

TURISMO

Anno 23°
Giugno 2017

all'aria aperta 252

CAMPEGGIO E TEMPO LIBERO: IL MAGAZINE DELLA VACANZA IN LIBERTÀ

La magia delle Cinque Terre

Il lago di Garda:
alla scoperta di Desenzano,
Sirmione e Salò

CROAZIA

ISTRIA

NEWS - ATTUALITÀ - ON THE ROAD - APPUNTAMENTI - RUBRICHE

all'interno la rivista

Il itinerari
Gustosi

FIAT DUCATO CAMPER MORE THAN FREEDOM



TRAVELLING WITH CONFIDENCE



CAMPER
ASSISTANCE

00800 3428 1111

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



SITO WEB
DEDICATO

www.fiatcamper.com

Scopri il mondo
dei servizi esclusivi
Ducato Camper



FIAT CAMPER
MOBILE APP

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



RETE DI
ASSISTENZA

1.800 Officine
Fiat Camper Assistance
6.500 Officine autorizzate
Fiat in Europa



MAXIMUM
CARE CAMPER

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



Winner

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 Multijet₂, 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!

f | www.fiatcamper.com



PROFESSIONAL



IL SALONE DEL CAMPER

CARAVAN ACCESSORI PERCORSI E METE

#passioneperlalibertà

reginarossa.it

Dove ti porta
il Cuore

Fiere di Parma
9 - 17 settembre 2017

www.salonedelcamper.it
info@salonedelcamper.it



Con il patrocinio di:



Giugno: è tempo di andare...

Ormai possiamo dirlo: le prossime vacanze sono davvero prossime!

In queste settimane s'infittiscono i progetti ed i contatti con gli amici, si acquistano cartine e guide, si reperiscono informazioni e, soprattutto mi verrebbe da dire, si fa controllare meticolosamente il camper e i vari accessori con cui, nel tempo, lo abbiamo completato: d'altronde noi appassionati di viaggi e di vacanze autogestite dobbiamo proprio pensare a tutto quanto necessario per pianificare al meglio ogni cosa, così da non scordare nulla d'importante...



E tutti noi ben sappiamo quanto questo obiettivo non sia certo facile da perseguire: chi è abituato ad acquistare un pacchetto-vacanze completo certo non deve fare altro che scegliere la località, il periodo, l'hotel e l'agenzia di viaggio a cui appoggiarsi.

E poi tutto verrà canalizzato al meglio all'interno di quella che è una vera e propria "filiera" dove, con i diversi compiti, intervengono vari fornitori di servizi che si occuperanno, in modo professionale, di soddisfare tutte le esigenze del nostro nucleo familiare.

Nulla di più semplice e di più completo: già in fase di prenotazione del viaggio potremo inserire tutti i vari optional che l'agenzia di viaggio non mancherà di consigliarci per prospettarci la "migliore vacanza possibile"; in questo caso il costo del pacchetto completo lieviterà inevitabilmente verso l'alto, magari anche oltre lo stesso budget che avevamo pensato. Ma si sa che al meglio non c'è mai limite!

Io, devo dirlo francamente, davanti a questo possibile scenario mi sento piuttosto fortunato per il semplice motivo che questo schema di vacanza "tutta-organizzata" non rientra nei miei ideali: d'altronde chi ama gestirsi in completa autonomia il proprio tempo libero compie, prima di tutto, una scelta di vita prioritaria, almeno in questo specifico campo.

Con tutti gli onori ed oneri che ciò comporta inevitabilmente...

Ma una riflessione s'impone a questo punto del nostro ragionamento: di certo se la nostra sarà una vacanza autogestita e ben preparata noi con i nostri cari ci sentiremo tutti al centro di quelle settimane di relax, immersi in quegli scenari che, dopo un'attenta valutazione, abbiamo preferito. E quindi partiremo già avendo un'idea piuttosto precisa di ciò che troveremo. Un discorso alquanto diverso dovrà invece essere fatto per la sistemazione prospettataci dalla nostra agenzia di viaggi: in quel caso generalmente sapremo molto meno di ciò che troveremo in loco, dovendoci fidare oltremodo della professionalità del personale dell'agenzia e delle sempre magnifiche foto dei cataloghi paludati piuttosto che di presunte recensioni di anonimi viaggiatori, magari trovate sul web...

*Anche per queste considerazioni ancora una volta mi sento fortunato per le mie scelte: preferisco di gran lunga essere **protagonista** – e non semplice **spettatore** – delle mie vacanze!*

In ogni caso, organizzate o non, Buone Vacanze a tutti Voi!

Salvatore Braccialarghe

Mensile - Anno 23° - N. 252

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

Collaboratori:

Rodolfo Bartoletti,
Salvatore Braccialarghe,
Domenico Carola, Antonio Castello,
Antonella Fiorito,
Pier Francesco Gasperi, Il Bubris
Giuseppe Lambertucci,
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.



ON THE ROAD

with CBE electronics

DEAAdvt COMMEDIA

Dal 1976 progettiamo e realizziamo accessori ed equipaggiamenti elettrici ed elettronici per i principali costruttori europei di camper e caravan. Forniamo loro sistemi completi sviluppati su misura che permettono di comandare e controllare in modo semplice ed affidabile tutte quelle utenze e apparecchiature elettriche ed elettroniche che rendono sempre più confortevole la vita in camper.



ELECTRONICS
FOR CARAVANNING
AND BOATING

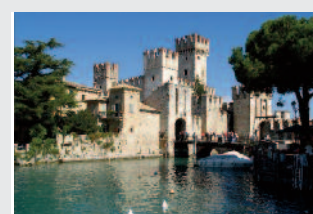
www.cbe.it

Sommario

News	pag. 8
Attualità	pag. 16
Prodotti e Produttori	pag. 26
On the road - Italia	pag. 28
On the road - Estero	pag. 40
News sulla circolazione stradale	pag. 60
News dal mondo del caravanning	pag. 64
Eventi e mostre	pag. 68
Dagli enti e associazioni di categoria	pag. 74
Dagli enti e uffici del turismo estero	pag. 76
Prossimi appuntamenti	pag. 78
Benessere	pag. 83
L'opinione di Beppe Tassone	pag. 92
Gli Itinerari Gustosi	pag. 93



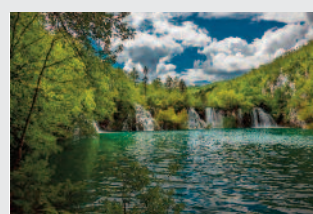
Cinque Terre



Lago di Garda



Croazia: Campeggio Njivice



Croazia: Parco nazionale dei laghi di Plitvice



Croazia: Zaton Holiday Resort



Croazia - Istria

Camper: Italia tra i big europei al Melvi 2017

L'APC – Associazione Produttori Caravan e Camper rappresenta il settore italiano al meeting internazionale in Francia. Tra relatori, anche prof. italiano Paolo Fiamma (Università di Pisa)



Il settore italiano del turismo all'aria aperta è in continua ripresa e lo confermerà anche la delegazione di APC – Associazione Produttori Caravan e Camper al 23° MELVI (Meeting of the European Leisure Vehicle Industry), momento internazionale di incontro fra tutti i produttori europei di veicoli ricreazionali, organizzato dalla ECF – European Caravan Federation e in programma da oggi a sabato 20 maggio presso l'Hotel Royal Barrière di Deauville, raffinata località balneare e mondana della Côte Fleurie, nella Bassa Normandia francese.

La presenza di APC nel gotha del camperismo internazionale è la conferma di come il nostro settore produttivo sia in costante

ascesa: si tratta infatti di un'industria con 5.500 addetti, che genera un fatturato annuo superiore ai 750 milioni di euro e che, con una produzione che nel 2016 ha superato le 15.000 unità, si colloca stabilmente nelle prime tre posizioni dei principali produttori europei. Anche i numeri del mercato sono in costante aumento: nel 2016 si è registrato un +14% dei veicoli nuovi immatricolati e un +9,2% del mercato dell'usato rispetto all'anno precedente.

A rafforzare questi dati, si aggiungono gli ultimi convincenti riscontri registrati nei recenti ponti primaverili da Pasqua al 1° maggio, che hanno visto un'autentica "invasione" di veicoli ricreazionali sulle strade del Belpaese:

come stimato da APC, sono stati infatti oltre mezzo milione i turisti in libertà che hanno scelto la nostra penisola, in particolare i meravigliosi borghi nascosti, per queste vacanze brevi, circa 350.000 italiani e circa 150.000 stranieri.

Ma al Melvi 2017 quella di APC non è l'unica presenza italiana di rilievo: si segnala, infatti, che tra i relatori di spicco domani pomeriggio il numeroso pubblico potrà assistere anche all'intervento del prof. Paolo Fiamma, responsabile scientifico del Dipartimento DESTeC dell'Università di Pisa, che illustrerà la ricerca "Il turismo in libertà – strategia integrata per lo sviluppo sostenibile del territorio" realizzata in collaborazione con APC – Associazione Produttori Caravan e Camper, la cui prima parte è già stata presentata sul "Rapporto Nazionale sul Turismo in Libertà in Camper e in Caravan 2016" di APC e che sarà oggetto di un libro che verrà pubblicato a nome Università di Pisa e APC. Come già anticipato dallo stesso Fiamma al Salone del Camper 2016, "il turismo in libertà ha innati nel suo DNA i concetti di mobilità, di vita all'aria aperta e d'interazione con i territori. Grazie alle sue caratteristiche di flessibilità e adattabilità, è capace di generare nell'utente un rinnovato stato di

benessere e di equilibrio che permette, per osmosi, l'efficace acquisizione di una concreta mentalità sostenibile". Del resto, viaggiare in camper è una forma di mobilità consapevole, proprio perché il camper interpreta al meglio i principi della sostenibilità, intesa come capacità di tutelare e sviluppare i luoghi e le comunità. Viaggiare all'aria aperta è certamente l'espressione di una forma di turismo rispettoso dei luoghi, che non solo vuole esplorarli ma, soprat-

tutto, conoscerli, penetrarli e rapportarsi con essi, nella loro totalità e completezza. Sono le caratteristiche di un turismo lento, differente da quello "mordi e fuggi", subito, oggi, in particolare da molte città d'arte.

L'intervento del prof. Fiamma è inserito all'interno di un panorama di relazioni ampio e variegato che, dopo il discorso di benvenuto di François Feuillet, presidente di ECF – European Caravan Federation, prevede l'alternarsi sul podio degli oratori

di personalità di grande spessore come Lars Bilde (CEO del gruppo danese Isabella), Marie-Danièle Padiou (Amministratrice del gruppo Pilote), Bruno Masse (Direttore Generale della Narbonne accessori), Pascal Devigne (ministro dell'ambiente francese), François Duhén (direttore della ricerca economica e della strategia presso la banca CM-CIC) e Benoît Panel (presidente della piattaforma internet Yescapa, dedicata al turismo in camper e caravan).

RIMOR
AUTOCARAVANS

KATAMARANO 2015

Webasto
Feel the Drive



www.rimor.it



Disponibile su
App Store

DOPPIO PAVIMENTO TECNICO

RISCALDATORE DI ALTA GAMMA PER UN COMFORT SUPERIORE



V4A: la prima guida della ricettività accessibile in Italia

per intercettare 37 milioni di viaggi influenzati dalla offerta di una migliore accessibilità

La commissione europea parla di un mercato di oltre 127 milioni di potenziali turisti (circa il 20% della popolazione europea) se si considerano solo le persone con disabilità. Questa domanda turistica nel 2012 ha effettuato 783 milioni di viaggi in Europa, e si stima nel 2020 una crescita fino a 862 milioni di viaggi all'anno con un incremento medio dell'1,2% annuo[1]

Ma chi sono i protagonisti di questo mercato? Il confine non è così ben definito, ed è estremamente riduttivo, pensare alle sole persone con disabilità. Si tratta di includere in questo mercato il più ampio e generico mondo dei bisogni che possono essere rappresentati anche da persone che non hanno disabilità evidenti e riscontrabili (quali un problema motorio, sensoriale, cognitivo, o di salute), ma, ad esempio persone che hanno difficoltà alimentari quali la celiachia o l'intolleranza ad alcuni alimenti, oppure che debbono seguire un regime alimentare iposodico o dietetico. Ci sono poi le persone che si "stancano", per patologie o età, a camminare a lungo, cardiopatie, allergie, bambini, anziani, mamme che spingono i passeggini e tanto altro ancora, esprimendo bisogni specifici e vari che sono in grado di fare la differenza per la qualità di una vacanza. E' un mercato che si

compone dunque di un insieme variegato di domande, e di cui pertanto occorre cercare di conoscere entità ed esigenze, per sapervi rispondere sempre meglio.

Con un po' di comunicazione in più e grazie al sistema di certificazione di Village for All V4A sulle imprese che stanno scommettendo sul turismo accessibile, l'Italia potrebbe intercettare il 10% dei viaggi previsti e accoglierebbe così ben 37 milioni di viaggi influenzati dalla offerta di una migliore accessibilità.

Nasce per questo motivo la prima guida sulle strutture ricettive garantite per il turismo accessibile.

La Guida all'Ospitalità Accessibili, in due sezioni: Nord e Centro-Sud, attraversa 14 regioni, 34 destinazioni e descrive le 55 strutture ricettive che si possono scegliere per le vacanze ideali delle famiglie, dei senior o delle persone con esigenze specifiche.

Passando dalle alte montagne, al verde delle terre collinare fino alle calde spiagge vengono proposte tante soluzioni sia per gli amanti delle vacanze all'aria aperta o sia per chi apprezza il comfort degli Hotel. A breve in uscita anche le sezioni Croazia e Repubblica di San Marino.

La guida è strutturata in maniera molto semplice, come strumento interattivo per mettersi in

contatto diretto con le strutture attraverso un semplice click sul tablet, smartphone o computer. Partendo dalle Regioni, organizzate in ordine alfabetico, si trovano le rispettive destinazioni con tutte le strutture che vi sono ubicate.

Ogni struttura viene raccontata in più pagine. La prima è dedicata ai servizi generali e alla classificazione per macro categoria di disabilità, attribuita con un punteggio da 0 a 5 che è stata calcolata tenendo conto sia delle barriere architettoniche che dei servizi a disposizione, su un totale di 152 parametri. Sono peraltro segnalate le strutture vocate all'ospitalità per soggetti con regimi alimentari speciali.

L'ultima per ciascuna struttura incorpora link per gli approfondimenti come ad esempio: il sito ufficiale della struttura ricettiva, l'invio diretto di email, la navigazione satellitare e le schede tecniche con le planimetrie delle camere accessibili ai disabili motori. E' possibile quindi contattare direttamente la struttura per chiedere preventivi e chiedere informazioni.

Le guide sono disponibili gratuitamente sul sito www.projectforall.net : è sufficiente inserire il proprio nome ed indirizzo email per poter ricevere immediatamente il link da cui scaricare in pochi secondi la guida.



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, Mammuto

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

Rombo di motori per la nuova promozione Grimaldi Lines

La Compagnia offre un prezzo speciale per chi viaggia verso le tappe del MOTO GP

Grimaldi Lines dedica una nuova promozione a tutti gli appassionati di sport e velocità. L'offerta per il Moto GP 2017 è stata infatti pensata per chi desidera seguire il proprio campione durante le diverse tappe della gara internazionale: Gran Premio d'Italia, in programma domenica 4 giugno presso il circuito del Mugello, Gran Premi de Catalunya, in programma domenica 11 giugno a Barcellona e ancora Gran Premio de Aragón e Gran Premio de la Comunitat Valenciana, che si terranno rispettivamente domenica 24 settembre ad Alcañiz e domenica 12 novembre a Valencia.

La nuova offerta – che testimonia ancora una volta l'attenzione

della Compagnia per il mondo dello sport - è strettamente correlata all'evento Moto GP, con particolare riferimento alle date delle tappe italiane e spagnole. In occasione del Moto GP del Mugello, è previsto un prezzo più conveniente per chi viaggia sulle linee Palermo-Livorno e Olbia-Livorno e ritorno, tra il 29 maggio e il 5 giugno 2017. In base al calendario spagnolo, la promozione si applica anche ai collegamenti marittimi Civitavecchia-Barcellona e Porto Torres-Barcellona e ritorno, con partenze tra il 5 e il 12 giugno, tra il 20 e il 27 settembre e tra l'8 e il 15 novembre 2017.

Il prezzo speciale deriva da uno sconto del 20% applicato unica-

mente alle quote relative al passaggio nave ed ai supplementi sistemazione e veicoli al seguito. La promozione viene cumulata alle altre tariffe speciali valide al momento della prenotazione ed alle convenzioni, eccetto quella relativa ai nativi e/o residenti in Sicilia.

Con Grimaldi Lines, il viaggio via mare per raggiungere i circuiti del Moto GP sarà davvero rilassante, oltre che conveniente. La Compagnia opera infatti con una flotta di navi di ultima generazione: cruise ferry e moderni traghetti, con un'età media inferiore ai 10 anni, dotati di ogni comfort e in grado di offrire ai passeggeri un servizio di livello e una piacevole esperienza di navigazione.

Voli Aer Lingus dall'Italia per l'Irlanda da € 39,99 a tratta

Biglietti acquistabili sul sito tra il 9 e il 29 maggio, per volare tra l'1 settembre e il 31 ottobre 2017

Aer Lingus, la compagnia aerea irlandese, ha dato l'avvio a una campagna promozionale che propone voli dall'Italia per l'Irlanda a partire da €39,99 a tratta, per viaggi da effettuarsi tra il 1° settembre e il 31 ottobre 2017. La tariffa include anche tasse e spese. I voli si possono acquistare direttamente dal sito web della compagnia aerea, www.aerlingus.com.

Una campagna pubblicitaria declinata su vari media italiani sta promuovendo in questi giorni

l'offerta utilizzando radio, outdoor, digitale e social media.

Per organizzare al meglio la permanenza in Irlanda e scoprire informazioni utili basta visitare il sito www.irlanda.com che fornisce tutte le informazioni necessarie per scoprire e vivere le città irlandesi. Altre interessanti informazioni si possono trovare anche su Youtube, Facebook e Instagram.

Aer Lingus offre voli annuali e stagionali dall'Italia per raggiungere la città irlandese di Dublino,

le città americane di New York, Boston, Chicago, Los Angeles, Orlando, Miami e la città canadese di Toronto.

Direttamente da www.aerlingus.com, è possibile non solo volare con le tariffe più economiche*, ma anche acquistare un voucher regalo, prenotare il proprio albergo, prenotare l'assicurazione di viaggio e noleggiare un'auto.

*Termini e condizioni

Le tariffe sono soggette a termini, condizioni e disponibilità.

REFRIGERAZIONE TECNOLOGIA AD ASSORBIMENTO

I frigoriferi del futuro

Alti standard per una refrigerazione salvaspazio

Novità
DOMETIC
SERIE 9



Frigorifero ad assorbimento una porta

- 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

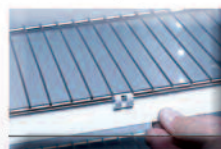


Silent

ULTRA SLIM
LARGO SOLO
468 MM



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

Per la prima volta una donna alla Vicepresidenza generale del Club alpino italiano

Lorella Franceschini, 54 anni, iscritta alla Sezione di Bologna, è stata eletta oggi all'Assemblea nazionale dei Delegati CAI a Napoli.

Lorella Franceschini è il nuovo Vicepresidente generale del Club alpino italiano, eletta oggi a Napoli all'Assemblea nazionale dei Delegati. La Franceschini, 54 anni, iscritta alla Sezione di Bologna, è la prima donna a ricoprire questa carica nella storia del Sodalizio. Prende il posto di Paolo Boriani e si affianca alla Vicepresidenza generale a Erminio Quartiani e Antonio Montani.

“Dopo 154 di storia finalmente anche le donne, che sono il 35% dei Soci, sono rappresentate al tavolo della presidenza”, afferma la neo eletta. “Quello con il quale auspico di collaborare è un CAI attivo e vigile che si rimbocca le maniche e che si dà da fare, un CAI fatto di donne e di uomini che portano avanti e concludono gli impegni che si assumono, un CAI dove la dirigenza lavora per dare risposte concrete al territorio”.

Socia da trent'anni e da sempre innamorata della montagna, Lorella Franceschini si è dapprima titolata come Istruttore di



alpinismo, poi si è impegnata come Presidente di commissione e infine come Consigliere centrale.

Per il Presidente generale Vincenzo Torti “quella di oggi è certamente una giornata storica per il CAI, che, con l'elezione di Lorella Franceschini, ha finalmente portato ai vertici del Sodalizio, idealmente e non solo, tutte le nostre Socie. Socie che già nei nostri ambiti sezionali e regionali, così come nel

mondo dell'alpinismo, da molto tempo esprimono le loro capacità e qualità”.

A Napoli sono intervenuti 282 delegati con 502 deleghe, per un totale di 784 voti a rappresentare 326 Sezioni di tutta Italia in assemblea. Alla Franceschini sono andati 436 voti.

Sotto la firma è scaricabile una foto del Presidente Vincenzo Torti insieme alla neo eletta Lorella Franceschini.

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'accesione 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.



Vacanze a sei zampe: tornano i viaggi pet friendly di PaesiOnline

Dal portale di turismo, consigli su dove andare in vacanza con i propri amici a quattro zampe in Italia e all'estero

Roma



L'estate è vicina e il planning delle vacanze sempre più imminente, ma per chi viaggia con amici a quattro zampe la non è sempre semplice trovare strutture o luoghi "pet friendly".

Anche quest'anno, quindi, in loro aiuto arriva HYPERLINK

<https://www.paesionline.it/>"PaesiOnLine, sito di riferimento in Italia nel mondo dei viaggi, con oltre 600.000 fan su Facebook e una copertura mensile di quasi 20 milioni di persone, che, dopo il successo delle estati precedenti, torna a proporre una rassegna di destinazioni pet friendly, per non rinunciare alla compagnia dei propri amici pelosi nemmeno in vacanza.

Le città che si distinguono per essere le migliori in Italia per quanto riguarda il benessere dei propri animali sono: Prato, Bolzano e Modena. Anche Legambiente definisce la città toscana di Prato come la più adatta per trascorrere una vacanza di total relax in compagnia del proprio amico a quattro zampe, seguita da Bolzano che già svetta nelle classifiche sulla qualità della vita, offrendo immensi parchi tra fondovalle e montagne, che garantisce i migliori servizi per gli animali e i loro proprietari. Modena, città emiliana ricca di arte e meta della buona cucina, si guadagna il terzo posto del podio per la sua accoglienza e per la presenza di servizi e strutture specifiche per gli animali, in particolare per i cani.

Le metropoli italiane Roma e Milano sono le città perfette per il turismo con i propri amici animali grazie alla vastità di spazi verdi e aree in cui poter lasciare libero di giocare e socializzare il proprio animale domestico e poter godere delle bellezze artistiche e dei posti più belli della "Città Eterna" in un tour unico e

divertente oppure vivere la movida milanese grazie ai numerosi bar, ristoranti e luoghi di in cui non mancherà mai un occhio di riguardo per i nostri amici a quattro zampe. Tra le città d'arte non può mancare Firenze in cui è possibile avere una vasta offerta di locali aperti agli animali, l'opportunità di aperidog nella splendida cornice di Piazza Michelangelo e ristoranti, enoteche, parchi e aree verdi interamente pet friendly.

Nel Sud Italia è possibile trovare anche meravigliose spiagge che rendono felici animali e proprietari in location davvero incredibili: da quelle del Gargano, Manfredonia, a quelle del ragusano, dove si trovano agriturismi e strutture in luoghi meravigliosi dove potersi rigenerare e vivere una vacanza in total relax con i propri amici pelosi a pochi passi dal mare nella suggestiva cornice di Santa Croce Camerina. Imperdibile anche l'area pet friendly nel Parco Nazionale del Cilento, uno scenario davvero incantevole e immerso nella natura.

Il panorama europeo offre un'ampia scelta per poter andare in vacanza con i propri animali domestici e trovare il massimo comfort e la migliore sistemazione. Al primo posto la città dichiarata più amica degli amici a quattro zampe è Parigi. I nostri vicini d'Oltralpe hanno molto a cuore la salute e l'accoglienza degli animali: che si sia in un bistrot o in un ristorante, non mancherà mai una ciotola per gli animali, sulla metropoli- ►



Milano



Parigi

► tana i cani fino a 6 chili viaggiano gratuitamente nei trasportini mentre quelli di taglia più grande pagano solo un biglietto a metà prezzo; possono accedere anche ai giardini della Reggia di Versailles, Disneyland, ma soprattutto i migliori amici dell'uomo potranno scorrazzare liberamente, è raro trovare l'obbligo di guinzaglio e museruola, tranne che in alcuni casi e per motivi di sicurezza. A seguire c'è Berlino, attrezzatissima e sempre ospitale, che risulta essere una garanzia anche a livello di sicurezza in

quanto alcune specie devono indossare guinzaglio. Se ci spostiamo oltreoceano, una meta imperdibile è New York, città cosmopolita, considerata una delle metropoli più pet friendly del mondo. La capitale americana offre centinaia di strutture alberghiere pronte ad accogliere il vostro amico a quattro zampe, dallo storico Marriott al Park Hyatt, fino al Peninsula e al Ritz-Carlton. I cani, in particolare, sono sempre ben accetti ovunque. A Central Park, il polmone verde di New York, i cani possono scorraz-

zare senza guinzaglio prima delle 9 del mattino e dopo le 21. New York, inoltre, offre molti servizi extra, come quello di dog-sitting "NY Dog Nanny" oppure come la NY Dog Spa, un centro benessere per cani, che si trova sulla 25esima strada.

Con questa utile guida andare in vacanza con i propri amici a quattro zampe non sarà più un problema, bensì una piacevole evasione dal tran tran quotidiano con un grande ventaglio di proposte e itinerari che rendono felici i proprietari e i loro migliori amici.



New York

Maternità in Italia

Save the Children, il Trentino Alto Adige la migliore regione dove essere mamme, la Sicilia all'ultimo posto. L'equilibrio tra vita lavorativa e carichi familiari la sfida più grande per le donne italiane che scelgono di diventare madri nel II Rapporto "Mamme equilibriste".

In Italia senza un'occupazione il 42% delle donne nella fascia 25-49 anni contro il 22% degli uomini e al 117° posto per disparità di genere negli indicatori relativi al mercato del lavoro e alle opportunità economiche femminili



Diventano madri sempre più avanti negli anni (31,7 l'età media al parto), spesso sono costrette a rinunciare al lavoro e al tempo libero a causa degli impegni familiari (l'Italia occupa il penultimo posto per tasso di occupazione femminile nell'UE a 28 Paesi) e di un welfare che non riesce a sostenere le donne che decidono di mettere al mondo un bambino. È questo il quadro che emerge dal II Rapporto "Le equilibriste: la maternità tra ostacoli e visioni di futuro" sulla condi-

zione materna in Italia, diffuso oggi da Save the Children, alla vigilia della Festa della Mamma. I tre indicatori di cura, lavoro e servizi per l'infanzia della seconda edizione del Mothers' Index (Indice della Madri) italiano[1] sottolineano come la scelta di diventare madre nel nostro Paese possa pregiudicare la condizione sociale, professionale ed economica di una donna a seconda della regione nella quale viene messo al mondo un figlio. Dal Rapporto di Save the Children emerge infatti, come ci

siano degli squilibri regionali evidenti tra le regioni del Nord, più virtuose rispetto alle regioni del Sud, dove la condizione delle madri fatica a migliorare.

Infatti, il Trentino-Alto Adige (1°), anche quest'anno si conferma la regione "mother friendly" per eccellenza, seguita da Valle d'Aosta (2°), Emilia-Romagna (3°), Lombardia (4°) e Piemonte (5°). Emblematico il caso del Veneto, che rispetto allo scorso anno, sale di tre posizioni (dal 9° al 6° posto). È la Sicilia (20°) a registrare la performance peggiore a livello nazionale, preceduta da Calabria (19°), Puglia (18°), Campania (17°) e Basilicata (16°). Per quanto ci siano regioni, come quella siciliana, con un dato complessivo negativo, bisogna comunque sottolineare come altre abbiano invece evidenziato un abbassamento delle performance pur mantenendo delle posizioni medie, come Liguria (11°) e Toscana (8°) che perdono ben 3 posizioni rispetto al 2016 o la Puglia che ne perde due.

"La condizione delle madri in Italia è ancora critica. Il divario tra Nord e Sud è drammatico e inaccettabile. Ed in ogni caso, anche nelle regioni del Nord, siamo ancora lontani da un mo-

dello virtuoso che renda la maternità una risorsa piuttosto che un impedimento. Serve un impegno collettivo delle istituzioni e di tutti i soggetti coinvolti per permettere alle mamme di vivere la gioia della maternità senza rinunciare alla propria vita professionale e sociale” dice Raffaella Milano Direttrice dei Programmi Italia-Europa di Save the Children, l’Organizzazione internazionale dedicata dal 1919 a salvare la vita dei bambini in pericolo e a promuovere i loro diritti.

Un’Italia divisa tra cura, lavoro e servizi per l’infanzia

L’Indice delle Madri di Save the Children evidenzia lo stesso divario Nord-Sud anche nelle tre aree di indicatori prese in esame per ciascuna regione: cura, lavoro e servizi per l’infanzia.

Per quanto riguarda la cura[2], un insieme di indicatori che mettono in corrispondenza i tassi di fecondità delle donne con la distribuzione interna del lavoro di cura del contesto familiare diviso per entrambi i partner con una occupazione, la Lombardia risulta non solo la regione più virtuosa, ma anche quella che, assieme ad Umbria (9°) e Calabria (17°) ha ottenuto un forte mi-

glioramento dovuto soprattutto ad un abbassamento significativo dell’indice di asimmetria (distribuzione della cura e del lavoro familiare tra donne e uomini). La Sicilia, fanalino di coda della classifica generale stilata da Save the Children, mostra segni di miglioramento esclusivamente per quanto riguarda l’area della cura, per la quale occupa una posizione intermedia (12°).

I dati sull’impiego femminile[3] rispecchiano a grandi linee l’indice generale di Save the Children, con Trentino-Alto Adige (1°), Valle d’Aosta (2°),



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

► Emilia-Romagna (3°) e Lombardia (4°) rispettivamente alle prime posizioni; questo mostra come anche nelle regioni dove l'occupazione femminile è in aumento, i territori non riescono ad essere efficaci nel colmare il divario di genere. L'area dei servizi per l'infanzia[4], cioè quell'area che monitora la competitività delle regioni in base agli asili nido e ai servizi integrativi ed innovativi per la prima infanzia offerti, conferma Valle d'Aosta (1°) e Trentino-Alto Adige (2°) come migliori. Emblematico il caso della Toscana che, rispetto alle altre due aree di indicatori, in quella dei servizi all'infanzia si posiziona tra le prime cinque regioni virtuose. L'Emilia Romagna (9°) invece, rispetto al 2016 peggiora la sua condizione sui servizi, abbassando la performance di ben tre posizioni.

L'occupazione femminile: una criticità irrisolta

Anche quest'anno, il Rapporto "Mamme equilibriste" di Save the Children, restituisce un panorama, per quanto sintetico, della condizione delle mamme in Italia. Da questa analisi, emerge come l'occupazione femminile rappresenti ancora una delle criticità strutturali. Le disparità salariali, i part-time, le riduzioni dell'orario di lavoro, i contratti precari sono spesso le situazioni alle quali le donne devono adattarsi per non perdere il proprio posto nel mercato del lavoro. In questo quadro, la conseguenza più diretta è un abbassamento del livello di qualità della vita che spesso pregiudica scelte familiari e riproduttive. Inoltre, ri-

spetto ai loro colleghi uomini, in Italia le donne vengono pagate meno, una condizione che le rende vulnerabili e a rischio di povertà.

L'Italia, infatti, si colloca alla 27a posizione (UE 28), seguita solo dalla Grecia per quanto riguarda l'occupazione delle donne tra i 25 e i 49 anni[5].

A livello mondiale[6], sul divario di genere, il nostro Paese si posiziona al 50° posto complessivo su 144, con una forte flessione rispetto al 2015 quando era alla 41a posizione. Un risultato negativo che riguarda soprattutto gli indicatori relativi al mercato del lavoro e alle opportunità economiche per le donne che lo vedono crollare al 117° posto.

In Italia, le donne in questa fascia d'età sono occupate per il 57,9% contro il 77,9% di uomini della stessa età. Con l'aumentare del numero di figli, aumentano anche le possibilità di rimanere disoccupate. In Italia, si passa da un tasso occupazionale del 58,4% per le donne con un figlio (72,5% la media UE28), al 54,6% per quelle con due bambini (71% la media UE28) fino al 41,4% per quelle con tre o più figli (54,9% la media UE28). Invece gli uomini registrano tassi occupazionali rispettivamente dell'82,1%, dell'86,7% e dell'82,9%[7]. Mentre la popolazione tende ad invecchiare, l'età delle neomamme aumenta in tutta Europa. L'Italia occupa il penultimo posto, seguita solo dalla Grecia, con una media di anni al parto di 31,7 contro quella europea di 30,5[8]. In diminuzione nel nostro Paese le

mamme sotto i 18 anni, che nel 2015 sono 1.739 contro le 1.981 dell'anno precedente.

In Italia molte donne, spesso sole (anche a causa dell'aumento dei divorzi e delle separazioni[9]), si trovano a dover sopperire ad un welfare carente e a doversi occupare di genitori anziani e di figli piccoli in un'età sempre più adulta.

Sono circa 8 milioni, infatti, le madri tra i 25 e i 64 anni che convivono con figli under 15 o tra i 16 e i 25 anni ancora economicamente dipendenti[10]. Le incombenze della cura familiare si concentrano maggiormente sulle mamme con il figlio più piccolo sotto i 5 anni (2,7 milioni), su quelle con il figlio più piccolo tra i 6 e gli 11 anni (2 milioni) e su quelle con il figlio più piccolo oltre i 12 anni (3,2 milioni); anche se le maggiori criticità relative al carico di cura pesano soprattutto sulle mamme con tre o più figli (646mila) e su quelle con due figli dei quali quello più piccolo è sotto i 5 anni (1,1 milioni). Se si sommano a questi dati quelli sulla cura di persone anziane, il risultato è allarmante: la media complessiva del lavoro di cura di bambini 0-4 anni e anziani over 80 che grava sulle donne in Italia tra i 15 e i 64 anni è del 33,8% e aumenterà nel 2036 arrivando al 46,2%[11] (a meno che, come è auspicabile, non si rafforzi nel frattempo la rete di welfare e cambi in modo significativo la distribuzione dei carichi di cura tra donne e uomini).

Un trend, quello del carico della cura familiare, che passa di

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



tecnoled

Led

light

line

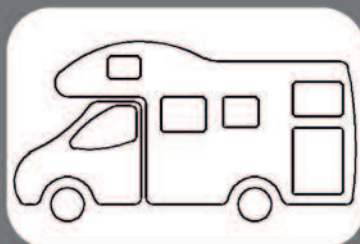
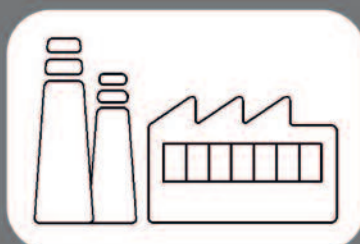


TECNOLED S.r.l. unipersonale

Località Pian di Rona, 129/G

50066 REGGELLO (Firenze) ITALY

Tel. 055.866.23.44 - info@tecnoled.it



► donna in donna come una staffetta obbligata e viene chiamato global care chain (catena della cura globale)[12] e che vede le donne come caregivers, siano esse componenti della famiglia oppure no. Le donne italiane, a causa del loro ingresso nel mondo del lavoro e del mancato welfare a loro supporto, sono costrette a delegare altre donne spesso provenienti da Paesi economicamente meno avanzati, la cura di figli ed anziani. Queste stesse donne, sono costrette a lasciare la propria famiglia nel Paese di provenienza e a delegare a loro volta altre donne all'accudimento dei bambini o degli anziani.

Politiche, buone pratiche e raccomandazioni

“Gli interventi a sostegno della maternità, della natalità, sia inerenti al welfare che ad altri strumenti di conciliazione, sono fondamentali per dare modo alle donne di bilanciare la vita privata e familiare con quella lavorativa. Un equilibrio che purtroppo, in Italia sembra ancora un lontano traguardo. Congedi parentali ai padri, lavoro agile[13], accessi al nido e ad altri servizi di assistenza all'infanzia, sono supporti essenziali per le famiglie. Alcuni Paesi europei, come Svezia e Finlandia, prevedono quote di congedo parentale riservate esclusivamente alle madri e ai padri, che devono essere utilizzate obbligatoriamente, pena la perdita del diritto. Quando questi congedi vengono attribuiti direttamente ai papà e non alla famiglia, come invece avviene in Austria o in Polonia, si è visto

come gli uomini ne usufruiscono in quota maggiore.” aggiunge Raffaella Milano.

In UE i padri tendono ad usufruire del congedo parentale ancora poco con medie che vanno dal 20% al 30% (in Italia si arriva al 10%)[14]. In Germania la parental allowance ha permesso al 34% dei padri tedeschi di passare a casa in media 3,1 mesi[15] nei primi anni di vita del figlio. In Italia il congedo di paternità prevede solo due giorni di congedo obbligatorio più altri due facoltativi. Con la Legge di Bilancio del 2017 è previsto un ulteriore giorno di congedo retribuito al 100%[16], ma molto va ancora fatto per incentivare il ruolo degli uomini nel lavoro di cura, a partire dallo sviluppo di un forte impegno a livello culturale e legislativo per aumentare il coinvolgimento dei padri nel lavoro familiare

Il part time, spesso unica alternativa per le donne occupate che decidono di mettere al mondo un figlio, presenta alcuni aspetti negativi. Infatti, mentre da una parte garantisce la possibilità di prendersi cura dei figli, dall'altra, limita la crescita professionale relegando spesso le donne a ruoli marginali o più bassi rispetto agli uomini. In Italia, più di una donna su 3 (34,6%) ne usufruisce, contro una media UE-27 del 30%. Con l'aumentare del numero di figli, aumenta anche la percentuale di donne che fa ricorso a questo orario di lavoro, passando dal 36,8% delle donne con un figlio al 41,2% delle donne con due figli fino al 43,1% delle donne

con tre o più figli.

Nella conciliazione tra vita e lavoro per le donne, ruolo fondamentale riveste l'accesso al nido e ai servizi di assistenza all'infanzia. Diversi studi[17] evidenziano come anche lo sviluppo del bambino sia strettamente legato alla frequenza dell'asilo nido. Solo 9 paesi in UE hanno raggiunto l'obiettivo del 33% di bambini sotto i 3 anni che frequentano il nido[18]. L'Italia è di poco sopra il 27% considerando il cumulo di presenze nei nidi pubblici e in quelli privati. Il dato che riguarda l'utenza effettiva dei soli asili pubblici in Italia è preoccupante, la media nazionale è solo del 12,9%[19]. Negli ultimi anni, nel nostro Paese sono state approvate leggi a sostegno delle famiglie, che mirano a combattere le difficoltà anche economiche di chi decide di mettere al mondo un figlio[20]. Tuttavia, il più delle volte si tratta di bonus e misure a tantum che non rafforzano la rete strutturale dei servizi. L'Organizzazione auspica, invece, che sia garantito a tutti i bambini un servizio educativo, con la necessaria copertura dei posti e adeguati standard qualitativi. È necessario, inoltre, sostenere il rafforzamento delle competenze femminili, intervenendo sul divario di genere ancora presente nei percorsi educativi e scolastici, per quanto riguarda in particolare le materie scientifiche, incentivando il lavoro di cura dei padri e rafforzando il sistema di tutela delle lavoratrici attraverso strumenti di conciliazione, quali flessibilità degli orari e lavoro

agile. A tal fine è necessario introdurre un sistema di certificazione (family audit) per valutare le politiche aziendali, premiando con incentivi fiscali le migliori prassi che favoriscono la conciliazione tra famiglia e lavoro.

Fiocchi in Ospedale e Spazi Mamme, Save the Children a sostegno mamme e bambini

In Italia Save the Children svolge numerosi progetti a sostegno delle donne in gravidanza e delle neomamme. Dal 2012 in 8 Ospedali italiani, Save the Children ha avviato il progetto Fiocchi in Ospedale che supporta e favorisce l'incontro tra profes-

nisti di settore e neomamme o donne in gravidanza. Uno spazio dove le mamme possono trovare sostegno alla gravidanza, consigli e indicazioni perché il bambino fin dai primi giorni sia accolto in un ambiente sano e protetto.

Il progetto è presente nei reparti maternità degli ospedali Sacco e Niguarda di Milano, Ospedale Cardarelli di Napoli, Ospedale Maria Vittoria di Torino, Policlinico di Bari, San Camillo, San Giovanni e Gemelli di Roma. Il Progetto Fiocchi in Ospedale ha raggiunto oltre 20 mila beneficiari adulti e 12482 bambini

dall'avvio del progetto.

A Torino, Milano Napoli, Bari e Palermo Save the Children ha aperto 8 Spazi Mamme, dove i genitori possono trovare sostegno alla genitorialità e alla cura dei propri figli. Il progetto mira a contrastare gli effetti della povertà minorile e prevenire la povertà educativa. A dicembre 2016, gli Spazi Mamme di Save the Children hanno raggiunto 18732 dei quali 9146 minori.

Dati che sottolineano come, in Italia, le donne abbiano sempre più bisogno di sostegno in una fase delicata come quella della maternità.

THETFORD
Loving leisure



Scegli il meglio, scegli Thetford

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



Laika: Ecovip 305 compatta ed elegante casa viaggiante

Di Carmen Somma

Al fine di offrire alla propria clientela un prodotto più compatto e funzionale, oltre che innovativo, Laika presenta sul mercato l'Ecovip 305, un profilato sotto i 6 metri che va ad arricchire la gamma Ecovip.

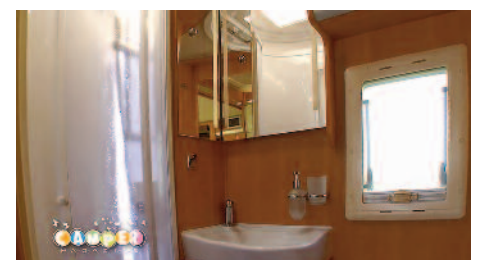
La novità assoluta dell'Ecovip 305 è la facilità di accesso al letto posteriore posto su garage, grazie alla regolazione elettrica di serie. Una caratteristica che non compromette le dimensioni dell'armadio, situato sotto il letto





posteriore con comodo accesso dall'alto e frontale, comprensivo di vano per riporre la scaletta. Il livello di carico del vano garage è ottimale, consente infatti, massima agevolezza nelle operazioni di carico e scarico e può contenere anche un motorino. È inoltre previsto un kit opzionale utile per creare una seconda superficie di appoggio composto da mensole a ribalta. L'ampio soggiorno, con tavolo centrale risulta comodo per quattro persone, ma può contenere anche 6 posti a sedere. Ai tre posti letto di serie, di cui uno trasformabile in dinette, se ne aggiunge uno opzionale con letto basculante anteriore, che permette di mantenere un'altezza di 2,10 mt anche quando è chiuso a soffitto, con un'ottima capacità di stivaggio, grazie ai

pensili maxi-dimensionati. La cucina compatta, presenta una superficie di appoggio supplementare sopra un cassetto. L'elegante bagno in legno, è estremamente spazioso con molti vani di stivaggio e specchi, arricchito da un box doccia integrato. Allestito su meccanica Fiat Ducato 130 cv, l'Ecovip 305 risulta estremamente maneggevole alla guida, pur mantenendo invariate le caratteristiche della gamma Ecovip profilati: dall'ossatura di tetto e pareti in poliuretano senza legno, all'eccellente coibentazione. Gli interni molto raffinati, con la possibilità di scegliere tre essenze di legno diverse, offrono ambienti luminosi sia di giorno che di notte, con tappezzerie dai colori caldi e accoglienti.





La magia delle Cinque Terre

parte seconda



Fermatevi a respirare queste atmosfere, in questo territorio il tempo della vacanza sa assumere un valore davvero particolare...

Testo e foto di Salvatore Braccialarghe

Come abbiamo già visto nella prima parte di questo articolo pubblicato nello scorso numero di Maggio, stiamo parlando di un'area che presenta equilibri difficilissimi: è quindi necessario mettere in conto inevitabilmente una serie di "disagi", per tutti coloro che decidono di visitare questi luoghi davvero magici. Infatti in quest'area non esiste una "vera" e propria rete viaria che collega tra di loro tutte queste località: o, meglio, quella esistente è estremamente tortuosa e stretta in più punti, oltre ad essere parziale nel suo stesso sviluppo. L'unica tratta "normale" è quella che, partendo da La Spezia, arriva fino a Manarola, oltrepassando Riomaggiore: per visitare tutti gli altri borghi il nostro consiglio per i visitatori è quello di... muoversi in treno o in battello, risolvendo così alla fonte anche il sempre difficilissimo problema del parcheggio!

Il treno merita qui qualche commento specifico: proprio a causa della struttura fisica del territorio, quasi l'intero percorso delle Cinque Terre si svolge in galleria. La distanza tra i vari centri (in ognuno vi è la stazione e questi treni locali fanno tutte le relative fermate) è limitata a pochi minuti, essendo la ferrovia l'unica "strada" che "buca" le colline e che corre a diretto contatto (purtroppo non visivo) con il mare. Gli unici "slarghi" sono infatti quelli, a ridosso dei vari paesi, dove vi sono le diverse stazioni, anch'esse "ritagliate" negli spazi ristretti concessi dalla Natura: ►



► qui il treno è stato pensato come vero e proprio servizio pubblico, al pari di quello garantito dai bus nelle grandi città. Infatti vi è una frequenza ravvicinata tra un convoglio ed un altro: nelle ore centrali della giornata vi è un treno ogni mezz'ora!

Attualmente (maggio 2017) per viaggiare tra le stazioni ferroviarie di Levanto e La Spezia dovremo munirci di un biglietto ferroviario a "tariffa speciale", che sarà però poi sempre da obliterare prima della partenza. Tale biglietto sarà valido per una

sola corsa, senza alcuna fermata intermedia, che dovrà essere effettuata entro i 75 minuti dalla convalida.

Se invece volessimo avere la possibilità di muoverci liberamente e con un numero illimitato di viaggi in seconda classe dei Treni Regionali, compresi i "5 Terre Express", nel tratto tra Levanto e La Spezia e viceversa, allora sarà necessario acquistare la carta "Cinque Terre Treno", offerta dal Parco Nazionale delle Cinque Terre, al costo di 8 Euro per il biglietto giornaliero.

Si può consultare l'orario del Cinque Terre Express all'indirizzo:

http://www.trenitalia.com/cms-file/allegati/trenitalia_2014/in_religione/5TerreExpress_orariotreni.pdf

L'altra possibilità di trasporto è quella rappresentata dai traghetti: nella bella stagione anche questa è da prendere in considerazione per la bellezza dei panorami che offre, anche se certamente è più costosa e più lenta rispetto al servizio ferroviario.

Infatti la Liguria vista dal mare in genere - ma soprattutto l'area delle Cinque Terre - propone al turista una chiave di lettura del territorio del tutto diversa rispetto a quella cui siamo abituati; è davvero differente e straordinaria, per il fascino e per l'armonia globale che sovrasta queste colline, ammantate di verde e "tagliate" dai tanti sentieri.

L'orario dei traghetti è le relative tratte possono essere consultati



direttamente sul sito ufficiale:
 Navigazione Golfo dei Poeti o
 alla pagina:

<http://www.navigazionegolfodeipoeti.it/imbarchi-orari-tariffe.html>
 Tel: +39 0187.732987

Questo orario è valido dal 1°
 aprile 2017 al 2° novembre
 2017.

I CINQUE BORGHI

Iniziamo la nostra descrizione
 dal primo centro abitato che in-
 contreremo provenendo da Le-
 vanto e da lì poi proseguiremo
 con tutti gli altri quattro, sempre
 in ordine geografico, spostan-
 doci in direzione di La Spezia.

Monterosso al Mare

E' questo il centro di maggiori
 dimensioni ed è anche quello



che offre un numero maggiore di
 servizi per il turista, oltre ad
 un'ampia spiaggia sabbiosa,
 che rappresenta quasi una rarità

in questo territorio accidentato,
 dove le colline che racchiudono
 l'abitato sono ovviamente terraz-
 zate, così da poterle sfruttare ►



- ▶ per le coltivazioni della vite e degli ulivi; esso dista circa 25 Km. da La Spezia.

Se dovete giungere qui in treno allora, appena usciti dalla stazione, vi troverete direttamente sul lungomare di Fegina, che rappresenta la parte più recente dello sviluppo urbanistico della cittadina, che si estende ad ovest rispetto a quello che era il borgo originario, al di là del colle dei Cappuccini: sempre a Fegina troverete uno stabilimento balneare posizionato nelle immediate vicinanze di due spiagge libere, assai frequentate. Segnaliamo come la parte finale del lungomare di Fegina, in direzione di Vernazza, sia caratterizzata da numerosi scogli di grandi dimensioni posti sotto la torre Aurora, realizzata dalla Repubblica di Genova nel corso del Cinquecento e posta in una posizione strategica a picco sul mare, sempre come ulteriore difesa rispetto alle continue mi-





nacce rappresentate dai Barbari e dalle loro incursioni. Sempre sulla stessa altura, quella di S. Cristoforo, svettano la Chiesa ed il Convento dei Cappuccini, risalenti alla prima metà del XVII secolo; sulla sommità sono ancora visibili i resti dell'antico Castello genovese.

Sui contrafforti di Punta Mesco si trova poi la Villa di Eugenio Montale, premio Nobel per la Letteratura, che vi soggiornò a lungo, soprattutto nei mesi estivi. In zona noterete facilmente, anche per le sue notevoli dimensioni, la Statua del Gigante, realizzata all'inizio del Novecento in cemento armato.

La cittadina può vantare diversi importanti monumenti, ad iniziare dalla trecentesca chiesa di San Giovanni Battista, realizzata secondo i canoni stilistici propri del gotico ligure. L'aspetto esteriore non può di certo passare inosservato, grazie all'alternanza di inserti in pietra bianca

e in pietra scura che ne caratterizzano anche l'interno.

La parte più antica di Monterosso al Mare si chiama, ovviamente, "borgo vecchio", ed è posta a Levante: anche in quest'area, si possono trovare molti ristoranti e negozi caratteristici che arricchiscono di profumi e di colore queste strette viuzze. Prendetevi il tempo necessario e fermatevi a respirare queste at-

mosfere che paiono, in un certo senso, essere assai lontane da quelle che più frequentemente troviamo nelle località marine più turistiche: in questo territorio il tempo della vacanza sa assumere un valore davvero particolare...

E sarebbe un peccato non saperlo apprezzare!

(Continua nel prossimo numero)



Sirmione - Castello scaligero



Il lago di Garda: alla scoperta di Desenzano, Sirmione e Salò



... chiare, fresche e dolci acque. Sono famosi "rubati" a una poesia del Petrarca che calzano perfettamente con l'ambiente di questo lago

Di Rosanna Ojetti

Clima mite, acque limpide, rive che si specchiano nel lago fondendo il verde delle colline con i colori caldi dei pittoreschi paesi che lo animano. Il monte Baldo, poi, ricco di valori naturalistici e ambientali e una grande catena montuosa per chi dalla pianura sale verso il Brennero, è stato riconosciuto, fin dal Quattrocento, come "Hortus Europae" (Orto botanico d'Europa).

A questo territorio ha dedicato versi anche Catullo, poeta dell'amore sensuale, ma ne hanno scritto anche Foscolo e Carducci.

Grazie a queste peculiarità il lago ha attratto turisti, e li attrae tuttora, da tutto il mondo.

Con una superficie di 370 Km², il lago di Garda è il più vasto tra quelli italiani. La parte meridionale si apre come un mare mentre la costa settentrionale, incassata tra monti, è simile a un fiordo. Anticamente conosciuto come Benaco, è un lago dalle numerose sfaccettature. Lungo l'intero periplo la strada costeggia quasi sempre le rive presentando spesso scorci molto suggestivi e attraenti paesini ricchi di storia che conservano testimonianze comprese tra l'età romana e il medioevo. Le colline moreniche che racchiudono a sud il lago sono infatti punteggiate di piccoli borghi attraversati da strade panoramiche e fiancheggiati da vigneti.

Una prima tappa è **DESENZANO**, un tempo insediamento ►



Desenzano del Garda: il porticciolo



Scorcio di Salò

► palafitticolo, dalle origini molto antiche e che conserva ancora oggi una villa romana ricca di mosaici policromi. Da vedere il “porticciolo”, detto

anche porto vecchio, mentre sull’antica darsena della cittadina si affacciano le arcate di Palazzo Todeschini dove, appoggiata all’ultima colonna, è

visibile la “pietra dei disoccupati o pietra della vergogna” sulla quale venivano fatti salire i banditori e i condannati per fallimento. Una breve salita conduce quindi al Castello di Desenzano che fu edificato a difesa delle invasioni barbariche.

Desenzano è una località dotata di una spiaggia attrezzata di ogni comfort e di variegate attività sportive come la canoa, il catamarano e il diving. Godere il lago in canoa è fantastico per scoprire piccoli golfi, insenature, calette nascoste mentre la passione per il catamarano, che numerosi circoli velici mettono a disposizione, è veramente qualcosa di inspiegabile perché produce una sensazione di librarsi sull’acqua rappresentando un’alternativa al windsurf.

Il lago di Garda con la sua profondità presenta fondali assai variegati con molti punti d’immersione lungo la costa. Ecco quindi l’avventura subacquea del diving per esplorare misteriosi relitti e intravedere molti pesci in un’oasi di silenzio smeraldino.

SIRMIONE ha un fascino storico particolare. E’ un piccolo gioiello con un borgo curatissimo e il suo Castello Scaligero: è molto scenografico sia con la nebbia quando i merli si confondono con il cielo, sia quando viene illuminato dai raggi del sole. Conserva, oltre alla rocca, due chiese quattrocentesche e le rovine delle grotte di Catullo. All’estremità della pe- ►



CAMPER

MAGAZINE

www.campermagazine.tv - campermagazine@campermagazine.tv



Il Vittoriale - Gardone Riviera

► nisola di Sirmione si trovano infatti i resti di una villa romana nota da sempre con il nome di Grotte di Catullo. Per raggiungere il centro, passeggiando all'interno delle mura e prima di arrivare alle Terme, non si può fare a meno di sentire il caratteristico odore di zolfo e minerali che guiderà fino alle storiche vasche famose per i loro effetti salutari.

Meta assai visitata anche **SALÒ**. E' situata sulla sponda bresciana del lago e gode di un clima particolarmente bene-

volato. Il suo nome è rimasto legato alla repubblica sociale fondata, sul finire della seconda guerra mondiale, da Mussolini. Salò ha anche un bel centro storico, con case antiche del primo Novecento, ed è considerata località climatica e di soggiorno. Abitata sin da epoche remote nel secolo XIV fu capoluogo della comunità benacense della zona bresciana.

Parlando del lago di Garda non si può escludere di inserire il Vittoriale degli italiani a **Gar-**

done Riviera. Progettato su indicazioni precise di Gabriele d'Annunzio che ne fece la sua dimora dal 1921 fino alla sua morte, il Vittoriale è considerato un complesso monumentale unico. Racchiude, oltre alla casa del poeta ricca di opere d'arte, libri e quadri, la sua tomba, un teatro all'aperto dove d'estate si tiene una stagione teatrale, nonché moltissimi oggetti utilizzati durante la guerra. Sul lago di Garda esiste poi un'attrazione che non ha bisogno di presentazioni: Gardaland. Un parco di divertimenti

unico, il più grande del Nord Italia, sinonimo di svago per tutti, grandi e piccini.

Il territorio gardesano è anche fulcro di manifestazioni culturali, fotografiche, artistiche e gastronomiche. Iniziative che hanno l'ambizione di crescere negli anni per raggiungere l'obiettivo di far conoscere il territorio e il lago, vivo e ospitale tutto l'anno.

LA GASTRONOMIA

Senza paura di esagerare possiamo affermare che la cucina gardesana, né vecchia né nuova ma semplicemente cucina, valorizza pienamente i prodotti tipici del territorio. E' dedicata ai buongustai, ai turisti curiosi e ai palati più raffinati. La tavola presenta un'ampia carrellata di piatti caratteristici ricavati dalla pesca, dalla montagna e dall'agricoltura collinare accompagnati da vini prestigiosi, che sono ormai simbolo dell'enologia italiana. Lungo la riviera protagonista assoluto è il pesce assai utilizzato per i primi piatti quali il risotto con la tinca, il classico "risi e bisi" oppure i "bigoli" con le alborelle, per i secondi il lavarello al cartoccio, il pesce persico al vino bianco, l'anguilla "con sguasset", il carpione ai geni (re indiscusso della tavola gardesana) condito con olio d'oliva caratteristico del territorio. Nell'entroterra è un trionfo dei risotti: con gli asparagi a base di vino amarone, ma abbondano anche i piatti a base di selvaggina.

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



Campeggio **Njivice**



Tranquillo paese di pescatori che abbonda di spiagge di sabbia, baie nascoste, viali naturali. Un posto perfetto per le vostre vacanze sull'Adriatico

Ll campeggio Njivice si trova a Njivice su Krk, in un tranquillo paese di pescatori che abbonda di spiagge di sabbia, baie nascoste, viali naturali, che fanno del campeggio Njivice un posto perfetto per le vostre vacanze sull'Adriatico.

Il campeggio Njivice offre ai suoi ospiti una vasta scelta di tipi di ristorazione e d'intrattenimento. Così gli ospiti hanno a disposizione un ristorante, una pizzeria, un supermercato, una tabaccheria, un bar, un beach bar e un forno con prodotti freschi ogni giorno. Nel campeggio potete trovare tutto il necessario per un piacevole soggiorno al mare. Vi è un panificio con i freschi prodotti di panetteria, negozio di frutta e verdura di coltivazione ecologica, come anche un negozio di alimentari dove potete trovare tutto il necessario.

Piazzole

Nel campo c'è un totale di 450 parcelle campeggio di nuova costruzione. Le piazzole sono superfici di circa 120 mq situate sotto l'ombra di un bellissimo bosco di querce, in prossimità della spiaggia e rappresentano la forma più affascinante di campeggio sull'isola di Krk. Ogni piazzola è munita di allacci per l'acqua, la corrente, fogne, WiFi Internet ed è circonscritta da muretti di pietra in combinazione alle piante autoctone.

Case mobili

Le case mobili sono nei campeggi moderni una parte indispensabile delle capacità ricettive e la forma più moderna ►

► di alloggio. Il loro comfort vi offre tutti i vantaggi che hanno gli appartamenti di alta categoria, ma con una differenza sostanziale, sono situati direttamente sul mare, al fresco di un bosco in un campeggio moderno.

Le case mobili nel campeggio Njivice hanno una superficie da 32mq a 36mq con due o tre camere da letto, un soggiorno, cu-

cina e uno o due bagni. Le case mobili sono situate a circa 30 m dal mare.

Nuovo respiro di vacanze glamour al campeggio sull'isola di Krk!

NOVITÀ quest' anno sono le case mobili Prestige, Silver e Silver Family. Ogni casa mobile Prestige ha una piscina privata con una fantastica vista sul

Quarnaro. Le case sono situate in prima fila al mare e con i comodi 36m2 dell'interno offrono agli ospiti il piacere di godimento su una terrazza circondata da un giardino mediterraneo, la quale si estende per più di 50m2. Case mobili Silver e Silver Family si trovano nella una nuova zona. Le case mobili Silver Family



hanno 36qm con 3 camere e due bagni.

Rapsodia di fuochi d'artificio

La rapsodia di fuochi d'artificio è un'esperienza unica di musica e luce piena di effetti colorati nel cielo notturno. La rapsodia si tiene ogni anno all'inizio di giugno ed è allo stesso tempo un benvenuto all'estate e un'introduzione alla ricca offerta estiva ▶







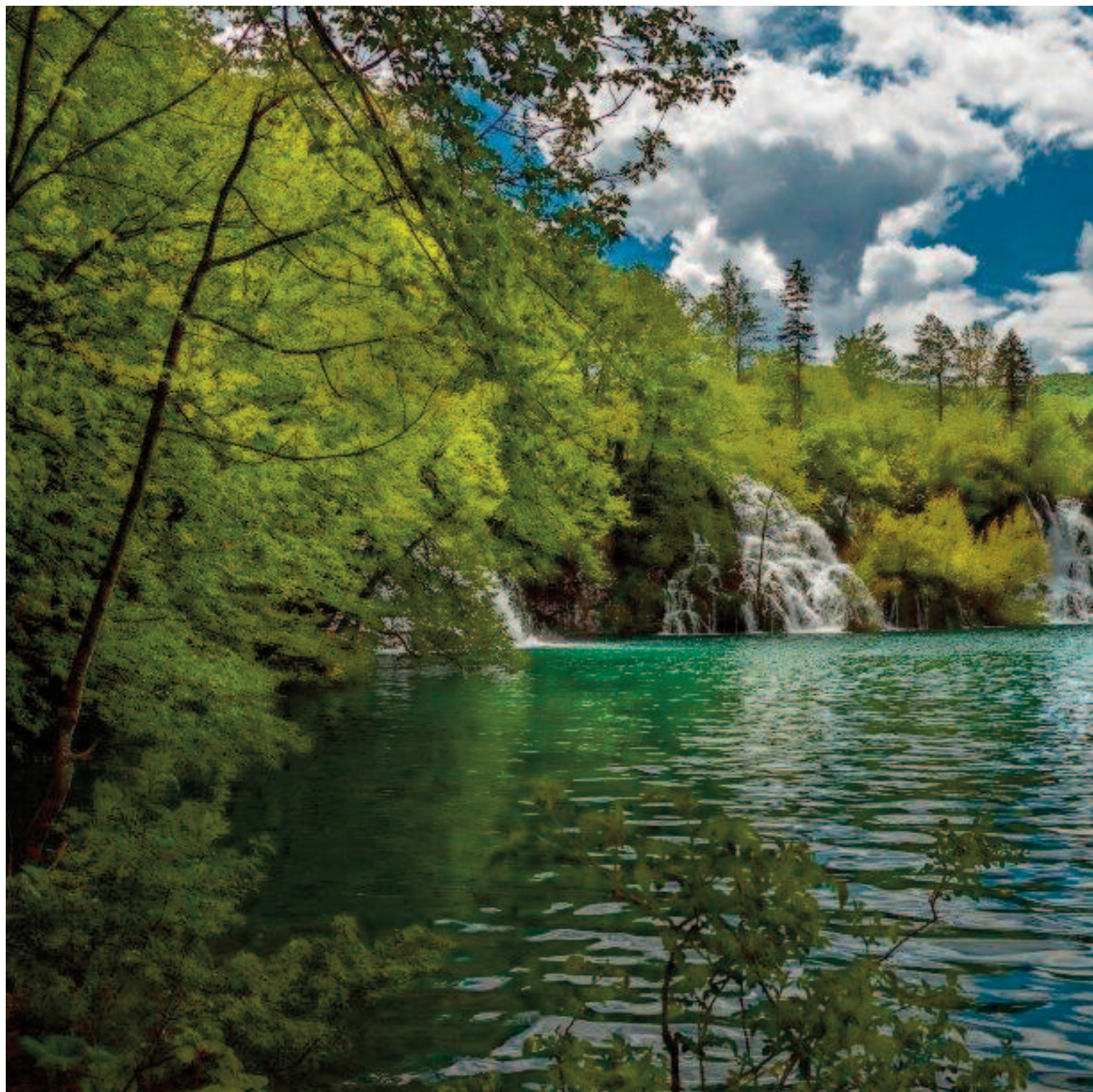
► di eventi. Durante questo spettacolo di più giorni gli ospiti possono godere nella svariata offerta di cocktail, vari laboratori, concerti e prima di tutto nei fuochi d'artificio.

56th Europa Rally

Campeggio Njivice ha organizzato già due volte il Adria Camping Rallya, ma questa volta nel questo campeggio si trova il 56. Europa Rally. Un ricco pro-

gramma di eventi ed escursioni è prevista per gli ospiti in modo che possano sperimentare tutta la magia del patrimonio culturale e naturale della regione del Quarnero. Questa zona ha molti piatti deliziosi e dolci. Diverse varietà autoctone di viti sono coltivate anche lì. A Njivice ci si può aspettare una ricca cucina accompagnata da un programma di musica divertente!





Parco nazionale dei laghi di **Plitvice**



Nel verde incantevole dei boschi, campi e prati s'infilano come una collana di perle sedici laghi di colore azzurro verde, collegati tra loro dalle cascate e scintillanti cadute d'acqua

Nel verde incantevole dei boschi, campi e prati s'infilano come una collana di perle sedici laghi di colore azzurro verde, collegati tra loro dalle cascate e scintillanti cadute d'acqua. Sui Laghi di Plitvice ogni stagione racconta la sua storia con i colori, suoni, rumori delle cascate, con gli odori e il silenzio ... con la vita.

Non esistono parole per descrivere tutta questa bellezza e armonia, e perciò venite, sentite e vivete l'esperienza di una piccola parte di una natura genuina e intatta.

Il Parco nazionale dei Laghi di Plitvice:

- proclamato il parco nazionale nel 1949
- inserito nella Lista del Patrimonio naturale del mondo dell'UNESCO nel 1979
- con la sua superficie di 294,82 kmq è il più grande degli 8 parchi nazionali della Croazia
- numero dei laghi: 16
- la più grande profondità dei laghi: Kozjak 47 m
- la cascata più alta: La grande cascata /Veliki slap/ 78 m
- la cima più alta: La cima Selški vrh 1279 m.
- la quota più bassa: Il ponte Koranski most 367 m
- il fenomeno principale: il tufo
- la fauna: 161 specie di uccelli, 321 specie di farfalle, 21 specie di pipistrelli,
- la selvaggina piccola: caprioli, orsi, lupi, cinghiali.
- la flora: 1267 specie vegetali finora conosciute, di cui 75 sono endemiche e ben 55 specie di orchidee.



► **INFORMAZIONI:**

TZ općine Plitvička Jezera -
Ente per il turismo del Comune
di Plitvička jezera

Trg sv. Jurja 6

53230 Korenica

Tel: + 385 (0) 53 776 798

e-mail: info@tzplitvice.hr

www.discoverplitvice.com

Le fotografie: EFIAP Rade Jug,

Arhiva TZO Plitvička jezera –

Archivio dell'Ente per il turismo del

Comune dei Laghi di Plitvice

Nacionalni park Plitvička jezera

- Il Parco nazionale dei Laghi di
Plitvice

53231 Plitvička jezera

Prenotazioni e richieste: + 385

(0) 53 751 014, + 385 (0) 53 751

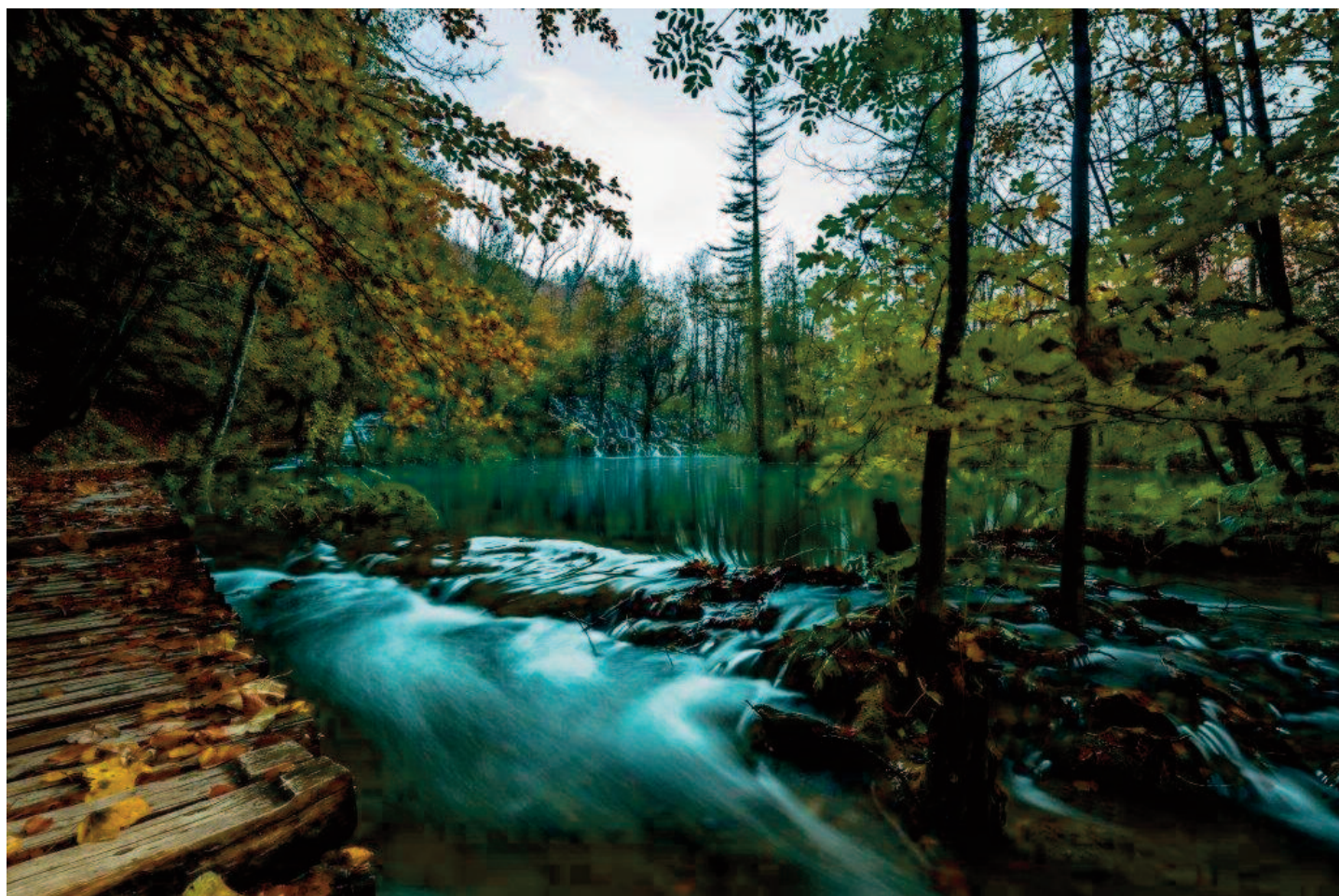
015

Fax: + 385 (0) 53 751 013

e-mail: info@np-plitvicka-jezera.hr

www.np-plitvicka-jezera.hr







Zaton Holiday Resort: per una vacanza al top



Completamente immersa nel verde con 1,5 km di spiaggia di sabbia, questa super attrezzata struttura offre accoglienza sia in un moderno ed elegante villaggio, sia in comode e attrezzate piazzole nell' area camping

Completamente immersa nel verde con 1,5 km di spiaggia di sabbia, questa super attrezzata struttura offre accoglienza sia in un moderno ed elegante villaggio, sia in comode e attrezzate piazzole nell' area camping. Sono a disposizione oltre 1000 piazzole (ciascuna avente una superficie di 80 – 120 m²) con elettricità, acqua e scarico.

Moderni impianti igienico-sanitari e postazioni per barbecue completano il quadro di uno dei più premiati campeggi d'Europa. Il mare è poco profondo e, proprio per questo, rappresenta l'ideale per i bambini. Naturalmente, sono ammessi gli animali da compagnia, per loro è a disposizione una spiaggia ed apposite doccie.

Innumerevoli sono poi le possibilità di praticare diversi sport ed attività organizzate. Ricca offerta gastronomica emana sapori e specialità mediterranee. Le piscine ubicate lungo la spiaggia con splendidi team di animazione saranno difficili da dimenticare per i campeggiatori più giovani. Escursioni nei vicini parchi nazionali delle Isole Kornati, i laghi di Plitvice, le cascate di Krka e Paklenica completano la vacanza relax per tutta la famiglia, amici a quattro zampe compresi.

Nel 2017 tuffatevi nelle nuove e incredibili piscine!

Nuotate, sguazzate e prendete il sole nel complesso di piscine completamente ristrutturato che attende gli ospiti del resort nel 2017! Il nuovo complesso com- ►



► prende le piscine esistenti interamente ristrutturate, piscine nuove di varie dimensioni, varie attrazioni e diversi servizi aggiuntivi. Il complesso di piscine interamente ristrutturato è dotato di quanto segue:

2 piscine ristrutturate - una piscina per adulti e adolescenti di 825 m² di superficie e 1,30 m di profondità; una piscina per bambini di 340 m² di superficie e 0,30 m di profondità
piscina per nuotatori attivi, di 174 m² di superficie e 1,30 m di

profondità
3 piscine più piccole provviste di lettini idromassaggio e panche, con una superficie che va da 86 a 115 m² e con una profondità di 0,90 m
piscina grande con panche idromassaggio e vista sul Mare



Adriatico (182 m² di superficie e 1,20 m di profondità)
 2 piscine per gli ospiti più piccoli con una superficie di 220 m² e 60 m², rispettivamente collegate da uno scivolo
 parco spruzzi, ampio solarium, pool bar

grande anfiteatro per l'animazione con una capacità di 750 persone
 Sono state prese in considerazione le esigenze e le preferenze di tutte le generazioni, in modo che il nuovo complesso di piscine possa essere ugualmente

apprezzato da bambini, adolescenti e adulti. I più piccoli che non sanno nuotare possono godere liberamente dei getti d'acqua, senza che i loro genitori debbano preoccuparsi della profondità della piscina. I preadolescenti e gli adolescenti pos- ▶

CROAZIA - Zaton Holiday Resort

- ▶ sono tranquillanti godersi la loro parte di divertimento acquatico grazie alle attrazioni delle piscine. Allo stesso tempo, gli adulti possono beneficiare dei vantaggi dell'idromassaggio, rimanere attivi nuotando o semplicemente rilassarsi e prendere il sole a bordo piscina.

Zaton Holiday Resort

Dražnikova 76t

HR-23232 Nin

Croazia

Tel. +385 23 280 280

E-mail info@camping.hr

www.zaton.hr

GPS: N 44° 13' 41" E 15° 10' 09"







Un'estate tutta da gustare



Una Terra da sempre amata e generosa, capace com'è di coniugare al meglio le sue bellezze paesaggistiche al cibo raffinato e genuino della sua tradizione culinaria

A cura di Salvatore Braccialarghe

Croazia, Istria: una Terra da sempre amata e generosa, capace com'è di coniugare al meglio le sue bellezze paesaggistiche al cibo raffinato e genuino della sua tradizione culinaria. Qui sempre, ma soprattutto durante i mesi della lunga estate istriana, ogni giorno trascorso è una giornata da ricordare per sempre. E questo grazie alle numerose Sagre e Feste del territorio, che prevedono numerosi appuntamenti in riva al mare o ai piedi dei Castelli: esse animano, con i loro prodotti tipici, ogni appuntamento, magari a base di buon pesce fresco cotto alla griglia, accompagnato da un fresco moscato, con il contorno di saporiti pomodori e di tante altre prelibatezze...

Quello che qui vi proponiamo è da considerarsi un vero e proprio calendario del gusto, che contraddistingue in generale l'intero territorio, ma soprattutto le nostre "Quattro Perle dell'Adriatico": Umago, Cittanova, Verteneglio e Buie.

Umago, la giornata dei pomodori. Il primo appuntamento per l'estate di Umago che vi proponiamo è quello della Giornata dei Pomodori, che si svolge giovedì 27 luglio 2017. Una manifestazione gastronomica dedicata alla verdura forse più popolare dell'estate: infatti è questo il periodo ideale per la raccolta dei pomodori in Istria. Nella piazza principale di Umago si possono assaggiare le diverse qualità di pomodoro e i numerosi piatti preparati con questo ortaggio. Sarà questa anche l'occasione giusta per assaporare la famosa ►

► šalša che si può declinare in diversi modi a seconda della pasta scelta e che costituisce parte integrante di un ideale menu mediterraneo. Accanto al piacere del palato si sviluppa un ricco programma di eventi e divertimento; tra questi segnaliamo anche un vero e proprio concorso di bellezza che premierà l'ortaggio più grande di tutti: il mister pomodoro!

Un tuffo nel passato e nella storia è invece la proposta che viene dal Festival Internazionale di antica Sepomaia viva, che si tiene a Umago dal 29 al 30 luglio 2017. Questa manifestazione storica evoca il periodo in cui l'Istria era dominata dai Romani, quando il vino bianco si beveva col miele e il rosso coi petali di rosa, mentre le ville rustiche si animavano di vita. Era il periodo fra il I e il IV secolo e un piccolo lembo d'Istria a poca distanza da Umago era conosciuto come Sepomaia, da cui prende nome la manifestazione. Per ricordare questi tempi lontani, durante le due giornate verranno offerte pietanze dell'epoca romana, preparate secondo le ricette del libro di cucina di Marcus Gaius Apicius "De re coquinario". Nell'occasione si esibiranno danzatrici e gladiatori e si potranno visitare i laboratori degli antichi mestieri di ceramica, scultura e quelli dediti alla realizzazione di mosaici. Per l'occasione, anche il Museo civico di Umago allestirà una mostra di oggetti di ceramica, ritrovati nel corso dell'esplorazione della preziosa e antica località di Catoro, situata sull'omonima punta nei pressi di Umago.

Cittanova, va in scena la sardina! Secondo l'antica cultura celtica il 1° agosto sarebbe il primo giorno dell'estate, detto Lunasa. Per questo motivo dal 31 luglio al 1° agosto 2017 a Cittanova, pittoresco borgo di pescatori, protetto dalle suggestive mura cittadine, si tiene l'originale Astro Party Lunasa.

Tutti gli amanti della magia e dei racconti proprie delle antiche civiltà si danno appuntamento in occasione di questo atteso e partecipato Festival per condividere i numerosi eventi educativi e d'intrattenimento previsti e per assistere alle conferenze a tema. Ma soprattutto per osservare il cielo accompagnati da guide esperte in astronomia e da conoscitori delle stelle. Per rendere il tutto ancora più suggestivo, viene spenta l'illuminazione pubblica, mentre una musica d'ambiente pervade le vie di Cittanova.

Dal 25 al 28 agosto 2017 è poi la volta della festa di San Pelagio, il Patrono della città: quattro giorni di intrattenimenti culturali, concerti, balli, competizioni sportive e un'ottima offerta gastronomica con tanto pesce e varie prelibatezze di mare.

E se l'arrivo di settembre vi dovesse mettere malinconia, ci pensa allora la Sardelafest a risollevarvi il morale! La manifestazione gastronomica dedicata al pesce azzurro, ricco di Omega 3, si svolge l'8 settembre 2017 sempre a Cittanova. Estremamente salutare, nutriente, gustosa ed economicamente conveniente, la sardina ha nutrito generazioni di famiglie mediterranee, e oggi ritorna sulle tavole in tantissime

combinazioni fantasiose. Per apprezzare appieno il gusto del pesce, non mancheranno gli oli di oliva autoctoni e i vini locali. La Sardelafest è l'occasione ideale per fare una passeggiata lungo la riva cittanovese, alla ricerca di souvenir originali fatti a mano oppure per partecipare a laboratori tematici, per far volare la fantasia e risvegliare il proprio spirito artistico, accompagnati dalle melodie dei musicisti. Durante la settimana in cui si terrà la Festa della Sardina, sarà possibile gustare ottimi piatti a base di sardine e pesce azzurro anche nei ristoranti e nelle trattorie cittanovesi, dalle "sardine al savor" alle acciughe sotto sale condite solo con un po' di pepe, cipolla e olio extra-vergine d'oliva, dalle sardine fritte a quelle fresche cotte alla brace, dallo sgombro alla straordinaria e gustosa cotoletta di tonno...

Verteneglio, dalla terra al mare Dalla Festa della Trebbiatura a quella del Pesce, sono questi i principali eventi che animano l'estate di Verteneglio, borgo dell'entroterra ma allo stesso tempo vicino al suo mare azzurro. Si inizia appunto domenica 9 luglio 2017 con la Festa della Trebbiatura, una manifestazione dedicata alle tradizioni e usanze istriane, un autentico tuffo nel passato. Oltre alla presentazione degli antichi mestieri e degli utensili che si utilizzavano nel passato, i visitatori potranno assaggiare i sapori della tradizione, scoprire come si preparavano un tempo i diversi piatti, la pasta fresca e il pane croccante, abbinandovi poi i pregiati vini del

territorio dell'Istria nord-occidentale, capaci di regalare il loro inconfondibile bouquet...

I visitatori potranno così osservare gli artigiani intenti a creare stoffe, cucire babbucce per la notte, lavorare il legno o fare il pane. Ma il clou della festa sarà la messa in opera dell'ultracentenaria trebbiatrice per grano che regalerà emozioni a grandi e piccini.

Di tutt'altro genere è la Festa del pesce fresco cotto alla griglia, accompagnato dal vino istriano e dalle altre prelibatezze locali, dalla musica dal vivo e dalla romantica atmosfera del porticciolo in riva al mare, che si terrà dal 29 al 30 luglio 2017, sul molo a Carigador, Verteneglio.

La manifestazione è l'occasione per conoscere l'anima blu di Verteneglio, località dell'entroterra immersa nella Natura, nota più per gli eccellenti vini e i pregiati oli d'oliva, che per il pesce. Basterà però spostarsi di appena sei chilometri per scoprire un panorama completamente diverso, fatto di acqua cristallina e coste dove fermarsi per un bel bagno ristoratore o per prendere il sole. Da non mancare sempre a Verteneglio la Festa del Patrono San Rocco, che si tiene a cavallo di Ferragosto, dal 14 al 16 agosto. Visitatori e turisti si ritrovano insieme a rivivere la tradizione con la processione per le vie della città e la festa in piazza all'insegna della buona tavola con i piatti tipici istriani, delle produzioni agricole locali e dei prodotti di artigianato e souvenir.

Naturalmente è ricca l'offerta anche per gli appassionati

di sport e dell'attività fisica: qui vogliamo ricordare, ad esempio, il giro in bici San Rocco Bike & Wine, la gara a squadre sui bersagli volanti, le partite di calcetto e i giochi tradizionali istriani.

Buie, nel regno del moscato

La splendida location del castello medievale di Momiano, a Buie, ospita anche quest'anno la manifestazione eno-culturale "Nel Regno del Moscato" nella giornata di venerdì 21 luglio 2017.

Esso si connota per essere secco e dolce, di un intenso colore giallo, dall'aroma coinvolgente e da un bouquet indimenticabile, caratterizzato com'è dall'odore dei garofani selvatici, con i contrappunti olfattivi tipici della rosa e della salvia.

Questo tipico vino istriano costituisce un'autentica prelibatezza, coltivata da anni sui colli attorno a Momiano, da abbinare ai dolci come pure ad altri piatti raffinati, preferibilmente freddo, attorno ai 12°C, quando si sprigionano intensamente tutti i suoi aromi e le sue piacevoli tonalità.

Gli appassionati avranno la possibilità di degustarlo nelle sue diverse varietà, spillato direttamente dai produttori presenti, i cosiddetti "Moscatieri di Momiano": Kozlović, Markežić, Sinković, Prelac e Brajko. Ad accompagnare la manifestazione gastronomica, ci sarà anche un programma culturale legato alla storia di Momiano e al suo castello.



Siamo particolarmente felici di poter ospitare questo mese un'acuta riflessione del nostro Collaboratore Mimmo Carola su un argomento molto dibattuto in questi ultimi tempi, sia dai politici che dai giornalisti e che scatena spesso clamorose proteste pubbliche: l'omicidio stradale. Infatti le ripetute tragedie che si sono registrate negli ultimi anni hanno portato all'emanazione di nuove norme giuridiche in materia che prevedono pene decisamente più pesanti rispetto alla gravità dell'evento. Vediamo come...

Nota del Direttore

Omicidio stradale: ecco come un incidente banale può costare caro



Dalle polemiche e dai dubbi alle testimonianze delle prime vittime di una legge che da un incidente non grave fa scattare un procedimento penale.

Per capire con precisione cosa prevede il reato di omicidio e lesioni stradali non sono state sufficienti le circolari ministeriali, né le pur numerose interpretazioni da parte dei vari esperti in materia intervenuti nella lunga discussione. Cominciamo col ricordare come la legge preveda una pena compresa tra i 5 e i 10 anni

di carcere qualora la morte sia provocata da una persona che presenti un livello di oltre 0,8 grammi di alcol per litro di sangue, ma che non oltrepassi l'1,5 g/l (limite dell'ebbrezza media) o, anche, per guida pericolosa: velocità uguale o superiore al doppio di quella consentita, con un minimo di 70 km/h, in centro urbano; oppure superiore di almeno 50 km/h sulle strade extraurbane; inversione di marcia in prossimità di dossi, intersezioni o curve; attraversamento di intersezioni con semaforo rosso;

circolazione contromano; sorpasso in corrispondenza di strisce pedonali o linea continua. Qualora invece la morte fosse stata provocata da una persona alla guida con un tasso alcolemico superiore a 1,5 g/l (ebbrezza grave) oppure da un conducente professionale in stato di ebbrezza media, allora la pena prevista va da 8 a 12 anni di carcere. In tutti gli altri casi in cui una persona perda la vita per colpa, è previsto il carcere da 2 a 7 anni.

Pene inferiori in caso di lesioni fisiche gravi. Perché la lesione sia ritenuta grave occorre la comprovata incapacità di attendere alle ordinarie occupazioni per un tempo superiore ai 40 giorni, dovuta a un'infrazione al Codice della Strada.

QUAL È IL PROBLEMA.

Per capire allora quanto sia complesso il quadro in esame, prendiamo spunto da quanto accaduto a un automobilista di recente. Non ubriaco né drogato, senza commettere nessuna grave infrazione al Codice della Strada, ha svoltato a sinistra e la

ruota anteriore sinistra della vettura si è fermata sul piede di una signora. Il pedone è un utente debole da tutelare in ogni modo, e l'automobilista è giusto che paghi. In questo caso, abbiamo poi frattura, prognosi che va oltre i 40 giorni, quindi lesioni gravi, colpose (perché dovute a imprudenza del guidatore). Con la legge sull'omicidio e le lesioni stradali, il conducente rischia ora rischia un processo penale con condanna dai 3 ai 12 mesi, e la revoca della patente per 5 anni. In attesa di quanto stabilirà il giudice, scatta la sospensione della patente da parte del prefetto. E siccome i tempi per arrivare a sentenza potrebbero essere lunghi, ecco che l'automobilista potrebbe restare senza licenza di guida per un periodo lunghissimo. Al di là di aspetti pratici e quotidiani (il soggetto dovrà muoversi con altri mezzi, senza che possa guidare), ci sono pure persone che con la patente ci lavorano, e altri che potrebbero perfino perdere il posto di lavoro senza patente. Insomma, un disastro, specie oggi che la disoccupazione è uno psicodramma sociale italiano...

ALTRO GUAIO

Un attacco alla legge sull'omicidio stradale arriva anche dai sindacati di Polizia che ritengono che la legge equipara chi è sotto effetto di stupefacenti a chi è sobrio, mettendo a rischio il principio di equità. Non solo, anche gli operatori di polizia rischiano sanzioni perché non sono previ-

ste discriminanti per chi agisce in soccorso, come ambulanze, Vigili del fuoco o Polizia.

IL NO DEI PENALISTI

La legge sull'omicidio stradale è un "arretramento verso forme di imbarbarimento del diritto penale, frutto di cecità politico-criminale e di un assoluto disprezzo per i canoni più elementari della 'grammatica' del diritto penale". Sono parole della giunta dell'Unione delle Camere penali (Ucpi), secondo cui della nuova legge non ci sarebbe nemmeno bisogno. Perché non è vero che i responsabili di gravi incidenti finora siano rimasti impuniti. Cosa c'è di vero? Fanno bene i penalisti a ricordare che già prima in caso d'incidente mortale non c'era il semplice reato di omicidio colposo (pena da sei mesi a cinque anni), ma

la sua versione con aggravante specifica legata proprio alla violazione di norme stradali (pena da due a sette anni, che diventavano da tre a dieci anni se il colpevole era risultato in stato di ebbrezza grave o di alterazione da droga. Tuttavia c'è un però. Non si può negare che in non pochi casi i giudici tendevano a preferire i minimi di pena e, considerando i vari 'sconti' previsti dalle regole generali (come quello di un terzo per chi accetta il rito abbreviato) le condanne effettive si mantenevano entro i due anni. Cioè sotto la soglia che dà diritto a non andare in carcere perché c'è la sospensione condizionale della pena.

CAPITOLO A PARTE L'ARRESTO IN FLAGRANZA

Con il nuovo reato di omicidio stradale è previsto l'arresto in fla- ►



▶ **granza: ecco come e quando scattano le manette per chi beve e si mette al volante**
Sono numerosi gli aspetti delle nuove regole del Codice penale introdotti dalla legge sull'omicidio stradale che meritano un approfondimento, in quanto incidono sulla vita degli automobilisti e più in generale sulla sicurezza stradale: fra questi, oltre alla revoca della patente, l'arresto in flagranza. Che può essere facoltativo (gli agenti possono attuare la misura) od obbligatorio (devono attuare la misura). Ma la prima questione è: cosa si intende per flagranza?

RICERCA E INDAGINE

C'è arresto in flagranza se il guidatore ubriaco o drogato che ha causato il sinistro viene inseguito e acciuffato immediatamente o poco dopo. Un inseguimento che può essere fatto dalla Polizia giudiziaria, o anche da un privato: la vittima di un sinistro, per esempio. Però questo non è tutto: il concetto di flagranza non è rigido, e non ci sono casi elen-

cati tassativamente. Se c'è un'indagine, una ricerca del colpevole, allungata nel tempo senza soluzione di continuità, basandosi su indicazioni e testimonianze, può comunque prevedere l'arresto. Insomma, l'inseguimento è ricerca e indagine...

QUANDO C'È L'ARRESTO

Andando a spulciare e a interpretare le nuove norme, la misura precautelare dell'arresto facoltativo è ammessa nei casi di lesioni e omicidio stradali meno importanti, a patto che ci sia la flagranza, nell'immediatezza del fatto. O almeno la quasi flagranza: quasi nell'immediatezza del fatto. Occorre poi la gravità del fatto o che il soggetto abbia una personalità particolare. Cioè che emergano elementi pesanti a carico del guidatore, come precedenti penali eventualmente conosciuti. Oppure la concomitanza del reato di fuga: il pirata della strada che non soccorre la vittima, scappa, e viene acciuffata

poco dopo dalle Forze dell'ordine. Invece, per i reati più gravi di lesioni e omicidio stradali, se deve scattare l'arresto obbligatorio non occorre fare nessuna valutazione.

A DISTANZA DI TEMPO

Al di là del guidatore sicuramente colpevole, acciuffato subito o anche a distanza di tempo, dopo le indagini e le ricerche, esiste anche un indiziato. Non ci sono prove schiaccianti a suo carico, ma solo indizi. Nei suoi confronti, può scattare il fermo di indiziato di delitto, in base all'articolo 384 del Codice di procedura penale. Quindi, niente arresto in flagranza, ma reclusione per evitare che l'indiziato scappi: è il Pubblico ministero a decidere, sulla scorta degli indizi che gli vengono sottoposti.

Come si può evincere facilmente siamo dunque in presenza di una normativa complicata dai mille risvolti possibili e dalle varie aggravanti previste per inquadrare in modo completo quello che è spesso (e purtroppo!) un vero dramma umano: converrebbe dunque conoscere bene quanto possiamo rischiare se non fossimo rispettosi delle norme e della vita altrui, con tutte le terribili conseguenze del caso. Speriamo comunque che, al di là delle complicazioni giuridiche, quanto legiferato possa ridurre in modo sensibile un reato particolarmente odioso come quello dell'omicidio stradale.





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



Il 2016 si chiude in positivo per Eberspächer

Il 2016 si conclude per il Gruppo Eberspächer con un incremento significativo del risultato consolidato. Per il 2017, l'azienda tedesca prevede un ulteriore sviluppo del proprio risultato e un incremento del fatturato.

Seguendo la tendenza degli anni precedenti, il gruppo Eberspächer chiude il 2016 con ricavi che superano i 4.000 milioni di euro, superando di 61 milioni di euro i risultati del 2015. "Un significativo aumento del risultato consolidato è stato l'obiettivo principale dell'esercizio appena concluso fin dal suo l'inizio: lo abbiamo raggiunto a un capillare lavoro di ottimizzazione dei nostri processi interni" ha commentato il Managing Partner Heinrich Baumann.

Il successo dell'esercizio appena concluso è evidente nel miglioramento dell'EBIT (earnings before interest and taxes), che nel 2016 ha raggiunto i 127,7 milioni di euro. Importanti gli investimenti in ricerca e sviluppo, che con un totale di 147,3 milioni di euro confermano sostanzialmente i 149,6 milioni di euro dell'esercizio precedente. In crescita invece il numero medio di dipendenti nell'anno, salito a 9.063 (+5,2%): Eberspächer ha creato 452 nuovi posti di lavoro in tutto il mondo.

Heinrich Baumann si mostra ottimista anche per l'esercizio in corso: "Stiamo perseguendo i nostri obiettivi con coerenza e stiamo generando una crescita mirata. Grazie a una politica di costanti investimenti in tecnologie e mercati nuovi stiamo contribuendo a definire i modelli di mobilità del futuro. Per il 2017 prevediamo un nuovo significativo incremento del risultato operativo a fronte di un aumento di fatturato che sarà ancora moderato."

La presenza internazionale si espande

Il Gruppo ha ulteriormente ampliato la sua presenza internazionale nel corso dell'anno 2016 e opera ora in circa 70 siti distribuiti in 28 paesi. Nuovi impianti sono stati costruiti in Romania (sistemi di scarico) e in Polonia (riscaldatori a combustibile). Un altro stabilimento dedicato ai sistemi di scarico è in costruzione in Portogallo e sarà operativo nell'autunno 2017. "La vicinanza al cliente è un fattore chiave della nostra competitività globale" afferma Heinrich Baumann. Per un'azienda che fa della leadership tecnologica uno dei propri punti di forza, la prossimità al cliente deve necessariamente comprendere anche alle attività di sviluppo prodotto: per questo nel dicembre dello scorso anno è iniziata la costruzione di un nuovo centro Tech Asian a

Shanghai, dove si concentreranno tutte le competenze relative alla prototipazione e al testing a beneficio dei Clienti asiatici.

Il fatturato dei sistemi di scarico si conferma ai massimi livelli

Nel 2016, dopo alcuni anni di crescita a ritmi superiori alla media del settore, i ricavi della divisione più grande del Gruppo hanno subito una flessione marginale, pari all'1,7 per cento, portandosi a 3.778,2 milioni di euro. I trend positivi registrati in Europa e Cina non sono bastati a compensare completamente il forte calo del mercato dei veicoli commerciali in Nord America. Come leader di mercato nell'implementazione delle più recenti norme sulle emissioni di veicoli commerciali - Euro 6 in Europa e EPA 2010 negli Stati Uniti - Eberspächer genera un terzo delle sue vendite totali dai sistemi di scarico dei veicoli commerciali. Sul mercato asiatico, che si conferma in forte crescita, sono stati acquisiti nuovi clienti e nuovo business è stato generato con i clienti esistenti. Le attività produttive locali sono state rafforzate, con ampliamento della capacità produttiva e creazione di unità JIS (Just-In-Sequence) per la fornitura diretta. A medio termine, la previsione è di una crescita superiore alla media



nel settore delle tecnologie di conversione dei gas di scarico: Eberspächer dispone già oggi delle soluzioni che permetteranno di soddisfare gli standard di emissione futuri, inclusi sistemi SCR multipli e filtri par-

ticolato per motori a benzina.

Cresce la domanda di soluzioni per la gestione termica

I ricavi della divisione Climate Control sono aumentati del 5,6 per cento, portandosi a 498,7

milioni di euro. L'aumento delle vendite di veicoli con sistemi di propulsione alternativi si riflette nel notevole aumento di fatturato generato dai riscaldatori elettrici. Più modesta, ma comunque positiva, la crescita dei riscaldatori a combustibile. Le vendite di sistemi per bus A/C sono aumentate sia per quanto riguarda le forniture di primo impianto che a livello di ricambi. Le soluzioni di gestione termica dedicate a veicoli ibridi e elettrici rappresentano uno dei settori più promettenti per Eberspächer in termini di crescita: proprio per sfruttare questo potenziale, nell'estate 2016 è stato acquisito l'impianto di produzione della Paul Rauschert Steinbach GmbH a Hermsdorf, che sviluppa e produce gli elementi riscaldanti in ceramica utilizzati nei riscaldatori elettrici. A partire dal 1 giugno 2017, il dottor Jörg Schernikau assumerà la carica di COO della divisione Climate Control Systems: grazie alla competenza nel settore della componentistica automotive, sviluppata tra l'altro in una lunga collaborazione con il fornitore MAHLE Behr, e a un dottorato in ingegneria elettrotecnica, Jörg Schernikau porterà un contributo di esperienza fondamentale nell'ambito della gestione termica del veicolo. Il dott. Schernikau succede nell'incarico a Heinrich Baumann, che in assenza di un responsabile sta gestendo la divisione temporaneamente.

Si espande l'offerta di sistemi elettronici dedicati al veicolo

Nel corso dell'esercizio 2016 la divisione Automotive Controls ha ampliato il proprio portafoglio prodotti, acquisendo una quota di maggioranza dell'80% della società canadese Vecture Inc., il cui portafoglio include sistemi di gestione delle batterie industriali e tecnologie me-

dicali. Nonostante il calo di fatturato, che con una riduzione del 12,4% rispetto all'esercizio precedente si è portato a 46,6 milioni di euro, Baumann è ottimista sul futuro della divisione: "Siamo impegnati a espandere le nostre attività produttive nell'ambito dell'elettronica veicolo, perché i nostri prodotti forniscono un contributo fonda-

mentale alle tecnologie future come guida autonoma e elettricità. Ci aspettiamo di vedere aumentare le vendite nei prossimi anni, grazie a contratti già acquisiti da parte di grandi produttori automobilistici nei settori della sicurezza della rete di bordo, dello storage energetico e della tecnologia ad alta tensione".

Il nuovo pannello solare TSP130W di Teleco

Telair, un'azienda riconosciuta a livello europeo nella costruzione di accessori per RV, aggiunge al proprio catalogo il nuovo pannello fotovoltaico a celle monocristalline TSP 130, con potenza di 130 W.

Le dimensioni sono molto compatte (116 x 83 x 3,5 cm senza piedini) e il design raffinato, con cornice interamente realizzata in lega di alluminio anodizzata con un peso di 11,6 Kg. I quattro piedini di supporto in ABS offrono una maggiore resistenza alle intemperie e, allo stesso tempo, rendono più semplice e veloce l'installazione sul tetto del camper. Il kit è composto dai seguenti elementi: pannello solare, regolatore di carica 10 Ampere, passacavo, sigillante Teroson MS 930, liquido detergente e nove metri di cavo elettrico con sezione di 4 mm² e

protezione UV (già montato sul pannello). La funzione principale del regolatore di carica è gestire elettronicamente il flusso di corrente proveniente dal pannello solare per poter caricare la batteria di servizio del RV. Altra importante novità consiste nella dotazione di serie nel kit di montaggio del nuovo passacavo in alluminio anodizzato, un accessorio molto importante che garantisce la massima resistenza contro l'azione dannosa dei raggi UV, ed eventuali urti con rami o altri oggetti sporgenti, che possono rompere il passacavo e quindi generare infiltrazioni di acqua. Per installare correttamente il pannello caricare con carta vetrata a grana media la superficie del tetto dove alloggeranno i piedini di supporto del pannello, pulirla accuratamente con il deter-

gente in dotazione e applicare uno strato abbondante di sigillante Teroson MS 930. Eseguire un piccolo foro sul tetto del camper per permettere il passaggio del cavo elettrico, proteggere questa minuscola apertura con il passacavo in dotazione e collegare il regolatore di carica al pannello. Infine, posizionare il regolatore in prossimità della batteria e, togliendo prima il fusibile, connettere le estremità dei due cavi rispettando le polarità indicate dalla morsettiera del regolatore. Il regolatore di carica PWM 10A 12 - 24 V è adatto per due batterie (Pb, gel e tecnologia AGM) indipendenti con percentuali di carica selezionabile con compensatore di temperatura e dotato di protezione contro eventuali sovraccarichi, cortocircuiti e inversione di polarità.



Accessori inclusi nel kit e caratteristiche tecniche:

Potenza nominale (Pmax): 130 W

Tensione nominale Pmax (Vmp): 18.36 V

Corrente nominale Pmax (Imp): 7,10 A

Tensione a circuito aperto (Voc): 22,03 V

Corrente a corto circuito (Isc): 7,80 A

Efficienza del modulo (m): 15,2%

Massima tensione del sistema:

1000 V DC (IEC)

Classe di applicazione: Class A

Sovracorrente massima: 15 A

Temperatura di funzionamento: 85% Rh - 40 C. / + 85.C

Resistenza all'impatto grandine (diametro@23m/s): 25 mm

Temperatura nominale di funzionamento della cella (NOCT): 46 Å} 2.C

Coefficiente di temperatura a Pmax (γ Pmp): - 0.435%/C

Coefficiente di temperatura a VOC (β Voc): - 0.35%/C

Coefficiente di temperatura a ISC (α Isc): + 0.043%/C

Copertura anteriore: vetro temperato/3,2 mm

Celle monocristalline: 35 pz. - 156x156 mm

Cornice: lega di alluminio anodizzata

Scatola di raccordo (grado di protezione): IP65

Cavo (lunghezza/sezione): 900 mm / 4 mm.

Connettore (grado di protezione): IP65

Dimensioni del modulo (LxLxA) (senza piedi): 1160 x 830 x 35 mm

Peso (senza piedi): 11,60 Kg

“New York New York”

Arte Italiana, La riscoperta dell’America
Museo del Novecento e Gallerie d’Italia, Milano

di Franca D. Scotti

“Una serie di fatti, incontri e occasioni che hanno dato all’arte italiana del Novecento l’opportunità di conseguire un’attenzione e una presenza internazionale..... una serie di legami di diverso genere con gli Stati Uniti d’America, e in particolare con l’ambiente e la città di New York, che diventa, non solo simbolicamente, il centro della cultura artistica del Novecento, a partire dagli anni dell’immediato secondo dopoguerra....”

E’ questo il fil rouge che illustra Francesco Tedeschi, curatore della mostra “New York New York. Arte Italiana: la riscoperta dell’America”, esposta a Milano fino al 17 settembre tra le due sedi museali del Museo del Novecento e Gallerie d’Italia.

Oltre 150 opere, che raccontano le storie degli artisti italiani che hanno viaggiato, soggiornato, lavorato, esposto negli Stati Uniti, e in particolare a New York, o solo immaginato il nuovo mondo, tutti alla ricerca di uno spirito più libero e di modelli differenti rispetto alla vecchia Europa.

Un racconto articolato e complesso che parte dagli anni Venti, quando Fortunato Depero, futurista di primo piano, si reca per un lungo soggiorno negli Stati Uniti, diventando simbolicamente il punto di partenza del-



Rotella_VivaAmerica

l’incontro con la realtà americana, fino al biennio 1967-68, quando Ugo Mulas pubblica “New York: The New Art Scene” (New York: arte e persone), il libro nel quale raccoglie le immagini scattate dal 1964 agli artisti americani di punta dell’epoca.

Nello stesso periodo furono poi organizzate importanti rassegne tra cui la grande mostra del 1949 dedicata all’arte italiana al Museum of Modern Art di New York - la prima volta che il MoMA de-

dica un’esposizione di grande rilievo alla produzione artistica contemporanea di un paese - e una doppia rassegna nel 1968 dedicata alla recente arte italiana al Jewish Museum of Art di New York.

Negli spazi del Museo del Novecento è restituito l’immaginario americano e, in particolar modo, il rapporto intenso con la città di New York così come percepito dagli artisti italiani, con opere di Afro, Paolo Baratella, Corrado Cagli, Pietro Consagra, Giorgio

De Chirico, Fortunato Depero, Tano Festa, Lucio Fontana, Emilio Isgrò, Arnaldo Pomodoro, Mimmo Rotella, Alberto Savinio. Nelle Gallerie d'Italia a Piazza Scala, sede museale di Intesa Sanpaolo a Milano, è invece proposta un'ampia ricostruzione dei rapporti con le istituzioni, le gallerie e i collezionisti americani che hanno valorizzato la presenza artistica italiana sul territorio americano.

150 opere, provenienti da prestigiosi musei nazionali e stranieri, consentono un'originale lettura dell'arte italiana del secolo scorso in una prospettiva internazionale, approfondendo il rapporto con il mondo, la cultura e i caratteri estetici di un'America vista, interpretata e rappresentata.

Sono presentati alle Gallerie d'Italia alcuni capolavori di Umberto Boccioni, Giacomo Balla, Carlo Carrà, Giorgio Morandi, Massimo Campigli, Marino Marini, Virgilio Guidi, Renato Guttuso, Fausto Pirandello, per poi proseguire con opere di autori degli anni Cinquanta e Sessanta tra i quali Afro, Enrico Baj, Alberto Burri, Giuseppe Capogrossi, Alik Cavaliere, Pietro Consagra, Domenico Gnoli, Lucio Fontana, Michelangelo Pistoletto, Arnaldo Pomodoro, Mimmo Rotella, Mario Schifano, Emilio Vedova.

Allo scopo di mettere in evidenza il dialogo con gli artisti d'oltreoceano sono esposti anche alcuni capolavori dei massimi esponenti dell'arte statunitense come Alexander Cal-

der, Willem De Kooning, Franz Kline, Cy Twombly, per sottolineare le loro relazioni con il nostro paese, attraverso i contatti da loro intrattenuti con artisti e collezionisti.

La mostra è accompagnata da un catalogo Electa, con saggio introduttivo di Francesco Tedeschi, che inquadra la mostra con il racconto degli artisti italiani che hanno guardato l'America dal 1929 al 1968.

New York New York. Arte Italiana: la riscoperta dell'America
 Museo del Novecento – Via Marconi 1

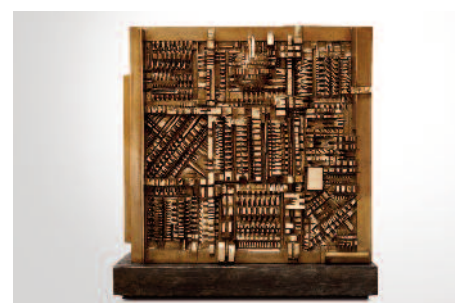
Gallerie d'Italia, Milano - Piazza della Scala 6

Fino al 17 settembre 2017

Catalogo Electa



Carra_Natura morta con la squadra



Pomodoro_In memory of J.K.Kennedy



Mulas_Warhol

“Carlo Mattioli”

Essenzialità e intensità Labirinto della Masone, Fontanellato

di Franca D. Scotti

“**L**a natura nella sua infinita varietà è il tema della intera opera di Mattioli, che in essa si cala per restituircene l'essenza, in una esperienza totale, mistica, consumandosi nella visione.” secondo le parole di Vittorio Sgarbi.

E l'opera di Carlo Mattioli è protagonista della nuova mostra estiva al Labirinto della Masone di Fontanellato, aperta fino al 24 settembre.

Franco Maria Ricci vuole così rendere omaggio al concittadino e amico con il quale condivideva lo stretto legame con la città di Parma e offrire, nel suo Labirinto, una splendida occasione per avvicinarsi a un'opera ricca e affascinante.

La mostra copre trent'anni della produzione di Mattioli, dal 1961 al 1993 e presenta i dipinti più rappresentativi dei cicli che lo hanno reso noto: dagli intensi Nudi alle materiche Nature morte, dai rivisitati Cestini del Caravaggio ai poetici Alberi e ai personalissimi Ritratti, dai sublimi Paesaggi alle luminose Spiagge della Versilia, dalle Aigues Mortes ai Campi di grano e papaveri.

Una sessantina di opere, molte delle quali inedite, accuratamente scelte da Sandro Parmigiani e Anna Zaniboni Mattioli,



Carlo Mattioli *Dal Cestino del Caravaggio, 1967*

nipote dell'artista e responsabile dell'Archivio, che rivelano la sottile e intensa capacità di Mattioli di catturare profumi, materia, atmosfera, e di echeggiare forti suggestioni letterarie, derivate dalla conoscenza e dalla frequentazione di poeti e letterati come Luzi, Bertolucci, Testori e Garboli.

Appare un artista sorprendente, moderno e, ancora nelle parole di Sgarbi: “con autenticità di visioni e di emozioni [...] e sempre a cavallo tra figurazione e astrazione”.

Nella prima sezione della mostra sfilano oltre venti straordinari dipinti in cui prevalgono paste spesse e materiche con colori

terrosi e bui o all'opposto chiarissimi e impalpabili tra cui diversi Nudi coricati, le Nature morte, i Cestini del Caravaggio con il celeberrimo dipinto del Merisi mescolato, diviso, colorato, una icona rivisitata in chiave morandiana e i meravigliosi Paesaggi con gli inconfondibili alberi di Mattioli immersi nella luce accecante estiva, tra cui lo splendido albero rosa del 1980 immagine della rassegna. Grande attenzione ai Ritratti che occupano molta parte nell'opera di Mattioli fin dagli esordi.

La terza e ultima parte della mostra è dedicata ai grandi Paesaggi, le opere forse più famose, che si dispiegano per tutti gli anni Ottanta e l'inizio degli anni Novanta con la loro matericità dai colori intensi, dove si sente forte l'amore di Mattioli per la natura.

Come afferma Anna Mattioli, l'artista affida alla pittura il compito di estrarre l'anima segreta di materiali, che allo sguardo comune sembrano inerti.

La mostra intende anche celebrare l'uscita del Catalogo Generale dei dipinti, realizzato da Franco Maria Ricci con la prefazione di Enzo Bianchi, fondatore della Comunità di Bose, i testi critici di Vittorio Sgarbi e Marco Vallora, la biografia aggiornata dell'artista a cura di Marzio Dall'Acqua.

"Il mio desiderio – afferma Franco Maria Ricci - oggi esaudito grazie anche alla attenta partecipazione della famiglia Mattioli, è quello di presentare una mostra e un libro che, attraverso una scelta dei risultati più

alti, conservi il profumo seducente ed elusivo di questo pittore appartato e incline alla contemplazione".

Una mostra collaterale, "Nella pagina e nello spazio. Mattioli illustratore e scenografo" si svolge alla Biblioteca Palatina di Parma, dimostrando la capacità di Mattioli nel campo dell'illustrazione di capolavori classici per Guanda, vere edizioni d'arte. Lo Studio del pittore nel Seicentesco Palazzo Smeraldi accanto al Duomo di Parma sarà visitabile su appuntamento (per prenotazioni info@carlomattioli.it tel. 0521 231076 al mattino). L'atelier è stato conservato nello spirito e nell'atmosfera originale così come l'artista lo ha lasciato: ecco davanti a noi, come se Mattioli ne fosse appena uscito, le tavolozze, i pennelli, la giacca imbrattata di mille colori, i tubetti ancora aperti e le opere compiute ed incompiute.

In mostra sarà anche visibile il video *Viaggio terrestre e celeste* nella pittura, coprodotto da Archivio Carlo Mattioli e Solares Fondazione delle Arti, un viaggio di 30 minuti nella pittura del grande artista emiliano. Un racconto che parte dai luoghi dell'infanzia e dalle esperienze formative, dalle amicizie, dalle relazioni interpersonali, linfa vitale alla creatività e alla produzione artistica di Mattioli.

"Carlo Mattioli"
Labirinto della Masone, strada Masone 121, Fontanellato (PR)
Fino al 24 settembre 2017
Catalogo Franco Maria Ricci
www.labirintodifrancomariaricci.it
www.carlomattioli.it



Carlo Mattioli Campo di lavanda, 1980



Carlo Mattioli Spiaggia, 1988



Carlo Mattioli Paesaggio, 1980

Io sono Cambellotti

La collezione della Galleria del Laocoonte al Museo Emilio Greco di Sabaudia

di Tania Turnaturi

Scultore, pittore, incisore, illustratore di libri e riviste, cartellonista, grafico, arredatore, ceramista, disegnatore di vetrate, intagliatore, scenografo, l'artista-artigiano Duilio Cambellotti (1876-1960) ha attraversato tutte le espressioni artistiche con un anelito educativo-morale, ispirandosi ai modelli popolari della civiltà contadina. I temi rurali sono presenti in tutte le sue opere, spesso firmate con la spiga di grano.

La mostra, allestita a Sabaudia città di fondazione della bonifica pontina, tributa un omaggio all'artista proprio in quel territorio di cui denunciò lo stato di abbandono agli inizi del Novecento, impegnandosi nella sua riqualificazione con la creazione delle prime scuole rurali di cui disegnò i mobili e affrescò di paesaggi le pareti, impegno poi sublimato nel ciclo pittorico a tempera su pannelli in ardesia artificiale *La Redenzione dell'Agro* realizzato nel Palazzo del Governo di Latina (all'epoca Littoria) nel 1934, due anni dopo la sua fondazione.

All'ingresso accolgono il visitatore due teste in gesso di Dolenti appartenute al Monumento ai Caduti di Terracina del 1920, ricostruito nel 1947 dallo stesso artista dopo i danneggiamenti bellici, tra le quali è collocata La



Balla - Ritratto di Cambellotti

corazza, piccola scultura in bronzo dai ritmi squadrati.

Il recupero dei mutilati di guerra fu espressione di responsabilità civile, tenendo corsi per insegnare loro a fabbricare giocattoli in legno. Sono esposti acquerelli e disegni preparatori per le vetrate della Casa del Mutilato di Siracusa in cui i corpi dei soldati feriti sono tronchi che germogliano traendo linfa dal terreno su cui giacciono leoni feriti, con forte simbolismo tra corpo umano mutilato e albero potato che emette nuove fronde.

La lunga permanenza nel territorio pontino affiora nei disegni di

scorci e riti agresti di Terracina con le rovine dell'antica Anxur, la cui piazza definiva "una delle più belle d'Italia", testimonianza del succedersi dell'arte nei secoli.

Fu osservatore acuto degli animali che studiava nell'agro romano o al giardino zoologico e ritraeva dal vero con accuratezza naturalistica nei disegni a matita e tempera, vasi di terracotta, ceramiche, fregi, oggetti d'arredo e vetrate: soggetto ricorrente le rondini definite "piccole abitatrici delle nostre grondaie", e i cavalli per i quali si ispirava a quello della statua

equestre di Marco Aurelio sulla piazza del Campidoglio. Una puntuale rappresentazione della vita campestre si può osservare nelle illustrazioni de L'Almanacco per la gente rurale e nella serie di medaglie.

Orientato a un neoclassicismo rustico, impressionista e primitivo nelle figure, recuperò la simbologia romana ancor prima che se ne impossessasse il fascismo, talché D'Annunzio gli attribuì l'appellativo "Duilio Romano" al quale ribatté "Macché Romano, io sono Cambellotti". Ai miti latini arcaici si ispirano le iconografie del ciclo Leggende Romane: Il Sublicio raffigura Anco Marzio nell'atto di sistemare le travi del ponte sul Tevere, nella xilografia Cocles Orazio Coclite si getta nel fiume dopo aver bloccato gli Etruschi. Al teatro si dedicò tutta la vita ideando scenografie, costumi e manifesti dal 1914 al 1948 per i drammi classici rappresentati al teatro greco di Siracusa: molto sanguigno il manifesto di Edipo a Colono di Sofocle andato in scena alla Basilica di Massenzio nel 1948, che riecheggia le raffigurazioni vascolari con le Furie rosso sangue che sovrastano piccole bianche Eumenidi.

Il tema ricorrente dell'acqua con le donne e le anfore, che Cambellotti espresse nella progettazione di fontane monumentali e private e nel palazzo dell'acquedotto pugliese, è qui rappresentato dall'acquerello Le Danaidi. L'iconografia ritorna nel manifesto pubblicitario di Chianciano con le tre donne colorate con le terre dai contorni definiti, figure

espressioniste occhieggianti gli stilemi della Secessione.

Nel 1947 partecipò al concorso per le porte della basilica di San Pietro, di cui sono esposti il modello e due plastiche formelle.

Il catalogo è a cura di Monica Cardarelli e Marco Fabio Apolloni, con la presentazione di An-

tonio Pennacchi che ha raccontato l'epopea dei coloni veneti e friulani nelle paludi pontine nel romanzo Canale Mussolini.

*Dal 19 maggio al 2 luglio 2017
Museo Emilio Greco di Sabaudia
Palazzo Comunale
tel. 0668308994*



Le furie - manifesto dell'Edipo a Colono

Dagli Enti e Associazioni di Categoria

Rubrica a cura di Antonio Castello

Osservatorio Confturismo: la digitalizzazione essenziale per il turismo

Un'indagine dell'Istituto Piepoli, evidenzia come per la prima volta, per gli italiani la digitalizzazione, vale a dire la valorizzazione del patrimonio culturale tramite l'uso delle tecnologie informatiche, sia un elemento chiave anche nel settore turistico: oltre otto su dieci la ritengono importante per la crescita del settore. Il Presidente di Confturismo-Confcommercio Luca Patanè afferma: "La digitalizzazione è un fattore chiave per la crescita del turismo e proprio per tale ragione gli operatori stanno investendo in questa direzione per rispondere al meglio alle esigenze del viaggiatore."

In questo ambito l'indagine demoscopica evidenzia che, per gli italiani, il Governo dovrebbe concentrare i propri sforzi sulla digitalizzazione del trasporto pubblico e le attività culturali online. Per gli italiani, il nostro Paese continua a rimanere la meta preferita per il prossimo trimestre. Quasi quattro su cinque hanno intenzione di restare nel Bel Paese per trascorrere le proprie vacanze. Toscana, Puglia e Lazio sono in cima alle preferenze, seguite da Liguria, Emilia Romagna e Sicilia. Con l'arrivo della stagione estiva, cresce di 13 punti percentuali il numero di italiani che si recheranno al mare nel prossimo trimestre, superando la quota dei viaggiatori che andranno nelle città e località d'arte. La percentuale dei viaggiatori in partenza per una località marittima è in forte aumento anche rispetto allo stesso periodo dello scorso anno (+6 punti percentuali). Per quanto riguarda le mete europee, Spagna e Francia sono le destinazioni europee preferite. Lo studio evidenzia inoltre come la Francia torni ad essere desiderata come meta turistica, specialmente dalle classi d'età meno giovani.

Fiavet, Federturismo e Assoviaggi: Protocollo d'intesa per la nuova Direttiva pacchetti

E' stato siglato un importante Protocollo d'intesa tra le tre associazioni maggiormente rappresentative a livello nazionale delle agenzie di viaggio, aderenti ai sistemi Confcommercio, Confesercenti e Confindustria, in vista del recepimento entro il 31 dicembre 2017 della nuova Direttiva Ue europea, relativa ai pacchetti turistici e ai servizi turistici collegati. Assoviaggi Confesercenti, Federturismo Travel e Fiavet Nazionale, comprendendo l'esigenza di un percorso tecnico condiviso volto a tutelare il comparto delle Agenzie, in vista di questa cruciale scadenza, hanno siglato un documento al fine di sostenere in modo unitario gli interessi degli associati nella fase di recepimento della nuova Direttiva europea. Considerando che il testo da recepire è decisamente più articolato e complesso rispetto a quello della precedente direttiva del 1990, il compito che le tre associazioni si prefiggono è quello di evitare sia sconfinamenti dall'ambito naturale di applicazione della direttiva, sia norme di recepimento incoerenti con la medesima che potrebbero danneggiare gravemente il comparto delle agenzie di viaggio. Il protocollo sarà fondamentale per un lavoro sinergico tra istituzioni ed associazioni, portatrici queste ultime, in modo chiaro e determinato, delle aspettative delle imprese del settore, contemperando la tutela del cliente con gli interessi aziendali di chi nella filiera dell'organizzazione e vendita dei pacchetti di viaggio rappresenta l'anello economicamente meno remunerato.

Confesercenti: Tassa Airbnb garantisce equità e fermi abusivi

La "Tassa Airbnb" (affitti breve durata) contenuta nel Dl Manovra sia una concreta occasione per il Parlamento di garantire equità, stanando chi esercita attività abusiva e locazioni senza alcuna autorizzazione. E nel contempo sostenga invece chi, al contrario, opera secondo le normative regionali e nazionali previste, a tutela dei consumatori, ai quali vanno riconosciuti diritti sulla sicurezza degli immobili in locazione e legittime aspettative in merito alla qualità dell'accoglienza. E' quanto dichiara Agostino Ingenito, presidente nazionale di Aigo, l'associazione delle attività ricettive extralberghiere di Confesercenti.

"Se appare evidente il tentativo dello Stato di introitare risorse per giustificare i costi della manovra, sottolinea, appaiono del tutto contorti i sistemi che si intendono adottare. L'imposizione della cedolare secca per le locazioni al di sotto dei 30 giorni e l'obbligo di sostituto di imposta per gli intermediari immobiliari non consentiranno certamente di ottenere maggiori risorse, né di sanzionare o far emergere dal sommerso un mercato del tutto fuori controllo. Servono piuttosto altri e più efficaci provvedimenti, aggiunge Ingenito, tipo una regolamentazione dei sistemi online di prenotazione, superando le ipocrisie di taluni portali che, pur ottenendo milioni di euro di introiti, non intendono sottostare ad alcun obbligo in merito alla responsa-

Dagli Enti e Associazioni di Categoria

bilità di promuovere strutture non regolari e con modalità di imposizioni di oneri e costi del servizio reso, in alcuni casi anche superiore al 30% del prezzo di camere ed appartamenti”.

“L'approvazione del Dl senza i necessari correttivi che suggeriamo, rischia di aumentare la deregulation e la confusione nel mercato ricettivo, che va invece sostenuto per l'importante occasione economica che sta offrendo per migliaia di famiglie italiane. Chiediamo inoltre, conclude il presidente di Aigo, che le locazioni brevi siano definite "categorie ricettive" per rispettare gli obblighi della presentazione di una SCIA amministrativa, della notifica delle persone alloggiate, dell'eventuale tassa di soggiorno e delle norme fiscali in merito all'integrazione di reddito assoggettate ai fini Irpef”.

Tax credit esaurito in 11 secondi, 1.500 hotel tagliati fuori dai benefici del provvedimento

“In 11 secondi hanno esaurito il "tax credit riqualificazione" e sono stati tagliati fuori oltre 1.500 hotel, oltre 40 milioni di investimenti effettuati non hanno avuto alcun beneficio da questo sistema di allocazione del bonus”. E' quanto ha affermato il presidente di Assoturismo-Confesercenti, Claudio Albonetti, commentando i risultati dei nuovi Tax Credit 2017 voluti dal Mibact ed introdotti con il decreto Art Bonus per favorire gli investimenti per l'ammodernamento e l'innovazione del settore. “E' indispensabile – ha aggiunto Albonetti - ripensare a questa misura di sostegno per le imprese ricettive alberghiere per fare in modo che, già da quest'anno, il tax credit sia concesso a tutti coloro che ne fanno domanda, come avviene per l'edilizia residenziale”. Quanto all'intento del tax credit di incentivare la digitalizzazione per la realizzazione di servizi on line, finalizzati alla promozione e la commercializzazione dell'offerta turistica di imprese ricettive, agenzie di viaggi e tour operator, Albonetti ha sottolineato “l'auspicio che questa agevolazione possa contribuire non solo a sviluppare il commercio turistico on line, già in prepotente crescita, ma anche e soprattutto a stimolare una più attenta disciplina per evitare l'abusivismo dilagante”.

Abrogato l'obbligo della parity rate

Al Senato è stato finalmente approvato il disegno di legge per la concorrenza ed il mercato, che - all'articolo 61, sancisce l'abrogazione dell'obbligo di parity rate.

“Quando la norma concluderà il proprio iter, i grandi portali di prenotazione alberghiera non potranno più impedire agli hotel di pubblicare sul proprio sito internet un prezzo più basso di quello pubblicato sui portali stessi”. Questo il commento espresso in una nota dalla Federalberghi in riferimento alla fiducia confermata in Senato sul ddl Concorrenza.

“Da questa norma, prosegue la nota, trarranno giovamento i consumatori (che beneficeranno di prezzi migliori), le imprese (che potranno aumentare le vendite dirette) e l'erario (recuperando imposte che oggi vengono dirottate all'estero)”. Utile ricordare che una recente indagine della Commissione Europea ha dimostrato che nei paesi in cui è stata vietata la parity il tasso di conversione delle online travel agencies non è diminuito, a conferma del fatto che la concorrenza fa bene a tutto il mercato.

“Due anni fa, commenta la Federazione, grazie alla segnalazione che Federalberghi presentò all'Autorità Antitrust, si mossero i primi passi. Ma, mentre l'Italia procede al piccolo trotto, i competitor galoppiano. Nel 2015, le clausole di parity erano vietate solo in Germania. Poi si sono aggiunte la Francia, l'Austria e la Turchia. Anche la Svizzera è a buon punto”.

“Confidiamo, conclude la nota, che la Camera dei Deputati provveda in tempi brevi all'approvazione definitiva della legge, ribadendo il voto favorevole espresso il 7 ottobre 2015. Si tratta di un passaggio necessario per colmare il divario che ci separa da alcuni dei nostri principali competitor”.

Luciano Serra (porti turistici) tra i vicepresidenti di Confturismo

Il Comitato Direttivo di Confturismo-Confcommercio, riunitosi a Milano nell'ambito della manifestazione BIT, su proposta del Presidente Luca Patanè, ha provveduto a completare la terna dei Vice Presidenti prevista dallo Statuto eleggendo per acclamazione Luciano Serra, Presidente di ASSONAT, Associazione Nazionale Approdi e Porti Turistici.

Serra va quindi ad aggiungersi ai due Vice Presidenti di Confturismo, già precedentemente eletti, Giancarlo Deidda (Vice Presidente di FIPE), e Marco Michielli (Vice Presidente di Federalberghi).

Dagli Enti e Uffici del Turismo Estero

Rubrica a cura di Antonio Castello

Forti emozioni sul molo di Scheveningen

La rinomata località balneare di Scheveningen, vicinissima a l'Aia, ha recentemente inaugurato una nuova attrazione dal nome "Zipline". Salendo sulla torre del molo "Bungy Tower", alta 55 metri e collegata tramite un cavo di acciaio al molo di Scheveningen, si percorrono 350 metri lungo il cavo "Zipline" ad una velocità che va dai 60 agli 80 km all'ora per poi raggiungere il molo di Scheveningen. Con questo percorso da brivido il divertimento è assicurato. La Zipline è adatta a persone di ogni età, grazie all'imbragatura altamente specializzata. L'unico limite che hanno posto è quello di essere alti almeno 1 metro. Si può provare questa emozione da soli o in coppia: seguendo i due cavi paralleli è infatti possibile vivere questa esperienza insieme. Dalla torre Bungy si può anche fare Bungy Jumping direttamente sul mare, da un'altezza di 60 metri si salta individualmente o in coppia. In primavera la torre è aperta durante i fine settimana e i giorni di festa dalle 11 alle 22, mentre durante i mesi estivi la Zipline è aperta tutti i giorni con gli stessi orari. Il costo della Zipline è 22,50€ fino a 16 anni e 27,50 € per gli adulti acquistabile sul sito <http://zipholland.nl> Per il Bungy Jumping il costo è di 75 € <http://www.bungy.nl/en>

La stagione estiva sulla Vistola a Varsavia

Da diversi anni la Vistola è un luogo amato e frequentato dagli abitanti e dai turisti che ne apprezzano l'atmosfera effervescente, gli spazi verdi, l'offerta culturale, i locali alla moda e l'offerta gastronomica, uniti a spazi relax, spiagge urbane e attività sportive. Per la Vistola questo è un anno di particolari attenzioni: è in corso ufficialmente l'Anno del Fiume Vistola, quindi la regina acquatica della Polonia verrà celebrata ancora di più! Nel fine settimana di apertura, 20-21 maggio, sono previste diverse iniziative: workshop, partite di beach volley, dimostrazioni acrobatiche sull'acqua, passeggiate ornitologiche e sull'acqua e tanto altro.

Slovenia Active: Trekking, ciclismo, sport estremi

Dalle Alpi Giulie alla costa, dai laghi alpini alle grotte, la Slovenia vanta un paesaggio vario dominato da una natura incontaminata, aria pura e acque cristalline. Proprio per questa ragione l'offerta di vacanze attive non è solo estremamente variegata, ma è anche in armonia con le particolarità locali e con l'ambiente. Se siete amanti del trekking, le montagne slovene sono il luogo di vacanza ideale! Vi attendono oltre 10.000 chilometri di sentieri, percorsi escursionistici e ciclabili che regalano scorci panoramici indimenticabili. Dopo l'attività sportiva ci si può coccolare nei numerosi centri benessere, regalandosi un po' di meritato relax, o gustare qualche specialità gastronomica in uno dei 175 rifugi alpini. Salite in cima e respirate la freschezza!

In Slovenia si può andare in bici tutto l'anno: quasi ovunque la stagione ciclistica inizia, infatti, in aprile e si chiude a novembre, tranne che in Istria, sulla costa, dove è sempre possibile pedalare grazie all'influenza del clima mediterraneo. Appena superato il confine, non potrete non notare la varietà del paesaggio: montagne, colline, grotte, valli e fiumi. Considerando le caratteristiche di questo territorio, non sorprende che il ciclismo sia amato e praticato in tutte le sue forme, da quello su strada alla mountain bike, dai parchi ciclistici (bike park) alle pedalate in famiglia. All'interno del Geopark Karavanke, patrimonio Unesco, ad esempio, si trova un MTB park tra Slovenia e Austria che offre una pista ciclabile di 6 km, unica nel suo genere, che scorre nelle profondità della terra. Alla luce delle lampade frontali, una guida vi accompagnerà lungo le gallerie della miniera in disuso che attraversa la montagna, svelandovi i segreti del mondo sotterraneo del monte Peca. Le parti più basse della grotta sono allagate e, se siete in cerca di nuove avventure, potete anche esplorare il piccolo lago sotterraneo in kayak!

L'autunno dei grandi Maestri

Pieter Bruegel il Vecchio, Raffaello e Pieter Paul Rubens sono nell'autunno 2017 al centro di alcune grandi rassegne nei musei di Vienna. I disegni e le stampe di Pieter Bruegel il Vecchio fanno parte in-

Dagli Enti e Uffici del Turismo Estero

sieme ai capolavori di Dürer, Raffaello e Rubens delle opere più significative della Collezione dell'Albertina. Il museo viennese possiede sei dei 60 disegni originali dell'artista fiammingo conservatisi fino ad oggi, nonché tutte le sue opere di arte grafica. Nell'ambito di una vasta rassegna l'Albertina nell'autunno 2017 riscopre le radici artistiche di Bruegel e sottolinea la sua importanza quale pittore dei contadini, secondo Hieronymus Bosch, innovatore della pittura paesaggistica, ed evidenzia il suo sguardo satirico sulla società del tempo. L'Albertina prevede inoltre per l'autunno 2017 un'altra rassegna dedicata al grande Maestro Raffaello. La prima mostra monografica in Austria che propone l'operato di Raffaello, con 170 disegni e pitture riunisce tutti i progetti significativi dell'artista. Dagli inizi in Umbria agli anni del soggiorno a Firenze fino al suo periodo romano si potranno qui ammirare lavori che permetteranno di conoscere tutte le fasi dell'operato del Maestro dell'Alto Rinascimento. Sono esposti anche opere facenti parte della Collezione dell'Albertina e lavori presi in prestito da celebri musei. Il Kunsthistorische Museum Vienna dedica nell'autunno 2017 una splendida mostra ad un altro grande artista: Pieter Paul Rubens. La forza della metamorfosi è il titolo della mostra che realizza un ensemble spettacolare riunendo le opere del pittore barocco fiammingo custodite a Vienna a numerosi lavori presi in prestito da musei di tutto il mondo. Sono esposti disegni, schizzi ad olio, tavole e tele di grandi dimensioni

Vienna: vigneti con vista

A Vienna basta poco per scambiare scenari urbani con il verde delle colline: infatti sul territorio urbano si trovano 700 ettari di vigneti che fanno della capitale austriaca l'unica metropoli europea con una viticoltura autoctona di una certa importanza. Le colline, come il Nussberg, sono raggiungibili in un batter d'occhio e sono una meta piacevole per fare quattro passi e scoprire i vini viennesi. Grüner Veltliner e Gemischter Satz – quest'ultimo un vino locale che gode di una rinascita al punto da essere inserito nei presidi Slowfood – accompagnano prelibatezze caserecce proposte dai buffet degli Heuriger. Queste rustiche "Buschenschenken" osterie e mescite in cui ci si accomoda su panche di legno erano, e sono tutt'ora, i locali gestiti dai viticoltori stessi. Una frasca appesa sopra all'ingresso segna l'apertura. La gita con sosta al Heurigen, una specie di rito collettivo dei viennesi nella bella stagione, è rimasta immutata fino a oggi, e fra gli Heurigen ci sono ancora quelli di antica tradizione come Sirbu o il Buschenschank Mayr am Nussberg, ma anche locali d'impronta più contemporanea dove l'atmosfera rustica si fonde con un tocco più urbano. Per sapere di più sul vino viennese e conoscere da vicino le diverse zone di produzione, si può seguire lo Stadtwanderweg (itinerario escursionistico urbano) numero 5 per scoprire cantine, vigneti, boschi di querce e splendidi panorami sulla città. E non è necessario essere viennesi per vivere momenti di gioia quando si guarda dall'alto di una collina un tramonto sul Danubio, avere tutta la città ai propri piedi e un bicchiere di ottimo vino in mano.

Con il Ticino Ticket 2017, mobilità più rapida

Il Canton Ticino, campione di ospitalità, diventa ancora più accogliente per chi arriva da Oltralpe. L'11 dicembre 2016 è entrata in servizio la nuova galleria di base del Gottardo, rendendo il viaggio di arrivo più veloce e comodo. E da gennaio 2017, per facilitare lo spostamento dei visitatori che sceglieranno il Canton Ticino come meta di vacanze, si è puntato sulla mobilità sostenibile: con il progetto Ticino Ticket, i turisti potranno muoversi liberamente in tutto il Ticino con i mezzi pubblici durante il soggiorno, beneficiando anche di sconti per diversi impianti e attrattive turistiche. L'offerta è dedicata agli ospiti che pernottano in alberghi, ostelli della gioventù e campeggi: dal 1 gennaio 2017 al momento dell'arrivo all'alloggio i turisti riceveranno il Ticino Ticket che sarà valido fino alla fine del giorno della partenza. L'iniziativa del Ticino Ticket e l'apertura della galleria di base del San Gottardo valorizzano il territorio dando la possibilità di scoprire e apprezzare ogni angolo del Cantone con i mezzi di trasporto pubblici. Inoltre rendono il Cantone Ticino una meta turistica più vicina, sostenibile e più appetibile anche per un soggiorno breve.

Prossimi appuntamenti

Parolario - 17 ed. - Diamo i numeri

Como, Cernobbio, Brunate - 15 – 24 giugno 2017

Quest'anno a Parolario...
"Diamo i numeri!".

Non si tratta di un invito a perdere la testa – o almeno non del tutto... – ma a farla funzionare meglio, provando la vertigine, solo lievemente folle, di pensare e sentire liberamente. In programma un centinaio di appuntamenti - incontri con scrittori, scienziati, poeti, giornalisti, artisti..., film, concerti, eventi per bambini – per capire che dopotutto non si sta poi così bene se almeno ogni tanto non si danno un po' i numeri.

La diciassettesima edizione di Parolario, festival letterario dedicato ai libri e alla cultura che tornerà dal 15 al 24 giugno a Como, Cernobbio e Brunate, darà infatti spazio alla sregolatezza e alla libera immaginazione – un modo caratteristico di dare i numeri –, ma anche alla lucidità e all'esattezza, e qui tornano comunque i numeri, col loro richiamo al rigore e all'ordine.

La sede principale del festival sarà Villa Olmo a Como, con il suo splendido parco affacciato sul lago, ma verranno organizzati incontri anche nelle suggestive Villa del Grumello e Villa Parravicini Revel, sempre a Como, e poi a Villa Bernasconi di Cernobbio, splendido gioiello liberty, e alcuni appuntamenti nella biblioteca di Brunate.

Dalla scienza e la matematica, viste da una prospettiva culturale e filosofica, a date, ricor-



renze e anniversari, passando per l'aspetto più giocoso e divertente del termine: saranno tanti e diversi i modi di 'dare i numeri' che si intrecceranno nei libri e nelle opere degli scrittori, letterati, scienziati, artisti, poeti e filosofi ospiti della nuova edizione di Parolario.

Tra di essi – solo per citarne alcuni – lo scrittore statunitense e grande autore internazionale di bestseller Jeffery Deaver, poi Oscar Farinetti, fondatore della catena Eataly, il giornalista Emiliano Fittipaldi, lo scrittore e poeta Guido Catalano, Andrea Vitali, con un progetto speciale che coinvolgerà i ragazzi di Piario (Val Seriana), la scrittrice Sveva Casati Modignani, Michael Jakob, professore di storia e teoria del paesaggio presso la Scuola di Ingegneria di Ginevra-Lullier e al Politecnico di Lossanna che parlerà del suo libro

"Sulla panchina", lo scienziato Stefano Mancuso, lo storico dell'arte Flavio Caroli e il filosofo e matematico Piergiorgio Odifreddi, per il ciclo di incontri filosofici organizzato in collaborazione con la Fondazione Alessandro Volta.

Si parlerà anche di Giorgio Bassani, il mai dimenticato autore de "Il giardino dei Finzi Contini": a raccontare di lui ci sarà la figlia, Paola Bassani.

Ai bambini, tra i massimi esperti nel dare i numeri, saranno dedicati progetti pensati esclusivamente per loro: gli appuntamenti di "Filosofia coi bambini", riproposti dopo il successo della scorsa edizione, i laboratori di Origami, l'arte tradizionale giapponese di piegare un foglio di carta in una forma tridimensionale, e la mostra interattiva organizzata in collaborazione con Bellavite Editore ispirata a "E tu

chi sei? L'Okapi", libro per bambini che parla di integrazione e amicizia.

E come consuetudine ci saranno anche il cinema serale, l'arte, gli incontri sul verde, la cultura del cibo (tra gli ospiti anche il "gastronauta" Davide Paolini e lo storico della gastronomia italiana Alberto Capatti), la musica, la poesia e il teatro.

Charity partner di Parolario quest'anno è La Fattoria delle Coccole di Appiano Gentile (CO), un nuovo modello di fattoria dove animali, come asinelli, pecore, mucche, maiali, capre..., salvati da situazioni di maltrattamento o destinati alla macellazione, vivono per sempre cresciuti e coccolati come animali domestici. Tutti gli incontri di Parolario sono a ingresso libero.

CARD AMICI DI PAROLARIO

Anche durante Parolario sarà possibile sottoscrivere la Card Amici di Parolario 2017: un modo per contribuire a tenere in vita non solo il festival ma anche il ciclo di incontri "Aspettando



Parolario" che si svolge durante tutto l'anno.

La Card offre ai suoi possessori la possibilità di usufruire di molte convenzioni, che vengono costantemente aggiornate sul sito www.parolario.it.

Parolario è realizzato con il patrocinio del Ministero dei Beni Culturali, e con il contributo e la collaborazione di Regione Lombardia, Comune di Como, Camera di Commercio di Como,

Unindustria Como, Fondazione Cariplo, Fondazione Alessandro Volta e di sponsor privati.

Per informazioni:

*Segreteria organizzativa
Ellecistudio*

Tel. +39.031.301037

info@parolario.it - www.parolario.it

Facebook: [facebook.com/Parolario](https://www.facebook.com/Parolario)

Twitter: @Parolario



Ferrara è una Fiaba!

Dal 10 al 12 giugno 2017, nel Parco del Sottomura c'è "Ferrara in Fiaba", un viaggio magico con laboratori, spettacoli, cene a tema e percorsi fiabeschi. Con Visit Ferrara sconti speciali per le famiglie



La fantasia di grandi e piccoli prende vita nel Parco del Sottomura di Ferrara, dove da venerdì 10 a domenica 12 giugno 2017 si apre un percorso magico tra le più sognanti fiabe della Disney. È la nuova edizione di "Ferrara in Fiaba", evento dedicato ai bambini e alle famiglie: un viaggio incantato tra laboratori creativi di tutti i tipi (dall'arte, alla musica alla botanica), racconti fiabeschi, giochi, spettacoli e musical, cene a tema, fiabe

animate e street food. Il percorso "Di Fiaba in Fiaba" conduce inoltre tra le storie di Frozen, Peter Pan, la Bella e la Bestia, e Aladdin. Un'area allattamento e cambio pannolini è dedicata alle mamme con bebè. L'ingresso al Parco del Sottomura è gratuito. Per quanti alloggiano a Ferrara, si può approfittare della promozione del Consorzio Visit Ferrara, che racchiude circa 90 operatori turistici di tutta la Provincia. Prenotando sul sito [\[www.visitferrara.eu\]\(http://www.visitferrara.eu\) con il codice promozionale FERRARAINFIABA2017, si può accedere a sconti con tanti hotel convenzionati.](http://www.visitfer-</p></div><div data-bbox=)

Per informazioni e prenotazioni:
Consorzio Visit Ferrara
Via Borgo dei Leoni 11, Ferrara (FE)

Tel. 0532 783944, 340 7423984
E - mail: assistenza@visitferrara.eu

Sito web: www.visitferrara.eu
Ufficio stampa -> <http://www.el-ladigital.it>

Alla conquista delle Dolomiti con Reinhold Messner

Il 19 giugno 2017 nell'area vacanze Alpe di Siusi – Seiser Alm si partecipa ad un'escursione con il grande alpinista, per conoscere le storie delle vette Patrimonio Mondiale UNESCO

Chi conosce l'anima della montagna e le sue storie meglio di Reinhold Messner. L'alpinista di fama internazionale, scalatore delle 14 vette più alte del pianeta che superano gli 8mila metri di altezza, è cresciuto tra le Dolomiti (Patrimonio Mondiale UNESCO), dove fin da piccolo con il padre e il fratello si divertiva alla conquista delle cime. L'alpinista il 19 giugno 2017 è la guida speciale e il narratore d'eccezione di

un'escursione nell'area vacanze Alpe di Siusi – Seiser Alm, alla scoperta delle "montagne più belle del mondo". Si parte alle 10.00 da San Cipriano, a Tires al Catinaccio, fino a raggiungere la Baita Messnerjoch, dove gli escursionisti potranno assaporare un pranzo tipico, nell'attesa del colloquio alpino pomeridiano con Reinhold Messner, per poi ritornare attraverso il Passo Nigra al punto di partenza dell'escursione. Il prezzo

dell'esperienza compreso di pranzo e assicurazione è di 90 euro a persona. Iscrizioni presso l'Ufficio informazioni Tires al Catinaccio: 0471 642127

Per informazioni: Alpe di Siusi Marketing (Seiser Alm/Dolomiti) Tel. 0471709600

E-mail: info@seiseralm.it

Sito web Alpe di Siusi/Seiser Alm: www.seiseralm.it

Ufficio stampa -> <http://www.el-ladigital.it>



La Notte Bianca dedicata agli innamorati è in Romagna

Il 24 giugno: Brisighella Romantica, un Borgo a lume di candela



Nella serata del 24 giugno, nel corso della manifestazione nazionale dei Borghi più belli d'Italia, a Brisighella (RA), prende vita l'evento che offre per una sera una nuova identità del Borgo. In un'atmosfera romantica vissuta tra le bellezze architettoniche medievali proprie del paese romagnolo prende vita: Brisighella Romantica, un Borgo a lume di candela. La suggestiva Via degli Asini (unica via medievale sopraelevata porticata), i tre artistici pinnacoli rocciosi che dominano il borgo, su cui poggiano la Rocca Manfrediana, la Torre dell'Orologio e il Santuario del Monticino, il dedalo di viuzze ciottolate caratteristiche del borgo, ben si prestano a incorniciare la serata romantica.

Ad accendere Brisighella, una miriade di candeline creeranno un'atmosfera raccolta e intima

con luci soffuse. Cene open air a lume di candela proposte da esperti chef con menù dedicati alla speciale serata. Spettacoli e concerti per chi desidera intermezzi coinvolgenti. Non mancheranno certo luoghi più raccolti, silenziosi, tutti da scoprire, salendo su agli spettacolari colli gessosi e ammirando dall'alto le stelle d'estate e i famosi tetti del borgo, in compagnia della persona amata e, perché no, di un buon calice di vino locale.

Programma

Nella parte più antica del borgo, accanto alla Via degli Asini, con la collaborazione artistica della cantante Nicoletta Fabbri, la musica d'autore regala momenti emozionanti. Il Borgo canta l'amore, le belle melodie d'amore di luoghi e tradizioni diversi, dalle sonorità tradizionali

italiane a quelle francesi, dal tango al fado alla bossa nova, ai classici americani. I diversi mondi musicali sono avvicinati dalla splendida Claudia Rota e le artiste di BB Burlesque Ballet, in piena allegria e malizia giocosa, ironia e seduzione. Uno spettacolo che s'ispira al varietà degli anni '40 e '50, un mondo di lustrini, paillettes, piume, un gusto retrò che si rivela moderno, vitale e scintillante.

All'Arena di via Spada, il piccolo circo di Petit Cabaret 1924 rievoca tempi lontani degli Années Folles parigini. Virtuosismi e musiche dal vivo di note jazz, swing e charleston con abili e diplomati giocolieri, acrobati, funamboli e danzatori, in un ambiente di altri tempi, coinvolti, sospesi nel tempo e senza parole.

La Piazza Carducci accoglie le sonorità mediterranee della compagnia italo-spagnola Flaménque Vive con flamenco, danze tipiche locali e serenate, in un ambiente dove i profumi, le passioni, le gesta, i richiami e le atmosfere del Sud sono protagonisti.

www.brisighella.org

Per informazioni:

Pro Loco Brisighella

tel. 0546 81166

iat.brisighella@racine.ra.it

www.brisighella.org



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





Il piacere di coprirsi di fango!

Nel “villaggio termale” più grande d’Europa, di efficacia curativa certificata scientificamente, l’Abano Ritz hotel festeggia le “nozze d’oro” con il benessere

Di Franca D. Scotti



Un'acqua termale ricchissima di sali minerali, l'argilla che, mescolata con l'acqua termale, produce un fango maturo ricco di microorganismi, preziosissimi per efficacia antin-

fiammatoria.

E' questo il segreto, apparentemente semplice, del termalismo euganeo che si sviluppa nel magico territorio di Abano Montegrotto, in provincia di Padova, immerso nel verde dei Colli Eu-

ganei.

Le acque di questo bacino termale appartengono alla categoria delle acque sotterranee profonde.

La loro unicità nasce dal lungo viaggio che devono percorrere per arrivare alle Terme Euganee. L'acqua proviene dai bacini dei Monti Lessini, nelle Prealpi, e defluisce nel sottosuolo attraverso la roccia calcarea arrivando fino ad una profondità di 2000-3000 metri. L'acqua viene trattenuta ad alta temperatura e a forte pressione per un percorso di circa 80 chilometri durante un periodo medio di 25/30 anni. Lungo il percorso l'acqua si arricchisce di sali minerali ed infine arriva agli stabilimenti termali del bacino euganeo, dove sgorga alla temperatura di 87 °C.

La ricchezza di sostanze disciolte rende l'acqua termale euganea unica al mondo, classificata, dal punto di vista chimico, come salso-bromo-iodica ipertermale con un residuo fisso a 180° di 5-6 grammi di sali disciolti per litro.

L'acqua e il fango termale delle Terme Euganee sono certificati nella loro efficacia curativa dal Centro Studi Termali Pietro d'Abano, ente di ricerca che collabora con l'Università e garantisce le caratteristiche cliniche, biologiche e chimico-fisiche.

Qui, fenomeno probabilmente unico in tutta Europa, ogni hotel ha un proprio stabilimento termale interno, poiché l'acqua sgorga in mille polle di un territorio un tempo vulcanico. ►



► Questo, che si può definire un "villaggio termale" unico al mondo e il più grande d'Europa, era già famoso nell'antichità, quando i Romani scelsero il toponimo Aponus, (la futura Abano): "colui che toglie il dolore".

Tra gli hotel storici di Abano, quest'anno il 5 stelle Abano Ritz festeggia 50 anni di successo nelle cure, assistenza al cliente,

fidelizzazione di intere generazioni che continuano a sceglierlo per "stare bene".

La famiglia Poletto che lo guida da 4 generazioni di donne, ha fatto dell'ospitalità una vera vocazione.

Ne deriva un hotel che ha fascino e familiarità, décor lusso e piccole attenzioni che fanno sentire a casa, hall e sale elegantissime e camere giocate

sull'ironia e sulla giocosità.

Su tutto, però domina la bontà e serietà delle cure termali di dimostrata efficacia.

La Balneoterapia facilita le attività delle articolazioni, scioglie i movimenti, rilassa i muscoli e diminuisce il dolore.

Oltre a ciò, la composizione chimica dell'acqua favorisce la risoluzione di processi infiammatori cronici e di molteplici tipologie di dermatosi.

L'idrokinesiterapia facilita lo svolgimento di vari esercizi di riabilitazione, grazie all'immersione in acqua del corpo, che risulta alleggerito e meno dolorante.

La Fangoterapia ha numerose applicazioni, dall'ambito più tradizionalmente

curativo a quello preventivo. La fangoterapia termale allevia, infatti, in modo significativo la tipica sintomatologia dolorosa che accompagna alcune malattie dell'apparato osteoarticolare, in particolare reumatismi, artrosi e osteoporosi.

Inoltre la fango-balneoterapia si è dimostrata ottima nelle malattie respiratorie croniche (BPCO), perché il fango certificato di Abano-Montegrotto aumenta la capacità aerobica e aiuta il muscolo respiratorio a lavorare meglio.

La Terapia inalatoria è un toccasana per le patologie delle vie respiratorie superiori ed inferiori. Le inalazioni sono efficaci per la prevenzione e la cura delle patologie croniche.

L'Abano Ritz inoltre è l'unico stabilimento del territorio per il trattamento della sordità rinogena.



Ai trattamenti medicali, riconosciuti dal Servizio Sanitario Nazionale, si aggiungono poi tutti i programmi di Remise en forme e i trattamenti estetici.

Affacciato su un parco privato di 6000 metri quadrati, l'hotel dispone di due piscine semi-olimpioniche, coperta e scoperta, termali e semi-comunicanti, con angolo aquaFitness, zona idromassaggio e cascata cervicale. Parco e le piscine vivono momenti ricchi e animati: percorso vita, corsi Fit & Fun, sauna e bagno turco per la coppia, solarium, doccia emozionale, palestra attrezzata Technogym.

All'esterno il corner hydroRelax offre il beneficio di diversi getti di idromassaggio: due botti per idromassaggio incrociato (energico idro-massaggio sulle diverse fasce muscolari del corpo e benefico effetto sulla circolazione), due lettini per idromassaggio (massaggio di media intensità su tutto il corpo che stimola ed ossigena la pelle), una fontana cervicale (effetti distensivi e rilassanti sulle vertebre cervicali), e una panca idromassaggio (buona attivazione della circolazione a livello lombare).

Per il 50° anniversario, l'Abano Ritz ha creato un speciale Cadeau: ogni cliente riceverà un cofanetto contenente una crema viso antiage a base di acqua termale e principi attivi naturali, accompagnata da una speciale card che offre sconti sui servizi dell'hotel e del territorio.

abanoritz@abanoritz.it
www.abanoritz.it





Curarsi nelle miniere d'oro

Di Franca D. Scotti

Una combinazione unica al mondo si trova nell'aria delle "Gasteiner Heilstollen", le gallerie curative di Bad Gastein, nel Salisburghese, che altro non erano che le miniere d'oro, fino all'inizio del secolo

scorso ancora attive.

Il contenuto di radon, l'umidità relativa e la temperatura assicurano benefici fino al 70% degli ospiti.

Durante la guerra, mentre i giovani venivano mandati al fronte, gli anziani rimasti ad estrarre

l'oro erano stranamente arzilli ed energici.

Esaurito definitivamente l'oro, i minatori continuarono a frequentare le gallerie per tenersi in forma: la miniera continuava a dare "oro", sotto forma di salute e benessere, facendo diventare



Bad Gastein il posto più incredibile dove curarsi.

La terapia straordinaria e suggestiva che cura l'artrosi, malattie reumatiche e migliora il ricambio cellulare è una vera cura della gioventù.

Le grotte e l'acqua termale di Bad Gastein erano già ben conosciute fin dai tempi dei romani; anche gli Asburgo ne fecero la loro destinazione aristocratica privilegiata all'inizio



del XX secolo, tanto che la località ai tempi di Bismarck era conosciuta come "Le terme dei diplomatici", e anche l'imperatrice Sissi veniva qui spesso, in visita ufficiale e in incognito.

Oggi si può praticare questa terapia in modo ottimale all'Hotel Cesta Grand, che offre anche una fonte termale privata e bagni termali curativi riservati ed esclusivi, dove sottoporsi alle terapie Radon in tutta sicurezza e sotto stretto controllo medico.

La sua posizione privilegiata permette agli ospiti di accedere facilmente a molti svaghi per allietare il soggiorno nel tempo libero dalle cure: partite nei

campi da golf, passeggiate lungo il fiume che percorre la valle, per raggiungere con tranquillità i poco distanti centri abitati di Bad Gastein e Bad Hofgastein, gite in mountain bike e passeggiate montane, al seguito delle antiche tracce degli animali da soma che hanno percorso la Via Aurea dei cercatori d'oro dei secoli scorsi, un giro in carrozza trainata dai cavalli per esplorare comodamente la Valle di Gastein e il suo stupendo paesaggio.

*Hotel Cesta Grand,
Bad Gastein*

*www.cesta-grand-hotel.com
www.gastein.com/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	€ 245,06
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	€ 174,96
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							Terni	€ 171,87
Vicenza	€ 144,67								

La polizza degli Amici di Turismo Itinerante!

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

info@turismoitinerante.com

l'occasione!

www.assicurazionecamperdorazio.it

L'opinione di Beppe Tassone



Televisione e social ormai non nascondono più nulla: così in pochi minuti tocchi con mano le brutture e le tragedie di un mondo che sembra impazito.

Vedi ragazzi, in Inghilterra, con i corpi dilaniati, vittime della follia terroristica e vedi bambini morire nel mare che fu la culla di tante civiltà.

Solo due esempi di pochi giorni fa che segnano con forza un'epoca che sembra aver perso di vista le basi sulle quali poggiano l'umanità e la convivenza tra le persone.

Lo scrivo sgomento, soprattutto perché ho ben chiari quali sono i valori presenti in chi ama vivere viaggiando, muoversi per conoscere, spostarsi per apprezzare le differenze.

Il turismo itinerante non è solo un modo per trascorrere

il tempo libero, è una filosofia di vita, un approccio alle cose ed alle persone che, innanzi tutto, pone al centro il rispetto per la diversità e il riconoscimento della piena e assoluta dignità dell'essere umano.

Una filosofia che nasce da lontano, cantata nell'Ulisse dantesco in quel "fatti non foste a viver come bruti, ma a seguir virtute e canoscenza".

Il motto che contraddistingue chi ama l'abitar viaggiando, che davvero dovrebbe essere impresso in ogni camper e che, in ogni caso, trova posto nei cuori.

E' impossibile per chi è portatore di questi valori trovare giustificazioni o anche solo assumere atteggiamenti menefreghisti.

L'uomo deve essere rispettato a qualunque latitudine e qualunque sia il colore della sua pelle o il suo credo reli-

gioso.

Le leggi sono fatte per essere rispettate, ma non possono andare contro il diritto superiore delle genti, né possono giustificare atteggiamenti disumani.

Il camper e la caravan hanno insegnato, a generazioni intere di persone, questi sentimenti e questa filosofia di vita: sono diventati principi fondanti di un modo di vivere che è l'unico in grado di consentire di superare le attuali difficoltà e le crescenti contraddizioni.

Certo non si risolveranno le crisi internazionali con un camper, ma l'atteggiamento delle persone, il loro approccio all'altro debbono essere i medesimi di quando si entra in una città nuova, in uno Stato per la prima volta.

Lo si fa per conoscere, per apprendere, non certo per deridere o colonizzare.

Quelli sono stati i principi che hanno portato migliaia di camper in luoghi difficili, in situazioni anche rischiose assieme con un messaggio di pace.

Lo stesso messaggio che deve essere espresso oggi, di fronte ad una umanità ferita e delusa, mentre ragazzi innocenti muoiono per mano di terroristi o annegano nel mare che ha creato le grandi civiltà.

Tutto questo è davvero inaccettabile.

li itinerari Gustosi

territorio ♦ ambiente ♦ enogastronomia



Il carciofo moretto



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

ESTATE, TEMPO DI SAPORI E DI PROFUMI

I mesi estivi sono certamente quelli in cui le condizioni atmosferiche sono perfette per garantire alle nostre coltivazioni in campo aperto di raggiungere il loro massimo vigore, la corretta maturazione sulla pianta e un sapore che sia pieno ed appagante per le nostre papille gustative... E se i colori inimitabili dei peperoni carnosi, gialli o rossi che siano, delle meravigliose varietà di pomodori, dei dolci meloni gialli o delle succulente angurie non bastassero a sollecitare tutti i nostri sensi, allora aggiungiamo pure tutti quei profumi che i terreni coltivati fanno emanare, sotto il calore dei raggi solari. E in quei campi, magari cinti da rovi di succulente more scure, le laboriose api danzano da fiore in fiore, prima di far rientro alla loro arnia: noi osserviamo come rapiti questi volteggi nell'aria, pronti a gustare quello straordinario prodotto che è il miele e i suoi derivati e che tanti riconoscimenti si sono saputi conquistare anche dalle ricerche cliniche contemporanee... E mentre noi riflettiamo un istante su tutto ciò non ci rendiamo conto di come le stesse api costituiscano un elemento insostituibile: infatti oltre al già citato miele, anche le api svolgono un ruolo fondamentale nell'indispensabile opera di impollinare il mondo vegetale, garantendo così la continuazione, nel tempo, delle varie specie. A questo riguardo importanti ricerche internazionali hanno stimato come alle api sia imputabile l'impollinazione diretta di più di 70 delle 100 specie di culture più importanti a livello globale! Inoltre - ma non si tratta di un elemento assolutamente meno importante! - sempre le api sono anche fondamentali nell'evidenziare importanti problematiche relative all'ambiente ed alle sue trasformazioni, fungendo quasi da attente "sentinelle", sempre pronte a lanciare gli opportuni allarmi... Il nostro dunque è un meraviglioso ecosistema, regolato da sottili e difficili equilibri: noi, per continuare a godere di tutto il cibo sano e nutriente che Madre Natura sa proporci, dovremmo solo avere la volontà e la cultura per salvaguardarlo, tramandolo così ai posteri.

Sembrerebbe un'impresa facile: ma la follia umana è capace sempre di sorprendere anche le persone più ottimiste. Purtroppo!

Salvatore Braccialarghe



li itinerari
Gustosi

Mensile - Anno 23° - N. 252

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

Collaboratori:

Rodolfo Bartoletti,

Salvatore Braccialarghe,

Domenico Carola, Antonio Castello,

Antonella Fiorito,

Pier Francesco Gasperi, Il Bubris

Giuseppe Lambertucci,

Camillo Musso, Rosanna Ojetti,

Vincenzo Punzo, Riccardo Rolfini,

Romina Rolfini, Marisa Saccomandi,

Franca D. Scotti, Lamberto Selleri,

Carmen Somma, Beppe Tassone,

Tania Turnaturi

Sommario

Fatti e commenti	pag. 96
Itinerari	pag. 98
Gastronomia	pag. 106
La ricetta	pag. 108
Eventi gustosi	pag. 110

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.

Concorso Sol d'Oro 2017

Testo elaborato da Giuseppe Lambertucci

Nella serata del 20 febbraio u.s., a conclusione della prima delle due giornate dedicate agli EVOO (Extra Virgin Olive Oil) nuova iniziativa di Verona Fiere per la formazione e il networking della filiera oleicola, si è avuto il verdetto emesso dalla giuria internazionale, composta da 13 esperti qualificati degustatori, per l'assegnazione delle medaglie (oro, argento e bronzo) del premio SOL d'oro emisfero nord dopo un impegno di sei giorni durante i quali sono stati esaminati ben trecento campioni inviati da 10 Paesi: Spagna, Croazia, Slovenia, Turchia, Portogallo, Germania, Francia, Cile, Giappone per la prima volta, e naturalmente Italia.

L'Italia ancora una volta ha vinto il confronto con la concorrente più temibile, la Spagna, aggiudicandosi quattro ori su cinque previsti dalle categorie del concorso: fruttato leggero, fruttato medio, fruttato intenso, biologico e monovarietale, tutte le cinque medaglie d'argento e tre di bronzo.

Gli EVOO Days nascono dall'esperienza di wine2wine forum sul business del vino con l'obiettivo di offrire agli attori della filiera oleica uno spazio di aggiornamento e di confronto su tutti gli aspetti che servono a costruire un prodotto vincente sui mercati.

Come attestato di qualità riconosciuto a livello internazionale, le bottiglie delle partite degli oli vincitori potranno fregiarsi del pre-



mio ricevuto; inoltre ai premiati, come ormai consuetudine, la Rassegna Sol&Agrifood dedica una serie di iniziative in programma dal 9 al 12 aprile: dalla guida "Le stelle del Sol d'oro" distribuita ai buyer internazionali e ai delegati di Verona Fiere nel mondo, le degustazioni guidate e soprattutto saranno utilizzati nel corso delle finali della Jam Cup trofeo Junior Assistant Master con protagonisti i giovani iscritti alla Federazione Italiana Cuochi.

La rassegna dedicata all'agroalimentare di qualità è stata visitata nel 2016 da oltre 56mila operatori professionali dei quali più di 14mila provenienti da 82 Paesi; ora le aziende avranno informazioni tecniche, economiche e di strategia di marketing per utilizzare al meglio tutte le opportunità commerciali.

Per i nostri lettori che trovandosi in zona o frequentino le località sede dei vincitori volessero avere personalmente conferma della

bontà del prodotto, ci permettiamo di fornire alcune indicazioni.

-Categoria oli fruttato leggero:
Sol d'oro – Moli D'Oli Gabriel Alsinia – Castello De Farfanya (Spagna)

Sol d'argento – Leone Sabino – Canosa di Puglia (Puglia)

Sol di bronzo – Batta Giovanni – Perugia

-Categoria oli fruttato medio:
Sol d'oro – Cosmo Di Russo – Gaeta (Latina)

Sol d'argento – Az. Agricola Donato Conserva – Modugno (Bari)

Sol di bronzo – Aceites Oro Bailen Galgon – Villanueva de la Reina (Spagna)

-Categoria oli fruttato intenso:
Sol d'oro – Tenuta Zuppini – Torricella Sicura (Teramo)

Sol d'argento – Az. Agricola Quattrococchi Americo – Alatri (Frosinone)

Sol di bronzo – Pruneti – San Polo in Chianti (Firenze)

-Categoria oli biologici:
Sol d'oro – Az. Agricola Tommaso Masciantonio – Casoli (Chieti)

Sol d'argento – Az. Agricola Quattrococchi Americo – Alatri (Frosinone)

Sol di bronzo – Frantoio Franci snc – Montenero (Grosseto)

-Categoria monovarietali:
Sol d'oro – Leone Sabino – Canosa di Puglia

Sol d'argento – Az. Agricola Quattrococchi Americo – Alatri (Frosinone)

Sol di bronzo – Aceites San Antonio – Jaen (Spagna)

È Cesare Baldrighi il nuovo presidente di Aicig

Nel programma del neoeletto, priorità per le azioni di aggregazione e formative relative a tutela e difesa legale delle Ig rivolte ai Consorzi di Tutela

Di Antonella Fiorito

Cesare Baldrighi, attuale Presidente di AFidop e del Consorzio Tutela Grana Padano, succede al Presidente uscente Giuseppe Liberatore che ha guidato l'Associazione dalla sua nascita nel 2006 ad oggi e si è dimesso per incompatibilità con l'incarico di Ad che ricoprirà a Valoreitalia.

Baldrighi avrà l'arduo compito di continuare l'eccellente lavoro di Liberatore che dal 2006 anno della sua fondazione, ad oggi, ha portato l'associazione risultati eccezionali. Attualmente è formata da 64 soci (erano 25 nel 2006) e rappresentano il 93 per cento del valore delle Dop e delle Igp, vino escluso.

"Lascio il testimone ad un collega di grande professionalità, ha dichiarato il Presidente uscente Giuseppe Liberatore, certo che nel corso del suo mandato l'Associazione continuerà a crescere e a rappresentare sempre più un punto di riferimento istituzionale anche a livello internazionale. Oggi Aicig rappresenta circa il 93% in termini economici delle produzioni Dop e Igp italiane e la sua autorevolezza è cresciuta nel corso di questi undici anni portando l'Associazione a divenire interlocutore privilegiato di istituzioni sia nazionali con il Mipaaf e l'Icqrif in primis, ma anche sovranazionali. Undici anni di risul-



tati positivi nel campo della tutela e della promozione delle Ig che hanno altresì visto crescere il numero dei soci dai 25 iniziali ai 64 odierni. Un importante obiettivo per tutto il sistema delle Dop e Igp".

"Sono onorato di essere stato chiamato a ricoprire questo prestigioso incarico, ha replicato Cesare Baldrighi, e voglio esprimere il mio riconoscimento al grande lavoro che è stato fatto fino ad oggi con grande efficacia e professionalità per tutto il comparto. Il nostro è un sistema che necessita di avere sempre maggiore coordinamento delle attività tra i Consorzi tenendo presente che abbiamo all'interno soggetti che producono volumi e fatturati importanti raggiungendo i mercati di tutto il mondo e molti soggetti con prodotti di nicchia. Le esi-

genze non sono sempre le stesse, ma molti sono i punti in comune che ci mettono in condizioni di sviluppare dei rapporti tra queste categorie di prodotto per raggiungere obiettivi comuni di tutela e valorizzazione e promozione. E' certo, conclude Baldrighi, che continueremo a mantenere alto e propositivo il rapporto con la pubblica amministrazione, sia per gli aspetti prettamente istituzionali, di carattere normativo o legati alla tutela delle Ig, quanto a quelli relativi alle attività di promozione. Questo al fine di giungere ad una più efficace realizzazione di tali iniziative in sinergia con i Consorzi e con le aziende che quotidianamente affrontano la complessità delle relazioni commerciali soprattutto in campo internazionale".



Puglia: una gastronomia ...davvero Imperiale



Nel Parco Nazionale delle Alte Murge, pittoreschi borghi della Puglia Imperiale invitano a un percorso intrigante di turismo slow ed esperienziale, valorizzato dai sapori autentici del territorio

Di Franca Dell'Arciprete Scotti

Tra il mare e le Murge, un territorio verde, movimentato, ricco di sole, di profumi, di fiori ed erbe spontanee.

E ricchissimo di storia, percorso nei secoli dai sentieri della transumanza, dalle vie dei consoli romani, dalle rotte dei cavalieri che andavano a imbarcarsi per le Crociate, dei pellegrini che andavano verso i luoghi micaelici, degli studiosi della corte di Federico II.

Intorno a Castel del Monte, immerso in un'aura di sacralità e mistero, si distendono i 13 centri della Puglia Imperiale, tra le province di Bari e di B.A.T., Barletta Andria Trani.

Difficile visitarli tutti insieme.

Meglio goderli con i ritmi di un turismo slow ed esperienziale.

Che permette di scoprire da vicino e con calma un mondo inesplorato.

Scegliamo quindi tre piccoli comuni: ospitalità generosa, eccellente enogastronomia, cordialità familiare sono i punti di forza del territorio.

Oltre ovviamente le bellezze culturali e paesaggistiche.

Minervino, Spinazzola, Terlizzi sono borghi della Parco Nazionale delle Alte Murge, lontano dalle grandi città e lontano dalle grandi rotte del turismo.

Tutti da riscoprire in questo anno 2017 definito "anno dei borghi".

Distanti pochi chilometri l'uno dall'altro, si possono raggiungere anche in parte con piace- ►



► voli trekking a piedi, percorrendo tratti della Via Sveva del Cammino Materano, un itinerario di interesse nazionale, parte della rete nazionale I Cammini del Sud, dove guidano i bravissimi responsabili della società In Itinere.

Anche il cammino ha un valore in sé, portando ad immergersi tra campi di papaveri rossi, ginestre, fiori gialli e viola, siepi di

biancospino, distese di prati contornati da fitti boschi, jazzi di pastori e antiche fontane monumentali.

Dopo i pochi chilometri percorsi in compagnia, si avvistano i borghi di solito in alto sulle colline, pittoreschi nella luce bianca delle case e delle chiese.

Una volta arrivati in cima, si domina un panorama strepitoso che va dal Vulture al Gargano



fino al mare Adriatico.

Minervino Murge (il nome deriva forse dalla dea Minerva?), di origini antichissime, è meta di un turismo devozionale per merito della famosa grotta di San Michele Arcangelo: una spelonca nominata già in un documento dell'abbazia di Monte Cassino dell'anno 1000, profonda, generata da una grande scossa tellurica nel quaternario, affascinante per l'altare collocato in fondo e il ricordo delle migliaia di pellegrini passati di da qui nei secoli.

Nel borgo il grande castello normanno svevo, la grande chiesa madre dalla imponente facciata in romanico pugliese, che conserva il cosiddetto crocifisso nero miracoloso, le torri di difesa, e il centro storico definito "Scesciola", dalla parola araba che significa labirinto: un dedalo di viuzze, case addossate una all'altra, archi che le sostengono, portoni e scalette in pietra.

Anche Spinazzola è il classico piccolo borgo pittoresco collocato in cima a un'altura al confine tra la Puglia e la Basilicata. Qui tutto ruota intorno al cittadino più illustre, Papa Innocenzo XII, della famiglia Pignatelli feudatari della città, nato a Spinazzola nel 1615.

La cittadina si onora di avergli dato i natali e lo celebra ovunque, soprattutto nella chiesa madre dove ricevette il battesimo.

Una breve passeggiata conduce anche a scoprire l'Ospedale dei

Templari, primo ospedale della Puglia, costruito per accogliere pellegrini, cavalieri e crociati diretti o provenienti dalla Terra santa.

E poi le famose fontane monumentali, una delle quali, la fontana Di Rolla, addirittura segnalata dall'Unesco come una delle 100 sorgenti d'Italia per la "giornata mondiale dell'acqua", che si celebra il 22 marzo di ogni anno.

Le fontane di Spinazzola dimostrano la ricchezza d'acque di questo territorio, legata alla presenza delle sorgenti del Locone, il maggiore affluente dell'Ofanto, tanto più preziosa in una Puglia definita per tradizione "sitibonda".

Terlizzi, invece, presenta un'al-

tra dimensione e un'altra struttura.

Molto più grande degli altri due borghi, è una cittadina di pianura, ricca e attiva soprattutto nel campo del florovivaismo, che la rende un centro di importanza internazionale.

Il monumento di maggior interesse, appena fuori dal centro storico, è la chiesa rupestre di Cesano, chiamata santuario della Madonna del Popolo.

Sorta nel 1055 come parte di un antico insediamento monastico, occupava una posizione strategica sulla via consolare Traiana, costruita nel 1° secolo d.C. e percorsa dai pellegrini.

Chiesa e monastero furono arricchiti da un'alta cerchia di mura e da una torre per proteg-

gere meglio le persone che vi si rifugiavano.

Un tempo completamente affrescata, oggi la chiesa conserva qualche traccia di pitture in cui si intravedono addirittura echi bizantini.

Il santuario di Cesano ospita ogni anno in primavera una bella manifestazione definita "Notti Medioevali", che fa rivivere in tutta la struttura e il terreno circostante le atmosfere, i mestieri, le usanze, l'abbigliamento e, perché no, anche la gastronomia del 13° secolo.

Una eccellente gastronomia.

Dopo i brevi trekking o le passeggiate all'interno dei centri storici e la scoperta di grotte e monumenti, niente di meglio che una gustosa sosta gastronomo- ▶





► mica.

In questi territori della Puglia Imperiale c'è solo l'imbarazzo della scelta, come d'altronde in tutta la regione, regno della cucina mediterranea.

Un patrimonio di sapori, ricette, combinazione di ingredienti che è declinato in mille proposte.

Prelibati formaggi di antiche masserie, salumi e salsicce mescolati anche con peperoni rossi frantumati, verdure di ogni tipo e colore spesso di coltivazione bio, condite con un eccellente olio extravergine d'oliva, intenso e profumato, legumi saporiti, erbe spontanee, primi piatti di ogni formato che ri-

creano una lunga tradizione di sughi e condimenti.

Il pranzo inizia di solito con una lunghissima sequenza di antipasti, mozzarelle, pecorino stagionato, salami, bruschette, tarallini salati, verdure grigliate, fritte e al sugo, polpettine leggere impastate con la ricotta, ceci neri della Murgia, presidio slow food, olive onnipresenti, fungo cardoncello, cipolle rosse, purè di fave e cicerchie, i famosi lampascioni, che in Puglia vengono declinati in tutti i modi.

Dopo la degustazione di primi piatti, è quasi impossibile assaggiare anche un piatto forte. Per i grandi golosi ecco la grigliata di carne davvero imperiale, agnello, maialino, salsicce.

Da non perdere, infine, i dolci sfiziosi alle mandorle, alla ricotta, al vino, al miele.

Vini eccellenti in tutte le cantine locali: ne ricordiamo almeno due molto differenti nella dimensione.

Colle Petrito è un'azienda a carattere familiare, che cura direttamente vigna e cantina: www.collepetrito.it

Tor Maresca è una delle aziende più importanti del territorio, di grande effetto anche visivo: l'edificio principale, immerso tra gli ampi filari di viti, dagli elegantissimi saloni arricchiti da un arredo aristocratico, propone una cucina eccellente per pranzi di lavoro.

La produzione di Tor Maresca ammonta a 3.000.000 bottiglie



all'anno con circa 12 etichette.
www.tormaresca.it

Questo ricco panorama gastronomico ovviamente si concretizza anche in numerose sagre che allietano tutte le stagioni. Da non perdere assolutamente nel periodo autunnale a Minervino la Sagra del fungo Cardoncello, prodotto principe dell'Alta Murgia, conosciuto fin dall'antichità, ritenuto energizzante "cibo degli dei".

Per dormire

La soluzione migliore per godere a fondo natura e gastronomia è quella di alloggiare in una masseria dell'interno.

Ottima la Masseria didattica San Vincenzo di Spinazzola, con una ricca produzione bio di formaggi, verdure e olio, dove anche la prima colazione è un rito all'insegna dell'autenticità, con cotognata, marmellate, yogurt e biscotti rigorosamente fatti in casa, che organizza anche corsi di cucina.
www.agriturismosanvincenzo.it

Per mangiare:

Qui la scelta è davvero difficile. Segnaliamo alcuni locali che meritano una sosta.

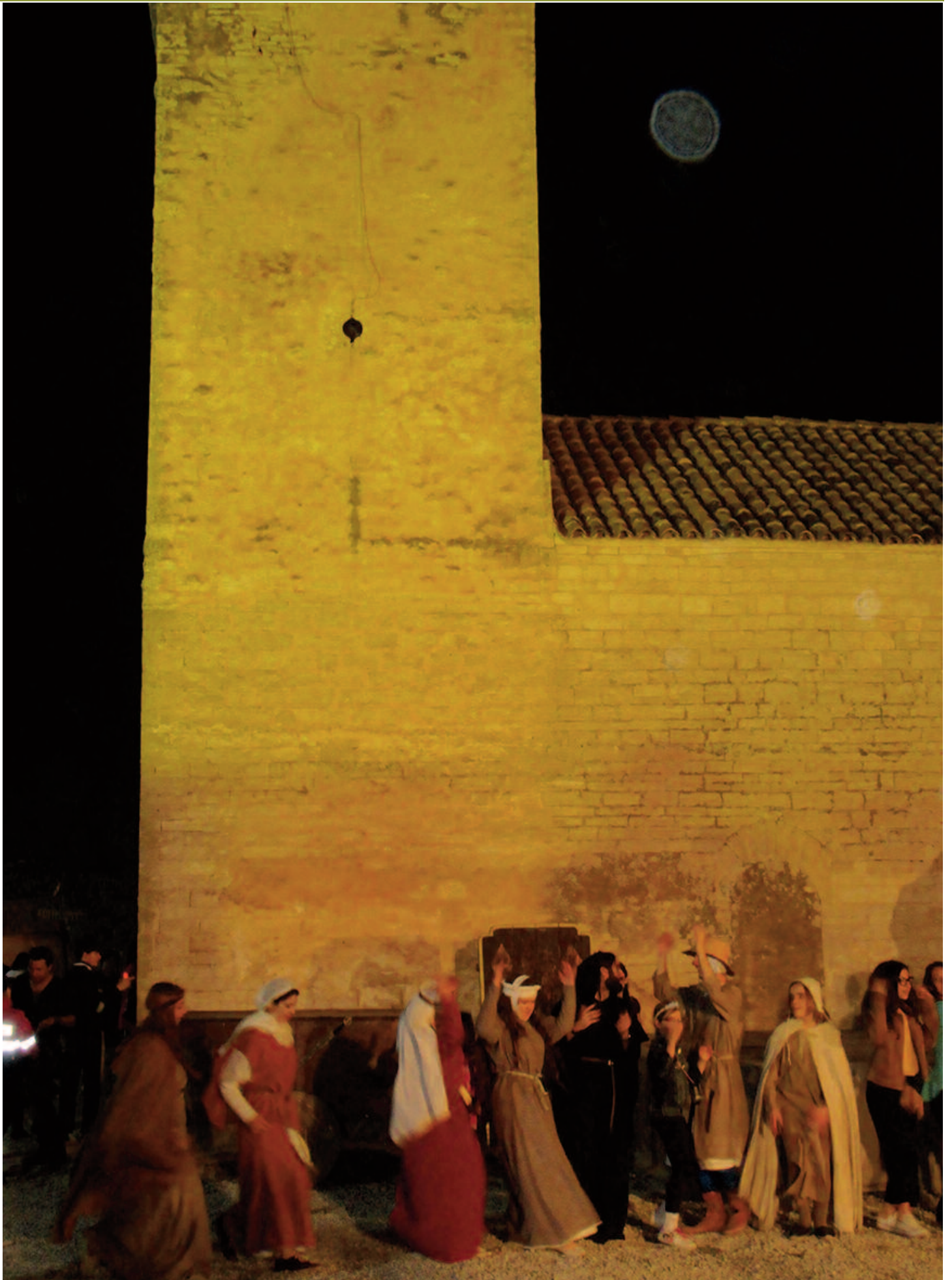
A Minervino: La Tradizione, cucina casalinga in un ambiente pittoresco, www.osteriatradizione.net, la Osteria Cantina Brandi, che valorizza in modo creativo e raffinatissimo tutte le ricette della tradizione in una rivisitazione gourmet, www.osteriacantinabrandi.it, la Masseria ▶



► Barbera, immersa nel sole e in un pittoresco décor di grandissimi orci dorati, disseminati tra tralci di rose e siepi di biancospini. www.masseriabarbera.it
A Spinazzola: interessante l'esperimento del Centro del Gusto, che propone pranzi su prenotazione con ingredienti rigorosamente a km 0 e ricette attinte alla tradizione, abbinati a lezioni sulla cultura gastronomica del territorio. info@galmurgiapiu.it
www.turismo-rurale.net

Info per trekking nel territorio
Itinere: www.initinere.eu
Info sul territorio www.pugliaimperiale.com
www.pattonordbareseofantino.it







Il carciofo "MORETTO" di Brisighella

Testo di Giuseppe Lambertucci

Il Parco Regionale della Vena del Gesso Romagnola è un'area di inestimabile valore come raro esempio di catena montuosa-collinare costituita esclusivamente di cristalli di gesso selenitico, minerale solubile, con vasto sistema di grotte, doline che si sviluppano per oltre 40 chilometri (visitabili con guida).

Le pendici esposte a sud presentano elementi tipicamente mediterranei favorevoli all'ulivo

con la presenza di roverella, artemisia, terebinto ed è l'unico habitat della "felcetta persiana", mentre il versante a nord comprende castagneti, boschi cedui, carpino nero e ove questi lasciano spazi nascono ginestre, orchidee: in questa variegata natura vivono la rana, l'ululone appenninico oltre a poiane e gheppi insieme a istrici, cinghiali e lupi.

In questo contesto sorge Brisighella, uno dei più affascinanti

tra i borghi italiani, assolutamente luogo antistress (terme), ospitale, circondata da un mare di ulivi (olio Brisighello) quasi un museo all'aria aperta.

Paese di nascita medioevale che continua a rivivere tuttora la sua storia con piccole strade acciottolate che invitano il visitatore ad immaginarsi un personaggio d'epoca il cui mondo ormai scomparso, riaffiora tuttavia sollevando lo sguardo alla rocca o alla torre dell'orologio oppure



recandosi alla Pieve Tho , in periferia, splendido esempio romano suggestivo nella sua semplicità, invito ad una sincera meditazione. Caratteristica la "via degli asini" (dovrebbe essere trafficatissima.....), un portico sopraelevato nato per difesa e poi diventato ostello per gli asini che i birocciai utilizzavano per il trasporto dalle cave di gesso.

Tra i tanti prodotti tipici del territorio, merita particolare attenzione il carciofo "Moretto" perché autenticamente autoctono: nasce e si sviluppa soltanto nell'ambito comunale e

particolarmente nell'areale dei caratteristici calanchi gessosi del Parco dove acquisisce il massimo delle proprietà organolettiche inimitabili e inconfondibili. Scientificamente "Cynara scolymus" è il bocciolo della infiorescenza ancora immatura che si raccoglie nel mese di maggio e i cui petali terminano con spine particolarmente acute dal colore giallognolo: varietà rustica al riparo da interventi genetici, a differenza di altre coltivate nel bacino del Mediterraneo, che gli hanno permesso di mantenere inalterate le caratteristiche e gli aromi originari.

Visivamente si presenta come un cespuglio che può raggiungere il metro e mezzo con fusto eretto i cui getti di base, "carducci" sono usati per la riproduzione. Classico e particolare il metodo di tutelare la carciofaia dalla arvicola, topo campagnolo ghiottissimo,: deve essere trattata con cenere e criolina, composto che viene introdotto nel terreno lungo tutto il perimetro per mezzo di canne che si infiggono nella terra.

La raccolta avviene a mano nelle ore mattutine quando il "moretto" presenta le caratteristiche peculiari per essere consumato crudo e leggermente lessato: colore viola, profumo intenso ma delicato al taglio, consistenza turgida, sapore leggermente amarognolo con un finale di sensazione sellerina propria di prodotti non selezionati.

E' valido nelle diete per anemici dato l'alto contenuto di ferro e utile coadiuvante per la cura del

diabete perché ha bassissimo contenuto di zuccheri. Le foglie, amarissime, sono componenti per tisane e spesso base per amari.

Si celebra questo prodotto con la Sagra del Carciofo Moretto che si tiene in alcuni fine settimana di maggio presso il Parco Uganìa (Pro Loco tel. 0546 81166 o iat.brisighella@racine.it) con orario continuato.

Parlare di leccornie è inevitabile che venga l'acquolina in bocca; e allora nessun grande cultore quale Tarcisio Raccagni, sublime chef, può fornire lo spunto per gustare al meglio il Moretto.

Cappelli da prete con ripieno di carciofi moretti e ricotta all'extravergine di oliva

"Nettate alcuni carciofi e cuoceteli nella maniera più classica (nel tegame con olio, sale e pepe), scolateli dal liquido rimasto e tritate il tutto con un poco di ricotta (possibilmente di pecora), parmigiano sale e pepe se occorre; se l'impasto fosse troppo molle, aggiungete un po' di pane grattugiato. Fate la sfoglia con il sistema classico con uova e farina. Fatene dei ravioli bene imbottiti dandogli la forma di un cappello vescovile. Lessateli in abbondante acqua salata e serviteli con parmigiano, pepe e olio extravergine di oliva di Brisighella.

NB: sono ottimi come accompagnamento ad un ragù di agnello appena spadellato con le fave fresche".

Buon appetito !!!!!



Pesce e verdure cotte sopra una Mattonella di sale

Di Isotta Bartoletti

Da Cervia, città giardino, patria del "sale dolce"

Cervia e la contigua Milano Marittima, le note località turistiche in Provincia di Ravenna, hanno deciso di caratterizzarsi attraverso quanto di bello e buono questa terra produce. Oltre all'offerta tradizionale di mare, pinete, terme, dalle vicine e storiche saline arriva un sale marino integrale particolare, vanto della comunità ed utilizzato da molti chef italiani. Non è stato facile valorizzare un pro-

dotto "povero" come il sale, ma i cervesi ci sono riusciti, trasformandolo in "oro bianco". Innanzitutto si caratterizza per la sua "dolcezza" in quanto presenta una limitata presenza di sali amari come "i solfati di magnesio, di calcio, di potassio e cloruro di magnesio, cioè quelle sostanze per lo più insolubili che danno al sale quel retrogusto amarognolo poco gradito al palato". Continuando nella citazione "Gran parte del sale comune da cucina sia salgemma che sale marino, subisce trattamenti pesanti come essiccazione, raffinatura, sbiancamento, maci-

natura e addizionamento con antiagglomeranti, al fine di aumentarne la cospargibilità... . Il sale marino integrale di Cervia mantiene la sua naturale umidità perché non raffinato, conservando tutti gli oligominerali presenti nell'acqua di mare, come lo iodio, lo zinco, il rame, il manganese, il ferro, il magnesio e il potassio". La citazione scientifica è utile perché lo distingue dai tanti prodotti simili (sale rosa dell'Himalaya, sale blu di Persia, sale grigio di Bretagna, il sale nero delle Hawaii...), tutti con caratteristiche uniche. Ho scelto quello di Cervia per-

ché offre l'opportunità di cuocerli sopra carne o pesce come fosse un piano di cottura tipo la pietra ollare. Il sale viene pressato in mattonelle (quadrato o rettangolari), alte qualche centimetro. Prima dell'utilizzo bisogna scaldarle in forno a 250° per una ventina di minuti. La mattonella poi va posata su un piano e, per non scottarsi togliendola dal forno, va adagiata con molta cautela su un piano di marmo o legno o ceramica resistente, usando una paletta o una pinza da barbecue. Posta in tavola, in un menù conviviale, il tutto risulterà notevolmente scenografico. Non c'è bisogno di salare perché la mattonella rilascia la salatura necessaria per osmosi. Ho provato col pesce ma sono sicura di poter ottenere buoni risultati anche con la carne e certi tipi di verdure. Ho tagliato a pezzi del salmone, del branzino e dei filetti di scorfano e li ho marinati con erbe aromatiche, più aglio e spezie (uso il pepe e il peperoncino, ma la gamma si può ampliare) e poco olio. Dopo avere aspettato il tempo del riscaldamento ho posto in tavola due mattonelle con accanto una ciotola col pesce e una con verdure (zucchine a fette, cipolle a rondelle, pomodori a spicchi), così ognuno si è servito a piacere cuocendo la propria porzione. Ho letto nelle istruzioni per l'uso che più la pietanza rimane sulla mattonella più sale assorbirà, motivo per il quale sono preferibili piccoli bocconi. Ho letto anche che per menù estivi la

mattonella può essere messa in freezer per 24 ore per carpacci, tartare o sushi. Se non vi manca la fantasia siete liberi di inventarvi altri menù, utilizzando anche i famosi sali aromatici cervesi (sale con l'aggiunta di erbe e spezie).

Cervia e Milano Marittima, in provincia di Ravenna, sono bellissime mete soprattutto da quando si sono caratterizzate come città giardino e questa è la 45^a edizione, con 350mila piante utilizzate nella più grande manifestazione floreale europea. Gli allestimenti sono distri-

buite lungo tutta la costa, canale di Cervia compreso. Quest'anno il tema scelto è "L'Europa fiorisce a Cervia". Le installazioni realizzate in maggio dalle oltre 60 città ed enti partecipanti, sono mantenute e curate per tutta la stagione estiva dal Servizio Verde del Comune di Cervia. Da maggio a settembre i ristoranti e i bar proporranno menù a tema floreale e cocktail ispirati ai profumi e ai colori dei fiori.

Il programma estivo è su www.cerviacittàgiardino.it



Aria di San Daniele. La Festa: lo storico appuntamento a San Daniele del Friuli

L'ultimo fine settimana di giugno all'insegna di sapori, musica, eventi culturali e spettacoli, per festeggiare la cittadina di San Daniele e il suo Prosciutto DOP

Di Franca Dell'Arciprete Scotti

Torna anche quest'anno, dal 23 al 25 giugno, "Aria di San Daniele. La Festa", lo storico appuntamento enogastronomico e culturale che, dal 1984, si tiene a San Daniele del Friuli.

Una festa per la cittadina, che si anima di mille attrazioni gustose e non, e un omaggio al suo prodotto per eccellenza, il Prosciutto DOP San Daniele.

In collaborazione con la Regione Friuli Venezia Giulia, il Consorzio del Prosciutto di San Daniele ha organizzato un ricco palinsesto di eventi, rinnovando anche il format generale.

Infatti quest'anno la Festa amplia i suoi confini, in un viaggio itinerante fino a ottobre, che toccherà Milano, Verona, Firenze, Roma e Bari, un tour attraverso l'Italia da nord a sud in 5 tappe regionali, dove arriverà l'atmosfera della piccola cittadina del Friuli Venezia Giulia, con un aperitivo di qualità a base di Prosciutto San Daniele, affettato al momento, con taglio a mano o sottilissimo con taglio a macchina.

Clou del viaggio ovviamente la tappa storica di giugno a San Daniele, in provincia di Udine. Qui, per tre giorni, le strade della cittadina si animeranno



con eventi e degustazioni: dieci prosciuttifici aperti, visite guidate e degustazioni, un'area all'interno del Parco del Castello dedicata ai produttori, gli "Autori del Prosciutto", che nel

corso delle due giornate racconteranno e sveleranno i segreti del San Daniele DOP.

E poi una serie di eventi legati alla musica, all'arte, alla cultura, allo spettacolo, oltre a proposte di itinerari turistici alternativi e varie attività sportive.

Un'occasione eccellente, dunque, per scoprire e gustare il Prosciutto di San Daniele,

un prosciutto crudo stagionato, riconosciuto come prodotto a Denominazione di Origine dal 1970. Le sue caratteristiche uniche e irripetibili sono dovute al particolare ambiente geografico, il cosiddetto "Anfiteatro Morenico", sulle prime alture delle Prealpi, dove si incontrano i venti freddi che scendono dalle Alpi Carniche e la brezza tiepida e salmastra dall'Adriatico.

Condizioni ottimali per la stagionatura, un microclima ideale che permette di conservare perfettamente la carne, esclusivamente grazie al sale marino e senza l'uso di alcun additivo.

Il Prosciutto di San Daniele, infatti, ha tre soli ingredienti: cosce di suino italiano selezionate, sale marino e il particolare microclima della zona. Non viene utilizzato nessun tipo di additivo o conservante.

Il segno distintivo per eccellenza del Prosciutto di San Daniele è il marchio a fuoco del Consorzio che è impresso sulla cotenna, costituito dalla denominazione in forma circolare, dalla stilizzazione del prosciutto

PRESENTATA DA

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE
SD

ARIA
di
SAN DANIELE
LA FESTA

Il prosciutto di San Daniele vi invita
23-24-25 GIUGNO 2017
allo storico appuntamento
enogastronomico nella città di
SAN DANIELE DEL FRIULI.
DA MAGGIO A OTTOBRE
ad un viaggio in 5 tappe
per vivere in tutta Italia l'atmosfera
di San Daniele.
MILANO VERONA FIRENZE ROMA BARI
www.ariadisandaniele.it

FRIULI VENEZIA GIULIA
www.turismofvg.it LE TUE PROSSIME VACANZE!

con le lettere SD al centro, e accompagnato dal codice numerico di identificazione del

produttore.

www.ariadisandaniele.it

Festa Artusiana XXI Edizione - 24 giugno – 2 luglio 2017 "Apocalittici e integrati in cucina"

Forlimpopoli, città natale di Pellegrino Artusi, festeggia il suo illustre concittadino con 150 appuntamenti, una ventina di incontri sul cibo, 60 ristoranti, spettacoli, cucine del mondo e tanto altro. La XXI edizione celebra il ventennale della morte dello studioso Piero Camporesi, colui che coniò la celebre frase "l'Artusi ha fatto per l'unificazione nazionale più di quanto non siano riusciti a fare i Promessi sposi"

"Il libro, creando un pubblico, produce lettori che a loro volta lo condizioneranno". Così scriveva Umberto Eco nel 1964 nel celebre saggio "Apocalittici e integrati", volume precursore dell'annoso dibattito pro e contro i mezzi della cultura di comunicazione di massa.

Un dibattito che ha finito per valicare i confini di altre discipline sino a intersecare il variegato universo della cucina. Oggi sono sempre di più i cuochi protagonisti della scena televisiva e dei social media, i talent dedicati ai dilettanti dei fornelli, gli eventi e i format modellati su quel settore food che promette successi e ribalta pubblica.

Può la patria natale di colui che ha unito l'Italia a tavola non porre un dibattito su questi temi, incentrati in particolare su due interrogativi: Quanto il manuale di Artusi "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" ha contribuito alla diffusione di una cucina di massa? Come atteggiarsi al sistema cibo oggi, in maniera apocalittica o integrata? Nel ventennale della morte dello studioso forlivese Piero Camporesi, la Festa pone questa riflessione



che, stimolata dallo spirito appuntito di Camporesi, riflette a tutto tondo lo stato dell'arte della cultura del cibo.

Sono i temi al centro della XXI edizione della Festa Artusiana a Forlimpopoli dal 24 giugno al 2 luglio, in onore del padre della cucina italiana Pellegrino Artusi, che proprio a Forlimpopoli ebbe i suoi natali. Nove giorni di degustazioni, spettacoli, concerti, incontri, mostre, dove le strade vengono rinominate e i vicoli e le piazze si caratterizzano come veri e propri percorsi gastronomici. Imponenti i numeri di questo appuntamento che festeggia

il ventennale: oltre 150 appuntamenti fra laboratori e degustazioni; una ventina di incontri imperniati sulla cultura del cibo; una serie di mostre sul tema del cibo; il coinvolgimento di una sessantina di ristoranti del tipico allestiti appositamente per la festa che si aggiungono a quelli già attivi a Forlimpopoli.

Tema della Festa: "Apocalittici e integrati in cucina". Se nel libro di Eco del 1964 – a cui si ispira il titolo del convegno – gli apocalittici e gli integrati erano quelli che guardavano al presente (e al futuro) rispettivamente con pes-

simismo e con ottimismo, nell'attuale quadro della cucina, caratterizzata dalla sovraesposizione mediatica e dalla figura dello chef divo e "maître à penser", gli integrati e gli apocalittici appartengono alle opposte tribù degli entusiasti acritici e dei catastrofisti. Da una parte le apocalissi ambientali e gastronomiche, dall'altra i patiti della tradizione e del chilometro zero. Fra i due estremi, all'ombra di Pellegrino Artusi, una riflessione a tutto campo, senza paure e senza il compiaciuto senso di gratificazione che media e stampa attribuiscono al cibo reale e immaginario.

Il dibattito sul tema si ritrova anche nel convegno "Integrati e apocalittici in cucina", sabato 24 giugno alle 17,00 a Casa Artusi per celebrare il ventennale della morte di Pietro Camporesi. Lo studioso forlivese, morto nel 1997, ebbe il merito di accreditare il manuale artusiano nel mondo accademico con la prestigiosa introduzione per l'edizione Einaudi de "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" (1970), quella che coniò la celebre frase secondo il quale il libro dell'Artusi "ha fatto per l'unificazione nazionale più di quanto non siano riusciti a fare i Promessi sposi".

Partendo da quel saggio e dalla ricorrenza che lo riguarda, nell'ambito della Festa Artusiana si propone un'analisi della cucina di oggi: una riflessione che dibatterà lo stato dell'arte sulla cultura del cibo, caratterizzata

ora dalla sovraesposizione di cucine e tegami e dalla figura dello chef "maître à penser".

A dibattere il gotha della cultura gastronomica italiana: gli storici Alberto Capatti e Massimo Montanari, la storica della letteratura italiana Elide Casali, gli scrittori Piero Meldini e Giuseppe Lo Russo, il semiologo Paolo Fabbrì.

Premio Marietta

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

Le iscrizioni al concorso sono aperte fino al 5 giugno 2017: tutte le ricette devono pervenire al Comune di Forlimpopoli (P.zza Fratti 2, 47034 Forlimpopoli) indicando "Festa Artusiana - Premio Marietta 2017". La ricetta può essere inviata anche via mail (in formato .pdf) all'indirizzo: protocollo@comune.forlimpopoli.fc.it

Per partecipare occorre inviare una ricetta originale di un primo piatto (pasta fresca o secca o riso) eseguibile in un tempo massimo di due ore. Requisito

indispensabile, la presenza di riferimenti alla cucina domestica regionale, alla filosofia e all'opera dell'Artusi, tanto negli ingredienti quanto nella tecnica di preparazione e di presentazione. La partecipazione (gratuita) è esclusivamente riservata a cuochi dilettanti, ovvero a tutti gli appassionati di cucina e di enogastronomia che non svolgono attività professionale nel settore. Una giuria di esperti selezionerà, fra tutte le ricette pervenute, le cinque finaliste. I cuochi finalisti saranno invitati a cucinare i loro piatti, come di tradizione, durante la Festa Artusiana. Per il vincitore in palio un premio di 1.000 euro, mentre tutti i finalisti riceveranno 5 Kg di pasta, messi a disposizione da Conad.

Informazioni:

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

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





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