

TURISMO

Anno 25°
Marzo 2019

all'aria aperta **271**

CAMPEGGIO E TEMPO LIBERO: IL MENSILE DELLA VACANZA IN LIBERTÀ

**BitMilano 2019:
ottimi risultati**

**A Sant'Agata di Puglia
il vento sibila
una storia di pietra**

I nostri luoghi del... cuore

**Dalmazia: Šibenik,
centro dell'Adriatico croato**

all'interno la rivista

*G*li itinerari
Gustosi



**CAMPER
ASSISTANCE**

00800 3428 1111

15 LINGUE - 51 PAESI
24 ORE SU 24, 7 GIORNI SU 7
OVUNQUE IN EUROPA



**SITO WEB
DEDICATO**

WWW.FIATCAMPER.COM

SCOPRI IL MONDO
DEI SERVIZI ESCLUSIVI
DUCATO CAMPER



**RETE DI
ASSISTENZA**

1.800 OFFICINE
FIAT CAMPER ASSISTANCE
6.500 OFFICINE AUTORIZZATE
FIAT IN EUROPA



**MAXIMUM
CARE CAMPER**

GARANZIA ESTENDIBILE*
FINO A 5 ANNI CON ASSISTENZA
STRADALE DEDICATA
"FIAT CAMPER ASSISTANCE"
IN TUTTA EUROPA INCLUSA

SENTITI LIBERO DI PERDERTI



**PARTI
SENZA PENSIERI**

LAGO DI PONTE PIÀ - TRENINO ALTO ADIGE - ITALIA

CON **FIAT DUCATO**, OGNI VIAGGIO È IL PIÙ PIACEVOLE. CON 600 VERSIONI DI TELAIO, MOTORI EURO 6 E 35 ANNI DI ESPERIENZA, DUCATO È LA BASE IDEALE PER CAMPER SICURI E BELLI DA VIVERE. IN PIÙ, HAI A DISPOSIZIONE UN MONDO DI SERVIZI: SERVIZIO CLIENTI ESCLUSIVO IN 51 PAESI E 15 LINGUE, ASSISTENZA STRADALE 24 ORE SU 24, 7 GIORNI SU 7 E 6.500 OFFICINE AUTORIZZATE. TU DEVI SOLO PENSARE A DIVERTIRTI.



PROFESSIONAL

GASSTOP!

CON I NUOVI
GAS DETECTOR CBE



RIVELATORI DI GAS BMTG E BMTCO

I nuovi rivelatori di gas CBE sanno qual è il momento giusto per intervenire: BMTG, progettato per **GPL e gas etere**, e BMTCO, per il **monossido di carbonio**, attivano un allarme acustico e visivo prima che la presenza di gas nell'aria superi i limiti di sicurezza o abbia effetto sulle persone.

Un chiodo ci salverà la vita?

Mai come in questi ultimi lustri la tecnologia più avanzata è stata capace di realizzare prodotti davvero innovativi, consentendoci così esperienze di vita prima semplicemente impossibili.

È il caso dello sviluppo del “sistema digitale” che oggi governa e regola molti aspetti della nostra quotidianità, dal computer allo smartphone, dal car-navigator agli elettrodomestici intelligenti sempre connessi, solo per citarne alcuni.

Come avviene di frequente i nuovi prodotti sono un’evoluzione – spesso lunga e complessa – di quelli precedenti, offrendo così una soluzione pratica a problemi che, un tempo, non era ancora possibile risolvere.

In questi sviluppi spesso sono le moderne applicazioni in 3D, realizzate al computer, ad indicare la strada potenzialmente più interessante da seguire per migliorare un prodotto già esistente, consentendogli così di aggiungere nuove funzionalità.

Ed è proprio a questa sequenza di progressi che dobbiamo il lancio di Ice Zero 2, l’evoluzione di Pirelli del “vecchio” pneumatico studiato per superare le difficoltà che fondi perennemente ghiacciati ed innevati – come quelli che i Paesi del Nord Europa (e non solo) – presentano per diversi mesi all’anno.

E così, dopo l’anteprima realizzata sulle strade svedesi in febbraio in occasione della tappa del Campionato Mondiale di Sci Alpino 2019 ad Åre, ecco che nella Lapponia svedese viene in questi giorni ufficialmente presentata la nuova gomma chiodata.

Essa è anche capace di mettere d’accordo la sicurezza e il comfort di marcia, riuscendo a ridurre il fastidio provocato dal rotolamento di queste “gomme” sui terreni ghiacciati.

E questo risultato sarà ancora più apprezzabile sulle nuove auto-veicoli elettriche, dove si guida in un apprezzabile silenzio...

Le tecnologie applicate durante la fabbricazione – con l’inserimento nel battistrada di chiodi volutamente alleggeriti, sia in altezza che nella grammatura – unito ad un nuovo disegno complessivo della carcassa e a un importante incremento del numero di chiodi, rendono questo pneumatico in grado di affrontare e superare prove davvero tanto impegnative.

Per tutti coloro che devono confrontarsi con quelle condizioni di guida assai critiche allora è davvero il momento di pensare come, in questi casi, questi nuovi “chiodi” potrebbero davvero salvarci la vita. E, scusatemi se questo vi dovesse sembrare poco!

Salvatore Braccialarghe

Mensile - Anno 25° - N. 271
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

Direttore Responsabile
Maurizio Socci

Direttore
Salvatore Braccialarghe
brasal.turit@gmail.com

Grafica
Silvia Sacchi
info@ideasilvia.com

Ufficio Abbonamenti
abbonamenti@turit.it
Tel. 335 8790279

Redazione
Isotta Bartoletti - rod1943@virgilio.it
Domenico Carola - ntcara@virgilio.it
Antonio Castello - a.c.castello47@gmail.com
Franca D. Scotti - scottifranca@gmail.com
Beppe Tassone - beppe@sec.cnet.it
Tania Turnaturi - taniaturnaturi@gmail.com

Collaboratori
Rodolfo Bartoletti, Mariella Belloni,
Daniele Bianco, Irene Braccialarghe,
Dario Brignole, Cristiano Fabris,
Antonella Fiorito, Pier Francesco Gasperi,
Giuseppe Lambertucci,
Laura Luminista Stolnicu, Camillo Musso,
Rosanna Ojetti, Vincenzo Punzo,
Pola Rebis, Marisa Saccomandi,
Carmen Somma

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.

Turismo in libertà

IL TURISMO ALL'ARIA APERTA

42 le aree di sosta realizzate con il contributo di APC esempio di elemento fondamentale per la diffusione e sostegno del turismo in libertà. Per questo APC si impegna da molti anni nella diffusione e sviluppo dell'accoglienza del turismo all'aria aperta. In collaborazione con i Comuni, sostiene la realizzazione di aree di sosta.

COSTRUTTORI ITALIA

Arca Camper
Autocaravan Rimor
BluCamp
Laika Caravans
P.L.A.
Sea-Società Europea
Caravan
(Mobilvetta, Elnagh,
Mc Louis)
Trigano
(CI, Roller Team)

COSTRUTTORI ESTERI

Adria Mobil
Autostar
Benimar
Bürostner
Carado
Carthago
Dethleffs
Etrusco
Eura Mobil
Fendt Caravan
Font Vendôme
Frankia
Hobby
Hymer
Knaus Tabbert
Malibù
Niesmann-bischoff
Pilote
Rapido
Sunlight
Trigano VDL
(Challenger, Chausson,
Caravelair, Sterkeman)

COMPONENTISTI

Al-Ko
ArSilicii
Brunner
Cbe
CTA
Dimatec
Dometic Italy
Fiamma
Fiat Professional
(FCA Group)
Filippi Legnami
Greenkar
Hella
Innova
Isabella
Lippert
Project 2000
PSA Group
Tecnoform
Tecma - Thetford
Top Group
Truma Italia

AREE DI SOSTA 4.0

GOLD CARD CULTURA

PROMOZIONE CAMPER STYLE

BANDO I COMUNI DEL
TURISMO IN LIBERTÀ

TURISMO SOSTENIBILE

OSSERVATORIO DEL
TURISMO IN LIBERTÀ



www.associazioneproduttoricamper.it



Partner fondatore del

**APC-Associazione Produttori
Caravan e Camper**
Centro Direzionale Campomaggio,
16 Località Drove 53036 Poggibonsi (SI)
Tel. 0577/987013
info@apcitalia.com
www.associazioneproduttoricamper.it

Sommario

Attualità

BitMilano 2019: ottimi risultati pag. 8

On the Road

A Sant'Agata di Puglia
il vento sibila una storia di pietra pag. 20

I nostri luoghi del... cuore pag. 30

Dalmazia: Šibenik,
centro dell'Adriatico croato pag. 36

Eventi e mostre pag. 42

Dagli Enti e Uffici del Turismo Estero pag. 44

Dagli Enti e Associazioni di Categoria pag. 50

News sulla circolazione stradale pag. 54

Benessere pag. 63

L'opinione di Beppe Tassone pag. 76

Gli Itinerari Gustosi pag. 77

L'autore degli articoli: "Il BIANCONATALE accende il capoluogo marchigiano" (TAA dicembre n.268) e "Catania: una città tutta da scoprire" (TAA febbraio n.270) è: Tommaso Fabretti - tom.fabretti@gmail.com

TURISMO
all'aria aperta



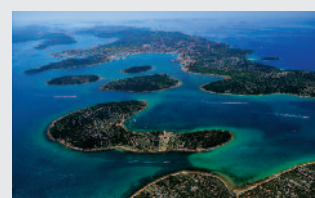
BitMilano 2019



Sant'Agata di Puglia



I nostri luoghi del... cuore



Dalmazia: Šibenik



Osimo - teatro



La cucina dei Monti Dauni



BitMilano 2019: ottimi risultati



Alta qualità di contenuti e contatti: gli incontri e gli eventi più importanti

Di Franca Dell'Arciprete Scotti - scottifranca@gmail.com

Con 7.000 partecipanti agli eventi di approfondimento e formazione, più di 700 mila persone raggiunte online, oltre 1,2 milioni di visualizzazioni su Twitter, e grande soddisfazione degli operatori, Bit 2019 si conferma un'edizione molto positiva.

Grande soddisfazione in particolare da parte dei Paesi stranieri e delle Regioni italiane: dalla Regione Marche apprezzano l'alto interesse da mercati nuovi come la Cina; da Olga Mazzoni, Presidente di Visit USA Italia si rileva l'interesse verso vacanze nella natura, ad esempio nelle Montagne Rocciose o nei parchi nazionali, e i percorsi musicali, specie negli Stati del Sud; da parte dell'Istituto Guatemalteco de Turismo si sottolinea l'interesse soprattutto per i tour di tutto il Paese.

Novità di rilievo, sulla qualità dei contenuti, l'area tematica Bringing Innovation into Travel a cura di Fiera Milano Media, che ha focalizzato l'attenzione soprattutto sul ruolo dell'Intelligenza Artificiale nel disegnare viaggi personalizzati e la sostenibilità come motore centrale delle città per attrarre nuovi talenti e sempre più turismo.

www.bit.fieramilano.it

L'incremento del turismo enogastronomico

Crescita del turismo enogastronomico, con un +48% di interesse in un anno.

È una delle principali evidenze che emerge dal Rapporto sul turismo enogastronomico italiano ►



► 2019, presentato agli operatori durante il Food Tourism Day.

Tra gli elementi di spicco della giornata, la presenza per la prima volta in Italia di Erik Wolf, fondatore della World Food Travel Association e primo al mondo ad avere strutturato il panorama del turismo enogastronomico. Tra le nuove tendenze emerse nel confronto con Roberta Garibaldi: “Ai fornelli in vacanza”, le cooking class, molto richieste anche dai turisti stranieri, “Imparare a cucinare in agriturismo”, “Imparare a casa degli italiani”, con il caso eclatante delle Cesarine, 600 cuochi casalinghe, custodi della tradizione culinaria regionale italiana.

Le Regioni italiane

Emilia Romagna

Sempre presente in Bit, l'Emilia Romagna con 47 operatori turistici regionali, ha illustrato le proposte vacanza 2019, dominate dal claim “#in Emilia Romagna, eat, feel, live, like a local”, che invita ad assaporare, sentire, vivere le stesse emozioni degli emiliano romagnoli.

E per Pasqua e Ponti primaverili ci si rigenera fra preziose acque e piccoli lussi.

Benessere, cura e relax sono le parole d'ordine dei 24 centri termali in 19 località dell'Emilia Romagna che presentano le ultime proposte per rigenerarsi e rilas-



sarsi in paesaggi romantici. Le Terme dell'Emilia Romagna sono convenzionate con il SSN. Numero Verde 800 88 88 50 www.emiliaromagnaterme.it

Lombardia

in-Lombardia e Regione Lombardia hanno presentato la ricca offerta turistica della regione, le iniziative sul territorio, le partnership strategiche e le novità per il 2019 a operatori turistici e viaggiatori provenienti da tutto il mondo: 64 co-espositori lombardi, un'area espositiva di oltre 700 mq, un ricco palinsesto di iniziative istituzionali, 34 eventi dedicati ai quattro macrotemi

che saranno il filo conduttore della promozione turistica di Regione Lombardia per il 2019: da Leonardo500, in onore del cinquecentenario dalla morte di Leonardo Da Vinci, a Lombardia Segreta, a Lombardia Active, fino a Sapere in Lombardia, per approfondire la tradizione e la cultura enogastronomica della regione. Senza dimenticare lo special event dedicato alla candidatura di Milano e Cortina per le Olimpiadi invernali del 2026. Trenord in Bit 2019 ha portato interessanti dati di crescita. Cresce l'uso del treno per il tempo libero, oltre 12,6 milioni di viaggiatori nel weekend verso le

città d'arte della Lombardia, in particolare Milano, Como, Bergamo, Brescia e Monza, triplicano gli sciatori che scelgono i "Treni della Neve" per raggiungere le piste in Valtellina e Valcamonica.

Per soddisfare la crescente domanda di turismo sostenibile, Trenord ha ideato le offerte "Discovery Train", biglietti speciali e vantaggi a favore di chi sceglie di spostarsi in treno: tutte le proposte "Discovery Train" di Trenord, con gli itinerari per scoprire la montagna, i laghi, le città d'arte e i parchi della Lombardia sono disponibili sull'App Trenord e sul sito Trenord.it. ▶

THETFORD

2,5 VOLTE CONCENTRATO!

NOVITÀ!



AQUA KEM BLUE
CONCENTRATED



=



AQUA KEM
BLUE

AQUA KEM® BLUE CONCENTRATED

- ✓ Meno peso e meno ingombro
- ✓ Significativo miglioramento del potere disgregante per favorire lo svuotamento del serbatoio



Anche disponibile
in fragranza lavanda

www.thetford.com



► Liguria

La regione Liguria punta sui segni distintivi di enogastronomia e turismo esperienziale: rilevati eventi di successo come il Red Carpet, la piscina naturale di Portovenere o il più grande scivolo d'acqua del mondo allestito la scorsa estate a Genova. Per il 2019, anno dedicato al tu-

rismo "lento", si punterà su trekking, sentieristica, scoperta dei borghi dell'entroterra e dei prodotti agroalimentari di nicchia.

Veneto

www.veneto.eu è il nuovo portale del turismo veneto presentato alla Bit di Milano dal Governatore Zaia. Per una re-

gione che ha una straordinaria varietà di proposte di viaggio, di scoperta, di vacanza e di escursione, in ambienti e paesaggi diversissimi tra loro, con una ricchezza culturale ed enogastronomica che è quasi impossibile censire, questo nuovo portale vuol suggerire e favorire una diffusa distribuzione dei turisti in tutto il territorio.

Un'offerta dunque, innovativa e allo stesso tempo semplice da consultare e acquisire, con uno strumento che fornisce nella maniera più chiara e veloce possibile le informazioni che davvero servono ai viaggiatori, in 7 lingue, con tutte le strutture ricettive della regione e le offerte dei 13 club di prodotto e reti di imprese, rispondendo alle esigenze del webmarketing.

E nello stand Veneto è stato anche presentato il nuovo marchio territoriale del territorio bellunese: "Dolomiti, the mountains of Venice", alla presenza del Ministro Centinaio.

Centinaio ha anche confermato il suo interesse a sostenere l'iniziativa dell'assessore Caner per la creazione di un collegamento aereo diretto Venezia-Cina.

E rimaniamo in Veneto per ricordare la presenza di Rovigo: un patrimonio di piccoli grandi tesori tutti da scoprire: natura incontaminata, ricchezza di arte e cultura, mostre tra cui la bella "GIOSTRE! Storie, immagini, giochi", in visione a Palazzo Roverella dal 23 marzo al 30 giugno, la XX edizione di "Tra Ville e Giardini", la rassegna più longeva e amata del territorio, che proporrà spettacoli e visite di in-



cantevoli siti sparsi per l'intera provincia.

www.rovigoconventionbureau.com

www.enterovigofestival.it

In concomitanza con il lancio del nuovo portale turistico regionale, è stata presentata la rete di impresa per il Wedding, un club di prodotto che promuove il Veneto romantico nel mercato internazionale del wedding tourism, con il nome Love me in Veneto. www.lovemeinveneto.com



Toscana

Pronti ad un viaggio nel tempo? In Toscana sulle tracce degli

Etruschi.

Il primo audio-libro dedicato al misterioso popolo degli Etruschi

è la base del progetto molto particolare ed ambizioso della Regione Toscana, "Etruschi Antico ►

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





► Popolo Contemporaneo” per far riscoprire il patrimonio archeologico etrusco e restituire agli Etruschi un’identità moderna e di appeal, quale motivazione di viaggio e di turismo.

Dopo quello del Turismo Avventura, dunque la Toscana vuole intercettare il trend del turismo archeologico» che in Italia ha un valore stimato attorno ai 113 milioni di euro, per circa 12 milioni di visitatori.

Inoltre la regione ha presentato tante proposte escursionistiche in cui si intrecciano le possibilità di visitare borghi storici, ammirare paesaggi di una bellezza unica e degustare i piatti tipici della tradizione toscana, senza dimenticare, ovviamente, la fitta rete museale che permette di ammirare da vicino la contemporaneità degli Etruschi, dal Museo Guarnacci di Volterra al MAEC di Cortona, fino ad arrivare al Museo Archeologico di Firenze.

www.toscanapromozione.it

E non poteva mancare il tema di Leonardo: Leonardo in Toscana é un viaggio alle radici del Genio, un programma di oltre 50 eventi, per scoprire quegli scorci di paesaggio che il grande genio ha ammirato, disegnato e dipinto in tante occasioni, che oggi ritroviamo disegnati in Codici come quello di Leicester.

Ha debuttato a Milano anche il progetto Costa Toscana – Isole Toscane: che punta a valorizzare la bellezza e l’autenticità dal litorale all’entroterra con immagini spettacolari, per mille storie diverse, di mare, immersioni, ciclismo, archeologia, borghi, tradizioni, cibo. Da Massa all’Argentario, la costa e le isole toscane sono luoghi di avventure, cammini e percorsi di spiritualità, borghi e tesori d’arte e cultura, bike e turismo sportivo, vita di mare per famiglie, teenager e persone di ogni età. Un progetto che valorizza la

complessità dell’esperienza di visita della costa, tenendo unite la parte ambientale, quella enogastronomica e quella culturale.
www.visittuscany.com/it

Marche

La Regione Marche offre tra i vari eventi tutte le iniziative di Tipicità, che da 27 anni si svolge a Fermo.

Dal 9 all’11 marzo va in onda un kolossal esperienziale, che avrà il suo cuore pulsante nell’innovativa struttura del Fermo Forum, e si amplia nel dopofestival verso musei, attività commerciali ed attrattive della città. A catturare l’attenzione i focus sul biologico, i percorsi tra bollicine e vitigni antichi, l’effervescenza delle birre artigianali, i prodotti di supernicchia, nutraceutica e biodiversità, il cibo del futuro

A solleticare curiosità e papille gustative anche le proposte della mitica Creta, realtà ospite estera, e della toscana San Miniato.

Dal 16 al 19 maggio, Ancona ospita Tipicità in blu, giunta alla sua sesta edizione, con la sailing chef presso l’approdo turistico di Marina Dorica e cucina marinara al centro dell’attenzione.

www.tipicita.it.

Abruzzo

Assonautica italiana e Regione Abruzzo hanno parlato della manifestazione velica “Appuntamento in Adriatico 2019” e dei nuovi sviluppi in tema di Turismo nautico e Marina Resort.

Il tour aperto a tutti i diportisti, in programma dal 9 giugno al 4 lu-

glio con equipaggi di diverse regioni adriatiche, toccherà i maggiori porti italiani dell'Adriatico e dello Ionio

www.abruzzoturismo.it

Non si può dimenticare qualche specialità assaggiata in Bit, come i bocconotti Bucci, simbolo dell'Abruzzo, offerti dalla Bottega del Bocconotto di Claudia Bucci di Castel Frentano in provincia di Chieti.

Puglia

La Puglia ancora una volta protagonista della Bit.

Dopo essere stata inserita dal New York Times fra le 52 destinazioni da visitare nel 2019, la

Puglia ha fatto il punto sugli aspetti che la rendono unica, attraente e intrigante per i viaggiatori italiani e stranieri.

Masserie fortificate dove si svolgono lezioni di cucina, la vinificazione millenaria, e di altissimo livello, grande sviluppo di collegamenti aerei, l'enorme patrimonio enogastronomico pugliese, acque cristalline e sabbie bianche, borghi, artigianato, la possibilità di vivere le tradizioni.

Come ha spiegato l'Assessore all'Industria Turistica e Culturale, Loredana Capone, "Destagionalizzare resta un nostro obiettivo strategico. Va in questa direzione InPuglia365, un pro-

gramma di iniziative ed esperienze, rigorosamente slow, da offrire a turisti fuori dai periodi canonici dell'estate".

Spicca anche il turismo dell'olio, con le distese di ulivi secolari e frantoi ipogei da scoprire, elementi caratterizzanti del paesaggio, stimoli alla visita dell'intero territorio.

www.pugliatraveltest.it

Sempre in Puglia, precisamente in Salento, ci porta la rivista Spiagge di Carmen Mancarella, attivissima nel promuovere il suo territorio che in Bit ha proposto sei mete imperdibili della primavera estate 2019: i due mari lo Ionio e l'Adriatico con le Marine ►



AL-KO
QUALITY FOR LIFE

GUIDARE IL CAMPER È UN PIACERE, CON IL TELAIO RIBASSATO AL-KO

Da 33 anni il telaio AL-KO equipaggia gli autocaravan delle marche più prestigiose. Con una struttura modulare, permette un risparmio di peso superiore ai 100 kg e quindi un importante aumento del carico utile. Ha un telaio in acciaio interamente zincato a caldo, sospensione a ruote indipendenti con assale a barra di torsione e carreggiata posteriore allargata. Questa combinazione garantisce la massima sicurezza, una dinamica di guida perfetta e un comfort di marcia inimitabile.





► di Melendugno e Nardò, le Grotte di Santa Maria di Leuca, la città di Galatina con la sua Basilica e i tour golosi... Giurdignano con le Tavole di San Giuseppe e Supersano con il suo straordinario Carnevale.

Peccare sulle spiagge della Movidia ... diventare Santi alle Tavole di San Giuseppe, perdersi tra i centri storici barocchi ricamati di pietra... ballare la pizzica nelle piazze... respirare i parchi e le riserve naturali tra scogliere a picco sul mare e torri costiere. E poi visitare la sera le feste con le mille luci colorate. Nel Salento le vacanze sono davvero indimenticabili.

www.mediterraneantourism.it

Un dato di grande soddisfazione: Melendugno festeggia: +41% di turisti stranieri! la prima meta tra tutte quelle pugliesi ad aver ottenuto il maggior incremento di turisti stranieri!

E annuncia importanti novità per la stagione 2019 Valentina De

Nuzzo, responsabile eventi del gruppo CDSHotels, la più grande catena alberghiera di Puglia con le sue oltre 1200 camere. "Apriranno per la stagione estiva 2019 il 5 stelle Marenea Suite Hotel, a Marittina, uno dei luoghi più incontaminati e selvaggiamente belli del Salento e Corte di Nettuno, un esempio unico in Italia di hotel museo, a Otranto www.cdshotels.it

Calabria

Un anno più che positivo per la Calabria, anche quello appena concluso, che ha fatto registrare, dopo quello del 2017, un nuovo Record di presenze turistiche.

Annunciata la 2° edizione del "Meeting Internazionale sulla Dieta Mediterranea" con lo chef anti-spreco Francesco Mazzei, per tutelare e valorizzare quello che in Calabria è considerato uno dei giacimenti culturali di maggior valore, nonché segreto della longevità dei calabresi.

Bit Internazionale

Germania per tutti

L'Ente del turismo germanico torna in Bit con un importante workshop.

Tra le suggestioni proposte: la Strada Romantica, un itinerario ricco di piaceri per viaggiatori, che apprezzano specialità gastronomiche, eccezionali manifestazioni culturali, grandiosi eventi artistici, feste culinarie locali e vari festival. Spesso anche con un fascino italiano: ad esempio se si ammirano i dipinti di Tiepolo sul soffitto della Residenza di Würzburg o se si viaggia sulla Via Claudia Augusta, una strada costruita dagli antichi Romani, che conduce, parallelamente alla Strada Romantica, da Füssen ai piedi delle Alpi a Donauwörth.

www.romantischestrassen.de

Anche la Sassonia riserva eccellenti manifestazioni culturali.

In occasione del 100esimo anni-

versario del movimento avanguardista del Bauhaus, dei 30 anni dalla caduta del muro di Berlino, dei 500 anni di Leonardo da Vinci e dei 200 anni di Clara Schumann, la regione di Dresda e Lipsia si annuncia nel 2019 una destinazione ancora più promettente per viaggi di interesse artistico e culturale.
www.germany.travel

**Israele:
 un monografico dedicato**

Con la presentazione del numero monografico di "Dove" dedicato a Israele, la Direttrice dell'Ente del Turismo Avital Kotzer Adari accoglie in Bit, raccontando le più entusiasmanti novità.



Sport, musica, eventi e mille appuntamenti imperdibili in Israele: dalla Gran Fondo Arava, la corsa in bici più bassa del mondo, fino a scoprire le bellezze di Gerusalemme di corsa, con la Winner Marathon, al soggiorno nei kibbutz, agli itinerari ►





► dello Spirito.

Inoltre da gennaio è ancora più facile raggiungere il sud del Paese, con l'apertura del nuovo aeroporto internazionale Eilat-Ramon, che permetterà di incrementare i già ottimi risultati di arrivi internazionali.

E in occasione dell'Eurovision 2019, in programma dal 14 al 18 maggio 2019 a Tel Aviv, Yarkon Park cambierà temporaneamente volto e si trasformerà in un campeggio da oltre 2.000 posti. L'inedita configurazione del parco durerà da maggio a giugno, i due mesi più ricchi di attività ed eventi in città. Al suo interno ci saranno tre diversi livelli di sistemazioni, che accontenteranno sia chi ama il contatto con la natura, sia chi non vuole rinunciare alle comodità.

www.goisrael.com

Le novità della Repubblica

Dominicana

Se il 2018 è stato un anno positivo per la destinazione, con un incremento del +6.02% rispetto all'anno precedente, con ottimi risultati anche per il mercato crocieristico, l'obiettivo per il 2019 è quello di continuare ad attrarre un numero sempre più ampio di turisti e raggiungere differenti target, dagli appassionati di eco-turismo alle famiglie fino ai viaggiatori alto spendenti.

Tra le novità dell'anno c'è il nuovo volo diretto da Milano Malpensa a Santo Domingo Capitale operato da Blue Panorama, un collegamento molto importante perché permette di rendere più raggiungibile l'affascinante sud-ovest dell'isola in virtù anche del fatto che le provincie di Barahona e Pedernales sono le due regioni emergenti del turismo dominicano.

www.godominicanrepublic.com

Malesia sempre più italiana: +16,5% di turisti nel 2018

La Malesia parla sempre più italiano. Nel 2018 infatti, è stato netto l'incremento di presenze dal Belpaese con un +16,5% rispetto all'anno precedente. Sono stati infatti 52.012 gli arrivi a fronte dei 44.638 del 2017.

Dati presentati in Bit, alla presenza di Mr Zulkafli Yahya (Senior Director of International Promotions American, Asia e Oceania) e Datò Abdul Malik Melvin Castelino (Ambasciatore della Malesia in Italia).

Grande soddisfazione da parte di Tourism Malaysia sia per i 30 anni di presenza in BIT, sia per la grande affluenza di curiosi che hanno affollato lo stand.

L'offerta turistica malese cresce sempre di più: nel 2019 le regioni di punta saranno Sabah e Sarawak anche se ci sarà un più ampio consolidamento della promozione di tutto il Paese.

40 Years

Il fascino di Carthago:

Una classe Premium in sé.



Visitate la nostra rete vendita in occasione degli eventi di primavera. Maggiori info su www.carthago.com

Il DNA Premium Carthago - I valori che promettiamo ai nostri clienti

È insieme sprone ed espressione del nostro impegno: il DNA Premium Carthago racchiude i valori che promettiamo ad ogni cliente Carthago e riassume ciò che caratterizza ciascuno dei nostri autocaravan. In questo modo potremo offrirvi massimi livelli di longevità, valore nel tempo, sicurezza, protezione e comfort.

Il vostro valore aggiunto con Carthago

- + Carrozzerie Carthago della classe Premium Liner
- + Tecnologia di costruzione leggera senza compromessi
- + Tecnologia di riscaldamento e condizionamento particolarmente elaborata
- + Vano "cantina" nel doppio pavimento Carthago con capacità enorme
- + Concetto visibilità eccellente, come confermato dai test
- + Personalità unica Carthago

Tutto questo rende ogni autocaravan Carthago molto speciale. Ogni Carthago è sinonimo di qualità e unicità.



c-compactline

c-tourer

chic c-line

chic e-line

chic s-plus

Classe Premium Leggeri

Classe Premium Liner

* Selezione dei lettori di promobil 2019: Carthago c-compactline I, 1° posto, categoria: modelli integrali fino a 80 000 €; Carthago chic c-line I, 3° posto, categoria: modelli integrali sopra 80 000 €; Carthago chic c-line T, 1° posto, categoria: modelli semintegrali sopra 60 000 €



Il DNA Premium Carthago dalla classe Premium dei Liner.

carthago®

Das Reisemobil.

Carthago Reisemobilbau GmbH • www.carthago.com



A Sant'Agata di Puglia il vento sibila una storia di pietra



Turismo esperienziale ed emozionale tra i castelli e le rocche dei Monti Dauni su cui sventolano le Bandiere Arancioni

Testo e foto di Tania Turnaturi - taniaturnaturi@gmail.com

LIl vento non dà tregua a Sant'Agata di Puglia. Turbina con sordo fragore intorno all'abside di San Michele Arcangelo, accompagnando i festeggiamenti di San Biagio e della Santa Patrona.

Il belvedere si apre sulla vallata zeppa di metallici fiori dai lunghi petali, le pale del più grande parco eolico della penisola, fino all'“ultimo orizzonte” verso il confine con Basilicata, Molise e Campania.

L'integrità ambientale dei Monti Dauni è testimoniata dalle numerose Bandiere Arancione di comuni che racchiudono valori storici radicati nel territorio, fra cui alcuni Borghi più belli d'Italia. La posizione è strategica lungo la valle del Cervaro, costeggiata dalla Strada Regia delle Puglie che collegava la Capitanata a Napoli.

L'Appennino pugliese, degradando verso dolci colline e rigogliose foreste, è punteggiato di borghi in pietra dalle quiete atmosfere paesane in cima ai quali svetta un castello, una rocca, una torre. Terra accogliente e pudica e tuttavia aspra, di radi collegamenti e arcaici tratturi, che spinge all'emigrazione ma incanta il visitatore con la variabilità dei panorami intessuti di un reticolo di acque, campi biondi di grano, vallate verdi di pascoli, borghi antichi.

Il vento racconta la storia di varie popolazioni: dauni, romani che costruirono ponti e acquedotti, bizantini che incastellarono le vette, normanni che innalzarono torri difensive, svevi che edificano poderose cinte murarie e ►



► maestose cattedrali, templari e crociati, angioini e aragonesi che introdussero la transumanza, tutti lasciando vestigia del loro passaggio. Roccaforte longobarda, normanna, sveva, angioina, il castrum Artemisium da cui i romani controllavano il passaggio verso la via Appia (così chiamato per

la presenza di un tempio dedicato ad Artemide), fu ribattezzato Sant'Agata nel 592 in seguito al passaggio delle reliquie della santa catanese per volere di Papa Gregorio Magno. Con grande devozione, il 5 febbraio i santagatesi preparano piccoli pani azimi a forma di seni che ricordano il martirio della

santa eponima a cui furono strappate le mammelle. Depositi in grandi ceste e benedetti nella chiesa di San Michele Arcangelo, vengono distribuiti in paese dalle Agatine (ragazze che indossano il saio e il manto). Il 3 febbraio, nella stessa chiesa (ricostruita in stile neoclassico dopo il terremoto del 1930, che



dell'antica struttura longobarda mantiene solo la cappella di San Biagio) vengono benedette le panelle di San Biagio, legate con nastri colorati e poi distribuite a tutte le famiglie; legato al collo il nastro preserverà dalle malattie della gola.

Il vento turbinava sul più bel panorama dei Monti Dauni abbracciando il Tavoliere, l'Irpinia, il Vulture, donando l'appellativo di "Loggia delle Puglie". L'aria salubre, la suggestione del luogo e gli eleganti prospetti dei palazzi gentilizi le hanno valso la Bandiera Arancione, marchio di qualità ambientale.

Sulla piazza la cabina telefonica dismessa è una "Bibliocabina" zeppa di libri disposti su scaffalature da scambiare gratuitamente, iniziativa di BookCrossing per incentivare la lettura con piccole biblioteche di strada. Sant'Agata appartiene al circuito culturale "Borghi della Lettura" e ha ottenuto dal MiBAC il riconoscimento di "Città che legge 2018/19".

Inerpicandosi, antiche chiese lungo la cinta muraria, palazzi signorili con sontuosi portali in pietra e chiavi di volta scolpite con stemmi nobiliari, l'antico frantoio ipogeo seicentesco con macina

in pietra usata fino al 1927, il forno a paglia, la normanna chiesa di San Nicola, la romanica Sant'Andrea Apostolo e la "Piazzetta della Lettura" con una minuscola cavea dipinta come una biblioteca.

Ancora su, fino al castello che dà il benvenuto con l'effigie del condottiero normanno Agatone, cui il barbiere recise la gola per impedirgli di esercitare lo "Ius primae noctis" con la sua giovane sposa, ci racconta il sindaco Luigi Russo. Intorno alla roccaforte, in età medievale si sviluppò un nucleo di abitazioni disposte a ventaglio con viuzze ►



Dalmazia | Šibenik

- 2 PARCHI NAZIONALI • 2 SITI UNESCO • 11 FORTEZZE MEDIEVALI
- 230 MONUMENTI CULTURALI • 300 ISOLE • 600 SITI ARCHEOLOGICI





► ripide tracciate sui tetti delle case sottostanti, rinserrate dalla cinta muraria su cui si aprivano cinque porte. Le folate di vento ci conducono su altre vette dei Monti Dauni.

A Deliceto la possente mole del castello normanno-svevo abbraccia l'abitato disposto intorno



ad anelli sovrapposti. Il presidente della Pro Loco Benvenuto Baldassarro racconta che sull'originario nucleo longobardo, edificato per sottrarre la popolazione alle incursioni saracene, si sviluppò la struttura difensiva normanna di cui resta l'alta torre quadrangolare, il "donjon" dove si apre l'ingresso che immette nel cortile centrale. Nel corso di trasformazioni e ampliamenti, l'iniziale pianta triangolare divenne trapezoidale con l'inserimento di imponenti torrioni circolari. Fu feudo degli Altavilla e marchesato dei Piccolomini. Dal cortile ci conduce al museo contadino allestito nelle scuderie



e agli alloggi dei feudatari al piano sovrastante. Nel bosco di Valle in Vincolis,

fuori dal paese, il Convento della Consolazione dove oggi vive la comunità mariana "Oasi della



PIEDINI DI STABILIZZAZIONE PER CAMPER E VEICOLI INDUSTRIALI

AFFIDABILITÀ

SICUREZZA

COMODITÀ

PIEDINI DI STAZIONAMENTO TELESCOPICI

AUTO LIVELLAMENTO

RUOTE COMPLETAMENTE SOLLEVABILI

TELECOMANDO SENZA FILI



PIEDINI

HIGH PERFORMANCE SERIES

PERSONALIZZABILE FINO A VEICOLI DA 15 TON COMPONENTI IN ALLUMINIO UNI7075



RIMORCHI TRASVERSALI

ROLLI RUOTE FISSE

SPACE EXTENDER RUOTE PIROETTANTI PORTATA 750KG



AMPLO srl
via Oceano Atlantico n. 8 - 41012 Carpi (MO)
tel. 059 63 40 104 - fax 059 63 26 001
info@amplo.it - **WWW.AMPLO.IT**





► pace” di sacerdoti e suore, è luogo di santità. Sant’Alfonso de’ Liguori giunto nel 1744 coi Padri Redentoristi, ricostruì il vecchio

convento e compose la pastorale “Quanno nasce Ninno” in napoletano, da cui deriva il canto natalizio “Tu scendi dalle

stelle”. Vi soggiornò anche San Gerardo Maiella che modellò a mano il busto in carta pesta “Ecce Homo”.

Ad Ascoli Satriano, teatro dello scontro tra Pirro e i Romani nel 279 a.C. per il controllo della Magna Grecia, è stato scavato il più imponente parco archeologico della civiltà dei Dauni, sul Colle del Serpente. Il sito di Faragola, dove è emerso un insediamento rurale con un villaggio altomedievale e una grande villa tardoantica decorata da marmi policromi e dotata di un rarissimo stibadium semicircolare con decorazioni, recentemente è stato compromesso da un violento incendio che ha irreparabilmente danneggiato un patrimonio archeologico di ine-





stimabile valore.

Nel complesso monumentale di Santa Maria del Popolo, il Museo civico archeologico "P. Rosario" espone marmi rinvenuti nei dintorni e lo stupefacente gruppo in marmo turco policromo dei Gri-foni che azzannano una cerva, il trapezophoros che sosteneva

una mensa rituale, probabile corredo funerario di una ricca tomba a camera dauna del IV sec. a.C. Rinvenuto clandestinamente negli anni '70 e acquistato illegalmente dal Paul Getty Museum di Malibù da trafficanti internazionali, dopo alterne vicende nel 2010 è rientrato in Ita-

lia insieme a un bacino rituale decorato. In cima alla collina, il palazzo ducale conserva poco dell'antico castello.

Il tracciato viario bizantino di Bovino (tra i Borghi più belli d'Italia e Bandiera Arancione) è acciottolato con pietre di fiume. Oltre l'arco della cinta muraria romana, costeggiando palazzi gentilizi in pietra dalle bianche facciate con portali in pietra decorati da mascheroni e la cattedrale di stile romanico-pugliese, si giunge sullo sperone del castello ducale che domina il vallo, infestato fino all'unità d'Italia dalle scorrerie dei briganti. Roccaforte romana, poi baluardo difensivo longobardo e bizantino come attesta la torre "a cavaliere", fu eretto alla fine del Mille dal generale normanno Drogone. I duchi Guevara, che vi abitarono fino al 1961, lo trasformarono in dimora gentilizia e centro culturale. Oggi vi è esposto il tesoro del Museo diocesano ricco di oreficeria antica ►





► con reliquiari e ostensori, paramenti, statue e numerose tele. Al Palazzo Pisani il Museo civico "G. Nicastro" espone reperti dalla preistoria al medioevo, preziose stele antropomorfe e monumenti funerari megalitici in pietra scolpita del III millennio a.C., epigrafi, ceramiche, monete. Tra sorgenti e verdissimi boschi

che rendono l'aria salubre, Accadia, dalle probabili origini sannite, è uno scrigno di pietra che rivela grotte preistoriche, strade romane e fortificazioni sveve. Soggetta a terremoti, quello del 1930 determinò un'ingente emigrazione. L'Arco di Porta di Capo immette nel Rione Fossi che evoca i Sassi di Matera, cuore medievale del nucleo ur-

bano con stradine selciate e vicoli tortuosi, mosaico di grotte e case scavate nella roccia a forma di chiocciola, abbandonato dopo il terremoto del 1962. Oggi è utilizzato per eventi culturali e per il Festival internazionale del blues a luglio. Sulla piazzetta la fontana monumentale neoclassica su cui è apposto un pannello bronzeo raffigurante l'assedio del 1462 delle truppe aragonesi cui gli abitanti resistettero strenuamente, e la Torre dell'Orologio. Tra le roverelle secolari del Bosco Paduli percorsi trekking ed escursionistici, anche a cavallo.

Protesa verso il confine lucano, Rocchetta Sant'Antonio è segnata dalle lotte tra longobardi e bizantini e dal dominio dei normanni. Nel centro storico, tracce medievali e rinascimentali tra le prospettive delle viuzze. Del castello bizantino di Sant'Antimo resta una torre diroccata dopo il terremoto del 1456, ma si erge imponente e dal profilo inusuale il rinascimentale Castel d'Aquino (privato) con la torre merlata ogivale, simile alla prua di una nave spazzata dal vento.

Sulla rampa che sale alla sommità si incontra la chiesa madre tardo barocca con campanile cinquecentesco e l'interno impreziosito da ricchi altari marmorei. Di fronte il Seggio, ambiente in pietra con archi su colonne scolpite, dove si svolgevano le udienze del feudatario.

L'habitat incontaminato della valle dell'Ofanto che scorre ai suoi piedi le ha fatto ottenere la Bandiera Arancione.



Il Leader sei tu!

Affidati al Gruppo Leader
e vivi il viaggio su misura per te.

Photo by:
Gianfranco Munaretto



Ti aspettiamo al Salone del Camper

FIERA DI PARMA

dal 8 al 16 settembre 2018

COMOCARAVAN

Via Canedette 13, 22070 GRANDATE (CO)
Tel. 031 521215
www.comocaravan.it

CARAVANLANGHE

Via Rizzi 19, 12050 TREISO (CN)
Tel. 0173 442215
www.caravanlanghe.it

SO.IM.EX

Via Isonzo 56, 34070 VILLESSE (GO)
Tel. 0481 91535
www.campersoimex.it

ROMANO CARAVANS

Via Romani 197, 80048 Sant'Anastasia (NA)
Tel. 081 5316755
www.romanocaravans.com

CARAVANBACCI

Via Galileo Galilei 2, 56042 loc. Lavoria (PI)
Tel. 050 700313/710188
www.caravanbacci.com

TECNOCARAVAN

Via Pontina 425, 00128 ROMA
Tel. 06 5084359
www.tecnocaravan.com

HILTON SUD

Via Giovanni Gentile 79 (Complanare ovest), 70126 Bari
Tel. 080 5491262
www.hiltonsud.it

ALFACARAVAN

Contrada Targia, 96100 Siracusa
Tel. 0931 757080
www.alfacaravan.it





I nostri luoghi del...





Ognuno di noi attraversando la vita incontra paesaggi e situazioni che, per infiniti motivi, vanno a formare un personalissimo album dei ricordi dove l'elemento più importante è il "sapore" di quel luogo. In queste pagine vorremmo condividere con tutti gli Amici Lettori alcune di questi "incontri" che abbiamo fatto nella nostra vita tra i numerosissimi che ci hanno lasciato dentro il loro segno. Qual è questo segno? Ma il loro "sapore", appunto....

Testo di:

Irene Braccialarghe e Daniele Bianco -
acvivicamper@gmail.com

Immaginate la periferia di un piccolo centro – Bastia di Mondovì – che, nel 2017, contava ben 673 abitanti, "annegato" com'è nella Granda Provincia di Cuneo, conosciuta con questa denominazione perché è la più vasta dell'intero Piemonte, con i suoi 250 Comuni e con oltre 580 mila abitanti. Siamo nel cuore di quel territorio di calanchi e di "magie" (le famose Langhe) particolarmente vocato, per le sue caratteristiche orografiche, alla coltivazione e alla cura maniacale di splendidi e curatissimi vitigni (in primis Dolcetto, Sauvignon e Arneis), che impreziosiscono i crinali soleggiati di quelle colline. La passione e la competenza umana, ►



► insieme al duro lavoro degli appassionati specialisti, sapranno poi trasformare tutto questo in un vino semplicemente indimenticabile, conservato in bottiglie che sfoggiano etichette giusta-



mente impreziosite dalla presenza del prestigioso riconoscimento della DOCG.

Inutile dire che qui si mangia davvero bene, potendo unire alla sapienza della gastronomia della tradizione, questi calici di vino: ma di questo, caso mai, parleremo in un altro articolo, perché oggi al centro dei nostri ricordi c'è dell'altro...

In una posizione un poco defilata, ecco che si erige davanti a noi, lungo quella che era la vecchia strada che univa Bastia a Niella Tanaro – una delle più importanti 'vie del sale' dell'epoca – e già nei pressi del locale cimitero: in ogni caso 'benvenuti' in questo edificio sacro dove si tocca con mano l'esperienza di vedere unite l'arte pittorica del tempo con quella narrazione religiosa resa volutamente semplice ed intuitiva, così da poter essere facilmente appresa dalle popolazioni rurali del tempo.

Varcata la porta d'ingresso ci troveremo emozionati fin dal primo contatto visivo: saremo all'interno di un autentico scrigno dove, ogni lato, è tutto ricoperto dagli affreschi, che danno vita e corpo ad uno dei più importanti cicli pittorici tardo-gotici dell'intero Piemonte.

La prima sensazione sarà quella di essere travolti emotivamente da quanto staremo osservando e il nostro sguardo vagherà da un lato all'altro, cercando di abbracciare l'intero campo.

E, solo per offrire un primo dato concreto, la superficie coperta dagli affreschi è di ben 326 metri



quadrati: sono stati realizzati a più mani dalle migliori scuole popolari del XV secolo e portano la data del 24 giugno 1472. La suggestione di questa scenografica presentazione, come testimoniamo con le fotografie, è davvero assicurata!

La costruzione dell'edificio originario risale ai secoli XI e XII, mentre il successivo ampliamento è da ascrivere al XV secolo: è da notare come oggi la chiesa appaia disposta in modo diverso rispetto alla piccola ed originaria Cappella, che presentava l'ingresso sull'esterno, proprio dove oggi troneggia la grande immagine di San Cristoforo.

Vi consigliamo di fare un primo giro completo della chiesa, così da poter familiarizzare un po' con questo stile narrativo che, già ad una prima analisi, ci parrà il frutto di un'arte comunque popolare, volutamente priva di orpelli e di vezzi artistici e capace di trasmettere la vibrante presenza di un autentico spirito religioso che, spesso, finisce con lo sconfinare in una sorta di mistico rapimento.

Anche la tecnica del racconto pittorico qui utilizzata - e basata sulla narrazione di episodi multipli - era tutta mirata ad essere facilmente compresa dai fedeli dell'epoca: si doveva riuscire a trasmettere dei concetti semplici - e chiari nei loro significati essenziali - così da non lasciare alcun dubbio in proposito.

La parete di destra è totalmente affrescata ed è ottimamente conservata: qui su tutto s'impon-





► gono due magnifiche e grandi rappresentazioni raffiguranti rispettivamente il Paradiso e l'Inferno. Ovviamente il primo era prospettato come un luogo ideale, ricco di tutte le sue bellezze mentre, il secondo, al contrario doveva essere altrettanto efficacemente minaccioso, brutto e terrificante. Ad aiutare queste diverse narrazioni ecco la semplice narrazione pittorica: il Paradiso viene reso con l'immagine di una dolce Maria attorniata da schiere

di Santi e di Angeli, mentre viene anche indicata la strada virtuosa che il fedele dovrà percorrere per arrivarvi, attraverso le Sette Opere misericordiose. Ovviamente del tutto diversa è la lettura riservata all'Inferno: qui sono i terribili Sette Vizi Capitali a suonare da monito, al punto che i peccatori, trainati da un demone con una catena di ferro, finiscono direttamente nelle fauci di un mostro. Ed ogni vizio, proprio per renderne più immediata la lettura,

cavalca l'animale che meglio lo rappresenta, com'è il caso ad esempio dell'orgoglio rappresentato in groppa ad un leone mentre l'avarizia - smagrita e malvestita - porta con sé un gruzzolo in denaro e monta un cane che morde un osso oppure, ancora, la gola che, cavalcando una volpe, beve da una brocca il vino mentre tiene un arrostito in spalla, mentre l'ira monta un lupo...

Su un'altra parte della parete vengono raccontati alcuni episodi della vita di San Fiorenzo, un guerriero in forza alla legione Tebea comandata da San Maurizio. Comandato dai suoi compagni ad uccidere dei cristiani, si ribellò all'ordine e per questa inadempienza venne giustiziato. Purtroppo la navata di sinistra non si presenta nelle stesse smaglianti condizioni, essendo piuttosto rovinata: con un po' di attenzione si riescono comunque a distinguere i vari affreschi, tra cui quelli che trattano della Passione di Cristo, dal momento dell'entrata in Gerusalemme fino alla Resurrezione.

L'Arco Trionfale - elemento architettonico che segna la separazione tra lo spazio dei fedeli e quello del presbiterio riservato ai diaconi - nella sua parte anteriore, quella rivolta verso l'aula, tratteggia l'Annunciazione.

Ben cinquantuno sono i riquadri affrescati che impreziosiscono l'intera (ed unica) navata: come avrete ormai ben compreso si tratta di una sorta di compendio catechistico, una 'riletta' di intere parti di questa "Bibbia dei poveri", com'è sta efficacemente

definita!

Lo scopo evidente era quello di rafforzare la fede popolare, illustrando storie della vita di Cristo e della Vergine, oltre a quella dei Santi (tra cui ricordiamo S. Fiorenzo e S. Antonio Abate, S. Lazzaro, S. Giorgio e S. Giovanni Battista), e - come detto - del Paradiso e dell'Inferno, oltre a scene tratte dal Vecchio e dal Nuovo Testamento.

Facciamo notare come a rendere possibile e fruibile questa splendida esperienza sia l'impegno costante e fattiva del Presidente Aldo Clerico (che ringraziamo anche per le fotografie) e dell'intera Associazione Culturale "San Fiorenzo O.N.L.U.S.", costituitasi nel 1999 a seguito dell'ultimazione dei restauri della chiesa omonima, e che ha come obiettivo la tutela, la valorizzazione e la promozione del patrimonio storico-artistico del paese di Bastia Mondovì.

Fin dalla sua fondazione i volontari dell'Associazione garantiscono l'apertura della chiesa tutte le domeniche dal mese di aprile ad ottobre compreso – dalle ore 15 alle ore 19 –, consentendo visite guidate gratuite ad un flusso turistico in costante crescita che ha raggiunto le 12.000 visite annue.

***Per ogni informazione la mail di contatto è:
infosanfiorenzo@libero.it***





Dalmazia
Šibenik

Così diversa, così bella



Dalmazia: Šibenik, centro dell'Adriatico croato



Il cuore del Mediterraneo, una città fortificata affacciata sul mare, una biblioteca ricca di testimonianze storiche e culturali, imponenti scogli calcarei, un entroterra montuoso, la corona benedetta composta di oltre 300 isole e isolotti, un inestimabile patrimonio in vigneti, uniti nella canzone unica di una città urbana

L'offerta turistica e determinata dalla costa frastagliata, dai numerosi isolotti, dal mare pulito, dal clima mite e da due parchi nazionali – il **Parco nazionale di Krka** si configura come un fenomeno carsico naturale mentre il Parco nazionale delle **Incoronate (Kornati)** e un archipelago unico nel suo genere, un fenomeno naturale marino.

Oltre a Sebenico che nota per il suo ricco patrimonio culturale- la cattedrale di San Giacomo e La Fortezza di St. Nicolo' **due beni culturali sotto la tutela dell'UNESCO** – e per la sua splendida posizione all'ingresso nel canale di Sebenico, ad attirare i visitatori sono anche i centri turistici come Vodice (Vodizze), Pirovac, Rogoznica. Primošten (Capocesto) ospita fin dai tempi antichi i vigneti più pittoreschi e più ricchi dell'area, (BABICH), Il villaggio di Betina, sull'isola di Mortèr, noto per la costruzione delle imbarcazioni in legno; il paese di Murter, Jezera, Tisno per la tradizione della pesca; **l'isolotto Krapanj, il più basso popolato dell'Adriatico**, per la raccolta delle **spugne**; l'isola di Zlarin, accanto a Krapanj, per l'esplorazione delle **barriere coralline**. Allo stesso modo, Prvić è conosciuta, grazie a **Faust Vrančić, inventore del paracadute**, come l'isola delle innovazioni. fatti a mano di sue invenzioni, come descritte nel libro "Macchinae novae", oppure vi sono in vicinanza da scoprire le zone pittoresche di entroterra e le città Drniš, Knin e Skradin. ►



► La Regione di Sebenico con la sua città **capitale di Sebenico** è ottimamente collegata al resto del paese da una serie di strade regionali, ma anche dalla autostrada, dalla ferrovia e dal vicino aeroporto di Spalato che si trova a soli 50 km, oltre che dall'aeroporto di Zara distante 70 km.

Patrimonio Culturale
La CATTEDRALE DI S. GIACOMO - MONUMENTO PROTETTO DALL'UNESCO

MONUMENTO UNICO NELL'ARCHITETTURA SACRA EUROPEA

La Cattedrale di S. Giacomo è considerata l'opera architettonica più importante del XV e XVI secolo in Croazia. Per la sua bellezza, la particolarità della sua costruzione e le caratteristiche stilistiche è ritenuta non solo il più prezioso dono dell'eredità architettonica di Sebenico, ma anche un monumento eccezionale dell'architettura sacra euro-

pea.

In virtù del suo valore artistico, rientra tra le più importanti cattedrali monumentali europee, mentre alcune caratteristiche la rendono unica non solo tra le cattedrali, ma anche tra le chiese cristiane in generale.

L'UNICA COSTRUZIONE IN TUTTA EUROPA REALIZZATA ESCLUSIVAMENTE IN PIETRA

Si tratta dell'unica cattedrale dell'intera Europa costruita solamente in pietra, senza l'uso di materiali di collegamento o elementi di legno.

La fortezza veneziana di San Nicolò

La fortezza veneziana di San Nicolò, che fende il mare aperto con la sua singolare pianta triangolare, **è un altro dei numerosi monumenti del patrimonio Unesco.**

La fortezza di **San Nicolo' sorge all'entrata del canale di Sant'Antonio** e fu costruita nel corso del XVI secolo per proteggere la città dagli attacchi otto-



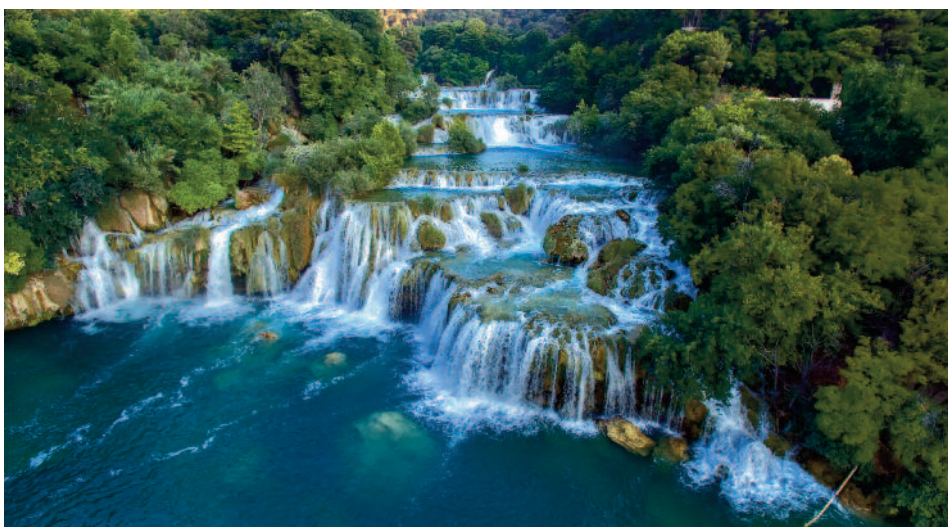
mani provenienti dal mare.

Fu progettata dall'ingegnere militare veneziano Michele Sammichele. Le parti inferiori furono realizzate in pietra bianca, mentre quelle superiori in mattoni. La fortezza di San Nicola fa parte del gruppo di fortificazioni sul mare più possenti della costa croata dell'Adriatico.

DUE PARCHI NAZIONALI PARCO NAZIONALE KRKA

Il Parco nazionale di Krka si estende lungo il fiume Cherca (Krka), che scorre per 75 km attraverso un canyon profondo e spettacolare, ricco di cascate fragorose: Bilušića buk, Miljacka, Brljan, Rošnjak, la cascata di Manojlovac, la cascata di Roški slap e la famosa Skradinski buk, alta 46 m, la più grande barriera di tufo in Europa.

Nel Parco nazionale di Krka spiccano due monumenti culturali e storici: il Monastero francescano sull'isola di Visovac e il Monastero di Cherca. Visovac si trova dove il fiume Cherca si allarga, dove l'acqua verde ha spalancato un altipiano carsico creando un collegamento armonico delle eredità naturale e storica. Circondato dall'altipiano di Miljevac e dalla magnifica pianura di Rupsko polje che, grazie allo sforzo dei contadini, uniscono la bellezza nel grembo azzurro del suo lago, sfida alle tempeste delle disdette storiche durante i secoli. Un tuffo irresistibile e affascinante nella natura che i monaci, lavorando duramente nel corso dei secoli, hanno trasformato in un'isola ▶





► ricca di alberi, fiori colorati, frutta e verdura, e che attrae numerosi turisti.

È menzionata per la prima volta in alcuni documenti del XIV secolo. Attorno al 1445, i francescani si trasferirono sull'isola, occupandosi di scienze ed educazione; nel 1576 eressero il monastero e la chiesa, quest'ultima ricostruita nel XVIII secolo.

Patrimonio naturale IL PARCO NAZIONALE DELLE ISOLE KORNATI

Nella parte centrale dell'Adriatico croato si trova un gruppo di isole, separate e particolare per diverse ragioni, chiamate Incoronate (Kornati). Grazie all'eccellente bellezza del paesaggio, alla particolare geomorfologia, alla sinuosità della costa e alla ricca biocenosi marina, nel 1980 la maggior parte delle Incoronate è entrata a far parte del parco nazionale.

Oggi, il Parco nazionale delle Incoronate copre una superficie di circa 220 km², che include 89 isole, isolotti e scogli, e circa 238

km di costa. La parte terrestre del parco copre meno di 1/4 dell'intera superficie, mentre il resto è costituito da ecosistema marino.

"Nell'ultimo giorno della Creazione, Dio volle incoronare il suo capolavoro e creò le Incoronate dalle lacrime, dalle stelle e dal respiro". (George Bernard Shaw)

SCOPRITE LA REGIONE ŠIBENIK KNIN IN BICICLETTA

Con più di 2.450 chilometri di vie ciclabili in ottimo stato, la re-

gione di Sebenico e Tenin vanta un'offerta cicloturistica davvero ricca e varia. Essa è in grado di accontentare non solo chi ama costeggiare il litorale e godersi l'aria del mare, o chi, invece, preferisce battere i sentieri dell'entroterra che attraversano boschi, montagne, vigneti e oliveti, ma anche chi, amante degli sport estremi, va in cerca della sua dose quotidiana d'adrenalina per i sentieri di montagna e i canyon creati dai fiumi Krka e Cetina. Il suo clima mite tipica-



mente mediterraneo, con piacevoli temperature e una quantità relativamente piccola di precipitazioni, fa di questa regione la destinazione ideale per le vacanze attive.

Gastronomia della zona di Sebenico – i sapori autentici del Mediterraneo

Il formaggio maturato in una sacca di pelle d'agnello e il prosciutto crudo di Dnriš, accompagnati da un bicchiere di vino rosso Babić di Primošten, sono soltanto l'inizio della festa dei sapori a Sebenico. Le sardelle, il tonno fresco, le salsicce di Skradin, la gustosa torta ripiena di un misto di olive, fichi e olio d'oliva, oppure i dessert di fichi secchi, giuggiole e mandorle, entusiasmeranno i vostri sensi.

Sibenik- chef's Stage – una manifestazione dove si raccolgono chef, produttori alimentari, nutrizionisti, giornalisti, gourmet e chiunque ami la cucina Mediterranea provenienti da tutta la Croazia e dall'estero - si tratta di **un evento internazionale che promuove la cucina Mediterranea** non solo come modo di cucinare, ma anche come modo di vivere. La Croazia insieme a Italia, Spagna, Portogallo, Grecia, Marocco e Cipro è inserita nella lista dell'UNESCO delle nazione la cui cucina Mediterranea è riconosciuta come bene **intangibile dell'umanità**.

www.dalmatiasibenik.hr
info@dalmatiasibenik.hr
#soUNIQUE so BEAUTIFUL
(seguici su: facebook, instagram, twitter, youtube)



“Jean Auguste Dominique Ingres e la vita artistica al tempo di Napoleone”

A Palazzo Reale di Milano la complessità del Neoclassicismo

Di Franca Dell’Arciprete Scotti - scottifranca@gmail.com

Lontano dagli stereotipi di un Neoclassicismo di maniera, algido e marmoreo, Ingres fu un artista inclassificabile e rivoluzionario, proteso tra Raffaello e Picasso, tra il maestro della bella forma e quello della non-forma, realista e manierista nello stesso tempo.

A lui il Palazzo Reale di Milano dedica, fino al 23 giugno, l’importante mostra “Jean Auguste Dominique Ingres e la vita artistica al tempo di Napoleone” promossa dal Comune di Milano – Cultura e prodotta da Palazzo Reale e Civita Mostre e Musei.

Una mostra che coglie la complessità di quel periodo cruciale in cui Napoleone I, dopo essersi fatto incoronare a Milano, dichiarava di voler «francesizzare l’Italia». L’espressione brutale testimonia il desiderio di accelerare le trasformazioni della vita pubblica e culturale da parte del Generale divenuto Imperatore e poi Re d’Italia. E in effetti bisogna riconoscere che la sua politica ebbe un impatto immediato e duraturo in Italia, anche nelle arti, che conobbero sviluppo e protezione.

Una particolare posizione ebbe Milano, che in quella riorganizzazione politica e artistica, conobbe un periodo di grande prosperità, rimodellata nei suoi monumenti, nei suoi spazi verdi



Ingres Il sogno di Ossian, 1813

e nelle infrastrutture urbane, a partire dalla nuova Pinacoteca di Brera.

E un grande ruolo fu coperto da mecenati estranei all’ambiente aristocratico, come Giovanni

Battista Sommariva, definito da Francis Haskell “il mecenate indubbiamente più importante dopo l’Imperatore e la sua famiglia”.

Nacque così il Neoclassicismo,

di cui Jacques Louis David, Antonio Canova e Ingres sono stati i punti di riferimento, stigmatizzato in epoca romantica, e poi fortemente rivalutato nella sua originalità.

Una corrente artistica che coniugò la componente apollinea con l'erotismo, il gusto del macabro, la reinvenzione del nudo femminile, in una dualità solare e tenebrosa.

Proprio Ingres è l'artista più significativo di questa complessità del Neoclassicismo, della sua carica di novità e, per così dire, della sua "giovinanza conquistatrice".

Nato nel 1780 nel sud-ovest della Francia, a Montauban, Ingres dimostra presto un talento straordinario per il disegno e dal 1806 è finalmente a Roma, dove può approfondire gli studi e la passione per Raffaello.

Per documentare la grande varietà stilistica e tematica del "nuovo classicismo" il percorso espositivo si sviluppa in varie sezioni.

La prima parte mette in evidenza l'invenzione del nuovo linguaggio figurativo tra l'Ancien Regime e la Rivoluzione Francese di cui è protagonista David insieme ai suoi allievi più vicini, con un lessico fatto di corpi virili e di una grande energia. Molto presto una sorta di preromanticismo verrà a controbilanciare questa esaltazione, verso l'esplorazione del fantastico e della malinconia, per arrivare al sorprendente Sogno di Ossian, uno dei capolavori di Ingres esposti in mostra. La campagna d'Italia e Napoleone sono protagonisti delle se-



Ingres, Ritratto di Jean-Pierre-François Gilibert, 1804

zioni successive, con alcuni famosi ritratti tra cui quelli di Appiani. Il percorso espositivo giunge così al solenne e magnifico ritratto di Napoleone in costume sacro, preceduto da una serie di disegni preparatori di Ingres.

Nella parte finale la mostra assume un carattere monografico ed è costituita in larga misura da opere di Ingres eccezionalmente provenienti dal Museo di Montauban, a partire da una serie di straordinari ritratti maschili, seguiti da un nucleo di disegni e poi di ritratti femminili, di Veneri e di Odalische, oltre ad un dipinto del 1818 che rappresenta la morte di Leonardo da Vinci, tanto più significativo nell'anno in cui si celebra il suo quinto centenario. La mostra comprende oltre 150 opere, di cui più di 60 dipinti e disegni del grande maestro francese, riunite grazie a prestiti internazionali da alcune delle più grandi collezioni di tutto il mondo, tra cui la Pinacoteca di Brera, la Galleria d'Arte Moderna



Ingres, Ritratto di Jean-Marie-Joseph Ingres, 1804

di Milano, i Musei Civici di Brescia.

"Jean Auguste Dominique INGRES e la vita artistica al tempo di Napoleone"

**Milano, Palazzo Reale
Dal 12 marzo al 23 giugno
Catalogo Marsilio Editori
www.mostraingres.it
www.civita.it**



Ingres, Napoleone sul trono imperiale, 1806

Atout France firma un importante accordo con Air France

Frédéric Meyer, Direttore di Atout France Italia e Jérôme Salemi, Direttore generale di Air France-KLM East Mediterranean, hanno firmato un importante accordo di collaborazione, valido per tutto il 2019, per la promozione della destinazione Francia verso il grande pubblico, i professionisti del turismo e del turismo d'affari e, in generale, gli attori del settore. Atout France si impegna a comunicare le destinazioni, le promozioni e i prodotti specifici di Air France per il mercato italiano e greco, attraverso i suoi vari canali di comunicazione e sul sito www.france.it, mentre la compagnia aerea si impegna a supportare Atout France nelle operazioni mirate alla stampa, ai tour operator e agenti di viaggio, dal Mediatour alla presentazione della rivista France.fr, alle giornate di partenariato a Parigi, il France Meeting Event, i workshop e il Road Show Francia. "Siamo orgogliosi di questo nuovo accordo con Atout France che conferma l'importanza dell'Italia per il Gruppo Air France-KLM. Il 2019 riserverà novità importanti come l'apertura di 2 nuovi collegamenti estivi per Parigi Charles de Gaulle da Palermo e Olbia, una nuova frequenza da Milano Malpensa e rafforzamento dei collegamenti da Bari e Cagliari" ha dichiarato Jérôme Salemi". Da parte sua, il Direttore di Atout France, Frédéric Meyer, si è dichiarato "particolarmente felice dell'accordo con Air France che permette di rinforzare la promozione della destinazione Francia".

Musei divertenti a Praga per i bambini

A chi viaggia con i piccoli, Praga offre, oltre a strutture specializzate e servizi ad hoc, un'ampia gamma di luoghi dove condurli, raccolti nella speciale mappa "Praga con i bambini", disponibile in italiano gratuitamente presso gli uffici turistici. Non solo monumenti e musei, testimoni di un passato affascinante e avventuroso, ma anche tracce di intramontabili leggende, spazi verdi, zoo e parco giochi, passeggiate e gite insolite, parchi acquatici e collezioni speciali.

Una tappa importante, soprattutto per i bambini che amano i racconti di cavalieri e principesse, è rappresentata dal Museo Municipale dove poter scoprire la storia della città, come vivevano i suoi primi abitanti, come da semplici fortezze isolate si siano creati palazzi signorili e tante altre curiosità. Quale bambino, poi, non è impazzito per treni e trenini? Tappa obbligata allora al Regno delle Ferrovie, con modellini di treni e di automobili che si danno la precedenza agli incroci, per sfilare tra miniature di edifici importanti. Il Museo Nazionale della Tecnica affascina i ragazzi con una straordinaria collezione di invenzioni tecniche, apparecchiature e mezzi di trasporto di ogni periodo storico. Se questi non bastassero e alla parola "museo" i piccoli dovessero ancora storcere il naso, fateli ricredere una volta per tutte portandoli al Museo dei Giocattoli, al Castello, che raccoglie giochi, bambole, carrozzine, macchinine, trenini e orsetti di pezza dall'antichità fino ai giorni nostri. E per le bambine c'è anche una collezione di Barbie, protagoniste anche alla Galleria delle Bambole. Gli appassionati di Harry Potter e degli incantesimi non possono mancare il Museo di Alchimisti e Maghi della Vecchia Praga, con il laboratorio del famoso alchimista Maestro Kelly. Tutte le magie possibili con i mattoncini più amati nel mondo si scoprono invece al Museo privato dei LEGO, con oltre 2500 modelli di costruzioni. E poi ci sono il Museo della Polizia, dove scoprire come funziona guardia e ladri nella vita vera e dove divertirsi nel parco giochi dei mezzi pubblici, il Museo delle Cere, dove sono riprodotti anche i più recenti beniamini dei bambini, e pure il Museo della Cioccolata, tutto da ammirare e, soprattutto, da gustare.

Egitto: numeri in forte crescita in Italia

L'Egitto in forte ripresa si prepara all'estate annunciando numeri in crescita su tutti i mercati, in particolare quello italiano. Nel 2018 il Paese dei Faraoni ha accolto 11.346.389 turisti internazionali, tra cui 422 mila italiani, che hanno scelto il Mar Rosso ma anche l'Egitto Classico con la Valle del Nilo ►



PER IL TUO CAMPER
SCEGLI CARGLASS

3 ottimi motivi per chiamare Carglass®
in caso di danni ai cristalli del tuo Camper o Motorhome:

①

Ti raggiungiamo ovunque!

Officina mobile in tutta
Italia e assistenza in tutta
Europa T. +390240952820

②

Intervento assicurato!

Grazie all'accordo tra
la tua Agenzia e Carglass®
ci occuperemo della
gestione della pratica

③



**Tutti gli interventi sono
garantiti a vita**

RIPARAZIONE E SOSTITUZIONE
**CRISTALLI
CAMPER**

CAMPER



www.carglass.it

Follow us:  

Numero Verde

800-360036

► ed il Cairo, oltre a El Alamein e Marsa Matrouh. In aumento anche l'interesse verso il nuovo itinerario proposto che ripercorre il viaggio della Sacra Famiglia in Egitto.

L'Italia è stato nel 2018 il quarto paese europeo in termini di arrivi dopo Germania, (1.707.382), Ucraina (1.174.234) e Regno Unito (435.772) con un +65% rispetto al 2017. L'Ente del Turismo Egiziano ha sempre puntato sul costante rilancio della destinazione con l'obiettivo ambizioso di riportare l'Egitto al suo ruolo incontrastato di grande destinazione turistica. I dati incoraggianti, l'incremento dei voli diretti dall'Italia verso il Mar Rosso, grazie soprattutto all'impegno di Air Cairo, l'aumento degli operatori che propongono viaggi in Egitto, le numerose attività di supporto e di promozione dirette anche al grande pubblico, fanno sì che le Autorità egiziane guardino ora al futuro con molta più fiducia.

Nel 2018, sono stati i Paesi Europei ad occupare il primo posto per i numero di visitatori in arrivo con un totale di 6.947.655 turisti, seguiti dai Paesi Arabi con 3.380.389 turisti, poi i Paesi Asiatici con 669.429 turisti, le Americhe con 456.311 turisti, e infine i Paesi Africani con 165.658 turisti seguiti da diverse destinazioni con 68.755 turisti totali. Il direttore dell'Ente del Turismo Egiziano Cons. Emad Fathy Abdalla, soddisfatto dei positivi segnali di ripresa ottenuti negli ultimi mesi con il mercato italiano, attraverso una nota stampa ha voluto ringraziare profondamente tour operator, associazioni turistiche, agenzie di viaggio e giornalisti per il costante impegno e per averlo sostenuto sempre durante il suo mandato in tutte le innumerevoli iniziative volte a rilanciare la destinazione negli anni difficili che l'Egitto ha attraversato.

A Sousse il primo Festival del Fumetto in Tunisia

Un nuovo appuntamento per gli amanti dei fumetti: dal 20 al 23 marzo 2019 debutta a Sousse il primo Festival Internazionale del Fumetto in Tunisia. E' la prima volta che un Festival del Fumetto viene realizzato nel paese dalla Cité Internationale de la Comédie et de l'Image della città di Angoulême, portando un forte impulso per la cosiddetta Nona Arte. Oltre a diventare per l'occasione, la città delle bande dessinée, Sousse è anche uno dei centri culturali e turistici più dinamici del paese. Il festival avrà luogo nel celebre museo archeologico, che svetta nella Kasbah medievale con le sue mura millenarie ed ospita, tra i gioielli antichi, una delle più grandi collezioni di mosaici del mondo: un'arte principalmente narrativa che curiosamente ricorda proprio quella dei fumetti. L'organizzazione del Festival annuncerà presto l'elenco definitivo degli autori invitati, oltre a un programma dettagliato di mostre e attività e un piano dettagliato del tour. Ponte di comprensione e di scambi tra le civiltà, il fumetto in lingua araba sarà molto presente e occuperà una buona parte della rassegna. Il Festival si svolgerà presso il Museo Archeologico di Sousse, al Teatro Municipale di Sousse e presso il Concorde Green Park Palace che sarà anche la location dedicata ad interviste e tavole rotonde.

La Fallas, Valencia si prepara alla festa

Valencia è già in fermento per l'arrivo della festa più attesa e internazionale dell'anno: Las Fallas. Dal 1 al 19 marzo le strade, le piazze e i locali si riempiranno di colori, musica, folklore, spettacoli e di centinaia di visitatori giunti in Città per vivere questa storica manifestazione.

Las Fallas, dichiarate Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità dall'UNESCO, sono un mix unico di arte, satira, musica, tradizione e spettacoli di fuochi d'artificio che trasformano l'intera città in un unico grande spettacolo.

Novità di quest'anno sarà una forte commistione con l'arte urbana con il coinvolgimento del duo artistico valenciano Pichiavo che fonderà la sua trasgressione creativa con la tradizione artistica de Las Fallas. Pichiavo, rinomato per mixare l'arte classica decostruita e l'arte urbana, collaborerà con ►

MOSTRA MERCATO ITALIA VACANZE



45^A EDIZIONE
GREEN HOLIDAY EVERYWHERE!

1 - 2 - 3 MARZO 2019

Orario: 10,00 - 19,00

PARCO ESPOSIZIONI NOVEGRO

Milano / Linate Aeroporto ✈

www.parcoesposizioninovegro.it



PARCO ESPOSIZIONI NOVEGRO



► gli artisti falleri Latorre e Sanz nella realizzazione della falla principale, la falla municipal. L'arte di Pichiavo ha già conquistato festival, gallerie e muri di tutto il mondo. A Valencia è possibile ammirarla su un enorme murale nella Ciutat Fallera, il quartiere in cui gli artisti falleri creano le loro opere d'arte e, durante Las Fallas, presso Plaza del Ayuntamiento. Il clou delle celebrazioni sarà tra il 15 e il 19 marzo quando oltre 800 monumenti, enormi sculture di cartapesta e altri materiali chiamati Ninots, riempiranno le strade e le piazze della Città, insieme a musica e spettacoli pirotecnici. Come vuole la tradizione, a mezzanotte del 19 marzo i Ninots verranno bruciati, dopo cinque giorni di festa. I festeggiamenti inizieranno ufficialmente il 24 febbraio con la Cridà, la cerimonia di inaugurazione delle Fallas quando, il pomeriggio, dalle Torri de Serranos, dopo una spettacolare premessa di suoni, luci, musica e spettacoli pirotecnici, la Fallera Mayor di Valencia darà il via alla festa. Si tratta di una giornata molto importante per la comunità Valenciana che inizia già la mattina con la despertà, una "sveglia" con petardi che vengono lanciati per le strade, a cui seguirà l'entrata delle bande musicali e una mascletà, un gioco di fuochi e petardi, studiato nei minimi particolari, nella Piazza del Ayuntamiento.

Il sito archeologico di Göbeklitepe (Turchia), inserito nella lista del patrimonio mondiale Unesco

La Presidenza della Repubblica di Turchia ha dichiarato il 2019 come Anno di Göbeklitepe e molti eventi e conferenze dedicati si terranno nei prossimi mesi per sottolineare l'importanza di questo sito, la cui scoperta ha rivoluzionato la visione dell'archeologia e del mondo antico e che l'anno scorso è entrato nella Lista del Patrimonio Mondiale dell'UNESCO (portando a 18 i siti della Turchia che hanno ricevuto questo importante riconoscimento internazionale). Il sito archeologico di Göbeklitepe si trova a circa 18 km dalla città di Şanlıurfa, nel Sud Est della Turchia. Gli scavi effettuati dall'archeologo tedesco Prof. Klaus Schmidt, dal 1995 al 2014, hanno permesso di rinvenire il più antico esempio di tempio in pietra del mondo, la cui costruzione iniziò 11.600 anni fa, ben 7.000 anni prima delle Piramidi e 6.000 anni prima di Stonehenge, prima dell'utilizzo degli strumenti metallici e della ruota, prima dello sviluppo dell'agricoltura, quando ancora l'uomo viveva di caccia e raccolta. Sembra che proprio l'organizzazione sociale necessaria alla costruzione di questo tempio abbia portato alla nascita di un centro abitativo con la conseguente necessità di sviluppare alcune pratiche agricole. Göbeklitepe ha così profondamente scosso le vecchie teorie sull'archeologia: mentre precedentemente si pensava che fossero nate prima le città e poi i luoghi di culto, ora sembra che proprio la religione sia stata la causa dell'organizzazione di un centro abitativo complesso. Il Comitato del Patrimonio Mondiale ha giustificato così questo inserimento: "Questo sito presenta monumentali strutture megalitiche circolari e rettangolari, interpretate come recinti, che furono eretti dai cacciatori-raccoglitori nell'era neolitica - prima dello sviluppo dell'agricoltura - tra il 9.600 e il 8.200 a.C. È probabile che questi monumenti siano stati usati per rituali di natura probabilmente funeraria. I caratteristici pilastri a forma di T sono scolpiti con immagini di animali selvatici, fornendo informazioni sul modo di vivere e sulle credenze delle popolazioni che vivevano nell'Alta Mesopotamia superiore circa 11.500 anni fa."

CAMPER®

W **C**
A
S
H



SISTEMI
CONTROLLO
ACCESSI

PRODOTTI
INNOVATIVI



SCARICO
REFLUI
ED
EROGAZIONE
SERVIZI



CONSULENZA
PROGETTAZIONE
AREE SOSTA



WWW.CAMPERWCWASH.COM

TEL. +39 0543 798315

info@camperwcwash.com

Operatori Turistici italiani e Responsabili del Turismo Croato a confronto

Nel corso della BIT, la Borsa del Turismo di Milano, Ivana Jelinić, Presidente di FIAVET Nazionale e i rappresentanti regionali di Sicilia, Veneto e Sardegna, hanno incontrato Kristjan Staničić, Presidente dell'Ente del Turismo della Croazia. Hanno partecipato all'incontro anche alcuni importanti operatori turistici, tra i quali Rosario Piscitelli, direttore commerciale della compagnia di traghetti SNAV, che già da diversi anni collega le coste dei due paesi, il quale ha sottolineato come "la Croazia sia per l'Italia un partner strategico, ponendo l'accento anche sull'ottimo andamento delle vendite". Un altro appuntamento importante si è tenuto con Valeria Rebasti, Commercial Country Manager della compagnia Volotea con la quale si è parlato dei nuovi voli e della collaborazione attraverso i progetti strategici e le campagne pubblicitarie. Trend positivi vengono confermati anche dai rappresentanti dei principali tour operator, come Solo Croazia con la titolare Rea Karninčić, che grazie alla sua esperienza ventennale si occupa di portare i turisti italiani in Croazia, e Gomo Viaggi, con il titolare Paolo Gorini, compagnia di navi veloci impegnata nel trasporto passeggeri da Pesaro e Cesenatico a Rovinj, Lošinj, Rab, Novalja e Zadar.

Sondaggio Confturismo-Istituto Piepoli: le grandi opere aiutano il turismo per 87% degli intervistati

Essenziali le grandi opere per lo sviluppo del turismo per la quasi totalità degli intervistati dall'Istituto Piepoli che in collaborazione con Confturismo-Confcommercio ogni mese elabora l'osservatorio dell'indice di fiducia del turista italiano. Il turismo è indubbiamente "l'oro dell'Italia", ma per continuare nello sviluppo di questo settore è necessario agire anche nel settore delle infrastrutture. Non esiste turismo, senza trasporto e infrastrutture. Ma quale è, in particolare, la percezione degli italiani nei confronti di questi due importanti aspetti? Gli italiani hanno le idee chiare ed evidenziano, in 9 casi su 10, l'importanza della realizzazione delle grandi opere per il turismo. Il valore è estremamente elevato e la percentuale di coloro che le ritengono "moltissimo importanti" è pari a quella dei "molto importanti" che sommati insieme arrivano a rappresentare l'87% degli intervistati. Per grandi opere s'intendono quei lavori di importo pari o superiori a 100 milioni di euro quali costruzione di strade, autostrade, ferrovie ed aeroporti.

"Come promotore della cultura del fare, non posso che sostenere che le grandi opere siano un asset fondamentale per la crescita e lo sviluppo del turismo italiano", commenta Luca Patanè, Presidente Confcommercio – Confturismo. "Mai come in questo periodo è necessario che ci si liberi dalle lungaggini burocratiche che hanno causato il blocco di tanti cantieri per far correre il paese senza però rinunciare alla sostenibilità e alla trasparenza negli appalti, evitando gare al ribasso che vanno a danno degli imprenditori e attirano solamente la criminalità organizzata. La ricostruzione del ponte di Genova deve diventare simbolo di velocità e avanguardia, per promuoverci all'estero come paese efficiente e in grado di superare ogni difficoltà".

Il TAR Lazio ha respinto il ricorso di Airbnb

Il Tribunale Amministrativo del Lazio ha respinto le richieste di Airbnb, che si rifiutava di applicare la legge sugli affitti brevi. Non ci sono quindi più alibi per chi, da quasi due anni, si prende gioco delle istituzioni: Airbnb deve riscuotere la cedolare secca sulle locazioni brevi e comunicare all'Agenzia delle Entrate i nomi dei locatari e i relativi redditi. D'altro canto, non si vede quali possano essere i motivi che ne impediscano la riscossione, considerato che il portale già svolge, sia in Italia (per conto di alcuni comuni) sia all'estero, attività simili a quelle che vengono contestate, e che addirittura informa pubblicamente gli host italiani del fatto che potrebbe essere chiamata a riscuotere imposte e raccogliere dati. Secondo quanto dichiarato in giudizio dallo stesso Airbnb, le somme da versare annual- ►

Bonometti, il centrocaravan extra-ordinario
per clienti straordinari.



**Porte Aperte Domenica 23 Settembre,
doppio appuntamento a Vicenza e Trento:
il Salone del Camper continua da Bonometti...
Con la presentazione dei nuovi modelli 2019!**

- > Più di 30 mila mq al coperto in 2 sedi con 40 professionisti sempre al Vostro servizio
- > Più di 200 veicoli nuovi in pronta consegna (tra camper e caravan) e 100 usati garantiti
- > 2 officine per assistenza e personalizzazione veicoli e 2 market ricchi di articoli viaggio e tempo libero



Vicenza
36077 Altavilla Vic.na
Via Lago d'Iseo, 2
T. +39 0444 372372

Trento
38121 Trento
Via di Spini, 8
T. +39 0461 950926

Bonometti, un centrocaravan proprio come lo vorresti



Bonometti
centrocaravan

www.bonometti.it



► mente in Italia, rapportate ai ricavi del 2016, sarebbero state pari a circa 130 milioni di euro. Considerando che nel frattempo il numero di annunci pubblicato sul portale è cresciuto a dismisura (222.787 ad agosto 2016, 397.314 ad agosto 2018), si può stimare che nei primi diciotto mesi di (mancata) applicazione dell'imposta, Airbnb abbia omesso il versamento di più di 250 milioni di euro. Il TAR, nel dichiarare infondate le doglianze di Airbnb, ha rammentato che gli intermediari sono "sanzionabili per le omesse o incomplete ritenute da effettuare a partire dal 12 settembre 2017 e da versare entro il 16 ottobre 2017". E' Auspicabile che la decisione del TAR faccia riflettere le amministrazioni locali che troppo spesso si genuflettono dinanzi ad evasori conclamati e stringono con loro accordi privi di trasparenza, che consentono agli abusivi di continuare a prosperare sotto lo scudo dell'anonimato.

Qui! Ticket: Banchieri (Fiepet-Confesercenti), "inaccettabile il silenzio delle istituzioni"

Sono decine di migliaia gli esercizi pubblici, tra bar e ristoranti, che devono ancora recuperare i corrispettivi per i buoni pasto accettati in forza della convenzione in essere con Qui! Group, l'azienda di distribuzione di buoni pasto Qui! Ticket fallita da mesi, con ammanchi per singola impresa che superano i 50mila euro. Sono queste le cifre drammatiche che rischiano di mettere in ginocchio gli operatori del settore della somministrazione, dichiara Giancarlo Banchieri, Presidente nazionale di Fiepet, l'associazione che riunisce i pubblici esercizi Confesercenti. "Siamo estremamente preoccupati del silenzio del governo sulla questione", spiega Banchieri. "Dopo un primo ed unico incontro, lo scorso settembre, al Ministero dello sviluppo economico, non abbiamo saputo più nulla. Non c'è stata alcuna comunicazione e sembra che le promesse e la solidarietà siano state dimenticate". "Per questo, conclude il presidente di Fiepet, domandiamo che sia riconvocato con estrema urgenza il tavolo di crisi. Cogliamo anche l'occasione per rivolgere un appello a tutte le federazioni di categoria, per avanzare unitariamente al Ministro Di Maio la richiesta di un incontro per restituire, finalmente, certezze al settore".

A Battisti (Trenitalia) il premio Excellent 2019

Gianfranco Battisti, Amministratore Delegato e Direttore Generale del Gruppo FS Italia, nonché autorevole rappresentante del turismo nazionale, ha vinto il Premio Excellent 2019. Giunto alla ventiquattresima edizione e ideato dalla senatrice Ombretta Fumagalli Carulli, che presiede la giuria, e da Mario Mancini, presidente di Master Meeting, il Premio Excellent è riservato a manager del turismo e dell'ospitalità, vero asset strategico dell'economia italiana. Il riconoscimento è attribuito anche a personalità di primissimo piano del mondo della politica, dell'economia, della cultura che si distinguono per il loro contributo alla valorizzazione e alla promozione del brand Italia nel mondo. "I grandi investitori internazionali guardano con interesse al nostro Paese e stanno investendo molto nel settore turistico facendo registrare un trend in costante aumento: sui 550 milioni di nuovi turisti che verranno in Europa, l'Italia ne intercetterà una quota rilevante" ha dichiarato Gianfranco Battisti. "L'importanza turistica del nostro Paese è confermata dalla designazione di Matera a Capitale Europea della Cultura 2019. Il Gruppo FS Italiane è costantemente impegnato nello sviluppo, insieme alle Istituzioni, di un sistema integrato di offerta che crei le condizioni per una maggiore accessibilità alle destinazioni ad alto potenziale turistico".

Oltre 5mila sono i collegamenti giornalieri del trasporto regionale e oltre 280 servizi quotidiani effettuati con le Frecce. È l'impegno del Gruppo FS Italiane per unire sempre di più le stazioni ferroviarie agli hub d'ingresso del Paese (aeroporti e porti) e offrire un servizio capace di rispondere alle esigenze delle persone che scelgono i servizi di Trenitalia e Busitalia. FS Italiane contribuisce alla crescita del turismo nelle città italiane con promozioni, durante tutto l'anno, per la mobilità integrata. Con l'aumento dell'8% degli spostamenti nel tempo libero sui treni regionali, le persone che nel 2018 hanno viaggiato per motivi di piacere rappresentano il 29% rispetto al totale dei passeggeri.



CAMPER

MAGAZINE

www.campermagazine.tv - campermagazine@campermagazine.tv

Circolazione senza assicurazione

Lo scopo di questo articolo è presto detto: quello di cercare di chiarire alcuni aspetti della legge di conversione 17 dicembre 2018, n. 136, pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale n. 293 del 18 dicembre 2018, in vigore dal giorno successivo, che ha convertito, con modificazioni, il decreto legge 23 ottobre 2018, n. 119 recante "Disposizioni urgenti in materia fiscale e finanziaria". Infatti, in sede di conversione, l'art. 23-bis della norma, per quanto ci riguarda, ha introdotto modifiche agli articoli 193 e 126-bis del Codice della Strada, in materia di assicurazione auto: ritengo quindi opportuno rappresentare qui le rilevanti modifiche che incidono non poco sull'attività... dei conducenti!

Al già citato art. 193, che prevede l'obbligo di circolazione con copertura assicurativa, è stato aggiunto un ulteriore comma che prevede che quando lo stesso soggetto sia incorso, in un periodo di due anni, nella violazione per almeno due volte, all'ultima infrazione consegue altresì la sanzione amministrativa accessoria della sospensione della patente da uno a due mesi ed il raddoppio della sanzione pecuniaria.

Ergo un'ipotesi di recidiva che per concretizzarsi occorre che entrambe le violazioni siano state commesse dopo l'entrata in vigore della modifica, ossia dal 19 dicembre 2018. Per

aversi la "recidiva" è richiesto che la prima violazione sia già stata definita al momento della commissione della seconda violazione. Per tale seconda violazione non occorre, invece, la formale definizione. In termini pratici, per definizione della sanzione si intende l'avvenuto pagamento in misura ridotta (anche in forma scontata del 30%) ovvero

il decorso del termine per la presentazione dei ricorsi, ovvero ancora il rigetto, con provvedimento definitivo, di un eventuale ricorso. La recidiva si concretizza anche quando il trasgressore si sia avvalso delle riduzioni previste dai commi terzo e quarto dell'articolo 193 del codice della strada (rottamazione e riattivazione dell'assicurazione).



Per quanto riguarda l'individuazione del soggetto responsabile della violazione commessa in "recidiva" il Ministero dell'Interno conferma che le due violazioni sono riferite alla sola condotta del conducente (e non quindi dell'obbligato in solido) e possono anche riferirsi a veicoli diversi

In caso di contestazione diretta della violazione l'organo di polizia stradale deve effettuare una verifica dell'archivio patenti di

cui all'articolo 226, undicesimo comma del codice della strada, nella parte dedicata alla decurtazione dei punti. Ove risultasse una precedente violazione si procede "per recidiva"; in caso contrario si contesta la violazione senza "recidiva".

In caso di accertamento di violazione su veicolo in sosta, atteso che in questa ipotesi non è possibile identificare nell'immediatezza il conducente del veicolo, si procede sempre ai sensi del

secondo comma dell'art. 193. In seguito viene notificato il verbale di contestazione della violazione al proprietario esclusivamente quale obbligato in solido e non come soggetto trasgressore.

Il verbale è corredato dell'invito ai sensi dell'articolo 126-bis, secondo comma, di fornire i dati del conducente e della patente al momento della commessa violazione.

Se i dati richiesti vengono forniti e da questi dovesse risultare ►



► un'ipotesi di "recidiva" si procede annullando l'originario verbale del secondo comma e redigendo un nuovo verbale. Nel caso invece non pervenga alcuna comunicazione, si procede per inottemperanza all'invito a fornire il nominativo dell'effettivo conducente all'atto della violazione.

Per l'applicazione della sanzione accessoria della sospensione della patente di guida nell'ipotesi di "recidiva", con contestazione immediata della violazione si procede all'immediato ritiro del documento di guida.

Ove non vi sia stata contestazione immediata della violazione, ma l'autore della violazione sia stato comunque identificato, dovrà essere effettuata la segnalazione alla Prefettura che provvederà ad emanare l'ordinanza di sospensione. Per l'applicazione (eventuale) della sanzione accessoria della confisca del veicolo si applicano le disposizioni relative a tale istituto (obbligo di custodia in capo al proprietario).

Il trasporto nel luogo di custodia può avvenire solo tramite carrozzerie. Si procede al ritiro del documento di circolazione. In questa ipotesi, qualora sia stato effettuato il pagamento in misura ridotta oltre all'attivazione della copertura assicurativa per almeno 6 mesi, il veicolo non sarà immediatamente restituito all'avente diritto, ma dovrà rimanere in stato di fermo amministrativo per 45 giorni a decorrere dalla data in cui è avvenuto il pagamento.

Se poi il conducente coincide

con il proprietario del veicolo, la restituzione del veicolo è in ogni caso subordinata al pagamento delle spese di prelievo, trasporto e custodia sostenute per il sequestro del veicolo e per il successivo fermo, se ricorrenti.

L'ultimo periodo del nuovo comma 2-bis contiene una disposizione dai contenuti piuttosto oscuri.

E' previsto che al termine del periodo di fermo di 45 giorni, successivo al pagamento della sanzione ed alla riattivazione per sei mesi dell'assicurazione, la restituzione del veicolo è subordinata al pagamento delle spese di prelievo, trasporto e custodia sostenute per il sequestro del veicolo e per il successivo fermo, limitatamente al caso in cui il conducente coincide con il proprietario del veicolo.

In questi casi la restituzione del veicolo non è subordinata alla verifica del pagamento delle sole spese di custodia. In sostanza il Ministero sembra operare una strana distinzione tra spese di trasporto e prelievo, dovute anche in caso di conducente diverso dal proprietario, e spese di custodia, invece non dovute.

Né la disposizione né il chiarimento ministeriale convincono. Allo stato in caso della violazione in commento le Forze di Polizia subordinano la restituzione del veicolo al pagamento di tutte le spese (di prelievo, trasporto e custodia) sostenute dall'amministrazione.

È ammesso il pagamento in misura ridotta (della sanzione raddoppiata), ma non quello in

misura scontata, del 30% in quanto è prevista la sospensione della patente.

IN SINTESI

Le misure suesposte si applicano ad un conducente che ponga in circolazione un veicolo privo della necessaria copertura assicurativa di responsabilità civile verso terzi e che abbia commesso la medesima violazione nell'arco del biennio precedente.

In questo caso il veicolo è sottoposto a sequestro e sul veicolo viene collocato il cartello che riporta tale stato. La patente viene ritirata per essere inviata in Prefettura per l'adozione del provvedimento di sospensione

La violazione dell'art. 193 che sanziona la circolazione con un veicolo sprovvisto di copertura assicurativa, prevede oggi la decurtazione di cinque punti della patente a carico del conducente quale responsabile della violazione. Come tale, in caso di mancata identificazione del conducente, in capo al proprietario ovvero detentore abituale del veicolo, consegue l'obbligo di fornire i dati personali e della patente del conducente al momento della commessa violazione.

L'omissione della comunicazione senza giustificato e documentato motivo è soggetto ad una sanzione amministrativa.

Riduzione della sanzione per casi particolari.

La sanzione prevista (importo sanzione base da € 849 ad € 3.396), è ridotta alla metà quando si provveda alla copertura del veicolo entro i 15 giorni successivi al termine di cui all'art. 1901, comma 2 del Codice Civile (ovvero la scadenza della precedente copertura oltre al periodo di quindici giorni di tolleranza se non è stata data disdetta); entro trenta giorni dalla contestazione della violazione, previa autorizzazione dell'organo ac-

certatore, nel caso in cui si esprima la volontà e si provveda alla demolizione ed alle formalità di radiazione del veicolo.

Cosa accade nel caso in cui un soggetto è incorso per più di una volta in un periodo di due anni, nella violazione prevista dalla mancanza di copertura assicurativa?

La recidiva opera con riferimento alle violazioni commesse dopo l'entrata in vigore

della normativa sopra richiamata. Come tale, le violazioni a partire dalla prima, devono essere commesse a partire dal 19 dicembre 2018.

In caso di recidiva sono previste le seguenti misure:

raddoppio della sanzione (importo sanzione base da € 849 ad € 3.396);

sospensione della patente di guida da uno a due mesi;

fermo amministrativo del veicolo per 45 giorni, dopo la definizione dell'illecito.



*da 40anni
sosteniamo
i vostri desideri
di libertà*

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

Guida sull'infortunistica stradale

Compiamo una full immersion nel mondo dell'infortunistica stradale e segnatamente intorno alla parte risarcitoria seguente un sinistro stradale, per capire meglio il modello CAI, acronimo di constatazione amichevole di incidente stradale, a cosa serve il modulo, quando compilarlo ed i suoi valori e i relativi vantaggi

In caso di incidente stradale, la denuncia di sinistro all'assicuratore può essere fatta tramite il modulo CAI che, tecnicamente, si chiama "Constatazione amichevole di incidente". In tal modo, infatti, si può essere certi di aver fornito tutti gli elementi necessari per poter essere risarciti dei danni subiti per colpa altrui. I moduli CAI sono tutti uguali, di conseguenza è indifferente utilizzare il proprio o quello presente sull'altro veicolo coinvolto. L'importante è compilarlo, almeno se non sono intervenute le autorità di polizia stradale. Se i veicoli coinvolti nel sinistro sono due, va compilato un solo CAI. La cosa si complica se sono presenti più veicoli: in tal caso occorre compilare due CAI se sono coinvolti tre veicoli, tre CAI se sono coinvolti quattro veicoli e così via. Tuttavia, in caso di incidente a più veicoli, è sempre preferibile richiedere l'intervento dell'autorità e non affidarsi al CAI, per evitare di creare confusione.

Perché possa parlarsi di vera e propria constatazione amichevole di incidente, occorre che il

modulo CAI sia firmato da entrambi i conducenti. Solo in questo caso, infatti, esso produce gli effetti di cui al secondo comma dell'articolo 143 del Codice delle assicurazioni private, il quale così recita: "Quando il modulo sia firmato congiuntamente da entrambi i conducenti coinvolti nel sinistro si presume, salvo prova contraria da parte dell'impresa di assicurazione, che il sinistro si sia verificato nelle circostanze, con le modalità e con le conseguenze risultanti dal modulo stesso". Se invece l'altra parte si rifiuta di sottoscrivere il modulo, lo stesso va comunque compilato integralmente per la parte relativa al proprio veicolo, mentre, con riferimento alla controparte, è sufficiente indicare i dati del veicolo e la Compagnia di assicurazione.

Ma vediamo nello specifico cos'è il CAI, quale valore ha e i vantaggi che comporta

Si tratta in pratica, come abbiamo detto, del documento che viene compilato bonariamente dagli automobilisti quando rimangono coinvolti in un sinistro stradale per indicare la dinamica dell'accaduto, inserendo tutti i dati richiesti, che sono quelli relativi alla responsabilità ed ai danneggiamenti subiti, necessari per una corretta gestione delle pratiche e per garantirsi, così, una corsia preferenziale nel risarcimento del danno.

Nel modello, infatti, sono contenute diverse caselle in cui è possibile indicare in maniera

semplificata le informazioni relative ai conducenti e agli assicurati, la dinamica dell'incidente, eventuali feriti e testimoni, il luogo e l'orario in cui il sinistro si è verificato.

Il CAI è in genere messo a disposizione degli assicurati gratuitamente dall'agenzia di assicurazione di riferimento. In ogni caso, è possibile scaricarlo anche da una qualsiasi pagina di internet.

Come compilare il CAI

La prima pagina del CAI è la più importante; in essa vi è una prima parte dedicata alle circostanze di tempo e di luogo dell'incidente e ad alcune informazioni essenziali.

Di seguito vi sono tre colonne: due laterali colorate e una centrale bianca.

Colonne colorate

Nelle colonne colorate di sinistra e di destra vanno inseriti tutti i dati dei soggetti e dei veicoli interessati, ovverosia quelli utili a identificare i contraenti/assicurati, i conducenti, i veicoli coinvolti, le compagnie di assicurazione presso le quali sono assicurati, i danni visibili su ciascun veicolo e i punti in cui i veicoli si sono urtati. A tale ultimo proposito, nel modello sono riportati i disegni di tre tipologie di veicolo (ciclomotore, automobile e camion) sui quali indicare il punto d'urto iniziale (non quelli successivi) con una freccia. Vi è infine un ultimo campo dedicato alle osservazioni personali dei sottoscrittori. Ognuna delle due ►



Golden Camping

Quality Outdoor Experiences

VIVI LE TUE VACANZE AL MASSIMO...
DELLA QUALITA'

Camping Village San Francesco



Il campeggio gode di un'invidiabile posizione con vista sulla penisola di Sirmione e a poca distanza da Desenzano sul Lago di Garda. Le piazzole sono di varie dimensioni e tipologie, con posto auto incluso nel prezzo. Sono presenti nuove e moderne case mobili con terrazza attrezzata immersa nel verde, accessibile ai disabili. Vi aspettano anche un' ampia piscina con idromassaggi, spray park, campi sportivi, noleggio barche, sup, pedalò. Biciclette e animazione completano l'offerta. Apertura: 1/4 - 30/9/19.

PuntAla Camp & Resort



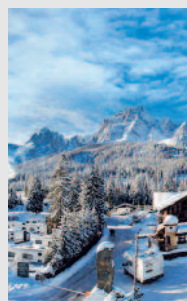
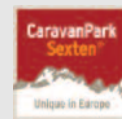
Il PuntAla Camp & Resort, da sempre riconosciuto e apprezzato per la particolare collocazione sulla costa della Maremma e per le piazzole per camper, caravan e tende ampie e accessoriate totalmente immerse nella natura, si contraddistingue anche per l'offerta di soluzioni abitative di alto profilo come le Mobile Home Club, in zona esclusiva vicino al mare e concepite all'insegna del risparmio energetico. Nel 2019 PuntAla Camp & Resort festeggia i 50 anni di attività. Apre il 18 Aprile.

DalaiLama Village



Il DalaiLama Village è molto di più che un villaggio dove trascorrere le vacanze nel cuore della Valle d'Aosta. Dolci raggi di sole che scaldano le montagne, aria frizzante che riempie il cuore e l'anima, prati e boschi profumati che incantano grandi e piccini. Al DalaiLama Village si va per rilassarsi, camminare, pedalare e ammirare le bellezze della Valtourne: un luogo dove vivere la natura più vera. Le meravigliose Alpi valdostane regalano mille emozioni ad ogni stagione. DalaiLama Village è aperto tutto l'anno.

Caravan Park Sexten



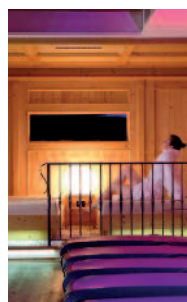
Pluripremiato dalle guide più accreditate d'Europa, il Caravan Park Sexten ha vinto anche premi dedicati all'enogastronomia grazie ai suoi ristoranti. Il Campeggio è situato nel cuore delle Dolomiti di Sesto, Patrimonio Mondiale UNESCO, e offre tutte le comodità proprie di una struttura di lusso immersa in panorami unici, genuini e romantici. E' presente un'area sauna che propone un innovativo concetto di trattamenti di benessere: un'accurata combinazione di benefici per il corpo e per l'anima. Aperto tutto l'anno.

Camping Omišalj



Situato in Croazia, sull'isola di Veglia (Krk), nella pittoresca baia di Pušća, si sviluppa su 8 ettari circondati dalla vegetazione mediterranea. Molte piazzole sono affacciate sul mare cristallino e sulla spiaggia di ghiaia. I servizi igienici di nuova costruzione sono uno dei fiori all'occhiello del campeggio. C'è posto per camper, caravan e tende, ma anche per famiglie che amano la vacanza all'aria aperta in case mobili. L'offerta è varia e include alloggi di alto livello per un soggiorno all'insegna del comfort e del buon vivere. Apre il 19/4.

Camping Vidor & Wellness Resort



Il Camping Vidor & Wellness Resort è conosciuto e apprezzato per la SPA che accoglie gli ospiti del campeggio ma anche i cultori del benessere che arrivano da tutto il Trentino, per passare ore in completo relax accompagnati da operatori che sanno regalare momenti davvero rigeneranti. Nell'Area Wellness del Vidor sono presenti una sauna finlandese, una bio-sauna, un bagno turco, la doccia tropicale, la nebbia fredda, il percorso kneipp, i materassi ad acqua per la cromoterapia e una confortevole zona relax. Aperto tutto l'anno.



Golden Camping



@GoldenCamping



+GoldenCamping

ISCRIVITI ALLA NOSTRA NEWSLETTER PER RIMANERE SEMPRE AGGIORNATO

WWW.GOLDENCAMPING.COM





► colonne è dedicata a un veicolo (veicolo A e veicolo B).

Colonna centrale

Nella sezione centrale bianca, invece, sono indicate diverse tipologie di manovre o circostanze utili a descrivere la condizione di ciascun autoveicolo al momento dell'incidente. Ad esempio: "ripartiva dopo una sosta /apriva una portiera", "stava parcheggiando", "circolava su una piazza a senso rotatorio", "in fermata / in sosta" e così via. Nel compilare il modello, bisogna quindi mettere una croce nelle caselle utili alla descrizione del sinistro.

In basso, infine, c'è uno spazio bianco dedicato alla realizzazione di uno schizzo dell'incidente al momento dell'urto.

Pagine successive

Nelle pagine successive alla prima, possono essere inserite

ulteriori informazioni utili, relative, ad esempio, ai danni a terzi, ai testimoni e ai feriti.

Ogni modello CAI è composto dall'originale e da tre copie carbone. Pertanto, non è necessario che ogni conducente compili un proprio CAI, ma è sufficiente compilare un solo modello e dividere le quattro copie tra le due parti interessate e le loro rispettive assicurazioni.

La firma del CAI

Il valore del CAI, come si può agevolmente dedurre da quanto detto finora, dipende strettamente dalla firma e, di norma, il modello va sottoscritto da entrambi i conducenti: solo in tal modo, infatti, tutti e due restano vincolati da quanto in esso riportato senza grandi rischi di contestazioni, in quanto la possibilità di revocare quanto dichiarato è subordinata alla sus-

sistenza di errore di fatto o violenza. Se, invece, è solo uno dei conducenti a firmare il CAI, questo vincolerà esclusivamente tale soggetto e non di certo l'altro conducente o soggetti terzi comunque coinvolti nel sinistro, che potrebbero non approvare quanto riportato (specie con riferimento alla dinamica dell'incidente, che è l'aspetto più frequentemente oggetto di contestazione). In ogni caso, se l'altro conducente si rifiuta di firmare il CAI, è comunque necessario che chi lo compila indichi almeno la marca, il modello e la targa del veicolo con il quale si è scontrato e la compagnia presso la quale questo è assicurato. Ovviamente, in ogni caso, più informazioni si inseriscono meglio è.

Cosa fare dopo aver compilato il modulo ►

DOVE, TRA LE DOLCI COLLINE, LA NATURA TI ABBRACCIA
E NON TI LASCIA MAI

MARCHE, BELLEZZA INFINITA

www.turismo.marche.it | [#destinazione_marche](https://www.instagram.com/destinazione_marche)



www.europa.marche.it

► Dopo aver compilato il modulo in ogni sua parte, lo stesso può essere consegnato al proprio agente che provvederà a trasmetterlo all'ufficio di liquidazione, così dando il via alle procedure di risarcimento. E' sempre consigliabile trattenere una copia del CAI per sé.

Il valore del CAI

Nonostante il CAI abbia tra le parti valore di confessione e piena prova, lo stesso non può dirsi nei rapporti tra i soggetti coinvolti e le proprie assicurazioni, che possono anche decidere di non procedere al risarcimento se, sulla base dei loro accertamenti, ritengono che quanto riportato sul modello non corrisponda a verità. Lo stesso può fare il giudice, nel caso in cui la vicenda venga portata alla sua attenzione. In altre parole, tecnicamente il CAI da solo non è utile a dimostrare in giudizio la dinamica di un incidente e le responsabilità, specie se presenta delle incongruenze e l'assicurazione lo contesti. In tal caso, quanto in esso contenuto può essere superato da una consulenza tecnica d'ufficio eventualmente disposta dal giudice. Generalmente, però, se la dinamica riportata nella Constatazione amichevole di incidente non è anomala, le assicurazioni si attengono a quanto in essa riportato, soprattutto in presenza della doppia firma delle parti coinvolte.

I vantaggi del CAI

In definitiva, è chiaro che compilare il CAI a seguito di un incidente, specie se non intervengono le autorità, è

un'operazione che comporta molteplici vantaggi nella corretta gestione e liquidazione del sinistro e che diviene essenziale per l'attivazione della procedura di indennizzo diretto (che permette all'assicurato di essere risarcito direttamente dal proprio assicuratore). Oltretutto, a tal proposito va considerato che, dal momento della consegna del modello, l'assicurazione deve rispettare dei tempi certi per formulare al danneggiato un'offerta risarcitoria (o per comunicare il proprio diniego sul punto), che sono di 60 giorni, ridotti a 30 giorni se il CAI è a doppia firma.

Denuncia sinistro senza CAI

Chi invece decide di non compilare il CAI oppure non riesce a compilarlo perché manca un accordo sulla dinamica del sinistro, dovrà fare una denuncia alla propria compagnia di assicurazione rendendo una dichiarazione relativa all'occorso, ovviamente la più dettagliata possibile. Visto che potrebbero però sorgere dei problemi – specie se l'altra parte dovesse dichiarare qualcosa di diverso e nel caso in cui non ci sia stato l'intervento delle autorità – sarà sempre consigliabile farsi assistere sin dall'inizio da un avvocato, che imposterà la lettera e fornirà un valido supporto per la gestione delle pratiche risarcitorie. Tendenzialmente, il costo del legale è rimborsato dalle Compagnie.

La giurisprudenza sul CAI

Si riportano qui di seguito alcune interessanti sentenze della Corte di cassazione sul modello di Constatazione amichevole di in-

cidente:

Cassazione n. 12370/2016

In materia di responsabilità da sinistro stradale, ogni valutazione sulla portata confessionaria del modulo di constatazione amichevole di incidente (cosiddetto C.I.D.) deve ritenersi preclusa dall'esistenza di un'accertata incompatibilità oggettiva tra il fatto come descritto in tale documento e le conseguenze del sinistro come accertate in giudizio

Cassazione n. 4536/2016

La dichiarazione confessionaria, contenuta nel modulo di constatazione amichevole del sinistro, ma ciò può estendersi in generale alla confessione del danneggiante, resa dal responsabile del danno proprietario del veicolo assicurato e litisconsorte necessario, non ha valore di piena prova nemmeno nei confronti del solo confitente, ma deve essere liberamente apprezzata dal giudice, dovendo trovare applicazione la norma di cui all'art. 2733 c.c., terzo comma, secondo la quale, in caso di litisconsorzio necessario, la confessione resa da alcuni soltanto dei litisconsorti è, per l'appunto, liberamente apprezzata dal giudice.

Cassazione n. 25727/2014

Non opera alcuna presunzione di veridicità del modello di constatazione amichevole dell'incidente (cosiddetto CID), ai sensi del decreto-legge 23 dicembre 1976, n. 857, art. 5, comma secondo, convertito nella Legge 26 febbraio 1977, n. 39, non essendosi verificato alcuno scontro tra veicoli.



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 - scottifranca@gmail.com





I migliori hotel per relax e dolcevita

Di Franca D. Scotti - scottifranca@gmail.com

Il Vallese in inverno non è solo sci, ma tanto di più. Tra panorami mozzafiato (il maestoso ghiacciaio dell'Aletsch Arena, per citarne uno, incanta con il suo incredibile spettacolo naturale), un Sito Alpino Patrimonio Mondiale dell'UNESCO (la regione Alpi Svizzere Jun-

gfrau Aletsch), sei destinazioni termali e ristoranti pluripremiati, un lungo weekend nel Vallese si colorerà di emozioni ed esperienze davvero indimenticabili. Il benessere si può godere in coppia o con amici, conquistando relax e piaceri gastronomici a Crans-Montana, Zermatt

e Leukerbad.

Al LeCrans Hotel & Spa la natura è una delle protagoniste principali: vette imponenti, foreste e laghi alpini fanno da cornice a questo indirizzo esclusivo e chic, vicinissimo alle piste di Crans-Montana. Ognuna delle 15 suite e appar-

Leukerbad



tamenti di lusso, con terrazzo privato, è arredata in stile differente e dotata, tra gli altri plus, di romantiche vasche idromassaggio.

A corollario di notti da sogno, il pluripremiato ristorante (17/20 punti Gault&Millau e 1 stella Michelin) unisce sapori della tradizione e cucina innovativa, una cantina con una vasta scelta di vini bianchi e rossi locali e internazionali. Inoltre imperdibile è la Spa Cinq Mômes, garanzia



Leukerbad ►



Zermatt

di raffinata eccellenza. Tra le sue migliori proposte, perfette per le coppie, ci sono il “Soggiorno Benessere”, pacchetto che comprende un massaggio e due trattamenti e il “Massaggio Ayurvedico”, ideale per ottenere un intenso relax. Se tutti questi motivi non bastassero, le coppie più sportive, che agli sci non vogliono rinunciare, possono aggiungere al romanti-

simo dell’hotel anche la ottima posizione raggiunta da Crans-Montana nella classifica delle Migliori Destinazioni Sciistiche Europee del 2019. www.lecrans.com

Altro indirizzo top per il benessere è il Christiania Mountain & Spa, raffinato ed elegante, impreziosito dalla vista privilegiata sul Cervino, da un’offerta gastronomica a cinque stelle e

dalla Spa più grande di tutta Zermatt.

Una vacanza qui promette relax, benessere e momenti dedicati ai peccati di gola: a partire dalle camere, che combinano tradizione e modernità, tutte con finestre panoramiche dalle quali ammirare la maestosità del Cervino, passando per la Spa, con i suoi oltre 1.000 mq (qui da prenotare è lo Zermatt Touch, massaggio hot stone aromatico) e, per finire, il ristorante che delizia i palati con piatti della tradizione a base di prodotti locali, vini eccellenti, ma anche elaborazioni dal sapore internazionale.

www.christiania-zermatt.com

Infine, non si può parlare di trattamenti wellness senza menzionare Leukerbad, il più grande centro termale di tutte le Alpi. Uno degli hotel più belli (e storici) della località è il Thermal Hotels Leukerbad, il cui primissimo edificio (la Maison Blanche) fu costruito nel 1645. Con un panorama montano indimenticabile, un complesso termale d’eccellenza, cui si accede tramite un comodo passaggio sotterraneo, programmi benessere su misura e un ristorante di alto livello, questo hotel si inserisce nella lista dei desideri. Due idee Spa romantiche? Il massaggio “Relax di montagna”, per il quale si può scegliere tra olio di semi d’uva vallesana o olio a base di erbe nutrienti del Vallese, e le Terme Notturne, un tuffo nelle acque termali riscaldate, sotto un cielo stellato.

<http://thermalhotels.ch/>

Piena di benessere

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

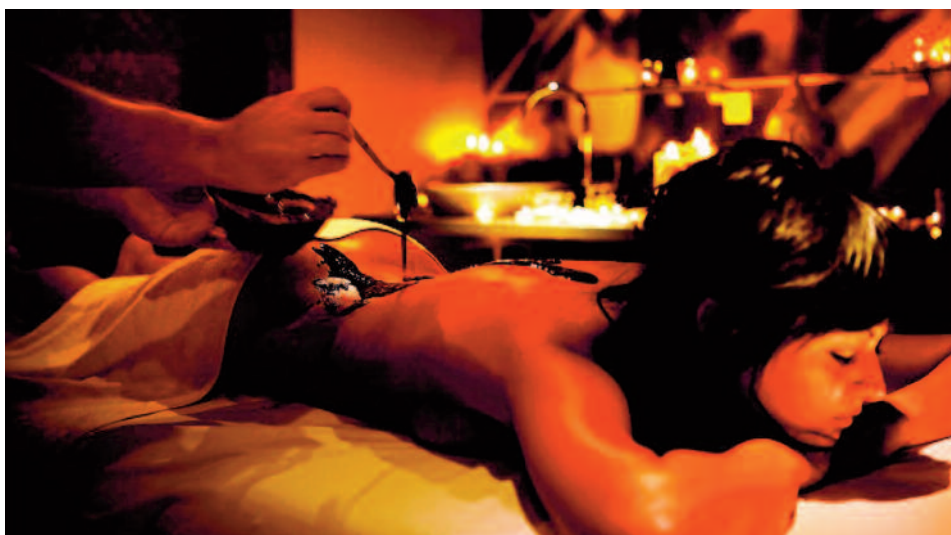
CROAZIA

Piena di vita



Terme Tuhelj: massaggi al cioccolato e calde coccole nell'hammam

Di Franca D. Scotti - scottifranca@gmail.com



riate comodità e attrazioni, perfetto per organizzare una fuga romantica, o un week end di relax, ritrovare la propria energia.

È possibile prenotare il soggiorno presso l'esclusivo Hotel Well****, che porta la firma degli architetti Vreš e Mikelić ed è stato decretato come migliore realizzazione architettonica nel 2012. Caratterizzato da arredi moderni e dai colori caldi ed impreziosito da opere d'arte di famosi artisti, l'albergo conta ben 264 camere, tutte di recente realizzazione e dotate di qualsiasi tipo di comfort.

Fin dalla prima colazione si gode dal bar Terra Lounge il panorama del paesaggio della regione Zagorje. La giornata prosegue scegliendo tra i tanti trattamenti e programmi proposti dal Centro SPAeVITA. Qui gli specialisti del benessere sapranno accogliere gli ospiti e prepararli ad un'esperienza in grado di stimolare tutti i sensi, grazie all'utilizzo di prodotti naturali tra cui il caratteristico

fango termale di Tuhelj, uno dei più benefici al mondo.

Ma non solo, perché all'interno della SPA è possibile abbandonarsi al piacere di trattamenti molto particolari.

Primo tra tutti l'hammam, che consiste in uno speciale bagno turco in un ambiente con un grande tavolo in pietra riscaldata. Il rituale esotico inizia con la sauna e poi si verrà coccolati con un peeling e un rivestimento al miele o al cioccolato che renderà la pelle morbida. La ciliegina sulla torta è un tè alla mela e un bicchiere di spumante per completare l'esperienza.

Si può scegliere di sprofondare in rigeneranti bagni, come quello di Cleopatra, ovviamente al latte, oppure distendere nervi e muscoli con un massaggio di coppia scegliendo l'olio aromatico preferito.

Per chi è alla ricerca di assoluta privacy, Terme Tuhelj mette a disposizione un'area benessere privata completa di idromassaggio, lettini massaggio e un ►

Le Terme Tuhelj sono un piccolo angolo di paradiso nella Croazia continentale, a sole 2 ore di macchina da Trieste e facilmente raggiungibili in autostrada.

Un polo termale dotato di sva-



► grande letto per il riposo e il relax, una sistemazione perfetta soprattutto per le coppie.

Il programma Chocolate Dreams, poi, prevede un massaggio a tema per una pelle super

morbida.

Chi ama le saune avrà l'imbarazzo della scelta, con ben 7 diversi tipi di saune tra cui scegliere all'interno dell'area dedicata. Oltre alla classica finlandese, al bagno turco, alla sauna di sale, alla sauna con i fanghi di Tuhelj, c'è anche la sauna a vapore dove è possibile anche provare il programma a base di cioccolato e alla noce di cocco. Durante il programma si applica il cioccolato fuso al corpo e si attende qualche istante fino al suo completo assorbimento attraverso i pori. Dopo un accurato risciacquo la pelle risulta morbida e setosa.

www.terme-tuhelj.hr/it



Hai la polizza del camper in scadenza?

confrontala con la convenzione di *Turismo Itinerante*



D'Orazio ASSICURAZIONI

la polizza degli amici di Turismo Itinerante

Per tutti i nostri assicurati con il camper, **sconto del 30%** su tutte le altre polizze (casa, infortuni, ecc.) comprese le auto del titolare dell'assicurazione e dei suoi familiari.

**NON FAI INCIDENTI DA
5 ANNI?**

fai il tuo preventivo personalizzato su:

www.assicurazioneecamperdorazio.it

la polizza del camperista, studiata da un camperista!



Alp Detox: trattamenti dal profondo effetto detossinante

Di Franca D. Scotti - scottifranca@gmail.com

È in pieno svolgimento la stagione invernale dello Josef Mountain Resort, di Avelengo, affacciato diretta-

mente sulle piste del comprensorio di Merano 2000, a circa 1600 metri di altitudine. Le novità? Si trovano tutte nella ma-

gnifica Forest Spa, 1300 metri quadrati di benessere dove riacquisire armonia e iniziare l'anno nuovo con slancio: tra i



nuovissimi signature treatments, troviamo ad esempio l'Alp-detox, un rituale di 90 minuti dal profondo effetto detossinante per il corpo e per la mente, che aiuta a purificare la pelle e a distendere i sensi grazie all'azione combinata del fango alpino (come impacco) e degli oli essenziali, ingredienti del

piacevolissimo aroma-massaggio.

Rinnovata anche la linea cosmetica utilizzata nei trattamenti viso: a disposizione degli ospiti ci saranno i prodotti Team Dr Joseph, tutti rigorosamente a base di erbe alpine provenienti da coltivazioni sostenibili, certificati bio e 100% local (la sede

è a Brunico). Da provare anche il Forest Beauty for Face, trattamento di bellezza unico con analisi della pelle, correzione sopracciglia, massaggio linfostimolante, compresse calde alle erbe, peeling, pulizia profonda con coppette, siero speciale, massaggio lifting bioenergetico, maschera intensiva, trattamento giorno individuale e stabilizzazione.

Per chi è in cerca di relax dopo l'attività sportiva, da non perdere la "Forest Sauna nel bosco", dove esperti maestri di Aufguss ("ventilazioni") gettano sulle pietre bollenti acqua gelida o cristalli di ghiaccio arricchiti con essenze, per favorire il benessere e il rilassamento. Il vapore generato viene poi distribuito nella sauna dal maestro con l'aiuto di un asciugamano. E poi ancora un'ampia selezione di massaggi (sportivi, drenanti, defatiganti, parziali, decontratturanti), bagni di fieno e il programma sportivo "Active&Vital", sviluppato all'interno dello Josef, con tre diversi obiettivi: preparazione alle discipline outdoor (Aquagym, Healthy Back, GAG), rigenerazione dopo l'attività sportiva (Stretch & Relax, Fascial Release), mental fitness e stress reduction (Yoga, Meditazione).

In più, attraverso il servizio di personal training, gli ospiti che desiderano un programma personalizzato possono ricevere un percorso specifico che mixa attività indoor & outdoor con i migliori trattamenti, per raggiungere un benessere totale. ►

- Ovviamente le attrazioni non finiscono qui. Il relax si completa con una gita in carrozza trainata dai cavalli sull'altopiano di Avelengo, una passeggiata notturna alla luce delle fiaccole o una sessione di meditazione guidata nel bosco. Il Josef Mountain Resort, oltre a offrire la perfetta ospitalità pro-

pria di una struttura nuova e accogliente, ha tutte le chance per un ideale "ski-in/ski-out", poiché direttamente fuori dalla soglia dell'hotel, si apre il mare bianco delle piste del comprensorio di Merano 2000. L'attigua stazione a valle della cabinovia Falzeben consente infatti di accedere a un'area sciistica con

40 km di piste da facili a medie, non senza qualche tracciato riservato agli sciatori più esigenti. Chi non scia gode il magico ambiente invernale, contrappuntato da un fantastico panorama che spazia sulle vette del Gruppo di Tessa, sull'Ortles e sulle Dolomiti di Brenta.

Avelengo è un villaggio adagiato su un soleggiato altopiano, che domina la città di Merano, circondato dal verde dei pascoli e dei boschi di conifere, tra vette immense.

Proprio di fronte allo Josef Mountain Resort, si trova la stazione di partenza della cabinovia Falzeben, che in pochi minuti permette di raggiungere il comprensorio di Merano 2000: un autentico paradiso alpino per chi ama le attività outdoor, dallo sci, all'escursionismo, nordic walking e trail bike.

www.josef.bz/it



la proposta Turit per la ripresa del
Turismo Itinerante



VIAGGIARE

e' Italia

che non conosci

L'opinione di Beppe Tassone



gliere i troppi lacci, guardare avanti con la convinzione che è necessario un radicale cambiamento in un settore che non si è rinnovato a sufficienza.

Invece il rischio è quello che si affondi nelle promesse di perenni rinnovi di concessioni, di mancanza di incentivi alla trasformazione, con i giovani lasciati fermi al palo e le idee che non muovono al medesimo passo della gente.

Una campagna elettorale che dovrebbe invece affrontare, con serietà ed autocritica, le problematiche irrisolte della nostra maggior ricchezza. Parlare di bellezze paesaggistiche ed archeologiche che vanno in rovina, di scarsi aiuti ad volontariato che è la vera spina dorsale del settore, di mancato adeguamento a degli standard europei.

Di questo mi piacerebbe sentire parlare nei prossimi mesi, con pacatezza, senza urla.

Mi piacerebbe che si ragionasse a voce bassa, ma sapendo di cosa si parla ed essendo preparati sull'argomento.

Ho invece l'impressione che sia più facile parlare di quanto si conosce, promettendo ed urlando, anche se i flussi turistici (che per noi sono ricchezza ed occupazione) prendono altre vie, verso Nazioni che la strada della concretezza hanno imboccato da tempo.

Beppe Tassone
beppe@sec.cnet.it

Non che sia una novità per il nostro Paese, ma a maggio (per l'ennesima volta di quest'anno) si apriranno le urne, per una consultazione per molti versi decisiva quanto importante, quella per il rinnovo del Parlamento Europeo.

Non voglio entrare nel merito della campagna elettorale, che sarà, come d'abitudine, urlata, ricca di sparate, a sensazione e con pochi contenuti, quanto sperare che il turismo faccia la comparsa in qualche programma elettorale e che si voglia trovare tempo, spazio e opportunità per ragionare su un settore che è strategico per il presente e per il futuro dell'Italia.

Soprattutto un ragionamento in chiave europea.

Non solo per i tanti contributi che non vengono intercettati e di quelli che vengono, spesso, malamente spesi o rimangono iscritti negli elenchi dei residui di bilancio, quanto per la ne-

cessità di dare una svolta veramente europea, tenendo conto di quanto imponente sia la platea di coloro che, vivendo nel nostro stesso continente, sotto la nostra medesima bandiera azzurra a stelle gialle, possono "fare la differenza" per l'economia e l'occupazione del nostro Paese.

Vi è la necessità, come si sta facendo in Francia, di aprire un grosso dibattito nazionale, di discutere, di raccogliere idee e proposte e poi cercare di concretizzarne qualcuna.

Il territorio è la nostra grande ricchezza, con la sua enogastronomia, le sue bellezze artistiche, la sua storia millenaria e la sua cultura.

Ve ne sarebbe già a sufficienza per riempire mille siti internet, solo si facesse rete, ve ne sarebbe per incentivare mille iniziative, solo si sapesse uscire dalla logica della rendita di posizione.

Svecchiare, innanzi tutto, scio-

Gli itinerari Gustosi

territorio ♦ ambiente ♦ enogastronomia





Tessera Turit: euro 15,00
+ Viviparchi: euro 20,00

**LA TESSERA DEGLI AMICI
DI TURISMO ITINERANTE**

LAMPASCIONI, UN BULBO DAL SAPORE INCONFONDIBILE...

Non fate caso alla difficoltà di procurarseli freschi, nel breve periodo dell'inizio della primavera, né al loro aspetto, che ricorda un poco quella dei cipollotti. E non confondeteli con essi, almeno come sapore! Non fate neppure caso alla sostanza collosa che secernono quando li pulirete: sarà sufficiente un paio di guanti usa e getta per non sporcarsi le mani. Sarà il loro sapore del tutto particolare, grazie ad una presenza amarognola bene avvertibile e alla consistenza del bulbo rosato, a farne un bocconcino assolutamente prelibato, capace di caratterizzare una cena.

Conosciuto fin dall'antichità – se ne sono trovate annotazioni addirittura in epoca precristiana! – è stato apprezzato ed esaltato in varie ricette, soprattutto dalla tradizione regionale pugliese: tra quelle più famose e diffuse, ecco i lampascioni cotti al forno con le patate, le imperdibili frittatine o la classica infornata di baccalà e lampascioni.

Ma il bulbo stimola la nostra fantasia, rendendosi possibile protagonista di numerose preparazioni: in Oriente me li hanno serviti addirittura cotti a vapore una volta e in un indimenticabile risotto in un'altra occasione, sempre accompagnati dal fragrante e caldissimo pane indiano, naan o chapati!

Certo dovrete fare i conti con quello che, per voi, sarà il giusto rapporto di amaro: ma si tratta di un sentore amarognolo facilmente controllabile, attraverso il peso dei bulbi che deciderete di utilizzare nella preparazione.

Un invito dunque, perfetto in questa stagione: in Internet non mancano le offerte di aziende agricole che ve li spediranno direttamente a casa, qualora il vostro ortolano di fiducia non ve li potesse procurare...

E, sempre in rete, troverete diverse ricette, anche con dettagliate descrizioni: per la prima volta, a mio avviso, vi converrà semplicemente farli "sudare" in padella con olio EVO e peperoncino – cuocendoli delicatamente a fuoco dolce e per un tempo sufficientemente lungo, aggiungendo se del caso un po' di acqua calda – così da condurli fino all'inizio del loro sfaldamento.

E quando si sarà prodotta quella loro caratteristica cremosità che tutto amalgama sul fondo del tegame, allora chiudete gli occhi e, con una fetta di pane casareccio abbrustolito e un buon bicchiere di vino rosso in mano, chiudete gli occhi e assaporate il sapore di questo prodotto della terra ancora così poco conosciuto nonostante la sua veneranda età! E che magia sia...

Salvatore Braccialarghe

Mensile - Anno 25° - N. 271
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

Direttore Responsabile
Maurizio Socci

Direttore
Salvatore Braccialarghe
brasal.turit@gmail.com

Grafica
Silvia Sacchi
info@ideasilvia.com

Ufficio Abbonamenti
abbonamenti@turit.it
Tel. 335 8790279

Redazione
Isotta Bartoletti - rod1943@virgilio.it
Domenico Carola - ntcaryl@virgilio.it
Antonio Castello - a.c.castello47@gmail.com
Franca D. Scotti - scottifranca@gmail.com
Beppe Tassone - beppe@sec.cnet.it
Tania Turnaturi - taniaturnaturi@gmail.com

Collaboratori
Rodolfo Bartoletti, Mariella Belloni,
Daniele Bianco, Irene Braccialarghe,
Dario Brignole, Cristiano Fabris,
Antonella Fiorito, Pier Francesco Gasperi,
Giuseppe Lambertucci,
Laura Luminista Stolnicu, Camillo Musso,
Rosanna Ojetti, Vincenzo Punzo,
Pola Rebis, Marisa Saccomandi,
Carmen Somma

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.

Parma UNESCO Creative City of Gastronomy 2019

Un ricco calendario di eventi food per celebrare la vocazione di Parma

Di Franca D. Scotti - scottifranca@gmail.com

Parma UNESCO Creative City of Gastronomy è un modello virtuoso di cooperazione tra pubblico e privato, che vede un ricco palinsesto di eventi food nel corso dell'anno. In vista del 2020, quando sarà Capitale Italiana della Cultura, Parma rafforza la sua vocazione di destinazione turistica attraverso l'attrattore della gastronomia.

Prima città italiana per valore delle produzioni DOP e IGP, in una Regione, l'Emilia-Romagna, che vanta il record europeo di certificazioni DOP e IGP – ben 44 – Parma si afferma come culla di prodotti tipici: Parmigiano Reggiano DOP, Prosciutto di Parma DOP, Culatello di Zibello DOP, Coppa di Parma IGP, Salame Felino IGP e Fungo di Borgotaro IGP.

Dunque capitale della Food Valley italiana, per giunta riconosciuta, prima città italiana, Città Creativa della Gastronomia Unesco.

Meta ideale per un turismo che, come dimostra il "Rapporto 2019 sul Turismo Enogastronomico Italiano", curato da Roberta Garibaldi sotto la supervisione di World Food Travel Association e Università degli Studi di Bergamo, cerca proprio i "paesaggi enogastronomici".

Parma rappresenta un eccel-



lente esempio di "paesaggio enogastronomico", cioè quell'insieme di cultura, persone, ambiente, attività e prodotti tipici che i turisti cercano e valutano come must di un viaggio.

Ecco dunque il progetto Parma UNESCO Creative City of Gastronomy, con il suo ricco calendario di eventi food: a promuoverlo sono il Comune di Parma e la Fondazione Parma UNESCO City of Gastronomy, con la regia operativa di Parma Alimentare e dell'associazione "Parma, io ci sto!".

Al fianco delle Istituzioni collaborano realtà impegnate nella promozione della cultura gastronomica, dai Consorzi del Parmigiano Reggiano DOP e del Prosciutto di Parma DOP a Parma Quality Restaurants (as-

sociazione che riunisce una trentina di ristoratori, espressione della migliore cultura culinaria locale), da ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana a importanti aziende alimentari. È il caso di Barilla, primo player mondiale nella produzione di pasta, di Mutti e Rodolfo Mansueto, impegnate nella lavorazione dell'Oro Rosso parmense (il pomodoro da conserva), di Parmalat, colosso del settore lattiero-caseario, e del network di imprese riunite sotto il brand "Le Alici a Parma", quindi Delicieux Rizzoli, L'Isola D'Oro, Rizzoli Emanuelli e Zarrow.

Come sottolinea Federico Pizzarotti, Sindaco di Parma, "abbiamo consolidato la gestione e il ruolo della cabina di regia che

unisce la realtà pubblica a quelle private in un unico obiettivo, quello di tutelare e valorizzare le nostre filiere”

Il Calendario

Ad aprire il calendario di eventi 2019 di Parma UNESCO Creative City of Gastronomy sarà Cibus Off: dal 6 al 14 aprile, per soddisfare target differenti, dagli operatori professionali che saranno a Parma per partecipare a Cibus Connect ai foodie e agli appassionati di cucina, senza dimenticare i giovani, che sono i consumatori del futuro. Tra gli appuntamenti da non perdere, gli showcooking organizzati da ALMA - La Scuola internazionale di Cucina Italiana, che vedranno coinvolti vari chef stellati.

Cibus Off sarà l'occasione per scoprire i segreti della produzione del Re dei Formaggi, grazie all'evento "Caseifici Aperti" organizzato dal Consorzio del Parmigiano Reggiano nel weekend del 13 e 14 aprile.

Giardini Gourmet

Torna l'appuntamento con "Giardini Gourmet", che raddoppia: oltre ai venerdì sera del mese di settembre (6, 13, 20 e 27), infatti, "Giardini Gourmet" avrà anche un'edizione primaverile, che partirà il weekend del 10-12 maggio e proseguirà per quattro weekend, concludendosi l'1 e 2 giugno. Un'occasione imperdibile per scoprire angoli segreti della città ducale, al contempo apprezzando musica di qualità grazie alla collaborazione con Verdi Off, e gustando proposte gastronomiche gourmet.

Settembre gastronomico

Per tutto il mese di settembre,



Parma aprirà le sue porte ai foodie. Oltre alla "Cena dei Mille", il programma di "Settembre Gastronomico" prevede itinerari tra arte, gusto e musica alla scoperta degli angoli verdi della città, visite guidate alla scoperta di eccellenze come Prosciutto di Parma DOP, con il Festival del Prosciutto di Parma e i weekend "Finestre Aperte", e pomodoro, protagonista del "Tomaca Fest" (la "tomaca", nel dialetto parmense è il pomodoro). Senza dimenticare la pasta, con "Pastaria", le conserve ittiche e altri prodotti lattiero caseari.

Cena dei mille

Martedì 3 settembre, il centro storico di Parma si trasformerà in un suggestivo ristorante gourmet all'aperto, per mille ospiti. A studiare il menu saranno i ristoranti di Parma Quality Restaurants, con la preziosa regia di chef Massimo Spigaroli, Presidente della Fondazione Parma UNESCO Creative City of Gastronomy. Non mancherà un contributo speciale: quello dello chef Norbert Niederkofler, che con il suo "St. Hubertus" è nell'Olimpo dei 10 ristoranti trisstellati italiani.





Arte, cibo e agricoltura:
a **Osimo** il punto della situazione
su queste tre fondamentali tematiche



Mercoledì 6 febbraio si è svolto ad Osimo (Ancona) presso il Teatro La Nuova Fenice, di fronte ad un pubblico di oltre 300 persone, il convegno “Arte, cibo e agricoltura – Il patrimonio culturale italiano”, promosso da T.E.R.R.A. di Marche e Confcommercio Marche Centrali, con il patrocinio di Senato della Repubblica, Università Politecnica delle Marche, Università degli Studi di Teramo, Città di Osimo e Aigacos

Di Tommaso Fabretti - tom.fabretti@gmail.com

L'evento ha tracciato un bilancio del settore agricolo italiano e in particolare di quello della regione Marche, analizzando le sfide attuali e future del Made in Italy e dell'agricoltura italiana. Nel corso dell'evento si sono susseguiti gli interventi istituzionali e tecnici per presentare il panorama agricolo italiano e analizzare il ruolo della ricerca e dell'innovazione nella filiera, la tutela dell'ambiente, del consumatore e dell'utilizzatore e quali sono le soluzioni più innovative per la gestione dell'agricoltura.

Ospite illustre della giornata il Prof. Onorevole Vittorio Sgarbi che ha presentato una visione su cibo e agricoltura come espressione artistica della cultura italiana e del territorio, sottolineando il forte binomio tra arte e agricoltura attraverso un excursus tra le più celebri opere d'arte capaci di esaltare il valore del cibo e il ruolo degli agricoltori.

Al convegno sono intervenuti il Prof. Michele Pisante, Professore Ordinario di Agronomia presso l'Università di Teramo, il Prof. Angelo Moretto, Dipartimento di Scienze Biomediche e Cliniche, Università degli Studi di Milano e Direttore Centro Internazionale per gli Antiparassitari e la Prevenzione Sanitaria, il Prof. Rodolfo Santilocchi, Professore Ordinario di Agronomia presso l'Università Politecnica delle Marche e Donatello Sandroni, giornalista e divulgatore scientifico. Tutti loro hanno sottolineato come il contesto in cui operano ►

► oggi gli agricoltori è fortemente influenzato dalla proliferazione di fake news non basate su evidenze scientifiche che contribuiscono a creare una confusione e falsi allarmismi che indeboliscono il settore e non danno il giusto riconoscimento alla qualità e la sicurezza dei prodotti Made in Italy.

I prodotti agricoli italiani sono sicuri e garantiti da un sistema di controlli tra i più stringenti a livello mondiale.

Come esempio sono stati segnalati gli agrofarmaci – e il primo luogo il glifosate – garantiti da un sistema di autorizzazione uniformato a livello europeo per cui ogni sostanza attiva è soggetta ad una revi-





sione periodica e rigorosa da parte di autorità europee competenti che operano in nome della tutela dei consumatori, degli operatori e dell'ambiente, in base agli avanzamenti scientifici e tecnologici.

“Siamo lieti di aver ospitato proprio nelle Marche, regione a forte vocazione agricola e fiore all'occhiello per la sua qualità e tra le prime realtà agricole del Paese, un convegno capace di unire istituzioni, accademici e agricoltori intorno ad un unico tema, l'agricoltura, che rappresenta ancora oggi un volano fon-

damentale per l'economia, il turismo e la cultura italiana” ha aggiunto Renato Frontini, Presidente di T.E.R.R.A. di Marche. “Il nostro obiettivo primario ha proseguito – da sempre è quello di sostenere i veri protagonisti, gli agricoltori, mettendoli nelle condizioni di lavorare al meglio e con profitto al fine di garantire prodotti sicuri, di qualità e sostenibili perché capaci di rispettare l'ambiente. L'agricoltura oggi sta cambiando, sono sempre più i giovani ad avvicinarsi alla produzione agricola e saranno loro il nostro futuro, sa-

ranno loro i produttori che porteranno in tavola il cibo per i nostri figli: dobbiamo investire su di loro e rivolgere loro un aiuto concreto attraverso iniziative che li facciano crescere culturalmente e tecnicamente.”

Il Teatro La Nuova Fenice, un gioiello nel cuore di Osimo

Il convegno si è svolto in una location di grande fascino: il Teatro La Nuova Fenice, un vero e proprio gioiello situato nel cuore della cittadina marchigiana.

L'attuale teatro sorge sulle ceneri del precedente teatro omo- ▶

► nimo, realizzato su disegno dell'architetto Cosimo Morelli tra il 1773 e il 1787. La sala degli spettacoli della vecchia struttura si presentava con pianta a campana e quattro ordini di palchi cantinati, caratterizzati da balaustre a balconcino. La parte decorativa fu affidata a Vincenzo Mazza, Giovanni Battista Brunelli e Melchiorre Jelli. Ma quel teatro costruito in gran parte in legno e ormai non più in linea con le norme di sicurezza richieste, nel 1881 fu dichiarato inagibile e nel 1885 fu demolito per poi essere sostituito dall'odierno edificio. Questo, opera dell'architetto Gaetano Canedi, fu eretto fra il 1887 e il 1892. Le decorazioni della sala sono state eseguite

dagli artisti Giovanni Diana, Fernando Torchi e Alfonso.

Chiuso nel 1987 per riadeguamenti alle nuove disposizioni in termini di sicurezza, fu riaperto al pubblico nel 1999. La facciata, dall'aspetto neorinascimentale, presenta nella zona centrale due ordini sovrapposti di paraste binate tuscaniche e ioniche e ampie aperture ad arco, tre per ciascun piano.

L'atrio, decorato con motivi geometrici monocromatici intervallati da lire e fiori, immette nella sala degli spettacoli, dalla pianta a ferro di cavallo in quanto utilizzata per un periodo anche per un circo equestre e caratterizzata da un alto basamento perimetrale. Vi sono tre ordini di

palchi per un totale di settantadue, compresi gli otto di prosce-
nio. Al di sopra vi è un ampio
loggione a galleria. Il soffitto pre-
senta un lanternino centrale ve-
trato per favorire l'uso della sala
anche per gli spettacoli diurni.

Le decorazioni pittoriche delle balaustre a fascia dei palchi, della galleria e dei quattordici settori in cui risulta suddivisa quella parte del soffitto che circonda il lanternino, richiamano motivi floreali e sono opera di Giovanni Diana e Fernando Torchi. Il sipario ben conservato, chiamato in gergo "comodino" e raffigurante un giardino con terrazzo semicoperto da un sipario colorato, fu realizzato da Alfonso Goldini.





Il Gruppo Europ Assistance, fondato a Parigi nel 1963, è una realtà globale con 300 milioni di clienti, 37 sedi, 39 centrali operative e 420.000 partner nel mondo, in grado di intervenire in più di 200 Paesi sia nel quotidiano che nelle situazioni di emergenza offrendo servizi di assistenza personalizzati e coperture assicurative nelle aree della mobilità Viaggio e Auto - e in quelle della Salute e della Casa&Famiglia.

Leader in Italia nel settore dell'assistenza privata, Europ Assistance è da sempre simbolo di affidabilità nel settore assicurativo; proprio per questo l'abbiamo scelta come ideale partner per offrire ai nostri Clienti dei prodotti di qualità.

I prodotti che vi proponiamo sono:

INTEGRAZIONE MOBILITÀ: aggiunge alla tua polizza auto la garanzia di poter ripartire sempre con i servizi di assistenza stradale (soccorso stradale, autovettura in sostituzione, recupero fuoristrada del veicolo e S.O.S. incidente), infortuni al conducente, tutela legale circolazione e polizza cristalli.

EURA SALUTE OGNI GIORNO: assiste e protegge te e la tua famiglia negli imprevisti quotidiani. Un aiuto continuo per gestire e risolvere i disagi causati da una malattia, un infortunio o un intervento chirurgico, attraverso le prestazioni di assistenza di primo intervento, supporto economico ad indennizzo, assistenza domiciliare e servizi on-line dedicati su www.docticare.it

EURA SALUTE DI PIÙ: sostegno e assistenza per affrontare e superare le fasi delicate di un intervento, o di una malattia importante, attraverso le prestazioni di assistenza dal primo momento, tutorship post diagnosi, copertura delle spese sanitarie e assistenza domiciliare.

EURA SALUTE AL MIO FIANCO: ti offre aiuto e assistenza quando malattia o infortunio ti tengono a casa attraverso le prestazioni di aiuto immediato, tutorship e assistenza post-diagnosi.

EURA SALUTE SUBITO PROTETTO: la polizza che protegge dai piccoli come dai grandi infortuni con semplicità e trasparenza. Subito Protetto permette di disporre rapidamente di un supporto economico chiaro e predefinito, sulla base della gravità della lesione che l'infortunio ha provocato, avvalersi dell'esperienza e della professionalità di Europ Assistance per superare le conseguenze di un infortunio e riprendersi al meglio, grazie ad un programma di assistenza e riabilitazione completo e garantire a se e ai propri cari la sicurezza di un capitale per affrontare gli eventi più gravi.

VIAGGI NOSTOP VACANZA: la polizza viaggi che ti protegge ovunque nel mondo. Parti tranquillo perché, ovunque tu sia, puoi contare sulla nostra Centrale Operativa attiva 24 ore su 24 in grado di darti supporto in caso di necessità, attraverso le prestazioni di assistenza sanitaria in viaggio, rimborso delle spese mediche, ospedaliere e farmaceutiche in caso di malattia improvvisa o infortunio, copertura del bagaglio in caso di furto e incendio o disguidi col vettore che lo trasporta. Viaggi Nostop Vacanza è la polizza adatta a tutte le tue necessità quando viaggi e puoi costruirla come preferisci.

EURA TUTELA: è la copertura creata per assicurare la tutela legale ai privati cittadini e alle aziende. Nata per difendere gli interessi dell'assicurato, Eura Tutela garantisce la totale copertura economica delle spese legali, sia in fase giudiziale che extragiudiziale. Tre sono le formule proposte: Privato, dedicato ai privati cittadini e alle proprie famiglie; Professionista, pensata per i liberi professionisti e Azienda, per le imprese individuali, con dipendenti e di anche di autotrasporto. Le tre formule offrono coperture specifiche e mirate, volte a soddisfare i bisogni delle relativi sia alla vita privata che al mondo del lavoro.

Per informazioni: agenzia@dorazioassicurazioni.it - tel. 071 2901176



La cucina contadina dei **Monti Dauni**



Un pranzo medievale secondo il ricettario della corte angioina

Testo e foto di Tania Turnaturi - taniaturnaturi@gmail.com

Terra di borghi antichi, campi di grano e pascoli irrorati da una miriade di corsi d'acqua, nella Capitanata (territorio della provincia di Foggia) all'eccellenza ambientale si affianca quella gastronomica con la filiera di agricoltori, allevatori, produttori e ristoratori che operano nel segno della qualità fornendo prodotti da gustare con tutti i cinque sensi, in continuità con la tradizione culinaria contadina profumata di erbe selvatiche ed aromatiche. È la terra delle masserie che realizzano la filiera corta e consentono una cucina ricca di ortaggi ed erbe spontanee, che rendono ogni degustazione un'esperienza unica.

La cucina della Capitanata ha anche importato i sapori dell'Abruzzo aquilano, al tempo della transumanza delle greggi che in inverno dagli altopiani giungevano nel Tavoliere.

Gli amanti della tradizione culinaria contadina, povera ma straordinariamente varia nei sapori e nei colori, trovano un'ampia scelta di specialità creativamente reinterpretate che valorizzano le materie prime esaltando sapori di una natura generosa di prodotti tipici.

Nell'Alta Daunia il terreno dell'agro, ricco di selenio, conferisce ai prodotti caratteristiche organolettiche e nutrizionali di assoluta eccellenza e particolarità, come i fagioli e le cicerchie. Sono oltre 90 i prodotti tipici dei Monti Dauni: il suino nero, il pesce del golfo di Manfredonia, i formaggi a pasta filata come il caciocavallo podolico di animali ►



► alimentati con ottimi erbaggi, la ricotta, il fiordilatte e il caciocotta, il grano del Tavoliere, legumi, verdure, carne di capra, agnello, maiale, lardo e prosciutto di Faeto, ciliegie ferrovia,

mandorle, fichi secchi farciti, olio. Agricoltori, allevatori, pescatori, cuochi tutti lavorano nel segno della tradizione e della qualità.

L'allevamento del maialino nero,

razza autoctona salvata dall'estinzione, fornisce prosciutti e salumi prelibati come il capocollo, la soppressata, la salsiccia; preziose produzioni locali sono la coltivazione di asparagi e quella di qualità pregiate di grano come il Senatore Cappelli e l'Armando, di vitigni autoctoni quali il Tuccanese e il Nero di Troia. I nodini di mozzarella spesso vengono realizzati direttamente a tavola per accompagnare olive nere condite e verdi in salamoia con finocchietto selvatico, saporiti lampascioni, tortini di verdure, polpettine di pane, pizze fritte, tortini di parmigiana di melanzane, zucchine grigliate, formaggi speziati alle erbe, crocchette di patate avvolte nel guanciale, pizzelle con erbe di campo e peperoncino



crusco.

Con i primi piatti il gusto si esalta assumendo una particolare intensità con la pasta di grano arso (chicchi di grano racimolati a terra dai contadini dopo la mietitura e la bruciatura delle stoppie). Cicatelli con sedano e patate, laganelle con i fagioli, cicatelli e orecchiette con cime di rape, minestre di borragine e fagioli, cavatelli con i talli di zuccina, pizzelle con fiori di zuccine e pomodorini. E ancora, troccoli conditi con le erbe selvatiche che si possono raccogliere per integrare un'alimentazione sana: rucola, cardo, marasciuolo, senape selvatica, tarassaco, cicoriella, cime di rapa, crescione, bietolina, finocchietto selvatico, asparago selvatico, borragine, ortica, profumi da esaltare con le erbe aromatiche: origano, timo, rosmarino, aneto, basilico, menta.

La pietanza invernale senza pasta è il pancotto, nato nella società contadina per utilizzare il pane raffermo.

I secondi di carne prevedono essenzialmente il maiale che veniva allevato in tutte le case contadine. Il piatto maggiormente legato a queste tradizioni è il soffritto, con diverse parti del maiale fritte con peperoni all'aceto, patate e olive nere. Coniglio al coccio, involtini di maiale con fichi, e molti altri piatti con ingredienti tipici profumati di erbe e aromi selvatici. Il piatto dei pastori durante la transumanza era la micischia, carne di pecora o di capra disossata, conciata al sale e essiccata. Alla brace le grigliate di agnello, capretto, vi- ▶





► tello e maiale e i torcinelli (buddella di agnello ripiene di animelle, pecorino e prezzemolo). Come contorni le melanzane ripiene o alla parmigiana, polpettine di pane al sugo, verdure "maritate", focacce variamente condite, pizza di rantinije (granturco) una sorta di polenta ripassata al forno, lo stufato di ortaggi detto ciambottella, i fiori di zucca impastellati e fritti, i friarielli, ortaggi saltati in padella, i funghi cardoncelli, le insalate fresche.

E per finire, taralli, scaldatelli, cartellate di mosto cotto e mandorle e la rara e acidula mela limoncella.

A Sant'Agata di Puglia, borgo Bandiera Arancione, l'atmosfera del territorio si lega alla tradizione gastronomica. Al pub "Il Brigante" ricavato da antiche cantine dove è esposta una vasta raccolta di documenti e arnesi del brigantaggio, si possono scegliere vari antipasti, pizze e una ricca varietà di birre. Sulla piazza del Municipio alla

pizzeria "Agatone" ottime pizze ben condite.

Tra i vicoli, "La Cantina della Canonica" coniuga atmosfera storica e piatti della tradizione. Il locale, collocato nell'antica cucina dei frati, è a conduzione familiare con il signor Rocco che prepara primi saporiti e rivisitati con sapienza culinaria, come i ravioli ripieni di ricotta e zucchero conditi col pomodoro, i cavatelli con sugo di peperoni, gli antipasti con una gran varietà di assaggi e una serie interminabile di contorni e verdure (tel.: +39 0881 984026 - +39 340 2962065; mail: valentinazanzonico@libero.it).

A Natale i dolci tradizionali sono i "Susumiedde" con farina, olio, vino, zucchero e succo di mandarino; dall'impasto si formano cordoncini che vengono rigati e assemblati a tre, fritti in olio caldo e cosparsi di miele e mandorle tostate e tritate. Nella festività della Santa Patrona il 5 febbraio, in piazza le donne santagatesi impastano questi tipici

dolci per tutta la popolazione. Al castello di Sant'Agata in occasione della festa patronale è stato approntato un pranzo con ricette ispirate al più antico ricettario medievale, il "Liber de Coquina" della corte angioina risalente al 1300 e al francese "Ménagier de Paris" di fine 1300, servito da damigelle in costume. Il banchetto medievale si componeva di otto servizi di varie portate, da cui ogni commensale attingeva direttamente, invece il nostro menu comprende quattro servizi. Il primo freddo consiste in una fetta di torta bolognese e pastello di mela ripiena di carne di maiale speziata; il secondo è una zuppa di fagioli allo zafferano e il mortarolo cioè spezzatino di maiale speziato; il terzo servizio, di sapore dolce (nel Medioevo i gusti venivano associati), è una crispella farcita di confettura di albicocca spolverata di cannella. Infine, il quarto sembra un dolce alla vista e al gusto, ma in realtà è una pietanza di carne di pollo in crema mescolata con farina di riso, latte e zucchero cosparsa di mandorle tostate, cannella, zenzero e zucchero. Tutto accompagnato da pane nero e formaggio pecorino e un buon bicchiere di vino speziato.



ITINERARI DIGITALI



GUIDE CARTACEE



GRECIA

PORTOGALLO



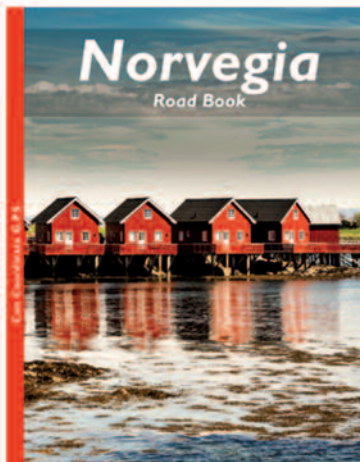
NORVEGIA



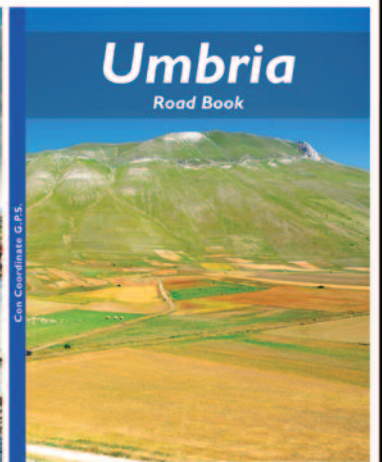
TOSCANA



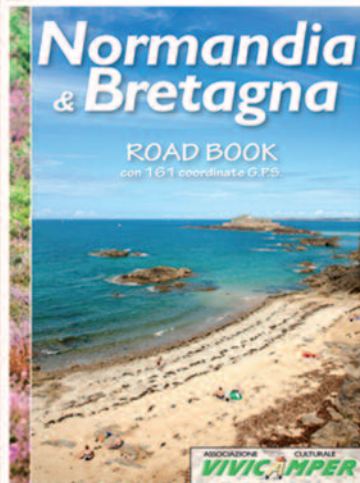
disponibili su
amazon kindle



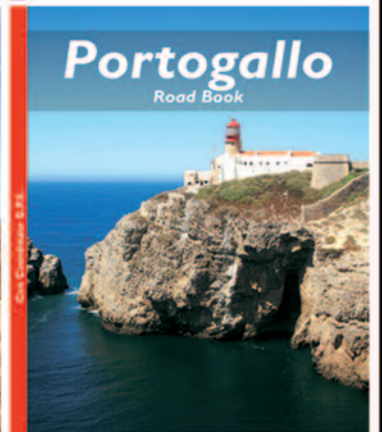
VIVICAMPER



VIVICAMPER



VIVICAMPER



VIVICAMPER

LE GUIDE FATTE DA CAMPERISTI PER I CAMPERISTI





In **Tuscia viterbese**



Sapori autentici e antichi in uno splendido paesaggio: olio Evo della varietà Canino, legumi, zuppe, bruschette, formaggi, erbe selvatiche, pesci di lago

Di Franca Dell'Arciprete - scottifranca@gmail.com

Un territorio fertile, vulcanico, vocato all'agricoltura. Ricchi frutti in una terra ancora incontaminata, sebbene a pochi chilometri dalla capitale.

Siamo nelle campagne della Tuscia viterbese, quel territorio esteso dalla Maremma Toscana ai Monti Cimini, dalle lunghe dune di sabbia sul Mar Tirreno alla valle del Medio Tevere.

Un territorio ricchissimo di storia, arte, bellezze naturalistiche: basti pensare alla presenza di tombe etrusche e chiese medievali, di ville e palazzi nobiliari con parchi e giardini, dei palazzi dei Papi a Viterbo e della affascinante via Francigena che porta fino a Roma.

Tesori di ogni tipo dunque e tesori della terra che, coltivata da millenni, dà ancora ottimi frutti. Uno in particolare: l'olio Evo, olio extravergine d'oliva, ricavato in massima parte da olive della varietà Canino, riconosciuto e certificato.

A Vetralla due cooperative con più di 1000 soci producono olio di qualità eccellente: macine di pietra, spremitura a freddo per mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche dell'olio. Ma anche condimenti aromatizzati a base di olio extravergine, arancia, limone, peperoncino, fiore di finocchio selvatico, creme di olive e la nuova linea cosmetica a base di olio extravergine di oliva biologico.

Pietro Carloni, presidente di una delle due Cooperative Vetralllesi, osserva "complessivamente nei cinque frantoi presenti sul territorio comunale vengono conferiti ►



▶ oltre 75 mila quintali di frutto, prevalentemente nella qualità “canino”, che generano un prodotto di bassa acidità (4%), di piacevolissimo gusto e molto apprezzato soprattutto sui mercati dell'Italia nord-orientale dove abbiamo i nostri maggiori estimatori”. www.olicoltori.com

A questa attività è dedicato Olio Tuscia che si svolge in novembre lungo il piccolo centro di Vetralla. Cittadina che comunque merita una visita per il suo Duomo dedicato a Sant'Andrea, un'antica icona, la rocca dei Di Vico, scorci pittoreschi in tufo, vicoli e sott'archi.

Nel corso di un incontro Carlo Postiglioni, Assessore all'Agricoltura del Comune, ha sottolineato che “la cittadinanza ha cominciato a prendere coscienza del valore dell'Olio Extravergine di Oliva nella cultura di Vetralla. L'economia locale non può prescindere da questo prodotto, che deve essere presente in ogni nostro agire”.

L'olio della Tuscia si accompa-

gna a una serie di squisiti piatti che invitano a degustare la gastronomia alto laziale in ristoranti e locali tipici.

Piatti che hanno ancora il sapore degli antichi popoli che abitano queste terre, sapori forti e autentici.

Posta al crocevia tra la cucina Toscana, quella umbra e quella ebraico romana, la gastronomia della Tuscia è ricca di prodotti locali di prima qualità, alcuni dei quali riconosciuti DOP e IGP dalla Comunità Europea.

L'olio EVO, di acidità bassissima e sapore deciso, è perfetto per condire e cucinare zuppe e minestra di legumi, bruschette, carne alla cacciatora, spezzatini con animali da cortile e caccagione. Ma anche il pane nella sua semplicità è un prodotto tipico della Tuscia. Il tradizionale pane bianco casereccio non salato ripreso dalla tradizione toscana si presenta sotto forma di grosse pagnotte: anche questo perfetto per le zuppe, la panzanella e la bruschetta. Ottimi i for-

maggi, dal pecorino romano, frutto della tradizione pastorale che risale addirittura al tempo degli Etruschi, usato soprattutto per condire gli spaghetti cacio e pepe o gli spaghetti alla carbonara, a tutti i formaggi a base di latte di pecora e arricchiti da altri ingredienti, come ad esempio il tartufo.

Non dimentichiamo, tra le ricette tipiche della zona, il pecorino abbinato alle fave fresche e alle pere. Infine la ricotta di pecora della Tuscia che si mangia a tutte le ore, dalla colazione del mattino sul pane tostato ai primi piatti, ai dolci tradizionali come i ravioli di carnevale e le crostate. Altri ambienti e altri sapori sulle rive del lago di Bolsena, il più grande lago vulcanico d'Europa. A Capodimonte la visita comincia dall'originale e interessante Museo della Navigazione delle acque interne, famoso soprattutto perché ospita la piroga dell'isola Bisentina, ritrovata in profondità nel lago di Bolsena, che ha caratteristiche analoghe a pochi altri esemplari di barche trovate in fiumi e laghi del Nord Italia.

Alla fine degli anni '50, durante i lavori di drenaggio del lago Trasimeno nella località Passignano vennero scoperte a 13/14 metri di profondità due imbarcazioni monossili ritenute dell'età del bronzo cioè del 1500 a.C. circa. Le altre imbarcazioni presenti nel Museo, invece, fanno parte della flotta di imbarcazioni che nel 13° 14° secolo affollavano il Trasimeno e di cui parlano anche fonti scritte umbre. Erano lo strumento principale di lavoro dei pescatori

singoli o associati che affittavano dal Comune di Perugia specifiche zone di pesca.

Il lago di Bolsena ha restituito notevoli testimonianze delle frequentazioni delle sue sponde e con lo sviluppo dell'archeologia subacquea anche dei resti sommersi dalla preistoria al Medioevo. Un villaggio di capanne, affiancato da un grande ammasso di pietrame vulcanico risale addirittura alla 1^a età del ferro.

E ci sono anche, a circa 3 metri sotto il livello dell'acqua, ruderi di una grande struttura con due bracci ricurvi che si può interpretare come il porto di Bisenzio, utilizzato dalla età del ferro fino al Medioevo.

Sul lago di Bolsena la gastronomia si sposta verso l'utilizzo del pesce di lago, pescato ogni giorno e servito in ristoranti e trattorie. Dai delicati filetti di persico fritti alla zuppa di pesce, alla tinca cucinata addirittura nel brodo con i tagliolini, dal coregone arrosto fino alle famose anguille del lago legate a un episodio di Papa Martino IV. Nella Toscana, come in tutto il Lazio, ottimi e abbondanti legumi tipici, fagioli, lenticchie, ceci che una volta costituivano l'elemento principale del tradizionale piatto unico. Molto ricercate sono le erbe selvatiche con le quali si prepara la saporitissima "mistica", cioè l'insalata ricca di mille varietà. Mentre la cicoria selvatica è l'ingrediente indispensabile per il piatto più caratteristico "l'acqua cotta", i tozzetti, biscotti croccanti con le nocciole e le ciambelle al vino sono

spesso abbinati ai vini dolci della zona.

Lo sviluppo turistico, culturale e gastronomico dell'area si deve in particolare ai Sistemi di Rete, "Visit Marta" e "Naturalmente Capodimonte", due delle quattro "Reti d'Impresa su Strada" coordinate da VisiTuscia, vincitrici del bando della Regione Lazio che nella sua prima fase ha distribuito finanziamenti a fondo perduto per la promozione di iniziative sul territorio.

Proprio alle eccellenze enogastronomiche della regione ha fatto omaggio la X edizione di VisiTuscia, la Borsa del Turismo e dell'Agroalimentare della provincia di Viterbo, svoltasi in novembre. "La manifestazione" ha

osservato il Presidente del Cat-Confeesercenti Viterbo, Vincenzo Peparello, "si sta confermando sempre più il veicolo di promozione turistica più efficace del territorio. Non è un caso se in dieci anni, tanti quanti ne conta l'evento, il turismo nella provincia di Viterbo sia aumentato del 30%. E non è un caso se produzioni di qualità, come l'Olio extra vergine di oliva, sia nella DOP "Canino" che in quella "Toscia", abbiano acquistato una popolarità sui mercati nazionali ed esteri sconosciuta fino a non molti anni fa".

www.visitmarta.it

www.naturalmentecapodimonte.it

www.tusciamirabilis.it



Sonia Peronaci e QVC Italia: un nuovo format multimediale

Dal 4 marzo la food blogger sarà protagonista di "In cucina con Sonia"



Di Franca D. Scotti - scottifranca@gmail.com

A partire dal prossimo 4 marzo alle ore 21, il retailer multimediale di shopping e intrattenimento QVC, darà il via al nuovo format TV, web e social dedicato alla cucina "In cucina con Sonia", che vedrà protagonista la food blogger Sonia Peronaci.

Fondatrice del sito di grande successo GialloZafferano.it, punto di riferimento per il settore food, Sonia Peronaci ha creato nel 2015 Soniaperonaci.it, sito personale fatto di fotoricette, video, tutorial e consigli, dove emerge la sua decennale esperienza maturata nel settore del food.

E' dunque un incontro destinato al successo quello tra Sonia e QVC Italia.

In ogni puntata, in onda in diretta alle 21 sui canali 32 digitale terrestre e tivùsat, 475 Sky e in streaming www.qvc.it, Sonia sarà protagonista di uno show cooking incentrato su due ricette a tema che preparerà servendosi di una selezione di prodotti in vendita su QVC.

A seguire un FBlive sulla pagina QVC, @QVCItalia, dove si potranno approfondire le ricette trattate in onda e chiedere maggiori ragguagli.

In studio, come presentatori, Mi-



chele Cisco, Vera Castagna e Carlotta Brambilla Pisoni, che affiancheranno Sonia e guideranno la diretta alternando momenti di intrattenimento ad altri di vendita.

Ogni appuntamento ospiterà inoltre sia alcuni follower di Sonia che clienti QVC, che verranno coinvolti durante lo show insieme ai follower dei canali so-

cial. Appuntamento dunque sui canali dedicati: il 4 marzo con alcune ricette ispirate al Carnevale, il 5 aprile per i menù della Pasqua e il 10 maggio per festeggiare la Festa della Mamma.

Le ricette saranno disponibili in una pagina dedicata del sito www.qvc.it.





www.turismoitinerante.com

Turismo Itinerante è dal 1996 il sito di riferimento per gli amanti del tempo libero e della vacanza in libertà. Sui nostri portali:

www.turismoitinerante.com

www.turismoallariaaperta.com

Puoi visitare le seguenti rubriche:

- Diari di viaggio
- Agriturismi
- Aree di sosta
- B&B
- Campeggi




Puoi trovare notizie di attualità, di caravanning e turismo gastronomico sempre aggiornate

Puoi richiedere la carta dei servizi TURIT con sconti esclusivi

Puoi sfogliare gratuitamente online le nostre riviste

“Turismo all’Aria Aperta” e “Gli Itinerari Gustosi”, anche su tablet e smartphone



Seguici anche su   

**Gruppo Editoriale
Turismo Itinerante**
Strada Vecchia del Pinocchio, 31
60131 Ancona
Tel. 335 8790279

I successi di Ornellaia

Vendemmia d'Artista e la stella Michelin

Di Franca D. Scotti - scottifranca@gmail.com

“Un'altra annata di grande successo che evidenzia tutte le virtù del clima di Bolgheri: sole abbondante, caldo non eccessivo, un'estate secca che consente all'uva di raggiungere un perfetto livello di maturazione e concentrazione e pioggia sufficiente ad evitare lo stress idrico”.

Così racconta Axel Heinz, Direttore di Tenuta Ornellaia, presentando Ornellaia 2016- “La Tensione”, “un vino perfettamente maturo e opulento, fermo e intenso; in cui forze opposte creano un senso di profondo vigore che amiamo definire ‘tensione’”.

E l'enologa Olga Fusari aggiunge “Il colore particolarmente scuro e giovane è il preludio di un complesso aroma di mirtillo, spezie e cedro. Al palato appare ricco e denso, bilanciato da una struttura tannica raffinata e solida, ravvivata da un'acidità succosa e brillante”.

Ornellaia è una cuvée di Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot, espressione fedele di un terroir unico da sempre in armonia con la natura.

In occasione dell'undicesima edizione di Ornellaia Vendemmia d'Artista, è l'artista americana Shirin Neshat a interpretare il carattere di Ornellaia 2016 -



“La Tensione”; con il suo linguaggio visivo destabilizzante e poetico, la fotografa, regista e videoartista allude alla forza e alla dinamicità di quest'annata attraverso le parole dell'illustre poeta persiano dell'XI secolo, Omar

Khayyām. L'artista ha realizzato un'opera appositamente pensata per la tenuta, ha personalizzato una serie limitata di 111 bottiglie di grande formato e disegnato un'etichetta speciale che, in un unico esemplare, sarà

presente in ogni cassa di Ornellaia: 6 bottiglie da 750ml.

Le etichette rappresentano dettagli di volti femminili, mani e corpi interamente coperti da scritte in lingua Farsi. Il contrasto tra la morbidezza della pelle e la natura grafica del testo seducono lo sguardo e scatenano l'immaginazione.

Vendemmia d'Artista celebra il carattere esclusivo di ogni annata di Ornellaia. A partire dall'uscita di Ornellaia 2006, un artista contemporaneo conosciuto a livello mondiale, firma un'opera d'arte per la tenuta e una serie di etichette in edizione limitata, ispirandosi al carattere identificato dall'enologo per de-

scrivere le peculiarità della nuova annata. 111 grandi formati di cui 100 Doppio Magnum da 3L, 10 Imperiali da 6L e una Salmanazar da 9L sono venduti e battuti all'asta per raggiungere le cantine dei fortunati collezionisti e, dal 2019, il ricavato che ne deriva è devoluto alla Fondazione Solomon R. Guggenheim a sostegno di un innovativo progetto dal nome "Mind's Eye" (L'occhio della mente).

Altro successo di Ornellaia, la prima stella Michelin al ristorante italiano Ornellaia di Zurigo, dopo soli 10 mesi dall'apertura.

Situato vicino alla Bahnhofstrasse, una delle vie più lussuose ed esclusive del mondo,

precisamente in Sankt Annagasse 2, il Ristorante Ornellaia offre un design, firmato dal celebre architetto svizzero Tilla Theus, che ricrea l'inconfondibile atmosfera della Toscana.

Per questo progetto importante è stato scelto uno chef italiano dello stesso spessore, Giuseppe D'Errico, che dopo la specializzazione ad Alma con il maestro Gualtiero Marchesi ha espresso il proprio talento nel ristorante Maison Troisgros a Roanne (LY) in Francia, dove per cinque anni ha lavorato 'fianco a fianco' Chef Michel Troisgros, che considera il suo secondo Maestro.

www.ornellaia.it





**“Droghe” e “odori”...
spezie ed erbe aromatiche...**

Di Isotta Bartoletti - rod1943@virgilio.it

La globalizzazione ci ha svelato realtà sconosciute, anche in ambito gastronomico. La marea di ristoranti cino-giapponesi ne è una conferma, io vado pazza per l'infinità di proposte della loro cucina, non posso più vivere senza la salsa di soia, le lamelle di zenzero che rinfrescano il palato, un po' meno il wasabi, una radice giapponese trasformata in salsa, così piccante ma deliziosa da lasciare a bocca aperta, anche in modica quantità, per le fiamme che ne escono. Coltivare le tradizioni è sacrosanto ma mettere il naso fuori casa lo è altrettanto. Nelle grandi città, ma ora anche in quelle medie, si trovano cucine asiatiche, messicane, magrebine... che se ben fatte non fanno rimpiangere tagliatelle, ravioli, pizza (????) Le spezie, o droghe come venivano chiamate, sono quel tocco in più che caratterizzano le cucine di etnie varie. Se pensiamo all'India sentiamo il profumo e il sapore intenso del curry (masala) una miscela di spezie ed erbe aromatiche pestate nel mortaio (pepe, chiodi di garofano, noce moscata, peperoncino, cardamomo, cannella, curcuma, zenzero...) in dosi personalizzate da chi lo prepara. Se il pensiero va al Messico o semplicemente alla Calabria l'abbinamento va al peperoncino

utilizzato sia crudo, in polvere o a secco con gradi di piccantezza da uno a cento come l'Habanero o il Trinidad Moruga che viene maneggiato solo coi guanti. Nel passato l'uso di sovrapporre aromi a cibi deperibili ne aveva incentivato l'uso, ma da quando il frigorifero è nella disponibilità di mezzo mondo, l'uso delle "droghe" è una scelta. Nel tardo Medioevo le spezie venivano sistematicamente usate, passando dall'uso farmaceutico a quello culinario. I chiodi di garofano e la cannella cambiano il sapore dei dolci, lo zafferano colora gli alimenti, la noce moscata trasforma il riso... spezie ed erbe aromatiche sono fondamentali in tutte le cucine. Come potremmo vivere senza il basilico, il rosmarino, la salvia, il prezzemolo, l'origano...tutte piante che danno il meglio fresche, meno se seccate. Esistono anche i semi aromatici come il sesamo, il papavero, il cumino. Non sarebbe male poter viaggiare nei migliori mercati di spezie al mondo, perdersi nei profumi di Zanzibar, Marrakech, Hanoi, Teheran, Oaxaca, Delhi, Istanbul, Gerusalemme... Al grido di...mai senza noce moscata, pepe, cannella, chiodi di garofano, zenzero, curcuma, peperoncino... pur sapendo che alcune spezie,

erbe aromatiche o piante erbacee (aglio, cipolla) possono alterare l'odore del corpo fuoriuscendo dai pori della pelle, prepariamoci una bella: Insalata di pollo all'indiana con spezie ed erbe aromatiche.

Non ci sono dosi precise ma un insieme di ingredienti che possono anche cambiare inserendo, o togliendo, verdure, cereali, spezie...

In questa ricetta fondamentale è il pollo, l'agrodolce dell'ananas, le verdure e la salsa per legare il tutto.

Se non si possiedono avanzi di pollo da smaltire, il motivo del successo di questa ricetta, la carne va lessata, disossata e tagliata a piccoli pezzi, anche l'ananas va tagliata a piccoli pezzi. Alla lattuga si può unire un cuore di sedano, della rucola, germogli di soia, cipolla a rondelle... Preciso che i più bravi mettono a marinare il pollo con due cucchiaini di olio e polvere di curry per una notte. La salsa si prepara all'ultimo momento utilizzando una ciotola con dentro: un cucchiaino di senape in grani, un cucchiaino di maionese, un cucchiaino di curry, il succo di mezzo limone, sale, pepe, olio e qualche cucchiainata di acqua tiepida per emulsionare il tutto con una forchetta. A piacere si decora con zenzero a lamelle, peperoncino, uva sultanina...

TURISMO
 all'aria aperta 253
 CAMPEGGIO E TEMPO LIBERO: IL MAGAZINE DELLA VACANZA IN LIBERTÀ
 Anno 23°
 Luglio-Agosto 2017

Le 5 più belle isole della Croazia

ernazza:
 vicino senza tempo

ar:
 regione ricca di cultura e storia

in Village:
 ideale per grandi e bambini

ATTUALITÀ - ON THE ROAD - APPUNTAMENTI - RUBRICHE
 all'interno la rivista *Gustosi*

10 itinerari gustosi
 territorio • ambiente • enogastronomia

Gustosi

Tra i vulcani dell'...

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