

TURISMO

Anno 23°
Settembre 2017

all'aria aperta 254

CAMPEGGIO E TEMPO LIBERO: IL MAGAZINE DELLA VACANZA IN LIBERTÀ

LOURDES E DINTORNI
Miracoli della fede
e della natura

La magia di Corniglia
Romania:
lo splendore dei Monasteri
dipinti della Bucovina

NEWS - ATTUALITÀ - ON THE ROAD - APPUNTAMENTI - RUBRICHE

all'interno la rivista

Il itinerari
Gustosi

“Grazie per le nostre prime
notti insieme”

*Vostro,
Ducato*



Da oltre 35 anni, **Fiat Ducato Camper** offre viaggiare sereni. Negli ultimi 10 anni, oltre 500.000 su base Ducato Fiat Professional, che oggi può **Ducato. Born to be a Motorhome.**

fiatcamper.com

500.000



caratteristiche e servizi esclusivi che permettono di famiglie hanno scelto di viaggiare a bordo di un camper vantare una leadership europea indiscussa. Grazie.



PROFESSIONAL

CROAZIA



per una vacanza indimenticabile!



Editoriale

Come tradizione vuole è stato il Caravan Salon di Düsseldorf, in programma proprio in questi giorni (dal 25 Agosto al 3 Settembre 2017) ad aprire la stagione dei grandi appuntamenti con gli appassionati del turismo autogestito in piena libertà, all'aria aperta come è anche riportato nella stessa testata della nostra Rivista. E, com'è sempre stato in questi anni, non appena si saranno spente le luci sull'evento tedesco (il più importante a livello europeo) sarà la volta del Salone del Camper, l'altro appuntamento imperdibile che si svolgerà presso l'imponente struttura della Fiera di Parma, da sabato 9 a domenica 17 settembre 2017.



Queste giornate saranno davvero importanti per l'intero movimento che gravita intorno a questo nostro mondo: lo saranno anzitutto per le decine e decine di migliaia di appassionati che potranno valutare direttamente le nuove proposte commerciali che tutti i marchi presenteranno, prendendo letteralmente le misure ai letti, agli armadi, ai garage e alle dimensioni dei veicoli per loro più interessanti...

Ma lo saranno anche per le Ditte costruttrici che, dopo lunghi mesi trascorsi a progettare sulla carta i nuovi prodotti, adesso proveranno l'orgoglio di mostrare il frutto del lavoro dei loro progettisti, sempre interessati ad offrire il massimo nel minimo: nel minimo dello spazio disponibile e nel minimo prezzo di commercializzazione possibile dei veicoli, così che gli stessi possano divenire appetibili in un mercato tanto concorrenziale. E ciò non solo sul mercato interno, ma anche – se non soprattutto – su quello europeo.

Ma lo saranno anche per quelle numerose Amministrazioni Comunali che si sono dimostrate particolarmente attente alle esigenze proprie del nostro settore e che ogni anno si pongono il problema dell'accoglienza del turista itinerante: a loro diciamo che supporteremo con forza ogni loro sforzo, promuovendone il territorio, così come faranno con i loro amici e conoscenti gli stessi camperisti che in quest'estate hanno avuto il piacere di trascorrere una o più giornate di vacanza in quegli spazi!

Perché qualunque viaggiatore - e indipendentemente dai motivi per cui ha deciso quel particolare viaggio e anche dai mezzi utilizzati per realizzarlo – è un testimone autentico di quella nostra realtà che ci sta giornalmente cambiando sotto i nostri occhi.

Purtroppo senza che, troppe volte, abbiamo il tempo, l'attenzione (e la voglia?) di saperla cogliere: e, spesso, questo potrebbe essere davvero un peccato di non poco conto!

Speriamo, almeno noi che siamo veri appassionati del viaggio declinato in qualsiasi lingua, mai ci stancheremo di parlare, descrivere e sognare questo o quel paese, questa o quella emozione...

Ed è con questo spirito che dedico a tutti i nostri Lettori ogni pagina, ed ogni riga, della nostra Rivista.

Salvatore Braccialarghe

TURISMO all'aria aperta

Mensile - Anno 23° - N. 254

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.

Dove ti porta il Cuore



IL SALONE DEL CAMPER CARAVAN ACCESSORI PERCORSI E METE

Fiere di Parma 9 - 17 settembre 2017

SCOPRI LA NUOVA SEZIONE

TEA/DE
outdoor festival

CAMPO SCOUT

TENDE E AVVENTURA



SEGUICI SUI SOCIAL
#salonedelcamper



www.salonedelcamper.it
info@salonedelcamper.it

FIEREDI PARMA



Con il
patrocinio di:



Ministero
dei beni e delle
attività culturali
e del turismo



COMPILA LA SCHEDA ED ACQUISTA IL BIGLIETTO A PREZZO RIDOTTO

online sul sito www.salonedelcamper.it e riceverai il biglietto via e-mail, risparmiando tempo o presentalo alle casse

Da Lunedì a Venerdì - dalle 9,30 alle 18,00 - € 6,00

Sabato e Domenica - dalle 9,30 alle 18,00 - 1 GIORNO € 9,00
2 GIORNI CONSECUTIVI € 15,00

Nome e cognome

e-mail:

Possiedo: Camper Caravan Tenda Altro Niente

TUTELA DELLA PRIVACY Consenso del Visitatore al trattamento dei Dati Personali - Art. 23 e 130 d.lgs. 196/2003 - Codice Privacy
In relazione alle informazioni sul trattamento dei Dati Personali riportate, il Visitatore compilando il presente modulo dichiara di acconsentire al trattamento dei propri Dati da parte di Fiere di Parma S.p.A., quale Titolare. Per ulteriori informazioni: www.salonedelcamper.it/privacy

Sommario

News pag. 8

Attualità pag. 20

On the road - Italia pag. 28

On the road - Estero pag. 32

News sulla circolazione stradale pag. 52

Eventi e mostre pag. 56

Camping Vidor pag. 64

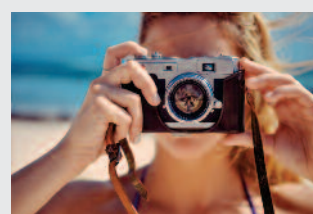
Benessere pag. 67

L'opinione di Beppe Tassone pag. 74

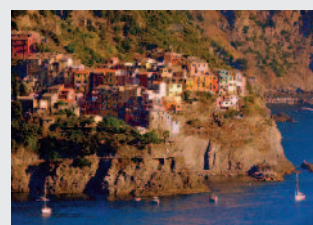
Gli Itinerari Gustosi pag. 75



I Borghi più belli d'Italia



Un'estate fotografica



Cinque Terre: Corniglia



Lourdes e dintorni



Romania: monasteri



Camping Vidor

Camper Magazine vi aspetta al Salone del Camper



Anche quest'anno Camper Magazine è presente al Salone del Camper per riprendere, documentare e informare il settore su quanto avviene nel corso della più importante manifestazione fieristica d'Italia, seconda in Europa dedicata all'industria del caravanning.

Infatti, il Salone del Camper in partnership con APC, che ha ormai aperto i battenti sabato 9 settembre per richiuderli domenica 17 settembre, si svolge negli ampi padiglioni di Fiere di Parma, dove si potranno vedere tutte le novità 2018 presentate dai più importanti produttori italiani ed esteri di camper e caravan, ben distribuiti sui circa 140.000 metri quadrati di superficie espositiva.

Come di consueto la nostra redazione di Camper Magazine, è pronta a seguire l'evento attraverso il CamperMagNewsLive, lo speciale Tg che giorno per giorno segue tutto l'andamento del Salone, visibile sul sito www.campermagazine.tv e su tutti i maggiori social ad esso collegati, mentre i servizi riassuntivi dell'intera manifestazione sarà possibile vederli su Camper Magazine, l'unico programma televisivo dedicato al turismo itinerante all'aria aperta condotto da Elena Peluso, che vediamo in questa foto scattata durante la registrazione di una puntata speciale realizzata in una precedente edizione del Salone del Camper. Naturalmente oltre al meglio dei veicoli ricrea-

zionali dei più importanti brand, in esposizione ci sono anche: accessori per il tempo libero e allestimenti personalizzati sia per sportivi che per disabili, il tutto completato dall'ampia sezione espositiva di "Tenda & Tende", con tanto di campo scout dimostrativo, parete di arrampicata 2.0, parco avventura e l'area dedicata alla promozione turistica "Percorsi e Mete". Insomma di tutto e di più per chi ama il turismo in libertà e a proposito di ciò, vi ricordiamo che durante la vostra visita al Salone del Camper, se volete incontrare la redazione del programma televisivo più amato dai turisti in movimento, Camper Magazine si trova al Padiglione 4 Stand A011.

REFRIGERAZIONE TECNOLOGIA AD ASSORBIMENTO

I frigoriferi del futuro

Alti standard per una refrigerazione salvaspazio

Novità
DOMETIC
SERIE 9



Frigorifero ad assorbimento una porta

ULTRA SLIM
LARGO SOLO
468 MM

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



12 V



230 V



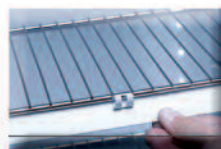
Gas



Silent



Accessori per il retrofit, installati direttamente in fabbrica



Bordi di sicurezza

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



Vassoi estraibili

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



Ripiani regolabili

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



DOMETIC
SERIE 8



Innovativo sistema di apertura

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



Sistema modulare salvafreschezza

- Rimuovibile e lavabile in lavastoviglie



Pannello di controllo touch

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

Regolazione flessibili dei ripiani
Cella freezer amovibile



www.dometic.it/rv

Dometic
GROUP

Camper: decretati i vincitori del bando APC 2017, totale premi 110.000 euro

Ben 141 le amministrazioni in lizza per il XVI Bando “I Comuni del Turismo in Libertà”.
Assegnato anche premio di 30.000 euro a comune terremotato

Sono stati decretati i cinque comuni vincitori del Bando “I Comuni del Turismo in Libertà” 2017, indetto come sempre da APC - Associazione Produttori Caravan e Camper, in collaborazione con ANCI - Associazione Nazionale dei Comuni Italiani, Federterme, Federparchi e FEE. Quest’anno i comuni che si sono aggiudicati l’ambito premio non sono più 4, bensì 5, visto che, come già stato anticipato da APC, la categoria “Straordinaria – Comuni terremotati dal sisma 2016 (Centro Italia)”, completamente dedicata alle zone colpite dal terremoto dei mesi scorsi, è stata aggiunta alle tradizionali “Nord Italia”, “Centro Italia”, “Sud e Isole” e “Ristrutturazione e Implementazione”. Per l’amministrazione colpita dal sisma il premio elargito è di 30.000 euro mentre per tutti gli altri il contributo APC sarà come al solito di 20.000 euro, per un totale di 110.000 euro messi a disposizione per la realizzazione di un’area di sosta attrezzata per i veicoli ricreazionali. Il Bando, che ormai rappresenta un punto fermo di questo settore ed è arrivato quest’anno alla sua XVI edizione, ha visto la partecipazione di ben 141 amministrazioni comunali e, dopo una

minuziosa analisi della giuria, pochi giorni fa sono stati emessi i tanto attesi verdetti.

Partiamo subito dalla categoria che, per ovvie ragioni, merita maggiore attenzione, ovvero quella “Straordinaria”: ad aggiudicarsi l’ambito premio è stata Serravalle di Chienti, in provincia di Macerata, località marchigiana che ha subito ingenti danni e numerosi tra morti e feriti a seguito delle terribili scosse dell’agosto dello scorso anno, ancor peggiori di quelle del 1997. Ora, per il piccolo comune, è in arrivo questo importante contributo da parte di APC per un’area di sosta multifunzionale che potrà favorire la ripresa economica del territorio attraverso l’accoglienza dei Turisti in Libertà.

Per il “Nord Italia” si aggiudica il Bando Rocca de’ Baldi (CN): tipico borgo piemontese la cui futura area di sosta farà la felicità dei tanti turisti in libertà che vi accorrono per visitare il centro rurale e, soprattutto, l’antico castello del XII secolo che ha riaperto le sue porte qualche anno fa.

Città della Pieve (PG), vince per il “Centro Italia”: oltre che per il progetto, il comune umbro vince per il suo potenziale attrattivo assolutamente di prima

qualità, con i suoi indimenticabili scorci medievali e la posizione invidiabile da cui domina la Valle di Chiana.

Per “Sud e Isole” si assicura il contributo APC Belpasso (CT): l’Etna è la grande attrazione del luogo, visto che la cittadina si estende proprio alle pendici del vulcano. Particolarità sono i “vulcani di fango”, piccole colinette che eruttano argilla e che si trovano solo da queste parti.

Infine, per “Ristrutturazione e Implementazione”, il premio va alla città di Napoli: il capoluogo campano è una realtà naturalmente molto più grande rispetto ai comuni citati in precedenza, a testimonianza dell’interesse forte anche delle metropoli nei confronti di questo Bando, ma soprattutto dei turisti in libertà che con sempre maggior insistenza e passione chiedono alle loro amministrazioni strutture e spazi ad hoc per garantire a questa forma di turismo lo sviluppo e la qualità che merita. La cerimonia di premiazione dei comuni vincitore del Bando “I Comuni del Turismo in Libertà 2017” avrà luogo nella splendida cornice del Salone del Camper, presso le Fiere di Parma, sabato 16 settembre 2017.



CAMPER

MAGAZINE

www.campermagazine.tv - campermagazine@campermagazine.tv

Ad Antonio Castello il Premio Internazionale “Rocca d'Oro”



“Per l'alta professionalità dimostrata nel proprio campo lavorativo”. E' questa, in estrema sintesi, la motivazione con la quale il giornalista e scrittore Antonio Castello è stato insignito del Premio Internazionale Professionalità “Rocca d'Oro 2017”, attribuito ogni anno a personaggi che si sono particolarmente distinti nei rispettivi ambiti lavorativi.

Un premio prestigioso, giunto alla sua 28^a edizione e che annovera personaggi di rilievo a cominciare dai Premi Nobel Daniel Bovet, il biochimico ed esperantista svizzero, naturalizzato italiano (Premio attribuito

alla memoria), e Lech Walesa. Nello scorrere l'elenco di coloro che nel tempo hanno meritato il Premio, si scorgono ministri (Claudio Vitalone, Rocco Buttiglione e Giuseppe Pisanu), parlamentari (Nilde Iotti), amministratori regionali e provinciali e, a seguire, magistrati, cavalieri del lavoro (Benito Stirpe), ricercatori, scienziati (Giulio Tarro), medici, pittori, scrittori e artisti di vario genere. Tra i personaggi del mondo dello spettacolo troviamo Liana Orfei, Nino Manfredi, Silvio Spaccesi, Ida di Benedetto, Maria Rosaria Omaggio, Franca Valeri e molti altri ancora. Tra i giornalisti spic-

cano i nomi di Ruggero Orlando, Pino Pelloni, Silio Rossi, Fabrizio Ferragni, Ulderico Pernoli, Fidel Mbanga Bauna e il compianto vaticanista Giuseppe De Carli. Tra coloro che si sono distinti nel mondo del sociale, Maria Pia Fanfani e Susanna Agnelli. Molti anche gli sportivi: da Gigi Di Biaggio, attuale CT della nazionale under 21 di calcio, all'arbitro internazionale, Carlo Longhi, allo schermidore Michele Maffei per finire ai pugili Patrizio Oliva e Sandro Mazzinghi.

Un premio prestigioso, dunque, che vede quest'anno, tra i premiati, anche Antonio Castello, un giornalista che ha profuso tutta

la sua vita nel mondo del turismo come addetto stampa di numerose organizzazioni datoriali, fra cui la Fiavet, e di altre, sia a livello nazionale che regionale. Attuale consulente di alcune società del settore, continua a svolgere la sua opera collaborando con diversi giornali e riviste con corrispondenze di viaggio ed articoli di natura politica-economica.

Il riconoscimento della Giuria, presieduta da Carlo Felice Cor-

setti, del Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Giornalisti, è andato ad Antonio Castello per la sua attività editoriale: recentemente infatti, ha pubblicato il suo ultimo libro: "Viaggio nel Tempo. Guida alle Grandi Rievocazioni Storiche", edito dall'editore Caccarelli di Acquapendente. Premiato dal Vice Presidente dell'Ordine dei Giornalisti del Lazio, Gino Falleri, l'autore, nel corso del suo intervento non ha mancato di sottolineare che il ri-

cavato della vendita del libro, al netto delle spese di produzione, sarà devoluto in beneficenza. Il libro è in vendita on line attraverso la piattaforma "Arguroweb.com", riservata alla vendita di prodotti dell'eccellenza italiana. La serata, condotta dal noto volto televisivo, Claudia Andreatta, Miss Italia 2006, ha visto, tra gli altri giornalisti premiati, Guido d'Ubaldo, Caposervizio all'ufficio centrale del Corriere dello Sport-Stadio.

THETFORD
Loving leisure



Scegli il meglio, scegli Thetford

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

Ryanair annuncia la nuova rotta Roma Tel Aviv

Di Antonella Fiorito



L'annuncio di un nuovo volo diretto giornaliero da Roma Fiumicino a Tel Aviv da fine ottobre è stato dato, durante la conferenza stampa svoltosi a Roma il 27 luglio 2017, dal chief commercial officer, David O'Brien e da John Alborante, direttore commerciale per l'Italia.

Il nuovo collegamento rientra nell'attuale politica di espansione in Israele di Ryanair, che comprende anche le nuove rotte da Milano Bergamo verso Eilat e Tel Aviv.

Con la nuova rotta per Tel Aviv salgono a 13 in totale i collegamenti per l'inverno 2017/2018 da Roma Fiumicino offerti dalla compagnia irlandese, tra cui Barcellona (3 al giorno), Catania (6 al giorno), Palermo (5 al giorno) e Siviglia (giornaliera). "Siamo lieti di aggiungere il nuovo collegamento giornaliero tra Roma Fiumicino e Tel Aviv, che per la prima volta offre a visitatori e clienti italiani un'op-

zione low cost sulla rotta - ha dichiarato David O'Brien -. I clienti italiani continueranno a beneficiare dell'attuale espansione in Israele di Ryanair, che include, a partire dall'inverno, anche due nuove rotte da Milano Bergamo per Tel Aviv ed Eilat Ovda. Mentre siamo soddisfatti di aggiungere questa nuova rotta, la crescita dell'aeroporto di Roma non tiene il passo con gli aeroporti low cost a Milano, Napoli e Venezia che hanno beneficiato della maggior crescita di Ryanair in Italia quest'anno: 4 milioni in più di clienti su 43 nuove rotte.

L'Italia è un mercato strategico per la compagnia low cost irlandese, quest'anno, con il nuovo volo su Tel Aviv Ryanair toccherà le 400 rotte da e per l'Italia, con un volume stimato di oltre 36 milioni di passeggeri, 4 milioni in più rispetto al 2016.

Per quanto riguarda la Brexit O'Brien ha spiegato che Ryanair

si augura, che non ci siano ostacoli nei cieli di tutta l'Europa, compresa la Gran Bretagna, un mercato molto importante per loro.

Per quanto riguarda l'acquisto di Alitalia, O'Brien ha ribadito il pensiero che Michael O'Leary, ceo Ryanair, aveva espresso in una conference call tre giorni fa: "Siamo in una situazione di work in progress. I tre commissari inizieranno una valida ristrutturazione che comprenda almeno 5mila tagli e il controllo di una quota di maggioranza per non avere le mani legate come Ethiad. Se dovessimo acquistare Alitalia la gestiremo senza le interferenze di politici e sindacati. Siamo aperti al dialogo con loro ma non saranno loro a dirci cosa fare. Alitalia potrà diventare in poco tempo una grande compagnia aerea internazionale soprattutto perché l'Italia ha enormi potenzialità turistiche".

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

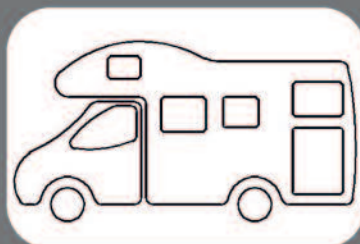
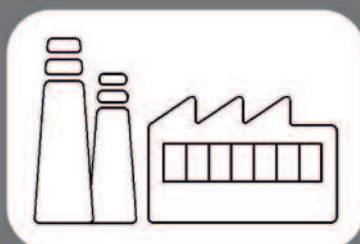


tecnoled

Led

light

line



TECNOLED S.r.l. unipersonale

Località Pian di Rona, 129/G

50066 REGGELLO (Firenze) ITALY

Tel. 055.866.23.44 - info@tecnoled.it

Villaggio della Salute Più (BO)

per le vostre vacanze, brevi o lunghe che siano, all'insegna del pieno relax

Il Bubris



Darvi una sola definizione di questa struttura, è alquanto riduttivo, perché ogni angolo rac-

chiude un segreto per curare se stessi e per vivere con la propria famiglia il benessere psico-fisico. Villaggi della Salute Più, fa parte del circuito Mare Termale Bolognese ed è ubicato nelle colline imolesi a 15 km dall'uscita dell'autostrada di Castel San Pietro Terme (Bo) ed è aperto tutto l'anno. Si può soggiornare non solo il camper, la caravan, la tenda, ma anche in appartamento. Io sono stato ospite più volte nell'area sosta attrezzata. La particolarità dell'area è di essere adiacente al Centro Termale, ne consegue che tantissime sono le attività che si possono praticare nel periodo estivo, sia perché proprio dall'area iniziano i sentieri percorribili in bicicletta e a piedi, sia perché il vicino laghetto è navigabile in canoa. Il costo della piazzola si abbina a quello dell'ingresso al Centro Termale che

in estate si estende lungo tutta la collina generando un Acquapark con piscine e percorsi benessere immersi nel verde. Nel periodo invernale il Centro Termale, che è raggiungibile con una breve passeggiata, è l'ideale per rigenerarsi e recuperare le energie. Punto di forza della struttura è proprio la completezza dei



trattamenti e delle cure che mirano alla tutela della salute. Potrete scegliere dal semplice massaggio o trattamento termale, ad un percorso medicoriparativo, passando per le cure inalatorie e i bagni termali in piscine, sia interne sia esterne, riscaldate. Le piscine sono alimentate dalla sorgente del Dragone un piccolo vulcano ancora attivo della Valle del Silario a circa cinque chilometri dalla struttura. All'interno del Centro Termale troverete anche un ristorante dove personalmente ho apprezzato l'ottimo servizio e ho potuto degustare piatti con ingredienti a km 0 e biologici. Sempre dentro la struttura si trova un punto vendita di prodotti realizzati con l'acqua termale come la preziosa birra e i prodotti di cosmetica ideali per ogni fascia di età. Numerose

sono le offerte per conoscere tutto l'anno questo luogo di benessere e divertimento: vi suggerisco di non perdere le Notti Azzurre e i prossimi eventi dedicati al San Valentino. L'area offre tutti i confort necessari per il campeggiatore: carico e scarico delle acque in un zona lontana dalle piazzole per evitare sgradevoli odori, colonnine con allacciamenti elettrici, area

barbecue e servizi igienici riscaldati con acqua calda. Inoltre, chi volesse soggiornare con la propria tenda o caravan, il terreno è pianeggiante e i tavoli e le sedie presenti, permettono di pranzare in piena comodità senza utilizzare la propria attrezzatura. E' dunque un ottimo punto per so-stare e rigenerare mente e fisico. Per info: <http://www.villaggiodel-lasalute piu.it/index.php>



Area attrezzata Freemont (Sala Biellese)

Il Bubris

Se amate la tranquillità, il contatto con la natura e la buona tavola, una sosta merita all'area attrezzata Freemont di Sala Biellese (No). Ubicata in una parte del territorio al confine tra Biella e Ivrea (To), in una zona pianeggiata dove si può scegliere tra il fresco del bosco o il sole della radura, Freemont si presta ad essere una metà ideale sia per camperisti, sia caravanisti e sia possessori di tende o carrelli tenda. Le piazzole sono attrezzate di energia elettrica, c'è

un'area dedicata al carico e scarico delle acque, servizi igienici con lavatoi per le stoviglie e le zone comuni dove poter socializzare e un ristorante. Se non si possiede una caravan o una tenda, è possibile noleggiarle oltre ai bungalow. Per la particolare posizione geografica, l'area è un ottimo campo base per praticare numerose discipline e scoprirne altre nuove: cicloturismo, mountain bike, escursione a cavallo, trekking, canyoning e parapendio sono solo alcune

delle possibilità che avrete a disposizione per divertirvi.

Info: www.campingfreemont.it/



Il Gruppo FS italiane pronto a diventare player europeo nei servizi di trasporto integrato con Busitalia Fast

Di Antonella Fiorito



Durante il convegno “Lunga percorrenza bus, lo scenario evolutivo” del 13 luglio 2017 organizzato da FS italiane si è discusso delle più recenti novità regolatorie e delle prospettive di sviluppo del settore dei bus a lunga percorrenza. Il convegno ha visto la partecipazione di Renato Mazzoncini Amministratore Delegato e Direttore Generale Ferrovie dello Stato Italiane Giuseppe Catalano Ministero dei Trasporti e delle Infrastrutture, Andrea Camanzi, Presidente Art, Stefano Rossi Amministratore Delegato Busitalia e Mariella De Florio Ad Busitalia Simet.

Il servizio Busitalia Fast presentato ad aprile a Berlino in concomitanza con la fiera internazionale di settore Bus2Bus 2017, punta a diventare il principale player europeo nei servizi bus long haul, in un mercato altamente competitivo e dinamico.

Il nuovo servizio lunga percorrenza bus del Gruppo FS Italiane nel mercato nazionale e

internazionale, ha fatto segnare negli ultimi mesi un incremento del 20% di passeggeri trasportati ed entro fine 2017 attiverà nuovi collegamenti nel Nord Italia.

“I dati del primo semestre 2017 – ha dichiarato Stefano Rossi, Amministratore Delegato di Busitalia-Sita Nord - confermano la costante crescita di domanda del mercato e il grande interesse che abbiamo registrato dopo la presentazione del nuovo servizio Busitalia Fast in aprile a Berlino. Attualmente offre ogni giorno collegamenti con 15 regioni italiane e oltre 90 città fra Italia e Germania effettuati con una flotta di 60 autobus di ultima generazione. Entro fine 2017-prosegue Rossi - attiveremo nuovi collegamenti nel Nord Italia”.

“La corta percorrenza la stiamo sviluppando moltissimo- ha proseguito Renato Mazzoncini, Amministratore Delegato e Direttore Generale di FS italiane - è

passata da 70 milioni di fatturato nel 2011 a 450 milioni del 2017. Stiamo continuando a crescere. Il nostro piano industriale sta andando avanti e prevede di arrivare su tpl gomme in Italia a 1 miliardo e 800 milioni di euro di fatturato quindi dentro questo ci possono stare, come ho detto più volte, i servizi urbani delle grandi città compresa Roma”.

“Simet, dopo 70 anni di presenza nel mercato - ha concluso Mariella De Florio, Amministratore Delegato di Busitalia Simet - con Busitalia Fast vuole diventare un'azienda italiana di respiro europeo. La partnership con Busitalia-Sita Nord nasce da un progetto industriale voluto dal Gruppo FS Italiane. Il nostro obiettivo è ampliare e incrementare la rete di mobilità integrando i diversi sistemi di trasporto confrontandoci con regole certe nel libero mercato con tutti gli operatori”.

I punti di forza di Busitalia Fast sono: integrazione modale, capillarità e flessibilità dei servizi, nuovi collegamenti in Italia e all'estero, digitalizzazione e canali di vendita veloci e innovativi, servizi di alta qualità, personale italiano qualificato, autobus dotati di ogni comfort.(climatizzazione, prese corrente e usb, wi-fi, sedili reclinabili, ampi spazi, toilette a bordo) e forte attenzione all'ambiente (basse emissioni di PM10 e Nox).



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





Forum Skal International “I Borghi più belli d'Italia” *l'impatto economico sulla filiera turistica*



Tema del primo Forum Economic dello Skal International di Roma presieduto dal neo Presidente Antonio Percario, svoltosi a Roma il 3 luglio 2017 in occasione dell'anno dei Borghi più belli d'Italia è stata l'offerta turistica italiana emergente, quella dei Borghi d'Italia

Di Antonella Fiorito

Organizzato in collaborazione con i "Borghi più belli d'Italia", con i "Borghi Italia Tour Network", Enit, Mibact, Associazione Alberghi Diffusi e Lybra, è destinato a diventare un appuntamento annuale. Nasce con lo scopo di posizionare il Club come osservatorio dei trend turistici e per dare la possibilità ai soci di poter beneficiare di eventi a loro dedicati. A loro volta questi eventi hanno come finalità la crescita del club, in modo che i membri stessi possano arricchirsi con i diversi scenari nati dal confronto. Il filo conduttore è quello del saper fare rete, passare dal Local al Global.

Nel corso del Forum al quale hanno partecipato istituzioni e operatori è stato esaminato il fenomeno dell'offerta turistica italiana emergente: quella dei Borghi d'Italia.

Nel corso del Forum Economic sono stati presentati i dati e le tendenze turistiche de "I Borghi più Belli d'Italia" (271 i piccoli centri storici, inferiori ai 15.000 abitanti) e i nuovi progetti dell'ENIT che mirano a promuovere un turismo di qualità e di attività che disincentivino lo spopolamento dei borghi e dei piccoli centri italiani. I "borghi più belli d'Italia" dispongono di strutture di accoglienza turistica con oltre 176 mila posti letto in circa 6.300 esercizi ricettivi. L'offerta ricettiva complessiva è in crescita rispetto al 2014 registrando un + 4,0% di esercizi ricettivi.

Gianni Bastianelli, direttore ese- ►



► cutivo Enit ha detto a questo proposito: " Il turismo nei borghi pesa sempre di più ed è sempre più apprezzato data la grande varietà di stili architettonici, paesaggi, produzioni artigianali ed enogastronomiche, feste, tradizioni, ed eventi che caratterizzano i centri dove sia possibile vivere lo stile italiano. Soprattutto l'enogastronomia e il tessuto sociale sono le armi vincenti per la promozione del territorio. Promuovere il turismo nei borghi è un'operazione culturale che va oltre la semplice commercializzazione, mirando inoltre a frenare lo spopolamento dei piccoli centri valorizzando al massimo lo spirito dei luoghi.. Ormai quella dei borghi è una realtà nel panorama dell'offerta incoming del paese, dobbiamo solo migliorarla e renderla ancora più appetibile. L'Enit ha dato il suo contributo proprio nell'Anno dei Borghi con una promozione mobile, i taxi a Londra, la stazione ferroviaria di Vienna i tram a Bruxelles e con uno spot proiettato Spagna, in occasione degli Open di tennis a Madrid."



Umberto Forte, direttore dell'Associazione I Borghi più Belli d'Italia, ha aggiunto: "Alla nostra associazione aderiscono oltre 270 borghi e circa 60 sono gli altri borghi che hanno chiesto di aderire, ma la selezione è dettata da parametri che vanno dall'accoglienza alla capacità di attrarre con gli eventi, oltreché dalla diversificazione sul territorio. Siamo ancora molto deboli in Val d'Aosta e Triveneto, ma possiamo crescere ancora".

Da parte sua, il direttore di Borghi d'Italia Tour Network, Rosa Maria Musco, ha spiegato: "i nostri pacchetti oggi nascono con la priorità dell'aggregazione di servizi e attività che possono fare la differenza e riguardano anche più borghi su un unico territorio, coinvolgendo l'intera filiera dell'indotto turistico. Siamo in grado di presidiare certi mercati stranieri perché possiamo partire dalla domanda e non più dall'offerta come nel passato, in quanto conosciamo meglio i nostri target di riferimento".

Infine Ottavia Ricci, consigliere del turismo sostenibile al Mibact ha annunciato: "Entro settembre verranno convocati gli Stati generali sui Borghi d'Italia che focalizzeranno alcune linee guida come accessibilità, ospitalità e sostenibilità di questa speciale offerta turistica. Si tratta di un appuntamento organizzato per gestire al meglio un fenomeno turistico emergente che per rimanere autentico e fruibile deve essere sostenibile, rendendo i visitatori attori principali di un turismo responsabile".

Telair
AIR CONDITIONER

ALTE PRESTAZIONI
ELEGANZA

ENERGIA
POTENZA

LIBERTÀ
AUTONOMIA

Group
TELECO

www.telecogroup.com

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

Un'estate... fotografica!

parte seconda

Di Salvatore Braccialarghe



Come potrete facilmente notare le differenze in dimensioni tra le varie tipologie di sensori diffusi oggi sul mercato sono davvero... imba-

zzanti (e spesso mal conosciuti dai consumatori) passando da una superficie utile di circa 860 mm. quadrati del "full-frame" utilizzato da tutte le case

più importanti per le macchine professionali, agli oltre 540 mm. quadrati del formato "APS-H" utilizzato da Canon per alcuni suoi modelli, al più diffuso "APS-C",

utilizzato da diversi costruttori con superfici utili che vanno dai 370 mm. ai 330 mm. quadrati. I risultati che questi formati appena visti possono garantire in



termini di fotografia di qualità sono tali da garantire gli utilizzatori per tutti gli impieghi possibili, inclusi spesso anche quelli tipici di un lavoro professionale. Natu-

ralmente per ambire a questo livello di alta qualità sarà necessario abbinare al corpo macchina un obiettivo anch'esso in grado di offrire alte prestazioni (anche in termini di luminosità), con il conseguente (ma inevitabile) aumento dei costi e dei pesi da trasportare. Al di sotto di questo livello troviamo altri formati di sensori, via via sempre più piccoli: si passa dal formato "Foveon" di circa 285 mm. quadrati al sistema "Quattro Terzi" e ai suoi 224 mm. quadrati, al "Pollice" (115 mm. quadrati), ai "Due/Terzi" (58 mm. quadrati), a quello di "Un Settimo" di poco più di 40 mm. quadrati, fino al microscopico "1/2,5" che può contare solo su una superficie utile di circa 25 mm. quadrati. Come si può facilmente calcolare la dimensione di un singolo sensore "full frame" può contenere comodamente ben 34 sensori della misura più piccola, con tutte le ricadute economiche e commerciali che progetti produttivi tanto diversi sottintendono.

Questo rapporto diviene ancora più severo quando compariamo al sensore full-frame quelli dei nostri smartphone: senza entrare nel dettaglio specifico non essendoci significative differenze tra un modello e l'altro, possiamo dire che nella superficie del 24x36 mm. ci stanno più di 40 sensori di quelli che equipaggiano i nostri telefonini!

Ma cosa comporta da un punto di vista tecnico questa inevitabile scelta (almeno per il livello tecnologico oggi disponibile) per un apparecchio telefonico

che, rimanendo di dimensioni tascabili, oggi svolge anche il lavoro fotografico, oltre ad altre funzioni specifiche, come quelle di car-navigator e di riproduttore musicale, solo per citarne altre due assai diffuse?

Un sensore di dimensione più grande presenta anche pixel più grandi, a parità di quantità: ciò consente di registrare più luce e maggiori informazioni da ogni singolo pixel, così da consentire di ottenere un'immagine migliore e, complessivamente, con un numero nettamente inferiore di "artefatti", vale a dire di disturbi visibili nelle fotografie, soprattutto negli ingrandimenti, dovuti alle interferenze dei circuiti elettrici ed elettronici che aumentano proporzionalmente con il decrescere delle dimensioni dello stesso sensore.

Tutto ciò si riverbera inevitabilmente sulla nitidezza complessiva della fotografia, spesso (ma non sempre...) uno dei punti dolenti di quelle scattate con gli smartphone. Perché non sempre, si chiederà qualche Lettore? Semplicemente perché, come abbiamo già visto nella prima parte di quest'articolo pubblicato sul numero del mese scorso, sono diversi i fattori che entrano in gioco durante l'intero processo di registrazione di un'immagine.

Ed è proprio l'ottica utilizzata uno degli elementi più importanti, essendo proprio l'obiettivo - con le sue lenti e grazie al suo schema ottico - a catturare la luce.

E' naturale che lo smartphone, proprio per le sue misure conte- ►

► nute, debba essere corredato da obiettivi minuscoli - se riferiti a quelli di una reflex - le cui performance necessitano di una serie di interventi elettronici sui dati prodotti per ottenere, via software, risultati meritevoli di attenzione. Oggi la tecnologia ha fatto grandi progressi in questo campo, offrendo possibilità inaspettate solo fino a qualche tempo fa, come vedremo prossimamente su queste pagine. Ma di certo queste nuove possibilità sono riservate esclusivamente ai prodotti top di ogni produttore: e che presentano prezzi d'acquisto spesso assai elevati...

Per non richiamare l'attenzione generale degli acquirenti su queste non trascurabili differenze qualitative sui sensori sono state studiate e varate attente politiche di comunicazione appositamente realizzate dalle varie case costruttrici che hanno puntato tutto, come già anticipato, sul numero elevato dei megapixel, e non sulla più importante dimensione del sen-

sore.

LE SCELTE COSTRUTTIVE PER REALIZZARE UN SENSORE

Possono essere impiegate varie modalità costruttive per questo fondamentale componente, essendo diverse le "filosofie" che questo o quel costruttore può prediligere. Per quanto riguarda i grandi numeri i sensori più utilizzati sono quelli a tecnologia CCD (Charge Coupled Device) e i loro concorrenti principali, quelli a tecnologia CMOS (Complementary Metal Oxide Semiconductor).

Fermi ovviamente le funzioni che restano sostanzialmente le stesse è utile sapere che nel CCD (in genere più costosi) i valori elettrici vengono "trasportati" attraverso una rete di collegamenti più lineare, permettendo così ai fotodiodi di impegnare la propria attività principalmente sulla capacità di catturare la luce che arriva attraverso l'obiettivo. Questa metodologia di fun-

zionamento viene declinata in modo diverso dal sensore CMOS (in genere più economici): qui vi è una maggiore complessità circuitale, con l'intervento di un numero maggiore di componenti e quindi con una riduzione della capacità dei fotodiodi nel catturare la luce. Queste annotazioni hanno però un puro valore di esposizione tecnica e teorica: ciascun sistema può vantare punti di eccellenza e momenti di caduta nel complesso meccanismo che porta ad elaborare una fotografia digitale. Con le nanotecnologie oggi disponibili le differenze pratiche tra questi sensori appaiono piuttosto livellate, consentendo comunque di offrire, se ben ingegnerizzati, una straordinaria qualità d'immagine. Infatti se è vero che il CCD fornisce immagini di alta qualità anche perché tiene meglio sotto controllo il livello di "rumore" nell'immagine rispetto al CMOS, quest'ultimo consuma molto meno energia - aumentando così il numero di fotografie che si possono scattare per ogni ricarica della batteria - ed è anche meno costoso, pur avendo necessità di una circuitazione elettrica più complessa. Per questi motivi i sensori CMOS stanno ottenendo un grande successo in tutte quelle applicazioni fotografiche dove il prezzo finale e la portabilità del sistema divengono prioritarie rispetto alla pura qualità dell'immagine: come, ad esempio, è il caso degli smartphone e delle fotocamere tascabili e di livello "consumer".

(Continua nel prossimo numero)





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



La magia di **Corniglia**

parte quarta



Un luogo semplicemente incantato, sospeso com'è tra cielo e mare, con vedute mozzafiato, dove il tempo pare scorrere assai lentamente...

Di Salvatore Braccialarghe

Come abbiamo già visto nei numeri precedenti della nostra Rivista, ciascuna località di questo comprensorio presenta qualche caratteristica che finisce con il renderla particolare e diversa da tutte le altre. Questa considerazione vale anche per Corniglia che è l'unico borgo le cui case non lambiscono l'azzurro delle acque, essendo situato sulla cresta di un promontorio, che sfiora i 100 metri di altezza, a strapiombo sul mare. Inutile parlarvi della splendida vista sulla costa che si può godere da quello straordinario punto di osservazione e di quanto questa particolarità possa incidere, non poco, sulle necessità della vita quotidiana in questa orografia tanto difficile... Ma anche questo elemento dettato - ancora una volta - da una Natura impervia ha finito con il conferire a questo sito un fascino davvero particolare: non per nulla questa località (che è anche la più piccola e la meno popolosa con i suoi circa 300 abitanti), pur facendo parte integrante del comprensorio delle 5 Terre, non ha neppure un suo porticciolo, dove poter fare anche attraccare i battelli ad uso turistico...

E questa è una vera e propria rarità in questo tratto di costa tanto che, per molti visitatori, Corniglia merita il titolo di centro più caratteristico di questo territorio!

Giungere qui in auto è un'impresa che non vi possiamo di certo consigliare e quindi, in mancanza anche dei traghetti, avrete due sole scelte: arrivarvi ►

► in treno o attraverso uno dei diversi sentieri (da percorrersi sempre con le dovute attenzioni) che la congiungono alle altre località e dei quali parleremo analiticamente in uno dei prossimi articoli.

In ogni caso vi consigliamo, per quanto possibile, di includere anche questa meta nel vostro tour, magari partendo proprio dall'area della stazione dei treni, per poi inerpicarvi lungo la scalinata "Lardarina" che, con le sue continue rampe e i suoi innumerevoli gradini che la compongono, vi condurrà fino alla vetta, facendovi godere ad ogni scalino un panorama davvero mozzafiato!

Infatti l'intero abitato è letteralmente attorniato dai classici terrazzamenti utilizzati per le coltivazioni locali: lo sguardo pare vagare senza meta tra i mille colori dei fiori, che affollano ogni più piccolo appezzamento con il giallo dei profumati limoni maturi della Riviera che ben contrastano con l'azzurro delle acque...

Inutile dire come un borgo tanto arroccato e così difficile da raggiungere abbia finito con il rendere questa meta decisamente meno fruibile da parte del turismo di massa, finendo così per salvaguardare in una certa misura la sua stessa autenticità.

Una particolare attenzione deve essere però riservata in questa sede alla situazione - invero piuttosto complessa! - che riguarda quella che era (e per certi versi ancora potrebbe essere) una vera e propria perla: la spiaggia di Guvano. Purtroppo questa rada di straordinario fascino ri-

sente delle infinite polemiche che, soprattutto dai lontani anni '60, hanno finito con il riguardarla, direttamente o indirettamente: vediamo i motivi principali e la situazione che si è venuta a creare in questi ultimi anni.

La spiaggia è alquanto decentrata rispetto al centro abitato e non ha alcuna via di accesso "regolare", essendo raggiungibile, pedonalmente, grazie ad una vecchia galleria ferroviaria dismessa da tempo per poi essere abbandonata - sostanzialmente - al suo destino. Già questo disinteresse non è foriero di buone notizie: e il quadro generale si complica ancor più quando si scopre che, oltre alle Ferrovie, sono diversi gli Enti territoriali che, a vario titolo, possono vantare una loro specifica competenza... Naturalmente vi è il Parco delle 5 Terre e poi il Comune, la Provincia, la Regione e anche magari qualche privato cittadino: se poi manca, come parrebbe, la volontà politica di risolvere l'ormai pluridecennale "abbandono" di questo territorio, allora il quadro si completa quasi del tutto. L'altro elemento da prendere in considerazione è, come detto, la sua dislocazione che, appunto fin dagli anni '60 e grazie al suo isolamento, è divenuta una spiaggia frequentata (e tanto apprezzata) da naturalisti e saccopelisti, in nome di quella "rivoluzione culturale e libertaria" i cui venti iniziavano a spirare sull'Europa intera, in quel periodo ormai tanto lontano...

Questa situazione non semplice da gestire a livello locale ha portato ad una serie di denunce,

fattore questo che ha contribuito - unitamente alla mancanza di piani dettagliati per perseguire una indispensabile riqualificazione territoriale - al persistere di una situazione poco regolamentata, in senso lato. E priva anche dei più elementari servizi in loco, altro elemento che ha costretto spesso le Autorità preposte ad interventi motivati da motivi di sicurezza, fino ad arrivare alla chiusura del sito adottata lo



scorso anno, nel 2016... A questo poco edificante quadro generale (ricordiamo come ci si trovi sempre nel territorio delle Cinque Terre) si deve aggiungere un altro elemento che, anche da solo, può ben spiegare il senso di queste righe. Infatti, per arrivarvi si doveva necessariamente percorrere, a proprio rischio, la vecchia galleria dei treni (da sempre male illuminata e poi lasciata addirittura

buia!), assolutamente priva di segnalazioni in loco, non essendo indicata neppure da un cartello, pur prendendo avvio proprio dall'area della stazione ferroviaria, percorrerla per circa un quarto d'ora, in una situazione che, soprattutto negli ultimi anni, era divenuta davvero poco raccomandabile, tanto poi da decretarne l'ordinanza che ha portato alla sua chiusura!

Oggi gli Enti interessati stanno

lavorando per cercare di coordinare le varie competenze, così da poter riaprire, si spera in tempi ragionevoli, la spiaggia una volta messa in sicurezza l'intera area, garantendone poi la fruizione da parte di tutti una volta realizzati gli interventi strutturali necessari al fine di porre rimedio definitivo anche a quel notevole rischio idrogeologico oggi - purtroppo - ancora presente...

continua nel prossimo numero





Miracoli della fede e della natura



Lourdes evoca sensazioni indescrivibili. Qui Bernadette, una umile pastorella analfabeta, vide apparire per la prima volta, nella grotta di Massabielle, la Vergine

Di Antonio Castello

I collegamenti diretti di Albatraz da Fiumicino e di Ryanair da Ciampino hanno avvicinato considerevolmente le distanze fra Roma e Lourdes, consentendo di raggiungere la nota località mariana negli Alti Pinerei, in poco meno di due ore di volo. Soltanto a nominarla Lourdes evoca sensazioni indescrivibili. Qui Bernadette, una umile pastorella analfabeta, l'11 febbraio 1858, vide apparire per la prima volta, nella grotta di Massabielle dove si era recata a raccogliere legna, con sua sorella Toinette e un'amica, Jeanne Abadie, la Vergine. Le apparizioni saranno in tutto 18, ma solo alla sedicesima, quella che fino ad allora era stata soltanto la "Signora" si palesa, svelando il suo nome: "Que soy era Immaculada Councepciou" (Io sono l'Immacolata Concezione). Non meraviglia la lingua spagnola: qui siamo nel sud della Francia, ai confini con la Spagna. Di questa influenza se ne ha prova anche nel Museo del Castello-Forzezza, considerato il maggior testimone della storia della città dall'XI secolo all'era moderna, dove tutti gli oggetti in esso custoditi appartengono ad una cultura che non è solo francese ma anche, e forse soprattutto, spagnola.

Programmare un viaggio a Lourdes, non significa però, appagare soltanto lo spirito. Il luogo, considerato tra i più importanti santuari mariani al mondo, merita una visita non soltanto per la Grotta e le acque considerate miracolose, che al suo interno ►

► sgorgano, ma anche per il patrimonio culturale e naturale che caratterizza il suo piccolo centro storico e i suoi dintorni. All'interno del millenario Castello-Fortezza, nel tempo residenza del conte di Bigorre e successivamente rifugio di mercenari, prigione reale e guarnigione di soldati, mai sconfitta e oggi considerata Monumento Storico, si possono visitare alcune fra le più importanti collezioni sulla storia dei Pirenei francesi e spagnoli: porcellane, mobili e costumi tradizionali. All'esterno delle possenti mura invece, è possibile ammirare un piccolo ma importante giardino botanico

e una raccolta in miniatura di alcuni fra i più belli monumenti storici del Paese. Dalla sommità del Castello, il panorama sulla città è stupefacente al pari di un altro, non meno emozionante che si ammira dal Picco du Jer, riconoscibile per una croce illuminata durante la notte. Raggiungibile con una romantica funicolare risalente all'inizio del XX secolo o, per i più sportivi, a piedi o in mountain bike, il belvedere offre un panorama bellissimo a tutto tondo, permettendo di individuare le vette principali della catena dei Pirenei. Panorami incredibili che non sono nulla in confronto a

quello che si può ammirare dal Pic du Midi, una delle vette più maestose degli Alti Pirenei, situato a 2877 metri di altitudine. Si raggiunge da Lourdes, dopo aver attraversato Bagnères-de-Bigorre, una piccola città termale dove il sabato si svolge uno dei più caratteristici mercati della regione. La vetta è raggiungibile attraverso una funivia in partenza da La Mongie, stazione sciistica del Comprensorio del Tourmalet, situata a 1500 metri di altitudine. Il dislivello è di oltre mille metri, superati in neppure 15 minuti. Accessibile a tutti (il dislivello non genera problemi fisici particolari), il Pic du ►







► Midi, oltre che per la bellezza del paesaggio, è famoso per il suo osservatorio astronomico. Aperto al pubblico nel 2000, soltanto tre anni dopo è stato classificato "Sito naturale nazionale" per la bellezza del paesaggio. E' in questo luogo magico che, per quasi 140 anni, i ricercatori e i tecnici dello spazio hanno osservato, fotografato e decodificato il cielo, i suoi pianeti e le galassie più lontane. I segreti e le meraviglie della ricerca scientifica, un tempo riservati a pochi privilegiati, sono ora accessibili a tutti. Dalla sommità, si possono scoprire tutte le cime più

alte dei Pirenei. Da est a ovest, l'orizzonte abbraccia oltre 300 km di montagna. Tabelle di orientamento mostrano le vette principali che si possono ammirare in questo panorama gigante. Costruita nel 1908, la cupola Baillaud è al centro della zona dei musei più alti d'Europa. Al suo interno si trova il coronografo per osservare la corona solare e il telescopio Bernard Lyot che studia le galassie. Per condividere la magia del luogo al tramonto e vedere il cielo all'alba, il Pic du Midi organizza incontri di gruppo. Accompagnati da un esperto in

astronomia, è anche possibile trascorrere una notte indimenticabile in hotel (26 camere, ognuna al costo di 400 euro a coppia), di guardare e studiare le stelle a occhio nudo o attraverso un telescopio 500 millimetri nel centro della cupola Charvin. Il luogo è imperdibile. Scendendo, dopo essere ritornati a La Morgie, si può risalire, attraverso una strada resa famosa dal Tour de France, per raggiungere il Passo del Tourmalet (2115 mt.) dove è collocata una scultura realizzata in omaggio a Octave Lapize, il primo ciclista a varcarlo nel ►





► 1910. Di circa 3 metri di altezza, la scultura rappresenta un ciclista mentre pedala sollevato dalla sella: viene collocata sul colle il primo weekend di giugno e riportata a valle nel corso del mese di settembre, quando le temperature cominciano ad abbassarsi e la vetta ad imbiancarsi.

Prima di ritornare a Lourdes, un bagno termale è quasi d'obbligo. Dopo una giornata intensa, piena di visioni e di emozioni, fermarsi a Bagnères-de-Bigorre, al centro termale Aquensis, uno degli otto centri

di balneoterapia degli Alti Pirenei, non può che far piacere. Al centro di una magnifica nave di legno e vetro che ricorda una cattedrale, lo stabilimento vi invita a scoprire i benefici dell'acqua termale ricca di minerali e oligoelementi. Al piano superiore, un hammam eccezionale e saloni del XIX secolo offrono una cornice elegante per massaggi e bendaggi. L'"Aqua-pass" consente l'accesso gratuito per due ore presso l'Espace Détente, per gustare tutti i piaceri dell'acqua termale di montagna per il relax asso-

luto; "Spazio benessere" offre invece, una vasta gamma di prestazioni personalizzate, dalla terapia al massaggio estetico. Pensare che Lourdes sia tutto questo e null'altro è errato. Vicino a Cauterets (mezz'ora di strada da Lourdes), il Pont de Spagne e le sue cascate concentrano tutta la forza e il romanticismo delle montagne dei Pirenei. Il suo nome deriva da un ponte in pietra che in passato permetteva di raggiungere la Spagna dalla Francia attraverso i Pirenei ed era una strada molto trafficata soprattutto dal

punto di vista commerciale. A partire dal XIX secolo divenne luogo di villeggiatura per l'alta società francese, tanto che l'attrice Sarah Bernhardt, decise di farsi installare una roulotte su un'isoletta del fiume Gave per trascorrere le sue vacanze, mentre dagli anni '60 è stato il turismo di massa a farla da padrone: l'elevato numero di villeggianti e l'intenso traffico veicolare resero Pont d'Espagne un luogo fortemente degradato, tanto che nel 1990 fu deciso di impedire l'accesso al traffico automobilistico: numerosi alloggi vennero abbattuti e diverse aree naturali riqualificate. Oggi il parco ospita una flora endemica tra le più originali d'Europa (ramonda, fritillaria, sassifraga) e una eccezionale fauna selvatica (gipeto barbuto, aquila reale, capovaccaio, camoscio, marmotta) facilmente osservabile. E' possibile arrivare al sito esclusivamente da Cautarets e giungere con le auto fino a quota 1.480 metri dove è possibile parcheggiare ed inoltrarsi a piedi per diversi sentieri fino a lago di Gaube, raggiungibile anche tramite una seggiovia. Lungo il percorso si possono ammirare numerose cascate, che offrono il massimo della loro bellezza nella stagione primaverile durante lo scioglimento delle nevi. La zona inoltre fa parte del comprensorio sciistico di Cautarets ed è in particolar modo attrezzata per lo sci di fondo. Non lontano, a ridosso di celebri canyon spagnoli, si apre il "Circo di Gavarnie", facente parte del sito "Pyrénées Mont-Perdu,



pays de cirque et canyons", riconosciuto patrimonio mondiale dell'umanità dell'Unesco. Risalente ad oltre cinquanta milioni di anni fa, quando le erosioni fluviali e glaciali crearono nei Pirenei un complesso di circhi glaciali naturali di rara bellezza, quello di Gavarnie è di gran lunga il più famoso e spettaco-

lare. Un gigante della natura, circondato da sedici vette alte più di 3000 metri e segnato anche da una cascata, nota per essere la più alta d'Europa (423 metri di altezza). Uno spettacolo coinvolgente che fece esclamare a Victor Hugo: "non somiglia a nulla di quanto abbiate visto prima".

www.france.fr;
www.albatar.es;
www.lourdes-infotourisme.com;

www.pyrenees-trip.it;
www.tourisme-occitanie.com;
www.tlp.aeroport.fr;





Romania: lo splendore dei Monasteri dipinti della Bucovina



Monastero di Voroneț

In questo territorio si trova la più elevata concentrazione di monasteri e chiese risalenti al XV e al XVI secolo. Questi rendono i luoghi davvero interessanti oltre che suggestivi per l'alto valore artistico dei monumenti, espressione eclatante di uno dei periodi storici più importanti della sua storia

Testo: Laura Luminita Stolnicu - Foto: Pier Francesco Gasperi

L Monasteri dipinti sono uno dei maggiori luoghi di interesse della Romania e si trovano nell'area nord est, dalle propaggini settentrionali dei Carpazi orientali, nell'antica regione della Bucovina, che occupa tutta la provincia di Suceava e parte delle provincie limitrofe e costituisce - da un punto di vista naturalistico e, soprattutto, artistico - uno dei vanti della moderna Repubblica romana. In questo territorio si trova la più elevata concentrazione di monasteri e chiese risalenti al XV e al XVI secolo: se ne contano oltre 40, e rendono questi luoghi davvero attraenti e interessanti oltre che suggestivi per l'alto valore artistico di questi monumenti, espressione eclatante di uno dei periodi storici più importanti della sua storia. A rendere unici questi monumenti, oggi riconosciuti Patrimonio dell'Umanità dall'Unesco, è la presenza di affreschi che ricoprono integralmente sia le pareti esterne che quelle interne degli edifici, costituendo una testimonianza eccellente quanto originale dell'espressione pittorica europea a cavallo del XV e XVI secolo. Tali monasteri sono stati quasi tutti realizzati su commissione e con le finanze di Stefano il Grande (Ștefan cel Mare), figlio di Bogdan II, principe di Moldavia tra il 1449 e il 1451, titolo che, dopo il suo assassinio, fu assunto da Stefano il Grande, eletto Re di Romania dopo varie vicissitudini e restato in carica dal 1457 al 1504. Stefano il Grande combatté ben 36 battaglie contro l'Impero ottomano, vincendone ►

► 34. Egli era molto religioso e costruì numerose chiese dopo le sue numerose vittorie. Il suo figlio illegittimo, Petru Rareș, che regnò sulla Romania dal 1527 al 1538 e ancora dal 1541 al 1546, promosse una nuova visione per le chiese della Bucovina. Egli commissionò a numerosi artisti la decorazione delle pareti interne ed esterne delle chiese con affreschi in cui sono rappresentati ritratti di santi, profeti e scene dalla vita di Gesù. Quelli meglio conservati sono i Monasteri delle città di Sucevița, Moldovița, Voroneț, Humor, Suceava, Pătrăuți

e Probota. Sette di essi - compreso il monastero di Moldovița - sono stati inseriti dall'UNESCO nella lista dei Patrimoni dell'Umanità nel 1993. Di questa straordinaria figura, canonizzata nel 1992, si ricorda l'importante opera diplomatica e di resistenza verso gli invasori, rappresentati dai polacchi e dagli ungheresi nel loro tentativo di espansione verso i territori moldavi, e soprattutto dagli ottomani, principali nemici della cristianità e con i quali Stefano il Grande riuscì a stipulare un trattato di pace, nel 1503, con Beyazid II, permet-

tendo una certa stabilità all'indipendenza della Moldavia. Se una profonda fede per la religione cristiana costituisce uno degli ingredienti alla base della azione politica di Stefano il Grande, perseguita fedelmente dal figlio Petru Rareș, lo stesso può dirsi per la sua opera di capillare diffusione del messaggio cristiano, attraverso la fondazione di numerose chiese e monasteri - spesso fatti costruire a seguito di una vittoria, come abbiamo già visto - oggi rappresentano una testimonianza eccellente di uno sviluppo artistico che non ha avuto eguali nella storia della Romania. Oltre alla ricca presenza di affreschi, accomuna questi edifici il modello architettonico che rispecchia fedelmente quello delle chiese ortodosse. Sotto l'impulso di Stefano il Grande, queste vanno assumendo a partire degli ultimi decenni del XV secolo la fisionomia tipica delle chiese moldave.

Uno dei migliori esempi di questi "monasteri dipinti" è quello di **Voroneț**, nei pressi della cittadina di Gura Humorului, monastero fondato da Stefano il Grande nel 1488 come voto in occasione della terza battaglia vinta contro i Turchi. Definito anche la "cappella sistina dell'Est", il monastero incarna un po' tutte le caratteristiche riscontrabili negli altri monasteri, in un'originale fusione di elementi stilistico-architettonici bizantini nell'uso dello spazio e di elementi europei che ritroviamo, ad esempio, nell'utilizzo frequente di bifore gotiche. Inserita nel patrimonio dell'Une-



Monastero di Voroneț



Monastero di Moldovița

sco, la chiesa, dedicata a San Giorgio, provoca ad un primo impatto visivo, uno stordimento con le sue pareti esterne interamente affrescate, in una apoteosi di colori e immagini, tutte pervase dal cosiddetto “azzurro di Voroneț” che la legenda attribuirebbe, erroneamente, all'utilizzo del lapislazzulo.

Il **monastero di Moldovița** è di religione ortodossa, situato nel comune di Vatra Moldoviței, nel Distretto di Suceava, in Romania. Esso fu edificato nel 1532 da Petru Rareș, figlio illegittimo di Stefano il Grande. Venne realizzato come barriera protettiva contro i conquistatori musulmani dell'Impero ottomano, prove-



Monastero di Moldovița



Monastero di Moldovița



Monastero di Sucevița



Monastero di Sucevița

► nienti da est. Gli affreschi del monastero di Moldovița furono opera di Toma di Suceava nel 1537. Essi sono dipinti nella tonalità del giallo e sono in buono stato di conservazione. Le predominanti scene in giallo e blu, sulle pareti esterne, rappresen-

tano temi ricorrenti dell'arte cristiana ortodossa: una processione di Santi porta sulle spalle la Vergine in trono con il Bambino, e si trova sulla finestre orientale; "L'albero di Gesù", nascente da un reclinato Gesù alla base del muro in cui sono rap-



Monastero di Putna

presentati gli antenati di Cristo attorno alla Sacra Famiglia mentre l'affresco dello "Assedio di Costantinopoli", ricorda l'intervento della Vergine a salvare la città di Costantinopoli dall'attacco persiano dell'anno 626. Suor Maika, che visse nel monastero per più di cinquant'anni, era solita dire che essi erano "le sacre scritture a colori".

Il **monastero di Sucevița** è un convento ortodosso situato nella parte nord-orientale della Romania. Sorge presso il fiume Sucevița (affluente del Suceava), nell'omonimo villaggio, a diciotto chilometri dalla città di Rădăuți, nella parte meridionale della Bucovina. Il complesso è stato costruito nel 1585 su commissione della famiglia Movilești. L'architettura della chiesa fonde elementi bizantini e gotici ma resta sostanzialmente in linea con le altre chiese dipinte della Moldavia settentrionale. Le mura della chiesa, sia all'esterno che all'interno, sono coperte di affreschi raffiguranti episodi del Vecchio e del Nuovo Testamento, realizzati nel 1601. La corte interna del complesso disegna un quadrato di circa 100 metri di lato, circondato da mura alte 6 metri e spesse 3 metri. Altre strutture difensive sono le quattro torri angolari. Sucevița fu una residenza principesca, oltre che un complesso monastico fortificato dedicato alla produzione di manoscritti e libri stampati. Le mura ospitano oggi un museo dei reperti rinvenuti in loco: suppellettili ecclesiastiche in argento, libri e manoscritti, i ricchi affreschi delle tombe dei Movi-

lești.

Il **monastero di Putna** è di religione ortodossa, uno dei più importanti, centri culturali, religiosi ed artistici, fondati nel medioevo nella Moldavia. Sorge nel comune di Putna, Distretto di Suceava, nella regione storica della Bucovina in Romania. Così come molti altri, fu costruito e dedicato al principe Stefano il Grande. Il monastero di Putna fu realizzato sulle terre lambite dal fiume Putna (che ha la sua sorgente nelle montagne della Bucovina). Stefano il Grande è famoso per la costruzione di decine di chiese e monasteri in tutta la Moldavia (presumibilmente, costruì un edificio religioso dopo ogni importante vittoria militare). Il Monastero di Putna ospita le tombe di Stefano il Grande, oggi luogo di pellegrinaggio, e di molti dei suoi familiari. Le icone e le lapidi sono ritenuti come esempi di arte moldava del tempo di Stefano il Grande. Il monastero venne completato in tre anni, ma venne consacrato soltanto quattro anni dopo il suo completamento, a causa degli impegni militari del principe. Il 3 settembre 1470, nel corso di una cerimonia alla presenza di Stefano e della sua famiglia, il monastero venne consacrato, e divenne poi il più importante sito religioso dell'area.

Il **monastero di San Giorgio a Suceava** è uno dei più preziosi. La Costruzione iniziò nel 1514 per ordine del principe Bogdan III (1504 – 1517) e completato nel 1522. Da tale data è stata residenza del metropolita della Moldavia fino al 1677. Il portico è



Monastero di Suceava

stato aggiunto nel 1579 mentre la torre-campanile è stata realizzata alla fine del sedicesimo secolo. Attualmente è residenza degli arcivescovi di Suceava e Radauti. All'interno si trovano le reliquie di san Giovanni Nuovo, santo martire a Cetatea Alba, città che ora fa parte dell'Ucraina. Interamente affrescata sia all'esterno, con immagini un po' scolorite, sia all'interno nel suo splendore, con diverse rappresentazioni sacre. Lo stile richiama quello delle chiese degli altri monasteri della Bucovina.

Il **monastero di Humor** sito a Mănăstirea Humorului, circa 5 km a nord di Gura Humorului, in Romania, è un monastero di suore dedicato alla dormizione della Vergine Maria o Theotokos. Venne costruito nel 1530 dal Voivoda Petru Rareș e dal suo cancelliere Teodor Bubuiog. Il monastero venne edificato sulle fondamenta di un altro precedente, datato intorno al 1415. Venne poi chiuso nel 1786 e riaperto soltanto nel 1990. Quello di Humor fu il primo dei monasteri della Bucovina ad essere affre-



Monastero di Putna



Monastero di Suceava



Monastero di Suceava

► scato, ed assieme a quello di Voroneț, è probabilmente il meglio conservato. Il colore dominante degli affreschi è il marrone ed il pittore che realizzò i dipinti, nel 1535, fu Toma di Suceava. Il soggetto degli affreschi di Humor comprende “L'assedio di Costantinopoli” e “L'ultima cena”, scene comuni a tutti i monasteri della Bucovina, ma anche “L'inno alla Vergine” ispirato al poema del patriarca Sergio di Costantinopoli, legato alla miracolosa intercessione di Theotokos nel salvataggio della città dai persiani nel 626. I persiani sono però rappresentati come turchi,

che è un elemento ricorrente in questi monasteri, i cui affreschi venivano in parte utilizzati per la propaganda politica in aggiunta al loro significato spirituale.

Come arrivare: in camper o auto, dall'Italia occorre arrivare a Tarvisio poi si attraversa Austria ed Ungheria e il nord della Romania fino a Suceava ed occorre percorrere circa 1300 Km, che si coprono in circa 15 ore di viaggio. Col il camper si può facilmente sostare negli ampi parcheggi dei monasteri, molto tranquilli e riservati, oppure spostarsi nei centri più vicini. Esistono anche campeggi che per

lo più sono aperti durante l'estate fino ad ottobre. Chi invece preferisce arrivare in auto o con altro mezzo può trovare ospitalità in moltissime strutture alberghiere costituite sia da pensioni familiari (consigliate) che alberghi stellati. Nelle pensioni si dorme con 15 – 20 euro a notte per camera doppia o matrimoniale, i pasti si aggirano dai 5 ai 10 euro a testa per arrivare a 20 nei ristoranti di lusso. Molto comodo l'aereo: da circa un anno è stato riaperto l'aeroporto di Suceava (Salce) e ci sono comodi voli tutto l'anno da Wizzair da Bergamo il mercoledì e la domenica sia in andata che in ritorno e da Bologna il martedì e il sabato. Il volo dura due ore circa. Il prezzo è molto conveniente, se prenotato un mese prima il costo oscilla da 50 a 120 euro a testa per andata e ritorno. Un'auto a noleggio per un'intera settimana costa da 100 a 150 euro con tutte le coperture assicurative ed è prenotabile direttamente via web e pronta all'arrivo in aeroporto. Chi preferisse utilizzare i mezzi pubblici lo può fare tranquillamente, il servizio è molto efficiente con passaggi frequenti in città ed anche per la periferia e con i monasteri con pulmini di linea. Costo veramente irrisorio da 20 centesimi a 2 euro max. per lunghe tratte. Anche i taxi sono molto convenienti, dall'aeroporto al Centro di Suceava, circa 15 Km, si spendono max 10 euro, per i monasteri ci si accorda preventivamente.

Ulteriori informazioni sono reperibili sui siti turistici della Romania.

la proposta Turit per la ripresa del
Turismo Itinerante



VIAGGIARE

e' Italia

che non conosci

Rc auto, importanti novità!

Il Ministero: "si può mostrare anche dallo smartphone"

Una circolare del Ministero introduce importanti novità per gli automobilisti sui controlli dell'assicurazione da parte delle forze dell'ordine

Assicurazione obbligatoria? Anche no, visto che in Italia le auto prive di copertura RC sono milioni ma per fortuna ci sono le premesse perché la situazione migliori, ad esempio con la diffusione degli apparecchi che riconoscono le targhe e segnalano le auto non assicurate. In effetti il contrassegno si poteva falsificare con relativa facilità, e bene hanno fatto Ministero dell'Interno e IVASS a eliminare l'obbligo del doverlo esporre, essendo sufficiente l'esibizione, su richiesta, del certificato. Ancor più recente è poi un altro passo in avanti: la non obbligatorietà di presentare il certificato in originale, dato che va bene anche l'immagine nel cellulare o una fotocopia.

ERA DIGITALE

La circolare del Ministero, che potete leggere in allegato, spiega infatti che il certificato di assicurazione può essere esibito agli agenti della Polizia Stradale anche in formato digitale o con una stampa non originale del formato digitale stesso, senza che il conducente incorra in sanzioni per mancato possesso dell'originale. Dall'equivalenza del formato digitale o della copia discende logicamente la

non necessità della successiva esibizione dell'originale in formato cartaceo, anche questa comunicata ufficialmente dal Ministero.

MODIFICHE NECESSARIE

Questi cambiamenti hanno interessato l'Articolo 180 del Codice della Strada: "Possesso dei documenti di circolazione e di guida", che nel comma primo ("Il conducente deve avere con sé i seguenti documenti") dedica la lettera d) proprio al "certificato di

assicurazione obbligatoria". La circolare del Ministero cita le leggi e le modifiche che hanno interessato L'art. 180 del codice della strada come l'articolo 127 del decreto legislativo 7 settembre 2005, n. 209 (si tratta del Codice delle assicurazioni private) che rinvia ad un Regolamento dell'IVASS Istituto per la vigilanza sulle assicurazioni per le modalità di rilascio e caratteristiche del certificato di assicurazione. L'IVASS ha emanato il



Regolamento il 19 marzo del 2010 e lo ha poi modificato con il provvedimento n. 41 del 22 dicembre 2015. I cambiamenti hanno riguardato l'art. 10, comma quinto del citato Regolamento del 2010 che dopo la modifica cita: "nel caso di stipulazione di contratti di assicurazione obbligatoria della responsabilità civile derivante dalla circolazione dei veicoli a motore, la trasmissione del certificato di assicurazione avviene su supporto cartaceo tramite posta o, ove il contraente abbia manifestato il consenso ai sensi

del comma secondo, su supporto durevole, anche tramite posta elettronica".

ASPETTANDO L'ARCHIVIO

Fin qui le modifiche che hanno snellito le regole riguardo i documenti necessari per circolare, adeguandole anche alle possibilità delle nuove tecnologie. Parlando di strumenti tecnici moderni il pensiero non può non andare, ad esempio, al Portale dell'Automobilista, l'utile sito curato dal Ministero delle Infrastrutture e Trasporti. Molti sapranno che per suo tramite è possibile sapere se un qualsiasi veicolo, del quale si conosce la targa, è assicurato. Questo archivio è pubblico (non occorre registrarsi per ottenere queste informazioni). Se esso e le informazioni che usa fossero regolamentati e certificati si potrebbe fare persino a meno del certificato assicurativo: basterebbe leggere la targa di un veicolo per sapere le sue "condizioni". Di apparati che riconoscono le targhe ce ne sono diversi, dai vari Autovelox, Tutor e "controllori" dei varchi ZTL fino ai recenti Scout Speed e pensiamo che non sarebbe impossibile emanare un regolamento che ne autorizzi l'uso ai fini di controllo e verifica: le auto non assicurate sono delle mine vaganti!

Incidenti stradali: se ripari l'auto senza fattura non puoi chiedere l'IVA

La Cassazione sui danni auto chiarisce: l'IVA è dovuta anche senza fattura, ma non se l'auto viene riparata in fretta e in economia

Con una sentenza depositata il 3 ottobre 2016, la n. 19294, la Suprema Corte interviene sul tema del rimborso dell'IVA per riparazione dei danni conseguenti a incidente stradale, chiarendo i confini dell'addebitabilità all'impresa assicuratrice. In un caso in cui il danneggiato contestava il mancato riconoscimento dell'IVA, gli Ermellini precisano che sì, come già statuito più volte dalla Suprema Corte, l'IVA è dovuta anche se non si ha la documentazione dell'avvenuto pagamento (Cass. 1688/10 e 14535/13), perché l'autoriparatore dovrà addebitarla per legge al cliente, ma non se a chiedere il rimborso sia il danneggiato che ha già riparato l'auto senza fattura. In questi casi si può presumere che la riparazione sia avvenuta "in economia" e che non ci sarà alcun versamento dell'imposta. Con l'occasione, Palazzo Cavour ribadisce anche l'indirizzo restrittivo sul rimborso del c.d. fermo tecnico, che da un po' di tempo a questa parte è considerato dovuto solo se si ha la prova effettiva del danno, come ad esempio la ricevuta di pagamento del noleggio di auto sostitutiva.

VINCE LA CAUSA IN PRIMO GRADO, MA NON BASTA

Il danneggiato ricorrente aveva vinto la causa sulla responsabilità dell'incidente stradale, ma con scarsa soddisfazione sotto il profilo del riconoscimento delle spese legali, del fermo tecnico, e dell'IVA sulle riparazioni. Così ha ritenuto di dover appel-



► lare la sentenza per la parte in cui le richieste erano state rigettate, ma il Tribunale di Tivoli, in sede di appello, ha respinto le domande. Così la vicenda è arrivata fino in Cassazione, dove è stata scritta pochi giorni fa la parola fine sulla vicenda, con il rigetto del ricorso e la condanna del ricorrente a pagare le spese.

L'IVA E IL FERMO TECNICO NON ERANO DOVUTI

Mentre le motivazioni sul mancato riconoscimento delle spese legali si infrangono contro ostacoli di tipo formale, sul tema del mancato riconoscimento di IVA sulle riparazioni e fermo tecnico, gli Ermellini si esprimono, dando indicazioni interessanti sul debito risarcitorio dell'imposta e confermando un discutibile indirizzo sul danno da "fermo tecnico". In particolare, la Corte chiarisce quale sia la portata dell'indirizzo giurisprudenziale consolidato, che vede come dovuto l'importo dell'IVA, anche sulla scorta della perizia o del preventivo, senza necessità che il danneggiato fornisca la fattura di riparazione, stante il fatto che quando riparerà la macchina, dovrà dare per legge quella somma al carrozziere. Tale orientamento è espresso in più pronunce della Suprema Corte (Cass. 1688/10 e 14535/13, per approfondire su quest'ultima, leggi l'articolo). Ma nel caso di specie, la Corte prende in considerazione un elemento decisivo del caso concreto, che porta alla disapplicazione del principio suindicato: il danneggiato, al momento della decisione della Corte, ha già riparato

da molto tempo l'auto e non è in grado di fornire prova del versamento dell'IVA (in sostanza manca la fattura). Di conseguenza è presumibile che tale versamento non avverrà mai, dunque l'IVA non può essere addebitata alla compagnia. Sul fermo tecnico gli Ermellini si limitano a richiamare il recente orientamento, per cui "il danno da fermo tecnico dev'essere allegato e dimostrato e la relativa prova non può avere ad oggetto la mera indisponibilità del veicolo" (Cass. 20620/15, di questo argomento abbiamo già parlato in questo articolo). Quindi, nel caso di specie, niente liquidazione forfettaria del danno e, stanti le considerazioni sopra svolte, rigetto del ricorso.

SULL'IVA TUTTO CHIARO, MA NON CI SIAMO SUL FERMO TECNICO

Il ragionamento svolto dalla Corte sull'IVA delle riparazioni, è chiaro e aderente alla realtà. Al contempo si riafferma un principio giusto, l'IVA si deve rimborsare anche a chi non ha i soldi per riparare subito l'auto, ma si evidenzia anche il caso in cui è logico dubitare che tale costo verrà mai sostenuto dal danneggiato, quello in cui questi ha riparato l'auto da un pezzo e non è verosimile che venga emessa più alcuna fattura. Molto meno condivisibile è la posizione assunta di recente dalla Suprema Corte sul danno da "fermo tecnico". Il criterio offerto è freddamente formalista, appiattito sul principio che chi chiede il risarcimento deve provare il danno sofferto. Per quanto possa es-

sere più rispondente ai principi dell'ordinamento, questo indirizzo è senz'altro meno vicino alla realtà di chi subisce le conseguenze di un incidente stradale. La realtà è che la maggior parte dei danneggiati soffre la mancanza di disponibilità dell'auto per diversi giorni, senza poter provare un ammanco economico o il mancato profitto da utilizzo del bene. La maggior parte di loro soffre semplicemente un disagio, magari anche non indifferente, nel continuare a svolgere la propria vita, lavorativa e familiare, senza l'ausilio dell'auto. Per non considerare che c'è chi non può permettersi di noleggiare un'auto sostitutiva per una settimana, o chi trovandosi senz'auto, perde un lavoro precario, senza poter fornire alcuna prova di ciò. Il disagio di rimanere senz'auto è tra l'altro connesso al problema dell'impossibilità di molti di anticipare il costo delle spese di riparazione, così che il periodo di mancanza di disponibilità del mezzo si allunghi terribilmente, accodandosi ai tempi tecnici di erogazione del risarcimento. La soluzione a questo problema dovrebbe essere un riconoscimento di una nuova voce di danno, anche di nuova denominazione, persino spostata nell'alveo del danno alla persona, se necessario da un punto di vista "formale". Intanto però, questa situazione piace alle compagnie, che oltre a risparmiare sui risarcimenti, potranno offrire con efficacia i loro servizi di carrozzerie convenzionate (a basso costo).

ASSOCAMP ti indica la strada



un turismo
in libertà
a 360°

ASSOCAMP

Associazione Nazionale
Operatori Veicoli Ricreazionali
e Articoli per il Campeggio

Assocamp è l'unica Associazione in Italia di rivenditori di veicoli e attrezzature per il Turismo all'aria aperta. Oltre 200 affiliati, la forza della professionalità e della competenza, la garanzia di un marchio che è al tuo fianco sempre.



CONFCOMMERIO
IMPRESE PER L'ITALIA



www.assocamp.com

“Longobardi”. Un popolo che cambia la storia

Pavia, Castello Visconteo; Napoli MANN

di Franca D. Scotti

La più importante mostra mai realizzata sui Longobardi apre a Pavia al Castello Visconteo dal 1 settembre, per poi proseguire dal 15 dicembre al MANN di Napoli, e infine approdare al Museo Statale Ermitage di San Pietroburgo nel 2018.

Dunque un grande evento internazionale, che accomuna Nord e Sud Italia, in cui Pavia torna capitale del “Regnum Langobardorum” e Napoli si fa portavoce del ruolo fondamentale del Meridione nell’epopea degli “uomini dalla lunghe barbe”.

Una mostra epocale grazie agli eccezionali materiali esposti, quasi totalmente inediti: oltre 300 opere, prestate da più di 80 musei, 32 siti e centri longobardi rappresentati, 58 corredi funerari esposti integralmente, video e installazioni multimediali, 3 cripte longobarde pavesi, aperte per la prima volta al pubblico in un apposito itinerario.

Organizzata da Villaggio Globale International, la mostra consentirà di dare una visione complessiva e di ampio respiro (dalla metà del VI secolo, dalla presenza gotica in Italia, alla fine del I millennio) del ruolo, dell’identità, della cultura e dell’eredità del popolo longobardo che nel 568, guidato da Alboino, varca le Alpi Giulie e inizia la sua espansione sul suolo italiano.



Fibula a S, argento dorato, almandine e pietre, Cividale del Friuli

Otto le sezioni, con un allestimento di grande fascino che incrocia creatività, design e multimedialità: dal cupo contesto iniziale, ai modelli economici introdotti dai Longobardi, dalle strutture del potere e della società alle testimonianze della Longobardia Meridionale tra Bizantini e Arabi, principati e nuovi

monasteri.

Straordinaria è la testimonianza in mostra di numerose necropoli mai presentate al pubblico, che ricostruiscono cultura, riti, ma anche le migrazioni delle genti longobarde.

Tra le più ricche sepolture vi sono quelle femminili di Torino-Lingotto e Parma-Borgo della

Posta con le magnifiche fibule decorate a filigrana o in cloisonné.

Tipici dell'artigianato germanico e tra le più raffinate manufatture sono i corni potori in vetro – rosa vinaccia da Cividale, verde da Spilamberto, blu da Castel Trovino – con filamenti applicati a onde che imitano i corni animali e che l'aristocrazia usava per bere.

Tra i materiali esposti spiccano il Pluteo con croci da Castelseprio prestatato dal Museo di Gallarate (VA), il Pluteo con leoni e pavoni della Cattedrale di Modena (Capitolo Metropolitano della Cattedrale di Santa Maria Assunta) – tutti marmi lunghi quasi due metri; o ancora l'iscrizione funebre di Raginhruda o il bellissimo Pluteo con agnello entrambi dai Musei Civici di Pavia, Capitale del regno.

Voci del passato longobardo giungono anche dai manoscritti preziosi che la mostra ci offre accanto alle epigrafi.

Nei monasteri di Montecassino e San Vincenzo al Volturno fu perfezionata la scrittura cosiddetta beneventana o longobarda, che fiorì in opposizione alla scrittura rotonda dell'Europa carolingia. Eccezionale monumento di questa cultura è il codice delle omelie, qui esposto, eseguito a San Vincenzo al Volturno.

La mostra si conclude con la grande fioritura della Longobardia Minor che prolunga - caduta Pavia ad opera di Carlo Magno - la presenza longobarda in un ducato autonomo in Italia, fino all'XI secolo.

È nel principato di Benevento e

poi negli stati di Salerno e Capua - distaccatisi nel corso del IX secolo - che la presenza longobarda produrrà esperienze originali d'incontro con le culture greca e islamica da un lato, e con quella del mondo franco-tedesco dall'altro.

Tantissimi i capolavori che testimoniano il valore artistico e la maturità espressiva raggiunta in questi secoli nel Sud Italia e le contaminazioni culturali: il Disco aureo con Cristo e gli Angeli dal Museo Archeologico Nazionale di Napoli è un esempio di altissimo livello dell'oreficeria napoletana di influsso bizantino (o d'importazione bizantina) presente nella città partenopea agli esordi dell'età ducale; la Lastra con grifoni dall'Antiquarium di Cimitile (NA) un esempio eccellente della scultura di arredo liturgico di età tardolombarda (sec. XI) che attesta stilemi di origine arabo bizantina.

“Longobardi. Un popolo che cambia la storia”
Pavia, Castello Visconteo; Napoli MANN
Catalogo Skira
www.mostralombardi.it



Pluteo con agnello, marmo, Pavia



Orecchino oro e smalti



Corno potorio in vetro



Borchia, oro e decorazione con gemme, Napoli

“Dentro Caravaggio”

Un'indagine radiografica sulle opere
Milano, Palazzo Reale

di Franca D. Scotti

Una mostra originale quella che propone Palazzo Reale di Milano.

“Dentro Caravaggio” è un omaggio al grande artista dopo la mostra epocale del 1951 che gli dedicò nella stessa sede il grande critico Roberto Longhi. La mostra che inaugura il 29 settembre, tuttavia, con diciotto capolavori del Maestro, prestati eccezionali riuniti qui per la prima volta tutti insieme, è molto diversa.

Per la prima volta le tele di Caravaggio saranno affiancate dalle rispettive immagini radiografiche che consentiranno al pubblico di seguire e scoprire, attraverso un uso innovativo degli apparati multimediali, il percorso dell'artista, dal suo pensiero iniziale fino alla realizzazione finale dell'opera.

Si scopre ad esempio che nella Cappella Contarelli in San Luigi dei Francesi, Caravaggio parte dalla preparazione scura e aggiunge soltanto i chiari e i mezzi toni, dipingendo solo le parti in luce. Di fatto non dipinge le figure nella loro interezza, ma solo una parte. In tutto il resto del quadro non c'è nulla: il fondo scuro e le parti in ombra sono resi solo con la preparazione, non c'è pittura.

La mostra, promossa e prodotta da Comune di Milano-Cultura,



Fanciullo morso da un ramarro, 1596-1597, Olio su tela

Palazzo Reale e MondoMostre Skira, diventa quindi un'occasione unica per raccontare da una prospettiva nuova la straordinaria produzione di Caravaggio: un autore che, in poco meno di quindici anni, fu autore di un profondo rinnovamento della tecnica pittorica caratterizzata dal naturalismo dei suoi sog-

getti, dall'ambientazione realistica e dall'uso personalissimo della luce e dell'ombra.

“Dentro Caravaggio”
Milano, Palazzo Reale
Catalogo: Skira Editore
29 settembre 2017- 28 gennaio 2018
www.caravaggiomilano.it

FINECO

BANK



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



MoneyMap gratis per 14 mesi

Entrate e uscite sempre sotto controllo.

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

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

Tante soluzioni per i suoi investimenti

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

Non solo fondi

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

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

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

CONTATTA SUBITO

Lorenzo Cioffi

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

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

Labirinti del cuore

Giorgione e le stagioni del sentimento tra Venezia e Roma

di Tania Turnaturi

La mostra si ispira all'opera Doppio ritratto, appartenente alle raccolte permanenti del Museo Nazionale del Palazzo di Venezia dal 1919, dal Muratori definita "la Gioconda di Palazzo Venezia".

Nel 1927, l'allora giovane storico dell'arte Roberto Longhi attribuisce il quadro al Giorgione, artista difficile da catalogare nel panorama della storia dell'arte italiana, alimentando un dibattito tuttora aperto.

Superati questi interrogativi e accettata l'attribuzione, la mostra utilizza il dipinto come chiave di lettura dei nuovi canoni ritrattistici del primo Cinquecento, che indagano gli stati d'animo facendo affiorare i sentimenti d'amore. Tale criterio espositivo segue un paradigma di presentazione della tela ricorrendo alla formula seducente dei meandri del cuore. Giorgione fu interprete dei nuovi valori artistici veneziani che si permeavano della poetica del Petrarca interrogandosi sulla natura dell'amore.

Dei due giovani raffigurati, quello in primo piano è trasognato e languido e stringe in una mano il melangolo frutto della melanconia, l'altro è consapevole di sé. Il percorso espositivo comprende 45 dipinti, 27 sculture, 36 libri a stampa e manoscritti, stampe, disegni e oggetti che descrivono l'evoluzione esi-



Doppio ritratto

stenziale e sentimentale di un'epoca, offrendo un criterio innovativo di presentazione delle opere d'arte.

Supportata da una complessità di contributi scientifici di varia provenienza e formazione, è una mostra di ricerca che fa dialogare discipline diverse, curata da Enrico Maria Dal Pozzolo, uno dei massimi specialisti di pittura veneta fra barocco e rina-

scimento. Anche il catalogo è impostato come uno strumento di studio, pubblicando gli esiti delle indagini scientifiche realizzate su Doppio ritratto nel 2004-2005, da cui sono emersi numerosi "pentimenti" e la riduzione delle dimensioni originarie. Le opere "parlano" raccontando i rapporti tra Roma e Venezia anche attraverso i fondali di tessuto sui quali sono esposte (Ve-

nezia era la città della seta).

I criteri di allestimento seguono la logica di fare sistema tra musei pubblici, afferma Edith Gabrielli direttore del Polo Museale del Lazio, adempiendo così alle finalità istituzionali di un museo statale. È dislocata infatti in due sedi, Palazzo Venezia e Castel Sant'Angelo dei quali valorizza gli spazi storici e la fruizione delle loro collezioni permanenti che esaltano la storia.

Ampia la gamma di sussidi per il visitatore: audioguide, un'app col sistema eBeacon con testi del curatore e brani musicali selezionati filologicamente e, novità assoluta, la registrazione del brano estrapolato da uno spartito dipinto nel quadro *Ritratto di gentildonna con lira da braccio* della Galleria Spada eseguito dall'Ensemble "La Pedrina".

La sezione di Palazzo Venezia è allestita nell'appartamento Barbo e si conclude nella Sala delle Battaglie dove l'installazione video sonora di Luca Brinchi e Daniele Spanò con musiche di Franz Rosati "Il giardino dei sogni" proietta in uno spazio bucolico cinquecentesco con la tecnica del video mapping, in un percorso multisensoriale che prelude alla visita alla sezione di Castel Sant'Angelo negli appartamenti papali con opere di Tiziano, Tintoretto, Carracci, Bronzino, Barocci che indagano tutti i sentimenti umani dall'amore coniugale a quello materno, dalla seduzione al dolore vedovile.

*Fino al 17 settembre 2017
biglietto unico valido 3 giorni*



Fatiche di Ercole



La Sala delle Fatiche di Ercole restaurata

A Palazzo Venezia di Roma

di Tania Turnaturi

La rinascita di Palazzo Venezia è iniziata l'anno scorso con la restituzione del giardino alla cittadinanza, luogo di riposo durante il giorno e di intrattenimento culturale con la rassegna "Il Giardino Ritrovato" nelle sere estive.

Il cardinale veneziano Pietro Barbo lo edificò intorno al 1450 in piazza S. Marco di fronte al Campidoglio, territorio di famiglie patrizie e cuore del potere laico e comunale, e vi stabilì la propria residenza durante il suo pontificato come Papa Paolo II dal 1464 al 1471. Donato nel 1564 alla Serenissima che ne fece la sede dell'ambasciata e due secoli dopo all'Austria, lo Stato italiano vi insediò il Museo Nazionale medievale e rinascimentale quando ne ottenne la restituzione nel 1916.

Il complesso fa parte dei 43 luoghi statali che costituiscono il Polo Museale del Lazio istituito nel 2014 dalla riforma Franceschini del Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo, sotto la dinamica direzione di Edith Gabrielli che ha avviato un'innovazione museologica complessiva e una serie di iniziative culturali che ristabiliscono un forte legame dei siti con la città. Col contributo della Fondazione Silvano Toti che da anni promuove la salvaguardia del patrimonio culturale artistico e ambientale italiano come la co-



struzione del teatro elisabettiano di Villa Borghese "Silvano Toti Globe Theatre", è stato realizzato il restauro del soffitto ligneo e del fregio a fresco della Sala delle Fatiche di Ercole. Sita al piano nobile, faceva parte dell'appartamento del cardinale Barbo, destinata a custodirne i paramenti sacri e pertanto definita Sala dei Paramenti. La fascia alta delle pareti è decorata con un fregio, di matrice culturale riferibile ad Andrea Mantegna, raffigurante una loggia a 12 arcate di cui quattro incorniciano fontane e amorini e otto le fatiche dell'eroe: Ercole e il leone Nemeo, Ercole e Anteo, Ercole e i buoi di Gerione, Ercole e Gerione, Ercole e il drago Ladone, Ercole e la cerva di Cerinea, Ercole e gli uccelli di Stinfalo, Ercole e il centauro

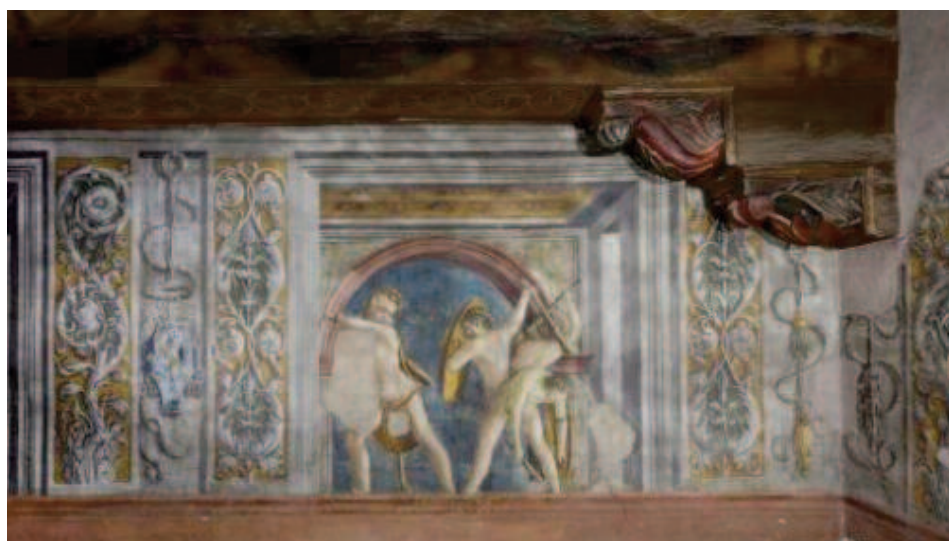
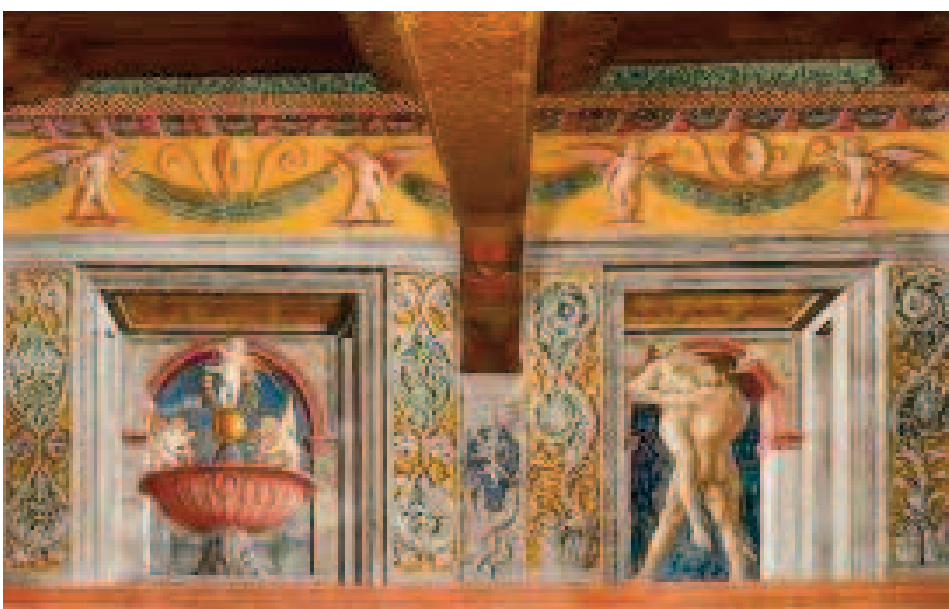
Nesso.

Il restauro ha reintegrato le immagini e recuperato la leggibilità eliminando vernici e ridipinture ottocentesche e novecentesche che avevano danneggiato il soffitto ligneo e la materia pittorica originaria nel finto cornicione rosso e nell'azzurro delle nicchie con un effetto finto di fondale. L'equilibrio cromatico recuperato con minerali ricchi di cristalli produce una luminosa profondità, ponendo in evidenza il finto loggiato aperto che acquista uniformità di lettura. È stato eseguito da Rita Ciardi e Isabella Righetti de "L'Officina", con l'apporto scientifico del direttore di Palazzo Venezia Sonia Martone che ha progettato il nuovo allestimento e Paolo Castellani che ha diretto il cantiere, investendo i

150.000 euro messi a disposizione da Maria Teresa Toti presidente della Fondazione Silvano Toti, esempio virtuoso dell'efficace sinergia tra pubblico e privato che si fa mecenate del patrimonio culturale diffuso sul territorio. Si è trattato di un cantiere pilota, di conoscenza, rimasto aperto durante i lavori.

Da maggio la visita alla Sala rientra nel percorso museale di Palazzo Venezia che comprende anche l'attigua sala del Mappamondo (cantiere in corso, aperto) e la Sala delle Battaglie sulle cui pareti prende vita un giardino immaginario con un'installazione video-sonora, che utilizza il video-mapping evidenziando illusioni prospettiche con la tridimensionalità del tromp l'oeil, in un percorso multisensoriale che immette alla mostra "Labirinti del cuore. Giorgione e le stagioni del sentimento fra Venezia e Roma" (la seconda sezione prosegue a Castel sant'Angelo) aperta fino al 17 settembre.

L'ingresso principale su piazza Venezia riaperto da giugno immette in un percorso che consente una coerente lettura storica dell'edificio, simbolo dei rapporti tra Venezia e Roma: affacciarsi dalla Loggia delle Benedizioni, percorrere l'appartamento Barbo, giungere alla Loggia grande e infine al Museo. Con visita specifica si può accedere ai luoghi finora chiusi come i sottotetti, il camminamento di ronda e il Belvedere, per conoscere il palazzo nella sua totalità di organismo pulsante.



Qui vi sentirete davvero a casa!

Se state cercando un luogo per potervi comodamente rilassare, in camper e non, e soprattutto tutti, grandi e piccini... ebbene, ben arrivati al Camping Vidor, il Family Resort!

Testo e foto a cura di Irene Braccialarghe



Già arrivando nella magica Val di Fassa è un'indimenticabile cornice quella che troviamo ad attenderci: imponenti sono le montagne e possenti i loro colori, così come i profumi nell'aria ed i suoni che ascoltiamo nel silenzio profondo, ma non appena avremo raggiunto la bella struttura del campeggio... percepiremo che le sorprese sono davvero solo all'inizio!

Il Camping Vidor nasce infatti innanzitutto da una grandissima passione: sono già due le generazioni coinvolte in questo gran progetto, che abbiamo apprezzato per molti motivi; durante il vostro soggiorno avrete modo di incontrare senz'altro almeno

qualcuno dei membri della Famiglia, e vi garantiamo che sarà davvero un piacere!

Qui, negli anni, si è voluto pensare a tutto ciò che poteva essere utile ai campeggiatori e, nel tempo, ai viaggiatori o a coloro che stessero cercando la soluzione perfetta per qualche giornata di divertimento e riposo assoluto!

Infatti ciò che troviamo oggi, fortemente rinnovato anche rispetto allo scorso anno, è una grande struttura che ospita sia comode piazzole per gli amici itineranti, siano essi in tenda, caravan o camper, sia per gli amici che preferissero un'accogliente camera... In entrambi i casi sarà la maestosa veduta sulla vallata e

sulle montagne a coccolarci da oltre la nostra finestra!

Ma Vidor non è "solo" questo: arrivare e rimanere qui diviene una vera e propria esperienza a misura, date le molte opportunità tra le quali potremo scegliere! Infatti è disponibile una grande area relax, presso la quale troviamo ogni tipologia di servizio per il nostro benessere e cura del corpo, da quest'anno ulteriormente implementata nei servizi: troviamo la sauna classica ma anche l'innovativo Aufguss, la bella zona massaggi, la Palestra fitness, il Centro Wellness, la grande piscina protetta dall'ampio Solarium, affacciato sulle splendide montagne... e non solo!

Da quest'anno il Vidor offre anche ai piccoli ospiti una gamma di servizi notevoli, come il divertente ed in tutta sicurezza Mondo di Otta, un parco avventura al chiuso, l'animazione per i bimbi ed un'ampia zona gioco, dove i piccoli di famiglia potranno divertirsi mentre i grandi magari si godono un bel massaggio!

Altra importante novità è l'Aquapark Indoor: già, perché al Vidor hanno pensato a tutto, anche a questo!

Sviluppato su ben 4000 metri quadrati, il nuovissimo Aquapark è dotato di ben 3 scivoli, di cui con gommoni, 4 piscine, di cui alcune esterne altre interne, perfette per i bimbi ma anche per le mamme con i bebè... Insomma un vero mondo che consentirà a tutti di divertirsi!

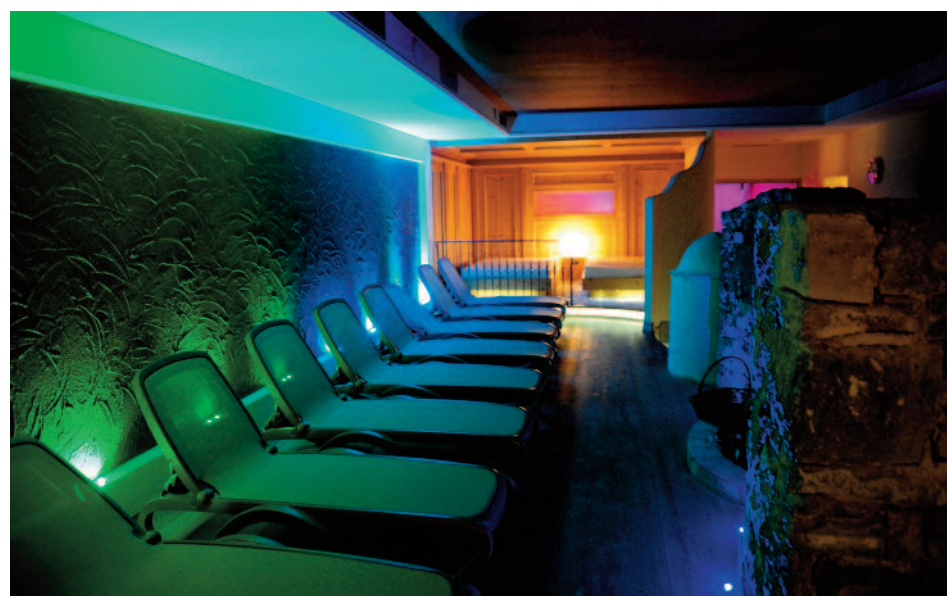


E se foste amanti delle attività all'aperto... non avrete che l'imbarazzo della scelta!

La Val di Fassa infatti offre molto, ed anche qui la Direzione del Vidor ha voluto offrire ai suoi ospiti la più vasta gamma di alternative: la meravigliosa ciclabile è vicina, così come vicini sono gli antichi alberi, perfetti

per la Silvicoltura, ed il sentiero che ci accompagnerà su una sorta di balcone naturale dal quale ammirare, pochi minuti prima dell'alba, il fenomeno della Enrosadira, che per alcuni minuti tinge di rosso e di rosa le pareti delle Montagne, donando alla Vallata intera una magia che è... un colore, un'emozione! ▶





Anche il Gusto è qui tenuto in grande considerazione ed al Vidor potremo esplorarlo grazie alle sapienti mani degli Chef, che in collaborazione con il gentilissimo personale ci sapranno regalare il piacere di un'ottima cena, o pranzo, sempre incastonato in una cornice dal sapore raro...

Per gli amanti della Natura, degli animali, del trekking e delle feste, segnaliamo come salendo dal Vidor si raggiunga la Valle di San Nicolò, un luogo che sembra materializzarsi da un sogno: profondi silenzi interrotti solo dai suoni di Madre Natura ci accolgono e non sarà troppo difficile scattare fotografie indimenticabili, magari anche di qualche animale selvatico che, qui, vive ancora in libertà... Ed ogni anno, tra fine luglio e l'inizio di agosto, qui si tiene una delle feste più divertenti della zona, la Festa del Tamont, altra occasione da non mancare per vivere le proprie giornate di vacanza all'insegna del benessere e dello svago!

E se voleste gustare sapori... da portare anche a casa!, non perdetevi almeno una visita all'Agriturismo Agua Biencia, dove vengono venduti anche al pezzo squisiti formaggi di alpeggio e yogurt... indimenticabili!

Vidor - il campeggio dista circa 1 km. dal centro di Pozza.

Il Camping Vidor si trova in Strada de Ruf de Ruacia, 15 - Pozza

www.campingvidor.it

info@campingvidor.it

0462 760022

Coordinate G.P.S.:

N46.420538° E11.707692°



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





Fonteverde: quinto resort nella lista delle “Top 10 International Destination Spa”

Di Franca D. Scotti

Fonteverde, esclusivo resort toscano del gruppo Italian Hospitality Collection, si è classificato quinto nella lista delle “Top 10 International Destination Spa” nei

“World’s Best Awards 2017” di Travel + Leisure, nota rivista americana specializzata in viaggi e lifestyle.

Ogni anno, in occasione dei “World’s Best Awards”, Travel +

Leisure invita i propri lettori a votare gli hotel più belli e le migliori esperienze di soggiorno. Nella lista finale rientrano hotel, resort, città, isole, crociere, spa, compagnie aeree e altro



da tutto il mondo.

Il risultato finale è una lista comprensiva di tutti i luoghi da visitare assolutamente nel 2017. E quest'anno, tra questi c'è anche Fonteverde.

In quanto leader nell'industria termale, questo premio è un ulteriore riconoscimento per Fonteverde, che ha raggiunto il risultato di 93 su 100.

Nel cuore della Toscana, fra le splendide colline della Val d'Orcia, Fonteverde è un affascinante palazzo mediceo del '600, parte della collezione di Italian Hospitality Collection e membro di Leading Hotels of The World.

Voluta nel 1607 dal Granduca Ferdinando I, la splendida dimora è un omaggio al Rinascimento italiano. Fonteverde, in un ambiente naturale suggestivo, offre 7 piscine e una Spa di 5.000m2 che propone oltre 100 trattamenti benessere, dai massaggi orientali, alla massoterapia ai trattamenti estetici, fitness e programmi per la remise en forme.

Nel gruppo Italian Hospitality Collection sono presenti anche in Toscana, oltre a Fonteverde, anche i resort Bagni di Pisa e Grotta Giusti, nati come residenze termali nobiliari.

www.ihchotels.it





Josef Mountain Resort:

l'ancestrale potere dei minerali

Di Franca D. Scotti

Una bella esperienza da provare è la “Cryo Crystal”, un'inedita possibilità di rigenerazione grazie all'ancestrale potere dei minerali.

La propone il Josef Mountain Resort di Avelengo, sopra Merano, in un week end lungo dove sperimentare i massaggi effettuati con minerali quali cristallo di rocca, quarzo rosa, ametista, avventurina “rinfrescati” e fatti scivolare lungo le linee energetiche del corpo, per ridonare vitalità e un profondo senso di armonia con se

stessi.

I cristalli, forgiati dalle primordiali forze della natura, sono considerati fin dall'antichità entità idonee a influenzare il campo energetico umano.

Operando sul piano fisico e mentale, possono apportare benefici nei casi di squilibri energetici causati da situazioni quali stress, ritmi di vita troppo veloci, inquinamento ambientale, cattiva alimentazione e respirazione scorretta.

Ecco dunque l'occasione per goderne i benefici, immersi in una scenografica location a

circa 1650 metri di altitudine, in un ambiente incontaminato, in una struttura dal design che ripensa lo stile alpino in chiave hip (tanto legno grezzo e recupero del classico loden, ad esempio).

Qui la Josef Forest SPA offre 1300 metri quadrati di benessere con una vasta area saune, l'area piscine, sale relax ispirate agli elementi naturali, acqua e cristalli per rivitalizzarsi, fuoco e legno per rilassarsi.

www.josef.bz

Hub Turismo - Terme & Benessere: il mondo delle Terme, degli Hotel e delle Spa s'incontra a Milano

Di Franca D. Scotti

L'appuntamento con il mondo del Turismo del benessere è dal 20 al 22 settembre al Palazzo delle Stelline di Milano, dove si svolgerà Hub Turismo – Terme & Benessere interamente dedicata ad un mercato in forte e costante crescita in un contesto europeo ed italiano.

E' il Turismo del benessere, che propone, nelle scelta di varie destinazioni turistiche, una vacanza esperienziale finalizzata a recuperare un rinnovato equilibrio di corpo e spirito. Questo nella definizione che ne dà Cinzia Galletto, giornalista esperta di Turismo del benessere, concept and communication designer dell'evento organizzato da Rete System Srl.

La società odierna, sottoposta a ritmi intensi e stress, manifesta sempre più l'esigenza di forme di vacanza che diano relax, nuovo equilibrio e, se possibile, una nuova impostazione del proprio stile di vita.

Non a caso il settore termale e wellness sta crescendo in Europa e soprattutto in Italia, dove, come si legge nel Rapporto di Federterme 2013-2104: "... è di gran lunga il più importante nel panorama europeo".

Si comprende quindi come vari

siano gli attori coinvolti nella filiera del Turismo del Benessere: gli Hotel e gli alberghi che negli ultimi anni hanno fatto a gara nel realizzare la spa più attraente, innovativa e originale, le Medical Spa e le Terme che hanno modificato le proprie strutture verso una clientela, non solo affetta da problemi fisici, ma anche in cerca di prevenzione, rilassamento e anti stress, le Clinical Spa, cioè le mete destinate ad un turismo medicale vero e proprio, che propongono interventi di chirurgia plastica, o microinterventi di chirurgia con finalità cosmetiche, tutti i Resort con proposte di corsi di meditazione, yoga ecc., a contatto con la natura

Un segmento del Turismo dunque molto variegato, che può anche disorientare il turista alla ricerca della vacanza giusta per le sue esigenze.

La manifestazione HUB Turismo Terme & Benessere, un evento unico nel suo genere in Italia e alla sua prima edizione, patrocinata da Federterme, vuole essere un momento d'incontro fieristico rivolto ad un confronto fra l'offerta termale e "wellness" a livello europeo. Nell'ambito della manifestazione si svolgerà anche la BTTB – Borsa del Turis-

simo Terme & Benessere, giunta alla sua quarta edizione, che rappresenta l'appuntamento promo commerciale più atteso dagli operatori turistici italiani ed esteri che vi parteciperanno.

È prevista la partecipazione di Enti turistici, Destinazioni Termali, realtà legate al mondo del termalismo e del turismo del Benessere.

La sede è quella prestigiosa e centrale, nel cuore di Milano, il Centro Congressi Palazzo delle Stelline.



Hai la polizza del ca

TURISMO

presenta la sua nu



la polizza degli amici

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

NON FAI INCIDENTI DA 5 ANNI?

Tariffa camper per tutta Italia classi da 1 a 5

la polizza PIÙ ECONOMICA
con le MIGLIORI GARANZIE

non perdere

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

Camper in scadenza?

ITINERANTE

Nova convenzione!

Dorazio srl® ASSICURAZIONI

Amici di Turismo Itinerante

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

La polizza degli Amici di Turismo Itinerante!

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

info@turismoitinerante.com

l'occasione!

www.assicurazionecamperdorazio.it

L'opinione di Beppe Tassone



Per il turismo itinerante l'anno non inizia a gennaio e nemmeno a Pasqua, è il mese di settembre quello che funge da spartiacque tra vecchio e nuovo, tra passato e futuro.

Il Salone di Parma, quello che segna, anche temporalmente, la fine dell'estate è il vero momento nel quale l'alfa e l'omega del turismo sotto le stelle si danno la mano e si scambiano il testimone.

Mezzi nuovi, opportunità, incontri che si perpetuano ormai da anni: settembre rappresenta un momento importante, nel quale tirare le somme ed anche illustrare i programmi.

Uno sguardo al passato, recente, è importante, perché nulla s'inventa o si costruisce senza delle solide basi su cui poggiare.

Dopo gli anni neri della crisi, il lungo tunnel dal quale sembrava difficile uscire, il turismo in Italia ha finalmente risollevato la testa e quello

plein air è, al solito, il primo a dare segnali e a indicare la modificazione dei comportamenti.

Non è tutto merito nostro, sicuramente: la crisi internazionale che colpisce vaste aree del Mediterraneo sta dirottando i flussi del tempo libero verso alcune nazioni, tra queste l'Italia.

Manca ancora la creazione di un sistema integrato, anche nell'informazione, che consenta di presentare l'insieme del Paese e non delle sue parti, a volte anche minime.

Questo è il grande problema italiano, figlio della follia di spezzettare le competenze della sua maggiore industria, quella turistica, in mille rivoli e in altrettanti enti.

Col risultato che si tende a esaltare il particolare, ma si fatica a creare un tutt'uno indispensabile in una società sempre più in movimento e sempre meno sedentaria.

Credo che l'informatizzazione

dell'offerta turistica, il passaggio a sistemi più moderni di offerta, la capacità di sapersi rapportare con l'estero che, ormai, per buona parte non lo è nemmeno più, utilizzando la medesima moneta e facendo parte della stessa Comunità, debba costituire il vero banco su cui andare ad edificare una solida ripresa.

Il futuro lo si gioca proprio su queste basi e questa deve essere la grande scommessa per il prossimo anno "turistico".

Occorre saper guardare avanti, senza perdere di vista le nostre tradizioni e le nostre individualità, che sono determinanti per il Paese, ma anche avviando un sistema di informazione che sia sempre più a largo respiro.

Per buona parte la politica turistica delle regioni è stata fallimentare e lo spezzettamento in competenze diverse si è rivelato dannoso.

L'importante è riconoscere gli errori e avviare delle riforme che diano al turismo capacità di espansione ed anche una regia unica per le grandi impostazioni strategiche nazionali.

Poi ai territori spetterà arricchire l'offerta e promuovere le importanti realtà locali, ma senza perdere mai di vista la situazione generale.

Parliamone in questo settembre di saloni e di confronti: il futuro lo si gioca anche in questa importante partita.

li itinerari Gustosi

territorio ♦ ambiente ♦ enogastronomia

Mangiare vegano





LA TESSERA DEGLI AMICI DI TURISMO ITINERANTE

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

Vai su: www.turismoitinerante.com/tessera

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

Editoriale

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 preparazioni 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 ormai in ogni periodo dell'anno!

Per quanto invece riguarda il suo utilizzo in cucina è utile ricordare che il suo particolare sapore, caratterizzato da un'elevata intensità, potrà rivelarsi prezioso in più preparazioni: se vorrete assaporarlo in tutta la sua corposa fragranza allora converrà utilizzarlo fresco e grattugiato direttamente sui piatti finiti, potendo così insaporire preparazioni a base di carne o particolari salse che necessitano di sapori decisi...

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

Salvatore Braccialarghe

Sommario

Fatti e commenti	pag. 78
Itinerari	pag. 84
Gastronomia	pag. 90
La ricetta	pag. 94

li itinerari
Gustosi

Mensile - Anno 23° - N. 254
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.

Mangiare VEGANO e non solo a Milano

Tre modi per vivere e avvicinarsi alla cucina vegana a Milano. Dal classico ristorante adatto la famiglia, alla focacceria e hamburgeria ideali per un dopo cena o un aperitivo. Seguiteci nelle prossime righe

Il Bubris



Scelte di vita estreme o controcorrenti non sempre sono ben viste, subito dall'uomo comune. Eppure dopo qualche tempo, diventa normale ciò che prima era strano. Così quando si parla di alimentazione vegana rispetto a quella tradizionale, emergono luoghi comuni o peggio crociate da tifo calcistico. Senza cadere negli eccessi o estremismi, Milano ospita tre locali, per chi vuole assaggiare, provare e apprezzare la buona cucina vegana, nelle sue forme più

diverse. Tre modi differenti per dire "vegano".

FLOWER BURGHER

Il primo locale si chiama Flower burgher e come si capisce dal nome, il burgher è il cuore del menù. Ideale per un pranzo è un locale intimo è molto ben organizzato negli spazi, pulito e ordinato. Il burgher viene preparato in modo magistrale: grosso, ben imbottito e con il pane morbido. Durante il pranzo abbiamo incontrato l'ideatore di Flower burgher ed ecco cosa ci

ha raccontato:

1- Come e perchè è nata l'idea di Flower burger?

Nel 2015 decisi di lasciare il mio lavoro da Export Manager per inseguire il sogno di diventare imprenditore in una piccola realtà nel settore del bedding. Questa esperienza purtroppo finì esattamente il giorno prima di iniziare! Trovandomi disoccupato per qualche mese rispolverai un'idea che era nel cassetto già da tempo: aprire una vegan burgheria! Dopo viaggi in Eu-

ropa e mesi di preparazione a Ottobre 2015 nacque il primo Flower Burger in Viale Vittorio Veneto 10 a Milano. E poi arrivarono successivamente Monza, Roma e Torino.

2- Chi c'è dietro a Flower burger?

Dietro a Flower Burger ci sono io affiancato da un team di persone con professionalità diverse che donano il proprio valore aggiunto a questo progetto. E' fondamentale essere supportati da persone pronte a sostenere e consigliare, soprattutto nei momenti più delicati di un'attività.

3- A chi si rivolge Flower burger? Flower Burger ha un target di riferimento differenziato, rivolgendosi a tutti! L'obiettivo è infatti quello di far vivere una nuova esperienza culinaria divertente, vogliamo dimostrare che si può mangiare vegano in modo gustoso e colorato!

4- Quali ostacoli avete incontrato nel realizzare Flower burger?

La burocrazia, la mancanza di professionalità nelle istituzioni e il pregiudizio di tante persone sono sicuramente degli ostacoli molto difficili da superare. Quotidianamente si incontrano tantissime problematiche che in altri paesi non esistono ma viviamo in un Paese bellissimo e purtroppo questo è uno dei prezzi da pagare...

5- Il ricordo più bello sinora della vostra esperienza?

Non ho un ricordo specifico, ma ho trovato la medicina per i momenti difficili e tristi: il sorriso dei



Flower Burgher

nostri clienti (soprattutto degli "scettici") dopo aver gustato i nostri burger. La soddisfazione

che si prova nel generare una piccola emozione tramite ciò che fai è, per noi, impagabile!



Maddai

6- Come nasce la cucina di Flower burger?

La cucina di Flower Burger nasce da una fusione di conoscenze, ricerche e viaggi in giro per il mondo. Dietro ogni prodotto di Flower Burger ci sono collaborazioni con chef, tantissimi tentativi e tanta, tanta passione. E' bellissimo vedere come le sinergie tra le persone più diverse riescano a creare dei prodotti che poi hanno un grandissimo successo tra i nostri clienti!

7- chi viene a Flower burger, non

può essere andato via senza aver provato?

I burger più apprezzati dai clienti sono il Tofungo e il Flower Burger, ma anche le limited edition come il Cherry Bomb: queste nostre specialità possono entrare di diritto nella lista delle cose da provare assolutamente! Il tutto accompagnato dalle nostre patate al forno speziate alla paprika!

8- Si organizzano Eventi fissi o a richiesta?

Un evento fisso che abbiamo ideato e che riscuote successo è

il Meatless Monday: ogni lunedì i nostri clienti hanno diritto al 20% di sconto su tutti gli acquisti. Inoltre abbiamo in servizio di Satsipay e iniziato da poco ad organizzare eventi su richiesta nei nostri store (compleanni, cene speciali) e catering per altri eventi/presentazioni con i nostri mitici mini burger.

9- Flower burger è social? Dove troviamo tutte le informazioni?

Flower Burger è super social e i nostri clienti lo sono ancor di più! I nostri burger e la location dalle stampe psichedeliche e i mantra sulle pareti sono instagrammati continuamente! Il nostro account IG è: @flower_burger https://www.instagram.com/flower_burger/ Abbiamo una pagina Facebook nazionale e delle pagine FB locali per i punti vendita di Roma, Milano e Torino: @flowerburger.it <https://www.facebook.com/flowerburger.it/?ref=bookmarks>

Senza dimenticare il nostro sito internet costantemente aggiornato con le novità come i nuovi dessert (abbiamo appena lanciato il gelato: il Flower Cream) o i burger speciali: <http://www.flowerburger.it/>

10- Progetti futuri per flowerburger?

Ci stiamo espandendo su tutto il territorio italiano tramite una rete di franchising e pianifichiamo di fare la prima apertura internazionale entro il 2018!

MADDAI

Milano è la città dove è nato l'aperitivo e anche quello vegano non fa eccezione. La zona che è quella che è stata consa-

crata come la più multietnica della città: Porta Venezia. Qui è un tripudio di locali di nazionalità, cultura, tradizioni differenti in cui emerge il Maddai, un locale con due anime: quella diurna di una focacceria vegana dove fare uno spuntino e quella della sera, che sapientemente Augusta (l'ideatrice di Maddai) ha definito "premium". Un luogo dove si "sta bene" con amici come se fossi a casa, dove non esistono etichette da rispettare e dove si mangiano prodotti di qualità. Non solo un aperitivo, ma proprio una cena in un'atmosfera casalinga. Sarà per l'arredo recuperato dalle sale da pranzo delle nonne in stile Art Déco, o quel dettaglio all'esterno che consente di trasformare una fioriera in un piccolo tavolino, che in un attimo ci trasporta nell'atmosfera bohémien di alcuni angoli parigini. Si comprende con facilità le parole di Augusta: voglio che le persone che vengono al Maddai "stiano bene". Nella semplicità di queste due parole, c'è tutta la filosofia di questo locale a cominciare dagli ingredienti scelti per realizzare le focacce, la lievitazione, le verdure e i condimenti. E se si desidera si possono richiedere ingredienti non vegani. D'altronde come spesso accade le idee migliori nascono da un'esperienza propria. Augusta ci spiega che solitamente entrava in un locale dove il menù classico prevedeva anche un'eccezione vegana. Per ragioni di intolleranza alimentare, lei si trovava sempre ad avere una limi-



Maddai

tata scelta di prodotti e piatti. Al Maddai invece è in contrario, la base è vegana e la domanda è

"cosa si può mangiare di non vegano?" Un'ultima nota che vi segna-



Radice Tonda

liamo è la scelta di servire prodotti naturali, succhi di frutta, spremute, prodotti derivanti da colture biologiche e vini di qualità: quindi non entrate al Maddai chiedendo una coca con ghiaccio!

RADICE TONDA

L'ultimo locale è un classico ristorante vegano adatto anche alla famiglia. Siamo nella zona di Porta Romana, dove c'è una

delle due sedi di Radice tonda. Il locale cattura per come si presenta: un ambiente naturale, dove il legno è il padrone di casa, alcuni messaggi chiari e di facile comprensione spiegano bene perché è meglio optare per un'alimentazione vegana... E oltre alle certificazioni biologiche affisse alle pareti qui si resta colpiti anche dalla cortesia impagabile del personale. Perché se è vero che siamo noi a scegliere

come comporre il piatto, è vero che lo stesso preparato a dovere ci viene servito al tavolo. Abbiamo incontrato uno dei tre soci che hanno ideato Radice tonda ed ecco cosa ci ha raccontato:

1- Come e perché è nata l'idea di Radicetonda?

Mancava una proposta del genere a Milano, perché qui si mangia rispettando al massimo la salute. E' il ristorante vegano più biologico certificato, al minimo del prezzo con una formula bistrot.

2- Chi c'è dietro a Radicetonda? Lorenzo Cannavale, giornalista e architetto, Guido Fornaro, scenografo e Guido Giansoldati, regista. Abbiamo imparato a fare i ristoratori per portare avanti un progetto anche etico in cui crediamo.

3- A chi si rivolge Radicetonda? Non solo ai vegani ovviamente, anche a chi vuol sapere da dove arriva quello che mangia e beve, a chi è interessato ai temi della sostenibilità alimentare e del corretto uso delle risorse. ai giovani particolarmente, per fargli capire che un diverso modello di alimentazione più virtuoso è possibile, a chi abbia voglia di sperimentare nuovi gusti e sapori.

4- Quali ostacoli hai incontrato nel realizzare Radicetonda? Sembra scontato ma soprattutto quelli burocratici e amministrativi, soprattutto per il tempo che bisogna dedicarci a scapito della ricerca sul cibo o della formazione del personale.

5- Il ricordo più bello sinora della

Vostra esperienza?

I clienti di paesi lontani (russi, giapponesi, brasiliani, americani) che vengono apposta da noi e i tanti ragazzi con cui abbiamo collaborato in questi anni.

6- Come nasce la cucina di Radicetonda?

Nasce dalla materia prima disponibile, che essendo biologica cambia tutti i giorni a seconda delle disponibilità, di conseguenza i menu sono sempre diversi, ogni giorno è una sorpresa.

7- Chi viene a Radicetonda, non può essere andato via senza aver provato qualcosa in particolare?

Dura a dirsi con una ventina di proposte sempre disponibili...

..forse la maionese, che pochi si aspettano in un locale come il nostro.

8- Si organizzano Eventi fissi o a richiesta?

il locale di piazza Buozzi è a disposizione nelle serate di domenica, lunedì e martedì per eventi, feste e cene private. Ad esempio nei martedì sera di giugno sarà presente Masaaki, chef giapponese a farci provare le prelibatezze della cucina casalinga del Sol Levante.

9- Radicetonda è social?

Tutte le informazioni sono rintracciabili sulla pagina facebook è l'account instagram che sono molto seguite e aggiornate giornalmente. Oltre ovviamente al sito, che è semplice e veloce da

consultare!

10- Progetti futuri per Radicetonda?

Il progetto prevede la moltiplicazione di altri "Radicetonda" che per ora sono due, ma che in futuro sicuramente saranno di più. Il mio weekend da neofita vegano nella città italiana più premiata dal turismo nel 2016, termina con una maggiore consapevolezza di ciò che mangio, di come viene preparato e soprattutto rispettando al massimo l'ambiente e la natura.

Qui di seguito i siti dei tre locali, dove trovare orari, indirizzi, menù e curiosità

<http://www.flowerburger.it/>

<https://www.maddaimilano.com/>

<http://www.radicetonda.it/>





La tradizione gastronomica palermitana per la festa di **Santa Rosalia**



La festa ha origine dal ritrovamento dei resti della Santa in una grotta del Monte Pellegrino dopo che era apparsa in visione ad un contadino indicandogli il luogo dove era stata sepolta

di Antonio Castello

Si dice "Festino" ma non ha nulla di riduttivo. Quello che si celebra a Palermo è, infatti, la più grande festa religiosa della Sicilia. Abbiamo detto Palermo ma meglio sarebbe dire in ogni quartiere della città perché il rapporto del popolo con la Santa produce ritualità diverse, per una storica dipendenza dal sovrannaturale, in una terra che sente acuta la necessità di trascendenza, come sollievo alle proprie angosce esistenziali. La festa ha origine dal ritrovamento, avvenuto il 15 luglio 1624 dei resti della Santa in una grotta del Monte Pellegrino dopo che era apparsa in visione ad un contadino indicandogli il luogo dove era stata sepolta. Da allora, ogni anno, i palermitani riservano alla patrona lunghi e generosi festeggiamenti che, benché modificatisi nel tempo, non hanno mai perso quell'alone di grandiosità che li hanno sempre caratterizzati. Molto spettacolare ed imponente, ad esempio, è rimasta la sfilata del carro con la statua della Santa, che nel corso degli anni, ha avuto diverse interpretazioni. Quest'anno si è attenuto al tema della "Leggerezza" ideando un vascello luminoso, sospeso su un mare di onde di colore grigio/azzurro, che si è manifestato con diverse intensità di luce man mano che avanzava verso il mare. La scultura che raffigurava la Santa teneva in mano un giglio, simbolo di purezza. Come ►





► ogni anno, le celebrazioni in onore di Santa Rosalia hanno avuto il loro momento culminante la sera del 14 luglio quando ha avuto luogo il cosiddetto "Festino" che ancora una volta, ha rappresentato la sintesi perfetta ed irripetibile di elementi religiosi e profani. Una festa che offre il senso più autentico della devozione e dell'affetto che la città nutre per la giovinetta che salvò la popolazione, nel 1624, dalla terribile epidemia di peste. Costituisce in assoluto uno degli appuntamenti folcloristici più partecipati d'Italia (quest'anno si sono contate non meno di trecentomila presenze!), per certi aspetti imperdibile, sia dal punto di vista religioso, sia da quello ludico, che trasforma una città in uno straordinario palcoscenico su cui viene messo in scena il "miracolo" della Santa. Il protocollo non è mai uguale. Ogni anno cambia, privilegiando a volte l'aspetto religioso, a volte quello culturale, altre quello meramente spettacolare, ma senza perdere mai la sua natura di festa tipicamente popolare. Quello che non cambia mai è l'aspetto gastronomico che, benché ripetitivo, non è mai agevole descriverlo per l'abbondanza dei piatti che si ergono a protagonisti di questa festa, facenti tutti parte della tradizione popolare palermitana come la pasta con le sarde, i "babbaluci", lo sfincione, il polpo bollito, le immancabili "calia" e "simenza", l'anguria, le pesche ►

► affettate nel vino. Al di sopra di tutti c'era però la "caponata", utilizzata oggi come contorno o antipasto, ma un tempo piatto unico da mangiare accompagnata da una fetta di buon pane. La caponata è il trionfo di melanzane, olive bianche e verdi, cipolla, sedano, capperi, salsa di pomodoro, condite con olio, sale, aceto e zucchero. L'etimologia della parola deriva dallo spagnolo "caponada", mentre è priva di qualsiasi fondamento la storia che possa derivare da "capone", il pesce consumato dall'aristocrazia nel XVII secolo, usando lo stesso condimento agrodolce della caponata e sostituito dalla popolazione con la melanzana per l'impossibilità di accedere al più costoso e prelibato pesce. Accanto alla caponata si pone lo sfincione, uno dei più conosciuti dei cibi da strada conosciuti in Italia, tanto entrare ufficialmente a far parte della lista dei prodotti agroalimentari (P.A.T) del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (MiPAAF). Il suo nome deriva dal latino "spongia" che significa spugna perché ha come ingrediente di base il pane-pizza (morbido e lievitato simile per l'appunto ad una pizza) condita con una salsa di pomodoro, cipolla, acciughe, origano e pezzetti di formaggio tipico siciliano. Durante la festa se ne consumano quintali, spesso venduto da ambulanti su tricicli, che invitano gli avventori ad alta voce al grido di "scarsu r'uagghiu e chin'i pruvulazzu" (scarso

d'olio e pieno di polvere). La scarsità d'olio è una qualità dello sfincione che, se fosse più condito, perderebbe la sua naturale morbidezza, così come l'abbondanza di polvere fa riferimento alla consistenza compatta del suo condimento. Non a caso lo sfincione figura nella lista dei prodotti alimentari più consumati durante la Festa di Santa Rosalia che è generalmente conosciuta anche per essere la grande kermesse del cibo da strada. In Sicilia, questa particolare forma di cucina è antica di millenni, risalendo nientemeno che ai greci quando andava di gran moda mangiare fuori casa, per le vie della città.

La tradizione gastronomica di Palermo è particolarmente ricca di preparazioni veloci e poco costose. Una di queste è il panino imbottito con la milza, cibo popolarissimo che si usa friggere nello strutto e venduto in duplice versione: "schietta" se non si mettono altri ingredienti, "maritata" se si aggiunge la ricotta fresca. Altro tipico prodotto, questa volta però tipico dell'intera isola, è l'arancino (al maschile e non arancina al femminile) cui si aggiungono una quantità infinita di prodotti di friggitoria: panella (farina di ceci), cicireddu (pesciolini fritti simili ai lattarini), polpette di neonata (pesce) e cazzilli (crocchette di patate), calzoni, crostini, spiedini. Un prodotto della rosticceria siciliana è, invece, la ravazzata, un panetto morbido, farcito con ragù di carne e piselli



e cotto al forno. Come tutte le ricette tramandate, le versioni possono variare da famiglia a famiglia, ma quella classica è questo mix irresistibile che ricorda il calore dell'assolata Sicilia.

La ricchezza di prodotti che può offrire la gastronomia palermitana sotto questo particolare aspetto (durante le feste si trovano cibi di tutti i generi, dolci e salati) ha fatto meritare a Palermo una posizione di tutto rispetto (la quinta), nella classifica delle città più famose al mondo per il cibo da strada. Chiaramente, questa è l'espressione di



un'arte culinaria sviluppatasi e progredita nel tempo, strettamente legata alle vicende storiche, religiose e culturali attraverso cui è passata l'isola. Come abbiamo visto il primo riferimento è quello dei greci, ma qui si sono succeduti arabi, normanni, aragonesi. Oggi questa tradizione non solo ne fa motivo di attrazione turistica, ma con le migrazioni che si sono sviluppate nell'ultimo secolo, la cucina regionale siciliana si è anche affermata nel mondo, tanto che non sono pochi coloro i quali raggiungono l'isola attratti pro-

prio dalle sue specialità culinarie.

Si dice che non ci può essere Festino senza "babbaluci", parola derivata dall'arabo "babush" (lumaca) per la somiglianza di questa alle scarpe orientali che hanno la punta rivolta verso l'altro. La ricetta prevede che le lumache vengano fatte prima spurgare, dandole da mangiare pane grattato e poi fatte bollire in abbondante acqua. Quindi passarle in padella nella quale si è provveduto a preparare un soffritto con olio, aglio e prezzemolo. Non c'è tavola che il

giorno della festa non proponga questa pietanza che viene consumata davvero in quantità industriali anche per rispettare il detto che recita: "bambaluci a sucari e fimmini a vasari nun ponnu mai saziari" (lumache da mangiare e femmina da baciare non saziano mai). Nel mangiare babbaluci una raccomandazione è quasi d'obbligo: aiutarsi con uno stuzzicadenti per tirarli fuori (a meno che non si voglia fare con gli incisivi un foro che permetta di aspirarli) e accompagnarli sempre con un buon bicchiere di vino e mai d'acqua!

L'Ateneo del Gelato Italiano nasce a Roma

Un gelato artigianale che coniuga sapere, qualità e impresa

Testo e foto di Tania Turnaturi

È stata presentata a Roma un'iniziativa culturale e imprenditoriale che coniuga il "saper fare" e la tutela del made in Italy attraverso un prodotto leader quale il gelato artigianale che, insieme alla pizza e agli spaghetti, identifica l'immagine del nostro paese.

L'Ateneo del Gelato Italiano era il sogno nel cassetto di Cristina Ciferri, presidente dell'Accademia Nazionale Professioni Alberghiere che da 23 anni propone moduli formativi finalizzati all'inserimento diretto nel mondo del lavoro attraverso l'apprendimento di mestieri artigiani. L'incontro con Andrea Fassi, amministratore delegato della Fassi srl che vanta 136 anni di maestri gelatieri, ha concretizzato la possibilità di unire il know-how formativo di ANPA con la produzione artigianale del gelato italiano. Nasce così la scuola-laboratorio di gelateria presso il Palazzo del Freddo di Giovanni Fassi, in Via Principe Eugenio nello storico quartiere dell'Esquilino, dove apprendere competenze tecnico-manuali durante il completo processo produttivo del gelato artigianale, per tramandare i valori artigiani in Italia e nel mondo, anche nel rispetto di culture gastronomiche ed educazione alimentare diverse.



La sinergia tra la rigorosa tradizione della gelateria Fassi, e la missione formativa del "saper fare" dell'Accademia secondo il modello dell'alternanza scuola-lavoro, si coniuga con l'apporto

specialistico di esperti in materia fiscale, commerciale, finanziaria, marketing e management fornito dalla Confederazione Nazionale dell'Artigianato di Roma che collabora con consulenze

per aiutare ad avviare e gestire un'impresa. Sono tutti ingredienti di un progetto che valorizzando la cultura alimentare, offrirà opportunità occupazionali, contribuendo nel contempo all'integrazione di comunità straniere nel territorio e favorirà l'esportazione del made in Italy. Patrocinata dal I Municipio, l'iniziativa si coniuga con le politiche sociali attraverso l'inserimento di un giovane proveniente dai centri di accoglienza. Il gelato prodotto durante le lezioni, ogni sabato verrà donato ad associazioni di volontariato e case-famiglia del quartiere Esquilino. Vasta e varia l'offerta formativa, con corsi collettivi e individuali, di base e avanzati, di approfondimento e monotematici come

quelli di gelateria salutistica, gluten free, vegetariana, vegana e di intolleranze alimentari, spaziando dalla merceologia delle materie prime all'uso dei macchinari, dalla preparazione delle basi alle tecniche di mantecazione e pastorizzazione, dal corretto bilanciamento allo sviluppo di ricette, dall'esposizione alla decorazione, dalla vendita agli adempimenti legislativi per avviare un'impresa. Per favorire l'incontro di culture diverse è previsto un servizio di traduzione simultanea in inglese, francese, spagnolo, tedesco, russo, arabo, cinese, coreano, giapponese. La formazione di un Mastro gelatiere impone di realizzare un prodotto sicuro che risponda alle norme di corretta prassi igienica

secondo il Sistema HACCP per evitare contaminazioni, essendo ottenuto a linea totalmente fredda, e conoscere le materie prime del territorio utilizzando prodotti freschi. A tutela del consumatore, è in esame alla Camera dei deputati una proposta di legge per l'introduzione della denominazione "gelato artigianale di tradizione italiana". A differenza di quello industriale, il gelato artigianale è fresco, prodotto dallo stesso rivenditore e contiene una minore quantità di grassi e di aria. Un buon prodotto, oltre a ingredienti di qualità deve presentare un corretto bilanciamento dei loro componenti solidi quali il grasso vaccino, il tuorlo d'uovo, gli zuccheri e i solidi magri del latte. Frutta ►



► fresca, matura e di stagione è essenziale per un gelato nutriente e ricco di principi nutrizionali. La miscela base viene quindi sottoposta a pastorizzazione per renderla igienicamente sicura e migliorare il legame tra componenti solidi e acqua. L'utilizzo di semilavorati al fine di semplificare il processo produttivo non ne inficia la qualità, consentendo di aggiungere gli innumerevoli gusti ormai presenti sul mercato partendo dal fiordilatte. Questa leccornia è un alimento e può sostituire il pasto, fornendo proteine, lipidi e glucidi in giusta proporzione: le pro-

teine di latte e uovo sono ad alto valore biologico, ricche di aminoacidi essenziali, facilmente digeribili e assimilabili, basilari nel processo di crescita, differenziazione e mantenimento dei tessuti; il contenuto lipidico è dovuto ai grassi del latte "a catena corta" che l'organismo smaltisce velocemente, mentre lattosio e saccarosio forniscono una carica di energia a tessuti nervosi e globuli rossi. Buono anche l'apporto di vitamine, sali minerali e polifenoli. L'indice glicemico medio, la presenza di antiossidanti e sali minerali quali magnesio potassio e calcio,

fanno del gelato un alleato del benessere contrastando la ritenzione idrica mentre la vitamina E delle creme rafforza il potere antiossidante di quella C contenuta nella frutta. Il gelato allo yogurt esplica anche un effetto probiotico, mentre la piacevole sensazione di freddo produce un brivido che fa perdere calorie. Il comparto del gelato è in crescita, con 47.144 aziende di cui 3.575 artigianali, 150.000 addetti e, nella sola capitale, 135.000 euro di spesa annua. In una società sempre più multiculturale, bisogna porre attenzione anche alle prescrizioni





religiose, che l'islamismo e l'ebraismo hanno codificato in autentiche certificazioni. Con un bacino di consumatori musulmani potenziali pari a un terzo della popolazione mondiale, va tenuta in conto la certificazione halal che differenzia ciò che è lecito da ciò che non lo è (haram, cioè sangue, maiali, animali non macellati ritualmente, carcasse, alcool etilico). Tale certificazione riguarda sia i prodotti che i processi ed è requisito imprescindibile per l'export verso alcuni mercati asiatici e mediorientali in espansione.

L'Ateneo del Gelato, sensibile verso questo tema, per la formazione halal si avvale di professionisti del centro di certificazione WHAD, mirando a soddisfare in Italia le esigenze di un'utenza di 2 milioni di musulmani e milioni

di turisti di fede islamica ad elevata capacità di spesa.

A conclusione della presentazione, tutti nel laboratorio Fassi per degustare pizza e fichi ... ovvero gelato di fichi realizzato in diretta servito con la pizza bianca di grano macinato a pie-

tra: da leccarsi i baffi!

www.ateneodelgelatoitaliano.com
sede didattica c/o Palazzo del Freddo
via Principe Eugenio, 65-67 - Roma





Delizie d'autunno: i funghi

Di Isotta Bartoletti

La ricetta proposta oggi è a chilometro 550, la distanza da casa mia al Monte Bianco. Nella vallata di Chamonix ho raccolto questi funghi chiamati *Cantharellus cibarius* o più semplicemente finferli, gallinacci, gialletti.... Andare per boschi, senza l'affanno della meta, in tutta tranquillità, raccogliendo funghi, mirtilli, lamponi, fragoline, è un piacere della vita. In Francia ancora di più, perché

non c'è alcun divieto sulla quantità (almeno dove vado io) e nemmeno si paga per il permesso. Esigono solo che i funghi vengano deposti in un cestino e non in un sacchetto di plastica. Per quanto ci riguarda (io e il consorte) non abbiamo problemi, facciamo fatica a raccoglierne mezzo chilo, andando a funghi alle 11, per fiondarci subito dopo nel più vicino ristorante. Questa è la quantità giusta per preparare ri-

sotti, paste di ogni tipo o crepelle. Nella cottura i funghi si riducono molto e i cantarelli non fanno eccezioni, è ovvio che a questo tipo di fungo avrei aggiunto anche dei porcini... se li avessi trovati. Non è un problema, sono fra quelli che apprezzano di più i generosi e profumati finferli ai rari boleti... che tagliati a fette e fritti in pastella, sono un altro piacere della vita. I cantarelli non si nascondono, col loro colore giallo

e quella forma a cornucopia lamellata, sono ben riconoscibili (i porcini no) e a volte se ne trovano tanti in poco spazio. Se avete la fortuna di trovarne una grande quantità, si possono conservare cotti e messi in vasetti che poi andranno sterilizzati. Tralasciando la pulitura, croce e delizia di ogni raccogliatore, per il tempo che si impiega, passiamo alla ricetta. Premesso che per le dosi delle crespelle o crepes e la besciamella, io di solito compongo tutto a occhio, ritengo però che l'aiuto di un frullatore sia fondamentale per tutte e due, vista la rapidità con cui disintegra i grumi. Crespelle ai finferli...o altri fun-

ghi (coltivati compresi). Per le crespelle è fondamentale la giusta consistenza fra uova (2) farina (sui 100 gr.) e il latte (sui 250), un pizzico di sale e una noce di burro sciolto nel microonde. Se la pastella è liquida al punto giusto lo dice la cottura nella padella antiaderente o l'apposita piastra. Le crepes debbono avere un giusto spessore, né troppo grosse né sottili, solo l'esperienza insegna e s'impara provando e riprovando. Anche per la besciamella vale lo stesso principio, equilibrio fra burro, farina, latte, sale e se si formano grumi nella cottura il frullatore li elimina. Dopo avere preparato le crespelle, la besciamella e i funghi

spezzettati, cotti in padella con uno spicchio d'aglio, si compone il tutto, avendo vicino una ciotola con parmigiano grattugiato se siete in Italia, o uno dei tanti formaggi a pasta dura (emmental, toma, abbondance ...) se siete in Alta Savoia. Il risultato finale delle crespelle ripiene di besciamella, funghi, formaggio (tanto) con l'aggiunta di erbe aromatiche o spezie, come la noce moscata, ma ancor di più con lamelle di tartufo (anche questo è un fungo) renderanno il piatto straordinario. Se invece dei funghi avete trovato "solo" fragole, lamponi e mirtilli anche questi saranno apprezzati se gustati nelle crespelle con tanta panna.



TURISMO
 all'aria aperta **150**
 Anno 19°
 febbraio 2013
 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