pianeta Jonas" per vacanze ecologiche al n° 0444 303001, o digitando: infovacanze@jonas.it.

Buona Estate a tutti!

Riccardo Rolfini

Mensile - Anno 22° - N. 241
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,
Romina Rolfini, Franca D. Scotti

Rodolfo Bartoletti, Domenico Carola,
Luca Dumini, 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

News	pag. 8
On the road - Italia	pag.12
On the road - Estero	pag.34
News dal mondo del caravanning	pag.58
Eventi e mostre	pag.64
Novità editoriali	pag.67
Dagli enti e uffici del turismo estero	pag.68
Dagli enti e associazioni di categoria	pag.70
Prossimi appuntamenti	pag.72
L'opinione di Beppe Tassone	pag.82
GLI ITINERARI GUSTOSI	pag.83



Raduno ad Ancona



Puglia



In terra longobarda



Risveglio di una città romana



Tunisia

Week end ad Ancona

Tipicità in blu 20-21-22 maggio



Di ritorno da questo bel raduno ad Ancona, organizzato da Turismo Itinerante e il Club camperisti di Civitanova Marche, ci piace ricordare soprattutto la simpatia dei partecipanti e la disponibilità degli organizzatori, sempre presenti e attenti in qualsiasi situazione o chiarimento.

La città di Ancona ci ha sorpreso per i suoi tesori culturali e la sua storia millenaria. Fu fondata dai Greci e successivamente si insediarono i Romani. Nei suoi bei monumenti del centro storico si legge la storia affascinante di questa città. Noi la conosciamo solo di passaggio quando arri-

viamo al porto per imbarcarci per altri lidi ed è un vero peccato perchè c'è molto da vedere e tanto da scoprire.

Ci ha accompagnato in visita il prof. Rodolfo Bersaglia alla scoperta dei luoghi più significativi e artistici e dopo una bella passeggiata siamo arrivati al punto più alto dove si trova il Duomo di San Ciriaco e dove si abbraccia con uno sguardo la città, la mole Vanvitelliana, il porto e i cantieri navali.

Il raduno ha avuto come base il parcheggio di fronte al mercato del pesce, davanti all'imbarcadero, a due passi dal centro storico, comodissimo per spostarsi

a piedi (o in bicicletta come abbiamo fatto noi), o per andare a comprare il pesce direttamente dalle barche dei pescatori (come abbiamo fatto noi!)

Abbiamo gustato le specialità del luogo presso lo stand dei pescatori ed infine sabato mattina, salutata da tutte le sirene del porto, è arrivata la nave scuola "Amerigo Vespucci". Nel pomeriggio ci siamo messi pazientemente in fila con altre migliaia di persone per poterla visitare. E' un veliero unico e magnifico e ci siamo resi conto di essere stati privilegiati per averla potuta visitare, salendo in tutta tranquillità sul ponte, tra marinai e ufficiali,

cordami, legno lucidissimo e strutture in ottone luccicante come oro.

Poi domenica pomeriggio siamo riusciti a fare la mini crociera, rimandata da venerdì per il mare alquanto mosso. La nostra barca "Desy" ci ha portato fino agli scogli le "due sorelle" costeggiando la baia di Portonovo e navigando su un mare verde smeraldo. Al ritorno, breve tappa in mezzo al mare per l'aperitivo e ritornati al porto, cena prelibata accompagnata da ottimi vini delle Marche, avevamo pure il sommelier! Ringraziamo tutto il personale impeccabile che ci ha reso la mini crociera indimenticabile!

E' comunque vero che un paese si riconosce anche e soprattutto dalla sua cucina!

Grazie ancora a tutta l'organizzazione per l'impegno e l'amicizia che ci avete dimostrato e... alla prossima avventura!

Giulio e Mirella



Novità Ryanair: da Bologna voli verso Atene, Dublino, Edimburgo e Malaga

Anche per il 2016 le tariffe della Ryanair restano le più basse d'Europa. La flotta è composta oggi di 330 aeromo-

bili, altre 350 sono state ordinate.

Gli aerei della compagnia irlandese decollano da 200 aero-

porti europei dislocati in 32 paesi per un totale di 1600 rotte.

L'Italia è la numero 1 con una quota di mercato del 26%. Il



movimento di passeggeri in Italia ammonta a 3,5 milioni all'anno. Bologna si colloca al primo posto per numero di voli settimanali in partenza dal Guglielmo Marconi: sono 170 (in Italia 360) e coprono 29 rotte.

Quattro nuove rotte in partenza da Bologna diventeranno opera-



tive il prossimo inverno: Atene, Dublino, Edimburgo e Malaga. Questo è ciò che è stato comunicato da Kenny Jacobs, chef marketing officer Ryanair, durante la conferenza stampa svoltasi a Bologna, il quale ha aggiunto che diventeranno operativi anche questi ulteriori servizi rivolti alla clientela:

Nuovi interni degli aeromobili con sedili snelli, più spazio per le gambe, attaccapanni, illuminazione LED e meno colore 'giallo'.

Tariffa Leisure PLUS con pacchetto che include posti riservati, imbarco prioritario e 20kg di bagaglio da stiva. Servizio Business PLUS migliorato con ancora più flessibilità nei biglietti, più aeroporti dotati di fast-track e auto check-in. Servizi 'Extra' di viaggio prenotabili attraverso la app mobile – cambio del posto, acquisto del fast-track, prenotazione del parcheggio o del transfer.

Sistema di pagamento 'One flick' sulla app mobile.

Funzione 'Valuta il mio Volo' sulla app, per valutare equipaggio e voli, con i riscontri dei clienti in tempo reale.

Auto check-in (e autoemissione della carta di imbarco mobile) per le prenotazioni sui posti riservati fatte attraverso My Ryanair.

Sconti per il Club 'My Ryanair', accesso alle offerte prioritario per 24 ore.

Ricarica My Ryanair per ricaricare i conti di amici e familiari o per fare una ricarica regalo.

Opzioni bagaglio semplificate, 6 opzioni per la prenotazione del



bagaglio.

Servizio Voucher Regalo migliorato, per doni personali o aziendali.

Guide sulle destinazioni sul sito, sulla app e via e-mail.

Sconti per eventi e ristoranti.

Pagina web dedicata ai Gruppi, che permette loro di effettuare e di gestire autonomamente le proprie prenotazioni.

Kenny Jacobs ha anche sottolineato il disappunto della Ryanair in riferimento all'aumento di € 2.5 apportato alla tassa municipale, che viene applicata a tutti i passeggeri, che ora ammonta a €9. Questo aumento, ha affermato Kenny Jacobs, potrebbe influenzare negativamente il numero di turisti che decidono di recarsi in vacanza in Italia.



Puglia tra cielo, terra e mare



La Puglia nasconde una terra multiforme, disomogenea tanto dal punto geografico e morfologico quanto quello storico e culturale

Di Rosanna Ojetti

La Puglia nasconde una terra multiforme, disomogenea tanto dal punto geografico e morfologico quanto quello storico e culturale.

Percorrendo il territorio dal Fortore a Leuca, il paesaggio, i colori e le caratteristiche mutano continuamente tali da farlo sembrare un crogiolo di civiltà diverse dove, al di là delle ben note caratteristiche paesaggistico-ambientali quali il Gargano, che si insinua nei suoi mille anfratti, nelle grotte, nelle baie e nelle insenature, si ergono dolmen e menhir, castelli e cattedrali, abbazie, santuari, ville, masserie e trulli.

Alla ricchezza di questa variegata composizione naturale e architettonica partecipa anche il clima che rende la Puglia una terra per tutte le stagioni.

Una delle principali caratteristiche della regione è indubbiamente il mare legato all'eccezionale sviluppo delle sue coste. E' il mare a raccontare la Puglia nota e meno nota. Quella dei porti, delle baie, dei castelli, dei Turchi e dei Veneziani ed è sempre il mare che ritorna nelle storie eroiche, nelle leggende, nelle tradizioni e nelle consuetudini. La costa pugliese è di natura assai varia, ora alta e a strapiombo sul mare, ora bassa e sabbiosa, totalmente vulnerabile, così come lascia ad intendere l'ininterrotta catena di torri di avvistamento ormai abbandonate, un tempo sentinelle a controllo dell'eventuale arrivo di nemici.

IL GARGANO. Superato l'incon- ►



► sueto scenario lagunare della costa più settentrionale, che ha strappato al mare i laghi di Lesina e Varano, più avanti si estende una vasta distesa sabbiosa che lascia spazio a bianchissime e alte scogliere a picco e nella quale si insinuano le arroccate cittadine di Vieste, pittoresco centro storico su uno sperone roccioso, e di Peschici, frequentata stazione balneare di origine antiche. La costa torna a distendersi da Manfredonia. Siamo nel territorio di Margherita di Savoia dove mare, sole e terra si fondono in montagne di cristalli incandescenti che luccicano come diamanti. Ed è a Margherita di Savoia che sono ancora visibili le famose antiche montagne di sale estese su una superficie di oltre tremila ettari.

La costa prosegue poi fino al Salento interrotta solo in brevi tratti di scogliere basse e insenature per poi, a sud di Brindisi, proseguire toccando Otranto, centro balneare e peschereccio di origine messapica dove è situato un famoso castello aragonese del XV secolo e il cui porto è stato un tempo molto frequentato per i suoi rapporti commerciali tra Italia e Grecia. La costa

si concede poi una sosta in quel di Leuca nel punto esatto in cui le acque dell'Adriatico e dello Ionio si mescolano e si fa evidente la linea di confine tra Oriente e Occidente, tra passato e presente, tra storia e leggenda. Superato il capo di Leuca, ritorna la costa sabbiosa che attraversa Gallipoli per giungere sino a Taranto. Nel Tavoliere, vasta mezzaluna pianeggiante della Puglia settentrionale che abbraccia buona parte della provincia di Foggia, è cresciuta, tra l'altro, la civiltà del grano, l'oro giallo del territorio.

STORIA E ARTE

Terra di castelli e di cattedrali per antonomasia, la Puglia deve gran parte del suo fascino culturale al ruolo di crocevia consolidatosi all'epoca delle crociate allorché si infittirono i commerci con l'Oriente.

Di pietra sono i tanti antichissimi menhir e i dolmen di Bisceglie, sepolture megalitiche affiancate alle tombe mute testimonianze della prima età bronzo. Di pietra sono anche le abitazioni dei centri storici e i grandi monumenti che li caratterizzano.

Per numero e concentrazione risultano di particolare impor-

tanza anche gli insediamenti rupestri dell'arco ionico. La città di Gravina, al pari di altri insediamenti urbani del comprensorio, si affaccia ai bordi di un profondo burrone e conserva interessanti testimonianze della vita condotta dalla comunità medievale ricca com'è di numerose vestigia anche rinascimentali.

TARANTO, situata sulla costa ionica, ha un nucleo storico che racchiude un agglomerato medievale. Il Duomo (1070) conserva all'interno l'aspetto romanico e la facciata è del 1713. Presso il castello arago-

nese sono visibili i ruderi di un tempio dorico e un ponte girevole che immette nella città moderna. Il Museo Nazionale ospita un'importante raccolta archeologica di mosaici, sarcofagi e fregi del sec. IV a.C.

BRINDISI è una delle colonne terminali della via Appia che giungeva fino a Roma. Oggi è rimasta ricca di monumenti del passato ma è anche sede di industrie e traffici marittimi.

LECCE è al centro della fertile pianura del Tavoliere Leccese. Fondata dai messapi, fu annessa al regno di Napoli nel 1463. Il suo centro storico, dalle



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

► vie tortuose e pittoresche, è circondato da mura cinquecentesche. Conserva, oltre ad un anfiteatro romano, numerose chiese e palazzi dalle facciate barocche che ne fanno il maggior centro del barocco meridionale.

BARI, capoluogo della regione, è di origine illirica, colonizzata dai greci, disputata poi tra bizantini, longobardi e saraceni e normanni. La città si divide nel vecchio centro, posto su uno sprone roccioso che si protende sul mare e la città nuova alle sue spalle. Conserva ancora oggi le caratteristiche di un borgo marinaro.

Da Taranto, verso Oriente, si snoda il versante ionico del Salento nel quale si inserisce la ridente valle d'Itria punteggiata

da vigneti e campi coltivati. E qui occhieggiano i conici dei trulli sparsi o riuniti a grappolo.

E' la Puglia bianca e mediterranea. Qui convivono in assoluta armonia centri storici quali Martina Franca, Locorotondo, Alberobello e Ostuni.

MASSERIE IN PUGLIA

Uno dei segni caratteristici della campagna pugliese è la masseria che, all'interno dell'architettura rurale, si inserisce nel solco di una tradizione risalente alle ville rustiche romane.

Nella masseria tutto ruota attorno a una grande corte, un lato della quale è occupato dall'abitazione del proprietario, affiancata poi da tutta una serie di ambienti di servizio funzionali

alle attività economiche. Il nucleo emergente di tutto il complesso è proprio la parte destinata alla residenza che nel tempo ha subito trasformazioni strutturali significative. Molte di queste masserie sono state oggi rimaneggiate, ristrutturate e adibite a strutture di soggiorno per turisti. Signorilmente austere, un po' modernizzate ma sempre preservando il fascino e, soprattutto, la memoria, significativa dell'antica masseria.

La Masseria San Domenico, nel territorio di Fasano, è stata ad esempio ristrutturata e ampliata in momenti diversi. Un accurato restauro che ha rispettato le antiche forme e i materiali originali e che oggi si propone come un raffinato albergo dotato di tutti i





comfort.

Monumentali e turrine in Capitanata, pietrose e quasi radenti al suolo nelle Murge, altre masserie si accendono del bianco di calce a sud di Bari e nel Brindisino per poi diventare signorilmente austere nel Salento.

I TRULLI DI ALBEROBELLO

Pare che le ragioni storiche del trullo come costruzione siano da ricondurre all'abuso di potere con il quale il feudatario poteva a suo piacimento allontanare il colono dal territorio senza riconoscergli alcun diritto.

Dal punto di vista architettonico

il trullo consiste nell'innesto di una forma conica su una sottostante struttura solitamente cubica. Spesso sui coni sono visibili disegni sacri e profani, stelle, croci, mezzelune, simboli astrali.

Le parti significative della costruzione del trullo di Alberobello si possono così considerare: uno spazio centrale quadrato cui corrisponde il tetto conico e alcuni spazi laterali cui sono attribuite funzioni quali il dormire e il cucinare.

La massima concentrazione di queste caratteristiche abitazioni si ha ad Alberobello, sull'altopiano delle Murge, città dei trulli entrata a far parte del patrimonio dell'Unesco.



In terra longobarda



Pavia è stata capitale della civiltà longobarda, che ha rielaborato la cultura romana. Snodo viario e commerciale, tappa fondamentale sulla Via Francigena, sede di un'antica università, Pavia intreccia arte, fede e cultura. La monumentale Certosa è il mausoleo dei Visconti

Testo e foto di Tania Turnaturi

Pavia è stata capitale della civiltà longobarda, che ha rielaborato la cultura romana.

Snodo viario e commerciale, tappa fondamentale sulla Via Francigena, sede di un'antica università, Pavia intreccia arte, fede e cultura. La monumentale Certosa è il mausoleo dei Visconti.

Sulle strade medievali di Pavia lastricate di ciottoli di fiume, si aprono cortili porticati e giardini neoclassici sormontati da altissime torri. Il Ticino, che lì si congiunge al Po, ne ha determinato il destino. La loro confluenza divide il territorio della provincia in tre zone, Pavese e Lomellina disegnate da paesaggi variegati che si specchiano nelle acque delle risaie, e Oltrepò sulla sponda destra, che sale verso le dolci colline coltivate a vite, disseminate di borghi medievali, castelli, rocche, abbazie. Qui si può gustare la rustica e opulenta cucina rurale di ravioli alla varzese, risotto con fegatini di pollo, bollito con la mostarda, brasato di manzo, sanguinelli, cotechini.

La città romana legò il destino al fiume assumendone il nome, Ticinum, per circa un millennio, e conserva l'assetto urbanistico del castrum, con gli assi viari del centro storico che seguono il tracciato di cardo e decumanus. Il ponte coperto è stato ricostruito dopo il bombardamento di quello fortificato trecentesco nel 1944, col tetto sostenuto da 100 colonne di granito: le case di Borgo Ticino

► sulla riva opposta recano incisa l'altezza dell'acqua nelle ondate di piena.

I Longobardi giunti nel 572 ne fanno la capitale del regno col nome Pavia, soggiorno di intellettuali e sede dell'editto di Rotari del 643. Provenienti dalla Pannonia (odierna Ungheria), si fusero con le genti italiche assorbendone la cultura, tanto che i Re longobardi si intitolavano "Flavii", parlavano in latino e dotavano i loro palazzi di terme, come gli imperatori di Roma. Il regno inglobava l'attuale territorio nazionale tranne

le estreme propaggini di Puglia, Calabria, Sicilia e Sardegna rimaste bizantine e Roma sotto il Papa, costituendo la più estesa monarchia sul suolo italico. La storia di Pavia capitale prosegue anche dopo la conquista di Carlo Magno nel 774 e la dinastia dei Carolingi, e anche con il regno italico, fino alla distruzione del Palazzo regio nel 1024. Nella chiesa di S. Michele Maggiore avvenivano le cerimonie di incoronazione dei re carolingi e in età comunale degli imperatori svevi a partire da Federico

Barbarossa.

Galeazzo II Visconti segna la fine dell'età del comune e avvia un periodo di splendore artistico e culturale con la costruzione del castello iniziata nel 1360, splendida residenza e corte raffinata come testimoniano il loggiato gotico, le bifore e gli affreschi, luogo di svago e delizie, richiamo per rinomati artisti del tempo, circondata da un grandioso parco. Un secolo più tardi Ludovico il Moro fece decorare le sale da Bramante e Leonardo. Teatro della battaglia del 1525



On the Road

che vide Carlo V di Spagna trionfare su Francesco I di Francia, fu trasformato in fortezza e polveriera. Dopo pochi anni, le fasi della battaglia vengono raffigurate su 7 giganteschi arazzi di manifattura fiamminga. Acquistato dal comune all'inizio del '900, è sede di musei.

Il figlio Gian Galeazzo, a nord del vastissimo parco nel 1396 avvia la fabbrica della Certosa destinata a mausoleo dei Duchi di Milano. Per oltre due secoli vari artisti (architetti, scultori, plasticatori, lapicidi) si susseguono con commistione di stile gotico, rinascimentale e barocco. Il santuario dedicato alla Beata Vergine Maria Madre delle Grazie viene consacrato nel 1497. Stordiscono la ricchissima decorazione in marmo, porfido e serpentino e, nell'interno, i monumenti funebri di Gian Galeazzo Visconti e degli sposi Ludovico il Moro Sforza e Beatrice d'Este, l'altare maggiore in marmo e pietre dure, il cielo stellato delle volte a crociera, i pavimenti veneziani, le cappelle laterali interamente affrescate, la cancellata in bronzo e ferro battuto. Lo affiancano il chiostro piccolo e il chiostro grande con le celle dei monaci e il Palazzo ducale, residenza estiva dei Duchi, oggi sede del Museo della Certosa.

Nell'825 l'imperatore Lotario I costituisce la scuola per notai e giudici palatini, nel 1361 Galeazzo II fonda lo Studium Generale, la cui sede è totalmente rinnovata da Maria ►

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

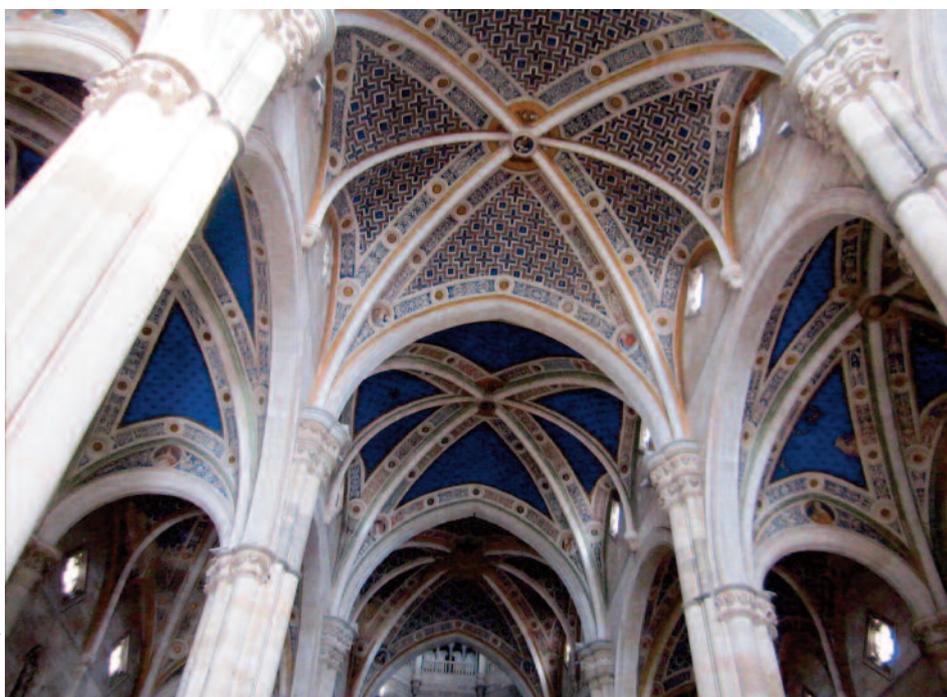


► Teresa d'Austria in stile neoclassico. L'ateneo eccelle nella ricerca scientifica e nella formazione medico-sanitaria. Le chiese raccontano la storia di re, regine e imperatori. La basilica di San Pietro in Ciel d'Oro, citata nella Divina Commedia, custodisce i mausolei del filosofo Boezio e del re Liutprando e le reliquie di S. Agostino riportate dalla Sardegna per attrarre i pellegrini che transitavano sulla Francigena. San Michele Maggiore, capolavoro romanico in pietra arenaria bionda dell'Oltrepò, durante il regno italico diventa luogo dei rituali regi e dell'incoronazione. Nella cattedrale, alle tracce romaniche si so-

vrappono la struttura rinascimentale bramantea e la facciata novecentesca. Il Monastero di Santa Mara Teodote è una delle più alte testimonianze dell'arte longobarda. La pista del riso conduce in Lomellina e nel suo capoluogo Vigevano. La bonifica del territorio fu avviata da Ludovico Maria Sforza (detto il Moro). Il genio di Leonardo da Vinci ideò un complesso sistema di regolazione delle acque destinate agli orti e giardini della Villa della Sforzesca, trasformata nel 1486 in una tenuta agricola con canali e mulini, modello di cascina a corte chiusa tipica dell'architettura rurale lombarda.

Il Moro fa proprio il concetto di città ideale, trasformando il borgo incastellato, roccaforte di controllo sul Ticino, in residenza estiva e sede privilegiata del Ducato. Donato Bramante lega il suo nome alla città ridisegnando nel 1492 la grandiosa piazza ducale porticata, secondo il modello rinascimentale, uno dei migliori esempi di architettura lombarda del XV sec. che Arturo Toscanini definì "sinfonia musicale in cui si fondono ordine, misura e armonia". Circondata su tre lati da portici e logge decorati con medaglioni sforzeschi ritraenti imprese araldiche e personaggi dell'età classica e del Rinascimento, introdu-

ceva al complesso architettonico del castello militare, cui si accedeva da una rampa posta sotto la torre, che Bramante sopraelevò con corpi scalari, uno dei simboli della città. Era delimitata sul quarto lato dalla cattedrale di S. Ambrogio, a cui il vescovo governatore Caramuel nel 1680 fa anteporre una concava e scenografica facciata barocca che cambia il piano urbanistico per metterla in asse con la piazza, elimina la rampa di accesso al castello, trasformando così il salotto del Duca nel salotto della ►





► Curia.

Bramante dona al castello aspetto di palazzo rinascimentale e residenziale, completa la Falconiera con un leggiadro loggiato, edifica il Palazzo delle Dame residenza di Beatrice d'Este con la loggia che si affaccia sul Giardino della Duchessa. Al castello abitò anche Cecilia Gallerani, amante del Moro, ritratta da Leonardo come La dama dell'ermellino, oggi a Cracovia. La strada coperta voluta nel 1347 da Luchino Visconti come ponte fortificato che univa il castello alla rocca vecchia e da cui si accedeva alle prigioni, è un manufatto unico

nell'architettura castellana europea, cui mise mano anche Leonardo da Vinci, ingegnere ducale alla corte del Moro, che intervenne anche nella strada sopraelevata e nelle scuderie che delimitano il castello verso la città, oggi sede del Museo Archeologico Nazionale della Lomellina.

Nel 1471 Galeazzo Maria Sforza introduce la coltivazione del gelso (il moron da cui forse l'appellativo del Moro) per l'allevamento dei bachi dando impulso all'industria tessile della seta.

Nel '700 Vigevano è abbellita dagli edifici neoclassici dei proprietari terrieri che lasciano le cascine per la città. Vocata alla manifattura, nel 1866 vi sorge il primo calzaturificio italiano, un secolo dopo 900 aziende impiegano 20.000 addetti, oggi ridimensionate dalla globalizzazione.

Costeggiando i filari di pioppi, si giunge a Lomello, villaggio celtico, residenza occasionale dei primi re longobardi e sede dei conti che governarono il territorio in epoca imperiale, stazione di posta sulla Francigena, roccaforte longobarda con la chiesa di San Michele. La regina Teodolinda, che convertì i longobardi al cristianesimo, nel 590 qui incontra e sposa Aginulfo duca di Torino. Con Carlo Magno mantiene le prerogative di piccola capitale e con la dinastia dei Palatini conosce un periodo di splendore. Nel 1155 il Barbarossa incendia la rocca e con i Visconti inizia il declino. La Col-



legiata di Santa Maria Maggiore del 1025 in stile romano-lombardo, è grandiosa e asimmetrica. Su preesistenze paleocristiane sorge l'attiguo Battistero ottagonale di San Giovanni ad Fontes, con la

vasca battesimale esagonale decorata del VII sec., rimasto inglobato fino al 1936 in una cascina dove fungeva da granaio.

www.me-in-italy.com

www.turismo.provincia.pv.it



Risveglio di una città romana



...che da oltre 1000 anni giace coperta da cinquanta cm. di terra nei campi della frazione Maggio del comune di Ozzano dell'Emilia e che recentemente è oggetto di scavi e studio per la sua valorizzazione archeologica

Testo e foto di Giuseppe Lambertucci

Risveglio di una città romana che da oltre 1000 anni giace coperta da cinquanta cm. di terra nei campi della frazione Maggio del comune di Ozzano dell'Emilia e che recentemente è oggetto di scavi e studio per la sua valorizzazione archeologica in quanto le vestigia emerse nel corso delle prime sporadiche ricerche hanno lasciato intuire strade, case, fognature, terme, oggetti ornamentali e di uso comune nonché mosaici pavimentali decorati con disegni geometrici e fregi vegetali. Claterna, prende il nome dal vicino fiume ora Quaderna, presumibilmente è di origine etrusca riferita al periodo Villanoviano di notevole importanza in questi territori (Bologna era Felsina).

Una nuova evoluzione culturale si ebbe con la calata dei Celti i quali, dopo un primo approccio violento con gli Etruschi, si amalgamarono in una nuova civiltà etrusco-celtica propagatasi anche nelle zone pedecollinari e collinari.

Una importante testimonianza di ciò si può avere nella storia dell'insediamento dell'area archeologica-naturalistica di Monte Bibele, tra le valli dell'Idice e dello Zena, dove sono state rilevate tracce di insediamenti susseguiti nei tempi e soprattutto il rinvenimento di una necropoli sulle pendici del monte Tamburino: l'analisi dei materiali contenuti nelle sepolture, armi, oggetti ornamentali, tracce di tessuti, un servizio ►



► per banchetti ci dice della importanza storica e archeologica della permanenza dei Celti.

Dopo la conquista romana quasi certamente le sorti della città mutarono sia con l'avvento della colonizzazione agraria e conseguente esplosione economica sia per la posizione logistica all'incrocio tra la via Emilia e una via transappenninica (forse la Flaminia Minor costruita per unire Bono-

nia ad Arretium (Arezzo) città allora più importante di Florentium).

Inoltre la sua equidistanza tra Bologna e Imola la fecero preferire come cambio di posta e sosta per le truppe in transito dal momento che le milizie romane nei loro trasferimenti percorrevano circa quindici chilometri al giorno.

L'impianto urbano era misto proprio di una città di origini spontanee e successivamente

ordinato seguendo interventi dovuti alla centuriazione come rete di comunicazione e controllo delle acque.

Le prime ispezioni hanno rivelato la presenza di una "domus" di età imperiale di interessante struttura e di notevoli dimensioni con pavimentazione a mosaico bianco e nero e cocciopesto con motivi geometrici in eccellente stato di conservazione il che lascia prevedere la possi-

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



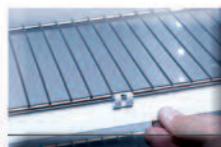
Gas



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

▶ bilità di ulteriori sorprese. I vari manufatti e gli utensili: ceramiche, vasi di vetro, bronzi, piccoli fusi, raccolti nel Museo, sono testimoni di numerosi scambi commerciali non solo a livello locale. Una recente campagna di scavi, tuttora in corso, adiacenti alla via Emilia, ha per-

messo di individuare lo sviluppo urbano comprendente edifici abitati da artigiani e commercianti oltre che l'antica struttura stradale della consolare Aemilia.

Il cambio dell'economia e di conseguenza delle strutture sociali specialmente con l'avvento delle invasioni barbari-

che determinarono una lenta ma inarrestabile decadenza di Claterna che finì per scomparire non avendo praticamente continuità urbana come accaduto ad altre realtà che ripresero a vivere sulle aree collinari come abitati fortificati o sedi di strutture religiose.

Ma nel territorio di Ozzano dove pianura e collina si incontrano sono presenti altri motivi interessanti naturalisticamente e paesaggisticamente per una gita fuori porta (per i bolognesi) o una salutare sosta per quanti volessero trascorrere una giornata piacevole all'aria aperta confortata da numerose sagre e possibilità di divertimento.

Salendo verso le prime colline si incontra l'abitato di San Pietro con i resti (splendida torre medievale) di un importante castello nelle cui vicinanze fa bella mostra di sé una monumentale fontana orgoglio della villa nobile della famiglia bolognese Dall'Armi.

Delle tante abitazioni nobiliari che dalla fine del '400 sorsero nel territorio, una resta di particolare interesse, La Palazona, risalente alla fine del '500. In stile neoclassico, originariamente da un insediamento romano (monete trovate nel pozzo della cantina) dopo vari passaggi di proprietà e qualche manomissione, le condizioni dell'edificio imponevano una decisa ristrutturazione e negli anni iniziali del '700, in pieno periodo neoclassico l'architetto bolognese Angelo Venturoli lo ha ▶





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



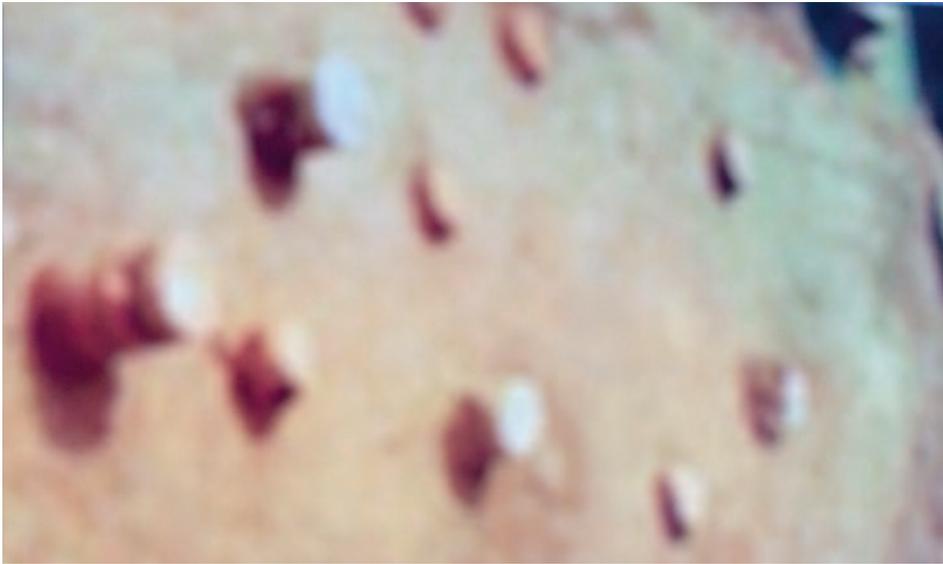
I Manutenzione e assistenza su rimorchi, telai caravan e telai AL-KO AMC

I Installazione dei sistemi AKS, ATC, Mammut

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

I Installazione sospensioni integrative e sistema ACS





► reso alla attuale signorile struttura; i saloni interni sono affrescati con elementi floreali, divinità mitologiche e allegorie delle stagioni con otto vedute su tela del paesaggista Luigi Santi.

Nei pressi della Pieve di Pastino, struttura con elementi romanici, si trova il parco dei Gessi bolognesi, area protetta con valori ambientali notevoli per una vegetazione variegata mediterraneo-appenninica con un complesso sistema di grotte. Abbondanti fioriture di ginestre e sulla, in primavera, coprono il sistema roccioso dei Calanchi dell'Abbadessa, nome mutuato dalla leggenda sentimentale della badessa del convento di Settefonti, costretta alla segregazione per un amore contrastato.

Un avvenimento naturale si verifica annualmente, nei primi giorni di settembre, in località chiamata Monte delle Formiche dove i maschi delle formiche alate sciamano da tutta Europa compiendo il volo nuziale per poi morire a migliaia tutti insieme nella zona del santuario: infatti non essendoci ancora una spiegazione scientifica del verificarsi dell'evento, la secolare credenza popolare ha attribuito un significato religioso e miracolistico.

Ci corre l'obbligo di un ringraziamento particolare al signor Carboni, responsabile dell'ufficio turistico del comune di Ozano per averci concesso la sua competenza e la possibilità di documentazione.

Pavimentazione bicroma a mattonelle esagonali e romboidali rinvenuta nel 2003





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





Dalle parole ai fatti:
la nuova Tunisia c'è



37 voli di linea settimanali effettuati dalla compagnia aerea Tunisair fanno la spola dalla Tunisia verso l'Italia, dove atterrano a Milano, Bologna, Venezia, Napoli, Roma, Palermo. A questi si aggiungono i voli charter durante i mesi estivi

Testo e foto di Lamberto Selleri

Sono 37 i voli di linea settimanali effettuati dalla compagnia aerea Tunisair fanno la spola dalla Tunisia verso l'Italia, dove atterrano a Milano, Bologna, Venezia, Napoli, Roma, Palermo. A questi si aggiungono i voli charter durante i mesi estivi. L'aereo impiega cinquantacinque minuti per raggiungere Tunisi da Roma e novanta da Milano. La colazione che viene offerta fa "volare" la permanenza a bordo degli aerei. Dalla Sicilia la Tunisia dista appena km.140, in traghetto si raggiunge da Genova, Civitavecchia, Palermo e Salerno. Da Civitavecchia il traghetto impiega venti ore. La nave consente di trasportare la moto, l'automobile o il camper. Tuttavia non pensate di andare a trovare i vostri dirimpettai che stanno dall'altra parte del Mediterraneo solo durante le vacanze estive: la Tunisia turistica è accessibile tutto l'anno per via di quel clima temperato che non l'abbandona neanche quando l'Italia viene aggredita dai rigidi mesi invernali. La stagione turistica tunisina sulla costa va da giugno a ottobre, mentre da ottobre a giugno il clima è ideale per coloro che desiderano svernare senza l'assillo di dover pagare le bollette del riscaldamento sempre più salate: anche il costo della vita è vantaggioso rispetto all'Italia.

Il cordone ombelicale che ci lega atavicamente alla Tunisia risale all'epoca in cui i Romani vi abitarono e fecero edificare ►



► su questo territorio, la cui superficie è metà di quella italiana, oltre 200 agglomerati urbani di cui noi oggi possiamo ammirare i reperti, in particolare i mosaici esposti al museo del Bardo. La permanenza romana in Tunisia va dal 216 a.C. al 439 d.C., epoca in cui si susseguirono le tre famose guerre puniche che decretarono la fine di Cartagine, le stesse che per noi studenti erano causa di notti insonni dovendo "impararle a memoria" per strappare la sufficienza in storia. Dopo i romani, questo territorio fu ap-

pannaggio dei vandali, dei bizantini degli arabi, dei turchi (ottomani), degli scandinavi (normanni), dei francesi. Finalmente nel 1956 giunse l'agognata indipendenza e nel 2011 venne instaurata l'attuale democrazia. Dei paesi del mediterraneo dove viene professata la religione mussulmana la Tunisia è il meno intransigente e il più tollerante. Sulla via principale di Tunisi, Avenue Bourguiba, si affaccia la cattedrale cattolica, aperta tutti i giorni.

Inoltre il giorno festivo non è il venerdì, come negli altri paesi islamici, ma la domenica come in Europa. È giusto parlarne: come Parigi e Bruxelles, Tunisi è stata oggetto di rapresaglie terroristiche che hanno colpito l'economia ma non la democrazia e l'orgoglio di questo popolo, che sulle ceneri di quegli avvenimenti ha saputo reagire creando una rete di sicurezza globale, impalpabile ma sempre vigile, che lo rende oggi uno dei

paesi più sicuri della costa africana sul Mediterraneo. È sufficiente sfogliare un catalogo che illustra dove trascorrere le vacanze in Tunisia per rendersi conto delle molteplici attrattive turistiche offerte da questo paese che dispone di alberghi eccellenti lungo la costa mediterranea che misura Km. 1300. Anche nelle oasi, nei parchi naturali e nei villaggi limitrofi al deserto l'ospitalità è più che buona. In ogni stagione dell'anno il ►

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





► territorio di questa nazione offre ai viaggiatori opportunità culturali, artistiche, archeologiche, termali, folcloristiche, sportive, gastronomiche e balneari, oltre ad escursioni nel deserto. E' popolata da africani, asiatici ed europei. Solo l'1% della popolazione viene classificato come appartenente al gruppo berbero autoctono e questo fa sì che i tunisini si sentano a tutti gli effetti cittadini del "Mare nostrum".
L'Ente Nazionale Tunisino per il Turismo, la Tunisair e la Tuni- ►







► sair Express hanno inaugurato la stagione estiva invitando in Tunisia 180 tra giornalisti ed agenti di viaggio. L'obiettivo era quello di far constatare agli ospiti che la Tunisia è il paese ospitale di sempre e che le strutture ricettive sono pronte ad accogliere di nuovo i 450.000 turisti italiani che negli anni scorsi trascorrevano le vacanze estive sulla costa tunisina.

L'organizzazione turistica tunisina anche in questa occasione

si è dimostrata efficiente. A Tunisi abbiamo visitato il museo del Bardo, un tempo favolosa residenza di un principe orientale, che oggi ospita la più nutrita collezione di mosaici romani splendidamente conservati (vedi foto). Ogni volta che vado a Tunisi sento la nostalgia delle opere d'arte che conserva il Bardo e alcune ore le trascorro sempre volentieri in questo museo.

Quest'anno, purtroppo, c'è stato un motivo in più, di cui ►



THETFORD
Loving leisure



Scegli il meglio, scegli Thetford

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





avrei fatto volentieri a meno : rendere omaggio ai turisti ,alcuni anche Italiani, i cui nomi sono incisi su una lapide che ricorda

il loro martirio .Oggi il Bardo è un luogo sicuro più di prima e noi turisti dobbiamo reagire ritornando al Bardo. La cultura è un bene universale che nessuno potrà mai toglierci .La visita alla Medina, patrimonio dell' Umanità, e l'imprescindibile girovagare nel souk alla ricerca di un souvenir a prezzi stracciati hanno concluso la mattina a Tunisi . Un pranzo veloce con l'immane cous



cous con il pesce al ristorante Le Pirat , Boulevard de l'Environnement , si trova in prossimità del porto del villaggio di Sidi Bou Said. distante 20 km da Tunisi. Nel pomeriggio "full immersion" nel villaggio nelle cui abitazioni prevalgono i colori blu e bianco. E' la Capri tunisina, meta incontrastata di artisti (vi abitarono Bernanos, Gide e Paul Klee) ed intellettuali, autentici o presunti, e dei turisti che si recano a Tunisi. E' d'obbligo visitare il Centre des musiques arabes et méditerranéennes", ospitato in un sontuoso palazzo che risale al 1912, già del Barone d'Erlanger, e sorseggiare un tè alla menta seduti in un dehor nel corso principale, e farsi disegnare ,come porta fortuna, il dorso della mano con l'henné (vedi foto) in attesa che sopraggiunga l'imbrunire. L'albergo che ci ospita nel golfo di Tunisi si trova a pochi metri dalla spiaggia. E' il Regency Tunis Hotel, (Les Côtes De Carthage, 2078 Garmarth), è un 5 stelle con piscina coperta e scoperta, una SPA accogliente, camere ampie, servizio ineccepibile e il ristorante self service propone ottimi piatti tunisini e internazionali. Il giorno seguente raggiungiamo Cartagine (km 16), dove visitiamo il Museo Archeologico Nazionale che conserva reperti di epoca romana. All'esterno ci inoltriamo fra le vestigia dell'antica città, dove ammiriamo il teatro, l'acropoli, l'anfiteatro, le cisterne, le ville patrizie e ci imbattiamo anche ►







- ▶ nei resti della civiltà punica. Raggiungiamo il mare per visitare il museo giardino attiguo alle rovine delle Terme del II secolo, considerate tra le più vaste dell' impero romano, iniziate da Adriano, che occupano 200 metri di costa. La tappa successiva è Hammamet (km.82). Spiagge da sogno riservate ai primi del 900 a pochi eletti, oggi è il più famoso centro balneare della costa tunisina. Da visitare la Medina dove si trova la Kasbah, un piccolo forte che fu anche sede della legione stra-



► niera. Dalla parte opposta del porto si trova il famoso cimitero musulmano che tanto piacque a Paul Klee, André Gide, Georges Bernanos e che oggi accoglie le spoglie di Bettino Craxi. Hammamet, come Forte dei Marmi, non ha subito le ingiurie dell'architettura progressista protesa verso i grattacieli, ma è restata invece una città tunisina autentica. Per il pranzo a base di pesce ristorante Chez Achour. Rue Ali Belouare. Due giorni in Tunisia: resta la nostalgia del clima ospitale ed il desiderio di tornarci presto.





Kolan, per una vacanza indimenticabile



La posizione centrale di Kolan del Comune i cui abitanti sono impegnati principalmente in allevamento delle pecore, in agricoltura del vino e, più recentemente, vista la vicinanza del mare e le belle

spiagge presenti, nel settore del turismo.

Sono molte le incantevoli spiagge tra le quali possiamo citare St. Duh, Ciste, Prnjica, Rogoze caratterizzate da un mare

cristallino e baie sabbiose.

Ma Kolan non è solo mare e spiagge. Catteristici sono anche i muri in pietra, il Museo Etnografico, i vecchi pozzi, le miniere di carbone, Chiesa di S. Luca, S. Jerolim, S. Maria e St.



Vid, sono solo una parte della storia che avrete la possibilità di vedere e toccare con mano se visiterete questo territorio tanto ospitale.

Naturalmente a Kolan come non parlare di turismo enogastrono-

bico con il suo buon vino, il famoso formaggio di PAG tradizionale, l'agnello, il prosciutto e le altre specialità preparate con i freschissimi frutti di mare, tutto questo, per una vacanza completa e indimenticabile.

L'antico borgo di Povljana



Povljana è un antico borgo, abitato fin dai tempi romani. I resti della villa romana e le saline sono visibili anche in questi giorni. Grazie alla bellezza della natura che lo circonda, il villaggio emoziona in

questi giorni moderni ed i turisti vengono per rilassarsi e distogliere da ogni pensiero. Si può attraversare il deserto di pietra raggiungibile a piedi o quello riservato ornitologico dove nidificano più di 160 specie di uccelli.

In alternativa si può prendere il sole sulla spiaggia sabbiosa nelle vicinanze. Tutto questo per il sapore di una magnifica vacanza.

Ufficio turistico: tel 00385 23692003 - info@povljana.hr



Jezera Village, il posto ideale per la famiglia



Campeggiare in Croazia è più lussuoso che mai. Nonostante la qualità sia di livello mondiale, i prezzi del campeggio sono tra i più convenienti del Mediterraneo. Campeggiare in Dalmazia significa campeggiare vicino ad un mare cristallino, lungo una costa frastagliata ricca di isole, isolotti, baie ed insenature per non parlare poi dell'affascinante entro-

terra caratterizzato da alti rilievi montuosi.

Campeggiare nel villaggio turistico Jezera Village vi farà vivere appieno il Mediterraneo facendovi godere la vista sul mare, il silenzio della natura selvaggia e la fragranza aromatica degli alberi e delle piante circostanti. L'esclusiva struttura del terreno a terrazzamenti di queste piazzole assicura una sistemazione

per tutti i tipi di campeggiatori (camper, roulotte, tenda). Data la lunghezza della costa, la maggior parte delle piazzole si trova in prima fila, davanti al mare.

Il golfo di Lovisce, nel quale è situato il villaggio, offre un riparo naturale dai forti venti e dalle correnti. Il golfo vanta anche una delle più belle spiagge sull'isola di Murter, ad appena pochi



passi dalla vostra piazzola. Le piazzole offrono una vegetazione particolarmente rigogliosa. Quasi nel 90% delle piazzole sono piantate specie naturali ed autoctone di pini, olivi e lecci.

Per far godere dei benefici della natura e del mare del campeggio anche a coloro i quali non campeggiano, il villaggio turistico Jezera Village offre ai suoi

ospiti la possibilità di soggiornare in appartamenti e camere. Per un soggiorno più piacevole, nella costruzione del complesso di appartamenti particolare attenzione è stata prestata all'estetica.

Con gli appartamenti, situati all'ombra di una pineta, separati da strade e circondati da una verde macchia mediterranea, e con la piazza centrale che funge

da mercato pittoresco, il complesso di appartamenti riproduce l'atmosfera di un villaggio dalmata. Ogni casetta/appartamento ha il suo ingresso privato. Data la vicinanza del mare e della spiaggia che si trova a meno di 50 m di distanza, sono il posto ideale per una famiglia con bambini piccoli e per tutti coloro i quali amano passare una vacanza più confortevole.

Novalja: storia, natura e divertimento



Novalja vanta una storia lunga, intensa e interessante a partire dai numerosi reperti archeologici in diverse località della città e dei suoi dintorni. Tra questi spiccano tre basiliche paleocristiane dal IV e V secolo. I resti del pavimento a mosaico di una delle chiese si trovano all'interno della chiesa gotica di Majka Boûja od Ruûarija (Madonna del Rosario) nel centro della città. Numerosi

frammenti di arredi ecclesiastici e altri oggetti simili sono conservati nella raccolta archeologica Stomorica. Immenso valore ha il Reliquiario, reperito accanto a una delle basiliche e custodito nel Museo Archeologico di Zadar. A Novalja è stata reperita una delle più antiche illustrazioni della Madonna recante la scritta Maria sulla costa orientale dell'Adriatico.

Da un punto di vista archeolo-

gico è molto interessante la zona di Caska, dove di recente sono state avviate delle ricerche relative all'insediamento romano di Cissa che, stando alla leggenda, crollò a causa di un terremoto del IV secolo. Il più grande valore e interesse detiene il particolare acquedotto antico risalente al I secolo, intagliato nella pietra viva, lungo circa 1,2 km, largo fino a 70 centimetri, con 40 m di altezza e 9 arcate.



Questo peculiare acquedotto romano, chiamato popolarmente Talijanova buûa, irrigava Novalja con l'acqua proveniente dai suoi campi. L'ingresso all'acquedotto si trova all'interno del Museo Civico nel quale viene conservata una parte del patrimonio culturale ed etnologico di Novalja. Gioiello di cultura popolare è la danza locale "Naöki" che viene ballata dai danzatori che indossano variopinti costumi tradizionali con l'accompagnamento del suono del "mijeh"(un tipo di cornamuse).

Viene apprezzato anche il nakanat, il canto popolare tradizionale a due voci che ha un proprio festival. I gruppi vocali klape (musica tradizionale locale di tipo a capella) Navalja (maschili) e Murtelice (femminili) mantengono le autentiche canzoni popolari dalmate. Il canto liturgico popolare ha valore particolare e la sua ricchezza è espressamente evidente nei riti religiosi della Settimana Santa (dalla Domenica delle Palme a Pasqua).

Se state considerando una vacanza a Novalja o state pianificando il vostro viaggio, siamo onorati e desideriamo essere i primi a darvi il benvenuto sul nostro nuovo sito web. L'anno scorso abbiamo introdotto una nuova identità visiva e abbiamo



fatto un ulteriore passo in avanti nello sviluppo della destinazione turistica di Novalja all'insegna dello slogan LA SCELTA GIUSTA!

Se avete già soggiornato a Novalja, o siete nostro ospite regolare, abbiamo intenzione di rinfrescarvi la memoria e in segno di riconoscenza per la fedeltà dimostrataci offrirvi una moltitudine di informazioni nuove affinché sappiate in ogni momento cosa sta succedendo a Novalja sia che ci siate già o

che stiate semplicemente pianificando di recarvi.

Amanti di questo meraviglioso posto, di certo siete al corrente che Novalja detiene il primato per la bellezza e il carattere distintivo delle sue spiagge, la natura incontaminata, la vita notturna e il divertimento, per la qualità dei siti culturali e storici, per la moltitudine di impianti sportivi e per il tempo libero.

Unitevi a noi! Vi attendono la nostra ospitalità unica e una vacanza indimenticabile!



Campeggio Njivice, sull'isola di Krk



Il campeggio Njivice si trova a Njivice sull'isola di Krk, in un tranquillo paese di pescatori che abbonda di spiagge di sabbia, baie nascoste, viali naturali, che fanno del campeggio Njivice un posto perfetto per le vostre vacanze sull'Adriatico. Il campeggio si trova direttamente sul mare, coperto da un fitto bosco.

Nel campo ci sono 150 piazzole, ogni piazzola è dotata di attac-

chi per l'elettricità, l'acqua e la fognatura. Le piazzole sono 120 mq grande e sono situate sotto l'ombra di un bellissimo bosco di querce. Vicino alle piazzole si trova un impianto sanitario, arredato secondo standardi più alti. Per gli ospiti chi cercano vacanze nella natura con un confort degli appartamenti possiamo offrire l'alloggio nelle case mobili. Le case mobili hanno una superficie di 32 mq

con due camere da letto, un soggiorno, cucina e bagno. Ogni casa dispone di una terrazza moderna e coperta, con sedie a sdraio e mobili da giardino, da dove potrete godere dell'indimenticabile vista sulla Baia di Kvarner.

Per gli ospiti del campeggio Njivice è in servizio l'animazione per bambini e adulti, che può vantare laboratori per bambini di tutte le età, guidati da animatori

infantili qualificati. Per i più piccoli è a disposizione un parco giochi polivalente.

Campeggio Njivice

E-mail: reservation@kampnjivice.hr

reception@kampnjivice.hr

Tel: 00385 (0)51 846 168

Fax: 00385 (0)51 846 411

Primorska cesta bb, 51 512 Njivice

www.kampnjivice.com



Thetford forno 420: stile, comodità e semplicità

Thetford presenta il nuovo forno 420, creato per soddisfare le richieste di comodità domestica e ingombri minimi. "Tutti sappiamo dello spazio vuoto inutilizzato sopra il frigorifero. Il forno 420 fa di questa zona uno spazio funzionale" afferma Dirk Valder, responsabile del Product Management OEM Thetford.

Stile moderno

Il forno 420 si abbina perfettamente al frigorifero Thetford N3140 e l'insieme dei due prodotti crea una cucina dallo stile compatto e moderno. Sia il frigorifero che il forno, inoltre, hanno la possibilità di apertura dello sportello a destra e a sinistra ed hanno le maniglie coerenti nello stile e nel colore.

Il forno 420 è la soluzione che risolve al meglio esigenze opposte: utilizzo intelligente dello spazio, poiché contenuto in soli 420 mm di larghezza e comodità di avere un forno disponibile per ogni necessità.

L'ora della pizza

Il forno 420 è sinonimo di comodità e convenienza domestica. Grazie alla sua capacità di 23 litri, è grande abbastanza per cuocervi una pizza, perfettamente conservata nel frigorifero Thetford sottostante. Il forno 420 è estremamente silenzioso in quanto dotato di aperture in alto e in basso che ne consentono un raffreddamento naturale, senza bisogno di ventoline ed è stato concepito già nella sua versione standard con materiali anti vibra-

zione.

Manutenzione ultra-semplificata
Nella progettazione di questo prodotto, si è tenuto conto delle differenti esigenze di costruttori, rivenditori e clienti finali: da un lato è idoneo per una installazione ad incasso o sopra il frigo-

rifero Thetford N3140, dall'altro la fascia frontale amovibile rende particolarmente semplici le operazioni di manutenzione e assistenza. Infine, gli angoli interni dello stesso sono stati raccordati per facilitarne al massimo la pulizia dopo ogni utilizzo.



Serbatoi Thetford: Tutti con maniglia e rotelle!

I serbatoi di tutte le ultime toilette Thetford (C250/C260/C400/C500) sono progettati sin dall'origine con maniglia e rotelle per renderne più agevole il trasporto. Oggi, grazie ad una modifica studiata e realizzata da Thetford, anche i serbatoi a cassetta dei modelli C2/C3/C4 e C200 saranno dotati di maniglia e rotelle, perfettamente compatibili con le toilette già prodotte in passato ed installate sui veicoli. Da oggi, quindi, anche i possessori di una toilette C2/C3/C4 e C200 potrà spostare il proprio serbatoio con la massima facilità.

I nuovi serbatoi C2/C3/C4 e C200 con maniglia e rotelle saranno inseriti all'interno del Fresh-up Set, il famoso kit comprensivo di serbatoio, anello e coperchio della toilette e due additivi Thetford per la cura e manutenzione della toilette stessa, studiato per offrire alla clientela il rinnovamento completo della propria toilette.

Il Fresh-up Set è ora disponibile anche per la toilette Thetford C260

L'introduzione dei nuovi serbatoi delle toilette C2/C3/C4 e C200 con maniglia e rotelle non è l'unica novità di questa stagione, oggi infatti è disponibile nei negozi anche il Fresh-up Set per la toilette Thetford C260, corredato come sempre di anello, coperchio ed additivi.

A breve nei negozi.

I nuovi Fresh-up Set saranno di-

sponibili nei negozi a partire da maggio 2016.

Trova il rivenditore Thetford più vicino al seguente link: <http://www.thetford-europe.com/dealers-service-centres/>



Drew industries acquisisce Project 2000

Drew Industries Incorporated, uno dei principali fornitori di componenti per veicoli ricreazionali e case mobili, oggi ha annunciato che la società Lippert Components, Inc. (LCI®), direttamente controllata dal gruppo, ha acquisito Project 2000 S.r.l., un'azienda produttrice italiana di gradini motorizzati, variatori d'altezza per letti e accessori per veicoli ricreazionali con sede a Firenze.

“Si tratta di un passo importante per LCI” afferma Jason Lippert, Amministratore delegato di Lippert Components e Drew Industries. “Negli ultimi tre anni abbiamo lavorato incessantemente per stabilire una presenza consolidata sul mercato del caravanning in Europa. Il team, i prodotti e la visione innovativa di Project 2000 sono stati fattori determinanti nella nostra scelta di procedere all'acquisizione e siamo convinti che costituiranno un'ottima base di riferimento per LCI nel mercato europeo dei veicoli ricreazionali.”

Project 2000 è stata fondata nel 1995 da Davide Nardini e dalla moglie Susanna Azzolini dopo un'esperienza in camper in cui Nardini avvertì l'esigenza di avere un gradino di ingresso all'abitacolo più funzionale. Da lì a breve Nardini progettò un gradino motorizzato più efficiente, che venne rapidamente adottato dai costruttori europei di autocaravan. Nel corso degli anni i gradini di Project 2000 si sono evoluti fino a diventare un pilastro del mercato europeo e hanno aperto la strada



a prodotti ancora più innovativi. L'azienda ha avviato la produzione di supporti di montaggio per TV nel 2000 e nel 2004 ha iniziato a dedicarsi alla produzione di un sistema di variazione d'altezza per letti di alta qualità per l'ottimizzazione degli spazi e di cui oggi si avvalgono molti produttori statunitensi.

“Sono sempre stato interessato a migliorare l'esperienza di viaggio in camper” afferma Davide Nardini, amministratore delegato di Project 2000. “Sono stato attratto da Lippert Components proprio per il loro stesso desiderio di innovazione. Penso che le nostre aziende, insieme, daranno vita a progetti innovativi, che rappresenteranno alcuni dei migliori pro-

dotti sul mercato dei veicoli ricreazionali di Europa e Nord America per gli anni a venire.”

Si prevede che Project 2000 farà da trampolino di lancio per LCI nel mercato europeo dei camper” prosegue Lippert. “Il team di progettisti e ingegneri altamente qualificati di Project 2000 supporterà l'ingresso dei prodotti LCI, come i sistemi slide out, nel panorama europeo. Il punto di forza di LCI nel mercato del Nord America è sempre stato l'introduzione di prodotti innovativi mirati a rendere più agevole la vita in movimento. Puntiamo a introdurre altri prodotti e soluzioni nel mercato europeo, garantendo a Project 2000 tutte le risorse necessarie in tal senso”.

Hobby potenzia la produzione di parti in plastica

Cinque anni fa Hobby ha iniziato la produzione delle prime parti in poliuretano nel suo stabilimento di Fockbek producendo le mensole angolari per la nuova serie Premium. La tecnica di lavorazione di questo materiale permette di dare la tonalità desiderata agli elementi già durante la produzione, così che la vernice e la plastica si uniscano perfettamente in una connessione stabile e particolarmente resistente.

Dall'inizio del 2016 Hobby dispone di un impianto ancor più moderno per la produzione di componenti in PU in un reparto appositamente attrezzato. La gamma di prodotti si è ampliata e comprende un range di componenti molto diversi tra loro, tra cui anche i robusti passaruota che possono vantare un'efficace barriera contro i gli urti di sassi e detriti grazie all'impiego di plastiche ad alta densità.

Già da tempo l'azienda produce autonomamente i telai delle proprie caravan e anche alcuni componenti del mobilio attraverso Formlight GmbH, azienda controllata da Hobby e fondata nel 2013. Con ingenti investimenti in moderne tecnologie di produzione, Hobby ora ha incrementato ulteriormente la sua integrazione verticale e allo stesso tempo ha aumentato di sua indipendenza dai fornitori e dalla logistica. In questo modo, inoltre, Hobby salvaguarda posti di lavoro presso la sede aziendale Fockbek.



My Viesa sempre più portatile



Da oggi, il condizionatore evaporativo portatile My Viesa può funzionare senza tubo di collegamento per l'esterno. «È una soluzione che ci è stata suggerita anche dai nostri clienti – dice Alejandro Jacquet, direttore generale di Vigia Viesa Italy, azienda che distribuisce in Italia My Viesa – il funzionamento del nostro condizionatore evaporativo portatile è perfetto anche senza il condotto di aspirazione esterna. Lo dicono le nostre prove, ma lo confermano anche gli utenti, che stanno già utilizzando My Viesa con soddisfazione in questa modalità». L'uso del tubo di aspirazione è utile solo nelle applicazioni nautiche, poiché sottocoperta è presente generalmente una percentuale di umidità elevata, c'è un ricircolo d'aria insufficiente e non sempre è possibile aprire gli oblò. Che abbia o non abbia il tubo di aspirazione, My Viesa dimostra pienamente la sua efficacia e assolve al suo compito, quello cioè di fornire benessere creando un flusso d'aria fresca naturale, ecologico e con consumi elettrici bassissimi. Si può alimentare anche tramite la presa accendisigari. A bordo camper e caravan offre ottime prestazioni su veicoli compatti e in presenza di due persone al massimo. Ma le sue possibilità di utilizzo sono svariate: in casa, in ufficio, in barca, nel bungalow, nella mobilhome o anche in tenda. My Viesa è in vendita nei migliori negozi di attrezzature e accessori per il campeggio e la vita all'aria aperta. Maggiori informazioni su www.my-viesa.com.



10 - 18 SETTEMBRE
FIERE DI PARMA

Voucher
129€

**VIENI AL SALONE E RIPARTI
IN CAMPER A SOLI 129 EURO**

Approfitta
anche tu
dell'offerta!

**PRENOTA UN BUONO, RITIRALO AL SALONE, NOLEGGIA UN CAMPER
E PROVA PER UN WEEK END I VANTAGGI DEL TURISMO EN PLEIN AIR**

Acquista, dopo averlo prenotato, un buono da **€ 129,00** per un valore medio di 250 euro e utilizzalo in comoda libertà **dal 1° di ottobre 2016 al 31 marzo 2017**. Il buono da diritto al noleggio di un camper dal venerdì pomeriggio al lunedì mattina prenotandolo al Concessionario Assocamp più vicino a te individuato sul sito web o tramite il call center dell'iniziativa indicati sul buono.

Scopri su www.salonedelcamper.it le modalità di prenotazione e acquisto del voucher!



IL SALONE DEL CAMPER
CARAVAN ACCESSORI PERCORSI E METE



facebook



instagram



twitter

**SEGUICI
SUI SOCIAL**

WWW.SALONEDELCAMPER.IT



In
collaborazione
con:



Con il
patrocinio di:



Correggio e Parmigianino. Arte a Parma nel Cinquecento

Scuderie del Quirinale a Roma
Fino al 26 Giugno 2016

Di Guerrino Mattei

Le Scuderie del Quirinale a Roma hanno aperto una rassegna di opere dal titolo "Correggio e Parmigianino. Arte a Parma nel Cinquecento".

Già nell'enunciazione della raccolta si tratta di due artisti regionali che operarono nella città di Parma e dintorni a cavallo del Cinquecento. Morirono a distanza l'uno dall'altro di soli 6 anni: Correggio nel 1534; Parmigianino 1540.

Considerando che i geni artistici del momento erano Michelangelo Buonarroti (Caprese 1475 – Roma 1564) e Raffaello Sanzio (Urbino 1483 – Roma 1520), ben si comprende come certe "parentele" siano più che giustificate per dei "buoni pittori emiliani", che comunque hanno lasciato una significativa traccia in ordine alla timbrica del proprio lavoro.

Curata da David Ekserdjian, l'allestimento è in cartellone dal 12 marzo al 26 giugno 2016 e come bilancio di visitatori appare già fra gli eventi più visitati nella capitale dall'inizio dell'anno.

Girolamo Francesco Maria Mazzola, detto il Parmigianino, è documentato che nacque a



Parma nel 1503, mentre Antonio Allegri, detto il Correggio, è forse il pittore meno certifi-

cato, con nascita presunta nel 1489 secondo gli storici e critici: numerose sono le leg-

gende, affermatesi nei secoli sulla sua biografia. Il soprannome oltre che dalle origini gli derivò anche dalla corporatura minuta e dall'aspetto gentile. La mostra presenta al pubblico la straordinaria stagione dell'arte parmense della prima metà del Cinquecento, mostrando come la grande arte del Rinascimento italiano non si limitò esclusivamente al perimetro dei tre principali centri di Firenze, Venezia e Roma. Del Correggio - recatosi a Parma all'apice della carriera e rimanendovi per il resto della sua vita - sono presenti non solo una selezione di capolavori che mostrano la carica emotiva e la gamma di sentimenti espressi dal "pittore di immagini religiose", ma anche le opere di soggetto mitologico, che ebbero un'enorme influenza sugli artisti successivi. Del Parmigianino, la cui carriera lo vide attivo a Roma e a Bologna, sono visibili non solo le opere di soggetto religioso e mitologico, ma anche l'accento posto sugli spettacolari risultati ottenuti nel ritratto. Oltre ai due grandi maestri, protagonisti indiscussi del percorso espositivo, presenti anche dipinti e disegni di altri quattro artisti meno celebri ma non meno talentuosi della cosiddetta Scuola di Parma (Michelangelo Anselmi, Francesco Maria Rondani, Girolamo Mazzola Bedoli e Giorgio Gandini del Grano) a dimostrazione del fatto che uno degli effetti più notevoli

della presenza a Parma di Correggio e Parmigianino fu proprio l'emergere di una cerchia di allievi e discepoli. In questa sezione figurano anche numerose opere poco note: alcune praticamente inaccessibili perché conservate in collezioni private, altre inedite. Le testimonianze in catalogo (Skira Editore) del professor Ekserdjian, che ha dedicato gli ultimi trentacinque anni allo studio della Scuola di Parma, producendo numerose pubblicazioni di pregio ampiamente riconosciute, tra cui le monografie su Correggio (1997) e Parmigianino (2006), sono contributi importanti per lo studio dell'arte italiana del Cinquecento. Personalmente la visita non ha destato molte emozioni. In effetti si tratta, anche se di pregevole fattura, di pittura di maniera ove la gestualità dei personaggi è affidata alla scenografia preparatoria del fatto effigiato e non al pathos che il soggetto sia sacro che profano dovrebbe emanare. Come già detto Michelangelo

e Raffaello avevano già "cantato messa": questi egregi emiliani non sono altro che "devoti" chierichetti sull'altare della nostra arte rinascimentale.

*Scuderie del Quirinale – Roma
Correggio e Parmigianino.
Arte a Parma nel Cinquecento
12 marzo - 26 giugno 2016
Biglietti: intero € 12,00; ridotto
€ 9,50; ridotto 7-18 anni € 6,00
Ingresso gratuito fino ai 6 anni*



Il Palazzo del Quirinale

Di Rosanna Ojetti

Per esplicita volontà del Presidente della Repubblica un'ampia parte del Palazzo del Quirinale è stata aperta al pubblico. Un palazzo che racconta i secoli della storia di Roma, già sede del Papato e del Regno e, da quando è nata la Repubblica Italiana, luogo di rappresentanza della più alta carica dello Stato. Il Quirinale non è un museo, non passa di mano per diritto dinastico, ma accoglie un Presidente che rappresenta tutti noi ed eletto da una democrazia popolare. Giusto quindi definirla "la casa degli italiani".

La decisione presidenziale ha consentito, quindi, ai romani, agli italiani e ai visitatori stranieri di inoltrarsi



nel percorso delle meraviglie di questo Palazzo considerato fra uno dei più belli al mondo.

La decisione del Presidente, annunciata subito dopo la sua nomina, è operativa da alcuni mesi e, pare, che da allora più di 15.000 visitatori abbiano potuto accedere e godere delle bellezze di saloni, cortili, scuderie, guardaroba, gli angoli più suggestivi dei giardini, esplorare gli scavi archeologici e visitare l'Antiquarium con il suo patrimonio di arte e di cultura. Patrimonio di inestimabile valore espressione dell'operosità, della creatività e del genio degli italiani.

sità, della creatività e del genio degli italiani.

Piano piano, grazie anche alle spiegazioni accurate, il visitatore si sofferma estasiato ad osservare gli arredi che hanno visto il passaggio di ben 30 papi, quattro re e 12 Presidenti della Repubblica. Si può soffermare nello studio del Presidente (visto tante volte a Capodanno) ed esplorare il salotto dove vengono ricevuti i capi di Stato stranieri in visita ufficiale.

Proseguendo l'itinerario sono visitabili anche le sale delle carrozze reali dei Savoia, i filmati d'epoca girati in occasione di matrimoni reali e visite di stato nonché ammirare i pezzi di vasellame utilizzati in secoli di pranzi ufficiali.

Il Palazzo del Quirinale ha una storia plurisecolare e un patrimonio che appartiene alla Nazione, un patrimonio che i romani, gli italiani tutti e i turisti non devono mancare di vedere.

Per la visita il visitatore è accompagnato da un commento audio e può muoversi a piacere negli ambienti consentiti.

In libreria la 2^a edizione della Guida "Bucarest" Editore Morellini

Uscita da poche settimane in tutte le librerie nazionali, la seconda edizione della prima guida turistica in italiano sulla capitale della Romania, è già un successo, 160 pagine ricche di informazioni su tutte le zone principali di Bucarest con le loro attrattive, i dintorni e le possibilità di escursioni, spunti su come godersi la città quando piove, dove mangiare, dormire, fare shopping. In breve, tutte le informazioni utili per organizzare un viaggio davvero favoloso in Romania. "Bucarest, ha dichiarato l'Editore Morellini, è una delle mete più gettonate degli ultimi anni, dopo che la dinamica capitale romana è diventata destinazione di voli low cost dall'Italia. La nostra guida (pagine 160 – euro 12,90) scorterà il lettore in questa città ancora tutta da scoprire: dal Palazzo del Parlamento al Villaggio museo, dal Museo Nazionale di storia ai quartieri più eleganti. I migliori ristoranti e tutte le possibilità di alloggio in quella che fu definita la "Parigi dell'Est"



Dagli Enti e Uffici del Turismo Estero

Rubrica a cura di Antonio Castello

Innsbruck Tourismus lancia i tour dedicati all'architettura

Innsbruck Tourismus, in collaborazione con il centro di architettura Aut. architektur und tirol e la Tirol Werbung, ha creato gli Architek[tour]en, tour incentrati sul tema dell'architettura, consultabili sul sito internet www.aut.cc. Si tratta di escursioni a tema, che guidano i visitatori attraverso il paesaggio architettonico: muniti di cartine e di informazioni di base sui singoli edifici, sarà possibile seguire i tracciati proposti o creare invece il proprio tour personale. Il tour Not to Miss (da non perdere) collega tra loro le più belle attrazioni di Innsbruck e dintorni, tra cui il trampolino del salto con gli sci del Bergisel e gli impianti di risalita Nordkettenbahnen. Il circuito Innsbruck aktuell è concepito invece come una gradevole passeggiata per la città. Il tour Von Innsbruck nach Hall (da Innsbruck a Hall) conduce i visitatori attraverso il villaggio olimpico di Innsbruck e accompagna nella visita degli edifici della piccola comunità di Rum, per terminare poi nella galleria d'arte Salzlager di Hall. Il tour Rund um Innsbruck porta alla scoperta delle meraviglie architettoniche della periferia cittadina, mentre Bauen für Gäste (Edifici per gli ospiti) rivela le più attraenti strutture ricettive della zona e il percorso Berg auf, Berg ab (Su e giù dalle montagne) conduce a sorprendenti impianti di risalita e ad attraenti ristoranti montani. Ad uno dei più influenti architetti del dopoguerra è dedicato il tour Josef Lackner – ein Tiroler Architekt (Joseph Lackner, un architetto tirolese), mentre il percorso Neues Bauen in Tirol (Nuovi edifici del Tirolo) si configura come una panoramica dei più recenti edifici della regione.

Le Esposizione 2016 all'Israel Museum di Gerusalemme

Dall'archeologia, all'arte, all'architettura: si raccontano gli scambi e l'interculturalità che qui vive da millenni. Il Museo d'Israele, dopo la conclusione delle celebrazioni del 50° anniversario avvenute durante tutto il 2015, grazie al suo nuovo programma per le esibizioni nel 2016 abbraccia quest'anno tematiche che coinvolgeranno diversi continenti, generi e periodi storici.

Saranno quindi presentate mostre incentrate su artisti contemporanei internazionali e mostre che vorranno esplorare l'interculturalità dell'area. Elemento centrale della stagione 2016, è la mostra Il Faraone a Canaan: la storia non raccontata che per la prima volta espone i legami interculturali tra Egitto e Canaan durante il secondo millennio a.C. attraverso un'esposizione senza precedenti di oltre 650 manufatti antichi. Includendo oggetti scoperti in Egitto e Israele, la mostra evidenzia la reciproca influenza sulle pratiche rituali e sui linguaggi estetici tra queste due culture così diverse.

A L'Aja si può anche dormire in spiaggia

Un suggestivo pernottamento nella splendida natura del nord dell'Olanda, tra le dune e il mare. Fino ad ottobre 2016, gli amanti della natura potranno pernottare in deliziosi cottage sulla grande spiaggia sabbiosa di Kijkduin, località balneare che si trova a sud de l'Aia e seconda spiaggia di Den Haag (l'Aja) in grandezza, dopo quella di Scheveningen. I lussuosi bungalow sono stati progettati per venire incontro a tutti i gusti e offrono un soggiorno in mezzo alla natura, tra il mare e le dune, con vista sul mare del nord e con il centro de l'Aja a soli 30 minuti di bicicletta. Queste sistemazioni molto moderne, chiamate in olandese "Haagse Strandhuisjes", (tradotto 'casette sulla spiaggia di Den Haag), oltre ad usare energia pulita, sono costruite con materiali eco-sostenibili. Realizzate in legno, sono dipinte con colori caldi e arredate con cura in stile marittimo. Ogni bungalow può ospitare 4 o 5 persone, con 2 camere da letto, la prima con un letto doppio e la seconda con letto a castello. Sono provvisti di salotto con angolo cottura open space e bagno con doccia. Essendo ben isolati e con riscaldamento a pavimento, si prestano per pernottamenti anche durante il periodo autunnale. Gli alloggi hanno tutti l'accesso al WiFi.

Nasce in Svizzera un parco dedicato ad Heidi

Nel cantone svizzero San Gallo sono tutti pazzi per Heidi: arrivano un parco e due hotel a tema. La località alpina di Tannenboden, a circa 1.350 metri nella parte sudorientale del Walensee, ha deciso di investire in un progetto turistico dedicato alla pastorella svizzera più famosa del mondo. L'idea però non è di fare con-

correnza al “vero” paese di Heidi (Maienfeld, GR), distante una trentina di chilometri, che già attira circa 70 mila visitatori all’anno. Bensì di sfruttarne la sinergia. Almeno fino al 2029, anno in cui scade la licenza per il nome “Paese di Heidi”. Pertanto oltre al parco divertimenti e ai due alberghi da 180 posti letto ciascuno, verrà costruito un parcheggio sotterraneo di 400 posti e verranno potenziati gli impianti di risalita di Flumserberg, che così sarà in grado di trasportare fino a 4.000 persone all’ora. Il tutto per un investimento totale di 100 milioni di franchi. Il progetto, che dovrebbe concludersi entro l’estate del 2018, potrebbe attirare circa 200 mila turisti supplementari all’anno. Nel 2015, dei 35,6 milioni di pernottamenti negli alberghi svizzeri, 1 milione è stato registrato nel cantone San Gallo. Ma in realtà sono due anni che la zona soffre di una tendenza negativa, con un calo dei pernottamenti dal 2014 al 2015 pari al 6%, il peggior risultato dal 1992. E il progetto Heidi dovrebbe rilanciare il turismo locale e farlo uscire dalla crisi. Così almeno la pensa Heidiland Tourismus, con sede a Bad Ragaz (SG), che riunisce 17 comuni e si occupa del marketing sia per Maienfeld sia per il Flumserberg.

La Cechia ritorna imperiale

La Repubblica Ceca celebra, con un anno di festeggiamenti e il patrocinio dell’Unesco, il 700° compleanno del suo cittadino più illustre: l’Imperatore Carlo IV. A partire dal 14 maggio, giorno esatto della sua nascita, il Paese ha programmato una serie di appuntamenti che renderanno l’avvenimento indimenticabile. Si parte ovviamente da Praga, il cui monumento-simbolo è proprio il grande complesso del castello dove si potrà ammirare l’originale corona di San Venceslao, fatta realizzare appositamente in occasione dell’incoronazione a imperatore nel 1346 e che quindi a sua volta “compie gli anni” (670), esposta eccezionalmente al pubblico, insieme ad altri gioielli della corona boema. In mostra ci saranno anche lo scettro, la mela, il mantello e la spada. Se non riuscite a visitare l’esposizione di Praga, non disperate: fino al 28 giugno nel castello di Znojmo saranno esposte le copie fedeli, realizzate dai migliori mastri orafi d’Europa.

In questo periodo, comunque, tutto al castello di Praga (nelle sale espositive, nei palazzi, lungo il Vicolo d’Oro, nelle chiese) parlerà di Carlo, della sua vita e della sua epoca felice. Fino all’8 gennaio 2017, sempre nella capitale, al Museo Nazionale della Tecnica è aperta l’insolita mostra Civitas Carolina, incentrata sull’arte edilizia all’epoca del sovrano. In esposizione macchine edili del periodo, tra cui un ariete gotico e la ricostruzione di una gru di legno a trazione umana, la cui funzionalità è stata testata in importanti restauri. Altro momento clou di un calendario particolarmente intenso e animato proprio nella capitale, sarà ovviamente il 2 settembre con la rievocazione della cerimonia di incoronazione.

Il Prater di Vienna compie 250 anni

Disposto su un’area di sei chilometri quadrati, il Prater rappresenta la più vasta area ricreativa e il più esteso parco-divertimenti di Vienna. Quella che un tempo era una riserva di caccia imperiale degli Asburgo fu aperta al pubblico nel 1766 dall’imperatore Giuseppe II. Ricco il programma per celebrare l’avvenimento. Il Wien Museum Karlsplatz con la sua rassegna “Al Prater! Divertimenti a Vienna dal 1766” illustra fino al 21 agosto 2016 la movimentata storia del Prater. Il Museo Ebraico di Vienna dedica all’area la mostra-intrattenimento “Tra Prater e città. Le vie del divertimento! che ha luogo fino al 18 settembre 2016. E il Museo del Circo e dei Clown propone fino al 31 dicembre 2016 l’esposizione “Il Prater: un mondo delle meraviglie. 250 anni di Prater viennese”. Nel 1873 fu allestita al Prater l’Esposizione universale. Nel 1897, per festeggiare il 50esimo anniversario dell’ascesa al trono dell’imperatore Francesco Giuseppe, fu qui realizzata la Ruota panoramica. In occasione di feste era permesso sistemare al Prater stand e tendoni, molti dei quali divennero definitivi, creando il nucleo di quello che è il Wurstelprater, l’odierno parco dei divertimenti, con l’antico scivolo di legno, le storiche giostre per bambini, i moderni divertimenti e i numerosi locali. Il cosiddetto Prater verde, con i suoi viali, alberi e prati, continua ad essere un’area ricreativa molto apprezzata, dove si possono praticare anche attività sportive. Al limite del Prater si è stabilito nel 2013 il Campus WU dell’Università di Economia di Vienna, dove attendono i visitatori grandi esempi di architettura di Zaha Hadid Architecture, CRABstudio e Atelier Hitoshi Abe.

Dagli Enti e Associazioni di Categoria

Rubrica a cura di Antonio Castello

Assocamping-Confesercenti: il Ministro Franceschini non si dimentichi del Turismo: "Open air"

Quasi 2.700 aziende, 20 mila posti di lavoro, una capacità ricettiva di oltre un milione 400 mila posti letto, un giro d'affari annuo di circa tre miliardi di euro, considerando l'indotto. Sono i numeri del comparto turistico Open air, vale a dire campeggi e villaggi in Italia.

"Si tratta di numeri che non possono essere ignorati, sottolinea il presidente di Assocamping-Confesercenti, Monica Saielli, ed il potenziale di crescita può essere di particolare rilevanza, anche e soprattutto in riferimento ai turisti stranieri con forte capacità di spesa, che già oggi rappresentano il 50% delle presenze. In questo senso, aggiunge Saielli, sarebbe quanto mai opportuno che il ministro Franceschini ponga la doverosa attenzione ad una componente del turismo che ha grandi possibilità di sviluppo, ma che necessita di interventi importanti, quanto urgenti".

Il turismo open air, più di ogni altra forma di turismo, si fonda su una stretta relazione con il territorio e proprio questo rapporto rappresenta un indiscutibile volano di sviluppo per l'intero settore turistico. Numerose ricerche hanno dimostrato come le abitudini turistiche di italiani e stranieri stiano cambiando e come, al di là del fattore economico, una serie di elementi stiano aumentando l'appeal di questo tipo di vacanza. Si tratta di un diverso stile di vita sempre più improntato a libertà e semplicità, socializzazione e scambio di culture, sostenibilità ambientale.

"Tuttavia, precisa il presidente di Assocamping, affinché questa realtà ricettiva possa effettivamente rappresentare un progetto trainante per l'intero sistema turistico italiano e per il territorio in cui si manifesta, sono indispensabili provvedimenti che affianchino il settore in questa crescita, agevolandola e facilitandola. Mi riferisco alla necessità di una legislazione chiara, semplice, applicabile e coerente con l'obiettivo di consentire agli operatori di muoversi ed investire con maggiore certezza di diritto, soprattutto in campo paesaggistico ed urbanistico, al fine di velocizzare i processi di riqualificazione dei campeggi. In particolare, sottolinea ancora la Saielli, penso ad incentivi di carattere fiscale ed economico, a cominciare dalla previsione di finanziamenti a fondo perduto o agevolati volti a promuovere l'ottenimento del marchio Ecolabel (in Italia i campeggi che lo hanno ottenuto sono 26 su 2700). Ma penso soprattutto all'estensione del tax credit alle strutture ricettive all'aria aperta per interventi finalizzati a favorire la riqualificazione, tra i quali gli interventi di materia di energia e di prevenzione incendi. La politica, conclude il presidente di Assocamping, ha finalmente messo il turismo al centro della propria agenda per lo sviluppo del Paese, anche grazie all'impegno del ministro Franceschini. Ed il settore open air, per le sue grandi potenzialità di crescita, non può e non deve rimanere ignorato".

Secondo il TCI, il turismo italiano vale 67 miliardi di euro

Secondo il Rapporto sul Turismo, edito dal Touring Club Italiano, il nostro Paese si conferma tra le destinazioni di viaggio più desiderate a livello internazionale: per capacità attrattiva, ci troviamo in quinta posizione con 48,6 milioni di arrivi internazionali e le stime 2015 del World Travel and Tourism Council dicono che la nostra industria turistica vale 67,2 miliardi di euro (il 4,2% del Pil) che diventano 165,4 miliardi di euro (il 10,2% del Pil), se si considera anche l'indotto. Le ricadute sono molto positive anche in termini di posti di lavoro: 2,6 milioni gli occupati totali.

L'incoming si conferma ancora una volta il settore trainante: la spesa turistica degli stranieri nel 2015, per il quarto anno dal 2012, registra un record con quasi 36 miliardi di euro. Nonostante sono state registrate alcune situazioni negative, prima fra tutte la crisi dei paesi Brics, nonostante un peso ancora limitato sull'incoming, ha determinato in alcune aree del Paese (si pensi ai russi lungo la costa adriatica), segnali preoccupanti. Dalle situazioni geopolitiche registrate in particolare nei Paesi del Nord Africa, in Turchia e in Medio Oriente hanno, viceversa, creato delle opportunità e potrebbero avvantaggiarci come destinazione turistica. www.touringclub.it

Insediate la nuova Giunta Esecutiva di Federalberghi

Dopo il Congresso elettivo svoltosi a Sant Vincent lo scorso 15 aprile, che ha visto la conferma di Bernabò Bocca alla presidenza della più rappresentativa organizzazione di categoria, gli organi hanno proceduto a completare la composizione della squadra che guiderà la Federazione per i prossimi cinque anni. Giuseppe Roscioli è stato nominato Vice Presidente vicario. Gli altri Vice Presidenti sono: Paolo Corchia, Costanzo Iaccarino, Marco Michielli, Manfred Pinzger e Nico Torrisi. Giorgio Mencaroni ha avuto l'incarico di Tesoriere.

Gli altri componenti di Giunta Esecutiva sono: Francesco Bechi, Vittorio Bonacini, Alessandro Cavaliere, Alessandro Comoletti, Amedeo Faenza, Alessandro Giorgetti, Luca Libardi, Maurizio Naro, Paolo Rossi, Giammarco Giovannelli, Marcello de Risi (in qualità di Presidente dei Giovani Albergatori). Partecipano ai lavori anche: Francesco Caizzi, Vittorio Caminiti, Paolo Manca, Walter Pecoraro, Americo Pilati, Emiliano Pigliapoco, Paola Schneider ed Aldo Werdin (in qualità di Presidente del Collegio dei Revisori).

Assoviaggi-Confesercenti interviene sul Fondo di Garanzia: “Abbiamo trovato lo strumento assicurativo, ma ci serve tempo”

“Abbiamo trovato la soluzione per sostituire il Fondo di Garanzia pubblico per la tutela dei clienti delle agenzie di viaggio in caso di fallimento o di insolvenza, con uno strumento assicurativo privato, ma il ministero deve assumersi le proprie responsabilità e ci deve concedere almeno il tempo di organizzarci”.

Gianni Rebecchi, presidente di Assoviaggi-Confesercenti, a poco più di un mese dalla scadenza prevista per la chiusura del Fondo di Garanzia gestito dal ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo, chiede al Governo il tempo necessario per rendere pienamente operativo il nuovo strumento che offrirà alla clientela turistica le tutele che il fondo statale non è stato e non sarà più in grado di offrire.

“La chiusura del Fondo, spiega Rebecchi, ci ha messo in condizione di attrezzarci per fare noi quello che avrebbe dovuto fare lo Stato e per di più in tempi troppo stretti. Siamo riusciti a mettere in piedi un sistema che possa tutelare la nostra clientela e che possa permettere ai viaggiatori che hanno acquistato pacchetti turistici di partire tranquilli, senza la paura di sorprese e senza il rischio di perdere soldi. Ma almeno, sottolinea il presidente di Assoviaggi, ci diano il tempo necessario, legando la data di chiusura del fondo con quella del recepimento della nuova direttiva europea. Credo, conclude Rebecchi, che ciascuno debba fare la propria parte a tutela dei cittadini: noi l'abbiamo fatta e la stiamo facendo, ora chiediamo al ministero di fare la sua, cominciando con l'accogliere la nostra richiesta di apertura di un tavolo di confronto con le organizzazioni di categoria entro la fine del mese”.

Prossimi appuntamenti

A Dublino rivivendo l'Ulisse di Joyce



Il 16 giugno a Dublino si tiene il Bloomsday. Ovvero il giorno in cui Leopold Bloom, protagonista de *L'Ulisse*, innovativo e stilisticamente rivoluzionario romanzo di James Joyce, celebre scrittore irlandese trasferitosi poi in Italia a Trieste. Si potrà così rivivere quella giornata del 1904 ripercorrendo le azioni di Bloom in un originale "pellegrinaggio" tra locali e luoghi sparpagliati per tutta la capitale. Si incontreranno personaggi in costume e si assisterà a letture e spettacoli. In realtà il 16 giugno 1904 Joyce uscì per la prima volta con la sua futura moglie Nora Barnacle e scelse proprio quella data per ambientarvi l'avventura della sua creatura cartacea. Le celebrazioni durano dall'11 al

16 giugno e prevedono varie e speciali iniziative, a partire dalla colazione tipica irlandese da gustare nel James Joyce Centre, durante la quale i più arditi potrebbero ordinare il menù preferito di Bloom: spessa minestra di rigaglie, un cuore ripieno di arrosto e fette di fegato impanate e fritte. Il tutto inaffiato da una pinta di Guinness e con il coinvolgimento teatrale degli attori della celebre Gaiety School of Acting. Non mancheranno i tour organizzati nei pub frequentati in quella famigerata giornata da Leopold: dal Fitzgerald's per un lunch in abiti alla moda del primo '900 fino al "pub morale", Davy Byrne's, per un panino pomeridiano al gorgonzola e un bicchiere di Borgogna. E sarà l'occasione per

scoprire Dublino da un diverso punto di vista, facendo un salto indietro nel tempo e seguendo l'immaginazione di Joyce e le sue visioni della città. Le strade saranno poi invase dalla poliedrica compagnia teatrale Balloonatics e allora sembrerà di essere entrati nelle pagine dell'*Ulysses*. Se risulta difficile gestire tutte le 265.000 parole del romanzo, Brendan Kilty, proprietario della James Joyce House su Usher's Quay, ha una soluzione alternativa per apprezzare il libro: ascoltarlo dall'audiolibro, indossando le cuffie e lasciandosi trasportare dalla bellezza del flusso di parole magari passeggiando lungo il fiume Liffey che attraversa la capitale irlandese. Sito ufficiale: jamesjoyce.ie

Brisighella medievale e romantica

ROMAGNA- La Rocca fortificata che domina il borgo di BRISIGHELLA (a una dozzina di chilometri da Faenza) rivive le sue antiche origini medievali attraverso quattro intense giornate (da mattina a notte fonda) nelle quali il visitatore potrà fare un salto indietro nel tempo grazie alle animazioni, intrattenimenti, spettacoli a tema in programma.

Sotto la Rocca di Brisighella si passeggia tra nobili, soldati e artigiani rigorosamente in costume d'epoca.

Vi aspettano antichi mestieri artigiani e un accampamento militare tardo medievale ai piedi delle mura, esposizioni di armi dell'epoca e, dentro la Rocca, intrattenimenti con giullari, cantastorie e musicisti, duelli e scontri d'arme fra le migliori compagnie di rievocazioni storiche.

Al calare del buio la luce delle torce contrasterà con l'impeetuoso rullare dei tamburi, i duelli diventeranno scontri infuocati, le animazioni saranno puro spettacolo. Il 2 e 3 si terrà anche il primo Torneo d'arme "Castrum Gypsi", mentre sabato sarà rievocato un "assalto alla Rocca", che terminerà domenica, verso sera. Armigeri e spettatori si ritroveranno a pranzo e cena a banchettare insieme all'"Osteria medievale", appositamente costruita ai piedi della Rocca, con pietanze e sapor cucinati secondo gli antichi ricettari.

INFO: Pro Loco di Brisighella:

iat.brisighella@racine.ra.it , tel. 0546 81166.

Nella stessa BRISIGHELLA, un'iniziativa particolare, suggestiva e inedita animerà la serata di sabato 25 giugno. All'interno della manifestazione nazionale dei Borghi più belli d'Italia, nascerà un evento ideato dal ristoratore Nerio Raccagni, che vuole rilanciare una nuova identità del luogo e promuovere un'atmosfera romantica associata alle bellezze architettoniche proprie del borgo brisighellese. Suggerimenti come la passeggiata della Via degli Asini e dei tre pinnacoli rocciosi che dominano il Borgo, e su cui poggiano la rocca Manfrediana, la torre

dell'Orologio e il santuario del Monticino, luoghi che si conciliano perfettamente con gli ideali del romanticismo. E così, per la serata del 25 giugno l'atmosfera si farà intima e raccolta, un'illuminazione soffusa caratterizzerà le vie del centro storico, i ristoratori proporranno all'aperto una cena al lume di candela con menù ideati appositamente per romantici "tête à tête".

In programma anche lo spettacolo della Compagnia italo-spagnola di musica e danza "FlamenQueVive", che proporrà serenate, musica e balli in uno speciale incontro fra il linguaggio del flamenco e le sonorità del Sud Italia.



Fellini ritorna con il suo “CIRCO 8 e 1/2”

“AL MENI” a Rimini, fuori e dentro il Tondone e il Grand Hotel, con i cuochi più talentuosi, mercati, artigiani e gelati “stellati”

RIMINI- Provate a immaginare che per due giorni la via Emilia si trasformi in un enorme scivolo che raccolga e faccia scendere verso il mare tutte le eccellenze della Regione, pronte ad essere cucinate dalle mani (Al méni=Le mani) degli chef più bravi del mondo, sotto la guida del più premiato di sempre, Massimo Bottura. E' la riproposta di un “8 e 1/2” tutto gastronomico quella che sorgerà all'ombra del Grand Hotel dal 18 al 19 giugno dedicata anche all'altro cantore romagnolo, Tonino Guerra, autore della poesia romagnola “Al méni”, che dà il nome all'intera manifestazione.

Circo dei sapori, circo mercato con degustazioni, show cooking stellati, laboratori, incontri con autori ed esperti, mercati di produttori d'eccellenza, cibo da strada gourmet e laboratori artigianali. Cuore pulsante sarà il colorato tondone da circo, omaggio allo spirito onirico di Federico, che per due giorni si trasforma in una grande cucina a vista, dove Massimo Bottura chiama a raccolta 12 chef della regione Emilia Romagna per incontrare altrettanti giovani chef e chef internazionali. Incontri con “cibi da strada” speciali e tutti

romagnoli nel Circo, mentre sul Lungomare fino al porto è allestito un vero e proprio mercato delle eccellenze: un percorso del gusto fra piccoli e grandi produttori agricoli, presidi Slow food e mercati della terra emiliana romagnola. Una regione unica in Europa a vantare un paniere di 43 prodotti dop e igp, riconosciuta anche dai media internazionali come perfetta sintesi della migliore cucina italiana nel mondo. Non mancano, nel Circo, i vini del territorio, da degustare all'enoteca “Al Mèni” e scoprire il paesaggio più caratteristico della regione, insieme con il mare.

Sul Lungomare, si segue il percorso del gusto tra piccoli e grandi produttori agricoli. Contadini e vignaioli, casari e artigiani si incontrano per presentare e far gustare le 70 eccellenze dei fornitori top dei ristoranti stellati. Dal Pami-giano Reggiano all'aceto balsamico tradizionale di Modena, dal Culatello di Zibello al prosciutto di Parma, frutta, piada e Squacquerone, i pesci del nostro mare, i funghi e tartufi del nostro Appennino, lo scalogno migliore, il riso delle pianure ferraresi.

SPAZIO SLOW FOOD- Al pubblico, che sarà chiamato anche a mettere le mani in

pasta, saranno spiegate tecniche, storie, usi e costumi e stagionalità dei protagonisti delle nostre tavole. Previsti anche incontri con esperti, scrittori e curatori di alcune Guide Slow food e la presentazione del Consiglio nazionale Slow food che, a 30 anni dalla fondazione, si terrà a Rimini il 18 e 19 giugno, presenti i suoi 60 membri, per una riflessione sulla storia di questa associazione che ha rappresentato un baluardo nella difesa della biodiversità.

CIBO DA STRADA- Nella rotonda che circonda il Circo, tanti punti “Street food” gourmet con le eccellenze regionali, anche rivisitate, come quella della macelleria Zivieri con il suo “food truck” fra kebab di mora romagnola, panini e hamburger alla via Emilia. O come lo chef Alberto Faccani che con il suo staff regionale proporrà le specialità del ristorante Quintopiano e dell'Osteria La Sangiovesa, tanto cara a Tonino Guerra. Altra postazione sarà dedicata al gelato artigianale, dove trovare la bolognese Carpigiani con i suoi docenti dell'Università del gelato. Ricette esclusive per sorprendere il pubblico, come l'insolito accostamento preparato da Aurora Mazzucchelli, che proporrà un

ricordo d'infanzia con un cono di pomodori secchi.

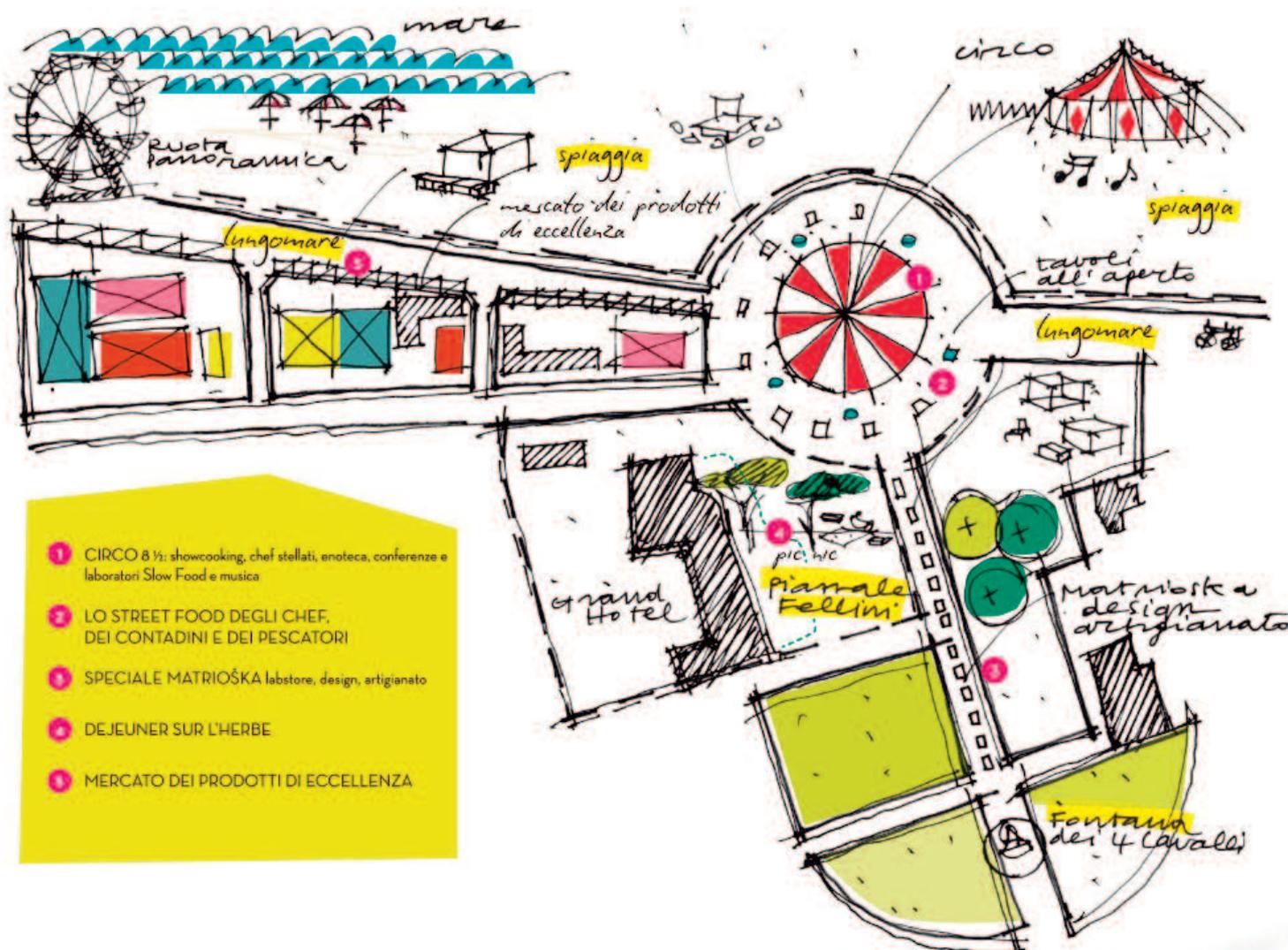
GLI ANTICHI PANI- Nel giardino di piazzale Fellini sarà preparata pane antico con 5 tipi di grano del terzo secolo e cotto in un forno celtico realizzato con le tecniche antiche basate sull'argilla cruda. Oltre alla dimostrazione al pubblico ci saranno anche laboratori

per adulti e ragazzi.

Pic nic stellato nei giardini del Grand hotel: è l'evento nell'evento. E' il "Déjeuner sur l'herbe" rivisitato domenica 19 dalle 10 alle 13 nei giardini dell'albergo liberty caro a Fellini, a cura di Claudio Di Bernardo, chef dello stesso hotel, in collaborazione con Massimo Bottura e con le mani dei

cuochi di "Al méni".

E per finire, lo "Spessore" al "Povero diavolo" di Torriana dal 21 al 24 giugno. Nei quattro giorni sfileranno in cucina 14 cuochi di varia provenienza legati da una comune filosofia di ricerca e stile esplorativo: una vetrina globale delle iniziative della cucina italiana contemporanea.



Il Comune di Bologna soffia su 900 candeline

Di Romina Rolfini

Il 15 maggio 1116 l'Imperatore Enrico V riconobbe ai "conci-ves" bolognesi una serie di prerogative con un diploma che è tradizionalmente considerato la base di legittimazione della loro organizzazione comunale. In pratica si trattò del primo riconoscimento ufficiale del Comune di Bologna. Naturalmente la comunità bolognese aveva alle spalle molti secoli di storia, dagli insediamenti protostorici a quelli etruschi, celtici e romani, dalla crisi tardoantica e altomedievale alla recente rinascita, ma da allora fu all'interno dell'organizzazione comunale che svilupparono forme e modalità di autonomia. Il filo conduttore con cui si caratterizzano i progetti e le iniziative del Nono centenario è il valore delle città nella storia d'Italia e d'Europa. Nel celebrare i nove secoli si vuole ripercorrere l'itinerario compiuto dalle tante generazioni che ci hanno preceduto per perseguire una rinnovata consapevolezza dell'identità comune, proiettarsi al futuro concretizzando le aspettative del presente e rendere accessibile la storia anche attraverso la conoscenza del suo grande patrimonio culturale e storico artistico.

Il Comune è la forma di organizzazione che nei primi secoli del secondo millennio molte comunità europee adottarono per governarsi in maniera autonoma. Fu il risultato dell'associazione volontaria di gruppi di abitanti in

centri rurali o urbani che riuscirono poi ad ottenere da un'autorità superiore il consenso giuridico-politico ai loro intenti di autogestione. Il diploma di Enrico V è il primo documento contenuto nel Registro Grosso del Comune di Bologna. E' in tale registro, conservato all'Archivio di Stato, che all'inizio del Duecento si raccolsero tutti i documenti che dimostravano i diritti del Comune. La parola-simbolo che è stata scelta per il Nono centenario è Concives: concittadini, cittadini che vivono insieme condividendo gli stessi spazi, servizi, opportunità, diritti e doveri ed ereditando e plasmando la propria identità civica.

Le celebrazioni non si svilupperanno solo sul filone della memoria, ma anche su quello della contemporaneità: i 900 anni sono infatti un ulteriore stimolo per il coinvolgimento dei cittadini più "giovani", cioè di coloro che hanno meno familiarità, non solo con la storia ed il patrimonio culturale di Bologna, ma anche con i suoi servizi ed opportunità, perché sono nati o giunti in città di recente.

Per festeggiare è stato organizzato un ricco calendario di iniziative che attraverso mostre, incontri, concerti coinvolge studiosi di chiara fama di atenei italiani e stranieri, insegnanti e studenti, associazioni, archivi, musei e biblioteche della città e dell'intera area metropolitana, chiamati a raccontare nove se-

coli di storia e a progettare insieme il futuro (<http://nonocentenario.comune.bologna.it>).

È aperta fino al 30 giugno la mostra "Dall'archivio fotografico Aldini-Valeriani (1865-1965)", al Museo del Patrimonio Industriale in via della Beverara 123, che documenta un secolo di storia della più antica scuola tecnica bolognese a partire da una suggestiva galleria di immagini storiche. www.museibologna.it/patrimoniindustriale

Per festeggiare il Nono centenario del Comune è disponibile la nuova Card Musei Metropolitan Bologna, in vendita all'Infopoint Bologna Welcome di Piazza Maggiore e nelle biglietterie dell'Istituzione Bologna Musei e del Teatro Anatomico dell'Archiginnasio. È l'abbonamento che offre accesso illimitato alle collezioni permanenti e ingresso a prezzo ridotto alle mostre temporanee di tanti musei della città e dell'area metropolitana (ad esempio: Egitto. Splendore millenario, Edward Hopper, Street Art – Banksy & Co. L'arte allo stato urbano). È personale e valida per dodici mesi a partire dalla data di attivazione. Il prezzo rimarrà 25 euro per tutto il 2016 e ridotto a 20 euro per: studenti universitari, Soci Coop, abbonati a Bologna Festival, Musica Insieme, ai teatri aderenti, Amici e Sostenitori della Cineteca di Bologna, possessori Card Opificio Golinelli, Member-

ship Card Genus Bononiae e Circuito Cinema Bologna. Particolare attenzione è riservata alle famiglie: l'acquisto di una card, infatti, è più conveniente per chi visita le mostre insieme ai bambini, con ingressi ridotti per bambini/ragazzi fino a 17 anni se accompagnati da adulti abbonati. Tutti i dettagli su www.cardmuseibologna.it

Dal 7 aprile apre la mostra "Il segno inciso di Giorgio Morandi. Matrici e stampe a confronto" al Museo Morandi fino al 26 giugno. Realizzata in collaborazione con l'Istituto Nazionale della Grafica di Roma, si propone di ricostruire l'iter incisivo di Giorgio Morandi, attraverso un accurato e selezionato accostamento di 14 matrici e delle corrispondenti stampe. A completamento del percorso, sono esposte la stampa raffigurante "Morandi che legge" di Carlo Alberto Petrucci, il quaderno delle tirature, alcune lettere del carteggio fra Morandi e Petrucci e il torchio di Morandi. Info:

www.mambo-bologna.org
 "Dieci parole per Bologna. Nove secoli di vita comunale" è l'esposizione aperta fino al 19 giugno alla Biblioteca dell'Archiginnasio. Una straordinaria selezione di documenti, libri, fotografie, mappe, racconterà a partire da dieci parole chiave la storia del Comune bolognese. Dieci parole per evocare le tappe più importanti, secolo per secolo, della vita sociale, culturale, politica ed economica di Bologna, dal 1116 a oggi, con l'obiettivo di leggere il passato alla luce delle aspirazioni e delle problematiche del presente ormai proiettato nella dimensione metropolitana. Ogni parola individuata sarà rappresentativa di un secolo in particolare, anche se il suo significato interessa più secoli. Così, Autonomia, la parola scelta per il XII secolo a rappresentare il rapporto del Comune con il Sacro Romano Impero, è un tema significativo anche nei confronti di altre entità istituzionali, dallo

Stato Pontificio a quello Italiano. Territorio indica il rapporto inscindibile che la città ha sempre avuto con la sua montagna, la collina e la pianura. Ragione è senz'altro la parola chiave del Settecento, sottolinea il contributo dato da Bologna nel campo della cultura, delle scienze, della tecnologia e dell'economia lungo tutta la sua storia e che le ha giustamente guadagnato il titolo di "dotta". Partecipazione (Duecento) e Indipendenza (Ottocento) sono legate al rapporto dei cittadini con le strutture politiche e le forme di governo, introducendo la parola chiave del Novecento: Democrazia, per arrivare alla decima parola, quella del futuro: Accessibilità. Quest'ultima è la parola scelta per indicare le maggiori sfide che si trova di fronte il mondo globale contemporaneo, una realtà che mai i nostri progenitori avrebbero immaginato, e che ci sollecita sui temi dell'integrazione, dell'accesso ai servizi indispensabili, dalla salute ►



▶ alla cultura, dal lavoro alla scuola, dall'assistenza al volontariato. La curatrice della mostra Paola Foschi illustrerà la mostra in un percorso guidato il 16 giugno aperto a tutti (incontro presso l'Ambulacro dei Legisti, www.archiginnasio.it – tel. 051 276811).

Dalla Rocca imperiale alla città del Comune è la mostra, aperta fino al 17/07/2016 al Museo Civico Medievale, che si propone di illustrare alcuni aspetti sociali ed artistici della città agli esordi delle sue istituzioni politiche e culturali. Particolare rilievo viene dato alla città delle Quattro Croci e al castello imperiale che i Bolognesi distrussero nel 1115 all'indomani della morte di Matilde di Canossa. La ribellione dei Bolognesi fu "ricomposta" nel 1116 dall'imperatore Enrico V con un diploma che favorì indirettamente l'affermazione del Comune. Questo documento, che convenzionalmente è considerato l'origine del Comune di Bologna, viene esposto in mostra nell'originale rilegato nel celebre Registro Grosso. Completano l'esposizione significativi manufatti dei secoli XI, XII e XIII, tra cui sculture, armi, oreficerie, documenti e codici miniati. www.museibologna.it/arteantica

Il 3 giugno alle ore 21 al si terrà "L'avidità sete. I Madrigali di Carlo Gesualdo" al Museo internazionale e biblioteca della musica in Strada Maggiore 34. Un racconto musicale di Sandro Cappelletto in occasione della rassegna "Nell'anno di... I musicisti raccontano i musicisti". Il concerto itinerante risuonerà

nelle sale del museo con i De Labyrintho: Nadia Caristi, Laura Fabris, Andrés Montilla-Acurero, Massimo Altieri, Walter Testolin. "Tanto grande quanto inquietante", così Igor Stravinskij definiva il genio musicale senza tempo del principe Gesualdo da Venosa. Il contrappunto tra la narrazione e le straordinarie voci a cappella di De Labyrintho ri-

crea uno spaccato dell'atmosfera che si respirava all'interno del castello nel quale Gesualdo viveva e in cui nacquero le sue musiche estreme, simbolo del cambiamento non solo artistico-espressivo, ma anche psicologico dell'Uomo di fine Rinascimento. Ingresso: € 10,00 intero / € 8,00 ridotto. Info: www.museibologna.it/musica.



Eventi nelle Marche



Pesaro - Mezzanotte Bianca dei Bambini

Torna, con la VII edizione la "1/2 Notte Bianca dei Bambini" il 17 e 18 giugno 2016 nel centro storico e nella zona mare di Pesaro. La città è pronta ad accogliere oltre 40mila visitatori. Sono previsti 50 spettacoli, e 40 laboratori che si susseguiranno dalle 18 alle 24. Pesaro sarà una città in cui passeggiare, in tutta sicurezza, nei percorsi attrezzati che andranno a formare un gigantesco spazio artistico, culturale, musicale e sportivo all'aria aperta: mini campi da gioco, laboratori didattici per imparare a costruire strumenti musicali, piccoli palchi in cui esibirsi. Da non perdere, le fattorie didattiche, i mercatini delle meraviglie, i gio-

chi del passato, le favole animate, gli spettacoli scenici, circensi e comici, i teatri laboratori, le performance itineranti degli artisti di strada. Appuntamenti no-stop dal pomeriggio fino alla mezzanotte quando i dodici rintocchi delle campane augureranno ai più piccoli una dolce buona notte!

Di seguito elenco manifestazioni in programma nei prossimi mesi nella provincia di Pesaro e Urbino

Ginnastica in Festa Kermesse sportiva della Federginnastica. Campionati nazionali di ginnastica artistica, ritmica e trampolino elastico con 10.000 atleti, dai 6 ai 16 anni, provenienti da tutta Italia. DATE: 17-26 giugno 2016 LUOGO: Fiera

di Pesaro (PU)

Carnevale estivo di Fano. Tre giorni di divertimento e festa lontano dalla stagione "canonica". DATE: 1-3 luglio 2016. LUOGO: Centro storico e zona mare di Fano (PU)

Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce. Fiera enogastronomica, laboratori e degustazioni. DATE: 8-11 settembre 2016 LUOGO: zona Lido di Fano (PU)

Fiera Nazionale del Tartufo Bianco di Acqualagna. Mostra Mercato di enogastronomia ed artigianato. DATE: 30-31 ottobre e 1,5,6,12,13 novembre 2016 LUOGO: Centro storico di Acqualagna (PU)

Hai la polizza del ca

TURISMO

presenta la sua nu



la polizza degli amici

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

NON FAI INCIDENTI DA 5 ANNI?

Tariffa camper per tutta Italia classi da 1 a 5

la polizza PIÙ ECONOMICA
con le MIGLIORI GARANZIE

non perdere

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

Camper in scadenza?

ITINERANTE

Nova convenzione!

Dorazio srl® ASSICURAZIONI

Amici di Turismo Itinerante

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

La polizza degli Amici di Turismo Itinerante!

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

info@turismoitinerante.com

l'occasione!

www.assicurazionecamperdorazio.it

L'opinione di Beppe Tassone

E splode la bella stagione e viene voglia di ragionare sul turismo all'aria aperta, sui mille cromosomi che porta al proprio interno, sulla voglia di libertà, sulla capacità di conoscenza, sulla forza di tutti gli elementi che lo compongono e sulla sua possibilità di registrare, anche nell'immediato, un forte sviluppo.

Basta si sappiano cogliere le tante opportunità che è in grado di assicurare e si cerchi di comprendere come il turismo del dopo crisi non potrà per nulla sovrapporsi agli stereotipi degli anni di fine dello scorso secolo.

Un turismo più responsabile, attaccato alla realtà dei territori, in grado di intessere rapporti con le realtà che vi gravitano e di diventare elementi di trasmissione e di propulsione per un'area sempre più vasta.



Le “micro isole” turistiche, quelle che si cercavano di realizzare negli anni novanta, ormai sono superate: immaginare recinti virtuali avulsi dalla realtà esterna non è possibile, lo sconsigliano anche le norme di sicurezza sempre più stringenti che debbono essere adottate a tutela delle persone. Appare dunque, in tutta la sua lucidità, come un progetto di territorialità sia l'unico in grado di avere un futuro certo e il turismo di movimento è il

meglio piazzato quando si tratta di creare sinergia tra territorio e persone che vi vivono stabilmente e turisti stanziali o occasionali che siano.

Se questo modello viene accettato e sviluppato, ne discende che il territorio deve aprirsi ad aree sempre più vaste ed essere in grado di moltiplicare l'offerta e la sua appetibilità.

Il rapporto tra offerta e costi diventa sempre più stringente, così come la capacità di offrire al turista situazioni sempre mutevoli, ma fortemente ancorate alla realtà dei luoghi e alla loro capacità di accoglienza.

Di qui la necessità di rapporti forti con le realtà economiche, con il mondo che amministra i luoghi e con il volontariato, vera spina dorsale (a costo zero) dell'offerta turistica.

Credo che in questo percorso aiutino molto gli esempi che giungono dai luoghi che hanno fatto uno sforzo per aprirsi sempre di più a un turismo responsabile e sostenibile.

Il nostro futuro passa da questa strada, vive di emozioni proprie e predilige la realtà al virtuale. Tocca a noi, che ben conosciamo le potenzialità del plein air, rispondere con prontezza all'appello che viene da milioni di turisti europei che portano il nostro Paese nel cuore, ma che non ne apprezzano l'ingessatura e la sua incapacità a cogliere l'attimo e a mettersi al passo con i tempi.

li itinerari Gustosi

territorio ♦ ambiente ♦ enogastronomia

Pizza
Napoli





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

I Bolognesi, ristoratori compresi, non hanno mai digerito gli "Spaghetti alla Bolognese". Motivo: l'amore sfrenato le "Tagliatelle alla Bolognese", ritenute dai gastronomi ortodossi locali la pasta asciutta simbolo della città. Gli antenati degli spaghetti sono i vermicelli che venivano prodotti dalla Sicilia al Piemonte. Alla fine del XVIII secolo, in provincia di Napoli i produttori di pasta secca di Gragnano e Torre Annunziata adottarono, per la lavorazione della pasta di grano duro, il torchio idraulico a trafila. Iniziò così l'era industriale della pasta secca compresi gli spaghetti, che nel napoletano, quando venivano conditi con la carne, era consuetudine chiamare "Spaghetti alla Bolognese", definizione tuttora utilizzata e che verrà assimilata anche nel linguaggio di tutti i popoli del mondo attraverso l'esportazione degli spaghetti industriali e di cuochi napoletani in ogni continente.



Nel frattempo, a Bologna dove si produce esclusivamente grano tenero - e non duro come invece è richiesto per la produzione degli spaghetti - prevale la pasta fresca o secca fatta in casa o prodotta artigianalmente. L'impasto è composto da farina di grano tenero e uova, nelle proporzioni di un uovo per 100g di farina.

le Tagliatelle, quando vengono condite con il ragù di carne, prendono il nome di "Tagliatelle alla Bolognese". La forbice ora è divaricata al massimo: all'estero imperano gli "Spaghetti alla Bolognese" e a Bologna, per amore delle "Tagliatelle alla Bolognese", gli Spaghetti sono tuttora all'indice. Sembra però che i tempi siano maturi per aprire un tavolo di consultazioni con l'obiettivo di diffondere gli "Spaghetti alla Bolognese" in città, a Bologna, presso i ristoranti. Potrebbero infatti, diventare una risorsa economica se utilizzati adeguatamente in chiave di marketing turistico per promuovere la nostra gastronomia. Ad esempio, agli stranieri che ordinano gli "Spaghetti alla Bolognese" il ristoratore potrebbe proporre un assaggio di Tagliatelle condite con lo stesso ragù e sentire il loro parere, oppure, consentire agli avventori, se non gradiscono mangiare pasta all'uovo, di optare per gli "Spaghetti alla Bolognese". Unico caso nella storia della gastronomia, gli "Spaghetti alla Bolognese" sono famosi un tutto il mondo pur non avendo una specifica ricetta di riferimento: si sa solo che il condimento deve contenere carne. Questo piatto si presta a tante variazioni, tutte legittime, tante quanti sono i cuochi che lo preparano. Probabilmente è il primo ed unico caso di piatto apolide a cui, se non altro, i bolognesi potrebbero offrire la cittadinanza onoraria. Gli "Spaghetti alla Bolognese" sono cittadini del mondo: non vanno sottomessi, inquadrati o ingabbiati in una rigida ricetta da depositare presso la camera di Commercio di Bologna, ma lasciati alla libera interpretazione dei cuochi locali, che di sbuzzo ne hanno tanto, e altrettanto dicasi dei cuochi all'estero. Mi risulta che tre cuochi bolognesi abbiano già rotto il cerchio di omertà che finora ha vietato ai ristoratori di inserire gli "Spaghetti alla Bolognese" nel menù. Forse il dado è stato tratto e il buon senso sta prevalendo sulla superbia. Chi vi scrive predilige le tagliatelle. Spesso, la domenica, produco manualmente l'impasto, tiro personalmente la sfoglia, la ripiego su se stessa, la taglio a fettucine sottili che cuocio e scolo quando vengono a galla, le condisco con il ragù fatto in casa, come prescrive la tradizione, le metto nel piatto e finalmente con gran gioia posso deliziarmi nel degustarle. Rispetto tuttavia chi desidera provare le stesse sensazioni assaporando un piatto colmo di Spaghetti di Gragnano o di Torre Annunziata conditi alla Bolognese. Saranno sempre "alla Bolognese," anche se ciò accade nei ristoranti della Thailandia di un'altra nazione del mondo.

Lamberto Selleri

Sommario

Gastronomia	pag. 84
Libri da gustare	pag. 93
Itinerari	pag. 94
Eventi gustosi	pag. 96

li itinerari
Gustosi

Mensile - Anno 22° - N. 241
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,
Romina Rolfini, Franca D. Scotti

Rodolfo Bartoletti, Domenico Carola,
Luca Dumini, 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.

Gelati e gelatai a Bologna

Testo e foto di Lamberto Selleri



Carmelo Chiaramia con Costanza Carli

Bologna la dotta ha come emblema il dottor Balanzone, burattino esperto di diritto.

Bologna la grassa ha come ambasciatori itineranti la mortadella e i tortellini e come ambasciatore creato all'estero "gli spaghetti alla bolognese", da sempre presenti nei ristoranti di tutto il mondo. Ahimè,

però, i gastronomi puristi bolognesi non concedono loro le credenziali e li boicottano e li rinnegano. Chissà perché?!

Bologna è anche il luogo dove si fabbricano le migliori macchine da gelato del mondo: mi riferisco alle aziende Cattabriga e Parmeggiani. Quest'ultima ha anche istituito al suo interno corsi professionali di qualificazione per gelatai che desiderano

migliorare o apprendere non il mestiere ma l'arte di produrre gelati.

Il passo è stato breve. A Bologna un tempo le gelaterie erano stagionali e chiudevano nei mesi invernali. Da alcuni anni restano perennemente aperte. Oggi se ne contano 47. Da un recente sondaggio svolto dai "blogger" risulta anche che i turisti sono invogliati a visitare

Bologna in particolare per il gelato artigianale che qui viene prodotto e ne restano entusiasti. Esistono due categorie di gelati: i gelati industriali che si comprano, ad esempio, al supermercato sono confezionati e sulla etichetta sono indicate le materie prime con le quali sono stati prodotti.

I gelati artigianali sono prodotti in laboratori spesso attigui alla gelateria e vengono venduti sfusi. In questo caso vi è l'obbligo di esporre in pubblico l'elenco delle materie prime utilizzate nella preparazione di ogni singolo gelato.

Gli artigiani gelatai possono utilizzare materie prime, semilavorati preconfezionati oppure materie prime fresche di stagione: frutta, frutta secca, uova, latte ecc.

Bologna non attira solo turisti amanti del buon gelato ma anche i più qualificati maestri gelatieri che desiderano cimentare la loro arte nella città famosa per la qualità dei gelati artigianali che vi si producono.

La "new entry" si trova in via Ugo Bassi all'ingresso del Mercato delle Erbe. Maestro gelataio è Carmelo Chiaramia, già titolare di gelateria a Udine e Varese. Un tempo acquistavano prestigio i fornitori della Real Casa, ma oggi non è più di moda. Chiaramia, però, con la modestia che lo contraddistingue produce in Vaticano i gelati per gli ospiti di Papa Francesco.

Queste sono le credenziali della gelateria "Officina Gelato Gusto



Riccardo Rivolta

Italiano" di via Ugo Bassi di Carmelo Chiaramia.

Realizziamo gelato artigianale fresco prodotto interamente nel nostro laboratorio.

La nostra produzione è a vista: i clienti possono vedere con i propri occhi come produciamo il gelato e quindi la totale naturalità del prodotto finale.

Non utilizziamo conservanti né

coloranti, nemmeno grassi vegetali idrogenati; non utilizziamo aromi di nessun genere, né naturali né artificiali: i nostri gelati hanno il vero sapore della frutta fresca che compriamo ogni mattina per garantirvi gusti freschissimi.

Selezioniamo personalmente le materie prime che utilizziamo, recandoci direttamente nei lu-

► ghi di origine per acquisire le migliori partite di prodotto.

La tostatura della nostra frutta secca viene effettuata direttamente da noi, nella nostra officina, sul prodotto che abbiamo scelto e acquistato (utilizziamo esclusivamente pistacchio di Bronte Dop, Nocciola di Cravanzana IGP e Mandorle siciliane).

Siamo fieri di collaborare con Coldiretti aderendo al circuito "Campagna Amica nel gelato", ci impegniamo a selezionare sul mercato locale quasi tutti i prodotti che usiamo per fare il nostro gelato.

Siamo certificati VEGAN OK.

Intolleranza al lattosio: produciamo anche una linea di gelato senza lattosio.

Intolleranza al glutine: proponiamo anche una linea di gelato pensata per chi ha problemi di Celiachia e siamo certificati AIC (Associazione Italiana Celiachia), per il momento nei punti vendita di Udine e Varese.

I nostri gelatieri fanno "rete": ogni giorno, le tre Officine Gelato Gusto Italiano, si sentono e si confrontano sulla scoperta di nuove ricette, sul miglioramento continuo nell'utilizzo di ingredienti e materia prima, per garantire al nostro consumatore una esperienza sempre al massimo degli standard olfattivi e gustativi.

La produzione dei nostri gelati cerca di seguire l'andamento delle stagioni ed è per questo che le nostre proposte di gusti variano ogni mese.

I gelati della Officina Gelato Gusto italiano



LE CREME:

Crema di latte, Pioggia di Modica, Pulcinella, Yogurt, Zio Gustone, Pistacchio Verde di Bronte Dop, Nocciola, Mandorla, Prima nota cacao, Giandua, Crema di mascarpone, Crema all'uovo, Tiramisù, Terza nota cacao.

I SORBETTI:

Mela e cannella, Limone, Pera, Fragola.

OLTRE IL GELATO.

Con la stessa filosofia e lo stesso impegno che mettiamo nella produzione del gelato, realizziamo anche altri prodotti tutti da gustare: Creme spalmabili,

Ghiaccioli, Granatine siciliane, Crepes, Frappè, Affogati, Cioccolata calda e la famosa Focaccia farcita al gelato.

OLTRE GLI SCHEMI.

Se la realizzazione di un gelato vi incuriosisce, se volete vedere come si fa a produrlo, passaggio dopo passaggio, lavorando con prodotti locali freschi, senza aggiunta di conservanti, coloranti o aromi, entro breve vi basterà una telefonata: avremo il piacere di condurvi attraverso una visita guidata utile a farvi conoscere meglio la nostra filosofia, il nostro modo di operare e di fare rete.

Torta di riso alla Bolognese

Testo e foto di Lamberto Selleri



Il riso è originario dalla Cina (circa 4000 a.C.). Attraverso India, Siria, Egitto, Marocco, Spagna ed infine Sicilia, è arrivato in Italia, dove veniva utilizzato come medicina o ingrediente nei dolci. Le prime testimonianze di coltivazione di riso come nutrimento, che risalgono al 1427, si trovano nel vercellese. Nel 1475 Gian Galeazzo Sforza regalò un sacco di semi di riso ai duchi D'Este: ebbe così inizio la produzione di riso nel ferrarese e fino al

1850 se ne coltivava una sola varietà, la Nostrale, con la quale certamente gli italici facevano i dolci di riso.

I bolognesi già allora preparavano una torta a base di riso che nel tempo assunse il nome di "Torta di Riso alla Bolognese". Oggi la tradizionale ricetta di questa torta è depositata presso la Camera di Commercio di Bologna e quindi a tutti gli effetti è entrata a far parte della tradizione gastronomica bolognese, come i tortellini

o le tagliatelle. Va precisato che le ricette della Torta di Riso alla Bolognese ancor oggi differiscono tra loro in riferimento alla esecuzione e la ricetta si tramanda in ogni famiglia da generazioni. Ho fatto questa doverosa premessa perché altrimenti non si spiegherebbe la competizione dal titolo "Regina dolce riso", che la Domenica in Albis (la prima dopo la Pasqua) si svolge a Zola Predosa presso l'Osteria del Pignotto (osteria-delpignotto.it tel. 051 61 66

► 987.) ed è organizzata dai gestori Antonio Carlotti e Franco Rinuto. L'obiettivo è quello di premiare gli esecutori delle tre migliori Torta di Riso alla Bolognese che partecipano alla gara. Questa disputa è arrivata alla settima edizione e trae origine dalla tradizione invalsa tra gli abitanti di Zola Predosa di preparare e mangiare a fine pasto questa torta il giorno di Pasqua e la successiva domenica (in Albis). Tutti possono partecipare a questo "torneo", anche i "forestieri". Non vi è nessuna formalità o regola se non quella di portare all'Osteria Pignotto, il sabato precedente, una ruola contenente una Torta di Riso alla Bolognese fatta in casa e ricevere in omaggio una bottiglia del vino dei colli Bolognesi il Pignoletto. Altra regola non scritta: possono partecipare solo torte eseguite in famiglia e non da professionisti quali pasticceri o fornai. Ogni anno sono circa 50 le



torte familiari che partecipano a questa gara e l'anno prossimo, se vorrai, anche la tua potrà partecipare a questa disfida. Vi domanderete, conclusa la gara, dove finiscano le 50 torte. Qui viene alla luce la parte più nobile di questa iniziativa: le torte vengono messe all'asta ed il ricavato viene devoluto in beneficenza alla FANEP, associazione Onlus che offre sostegno e cure di altissima qualità a minori affetti da patologie neuropsichiatriche, supportando anche le famiglie nel percorso di ospedalizzazione sia dal punto di vista pratico che psicologico. Anche in questo caso, come accade nelle migliori tradizioni sportive, l'importante è partecipare e non vincere. Quest'anno sono stati raccolti € 600. La domenica in Albis l'Osteria Pignotto viene presa d'assalto dal pubblico che vuole assistere alle fasi eliminatorie che precedono la nomina delle tre torte vincitrici e anche partecipare agli assaggi gratuiti e all'asta successiva. Primo classificato del 2016 è stato Andrea Cinti, seconda classificata Lucia Barbero, terzo classificato i dipendenti del Caminetto d'Oro che hanno gareggiato in forma privata. Ha consegnato le targhe ai vincitori il pasticciere Gino Fabbri, campione mondiale nella categoria pasticceria, titolo vinto nel 2015 a Lione, in Francia. Per coloro che non possono attingere ad una tradizione familiare nella preparazione della Torta di Riso alla Bolognese ma



vorrebbero partecipare alla gara, sempre a Zola Predosa c'è la pasticceria (in via Risorgimento n.165 tel. 051750155), già attiva nel 1912, ora gestita da Marinella Marsigli, quarta generazione di fornai pasticceri, che mette a disposizione di tutti la ricetta della Torta di Riso alla Bolognese, prodotta e venduta nella pasticceria da quando il bisnonno intraprese l'attività. Quando nelle abitazioni private era ancora un lusso possedere un forno a gas o elettrico, tutte le famiglie di Zola Predosa portavano le torte di riso fatte in casa dal fornaio, che le contrassegnava con una medaglietta e le cuoceva tutte insieme nel forno, dopo la cottura del pane. Ho assaggiato la torta di Marinella e vi posso assicurare che si riconoscono al naso e al palato i tipici aromi che sprigionano le classiche torte di riso tradizionali che si gustano a Bologna durante gli "addobbi" (si spongono drappi

colorati alle finestre). E' questa una ricorrenza religiosa bolognese a cadenza decennale durante la quale nelle famiglie che abitano nella strade dei quartieri dove si svolge la festa e conseguente processione degli addobbi è invalsa la consuetudine di offrire a parenti ed amici, che per l'occasione fanno loro visita, spicchi della torta preparata rigorosamente in casa utilizzando la ricetta di famiglia. Ora la Torta di Riso alla Bolognese si differenzia da quelle preparate nelle altre regioni in particolare per la consistenza dell' impasto e i tipici lievi sentori di dolce-amaro che si percepiscono al palato. Mi ero dimenticato di dirvi che è tradizione che ogni porzione di torta venga rigorosamente trafitta da uno stuzzicadenti che consente

di estrarre uno spicchio o rombo alla volta: anche questo fa parte della tradizione.

Pasticceria Marsigli di Zola Predosa

Ricetta e procedimento

Ingredienti per la Torta di Riso alla Bolognese

1 litro di latte fresco intero; 100 grammi di riso a grana piccola; 100 grammi di mandorle sbucciate; 100 grammi di cedro candito; 250 grammi di zucchero semolato; 50 grammi di vaniglia; 50 grammi di amaretti; 4 uova intere; buccia grattugiata di un limone; un po' di mandorla amara (o altro liquore a piacere); burro per ungere la teglia.

Procedimento:

Bollire il latte, quando bolle aggiungere il riso e farlo bollire adagio. Quando è cotto il riso

aggiungere le mandorle e il cedro tritati; fare bollire il tutto per 5 minuti. Aggiungere anche lo zucchero. Appena alza il bollore, spegnere tutto e fare raffreddare. Quando è tutto raffreddato sbattere le uova con la frusta (rossi e bianchi insieme). Aggiungere la buccia grattugiata del limone, unire gli amaretti sbriciolati, aggiungere un po' di mandorla amara (o altro liquore a piacere). Ungere la teglia con il burro, versarvi il tutto e mettere nel forno a 200° per circa 2 ore (la superficie della torta deve risultare di un bel bruno dorato). Sfnare e fare raffreddare. Spenellare la crosticina con mandorla amara (o altro liquore a piacere). Marinella potrà fornirvi utili consigli se la prima volta che la preparate in casa la torta di riso non viene alla perfezione.



Pizza Napoli, "Rossopomodoro" insegna

Testo e foto di Lamberto Selleri



Un gemellaggio impossibile tra Bologna e Napoli: Pizza Napoletana e Spaghetti alla Bolognese, entrambi i piatti italiani più conosciuti in ogni paese del mondo. Ma c'è un piccolo particolare: gli Spaghetti alla Bolognese sono considerati figli illegittimi, bastardi relegati a vivere da apolidi all'estero. In patria tacciati di impuri in quanto l'unica "pasta eletta" di Bologna sono e devono restare unicamente le Tagliatelle alla Bolognese. Ostracismo razziale? No! La solita ottusità provinciale.

Fallito questo ideale tentativo di gemellaggio, vi annunciamo una buona notizia. Nel cuore della gastronomia che conta a Bologna, mi riferisco al Mercato di Mezzo, la galleria "elite" che ospita le botteghe alimentari più qualificate del centro storico della città, da pochi giorni è presente, al piano superiore, della galleria un nuovo inquilino di prestigio venuto direttamente da Napoli: Rossopomodoro. Mi auguro che i bolognesi sappiano cogliere la differenza sostanziale che c'è tra le pizze "usa e getta", che solerti motociclisti recapitano a

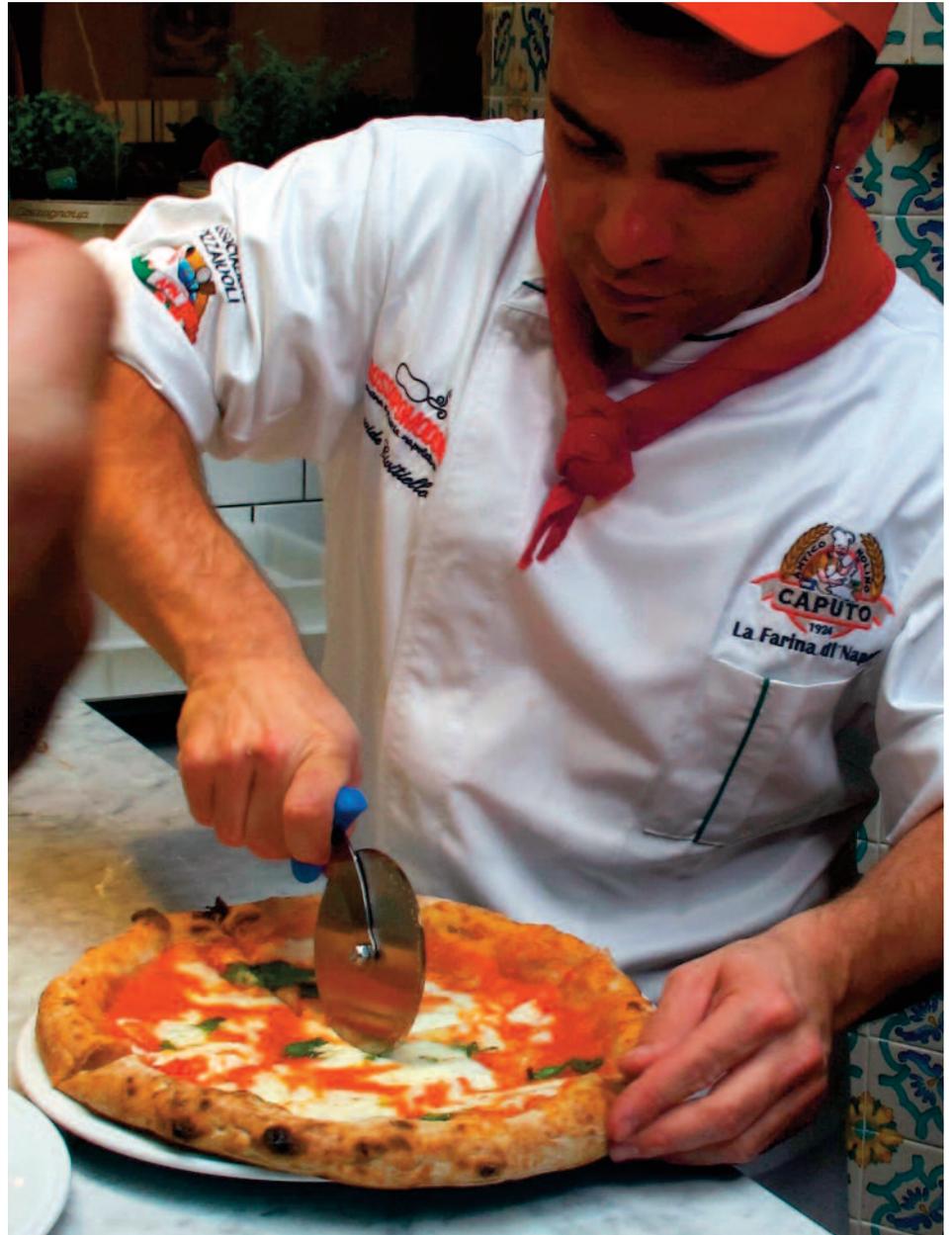
casa, e una vera pizza napoletana, preparata secondo i canoni dal Pizzaiolo campione del mondo, Davide Civitiello (Vedi Foto) che, a Bologna, ha presentato la pizza realizzata con la farina integrale n1. Titolo conquistato nel 2013 al "XII Trofeo Mulino Caputo" svoltosi a Napoli. Davide non si limita a prepararle, è anche istruttore nei corsi destinati a formare pizzaioli in famiglia e tenuti periodicamente in pizzeria per i clienti abituali. Chi afferma che arte e passione siano le uniche doti necessarie per realizzare una buona pizza,

dice parzialmente le verità. Forse questo accadeva nel secolo scorso.

Oggi, il pizzaiolo deve conoscere alla perfezione le caratteristiche organolettiche delle materie prime che utilizza, le leggi fisiche e chimiche che regolano la fermentazione e la formazione dell'impasto e possedere la manualità per preparare la pizza e cuocerla in un forno a legna.

85 pizzerie Rossopomodoro, il cui staff consta unicamente di pizzaioli professionisti, sono presenti in Italia e all'estero: a New York, Londra, Boston, San Paolo del Brasile, Chicago e Monaco.

Sono necessarie 24 ore affinché l'impasto "digerisca" l'amido contenuto nella farina e lo trasformi in zuccheri semplici alta-



mente assimilabili dall'organismo, in gergo si dice "maturi", e un minuto affinché si cuocia a 450° nel forno a legna. Questo è il biglietto da visita della pizza Rossopomodoro, che ha il pregio di non pesare sullo stomaco e di possedere caratteristiche di gusto e fragranza uniche. Ma noi, comuni mortali, vorremmo prepararci, in casa, una pizza che risulti avere le stesse qualità di quelle che mangiamo in pizzeria. Vi diciamo subito che

questo è impossibile se non siete in possesso di un forno che raggiunga i 400°, ma è possibile avvicinarsi a questa meta. Rossopomodoro non ha segreti e noi, volentieri, pubblichiamo qui di seguito la ricetta per la preparazione della Pizza Verace familiare, simile a quella che si mangia nella pizzeria Rossopomodoro al 2° piano del Mercato di Mezzo a Bologna. Se richiedi, i pizzaioli che operano nel Mercato di Mezzo sono ►

► sempre disposti ad elargire utili consigli. Il dialogo diretto pizzaiolo-cliente è una prerogativa Rossopomodoro che svela i "segreti" della preparazione della pizza alla napoletana. Ma non solo: Rossopomodoro ha promosso la stampa di cui riportiamo la fotografia, del volume, che ha per titolo "Il libro della Pizza"- Come prepararla a casa con i segreti e le ricette di undici grandi pizzaioli napoletani (Pagg. 170 - Mondadori Ed. - €19 in libreria e 17 € in pizzeria).

Pizza napoletana tratta da "Il libro della Pizza"

Ingredienti

(per 6 panetti)

700-800 g. di farina "00"

500 ml. d'acqua

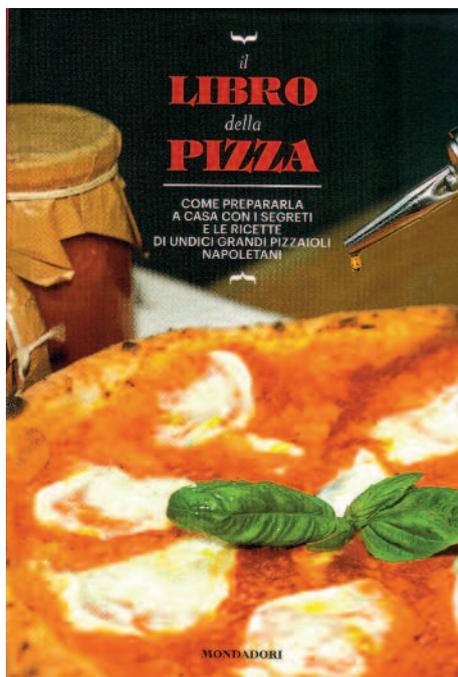
50 g. di semi di girasole o sugna o olio extravergine

30 g. di sale fino marino

15 g. di zucchero semolato

12,5 g. di lievito di birra

PREPARAZIONE DELL'IMPASTO

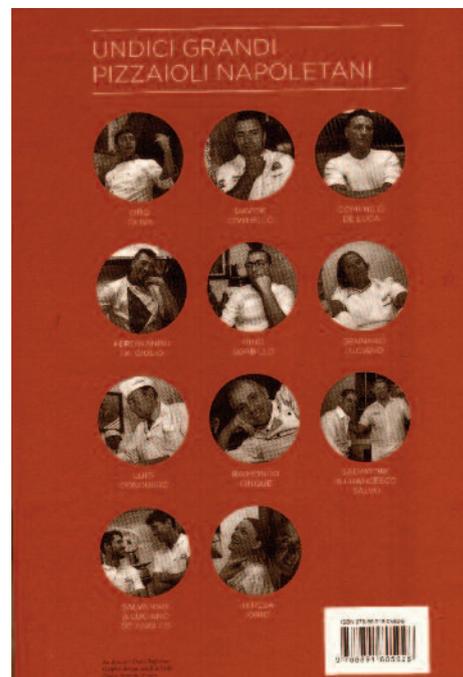


PER CASA

Versate 3/4 della farina in un recipiente grande. Quindi sbriciolate il lievito nella farina. Cominciate pian piano a impastare il tutto con le mani e mescolate con forza per evitare che si formino grumi. Versate la farina rimasta e continuate a lavorare con le mani fino a raggiungere il cosiddetto "punto di pasta". Ora mettete l'impasto sul piano di lavoro e continuate a impastare molto energicamente per 10 minuti fino a quando avrà formato una "maglia glutinica" di buona consistenza. Realizzate un unico grande panetto tondo e liscio e riponetelo a riposare nel contenitore o nella madia per 30 minuti.

FORMATURA O STAGLIATURA

Con un coltello dividete l'impasto ottenuto in 6 panetti di circa 230g. ciascuno. Arrotondateli lavorandoli bene con le mani e facendo fuoriuscire l'aria. Poneteli



ben distanziati in un contenitore per alimenti con coperchio e lasciateli lievitare e maturare per un'ora in un luogo fresco. In alternativa poneteli sul piano di lavoro coperti con un panno.

Questo tipo d'impasto può essere realizzato anche con la tecnica della lunga lievitazione a 7-8 ore, diminuendo il lievito di birra di 1,5 g. Con questo genere di lievitazione otterrete una pizza ancora più fragrante e assai più digeribile.

GRASSI E ZUCCHERO

Se usate il forno di casa, che non raggiunge le temperature del forno a legna delle pizzerie napoletane, una quantità minima di grasso nell'impasto (olio di semi, sugna od olio extravergine) aiuta a dare alla pizza più friabilità all'esterno e morbidezza all'interno. Per lo stesso motivo aggiungete anche un po' di zucchero nell'impasto: renderà la crosta più croccante e colorata.

Flos Olei 2016

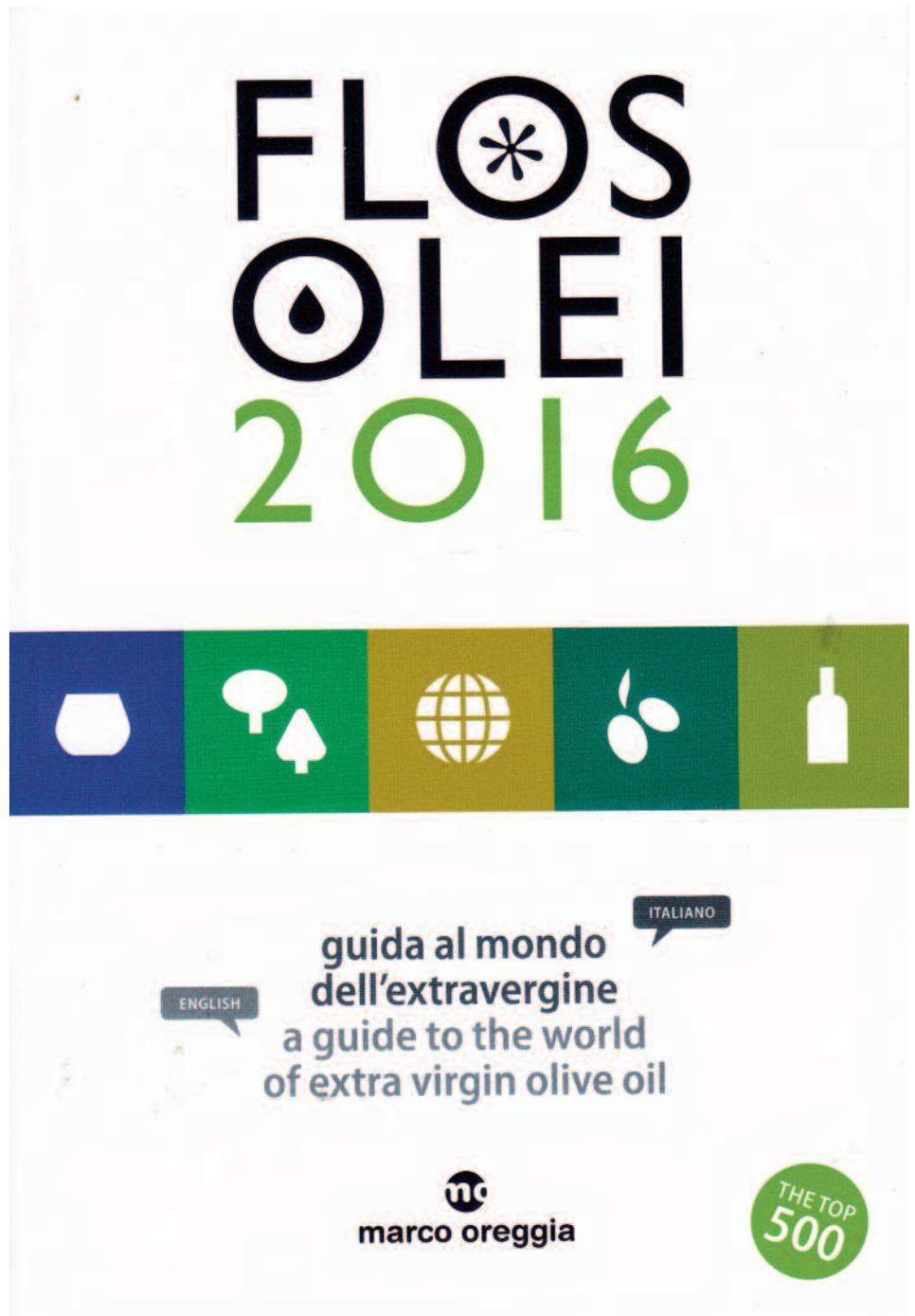
Di Lamberto Sella

autori Marco Reggia Laira Marinelli. Pagg 863. Editore Marco Reggia . €35

Una Guida unica nel suo genere, dal carattere marcatamente internazionale e realizzata in doppia lingua (italiano-inglese). Si presenta come uno strumento di conoscenza e divulgazione del meglio delle realtà produttive di tutto il mondo che vuole entrare nelle case dei consumatori, sia nei paesi tradizionalmente produttori, sia in quelli dove c'è soltanto consumo.

La Guida si propone come mezzo di informazione, completa e trasparente, utile tanto per gli appassionati e neofiti di tutte le età quanto per gli esperti: produttori, importatori, distributori, tecnici. Attraverso l'assaggio e la selezione di migliaia di campionature i curatori portano a conoscenza del lettore le migliori aziende produttive a livello mondiale, guidandolo nella scelta orientata all'eccellenza e nella scoperta che sono ormai abbattute le frontiere della qualità e che si ottengono ottimi risultati produttivi in tutti e cinque i continenti.

Le aziende sono raccontate in 500 schede in cui viene descritto il loro prodotto migliore,



dopo essere stato selezionato da un panel ufficiale di Esperti Assaggiatori. Altri 192 extravergine provenienti dalle stesse

strutture che, pur non prescelti sono comunque segnalati, completano la rassegna, per un totale di 692 oli presenti.

Il Grand Tour enogastronomico della Svizzera

“Dai laghi orlati di palme ai grandiosi paesaggi glaciali, dai paesini medievali alle moderne città pulsanti: il Grand Tour of Switzerland dà l’accesso a un’incredibile varietà di attrazioni, la cui densità non si ritrova in nessun altro Paese. Non deve stupire, quindi, che così tanti viaggiatori del Grand Tour si siano “Innamorati della Svizzera”

Di Antonio Castello

Recita così lo spot ideato da Svizzera Turismo per lanciare l’ennesima proposta di viaggio nel piccolo ma incantevole paese alpino. La campagna promozionale è partita da Roma, dove nello storico e blasonato Circolo Tevere Remo, Armando Troncana, Direttore dell’Ufficio Svizzera Turismo in Italia, con Piccarda Frulli e Laura Zancolò dell’Ufficio romano, hanno tenuto una conferenza stampa di presentazione. “Un itinerario circolare, ha dichiarato Troncana, lungo oltre 1.600 chilometri da percorrere in auto, moto o camper, con tratti anche in bicicletta o facendo trekking attraverso 45 tappe tra paesaggi montani, laghi e fiumi”. La grande novità di questo Gran Tour è quella di essere stato dedicato a due eccellenze del Paese transalpino: l’enogastronomia e l’acqua, con una immensità di proposte curiose e innovative che non potranno non stuzzicare la fantasia del viaggiatore. Dalla constatazione che in tutta la Svizzera ci sono agricoltrici e



donne rurali che accolgono e rifocillano abitualmente nelle loro case ospiti provenienti da ogni parte Svizzera ed anche dall'estero, è nata l’iniziativa “Swiss Tavolata: a tavola con la nonna di Heidi”. L’idea è semplice. Si va sul sito e si prenota un brunch, di sabato o di domenica, nelle abitazioni di contadine e di imprenditrici agricole che appaiono in un apposito elenco e sparse su tutto il territorio. L’occasione rappresenta una esperienza indimenticabile, il costo è contenuto, si potranno gustare prodotti genuini e, soprattutto, sarà il modo per tra-

scorrere un momento di pace e di relax facendovi raccontare storie e aneddoti legati alla vita dei campi.

Lungo i 1600 chilometri dell’itinerario, i suggerimenti sono davvero tanti. Come quello che consiglia di fermarsi presso l’Abbazia di Bellelay, vicino a La-Chaux-de-Fonds, dove fin dal XII secolo, i monaci producono uno straordinario formaggio, il Tete de Moine, un tempo utilizzato come moneta di scambio nei commerci. Oppure nella Valle dell’Emme, dove si produce l’Emmentaler, altra icona svizzera, dove la ditta Kambly, da tre

generazioni, produce biscotti rinomati in tutto il mondo. o, ancora, percorrere il sentiero della Vite che si snoda da Twann e Ligerz, o avventurarsi in un Trekking del Whisky che si sviluppa attraverso due itinerari con 9 o 27 tappe, con visita e "assaggi" di altrettanti tipi di whisky. Se questo può valere in generale per tutto il Paese, non mancano poi le proposte regionali. A Lucerna, Max Chocolatier, nel centro città, vende 2009 creazioni originali, come le praline allo zenzero e alla banana, fatte con ingredienti naturali e selezionati. Sempre nella Regione di Lucerna e più precisamente nei pressi del comune di Svitto, troviamo un'altra eccellenza: il Kirsch, un distillato a base di ciliegie, usata per preparare torte. A Brunnen, non lontano dalla fabbrica Victorinix, la distilleria Dettling vende kirsch cos'è pregiati che nel 2015 è entrata a far parte della World Class Distillery per l'ottava volta. Il segreto sta nella tecnica di distillazione, scoperta già nel 1867 dal fondatore, Franz-Xaver Dettling, e nella selezione del frutto che deve essere maturo al punto giusto. Lugano consiglia un soggiorno presso due strutture: l'Hotel The View dove si può vivere una esperienza gourmet a 360° e l'Hotel Belvedere, recentemente ristrutturato, dove, presso il Ristorante Fontana, viene proposto dallo chef Bruno Hurter un menù "lago, monti e tartufi", rispettoso della sostenibilità ambientale. Ad Airolo, in-

vece, chi vorrà scoprire come nasce uno dei prodotti più tipici e pregiati del Ticino, potrà farlo direttamente, con le proprie mani, sotto la guida di un esperto casaro. I prodotti così confezionati verranno messi a stagionare nelle cantine del caseificio ed una volta raggiunta la giusta maturazione, verranno spedite direttamente a casa (il servizio è però limitato al territorio svizzero). In questo modo, ogni "casaro per un giorno" ha l'opportunità di toccare con le proprie mani e deliziare il proprio palato con la propria creazione. Il Caseificio dimostrativo del Gottardo si trova ai piedi del passo omonimo, sulla strada della Tremola. Mentre in Engadina le proposte sono due: percorrere la Via Gastronomica, a sua volta con due opzioni, di due ore o cinque ore: la prima porta verso la Val Fex, la seconda, al lago Sgrischus e al Piz Chuern per gustare piatti tipici come la pasta di castagne con funghi porcini o la polenta con formaggio. L'altra proposta è

quella di vivere una giornata indimenticabile in una delle tante Stivas che si trovano sparse per la regione, dove le materie prime utilizzate in cucina provengono esclusivamente da contadini e piccoli produttori. Il 2016 rappresenta per la Svizzera un altro anno storico: dopo 17 anni di lavori, il prossimo 11 dicembre entrerà in funzione il tunnel ferroviario del San Gottardo che, con i suoi 57 chilometri, sarà la più lunga galleria al mondo. Prima che ciò avvenga, però, le FFS consentiranno al pubblico di vivere una esperienza davvero indimenticabile: dal 2 agosto al 27 novembre, infatti, un treno speciale, il "Gottardino", porterà i passeggeri a profondità da record. Presso la stazione di Sedrun, è prevista una fermata e, a 800 metri sottoterra, una visita guidata illustrerà le dimensioni del gigantesco sistema di cunicoli. Naturalmente il numero di biglietti è limitato e chi vorrà vivere questa straordinaria avventura si deve affrettare.



Forlimpopoli vuol dire Artusi

20^a festa dal 25 giugno al 3 luglio

Forlimpopoli (Fc) – “La pace domestica sta attorno alla cucina”. Così scriveva un corrispondente a Pellegrino Artusi in una lettera datata un secolo fa, custodita a Casa Artusi, uno dei tanti tasselli del grande mosaico de “La scienza in cucina e l’arte di Mangiar bene”. In quelle sette parole c’è l’essenza di quanto avviene nella città natale del gastronomo dal 25 giugno al 3 luglio 2016: il cibo non solo come nutrimento ma convivialità, cultura, condivisione. Sono gli ingredienti della XX edizione della Festa Artusiana, che fa di Forlimpopoli il centro di gravità della cucina italiana.

Nove giorni di degustazioni, spettacoli, concerti, incontri, mostre, dove le strade vengono rinominate e i vicoli e le piazze si caratterizzano come veri e propri

percorsi gastronomici. Imponenti i numeri di questo appuntamento che festeggia il ventennale: oltre 150 appuntamenti fra laboratori e degustazioni; una ventina di incontri imperniati sulla cultura del cibo; una serie di mostre sul tema del cibo; il coinvolgimento di una sessantina di ristoranti tipici allestiti appositamente per la festa, e che si aggiungono a quelli già attivi a Forlimpopoli; 150 mila presenze nell’ultima edizione, cifra record.

Ma attenzione, guai a considerare la Festa Artusiana come momento di sola degustazione e abbondanza di cibo. L’evento da sempre affianca il cibo inteso come piacere del palato, alla riflessione culturale, sociale ed economica della tavola, in compagnia di studiosi, appassionati,

docenti universitari e anche semplici curiosi. Se ciò che mangiamo è un atto culturale, la scelta pone degli interrogativi sull’uso consapevole del cibo. E non a caso il filo conduttore di questa edizione è la cucina sostenibile, la lotta allo spreco, l’utilizzo degli avanzi, ideale proseguito della riflessione avviata un anno fa a Expo.

Olindo Guerrini- La Festa Artusiana omaggia anche la figura di Olindo Guerrini nel centenario della sua morte con un convegno che ricorda l’amicizia tra l’intellettuale romagnolo e il gastronomo di Forlimpopoli: “Artusi, Guerrini e la rifondazione della cucina italiana”. Sabato 25 giugno a Casa Artusi confluisce il meglio della cultura gastronomica italiana per una riflessione e tutto campo sulla cu-



cina sostenibile: Massimo Montanari, Alberto Capatti, Piero Meldini, Andrea Segrè, Roberto Balzani, Lisa Casali.

Premio Marietta- La città natale dell'Artusi omaggia, infine, le Mariette di oggi. Uomini o donne non fa differenza, l'importante è essere cuochi dilettanti animati dal sacro fuoco per i fornelli e realizzare un primo piatto ispirato al celebre manuale artusiano. Tutto questo è il Premio Marietta, il concorso nazionale promosso dal Comune di Forlimpopoli, in collaborazione con Casa Artusi e l'Associazione delle Mariette, dedicato alla celebre governante del gastronomo. La partecipazione è gratuita, in palio 1000 euro offerti da Conad.

Le iscrizioni al concorso sono aperte fino al 6 giugno 2016: tutte le ricette devono pervenire al Comune di Forlimpopoli (P.zza Fratti 2, 47034 Forlimpopoli) indicando "Premio Marietta". La ricetta può essere inviata anche via mail all'indirizzo: info@festartusiana.it



festartusiana.it
Per partecipare occorre inviare una ricetta originale di un primo piatto (pasta fresca o secca o riso) eseguibile in un tempo massimo di due ore. Requisito indispensabile, la presenza di riferimenti alla cucina domestica

regionale, alla filosofia e all'opera dell'Artusi, tanto negli ingredienti quanto nella tecnica di preparazione e di presentazione. La partecipazione è esclusivamente riservata a cuochi dilettanti. Una giuria di esperti selezionerà, fra tutte le ricette pervenute, le cinque finaliste. I cuochi finalisti saranno invitati a cucinare i loro piatti, come di tradizione, durante la Festa Artusiana. Per il vincitore in palio un premio di 1.000 euro, mentre tutti i finalisti riceveranno 5 Kg di pasta, messi a disposizione da Conad.

Ufficio Cultura tel. 0543-749234-5 (orario 8-13; durante la Festa 16-21).

Mail: info@festartusiana.it promozione@comune.forlimpopoli.fc.it - www.festartusiana.it www.forlimpopolicittartusiana.it



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

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

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

50 itinerari gustosi
 territorio • ambiente • enogastronomia



Tra i vulcani dell'**Auvergne**

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