

# TURISMO

Anno 22°  
Novembre 2016

## all'aria aperta 245

CAMPEGGIO E TEMPO LIBERO: IL MAGAZINE DELLA VACANZA IN LIBERTÀ

**Novità 2017**  
**Salone del Camper**

**Asti: memorie alfieriane**  
**e spettacolari cortei**

**Attraverso l'Alaska**

**Prossima fermata: Svizzera!**



**Pordenone: l'arte del vivere rurale**

**NEWS - ATTUALITÀ - ON THE ROAD - APPUNTAMENTI - RUBRICHE**

*all'interno la rivista*

*gli 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](http://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 Multijet<sub>2</sub>, cilindrata 2.300 cm<sup>3</sup>, disponibili con il cambio robotizzato Comfort-Matic, e il nuovo 115 Multijet, 2.000 cm<sup>3</sup> 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](http://www.fiatcamper.com)



PROFESSIONAL

Basta un CLICK per entrare nel  
nostro mondo  [www.tecnoled.it](http://www.tecnoled.it)

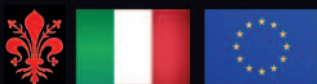
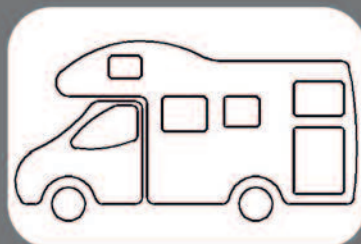
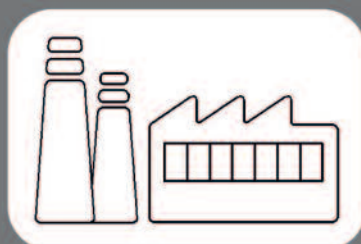


*tecnoled*

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](mailto:info@tecnoled.it)

## La solidarietà non ha tremato

Da due mesi e mezzo la terra continua a tremare nel Centro Italia, il nostro Paese è sempre più coinvolto negli interventi pubblici e privati a favore delle popolazioni dei paesi sbriciolati dalle scosse di quelle terribili notti del 24 agosto e del 26 ottobre. Per i morti, a centinaia, è intervenuto il senso di pietà di tutti, italiani e stranieri. Per i vivi rimasti senza casa e spesso senza niente, la solidarietà è tangibile ed ha le forme più varie e originali.

Fra i più importanti interventi di cui abbiamo notizia, segnaliamo quello del noto imprenditore calzaturiero DIEGO DELLA VALLE, marchigiano, proprietario con la famiglia del marchio mondiale TOD'S, che, a metà ottobre, nel corso di una cerimonia pubblica alla presenza di Matteo Renzi e altri rappresentanti del Governo, ha avviato le pratiche per l'acquisizione di un terreno di quattromila metri quadrati ad ARQUATA del TRONTO, in provincia di Ascoli, per la costruzione di una nuova sua fabbrica di prodotti TOD'S e consociati, che darà lavoro a dipendenti che, dopo le scosse telluriche, sono rimasti senza stipendio.

A USSITA, nel Maceratese, devastata dalla seconda onda sismica, a fine Ottobre, un Camping attrezzato e abitato da roulotte e casette private, è stato "aperto" agli sfollati dalle zone terremotate. I senza casa sono stati accolti dalle strutture perfettamente funzionanti, nelle casette dei proprietari che le hanno messe a disposizione, ed hanno usufruito anche dei pasti caldi fino a diversa sistemazione.

La immediata risposta marchigiana per far riprendere le attività lavorative e far tornare sul territorio ferito dal sisma i flussi turistici e commerciali interrotti ad agosto, fa segnalare tante altre iniziative nate in favore della rinascita dello stupendo territorio nel cuore d'Italia devastato.

Un collega giornalista e tour operator gastronomico, titolare del "Salotto europeo" bolognese, ha organizzato un "Viaggio nel territorio terremotato" per contribuire alla rinascita dei luoghi turistici, degli esercizi pubblici, delle strutture dell'accoglienza e delle testimonianze artistiche e culturali della zona in cui si incontrano le Marche, il Lazio, l'Umbria e l'Abruzzo. Il "Viaggio della solidarietà"- spiega Franco Mioni, si farà quando possibile e dimostreremo sul posto la nostra solidarietà, acquistando i prodotti tipici locali e usufruendo dei servizi alberghieri e di ristorazione, dove è possibile e gradito.

Il "viaggio della solidarietà" toccherà USSITA e altri paesi del Maceratese devastata dal sisma di fine ottobre, per raggiungere poi Norcia, cittadina umbra già vittima 7 volte di terremoti devastanti, ed arrivare ad Arquata e Pescara del Tronto, attraverso i due parchi nazionali dei Sibillini e del Gran Sasso, fino ad Accumoli ed Amatrice, nel Lazio. In quest'ultima località, sosta amichevole e gastronomica alla scoperta della cucina basata sulla pasta all'Amatriciana. Il viaggio di due giorni finirà nella storica e medievale Ascoli, in una delle piazze più belle d'Italia. Tante altre iniziative turistico-gastronomico-solidali si susseguono nell'epicentro del sisma, da parte di vari Supermercati. Fra questi, la Coop, che ha lanciato l'iniziativa che unisce aiuti pratici al gusto gastronomico. Si chiama "Il Guanciale della solidarietà" e sarà in vendita, sotto forma di "Prosciutto amatriciano IgP", di "Aquilano schiacciato" e di "Guanciale amatriciano", norcinerie tipiche delle zone coinvolte dal sisma. Questi salumi, che appartengono alla storia della norcineria locale, saranno sul mercato fino al 31 dicembre e il 15 per cento delle vendite sarà destinato al dopo-sisma.



Riccardo Rolfini

Mensile - Anno 22° - N. 245  
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.



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](http://www.al-ko.it)

# Sommario

Novità Salone del Camper	pag. 8
On the road - Italia	pag.14
On the road - Estero	pag.30
News dal mondo del caravanning	pag.46
Eventi e mostre	pag.50
Dagli enti e uffici del turismo estero	pag.60
Dagli enti e associazioni di categoria	pag.62
A.C.T.Italia	pag.64
Assocamp	pag.65
L'opinione di Beppe Tassone	pag.68
<b>GLI ITINERARI GUSTOSI</b>	<b>pag.69</b>

## TURISMO

all'aria aperta



Novità Salone del Camper



Pordenone



Asti



Attraverso l'Alaska



Svizzera

# Salone del Camper - le novità



## Novità 2017 Salone del Camper





Tanti modelli e diverse tipologie costruttive adatte a tutte le esigenze, quelle presentate anche quest'anno alla 7a edizione del Salone del Camper di Parma

Di Carmen Somma

**T**anti modelli e diverse tipologie costruttive adatte a tutte le esigenze, quelle presentate anche quest'anno alla 7a edizione del Salone del Camper di Parma, la manifestazione fieristica dedicata all'industria del caravanning più importante d'Italia, seconda in Europa. In prima linea i produttori italiani ed esteri, che in quest'occasione propongono le novità che riguarderanno la stagione di vendita 2017. Mansardati, semintegrati, van e motorhome, ce n'era per tutti i gusti e tutte le tasche. Stile, design, funzionalità e confort, i camper di nuova generazione riescono a garantire tutto ciò.

Per quanto riguarda i motorhome, considerati il punto d'arrivo per tutti i camperisti, Mobilvetta, ha presentato tra gli altri modelli di tutto rispetto, il K-Yacht TeknoLine 85, allestito su Fiat Ducato con telaio AL-KO che dà la possibilità ai veicoli di dotarsi di un vero doppio pavimento, offrendo anche la pianta con letti gemelli posti su garage con toilette passante e doccia indipendente.

Restando in tema di motorhome con letti gemelli in coda, interessante l'offerta esclusiva dei nuovi Europa, in particolare dell'H 740 GLG presentato da Arca, altro storico marchio italiano, un vero esempio di classe, inconfondibile, che privilegia calde atmosfere domestiche interne, esterni solidi, sempre allestito su Telaio Al-Ko.

Elnagh ha presentato i nuovi I-Loft allestiti su Fiat Ducato, con l'ormai famosa scocca iTech 4.0, ►



► in particolare l'I-Loft 450, adatto a 4 persone, dispone di un letto matrimoniale trasversale su garage regolabile in altezza ed uno basculante anteriore. Living con semidinette a L, come il blocco cucina e toilette con doccia separata.



bagno a doppia battuta che la separa dalla parte anteriore, con letto basculante a movimentazione elettrica.

Dethleff col Trend-I 7057 DBM, ha presentato un motorhome omologato per 4 e che può ospitarne altrettanto 4 con letto centrale in coda su garage e possibile quinto posto disponibile in opzione, che però è previsto in dinette che può accogliere anche 5 persone a tavola.

Novità, ma anche conferme, continuando a parlare di motorhome, come nel caso di Chausson, decisamente più accessibili, come l'Exaltis 7018 XLB, presentato col matrimoniale centrale aumentato di dimensione, novità questa, che però riguarda tutti i modelli con letti centrali.

Richiestissimi già da qualche anno invece, i semintegrali, sempre più attrezzati e disponibili non più solo per la coppia, ma adatti anche alla famiglia.

In particolare vediamo il nuovo Kreos 3009S, presentato da Laika, un veicolo di design, con una lunghezza di 6,99 cm, su meccanica Fiat Ducato 35, con letti gemelli in coda, bagno con finestra di serie e doccia integrata, una ampia zona living e possibilità di letto basculante integrato nel soffitto quando non in uso, consentendo di mantenere l'altezza interna di 2mt10 che si riduce di soli 15 centimetri in presenza del letto.



Il DB Duomobil 534 della Hymer, rappresenta una delle maggiori novità per questa stagione, caratterizzato da un ampio living posteriore con dinette a ferro di cavallo, completato da un utile gavone garage. Cucina lineare e zona toilette con la porta del



Il T6900DB, è tra le new entry proposte da Etrusco, il nuovo marchio presentato questa primavera. Allestito su Fiat Ducato,

questo semintegrale lungo 699 cm, propone una pianta con matrimoniale trasversale su garage, cucina a elle, toilette separata che si può unire, grazie alla porta multifunzione che va a creare un'unica zona bagno.

Accessibili, funzionali, ma soprattutto innovativi, sono i semintegrali proposti da Chausson, come il 611 con quattro posti automobilistici in viaggio e il 630, erede del già consolidato 610, con letti basculanti elettrici indipendenti. Ma la novità in più presentata al Salone del Camper da Chausson è stata l'esclusiva serie limitata, rappresentata da due modelli che prendono spunto dai best sellers dello scorso anno: il Welcome 610 e il Welcome 628.

Sempre in tema di semintegrali, Roller Team, ha presentato il Granduca 298 TL, un modello molto spazioso omologato per 5 persone in viaggio, che può accogliere anche 5 persona a tavola nell'ampia dinette con tavolo a ribaltina, matrimoniale trasversale posteriore su garage e letto basculante anteriore.

Eleganti e sportivi anche i nuovi MC4 nella esclusiva "Limited Edition", presentati da McLouis. In particolare il 79 con letto nautico centrale modulabile in altezza su garage, con toilette che grazie alla doppia porta a scorrimento permette di scegliere l'accesso al bagno: per la doccia o per il wc.

Tra le novità proposte da Mobilvetta emergono i nuovi profilati Kea P TeknoLine, con le stesse peculiarità degli integrali, quindi



con piano di calpestio riscaldato elettricamente e ottima capacità di stivaggio, proposti con differenti piante che sono: il Kea P63 Teknoline, con matrimoniale centrale in coda su garage che può essere regolato elettricamente in altezza, come il bascu-



lante anteriore, anch'esso a movimentazione elettrica. Il Kea P 65 Teknoline con camera da letto posteriore con letti gemelli su garage e su armadio guardaroba, con toilette passante e il Kea P 69 TeknoLine, con toilette passante con mobile lavabo ▶





► centrale inserito alla base del letto, locale doccia lungo la parete destra e wc sul lato opposto.

Burstner, ha invece lanciato la nuova gamma di profilati Lyseo T, dotati di doppio pavimento



tecnico senza gradini, dalla cabina di guida fino alla zona notte, con vano di stivaggio nel pavimento e allestiti su Fiat Ducato 35L con un moderno telaio ribassato e carreggiata allargata. In particolare il Lyseo T 728 G, presenta una pianta comoda, adatta alla coppia e alla famiglia, con letti gemelli in coda su garage, trasformabili anche in un grande matrimoniale. Un altro matrimoniale basculante con movimentazione elettrica, opzionale, è previsto nella parte anteriore sulla zona living, che grazie ad un'altezza utile di 205 cm, non sacrifica lo spazio vivibile inferiore.

Per quanto riguarda i mansardati, resistono i richiestissimi evergreen della Laika, gli Eco-vip 2 classic, con doppia dinette: una grande con tavolo abbattibile a parete ed una piccola, trasformabile in divano. Zona toilette e letti a castello collocati nella zona posteriore, come la cucina ad elle, posizionata a destra dell'ingresso.

Elnagh, ha presentato il nuovo mansardato A-Loft 530 con letti gemelli in coda, ampio garage, con 5 posti omologati e 5 posti letto.

Secondo le ultime tendenze abbiamo visto un grande exploit circa la produzione dei van: pratici, belli e funzionali, veramente completi di tutto, una buona opportunità per gli amanti dei camper puri. È il caso di Font Vendome, che propone modelli esclusivi e compatti, ma anche confortevoli.

Quattro i modelli furgonati disponibili, sono invece i Kyros



quelli proposti dalla CI, tutti con spazi ottimizzati, configurazioni "classiche" ma dotati di un'accessoristica completa e arricchiti da allestimenti molto curati, come il Kyros 5 Prestige omologati per 4 con possibilità anche del 5 letto.

Novità con letti gemelli in coda posteriori rimovibili e modulabili, trasformabile anche in un letto doppio, è quella proposta dal Livingston 6 sport il van della Roller Team, con ampio garage posteriore con grande capacità di stivaggio.

In conclusione, è doveroso evidenziare l'impegno del gruppo Trigano che col Triaca, rispettivamente: Triaca CI 32 XT e Triaca Roller Team 232 TL, risultato di studio e ricerca, hanno presentato qualcosa di vera-



mente nuovo, riuscendo a concentrare in meno di sei metri, spazi vivibili e ariosi. Prossima-

mente i due prototipi definitivi e identici, passeranno alla produzione di serie.



# Pordenone: l'arte del vivere rurale



"Gelindo dei Magredi" è il nome di un podere rurale (Country resort) vocato al turismo diffuso. Si trova a Vivaro, km. 20 da Pordenone

Di Lamberto Selleri

La tenuta occupa una superficie di 15 ha. È il luogo ideale per coloro che desiderano riappropriarsi della vita agreste, praticare gli sport preferiti o conoscerne di nuovi. Nell'agricampaggio vi sono 19 piazzole attrezzate per camper, 40 alloggi agrituristici di differenti tipologie, un ristorante, una ampia piscina con area benessere. Il centro equestre Magredi è stato concepito per essere utilizzato da esperti cavalieri o principianti assoluti che desiderano avvicinarsi a questo sport seguiti da esperti istruttori FISE. Le scuderie ospitano 40 cavalli, vi è un maneggio al coperto e campi d'equitazione. Sono previste escursioni a cavallo e gite in carrozza trainate da cavalli. A disposizione degli ospiti vi è un parco biciclette un laboratorio gastronomico, la fattoria didattica, il museo contadino. Nello spaccio vendono direttamente i prodotti ortofrutticoli provenienti dalla propria azienda agricola (30 ha): farine, marmellate prodotte con i propri frutti, vini, succhi di frutta e grappe. Nove membri della famiglia Trevisanutto operano nella fattoria, è la terza generazione dei Gelindo dei Magredi che si dedica a questa attività. Cortesia, disponibilità, ospitalità e signorilità sono il motto di famiglia, che all'atto pratico vuol dire: soddisfare le esigenze degli ospiti prima di tutto. [www.gelindo.it](http://www.gelindo.it). Vivaro: punto di arrivo nel Friuli per una vacanza in campagna e punto di partenza per escursioni sportive nelle Dolomiti friulane o ►



► un tuffo nel mare equamente distanti. Nelle Dolomiti friulane vi sono torrenti e forre dove è possibile

praticare lo sport che prende il nome di Canyoning o torrentismo, uno sport in parte acquatico in parte alpinistico. Si

percorre in discesa l'alveo di piccoli torrenti di montagna racchiusi tra alte pareti di roccia. Si utilizzano tecniche alpinistiche per superare gli ostacoli che si incontrano: cascatelle, marmitte dei giganti scavate dall'acqua nella roccia, toboga (scivoli naturali levigati dall'erosione) e salti. Questo sport si pratica accompagnati da una Guida autorizzata che se necessario insegna la tecnica di discesa e indica il percorso più idoneo per scendere in tranquillità e sicurezza. Canyoning Vivaro dista Km. 32 da Clauzetto, punto di partenza per le escursioni organizzate dalla società cooperativa Alkosa, Via Pradisio di Sotto 10 (fronte Grotte di Pra-





dis) , tel. 333 5079898 [www.alkosa.guru](http://www.alkosa.guru) Equipaggiamento personale per praticare il Canyoning : scarponcini da trekking o simili , costume da mettere sotto la muta , maglietta in pile e cambio. Equipaggiamento fornito da Alkosa : muta in neoprene di 5 mm, caschetto, imbragatura, scarponcini, zaino stagno facoltativo. Si può praticare questa attività sportiva dai 7 ai 75 anni . 9 differenti percorsi di Canyoning si possono effet-

tuare da Clauzetto. Percorso più semplice Torrente Cosa ( corto) canyon facile ma altamente spettacolare Avvicinamento: 10 min. a piedi Ritorno: 10 min. a piedi Tempo percorrenza: circa 1½ ora Consigliato: tutti, anche bambini a partire da 7 anni Costo: € 35,00 - minimo 12 persone L'escursione si conclude al ristorante il Furetto ( tel.042780167) dove si giunge con un langoure incontrollato ,che viene appagato da uno

spezzatino di vitello o salsiccia in umido con patate e polenta a cui è stato difficile dire basta. Il trekking

Nel Friuli il Parco Naturale delle Dolomiti friulane( sito Unesco ) è certamente uno dei luoghi più favorevoli per praticare questo sport salutistico che consente ai nostri polmoni di fare il pieno di aria biologica . Trekking da Vivaro a Riserva Naturale Forra del Cellina-comune di Barcis(affacciata sull' omonimo lago) in ►



# Mikitex

100% Made In Italy  
Via Ugo La Malfa, 5 • Codogno • LO [www.mikitex.it](http://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](mailto:info@mikitex.it) • [www.mikitex.it](http://www.mikitex.it)



► località diga Ponte Antoi km.26 [www.riservaforracellina.it](http://www.riservaforracellina.it) Questa riserva naturale è ampia 304 ha. L'escursione consiste nel percorrere la vecchia strada della Valcellina che univa Barcis a Montereale e fu resa carrozzabile nel 900 in occasione della costruzione della diga. Raggiunto e percorso il PonteTibetano che unisce le due sponde della forra, seguendo il sentiero, si raggiunge la grotta Vecchia Diga. Tragitto privo di difficoltà e suggestivo per l'attraversamento del ponte e la visita della grotta dove si possono ammirare stalattiti , stalagmiti e fossili pietrificati di piante e molluschi, chiaro indizio che, un tempo ,questo territorio era lambito dal mare. Pausa Pranzo Osteria Ponte Antoi [www.ponteantoi.it](http://www.ponteantoi.it) – tel 042 76224 Da Vivaro a Maniago 10 km. Conosciuta come la città delle coltellerie. 70 aziende tra piccoli artigiani e grandi industrie operano in questa località dove è possibile anche ordinare coltelli su misura. Il museo dell' arte fabbrile e delle coltellerie di Maniago ci racconta le fasi storiche produttive di questa arte antica (si pensi al coltello sacrificale di Abramo) fino ai giorni nostri . [www.maniago.it/museo](http://www.maniago.it/museo) tel0427 709063. Tutti gli anni si volge a luglio la fiera di San Giacomo che comprende la manifestazione "Maniago coltelli in festa" [www.Turismo.Maniago.it](http://www.Turismo.Maniago.it) Da Vivaro a Sacile 30 km. Sacile in Canoa Sacile,città edificata dai nobili veneziani nel periodo rinascimentale è attraversata dal fiume Livenza. Occasione da

non perdere per ammirare, a bordo di una canoa, il centro storico e pagaiando impadronirci dei suggestivi scorci che offre il fiume. Certo non si vedono gli interni dei palazzi veneziani che si inseguono lungo le vie principali, ma per una volta ammiriamo questa città così come la osservavano i veneziani del 500. Da Sacile a Pordenone km 12 A Pordenone presso la Galleria Harry Bertonia fino al 22 gennaio è possibile visitare la mostra "Eletto Domesti-

cità". E' un omaggio della città di Pordenone alla imprenditorialità della famiglia Zanussi che iniziò l'attività dal nulla 100 anni fa e che riuscì a dare lavoro fino a oltre 20 mila dipendenti. [www.pordenonewithlove.it](http://www.pordenonewithlove.it) Nella mostra vengono illustrati anche alcuni punti salienti della evoluzione del disegno industriale riferito agli elettrodomestici Zanussi. Oltre a quelli storici realizzati nella prima metà del '900, sono esposti i prodotti disegnati successivamente da Gino Valle, ▶



**RIMOR**  
AUTOCARAVANS

**KATAMARANO 2015**

**Webasto**  
Feel the Drive



[www.rimor.it](http://www.rimor.it)



Disponibile su  
App Store



DOPPIO PAVIMENTO TECNICO

RISCALDATORE DI ALTA GAMMA PER UN COMFORT SUPERIORE





▶ Gastone Zanello, Andries Van Onck, Roberto Pezzetta e Luigi Molinis: autorevoli designers che di volta in volta hanno caratterizzato con grande originalità il disegno industriale dell'azienda. Nei due piani della Galleria Harry Bertoia è esposta una selezione dei prodotti più significativi (compresi alcuni prototipi) realizzati dalla Zanussi a partire dalla sua fondazione (1916) fino alla sua confluenza nel Gruppo Electrolux (1984) per arrivare ai nostri giorni. Da Pordenone a Polcenigo km. 17 Due corsi d'acqua, il fiume Livenza ed il Gorgazzo, nascono in questo territorio. Le sorgenti del Gorgazzo scaturiscono da una cavità carsica mentre le sorgenti del Livenza, pur affiorando a poche decine di metri sul livello del mare, danno origine ad un corso d'acqua di notevole portata. Su una superficie di 65ha si estende il Parco Rurale Europark, unico esempio in Italia che consente una didattica sia per la fauna che per la flora locale. A Polcenigo visita del museo dell'arte culinaria. [www.ecomuseo-lisaganis.it](http://www.ecomuseo-lisaganis.it) - [www.comune.polcenigo.pn.it](http://www.comune.polcenigo.pn.it) Pausa pranzo: Trattoria Alla Fontaniva via Sacile 32. Polcenigo. Se siete soci Fiab (Federazione italiana amici della bicicletta) o lo diventate per l'occasione [www.fiab-onlus.it](http://www.fiab-onlus.it) potete rivolgervi alla Fiab di Pordenone [www.aruotaliberapn.it](http://www.aruotaliberapn.it) e percorrere il tragitto in bicicletta seguendo strade sterrate come la via Maestra vecchia.

Per info: "A Ruota Libera"  
Pordenone Tel. 333 6794336

# DAI UN TAGLIO AL MODULO FOTOVOLTAICO E MANTIENI LA STESSA ENERGIA!

## È POSSIBILE CON KIT SOLAR BOOSTER CBE

Il nuovo KIT SOLAR BOOSTER CBE, composto dallo speciale modulo fotovoltaico CBE MFB90 e dal regolare booster CBE PBS-90, permette di sfruttare al massimo la corrente erogabile dal modulo fotovoltaico da 90W consentendo quindi di ottenere un rendimento paragonabile ad un normale modulo da 120W.

**Energia pulita a costi inferiori occupando meno spazio sul tetto!**

[www.cbe.it](http://www.cbe.it)



 **CBE**<sup>®</sup>  40 YEARS

ELECTRONICS FOR CARAVANNING AND BOATING



# Asti: memorie alfieriane e spettacolari cortei



Lo splendore autunnale del Monferrato nell'Astigiano

Di Franca D. Scotti

**C**on le sue morbide colline ricche di vigneti, i casolari, i borghi dominati da torri merlate, il Monferrato, con le Langhe e il Roero, è patrimonio protetto dell'Unesco.

Al centro Asti, immersa nei suoi colori, rosso del mattone, giallo della pietra arenaria, raccoglie in sé tutte le caratteristiche di questo magico territorio. Una deliziosa città di provincia, perfetta per una visita breve.

Soprattutto in autunno, quando le colline brillano di grappoli d'uva, i boschi assumono i più bei riflessi rosso dorati e le vie si riempiono di sagre gastronomiche, sfilate folcloristiche, manifestazioni gustose.

La stagione è cominciata all'insegna dei grandi vini con la Douja d'or, che conferma il ruolo di Asti come una delle capitali della grande tradizione enogastronomica italiana.

La Douja, nome che in piemontese indica la piccola brocca di terracotta usata per servire il vino, è simbolo di un concorso nazionale di altissimo livello destinato ai vini DOC e DOCG scelti dall'ONAV. La vetrina nel Palazzo Ottolenghi ha ospitato il Gotha della produzione enologica nazionale, esposta sotto le volte affrescate di una dimora che viene trasformata per l'occasione in una immensa cantina. Una gioia per gli occhi e per il gusto.

E la Douja del 2016 ha contribuito ad alzare l'asticella dell'eccellenza, oltre a ►



coinvolgere tutto il centro storico, costruendo un percorso che collegava, attraverso cantine, ristorazione e mostre, i più bei palazzi cittadini.

Il clou delle manifestazioni di inizio autunno é poi sempre il Palio di Asti, il più antico d'Italia, con un meraviglioso corteo di costumi medievali, sbandieratori e una gara di cavalli montati "a pelo", che coinvolge tutte le vie e le piazze storiche della città.



Preceduto dal Festival delle Sagre, che vede sfilare i costumi popolari delle contrade dell'astigiano, in scene tipiche della vita contadina: l'aratura, la vendemmia, il matrimonio contadino, la scuola d'infanzia, il laboratorio di cucito, la raccolta di nocciole, la molitura degli attrezzi da lavoro, il taglio del bosco.

Rievocazione tra il nostalgico e il folcloristico della vita di un tempo in questa terra ricca e fertile.

I vini continuano ad essere



protagonisti anche in autunno avanzato, quando accompagnano gustosi piatti a base di funghi e tartufi.

E' questa la stagione del Piemonte più autentico, con le Fiere specializzate a Moncalvo, dove si tiene la Fiera del Bue Grasso, a Costigliole d'Asti con tre giornate dedicate al Barbera, a Canelli che invita a visitare le quattro cattedrali sotterranee delle Cantine Storiche dell'Asti Spumante.

Dal 25 al 27 novembre saporitissimi BagnaCaudaDay, in Asti e provincia, non solo nei ▶



**THETFORD**  
*Loving leisure*



**Scegli il meglio, scegli Thetford**

Il fluido per toilette più venduto al mondo. Visitate il nostro sito [www.thetford-europe.com](http://www.thetford-europe.com)



end all'insegna di arte e gastronomia.

Tutto qui parla di Vittorio Alfieri, il personaggio più illustre: il solenne palazzo di famiglia, oggi Museo con ricordi e testimonianze, pannelli illustrativi, scene e costumi delle sue opere teatrali, la grande piazza triangolare Alfieri al centro della città, il corso principale, il piccolo teatro.

L'imponente settecentesco Palazzo Alfieri mostra la ricchezza delle famiglie cittadine. Come i contemporanei Palazzo Mazzetti oggi splendida sede espositiva nei sontuosi

► ristoranti, ma nelle cantine dei palazzi storici, in locali poco conosciuti, in luoghi tutti da scoprire. Asti dunque al centro del Monferrato, ideale per un week





interni decorati da stucchi e arredi barocchi, o come Palazzo Ottolenghi di una ricchissima famiglia ebrea.

Benefattori e mecenati, erano una delle famiglie in vista della comunità ebraica che ad Asti, come in tutto il Monferrato, trovò accoglienza e riparo presso i Marchesi, molto più tolleranti di altre dinastie italiane.

Da qui il ghetto e la sinagoga appena restaurata.

Una città ricca, dunque, fin dal Medioevo, quando Asti era libero comune, uno dei più ricchi e potenti del Nord Italia, grazie alla sua posizione strategica e alla vocazione mercantile dei suoi cittadini.

Gli astigiani prestavano allora denaro ai potenti di tutta Europa.

Commercianti e artigiani laboriosi: ne sono testimonianza i nomi delle vie del centro, tutte dedicate a corporazioni, i sellai, i cappellai, i cestai.

Nella breve passeggiata in città, tra una degustazione e l'altra, da non dimenticare le belle chiese, anche queste caratterizzate dal caldo colore rosso dei mattoni: San Secondo dedicata al patrono della città, che ospita i drappi ►

**Telair**  
AIR CONDITIONER

ALTE PRESTAZIONI  
ELEGANZA

ENERGIA  
POTENZA

LIBERTÀ  
AUTONOMIA

Group  
**TELECO**

[www.telecogroup.com](http://www.telecogroup.com)

Via E. Majorana, 49 - 48022 Lugo (Ra) - Italy Tel. +39 0545 25037  
Fax +39 0545 32064 e-mail: [info@telecogroup.com](mailto:info@telecogroup.com)



► del Palio donati alla chiesa ogni anno durante una cerimonia tradizionale, la Cattedrale, l'edificio gotico più bello e imponente del Piemonte, con un grande campanile romano e alte finestre monofore decorate da fasce di cotto e di arenaria e un'elegante tiburio e soprattutto il complesso di S. Pietro, del 1100, bellissimo esempio di romanico astigiano caratterizzato anche questo dalla bicromia di mattone e arenaria.

Accanto alle chiese le inconfondibili numerose torri rosse, che ricordano come nel medioevo Asti fosse la città delle 100 torri, tutte simbolo di potere di singole famiglie, sempre in guerra tra loro.

Oggi spiccano la Torre Rossa, la Torre Troiana, la Torre Comentina, la Torre Guttuari, ancora abitata, che fu abbassata quando la famiglia omonima cadde in disgrazia e fu allontanato dalla città.

La ristorazione.

I ristoranti, tra cui spicca L'Angolo del Beato, di tradizione quarantennale, propongono piatti eccellenti: gli agnolotti al ragù, vitel tonnè, il "tonno di coniglio", la giardiniera alla piemontese, peperoni con bagna cauda, fiori di zucca ripieni di fonduta, tagliolini ai funghi e al tartufo, bonnet, bavarese al moscato, semifreddo al torrone con salsa al cioccolato. [www.angolodelbeato.it](http://www.angolodelbeato.it)

Info: [www.comune.asti.it](http://www.comune.asti.it)

[www.astiturismo.it](http://www.astiturismo.it)

[www.bgnacaudaday.it](http://www.bgnacaudaday.it)

[www.doujador.it](http://www.doujador.it)





## Attraverso l'Alaska



Parte terza

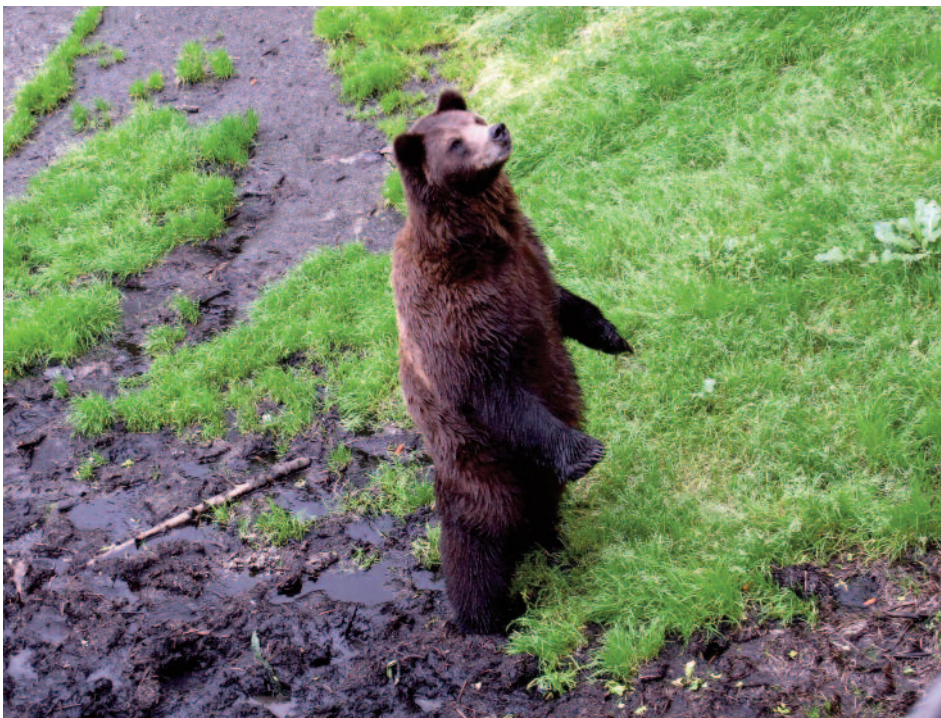
Di Giuseppe Rivalta

**L** Il viaggio attraverso il mondo boreale del Nord America prosegue. Dopo essere arrivati con i nostri camper fuoristrada ad Inuvik (Canada) ad una trentina di gradi dal Polo, siamo passati da Fairbanks (Alaska) e da lì ci siamo diretti ancora una volta a Nord sulla Dalton Highway, la pista di 660 km creata per costruire l'oleodotto dell'Alaska che, con complessivi 1300 km, collega i pozzi di petrolio del Mar Glaciale Artico al Pacifico, a Valdes, mantenendo un basso impatto ambientale. La pista attraversa boschi e passa vicino a montagne imbiancate. Si arriva sul fiume Yukon. Il mondo attorno, è sempre più selvaggio. Ci fermiamo in una delle pochissime aree di sosta per la sera (che non arriva mai). Entrando nel Brooks Range, attraversiamo di nuovo il Circolo Polare. Emozionante è l'incontro con un grosso Lupo artico dal pelo bianco sporco. Attorno il paesaggio diventa una vera wilderness, realmente selvaggio. Sembra di vivere dentro ad un documentario. Valli innevate, alte montagne e ovunque tundra. Una mandria di caribou inizia ad attraversare la pista mentre un grosso camion s'inchiocchia davanti al branco. Lasciate le montagne l'ambiente è ora piatto e paludoso. Ad un lato un gruppo di Buoi muschiati ci osserva cercando di proteggere i loro piccoli chiudendosi a cerchio. Il sole, a mezzanotte, si appoggia appena sull'orizzonte. Arriviamo a Deadhorse. Da qui la strada è consentita soltanto ai ►



► mezzi che lavorano nei campi petroliferi di Prudhoe Bay, che resta a pochi chilometri, proprio sull'Oceano Artico. Questo centro, privo di scuola e di chiesa, non è considerato un vero e proprio paese poiché in inverno vivono solo cinquanta persone, mentre in estate arrivano a 3000 e tutte operanti nel settore petro-

lifero. I tecnici vivono in grandi gruppi di containers sollevati dal suolo per la presenza di permafrost. Infatti, in tutto il Grande Nord, il terreno, appena sotto alla superficie, è ghiacciato. Riprendiamo la pista verso Fairbanks, ma all'incrocio con un grosso camion, un sasso rimbalza dentro al vano motore del



mio camper ed un tubo del radiatore, viene letteralmente tranciato. Subito la temperatura del liquido di raffreddamento arriva oltre i 120°C ed esce a fontana. In breve effettuiamo lo smontaggio del pezzo e dei camionisti, gentilissimi, ci riforniscono di liquido parafu. Dopo un'ora ripartiamo. Il motore sembra che non abbia avuto danni gravi e finalmente arriviamo a Fairbanks. Ci incontriamo con l'addetta culturale della città, la signora Julie Engfer Jones che, molto felice del nostro incontro, ci invita nel palazzo del comune in cui spicca, in un gonfalone, l'immagine di Felix Pedro, il cercatore d'oro di Fanano che è considerato il fondatore della città. Insieme andiamo nel Parco Storico dove sono state riunite le case in legno del primo '900 e, alla sera assistiamo ad un allegro spettacolo teatrale in costumi dell'epoca. Visiteremo il magnifico museo della città con interessanti reperti fossili ed etnici. Da Fairbanks usciamo di nuovo verso Nord per andare sul Pedro Creek dove Felice Pedroni trovò il primo giacimento d'oro. È stato emozionante fare panning lungo questo ormai storico torrente, senza però trovare alcuna pepita o pagliuzza del prezioso metallo. Il primo di Agosto puntiamo a Sud ed entriamo nel Denali National Park. Qui, con un bus del Parco (obbligatorio), in una giornata di sole abbiamo la fortuna di goderci il panorama del Monte Mac Kinley, la più alta vetta del Nord America con i suoi 6.194 metri. Si vedono cervi, orsi, alci, uccelli e prati ri- ►



# 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



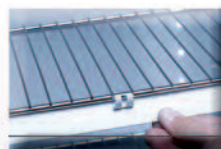
Gas



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](http://www.dometic.it/rv)

**Dometic**  
GROUP

► coperti di coloratissime bacche. Ripresi i campers arriviamo a Talkeetna attraversata dalla ferrovia dell'Alaska. Giunti ad Anchorage visitiamo un magnifico museo dedicato alle locali etnie con ricostruzioni delle originali abitazioni indigene. Imbocchiamo la lunga penisola di Kenai e nei torrenti che la percorrono, assistiamo alla faticosa risalita dei salmoni che, in questo periodo, tentano di raggiungere i luoghi di nascita per accoppiarsi. Al di là del fiordo svetta il cono di un alto vulcano che testimonia la ormai vicinanza con le Isole Aleutine. Ad Homer, nel Pratt Museum, incontriamo un addetto che aveva studiato all'Università di Bologna negli anni '60: il mondo è piccolo! Caratteristici sono i negozi che vendono oggetti di artigianato locale. Verso il paese di Kenai vi sono ancora delle chiese ortodosse costruite dai russi, prima che gli Stati Uniti ac-

quistassero l'Alaska nel 1867. Dall'altra parte della penisola appare il ghiacciaio Exit spettacolare per la sua lingua ghiacciata in forte arretramento. In tutte le zone canadesi e alaskane abbiamo avuto conferme incontrovertibili riguardante il progressivo riscaldamento climatico in atto. Risaliti ad Anchorage abbiamo imboccato la 1 East HWY che ci ha riportato verso il Canada. Altri ghiacciai e valli disabitate caratterizzano questi luoghi. Arrivati a Whitehorse (Canada) visitiamo l'interessantissimo Museo della Beringia in cui viene spiegato come, prima della fine dell'ultimo periodo glaciale, l'Asia siberiana fosse collegata all'Alaska. Era l'epoca dei grandi mammut e delle tigri dai denti a sciabola, oltre ad essere la via di penetrazione dell'Uomo in America. Il nostro viaggio prosegue a Sud passando da Carcross, dove antichi ghiacciai hanno lasciato

enormi dune di sabbia. Da qui passarono centinaia di cercatori d'oro che andavano nel Klondike. Prima di rientrare in Alaska, c'è il lago Tagish lungo 100km in cui c'è un'isola dedicata all'italiano Giacomo Bove che nel 1878, partecipò alla spedizione in nave (la Vega) che violò il famoso Passaggio a Nord Ovest collegando il Pacifico all'Atlantico. In Italia questo navigatore è poco conosciuto dalla maggior parte delle persone, mentre in America è il contrario! Nel lago ghiacciato, il 18 gennaio del 2000 cadde un grosso meteorite, le cui analisi dimostrarono che il suo materiale roccioso era riconducibile all'epoca in cui si era formato il Sistema Solare. La strada del White Pass passa a lato di un ramo sorgentizio del fiume Yukon che deve percorrere ancora 3200km prima di buttarsi nel Mare di Behring. Si attraversano ancora zone disabitate e selvagge. Ogni tanto notiamo



degli orsi che tranquillamente si cibano di bacche. Arriviamo a Skagway una caratteristica cittadina sorta nel 1897 dopo che i primi cercatori d'oro erano scesi dai battelli a vapore provenienti da Seattle, lontano 2000 km. Infatti qui termina l'Inside Passage, un lungo tratto di mare, parallelo all'Oceano Pacifico, circondato da ghiacciai che sembrano scendere fino nelle acque pescosissime di questo mare interno. Nel 1898 fu costruita la ferrovia per agevolare la salita a Nord, verso i giacimenti del Klondyke, delle migliaia di cercatori d'oro. Prima di allora i "prospectors" dovevano sobbarcarsi una faticosissima salita a piedi fino in cima al Chilkoot Pass a 1067 metri sul livello del mare. Nel porto è all'ancora la motonave Malaspina su cui imbarcheremo il camper per discendere fino a Bellingham, poco lontano da Seattle. Alessandro Malaspina è stato un altro importantenavigatore italiano che fu inviato alla ricerca del misterioso Passaggio a Nord Ovest. Ci stacciamo dal porto e poco dopo iniziano a sfilare attorno a noi grandi catene di montagne innevate prive di insediamenti: una vera wilderness. Molte sono le barche, essendo questo mare estremamente pescoso. Giunti a Juneau sbarchiamo. Questa città, sull'isola omonima è la capitale dell'Alaska e porta il nome di un cercatore d'oro che qui per primo individuò un giacimento importante. Con una funivia saliamo sul Mount Robert da cui si domina la città e l'Inside Passage.

Col camper visitiamo i dintorni tra cui il grande ghiacciaio Mendenhall lungo 10 km, anche questo in fase di ritiro. Molto suggestiva è una chiesetta in una baia dedicata a Santa Teresa di Lisieux, patrona dell'Alaska. Si riparte su un'altra nave, un velocissimo catamarano con destinazione Sitka. Il tempo è pessimo, con scosci d'acqua violenti e vento a raffiche: classica stagione alaskana! A Sitka sbarchiamo ancora una volta e subito andiamo a visitare un interessante museo dedicato ai Tlingit, popolazione indigena che viveva qui. Ci spostiamo in una foresta da dove spuntano decine di altissimi totem scolpiti nei lunghi tronchi di Sitka Spruce (=Pinus glabra alto fino a 30 metri). L'ambiente è seducente e rotto solo dai gridi di numerose aquile di mare che stanno appollaiate sui rami alti degli alberi della foresta. Qui i grizzly sono molto diffusi, ma, forse incoscientemente, ci aggiriamo nella foresta senza timore. Tornati al porto ci imbarchiamo su una terza nave: la Columbia. La discesa dell'Inside Passage continua, sempre tra paesaggi incredibili: ci sembra di veder passare un documentario davanti ai nostri occhi. Di notte sosta a Petersburg e poi a Wrangell, paesi legati alla pesca. Al mattino arriviamo a Ketchikan, cittadina famosa per il salmone ed il legname. Qui, la banchina è occupata da grandi navi da crociera, da cui sbarcano centinaia di turisti. Si riprende il mare ed al tramonto, splendido,

iniziamo a costeggiare il Canada: l'Alaska è ormai alle nostre spalle. Verso l'isola di Vancouver un'orca con il suo piccolo sembra voler far la gara con la nave. Incrociamo dei rimorchiatori che trascinano delle zattere cariche di container. Questo tratto di mare è, nei mesi estivi, una vera e propria autostrada con traffici di ogni genere. Lasciata a sinistra la lunga Isola di Vancouver, in poco tempo arriviamo al porto di Bellingham, nello Stato di Washington dove scendiamo a terra col camper che andiamo a mettere in un rimessaggio per trascorrere l'inverno. Se tutto va bene l'anno dopo l'andremo a riprendere per riportarlo in Italia da Baltimora. Il nostro tempo è finito. Due mesi di viaggio sono stati fantastici, anche perché fatti insieme anche a nostro figlio con la sua famiglia di viaggiatori camperisti.

#### INFORMAZIONI SUL VIAGGIO

Durata viaggio : 64 giorni

Km percorsi: 18.000

Piste percorse: km4.000

Costo gasolio consumato : \$ 2.680

Litri consumati : 1.845 (su camper 4x4 - consumo medio 9.7 Km/lt.)

#### I MEZZI USATI

-2 Camper Alfa Romeo 4x4 del 1988. Sospensioni pneumatiche AL\_KO Kober; Condizionatore evaporativo Vigia Viesa (ottimo anche contro le zanzare!!); radio ricetrasmittenti Midland; toilette chimiche Thedford ed acqua Kem.

-1 Land Rover 110 camperizzato con tetto alzabile. Anno 1995



# Prossima fermata: Svizzera!



Molte tappe imperdibili per la Svizzera invernale! Dalle palme ai ghiacciai novità davvero importanti

Di Franca D. Scotti

**S**i comincia dall'apertura della galleria del Nuovo San Gottardo, un capolavoro tecnico che batte ogni record, con 57 chilometri di lunghezza e fino a 2.300 metri di profondità all'interno della montagna.

Con l'apertura del tunnel ferroviario più lungo del mondo, 17 anni dopo l'inizio dei lavori, Milano e Zurigo sono ancora più vicine: 30 minuti in meno di viaggio, solo 3 ore e mezza, che scenderanno a sole 3 ore con l'apertura della galleria di base del Monte Ceneri nel 2020, con corse ogni ora (anziché ogni due ore) tra Zurigo e Milano.

Una novità molto importante per l'intera Svizzera, per l'Italia, per l'Europa, per l'economia delle regioni sul corridoio Genova-Rotterdam.

La rapidità e la comodità del nuovo collegamento renderà Zurigo una meta sempre più alla portata di tutti, da scoprire nel suo panorama, affacciata sul lago e attorniata dalle Alpi, e nella sua offerta turistica: più di 50 musei, oltre 100 gallerie d'arte, boutique di prestigio, ristoranti e locali trendy in particolare nei vecchi quartieri industriali riconvertiti.

[www.zuerich.com/it/](http://www.zuerich.com/it/)

A partire dall'apertura del Nuovo San Gottardo, la Svizzera riserva altri highlights.

Come il Grand Tour del gusto e dell'acqua che riunisce in un unico itinerario circolare di 1'600 km il meglio della nazione.

L'acqua in Svizzera scorre in abbondanza sotto forma di ►

► fiumi, laghi, ghiacciai... Terme, gite in battello, cascate e sport acquatici sono un valido motivo per sostare lungo il Grand Tour. Weggis Vitznau Rigi: la riviera del benessere.

Insignita del label di qualità "Wellness destination", questa zona di villeggiatura splendidamente adagiata sul Lago di Lucerna è meta di vacanza già dal 1800. Fra gli ospiti illustri si annoverano la Regina Vittoria d'Inghilterra, che salì sul Monte Rigi nel 1868 rimanendone entusiasta, e lo scrittore americano Mark Twain che scrisse nel 1879 un reportage di viaggio.

È del 1816 il primo hotel in vetta che quest'anno festeggia 200 anni. Il clima mite, che favorisce la crescita di piante mediterranee, e la presenza di ben 6 hotel wellness – fra cui i 5 stelle Park Hotel Weggis e Parkhotel Vitznau - attirano gli ospiti che vogliono rigenerarsi. Salendo sul Rigi, con la cremagliera più antica d'Europa, si raggiungono le terme Mineralbad Rigi Kaltbad, progettato da Mario Botta nel 2012.

Per informazioni:  
[www.luzern.com](http://www.luzern.com)

Lo chef Andreas Caminada (3 stelle Michelin, 19 punti Gault

Millau), titolare del Ristorante Schauenstein Schloss a Fürstenaun, accompagna alla scoperta della gastronomia e del territorio elvetico attraverso tappe che combinano la maestria degli chef stellati, i prodotti autoctoni ed esperienze di gran classe.

Andreas Caminada ha selezionato 10 tappe per la stagione autunnale ed invernale che ben rappresentano le quattro regioni linguistiche e culturali della Confederazione.

L'esperienza gastronomica va di pari passo con la scoperta dei luoghi e delle proposte cul- ►





# CAMP

MAGAZINE

# 10

2005 2015



►turali che completano l'offerta turistica. Le tappe passano da Lucerna, Ascona sul Lago Maggiore, l'Engadina, Zurigo, Berna, i Grigioni, il lago di Neuchâtel, il Vallese, Ginevra. Formaggio e cioccolato, due prodotti emblematici, sono pre-

senti ma non esauriscono l'universo delle specialità svizzere – reinterpretate in chiave gourmet – che sono alla base di alcune gustose creazioni: dal pepe della Valle Maggia al sale di Bex, dai vitigni autoctoni ai prodotti DOP come la zafferano di



Mund, la Poire à Botzi o i cardi di Ginevra.

E spostiamoci su Losanna, inserita dall'Huffington Post fra le 11 piccole città d'Europa da non perdere. Mentre il New York Times ha decretato il Canton Vaud, unico in Svizzera, fra i cinquantadue luoghi da visitare al mondo nel 2016.

Da oltre un secolo capitale simbolica dello sport mondiale per volere dello stesso Pierre De Coubertin, che le affidò il messaggio dell'Olimpismo e del Comitato Internazionale Olimpico, Losanna si prepara agli appuntamenti del prossimo anno, che vedrà le città svizzere concentrarsi sul tema Culture Traveller.

Da questa primavera ai suoi gioielli si è aggiunto il Chaplin's World by Grévin ([www.chaplin-worldbygrevin.com](http://www.chaplin-worldbygrevin.com)) che lo scorso aprile ha aperto i battenti nel Manoir de Ban dove Chaplin visse con la famiglia.

Ubicato a Vevey (20 km circa da Losanna), suggerisce di completare l'omaggio ad uno dei Miti della cinematografia del XX secolo, visitando i luoghi di Losanna cari a Chaplin come il Beau-Rivage Palace, dove soggiornò abitualmente prima del suo definitivo trasferimento in Svizzera.

[www.lausanne-tourisme.ch](http://www.lausanne-tourisme.ch)

Nel Cantone del Vallese ci attende una vacanza idilliaca e rilassante, perfetta per chi è attento all'ecoturismo. Saas Fee è un posto speciale, formato da quattro comuni, su un altipiano a 1800 metri, circondato da cime alte 4000 metri, la catena ►





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



► del Mischabel, che ha inventato una soluzione geniale per preservare l'ambiente. La chiusura al traffico delle auto, infatti, mantiene il romantico carattere rurale del paese e sospende il tempo anche per i turisti che arrivano stressati. Forse perché Saas è stata per molto tempo chiusa al turismo: solo nel 1856 è stato costruito il primo albergo, l'Hotel Monte Rosa, e nella piazza centrale è stata dedicata addirittura una statua al parroco Johann Josef Imseng, il primo sciatore che nell'800

percorse la tratta da Saas-Fee a Saas-Grund su tavole di legno che lui stesso aveva fabbricato.

Tempi remoti, questi, che potremmo non riconoscere oggi nella curata eleganza di alcune strutture di Saas, dagli hotel stellati ai famosi ristoranti.

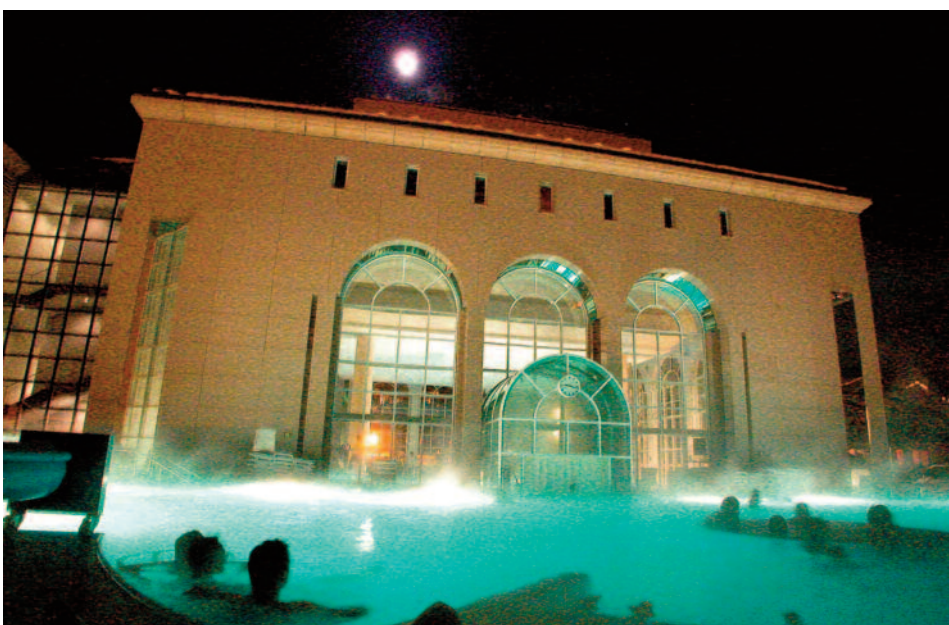
Un'alternanza di moderno comfort e tradizioni autentiche colpisce piacevolmente a Saas, dove le donne indossano ancora nei giorni di festa i costumi tipici, una specie di gilè, ornato da deliziosi ricami, una gonna

larghissima a pieghe e un cappello con una fascia nera ornato da ricami dorati.

[www.saas-fee.ch](http://www.saas-fee.ch).

I paradisi del Vallese, che tra l'altro è stato riconosciuto dall'Unesco primo Patrimonio mondiale delle Alpi, grazie al ghiacciaio di Aletsch, il più lungo d'Europa, non finiscono qui. A due ore di autobus da Saas, ci attende Leukerbad, un altro bellissimo paesino a 1400 metri sul livello del mare, che attrae soprattutto chi ama lo sport e chi vuole dedicarsi al proprio benessere. Con 3.9 milioni di litri al giorno ad una temperatura di 51° C., Leukerbad ha la più ricca produzione di acqua termale di tutta Europa, un'acqua benefica di preziosi sali minerali, già conosciuta dai Romani. Qui il bagno nell'acqua termale è l'attività e l'attrazione principale in ogni stagione: un fantastico scenario montano per 22 piscine adatte ad ogni gusto e ad ogni scelta, con le più originali possibilità, come la prima colazione nell'acqua o i bagni sotto la luna.

Una invitante opportunità è il Pass montagna e terme che offre il trasporto gratuito su tutti gli impianti che portano alle cime del Gemmi e del Torrent, l'accesso gratuito alle piscine termali del Burgerbad e della Lindner Alpentherme, l'uso gratuito del bus locale, ingresso gratuito al minigolf e al campo coperto di tennis della Sportarena: così dopo una giornata avventurosa nel mondo alpino, ci si può rilassare liberamente nell'acqua termale, conceden-



dosi un momento di benessere. Leukerbad Tourismus, tel 0041274727171, info@leukerbad.ch www.leukerbad.ch

I tesori svizzeri nascosti tra le Alpi ci attendono anche in Engadina, dove è bello arrivare dalla misteriosa, appartata Val Monastero, attraverso il passo Fuorn.

St. Moritz non delude mai, con i suoi 500 km di sentieri, comodi impianti di risalita che raggiungono i 3000 metri, i belvedere sorprendenti sulla distesa di laghi svizzeri, i campi da golf aperti sul panorama alpino engadinese. La Engadin inclusive proposta da più di 70 hotel di tutte le categorie, dal semplice albergo di montagna al lussuoso cinque stelle, come il famoso Kempinski, comprende l'utilizzo gratuito degli impianti di risalita e anche parte dei mezzi pubblici. E il vero lusso sarà quello di compiere un trekking in libertà, mentre i bagagli vengono trasportati di hotel in hotel, e ogni giorno si ricevono puntualmente il pranzo al sacco, i biglietti per gli impianti di risalita, treno e autobus. www.engadinferien.ch

www.kempinski.com

E dai ghiacciai alle palme, si arriva fino al Ticino, il cantone più vicino all'Italia, dove si parla perfettamente la nostra lingua. Un territorio ricco di contrasti, non solo naturalistici, ma anche culturali, in cui architetture storiche convivono in perfetta armonia con quelle più all'avanguardia.

Sul Monte Verità, luogo da sempre di sperimentazione e inno-



vazione, è nato il nuovo centro svizzero del tè, che comprende una piantagione di 1.000 piante del tè, il padiglione di lettura con giardino Zen e la "Casa del tè Loreley", con la sua sala delle cerimonie. www.monteverita.org

A Lugano, infine, imperdibile una sosta nel nuovo The View, affiliato agli Small Luxury Hotels

of The World, immerso, come un elegantissimo yacht, nel silenzio delle alture che circondano la città.

Un'esperienza esclusiva di relax, lusso e benessere, panorami mozzafiato sul lago, raffinato design, eccellenti trattamenti benessere.

Le scelte di arredo contribuiscono a questa impressione di ►





▶ leggerezza: tek navale che evoca un ambiente nautico, enormi vetrate, spazi proiettati all'esterno verso l'acqua del lago.

Tra i fiori all'occhiello la bellissima stanza del Sale Himalayano.

Per soddisfare i piaceri della gola il ristorante: cucina a vista e una cantina che offre una selezionata scelta di etichette.

[www.ticino.ch](http://www.ticino.ch)

[www.theviewlugano.com](http://www.theviewlugano.com)



Info

Il miglior modo di viaggiare di Svizzera è quello di utilizzare il Swiss Travel System che con un solo biglietto, valido per tutti i mezzi di trasporto pubblico, permette di viaggiare su treni, trenini alpini, auto postali e battelli, oltre che bus e tram di città e permette anche l'entrata gratuita in 400 musei svizzeri: numero verde 0080010020030, prenotazioni presso DB Italia tel. 02/67479578 [info@dbitalia.it](mailto:info@dbitalia.it). In particolare l'Engadina si raggiunge facilmente da Milano con il trenino del Bernina, gioiello della Ferrovia Retica, che ha una rappresentanza per l'Italia a Milano tel. 02/76280835, [www.rhb.ch](http://www.rhb.ch). I collegamenti giornalieri portano da Milano a Tirano e poi fino a St. Moritz o Coira con il trenino rosso che conduce attraverso ponti vertiginosi, viadotti e gallerie, affrontando pendenze sbalorditive del 70 per mille.

Informazioni turistiche: Svizzera  
T u r i s m o  
[info@myswitzerland.com](mailto:info@myswitzerland.com)  
[www.svizzera.it](http://www.svizzera.it)

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**



## Thetford Aqua Kem Blue ora anche al profumo di lavanda

***Aqua Kem Blue, l'additivo per serbatoi di scarico più noto e apprezzato al mondo. Da decenni Aqua Kem Blue, creazione degli esperti Thetford in sistemi sanitari, è il punto di riferimento nel settore dei veicoli ricreazionali. Oggi, la potenza di Aqua Kem Blue è anche disponibile con una fresca profumazione alla lavanda.***

Tutta la potenza del vostro Blue di fiducia

Come certamente sapete per esperienza diretta, Aqua Kem Blue offre un'eccezionale controllo degli odori. Assicura la disgregazione dei rifiuti solidi e abbatta l'accumulo di gas facilitando lo svuotamento del serbatoio. E da ultimo, ma non per importanza, preserva l'integrità del serbatoio di scarico. Queste ben note caratteristiche ora si accompagnano all'attraente profumo di lavanda. Una dose da 150 ml dura fino a 5 giorni. Quindi il flacone standard da 2 litri garantisce 13 dosi e assicura 65 giorni di piacevole e profumato tempo libero.

Apri la porta del tuo camper all'estate. Come implicito nel nome, Aqua Kem Blue Lavender ti offre il gradevole profumo di lavanda. Una fragranza che richiama alla mente le cose belle della vita, come il piacere dell'estate all'aria aperta, dei pittoreschi campi fioriti multicolori. La fragranza alla lavanda è una creazione esclusiva degli specialisti Thetford. Aqua Kem Blue Lavender è in vendita in anteprima al Salone del Camper di Parma e sarà disponibile nei negozi a partire dall'autunno 2016.



## SAWIKO presenta la nuova generazione di ganci di traino MT054

I camper stanno diventando sempre più personalizzati, un'evoluzione che coinvolge sia il layout che le dotazioni. Come risultato, i prodotti dedicati all'equipaggiamento supplementare posteriore, come i ganci di traino, devono essere costruiti in serie ridotta o con soluzioni speciali dando il via a un processo costoso e difficile. SAWIKO ora ha la soluzione intelligente per tutto questo. L'azienda di Neuenkirchen-Vörden, una sussidiaria di AL-KO Vehicle Technology, è uno dei più competitivi e competenti costruttori di portatutto posteriori e sistemi di traino per camper in Europa. Questi specialisti in accessori per il camper hanno raggiunto in quasi 20 anni di esperienza lo sviluppo di un kit in grado di offrire la migliore soluzione per ogni necessità.

Il nuovo sistema MT054 include 4 componenti base – sfera, staffa di fissaggio, traversa, piattaforma – imbullonati allo chassis o alle sue estensioni in un solo assemblaggio, offrendo così la massima flessibilità. La sfera di traino può essere montata a sua volta come rimovibile o fissa. Altra alternativa è quella di poterla montare tramite una flangia a quattro fori, con pipa allungata e di diverse angolazioni, assicurando così un uso



ottimale dello spazio di installazione sotto la struttura per ogni tipo di veicolo. La traversa è disponibile in ogni lunghezza per i telai AL-KO e per ogni estensione SAWIKO. Anche le piattaforme sono disponibili per tutte le più diffuse varianti di telai e traverse AL-KO. Oltre a ciò, grazie alle caratteristiche costruttive del kit è possibile ricavare anche delle posizioni di

installazione aggiuntive. Questo sistema inoltre è disponibile anche nella variante per carichi pesanti denominata MT055.

I vantaggi di entrambi i kit sono:  
 Ampio spazio libero da terra  
 Facilità di installazione anche per veicoli con minigonne e/o appendici  
 Minori lavorazioni aggiuntive sul paraurti posteriore



## The Golden Reisemobil 2016: Vince Optima De Luxe

Anche se Hobby Optima De Luxe è andato ai blocchi di partenza nella più dura delle classi in gara per l'annuale sondaggio promosso da AUTO BILD REISEMOBIL tra i propri lettori, dove 20 i veicoli provenienti dai migliori produttori d'Europa si sono affrontati nel Golden Reisemobil 2016 nel segmento dei profilati, alla fine è stato proprio il nuovo Optima De Luxe a conquistare la cima del podio. I lettori della rivista hanno deciso e scelto l'elegante semintegrale Hobby come vincitore del premio nella sua categoria. Uno straordinario successo per le serie appena presentate nella stagione 2016. "Questo premio ci riempie di orgoglio – afferma entusiasta Holger Schultz, Managing Director di Hobby, al momento di ricevere il premio durante la cerimonia di assegnazione al Caravan Salon di Düsseldorf.

"Per noi la vittoria nel sondaggio tra i lettori di AUTO BILD REISEMOBIL è anche la conferma che con i nostri equipaggiamenti e allestimenti full optional siamo in linea con i desideri della nostra clientela" spiega ancora Holger Schultz. Tutti i camper delle serie Optima De Luxe e Siesta De Luxe a partire dalla stagione 2017 avranno un equipaggiamento standard completo HobbyKomplett. I veicoli sono pronti e stanno uscendo a grande ritmo dagli stabilimenti. I clienti di



Hobby non dovranno più affrontare spese extra per costosi impianti optional né costi imprevisti successivi alla vendita. Facendo le somme, i clienti che scelgono oggi Optima De Luxe entrano in possesso di un veicolo con oltre

10.000 euro di accessori. Un eccellente rapporto qualità/prezzo difficilmente eguagliabile, dal momento che il cliente per avere una dotazione di serie così ricca con altri marchi dovrebbe spendere molto di più.





Vita

ALL'ARIA APERTA



turismo in libertà



 **TOUR.it**  
SALONE DEL TURISMO ITINERANTE E SOSTENIBILE

**2-5 FEBBRAIO 2017**  
COMPLESSO FIERISTICO MARINA DI CARRARA

 10.00 - 19.00

info: 0585.1812496 dalle 9.00 alle 13.00  
tourit@carrarafiere.it | www.vitaallariaaperta.com

Follow us



Organizzato da

**CARRARAFIERE**  
*Business on the Move*

## “Homo sapiens. Le nuove storie dell’evoluzione umana”

Le tappe che hanno portato la specie umana a popolare il pianeta  
Milano, MUDEC

di Franca D. Scotti

**U**n grande affresco multidisciplinare che racconta la storia dell’umanità: è la mostra “Homo sapiens. Le nuove storie dell’evoluzione umana” esposta al MUDEC di Milano.

Uno sforzo straordinario per raccontare da dove veniamo e come siamo riusciti, di espansione in espansione, a popolare l’intero pianeta, costruendo il caleidoscopico mosaico della diversità umana attuale.

Homo sapiens al MUDEC - da un progetto di Luigi Cavalli Sforza - promossa da Comune di Milano | Cultura, MUDEC - Museo delle Culture, 24 ORE Cultura - Gruppo 24 Ore, racconta con un linguaggio fresco e innovativo le tappe che hanno portato la specie umana a popolare il pianeta.

Le novità della mostra, organizzata in 5 sezioni tematiche e cronologiche, sono molte e alcune rappresentano una prima volta per Italia: dall’Homo naledi rinvenuto in modo rocambolesco in una grotta sudafricana nel 2013, ai chopper israeliani, i primi strumenti litici ritrovati fuori dall’Africa datati 1.6 milioni di anni fa, dagli straordinari reperti neanderthaliani rinvenuti nella grotta di Fumane alla rico-

struzione dello scheletro di Lucy in posizione eretta fino ad arrivare al fossile del cranio rinvenuto nella grotta di Qafzeh in Israele, all’uomo di Altamura, uomo di Neanderthal ritrovato in una grotta pugliese, e alle orme di Homo ergaster scoperte nel corso del mese di giugno 2016. L’evoluzione dell’uomo, i nostri cugini estinti, gli spostamenti della specie sapiens, gli adattamenti alla massima varietà di ecosistemi, comparazioni genetiche e linguistiche, le razze umane e il razzismo, le migrazioni contemporanee, le ibridazioni culturali, l’attuale diversità biologica e culturale sono solo alcuni dei temi che la mostra



porta all’attenzione del pubblico con un continuo parallelo tra “storia” del genere umano e contemporaneità.

Un’esperienza emozionante



che, grazie alla miscela di linguaggi espositivi, rende la mostra adatta a un pubblico di ogni età: accanto a reperti originali provenienti da tutto il mondo, il visitatore troverà modelli in scala reale, installazioni edutainment, passaggi immersivi tra suoni e colori che raccontano le grandi "prime volte" dell'umanità.

Molte, infatti, sono le installazioni multimediali che accompagnano il visitatore e che rendono più "reale" e immersiva l'esperienza in mostra.

Sarà possibile scoprire quanti e quali oggetti di uso quotidiano hanno un'origine e una storia diversa da quella che immaginiamo con l'installazione interattiva "Il mondo in un giorno" o rivivere quella che è considerata la prima passeggiata della storia umana: "La passeggiata di Laetoli" è un'installazione immersiva che racconta, attraverso un paesaggio dinamico, animato da accadimenti, un viaggio indietro nel tempo di quasi 4 milioni di anni quando una "famiglia" di ominidi lasciò le proprie orme nella cenere di un vulcano.

La tecnologia e lo studio delle ossa dell'uomo di Neanderthal hanno reso possibile ipotizzare la tipologia dei suoni che il nostro antenato era in grado produrre: la postazione "Parla anche tu neanderthaliano" permetterà quindi di trasformare la propria voce ed emettere suoni come il nostro antenato.

"Test della razza" è, invece, un exhibit che attraverso un meccanismo di gamification vuol far



riflettere sull'assenza di prove scientifiche dell'esistenza delle razze umane mentre con "I sentieri di Homo sapiens", installazione multimediale, il visitatore ripercorrerà le tappe che hanno portato la specie umana a popolare il pianeta: un mappamondo interattivo e info grafiche renderanno chiaro e immediato il viaggio della nostra specie da

1,5 milioni di anni fa a oggi.

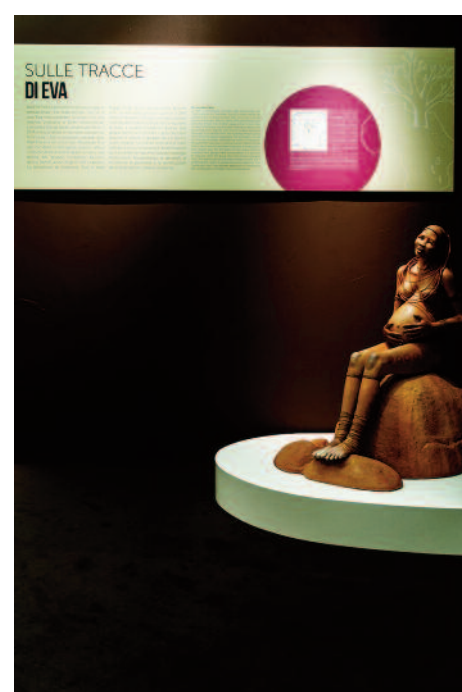
**"Homo sapiens.  
Le nuove storie dell'evoluzione umana"**

**MUDEC, Museo delle Culture,  
Milano**

**Fino al 26 febbraio 2017**

**Catalogo 24Ore Cultura**

**[www.mudec.it/ita/mostra-homo-sapiens-milano-mudec](http://www.mudec.it/ita/mostra-homo-sapiens-milano-mudec)**



# “I Maya. Il linguaggio della bellezza”

Oltre 300 opere: sculture dalle forme umane e animali, oggetti d'uso comune, maschere e urne funerarie

Verona, Palazzo della Gran Guardia

Di Franca D. Scotti

Oltre 300 opere provenienti dai principali musei del Messico approdano a Verona, al Palazzo della Gran Guardia, in una mostra imperdibile dedicata alla grande e misteriosa civiltà dei Maya.

Tra il 2000 a.C. e il 1542 d.C. i Maya, ancora non del tutto esplorati, inventarono e svilupparono sistemi matematici, ca-

utilizzando - come mai è avvenuto in passato - la più grande rivoluzione antropologica dell'ultimo secolo: la decifrazione della loro scrittura.

I tre grandi periodi - preclassico, classico e postclassico - che dal 2000 a.C. al 1542 d.C. hanno visto fiorire questo popolo, sono spiegati attraverso straordinari capolavori dell'arte maya come il Portastendardi, pregiata scultura risalente all'XI secolo realizzata da un maestro di Chichen Itza (complesso archeologico a nord della penisola dello Yuca-



lendarî, espressioni artistiche, misurazioni del tempo e molto altro ancora.

La mostra “I Maya. Il linguaggio della bellezza”, resa possibile grazie al fondamentale intervento dell'Istituto Nazionale di Antropologia e Storia del Messico (INAH), prodotta e organizzata da Arthemisia Group e Kornice, affronta per la prima volta il tema della cultura di questo antico popolo attraverso le parole e i testi degli stessi Maya,



tan, inserito nel 2007 fra le sette meraviglie del mondo moderno); la Testa raffigurante Pakal il Grande che visse dal 603 al 683 dopo Cristo e fu il più importante re di Palenque (oggi tra i più importanti siti archeologici maya situato nello stato messicano del Chiapas); la Maschera a mosaico di giada raffigurante un re divinizzato tipico esempio di maschera funeraria.

La civiltà maya è spiegata anche attraverso la ricostruzione di antiche architetture, utensili della vita di tutti i giorni che hanno scavalcato millenni come collane, orecchini, strumenti musicali, vasi e incensieri, tutti provenienti dai più importanti musei messicani.

Sculture dalle forme umane e animali, oggetti d'uso comune, maschere e urne funerarie, fregi e architravi che ricostruiscono antichi ambienti, frammenti di testi, mappe, simboli di potere e molto altro ripercorrono duemila anni di storia attraverso le sei sezioni tematiche della mostra che raccontano la cultura maya, la decorazione dei corpi (i Maya erano molto attenti alla bellezza e per questo ornavano il corpo con interventi temporanei o permanenti come pitture corporali, elaborate pettina-



ture, tatuaggi e decorazioni dentali); gli abiti e gli ornamenti utilizzati per indicare lo stato sociale, il loro rapporto con gli animali, simbolo delle forze naturali, dei livelli del cosmo, degli eventi dei miti cosmogonici; le diverse divinità ed entità sacre adorate da questo popolo, i sacerdoti che le rap-

presentavano.

***"I Maya.  
Il linguaggio della bellezza"***  
**Verona,**  
**Palazzo della Gran Guardia**  
**Fino al 5 marzo 2017**  
**[www.mayaverona.it](http://www.mayaverona.it)**  
**Info e prenotazioni**  
**T. +39 045 853221**



# L'Orlando Furioso, che spettacolo

Il mondo di Ludovico Ariosto a Ferrara fino all'8 gennaio

**F**ERRARA- Il 22 aprile 1516, in un' officina tipografica ferrarese, terminava la stampa de "L'Orlando furioso", opera simbolo del Rinascimento italiano. Nel quinto centenario, la Fondazione Ferrara Arte e il Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo celebrano il poema con una esposizione a Palazzo dei Diamanti. I visitatori si troveranno davanti a una mostra d'arte che fa dialogare fra loro dipinti, sculture, arazzi, libri, manoscritti miniati, strumenti musi-



cali, ceramiche invetriate, armi e rari manufatti. A orchestrare questo incanto visivo è un'idea semplice: restituire l'universo di immagini che popolavano la mente di Ludovico Ariosto mentre componeva il Furioso.

Che cosa vedeva dunque il poeta, chiudendo gli occhi, quando si accingeva a raccontare una battaglia, un duello di cavalieri o il compimento di un prodigioso incantesimo? Quali opere d'arte furono le muse del suo immaginario visivo? Un lungo lavoro, condotto dai curatori della mostra Guido Beltramini

e Adolfo Tura, affiancati da un comitato scientifico composto da studiosi di Ariosto e da storici dell'arte, è stato orientato a individuare i temi salienti del poema e a rintracciare, puntualmente, le fonti iconografiche che ne hanno ispirato la narrazione. I visitatori saranno così condotti in un appassionante viaggio nell'universo ariostesco, tra immagini di battaglie e tornei, cavalieri e amori, desideri e magie. A guidarli saranno i capolavori dei più grandi artisti del periodo, da Paolo Uccello ad Andrea Mantegna, da Leonardo da Vinci a Raffaello, da Miche-

langelo a Tiziano a Dosso Dossi: creazioni straordinarie che faranno rivivere il fantastico mondo cavalleresco del Furioso e dei suoi paladini, offrendo al contempo un suggestivo spaccato dell'Italia delle Corti in cui il libro fu concepito.

Grazie al sostegno dei maggiori musei del mondo, le opere conosciute o ammirate dal poeta, saranno riunite a Ferrara per dare vita ad un appuntamento espositivo irripetibile: dall'olifante dell'XI secolo, che la leggenda vuole sia il corno di Orlando che risuonò a

Roncisvalle, alla straordinaria Scena di battaglia di Leonardo da Vinci proveniente da Windsor; dalla preziosa terracotta invetriata dei Della Robbia raffigurante l'eroico condottiero Scipione dal Kunsthistorisches Museum di Vienna, al romantico, trasognato Gattamelata di Giorgione dagli Uffizi, celebre comandante di ventura ritratto nella sua luccicante armatura moderna; dal raffinato dipinto di Andromeda liberata da Perseo di Piero di Cosimo degli Uffizi, fonte dell'episodio di Ruggero che salva Angelica

dalle spire del drago, all'immaginifica e monumentale visione di Minerva caccia i vizi dal giardino delle virtù di Andrea Mantegna del Louvre, che Ariosto vide nel camerino di Isabella d'Este, le cui figure fantastiche ricompaiono nel corteo di mostruose creature incontrato da Ruggero nel regno di Alcina.

Ariosto non smise mai di rielaborare il suo poema, che fece nuovamente stampare a Ferrara, con lievi ritocchi, nel 1521 e una terza volta, sensibilmente rimaneggiato, nel 1532, pochi mesi prima di morire. Negli anni tra la prima e la terza redazione del Furioso il mondo attorno al suo autore cambiò radicalmente, a cominciare dagli sconvolgimenti culminati nella battaglia di Pavia del 1525 che segnò la sconfitta di Francesco I e l'inizio dell'egemonia politica e culturale di Carlo V sulle corti padane. Parallelamente nelle arti figurative maturano negli stessi anni espressioni nuove, trionfa quella Vasari chiamerà

maniera moderna, un linguaggio artistico di respiro non più regionale ma italiano, che ha come campioni Raffaello e Michelangelo.

**ORLANDO FURIOSO 500 ANNI : Cosa vedeva Ariosto quando chiudeva gli occhi**  
**Ferrara, AL Palazzo dei Diamanti fino all'8 gennaio 2017**

**Info: tel. 0532 244949 , [diamanti@comune.fe.it](mailto:diamanti@comune.fe.it), [www.palazzodiamanti.it](http://www.palazzodiamanti.it)**



# Il villaggio di Chagall si trasferisce a Bagnacavallo

Testo e foto di Romina Rolfini

**B**AGNACAVALLO (RA)- Il mondo coinvolgente del pittore Marc Chagall e dei suoi indimenticabili personaggi sono protagonisti della mostra "Il villaggio di Chagall".

Al Museo Civico delle Cappuccine di Bagnacavallo (RA), fino al 4 dicembre, sono in esposizione cento incisioni che il maestro russo ha creato per illustrare il romanzo "Le anime morte" del suo connazionale Gogol. Si verrà trasportati nella storia di Cicikov e della società zarista di metà ottocento.

Le incantate pennellate di Chagall raccontano con sagacia e malia i molti vizi e le poche virtù dei protagonisti del testo. E tra scene campestri o tavole imbandite a feste mondane ecco apparire gli amatissimi personaggi o animali volanti, "marchio di fabbrica" di Marc, il genio artistico dei sognatori.

Un regalo speciale che il Museo Civico delle Cappuccine ha voluto farsi e fare ai visitatori per festeggiare i suoi primi 40 anni. Le numerose opere esposte sono capolavori dell'arte grafica di Chagall che riesce a far "parlare" i tratti dei suoi disegni. Guardando tali incisioni sembra di sfogliare le pagine del romanzo, anzi di "tuffarsi" nella narrazione senza leggerla.

"Nelle mie visioni fantastiche non potevo dimenticare la terra da



cui proveniamo".

Così scriveva l'artista che in una delle opere in mostra si ritrae insieme a Gogol. Pittore e scrittore appaiono vicini ma immersi in due dimensioni parallele e non si guardano nemmeno.

Hanno vissuto in due epoche di-

verse ma entrambi raccontano in tono dissacrante la loro gente con caratteristiche immutate nel tempo. E sopra a tutto: corruzione, miserie, degenerazione, rassegnazione, trionfano l'energia positiva e l'incanto di Chagall!



# Cesenatico e il suo Dario Darwin

## La mostra dedicata all'artista scomparso va a Biella

Di Romina Rolfini

**D**ario era grande amico di Cesenatico, anzi ne era cittadino onorario dal 1994! Viveva le sue estati nella casa di Sala insieme alla sua grande famiglia composta dalla moglie Franca, il figlio Jacopo, i suoi parenti, gli amici ma anche dai componenti della sua compagnia, artisti, turisti, fans e dai romagnoli stessi. Dario amava questa terra, ne condivideva lo spirito speciale, unico che ti rimane nel cuore e ti accompagna oltre il tempo e lo spazio!

Un affetto concreto che ha lasciato una lunga scia di opere, incontri, spettacoli, esposizioni, ricordi. Dalla prima creazione artistica della rassegna "Tende al Mare" nel '98, dipinta insieme agli allievi dell'Accademia di Belle Arti di Ravenna, alle sue opere esposte nel Museo della Marineria e nella Pinacoteca di Cesenatico.

Questa estate poi ecco il suo grande dono che non vogliamo chiamare ultimo perché amici come Dario non si perdono mai! Si chiama "Dario Fo Darwin. L'Universo impossibile" ed è la mostra rimasta aperta dal 5 agosto al 30 settembre

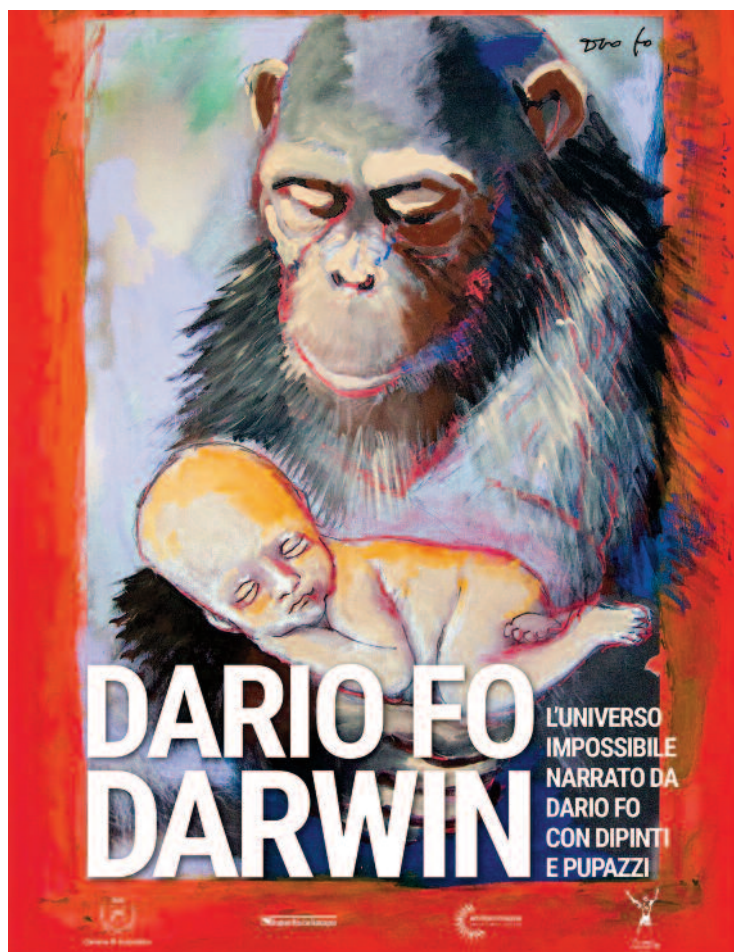
al Palazzo del Turismo "Primo

Grassi" di Cesenatico. Ora si è trasferita a Biella dove incanterà i visitatori fino all'8 di dicembre.

L'esposizione è una girandola di dipinti, pupazzi e invenzioni artistiche e teatrali tra le più varie. Se nella versione romagnola era proprio Dario ad animare la mostra, in Piemonte ci penseranno gli attori della sua compagnia. Con loro, grandi e piccoli potranno sognare sul tema dell'Evoluzione della specie a cui il Premio Nobel della Letteratura ha dedicato il suo ultimo libro, che sta avendo grande successo.

La Società "Franca e Dario" è in contatto con Torino e la Norvegia per trasferire tale mondo immaginifico nei rispettivi musei.

**Info: [info@francarame.it](mailto:info@francarame.it)**



## "I Nabis, Gauguin e la pittura italiana d'avanguardia"

**A** Rovigo, , a partire dal 17 settembre 2016, al Palazzo Roverella verranno esposte un centinaio di opere. Sarà una mostra di emozioni e di storie intense. Storie di artisti in fuga da città e da legami che trovano rifugio in riva al mare, quello potente della Manica o quello dolce e casalingo della Laguna veneziana. A Pont Aven, sulla costa della Bretagna, Paul Gauguin giunse nel febbraio del 1888. Qui si trovava una comunità internazionale di giovani artisti che, dipingendo spesso insieme, traevano ispirazione dal paesaggio e dalle loro comuni esperienze e riflessioni. Il linguaggio espressivo e antinaturalistico del gruppo entrò anche in contatto con le poetiche del primitivismo e dell'esotismo assai in voga nell'Europa di fine Ottocento. Su tutti spicca l'esperienza parigina dei Profeti, o meglio Nabis, dall'antico ebraico. Questi stimoli innovativi contaminarono l'Europa, senza tralasciare l'Italia. Ed è proprio sul versante nazionale che si concentra la seconda parte di questa rassegna. Non a caso la rassegna continua con Gino Rossi e la sua Burano. Gauguin e Rossi, due storie lontanissime eppure vicine: il primo conquistato, catturato e tragicamente sedotto dai paradisi tahitiani, il secondo scivolato in un fulminante itinerario sin dentro i gironi d'inferno di un manicomio di provincia. L'ultima parte della



rassegna è un grande capitolo dedicato agli eredi di questo universo artistico. Il Sintetismo, calato nella nuova sensibilità borghese e moderna grazie a protagonisti come Paul Sérusier, Emile Bernard, Paul Elie Ranson, Maurice Denis e gli svizzeri Cuno Amiet e Felix Vallotton. Durante la mostra sarà inoltre vi-

sitabile a Palazzo i capolavori della Collezione Centanini. Un'occasione, gratuita, per poter ammirare 5 secoli di storia dell'arte veneta e italiana. [www.palazzoroverella.com](http://www.palazzoroverella.com) Foto Paul Gauguin: **Bretagna, 1889, acquerello su carta, Manchester, The Whitworth, The University of Manchester**

## Pistoia, città salotto dell'artigianato d'arte

**P**istoia, definita Signora dell'Artigianato creativo, un mese prima del 2017, anno in cui assumerà il ruolo di capitale della cultura, ospiterà l'evento ARTS&CRAFTS, il Salone dell'Arte e dello Stile del vivere:

Dal 25 al 27 novembre 2016 a Pistoia, nei suggestivi spazi ex industriali della cosiddetta Cattedrale (Area ex Breda) appena fuori le antiche Mura urbane, infatti, si svolgerà ARTS&CRAFTS, un concept nuovo all'insegna del gusto, del saper

fare, del migliore artigianato artistico e dell'innovazione. Tanti i settori in mostra: arte tessile, arredo e design, vivaismo d'interni, fashion e accessori moda, tavola, food e food design e molto altro. Il "posto giusto" anche per scoprire novità ed acquistare oggetti e regali in occasione del prossimo Natale. Due i percorsi principali della manifestazione:

Lo stile del vivere - un vero e proprio viaggio nelle produzioni dell'artigianato artistico pistoiense, toscano e non solo, di alto livello qualitativo. Dall'arredo all'accessorio moda, dalla biancheria per la casa ai bijoux, in mostra il meglio della creatività degli artigiani del territorio, con



prodotti originali per tecniche di lavorazione, forma e materiali.

La creatività a tavola - un intero padiglione dedicato al mondo della tavola: dai prodotti agroalimentari agli utensili e attrezzature per la cucina agli oggetti per la preparazione di una tavola "a regola d'arte". Un tuffo nella cultura enogastronomica con un occhio attento allo stile, al buon gusto e alla creatività.

Tra gli oltre 100 espositori di ARTS&CRAFTS nel padiglione 1 vi è la Galleria dell'Artigianato Artistico della Toscana.

Parallelamente all'esposizione è stato predisposto un calendario di appuntamenti, incontri, animazioni, corsi, show cooking, degustazioni, iniziative di richiamo per addetti ai lavori

come per appassionati e curiosi.

Sono previsti anche percorsi di degustazione con artigiani del gusto selezionati secondo criteri di originalità e creatività, ma i percorsi golosi si ritrovano anche dal vero tra le piazzette e ad ogni angolo del centro storico dove non c'è che l'imbarazzo della scelta con chef e maestri pasticceri al lavoro che durante i giorni del Salone propongono aperitivi, menù a tema e offerte delivery pensate proprio per la rassegna.

**Orari: Venerdì 25 novembre dalle 10:00 alle 23:00 - Sabato 26 novembre dalle 10:00 alle 23:00 - Domenica 27 novembre dalle 10:00 alle 21:00 info: [www.artsandcraftstoscana.it](http://www.artsandcraftstoscana.it)**

# Dagli Enti e Uffici del Turismo Estero

Rubrica a cura di Antonio Castello

## **L'Ente del turismo tunisino ha un nuovo direttore: Souheil Chaabani**

È Souheil Chaabani, il nuovo direttore per l'Italia dell'Ente Nazionale Tunisino per il Turismo. Trentacinque anni, laureato all'Università di Sousse in Relazioni internazionali e sviluppo, Chaabani è tra le figure chiave più giovani dell'ente del turismo. Presso l'Ente per il Turismo lavora da dieci anni e la sua carriera è stata davvero importante, arrivando a dirigere la divisione marketing per l'Italia, Malta, Grecia, Bulgaria e Turchia.

Il neodirettore, che riconosce l'importanza fondamentale del mercato della Penisola, ha le idee chiare sul primo punto programmatico da seguire: "Innanzitutto, ha detto appena insediato, rilanceremo i prodotti di punta della Tunisia, il turismo balneare e quello culturale in primis, con nuove proposte: questo implicherà azioni mirate rivolte al consumatore finale, un ulteriore rafforzamento della sinergia con agenti di viaggi e tour operator e nuove partnership con attori locali e internazionali del comparto".

## **Tempo d'autunno, tempo di bici e di foliage: pedalare in un mondo di colori**

E se fosse l'autunno la stagione più bella per scoprire l'Austria in bicicletta? La metà del territorio austriaco è coperto da boschi che fra fine settembre e inizio novembre risplendono in una sinfonia di colori che vanno dal giallo oro più delicato fino al rosso profondo. Ogni regione ha la sua tavolozza di colori, e ogni pista ciclabile ha il suo fascino. In Tirolo si pedala sulla traccia degli antichi romani, nell'Osttirol e in Carinzia si segue il fiume Drava, a Klagenfurt si pedala nel delizioso centro storico e lungo un vecchio canale fino al lago Wörthersee, nel Burgenland bici fa rima con bacco e birdwatching, e a Linz e nella valle del Danubio la storia incontra il futuro.

## **Campionati mondiali di sci alpino St. Moritz 2017**

Dopo il 1934, 1948, 1974 e 2003, dal 6 al 19 febbraio 2017 si svolgono per la quinta volta a St. Moritz i Campionati mondiali di sci alpino. Circa 600 atleti da 70 Paesi si misureranno nelle sei discipline discesa libera, slalom gigante, super-G, slalom, super combinata e nel team event. Con una pendenza di 45 gradi, il cancelletto di partenza della discesa libera maschile, la cosiddetta "Caduta libera", è una delle attrazioni delle piste. La partenza più ripida del mondo equivale infatti a una caduta verticale nel vuoto. La cerimonia di premiazione e altri momenti importanti, come la festa d'inaugurazione, si svolgono sullo storico terreno delle Olimpiadi, nel padiglione del ghiaccio appena rinnovato dall'archistar Lord Norman Foster, al Kulm Park. Spettacolo aereo, festival di strada e un ricco programma d'intrattenimento al Public Village saranno in grado di soddisfare tutti i desideri

## **I siti Unesco della Repubblica Ceca**

Le gemme più grandi e luccicanti nello scettro dei siti cechi UNESCO sono certamente i centri storici di Praga, Český Krumlov, Kutná Hora e Telč. Quattro città magiche, da scoprire passeggiando attraverso tutti gli stili architettonici dell'Europa centrale. Un viaggio nel Bello che non può che partire dalla capitale, impreziosita dal Castello di Praga con la cattedrale di San Vito, dalla Città Vecchia con la piazza della Città Vecchia e l'antico quartiere ebraico, ricco di sinagoghe e monumenti barocchi unici, primo fra tutti la chiesa di San Nicola a Malá Strana. La magia prosegue e per certi versi si intensifica, poi, tra i vicoli tortuosi e gli angoli romantici di Český Krumlov, attraverso i quali raggiungere l'imponente castello (secondo per grandezza solo a quello di Praga) che vanta tra i propri tesori anche un rarissimo teatro barocco. A Kutná Hora non accontentatevi di setacciare il bellissimo centro storico, con la chiesa di Santa Barbara, ma spingetevi invece fino alla cattedrale –intitolata all'Assunzione della Vergine Maria– nel quartiere di Sedlec. All'inizio del XVIII secolo partecipò alla sua ristrutturazione il celebre architetto Jan Blažej Santini. Chiude il tour delle città Unesco il gioiello rinascimentale Telč, cittadina medievale unica, meravigliosamente conservata nell'assetto originario, con il fossato, il castello, la piazza circondata da eleganti facciate rinascimentali e barocche.

## **Anversa: la nuova port house progettata da Zaha Hadid apre al pubblico**

Dal 22 settembre 2016 un nuovo edificio domina lo skyline di Anversa: la nuova Port House, centro direzionale che porta la firma prestigiosa dell'architetto Zaha Hadid (1950 - 2016). L'edificio consiste in due entità: il recupero della storica caserma dei vigili del fuoco e un nuovo corpo in vetro che si caratterizza per un gioco costante e variabile di luce riflessa. La Port House di Zaha Hadid è destinata a diventare una nuova icona del quartiere 't Eilandje, già sede di altri innovativi progetti architettonici (si pensi al MAS) e da qualche anno quartiere di tendenza progettata da Le Corbusier- che maggiormente hanno influenzato l'architettura moderna.

## **Prima Ruota Panoramica sul mare**

Sulla famosa spiaggia di Scheveningen (Olanda) è appena stata inaugurata la prima ruota panoramica costruita sul mare in Europa. La ruota è alta quasi cinquanta metri e dispone di 36 gondole chiuse tra le quali una gondola vip, il cui fondo in vetro regala forti emozioni. Le lussuose gondole, dotate di aria condizionata, possono ospitare fino a 6 persone. Dalla ruota si gode di una splendida vista panoramica sul mare, sugli 11 chilometri della spiaggia di Scheveningen e sullo skyline di Den Haag. Un giro sulla ruota panoramica dura circa 15 minuti e costa per gli adulti 9 €, per bambini fino ai 12 anni 7 €. A breve ci sarà la possibilità di pranzare, cenare e di consumare un high tea direttamente nelle gondole, con una magnifica vista dall'alto sul mare. Questo nuovo concept, unico in Olanda, si chiama "Dinner-Wheel" e prevede varie opzioni, tra cui la possibilità di pranzare o cenare all'altezza di 50 metri, di avere a propria disposizione tutta la gondola anche se si prenota per solo due persone e di prolungare la durata del giro.

Il molo che ospita la nuova ruota rappresenta la principale attrazione della costa olandese ed è stato totalmente rinnovato nel 2015. Esso ospita una grande varietà di streetfood, ristoranti, bar, terrazze e negozi. Sul molo si tengono inoltre tutto l'anno festival, eventi culturali, mercatini, concerti e attività per bambini. Aperto tutti i giorni dalle 10 in poi con accesso libero.

## **Dove i miraggi diventano realtà: la puszta di Hortobágy (Ungheria)**

Hortobágy, nome di un villaggio, di un fiume, di una regione, all'interno del grande Parco anch'esso detto di Hortobágy. Siamo a circa 30 km da Debrecen, in un territorio di oltre 70 mila ettari che più piatto non si può: è la puszta, sconfinato mondo tra cielo e terra, steppa intervallata da zone acquatiche dove uomini e animali, acque e vegetazione sono protagonisti di tante storie e leggende. Allevatori di cavalli e capre, zingari che suonano nelle tipiche ciarde (locande), aquile e falchi, cicogne e caprioli, centinaia di migliaia di uccelli migratori che ogni primavera e autunno attraversano questa terra (oltre 300 specie), dal 1999 riserva di biosfera e Patrimonio Unesco dell'Umanità. Unica è la convivenza tra uomo e natura nel Parco di Hortobágy, dove anche oggi come un tempo si entra oltrepassando il fiume grazie all'ottocentesco Ponte a nove arcate, il più famoso monumento-simbolo della zona, raffigurato anche in un dipinto del grande pittore ungherese Tivadar Csontváry. Questo nome vi dice poco o niente? Davanti a un suo quadro, di lui così disse Pablo Picasso: «Non sapevo che ci fosse un altro bravo come me!».

## **Itinerari verdi a Francoforte**

Compie 25 anni la Grüngürtel, l'ampia fascia di verde che cinge quasi interamente la città di Francoforte. Lunga circa 70 chilometri e con una superficie complessiva di 8.000 ettari, rappresenta il polmone verde della metropoli finanziaria sul Meno e in breve tempo è diventata il rifugio verde preferito dagli abitanti. Al suo interno si trovano boschi, sentieri escursionistici e didattici, piste ciclabili, la StadtWaldHaus (Casa del bosco cittadino) e uffici forestali. Molto ricca la varietà di fauna e di paesaggi come orti, frutteti e piccole riserve naturali; numerosi anche gli spazi riservati allo sport.

# Dagli Enti e Associazioni di Categoria

Rubrica a cura di Antonio Castello

## La BIT si trasferisce a MilanoFiera-City e incorpora No Frills

Dopo il cambio al vertice dello scorso giugno, con Nello Martini subentrato a Cristina Tasselli alla direzione della manifestazione, la BIT (Borsa Internazionale del Turismo) annuncia altre sostanziali novità per l'edizione 2017. Prima di tutto data e location: dalla tradizionale collocazione a febbraio si passa

ora ad aprile, dal 2 al 4, con il primo giorno riservato all'ingresso del pubblico, e dai padiglioni di Fiera Milano a Rho la manifestazione si trasferisce a Fieramilanocity, negli spazi attigui al MiCo che ne ospiterà convegni e workshop.

La novità più significativa è però la partnership con NF Tourism & Technology Event (già No Frills), la manifestazione organizzata dall'editore Givi alla Fiera di Bergamo che dall'anno prossimo confluirà in BIT, curandone i contenuti con un progetto che si articola su 70 fra convegni e seminari nei 3 giorni di lavori dedicati al trade. Alle tradizionali 4 aree espositive – Leisure, Luxury, MICE e Sport – BIT affiancherà nella prossima edizione anche percorsi dedicati all'eno-gastronomia, al wedding e al digital. Prevista anche una sezione dedicata al turismo LGBT, il segmento gay & lesbian in crescita su tutti i mercati incoming e outgoing.

## Turismo: intesa per detassare salario di produttività

Federalberghi, Faita-Federcamping e le organizzazioni sindacali dei lavoratori Filcams CGIL, Fisascat CISL e Uiltucs hanno raggiunto una intesa quadro per la detassazione delle erogazioni salariali legate al raggiungimento di obiettivi di produttività, redditività e qualità nelle strutture ricettive. "Si tratta di un accordo innovativo, ha dichiarato Bernabò Bocca, Presidente di Federalberghi, che coglie le opportunità offerte dalla legge di stabilità 2016, collegando le erogazioni premiali al raggiungimento di performance significative per l'azienda e introducendo la facoltà per i collaboratori di fruire degli incentivi sotto forma di prestazioni di welfare". Oltre ai classici indicatori di produttività (tasso di occupazione) e redditività (ricavo medio), l'intesa ha individuato strumenti volti a rilevare la capacità dell'azienda di far fronte alle nuove sfide del mercato in materia di reputation, riduzione della dipendenza dagli intermediari, fidelizzazione del cliente e allungamento della permanenza media. La qualità del servizio potrà essere misurata anche sulla base dei giudizi espressi dai clienti attraverso i portali di prenotazione. Al riguardo, l'accordo prevede che vengano utilizzati esclusivamente i giudizi formulati da veri clienti che hanno effettivamente soggiornato nella struttura.



### **Roscioli (Federalberghi Roma): "La Capitale è abbandonata"**

Il sorpasso di Milano su Roma non passa sotto silenzio. Il presidente di Federalberghi della Capitale, Giuseppe Roscioli, non ha mezze misure nel definire la situazione della città, che al giro di boa di ottobre registra una crescita solo del 1,5% contro il 4/5% degli scorsi anni pari data.

"Roma è ferma al palo" dice Roscioli in un'intervista a "Corriere.it", è abbandonata a sé stessa da più di 4 anni. Ci sono continue emergenze, dalle buche al traffico, ai rifiuti e alla sicurezza: i turisti parlano sui social e sicuramente non ne parlano bene. Gran parte dei clienti ci dicono: Roma è una città meravigliosa ma non ci torno più. Qui si paga la tassa di soggiorno più alta d'Europa, per avere i servizi peggiori d'Europa, dice ancora Roscioli; lo spennamento dei turisti per primo lo fa il Campidoglio, che poi non produce eventi, manifestazioni. E mancano attrazioni".

Tema caldo quello degli abusivi, argomento per il quale gli albergatori sono stati convocati dal Prefetto. "A Roma dormono circa 35 mila persone al giorno ad insaputa delle nostre autorità, alla faccia del controllo del terrorismo".

### **Bocca (Federalberghi): "Sull'abusivismo il Governo passi dalle parole ai fatti"**

"I dati sul turismo italiano? Sono fasulli". Il messaggio provocatorio arriva dal palco della conferenza inaugurale di TTG Incontri e a lanciarlo è il presidente di Federalberghi, Bernabò Bocca. "Volete un esempio? - dice alla platea -: il Salento. Quest'estate era pieno zeppo, ma i dati ufficiali dicono che le presenze sono state solo lo 0,7 per cento in più del 2015. Un altro esempio? Firenze, affollatissima ma non per i dati ufficiali, che a settembre indicano un incremento di presenze di soli 1,2 punti percentuali". Ma allora chi sono questi turisti? Semplice, dice Bocca, sono quelli che utilizzano la ricettività sommersa. "C'è tutto un sostrato di b&b e seconde case che non viene rilevato: una pletera di imprese familiari, che di fatto si trasformano in attività imprenditoriali, che non paga le imposte, non versa i contributi e si sottrae alla tassa di soggiorno".

Con un problema in più: quello della sicurezza. "Viviamo tutti i giorni sotto l'emergenza terrorismo - sottolinea Bocca - e permettiamo che ci siano strutture che non tracciano i loro ospiti?". Ecco, allora, la battaglia della Federazione: "Lo slogan non cambia: stesso mercato, stesse regole. Bisogna far emergere il sommerso, e il Governo ci deve aiutare. Il Piano strategico del turismo - conclude il presidente - afferma a chiare lettere la necessità di definire un quadro normativo e regolamentare. Confidiamo che si passi presto dalle parole ai fatti".

### **Fto, avvicinamento concluso**

Ad un anno esatto di distanza dall'ufficializzazione di Fto, frutto dell'integrazione tra Ainet e Federviaggio, con l'assemblea di Rimini si conclude il percorso di avvicinamento per le due realtà in seno a Fto. Il consiglio direttivo attuale di Fto sarà più largo, includendo entrambi. La presidenza di Fto è stata assegnata a Luca Patané, mentre Franco Gattinoni è stato nominato vicepresidente. Ora l'associazione è al lavoro per la creazione del nuovo modello organizzativo, ma rispetto al passato un elemento di cambiamento è rappresentato dalla durata del consiglio, non più quadriennale, ma biennale. Per quanto riguarda Fiavet, il presidente Luca Patané ha affermato che "le porte sono aperte e conto su un prossimo avvicinamento da parte di Fiavet". Franco Gattinoni, vicepresidente, ha affermato che "in Fto oltre a network e t.o. ci sarà un numero importante (si parla di circa cinque mila) di agenzie. Abbiamo molto lavoro da fare, ma agiremo per il bene comune".

## Rinnovata la compagine ACTItalia Federazione per il triennio 2017/2019 Pasquale Zaffina confermato Presidente

Nella cornice affascinante di un programma sapientemente articolato dal "Camper Club Solidale Mantova", tutto volto alla conoscenza approfondita della città di Mantova, capitale Italiana della Cultura 2016, sabato 15 ottobre u.s. si è svolta l'assemblea della Federazione Nazionale ACTItalia, dedicata al rinnovo delle cariche sociali.

La prestigiosa sede, che ha ospitato l'evento, è stata la Sala degli Stemmi presso Palazzo Soardi, dove sono intervenuti a salutare i presenti: il Vice Sindaco del Comune di Mantova Giovanni Buvoli, il Presidente della Provincia Beniamino Morselli e l'On. Marco Carra Deputato al Parlamento.

Zaffina chiama al tavolo anche il Presidente del Camper Solidale Mantova Luciano Lanza ed il nostro Consigliere Giuseppe Mattiello, per ringraziare loro e tutti della squisita accoglienza, dedicata alla federazione. Le autorità presenti si sono pubblicamente impegnate a riservare ospitalità di qualità ai campeggiatori turistici.

Prendono il via i lavori assembleari, che vedono la partecipazione tra presenti e delegati di 55 Club Affiliati; si nomina la Commissione elettorale nelle persone di Libero Cesari – Presidente e Massimo Noto, Filippo Cannella e Giancarlo Valenti.

Nella relazione dell'attività svolta dal direttivo uscente nel corso

dell'ultimo triennio, il presidente Pasquale Zaffina ha approfondito numerose tematiche riguardanti: Il ruolo dei Camper Club, le prospettive per il futuro, l'uso dei social, le iniziative federali, la tendenza al calo della partecipazione diretta, etc.

Nella relazione si ringrazia Libero Cesari e Lidia Melgiovanni per l'impegno straordinario profuso fin qui a favore di ACTItalia e si tracciano le linee essenziali delle problematiche da affrontare per il prossimo triennio. Si afferma a tal proposito che la federazione rimanga saldamente ancorata all'etica della mobilità ed a diventare centro di aggregazione istituzionale da porre a servizio dell'utenza.

Nel suo intervento Zaffina insiste su due termini: "appartenenza" ed "etica", parole che rappresentano l'importanza del concetto di condividere il sentimento di far parte di un'unica "famiglia", rafforzando così le azioni concrete portate avanti con impegno, serietà e trasparenza dall'ACTITALIA nel corso degli anni.

Dopo la relazione di Pasquale Zaffina intervengono i presidenti Franco Morano (Calabria Camper Club Sila) e Claudio Galliani (R.I.V.A.R.S. - Registro Italiano Veicoli Abitativi Storici) che soffermandosi proprio sull'alto valore della appartenenza e dell'etica, dichiarano apertamente di scegliere ACTITALIA

come Federazione di appartenenza nazionale, perché capace di costruire importanti momenti di confronto e di crescita comune nel solo e unico interesse dei campeggiatori.

A questo punto la parola passa al Tesoriere Severino Santiapichi, che illustra il bilancio provvisorio al 12 ottobre u.s. e chiede all'assemblea di proseguire nella gestione ordinaria fino al 31 dicembre, in modo che il bilancio 2016 venga sottoposto all'assemblea nei primi mesi del 2017. A conferma di tale ipotesi interviene anche il Presidente del Collegio dei Revisori dei Conti

Giovanni Balletta, che conferma l'esigenza di chiudere il bilancio con riferimento all'anno solare e legge il verbale della riunione del Consiglio stesso, riuniti appositamente.

L'Assemblea approva all'unanimità la proposta del Tesoriere, per cui l'esercizio sociale con relativo bilancio si chiude al 31-12-2016 e di conseguenza il prossimo rinnovo delle cariche sociali avverrà nei primi mesi del 2020.

Si passa poi a presentare i candidati da eleggere nella nuova compagine sociale. Per il fatto che alcuni delegati hanno cominciato a votare durante tale presentazione, per perseguire il massimo della regolarità, il Presidente del Seggio ha invitato l'assemblea a votare di nuovo.



# 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](http://www.assocamp.com)



**ASSOCAMP**

Associazione Nazionale  
Operatori Veicoli Ricreazionali  
e Articoli per il Campeggio



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
<b>ABRUZZO</b>	Premio	<b>EMILIA ROMAGNA</b>	Premio	<b>LOMBARDIA</b>	Premio	<b>PIEMONTE</b>	Premio	<b>SICILIA</b>	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
<b>BASILICATA</b>	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
<b>CALABRIA</b>	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	<b>PUGLIA</b>	Premio	Trapani	€ 174,98
Cosenza	€ 181,89	<b>FRIULI V. GIULIA</b>	Premio	Pavia	€ 140,59	Bari	€ 235,69	<b>TOSCANA</b>	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	<b>MARCHE</b>	Premio	Foggia	€ 169,95	Grosseto	€ 189,39
<b>CAMPANIA</b>	Premio	Udine	€ 133,60	Ancona	€ 209,66	Lecce	€ 188,19	Livorno	€ 260,19
Avellino	€ 188,59	<b>LADDO</b>	Premio	Ascoli Piceno	€ 180,31	Taranto	€ 214,64	Lucca	€ 205,84
Benevento	€ 199,95	Frosinone	€ 197,83	Fermo	€ 178,52	<b>SARDEGNA</b>	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	<b>MOLISE</b>	Premio	Medio Campidano	€ 224,87	Prato	€ 301,51
<b>VENETO</b>	Premio	Viterbo	€ 184,99	Campobasso	€ 126,10	Nuoro	€ 179,85	Siena	€ 188,29
Belluno	€ 141,45	<b>LIGURIA</b>	Premio	Isernia	€ 124,10	Ogliastra	€ 179,85	<b>TRENTINO A. A.</b>	Premio
Padova	€ 177,93	Genova	€ 311,99	<b>VALLE D'AOSTA</b>	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	<b>UMBRIA</b>	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](mailto:info@turismoitinerante.com)

# l'occasione!

# [www.assicurazionecamperdorazio.it](http://www.assicurazionecamperdorazio.it)

### “DOVE ERAVAMO RIMASTI?”

Due indizi costituiscono una prova...a pensar male... i detti si sprecano e li ho valutati tutti mentre navigavo, a pochi giorni di distanza, su due giornali informatici di regioni diverse. Entrambi si sbizzarrivano a dissertare sul turismo all'aria aperta, con particolare riferimento ai veicoli ricreazionali e a chi li occupa. Un giornale ligure (della provincia di Imperia) e uno laziale (di quella di Roma), infatti, hanno pubblicato articoli e vignette che dipingono il turismo plein air come una sorta di “sozzeria” destinata a inquinare il territorio o a invadere allegre cittadine, interamente votate al turismo di élite, con nugoli di biciclette, modificando lo stesso tessuto sociale della stazione balneare.

Nel Lazio, poi, dalle parti di Ladispoli, una vignetta satirica accumulava camper e campeggi all'inquinamento più deteriore invocando una sorta movimento di liberazione.

Non entro nel merito degli articoli e nemmeno cito il nome dei due giornali informatici (non vedo perché si debba fare loro gratuita pubblicità), né mi permetto di censurare la satira che, anche quando non si condivide, ha un percorso a sé che va rispettato.

Sottolineo solo il comune denominatore di queste prese di posizione, l'individuazione del turismo all'aria aperta non come un veicolo per accrescere le presenze e fare economia, ma, al contrario, come una sorta di mostro che i turisti per bene li allontana e degrada il territorio. Addirittura il veicolo meno inquinante in assoluto, la bicicletta, viene dipinto come uno strumento che violenta le strade e questo, direbbero gli antichi latini, ad usum della tesi che si vuole sostenere. Tesi che, mi piace sottolineare, rappresentano una copernicana inversione di tendenza rispetto alle battaglie combattute dal plein air.

E questo non tanto per auto assolverci, quanto per dimostrare una realtà invece incontrovertibile: quella di costituire uno dei più validi strumenti per rispondere alle nuove esigenze del turismo sostenibile. Non me la prendo con chi ha scritto quegli articoli o ha disegnato quella vignetta, me la prendo con chi non ha saputo raccogliere il testimone di battaglie il cui risultato ormai si dava per consolidato. Nulla è mai definitivo: occorre partire da qui per riprendere con vigore il percorso della filosofia del plein air, della funzione sociale del camper, del turismo sostenibile e sensibile al territorio e alla natura.

Argomenti che forse i redattori di quei due giornali nemmeno conoscono, ma se così è, non è forse, totalmente, colpa loro.



# Gli itinerari Gustosi

territorio ♦ ambiente ♦ enogastronomia

Tartufo,  
il diamante della tavola





## 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](http://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

Il dado è tratto: l'olio di palma è stato messo al bando dalle grandi industrie alimentari, e speriamo anche dalle piccole. Per anni ne è stato fatto un uso sfrenato nella preparazione di dolci, biscotti, dadi da brodo ecc. E pensare che gli inglesi lo utilizzavano nelle automobili come lubrificante. Perché questo successo mondiale? Costa poco in quanto viene prodotto in paesi come la Malesia dove la manodopera viene sottopagata. Le industrie alimentari, quelle che guardano più al profitto che alla salute dei clienti consumatori, lo hanno adottato ed inserito al posto dei grassi tradizionali nei loro prodotti. In tutto questo non vedo niente di male, la legge lo permetteva. Quello però che non capisco è che, dopo anni di uso smodato di olio di Palma, alle prime avvisaglie pubbliche che avvertivano i consumatori che questo olio non è la panacea per la salute, le industrie alimentari hanno fatto un dietro front repentino scrivendo a caratteri cubitali sulle confezioni dei loro prodotti "NON CONTIENE OLIO DI PALMA". Non hanno minimamente combattuto i detrattori ma anzi si sono immediatamente allineate alla "vox populi vox dei". Questo mi fa supporre che le industrie fossero già a conoscenza che l'olio di palma era "difettoso" per la salute, ma fino a che il "bubbone" non scoppiava era meglio fare orecchie da mercante. Ma le mie sono solo supposizioni, mi sforzo di credere nella loro buona fede, ma mi domando: perché allora hanno messo a caratteri cubitali solo la frase "non contiene olio di palma" mentre continuano a scrivere con caratteri microscopici gli altri ingredienti? Non è che hanno da nascondere altre marachelle? Viviamo nell'era del digitale, allora non sarebbe più semplice e onesto scrivere su ogni etichetta anche l'indirizzo di un sito internet dove poter andare a leggere a caratteri cubitali gli ingredienti dei prodotti che vengono utilizzati in ogni singola referenza? Una "botta" di chiarezza aiuterebbe il consumatore ad accrescere la propria fiducia e stima verso le aziende che prima utilizzavano senza ritegno l'olio di palma ed ora, pentite "sulla via di Damasco", fanno atto di contrizione, ma non vogliono nemmeno dire le canoniche "tre ave Maria" per sperare nella assoluzione.



Lamberto Sella

## Sommario

Itinerari  
Gastronomia  
Eventi Gustosi

pag.72

pag.78

pag.86

li itinerari  
Gustosi

Mensile - Anno 22° - N. 245

Gruppo Editoriale Turismo Itinerante srl  
di Claudio Domenico D'Orazio

Direzione e Redazione

Gruppo Editoriale Turismo Itinerante srl

Sede: Strada Vecchia del Pinocchio 31

60131 Ancona

E-mail: redazione@turit.it

Tel. 338 7844764

Responsabile della Pubblicità

Claudio Domenico D'Orazio

info@turismoitinerante.com

Ufficio Abbonamenti

abbonamenti@turit.it

Tel. 338 7844764

La Redazione:

Direttore Responsabile

Riccardo Rolfini

riccardorolf@libero.it

Vicedirettore

Lamberto Sella

lselleri@hotmail.com

Collaboratori:

Antonio Castello,

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.

# Val di Gresta: 2000 anni di orticoltura ma non li dimostra

Di Lamberto Selleri



**U**al di Gresta : 2000 anni di orticoltura ma non li dimostra

Ortaggi a Km. zero, sì, ma che ne dite di una intera valle già in auge in epoca romana , oggi nota come la valle degli orti biologici trentini .Vallis Agrestis in latino significa ricca di campi coltivati , ora si chiama Val di

Gresta. Questo paradiso orticolo- terrestre si raggiunge facilmente dal lago di Garda e da Rovereto. Qui le colture , leggi patate, carote, cavolo cappuccio, cavolfiore ,broccolo, cavolini di Bruxelles, cavolo rapa cavolo verza, radicchio di Chioggia e di Treviso , bietole ecc . non nascono e si sviluppano in serra ma a cielo aperto.

Il terreno , il clima particolare di cui gode questa valle, la sapienza di chi da generazioni segue i lavori in campagna e tanto olio di gomito sono gli ingredienti da cui si ottengono prodotti biologici di qualità garantita, con tanto di attestato redatto dagli enti preposti al controllo. Una gran parte dei crauti di origine italiana che tro-



viamo confezionati in vasi di vetro provengono da questa valle. Siamo quindi in presenza di " ortaggi contadini" che possiamo acquistare direttamente sul posto andando a casa degli agricoltori locali o presso il CONSORZIO PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI. I soci sono 200, conferiscono 22mila quintali di ortaggi all'anno, più della metà sono certificati biologici e i restanti provengono da coltivazione integrata. Il Consorzio si trova nel paese di Ronzo-Chienis (1000 m.). In alternativa, se siete fortunati potete reperirli nei negozi specializzati nel biologico, presenti in alcune città italiane. Ogni anno a settembre si svolge la mostra mercato dei prodotti della Val di Gresta. [www.mostramercato.org](http://www.mostramercato.org)

Il mio consiglio è quello di trascorrere un fine settimana in questa Valle in qualsiasi stagione, per fare scorta dei prodotti freschi o acquistare quelli confezionati artigianalmente: marmellate, succhi di frutta, formaggi di mucca ,di capra, mele, miele, vino, crauti ecc. Il costo del viaggio verrà ampiamente ripagato dal costo e dalla qualità dei prodotti che porterete a casa. Ma non solo: per coloro che vanno in crisi di astinenza per mancanza di traffico , dei miasmi che fuoriescono dai tubi di scappamento delle autovetture ,del frastuono delle città, delle attese interminabili ai semafori ,della dipendenza dallo schermo del computer, del televisore, del telefonino, dell'ora ►



di pausa pranzo trascorsa come sardine in ambienti angusti per consumare in fretta un piatto colmo di cibi di dubbia provenienza e qualità ,questa valle attenua queste dipendenze .Una vacanza in Val di Gresta è un rimedio accertato per sedare lo

stress e per respirare ossigeno non inquinato .Non vi sono controindicazioni per chi soffre l'altitudine. La valle è formata da terrazzamenti a partire dai 220 m. del paese di Loppio ai 1250 m. del paese di Bordala . Aggiungo anche che in Val di ►





camminamenti e forti che oggi sono diventati meta di escursioni e monito per non ricadere negli errori e orrori del passato. In particolare segnalò la passeggiata al monte Creino da cui si vede il lago di Garda che dista in linea d'aria pochi km. ( Partenza ed arrivo in località Santa Barbara, altezza 1280m, tempo 2 ore, difficoltà facile, dislivello 150 m.). Altre passeggiate : i Gambini e passo Bordala, Monte Biaena ,Monte Stivo, Giro delle malghe del monte Stivo ,Giro del lago di Loppio. Tutti percorsi mediamente facili. Se optate per escursioni in mountain bike potete richiedere la cartina all' ufficio turistico di Rovereto e contattare [www.allmountainexperience.com](http://www.allmountainexperience.com) – [www.mountaingardabike.com](http://www.mountaingardabike.com). Per l'Orienteering ed il Nordic Walking rivolgersi [www.produciamosalute.it](http://www.produciamosalute.it) Per passeggiate ed escursioni guidate: [www.visitrovereto.it](http://www.visitrovereto.it)

Azienda Agricola Vivai Passerini - Frutta antica (corniolo, cotogno, nespola, uva fragola e ribes nero), erbe e piante officinali (menta, monarda, sambuco, melissa, rabarbaro, lippia) sono coltivate secondo il metodo dell'agricoltura biologica e trasformate in confetture, mostarde e sciroppi. Agritur Malga Mortigola (Brentonico) produzione e vendita prodotti tipici : salumi succhi formaggi e alloggio

Chi raggiunge la valle di Gresta da Rovereto può pernottare in questa città patriottica dal sa-

► Gresta gli alberghi pluristellati che fanno vivere ai clienti un fine settimana da paschià in cui vengono sedotti da centri wellness, Spa, saune e massaggi che offrono coccole e benessere a ore , qui non ci sono. Nella Valle si trovano piccoli alberghi e appartamenti in case di abitazione opportunamente ristrutturate ,punti di riferimento sicuri a prezzi accettabili. La Val di Gresta è una isola fe-

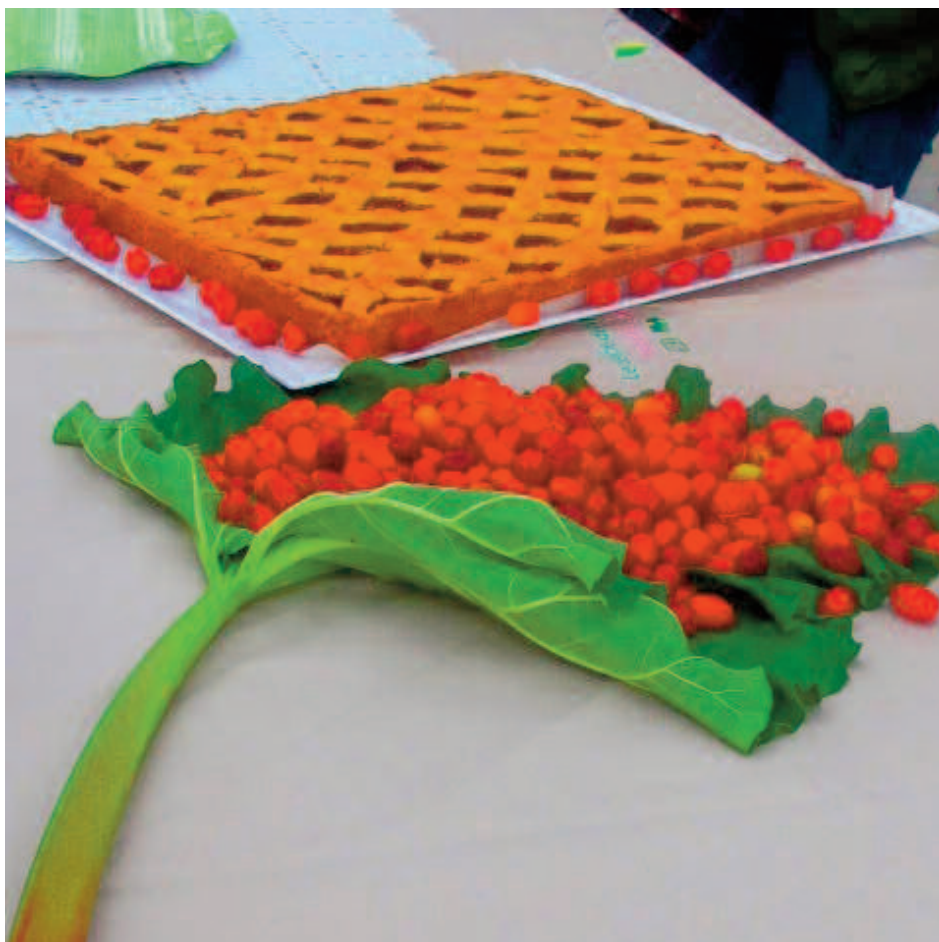
lice e incontaminata dove si vive a contatto con la natura: ci si può prendere il lusso di mangiare una carota cruda appena estirpata dal terreno e scoprirne il sapore autentico ,differente da quello fino a ieri conosciuto. La valle è stata teatro di guerra nel 15 /18: all'epoca faceva parte dell' impero Austroungarico. Nelle montagne che circondano la valle gli opposti eserciti hanno costruito trincee,

pore antico e madrina delle arti del 20° secolo. Mi riferisco al MART, il Museo di arte contemporanea di Trento e Rovereto. A livello nazionale non è secondo a nessuno. Dispone di una collezione di 25 mila opere di pittura, scultura e grafica dove sono rappresentati tutti i maggiori movimenti artistici del secolo scorso che viene esposta al periodicamente al pubblico. Inoltre nell' arco dell'anno si susseguono grandi mostre tematiche sulle arti del 900 anche con opere che provengono da collezionisti privati o altri musei .

Il museo storico della Grande Guerra si trova nel castello di Rovereto. Vi è' esposta una ricca collezione di oggetti della prima guerra mondiale. Nei torrioni del castello vi è una raccolta di armi moderne e strumenti dalla preistoria al medioevo.

Tutti i giorni all'imbrunire Rovereto ricorda i caduti di tutte le guerre con 100 rintocchi che provengono dalla Campana della Pace :è la più grande del mondo ed è stata fusa con il bronzo dei cannoni delle nazioni che hanno partecipato alla prima guerra mondiale. Assistere e ascoltare questi rintocchi nel luogo dove riposano 20mila soldati è un dovere che noi tutti dovremmo adempire per scongiurare per sempre Il ripetersi di eventi del genere.

La quadreria comunale di Rovereto è esposta nel Palazzo Alberti Poia che si trova sul Corso



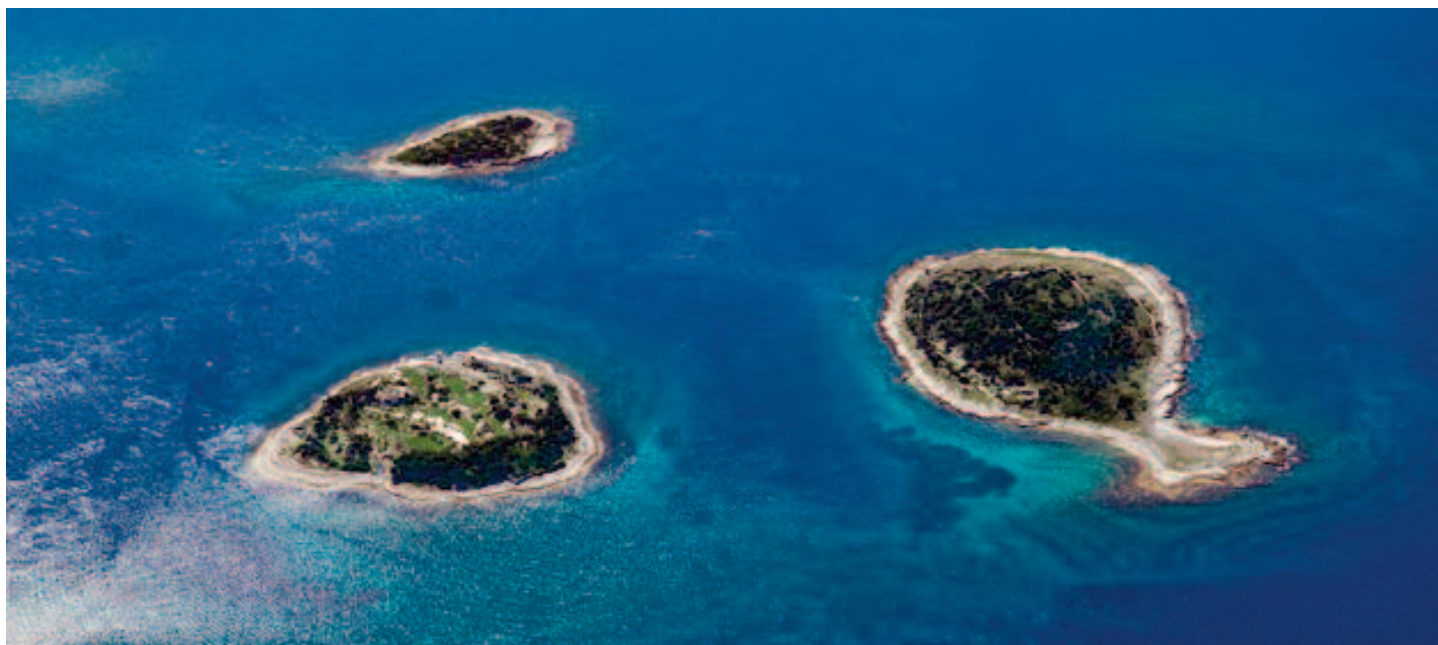
Bettini ed è un vero gioiello architettonico .  
La Casa d'Arte Futurista De-

pero, parte integrante del Mart, è l'unico museo futurista in Italia.



# Il girotondo della sogliola

Sulla costa istriana 2.000 piatti a base di “svoj” e di calamari



**G**OLFO DI TRIESTE- La sogliola ha un ciclo biologico particolare e curioso. Le uova galleggiano e vengono trasportate dall'acqua e dalla corrente verso la costa italiana, raggiungono il golfo di Trieste, gli girano intorno e percorrono tutto il golfo di Venezia. Nel frattempo crescono, le uova si schiudono e il pesciolino nuota in superficie, dopo un mesetto è arrivato quasi a un centimetro. È a questo punto che il suo aspetto cambia in modo quasi incredibile: uno dei due occhi si sposta e raggiunge l'altro lato, da pesciolino che sta dritto, la sogliola si gira su di un fianco e comincia la sua vita sul fondo. Lunga poco più di un

centimetro, entra nelle lagune venete, fino alle valli del delta del Po, dove rimane e cresce fino ad agosto-settembre. A novembre raggiunge i 18 centimetri, ed è finalmente pronta per la tavola dei buongustai. Ottobre e novembre sono i mesi della sogliola. In questo periodo i pescatori istriani escono in mare aperto per pescare questa particolare specie di pesce con le " sfogliare", reti da traino a bocca fissa, formate da un'asta che le tiene aperte, fissate a due slitte che ne permettono lo scivolamento sul fondo. È questo il periodo migliore per la pesca delle sogliole di prima qualità poiché in genere da ottobre a febbraio sono più grasse, da 25

a 35 centimetri circa, e sono senza uova.

Autunno, tempo di "švoj", come la chiamano gli istriani. La sogliola conquista e coinvolge con il suo sapore le perle dell'Adriatico, Umago, Cittanova, Verteneglio e Buie; tornano fino al 30 novembre le Giornate della sogliola bianca, un'autentica prelibatezza. Ma anche una vera e propria fonte d'ispirazione per i cuochi istriani che per un mese e mezzo si sfidano a colpi di creatività e passione per realizzare i numerosi menù da offrire agli ospiti. Almeno quattro portate a base di sogliola, sofisticate creazioni culinarie che permettono di assaporare il pesce abbinato a

diversi altri prodotti locali della zona, in primis l'olio di oliva e i vini.

### STRADE DELL'OLIO E VINO

Sono due gli itinerari che un buongustaio in vacanza in Istria non può davvero perdere: le Strade del vino e le Strade dell'olio di oliva. Entrambe conducono a gusti autentici che parlano della cultura e della tradizione istriana. Dal sapore corposo e vigoroso del Terrano, vino di carattere, leggermente aspro, al dolce moscato di Momiano, passando per la malvasia, con i suoi duemila anni di storia. Alcuni produttori vitivinicoli istriani hanno ottenuto importanti riconoscimenti e soprattutto negli ultimi anni i vini locali sono apprezzati e richiesti anche dal mercato italiano.

Altra strada, quella degli oli d'oliva dell'Istria, per molti anni inseriti nella lista mondiale dei 20 migliori oli d'oliva secondo la prestigiosa guida "Flos Olei".

Non solo da assaggiare, lungo la Strada dell'olio sarà interessante visitare i produttori per conoscere da vicino le varie fasi di lavorazione che permettono di ottenere il pregiato olio.

### LE GIORNATE DEL CALAMARO

Dal 1° dicembre all'8 gennaio, appuntamento con le "Giornate del calamaro". Non solo mercatini. Sulle coste istriane il Natale si festeggia con il calamaro! Torna infatti uno degli appuntamenti più attesi dell'inverno dedicato proprio a questa specialità istriana. La concomitanza della pesca del calamaro adriatico con le feste di Natale fa dell'evento un'ottima occasione per una gita fuori porta, non solo per assaporare le prelibatezze gastronomiche, ma anche per apprezzare cultura e tipicità del territorio.

Durante tutto il periodo, i ristoranti proporranno a prezzi convenienti menù con diverse

portate a base di calamaro, combinandole ai vini locali e agli oli d'oliva di prima qualità. Creatività e passione animano gli chef che potranno sbizzarrirsi in nuovi piatti e valorizzare così il gusto autentico della cucina istriana. Gli abbinamenti sono diversi, per un gusto forte si possono preparare con aceto, peperoncino, erbe aromatiche, mentre piatti più delicati si ottengono con qualche goccia di limone e un po' di erba cipollina. Tradizione locale importante, la pesca di questo mollusco avviene proprio in inverno, quando gli esemplari giovani si fermano nelle insenature poco profonde dell'Adriatico settentrionale dove trovano abbondante nutrimento. L'acqua, qui notevolmente salata e pulita, conferisce ai calamari un sapore particolarmente intenso.

*Info: Comprensorio turistico di Umago, Cittanova, Verteneglio, Buie [www.coloursofistria.com](http://www.coloursofistria.com)*



DANI  
ŠVOJA GIORNATE  
DELLA SOGLIOLA  
SOLE FISH DAYS



# Tartufo, il diamante della tavola

Viaggio in Italia alla ricerca del “cibo degli Dei”

Di Riccardo Rolfini



“Il tartufo è il diamante della tavola”, secondo il “fisiologo del gusto” Brillat Savarin, ed è ben presente anche nell’opera di Pellegrino Artusi. Il quale non poteva non farne tema di una sua spettacolare, facilissima ricetta: Questa: “Se avete dei tartufi che abbiano profumo, chiudeteli in una scatola di latta o altro con

una-due uova fresche. Lasciate così un paio di giorni...mangiatele alla coque”.

Il nostro viaggio nel mondo novembrino del “principe dei boschi” comincia da due poli: a settentrione, nel Piemonte, e nel centro Italia, nelle Marche. L’evento più noto è la Fiera internazionale del tartufo bianco di ALBA (www.fieradeltartufo.org) che

quest’anno abbraccia un periodo di otto settimane, dall’8 ottobre al 27 novembre. Oltre alla mostra mercato del prodotto certificato, alle degustazioni e alla partecipazione a uscite con i cercatori di tartufi, la Fiera organizza mostre ed eventi dedicati al “cibo degli Dei”.

L’altro polo è in Appennino centrale, nella nascosta e profuma-

tissima ACQUALAGNA, provincia di Pesaro Urbino. Fino ai primi di novembre il paese è in sagra ma, lungo tutto lo stesso mese, il viaggio fino alla Gola del Furlo, sulla superstrada E78 Fano- Roma, permette di arricchire la dispensa con questo straordinario prodotto. Il viaggio nella capitale italiana del tartufo bianco pregiato non ha soltanto una valenza gastronomica, ma offre la possibilità di scoprire un territorio stracolmo di storia. Dalla più lontana, essendo passaggio obbligato fra Roma e l'Adriatico, fino alla recente, più folcloristica. Che racconta della Gola del Furlo e della locanda di Benito Mussolini, che qui si riposava a metà viaggio fra la capitale e la sua Romagna. E si riposava proprio sotto il monte sul cui spigolo i suoi artisti avevano ricavato dalla roccia l'effigie imponente del capo del fascismo, andata distrutta subito dopo la caduta della dittatura.

Ma torniamo ad Acqualagna per accennare ai tartufai e ai ristoratori che, in questo periodo autunnale, danno il meglio di sé, grazie alle indimenticabili utilizzazioni del tubero più pregiato del mondo. In loco molti anche i luoghi di accoglienza notturna e gli Agriturismi, le aree di sosta e per camperisti, senza dimenticare le botteghe dove acquistare i tartufi raccolti nella zona, che costituiscono i 2/3 della produzione annuale nazionale, circa 600 quintali di ▶





► tuberi di tutti i tipi. Prima di lasciare Acqualagna-scrigno prezioso, suggeriamo ai nostri lettori di ascoltare i racconti, fra storia e leggende, dei personaggi emozionati dai tartufi, da Camillo Benso conte di Cavour a Lord Byron, fino a Gioacchino Rossini che, buongustaio, ne faceva largo uso. [www.comune.acqualagna.ps.it](http://www.comune.acqualagna.ps.it). Dopo la Fiera nazionale di novembre, Acqualagna ospiterà in febbraio quella del "nero pregiato" e in agosto la chiusura con il tartufo nero estivo. In zona, come lungo l'Appennino centrale, il tartufo è di casa anche nella vicina S. Angelo in Vado, in Romagna a S. Agata Feltria, a Brisighella, Cusercoli e Dovadola. In Emilia l'epicentro è a Savigno nel Bolognese e

nel Ferrarese a S. Agostino, ma anche nel Parmense a Castelano. Al di là della catena montuosa altri giacimenti di "diamanti bianchi e neri della

tavola" si trovano in Toscana, con varie mostre-mercato a S. Miniato e in provincia di Volterra, fino in Umbria a Città di Castello.





## Chiusa a Citerna (PG) la "Bisaccia del Tartufaio"

di Antonio Castello

Tartufo, vinsanto, miele, formaggi, vini, noci e castagne: neppure una pioggia incessante che si è accanita per un intero pomeriggio, è riuscita a cancellare il profumo e l'aroma che per due giorni hanno invaso le stradine di Citerna, piccolo borgo della ValTiberina, inserita nell'elenco dei Borghi più belli d'Italia. Malgrado tutto, è stato un successo. La 17<sup>a</sup> edizione della "Bisaccia del Tartufaio", si è chiusa con la soddisfazione, oltre che degli organizzatori, anche dei 35 espositori che hanno invaso le strette vie del piccolo centro con banchi e stand per offrire al pubblico i loro prodotti provenienti soltanto ed esclusivamente dal territorio dell'Alta Valle Tiberina, nel rispetto del sottotitolo della manifestazione che recita: "Sapori e Saperi della Valle", rappresentati dal loro principe, il "tuber magnatum". Lo stesso nome che gli organizzatori hanno voluto dare alla rassegna nasce da quell'umile contenitore, la "bisaccia", una tracolla di pelle o stoffa che serviva ai viandanti per trasportare derrate alimen-



tari povere, come pane e formaggio, da consumare durante il viaggio o al tartufaio che partiva al mattino con la prima

nebbia autunnale, il fedele cagnolino e la speranza di riportarla piena di tartufi il pomeriggio, quando, con le prime ombre della sera, si rientrava, stanchi ma felici per il raccolto. Siamo vicini a Città di Castello e, da queste parti, il tartufo non è raro trovarlo.

La rassegna culturale-enogastronomica che si svolge a Citerna ormai dal 2001, ha lo scopo di valorizzare, oltre al tartufo, i vari prodotti del bosco, dei campi e le attività artigianali ed artistiche ►



► del territorio. Molti gli eventi che hanno arricchito le due giornate della manifestazione, proposta dall'amministrazione comunale e dalla Pro Loco di Citerna, con il patrocinio della Provincia di Perugia, dell'Accademia Italiana Gastronomia Storica e dell'Accademia Italiana Arte Bianca Gastronomica: prima dell'attesa "Caccia al Tartufo" che ha visto impegnati alcuni personaggi del mondo giornalistico e dello spettacolo, coadiuvati da veri tartufai, nella ricerca del tartufo presso la tartufaia Bianconi, sulla piazza principale del paese, protagonisti sono stati gli alunni delle scuole elementari, medie e superiori della zona che hanno partecipato ad un corso teorico-pratico sulla preparazione di prodotti dell'arte bianca (ciacce, pizze, panini, ecc.) sotto la guida esperta di alcuni rappresentanti dell'Accademia. La "Caccia al Tartufo", sempre divertente e molto partecipata, si è conclusa quest'anno con la vittoria del giornalista Antonio Castello che ha preceduto la cantante Stefania Cento e Sandro Romano, collaboratore della Rivista "Italia a Tavola". Il tempo inclemente non ha consentito ai giornalisti di esibirsi nella preparazione della pizza, una gara consolidata nel programma della manifestazione per la quale si erano scomodati quest'anno alcuni sindaci della zona che avrebbero dovuto giudicare le per-



formance dei concorrenti. Il programma è proseguito la domenica con la sfilata del Corteo Storico cui hanno preso parte una cinquantina di figuranti in splendidi costumi d'epoca e la gara degli Arcieri storici che ha visto cimentarsi, da una distanza di 25 metri, 12 concorrenti in rappresentanza delle città di Spoleto (2), Anghiari (4), San Sepolcro (1), Citerna (4) e Montevarchi (1): la vittoria è andata al rappresentante di Anghiari, messer Rosano Ghignoni. Ha fatto seguito al Palio degli Arcieri, un gara ai fornelli tra due grandi scuole di cucina, la pugliese e l'umbro-aretina che ha visto impegnati, per la squadra pugliese, Dori D'anzeo e Sandro Romano e, per quella locale, Alessia Uccellini e Sara Barbara Guadagnoli. La giuria di esperti, alla fine si è

espressa assegnando la vittoria alla squadra pugliese per la preparazione del secondo piatto ("Bombette di Martinafranca" a base di capocollo di maiale cotto al vino) e alla squadra toско-umbra per la preparazione del primo piatto (Risotto ai frutti di bosco). Al termine, dopo le premiazioni degli arcieri e dei cuochi, ha avuto luogo la presentazione del libro "Vita da Gnomo" di Augusto Tocci, condotta da Claudio Zeni. In conclusione, un particolare riconoscimento è stato consegnato alla memoria del professore Mario Giorgio Lombardi, Governatore Generale dell'Accademia di Gastronomia Storica, nativo di Citerna, che tanto ha dato alla cultura enogastronomica nazionale, prodigandosi perché questa manifestazione si svolgesse nella sua terra natia.

# Olio di palma: sì o no?

**O**lio di palma, "sì" o "no"? Chiara Manzi, presidente di Art joins Nutrition Academy e di ASSIC, l'Associazione per la Sicurezza Nutrizionale in Cucina, ha risposto un secco "no". L'Autorità europea per la sicurezza alimentare (Efsa) si è pronunciata il 3 maggio 2016 sulla questione, pubblicando un dossier che conferma i possibili rischi sulla salute connessi ad alcune sostanze potenzialmente cancerogene che si formano durante la raffinazione degli oli vegetali, tra cui anche l'olio di palma – spiega Manzi -. Stiamo parlando dei contaminanti da processo a base di glicerolo presenti nell'olio di palma, in altri oli vegetali, nelle margarine e in alcuni prodotti alimentari. Si tratta dei glicidil esteri degli acidi grassi (Ge), 3-monocloropropandiolo (3-m p c d), 2-monocloropropandiolo (2-m p c d) e relativi esteri degli acidi grassi. Secondo il parere dell'Efsa queste sostanze suscitano potenziali problemi di salute per il consumatore medio di tutte le fasce d'età giovane e per i forti consumatori di tutte le fasce d'età". Il gruppo di esperti scientifici dell'Efsa ha esaminato le informazioni sulla tossicità del glicidolo per valutare il rischio dai Ge, ipotizzando una conversione completa degli esteri in

glicidolo dopo l'ingestione. Quest'ultimo è noto per avere potenziali effetti cancerogeni e genotossici, cioè la capacità di danneggiare le informazioni genetiche all'interno delle cellule, un fenomeno all'origine di mutazioni che possono degenerare in cancro. L'Efsa ha poi messo in relazione il rischio per la salute alle quantità di contaminanti consumate quotidianamente, concentrando soprattutto l'attenzione sui più giovani.

"Non bisogna dimenticare che l'olio di palma, oggi, è ampiamente utilizzato dall'industria alimentare. Si trova infatti nel pane, nelle merendine, nei biscotti, ma non solo: anche in creme di vario tipo sia salate che dolci, negli omogeneizzati e altri prodotti per bambini, nonché in diversi cibi pronti sia secchi che congelati", precisa Chiara Manzi. "L'olio di palma è finito nel mirino perché contiene quantità nettamente più elevate sostanze potenzialmente nocive. I più elevati livelli di Ge, come pure di 3-mcpd e 2-mcpd (compresi gli esteri) sono stati infatti riscontrati in oli di palma e grassi di palma. Per i consumatori a partire dai tre anni di età, le principali fonti di esposizione a tutte le sostanze sono rappresentate da margarine, dolci e torte. I Ge costitui-



scono un potenziale problema di salute per tutte le fasce d'età più giovani e mediamente esposte, nonché per i consumatori di tutte le età con esposizione elevata. Il suo forte limite ai fini della SICUREZZA NUTRIZIONALE sta anche nell'eccessivo contenuto di grassi saturi: in natura l'olio di palma si differenzia infatti dagli altri grassi di origine vegetale per il contenuto dei grassi saturi: esiste una vasta letteratura scientifica che da tempo mette in evidenza con certezza l'associazione tra consumo in eccesso di grassi saturi e aumento del rischio di malattie cardio/cerebrovascolari.", precisa la presidente di Art joins Nutrition Academy. Per contattare Chiara Manzi: [c.manzi@cucinaevolution.it](mailto:c.manzi@cucinaevolution.it); T. 329 7064863.

# In Valtiberina alla ricerca del Vinsanto Affumicato

di Antonio Castello

**P**istrino è una frazione di 1.460 abitanti del comune di Citerna, in provincia di Perugia, facente parte del Club dei Borghi più belli d'Italia, che si trova ad una vera manciata di chilometri. Siamo nell'Alta Valle Tiberina: non per nulla nei suoi pressi scorre il torrente Sovara, che poi sfocia nel Tevere. Pistrino costituisce l'area maggiormente sviluppata del territorio citernese; tra le aziende di maggior rilievo, si annoverano quelle dedicate alla gastronomia, come un prosciuttificio e alcune microaziende che producono prodotti di una grande particolarità, tra i quali non sono esclusi i tartufi, il miele, le castagne ed altri prodotti di bosco. Una di queste è "La Soffitta" che produce "Vinsanto Affumicato", un vino amabile tipico del luogo che viene ancora prodotto così come è stato tramandato dalla longeva e sapiente arte contadina. La tecnica è unica e originale: i grappoli d'uva (Trebiano, Malvasia, San Colombano-Verdea, Grechetto e Garganega), colti quando l'acino inizia ad abbronzarsi, vengono fatti appassire a grappoli o cappioli (grappoli appesi uniti due a due) in soffitte saturate di fumo, per la presenza di



camini e stufe situate al piano inferiore, per almeno 3 mesi. In Valtiberina la storia di questo vino è legata alle famiglie del luogo come lo è il protagonista di questo vino, Eugenio Bistarelli, prima che produttore, appassionato storico del luogo che dopo aver restaurato una vecchia cascina, ha ricreato i luoghi dove produrre e conservare questo prodotto di eccellenza fatto maturare per oltre tre anni in piccoli "caratelli" (botticelle di castagno o di rovere) tramandati di famiglia in famiglia, da molte generazioni. Il

risultato è un vino appassito, dal gusto amabile, pieno e fruttato. Certo, quanto ne rimane di vino, dopo tutto questo tempo e tante cure, è facile immaginare, ma il risultato è stupefacente. Il vino è considerato un vero nettare da gustare in occasioni importanti. "Offrirlo, dichiara il titolare dell'azienda, Eugenio Bistarelli, assume particolari significati di amicizia, generosità e ospitalità. E' molto più di un semplice vino da dessert, è da considerare un "vino da meditazione" da degustare in occasioni particolari ed in

modi diversi: apprezzatissimo da solo, si accompagna ottimamente al tipico "torcolo", a "cantucci" o altra pasticceria secca. Si sposa pure bene, conclude Bistarelli, con pecorino leggermente stagionato". Anche se comune, il Vinsanto Affumicato non è semplice trovarlo: la produzione è davvero limitata e quella poca esistente sembra essere ad esclusivo uso dei pochi produttori. Su prenotazione, tuttavia, l'Azienda Agricola "La Soffitta" organizza escursioni turistiche-didattiche "Alla scoperta del Vinsanto Naturale Amabile" e, nel corso, di questi giri, non è escluso alla fine, trovarlo.



## Festa del Torrone di Cremona: un successo annunciato

Anche quest'anno mille iniziative, spettacoli, eventi ed incontri

Di Franca D. Scotti

Cremona sarà capitale europea della gola e del divertimento anche quest'anno, durante quei magici 9 giorni, dal 19 al 27 novembre, dedicati alla Festa del Torrone, uno tra i principali eventi autunnali gustosi nel panorama nazionale. Visto il successo delle passate edizioni, con migliaia di presenze in nove giorni, centinaia di pullman arrivati in città, camper da tutta Italia, ristoranti e locali assediati dai visitatori, si punta su molte conferme.

Non mancheranno infatti le costruzioni giganti di torrone, la rievocazione del matrimonio tra Francesco Sforza e Bianca Maria Visconti e il Torrone d'oro, molte iniziative di carattere storico, di animazione e intrattenimento.

Quest'anno il tema prescelto, Il Tempo, porterà a sottolineare che il tempo, come il torrone, è passato e presente, è tradizione, è storia, è un sapere che vive e cresce attraverso il passare degli anni.

Ma il tempo è anche futuro, sorpresa, sogno e innovazione, proprio come nell'inventiva che caratterizza il mondo produttivo che ruota intorno al torrone.

Trai grandi nomi Vergani, l'antica azienda dolciaria cremo-



nese, tra i main sponsor della kermesse.

Fondata nel 1881 e diventata celebre per il suo squisito tor-

rone e per la mostarda cremonese, con l'avvento della famiglia Lameri a capo dell'azienda, la Vergani ha ampliato la pro-



pria produzione e ricerca con la pralineria di cioccolato e dei Marron Glacés, mantenendo la tradizione senza tralasciare l'innovazione e la contemporaneità.

In città, tra gli eventi più importanti, che travalicano la durata della Festa, la bella mostra dedicata al cremonese Janello Torriani, maestro orologiaio, inventore e genio del '500.

Per arrivare: ottime soluzioni con il biglietto speciale "Trenord - Festa del Torrone", valido nei weekend del 19-20 e 26-27 novembre.

Nel biglietto è tutto compreso: viaggio in treno a/r, visita guidata della città di Cremona, pranzo tipico e sconti sull'acqui-



sto del torrone e l'ingresso alla mostra del genio del Rinascimento Janello Torriani

In vendita online tramite l'e-Store, l'App Trenord, le bigliet-

terie, le Self Service e i MyLink Point di Milano Cadorna e Milano Porta Garibaldi.

[www.trenord.it](http://www.trenord.it)

[www.festadeltrorrecremona.it](http://www.festadeltrorrecremona.it)



# Enologica 2016 a Bologna

Di Giuseppe Lambertucci

L'Enoteca Regionale dell'Emilia-Romagna organizza, nei giorni dal 19 al 21 Novembre a Bologna nelle prestigiose sale del Palazzo re Enzo, l'annuale edizione di "Enologica" il salone del vino e dei prodotti tipici della Regione.

Parteciperanno oltre un centinaio di soggetti tra produttori,, cantine, degustazioni tematiche, seminari; inoltre sarà l'occasione per premiare con il riconoscimento "Carta Canta" quelle carte dei vini che privilegiano la presenza di vini emiliano romagnoli sulle tavole dei locali pubblici bar, ristoranti, agriturismi sia in Italia che all'estero.

Come solito, pur avendo Enologica una tradizione pluriennale, ogni volta riserva però qualche sorpresa: quest'anno, per esempio, protagoniste sono Le Maschere a rappresentare la stretta colleganza tra vino e cibo.

"Le Maschere" impersonano mirabilmente i caratteri delle popolazioni da cui traggono origine splendidamente tradotte in spettacolo secondo una grande inventiva dei burattinai nel corso della storia della commedia dell'arte.

Alcuni cuochi presenti si cimenteranno nell'accostamento tra maschera e vino rispettivo della sua terra: "Saraghina" con san-



giovese e pesce alla brace, "Dott. Balanzone" con pignoletto e mortadella, "Populonia", figura caratteristica di Modena, con lambrusco di Sorbara e cotichino; inoltre esperti giornalisti, terranno seminari su vitigni e produzioni autoctone che sicuramente hanno la necessità e il diritto di esse presentati al largo

pubblico perché recentemente la Regione ha avuto una impen-nata qualitativa specialmente nelle aree romagnole e nelle terre del lambrusco e i viticultori, particolarmente i "piccoli" presentano prodotti che ormai esulano da una visione industriale per affermarsi come eccellenze. (l.g.)



# Baccanale a Imola

Di Giuseppe Lambertucci

L'edizione 2016 del Baccanale di Imola (dal 5 al 27 novembre -informazioni 0542 602427/28/33) rassegna enogastronomica e culturale ha come protagonisti "chicchi, grani e farine" che sono la storia della cultura del cibo per le loro capacità nutritive e salutarie.

Inoltre sono garanzia di sicurezza per la loro possibilità di conservazione a contrastare eventuali momenti di timor...panico.

Sono utilizzabili in mille maniere possibili minestre, polente, pane, pizze, ecc. in una molteplicità di gusti per il piacere di alimentarsi in qualsiasi terra del mondo.

La manifestazione avviene in un contorno di eventi e spettacoli che per tre settimane trasformano Imola in un palcoscenico su cui si alternano attori, artisti di strada,, produttori agricoli, incontri, laboratori di cucina, degustazioni, cene a tema che si muovono per far sì che il tema "tavola" non sia soltanto un piacere effimero e banale ma possa esprimere lo spirito e l'anima della gente in un inno alla festa e alla serenità: il manifesto stesso, logo dell'avvenimento, spiega esaurientemente il significato che emerge dalle tre settimane imolesi e che l'autrice



Maria Luce Possentini, artista originaria di Canossa ha tradotto nella visione di una città armonica tuttavia fiera e buon-gustaia.

I ristoratori saranno natural-

mente i messaggeri preferenziali nel comunicare a quanti vorranno essere a Imola lo spirito ...pratico della manifestazione

Il Santerno ci aspetta !!! (g.l.)



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