

TURISMO

Anno 23°
Novembre 2017

all'aria aperta 256

CAMPEGGIO E TEMPO LIBERO: IL MAGAZINE DELLA VACANZA IN LIBERTÀ



Egitto

Montemerano e Saturnia

Acquasparta

Il Parco del Monviso

Manarola



Dall'Italia alla Mongolia

NEWS - ATTUALITÀ - ON THE ROAD - APPUNTAMENTI - RUBRICHE

all'interno la rivista

gli itinerari
Gustosi

la proposta Turit per la ripresa del
Turismo Itinerante



VIAGGIARE

e' Italia

che non conosci

Un anno importante

Chiusa la kermesse fieristica di Parma con un notevole successo di pubblico e con la generale soddisfazione degli operatori per l'andamento delle vendite, adesso per tutti è il momento delle riflessioni. Lo è anzitutto per gli appassionati di questa particolare tipologia di vacanza e di viaggio: gli stimoli e le sollecitazioni emotive fornite dai vari veicoli ammirati li stanno facendo riflettere su questa o quella possibile scelta, con un'attenzione sempre crescente a quel rapporto tra qualità e prezzo che, spesso, finisce poi con il fare la differenza... Lo è per le Case costruttrici, impegnate come sono nella produzione dei nuovi allestimenti, mentre i loro progettisti già si apprestano ad iniziare a lavorare sulle prime opzioni di base per la nuova gamma che verrà.

Lo è per gli operatori del credito finanziario che, in un momento contrassegnato da perduranti difficoltà del mercato finanziario, cercano settori commerciali su cui puntare per rilanciare le loro offerte e la loro attività.

E lo è anche per tutta l'informazione che, sul Web e sulla carta stampata, lavora alacremente per stimolare un utilizzo sempre più mirato dello "strumento-camper", funzione questa che può solo essere garantita da una vastità di opinioni e di suggerimenti variegati.

E' infatti la qualità e la completezza dell'informazione, la oggettività dei giudizi espressi, l'attendibilità delle opinioni controllate e verificate sul posto proprio da chi firma gli articoli (mettendoci la faccia, come si dice oggi!) a rendere prezioso questo o quell'itinerario, questa o quella meta, questo o quel suggerimento. Il tutto senza dimenticare quanto una bella fotografia e una curata impaginazione possano rendere più completa e piacevole la lettura anche della pagina più densa di concetti.

Tutti noi di Turismo all'Aria Aperta lavoriamo ogni mese alla realizzazione di questa Rivista tenendo ben presente questi principi: ci fa piacere il riscontro assai positivo che riceviamo ogni mese dai nostri Lettori e per il quale li ringraziamo. Sono personalmente convinto che proprio questo nuovo numero che vi apprestate a leggere ne sia una chiara dimostrazione.

Salvatore Braccialarghe



Mensile - Anno 23° - N. 256

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

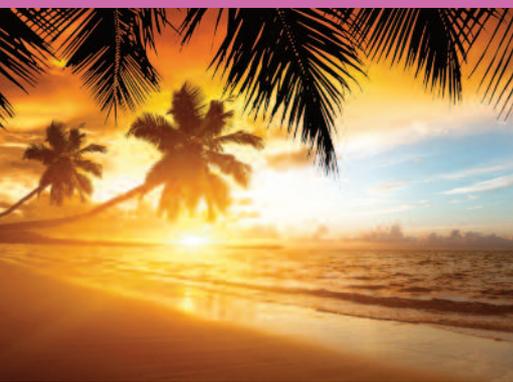
Direttore
Salvatore Braccialarghe

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.



CAMPER

MAGAZINE

www.campermagazine.tv - campermagazine@campermagazine.tv

Sommario

On the road - Estero	pag. 6
On the road - Italia	pag. 26
Fotografia	pag. 56
News dal mondo del caravanning	pag. 60
News sulla circolazione stradale	pag. 62
Eventi e mostre	pag. 66
Dagli Enti e Associazioni di Categoria	pag. 70
Dagli Enti e Uffici del Turismo Estero	pag. 72
Benessere	pag. 75
Astrologia	pag. 86
L'opinione di Beppe Tassone	pag. 90
Gli Itinerari Gustosi	pag. 91



Dall'Italia alla Mongolia



Egitto



Acquasparta



Manarola



Valtrompia



Il Parco del Monviso



Montemerano e Saturnia



Dolomiti lucane



Praga - Ponte Carlo

Dall'Italia alla Mongolia, attraverso l'Uzbekistan

la nostra avventura lungo la Via della seta

parte prima

Un viaggio attraverso i continenti e la Storia per visitare terre a lungo sognate e conoscere popoli e modelli di vita molto lontani da quelli occidentali: perché per noi il viaggiare è uno stimolo insopprimibile verso la conoscenza di tutto ciò che è lontano e diverso da noi stessi...

Testo e foto: Brignole Dario – Sant Luciana



Nell'ambito di "Asia Tour 2013" nei primi giorni di giugno finalmente iniziamo questa nostra avventura.

La progettazione di questo nostro nuovo ed affascinante tour ci ha impegnato molto tempo nello scegliere i vari percorsi di avvicinamento alla Russia in quanto in alcuni paesi occorre visti e date precise di entrata ed uscita. Inoltre vi era sempre anche qualche intuibile apprensione per quanto riguardava la sicurezza: in camper ovviamente si vive sempre sulla strada ed è necessario prevedere qualsiasi evenienza spiacevole che si possa incontrare...

Il 5 giugno lasciamo Genova di buon mattino sul nostro Iveco Daily 4x4 diretti al Brennero: il tempo era ottimo, in quella mattinata abbastanza fresca, e nell'aria vi era molto entusiasmo, come al solito d'altronde quando intraprendiamo una nuova avventura.

In serata ci fermiamo in un piccolo parcheggio che troviamo in un paesino prima di entrare nella città di Innsbruck, ove pernottiamo tranquillamente.

Il mattino seguente acquistiamo la prima di una lunga serie di "vignette" (ormai lo strumento più usato dai turisti per pagare il forfait autostradale): in questo caso era quella necessaria per la percorrenza delle autostrade austriache. Dopo una breve sosta in un bar della città onde fare una lauta colazione ci immettiamo in autostrada verso Kufstein-Salisburgo-Linz.

Il viaggio è alquanto monotono: ►

► l'autostrada ti permette di viaggiare veloce e senza particolari problemi, ma la strada statale sarebbe sicuramente più piacevole, panoramica e distensiva. Il giorno seguente entriamo nella Repubblica ceca: nessuna incombenza doganale e di polizia, eccettuata la solita vignette autostradale. La sostanziale abolizione dei controlli è per noi un indubbio vantaggio dell'Europa Unita!

La strada è piacevole e rapidamente arriviamo alla nostra prima meta programmata per una sosta di un paio di giorni: la sempre affascinante città di Praga.

Questa città risveglia i molti ricordi degli anni '70, quando ancora era sotto l'egida dell'Unione Sovietica ed io la frequentavo nell'ambito di un percorso che comprendeva anche Bulgaria e Romania, che rientravano allora in trasferte legate a quello che era il mio lavoro.

In serata ci rechiamo verso la periferia nord della città ove io conosco un posto ove passare la notte e quindi lasciare il camper in sosta sicura, così da visitare la città con i mezzi pubblici, senza alcun problema.

Il mattino ci svegliamo ben riposati, la giornata è bellissima e la temperatura alle nove è piacevolmente fresca: percorriamo poche decine di metri e siamo al capolinea del 14, un tram (sul tipo di quelli che nella nostra Genova sferragliavano una cinquantina d'anni fa) ci conduce in centro alla città proprio alla confluenza con la strada grande che porta alla grande piazza



Venceslao.

Inutile dire che i ricordi di un tempo affiorano prepotentemente: e così indico a mia moglie lo "Yalta Hotel" e, poco più

in basso, il ristorante "Europa", ove spesso mi fermavo a desiderare.

Passeggiando poi per la via incontriamo il "KFC", il famoso ri-



Praga.- La zona pedonale da San Venceslao

storante americano del “vecchio con i baffi”: a quei tempi erano davvero impensabili tutti i prodotti oggi disponibili in quest’epoca di totale libertà

commerciale. Allora ricordo come si potesse ordinare una specie di coca-cola e che aveva un gusto simile ed era confezionata con la stessa forma di bot-

tiglia, naturalmente rigidamente made in U.R.S.S.!

La giornata la trascorriamo visitando la vecchia parte della città con il famoso “Ponte Carlo”: di ►

► fronte il grande Castello (attuale sede del governo) che sovrasta il fiume di Praga, la Moldava. Immane è poi la visita al quartiere "Malà Strana": la cittadella si presenta con le sue piccole case tutte colorate e le sue viuzze strette, conosciuta come la "bambiniera" dai poeti, artisti, musicisti ed intellettuali dell'otto-

cento e primo novecento praghese.

Due giorni in questa meraviglia di città sono veramente un'inezia, ma purtroppo il nostro viaggio è appena all'inizio e la meta finale ancora molto distante per cui, nella seconda giornata non manchiamo di fare un'escursione al Castello di Karlstejn,

prima di salutare Praga diretti verso la Polonia.

Anche in questo caso si viaggia in autostrada per gran parte del percorso: la zona che ci appare più piacevole è quella dell'area dei monti Tatra. Le numerose cittadine le raggiuriamo con le tangenziali per cui arriviamo presto a Varsavia. Si presenta come



Varsavia - Palazzo dell'800

una città moderna, caratterizzata però da numerosi palazzoni: verso le periferie incombono poi i grigi edifici della vecchia epoca staliniana adibiti ancora a case popolari, suddivisi in piccoli quartieri, che presentano comunque ampi spazi piacevoli di verde comune, muniti ora anche di giochi



per bambini...

Senza intoppi doganali di alcun genere percorriamo le strade che attraversano i vecchi stati ex sovietici di Lituania e Lettonia, filando verso la frontiera con la Russia.

Il tempo adesso non è dei migliori, con qualche acquazzone e temperature piuttosto contenute, ma che, tutto sommato, si dimostrano ottime per viaggiare. Troviamo sempre buoni posti sicuri e tranquilli onde passare le nottate: il traffico, anche nelle strade secondarie, non ha mai creato problemi per cui arriviamo presto a Rezekne, una piccola cittadina che dista circa cinquanta chilometri dalla frontiera russa.

Ci fermiamo a pernottare in prossimità di un distributore di benzina che gentilmente ci ha ospitato: il mattino seguente di buon'ora riprendiamo la strada per raggiungere la barriera della frontiera.

Con nostra grande sorpresa il personale è molto gentile ed anche piuttosto veloce nel di-

sbrigo delle varie formalità: i nostri visti sui passaporti sono validi, per cui la polizia in pochi minuti ci invia alle successive operazioni doganali. Queste vengono espletate in poco tempo, dopo aver compilato i vari documenti relativi all'importazione temporanea del veicolo e, subito dopo aver ricevuto la visita con i cani antidroga, tutto finisce con una stretta di mano, l'augurio di un buon viaggio e di una buona permanenza in Russia!

Appena fuori dalla cinta doganale ci fermiamo a cambiare un poco di soldi in quanto non essendo sicuri di poter utilizzare la nostra carta di credito ai distributori di carburante volevamo avere un certo quantitativo di rubli per fare fronte ai diversi esborsi.

Sapevamo che in Russia il gasolio costava meno che nei precedenti paesi ma con nostra gradita sorpresa non pensavamo che costasse soltanto 60 centesimi di Euro: inoltre abbiamo anche trovato la possibi-



Varsavia - Stazione centrale

- ▶ lità di fare il pieno del gpl con gli stessi attacchi nostri, alla cifra di 33 centesimi di Euro al litro e pagando il tutto con la carta bancomat!

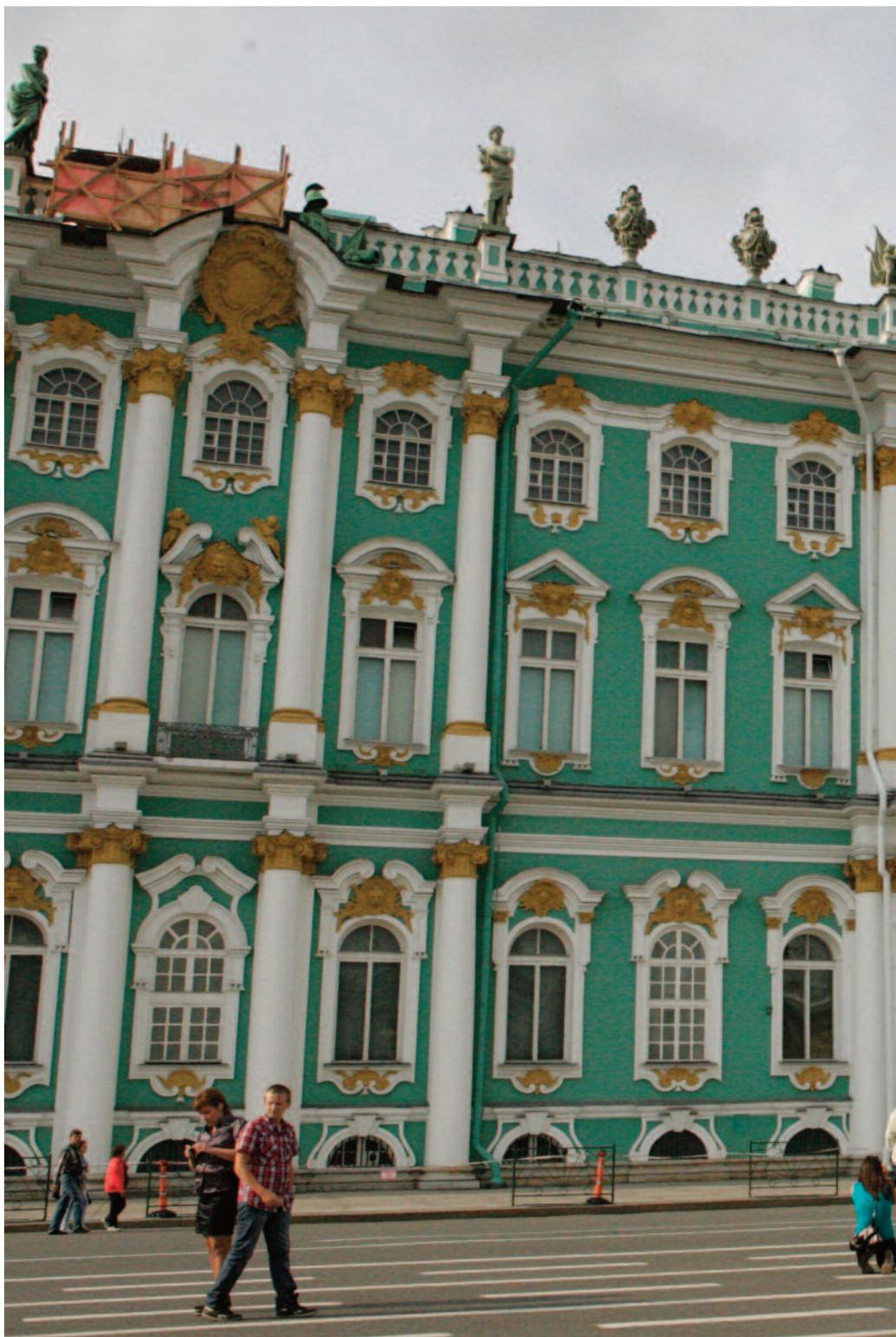
Riprendiamo il viaggio, meta San Pietroburgo: la strada è discreta, qualche buca nell'asfalto e un traffico normale; la giornata è coperta con a tratti qualche banco di nebbia e una temperatura costante sui 15 gradi, ideale per viaggiare.

Da qui dobbiamo percorrere ancora circa 450 km per arrivare in città: serpeggia in me qualche preoccupazione circa il traffico che incontreremo all'ingresso della grande metropoli... Penso che si dimostrerà presto come infondato perché cominciano a vedersi le segnalazioni stradali in europeo ed anche piuttosto chiare... Troviamo ben presto le insegne della metropolitana, e dico a mia moglie: quando troveremo la possibilità di parcheggiare in un quartiere tranquillo, direi di fermarci ed in seguito verificare sia la possibilità di pernottarvi – chiedendo magari qualche permesso od informazione ai locali – ed anche facendo attenzione alla vicinanza della stazione del metrò, così da poterci muovere a piedi, nei prossimi giorni di permanenza in città.

Sicuramente siamo fortunati in quanto trovo un signore giovane che parla abbastanza bene l'inglese e che ci indica il punto migliore dove sostare per passarvi la notte e lasciare poi il veicolo in sosta incustodita durante il giorno: inoltre a rendere tutto perfetto ecco con la stazione del

metrò ad un centinaio di metri! La nostra giornata alle quattro del pomeriggio finisce così in questo posteggio, preparandoci lo zaino e quant'altro per il

giorno seguente per iniziare la nostra avventura in città. Alle nove dell'indomani ci mettiamo in cammino diretti a piedi verso la stazione del metrò, che



dista un centinaio di metri dalla zona dove abbiamo parcheggiato il camper; purtroppo la giornata meteorologicamente non fa presagire nulla di buono,

visto che il cielo è coperto e la temperatura è abbastanza fresca. La hall della metropolitana è veramente bella e riusciamo a farci capire su quale linea pren-

dere per arrivare nella zona dell'Hermitage, che poi si trova prossimo al centro antico della città.

Prendiamo una prima linea per ►



Sanpietroburgo - Hermitage



► scendere dopo 4 fermate e salire sulla seconda linea che ci lascerà dopo 6 fermate in prossimità della strada che conduce all'Hermitage: tutto sommato meno difficile del previsto! Abbiamo comunque una brutta sorpresa in quanto proprio il martedì è il giorno di chiusura settimanale del museo: spiaciuti per il contrattempo decidiamo di dedicare la giornata alla visita della città partendo proprio dalla

famosa strada "prospettiva Nevski".

Una bellissima e lunga via con gli hotel più prestigiosi della metropoli, negozi ricchi di fascino e incontriamo lungo il percorso anche diversi canali: non per nulla San Pietroburgo è anche detta la "Venezia del Nord" proprio per il motivo di essere percorsa dalla Neva che si articola in molti canali trasversali che percorrono tutta la parte cen-

trale della città.

Il tempo purtroppo peggiora ulteriormente: l'aria si fa molto più fresca e comincia a piovere per cui decidiamo di recarci in visita alla Chiesa della Resurrezione di Cristo (Salvatore sul Sangue versato). La chiesa è molto bella e risale al lontano 1883: all'interno troviamo bellissimi affreschi ed icone semplicemente indimenticabili.

Prima di rientrarea casa

breve sosta nelle diverse boutique lungo la prospettiva Nevski per acquistare i soliti ricordi per noi e gli amici e via alla stazione del metrò sperando che la giornata di domani possa presentare migliori condizioni atmosferiche.

Nelle vicinanze della zona ove abbiamo parcheggiato il camper troviamo una specie di supermercato: una volta entrati troviamo un poco di frutta, a dire il vero piuttosto malconcia e vecchia, ed anche della frutta sciroppata che può eventualmente venir bene durante il viaggio se non trovassimo niente di meglio. Nella nottata siamo sorpresi da

un notevole acquazzone: il mattino seguente troviamo una bella giornata, fresca e stimolante. Dapprima la dedichiamo alla visita del famoso "Giardino d'inverno" e, subito dopo, alla visita del museo più grande del mondo "L'Hermitage": sfiniti rientriamo al camper, ma molto soddisfatti per tutto quanto abbiamo potuto ammirare!

Indubbiamente due giornate in questa città possono costituire solo un assaggio visto che solo la visita al museo, per essere un minimo completa, avrebbe richiesto sicuramente un tempo maggiore. Purtroppo in questa occasione dobbiamo rispettare

le date dei visti di ingresso nei vari Paesi che ancora dobbiamo attraversare, e la strada da affrontare è ancora molta lunga, senza contare che dobbiamo raggiungere Mosca e visitarne almeno il centro...

Il nostro obiettivo finale di Viaggio è una parte della antica "Via della Seta" e cioè "Uzbekistan e Mongolia" ma ovviamente trattandosi di un viaggio in camper ad uso personale (senza alcun altro equipaggio aggregato) possiamo con piacere realizzare, e nei limiti concessoci dai visti, anche qualche contenuta deroga per visitare i luoghi più interessanti che si incontrano ►

TESA

ELECTRONIC & SPECIAL DEVICES

Sopo Alarm Plus
il più completo sistema di sicurezza
per camper e caravan



Gas Detector
il rilevatore di gas nocivi,
per camper e caravan,
più venduto in Europa



AutoLift System
livellamento automatico per camper





Piazza Rossa - Cambio della Guardia

► lungo l'itinerario di avvicinamento alla nostra meta finale. Detto questo, il mattino seguente di buon'ora riprendiamo la strada diretti a Mosca. Abbiamo davanti a noi circa 700 km di strada: per fortuna è una specie di autostrada molto ben tenuta, con qualche inevitabile buca e un traffico normale, almeno sino ad un centinaio di km. da Mosca.

Preferiamo però fermarci per la notte poco prima di arrivare proprio in centro città, così da poterci entrare il giorno seguente senza fretta.

Troviamo una buona sistemazione nel parking di un grosso supermarket ad una ventina di km. dall'entrata in città: il mattino successivo riprendiamo la

strada, seguendo le segnalazioni verso il centro e la Piazza Rossa (entrambe le mete sono ben segnalate).

Al momento dell'arrivo il traffico in entrata alla città non è proprio caotico per cui senza accorgercene siamo al parking custodito dietro la zona del Cremlino e la Piazza Rossa. E' proprio vero il celebre detto "tutto il mondo è paese": chiedo infatti al botteghino del parcheggio se possiamo anche dormire in attesa della visita al centro il giorno successivo e il custode mi spiega che la cosa... non sarebbe possibile, ma trattandosi di "voi italiani" tutto è concesso! Ovviamente a buon intenditor poche parole e, con la mancia di rito, il problema è stato rapida-

mente risolto!

La giornata successiva la dedichiamo alla visita al Cremlino, giardini e Piazza; naturalmente non possiamo perderci l'evento del cambio della guardia a cavallo, in servizio presso il Palazzo Presidenziale. E davvero ci sentiamo di consigliarlo!

Facciamo anche notare come nella parte sotterranea del Piazzale vi sia un enorme centro commerciale con diversi ristoranti compreso il McDonald's: qui avrete dunque anche la possibilità di pranzare e comprare souvenir nelle varie boutique presenti.

Nel tardo pomeriggio, pagato il botteghino e la mancia al parcheggio (50 dollari) con tanti ringraziamenti ci spostiamo verso

la periferia cercando una sicura sistemazione vicino alla fermata del metrò per poter tornare in centro il giorno seguente e continuare la visita alla zona più interessante della città.

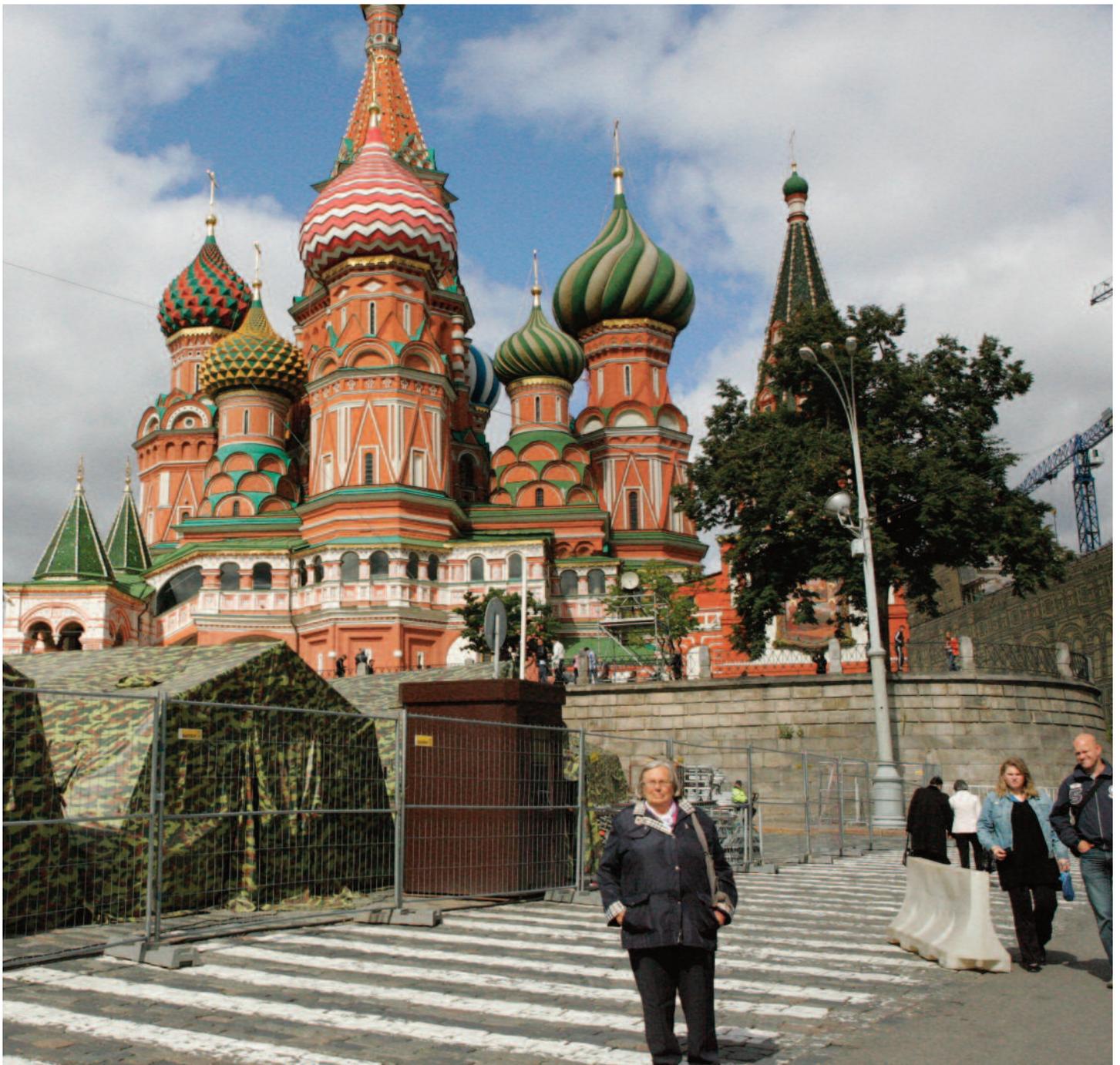
La seconda giornata di visita la dedichiamo soprattutto al Cremlino ed ai suoi dintorni, il bellis-

simo giardino presidenziale, e la Basilica di San Basilio.

Moltissimi turisti affollano la zona, davvero ricca di numerose suggestioni: ritorniamo a pranzare al KFC situato nel grande centro commerciale sotto la piazza stessa e, verso il tardo pomeriggio, torniamo al camper

per fare qualche acquisto in un vicino e grande supermarket e prepararci per il giorno seguente, quando è in programma la nostra partenza alla volta della frontiera kazaca.

Percorriamo la famosa strada Transiberiana che ha inizio proprio da Mosca e termina a Vladi- ▶



Mosca: San Basilio

► vostok: inutile dire che ci pervade una certa emozione e tanti pensieri ci occupano la mente... Nella realtà si tratta di una via resa popolare da una miriade di racconti avventurosi: si tratta comunque di una strada piuttosto normale, comprese anche buche di notevoli dimensioni, che si aprono qua e là sul manto di asfalto.

Dopo pochi chilometri ci colpisce una targa stradale che indica la città di Chelyabinsk: non ci colpisce tanto il fatto di non averla mai sentita neppure nominare, quanto il fatto che si trovi a 1900 chilometri di distanza!

In effetti tutta questa lunga e grande strada può apparire come infinita: in totale sono oltre 9.000 chilometri sino a Ulan-Udè, percorso che faremo al nostro rientro una volta lasciata la Mongolia.

Al momento incontreremo le città di Penza, Samara, Volgograd per poi deviare verso sud-est e raggiungere la città di Astrakhan da dove prenderemo la strada per la frontiera con il Kazakistan.

Astrakhan è una bellissima città situata sulle rive del Volga. dove sostiamo un paio di giorni così da essere in regola con la data di ingresso alla frontiera kazaca. Purtroppo in questi lunghi viaggi è opportuno far coincidere le date dei visti di ingresso nei vari Paesi, obbligo questo non sempre facile da rispettare: comunque questi due giorni trascorsi in città sono coincisi con una grande festa locale, bande musicali e spettacolari fuochi di artificio in serata sul Volga... ►





Transiberiana - venditrici prodotti locali



Transiberiana- zona urali fra Russia europea e Russia asiatica

- La strada verso la frontiera kazaca nella prima parte è abbastanza transitabile senza grandi problemi, il tempo volgeva al bello e la temperatura si manteneva piacevole; purtroppo da Atyrau ha inizio una vera “stradaccia” piena di buche, con rottaie intramezzate al terreno. Siamo quindi costretti ad una andatura molto ridotta quando, dalla cittadina di Rosson troviamo la deviazione verso la frontiera con l’Uzbekistan, sempre su una strada pessima ed anche molto stretta...



Continua nel prossimo numero

Strada in Kazachstan



da **40**anni
sosteniamo
i vostri desideri
di **libertà**

con esperienza,
professionalità, affidabilità
e assistenza sempre
al vostro servizio



IL PIÙ IMPORTANTE CONCESSIONARIO DEL CENTRO ITALIA

uscita Ancona sud, Via Aspigo Terme S.S.16 Km 309,7
Camerano AN - www.conerocaravan.it

Promozione metà prezzo!

A chi acquista un nuovo camper
nella giornata del 1 ottobre 2017
verrà offerto un pacchetto di accessori
del valore di **€ 4.000** a soli **€ 2.000**

- VERANDA
- PANNELLO SOLARE 100 WATT
- ANTENNA SAT. AUTOMATICA
- TV 19"
- AUTORADIO CON NAVIGATORE

Porte aperte
DOMENICA 1 OTTOBRE ore 15.00/19.00
PRESENTAZIONE NUOVE GAMME 2018



Vi aspettiamo a:
IL SALONE DEL CAMPER
PARMA, 9/17 SETTEMBRE 2017

SEGUITECI SU:



ADRIA

elnagh

LAIKA
UN MONDO A PARTE

EHYMER

MOBILVETTA

Hobby

FENDT



L'itinerario della Sacra Famiglia in Egitto riceve la benedizione di Papa Francesco



L'obiettivo delle autorità egiziane è quello di completare una gamma di offerte già notevole e confermare come il Paese rappresenti una meta spirituale da scoprire e vivere

Di Antonio Castello

Per il turismo egiziano è tempo di rinnovamento. Per questo, oltre ai classici Mar Rosso (Sharm El Sheikh, Urgada, Marsa Alam, ecc.) alle Crociere sul Nilo e alla Capitale Il Cairo con il Museo e le Piramidi innanzitutto, quest'anno uno dei prodotti di punta per l'ente del turismo sarà l'itinerario della Sacra Famiglia che, in occasione di un'udienza pubblica, ha ricevuto la santa benedizione da Papa Francesco, che nell'occasione ha definito l'Egitto: "Una terra buona con un popolo generoso e un luogo di ospitalità e convivenza". La cerimonia si è svolta in Piazza San Pietro alla presenza del Ministro del Turismo egiziano, S.E. Mohamed Yahia Rashed secondo cui "il fatto che Papa Francesco abbia voluto condividere con il nostro Paese questa iniziativa, assume un significato di grande importanza e segna l'instaurazione di relazioni significative non solo tra l'Egitto e il Vaticano, ma tra tutti i popoli e le nazioni. Siamo certi, ha detto il ministro, di poter contare sulla collaborazione di tutti per sostenere questo cammino della Sacra Famiglia, un itinerario che unisce i luoghi attraversati, secondo tradizioni millenarie, da Maria, Giuseppe e Gesù Bambino quando trovarono rifugio in Egitto per fuggire alle persecuzioni di Erode".

L'obiettivo delle autorità egiziane è quello di completare una gamma di offerte già notevole e confermare come il Paese rappresenti una meta spirituale da scoprire e vivere grazie al pro- ►

► prio enorme patrimonio storico e ad una vocazione culturale, nota sin dall'antichità, e non solo come destinazione prediletta da coloro che sono alla ricerca di mare, divertimento e relax.

Secondo la tradizione, la Sacra Famiglia attraversò il Nilo verso il delta occidentale, per poi dirigersi a sud, raggiungendo Wadi El Natrun, divenuto successivamente, il paradiso dei monaci. Da qui si trasferì al Cairo (nella zona dove si fermò, nacquero numerose chiese e conventi ancora oggi visibili) da dove però, dovette allontanarsi, soprattutto dopo che, misteriosamente, ebbero a verificarsi fatti soprannaturali che mandarono in frantumi numerosi idoli (l'episodio è narrato da Isaia), scatenando l'ira del governatore El Fostat. Nella chiesa di San Sergio (Abu Serga) è ancora visibile la grotta che, secondo la tradizione, accolse la Sacra Famiglia. Lasciato anche questo luogo, si diresse verso sud raggiungendo El Maadi, nei dintorni di Menfi (l'antica capitale d'Egitto). Dopo aver

navigato su una barca a vela, raggiunse un luogo dove oggi sorge la Chiesa della Santa Vergine, nota come "El Adaweia" nel cui cortile è visibile la scala di pietra che la Sacra Famiglia utilizzò per scendere sul greto del fiume. Su questo itinerario, a Gabal El Tair (Monte degli uccellini), la Sacra Famiglia trovò rifugio in una grotta successivamente incorporata in una antica chiesa ancora oggi visibile. Nel suo errare, raggiunse il Monte Kuskam dove si trova attualmente il Monastero di El Moharrak ad ovest del Governatorato di Assiut. Qui si stabilì per più di sei mesi nella grotta che fu più tardi l'altare dell'antica chiesa della Santa Vergine del Monastero. Il piano dell'altare è proprio la pietra su cui dormiva il Bambino Gesù. Sulla via del ritorno, la Sacra Famiglia percorse una via diversa che la portò prima e di nuovo al Vecchio Cairo e da qui verso il Sinai e la Palestina.

L'itinerario è altamente suggestivo e ricco di opere che rac-

contano la storia del Cristianesimo che qui visse una parte importante e forse fondamentale della sua storia. Un itinerario con il quale il Turismo Egiziano spera anche di aprirsi a quel turismo religioso che sta facendo la fortuna di molte destinazioni.

Passando poi ad analizzare la situazione del turismo nel proprio Paese, il Ministro si è dichiarato ottimista. "I flussi, ha detto, sono aumentati moltissimo nel corso del 2017. Il mercato italiano è ora tra i primi dieci, ma l'obiettivo per il prossimo anno è riportarlo almeno tra i primi cinque". Intanto i dati dell'Ente del Turismo egiziano confermano che l'inversione di tendenza sugli arrivi nel Mar Rosso è già iniziata. "I numeri, sottolinea il direttore dell'Ente per il Turismo egiziano in Italia, Emad F. Abdalla, parlano di quasi 162mila italiani nei primi otto mesi dell'anno; segnale ancora più importante il fatto che, solo ad agosto, Sharm El Sheikh ha superato per la prima volta Marsa Alam, confermando quello italiano come il terzo bacino di provenienza più importante".

Che l'Italia sia sempre al centro delle attenzioni del Paese dei Faraoni è noto. "I due Paesi, ha concluso il Ministro, sono sempre stati molto legati e noi intendiamo collaborare sempre più con gli operatori del turismo italiano per far crescere i numeri. Anche per questo, abbiamo invitato la Fiavet a tenere a Il Cairo il prossimo congresso, in fase di avanzata definizione".



Salentocaravan
la tua vacanza libera



Colora e assapora la tua vacanza...
innumerevoli promozioni
e offerte pronte per coronare
"il TUO SOGNO"
Veicoli nuovi, usato garantito,
noleggio e accessori...
Non perdere l'occasione!

concessionaria per il Sud Italia

HYMER
Vivere il futuro



...i primi della Classe!

www.salentocaravan.it

Salentocaravan s.r.l. - Via Preti di Campi, 194 73010 Lequile (LE)

S.S. 101 Lecce-Gallipoli uscita Lequile Z.na Artigianale - infotel 0832 261131 - e-mail: info@salentocaravan.it



SalentoSostaCamper

Salento Sosta Camper vi propone
un' Oasi nel Barocco a soli 6 km
dal CENTRO CITTA' della
Bellissima Lecce.

SalentoSostaCamper - Noleggio Auto e Servizio Navetta

Via Preti di Campi, 10 - 73010 Lequile (LE) infotel: 0832.261131 - cell: 349.8055125

Posizione GPS: 40° 16' 57.592'N 18° 7'54.46'E

www.salentosostacamper.com - sostacamper@salentocaravan.it

www.facebook.com/salentosostacamper



Acquasparta: uno dei borghi più belli d'Italia, con il prestigioso Palazzo Cesi



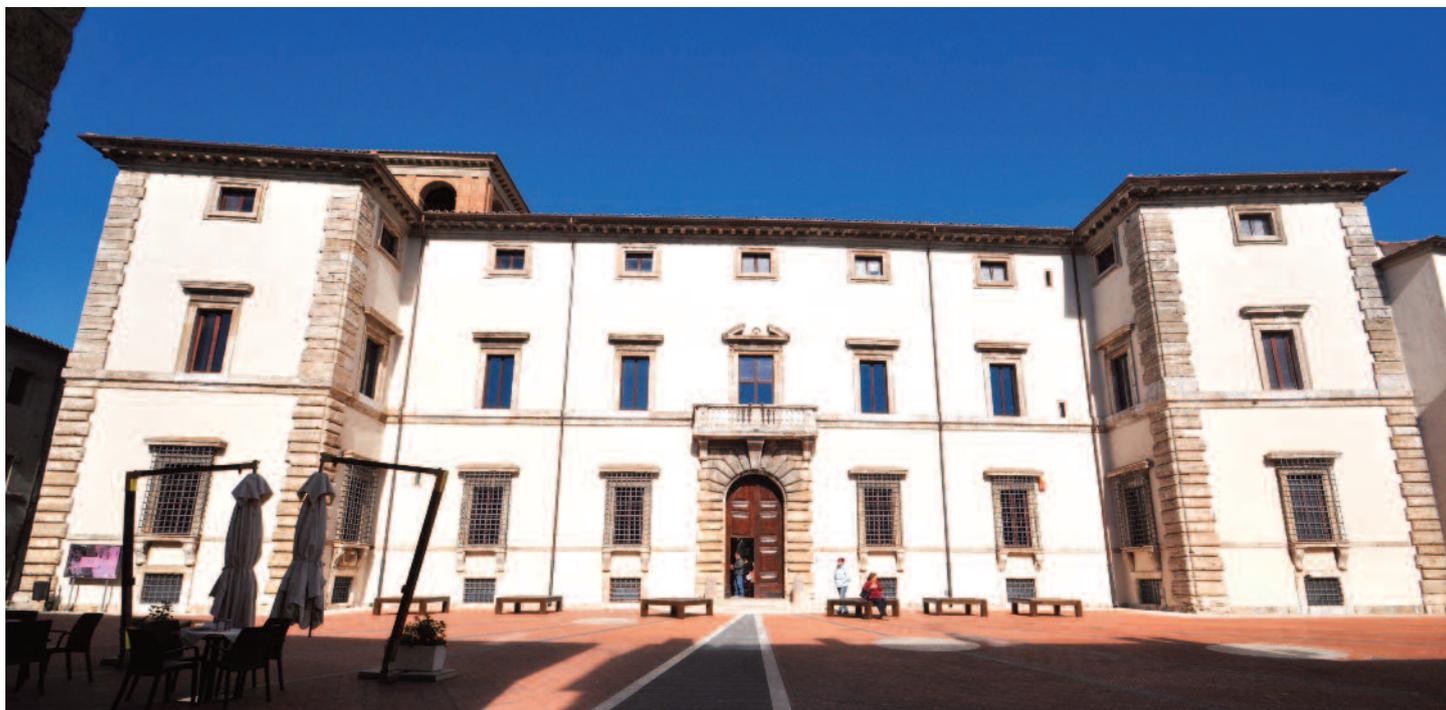
Una piacevole sosta lungo la superstrada e 45 in Umbria

Testo e foto Pier Francesco Gasperi

Acquasparta è nel cuore d'Italia in Umbria in provincia di Terni, proprio a ridosso della superstrada E45 (Ravenna Orte). E' una vera sorpresa, fare una uscita dalla Superstrada per una sosta ed visita di qualche con un bel pranzetto o cena, visto che la cittadina è dotata di una stupenda area camper. Meritatamente fa parte dei Borghi più belli d'Italia. Di origine romana, il suo nome deriva dal latino *Aquas Partas* per via della sua posizione tra le fonti dell'Amerino e di Furapane nella Valle del Naia. Nel Medioevo Acquasparta faceva parte delle cosiddette Terre Arnolfe e, dopo alcuni passaggi a beneficio di signori ecclesiastici (fra cui anche il vescovo di Todi), fu ceduta alla famiglia Cesi che vi eresse l'omonimo palazzo (XVI secolo). La cittadina fu anche sede, agli inizi del Seicento, della ricostituita Accademia dei Lincei grazie all'interesse del duca Federico Cesi. Tutt'oggi si può ammirare la piazza restaurata davanti al Palazzo Cesi e le famose "terme amerino" che, secondo la leggenda, vennero fatte sgorgare da san Francesco intorno al 1200. Ogni anno si svolge la famosa "Rievocazione rinascimentale", con spettacoli, taverne e gare tra le tre contrade. Nel periodo natalizio nelle date del 26 dicembre e del 1° - 6 gennaio ogni anno ad Acquasparta viene rappresentato il Presepe vivente per le vie del borgo. Un altro evento molto noto è il carnevale dei bambini che si svolge tutti gli anni nel pe- ▶



► riodo di carnevale. Il palazzo Cesi è situato, sul luogo dell'antica rocca, in Acquasparta (provincia di Terni), nell'omonima piazza e fu edificato nel Cinquecento per volontà del porporato Federico Aquitani Cesi. Per secoli fu attribuito al Vignola, ma ormai è certo che il progetto fu realizzato nel 1561 da esponenti della sua scuola: Guidetto Guidetti, poi Giovan Domenico Bianchi. La nuova costruzione è notevole ed occupa un territorio della città notevole. Federico Cesi ricostituì, nel 1609, nel palazzo, l'Accademia dei Lincei, istituita a Roma nel 1609: lo scienziato vi morì il 1 agosto 1630. La costruzione è articolata nel sistema progettuale della piazza, della residenza signorile e della loggia. L'interno è riccamente decorato secondo la maniera tipica del tempo e i lavori furono eseguiti in due momenti: nel 1579 da Giovan Battista Lombardelli che eseguì la parte principale; tra il 1618 e il 1624 (anno in cui vi fu ospitato Galileo Galilei) il Linceo commissionò la conclusione degli affreschi a un pittore nordico e ad un romano. L'immobile restò disabitato per tanti anni e fu recuperato dall'Università di Perugia che, nel 1973, lo riportò in agibilità, per utilizzarlo come sede di manifestazioni culturali. Nel 2013 è rientrato in possesso del comune di Acquasparta che, dalla primavera dell'anno successivo, dopo aver stipulato una convenzione con l'ateneo perugino, ha avviato un programma di ripresa e valorizzazione dello storico edificio. Acquasparta riserva



un'altra importante sorpresa costituita dai piaceri del palato diversi i locali di stuzzicheria e ristorazione ove si può apprezzare la cucina umbra, tra cui uno particolarmente apprezzato per il rapporto qualità prezzo veramente unico. Una vera sorpresa. Si tratta della Trattoria Il Mangiafuoco, già il nome è tutto un programma, un simpatico locale che si trova sull'ingresso della città in bella vista sulla principale strada d'accesso. Si possono gustare gli ottimi picci ed altre paste, cinghiale, capriolo e piatti particolari, con l'immane carne chianina dalle ottime costate alle tagliate ai sughi di carne. Tutto curato amorevolmente da cui traspare la vera passione per la cucine de la cura del cliente. La sorpresa più grande oltre che dall'ottimo pranzo o cena è costituito dal conti finale Solitamente per piatti tipici o chianina il prezzo è ragguardevole. Qui veramente

siamo rimasti sorpresi. Il prezzo come si può definire politico e popolare, proprio come succedeva nelle vecchie osterie di un tempo. La soddisfazione di Mangiafuoco è quella di vedere i clienti che diventano amici soddisfatti e contenti. Oltre all'ottima cucine la cordialità di Mangiafuoco e Signora sono davvero insuperabili. Da provare assolutamente.

Si rammenta la possibilità di sostare nell'area camper attrezzata,

comoda anche per una sosta tecnica. Facile da raggiungere da nord a sud e ben segnalata dalla superstrada E45 uscita Acquasparta.





Manarola



Questa località presenta davvero le caratteristiche utili per essere classificata come un vero e proprio “gioiello”, soprattutto dal punto di vista architettonico

Di Salvatore Braccialarghe

Per numerosi turisti e addetti ai lavori Manarola divide con Vernazza il titolo virtuale della località più bella dell'intero comprensorio delle 5 Terre! Inutile dire che queste classificazioni lasciano davvero il tempo che trovano: tra gli scogli e le spiagge di questo raccolto tratto di costa (spesso impervio per via della sua mosca orografia) è praticamente impossibile stilare qualsiasi graduatoria di merito... Infatti a cosa si dovrebbe prestare maggiore attenzione in questi casi? Alle coste, alle spiagge, alla facilità di approdo (da terra e da mare), alla bellezza dei tramonti e delle colline che si gettano con i loro pendii nel mare azzurro, alle possibilità offerte dall'industria turistica o qualcos'altro ancora?

Lasciamo quindi che ciascun Lettore si faccia la sua personale idea, basata sull'esperienza diretta e sul trattamento complessivo che ha ricevuto in questo o in quel centro durante le sue vacanze: ci sembra davvero questo il modo più corretto di procedere!

Detto questo dobbiamo anche dire che la “piccola” Manarola (frazione di Riomaggiore, l'ultima delle località delle 5 Terre che incontreremo muovendoci verso La Spezia e di cui tratteremo nel prossimo numero della nostra Rivista e da cui dista circa mezzo chilometro) presenta davvero le caratteristiche utili per essere classificata come un vero e proprio “gioiello”, almeno dal punto di vista architettonico, con un paesaggio punteggiato dalle co- ▶

▶ lorate casette che attirano l'attenzione con i tipici colori delle abitazioni delle marine liguri e dalle sue splendide e storiche "case-torri", elemento caratterizzante dello stile urbanistico conosciuto come "genovese", molto in voga nel periodo della Repubblica.

Ancora una volta, ed anche in questo caso, non siamo in grado di ricostruire, con esattezza dei tempi e dei processi evolutivi, lo

sviluppo di questo centro: generalmente gli studiosi ne fanno risalire le prime testimonianze all'inizio del Duecento, quando la potente dinastia dei Fieschi controllava un'ampia area geografica dell'attuale Liguria. L'abitato è stato realizzato, considerata la penuria di ampi spazi edificabili, sulla copertura del Torrente Groppo, le cui acque sono state così incanalate permettendo poi di ricavare,

sulla copertura soprastante, lo spazio necessario per realizzare quella che poi diverrà la via principale della località...

Su di esso prospettano appunto le costruzioni che poi proseguono anche lungo il costone di roccia che giunge fino al mare azzurro. I tipici e stretti "carrugi" (tipiche viuzze liguri dei tempi andati...) contraddistinguono ulteriormente, insieme alle sempre eleganti scalinate realizzate in ardesia, l'intero colpo d'occhio che sa regalare questa bella località.

Per quanto riguarda invece la Chiesa parrocchiale di San Lorenzo (Patrono cittadino e che viene festeggiato ogni 10 Agosto) in origine era già conosciuta come quella della Natività di Maria Vergine: la sua edificazione si fa risalire alla prima parte del XIV secolo (esattamente nel 1338, come è riportato in un'annotazione muraria posta sulla facciata della Chiesa) grazie all'importante contributo fornito dai Maestri Antelami. Ancora oggi questo viene considerato come il più importante monumento di Manarola.

La facciata - in stile gotico-ligure - trae importanza architettonica anche grazie alla presenza di un bel rosone a dodici colonnine, oltre che da una lunetta dentro la quale possiamo ammirare un bassorilievo che illustra il Martirio di San Lorenzo. Infine la pianta basilicale interna si sviluppa armoniosamente su tre navate, in stile barocco e presenta un soffitto a botte.

Una curiosità è infine offerta dal campanile a pianta quadrata



che non fa corpo unico con l'edificio principale, essendone staccato: probabilmente le motivazioni vanno ricercate in compiti più militari che religiosi, in un territorio che era sovente attaccato dalle rapide incursioni sferrate dai pirati... Secondo alcuni storici esso è stato ricostruito sfruttando un'antica torre di avvistamento che, nel frattempo, era caduta in disuso.

Naturalmente il modo più coinvolgente di visitare questa cittadina, come d'altronde tutte le altre, è proprio quella di viverla, immergendosi nelle sue atmosfere e nei suoi colori.

Se possibile non tralasciate davvero nulla: nei panifici locali fate incetta della tipica focaccia, proposta sempre con una grande varietà di ingredienti...

Se poi aveste in programma di pranzare fuori allora cercate di non mancare le trenette al pesto, naturalmente di quello artigianale: un vero tuffo nel gusto ligure più conosciuto e apprezzato... Un buon bicchiere dell'eccellente vino bianco prodotto proprio su questi pendii sarà poi capace di aiutare la nostra digestione!

E, se dovessimo comunque maturare un piccolo senso di colpa verso la nostra linea estetica, allora dopo aver calzato un paio di calzature comode, qui non mancheranno certo i sentieri, capaci di farci vivere l'intero comprensorio delle 5 Terre da un punto di vista privilegiato, come Vi racconteremo in uno dei prossimi articoli!

Continua nel prossimo numero

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



Valtrompia

”Il suolo che il Mella irriga ricco d'onore di ferro e di coraggio”

Di Rosanna Ojetti

La Valtrompia è la più piccola delle tre Valli che costituiscono il territorio montano della provincia di Brescia (Camonica, Trompia e Sabbia), ma proprio per la sua vicinanza alla città è anche considerata la più legata ad essa dal punto di vista geografico, della storia, dell'economia e della stessa cultura. Pare derivi il suo nome dai Trumplini antica popolazione retica e i primi insediamenti si ebbero, si dice, nel Mesolitico e nel Neolitico. Documentazione del 6° Se-

colo a.C. riguardante i Valtrumplini è l'iscrizione sul TROFEO DELLE ALPI a La Turbie, nella Provenza francese. L'imperatore romano Ottaviano Augusto dopo aver assoggettato tutti i popoli delle vallate alpine e prealpine ne incise i nomi sul grandioso suo monumento a perenne memoria: ecco lì citati i TRUMPLINI.

Proprio a Brescia le ultime propaggini delle due schiere parallele di montagne digradano lentamente fino a sfumare nelle colline che si perdono nell'alta

pianura bresciana. Il territorio che costituisce la Valle si estende su una superficie di 380 chilometri quadrati incuneati tra le valli Sabbia, Camonica e il bacino del Sebino ed è composto da ben 18 Comuni: Bovegno, Bovezzo, Brione, Caino, Collio (centro di sport invernali) Concesio, Gardone Val Trompia (capitale mondiale della produzione di armi sportive e da caccia), Irma, Lodrino, Lumezzane (polo industriale d'eccellenza per pentolame, rubinetteria e sanitari), Marcheno, Marmertino, Nave,

Pezzaze, Polaveno, Sarezze, Tavernole sul Mella e Villa Carcina.

La Valtrompia è “il suol che il Mella irriga” (citazioni poetiche di Vincenzo Monti, Giuseppe Giusti e Giosuè Carducci). Il territorio è percorso infatti interamente dal fiume Mella che ha origine dalle pendici del passo Maniva e, dopo aver attraversato la Valle e lambito Brescia, si dirige verso l'Oglio affluente del Po. Da Brescia a San Colombano di Collio il fiume si snoda poi per più di 40 Km. ricevendo numerosi affluenti dalle convalli alcune delle quali tanto ampie da consentire insediamenti umani.

È conosciuta anche come “la valle del ferro”: infatti pur nella



mancanza di precise testimonianze e reperti che consentano di far risalire a una data storicamente precisa l'attività di estra-

zione del ferro nel territorio (come pur rivelano alcune fonti più legate alla leggenda che alla storia) è certamente lecito affer- ►



► mare che per molti secoli le popolazioni dell'Alta Valle abbiano individuato nell'estrazione del minerale una fonte di sostentamento che, aggiunta a quel poco di agricoltura montana, ha consentito la loro sopravvivenza. La pratica dell'attività estrattiva veniva alternata al lavoro di mandriani e contadini (soprattutto nei mesi estivi) con la laboriosa escavazione per cercare la vena del ferro. Tale attività, se pure molto praticata, non giunse però mai ad assumere carattere industriale essendo obsoleti i mezzi di estrazione e l'arretratezza tecnologica tanto da arrecare una crisi generale del settore che si protrasse fino alla prima metà del XIX secolo. La Valtrompia e Brescia sono dunque indissolubilmente legate, fin dall'antichità, all'economia del ferro. Oggi però la Valle è caratteriz-

zata da più anime: quella artigianale-industriale legata al lavoro in miniera e alla metallurgia e quella contadina in simbiosi con la natura e l'ambiente, tendente anche a potenziare e valorizzare l'offerta turistica del territorio.

È evidente però come la maggiore attività lavorativa e il grande patrimonio di archeologia industriale siano al centro dell'offerta della nota VIA DEL FERRO. Un itinerario che maggiormente caratterizza la proposta culturale e museale di questa zona della provincia di Brescia con un viaggio nel tempo e nello spazio attraverso l'evoluzione delle attività siderurgiche e le testimonianze che questo passato ha lasciato nel territorio.

Ma, come anticipato, la Valtrompia rappresenta oggi anche una piacevole meta turistica. Per gli

appassionati di sport un lungo itinerario di 130 Km. consente di compiere a piedi o in mountain-bike escursioni, alla portata di tutti, che possono portare alle sommità dei rilievi, che coronano la valle, situati all'interno delle Prealpi Bresciane e tutti appartenenti al comprensorio del Mantova che ne rappresenta anche il confine Nord. Il territorio da percorrere è ricco di sentieri mulattieri, boschi, borghi rurali da conoscere. Sentieri alla portata di tutti i "piedi" anche se per gli amanti della natura il turismo in Valtrompia "spinge soprattutto sui pedali".

Da consigliare ad esempio una camminata fino alla cima del monte Conche. Qui è visibile la statua di un alpino affacciato sulle valli sottostanti che rappresenta la memoria degli alpini caduti in guerra. Una statua che ha una storia da narrare iniziata il 10 luglio 1963 quando, sopra gli occhi di centinaia di persone, si alzò un elicottero militare con l'obiettivo di trasportare e posare la statua bronzea. Dopo vari tentativi la posa definitiva avvenne però il 4 agosto 1963 e oggi è visibile ai turisti che vi arrivano per commemorare la memoria dei caduti e visitare anche il suggestivo santuario.

LE SEDI MUSEALI

Il ricco patrimonio storico-culturale della valle è oggi fruibile da un importante complesso di sedi museali.

All'interno della miniera MARZOLI a Pezzaze, ad esempio, il visitatore può scegliere di compiere un affascinante viaggio. ►





ON THE ROAD

with CBE electronics

DEA ADVAT 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

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



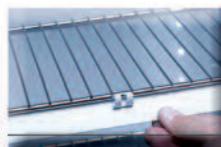
Gas



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



Il Parco del Monviso



La Giunta Regionale del Piemonte ha istituito nell'anno 2016 il Parco Naturale del Monviso, dal nome del monte più alto delle Alpi Cozie, visibile da buona parte della pianura Padana Piemontese. Per la sua forma svettante verso il cielo

Di Camillo Musso

Ll Parco racchiude sia il massiccio del Monviso, detto il Re di Pietra, che il bosco dell'Alevè, che si estende alla base del Monviso ad una altitudine tra i 1500 e i 2500 metri ed è il più esteso delle Alpi. Il termine Alevè, nella lingua locale significa "cembro", l'albero che in esso predomina. Il bosco, che comprende anche due laghi ricchi di pesci, è popolato da numerose specie di animali, che in esso trovano un luogo perfettamente adatto alla loro esistenza.

Al Pian del Re in mezzo alle rocce alla base del Monviso sta una pietra su cui è inciso "Qui nasce il Po". Da una fessura usciva un filo di acqua, che saltellando allegramente scendeva raccogliendo altri rivoletti che poi si univano. Ora purtroppo a causa della siccità di questo anno le rocce sono aride, e il Po, e i torrentelli lo ingrossano a poco a poco solo più a valle.

Una visita al Parco del Monviso è molto interessante, ma richiede parecchi giorni e anche una disponibilità fisica discretamente valida: per questo risulta molto impegnativa se organizzata per le scolaresche. A questo è stato ovviato con la creazione di due Musei molto importanti situati a Revello e Martiniana Po che danno al visitatore l'impressione di entrare nel Parco e condividerne il suo ambiente.

Il Museo di Martiniana, detto anche il Museo del "piropo" si limita a illustrare le qualità di questo minerale, che in questa zona è di estremo valore scientifico e culturale. Infatti esso è presente ►



► soltanto nelle Alpi Cozie, e incluso nei cristalli di questo minerale sono state rilevate al mondo

tre nuove specie di minerali battezzate bearthite, ellenbergerite e magnesioldumortierite. Inoltre

è anche stata trovata la coesite, rara forma cristallina della silice: queste scoperte hanno importanza geologica mondiale.

Facilità di parcheggio a Martirana, dista da Revello 5 chilometri. Il Museo è aperto tutto l'anno alla Domenica dalle 14.30 alle 18.30 Possibilità di informazioni allo 0175.46505 di Saluzzo Sulla piazza principale di Revello ha sede il Museo Naturalistico del fiume Po.

Si sale per una scala, quasi ad affrontare un ripido sentiero e una grande roccia strapiombante con sopra due aquile reali che paiono volerci darci il benvenuto.

Si prosegue in un ambiente che





tramite diorami ci fa percepire una realtà che non esiste.

Un animale sembra passeggiare vicino a noi, incurante della nostra presenza, poi uccelli predatori, e su di una roccia di fronte a noi stambecchi, camosci che pare ci guardino incuriositi. Siamo in alta montagna, poi scendiamo nel bosco sottostante, dove due lupi di fronte a noi ci ricordano con la loro presenza i nostri cani lupo. Fa impressione vederli a pochi passi, animali predatori delle nostre greggi, che temono l'uomo e vivono in branchi ancora oggi presenti in gran numero. Viene in mente la discussione sulla loro presenza, come quella del cinghiale, che qui possiamo quasi accarezzare.

Fa tenerezza vedere, anche se nella foto è difficile individuarli, i cuccioli che succhiano il latte

dalla mamma, e più in là il grande cinghiale in posizione di salvaguardia dei piccoli alle sue spalle.

Alle pareti numerose vetrine con rettili, anfibi, funghi, pesci. Interessante una ricca collezione di penne di uccelli di ogni specie.

Revello ha un ottimo parcheggio camper, ottimi ristoranti e pizzerie. La visita al Museo è gratuita, aperto tutto l'anno alla domenica dalle 14.30 alle 18.30.

Telefonando allo 0175.46505 a Saluzzo si possono fissare eventuali appuntamenti personali.



Montemerano



Montemerano e Saturnia



MONTEMERANO, uno stupendo borgo tra più belli d'Italia
SATURNIA, con le migliori acque solfuree d'Italia che sgorgano a 38 gradi

Testo e foto di Laura Luminita Stolnicu e Pier Francesco Gasperi

Montemerano, uno dei borghi veramente più belli e autentici d'Italia, è una frazione del comune di Manciano, nella provincia di Grosseto, in Toscana, su un colle dominante, a circa 5 Km. dalle Terme di Saturnia. ed a circa 10 km. a nord-ovest del capoluogo comunale. Il caratteristico borgo medievale fu fatto edificare nel corso del XIII secolo dalla famiglia Aldobrandeschi sulla parte più alta della collina. Nel XIV secolo il controllo del paese passò alla famiglia dei Baschi, che lo portarono a sottomettersi ad Orvieto. Durante il XV secolo Siena si impossessò di Montemerano e lo trasformò facendolo diventare un'imponente fortezza. Nella seconda metà del XVI secolo, con la definitiva caduta della Repubblica di Siena, il centro entrò a far parte del Granducato di Toscana, seguendone le sorti da quel momento in poi. Il complesso architettonico dei fabbricati che formano il borgo costituiscono un insieme sistematico di museo all'aperto. Da visitare la Chiesa parrocchiale di San Giorgio, costruita nel corso del XIV secolo per volontà dei conti Baschi ed ampliata intorno al 1430. Una serie di restauri, effettuati a partire dal 1980, hanno permesso di riportare all'antico splendore l'edificio religioso, che attualmente appare ottimamente conservato. All'interno si conservano opere di grande pregio, tra cui si ricordano la quattrocentesca "Madonna in trono col Bambino e santi" e la celebre "Madonna ►



Montemerano

▶ della Gattaiola”, opera di un artista noto come Maestro di Montemerano, risalente alla metà del XV secolo: il dipinto deve il suo nome al curioso foro circolare tagliato alla base, che si dice sia stato realizzato da un parroco per permettere il passaggio dei gatti all'interno della chiesa. La Pieve di San Lorenzo è la più antica chiesa del borgo, citata in una bolla del 1188. Rimasta sconosciuta nel corso dei secoli, è oggi adibita a spazio teatrale per rassegne culturali. Sull'edificio spicca la caratteristica Torre di San Lorenzo, originariamente adibita a campanile. La cinta muraria venne costruita dagli Aldobrandeschi a partire dal XII secolo ed ultimata nel corso del Duecento. L'opera andò a racchiudere interamente il borgo di Montemerano. Tra il periodo tardomedievale e l'epoca rinascimentale fu quasi interamente ricostruito il tratto occidentale delle mura. Le mura di Montemerano delimitano interamente il borgo e si caratterizzano per la sovrapposizione di elementi stilistici di epoca medievale e rinascimentale. La primitiva cinta muraria medievale è ravvisabile nell'area attigua alla chiesa di San Giorgio, dove si apre la porta ad arco e si eleva una torre quadrata che avrebbe dovuto divenire il campanile della chiesa attigua; l'elemento di spicco è il caratteristico loggiato che si apre nella parte alta di questo tratto. Del medesimo periodo è anche la torre di avvistamento che, in epoca tardo-medievale, venne trasformata nel Cassero Senese. Il cammi-

namento di ronda situato lungo il tratto nord-orientale fu aggiunto durante il periodo rinascimentale.

Saturnia e le sue Terme

Saturnia è una frazione di Manciano e sorge su un pianoro di travertino a 294 metri d'altitudine, sulla sinistra del fiume Albegna, nell'entroterra collinare della Maremma grossetana. Frequentazioni del territorio di Saturnia sono documentate fino dall'età del Bronzo, con la successiva nascita e sviluppo di insediamenti etruschi, come testimoniato dai resti di varie necropoli risalenti all'VIII secolo a.C.. Citata in un privilegio di Clemente III nel 1188, vi è attestato un castello, una chiesa plebana e le terme già frequentate. Da visitare è la chiesa parrocchiale della frazione, quella di Santa Maria Maddalena, già citata nel "privilegio" di papa Clemente III del 1188, ma si presenta oggi trasformata dopo alcune radicali ristrutturazioni realizzate nel 1933. All'interno sono conservati una tavola della Madonna col Bambino tra i santi Sebastiano e Maria Maddalena di Benvenuto di Giovanni.

La Rocca aldobrandesca: costruita alla fine del XII secolo dai conti Aldobrandeschi e rifatta dai senesi nel corso del XV secolo, è stata radicalmente trasformata nel 1924. La risorsa principale di Saturnia è sicuramente rappresentata dal turismo termale: qui sono infatti situate la famose Terme di Saturnia, già conosciute nell'antichità, e oggi importanti mete turistiche a li-

vello nazionale. Le acque sulfuree di Saturnia sgorgano ad una temperatura di 37,5 °C e possiedono rinomate proprietà terapeutiche. Le principali cascate termali sono le Cascate del Mulino, situate presso un vecchio mulino. Le Terme di Saturnia

sono un insieme di sorgenti termali di acqua sulfurea che si trovano a Manciano in Provincia di Grosseto, poco distanti dalla cittadina termale di Saturnia, nella Valle del fiume Albegna. Ci troviamo in Maremma, la zona sud della Toscana al confine con il ►



Montemerano

► Lazio compresa fra il Monte Amiata ed il mar Tirreno. Saturnia si trova a sessanta chilometri da Grosseto, al centro di un comprensorio che vede ai suoi vertici i borghi di Manciano, Scansano e Pitigliano. Il suo sito termale vanta una storia risalente al periodo etrusco, durante il quale era conosciuto come Aurinia. Il toponimo Saturnia deriva dalla leggenda secondo la quale le Terme di Saturnia si sa-

rebbero formate nel punto esatto in cui cadde il fulmine che il dio romano Giove, adirato per le nefandezze degli uomini, scagliò sulla Terra contro Saturno. Successivamente, i Romani ribattezzarono il luogo con l'attuale nome che evoca il dio Saturno, signore del Tempo e padre di Giove. L'antichissima tradizione termale è testimoniata dai resti di una struttura romana di forma quadrangolare inserita

nel circuito della antiche mura difensive del piccolo borgo. I Romani costruiscono addirittura la via Clodia, che si collega con l'Aurelia, per poter raggiungere più agevolmente questo luogo di benessere già così rinomato a quel tempo.

Le acque hanno la portata di 500 litri al secondo, una quantità tale da garantire un completo ricambio del bagno termale ogni quattro ore. Sono acque classificate come sulfuree e solfato-alcaline-bicarbonato-terrose, con una grande concentrazione di idrogeno solforato e anidride carbonica. Le proprietà terapeutiche delle acque sono note: donano relax e benessere al solo immergersi. Sono consigliate per le patologie dermatologiche grazie ad una notevole azione antisettica, e cardio-circolatorie grazie all'azione vasodilatatoria che riduce la pressione arteriosa. Riducono la tensione a carico dell'apparato respiratorio consentendo un miglioramento



Montemerano

della ventilazione polmonare. Prima di sgorgare, l'acqua di Saturnia fa un lungo viaggio sotterraneo seguendo la formazione di calcari cavernosi che si estende nella parte pedemontana della bassa Toscana. Il percorso incomincia in una zona di ricarica alle pendici del Monte Amiata, a poche decine di chilometri di distanza. L'acqua permane nel percorso sotterraneo, filtrando lentamente attraverso le micro fessure della roccia, per circa 40 anni prima di emergere nella piscina termale di Terme di Saturnia Spa & Golf Resort. Quella di Saturnia è una vera e propria acqua minerale, intendendo con questo termine le soluzioni naturali presenti con specifiche proprietà terapeutiche: in ogni litro di acqua sono disciolti 2,790 grammi di Sali minerali, oltre a grandi quantità di due gas specifici, idrogeno solforato e anidride carbonica. L'idrogeno solforato agisce sull'apparato cardio-circolatorio, sull'apparato muscolare e scheletrico e sulle vie respiratorie. Inoltre ha una forte azione protettiva, antiossidante e profondamente depurante sul fegato. La presenza di anidride carbonica aiuta gli apparati cardiocircolatorio e respiratorio, con effetto ipotensivo, amplificazione degli atti respiratori e aumento della ventilazione polmonare. Sulla pelle, l'acqua di Saturnia esercita una naturale azione di peeling con proprietà esfolianti, detergenti e antisettiche. Inoltre, bevuta alla fonte, a digiuno e a piccole dosi, può facilitare i processi digestivi, in-



Saturnia

►fluendo positivamente sui problemi gastrointestinali. La temperatura ha anch'essa le sue benefiche influenze: vasodilatazione arteriosa e venosa con aumento dell'attività cardiocircolatoria, rilassamento della muscolatura e riduzione della sintomatologia osteoarticolare, miglioramento dell'umore. Con le sue piscine termali, all'aperto, gli idromassaggi e i percorsi vascolari di acqua fredda e calda, il Parco piscine delle Terme di Saturnia è sicuramente uno dei più grandi della Toscana e si presenta come un'oasi di vero relax. Saturnia è circondata da paesaggi dal fascino selvaggio e itinerari culturali e archeologici di grande interesse: oltre alla bellezza dei

paesaggi incontaminati di macchia mediterranea, a breve distanza, è possibile visitare rocche e borghi medievali, necropoli etrusche e antichi resti romani. La Maremma si estende tra i due promontori di Piombino e dell'Argentario e raccoglie un panorama variegato di mare, pianura, montagna, dune sabbiose, paludi e selve, gente di mare, contadini e pastori, minatori e boscaioli. Ambienti diversi e culture diverse, ritmi e forme di vita differenti raccolti in questa terra di frontiera, tra Lazio e Toscana...

Come raggiungere Montemerano e Saturnia:

- Autostrade da Nord, A1 Milano-Bologna-Firenze con uscita

Firenze Certosa, per poi seguire la superstrada in direzione Siena-Grosseto-Scansano-Montemerano-Saturnia. Distanza da Milano: circa 450 Km. Distanza da Firenze: circa 200 Km.

- Dalla costa Tirrenica-Ligure, Autostrada A12 La Spezia-Livorno-Rosignano M.mo-Grosseto, uscita Grosseto Est, per poi seguire la strada in direzione Scansano-Montemerano-Saturnia.

- Autostrade da Sud, Roma-Civitavecchia, uscita Civitavecchia, per poi seguire la SS1 Aurelia fino a Montalto di Castro. Appena superato Montalto di Castro, uscire al bivio di Vulci e seguire le indicazioni per Manciano-Saturnia. Distanza da Roma centro: circa 180 Km.



Saturnia



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



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

| Installazione dei sistemi AKS, ATC, Mammut

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

| Installazione sospensioni integrative e sistema ACS



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

www.al-ko.it



Dolomiti Lucane in camper



Luoghi, profumi e colori di una terra non ancora raggiunta dal turismo di massa

Il Bubris

Le Dolomiti Lucane sono uno dei tanti angoli del nostro Bel Paese, che non sono ancora troppo conosciuti: e proprio per questo motivo conservano un fascino, una bellezza paesaggistica ed una godibilità davvero unica! Siamo nel cuore della Basilicata, tra la costa pugliese di Bari e quella campana di Salerno. Il territorio è percorribile attraverso strade statali che, per quanto ripide e sconnesse, sono tutte asfaltate e dotate di spazi e piazzole per le manovre. Le due perle delle Dolomiti Lucane, sono i paesini di Castelmezzano e di Pietrapertosa, luoghi dove le persone che incontri ti salutano come gesto di cortesia, dove una bottiglietta di acqua costa ancora 50 centesimi e il caffè solo 80 centesimi... Qui le porte delle abitazioni sono aperte e non ancora chiuse a chiave e lungo i viottoli, per terra, non si trova mai un pezzo di carta abbandonato. La stessa cura la ritrovi camminando nei sentieri in montagna, che sono segnalati e mantenuti in modo eccellente. Da visitare il centro delle due località: perdetevi nelle vie e nei passaggi nascosti per ritrovarvi in piccole e deliziose piazzette. Imperdibili sono il Castello a Pietrapertosa e il panorama, a Castelmezzano, che si osserva dopo aver salito una gradinata stretta e ripida (scavata nella roccia) che porta nel punto più alto del paese, là dove la vedetta della guarnigione militare sorvegliava la sottostante Valle del Basento. Le attività che si possono svolgere ►



sono davvero originali e molto divertenti, a cominciare dal "Volo dell'Angelo" dove, imbragati e in perfetta sicurezza, scivolerete su un cavo d'acciaio che collega i due paesini. La bellezza di osservare la valle dall'alto è indescrivibile e inimitabile. Armatevi di scarponcini da trekking perché i due paesi sono collegati oltre che in modalità aerea dal suddetto cavo d'acciaio, anche per terra dal ferro, ovvero da tre percorsi lungo le apposite pareti ferrate che possono essere percorse con tutta la famiglia, sotto le indicazioni tecniche fornite dalla guida. Si percorrono in due, quattro o otto ore e sono anch'essi molto ben mantenuti e segnalati, con le opportune vie di fuga in caso di pioggia o pericoli. L'imbragatura e tutto quanto necessario per le attività, sono a disposizione alla biglietteria del "volo dell'angelo": il costo è di 10 euro al giorno per la ferrata e 35 euro per il volo che comprende, imbragatura, caschetto con telecamera e al termine avrete il filmato su micro-scheda, 2 voli e trasferimento con navetta. Il percorso prevede l'andata e il ritorno tra i due paesini, quindi fatto un volo al termine, visitate il paesino e poi ritornate con il secondo volo al punto di partenza. Non ultimi potete anche vivere i percorsi per la mountain bike e le passeggiate a piedi nei boschi, che sapranno farvi innamorare del Parco Gallipoli Cognato Piccole Dolomiti Lucane. La sera cenerete in trattorie e ristoranti tipici, dove la cucina è realizzata con ingredienti lucani. Insaccati, for-

maggi e verdura sono alla base della cucina, così come la pasta e persino l'acqua e la gassosa sono a Km 0. Sono vecchi fienili o cantine riconvertiti in luoghi dove cenare come ad esempio Peperusko a Castelmezzano. Se poi volete vivere la natura unita allo spettacolo in modo unico, vi consiglio di fare tappa a Brindisi Montagna, presso il Parco della Grangia: vivrete l'emozione di mangiare in un accampamento borbonico, ammirare manifestazioni di falconeria e di teatro all'aperto, come il Cinespettacolo.

Per sostare in camper avrete due alternative: la sosta libera o le aree attrezzate. La prima, nei numerosi spazi che trovate lungo la strada interna che collega i due paesini, l'altra soluzione invece è possibile in tre punti differenti:

1) A Pietrapertosa (PZ), in cima al paese dopo la Caserma dei Carabinieri, c'è un parcheggio



gratuito per la notte, per 6 camper con vista sulla valle, attrezzato di carico/scarico e energia elettrica.

2) Brindisi Montagna (PZ) area sosta comunale con carico/scarico per 6 camper, situata in Via Fontanelle

3) Il Centro Accoglienza Visitatori del Parco della Grangia (Località Palazzo

75011 Accettura-MT) è fornito di una Area Camper attrezzata aperta da aprile a settembre, e

che consta di n° 8 piazzole. Ogni posto è fornito di allaccio acqua, luce e pozzetto di scarico. Fruibile tutto l'anno. Tariffa € 10,00 al giorno. Informazioni e prenotazioni: 347-0957967

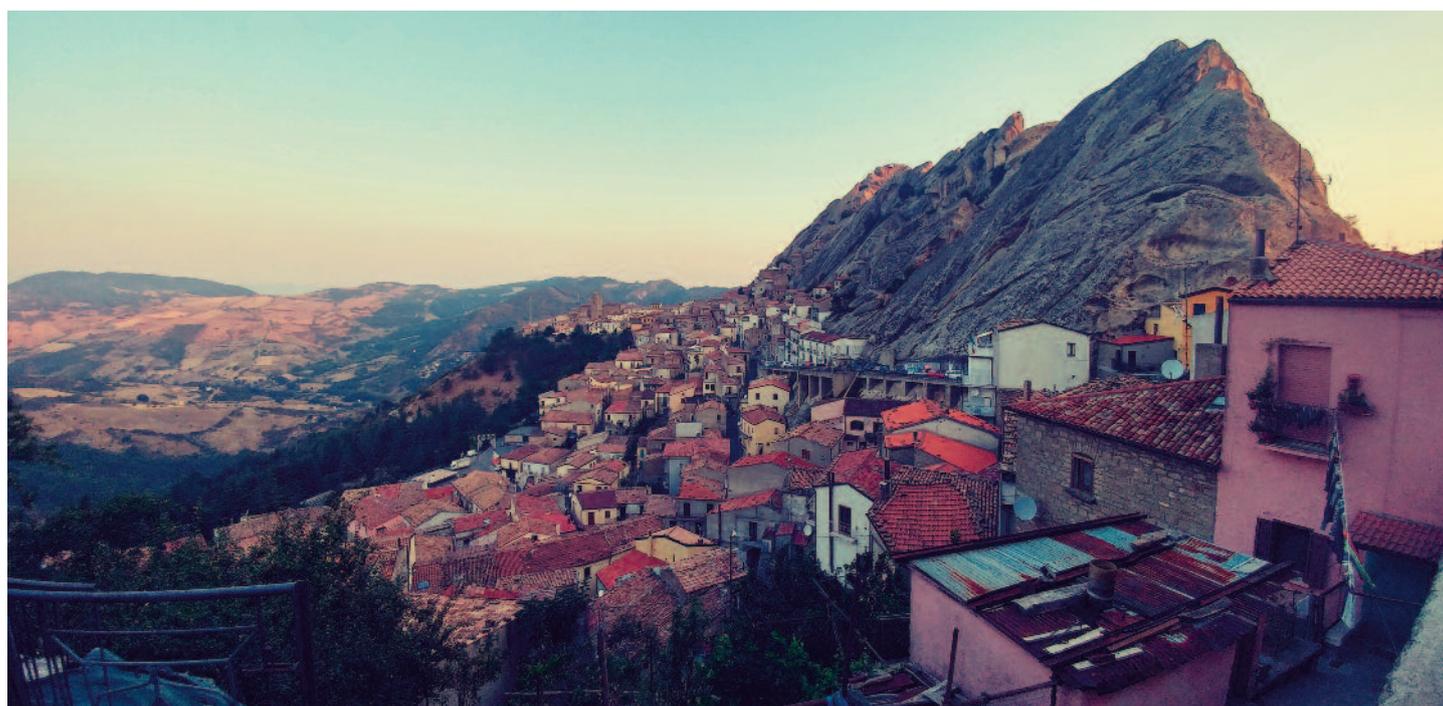
Per maggiori informazioni:

<http://www.ledolomitilucane.com>

<http://www.parcograncia.it/il-programma>

<http://www.parcogallipoliconato.it/index.asp>

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



I sistemi di messa a fuoco automatici

Di Salvatore Braccialarghe



A molti Lettori potrebbe apparire impossibile un qualsiasi sistema fotografico che non avesse incorporato un valido autofocus, abituati come siamo a trovarne di sempre più sofisticati a bordo delle nostre diverse macchine. A quelli della mia generazione (gli anni '50) la cosa può ancora apparire oggi come miracolistico, ricordandoci bene come questa fosse una delle più gravi incom-

benze che riguardavano tutti i fotografi e, soprattutto, quelli con qualche normale problema di visione, soprattutto se già avanti con gli anni...

Tutte le macchine fotografiche dell'epoca erano un po' difficili, dalle dimensioni e peso dell'attrezzatura, alla scarsa luminosità delle ottiche, elemento questo le cui conseguenze si riflettevano direttamente sulla possibilità o sulla difficoltà proprio di una

corretta messa a fuoco, potendola rendere anche assai difficoltosa.

Le diverse Case produttrici di macchine fotografiche del tempo (se ne contavano a decine e la loro produzione non era appannaggio del solo Oriente) avevano già iniziato da tempo a studiare sistemi di automazione per questa importante funzione: la prima a realizzare un prodotto fotogra-

fico di massa dotato di questa nuova tecnologia fu la Konica che, nel lontano 1977, presentò il suo primo modello dotato di



AF, la nuova sigla che indicava questa funzione. Subito dopo fu la volta di Polaroid, nell'81 fu la volta della Asahi Pentax e poi, nell'83, della Nikon.

Già il fatto che diversi di queste aziende, che avevano fatto la storia della moderna fotografia, ai più oggi non dica praticamente nulla rende chiara la vera rivoluzione di questo periodo: Konica, dopo aver assorbito Mi-

nolta, altro marchio molto conosciuto, abbandona il settore nel 2006, mentre la Pentax giapponese verrà incorporata dalla Samsung coreana poco tempo dopo. Questi potevano essere considerati i primi sviluppi di quella prima fase di globalizzazione tecnologica, un termine così attuale che è divenuto ormai centrale nella nostra vita quotidiana e con il quale tutti noi dobbiamo fare i conti! Visto con gli occhi di oggi è facile dire che questo complicato puzzle a base di vendite e di acquisizioni commerciali fu anche il risultato del combinato disposto della rivoluzione tecnologica che già stava muovendo i primi passi in campo digitale, almeno nei diversi uffici studi dei vari marchi. Questo perché le aziende storiche che avevano creato il mondo della fotografia analogica (quella della pellicola) non erano pronte culturalmente a guidare la nuova rivoluzione e, probabilmente, non ci credevano davvero.

E' comunque sempre il mercato a dettare le sue leggi economiche e ad imporre le scelte consequenziali: ed è stato così anche in questo caso, tanto è vero che proprio il decennio degli anni '80 finisce con il vedere un proliferare dell'autofocus già sulla maggior parte di apparecchi allora venduti, ed oggi sulla loro totalità, smartphone e tablet compresi.

La tecnologia si è diversificata e molto evoluta nei decenni: e così oggi possiamo contare su due diversi approcci al tema, quello definito attivo e quello cosid-

detto passivo. Conosciamoli un po' più da vicino per comprenderne i diversi modi di funzionamento, così da poterne meglio apprezzare i pro e i contro offerti dalle diverse soluzioni.

SISTEMI ATTIVI

Sono stati sviluppati sulla emissione attiva di un segnale da parte della fotocamera e sulla sua stessa riflessione da parte del soggetto inquadrato: misurata così la distanza intercorrente tra macchina fotografica e soggetto vengono mossi da un motore miniaturizzato le lenti dell'ottica impiegata per ottenere una corretta messa a fuoco dell'immagine.

Naturalmente ogni costruttore ricercava la sua miglior performance in questo campo inseguendo diversi propositi: la miglior messa a fuoco possibile, il minor tempo di messa a fuoco, la minor complessità tecnologica dell'intero processo.

Sulla precisione della misurazione della distanza nei sistemi attivi si confrontarono fin dall'inizio varie scuole di pensiero, basate sia sulla emissione di ultrasuoni, raggi infrarossi e laser, sia sulla misurazione della luce, tramite un raggio laser. Nel primo caso il sistema fotografico e la sua CPU (l'unità di controllo interna alla macchina) misureranno il tempo che impiegherà il segnale di ritorno ultrasonico o laser dal soggetto inquadrato, ad arrivare all'apparecchio fotografico, calcolandone così la distanza relativa. L'emissione dei raggi infrarossi prediligono invece ottenere la distanza esatta ►

- ▶ tramite una funzione di triangolazione: dopo aver effettuato una sorta di scansione del soggetto inquadrato con l'emissione dell'infrarosso valuta l'angolo di riflessione che il soggetto le ha inviato come risposta.

SISTEMI PASSIVI

In modo completamente diverso si compongono invece i sistemi passivi, vale a dire tutti quelli ove non c'è alcun tipo di segnale emesso dalla macchina fotografica verso il soggetto inquadrato. Infatti in questa modalità la macchina regola la propria distanza esclusivamente misurando la luce riflessa naturalmente dal soggetto e su di essa effettua la messa a fuoco.

Questo modo di procedere ha garantito a questi sistemi di raggiungere ottimi risultati pratici in tutti i casi in cui possiamo contare su una buona illuminazione della scena inquadrata, facendoli divenire i preferiti da un gran numero di appassionati.

Nel caso di una fotografia ravvicinata in un ambiente poco illuminato, per consentire al sistema di funzionare efficacemente, si ricorre all'emissione di una luce di assistenza all'autofocus.

Anche per i sistemi passivi si sono sviluppate due diverse interpretazioni tecnologiche: quelle conosciute come a rilevamento di contrasto (CDA: Contrast Detection Auto Focus) e quelle dette a rilevamento di fase (PDAF: Phase Detection Auto Focus).

Fra i due diversi sistemi vi sono ovviamente notevoli differenze

che portano poi ad una serie di problematiche tecniche: senza entrare troppo nello specifico dobbiamo però evidenziare come sia quello a rilevazione di contrasto ad essere quello più diffuso su tutti gli attuali diversi device elettronici (macchine fotografiche compatte e mirrorless, smartphone e tablet). In questo caso non vi è una effettiva misurazione della distanza intercorrente tra macchina e soggetto, ma soltanto la determinazione del punto di maggior contrasto sul sensore fotografico raggiunto durante l'operazione di messa a fuoco.

Se invece doveste ricercare il sistema passivo capace di offrire le migliori prestazioni in assoluto in fatto di precisione e rapidità di esecuzione, allora dovrete indirizzarvi verso quello a rilevamento di fase, che è poi quello utilizzato anche dalla maggior parte di apparecchi reflex.

Per renderlo possibile occorre predisporre una serie di coppie di particolari sensori, ciascuno dedicato ad un punto di messa a fuoco, che vengono posizionati sul fondo della nostra reflex: lì la luce dell'immagine verrà inviata da una parte dello specchio della reflex che viene reso semitrasparente già in fase di lavorazione.

Ogni coppia di sensori è in grado di "vedere" un'immagine leggermente diversa della stessa fotografia, inviando così questi dati così rilevati alla CPU della macchina che li elaborerà complessivamente in modo da raggiungere la massima accuratezza.

E' ovvio che, per assicurare un'efficace copertura del sistema su ogni punto dell'inquadratura (e non solo sulla sua parte centrale) sarà necessario disporre di un adeguato numero di punti AF: questo è uno dei punti tecnologici che spiegano in un modo facilmente intuitivo la grande differenza esistente oggi tra una macchina amatoriale e una professionale. Ad esempio in casa Canon si passa dai 9 del modello EOS 1100D ai 61 dell'EOS-1 DX e della 5D Mark III.

VANTAGGI E SVANTAGGI DEI VARI SISTEMI AF

Le varie tecnologie impiegate presentano tutte elementi positivi e negativi: vediamo di riassumere i principali.

I sistemi attivi, proprio per l'emissione di un loro segnale, non riescono ad effettuare una corretta foccheggiatura attraverso vetri, finestre e superfici trasparenti in genere perché tali materiali riflettono onde infrarosse o sonore. Queste superfici, invece, non sono un ostacolo insuperabile, naturalmente se non siano particolarmente sporche, per i sistemi passivi che non necessitano di emettere alcun segnale.

La questione invece si ribalta in caso di fotografie a basso contrasto (ad esempio un muro o un cielo) o in condizioni di semioscurità: in queste condizioni sarà la messa a fuoco attiva in grado di offrire le migliori prestazioni, superando ogni problema legato comunque all'illuminazione della scena inquadrata.

FIAT DUCATO CAMPER MORE THAN FREEDOM



TRAVELLING WITH CONFIDENCE



CAMPER
ASSISTANCE

00800 3428 1111

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



SITO WEB
DEDICATO

www.flatcamper.com

Scopri il mondo
dei servizi esclusivi
Ducato Camper



FIAT CAMPER
MOBILE APP

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



RETE DI
ASSISTENZA

1.800 Officine
Fiat Camper Assistance
6.500 Officine autorizzate
Fiat in Europa



MAXIMUM
GARE CAMPER

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

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

*2 anni di garanzia contrattuale + estensione di garanzia da 1 a 3 anni a pagamento. Per ulteriori informazioni, limitazioni ed esclusioni, consultare www.fiatcamper.com



www.fiatcamper.com



PROFESSIONAL

CBE riceve il Premio Innovazione SMAU Milano 2017

C'è anche CBE tra le settantasei aziende premiate per aver innovato nel proprio settore di riferimento attraverso l'impiego di strumenti digitali innovativi

Durante la recente fiera SMAU che si è svolta a Milano dal 24 al 26 ottobre, CBE ha ricevuto il Premio Innovazione SMAU Milano 2017. Un riconoscimento conferito a settantasei aziende italiane che hanno innovato nel proprio settore di riferimento attraverso l'impiego di strumenti digitali innovativi. Nel caso di CBE, il motore dell'innovazione è stato il software gestionale SAP Business One, in grado di gestire e controllare le commesse, gli ordini e il magazzino nei suoi tre stabilimenti produttivi dislocati in nord Italia e in Tunisia. Con l'aumento della domanda di cablaggi e di componenti dedicati all'impiantistica elettrica ed elettronica dei veicoli ricreazionali, CBE ha ampliato la capacità produttiva in tutti i suoi stabilimenti. Una scelta impegnativa rispetto a quella di affidarsi a terzi, che prevede quindi un ciclo di progettazione-produzione-consegna continuo e completamente tracciabile, particolarmente complesso da gestire. Per questo l'azienda ha deciso di utilizzare come sistema gestionale la soluzione SAP Business One e di integrarla con l'add-on LPOne di InformEtica Consulting (dedicato alla gestione dei cicli produttivi) applicando così una serie di personalizzazioni che hanno trasformato questo gestionale in un sistema cucito su



misura per le esigenze di CBE. Il premio è stato consegnato a Dorian Sosi, sales manager per il mercato Italia, che è stato anche invitato a partecipare a una tavola rotonda dal titolo "Industria 4.0: innovazione nei prodotti, nei processi e nei servizi" e trasmessa in streaming sul sito di SMAU.

"È un premio di cui andiamo sicuramente orgogliosi e che ha posto CBE, azienda di dimensioni medio-piccole, al fianco di altri colossi dell'industria, anch'essi vincitori, come Ducati Moto, Pirelli, Grimaldi Group, Gruppo Würth, Intesa San Paolo" – dice Dorian Sosi – Come produttori di dispositivi elettronici e di tecnologia per il settore del caravanning siamo costantemente impegnati in atti-

vità di ricerca e sviluppo per migliorare il livello di innovazione dei nostri prodotti. Siamo felici che questa nostra attitudine si sia trasferita anche nella gestione dei processi interni. Questo premio è la testimonianza che la strada intrapresa è quella giusta".

Grazie all'utilizzo di SAP Business One, infatti, l'azienda ha il completo controllo del ciclo produttivo per una migliore prevenzione, approvvigionamento e gestione delle consegne, con un conseguente miglioramento nell'impiego delle risorse produttive. CBE ha installato la soluzione nel 2013 e da allora ha costantemente incrementato il proprio fatturato arrivando ad un'incidenza estera superiore all'80%.

Aqua Kem: 50 anni, senza mai perdere un colpo

Quest'anno, il noto marchio di additivo per toilette Aqua Kem® compie cinquant'anni. Thetford guarda al passato corollato da molti anni di successi e momenti memorabili, ma soprattutto guarda al futuro verso una nuova era di prodotti innovativi

Siamo partiti negli anni '60 in USA, quando Thetford ha introdotto Aqua-Kem, un additivo per toilette da immettere nel serbatoio di scarico delle toilette portatili, Porta Potti. Dagli anni '70 i prodotti Aqua-Kem sono commercializzati anche in Europa con il marchio Aqua Kem (senza il trattino). Negli anni successivi il prodotto Aqua Kem è stato ampliato in una linea completa di additivi: liquidi e in busta, in versione Blue e Green. Guardando sempre avanti, la gamma Aqua Kem comprende ora anche Aqua Kem Blue Concentrato e Aqua Kem Blue Lavanda Concentrato. Sicuramente sentirete parlare molto di questi nuovi prodotti nel corso del 2018.

Sempre in movimento

Negli anni, abbiamo prodotto milioni di litri di Aqua Kem. Aqua Kem è il marchio Thetford dei prodotti di trattamento del serbatoio di scarico. Ciascun prodotto ha la sua speciale formulazione concepita per scopi specifici. Thetford studia e collauda costantemente nuovi additivi con tecniche e materie prime di avanguardia, sempre in ottica utente e con particolare attenzione all'ambiente. L'additivo è stato premiato varie volte negli anni ed è ancora riconosciuto come il migliore da molti clienti, che continuano a scegliere il turismo ricreazionale e le presta-

zioni dei prodotti da toilette Aqua Kem.

Dopo la celebrazione del cinquantenario, l'inizio di una nuova era

In occasione del cinquantennio di attività, Aqua Kem, con l'esperienza e le competenze acquisite, garantisce agli utenti prodotti di alta qualità e prestazioni superiori. La linea corrente di prodotti evita l'accumulo di gas, disgrega i rifiuti solidi per facilitare l'operazione di svuotamento ed elimina gli odori.

La gamma attuale di prodotti Aqua Kem comprende Aqua Kem Blue (1 lt e 2 lt), Aqua Kem Blue Lavanda (1 lt e 2 lt), Aqua Kem Blue Sachets (in barattolo o in confezione morbida), Aqua

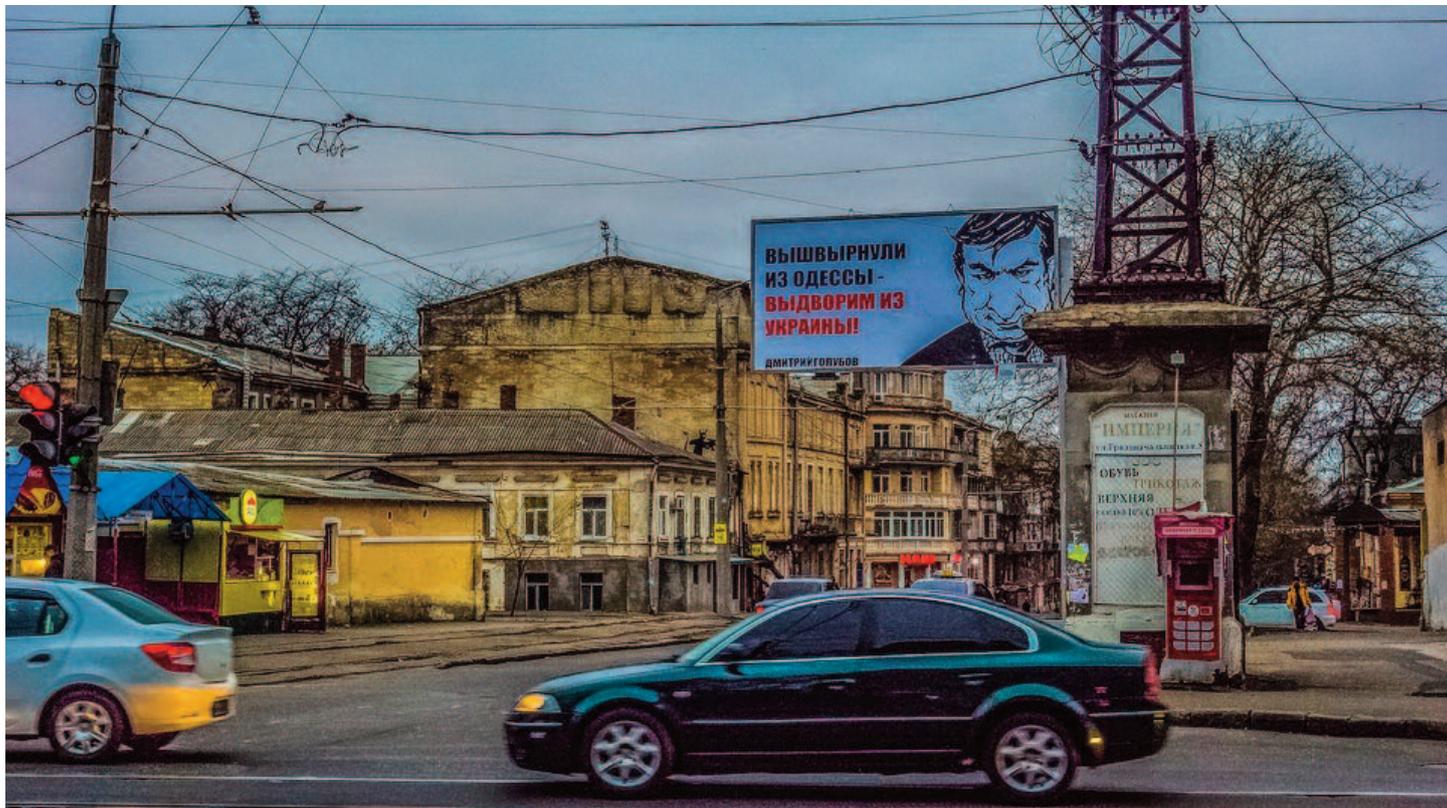


Kem Green (375 ml, 1 lt, 1,5 lt e 2 lt) e Aqua Kem Green Sachets (in barattolo o in confezione morbida).



Multa presa all'estero: ora è più difficile non pagarla

Quali sono le regole per la notifica dei verbali agli stranieri? E se l'auto ha la targa estera ma resta in Italia la multa arriverà ugualmente a casa?



Se con un veicolo con targa italiana circoliamo all'estero e commettiamo una violazione alle norme del codice stradale locale, come dobbiamo comportarci? E se dovesse arrivare il verbale a casa? Molti Stati, soprattutto quelli appartenenti all'Unione Europea, inviano una lettera che informa dell'accertamento dell'infrazione: in tal caso è bene pagare subito, utilizzando il bollettino allegato, o tramite le coordinate bancarie internazionali indicate nella lettera, perché non arriveranno altre successive co-

municazioni. In caso di inadempienza, la pratica viene affidata, di regola, ad una società di recupero crediti, però con un notevole aumento delle spese da pagare, che potrebbero anche raddoppiare.

Di regola per l'invio della lettera informativa gli Stati esteri utilizzano la raccomandata internazionale; alcuni invece inviano la comunicazione con semplice posta ordinaria. La situazione però si complica quando non è possibile risalire ai dati del proprietario del veicolo: si tratta spesso delle auto nate o imma-

tricolate in Italia per la prima volta ma "naturalizzate" successivamente all'estero.

LE REGOLE EUROPEE

Il Parlamento Europeo, già dal 2011 (anche se la procedura è entrata in vigore nel 2014, ed attualmente è in fase di modifica) ha dato il via alle nuove regole sulla cooperazione di polizia in materia di accertamento delle violazioni del codice della strada, con una direttiva già recepita in Italia (ma entro il 6 maggio p.v. dovrà essere recepita la nuova direttiva in materia)

che ha previsto una specifica procedura di notificazione dei verbali per alcune più gravi violazioni alle norme sulla sicurezza della circolazione stradale. "...Le probabilità che un conducente straniero commetta un'infrazione sono tre volte superiori rispetto ad uno residente. Queste nuove disposizioni dovrebbero avere un forte effetto deterrente e indurre i conducenti a modificare il loro comportamento. Molti autisti sembrano ancora ritenere che quando sono all'estero le norme non valgano nei loro con-

fronti. Voglio ribadire invece che esse valgono per tutti e intendiamo farle applicare": questi i concetti espressi dal vicepresidente della Commissione Europea e responsabile per i trasporti. I dati a disposizione dell'UE indicano che i conducenti stranieri rappresentano il 5% del traffico ma sono responsabili del 15% delle infrazioni per eccesso di velocità. Molte infrazioni restano impunte in quanto gli Stati non sono in grado di perseguire i responsabili dopo che questi sono tornati nel loro

paese. La proposta di direttiva sull'applicazione transfrontaliera delle norme in materia di sicurezza stradale mira a porre rimedio a questa situazione. I ministri hanno raggiunto un accordo su un testo che si concentra sulle infrazioni che hanno gravi conseguenze per la sicurezza stradale, tra cui i quattro "big killers" che provocano il 75% delle vittime della strada:

la velocità

il mancato rispetto dei semafori

il mancato uso delle cinture di sicurezza

THETFORD
Loving leisure



Scegli il meglio, scegli Thetford

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

- ▶ la guida in stato di ebbrezza e ancora:
 - la guida sotto l'influenza di sostanze stupefacenti
 - il mancato uso del casco
 - l'uso non consentito di una corsia di emergenza
 - l'uso del telefono portatile durante la guida.

COME FUNZIONA LA NOTIFICA DEL VERBALE?

Le proposte adottate permettono di identificare i conducenti UE che verranno quindi perseguiti per le infrazioni commesse in uno Stato membro diverso da quello di immatricolazione del loro veicolo. In pratica, le nuove norme permetteranno di istituire una rete elettronica per lo scambio dei dati necessari tra lo Stato nel quale è stata commessa l'infrazione e quello dove il veicolo è stato immatricolato. Una volta a conoscenza del nome e dell'indirizzo del proprietario del veicolo, gli verrà inviata una lettera di informazione, secondo un modello stabilito dalla direttiva stessa. Spetterà allo Stato membro dove è stata commessa l'infrazione decidere quale seguito darvi. La direttiva non armonizza la natura dell'infrazione, né le sanzioni previste. Pertanto continueranno ad applicarsi le norme nazionali dello Stato membro dove è avvenuta l'infrazione per quanto riguarda sia la natura di quest'ultima che le sanzioni ad essa collegate. Di particolare interesse per quanto riguarda la circolazione dei veicoli esteri in Italia, e della conseguente difficoltà a individuare i trasgressori per le violazioni alle

norme del codice stradale, con riguardo, soprattutto, alle violazioni accertate mediante apparecchiature elettroniche (autovelox, photored...), è il cosiddetto leasing tedesco, che crea anche un danno per il fisco. Vediamo di conoscerlo meglio.

IL C.D. LEASING TEDESCO

Esso consiste nel vendere la propria autovettura di lusso ad una società di noleggio (tedesca, o che comunque abbia una sede in Germania), la quale provvede poi ad una nuova immatricolazione con targa tedesca. Con tale società il venditore stipula un contratto di noleggio a lungo termine, mantenendo quindi l'uso e la disponibilità del veicolo, pur non essendone più il legittimo proprietario: questo gli consente di non dover rispondere più, almeno nell'immediatezza, delle eventuali violazioni commesse, ma che dovranno essere notificate al nuovo proprietario del veicolo. Per quanto riguarda le notifiche dei verbali in Germania, per il momento e in attesa di adottare la nuova procedura, è possibile ottenere sia i dati di proprietà di un veicolo, sia ottenere la notificazione del verbale del codice della strada, secondo la vecchia procedura di cui alla Convenzione di Strasburgo del 1978. Inoltre è da tenere presente quanto le autorità tedesche siano molto efficienti e rapide nel fornire supporto agli organi di polizia italiani, per cui la percentuale di pagamento dei verbali indirizzati a cittadini tedeschi è superiore a quella di altri Stati esteri.

I VEICOLI INTESATATI A STRANIERI MA UTILIZZATI IN ITALIA

Negli ultimi periodi si assiste sempre più spesso alla situazione per cui un veicolo con targa italiana venga radiato dal PRA per esportazione: in questo caso le targhe del veicolo devono essere restituite per essere distrutte. Il veicolo, di regola di grossa cilindrata, viene esportato, solitamente in un Paese dell'est europeo e immatricolato in nome di persona compiacente, ma il veicolo circola regolarmente sul territorio italiano, condotto dal suo precedente proprietario. In tale caso, se viene commessa una violazione alle norme del codice stradale, il relativo verbale deve essere notificato al proprietario del veicolo, residente all'estero. Le procedure per la notifica sono molto complesse, perché è necessario contattare il competente PRA, o altro Ente, straniero per venire a conoscenza dei dati del proprietario del veicolo, per eseguire successivamente la notifica. Per alcuni Stati dell'Unione Europea, il contatto funziona molto bene e quindi si riesce facilmente a raggiungere il proprietario. Per altri Stati (soprattutto quelli extra-UE) invece spesso non è possibile ottenere i dati dell'intestatario del veicolo, e quindi si rende impossibile procedere alla notifica con buona pace dei conducenti più furbi! L'unica soluzione affinché l'infrazione non resti impunita è quella di fermare sempre il veicolo e contestare la violazione, con obbligo del pagamento immediato, trattandosi di veicolo immatricolato all'estero.

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

Mangasia: Wonderlands of Asian Comics

La mostra sul fumetto asiatico a Roma

Di Tania Turnaturi

Anteprima mondiale di una vasta esposizione di tavole originali e volumi di fumetti asiatici, per la felicità degli amatori e la curiosità dei neofiti, arricchita da una panoramica sul processo creativo con sceneggiature, schizzi e layout di intere pagine.

Promossa da Roma Capitale e curata da Paul Gravett del Barbican Centre di Londra, è un viaggio in un mondo sconosciuto e meraviglioso attraverso due secoli di storia, dalle prime forme di racconto per immagini nei testi indiani e nelle stampe ukiyo-e giapponesi fino ai webtoon coreani per smartphone.

Il nome della mostra prende spunto dal manga, fumetto giapponese diffusosi poi in tutta l'Asia. Le 281 tavole originali, 200 volumi, facsimili digitali, una scrivania del disegnatore (mangaka), santuari portatili dei cantastorie del Rajasthan (kaavad) provengono infatti da Giappone, Corea del Nord e del Sud, India, Cina, Taiwan, Hong Kong, Indonesia, Malesia, Filippine e Singapore e dai paesi che si affacciano a questo genere come Bhutan, Cambogia, Timor Est, Mongolia e Vietnam, in una mappatura che condensa tutti gli aspetti culturali di queste nazioni lungo sei percorsi tematici.

Il manga come espressione artistica ha molto diversificato i contenuti ed è diventato un'industria



Manifesto della mostra

culturale, spaziando dalle storie per bambini ai fantasy per adulti, dalla propaganda politica alle biografie di personaggi illustri,

dalla mitologia ai fatti di cronaca. In Asia, la storia di molti paesi si intreccia a quella degli altri fino al 1945 a causa della colonizza-

zione occidentale e delle mire imperialiste del Giappone che esortava le altre nazioni a imparare il giapponese. Dopo la sconfitta nella seconda guerra mondiale si inizia a sviluppare un nuovo senso di identità nei vari paesi, e il fumetto rappresenta uno strumento di facile comprensione per rileggere e raccontare il passato da un punto di vista nazionalistico e per affrontare le tematiche sociali contemporanee.

Ogni paese ha così caratterizzato il fumetto con la propria storia culturale, politica, artistica, religiosa e il folklore, come i lianhuanhua cinesi, i manhwa coreani, i cergam indonesiani e i komiks filippini. I fumetti, insieme ai rotoli dipinti e ai kaavad hanno reso popolari i miti e le leggende. Nei poemi epici indiani Mahabharata e Ramayana si narrano le vicende di Krishna e Rama.

Una sezione è dedicata ai narratori di fumetti, alle loro personali vicende di fallimenti e successi e alla trasformazione che le nuove generazioni hanno introdotto nel processo creativo, modificando il mercato orientato al target giovanile.

All'interno di spazi delimitati da tende sono esposti fumetti su temi quali politica, erotismo ed emancipazione femminile che hanno acceso il dibattito sulla libertà d'espressione concessa nei vari paesi. Infine, i manga multimediali nati dall'interazione con i vari mezzi espressivi e che hanno ispirato film d'animazione, serie televisive, videogame, musica, moda.

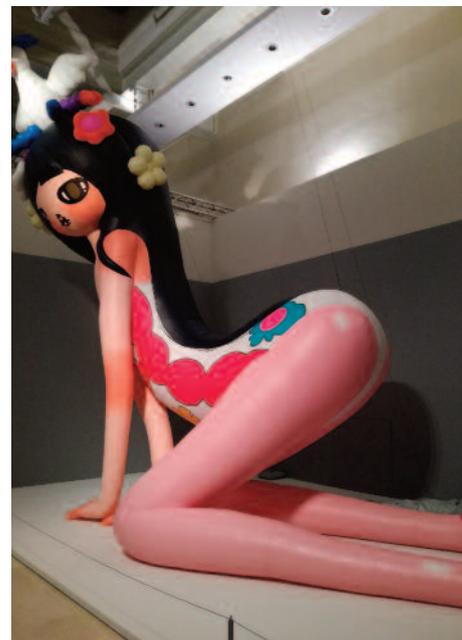
Nelle ultime sale, una scultura

gonfiabile di Aya Takano ideata per un museo giapponese della zona colpita dal terremoto del 2011 per dare pace all'anima dei defunti, e il Mechasobi realizzato da Shōji Kawamori appositamente per la mostra in cui i visitatori possono pilotare un gigantesco mecha (robot) con la tecnologia del body tracking.

Per chi vuole approfondire il tema del fumetto e dell'animazione asiatici un ricco calendario di eventi propone conferenze e proiezioni cinematografiche a ingresso libero con la rassegna Anime-Capolavori del cinema d'animazione giapponese che affrontano tematiche universali quali l'amore, il destino dell'umanità, il dolore del distacco, il rapporto con la natura.

*Al Palazzo delle Esposizioni
fino al 21 gennaio 2018
biglietto € 12,50*

*Domenica, martedì, mercoledì,
giovedì ore 10-20;
venerdì e sabato ore 10-22,30*



Scultura di Aya Takano



Kaavad



Fumetto asiatico

“Il mondo fuggevole di Toulouse-Lautrec”

Una straordinaria modernità - Milano, Palazzo Reale

Di Franca D. Scotti

I locali notturni di Montmartre, i postriboli della Parigi fine '800, ballerine e cantanti, cabaret, caffè concerto, artisti maudit e gente del popolo sono il mondo “fuggevole” di Toulouse-Lautrec in mostra a Milano fino al 18 febbraio 2018.

Ma protagonista su tutto è l'autore, di origine aristocratica, ma testimone della Parigi dei bassifondi e delle case chiuse, dal fisico infelice e malato, eppure assetato di vita.

Henri de Toulouse-Lautrec, morto nel 1901 prima dei 40 anni, fu artista di straordinaria modernità che, senza aderire mai a una scuola, seppe costruire un nuovo e provocatorio realismo, sintesi estrema di forma, colore e movimento.

La grande mostra monografica, a cura di Danièle Devynck (direttrice del Museo Toulouse-Lautrec di Albi) e Claudia Beltramo Ceppi Zevi, evidenzia il suo intero percorso artistico dalla pittura alla grafica, con particolare riguardo al rapporto con le stampe giapponesi e con la modernissima novità della fotografia.

A Palazzo Reale sono esposte oltre 200 opere di Toulouse-Lautrec, con ben 35 dipinti, oltre a litografie, acqueforti e affiches, provenienti dal Musée Toulouse-Lautrec di Albi e da importanti musei e collezioni internazionali.



Etude de nu. Femme assise sur un divan

Eccezionalmente presenti tutti i 22 manifesti realizzati dall'artista, accompagnati da studi e bozzetti preparatori: straordinari ritratti dei personaggi e del mondo dei locali notturni di Montmartre, dal Moulin de La Galette

al Divan Japonais, dalla celebre Goulue a Jane Avril.

In mostra anche alcune rare e preziose stampe di maestri giapponesi, fra le quali la serie completa della Maison verte di Utamaro, che raffigura l'am-

biente dei postriboli.

Splendidi i ritratti, soprattutto quelli delle donne, evidenziate nel contrasto fra i colori di fondo e la parete, nella costruzione del nudo o, ancora, nell'evidenziazione sensuale delle calze nere. Oltre ai ritratti che ritraggono una folla eterogenea e variopinta di poeti, scrittori, attori e artisti, rappresentanti della osmosi tra bel mondo e il cosiddetto demi-monde.

Interessante soprattutto la novità introdotta da Toulouse-Lautrec nella rappresentazione di artisti e ballerine attraverso un'affiche. Fu dunque il primo a percepire la necessità di inventare un nuovo 'stile' per quel nuovo genere artistico, tipicamente cittadino, che è il manifesto.

Sulla base dello stile delle stampe giapponesi, Lautrec impiegò linee impetuose, tagli compositivi audaci, colori intensi e piatti, colori squillanti che, applicati omogeneamente su superfici estese, rendevano il manifesto visibile anche da lontano, facilmente riconoscibile al primo sguardo e, soprattutto, attraente per il potenziale consumatore.

La mostra è promossa e prodotta da Comune di Milano-Cultura, da Palazzo Reale, da Giunti Arte Mostre Musei e da Electa, in collaborazione con il Musée Toulouse-Lautrec di Albi, con il patrocinio dell'Ambasciata di Francia in Italia.

In occasione della mostra, Atout France Italia invita alla scoperta di quella che è oggi la seconda più grande regione francese: l'Occitanie/Sud di Francia , 13

dipartimenti e una capitale d'arte dalla lunga storia, Tolosa.

Oggi l'Occitanie è famosa per i suoi villaggi fortificati, spesso insigniti del marchio di «Più bei villaggi di Francia » e per un patrimonio d'eccellenza, che comprende ben 8 siti inseriti nel Patrimonio Mondiale dell'Unesco: il Canal du Midi, Gavarnie - Mont Perdu, i Cammini di Santiago de Compostela, la Città episcopale di Albi, i Causses e le Cévennes, il Pont du Gard, la

storica città fortificata di Carcassonne, le Fortificazioni di Vauban , a Villefranche-de-Conflent e Mont-Louis.

“Il mondo fuggevole di Toulouse-Lautrec”
Milano, Palazzo Reale
Fino al 18 febbraio 2018
Catalogo GAmM Giunti | Electa.
Informazioni e prenotazioni:
T.+39.02.54915
www.toulouselautrecmilano.it
www.france.fr



La clownesse assise, Mademoiselle Cha-U-Kao

Dagli Enti e Associazioni di Categoria

Rubrica a cura di Antonio Castello

Una Guida pratica per chi sceglie l'impresa dell'ospitalità

Un manuale di business per l'impresa alberghiera che ruota intorno al mondo dell'ospitalità, fatto di informazioni utili e suggerimenti concreti con particolare attenzione alle potenzialità del web, e rivolto a tutti coloro che intendono aprire o gestire un hotel, ma anche a chi si misura quotidianamente con le dinamiche proprie di un'attività ricettiva.

“L'albergo” è il titolo del volume che va ad aggiungersi alla collana “Le bussole”, presentato dal presidente di Confcommercio, Carlo Sangalli e da Bernabò Bocca, presidente di Federalberghi, in occasione della 66° edizione del Sia Guest di Rimini.

Sulla falsariga degli altri volumi della collana, “L'albergo” rappresenta una sorta di vademecum ad uso dell'albergatore, ricco di suggerimenti pratici per facilitare l'approccio con il mondo dell'accoglienza. Scritto con un linguaggio concreto, il testo si focalizza sulle attività principali dell'impresa alberghiera approfondendo il tema di internet e dei social media: strumenti che, se si conoscono bene, possono rivelarsi di estrema efficacia per la promozione di un'azienda, l'ampliamento della sua clientela o per il rinnovamento della sua gestione.

Federalberghi. Pronti alla sfida con il Turismo Sanitario

“E' sotto gli occhi di tutti: il turismo sanitario è capace di produrre grandi numeri. E il nostro paese, che ha un sistema sanitario tra i primi in Europa e allo stesso tempo è un'eccellenza nel campo dell'ospitalità, è in grado di affrontare questa sfida per dare slancio alla nostra economia, con la garanzia di poter contare sul supporto delle Istituzioni”. Queste le parole del presidente di Federalberghi Terme, Emanuele Boaretto, intervenuto all'incontro aperto dal ministro degli Esteri Angelino Alfano e svoltosi alla Farnesina sul tema del turismo sanitario e della sua attrattività. “Secondo un recente studio, ha dichiarato Boaretto, si calcola che ogni anno nel mondo 7 milioni di persone intraprendano un viaggio per motivi di salute, generando già oggi un volume di affari di 100 miliardi di dollari che diventeranno 150 nel 2018. Mentre le dimensioni del fenomeno stanno rapidamente lievitando in altri paesi, in Italia siamo palesemente in ritardo. Ce lo dimostra il dato dei 5000 modesti arrivi l'anno. Per chi si mette in viaggio alla ricerca di cure, le terme rappresentano un enorme attrattore. Anche qui a parlare sono i numeri: si tratta di 5 milioni di persone in Europa che si muovono per trarre beneficio dalle diverse forme di termalismo terapeutico. Le splendide località termali italiane, prosegue Boaretto, occupano una posizione privilegiata, con strutture tra le più quotate a livello internazionale, sia in termini di qualità delle acque e del loro valore curativo, che dei servizi garantiti dalle straordinarie professionalità impegnate sul campo. Per questo, ha concluso il Presidente di Federalberghi Terme, è importante che le istituzioni e il governo mettano a punto strategie di sviluppo volte a dare slancio all'attività turistica sanitaria ed anche termale, intervenendo sulla leva fiscale agevolando l'impresa”.

Assoturismo. L'abusivismo cancella oltre 225 milioni di presenze

Non solo commercio. L'abusivismo colpisce sempre di più anche il turismo: nel 2016 oltre 225 milioni di presenze sono state assorbite da strutture al di fuori della ricettività ufficiale, più della metà delle presenze ufficiali registrate da Istat (397,8 milioni). A stimare il dato per Assoturismo

è Cst, che lo ha elaborato a partire dalle differenze tra i flussi turistici emersi dalle indagini campionarie Banca d'Italia sui turisti stranieri in Italia ed Istat sui Viaggi e Vacanze degli Italiani e quelle effettivamente registrate nelle strutture ricettive ufficiali dello stesso istituto di statistica. Il risultato è appunto una discrepanza – una sorta di Tourist Gap - di 225,6 milioni di presenze, di cui solo una piccola parte è riferibile alle seconde case di proprietà: il grosso delle presenze si è realizzato tramite affitti in nero, b&b abusivi e altri operatori irregolari, frequenti soprattutto nel turismo religioso ed aziendale. Il fenomeno sembra essersi acuitizzato nel corso di questa estate, limitando fortemente le ricadute positive di una stagione che ha registrato flussi turistici in aumento in ogni parte d'Italia. Secondo i dati dell'indagine realizzata dal Centro Studi Turistici, per conto di Confesercenti-Assoturismo, su un campione di 2.350 strutture ricettive: complessivamente, quest'estate si è registrato un aumento di oltre 7,6 milioni di pernottamenti (+3,7%) e di oltre 1,9 milioni di arrivi (+4,1%), risultati al di sopra delle nostre stesse attese. "Avere oltre 225 milioni di presenze sommerse, spiega Vittorio Messina a margine del Direttivo Assoturismo, riunitosi a Roma, vuol dire lasciare milioni di turisti a loro stessi. Un rischio, soprattutto in un momento in cui, di fronte a flussi in aumento, si moltiplicano episodi di cronaca che raccontano violenze nei confronti dei visitatori stranieri e italiani. Una situazione inaccettabile, amplificata dalla mancanza di sicurezza legata al sommerso e che rischia di essere una bomba per il settore e per la nostra capacità di attirare turisti".

Astoi e Fto: tavoli di lavoro per la direttiva sui pacchetti

La data si avvicina, la materia è ostica e le associazioni di categoria stringono, finalmente, alleanze. Entro il 31 dicembre dovrà infatti essere recepita la direttiva europea 2015/2302, relativa ai pacchetti turistici e ai servizi turistici collegati per la quale Astoi e Fto hanno pensato bene di unire le forze, e soprattutto le menti, per rendere chiaro il documento nonché "potabile" per tutti gli attori della filiera. L'imbeccata arriva dal Mibcat, al quale le due associazioni hanno deciso di fornire completo supporto, creando gruppi di lavoro interni e autonomi per esaminare il testo e verificare le aree di possibile interpretazione non univoca, compatibilmente con gli ambiti per i quali la direttiva permette apporti in sede di recepimento. "Siamo particolarmente lieti dell'ottima capacità di ascolto dimostrata dal Ministero, commenta Nardo Filippetti, presidente di Astoi. In vista della convocazione del prossimo incontro, rinnoviamo la nostra massima disponibilità alla collaborazione con i tecnici del Mibact, con l'intento di definire, attraverso un processo partecipato e condiviso, un nuovo quadro normativo che possa offrire la miglior tutela ai viaggiatori, dimostrandosi al contempo funzionale allo sviluppo ed alla sopravvivenza delle imprese che intendono svolgere seriamente la loro attività". Dello stesso parere Luca Patanè che si dice certo di tempi rapidi per il recepimento della direttiva. "La collaborazione fattiva tra istituzioni ed operatori di settore consentirà un rapido ed efficace recepimento della nuova direttiva, ribadisce. Il cliente finale si sentirà più considerato e sicuro mentre gli imprenditori corretti potranno operare e investire nelle proprie attività certi di in un contesto regolatorio che detta le norme al servizio della filiera di mercato ed esercita l'adeguato controllo nazionale ed internazionale".

Dagli Enti e Uffici del Turismo Estero

Rubrica a cura di Antonio Castello

Adutei sempre più vicina al trade: evento a Roma il 22 novembre

L'Associazione degli Enti del Turismo Estero in Italia dà appuntamento al trade il prossimo 22 novembre a Roma, nella cornice dell'hotel Quirinale (via Nazionale 7) per un evento formativo riservato alle agenzie di viaggio. "Ripristinando dopo parecchi anni questo momento di incontro, spiega il presidente dell'associazione che raccoglie i delegati di 36 enti del turismo stranieri in Italia, Sandro Botticelli, intendiamo riportare al centro l'offerta e le potenzialità dei Paesi nostri associati, consentendo agli operatori di settore di incontrarsi per un momento di networking e per instaurare proficue collaborazioni. Per la realizzazione dell'evento, ha detto ancora Botticelli, ci siamo avvalsi della collaborazione di due partner di grande esperienza e professionalità: Travel Open Day per la parte organizzativa e Valica in qualità di main sponsor. Alla serata sono attesi circa 130 rappresentanti del trade. Dal canto suo, Valica presenterà in occasione dell'evento di Roma il nuovo prodotto DestinatiOn, rivolto agli enti del turismo e ai punti di interesse presenti all'interno di un singolo territorio".

Riapertura della cattedrale di Lugano dopo sette anni di cantiere

Chi desidera assistere ad una messa nella cattedrale di Lugano nel periodo natalizio, ne ha finalmente di nuovo l'opportunità. Dopo sette anni di cantiere, la cattedrale San Lorenzo è stata riaperta il 13 ottobre 2017. Il costo complessivo del restauro della chiesa più grande di Lugano è di 15,7 milioni di franchi svizzeri. All'interno si trovano numerosi affreschi, che sono stati rinnovati, come pure le preziose decorazioni barocche, le finestre della chiesa e l'organo, il tutto accuratamente restaurato. L'architetto Franco Pessina ha creato maggior spazio, ricreando le proporzioni originarie del coro ristrutturato, della navata principale e delle navate laterali, e valorizzando l'antica sobrietà. Testimonianze dell'arte ecclesiastica si trovano anche nel Museo, che Pessina ha ideato vicino alla chiesa. L'origine della chiesa risale al primo Medioevo, nell'818 è diventata chiesa parrocchiale e nel 1078 Collegiata. Dal 1888 è una cattedrale ed è oggi inserita nell'Inventario dei beni culturali svizzeri.

L'architettura "nascosta" di Gerusalemme all'Open House Jerusalem 2017

Alcuni dei più affascinanti gioielli architettonici di Gerusalemme apriranno le loro porte al pubblico in occasione del festival Open House Jerusalem, che si terrà dal 26 al 28 ottobre 2017. I visitatori potranno accedere a tesori artistici e spazi privati normalmente chiusi ai visitatori, tra cui loft di designer, ville urbane, sinagoghe uniche, edifici pubblici dallo straordinario valore architettonico, costruzioni inusuali e giardini.

Open House Jerusalem, che si svolge dal 2007, ha preso ispirazione dalle Open Houses di Londra e New York City, di cui condivide format e valori. Il festival rappresenta un'occasione unica per esplorare la città di Gerusalemme nel profondo, scoprendo punti di vista diversi, grazie all'accesso gratuito a centinaia di case, appartamenti, edifici pubblici, monumenti storici. Nel programma figurano 117 tour architettonici e seminari, che mettono in risalto il valore storico, tecnologico e sociale delle strutture. Lo scorso anno hanno preso parte alla manifestazione oltre 20.000 visitatori provenienti da tutto il mondo.

I risultati della campagna "EPIC WEEK" dell'Ente Nazionale Croato per il Turismo!

Ha riscosso un successo incredibile la campagna promozionale "EPIC WEEK" lanciata in agosto

dall'Ente Nazionale Croato per il Turismo sui social media Facebook, Twitter, Instagram e Pinterest. L'obiettivo era quello di incentivare i fan e i potenziali turisti a creare la loro vacanza da sogno e di trascorrerla in Croazia. Parte integrante della campagna era il gioco a premi attraverso cui la Croazia sarebbe dovuta risultare una destinazione con un'offerta turistica ricca e diversificata in grado di soddisfare ogni esigenza. Hanno contribuito alla visibilità, oltre ai post dell'Ente Nazionale Croato per il Turismo, i post di atleti olimpici e blogger stranieri. Tutti i partecipanti della campagna "EPIC WEEK" hanno avuto l'opportunità di creare la loro vacanza perfetta tramite un sito internet speciale scegliendo tra 200 cose da fare in Croazia. I concorrenti, attraverso il gioco a premi, dovevano selezionare sette esperienze in cui immergersi per creare l'itinerario ideale. Hanno avuto l'opportunità di scegliere le località, le attrazioni, le città, ma anche i sapori che desideravano gustare e sperimentare durante la loro vacanza in Croazia. Tutti quelli che hanno condiviso le loro sette esperienze sui loro profili social media hanno partecipato immediatamente al gioco a premi, e i partecipanti con il più grande numero di like sono entrati in finale. Il primo premio è stato vinto da una ragazza italiana.

2017 L'Anno di Magritte

Saranno aperte fino al 18 febbraio 2018 Magritte, Broodthaers & Contemporary Art e Marcel Leconte. The Secret Chambers of Surrealism, le due mostre dei Musei Reali di Belle Arti del Belgio dedicate a Magritte e i suoi contemporanei. Insieme a L'Atomium incontra il Surrealismo (Bruxelles dal 21 settembre 2017 al 10 settembre 2018) e a Magritte e il mare (Knokke-Heist dal 20 ottobre 2017 al 14 gennaio 2018) le due mostre completano il calendario di eventi che, a partire dall'estate, da Bruxelles alla costa fiamminga, omaggia i 50 anni della scomparsa del padre del Surrealismo belga. Il Musée Magritte Museum rappresenta la più importante e completa collezione dell'artista belga e del suo periodo vache: vi sono custoditi oltre 230 tra opere e materiale di archivio. Lo spazio multidisciplinare riunisce dipinti, acquarelli, disegni, sculture e oggetti ma anche manifesti pubblicitari, spartiti musicali, fotografie e filmati. Oltre 300.000 visitatori ogni anno, alla scoperta di questo museo unico.

Egitto, patto con Fiavet per rilanciare la destinazione

Entro Natale, oltre 1000 agenzie di viaggio italiane riceveranno un kit dedicato da parte dell'Ufficio del Turismo Egiziano in Italia. L'iniziativa è stata messa a punto con la Fiavet con lo scopo di riportare il Paese dei faraoni dentro le agenzie di viaggi della Penisola. "Ai dettaglianti manca profondamente l'Egitto" ha sottolineato il presidente Fiavet Jacopo De Ria in occasione di un evento organizzato a Rimini dal Governo del Cairo insieme a IEG - Italian Exhibition Group. "Per questo, per rilanciare l'immagine della destinazione, mille nostre agenzie selezionate riceveranno una piramide da esporre in vetrina". Un nuovo strumento di marketing che, secondo il ministro del Turismo Egiziano, Mohamed Yehia Rashed, "ci permetterà di capitalizzare quanto abbiamo costruito fino ad ora sul mercato italiano".

"Negli ultimi due anni - ha ricordato il direttore dell'Ente del turismo egiziano in Italia, Emad Abdalla, abbiamo visto che tante agenzie hanno smesso di proporre il nostro Paese. Ecco perché abbiamo deciso di puntare sul loro coinvolgimento in prima persona". Oltre alla piramide girevole, verrà poi lanciato un contest fotografico che premierà con un fam trip le 10 agenzie che avranno realizzato le vetrine più belle sul tema Egitto.

Dagli Enti e Uffici del Turismo Estero

► **AS. Roma ed Ente del Turismo Egiziano insieme per promuovere il Paese dei Faraoni**

Non contento di quanto sta facendo sul lato della distribuzione diretta, l'Ente del Turismo Egiziano in Italia ha annunciato una partnership con l'A.S. Roma che vedrà il Paese dei Faraoni diventare Official Tourism Partner della squadra. L'accordo siglato avrà durata stagionale e ha come obiettivo primario quello di sostenere e promuovere la destinazione Egitto, con i suoi meravigliosi itinerari turistici e la realizzazione di iniziative comuni dedicate al pubblico e ai media.

La AS Roma fornirà visibilità alla partnership attraverso gli spazi pubblicitari presenti all'interno dello Stadio Olimpico e sulle piattaforme multimediali e social del Club.

“Siamo lieti di collaborare con una delle più importanti e gloriose squadre di calcio d'Italia”, afferma Emad Fathy Abdalla, direttore dell'Ente del Turismo egiziano. “Questa sinergia permetterà ai viaggiatori italiani di apprezzare e conoscere più a fondo l'Egitto, scegliendolo come meta di vacanza e potendo scoprire così le bellezze storiche, artistiche e naturali del Paese dei Faraoni. La scelta del team giallorosso, continua Fathy Abdalla, è legata al significativo ruolo della città di Roma quale nodo cruciale dei flussi turistici verso l'Egitto, anche alla luce della recente decisione dei tour operator italiani e compagnie aeree egiziane di incrementare i voli da Fiumicino verso il Cairo e Sharm el Sheikh. Un connubio, conclude il Direttore dell'Ente, reso ancora più forte dalla presenza nella squadra di Stephan El Shaarawy, talento italiano di origini egiziane soprannominato il Faraone, e dal grande interesse che l'AS Roma suscita in Egitto, dove sono sempre di più i tifosi della Magica”.

Travel Ticket in Olanda

Chi desiderasse andare alla scoperta del territorio olandese senza alcun problema di mobilità, può ora scegliere uno dei 3 Travel Ticket olandesi messi a punto per viaggiare in libertà e senza limiti utilizzando treni, autobus, tram e metropolitana.

L'Holland Travel Ticket consente di viaggiare illimitatamente su tutti i trasporti pubblici nei Paesi Bassi: treni, bus, tram e metro. Il biglietto è valido per 1 giorno e costa 59€. Per chi sceglie di viaggiare dopo l'orario di punta, quindi dalle 9 in poi, spende per lo stesso biglietto 39 €. L'Amsterdam Travel Ticket è l'ideale per i turisti che scelgono di visitare Amsterdam. Il biglietto consente l'utilizzo illimitato di treni, tram, autobus e metropolitana nella capitale, oltre al viaggio da e per l'aeroporto di Amsterdam Schiphol. Costa € 16 per 1 giorno, € 21 per 2 giorni e € 26 per 3 giorni. Chi, invece, desidera visitare Amsterdam e i suoi dintorni, può scegliere l'Amsterdam & Region Travel Ticket. Il biglietto consente l'utilizzo dei trasporti pubblici in città e nella regione metropolitana di Amsterdam (incluse alcune località quali Zaanse Schans, Volendam e Haarlem). Costa € 18,50 per 1 giorno, € 26 per 2 giorni e € 33,50 per 3 giorni. L'Holland Travel Ticket può essere anche acquistato in Olanda presso le biglietterie automatiche NS presenti nelle stazioni, oppure presso le biglietterie e gli sportelli di assistenza clienti NS. L'Amsterdam Travel Ticket e l'Amsterdam & Region Travel Ticket sono acquistabili presso l'aeroporto Amsterdam Schiphol, presso la Centraal Station di Amsterdam e in vari altri luoghi in città e dintorni.



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





AQUA DOME: il resort termale più moderno e architettonicamente imponente delle Alpi

Di Franca D. Scotti

Galleggiare senza peso nella piscina salina e poi sorprendersi davanti alle imponenti cime di tremila metri d'altezza: un sogno di benessere di oltre 50.000 metri quadrati ad AQUA DOME, le terme del Tirolo di Längen-

feld.

AQUA DOME è il resort termale più moderno e architettonicamente imponente delle Alpi, nel cuore dell'Ötztal.

Piscine futuristiche e saune, spa e fitness, oltre alla sezione per bambini, accanto al

confortevole hotel 4 stelle superior, ai cui ospiti è riservata la Spa 3000.

Aperto nel 2004, AQUA DOME è diventato presto una delle principali attrazioni in Tirolo, anche perché da qui si può partire per esplorare l'Ötztal,



con le sue escursioni e proposte sportive, una storia interessante e una natura incontaminata.

Chi ha sentito la forza della Ötztal fuori, la troverà anche dentro: benvenuti nella nuova area Premium Spa, su due piani per un totale di 2.000 mq, che si affaccia sul tetto dell'edificio termale, riservata esclusivamente agli ospiti dell'hotel AQUA DOME.

Qui, l'architettura moderna



gioca con legni chiari, granito e finestre enormi, lasciando "entrare" le montagne dell'Ötztal dall'esterno: in questo luogo si può davvero sentire la potenza degli opposti nella sauna e nei trattamenti termali con le erbe locali, legno e minerali.

Fuoco e acqua completano allo stesso tempo l'atmosfera alpina.

Ancora più legata al territorio è la Beauty & SPA Morgentau, con i trattamenti esclusivi AQUA DOME, come ad esempio quello della pietra dell'Ötztal o i tamponi caldi a base di erbe.

Nel più grande centro termale del Tirolo ci sono anche fantasiose gettate di vapore nella sauna Gletscherglügen, con cubetti di ghiaccio in memoria di Ötzi, l'uomo venuto dal ghiaccio.

La migliore vista sul bosco di pini e sulle montagne e l'esperienza di sauna più autentica è regalata dalla sauna "Bergfeuer" della SPA 3000. Dopo la sauna ci si può rilassare in grandi "cesti" sospesi e guardare attraverso la finestra triangolare i colori del cielo, che contrastano con il tremolio del fuoco, con la luce calda del lampadario di design rivestito con un prezioso tessuto, con il legno di abete rosso e granito. Nella SPA 3000 gli ospiti possono sperimentare molto altro: nel bagno minerale Ötztal si può inalare la forza delle montagne, si esfolia la pelle e ci si rilassa dopo la ricarica di energia con la doccia ai minerali; alla fine si può riposare sui lettini appesi o nel "Moosgumpe", circondati da pietre di sale retroilluminate o da pareti di muschio naturale. ►

► Dopo una pausa in veranda dove si sorseggiano tisane a base di erbe, si presenta l'occasione di provare nel caldo bagno a vapore un impacco alle erbe, efficace e nutriente, con erbe e fiori della Ötztal. I pori si aprono e camomilla, menta piperita e lavanda penetrano nella pelle.

Anche famiglie e bambini hanno adesso a disposizione in modo esclusivo un'area termale ristrutturata, dove potersi godere le vacanze in modo rilassato e sereno: il mondo dei bimbi "L'Arca di Noè alpina" offre sin dalla sua apertura, in agosto di quest'anno, ampi spazi per ogni genere di attività e relax.

AUA DOME è gestito da VAMED Vitality World, il gruppo internazionale di assistenza sanitaria impegnato nel settore dei centri termali e benessere, che gestisce otto delle più popolari località termali e benessere, Aqua Dome - Terme del Tirolo di Längenfeld, SPA Resort Geinberg, il Terme Laa - Hotel and Spa, St. Martins Therme & Lodge, Terme di Vienna, centro benessere Sauerbrunn, Tauern Spa Zell am See-Kaprun, la stazione climatica Kamptal la Pura women's health resort e l'Aqua World Resort Budapest che è una delle più grandi stazioni termali in Ungheria.

Informazioni: AQUA DOME - Tirol Therme Längenfeld, Oberlängenfeld 140, A-6444, www.aqua-dome.at



SCOPRITE LA VOSTRA STORIA SU croazia.hr

Piena di benessere

Non riempire di giorni la tua vita, riempi di vita i tuoi giorni.


CROAZIA

Piena di vita

PHOTO BY HRVOJE ŠERDAR

SOURCE: ZAGREB TOURISM BOARD, PHOTO BY JULIEN DOWAL



QC Terme Dolomiti: coccole d'autunno ai piedi delle Dolomiti

Di Franca D. Scotti

Foglie gialle e rosse colorano il paesaggio uggioso, zucche pigne e castagne decorano le tavole.

Infusi e cioccolata calda fumano davanti al camino.

La prima aria fresca ci accompagna alla ricerca del tepore.

L'autunno, proprio perché è una stagione speciale, va vissuto in quei luoghi che ci fanno sentire coccolati.

QC Terme Dolomiti, il famoso

centro termale in Val di Fassa, invita tutti i sabati di novembre a "Le note d'autunno", un Aperiterme in cui verranno offerte caldarroste in giardino, accompagnate da degustazioni di cioccolata ed infusi di benessere dell'Azienda Agricola Fiores, a base di erbe e piante officinali biologiche coltivate in piccoli paradisi ad alta quota, a 1350 mt di altezza.

Il tutto reso ancora più magico

da musica dal vivo.

Inoltre, sempre in autunno, QC Terme Dolomiti, insieme con Trentino Marketing e Val di Fassa, regala la possibilità di dormire gratuitamente in un luogo magico, circondati dalle foreste fassane, sotto le stelle del Trentino. Fino al 20 dicembre, sarà infatti possibile soggiornare per una notte nella "Nuvola del Benessere" posizionata nel giardino termale di QC

Terme Dolomiti.

L'installazione artistica, ideata da Mao Fusina, l'uomo delle nuvole, Alessandro Bolis, direttore artistico di QC Terme, e realizzata da Roberto Duclos, artigiano alpino, sarà un'opera unica al mondo, sia per il suo design che per il valore intrinseco dell'esperienza che verrà interamente omaggiata agli ospiti.

La sua trasparenza permetterà di ammirare il colore del cielo e i profili delle Dolomiti e l'interno si trasformerà in una camera da letto sospesa arredata da Lago Design e Tempur.

La Nuvola, per sua definizione, è passeggera e sosterrà nella località termale di Pozza di Fassa solo per 50 giorni. Per soggiornarvi sarà necessario compilare un form di richiesta di prenotazione sul sito lanuvoladelbenessere.com e sperare di incontrare la disponibilità per la data prescelta. Chi non riuscirà a trascorrere la notte sulla nuvola potrà comunque essere premiato partecipando al contest fotografico "La mia nuvola": fotografare una nuvola e abbinare una citazione esplicativa. Le migliori foto e frasi potranno vincere vacanze in Trentino, esperienze benessere QC Terme, arredi Lago e Tempur, biancheria Frette, magnum Ferrari Trentodoc personalizzate.

L'acqua della sorgente Fassana è la regina della balneoterapia proposta dal centro termale all'avanguardia sulle Dolomiti.

Oltre quattromila metri quadri, disposti su tre livelli, con piscine, vasche idromassaggio, percorsi kneipp, cascate d'acqua, bagno

giapponese, bagni a vapore, saune e biosaune, stanze del sale, aree massaggi e riposo.

QC Terme Dolomiti a Pozza di Fassa, sono un'autentica attrazione sia per chi cerca un soggiorno che privilegia il relax, sia per chi vuole abbinare all'attività all'aria aperta, d'estate tra bo-

schi e sentieri e d'inverno sulle piste da sci, le coccole del miglior benessere garantito dalla società leader del settore in Italia, fondata dai fratelli Andrea e Saverio Quadro Curzio.

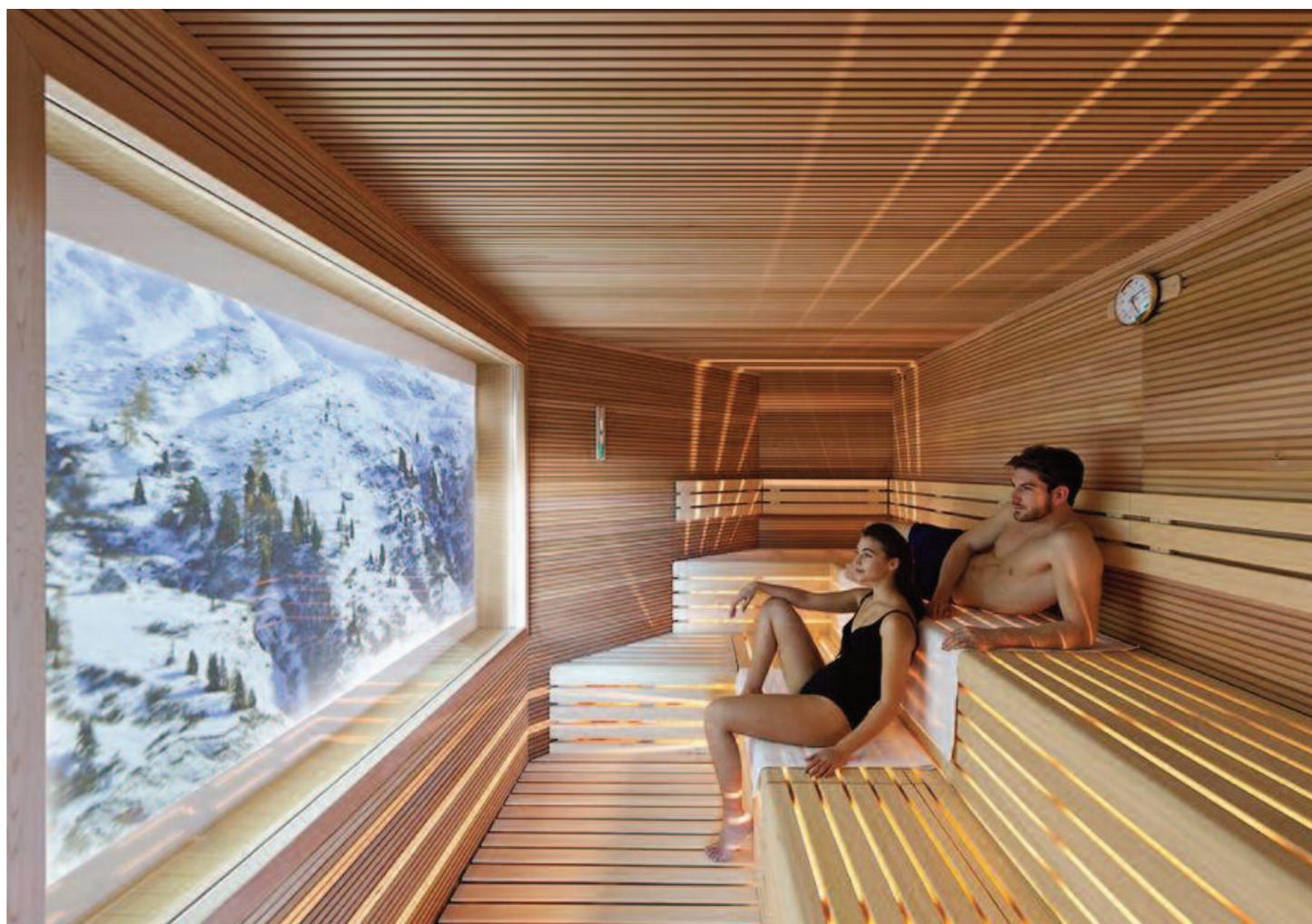
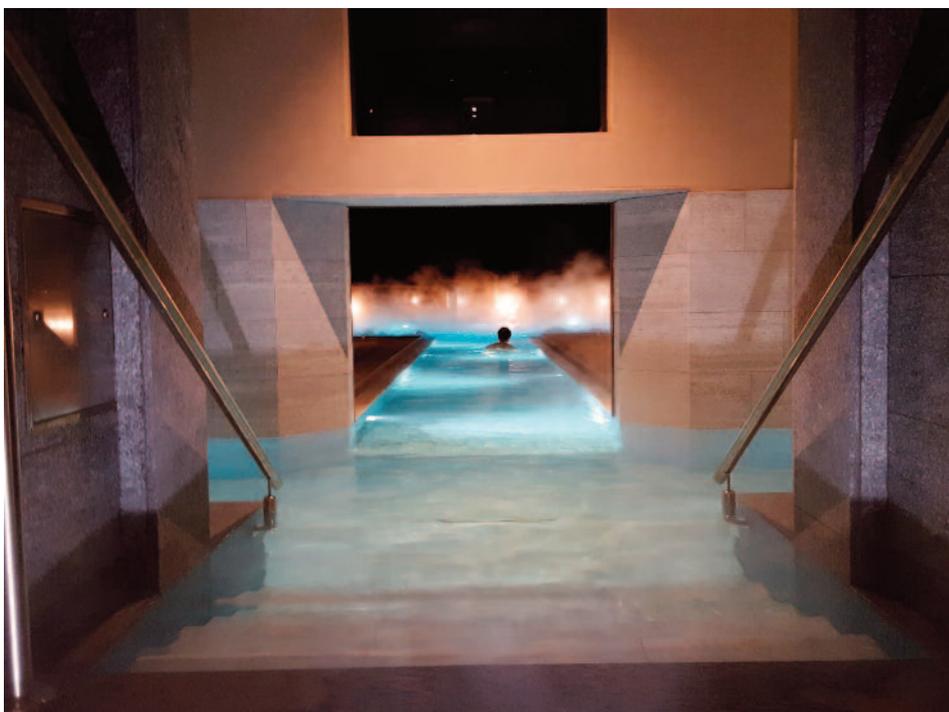
Forti dell'esperienza in località di montagna come Bormio e Pré Saint Didier, ai piedi del Monte ►



► Bianco, e in strutture di successo anche a Milano, Torino, Roma e San Pellegrino, hanno scelto la Val di Fassa come ultima sfida.

Attorno alla sorgente di Pozza, ricca di proprietà benefiche, si costituisce così un polo che, da un lato, vede le già attive e note Terme Dolomia, che offrono importanti trattamenti curativi (con un accordo con l'azienda sanitaria), dall'altro questa struttura all'avanguardia per quanto riguarda il benessere.

www.qcterme.com/it/val-di-fassa/



La Bagnaia golf & spa resort: contro il lato uggioso dell'autunno

Di Franca D. Scotti

Dopo un'escursione nella campagna toscana, una giornata culturale nei dintorni o dopo un'emozionante partita a golf, la Buddha spa by Clarins de La Bagnaia golf & spa resort Siena è la scelta ideale.

Un luogo magico e romantico insieme, dedicato a chi vuole vivere una rigenerante esperienza di cocooning nel verde delle colline senesi: relax in una comfort zone, e insieme stimoli rivitalizzanti.

Perfetto per contrastare gli effetti negativi dell'autunno e fare il pieno di energie per affrontare la stagione ancora più fredda che arriverà. Un soggiorno all'insegna del benessere presso La Bagnaia Golf & Spa Resort Siena, Curio Collection by Hilton risponde perfettamente ad entrambe le esigenze.

Affidarsi ai consigli e alle mani esperte dei terapisti è sicuramente la soluzione migliore per una transizione soft verso la stagione fredda.

Contemporaneamente, però, le acque termali naturali che qui sgorgano hanno importanti effetti curativi. Conosciuto fin dal XIII secolo con il nome di fonte di Santa Caterina, il sito è stato nel corso della storia frequentato da Papi, cardinali, aristocratici e principi attirati dalle proprietà prodigiose di queste acque.



Oggi queste due anime rivivono in un moderno centro wellness, finemente ristrutturato all'insegna del comfort e dell'interior design. All'interno, nel cuore della struttura, si trova una piscina riscaldata e dotata di zone idromassaggio. Attigui a quest'area si trovano sauna, bagno turco, e nove sale trattamenti dove si può beneficiare di cure estetiche valorizzate dai prodotti Clarins e una ricca selezione di massaggi tra cui i ricercati Ayurveda e Hot Stone.

All'esterno, immersa nel silenzio, si trova la grande piscina dominata dalla scenografica cascata di 4 metri, fra i massi incastonati che generano getti naturali. L'ac-

qua registra una temperatura alla sorgente di 28,5°C; le proprietà terapeutiche risultano particolarmente indicate per curare patologie reumatologiche, cure dell'apparato locomotore, dell'apparato vascolare e cutaneo. Il benessere diventa così un'esperienza totale per i cinque sensi.

La Buddha Spa By Clarins quindi permette di concludere perfettamente la giornata, magari dopo un trekking all'interno della proprietà o un'escursione culturale a Siena e dintorni per scoprire il patrimonio artistico offerto dalla regione.

www.hiltonhotels.it/Curio/Siena

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		EMILIA ROMAGNA		LOMBARDIA		PIEMONTE		SICILIA	
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		Parma	€ 171,48	Lecco	€ 166,82	Novara	€ 119,07	Messina	€ 264,34
Matera	€ 162,86	Piacenza	€ 163,14	Lodi	€ 159,23	Torino	€ 232,92	Palermo	€ 245,06
Potenza	€ 147,34	Ravenna	€ 172,05	Mantova	€ 132,09	Verbania	€ 133,45	Ragusa	€ 214,82
CALABRIA		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		Trapani	€ 174,96
Cosenza	€ 181,89	FRIULI V. GIULIA		Pavia	€ 140,59	Bari	€ 235,69	TOSCANA	
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		Foggia	€ 169,95	Grosseto	€ 189,39
CAMPANIA		Udine	€ 133,60	Ancona	€ 209,66	Lecce	€ 188,19	Livorno	€ 260,19
Avellino	€ 188,59	LADDO		Ascoli Piceno	€ 180,31	Taranto	€ 214,64	Lucca	€ 205,84
Benevento	€ 199,95	Frosinone	€ 197,83	Fermo	€ 178,52	SARDEGNA		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		Medio Campidano	€ 224,87	Prato	€ 301,51
VENETO		Viterbo	€ 184,99	Campobasso	€ 126,10	Nuoro	€ 179,85	Siena	€ 188,29
Belluno	€ 141,45	LIGURIA		Isernia	€ 124,10	Ogliastra	€ 179,85	TRENTINO A. A.	
Padova	€ 177,93	Genova	€ 311,99	VALLE D'AOSTA		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	
Venezia	€ 171,90	Savona	€ 159,87					Perugia	€ 175,02
Verona	€ 149,62							Teramo	€ 171,87
Vicenza	€ 144,67								

La polizza degli Amici di Turismo Itinerante!

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

info@turismoitinerante.com

l'occasione!

www.assicurazionecamperdorazio.it



L'Astrosintesi



Il viaggio dell'anima prologo

Di Pola Rebis

Ritrovarvi a leggere un articolo che affronta il vasto tema dell'anima su una testata mensile molto apprezzata nel mondo del turismo all'aria aperta è la prova che come canta Paolo Conte, l'energia esiste e "passa anche sotto i sofà".

In effetti il primo messaggio che in fondo trasmettiamo muovendoci soprattutto con un camper è quello di voler "contaminare" il mondo con il nostro mood, con la nostra anima. Per trasmettere e sperimentare le nostre esperienze in un baratto emozionale che si azzerà ad ogni partenza.

Rimanere ancorati alla concezione rassicurante causa/effetto, sarebbe come chiudere gli occhi ad un messaggio cosmico che viene da più voci e che è divenuto parte della nostra quotidianità.

Mi capita spesso di confrontarmi con persone che ormai hanno integrato nelle proprie abitudini, le frequentazioni di centri olistici per la cura della loro sfera spirituale con meditazioni di varia natura, piuttosto che attraverso seminari esperienziali diretti alla conoscenza di tecniche e teorie volte ad una maggiore consapevolezza, rendendo spesso queste attività il motivo principale dei propri viaggi o di brevi spostamenti.

Come mai si dà tanto spazio a pratiche desuete per la nostra cultura, o al tempo stesso si rimane scettici di fronte a chi, con disinvoltura, parla di con-



► cetti e pratiche riconducibili a filosofie lontane dalla nostra formazione?

Qual'è l'esigenza o la nostra verità?

Qual'è il limite da non superare e quale soprattutto l'obiettivo che si vuole raggiungere?

Proprio su quest'ultimo tema, ho notato un diffuso disorientamento: ed è su questo preciso punto il motivo per cui - in accoglimento alla mia sete di dettagli e nella convinzione iniziale che, per orientarsi, l'unico modo sia rivolgersi al cielo - ho frequentato molti anni dopo il diploma, un' accademia antropologica con un netto indirizzo "astrosofico".

Ho scoperto e verificato sulla pelle del mio "ragionier scetticismo", formatosi fra i banchi di un istituto tecnico commerciale, che mantenere le posizioni rischiava di farmi perdere una sana visione dell'esistenza.

Ho compreso che gli strumenti di bordo della nostra dotazione iniziale, venivano sabotati da un sistema di credenze limitante che, con l'avanzare degli anni, invece di esporci all'evoluzione insita nella nostra natura si opponevano alla naturale polarità dell'energia opposta, ostaco-

lando e ammalando il nostro sistema immunitario.

Lo so, lo so, sembra un discorso difficilissimo, e nonostante sia la prima tappa sento che già vi risuona, perché l'evoluzione passa attraverso i moti contrari dell'anima, quelli contro cui vi opponete con tutte le vostre forze, tant'è che alla fine ve le tolgono.

Ora se avete seguito il discorso, cosa di cui sono certa, vi chiederete cosa c'entra il cielo?

La legge universalmente riconosciuta sia dalla religione che dalle discipline olistiche, cioè quelle che si occupano della cura dell'uomo nella sua tridimensionalità (corpo, anima e spirito) recita "come in cielo così in terra", proprio in questo esoterico indizio è racchiusa la prima verità, cioè, che nulla avviene sulla terra che in cielo non si voglia...

Il criterio è ascrivibile alle leggi della gravitazione universale, che attraverso i principi del magnetismo, determinano le posizioni planetarie rispetto al Sole e alla Terra.

Per cultura legata alle nostre origini contadine e marinare, siamo portati a credere all'influenza della Luna sulle maree, nascite e semina, ma rifiutiamo ogni possibile coinvolgimento degli altri pianeti su eventi di svariata natura della nostra vita. Per tradizione praticata o respirata, siamo usi riconoscere il divino in qualcosa di trascendente assolutamente al di fuori di noi, un'entità con la quale spesso intratteniamo un rapporto personale, ma nella

pratica, l'idea che la spiritualità sia un fatto intimo che non vada condiviso, nasconde solo la nostra paura - o disabitudine - a riconoscere il potere divino della nostra connessione con la forza generatrice dell'Universo, a noi più familiare con il nome di Dio. A tal punto da perdere il controllo sulla missione della nostra anima e cadere vittime della nostra sconosciuta energia ombra. E qui, su questo tema, il mistero inevitabilmente s'infittisce!

Sì, perché il cielo con le sue costellazioni e pianeti rappresenta in maniera simbolica, gli ambiti, i personaggi, gli organi insomma lo stesso sapore della nostra esistenza, lasciando naturalmente "il come" al libero arbitrio personale di ognuno di noi.

Spesso attraverso una riprogrammazione dei parametri delle nostre credenze, potremmo ridare vigore ad una spiritualità che millantiamo di possedere; se l'uomo ha una triplice natura (fisica, d'anima e spirituale), allora coltivare il proprio spirito o sistema di credenze, rappresenta un bisogno primario al pari di nutrirsi, riprodursi e relazionarsi con il prossimo.

Cercheremo insieme, attraverso questa rubrica, di ridare dignità agli studi, che svariate discipline hanno attinto dalla conoscenza astrale per rivisitarle alla luce delle nostre più personali richieste dell'anima.

Puoi scrivermi a:
polarebis@gmail.com

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



tecnoled

Led

light

line

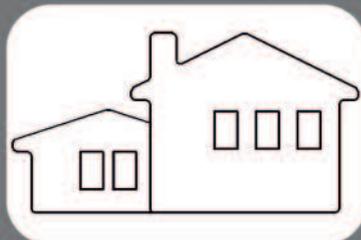
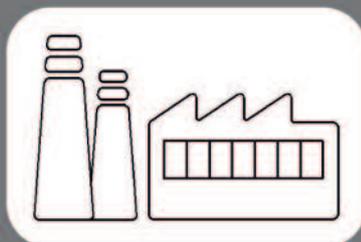
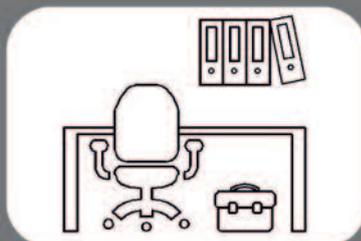


TECNOLED S.r.l. unipersonale

Località Pian di Rona, 129/G

50066 REGGELLO (Firenze) ITALY

Tel. 055.866.23.44 - info@tecnoled.it



L'opinione di Beppe Tassone



Una delle capitali del turismo europeo, la città di Nizza, ha da poco creato un assessorato al “Mieux vivre dans sa vie et sa ville”, una sorta di assessorato alla felicità assicurata dal riuscire a vivere meglio con se stessi e nella propria città.

Di primo acchito la notizia potrebbe apparire come un sistema per dare una poltrona ad un politico, senza attribuirgli deleghe pesanti, una sorta di incarico aleatorio, che lascia le cose come stanno e non dà fastidio a chi conduce la barca.

Ma poi, esaminata a fondo la notizia, l'incarico non appare per nulla aleatorio e per nulla “finto”, anzi si tratta di una delega che, in una città turistica, acquisisce un peso no-

tevole e che merita di essere compresa fino in fondo per la sua portata, che potrebbe anche rivelarsi notevole.

Un assessorato che intervenga per migliorare la vita dei propri cittadini, che li aiuti nelle questioni giornalieri, ma che anche assicuri sostenibilità alla città e quindi la renda ancora di più accogliente e ben disposta nei confronti dei turisti che vi giungono.

Letta così la notizia acquisisce ben altro spessore e ben diversa portata.

Non siamo ancora giunti al Bhutan (piccola nazione tra l'India e la Cina) che ha sostituito il P.I.L. (cioè il Prodotto Interno Lordo) con il B.N.B., un indice che misura la felicità dei cittadini, ma siamo sulla strada dell'individuazione quale valore trai-

nante della società non più la ricchezza fine a se stessa, ma la qualità della vita e la gioia di poter trascorrere il tempo, anche lavorativo, in una determinata località o in un determinato Stato.

Ad avvantaggiarsi, in una situazione come questa, oltre alla qualità di vita dei cittadini è senza dubbio anche il turismo che, da sempre, predilige luoghi vivibili e sostenibili ad aree depresse o dalla dubbia esistenza.

Il turismo all'arra aperta, sotto questo profilo, è stato l'antesigiano del B.N.B. (che, per inciso, significa Bonheur National Brut), nel senso che il mezzo del turismo di movimento da sempre si sono rivelati uno straordinario strumento per assicurare il successo ai luoghi vivibili rispetto a quelli nei quali non è piacevole la sosta.

Ora una delle capitali europee del turismo apre al “Mieux vivre dans sa vie et sa ville”: l'idea mi pare superba e da imitare.

A condizione che chi riveste la delega per questo assessorato abbia gli strumenti per attuare il programma.

Anche perché dal suo successo potrebbe dipendere anche una crescita del ... P.I.L., trainato proprio dalla crescita del fenomeno turistico.

li itinerari Gustosi

territorio ♦ ambiente ♦ enogastronomia

Una pasta
per ogni condimento





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

Mangiare è bello, digiunare (con criterio) forse di più...

Potrebbe essere considerato una sorta di "misfatto" dedicare un editoriale come questo proprio a queste pagine della rivista che parlano della magia infinita che un buon piatto a tavola sa regalarci. Sempre ed in ogni occasione. Oggi però gli studi sui quali gli scienziati di tutto il mondo hanno lavorato in questi ultimi decenni ci confermano come

la moderazione nell'assunzione di cibo può rappresentare una vera chiave, un punto di svolta decisivo, per tutti coloro che - tenendo alla propria salute - vorrebbero poter prolungare il benessere fisico fino agli anni della vecchiaia...

Una delle ultime ricerche presentate fa capo al Prof. Valter Longo e allo staff di ricercatori che, da tempo, collaborano con lui nella ricerca di come nuovi stili di alimentazione possano interferire positivamente con i nostri processi biochimici, rendendoci più resistenti all'assalto di molte malattie che oggi appaiono assai difficili da sconfiggere in modo soddisfacente.

Non si tratta dunque, almeno in questi casi, di "diete" mirate a riconquistare una splendida forma fisica, ma invece capaci di modificare la composizione dei nostri piatti, così da renderli più utili al mantenimento di una buona salute in ogni età.

E può forse sorprendere come la suddetta moderazione a tavola - soprattutto rispetto all'assunzione di cibi assai calorici e proteici - possa generare conseguenze assai positive per il nostro organismo.

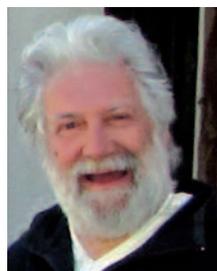
Il nuovo libro di Longo, che fa il punto aggiornato dello stato delle conoscenze mediche attuali, mette anche in risalto il potere di autorigenerazione cellulare che un controllato digiuno notturno è in grado di offrire: e c'è poco da soffrire in questo caso perché è richiesta solo la disponibilità di non alimentarsi per circa 12 ore...

E un altro grande ed emerito studioso italiano, l'indimenticato Prof. Umberto Veronesi, così scriveva già anni fa su questo tema: «La Dieta Mima-Digiuno abbassa i fattori di rischio associati all'invecchiamento, come ad esempio le malattie cardiovascolari, il diabete, l'obesità e il cancro. In pratica l'invecchiamento viene rallentato, assicurandoci dieci anni di vita in più».

Se è vero che "la salute vien mangiando" (com'è vero) potremmo anche dire che un po' di attenzione in più in campo alimentare, protratta ovviamente nel tempo, sarebbe in grado di aiutarci a vivere meglio. E ad ammalarci di meno!

P.S. Solo per completezza d'informazione si specifica che il Prof. Valter Longo devolve tutti i proventi del libro "La dieta della longevità" (Vallardi Editore, 2016, 15,90 euro) alla Fondazione non profit Create Cures per promuovere e sponsorizzare la ricerca di terapie alternative e integrative a basso costo per l'invecchiamento, il cancro, l'Alzheimer, le malattie cardiovascolari, il diabete, la sclerosi multipla, il morbo di Crohn e altre malattie.

Salvatore Braccialarghe



li itinerari
Gustosi

Mensile - Anno 23° - N. 256

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

Direzione e Redazione

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

Responsabile della Pubblicità

Claudio Domenico D'Orazio
dorazio.commerciale@turismoitinerante.com

Ufficio Abbonamenti

abbonamenti@turit.it
Tel. 335 8790279

La Redazione:

Direttore Responsabile
Maurizio Socci

Direttore
Salvatore Braccialarghe

Collaboratori:

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

Sommario

Gastronomia pag. 94

La ricetta pag. 98

Eventi gustosi pag. 100

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.



Una pasta per ogni condimento



Tempi e modi di cottura per piatti da gourmet

Di Tania Turnaturi

La pasta, con la pizza e la moda, è simbolo del Made in Italy. Solo noi italiani sappiamo arrotolare gli spaghetti e guardiamo con tenera commiserazione gli stranieri che, nelle sere d'estate ai tavoli dei ristoranti di Trastevere, fanno acrobazie per infilare in bocca una lunga manciata di spaghetti penzolanti.

Le paste alimentari, che insieme alla granella e alle semole costituiscono la filiera del frumento duro, sono il prodotto base della nostra alimentazione con 24 kg di consumo a testa. I 3,2 milioni di tonnellate di produzione ci rendono leader mondiali con un fatturato di 4,6 miliardi di euro (3,5% di quello nazionale dell'industria alimentare), dando occupazione a 7500 addetti nei 125 impianti pastari localizzati per circa la metà in Veneto, Campania, Lombardia e Abruzzo.

La dieta mediterranea fa proseliti e la pasta è sempre più gradita fuori dai patri confini, rendendo attiva la bilancia degli scambi con l'estero che assorbe oltre la metà della produzione nazionale.

Spaghetti, rigatoni, trofie, penne, fettuccine, orecchiette ... ogni giorno piatti di pasta insaporita da colorati condimenti rallegrano la nostra tavola. Sono oltre 300 i formati censiti da AIDEPI, Associazione delle Industrie del Dolce e della Pasta Italiane, che si tramutano in caratteristici piatti regionali.

Formato e condimento costituiscono un binomio inscindibile, che non ammette personalismi e sperimentazioni. In soccorso di ►

► chi vuole cimentarsi con la gastronomia, e anche per i veterani della cucina, arriva la Guida di AIDEPI che suggerisce il giusto abbinamento per rendere ogni primo piatto un'opera d'arte culinaria: infatti solo il formato giusto esalta il condimento poiché vige la regola che “nella pasta la forma è sostanza”.

Prima di titillare i nostri palati, nel ciclo di produzione i pastai testano i diversi formati con una sorta di “crash test”, serie di prove di extracottura per verificare l'aspetto, la tenuta in cottura senza fessurazioni, la resistenza alla masticazione, la consistenza uniforme e il sapore di grano. Più è lungo l'intervallo tra cottura al dente e momento in cui si scuoce e più è adatta alla commercializzazione.



Proprietà delle materie prime e processo produttivo determinano la qualità, tra cui la trafilatura, il processo che dà forma alla pasta: quella trafilata in teflon (nei trattamenti industriali) li-

scia e gialla e con un cuore croccante, necessita di sughi avvolgenti mentre quella trafilata al bronzo (tecnica applicata in numerosi pastifici artigianali) più chiara e omogenea, ricoperta di



polvere di amido, ruvida e porosa è capace di catturare sughi morbidi, oltre a essere ricca di nutrienti e proprietà organolettiche del grano.

I parametri di valutazione tracciano così la mappa identificativa di ogni tipo di pasta, da contemperare con la tradizione e la sensibilità del gusto nostrano e, soprattutto, con la texture cioè l'insieme delle caratteristiche sensoriali legate a forma, colore, struttura, gusto, olfatto, suono alla masticazione. Una prova casalinga di assaggio si può effettuare con alcuni fili di pasta in bianco, privi di sale e condimento; la determinazione del punto di cottura si raggiunge quando uno spaghetti schiacciato tra due vetrini non presenta la parte interna bianca.



Gualtiero Marchesi valutava cottura, consistenza e sapore col piatto "quattro paste" cioè quattro formati diversi conditi con olio e formaggio grattugiato.

La pasta per noi rappresenta quello che per Proust nel romanzo *Alla ricerca del tempo perduto* è la Madeleine, che suscitava al protagonista una voluttà simile all'amore che pervadeva tutto l'essere rendendolo indifferente a ogni umana vicissitudine, afferma Riccardo Felicetti presidente dei pastai italiani di AIDEPI, aggiungendo che "con questa guida vogliamo suggerire come gustarla al meglio e, ricordando le ricette più famose e l'evoluzione dell'arte pastaria, ci piacerebbe far arrivare in punta di forchetta l'impegno e la maestria di noi pastai per creare il formato perfetto. Con la speranza che in ogni parte del mondo tutti possano trovare la loro pasta preferita, l'abbinamento del cuore, il loro ... cacio sui maccheroni".

E allora, ecco un breve excursus con gli abbinamenti classici della tradizione secolare. Formati strutturati come tortiglioni e bucatini si legano a salse robuste, ragù di carne e amatriciana; formati grandi come paccheri e ziti privilegiano condimenti raffinati e consistenti quali il ragù di pesce e la salsa genovese. La

pasta lunga è adatta ai sughi: bavette al pesto, lasagne con sugo di carne, spaghetti alla carbonara, fusilli al ragù, rigatoni con salsiccia o in timballo, tagliatelle e pappardelle richiedono un sugo saporito come ragù di cinghiale o alla bolognese che si spalmano sulla lin-



gua; i capellini, tuttavia, sottili e delicati sono destinati alle minestre. I formati corti sono compatibili con condimenti leggeri e freschi: conchiglie o mezze maniche al pomodoro, farfalle con verdure, orecchiette con cime di rapa o ricotta, trofie con fagiolini patate e pesto genovese, maltagliati col minestrone, in brodo o nelle zuppe di legumi.

E adesso, tutti in cucina, dove qualche strappo creativo è consentito compendiando estro, chimica, fisica ed emozioni!



Poco zucchero... nella marmellata

Di Isotta Bartoletti

Se lo zucchero in eccesso è un nemico per la salute, cerchiamo di ridurre la quantità con le confetture casalinghe, evitando quelle industriali troppo dolcificate.

Come mio nipote non poteva credere che le chiappe del male si trasformassero in prosciutti, così noi facciamo fatica ad accettare l'idea che nel pane, nella pasta, nel riso, nei legumi... ci siano zuccheri, sotto forma di carboidrati. Considerazioni a parte sui diversi tipi di zuccheri negli alimenti, concentriamoci non sulla loro eliminazione ma sulla loro riduzione.

Esiste una campagna mondiale chiamata Action on Sugar creata a questo scopo... (prima c'era stata quella contro i grassi). Partendo dal presupposto che ognuno di noi ha bisogno di un po' di grassi e un po' di zuccheri, prendiamo qui in considerazione un alimento consumato da adulti e bambini: le marmellate o le confetture di frutta. Le prime debbono contenere il 20% di frutta col succo e la scorza, le altre debbono avere un minimo di frutta del 35% secondo la direttiva Europea (79/693 del 1979).

Se si ha tempo e pazienza, fare barattoli di frutta di stagione da riporre in dispensa è un'occasione unica per risparmiare, mangiare sano ed eventualmente anche regalare (Natale è vicino). Realizzare marmellate è facile, nonostante i personali disastri come l'allappante di cachi o di lamponi (la prima volta senza passare i semi), senza dimenticare quell'immangiabile di

petali di rosa... ma sbagliando si impara!

Possiamo farla con frutta a poco prezzo perché di pezzatura piccola o butterata dalla grandine, non scadente ma matura al punto giusto e sana. I più fortunati la raccolgono dal proprio orto. Io non aggiungo nessun additivo durante la cottura – pur senza demonizzare l'uso della pectina come addensante – ma personalmente preferisco inserire alcune mele spezzettate per ottenere lo stesso effetto. Utilizzo anche il limone per non far diventare scura la frutta e conservarla al meglio. Elencare quanti tipi di confettura si possono fare e relative varianti è impossibile. Si va dall'uva fragola, ai fichi e mandorle, kiwi e zenzero, pere e vaniglia, banana e cioccolato, fragole e sambuco.... Marmellate comuni come quelle di pera Williams, albicocche, arance, vanno per la maggiore... a casa mia. Le faccio senza problemi, senza pesare niente, con una cottura che non supera la mezz'ora, l'assaggio dirà se la pochissima quantità di zucchero aggiunto è giusta. Rigorosissimo invece l'invasamento nei barattoli, prima sterilizzati in acqua bollente, poi asciugati nel microonde e riempiti con la marmellata bollente a un centimetro dal coperchio. Chiudo ermeticamente il vaso e lo capovolgo. Quasi sempre, per un ulteriore scrupolo, metto i vasi in acqua per una successiva sterilizzazione di 30 minuti. Le marmellate vengono consumate sia a colazione con yogurt e cereali, sia come accompa-

gnamento di cibo salato. Niente come una varietà di formaggi con accanto diversi tipi di confettura recuperano tristi pranzi o cene, dando loro una nuova dignità...

La marmellata di cipolle rosse di Tropea IGP è un'ottima alternativa a quelle di frutta per l'accompagnamento dei formaggi. Anche la mostarda mi fa impazzire e contrariamente a quello che si può pensare non è difficile da fare, basta trovare la senape liquida, fondamentale per ottenere quel pizzicato speciale. Tutta la frutta poco matura è adatta per questa ricetta, io preferisco quella di sole pere. Anche per questa preparazione infinite sono le varianti, propongo la più semplice.

MOSTARDA

Ingredienti: pere a pasta dura, quattro etti di zucchero per ogni chilogrammo di pere pulite. Dieci gocce di senape per ogni chilogrammo di confettura. Un limone naturale.

Preparazione: Sbucciare e tagliare le pere a spicchi, poi metterle in un contenitore con lo zucchero, aggiungendo la buccia del limone. Mescolare e lasciare riposare per 24 ore. Togliere dal fondo il liquido formatosi e farlo bollire per 20-30 minuti. Aggiungere le pere e far bollire per altri 20-30 minuti. Il frutto alla fine deve risultare trasparente. Raffreddare il composto per mezza giornata, poi invasare e solo alla fine aggiungere (con attenzione perché è potente) le gocce di senape liquida. Consumare dopo due mesi.

Buona degustazione!

Baccanale... una delizia!

“Se non si ha la pretesa di diventare un cuoco di baldacchino non credo sia necessario, per riuscire, di nascere con una cazzaruola in capo; basta la passione, molta attenzione e l'avvezzarsi precisi; poi scegliete sempre per materia prima roba della più fine, ché questa vi farà figurare”.

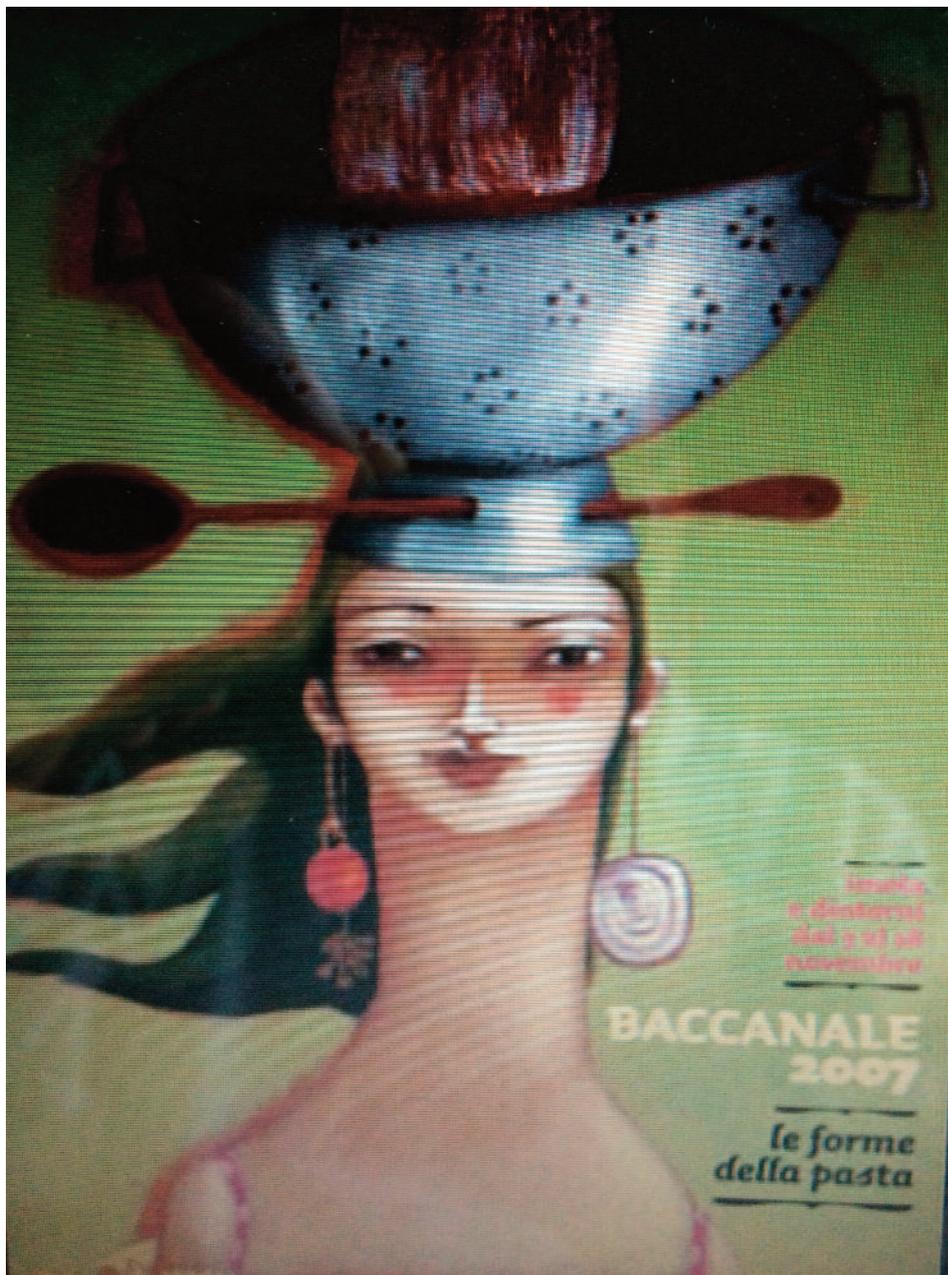
Così scriveva Pellegrino Artusi...

Testo di Giuseppe Lambertucci

Infatti la qualità di un buon piatto non può prescindere dalla qualità degli ingredienti.

Partire dal cibo, dalla tavola, dalle tradizioni gastronomiche del proprio territorio per comprendere meglio noi stessi e gli altri creando così nuovi spazi di socializzazione e convivialità per migliorare la qualità delle nostre relazioni: questo è il significato più vero di una manifestazione come il Baccanale, dalla storia ormai più che trentennale malgrado qualche periodo di incertezza.

“Vite e vino nel Medioevo” con questo titolo è iniziata l'avventura del Baccanale, nell'ormai lontano novembre del 1985, che si prefiggeva l'obiettivo di incentivare la conoscenza dell'enogastronomia imolese. La manifestazione aveva l'intento di riassumere l'evoluzione storica di quel periodo, mettendo in risalto le varie diversità nei modi di vivere, creando così quasi una mappa gastronomica e enologica del territorio. Lo scopo era il recupero dei sapori più autentici della tradizione, riscoprendone i gusti, gli aromi, i profumi, offrendo i migliori prodotti per appagare non solo i palati più raffinati, ma anche quella parte del pubblico magari meno attenta alle sfumature che poi, in definitiva, costitui-



sce la maggioranza della popolazione.

In effetti in quel periodo la rinomata gastronomia bolognese era in declino superata da realtà stel-

late operanti nella vicina periferia (come Imola, Castelguelfo e tante altre).

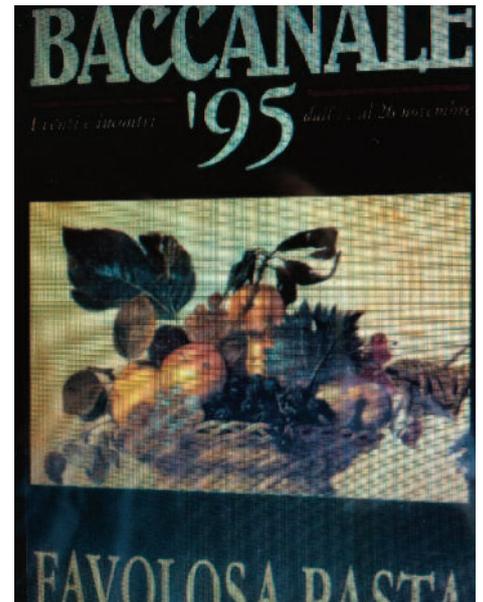
Da questo primo tentativo limitato nel tempo il successo di pubblico

registrato ha permesso di estendere la durata prima a due e poi a tre settimane, in un processo di partecipazione che ha finito con il coinvolgere anche i servizi comunali, i ristoratori, le aziende, gli enti, le associazioni e i singoli individui in un mosaico di proposte sempre più vario e affascinante.

Ogni anno il Bacchanale propone nuove tematiche e nuove sfide assumendo sembianze sempre diverse chiamando alla partecipazione personaggi illustri e famosi (come Paolo Poli e Anita Ekberg) e presentandosi al pubblico con un logo relativo al tema disegnato da artisti che non hanno bisogno di presentazione (Crepax, Jacovitti, Ro Mercenaro, Octavia Monaco, e quest'anno Gek Tessaro); d'altra parte se arte e natura sono intimamente connesse possono a maggior ragione essere mescolate cultura e gastronomia senza tema di contaminazione!

Alcuni dei temi toccati dalla manifestazione: "A tavola con i lumi" quasi una traduzione della filosofia illuminista; "Sapori del bosco" con il bosco simbolo di fiabe e leggende, tutela della flora e della fauna; "Le forme della pasta" significa Italia, il cuore della nostra cultura che unisce le tante cucine regionali; all'attuale "Sotto terra" tartufi, tuberi e che in particolare vuol celebrare i 200 anni dalla introduzione della coltivazione della patata nel territorio bolognese.

Scuole di cucina tenute da importanti chef anche stellati, mostre di vini regionali e nazionali commentate da tecnici enologici, manifestazioni folcloristiche, mo-



stre di pittura con le opere degli artisti che si sono susseguite ad impreziosire le varie edizioni dell'evento creandone il logo, figurano tra gli eventi che hanno animato il cammino del Bacchanale ed hanno offerto occasioni

culturali ed esperienze nuove e inconsuete e soprattutto la dimostrazione di tanta voglia di vivere. Una vera festa da gustare con tutti i sensi !!!

Il Bacchanale vi aspetta dal 4 al 26 novembre 2017: non mancate!

Festa del Torrone: la dolcezza invade Cremona

Anche quest'anno una ricca kermesse a Cremona, città d'arte della Pianura Padana

Di Franca D. Scotti

Cremona sarà capitale europea della gola e del divertimento anche quest'anno, durante quei magici 9 giorni, dal 18 al 26 novembre, dedicati alla Festa del Torrone, un vero e proprio girone dantesco interamente dedicato alla Gola.

La "gola" infatti è il tema dell'edizione di quest'anno, quanto mai azzeccato sia per la città che per il protagonista stesso della festa.

Moltissimi gli eventi in programma, come ogni anno.

Immane la rievocazione storica del matrimonio tra Francesco Sforza e Bianca Maria Visconti, domenica 19 novembre, nella fascinosa cornice di Piazza del Comune, a seguito della sfilata per le vie del centro storico della città tra le acrobazie degli sbandieratori, musicisti e le splendide figure delle dame e dei cavalieri.

Come nelle precedenti edizioni, verranno esposte le costruzioni gigante in torrone Sperlari, e si svolgerà lo spettacolo finale, che esprimerà suggestive ambientazioni, grandi effetti scenografici e musiche coinvolgenti.

Imprescindibili le degustazioni di torrone in mille varianti di abbinamento, per scoprire sempre nuovi modi per gustare al mas-



simo lo squisito dolce cremone-
nese. Come ogni anno, poi, la
Festa avrà molti ospiti prestigiosi
che interverranno durante la ker-
messe, e a due di loro sarà con-

segnato il tradizionale Torrone
d'Oro, riconoscimento che pre-
mia chi rappresenta Cremona
ed il suo territorio in Italia e nel
mondo.

Tra le novità di quest'anno la grande mostra per i 20 anni di Sperlari alla Festa del Torrone, e la disfida di scuole della EAST LOMBARDY – Regione Europea della Gastronomia. “La disfida salata tra le scuole” e “La disfida dolce tra le scuole” è una curiosa ed originale disfida tra le scuole del settore ristorazione di Cremona, Bergamo, Brescia e Mantova.

A prendere vita sarà un altro simbolo goloso presente nei nostri sogni di bambini, ossia la casa di Hansel e Gretel: la cassetta fatta interamente di dolci nella bellissima fiaba dei fratelli Grimm diventerà realtà sul palco di Piazza del Comune, diventando una vera e propria costruzione di cioccolato, torrone e caramelle!

Senza dimenticare la grande eccellenza mondiale di Cremona, la liuteria, patrimonio immateriale dell'Unesco e anima della città lombarda: audizioni, visite, laboratori, concerti, degustazioni dove protagonista sarà il violino. Per permettere di vivere al meglio Cremona, la Festa del Torrone ha stretto un accordo con il Circuito Città d'Arte della Pianura Padana.

Infatti dal sito www.circuitocittadarte.it/festadeltorrone, si potrà scaricare un coupon che, durante la Festa del Torrone, permetterà di ottenere riduzioni all'Area Food (nei giardini pubblici di Piazza Roma), sconti per visite guidate nella città e una guida illustrata gratuita per bimbi, “I rubini della torre misteriosa”.

www.festadeltorronecremona.it
www.circuitocittadarte.it



Enologica 2017

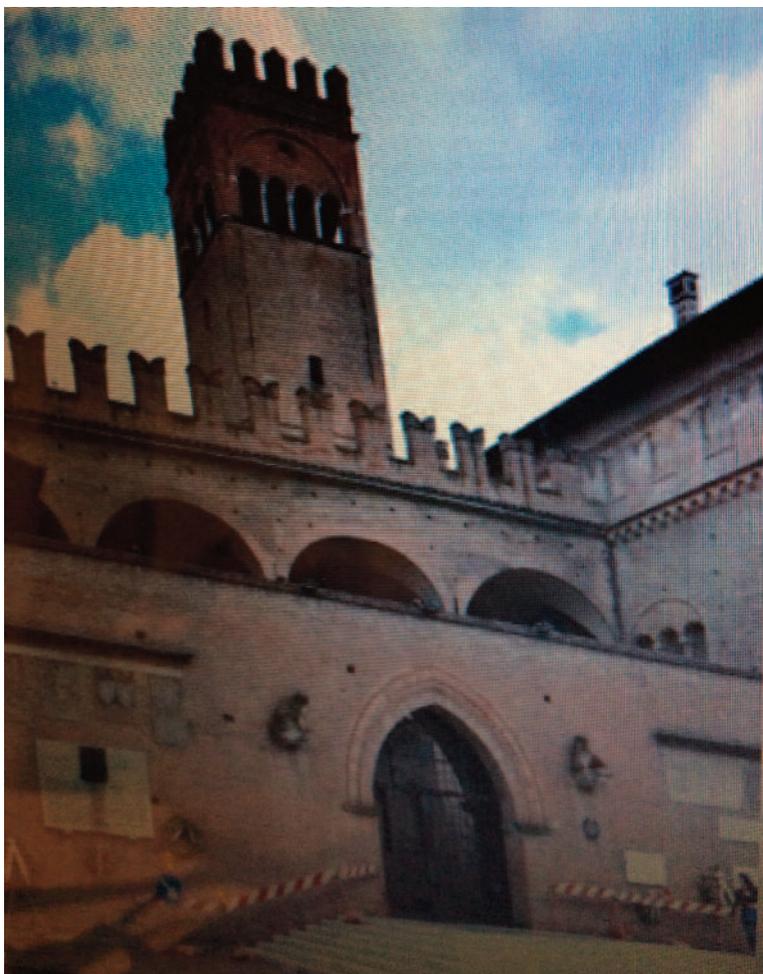
Di Giuseppe Lambertucci

Anche per quest'anno si ripresenta "Enologica" salone del vino e dei prodotti tipici dell'Emilia-Romagna, commistione di cibo e vino nella tradizione, la cultura e l'identità per una presenza corale del territorio e della gente che rende unica la Regione.

Appuntamento a Bologna nelle giornate dal 18 al 20 novembre nel mirabile scenario di Palazzo Re Enzo, dimora storica della città, sorto nel tredicesimo secolo, divenuta residenza-prigione per 23 anni di Re Enzo di Sardegna, figlio di Federico II di Svevia, che fu fatto prigioniero nella battaglia di Fossalta dopo la vittoria dei bolognesi e della cui vicenda si è favoleggiato a lungo.

Ristrutturato più volte, finalmente agli inizi del '900 fu ricondotto al suo aspetto gotico con le originali merlature, le arcate del piano terra e le finestre trifore.

All'interno della struttura esiste ancora l'accesso alla cappella di S. Maria dei Carcerati ove si recavano i condannati a morte.



Nelle sale oltre cento tra produttori, consorzi e cantine si alterneranno in seminari e degustazioni tematiche per raccontare il vino emiliano-romagnolo dicendo dei vitigni dei quali alcuni autoctoni; nel "Teatro dei cuochi" gli chef si racconteranno soprattutto con le preparazioni gastronomiche abbinandole e valorizzandole con i vini.

Ci sarà un momento in cui "Carta canta": premio destinato ai ristoranti, enoteche, bar, agriturismi

e hotel regionali, nazionali ed esteri proponenti una selezione qualificata di vini regionali; mentre uno chef proporrà panini d'autore con l'utilizzo esclusivo di prodotti D.O.P. dell'Emilia-Romagna.

L'esperienza organizzativa dell'Enoteca Regionale nella gestione di eventi importanti, anche se quello di Enologica è ormai un format consolidato, riesce a riservare ogni volta una chiave di lettura diversa e originale.

Questa volta saranno protagoniste creature fantastiche ossia la rappresentazione popolare della natura, delle paure, dei sogni;

un patrimonio di storia e tradizioni quasi sempre tramandate oralmente.

Un pannello all'ingresso della rassegna presenta "sculture di terra" rappresentazioni artistico-scientifiche dei suoli su cui prosperano i vigneti della regione da Rimini a Piacenza senza tralasciare una piacevole puntatina nel territorio ferrarese.

*Informazioni al 0542 367700
Buon divertimento!!!!*

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.

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

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

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

50 itinerari gustosi
 territorio • ambiente • enogastronomia



Tra i vulcani dell'**Auvergne**

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