

# TURISMO

Anno 23°  
Luglio-Agosto 2017

all'aria aperta 253

CAMPEGGIO E TEMPO LIBERO: IL MAGAZINE DELLA VACANZA IN LIBERTÀ

## Le 5 più belle isole della Croazia

**Vernazza:**  
fascino senza tempo

**Zadar:**  
una regione ricca di cultura e storia

**Jezera Village:**  
meta ideale per grandi e bambini

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 Multijet<sub>2</sub>, cilindrata 2.300 cm<sup>3</sup>, disponibili con il cambio robotizzato Comfort-Matic, e il nuovo 115 Multijet<sub>2</sub>, 2.000 cm<sup>3</sup> a 6 marce esclusivamente per i Camper Van, puoi scegliere il motore e cambio più adeguato alla missione del tuo camper, guidare meglio e divertirti di più. Con Fiat Ducato e con la gamma di servizi esclusivi Fiat Professional per chi viaggia in camper, sei libero anche da tutti i pensieri. Per questo Fiat Ducato ti dà più che la libertà!

f | [www.fiatcamper.com](http://www.fiatcamper.com)



PROFESSIONAL

# CROAZIA



*per una vacanza indimenticabile!*



## Fotografiamo le nostre vacanze!

*Se è vero che ogni momento ed ogni stagione della nostra vita potrebbero meritare almeno uno scatto veloce (o anche un semplice "selfie" oggi tanto di moda...) è altrettanto vero che sono proprio i periodi di vacanza quelli che, in genere, sollecitano di più l'attenzione verso la nostra attrezzatura fotografica...*

*La rivoluzione consentita dalla tecnologia digitale applicata all'immagine ha reso tutto infinitamente più semplice, economico e facilmente trasportabile: soprattutto oggi che gli ultimi smartphone usciti sul mercato consentono di realizzare scatti e di registrare video con una qualità semplicemente impensabile solo fino a qualche anno fa!*

*Il tutto, si badi bene, con **un ingombro praticamente nullo**, essendo anche questa funzione tra quelle "cannibalizzate" da questo moderno "tuttofare" elettronico che, nell'ordine, ci consente di poter essere utilizzato come **car-navigator**, come **riproduttore musicale** come fosse un walkman, di permetterci di **leggere i nostri libri** preferiti come un e-Reader, di funzionare come un **compatto computer**, di **navigare in rete** e di svolgere appunto anche il lavoro di **ripresa fotografica**. Oltre naturalmente a quello di telefonare!*

*Naturalmente un apparecchio realizzato solo per svolgere una funzione offre, di norma, risultati più performanti di quelli possibili con uno smartphone, ma a prezzo di pagare questa maggiore qualità sia come un maggiore **esborso economico**, ma anche con una maggiore **difficoltà di gestione e di trasporto**. Si pensi, ad esempio, a quanti cavi di ricarica e supporti di memoria, tra di loro diversi, dovremmo ricorrere per avere sempre pronti all'uso tutte queste diverse funzioni sui vari apparecchi...*

*L'industria ha ben compreso i pro e i contro di una scelta simile, che punta a rendere sempre più indispensabile lo smartphone nella nostra vita quotidiana, ma che finisce inevitabilmente per deprimere tanti altri prodotti tecnologici. E poiché i grandi colossi dell'elettronica di consumo sono tutti impegnati su più prodotti allora è necessario che questa rivoluzione venga ben pianificata e guidata, così da consentire alle aziende produttrici di controllarne lo sviluppo tecnologico e stabilire così i percorsi dell'evoluzione complessiva dei prodotti.*

*Ecco perché le nuove tecnologie vengono rese disponibili con un'accurata gestione dei tempi di commercializzazione, in base al noto adagio popolare per cui "il tempo è denaro" e anche a quello (assai meno popolare, ma più realistico) che vuole che "le scorte dei vecchi modelli siano ormai azzerate prima del lancio dei nuovi..."!*

*Noi, da inguaribili sognatori, non ci vogliamo ancora credere fino in fondo alla veridicità di queste strategie mondiali che regolano le produzioni: e vogliamo rivendicare il diritto di poter scegliere se fotografare un meraviglioso tramonto infuocato con un comodissimo smartphone o con una pesante (e costosa) reflex full-frame.*

**Vi diamo appuntamento sulle nostre pagine fin da questo numero: nei prossimi mesi ci addentreremo nella complessa materia per spiegarvi i tanti "perché" e i numerosi "ma..."**

**Il tutto, naturalmente, senza infingimenti, né timori riverenziali...**

Buona lettura, quindi!

Salvatore Braccialarghe



Mensile - Anno 23° - N. 253

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 Soggi

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.



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](http://www.salonedelcamper.it)  
[info@salonedelcamper.it](mailto:info@salonedelcamper.it)



Con il  
patrocinio di:

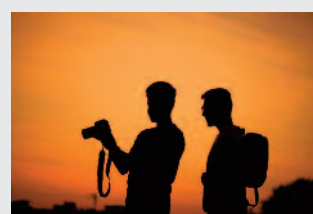


# Sommario

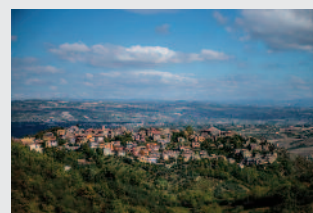
News	pag. 8
Attualità	pag. 14
Italia in camper	pag. 26
On the road - Italia	pag. 30
On the road - Estero	pag. 34
News sulla circolazione stradale	pag. 64
News dal mondo del caravanning	pag. 68
Eventi e mostre	pag. 72
Dagli enti e associazioni di categoria	pag. 76
Dagli enti e uffici del turismo estero	pag. 78
A.C.T.Italia	pag. 80
Prossimi appuntamenti	pag. 82
<b>Benessere</b>	<b>pag. 85</b>
L'opinione di Beppe Tassone	pag. 92
<b>Gli Itinerari Gustosi</b>	<b>pag. 93</b>



Un sogno antico: la bicicletta



Un'estate fotografica



Castelpoto



Vernazza



Croazia



Terme dell'Emilia Romagna

## Camper: APC a Camerino (MC) per promuovere il bando per la realizzazione delle aree di sosta dedicato ai comuni colpiti dal terremoto

L'Associazione Produttori Caravan e Camper mette in palio 30.000 euro per la realizzazione delle aree di sosta dedicato ai Comuni colpiti dal sisma in centro Italia

Si è tenuta l'8 giugno nella Sala del Comune di Camerino la conferenza stampa di APC – Associazione Produttori Caravan e Camper per la presentazione e divulgazione della nuova voce “Straordinaria – Comuni terremotati dal sisma 2016 (Centro Italia)” inclusa nel tradizionale Bando “I Comuni del Turismo in Libertà”, giunto alla XVI edizione, e completamente dedicata alle zone colpite dal sisma del centro Italia. La nuova categoria prevede un premio di ben 30.000 euro messo a disposizione da APC per l'amministrazione locale che si aggiudicherà il bando: tutti i Comuni che, secondo la Protezione Civile, sono stati colpiti, possono presentare progetti di un'area di sosta multifunzionale che potrà essere utilizzata prima come area destinata alla Protezione Civile e, in un secondo tempo, a favorire la ripresa economica del territorio attraverso l'accoglienza dei Turisti in Libertà. Proprio questa peculiarità sarà positivamente apprezzata nella valutazione dei progetti previsti per questa categoria speciale. La delegazione di APC, com-

posta da Francesca Tonini (Direttore Generale) e da Gianni Brogini (Direttore Marketing) è stata accolta dal sindaco di Camerino Gianluca Pasqui e dal suo staff, che hanno prima condotto gli ospiti nella “zona rossa” del paese per un sopralluogo e poi in comune per la conferenza stampa.

L'iniziativa dell'Associazione è un importante tentativo di venire incontro alle comunità colpite provando ad aiutarle nella difficile ricostruzione puntando proprio sul turismo e sull'accoglienza di nuovi visitatori. La stessa Camerino, che conta ancora circa 7.000 sfollati tra residenti e studenti, è una città che sta provando a ricostruirsi e a riorganizzarsi, puntando soprattutto su scuole e università, che sono state ripristinate in periferia, ma anche sulla forza e sull'orgoglio dei suoi cittadini.

APC prova quindi a contribuire alla rinascita di queste zone colpite con un'iniziativa di rilievo, come sottolinea Francesca Tonini: “Ringraziamo il sindaco Pasqui e lo staff del comune di Camerino per averci

invitato, permettendoci quindi di vedere con i nostri occhi la situazione dell'impatto del sisma in questa zona. Noi di APC abbiamo sentito l'esigenza di venire incontro a queste realtà implementando il nostro Bando e dando l'opportunità ai comuni terremotati di provare a rinascere anche grazie al turismo in libertà: i camperisti sono i turisti ideali per località come Camerino e per regioni come le Marche, veri e propri tesori nascosti del nostro Belpaese che sono tra le mete in assoluto preferite dai viaggiatori ricreazionali”.

Al Direttore Tonini fa eco il sindaco Pasqui, entusiasta di trovare nell'Associazione Produttori Caravan e Camper un valido alleato: “Tutte le iniziative che mirano al futuro in questo momento sono per noi fondamentali, la città e il suo territorio hanno bisogno di guardare avanti e progettare e proiettarsi nel miglior domani possibile. Per questo ringrazio l'Associazione Produttori Caravan e Camper per aver voluto presentare e promuovere anche qui questa importante iniziativa”.



# REFRIGERAZIONE TECNOLOGIA AD ASSORBIMENTO

## I frigoriferi del futuro

Alti standard per una refrigerazione salvaspazio

Novità  
DOMETIC  
SERIE 9



### Frigorifero ad assorbimento una porta

ULTRA SLIM  
LARGO SOLO  
468 MM

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



12 V



230 V



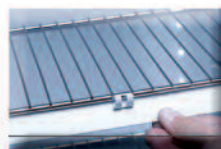
Gas



Silent



Accessori per il retrofit, installati direttamente in fabbrica



Bordi di sicurezza

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



Vassoi estraibili

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



Ripiani regolabili

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



DOMETIC  
SERIE 8



Innovativo sistema di apertura

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



Sistema modulare salvafreschezza

- Rimuovibile e lavabile in lavastoviglie



Pannello di controllo touch

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

Regolazione flessibili dei ripiani  
Cella freezer amovibile



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

**Dometic**  
GROUP

## Nuova Peugeot 3008: il ruggito del leone

Il Bubris

**L**ook sportivo, interni avveniristici e grande qualità rappresentano le carte con cui la Peugeot 3008 entra a spalle larghe nel segmento dei C-SUV. Vincitrice del premio Auto dell'anno 2017, ci ha incuriositi parecchio e abbiamo deciso di provarla su strada. Tre giorni, 1000 km di tracciato misto sono stati sufficienti per far emergere tutti pregi di quest'auto che riesce a trainare fino a 1.400 kg. In primis la qualità di interni e finiture, degna di essere alla pari se non addirittura superiore alle blasonate concorrenti tedesche. E' inattaccabile sotto ogni punto di vista: design, ergonomia dei comandi, rivestimenti, plastiche e componentistica sono al meglio della produzione. Il grande merito va al cruscotto i-Cockpit di seconda generazione, ora con strumentazione completamente digitale e un taglio da navicella spaziale, con tanto di illuminazione LED. La versione GT della Peugeot 3008 oggetto della nostra prova è equipaggiata con il più potente diesel BlueHDI da 180 CV e cambio automatico EAT6. Su strada la 3008 il comportamento è gradevole, ma l'assetto particolarmente votato al comfort non la rende così dinamica quanto il suo aspetto suggerirebbe. Nel traffico cittadino è strabiliante per il raggio di sterzata ridottis-



simo, tale da renderla una maxi-smart. Lunga 445 cm e larga 184, nel traffico si divincola molto bene e il motore "tira" già dai regimi bassi, caratteristica essenziale nell'uso cittadino. La visibilità anteriore è buona mentre quella posteriore per essere ottimale necessita dei sensori di parcheggio di serie della GT (con telecamere che "guardano" a 180 gradi). Dolce e fluido il cambio automatico questo SUV è davvero "comodo", il che lo rende estremamente godibile nella guida rilassata, ma non molto incisiva tra le curve. Sterzo leggero e omogeneo e un ottimo comfort acustico, la rendono un'auto ideale per i lunghi viaggi. Per gli amanti dei numeri, la Casa

dichiara uno scatto in 8,9 secondi e 211 km/h di velocità massima, con un consumo di 4,8 l/100 km nel ciclo combinato. In sintesi ci è piaciuta e pensiamo che, per la versione top di gamma GT, i 38.200 euro richiesti per l'acquisto siano ben spesi soprattutto se rapportati all'estrema completezza dell'equipaggiamento di serie: qui troverete ogni genere di optional desiderabile come il cambio automatico, la strumentazione digitale, le numerose cromature, i cerchi da 19", i vetri oscurati, i sensori di parcheggio, il car-navigator 3D, il mirror screen, il cruise control adattivo, l'accensione automatica dei fari, i gruppi ottici full LED (e luci ambiente a LED) e molto altro ancora...



Tutta l'esperienza e la professionalità di AL-KO al vostro servizio per interventi tecnici su camper, caravan, rimorchi con componentistica AL-KO.  
**Vieni a scoprire le offerte speciali al nostro stand presso il Salone del Camper di Parma, Padiglione 2 Stand J025**

**Centro Premium AL-KO**

Via G. Verdi, 23 - 37060 Castel D'Azzano (VR)  
 Tel. 045 8546011 - info@al-ko.it

- I Manutenzione e assistenza su rimorchi, telai caravan e telai AL-KO AMC
- I Installazione dei sistemi AKS, ATC, Mammut
- I Montaggio portamoto, portattutto e ganci traino AL-KO - Sawiko
- I Installazione sospensioni integrative e sistema ACS



# Falene notturne e farfalle: un mondo da scoprire...

A cura di Salvatore Braccialarghe - foto di Alessio Bartolini e Laura Salaris

**I**l Centro di Ricerca del Padule di Fucecchio ha promosso una lodevole iniziativa, aperta anche al contributo di persone inesperte: si tratta di un'attività di censimento delle farfalle notturne della Valdinievole, che invita tutti gli appassionati e i cittadini in genere a partecipare inviando foto di falene, bruchi e crisalidi.

Spesso e volentieri noi non conosciamo a sufficienza questo colorato e straordinario mondo animale e finiamo con l'accomunare in un unico generico termine - quello di farfalle - anche le falene. Entrambe d'altronde fanno parte dello stesso ordine (quello dei lepidotteri) e presentano una struttura fisica simile: a differenziarle sono altre caratteristiche. Infatti mentre le farfalle attirano la nostra attenzione con i loro fantastici colori durante i loro voli alla luce del giorno, le falene sono più "discrete" con il loro volo notturno che, per lo più, finisce con l'essere ignorato dal grande pubblico, anche a causa della maggiore difficoltà di contatto. Per questo motivo le farfalle notturne sono generalmente meno conosciute e meno indagate, nonostante l'enorme numero di specie: in Italia sono state censite circa 5000 specie di farfalle notturne, a fronte di circa 200 specie di farfalle diurne!

Purtroppo, come anche altri ordini di insetti, farfalle e falene hanno subito nel corso degli ul-



timi 50 anni un significativo declino tuttora in atto, le cui cause sono varie e complesse, ma in gran parte riconducibili ad attività umane, come la trasformazione di habitat naturali, pratiche agricole sempre più intensive e l'uso massiccio di pesticidi. In questo senso si comprende bene il ruolo importante svolto dalle aree protette, che promuovono pratiche virtuose, garantiscono la conservazione di frammenti di natura e biodiversità e promuovono attività divulgative e di ricerca. Un'indagine sulle falene, volatori notturni

spesso schivi ed elusivi, ma dalle forme e colori straordinariamente vari, si pone il duplice scopo di raccogliere dati (purtroppo ancora oggi largamente mancanti) su questo numeroso gruppo di insetti.

Lo scopo dell'iniziativa vuole anche avere una finalità educativa volta a coinvolgere il pubblico in una attività semplice di raccolta dati, richiamando l'attenzione su questi animali, e più in generale sulla rete complessa di interconnessioni che garantiscono la vita degli ecosistemi. Le falene, infatti, come molti altri

insetti, sono degli impollinatori delle piante, e quindi hanno anche una valenza economica, per la produzione di frutta ed altri prodotti dell'agricoltura.

Per il progetto del Centro di Ricerca del Padule di Fucecchio si utilizzerà un metodo d'indagine non cruento (che non prevede l'uccisione o il disturbo degli animali), basato sulla raccolta di immagini, corredata da alcune informazioni.

Per ulteriori info sul progetto:  
falenedellavaladinievole@gmail.com

[www.paduledifucecchio.eu](http://www.paduledifucecchio.eu)



**THETFORD**  
*Loving leisure*



**Scegli il meglio, scegli Thetford**

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



Un sogno antico: **la bicicletta!**



Bici, un amore mai dimenticato.. perchè indimenticabile

Di Salvatore Braccialarghe

**A**lzi pure la mano chi non ha mai desiderato di possedere una bella bicicletta, una di quelle che - fin da bambini - ci hanno fatto sempre sognare...

E, oggi come ieri e soprattutto nelle prime fasi di questa passione, non ha alcuna importanza il modello, la marca, la leggerezza, i materiali o la sua stessa tecnologia: ciò che conta è soprattutto quel rapporto d'amore che ciascuno di noi è oggi (ed è stato ieri) capace di instaurare con questo "cavallo di ferro", così come lo chiamavamo noi bambini in quegli anni ormai perduto e lontano!

Oggi, da adulti, purtroppo abbiamo dovuto abbandonare quel sogno, relegandolo solo al mondo dei ricordi, anche se mai dimenticato del tutto. Ed allora basta una bella giornata di sole, una strada pianeggiante (gli anni e la pancetta si fanno sentire sulle due ruote), un minimo di "gamba buona" (come si dice tra appassionati) e via verso una bella sgambata nel verde, lontano dal traffico smodato delle nostre città, oltre che dal suo maleodorante smog.

E così riscopriremo quella piacevole sensazione di essere noi quel "motore" che ci permette di muoverci, senza emettere alcun scarico inquinante, né di aver bisogno di fare rifornimento: basta, per questo, qualche buon panino e - magari - un buon bicchiere di vino!

E così pedalando alla cadenza che per noi è la più corretta, po- ►



►tremo goderci nel silenzio più assoluto quel dolce rumore prodotto dallo scorrere della nostra catena sui denti del cambio... Insomma piacevolissime sensazioni che possono, ancora oggi, farci innamorare (di nuovo?) di questo veicolo a pedali, splendido e versatile nella sua essenziale semplicità: un telaio leggero, due ruote, due pedali,

una catena, un manubrio e un sellino.

Forse troppo poco per correre verso l'ebbrezza dei grandi passi dolomiti, ma molto (anzi tutto il necessario) per una bella passeggiata sul mare, magari nelle prime ore di una mattinata assolata o nella luce calda e avvolgente delle ore del tramonto. Da soli o in compagnia, perché

la bici sa vestire perfettamente anche i panni perfetti di uno strumento, simpatico e innocente, nel favorire nuove amicizie, nel rendere possibili conoscenze e approcci anche insperati.

Poi noi tutti siamo sempre pronti ad entusiasmarci per ogni grande classica del ciclismo e poco importa che si tratti di una corsa in linea, come ad esempio la classica Milano-Sanremo, o di un Giro o di un Tour a tappe: l'entusiasmo è quello testimoniato dalle decine di migliaia di appassionati che si assiepano lungo le strade per ore, per vedere transitare, in un attimo, il folto gruppo di corridori. E già perché il ciclismo sa interpretare sia il ruolo di sport individuale che quello, altrettanto affascinante, di sport di squadra e di gruppo: perché, alla fine, l'importante è pedalare, pedalare e pedalare ancora!

Qualcuno lo fa con tutte le sue ►





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

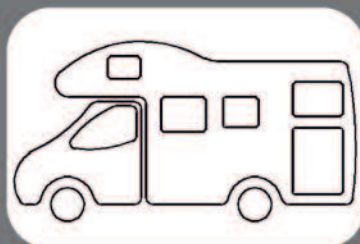
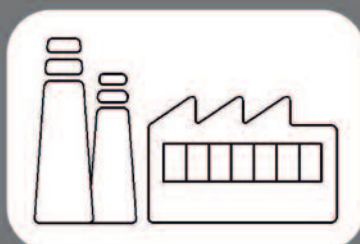


*tecnoled*

Led

light

line



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

Località Pian di Rona, 129/G

50066 REGGELLO (Firenze) ITALY

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



► forze, impegnandosi allo stremo delle sue forze per vincere la fatica che gli attanaglia i muscoli e gli anebbia la testa, altri lo praticano con un'innata e tranquilla pedalata, ammirando il paesaggio che li circonda, ascoltando il cinguettio degli uccellini, rialzandosi dai pedali magari per fare una telefonata urgente, concedendosi tutte le pause che il nostro scarso allenamento alla fatica finisce con il richiedere... Ma l'importante è trovare la voglia di inforcare la nostra bici e decidere se svoltare a sinistra o a destra al primo bivio che incontreremo: e magari lì, dopo quella svolta, troveremo altri amici con cui potremo pedalare o potremo ammirare un pano-

rama semplicemente spettacolare, magari in solitudine.

Tutte queste emozioni e queste sensazioni sono solo alcune delle tante che ciascuno po-

trebbe declinare, ma si tratterebbe solo di esperienze assolutamente uniche e del tutto personali. Nessuna perplessità però: se fossimo alla ricerca di



dati ed elementi che ci potessero permettere di valutare in modo più compiuto il "fenomeno bicicletta" allora avremmo a disposizione una serie di dati ufficiali ed incontrovertibili su questo straordinario mondo. Ed ora proviamo a illustrarne alcuni. La Federazione Ciclistica Italiana pubblica una raccolta di dati statistici relativi all'attività federale, aggiornati alla stagione 2016. E' da notare come, in quell'anno, i tesserati ammontassero ad oltre 110.000 e, di questi, quasi 15 mila fossero quelli iscritti nella categoria dei "giovanissimi".

Nello stesso anno il tesseramento femminile faceva registrare oltre 74.000 donne, di cui oltre 2000 erano quelle iscritte come "giovaniissime". Come ben sappiamo, anche grazie al clamore suscitato dalle splendide prestazioni dei nostri atleti alle recenti Olimpiadi Paralimpiche, risultano ben 440 gli iscritti, sempre nel 2016, in questa speciale categoria! E sono più di 3800 (3879 per la precisione) le Società ciclistiche affiliate. E se questo è il primo quadro generale che fotografa bene il grande sviluppo del ciclismo nel nostro Paese, un altro dato importante ci viene fornito dal mondo della produzione nostrana delle bici: infatti l'Italia si conferma, ancora oggi, come uno dei più importanti produttori di biciclette!

Infatti, secondo un recente studio della Camera di commercio di Milano, in Italia si contano complessivamente ben 641 fabbriche di biciclette, con una crescita del 9,5% per quanto

**Telair**  
AIR CONDITIONER

ALTE PRESTAZIONI  
ELEGANZA

ENERGIA  
POTENZA

LIBERTÀ  
AUTONOMIA

Group  
**TELECO**

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

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



► riguarda l'esportazione di biciclette "Made in Italy" in tutto il mondo. Tutto questo non fa altro che confermare quanto questo mezzo meccanico sia ormai en-

trato nelle abitudini di vita di un numero sempre crescente di appassionati. Ed è proprio in considerazione di quanto interesse ruoti intorno

a questo straordinario (e particolare) mondo che sono lieto di annunciare a tutti i nostri tanti Lettori ed Amici che, fin dai prossimi mesi, dedicheremo un'apposita rubrica sulla nostra Rivista che si occuperà proprio di biciclette.

Questo per dare un'informazione completa non solo sulle novità che il mercato delle due ruote periodicamente propone, ma anche per offrire utili spunti per tutti gli appassionati, portando alla loro attenzione anche manifestazioni ed appuntamenti che puntualmente si svolgono un po' in tutte le nostre Regioni. E quindi a Voi tutti appuntamento a presto su queste pagine!





# CAMPER

MAGAZINE

[www.campermagazine.tv](http://www.campermagazine.tv) - [campermagazine@campermagazine.tv](mailto:campermagazine@campermagazine.tv)

# Un'estate... fotografica!

parte prima

Di Salvatore Braccialarghe

**L**e vacanze a lungo sospirate, l'estate con le sue calde e lunghe giornate di sole e di spensieratezza, la voglia di evasione e di vacanza, costituiscono tutti fattori che ci portano inevitabilmente a fissare i nostri ricordi in una fotografia.

Questo, una volta, era un hobby considerato di nicchia: un buon corredo fotografico aveva infatti un costo ed un peso non indifferente, oltre ad essere piuttosto delicato, visto che si trattava di oggetti prodotti con una meccanica di precisione...

Oggi, grazie agli incredibili sviluppi della tecnologia che stiamo vivendo in questi anni, tutto questo è solo un vecchio ricordo: anche in questo campo, come in tanti altri, l'introduzione del digitale e dei micro-computer all'interno dei vari apparecchi, hanno finito con il rendere anche l'attività del fotografare una cosa alla portata di tutti noi. Oggi poi non abbiamo neanche più bisogno di una "vera" macchina fotografica per fermare un ricordo o un'emozione, potendo anche essere sufficiente il nostro smartphone, uno strumento che fa parte ormai della vita quotidiana.

Abbandonata ai ricordi di archivio la cara vecchia pellicola, dimenticati gli odori e il fascino della "camera oscura" così come il peso e il costo dell'attrezzatura, oggi in un oggetto tasca-

bile e di peso trascurabile come il telefonino possiamo avere a nostra disposizione anche questo strumento, oltre a tanti altri!

Ma allora - si potrà chiedere qualcuno - cosa altro mi può servire per scattare foto impeccabili? Forse niente o poco altro, secondo alcuni, molto di più secondo altri...

Già perché i limiti di uno strumento, qualunque esso sia, si notano quando lo usiamo e quando ne analizziamo i risultati pratici che lo stesso ci fornisce. Se è vero che tutte le auto, comprese le più piccole ed economiche, ci permettono di spostarci è anche vero che pochi affronterebbero un lungo viaggio di qualche migliaia di chilometri, magari su strade dal fondo e dal tracciato difficile, sull'utilitaria cittadina con cui vanno al lavoro ogni giorno...

Bene, il nostro telefonino ci permette di scattare foto alla stessa stregua di come la nostra utilitaria ci permette di spostarci: se invece volessimo qualcosa di più versatile e di maggiore qualità allora si aprirebbero innumerevoli possibilità, sollecitati anche dalle numerose proposte messe a punto dalle varie case costruttrici proprio per fare breccia nei desideri (e nelle tasche) di tutti noi!

Vediamo allora quali possono essere i motivi da analizzare se volessimo avvicinarci alla scelta

di dotarci di un'attrezzatura fotografica più versatile e in grado di consentirci un'attività di ripresa semplicemente impossibile per il nostro, pur evoluto, smartphone.

## L'IMPORTANZA DEL SENSORE

E' questo il primo elemento tecnico su cui dobbiamo riflettere.



In tutti gli apparecchi tecnologici digitali che oggi ci permettono anche di scattare foto - e quindi dal tablet al telefonino e, naturalmente, alla macchina fotografica - il sensore rappresenta sempre un po' il vero "cuore" di questo strumento. E' sostanzialmente questa la componente iniziale che determina la qualità della foto, la fedeltà dei colori, la sua sensibilità alla luce disponibile al momento dello scatto, la portabilità e l'ingombro del nostro intero corredo fotografico e, infine, la possibilità di ingrandire molte volte le nostre immagini sullo

schermo del PC o del nostro maxi-televisore, piuttosto - ancora - di stamparle su maxi-poster...

Come vedete dunque sono davvero tante le operazioni nelle quali il sensore è direttamente coinvolto: è lui che si occupa di gran parte delle operazioni che si svolgono nell'istante dello scatto della fotografia, demandando poi la registrazione di quanto elaborato digitalmente alla scheda di memoria per la sua conservazione nel tempo. Per rendere un po' l'idea, soprattutto per coloro che non fossero

esperti dell'argomento, possiamo dire che il sensore si può considerare come il "sostituto" della vecchia pellicola analogica, poiché è proprio questo componente a reagire, proprio come faceva la pellicola, all'esposizione alla luce, imprimendovi l'immagine (una volta giustamente definita "latente") e che poi i vari passaggi chimici (sviluppo del negativo, esposizione alla luce bianca della carta fotografica sotto l'ingranditore, sviluppo della foto e suo fissaggio definitivo) rendevano una fotografia finita, destinata a durare



► decine e decine di anni... Vediamo allora di conoscere questo fondamentale "elemento sensibile" più approfonditamente e di analizzare nel dettaglio ciascuna delle relative specificità sopra riportate.

### **I VARI TIPI DI SENSORE FOTOGRAFICO**

Il silicio è il componente base di ogni sensore: infatti esso è realizzato proprio con un piccolo rettangolo che, per il materiale di cui è composto (appunto il sili-

cio) e per le sue particolari caratteristiche elettriche consente di convertire la luce da cui viene colpito al momento dell'esposizione (in pratica al momento dello scatto della foto) in un segnale di natura elettrica. Ogni sensore può contare un numero variabile di milioni di pixel (definiti anche con il termine di megapixel) che, per il martellante mondo del marketing delle varie aziende produttrici, si è finito come il far credere essere uno degli elementi discriminanti per

riassumere - in un solo numero - la qualità complessiva delle fotografie scattate da quel determinato modello di macchina fotografica.

Vedremo come questa sia un'informazione tecnica solo in parte utile...

M torniamo ancora un attimo all'attività del nostro sensore: abbiamo appena scattato una foto, esponendo il sensore alla luce: i suoi fotodiodi hanno catturato la luce ed è stato generato, attraverso i vari circuiti elettrici che





intervengono nel processo, il segnale elettrico che poi, una volta tradotto in segnale numerico dal processo digitale, viene indirizzato sul supporto di memoria utilizzato (tipo compact flash o scheda SD, per citarne solo due dei più affermati) per la custodia a lungo tempo dei dati e, quindi, della nostra immagine elaborata e definitiva. Ogni volta che noi osserveremo quella determinata fotografia la ingrandiremo sul nostro schermo proprio partendo dalla nostra scheda di

memorizzazione oppure, se su computer, accedendovi direttamente tramite un lettore di scheda per poi, magari, copiarla sulla memoria interna del nostro PC.

Naturalmente ci sono diversi modi di produrre sensori fotografici, fermo restando il processo costruttivo: le differenze più importanti possono riguardare la dimensione, la tecnologia con cui sono stati realizzati, la risoluzione intrinseca, la sua sensibilità alla luce e il tipo di trattamento dei dati digitali che è stato preferito.

### **L'IMPORTANZA DELLA DIMENSIONE DEL SENSORE**

Coloro che hanno utilizzato le macchine fotografiche con pellicola ricorderanno come, già allora, esistessero varie dimensioni di pellicola, ciascuna adatta solo a quel particolare tipo di macchina. Quello più diffuso tra gli appassionati era senza dubbio il "piccolo formato" dove, ogni fotografia, occupava sulla pellicola uno spazio di 24 millimetri x 36 millimetri (era appunto conosciuto come il "24x36").

I professionisti del settore utilizzavano invece formati più grandi, dal classico "6x6", al "6x9" o, addirittura alle lastre. Inutile dire che queste misure si riferivano a centimetri e non più ai millimetri, così com'era invece il caso del 24x36...

Già con la pellicola si era ben compreso che, per ottenere risultati finali di migliore qualità, si dovevano utilizzare pellicole di maggiore dimensioni: infatti, in

questo caso, si doveva ingrandire l'immagine originale un minor numero di volte (un minor numero di ingrandimenti per dirlo in gergo tecnico) a parità di dimensione della foto finale.

Questo ragionamento resta del tutto invariato anche per il digitale: maggiore sarà dunque la dimensione del sensore utilizzato dalla nostra macchina fotografica, migliore sarà la qualità fotografica che potremo ottenere e migliore sarà anche la stessa incisività dell'immagine, sottoposta a un numero di ingrandimenti più contenuto!

Purtroppo però un sensore più grande presenterà inevitabilmente un costo più rilevante: lo è perché è più impegnativo lo studio, il progetto e la realizzazione, ma anche perché è maggiore la quantità di silicio occorrente e di tutta la relativa ingegnerizzazione elettrica ed elettronica, oltre che di una maggiore complessità costruttiva. Tutti questi sono elementi che ne limitano la grande diffusione e che, quindi, finiscono con il non incoraggiare le aziende costruttive ad investire di più su questa fascia di prodotto.

Nel prossimo articolo ripartiremo con la nostra analisi proprio da qui, fornendovi i dati relativi al rapporto fisico esistente tra le varie dimensioni di sensori fotografici oggi più affermati, compresi anche quelli che equipaggiano i telefonini, così che ciascun Lettore possa poi trarre le proprie conclusioni, a ragion veduta...

***Continua nel prossimo numero***



# Castelpoto: suggerimenti del Medioevo

...Ed eccoci stavolta sulla S.S.7, la strada che segue il tracciato della via consolare romana Appia da Roma a Brindisi. Il tratto da Caserta e Benevento è incantevole. Dai finestrini della nostra casa viaggiante scorrono le colline punteggiate dagli ulivi. Di tanto in tanto una masseria spunta dal verde e vicino ai ruscelli della Valle del Calore le gazze “Pica pica” ci spingono a volare con la fantasia

di Vincenzo Punzo



**C**ASTELPOTO. Ci siamo, spiccano un castello e un borgo abitato lassù. Saliamo sull'irto colle. Il brillante turbodiesel comincia a nitrire come un destriero delle steppe germaniche. Le piccole case in pietra lavorata mostrano che di strada ne abbiamo percorsa davvero tanta: circa milleduecento anni! Incredibile. Siamo nel IX secolo e nel castello regna il duca lon-

gobardo Potone. Appunto: Castelpoto.

Saliamo, saliamo. Davanti ad una bottega un'orgogliosa dama ricama con oro e perle la tunica di un arimanno che domani partirà per la battaglia. In un idioma simile al latino ci spiega un po' gli usi del paese. Dal tempo del re Rotari, nel 650 circa, la legge aveva ridato molti diritti alla donna. Lei si sente fortunata. La maggior parte delle sue amiche è impegnata a lavare i panni presso le sorgenti perenni della montagna. "Non è un cattivo padrone il duca. Forse il sistema economico è da cambiare", ci dice un brillante agricoltore, affidatario di alcune selve feudali. Il re dei Longobardi e d'Italia Liutprando mai avrebbe voluto l'indipendenza del ducato di Benevento. "Fu egli ad inasprire la gerarchia fondiaria e le divisioni sociali tra uomini liberi e servi". Poi, con un sorriso, ci mostra un avveniristico aratro col vomere in legno e ferro. Senza il

suo aiuto, e senza quegli animali da traino, sarebbe impossibile coltivare il frumento, piantare la vite, seminare i peperoni rossi destinati all'allevamento suino del Castrum. Noi continuiamo a passeggiare. Intorno a noi gente laboriosa: orafi, fabbri, falegnami. Anche se fa una vita sacrificata, un pastore non si lamenta dei governanti. Si sono ben integrati, commenta. Si sono convertiti al Cristianesimo, però non sono riusciti ad unificare la penisola.

Davanti ad una Chiesa, piccola ma elegante, di forma esagonale, è in corso una cerimonia con parecchi scudieri a cavallo con il vessillo longobardo. Ci sono i cavalieri con le pesanti armature, ci sono i fanti con le barbe lunghe e gli elmi scintillanti. E, sul sagrato, nientedimeno che il duca Potone accompagnato dallo zio, il Principe Radelchi di Benevento, pronto per l'investitura. Un notevole promette solennemente un ►



*Palazzo Ducale di Castelpoto*

► nuovo gioco di alleanze con i nobili carolingi. Non contano gli Arabi che premono da ovest, non i Bizantini ad est, ma il Papa e i conquistatori del nord. Chissà come andrà a finire, c'è da chie-

dersi. Continuiamo il viaggio nel tempo e quello che oggi è uno splendido borgo italiano diventa dominio dei Normanni, degli Svevi, Angioini, Spagnoli, Austriaci, dei Borboni e dei Fran-

cesi condividendo col resto del Meridione vicende alterne di progressi e di sventure. Poi ci affacciamo verso la Dormiente e scorgiamo un traliccio dell'alta tensione. Come passano gli



*La Chiesa di San Nicola custodisce ricordi e leggende legate al terribile sisma del 1688*



anni! L'operosa comunità di Castelpoto ci insegna che non è possibile guardare all'evoluzione tecnologica senza conoscere e far conoscere le proprie radici. In fondo anche questi sono i "nuovi occhi" di cui parlava Proust.

**DOVE SOSTARE:** benché non ci sia ancora un'area sosta, il territorio di Castelpoto è molto ospitale e su richiesta può accogliere i camper presso l'area polifunzionale del Comune.

**NEI DINTORNI:** Benevento è un'antica città sannita. Sotto i Romani assunse una posizione strategica sulla via Appia, come testimonia l'arco trionfale di Traiano. La Chiesa di Santa Sofia (il cui chiostro ospita il Museo del Sannio) è di epoca longobarda. Diversamente da Castelpoto, Benevento dall'XI secolo fino all'Unità d'Italia (1860) appartenne allo Stato Pontificio.

**TOUR "Sapori & saperi":** Oltre alla visita del capoluogo di provincia possiamo completare l'itinerario nel territorio del Taburno. Vicino a Castelpoto ci sono i borghi di Foglianise, celebre per la lavorazione della paglia, e Torrecuso. A pochi chilometri c'è Telesse, rinomato centro termale, e San Salvatore Telesino col Parco del Grassano. Disponendo di qualche giorno è consigliabile allungarsi a Cerreto Sannita e Cusano Mutri situati sul versante meridionale del Matese.

**EVENTI:** La tradizionale sagra della salsiccia rossa di Castelpoto può essere l'occasione per una visita mirata. Si tiene in ge-



*Il profilo del Taburno somiglia ad una donna supina. Per questo il soprannome di "Dormiente del Sannio"*

nera a fine aprile. In tutto il beneventano sono numerose le rassegne dedicate ai vini DOC Falanghina e Aglianico. Da segnalare inoltre, la consueta rassegna di cultura mediterranea "S(t)uoni 5.0 che si terrà il 19 e 20 agosto.

#### **CONTATTI :**

*Parco del Grassano- Via Grassano, 1 (S. Salvatore Telesino) - Tel. 0824976475 ; Area Picnic: Tel : 3356062115*

*Museo del Sannio (Benevento) – P.zza Matteotti, 5/A – Tel. 0824774763 ; e-mail: info@mu-seodelsannio.it*

*Museo della Ceramica (Cerreto Sannita) – Corso Umberto I – Tel.: 0824815211*

#### **INDIRIZZI WEB CONSIGLIATI:**

*www.eptbenevento.it; sito istituzionale del Comune di Castelpoto; pagina facebook "castelpoto rassegna culturale S(t)uoni 4.0"*



## Vernazza: fascino senza tempo

*parte terza*



La costa di particolare bellezza, a tratti selvaggia e impreziosita dai numerosi muretti a secco, si tuffa in un mare davvero invitante...

Testo e foto di Salvatore Braccialarghe

**P**er molti dei turisti che qui arrivano questo borgo può essere considerato come uno dei più suggestivi dell'intero comprensorio: a renderlo così popolare sono diversi fattori che, anche se condivisi con altre località, qui paiono fare la differenza. Naturalmente, come è giusto che sia, ciascuno potrà fare le proprie valutazioni, anche in base alla propria sensibilità verso questo o quel determinato fattore.

Noi, senza ovviamente sposare alcuna tesi, ci limitiamo a mettere in risalto la particolare bellezza di questa costa che, a tratti selvaggia e impreziosita dai numerosi muretti a secco, si tuffa in un mare davvero invitante...

Come per gli altri borghi anche le origini di Vernazza sono antiche e non troppo definite, risalendo ai vari decenni dell'XI secolo quando nacque il primo nucleo di quello che poi sarebbe divenuto un vero e proprio paese, che oggi ha numerosi motivi per essere fiero di ciò che, nei secoli e con i sacrifici di tante persone, è saputo diventare. Oggi il borgo si presenta, pur se arroccato com'è sulle pendici di uno sperone roccioso, con una sua ben studiata conformazione urbanistica, dove una sapiente copertura del torrente che l'attraversa ha permesso di creare un armonico spazio abitativo, senza dover rinunciare alla presenza di elementi storici - e di gran pregio architettonico - come è il caso delle logge, ►



► delle case-torri, delle chiese e delle vie porticate. Sui contrafforti rocciosi si possono ancora notare i resti di quello che fu il 'castrum', fortificazione militare risalente all'XI secolo: con le mura del Castello Doria - che testimonia l'importanza attribuita a Vernazza dai Genovesi nella lotta contro il pericolo rappresentato dalle sempre temibili invasioni dei barbari - e collocato in alto in posizione assolutamente strategica, garantiva la tenuta di una linea difensiva assolutamente importante, a protezione dell'abitato e dell'intera linea di costa.

Il borgo presenta oggi una schiera di costruzioni che prospettano tutte su un'unica via centrale, mentre è la splendida Chiesa parrocchiale di Santa Margherita d'Antiochia il monumento storico di maggior rilievo, posta scenograficamente al centro dell'insenatura. Si tratta di un edificio religioso realizzato secondo i dettami dello stile romanico-genovese, edificata probabilmente nel corso del XIII secolo (secondo alcuni studiosi potrebbe essere anche precedente) e che è formata da due diversi corpi, il primo di stampo medioevale e il secondo rinascimentale. Esteriormente è caratterizzata dalla presenza di una torre ottagonale, sormontata da una cupola a forma di ogiva.

Infine, ancora una volta lasciateci fare una considerazione di tipo pratico che, a nostro avviso, vale più di mille parole e



che può essere estesa a tutti i collegamenti all'interno di questo comprensorio: la distanza che separa Vernazza da Monterosso al Mare è di poco più di 17 Km. lungo la S.P. 38/SP38 e SP51 mentre, in treno, saranno sufficienti solo tre minuti... Se dunque voleste avere un'idea la più completa possibile in una sola giornata, allora orientatevi senza dubbio su veloci mezzi di trasporto, lasciando la magia e i panorami che si possono apprezzare mentre si percorrono i sentieri ad una prossima vacanza strutturata su più giorni! Anche perché dobbiamo qui ricordare come l'accesso ai paesi di Vernazza e di Corniglia in auto sia riservato ai soli residenti.

***Continua nel prossimo numero***





# ESTATE 2017: le 5 più belle isole della Croazia



Cres-foto Renco-Kosinozic

Acque cristalline, spiagge di sabbia dorata, natura incontaminata. Ma anche storia, musei, attività sportive e feste in spiaggia. Sono le isole della Croazia, a due passi dall'Italia incantevoli oasi di paradiso per una vacanza 2017 "Piena di Vita" e alla portata di tutti, grazie al collegamento con le principali capitali europee con le compagnie aeree low cost

**L**e principali città lungo la costa –Pula, Rijeka, Zadar, Šibenik, Split e Dubrovnik – si trovano tutte in prossimità degli aeroporti e i porti permettono di raggiungere facilmente le isole. La Croazia è un Paese giovane, energico e sicuro, che vanta la calda ospitalità tipica dei paesi nel Mediterraneo.

## Ecco le 5 isole TOP della costa croata

### #1 CRES

Nella vasta baia del Quarnero, Cres è la più grande isola dell'Adriatico, un susseguirsi di ricche baie dove ormeggiare in barca, di incantevoli spiagge di ghiaia e ripide selvagge scogliere. Natura preservata e mare pulito sono i punti salienti più preziosi di tutta l'isola. Le spiagge più belle sono contrassegnate con la bandiera blu sinonimo di alti standard di servizio e di sicurezza, e di mare pulito. Le spiagge naturiste si trovano all'interno del campeggio Kovačine e Punta Križa. Nel campeggio Kovačine c'è anche una spiaggia per gli utenti disabili con tutti gli aiuti necessari e un accesso speciale al mare. I centri abitati di Lubenice, Osor, Beli e Cres sono veri gioielli dell'architettura rurale e medievale e luoghi di progetti ecologici, interessanti festival e tanta buona cucina. L'isola, vero e proprio paradiso per i diporti-

► sti, ha ospitato tante regate veliche di livello nazionale ed internazionale (campionati del mondo, d'Europa, del Mediterraneo, della Croazia e dell'Adriatico).

Meta ideale per gli amanti della natura, ma anche per i più avventurosi. Qui infatti non si può prescindere da una vacanza attiva, adrenalinica e all'insegna degli sport alternativi. Cres è il posto giusto per sfidare i propri limiti lanciandosi nel free climbing, windsurf, kite surf e kayak. E anche la pesca subacquea promette grandi soddisfazioni. La sera ci si può finalmente rilassare a tavola lasciandosi sedurre dall'antica cucina della tradizione, fatta da pochi ingredienti ma genuini e freschissimi, valorizzati sapientemente con gli aromi locali e un ottimo olio d'oliva. Il piatto più rinomato di Cres è sicuramente l'agnello, dal sapore straordinario grazie ai pascoli liberi. Il formaggio di latte di pecora fatto in casa con prosciutto e olive sono un delizioso antipasto. E poi il pesce fresco, gamberi, aragoste e altri granchi e conchiglie preparati in tanti modi e conditi con olio d'oliva fatto in casa. D'obbligo a fine pasto un bicchiere di grappa con erbe aromatiche, anch'essa fatta rigorosamente in casa!

Per info:

<http://croatia.hr/it-IT/Destinations/Luogo/Cres?ZHNcMjkxLHBcNw%3D%3D>

[http://www.tzg-cres.hr/it/Lisola\\_di\\_Cherso](http://www.tzg-cres.hr/it/Lisola_di_Cherso)





*Lubenice-Cres-Mladen-Scerbe*



*kamp-strasko a Novalja (isola di Pag)-foto Stipe-Surac*



## ► #2 PAG

Con oltre 2500 ore di sole all'anno, l'isola di Pag è conosciuta come una delle isole più soleggiate dell'Adriatico. Le sue insenature piccole e grandi scendono dolcemente verso il mare nascondendo le spiagge dalla finissima sabbia brillante. La parte orientale volta verso la terraferma è piena di scogli, dalla costa ripida, alta e uniforme e dal paesaggio ruvido, mentre la parte occidentale dell'isola ha la costa più bassa e un paesaggio verdeggiante e mite. È l'isola dei laghi, delle saline, degli uliveti secolari e dei pizzi. Ma è anche il paradiso dei party nella famosa spiaggia di Zrce, da anni ormai meta preferita dai giovani alla ricerca di musica e feste. Qui si trovano infatti quattro famosissimi locali con feste a tutte le ore del giorno e della notte: il Papaya, il Calypso, l'Aquarius e il Noah Club. Per gli appassionati di windsurf, sia alle prime armi che professionisti, Pag Bay è il luogo ideale per prendere il vento e cavalcare le onde.

Da non perdere le prelibatezze locali, l'agnello e il famoso formaggio di Pag, uno dei simboli di questa splendida isola.  
[http://croatia.hr/it-IT/Destinations/Isola/Isola/Pag-\(Zadar\)?ZHNCODEy](http://croatia.hr/it-IT/Destinations/Isola/Isola/Pag-(Zadar)?ZHNCODEy)  
<http://www.zadar.hr/it/pag/>  
<http://www.tzgpag.hr/it/>



*Beritnica-isola di Pag foto Domagoj Sever*







### ► #3 DUGI OTOK

Stanchi della vita caotica e dell'inquinamento urbano? Su Dugi otok (Isola lunga) potrete finalmente prendere una boccata di aria pulita! Qui vi aspetta una splendida riserva

naturale ampia ben 114 km<sup>2</sup>: il Parco naturale Telašćica e il Parco nazionale delle Incoronate (Nacionalni park Kornati), le pittoresche baie di Solišćica, di Pantera e la spiaggia di sabbia Sakarun, una

delle baie più belle del mondo, tutte sovrastate dal pittoresco faro in pietra Veli Rat dietro al quale c'è soltanto l'orizzonte azzurro verso l'Italia. Decisamente Dugi otok è una delle isole più belle dell'Adriatico.



*spiaggia Sakarun Dugi Otok foto Aleksandar Gospic*

Qui si può ritrovare la vita di un tempo visitando gli storici villaggi di pescatori: Sali, Zaglav, Žman, Luka, Savar, Brbinj, Dragove e Božava situati a nord-est, Soline, Verunić e Veli Rat sulla costa

nord-occidentale, tutti connessi attraverso una strada panoramica mozzafiato. Particolarmente suggestive sono le scogliere sotto la Telaščica alte fino a 100 metri che si estendono per una lunghezza

di 10 km verso il mare aperto, nell'area sud-orientale. La flora mediterranea è una delle bellezze dell'isola, il luogo ideale per gli amanti del fondale marino e del mare cristallino. Imperdibili le escursioni ►



*spiaggia Sakarun-Isola lunga foto I. Biocina*





*spiaggia Sakarun-Isola lunga-foto A. Gospic*



► alla grotta Strašna peć. Le chiese preromaniche, il documento scritto più antico della pesca nei Croati, o la magia dell'isola di Lavdare – l'isola famosa nella storia per le sue cave, dai tempi dell'Impero Romano, agli inizi del XX secolo, sono solo parte delle storie che si possono scoprire. La tradizione della pesca e la coltivazione dei campi sull'isola, regaleranno sapori unici e irripetibili grazie a una cucina che custodisce ricette antiche dall'alba dei tempi.  
<http://croatia.hr/it-IT/Destinations/Isole/Isola/Dugi-Otok?ZHNcNTI4>  
<http://www.dugiotok.hr/it>  
<http://www.zadar.hr/it/dugiotok/>

### #4 BRAČ

Brač (Brazza) è la più alta isola dell'Adriatico e terza per grandezza. Vidova gora (Montagna di Vid), il deserto Blaca, le profonde insenature, le distese di uliveti e vigneti, le pinete lungo il mare cristallino, queste sono solo alcune delle magnifiche immagini di Brač che i turisti porteranno via con sé. Questa è l'isola di Bol e della famosa spiaggia a istmo Zlatni Rat, Punta d'Oro. Bol è la più antica località costiera e nota meta estiva in tutto il mondo situata sul lato sud di Brač. La storia di questa perla turistica risale al Neolitico, quando ci abitavano i popoli pre-indoeuropei, seguiti dai ►







*Bol-foto Ivo-Pervan*

► Romani che ci costruirono ville rustiche. La tanto conosciuta spiaggia Zlatni Rat è una delle più grandi e più belle attrazioni naturali di Bol e di tutto l'Adriatico. Si estende per circa mezzo chilometro nel mare e assomiglia a una lingua ricoperta da una pineta. La vecchia Bol è stato il paese di viticoltori, pescatori e marinai e oggi è un ambiente turistico con complessi alberghieri, case e appartamenti in affitto. I ristoranti che servono le originali ricette dalmate, i club del nuoto subacqueo, la vela, il tennis, i centri di benessere, un porto turistico, fanno di Bol una delle più ambite mete turistiche della Croazia.

<http://croatia.hr/it-IT/Destinations/Isole/Isola/Brac?ZHNCNTU4>

<http://www.dalmatia.hr/it/isola-di-brac>

### #5 MLJET

L'isola di Mljet (Meleda), tra le più verdi isole dell'Adriatico, è senz'altro uno dei gioielli più splendidi del Mediterraneo. Isola selvaggia, isola mistica, isola di olive, vite e boschi densi, ideale per esplorare la ricca flora e fauna e per godere della pace e della bellezza della natura incontaminata. I numerosi resti d'anfore ed i tanti relitti adagiati sui suoi fondali lungo la costa testimoniano la presenza delle navi greche, che ►





*Mljet-Soline Aleksandar-Gospic*

► durante i loro lunghi viaggi, solevano far tappa sulle località della costa dell'isola. Il perimetro del parco nazionale comprende gran parte dell'isola, alcuni villaggi, due laghi salati (Veliko e Malo jezero), un monastero benedettino sull'isolotto di Santa Maria e la località di Polače, con la migliore rada naturale dell'intero Adriatico. Tra i beni architettonici di maggior rilievo dell'isola, ricordiamo un palazzo romano secondo per grandezza e imponenza soltanto al Palazzo di Diocleziano di Spalato e all'Arena, l'anfiteatro di Pola. Andando in giro per le splendide campagne di Mljet, ci si potrà imbattere in greggi di capre, pecore e in alcuni asini solitari, gli animali-simbolo dell'isola. La natura bellissima, il mare cristallino, i laghi, gli isolotti, il ricco patrimonio culturale fanno dell'isola di Mljet un vero e proprio paradiso in terra. Le sue bellezze sono state descritte e cantate da molti, e chi l'ha visita una volta, ritorna sempre.

<http://croatia.hr/it-IT/Destinations/Isole/Isola/Mljet?ZHNCNTc1>

<http://www.mljet.hr/?l=ita&ispis=staticna&id=103>

<http://www.visitdubrovnik.hr/index.php/en/destinations/mljet>





*Mljet*



# Zadar: una regione ricca di cultura e storia



È situata nella parte centrale dell'Adriatico croato ed è circondata nell'entroterra da campi coltivati, con lo sguardo volto su più di 200 isole rocciose

**L**a regione di Zadar, una regione piena di cultura e storia, che è situata nella parte centrale dell'Adriatico croato ed è circondata nell'entroterra da campi coltivati, con lo sguardo volto su più di 200 isole rocciose, vi sta aspettando per mostrarvi le sue tante bellezze. Nella Regione di Zadar si possono ammirare il mare turchino, i pendii innervati della montagna, la fertile pianura, gli scogli rocciosi con le baie e le insenature e una città antica – Zadar, abitata fin dalla preistoria, guarda i resti delle epoche passate che mostrano come l'uomo che abitava in questi luoghi sapesse coniugare con equilibrio l'arcipelago e la terraferma.

Zadar è una città che vanta storia di oltre 3000 anni e una preziosa eredità culturale - una città che offre sempre qualcosa di nuovo e del tutto originale, che seduce con la sua particolare atmosfera e la sua entusiasmante vitalità. È situata nel cuore della Costa Adriatica è il principale centro urbano della Dalmazia del Nord nonché il più importante polo amministrativo, commerciale, culturale e politico della regione.

L'arcipelago che conta 24 isole maggiori e circa 200 tra isolotti e scogli più piccoli, assieme a 3 parchi naturali Telašćica, Velebit e il Lago di Vrana e 5 parchi nazionali Paklenica, i Laghi di Plitvice, le

► isole Incoronate, le cascate di Krka e Velebit settentrionale, rendono Zadar e l'area una tra le più importanti mete turistiche croate. Già quarant'anni fa Alfred Hitchcock ha proclamato il tramonto di Zara il "più bello del mondo". Con la sua opinione sono d'accordo anche i numerosi turisti che godono nella vista dell'abbraccio del mare, del sole e cielo tramontante accompagnati dai suoni dell'Organo marino famoso in tutto il mondo e dalla magia dell'installazione luminosa "Saluto al Sole".

La nautica è solo una delle forme di riposo attivo che queste zone offrono. L'arrampicata e l'alpinismo, il trekking, il rafting, il kajaking, la speleologia, l'immersione, il bird watching, il ciclismo, il turismo venatorio e il pescaturismo, lo stand up paddling, il kiting, il kitesurfing, il windsurfing... sono parte dell'offerta. L'immersione nel meraviglioso mondo subacqueo fino ai relitti antichi o una visita alle grotte sotterranee carsiche, un'arrampicata su vette di 1800 metri di altitudine, la discesa per il canyon del fiume Zrmanja, una jeep safari per i dirupi montani, centinaia di chilometri di piste ciclabili, oppure il tennis e il wellness nella pace dei resort, l'offerta delle attività è veramente ricca e variegata.

Il richiamo della cucina del posto è quello della Dalmazia



e del Mediterraneo, la cucina più sana del mondo, annoverata nell'elenco del patrimonio immateriale dell'UNESCO. Il

pesce, il vino e l'olio d'oliva sono la „Santissima trinità” dell'alimentazione mediterranea, accompagnati da frutti di





mare, verdura fresca, erbe aromatiche e spezie nella comodità delle trattorie tradizionali e delle taverne sul mare.

Nell'entroterra invece c'è la carne d'agnello, il formaggio pecorino e caprino e il prosciutto, mentre i sapori tradi-

zionali del Velebit e della Lika sono le patate, i cappucci, la carne essiccata, la selvaggina...

- Ancor oggi si offrono i liquori di cui le distillerie del posto rifornivano durante la „belle époque“ le corti e le metropoli con il famoso Maraschino. Il formaggio di Pago, il prosciutto della Dalmazia, l'osso collo di Nin, le sarde salate e le acciughe, risotti e brodetti, grigliate, campane e girarrosto, sono le icone della cucina locale. L'itinerario gastronomico bisogna iniziare ai tradizionali mercati cittadini o in pescheria, nella varietà dei colori e dei sapori. Qui la gente rispetta ancora la stagione e il tempo giusto per ogni tipo di cibo.





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



# Jezera Village:

meta ideale per grandi e bambini



Il villaggio turistico vi farà vivere appieno il Mediterraneo facendovi godere la vista sul mare, il silenzio della natura selvaggia e la fragranza aromatica degli alberi e delle piante circostanti

**C**ampeggiare in Croazia è più lussuoso che mai. Nonostante la qualità sia di livello mondiale, i prezzi del campeggio sono tra i più convenienti del Mediterraneo. Campeggiare in Dalmazia significa campeggiare vicino ad un mare cristallino, lungo una costa frastagliata ricca di isole, isolotti, baie ed insenature per non parlare poi dell'affascinante entroterra caratterizzato da alti rilievi montuosi.

Campeggiare nel villaggio turistico Jezera Village vi farà vivere appieno il Mediterraneo facendovi godere la vista sul mare, il silenzio della natura selvaggia e la fragranza aromatica degli alberi e delle piante circostanti. L'esclusiva struttura del terreno a terrazzamenti di queste piazzole assicura una sistemazione per tutti i tipi di campeggiatori (camper, roulotte, tenda). Data la lunghezza della costa, la maggior parte delle piazzole si trova in prima fila, davanti al mare.

Il golfo di Lovisce, nel quale è situato il villaggio, offre un riparo naturale dai forti venti e dalle correnti. Il golfo vanta anche una delle più belle spiagge sull'isola di Murter, ad appena pochi passi dalla vostra piazzola. Le piazzole offrono una vegetazione particolarmente rigogliosa. Quasi nel 90% delle piazzole sono piantate specie naturali ed autoctone di pini, olivi e lecci.

Per far godere dei benefici della natura e del mare del campeg-

► gio anche a coloro i quali non campeggiano, il villaggio turistico Jezera Village offre ai suoi ospiti la possibilità di soggiornare in appartamenti e camere. Per un soggiorno più piacevole, nella costruzione del complesso di appartamenti particolare attenzione è stata prestata all'estetica.

Con gli appartamenti, situati all'ombra di una pineta, separati da strade e circondati da una verde macchia mediterranea, e con la piazza centrale che funge da mercato pittoresco, il complesso di appartamenti riproduce l'atmosfera di un villaggio dalmata. Ogni casetta/appartamento ha il suo ingresso privato.

Data la vicinanza del mare e della spiaggia che si trova a meno di 50 m di distanza, sono il posto ideale per una famiglia con bambini piccoli e per tutti coloro i quali amano passare una vacanza più confortevole.



E' possibile prenotare l'appartamento con vista sul mare. Nel caso in cui l'appartamento vi sembrasse troppo grande per le vostre necessità, nel villaggio c'è anche la possibilità di affittare camere. La vicinanza del ristorante assicura un servizio completo agli ospiti degli appartamenti e delle camere, senza bisogno che perdano tempo

nella ricerca di un pasto caldo. Rispetto all'affitto di un alloggio privato sull'isola di Murter e in località Jezera, si tratta di un'offerta esclusiva.

Un gran numero di turisti in Dalmazia decide a favore dell'alloggio privato perchè spesso offre un prezzo più accessibile rispetto all'hotel. Gli appartamenti e le camere del villaggio Jezera Village offrono agli ospiti la sensazione di stare a casa pur soggiornando in alloggi immersi nella natura e che nei prezzi non differiscono da quelli applicati dai locatori privati, mentre offrono numerosi contenuti e personale qualificato oltre che un livello di alloggio significativamente migliore.

Un elemento aggiuntivo veramente interessante del villaggio turistico Jezera Village è il marina nel porticciolo, particolarmente popolare tra i nostri ospiti di lunga data. La vicinanza delle



Incoronate lo rende un punto di partenza ideale per raggiungere questo stupendo parco nazionale.

Il marina ha una settantina di ormeggi per natanti fino a 7 metri di lunghezza, dispone anche dell'attrezzatura per il varo e l'alaggio. Gli ormeggi sono sorvegliati 24 ore al giorno e sono riservati esclusivamente agli ospiti del villaggio turistico. La combinazione alloggio nel villaggio e ormeggio per la barca costituisce per i nostri ospiti un vantaggio multiplo: possono soggiornare immersi nella splendida natura del campeggio e fare ogni giorno dei giri nello specchio d'acqua di Murter e delle Incoronate, un vero paradiso per i navigatori.



## Autocaravan in sosta su parcheggio riservato alle autovetture: sanzione legittima

Lascia un autocaravan in sosta su un parcheggio riservato alle autovetture e al suo ritorno trova un verbale per violazione degli artt. 7 e 14 del codice della strada.

Il soggetto propone ricorso evidenziando la totale equiparazione del veicolo sanzionato, l'autocaravan, ad una autovettura e conseguentemente il suo totale assoggettamento alle norme che disciplinano lo stallo di detti mezzi.

Secondo i giudici il ricorso è infondato e deve essere respinto. È vero quanto sostenuto dal ricorrente che richiama l'art.185 del codice della strada che testualmente recita: "I veicoli di cui all'art. 54, comma 1, lettera m), (autocaravan) ai fini della circolazione stradale in genere ed agli effetti dei divieti e limitazioni previsti negli articoli 6 e 7 sono soggetti alla stessa disciplina prevista per gli altri veicoli" prevedendo la stessa disciplina e le stesse norme per i conducenti di autovetture o caravan. Tuttavia occorre osservare che l'autorità amministrativa può stabilire che in determinate aree possano parcheggiare solo autovetture ed in altre solo caravan purché in presenza di pannello integrativo. Ciò avviene per scelte amministrative connesse alla zona urbana, alla densità della popolazione, alla circolazione, alla tipologia di strada e ad altre

variabili su cui il tribunale non può effettuare alcuna valutazione. Correttamente pertanto la P.A. ha sanzionato la sosta del caravan in quanto in violazione di un chiaro segnale stradale che non consentiva in quella via il parcheggio. .

Citiamo infine l'art. 120 regolamento del codice della strada

lett. c), che recita:

*"Il segnale parcheggio (fig. II.76). Può essere usato per indicare un'area organizzata od attrezzata per sostare per un tempo indeterminato, salvo diversa indicazione. Il segnale può essere corredato da pannelli integrativi per indicare con valore*





*prescrittivo: limitazioni di tempo, tariffe per i parcheggi a pagamento, lo schema di disposizione dei veicoli (sosta parallela, obliqua, ortogonale), nonché categorie ammesse o escluse. Il segnale può essere inserito in quelli di preavviso e di direzione”.*



Nel caso di cui ci occupiamo, il pannello integrativo presente rappresenta la figura n. 136, che individua esclusivamente la categoria di cui all'art. 54 del codice della strada lett. a) (autovetture).

Giudice di Pace 15 febbraio 2015, n. 52

Art. 7 C.d.S. - Art. 14 C.d.S. - sosta dei veicoli - autocaravan - pannelli integrativi con valore prescrittivo - categorie di veicoli ammesse alla sosta

Esposizione delle ragioni di fatto e di diritto della decisione

A seguito di ricorso depositato dalla (omissis) s.r.l., nella persona del suo amministratore unico, veniva celebrato innanzi a questo Ufficio il giudizio di opposizione a sanzione amministra-

tiva scaturente dall'ordinanza in epigrafe. Detta ordinanza era stata emessa dal Commissariato del Governo per la Provincia di Trento a seguito del rigetto del ricorso presentato dall'odierna ricorrente avverso il verbale di accertamento d'infrazione al Codice della Strada Strada n. 09P/29160211/P/2013 dd. 06.11.2013 del Corpo di Polizia Locale Intercomunale Alto Garda e Ledro per la violazione dell'art.7 co. 1 e 14 C.d.S poiché quale proprietaria dell'autocaravan (omissis), sostava in parcheggio pubblico riservato alle sole autovetture come da segnaletica verticale presente in loco. Fatto accertato in data 06.11.2013 in Via Maria Teresa D'Austria, Loc. Basone - Fraz. Varone nel Comune di Riva del Garda.

Deduceva la ricorrente, nella persona del suo legale rappresentante, la totale equiparazione del veicolo sanzionato ad una autovettura e conseguentemente il suo totale assoggettamento alle norme che disciplinano lo stallo di detti mezzi. Richiamava all'uopo la normativa nazionale in materia, anche di rango secondario e la conseguente illegittimità dell'ordinanza sindacale introduttiva della possibilità della sosta per le sole autovetture. Chiedeva pertanto, previa sospensione, l'annullamento dell'efficacia dell'ordinanza impugnata, con salvezza di spese di lite.

In data 08.08.2015 il Giudice di Pace, viste le argomentazioni addotte dal ricorrente e la man-

cata costituzione dell'Amministrazione resistente, disponeva la sospensione in via cautelare dell'ordinanza impugnata. Con memoria difensiva dd. 05.11.2014 si costituiva in giudizio il Corpo di Polizia Locale Intercomunale Alto Garda e Ledro, il quale nel suo scritto prendeva specifica posizione in ordine alle doglianze avanzate dalla ricorrente, concludendo per l'irricezione del ricorso. Ritenuta la causa non bisognevole di istruttoria e quindi matura per la decisione, il Giudice di Pace dava lettura del dispositivo all'udienza del 15 Maggio 2015.

Il ricorso è infondato e deve essere respinto. È pacifico che in data 06.11.2013 alle ore 11.51 in Via Maria Teresa D'Austria, Loc. Basone - Fraz. Varone nel Comune di Riva del Garda, il Corpo di Polizia Locale Intercomunale rinveniva in sosta l'autocaravan (omissis) di proprietà della società ricorrente; è altrettanto pacifica la presenza in loco del segnale stradale autorizzante il parcheggio alle sole autovetture collocato a seguito dell'ordinanza sindacale 2006013042 di cui l'odierna ricorrente, nella persona del suo Amministratore Unico, contesta comunque la legittimità facendo richiamo alla normativa nazionale, ed in particolare alla direttiva Ministero dei Trasporti 14.01.2008. È certamente vero quanto sostenuto dal ricorrente che richiama l'art.185 CDS che testualmente recita: "I veicoli di cui all'art. 54, comma 1, lettera m), (autocaravan) ai fini ►

► della circolazione stradale in genere ed agli effetti dei divieti e limitazioni previsti negli articoli 6 e 7 sono soggetti alla stessa disciplina prevista per gli altri veicoli." Dunque analoga disciplina con osservanza di norme analoghe per i conducenti di autovetture o caravan. Tuttavia occorre osservare che l'art.7 c.1 lett. e) consente ai comuni con ordinanza del Sindaco di stabilire aree nelle quali è autorizzato il parcheggio dei veicoli. In virtù di detto potere, nel caso di specie, abbiamo una ordinanza che stabilisce che in Via M.T. D'Austria è: "consentito per sole autovetture". Un tanto l'amministrazione può certamente fare (solo autovetture) sulla base della previsione normativa di cui all'art.120 regolamento del CDS lett.c) che recita: "il segnale PARCHEGGIO (fig. II.76). Può essere usato per indicare un'area organizzata od attrezzata per sostare per un tempo indeterminato, salvo di-

versa indicazione. Il segnale può essere corredato da pannelli integrativi per indicare con valore prescrittivo: limitazioni di tempo, tariffe per i parcheggi a pagamento, lo schema di disposizione dei veicoli (sosta parallela, obliqua, ortogonale), nonché categorie ammesse o escluse. Il segnale può essere inserito in quelli di preavviso e di direzione".

Nel caso di specie, il pannello integrativo presente è rappresentato dalla figura n. Il 136 che individua esclusivamente la categoria di cui all'art.54 CdS lett. a) (autovetture). Detta rappresentazione grafica è infatti diversa da quella contenuta dalla figura n. Il 146 che invece individua esclusivamente la categoria di cui all'art.54 CdS lett. M (caravan). In buona sostanza, in applicazione delle regole del codice della strada, l'autorità amministrativa può stabilire che in determinate aree

possono parcheggiare solo autovetture ed in altre solo caravan purché in presenza di pannello integrativo. Un tanto certamente avviene per scelte amministrative qui non sindacabili poiché oggetto di determinazioni connesse alla zona urbana, alla densità della popolazione, alla circolazione, alla tipologia di strada e ad altre variabili su cui il giudicante non può effettuare alcuna valutazione di opportunità o merito. Correttamente pertanto la P.A. ha sanzionato l'allocazione del caravan della ricorrente in quanto in violazione di un chiaro segnale stradale che non consentiva in quella via il parcheggio. Se si contesta la legittimità dell'ordinanza sindacale altra è la sede a cui rivolgere la doglianza, fermo restando che quand'anche detta ordinanza non fosse rispettosa delle leggi, in assenza di un suo annullamento, non può non osservarsi la prescrizione ivi contenuta. In assenza di difese tecniche, nulla per le spese.

P.Q.M.

Il giudice di pace di Riva del Garda definitivamente pronunciando nella causa sopra promossa, ogni altra e diversa domanda, istanza, eccezione e deduzione disattesa così provvede:

previa revoca dell'ordinanza di sospensione dd.8.8.2014 convalida ordinanza proc. n. 1509/14-R Doc. n. 11510/14 dd. 26.06.2014 del Commissariato per la provincia di Trento con condanna della ricorrente al pagamento di €105,85. Nulla per le spese.



# FINECO

## BANK



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



### MoneyMap gratis per 14 mesi

Entrate e uscite sempre sotto controllo.

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

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

### Tante soluzioni per i suoi investimenti

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

### Non solo fondi

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

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

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

## CONTATTA SUBITO

Lorenzo Cioffi

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

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Per le condizioni contrattuali relative ai prodotti e servizi pubblicizzati è necessario fare riferimento ai fogli informativi e alla diversa documentazione informativa disponibile presso i consulenti finanziari di FinecoBankS.p.A. L'apertura di un conto corrente Fineco comporta l'accensione automatica di un deposito titoli per il quale non sono previste spese di custodia. Sulla carta di credito classic è possibile attivare l'opzione revolving. La durata del contratto di credito è a tempo indeterminato. TAN 13,90%, TAEG 15%. Esempio: prelievi e acquisti di 1.600 euro (massimale corrispondente al plafond standard della carta) - da rimborsare in 18 rate mensili da 100 euro - totale interessi 179,90 euro (calcolati in base al piano di ammortamento alla francese) - spese invio carta e PIN 1,90 euro - rimborso totale di 1.781,80 euro. Su uno stesso conto corrente è possibile richiedere più di una carta di credito tra quelle offerte dalla Banca, fermo restando che la relativa concessione è subordinata alla sussistenza degli eventuali requisiti previsti in capo al richiedente nonché all'approvazione della Banca. Per tutte le condizioni sulle carte Fineco e sui costi relativi è necessario fare riferimento ai fogli informativi e alla documentazione informativa disponibile presso il sito [www.fineco.it](http://www.fineco.it) o il consulente finanziario proponente la convenzione. Il Personal Financial Advisor Fineco è un consulente finanziario abilitato all'offerta fuori sede.

## La nuova Canon EOS 200D in vacanza con facilità

**E** OS 200D è la nuova reflex progettata da Canon per tutti coloro che sono alla ricerca di una prima fotocamera dalle performance eccellenti.

Tecnologia innovativa e funzioni top di gamma

EOS 200D è la fotocamera con schermo orientabile ed integra tecnologie di nuova generazione e alcune funzioni delle reflex professionali Canon.

Dotata della tecnologia Dual Pixel CMOS AF che garantisce una messa a fuoco rapida e accurata, per scatti nitidi e riprese fluide. Il nuovo sensore APS-C da 24.2 megapixel migliora le prestazioni della fotocamera, consentendo di ottenere immagini ottime anche in condizioni di scarsa luminosità.

L'innovativo processore DIGIC 7, inoltre, ottimizza automaticamente le impostazioni e riduce il rumore per garantire un'elevata qualità d'immagine, in qualsiasi situazione di scatto.

Semplicità di utilizzo ed eccellente qualità d'immagine

EOS 200D ha un'interfaccia intuitiva in grado di guidare passo a passo l'utente nella scoperta di tutte le funzioni della fotocamera. Semplici tutorial mostreranno come il risultato dello scatto possa cambiare in base alla variazione dei parametri selezionati. Nel momento in cui l'utente otterrà più dimestichezza con



l'uso della fotocamera, questo supporto può essere disattivato.

Inoltre questa fotocamera, dotata di funzioni creative, consente anche a chi è alle prime armi di ottenere foto e video unici, con effetti come la moda-

lità selfie, la sfocatura dello sfondo, l'HDR o i filmati time-lapse.

Il mirino ottico consente di avvicinarsi al soggetto mantenendo una visione estremamente nitida dell'inquadratura, il touch screen orienta-



bile permette invece di scattare anche dalle posizioni più insolite, agevolando la transizione dall'utilizzo dello smartphone a quello di una fotocamera.

Design elegante e connettività a 360°

EOS 200D è una fotocamera pratica, leggera ed elegante che integra le tecnologie Canon più innovative. Perfettamente compatibile con gli obiettivi, i flash e gli accessori Canon, EOS 200D aiuta a realizzare qualsiasi tipo di scatto ed è perfetta per chi desidera raggiungere un nuovo livello di creatività passando dal mondo degli smartphone o delle fotocamere compatte a quello delle reflex.

Questa fotocamera si interfaccia con semplicità ai dispositivi smart grazie alla connettività Wi-Fi con supporto NFC e Bluetooth®, facilitando la condivisione immediata di immagini di alta qualità sui social media tramite l'app Canon Camera Connect.

#### **CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

Sensore CMOS APS-C da 24.2 megapixel

Processore DIGIC 7 di ultima generazione

Gamma ISO 100-25.600 (Espansione H:51.200)

Dual Pixel CMOS AF

Scatto continuo fino a 5 fps

LCD orientabile touch screen

Filtri creativi per foto e video

Connettività Wi-Fi, con supporto NFC e Bluetooth®

\* escluse EOS 10D, D30, D60



## Il Cancelliere Angela Merkel ha visitato gli impianti Hobby

“Wow, cosa avete creato qui!”: le parole di meraviglia e ammirazione del Cancelliere Angela Merkel, durante la visita agli stabilimenti Hobby, hanno omaggiato il lavoro e tutta l'impresa di Harald Striewski e dato il via ad un incredibile weekend di la festa per i 50 anni di Hobby a Fockbek, il 28 aprile. Angela Merkel, di ottimo umore, prima di prendere la parola in pubblico ha anche potuto visitare l'interno di un camper Hobby Optima De Luxe T70 F, accompagnata dalle spiegazioni dell'ingegner Striewski in persona. Nel suo successivo discorso, rivolto a una platea di 2.000 ascoltatori, il Cancelliere ha sottolineato l'importante ruolo delle piccole e medie imprese per l'economia tedesca. "Le aziende familiari sono le migliori che abbiamo" ha detto Angela Merkel "La Germania non vuole altro che produrre buoni prodotti". Non potevano cominciare in maniera più straordinaria le celebrazioni e lo street party organizzato da Harald Striewski, proprietario di Hobby, come regalo e ringraziamento per tutti i lavoratori e le loro famiglie per celebrare i 50 anni di fondazione del marchio. L'idea del fondatore della società e il regalo ad essa associato non è stato solo entusiasticamente accolto dalla, vera e propria, grande famiglia Hobby ma addirittura dall'intera regione. Almeno 40mila persone si sono radunate a Fockbek il 30 aprile 2017, per festeggiare il 50° anniversario fuori e dentro gli stabilimenti. La



Harald-Striewski-Strasse si presentava come il colorato scenario di un party all'aria aperta, con numerosi palchi per le esibizioni, gazebo con specialità culinarie e aree per varie attività e giochi. C'era anche un'intero reparto dello stabilimento convertito completamente, per l'occasione, a sala banchetti. Musicisti come il duo Kalus & Klaus, la Godewind Band, DJ Ötzi double Kay Christiansen e la Ralf Dreesen Band hanno assicurato una grande atmosfera agli invitati per tutta la serata. Ci sono state anche numerose sorprese, nel pomeriggio, anche per "il capo" in persona: a nome di più di 1100 dipendenti di Hobby, il presidente del sindacato dei lavoratori Andreas Fleckenstein ha presentato a Harald Striewski una gigantografia dell'intera forza lavoro di Hobby - presa dall'impianto di produzione camper - e un libro fotografico ad essa legata, che raccoglie una collezione di espressive foto di gruppo raccolte in tutti i reparti alle postazioni di lavoro. Anche la municipalità di Fockbek aveva in serbo una grande sorpresa: il sin-

daco Holger Diehr e il segretario comunale della città, Werner Stave, hanno premiato Harald Striewski con la cittadinanza onoraria. Con questa onorificenza Fockbek non solo premia lo straordinario successo dell'attività di Harald Striewski e la lealtà verso la città ma soprattutto il suo impegno verso la collettività, che si riflette nelle aree sociali, sportive e nel supporto alle chiese. Allo scendere del tramonto, nella luce calda che avvolgeva gli impianti Hobby, si è fatta tangibile l'eccitazione del pubblico e la sua aspettativa verso il gran finale di serata. "Sono qui con tutta la mia famiglia da mezzogiorno. Ci siamo davvero divertiti tantissimo, una festa fantastica anche per i bambini. Ora stiamo davvero impazienti di assistere al grande laser show" dice entusiasta una giovane madre di Busdorf vicino a Schleswig, esprimendo ciò che molti convenuti provavano. Ciò che è successo in seguito è stupefacente. Nei successivi 20 minuti artisti e pirotecnici hanno messo in scena un dipinto colorato e variegato nel cielo notturno

di Fockbek. Proiezioni spettacolari di luce, loghi illuminati, lettere danzanti, misteriose tende di nebbia e brillanti composizioni di

colore per stupire gli innumerevoli spettatori della Harald-Striewski-Strasse. Lo spettacolo laser spettacolare, accompagnato dai

giochi di musica sintetica ha raggiunto il suo culmine con la comparsa fiammeggiante in cielo del logo "50 anni di Hobby"

## Il nuovo BDS-180 è disponibile nei negozi

Presentato in anteprima al Salone del Camper 2016, Battery Duo System 180 di CBE ha richiesto un periodo di collaudo e un'importante fase di ingegnerizzazione prima di entrare in produzione. Ora è finalmente disponibile nei negozi italiani dedicati ad accessori e componenti per il campeggio.

Evoluzione del modello precedente, Battery Duo System (BDS) 180 è un dispositivo elettronico in grado di gestire in modo intelligente due batterie di servizio sia in fase di carica (con alternatore, carica batterie e moduli fotovoltaici) sia in fase di scarica. Ri-

spetto al suo predecessore offre migliori performance, inferiori consumi di esercizio e un aumento della potenza gestita che passa da 150A a 180A. Questo dispositivo sceglie la batteria più adatta a ottenere il migliore risultato sia durante il prelievo di corrente sia durante la ricarica, rendendo il processo più efficiente e aumentando la durata nel tempo delle batterie.

Al nuovo BDS-180 è anche abbinata la nuova App CBE per iOS e Android, che offre moltissime funzioni. Si può selezionare tra modalità di funzionamento (Manuale o Automatica), visualizzare in



tempo reale i valori di carica o di scarica delle batterie o calcolare l'autonomia energetica: una volta impostate la capacità e l'età delle batterie, l'App è in grado, tramite un algoritmo, di calcolarne la capacità residua.

L'App contiene, inoltre, il manuale d'uso, il report degli errori, il numero delle cariche e scariche effettuate durante la vita della singola batteria e il relativo stato di salute.

## AL-KO presenta i nuovi cataloghi per il settore caravanning

AL-KO Tecnica per veicoli, produttore e fornitore leader a livello mondiale del settore automotive, presenta i nuovi cataloghi 2017 dedicati al caravanning, che riorganizzano l'offerta dividendola sulle tre tipologie di veicoli ricreazionali: camper, caravan e furgonati. Realizzati su carta patinata e tutti nello stesso, grande, formato, i nuovi cataloghi presentano la vasta gamma di prodotti AL-KO, sia per l'aftermarket sia per il primo impianto, in modo chiaro e dettagliato.

Vengono pertanto integrati nei nuovi fascicoli dedicati ai cam-

per, i cataloghi dei portatutto Sawiko, del telaio AMC, dei sistemi di sospensione Air Top e dei ganci traino per camper. Il catalogo per caravan, parimenti, contiene tutti i prodotti AL-KO che riguardano il rimorchio abitabile, compresa la sezione dedicata ai telai e quella dedicata agli accessori per la sicurezza in marcia. Anche sul catalogo dei furgonati vengono proposti i prodotti Sawiko e i ganci traino specificamente dedicati a questa tipologia di veicolo, che incontra un successo sempre crescente tra i viaggiatori.



Ai tre cataloghi si affianca poi anche quello di Winterhoff, marchio acquisito da DexKo Group nel 2016 e produttore di ruotini, piedini, giunti a sfera, cerniere, chiusure cassoni e altri componenti per rimorchi, che completano così la gamma di AL-KO.

Per scaricare i cataloghi: <http://www.alko-tech.com/it/cataloghi-tecnica-veicoli>

## “Rinascente · stories of innovation”

Un secolo di storia del costume e della cultura di Milano e dell'Italia  
Palazzo Reale, Milano

di Franca D. Scotti

**L**a creatività di D'Annunzio fece nascere sotto i migliori auspici La Rinascente di Milano: quando il Senatore Borletti, che aveva acquistato i grandi magazzini Bocconi nel 1917, gli chiese un nome nuovo per rilanciarli, dopo un terribile incendio.

La Rinascente celebra dunque quest'anno i suoi primi cento anni, all'insegna di passione, talento e capacità di visione all'avanguardia.

E Palazzo Reale dedica una bellissima mostra a questa eccellenza, non solo milanese, ma italiana.

Anche in questo caso, infatti, partì proprio da un'azienda milanese un processo innovativo che si affermò in tutto il territorio dell'Italia postunitaria.

La Rinascente ebbe la capacità di introdurre notevoli cambiamenti nella storia del costume, della comunicazione e della grande distribuzione.

Sul modello delle esperienze francesi, si introducevano le merci esposte negli scaffali a prezzo fisso, si invitavano i clienti a visionare i cataloghi delle novità, differenti per ogni stagione, definendo le prime tappe di quella che venne poi chiamata società dei consumi.

Si creavano anche nuovi miti e archetipi nel gusto, nuove mode



*Pierre Henry Theodor Tetar van Elven,  
Il Duomo di Milano visto dalla corsia dei Servi, 1901*

nell'abbigliamento femminile e maschile, stimolando anche la nascita dei sistemi produttivi le-

gati alla moda e al design, pilastri fondanti del Made in Italy.

Anche questo fu uno dei fattori



determinanti del ruolo di Milano come motore economico della nazione.

La mostra di Palazzo Reale rappresenta tutto questo, attraverso un'eccezionale varietà e quantità di opere d'arte, grafica, oggetti di design, immagini storiche e contributi inediti, esposti in modo emozionale e suggestivo.

Sandrina Bandera e Maria Cannella, storiche dell'arte, della società e del costume, hanno curato il progetto scientifico, attingendo al portale Rinascente Archives <https://archives.rinascente.it/it/>, dove è stato ricostruito in digitale l'archivio dell'azienda, con le immagini e i documenti relativi alla storia dei grandi magazzini, conservati negli archivi e nelle biblioteche locali e nazionali.

Il percorso tematico segue gli ambiti in cui l'azienda ha dimostrato una straordinaria capacità progettuale e realizzativa: la storia della Rinascente dal 1865 ad oggi; Marcello Dudovich e la nascita della cartellonistica; cinema e video; cataloghi e house organ; la nuova comunicazione e la nuova grafica dagli anni Cinquanta in avanti; gli allestimenti e gli eventi; i nuovi consumi; il costume e la moda con la rivoluzione del prêt-à-porter; il centro design Rinascente; la nascita del Compasso d'oro (1954-1964); lo scenario futuro.

Ne deriva l'inedito ritratto di un'impresa e dei suoi protagonisti, che, nel contesto milanese e italiano, è un'azienda non solo commerciale, ma anche culturale, motore di modernità e in-

novazione.

In mostra immagini, oggetti, eventi e persone; e soprattutto gli artisti che furono determinanti nel creare il clima culturale dell'epoca.

Sulle idee rivoluzionarie di Gropius, Le Corbusier, Kandinsky, si formarono i grafici e i designer della Rinascente, che acquisirono un linguaggio nel quale si percepisce lo stretto rapporto con l'arte. Ciò spiega la presenza in mostra anche di opere di grande portata di artisti dell'epoca, quali Depero, Munari, Melotti, Fontana, Soldati, Ceroli, Rotella, Warhol, Pistoletto, Manzoni e altri ancora.

**“Rinascente · stories of innovation”**  
**Palazzo Reale, Milano**  
**Fino al 24 settembre**  
**Catalogo a cura di Skira Editore**  
**[palazzorealemilano.it](http://palazzorealemilano.it)**  
**[rinascente.it](http://rinascente.it)**



*Manifesto Dudovich, La Rinascente. Fiera del bianco, 1930 circa*



*Serge Libiszewski, Servizio fotografico per la Rinascente sul tetto del grande magazzino in piazza del Duomo, 1966-1967*

# “Il buon secolo della pittura senese”

**Dalla maniera moderna al lume caravaggesco  
Montepulciano, San Quirico d'Orcia, Pienza**

di Franca D. Scotti

**U**n'occasione per trascorrere una parte delle vacanze nella magnifica terra di Siena: ce la offre la mostra “Il buon secolo della pittura senese. Dalla maniera moderna al lume caravaggesco” esposta su tre sedi, Montepulciano, San Quirico d'Orcia e Pienza fino al 30 settembre.

Tre mostre e altrettanti itinerari dedicati al Seicento Senese e a quella terra che ha già incantato italiani e stranieri, tanto da essere riconosciuta per alcuni aspetti Patrimonio Unesco.

Il grande progetto, decisamente innovativo per dimensioni e formula, mette in relazione tre cittadine, esse stesse meta di altissimo turismo culturale, in nome di un secolo, il Seicento, visto nella sua evoluzione verso originali sfaccettature.

Pur trattandosi di un progetto unitario, ciascuna delle tre sedi e città ne sviluppa una parte specifica.

Montepulciano, ad esempio, indaga prioritariamente la figura di Domenico Beccafumi, soffermandosi sui vivaci anni giovanili dell'artista nella mostra al Museo Civico – Pinacoteca Crociani. Ma altre opere si possono ammirare sparse nel territorio a Sarteano, nella chiesa di San Lorenzo e nella Sala d'Arte Beccafumi, e a Torrita di Siena, all'in-



*Giorno del Sodoma, Venere (le tre età dell'uomo)*

terno della chiesa delle S.S. Flora e Lucilla.

A San Quirico d'Orcia l'attenzione è puntata su “Dal Sodoma al Riccio: la pittura senese negli ultimi decenni della Repub-

blica”, in mostra a Palazzo Chigi Zondadari.

Anche in questo caso, una volta ammirate le bellissime opere appositamente riunite in città, l'invito è a cercare altri capolavori



*Bernardino Mei: Amore curato dal Tempo con l'acqua del fiume Lete*



*Bartolomeo Neroni detto il Riccio, Martirio dei Santi Quattro Coronati*

nel territorio, in contesti spesso straordinari. Ad Asciano, località Chiusure, nella chiesa di San Michele e all'Abbazia di Monte Oliveto Maggiore, a Sinalunga, alla Collegiata di San Martino e a La Fratta, a Trequanda, nella chiesa dei Santi Pietro e Paolo.

Su Francesco Rustici detto il Rustichino, "caravaggesco gentile", si focalizza infine la mostra allestita al Conservatorio San Carlo Borromeo, a Pienza.

Di quello che è considerato tra i maggiori esponenti del naturalismo caravaggesco a Siena, vengono qui proposti numerosi capolavori, accanto ad altri di confronto, firmati da artisti di grande rilievo. Sul territorio: tappe innanzitutto a Pienza in Palazzo Borgia Museo Diocesano, a Buonconvento, al Museo d'Arte Sacra della Val d'Arbia, poi a Castiglione d'Orcia, nella

Parrocchiale dei Santi Stefano e Degna e ancora a Montalcino, al Museo Civico e Diocesano d'Arte Sacra Pienza, a San Quirico d'Orcia, alla Collegiata dei Santi Quirico e Giuditta e infine a Sinalunga, nella chiesa di San Martino.

Ne deriva dunque un itinerario che si snoda attraverso il Senese, che ognuno può ritagliare sulla base delle proprie esigenze, interessi e disponibilità di tempo.

Il visitatore infatti, in ciascuna sede espositiva, riceve le indicazioni per continuare il suo itinerario di scoperta in pievi, monasteri, conventi, musei, palazzi, piccoli borghi del territorio fino, idealmente, alla città di Siena.

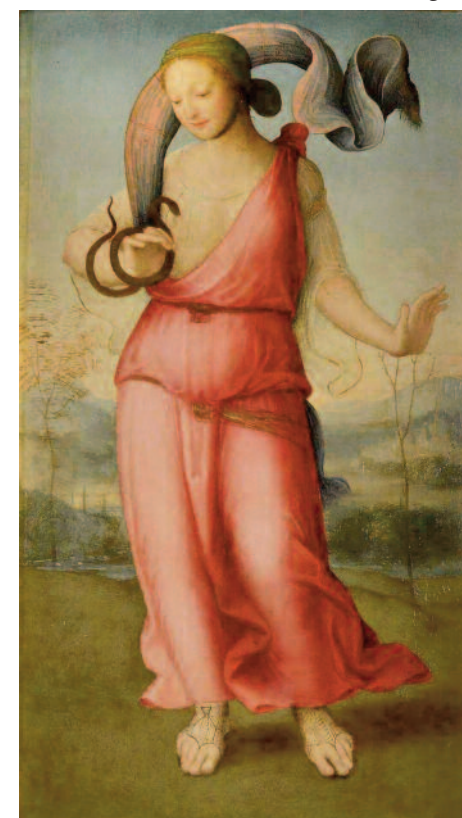
Un'occasione imperdibile per chi voglia scoprire i tesori conservati nei luoghi più segreti e suggestivi di questa magica terra toscana.

Non solo un itinerario museale, sulle sedi dove le opere sono state raccolte e allestite, ma anche un itinerario al di fuori delle città, nel territorio, per andare alla scoperta di altre opere, spesso pale d'altare, da ammirare nelle chiese per cui furono create.

Una occasione doppiamente interessante: per appassionati d'arte, che approfondiranno una pagina importante, e forse non ancora adeguatamente conosciuta della storia dell'arte italiana e per viaggiatori colti che, attraverso il fil rouge della Pittura Senese del Seicento, visiteranno chiese bellissime, in uno dei paesaggi più belli del mondo.



*Sodoma, Sacra Famiglia*



*Domenico Beccafumi: Cleopatra*

**"Il buon secolo della pittura senese"**

**Montepulciano, San Quirico d'Orcia, Pienza**

**Fino al 30 settembre**

**Info point : +39 0578 717300**

# Dagli Enti e Associazioni di Categoria

Rubrica a cura di Antonio Castello

## **Confturismo: una buona estate malgrado l'Alitalia**

L'indice di fiducia è in forte crescita nel mese di maggio con un valore pari a 69 punti, ben 6 punti in più rispetto al mese precedente. Il risultato è molto positivo e in linea con l'estate scorsa e dimostra che il settore ha buone prospettive di crescita anche nel 2017. La fiducia è dunque ai massimi dall'agosto del 2016 e il valore registrato passa da sufficiente a buono. Il risultato è frutto di una indagine dell'Istituto Piepoli per Confturismo/Confcommercio il cui Presidente, Luca Patanè ha affermato: "Il settore turistico conferma il proprio trend positivo. Puntare sul turismo è sempre più necessario per rilanciare l'economia".

La crescita del prodotto interno lordo italiano continua a rimanere nell'intorno dell'1% e dall'indagine si registra un certo pessimismo da parte degli italiani circa l'andamento dell'economia. Il saldo tra i ottimisti e pessimisti sull'economia rimane negativo di nove punti percentuali, solo in leggero miglioramento rispetto allo scorso anno.

La vicenda Alitalia è l'altro tema importante del mese. Si evidenzia che per sei italiani su dieci la crisi del vettore non influirà sul flusso turistico in Italia.

Con l'arrivo della stagione estiva, la percentuale dei turisti italiani che nel prossimo trimestre si fermerà per più di tre notti in una località turistica cresce al 69 per cento. Solamente il 31 per cento trascorrerà una weekend di una o due notti. Per quanto riguarda le mete italiane, la Toscana è in testa alle preferenze per le prossime vacanze, davanti alla Puglia, Emilia Romagna, Sardegna e Sicilia. In cima alle preferenze entrano dunque le destinazioni tipicamente estive.

A livello europeo, la Spagna è sia la meta più desiderata, soprattutto dai giovani, tanto che un quinto di questi la preferisce come meta dell'anno. Per la stessa fascia d'età, anche gli Stati Uniti registrano un valore identico.

## **Aigo Confesercenti:**

### **va contrastato l'abusivismo totale che danneggia la categoria e non chi è in regola**

Un business ormai da centinaia di migliaia di euro quello delle sanzioni emesse dai vari organi di controllo mossi dal Comune di Roma e dalla Regione Lazio, a danno delle attività che hanno le autorizzazioni necessarie previste per il settore ricettivo extralberghiero (bed & breakfast, casa vacanze, ecc). I motivi per sanzionarli sono spesso pretesti a scopo di cassa, come una cassetta di sicurezza non aggiornata, un cartello estintori non ben visibile, un cartellino prezzi non aggiornato, un letto aggiunto, una targa errata. Le attività regolari compaiono nelle liste delle istituzioni che le autorizzano e sono ben segnalate nelle città, ed è per questo motivo che vengono puntualmente controllate, arrivando a casi di stalking come dichiarano alcuni gestori controllati ben tre volte in un semestre.

La sindaca Virginia Raggi dichiarava: "Roma può, deve rinascere. Un processo che deve vedere attivi e partecipi, in maniera collaborativa e propositiva, tutti. Vogliamo aprire le porte a lavoratori, imprenditori, artigiani, mondo universitario, cittadini, per lavorare fianco a fianco per una nuova visione della città e del futuro." Nel mentre il nucleo di supporto Operativo del suo Gabinetto scovava 81 attività irregolari, quasi tutte autorizzate ma che hanno violato la norma, nel primo trimestre 2017, ed emetteva verbali per 271.745 Euro. Nel mentre la Regione Lazio rimodulava le sanzioni nei confronti delle strutture ricettive extralberghiere che violano la norma del nuovo regolamento, con sanzioni da 8.000 a 15.000 euro. Dichiarava Massimiliano Smeriglio delegato al Turismo, "aumentano multe a strutture turistiche irregolari fino al 100%".

"Lasciate in pace le imprese ed i gestori, dichiara il Presidente di Aigo Lazio Confesercenti, Claudio Cuomo. Siamo già la vostra banca da anni. Stanchi del fenomeno abusivismo, tartassati dai controlli per futili motivi e sul web cresce la concorrenza sleale. Si stimano 7.000 abusivi solo su Roma, e mentre assistiamo ai valzer di poltrone comunali e regionali, nessuna iniziativa di successo che garantisca lavoro, decoro e sicurezza".

## **Turismo, "Emozioni al centro": lo spot di Federalberghi per la promozione del cuore dell'Italia**

Dopo il banco di prova del ponte del 2 giugno che ha visto in movimento quasi 8 milioni di italiani, l'estate è alle porte e Federalberghi sceglie il mondo del web per promuovere il turismo nel cuore dell'Italia e ram-

## Dagli Enti e Associazioni di Categoria

mentare al Paese che la provincia di Rieti e le regioni Abruzzo, Marche ed Umbria sono pronte per accoglierli, con un'offerta caratterizzata da una straordinaria attrattività. "Emozioni al centro", la campagna promozionale, concepita secondo il presidente di Federalberghi Bernabò Bocca "sul principio della condivisione. Vi sono luoghi che conservano un eccezionale appeal e che meritano di essere scoperti. Ma possono risultare ancora più invitanti se condivisi dagli stessi visitatori. In qualche modo condividere ciò che è bello e fruibile è un atteggiamento che può diventare virale ed indirettamente può anche contribuire a farci intraprendere la strada dello sviluppo. Anche per quanto riguarda la ricettività, prosegue Bocca, nel centro Italia vi sono strutture caratterizzate da grande operatività, capaci di soddisfare tutti i segmenti della domanda, italiana e straniera. Nei mesi scorsi Federalberghi ha sollecitato l'intervento delle istituzioni a sostegno del comparto, oggi vogliamo affiancare in modo fattivo gli imprenditori impegnati quotidianamente nella realizzazione di un'offerta competitiva, stimolando l'interesse turistico verso questi territori."

### **Roma sotto scacco della microcriminalità e del degrado**

Assoturismo-Confesercenti Roma rilancia l'allarme degrado e microcriminalità. La città è allo stremo delle forze, sotto gli occhi di tutti, il governo intervenga subito con una legge speciale antimicrocriminalità. Alcolizzati, tossici, barboni, venditori abusivi, immigrati senza fissa dimora, mendicanti hanno ormai messo sotto scacco la città dando vita ogni giorno a scippi, atti di violenza, schiamazzi, bivacchi, atti osceni in luogo pubblico, furti e via dicendo rendendo invivibili quelli che una volta erano i quartieri fiore all'occhiello della città. Qui poco c'entra la movida selvaggia come sbandierata ormai da tempo, questo è un problema più serio. Ormai non c'è più differenza tra periferia e centro. Secondo il Coordinatore di Assoturismo Roma, Brocchi "la situazione è fuori controllo, inutile che si voglia dire di no. La città è un grande bivacco e ricettacolo di persone improbabili che a ogni ora del giorno escono e fanno quello che vogliono rimanendo impunte. Davanti agli occhi dei turisti non è certo un bello spettacolo, tantomeno per i cittadini che ormai sono esausti e spesso passano mezze notti alle finestre per capire cosa accade sotto casa."

### **Enit apre un ufficio a Berlino**

L'Ambasciatore d'Italia a Berlino, Pietro Benassi, e il direttore esecutivo dell'Enit, Giovanni Bastianelli, hanno aperto negli spazi dell'ambasciata una nuova rappresentanza dell'Agenzia Nazionale del Turismo. In collaborazione con la Camera di Commercio, che già ha una sede presso l'Ambasciata, Enit rappresenta il punto di riferimento della promozione della destinazione Italia nella capitale tedesca. L'Agenzia mantiene così la promessa di ampliare la sua presenza sul mercato tedesco, ritenuto strategico per garantire elevati flussi di incoming in Italia. Inoltre, dopo Berlino seguirà a breve l'inaugurazione di un altro ufficio a Monaco di Baviera. La Germania nel 2016 si conferma il nostro principale bacino di origine: gli oltre 68 milioni di pernottamenti hanno generato una spesa turistica pari a 5,7 miliardi di euro (16% sul totale), con un incremento del 4,6% sul 2015, che sale al +6,1% se il viaggio viene effettuato per il solo motivo di vacanza. La spesa pro-capite giornaliera per vacanza sul territorio nazionale è di 81 euro (fonte: Banca d'Italia – Turismo internazionale dell'Italia). Il nostro Paese risulta la seconda meta turistica per i tedeschi con un market share del 7,9% (fonte: Stiftung für Zukunftsfragen BAT "Tourismusanalyse" 2016) e prima meta enogastronomica (fonte: Wtfa World Food Travel Association – "Food Travel Monitor 2016"). Trentino Alto Adige, Veneto, Lombardia, Toscana e Emilia Romagna sono le Regioni più visitate dal turista tedesco (fonte: Istat 2015, presenze turistiche). Basilicata, Umbria, Valle d'Aosta, Trentino Alto Adige e Sicilia sono quelle maggiormente apprezzate, con il sentiment più alto rielaborato attraverso le recensioni online (fonte: Travel Appeal 2016). I principali Länder di provenienza in Italia sono Baviera (33,8%) e Baden-Württemberg (21,3%). L'avvio della nuova attività è frutto di un accordo di collaborazione con la Camera di Commercio, per la promozione turistica della destinazione Italia. "Dopo la chiusura dell'ufficio Enit a Berlino 8 anni fa, siamo più che felici di riaprire una antenna presso l'Ambasciata d'Italia dove sono rappresentate anche la Camera di Commercio e l'Istituto Italiano di Cultura, ha detto Bastianelli. La direzione per i paesi di lingua tedesca rimarrà a Francoforte ma riteniamo importante avere una rappresentanza nella capitale tedesca".

# Dagli Enti e Uffici del Turismo Estero

Rubrica a cura di Antonio Castello

## **Egitto: mare, storia e molto altro ancora**

Se siete alla ricerca di una vacanza all'insegna del relax, dei sapori mediorientali, del divertimento e della storia allora l'Egitto fa al caso vostro. Il Paese dei Faraoni, infatti, offre meravigliose attrazioni: le grandi piramidi di Giza insieme alla Grande Sfinge, rappresentano il fiore all'occhiello di una delle nazioni più ricche di reperti archeologici del pianeta. Il Cairo, Luxor, Assuan e Alessandria sono solo alcune delle destinazioni che chi è alla ricerca dei resti dell'antica civiltà egizia non può non visitare.

Scegliere l'Egitto come meta per l'estate ha i suoi vantaggi: sole e mare tutto l'anno, vicinanza con l'Italia e ottimi collegamenti dagli aeroporti di Milano, Bergamo, Verona, Bologna, Roma, Ancona, Napoli e Bari che in poche ore vi permetteranno di godere delle meraviglie di veri e propri paradisi terrestri. Per chi è alla ricerca di storia, cultura e vuole godere del meglio delle tradizioni del Paese, una crociera sul Nilo da Luxor a Assuan sulla feluca, tipica imbarcazione a vela, è imprescindibile. Navigare il maestoso fiume Nilo, che solca il Paese creando una zona naturale molto fertile e rigogliosa, è un'avventura indimenticabile adatta a tutte le età. Durante la crociera si avrà l'opportunità di visitare, tra l'altro, i templi di Karnak e Luxor, la Valle dei Re, la Valle delle Regine e il tempio di Hatshepsut. Ma il fascino dell'Egitto non si ferma sicuramente alla sua storia e tradizione millenaria. Alle mete classiche si aggiungono le splendide località marittime, tra le più apprezzate al mondo, che si affacciano sulle rive del Mar Rosso: Sharm El Sheik, Hurgada, Marsa Alam ma anche Marsa Matruh, El Quseir, El Gouna, Dahab e Berenice sono sicuramente tra le prime mete individuate da tutti coloro che sono alla ricerca di una vacanza al mare, poco distante dall'Italia e a prezzi contenuti.

## **La Tunisia in grande ripresa**

I segnali che arrivano dall'Ente del Turismo Tunisino sono quelli di un paese in netta ripresa. I dati diffusi dallo stesso Ente, parlano infatti, di oltre 1 milione e mezzo di arrivi dal primo gennaio al 20 maggio, con un incremento del 46,2% rispetto allo stesso periodo dell'anno scorso. Il riscontro migliore arriva dal recupero dei flussi sulla destinazione dai bacini europei, soprattutto Francia e Germania. La parte del leone, però, la fanno sempre i Paesi del Maghreb, da cui sarebbero arrivati il 60,2% dei viaggiatori, pari al +51,6% rispetto allo scorso anno. In testa gli algerini (628.350 ingressi, +68,3%), seguiti dai libici (498.987, +37,2%).

Tra gli europei, in prima posizione ci sono i francesi con 153.050 ingressi (+45%), i tedeschi (37.909) e gli italiani (28.807). In aumento anche gli arrivi di inglesi e russi.

“Anche se le previsioni per la stagione estiva 2017, soprattutto per quanto riguarda il mercato tunisino e algerino, sono buone, bisogna essere prudenti poiché l'immagine della Tunisia, migliorata sotto certi aspetti, rimane fragile e la visibilità sul lungo periodo non è chiara”, ha affermato il presidente dell'Osservatorio Tunisino del Turismo (Ott), Afif Kchouk, ribadendo un imperativo: lavorare sull'immagine della destinazione.

Nel frattempo, nuovi voli Tunisair collegheranno questa estate la Tunisia all'Italia. Oltre ai 37 collegamenti per Tunisi da Roma, Milano, Venezia, Bologna, Napoli e Palermo, la principale novità sono i due voli settimanali da Milano Malpensa, uno per Djerba e uno per Monastir, già operativi.

## **La Thailandia lancia una applicazione per famiglie in viaggio nel paese**

Tourism Authority of Thailand sta lavorando con l'azienda True Corporation per supportare le famiglie in arrivo a Bangkok attraverso la concessione di sim card gratuite e la realizzazione dell'applicazione per smartphone Family Fun Thailand che consentirà ai nuclei familiari di accedere a promozioni e offerte fino al prossimo novembre. True Corporation fornirà 1.000 sim card al mese per sei mesi. Quando i turisti le registreranno riceveranno un SMS con le istruzioni per scaricare l'app Family Fun Thailand. Una volta scaricata l'applicazione, i visitatori potranno avere una panoramica completa di prodotti e servizi dedicati alle famiglie in tutta la Thailandia, inclusi sconti fino al 60% su alcune attrazioni come Flying Squirrels, Yoyo Land, Upside Down Pattaya, Vanich Farm, Phuket, Mercure Hotels, Chatrium Hotel Riverside Ban-

## Dagli Enti e Uffici del Turismo Estero

gkok, Botanica Khao Yai, Long Beach Garden Hotel and Spa, Pattaya, Life Spa @ Sea, Springfield, Oasis Spa Lanna, e River Star Princess. L'attività è parte del progetto Family Fun lanciato da TAT lo scorso aprile per promuovere la Thailandia come destinazione per famiglie e aumentare il numero degli arrivi.

### **Danzica: perfetta per un city break**

Cresce di anno in anno, grazie anche all'aumento dei collegamenti diretti low-cost con diverse città italiane, il flusso di visitatori dal Belpaese che scelgono come meta dei loro viaggi Danzica e la sua regione, la Pomerania (Pomorskie, in polacco). Perfetto per un city break, l'agglomerato urbano chiamato Tricittà (composto da Danzica, Sopot e Gdynia, che insieme contano 750mila abitanti) attrae sempre più turisti da ogni angolo d'Europa per le sue bellezze artistiche e architettoniche (che vanno dal gotico in mattoni al manierismo di ispirazione fiamminga e anseatica, dall'eclettismo del periodo della Belle Epoque al razionalismo di moda fra le due guerre mondiali), per la sua splendida natura (una costa di dune e ampie spiagge di sabbia bianca, lagune, vaste estensioni boschive, ondulate regioni costellate di laghi), per la sua storia tempestosa che ne ha fatto, come disse Napoleone, "la chiave di tutto" (fra i tanti altri eventi cruciali, qui il 1° settembre del 1939 scoppiò la Seconda guerra mondiale e sempre qui nel 1980 è nata Solidarność, all'origine della caduta del Muro di Berlino), per la sua superba cucina in cui si mescolano sapori antichi e genuini di terra e di mare e, last but not least, per la sua ricca e vivace attività culturale. Una grande varietà di eventi e manifestazioni in ogni campo si svolgono nel corso di tutto l'anno, anche se Danzica e la regione Pomorskie intensificano la loro attività nel campo della cultura e dell'intrattenimento, in grado di soddisfare ogni età e ogni gusto, soprattutto, come è naturale, nella bella stagione. Che sia in cerca di emozioni sportive, di nuove esperienze culinarie o di festini musicali, il visitatore curioso qui troverà qualcosa di stimolante in grado di soddisfare ogni gusto e ogni età. La noia nel Pomorskie è bandita! Per l'estate ormai alle porte ecco alcune proposte scelte tra il fitto calendario di spettacoli, eventi e manifestazioni che questa splendida regione affacciata sul Baltico offre ai viaggiatori in cerca di nuove mete e nuove emozioni.

### **In Slovenia un'estate all'insegna della musica e dell'escursionismo**

La Slovenia è la terra dei festival, ogni località ne vanta almeno uno. Che preferiate un elegante abito da sera o pantaloncini e sandali, qui vi aspettano ispirazioni ed esperienze per tutti i gusti e per tutte le tasche. Diversità di generi, prezzi accessibili e qualità artistica contrassegnano i festival sloveni, dove con un po' di fortuna riuscirete anche ad ottenere l'autografo della vostra star preferita.

Il Festival di Lubiana, il più grande, più antico e più importante della Slovenia (fino al 31 agosto), con il suo spirito cosmopolita, contribuisce molto alla vita e all'energia della capitale slovena, considerata una delle città più vivaci d'Europa. Il ricco calendario di eventi, dai concerti all'opera e al balletto, prevede artisti di fama internazionale, tra cui alcuni dei nomi più conosciuti al mondo in musica e arti dello spettacolo. La sede principale del Festival, che per molti anni è stato aperto in Kongresni trg, una delle piazze centrali di Lubiana, è il pittoresco Teatro estivo di Križanke, gioiello dell'architettura del XIII secolo, ricostruito nella sua attuale forma dal famoso architetto Jože Plečnik, il più noto architetto sloveno. Dal 15 settembre al 1° ottobre, invece, nella Valle dell'Isonzo e nell'area slovena delle Alpi Giulie si terrà anche il Festival dell'Escursionismo. Svariati gli appuntamenti in programma, dalle conferenze agli incontri tematici, dalle mostre alle proiezioni cinematografiche. Cuore della manifestazione saranno però le numerose passeggiate ed escursioni guidate, alla scoperta di itinerari spettacolari di interesse storico, artistico e naturalistico. Tra questi il Sentiero della pace, costellato di trincee, fortificazioni, caverne, monumenti commemorativi e cimiteri militari, a testimonianza degli accadimenti bellici sul fronte isontino durante la Prima Guerra Mondiale, e i sentieri nei pressi di Bovec, località nel cuore dello splendido Parco Nazionale del Tricorno (Triglav), nota soprattutto per essere il centro sloveno di sport acquatici adrenalinici.



## Rally Europa 2017



Di Camillo Musso

**Q**uest'anno il rally si è svolto in Croazia e la Federazione Italiana ha coordinato la partecipazione italiana, presenti 22 equipaggi provenienti da numerose Regioni Italiane.

Accogliente il campeggio, anche se il tendone per le riunioni era sistemato distante, fuori della struttura e non vi erano navette interne di collegamento.

Alla manifestazione di apertura ha partecipato al completo il gruppo italiano. In testa il Presidente Zaffina con i componenti presenti del Consiglio, Guidi, Santiapichi e Melgiovanni Lidia del comitato del rally Europa, con le bandiere, seguiti da un gruppo di signore che portavano la nostra grande bandiera italiana in orizzontale. Un bel gruppo folcloristico faceva onore dietro la

bandiera, seguito dal numeroso gruppo di partecipanti tutti con la nuova maglietta con il colore giallo della Federazione. Un caloroso applauso ha accolto il loro ingresso nel tendone e l'approvazione del pubblico è stata poi confermata alla chiusura della cerimonia lunedì con la consegna del riconoscimento all'Italia del premio al miglior gruppo folcloristico presente. La tradizione





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

italiana è stata così confermata, essendo la seconda volta che questo premio viene assegnato alla nostra Nazione. Il raduno si è svolto nell'isola di Krk, già Veglia quando era italiana, la più settentrionale delle isole della Croazia, collegata da un ponte alla terra ferma.

Una bellissima gita in motonave cui ha partecipato tutto il gruppo italiano ha permesso di vedere le coste frastagliate ricche di baie e insenature con spiagge accoglienti e non affollate. Navigando in uno splendido mare azzurro, la guida ha illustrato nelle varie lingue, compreso l'italiano, le caratteristiche del paesaggio, e mi è venuta in mente la canzone di D'annunzio sul Quarnaro. L'ho cercata sul cellulare, me la sono riletta, e voglio ricopiare una delle strofe più belle che illustra proprio quanto stavamo vedendo:

Dolce e' ogni albero stento,  
ogni sasso arido e' caro  
Il lentisco il lauro il mirto  
fanno incenso alla Levrera.  
Monta su per i valloni  
la fumea di primavera,  
copre tutta la costiera,  
senza luna e senza faro.

La navigazione continua, l'incanto viene rotto da un degustazione di pesciolini fritti inaffiati da un ottimo vino bianco locale. Alla nostra sinistra compaiono i campanili

delle chiese dell'isola di Rab. Si tratta dell'antica isola detta Arbe in Italiano. Una sosta di due ore permette la visita di alcune delle belle Chiese che testimoniano l'alto spirito religioso della città, sede di un vescovado che nel Medioevo era all'avanguardia per quanto riguarda l'istruzione popolare grazie alla presenza di molti sacerdoti e del capitolo Vescovile. Molto interessante la visita attraverso le strette strade medioevali.

Si riparte, ricca degustazione di sgombri alla griglia. Allungando la mano fuori della murata della nave i gabbiani, pronti all'appuntamento, prendono le lische in cui abbiamo apposta lasciato anche qualche pezzo di carne e ci salutano con grida stridule festose. Il loro volo intorno alla nave dura per tutto il pasto rendendo caratteristica e assai piacevole questa nostra degustazione.

Altra sosta all'isola di Pago, ma il tempo è breve e solo alcuni riescono a fare un veloce bagno nella spiaggetta vicina. Le giornate volano con passeggiate alla spiaggia, e i vari impegni. Il Presidente Zaffina Domenica ha presentato nel tendone il Rally che avrà luogo in Italia l'anno prossimo, coadiuvato dai Consiglieri Chiari e Santiapichi. I presenti hanno mostrato molto interesse ricordando le felici edizioni italiane del passato. Numerose le ri-

chieste di informazioni relativamente all'ampia descrizione dello svolgimento sul depliant distribuito. Melgiovanni e Musso non hanno potuto essere presenti perché impegnati a una cena di lavoro in qualità di componenti del Comitato Europeo del rally.

Lunedì la chiusura del rally. Nella sala dell'albergo Il Presidente Zaffina e Melgiovanni hanno distribuito ai componenti il Comitato del Rally Europa una ricca borsa di dolci toscani e materiale illustrativo del Rally che l'anno prossimo avrà luogo in Italia e proiettato un filmato, coadiuvati dal personale del campeggio ove avrà luogo il rally.

Alla cerimonia di chiusura il gruppo italiano è stato premiato quale miglior gruppo folcloristico alla sfilata di apertura, mentre Camillo Musso ha ricevuto la medaglia commemorativa quale persona più anziana presente al Rally, avendo compiuto la settimana prima novantanni.

Sono poi stati invitati e salire sul palco il Presidente Zaffina e il Presidente Onorario Musso per ritirare rispettivamente la torcia del rally e la bandiera per lo svolgimento del Rally in Italia nel prossimo anno. Le note dell'inno alla gioia di Beethoven ha chiuso la cerimonia con la consueta commozione che chiude ogni anno questa prestigiosa manifestazione

# Prossimi appuntamenti

## Festa dei motori: Demolition Derby - VII ed. 2017

22 - 23 luglio 2017 - Struttura Polivalente - Campo Sportivo Comunale - Villareggia (Torino)  
uscita autostrada TO-MI A4 Cigliano-Rondissone

**N**e rimarrà soltanto uno! E' questo il motto della "Festa dei Motori - Demolition Derby" che tornerà ad animare Villareggia (To), un paese tra la provincia di Torino e quella di Vercelli, nelle giornate di sabato 22 e domenica 23 luglio 2017. Sette edizioni per un evento che è nato da una passione che dividevano alcuni amici (fondatori poi dell'associazione "Controsenso Villaregese") per le automobili e per le gare "folli" e che è diventato una vera istituzione per gli appassionati di motori, tanto da attirare l'attenzione dei produttori di Sky Uno, che lo scorso anno hanno deciso di ambientare una gara del format Top Gear Italia proprio nel circuito villaregese.

L'evento ruota attorno al Demolition Derby, una sorta di divertentissimo "autoscontro" in cui i piloti hanno come priorità quella di rimanere gli unici ancora in gara, possibilmente con l'auto malconcia ma ancora funzionante.

Come per gli anni passati, la manifestazione si svolge in una due giorni ricca d'intrattenimento, dove i motori la fanno da padroni e dove gli ospiti sono al tempo stesso osservatori e protagonisti dell'evento. Le regole d'iscrizione al Demolition Derby sono semplici ed essenziali: è necessaria una vi-



sita medica di sana e robusta costituzione che certifichi l'idoneità a partecipare alla gara e l'automobile deve essere "spogliata" di ogni parte fragile e

potenzialmente pericolosa per il pilota e gli avversari (vetri, fari ed interni). Sono ammessi rinforzi come da regolamento (scaricabile su [82 TURISMO all'aria aperta](http://www.demoli-</a></p></div><div data-bbox=)



tionderby.it e su Facebook alla pagina "Demolition Derby Italia).

A richiesta, l'associazione prepara macchine utilizzabili per il Demolition Derby. Per informazioni contattare gli organizza-

tori via telefono, e-mail o tramite la pagina Facebook. I proprietari di mezzi speciali, prototipi di ogni tipo, storici o americani, previa comunicazione all'organizzazione, potranno esporre in una zona a loro dedicata.

Ma la "FESTA DEI MOTORI", già ricchissima di eventi, non si limiterà a questo: anche il contorno alle esibizioni principali sarà di eccezionale caratterizzazione, zone espositive, bancarelle ed intrattenimenti vari. ►



- ▶ Negli appositi spazi dedicati si potranno gustare i classici dell'American Barbecue: costine di maiale affumicate al ciliegio, spalla di maiale sfilacciata e cotta a bassa temperatura per 12 ore, magatello di black angus con salsa tiger e naturalmente gli hamburger gourmet, la picanha e le salsicce affumicate e annegate nella birra.

### Programma dettagliato dell'evento:

Sabato 22 luglio dalle 17:30 Animazione e balli Country con Dj Enry & Marghe - scuola di ballo gratuita. Ore 19.30 apertura Stand American Barbecue. Dalle 22 in pista con Dj Enry e le scuole Freecountry e 47 Dancers e a seguire si balla Country sulle note dei Lake47. Dal pomeriggio prove abilità

guida aperte al pubblico – elezione “Re del Freno a mano”. Domenica 23 luglio dalle ore 8:30 si iniziano a scaldare i motori – prove in pista dei “rottami”. Dalle 11:30 inizio del Demolition Derby all'americana (scontro diretto in arena), che continuerà, naturalmente, finché non ne rimarrà soltanto uno!

Volete correre in pista? Chiamateci e potrete provare l'ebbrezza di essere PILOTI PER UN GIORNO. Il regolamento e il modulo di iscrizione si trovano sul sito [www.demolitionderby.it](http://www.demolitionderby.it). Non mancate!

Mail per informazioni: [controsensovillareggese@gmail.com](mailto:controsensovillareggese@gmail.com)  
Telefono: Matteo 334/93.53.762 - Alan 348/24.66.624 - Davide

328/454.02.39

Sito internet: [www.demolitionderby.it](http://www.demolitionderby.it)

Facebook:

[www.facebook.com/pages/Demolition-Derby-Italia](http://www.facebook.com/pages/Demolition-Derby-Italia)

Email: [controsensovillareggese@gmail.com](mailto:controsensovillareggese@gmail.com)

Date: sabato 22 e domenica 23 luglio 2017

Orari: dalle 10.00 di sabato alle 19.00 di domenica

Luogo (indirizzo completo): Area Sportiva Comunale – 10030 Villareggia, (TO) uscita autostrada TO-MI Cigliano , Rondissone

Biglietto: sabato Ingresso gratuito / domenica ingresso a pagamento 5 euro per over 14 possibilità di campeggio gratuito e servizio ristoro durante tutta la manifestazione





# 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





# **Terme dell'Emilia Romagna:** la tua nuova armonia



Terme Riolo

Acque curative, trattamenti terapeutici e riabilitativi, innovativi percorsi benessere al sale in un territorio ricchissimo di bellezze paesaggistiche e culturali

Di Franca D. Scotti

**U**n'ampia varietà di acque curative ricche di elementi fondamentali per il funzionamento dell'organismo.

Trattamenti terapeutici e riabilitativi, innovativi percorsi benessere e centri estetici all'avanguardia fanno delle Terme dell'Emilia Romagna un vero e proprio tempio della salute per la cura dell'anima e del corpo.

Le cure termali sono infatti terapie naturali riconosciute dal Servizio Sanitario Nazionale utili a contrastare e prevenire molti disturbi che interessano adulti e bambini, dalle patologie respiratorie a quelle dermatologiche, dalla circolazione alla riabilitazione.

Tutto ciò è spiegato perfettamente nella Nuova Guida realizzata dal Coter, Consorzio del Circuito Termale dell'Emilia Romagna, con tutte le novità per la stagione 2017-2018.

Uno strumento utile e completo per scoprire le varie offerte dei 23 centri termali della Regione. Sfogliare la nuova guida alle Terme dell'Emilia Romagna 2017-2018 significa iniziare un viaggio alla scoperta dell'eccezionale patrimonio naturale e culturale di questa Regione dove la cura della salute, il benessere e il buon cibo si coniugano con la bellezza e l'ospitalità di un territorio speciale, dando vita a esperienze uniche.

La grande professionalità del personale specializzato, il calore dell'accoglienza emiliano-romagnola e i sapori di un'importante ►



*Cervia - Terrazza del sale - pineta*

► e antica tradizione enogastronomica, rendono il soggiorno presso queste oasi termali ancora più appagante. Paesaggi incantevoli dove storia, arte e divertimento si fondono tra loro, 23 centri termali diffusi su tutto il comprensorio regionale, tra i dolci rilievi appenninici e le località di mare, tra affascinanti borghi medievali e prestigiosi centri culturali. Qualunque sia la meta prescelta, alle Terme dell'Emilia Romagna è possibile soddisfare

ogni esigenza: ritrovare la salute, riconquistare la linea perduta o semplicemente rigenerarsi e rinnovare le energie vitali trasformando il benessere in una vera e propria esperienza di piacere.

Una novità alle Terme di Cervia: è stata inaugurata la Terrazza del Sale, nuova oasi di benessere.

Durante tutta la stagione termale la Terrazza del Sale è disponibile per tutti coloro che effettuano il bagno nella piscina termale.



*Cesenatico - Grand Hotel da Vinci*

Una "coccola" per il corpo e lo spirito che si può abbinare, su richiesta, alle altre proposte, come i massaggi rilassanti e linfodrenanti eseguiti da esperti massoterapeuti.

La nuova Terrazza del Sale è l'ideale complemento per le esperienze di benessere che si possono vivere alle Terme di Cervia: dalla piscina con Acqua Madre salsobromoiodica – ricca di oligoelementi come il sodio, il calcio, il magnesio, lo iodio, che tonificano e riattivano la circolazione – ai massaggi (la cui azione tonifica, riduce la quantità di "ormoni dello stress" in circolo e rinforza il sistema immunitario) e alla fangoterapia. Bellezza e benessere trovano infatti un altro importante alleato nel Fango Liman, estratto dalla Salina di Cervia, in tutto e per tutto paragonabile a quello, famoso, del Mar Morto. Il Fango Liman contiene molti elementi preziosi: in particolare un'alga molto studiata in Giappone, la Dunaliella, che ha il potere di "rallentare il tempo". Ricchissima di betacarotene, possiede virtù anti-age e antiossidanti, ed è un fattore protettivo per la pelle durante l'esposizione solare, prevenendo gli inestetismi del fotoinvecchiamento. Gli ospiti possono sperimentare la fangoterapia nelle terrazze solarium open air, godendo dell'azione benefica del sole, che aiuta a sintetizzare la vitamina D, oppure nei camerini privati.

Un Grand Hotel per godere mare e benessere

Il Grand Hotel Da Vinci di Cesenatico è uno dei luoghi della Ri-





Spa &amp; Dolcevita



Spa &amp; Slow Tourism



Spa&amp;Food



Wellness Water Experience

viera romagnola dove l'offerta è completa: dai piaceri dell'eno-gastronomia, alla ricerca del recupero psicofisico nel centro benessere "Dolce Vita", ai piaceri della spiaggia.

Nel delizioso centro di Cesenatico, caratterizzato dal porto canale disegnato nel 1502 da Leonardo da Vinci, dove le basse case dei pescatori, che gli fanno ala, sono state magistralmente ristrutturare, dando vita all'elegante salotto della città, il Grand Hotel si affaccia sulla spiaggia ampia di sabbia fine e sul mare, che anche quest'anno ha meritato il riconoscimento della bandiera blu.

E il centro benessere "Dolce Vita Spa" offre piscina, palestra Technogym e percorso benessere, lezione di yoga personalizzata in riva al mare. Speciale è il "Massaggio del vento", vale a dire il suono del mare in armonia con una musica soft per accompagnare manovre rilassanti effettuate con vere conchiglie al fine di stimolare e bilanciare l'organismo ripristinandone l'equilibrio generale.

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

[www.termes.org](http://www.termes.org)

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

**TERME DELL'EMILIA ROMAGNA**  
la tua nuova armonia

**terme e benessere - Guida 2017-2018**  
valida fino al 31 maggio 2018



Hai la polizza del ca

**TURISMO**

presenta la sua nu



## *la polizza degli amici*

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

**NON FAI INCIDENTI DA 5 ANNI?**  
Tariffa camper per tutta Italia classi da 1 a 5

la polizza PIÙ ECONOMICA  
con le MIGLIORI GARANZIE

*non perdere*

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



# Camper in scadenza?

# ITINERANTE

## Nova convenzione!

### Dorazio srl® ASSICURAZIONI

## Amici di Turismo Itinerante

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

*La polizza degli Amici di Turismo Itinerante!*

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

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

# l'occasione!

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

# L'opinione di Beppe Tassone



Un anno fa ebbi l'opportunità di raccontare, su un giornale al quale collaboro, la strage di Nizza.

Ricordo, di quella mattina, una Promenade des Anglais deserta, con le transenne che limitavano l'area nella quale, poche ore prima, 86 persone avevano perso la vita e molte erano rimaste ferite.

Ricordo il bianco, il colore predominante, quella mattina.

Il bianco di migliaia di guanti utilizzati dai soccorritori, il bianco delle lenzuola poste per proteggere dalla vista i corpi non ancora rimossi.

Il bianco dei fiori che venivano portati dai cittadini e lasciati sulle transenne.

Il bianco di migliaia di lumini. Ricordo il silenzio irreali in un luogo solitamente rumoroso, per via del traffico e dei tanti passanti.

Solo gli aerei, che solcavano il cielo, per via del vento da ovest, per atterrare al vicino aeroporto interrompevano il silenzio.

Poi le auto della polizia, il corteo di quelle del Presidente della Repubblica, il pianto delle persone.

Ricordo i tanti giornalisti, le postazioni televisive, lingue che s'intrecciavano e dita puntate verso un camion bianco che ancora sostava davanti al Palais de la Méditerranée, poco distante, dove aveva terminato la sua folle corsa iniziata davanti all'Ospedale infantile Lenval,

E' passato un anno, altre stragi hanno insanguinato il mondo intero, lutti, dolori, persone strappate agli affetti dei loro cari per la sola ragione che si trovavano nel posto sbagliato nel momento sbagliato.

Ad un anno di distanza, a Nizza, l'atmosfera risente ancora di quel giorno: la città ha ripreso la sua vita normale, la Promenade des Anglais brulica di persone, ma nella mente di tutti, di quelli che quel giorno c'erano e di quelli che non hanno vissuto quei minuti di follia, rimane il pen-

siero ed il ricordo di una serata di festa che si è tramutata in tragedia.

E' stato il turismo ad aiutare la ripresa, non solo perché Nizza fonda la propria economia su questo settore, ma anche perché le persone giunte da ogni parte del mondo hanno segnato il confine tra umanità e follia, tra voglia di vivere e desiderio di uccidere.

Il turismo come medicina per un'umanità impazzita, come metodo per conoscere, per avvicinare le persone, per omogeneizzare le diversità, senza violentarle, rispettandole, ma anche rendendole meno spigolose.

Saranno necessari anni per assorbire gli effetti di quel maledetto 14 luglio 2016, di quella notte di festa nazionale che, dopo i fuochi d'artificio, è stata rischiarata dalle luci delle ambulanze e dei veicoli di soccorso.

Ma la presenza di persone che giungono da ogni parte del mondo, che rendono omaggio alle vittime, che solidarizzano, al di là della religione, della lingua, dello Stato di provenienza, sono testimoni eccezionali di una umanità che trova, nei propri cromosomi, la forza per riscattarsi e per ribadire dei valori universali che sicuramente un camion lanciato a tutta velocità contro persone inermi, in una sera di festa, non può scalfire.

Al massimo può uccidere o ferire.

# Gli itinerari Gustosi

territorio ♦ ambiente ♦ enogastronomia



Mantova, regina della gastronomia



## LA TESSERA DEGLI AMICI DI TURISMO ITINERANTE

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

Vai su: [www.turismoitinerante.com/tessera](http://www.turismoitinerante.com/tessera)

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

# Editoriale

*Zingiber officinale Roscoe* questo è il nome scientifico di una straordinaria pianta erbacea perenne di origine asiatica (proveniente soprattutto da Cina e India), dotata di numerose proprietà officinali confermate da importanti analisi scientifiche e che sta ottenendo un notevole successo commerciale: si tratta dello zenzero o del ginger, così com'è chiamato dagli inglesi. Le sue numerose proprietà sono



concentrate nel suo rizoma - a sviluppo sotterraneo -, dove troviamo in abbondanza un fondamentale olio essenziale, una particolare resina e varie mucillagini: è consigliabile consumarlo, sempre in modiche quantità, quando è ancora fresco, ma può essere utilizzato anche secco e in polvere, oltre che come olio essenziale e sotto forma di estratto, queste ultime da acquistare in erboristeria.

Per meglio comprendere le potenzialità di questo prodotto naturale è opportuno suddividerle tra quelle ormai riconosciute dalla scienza medica e quelle proprie del suo impiego gastronomico.

Tra le prime segnaliamo come siano molteplici i benefici per lo stomaco e le sue varie funzioni: anzitutto migliora i processi digestivi, grazie all'azione del gingerolo, limitando anche la produzione di gas intestinali, combattendone anche i bruciori che spesso accompagnano la digestione del cibo.

Un'altra importante funzione è quella termogenica: in pratica aiuta a bruciare le calorie in eccesso, favorendo così le diete dimagranti tanto in voga proprio nel periodo estivo!

Un prodotto quindi dalle mille proprietà sul quale torneremo già nei prossimi mesi: per ora l'augurio a tutti i nostri Lettori di una felice (e sana a tavola) estate!

Salvatore Braccialarghe

## Sommario

Fatti e commenti	pag. 96
Itinerari	pag. 100
Gastronomia	pag. 114
La ricetta	pag. 108
Eventi gustosi	pag. 116

li itinerari  
**Gustosi**

Mensile - Anno 23° - N. 253

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.

## Alimentari, gli italiani amano sempre di più la spesa "porta a porta": +3,3% per la vendita diretta a domicilio

In occasione della Milano Food Week e di TuttoFood, il presidente Univendita **Ciro Sinatra** commenta la crescita del settore alimentare nella vendita diretta a domicilio: «In un'offerta sempre più ampia e diversificata, quello che fa la differenza sono servizio e attenzione al cliente». Il caso di **Bofrost**, che nel 1987 ha rivoluzionato il settore dei surgelati e festeggia 30 anni di crescita

La vendita diretta a domicilio piace sempre di più, anche nel settore degli alimentari. A renderlo noto, in occasione di TuttoFood 2017, appuntamento culmine della Milano Food Week, è Univendita, l'associazione di categoria delle aziende italiane della vendita diretta. Nel 2016 gli alimentari "porta a porta" sono cresciuti del 3,3% rispetto al 2015, risultando il settore che ha fatto segnare la migliore performance fra quelli in cui operano le aziende associate Univendita. Fra queste c'è il colosso dei surgelati, **Bofrost**, che nel 2016 ha registrato un fatturato di 234 milioni di euro (+3,2% rispetto al 2015) e toccato, per la prima volta, la doppia cifra nella quota di mercato a valore: 10%, risultato che fa di **Bofrost** il secondo player italiano del settore surgelati, dietro solo a **Findus**.

«**Bofrost** festeggia proprio quest'anno il suo trentesimo anniversario - commenta **Gianluca Tesolin**, amministratore delegato di **Bofrost Italia** -. In queste tre decadi il mondo dei consumi e il mercato sono completamente cambiati, ma **Bofrost** ha avuto un'intuizione giusta e il successo

è stato in crescita costante. Quando abbiamo cominciato, nel 1987, con 27 collaboratori, l'idea della vendita di surgelati porta a porta era inedita in Italia, ed eravamo visti come degli "alieni". Oggi lavorano per **Bofrost** più di 2.400 persone in tutta Italia e serviamo 1,2 milioni di clienti, che ci premiano con l'indice di fedeltà più alto del mercato».

La modalità della vendita a domicilio si è dimostrata sempre al passo con l'evoluzione del mercato, spiega sempre **Tesolin**: «Oggi nella clientela c'è una grande consapevolezza sui prodotti alimentari, si ricercano informazioni dettagliate sugli ingredienti e sulla loro provenienza e la crisi ha lasciato in eredità la propensione a spendere meglio e con attenzione. Vince quindi chi punta sulla qualità dei prodotti e sul rapporto diretto con il cliente, in modo da instaurare uno scambio costante. I nostri venditori sanno consigliare gli acquisti, proporre le novità e dare suggerimenti di preparazione. E i nostri clienti ci premiano con il passaparola». L'identikit del cliente porta a porta nel settore alimentare è di

età superiore ai 45 anni, con un profilo socio-economico medio alto e si concentra soprattutto nel Nord e Centro Italia. I prodotti preferiti sono le verdure, il pesce, le pizze e i gelati.

Infine, nello specifico settore dei surgelati, la vendita a domicilio offre un plus in fatto di sicurezza: con la consegna direttamente a casa si ha la garanzia di non interrompere la catena del freddo.

«Le abitudini degli italiani in fatto di spesa alimentare sono in continua trasformazione, e le aziende della vendita diretta sono molto attente a offrire sempre un valore aggiunto - commenta il presidente di Univendita **Ciro Sinatra** -. Si tratta della componente del servizio, che rappresenta un'innegabile comodità, e della competenza del venditore, che conosce i propri clienti in modo diretto, meglio di qualsiasi algoritmo o strumento di profilazione disponibili per gli altri canali di vendita».

Univendita ([www.univendita.it](http://www.univendita.it)) Qualità, innovazione, servizio al cliente, elevati standard etici. Sono queste le parole d'ordine di Univendita, la maggiore asso-



ciazione del settore che riunisce l'eccellenza della vendita diretta a domicilio. All'associazione aderiscono 18 aziende: AMC Italia, Avon Cosmetics, bofrost\* Italia, CartOrange, Conte Ottavio Piccolomini d'Aragona, Dalmezzo Italia, Fi.Ma.Stars, Jafra Cosmetics, Just Italia, Lux Italia, Nuove Idee, Ringana Italia, Tup-

perware Italia, Uniquepels Alta Cosmesi, Vast & Fast, Vorwerk Contempora, Vorwerk Folletto, Witt Italia che danno vita a una realtà che mira a riunire l'eccellenza delle imprese di vendita diretta a domicilio con l'obiettivo di «rafforzare la credibilità e la reputazione del settore tra i consumatori e verso le istituzioni».

Univendita aderisce a Confcommercio.

La vendita diretta in Italia ha fatturato complessivamente 3,6 miliardi di euro nel 2016. Univendita, con oltre 1,6 miliardi pari al 46% del valore dell'intero comparto, rappresenta quasi la metà del mercato (fonte: Format Research, marzo 2017).

## Il gusto digitale del vino italiano 2017

Quarta edizione della ricerca FleishmanHillard Italia sulla presenza online delle prime 32 aziende vinicole italiane per fatturato. Il 53% delle aziende parla di vitigni autoctoni, 12 su 32 di sostenibilità, boom di Instagram (+23%), l'e-commerce proprietario non cresce.

Facebook il social più usato (25 su 32), bene Wikipedia presidiata dal 37,5% delle aziende, siti in inglese e tedesco per i mercati internazionali

**C**ontenuti sempre più al centro della digitalizzazione del settore vinicolo italiano con grande focus su vitigni autoctoni e sostenibilità, immagini e video usati più delle parole per comunicare il territorio. Aree di miglioramento su SEO e chat, l'e-commerce proprietario solo per pochissimi.

Questi in sintesi i risultati della quarta edizione della ricerca condotta da FleishmanHillard, società di consulenza strategica in comunicazione attiva con 85 uffici in oltre 30 Paesi, che ha analizzato nel mese di aprile 2017 la presenza e le attività online delle prime 32 aziende vinicole italiane per fatturato

secondo l'ultima indagine Mediobanca.

La ricerca ha evidenziato, tra le novità principali, come ben il 53% delle aziende abbia dedicato attenzione sul proprio sito al tema dei vitigni autoctoni nell'ambito della valorizzazione del territorio: le cantine che legano la comunicazione dei propri prodotti alle specificità del luogo d'appartenenza salgono quest'anno al 75% (+22% rispetto a 2016). Altro aspetto degno di nota è che oggi il 37,5% delle aziende prese in esame parla di sostenibilità.

Inoltre, all'interno di uno scenario social in costante evoluzione, da segnalare un forte aumento dell'utilizzo di Instagram (+23%)

e Wikipedia (presidiata dal 37,5% contro l'11,5% del 2016). Ancora da esplorare l'integrazione di chat per favorire conversazioni real time sui siti, l'e-commerce proprietario, infine, è utilizzato da pochissimi (3 su 32).

Per l'edizione 2017 si conferma sul gradino più alto del podio Frescobaldi, seguita da P. Antinori al secondo posto, Masi Agricola stabile al terzo, Cavit Cantina Agricoltori in quarta posizione mentre Mezzacorona chiude la top 5 (qui di seguito la top 10, mentre la classifica completa è consultabile nell'infografica allegata al presente comunicato).

## “2018 anno del cibo italiano nel mondo”

L'Italia punta sul binomio vincente: turismo ed enogastronomia

Il 2018 sarà l'anno internazionale del cibo italiano nel mondo. Il recente annuncio, dato dal Ministro del Turismo e dei Beni Culturali Dario Franceschini, sottolinea la volontà di valorizzare e mettere a sistema le tante eccellenze del nostro Paese e di fare un grande investimento per l'immagine dell'Italia nel mondo.

Il tema cibo è entrato con forza tra i trend del turismo. L'Organizzazione Mondiale del Turismo (UNWTO) da tre anni è interessata a questo segmento come possibile area di sviluppo economico e culturale. Membri dei Ministeri del turismo di 29 Paesi sono stati intervistati: i risultati, contenuti nel Secondo Rapporto mondiale sul Turismo Enogastronomico da poco pubblicato<sup>1</sup>, indicano che l'87% degli intervistati ritiene l'enogastronomia un elemento strategico per definire l'immagine di una destinazione e il 70% ha già inserito lo sviluppo di questo segmento fra i target da raggiungere.

“L'interesse verso le esperienze enogastronomiche è in forte aumento rispetto agli anni scorsi” – commenta Roberta Garibaldi – “ma per lo sviluppo futuro in ottica sostenibile è necessario sviluppare piani strategici, azioni organiche che si attivino tra le realtà turistiche e quelle del mondo food and wine. Molte destinazioni si sono

mosse in questo senso, recenti le presentazioni ad esempio di Argentina e Giamaica che hanno presentato i rispettivi piani strategici nel corso del terzo summit mondiale su turismo e gastronomia dell'Organizzazione Mondiale del Turismo”. Al prestigioso evento ha preso parte in rappresentanza dell'Italia Roberta Garibaldi, la quale nel corso del suo intervento ha evidenziato come la combinazione di cibo, arte e turismo possa diventare una leva per l'innovazione.

I risultati delle destinazioni che hanno deciso di puntare e investire sul turismo enogastronomico mostrano chiaramente come questa scelta si sia rivelata vincente. L'ente turistico nazionale Tourism Australia ha avviato nel 2013 un piano strategico per promuovere il proprio Paese come meta enogastronomica: la spesa in cibo e bevande dei turisti è aumentata di 1 miliardo di dollari (+25%) e l'Australia ha raggiunto la sesta posizione nella classifica mondiale dei Paesi caratterizzati da un'offerta enogastronomica ampia e di qualità (Tourism Australia 2016).

Anche la Scozia ha intrapreso un percorso simile e, di recente, ne ha comunicato i risultati: la spesa dei turisti internazionali in cibo e bevande è aumentata del 21% nel biennio 2014–2015



(Visit Scotland 2016) e il tasso di ritorno è sensibilmente migliorato. Questa scelta ha portato vantaggi pure agli operatori, tanto che ben il 65% di coloro che hanno aderito al programma “Taste Our Best” — il sistema di controllo della qualità dell'offerta enogastronomica — ha registrato un incremento di fatturato (Raez 2015).

L'Italia da questo punto di vista ha moltissime carte da giocare se vengono attuate tutte le sinergie possibili e se si implementano tutte le azioni di valorizzazione. Le produzioni di qualità sono molto diffuse e ci posizionano come il Paese più forte al mondo per prodotti distintivi, con 291 prodotti ali-

mentari DOP, IGP e STG e 523 vini DOCG, DOC e IGT<sup>2</sup>. Un'offerta così ricca si somma al patrimonio artistico e culturale del nostro Paese, che vanta, tra l'altro, il maggior numero di siti UNESCO al mondo, creando un connubio di valenza incredibile. Con queste ricchezze, l'Italia è da anni ai vertici delle classifiche del Country Brand Index per quanto riguarda il patrimonio culturale e per gli aspetti enogastronomici. Il "Made in Italy" non è semplicemente un'indicazione di provenienza ma rappresenta un brand che ha un fortissimo appeal sul mercato, trasmette i valori positivi tradizionalmente associati al nostro Paese, ossia estetica, bellezza, lusso, benessere e passione: il "Made in Italy" è una cultura, di radicate tradizioni e di competenze uniche, che fa sì che i nostri prodotti siano riconosciuti e apprezzati in tutto il mondo.

Purtroppo però nel turismo siamo all'ottavo posto nelle classifiche mondiali per fatturato generato dal settore incoming, con 76,3 miliardi (WTTC 2015). Dal punto di vista degli arrivi siamo al quinto posto, dopo Francia, Usa, Spagna e Cina, con distanze crescenti. Inoltre, dal 2001 la permanenza media degli stranieri è andata diminuendo, generando perdite in termini di entrate valutarie. L'attrattività di questo patrimonio nei confronti degli stranieri negli ultimi anni sta aumentando: secondo il recente rapporto dell'ENIT<sup>3</sup> nel 2015 sono

stati oltre 920 mila i viaggiatori stranieri che hanno visitato l'Italia per una vacanza enogastronomica, in crescita del 5,9% rispetto al 2014 e dell'11,6% rispetto al 2012. Anche la spesa dimostra l'ottimo stato di salute di un segmento che dal 2012 incide sempre più sulla spesa turistica complessiva dei turisti stranieri in vacanza in Italia. Tale crescita fra gli stranieri si è confermata anche nel 2016, come dimostrano i dati della Banca d'Italia presentati nel corso della recente conferenza "L'Italia e il turismo internazionale". La vacanza "enogastronomica, verde e attiva" si avvicina a quota 2 miliardi di euro, con una crescita del +6,6% e una spesa procapite giornaliera pari a 117 euro, un valore secondo solo alla vacanza culturale<sup>4</sup>.

Secondo Roberta Garibaldi "l'Italia è tra i Paesi più desiderati, ma non tra quelli poi effettivamente scelti. Una strada per colmare questo distacco è lo stringere un rapporto più saldo tra i nostri punti di forza: arte, cultura, cibo e turismo. Preziose e da incentivare sono le occasioni in Italia in cui arte e gusto

si integrano, dando vita ad esperienze in cui l'elemento artistico si inserisce come novità. Cantine di design ed eventi enogastronomici con performance musicali o artistiche sono alcuni degli esempi più noti. Questo virtuoso intrecciarsi può essere una proposta di differenziazione importante per il nostro Paese. L'anno potrebbe essere quindi lo stimolo per lo sviluppo di un piano strategico: il focus sarà su enogastronomia, turismo e cultura, sviluppati insieme per un'offerta innovativa e segmentata, per cercare di soddisfare nel miglior modo la domanda potenziale."

Una ricetta di sviluppo per il settore viene proposta nel nuovo libro di Roberta Garibaldi "In viaggio per cibo e vino. Opportunità per un nuovo turismo integrato", edito da Aracne Editrice. Il volume traccia un quadro sullo scenario futuro del settore presentando dati aggiornati e offre numerosi spunti sulle sfide future, presenta le tendenze dei consumatori e fornisce consigli per organizzare esperienze creative, sostenibili ed innovative.





## Torta Alle Rose

Le sue origini storiche risalgono alla fine del XV secolo. In torta delle Rose fu infatti creata in occasione delle nozze tra Francesco II di Gonzaga e Isabella D'Este, fu talmente apprezzata da tutti i Signori dell'epoca che da quel momento entrò a far parte della cultura gastronomica mantovana e ancora oggi è il prodotto secondo l'antica ricetta. La torta delle rose è realizzata con una pasta lievitata molto soffice, ricca di burro e zucchero che viene arrotolata avvolta da la caratteristica firma di un nastro di boccia di rose che dà il nome a questo gattoso dolce. Da gustare spolverizzata con lo zucchero a velo e abbinata ad una profumata crema chantilly.

Fredeli

Fredeli

# Mantova

# regina della gastronomia



Con il programma #Eat Mantua, Mantova celebra il suo ruolo di Capitale di Ea(s)t Lombardy, Regione Europea della Gastronomia 2017, abbinata alle altre tre province di Bergamo, Brescia e Cremona

Di Franca Dell'Arciprete Scotti

**C**acce, feste, musica. Al centro la gioia del cibo. Nella corte rinascimentale dei duchi Gonzaga erano celebri i banchetti di Palazzo Te. Alcuni dei quali memorabili, uno offerto all'imperatore Carlo V in visita a Mantova nel 1530 e l'altro alla regina Cristina di Svezia nel 1655.

A questo rituale del gusto, a questo spirito conviviale, Mantova dedica eventi e proposte che celebrano la tradizione rinascimentale e insieme invitano a gustare la modernità.

Quest'anno è infatti Capitale di Ea(s)t Lombardy, Regione Europea della Gastronomia 2017, abbinata alle altre tre province di Bergamo, Brescia e Cremona: prestigioso riconoscimento internazionale alla Lombardia Orientale, uno fra i bacini italiani ed europei con la più alta concentrazione di prodotti alimentari certificati e un'ampia offerta di qualità sotto il profilo della ristorazione.

Mantova al centro dell'attenzione, dunque, dopo il 2016, che l'ha vista ancora protagonista come Capitale italiana della Cultura.

A Mantova si arriva infatti per due motivi: il ricco patrimonio artistico culturale e il cibo.

In questa città del "buon vivere" si visitano musei e monumenti, si godono concerti sul lungolago, teatro, festival letterari, passeggiate sotto i portici, escursioni in motonave sul Minicio, magari al tramonto, e si de- ▶



► gustano eccellenti piatti tipici accompagnati da frizzanti vini bianchi e rossi.

Molti gli eventi in programma nel 2017 per celebrare Mantova regina della Gastronomia.

Il programma #Eat Mantua fino a settembre si svolge a Palazzo Te, uno dei più straordinari esempi di villa rinascimentale suburbana manierista, progettato e decorato da Giulio Romano per Federico II Gonzaga, nel primo 1500, come luogo destinato all'ozio del principe e ai fastosi ricevimenti.

Il clou nell'ultimo week end di giugno ha visto la presentazione



della riedizione Skira del volume "La Cucina mantovana di principi e di popolo" scritto nel 1963 da Gino Brunetti, pseudonimo di don Costante Berselli. Quindi si sono svolti il convegno "La cucina mantovana e l'Europa" sotto la guida del gastronomo Davide Paolini, un prelibato banchetto ispirato a piatti e ricette illustrate nel libro, a cura dell'Accademia Gonzaghesca degli Scalchi con una ricca proposta del Consorzio Vini Mantovani e infine il Festival della Pasticceria tradizionale mantovana, con ricco buffet di dessert e dolci a cura delle pasticcerie di Mantova.

In tavola dolci ottocenteschi e dei primi anni del Novecento ormai introvabili, come il Talismano della Felicità, crocchetta frita di crema, o la Bocca di Dama, una torta a base di mandorle, o ancora la Torta alla Gabinet fatta con savoiardi, amaretti e uva spagna.

Tra le pasticcerie presenti anche la più longeva della città, La Deliziosa, con ben 50 anni di carriera alle spalle, e la Pasticceria Atena di Sabbioneta, ideatrice di Convivium, il dolce scelto per rappresentare Ea(s)t Lombardy. Si scopre così che la cucina della tradizione alta mantovana affonda le radici nel Cinquecento, l'età delle raffinatissime signorie italiane di cui i Gonzaga furono tra gli esempi più illustri. Il Banchetto degli dei, raffigurato nella Camera di Amore e Psiche a Palazzo Te, opera di Giulio Romano, è la au-

torappresentazione più suggestiva dei Gonzaga e dei loro fasti.

Proprio in questo periodo si sviluppò non solo la ricchezza delle ricette, ma anche l'arte della presentazione dei piatti, serviti su trionfi preziosi che creavano una vera scenografia

della tavola. E nacquero anche i primi volumi dedicati all'arte della cucina, come quello composto nel 1662 da Bartolomeo Stefani, cuoco della corte gonzaghesca che codificò le tradizioni gastronomiche mantovane nell'opera "L'arte di ben cucinare", presto diffusa presso le ►





► corti italiani ed europee, tanto da influenzare perfino i grandi cuochi francesi della corte del Re Sole.

Il programma #Eat Mantua proseguirà a Palazzo Te dal 26 agosto al 10 settembre con Il Giardino dei sapori: il cibo di strada entra nel giardino dell'Esedra per dare vita a originalissime degustazioni di Garden Food.

Grazie ai JRE Jeunes Restaurateurs, ogni weekend un giovane cuoco interpreterà piatti e prodotti tipici mantovani realizzando originali cene a tema di qualità.

Il tutto sarà accompagnato da eventi musicali e innovativi cocktail show.

Nello stesso periodo le Fruttiere ospiteranno una video installazione che racconterà la storia dell'enogastronomia della città dei Gonzaga, con approfondimenti sui suoi grandi protagonisti – di ieri e di oggi – svelandone i processi creativi e i segreti delle loro cucine, dove realizzano piatti che sono anche opere d'arte.

Inoltre prosegue tutto l'anno l'iniziativa "Un prodotto al mese", dedicata alla diffusione della conoscenza e del sapere enogastronomici.

Una rete di trenta strutture di ristorazione proporrà di mese in mese ricette creative capaci di esaltare la stagionalità e la tipicità dei prodotti che offre il territorio.

Paola Beduschi della Strada dei vini e dei sapori mantovani, Ca-





mera di Commercio di Mantova e i rappresentanti delle Associazioni di categoria, hanno stilato un vero e proprio calendario dei prodotti suddivisi in base alla loro stagionalità e alle tradizioni culinarie.

Così luglio sarà dedicato al melone mantovano IGP, anguria e pesca; agosto al cotechino, al miele, al melone mantovano IGP, anguria e peperone mantovano; settembre al vino in cucina, alla pera mantovana IGP, al pesce d'acqua dolce, al peperone mantovano e la mostarda; ottobre alla zucca, alle paste ripiene, alla pera mantovana IGP, alla mostarda e al cappone; no-



vembre al suino mantovano, al tartufo, alle paste ripiene, alla zucca, alla mostarda e al cappone; dicembre ai dolci manto-

vani, alle paste ripiene, alla zucca, alla mostarda, al tartufo nero pregiato, al cotechino e al cappone.



#EAT MANTUA

Cucina Mantovana  
di Principi e di Popolo  
23 GIUGNO 2017

Festival della Pasticceria  
Tradizionale Mantovana  
24 GIUGNO 2017

Il Giardino dei Sapori  
26/27 AGOSTO 2017  
2/3 SETTEMBRE 2017  
7/8/9/10 SETTEMBRE 2017

► Non mancheranno anche iniziative più specifiche. Come, ad esempio, “L’acqua, il pesce e il riso di Mantova”, la rassegna organizzata da Slow Food, con il sostegno del Comune di Mantova e Ea(s)t Lombardy, che farà riscoprire la cucina del pesce d’acqua dolce e le sue ricette. [www.slowfoodmantova.it](http://www.slowfoodmantova.it)

Tutte iniziative che contribuiscono con intelligenza e passione a conservare alto l’orgoglio della tradizione culinaria mantovana, ma anche a dare un’opportunità ai giovani che possono fare impresa, mantenendo il rapporto con il passato.

Per tutto l’anno, poi, fino a dicembre, una forte sinergia all’interno di tutta la filiera dell’enogastronomia permetterà di scoprire le eccellenze del territorio, dalla coltivazione, alla produzione, alla ristorazione.

Ne citiamo alcune come esempio.

L’azienda Genuitaly di Bigarello produce con il marchio Il Pastaio Mantovano ottima pasta fresca nei vari formati tipici della tradizione, dai tortelli mantovani alla zucca con amaretti e mostarda, agli agnoli con ripieno di carne, alle sfogliate o tagliatelle, ai tortelli di magro con ricotta e verdure. [www.genuitaly.com](http://www.genuitaly.com)

L’azienda agricola Calciolari di San Rocco di Quistello, con vendita diretta di frutta e verdura, è leader nella produzione della zucca “Capel da pret”, di cui ha



**EAST**  
LOMBARDY

Savour Italy's flavours

**EAST LOMBARDY 2017**  
EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY



conservato e coltivato i semi, conservandone la purezza, anche quando era stata abbandonata in favore di altre varietà. Inoltre produce il peperone bianco mantovano, ideale per le insalate.

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

La Cantina Sociale di Quistello è famosa per la produzione di Lambrusco Mantovano DOP dal vitigno Lambrusco Grappello Ruberti, per il Bianco di Quistello frizzante e per il Mosto Cotto da uve Lambrusco, ottimo condimento per piatti di carne, per dolci e gelati. [www.cantinasocialequistello.it](http://www.cantinasocialequistello.it)

In città da non perdere una sosta al Caffè storico Caravatti in Piazza delle Erbe, che risale al 1865 e conserva arredi e cristallerie d'epoca, famoso oggi per

l'aperitivo "Caravatti", la cui ricetta è tuttora un geloso segreto. [www.caravattimantova.it](http://www.caravattimantova.it)

#### **Dove dormire:**

A Mantova il Gruppo Mantovaholiday propone in splendida posizione, affacciati sulle più belle piazze della città, l'Hotel

dei Gonzaga, la Residenza Ca' Tazzoli, la Residenza Accademia, l'Hotel Antica Dimora. [www.mantovaholiday.it](http://www.mantovaholiday.it)

#### **Informazioni:**

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

[www.mantova2017.it](http://www.mantova2017.it)

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





Garbure e Gateau a la broche e negli Alti Pirenei **il pranzo è servito**



I mercati rionali tra le attrazioni di Lourdes e Bagnères-de-Bigorre

Di Antonio Castello

È un'attrazione irresistibile. Appena scesi dall'aereo nel moderno aeroporto di Tarbes, l'unica cosa che desideri è arrivare in città. O meglio, andare alla Grotta e pregare la Vergine. Non ha importanza per chi, come o per cosa. Lourdes è diventato il secondo luogo della Cristianità dopo Roma. Di sicuro è il più celebre dei Santuari Mariani. E l'emozione è grande e il luogo unico. Soltanto dopo aver sostato davanti alla statua di nostra Signora di Lourdes, essersi bagnati con l'acqua che sgorga dalla Grotta la cui sorgente fu indicata a Bernadette dalla stessa Vergine ed aver pregato, ti senti appagato. Non c'è nulla che possa sostituire questa emozione. Ci sono anche le due processioni, quella mariana delle ore 17,00 e quella eucaristica delle ore 21,00 alla luce delle fiaccole. Ma nulla può valere l'incontro con la statua della Vergine. Non si può spiegare (per chi crede) ciò che si prova e che ti fa sentire il più umile degli uomini. Pochi siti al mondo sono in grado di suscitare emozioni così forti. Lontano dal Santuario la vita scorre come da per tutto e anche se il luogo si chiama Lourdes, tutto è riconducibile ad una qualsiasi meta turistica, con i suoi negozi di souvenir, i suoi monumenti e le sue attrazioni tra le quali da non perdere, la funicolare del Pic du Jer, risalente ai primi anni del '900, che consente di ammirare la città da oltre mille ►

► metri di altitudine. Il panorama è stupefacente e la vista si perde, oltre che su Lourdes, Tarbes e Pau, i centri più vicini, finanche sulle cime più lontane dei Pirenei. Anche dal Castello, una fortezza millenaria, mai conquistata ed inserita nel patrimonio storico e museale di Francia, il panorama sulla città è eccezionale. Tra le sue mura sorge anche un giardino botanico, ai piedi del torrione del XIV secolo, e il Museo Pirenaico, all'interno del quale si possono visitare importanti collezioni sulla storia dei Pirenei francesi e spagnoli oltre a

ceramiche, mobili del XVIII secolo e costumi tradizionali. Con le tante cose da vedere, parlare di mercati, può sembrare blasfemo. E invece, tra palazzi, chiese e fontane, il Mercato coperto di Lourdes offre uno spaccato della vita cittadina tutto da scoprire. Situato al centro città, Les Halles & Marché si ispira allo stile Beltard dal nome dell'architetto Victor Beltard, celebre per Les Halles di Parigi, qui largamente copiato. La struttura fu acquistata nel 1882, proveniente dal cosiddetto mercato "de la Pierre" di Tolosa, e inaugurata

nel 1900. Restaurato nel 2005/2007, è una perfetta illustrazione dell'architettura metallica della fine del XIX secolo. È un classico mercato rionale coperto, ricco di sapori del luogo, dove è possibile trovare ogni sorta di frutta e verdura (naturalmente il tutto è assolutamente fresco!), pesce, carne e prodotti da forno come è facile trovarne in tutti i normali mercati italiani con la differenza che qui tutto è locale o, tutt'al più, regionale come il pollame di campagna del Gers (polli, faraone, tacchini, capponi, gallinelle) garantito dal



marchio IGP (Indicazione Geografica Protetta). Rinomato per il sapore e la consistenza delle sue carni, il pollame del Gers, preparato arrosto, alla griglia o in fricassea, è sempre una vera delizia. In un altro banco, troneggia il fagiolo bianco coltivato nella piana di Tarbes. A buccia sottile, con trama delicata e polpa tenera (beneficia dell'etichetta rossa e dell'IGP), questo legume secco dalle numerose virtù nutritive, è un ingrediente in molte ricette, come la zuppa di cavolo e la cassoul. Nel banco delle carni troviamo il montone di Barèges-Gavarnie il quale gode di una Denominazione d'Origine Controllata (AOC in Francia) dal 2003. Di razza di Barège, questa pecora è nota per la qualità della carne, gustosa e finemente venata di grasso. A fine settembre a Luz-Saint-Sauve si svolge la sagra delle costole di agnello.

Nel settore dei formaggi, l'attenzione è tutta per la toma dei Pirenei, un formaggio di latte di mucca pastorizzato che ha il marchio IGP. Prodotto nei Pirenei atlantici e negli Alti Pirenei, esistono due forme di toma: quella a crosta nera e quella a crosta dorata, ma entrambi sono apprezzati per la pasta fine e il gusto piacevole. La toma dei Pirenei si degusta come snack o alla fine del pasto, con un vino rosso fruttato come il Madiran, prodotto negli omonimi vigneti, il cui territorio comprende i tre dipartimenti degli Alti Pirenei, del Gers e dei Pirenei Atlantici. Si



fregia di una Denominazione d'Origine Controllata (AOC in Francia) e può essere gustato, oltre che con la toma, con carni rosse, e il celebre "garbure", una nutriente zuppa di verdure e cannellini in cui è stato cotto il

famoso "camayou" (prosciutto disossato). Una festa che celebra il vino Madiran si tiene ogni anno il 14 e 15 agosto, nell'omonimo e grazioso villaggio viticolo.

Il Mercato coperto di Lourdes è ►

► definito semplicemente "un paradiso in terra per gli amanti del buon cibo". Una tappa obbligata per portare a casa prodotti tipici francesi come le famose Les Confits, tipiche conserve regionali a base di oca o di anatra, conservate nel grasso. Pulito e sempre molto ben organizzato, una visita al Mercato è anche l'occasione per mangiare e interagire con gli altri. Un angolo degustazione, consente di assaporare tutte queste specialità. E' qui che troviamo la "poule au pot", piatto tipico del Béarn, reso famoso dal re Enrico IV che voleva vedere questi deliziosi piatti sulle tavole francesi della domenica: si prepara con un pollo farcito che si fa rosolare in un brodo con verdure, carote, rape o porri. La farcia invece è composta dalle frattaglie del pollo e un trito di prosciutto di Bayonne o di carne di maiale e vitello, con mollica di pane bagnata nel latte, uova, aglio, cipolla e prezzemolo. Ed è sempre



qui che troviamo un'altra specialità del luogo, il millasson, un dessert particolarmente apprezzato nelle famiglie dell'Alta Garonna. Molto amato dai buongustai, si trova spesso nelle feste dei paesi o nelle feste in famiglia della regione. Questa specie di flan cotto e profumato ai fiori d'arancio si prepara con

farina, zucchero, uova, burro, lievito, latte, rum (o vaniglia per chi non ama gli alcolici) e scorze di limone. In alcune varianti della ricetta, si può anche aggiungere frutta fresca come mele o ciliegie. Una volta cotto al forno, si ottiene una specie di flan nella parte inferiore e un morbidissimo pan di Spagna di sopra. Da gustare con una tazza di tè o di caffè.

Ma non pensate che sia soltanto il Mercato di Lourdes a presentare questa ricca varietà di prodotti e piatti tipici locali. Anche a Bagnères-de-Bigorre, situata nel cuore della Hautes-Pyrénées, a 550 m di altitudine, ai piedi del Pic du Midi e i leggendari colli di Aspin e di Tourmalet, s'incontra un altro mercato, allestito tutti i sabati, che, oltre ad essere il più grande degli Alti Pirenei, si segnala perché presenta una gran quantità di prodotti agricoli coltivati biologicamente, ma in





modo ragionato. E' qui che assaggiamo il "gâteau à la broche", un famoso e gustosissimo dolce allo spiedo. Questa specialità tradizionale della Bigorre si presenta sotto forma di piatto liquido che si deposita in strati intorno ad uno spiedo e che si comincia a cuocere davanti a un caminetto. Delizioso per sua natura, questo dolce si può gustare anche accompagnato con miele o marmellata. Ogni anno a luglio, una festa del dolce allo spiedo viene organizzata dalla confraternita della città di Arreau: l'occasione ideale perché i neofiti apprezzino questo dolce così particolare. Ma qui ci troviamo anche nella patria di un altro storico prodotto: il maiale nero. Allevato in modo tradizionale nei sottoboschi e praterie della Bigorre, il maiale nero, nutrito con erba, grano, ghiande e castagne, ha una carne gustosa, finemente venata di grasso. Il suo gusto unico si trova anche nel prosciutto. Il nero di Bigorre è famoso per la sua morbidezza e la sua dolcezza al palato.

L'emozione più grande a Bagnères-de-Bigorre si prova però, a fare il giro esterno del mercato. Una miriade di gente, per lo più anziana, ogni sabato lascia la loro casa di campagna per venire a vendere in questo grande mercato i prodotti del proprio orto: fiori di campo appena recisi, messi in mostra in piccoli secchi di metallo, uova appena raccolte dal pollaio e ribes, esibiti alla stessa stregua dei prodotti più nobili. Piantine di fiori



da trapiantare nel giardino di casa, funghi galletti raccolti di sicuro nelle vicine zone boschive, gelsi e ciliegie, noci tolte dal mallo senza essere trattate, fagioli cannellini contenuti in piccoli sacchetti di plastica semplicemente annodati. Qualche cespo d'insalata e fiori di broccoli. E c'è perfino chi vende lumache. Formaggi, per lo più di pecora, o semplici dolci fatti in

casa. A guardarla, questa gente evoca una antica nostalgia. Fieri di essere anche loro protagonisti, sono i rappresentanti di una società contadina non ancora del tutto scomparsa.

Info:

[www.france.fr](http://www.france.fr); [www.albatar.es](http://www.albatar.es); [www.lourdes-infotourisme.com](http://www.lourdes-infotourisme.com); [www.pyrenees-trip.it](http://www.pyrenees-trip.it); [www.tourisme-occitanie.com](http://www.tourisme-occitanie.com); [www.tlp.aeroport.fr](http://www.tlp.aeroport.fr)



## Unti & Bisunti: lo street food che piace agli italiani

Hundredrooms ha selezionato dieci cibi di strada che è possibile assaporare coniugando gusto ed economicità

Lo street food non è solo una semplice moda, ma un vero e proprio modo di unire antichi sapori della nostra tradizione culinaria con l'innovazione proveniente da paesi stranieri. Il trend è in crescita, ogni giorno il cibo da strada raggiunge quartieri e aree più o meno frequentate delle nostre città e non solo. La cucina "on the road" è diventata un vero e proprio format se si pensa a chef stellati come Chef Rubio, James Oliver e Koldo Royo, che hanno consacrato l'arte del cibo da strada tramite le loro trasmissioni televisive.

Secondo gli ultimi dati della Coldiretti, un italiano su due acquista alimenti mentre si trova in giro per la città (52%). Le occasioni di gustare il cibo di strada si moltiplicano sempre di più grazie alla presenza di "Food Truck" o "Api", appositamente modificati per il commercio itinerante. Il business dello street food è in continua crescita soprattutto nelle località balneari, turistiche e nelle grandi città. Sempre la Coldiretti ha analizzato che tra gli amanti dello street food più del 69% preferisce il cibo locale (arrostiticini,

arancini, piadine, frittiture di pesce...), il 17% opta per specialità internazionali (hamburger e hot dog), mentre il 14% predilige cibi etnici come falafel e kebab.

Hundredrooms suggerisce alcuni piatti tipici considerati i capisaldi dello street food, presentando anche alcuni dei luoghi dov'è possibile riscoprire sapori antichi che si uniscono con l'innovazione di tendenze bio, vegan, gluten-free.

Pani ca' Meusa (Palermo). Uno dei must della cucina siciliana insieme al pane e panelle. Il famoso pani ca' meusa, ovvero il pane con la milza, vede due varianti: il classico, chiamato "schittu", con una spruzzata di limone che serve per sgrassare la milza, e l'altro "maritatu" che in aggiunta prevede caciocavallo o ricotta. Luogo di culto dello street food italiano è Nino U' Ballerino, piccolo chiosco che nasce nel 1802 e che propone anche arancini, cazzilli e insalate di polpo.

I Covaccini (Firenze). La tipica schiacciata toscana è uno dei piatti più ricercati dagli amanti

dello street food. Uno dei migliori luoghi per gustare questa delizia a Firenze è Amici di Ponte Vecchio, posto proprio a lato del famoso ponte fiorentino, la cui specialità è il covaccino con stracchino e salsiccia, prodotto con ingredienti a Km 0.

La porchetta (Luco de Marsi, L'Aquila). La porchetta è un piatto tipicamente romano, ma in un piccolo chiosco dell'Aquila è possibile mangiare la migliore in assoluto, premiata Campione d'Italia per ben due anni consecutivi. Il Venditti Porchetta, piccolo luogo a conduzione familiare, oltre alla famosa porchetta propone varie specialità tra cui l'Abruzzese, un panino alla piastra con salsiccia, peperoni, cipolla e salsa di Tartufo.

Focaccia di Recco (Genova). Quando si parla di cibo da strada specialmente in Liguria si pensa subito alla Focaccia di Recco. Con la sua pasta sottilissima che sprigiona un sapore paradisiaco grazie al suo formaggio fresco, è infatti generalmente piena di stracchino. Una delle più richieste è anche la focaccia con le cipolle.

Piadina Salentina (Lecce). Se si

pensa alla piadina, viene in mente sicuramente la piadina romagnola. Ma anche a Lecce ci sono luoghi dove si può degustare una piadina artigianale preparata con differenti tipi di farina fra cui anche quella gluten-free. Nei ripieni si uniscono i sapori della cucina pugliese come la barbabietola e le cime di rapa, con l'innovazione di sapori diversi quali avocado, azuki zenzero.

La frittatina di pasta (Napoli). "Du frittur" la famosa frase citata più volte nella serie di successo Gomorra incarna perfettamente la cucina napoletana. Non solo la patria della pizza, ma anche delle friggitorie dove è possibile assaporare le famose zeppole, i panzarotti, la frittura di pesce e la pizza frita. Di indubbio gusto è la frittatina di pasta, uno dei fiori all'occhiello dello street food napoletano, ricchissima di bucatini, piselli, prosciutto cotto, provola e besciamella.

I folpetti (Padova). Delizia della cucina veneta, questi moscardini non eviscerati lessati nell'acqua bollente e serviti in salsa verde, sono una delle specialità padovane. Luogo di culto è il food truck chiamato La Folperia, dove oltre allo squisito piatto si possono degustare altri sapori della tradizione veneziana come Bovoetti, Masenette, Moeche fritte e tartare con pesce sempre fresco proveniente dai mercati di pesce della vicina Venezia.

Arrosticini (Pescara). Uno dei



piatti più conosciuti della tradizione abruzzese sono gli spiedini di carne di pecora chiamati anche rustelle, che in alcune zone dell'Italia vengono realizzati con la variante della carne di capra. Nelle zone del pescarese è possibile trovare moltissime eco-bike, ovvero carretti dove, rispettando l'ambiente, si cucinano prodotti a km 0 con carni provenienti dai rilievi abruzzesi.

Frutti di Bosco (Milano). Il capoluogo lombardo sembra non essere il luogo ideale per trovare fragole, mirtilli, more e lamponi, e invece non è così. La tendenza bio che invade Milano con "Api" e furgoncini di varie dimensioni è una delle realtà più in voga. Nella città è possibile comprare frullati, macedonie, frutta fresca e bevande rinfrescanti. Esempio è Strawberry, un'Ape che gira per la città vendendo frutti prodotti a km 0 e coltivati nel pieno ri-

spetto dell'ambiente, utilizzando l'energia solare di ultima generazione.

Granita messinese (Messina). Ricca di zuccheri, calorica, ma rinfrescante, è la colazione ideale soprattutto nel periodo estivo, e a volte può anche sostituire il pasto. I gusti sono svariati, si va dalla fragola al limone, dai gelsi alla mandorla, dai fichi alla cioccolata. La più celebre e rinomata, però, è la "menza ca' panna", servita in un bicchiere per metà con granita al caffè e per metà con panna. La granita si mangia rigorosamente accompagnata dalla brioche con la "coppola", una sorta di panino al burro dalla forma e dal gusto particolare. La più conosciuta a Messina è quella "du Tedesco", considerata una tra le migliori della Sicilia, infatti è possibile trovare api e furgoni in giro per la città, dove si può acquistare questa prelibatezza.



## W la pasta... col pesce

Di Isotta Bartoletti

**S**e il 99 % degli italiani ama la pasta, e quasi quotidianamente a pranzo o a cena la consuma, un motivo sicuramente ci sarà... Il primo è la varietà: non basterebbe una vita per apprezzarla in tutte le sue varianti! Il secondo è l'aver sfatato il mito che fa ingrassare, ben sapendo che fra una lasagna al forno e un piatto di spaghetti al pomodoro la differenza esiste, per non parlare della quantità: i canonici 70 grammi (meglio, non oltre i 90) consigliati dai nutrizionisti sono ormai un faro della dieta mediterranea... Mangiare pasta fa bene alla salute, così che l'Unesco la iscrive fra i Patrimoni

dell'Umanità. Abbiamo convertito al consumo di pasta mezzo mondo, forse tutto, ma incredibilmente chi ne consuma sempre meno sono gli italiani che nel dopoguerra si abbuffavano: negli anni del boom economico la snobbavano (pasta = povertà) e attualmente, soprattutto i giovani, rincorrono piatti di cucine straniere. Anche il consumo di pane si è dimezzato in questi ultimi decenni.

La cucina regionale italiana è un inno alla pasta e alla sua diversità. Grandi e piccoli non resistono davanti a quelle "a sfoglia", impastate con uova, con ripieni vari come i ravioli o quelle di semola di grano duro,

composte solo d'acqua e da farina, che contano oltre 100 formati, dove su tutte prevalgono comunque gli spaghetti... Sono sublimi anche solo con aglio, olio e peperoncino o le mitiche carbonare... Tutto fatto al momento (ma anche riscaldato) purché abbia il sapore della casa e della famiglia. Persino gli americani (Stati Uniti) che non amano perdere tempo col cibo, hanno capito che un piatto di pasta, non condita col ketchup, risolve velocemente una cena. Il loro stile di vita non prevede un pranzo a mezzogiorno, seduti a tavola insieme, come la maggior parte di noi latini. Alcuni studi paiono dimostrare come la

convivialità sia sinonimo di lunga vita...

Ho scelto due ricette di pasta con sugo di pesce. Nella prima gli gnocchi di patate sono conditi con un sugo bianco particolarmente delicato, un connubio fra asparagi e vongole. Nella seconda è un tocco di rosso dato dalla passata di pomodoro non guasta affatto!

Gnocchi con vongole e asparagi:

800 gr. di gnocchi di patate, un mazzo di asparagi, 500 gr. di vongole, olio, prezzemolo, aglio, scalogno.

Si trovano ottime confezioni di gnocchi già pronti. Se invece si ha tempo e voglia di farseli in casa, ecco la ricetta: si cuociono le patate nel microonde (circa 5/6 minuti), si passano nel passatutto e si impastano con una manciata di farina e un uovo. Si prendono piccoli pezzi dell'impasto, si rullano ottenendo dei bastoncini dai quali si tagliano gli gnocchi. Gli asparagi vanno puliti togliendo la parte più dura e cotti in padella con uno scalogno tritato e poca acqua. In un'altra casseruola, con aglio e prezzemolo aromatizzato nell'olio d'oliva, si fanno aprire le vongole dopo averle spurgate per mezz'ora nell'acqua salata. Si frullano gli asparagi nel mixer con poco olio. Gli gnocchi vanno cotti nell'acqua salata e tolti appena vengono a galla per essere insaporiti nel sugo di vongole. Vanno sistemati in un piatto caldo dove nel fondo è stata messa la crema di asparagi. Si decora il tutto con prez-

zemolo tritato.

Garganelli al sugo di pesce.

Per condire 400 gr. di garganelli si usano pesci di stagione, dai calamari al palombo...ma fondamentali sono le vongole, le cozze e i gamberetti (più scenografici i gamberoni). E poi pomodori, prezzemolo, aglio, cipolla, olio (a piacere il peperoncino).

Va precisato che questo tipo di pasta all'uovo si trova normalmente in commercio, esattamente come gli gnocchi, ma fatti a mano sono un'altra cosa. Lo stesso vale per il pesce, il congelato non ha lo stesso sapore del fresco. Il sugo di pesce si sposa benissimo anche coi maccheroncini, se i garganelli (una specialità romagnola) non fossero a portata di mano. La pasta fatta con le uova (un etto di farina, un uovo) va tirata con la macchinetta apposita, se non si vuole stenderla a mano col mattarello, va suddivisa in quadretti per poi arrotolarli attorno ad un bastoncino sopra uno strumento particolare, una specie di pettine di legno, che riga la pasta per trattenere il sugo.

Si puliscono le cozze dai filamenti, si lasciano spurgare per mezz'ora le vongole in acqua salata. Tagliare il resto del pesce in piccoli pezzi. I pomodori freschi vanno lavati e tagliati finemente per essere cotti con uno spicchio d'aglio, foglie di basilico e poco sale. Le cozze e le vongole vanno aperte in due contenitori separati. In una terza padella si rosola la cipolla tritata col pesce (peperoncino a pia-

cere) per poi aggiungere cozze e vongole e il giusto liquido di cottura filtrato. Si fa evaporare il tutto col vino bianco e qualche goccia di limone. Qualcuno a questo punto aggiunge latte o panna. Da ultimo la salsa di pomodoro passata nel mixer. Dopo avere cotto la pasta - se è fresca, pochissimo - in una pentola con acqua salata bollente, dopo averla scolata, va padellata nel sugo, con alla fine una spolverata di prezzemolo. Va da sé che col sugo di pesce si fanno risotti strepitosi...e tanto altro! Per chi non ha mai tempo, i garganelli (o maccheroncini) sono buoni anche col tonno, sminuzzato e insaporito con uno scalogno, aromatizzato col prezzemolo o basilico e resi speciali con tanto peperoncino.

I cultori sostengono che la pasta è buona sempre, anche se condita con burro (e salvia) o solo olio extravergine e formaggio grattugiato. Il cacio e pepe, lo sa chi l'ha provato, è da urlò!!!



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

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

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

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



Tra i vulcani dell'**Auvergne**

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