

TURISMO

Anno 22°
Ottobre 2016

al'aria aperta 244

CAMPEGGIO E TEMPO LIBERO: IL MAGAZINE DELLA VACANZA IN LIBERTÀ

20
anni insieme
TURISMO ITINERANTE




Cuneo:
quell'angolo a occidente

Castiglione della Pescaia e Follonica:
due perle della Maremma

Lubecca:
Patrimonio della Umanità

La madrina e i suoi camper

NEWS - ATTUALITÀ - ON THE ROAD - APPUNTAMENTI - RUBRICHE

all'interno la rivista

Il itinerari
Gustosi

FIAT DUCATO CAMPER MORE THAN FREEDOM



TRAVELLING WITH CONFIDENCE



CAMPER
ASSISTANCE

00800 3428 1111

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



SITO WEB
DEDICATO

www.fiatcamper.com

Scopri il mondo
dei servizi esclusivi
Ducato Camper



FIAT CAMPER
MOBILE APP

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



BTS

Soltanto Fiat Ducato è concepito fin dall'origine e in tutti i dettagli come base per camper. È scelto dai costruttori europei più apprezzati e da 35 anni ti dà la libertà di andare dove vuoi. Oggi ancora di più: con i 4 nuovi motori Euro 6 da 130, 150 e 180 Multijet₂, cilindrata 2.300 cm³, disponibili con il cambio robotizzato Comfort-Matic, e il nuovo 115 Multijet, 2.000 cm³ a 6 marce esclusivamente per i Camper Van, puoi scegliere il motore e cambio più adeguato alla missione del tuo camper, guidare meglio e divertirti di più. Con Fiat Ducato e con la gamma di servizi esclusivi Fiat Professional per chi viaggia in camper, sei libero anche da tutti i pensieri. Per questo Fiat Ducato ti dà più che la libertà!



www.fiatcamper.com



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

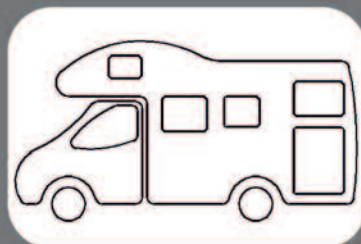
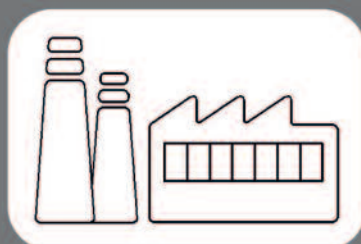


tecnoled

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

CAMPER: la carica degli 8 milioni

Sono 8 milioni i camper, fra italiani e stranieri, registrati l'anno scorso in giro nella nostra Penisola. Il "Mondo TURIT" non è più un modo di dire. E' la realtà documentata dal SALONE che alla Fiera di Parma ha vissuto un'edizione straordinaria, ottenendo un successo di pubblico, di affari e di eventi spettacolari quanto singolari nella decina di giorni di metà settembre. Insomma, tutto il mondo ha partecipato ad una rassegna che ormai fa parte del carnet non solo italiano, ma europeo e globale.



Un carnet alimentato da proposte, programmi, successi e territori sempre più "gettonati": da quello delle regioni italiane, con la solita ma sempre più efficace Emilia Romagna, cui dedichiamo un ampio resoconto a parte, e con le care, martoriate Marche, Abruzzo, Lazio e Umbria devastate dal terremoto. Regioni piccole e grandi hanno viaggiato con soddisfazione lungo i percorsi tracciati dai camper, dalle organizzazioni del turismo all'aria aperta, dai media all'interno e fuori il Salone.

Un Salone in cui siamo entrati anche con il nostro Gruppo editoriale, a festeggiare i primi Vent'anni di "TURISMO ITINERANTE", nato ad Ancona e allargatosi in ogni dove, supportato anche dalle pubblicazioni cartacee e on line "TURISMO ALL'ARIA APERTA" e "GLI ITINERARI GUSTOSI", i mensili fiori all'occhiello dell'Editore CLAUDIO D'ORAZIO. Il quale non si è sottratto mai, dal 10 al 18 settembre, al contatto con gli operatori e con un pubblico sempre più interessato alla vita su quattro ruote, alle vacanze verdi e in libertà, alle "chiocciolate" targate "tempo libero", ai loro accessori, al mercato e all'offerta turistica.

Giunto quest'anno alla settima edizione parmense, dopo i grandi successi di Rimini, il Salone è diventato "universale" e si presenta con dati ufficiali su cui posa le robuste radici. In Italia, il settore "Caravanning" conta oltre 5.500 addetti e genera annualmente un fatturato di 700 milioni di euro nel comparto, facendo rientrare il nostro Paese stabilmente tra i migliori produttori europei. 12.406 camper prodotti nel 2015, con un incremento del + 41 % rispetto al 2014.

Non sono cifre "sparate" dagli interessati. Sono il consuntivo dell'APC (associazione produttori caravan e camper), per la quale sono quasi quattro milioni i "passaggi" annuali italiani e altrettanti quelli stranieri, delle casette su gomma lungo le strade della Penisola. Il mercato suggerisce altri dati confortanti, che fanno ben sperare di poter alleggerire la stretta della crisi economica italiana. Le esportazioni, nell'ultimo triennio, sono aumentate del 35 %, a testimonianza dell'indiscussa qualità dei prodotti Made in Italy, molto apprezzati all'estero per il design innovativo e per le avanzate tecnologie costruttive.

Dati confortanti, che però devono essere il trampolino per rendere la nostra vita sempre più verde e libera!

Riccardo Rolfini

Mensile - Anno 22° - N. 244
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
lselleri@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.



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

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

| Installazione dei sistemi AKS, ATC, Mammut

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

| Installazione sospensioni integrative e sistema ACS



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

www.al-ko.it

Sommario

News	pag. 8
News sulla circolazione stradale	pag.22
On the road - Italia	pag.24
On the road - Estero	pag.34
News dal mondo del caravanning	pag.38
Prossimi appuntamenti	pag.44
Eventi e mostre	pag.50
Assocamp	pag.55
A.C.T.Italia	pag.56
Dagli enti e uffici del turismo estero	pag.58
Dagli enti e associazioni di categoria	pag.60
L'opinione di Beppe Tassone	pag.64
GLI ITINERARI GUSTOSI	pag.65

TURISMO

all'aria aperta



Salone del Camper



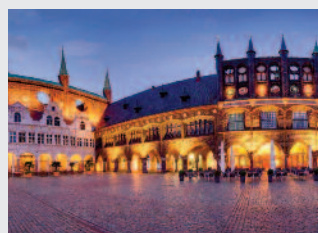
Vacanza itinerante in auto



Cuneo



Maremma



Lubecca

A Parma in libertà

Boom di presenze e affari - Premi alla Romagna



PARMA-II Salone del Camper è stato la manifestazione del settore più importante d'Italia, tra le più innovative al mondo. Ha presentato tutte le novità, le anteprime, gli accessori, le attrezzature e, soprattutto, le tante opportunità che solo il "turismo in libertà" può offrire. Alla cerimonia inaugurale, madrina la bella Maddalena Corvaglia, fotografata per noi da STILLLIFE-Parma, fra caravan, camper e tante sorprese. Protagonisti alla cerimonia i presidenti di Fiere Parma Domenico Auricchio, dell'Associazione Produttori caravan e camper APC Jan De Haas, e lo Staff di "Turismo Itinerante" guidato dal nostro Editore Claudio D'Orazio. Ma il vero protagonista è stato il camper.

A Parma ce n'erano per tutti i gusti: "chioccioline" con antenne paraboliche che si muovono da sole per cercare la posizione migliore mentre il camper è in movimento, enormi telecamere di parcheggio integrate, proposte di convenzioni, assicurazioni, affiliazioni a organismi destinati a rendere più facile e

sicura la vita del camperista. Ma il turismo all'aria aperta non vive di solo camper, dà spazio alla famiglia, agli animali domestici, alla cultura e alla ricerca di luoghi e territori ospitali e consigliati. E vuole emozionare, offrendo ai visitatori esempi di aree dedicate alle attività di famiglia, e invitandoli allo Spazio





Agorà, piazza tematica sugli argomenti più attuali, legati a questa tipologia di turismo. Ma anche "turismo green" e incontro con l'Unione Ristoranti Buon Ricordo. Poi, spazio all'avventura, come il convegno di Desertica e la presentazione del Mondo di Overland e sulla Via della Seta da Venezia alla Cina. Non può, naturalmente mancare un accenno alla presenza della grande gastronomia italiana. Numerosi i centri di assaggio e gli stand dedicati agli "itinerari della gola", con particolare attenzione a quelli parmigiani con possibilità di assaggi e acquisti di prodotti tipici, messi a disposizione da nota aziende come l'"Antica Corte Pallavicina" dello chef stellato Massimo Spigaroli, e l'Hostaria "Da Ivan" l'istrionico oste di Fontanelle, paese natale dello scrittore Giovannino Guareschi, con la sua "Salumoterapia". Momento importante del Salone, la premiazione dei vincitori. ▶

Telair

AIR CONDITIONER



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

20
anni insieme
TURISMO ITINERANTE



► tori del “Bando APC dei Comuni del turismo all’aria aperta” alla sua 15° edizione. I riconoscimenti e premio in euro sono andati a: per la categoria Nord, a S. Arcangelo di Romagna, in



provincia di Rimini, caratteristico borgo storico e città natale di Papa Clemente XIV. Per il Centro ha vinto l’Ecomuseo delle Alpi Apuane, comprendente un gruppo di Comuni di Massa Carrara e Lucca, nella caratteristica cornice della Lunigiana, in Toscana.

Per il Sud e Isole, è stato proclamato il comune di Santa Giusta in provincia di Oristano, “Unica cittadina litoranea premiata, in rappresentanza dell’isola al centro del Mediterraneo.

Per la categoria “Ristruttura-

zione e implementazione”, il premio dell’APC è tornato in Romagna, essendo stato designato al comune di Riolo Terme di Ravenna, definita dalla giuria: “meta frequentata dai turisti in libertà per le note Fonti”. I Comuni vincitori si sono aggiudicati un monte premi collettivo di di 80.000 euro, assegnato “per realizzare un’area di sosta attrezzata per i veicoli ricreazionali, in ognuno dei quattro territori comunali celebrati per il 2016 dall’ APC, associazione produttori caravan e camper.

Emilia Romagna protagonista a Parma

PARMA- L’Emilia Romagna ha partecipato al Salone del Camper, ospitando i visitatori nello stand regionale dell’Unione di prodotto Appennino e Verde, e della Costa adriatica e, presentando le sue proposte di viaggio fra natura, arte, cultura, enogastronomia, divertimento e, naturalmente, di turismo in libertà. Non solo cultura ma

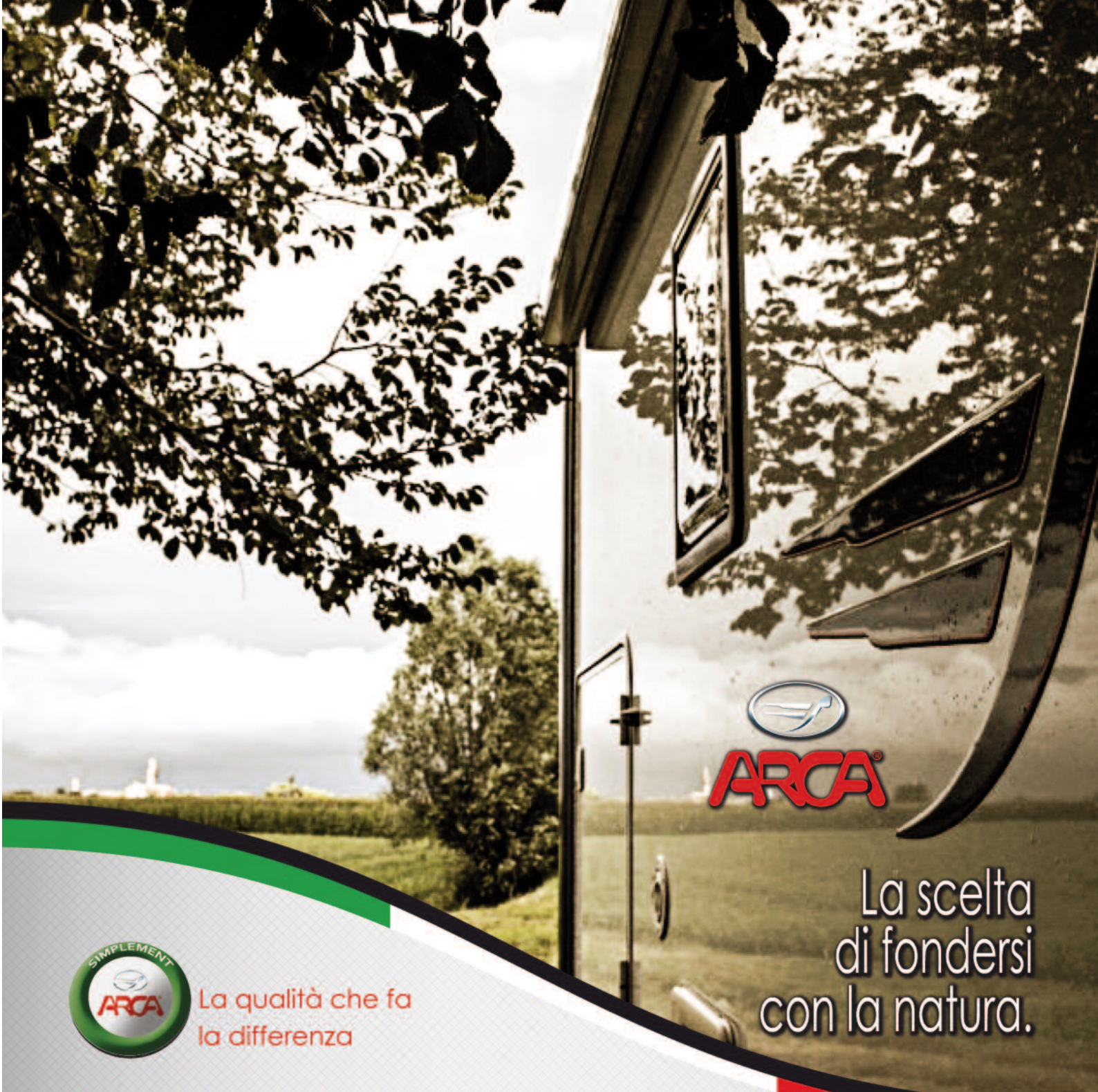
anche degustazione di prodotti tipici ed animazioni per bambini.

INFO : www.appenninoverde.it
- www.adriacoast.com

In Emilia Romagna le aziende “en plein air” sono 129, con quasi novantamila posti letto, e tante aree di sosta sparse nei parchi nazionali e regionali, relax in riva al mare tra spiagge e pinete. Tour d’arte e di cultura. Itinerari

fra 23 Castelli e Rocche, fra cui quella della Famiglia Addams televisiva, e viaggi enogastronomici di eccellenza lungo le antiche Vie dei pellegrini.

“Sono molto soddisfatto di questa collaborazione fra Appennino e Costa nell’ambito del turismo slow e all’aria aperta che apre una frontiera allargata della promozione regionale” ha commentato, in chiusura del Sa-



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



► lone, Pierluigi Saccardi presidente dell'Unione Appennino Verde. "L'Emilia Romagna ha sostenuto Livia Zanetti presidente di APT Servizi- offre la sua grande capacità di accoglienza e organizzazione, diversificando l'offerta anche nei periodi fuori dalla stagione estiva, per presentare tante nuove opportunità di vacanze dalla montagna al mare, tutto l'anno, anche nella stagione attuale che si colora e profuma dei sapori dell'autunno".

In regione, le aziende dell'open air sono 129, con quasi 90.000 posti letti. Annualmente, gli ospiti sono circa seicentomila, per oltre cinque milioni di presenze (i dati sono di FAITA- Federcamping E.R.). Il viaggio in camper o in tenda è amato da tanti appassionati che scelgono le destinazioni lungo la Via Emilia per la grande organizzazione, accoglienza e per la qualità del prodotto. Ci si può inoltrare nelle aree naturali dell'Appennino tosco-emiliano-romagnolo, rilassarsi sulle spiagge della Riviera emiliano-romagnola e trovare occasioni di svago e cultura.

La Riviera ha completato la sua ricca proposta "plein air" presentando il suo territorio con 46 tra camping e villaggi turistici, 80 aree di sosta per camper, occasioni sportive e di benessere, con bike, nordic walking, sailing, canoa, fitness, pesca e equitazione. Fra le altre novità c'è la sempre maggiore sensibilità per l'ambiente. Sempre più strutture stanno investendo risorse e adottano ini-



ziative per ridurre al minimo l'impatto ambientale, in modo da far vivere all'ospite una vacanza in piena armonia con la natura: detergenti biodegradabili, raccolta differenziata, prodotti enogastronomici del territorio, bicicletta a disposizione per ridurre l'utilizzo dell'auto durante il soggiorno.

In salone, l'Associazione Castelli del Ducato di Parma e Piacenza ha promosso tra i camperisti il proprio Circuito di 23 castelli, pacchetti per visite e consumazioni, nonché iniziative come l'animazione nella Rocca San Vitale con la Fami-

glia Addams, e la festa dei più piccoli con il "Fantasy medievale" al castello di Varano.

La vacanza all'aria aperta significa anche trekking e camminate spirituali. La cooperativa Cento Laghi ha presentato, infine, la Via del pellegrinaggio regionale: il Cammino sulla via di Linari nell'Alta Val d'Enza parmense, entrata in attività dal 20 agosto scorso, e sta lavorando al Calendario eventi del 2017 lungo questo antico itinerario della Fede e alle proposte di ospitalità, accompagnamento, attività didattiche e tematiche.

TTG Incontri a Rimini

A Rimini Fiera l'appuntamento più importante in Italia e fra i primissimi in Europa per la filiera dell'industria del turismo, dell'Ospitalità e dell'Outdoor.

TTG Incontri (Data: 13-15 ottobre 2016); è il principale marketplace del turismo B2B in Italia. E' l'evento clou dell'anno per il settore, la fiera in cui tutta l'industria dei viaggi (nazionale e internazionale) si riunisce per contrattare, fare networking, at-

tivare nuovi business, confrontarsi, trovare nuove idee. Si svolge in contemporanea con: SIA GUEST, il Salone Internazionale dell'Accoglienza e SUN, il Salone dell'Outdoor. La formula innovativa che concentra in un'unica location e in tre giorni tutta l'offerta per il turismo, l'accoglienza e il tempo libero, crea efficaci opportunità di networking tra chi realizza il prodotto e chi lo distribuisce.

Rimini Fiera attende nelle tre

giornate oltre 63.000 operatori professionali, 1000 buyers da 85 Paesi.

Un pubblico che incontrerà la proposta di 3.000 espositori, 130 destinazioni italiane e del Mediterraneo con le loro proposte turistiche, le forniture e le tecnologie alberghiere, le strutture e l'arredo di spazi esterni. TTG Incontri, SIA GUEST e SUN sono raggiungibili direttamente in treno grazie alla stazione di linea.

THETFORD
Loving leisure



Scegli il meglio, scegli Thetford

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



Salone del Camper 2016: chiusura da record anche per questa 7^a edizione

Di Carmen Somma



chìo, l'onorevole Tiziano Arlotti, ha parlato dell'imminente entrata in vigore dei decreti attuativi per gli incentivi alla rottamazione dei vecchi camper, prevista dalla Legge di Stabilità governativa. Soddisfazione è stata espressa da Jan de Haas, presidente dell'APC, l'Associazione Produttori Caravan e Camper, che ha stilato gli incoraggiati dati del Rapporto Nazionale 2015, accogliendo la notizia con entusiasmo. Di seguito, Antonio Cellie, AD di Fiere di Parma, ha evidenziato il ruolo chiave del settore camperistico nel comparto turistico, affermando che: "Il turismo all'aria aperta si sta imponendo come il vero trend-setter del turismo mondiale: è sostenibile, destagionalizzante e delocalizzante, quindi nel medio e lungo periodo ha grandi vantaggi rispetto alle forme più tradizionali di viaggio". Centinaia i veicoli esposti negli ampi padiglioni di Fiere di Parma, tra cui novità assolute e curiosità, presentate dagli oltre 300 espositori, che hanno attirato grandi quantità di pubblico. Numeri di assoluto rispetto anche per il "Rental Pack" di APC, con più di 2.000 voucher

Nuovo primato per il Salone del Camper che anche quest'anno ha chiuso i battenti registrando un ottimo afflusso di pubblico, ha infatti, raggiunto quota 127.000 visitatori, superando i 126.000 della scorsa edizione. È questa la conferma di come le tantissime presenze abbiano chiaramente manifestato il loro

gradimento e premiato la formula ormai consolidata della kermesse di settore più importante d'Italia. Che si trattasse di un'edizione fortunata, lo si è capito dall'inizio, quando durante lo svolgimento della conferenza stampa inaugurale, aperta come sempre dai saluti del presidente di Fiere di Parma, Giandomenico Auric-



► venduti per vivere l'indimenticabile esperienza di viaggio all'aria aperta grazie al noleggio di un veicolo per un weekend al prezzo vantaggioso di soli 129 euro. A rendere più spettacolare la



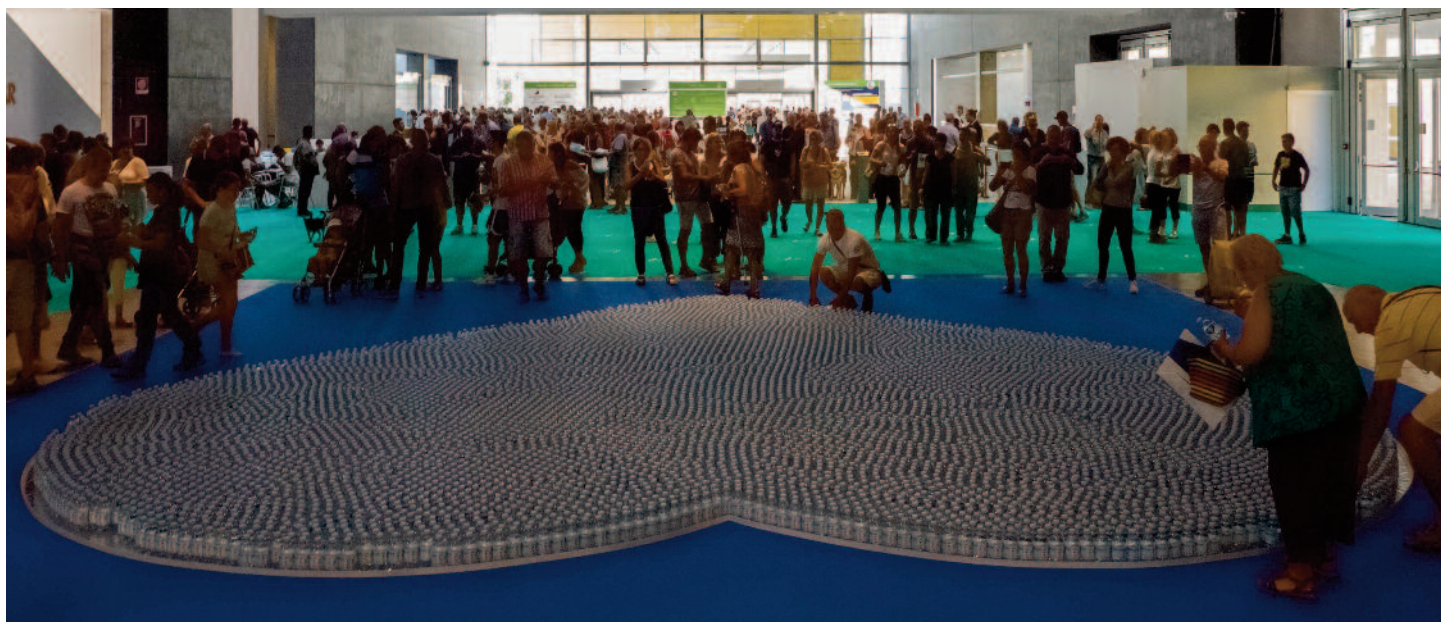
kermesse parmense, la bella madrina del Salone del Camper, la conduttrice televisiva, Maddalena Corvaglia, che ha addirittura premiato, nel corso di una simpatica sfida, i migliori marituochi camperisti.

A completare l'esclusiva offerta targata Fiere di Parma, Claudio Lippi, noto showman, protagonista di tanti programmi televisivi di successo, che ha animato la serata conclusiva del Salone al PalaEventi, intrattenendo l'affollata platea col suo spettacolo, condividendo emozioni, intera-

gendo col pubblico presente e cantando alcune delle più belle canzoni di Domenico Modugno, senza nascondere però, l'interesse per questo affascinante mondo del turismo all'aria aperta.

Grande successo di pubblico anche per l'area "Family and Fun", che ha visto tante famiglie accompagnare i piccoli appassionati a provare l'ebbrezza delle prime pedalate sulla mountain bike, tante infatti sono state le attrazioni organizzate per i più piccini, ma non solo, al fine di far divertire i visitatori con i loro amici a 4 zampe, è stato dedicato anche uno spazio esclusivo per le attività di mobility dog.

Insomma, sembra proprio che questo Salone migliori di anno in anno, come il vino, più invecchia e più diventa pregiato e al fine di renderlo sempre più prezioso, che archiviata questa settima edizione, Fiere di Parma già si prepara ad organizzare l'ottava prevista dal 9 al 17 Settembre 2017.





CAMP

MAGAZINE

10

2005 2015

C'è anche il turismo fluviale

Le offerte di quattro regioni

GUASTALLA- Tutte le novità del turismo fluviale e dei viaggi slow immersi nella natura "umida" sono state proposte dalla Borsa del turismo fluviale e del Po: INFO: www.iniziativeturistiche.it.

La manifestazione, giunta quest'anno alla sesta edizione, ideata e organizzata da Confesercenti, è il più importante momento di promozione di questo particolare prodotto turistico e di incontro fra operatori economici. Per quattro giorni Guastalla e le Terre del Po hanno ospitato tour operator internazionali a caccia delle vacanze da inserire nei propri cataloghi e nei portali turistici. Vacanze dedicate a cicloturismo, enogastronomia e aree di sosta attrezzate o tutte da scoprire. Sono stati proposti cinque educational tour: due a Piacenza, due nelle Corti lungo la costa del Po nel Reggiano, e una a Comacchio, la piccola Venezia del Delta.

Conclusione al Palazzo Ducale di Guastalla, dove era convenuto un centinaio di aziende in rappresentanza dell'offerta turistica italiana, di cui circa 70 provenienti dall'Emilia Romagna. "Per il Turismo fluviale- sostiene Stefano Bollettinari direttore Confesercenti regionale, c'è una nuova domanda turistica che ama vacanze slow, contatto con la natura, enogastronomia tipica, cicloturismo, canoa e altre attività sportive".

Infine, qualche dato: Nel 2015, i



445 comuni dell'area del Po hanno registrato quasi tre milioni di arrivi e dieci milioni di presenze, di cui 700.000 arrivi e tre milioni e mezzo di presenze in regione.

L'asse fluviale del Po bagna quattro regioni (Piemonte, Lombardia, Emilia-Romagna e Ve-

neto), 13 province e 445 comuni. Questi ultimi, nel 2015, hanno registrato punte record nelle presenze e negli arrivi di italiani e stranieri. La capacità ricettiva dell'intera area consta di oltre 4.000 tra esercizi alberghieri e extralberghieri, per complessivi 114.000 posti letto.

La cittadina termale di Pigna

Il Bubris

La cittadina termale di Pigna si trova nell'entroterra ligure ad una quindicina di chilometri alle spalle di Sanremo. Si colloca nella parte montana dell'Alta Val di Nervi, che prende il nome dall'omonimo fiume che attraversa il centro abitato. Un caratteristico borgo antico ricco di "chibi" ovvero vicoli disposti ad anelli concentrici, possiede una struttura originale quasi intatta e un tempo immersa in un mare di conifere che forse hanno dato il nome alla località. Secondo la tradizione il nome Pigna deriva dal latino "pineae" e lo stemma del comune, che reca due pigne, confermerebbe l'ipotesi. Dall'antica sorgente denominata "Madonna Assunta" sgorga l'acqua

sulfurea, particolarmente indicata nelle patologie di interesse reumatologico, otorinolaringoiatrico, broncopneumologico, ed in campo dermatologico per la sua componente solforosa. Quest'ultima viene assorbita dall'organismo sia con metodiche crenoterapiche interne (aerosol, inalazioni, irrigazioni, etc.) che esterne (fango, bagno, etc.).

Elemento principale dell'acqua delle Terme di Pigna è lo zolfo che è molto simile ai componenti essenziali presenti nelle cellule dei tessuti e degli organi dell'uomo. Accanto ai trattamenti applicati con le acque sulfuree, nelle Terme sono presenti anche la Riflessologia plantare e i Mas-

saggi con pietre laviche. La prima, rifacendosi ad una terapia antichissima orientale, che si basa sulla corrispondenza di determinati punti del piede con le funzioni degli organi del nostro corpo, è particolarmente consigliato a tutti coloro che sono alla ricerca di terapie dolci, che ristabiliscono l'equilibrio non solo fisico, ma anche emozionale. L'uso delle pietre laviche, invece mira a riattivare e riequilibrare quell'energia che permette al nostro corpo di ritrovare salute e benessere e che spesso ignoriamo di possedere.

Trascorrere una giornata alle Terme di Pigna sarà quindi un piacere oltre che per la mente anche per il fisico.



Due cuori e una...

Tre modi per non rinunciare al campeggio, senza dover ricorrere alla caravan o al camper. Soluzioni intelligenti, alternative per vivere il mondo della vacanza itinerante con la proprio auto

Il Bubris

La tenda degli "anelli"

La Casa dei "quattro anelli", propone un'innovativa soluzione per il tempo libero. Sette soni i minuti necessari per montarla. Realizzata sulla base della 2.0 TDI da 177 CV, questa curiosa versione "outdoor" allestita ricorrendo al catalogo Audi Original Accessories, si caratterizza principalmente per la presenza della tenda da

campeggio dedicata, che peraltro - sottolinea la Casa - è "omologata" per resistere a venti fino ai 70 km/h. Dall'estrazione dalla custodia al montaggio completo, la "Camping Tent" dell'Audi Q3 richiede soltanto sette minuti di lavoro.

Il segreto dell'eterna giovinezza

La casa produttrice e in termine

tecnico si chiama Autohome tenda da tetto, ma tutti la conosciamo come "Maggiolina". E' un evergreen nel campo del tempo libero. Forse il suo segreto sta proprio nella semplicità d'uso e nella minima spesa che si deve affrontare per acquistarla. La gamma completa dispone di 32 modelli di tende a guscio realizzate interamente in Vetroresina. Differenti modelli,



dimensioni, colori, volumi e capacità interne e di carico caratterizzano la tenda da tetto Maggiolina così come le 2 tipologie di apertura, a manovella e a molle a gas. Con la manovella, pratica soluzione adottata nella maggior parte dei modelli, si ottiene un sollevamento del guscio uniforme rimanendo fermi nella stessa posizione mentre per quella con molle a gas – con lo specifico Air Top – si ha un sollevamento del guscio più rapido ma effettuato in due tempi e cambiando posizione. Tre le larghezze disponibili: Small per 2 adulti, Medium per 2 adulti e 1 bambino, Large per 2 adulti e 2 bambini. A richiesta la serie Safari nei modelli Small e Medium dispone di ulteriori versioni più lunghe: X-Long (L=230 cm). Con “Maggiolina” avrete tutta la comodità di un letto sempre pronto, al riparo dalla pioggia e la praticità di una tenda.

Vivere l'avventura con Doblò Trekking

Siete pronti a vivere nuove esperienze outdoor?

Fiat e Ferrino si propongono come perfetti compagni di viaggio per tutti coloro che desiderino vivere una vacanza all'aria aperta e all'insegna dell'avventura. In occasione del lancio, il Nuovo Fiat Doblò Trekking offre il KIT OUTDOOR FERRINO: una sacca stagna personalizzata contenente una tenda mare/montagna modello Skyline da tre posti e due materassini da campeggio. Una



tenda best seller per gli amanti del trekking caratterizzata dalla classica forma a cupola, robusta e facile da montare, pronta per diventare un ottimo compagno di viaggio ovunque sia la vostra destinazione! Sia il Mare che la montagna sono le mete ideali per vivere la vostra avventura insieme alla tenda 3 stagioni Skyline.

Questa versione del Doblò è ri-

volta a chi cerca una vettura capiente e funzionale con look e carattere off-road, adatta a chiunque si trovi a percorrere terreni a scarsa aderenza come spesso succede a chi svolge attività all'aria aperta. Con la dotazione del Kit Outdoor Ferrino a bordo, Fiat Doblò Trekking diventa il compagno ideale per una vacanza attiva all'insegna dell'avventura!

IL PARERE DEL LEGALE

Conducenti distratti? Sospiro di sollievo, non comunicare i dati non è sanzionabile (o forse si...)

Apriamo la rubrica dedicata a problemi giudiziari interpretati dal nostro nuovo collaboratore avv. Carola.

Giudice di Pace di Padova, sentenza 13 ottobre 2015 n. 1652, depositata il 16 ottobre 2015.

Per il proprietario di un veicolo sanzionato per una violazione delle norme della circolazione stradale che, nonostante l'invito ai sensi dell'art. 126-bis codice della strada, omette senza motivo di comunicare i dati di chi era alla guida incorre in una ulteriore sanzione? Pare di no! Almeno questo è quanto stabilito dal Giudice di Pace di Padova con la sentenza n. 1652 dello scorso 13 ottobre, secondo cui al proprietario del veicolo sanzionato per eccesso di velocità che, per dimenticanza o distrazione, non comunica i dati di chi era alla guida al momento della violazione non ricorrerebbe l'ulteriore violazione scaturente da tale obbligo. Infatti nel caso de quo con ricorso un conducente proponeva opposizione avverso il verbale di contestazione della Polizia per la violazione prevista dal combinato disposto degli artt. 126-bis comma secondo e 180 comma ottavo codice della strada poiché in qualità di proprietaria del veicolo sanzionato per la violazione dell'art. 142 comma ottavo aveva omissis, senza giustificato motivo, di comunicare i dati identificativi del

conducente responsabile della violazione, entro il termine di sessanta giorni dalla notifica del verbale. Nelle doglianze la ricorrente ammetteva la propria buona fede sottolineando, altresì, di aver comunque adempiuto al pagamento della relativa sanzione, ma di non essersi accorta di dover adempiere a quanto specificato nel verbale di contestazione. Parte resistente specificava la bontà della notifica, effettuata regolarmente ai sensi dell'art. 201 codice della strada, e pertanto l'assoluta legittimità della contestazione de qua. Sul punto si precisa come ex comma secondo dell'art. 126-bis del codice della strada "l'organo da cui dipende l'agente che ha accertato la violazione che comporta la perdita di punteggio, ne dà notizia, entro trenta giorni dalla definizione della contestazione effettuata, all'anagrafe nazionale degli abilitati alla guida. La contestazione si intende definita quando sia avvenuto il pagamento della sanzione amministrativa pecuniaria o siano conclusi i procedimenti dei ricorsi amministrativi e giurisdizionali ammessi ovvero siano decorsi i termini per la proposizione dei medesimi. Il predetto termine di trenta giorni decorre dalla conoscenza da parte dell'organo di polizia dell'avvenuto pagamento della sanzione, della scadenza del termine per

la proposizione dei ricorsi, ovvero dalla conoscenza dell'esito dei ricorsi medesimi". Per quanto attiene allo specifico del caso in esame si rileva che "la comunicazione deve essere effettuata a carico del conducente quale responsabile della violazione; nel caso di mancata identificazione di questi, il proprietario del veicolo, ovvero altro obbligato in solido ai sensi dell'art. 196, deve fornire all'organo di polizia che procede, entro sessanta giorni dalla data di notifica del verbale di contestazione, i dati personali e della patente del conducente al momento della commessa violazione". Infatti continua la norma: "se il proprietario del veicolo risulta una persona giuridica, il suo legale rappresentante o un suo delegato è tenuto a fornire gli stessi dati, entro lo stesso termine, all'organo di polizia che procede. Ad ogni buon fine inoltre "il proprietario del veicolo, ovvero altro obbligato in solido ai sensi dell'articolo 196, sia esso persona fisica o giuridica, che omette, senza giustificato e documentato motivo, di fornirli è soggetto alla sanzione amministrativa del pagamento di una somma da euro 286 a euro 1.142". Con questa interessante, quanto peculiare, nuova pronuncia in tema di "omessa comunicazione dei dati del conducente" (ex. art. 126-bis) il Giudice di Pace di Padova sembra

prendere le distanze da quella che oramai è una più che consolidata giurisprudenza. Il Giudice, infatti, ha ritenuto convincente l'assoluta buona fede dell'automobilista che, dopo aver pagato la sanzione pecuniaria, non ha adempiuto all'invito, che poi di fatto si palesa come obbligo nei confronti della pubblica amministrazione, di comunicare i dati di chi era alla guida al momento della prima violazione, ritenendo, altresì, di aver implicitamente sanzionato la propria situazione. Inoltre secondo il Giudice "siffatta condotta, ad un'intuitiva interpretazione, è frutto di un ragionamento logico e conseguente secondo cui il pagamento della sanzione pecuniaria avvenuto a cura dell'intestatario del veicolo, comporta un'implicita ammissione di responsabilità dello stesso che, altrimenti, avrebbe provveduto ad indicare gli estremi di un terzo soggetto". In latu sensu, quindi, secondo questa pronuncia il trasgressore sarebbe da individuare sic et simpliciter nella figura dello stesso ricorrente, evidentemente anche per quanto attiene agli adempimenti relativi alla decurtazione dei punti. Il pagamento della sanzione pecuniaria verrebbe pertanto correlato ad una mera "ammissione di colpa" da parte, nel caso de quo, del proprietario/trasgressore, dal momento che queste due figure parrebbero essere coincidenti. Ad ogni buon fine sul punto si rappresenta, comunque, come con Ordinanza dello scorso 17 giugno 2015 la Suprema Corte

di Cassazione avesse affrontato la questione, stabilendo che integra l'ipotesi di illecito amministrativo, previsto dalla norma de qua, l'omessa collaborazione che il cittadino deve prestare all'autorità amministrativa al fine di consentire quegli accertamenti previsti per l'espletamento dei servizi di polizia stradale. Difatti per la Cassazione "la vigente normativa di cui alla Legge n. 286 del 2006 (applicabile razione temporis), sopravvenuta a seguito dell'intervento della Corte Costituzionale (sent. 12 gennaio 2005 n. 27), dopo aver eliminato, al quarto periodo dell'articolo 126-bis, comma secondo, la previsione della riduzione dei punti-patente in danno

del proprietario del veicolo, ha riaffermato a carico dello stesso l'onere della comunicazione dei dati del conducente, stabilendo il termine dei sessanta giorni dalla notificazione del verbale, ha, poi, anche ribadito, nella modificazione del sesto periodo, l'illiceità di per se stessa dell'omessa comunicazione, sanzionandola autonomamente [...]". Si evince, quindi, come gli ermellini abbiano voluto ancora una volta ribadire con maggior fermezza come, in tema di violazioni al codice della strada, l'illecito amministrativo previsto dal disposto dell'articolo 126-bis, trattandosi di una ipotesi sanzionatoria del tutto autonoma.





Cuneo: quell'angolo a occidente

Incastonata tra la Liguria, il Monviso con le sue valli e le colline delle Langhe, Cuneo riesce a farsi amare in ogni stagione dell'anno. A metà luglio si accende con "L'Illuminata" e con mille occasioni e eventi da vivere di giorno e di sera.

Due passi in una città a misura d'uomo

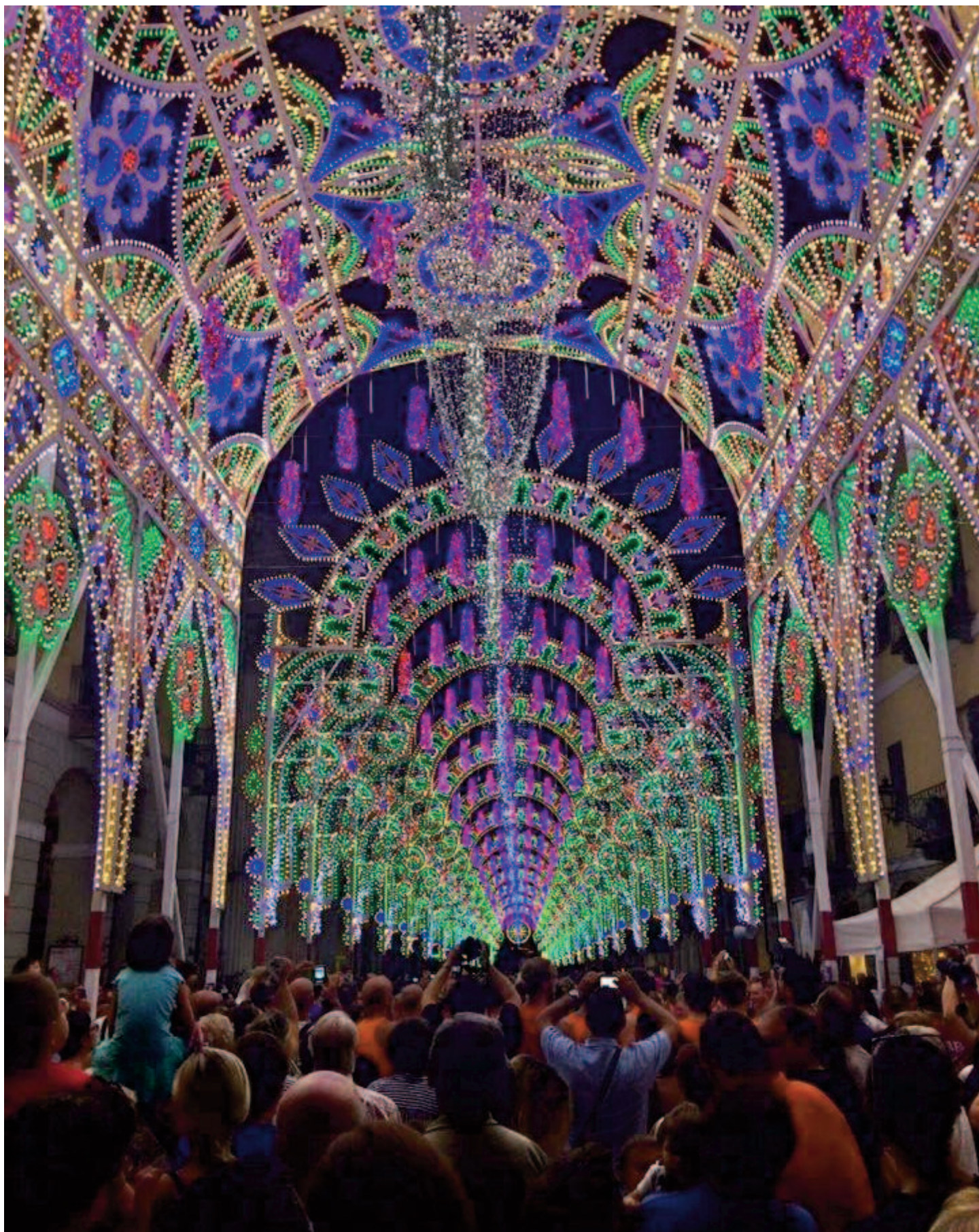
Il Bubris



Cuneo è la classica realtà dove tutti i servizi funzionano: all'ufficio postale non farete coda, al supermercato non troverete code lunghe alle casse, individuerete un parcheggio con facilità e vi stupirete di aver dimenticato il portafoglio in bellavista in camper e di ritrovarlo nello stesso posto al vostro rientro. Cinquantamila abitanti che vivono a "misura d'uomo" in una

città a forma di "cuneo", stretta tra i due fiumi: la Stura di Demonte e il Gesso. Sceglietela come meta per un weekend o per un'intera settimana e scoprirete che nello stesso giorno, farete una nuotata al mare, una passeggiata in montagna e cenerete con prodotti di enogastronomia invidiati da tutto il mondo. Saprà conquistarVi con i suoi palazzi in stile Liberty, i larghi viali e le sue piazze. Senza dubbio l'ur-

banistica della città aiuta molto ad essere vissuta e visitata con un camper. Gran parte della vita commerciale si svolge nel corso principale: Corso Nizza che è diviso in due parti da Piazza Galimberti. Una parte pedonale e una aperta alla viabilità. Piazza Galimberti, grazie alla sua posizione centrale e alle sua grandezza (24.000 metri quadri pari a Piazza Plebiscito di Napoli) è ►



► considerata il salotto della città. Intitolata all'eroe della Resistenza Duccio Galimberti, il martedì si anima del grande mercato, molto famoso a tal punto da essere invaso dai "cugini" francesi a causa dei prezzi di acquisto molto competitivi. La piazza, e gli edifici che vi si trovano, sono prevalentemente in stile neoclassico e da qui iniziate la vostra passeggiata nella parte pedonale. Rimarrete favorevolmente

colpiti dall'ordine, dal decoro e dalla pulizia dei portici e dei palazzi. Camminerete avendo una vostra guida personale che è rappresentata dai numerosi cartelli esposti lungo i portici. Rimarrete incuriositi dalle strutture dei negozi che, sono ancora realizzate in legno, le vecchie farmacie piene di vasi decorati, le pasticcerie che strabordano di dolci tipici come i "cunesi al rhum". Proseguite sino ad incontrare la

Torre Civica a base quadrata dove dall'ultimo piano ammirerete un meraviglioso panorama che abbraccia i dolci rilievi delle Langhe sino alla vetta del Monte Rosa e la Cattedrale di Santa Maria del Bosco che per tutti è il Duomo. Non abbiate paura a percorrere le vie laterali che sono un vera miniera di case d'epoca, corti e piccole botteghe.

Tornate verso Piazza Galim- ►



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



► berti e proseguite nella parte aperta alla viabilità di Corso Nizza. Questa è la parte più commerciale della città, piena di negozi e di opportunità per lo shopping. Abbandonate il centro, prendete la bicicletta e spostatevi sul parallelo Viale degli Angeli. Da questo punto, due sono le mete che potrete vivere. Innanzi tutto il parco che circonda Cuneo, con chilometri di pista ciclabile adatta a tutti i livelli e tipi di biciclette e che arriva sino alla cittadina di Fossano. Vivrete la tranquillità e la natura dei due fiumi. L'alternativa è percorrere, sempre in una pista ciclabile ben curata e mantenuta, tutto il Viale degli Angeli sino a raggiungere il Santuario della Madonna degli Angeli. Questo è un antico edificio di culto cattolico, sorto nel Quattrocento, inizialmente come una piccola cappella dedicata alla Madonna delle Grazie. Successivamente, nel 1450, divenne un convento vero e proprio, il primo costruito e dedicato dai Francescani nel territorio piemontese e decorato con episodi della vita di San Francesco d'Assisi. Al suo interno si trovano le reliquie del beato Angelo Carletti da Chivasso e del Venerabile Benigno da Cuneo.

Dove sostare: diciamolo subito che la zona del cuneese è camper-friendly ovvero, aree di sosta attrezzate, gratuite e parcheggi ben mantenuti, sono distribuiti in tutto il terri-

torio. Non solo ci sono centri commerciali come il Grandà nella località Madonna dell'Olmo alle porte di Cuneo, che prevedono indicazioni con parcheggi dedicati e l'outlet Mondovicino, di Mondovì con un'area dedicata alla sosta anche notturna comprensiva di carico e scarico dell'acqua. Nel capoluogo sono a disposizione due parcheggi, un'area attrezzata e un campeggio comunale. I due parcheggi sono a ridosso del ►



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



- centro: uno vicino alla nuova Piscina Comunale (Via Porta Mondovì, 7) da cui si accede sia alla città e al pittoresco Viale degli Angeli con un ascensore panoramico, sia al vicino parco ciclabile ideale per grandi e piccini. L'altro nei pressi del Cimitero. L'area attrezzata con carico e scarico delle acque si trova in Via Viglione nei pressi del Camping Comunale Bisalta. Quest'ul-



timo è aperto tutto l'anno, ha un costo molto competitivo ed è dotato di ristorante, bar e un piccolo market per le prime necessità. Nei mesi più caldi inoltre è ad disposizione anche una piscina molto ampia. La particolarità che lo contraddistingue è la cortesia del personale oltre alla pulizia e l'ordine presente ai servizi comuni.



i nostri primi 40 anni

Dal 1976 progettiamo e realizziamo accessori ed equipaggiamenti elettrici ed elettronici per i principali costruttori europei di camper e caravan.

Forniamo loro sistemi completi sviluppati su misura che permettono di comandare e controllare in modo semplice ed affidabile tutte quelle utenze e apparecchiature elettriche ed elettroniche che rendono sempre più confortevole la vita in camper.



Castiglione della Pescaia e Follonica: due perle della Maremma

Il Bubris



Castiglione della Pescaia per la qualità del mare e delle spiagge, la cura ambientale e le attrezzature è considerata un'esclusiva meta turistica della Maremma. Merita di essere visitata e vissuta più volte. Premiata nel 2005 con le 5 vele di Legambiente posizionandosi prima località balneare per qualità ambientale e turistica nella classifica annuale di Legambiente e Touring Club, si

divide in due parti: una bassa e una alta. La parte bassa è quella più nuova, dove si concentrano le attività commerciali, ideale per lo shopping e per sedersi nei tavoli all'aperto dei bar e localini. La parte alta invece è un piccolo gioiello storico. Racchiusa nelle mura, si accede attraversando la porta Urbica e percorrendo le strette stradine che si arrampicano verso la sommità del promontorio. Ci si immerge in un'atmo-

sfera antica, tra le mura, le archibugiere e le antiche porte. Procedendo per la via delle batterie si giungerà alla sommità costeggiando le mura, dove sono ancora visibili i camminamenti della ronda. Dalla porta Urbica se invece percorrerete via del Recinto, arriverete alla chiesa di San Giovanni costruita nel XVI sec. su quello che era un deposito di armi. Il campanile è stato ricavato nel 1900 trasformando una torre

della cinta muraria; questa chiesa custodisce le reliquie di San Guglielmo d'Aquitania. Proseguendo si arriva al castello che è proprietà privata e quindi non visitabile, ma da lì potrete apprezzare lo splendido panorama sull'arcipelago Toscano.

Sempre all'interno delle mura trovate Palazzo Centurioni, probabilmente l'edificio monumentale più antico del borgo, ospitava il podestà fiorentino e sotto i Medici era il centro della vita amministrativa locale. Da non trascurare nemmeno la chiesetta di Santa Maria del Giglio (XIII sec.) sotto la torre dell'orologio, ed il Palazzo Camaiori del quattrocento dove soggiornò il Granduca Pietro Leopoldo di Lorena. Inoltre vi suggeriamo di visitare il Museo Multimediale Casa Rossa Ximenes, situato nella costruzione realizzata nel 1765 dal granduca Leopoldo di Lorena per regolare con le sue chiuse il flusso di acqua marina e fluviale è oggi un interessante museo multimediale dove si possono osservare tutti gli animali che popolano questa area.

Follonica, l'altra perla della Maremma, dista mezz'ora di camper da Castiglione e si affaccia al centro dell'omonimo Golfo. E' la seconda città della provincia per numero di abitanti dopo il capoluogo, oltre che centro principale dell'area delle Colline Metallifere grossetane.

Visitare Follonica, vuol dire tuffarsi in pieno secolo XIX. Meritano di essere visitati, la

Chiesa di San Leopoldo e il Palazzo Granducale. La prima progettata da Alessandro Manetti e costruita dal 1836 al 1838, è la migliore rappresentazione del livello di specializzazione che raggiunse la fonderia di Follonica. Unico esempio in Italia di chiesa con frontone in ghisa, materiale che venne utilizzato anche negli arredi, nei fregi e nelle decorazioni. Il Palazzo fu costruito nel

1845 per ospitare il Granduca Leopoldo II, attualmente è sede del Corpo Forestale dello Stato. Al suo interno si possono ammirare stucchi e soffitti affrescati, il bellissimo giardino con le piante monumentali e la vasca da bagno in marmo bianco, commissionata da Napoleone Bonaparte alla bottega del Canova per donarla alla sorella Elisa Bonaparte granduchessa di Toscana.





Lubecca: Patrimonio della Umanità



La prima cosa che colpisce appena arrivati a Lubecca è l'inconfondibile fisionomia della città caratterizzata da cinque grandi chiese per un totale di sette torri

Di Antonella Fiorito

La prima cosa che colpisce appena arrivati a Lubecca è l'inconfondibile fisionomia della città caratterizzata da cinque grandi chiese per un totale di sette torri. Un canale d'acqua circonda ad anello il centro storico testimonianza dell'antico splendore di Lubecca. Gli edifici del periodo gotico, rinascimentale, barocco e del classicismo, le vie ed i vicoli, le chiese ed i conventi, le case borghesi e le fortificazioni formano un insieme omogeneo dal carattere eccezionale.

È senza dubbio uno dei luoghi più affascinanti e magici della Germania e dell'Europa, non a caso nominata fin dal 1987 dall'Unesco Patrimonio dell'Umanità, conosciuta anche per avere dato i natali al grande scrittore, premio Nobel, Thomas Mann, che qui descrisse la struggente e malinconica decadenza di un tipo di borghesia europea nel suo capolavoro "I Buddenbrook". L'atmosfera medioevale e le attrazioni culturali influiscono ancora oggi sul carattere straordinario di questa città e sono un'eccezionale testimonianza del glorioso passato di Lubecca come città anseatica e imperiale

La storia di Lubecca inizia quasi mille anni fa. Nel 1143 il conte Adolfo II di Schauenburg fondò la città tedesca di Lubecca, erede della vecchia Lubecca slava, nella parte bassa del Trave. Dalla libera città imperiale si è poi sviluppata la «Regina dell'Ansa», grazie anche alla potenza raggiunta dai mercanti di questa città che si resero conto



La più famosa silhouette e l'emblema di Lubecca è l'Holstentor, la porta della città, costruita tra il 1464 ed il 1478 a difesa del porto, mentre oggi è adibita a Museo della Storia di Lubecca. Passando per la possente porta, la città si apre come un labirinto. E' uno fra i monumenti più popolari della Germania poiché la sua immagine stilizzata fece il giro del mondo sulle banconote da 50 marchi.

- della necessità di sostituire alla sempre più debole politica imperiale una politica economica autonoma. Chiusa dai bracci della Trave e del Wakenitz, Lubecca, fu nel Medioevo il più importante centro commerciale del Baltico, punto di transito obbligato per la penisola scandinava e la Russia



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



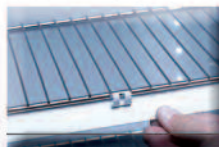
Gas



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

AL-KO RANGER il nuovo sistema di movimentazione per caravan

AL-KO Vehicle Technology ha presentato il nuovo sistema di movimentazione per caravan al Caravan Salon 2016 di Düsseldorf. Destinato ai bisogni di quella parte della clientela in cerca di un prodotto competitivo nel segmento low-cost, Naturalmente AL-KO ha mantenuto i suoi consueti alti standard qualitativi anche per questo sistema di movimentazione. AL-KO RANGER si propone con le stesse caratteristiche qualificanti che hanno decretato il successo del sistema di movimentazione MAMMUT, sia in tema di qualità che di progetto. Il design segue il principio secondo il quale "la forma segue la funzione e così è anche per gli aspetti tecnici. Il sistema di dispersione del calore presenta delle efficienti prese d'aria per il raffreddamento armoniosamente integrate. Il robusto corpo del sistema protegge anche i motori di movimentazione e le connessioni elettriche. L'alloggiamento dei cavi è sigillato dentro il corpo al fine di offrire la massima protezione e un aspetto estetico curato.

Ecco le caratteristiche di AL-KO RANGER:

adatto a quasi tutte le caravan a singolo asse fino a 1,8 tonnellate
qualità e design AL-KO



gestisce gli ostacoli fino a quattro centimetri di altezza e in presenza di una pendenza massima del 18%
attacco AL-KO CHASSIS perfetto e testato
Softstart e Softstop per manovre precise e senza urti
comando a distanza con radio-

comando
rete di assistenza globale con personale altamente formato
5 anni di garanzia

Tra i costruttori di sistemi di movimentazione AL-KO è un fornitore apprezzato ed esperto che ha vinto numerosi premi in que-



sta categoria di prodotti. I progettisti hanno reso MAMMUT ancor più flessibile e gli hanno consentito le migliori performance tra i sistemi di movimentazione sul mercato già nel 2015. Grazie all'incremento costante delle varianti di prodotto, ora quasi ogni caravan a singolo o doppio asse può essere

equipaggiata con questo robusto e affidabile sistema di manovra di alta qualità. Mantenere la comprovata affidabilità AL-KO in tutte le modifiche apportate è stato il principale obiettivo per gli sviluppatori. Con il sistema manuale di movimentazione RANGER, AL-KO amplia ulteriormente la sua

gamma di prodotti e offre una soluzione adatta per ogni esigenza o situazione. Il nuovo sistema di movimentazione sarà disponibile per le caravan ad asse singolo fino a 1,8 tonnellate a partire da dicembre 2016. La variante per veicoli a doppio asse seguirà all'inizio del 2017

Tavolo Tecnico di Assofficina al Salone del Camper di Parma

Durante il Salone del Camper di Parma Assofficina ha organizzato insieme a UNI e al suo Ente Federato CUNA un convegno per promuovere la conoscenza della UNI/PdR 20 "Caravan e autocaravan - Requisiti di servizio per la manutenzione e/o installazione accessori e impianti". La partecipazione è stata straordinaria con la presenza di addetti ai lavori, officine, rappresentanti degli utenti e stampa di settore. Il programma prevedeva l'intervento di numerosi ospiti che hanno concorso alla pubblicazione della PDR, entrata in vigore il 20 luglio 2016 e finalizzata alla definizione delle linee guida relative alle attività di manutenzione di autocaravan e caravan.

Ruggero Lensi (Direttore Relazioni esterne, sviluppo e innovazione UNI) e Gian Maurizio Rodella (Direttore CUNA) hanno avuto il compito di illustrare la



PDR entrando nel merito dei contenuti del documento. Si sono poi alternati sul palco diversi ospiti che, avendo partecipato al tavolo tecnico, hanno permesso il raggiungimento di questo importante traguardo per tutto il settore.

In particolare Pasquale Cammarota (Federazione Nazionale UCA - Unione Club Amici) ha ringraziato Assofficina e UNI "per aver voluto a questo impor-

tante tavolo, benché specificamente tecnico, anche i rappresentanti degli utenti". Pierluigi Ciolli (Associazione Nazionale Coordinamento Camperisti) ha aggiunto che "questa PDR rappresenta un avvenimento storico per un settore nel quale il parco veicoli diventa sempre più obsoleto e necessita, per la sicurezza stradale, di avere sempre a disposizione officine che offrono garanzie sulle ripa- ▶



► razioni e installazioni”. Anche Giuseppe Mattiello, in rappresentanza di ActItalia Federazione, ha ribadito soddisfazione per aver contribuito al raggiungimento di questo importante risultato che qualifica la figura del manutentore/installatore offrendo maggiori garanzie di qualità e di sicurezza all’utente camperista e caravanista. Analogo anche il punto di vista dei produttori di componentistica, rappresentati da Alessandro Marco Butturini (AL-KO Italia), Fernando Collini (Truma Italia), Dorian Sosi (CBE), Marco Santoli (SR Meccatronica), Mattia Di Sabatino (NDS), Laura Cacco (CNA). A Dorian Sosi è stato lasciato il compito di parlare a nome di tutti: “Noi abbiamo partecipato con piacere al tavolo tecnico e crediamo che questo

sia solo l’inizio di una lunga strada. Ci complimentiamo con Assofficina e UNI per il lavoro svolto e siamo contenti che, anche grazie al nostro contributo, la PdR abbia visto la luce. Questo finalmente pone il nostro Paese allo stesso livello delle altre importanti nazioni europee che, di fatto, già da tempo hanno redatto e adottato le proprie regolamentazioni per l’assistenza impiantistica a bordo dei veicoli ricreazionali. Noi, aziende produttrici di apparecchiature e impianti, ci siamo sempre dedicate alla formazione tecnica di costruttori e dealer, ma dobbiamo ora considerare anche le officine, importantissime strategicamente nella gestione dell’assistenza post vendita. Con questa PdR abbiamo cercato di incremen-

tare la professionalità anche di questi operatori del settore”. Le conclusioni dell’incontro sono state affidate a Franco Fontana, responsabile dell’ente certificatore terzo, Kiwa Cermet Italia, cui è demandata la totale imparzialità nella valutazione dei candidati, e Stefano Romagnoli, (Responsabile Formazione Assofficina). Infine è stato Dimitri Zambenardi, presidente di Assofficina e “deus ex machina” di questo grande successo a ringraziare tutti i partecipanti e a invitare tutti i professionisti della manutenzione a partecipare ai corsi di formazione Assofficina per ottenere così la certificazione per l’idoneità dei manutentori di camper e caravan. Al termine dei lavori è stata distribuita una copia della UNI/PdR 20:2016.

Project 2000 EVOLUTION il letto a penisola ancora più leggero

Il letto 3 in 1, vincitore nel 2013 del prestigioso riconoscimento del Salone del Camper Award, conosce oggi un'ulteriore sviluppo con la versione EVOLUTION. Capace di combinare 3 meccanismi di movimento in una sola struttura, infatti è possibile variare l'altezza del letto dal pavimento, sollevare lo schienale per consentire l'arretramento della struttura e liberare spazio nella camera da letto o ancora aprire il letto a libro per consentire lo stivaggio nel vano sottostante. Questo progetto di grandissimo successo negli anni recenti, oggi subisce un'ulteriore evoluzione che gli permette di perdere peso e garantire nuovi vantaggi competitivi. La riduzione di molti elementi costruttivi e l'utilizzo di materiali leggeri hanno contenuto il peso dai circa 50 chili iniziali a 35/37 chili senza andare a discapito di rigidità e funzionalità. Di riflesso il letto EVOLUTION presenta anche costi più contenuti, che gli permettono di essere installato a bordo anche di veicoli di fascia media. La grande semplicità di installazione consente alle linee degli installatori di ottimizzare ulteriormente i propri processi produttivi.



Il controllo è totale con EasyStart Web

Eberspächer prosegue nel suo percorso di innovazione dei dispositivi dedicati alla gestione e al controllo dei propri sistemi di riscaldamento.

Un cammino iniziato quattro anni fa, quando il Gruppo tedesco presentò EasyStart Call, il primo sistema di comando a distanza dei riscaldatori Eberspächer mediante smartphone: un passo importante verso la digitalizzazione ma ancora parziale, perché dietro alla grafica accattivante e intuitiva della app la comunicazione tra riscaldatore e smartphone avveniva mediante lo scambio di SMS.

Dopo l'intenso lavoro di rinnovamento dei dispositivi di controllo di bordo, completamente rivisti nel 2013 con il lancio dei nuovi comandi digitali EasyStart Timer e EasyStart Select dotati di display a LCD e funzioni inedite, il cammino è ripreso. Il passo successivo non poteva che essere una nuova app, che si interfacciasse in modo più evoluto con i sistemi di riscaldamento, scambiando dati attraverso la rete: il nuovo sistema si chiama EasyStart Web ed è ora disponibile sul mercato. L'applicazione utilizza un server remoto, che scambia informazioni tra un dispositivo utente mobile (smartphone, tablet) o fisso (il browser di un personal computer) e il riscaldatore, utilizzando la rete dati mobile.

Il sistema, che gestisce tanto i riscaldatori ad aria Airtronic, quanto quelli ad acqua della



serie Hydronic, consente all'utente di impostare la temperatura desiderata a distanza per trovare l'abitacolo già caldo al proprio arrivo, e nel caso del riscaldatore ad acqua di gestire da remoto anche l'avvio del preriscaldamento del motore. La flessibilità nella gestione del riscaldatore è assoluta, tanto da consentire a un'officina di interrogare il riscaldatore per effettuare in remoto la diagnostica o l'aggiornamento software.

EasyStart Web rappresenta il top della gamma tra le unità di controllo Eberspächer: l'interfaccia è intuitiva e semplice da utilizzare e compatibile con qualsiasi dispositivo elettronico mobile. L'utente ha a disposizione una serie di comandi visivi con i quali può controllare tutte le attività del sistema di riscaldamento: tra le

funzioni previste vi sono anche il calcolo automatico del tempo di utilizzo, l'allerta per le batterie scariche, la visualizzazione dello stato di esercizio del sistema (modalità operativa, temperatura interna, timer, ecc...). Alla semplicità d'uso, EasyStart Web affianca la portata illimitata garantita dalla tecnologia web-based: l'accesso alla rete Internet avviene scegliendo di volta in volta il migliore gestore in ogni nazione, senza la necessità di cambiare la SIM perché le funzioni di roaming all'estero non comportano costi aggiuntivi. È possibile utilizzare EasyStart Web in abbinamento a un'altra unità di controllo (EasyStart Select, EasyStart Timer or EasyStart Remote) da utilizzare quando ci si trova a bordo del veicolo.

Porte aperte in Niesmann+Bischoff - 5 e 6 novembre

Per gli appassionati di caravanning vivere in prima persona la creazione di un veicolo ricreazionale è sempre un'emozione! Niesmann+Bischoff vuole che i suoi clienti possano avere questa esperienza e così il 5 e 6 novembre 2016 aprirà nuovamente le porte della sede di Polch in Germania.

Questo appuntamento sarà contornato da un mercatino delle pulci per accessori, molto amato anche dai possessori di veicoli meno recenti, e interessanti visite nel centro di produzione con esperte guide in lingua inglese, francese e italiana.

E per chi non ha avuto l'occasione di recarsi al Caravan



Salon di Düsseldorf, al Salone del Camper di Parma o alla fiera Le Bourget di Parigi potrà visionare presso la nostra sede il

nuovo modello Smove.

Per ulteriori informazioni <http://www.niesmann-bischoff.com/>

Dethleffs investe 50 milioni di Euro in 3 anni per l'ampliamento del proprio stabilimento

Lo stabilimento Dethleffs a Isny in Algovia è il più grande centro produttivo di veicoli ricreazionali in Europa. Adesso la sua capacità produttiva subirà un decisivo aumento e 50 milioni di Euro saranno investiti nei prossimi 3 anni. Tale somma sarà utilizzata per la creazione di un nuovo capannone, dalle dimensioni di 8.000 m². Con la costruzione di tale edificio e delle infrastrutture necessarie, i locali saranno ampliati da 36.000 m² a un totale di 246.000 m².

Lo scopo principale di questi progetti è l'ottimizzazione della produzione, della logistica e dell'efficienza di assemblaggio, fattori che porteranno a un aumento di capacità produttiva di 16.000 unità per anno. Un aumento del 50%. Con il perfezionamento dei processi di produzione e la creazione di processi manifatturieri non ridondanti, la sicurezza di produzione e la qualità delle unità manifatturiere crescerà costantemente.

La realizzazione del capannone è prevista per primavera 2018. Saranno creati fino a 150 nuovi posti di lavoro.

I due amministratori delegati Dethleffs Alexander Leopold e Günther Wank sono entusiasti di questa prova di fiducia da parte dell'Erwin Hymer Group, in quanto azionisti: con questo enorme investimento futuro, Dethleffs migliora il suo posizionamento, diventando un sito di produzione strategico nell'Erwin Hymer Group.

Celtico alla romagnola

Halloween in giro per l'Italia



A Riolo Terme (RA) si festeggia Halloween secondo riti e culture della Romagna antica ma sempre al motto di "dolcetto o scherzetto!". A Riolo, sulle colline romagnole a Riolo Terme, in provincia di Ravenna, vengono riproposti i riti, le maschere, il mangiare rituale, i fuochi e la cultura della Romagna di un tempo molto antico. In questa zona, infatti, secondo la cultura celtica che qui era presente, il passaggio dal mese di ottobre

a quello di novembre era considerato il Capodanno. Si credeva che le porte del mondo dei morti si aprissero e i morti tornassero sulla terra per "rimettere tutto a posto" dopo la conclusione del ciclo produttivo agricolo e in vista di quello successivo. La festa quest'anno inizierà già dalla domenica, 30 ottobre, con i tradizionali mercatini.

"...si credeva che durante la notte della vigilia, il 31 ottobre, i morti oltrepassassero le porte

dell'altra dimensione e tornassero a camminare con i vivi e che anche altri esseri, benefici o maligni, potessero rendersi visibili sulla terra...". È la festa di Samhain, festa che suggella la fine dell'anno nuovo ed è dunque simbolo di morte e rinascita contemporaneamente. Il "capodanno celtico" era, infatti, un giorno al di fuori del tempo e dello spazio, tanto da permettere agli avi ormai defunti, agli uomini viventi e ai discendenti che dovevano ancora nascere

di incontrarsi, oltre alle creature non umane di mostrarsi al mondo. La Notte di Halloween di Riolo Terme, una delle prime grandi feste in Italia dedicate a questo evento, ha in programma molti appuntamenti che non mancheranno di coinvolgere i partecipanti, tra rievocazioni storiche e spettacoli, tra musiche e fuochi pirotecnici. Il tutto dal tramonto fino all'alba. Si parte alle ore 18. Il centro storico e le vie più caratteristiche di Riolo Terme si trasforme-

ranno in un villaggio celtico, tra giochi, balli, accensione di sacri fuochi e riti officiati dai druidi, scene di vita quotidiana. Si apriranno anche il mercato con prodotti della campagna e di altri generi rigorosamente legati al tema celtico e i punti di ristoro dove sarà possibile degustare ricercate pietanze. Alle ore 20 incominceranno gli spettacoli tra giocolerie di fuoco, suggestive battaglie e sfide di cavalieri d'armi. Cortei di figuranti (mostri, grandi maghi,

streghe) coinvolgeranno il pubblico che diventerà parte integrante e attiva della festa.

A partire dalle ore 22 andrà in scena lo scontro finale tra i cavalieri del Bene e le forze del Male, con il rogo finale dell'enorme demone e l'esplosione dalla centrale Rocca del paese di giochi pirotecnici che illumineranno il cielo di variopinti colori. E poi ancora balli, canti e festa.

Per informazioni: 0546 71044



Halloween nell'entroterra ligure

Il Bubris



Quest'ultimo trimestre del 2016 ci porta a fine ottobre un ponte di cinque giorni. Un'occasione per festeggiare la festa più magica e misteriosa dell'anno scoprendo un'insolita entroterra, quello ligure. Infatti siamo portati a pensare che il mare possa essere vissuto sono in estate e soprattutto possa offrire il meglio solo sdraiati in spiaggia con il sole che ci scalda. In realtà la Liguria anche in inverno ci coccola con un clima decisamente più mite e soprattutto un territorio ricco di cultura storica ed enogastronomica. Quattro sono i borghi medioevali nella provincia di Imperia, che vanno vissuti camminando in mezzo ai vicoli, facendo attenzione alle streghe, degustando del buon pane e formaggio e scoprendo parte della nostra

storia.

Bussana vecchia: rinascere dalle ceneri

Era il 23 Febbraio 1887 quando una violenta scossa di terremoto colpì l'entroterra sanremese, danneggiando gravemente il paese di Bussana. Numerose abitazioni, subirono danni così come l'antico castello e la chiesa di S. Maria delle Grazie (poi di S. Egidio), costruita nel 1652 in stile barocco al posto di un precedente edificio medievale. Chi sopravvisse al sisma, dopo aver vissuto in abitazioni precarie, decise di abbandonare il borgo creandone uno nuovo e il comune di Sanremo chiuse ogni porta di accesso al paese. In questo modo si conservò intatto il cuore ferito del borgo medioevale, sino all'inse-

diamento che iniziò negli anni 60 da una comunità di artisti, provenienti da tutto il mondo, che attratti dalla particolarità del luogo iniziarono il recupero degli edifici meno danneggiati. Quando arriverete in questo magico paese, vedrete botteghe artigiane di scultori, pittori ed alcuni punti di ristoro, vi faranno fare un tuffo nel passato.

Dolceacqua: due passi nella storia

Sull'origine del nome esistono due correnti di pensiero. La prima in cui "acqua dolce" deriva dal latino "villa dulciaca", fondo rustico di età romana ottenuto dal nome personale "Dulcius" (dolce), trasformato in seguito in "Dusàiga", attuale nome dialettale e nella forma "Dulcisacqua", denominazione

ufficiale nei primi documenti del XXII – XIV secolo. La seconda spiegazione accredita l'origine del paese ai Celti, che l'avrebbero chiamato "Dussaga", modificato poi in Dulsàga e infine in Dolceacqua.

Quel che è certo è che il primo documento che cita Dolceacqua risale al 1151 quando i conti di Ventimiglia fecero costruire il primo nucleo del castello alla sommità dello sperone roccioso che domina strategicamente la prima strettoia e la biforcazione della valle verso Rocchetta Nervina e la val Roia da un lato e la media e alta val Nervia dall'altro lato, controllandone di fatto gli accessi.

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

Valloria: ogni porta una storia

Proseguite il vostro weekend a 15 km da Imperia, scoprendo Valloria, definito il paese delle porte dipinte per via delle sue 148 porte dipinte. Sono le porte di stalle, magazzini e cantine, interpretate da artisti di fama internazionale durante le feste estive che animano il paese . La stessa



Bussana

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

Triora: halloween in mezzo alle streghe

Risalendo la Valle Argentina per circa 30 minuti di auto da Arma di Taggia, l'ultimo borgo che vi consigliamo di visitare è Triora. Due sono le attrazioni più carat-

teristiche e famose della località: le streghe e il pane. Le prime hanno un legame indissolubile sin dall'anno 1587 in cui una terribile carestia si abbattè su Triora e la sua vallata. Coltivazioni e raccolti distrutti ed



Dolceacqua



Valloria

► un'epidemia che colpì allevamenti e bestiame tanto da distruggere il fisico e le menti della popolazione del paese. All'epoca la lotta al paganesimo era molto forte e la paura serpeggiava e quindi fu facile aval- lare l'idea che la causa della carestia fosse opera del demo-

nio che agiva attraverso le streghe. Per il Consiglio degli anziani di Triora, con il benestare dell'Inquisitore di Genova, ogni donna che non rientrasse nei canoni di "morale" dei tempi fu identificata e segnata come "strega", quindi come colpevole dei mali di cui era afflitto il



paese. Iniziarono le persecuzioni, il delirio pervase la gente, e sfociò nella caccia alle streghe. L'uso di corda e fuoco furono all'ordine del giorno, un susseguirsi di tremende torture finalizzate a far confessare le povere accusate.

Oggi fortunatamente a noi arriva quel fascino tra realtà e fantasia che non smette di "ammaliare" e che ritroviamo tra i carrugi del Borgo e presso il Museo Etnografico e della Stregoneria dove si trovano le testimonianze di quel passato.

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



Triora

Una produzione **Zodiac** 
Events Group s.r.l.

Camper Motor SHOW

Salone del
Caravaning - Turismo - Sport
28 Ottobre - 1 Novembre 2016

Moncalieri-Torino

Ex Foro Boario

Area parcheggio camper

Anteprime Novita' - Accessori

Campeggio - Montagna

Auto - Moto - Nautica

Ristorazione

Animazione

Baby Parking

Eventi a tema

In collaborazione
con



Seguici su

facebook

web site

“Guttuso. La forza delle cose”

**Nature morte di straordinaria forza espressiva e potenza cromatica
Pavia, Scuderie del Castello Visconteo**

di Franca D. Scotti

Uno dei più significativi rappresentanti dell'arte italiana contemporanea, Renato Guttuso, apre la stagione espositiva autunnale delle Scuderie del Castello Visconteo di Pavia.

“Guttuso. La forza delle cose” è un grande progetto, patrocinato dal MiBACT Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo, prodotto e organizzato da ViDi in collaborazione con il Comune di Pavia, l'Associazione Pavia Città Internazionale dei Saperi, gli Archivi Guttuso e curato da Fabio Carapezza Guttuso e da Susanna Zatti.

Al centro della mostra le nature morte che, dalla fine degli anni Trenta, costituiscono una componente essenziale della produzione di Guttuso: indagate ossessivamente, rappresentate con straordinaria forza espressiva e sorprendente potenza cromatica.

Le oltre cinquanta opere provenienti da prestigiose sedi espositive tra le quali il MART Museo di arte moderna e contemporanea di Trento e Rovereto, la Fondazione Magnani Rocca, il Museo Guttuso, e alcune importanti collezioni private, offrono così al pubblico una prospettiva inedita e di grande fascino sul percorso ar-



tistico del maestro siciliano. E' proprio questo il significato del titolo della mostra: la “forza delle cose” emerge nelle

opere, alcune delle quali veri capolavori.

Come la “Natura con drappo rosso” (1942) che esprime l'im-

pegno dell'artista nel testimoniare la drammatica condizione esistenziale, imposta dalla dittatura e dalla tragedia della guerra, cui si contrappone, come una bandiera, il grande panno, rosso squillante.

Si passa poi, nel dopoguerra, a espressioni vicine alla sintesi postcubista picassiana, per arrivare, negli anni sessanta, ad una nuova fase più meditativa della pittura guttusoiana, più vicina ai temi del realismo e dell'informale.

L'esposizione si conclude con una selezione di dipinti della fine degli anni Settanta-inizio anni Ottanta, periodo in cui la continua ricerca del reale di Guttuso si accentua per dare vita a celebri dipinti come Cimitero di macchine (1978), Teschio e cravatte, Bucranio, mandibola e pescecane (1984) che diventano metafore e allegorie del reale.

Durante la sua carriera Renato Guttuso ha collaborato con importanti scrittori come Moravia e Vittorini, scultori come Manzù e Moore, poeti come Pasolini e Neruda, registi come De Sica e Visconti, musicisti come Nono e artisti come Picasso. Questi rapporti influenzeranno i suoi lavori e ispireranno non solo dipinti, ma anche illustrazioni per libri, scenografie teatrali, collaborazioni cinematografiche, sodalizi letterari e politici.

Il percorso della mostra è arricchito da una serie di fotografie - in parte inedite - concesse dagli Archivi Guttuso, e approfondimenti video messi a disposizione da Rai Teche, che

permettono di approfondire la vita dell'artista, raccontandone abitudini, amicizie e curiosità.

"Guttuso. La forza delle cose"
Scuderie del Castello Visconteo

Viale XI Febbraio, 35, Pavia

Fino al 18 dicembre 2016

Catalogo Skira

www.scuderiepavia.com

info@scuderiepavia.com

www.vivipavia.it



Dayanita Singh: Museum of Machines

**Originali installazioni labirintiche per rappresentare la vita e il lavoro
Alla MAST Gallery di Bologna**

Di Franca D. Scotti

Una delle figure più rilevanti della fotografia contemporanea, l'indiana Dayanita Singh, è protagonista della nuova interessante mostra che la MAST Gallery di Bologna ospita dal 12 ottobre all'8 gennaio 2017.

Il titolo "Museum of Machines" allude alla originale forma espositiva ideata dall'artista: attraverso una serie di arredi in legno – paraventi, carrelli, tavoli che riprendono il concetto di griglia modernista – costruisce ciò che lei stessa definisce "musei": strutture mobili, portatili, modulabili, che permettono di conferire al suo lavoro una fisionomia mutevole e un significato sempre nuovo.

In questi "musei", attraverso un racconto per immagini privo di parole, Singh rielabora storia personale e storia collettiva, vita privata e vita pubblica, presenza e assenza, trasformandoli in un insieme frammentario, ma pervaso da un profondo sentimento di umanità, dall'interesse e dal rispetto profondo per tutto ciò che la circonda, persone, ambienti sociali, oggetti, archivi, macchine.

La mostra allestita nella Fondazione MAST propone circa 300 fotografie articolate in serie –



oltre a Museum of Machines, anche Museum of Industrial Kitchen, Office Museum, Museum of Printing Machines, Museum of Men e File Museum, e alcune altre opere – che raccontano il lavoro e la produzione, la vita, la sua gestione quotidiana e la sua archiviazione.

Macchinari enormi che fuma ed esalano vapori, processi e metodi lavorativi, luoghi deputati all'esecuzione e all'organizzazione del lavoro, presentati in maniera quasi labirintica, non si limitano a descrivere ambienti produttivi, ma danno vita a scenari psichici in cui riconosciamo esperienze di vita.

Emerge con evidenza la creatività di Dayanita Singh, che ha visto le sue opere già esposte con successo presso importanti sedi in tutto il mondo, dall'Art Institute di Chicago, alla Hayward Gallery di Londra, al Museum für Moderne Kunst di Francoforte sul Meno, alla Biennale di Venezia.

Al livello 0 della Photo Gallery di MAST la mostra prosegue con Archives e Factories, due proiezioni di altre immagini di Dayanita Singh dedicate rispettivamente agli archivi e alle fabbriche, e con l'installazione del Museum of Chance.

Dayanita Singh: Museum of Machines

MAST, via Speranza 42,
Bologna

12 ottobre 2016

8 gennaio 2017

www.mast.org



Modena: una figurina tira l'altra

Le collezioni della nostra vita

di Lamberto Sella

Collezionare figurine, chi non lo ha fatto? Nonni, padri e figli, una passione che non tramonta. Gli album, purtroppo non sempre completati, per anni spariscono, ma, statene certi, prima o poi ritornano "a galla" e con loro i periodi più spensierati della nostra giovinezza che, a pensarci bene, forse sono stati anche "gli anni migliori della nostra vita". Un uomo solo al comando: il re delle figurine Panini, l'editore di Modena che per anni ha pubblicato gli album delle figurine dei calciatori, preso dalla medesima passione ha incominciato lui stesso a raccogliere figurine non solo italiane, a partire dalla metà ottocento fino a quando nel 1992 dona la sua collezione che oramai consta di 500 mila immagini al comune di Modena.

Modena -Ferrari. Modena-Pavarotti. Modena- Aceto Balsamico. Ora anche Modena -Capitale delle figurine, non più relegate in qualche scatolone dimenticato in cantina ma esposte in un Museo. Inoltre Modena ha dedicato alle figurine una mostra che chiuderà il 27 febbraio. È stata allestita in alcune sale al piano terra della ex Manifattura Tabacchi (MATA), un palazzo storico che si trova di fronte alla stazione ferroviaria. Fu progettato dal famoso architetto Vandelli, lo stesso che firmò il teatro comu-



nale e splendide ville nell' hinterland modenese. La mostra si intitola "I MIGLIORI ANNI DELLA NOSTRA VITA". 1000 immagini ci raccontano "La storia delle figurine, di miti, di campioni e bidoni dello sport". www.museodellafigurina.it. 1000 figurine di sport e sportivi e decine di album originali esposti insieme a gigantografie, video ed animazioni tra percorsi di gioco ed esperienze multisensoriali. Ogni visitatore incontrerà in questa mostra i propri eroi

sportivi ed i diretti antagonisti immortalati per sempre in figurine che ricordano le loro gesta sportive. Completa la mostra un percorso didattico ludico dedicato a piccoli e grandi: per scoprire che tipo di sportivo egli sia, il visitatore, supportato da un kit, potrà esporsi a piccole prove, ispirate dalle figure esposte. Il percorso della mostra si conclude con la visita al Museo delle Figurine che si trova a Palazzo Margherita e dista poche centinaia di metri dalla mostra.

ASSOCAMP

CAMPAGNA ACQUISTO CAMPER E CARAVAN USATI SICURI E GARANTITI



**IL SUCCESSO DI UNA VACANZA
CON UN CAMPER O CARAVAN USATI PASSA
ATTRAVERSO I PROFESSIONISTI DEL SETTORE.
ACQUISTARE DA UN CONCESSIONARIO CONVIENE!**

Solo ed esclusivamente dal concessionario puoi trovare vantaggi che il privato non ti puo' dare:

GARANZIA LEGALE DI
CONFORMITA' minimo di
12 mesi. POSSIBILITA' DI
GARANZIA CONVENZIONALE
fino a 5 anni.

.1

TAGLIANDATO,
CONTROLLATO E
VERIFICATO in ogni minima
parte della sua componentistica
in modo da poter essere
utilizzato in assoluta
tranquillità.

.2

ACCESSO A
FINANZIAMENTI
personalizzati anche fino
a 120 mesi.

.3

Per l'acquisto di un camper o caravan usati sicuri e garantiti rivolgiti agli oltre 200 professionisti del settore associati ad Assocamp.

Ricercali sul sito www.assocamp.com



ASSOCAMP

Associazione Nazionale
Operatori Veicoli Ricreazionali
e Articoli per il Campeggio



Bandiera Gialla a 31 comuni

Presso la Sala "Barilla" – Fiera di Parma - nell'ambito de "Il Salone del Camper 2016" si è svolta una bella ed originale manifestazione organizzata dalla Federazione Nazionale ACTItalia, per assegnare a 31 Comuni, il prestigioso riconoscimento della BANDIERA GIALLA. SI TRATTA DI UN RICONOSCIMENTO AI COMUNI CHE DIMOSTRANO DI ACCOGLIERE I CAMPEGGIATORI COME TURISTI DI RIGUARDO, NONCHÈ CREANDO AREE DI SOSTA DI QUALITÀ'.

Sono intervenuti a questa singolare "festa" esponenti di spicco del settore, stampa, autorità politiche, amministrative e sociali, nonché i rappresentanti della Fiera di Parma ed i Campeggiatori Turistici, che hanno gremito la sala.

Dopo l'inno italiano e quello di ACTItalia, hanno portato i saluti la Dott.ssa Gloria Oppici - Brand Manager Fiera di Parma, nonché il dott. Gianni Brogini - Direttore Marketing A.P.C. ed il Dott. Raffaele Jannucci: Direttore Plein Air. Tutti hanno espresso grande apprezzamento all'iniziativa di ACTItalia.

I Sindaci sono arrivati da ogni località italiana e con la loro fascia tricolore hanno dato lustro ed entusiasmo all'evento. In rappresentanza delle Amministrazioni presenti ha preso la parola Cristina Merusi, ex Sindaco di Sala Baganza, oggi Assessore al Turismo, che è stata la prima Bandiera Gialla e poi tutti hanno preso la targa da installare nelle loro rispettive aree posando per una straordinaria foto ricordo.

Il Presidente Zaffina ha dichiarato di essere rimasto entusiasta per l'attenzione che le Amministrazioni hanno rivolto al "Turismo del movimento", ormai pronto ad essere annoverato tra i "turismi" più



significativi nel panorama italiano. Esso, infatti, ha la straordinaria capacità di favorire lo sviluppo economico dei Comuni cosiddetti minori (intorno a 5000 abitanti). Sono proprio queste realtà, ha proseguito Zaffina, che rappresentano l'Italia vera, il cuore pulsante della Bell'Italia, appunto, apprezzata in tutto il mondo. Non ci sono molte altre possibilità di sviluppo turistico per questi "luoghi", che possono guardare ai camperisti con fiducia, come coloro che sanno organizzarsi e che si muovono per andare a visitare gli angoli più remoti, dove il turismo non arriva quasi mai. I Sindaci presenti alla manifestazione, conclude il presidente di ACTItalia, sono l'espressione tangibile del balzo in avanti che ha fatto il settore, perché finalmente si realizzano attrezzature guardando alla qualità dell'accoglienza, nella consapevolezza di ospitare un turista di eccellenza.

Per mettere in rete le Bandiere Gialle, sono scaturite alcune proposte:

- creare sul web una rubrica dove i Comuni abbiano la possibilità di far conoscere le proprie risorse locali (prodotti, paesaggio, beni culturali, folklore, storia, arte cultura, cibo, tradizioni, etc)

- mobilitare i campeggiatori per festeggiare in unica data le bandiere gialle presenti in Italia.

Alcuni partners di ACTItalia sono intervenuti per spiegare come è possibile dare valore aggiunto alla conoscenza delle Bandiere Gialle, come Francesco Leidi, che attraverso la pubblicazione "Aree sosta Italia", ha avuto un ruolo determinante nel selezionare la qualità degli interventi e l'applicazione "Sgoomys", la cui responsabile Serena Milissena ha spiegato l'opportunità di agganciare sul web i camperisti che transitano nelle vicinanze delle Bandiere Gialle informandoli della presenza della struttura e delle iniziative ivi in atto e quindi convogliare i campeggiatori verso questi territori.

A completare la manifestazione tutti i presenti alla manifestazione sono entrati in corteo nei padiglioni della fiera per raggiungere lo stand ACTItalia insieme al coinvolgente Gruppo Storico Città di Sabbioneta, che ha impersonato Vespasiano Gonzaga e la sua Corte, accompagnati dal Gruppo Storico "Il Torrazzo" di Casalmaggiore con tamburini, sbandieratori e danzatori.

Insomma, un pomeriggio pieno di significati, di proposte e di svago per migliorare al massimo l'esercizio del miglior turismo itinerante possibile.

*Il Consiglio Direttivo di
ACTITALIA FEDERAZIONE*



**A.C.T.ITALIA FEDERAZIONE NAZIONALE
ASSOCIAZIONE CAMPEGGIATORI TURISTICI D'ITALIA**



MANTOVA, 14 – 20 OTTOBRE 2016

CON IL
PATROCINIO:



Raduno Nazionale della Federazione in occasione dell'ASSEMBLEA A.C.T.ITALIA del 15 ottobre 2016

La Federazione Nazionale ACTITALIA con la collaborazione di Camper Solidale Mantova, con il Patrocinio dei Comuni di Mantova, Curtatone, San Benedetto Po e della Provincia di Mantova, Vi invita a

“MANTOVA CITTA' DELLA CULTURA 2016”

Area del Raduno a Grazie di Curtatone, premiata con la Bandiera Gialla e di cui Camper Solidale Mantova è Ambasciatore per “Il turismo del movimento”.



Programma della manifestazione:

Venerdì 14: Arrivo equipaggi presso l'area a Grazie di Curtatone GPS 45°09'12,80"N 10°41'28,10"E, presentazione programma e raccolta eventuali adesioni alle manifestazioni

Sabato 15 ore 8.30: partenza con bus di linea e ritrovo in P.zza Sordello. Incontro con la guida. Visita guidata del centro storico sino alle ore 12.00 circa



Città di Curtatone



ore 12.45 Incontro alla Casa del Mantegna per un rinfresco

ore 14.45 Partenza per visita guidata a Palazzo Te

Palazzo Te, edificato e decorato tra il 1525 e il 1535, è il capolavoro di Giulio Romano, artefice unico e geniale che lo concepì come luogo destinato all'ozio del principe Federico II Gonzaga e ai fastosi ricevimenti degli ospiti più illustri. Palazzo Te è uno straordinario esempio di villa rinascimentale suburbana. Tra le varie sale si visitano la Sala dei Cavalli, la Sala di Amore e Psiche e la Sala dei Giganti. In un luogo appartato del complesso, si apre l'appartamento del giardino segreto, detto anche della grotta, luogo privato di contemplazione e riposo. Durata della visita 2 ore circa.

Al termine della visita, con bus navetta oppure a piedi ritorno al centro storico

ore 17.00 visita al Museo dei Vigili del Fuoco (uno dei più importanti d'Europa)

“Assolutamente fantastico” Museo ricchissimo, contiene svariate decine di vetture di ogni epoca. La visita a questa mostra offre un viaggio nella storia dei Vigili del Fuoco attraverso esposizione dei mezzi di trasporto di terra ed anfibi, attrezzature e divise, il tutto organizzato in ordine cronologico all'interno della prestigiosa cornice delle ex scuderie del Palazzo Ducale. Un museo estremamente interessante e ben curato (ogni mezzo è accompagnato da una targa esplicativa), con vetture in perfette condizioni, restaurate con cura e dedizione. Assolutamente da non perdere.

ore 19.00 bus navetta da P.zza Sordello al **Ristorante “RIGOLETTO”** (per chi non partecipa alla cena sociale, rientro in bus all' area sosta di Grazie).

Per i Presidenti, i Delegati ed i partecipanti all'assemblea:

- ore 14.45** Partenza per Sala degli Stemmi (Sede Assemblea Nazionale)
- ore 15.00** Inizio procedure assembleari
- ore 15.30** **Assemblea: apertura lavori**
- ore 19.00** Chiusura dei lavori. **Trasferimento al Ristorante “RIGOLETTO” per la cena**
- ore 20.00** **Cena Sociale presso il Ristorante “RIGOLETTO” (prenotazione obbligatoria!)**
- dalle ore 22.30** partenza in Bus per rientro in area sosta Grazie

segue programma

CON LA
COLLABORAZIONE



**MANTOVA CAPITALE ITALIANA
DELLA CULTURA 2016**

Dagli Enti e Uffici del Turismo Estero

Rubrica a cura di Antonio Castello

La Valle della Loira celebra Leonardo da Vinci

La Valle della Loira celebra il quinto centenario dell'arrivo di Leonardo da Vinci, che nel 1516 lasciò l'Italia per trasferirsi al Clos Lucé, accanto al castello reale di Amboise, portando con sé alcuni dei suoi capolavori a cominciare dalla Gioconda. Per l'occasione è stata organizzata la mostra "Dal Clos Lucé al Louvre, i tre capolavori di Leonardo da Vinci" (fino al 31 dicembre 2016) che mostra il fenomeno del mito-Leonardo attraverso cinque secoli.

L'Ungheria promuove gli itinerari del vino

In Ungheria il 2016 è all'insegna del turismo enogastronomico: per promuovere questo segmento, l'ente del turismo ha creato il sito www.gastro.gotohungary.com, che consiglia cosa assaggiare in occasione del viaggio. In primo piano il vino Tokaj, il Sangue di toro della regione di Eger, i vini della regione di Villány-Siklós e l'ampia gamma di vini del lago Balaton, tra cui quelli eccellenti di Badacsony e il noto Bikavér di Szekszárd. Numerosi sono i vini certificati e 22 sono le regioni vitivinicole ungheresi, territori interessanti per gli amanti del buon bere, ma anche per i turisti che vogliono entrare in contatto con le tradizioni locali. Si possono infatti percorrere le strade del vino, tra i dolci rilievi della regione Tokaj-hegyalja (www.tokajiborut.hu) dichiarata Patrimonio Unesco, oppure sui monti Villány (www.borut.hu), con degustazioni in antiche cantine e soggiorni in agriturismo, accolti dalla proverbiale ospitalità della gente di campagna. Esistono in Ungheria interi villaggi votati alla viticoltura e costituiti da sole cantine, come quelli di Hajós nella Grande Pianura, di Leányvár e di Györköny nel Transdanubio, cantine di celebri famiglie come i Rákóczi (ora aperte al pubblico) e cantine scavate nel tufo come ad Eger, dove il vino viene fatto invecchiare seguendo i procedimenti di un'antichissima tradizione. Sia a Tokaj che Villány esiste anche un museo della cultura vinicola ungherese, mentre a Tolna (Transdanubio) si trova la Casa dei vini, nella cantina dell'antico castello barocco di Mercy.

Repubblica Ceca slow, in sella alla bicicletta

Vaste pianure coltivate, prati e pascoli sconfinati, colline ammantate di vigneti, fitti boschi, pendici scoscese, strani fenomeni geologici, antichi castelli, borghi rurali, località termali, città d'arte, siti Unesco... perché lasciar scappare tutto lo straordinario fascino del territorio ceco fuori dal finestrino di un'auto o di un treno in corsa, senza poter godere di ogni singolo scorcio? Non occorre essere sportivi o patiti delle due ruote per prediligere la bicicletta per una vacanza in Repubblica Ceca. Basta essere intenditori, saper apprezzare il bello, sostenere tutta la saggezza dell'andamento lento. Pensate di perlustrare questo territorio tanto vario senza nessuna fretta, al ritmo delle vostre gambe, assecondando lo stupore degli occhi di fronte a ciò che cercavate e a ciò che non immaginavate. L'intero Paese è solcato in lungo e in largo da infiniti itinerari cicloturistici e piste ciclabili, non di rado parte di famosi percorsi internazionali. Ce n'è per tutti i gusti e i livelli di allenamento. Nel dubbio comunque, i meno allenati e meno sportivi è bene che prediligano invece le pianure che vestono di verde la Cechia, in particolare in Boemia centrale e meridionale e in Moravia meridionale. E non pensino a paesaggi monotoni, perché ogni angolo offre scenografie diverse e nuovi stimoli a calcare sul pedale. Particolarmente affascinanti gli itinerari che costeggiano laghi, fiumi e canali, prima fra tutte l'Elba Route, la più battuta della Repubblica Ceca e parte del circuito di percorsi internazionali EuroVelo. Lungo il percorso di 370 km complessivi, si avvicendano scorci unici come quello dello spettacolare canyon nei dintorni di Decin con pareti di roccia alte oltre 250 metri oppure la diga-monumento di Kralovstvi, ai piedi dei monti Krkonose.

Il 14 novembre si rinnova in Thailandia l'esperienza di Loi Krathong

Molte persone mettono oggi in discussione le sue origini, i significati e i miti, ma pochi negherebbero che Loi Krathong, con la sua semplicità, il simbolismo e il divertimento, è il festival che più di ogni altro sprigiona "thainess", ovvero il senso profondo della cultura thai. Ogni anno, durante la luna piena del dodicesimo mese lunare, i thailandesi si dirigono verso i fiumi e i laghi locali per far galleggiare piccole zattere di foglie di banana cariche di fiori, incenso, candele, preghiere, speranze e sogni. Il Festival di Loi Krathong cade

Dagli Enti e Uffici del Turismo Estero

nel 2016 il 14 novembre. La festa si svolge abitualmente quando le piogge annuali sono finite, ed è comunemente considerata l'antica cerimonia per rendere omaggio agli spiriti dell'acqua per ringraziarli della loro generosità. Il cerimoniale non è uguale dappertutto. Nel nord, ad esempio, in particolare intorno a Chiang Mai, è tradizione per le persone rilasciare le lanterne di fuoco Khom Loi nei cieli notturni nel corso di una cerimonia nota come Yi Peng. Nella città antica di Sukhothai, le lanterne galleggiano su antiche cisterne, mentre nella provincia di Tak i krathong si ricavano da gusci di cocco. Il Loi Krathong nel nord-est della Thailandia si celebra in modo diverso, con processioni di barche illuminate sui fiumi. L'anno scorso, per dare ai residenti di Bangkok e ai turisti internazionali un assaggio di storia e delle eclettiche tradizioni del festival, Tourism Authority of Thailand in collaborazione con Bangkok Metropolitan Administration, e altre organizzazioni pubbliche e private, ha organizzato una festa nel Parco Nagaraphirom di Bangkok.

A Wassenaar (Olanda) inaugurato il nuovo Museo Voorlinden

Lo scorso 11 settembre è stato inaugurato nella cittadina olandese di Wassenaar, poco distante da L'Aia, il nuovo Museum Voorlinden. Il museo custodisce una collezione permanente di arte moderna e contemporanea, raccolta negli ultimi 50 anni dal suo fondatore, Joop van Caldenborgh. Oltre all'alternarsi delle opere della sua collezione, il museo ospiterà mostre temporanee. Con l'apertura di questo nuovo museo, Joop van Caldenborgh ha realizzato il suo sogno. Fondatore del gruppo chimico Caldic e nominato nel 2012 come uomo più influente nel mondo dell'arte olandese, è stato fin da giovane un appassionato collezionista d'arte. La sua vastissima collezione di arte moderna e contemporanea, composta da dipinti, collage, installazioni, sculture e fotografie, è conosciuta come "Caldic Collection". Tra le opere della collezione permanente troviamo ad esempio l'illusionistica *Swimming Pool* dell'artista argentino Leandro Erlich (1973), l'iper-realistica *Couple under an Umbrella* di Ron Mueck (1958), *Skyspace* di James Turrell (1943).

Alla scoperta del salame dei Castelli di Bellinzona e del prosciutto dell'Alpe Piora

Il salame dei Castelli di Bellinzona deve il suo gusto unico alla stagionatura nelle cantine a volta del Castello di Montebello, che garantiscono il clima ideale per la sua maturazione. Un'ottima occasione per scoprire più da vicino questa deliziosa specialità ticinese è il workshop dedicato all'arte salumiera della legatura del salame, un evento unico nel suo genere che comprende anche la visita del castello e un aperitivo finale a base di vino e salumi locali. Una volta stagionato il salame viene inviato a casa di ciascun partecipante – a gustoso ricordo di un'esperienza del tutto particolare. Chi lo desidera, fra l'altro, può visitare gratuitamente anche Sasso Corbaro e Castelgrande, gli altri due castelli che compongono il suggestivo complesso medievale dichiarato nel 2000 patrimonio mondiale UNESCO. Diverso lo scenario, uguale l'emozione: sull'Alpe Piora è possibile scoprire i segreti del rinomato prosciutto crudo e visitare le caratteristiche cantine di affinamento. Grazie all'aria purissima di montagna, il prosciutto crudo acquista un esclusivo sapore. Dopo il percorso didattico alla scoperta delle bellezze naturali lungo le sponde del lago Ritom, si ha modo di visitare le cantine in cui il prosciutto viene depositato per permettergli di raggiungere la giusta stagionatura. Al termine della visita sarà possibile degustare questa saporita specialità ticinese, accompagnata da vini locali. Il Parco Alpino Piora, situato nel nord del Canton Ticino, si raggiunge con una delle funicolari più ripide al mondo, ovvero la funicolare Ritom.

Il South Africa lancia la località di Glenelg

Glenelg è ad appena 20 minuti di macchina o di tram da Adelaide. E' la cittadina delle spiagge di sabbia bianca, degli affascinanti hotel, dei tantissimi negozi e caffè. E' considerata "il mare" della capitale del South Australia. Ripercorrere la sua storia nelle gallerie e nei musei, godere dei suoi festival e delle passeggiate lungo la costa è una piacevole alternativa alla vita di città. La popolarità di Glenelg non è mai diminuita negli anni, anche in virtù di una caratteristica affascinante che attira tanti visitatori: le sue acque cristalline ospitano circa un migliaio di delfini che, prenotando per tempo una uscita in barca, è possibile ammirare da vicino stando all'asciutto, o incontrare direttamente in acqua per una immersione e una nuotata insieme.

Dagli Enti e Associazioni di Categoria

Rubrica a cura di Antonio Castello

Confesercenti: segnali incoraggianti dal turismo

Non tutta l'economia italiana è ferma. Se sul fronte del commercio l'estate 2016 non è stata brillante, il settore turistico manda segnali decisamente più incoraggianti per il prossimo futuro. La stagione estiva è stata infatti caratterizzata da un buon andamento e il comparto, complessivamente, si consolida rispetto allo scorso anno anche sotto il profilo dell'occupazione e del tessuto imprenditoriale: secondo le stime dell'Osservatorio Confesercenti, a fine agosto sono stati registrati nel turismo 1.559.748 occupati, in crescita di oltre 64mila unità rispetto allo stesso mese del 2015 (+4,3%), e 9.335 imprese in più (+2,2%). Nello stesso periodo, invece, il commercio in sede fissa registra la sparizione di 5.054 imprese, a fronte di un piccolo incremento dell'1,7% degli occupati. Il numero di occupati è salito più velocemente nella ricettività: gli addetti dell'alloggio passano dai 245.138 di agosto 2015 ai 259.740 di quest'anno, con un'accelerazione del 6%. In termini assoluti, però, è la ristorazione ad aver segnato il maggior incremento di occupati: nel 2016 sono 1,3 milioni, oltre 50mila in più rispetto allo stesso mese dell'anno passato (+4%). Il buon andamento del turismo è confermato dai dati del numero di imprese, anch'esse in aumento seppure con una dinamica più contenuta rispetto all'occupazione. Anche in questo caso, l'incremento più rapido è quello messo a segno dalle attività dell'alloggio, che ad agosto del 2016 sono 53.532, il 4,9% in più (+2.506 attività) rispetto alla scorsa stagione, ma numericamente, è la ristorazione a mostrare la crescita più sostenuta del numero di attività (+6.848, l'1,8% in più). Secondo le rilevazioni Istat, la fiducia delle imprese del comparto ad agosto è in salita di oltre 4 punti su luglio, in controtendenza rispetto all'indice generale. "I settori dell'alloggio e della ristorazione, ha dichiarato il Presidente di Confesercenti Massimo Vivoli dimostrano una buona vitalità, confermando di essere tra i principali motori dell'economia italiana se è vero, come crediamo e come suggerisce anche il Mef, che l'Italia del futuro verrà trainata soprattutto dalla cosiddetta economia dei servizi".

Federalberghi Umbria: i turisti non rinunciano ai soggiorni prenotati

"L'Umbria, accogliente come sempre e completamente intatta nelle sue bellezze e nella sua ricettività, sensibilizza i turisti a non rinunciare ai soggiorni già prenotati. Il fatturato e l'indotto del turismo sono tra le principali fonti per gli aiuti delle imprese private alle zone colpite dal sisma". Così il Presidente di Federalberghi Umbria Giorgio Mencaroni rassicura sulla situazione nel territorio regionale. Il sisma che ha colpito il 24 agosto soprattutto il Lazio e le Marche nonché parte dell'Umbria, malgrado abbia riguardato un'area limitatissima del territorio regionale (solo il 5%), ha comunque diffuso un senso di timore che sta facendo sentire i propri effetti su tutta l'attività turistica umbra. Sono state tantissime, infatti, le disdette di prenotazioni con conseguenti gravi difficoltà per gli albergatori e per tutto il settore del turismo e commercio. Si tratta, tuttavia, di timori infondati perché la situazione nella regione è assolutamente tranquilla.

Analoghi i concetti espressi dall'amministrazione del capoluogo: "Perugia non è stata minimamente toccata dal sisma, si legge in una nota, che è stato sì avvertito indistintamente dalla popolazione nel giorno della principale scossa, ma senza creare danni di alcun genere. Purtroppo in questi giorni stiamo assistendo a una massiccia fuga di turisti dalla nostra città, ma senza che ciò sia basato su pericoli reali. Perugia è una città tranquilla, nella quale tutte le attività commerciali, culturali e sociali stanno proseguendo secondo programma".

Isvra, flop dell'Italia online: "Una presenza invisibile"

Nel mercato online l'Italia turistica con il suo portale di riferimento Italia.it è soltanto nona nel rating di Alexa. Una posizione "mediocre", secondo il Presidente dell'Isvra (Istituto per lo Sviluppo Rurale e Agriturismo) Mario Pusceddu, che chiede al governo italiano di uscire allo scoperto: "O siamo un paese leader o semplicemente un outsider. Da tempo nel turismo raggiungiamo risultati modesti. Eppure il governo si ostina a enfatizzare potenzialità senza rendicontare i risultati che sembrerebbero non esserci quasi mai. Oggi i social network e le grandi multinazionali dell'e-commerce intermediano un valore compreso fra il 10 e il 20% del lavoro e del prodotto italiano, in campo turistico e agroalimentare. La presenza italiana, soprattutto pubblica, sulla rete è praticamente invisibile. Il grandioso flop della promozione turistica in occasione di Expo

Dagli Enti e Associazioni di Categoria

2015, è solo l'ultima testimonianza, dopo lo scandalo di Italia.it". Il portale ha una quota di visite di stranieri inferiore al 65% e di rimbalzo (visite di una sola pagina e poi uscita dal sito) del 67%, la più alta dopo la Francia che peraltro ha una quota di visitatori più che doppia della nostra.

Federalberghi Roma: Giuseppe Roscioli riconfermato Presidente

La 66ma Assemblea annuale di Federalberghi Roma ha decretato la rielezione di Giuseppe Roscioli alla carica di presidente dell'Associazione degli albergatori romani per un altro mandato. "Mi accingo a continuare il mio incarico in un momento di grande criticità per il turismo della Capitale che deriva da una più generale e diffusa criticità del territorio," ha detto Roscioli. "Per la prima volta nella storia, durante un Giubileo non si registra un decisa crescita di flussi a Roma. Mentre le altre città d'Italia crescono, la Capitale sconta oggi tutti i suoi mali: il degrado delle strade, la crisi dei trasporti e della mobilità, l'eccesso di ricettività e la piaga dell'abusivismo, la totale mancanza di promozione e la tassa di soggiorno più alta d'Europa a fronte dei servizi cittadini più scadenti d'Europa. Se non si pone subito riparo alla generale crisi di Roma anche il suo turismo è destinato ad affondare, ed è sul recupero di questa situazione che vogliamo lavorare con la nuova Amministrazione Capitolina e con la Regione". Ecco l'elenco dei 35 albergatori che supporteranno il Presidente Giuseppe Roscioli nel prossimo quinquennio. Consiglio Direttivo Federalberghi Roma: Acampora Carlo, Bettoja Maurizio, Billi Roberto, Biscarini Luca, Canzanella Giuseppe, Caramanna Salvatore, Casarola Marco, Coppola Marco, Curti Marina, D'Alessandro Norberto, De Angelis Carlo, De Gregorio Antonella, De Martino Vittorio, Frontoni Daniele, Gabbani Stefano, Gemini Andrea, Jemma Fabrizio, Khan Lubna, Merico Gabriele, Miloni Domenico, Mizzulinich Antonio, Naldi Roberto, Necci Roberto, Palenca Luciano, Pecoraro Walter, Pelosi Antonio, Piccini Mauro, Polmonari Mauro, Pucci Roberto, Quarta Massimo, Rebecchini Onorio, Ricci Barbara, Valente Silvia, Violante Gianluca, Zucconi Alessandro.

Concessioni demaniali: si tenga conto della specificità degli alberghi

Dopo la sentenza della Corte di Giustizia europea che ha detto no alla proroga automatica fino al 2020 delle concessioni demaniali agli stabilimenti balneari, la Camera dei Deputati ha approvato un emendamento nel Ddl sugli Enti Locali che salvaguarda i rapporti già instaurati. "Apprezziamo la concretezza e la tempestività dell'intervento, ha dichiarato il Presidente di Federalberghi Bernabò Bocca, che ha consentito ai concessionari di affrontare la stagione estiva 2016 con un minimo di tranquillità, in attesa che venga definito il nuovo quadro normativo. Chiediamo ora, che il recepimento delle disposizioni comunitarie tenga conto della peculiare condizione in cui versano gli alberghi. Se una struttura ricettiva balneare viene privata della possibilità di fornire ai clienti i servizi di spiaggia, l'intero modello di accoglienza viene messo in crisi con gravi ripercussioni per l'economia locale e perdita di posti di lavoro".

Turismo: Albonetti (Assoturismo) "Dopo il Piano Strategico, azioni concrete"

"E' un primo passo ed è importante che il Governo si stia impegnando a fondo inserendo il turismo tra le priorità nella sua agenda di lavoro". Così il Presidente di Assoturismo-Confesercenti, Claudio Albonetti, commenta il piano strategico di sviluppo del turismo 2017-2023, presentato oggi al ministro Dario Franceschini dal Comitato Permanente di Promozione del Turismo in Italia. "Il piano individua gli obiettivi e le linee di intervento a livello nazionale per lo sviluppo del settore – sottolinea Albonetti – quindi di fatto si apre un percorso verso l'individuazione di azioni concrete e di provvedimenti che possono portare più turisti nel Paese e migliori servizi da parte della componente pubblica, oltre che migliorare le possibilità operative delle imprese nel turismo, fondamentali in un regime di mercato". "Per tutti questi motivi, Assoturismo e le sue federazioni di categoria hanno partecipato con impegno a tutti gli eventi ed a tutti i tavoli di lavoro che hanno portato alla stesura di questo piano. Ci auguriamo – aggiunge Albonetti – che questo impegno del Governo si trasformi nell'assunzione di provvedimenti che possano incidere sul settore che rappresenta il motore dell'economia italiana ed anche quello con maggiori potenzialità di sviluppo in ogni angolo del Paese. L'appuntamento, conclude il presidente di Assoturismo, è per il prossimo settembre in occasione dell'approvazione del programma di attuazione annuale che dovrebbe trasformare le strategie in azioni".

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



Pensi all'estate appena trascorsa e la mente non va alla crescita delle presenze, ai turisti che stanno riscoprendo il nostro Paese, alla voglia di Italia che finalmente è tornata, dopo gli anni bui di una crisi che sembrava non avere fine e nemmeno era facile da comprendere in tutti i suoi effetti.

Questa estate ha due date, una sorta di alfa e omega che la segneranno per sempre.

Il 14 luglio, giorno di festa nella vicina Francia, serata tragica iniziata a Nizza con dei fuochi di artificio e finita

con centinaia di corpi stesi sulla Promenade, una macelleria senza eguali in una delle più suggestive strade del mondo.

L'omega è stato il 24 agosto, quando un terremoto ha devastato interi paesi del Centro Italia, trasformando in polvere e calcinacci i sacrifici, le speranze, i sogni di migliaia di persone.

In tutto questo il turismo c'entra poco: è vero, Nizza ed Amatrice sono due realtà turistiche e molte delle vittime erano persone andate in quelle località a trascorrere il proprio tempo libero. Non è il turismo il comune denominatore, ma "il turismo" può indicare la strada da percorrere. Una strada che riporti l'essere umano al centro della vita, che riconquisti alla realtà valori purtroppo andati persi o accantonati per troppi anni.

Le ragioni del rispetto, della convivenza, della tolleranza, della fraternità, dell'umanità non costituiscono solo parole vuote pronunciate per "lavarsi la bocca o pulirsi la coscienza", ma uno stile di vita che fa della donna e dell'uomo esseri diversi rispetto agli altri che popolano il nostro pianeta.

Sono le stesse ragioni che spingono chi viaggia per conoscere a muoversi non per criticare o per rimarcare le differenze, ma per cercare nelle diversità le ragioni forti del vivere insieme e del sentirsi figli dello stesso pianeta.

L'ho pensato mentre, a Nizza, fotografavo e descrivevo una marea di lenzuola e di guanti bianchi sparsi in una lunare Promenade, muta e silenziosa, quel venerdì mattina.

L'ho pensato vedendo migliaia di volontari intervenire, a volte a mani nude, per soccorrere le vittime dei terremoti in tanti villaggi e borghi del Centro Italia.

La forza dell'umanità deve e può vincere la propria battaglia contro le forze del male e quelle degli elementi.

E' una lezione che chi viaggia per conoscere ha appreso e condiviso, una lezione che, mai come oggi, è attuale.

L'estate dell'alfa e dell'omega si è ormai conclusa, le sue ferite ancora sanguinano, ma l'esempio di tante persone di buona volontà brilla come una stella nel cielo d'agosto e indica, come una cometa, la strada da percorrere.

Gli itinerari Gustosi

territorio ♦ ambiente ♦ enogastronomia

Mortadella Bologna IGP:
la prima della classe



Foto: salumificio Felsineo



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

Le tagliatelle : farina, uova e "olio di gomito". E' la pasta all'uovo che veniva prodotta manualmente, in particolare la domenica, nelle famiglie italiane, da nord a sud dello stivale. In ogni regione assumono connotazioni diverse ed anche il "sugo", il condimento, che le avvolge cambia. Nella collana di 27 volumi dal titolo "La Cucina Tradizionale Italiana", edita da Newton & Compton Editori, vengono descritte le ricette tradizionali secondo cui ogni regione interpreta le tagliatelle. Solo quelle di Bologna non indicano il nome del sugo ossia del condimento, ma specificano la città di origine: "Tagliatelle alla Bolognese", cioè condite con il ragù a base di carne. I bolognesi hanno fatto di questa pasta un simbolo della loro città e hanno una profonda avversione verso qualsiasi pasta proveniente da fuori le mura che malauguratamente venga definita alla bolognese. I più intransigenti hanno persino depositato presso la Camera di Commercio la ricetta per la preparazione delle Tagliatelle alla bolognese. Ricetta che ovviamente ogni famiglia bolognese addomestica secondo le proprie tradizioni e consuetudini familiari. I ristoratori fanno quello che possono. I più rispettosi delle tradizioni le fanno preparare dalle "sfogline", signore che manualmente impastano e tirano la sfoglia con il matterello. Altri ristoratori utilizzano macchine con cui producono tagliatelle lisce al palato che solo un bolognese doc riesce a distinguere da quelle prodotte manualmente e, in fine, ci sono le tagliatelle industriali. I ragù alla bolognese dei ristoranti non sono ovviamente tutti uguali, ogni cuoco ci mette del "suo" nel prepararlo. Morale : le vere Tagliatelle alla bolognese si trovano probabilmente solo presso la Camera di commercio. Ma in tutto questo non ci sarebbe niente di male se non che ai bolognesi piacerebbe che questa pasta si diffondesse anche all'estero. Vedo già le esquimesi nel loro igloo tirare la pasta e le beduine, nelle tende del deserto, impastare la farina con le uova. E i paesi di religione islamica come possono adottare il ragù bolognese, (dove fra gli ingredienti troviamo la carne di maiale) Mi sembra quindi evidente che le Tagliatelle alla bolognese, che dovranno poi essere rivisitate per vegetariani, i vegani, i celiaci, gli islamici ed i macrobiotici, siano destinate a restare una pasta da consumarsi a Bologna o all'estero da appassionati di gastronomia. Oppure, un novello Rana, come già è accaduto per i tortellini, le produrrà industrialmente e le troveremo esposte nei supermercati di tutto il mondo, in confezione sottovuoto, liofilizzate o precotte, rinchiusi ermeticamente con il condimento in lattine. Una fine ingloriosa, ma non da escludere. Le tagliatelle alla bolognese, ma questo i bolognesi stentano ad ammetterlo, hanno all'estero un esercito di ambasciatori presenti nei ristoranti che contengono alla pizza napoletana il primato del piatto italiano più conosciuto al mondo, gli "Spaghetti alla Bolognese" che già oggi sono menzionati anche nei menu dei ristoranti che operano in tutti i paesi di religione islamica. Con un'intelligente operazione di marketing, gli apolidi spaghetti alla bolognese possono far confluire a Bologna turisti stranieri da ogni continente. La "palla" è in mano ai ristoratori, sono loro che possono proporre le tagliatelle alla bolognese ai propri clienti giunti dall'estero e che della cucina bolognese conoscono solo gli spaghetti. Anche gli irlandesi della compagnia aerea Ryanair, il più importante vettore per numero di passeggeri trasportati dal' Europa verso l'aeroporto di Bologna e viceversa, hanno preso atto della notorietà che hanno nel vecchio continente gli spaghetti alla bolognese. Questa riflessione naturalmente va interpretata in chiave di marketing. Dall'aeroporto di Bologna è sopraggiunto un incomprensibile Niet : "Sono le tagliatelle alla Bolognese che richiamano turisti a Bologna". La replica la fornisce Pirandello: "Così è se vi pare".

Liberiamoci una volta per tutte dal pregiudizio infondato di considerare gli Spaghetti alla Bolognese parenti poveri antagonisti o, peggio, rivali delle Tagliatelle alla Bolognese. Per la notorietà che hanno all'estero, gli Spaghetti alla Bolognese vanno sfruttati in veste di ambasciatori pro tempore, e come tali vanno utilizzati e divulgati. La finalità è quella di attrarre nella nostra città nuovi turisti stranieri ai quali verranno proposte dai ristoratori ulteriori specialità bolognesi tra cui le tagliatelle. Alcuni anni fa bloggers stranieri furono invitati a trascorrere una settimana a Bologna. Dovevano visitare la città e, senza l'ausilio di guide, individuare le caratteristiche turistiche di Bologna. Riferirono di essere stati particolarmente attratti dagli ottimi gelati che si potevano gustare in città. Intuizione azzeccata: a distanza di anni le gelaterie di Bologna sono aumentate, ora sono oltre 50. Sostenitori delle tagliatelle alla Bolognese, forse è nata una nuova specialità bolognese. Le novità in campo gastronomico non finiscono mai di stupire. .



Lamberto Selleri

li itinerari
Gustosi

Mensile - Anno 22° - N. 244

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.

Nella terra del Soave

Di Luca Liberati



Soave è innanzitutto terra di vini. Ma non solo. E' comunque il luogo giusto per un viaggio "esperienziale" che può coinvolgere tutti i sensi. Per questo, la scelta vincente di aziende agricole, frantoi, caseifici, cantine, è stata quella delle "porte aperte" tutto l'anno. Non solo in occasione di manifestazioni o fiere, ma tutto l'anno è possibile andare direttamente dove i prodotti nascono.

Per capire cosa vuol dire la parola vino nella cultura veneta ed in particolare del veronese, tappa interessante è alla Cantina Trabucchi

(loc. Monte Tenda – Illasi (VR) – www.trabucchidillasi.it).

Tra le terre del Valpolicella, a est di Verona, Illasi è un angolo unico nella più antica zona di produzione di vino in Italia

Il suolo di queste colline ha una qualità particolare che influenza fortemente la vite e la qualità dell'uva. La conformazione geologica, morenica e sassosa, consente un ottimo drenaggio della pioggia. L'esposizione a sud/sud-est garantisce il sole. L'escursione termica e le correnti pedemontane provenienti dai monti Lessini favoriscono la coltivazione e l'appassimento dell'uva. Vitigni autoctoni come

Corbina, Corvinone, Rondinella, Oseleta, le uve straordinarie da cui nascono straordinari vini come l'Amarone, il Ripasso, il Valpolicella Classico e superiore ed il Recioto.

La cantina Trabucchi di Illasi esiste dal 1924. E da circa quindici anni produce questi grandi vini secondo le rigide e salutari regole dell'agricoltura biologica. Ventidue ettari coltivati a vigneto e 6 ad oliveto, dai 140 ai 300 metri s.l.m

Sempre in Val D'Illasi c'è l'antico frantoio Bonomini (loc. S. Giustina, Illasi (VR) – www.oliobonomini.com) si produce un olio extravergine di altissima qualità

che ha vinto molti premi. La produzione avviene solo con olive autoctone di due varietà: "Favaro" e "Grignano". Ogni operazione colturale viene svolta a mano, raccolta compresa. Un modernissimo impianto continuo a estrazione a freddo lavora le olive appena raccolte per produrre quell'olio extravergine Veneto Valpolicella Dop che colpisce per i suoi sentori fruttati, la freschezza e la pulizia nel profumo e nel gusto, ricco di sostanze antiossidanti benefiche. Da visitare in Val D'Illasi la Villa Sagramoso Perez Pompei (via Perez Pompei, 2 - Illasi (VR) - www.villasagramoso.com) con il suo giardino all'italiana ed il vasto parco che porta alle rovine del Castello di Illasi precedente all'anno mille. Per visitarla il consiglio è assolutamente quello di farsi accompagnare dal conte Michele Sagramoso. numero 045 7834124.

La Val D'Alpone con i suoi sterminati vigneti è il cuore del Soave. Colline morbide caratterizzate da ettari ed ettari di ordinati filari che accompagnano l'occhio di chi guarda fino alla Val D'Illasi e la Val Tramigna. La viticoltura terrazzata delle valli del Soave è stata riconosciuta dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali "Paesaggio rurale di interesse storico". In via Olmo, 41, a Terrarossa di Ronca', in Val D'Alpone è consigliabile una sfiziosa sosta alla pizzeria "La Vigna" (www.lavigna.it). La padrona di casa si chiama Mara Bresciani, e ►



con il fratello Francesco porta avanti ormai da 18 anni un locale molto apprezzato dove è possibile gustare più di 50 pizze diverse.

A Roncà, in via Piazza Terrarossa 36, c'è l' "Antica Trattoria Fattori" (www.anticatrattoriafattori.com) Qui potrete assaggiare il "Bacalà alla vicentina Si tratta di

stoccafisso ammollato in acqua, che viene infarinato e fatto cuocere per più di quattro ore con un soffritto di cipolla olio, sarde dissalate, e prezzemolo, e con l'aggiunta poi di latte, grana, sale e pepe. Per la ricetta completa: www.baccalaallavicentina.it.

Nella storia gastronomica delle ►





► terre di Soave esiste un salume antico. Un altro prodotto da non perdere. La "Sopressa di Brenton". Ci spostiamo allora di qualche chilometro e raggiungiamo l'azienda "Forme e Saponi" a Brenton di Roncà, in via Roncolati 34 ((formesaponi@hotmail.it) ..

La "Sopressa di Brenton" si produce ancora come una volta. Si tratta di un insaccato macinato (una sorta di salame, o sopressa, appunto) per la cui produzione si utilizzano solamente suini pesanti (200 chili) allevati sul territorio in modo lento, per "due agosti" come dicono da queste parti. Si utilizzano i tagli migliori come la coscia, la spalla, la pancetta ed il carrè

Lessini Durello (o Durello Lessini) è una denominazione di origine controllata assegnata a due tipologie di vini prodotti nelle province di Verona e di Vicenza. Si tratta nello specifico del Les-

sini Durello Spumante e del Lessini Durello Spumante riserva, entrambi prodotti con uva Durella all'85% minimo. Lo Spumante riserva è fatto rifermentare in bottiglia per almeno 36 mesi dalla data di tiraggio (metodo Champenoise). La Durella è un vitigno autoctono coltivato in piccola scala già dal 1700 (era conosciuto con il nome di Durasena), fino alla prima metà del '900. In questo periodo nacquero infatti diverse cantine che producevano il vitigno commercializzandolo in Europa e in piccole quantità in America.

Per assaggiare un altro prodotto storico delle valli di Soave, ci spostiamo in Val Tramigna. Il Comune è quello di Roncà, siamo in via Nuova 1/3. E andiamo a visitare il caseificio "la Casara" attivo dal 1920 (www.lacasara.it). Una piccola azienda familiare che si tramanda da generazioni

i saperi, le esperienze e la passione nel produrre il formaggio "Monte Veronese dop" realizzato in quattro diverse tipologie..Immaginando e io "latte intero", formaggio prodotto solo con latte di vacca crudo proveniente dalla Lessinia.

Si tratta di un'area prevalentemente montana, ricca di fertili pascoli, che vanta un'antica tradizione di allevamento del bestiame, di alpeggio e di produzione di latte e formaggio. Come accompagnare il formaggio "Monte Veronese dop" e gli altri formaggi prodotti dalla "Casara"? Con un bel calice di un robusto bianco di Soave.

Dove assaggiare e acquistare allora dell'ottimo Soave?

Pochi chilometri, ed in via San Lorenzo 89, a Soave ci accoglie la bellissima "Cantina Agriturismo Monte Tondo" (www.montetondo.it). Trentadue ettari di vigneto abbarbicati su alcuni tra i migliori appezzamenti del territorio. Il vino Soave si produce in quattro tipologie differenti. Il "Soave doc", il "Soave Classico doc", il Soave Superiore docg" ed il "Recioto di Soave docg", un vino dolce che nasce da una selezione dei grappoli migliori che poi vengono posti sui graticci per l'appassimento. L'uva a riposo viene costantemente seguita e pulita dai quattro ai sei mesi fino al momento della pigiatura. La fermentazione, spesso in piccoli botti, è lenta e molto lunga.

Esiste anche (da assaggiare) una versione "Spumante Brut" del

Soave, un metodo Charmat (con rifermentazione quindi in acciaio, diversa dal metodo Champenoise che prevede la rifermentazione in bottiglia) 100% di uva Garganega. Molto interessante anche uno spumante Recioto Soave e la grappa di Recioto.

La Val Tramigna è anche ricca di uliveti. Ventimila piante che producono un olio extravergine di grande qualità da varietà uniche al mondo come la "Favaryl", dal gusto pieno e corposo, e la "Grignano", più delicata. In questo contesto vi opera il Frantoio Ballarini (www.olioballarini.it) . Un frantoio che lavora circa 7000 quintali di olive all'anno, in cooperazione con più di 400 produttori della Val Tramigna, ma anche della Val D'Illassi e della Val D'Alpone. Produce anche olio extravergine monocultivar e biologico.

Per un pranzo, o perché no, una romantica cena in collina, a 6 chilometri da Soave, in località Castelcerino di Soave, c'è il "Soave Relais Castelcerino". Il luogo ideale per gustare le specialità locali immersi in un'oasi di verde (www.soaverelaicastelcerino.it) . Camere accoglienti, e cucina per tutti i gusti.

Vi piacciono i dolci? Chiudete in bellezza allora con una fettina di "Brasadelo", di "Reciotina" o un "Rufiolo" accompagnati da un immancabile calice di Recioto di Soave. A voi il piacere di scoprire di che tipo di dolci si tratti. Buon viaggio nella terre di Soave.



Valdaso... o delle eccellenze all'uovo

Di Giuseppe Lambertucci

“*L*e Marche vivono per aria, sospese dentro un'idea di poesia....” (Carlo Bo).

Vivere bene e vivere a lungo: è una questione di fortuna, di destino ma sicuramente conta anche il contesto, il luogo che si abita, cosa si mangia, i ritmi di vita.

La buona terra dà i migliori frutti e se questi vengono trattati con cura diventano eccellenze. E nel Fermano, in particolare lungo la valle del fiume Aso, si vive a lungo (la regione Marche ha la più alta aspettativa di vita d'Europa) perché si mangia sano e perché è anche un territorio del Kilometro zero con filiera corta per una imprenditoria dell'agroalimentare protagonista con un tessuto economico vario e abbastanza floridogenuine.

Come ogni buona ricetta anche quella del viver bene ha i suoi odori e i suoi sapori: olio (cultivar piantone di Falerone), legumi, cereali, frutta e verdura, vini (falerio, passerina, pecorino tra i bianchi, rosso piceno tra i rossi), formaggi (pecorini dei Sibillini), pesce (grande tipologia del pescato e diversità per ogni porto, cucina di bordo inalterata nel tempo che si ritrova oggi nei ristoranti) e siccome mangiare è un po' incorporare un territorio



l'uomo deve averne cura per raggiungere benessere.

C'è una tradizione di vita salubre tramandataci dalla cultura contadina che poneva, e pone, grande cura nel lavoro dei campi, situazione che negli ultimi tempi ha favorito la tendenza del ritorno alla terra di giovani in cerca di lavoro, naturalmente con le dovute innovazioni teoriche e tecnologiche.

La conformazione del territorio, le particolari condizioni climatiche della vallata danno una economia prevalentemente agricola: l'ortofrutta rappresenta una voce importante tanto da costituire la maggioranza della produzione regionale dominata dalla coltura del pesco oltre che dell'albicocca e della prugna e questa situazione favorisce l'in-

dustria di trasformazione sia artigianale che industriale così come il comparto orticolo, un tempo incombenza delle donne di casa quando l'orto aveva una dimensione familiare e fino a che una attenta informazione botanica rese le verdure essenziali alla dieta umana.

Nei primi contrafforti collinari si sviluppa una eccellente attività di norcineria tramandataci nelle tecniche di lavorazione di generazione in generazione: nella cultura contadina i giorni della mattazione del maiale rappresentavano una vera occasione di festa come erano la trebbiatura e la vendemmia; quando si era in cattivi rapporti con qualcuno si imprecava “che ti morisse il maiale”

E' molto importante rispettare le

tradizioni culinarie che sono parte della nostra cultura e per il fatto che sono la base anche dell'economia enogastronomica, ferme restando le evidenti diversità: i nostri nonni consumavano prodotti freschi non potendoli conservare a lungo e anche perché è più facile trattarli in cucina. Cucina semplice, dunque, ma caratteristica per l'alta qualità delle materie prime che corrono lungo la direttrice mare-appennino.

L'operosità della Valdaso è "controllata e tutelata" dalla vigilanza dei numerosi borghi fortificati che si susseguono con precisione quasi geometrica e dalle cui terrazze si può ammirare la varietà del paesaggio.

Così Altidona il cui territorio ha origini nel paleolitico, valorizzata nel medioevo dai monaci Farfensi; come Lapedona di colonizzazione romana dopo una prima presenza dei Pelasgi provenienti dalla Grecia: da non perdere una visita alla chiesa Parrocchiale con opere di Alemanno e la chiesa di San Nicolò barocca con soffitto ligneo damascato e una pala d'altare di Simone De Magistris. Importante Monterubbiano, radici nel neolitico ma protagonista in epoca romana e medioevale, preda di Francesco Sforza che la ristrutturò con mura fortificate: visita consigliata al polo culturale di San Francesco. Ortezzano, piccolo e vivace comune di suggestioni storiche derivate dall'epoca dei Piceni poi dominio dei Romani, identificabile dall'alta torre pentagonale

irregolare e merlatura ghibellina. Il centro storico di Campofilone presenta una pianta ellittica caratteristica dei paesi cresciuti all'interno delle mura e l'intersezione delle vie e dei vicoli rende particolare la pianta trapezoidale delle case che originariamente erano case-torri. Interessante l'Abbazia benedettina di San Bartolomeo come la via degli Orti con volta a botte. A proposito di Campofilone: è la sede nevralgica della produzione di pasta all'uovo denominata "Maccheroncini" (in realtà pasta lunga che si presenta come finissimi spaghetti) con marchio I.G.P. ricevuto il 13 novembre 2013.

Un tipo di pasta assolutamente particolare, capace di cuocersi rapidamente nel condimento (circa due minuti), ottenuta da un impasto di semola di grano duro selezionato no-ogm coltivato esclusivamente nelle Marche e molato in azienda certificata al biologico per conservare alti indici glutinici che evitano collosità ma tengono la cottura e uova da galline allevate a terra e alimen-

tate con cereali nobili e erbe particolari ricche di Omega 3 e Omega 6 per mantenere profumi e colori naturali.

Assenza assoluta di acqua: un kg di semola e circa 8 uova e l'impasto deve avvenire a bassa temperatura così come l'essiccazione per mantenere le capacità proteiche e le prerogative organolettiche.

La produzione artigianale di questo tipo di pasta richiede un forte e costante impegno delle maestranze sia in laboratorio che nelle fasi di studio preliminare per cui è necessaria una particolare cura nei confronti delle risorse umane impiegate.

Tempo fa (2007) il titolare di una primaria azienda, la prima ad ottenere certificazione DNV per qualità, tracciabilità della filiera chiusa e sicurezza alimentare, volle, insieme alla famiglia, mettersi alla prova per verificare la capacità di vivere con lo stipendio percepito dai dipendenti: dopo circa un mese decise di aumentare considerevolmente l'importo mensile di ciascuno.

Anche questa è imprenditoria !!!



Da Palermo alle Madonie

Tra mare e monti una Sicilia autentica e appartata: borghi arrampicati sulle alture e preziosi Presidi Slow Food

Di Franca D. Scotti

Lo sflogorio del mare è vicino. Le cattedrali normanne sono anche qui. I sapori e i profumi sono quelli della Sicilia più autentica. Una Sicilia appartata e tranquilla, pittoresca e accogliente come una casa amica. È il distretto turistico di Imera, Cefalù, Madonie, che si estende nella provincia di Palermo, abbracciando un territorio di montagne e di mare. Piccoli borghi, alcuni dei quali tra i più belli d'Italia, stesi sui pendii e arrampicati sui cocuzzoli, dominati dalla Chiesa Madre e spesso da un imponente castello: le case addossate e compatte a formare un'unica quinta scenica di pietra. Gangi, che ha conquistato nel 2014 il titolo di Borgo dei Borghi e unico comune siciliano a essere insignito del prestigioso titolo di Gioiello d'Italia 2012 dalla Presidenza del Consiglio dei ministri, Castelbuono, grande, operoso, vivacissimo, le due Petralie, Soprana e Sottana, inquadrate nella loro scenografica disposizione, Pollina, piccolo borgo su un'altura con



un aereo teatro a gradoni, Caccamo, con il suo famoso castello merlato del 1094, dei Chiaramonti, dei Prades, dei De Spuches, una vera città della fortificata che dall'alto domina il borgo, oggi arricchito da esposizioni di armi, arredi, abiti, che rievocano la storia dei secoli passati. Come sale di un unico museo diffuso, dove da un poggio a un'altura si scoprono statue di marmo del Gagini, stucchi dei Serpotta, paliotti d'altare dipinti, tabernacoli d'argento. Lo sguardo passa da palazzi e ►





chiese al panorama che si estende su quelli che un tempo erano feudi sconfinati: belvedere aerei ovunque, che fanno intravedere in lontananza l'Etna incappucciato e le Eolie. Su tutti domina Cefalù, piccolo gioiello sul mare, imperdibile per la sua cattedrale. Come quella di Palermo e di Monreale, rientra nel circuito arabo-normanno legato al nome del grande Ruggero II. Sopra un'alta scalinata, sullo sfondo del promontorio potente che la protegge, la cattedrale appare con le sue torri sulla facciata. La verticalità impone soggezione, mentre la luce del sole siciliano penetra nelle navate e fa brillare l'oro dei mosaici. Intorno si stende Cefalù con i suoi vicoli, il lavatoio medievale e il famoso Museo Mandralisca che conserva due capolavori, il *Ritratto d'Uomo* di Antonello da Messina, e il cratere a figure rosse su fondo nero detto del Venditore di tonno. Tra questo mare invitante, mosso da promontori e insenature e le alture dell'interno, le Madonie rappresentano una vera scoperta. Un paesaggio verdissimo, ricco di coltivazioni, ulivi, vigne, alberi da frutta, noccioli, che si alternano alle piante mediterranee, agavi, palme e fichi d'India. Che raccontano la storia di una terra ricca e fortunata al centro del Mediterraneo, granaio e scrigno di tesori. Non a caso cer-

cata e conquistata da tutti i popoli più potenti: Greci, Romani, Arabi, Normanni, Svevi, Spagnoli. Cittadine e paesi ci parlano dei Ventimiglia, marchesi di Geraci, potenti feudatari che hanno lasciato tracce ovunque. E ci parlano anche di prodotti eccellenti nell'enogastronomia. Alle spalle ci lasciamo i profumi di Palermo: le friggitorie per strada con pane e panelle, pane e meusa, sfincioni, arancine di ogni specie. Ed entriamo in un mondo di specialità meno conosciute. Come i Presidi Slow Food delle Madonie: la manna, il miele di api nere, il fagiolo Badda di Polizzi, la provola delle Madonie. Il prodotto più originale è la manna, prodotta soltanto nei comuni di Castelbuono e Pollina: una linfa che si ottiene incidendo gli alberi di *Fraxinus Ornietto*. La linfa si deposita sul tronco e a contatto con l'aria solidifica lentamente. Dal sapore dolce, non ha le controindicazioni dello zucchero. Fin dall'antichità, quando era definita "sudore delle stelle" o "miele di rugiada", era conosciuta e apprezzata per le sue virtù salutari e la sua azione rinfrescante. Il museo della manna di Pollina spiega la storia, la lavorazione e l'utilizzo di questa preziosa sostanza. A Castelbuono, invece, la manna trova un eccellente interprete nella interpretazione del maestro pasticciere Nicola Fiasconaro, diventato famoso ben oltre i



confini siciliani. Passione per la pasticceria più tradizionale e insieme ricerca di nuove prelibatezze dolciarie. Da qui la produzione di una ricca linea di panettoni, dolci tipici della tradizione natalizia, ripensati e

rivisitati in chiave siciliana e madonita, oltre ai dolci alla manna, le confetture, colombe, torroni e croccanti che mirano a valorizzare il pistacchio siciliano e la mandorla d'Avola. Ultima novità: Nero

► Sublime, il nuovo panettone spolverato con scaglie di cioccolato di Modica e farcito con fragoline di Ribera. La visita alla pasticceria Fiasconaro è una tappa imperdibile del circuito "food tour" Castelbontà che conduce attraverso le principali vie e monumenti di Castelbuono, il Castello dei Ventimiglia, la chiesa Matrice Vecchia e Matrice Nuova, il Museo Naturalistico, la Chiesa di San Francesco con il Chiostro, intervallando le 5 tappe con degustazioni di piatti dolci e salati tipici della tradizione culinaria castelbuonese e siciliana: salumi e formaggi di produzione locale, timballo di anelletti al forno, polpette; uova e polpetta in agrodolce, cioccolato con zucchero grezzo, liquori, soluzione di manna. Si scopre così anche tutta la vivacità di questa bella cittadina ricca di iniziative sociali e culturali che già hanno fatto notizia, come la raccolta dei rifiuti con gli asinelli. www.fiaconaro.com www.castelbonta.it Il miele di api nere si produce nell'azienda agrituristica Bergi di Castelbuono, che ci introduce in un mondo laborioso, dove si producono anche, con filiera bio, frutta, conserve, piante officinali, olio, che si possono apprezzare con i percorsi didattici e nelle eccellenti proposte culinarie: minestra maritata di verdure, finocchietto selvatico, cardo, fave secche, caciottine alla curcuma, timballino di me-

lanzane, pasta alle fave, asparagi e crema di ricotta. www.agriturismobergi.com. La provola delle Madonie è un tipico formaggio vaccino a pasta filata; ha la forma di un fiasco panciuto e la crosta liscia e sottile di color giallo paglierino. Al latte, crudo e intero, riscaldato a 37-38°C nella tradizionale tina di legno, si aggiunge caglio ovino in pasta. Quando la pasta raggiunge una buona elasticità si formano delle piccole pere (la provola classica è tondeggiante, con "collo" molto corto) che, legate a due a due e appese a cavallo di una pertica, stagionano per almeno 10, 15 giorni in ambienti freschi e aerati. Esiste anche una versione leggermente affumicata. Si assaggia, insieme con un ottimo menù tipico, a Gangi, presso Villa Rainò, una villa nobiliare del Settecento restaurata e trasformata in B&B di charme, affacciato con una splendida vista sulla campagna e sulle colline. Arredi ricercati e cucina tipica ricchissima di antipasti: cipolle in agrodolce, caponata, bruschette, formaggio al pepe, frittata di ricotta e di patate, anellini alla Norma, pasta ai funghi. www.villaraino.it Sapori di montagna nel fagiolo Badda di Polizzi: si può assaporare a Polizzi Generosa e a Piano Battaglia. Lasciate gli ulivi, gli aranceti, i fiori viola e gialli, si sale verso le faggete di Piano Battaglia, rifugio dei palermitani

d'estate e d'inverno per escursioni, sci, trekking, percorsi in mountainbike, Qui, a 1600 metri, il Rifugio Marini del Cai offre l'accoglienza di un ambiente familiare e la più autentica cucina del territorio: polpette di finocchietto e funghi, caponata di mele, pecorino, provola delle Madonie, minestra di fagioli di Badda. www.rifugiomarini.it Dove dormire e dove mangiare: A Palermo al B&B Stupor Mundi, che prende il nome dal genio di Federico II, l'imperatore svevo: per gustare una tipica colazione con latte di mandorla, cassatine, brioche al pistacchio e, tra le varie prelibatezze, anche la "Fruit Art", animaletti realizzati con la frutta di stagione. www.bbstupormundi.it Costaverde: un hotel club molto grande, quattro stelle, che dalla sua verde collinetta offre tramonti suggestivi sulla costa di Cefalù. www.hotel-costaverde.it A Cefalù, sul lungomare, di fronte al panorama del promontorio e del borgo, sosta golosa alla bottega pizzeria Tivitti, per assaggiare la pasta alla Norma e sarde a beccafico, accompagnate da una ricca scelta di vini siciliani www.botteगतivitti.com Eccellenza nell'Abbazia Santa Anastasia, Relais di charme, e cantina che produce vini con metodi biologici e biodinamici. www.abbazia-santanastasia.com Info turistiche: www.federicosecondo.org - www.cefalumadoniehimera.it

Venezia: LovEat Fiera della Alimentazione



Di Federica Pagliarone

LovEat è la prima Fiera Alimentare a Venezia, in programma al Pala ExpoVenice il 2 - 3 - 4 dicembre 2016. Un percorso enogastronomico costellato di eccellenze italiane.. Il cibo di cui fidarsi: un buon alimento si riconosce dal sapore, da come si presenta ma soprattutto dai marchi a garanzia

di certificazione agroalimentare, cui il consumatore si affida per un'alimentazione sana e consapevole.

LovEat unisce e presenta tutte le eccellenze alimentari dotate di carta d'identità ma anche di tradizione e amore per cibo e prodotti sani e controllati all'origine, dal D.O.C. all'I.G.P., passando

per i P.A.T., gli S.T.G., la Produzione Integrata e la Qualità Verificata. E i vini D.O.C. e D.O.C.G.

Sono oltre 250 gli spazi espositivi a disposizione dei migliori produttori nazionali,. Numerosi i seminari specializzati , i work shop e i Showcooking .Si potranno assaggiare e acquistare i prodotti direttamente in fiera.

Mortadella Bologna IGP: la prima della classe



La Mortadella è un delizioso insaccato prodotto con carni di maiale scelte che dopo la cottura in aria secca a 70 gradi si vestono di color rosa ed emanano un profumo inebriante a cui è difficile resistere o sottrarsi.

Da quando frequentavo l'asilo e fino alle superiori ho avuto come compagno di banco, sempre disponibile ad ogni mio languore, un panino farcito alla mortadella. Quando il profumo

decideva di superare le pieghe del cartoccio di carta oleata che lo tenevano prigioniero e motu proprio si diffondeva nella classe la mia merenda, ahimè, diventava viatico per i compagni di classe in attesa dell'interrogazione.

L'albero genealogico della mortadella inizia con gli etruschi e produttori di questo insaccato furono anche i romani. Il primo documento scritto che descrive ufficialmente come preparare la mortadella di Bologna risale al

1661. Ora oltre trenta aziende si sono consorziate e producono dal 1998 la Mortadella Bologna IGP, zona di produzione Emilia-Romagna, Lombardia, Veneto, provincia di Trento, Toscana, Marche, Lazio. Questo non significa che le mortadelle IGP prodotte da differenti salumifici siano tra loro uguali: le materie prime sono le stesse, come è prescritto nel disciplinare IGP (approvato dall'Unione Europea), poi ogni azienda applica la propria ri-

chetta. Gli stessi produttori di mortadelle IGT possono produrre mortadelle non IGT, ad esempio perché desiderano aggiungere al composto materie prime non contemplate nella IGT. Vi sono anche salumifici non compresi nella zona di produzione IGT, che producono mortadelle, ma con quale garanzia? Per semplicità le definirei generiche, le metterei nel "limbo" in attesa di venire a conoscere con certezza le carni utilizzate, il metodo di lavorazione e il nome degli additivi, coloranti e conservanti utilizzati. Concludo questo mio breve excursus sui produttori di mortadelle aggiungendone un'altra categoria: la Grande Distribuzione (Coop, Conad ecc) che mette in commercio mortadelle con il proprio marchio. Sono mortadelle che provengono da primari salumifici, il capitolato di produzione è stato formulato dal committente che le commercializza.

Avrete certamente capito che nella "stufa ad aria secca" di mortadelle a cuocere ce ne sono di tante qualità. Pertanto ogni mortadelle in commercio si distingue dalle altre e, potremmo dire, ha una propria storia da raccontare.

Quando acquista la mortadella il consumatore ha a propria disposizione alcuni elementi per valutare quello che compera, che sono: 1) la fiducia che ripone nel negoziante che gli consiglia quale mortadella ac-

quistare; 2) Il nome dell'azienda produttrice inteso come garanzia di serietà professionale del produttore e 3) la sua personale esperienza nel riconoscere una mortadella di qualità. Tenete presente che il prezzo troppo basso è indice di qua-

lità scadente. Se siete neofiti e volete stare come si dice dalle nostre parti "dalla parte dei bottoni", la cosa più saggia da farsi è quella di "andare sul sicuro" e orientare gli acquisti su una mortadella Bologna IGT di cui conosciamo con certezza le





► materie prime con cui è stata prodotta. Poi provate le "generiche": vi accorgete della differenza e ritornerete sulle IGP provenienti dai salumifici noti. La mortadella fatevela tagliare finissima e non a dadini, si deve sciogliere in bocca per assaporarne tutta la fragranza e comunque il segreto è quello di masticare molto lentamente: le vostre papille gustative vi ringrazieranno.

Zola Predosa, alle porte di Bologna, è il paese che possiamo considerare Capitale Mondiale della Mortadella, in quanto sede di due aziende storiche: Felsineo ed Alcisa.

Anche quest'anno, e l'evento si ripete da 10 anni, nel mese di

settembre si svolge a Zola Predosa la manifestazione "Mortadella Please"

(www.mortadellaplease.it) durante la quale è possibile anche visitare le aziende che la producono.

Il motto di Franco Raimondi, il pioniere che ha posto le basi di un impero che produce mortadelle, recita: "Se ti fermi non puoi vedere quello che c'è avanti un passo". La Felsineo non è una azienda incline a fagocitare la concorrenza o a diversificare i prodotti per implementare il fatturato. Siamo in presenza di un salumificio ante litteram, dove controcorrente i proprietari Andrea ed Emanuela Raimondi

(terza generazione) hanno deciso di perseverare nella politica paterna: produrre esclusivamente un unico prodotto, farlo bene e lavorare incessantemente per migliorarne la qualità, la genuinità ed i valori nutrizionali. Alla Felsineo le maestranze lavorano con tale impegno e professionalità che i risultati lo attestano: sono i primi nella produzione di mortadelle IGP a cui hanno dato il nome "BLU Felsineo" (taglia fino a 120kg.) Anno di nascita dell'azienda 1947, fatturato 52 milioni €, 120 dipendenti. Producono anche mortadelle con il nome "La 1963", "La Rustica", "Fior D'Emilia", "La Rossa di Felsi-

neo", "Oro", "La nera di Felsineo", "Tricolore" e la "Sincera" che sta ultimando la gestazione.

50 tonnellate (5000 chili) di carne di maiale entrano ogni giorno nello stabilimento e 50 tonnellate di mortadelle vengono spedite ai commercianti. Producono mortadelle da 100 g. fino a 250 kg.

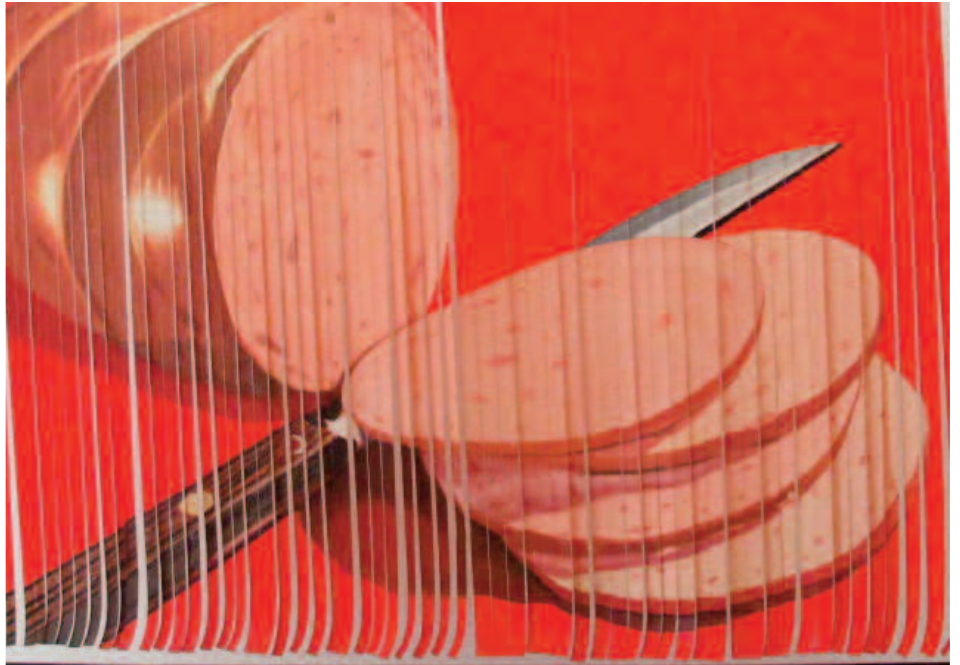
Mi sento di paragonare questa azienda ad un orologio svizzero meccanico, ancora quelli di una volta, dove ogni pezzo veniva forgiato a mano. Anche in questa azienda vengono ancora prodotte mortadelle artigianalmente a mano. L'ultima mortadella nata alla Felsineo è stata realizzata solo con materie prime naturali, un successo ottenuto dalla innovazione figlia della tradizione. L'hanno chiamata "La Sincera". www.felsineo.com

Valori nutrizionali di 100g. di mortadella: acqua 59,6g. proteine 15,7g. lipidi 25mg. potassio 314g. magnesio 13mg. fosforo 119mg. colesterolo 70mg. carboidrati 00. Kcal 288.-

vitamina B1 0,19mg. vitamina B2 0,26mg. Niacina 3,59mg.

Fonte: CRA (ex Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione), 2011. www.mortadella.bologna.com.

"100 grammi di Parmigiano ci forniscono più grassi saturi di 100 grammi di mortadella" (Chiara Manzi "ANTIAGING con gusto" ed. Sperling & Kupfer).



la mortadella di James Rosenquist 1933
il dipinto è esposto al Mart (Museo di arte moderna di Trento e Rovereto) Rovereto



Le foto sono di proprietà del salumificio Felsineo

Rinascita per un vino

Di Giuseppe Lambertucci

Uitigno autoctono dell'Alessandrino, nell'area compresa tra Novi e Tortona fino ai limiti di Voghera, intensamente coltivato fin da tempi immemorabili sulle pendici delle valli Os-sona, Grue e Curone, in un habitat particolare per la conformazione geofisica del terreno argilloso-calcareo sassoso e per un prolungato soleggiamento, dato lo sviluppo del territorio ad anfiteatro rivolto verso la Liguria, al riparo dai venti con vista sul mare di Genova da cui arriva la brezza (ricorda la posizione di Langhirano in cui la stagionatura dei prosciutti si avvale del vento che spira dal Tirreno) che contribuisce a dare alle uve un insolito profumo e quasi un sapore antico.

Qui il Timorasso, è lui il soggetto, ha ripreso a vivere da tempo relativamente breve, una trentina di anni, per la caparbia volontà di un tecnico viticoltore allora giovane, ma presto seguito da altri, che ha creduto quasi ad un ritorno alle origini rapportandosi in modo completamente nuovo e moderno con la vite.

Infatti la situazione attuale proviene da un ripopolamento del territorio dopo che per anni gli abitanti se ne andavano per fare altri lavori ritenendo quello del



coltivatore impossibile di dare soddisfazioni e reddito soprattutto quando l'avvento della fillossera ha di fatto azzerato circa ottomila ettari di viticoltura con la conseguente mancanza della manodopera per una lavorazione che richiede quasi quattrocento ore annue per ogni ettaro. Infatti i pochi che erano rimasti si sono convertiti alla frutticoltura impiantando pescheti.

Già nel 1300 il filosofo bolognese Pier de' Crescenzi, appassionato di agricoltura, decantava i vini bianchi della zona di Tor-

tona la cui produzione è tornata a livelli accettabili trascinata dal sempre maggior successo del Timorasso vino emblema delle eccellenze dalla zona.

Uva a bacca bianca, di elevato valore zuccherino e notevole acidità con potenzialità aromatica propria dei vini bianchi "invecchiati", elegante, intensa, con toni minerali evidenti che si esprime in bottiglia con una evoluzione che può durare anni perché la macerazione viene fatta sulle fecce nobili con una permanenza in bottiglia di al-

meno diciotto mesi.

Vino apparentemente semplice e facile da bersi salvo poi constatare che la gradazione alcolica oscilla tra i 13° e i 15°.

Possiamo definirlo un vino "di nicchia" anche se il padre putativo riscopritore di questa uva, Walter Massa, non ne vuole sapere perché secondo lui "il vino è di tutti e per tutti e Erasmo da Rotterdam affermava che il vino è il riflesso della mente". Perché Massa è un filosofo che ama sinceramente la sua terra che racconta la vita di chi la cura e la coltiva in cui "il risultato finale del lavoro deve essere una filosofia condivisa solo da chi ci crede dalla potatura alla vendemmia" e rifugge dalla D.O.C. Perché vuole essere un artigiano e gli servono tre elementi essen-

ziali per raggiungere il suo scopo: l'uva, il tempo e il buon senso. Per sottolineare questi suoi principi chiama il suo prodotto Derthona nome antico della località di Tortona, a rivendicarne la secolare provenienza e a salvaguardia da indebite intrusioni.

Al termine della pianura padana le Alpi cominciano a cedere agli Appennini attraverso i Colli tortonesi, dolci colline che pian piano si inerpicano e le strade si introducono nei boschi di rovere e castagni dimenticando parzialmente la presenza dell'uomo per lasciare spazio alla natura vera protagonista dove è facile osservare caprioli, scoiattoli, volpi mentre la flora si presenta con profumato biancospino, pruni selvatici, erica e ginepri

oltre numerose specie di orchidee selvatiche; da non tralasciare funghi e tartufi da poter gustare nei numerosi ristoranti e trattorie insieme alle altre specialità locali come il Montebore, caratteristico formaggio di latte vaccino e ovino o il tradizionale salame artigianale dall'impasto a grana grossa con sale, pepe nero in grani e aromatizzato con aglio e vino rosso.

Inoltre tutto il comprensorio è particolarmente fruibile per un turismo escursionistico in mountainbike ma anche a piedi o cavallo con possibilità di svago anche nel periodo invernale.

E' un fine settimana da provare....buon pranzo (anzi, buona bevuta perché ne vale veramente la pena) e buon divertimento.



Autunno da Gourmet

Di Giuseppe Lambertucci

Un autunno caldissimo, enogastronomicamente parlando, si preannuncia nei territori dell'entroterra collinare di Riolo Terme e Brisighella dove l'eccellenza dei prodotti locali sarà presentata al popolo dei gourmets che vorranno trascorrere piacevoli fine settimana in un ambiente di raro fascino in un mosaico di boschi, vigneti, frutteti e giardini.

A Casola Valsenio (8-9 e 15-16 ottobre) le antiche tradizioni rurali contemplano anche la salvaguardia degli alberi da frutto le cui varietà sono state ormai abbandonate: piante spontanee o coltivate negli orti di casa, caratteristiche del periodo autunnale, che rappresentavano anche una possibilità di cibo da conservare per l'inverno come le giugiole, le pere spadone, le mele cotogne, le sorbe e l'uva spina e naturalmente i marroni che saranno presentate anche sotto forma di marmellate o dolci per rinnovare le modalità di conservazione e lavorazione ad uso alimentare anche con metodologie moderne per una cucina gradevole ed evocativa: salsa di rovo, composta di corniole torta di mele selvatiche.

Un piatto tipico è il "migliaccio" per il quale si utilizzano mele cotogne, pere volpine, mele gialle, cioccolato, pane raffermo grattugiato, canditi, riso e, anticamente, sangue di maiale.



Da non dimenticare a Casola una visita al "Giardino delle erbe" aromatiche e non, giusto e gradevole complemento della gastronomia. (info 0546 73033). Scendendo più a valle, a Riolo Terme troviamo la prima edizione (15-16 ott.) dell'"Erbe degli Sforza" con laboratori, mercatini e una cena rinascimen-

tale all'interno della rocca (0546 71044).

Mora Romagnola (mica la "burdela") agnellone e castrato saranno protagonisti di una due-giorni (rispettivamente domenica 23 e domenica 30 ottobre) a Brisighella, con la Sagra della porchetta e Fiera delle biodiversità (info 0546 81166).

La Mora, suino autoctono a rischio di estinzione, venne definita "razza" circa a metà del secolo scorso con la precisazione delle caratteristiche. Derivata sicuramente dal sus celticus giunto nelle zone a seguito delle invasioni barbariche e adattatosi perfettamente al territorio e divenuto fondamentale nell'economia agricola rurale: addirittura si pensa che le ampiezze dei boschi venissero misurate a seconda del numero di suini che riuscivano a nutrire.

Progressivamente nuove richieste produttive e l'intensificazione degli allevamenti di altre specie determinarono il calo del numero delle "more" che rimaneva concentrato nell'area appenninica del faentino, resistenza dovuta alla utilizzazione per l'incrocio di carni che fu il "fumato di Romagna", dal quale poi ha cominciato a riprendere nuova vita e a diffondersi per l'importanza delle carni e il valore culturale nel contesto del territorio.

Perfettamente locale, invece, l'agnellone, giovane ovino, le cui proporzioni sono ben definite e le cui carni debbono presentare un colorito roseo.

Sempre a Brisighella nel mese di novembre si potranno vivere quattro domeniche "fuori porta" per la rassegna dedicata ad alcune delle eccellenze gastronomiche: domenica 6 nov. Sagra del porcello ove saranno all'opera norcini locali, domenica 13 rivisitazione della "pera volpina" con dimostrazione del loro

utilizzo (cotte nel forno con vino rosso che si trasforma in delizioso sciroppo aromatizzato da cannella e chiodi di garofano) in abbinamento al formaggio pecorino stagionato, e, la domenica 20 sagra del tartufo bianco autunnale e nero, nella cornice della Via degli Asini.

Sicuramente l'evento più importante sarà la 57^a edizione (domenica 27) della Sagra dell'ulivo e dell'olio, prodotto principe del

territorio gratificato nel 1996 del riconoscimento della denominazione di Origine Protetta, a premio della passione, della cultura e della qualità dei produttori valorizzate da un importante convegno nazionale. In piazza Marconi la cooperativa agricola allestirà un piccolo frantoio per permettere di conoscere il processo di molitura e degustare l'olio nuovo.

Buon divertimento!!!!



Anno 19°
Febbraio 2013

TURISMO

all'aria aperta 150

CAMPEGGIO E TEMPO LIBERO: IL SETTIMANALE DELLA VACANZA IN LIBERTÀ

Come sono andate le festività?

Cambogia, un piccolo "miracolo" dell'Asia

Umbria: una terra dedicata a Francesco

Carnevale Romano

ATTUALITÀ - ON THE ROAD - APPUNTAMENTI - RUBRICHE

150ª edizione



5 itinerari gustosi
territorio • ambiente • enogastronomia

Tra i vulcani dell'Auvergne

TURISMO

all'aria aperta

CAMPEGGIO E TEMPO LIBERO: IL MAGAZINE DELLA VACANZA IN LIBERTÀ