

# TURISMO

Anno 23°  
Febbraio 2017

all'aria aperta 248

CAMPEGGIO E TEMPO LIBERO: IL MAGAZINE DELLA VACANZA IN LIBERTÀ

Ivrea: lo storico Carnevale!

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

# 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

# Editoriale

Siamo nel pieno dei mesi invernali, un periodo nel quale i viaggi sono in genere ridotti al minimo: le Feste Natalizie (con i loro "ponti") sono ormai solo un ricordo e quelle pasquali ancora un miraggio... Proprio in questi mesi però decine di migliaia di appassionati visitano, con le loro famiglie, le prime Fiere del settore turistico del 2017, sia quelle dedicate prevalentemente al viaggiare in camper (soprattutto quelle di Carrara dal 2 al 5 Febbraio e Novogro dal 3 al 5 marzo), che quelle che trattano di turismo in un senso più generale e ampio (come Liberamente a Ferrara dal 25 al 26 febbraio o la BMT di Napoli dal 24 al 26 marzo). E poi, quasi a voler chiudere questo periodo facendo un po' il compendio dell'andamento dell'intero comparto turistico, ecco la Borsa Internazionale del Turismo (BIT) che si terrà negli spazi espositivi di Fieramilanocity da domenica 2 a martedì 4 aprile. Diversi appuntamenti quindi, che possono tutti essere utili per iniziare a programmare questo o quel viaggio, magari già rimandato nel tempo per un qualsiasi motivo. E che ora ci torna in mente, magari in modo prorompente...

Può capitare a tutti noi e a me che vi scrivo è successo più di una volta nella vita: perché l'importante è tenere sempre i neuroni del nostro cervello "a lavoro", come ci ripetono spesso gli scienziati che si occupano di neuroscienze e che studiano da vicino questa affascinante materia. Viaggiare, con qualunque mezzo lo si faccia, costituisce sempre una spesa extra nel nostro budget tradizionale: e in un periodo come il nostro contraddistinto spesso da problemi di natura economica anche questa decisione deve essere valutata con il dovuto rispetto.

Ed allora impegniamo un po' del nostro tempo per informarci in modo serio e documentato, senza fidarci troppo dei cataloghi luccicanti predisposti da questo o da quell'Ufficio Turistico, da questa o da quella Agenzia di viaggi. Farsi un'idea propria della prossima meta ci fornisce interessanti informazioni: potremo, ad esempio, capire meglio se quelle località che abbiamo segnato sulla nostra cartina sono davvero quelle che meritano di più la nostra attenzione e il nostro tempo o se, invece, per i bisogni del nostro intero nucleo familiare sia opportuno apportare qualche variazione al programma iniziale...

Sono solo due esempi, tra i mille che potremmo fare.

Poi però – proprio di esempio - ve n'è uno che non ammette repliche di sorta: nel fare queste analisi sulle vostre prossime vacanze ne parlate in famiglia o con gli amici, stimolando anche i loro interventi e le loro considerazioni.

E' questo è un ottimo modo, oltre che per rinsaldare i rapporti comuni tra le persone attivando così - anche con i ricordi e le fotografie di quelle località magari già visitate - tecniche mnemoniche e di orientamento, che aumentano la nostra capacità di concentrazione, stimolando una nostra risposta spontanea allo stimolo del ricordo.

Così facendo aiuteremo la nostra memoria a far "lavorare" i nostri neuroni, una funzione questa davvero fondamentale per lo stesso benessere psicofisico di tutti noi.

Parola di neuroscienziati: e come dare loro torto?

Buona strada a tutti noi!



*Salvatore Braccialarghe*

## TURISMO all'aria aperta

Mensile - Anno 23° - N. 248

Gruppo Editoriale Turismo Itinerante srl  
di Claudio Domenico D'Orazio  
editore@turismoitinerante.com

Direzione e Redazione  
Gruppo Editoriale Turismo Itinerante srl  
Sede: Strada Vecchia del Pinocchio 31  
60131 Ancona  
redazione@turit.it - Tel. 335 8790279

Responsabile della Pubblicità  
Claudio Domenico D'Orazio  
dorazio.commerciale@turismoitinerante.com

Ufficio Abbonamenti  
abbonamenti@turit.it  
Tel. 335 8790279

La Redazione:

Direttore Responsabile  
Maurizio Socci

Direttore  
Salvatore Braccialarghe

Grafica  
Silvia Sacchi

Collaboratori:

Rodolfo Bartoletti,  
Salvatore Braccialarghe,  
Domenico Carola, Antonio Castello,  
Pier Francesco Gasperi, Il Bubris  
Giuseppe Lambertucci, Guerrino Mattei,  
Camillo Musso, Rosanna Ojetti,  
Vincenzo Punzo, Riccardo Rolfini,  
Romina Rolfini, Marisa Saccomandi,  
Franca D. Scotti, Lamberto Selleri,  
Carmen Somma, Beppe Tassone,  
Tania Turnaturi

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

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

I Installazione dei sistemi AKS, ATC, Mammut

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

I Installazione sospensioni integrative e sistema ACS



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

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

# Sommario

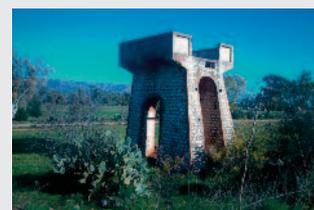
News	pag. 8
Prodotti e Produttori	pag. 14
Vetrina	pag. 16
On the road - Italia	pag. 18
On the road - Estero	pag. 42
News dal mondo della tecnologia	pag. 50
News sulla circolazione stradale	pag. 60
News dal mondo del caravanning	pag. 62
Eventi e mostre	pag. 66
Dagli enti e associazioni di categoria	pag. 68
Dagli enti e uffici del turismo estero	pag. 70
Prossimi appuntamenti	pag. 72
<b>Benessere</b>	<b>pag. 77</b>
L'opinione di Beppe Tassone	pag. 88
<b>Gli Itinerari Gustosi</b>	<b>pag. 89</b>



San Biagio Platani



Ivrea



San Giovanni Rotondo



Savoia



Benessere: Villach

## Presentato il piano di rilancio delle Gallerie Nazionali di Arte Antica, Palazzo Barberini e Galleria Corsini

Di Antonella Fiorito

Divenute autonome grazie alla riforma Mibact il rinnovamento si concretizza in una migliore fruizione delle collezioni, grazie al riallestimento di quelle di Palazzo Barberini e ai nuovi sistemi multimediali. Tutti i cambiamenti previsti sono in funzione del miglioramento della comprensione e della fruizione delle stupende collezioni ospitate nelle due Gallerie, dirette da Flaminia Genari Santori.

Sfruttando le loro grandi potenzialità, le nuove Gallerie Nazionali di Roma propongono di trasformarsi in "luoghi di incontro e di dialogo paragonabili alle più moderne realtà museali europee e non solo, ha detto il ministro dei Beni e delle Attività Culturali e del turismo, Dario Franceschini in occasione della presentazione del progetto avvenuta a Palazzo Barberini.

La direttrice, Flaminia Santori, ha aggiunto: "Abbiamo individuato un fil rouge che si dipana tra le collezioni Barberini e Corsini e delinea la ragion d'essere di questo museo, una storia affascinante su come l'arte sia stata guardata, collezionata, diffusa e reinventata dai tempi di Urbano VIII a quelli di Neri Corsini fino ai giorni nostri. È una storia che pochi musei possono raccontare in maniera così vivida in cui la dimensione materiale degli spazi storici e delle

opere si intreccia costantemente a quella sempre in divenire degli allestimenti e dei percorsi multidisciplinari e multimediali, in un museo contemporaneo".

Altra novità i 9 milioni di euro concessi dal Cipe, il Comitato Interministeriale per la Programmazione Economica. Soldi che serviranno, spiega Flaminia Santori, per creare un museo che parli e che non sia un semplice manuale di storia dell'arte. Dal 12 gennaio 2017 Palazzo Barberini presenta le mostre "Il pittore e il gran Signore. Batoni, i Rezzonico e il ritratto d'occasione", a cura di Michele Di Monte, in programma fino al 23 aprile e il "Mediterraneo in chiaro-scuro. Ribera, Stomer e Mattia Preti da Malta a Roma", a cura

di Sandro Debono e Alessandro Cosma, in programma fino al 21 maggio. Due esposizioni, piccole ma che sottolineano un'importante acquisto da parte della galleria di un quadro finora presente nelle collezioni del museo di Bassano del Grappa, il Ritratto del principe Abbondio Rezzonico, e l'altra, forse più interessante, che mette in mostra alcuni capolavori del Caravaggio della Collezione Muza de La Valletta di Malta. Cambiamenti anche per quanto riguarda la comunicazione: nuovo sito web e nuove energie per gli apparati social. Da segnalare infine un'acquisizione importante, dell'ultima porzione del palazzo, oltre settecento metri quadri, probabilmente fruibili a partire dalla seconda metà del 2018.



# Mit, Mef e Trenitalia hanno firmato il nuovo contratto per il servizio ferroviario “universale”, Intercity Giorno e Intercity Notte

Di Antonella Fiorito

Il contratto avrà una durata decennale, con decorrenza dal 1° gennaio 2017 e scadenza il 31 dicembre 2026 e affida la gestione dei servizi a Trenitalia in base a una procedura prevista dalle norme nazionali e comunitarie, dopo che il precedente contratto, scaduto nel 2014, era stato prorogato per due anni senza alcuna variazione di termini e condizioni e, novità importante, lega il gestore al mantenimento di obiettivi ben precisi di puntualità, regolarità, pulizia più performanti del precedente e annesse penalità e premi in relazione al raggiungimento di tali obiettivi.

Il contratto 2017 – 2026 prevede l'effettuazione di 118 corse complessive di cui 108 quotidiane, 88 Intercity giorno e 20 Intercity Notte, alle quali si aggiungono 10 corse nei fine settimana, di cui sei Intercity giorno e quattro notte. Nel suo complesso l'offerta è pari a 25,1 milioni di chilometri-treno l'anno.

Tra gli obiettivi ci sono anche il rinnovamento dei treni – entreranno infatti in flotta gli attuali Freccia Bianca – importanti investimenti in tecnologia e il costante adeguamento dell'offerta alla domanda. «Con questo nuovo contratto, spiega l'ad di Trenitalia, Barbara Morgante, si



apre un'era nuova e una nuova stagione per l'Intercity. Molto lavoro è stato fatto finora ma tantissimo ci sarà ancora da fare. Speriamo di non deludere nessuno. Non sono previsti aumenti per ora. Ci tengo comunque a precisare che le tariffe non sono decise da noi in maniera autonoma, ma dal Mit e che il prezzo pagato dal passeggero copre solo la metà dell'effettivo costo del servizio, mentre l'altra metà la mette il ministero. Con il nuovo contratto verranno garantiti più puntualità e flessibilità, una flotta migliore e un migliore servizio a bordo, con più personale viaggiante, minibar sulle tratte più lunghe e ambienti rinnovati».

«Il servizio Intercity era diventato la Cenerentola del servizio

pubblico era un pò il figlio di nessuno e rischiava di perdere il 40% dei treni – ha dichiarato Graziano Delrio, ministro dei trasporti -. Con questo contratto abbiamo quindi evitato il taglio e, anzi, ampliato il servizio, incrementandolo di un 7%. Inoltre, mettiamo 100 milioni in più all'anno per 10 anni, il che vuol dire carrozze nuove, migliori servizi a bordo, pulizia, potenziamento delle tratte e nuovi collegamenti nelle zone più deboli del l'Italia. Sono circa 12 milioni le persone che utilizzano il servizio Intercity e lo Stato vuole investire su di loro, non solo sul regionale o sulle Freccie ma anche sul servizio Intercity perché riguarda tantissime persone che avranno a prezzi calmierati servizi nettamente migliori».

## Dolphin Discovery investe su Zoomarine e punta alla leadership europea

Da un'operazione di completo rebranding ad una lunga serie di novità nelle attrazioni e nei servizi agli ospiti.

Con l'ingresso di Zoomarine, il più grande Parco marino in Italia, nel gruppo Dolphin Discovery, azienda leader al mondo nel settore dei parchi tematici con mammiferi marini, il 2017 si annuncia un anno pieno di innovazioni.

Il gruppo Dolphin Discovery vuole investire notevolmente su Zoomarine, puntando ad introdurre una ampia gamma di novità tali da rendere la struttura tra le più all'avanguardia in Europa. Secondo la filosofia della capogruppo e nello spirito di un'esperienza internazionale di successo, Zoomarine offrirà al suo pubblico un'esperienza di visita sempre più interattiva, all'insegna di avventura, emozioni e divertimento.

Storicamente, infatti, le presentazioni delle varie specie sono state ideate in un format educativo, con la partecipazione passiva del pubblico che assiste ad uno spettacolo.

La scelta di Dolphin Discovery per la crescita nel valore e intensità delle esperienze offerte a Zoomarine si è così concentrata sulla creazione di nuove esperienze interattive che si reggono sulla personalizzazione, la grande interattività e l'utilizzo di ben definiti momenti emotivi che diventano veicolo di messaggi



educativi e di conservazione.

Tra le novità del 2017 anche un'importante operazione di rebranding, con un completo restyling di tutta l'identità visiva del Parco che presenterà a breve nuovo logo, colori e veste grafica.

Il gruppo Dolphin Discovery gestisce 24 parchi tematici nel mondo in 9 Paesi diversi attraverso il coordinamento della struttura globale che ha il suo quartier generale in Messico e che annovera più di venti anni di esperienza grazie ad uno staff internazionale di alto spessore tecnico d'avanguardia.

A guidare il Parco in Italia è l'amministratore delegato Renato Lenzi, con oltre 25 anni di attività internazionale nella gestione di mammiferi marini e 12 all'interno del Gruppo Dolphin Discovery, affiancato da un management in gran parte rinnovato e potenziato.

Situato alle porte di Roma, con i suoi 40 ettari di verde, acqua e attrazioni, con una media di 600.000 visitatori l'anno e 60.000 studenti, Zoomarine si conferma come uno dei Parchi divertimento più importanti d'Europa oltre che primo Parco tematico del Centro Italia all'insegna dell'intrattenimento e dell'offerta educativa. Il Parco ospita una dimostrazione di delfini giudicata tra le migliori al mondo, dimostrazioni con leoni marini, foche, uccelli tropicali e rapaci, oltre a specie acquatiche quali pinguini, pellicani e fenicotteri, per un totale di 155 animali di 36 specie diverse. Prima struttura nel nostro Paese a ricevere il riconoscimento di Giardino Zoologico nel 2009, Zoomarine collabora con diverse Università italiane in progetti rivolti al benessere e alla tutela degli animali e alla sensibilizzazione del pubblico sul tema della salvaguardia ambientale. Completano l'offerta giostre acquatiche e attrazioni meccaniche per grandi e piccoli, un Acquapark da 5.000 posti, un'ampia area piscine e la Zoomarine Beach, una distesa tropicale di sabbia con ombrelloni di paglia, il Cinema 4D, l'Era dei Dinosauri, un percorso interattivo all'interno di una foresta preistorica popolata da dinosauri animatronics in movimento e a grandezza naturale, gli show mozzafiato di stuntmen e tuffatori acrobatici.

# 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

E L E C T R O N I C S F O R C A R A V A N N I N G A N D B O A T I N G

# Regina delle nevi

Il Bubris

Diciamo subito che se sotto l'albero di Natale avete trovato l'oggetto della nostra prova, sarà stato sicuramente un "Felice Natale". Con un prezzo che oscilla tra i 73 e i 91.000 euro e una neppure tanto velata dichiarazione di guerra ai tedeschi, nel campo dei mega-SUV, Maserati Levante ha conquistato in pochi mesi le vette di classifica di vendita. D'altronde siamo noi italiani, storicamente, ad essere stati in grado di costruire le Alfa Romeo e le Maserati prima, le Ferrari e le Lamborghini poi e ultimamente anche splendide realtà come la Pagani.

Forti di queste premesse, abbiamo provato e vissuto per tre giorni l'ultima nata in casa Maserati che vanta una massa rimorchiabile di 2700 kg e che si candida ad essere una delle motrici più performanti del mercato. Esteticamente non passa inosservata e racchiude parecchie novità. Ad esempio, non vi è alcun SUV con i vetri senza cornici, proprio come le coupé! I finestrini laterali - che tra l'altro sono doppi - sono così realizzati e questo rende ancora più importante il lavoro fatto dai tecnici sulla tenuta delle guarnizioni.

Saliti a bordo, si percepisce l'altezza che è quella di una vera Suv, ma va detto che le qualità dinamiche della Maserati Levante non fanno rimpiangere di non trovarsi su una vettura più bassa. Un po' perché, seppur elevato (61 cm da terra), il centro



di gravità resta comunque quanto di meglio offra la categoria, un po' perché tutta l'impostazione della vettura conserva lo spirito base delle auto modenese.

Lo si nota una volta seduti al posto di guida: l'inclinazione del piantone contenuta in pochi gradi, il bel supporto offerto dai sedili, l'eccellente ancoraggio per le gambe, sono tutte scelte progettuali che non passano certamente inosservate!

Guardandoci intorno troviamo materiali e finiture di ottimo livello, come già sui modelli "Ghi-

bli" e "Quattroporte". Il nuovo sistema multimediale è reattivo, definito e pratico da usare. Il valore di capacità minima del bagagliaio (580 litri), non è il più alto nella categoria dei SUV extralarge ma è ben sfruttabile e, per chi occupa i posti posteriori, vi è spazio sufficiente, con solo qualche limitazione nel salire e scendere dal SUV a causa del passaruota molto ingombrante. Su strada, la prima cosa che si apprezza è l'eccellente comfort di marcia: insonorizzazione efficace su tutti i fronti, con lieve comparsa del rotolamento su

fondo rugoso, sostanziale assenza di rumori parassiti, trasmissione sempre fluida e buon assorbimento sui tratti sconnessi, anche in presenza di pneumatici da 20". Alla velocità di crociera di 130 orari, il sei cilindri viaggia tranquillo attorno ai 2.000 giri. Il cuore scelto per la vettura in prova è stato il diesel 3 litri che ha dimostrato di prevalere sulla concorrenza. Un'auto così coinvolgente da guidare nonostante il baricentro rialzato, lunga più di 5 metri e con un peso di 2.200 kg in ordine di marcia, è un merito che va riconosciuto agli ingegneri e ai collaudatori Maserati. La piattaforma di partenza è quella

della Ghibli, modificata soprattutto nelle boccole di collegamento tra telaio e sospensioni, che sono pneumatiche e a controllo elettronico, regolabili su 5 altezze e quindi in grado di far affrontare alla Levante anche percorsi fuoristrada più impegnativi di quel che si possa pensare. Lo sterzo, poi, è idraulico, cosa ormai più unica che rara ed è stato ridimensionato proprio nel circuito idraulico per avere una risposta più consistente e minori reazioni al volante. Inserire la macchina in curva infatti è davvero un piacere, così come cambiare direzione, sfruttando tutti i 600 Nm e 275 CV (o 250 nella versione de-

potenziata per non pagare il superbollo). In allungo il sound del motore, riempie il cuore di passione. Un gran ruolo nel piacere di guida è anche offerta dal cambio automatico, che è lo ZF ad 8 marce utilizzato anche da altre case automobilistiche: ma la taratura scelta per l'elettronica dai tecnici italiani si è dimostrata davvero riuscita, permettendo sempre cambiate fluide, ma anche rapide.

E infine prima di regalarvi questo gioiello di tecnica italiana, un paio di dati esemplificativi: da 0 a 100 km/h in soli 6,9 secondi e un consumo da noi rilevato medio di 10 km con un litro di carburante nel misto.

## L'auto viene in vacanza

### Il Bubris

Alzi la mano chi non vorrebbe avere la propria auto, o anche solo l'utilitaria della moglie, a disposizione in vacanza? E invece bisogna lasciarla a casa e muoversi con il camper che per quanto piccolo e maneggevole occupa più spazio e soprattutto occorre sistemare tutto il necessario per viaggiare dopo una sosta.

Da oggi invece con Remora, l'auto viene in vacanza con voi! Come il pesce Remora segue gli Squali per attraversare gli oceani, attaccandosi con la propria ventosa, l'auto viene ancorata attraverso un piccolo telaio pieghevole al camper che lo segue pedestremente. Si lascia



l'auto in folle, la chiave inserita per sbloccare lo sterzo e nulla di più perché luci e indicatori di direzione funzionano da soli.

Moltissimi sono gli utilizzi: camper, veicoli commerciali, veicoli da cantiere, o semplicemente un'auto possono trainare un'altra auto. Insomma, dite addio al carrello per trainare l'auto a se-

guito. Anche in questo caso la sfida è con la burocrazia e il vuoto legislativo nazionale, che invece a livello europeo non sussiste. Da Gennaio 2017 Remora è disponibile per il mercato Italia ed è venduto da MEB SYSTEM SRL.

Per maggiori informazioni <http://www.mebsystem.it/>



## Chausson 630 l'evoluzione del viaggio in camper in piena comodità

Innovazione, è questa la parola d'ordine di casa Chausson, che come tradizione vuole ogni anno presenta sul mercato delle novità esclusive, riuscendo a mantenere sempre un ottimo compromesso qualità-prezzo

Di Carmen Somma

**A**nche per questa nuova stagione la casa costruttrice francese del Gruppo Trigano, è riuscita a stupire, proponendo veicoli innovativi e funzionali, come il 630, un profilato che sulla falsa riga del già consolidato 610, ha presentato una pianta decisamente unica in una lunghezza di appena sette metri, con gli esclusivi letti gemelli basculanti in dinette che si possono usare anche indipendentemente e a seconda delle necessità. Altra novità è la trasformazione





dei due divani, oltre che in letto supplementare, anche in due sedili nel senso di marcia completi di cinture di sicurezza, permettendo così di prevedere 4 posti in viaggio e 4 a letto, mentre in dinette è possibile accogliere anche fino a 6 persone a tavola.

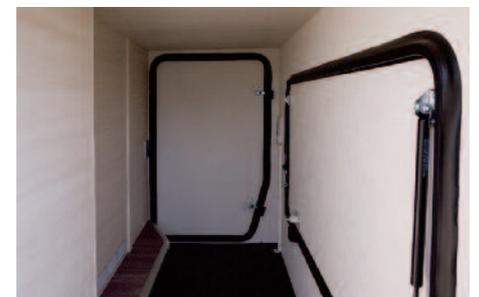
Cucina a tre fuochi, con lavello tondo in acciaio inox e cassetti con fine corsa automatico e silenzioso, contrapposta a grande frigo da 175 litri. Ampia e confortevole la toilette in coda presenta un comodo box doccia separato come quello di casa, completato da una grande cabina armadio posta su di uno spazioso gavone garage, modulabile a tutta altezza.

Ricche dotazioni di serie che



comprendono sempre Pack Vip e Technibox, il vano dedicato all'impianto idrico ed elettrico. Illuminazione interna ed esterna a LED, tetto panoramico grazie al maxi oblò sul cupolino. Scocca in IRP: Isolamento, Resistenza e Protezione, coibentata in styrofoam, con una garanzia estesa a ben sette anni sulle infiltrazioni. Anche il 630 è disponibile nelle due versioni Welcome e Flash con allestimento sia su Fiat Du-

cato che su Ford. Chausson 630 massima comodità sia in sosta che in viaggio, con delle ottime possibilità di stivaggio. Chausson 630 l'evoluzione del viaggio in camper in piena comodità.



## Dire Fiat Ducato è... dire tutto!



Di Salvatore Braccialarghe

**P**er molti di noi, che magari vengono dal mondo del camper come chi vi scrive, parlare di questo “inossidabile” prodotto di Casa Fiat Professional è un rivivere parti importanti della propria vita. Si può proprio dire – e a ragion veduta! – che questa straordinaria motrice ha accompagnato centinaia di migliaia di equipaggi alla scoperta degli angoli più nascosti del nostro Pianeta, mostrando un’affidabilità su strada e una convenienza nei consumi che ne hanno fatto un vero best-seller tra le varie motorizzazioni disponibili.

Un altro elemento assai importante per comprendere questo successo commerciale – che dura ormai da oltre 35 anni! – è da ricercarsi nella ricerca continua delle migliori prestazioni: per ottenere questi traguardi, nel tempo si sono succedute ben sei diverse generazioni, tutte contrassegnate

da importanti interventi, sia sulla parte motoristica, che sull’elettronica, oltre che sulla meccanica e sull’aerodinamica del veicolo.

Insomma il Ducato potrebbe essere davvero assunto a un vero e proprio “testimonial” delle evoluzioni che i mezzi motorizzati di larga diffusione hanno conosciuto in questi ultimi decenni. A dimostrarlo praticamente basta solo una cifra, più eloquente di 1.000 parole: sono circa 3 milioni i clienti che hanno fino ad oggi scelto questa macchina!

Indubbiamente il duro lavoro di trasportare merci ogni giorno e su qualsiasi tipo di fondo stradale, in autostrada come sulle ripide colline, richiedeva lo studio di un veicolo ben strutturato, che sapesse coniugare le esigenze del guidatore (sempre più “pretenziose” anche nell’uso lavorativo) a quelle dell’affidabilità totale del veicolo, tenendo sempre conto che un

giorno di fermo-macchina, nel mondo del trasporto, costituisce un vero e proprio danno economico (e anche d’immagine), con gli inevitabili slittamenti dei tempi di consegna!

Tutte queste prerogative vengono poi riproposte, con ulteriori miglioramenti studiati ad hoc, al mondo dei camperisti: ecco perché oggi circa il 75% di loro scelgono proprio questo veicolo come ideale base meccanica. Le quasi infinite possibilità di configurazioni (si contano circa diecimila varianti possibili!), la semplicità nella guida (anche grazie alla trazione anteriore che ne limita il peso complessivo) e le diverse potenze dei vari propulsori presenti a listino, consentono una declinazione a 360° di questo veicolo, offrendo ai costruttori di camper una base solida e ben razionalizzata, in grado di ospitare scocche abitative anche di un certo impe-

gno. A questo successo ha molto contribuito il progetto di studio che Fiat Professional ha messo in atto, nel tempo, con le maggiori Case costruttrici di camper, chiedendo loro quali fossero le caratteristiche più importanti che un veicolo dovesse possedere per aspirare ad essere scelto da un gran numero di clienti.

Infatti le esigenze di questo settore sono, in parte, diverse da quelle tipiche dell'autotrasporto: basti pensare che un furgone, di norma, effettua il viaggio di andata a pieno carico (o quasi), mentre poi ritorna vuoto del tutto (o quasi). La base meccanica che invece è destinata ad ospitare permanentemente una struttura abitativa sarà invece sempre caricata di un peso sempre al limite della categoria, quando addirittura non risulterà sovraccaricata da parte del conducente.

Oggi, dopo le importanti innovazioni complessive apportate con la versione del 2014, arriva, nel 2016 il Fiat Ducato con motorizzazioni Euro 6.

Vediamo adesso come sono state declinate le quattro diverse motorizzazioni, con gli elementi più importanti di ciascuna di esse.

#### **VERSIONE 115 MULTIJET (solo per le versioni van):**

##### **Euro 6, Multijet 2**

Potenza: 115 CV a 4.000 giri/min.

Coppia: 290 Nm a 1.750 giri/min.

Cilindrata: 2.000 cm. cubici

Consumo, riferito al modello Van nel ciclo misto: -6% rispetto a modello Euro 5+ -25% rispetto a modello Euro 4.

Tra i vantaggi che questa soluzione offre si segnalano:

- il nuovo cambio a 6 marce;
- una ulteriore riduzione di consumi;

- i tagliandi che sono stati portati a 48.000 km (o 2 anni);

- una migliore coppia rispetto al 115 Multijet Euro 5;

- il turbocompressore a geometria variabile e intercooler.

#### **VERSIONE 130 MULTIJET:**

##### **Euro 6 Multijet 2**

Potenza: 130 CV a 3600 giri/min.;

Coppia: 320 Nm a 1800 giri/min.;

Cilindrata: 2.300 cm. cubici;

Consumo, riferito al modello Van nel ciclo misto: -3% rispetto a modello Euro 5+ -20% rispetto a modello Euro 4.

Per questa versione è disponibile anche il cambio robotizzato "comfort matic", a 6 marce.

Tra i vantaggi che questa soluzione offre si segnalano:

- un ulteriore miglioramento nei consumi;

- una coppia elevata e praticamente costante: 1.800 a 3.000 giri/min.;

- anche in questo caso i tagliandi sono stati portati a 48.000 km (o 2 anni).

#### **VERSIONE 150 MULTIJET:**

##### **Euro 6 Multijet 2;**

Potenza: 150 CV a 3.600 giri/min.;

Coppia: 380 Nm a 1.500 giri/min.;

Cilindrata: 2.300 cm. Cubici;

Consumo, riferito al modello Van nel ciclo misto: -3% vs Euro 5+ -29% vs Euro 4

Anche per questa versione è disponibile il cambio robotizzato "comfort matic", a 6 marce.

Tra i vantaggi che questa soluzione offre si segnalano:

- il turbocompressore a geometria variabile;

- maggiore potenza, a parità di consumi, rispetto al modello 130 Multijet Euro5+;

- una coppia (380 Nm: + 30 Nm rispetto a modello Euro 5) praticamente costante tra 1.500 e 2.500

giri/min.;

- PTT aumentata a 44 Quintali per le versioni Ducato Maxi, con un nuovo cambio dedicato;

- un eccellente rapporto tra peso, consumo ed emissioni;

- anche in questo caso i tagliandi sono stati portati a 48.000 km (o 2 anni).

#### **VERSIONE 180 MULTIJET:**

##### **Euro 6 Multijet 2;**

Potenza: 177 CV a 3500 giri/min.;

Coppia: 400 Nm a 1500 giri/min.;

Cilindrata: 2.300 cm. cubici;

Consumo, riferito al modello Van nel ciclo misto: -19% rispetto al modello Euro 5+;

-29% rispetto al modello Euro 4.

Anche per questa versione è disponibile il cambio robotizzato "comfort matic", a 6 marce.

Tra i vantaggi che questa soluzione offre, essendo anche la più performante della serie, si segnalano:

- il turbocompressore a geometria variabile;

- la stessa potenza e coppia del modello 180 Multijet Euro5+, seppure con 40 kg di peso in meno;

- una riduzione del 19 % nei consumi;

- anche in questo caso i tagliandi sono stati portati a 48.000 km (o 2 anni).

Com'è evidente nulla è stato lasciato al caso: la lunga esperienza di Fiat Professional e la lunghissima carriera del Ducato, nelle sue varie versioni, non potevano che offrire al mondo del trasporto e a quello del camper un veicolo ancora migliore e prestazionale rispetto a tutti i modelli che lo hanno preceduto. Torneremo presto su questo argomento – troppo interessante per il nostro mondo di camperisti! – con ulteriori approfondimenti...



# San Biagio Platani (AG): Archi di Pane



E' proprio in quest'angolo di Sicilia che abbiamo avuto modo di apprezzare quanto alacre lavoro ci fosse dietro ad una manifestazione come questa e che caratterizza perfettamente il sentimento religioso della comunità di S. Biagio Platani in occasione della Santa Pasqua, offrendo un quadro di grande suggestione ai molti turisti che vi partecipano

Testo e foto di Salvatore Braccialarghe

**È** proprio in quest'angolo di Sicilia che abbiamo avuto modo di apprezzare quanto alacre lavoro ci fosse dietro ad una manifestazione come questa e che caratterizza perfettamente il sentimento religioso della comunità di S. Biagio Platani in occasione della Santa Pasqua, offrendo un quadro di grande suggestione ai molti turisti che vi partecipano.

In effetti tutto il complesso lavoro, di progettazione prima e di realizzazione dopo, prende avvio molto tempo prima, quando vengono decisi quali addobbi verranno preparati per decorare - come si conviene! - il corso principale della cittadina. La scelta spazia in una gamma diversificata di proposte, dalle strutture architettoniche ai mosaici, dai pannelli decorativi alle fontane: ogni elemento viene pensato, provato e realizzato per far rivivere quegli eventi narrati dalle Sacre Scritture per rendere onore alla Resurrezione di Cristo.

#### **Un po' di storia.**

Questa tradizione risale addirittura alla seconda metà del Seicento, immediatamente dopo la fondazione del paese. Il senso di religiosità di quelle prime comunità fece presto sorgere due diverse Confraternite che, come in tante altre località della nostra Italia, radunavano i fedeli: qui furono (e sono restate fino ai giorni nostri) quella della "Madunnara" e quella della "Signurara" a rendere possibile, con la loro costante collaborazione, il perpetuarsi di questa antica tra- ►



dizione.

A differenza di altre manifestazioni del genere è da sottolineare come qui non si avverta mai quel senso di antagonismo che le diverse contrade mettono in campo: si tratta “solo” di una competizione assai partecipata dai protagonisti che, iniziando dai mesi precedenti quando si studiavano gli addobbi (realizzati sempre in gran segreto), si conclude poi nella nottata del sabato quando le due Confraternite ultimano la composizione dei vari quadri che abbelliranno la parte del corso principale, ovviamente ciascuna per la parte di sua competenza.

Da un punto di vista religioso tutta la manifestazione è incentrata sul significato più importante di questa giornata: viene infatti rievocato l'incontro tra Gesù risorto e la Madonna, evento questo di enorme significato per i credenti perché rappresenta il trionfo di Cristo sulla morte.

Naturalmente il proscenio è quello più adatto alla situazione: sono proprio gli Archi più centrali del Corso ad ospitare questo momento, che vuol essere un invito alla riflessione per tutti gli astanti.

Ma, come si diceva, questa non è solo una manifestazione di carattere religioso, ma anche una sapiente dimostrazione di come, l'estro creativo e la passione di questa popolazione, sappia creare un vero evento artistico, reso ancora più interessante dall'impiego di materie prime “povere” e tutte provenienti dal mondo naturale. Ed è incredibile

osservare elementi semplici come i sementi, i cereali, le canne, i datteri e le erbe aromatiche, opportunamente elaborati, possano divenire il fulcro di questa manifestazione! D'altronde quando prese avvio questa tradizione si scontavano anni davvero difficili, in epoche in cui la miseria costituiva una regola ferrea: ed allora si ricorreva anche a questi "riti votivi" che, oltre all'aspetto più religioso, servivano anche a dare l'illusione di poter dimenticare, anche solo per qualche giorno, i morsi della fame...

### La visita.

Scegliete una bella giornata di sole (che qui per la verità non mancano mai!), calzate un paio di scarpe comode e portate con voi la fidata macchina fotografica, con la batteria ben carica: gli abitanti di San Biagio Platani vi accoglieranno nel migliore dei modi e vi faranno subito sentire a casa!

Mentre salirete verso il Corso non potrete di certo ignorare le tipiche bancarelle che, ai lati della strada, mettono in mostra i loro vari prodotti: anche questo particolare - tipico di ogni festa popolare soprattutto qui al Sud - costituisce un elemento di curiosità...

Come vuole la tradizione gli Archi di Pasqua sono pronti e vengono inaugurati nella mattinata della Pasqua quando tutto il duro lavoro svolto dalle due Confraternite viene portato alla luce, mutando completamente quella che è l'estetica complessiva del Corso Umberto, che ▶





► pure però mantiene invariato il suo stesso significato. Infatti per questa comunità questo rimane sempre il luogo d'incontro preferito e tutti questi splendidi addobbi non fanno altro che renderlo ancora più attraente e pregno di significati. Interessante è sapere che gli Archi restano esposti per più settimane,

oltre al periodo pasquale: inoltre, per non disperdere le opere anche relative alle precedenti edizioni, è stato realizzato un Museo che le accoglie così da poter offrire ai visitatori, che sempre più numerosi qui arrivano, un panorama davvero completo su una delle manifestazioni religiose più interessanti

dell'intera Regione!

Purtroppo non è presente un'area di sosta attrezzata per i camper. Considerato comunque il notevole numero di equipaggi che vi arrivano in occasione di questa manifestazione, il Comune appronta ogni anno un parcheggio destinato ai nostri veicoli.

Ulteriori informazioni potranno essere richieste, anche telefonicamente, gli Uffici comunali.

E se vi foste venuta un po' di fame questi Ristoranti vi aspettano:

- Trattoria Sport Di Biagio Middulla, Via Pitre, 12 | San Biagio Platani - Tel. 0922 910494

- Primavera, Via Vittorio Veneto 38, 92020 San Biagio Platani - Tel. - 0922 918233

- Woodstock Music Pub, Corso Umberto I, 106 - Tel. 0922 910911







# Ivrea: lo storico Carnevale!



Un evento davvero unico, dove storia e leggenda s'intrecciano tra loro per dare vita a una serie di eventi, celebrazioni e rappresentazioni, che presentano anche un evidente (e forte) valore simbolico

Testo di Salvatore Braccialarghe

Certamente esistono in Italia vari modi - anche estremamente diversi tra loro - di festeggiare il Carnevale: ma sicuramente questo è molto particolare! Qui si celebra lo Storico Carnevale di Ivrea, un evento davvero unico, dove storia e leggenda s'intrecciano tra loro per dare vita a una serie di eventi, celebrazioni e rappresentazioni, che presentano anche un evidente (e forte) valore simbolico. Qui, infatti, a partecipare alla complessa organizzazione è l'intera comunità cittadina che - per intere giornate - pare dimenticare ogni regola di vita "normale" per tuffarsi, senza remore, nella sfrenata atmosfera carnevalesca. Le origini storiche della manifestazione possono essere fatte risalire al XVI secolo, quando qui si sfidavano i diversi rioni cittadini: l'inizio dei festeggiamenti segue un calendario piuttosto articolato, rifacendosi il Carnevale ad antiche usanze storiche, all'epoca mal sopportate dagli stessi sudditi. Quello spirito rivive oggi nella rievocazione di un episodio di liberazione dalla tirannide: un barone (storicamente riconosciuto nel Marchese di Monferrato) che affamava la Città venne scacciato grazie alla ribellione di Violetta, la figlia di un mugnaio che non volle sottostare a quell'autentico sopruso qui imposto che era lo "ius primae noctis" e che, uccidendolo, accese la rivolta popolare. Nei tre giorni del Carnevale due sono gli elementi caratteristici e diversi rispetto a tante altre analoghe manifesta- ►



dispotico sopracitato. In segno di partecipazione alla festa, tutti i cittadini e i visitatori a partire dal Giovedì Grasso, su ordinanza del Generale, scendono in strada indossando il Berretto Frigio, un cappello rosso a forma di calza che rappresenta l'adesione ideale alla rivolta e quindi l'aspirazione alla libertà, come fu per i protagonisti della Rivoluzione Francese. Lo si deve indossare a partire dalle 14.30 di Giovedì Grasso non soltanto per evitare, nei tre giorni della battaglia delle arance, di essere fatti oggetto di lancio – proprio come vogliono la tradizione e l'Ordinanza del Generale – ma anche e soprattutto come espressione di partecipa-

zioni: la storica sfilata del corteo lungo le vie cittadine (un momento contraddistinto anche dalla grande partecipazione po-

polare) e, soprattutto, la celeberrima "battaglia delle arance", che rievoca proprio il senso di quella ribellione contro il potere

zione attiva alla manifestazione.

Ed è proprio nella serata del Sabato Grasso - con l'elezione e l'insediamento della "Vezzosa Mugnaia" - che l'evento tanto atteso "entra nel vivo", con la gioiosa partecipazione di tutti gli abitanti, tra grida di "evviva" e sonori applausi... E' da notare come l'identità della Vezzosa Mugnaia debba rimanere segreta fino alle 21 del Sabato Grasso, momento in cui viene proclamata dal Sostituto Gran Cancelliere dal balcone del Municipio.

Questa figura è particolarmente importante nella rievocazione perché, come detto, fu proprio

lei ad uccidere quel feudatario tirannico che imponeva le odiate regole, interpretando così il sogno della libertà allora tanto invocata...

Un altro personaggio di primo piano è quello de "Il Generale", una figura istituita addirittura nel 1808, quando si volle regolamentare una sorta di servizio d'ordine del Carnevale per evitare gli eccessi, sempre possibili vista la forte rivalità esistente tra i vari rioni cittadini. Il ruolo venne così affidato ad una personalità locale capace di offrire serenità con il suo stesso carisma: egli riceve l'incarico il 6 gennaio di ogni anno, quando subentra a quello uscente che ha terminato il suo compito; l'incarico gli sarà

poi ufficialmente confermato da parte dello stesso Sindaco della città durante un apposito incontro in Municipio.

Queste figure trovano una loro precisa collocazione durante la presentazione: davanti al carro della Mugnaia sfilano infatti gli Alfieri, con le loro antiche bandiere dei rioni; dietro di loro ecco il Corteo a cavallo guidato dal Generale e poi seguono gli ufficiali dello Stato Maggiore con le divise blu e rosse dell'esercito napoleonico e le Vivandiere. Alla sfilata partecipa anche il Sostituto Gran Cancelliere che porta in capo parrucca e tricorno e tiene con sé il Libro dei Verbali. Per un'antica tradizione risalente al 1808, infatti, i fatti sa- ►





lienti di ogni Carnevale vengono verbalizzati dal decano dei notai della città; esso assume così il ruolo di Gran Cancelliere e nomina simbolicamente un sostituto che partecipa in sua vece alla sfilata e alle altre celebrazioni carnevalesche. Come già anticipato, l'altro elemento caratterizzante è l'imperdibile e coinvolgente "battaglia delle arance", destinata a riempire di colori e profumi l'intera città! E' da notare come la "battaglia" entri nella manifestazione solo nell'immediato secondo dopoguerra quando venne riportata al contesto storico e leggendario del Carnevale, stabilendo che i carri dovessero rappresentare i ben armati manipoli di sgherri agli ordini del tiranno, e che le squadre a piedi dovessero essere intese come bande popolari in rivolta. La battaglia diventò così anch'essa il simbolo delle lotte del popolo contro la nobiltà!

Le migliaia di casse di "proiettili" (le arance) che vengono continuamente scaricate dai TIR nelle ultime ore di preparazione sono prontamente prese in consegna dalle diverse "truppe", che le allineano ed impilano nelle posizioni più strategiche... Tanto per dare un dato sulla quantità degli agrumi impiegati nelle tre giornate (la domenica, il lunedì e il martedì grasso) si può dire che il loro peso complessivo è superiore ai 900 quintali: per completezza d'informazione (e per prevenire ogni polemica al riguardo) ricordiamo come queste arance non abbiano alcun valore commer-



ziale, in quanto non sono commestibili...

Per chi - com'è per noi e per la maggioranza dei lettori - non è un frequentatore abituale della manifestazione, la prima sensazione che si coglie in queste giornate è indubbiamente legata

all'impressione che desta la città, con la maggior parte dei negozi chiusi (soprattutto nella giornata del martedì grasso), con alte reti di nylon che ricoprono molti degli edifici che si affacciano sul percorso dei carri e con una moltitudine di giovani e di bambini che scorrazzano

gioiosamente lungo le strade (molte scuole osservano nei giorni del Carnevale una chiusura pressoché completa).

Già nella mattinata della domenica si possono osservare i vari carri, trainati da cavalli spesso riccamente bardati, con a bordo le squadre di lanciatori ancora "in borghese" che, girovagando per la città, si lanciano le prime sfide e le prime minacce, per ora solo verbali... Il clima che in queste ore facilmente si percepisce è quello tipico dei rioni, con le loro competizioni, con le strategie della sfida e con i conti in sospeso da regolarsi "una volta per tutte..."

Nel frattempo, quasi a frotte, compaiono e scompaiono centinaia e centinaia di "combattenti" che già indossano le sgargianti divise dei propri rioni. In tale clima di attesa possiamo aggirarci per la città, cogliendo le tante sfaccettature di questa manifestazione, che è regolamentata da appositi "editti" e che comprende tutta una serie di personaggi storici e di funzioni.

Ed allora non sarà certamente difficile vedere, qua e là, curiose figure, strette in abiti di origine militare o popolana, che passeggiano, si riposano o mangiano un panino...

E a proposito di mangiare: se non volete perdervi nessun momento di questa giornata potrete approfittare delle tante bancarelle che vi sono lungo il tragitto e che offrono vari tipi di cibo, dal dolce al salato; per chi invece preferisse sedersi ad un tavolo, pur rimanendo sempre a con- ►



▶tatto con l'atmosfera carnevalesca, ecco i diversi punti di ristoro che propongono, sotto capienti tendoni, le proprie specialità culinarie. Un'altra possibilità - da non perdersi se ne siete amanti - è quella offerta dalla "fagiolata", il piatto gastronomico che più è

legato a questo Carnevale: la preparazione è lunga, poiché inizia addirittura nella serata del sabato, e straordinario è il suo sapore! I legumi, cotti in grandi pentoloni, vengono accompagnati da pezzi di carne e di cotica di maiale: da qui la tipica definizione

di "fagioli grassi"; la loro distribuzione è gratuita ed avviene, fin dalla mattinata della domenica, nelle piazze.

Ma il tempo passa in fretta e conviene avviarsi verso uno degli spazi dove si svolgerà la battaglia perché, e anche questa è una curiosità, quella di Ivrea è una vera e propria "guerriglia itinerante": vi è infatti un percorso prestabilito che si snoda attraverso sei piazze, tutte ubicate nel centro; qui hanno già preso posto gli oltre 3.000 tiratori appiedati, suddivisi nelle nove squadre che rappresentano i vari rioni, ciascuno con la propria scorta di munizioni a portata... di mano!

Nelle piazze sedi della battaglia fanno irruzione - uno per volta - i vari carri trainati dai cavalli: alle 14.30 in punto il primo dei carri fa il suo ingresso, a spron battuto, nella piazza scelta come inizio del percorso. Immediatamente comincia il lancio delle arance che però, fino a che il carro è in movimento, non assume ancora la forma dell'assalto: ogni attacco dura circa un minuto.

È in questi istanti che si scatena la "vera" bolgia e che s'infiama la battaglia, con ripetuti attacchi al carro portati con un fitto e sostenuto lancio di agrumi, sempre accompagnati dalle urla e dagli immancabili sfottò.

In un crescendo di confusione e di sentita partecipazione da parte di tutti (circa 100.000 sono gli spettatori di ogni Carnevale!), migliaia e migliaia di arance si frantumano in pochi istanti su



tutto e tutti, dall'interno dei carri verso i "pedoni appiedati" e viceversa...

È una vera apoteosi! La "sassa-  
iola" diviene adesso veramente

fitta e i tonfi che provocano gli  
agrumi nello spiaccicarsi ad-  
dosso agli obiettivi presi di mira  
è sordo e continuo: l'atmosfera  
diviene subito caldissima e in

grado di avvolgere lo spetta-  
tore...

Gli "aggressori", che sono in nu-  
mero assolutamente preponde-  
rante, sono svantaggiati dal fatto  
di non utilizzare coperture (cosa  
invece obbligatoria per gli occu-  
panti del carro, pesantemente  
imbottiti di gommapiuma e che  
indossano un particolare casco  
che fornisce una protezione  
pressoché integrale); inoltre essi  
rappresentano un facile bersa-  
glio per i difensori del carro, che  
tirano da una posizione avvan-  
taggiata in quanto ravvicinata e,  
soprattutto, sopraelevata!

Ben presto centinaia e centinaia  
di frutti ricoprono interamente  
l'asfalto e, con il loro succo, fini-  
scono per impregnare l'aria di  
un penetrante profumo che "aro-





► matizzerà” la città fino a sera. L'intera scena si ripete in ogni piazza interessata dal Carnevale e, alla fine, tutti - assalitori e difensori - appariranno davvero distrutti! Naturalmente, ogni anno, si contano anche parecchi contusi, proprio a causa del peso dei

frutti e della forza con la quale vengono lanciati: le ferite riportate durante la battaglia sono però mostrate quasi con orgoglio da questi ragazzi che, ben volentieri, si prestano ad essere fotografati. Per comprendere quanto l'avvenimento sia sentito è sufficiente

sapere che la partecipazione “attiva” alle tre giornate del Carnevale è a pagamento (e anche abbastanza costosa), calcolata sulla base del ruolo che s'intende svolgere: circa cinquecento/mille Euro sono richiesti infatti dall'organizzazione per salire sul carro come difensore, mentre almeno due/trecento Euro sono pagati da coloro che assalgono.

E, nonostante tali costi, le richieste per partecipare agli assalti sono davvero numerose ogni anno...

Per gli amici che vorranno vivere da spettatori l'atmosfera del Carnevale ecco due semplici raccomandazioni: indossate fin da subito il berretto frigio e, proprio a causa della poltiglia di frutta che si forma rapidamente sulla strada, utilizzate scarpe che consentano un buon equilibrio perché, a tratti, la sensazione è quella di camminare su una lastra di ghiaccio... Un po' più di attenzione, restando sempre dietro la protezione delle reti, è da riservare nel caso fossimo con bambini o avessimo con noi attrezzature fotografiche di pregio...

Il Carnevale però non è solo costituito dalla Battaglia, anche se questa ne rappresenta, in assoluto, la parte di maggior richiamo: nello stesso pomeriggio del martedì grasso si svolge infatti un corteo cui prendono parte centinaia di personaggi, tutti adeguatamente vestiti secondo i diversi ruoli storici interpretati.

Inoltre, alla sfilata partecipano anche alcuni gruppi folcloristici



stranieri, che conferiscono alla festa un tocco di originalità frutto di culture lontane...

A sera, infine, nella piazza del Municipio, vi è la proclamazione del carro vincente, quello che ha raccolto i favori di un'apposita giuria: inutile dire che anche qui, come in tutte le altre situazioni simili, le battute sull'integrità "morale" dei giurati si sprecano...

A conclusione della festa si procede a bruciare dei particolari falò detti "scarli", cioè pali ricoperti di erica e di ginepro cui viene appiccato il fuoco in segno rituale: da adesso in poi, dopo la marcia funebre e l'abbondante cena che concludono il Carnevale, s'inizierà a pensare - e a lavorare - all'edizione del prossimo anno...

Per gli appassionati di filatelia segnaliamo come sia usanza predisporre uno speciale annullo filatelico in ricordo dello storico Carnevale di Ivrea.

Ed infine ecco il **programma completo della Manifestazione:**

- 6 gennaio: prima uscita dei Piferi e Tamburi; marcia di apertura del Carnevale 2017 e investitura ufficiale del Generale. Santa Messa in Duomo e Cerimonia dei Ceri.

- Domenica 12 febbraio (Terzultima domenica di Carnevale): Fagiolate di Bellavista e San Giovanni; passaggio del Libro dei Verbali dal Gran Cancelliere al Sostituto; Prise du Drapeau; Alzata degli; sfilata del Corteo Storico.

- Domenica 19 febbraio (Penultima domenica di Carnevale): Fagiolate di Montenavale, Cuj dij Vigne, Torre Balfredo e Santi Pietro e Donato; presentazione dei carri da getto e sfilata nelle vie del centro; Riappacificazione degli abitanti dei Rioni di San Maurizio e del Borghetto sul

Ponte Vecchio; Alzata degli Abbà; sfilata del Corteo Storico; Generala in piazza di Città.

- Giovedì 23 febbraio (Giovedì Grasso): passaggio dei poteri civili dal Sindaco di Ivrea al Generale e Calzata del Berretto Frigio; sfilata del Corteo Storico; Festa dei bambini in piazza Otтинetti; fagiolata Cuj d'via Palma; visita del Corteo Storico al Vescovo e degli Abbà al Sindaco; Investitura degli Oditori ed Intendenti Generali delle Milizie e Genti da Guerra del Canavese; Città in Festa.

- Sabato 25 febbraio (Sabato Grasso): presentazione della Scorta d'Onore della Mugnaia; presentazione della Vezzosa Mugnaia dalla loggia del Palazzo Municipale; marcia del Corteo Storico; fiaccolata goliardica e sfilata delle squadre degli aranceri a piedi in Lungo Dora e Feste degli aranceri nelle piazze cittadine.

- Domenica 26 febbraio (Domenica di Carnevale): Fagiolate del Castellazzo, San Lorenzo, via Dora Baltea e San Bernardo; Cerimonia della Preda in Dora; inquadramento dei Carri da getto in corso Massimo d'Azeglio e inizio della prima delle tre giornate di Battaglia; Corteo Storico; spettacolo pirotecnico sul Lungo Dora; Serata di Gala con gran ballo in onore della Vezzosa Mugnaia al Teatro Giacosa.

- Lunedì 27 febbraio (Lunedì di Carnevale): Zappate degli Scarli As pianta 'Ipich a l'uso antic; inquadramento dei Carri da getto

► in corso Massimo d'Azeglio e inizio della seconda giornata di Battaglia; Corteo Storico; degustazione di merluzzo con cipolle appena fritti presso la sede del Comitato della Croazia Polenta e Merluzzo.

- Martedì 28 febbraio (Martedì di Carnevale): inquadramento dei Carri da getto in corso Massimo d'Azeglio e inizio della terza giornata di Battaglia; Corteo Storico; premiazione dei Carri da Getto e delle squadre a piedi; abbruciamento degli Scarli nei vari rioni e abbruciamento in presenza della Mugnaia in piazza di Città; abbruciamento ultimo Scarlo in piazza Lamarmora e a seguire marcia funebre Advérze a giòbia

'n bot.

- Mercoledì 1° marzo (Mercoledì delle Ceneri): Polenta e Merluzzo in piazza Lamarmora.

Come per le passate edizioni viene allestita, a cura del Consorzio per l'Organizzazione dello Storico Carnevale di Ivrea e della Città di Ivrea, un'apposita area di sosta riservata ai camperisti che desiderano assistere alle manifestazioni del Carnevale.

L'area, grande e attrezzata, è situata in Via Circonvallazione (Area Mercato), in uno spazio sito a ridosso del centro storico ed a non più di 500 mt. dai luoghi dove si svolgono le varie manifestazioni.

La sosta prevede il pagamento di un importo forfettario comprendente anche il biglietto d'ingresso alla manifestazione della domenica.

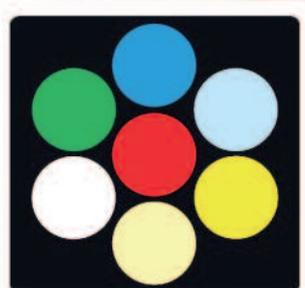
L'area è in funzione dalla serata del venerdì fino alle ore 12.00 del mercoledì delle Ceneri; nei giorni del Carnevale sarà anche possibile partecipare alle visite guidate alla città, previa richiesta presso il punto informazioni dell'area camper.

Per ulteriori informazioni potrete collegarvi al sito: [www.storico-carnevaleivrea.it](http://www.storico-carnevaleivrea.it)

*Si ringrazia il Carnevale di Ivrea per la collaborazione e per le fotografie che accompagnano l'articolo*



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



*tecnoled*

Led  
light  
line

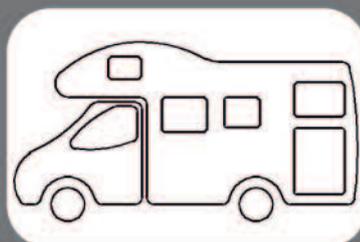
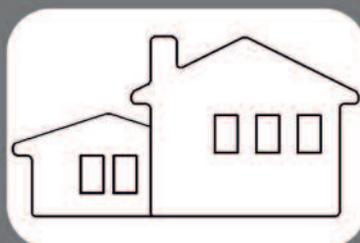
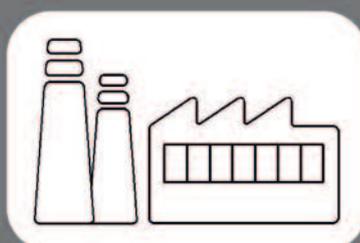
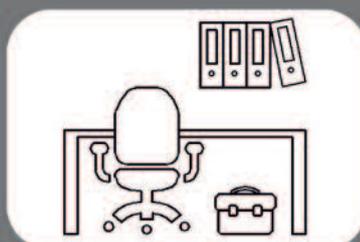


**TECNOLED S.r.l. unipersonale**

Località Pian di Rona, 129/G

50066 REGGELLO (Firenze) ITALY

Tel. 055.866.23.44 - [info@tecnoled.it](mailto:info@tecnoled.it)





# La miniera di bauxite a San Giovanni Rotondo



*Discenderia mineraria*

Simbolo dell'autarchia fascista e di aspre lotte sindacali che formarono la coscienza di classe, ha connotato l'economia della zona dando pane, amaro ma continuativo, alla povera gente

Di Tania Turnaturi

**S**an Giovanni Rotondo nel secolo scorso è stata meta di continui pellegrinaggi a Padre Pio che attirava per l'aura di santità. Accanto a un'ampia attività ricettiva, si sono sviluppati così, il commercio di oggettistica sacra e le possibilità d'impiego presso l'ospedale "Casa Sollievo della Sofferenza", realizzato con le offerte destinate alle opere del cappuccino.

Ma, nei primi decenni del Novecento, l'agro circostante fu un importante tassello del movimento operaio italiano del dopoguerra con la sua miniera di bauxite, tra le più importanti d'Europa. Questa rilevante opportunità lavorativa segnò il passaggio dall'economia locale agro-pastorale a carattere individuale a quella agro-industriale, offrendo alla povera gente abbarbicata a quei terreni montani e al roccioso promontorio del Gargano, la possibilità di un miglioramento economico derivante dal tesoro nascosto nelle viscere della terra, scoperto nel 1920 dal pastore Giovanni Pompilio.

Lo sfruttamento della miniera, iniziato nel 1937 con la concessione alla società milanese Montecatini, assecondava il principio di autarchia economica di Mussolini con la produzione di alluminio totalmente italiano che doveva sopperire al fabbisogno nazionale e alla perdita della zona industriale dell'Istria.

L'area di 786 ettari, in località Quadrone lungo la SP 45bis, fu ampliata fino a 1640. La "terra rossa" diede lavoro a pastori, ►



*Docce miniera*

► braccianti, allevatori, artigiani che alla miniera legarono il proprio desiderio di riscatto, in un territorio economicamente depresso, accettando basso salario e alto rischio. Il banco di terra

rossa era sovrastato da calcare, quindi si dovette scavare un sistema di pozzi e gallerie che si estesero per 6 km su 22 livelli e 200 mt. di profondità.

Lo stabilimento di trasforma-

zione della bauxite in allumina, che avrebbe potuto espandere l'indotto di piccole imprese e attività artigianali e favorire l'esportazione non fu realizzato, frenando il processo di industrializzazione di quell'area del Mezzogiorno. Il materiale continuò a essere trasportato al porto di Manfredonia e imbarcato sui piroscafi per Porto Marghera dove si completava il ciclo produttivo. Lo sfruttamento del giacimento fu incentivato anche per sopprimere alla carenza di rame, e l'alluminio, utilizzato nell'industria bellica e civile (biciclette e lampade), diventò l'emblema dell'autosufficienza economica. Nel 1940 l'Italia occupava il quinto posto tra i produttori mondiali di bauxite, raggiungendo il picco di 170.000 ton. annue, con l'impiego di 700 persone in miniera e 300 al porto. Bombardata nel



*Pozzo miniera*

1943 fu chiusa e riaperta dopo la fine del conflitto.

Aspre lotte sindacali rivendicarono diritti misconosciuti e Giuseppe Di Vittorio segnalò le responsabilità della società che disattendeva norme antinfortunistiche e igienico-sanitarie causando 27 vittime per crolli. Nell'allagamento del nubifragio nel luglio 1951 l'abnegazione di Carmine Fiore che rientrò nelle gallerie per dare l'allarme limitò le perdite a tre minatori. Non sono censiti i decessi per malattie professionali. I nomi dei caduti sono incisi in un monumento nel giardino adiacente la chiesa di Sant'Onofrio. Il 4 dicembre, festa della patrona Santa Barbara, i minatori riposavano e ricevevano un pacco regalo con



*Speleologi e giornalisti*

generi alimentari.

Per volontà del duce, separato dal giacimento da un sentiero ombreggiato da eucalpti, sorse il villaggio Santa Barbara con i servizi per la comunità, esempio

di fabbrica totale: scuola, chiesa, uffici, magazzini, colonie, dormitorio, refettorio, spaccio viveri, sala convegni e perfino un cinema, di cui oggi restano ruderi sparsi e sopravvissuti ai vandalismi, tra siepi di ►



*Galleria della miniera*



Chiesa S. Onofrio

► fichidindia.

La famiglia Piacentino ha ristrutturato alcuni edifici adibendoli ad azienda agricola che pro-

duce olio d'oliva, formaggi, latte, vino e carni di animali allevati all'aperto. Chi voglia vivere l'esperienza del turismo rurale trova la tavola imbandita di cibi

fatti in casa dall'instancabile proprietaria Giuseppina, con specialità della tradizione pugliese e piatti classici che esaltano i sapori e appagano gli occhi: caciocavallo alla brace, cicoria e fave con coda di maiale e crostini, fagiolata con salsiccia, orecchiette con salsiccia e funghi o con broccoletti e olive nere, cicatelli con gamberi e zucchine, salsiccia alla brace o al vino bianco, arrosto di vitello al forno, tagliata con rucola e grana, mucisca (carne di pecora o capra essiccata al sole e condita con erbe, aglio e peperoncino), cassata Tommasino, sbriciolata, torta di ricotta e mascarpone, crostata al limone.

I costi dei trasporti, la scarsa qualità del minerale che imponeva alti costi di lavorazione e l'avvento delle nuove leghe nei processi industriali resero il prodotto non competitivo sul mercato internazionale facendo così regredire l'attività estrattiva.



Villaggio Santa Barbara

Dopo la guerra la Montecatini importa a basso costo da Francia e Jugoslavia e riduce progressivamente il personale, fino a 154 unità nel '69, finché, come attesta la data 5/10/1973 incisa sul bordo di cemento dell'ascensore, vengono apposti i sigilli, nonostante l'occupazione e gli scioperi, e il personale trasferito in altri siti del nord.

Il sito, depredato di ferro, rame, funi d'acciaio e cavi elettrici, è individuabile dalla postazione dell'ascensore e dalle due torri, corrispondenti alle "discenderie", accanto alle quali restano tracce delle docce maiolicate dove i "diavoli rossi" si lavavano appena usciti dalle viscere della terra.

Noi l'abbiamo visitato, scendendo nel primo tratto delle gallerie, con l'ausilio del Gruppo di speleologi del Gargano che accompagnano le visite didattiche. Con l'intento di recuperare la storia sociale ed economica del territorio, di tutelare il patrimonio archeologico industriale che ha segnato la vita di tante famiglie e di trasmettere la memoria alle future generazioni, è nata l'Associazione Centro Studi Miniera di bauxite di S. Giovanni Rotondo che effettua ricerche, convegni, mostre e ha curato il documentario "Polvere Rossa" di Maurizio Tardio con commoventi testimonianze di ex minatori che raccontano le condizioni di lavoro e gli atti di eroismo per salvare i colleghi intrappolati nei crolli, rievocando una storia di temerario coraggio, organizzazione del lavoro, senso di solidarietà e spirito di sacrificio.

Il progetto prevede un Museo di cimeli, documenti e foto che attesti la fatica, i rischi, la sofferenza, la lotta quotidiana per la sopravvivenza di quella comunità che ha potuto guardare al futuro con la garanzia di una busta paga, ma intende anche ampliare il flusso turistico verso San Giovanni Rotondo con l'of-

ferta di una meta non solo religiosa ma anche culturale, ambientale ed escursionistica. La miniera del Gargano, insieme a quelle dell'Alta Murgia e del Salento, possono costituire un percorso di recupero e valorizzazione del patrimonio dei siti minerari per garantire nuove opportunità turistiche in Puglia.



*Villaggio Santa Barbara*



# Savoia: il fascino delle Perle Alpine



Nel Parco Nazionale della Vanoise e in Haute Savoie i paesaggi intatti di Termignon, Pralognan la Vanoise e Les Gets – paradisi per le vacanze attive tutto l'anno

Di Franca D. Scotti

Una regione di frontiera ricca di storia, di passaggi, di leggende. La Savoia, legata strettamente alla storia italiana, è tutta da scoprire nelle sue dimensioni più nascoste. Ancora più invitante da quando accoglie nel suo territorio la Perla Alpina di Termignon, un villaggio soleggiato nel Parco Nazionale della Vanoise, ai piedi dei passi alpini Moncenisio ed Iseran, vicinissimo al confine italiano con la Val Susa.

È un paradiso per amanti del trekking, appassionati di arrampicata, alpinisti e viaggiatori che amano attraversare catene montuose...

Insieme con altre belle località, borghi e villaggi dell'arco delle Alpi, dalla Francia alla Slovenia, passando per Svizzera, Germania, Austria e Italia, tutto questo valorizza l'ecoturismo, la mobilità dolce, il rispetto per l'ambiente:

modelli da seguire per un turismo sostenibile.

Anche nella Perla Alpina francese l'attenzione a questi valori si pratica tutto l'anno: navette gratuite per il trasporto dei turisti, bus elettrici, un simpatico "trotibus" per sperimentare l'emozione delle passeggiate con i cavalli, teleferiche, skibus invernali ed "estibus" estivi...

E poi ambienti protetti per l'integrità della flora e della fauna, divieto di costruzioni oltre un certo limite, risparmio energetico, massima valorizzazione dei prodotti locali nella gastronomia. ►



- Tutto ciò fa delle Perle Alpine dei piccoli paradisi per le vacanze. Vacanze ideali soprattutto per chi fa attività sportiva all'aria aperta:

In inverno tutti gli sport sulla neve, sci, sci-alpinismo, passeggiate con le racchette, sci di fondo; in estate escursionismo, arrampicate, trekking.

Termignon è strettamente legata a Pralognan la Vanoise, (fino all'anno scorso, anche questa Perla Alpina), anche perché in estate un sentiero a piedi non facilissimo, con 1000 metri di dislivello, permette di andare in un giorno da una all'altra, salendo sulle cime del Parco della Vanoise, che in inverno sono coperte di neve.

Entrambe le località sono nel Parco Nazionale della Vanoise, caratterizzato dalla calotta glaciale più grande d'Europa, come la Grande Casse e la Grande Motte, a circa 4000 metri.

Dei nove parchi nazionali francesi, quello della Vanoise è stato il primo, fondato nel 1963, gemellato dal 1972 con il Parco nazionale del Gran Paradiso, caratterizzato dalle stesse specie protette, tra cui soprattutto lo stambecco. Insieme costituiscono uno dei più grandi spazi protetti dell'Europa occidentale. Termignon copre da solo più di un terzo del Parco nazionale. L'attività agropastorale è ancora dominante e occupa gran parte dei suoi abitanti che in estate portano gli animali in alpeggio e in inverno si dedicano alla lavorazione del formaggio e dei lat-



ticini, oltre che ai servizi per il turismo.

Le brevi distanze tra le principali attrazioni della regione sono percorribili senza problemi e a tutela del clima grazie all'innovativo All-Inclusive Pass Exploration.

Particolarmente innovativa

anche la rete di autostop della regione Haute Maurienne Vanoise. Chi ama pedalare può approfittare delle nuovissime e-bike.

Pralognan, invece, che deriva il nome da Pratolunginquo, "prato più lontano", a 1400 metri di altezza, incassata tra le ►



► montagne, proprio nel cuore del Parco della Vanoise, è la più antica delle stazioni di turismo di montagna del dipartimento della Savoia. La sua fortuna nacque a metà del 1800, con gli alpinisti inglesi che cominciarono a frequentarla per fare escursioni. Qui l'ufficio del turismo organizza visite alle fattorie con degustazione dei prodotti locali, mentre in estate si svolge il festival del gusto, che valorizza e fa conoscere prodotti locali, oltre

che le ricette tradizionali inserite nelle carte dei menu. Un'altra località, già inserita in passato nel Consorzio Perle Alpine, e quindi meritevole di attenzione, è Les Gets, collocato in Alta Savoia, caratterizzato da un paesaggio più rilassante e aperto. Il sole illumina centro e dintorni fino al tardo pomeriggio e tutto intorno scintillano le pareti bianche di neve del famoso comprensorio Les Portes du soleil, affacciato sullo splendido

panorama del Monte Bianco. Ovunque teleferiche e impianti di risalita per godere al massimo le piste in inverno e i sentieri da escursione in estate.

A Les Gets, ogni due anni, si svolge in estate il Festival internazionale della Musica Meccanica.

Deriva dalla presenza, dal 1988, nel più antico edificio del villaggio, del Musée de la Musique Mécanique, il più grande d'Europa, che raccoglie una collezione unica di più di 550 pezzi, compresa la prestigiosa collezione di automi del celebre profumiere Roger et Gallet, costruiti tra gli anni '30 e '50.

Carillons, scatole da musica, organetti di strada, pianole meccaniche e pneumatiche, violini automatici, orchestre, gramofoni e fonografi: sono tutti presentati nel contesto della loro epoca attraverso le cinque grandi sale e una galleria del museo con esibizioni estemporanee di piccoli concerti. HYPERLINK

"<http://www.musicmecalesgets.org>

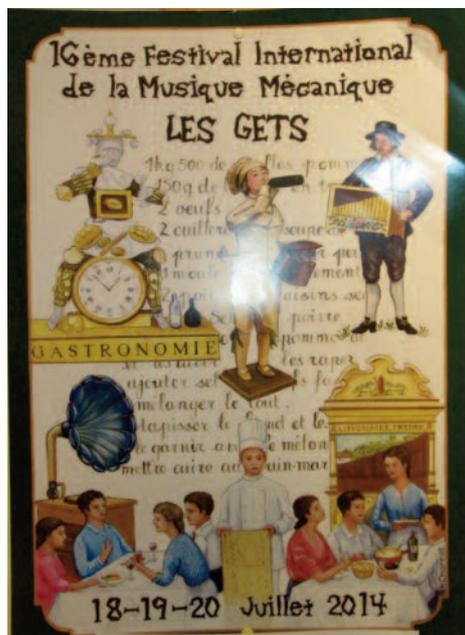
La vacanza nelle Perle Alpine è perfetta dunque per chi ama le attività sportive.

Ma è una vacanza ideale anche per chi cerca la storia dei luoghi e delle persone.

Tutta la Savoia, infatti, con i passi alpini che la legano all'Italia, ha molto da raccontare. Qui passavano la "Via delle spezie" e la "Via del sale".

Il sale, indispensabile agli uomini, agli animali e per la fabbricazione dei formaggi, proveniva dalle saline di Moutiers, già





sfruttate in epoca romana e poi dai Savoia, quando la vendita diventò monopolio di Stato e fu imposto un dazio. Per approvvigionare dalla Maurienne tutta la Savoia e il Piemonte, era stato creato un sentiero lastricato che poteva essere percorso da carretti trascinati dai muli.

A Pralognan il quartiere vecchio si chiama Berrioz, che vuol dire "barriera" o dogana: si pagava il pedaggio e si poteva passare, salendo sui monti della Vanoise, seguendo il percorso più corto, ma più pericoloso, rispetto al Moncenisio. E quindi si chiedeva protezione prima di incamminarsi. La piccola cappella nel Berrioz è dedicata alla Madonna dei Sette Dolori che proteggeva mercanti, viaggiatori e contrabbandieri. Cappelle come queste sono diffusissime sulle Alpi: modeste all'esterno, ma ricche di altari dorati, stucchi e decorazioni all'interno. Tutte influenzate dal linguaggio barocco come espressione della Controriforma.

Oltre alle spezie e il sale, anche il formaggio era un prodotto ricercato e venduto al di là delle Alpi.

Il formaggio della Savoia è il Beaufort, di pasta dura, saporito e profumato, che veniva riservato per la sua lunga durata a soldati e marinai. Oggi è uno degli ingredienti principali della cucina savoiarda.

A Pralognan è particolarmente pregiato il Beaufort d'alpage, che ha il riconoscimento AOC, Appellation d'Origine Controlée, prodotto esclusivamente da latte di mucche nutrite in alpeggio di montagna.

I passaggi di uomini non sono stati certamente solo pacifici. Attraverso la Vanoise, la Maurienne e il Moncenisio, sono passati eserciti famosi che hanno segnato la storia. Da Annibale, che secondo le ipotesi più recenti sarebbe passato a Bramans, a Carlo Magno che da qui arrivò fino a Susa, a Napoleone durante la campagna d'Italia.

E come tutte le regioni di frontiera, la Savoia ha una rete di splendide fortezze di montagna, di cui massimo esempio è Esseillon, una struttura composta da cinque forti arroccati sulla parete di roccia, costruiti dai Savoia per difendere Torino e il vitale passaggio del Moncenisio.

### Gastronomia

La gastronomia utilizza i prodotti del territorio in ricette saporite, decisamente caloriche, in cui l'ingrediente base è il formaggio.

Carote viola, radici nere, lenticchie color corallo, ginger e formaggio di capra sono gli ingredienti del territorio utilizzati nella cucina savoiarda che spesso si assapora in case private trasformate in gites e tables d'hote, cioè appartamenti dove si può affittare una camera e pranzare a tavola con i proprietari.

Da consigliare nell'itinerario almeno tre locali:

- a Termignon il ristorante dell'►



- Hotel l'Outa con la sala panoramica sulle montagne, accoglienza calorosa e familiare, [HYPERLINK "http://www.hotel-termignon.com"](http://www.hotel-termignon.com) [www.hotel-termignon.com](http://www.hotel-termignon.com);
- a Pralognan il ristorante dell'Hotel Le Grand Bec gestito dal proprietario Dominique Briquet, Maître Restaurateur e membro dell'Académie du Goût et des

Traditions Culinaires de Savoie [HYPERLINK "http://www.hoteldugrandbec.fr"](http://www.hoteldugrandbec.fr) [www.hoteldugrandbec.fr](http://www.hoteldugrandbec.fr);

- a Les Gets La Fruitière des Perrières, originale ristorante ricavato da una cantina di affinamento di formaggi, pittoresco e animato, una vera istituzione della zona. [HYPERLINK "http://www.fruitiere-lesgets.com"](http://www.fruitiere-lesgets.com) [www.fruitiere-lesgets.com](http://www.fruitiere-lesgets.com).



[www.fruitiere-lesgets.com](http://www.fruitiere-lesgets.com).

Anche l'artigianato è un valore locale da proteggere e, se possibile, tramandare ai giovani. Preziosi sono gli esempi del costruttore di "lauzes" per i tetti, della lavorazione del pino cembro [HYPERLINK "mailto:pin.cembro@wanadoo.fr"](mailto:pin.cembro@wanadoo.fr) [pin.cembro@wanadoo.fr](mailto:pin.cembro@wanadoo.fr), della lavorazione dei formaggi Fromagerie Anouchka a Termignon, della lavorazione del legno in deliziosi oggettini colorati a Le Bois s'amuse nel villaggio vicino di Sollières [HYPERLINK "http://www.leboissamuse.fr"](http://www.leboissamuse.fr) [www.leboissamuse.fr](http://www.leboissamuse.fr), della fattoria con allevamento di capre e produzione di formaggi La Chèvrerie de Chavière [HYPERLINK "http://www.chevassu.producteursdesavoie.com"](http://www.chevassu.producteursdesavoie.com) [www.chevassu.producteursdesavoie.com](http://www.chevassu.producteursdesavoie.com) e della fabbrica di Genepy a Pralognan, della fabbrica di ceramiche Poterie Artisanale des Gets a Les Gets [HYPERLINK "http://www.poterie-des-gets.fr"](http://www.poterie-des-gets.fr) [www.poterie-des-gets.fr](http://www.poterie-des-gets.fr).

#### Info

[HYPERLINK "http://www.maurienne-tourisme.com"](http://www.maurienne-tourisme.com) [www.maurienne-tourisme.com](http://www.maurienne-tourisme.com)

[www.haute-maurienne-valnoise.com](http://www.haute-maurienne-valnoise.com)

[HYPERLINK "http://www.lesgets.com"](http://www.lesgets.com) [www.lesgets.com](http://www.lesgets.com)

[HYPERLINK "http://www.alpine-pearls.com"](http://www.alpine-pearls.com) [www.alpine-pearls.com](http://www.alpine-pearls.com)

[HYPERLINK "http://www.france.fr"](http://www.france.fr) [www.france.fr](http://www.france.fr)



La scelta  
di fondersi  
con la natura.



La qualità che fa  
la differenza

I nostri Parteners:

**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



## GALILEO, il sistema GPS Europeo è adesso operativo...

Di Salvatore Braccialarghe

**N**el numero di Turismo all'Aria Aperta del mese scorso abbiamo tracciato i passi più salienti della storia dei sistemi di navigazione satellitare che oggi ormai utilizziamo noi tutti in occasione dei nostri spostamenti. E facevamo anche il punto sul progetto Galileo, voluto dall'Unione Europea, ma che ha dovuto scontare contrattempi e ritardi causati dalle varie problematiche – tecniche, ma ancor più di natura economica – che si sono registrate negli anni. E di anni ne sono dovuti trascorrere ben diciassette e sono occorsi oltre 10 miliardi di Euro per arrivare alla situazione attuale, operativa sì, ma ancora in una prima fase di test e che necessita ancora di tempo per realizzare completamente l'ambizioso progetto. Molti Lettori si potranno chiedere il perché l'Europa ha voluto fortemente realizzare tutto questo grande sforzo e, poi, si chiederanno anche se fosse proprio necessario...

Naturalmente su quest'ultimo punto ciascuno potrà avere le sue opinioni mentre, sull'altro, è stata la stessa Commissione Europea a spiegarne dettagliatamente le motivazioni; si trattava di impostare un nuovo sistema che doveva rispondere a requisiti precisi:

essere tecnologicamente assai avanzato, anche rispetto agli altri

sistemi in essere; non essere di derivazione militare, ma interamente civile, così da non dover sottostare a spegnimenti o a interventi sulla precisione dell'informazione fornita in concomitanza con guerre o stati di particolare tensione internazionale;

offrire una precisione assai maggiore che, per gli usi civili, sarà addirittura inferiore ai 10 centimetri (è di circa 2 metri negli altri sistemi operativi oggi in essere), offrendo così un livello di accuratezza fino ad oggi semplicemente inimmaginabile! Questo dato consentirà di sfruttare pienamente il nuovo sistema satellitare in tutte quelle applicazioni (come nel caso di controllo di veicoli senza autista piuttosto – proprio per la sicurezza di marcia – un'estrema precisione: si tratta di un mercato mondiale in forte espansione che potrà garantire in futuro un interessante tornaconto economico alla Comunità Europea. Si tenga anche presente un altro dato assai importante: nell'uso quotidiano di un GPS in una grande città, tutti noi abbiamo dovuto fare i conti con la scarsità di segnali utilizzabili dal nostro ricevitore, a causa degli alti palazzi che ci circondavano in quel tratto di strada, impedendo con il loro "cono

d'ombra" una corretta e veloce ricezione dei dati. Tutto ciò si tramutava in informazioni poco precise e che sovente giungevano fuori tempo massimo per eseguire correttamente quella determinata manovra. Una volta che Galileo sarà completo come numero di satelliti in orbita anche questa performance è destinata ad essere migliorata tantissimo, sia come precisione che come velocità della risposta;

offrire all'intera industria europea un'incredibile occasione per sviluppare nuove proposte di servizi e di app commerciali, pensate e realizzate dalle e per le nostre Aziende;

ed infine, ultima in ordine di elezione (ma forse prima per ambizione), rendere l'Europa del tutto indipendente dallo strapotere tecnologico oggi incarnato dagli USA, dalla Cina e dalla Russia, con i loro sistemi di navigazione satellitare.

Adesso però siamo giunti ad un punto di svolta davvero importante: con il recente posizionamento sulla prevista orbita inclinata sull'equatore del diciottesimo satellite (sui trenta complessivamente previsti per il 2020, di cui ventisette saranno quelli operativi mentre tre saranno di riserva), si può finalmente dare avvio alla fase della prima sperimentazione pratica. Verranno così avviate tutte le

prove tecniche inerenti non solo all'operatività del sistema, ma anche quelle relative all'enorme parco di ricevitori, siano essi quelli a bordo dei nostri smartphone, piuttosto che quelli incorporati direttamente nella plancia delle nostre vetture. A questo proposito è bene ricordare come tutte le nuove autovetture europee, a decorrere dal 2018, avranno l'obbligo della piena compatibilità con Galileo. Un'analoga politica di penetrazione commerciale è già in essere verso i produttori di apparecchi elettronici che possono integrare anche un navigatore: già alcuni degli ultimi modelli in uscita (com'è il caso dell'Huawei Mate 9 o dell'Aquarius X5 Plus) hanno avuto, a detta delle Aziende produttrici, una prima implementazione a cui seguiranno, già in questo 2017, programmi realizzati ad hoc, in grado di dialogare al meglio con il nuovo sistema. In pratica si dovranno migliorare e fare interagire tra di loro due componenti fondamentali in ogni apparecchio: un processore capace di organizzare e gestire al meglio il segnale ricevuto dallo spazio e un software evoluto che ne permetta una rapida elaborazione così da fornirli al fruitore in una forma sempre corretta e di facile leggibilità, su qualsiasi tipo di apparecchiatura elettronica. Dopo questa prima doverosa disamina tecnica veniamo adesso ad una delle domande più ricorrenti tra quelle che ricevo: ma cosa devo fare in concreto per fruire del GPS Galileo, posto che il mio terminale sia in grado già ►

# 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)

► di riceverne i segnali?

Risposta semplice e chiara: assolutamente nulla!

Questo per un motivo molto semplice: se il nostro apparecchio “vedrà” i satelliti di Galileo inizierà automaticamente a lavorare con entrambi i segnali disponibili, quello del nuovo sistema in unione con il “solito” segnale GPS che tutti noi conosciamo. Per rendere l'implementazione tecnologica più semplice e meno costosa infatti fin dalla progettazione iniziale si è lavorato perché Galileo fosse perfettamente compatibile con i segnali satellitari che erano ormai diffusi nel Mondo.

Compatibile sì, ma non “uguale”: e qui entriamo un po' più nello specifico.

Come certamente ormai saprete il GPS è un sistema gestito dalle forze militari americane, mentre quello europeo è stato voluto come completamente civile. Questa è una differenza fondamentale, da non sottovalutare: se mantenere attivo il sistema o meno e con quale livello di precisione era, fino ad oggi, una decisione presa esclusivamente dai militari americani, che potevano metterla in atto in qualsiasi momento lo ritenessero opportuno. E noi non avevamo nessun diritto da rivendicare perché decidendo di accendere l'apparecchio accettavamo ogni eventuale limitazione dovuta a cause di forza maggiore e sapevamo che mai avremmo potuto accusare qualcuno per la mancanza (totale o parziale) del segnale satellitare e/o per la sua mancata precisione: insomma se finivamo

in un canale perché all'improvviso perdevamo il segnale era solo ed esclusivamente colpa nostra!

Questa limitazione, che trova appunto spiegazione nella sua natura militare, negli ultimi decenni appariva sempre più anacronistica, in un mercato che ormai iniziava ad offrire possibilità di guida automatica sempre più allettanti nel mondo del trasporto di cose e persone: ma occorreva allora un sistema satellitare ad uso civile e che, quindi, non dovesse rispondere ad altri interessi. Su questa base progettuale si fonda il progetto europeo che offrirà sempre il suo segnale in ogni parte del globo, in qualsiasi condizione politica e militare, garantendo così la totale fruibilità del servizio per tutti gli utilizzatori. E per ogni classe di impiego saranno disponibili diversi livelli di segnale: è di tutta evidenza che un volo aereo richieda una serie di dati satellitari enormemente più complessi di quelli necessari per un'autovettura che si sposta lungo un'autostrada. E che i ricevitori dei due mezzi sono sostanzialmente diversi, sia come capacità di elaborazione, sia anche per assorbimento elettrico: ecco allora che vengono offerti segnali - ad uso professionale - con diversi livelli di precisione. Questa tipologia di servizi sarà offerta a pagamento per questi particolari utenti, mentre quella che a noi più interessa a bordo delle nostre auto sarà gratuita come è d'altronde già oggi con il tradizionale segnale GPS.

Un consiglio quindi è d'obbligo:

quando sarà il momento di cambiare il vostro smartphone ricordatevi anche di valutare questo non trascurabile aspetto nella vostra scelta!

## Tecnologia e handicap

Le persone portatrici di handicap e i disabili motori ben conoscono le tante limitazioni a cui sono costretti dalla loro stessa invalidità. Purtroppo questo è un problema ancora irrisolto nel nostro Paese dove, oltre ad una conformazione del territorio che - in genere - non aiuta, vi è anche una certa insensibilità culturale verso questo particolare difficoltà, più diffusa di quanto normalmente si possa credere. Come tutti sanno esistono delle norme di Legge che prevedono una serie di obblighi, ma (e lo diciamo con un eufemismo) non sempre tali prescrizioni vengono rispettate!

Basterebbe pensare ai parcheggi riservati ai portatori di handicap (sovente tranquillamente occupati da chi non ne avrebbe diritto), piuttosto che ai tanti Uffici, pubblici e privati, e vari locali aperti al pubblico che aprono le loro porte... su una bella gradinata!

Per non parlare dei servizi igienici che spesso non contemplano (e sovente sarebbe obbligatorio) questa particolare tipologia di locali appositamente “attrezzati”...

In questa situazione, che per la verità non è solo italiana, le difficoltà a muoversi per i soggetti “diversamente abili” (altro eufemismo coniato ad hoc) sono facilmente immaginabili, ►

# BIGLIETTO RIDOTTO

Questo biglietto riduzione deve essere cambiato alle casse con regolare biglietto SIAE e dà diritto all'ingresso alla manifestazione al costo di € 6,00 (intero € 8,00) e ad assaggi gratuiti presso gli stand di Sagre in Fiera. Sabato, fino alle ore 13, l'ingresso per le donne è di € 3,00. Ingresso gratuito minori di 12 anni sempre.



SALONE DEL TEMPO LIBERO, DEL DIVERTIMENTO E DELLA VITA ALL'ARIA APERTA

## FERRARA FIERE CONGRESSI 25 e 26 febbraio 2017

orario 10 - 20

- camper, campeggio e plein air
- turismo
- artigianato e shopping
- casa & sposi
- creatività e hobbistica
- enogastronomia
- giardinaggio
- sagre in fiera



**P** PARCHEGGIO GRATUITO

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

In contemporanea:



ACCOGLIENZA CAMPER  
CAMPER CLUB ITALIA



► soprattutto quando costoro si devono muovere su un territorio a loro sconosciuto o poco familiare: in questi casi la paura e la domanda che risuona nella loro mente è sempre la stessa “ce la farò ad arrivare?”.

Ed allora - visto il quadro sopra descritto - è da considerarsi davvero come una buona notizia quella che ci giunge oggi dal mondo delle nuove tecnologie: infatti, dopo una lunga fase di studio, di programmazione e di ricerche sul campo, utilizzando Google Maps si potranno catalogare i diversi luoghi proprio sulla base dell'accessibilità offerta a questa particolare categoria di utenti!

In questo modo si potrà sapere in anticipo se proprio quel ristorante, quel Museo o quel palazzo dove volevamo andare sulla nostra sedia a rotelle, ci consente l'ingresso e il successivo movimento o no!

Alle persone che godono buona salute questo potrebbe anche apparire come una piccola conquista della tecnologia, ma tutti coloro che devono ogni giorno scontrarsi con questo problema la pensano davvero in modo molto diverso...

Per ora il sistema funziona con una versione di prova (la beta 9), su apparecchiature iOS esclusivamente nel territorio degli Stati Uniti e del Regno Unito; ma siamo fiduciosi che, anche con i contributi che potranno arrivare dagli Enti dei vari Paesi, una volta messo a regime il protocollo definitivo, allora si potrà iniziare a lavorare per estendere questi benefici a tanti altri Stati.

Ma - soprattutto - a tante altre persone disabili!

### **Nuvola: nuovi controlli per i veicoli**

E, dopo questo utilizzo positivo ed intelligente delle nuove tecnologie, passiamo a valutarne un altro, sebbene di natura completamente opposta e che potrebbe presto divenire un'autentica “spina nel fianco” per tutti noi automobilisti: il “Nuvola”...

In effetti il suo nome completo è un po' più complicato: “Nuvola It urban security-street monitoring”. Più complicato sì, ma la sostanza non cambia!

Dopo gli autovelox fissi e mobili, veri o finti, dopo i Tutor sui tratti autostradali, i vari radar, le telecamere poste sui semafori, i “sorpasometri”, eccetera, eccetera, ecco un nuovissimo e... diabolico sistema per “garantire le diverse coperture tecniche di tutti gli automobilisti” (come recitano i commenti delle diverse Autorità) piuttosto che “l'ennesimo marchingegno inventato per spennare noi tutti e rimpinguare così le casse esauste dei Comuni”, come dicono in molti...

Nella pratica si tratta di uno strumento elettronico ed informatico che, installato a bordo di un auto dei vigili urbani, annota diligentemente le targhe delle auto in transito e/o in sosta in un determinato tratto stradale, esaminando in tempo reale una serie di banche-dati e avvisando immediatamente la pattuglia in servizio sulle eventuali infrazioni in cui è incorso il malcapitato conducente nella sua storia di patteggiato ... In questo caso

vengono valutati automaticamente una serie di dati, utili per tracciare le irregolarità in cui è incorsa quell'auto. Ed in particolare:

verifica se il veicolo risulta rubato o se lo stesso sia stato sottoposto a fermo amministrativo;

controlla se l'auto sia stata sottoposta alla regolare revisione oppure no;

valuta la validità della relativa assicurazione auto;

accerta se la macchina sia stata utilizzata nelle zone a traffico limitato senza averne i requisiti;

esamina se la vettura sia stata lasciata in sosta in modo irregolare.

L'apparecchiatura, realizzata da Telecom Italia e del costo di circa 16.000 Euro, si compone di una telecamera ad alta definizione che scandaglia con il suo occhio elettronico tutte le targhe delle vetture che la incrociano, scambiando immediatamente tutti i dati disponibili con i vari server degli organi di Polizia. Tutte queste attività non richiederanno più che pochi secondi, garantendo così un'alta efficienza all'intero sistema. E ottimi incassi per i rispettivi Comuni, basti pensare che viaggiare con un'auto con assicurazione scaduta comporta multe da 841 a 3287 Euro, mentre da 168 a 674 Euro è la sanzione prevista in caso di circolazione con vettura con revisione scaduta... Meglio non... dimenticarsene!

### **Novità in Casa Apple**

In tutto il Mondo oggi dire Apple significa indicare una Casa che ha saputo fare dell'innovazione ►



# CAMP

MAGAZINE

# 10

2005 2015

► tecnologica e del design una cosa unica, raffinata nell'aspetto esteriore almeno quanto è all'avanguardia sotto il profilo puramente tecnico. Per molti di noi utilizzare un computer Mac, quello della Mela morsicata, è quasi obbligatorio, soprattutto se si deve lavorare a livello professionale, magari per scambiare con le tipografie testi ed immagini in tutti i Paesi.

Dalle idee degli sviluppatori di Apple, soprattutto in questo ultimo decennio, sono nati "oggetti" che prima semplicemente non esistevano o, se esistevano, non erano mai stati sufficientemente implementati. Per quelli appartenenti al primo caso ci si può tranquillamente rifare alla stessa storia del tablet, quella meraviglia di tecnica chiamata in casa Apple "iPad", vale a dire il primo e anche il più famoso prodotto di questa nuova categoria che si affacciava su un mercato ancora incredulo sulle potenzialità di un simile apparecchio... Infatti prima di allora si erano visti saltuariamente dei tentativi di tablet PC "puri", utilizzati prevalentemente in mercati molto ristretti come quello sanitario.

Per quanto invece attiene al secondo caso si può tranquillamente far riferimento alla stessa storia del telefonino della Mela, quell'iPhone che, nel 2007, è stato presentato al Mondo da Steve Jobs, lo stesso genio che ci avrebbe anche poi lasciato l'iPad, prima di scomparire prematuramente nel 2011.

Oggi quel telefonino ha superato ogni record di vendita in molti Paesi ed è giunto, anno dopo

anno, all'attuale versione 7, spostando sempre più verso l'alto il livello di prestazioni offerte ai consumatori.

E proprio in questi giorni Apple propone un nuovo salto tecnologico, legato proprio al suo iPhone7: su questo modello infatti è stato deciso di far scomparire il classico jack audio da 3,5 mm, sollevando non poche perplessità tra gli utilizzatori. Dopo il primo lancio online del 19 dicembre scorso, oggi quella rivoluzione si può dire completata, con la presentazione degli AirPods, particolari auricolari completamente wireless, così da mandare in pensione anche lo scomodo cavo di collegamento delle normali cuffie stereo. E poi, elemento affatto trascurabile, questo nuovo accessorio hi-tech pesa davvero pochissimo: solo 4 grammi, praticamente impossibile da essere percepiti una volta calzati sulla nostra testa.

Di tecnologia dentro ce n'è tanta, perché vi sono anche particolari componenti necessari anche per attivare la cancellazione del rumore ambientale, oltre alla batteria interna e a tutto quanto serve per la riproduzione della voce e dei suoni, comprese le antenne wireless indispensabili per il collegamento con il vostro iPhone7. Non è questa la sede per entrare in una dettagliata analisi tecnica di questo prodotto: ma qui volevo soprattutto richiamare l'attenzione dei lettori su un'altra particolarità, probabilmente la meno gradevole. Se aveste in mente di spendere i 179 Euro richiesti per il loro acquisto sul sito dell'Apple, allora dovrete anche

sapere che, nel caso si dovessero riparare per qualsiasi motivo, la cosa di fatto sarebbe quasi impossibile...

Questo a causa proprio del sistema costruttivo utilizzato e che vede parti di plastica saldate con abbondanza di collante, così da permettere il peso piuma già visto, ma anche di rappresentare grandissime difficoltà in un eventuale smontaggio. Necessità che, con un po' di attenzione da parte dell'utilizzatore, difficilmente si presenterà, ma che è opportuna essere qui richiamata. Anche nel caso venisse smarrito uno dei due auricolari o cedesse la batteria interna, la Apple fa sapere che, in garanzia, la parte di ricambio è disponibile ad un prezzo non proprio economico: si tratta infatti di 67,20 Euro, che è destinato a salire fin quasi ai 100 Euro qualora la garanzia fosse scaduta...

Nonostante i limiti di cui sopra l'accoglienza del mercato è stata positiva se consideriamo che, ad inizio gennaio 2017, i tempi di attesa erano calcolati in circa 6 settimane.

E questo la dice lunga sull'ultimo miracolo (per ora) firmato Apple!

### News fotografiche

In una rubrica come questa naturalmente non potevano mancare gli apparecchi fotografici, soprattutto se rappresentanti di quel mondo (in rapida ascesa!) che riescono a svolgere, spesso ormai in modo mirabile, anche quelle funzioni di riprese video, un tempo possibili solo con le cineprese o le videocamere. Questa tendenza è resa oggi ►

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@carrarafire.it](mailto:tourit@carrarafire.it) | [www.vitaallariaaperta.com](http://www.vitaallariaaperta.com)

Follow us



Organizzato da

**CARRARAFIERE**  
*Business on the Move*

► possibile proprio grazie alle nuove tecnologie, di ripresa e di registrazione, che hanno permesso di superare numerosi ostacoli ritenuti, per lungo tempo, insormontabili.

Una delle chiavi di questo sviluppo è da ricercarsi nell'aumento della definizione nei televisori: dopo il Full HD oggi è il momento del 4K, lo standard mondiale progettato per schermi TV sempre di maggiori dimensioni, così da permetterci di godere in casa i nostri film preferiti, sempre con una grande qualità di visione.

Questo standard presenta una risoluzione quattro volte maggiore di quella del Full HD (che è pari a 2 milioni di pixel), arrivando agli 8 milioni di pixel offerti dal 4K!

Il vantaggio più evidente è che così si potrà apprezzare una gamma di colori più definita, anche nelle varie sfumature, oltre che nei dettagli ripresi dalla telecamera. E tutto questo consente all'industria di proporre sul mercato schermi sempre più grandi, ormai anche ben al di là dei 50 pollici, vale a dire quasi 127 cm., misurati sulla diagonale.

E mentre i vari punti vendita di materiale elettronico vedono ogni giorno calare i prezzi di vendita di questi apparecchi (potere della concorrenza e... della crisi economica!) già si stanno mettendo a punto gli apparecchi del futuro, quelli che partiranno dall'8K, vale a dire schermi capaci di offrire 16 volte la definizione del Full HD, con circa 33 milioni di pixel!

Ecco, questo breve excursus tecnico sulla TV era necessario

perché è da qui che prende mosso lo sviluppo di quelle tecnologie, applicate alla foto e al video, di cui parlavo prima.

Visto che c'erano gli schermi 4K, ma che ancora latitano i programmi TV registrati con questo standard, perché non pensare di offrire macchine in grado di registrare i nostri filmati con questa risoluzione? E s'iniziò a sviluppare questa idea, ritenuta utile anche per superare la gravissima crisi commerciale nella quale era caduto l'intero mondo della ripresa video amatoriale. Una volta avviato il processo sulle prime (e carissime) videocamere, pensate esclusivamente per un uso professionale, si svilupparono ulteriori passaggi che hanno reso disponibile questo flusso imponente di dati, anche sulle macchine fotografiche, superando così di fatto il vecchio binomio tra macchina per fotografare e macchina per riprese video. Oggi, quando molte reflex hanno già da tempo la possibilità di riprendere video in qualità Full HD, si prepara la bagarre tra i vari produttori per la possibilità di riprendere in 4K. Per i primissimi mesi del 2017 sono attese importanti novità in questo campo: sia Sony che Panasonic hanno già annunciato i rispettivi prodotti di punta, su cui torneremo già nei prossimi numeri.

Per Sony si tratta dell'incredibile **α99 II**, una macchina davvero stupefacente sotto molti punti di vista. Tra le sue caratteristiche tecniche qui voglio sottolineare lo scatto continuo fino a 12 foto per secondo (molto utile nelle riprese di sport e di animali, ad

esempio) e il sensore CMOS retroilluminato formato full-frame da 35 mm, capace di ben di 42,4 megapixel, con una gamma di sensibilità ISO compresa tra 100 e 25.600, ampliabile all'occorrenza fino a ISO 50-102.400. Una particolare attenzione deve poi essere riservata alla stabilizzazione dell'immagine a 5 assi offerta dalla macchina, studiata per essere all'altezza delle prestazioni offerte dal sensore di 42,4 MP. È possibile così ridurre al minimo le vibrazioni della fotocamera durante lo scatto, a tutto vantaggio della nitidezza della nostra foto o dei nostri video, dato che la stabilizzazione è sempre disponibile anche per questo tipo di riprese. Il video 4K, qui proposto in modalità avanzata, chiude queste prime note su questa macchina che presenta parecchi punti davvero interessanti: e non vediamo l'ora di poterla avere tra le mani per una recensione completa!

Anche Panasonic, un altro marchio di spicco tra i più conosciuti a livello mondiale, ha presentato a Photokina 2016, il prototipo della GH5, un'altra unità che promette grandi prestazioni, pur utilizzando un formato di sensore più piccolo, ma molto performante (si tratta di un micro quattro terzi da 18 Mpixel) rispetto ai modelli full-frame.

Ancora non sono disponibili troppe informazioni su questo modello che, presumibilmente, arriverà prima della prossima estate. Ciò che però è trapelato dalla stessa Panasonic merita una particolare attenzione perché, negli ultimi anni, questo pro-

duttore è stato tra i più attenti a ricercare le massime sinergie di utilizzo tra l'attività di scattare foto e quella di girare video, dimostrandosi così di essere spesso un valido precursore di tendenze in questo campo. L'idea di base era semplice nella teoria, ma non troppo semplice da mettere in pratica per ottenere risultati di alto livello: si trattava di mettere il flusso di fotogrammi tipici di una ripresa video al servizio anche del fotografo! E quindi quest'ultimo non scattava un insieme di singole fotografie, ma girava alcuni brevi

pezzi di video, nei momenti ritenuti più significativi ed importanti. Poi, con tutta calma, da questi spezzoni video poteva estrapolare i singoli fotogrammi che, fino ad oggi, con la GH4, erano salvati in 4K che significa una risoluzione pari a 4096x3112 pixel. La nuova macchina permetterà invece di salvare in 6K, e cioè con una risoluzione pari a 6144 x 3160 pixel. Questo incremento di definizione e di pixel consentirà di ottenere stampe di maggiori dimensioni e di maggiore qualità complessiva.

Se vi state chiedendo a chi potrebbe servire, dal punto di vista pratico, questo nuovo livello di qualità fotografica allora la risposta sarebbe semplice: a tutti noi che amiamo davvero la fotografia! Ma, soprattutto, a chi vuole documentare espressioni naturali o semplicemente curiose catturate inconsapevolmente mentre stavate girando un video di una partita, di un matrimonio, di una giornata al mare o sulla neve, di una visita allo zoo. Ed infinite altre: e quindi, come si diceva, a tutti noi e in qualsiasi situazione!

**RIMOR**  
AUTOCARAVANS

**KATAMARANO 2015**

**Webasto**  
Feel the Drive



www.rimor.it



DOPPIO PAVIMENTO TECNICO

RISCALDATORE DI ALTA GAMMA PER UN COMFORT SUPERIORE



## Come installare un portabiciclette a sbalzo

Una problematica questa che, seppur datata, costituisce ancora oggetto di svariate interpretazioni e di sottili distinguo, anche se sembra oggi disciplinata piuttosto chiaramente. Infatti possiamo dire che, per installare correttamente i portabiciclette a sbalzo sugli autoveicoli, è necessario solo soddisfare le condizioni di un corretto montaggio delle strutture di sostegno delle biciclette e il mantenimento della visibilità dei dispositivi di illuminazione e segnalazione visiva a luce propria e riflessa, nonché la visibilità della targa. Lo ha stabilito il Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti, con un recente parere che rimanda alle proprie circolari prot. 2522/4332 - D.C. IV n. B103, del 27 novembre 1998 e prot. 1906/4120(0) - MOT B041, del 6 maggio 1999.

I portasci e i portabagagli, accessori che la Direttiva n. 79/488/CEE (sporgenze esterne) consente di omologare quali entità tecniche indipendenti, destinate ai veicoli della categoria M1, possono essere applicati sugli autoveicoli, sic et simpliciter, senza l'obbligo di aggiornamento della carta di circolazione (si veda l'art. 78 del Codice della Strada). In particolare, le strutture portabici, ancorché non omologabili, sono, considerate accessori leggeri ed amovibili, che non modificano in modo significativo la

massa a vuoto del veicolo. Ricade nella responsabilità del conducente del veicolo l'obbligo della corretta installazione delle suddette strutture, per quanto concerne la stabilità dei punti di ancoraggio, ovvero il rispetto del carico verticale ammesso sulla sfera, qualora venga utilizzato il gancio di traino come appoggio; inoltre, per l'applicazione del portabici sulle autocaravan, non sussiste più l'obbligo per lo sbalzo posteriore, del rispetto del limite del 65% dell'interasse. Oltre al rispetto delle prescrizioni sulla sistemazione del carico di cui all'articolo 164 del Codice della Strada, il conducente del veicolo dovrà assicurare la completa visibilità dei dispositivi di illuminazione e di segnalazione visiva, nonché della targa. La superficie esterna delle strutture non deve presentare parti orientate verso l'esterno suscettibili di agganciare i pedoni, ciclisti o motociclisti (vedasi la circolare del Ministero dei Trasporti e della Navigazione prot. n. 2522/4332 - D.C. IV n. B103 del 27 novembre 1998). Il Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti con nota prot. n. 5887 - 5990 DIV 3 B del 3 marzo 2016 ha precisato che "In merito a quanto rappresentato circa l'installazione di portabiciclette a sbalzo si conferma che tale operazione è consentita nel rispetto delle circolari ministeriali del 21 novembre 1998 e del

6 maggio 1999". Si conferma altresì quanto riportato dall'art. 100 comma quarto del Codice della Strada che prevede la possibilità di utilizzare la targa ripetitrice "esclusivamente nel caso di carrelli appendice". Dalla lettura delle disposizioni ministeriali, la circolazione del veicolo sopra riportato con struttura portabici riprodotte i dispositivi di illuminazione e la superficie per l'installazione della targa ripetitrice è da ritenersi regolare

Va ulteriormente precisato che per ragioni di sicurezza, non è consentita l'applicazione di strutture posteriormente a sbalzo su autovetture ed autocaravan per il trasporto di ciclomotori, motocicli e altri oggetti, per il trasporto dei quali devono essere utilizzati i carrelli appendice ed i rimorchi per attrezzature turistiche e sportive appositamente previsti dalla normativa. Infatti sulla base delle disposizioni emanate anche dal Ministero delle infrastrutture e dei trasporti, non è possibile trasportare ciclomotori sulle strutture amovibili destinate al trasporto di biciclette. Infatti, per il trasporto dei ciclomotori e motocicli, e di altri oggetti, è consentita l'applicazione di strutture applicate nella parte posteriore delle autocaravan e delle autovetture a condizione che tali strutture siano inamovibili, siano parte integrante della carrozzeria e

siano previste in sede di omologazione del veicolo. L'installazione di portamoto successivamente all'immatricolazione è consentita a condizione che:

- il veicolo sia reso uguale alla versione omologata con portamoto dal costruttore dell'auto-caravan;
- la tara del veicolo con portamoto non vari più o meno del

5% rispetto alla tara del veicolo omologato.

Il veicolo, pertanto, deve essere sottoposto a visita e prova ai sensi dell'art. 78 del Codice della strada presso il competente Ufficio della Motorizzazione Civile che, una volta effettuata la visita, provvederà all'aggiornamento della carta di circolazione, annotando su di essa la presenza del portamoto,

il nuovo valore della tara e la lunghezza massima del veicolo con portamoto.

Il Ministero infine rammenta la disposizione di cui al comma quarto, dell'articolo 100, codice della strada, secondo cui la targa ripetitrice posteriore può essere utilizzata per i carrelli appendice, esclusivamente quando questi sono agganciati ad una motrice.



# Mikitex

**100% Made In Italy**  
[www.mikitex.it](http://www.mikitex.it)

Via Ugo La Malfa, 5 • Codogno • LO

## Verande per Caravan e Camper 100% Made in Italy

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



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

## Doppia vittoria di Hobby all' European Innovation Award 2017

Una giuria costituita da giornalisti di testate di settore internazionali, che al CMT di Stoccarda ha scelto le più interessanti novità. Quest'anno la selezione è avvenuta tra 100 proposte in 14 diverse categorie, presentate la prima volta nel 2016. Nella categoria "Interior Design and Technology", Hobby ha ottenuto il successo con una vera prima mondiale, il frigorifero SlimLine. Si tratta di un frigorifero a compressore installato nella parete del van Vantana, largo 140 cm e con una capacità di 90 litri. Una combinazione di successo tra design moderno e tecnologia, che non si era mai vista prima nel settore dei veicoli ricreazionali. Hobby, all'European Innovation Award 2017, è risultata vincitrice anche nella categoria "Marketing e Comunicazione" con un progetto inusuale: un



workshop aziendale per tecnici del legno. Gli apprendisti hanno ricostruito e convertito un veicolo della serie Vantana in uno show-van con un look molto particolare che celebra il Wacken Open Air, il più grande festival Heavy Metal del mondo. Il team di giovani tirocinanti specializzati nella lavorazione del legno andrà in tour a

bordo di questo veicolo per far conoscere questa professione e cercare di avvicinare i giovani. Il progetto è stato supportato fin dall'inizio da una forte campagna di relazioni e comunicazione sui social media, per la quale ora Hobby è stata premiata con l'European Innovation Award 2017 dalla giuria internazionale di esperti.



## Thetford Corporation acquisisce B&B Molders



Con sede a Mishawaka, Ind., B&B fornisce una vasta gamma di prodotti all'industria dei veicoli ricreazionali, alcuni di essi anche alla stessa Thetford. B&B fornisce, inoltre, prodotti personalizzati al Ministero della Difesa e ad altri mercati industriali.

“Questa è una grande acquisizione per la famiglia Thetford” ha dichiarato Kevin Phillips, Presidente Thetford Corporation per le Americhe. “B&B è molto nota ed ampiamente apprezzata per la sua innovazione, la qualità di classe mondiale e l'eccellente servizio.”

Le condizioni di vendita sono riservate. Proprio come Thetford, B&B è stata fondata nel 1963 come impresa privata. Thetford ha acquisito B&B dalla famiglia Murphey, che l'aveva a sua volta acquisita da Harley Davidson nel 1996. Phillips ha dichiarato che il Direttore generale Brad Murphey continuerà a dirigere la B&B.

“Non sono previsti cambiamenti all'organizzazione di B&B,” ha affermato Murphey. “Tutto proseguirà come di consueto. B&B opererà in modo indipendente, con lo stesso gruppo dirigen-

ziale e come attività separata.” “Siamo lieti di affiancare la nostra azienda a Thetford, che occupa una posizione di leadership nel settore dei veicoli ricreazionali,” ha aggiunto. “Insieme diventeremo ancora più forti.”

“B&B Molders è perfetta per Thetford,” ha asserito Phillips “e la sua acquisizione è per noi molto positiva. Thetford è una società in crescita che continuerà a progredire attraverso lo sviluppo di prodotti innovativi e la ricerca di potenziali acquisizioni.”

## Il cappotto termico di Larcos protegge senza problemi dal freddo lappone

Da sette anni, da quando è nato Overcoat, i prodotti Larcos proteggono e accompagnano le avventure dei camperisti italiani che si spingono in inverno verso i freddi estremi del Circolo Polare Artico. Le vacanze di Natale 2016-17 per due equipaggi bresciani, formati da Mauro Inseolini, Cinzia Piccioli, Franco Gallina e Stefania Vedovello, a bordo di due Iveco Daily 4x4 prima serie del 1989 rimessi a nuovo, sono state l'occasione per un viaggio programmato da molto tempo: raggiungere le terre di Santa Klaus in Lapponia sfidando l'inverno artico a bordo dei propri camper. Un viaggio di 9000 chilometri iniziato il 22 dicembre e conclusosi l'11 gennaio.

“I nostri Iveco Daily 4x4 sono due veicoli identici ma montano due snorkel, il sistema di scarico tipico dei fuoristrada, sistemati in posizioni diverse. Larcos è partita da questo dettaglio per realizzare due coperture termiche su misura, identiche in tutto tranne che nel dettaglio dell'uscita dello scarico” racconta Mauro Inseolini “Abbiamo utilizzato i cappotti Overcoat nelle notti più rigide, quando la temperatura è scesa oltre i 25° sottozero, raggiungendo picchi minimi intorno anche ai -35°. La differenza all'interno della cabina con e senza Overcoat è notevole. L'utilizzo di Overcoat garantisce una coibentazione in-



terna decisamente superiore, si avverte senza bisogno di misurarla con gli strumenti. Larcos, anzi, ha progettato per le nostre specifiche esigenze, due coperture fuori standard anche nella lunghezza, portando il cappotto Overcoat a coprire, oltre a tutto il muso del veicolo, anche le ruote, al fine di impedire all'ac-

qua del motore di congelare durante le soste notturne. L'isolamento termico garantito da Overcoat Larcos previene anche la ricorrente e fastidiosa formazione di condensa ghiacciata all'interno del vetro della cabina, consentendo ai viaggiatori una partenza immediata dopo ogni sosta”.

# FINECO

## BANK



## Condizioni speciali a tutti gli Amici di Turismo Itinerante, possessori della tessera TURIT



### MoneyMap gratis per 14 mesi

Entrate e uscite sempre sotto controllo.

MoneyMap raggruppa in automatico le tue spese e ti segnala quando spendi più del previsto. Semplice, veloce e divertente.

- › zero canone
- › carte di pagamento a zero spese
- › prelievi su circuito **BANCOMAT®** gratis in Italia
- › versamenti di assegni e contanti negli **ATM evoluti UniCredit**
- › utenze, **MAV, RAV e F24** senza commissioni
- › bonifici in euro gratis in Italia ed Europa

### Tante soluzioni per i suoi investimenti

- › zero costi di custodia
- › **migliaia di fondi** delle migliori marche
- › fondi pensione e **prodotti assicurativi e previdenziali**
- › **consulenza professionale** dei Personal Financial Advisor

### Non solo fondi

Con **oltre 6.000 prodotti** tra BOT, BTP, Titoli di Stato, obbligazioni corporate italiane e internazionali, Fineco è il posto giusto per investire.

Con Fineco ha un unico conto che le facilita la vita. E con **Fineco app**, tutto è ancora più semplice.

Apra subito il suo nuovo conto Fineco oppure contatti il consulente finanziario a lei dedicato comunicando il codice promozione: **CCXX28237**

## CONTATTA SUBITO

Lorenzo Cioffi

Personal Financial Advisor FinecoBank  
Fineco Center  
Largo Sacramento, 2  
Mobile 335 7686164  
lorenzo.cioffi@pfafineco.it

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Per le condizioni contrattuali relative ai prodotti e servizi pubblicizzati è necessario fare riferimento ai fogli informativi e alla diversa documentazione informativa disponibile presso i consulenti finanziari di FinecoBankS.p.A. L'apertura di un conto corrente Fineco comporta l'accensione automatica di un deposito titoli per il quale non sono previste spese di custodia. Sulla carta di credito classic è possibile attivare l'opzione revolving. La durata del contratto di credito è a tempo indeterminato. TAN 13.90%, TAEG 15%. Esempio: prelievi e acquisti di 1.600 euro (massimale corrispondente al plafond standard della carta) - da rimborsare in 18 rate mensili da 100 euro - totale interessi 179,90 euro (calcolati in base al piano di ammortamento alla francese) - spese invio carta e PIN 1,90 euro - rimborso totale di 1.781,80 euro. Su uno stesso conto corrente è possibile richiedere più di una carta di credito tra quelle offerte dalla Banca, fermo restando che la relativa concessione è subordinata alla sussistenza degli eventuali requisiti previsti in capo al richiedente nonché all'approvazione della Banca. Per tutte le condizioni sulle carte Fineco e sui costi relativi è necessario fare riferimento ai fogli informativi e alla documentazione informativa disponibile presso il sito [www.fineco.it](http://www.fineco.it) o il consulente finanziario proponente la convenzione. Il Personal Financial Advisor Fineco è un consulente finanziario abilitato all'offerta fuori sede.

## “Storie dell'impressionismo”

Una grande tavola sinottica delle espressioni di un'epoca storica  
Treviso, Museo di Santa Caterina

di Franca D. Scotti

Una vasta esposizione dedicata all'Impressionismo, raccontato in 140 opere (soprattutto dipinti, ma talvolta anche fotografie e incisioni a colori su legno) e sei capitoli, con un forte intento di natura didattica.

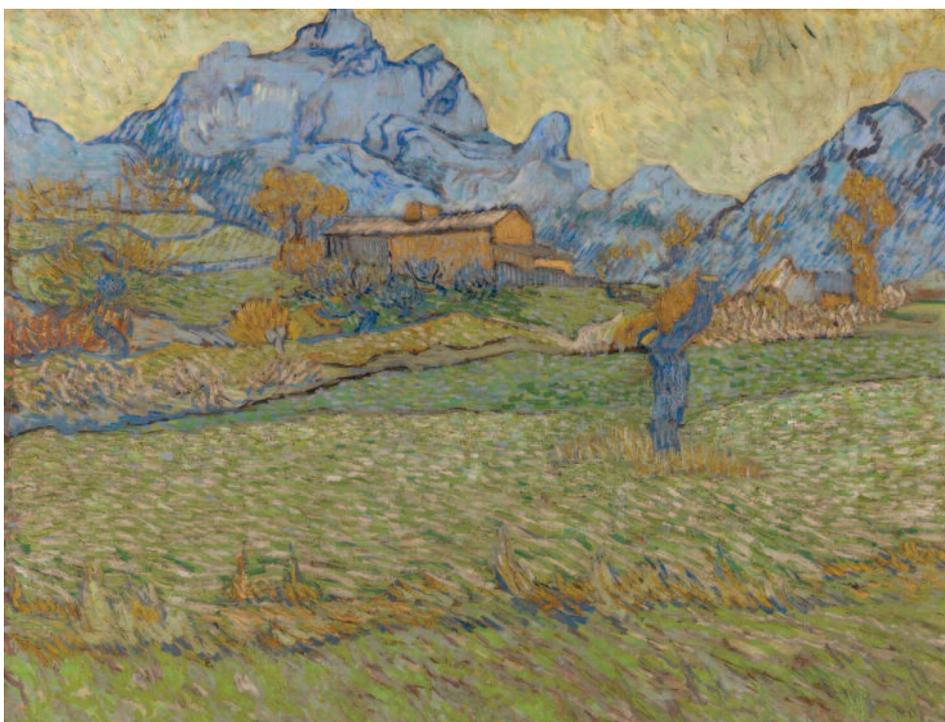
È questa l'impostazione della bella mostra “Storie dell'Impressionismo”, esposta a Treviso, all'interno del nuovo progetto di Marco Goldin, dedicato alla celebrazione dei venti anni di Linea d'Ombra.

La mostra racconta non solo quel mezzo secolo che va dalla metà dell'Ottocento fino ai primissimi anni del Novecento, ma anche quanto la pittura in Francia aveva prodotto, con l'avvento di Ingres a inizio Ottocento, nell'ambito di un classicismo che sfocerà, certamente con minore tensione creativa, nelle prove, per lo più accademiche, degli artisti del Salon.

Quindi mette in evidenza quanto preceda l'Impressionismo – e lo prepara anche come senso di reazione rispetto a una nuova idea della pittura – e quanto, da quell'esperienza rivoluzionaria, e dalla sua crisi negli anni Ottanta, nasca e si sviluppi poi, fino a diventare pietra fondante del nuovo secolo, ai suoi albori. Soprattutto con il magistero dell'ultimo



Monet



Van Gogh

Monet e dell'ultimo Cézanne, ai quali non a caso è dedicato il capitolo finale.

Le diverse sezioni della mostra, d'impostazione tematica sui grandi argomenti del ritratto, della figura, della natura morta e del paesaggio, non sono mondi a sé stanti e indipendenti, ma collegate alla pittura accademica.

Così si comprende che il linguaggio nuovo dei giovani impressionisti, e prima di loro dei pittori della scuola naturalistica di Barbizon, viveva nel tempo stesso del Salon. Non dunque un prima e un poi, ma un'esperienza storica che si esprime in parallelo, e simultaneamente, nelle strade di Parigi e nelle campagne di Francia, lungo i suoi fiumi e le sue coste.

Ma in questa sorta di grande tavola sinottica di un'epoca, non è solo la pittura di Salon a essere messa in rapporto con l'impressionismo. Entrano in gioco anche l'appena nata fotografia, soprattutto nell'ambito del paesaggio che rievoca.

il mare o la foresta di Fontainebleau, luoghi comuni di indagine, e poi le celeberrime incisioni a colori su legno di Hiroshige e Hokusai, per sondare il tema dell'influenza della cultura giapponese sugli impressionisti.

Facendo ricorso a prestiti provenienti da alcuni tra i principali musei del Mondo, ma anche da collezioni private che aprono le loro porte, la mostra, con capolavori da Manet a Degas, da Monet a Renoir, da Pissarro a Sisley, da Cézanne a Seurat, da



Renoir

Van Gogh a Gauguin, diventa un'occasione unica di approfondimento e di scoperta.

Il Progetto di Marco Goldin comprende anche, nella stessa sede del Museo di Santa Caterina, anche le due mostre "Tiziano Rubens Rembrandt. L'immagine femminile tra Cinquecento e Seicento. Tre capolavori dalla Scottish National Gallery di Edimburgo" e la mostra "Da Guttuso a Vedova a Schifano. Il filo della pittura in Italia nel secondo Novecento"

**"Storie dell'impressionismo"**  
**Museo di Santa Caterina,**  
**Treviso**

**Fino al 17 aprile**

**Catalogo Linea d'Ombra**

**Call center di Linea d'ombra:**  
**0422.429999**

**[www.lineadombra.it](http://www.lineadombra.it)**

# Dagli Enti e Associazioni di Categoria

Rubrica a cura di Antonio Castello

## **Bianchi (MiBACT): concretezza e apertura istituzionale per sviluppare turismo**

“Rendere sempre più concreto, agile e aperto il percorso istituzionale volto allo sviluppo dell'industria del turismo in Italia, un settore che vale 171 miliardi di euro per la nostra economia. E' questo l'obiettivo del Governo e del MiBACT da realizzare in questa fase finale della legislatura”. A dirlo è Dorina Bianchi, riconfermata nel suo ruolo di sottosegretario di Stato al Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo dal nuovo premier Paolo Gentiloni.

“Il turismo, aggiunge, ha mostrato, in questi anni di crisi economica, grandi doti di resilienza: ha fronteggiato in maniera positiva eventi traumatici e riorganizzando la propria offerta. I dati della Banca d'Italia registrano, nel periodo gennaio-settembre 2016, un avanzo di 12.289 milioni di euro, in aumento rispetto agli 11.632 milioni negli stessi mesi dell'anno precedente. Le spese dei viaggiatori stranieri in Italia nei primi nove mesi dell'anno sono aumentate del 3,7% a 29.868 milioni di euro e per i mesi successivi le stime sono altrettanto positive. Ora si tratta di accelerare questa fase di crescita, conclude, facendo leva sul Piano strategico del turismo, per il quale si attende il via libera di Camera e Senato e il provvedimento di adozione, e sui tanti appuntamenti che porteranno, nel corso del 2017, l'Italia e il suo turismo alla ribalta internazionale grazie anche alla presidenza del G7”.

## **Aigo Confesercenti: serve tavolo contro abusivismo nella ricettività**

Maggiori controlli, anche su Airbnb, e regole condivise per stanare gli abusivi nella ricettività turistica: Roma, Venezia, Firenze, Milano, Torino e Napoli facciano come Parigi. E' l'appello di AIGO, l'associazione dei gestori dell'ospitalità e ricettività diffusa di Confesercenti, che chiede un tavolo con Anci e Regioni, per condividere una proposta di legge nazionale di contrasto all'abusivismo nel turismo, come quella già approvata in Francia, per la tutela dei consumatori e degli imprenditori in regola.

“Proponiamo un tavolo per discuterne, dichiara Agostino Ingenito, presidente AIGO Confesercenti. La Camera francese ha già licenziato un testo che pone delle strette fiscali a chi affitta ad uso turistico in maniera non professionale. Inoltre sono state previste delle attività di controllo fiscale proprio mediante le maggiori piattaforme online di prenotazione, come Airbnb, che saranno obbligate a dichiarare i ricavi percepiti dagli host per tassarli. Si tratta di un provvedimento che arriva dopo la legge proposta dal Sindaco di New York che ha difatti bloccato l'attività irregolare di affitti a breve termine. Non a caso Airbnb non ha inteso più effettuare il ricorso. Non vogliamo fare guerra alla sharing economy che è un'opportunità di valorizzazione ed un esempio di economia diffusa, continua Ingenito, ma è necessario che qualsiasi forma economica stia in un quadro di regole per garantire e tutelare i consumatori. L'Unione Europea non può trincerarsi dietro alle logiche di libero mercato senza tener conto di quanti danni provoca chi agisce fuori dalle norme, con residenze internazionali in paradisi fiscali e svolgendo un'attività concorrenziale ingiusta rispetto ad altri player di mercato”.

## **Patane' (Confturismo) su piano strategico sviluppo turismo: ora attuare concretamente il provvedimento**

“Siamo estremamente soddisfatti dell'iniziativa del Ministro Dario Franceschini e auspichiamo che il passaggio successivo sia l'atteso provvedimento di adozione del documento di programmazione con atto formale. Un'azione concreta che non solo riconosce il valore del lavoro compiuto congiuntamente in sede MiBACT nei mesi scorsi da tutte le componenti pubbliche e private del settore, inclusa Confturismo-Confturismo-Confturismo, ma che soprattutto trasferirebbe concretamente, nei compiti che il Governo intende darsi, la visione, gli obiettivi e le linee di intervento che il Piano contiene”: questo il commento di Luca Patanè, presidente di Confturismo-Confturismo, alla presentazione del Piano strategico di sviluppo del turismo 2017-2022 da parte del Ministro dei beni culturali Dario Franceschini.

“Intendiamo continuare, prosegue Patanè, a supportare questo percorso in favore del turismo, che rappresenta oltre il 10% del PIL nazionale, anche con l'attività dell'Osservatorio permanente sui piani strategici degli altri Paesi europei, utile strumento di benchmark, che Confturismo-Confturismo con Ciset-Università Ca' Foscari Venezia ha presentato pubblicamente a Roma il mese scorso”.

# Dagli Enti e Associazioni di Categoria

## **Fiepet Roma: a Roma i controlli antialcool non funzionano**

“Personalmente, credo che non ci siano i presupposti, oggi più di ieri, per un regolamento antialcool permanente a Roma”. Così si esprime Pietro Lepore presidente Fiepet Roma di Confesercenti sull'ipotesi che il Campidoglio azzarda per contrastare la movida romana. Continua il presidente: “Troppe volte si è gridato al lupo per nulla, Roma non è Berlino, Londra o Barcellona e da una nostra indagine interna sulla movida risulta che i problemi di ordine pubblico si sviluppano specialmente in alcune aree specifiche e il tutto potrebbe essere superato con semplici presidi di polizia perché ormai vista la crisi, e l'appeal turistico di questa città i consumi si sono molto ridotti e i flussi di giovani sono sempre meno”.

Fiepet Confesercenti evidenzia come le ordinanze estive in materia non hanno funzionato. Dopo gli orari stabiliti dal Campidoglio sono sempre entrati in campo gli irregolari ambulanti ed alcuni minimarket che vendevano e vendono senza alcuna regolare licenza, senza nessun controllo delle autorità. Tante leggi e tanti regolamenti ma i controlli? Fiepet, rimarca sui controlli dicendo che avvengono solo nei locali regolari impaurendo la clientela e spesso facendo tanto rumore per nulla invece di colpire la lunga linea degli abusivi ed irregolari.

## **Osservatorio Confturismo: indice di fiducia in crescita**

Il valore dell'indice di propensione al viaggio degli Italiani registra nel mese di dicembre un valore pari a 60 punti, stabile rispetto al mese di novembre. L'indice è tuttavia in crescita di un punto rispetto allo stesso mese dello scorso anno. Si conferma dunque il trend dell'ultimo trimestre che ha registrato un aumento della fiducia rispetto al quarto trimestre del 2015. Il settore turistico si conferma essenziale per l'economia italiana, tanto che otto Italiani su dieci lo ritengono essere il nuovo “petrolio” del nostro paese. Quasi la stessa percentuale di Italiani, il 76 per cento, crede inoltre che sia importante che il Governo punti sul turismo per rilanciare l'economia. Il dato è rilevante per il nuovo Governo in questo clima d'incertezza politica che ha caratterizzato il mese di dicembre. La relazione tra crescita economica e sviluppo del settore turistico è biunivoca; se da un lato il turismo può spingere l'economia italiana, dall'altro lato la situazione economica influenza le scelte di viaggio degli Italiani: oltre tre su dieci ritengono infatti che la propria situazione economica influenzi molto le scelte in materia di viaggi. I prossimi mesi sono caratterizzati da vacanze relativamente corte, in media 3,8 notti per viaggio, leggermente in crescita rispetto al mese scorso. Un Italiano su due è in partenza per una città d'arte, mentre uno su tre sceglierà per i prossimi mesi una destinazione montana. Il dato non sorprende vista la stagionalità, ma ancora una volta si conferma la preferenza per visitare musei, monumenti e mostre. Il patrimonio artistico italiano è dunque il “petrolio” del nostro Paese. La stagione invernale ha un forte impatto nella scelta della meta di viaggio. A livello di destinazione, oltre otto Italiani su dieci preferiscono l'Italia come meta per i prossimi tre mesi, con Trentino Alto Adige, Toscana, Lazio, Lombardia, Veneto ed Emilia-Romagna in cima alle preferenze.

## **Fiavet Lazio: Abbiamo abolito la tassa di rinnovo licenza**

“E' con enorme soddisfazione che possiamo annunciare pubblicamente l'abolizione della tassa di rilascio e rinnovo licenza per le agenzie di viaggi della Regione Lazio”, dichiara Ernesto Mazzi, Presidente Fiavet Lazio. “Questo successo è la giusta conclusione di una battaglia che portiamo avanti da anni, una vittoria importante della Fiavet Lazio per tutta la categoria”. Il Consiglio Regionale del Lazio ha infatti abrogato il Titolo III della Tabella A allegata alla Legge Finanziaria Regionale, cancellando così l'obbligo per tutte le agenzie di viaggi di versare la tassa entro la fine di gennaio. “Un particolare ringraziamento va all'On. Luca Malcotti, che dall'estate scorsa si è fatto portavoce delle nostre istanze, e all'On. Michele Baldi, sempre sensibile alle difficoltà del nostro settore. Ci auguriamo, ha detto ancora Mazzi, che questo sia solo il primo intervento della Regione a tutela degli interessi e della sopravvivenza del nostro comparto. Un grazie al collega e amico Cesare Altobelli, Consigliere Fiavet Lazio, per l'impegno e il tempo profuso nel raggiungimento di questa importante vittoria. L'abolizione di una tassa è una notizia che arriva in un momento di bilanci estremamente difficili per tutto il turismo, conclude Mazzi, e poter comunicare a tutti i colleghi che il nuovo anno inizia con un risultato positivo non può che renderci orgogliosi”.

# Dagli Enti e Uffici del Turismo Estero

Rubrica a cura di Antonio Castello

## **Anno record per il turismo alle Seychelles**

Le isole Seychelles hanno chiuso il 2016 con il record di 303.177 arrivi globali: i mercati principali restano quelli europei con la Francia e la Germania in testa, seguite dagli Emirati Arabi Uniti e dall'Italia, che ha registrato 22.845 arrivi, con un incremento del 5% rispetto al 2015. Un risultato molto soddisfacente che rappresenta però soltanto l'inizio per il raggiungimento di traguardi più ambiziosi anche alla luce dei nuovi programmi ed iniziative messe in atto per l'anno appena iniziato, a cominciare dai nuovi e più efficienti collegamenti aerei. "Oggi le isole Seychelles, ha dichiarato Bernadette Willemin, Director Europe Seychelles Tourism Board, sono ancora più accessibili grazie ai network in continua espansione di numerose compagnie aeree che hanno scelto l'arcipelago: 14 voli settimanali di Air Seychelles e il partner Etihad, doppio servizio giornaliero di Emirates, 4 voli diretti di Kenya Airways, 4 voli settimanali di Ethiopian Airlines, 2 voli a settimana di Condor da Francoforte e 2 voli a settimana da La Reunion operati da Air Austral. Dall'autunno 2016 ci sono state anche molte importanti novità, come l'introduzione dei voli Sri Lankan Airlines da Colombo, l'inaugurazione della rotta Istanbul-Mahé di Turkish Airlines e il ritorno di Qatar Airways con 7 voli settimanali da Doha. Inoltre, dal 28 marzo 2017 Air Seychelles incrementerà i voli diretti da Parigi a 4 voli settimanali ed è a breve in programma il lancio di nuovi voli diretti da Dusseldorf e Durban. Altre novità arriveranno nel 2017 con l'arrivo anche di Austrian Airlines".

## **Ad Amsterdam un museo dedicato ai costumi olandesi**

Un monumentale edificio del XVII secolo affacciato sullo storico canale Herengracht di Amsterdam, ospita il primo Dutch Costume Museum, un museo dedicato agli abiti tradizionali olandesi che espone i caratteristici costumi di tipiche località come Volendam, Marken, Hindeloopen, Staphorst, Spakenburg e Zeeland. Ogni sala del museo è dedicata a una delle 12 province olandesi. La collezione è così presentata attraverso una dimensione speciale, inserendo perfettamente ogni costume nel proprio contesto. Oltre ai costumi, il visitatore avrà inoltre la possibilità di ammirare gli oggetti di artigianato provenienti dalle varie località. Al suo interno, si può scoprire la storia di alcuni capi come i "kraplap", "baav", "beuk" oppure dei busti e delle cuffie tipici caratteristici di alcune località tradizionali. Il museo risponde alla domanda di molti visitatori internazionali e turisti locali, che hanno spesso avvertito la mancanza di attrattive legate alla tradizione olandese nella capitale.

## **Quarta edizione di Be Nordic (Milano 24 al 26 marzo)**

Danimarca, Finlandia, Norvegia e Svezia si uniscono nuovamente per la quarta edizione di Be Nordic, un appuntamento ormai consolidato alla scoperta del lifestyle nordico. Anche quest'anno teatro dell'evento dedicato ai Paesi Nordici, che si terrà dal 24 al 26 marzo, sarà l'UniCredit Pavilion di piazza Gae Aulenti a Milano, uno spazio versatile e polifunzionale, dall'architettura luminosa, splendidamente inserito nel contesto di Garibaldi-Porta Nuova e di grande affinità con lo spirito della manifestazione. In programma tre giorni di eventi, workshop ed esperienze nordiche sotto il grande tema del Viaggio. Organizzato da VisitDenmark, Visit Finland, Innovation Norway e VisitSweden, Be Nordic sarà una vera e propria esplorazione multisensoriale del meraviglioso Nord che offrirà a visitatori e appassionati un coinvolgimento a 360 gradi e la possibilità di raccogliere, tra l'altro, spunti e consigli di viaggio grazie ai numerosi professionisti del turismo presenti.

## **Tel Aviv Samsung Marathon (24 febbraio 2017)**

Oltre 40.000 corridori sono attesi per partecipare agli eventi della Tel-Aviv Samsung Marathon il 24 febbraio 2017, uno dei più importanti eventi internazionali in Israele. La maratona è già una tradizione ed è naturalmente uno dei principali eventi internazionali che si tengono a Tel Aviv. Ai corridori sarà offerto un percorso urbano unico, passando per ogni strada principale della città, al fine di consentire a migliaia di partecipanti un'esperienza di corsa unica, nei luoghi e nelle strade più interessanti della città. Il per-

## Dagli Enti e Uffici del Turismo Estero

corso è stato progettato per mettere in evidenza il meglio di Tel Aviv, riconosciuta ufficialmente come patrimonio mondiale dell'UNESCO e per questo ai corridoi sarà possibile ammirare ad esempio Dizengoff Street, Rothschild Avenue, le Torri Azrieli, Piazza Rabin, il lungomare rinnovato.

### **Kassel si prepara alla “documenta”**

Nel 2017 la città di Kassel, in Assia, si appresta a ospitare la 14.esima edizione della “documenta”. La rassegna d'arte contemporanea più grande del mondo si tiene ogni 5 anni (nel 2017 dal 10 giugno al 17 settembre) e con il suo corollario di eventi richiama collezionisti e appassionati d'arte da tutto il mondo. Per la prima volta nella sua storia, iniziata nel 1955, la “documenta” stavolta sarà preceduta da un prologo ad Atene, in calendario dall'8 aprile al 16 giugno. A Kassel la rassegna è distribuita in varie location, tra cui lo storico museo Fridericianum.

### **Le Fiandre “Alla Luce di Roma”**

Inaugurata lo scorso 8 dicembre a Roma presso l'Istituto Centrale per la Grafica e in collaborazione con l'Accademia Belgica, prosegue fino al 26 febbraio la mostra Alla Luce Di Roma. I disegni scenografici di scultori fiamminghi e il Barocco romano. La mostra presenta, attraverso disegni e stampe provenienti dalle collezioni pubbliche e private delle maggiori istituzioni culturali del Belgio, la multiforme varietà scenografica del Barocco fiammingo tra i secoli XVII e XVIII, alla luce del Barocco romano, considerato il cuore pulsante del fermento artistico dell'Europa di quel periodo e decisiva fonte d'ispirazione per gli artisti fiamminghi. Oltre 100 opere esposte, provenienti dalla Biblioteca Reale del Belgio e dal Musée de la Ville di Bruxelles, dal Museum Plantin-Moretus di Anversa, dal Musée des Beaux-Arts di Liegi, dalla Bibliotheca Hertziana di Roma e una selezione di disegni, stampe, matrici patrimonio dell'Istituto Centrale per la Grafica, si sviluppano in un percorso tematico che conduce il visitatore a soffermarsi davanti ai fogli di Giovan Lorenzo Bernini, Alessandro Algardi, Pieter Verbruggen, Philipp Schor, Pieter De Jode; alle incisioni da invenzioni di Pieter Paul Rubens, Andrea Pozzo, Domenico Fontana. L'iniziativa fa parte di un più ampio progetto triennale (2015 – 2017) tra l'Istituto Centrale per la Grafica e l'Accademia Belgica dal titolo I fiamminghi e l'Italia e finanziato dal Fonds Baillet Latour di Lovanio. Il progetto è teso a sottolineare l'importanza storica del contributo del Belgio allo sviluppo della cultura italiana, e viceversa, con lo scopo di promuovere la ricerca scientifica e le relazioni tra l'Italia e il Belgio.

### **A caccia dell'aurora boreale**

Osservare dal vivo il fenomeno dell'aurora boreale è un sogno per milioni di persone. Uno dei luoghi migliori al mondo in assoluto per farlo è Abisko nell'omonimo parco nazionale, vicino al confine norvegese, dove la possibilità di vedere un'aurora boreale è pari ad almeno 200 giorni l'anno. Le condizioni climatiche sono qui ideali essendo Abisko il luogo con l'aria più secca del Paese e praticamente privo di inquinamento atmosferico e luminoso. In una seggiovia aperta si raggiunge l'osservatorio Aurora Sky Station che si trova a 900 metri di altezza in cima al monte Nuolja. Aspettando che l'aurora faccia la sua comparsa, dentro l'osservatorio ci si può intrattenere con una bevanda calda ascoltando spiegazioni e racconti sul fenomeno da un esperto del luogo. Oppure, per fare serata completa, si può salire in anticipo e cenare a base di piatti locali. L'Aurora Sky station è aperto fino alla fine di marzo. Il Mountain station Abisko Turiststation (camere d'albergo, ostello e chalet) organizza molteplici attività outdoor e corsi per fotografare l'aurora boreale. Chi non volesse salire all'Aurora Sky station può partecipare a un tour a piedi attraverso il parco nazionale in cerca dell'aurora. Anche ICEHOTEL organizza delle escursioni a caccia dell'aurora boreale in motoslitte o a piedi. Per arrivare ad Abisko si vola a Kiruna via Stoccolma -con la SAS o la compagnia low cost Norwegian- e da lì si continua in treno oppure noleggiando un'auto per 100 km direzione ovest.

## Le Miss diventano maggiorenni!

Festeggia la 18esima edizione il Concours d'Élégance Trofeo Salvarola Terme, evento per auto da collezione di alta gamma, che si terrà il 18 e 19 marzo 2017

Una data importante quella che si appresta a festeggiare nel 2017 il Concours D'Élégance Trofeo Salvarola Terme - evento per auto da collezione di alta gamma di tutti i marchi. Il 18 e 19 marzo prossimi infatti l'importante manifestazione spegnerà 18 candeline, celebrando tanti anni di successi dovuti a una sinergia di amore per il territorio, splendidi esemplari d'epoca, marchi mitici, piloti appassionati e pubblico entusiasta. Il concorso, organizzato in collaborazione con Terme della Salvarola e la Terra delle Rosse, con i Musei Ferrari di Maranello, il Museo Enzo Ferrari di Modena, il Registro Lancia Aurelia, ACI Modena, il Museo dell'Antica Ceramica Marca Corona, la collaborazione di Unicredit e BPER Banca, i Comuni di Sassuolo e Modena, il patrocinio del Comune di Maranello, vedrà come special guest il Registro Lancia Aurelia. Un appuntamento imperdibile per gli amanti del bello, che celebra l'eccellenza delle migliori creazioni delle più prestigiose case automobilistiche italiane ed internazionali, e vedrà sfilare le miss a 4 ruote suddivise nelle varie classi: le Classi Special Guest Lancia Aurelia e le Classi aperte a tutti i marchi fino al 1975.



Il concorso inizierà sabato 18 Marzo 2017 all'Hotel Terme Salvarola, da cui in mattinata (arrivo possibile anche il venerdì sera), si partirà per il tour della Terra delle Rosse - tra Salvarola Terme, Sassuolo e Modena - con soste e visite al Museo Enzo Ferrari di Modena per proseguire poi alla volta della Casa Museo Luciano Pavarotti. Si ritorna poi a Sassuolo per il pranzo e la visita al Museo dell'Antica Ceramica Marca Corona (la più antica e celebre ceramica sassolese che raccoglie le ceramiche artistiche prodotte dalla sua fondazione nel 1741 fino alla prima metà del novecento). Nel pomeriggio avverrà presentazione delle auto in Piazza Garibaldi e, a seguire si potrà visitare uno splendido esempio di Barocco italiano: la Reggia Ducale Estense di Sassuolo, Museo Nazionale con 300 opere della Galleria Estense. Al rientro in hotel

sarà possibile utilizzare il Centro Benessere Balnea con 5 tra vasche e piscine termali a varie temperature, percorso vascolare, bagno di vapore, sauna, e zona relax. Aperitivo e cena di gala a Salvarola Terme, con prodotti tipici modenesi. Domenica 19 marzo 2017 in mattinata, si entrerà nel vivo del concorso

con la Giuria che esaminerà le vetture che sfileranno di fronte al Comitato d'Onore a Salvarola Terme. In occasione dell'evento, verrà emesso lo speciale annullo postale dedicato all'evento e allo Special Guest. Pranzo a Salvarola Terme e, a seguire, tutte le vetture in sfilata raggiungeranno il Centro di Modena nello splendido scenario di Piazza Roma, davanti al Palazzo Ducale, dove saranno premiati i vincitori nelle varie categorie e saranno proclamate la Best Lancia Aurelia e la Best of Show 2017 con consegna del Trofeo Salvarola Terme e la targa "Città di Modena". Saranno presenti anche le fiammanti auto contemporanee della Motor Valley.

E' possibile iscriversi fino al 20 febbraio 2017 chiamando il numero 0536 871788 o scrivendo una e-mail a [trofeosalvarola-terme@gmail.com](mailto:trofeosalvarola-terme@gmail.com)

# Roma ospita la due giorni pet friendly più famosa d'Italia

Servizi, prodotti, spettacoli, gare, sport, eventi, shopping, formazione e informazione, tutti rigorosamente a misura di cane e gatto

Per la prima volta Roma ospiterà la "due giorni pet friendly" più famosa d'Italia, Quattrozampeinfiera. Sabato 18 e domenica 19 marzo, alla Fiera di Roma, un weekend dedicato al padrone e al suo amico fidato per divertirsi insieme, giocare in acqua, correre all'aperto o fare shopping. Un modo nuovo per migliorare il rapporto con il vostro cane o gatto.

Tante le novità che verranno inserite in questa fiera che cresce, come cresce la notorietà e la credibilità in Italia. Non è la solita manifestazione con esibizioni di Fido e Fuffy in passerella ma un mix di animal-cultura a 360 gradi.

Una manifestazione in cui novità di settore, consigli di esperti, campi sportivi, spettacoli, momenti di socializzazione e divertimento fanno da padrone.

Sarà possibile cimentarsi gratuitamente con i propri cani in tante attività sportive a misura di quattrozampe: DiscDog, AquaDog, CaniCross, DogScootering, DogDance, DogAgility, Retrieving, Junior Handling, RallyObedience, SheepDog.

Per chi non ha ancora le idee chiare su quale amico scegliere e accogliere nella propria casa, potrà interfacciarsi con gli allevatori di cani e gatti, o strutture ricettive atte ad ospitare cani da adottare.

Infine sul Carpet Show si potrà assistere o partecipare in prima persona agli innumerevoli spettacoli e attività organizzate ad hoc.

Tanti i prodotti da acquistare direttamente dalle aziende più rinomate di pet food, accessori, prodotti per la salute, integratori, servizi innovativi e di tendenza.

Alla due giorni romana seguiranno altre tre tappe: Milano, 10 e 11 giugno, Napoli, il 23 e 24 settembre e Padova, 18 e 19 novembre. ([www.quattrozampeinfiera.it](http://www.quattrozampeinfiera.it)).

Quattrozampeinfiera è un evento unico nel suo genere, che anticipa le mode per soddisfare sempre le richieste degli utenti. Un luogo in cui poter interagire con i player di settore per confrontarsi e migliorare la qualità

della vita col proprio "amico peloso".

Organizzato da 5 anni dalla società Tema Fiere e pensato per essere a misura di cani e gatti. L'unico al quale partecipare col proprio amico fidato.

L'ingresso alla fiera per tutte e quattro le tappe è a pagamento. Prevendita on line € 7, scaricando il Buono Sconto dal sito Internet [www.quattrozampeinfiera.it](http://www.quattrozampeinfiera.it) € 8.

Prezzo intero € 11. Ingresso gratuito per i bambini 0-10 anni, cani e gatti.

Orari – Sabato e Domenica 10-19.

Per informazioni è possibile mandare una email [info@quattrozampeinfiera.it](mailto:info@quattrozampeinfiera.it)

telefonare al numero 0362 334242 o visitare il sito [www.quattrozampeinfiera.it](http://www.quattrozampeinfiera.it)



## Camelie e cristalli

Camelie Locarno festeggia dal 22 al 26 marzo 2017 la 20<sup>a</sup> edizione nelle due suggestive sedi del Castello Visconteo e del Parco delle camelie

La manifestazione, che di anno in anno totalizza oltre seimila visitatori in cinque giorni e conta fra le principali rassegne mondiali dedicate al fiore simbolo della primavera sul Lago Maggiore, si distribuirà anche nel 2017 su due luoghi principali, collegati fra loro da un bus navetta gratuito.

Fulcro dell'evento saranno la corte del Castello Visconteo di Locarno e l'attigua Casorella, antica dimora il cui cortile sarà coperto da una tensostruttura. Accanto a una mostra dedicata alle specie (ossia le piante madri delle camelie), una suggestiva esposizione di fiori recisi esalterà l'esotico splendore della camelia. Accompagnato da musica zen in sottofondo, il visitatore vi potrà ammirare non meno di 250 varietà di camelie. La mostra locarnese si distingue per la cura di ogni minimo dettaglio, i suoi addobbi floreali realizzati con grande gusto e un allestimento che punta a valorizzare un luogo storico di grande pregio, ricreandovi un mondo di onirica bellezza primaverile.

Il secondo luogo della rassegna è il rinomato Parco delle Camelie di Locarno, ubicato in riva al lago, in zona Lanca degli Stornazzi. Inserito in un contesto paesaggistico di grande suggestione e incluso fra i Gardens of excellence dell'International Camellia Society e fra i Giardini svizzeri più meritevoli, il parco ospita un migliaio di piante e quasi al-



trettante varietà di camelie; fra marzo ed aprile si offre allo sguardo del visitatore nel momento di massima fioritura e bellezza. Novità di quest'anno, il parco accoglierà anche delle installazioni floreali, mentre il padiglione che sorge accanto al laghetto artificiale ospiterà una video performance ispirata alle camelie. Sul posto sarà installato pure il tradizionale mercato delle camelie, dedicato alla vendita di piante.

Non mancheranno i consueti stand informativi, le consulenze fitosanitarie e vari momenti collaterali.

Da segnalare, in particolare, i Concerti delle Camelie (il primo dei quali in programma il 24 marzo con l'Ensemble La Lira di Orfeo insieme al controtenore Raffaele Pe nella Sala Sopracerina nell'omonimo palazzo) e una collaborazione con l'associazione artistica Osa!, che proporrà il 25 marzo un omaggio al

Bosco Isolino (il polmone verde nel cuore di Locarno) con una performance intitolata "Gli antenati con le radici - Il bosco rinasce". Commedianti e artisti uscenti dall'accademia Teatro Dimitri di Verscio saranno invece protagonisti, al Parco delle camelie, di un "festeggiamento teatrale" per i 20 anni della manifestazione.

Da notare che quest'anno la mostra di fiori recisi al Castello visconteo sarà arricchita da un'esposizione di cristalli curata da Carlo Peterposten, direttore del Museo nazionale del San Gottardo. Saranno esposti (e messi in vendita) diversi pezzi pregiati trovati nel corso degli ultimi anni dallo stesso Peterposten nella regione del San Gottardo, fra la Valle Bedretto, la Val Tremola, la Val Canaria e la regione di Piora. Difficile identificare il pezzo più pregiato che sarà esposto perché, come spiega l'esperto di mineralogia

“i cristalli sono in parte paragonabili a dei quadri di autore dove la stima risulta essere soggettiva. Ad esempio, per gli specialisti in materia non conta la grandezza o la lucentezza di un esemplare, ma piuttosto la presenza di diversi minerali su un unico pezzo, anche se questo è di piccole dimensioni, oppure la presenza di un minerale raro. Per chi invece è profano in materia conta molto di più la grandezza e la lucentezza di un cristallo”. Peterposten tiene anche a sottolineare “che con la ricerca di questi cristalli non si procede ad un depauperamento della natura, come tanti pensano, ma alla preservazione di queste bellezze che la natura

stessa negli anni procede a distruggere tramite gli agenti atmosferici e l'erosione del suolo”. Il costo dei singoli cristalli varia da qualche centinaio a diverse migliaia di franchi.

#### INFO PRATICHE

I prezzi di entrata sono fissati a 5 franchi per la visita del solo parco, 8 franchi per l'esposizione al castello e 10 franchi per le due visite combinate. Fino a 16 anni l'entrata è gratuita. Con 30 franchi (prezzo non ancora confermato) è ottenibile un biglietto combinato che consente anche un'escursione in battello e l'entrata al Parco botanico delle Isole di Brissago.

La mostra e il parco saranno

aperti dalle ore 9.30 alle ore 18.00.

RailAway emetterà un biglietto combinato a prezzo ridotto (20% sull'entrata e il viaggio in treno) acquistabile nelle principali stazioni delle Ferrovie federali svizzere.

Con il biglietto di Camèlie Locarno il visitatore ottiene pure una serie di riduzioni per la funicolare del Sacro Monte della Madonna del Sasso, la funivia di Cardada (straordinario punto panoramico sulle Alpi e il Lago Maggiore), l'entrata al Lido di Locarno.

Info: [www.ascona-locarno.com](http://www.ascona-locarno.com)  
[info@ascona-locarno.com](mailto:info@ascona-locarno.com)  
 telefono 0041 848.091.091

**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)

## A Carnevale, ogni avventura vale

Il 5 marzo 2017, il Castello di Gropparello (PC) in costume, per un'apertura straordinaria del Parco delle Fiabe



Inutile cercare di sfilare la maschera alle creature fantastiche che si aggirano per i boschi che circondano le antiche mura del maniero. Loro, a dispetto del tempo che passa e delle usanze che cambiano, mantengono il loro aspetto bizzarro durante tutto l'anno, sempre all'erta in caso si presentasse l'occasione di giocare qualche scherzo a maghi, orchi e cavalieri che transitano tra i sentieri incantati di un luogo che, a Carnevale, apre le porte di una magia e di un divertimento dal sapore medievale. In un giorno speciale, tutti possono partecipare a un'avventura in costume che cancella i secoli di distanza e catapulta nel presente sortilegi e vicende nascosti tra le pagine della storia.

Il 5 marzo 2017, il Castello di

Gropparello, sulle colline piacentine, riporta indietro le lancette del Carnevale, invitando a corte una nutrita schiera di personaggi fantastici di epoche lontane, per costruire tutti insieme l'ennesima fiaba antica all'interno di mura che resistono all'assalto della modernità. I visitatori saranno trascinati in questo viaggio a ritroso nel tempo, che comincia alle 10.00, con l'apertura straordinaria del Parco delle Fiabe, teatro di un'avventura nel bosco, con le visite storiche al castello. Alle 15.00, la sfilata al castello guidata dal tamburino reale è l'ideale preludio ad una nuova avventura in costume, al termine della quale, si ritorna alla realtà con un merenda a base di chiacchiere.

Il costo del biglietto, comprensivo di visita al castello, parco delle fiabe con avventura e merenda, è di 19,50 euro per gli adulti e 16,00 per i bambini. E per chi arriva in costume, sconto di un euro e trucco bimbi incluso nel prezzo. Ultimo ingresso utile per partecipare a tutto il programma, alle ore 14.00. Prenotazione obbligatoria.

Per informazioni: Castello di Gropparello  
Via Roma 84, 20025 – Gropparello (PC)  
Tel. 0523 855814  
Email: [info@castellodigropparello.com](mailto:info@castellodigropparello.com)  
Sito web: [www.castellodigropparello.it](http://www.castellodigropparello.it)  
[www.castellodigropparelloeventi.it](http://www.castellodigropparelloeventi.it)



# Benessere

itinerari - luoghi - strutture - specialità

Una nuova sezione per Turismo all'aria aperta. Dedicata al Benessere, o al Ben-Essere. Un tema che ci riguarda e interessa tutti. Un tema declinato in tanti modi: relax, armonia dei sensi e della mente, remise en forme, termalismo, salute, bellezza.

Con i nostri suggerimenti, cercheremo di raccontarlo e proporlo in tante sfaccettature. Sperando che nelle nostre proposte ognuno trovi il suo personale Star Bene

A cura di Franca Dell'Arciprete Scotti





# Relax termale sulla neve



Dopo una giornata trascorsa sulla neve, non vi è niente di più rilassante che abbandonarsi al tepore delle terme e riprendere forza e vigore. Possiamo farlo a Villach, cittadina della Carinzia austriaca, a pochi chilometri dal confine italiano di Tarvisio

Di Franca D. Scotti

**D**a secolare stazione termale conosciuta fin dai tempi dei Celti, la zona turistica di Villach – Lago di Faak – Lago di Ossiach è famosa per i suoi centri benessere.

A partire dal connubio unico tra avanguardia e tradizione delle KärntenTherme, all'unicità del ThermenResort Warmbad-Villach e della sua piscina posta direttamente sulla fonte termale, fino a Bad Bleiberg dove si coniugano modernità e antichi rimedi naturali.

Il centro termale più moderno d'Austria: le KärntenTherme di Warmbad-Villach.

Momenti indimenticabili di una vera e propria "pausa nel blu", in un'atmosfera totalmente rilassante che si accosta a un design unico e spettacolare.

Tre zone, "Fit, Fun & Spa", una grandiosa combinazione di distensione e azione, a cui si aggiungono proposte per bellezza e wellness.

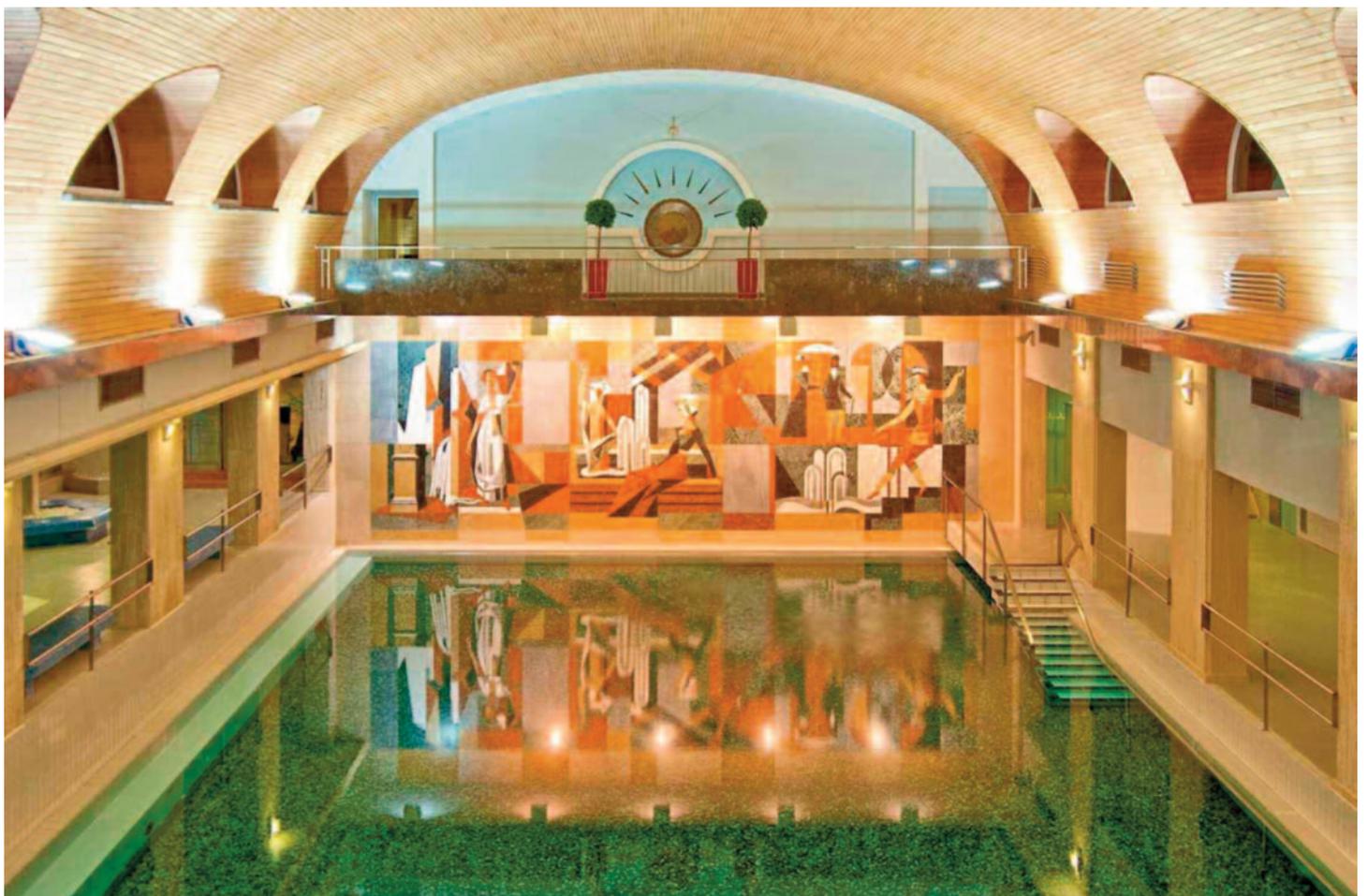
Da non perdere per i più sportivi la vasca sportiva da 25 mt., mentre per chi cerca solo riposo e coccole, ecco l'oasi di benessere d'alta classe: l'ambiente spa, con saune e bagno turco, si sviluppa su una superficie di ben 2.000 mt. quadrati. Spazio anche per i più piccoli che possono sguazzare allegri nell'area apposita a loro dedicata. La voglia di divertimento dei più piccoli viene soddisfatta anche dai fantastici scivoli a tubo e dal Crazy-River. Le terme sono attigue all'hotel 4 stelle Karawankenhof da cui si possono raggiungere saune e piscina anche in accappatoio, ►



► attraverso un corridoio esclusivo per gli ospiti dell'hotel. Guarire grazie all'acqua: ThermenResort Warmbad-Villach

Già i Celti amavano fare il bagno nelle fonti calde e lo stesso facevano i Romani dopo aver conquistato questa regione,

nell'anno 15 a.C. Le fonti di Warmbad si trovano infatti citate per la prima volta in un documento di circa 1000 anni più tardi. Qui è possibile fare il pieno d'energia, scaricare la tensione e arricchirsi di sensazioni di benessere e positività, immergendosi nella vasca Thermal-Urquellbecken del ThermenResort Warmbad-Villach. Unica nel suo genere, è posta e adagiata direttamente sulla sorgente termale. Qui sgorga in superficie un'acqua calda, salutare e vivificante. Ha effetti antidolorifici ed è indicata contro le infiammazioni dell'apparato motorio. Accanto al ThermenResort Warmbad-Villach si trova il Warmbaderhof hotel di altissimo livello, dove poter sog-





giornare per una vacanza assolutamente distensiva. A completamento del tutto, è presente un competente centro di cure e terapie, un raffinato beautycenter e una SPA per la serenità di anima e corpo.

Alta valle termale di Bad Bleiberg

Già negli anni '50, Bad Bleiberg, piccolo paese minerario, si trasformò in una rinomata stazione di cure climatiche e di benessere. Da allora l'alta valle termale è un vero e proprio paradiso della salute. Ormai non si estrae più il piombo dalle miniere, ma si eliminano disturbi reumatici, stress e affezioni delle vie respiratorie.

Per una dose di salute in più respirare a fondo nelle due gallerie

climatiche dove si trova una temperatura costante di 8°C con un'umidità relativa del 99%, un luogo di soggiorno ideale per chi soffre di allergie e di patologie simili.

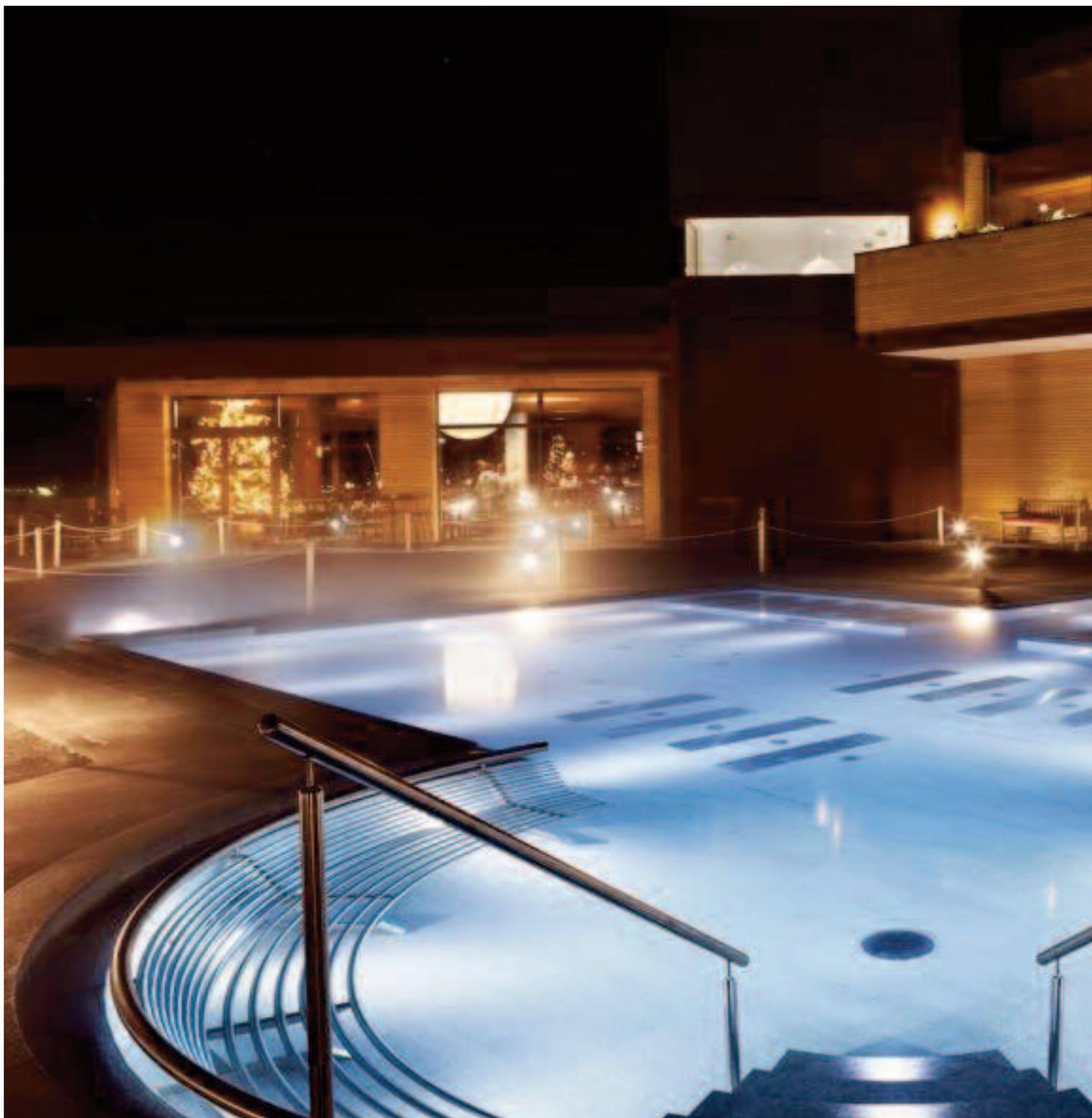
Le due grotte terapeutiche, quella "Thomas" parte del Kurzentrum e quella privata "Friedrich", si trovano all'interno della

montagna e sono estese per oltre 1.300 mt. quadrati. Ben avvolti in vestiti caldi, ci si sdraia su comodi lettini e normalmente si cade in un sonno profondo nel giro di pochi minuti...

A Villach si può arrivare in treno facilmente: [www.dbitalia.it](http://www.dbitalia.it), [www.obb-italia.com](http://www.obb-italia.com)

Info: [www.region-villach.at](http://www.region-villach.at)





QC Terme Dolomiti, il nuovissimo centro termale con vista sul Catinaccio



Sono appena state aperte a Pozza di Fassa le QC Terme Dolomiti, nono centro termale dei fratelli Andrea e Saverio Quadrio Curzio, leader italiani del settore

Di Franca D. Scotti

**A** vanguardia ingegneristica e concettuale per un centro elegante e sorprendente.

Vasche idromassaggio, percorsi kneipp, cascate d'acqua, bagni giapponesi, bagni a vapore, saune e biosaune, stanze del sale, aree massaggi e, non da ultimo, piscine all'aperto con vista sul Catinaccio da cui si elevano i vapori delle acque sulfuree (a 36° gradi) della sorgente Aloch di Pozza.

Quest'oasi si sviluppa in oltre quattro mila metri quadri, disposti su tre livelli, dove prevalgono legno e dolomia, tra sale che privilegiano l'intimità, vasche di diverse grandezze, fontane, percorsi tra immagini d'abeti di risonanza e violini appesi al soffitto che conducono alle piscine esterne o alle sale relax, dove il riposo ha l'aspetto di grandi cuscini e morbidi gusci a dondolo tra aromi di bosco, ghiaccio e dolcezza.

QC Terme si presenta davvero con ottime premesse, anche per la presenza a pochi passi dalla nuova struttura delle già note Terme Dolomia, che offrono trattamenti terapeutici anche grazie alla convenzione con il Servizio Sanitario Nazionale.

La proposta termale, che va dal miglior benessere all'eccellente terapia, fanno ora di Pozza e dell'intera Val di Fassa una cittadella balneoterapica che è un unicum nell'arco dolomitico.  
[www.fassa.com](http://www.fassa.com)



## Innovativi trattamenti Vitalpina con le speciali pantofole alle 4 erbe



La vacanza sportiva invernale dei Vitalpina Hotels Alto Adige prevede sci... e molte altre attività outdoor

Di Franca D. Scotti

**S**ono tanti gli sport che si possono praticare sulla neve, dal fondo al carving, dallo snowboard alle ciaspole. Gli appassionati delle passeggiate anche in inverno possono partecipare alle fiaccolate organizzate e alle escursioni Respira, tipiche dell'offerta Vitalpina.

Infatti le strutture altoatesine di questo gruppo sono da sempre impegnate nella valorizzazione della corretta respirazione, necessaria per le passeggiate in quota e fondamentale per il rilassamento.

Poiché lo sport, l'escursionismo in particolare, richiede la giusta pausa per la distensione e il rilassamento della muscolatura, il benessere naturale rientra da sempre nell'offerta Vitalpina.

Degno coronamento della giornata una sosta nella Spa, per il benessere di piedi e gambe grazie alla nuova linea di trattamenti Alp Natur Wellness, con le speciali pantofole alle 4 erbe, alchimilla, achillea, ortica e timo selvatico.

Con le pantofole ai piedi si effettua un massaggio energetico alla schiena con l'utilizzo di cristalli di quarzo, per un effetto rilassante, depurativo e disintossicante. A seguire un delicato massaggio ai piedi e alle gambe per alleggerire il tessuto connettivo favorendo il processo di disintossicazione, e un tranquillizzante massaggio alla testa e al viso per completare il rilassamento. Il corpo e la mente raggiungono così uno stato di equilibrio e un profondo rilassamento.

Si può scegliere tra: le Pantofole Armonia Alpina con erbe alpine dall'effetto rilassante, le Pantofole Gioia Femminile con erbe ideali per le donne, le Pantofole delle Montagne per una piacevole sensazione di leggerezza a piedi e gambe, ideale per chi pratica attività sportiva.

Vitalpina® Hotels Alto Adige/Südtirol, tel. 0471 999 980 – [www.vitalpina.info](http://www.vitalpina.info)

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	€ 245,06
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	€ 174,96
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							Terni	€ 171,87
Vicenza	€ 144,67								

*La polizza degli Amici di Turismo Itinerante!*

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

[info@turismoitinerante.com](mailto:info@turismoitinerante.com)

# l'occasione!

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

## L'opinione di Beppe Tassone



Febbraio vuol dire carnevale, feste un po' in tutti i borghi, sfilate di carri.

Un tempo significava anche spensieratezza e voglia di fare follie, ora sempre di meno.

Ma resta pur sempre carnevale, il momento più pazzo dell'anno.

Solo che...

Solo che quest'anno è difficile aver voglia di scherzare e di folleggiare.

Pensi all'Abruzzo, alle Marche, al Lazio, pensi ai terremoti e alle valanghe, alle persone morte, a quelle rimaste senza casa, a chi soffre interrogandosi sul

proprio futuro.

Guardi fuori dei nostri confini e vedi guerre, distruzioni, profughi, attentati.

Il rosso che predomina non è il colore della festa, ma quello che ricorda il troppo sangue versato.

Eppure è carnevale egualmente.

I carri sfileranno lungo le strade, ma è lo spirito che è modificato.

In tutto il mondo, quasi a voler dire che le date si rispettano, ma lo stato d'animo è quello che ognuno di noi porta nel proprio cuore.

Lo vivremo ugualmente, questo mese di febbraio, che rappresenta comunque una grossa opportunità turistica per il nostro Paese.

Carnevale, con le sue tradizioni, la sua gastronomia, la capacità di raccontare la storia di borghi, di villaggi, di paesi che si tramandano usi e costumi.

Nelle montagne come al mare, in pianura come tra le colline: è un rincorrersi di manifestazioni che hanno un'importante valore culturale, che sanno raccontare un'Italia composta da ottomila comuni, ognuno diverso dall'altro, tutti in grado di attrarre l'attenzione, di tramandare tradizioni, di incuriosire.

Se lo vediamo sotto questo aspetto, il carnevale cessa di essere solo pura follia, quel "semel in anno licet insanire" che ormai suona tanto demodé, per diventare una delle rappresentazioni più lucide e accattivanti della capacità dell'Italia di saper richiamare l'attenzione dei turisti e di saperli coinvolgere.

Dai sapori alla musica, dai colori alle maschere: un grande palcoscenico, una commedia umana della quale ognuno di noi diviene protagonista, con i propri ricordi, con la propria voglia di raccontare un pezzo di una storia che continua a vivere.

Un carnevale che cade in un momento difficile, ma che è in grado di mutare il suo significato, di diventare quello che in fondo sempre è stato, una delle grandi ricchezze di un Paese ricco di cultura, di tradizioni, di sapori che, nelle loro diversità, disegnano la storia di una nazione unica al mondo.

# li itinerari Gustosi

territorio ♦ ambiente ♦ enogastronomia



Pesce al cartoccio



## 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



Andare per Masserie



Pesce al cartoccio



Le spezie



Parmigiano Reggiano DOP



La vitalba

# Sommario

Fatti e Commenti	
Itinerari	pag. 92
Gastronomia	pag. 96
La ricetta	pag. 100
Andar per campi	pag. 102
Eventi gustosi	pag. 104
	pag. 106

# li itinerari Gustosi

Mensile - Anno 23° - N. 248  
Gruppo Editoriale Turismo Itinerante srl  
di Claudio Domenico D'Orazio  
editore@turismoitinerante.com

Direzione e Redazione  
Gruppo Editoriale Turismo Itinerante srl  
Sede: Strada Vecchia del Pinocchio 31  
60131 Ancona  
redazione@turit.it - Tel. 335 8790279

Responsabile della Pubblicità  
Claudio Domenico D'Orazio  
dorazio.commerciale@turismoitinerante.com

Ufficio Abbonamenti  
abbonamenti@turit.it  
Tel. 335 8790279

La Redazione:

Direttore Responsabile  
Maurizio Socci

Direttore  
Salvatore Braccialarghe

Grafica  
Silvia Sacchi

Collaboratori:

Rodolfo Bartoletti,  
Salvatore Braccialarghe,  
Domenico Carola, Antonio Castello,  
Pier Francesco Gasperi, Il Bubris  
Giuseppe Lambertucci, Guerrino Mattei,  
Camillo Musso, Rosanna Ojetti,  
Vincenzo Punzo, Riccardo Rolfini,  
Romina Rolfini, Marisa Saccomandi,  
Franca D. Scotti, Lamberto Selleri,  
Carmen Somma, Beppe Tassone,  
Tania Turnaturi

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.

## Arriva il il Fast Good: Merkel, Queen e Pope, tre sandwich d'autore all'extra vergine

Testo di Antonella Fiorito

Il tema "Looking for the Perfect Food" è il cardine del progetto "Olio di Oliva, Alta Qualità Europea" promosso con il contributo dell'Unione Europea e dall'Italia e realizzato da Unaprol, la più grande organizzazione di produttori olivicoli italiana. Obiettivo del progetto è incrementare la conoscenza sulla produzione olivicola europea controllata e garantita che, grazie alle particolari condizioni territoriali, ambientali e produttive mediterranee, vanta caratteristiche eccezionali sotto il profilo nutrizionale e organolettico.

Il progetto è stato presentato nel corso di una conferenza stampa svoltasi Palazzo Rospigliosi, a Roma, ed ha visto la partecipazione, tra gli altri, di Daniele Reponi, chef della trasmissione Rai Uno "La Prova del Cuoco", che si è esibito in uno show cooking realizzando tre panini dedicati ai 3 Paesi coinvolti nella campagna e cioè Germania, Regno Unito e Italia:

I tre panini si i chiamano Merkel sandwich, Queen sandwich e Pope sandwich.

Il Merkel sandwich si ispira alla tradizione gastronomica tedesca e celebra il classico matrimonio fra würstel e crauti, ovviamente rivisitato per l'occasione.

Il Queen sandwich strizza l'occhio alla tradizione gastronomica anglosassone. Si tratta di una ri-



visitazione del celebre "fish and chips" in chiave olio evo.

Pope sandwich, racconta il cibo del nostro paese con salumi e formaggi esaltati grazie all'utilizzo di olio evo. Tre panini con la bandiera europea che hanno come protagonista l'olio extra vergine d'oliva.

Per Unaprol, "l'extravergine europeo può contribuire ad au-

mentare la consapevolezza nel consumatore, accompagnandolo nella ricerca dell'alimento perfetto, buono da gustare, benefico per la salute, adatto per cucinare e condire a crudo, un alimento che già i Fenici chiamavano oro liquido, e recenti studi inseriscono ai vertici dei prodotti indispensabili in un moderno ed equilibrato regime alimentare "



## L'Aicig ha presentato a Roma il bilancio attività 2016

Un anno particolarmente intenso quello vissuto dall'Associazione Italiana Consorzi Indicazione Geografiche, come mostra il bilancio dell'attività presentato il 12 dicembre, a Roma.

Numerosi gli impegni assolti: supporto all'attività dei Consorzi di tutela e sostegno per le politiche nazionali e internazionali volte alla tutela e valorizzazione delle Indicazioni Geografiche e attenzione particolare al monitoraggio dei negoziati commerciali,

Sul piano internazionale l'Associazione ha riservato grande attenzione agli sviluppi dei principali negoziati bilaterali promossi dall'Ue.

"La recente entrata in vigore dell'accordo di libero scambio tra Unione e Canada (Ceta), ha affermato Giuseppe Liberatore, Presidente di Aicig, rappresenta un passo in avanti nell'ottica di un superamento delle barriere commerciali tra le due sponde dell'Atlantico, ed in particolare nel riconoscimento del sistema Ig e del livello di protezione ad esso riservato. Ancorché in presenza di talune concessioni a beneficio della controparte canadese appare in effetti innegabile la conquista di uno status di maggiore tutela per un numero significativo di denominazioni italiane ed europee sul mercato nordamericano".

Tale conquista è tanto più rilevante se si riflette sulla "battaglia" che potenti lobby dell'industria casearia, in prevalenza statunitense, stanno conducendo contro l'affermarsi di un modello di salvaguardia ad hoc delle eccellenze agroalimentari regolamentate, che

mira a tutelare un patrimonio culturale di tradizioni antiche e di saperi su cui si fonda, l'identità stessa di intere popolazioni collocate in aree rurali.

"A fronte delle argomentazioni proposte dalla potente lobby dell'industria casearia americana -ha dichiara Leo Bertozzi, Segretario Generale di Aicig - l'Associazione intende elaborare una doverosa replica, in accordo con le Istituzioni e le altre organizzazioni europee del settore Ig, confortata dal sostegno di dati che, se da un lato ribadiscono la non esclusività dei benefici indotti dal sistema delle denominazioni unicamente al contesto europeo, dall'altro dimostrano come, al contrario, i prodotti a Indicazione Geografica non solo non compromettono l'esistenza e la crescita di produzioni di altre realtà geografiche, ma subiscono pesantemente una concorrenza assolutamente sleale da parte di prodotti "domestic" che fondano la loro competitività (anche in termini di prezzo) sul richiamo esplicito ad un'origine diversa da quella reale, inducendo peraltro in inganno il consumatore americano". In questa dimensione altra attività che Aicig sta seguendo con particolare attenzione è la ricerca commissionata dal Consortium for Common Food Names (Ccfn) per valutare l'impatto economico negativo, sui produttori del comparto statunitense, i consumatori e l'economia, teoricamente causato dalla politica messa in atto dall'Unione Europea riguardo all'utilizzo esclusivo dei nomi comuni riferiti a noti formaggi Ig.

"La posizione assunta dal Consor-

zio dei Nomi Comuni - ha dichiarato Giuseppe Liberatore - ci impone un'ulteriore riflessione sugli enormi interessi economici di coloro che, da un lato, intendono attribuire carattere di "genericità" alle denominazioni europee, dall'altro, ne sfruttano convenientemente la buona reputazione operando una sostanziale svalorizzazione dei relativi marchi. E' pertanto necessario fare sistema a difesa del modello delle Indicazioni Geografiche, ed in questo ambito Aicig può rappresentare certamente un punto di aggregazione strategico per le filiere della qualità certificata italiana per salvaguardia dei prodotti Dop e Igp da trasferire anche all'interno dei negoziati bilaterali e multilaterali."

La messa in atto di tali politiche protezionistiche ed anticoncorrenziali metterebbe l'Europa nella condizione di poter prosperare a scapito del tessuto produttivo e manifatturiero americano, comportando inoltre un aumento generalizzato dei prezzi per i consumatori, una minore possibilità di scelta relativamente alla gamma di prodotti offerta sul mercato e di conseguenza effetti fortemente deleteri per l'economia degli Stati Uniti. E' del tutto evidente come alla pubblicazione di una simile indagine sia sotteso il tentativo di screditare il sistema Ig, evocandone pericoli, limiti e criticità che possano indurre Paesi impegnati in trattative bilaterali con l'Unione Europea a desistere dal riservare alle Indicazioni Geografiche perlomeno analoga dignità riconosciuta ad altri diritti di proprietà intellettuale (es. marchi e brevetti).

## Prosegue la crescita di BRIO: aumentano produzione e fatturato

L'azienda veronese è una realtà di primo piano nella produzione di ortofrutta biologica e nella commercializzazione di prodotti alimentari bio



Prosegue a pieno ritmo la crescita di BRIO di campagna di Zevio (VR), azienda di spicco nella produzione di ortofrutta biologica e nella commercializzazione dei prodotti alimentari bio.

Nonostante il difficile contesto economico generale, infatti, nel 2016 la società veronese ha collocato sul mercato oltre 370.000 quintali di prodotti (+10% rispetto all'anno precedente), raggiungendo un fatturato complessivo di poco inferiore ai 70

milioni di euro (+12% sul 2015). Un andamento in linea con il trend positivo registrato dal biologico nel nostro Paese, dove gli operatori sono quasi 60.000, di cui oltre 45.000 produttori, e la superficie totale coltivata con tecniche bio sfiora quota 1.500.000 ettari (29.500 gli ettari dedicati agli ortaggi e poco meno di 24.000 quelli investiti a frutteto).

“Questi risultati positivi ottenuti da BRIO – dichiara il presidente, Gianni Amidei – dimostrano la

validità del processo di aggregazione effettuato nel 2014 con l'entrata di Agrintesa, Apo Conerpo e Alegra nella compagine societaria della azienda veronese. Un'operazione strategica realizzata con l'obiettivo di conquistare la leadership nella produzione e commercializzazione dell'ortofrutta coltivata con metodi naturali e certificati e di raggiungere un volume d'affari di 100 milioni di euro nel 2019”.

“In questi anni – sottolinea il direttore generale, Andrea Ber-

toldi – il nostro Gruppo ha dedicato grande impegno al rafforzamento della propria struttura produttiva che oggi raggruppa 443 aziende agricole con una produzione di ortofrutta bio che si estende su una superficie di 1.690 ettari di frutteti e coltivazioni orticole su un totale di 4.950 coltivati con tecniche biologiche. Ma il nostro impegno continua nella ricerca di altre aziende agricole da convertire o iniziare al biologico per far fronte alla domanda del mercato, in netto e costante aumento”.

“Particolarmente interessante, sempre in ambito ortofrutticolo, – prosegue Bertoldi – la collaborazione avviata con Alce Nero,

di cui BRIO è socia dal 2011, che ha portato alla nascita di una linea di prodotti di gamma top caratterizzati dall’elevato livello qualitativo e dall’ottimo sapore e ottenuti nel rispetto della terra e della sua biodiversità”. Questo progetto ha consentito di aumentare l’incidenza della produzione bio nel reparto ortofrutta di supermercati ed ipermercati e ha permesso di fidelizzare ulteriormente i consumatori.

Tutto ciò anche grazie al continuo aumento dell’offerta di frutta e verdura fresca a marchio Alce Nero (da 30 anni espressione dell’agricoltura bio italiana), che nel 2016 si è arricchita di interessanti pro-

dotti, originali e gustosi, quali le zucchine “Gemelle”, il kiwi “Dorrello”, i pomodori “Rustici” e le Carote “Arlecchine”. Sempre nel 2016, infine, è entrata nella fase di piena operatività la moderna piattaforma logistica di Pomezia, specializzata nel confezionamento delle produzioni ortofrutticole del gruppo BRIO. “Una struttura – afferma il direttore commerciale BRIO, Tom Fusato – che ci consente di offrire un servizio ancora migliore ai nostri clienti della Grande Distribuzione presenti nell’Italia centro meridionale, dalle Marche alla Sicilia, riducendo sensibilmente i tempi di consegna e garantendo una freschezza ancora maggiore dei prodotti”.

## Vino adulterato

Busi (Consorzio Vino Chianti) “Serve contrastare con ogni mezzo chi danneggia un mercato da tutelare”

Firenze - “Vogliamo ringraziare il Nas e la Direzione distrettuale Antimafia di Firenze per aver impedito l’ennesimo tentativo di danneggiare il nostro mercato falsificando e alterando i nostri prodotti.”

E’ quanto dichiarato da Giovanni Busi, presidente del Consorzio Vino Chianti in merito all’operazione, coordinata dalla Direzione distrettuale antimafia di Firenze, che ha consentito di smantellare un’associazione per delinquere finalizzata alla produzione ed alla

immissione nel circuito commerciale di vino adulterato e contraffatto che ha portato a tre arresti e altri sette indagati.

“Un plauso in particolare anche al ristorante che ha fatto la segnalazione da cui è stato possibile avviare le indagini. Un segnale importante che indica come la ristorazione abbia tutto l’interesse nel proporre vini veri e buoni che rendono il nostro territorio un luogo di eccellenza che tutti abbiamo il dovere di tutelare. Come dobbiamo tutelare



- conclude Busi - le migliaia di aziende che su questo territorio ogni giorno operano onestamente nel rispetto delle norme producendo con sacrificio un prodotto che viene esportato e apprezzato in tutto il mondo.”



## Andare per masserie



Masseria Vittoria

Un modo nuovo di viaggiare alla scoperta della Puglia. Masserie, b&b, trulli, l'ultima tendenza di una nuova categoria di viaggiatori

Di Antonella Fiorito

Terra antichissima, la Puglia non solo possiede un patrimonio storico e artistico straordinariamente ricco ma anche una natura varia e suggestiva: colline brulle, campagne verdissime e vigneti ai piedi delle numerose torri cinquecentesche poste nel passato a difesa delle incursioni barbariche.

Il suo elemento principe è un mare da sogno con i suoi 800 chilometri di coste, di spiagge bianchissime e scogliere che precipitano a picco con ambienti geografici differenti e un'articolata varietà di paesaggi. Sebbene i luoghi di mare più battuti dal turismo di massa siano quelli del Gargano negli ultimi anni è il Salento, con i suoi 200 chilometri di costa affacciata su due mari, Adriatico e Ionio, la zona che attira di più un turismo di tipo nuovo, più interessato al fascino delle atmosfere che alla presenza di strutture ricettive ultra moderne.

La meraviglia ambientale di questa regione sono però le vaste aree coperte da uliveti, querce e carrubi secolari. Pensate che in Puglia vi sono ben 60 milioni di ulivi, di cui 5 secolari e 1 milione plurisecolari, veri testimoni viventi della storia millenaria di questa regione. Una terra accogliente, un luogo che ammalia chiunque abbia la fortuna di venirne e la curiosità e la pazienza di scoprire i suoi innumerevoli tesori, con l'aiuto degli abitanti che saranno felici di accompagnarvi ►



Masseria - Casina dei Cari

► e guidarvi in questa esperienza e resterete sorpresi dai paesaggi, colori e tradizioni che non ci si aspetta di trovare in Puglia. Un altro elemento che distingue il territorio pugliese è la masseria, imponente costruzione di campagna che ha origini sei/settecentesche e che ha rappresentato, per diversi secoli, un fenomeno di grande importanza, sia dal punto di vista economico che da quello culturale e sociale. Nel XVI sec., sull'onda del crescente sviluppo dell'agricoltura, nobili, borghesi e clero impiantarono nelle loro proprietà salentine uliveti a perdita d'occhio. Si

favorì quindi la nascita, lì dove c'erano antichi casali e nei pressi d'insediamenti rupestri, delle masserie di campo. Le masserie del Salento sono, dei veri e propri monumenti che rappresentano quella che era l'architettura rurale. Maestose, possenti, ricche di cultura, di tradizione, di ricordi, ognuna con caratteristiche e storie diverse tutte da scoprire. Appartengono alla categoria storica dell'edilizia rurale e sono accomunate da un unico grande pregio: aver visto nascere, crescere ed evolvere i loro antenati, piccole comunità di contadini che vivevano in quei grandi agglomerati. Mura spesse, co-

struite con antiche tecniche specifiche della terra pugliese; mura che si innalzavano fiere e che si proiettavano verso il cielo con le loro maestose volte a stella. Gli edifici includevano parti essenziali, come le abitazioni dei residenti (con aree riservate ai padroni, ai coloni ed ai pastori), i magazzini per gli attrezzi e le sementi, le stalle per i buoi, i recinti e le tettoie per le pecore, l'aia per la trebbiatura, "la pajara", il casolare per la trasformazione del latte, il forno, ecc. Le masserie sono un elemento del paesaggio pugliese, luoghi dove recuperare il contatto con la natura e immergersi

nella pace e nel relax.

E proprio il binomio agricoltura-turismo ha permesso negli ultimi decenni il recupero e la trasformazione di numerose masserie in strutture ricettive in grado di offrire al turista un'immersione totale nella cultura locale. Tutte, però, conservano il fascino e le atmosfere di un tempo e costituiscono pertanto un ricco patrimonio storico, artistico e culturale. Oggigiorno spesso sono gestite dagli stessi proprietari, che tutelano la storicità delle strutture e ne celebrano il loro importante ruolo legato alla tradizione e ai legami con il territorio.

Un viaggio tra queste costruzioni da favola è l'ideale per chi vuole andare oltre, cioè alla scoperta delle radici e dell'essenza della regione. La terra e il contatto



*Casale de li Canti masseria*

con la natura rendono infatti questo tipo di soluzione abitativa assolutamente speciale e danno alla vacanza un che di unico, di autentico, davvero difficile da trovare in un hotel: un

tuffo in un'oasi di serenità e pace, coccolati dai suoni e dai silenzi di una natura incontaminata e da notti illuminate da cieli così stellati che immaginate esistessero solo nelle fiabe...



*Masseria Chiccorizzo*

# Parmigiano Reggiano DOP

Di Rosanna Ojetti



**S**il Parmigiano Reggiano è sempre stato un'espressione della sua terra le cui origini nascono da un profondo legame con le zone di produzione che comprendono le province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna, a sinistra del fiume Reno, e Mantova, a destra del fiume Po. Origini che risalgono al Medioevo. È un formaggio del tutto naturale che si produce sostanzialmente oggi come secoli fa: con gli stessi ingredienti (latte crudo, caglio, e sale, senza alcun additivo) e con la stessa cura artigianale.

Il bilancio completo dell'annata 2016 (produzioni, consumi, export), i nuovi investimenti del Consorzio con particolare riferimento al piano quadriennale di comunicazione oltre alle prospettive di mercato sono state ampiamente trattate nel corso di una conferenza stampa rivolta ai giornalisti ed operatori del settore. Un Consorzio, fondato nel 1934, che opera per tutelarne e difenderne la produzione, la denominazione, il commercio nonché agevolare l'esportazione di questo prodotto DOP che è sempre stato espressione della sua terra d'ori-

gine e dell'Italia nel mondo. Dopo un 2015 che sarà ricordato come uno degli anni peggiori dell'ultimo decennio (quotazioni medie a 7,65 euro/Kg con un solo precedente peggiore nel 2008 fermo a 7,40), per il Parmigiano Reggiano il 2016 si è chiuso all'insegna di una decisa ripresa, che ha concesso un respiro di sollievo ai produttori.

La svolta più marcata è avvenuta nella seconda parte dell'anno, nel corso del quale sono balzati da poco più di 8 euro/Kg. di giugno ai 9,60 di dicembre. Un incremento questo del 12%

rispetto al 2015.

“Una decisa inversione di tendenza- sottolinea il presidente del Consorzio Alessandro Bezzi – che registra anche in queste prime settimane del 2017 quotazioni vicine ai 10 euro/Kg., ancora lontani – continua Bezzi – dalle quotazioni del 2011 e 2012 (rispettivamente 10,76 e 9,12 euro/Kg.) Gli attuali valori uniti a una buona tenuta dei consumi interni e a un flusso di esportazioni in crescita nonché ai nuovi investimenti proposti con un piano quinquennale del Consorzio creano buone prospettive ai 3000 allevatori e 339 caseifici artigianali che nel 2014 e 2015 hanno pagato il prezzo di una pesante crisi”.

I dati forniti dal presidente e dal direttore Riccardo Deserti confortano queste previsioni a partire da un andamento dei consumi interni che ha registrato un incremento dello 0,3% per arrivare poi al + 5,8 segnato dai mercati esteri.

In Italia gli effetti positivi delle nuove azioni del Consorzio a sostegno dei consumi si sono avvertiti, soprattutto, nel dettaglio tradizionale e nelle vendite dirette (anche online) da parte dei caseifici, ma anche all'interno della GDO con vendite sostanzialmente stabili in presenza di una flessione degli altri formaggi duri DOP e di una crescita dei prodotti simili non DOP del 2%.

Decisamente positivi i dati sull'export che stanno diventando sempre più notevoli con Stati Uniti in testa (primo mercato), Europa e in evidenza nuovi mercati come Australia, SudAfrica, Medio Oriente e Paesi Asiatici. Proprio all'estero sono rivolti i progetti futuri del Consorzio che entro il 2020 si augura di arrivare in export al 45/50% della produzione totale.

Altri obiettivi saranno conseguiti investendo nel marketing e nei controlli a sostegno dei produttori storici, ma anche delle leve future istituendo l'Università del Parmigiano Reggiano, un corso biennale che formerà i futuri allevatori e amministratori di caseifici.





## Pesce al cartoccio

Di Isotta Bartoletti

*M*olti i modi di cucinare il pesce, ma uno fra i più apprezzabili è al cartoccio. E' facile, veloce e sano.

Dentro all'involucro di alluminio (più carta da forno), oltre al pesce, si può aggiungere tutto quello che ci ritroviamo in casa, dalle verdure alle spezie. Senza

addentrarci in complesse formule chimiche, sembra non sia salutare cuocere il cibo direttamente nel foglio di alluminio, soprattutto se ci sono sostanze



acide (limone, aceto..), per questo è meglio sovrapporgli la carta da forno, ma anche per la carta ci vuole attenzione, non si debbono mai superare i 220° di temperatura. Saputo questo, si può procedere con la cottura sia in forno, in padella o sotto la brace mista a cenere di un fuoco a legna. Per

la cottura in padella è necessario che la carta da forno sia proporzionata alla grandezza del pesce, oliata e con tutti gli ingredienti scelti, avvolta e sigillata. L'involucro va posato su una padella antiaderente già calda (senza olio) con sopra il coperchio, dopo 10 minuti (o più a seconda della pezzatura del pesce) si gira il cartoccio per cuocerlo dall'altra parte per il medesimo tempo. Di solito si utilizzano pesci di discrete dimensioni come orate, branzini, code di rospo, sgombrò....che se acquistate già pulite dimezzano il tempo di preparazione (squamatura compresa). Il consumatore consapevole deve fare attenzione alla stagionalità, esattamente come per la frutta e la verdura, nonché alle informazioni che riguardano la provenienza e il metodo di pesca, obbligatorio per chi vende prodotti ittici. Dopo avere optato per un pesce di allevamento o pescato (la differenza non è poca) si procede alla preparazione. Non ce n'è una sola, ma diverse, a seconda delle tradizioni locali e dei prodotti di stagione, anche se alcuni si trovano tutto l'anno come i pomodori (ciliegino, datterino, camone...).

La più semplice prevede che il pesce sia completamente ricoperto da un impasto composto da: pangrattato, olio, succo di limone, sale, prezzemolo e

aglio tritato. Il tutto avvolto nella carta e cotto nel forno (180°) per un tempo relativo alla grandezza del pesce (dai 20'-30'). Nel cartoccio si sviluppa vapore e tutto s'impregna dei condimenti aggiunti. E' ovvio che questo tipo di cottura esclude la doratura e la croccantezza del fuoco diretto, ma ha più il sapore del pesce lessato. Con l'aggiunta di un filo d'olio a fine cottura è particolarmente adatto nelle diete. Può essere presentato direttamente in tavola senza alcun "impiattamento" perché il cartoccio è particolarmente scenografico e conserva a lungo il calore della cottura. Il pesce può essere posto sopra un letto di patate, (precotte per qualche minuto nel microonde) contornato con cipolline e pomodori, con l'aggiunta di erbe aromatiche, intere o tritate, fondamentali nel risultato finale. Alcuni aggiungono riso precotto e se si azzeccano i tempi di cottura, il tutto diventa un piatto unico. Altri inseriscono molluschi come cozze, vongole...decorando con rondelle di limone, arancia, lime, zenzero.

E' ovvio che la cottura al cartoccio si adatta anche alla carne e ad altri tipi di verdure (sedano, carote...) in aggiunta ai metodi classici come lessatura, griglia, arrosto, sotto sale....proprio come per il pesce.

# La vitalba, volubile e gustosa

Testo e foto di Tania Turnaturi

“**Q** doravano i fior di vitalba / per via, le ginestre nel greto; / aliavano prima dell'alba / le rondini nell'uliveto. / Aliavano mute con volo / nero, agile, di pipistrello; ...”

Sono i primi versi di “Alba”, dalla raccolta “Myrica”, con cui Giovanni Pascoli ci tratteggia la pace della natura e il lavoro dei campi.

Dai primi caldi primaverili fino alle soglie dell'estate, folti arbusti di vitalba sovrastano i rovi e le siepi campestri lungo i sentieri, con i teneri germogli eretti che lanciano un invito alla rac-

colta.

La Clematis vitalba (dal greco klematos che significa flessibile e dal latino vitis alba cioè vite bianca, è una pianta rampicante appartenente alla famiglia delle Ranunculaceae, infestante. Cresce spontanea su tutto il territorio negli incolti, nei boschi di latifoglie, ai margini di fossati e torrenti, allungandosi sugli alberi anche fino a 20 mt., avvolgendoli con un groviglio di tralci legnosi che formano liane. Ha foglie opposte di forma lanceolata, fiori bianchi ermafroditi dal tenue profumo, raggruppati in infiorescenze, i frutti sono

achenii piumosi molto appariscenti in autunno. Il suo areale di diffusione è l'Europa centrale e meridionale.

È anche conosciuta come “erba dei cenciosi” essendo in passato utilizzata dai mendicanti per procurarsi ulcerazioni e impietosire i passanti.

Ha proprietà diuretiche, purgative e rubefacenti: i cataplasmi di foglie fresche venivano utilizzati un tempo per prevenire e curare reumatismi e gotta provocando, tuttavia, fastidiose ulcere. L'infuso di germogli veniva assunto come purgativo e quello di foglie essiccate come diuretico. Dal macerato di foglie si otteneva un olio utilizzato contro la scabbia, il cui uso è segnalato da Plinio e dal medico e botanico greco Dioscoride.

La sua azione tossica, irritante e caustica per la presenza di alcaloidi e saponine, ne sconsiglia tuttavia l'uso terapeutico. Viene utilizzata nella medicina omeopatica contro la depressione e come rimedio nei fiori di Bach per alleviare i disturbi emotivi.

I romani la facevano rampicare sui muri delle loro abitazioni ritenendola efficace contro i temporali. Nelle zone rurali di alcune regioni i tralci venivano intrecciati per fare ceste, ritenuta il viburno dei poveri. Le spose zingare se ne adornavano.



# Uso alimentare

Nella cultura popolare il cibo era costituito in gran parte dalle erbe spontanee, che si potevano trovare lungo i tratturi o intorno agli stazzi delle pecore, come la cicoria, gli spinaci selvatici o la bieta, e dalle piante aromatiche ricche di vitamine e sali minerali, oggi pressoché sconosciute. Si è infatti capovolto il rapporto dell'uomo col cibo e si sono radicalmente modificate le abitudini alimentari nel mondo industrializzato. E, come ben sappiamo, cibi sofisticati e inquinati oggi provocano innumerevoli problemi all'uomo contemporaneo... Eccoci, allora, pronti a rispolverare la tradizione culinaria contadina. La tossicità della vitalba, scarsamente presente nei germogli, è termolabile e si neutralizza con la cottura, quindi si possono utilizzare dopo averli sbollentati e scolati, per zuppe o frittate dal sottile sapore amarognolo che ricorda la cucina povera del tempo che fu.

Per la zuppa, occorre mettere acqua, sale, una cipolla affettata, uno spicchio d'aglio schiacciato, peperoncino, quattro patate a pezzi, due carote a rondelle e la vitalba sbollentata e tagliuzzata in una teglia bassa e larga e far cuocere lentamente senza rimescolare troppo. Una volta ultimata la cottura, si versa nei piatti, lasciando un po' di



brodo nella teglia dove rompere quattro uova, far rapprendere l'albume e collocarli sopra ciascun piatto con le verdure cotte e un filo di olio extravergine d'oliva.

Per condire i fusilli è necessario, in una capace padella, far imbiondire nell'olio aglio a pezzetti e peperoncino. Poi si aggiunge la vitalba sbollentata e tagliuzzata facendola insaporire, versare i fusilli cotti facendoli mantecare, spolverare di parmigiano e servire.

Per un gustoso risotto si può esaltare il sapore della vitalba con quello degli asparagi selvatici: far rosolare in un tegame uno scalogno tagliuzzato, aggiungere i germogli lessati, scolati e strizzati e gli asparagi a pezzetti facendoli saltare per qualche minuto, versare nel risotto e completare la cottura.

Con le stesse verdure si pos-

sono condire gli spaghetti da far mantecare nel tegame, completando con una pioggia di formaggio.

Per una frittatina rustica occorre lessare due salsicce, togliere la pellicola e tagliarle a piccoli pezzi da far rosolare in una padella, aggiungere i getti sbollentati e tagliuzzati, facendo insaporire. Unire il tutto a quattro uova sbattute e versare in padella. Tagliare la frittata a listarelle e servirla come antipasto.

Piccole polpette vegetali si possono ricavare dai germogli lessati, strizzati, tagliuzzati e impastati con l'uovo, formando palline schiacciate da passare nella pastella e dorare nel tegame o in forno. Come saporito contorno per piatti di carne, si può servire ripassata in padella con aglio e peperoncino e un'abbondante spolverata di parmigiano.

## Le spezie tra storia, proprietà terapeutiche e cucina



Castello Quistini è pronta ad ospitare Domenica 23 Aprile un affascinante viaggio nel mondo delle spezie con una giornata dedicata alla conoscenza delle loro origini, delle importanti proprietà benefiche e dei migliori utilizzi in cucina con un gustoso show cooking e degustazione finale. I partecipanti verranno accompagnati da Pamela Pianta, naturopata, appassionata di cucina e di spezie e dallo chef Claudio Scotti nella conoscenza teorica e un percorso olfattivo di alcune

spezie tra cui: vaniglia, cardamomo, anice stellato, zenzero, curcuma, ajowan, cannella, pepe, dragoncello, coriandolo, fieno greco, liquirizia, noce moscata fino ad una dimostrazione di come preparare un sale aromatizzato, il latte d'oro (il famoso golden milk a base di latte e curcuma), acque aromatiche da bere e come e perché arricchire le tisane con le spezie. Dalla notte dei tempi fino ai tempi moderni le spezie hanno avuto sempre un ruolo importante in tutte le culture. I popoli le utilizzavano in diversi campi:

in cucina per poter insaporire e conservare i cibi, in medicina per le loro proprietà terapeutiche e nella religione per i riti spirituali con la funzione di avvicinarsi al Divino. Le spezie sono sostanze ricavate da alcune parti di piante aromatiche come corteccia (cannella), radici (curcuma), pistilli dei fiori (zafferano), semi (senape), frutti o bacche (pepe). Tutte donano molteplici benefici per il nostro organismo, contengono vitamine (B e C), sali minerali e aiutano il lavoro dei nostri organi. Il cardamomo e lo zenzero facili-

tano la digestione, la curcuma è un ottimo antiossidante ed anti-fiammatorio, l'anice stellato è un calmante del sistema nervoso, il pepe è un antibatterico. A livello olfattivo inoltre le spezie hanno il potere di scatenare delle emozioni come la vaniglia che aiuta la mente a rilassarsi, la cannella che ci ricorda il Natale ed aiuta nei momenti di stanchezza.

A seguire interverrà lo chef Claudio Scotti del ristorante Osteria Scotti a Paladina con uno show cooking di alcuni piatti a base di spezie, illustrando ai partecipanti ricette e ingredienti.

### **Domenica 23 Aprile dalle 9,30 alle 14,00**

Argomenti trattati durante il corso:

- ✓ Nozioni storico sull'utilizzo delle spezie
- ✓ classificazione delle spezie
- ✓ I benefici delle spezie
- ✓ Le proprietà terapeutiche delle spezie, verranno trattate, mostrate e annusate: vaniglia, cardamomo, anice stellato, zenzero, curcuma, ajowan, cannella, pepe, dragoncello, coriandolo, fieno greco, liquirizia, noce moscata
- ✓ Dimostrazione di come preparare un sale aromatizzato, il latte d'oro, le acque aromatiche da bere e come e perché arricchire le tisane con le spezie.
- ✓ Show cooking dello chef Claudio Scotti di alcuni piatti preparati con le spezie
- ✓ Degustazione finale dei piatti realizzati

Chi è la naturopata Pamela Pianta:

"Mi piace definirmi donna, mamma, moglie e naturopata con la passione della cucina soprattutto dei dolci. La passione per la cucina l'ho sempre avuta infatti ho frequentato la scuola Alberghiera dove ho preso il diploma. I rimedi naturali mi hanno sempre affascinato, tanto da decidere di studiare per diventare Naturopata presso l'Università popolare A.E.ME.TRA con la tesi "L' argilla, un potente aiuto aiuto per il nostro corpo fisico e non solo". Penso che la Natura ci doni tutto ciò di cui abbiamo bisogno, ed il nostro compito è quello di comprendere e saper utilizzare questa grande ricchezza! Le erbe aromatiche e le spezie sono sempre presenti nelle mie giornate, nelle mie tisane e nei miei piatti. Mi affascina il loro grande potere sul nostro organismo e come facilmente si possono utilizzare nella vita quotidiana. La-

voro presso il centro N.EX come naturopata, eseguo riflessologia plantare e massaggi olistici. Scrivo ricette di cucina prettamente vegetariane e vegane, e ricette di rimedio naturali per il nostro blog: [esperienzanaturale.wordpress.com](http://esperienzanaturale.wordpress.com). Ho trasformato le mie grandi passioni in libri, ho scritto e pubblicato: "Argilla mini guida e ricette curative", e "Ciuffo di carote ricette vegetariane e vegane ma gustose".

Chi è lo chef Claudio Scotti: Chef del ristorante Osteria Scotti a Paladina (Bg) e del catering Scotti Ricevimenti. Appassionato ed esperto di spezie, oriente e botanica.

La quota di iscrizione è di 75,00€ (comprensiva di buffet con piatti preparati con le spezie)

Info & iscrizioni: <http://www.castelloquistini.com/>



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

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

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

**50 itinerari gustosi**  
 territorio • ambiente • enogastronomia



Tra i vulcani dell'**Auvergne**

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