

TURISMO

Anno 23°
Marzo 2017

all'aria aperta 249

CAMPEGGIO E TEMPO LIBERO: IL MAGAZINE DELLA VACANZA IN LIBERTÀ

Uno sguardo sull'Andalusia,
la fine del mondo!

Portogallo: paese ricco
di storia, cultura e tradizioni

Primavera in Grecia

Castello di Pralormo

NEWS - ATTUALITÀ - ON THE ROAD - APPUNTAMENTI - RUBRICHE

all'interno la rivista

li itinerari
Gustosi

FIAT DUCATO CAMPER MORE THAN FREEDOM



TRAVELLING WITH CONFIDENCE



CAMPER
ASSISTANCE

00800 3428 1111

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



SITO WEB
DEDICATO

www.fiatcamper.com

Scopri il mondo
dei servizi esclusivi
Ducato Camper



FIAT CAMPER
MOBILE APP

17 paesi - 5 lingue
Gratis su App Store
e Google Play



RETE DI
ASSISTENZA

1.800 Officine
Fiat Camper Assistance
6.500 Officine autorizzate
Fiat in Europa



MAXIMUM
CARE CAMPER

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



BTS

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



www.fiatcamper.com



PROFESSIONAL

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

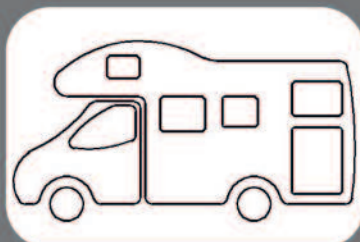
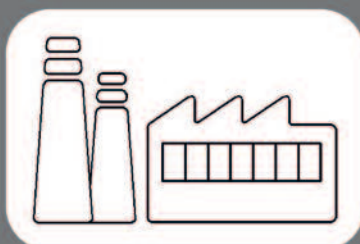


tecnoled

Led

light

line



TECNOLED S.r.l. unipersonale

Località Pian di Rona, 129/G

50066 REGGELLO (Firenze) ITALY

Tel. 055.866.23.44 - info@tecnoled.it

Editoriale

Non è un caso che – proprio in questo numero – salutiamo l'arrivo ormai prossimo della Primavera astronomica con la straordinaria fioritura contemporanea di ben 75.000 tulipani che ci offre il Castello di Pralormo!

Perché anche questo freddo inverno sta, ormai, per salutarci: e con l'arrivo delle stagioni più calde anche le nostre aspettative di vita paiono rinvigorirsi. Il prossimo mese, con le festività pasquali, darà poi ufficialmente il via alla stagione delle vacanze in genere, e a quelle in camper in particolare.

Sarà bello tornare a dispiegare davanti a noi la carta geografica e iniziare a valutare questa o quella meta, inseguendo ricordi e sognando nuove avventure.

E se è vero che un viaggio autogestito deve essere preparato bene, anche nei più piccoli dettagli, è altrettanto vero che tutti noi dobbiamo prepararci: perché nessuno (o quasi) programma viaggi autogestiti per professione, ma tutti – e dico tutti senza distinzione – ci arroghiamo il diritto di farlo (e anche bene!) quando si tratta di noi stessi e delle persone a noi più care!

In più di 35 anni di viaggi autogestiti (in tutti i modi, ma soprattutto in camper, nel mio caso) ho appreso questa semplice regola, dettatami all'epoca da un esperto viaggiatore che in molti definivano come un "vero temerario" per le mete difficili che aveva visitato: "Quando inizi a programmare un viaggio non guardare l'orologio e il tempo che ti ci vorrà. Ricordati sempre che il viaggio è come una squisita pizza: ciò che ci metti fin dall'inizio della lavorazione, ci troverai al momento di gustarla. Niente escluso!".

Oggi, complice una notevole facilità di reperire informazioni gratuite in Rete (ma quanto verificate e soprattutto quanto recentemente?) e il generale abbassamento dei costi aerei, hanno convinto un po' tutti di poter fare a meno di una serie di quelli che erano - per tutti noi che oggi abbiamo i capelli bianchi - gli irrinunciabili nostri "punti fermi". Ad esempio era indispensabile leggere con grande attenzione una Guida autorevole (meglio ancora due!) e scritta di recente su quel Paese, contattare poi l'Ambasciata o l'Ufficio Turistico per farsi inviare materiale illustrato, cercare di parlare con qualcuno che lì c'era già stato: insomma si provava a farsi un'idea, la più possibile completa ed obiettiva, con gli scarsi mezzi che, a quel tempo, erano a disposizione. E poi vi erano i contatti con più Agenzie di Viaggio, sperando di trovare in quei professionisti le risposte ai nostri dubbi e le certezze che tutti volevamo: perché al viaggio dedicavamo risorse importanti, sia dal punto di vista economico che da quello temporale essendo, in genere, l'unico spazio di vacanza dell'intero anno... E nulla quindi andava tralasciato.

Ricordo un viaggio in un mini-camper (se così si potevano chiamare quelli dell'epoca) con nostra figlia Irene in Portogallo: aveva solo un anno e mezzo e il parentato, inutile a dirsi, ci aveva detto di tutto in quanto a incoscienza. Ma nessuno di loro sapeva che, studiando attentamente l'itinerario, avevo avuto l'accortezza di trovare quasi sempre un campeggio e, negli altri casi, un parcheggio per trascorrervi la notte. E, soprattutto, che tutte queste località fossero dotate di un Ospedale o, almeno, di un Pronto Soccorso anche pediatrico! Per fortuna nostra non ne abbiamo mai avuto bisogno: ed anche per questo proprio quel viaggio, con noi nello scomodo ruolo di "genitori incoscienti" è stato solo l'inizio di un'Avventura senza fine...

Salvatore Braccialarghe



TURISMO all'aria aperta

Mensile - Anno 23° - N. 249

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,
Antonella Fiorito,
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.



CAMP

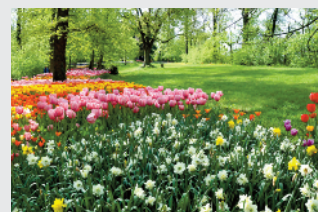
MAGAZINE

10

2005 2015

Sommario

News	pag. 8
Italia in Camper	pag. 18
On the road - Italia	pag. 24
On the road - Estero	pag. 32
News sulla circolazione stradale	pag. 54
News dal mondo del caravanning	pag. 58
Eventi e mostre	pag. 62
Dagli enti e associazioni di categoria	pag. 66
Dagli enti e uffici del turismo estero	pag. 68
Prossimi appuntamenti	pag. 70
Benessere	pag. 71
L'opinione di Beppe Tassone	pag. 78
Gli Itinerari Gustosi	pag. 79



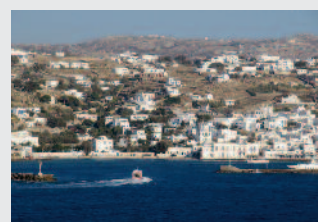
Castello di Pralormo



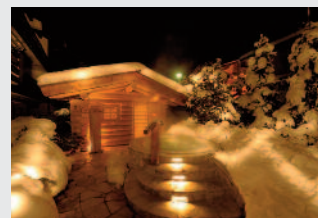
Andalusia



Portogallo



Grecia



Benessere: Val Gardena

Camper: Simone Niccolai nuovo Presidente APC

L'AD di Luano Camp alla guida dell'Associazione Produttori Caravan e Camper. André Miethe, AD di Laika, vicepresidente e tesoriere

Simone Niccolai è ufficialmente il nuovo Presidente dell'APC-Associazione Produttori Caravan e Camper. L'amministratore delegato di Luano Camp Srl, azienda che detiene il marchio Rimor, ha convinto gli associati grazie alla sua esperienza e alla sua grande conoscenza del settore. Da oltre vent'anni Niccolai è infatti noto come uno degli imprenditori nel comparto del caravanning e dal settembre 2014 ricopriva la carica di vicepresidente di APC. In questo ruolo ha accompagnato l'ex presidente Jan de Haas in tutte le iniziative dell'Associazione, compreso il Salone del Camper di Parma, la fiera di settore più importante d'Italia che negli ultimi anni ha riscosso sempre maggiori successi, registrando record di espositori e richiamando oltre 127.000 visitatori da tutto il mondo.

“Sono molto orgoglioso – afferma il neo-eletto Presidente APC, Simone Niccolai – dell'importante mandato che mi è stato assegnato dagli associati. Farò di tutto per proseguire il lavoro di consolidamento e di valorizzazione dell'industria del caravanning nei mercati internazionali e anche nei rapporti con le Istituzioni, affinché il turismo in libertà sia riconosciuto come volano di sviluppo dalle Amministrazioni locali per incrementare il sistema ricettivo

nazionale e offrire servizi di qualità agli 8 milioni di turisti, italiani e stranieri, che ogni anno scelgono l'Italia come meta per le proprie vacanze in camper e caravan”.

Niccolai sarà affiancato da André Miethe, attuale AD di Laika, nominato Vicepresidente e Tesoriere.

Nata nel 1977 per rappresentare, in Italia e in Europa, la filiera produttiva dei comparti autocaravan e caravan, APC-Associazione Produttori Caravan e Camper opera nel nostro Paese per promuovere la cultura del camper style, del turismo on the road e della ricettività in libertà.

L'Associazione raggruppa le aziende italiane ed estere attive nella produzione di autocaravan, caravan, carrelli appendice, autotelai, rimorchi T.A.T.S. (rimorchi con targa per trasporto attrezzature turistiche e sportive), telai per caravan, ganci di traino, componenti e accessori per i veicoli ricreazionali.

APC e le sue 37 imprese associate danno impiego in Italia a 1.500 dipendenti diretti, ai quali si aggiungono 4.000 persone impiegate nell'indotto del comparto produttivo: queste le risorse che nel 2016 hanno prodotto oltre 15.000 autocaravan generando un fatturato totale di circa 750 milioni di euro.



Simone Niccolai

43^a edizione della mostra **ITALIA VACANZE**

E sono 43! Questo lo strabiliante traguardo della più storica delle manifestazioni dedicate al caravanning e al plein air che si tenga nel nostro Paese, in programma dal 3 al 5 marzo 2017 nel Parco Esposizioni Novegro. Nata e proseguita senza interruzioni di sorta a Milano, dalla metropoli lombarda procede a lanciare la sua scommessa sul turismo itinerante che, nonostante periodici venti contrari, continua a costituire una risorsa economica e sociale di notevole rilievo. Nell'immediato sono in corso le riprenotazioni della quasi totalità dei concessionari della Lombardia e delle loro reti vendita che, è bene ricordare, forniscono una fetta preponde-

rante del mercato nazionale. Tutte le marche internazionali e nazionali sono comunque presenti con i propri modelli novità. D'altra parte una delle riconosciute funzioni dell'appuntamento di Novegro è proprio quella di testare ad inizio stagione l'apprezzamento della clientela e spingere in modo positivo i suoi acquisti. Accanto allo schieramento dei veicoli e delle attrezzature un ampio spazio viene riservato agli accessori e a tutti quei settori complementari che animano il vasto campo della vita all'aria aperta, compresa una sezione dedicata al benessere con l'offerta di prodotti e la presenza di laboratori e sedute di relax.

Quanto invece alla promozione turistica di località e strutture di vacanza plein air ci pensa "L'isola dei sapori" con le sue golose tentazioni ad evocarne nel modo più appropriato ambienti ed atmosfere.

Sotto questo profilo anche l'impianto dell'insediamento fieristico concorre a far immergere il visitatore in un ambiente distensivo e verde proprio come le mete sognate da ogni camperista. Non a caso nei grandi spazi giardino del Parco Esposizioni continua a crescere il raduno dei veicoli ricreazionali promosso dalle più importate associazioni di settore. Per loro, vari intrattenimenti e servizi a disposizione.



"Dottore a domicilio", APPuntamento a domicilio in un clic

Una recente indagine parla chiaro: sono più di sedici milioni gli italiani che faticano a reperire un medico per una visita al proprio domicilio.

Basti pensare alle sole mamme a cui capita di avere il bambino malato senza trovare un pediatra che venga a visitarlo, obbligate dunque a correre nello studio affollato piuttosto che in Pronto Soccorso.

Ma ora niente più trambusti...

Con il nuovissimo servizio D2H, "Dottore a Domicilio", si ha la possibilità di geolocalizzare lo specialista più vicino e richiedere facilmente una visita immediata a domicilio ovunque ci si trovi.

È sufficiente scaricare l'App sul proprio tablet o smartphone, disponibile negli App Store o sul sito www.dottoreadomicilio.com, inserire il proprio indirizzo e in pochi istanti visualizzare l'elenco di tutti i medici reperibili nelle vicinanze.

Basta dunque un clic per prenotare la visita ed entro qualche minuto il dottore vi contatta telefonicamente, per verificare che non sia una urgenza che necessita del pronto soccorso, e poi si reca all'indirizzo che gli avete indicato.

Una soluzione comoda e pratica in situazioni anche particolari, come nel caso dei bimbi lasciati dai nonni o con la baby sitter o di quando ci si trova lontani da casa, persino all'estero e si necessita di assistenza medica.

D2H, "Dottore a Domicilio", si sta



radicando sempre di più tra le nuove abitudini di consumo, a dimostrazione del picco di visite effettuate in occasione dei re-

centi virus influenzali.

Da oggi per richiedere una visita a casa basta un clic!

www.dottoreadomicilio.it



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

A Firenze il “Disabili Abili Fest”, manifestazione per abbattere le barriere

Si aprono su www.disabiliabili.net le iscrizioni alla prima edizione del talent dedicato a persone diversamente abili, novità della manifestazione.

Secondo una stima Istat, nel 2016 in Toscana i soggetti con limitazioni funzionali sono più di 200.000, di cui la maggior parte donne

Chi ha detto che talento e disabilità debbano escludersi a vicenda? Partendo da questa riflessione il 27 maggio si terrà a Firenze la seconda edizione del Disabili Abili Fest, evento organizzato dall'azienda fiorentina Disabili Abili. La manifestazione si svolgerà presso l'Unione Sportiva Africo (viale Manfredo Fanti, 20) con incontri, gare, tornei e concerti alla presenza di ospiti, per abbattere le barriere fisiche, architettoniche e mentali grazie allo sport, all'arte e all'informazione.

All'interno della manifestazione si terrà inoltre il primo talent dedicato a persone diversamente abili, che ha la volontà di trasferire ai concorrenti valori di crescita essenziali. Cantanti, musicisti e ballerini disabili potranno mettersi alla prova di fronte a una vera e propria giuria, per vivere un'esperienza da protagonisti e scoprire il piacere di condividere le proprie passioni.

L'iscrizione è attiva gratuitamente fino al 15 marzo sul sito internet www.disabiliabili.net. Sono ammessi i concorrenti affetti da qualsiasi forma di disabilità di tutta Italia a partire dai 16 anni fino ai 65 anni. Non ci sono

limitazioni: i musicisti possono essere soli o in band, i ballerini partecipare anche in coppia, o per scuola di danza. Il talent show vedrà l'esibizione di tutti i partecipanti selezionati (ognuno per massimo 4 minuti) durante il festival. Al termine, i giudici decreteranno i migliori talenti della giornata.

Secondo una stima Istat, nel 2016 in Toscana i soggetti con limitazioni funzionali sono più di 200.000, di cui la maggior parte donne. Analizzando questi dati, il Secondo Rapporto sulla disabilità a cura di Regione Toscana, pubblicato recentemente, fa luce su alcune problematiche: un rapporto tra alunni con disabilità e insegnanti di sostegno inferiore alla media italiana (1,71 invece di 1,82), ma soprattutto una situazione difficile in ambito lavorativo, con una forte crescita del numero degli iscritti al collocamento mirato nel 2015 (quasi 40.000 unità) a fronte di un saldo di 149 persone effettivamente impiegate. Un quadro complesso, a cui per un giorno si cercherà di rispondere grazie ai linguaggi universali della cultura e del divertimento.

La Disabili Abili si occupa di soluzioni ai problemi di mobilità,



personalizzando carrozzine elettroniche, manuali e ausili al movimento studiati su misura per ogni singolo cliente, ponendo la persona al centro dell'attenzione, studiando la sua postura e realizzando strumenti che abbiano un ruolo determinante nel prevenire, correggere e compensare le diverse problematiche individuali.

Info: 055 360562 | info@disabiliabili.net | www.disabiliabili.net

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



 **CBE**[®]  40 YEARS

Fendi presenta la Mostra "Matrice" di Giuseppe Penone 17 opere dagli anni settanta ad oggi

Di Antonella Fiorito

E' stata inaugurata il 27 gennaio 2017 ed è la prima tappa di un itinerario tra arte, storia e contemporaneità voluto da Fendi, che ha destinato ad esposizioni e installazioni il pianterreno del Colosseo Quadrato. La personale di Giuseppe Penone (aperta fino al 16 luglio) ribadisce l'impegno di Fendi nel sostenere le maggiori espressioni della cultura odierna. «Siamo orgogliosi di collaborare con Giuseppe Penone - afferma Pietro Beccari, Presidente e Amministratore Delegato del brand - in questa prima mostra ambientata nel simbolo delle nostre radici romane che, come promesso, continuiamo a rendere fruibile ai romani e ai turisti di tutto il mondo. Penone è un artista italiano di fama internazionale con il quale condividiamo la passione per la creazione, per il più eccelso savoir-faire e per l'incessante dialogo tra tradizione e modernità, valori cardine di Fendi».

Penone, uno dei più grandi scultori viventi, legato all'Arte Povera, con le sue sculture antropomorfe che intrecciano alberi a reperti archeologici, marmi a calchi di tronchi d'albero in bronzo, è del parere che la natura non sia inferiore all'uomo, anche se lui tenta di assoggettarla con i suoi artifici.

L'intera Mostra è concepita in ar-



monia con gli spazi del Palazzo della Civiltà del Lavoro e prende il titolo da una delle opere più spettacolari di Penone "Matrice", (2015), una scultura lunga 30 metri in cui un tronco di abete è stato scavato seguendo un anello di crescita che porta così in superficie il passato dell'albero la sua storia e le sue trasformazioni nel tempo. "Gli alberi ci appaiono solidi, ma se li osserviamo attraverso il tempo, diventano materia fluida e plasmabile. Un albero è un essere che memorizza la sua forma e la sua forma è necessaria alla sua vita, quindi è una struttura scultorea perfetta, perchè ha la necessità dell'esistenza" ha spiegato l'artista.

Questo evento si snoda intorno a una selezione di lavori storici

di Giuseppe Penone. Si tratta di quindici opere dagli anni '70 a oggi, in gran parte inedite in Italia. Sono stati selezionati personalmente dal curatore Massimiliano Gioni (direttore del New Museum di New York) comprendono opere storiche, contemporanee e pezzi realizzati appositamente.

La personale anticipa l'installazione permanente dell'artista: Fendi ha infatti deciso di regalare a Roma un'imponente opera d'arte di Penone, Foglie di Pietra, due maestosi alberi di bronzo rispettivamente alti 18 e 9 metri, che tengono sollevato nel vuoto un blocco di marmo da 11 tonnellate commissionata dalla stessa maison. Sarà collocata in primavera a Largo Goldoni, davanti Palazzo Fendi.

REFRIGERAZIONE TECNOLOGIA AD ASSORBIMENTO

I frigoriferi del futuro

Alti standard per una refrigerazione salvaspazio

Novità
DOMETIC
SERIE 9



Frigorifero ad assorbimento una porta

ULTRA SLIM
LARGO SOLO
468 MM

- 151 litri di volume interno (senza cella freezer), 146 litri con cella freezer (12 litri)
- 1 ripiano corto e 2 ripiani lunghi
- 4 ripiani regolabili nella porta
- Cella freezer rimovibile da 12 litri
- Maniglie della porta con design automotive
- Illuminazione con striscia LED



12 V



230 V



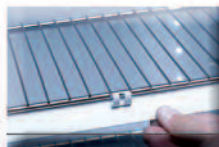
Gas



Silent



Accessori per il retrofit, installati direttamente in fabbrica



Bordi di sicurezza

- Per estrarre facilmente gli alimenti
- Impediscono agli alimenti di cadere



Vassoi estraibili

- Trasportabile direttamente dal frigo alla tavola
- Pratico per colazione o spuntini freschi



Ripiani regolabili

- Elementi divisori regolabili e supporti per bottiglie
- Per conservare bibite e verdura



DOMETIC
SERIE 8



Innovativo sistema di apertura

- La porta si apre e si chiude con un dito
- Cerniera montabile a destra o a sinistra secondo la necessità



Sistema modulare salvafreschezza

- Rimuovibile e lavabile in lavastoviglie



Pannello di controllo touch

- Semplice e intuitivo
- Selezione automatica e manuale della fonte di energia

Regolazione flessibili dei ripiani
Cella freezer amovibile



www.dometic.it/rv

 **Dometic**
GROUP

Albergatore Day 2017

Di Antonella Fiorito

Istituzioni e operatori a confronto per mettere le basi di un futuro diverso per l'economia romana

La 14^a edizione dell'Albergatore Day, grande manifestazione organizzata da Federalberghi Roma si è svolta il 25 gennaio 2017 negli spazi congressuali del Parco dei Principi di Roma per fare il punto sullo stato del turismo capitolino.

In questi ultimi anni il mercato del turismo è molto cambiato. I nuovi mezzi di informatici e tecnologici di comunicazione diretta tra domanda e offerta hanno ridimensionato il settore della intermediazione e gli operatori si sono trovati di fronte a un nuovo scenario e a nuove esigenze e ciò richiede un forte spirito di iniziativa e una grande capacità innovativa.

Il futuro è stato quindi il tema centrale dei lavori cominciati

nella mattinata con il Convegno "Punto di svolta per Roma turistica. Sorgerà finalmente il sole dietro la nuvola?" Diviso in due parti, il Convegno è iniziato con l'incontro tra il Presidente di Federalberghi Roma Giuseppe Roscioli e l'Assessore al Turismo, Sviluppo economico e Lavoro di Roma Capitale Adriano Meloni sul tema: "Le insidie della città fantasma. L'apocalisse dell'abusivismo ricettivo ed i suoi effetti collaterali"; in seguito vi è stato il confronto tra lo stesso Roscioli, Adriano Meloni, l'Amministratore Delegato di Fiera Roma Pietro Piccinetti, l'Amministratore Delegato Eur Spa Enrico Pazzali e l'Amministratore Delegato di Aeroporti di Roma Ugo De Carolis sul tema "Prospettive e progetti di rilancio dell'economia turistica cittadina. Dai nuovi terminal aeroportuali al rilancio del turismo congressuale."

Nella sessione pomeridiana si è parlato del movimento turistico globale attraverso l'incontro/dibattito: "Siamo pronti a sfidare il futuro? Nuovi trend della domanda e nuovi modelli di offerta turistica."

L'Albergatore Day 2017, che ha segnato tra l'altro il ventennale della Onlus di Federalberghi Roma è stato per il Presidente Giuseppe Roscioli: "Un'importante occasione di confronto finalizzata a cambiare l'inerzia del turismo e dell'economia di indotto di Roma dopo che mesi di stagnazione stanno pericolosamente frenando questo settore nevralgico per lo sviluppo della città. Roma ha bisogno di iniziative anti abusivismo, di promozione, di eventi di richiamo e di un Convention Bureau che metta a sistema le sue nuove potenzialità come sede di grandi congressi internazionali".

Pulizia dai rifiuti della Riserva Naturale del Padule di Fucecchio. Il Presidente del Centro RDP Rinaldo Vanni: un lodevole esempio che è stato raccolto anche da altri

Sabato 25 febbraio è stata ripulita la parte della Riserva Naturale del Padule di Fucecchio maggiormente esposta all'accumulo di rifiuti trasportati dalle acque in occasione delle piene invernali. L'area è situata in prossimità della confluenza fra il Fosso della Croce ed il Canale del Terzo, poco a sud della località Ponte del Righetti.

L'"Operazione Riserva Pulita", organizzata dal Centro di Ricerca del Padule di Fucecchio, ha visto la partecipazione di una squadra multietnica di volontari italiani e di migranti africani e asiatici, ospitati in strutture situate nel territorio pistoiese. In poche ore sono stati rimossi, (e, per quanto possibile, differen-

ziati) vari quintali di rifiuti.

"Sono più di vent'anni che il personale e i collaboratori del Centro di Ricerca si fanno carico di tenere pulita la Riserva Naturale del Padule di Fucecchio" ha dichiarato il Presidente del Centro, Rinaldo Vanni. "Fa piacere che questo esempio sia stato raccolto anche da altri e che questa iniziativa si svolga oggi anche a Cavallaia, Casottin del Lillo, Porto dell'Uggia, e, speriamo, in molte altre località. Anche se non si tratta della soluzione del problema, è pur sempre un atto pregevole sia per il valore dimostrativo, sia per la concreta opportunità di offrire ai visitatori percorsi e finestre panoramiche del Padule libere dallo

sfregio della presenza di rifiuti".

Vanni ha poi sottolineato l'apporto dato da una quindicina di giovani migranti, che già avevano collaborato in passato con il Centro per la manutenzione di strutture pubbliche legate all'area protetta. Il Centro di Ricerca, Documentazione e Promozione del Padule di Fucecchio ringrazia per la collaborazione la cooperativa di promozione sociale Arkè, l'associazione Amici del Padule di Fucecchio, la società Pubblicaambiente e naturalmente i volontari che hanno partecipato.

Info Centro R.D.P. Padule di Fucecchio: tel. 0573/84540, fucecchio@zoneumide-toscane.it, www.paduledifucecchio.eu



La scelta
di fondersi
con la natura.



La qualità che fa
la differenza

I nostri Partnerers:

PIEMONTE
GROSSO VACANZE
CAMPER TWO

TOSCANA
FLY CAMPER
CAMPER LINE

SARDEGNA
AUTOCARAVAN-RENT

LOMBARDIA
GIRA GIRA
GROPPETTI
LUBAM
PIEMME CAMPER

MARCHE
CAMPERMANIA
JANUS CAMPER

SICILIA
VEMACAR

VENETO
NUOVA MARIL
VIBERCAR

LAZIO
AREA CAMPER
CAMPERING

PUGLIA
CAMPER FREE

EMILIA ROMAGNA
BALOTTA AUTOCARAVAN

CAMPANIA
LA BOUTIQUE DEL
CAMPEGGIATORE



Si ringrazia: Le terre di Rò di Rosaria Bonelli



Il “Codice da Vinci” napoletano

di Vincenzo Punzo - foto di Vito Lisi



Il corno portafortuna ha origini molto antiche ma a Napoli ha assunto una simbologia particolare perché si lega ad una serie infinita di scaramanzie popolari.

tecento, ma le analogie sono davvero numerose. Molti hanno ragione a dire che il celeberrimo thriller poteva essere ambientato in un solo chilometro quadrato. Chissà! Forse il famoso curatore del "Codice da Vinci" avrebbe nascosto un segreto ben più importante del Santo Graal.

Ebbene, in quella "chiesetta" del centro storico partenopeo, nota come Cappella Sansevero, gli scheletri sotterranei ci parlano in maniera meno sensuale, ma non meno enigmatica della Gioconda. Infatti si continua a sostenere che il loro sistema circolatorio, riprodotto alla perfezione con fili e cere colorate, appartenga a corpi imbalsamati vivi.

L'aura di leggenda che circondava Raimondo de Sangro, set-

timo principe di Sansevero, era già diffusa all'epoca di Carlo III. Il popolo, conoscendo le sue magiche invenzioni, vedeva in lui un membro della massoneria amico del diavolo. In quella specie di laboratorio il principe Raimondo, progettista del mausoleo, commissionò due statue: la "Pudicizia" e il "Disinganno". La prima, dedicata alla madre, è un'allusione al mito di Iside, divinità egizia legata ai riti funebri; la seconda rappresenta un genietto alato che libera l'uomo dalla prigionia delle tentazioni terrene.

Allora? E' davvero così intricato il mistero dei Templari in confronto al ventre di Napoli? Avrebbe fatto prima Dan Brown a cercarlo lungo i Decumani, sul campanile della Pietrasanta o nella cornucopia della statua

Potrebbe anche suonare blasfemo accostare la chiesetta di un vicolo di Napoli al Palazzo del Louvre, potrebbe essere un'eresia paragonare Leonardo da Vinci ad un semi-sconosciuto inventore del Set-



Dio Nilo



La musica nascosta della facciata del Gesù Nuovo

► del dio Nilo? O sotto i portici di via Tribunali, o per i tanti palazzi dove s'aggirano furtivi gli spiriti del Munaciello e della bella 'mbriana? Ci aspetteremmo che Robert Langdon, il protagonista

esperto di simbologia, dia finalmente una spiegazione ai segni esoterici che sono impressi sulla Chiesa del Gesù Nuovo! Senz'altro avrebbe notato che il teschio con il velo da sposa



Nel parco archeologico di Cuma si trova l'antra della Sibilla di cui Virgilio parla nell'Eneide. Secondo il mito la grotta è un percorso iniziatico e finisce in una sala dove la sacerdotessa divulgava l'oracolo.

nella cripta della Chiesa di Santa Maria delle Anime del Purgatorio ha qualcosa in comune con la tomba di Newton. D'altronde il mistero di Napoli non è solo all'aperto, in ogni sasso e in ogni credenza religiosa. E' anche sottoterra, ove cunicoli e acquedotti profondi alimentano miti di origine greco-romana. Perciò, se il "Codice...de Sangro" fosse stato ambientato a Napoli? Per carità, San Gennaro si sarebbe offeso e sarebbero stati guai per la città. Noi, comuni lettori, possiamo solo immaginare dove si sarebbe svelato l'arcano: ancora una volta nel punto di partenza, dietro Piazza San Domenico Maggiore, ovvero lungo Spaccanapoli, la strada che taglia la città come la Linea della Rosa parigina. Il vero mistero non si trova a Westminster, né a Roslin, ma proprio lì, in quella minuscola



I colori di Napoli

fabbrica religiosa ideata da Raimondo. Lì, al centro, c'è una scultura di Gesù sdraiato su un materasso. Sembra risorgere da un momento all'altro, tanto è naturale e sembra vero il sudario di marmo che l'avvolge. Lì giace il vero mistero dell'uomo: il mistero dell'aldilà.

DOVE SOSTARE

Area attrezzata "Il Parco dei Camaldoli": Tangenziale Napoli uscita 7 zona Ospedaliera Direzione Ospedale Monaldi, via Guantai ad Orsolona 121 – 80131 - Napoli



Area di sosta attrezzata: "Il Parco dei Camaldoli"

- GPS N 40° 52 05 – E 14° 12 19
(400 mt sulla sinistra dalla rotonda dell’Ospedale Monaldi)

www.camperclubnapoli.it
info@camperclubnapoli.it
Tel. (+39) 368 3253136
Peppe

“Per il ponte del 25 aprile una passeggiata nei dintorni di Napoli”

**RADUNO CAMPER
a NAPOLI dal 21 al 25
aprile 2017 - “I Campi
Flegrei e le vedute di Napoli”**

Tour con partecipazione a premi del concorso fotografico “FOTO A’ PORTER” II edizione Raduno promosso dall’Associazione Camper Club Napoli con la partecipazione dell’Associazione Photo Club Partenope, l’Associazione culturale Napoli con i Napoletani.

Media Partner Camper Magazine. Sponsor tecnico TECNO CAMPER



San Gennaro

INDIRIZZI UTILI

Il Museo della Cappella Sansevero si trova in via F. De Santis, 19 (alle spalle di Piazza San Domenico Maggiore). Si consiglia

di fermare l'auto al parcheggio Brin o al parcheggio di Piazza Garibaldi e poi raggiungere a piedi la ZTL da via Mezzocannone. E' aperto tutti i giorni dalle



Lago d'Averno

9,30 alle 18,30. Telefono della biglietteria: 0815524936.

Per le escursioni guidate di Napoli Sotterranea è necessaria la prenotazione. I riferimenti telefonici per contattare l'Associazione sono reperibili sul sito www.napolisotterranea.org.

EVENTI

Nel centro storico di Napoli si sono eventi tutto l'anno. Una delle occasioni più interessanti è la Festa patronale del 19 settembre in cui si ripete il miracolo di San Gennaro.

NEI DINTORNI

Per completare il nostro tour "esoterico" possiamo restare a Napoli, spingendoci fino al Rione Sanità (Catacombe di San Gennaro, Cimitero delle Fontanelle, Chiesa di San Vincenzo) o, soprattutto per gli appassionati di archeologia, raggiungere i Campi Flegrei (scavi e Solfatara di Pozzuoli, Sibilla Cumana, Lago d'Averno).



Cimitero delle Fontanelle





Castello di Pralormo



A Pralormo risiedono stabilmente i discendenti degli antichi proprietari che se lo tramandano, di generazione in generazione, fin dal lontano 1680!

Di Salvatore Braccialarghe

L primo aspetto che merita di essere notato e che lo differenzia non poco da altre residenze similari è proprio iscritto nella sua stessa storia: a Pralormo risiedono stabilmente i discendenti degli antichi proprietari che se lo tramandano, di generazione in generazione, fin dal lontano 1680!

Ad una lettura superficiale questa potrebbe anche apparire solo come una nota di costume, ma in realtà spiega bene il grande attivismo che qui si vive, praticamente in tutti i mesi dell'anno.

Infatti anche una delle manifestazioni più acclamate e visitate - Messer Tulipano giunto ormai alla sua XVIII edizione e a cui dedichiamo proprio questo articolo - richiede lunghi lavori da parte di una squadra di 10 giardinieri esperti che, proprio nei mesi invernali, eseguono tutte le operazioni di piantamento e di cure che poi permetterà ai visitatori di ammirare, in piena fioritura, oltre 75.000 tulipani e narcisi...

Prima però di addentrarci in questa fantasmagorica coreografia offerta da questa incredibile tavolozza cromatica permettetemi di illustrare brevemente le altre iniziative che vi potrebbero interessare, anche per avere un'idea più completa di questo affascinante mondo.

Tra l'altro è da notare che, un'intelligente armonizzazione delle date, consentirà a tutti i visitatori che, se lo vorranno, potranno anche accedere alle altre due esposizioni che iniziano anch'esse dal 1° Aprile, in conco-

▶ mitanza con l'apertura di Messer Tulipano.

La prima ha un titolo assai significativo: "La vita quotidiana nel Castello" e permetterà, grazie ad una visita guidata, di visitare 14 ambienti, comprese anche alcune delle aree più "intime", permettendo di ammirare gli arredi e di assaporare quella che era

l'atmosfera che qui si viveva nel corso del XVIII secolo.

Si visiterà così la Cantina, che raccoglie anche le attrezzature indispensabili per le operazioni della vendemmia e della successiva vinificazione, e si passerà poi ad una grande sala, che presenta archi realizzati con i mattoni. Questo una volta era il

piano terreno del cortile, che presentava anche un pozzo centrale, destinato soprattutto a dissetare gli abitanti durante gli assedi. Nel 1840 questo spazio fu utilizzato per installare una centrale di riscaldamento funzionante a legna e a carbone. Un altro ambiente capace di affascinare è quello dell'Office dove i grandi armadi in legno custodivano gelosamente i preziosi servizi di porcellana e di ceramica, oltre a tutti gli arredi che impreziosivano tavole regali, come quella che potremo apprezzare – perfettamente apparecchiata – nella Camera da Pranzo.

La Cucina, che si sviluppa su ben 80 metri quadrati, è impreziosita da una raccolta di strumenti di lavoro che annovera, tra l'altro, le pentole di rame, le ghiacciaie e gli antichi mortai in pietra.

La Sala da Bagno, con le splendide maioliche colorate, il Salone d'Onore con tutta la sua imponenza architettonica, la Camera del Ministro e il Salotto Azzurro chiudono questa full-immersion in ambienti che hanno la capacità di ben raccontare la vita in epoche non troppo lontane rispetto a quella che oggi noi viviamo...

La seconda mostra che potrete visitare è una vera novità e anch'essa ha un titolo davvero significativo: Il Trenino del Conte. Si trattava del conte Edoardo Beraudo di Pralormo che coltivò per tutta la vita, a partire fin dal 1896, questo particolare hobby. La raccolta del materiale rotabile, tutto in Scala 0 occupa ben tre sale del Castello: qui, su un



ricco plastico d'epoca, viaggiano questi pezzi d'antiquariato d'arte, molti dei quali sono stati prodotti dalla famosa e apprezzata casa tedesca Märklin.

L'intero percorso ferroviario, che colpisce anche per le dimensioni extralarge dei modelli, si sviluppa attraverso gallerie e tunnel scavati nei muri, un grande scalo merci e dettagliate stazioni passeggeri. I paesaggi dipinti sulle pareti finiscono con il completare l'intera visuale, rendendola ancor più affascinante. Una particolare menzione, anche per il suo straordinario valore come testimonianza storica, merita la collezione dei trenini a molla, risalenti al periodo 1895-1914. Questi particolari modelli sono ormai quasi introvabili non solo in Italia, ma anche nella



stessa Europa: qui assumono ancora più importanza non solo per la ricca documentazione stampata che accompagna l'esposizione, ma soprattutto perché a questi treni è dedicato

uno speciale circuito di binari, sul quale si alternano due modelli perfettamente funzionanti! Poiché gli interessi del Conte abbracciavano ogni tipo di tecnologia che - in quel periodo - ►





► veniva applicato al trasporto ferroviario, non manca un treno funzionante con generazione di vapore vivo, proprio per dimostrare quanta forza di trazione esso potesse avere!

A questo punto potremo dedicarci a quella che, per molti visitatori, è la parte più attesa dell'intera visita, e che richiama un numero di visitatori sempre crescente negli anni: Messer Tulipano - con la sua sinfonia di colori - è lì ad attendervi!

La cura con la quale ogni anno vengono valutati e scelti, qualità per qualità, tutti i bulbi, tra quelli che la produzione mondiale mette a disposizione sul mercato, spiega bene quanto intenso sia il lavoro necessario fin dalle sue stesse premesse: solo così, studiando per tempo l'intero progetto, si possono iniziare a disegnare le aiuole che poi prenderanno forma nei mesi successivi. Infatti ogni anno i bulbi vengono totalmente rinnovati proprio per offrire ai visitatori un colpo d'occhio impagabile e sempre differente, di edizione in edizione!

Ad esempio per l'edizione del 2017 sono stati selezionati numerosi bulbi di tulipani neri, di affascinanti (e... spettinati) tulipani "pappagallo", di stilosi ed eleganti "viridiflora", di curiosi "sfrangiati" e di delicati tulipani botanici, oltre a profumatissimi giacinti, migliaia di "muscari" e "Bluebell". Vi sarà poi una novità curiosa, tutt'ora "top-secret": verrà svelata soltanto il 1° Aprile, all'apertura della Rassegna.

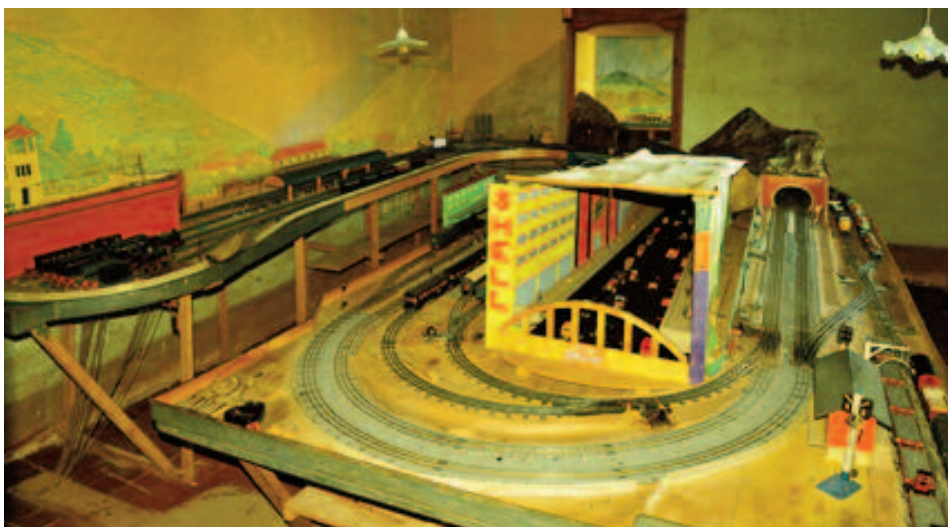
Ma, se sappiamo ancora poco della nuova edizione, molto - se

non tutto - conosciamo delle manifestazioni precedenti, dalle quali abbiamo tratto le fotografie che illustrano questo articolo. E niente può trasmettere meglio le infinite tavolozze di colori che qui si potranno ammirare, in tutta tranquillità. Le mille sfumature dei colori, le altezze omogenee degli steli che consentono una perfetta visuale, la perfetta "maturazione" della fioritura (che ha anche il pregio non indifferente di durare piuttosto a lungo in condizioni perfette, anche grazie ai controlli giornalieri a cui vengono sottoposti i fiori dalla squadra dei giardinieri!) costituiscono tutti elementi assai importanti per offrire ad ogni visitatore questo straordinario spettacolo che ci parla di quanto sia splendida la Natura...

CASTELLO DI PRALORMO

Via Umberto I 26 10040 Pralormo TO

www.castellodipralormo.com -
info@castellodipralormo.com -
www.lecasedellagiardiniera.it ►





► **MODALITA' DI VISITA**

Le visite del Castello e del "Trenino del Conte" possono essere effettuate sia in abbinamento che singolarmente. La durata indicativa di ciascuna visita è di 45 mi-

nuti circa. Queste le tariffe previste, comprensive di ingresso:

- visita guidata per l'itinerario LA VITA QUOTIDIANA NEL CASTELLO: € 8 adulti, € 6,5 gruppi e convenzioni, € 4 bambini da 4

a 12 anni, gratuito per i bambini fino a 4 anni;

- visita guidata per l'itinerario IL TRENINO DEL CONTE: € 12 adulti, € 10 convenzioni, € 8. bambini da 4 a 12 anni, gratuito per i bambini fino a 4 anni;

- visita guidata per entrambi gli itinerari: € 15 adulti, € 10 bambini da 4 a 12 anni, gratuito per i bambini fino a 4 anni.

MESSER TULIPANO 2017

Apertura dal 1 Aprile al 1 Maggio 2017.

Orario: da lunedì al venerdì, dalle ore 10 alle ore 18; sabato, domenica e festivi dalle ore 10 alle ore 19.

Ingresso € 8 intero, € 6,5 per gruppi prenotati e convenzioni, € 4 bambini da 4 a 12 anni, fino a 4 anni gratuito.



Gli amici a quattro zampe sono i benvenuti nel parco, al guinzaglio.

POSSIBILITA' DI RISTORAZIONE:

Durante il mese di aprile, in concomitanza con lo svolgimento di Messer Tulipano, all'interno del parco nelle antiche scuderie è allestito un bar-ristorante che propone piatti freddi e caldi, panini e menu a prezzo fisso (da € 14,50 a € 20,50).

Dal lunedì al venerdì, i gruppi prenotati potranno usufruire, oltre alle panchine e alle aree picnic all'aperto, anche di zone picnic al coperto, attrezzate con tavoli e sedie.

Nel paese e nei dintorni sono presenti alcuni ristoranti, tra cui si segnala:

- IL MONDO DI FRICANDÒ: Via Nino Costa, 23 – Fraz. Marocchi – 10046 Poirino – TO (a 8 km dal Castello) – Tel 011 9453906 – www.ilmondofricando.com – info@ilmondofricando.com
- LOCANDA DEL BORGO: Frazione Ternavasso 3/10 – 10046 Poirino – TO (a 5 km dal Castello) – Tel 335362935 – dogali52@tin.it

POSSIBILITA' DI PERNOTTAMENTO NEI DINTORNI:

- HOTEL RIO VERDE: Via Alba, 10 - 10040 Pralormo (TO) – Tel 011 198 85381 – www.hotelrioverde.it – info@hotelrioverde.it

Info: 011 884870 – 011 8140981
info@castellodipralormo.com

Si ringrazia la Direzione del Castello di Pralormo per l'uso delle loro fotografie.





**Uno sguardo sull'Andalusia,
la fine del mondo!**



Le scimmie di Gibilterra

Spagna - Un itinerario oltre le Colonne d'Ercole, dove Mediterraneo e Oceano Atlantico si sfidano a colpi di flutti e dove scegliere tra cavalcare i destrieri andalusi o le alte onde sulla propria tavola da surf

Testo e foto di Romina Rolfini

L Il nostro viaggio parte da Siviglia all'ombra della Giralda, la torre svettante, un po' faro e un po' minareto, che sovrasta ampie piazze e vicoli strettissimi dove ogni casa racchiude il suo segreto fiorito chiamato patio! Qui si può esercitare quella piacevole attività tipica delle località andaluse ovvero perdersi nel dedalo di strade su cui si affacciano finestre orienteggianti. Si scopriranno antiche botteghe di prodotti tipici e di abiti da flamenco, chiese-gioiello, angoli di quiete simili ad oasi senza tempo. Nel capoluogo Andalus, ogni chiesa custodisce la sua Macarena: una statua a grandezza naturale, che raffigura la Madonna o una Santa, vestita con abiti di stoffe sontuosamente ricamate. La caccia al tesoro della città continuerà all'ombra di alberi di arance, frutti che finiscono nella maggior parte delle marmellate inglesi, must del breakfast e del the delle cinque, in puro stile anglossassone! Proprio a Siviglia, si inizierà - o qui culminerà - il mitico tour enogastronomico delle tapas, assaggi di vari cibi, che è uno degli obblighi più piacevoli dei soggiorni in Andalusia. Sarà un vero gioco di gusti tra ambienti diversissimi. Pati antichi tra colonne e pareti di ceramiche artistiche, i colorati azulejos, ospitano locali di tendenza dove gustare proposte creative. Oppure si potrà optare per le piccole taverne vivacissime, ordinando piatti tradizionali come il fritto misto di baccalà, ►



L'Atlantico dalla Costa de la Luz



Giochi sulla spiaggia Mediterranea

► crocchette di vari gusti, filetti di manzo o maiale allo Yerez (continue a leggere e ne saprete di più). E poi ancora locali presi d'assalto fino a notte inoltrata dove scegliere tra la consumazione al banco, gomito a gomito con festosi avventori, oppure quella seduti ai tavolini all'aperto anche a dicembre. Per chi desidera "tapear" a ritmo del flamenco, anche in questo caso la scelta è sconfinata. Per i fans di Cristina Ojo, una delle più grandi ballerine di tutti i tempi, c'è il Museo del Flenenco da lei creato con installazioni multi-

mediali e più spettacoli al giorno comprensivi anche di consumazione. Nei locali turistici il divertimento è assicurato: dal grande Patio Andaluz al più "intimo" Los Gallos, in una piazzetta circondata da alberi di agrumi. Ma il tripudio di balli e canti lo si raggiungerà alla Feria de Abril, che questo anno si terrà dal 30 aprile al 6 maggio. Tra più di mille "casetas" ci si troverà a condividere puro divertimento ed enogastronomia con i sevillani e

gente da tutta la Spagna e dell'intero Mondo. Una festa incredibile nata nel 1846 che è il simbolo stesso dell'Andalusia! La danza a ritmo di nacchere ci porterà poi fino a Jerez de la Frontera. Questa è la patria dello Cherry, termine con cui gli inglesi, che faticavano a pronunciare la parola Jerez fino a storpiarla, chiamano il mitico vino liquoroso. Qui si possono visitare le varie cantine che propongono vere esperienze sensoriali, a volte il proprio

museo e anche un giro con il trenino, come nel caso della celebre azienda Tio Pepe, quella della bottiglia vestita da suonatore di flamenco. A Jerez non si può rinunciare neppure all'arte equestre! Infatti presso la Scuola Reale Andalusia, i destrieri affascineranno con speciali esibizioni di maestria o spettacoli dove "cavalcheranno" le note tipiche spagnole. Dal 13 al 20 maggio si terrà poi la ricca Feria del Caballo con gare, sfilate di carrozze, caro- ▶

THETFORD
Loving leisure



Scegli il meglio, scegli Thetford

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



Un complesso di Macarene

selli, eventi dove protagonisti indiscussi sono i purosangue! Si scende quindi verso Gibilterra, territorio del Regno Unito, dominata da impressionanti promontori sul Mediterraneo, che nell'antichità venivano definiti le Colonne d'Ercole e considerati come la fine della Terra, del mondo conosciuto. Oggi però le padrone sono le scimmie che girano libere tra i turisti saliti a trovarle con la funivia, in auto o attraverso una lunga camminata panoramica. L'itinerario prosegue verso la Costa de la Luz dove Mediterraneo ed Atlantico si incontrano avvolti in una luce suprema. A Tarifa, una strada che si protrae tra le acque permette di "accarezzare" entrambi i due Mari, Los dos Mares, che danno il nome ad uno degli hotel villaggio più affascinanti della zona, arredato con mobili artistici e di antiquariato locale. In questo paradiso dei surfisti si pratica sport anche tra una tapas e l'altra, soprattutto a maggio-giugno e a dicembre quando si tengono due speciali itinerari di degustazioni gastronomiche. Sono dedicati il primo al tonno, la Ruta del Atún, e il secondo al maiale Pata Negra, la Ruta del Iberico.

Da qui si potrà procedere verso il Portogallo tra spiagge di seta bianca, prima tra tutte Bolonia (sì proprio la nostra Bologna), villaggi di pescatori come Conil de la Frontera e Zahara de los Atunes e la coinvolgente Cadice. Ma questa sarà un'altra storia...

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 o il consulente finanziario proponente la convenzione. Il Personal Financial Advisor Fineco è un consulente finanziario abilitato all'offerta fuori sede.



Portogallo: paese ricco di storia, cultura e tradizioni



Madeira

Un Paese che risulta affascinante anche per le sue diversità!

Di Rosanna Ojetti

L Portogallo è affacciato sull'Atlantico all'estremità occidentale della penisola iberica. E' un Paese accidentato che presenta una serie di altopiani degradanti verso il mare, oltre che una serie di contrafforti montani separati da valli profonde: tutto ciò costituisce la prosecuzione morfologica delle cordigliere centrali spagnole. Un Paese che risulta affascinante anche per le sue diversità! Le vallate e le montagne sono caratterizzate, infatti, dalla mescolanza dell'elemento mediterraneo con quello atlantico, dove le querce di sughero, le conifere e gli olivi occupano una gran parte del territorio, conferendogli spesso un fascino davvero particolare.

Corrispondente all'antica provincia romana di Lusitania, il Portogallo comprende una fascia di territorio che dai rilievi della Meseta Iberica scende fino alla costa atlantica con circa 830 Km. di coste, che si presentano a tratti rettilinei e sabbiosi e a tratti alti e rocciosi.

Favorito da questa particolare posizione, nel corso dei secoli il piccolo regno del Portogallo è riuscito ad acquisire una notevole esperienza marinara che gli ha consentito di costruire un vasto dominio coloniale con possedimenti in tutti i continenti, dissoltosi solo negli anni settanta.

Di essi rimangono i due arcipelaghi delle Azzorre e di Madeira che fanno parte del Paese come regioni autonome.

Le Azzorre sono composte da isole idonee agli amanti del silenzio e a coloro che desiderano il ►

► contatto diretto con una natura ancora incontaminata, tra paesaggi caratterizzati dai colori delle ortensie e delle azalee. Terceira è, con la sua capitale Angra do Heroismo, un'isola interessante sotto il profilo archeologico, che conserva ancora le antiche mura e un castello un tempo utilizzato quale prigione. Sao Jorge, di origine vulcanica, è la più estesa ed è nota per le "caldeiros" crateri ormai spenti i cui fondali sono occupati da laghetti. Il turismo è la voce più impor-

tante dell'economia di Madeira. Per quel profumo di fiori e di mare, tiepido e rigeneratore, la località è diventata il rifugio esotico del vecchio continente. Era il 1860 quando la principessa Elisabetta d'Austria, Sissi, sofferente di tubercolosi, trascorse sulle coste dell'isola il suo primo soggiorno marino. Così come accadde anche per il drammaturgo Bernard Shaw. Ma l'isola non diventò mai un luogo mondano e Funchal, la capitale, conserva tuttora i segni della lunga colonizzazione mul-

ticulturale, qui espressa dalla presenza delle "azulejos" (le tipiche mattonelle decorative bianco-azzurre, che un tempo coprivano quasi tutte le case portoghesi), i campanili spagnoleggianti, i giardini curati con grande cura e perfezione tipicamente anglosassone... Dalla sommità dei 1860 metri del Pico Ruivo si aprono gole e vallate verdi mentre i vigneti (che sono numerosi) crescono sui "pojos" classiche colture a terrazze. L'uva di quei vigneti diventerà Madeira, l'aromatico



Torre di Belem

On the Road

vino isolano conosciuto ovunque come l'altrettanto famoso Porto.

L'ingresso del Portogallo nell'Unione Europea è avvenuto il 1° gennaio 1986. Nel 1994 Lisbona è stata dichiarata capitale europea della cultura.

Le città principali del Portogallo sono affascinanti e diverse tra loro.

Dalle sierre cupe del piovoso nord ecco Braga, di origine romana e capitale del Minho, Oporto, capitale del Douro Litoral, seconda città e secondo porto nazionale. E' detta la "città del granito" per l'abbondante uso di questa pietra che le dà un aspetto severo contrastante col verdeggianti paesaggio circostante. Ecco poi la ridente Beira Litoral intersecata da pittoreschi canali e infine Coimbra città universitaria e d'arte.

All'interno della Costa di Prata è situata Fatima, luogo di pellegrinaggio e d'incontro con lo spirito e la fede. Da Lisbona in giù, attraverso il Tago, ecco poi Evora, certamente una delle città più pittoresche del Portogallo, di aspetto orientale per le sue bianche case abbarbicate intorno a un colle e le trecentesche mura che ancora la cingono. La città è patrimonio mondiale dell'UNESCO.

La Costa de Lisboa, invece, parte da Sintra, cittadina dell'Estremadura già residenza estiva dei sovrani portoghesi, passa da Cascais, nota per essere stata la residenza dei Savoia in esilio, fino a raggiungere Setubal, capoluogo del distretto

Telair

AIR CONDITIONER

ALTE PRESTAZIONI
ELEGANZA



ENERGIA
POTENZA



LIBERTÀ
AUTONOMIA



Group
TELECO

www.telecogroup.com

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



Oceanarium Lisbona

sull'estuario del fiume Sado. Infine, dopo una galleria di mandorli perennemente in fiore, si giunge nell'Algarve, la regione più rinomata del Paese, apprezzata dal turismo internazionale anche per i suoi 150 Km. di coste di finissima sabbia bianca, e che conta numerosi alberghi e centri di divertimento.

Il Portogallo ebbe un impero superiore a quello dei Cesari romani, diffuse a lungo la sua lingua latina con influenze arabe: la lingua è tuttora parlata da milioni di persone.

LISBONA CAPITALE MODERNA PROIETTATA AL FUTURO

La città si sviluppa, con il suo classico sviluppo architettonico,

sui suoi sette colli e si affaccia sull'estuario maestoso e immenso del Tago, il "mare di paglia" così chiamato per il colore biondo delle sue acque. Un ponte maestoso, il Ponte XXV Aprile, lo scavalca mettendo in collegamento diretto Lisbona con Setubàl, dall'altra parte del fiume, dove un Cristo gigantesco richiama alla mente quello di Rio. Il Ponte Vasco de Gama, è stato invece inaugurato nel 1998 in occasione dell'Expo per decongestionare il traffico veicolare che intasava il ponte XXV Aprile. Dal castello di San Giorgio, che domina l'Alfama, si sale fino ad arrivare nella Praça do Commercio, monumento all'opulenza di tempi andati.

La capitale portoghese negli ul-

timi anni è cambiata molto. Oggi è, infatti, considerata una destinazione privilegiata per il turismo e per il segmento business dotata, com'è, di nuovissime strutture d'eccellenza, di centri



congressi, di vecchie fabbriche trasformate in sale concerti e anche dalla presenza di un interessante golf d'autore che prospetta sull'Oceano...

E anche grazie ad ottimi collegamenti aerei con le principali città europee e alla vicinanza dell'aeroporto al centro della città.

Con i suoi mille anni di storia Lisbona ospita strutture di grande rilievo che riflettono momenti fondamentali della storia della nazione. Capitale imperiale raggiunse l'apice della sua ricchezza nell'epoca delle scoperte geografiche garantendosi un patrimonio inestimabile di rara bellezza. Oggi può essere ritenuta una delle città più belle d'Europa pur nella sua ancora palpabile, ma assolutamente dignitosa, povertà.

Bairro Alto è uno dei quartieri simbolo del modo di essere di questa città, tipico e popolare, offre diversi spazi alternativi della Capitale capaci di unire cultura, arte e shopping, in un mix di grande vitalità e dinamismo.

Nella città bassa da visitare il Monastero dei Jerònimos di Belém, capolavoro dell'arte manuelina, l'Oceanarium il più grande acquario d'Europa, la cattedrale romanica eretta nel XII secolo e ricostruita dopo il terremoto del 1755.

FOLKLORE LUSITANO

Malgrado i non pochi tratti in comune con la contigua area ispanica, il folklore portoghese presenta una propria fisionomia e una sostanziale unitarietà, pur nel variegato panorama delle manifestazioni regionali e provinciali. Lo spettacolo della corrida ad esempio, nella versione locale, ha un epilogo incruento: i banderillos punzecchiano il toro senza ferirlo seriamente, volteggiandogli intorno a cavallo, e il torero, dopo aver giostrato come nelle plazas, rinuncerà all'uccisione dell'animale.

Il folklore musicale si impenna su due tradizioni, una contadina e l'altra cittadina. Nella prima spiccano i canti sviluppati su influenze arabizzanti o che risen-

tono d'influssi ebraici, mentre la tradizione cittadina ha per fulcro il celebre fado sorto nei bassifondi della capitale intorno alla metà dell'ottocento e sotto la spinta di ascendenze afro-brasiliane. L'intonazione del fado è essenzialmente malinconica, per tanti versi indefinibile, uno struggimento per un'armonia interiore che sfugge, che rievoca un senso di rassegnazione verso un destino che per secoli ha visto partire gli uomini per il mare lasciando le donne a casa ad aspettare...

Ma il Portogallo è anche folklore gioioso specialmente quando, in occasione del Carnevale, sfilano numerose maschere rappresentate da giganti di cartapesta con fattezze che sfiorano il grottesco. Folkloristiche sono anche le barche con le caratteristiche prore appuntite per affrontare le ondate dell'oceano.

Per i ricercati momenti di svago, infine, si può scegliere di assaporare un fresco cocktail nei numerosi locali che animano la nota movida lusitana.



Vista sul ponte Vasco de Gama



Primavera in Grecia



Mykonos

Verso il sole e il mare della Grecia, in crociera tra le isole più belle: con una puntata in Attica e ad Atene per la nuovissima Fondazione Stavros Niarchos di Renzo Piano

Di Franca Dell'Arciprete Scotti

Prima tappa Atene. Se avete già visto tutto nella capitale della classicità, dall'Acropoli alla Plaka, ecco una bella novità imperdibile.

Nel punto dove s'incontrano la città e il mare e precisamente a Faliron Delta, è nato il Centro Culturale Fondazione Stavros Niarchos, un poliedrico progetto disegnato dall'italiano Renzo Piano, di fama internazionale.

La Fondazione include nuove moderne strutture della Biblioteca Nazionale di Grecia, l'Opera Nazionale greca e il parco Stavros Niarchos che si estende su una superficie di 170.000 metri quadrati.

Questa nuova opportunità è certamente da apprezzare in pieno e a lungo: si tratta di un luogo di arte, conoscenza, sport e natura; uno spazio pubblico invitante, espressione di creatività, di esplorazione e di scoperta.

Il parco Stavros Niarchos si estende su 170 acri: un insieme di colori e sfumature, con i 1.400 alberi e i 300.000 arbusti, aperto a tutte le esigenze, come a quelle degli escursionisti, atleti, giovani e gruppi. Gli ospiti possono divertirsi e godere della bellezza del giardino mediterraneo, dell'orto e del labirinto circolare.

Si possono praticare diversi sport all'aperto e usufruire di attrezzature per il fitness, quali una pista di quattro corsie di 300 metri a sei percorsi rettilinei di 100 e 200 metri, per poter correre anche in bicicletta. ►



Atene

► Verso la parte occidentale del parco si trova un canale di 400 metri , un percorso d'acqua che unisce la terra ferma al Golfo Saronico. www.snfcc.org Da qui comincia il nostro breve percorso nell'Attica

In fondo alla penisola ci attende la luce del Sounion, romantico e affascinante, indimenticabile nel ricordo di chiunque lo visiti. Avvolto nei raggi dorati del primo mattino, sfolgorante a mezzogiorno col sole a picco, solenne nella luce rosa/ viola del tramonto, è uno dei must di un viaggio in Grecia.

Perfetto per una breve escursione da Atene, se si è di passaggio nella capitale o ci si prepara per un itinerario nel Peloponneso o si aspetta l'imbarco per una crociera dal Pireo.

A 20 km dal traffico del centro, Sounio offre la vista incomparabile delle colonne del tempio di Nettuno.

Il promontorio sacro della tradizione omerica, chiamato dai Veneziani Capo Colonna, che si erge in una posizione davvero spettacolare sulla punta meridionale dell'Attica, risale al 5° secolo.

Resti dell'Acropoli, i propilei con un portico, tracce delle mura e le famose 16 colonne doriche sopravvissute con 2 pilastri della cella del tempio. Le incisioni di nomi di visitatori recenti sulle colonne ricordano tra gli altri Lord Byron che giunse nel 1810 per combattere in nome dell'indipendenza della Grecia.

Intorno panorama a 360° sul



Efeso

mare dove navigavano i marinai greci alla ricerca di terre nuove, sia in Oriente che in Occidente.

Il tempio del dio li proteggeva e li guidava a buon fine.

Alle spalle di Sounion tutta l'Attica, un tempo granaio di Atene.

Oggi, dopo che si è realizzata una forte espansione urbana, è cambiata, pur conservando le sue bellezze naturali: una catena montuosa a Nord e le scogliere di capo Sounion a Sud.

Sulle coste sorgono belle località balneari, centri residenziali

nel verde amatissimi per una evasione extraurbana dagli stessi Ateniesi.

Il tratto di costa a sud del Pireo si chiama costa di Apollo: spiagge sabbiose, piccoli golfi, porti naturali e artificiali, dove Paleo Faliro era un tempo la località balneare più elegante e ricercata dai cittadini. A Glifada alberghi, luoghi di intrattenimento e di sport si allungano sulla spiaggia.

A pochi chilometri da Sounio si distende la bella "Costa di Apollo" con spiagge di sabbia

e di scoglio, acque limpide, belle strutture ricettive, graziosi ristoranti di pesce. Nell'escursione non si può perdere una sosta a Vouliagmeni, un lago collocato in una profonda insenatura, all'interno di una dolina carsica, dove si fanno bagni termali e piacevoli trattamenti benessere.

Acqua sulfurea benefica per la pelle, atmosfera rilassata, bagni in silenzio e tranquillità: si tratta di un'oasi davvero piacevole, da godere prima di tuffarsi nel centro della capitale. ►



Creta



Creta

► Al Pireo ci attende l'imbarco per una crociera primaverile tra le isole greche. Lacrime di Afrodite, gemme preziose, petali di fiori sparsi nell'acqua: così si potrebbero presentare le isole greche, centinaia e centinaia, che costituiscono il tesoro dell'Egeo. Tra la costa dell'Attica e la costa della Turchia, gli arcipelaghi delle isole greche, Cicladi, Sporadi, Dodecaneso, costituiscono una delle mete più intriganti per una vacanza primaverile. Qui splende il sole, la luce è tersa, il mare blu come negli affreschi del palazzo di Cnosso a Creta.

Ci invita a fare un breve viaggio in queste isole la Celestyal Cruises, che parte dal Pireo, il porto di Atene e propone due itinerari di tre o quattro giorni. Ogni tappa merita un'escursione a terra, ma anche il viaggio per mare è un'esperienza da vivere in pieno, sia per le mille attività di bordo, sia per i ricchi buffet, sia per il piacere della piscina e del sole in navigazione.

L'itinerario più breve, davvero non impegnativo, riesce a proporre in tre giorni cinque tappe, una più bella dell'altra.

Mykonos, nelle Cicladi Sette-ntrali, nonostante la celebrità, la mondanità che la predilige da cinquant'anni, la frequentazione di personaggi glamour, conserva ancora quell'atmosfera affascinante che ne ha determinato il successo.

Case imbiancate, con i classici balconi fioriti, scale esterne in legno dipinte di azzurro e di verde, stradine tortuose a zig-zag, cappelle nascoste dalle cupole rosse e azzurre...

E l'indimenticabile corona di mulini a vento che si va ad ammirare al tramonto, mentre si sorseggia un cocktail nei locali della piccola Venezia affacciati sul mare.

Santorini, nelle Cicladi Centrali, "la più bella tra le belle" secondo la definizione degli antichi, è imperdibile.

Anche se si è vista in mille fotografie, ha il potere di sorprendere quando la si visita. Una posizione e una conformazione unica, con l'enorme cratere centrale o "caldera", disposto



Mykonos

ad arco intorno al mare, la corona di paesi bianchi di calce disposti in cima alla cresta, in contrasto con la terra scabra e bruciata, le strade ripide che si arrampicano fino alla cima percorse da autobus o asinelli, le

baie in basso a cui si approda con le lance, una volta sbarcati dalla nave.

Il panorama si apre vertiginosamente man mano che si sale verso l'alto, scoprendo in basso il mare e altri isolotti al largo. ►



Mykonos



Patmos



► Anche qui il tramonto è un must, goduto dalle innumerevoli terrazze dei locali dove ci si rilassa, contemplando il disco di sole che scende, illuminando le case bianche a grappolo, le cupole delle chiese, le mille luci che cominciano ad accendersi. Unica è anche la storia di Santorini con il cataclisma avvenuto qui verso il 1500 a.C., con i resti archeologici di una civiltà straordinariamente raffinata nell'arte e nei costumi e che corrisponde perfettamente al mito di Atlantide raccontato da Platone.

La tappa di Kusadasi in Turchia permette di visitare gli splendidi scavi di Efeso, la terza città più potente del mondo antico dopo Roma e Alessandria d'Egitto, legata anche alla memoria della Madonna e di San Paolo, che qui predicò agli Efesini.

Altra atmosfera a Patmos, l'isola più settentrionale del Dodecaneso.

Silenzio e misticismo nell'imponente monastero eretto nel secolo 11° in onore di San Giovanni Evangelista che a Patmos, dal 95 al 97, abitò in una grotta, scrivendo il Libro dell'Apocalisse.

Il monastero con la grotta e l'area intorno è un sito patrimonio Unesco dal 1999

Si visita Patmos quindi, non solo per i suoi paesaggi luminosi e le spiagge, ma per il suo patrimonio religioso di fondamentale importanza per il mondo ortodosso.

Con le sue potenti mura merlate, il monastero-fortezza col-



Attica Capo Sounion

pisce l'attenzione fin da quando ci si avvicina in nave.

All'interno un vero labirinto di cortili, chiostrini, scale, cappelle, splendidi affreschi che attraversano sei secoli di storia, una fastosa iconostasi in legno dorato e un museo che contiene splendide opere, icone, manoscritti, gioielli e documenti preziosi.

Infine l'ultima tappa di Creta, l'isola misteriosa, dove si scoprono i siti archeologici della grandissima civiltà minoica, fondamentale nella storia d'Europa, scomparsa dopo terribili ►



Attica Vouliagmeni

- ▶ catastrofi naturali e le invasioni dei popoli del Nord.

Gli scavi di Cnosso, dove lavorò a lungo Arthur Evans all'inizio del Novecento, secondo una romantica interpretazione dell'archeologia, offrono la ricostruzione di alcune parti dell'enorme palazzo del re Minosse, dove il mito collocava il Minotauro. Palazzo labirinto dalla parola "labrys" o doppia ascia, che era uno dei simboli del potere nella civiltà minoica. La scelta di ricostruire e colorare parti del palazzo potrebbe

far discutere i moderni archeologi, ma sicuramente fa sognare i visitatori.

Sono loro infatti che guardano incantati le colonne gialle e rosse, gli affreschi con i delfini, il principe dei gigli, le danzatrici, la tauromachia, le processioni religiose. Così la grandiosità dell'area archeologica si anima con scene spettacolari.

Mentre le testimonianze autentiche si scoprono poi nello splendido Museo Archeologico di Iraklion, davvero imperdibile.

Per info: www.celestyalcruises.com anche in italiano

Dove dormire:

Hotel Sounio splendida vista sul promontorio e sul tempio illuminato di notte. Cena in terrazza, camere dislocate in mezzo al verde, tra ulivi e bouganvillee www.capesounio.com
Hotel Grand Resort Lagonissi: resort di grande respiro e di grande varietà per tutti i target, piscine di acqua salata, spiagge private, tutti i comfort e le attrezzature per godere la



Santorini



Santorini

vacanza totale.

www.lagonissiresort.gr

Hotel The Margi, discreto ed elegante, a pochi minuti dalla spiaggia.

www.themargi.gr

Ad Atene Dionysos by the Acropolis, per una sosta gustosa: ottimo ristorante dalla colazione alla cena, passando per il brunch à la carte, con splendida vista sui tesori dell'Acropoli.

www.dionysoszonars.gr

Tutte le info turistiche www.visitgreece.gr

Per arrivare ad Atene: ottimo il volo Aegean Airlines sia da Milano che da Roma www.aegeanair.com



Santorini

Dematerializzazione contrassegni assicurativi



Tutto è partito nel 2012, quando il Legislatore, con l'articolo 31, decreto-legge 24 gennaio 2012, n. 1, convertito con la legge 24 marzo 2012, n. 27 è intervenuto sul contrasto della contraffazione dei contrassegni relativi ai contratti di assicurazione per la responsabilità civile verso i terzi per i danni derivanti dalla circolazione dei veicoli a motore su strada, prevedendo la progressiva dematerializzazione di tali contrassegni e la loro sostituzione con sistemi elettronici o telematici.

Al fine di contrastare la contraffazione dei contrassegni relativi ai contratti di assicurazione per la responsabilità civile verso i terzi per danni derivanti dalla circolazione dei veicoli a motore su strada, il Ministro dello sviluppo economico, di concerto con il Ministro delle infrastrutture e dei trasporti, sentito l'ISVAP, con regolamento da emanare entro sei mesi dalla

data di entrata in vigore della legge di conversione del presente decreto legge, definisce le modalità per la progressiva dematerializzazione dei contrassegni, prevedendo la loro sostituzione con sistemi elettronici o telematici, anche in collegamento con banche dati, e prevedendo l'utilizzo, ai fini dei relativi controlli, dei dispositivi o mezzi tecnici di controllo e rilevamento a distanza delle violazioni delle norme del codice della strada. Il regolamento di cui al primo periodo definisce le caratteristiche e i requisiti di tali sistemi e fissa il termine, non superiore a due anni dalla data della sua entrata in vigore, per la conclusione del relativo processo di dematerializzazione. Il Ministero delle infrastrutture e dei trasporti, avvalendosi dei dati forniti gratuitamente dalle compagnie di assicurazione, forma periodicamente un elenco dei veicoli a motore che non risultano coperti dall'assi-

curazione per la responsabilità civile verso i terzi prevista dall'articolo 122 del codice delle assicurazioni private, di cui al decreto legislativo 7 settembre 2005, n. 209 (con esclusione dei periodi di sospensiva dell'assicurazione regolarmente contrattualizzati). Il Ministero delle infrastrutture e dei trasporti comunica ai rispettivi proprietari l'inserimento dei veicoli nell'elenco di cui al primo periodo, informandoli circa le conseguenze previste a loro carico nel caso in cui i veicoli stessi siano posti in circolazione su strade di uso pubblico o su aree a queste equiparate. Gli iscritti nell'elenco hanno 15 giorni di tempo per regolarizzare la propria posizione. Trascorso il termine di quindici giorni dalla comunicazione, l'elenco di coloro che non hanno regolarizzato la propria posizione viene messo a disposizione delle forze di polizia e delle prefetture competenti in

ragione del luogo di residenza del proprietario del veicolo. Agli adempimenti di cui al comma 1 e di cui al primo periodo del presente comma si provvede con le risorse umane, strumentali e finanziarie disponibili a legislazione vigente. Le compagnie di assicurazione rilasciano in ogni caso attestazione dell'avvenuta stipula del contratto e del pagamento del relativo premio entro i termini stabiliti, e la relativa semplice esibizione da parte del proprie-

tario del veicolo, o di chi altri ne ha interesse, prevale in ogni caso rispetto a quanto accertato o contestato per effetto delle previsioni contenute nei commi 1, 2 e 3. La violazione dell'obbligo di assicurazione della responsabilità civile derivante dalla circolazione dei veicoli può essere rilevata, dandone informazione agli automobilisti interessati, anche attraverso i dispositivi, le apparecchiature e i mezzi tecnici per il controllo del traffico e

per il rilevamento a distanza delle violazioni delle norme di circolazione, approvati o omologati, attraverso i dispositivi e le apparecchiature per il controllo a distanza dell'accesso nelle zone a traffico limitato, nonché attraverso altri sistemi per la registrazione del transito dei veicoli sulle autostrade o sulle strade sottoposte a pedaggio. La violazione deve essere documentata con sistemi fotografici, di ripresa video o analoghi che, nel rispetto delle esigenze ►

RIMOR
AUTOCARAVANS

KATAMARANO 2015

Webasto
Feel the Drive



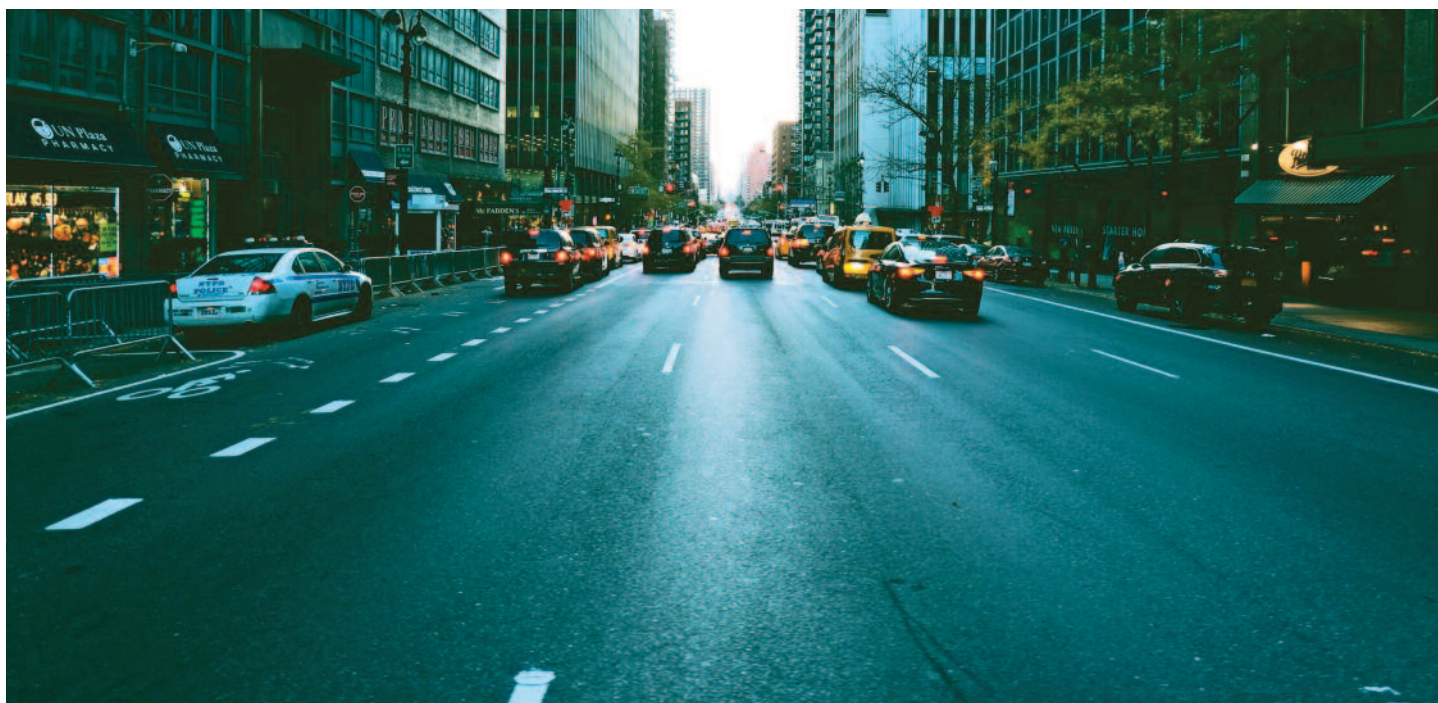
www.rimor.it



DOPPIO PAVIMENTO TECNICO

RISCALDATORE DI ALTA GAMMA PER UN COMFORT SUPERIORE





► correlate alla tutela della riservatezza personale, consentano di accertare, anche in momenti successivi, lo svolgimento dei fatti costituenti illecito amministrativo, nonché i dati di immatricolazione del veicolo ovvero il responsabile della circolazione. Qualora siano utilizzati i dispositivi, le apparecchiature o i mezzi tecnici di cui al presente comma, non vi è l'obbligo di contestazione immediata. Con decreto del Ministro delle infrastrutture e dei trasporti, da emanare di concerto con il Ministro dello sviluppo economico, sentiti l'ISVAP e, per i profili di tutela della riservatezza, il Garante per la protezione dei dati personali, sono definite le caratteristiche dei predetti sistemi di rilevamento a distanza, nell'ambito di quelli di cui al primo periodo, e sono stabilite le modalità di attuazione del pre-

sente comma, prevedendo a tal fine anche protocolli d'intesa con i comuni, senza nuovi o maggiori oneri a carico della finanza pubblica. La stessa disposizione normativa ha previsto l'adozione di un regolamento interministeriale per definire le modalità per la progressiva dematerializzazione dei contrassegni, prevedendo la loro sostituzione con sistemi elettronici o telematici, anche in collegamento con banche dati, e prevedendo l'utilizzo, ai fini dei relativi controlli, dei dispositivi o mezzi tecnici di controllo e rilevamento a distanza delle violazioni delle norme del codice della strada, e ha fissato la conclusione del procedimento di dematerializzazione nel termine massimo di due anni dalla data di entrata in vigore del regolamento stesso. Il Ministero dello Sviluppo Eco-

nomico ha adottato il Decreto 9 agosto 2013, n. 110 con il quale ha disciplinato la progressiva dematerializzazione dei contrassegni di assicurazione per la responsabilità civile verso i terzi per danni derivanti dalla circolazione dei veicoli a motore su strada, attraverso la sostituzione degli stessi con sistemi elettronici o telematici. Il decreto ministeriale è entrato in vigore il 18 ottobre 2013, e ha previsto che il processo di dematerializzazione avrebbe dovuto concludersi entro due anni dalla sua entrata in vigore, con conseguente cessazione da quella data dell'obbligo di esposizione del contrassegno E, il Ministero dell'Interno rammenta che dal 18 ottobre 2015 cessa l'obbligo di esporre sul veicolo il contrassegno di assicurazione recante numero di targa e indicazione della data di

scadenza, che l'impresa di assicurazione consegnava all'assicurato unitamente al certificato di assicurazione, con inapplicabilità, da tale data, della sanzione prevista dall'articolo 181, codice della strada. Il certificato assicurativo, invece, dovrà continuare ad essere presente sul veicolo, per essere esibito in sede di controllo, pena l'applicazione della sanzione prevista dall'articolo 180, commi 1 e 7, codice della strada, con obbligo di portare in visione il documento presso un

Ufficio di Polizia, a norma del comma 8. Si coglie l'occasione per rammentare, da un punto di vista operativo, che, già in passato, il Ministero dell'Interno aveva precisato che non è più sanzionabile, ai sensi dell'articolo 180, codice della strada, la circolazione del veicolo con il certificato assicurativo scaduto, entro i 15 giorni dalla data di scadenza, atteso che, la garanzia assicurativa prestata con il precedente contratto è estesa. Infine, per un migliore e più efficiente controllo di polizia stra-

dale, in considerazione del fatto che dal 18 ottobre l'unico documento assicurativo è il certificato, si rammenta che il Ministero dell'Interno, ha specificato, in ordine alla decorrenza della copertura assicurativa, che, qualora nel certificato di assicurazione non sia stata esplicitamente indicata l'ora di decorrenza della validità assicurativa, questa inizia dalle ore 24,00 del giorno del pagamento del premio, viceversa, qualora sia stata indicata un'ora anticipata, vale da tale momento.



Mikitex

Via Ugo La Malfa, 5 • Codogno • LO

100% Made In Italy
www.mikitex.it

Verande per Caravan e Camper 100% Made in Italy

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



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

DexKo Global acquisisce BPW Fahrzeugtechnik



DexKo Global, leader mondiale nella produzione di tecnologia delle sospensioni, della costruzione di telai e componenti correlati, ha acquisito BPW Fahrzeugtechnik, marchio tedesco con sede a Paderborn, nel Nord Reno-Westfalia, e controllato al 100 per cento da BPW. L'acquisizione entrerà in vigore il 1° marzo 2017.

La specializzazione di BPW Fahrzeugtechnik è soprattutto focalizzata sulla tecnologia e la produzione di telai nella gamma dei rimorchi leggeri. L'azienda è un produttore storico che da sempre alta qualità e prodotti affidabili. Circa 200

dipendenti lavorano nella sede di Paderborn.

Fred Bentley, CEO di DexKo Global: "Siamo lieti di poter contare sulle solide competenze di BPW Fahrzeugtechnik. Fedeli al nostro motto aziendale "insieme è meglio", utilizzeremo le sinergie esistenti per sviluppare ulteriormente il nostro business in modo dinamico".

Harald Hiller, Presidente e CEO di AL-KO Vehicle Technology spiega: "La combinazione di AL-KO Vehicle Technology con BPW Fahrzeugtechnik rafforza il portafoglio clienti del nostro core business e ci fornisce l'accesso al comprovato know-how

del marchio permettendoci di garantire ai nostri clienti prodotti della massima qualità".

Markus Schell, Managing Partner di BPW Bergische Achsen KG: "Tutte le parti potranno beneficiare di questo accordo. All'interno del Gruppo BPW, saremo in grado di concentrarci ora sul nostro core business, lo sviluppo di soluzioni e servizi per il trasporto merci e la logistica. Il personale della BPW Fahrzeugtechnik, insieme a quello di AL-KO Vehicle Technology continuerà ad essere parte di una società di lunga tradizione, con un focus strategico a lungo termine".

Lippert Components arriva fino a Varese e acquisisce Sessa Klein

LCI Industries, fornitore di componenti per i principali produttori OEM nel settore dei veicoli ricreazionali, nelle industrie a esso collegate e nel comparto aftermarket, ha annunciato che la sua consociata interamente controllata, Lippert Components Inc., ha raggiunto un accordo di massima per l'acquisizione di Sessa Klein SpA, un produttore italiano con sede a Varese di sistemi di finestre altamente sofisticate per treni anche ad alta velocità. Le vendite di Sessa Klein per il 2016 ha prodotto un fatturato di circa 10 milioni di Euro.

La chiusura della transazione, prevista entro il mese di marzo, è soggetta a un accordo sulle condizioni definitive, l'esecuzione di passaggi di documenti e la soddisfazione delle condizioni di chiusura. Il prezzo di acquisto dovrebbe essere di circa 7,9 milioni di Euro, che sarebbe pagato alla chiusura da liquidità disponibile, oltre a un corrispettivo potenziale in base alle vendite future.

“Sessa Klein ha un management eccellente e una grande reputazione nell'industria ferroviaria internazionale per via della sofisticata ingegneria e progettazione delle proprie finestre”, ha detto il presidente di LCI Scott Mereness. “Nel 2016, abbiamo acquisito Project 2000 S.r.l., un produttore di Firenze di gradini

di ingresso motorizzati, letti basculanti e altri accessori come base per LCI nel mercato europeo RV. Crediamo che l'aggiunta dei prodotti Sessa Klein e un portafoglio clienti diversificato aprano a LCI una porta verso un nuovo mercato. Siamo entusiasti della crescita della quota di Sessa Klein sui mercati di riferimento nell'industria ferroviaria in Europa e negli Stati Uniti. Inoltre, crediamo che questa transa-

zione acceleri le opportunità di ampliare l'offerta di prodotti di LCI per il mercato europeo RV, in particolare per le finestre delle caravan. Non vediamo l'ora che la squadra di Sessa Klein continui a servire i propri clienti anche a transazione completata, così come desideriamo che inizi al più presto a lavorare a stretto contatto con il management di LCI per trovare nuove opportunità.



Successo del corso di formazione tecnica S.I.F.I.

Sono stati ben 190 i partecipanti alla giornata di formazione tecnica organizzata da S.I.F.I. srl il 20 febbraio scorso, presso il Centro Congressi Ca' Vecchia di Sasso Marconi (BO). Un evento organizzato in collaborazione con AL-KO, CBE, FIAMMA e THETFORD, aziende di primaria importanza nel settore caravanning, che è stato anche l'occasione per celebrare il quarantesimo compleanno dell'azienda. S.I.F.I. srl (SOCIETÀ ITALIANA FORNITURE INDUSTRIALI) distribuisce componentistica e accessori per il primo impianto e l'aftermarket nel settore camper, caravan e campeggio a rivenditori e allestitori. Nata nel 1976 come gruppo di acquisto è oggi una realtà di primaria importanza nel mercato distributivo italiano.

«Non è facile operare nel settore distributivo, soprattutto in questi anni di difficoltà per l'economia del nostro Paese e per il settore del turismo all'aria aperta – racconta Rocco Guerrieri, uno dei due fratelli titolari dell'azienda – Tuttavia siamo riusciti a crescere grazie a una strategia imprenditoriale mirata a offrire un servizio molto efficiente basato su un magazzino estremamente fornito e su consegne molto rapide. Del nostro catalogo che include 6500 prodotti finiti e 8000 ricambi, circa l'85% dei prodotti è disponibile in magazzino e siamo in grado di consegnare in 12-48 ore in tutta Italia».

S.I.F.I. srl può contare su due magazzini, quello storico di Mar-



zabotto da 800 mq e quello più recente di Sasso Marconi che ha oltre 3000 mq di superficie dei quali 400 dedicati a uffici. Con un portafoglio di oltre 2000 clienti attivi, S.I.F.I. si ha un organico composto da 12 persone e 3 commerciali.

«Per la nostra prima giornata di formazione tecnica abbiamo avuto un numero di adesioni davvero straordinario. Abbiamo dovuto limitare le iscrizioni a 160 persone e ciononostante abbiamo avuto 190 partecipanti – racconta Franco Guerrieri, contitolare di S.I.F.I. srl – È stata senza dubbio una giornata utile per tutti gli operatori. Le aziende che hanno accolto il nostro invito hanno preparato interventi tecnici di altissimo livello offrendo un'occasione unica di aggiornamento per tutti i professionisti del settore».

L'evento si è tenuto presso il centro congressi Ca' Vecchia, situato in un affascinante complesso risalente al 1770, circon-

dato da una foresta secolare, tra il fiume Reno e le suggestive colline marconiane. Benché i seminari tecnici fossero protagonisti dell'evento, c'è stato il tempo anche per alcuni momenti celebrativi dove i fratelli Guerrieri hanno potuto raccontare le tappe più importanti dell'azienda e le strategie imprenditoriali che li hanno portati al successo. Emozione, poi, alla consegna di tre targhe di ringraziamento ad alcune figure chiave nella storia di S.I.F.I. srl: Arrigo Albarelli, che insieme con i signori Guerrieri, Zaccari e Giacomella ha fondato 40 anni or sono S.I.F.I.; Marisa Giusti, compagna dello scomparso Antonio Guerrieri, zio dei titolari e Alessandra Divani, da 25 anni in azienda.

L'evento si è concluso nel tardo pomeriggio con un aperitivo in azienda che ha visto la partecipazione, nonostante le circa 7 ore di seminari, della quasi totalità dei convenuti.

Truma: importante comunicazione sulla sicurezza

Nell'ambito della sue minuziose verifiche di qualità, Truma ha constatato che la presa esterna di prelievo gas Truma e le due valvole per lo scarico del gas hanno un problema di tenuta. Sono in oggetto esclusivamente i prodotti con la manopola gialla e le codifiche sotto riportate:

Ciò può provocare una fuoriuscita incontrollata di gas dai prodotti in oggetto. In circostanze sfavorevoli può portare a deflagrazioni di gas e a conseguenti lesioni. Al momento non sono stati ancora segnalati tali casi.

In quanto produttore di prodotti di alta qualità, per la Truma è molto importante fornire prodotti affidabili e sicuri. La sicurezza e il benessere dei clienti ha l'assoluta priorità. Pertanto, per evitare qualunque rischio, Truma ha deciso insieme ai suoi fornitori a monte, di sostituire tutti i prodotti in oggetto. La probabilità che si possa verificare tale errore è piuttosto bassa. Ciò nonostante, i clienti devono osservare le seguenti misure di precauzionali:

Assicurarsi che l'impianto a gas non sia messo in funzione. A tale proposito, chiudere le bombole e/o il serbatoio del gas o l'alimentazione esterna del gas. Se la presa esterna del gas è collegata a una valvola di chiusura separata (ad es. al cosiddetto gruppo valvole), è sufficiente solo chiudere la valvola in questione.

Se è presente una veranda, provvedere a una buona aereazione.

Controllare la codifica al di sotto



della manopola gialla (figura 1 sotto). E' necessario ruotare l'anello per poter leggere la codifica. Prestare attenzione che durante il controllo non ci siano fonti d'accensione nelle vicinanze.

Se il vostro prodotto ha una codifica da ...01.2016... a ...01.2017..., contattare il proprio rivenditore per una sostituzione gratuita, un Truma Service Partner oppure il Truma Service Center. La sostituzione deve essere effettuata esclusivamente da personale tecnico specializzato e si esegue in pochi passi.

Fino alla sostituzione non è consentito utilizzare l'impianto a gas e/o non riaprire la valvola di chiusura separata (ad es. il cosiddetto gruppo valvole)!

Se il vostro prodotto ha una codifica diversa rispetto a quelle riportate nella tabella, potete mettere in funzione il vostro impianto a gas e utilizzarlo senza problemi.

In caso di domande i clienti possono rivolgersi a Truma Service Center

E-mail: service@truma.com

Telefono +49 (0)89 46 17-20 20

“Manet e la Parigi moderna”

Un immenso talento rivoluzionario - Milano, Palazzo Reale

di Franca D. Scotti

Mirava a essere consacrato come l'innovatore, colui che porta l'arte nel solco della modernità. E ci è riuscito magnificamente.

Edouard Manet fu un uomo dotato di carisma particolare e di un immenso talento artistico, capace di congiungere alla grandezza della pittura classica, la libertà dell'arte moderna.

La sua pittura, ricca di virtuosismo e invenzioni, mostra una grande energia nell'uso dei colori e nel taglio delle composizioni

A lui Palazzo Reale di Milano dedica fino al 2 luglio la mostra “Manet e la Parigi moderna”, con prestiti dalla prestigiosa collezione del Musée d'Orsay di Parigi: un centinaio di opere, tra cui 55 dipinti – di cui 17 capolavori di Manet e 40 altre splendide opere di grandi maestri coevi, tra cui Boldini, Cézanne, Degas, Gauguin, Monet, Renoir, Signac, Tissot.

Alle opere su tela si aggiungono 10 tra disegni e acquarelli di Manet, una ventina di disegni degli altri artisti e sette traquettes e sculture.

Promossa e prodotta da Comune di Milano-Cultura, Palazzo Reale e MondoMostre Skira, curata da Guy Cogeval, storico presidente del Musée d'Orsay e dell'Orangerie di Parigi, l'esposizione intende celebrare il ruolo



Edouard Manet, *Berthe Morisot con un mazzo di violette*, 1872

centrale di Manet nella pittura moderna, attraverso i vari generi cui l'artista si dedicò: il ritratto, la

natura morta, il paesaggio, le donne, Parigi, sua città amatisima.

Emerge così il percorso artistico del grande artista che, in poco più di due decenni di intensa attività, ha prodotto 430 dipinti, due terzi dei quali copie, schizzi, opere minori o incompiute, in grado di rivoluzionare il concetto di arte moderna.

Una vicenda, la sua, che si intreccia a quella di altri celebri artisti, molti tra loro compagni di vita e di lavoro di Manet, frequentatori assieme a lui, di caffè, studi, residenze estive, teatri. Loro stessi ne riconoscevano la grandezza e il talento, sebbene al di fuori di ogni catalogazione. La mostra prevede due macro sezioni: "Manet e la nuova pittura" e "Manet e la Parigi moderna", a loro volta divise in dieci sottosezioni tematiche: Manet e la sua cerchia, Ispanismo, Nature morte, Sulle rive, Parigi, la città moderna, Il lato nascosto di Parigi, L'Opéra – Dipinti, disegni, sculture, maquettes, Parigi in festa, In bianco: l'universo femminile e gli spazi intimi, In nero: le passanti e i loro misteri.

Tra i capolavori di Manet saranno in mostra *Lola de Valence* (1862), *Ramo di peonie bianche e cesoie* (1864), *La lettura* (1848-1883), *Il pifferaio* (1866), *Ritratto di Emile Zola* (1868) *Il balcone* (1868-1869), *Berthe Morisot con un mazzo di violette* (1872), *Ritratto di Berthe Morisot con il ventaglio* (1874), *Stéphane Mallarmé* (1876), *La cameriera della birreria* (1878-1879).

Tra le opere più importanti degli artisti coevi: *Ritratto di Henri Rochefort* (1882 circa) e *Scena di festa* (1889 circa) di Giovanni

Boldini, Pastorale (1870) di Paul Cézanne, *Argenteuil* (1872) e *Le Tuileries* (1875) di Claude Monet, *Il foyer della danza al teatro dell'Opéra in rue Le Peletier* (1872) di Edgar Degas, *La Senna al ponte Léna*. Tempo nevoso (1875) di Paul Gauguin, *Madame Darras* (1868 circa) e *Giovane donna con veletta* (1875 circa) di Auguste Renoir.

"Manet e la Parigi moderna"
Palazzo Reale, Milano
Catalogo Skira.

8 marzo – 2 luglio 2017

www.palazzorealemilano.it

www.manetmilano.it



Edouard Manet, Il balcone, 1868-1869

Art Deco... anni ruggenti e folli

Forlì, Musei San Domenico fino al 18 giugno 2017

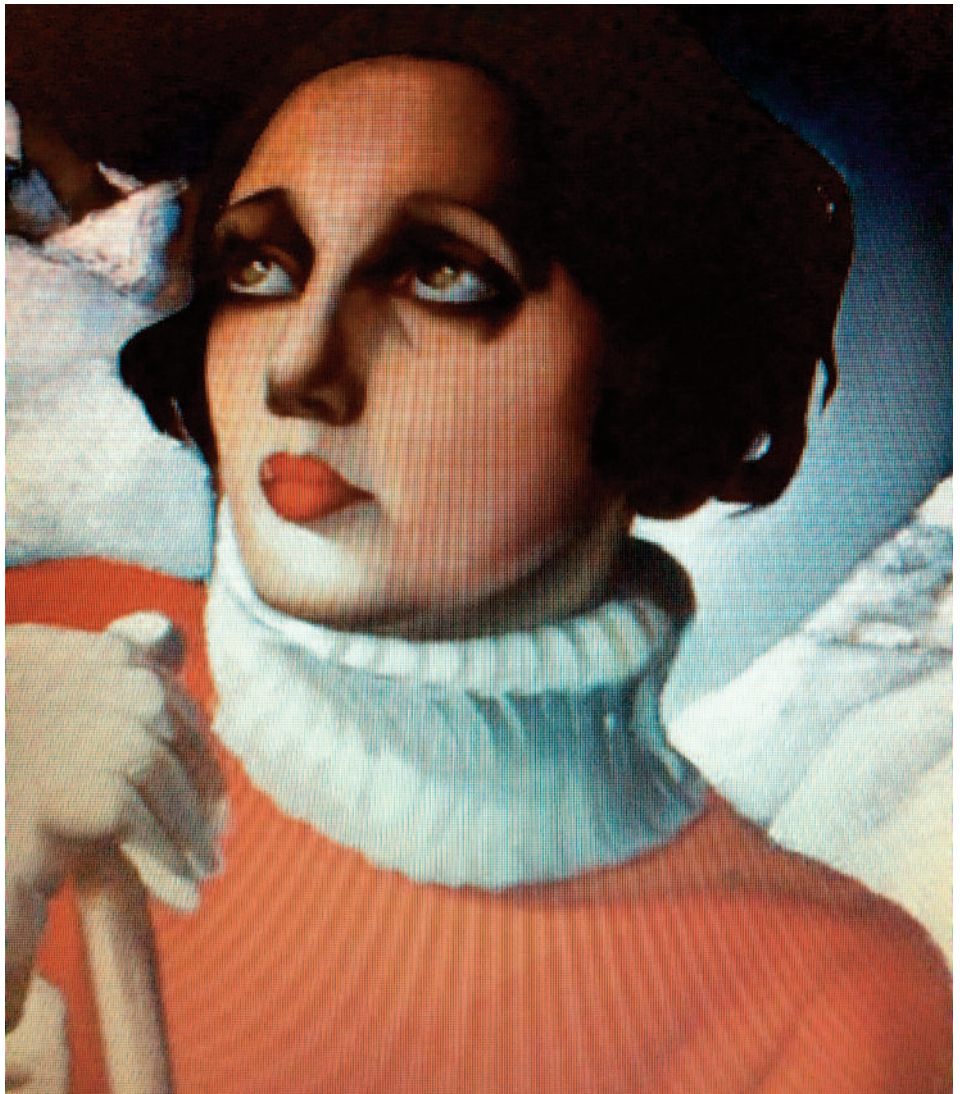
Testo e foto di Giuseppe Lambertucci

Parigi negli anni Venti è un luogo ambito da ogni artista, centro dell'edonismo europeo e crocevia di sperimentazioni esercitate da scrittori, pittori, musicisti e danzatori provenienti da tutto il mondo e dove il mercato dell'arte è in continua crescita consentendo libertà di espressione e tolleranza che spesso gli artisti non trovano in patria. Ciò spesso li costringe a divenire esuli per motivi politici o economici.

L'«Ulisse» di Joyce, ripetutamente rifiutato in Inghilterra, e «Un americano a Parigi» di Gershwin vedono proprio la luce in questo contesto.

Negli anni immediatamente successivi alla carneficina e distruzione causati dalla prima guerra mondiale si sente prepotente il desiderio di ritornare ad un certo ordine di stile classicista, in contrasto con la passione per l'innovazione.

Valori ancestrali persistono nella figurativa italiana; temi come la famiglia e la maternità cominciano a riemergere con un significato profondo in risposta alla disgregazione degli anni precedenti e un ritorno alla solidità intellettuale del passato: «la Maternità» di Severini (1916) o l'opera omonima di Funi (1921) ne sono testimoni. L'importante evento internazio-



nale del 1925, l'Exposition des Arts Décoratifs, da cui Art Déco celebra non tanto uno stile, quanto la società moderna e il suo nuovo sistema di vita.

L'incontro tra la levità del moderno e gli elementi tradizionali incontra il gusto del mercato borghese: infatti la maggior parte della pittura si riferisce al pubblico femminile entusiasta

della Exposition.

Il tema della figura e del nudo ha sempre avuto fortuna nella produzione artistica utilizzato e interpretato in modi diversi; motivo iconografico dell'Art Déco l'immagine della donna emancipata che esibisce il proprio corpo consapevole della forza di seduzione della bellezza.

Capostipite universalmente ri-

conosciuta è la russo-polacca Tamara de Lempicka i cui sensuali ritratti sono un inno all'alta società e agli ambienti brillanti degli anni Venti e Trenta, con una certa influenza dei maestri del passato, figure ad un tempo distaccate e chiaramente sensuali; le raffigurazioni di più donne insieme hanno spiccatamente riferimenti omosessuali o almeno erotici: modelle diventano le ricche aristocratiche del bel mondo, e non più le donne comuni.

Negli stessi anni trionfa la passione per la cultura africana e quella afro-americana che, insieme, costituiscono un aspetto dell'estetica modernista: il music hall di Josephine Baker e il charleston sono chiare dimostrazioni del desiderio di vivere una vita diversa!

In Italia con le Biennali Internazionali d'Arte del 1923, del 1925 e del 1930 si tenta un rinnovamento nel gusto e nelle attività economiche in tutti gli indirizzi propri delle arti decorative: ma soltanto nel 1930, quando la biennale si trasforma in Triennale, ciò potrà avvenire. Già Ponti rinnova la Richard Ginori disegnando numerosi modelli di ceramica e maiolica ispirati al neoclassicismo così, più tardi, in architettura e arredamento moderno, che viene proposto dalla Rinascente a prezzi ragionevoli, come nel caso di Cambellotti ebanista romano o di Zecchin, artista-artigiano veneziano. Nello stesso periodo, a Roma, Piacentini arreda la Casa del Mutilato con mobili massicci arricchiti da

bronzi in forme squadrate e come elemento moderno introduce l'uso della radica di noce. Si avverte l'esigenza di rilanciare e rinnovare l'artigianato, vero punto di forza dell'eccellenza, con aiuti finanziari e agevolazioni elargiti a cooperative; nasce così la tematica della riproduzione in serie contro la sovrabbondanza di ornamenti inutili e la complicazione delle forme.

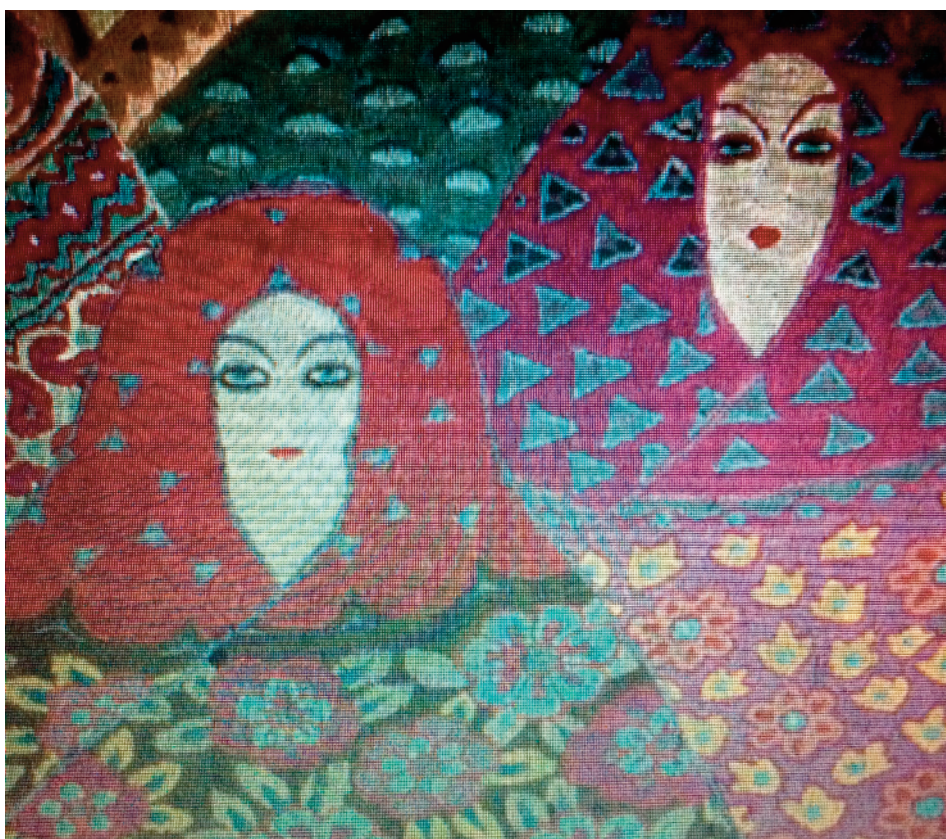
Una eccezione particolare è la gioielleria di Ravasco che rimane al servizio esclusivo del lusso.

“...l'italiana si abbiglierà da sé... così come l'Italia deve riprendere per forza di cose il sopravvento nelle sfere artistiche, potrà prenderlo anche nel campo della moda...” che riesce a trovare una propria strada grazie al confronto inter-

nazionale, anche tramite il cinema, e la presenza nei principali eventi espositivi frutto di una specificità che attira l'attenzione degli operatori concorrenti. La produzione e l'uso delle fibre artificiali diventa un punto di forza e i nuovi materiali applicati alla calzatura riescono a lanciare modelli destinati ad influenzare il costume nazionale ed estero.

In parte lo slancio creativo degli artisti e artigiani contamina anche la grande industria; i transatlantici, gli aerei, i treni, le automobili diventano veri e propri salotti viaggianti racchiusi in strutture di nuovi materiali come l'alluminio e l'acciaio inossidabile.

Un periodo particolare (per chi può e sa viver bene) su cui aleggia il mito del Vate, l'immaginario Gabriele D'Annunzio...



Dagli Enti e Associazioni di Categoria

Rubrica a cura di Antonio Castello

Barometro Federalberghi: calano gli hotel, ma crescono presenze e occupati

Dal consueto monitoraggio del Barometro di Federalberghi, redatto in collaborazione con Ebnt (Ente Bilaterale Nazionale del Turismo), è possibile apprendere lo stato di salute del comparto turistico italiano nei primi nove mesi del 2016, con un check-up che, però, tira fuori dati contraddittori: se infatti cala il numero degli alberghi (-1%) attestandosi sulle 33.200 strutture, aumentano gli occupati, per un totale di quasi 225mila addetti (+1%). E riguardo alle presenze, se crescono i clienti italiani (+2,4%) calano quelli stranieri (-0,5%). Confortante è invece la voce delle spese, con quelle di tasca straniera aumentate del 4% (si è raggiunta una quota che sta sui 13,7 miliardi di euro) e quelle degli italiani all'estero che hanno superato di poco i 7 miliardi di euro (con un incremento del 3%), generando un avanzo nella bilancia turistica di 6,2 miliardi di euro (+6%). Le migliori notizie, infine, provengono da ambiti come quello museale (44,5 milioni di visitatori e introiti per 172 milioni di euro), e quello aeroportuale (circa 104 milioni di passeggeri trasportati sui voli internazionali e oltre 164 milioni di voli operati in Italia).

Nasce Federalberghi Terme: è scontro con Confindustria

Con una tempistica che ha destato molte polemiche, Alessandro Massimo Nucara, direttore generale di Federalberghi, ha annunciato nel corso della presentazione della proposta di legge per il termalismo, la costituzione di Federalberghi Terme, che vedrà come presidente Edoardo Boaretto, albergatore di Abano Terme.

Quella che taluni hanno considerato una "entrata a gamba tesa", è stata subito commentata da Costanzo Jannotti Pecci, presidente di Federterme, che non ha gradito questo annuncio avvenuto in un "clima di unitarietà del comparto".

Per gli osservatori si tratta dell'ennesima contrapposizione tra due grandi case, Confindustria (nella quale opera Federterme) e Confcommercio (alla quale appartiene Federalberghi), per contendersi la rappresentatività nel turismo nelle varie declinazioni.

Di certo, già nel 2016, era stata costituita Federalberghi delle Terme-Veneto che raggruppava le strutture alberghiere dei poli termali di Abano e Montegrotto, ma si trattava di un atto volto a dare voce a una grave crisi locale. Ora la nascita di una associazione nazionale viene letta come una evidente azione da contrapporre a Federterme che fino a oggi ha sempre rappresentato il principale referente dell'imprenditoria privata del settore, con una connotazione fortemente orientata a tutelare l'hotellerie che gravita nel comparto termale.

Fiavet, Matteo Fortunati nominato segretario generale

È stato scelto il successore di Pierluigi Fiorentino. Negli scorsi giorni, il Consiglio Nazionale di Fiavet ha nominato il nuovo segretario generale: si tratta dell'avvocato Matteo Fortunati. Come riporta il sito di informazione locale umbriajournal.com (il nuovo segretario generale è infatti umbro), Fortunati ha già ricoperto diversi incarichi a livello turistico e istituzionale: nel suo curriculum figurano infatti l'incarico di presidente del Centro Studi Internazionale sul Turismo, quello di vice presidente e presidente facente funzioni di Corecom Umbria. Inoltre collabora con l'Università Telematica Pegaso.

Nei prossimi giorni dovrebbe arrivare anche una comunicazione ufficiale di Fiavet per quanto riguarda la nuova nomina, che va a chiudere l'interregno seguito alla fuoriuscita di Fiorentino (ora approdato a Kontai).

Le guide turistiche scrivono all'antitrust: specializzazione professionale è tutela del patrimonio

Le Guide Turistiche hanno scritto all'Autorità Garante per la Concorrenza ed il Mercato per chiedere una revisione del recente parere in cui l'Autorità afferma che i Decreti del Ministero dei Beni Culturali e Turismo del 7.4.15 e dell'11.12.15, impedirebbero la "libera circolazione dei professionisti" in ambito U.E. I provvedimenti introducono "un regime di specifica abilitazione su base territoriale per lo svolgimento della professione di guida turistica in siti considerati di particolare interesse storico, artistico o archeologico" ed individuano tali siti. Le guide rappresentate da FEDERAGIT Confesercenti contestano all'Autorità punto

Dagli Enti e Associazioni di Categoria

per punto le affermazioni esposte.

In particolare, all'annotazione che il numero dei siti riservati alle guide specializzate (3.176) sarebbe eccessivo, le guide abilitate rispondono che l'Italia è, tra i Paesi europei, quello con il maggior numero di musei e monumenti storici: secondo il MiBACT, solo quelli censiti fino al 2011 sono oltre 500mila! Quindi, i siti riservati dell'elenco rappresenterebbero meno del 1% del totale. Non si può perciò affermare che non sia rispettato il principio di proporzionalità. Paradossalmente, se passasse la tesi del Garante della Concorrenza, si favorirebbero gli interessi delle multinazionali del turismo, lasciando senza lavoro 25.000 guide abilitate, con conseguente danno erariale e previdenziale. L'Italia rinunciarebbe, di fatto, al diritto di tutelare il suo immenso patrimonio culturale, rinunciando preventivamente alla verifica dell'effettiva conoscenza e corretta divulgazione.

Balneari: Lardinelli, "finalmente qualcosa di concreto"

"Per la prima volta abbiamo qualcosa di concreto". E' questo il commento del presidente della Fiba-Confesercenti, Vincenzo Lardinelli, all'approvazione da parte del Consiglio dei ministri del ddl per la revisione ed il riordino della normativa relativa alle concessioni demaniali marittime nel rispetto della normativa europea. "Per ora sono stati stabiliti soltanto dei principi, sottolinea Lardinelli, le norme verranno dopo. Ma va riconosciuto l'approccio positivo del Ddl e soprattutto il rispetto degli impegni presi dal ministro per gli Affari Regionali, Enrico Costa, con le principali organizzazioni di rappresentanza dei balneari a fine anno. In particolare, aggiunge il presidente della Fiba, siamo soddisfatti per l'accoglimento di due punti per i quali ci siamo a lungo battuti: il riconoscimento del valore commerciale in caso di fine della concessione ed di un periodo transitorio congruo per l'entrata in vigore della nuova normativa". "Per questi motivi, conclude Lardinelli, esprimiamo la nostra soddisfazione condizionata, in attesa della definizione della nuova normativa".

AIGO: Abruzzo ha bisogno di aiuto, non sciacallaggio

AIGO-Confesercenti condanna con forza lo sciacallaggio mediatico di tutti coloro che invitano gli italiani a disertare le località sciistiche abruzzesi per recarsi in altre più "sicure" e certamente più "fortunate" del nord.

"Credo che l'Abruzzo abbia subito e stia subendo tragedie pesantissime, sottolinea il presidente di AIGO, Agostino Ingenito, dal terremoto che ha praticamente raso al suolo l'Aquila, alle ultime vicende dell'albergo distrutto e sepolto da una valanga con i suoi ospiti, molti dei quali hanno perso la vita. Cittadini ed imprese hanno bisogno della solidarietà e dell'aiuto del Paese, dalla politica ai cittadini, e certamente non hanno bisogno di chi approfitta della loro condizione di difficoltà per dirottare altrove il turismo, creando ulteriore preoccupazione e panico tra i potenziali turisti".

"Non possiamo condannare all'oblio i tanti operatori che vivono di turismo come unica fonte economica, aggiunge Ingenito, e per questo motivo abbiamo deciso di lanciare una proposta di un soggiorno turistico solidale che coinvolgerà, primi tra tutti, i nostri operatori. Sarà possibile prenotare presso le strutture del Centro Italia che si renderanno disponibili mediante un format online che attiveremo in queste ore all'indirizzo web www.ospitalitasolidale.it e su facebook 'Ospitalità Solidale'".

"Il turismo, sottolinea il presidente di AIGO, è la voce principale del pil dell'Abruzzo ed è anche la principale leva per poterlo rimettere in piedi: dunque, occorre contribuire a rimmetterlo in moto, prima di tutto offrendo una corretta informazione a tutti coloro che volessero recarsi in quei luoghi, ed assistenza per loro e per gli operatori economici. Quello che certamente non serve è fare del terrorismo dipingendo l'Abruzzo come una regione a rischio nella sua totalità: non è vero e non è giusto dirlo. A causa di questa distorta informazione sulla situazione emergenziale, non solo le zone colpite ma anche le strutture pur sicure e ben collegate dei territori circostanti stanno subendo disdette. Per questo, conclude Ingenito, auspichiamo che la nostra iniziativa sia seguita da molte altre per contribuire insieme a ridare forza ad una regione in ginocchio".

Dagli Enti e Uffici del Turismo Estero

Rubrica a cura di Antonio Castello

ADUTEI e BMT stringono un accordo di collaborazione

Adutei, Associazione dei Delegati Ufficiali del Turismo Estero in Italia, e la Progetta, società che organizza la BMT – Borsa Mediterranea del Turismo - hanno stretto un accordo di collaborazione legato alla prossima edizione della fiera che si terrà a Napoli dal 24 al 26 marzo 2017. Proprio in quelle date e con il supporto organizzativo di BMT si svolgerà il tradizionale workshop Adutei che, per questo anno, sposterà la sua sede da Roma alla città partenopea. I dettagli saranno diffusi nel corso delle prossime settimane. Media partner del workshop sarà Askanews, agenzia multimediale di stampa, che seguirà in diretta con uno speciale percorso informativo multimediale, video e social, le attività principali dell'evento fieristico rivolto agli stakeholder del turismo nazionale ed internazionale, con interviste, video-notizie, lanci d'agenzia, il tutto raccolto in uno Speciale visibile sul sito askanews realizzato in collaborazione con Adutei. L'impegno di Askanews sarà anche quello di documentare le molte novità presentate alla BMT con particolare attenzione al mercato dei viaggi outgoing. Le nuove partnership si collocano nel quadro di trasformazione che Adutei ha previsto per il 2017, inaugurando un piano di attività ed eventi innovativi rispetto alla sua storia. Giunta alla sua ventunesima edizione, la Borsa Mediterranea del Turismo, è l'unica grande fiera turistica B2B del Mediterraneo. Con l'edizione 2017 si conferma appuntamento irrinunciabile per tutto il mondo dei professionisti del settore, nonché primo evento internazionale che nell'anno si svolgerà in Italia e quindi principale marketplace di primavera nel nostro Paese. .

Sottosegretario Bianchi (MIBACT) e Ministro Tunisia Elloumi siglano accordo cooperazione

Il sottosegretario al Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo, Dorina Bianchi, e il ministro del Turismo della Tunisia, Selma Elloumi, hanno siglato a Roma un Memorandum d'intesa per la cooperazione in materia di turismo.

"Tra Tunisia e l'Italia, ha dichiarato il sottosegretario Bianchi, c'è un'amicizia sincera e profonda. Tra i nostri Paesi esiste già una proficua collaborazione sotto svariati profili e oggi, con il Memorandum, aggiungiamo un ulteriore tassello anche in vista del prossimo G7. In una mia recente visita a ottobre allo Yacht Med Festival, una fiera navale che nasce da un preesistente gemellaggio tra Gaeta e Tunisi, ha aggiunto il sottosegretario, ho già incontrato il ministro Elloumi con cui c'è stato un positivo confronto sulla possibilità di sviluppare le relazioni anche sul fronte culturale con scambi tra le nostre rispettive Università e la visita dei siti archeologici per gli studenti. In Tunisia l'istituto italiano di cultura svolge da sempre un ottimo lavoro per la diffusione e la conoscenza del nostro patrimonio, L'Italia, ha concluso la Bianchi, è partner della Tunisia nel processo di modernizzazione e sviluppo economico in cui il turismo rappresenta un asset strategico".

2018 - Anversa città barocca, città di Rubens

Nel 2018 la città di Anversa omaggia la propria eredità barocca e il suo rappresentante più illustre, Peter Paul Rubens, con un ambizioso progetto: sotto il nome di ABC - Antwerp Baroque City, signed by Rubens, un fitto programma di eventi e iniziative posiziona Anversa nel panorama culturale internazionale come la culla del Barocco nei Paesi Bassi. Se punto di partenza del progetto è il Barocco di Rubens, a cui si dedicano una serie di mostre d'arte nei musei, nelle chiese e nei luoghi a lui legati, non manca la volontà di creare un legame tra passato, presente e futuro attraverso iniziative, performance, eventi musicali che mettano in luce le contaminazioni degli artisti contemporanei. Fu proprio Rubens in fondo a importare un nuovo linguaggio visivo dall'Italia ad Anversa, contribuendo a dare forma alla città più barocca, eclettica e all'avanguardia delle Fiandre.

Si spazia quindi da una mostra primaverile presso lo scenografico MAS-Museum aan de Stroom, dove capolavori di Rubens, Van Dyck, Jordaens e Breughel saranno esposti in un sorprendente contrasto con opere e installazioni di arte contemporanea, a eventi nel cuore della città come la Baroque Parade estiva di 3 giorni; o ancora l'esposizione che la Casa-Museo di Rubens dedica ai meno noti disegni preparatori dell'artista per la realizzazione di statuette e oggetti decorativi, alle nuove creazioni di Jan Fabre nella Chiesa di San Carlo Borromeo, per citarne solo alcuni...

Eisenach e i 500 anni di Lutero

Riflettori puntati su Eisenach in Turingia, per il 500° anniversario della Riforma di Martin Lutero. È in questa cittadina ai piedi della fortezza Wartburg che il teologo tedesco trascorse gli anni più importanti della sua vita. La Lutherhaus dove egli visse, un bell'edificio a graticcio, è oggi adibita a museo; nell'anno del giubileo ospiterà dal 13 aprile al 5 novembre una mostra sulla figura del riformatore protestante visto con occhi cattolici, intitolata "Eretico, divisore, teologo". Nella Wartburg dal 4 maggio al 5 novembre si potrà invece visitare la rassegna speciale "Lutero e i tedeschi".

Un viaggio nei paesaggi incantati dell'inverno polacco

La stagione sciistica è in pieno svolgimento e la Polonia è ricca di impianti di risalita e piste illuminate, innevate fino alla fine della stagione sciistica. Una base per organizzare la vostra settimana bianca potrebbe essere Zakopane, la "capitale invernale della Polonia" che dista circa 100 km da Cracovia, ma lungo la parte meridionale della Polonia sono molti i luoghi con una conformazione montuosa, quindi un buon punto di partenza potrebbe essere anche Breslavia e la regione della Slesia Bassa. Ma non è tutto: in Polonia ci sono diversi stabilimenti termali e SPA, dove poter rilassarsi anche dopo una giornata attiva sulle piste innevate. Particolarmente ricca da questo punto di vista è la Regione Malopolska, il cui capoluogo è Cracovia. Quindi, pronti per la partenza? Ricordatevi di scattare tante foto delle vostre vacanze invernali in Polonia e di condividerle sulla piattaforma FOAP, dove sono attivi due nuovi contest fotografici che permettono di vincere dei premi in denaro.

Gerusalemme inclusa nella top 50 dei luoghi da visitare nel 2017 da travelandleisure.com

Nel corso di diversi mesi, la prestigiosa rivista americana e il sito Travel+Leisure hanno considerato i 50 posti migliori per un viaggio da mettere in lista per il 2017. Partendo dal presupposto che le persone viaggiano in lungo e in largo attratte dalla passione per il buon cibo e per il buon bere e che questi risultano fattori davvero importanti nella scelta di una destinazione da visitare, Travel + Leisure consiglia per il 2017 di visitare "Gerusalemme per il suo eccitante cibo levantino, Oslo per la sua cultura del caffè, Belgrado per la birra artigianale, e la Valle de Guadalupe per il tanto ambito vino messicano".

Tradizionalmente percepita come un luogo di pellegrinaggio più che come una città orientata verso il lusso, Gerusalemme emerge ora come una forza culinaria in grado di rivaleggiare con Tel Aviv. Nel tentacolare mercato di Mahane Yehuda sono spuntati un molti posti per mangiare e bere, delle vere e proprie bancarelle, molte delle quali rimangono aperte fin dopo il tramonto. Le tradizioni formatesi nel contesto della diaspora e quelle sviluppatesi nell'area del Medio Oriente si fondono in ristoranti come l'Ishtabach- da provare il shamburak curdo, una pasta con punta di petto, patate e chimichurri - e il Machneyuda, noto per la sua straordinaria tartare di manzo con le prugne. Si suggerisce poi di soggiornare presso il Borwn, nuovo boutique hotel di Gerusalemme che aprirà a breve in una villa di epoca ottomana restaurata e servirà le bevande in una cisterna sotterranea.

Pasquetta nell'Oasi Zegna:

Caccia al Tesoro Botanico con Grandi Giardini Italiani e tante altre attività per grandi e bambini

Lunedì 17 aprile 2017 torna la Caccia al Tesoro Botanico in collaborazione con Grandi Giardini Italiani, uno degli appuntamenti più attesi e amati dalle famiglie che coinvolge 28 giardini in tutta Italia



La Caccia al Tesoro Botanico è l'occasione di vivere in modo diverso una giornata tradizionalmente dedicata alle gite fuoriporta, andando alla scoperta della natura in maniera giocosa.

L'evento è dedicato ai bambini dai 6 ai 14 anni, che potranno scoprire i tesori botanici presenti in natura attraverso differenti attività pensate apposta per loro, mentre ai genitori e ai fratellini più piccoli verranno proposte altre attività a tema green.

Il lungo fine settimana pasquale diventa anche l'occasione per

assaporare a tavola le specialità e le eccellenze del nostro territorio. Da non perdere quindi gli appuntamenti gastronomici presso i punti ristoro del Consorzio Turistico Oasi Zegna.

PROGRAMMA della CACCIA AL TESORO BOTANICO di lunedì 17 aprile

Località: Brughiera

Tema: Alla scoperta del mondo vegetale dell'Oasi Zegna.

Il ritrovo è alle ore 10:30 presso l'Albergo Ristorante "Castagneto" (La caccia al tesoro terminerà verso le ore 13:00).

Attraverso l'utilizzo di immagini, quiz e indovinelli, i partecipanti entreranno in contatto con le piante dei meravigliosi boschi intorno al Santuario Nostra Signora della Brughiera (XV e XVII sec). Divisi in squadre, si dovranno fronteggiare in una sfida all'ultima "foglia" e dovranno cimentarsi in un'osservazione molto attenta e particolareggiata della natura e del mondo vegetale per raccogliere alcuni reperti vegetali, per un erbario personalizzato che rimarrà loro in ricordo della giornata. Ai genitori verrà offerta la cartina per la passeggiata alla scoperta del sito del Santuario e dei suoi dintorni.

L'attività si svolgerà nei boschi e nei prati circostanti e pertanto si consiglia un abbigliamento comodo con calzature da trekking e riserva d'acqua.

In caso di pioggia è previsto un laboratorio sulla biodiversità dedicato ai ragazzi presso l'Albergo Ristorante "Castagneto". La prenotazione è obbligatoria. Per informazioni e iscrizioni:

Equipe Arc-en-ciel Tel 349.4512088

Massimo 40 bambini (In caso di overbooking l'evento si ripete anche nel pomeriggio)



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





Wellness Food Festival a Cesena fa il bis

Sabato 1 e domenica 2 Aprile 2017 torna a Cesena Fiera l'appuntamento con il benessere

Di Franca D. Scotti

Ideologia, cultura o etica: non importano le motivazioni, quello che conta è che il popolo di chi sceglie uno stile di vita sempre più green e salutare cresce e si fa sentire.

Non stupisce, dunque, se nella Romagna patria del wellness a crescere sia anche una manife-

stazione che del benessere si fa promotrice e portavoce.

E' il Wellness Food Festival, la kermesse dedicata al mondo bio, vegan e fusion che, dopo il debutto dello scorso aprile con personaggi del calibro di Carlo Cracco, sabato 1 e domenica 2 aprile 2017 torna a Cesena Fiera

per la sua seconda edizione.

Sempre in tandem con Hobby & Garden, il Salone degli orti e dei giardini, dedicato agli amanti del pollice verde e della vita all'aria aperta in campagna.

Porte aperte a sapori, suoni e profumi appartenenti all'universo del well living: dall'alimenta-

zione, alla cura del corpo e della mente, passando per abbigliamento, accessori e attrezzature a basso impatto ambientale.

Ad impreziosire una fiera già ricca di proposte, non mancheranno spettacoli e momenti di informazione e formazione, che fanno della manifestazione un vero e proprio festival, in colla-

borazione con tre prestigiosi partner: Macrolibrarsi, Alma-verde Bio e Wellness Foundation.

Spazi della fiera dedicati all'alimentazione con show cooking proposti da veri fuoriclasse della cucina vegana, a relax e trattamenti con associazioni e centri specializzati che proporranno

cure tradizionali, complementari, alternative, olistiche e terapie naturali.

In fiera sarà possibile provare massaggi tradizionali, orientali, ayurvedici, ma anche riflessologia plantare, trattamenti con i suoni delle "campane tibetane" e altro ancora.

www.wellnessfoodfestival.it





Benessere con la sauna innevata

Fino al 3 aprile l'hotel Tyrol, nel cuore di Selva, in Valgardena, aspetta gli ospiti che vogliono godersi l'ultima neve

Di Franca D. Scotti

Il motto potrebbe essere "Sole. Sci. Wellness": piste perfettamente innevate, l'avventura del Sella Ronda, il sole che illumina le Dolomiti e l'area benessere del Tyrol con i percorsi wellness più rigeneranti.

La magica Vallunga a Selva Gardena offre agli appassionati dello sci di fondo un circuito meraviglioso circondato da un panorama dolomitico ineguagliabile. 12 km di piste disegnate tra boschi, colline e prati innevati da vivere appieno pra-

ticando questo sport antico, divertente e impegnativo.

I più sportivi possono provare l'arrampicata sportiva su pareti ghiacciate e su cascate di ghiaccio, un'esperienza elettrizzante e coinvolgente.

L'hotel si trova a 30 metri dallo

skilift Nives: in un attimo si è sulle piste della Val Gardena, davanti allo scenario dolomitico del Sassolungo e del Sella.

La neve primaverile e il tiepido sole, le giornate lunghe e la natura che inizia a svegliarsi sono i protagonisti di questo periodo dell'anno, che rende le Alpi un privilegiato rifugio dove godere la gioia dello sci con l'incanto della primavera.

Il Tyrol, storico hotel in Val Gardena, con 50 anni di storia di ospitalità, organizza un programma invernale di escursioni e attività in Vallunga, dove le lunghe soleggiate passeggiate sulle ciaspole emozionano gli ospiti per i paesaggi invernali incantati, avvolti dal profumo

primaverile.

Al ritorno, gli ospiti si possono rilassare nella piscina coperta, riscaldata sempre a 30° con il pavimento in lastre di marmo e circondata da pannelli e soffitti di stucco e roccia solcati da travature di antico legno massiccio.

Oppure, per chi vuole prolungare le atmosfere innevate, può fare un caldo bagno all'esterno, in mezzo alla neve che ricopre il giardino: un idromassaggio coccola gli ospiti che vogliono respirare la frizzante aria alpina. Accanto all'idromassaggio, c'è anche una romantica sauna di legno, caldissima, chiamata "sauna in baita": il segreto? Dopo la sauna, una doc-

cia fresca, un giro in giardino, per raffreddare il corpo e un tuffo di relax nell'idromassaggio.

L'area wellness dispone anche di sauna aromatica, realizzata interamente in legno profumato, raggiunge temperature elevate oltre i 60° mantenendo tuttavia un'umidità relativamente bassa pari al 35%; sauna stube, studiata appositamente per stimolare il rilassamento del corpo e una naturale pulizia della pelle, attraverso un bagno fisioterapico a secco riscaldato intorno ai 90° e ad umidità controllata; bagno turco; vasca salina per un bagno ristoratore caldo e sala relax.

www.tyrolhotel.it



Hai la polizza del ca

TURISMO

presenta la sua nu



la polizza degli amici

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

NON FAI INCIDENTI DA 5 ANNI?

Tariffa camper per tutta Italia classi da 1 a 5

la polizza PIÙ ECONOMICA
con le MIGLIORI GARANZIE

non perdere

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

Camper in scadenza?

ITINERANTE

Nova convenzione!

Dorazio srl® ASSICURAZIONI

Amici di Turismo Itinerante

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

La polizza degli Amici di Turismo Itinerante!

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

info@turismoitinerante.com

l'occasione!

www.assicurazionecamperdorazio.it

L'opinione di Beppe Tassone



Mimose, viole e primule: i colori e i profumi della primavera ci avvolgono.

Il turismo riparte, a pieno ritmo: la stagione invernale è ormai alle spalle.

C'è voglia di movimento, di aria nuova, anche i mercati rionali hanno assunto colori diversi.

E' il momento di scoprire il territorio, la sua natura, il risveglio della stagione dopo la pausa invernale.

E' anche il momento di guardarsi attorno, di comprendere gli errori che si stanno compiendo, il male che si reca, all'economia e all'occupazione, senza una scelta precisa a favore della natura, del rispetto dell'ambiente, del riconoscimento dell'importanza che la produzione di qualità è in grado di assicurare.

Mi è capitato di avventurarmi in mercati rionali, non solo italiani: guardi le merci, cerchi le provenienze e scopri come l'Italia stia perdendo spazi ed aree di vendita.

Colpa di una distribuzione arretrata o di troppi passaggi intermedi che appesantiscono i costi, certo, ma la realtà è che la violenza portata al territorio sta facendosi sentire con pesanti ricadute.

Guardi la televisione, segui programmi televisivi che raccontano, con puntualità e precisione, cosa è stato fatto in aree coltivate, vedi discariche venire alla luce a fianco di aree nelle quali si produce e ti rendi conto che si diventa molto più attenti quando di verifica la provenienza dei

prodotti.

In Italia questo avviene, con penalizzazioni verso alcune aree, all'estero la generalizzazione colpisce tutto il settore.

Chi paga il conto di questi danni?

L'impressione è che, alla fine, nessuno o pochi saranno chiamati a rispondere delle proprie responsabilità, il resto resterà annacquato in una sorta di melassa nella quale tutto viene inghiottito.

Intanto i nostri prodotti d'eccellenza faticano e un settore che meriterebbe rispetto ed espansione si trova a pagare colpe non sue.

Per questo il turismo di movimento può svolgere un ruolo essenziale, quello di premiare i territori che sono rispettati da chi li abita, quello di esaltare la produzione di chi ha fatto della qualità il proprio obiettivo primario.

La primavera serve anche a questo, ad esaltare i territori che lo meritano, a dimostrare che il turismo, quello fatto della piena immersione nella natura, sa scegliere e sa con precisione quali mete individuare.

Non è più il momento degli sconti.

E' giunta l'ora nella quale chi merita di essere premiato deve ottenere tutti gli aiuti possibili.

Il futuro del nostro Paese è strettamente legato ad un territorio rispettoso dell'ambiente ed in grado di rispondere alle esigenze dei cittadini.

Chi non è funzionale a questi obiettivi deve accodarsi fuori. Non vi è altra strada.

li itinerari Gustosi

territorio ♦ ambiente ♦ enogastronomia



Carciofo: un ortaggio ricco di proprietà



LA TESSERA DEGLI AMICI DI TURISMO ITINERANTE

La Family Card Turit "Gli amici di Turismo Itinerante" offre a soli € 10 a tutti i camperisti ed a tutti i turisti amanti della vacanza all'aria aperta, vantaggi e sconti presso più di 500 Centri Convenzionati e la possibilità di stipulare la polizza camper con la D'Orazio srl, oggi la più economica del mercato che è diventata ancor più appetibile grazie alla nuova opportunità di assicurare le auto e le polizze della famiglia con uno sconto del 30% !! Inoltre vi dà (a richiesta) in omaggio la Viviparchi Family card 2015 con folder esplicativo e coupon di Gardaland ed un codice di accesso al sito Viviparchi per la consultazione della guida on line, con la possibilità di scaricare la guida digitale.

Vai su: www.turismoitinerante.com/tessera

La tua richiesta sarà inoltrata a Turismo Itinerante srl, Strada Vecchia del Pinocchio, 31 - 60131 Ancona - che provvederà ad attivare e spedire la tessera

Editoriale

*Il mese di Marzo ci offre - nel massimo del suo caratteristico sapore - uno degli ortaggi più amati (e più versatili) del nostro panorama gastronomico: il carciofo, conosciuto dagli addetti anche con il suo nome scientifico *Cynaria scolymus*.*

Sarebbe quasi impossibile elencare gli innumerevoli vantaggi che il consumo di questa erbacea perenne garantisce al corpo umano, grazie ai suoi numerosi nutrienti: d'altronde fin dall'antichità le sue specifiche proprietà erano ben conosciute ed apprezzate dai Greci e dai Romani...

Certamente una delle proprietà più importanti è quella depurativa: ne beneficia il fegato, che viene così protetto, insieme a tutti gli organi destinati a disintossicare il nostro corpo, contrastando la formazione delle pericolose tossine e aiutando non poco la nostra fisiologica diuresi. Tra le altre proprietà dei carciofi, dimostrate anche a livello scientifico, ricordiamo quelle che riguardano la capacità di controllare il colesterolo e di favorire i processi legati alla digestione del cibo.

E' da sapere anche che il nostro Paese è uno dei più importanti produttori di questo ortaggio, se non addirittura il primo: ma al di là dei livelli produttivi (pur se importanti nella concorrenza internazionale) è da notare che la grande biodiversità che offre il nostro Paese tra regione e regione ci offre la possibilità di coltivare le varie qualità rispettando, per ciascuna di esse, le condizioni di sviluppo ideali e garantendo così un raccolto di grande pregio e qualità!

E quasi a voler confermare quanto qui scritto ecco, proprio in questo numero, un'apprezzabile ricetta a base di carciofi: prepara tela con cura e godetevi un piatto semplicemente eccezionale.

Buon appetito!



Salvatore Braccialarghe

Sommario

Itinerari	pag. 82
Gastronomia	pag. 88
La ricetta	pag. 90
Eventi gustosi	pag. 92

li itinerari
Gustosi

Mensile - Anno 23° - N. 249

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,
Antonella Fiorito,
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.



Le mete culinarie che non ti aspetti:
Perù, Cuba, Vietnam e Madeira,
le nuove tendenze viaggi 2017

Vietnam



CartOrange da sempre arricchisce il proprio catalogo con esperienze selezionate in tutto il mondo, dall'alta cucina allo street food. A Lima si può vivere la rivoluzione culinaria peruviana, in Vietnam assaporare la cucina alla francese come il cibo di strada, a Cuba gustare la comida criolla e a Madeira assaporare vino, pesce, spiedini di carne e menu stellati

Il cibo è sempre più protagonista delle vacanze degli italiani, che al proverbiale amore per il mangiar bene oggi abbinano anche tanta curiosità per le cucine del resto del mondo. È la tendenza fotografata da CartOrange, la più grande azienda italiana di consulenti di viaggio, specialista in viaggi personalizzati ed esperienziali, che da sempre seleziona in tutto il mondo tante "chicche" per i viaggiatori foodies: «Le esperienze che mettono al centro cibo sono sempre più richieste dai nostri clienti –conferma Silvia Romagnoli, Travel Stylist di CartOrange–. C'è una grande voglia di scoprire i sapori autentici dei luoghi, per esempio assaggiando lo street food, ma non solo. Ai consulenti molto spesso viene chiesto di includere nella vacanza anche una cena in un ristorante che propone alta cucina, magari stellato». Un tempo era un lusso che ci si poteva concedere solo visitando metropoli come Londra, Parigi, Tokyo o New York; oggi invece si possono trovare proposte di altissimo livello anche in luoghi un tempo impensabili. E infatti le proposte CartOrange per le mete culinarie 2017 spaziano fra i quattro angoli della Terra.

Il grande momento della cucina peruviana. Ferran Adrià ha indicato il Perù come la culla ►



Biahoi

► della prossima rivoluzione gastronomica e sul paese sudamericano, da qualche anno, sono puntate le attenzioni dei gourmet di tutto il mondo. «Tra ceviche e i piatti a base di quinoa e amaranto, la cucina peruviana è gustosa, sana, sorprendente. E nasce fusion, perché è da sempre un mix di tradizioni diversissime» commenta Romagnoli. Negli ultimi anni gli chef peruviani sono arrivati ai vertici della cucina mondiale: il ristorante Central di Lima è al quarto posto della classifica World's Best Restaurant 2016. Sempre a Lima ci sono il Maido, tredicesimo, e Astrid y Gaston, trentesimo.



Casa particular

Nei viaggi CartOrange si possono sperimentare anche il Huaca Puccllana a Miraflores, all'interno del più importante

sito archeologico di Lima e, sempre a Miraflores, il ristorante Brujas de Cachiche. Sempre Silvia Romagnoli spiega perché è un must: «Offre piatti tipici della cucina Inca e le proposte culinarie spaziano fra tutte le regioni peruviane. E il suo pisco sour, il drink nazionale peruviano che si può gustare al bancone mentre si attende il proprio tavolo, è semplicemente eccezionale». Nei viaggi CartOrange si possono includere anche corsi di cucina, vi-

site alla "Casa de la Gastronomía" a Lima –museo dedicato alla tradizione gastronomica del paese– e degustazioni di pisco sour nella valle di Ica.

Il Vietnam, la "cucina del mondo". È una meta poco conosciuta dagli italiani dal punto di vista culinario, ma chi la visita torna sempre sorpreso ed entusiasta perché il Vietnam è un crocevia di sapori: si ritrovano echi delle cucine di tutta l'Asia, «e poi c'è l'influenza francese –ricorda Silvia

Romagnoli– alla quale si ispirano ristoranti stellati come La Maison 1888, a Danang, meta gastronomica numero uno del Paese secondo la BBC». Ma un viaggio in Vietnam è anche e soprattutto un viaggio nei mercati, nei villaggi, nei ristoranti locali. In Vietnam CartOrange propone come esperienza la visita in uno dei tanti villaggi di pescatori in cui poi si gusta il pescato del giorno. Oppure un corso di cucina vietnamita in cui si parte dalla spesa fatta al mercato, ►



Ceviche

► assieme a un cuoco, poi si impara a preparare una pietanza tradizionale e infine si pranza. E infine la degustazione della Bia Hoi, la birra vietnamita, nei vari locali tipici.

Una Cuba dal sapore autentico. Cuba è una delle mete calde del 2017 perché sta vivendo un periodo di grandi cambiamenti, aprendosi sempre di più e allo stesso tempo cercando di mantenere il suo carattere unico. «I quartieri storici dell'Avana vivono un momento di rinnovamento,

anche gastronomico –spiega sempre la Travel Stylist di CartOrange–. Gli esperti indicano quello che potrebbe essere in futuro il primo ristorante stellato di Cuba: il Paladar Los Mercaderes, in un antico edificio ricco di atmosfera, che combina proposte di livello internazionale con i sapori tipici della comida criolla, la cucina creola». La migliore cucina cubana, però, è forse quella che si può gustare in famiglia: CartOrange offre la possibilità di soggiornare in una casa particu-

zione familiare, simile ai nostri bed and breakfast, in cui venire a contatto con le tradizioni più autentiche e assaporare i piatti cucinati dalle padrone di casa.

Stelle Michelin in pieno oceano: Madeira. L'arcipelago di Madeira è un lembo di Portogallo in pieno Atlantico che offre tantissimi piaceri: clima mite tutto l'anno, panorami di eccezionale bellezza e sorprendenti esperienze gastronomiche. «Il capoluogo Funchal può vantare numerosi



Cuba



Espetadas

ristoranti segnalati dalla Guida Michelin tra cui Il Gallo d'Oro: due stelle per l'originalità dei piatti, la presentazione meticolosa e i sapori decisi» spiega Romagnoli. Se invece si cerca una cucina più tipica e tradizionale, non c'è che l'imbarazzo della scelta: Su richiesta CartOrange include nei propri viaggi visite ai migliori ristoranti di Funchal, dove le superstar sono gli spiedini, espetadas, di carne e aromatizzati con l'alloro. E ogni pasto si conclude, naturalmente, con una degustazione di squisito vino Madeira. L'arcipelago si trova a meno di due ore di volo da Lisbona, dove CartOrange può abbinare soggiorni alla scoperta delle tradizioni culinarie portoghesi, con serate in ristoranti tipici dove assistere a un'esibizione di fado.



Pisco



Docg vino nobile Montepulciano: zero emissioni co2

Di Antonella Fiorito

Una buona notizia visto l'attuale inquinamento ambientale: una certificazione su ogni bottiglia del Vino Nobile di Montepulciano per attestare l'impatto zero della pro-

duzione sul territorio d'origine. L'iniziativa è stata presentata a Roma il 27 gennaio 2017, nel corso di un appuntamento promosso dal Consorzio e dall'Amministrazione Comunale di

Montepulciano. Sarà il primo progetto in Italia a riguardare una denominazione vitivinicola ed un intero distretto: per ogni bottiglia di Vino Nobile prodotta, un sistema in grado di compensare



l'anidride carbonica emessa.

Gli obiettivi: creare una piattaforma collaborativa per sostenere l'innovazione e il trasferimento tecnologico nelle aziende vitivinicole del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano e migliorare il posizionamento delle aziende vitivinicole del Consorzio del Vino Nobile sul mercato internazionale in termini di sostenibilità ambientale, sociale ed economica. Inoltre il progetto

mira anche a favorire il processo di scambio delle conoscenze e del know how attraverso la qualificazione della piattaforma collaborativa come un servizio e una struttura di riferimento per le aziende del Consorzio. Infine, sviluppare modelli di competitività nelle aziende vitivinicole basati sui principi dello sviluppo sostenibile attraverso la partecipazione alla piattaforma come nucleo centrale di una rete globale della produzione di conoscenza.

Nel corso della conferenza stampa il Sindaco di Montepulciano Andrea Rossi ha riassunto i passi compiuti in questi anni.

“Tutto nasce dal Seminario estivo della Fondazione Symbola, che Montepulciano ospitò nel 2011 e che proclamò valori e obiettivi che sembravano già tagliati su misura per il nostro territorio e le nostre politiche ambientali come l'affermazione della qualità come elemento di competitività, della cultura come motore dell'economia e come la possibilità di produrre vino mettendo al bando la CO2, e poi dall'iniziativa di una nostra azienda vinicola, Salcheto, di Michele Manelli, di concretizzare un'idea che sembrava un'utopia e cioè quella di basare l'intero ciclo produttivo del “Nobile” sull'impatto – zero”. “L'Amministrazione Comunale – che aveva già nei propri programmi questi obiettivi – si è quindi attivata – ha proseguito Rossi – ha affidato all'Università Marconi di Roma il compito di realizzare la piattaforma che consente di misurare le emissioni di anidride carbonica derivanti dalla produzione di vino e ha messo il progetto gratuitamente a disposizione del

Consorzio del Vino Nobile, ha attivato partnership significative su scala nazionale, creando un progetto-pilota, un modello esportabile e ha elaborato un'ulteriore evoluzione dell'idea”.

“Oggi lavoriamo avendo come obiettivo un intero distretto sostenibile che, misurato il consumo ambientale che questo prodotto richiede, mette a sistema energie rinnovabili, pubbliche e private. Ed il passaggio successivo sarà certificare la sostenibilità dell'altra fonte primaria di reddito di Montepulciano, il turismo, allargato anche alla ristorazione, al commercio e alle stesse cantine. Una politica che incentivi gli acquisti da fornitori che producono in maniera etica, che inviti al riuso dei materiali, riducendo al massimo i consumi che – in prospettiva – preveda la circolazione dei centri abitati di mezzi pubblici alimentati ad elettricità”.

“E' una sfida importante e significativa – ha concluso il Sindaco Rossi – ma, come dicemmo nel 2011, il futuro è già qui e dobbiamo esserne protagonisti per preservare il grande patrimonio ambientale che ci è stato trasmesso”

Al termine del percorso del progetto Montepulciano, la Docg Vino Nobile, sarà il primo distretto vitivinicolo in Italia in grado di certificare l'impatto zero sull'atmosfera del proprio vino. Si spera di giungere entro il 2020 alla neutralità delle emissioni di gas clima-alteranti grazie all'utilizzo da parte degli enti pubblici e privati di rimboschimenti, impiego di pannelli fotovoltaici, produzione di energia da centrali alimentate a biomasse ecc.



Lasagne ai carciofi, topinambur....

Di Isotta Bartoletti

Le ricette che utilizzano carciofi sono talmente tante da avere solo l'imbarazzo della scelta. Tanti anche i tipi di carciofo coltivati nella maggior parte delle regioni italiane, dai

violetti ai catanesi, romaneschi, spinosi, tutelati da marchi DOP, DOCG o IGP. Vale la pena consumare spesso questo ortaggio che possiede una grande quantità di fibre, è ricco di sali minerali, vitamine, antiossidanti... e

tutto il nostro corpo, dai capelli alle unghie, trae beneficio dai suoi estratti fitoterapici (foglie compresse). Li ho presi in considerazione perché questa è la stagione con le migliori offerte e per le tante sagre che lo cele-



brano. La ricetta proposta è particolarmente ricca e sostanziosa, non proprio dietetica, ma sicuramente gustosa. Include anche il topinambur, detto anche rapa tedesca o carciofo di Gerusalemme, in un connubio perfetto. La pianta è un'asteracea proprio come il carciofo e questa specie di patata può essere consumata anche cruda.

Lasagne ai carciofi, topinambur.....

Per la pasta (4 persone): 3 uova e 300 gr. di farina.

Ripieno: 10 carciofi, 5 topinambur (più o meno a seconda della grandezza), 2 spicchi d'aglio, sale. Facoltativo un trito di prezzemolo, salvia, rosmarino...

Besciamella: 500 gr di latte, 50 gr. di burro, 50 gr. di farina.

Per completare: parmigiano misto a pecorino, una mozzarella da 400 gr.

Procedimento: è più complicato di altre preparazioni ma il successo è garantito. Si inizia dall'impasto, farina e uova, che deve riposare almeno mezz'ora. Nel frattempo vanno puliti i carciofi, ricordandosi di togliere il "fieno" centrale, lasciando solo la parte tenera delle foglie interne. Si mettono in una ciotola piena d'acqua acidulata dal limone per non farli annerire. Vanno cotti in padella, sottilmente affettati, con aglio, olio e dopo la rosolatura, l'aggiunta di due dita d'acqua per renderli teneri. I topinambur vanno pelati, affettati, per essere cotti nella stessa padella per non più di 10 minuti. La besciamella, nella più pura tradizione, va fatta scaldando il latte (possibilmente fresco e intero) per poi toglierlo dal fuoco aggiungendo burro sciolto e farina. Bisogna mescolare velocemente con la frusta per evitare grumi e alla fine aggiustare di sale e, a piacere, un pizzico di noce moscata. La mozzarella va tagliata a fette sottili o a tocchetti. La

pasta fresca ora è pronta per essere stesa col mattarello o l'apposita macchinetta. Viene tagliata a strisce, pronte per essere cotte in acqua bollente per qualche minuto (finché non risale) e poi trasferite in una ciotola piena di acqua fresca. Le strisce vanno scolate e asciugate sopra un panno. Si inizia finalmente la parte dell'assemblaggio. Le porzioni possono essere singole, distribuite in appositi contenitori adatti al forno o in una unica pirofila. Nel fondo si mettono pezzetti di burro sul quale viene posata la pasta. Sopra va messa la besciamella in un leggero strato, i carciofi misti a topinambur, una spolverata di Parmigiano e pecorino e, da ultimo, la mozzarella. Si continua così fino ad esaurimento dei prodotti, con uno strato finale di pasta che, cotto in forno a 180° per 30 minuti, formerà una deliziosa crosticina. L'ultimo strato può essere cosparso di noci tritate, del tutto facoltative, come l'aggiunta di pepe, peperoncino.... Ultimamente si usa molto lo zenzero (ginger) inserito nella maggior parte delle preparazioni gastronomiche. Anche questa è una pianta dalle infinite proprietà, proveniente dall'Estremo Oriente. Da quando la cucina orientale si è diffusa nel nostro Paese in maniera così massiccia, questa profumata radice è diventata di uso comune. Se piace, aggiungiamone una grattugiata sopra i carciofi e il topinambur.

Misen, il Salone Nazionale delle Sagre riscalda i motori



Le delizie di ogni angolo dello Stivale non sono mai state così vicine! E' la magia del Misen, il Salone Nazionale delle Sagre di Ferrara, che anche quest'anno permetterà ai visitatori di partire alla volta di un tour enogastronomico tra le prelibatezze della Penisola muovendo solo pochi passi. L'appuntamento è fissato per l'11 e il 12 marzo con la quattordicesima edizione di un evento davvero unico in Italia. Il Misen è organizzato da

Ferrara Fiere Congressi e dall'Associazione Turistica Sagre e Dintorni, e celebra le "nozze" tra la cucina di qualità e il folklore, presentando le ricette di quasi 100 sagre e 300.000 assaggi gratuiti di specialità enogastronomiche!

Gusto, conoscenza e buona tavola torneranno così a confondersi in un mix irresistibile; il bilancio del 2016, d'altronde, è stato di 20.000 visitatori, chilometri e chilometri di sfoglia ti-

rata, centinaia di migliaia tra cappellacci, cappelletti, tortelloni e gnocchi distribuiti gratuitamente, quintali di ragù a condirli, montagne di cozze e vongole, salame alla brace e manicaretti al tartufo.

I padiglioni della Fiera di Ferrara si riempiranno dei profumi e dei sapori delle tradizioni culinarie di tutto lo Stivale, ospitando le più importanti sagre del Ferrarese, ma non solo: dall'Emilia-Romagna alla Toscana,

passando per il Veneto, moltissime Regioni prenderanno parte all'evento presentando il piatto più rappresentativo del proprio territorio. Con un unico biglietto (12 euro l'intero e 10 euro il ridotto, scaricabile dal sito www.salonedellesagre.it, mentre l'ingresso è gratuito per i bambini sotto i 10 anni) si potranno gustare gratuitamente le proposte di tutti gli stand delle sagre; ci sarà spazio poi per "Gustosissima", un'area dedicata alla vendita dei migliori prodotti enogastronomici italiani, e per il ristorante "al Misen", che proporrà un menù servito al tavolo a prezzo fisso. Ad attendere i visitatori sarà insomma, come di consueto, un ricco programma che prevede attrazioni, gare, performance e musica: intorno alla buona tavola e all'arte culinaria ruoteranno diversi appuntamenti molto "succulenti" e spettacolari.

C'è grande attesa per le performance di Luca Bini, il "Re della griglia" della tv, che avrà una postazione fissa al Salone all'interno della quale proporrà al pubblico un panino speciale, e per quelle della food blogger Camilla Rossi e di Daniele Reponi de "La Prova del cuoco" in programma l'11 marzo, e degli ex concorrenti di "MasterChef" Dario Baruffa e Simone Finetti, attesi al Misen domenica 12 marzo. E ancora per la quinta edizione del "Gran Galà della Salama", la regina incontrastata della gastronomia fer-

rarese che sarà al centro di un'avvincente gara aperta a tutti, e per la "Disfida delle sfoglioline" dove, a contendersi il titolo, saranno le mani esperte di artigiani della pasta fatta in casa. Poi grazie alla scuola di sfoglia organizzata da "Miss...ione Mattarello" grandi e piccini potranno indossare grembiule e cappello da cuoco e cimentarsi in questa antica arte. Il tutto senza dimenticare i convegni a tema - a partire da "Non si vive solo di Pil", al quale parteciperanno sabato mattina 1.000 ragazzi delle scuole superiori di Ferrara - i corsi e le dimostrazioni rivolti a chiunque voglia apprendere i segreti della buona tavola. Nel ricco programma spicca anche il "Gran Galà del Liscio" che, grazie alla collaborazione con il talk show musicale di Telesanterno "Musica Maestro", porterà in Fiera le migliori orchestre del territorio: Playa Latina, Banda del Passatore, Le Orme, Stefania Cento, Manuel Martini, Lorella Rossi, Susy dal Gesso, Ivan e Chiara, Giorgio Magiche Fruste, Le Bambole, Elvis e Le Chiare, Batistococo, Stefano e Stefania, La Storia di Romagna, Banda del Tac Tac, Marco Gavioli, Chiara e Stefano, Dania D'animos Band, Armando Savini, Sara e Sogno Mediterraneo, Alberto Nagy, Claudio Croci, Davide Montali e Claudio Nanni. Si conferma anche l'appuntamento con il "Misenpassion", dove saranno protagonisti gli hobby più origi-

nali e bizzarri, il modellismo e collezionisti di livello internazionale, mentre il pubblico "baby" potrà divertirsi in un'area giochi attrezzata. Altra grande novità di questa edizione è il "Misen Roller Cross" di sabato 11, che porterà per la prima volta a Ferrara questa specialità di pattinaggio.

Cucina di primissima qualità, cultura e divertimento: il Salone Nazionale delle Sagre è tutto questo e anche di più. I padiglioni della Fiera di Ferrara saranno aperti sabato 11 marzo dalle 10 alle 23 e domenica 12 dalle 10-22.30 (orari di distribuzione degli assaggi: sabato 12.00-14.30 e 18.00-21.00 e domenica 12-14.30 e 17.30-20.30). A disposizione dei visitatori e degli espositori, oltre agli ampi parcheggi gratuiti della Fiera, ci sarà anche una navetta gratuita che li condurrà al Misen partendo dalla stazione ferroviaria di Ferrara e da Viale Cavour, nel cuore del centro storico della città.

Con il Patrocinio di:

Regione Emilia-Romagna

Comune di Ferrara

Sponsor: CMV, Assifin, Zurich

Partner: Conad

Media Partner:

Telesanterno, Telestense

Info

Località – Fiera di Ferrara

Tel 3408505381

Data – 11-12 marzo

info@fuoriporta.org

www.fuoriporta.org

Castel di Tora apre le sue porte per celebrare il prelibato polentone

I 40 giorni della Quaresima si aprono con il racconto delle tentazioni: lo sanno bene a Castel di Tora dove, da tempo immemorabile, nella prima domenica del periodo di preparazione alla Pasqua, viene festeggiato un peccato di gola a cui è difficile resistere. Nello splendido borgo sulle rive del Lago del Turano, aringa, tonno, baccalà e alici sono gli ingredienti con i quali viene preparato il prelibato "sugo di magro" con il quale si condisce la polenta. Ecco tornare quindi domenica 5 marzo lo storico appuntamento con la "Festa del Polentone", un evento che celebra un piatto povero, ma ricco al tempo stesso di sapori e storia.

In questo tratto della provincia di Rieti, infatti, la polenta non è solo una ricetta tipica della tradizione contadina, quanto piuttosto una vera e propria istituzione: Castel di Tora è uno dei sedici paesi che compongono l'Associazione Culturale dei "Polentari d'Italia", uniti dalla stessa voglia di riscoprire le tradizioni e confrontarsi attraverso questo piatto; il "Polentone di Castel di Tora", oltretutto, ha ormai varcato i confini regionali al punto che sempre più spesso la Pro Loco viene invitata in altri paesi per offrire la degustazione di questa specialità.

Il 5 marzo a mezzogiorno, all'in-



terno di una comoda struttura al coperto, inizierà la distribuzione del famoso polentone, mentre l'intera giornata sarà allietata dagli spettacoli folcloristici e musicali; i visitatori potranno curiosare fra gli stand dei prodotti agro-alimentari e di artigianato, e nel pomeriggio ci sarà spazio alla buona cucina e alla solidarietà con "Un'amatriciana per Amatrice", con il delizioso primo piatto preparato dalla Pro Loco della città colpita dal terremoto, e la presenza del gruppo AIDO (Associazione Italiana per la Donazione di Organi) di Rieti.

Ottima cucina e tanto divertimento quindi, ma non solo: la "Festa del Polentone" rappresenta un'ottima occasione anche per chi ama scoprire i gioielli meno conosciuti del Lazio. Arroccato a due passi dal Lago del Turano, Castel di Tora è considerato uno dei borghi più belli d'Italia e offre ai turisti

angoli caratteristici e scorci mozzafiato. Al suo interno è possibile passeggiare passando sotto la torre esagonale medievale dell'XI secolo, adiacente al Palazzo Scuderini, e poi su per i vicoli che conducono a piazzette ben tenute e curate; e ancora scoprire mura e torrette trasformate in case e ancora archi, scalinate, grotte e cantine scavate nella roccia. Fino al 1864 il paese si chiamava Castelvecchio, poi si decise di legare il suo nome a Tora, antico insediamento sabino nel quale avvenne – nel 250 d.C. – il martirio di Santa Anatolia: a lei è dedicato un santuario, che si erge su una collina attigua al paese.

Info

Dove – Castel di Tora (RI)

Quando – 5 marzo

info@fuoriporta.org

3408505381

www.fuoriporta.org

Vinitaly 2017... Anteprima

Di Giuseppe Lambertucci

Anche per questa edizione (dal 9 al 12 aprile 2017) si prevede un aumento delle partecipazioni: infatti oltre alla quasi totale riconferma delle singole aziende si preannunciano nuovi espositori con il conseguente ampliamento della disponibilità per Piemonte, Toscana, Sardegna ed anche produttori esteri: novità Stati Uniti e Inghilterra. Le aziende sono già al lavoro per essere presenti alla manifestazione e si può notare l'aumento delle nuove Aziende espositrici, segnale della dinamicità del settore vitivinicolo che dimostra la propensione ad investire in prima persona con stand individuali ed etichette ben riconoscibili rifuggendo da precedenti compartecipazioni in Consorzi o Camere di Commercio e, soprattutto per al-

cune, di poter rientrare nell'ambito della propria area geografica di riferimento con una presenza più importante e visibilmente significativa nei confronti delle nuove acquisizioni di mercato e degli operatori esteri.

Inoltre è stata confermata l'iniziativa Taste & Buy, che organizza incontri tra i compratori esteri dell'incoming realizzato direttamente da Vinitaly e le aziende espositrici, per una sempre crescente richiesta di partecipazione.

Ad anticipare il salone veronese sono molteplici le iniziative per promuovere i vini ed offrire ottimi strumenti di marketing alle migliori aziende: da gennaio a marzo tappe di Vinitaly International a San Francisco, New York, Miami e Chengdu in Cina

come il concorso internazionale di packaging.

In contemporanea all'esposizione vinicola, come sempre apre i battenti anche Sol & Agrifood, preceduto in febbraio da Sol d'oro emisfero nord: si tratta di una sfida appassionante con l'Italia che dovrà dimostrarsi come paese di riferimento per la qualità dell'extravergine nei confronti di produzioni del bacino mediterraneo, Turchia, Slovenia, Croazia e, per la prima volta, anche con gli oli prodotti in Giappone con l'obiettivo di confrontarsi con l'esperienza millenaria degli altri Paesi per crescere e migliorare questo straordinario prodotto, dato che l'extravergine è particolarmente apprezzato anche dal mercato giapponese. Arrivederci al Vinitaly !!!!



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



5 itinerari gustosi
 territorio • ambiente • enogastronomia

Tra i vulcani dell'**Auvergne**

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