

TURISMO

Anno 25°
Aprile 2019

all'aria aperta **272**

CAMPEGGIO E TEMPO LIBERO: IL MENSILE DELLA VACANZA IN LIBERTÀ

Campora e la festa del Marrone

L'Azienda Agricola Moroder

S. Pellegrino Sapori Ticino 2019:
omaggio alla Svizzera

Viaggio a Recanati

all'interno la rivista

li itinerari
Gustosi



SCELTO DA OLTRE
500.000
FAMIGLIE**



**CON DUCATO,
DEVI SOLO PENSARE
A DIVERTIRTI.**

FUERTEVENTURA - ISOLE CANARIE – SPAGNA

SENTITI LIBERO DI PERDERTI.

IN EUROPA NEGLI ULTIMI 10 ANNI, OLTRE 500MILA FAMIGLIE HANNO SCELTO UN CAMPER SU BASE **DUCATO FIAT PROFESSIONAL**.

DUCATO È LA BASE IDEALE PER CAMPER PIACEVOLI E SICURI, E VI OFFRE UN MONDO DI SERVIZI:

- PER 11 VOLTE CONSECUTIVE "MIGLIOR BASE CAMPER DELL'ANNO"***
- OLTRE 35 ANNI DI ESPERIENZA E 600 VERSIONI DEDICATE
- SERVIZIO CLIENTI ESCLUSIVO IN 51 PAESI E 15 LINGUE,
ASSISTENZA STRADALE 24 ORE SU 24 - 7 GIORNI SU 7, 6500 OFFICINE AUTORIZZATE
- GARANZIA ESTENDIBILE* FINO A 5 ANNI CON ASSISTENZA STRADALE DEDICATA IN TUTTA EUROPA INCLUSA

SITO WEB DEDICATO WWW.FIATCAMPER.COM

SEGUICI SU  

NUMERO VERDE DEDICATO 00800 3428 1111

*DUE ANNI DI GARANZIA CONTRATTUALE + ESTENSIONE DI GARANZIA DA UNO A TRE ANNI A PAGAMENTO.

**CALCOLO BASATO SULLE IMMATRICOLAZIONI FCA IN EUROPA NEGLI ULTIMI 10 ANNI .

***PREMIO ASSEGNATO DAI LETTORI DELLA RIVISTA TEDESCA PROMOBIL



UN VIAGGIO HI-TECH sotto le stelle



Apparecchiature elettroniche innovative, affidabili e intuitive per un'esperienza d'avanguardia all'interno del tuo camper.



Editoriale

“CI AVETE ROTTO I POLMONI”

LA GIUSTA CONDANNA DEI NOSTRI RAGAZZI

La giornata di venerdì 15 marzo 2019 difficilmente potrà essere dimenticata dall'intero mondo “civile” e dai suoi abitanti, almeno quelli più responsabili, grazie all'iniziativa di #FridayForFuture, animato e portato avanti da Greta Thunberg, l'indomita attivista svedese che ha dato, a tutti noi, una salutare scossa planetaria. E che ora viene proposta come candidata al Nobel per la Pace, proprio per questa iniziativa!

In migliaia e migliaia di località, sparse in tutti i Continenti, milioni e milioni di giovani assetati di vita ci hanno gridato il loro sdegno per le condizioni di salute (davvero precarie ormai secondo gli scienziati) in cui versa il Pianeta Terra, ricordandoci anche come questo sia l'unico Pianeta a nostra disposizione, almeno per ora!

Lo hanno giustamente urlato a noi adulti che, con le nostre scelte di vita, siamo riusciti a rovinare innumerevoli sottili equilibri che la Natura aveva saputo creare nelle diverse ere geologiche: oggi questa nostra società moderna ed ultratecnologica inquina senza rispetto l'aria che poi dobbiamo tutti respirare, l'acqua con cui ci dobbiamo dissetare, il cibo che dobbiamo mangiare.

Il mare e il cielo paiono aree infinite a nostra disposizione, per i nostri quotidiani crimini contro l'ambiente naturale: nell'Oceano Pacifico le correnti marine hanno trasportato tonnellate e tonnellate di residui plastici gettati in mare ovunque. Ne conoscete le dimensioni? No? Ecco la terrificante risposta: quest'isola è grande almeno tre volte la superficie della Francia!

Ma, ovviamente, questo non è l'unico allarme sottaciuto dal nostro mondo “evoluto”: gli studiosi hanno calcolato come solo una ventina di grandi navi cargo riescano ad inquinare l'ambiente al pari dell'intero parco mondiale di auto circolanti sul Pianeta!

E gli aerei non sono poi da meno, essendo l'inquinamento da loro prodotto il più vicino a quello del mondo marittimo: per ogni ora di volo di un aereo di linea si consumano mediamente dai 2500 Kg. agli 11.500 Kg. di carburante. E, solo i voli di linea, sono poco meno di 100.000 al giorno in tutto il mondo! Per gli amanti delle statistiche una data da ricordare è quella del 30 giugno del 2018 quando, nelle 24 ore, si sono registrati 200.000 voli con circa 30 milioni di passeggeri, un vero record mondiale!

Per non parlare poi dell'inquinamento derivante dalle polveri sottili, dallo smog (soprattutto traffico veicolare e riscaldamento delle abitazioni), piuttosto che dall'allevamento intensivo di animali, come ci ricorda un recente studio a cura dell'ISPRA (Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale) che fissa in circa il 50% di emissioni nocive (più del traffico complessivo di auto e moto) gli inquinanti rilasciati nell'aria dal riscaldamento dei nostri ambienti e dagli allevamenti.

Un recente studio sul rapporto tra inquinamento e salute è stato pubblicato il 19 ottobre 2017 dal The Lancet Commission: in esso si sottolinea come il problema dell'inquinamento sia sì globale, ma che esso colpisce in modo assai significativo i Paesi meno sviluppati e che presentano un basso reddito. Questo perché – come viene stimato nello studio – all'inquinamento devono essere attribuiti circa il 16% del numero di decessi in tutto il Pianeta. Inoltre questo dato già sufficientemente allarmante sale addirittura oltre al 25% se si calcolano anche il numero dei morti per le complicanze delle malattie legate sempre all'inquinamento atmosferico!

Insomma semplicemente non abbiamo più tempo per aspettare: se nei prossimi decenni non riusciremo ad invertire la tendenza tutti noi, allora la fine dell'avventura umana su questo Pianeta si sarà fatta drammaticamente vicina. Colpevolmente vicina!

Salvatore Braccialarghe

TURISMO

all'aria aperta

Mensile - Anno 25° - N. 272

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

Ufficio Abbonamenti
abbonamenti@turit.it
Tel. 335 8790279

Redazione
Isotta Bartoletti - rod1943@virgilio.it
Domenico Carola - ntcaraol@virgilio.it
Antonio Castello - a.c.castello47@gmail.com
Franca D. Scotti - scottifranca@gmail.com
Beppe Tassone - beppe@sec.cnnnet.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, Carlo Mantovani
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

On the Road

Viaggio a Recanati pag. 8

Appuntamenti

Campora e la Festa del Marrone pag.20

Eventi e mostre pag.24

Dagli Enti e Uffici
del Turismo Estero pag.34

Dagli Enti e
Associazioni di Categoria pag.40

News sulla circolazione stradale pag.44

Benessere pag.47

L'opinione di Beppe Tassone pag.58

Gli Itinerari Gustosi pag.59



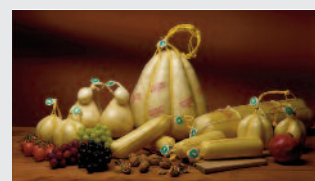
Recanati



I nostri luoghi del... cuore



Azienda agricola Moroder



Formaggi&sorrisi



S.Pellegrino Saponi Ticino 2019



Viaggio a Recanati

nella Giornata Mondiale della Poesia tra feste, tradizioni e cultura



Siamo stati in visita a Recanati, stupenda cittadina marchigiana, nell'ambito delle celebrazioni per il bicentenario dalla stesura de "L'Infinito" di Leopardi (1819-2019). Viaggio tra i vicoli di questo borgo, in cui si respira un'impareggiabile aria di cultura e tradizione letteraria

Di Tommaso Fabretti - tom.fabretti@gmail.com

I FESTEGGIAMENTI DELLA GIORNATA MONDIALE DELLA POESIA

Dal 21 al 24 marzo 2019 la cittadina di Recanati (MC), nota in tutto il mondo per aver dato i natali a due grandissimi della cultura e della letteratura italiana come Giacomo Leopardi e a Beniamino Gigli, ha ospitato un evento di primo piano nell'ambito delle celebrazioni per la Giornata Mondiale della Poesia. È stata l'occasione per festeggiare, con tanti grandi ospiti, il bicentenario dalla stesura de "L'Infinito", la principale opera leopardiana.

Per l'occasione Recanati si è vestita a festa ed è diventata il palcoscenico di conferenze, spettacoli e concerti dove si è ragionato sul tema dell'infinito in tutte le sue arti, dalla matematica alla filosofia, alla pittura, passando per la scienza e la musica. Un lungo weekend di eventi organizzati dal Comune di Recanati e dal Sistema Museo animato da iniziative che hanno visto grandi personalità del mondo della cultura salire sul palco del Teatro Persiani o al museo di Villa Colloredo Mels. Ad inaugurare la manifestazione è stato il ministro dell'Istruzione, università e ricerca Marco Bussetti, seguito da ospiti del calibro di Davide Rondoni, Vittorio Sgarbi, Paolo Crepet, Umberto Bottazzini, Sergio Givone, Samuel dj set from Subsonica, Antonino Zichichi e Remo Anzovino.

Sono state oltre mille le persone che hanno celebrato L'Infinito di Giacomo Leopardi durante il fine ►



► settimana di eventi. "Momenti che rimarranno nella storia della città - ha riferito il sindaco Francesco Fiordomo. L'aver completato l'allestimento dei musei civici di Villa Colloredo Mels con la sezione leopardiana prima e ora con quella archeologica, storica e delle ceramiche, va a completare un'offerta culturale di straordinario valore".

IDEE PER UN'ITINERARIO LETTARARIO LEOPARDIANO

IL COLLE DELL'INFINITO

"Sempre caro mi fu quest'ermo colle, e questa siepe, che da tanta parte dell'ultimo orizzonte

il guardo esclude." Il colle, celebrato nell'idillio omonimo, era meta delle passeggiate di Giacomo che vi accedeva direttamente dal giardino di casa, passando attraverso l'orto del convento di Santo Stefano e lì usava soffermarsi per godere lo splendido vastissimo panorama, dal monte al mare. Un panorama veramente mozzafiato da questo Colle, da dove è possibile ammirare la vastità della collina marchigiana, spingendosi appunto fino alla sua costa azzurra e soleggiata.

CASA LEOPARDI

Il palazzo Leopardi di Recanati si affaccia sulla piazzuola che

prende nome da una famosa lirica di Giacomo, "Il sabato del villaggio".

L'attuale sua struttura non colpisce per una particolare grandiosità, ma per le sue linee semplici e signorili che si devono alle modifiche architettoniche eseguite nella prima metà del Settecento dall'architetto Carlo Orazio Leopardi, prozio del poeta.

Negli altri lati della famosa piazzuola sorgono la chiesa di S. Maria di Montemorello – costruita da Pier Niccolò Leopardi nella seconda metà del Cinquecento – e l'edificio delle scuderie che un tempo ospitava nei piani superiori alcune famiglie di domestici, fra cui quella di Teresa

Fattorini, celebrata dal Poeta nel famoso canto "A Silvia".

I giardini, luogo dei giochi di tante generazioni di bimbi, sono situati nella parte posteriore del palazzo: un tempo la famiglia Leopardi possedeva anche gli spazi ad essi confinanti, fino a che, nella prima metà del Quattrocento, li donò per la costru-

zione del Convento di Santo Stefano, ora sede del Centro mondiale della poesia.

L'intero primo piano, sopra le vecchie cantine, è occupato dalla famosa Biblioteca, l'unica parte del palazzo aperta al pubblico poiché il resto dell'edificio è ancora oggi abitato dalla famiglia Leopardi. Per accedervi si

sale un ampio scalone settecentesco, anche questo opera dell'architetto Carlo Orazio Leopardi, sulle cui pareti sono murati alcuni reperti archeologici raccolti da Monaldo. Tra due colonne al centro dello scalone è possibile ammirare l'architrave marmoreo con una scritta benaugurante, unica testimonianza ►



Dalmazia Šibenik

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





► dell'antica struttura del palazzo.

IL MUSEO DI LEOPARDI

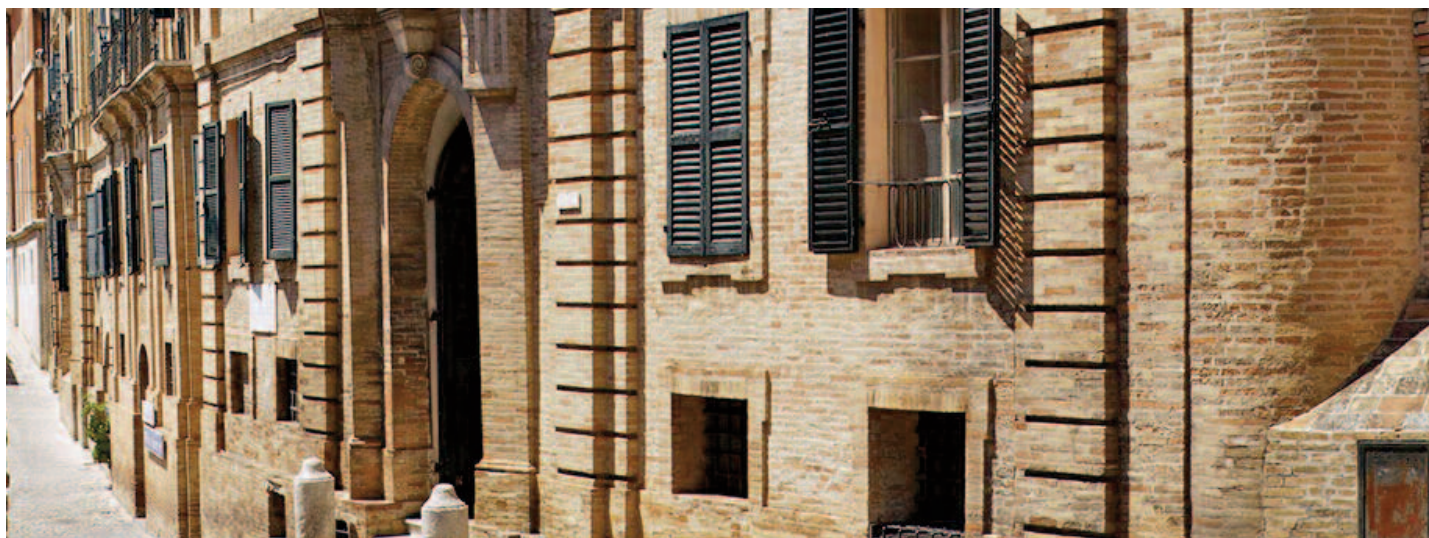
Il percorso espositivo si articola in dieci sezioni storico-tematiche che consentono di “passeggiare” insieme a Giacomo nella sua storia, attraverso un corposo patrimonio di oggetti, documenti e scritti tra cui: la culla e l'abito di Battesimo di Gia-

como, i giochi d'infanzia, gli autografi puerili, l'abito da cerimonia di Monaldo gonfaloniere, l'orologino da cintura appartenuto alla madre del Poeta, Adelaide Antici, il calamaio in ceramica col quale è stato scritto “L'Infinito” e i frammenti dell'abito e del legno della cassa recuperati dalla tomba del Poeta nella chiesa di San Vi-

tale in Fuorigrotta.

L'itinerario si avvale inoltre di supporti tecnologici appositamente progettati per facilitare l'esperienza del pubblico e renderlo partecipe.

Dal contesto che precede la sua nascita, attraverso il progresso familiare del Conte Monaldo e della Marchesa Adelaide, esplorando l'intrico di affetti e pas-



sioni infantili, gli spettatori potranno immergersi nel mondo dei giochi e delle fantasie eroiche del Leopardi bambino. Grazie all'esposizione degli autografi puerili, si compone il mosaico di letture, studi ed erudizione che furono alla base della personalità letteraria di Giacomo. Dalla prima giocosa

creatività al desiderio di gloria, dalla stampa delle prime canzoni, passando per l'amicizia e la stima di alcune fra le più eminenti personalità letterarie dell'Ottocento, il nuovo museo permanente racconta anche la temperie di sentimenti ed emozioni di una giovane anima desiderosa di amore e di libertà.

Dal primo innamoramento al tentativo di fuga, dalla composizione de "L'Infinito", passando per Roma, Bologna, Milano, Firenze, Pisa, i visitatori accompagneranno Leopardi nel suo cammino alla ricerca della felicità, contestualizzando il suo percorso letterario nelle tappe fondamentali dei "Canti" – la rac- ►



2,5 VOLTE CONCENTRATO!




AQUA KEM BLUE
CONCENTRATED



0.78L

=



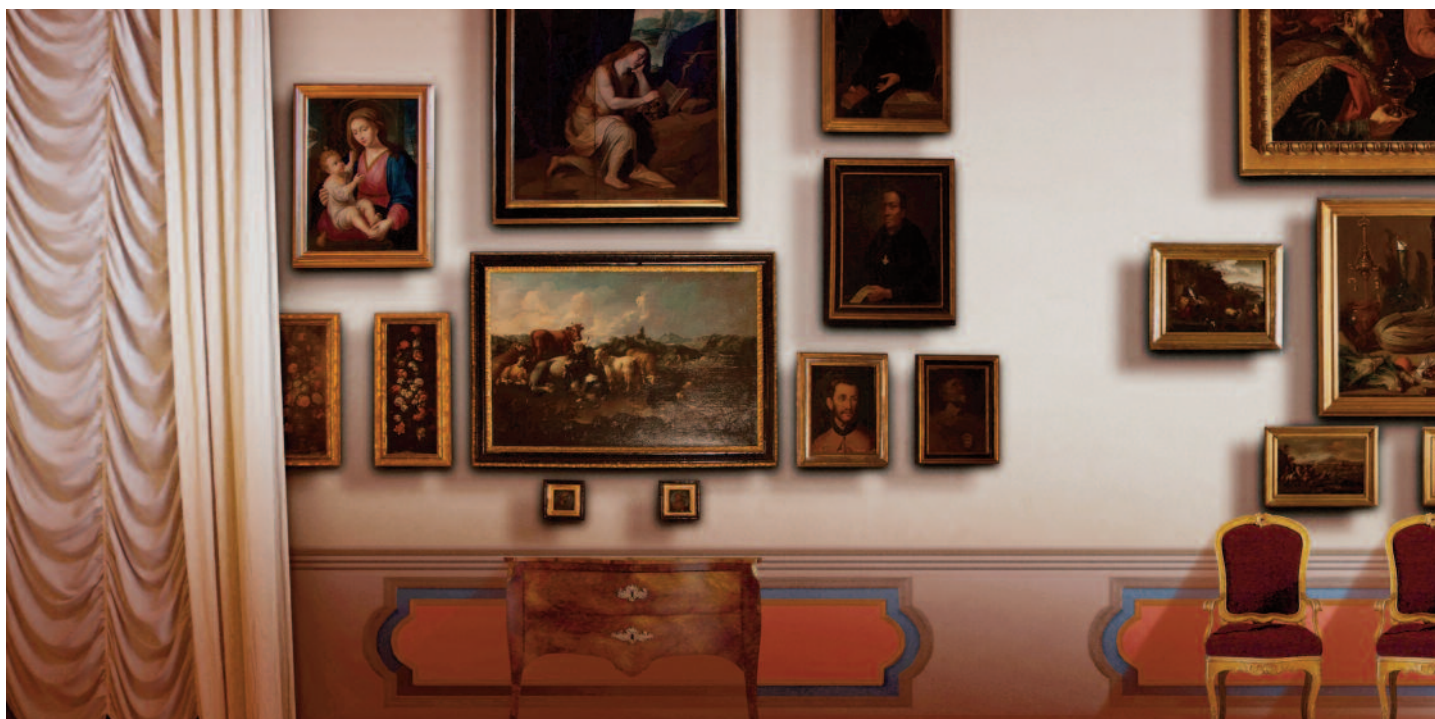
AQUA KEM
BLUE

AQUA KEM® BLUE CONCENTRATED

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



www.thetford.com



► colta di liriche che re-inventa la poesia italiana – le “Operette Morali”– l’opera satirica e amorale che trasforma irreversibilmente la prosa nazionale – fino allo “Zibaldone” che indaga, attraverso un modernissimo sistema di indicizzazione,

l’evolvere del pensiero leopardiano. Tralasciando la mera enunciazione cronologica, il percorso supera la semplice biografia leopardiana e, oltre agli eventi che portarono alla morte del Poeta a Napoli, indaga il mistero

della sua sepoltura e il travagliato percorso del recupero delle carte rimaste nel capoluogo campano. Questo nuovo allestimento comprende anche un’indagine sui più importanti temi affrontati dal “filosofo” Leopardi, come l’amore, l’amicizia, il conflitto fra la ragione e la natura; un’occasione nuova per apprezzare la contemporaneità di uno dei pensatori italiani che con maggior rigore ed ingegno hanno saputo preconizzare la modernità ed esplorare i grandi quesiti dell’umano sentire, il primo “moderno” ad intraprendere una spregiudicata ricerca della felicità, da solo di fronte all’infinito mistero della natura umana.

LA PIAZZETTA SABATO DEL VILLAGGIO

La piazza antistante palazzo Leopardi è delimitata a Nord



dalla Chiesa di Santa Maria di Montemorello, costruita nel secolo XVI per volere e a spese di Pierniccolò Leopardi: qui è conservato l'atto battesimale del Poeta. Ad Est si trova la cosiddetta "casa di Silvia". Sul lato ovest esisteva, ora demolita, la casetta ove sedeva "su la scala a filar la vecchierella". Ancora oggi spesso "I fanciulli gridando

su la piazzuola in frotta e qua e là saltando fanno un lieto rumore". Come nei versi del canto da cui la piazza stessa prende il nome.

LA CASA DI SILVIA

La casa di Teresa Fattorini, "Silvia" nel celebre canto, si trova al primo piano delle scuderie Leopardi.

L'edificio, restaurato e aperto al pubblico nel 2017, fu fatto costruire da Monaldo nel 1796. Originariamente al piano terra ospitava cavalli e carrozze e nei piani superiori dava alloggio ai cosiddetti "famigli", i dipendenti dei Leopardi. Questi ultimi hanno seguito ad abitare lo stabile nei secoli, fino a vent'anni fa. ▶



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.





► La casa dove visse Teresa è composta da alcune piccole stanze arredate con mobili e suppellettili d'epoca, tutti provenienti dal palazzo. Grazie a fonti ottocentesche si hanno notizie certe sui componenti della famiglia Fattorini e sulla loro storia,

quindi non è stato difficile recuperare gli ambienti in maniera filologicamente corretta. Di grande aiuto è stato, anche, il ritrovamento delle antiche tinteggiature delle pareti che ha permesso di ripristinare attentamente i colori originali degli interni e delle facciate dell'immobile.

AL MUSEO LEOPARDI UNA NUOVA ESPERIENZA MULTIMEDIALE

Il Museo di Leopardi si spinge nel futuro con l'arrivo della nuova esperienza multimediale "Io nel pensiero mi fingo": un viaggio virtuale, in ambiente immerso negli spazi fisici e mentali



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





► abitati da Giacomo all'epoca della sua infanzia e giovinezza a Recanati.

Il racconto multimediale si sviluppa in un continuo entrare e uscire dagli ambienti del Palazzo, in cui visivamente si è condotti all'interno delle stanze private della famiglia, vissute realmente da Giacomo e che costituiscono il punto di partenza di una ricognizione sulla sua vita.

“Io nel pensier mi fingo” è ubicata al piano terra delle antiche scuderie di Palazzo Leopardi e sarà aperta al pubblico dal 15 Aprile tutti i giorni dalle 9.00 alle 17.30.



Casa Leopardi
Via Leopardi 14
62019 Recanati (MC)
Tel. +39 071 7573380
Fax +39 071 7571964
E-mail:biglietteria@giacomoleopardi.it

Ufficio IAT
Via Leopardi - Recanati (Mc)
Tel. 071 981471
recanati@sistemamuseo.it



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.



* 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

Il Marrone di Campora e la festa del Marrone

Di Carlo Mantovani

Il Luogo

Questo magnifico esemplare di Marrone si trova a Campora, piccolo borgo medioevale immerso tra le colline dell'Appennino parmense, nel territorio di Neviano degli Arduini, ad una quarantina di chilometri da Parma. Individuarlo è piuttosto semplice, perchè l'albero, che sorge al centro di un campo, è perfettamente visibile dalla strada: la sua inconfondibile sagoma vi apparirà sulla destra, vicino ad un gruppo di case in pietra, appena prima di arrivare in paese. Il terreno su cui sorge il Marrone, ricordatevelo, è di proprietà privata e per avvicinarsi all'albero, come sempre, occorre chiedere il permesso. E' chiaro che se - come noi vi suggeriamo - avete intenzione di visitare l'albero nel periodo in cui fruttifica (cioè Ottobre), occorre rispettare i cartelli accuratamente piazzati dai proprietari e astenersi dal raccogliere i preziosi marroni, che oggi hanno un notevole valore economico. La stagione autunnale è certamente la migliore per venire da queste parti e non solo per la presenza dei marroni: in questo periodo dell'anno, infatti, il foliage delle colline che circondano il nostro patriarca, su un pianoro a 650 metri d'altezza, a valle del Monte Fuso, conferisce al luogo un aspetto davvero fiabesco.



ITINERARI DIGITALI



GUIDE CARTACEE



GRECIA

PORTOGALLO



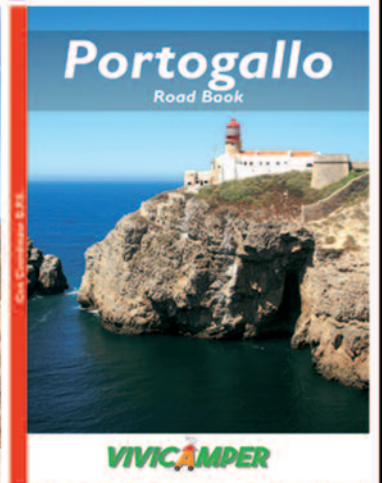
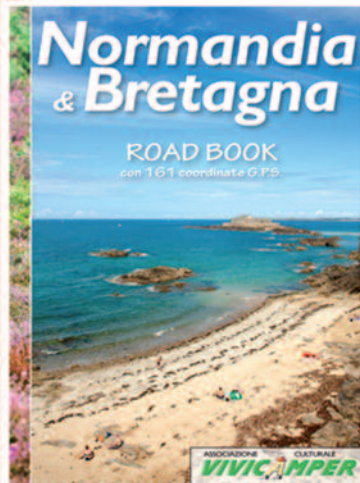
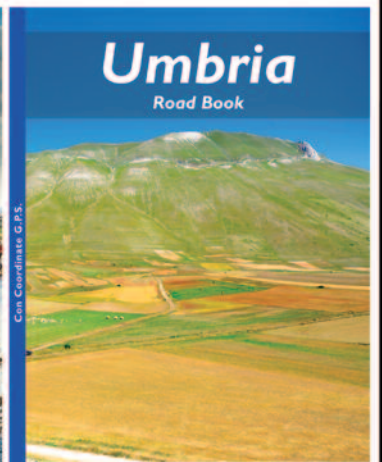
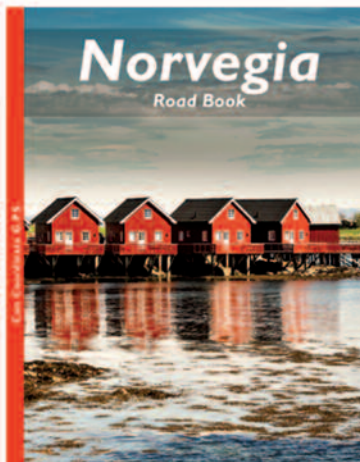
NORVEGIA



TOSCANA



disponibili su
amazon kindle



LE GUIDE FATTE DA CAMPERISTI PER I CAMPERISTI



L'albero

Abituati come siamo ai castagni secolari, caratterizzati in genere da un tronco tozzo e una chioma piuttosto modesta, quando si arriva ai piedi di questo patriarca (non a caso inserito nella splendido catalogo pubblicato dalla Regione Emilia Romagna, intitolato, per l'appunto, Patriarchi da frutto) si resta davvero sorpresi: si tratta infatti di un albero di alto fusto, che supera i 20 metri d'altezza ed è dotato di una chioma molto ampia e ricca, che all'occhi del profano può ricordare un vecchio olmo. Una pianta elegante e colossale, il cui tronco, come sempre misurato a petto d'uomo, sfiora i sei metri di circonferenza. Dimensioni notevoli, ma perfettamente normali per un monumento arboreo di questa età: secondo gli esperti il marrone di Campora, che ancora fruttifica abbondantemente, ha almeno tre secoli di vita. Età ragguardevole, che tuttavia non ne fa l'albero più vecchio del pianoro su cui sorge, disseminato di altri notevoli esemplari: poco più avanti, infatti, su un terreno dello stesso proprietario, alligna un altro esemplare di Marrone che, secondo le testimonianze, avrebbe il doppio dell'età, ovvero seicento anni. Tornando al nostro patriarca da frutto, gli esperti dicono che di tratti un'antica varietà, forse non autoctona, ma comunque importata da regioni vicine. Di sicuro la sua presenza nella zona è molto risalente, probabilmente già dai tempi di Matilde di Canossa. Questa varietà, oggi co-



nosciuta solo localmente, in passato era molto apprezzata in tutta Europa per le sue eccellenti caratteristiche organolettiche: i marroni, per il loro sapore squisito, venivano ordinati in gran copia dalle principali famiglie nobili di Spagna e Francia. Un frutto davvero speciale, quello del plurisecolare Marrone di Campora, che nel 1913 venne premiato con la medaglia d'oro, come miglior marrone del

Regno d'Italia. Non è un caso che, per salvaguardarlo e valorizzarlo, nel 2014 sia stato costituito il Consorzio Volontario del Monte Fuso.

Il Cibo

Sono pochissimi gli itinerari inseriti in questa guida dove l'albero monumentale e l'evento enogastronomico sono così vicini e addirittura collegati. La Festa del Marrone, organizzata dall'attivissima Pro Loco di Cam-

pora e giunta alla 42esima edizione, si svolge verso la metà di Ottobre sulla collinetta immediatamente sopra al plurisecolare esemplare Marrone, nell'area delle piscine. Il ristorante, un'ampia tensostruttura in grado di ospitare circa 400 persone, è quello che potremmo definire un vero e proprio paradiso del buon gusto. Basta dare un'occhiata al menù, dove l'orgoglio locale, il marrone di Campora, è giustamente protagonista di quasi tutti i piatti: dei che esprimono la squisita genuinità degli ingredienti impiegati, la maggior

parte dei quali a chilometro zero e una notevole maestria culinaria, che ti lascia in bocca un gusto saporito al punto giusto, gradevolmente rustico. E' quello che accade assaggiando i due primi proposti: le deliziose tagliatelle di marroni con sugo di funghi (quelli Igp della vicina Borgotaro) o noci, o i golosissimi gnocchi di patate, anch'essi valorizzati dall'aroma gentile e profondo delle noci; e che dire del Brasato, tenerissime fettine di bovino insaporite dall'irresistibile combinazione di vino rosso e verdure, magari accompagnato

da un bicchiere della profumatissima birra di castagna? E quando ti alzi da tavola, convinto di aver già toccato il punto G del cibo, ti si spalanca davanti l'eldorado gastronomico del chiosco dei dolci: dove un'incredibile panoplia di peccaminose specialità, dalla pattona coi pinoli, ai tortelli fritti ripieni di marroni e mostarda, fino ai gettonatissimi Dolci bruciati (marroni di Campora ricoperti di cioccolato, ti trasportano definitivamente in un meraviglioso mondo di profumi e sapori che non vorresti più lasciare.



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



Piero Guccione. La pittura come il mare

Al Museo d'arte di Mendrisio

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

Azzurro, mare e cielo sono la cifra distintiva di Piero Guccione, il pittore nato a Scicli, ultima propaggine meridionale della Sicilia, e recentemente scomparso.

A lui il Museo d'arte Mendrisio dedica una importante mostra "Piero Guccione. La pittura come il mare" fino al 30 giugno. Tra i maggiori protagonisti della pittura italiana del secondo Novecento, Guccione è riuscito in quarant'anni di lavoro a ritrarre il mare sempre uguale e sempre nuovo, sempre in movimento, eppure apparentemente immobile.

Nella sua pittura, delicata, essenziale, sottile, rarefatta, sembra che domini il senso di vuoto, ma senza l'angoscia dell'assenza. Bensì con la tranquilla pacatezza dell'equilibrio raggiunto.

Così Guccione riesce a ripetere all'infinito motivi e stilemi senza stancare. Basta una lieve variazione, una pennellata più carica e la visione cambia all'improvviso.

Tutto si gioca sulla luce, che definisce spazio e dimensioni.

Per oltre quarant'anni ogni mattina Guccione ha guardato il mare cercando di coglierne le variazioni, non per semplice descrittivismo, ma per trovarci sempre l'anima dell'uomo. «Mi attira l'assoluta immobilità del



Cielo e nuvole al Punta Corvo

mare, che però è costantemente in movimento.»

Guccione ha portato la sua ricerca ai limiti dell'astrazione, restando tuttavia ben ancorato alla realtà. Persino nelle ultime opere dove la rarefazione è condotta all'estremo e il senso di vuoto diventa qualità principale, egli vuole e sa rimanere pittore di un'antica tradizione radicata nel dato realistico, figurativo.

Nel dipingere il mare e il cielo, Guccione coglie con attenzione la forza e il colore di quell'impercettibile linea che divide la parte superiore dei suoi dipinti, il cielo, dalla parte inferiore, il mare.

Un tentativo tenace e appassionato, dunque, quello di rendere questa impercettibilità.

«La mia pittura oggi va verso un'idea di piattezza che contenga l'assoluto, tra il mare e il cielo, dove quasi il colore è abolito, lo spazio pure. Insomma, una sorta di piattezza, che però, in qualche modo, contenga un dato di absolutezza, di una cosa che assomiglia a niente e che assomiglia a tutto.»

Forse più di tutti, Alberto Moravia aveva colto bene l'essenza dell'arte di Guccione, che, a suo parere, "non illustra figure e situazioni, ma cerca anzi di ridurre il più possibile il riferimento illustrativo...si è messo fuori dalla storia, si è tenuto alla passione che è di tutti i tempi e di tutti i luoghi e a quella soltanto". Proprio il trascendere la storia è

il motivo del fascino della pittura di Guccione. Che, in questa sua ricerca dell'essenziale, arriva all'uso del pastello come tecnica "veloce", in alternativa, o meglio in sostegno al lento procedere dell'olio.

Verso gli ultimi anni, il pastello assume sempre più importanza nella sua opera, dandogli modo di esprimere un'emozione più immediata e diretta, animando la natura e trasferendo alla natura i sentimenti e le passioni umane, dalla gioia al dolore, dalla malinconia all'indignazione.

Con la prima retrospettiva post mortem, il Museo d'arte Mendrisio intende ripercorrere il viaggio attorno al mare di Guccione attraverso l'esposizione di 56 capolavori tra oli e pastelli, a partire dal 1970 fino alla conclusione del suo percorso. La scelta delle opere è stata curata dal Museo d'arte Mendrisio in collaborazione con l'Archivio Piero Guccione.

Un catalogo di 120 pagine, edito dal Museo d'arte Mendrisio, documenta con fotografie e schede tutte le opere in mostra, introdotte dai contributi di studiosi e seguite da apparati riportanti una bibliografia scelta e una selezione delle esposizioni.

"Piero Guccione.

La pittura come il mare"

Museo d'arte Mendrisio

Dal 7 aprile fino

al 30 giugno 2019

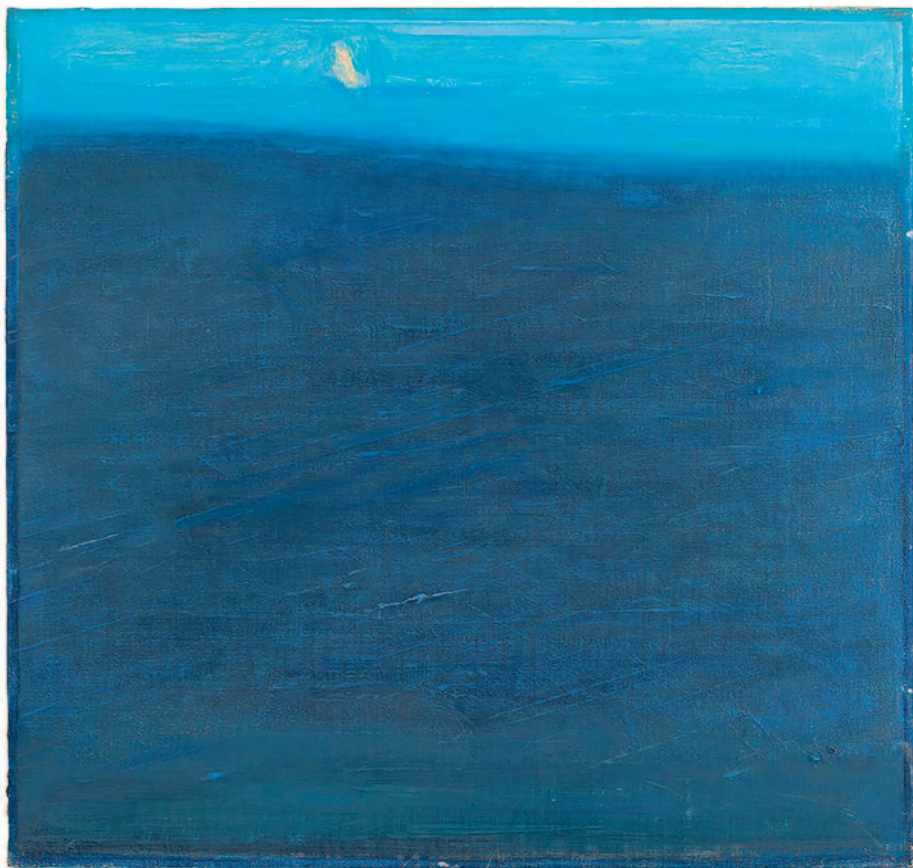
www.mendrisio.ch/museo

Piero Guccione.

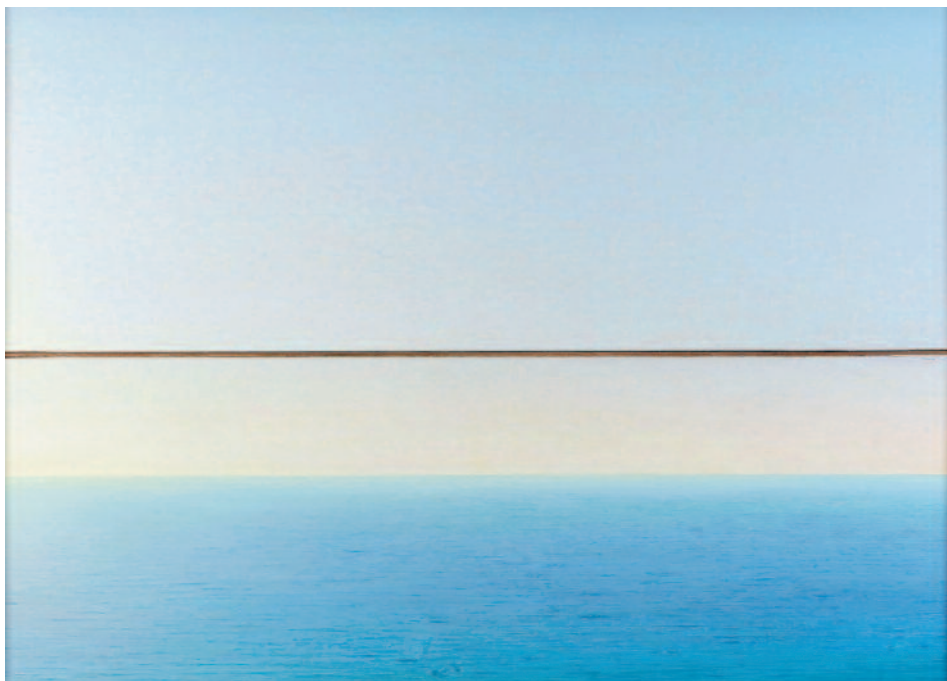
La pittura come il mare

Museo d'arte di Mendrisio

7 aprile – 30 giugno 2019



La nave nell'ombra del mare



Il mare a Punta Corvo

E venti e mostre

Luc Tuymans. “La pelle”

Venezia. Palazzo Grassi

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

La grande mostra che Palazzo Grassi dedica ogni anno a grandi artisti contemporanei, alternandole a esposizioni tematiche della Pinaut Collection, è dedicata nel 2019 all’artista belga Luc Tuymans.

Già noto per aver curato la mostra “Sanguine – Luc Tuymans on Baroque” prima ad Anversa, e poi alla Fondazione Prada di Milano, Luc Tuymans ha qui, a Palazzo Grassi, la sua prima mostra personale in Italia.

Artista difficile e complesso, che passa dalla fotografia alla pittura, sperimentando contaminazioni continue, Tuymans, che cura personalmente la mostra, insieme con Caroline Bourgeois, ha realizzato un’opera site specific, per l’atrio di Palazzo Grassi: un mosaico in marmo di oltre 80 mq che riproduce Schwarzheide, l’opera dipinta dall’artista nel 1986.

Dal nome del campo di concentramento tedesco, l’opera riprende un disegno realizzato da un prigioniero nel corso del suo periodo di detenzione durante la Seconda guerra mondiale. Il mosaico è l’unica opera non pittorica presente in mostra.

Il percorso si sviluppa con oltre 80 opere, con una selezione di dipinti realizzati dal 1986 a oggi, provenienti dalla Collezione Pinaut e da musei internazionali e



1988 *Die Zeit*

collezioni private.

Interessante il titolo della mostra “La Pelle”, proposto dall’artista e ispirato al romanzo eponimo dello scrittore italiano Curzio Malaparte, pubblicato nel 1949.

A lui e alla sua famosa casa di Capri è dedicata una delle opere.

Un artista difficile, dunque, e affascinante, che sceglie di lavorare alternativamente su fotografia, in particolare della

Polaroid e degli smartphone, e pittura, trasferendo modalità e visione dall’una all’altra.

Come afferma lui stesso “Sono un artista contemporaneo, e questo significa che lavoro con le immagini. Il che, di per sé, non è straordinario. È straordinaria, però, la scelta che facciamo, perché non è esattamente immediata. Per me è importante stabilire il significato delle cose. Se vedo un’immagine, devo sa-

pere da dove viene, che cosa poteva voler dire. Oppure non la capisco e mi attira proprio per questo.”

Le opere di Tuymans colgono spesso particolari ridotti della realtà, frammenti di un corpo, anche il proprio, moderne “nature morte”, soggetti quotidiani, rappresentati attraverso una luce non familiare, rarefatta, che arriva a suscitare una certa inquietudine per ottenere - come l'artista stesso ha descritto - una “falsificazione autentica” della realtà.

Nella forte attenzione alla modernità, i soggetti sentono sempre più l'influenza del digitale, che comporta una impressione di freddezza gelida.

Attraverso un repertorio di immagini provenienti dalla sfera personale e pubblica - dalla stampa, dalla televisione o dal web -, nonostante la frammentazione che rende i soggetti non sempre riconoscibili, Tuymans riesce tuttavia a trattare questioni del passato e della storia recente, il nazismo, la guerra, episodi terribili di cronaca.

Una trattazione sempre allusiva, in cui, come sostiene l'artista, la pittura prevede un’“assenza” che stimola l'osservatore alla riflessione.

In questo senso, si può definire il suo lavoro concettuale più che figurativo.

A questo effetto contribuisce anche la scelta di tonalità spesso fredde, la prospettiva appiattita, la monocromia.

Contemporaneamente alla mostra monografica dedicata a Tuymans, la Fondazione Pinault

come ogni anno, presenta una mostra a Punta della Dogana. E’ “Luogo e segni”, che riunisce un centinaio di opere di 36 artisti, invitando ad attraversare un paesaggio interiore dove natura, creazione artistica e poesia si intrecciano, ispirati agli scritti dell'artista e poetessa Etel Adnan, con la quale numerosi artisti in mostra intrattengono una profonda complicità.

Luc Tuymans. “La pelle”

Fino al 6 gennaio 2020

Palazzo Grassi, Venezia

Catalogo trilingue (italiano, inglese, francese)

Pubblicato in co-edizione da Marsilio Editori, Venezia, e Palazzo Grassi – Punta della Dogana

www.palazzograssi.it



2019 Schwarzheide – mosaico



2002 Untitled Still Life



2012 Allo!

Eventi e mostre

L'artista bambino. Infanzia e primitivismi nell'arte italiana del primo '900

Fondazione Centro Studi sull'arte Licia e Carlo Ludovico Ragghianti a Lucca

Tania Turnaturi - taniaturnaturi@gmail.com



Alberto Magri, *Il bucato*

L'idea della mostra scaturisce da una suggestione che lo storico e teorico dell'arte Carlo Ludovico Ragghianti esprime nel 1969 nel saggio *Bologna cruciale 1914*, in cui sintetizza il legame tra il disegno infantile, l'arte medievale e la produzione figurativa di inizio Novecento, ricordando l'attenzione per lo studio del disegno infantile espresso dall'archeologo e storico dell'arte Corrado Ricci nel saggio pionieristico del 1887 *L'arte dei bambini*. Sottolineando una temperie culturale tosco-apuana antifuturi-

sta col ritorno di primitivi che si ispirano agli arcaismi espressivi presenti nelle opere dei maestri del Duecento e Trecento, evidenzia un interesse degli artisti del primo Novecento per il disegno infantile, meritevole, tuttavia, di ulteriori approfondimenti. La mostra intende colmare questa lacuna sul primitivismo di ascendenza infantile e popolare, indagandone anche gli antefatti figurativi ottocenteschi attraverso i contributi di Cecioni, Corcos e Balla, in un allestimento articolato in sei sezioni. La curatrice Nadia Marchioni

evidenzia la propensione degli artisti apuani per le stilizzazioni infantili presenti nelle illustrazioni per l'infanzia e nelle sculture romaniche rilevabili nello stile miniaturistico di Alberto Magni, nelle xilografie di Lorenzo Viani e nelle opere di Adolfo Balduini. Il loro linguaggio espressivo viene avallato dalle dichiarazioni critiche che approvano questa ricerca espressiva scevra di sovrastrutture pretestuose di Ardengo Soffici, estimatore del primitivismo del Doganiere Rousseau e di Carlo Carrà che invita a trarre ispirazione dall'arte popolare,

infantile e medievale come unico modo per esprimere pure linee plastiche, proprio in coincidenza con l'inaugurazione della retrospettiva di Magri al Lyceum di Firenze il 2 giugno 1914. Veicolando la voce del fanciullino pascoliano che guarda al mondo con meraviglia e che trasforma Barga (città in cui visse Giovanni Pascoli) in un centro di irraggiamento culturale, Magri scrive filastrocche e nomi degli oggetti nelle sue opere, ponendosi come artista centrale in questa forma di primitivismo. Ardengo Soffici lega la sua produzione di quegli anni a una prospettiva popolare e antiaccademica e Carrà afferma l'attualità degli antichi maestri, coagulando entrambi una sintesi originale in opposizione alla poetica futurista.

Durante la Grande Guerra la cifra stilistica infantilizzante viene sfruttata a fini di propaganda su ogni tipo di supporto a stampa, con illustrazioni eseguite da artisti di varia formazione, oltre a Magri anche quali Ottone Rosai, Tullio Garbari e Ardengo Soffici che chiede a Carrà e de Chirico di realizzare disegni per il giornale di trincea "La Ghirba", mentre Duilio Cambellotti collabora con il giornale del Lazio "Il piccolissimo" eseguendo disegni che rendano familiare ai bambini la realtà bellica.

Il fenomeno del primitivismo infantile e medievale non si arresta con il ritorno alla classicità. Molti artisti continuano a perseguire gli stilemi dell'iconografia infantile che sopravvivono, con



Gigliotti Zanini - Paesaggio con carretto

diverse interpretazioni, per tutto il Novecento.

La Fondazione Centro Studi sull'arte Licia e Carlo Ludovico

Ragghianti, sostenuta dalla Cassa di Risparmio di Lucca, è un laboratorio permanente di studio sull'arte e centro di espe- ►



Adolfo Balduino, Bambine che raccolgono fiori



Fondazione Ragghianti, il giardino delle sculture

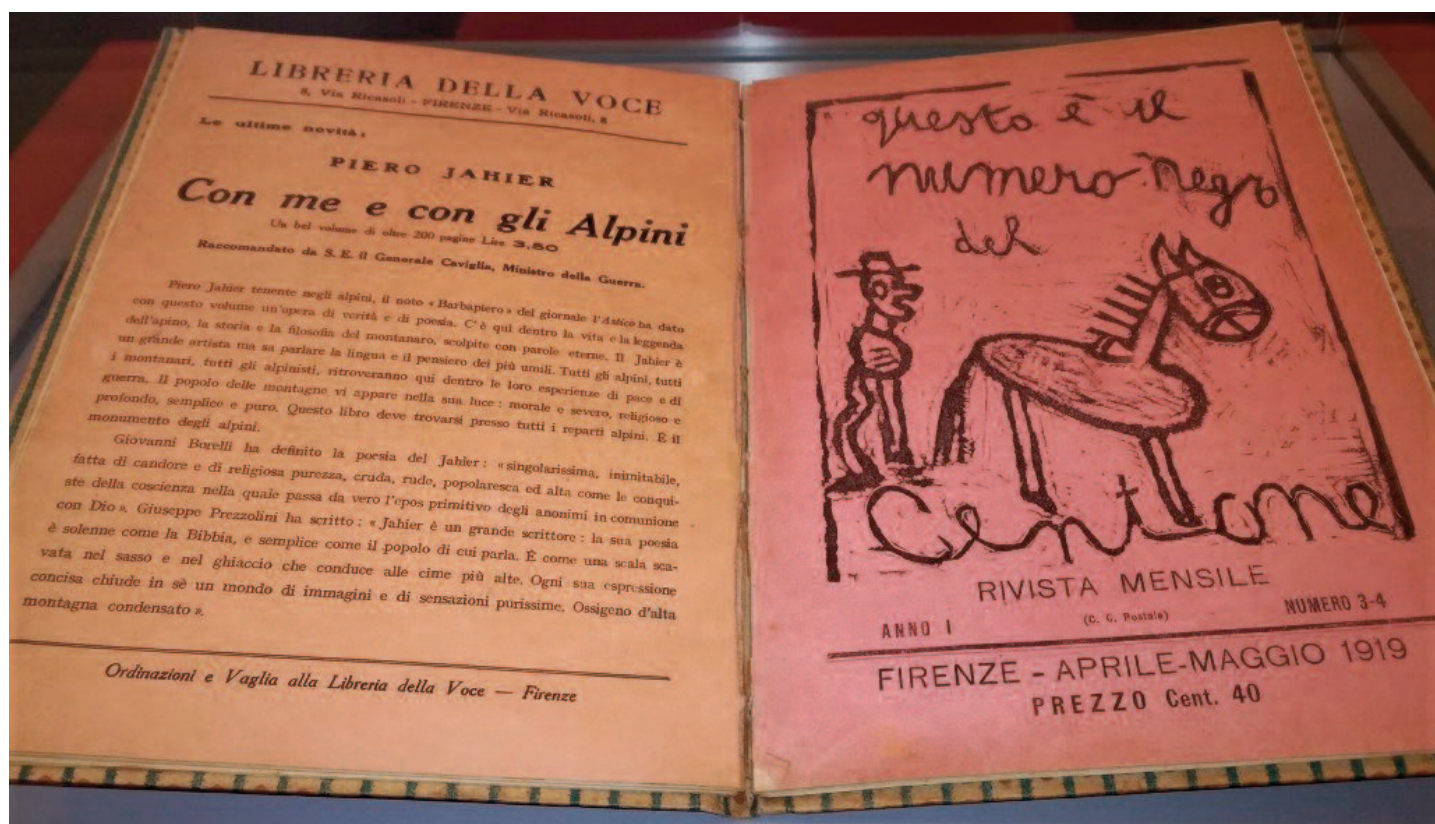
il sostegno illuminato di Adriano Olivetti aveva fondato e diretto la rivista "seleArte" e girato 21 critofilm con tecnica cinematografica. La Fondazione conserva anche una raccolta di dipinti, disegni, opere grafiche e sculture esposte in permanenza nel chiostro della sua sede nel Complesso monumentale di San Micheletto.

**Fino al 2 giugno 2019
dal martedì alla domenica ore
10-13 e 15-19
biglietto € 5, ridotto € 3
visite guidate e laboratorio di-
dattico su prenotazione tel.
05834672056**

**Complesso monumentale di
San Micheletto
via San Micheletto, 3 – Lucca
www.fondazioneragghianti.it**

- rienze culturali nata nel 1984 dalla donazione della biblioteca (80.000 volumi), fototeca (200.000 immagini) e archivio dei coniugi, che nel 1992 ha ac-

quisito biblioteca, fototeca e archivio di Pier Carlo Santini suo primo direttore scientifico. Ragghianti, antifascista e tra i fondatori del Partito d'Azione, con



Ottone Rosai, Il Centone

ASSOCAMP

CAMPAGNA ACQUISTO CAMPER E CARAVAN USATI SICURI E GARANTITI



IL SUCCESSO DI UNA VACANZA
CON UN CAMPER O CARAVAN USATI PASSA ATTRAVERSO
I PROFESSIONISTI DEL SETTORE.
ACQUISTARE DA UN CONCESSIONARIO CONVIENE !

Solo ed esclusivamente dal concessionario puoi trovare vantaggi che il privato non ti può dare:

GARANZIA LEGALE DI
CONFORMITA' minimo di
12 mesi. POSSIBILITA' DI
GARANZIA CONVENZIONALE
fino a 5 anni.

.1

TAGLIANDATO, CONTROLLATO
E VERIFICATO in ogni minima
parte della sua componentistica
in modo da poter essere
utilizzato in assoluta
tranquillità.

.2

ACCESSO A FINANZIAMENTI
personalizzati anche fino
a 120 mesi.

.3

Per l'acquisto di un camper o caravan usati sicuri
e garantiti rivolgiti agli oltre 200 professionisti
del settore associati ad Assocamp.

Ricercali sul sito www.assocamp.com



ASSOCAMP

Associazione Nazionale
Operatori Veicoli Ricreazionali
e Artigiani per il Campeggio



CONFCOMMERCIO
IMPRESSE PER L'ITALIA



CONFCOMMERCIO
MOBILITÀ

E venti e mostre

Ottocento.... e la sua Arte

Ai Musei San Domenico di Forlì fino al 16 giugno 2019

Testo e foto di Giuseppe Lambertucci - giuseppe.lambertucci@libero.it

Nell'Arte, come nel pensiero e nella vita politica e sociale, l'Ottocento non è un periodo tranquillo. Si osservano i tempi nascenti con occhi smarriti, con l'anima stessa in perpetua mutazione, cambiato il mondo nel quale finora si era vissuto, creduto e di conseguenza operato: un futuro intravisto come una cosa proibita, aspirazioni frustrate e colmo di incertezze e inquietudini.

In definitiva un secolo di notevoli sconquassi che all'inizio crede nell'ideale rappresentato da Napoleone (come raffigurato dall'Appiani) e sul finire Pelizza da Volpedo individua il suo eroe nel popolo in marcia verso i suoi destini.

Nel mezzo si agita un mondo di belle signore, austere e distaccate, raffinate e dichiaratamente borghesi quasi eroine protagoniste di un'altra tragedia o commedia (Boldini).

Quindi l'Ottocento è stato più spesso materia di polemica piuttosto che di storia: da una incondizionata esaltazione ad una quasi condanna.

Una prima necessaria osservazione per comprendere la situazione riguarda le condizioni di cultura in cui si esprime.

Il ritmo della vita accelera: in arte i "periodi" e i "movimenti" non durano più secoli ma si susseguono e si intrecciano nello spa-



zio di pochi decenni.

Lo spirito scientifico e razionalistico della civiltà stringe i legami tra la teoria, la critica e l'arte che certamente non ne trae vantaggio e soffre di pesanti ipoteche

culturali: come l'Italia stessa, infatti non è più da tempo al centro delle più importanti vicende della storia (industrializzazione, liberismo, rivoluzione, socialismo) e perde la supremazia artistica

(Canova è l'ultimo artista italiano di fama internazionale) a favore di Parigi, propulsore dell'arte europea.

L'Ottocento non manca di artisti ma i lavori genuini sono prevaricati dalla retorica e dall'accademismo di una cultura provinciale: il gusto saccente più che sapiente, imparato anziché creato che coinvolge anche gli ingegni migliori (Appiani insegna)

Nemmeno il Romanticismo riesce a modificare le condizioni della pittura e i seguaci italiani non osano liberarsi dal disegno accademico.

Quanto alle composizioni di figure si abbandona la mitologia per illustrare la storia italica del Medioevo e del Rinascimento oltre, naturalmente, alla mitizzazione delle molte battaglie risorgimentali (Faruffini, Fattori). Mancano all'arte figurativa personaggi come Carducci, Manzoni, D'Annunzio nella letteratura o Mascagni, Puccini, Verdi nella musica.

Un fenomeno nuovo e preoccupante caratterizza la vita artistica del secolo: il dissidio tra artisti e pubblico tra arte e critica ufficiale, situazione che vede spesso ammirati ed esaltati falsi artisti sfornati dalle Accademie di Belle Arti in ossequio ad astratti canoni di bellezza e regole fisse e generali.

L'equivoco del Neoclassicismo invade i primi decenni dell'800 istaurando con precetti astratti la separazione tra forma artistica e realtà storica. Un esempio ci viene dall'architettura che nel medesimo tempo in cui l'impulso economico della rivoluzione in-



dustriale ridimensiona le basi stesse della vita, si ammantava di paramenti greci, gotici, rinascimentali per dare forma a temi nuovissimi come stazioni ferroviarie, banche, opifici industriali. Una certa ripresa si avverte nella seconda metà del secolo a cura

di alcuni giovani pittori fiorentini, cosiddetti "macchiaioli" che sono la migliore espressione dell'arte italiana del tempo con tentativi di raggiungere una maggiore libertà pittorica. Una rassegna assolutamente da vedere!



Cento anni di “Vienna Rossa”

Gli anni tra il 1919 e il 1934 passarono alla storia austriaca come l'epoca della “Vienna Rossa”. Eletto a maggioranza assoluta governava la città il partito socialdemocratico, che fra l'altro dal 1945 ha ininterrottamente la maggioranza nella giunta cittadina e il sindaco. Tra le più importanti conquiste della Vienna Rossa, che continuano ad avere un impatto fino ai nostri giorni, vanno annoverate le ampie riforme del settore sanitario, sociale e dell'istruzione, tra cui quella dell'edilizia sociale, grazie alla quale fu possibile far fronte all'estrema scarsità di alloggi dopo la Prima Guerra Mondiale. Nel 2019 il Wien Museum dedica un'intera rassegna alla “Vienna Rossa”. Dato che la sede del Wien Museum in piazza Karlsplatz è attualmente chiusa per lavori di ripristino, la mostra sarà allestita al MUSA, nelle vicinanze del Municipio. L'esposizione punta i riflettori sui progetti di riforma del partito socialdemocratico dei lavoratori, che nel maggio 1919 aveva ottenuto la maggioranza assoluta, progetti acclamati a livello internazionale ma fortemente combattuti dagli avversari politici. Le riforme miravano a un reale miglioramento delle condizioni di vita dei lavoratori e ad una profonda democratizzazione della società. Il principale campo d'azione della nuova giunta comunale era il problema dell'edilizia abitativa, che si aggravò drammaticamente durante la Prima Guerra Mondiale, quando l'attività edilizia privata si interruppe. Partendo da una politica fiscale rivoluzionaria (“tasse sul lusso”), nel 1934 si realizzarono oltre 60.000 appartamenti e numerose infrastrutture sociali, ricreative e culturali. Un'icona tra i progetti edilizi della “Vienna Rossa” è l'imponente Karl-Marx-Hof, nel 19esimo distretto, noto anche con il nome di “Versailles dei lavoratori”. L'impianto di case popolari è lungo più di un chilometro e al suo interno si trovano ben 1.300 appartamenti e numerose strutture comuni. Negli spazi che un tempo ospitavano le docce pubbliche e la stanza delle cisterne del Karl-Marx-Hof oggi è allestita una mostra permanente, Das Rote Wien im Waschsalon (la Vienna Rossa in lavanderia). La rassegna fornisce informazioni sulla storia, sul programma e i personaggi di quest'epoca, sulle attività edilizie, sull'offerta nell'ambito dell'istruzione e culturale, nonché su feste ed avvenimenti.

Francoforte dal sapore urban

Godersi il tramonto da un rooftop-bar nel cuore della città o fermarsi lungo le rive del fiume Meno. Qualsiasi cosa voi preferiate, ci sono molti posti che aspettano solo di essere provati, molti dei quali offrono una spettacolare vista dello skyline di Francoforte. Ad esempio l'Oosten Restaurant, nella zona est della città che costeggia Harbour Park, apre il piano superiore della sua spaziosa terrazza anche a chi non cena nel locale. Un po' più distante, sull'altra riva del Meno, lo Yachtklub invita gli amanti della notte a far festa sul fiume o, in alternativa, semplicemente a prendere uno snack o un bicchiere di tradizionale vino di mele. Qualche passo dopo, il Meral's Döner Boat con le sue specialità turche è raggiungibile sia a piedi che in barca. Un altro classico di Francoforte è il Maincafé, tra il ponte Untermainbrücke e l'Holbeinsteg: è qui che si respira la vera anima urban della città, rilassandosi mentre ci si gode un fantastico scorcio dello skyline di Francoforte.

In estate, la metropoli sul fiume Meno ospita diversi festival. Lungo la riva del fiume, ad esempio, il Sommerwerft prevede una programmazione di quattro settimane di eventi internazionali legati alla musica, al teatro e alla danza. Il Museum Embankment Festival, invece, è conosciuto per essere uno tra i più grandi festival europei dedicati alla cultura. La manifestazione, che si tiene ogni agosto, attrae centinaia di migliaia di visitatori sulle meravigliose sponde del Meno. A Francoforte, durante le miti sere d'estate, è anche molto popolare il cinema all'aperto che riunisce tutti gli appassionati della settima arte sotto un cielo stellato.

Contemporaneamente, il quartiere attorno alla stazione di Francoforte ospita molti ristoranti, gastro- ►



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

nomie e street-food truck che offrono cucine da tutto il mondo. Questo piccolo distretto industriale continua ad attirare posti nuovi e innovativi come bar di tendenza, club, come ad esempio il Plank, Walon Rosetti e il Bar Pracht, solo per citarne alcuni. Basta fare un giro tra le bancarelle del distretto per provare un vero sandwich al pastrami o del mango lassi (bevanda indiana a base di yoghurt e mango) come a New York o a Nuova Delhi. Insomma, dietro ogni angolo c'è una nuova avventura culinaria che aspetta chi vuole scoprirla.

Praga, Brno e Ostrava: Happening Cities

Sono le Happening Cities della Repubblica Ceca, le "nuove" destinazioni di un turismo fresco, curioso, partecipe cui testimonianze e cimeli del passato non bastano più. Un turismo giovane dentro, che cerca una cultura a tutto tondo, non solo relegata al passato, ma specchio del presente, alternativa e coraggiosa. Praga, Brno e Ostrava offrono luoghi dove restare sempre connessi, e non solo grazie al wi-fi, con eventi e performance estemporanee di giorno come di notte. Sono qui, accanto a un patrimonio storico indiscutibile e dal fascino intramontabile, le nuove piattaforme della creatività, dalla street art al design di ultima generazione, dall'anima locale a quella multiculturale, dall'espressione individuale al co-working.

A Praga, al di là del Castello, del gotico Ponte Carlo, delle chiese e cattedrali, delle tracce dell'era imperiale di Carlo IV e di quella asburgica, ma anche del regime e del post-comunismo c'è un'altra città, in continua evoluzione, dove tutto accade, nasce e si trasforma. Vedere per credere all'Art District 7, moderno polo culturale e artistico disseminato di gallerie, musei, teatri, cinema, club, laboratori, studi multimediali e spazi creativi per ogni espressione artistica, soprattutto quelle alternative e anticonformiste. Tra i suoi fiori all'occhiello, il Metronomo, il centro d'arte moderna DOX, il Mercato di Praga con il Porto di Holesovice, il Palazzo Fieristico con la Galleria Nazionale, il polo creativo Vnitroblok e il cinema OKO.

Storia ma anche arte ed estro sono le carte vincenti di Brno, capoluogo della Moravia, tra le Città Creative selezionate dall'Unesco. Qui è fervida la produzione moderna in architettura, arte e design. Tra le meraviglie da non perdere in città, l'ineguagliabile Villa Tugendhat, capolavoro funzionalista dell'architetto tedesco Ludwig Mies van der Rohe, che – seguita da altre opere nello stesso stile - all'epoca segnò un salto in avanti nel tempo. Oggi la città è costantemente un passo avanti, almeno nella zona chill-out di piazza Jakubske, popolata di caffè, bar e locali dallo stile e dalle atmosfere originali. Anche dal punto di vista gastronomico, Brno è considerata un tempio delle sperimentazioni, con una scelta vastissima di ristoranti, bistrot, taverne ed enoteche moderni e curiosi. Ostrava è la capitale dell'archeologia industriale ceca, candidata all'iscrizione nella lista dell'UNESCO. I siti minerari e metallurgici del XIX secolo sono stati riconvertiti nell'ottica del design e della didattica, conferendo alla città un volto moderno. Ostrava, un tempo grigia (per le ciminiere) e oggi decisamente cool, vanta un centro piacevole, con una piccola ma vivace movida, locali alla moda, indirizzi di tendenza, festival musicali e culturali di respiro internazionale. Anche i siti minerari Landek Park e Dolni Vitkovice non sono semplici musei, ma centri pulsanti di musica, creatività e divertimento. La Bolt Tower, che sorge là dove c'era una fornace, svetta su un vasto sito metallurgico dismesso e dietro la sua teoria di luci al neon, nel punto più alto ospita un design caffè panoramico. A Delfshaven (Olanda) un campeggio "culturale"

Dormire è un bisogno primario. Dormire bene è indice di benessere e buona salute. Dormire in un contesto originale e unico al mondo è un'esperienza indimenticabile. Questo è quanto promette il Culture Campsite sostenibile (traducibile con "campeggio culturale", il che è già una professione d'intenti) di Delfshaven, collocato a dieci minuti dal centro di Rotterdam e a breve distanza dal fiume

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



► **Maas, che verrà inaugurato ad aprile 2019**

È un campeggio, ma le tende sarebbero troppo banali. È un campeggio, ma dimenticatevi docce in comune e camper con la veranda. Perché al Culture Campsite si dorme in quelli che non a caso vengono denominati “oggetti architettonici”, ovvero spazi progettati da artisti vari, designer e architetti, seguendo tutti i criteri di eco-sostenibilità e riciclaggio, circondati da rigogliose piante. Le 12 strutture che compongono il Culture Campsite, che possono accogliere da due a quattro ospiti, hanno ognuna il proprio carattere e sono completamente diverse una dall'altra: si va dallo Sleeping Pod (una sorta di capsula in materiale plastico riciclato, sospesa in alto) al Val Ross (somigliante a una navicella spaziale, come quella dei primi astronauti, con un letto al posto della strumentazione di volo e dei sedili di comando) all'Icosaedro (appunto, un icosaedro, ovvero un poliedro con 20 facce, una delle quali permette di entrarci dentro). Per tranquillizzare i campeggiatori classici, sono comunque disponibili una sala comune e docce/WC.

Il Culture Campsite è un'evoluzione del concetto ormai diffuso di Glamping, ma declinato in modo da rappresentare un'esperienza straniata, un dialogo tutto da sperimentare tra visitatore, arte e architettura. A pochi passi dal centro di Rotterdam.

Polonia. Riflettori puntati sulla gastronomia

Arte, storia, cultura, patrimonio UNESCO e nel 2019 anche la destinazione top per la scoperta enogastronomica: a Cracovia viene assegnato il titolo di Capitale Europea della Cultura Gastronomica 2019. Il titolo è stato assegnato dall'Accademia Europea della Gastronomia, istituzione di riferimento per il mondo della gastronomia e parte della rete della prestigiosa Accademia Internazionale della Gastronomia.

Antica città dei re e capoluogo della regione più ricca di prodotti tradizionali, IGP e DOP della Polonia (la Malopolska) Cracovia ha da offrire una straordinaria ricchezza del territorio che garantisce qualità, freschezza e genuinità: i formaggi DOP (il noto oscypek, la redykolka, la bryndza), le carni (come la carne d'agnello della regione di montagna, il Podhale, o la salsiccia lisiecka), le mele di Lack, le prugne di Sechna, i fagioli “Piekny Jas” e molti altri prodotti legati a questa straordinaria regione, acquisiscono una nuova identità e vengono proposti in modo innovativo, tentando anche i palati più esigenti.

Non è un caso che Cracovia stia vivendo una rinascita anche dal punto di vista della ristorazione; è una delle due città polacche che vengono menzionate nelle migliori guide del settore: nella guida Michelin sono elencati 26 ristoranti della città.

Fra i vari punti del programma, spicca il congresso sull'enogastronomia (ottobre), le Slow Food Masterclass con i migliori chef e i festival dedicati alle prelibatezze locali, come l'obwarzanek (il pretzel IGP di Cracovia), i pierogi (leggi: pieroghi, i ravioloni ripieni), il pane o il vino, il format della “cucina virtuale”, dove in contemporanea verranno preparati vari piatti della tradizione culinaria di Cracovia in diversi ristoranti sparsi in tutto il mondo e l'intera iniziativa verrà trasmessa in streaming.

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

Assoturismo. Bene la spesa dei Turisti cinesi in Italia ma occorre potenziare i collegamenti

I cinesi spendono di più. I visitatori del Paese del Dragone si confermano in testa alla classifica dei top-spender del turismo italiano: nel 2018 la spesa complessiva nel nostro Paese è stata di 462 milioni di euro, con una media di oltre 300 euro al giorno a testa (+15% sul 2017) e di 1.500 euro a viaggio, quasi sempre per beni e servizi di lusso. È quanto emerge da un'analisi di CST per Assoturismo Con-fesercenti.

Il rafforzamento delle relazioni bilaterali con la Cina potrebbe dunque dare una spinta decisiva alla bilancia turistica italiana. Ma per aprire davvero la via della seta al turismo dobbiamo rafforzare i collegamenti diretti di lungo raggio con la Cina: allo stato attuale, infatti, solo un visitatore cinese su tre arriva direttamente nel nostro Paese. Gli altri fanno base dai nostri competitor, principalmente Francia e Germania, e dedicano all'Italia solo pochi giorni nel loro Tour europeo.

Tutti i paesi europei, infatti, rappresentano destinazioni potenziali del mercato cinese e la loro modalità di visita è itinerante: 2-3 città per nazione e ripartono verso una nuova meta, determinando spesso la scelta in base alla facilità di collegamento.

Complessivamente, ogni anno arrivano in Europa quasi 17 milioni di turisti cinesi, di cui solo 1,4 milioni si spingono fino all'Italia, un risultato che la pone dietro a Francia e Germania, diventati negli ultimi anni i veri hub d'Europa. Anche tra i visitatori del nostro Paese, infatti, solo poco più di un terzo (circa 500mila) arriva in Italia direttamente.

Fiavet Lazio su Colosseo: vince la ragione della programmazione

Grazie all'intervento di Fiavet Lazio slitta al primo novembre 2019 l'aumento del biglietto del Parco archeologico del Colosseo, inizialmente previsto per il primo luglio.

La Commissione Incoming di Fiavet Lazio ha ribadito l'importanza di un dialogo continuo e costruttivo con il Parco Archeologico: "Siamo felici di avere trovato finalmente un interlocutore pronto ad ascoltare noi operatori turistici. Siamo convinti che l'aumento del costo del biglietto possa portare dei benefici notevoli al Parco archeologico e a tutto il turismo romano in generale. Programmazione e confronto restano però i temi principali su cui basare il lavoro futuro. Ancora una volta è l'unione delle forze ad avere avuto la meglio su burocrazia ed individualismi. Dopo i malumori del Piano Pullman finalmente possiamo dire che oggi a Roma hanno vinto gli agenti di viaggio".

AIDiT. Aldo Bevilacqua nuovo Segretario Generale

Aldo Bevilacqua è il nuovo Segretario generale di AIDiT, Associazione italiana distribuzione turistica nata in seno a Federturismo Confindustria. "E' con vero piacere che dò il benvenuto ad Aldo Bevilacqua - dichiara il Presidente di AIDiT Domenico Pellegrino - un professionista di lunga esperienza nel mondo dell'associazionismo con una fitta rete di relazioni e contatti con le istituzioni e gli enti a livello centrale". "Ringrazio il Presidente Pellegrino, dichiara il neo segretario Aldo Bevilacqua, per la fiducia che mi è stata accordata consapevole dell'impegno e della sfida che mi attende e pronto a dare il mio contributo in un segmento fondamentale per un settore che sta vivendo un momento di profonda trasformazione".

Confcommercio-Confturismo. Matera protagonista della primavera turistica

Oltre sei italiani su dieci non escludono di visitare una città d'arte durante la prossima primavera e la durata del soggiorno ideale sarebbe in media di 3,4 notti. Le mete più ambite saranno Firenze, Roma e Venezia, con l'inserimento in classifica di Matera, capitale europea della cultura, che si trova in quinta posizione. I più giovani sono interessati a scoprire le città d'arte passeggiando tra le vie delle città, mentre gli over 55 hanno maggiore propensione a visitare i musei e le chiese. Nell'analisi relativa al prossimo trimestre il campione intervistato manifesta una grande "voglia d'Italia": quasi otto italiani su ►

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



► dieci hanno come meta preferita destinazioni domestiche. Le regioni più ambite sono Toscana, Lazio, Emilia Romagna e Trentino Alto Adige, mentre a livello internazionale la Spagna rimane la preferita davanti a Francia, Regno Unito e Austria.

Sono alcuni flash che si evincono dall'analisi effettuata da Confcommercio-Confiturismo, insieme all'Istituto Piepoli, dell'indice mensile di fiducia del viaggiatore italiano che vede febbraio come un buon mese per il turismo.

L'indice ha infatti raggiunto un valore pari a 65 punti, massimo storico per quanto riguarda il mese di febbraio e stabile rispetto al mese di gennaio mentre, rispetto allo stesso periodo dello scorso anno, siamo decisamente al di sopra.

Codice del Turismo: per Assoviaggi preminente contrastare l'abusivismo

“Auspichiamo, al più presto, la costituzione di un tavolo di concertazione che coinvolga il Ministero delle politiche agricole, alimentari, forestali e del turismo, le Regioni, l'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato e le Associazioni di settore per supportare e coordinare, con tempestività, l'adeguamento delle leggi regionali al Codice del Turismo e prevedendo lo sviluppo di un piano di contrasto all'abusivismo nel comparto della produzione, organizzazione e distribuzione dei viaggi e servizi turistici, con il supporto delle Forze dell'Ordine e della Guardia di Finanza”. E' questa la richiesta del presidente Gianni Rebecchi di Assoviaggi/Confesercenti, tra le associazioni maggiormente rappresentative a livello nazionale del settore delle agenzie di viaggio e turismo, contenuta nella lettera inviata questa mattina al ministro Gian Marco Centinaio ed alle Regioni. “Non ci risulta infatti, afferma il presidente di Assoviaggi, che ad oggi vi sia stato da parte delle Regioni un adeguamento della disciplina di settore alle nuove norme statali, anche relativamente ai requisiti richiesti per esercitare le attività professionali inerenti l'organizzazione e la vendita di pacchetti turistici. L'esigenza è che le Regioni aggiornino le loro leggi sul turismo, adeguandole a quanto previsto dal Codice del Turismo - come modificato dal recente D. Lgs. n. 62/2018 di recepimento delle norme della Direttiva UE sui pacchetti e servizi turistici collegati - al fine di evitare che si creino situazioni di disparità in base alla regione di appartenenza, a discapito sia degli operatori che dei consumatori. In particolare, sostiene Rebecchi, tra i punti focali della nuova disciplina contenuta nel Codice del Turismo e che richiedono una immediata armonizzazione, è necessario che le regioni adottino misure amministrative e operative idonee a rendere efficace la vigilanza sulle attività del comparto ed effettive le corrispondenti misure sanzionatorie. Si richiama l'attenzione sulla necessità di monitoraggio di tutti i soggetti che operano nell'ambito dell'attività di organizzazione e vendita di pacchetti turistici, attività strettamente riservate alle agenzie di viaggio ed ai tour operator, sanzionando tutti coloro che svolgono le stesse attività senza oneri e senza riconoscimento di diritti per l'utenza, in violazione dei principi che regolano il libero mercato e la concorrenza”.

Airbnb: Albonetti (Assohotel/Confesercenti), “dal Tar del Lazio sentenza positiva”.

“Una sentenza estremamente positiva: dobbiamo avere tutti le stesse regole”. Così Claudio Albonetti, Presidente nazionale di Assohotel, l'associazione che riunisce le strutture alberghiere aderenti a Confesercenti, commenta la bocciatura da parte del Tar del Lazio del ricorso presentato da Airbnb contro la cedolare secca, che conferma per le piattaforme online l'obbligo di riscuotere direttamente dagli utenti il 21% di tasse dai compensi destinati agli host, i proprietari delle strutture, da versare direttamente al Fisco. “Noi non siamo di certo contrari al nuovo che avanza”, chiarisce Albonetti, “nemmeno in tema di modalità di commercializzazione nel settore ricettivo. È però assolutamente necessario che le normative - dagli obblighi fiscali a quelli relativi a sicurezza e salute pubbliche - valgano per tutti allo stesso modo”.

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

Assicurazione automatica

Si è tenuta a Madrid la cinquantaduesima Assemblée Generale del Consiglio dei Bureaux, l'organizzazione con sede a Bruxelles che ha come fine la protezione delle vittime di incidenti stradali transfrontalieri e si occupa del coordinamento delle attività dei vari Uffici nazionali di assicurazione istituiti nei Paesi membri del Sistema della carta verde. Come di consueto, in seguito all'assemblea il Consiglio dei Bureaux ha trasmesso una relazione al Gruppo di Lavoro sui Trasporti Stradali del Comitato sui Trasporti Terrestri della Commissione Economica per l'Europa delle Nazioni Unite. Il paragrafo 5 della relazione contiene alcune considerazioni in merito all'impatto della Brexit sul sistema della carta verde. L'ufficio nazionale di assicurazione del Regno Unito, cioè il MIB (Motor Insurers' Bureau), e il settore delle assicurazioni hanno confermato più volte l'intenzione di rimanere, anche dopo l'uscita dall'Unione europea, tra i firmatari dell'accordo multilaterale sull'assicurazione presunta o automatica, che consentirebbe la circolazione senza alcun documento assicurativo. In tal modo il Regno Unito si andrebbe ad aggiungere a Svizzera, Serbia e Andorra tra gli Stati per i quali, sebbene non facciano parte dell'Unione europea o dello Spazio economico europeo, si applicherebbero le

previsioni contenute nelle direttive europee. Il Consiglio dei Bureaux ha ipotizzato tre aspetti dell'accordo multilaterale che ne potrebbero compromettere l'applicazione nel caso della cosiddetta "hard brexit", cioè l'uscita incondizionata del Regno Unito dall'Unione Europea.

Premio unico

I paesi firmatari dell'accordo multilaterale costituiscono un territorio nel quale i veicoli possono circolare attraverso i confini nazionali senza la necessità di controllare l'assicurazione (copertura assicurativa presunta o automatica).

Ciò comporta la necessità di fornire una copertura assicurativa per l'intero suddetto territorio. Pertanto, non dovrebbero esserci diversi livelli o tipologie di premio assicurativo nei diversi paesi firmatari.

Inoltre, il Consiglio riferisce che il requisito del premio unico è previsto come conditio sine qua non per l'adesione all'accordo multilaterale, come stabilito dalla decisione n. 5-1 del 2016 del Consiglio medesimo. Il Consiglio non può prevedere se il settore assicurativo britannico e il governo del Regno Unito desiderino mantenere la copertura assicurativa in tutto il territorio europeo dopo la brexit, per quanto i delegati britannici abbiano indicato tale desiderio come molto probabile.

Considerato che tale requisito è

previsto anche dalle direttive europee, la questione sarà molto probabilmente considerata durante le negoziazioni per la brexit.

Decisione della Commissione Europea

Secondo il secondo paragrafo dell'articolo 8 della quinta direttiva europea, la n. 2009/103/CE del 16 settembre 2009, anche successivamente all'uscita del Regno Unito dall'Unione europea i veicoli britannici potranno beneficiare della copertura presunta alla medesima stregua dei veicoli dei paesi membri dell'Unione Europea, purché i necessari requisiti siano mantenuti. In questo caso, la Commissione Europea stabilisce una data a partire dalla quale sono aboliti, per gli Stati membri, i controlli del rispetto dell'assicurazione obbligatoria nei confronti dei veicoli di un paese terzo. La principale preoccupazione per il Consiglio dei Bureaux è relativa alla volontà della Commissione di adottare tale decisione a beneficio del Regno Unito prima della brexit o se la questione sarà inserita all'interno delle negoziazioni e del relativo accordo conclusivo.

Gli Stati membri concordano nel ritenere auspicabile una decisione da parte della Commissione, senza ulteriori complicazioni. Il Consiglio dei Bureaux ha inviato una lettera

alla competente Direzione Generale della Commissione europea sulla questione specifica, per la quale non è ancora pervenuta alcuna risposta concreta. Nell'improbabile ipotesi in cui l'ufficio nazionale britannico si ritiri dall'accordo multilaterale, occorre stabilire la data a partire dalla quale tale accordo non sarà più applicabile e occorrerà applicare la regolamentazione

sulla carta verde. Gli Stati membri preferiscono all'unanimità che si tenga conto della data in cui l'incidente si è verificato, in relazione ad ogni aspetto legale delle cause, compreso il diritto internazionale privato.

Accordi bilaterali con i bureaux. Il ritiro dall'accordo multilaterale comporterà molto probabil-

mente la necessità di firmare accordi bilaterali tra l'ufficio nazionale di assicurazione del Regno Unito e i firmatari dell'accordo multilaterale medesimo.

Pertanto, i rapporti dopo il ritiro verranno non saranno più basati sulla Sezione III del Regolamento Generale (assicurazione presunta o automatica), bensì dalla Sezione II (carta verde)



*da 40anni
sosteniamo
i vostri desideri
di libertà*

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



IL PIÙ IMPORTANTE CONCESSIONARIO DEL CENTRO ITALIA

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



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 Valtournenche: 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



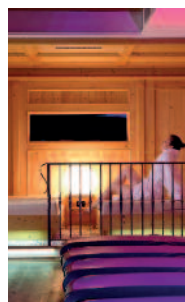
Pluripremiato dalle guide più accreditate d'Europa, il Caravan Park Sexten ha vinto anche premi dedicati all'enogastronomia grazie ai suoi ristoranti. Il Campeggio è situato nel cuore delle Dolomiti di Sesto, Patrimonio Mondiale UNESCO, e offre tutte le comodità proprie di una struttura di lusso immersa 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





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





A bordo di Costa Crociere

Per la prima volta una vera SPA termale:
firmata Terme di Sirmione

Di Franca D. Scotti - scottifranca@gmail.com

Due eccellenze italiane, Costa Crociere, compagnia crocieristica leader in Europa, e Terme di Sirmione, il primo operatore termale in Italia, hanno creato una sinergia per offrire vacanze sempre più attraenti e benefiche.

Da oltre 70 anni, lo storico marchio Costa Crociere propone la più ampia scelta di vacanze su ben 250 destinazioni diverse con uno stile italiano unico, portando in tutti i mari del mondo il meglio dell'ospitalità, della gastronomia, dello stile e dell'in-

trattenimento italiani.

Terme di Sirmione S.p.A. è una delle storiche e più importanti realtà termali italiane, con trattamenti efficaci nel campo della otorinolaringoiatria, broncopneumologia, angiologia, fisioterapia, dermatologia clinica ed



estetica. Aquaria Thermal Spa offre oltre 14.000 mq di benessere fronte lago con piscine termali, idromassaggi, lettini effervescenti, docce emozionali, percorso vascolare, circuito saune interne ed esterne. Per la prima volta una realtà termale sale a bordo di una flotta crocieristica e mette a disposizione le proprie risorse, acqua sulfurea salsobromiodica e fango termale, la sua ricerca scientifica e il suo expertise per la salute e il benessere del turista: il Metodo Terme di Sirmione. ▶





► Mentre nel progetto è già coinvolta l'ammiraglia Costa Diamante, entro la fine dell'anno l'offerta salute e benessere di Terme di Sirmione sarà presente su tutte le navi della Compagnia battente bandiera italiana.

Le Spa delle navi Costa offriranno una selezione di protocolli termali benessere Terme di Sirmione, elaborati sotto la supervisione del team di dermatologi della realtà termale, e già attivi nelle sue Spa termali e hotel. I trattamenti si avvalgono di acqua e fango termale, di prodotti naturali e della linea cosmetica professionale.

Ovviamente, al termine dell'esperienza in crociera, si potrà proseguire il trattamento a casa, acquistando i prodotti della Linea Cosmetica di Terme di Sirmione, Aquaria Thermal Cosmetics, caratterizzata dal 100% di acqua termale. Una linea completa di trattamenti

viso e corpo studiata per tutti i tipi di pelle: trattamenti deterzione, idratanti, rigeneranti, anticellulite, lenitivi e tonificanti.

Il progetto corrisponde in pieno alle strategie e agli obiettivi di Costa Crociere: offrire vacanze indimenticabili, basate anche su benessere e cura di sé.

In cui le Spa con vista mare, e la proposta benessere innovativa, qualificata dall'esperienza di Terme di Sirmione contribuiranno allo scopo.

D'altronde, ai fini del moderno wellness, il termale è una risorsa fondamentale e rigeneratrice, soprattutto se l'acqua termale sulfurea, insieme con il suo fango, è riconosciuta scientificamente nella sua efficacia da prestigiosi organismi internazionali.

Dalle proprietà idratanti, rigeneranti e antinfiammatorie, tollerata anche dalle pelli più sensibili, l'acqua di Terme di Sirmione favorisce la difesa dai

radicali liberi ossidanti. I sali minerali e gli oligoelementi in essa contenuti esercitano una spiccata attività lenitiva, antiaging e antiinquinamento. I protocolli Terme di Sirmione proposti in esclusiva da Costa Crociere - Anti-Pollution treatment, Thermal Regenerating, Leg Detox Thermal Mud, Personalized Body Thermal Mud, Feet or Hands Thermal Mud - vanno a massimizzare le azioni naturali di acqua e fango termali.

Con il nuovo progetto, questi elementi preziosi, attinti a 69° sul fondo del Lago di Garda da un camino idrogeotermico, approdano nel Mar Mediterraneo e nei mari del mondo a bordo delle più belle navi da crociera firmate Costa.

Il centro benessere delle navi Costa, con panorami mozzafiato vista mare, offrono anche dolci percorsi d'acqua delle piscine talassoterapiche, bagni di vapore e saune finlandesi: 6.000 mq di spazio, interamente dedicati al ritrovare l'energia fisica e l'equilibrio mentale in un'atmosfera unica dove ci si rilassa dopo un'eccitante giornata alla scoperta di nuove destinazioni.

www.costa.it

www.termedisirmione.com



Piena di benessere

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

CROAZIA

Piena di vita



Un giro del mondo nelle Luxury Spa

Con la Guida Condé Nast Johansens gli indirizzi top per una scelta esclusiva

Di Franca D. Scotti - scottifranca@gmail.com

Oggi scegliamo un Guida internazionale per fare il giro del mondo nelle SPA più lussuose.

La nuova Guida Luxury Spa 2019, la più letta fra le tre Directory annuali di Condé Nast Johansens, illustra il meglio dei trend emergenti nel mondo del benessere, insieme ai grandi classici senza tempo che non perdono smalto.

59 Spa di lusso in tutto il mondo, ognuna approvata dai Local Experts di Condé Nast Johansens, selezionate per ispirare viaggi unici e per contribuire a costruire un'esperienza rigenerante indimenticabile.

L'Italia spicca con 8 Spa d'eccellenza in location incantevoli. Nella guida Luxury Spa 2019 c'è una catalogazione precisa che facilita la ricerca. Le strut-

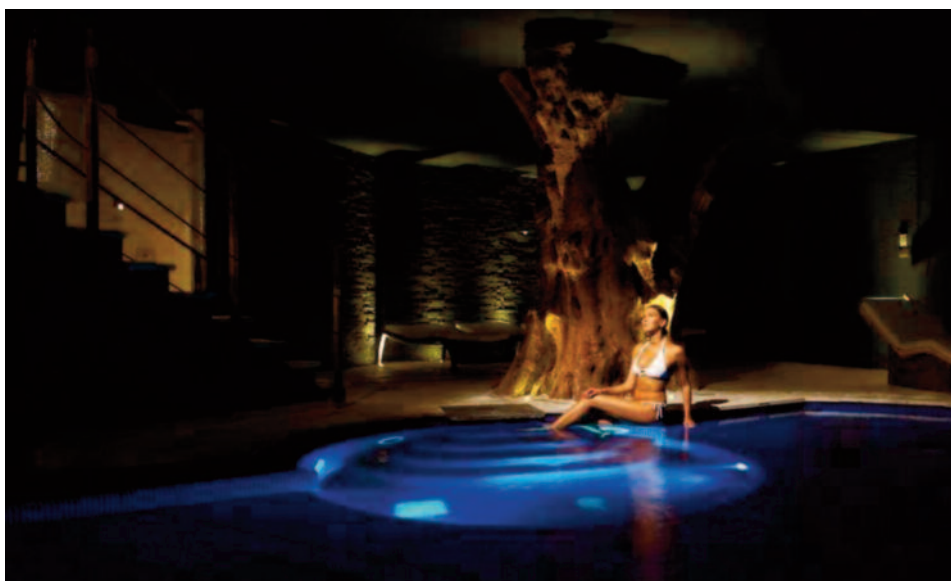
ture a cui vengono dedicate singole pagine con foto, vengono classificate come Day Spa, Destination Spa, Hotel Spa o Medical Spa. Ne vengono elencati e descritti trattamenti signature, prodotti, caratteristiche.

Un totale di 59 Spa divise per zone del mondo (Africa, Oceano Indiano e Medio Oriente con 11 spa; 1 per le



Americhe; 19 in Asia&Australasia; e ben 28 in Europa&Mediterraneo) e per Paese.

La presenza dell'Italia è sorprendente, 8 strutture: Gardena Grödnerhof Hotel & Spa a Ortisei, ADLER Lodge ALPE in provincia di Bolzano, ADLER Spa Resort BALANCE e ADLER Spa Resort DOLOMITI a Ortisei, ADLER Spa Resort THERMAE in Toscana in Val d'Orcia, Almar Jesolo Resort & Spa a Lido di Jesolo, Lefay Resort & Spa Lago di Garda, Parco dei Principi Grand Hotel & Spa a Roma. Nelle ultime pagine della guida un ricco ed esaustivo Glossario che illustra il significato di tutti i

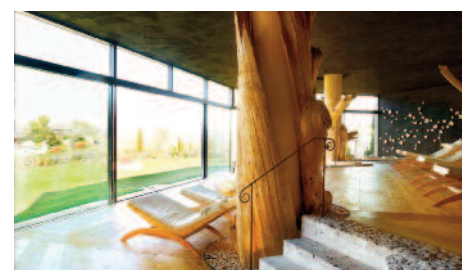


trattamenti, tecniche e discipline citate.

Pubblicata da 36 anni dagli editori di Vogue, GQ, Condé Nast Traveller e Glamour, Condé Nast Johansens è la principale guida cartacea e multimediale per viaggiatori indipendenti comprendente oltre 550 hotel indipendenti, Spa, residenze

d'epoca, location per eventi di grande bellezza in 60 paesi.

www.condenastjohansens.com





Nelle Langhe a Villa Prato

Sperimentare la grappaterapia

Di Franca D. Scotti - scottifranca@gmail.com



Grappa, storia e cultura dell'accoglienza. E una nuova forma di benessere.

Tutto ciò si può sperimentare in un luogo speciale, situato in un

territorio speciale.

Tra i morbidi saliscendi delle Langhe e del Monferrato, nell'affascinante paesaggio patrimonio dell'Unesco, Distillerie Berta è famosa per la produ-

zione di distillati, realizzata con attento impegno a preservare il valore inestimabile del territorio. Il museo interno alla sede di Mombaruzzo raccoglie gli strumenti per la produzione della grappa e per il lavoro nei campi, alambicchi, bolle di concentrazione, distillatori e la collezione di bottiglie Berta dal primo modello a oggi.

Il cuore di Mombaruzzo batte in un'oasi di relax all'insegna della grappaterapia.

La storica residenza settecentesca Villa Prato è stata trasformata dalla famiglia Berta in un esclusivo relais, dedicato a coloro che desiderano rigenerare mente e corpo tra il silenzio delle colline e il profumo delle varietà di piante aromatiche e officinali. Le sei suite, dotate di ogni comfort e gli 800 metri quadri di relais de charme immersi nel verde, racchiudono un concentrato di benessere che conquista ogni visitatore, offrendo viste mozzafiato sullo scenario naturalistico delle Langhe.

Esperienze come la sauna, il bagno turco, la fontana del ghiaccio, il percorso Kneipp, l'idromassaggio, la palestra e la piscina termale doneranno un'energia positiva rigenerante a chi cederà il passo alle emozioni.

Un'esperienza del tutto esclusiva rende inoltre il soggiorno davvero indimenticabile: si tratta della grappaterapia, un trattamento di bellezza che nasce dal cuore della distillazione. A base di estratti di uva, ricchi delle proprietà antiossidanti dei polifenoli e dei flavonoidi contenuti nelle



vinacce, questi prodotti di bellezza aiuteranno a contrastare l'invecchiamento cellulare, a purificare la pelle, tonificare la microcircolazione periferica, ad idratare e donare nutrizione proteica, lipidica, vitaminica e minerale.

Ottimi e originali i prodotti utilizzati dalla Spa di Villa Prato

Lo Scrub con estratto di vinacce deterge in profondità rimuovendo le imperfezioni cutanee dello strato corneo dell'epidermide, la Crema corpo con estratto di vinacce e olio di vinnaccioli ricchi di polifenoli con azione antiossidante e contro la formazione dei radicali liberi, la Crema nutriente viso, la Maschera viso, il Latte detergente, il Tónico viso.

A completare l'effetto benefico dell'esperienza presso Villa Prato con la sua grappaterapia, ecco il magnifico parco naturalistico che si estende per circa 8 ettari intorno allo stabilimento di Mombaruzzo. Lungo i saliscendi immersi nel verde e nel silenzio delle colline, si incontrano querce, ulivi secolari, mandorli, noccioli, pioppi e alberi da frutta piantati nel corso degli anni. A fare da contorno, il profumo di una sessantina di varietà diverse di piante aromatiche e officinali coltivate nel parco: lavanda, assenzio montano, coriandolo, timo, echinacia, per citarne alcune. Piante che diventano gli ingredienti base dei liquori prodotti da Distillerie Berta.

<https://www.relaisvillaprato.it/it/wellness-and-spa/la-spa>

la proposta Turit per la ripresa del
Turismo Itinerante



VIAGGIARE

e' Italia

che non conosci

L'opinione di Beppe Tassone



Questo è un mese fortunato, contraddistinto da un lungo ponte che consentirà, a quanti potranno permetterselo, un anticipo di vacanze o anche qualche viaggio abbastanza impegnativo.

E' anche il mese di Pasqua, di una delle festività che maggiormente "esaltano" la forza della tradizione e caratterizzano per il richiamo molte località, soprattutto quelle minori.

I riti della Settimana Santa sono un esempio di come cultura e tradizione, fede e folklore riescano a convivere perfettamente ed a trasformare, senza nulla togliere a chi vuole "santificare" queste giornate, piccole località in luoghi di richiamo per la rilevanza che certe manifestazioni assi-

curano, con forza ed attrazione.

L'Italia, sotto questo profilo, nella settimana che conduce alla Pasqua, riesce a trasformarsi in un grande luogo di fede e di cultura, coniugando perfettamente le potenzialità religiose con quelle laiche.

Nessun altro Paese al mondo, almeno durante la Settimana Santa, riesce ad assicurare tanta attrattività e tanto pathos con dei riti che risalgono nei secoli e che vengono riproposti con immutata partecipazione da parte di gruppi di persone che destinano il tempo proprio a queste iniziative.

Quello che spiace, ma la "solfa" è sempre la stessa, è che manchi un riferimento unico, un sito che informi non

sulle singole cerimonie ma che dia un'informazione complessiva su quelli che sono i riti pasquali in tutto il nostro Paese.

Migliaia di persone giungono in Italia in questa occasione, con la Spagna il nostro Paese è in testa nel turismo religioso. Fornire un'informazione puntuale e attenta consentirebbe di incrementare le presenze, di offrire spunti interessanti, di creare ulteriore movimento turistico.

Il turismo religioso costituisce, per l'Italia, una potenzialità immensa e camper e caravan rappresentano uno dei mezzi principali per poterlo esprimere a pieno.

Ancora una volta la nostra carenza è strutturale e informativa.

Troppi campeggi sono ancora chiusi, soprattutto nelle regioni meridionali e poca è l'informazione che viene fornita: così facendo si gettano alle ortiche enormi potenzialità e non si creano le basi per un rilancio del settore.

Un "ponte" come quello che unisce Pasqua e la Festa della Liberazione con quella dei Lavoratori rappresenta un'opportunità enorme: è un vero peccato sprecare alcune potenzialità per non aver curato il settore dell'informazione.

Ancora una volta lo spezzettamento delle competenze tra troppi enti non offre un buon servizio e questo spiace anche perché turismo in Italia vuol dire economia ed occupazione.

li itinerari Gustosi

territorio ♦ ambiente ♦ enogastronomia





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

**LA TESSERA DEGLI AMICI
DI TURISMO ITINERANTE**

Sommario

Fatti e commenti pag.62

Itinerari pag.66

Gastronomia pag.72

Eventi gustosi pag.74

La ricetta pag.78

Il Buongustaio pag.80

li itinerari
Gustosi

Mensile - Anno 25° - N. 272
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

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, Carlo Mantovani
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.

La Croazia festeggia due nuove stelle Michelin

Il ristorante Noel di Zagabria e il Draga di Lovrana di Lovran hanno ottenuto la prestigiosa stella Michelin

Di Franca D. Scotti - scottifranca@gmail.com



“Siamo orgogliosi del fatto che ora la Croazia possa contare su ben 5 ristoranti stellati Michelin. Dopo Rovinj, Dubrovnik e Šibenik, a godere di questo prestigioso riconoscimento ci sono anche Zagabria e la regione del Quarnaro. Il conferimento di nuove stelle ai ristoranti croati è la prova che la nostra offerta gastronomica soddisfa i criteri internazionali di qualità e che la cucina croata sta conquistando un posto sempre più rilevante. Ciò rappresenta anche una forte spinta per un ulteriore sviluppo e promozione di questo specifico

settore e sono sicuro che la Croazia, grazie ai suoi eccellenti ristoranti, ne saprà trarre il massimo profitto per un ottimo posizionamento sul mercato”, afferma il direttore dell’Ente Nazionale Croato per il Turismo Kristjan Staničić, rivolgendo le sue più sincere congratulazioni a tutti i ristoranti detentori del prestigioso riconoscimento. Come afferma Gwendal Poullennec, direttore internazionale della guida Michelin, la Croazia dimostra un forte potenziale nell’offerta gastronomica, arricchita da molteplici influenze, dai sapori mediterranei presenti in

Istria e Dalmazia, ai piatti tipici dell’entroterra originari di Zagabria e della Slavonia.

L’inserimento dei nuovi ristoranti nella guida Michelin rappresenta un importante trampolino di lancio per un continuo perfezionamento dell’offerta gastronomica locale, ma anche una grande promozione della Croazia come destinazione gourmet a livello mondiale.

L’elenco completo dei ristoranti stellati in Croazia è pubblicato sul sito web di Michelin, la guida ai migliori ristoranti più importante e prestigiosa a livello mondiale.



CAMPER

MAGAZINE

www.campermagazine.tv - campermagazine@campermagazine.tv

Mercato Centrale in espansione

La formula di Mercato Centrale conquista il successo: dopo Roma e Firenze, apriranno Torino e Milano

Di Franca Dell'Arciprete- scottifranca@gmail.com

Una formula semplice e gustosa: Mercato Centrale offre un viaggio attraverso la riscoperta della cultura gastronomica italiana, la maestria degli artigiani della bontà elementare e la restituzione di luoghi che tornano a vivere. Un mercato coperto di nuova concezione che punta tutto su artigianalità, legame con il terri-

torio e vocazione culturale. Così dal 2014, anno di apertura a Firenze nello storico mercato di San Lorenzo, dal 2016, anno di apertura a Roma in Stazione Termini, Mercato Centrale punta ad espandersi entro quest'anno a Torino e Milano.

Reinterpretando in chiave contemporanea la funzione storica del mercato quale luogo di scambio e incontro, Mercato Centrale è un format innovativo che ha saputo codificare un modo nuovo di parlare di cibo, facendo della semplicità il suo punto di forza.

Il progetto Mercato Centrale nasce da un'idea di Umberto Montano, imprenditore della ristorazione, e dall'esperienza imprenditoriale del gruppo Human Company della famiglia Cardini-Vannucchi, co-fondatore e leader in Italia nel settore del turismo all'aria aperta.

L'idea del progetto è semplice e forte e si basa su tre pilastri fondamentali: la centralità degli artigiani con la loro capacità di produzione, preparazione, vendita e somministrazione dei loro prodotti locali, il legame e lo scambio con il quartiere e la città nell'ottica di una rigenerazione urbana, la creazione di eventi, che trasformano ogni mercato in luogo di destinazione in un continuo dialogo con il tes-



suto cittadino.

Nella formula comune, ogni Mercato è diverso dall'altro, poiché vuole dare risalto alle caratteristiche dello spazio che occupa e alle tradizioni del territorio con cui dialoga.

Cibo e cultura si nutrono a vicenda dando vita a un fitto calendario di eventi, che hanno avuto come protagonisti artisti di fama internazionale.

Come osserva Umberto Montano, " Mercato Centrale può generare un forte fenomeno di aggregazione sociale e quindi rigenerare il tessuto urbano all'interno del quale si inserisce". Il progetto di Mercato Centrale Milano prevede un'importante opera di riqualificazione di uno splendido spazio inutilizzato al-



l'interno della Stazione Centrale, uno dei luoghi a maggior flusso della città.

L'operazione sarà parte integrante del progetto di riqualificazione di tutta l'area urbana esterna alla stazione che il Comune di Milano sta portando

avanti con Grandi Stazioni Retail e Ferrovie dello Stato. La struttura, di circa 4.400 mq e dislocata su due piani, ospiterà oltre 20 artigiani del gusto con la migliore offerta gastronomica del territorio locale, regionale e nazionale.

www.mercatocentrale.it



PALACE
The imperial city



CROATIA
Full of life

www.visitsplit.com



Alle radici della tradizione enologica
marchigiana:
l'Azienda Agricola Moroder



Nel cuore delle Marche, una delle principali regioni italiane per cultura e tradizione vinicola, inserita nelle colline del Parco Naturale del Conero a pochi passi dalla dolce costa adriatica, si trova un'azienda agricola che da anni ha fatto della qualità un valore irrinunciabile: stiamo parlando dell'Azienda Agricola Moroder, i cui vini sono riconosciuti ovunque come una delle principali eccellenze del panorama enologico nazionale

Di Tommaso Fabretti - tom.fabretti@gmail.com

LA STORIA DELL'AZIENDA MORODER

La nascita del complesso agricolo risale alla metà del '700, quando i Moroder, originari della Val Gardena, si spostano ad Ancona e acquistano i terreni sui quali oggi sorge l'azienda. L'anno di fondazione della cantina risale al 1837: l'azienda continua a passare di generazione in generazione fino a quando, nei primi anni 80, Alessandro Moroder e sua moglie Serenella decidono di dedicarsi con passione e impegno all'attività vitivinicola, dandole una nuova attenzione e rilevanza.

Una scelta convinta che porta in pochi anni ad un profondo rinnovo dei processi e della gestione. Il complesso rurale viene recuperato e impreziosito da una nuova distribuzione funzionale. Il comparto agricolo si concentra nella produzione del vino e la vision mira a "portare la cantina ad essere un punto di riferimento del panorama vitivinicolo marchigiano, facendo del Rosso Conero un prodotto di eccellenza in grado di rispettare e valorizzare il territorio". I primi riconoscimenti sono immediati, tanto che il Conero Riserva di maggior prestigio, il Dorico, è il primo vino marchigiano ad ottenere i 3 bicchieri del Gambero Rosso con la vendemmia del '88.

Oggi, il nuovo innesto generazionale persegue e fortifica la filosofia aziendale. L'azienda si presenta perfettamente inserita nel territorio, rispettosa della tradizione ma allo stesso tempo attenta alle nuove esigenze dei consumatori.

► LA TENUTA

All'interno del Parco Naturale del Conero, il complesso agricolo dell'azienda copre un'area di 52 ettari, di cui 28 dedicati alla coltivazione delle uve. I terreni e le colture che vi nascono sfruttano le peculiarità della Riviera del Conero, essendo situati a soli milleduecento metri di distanza del mare.

Il microclima presente ha sempre permesso un'agricoltura a basso impatto ambientale, per poi passare ad un regime certificato biologico a partire dal 2010.

Al centro della tenuta si sviluppa il complesso architettonico che ospita sia i locali destinati alla vinificazione sia quelli riservati all'accoglienza e alla ristorazione.



I VIGNETI

La brezza marina proveniente dal mare, un ricco suolo calcareo, le altitudini comprese tra i 180 e i 230 metri, l'esposizione prevalentemente a sud e sud-

est: ecco gli elementi che costituiscono il nostro "terroir" e rendono unici i vini qui prodotti. I vigneti della tenuta si distendono

sinuosi lungo le colline che circondano il Monte Conero.

Il Montepulciano è l'uva utilizzata in purezza per produrre il Rosso Conero e, con un'estensione di circa 22 ettari, rappresenta il vitigno maggiormente coltivato: vanta tra i suoi filari vigne fino a 70 anni di età.

La restante superficie vitata, con un'età compresa tra i 15 e i 25 anni, include diverse altre varietà, tra cui spiccano le "locali" Malvasia di Candia, Verdicchio e Moscato o le "internazionali" Merlot e Sirah.

Le rese variano in funzione dell'età dei vigneti, dell'esposizione e del clima, ma si attestano mediamente sui 70-80 quintali per ettaro.



LA CANTINA

Il cuore pulsante dell'azienda è la cantina. Questa è ricavata dal settecentesco volume e attualmente, in seguito a un rispettoso restauro, ospita al piano terra gli spazi destinati alla vinificazione. Le grandi botti di rovere francese e di Slavonia sono situate in quella che era l'antica stalla dell'azienda. Da questa si scende nell'antica grotta voltata, parzialmente scavata nelle argille sottostanti: inizialmente si trattava di una nevieria, dove la neve pressata con la paglia creava un locale adatto alla conservazione degli alimenti. Oggi, grazie a condizioni ideali di temperatura ed umidità, il locale è destinato ad accogliere le piccole botti per l'affinamento e la maturazione del vino.

Con il progressivo aumento dell'estensione viticola, è nata infine l'esigenza di ampliare la cantina. La nuova struttura si sviluppa interamente nel sottosuolo: la sua architettura è studiata per ottenere il giusto equilibrio termo igrometrico. Qui si dividono più ambienti: dai locali riservati alla produzione e allo stoccaggio del vino, alla sala degustazione e alla "barri-caia". Quest'ultima è destinata all'affinamento e alla maturazione delle riserve e si caratterizza per il particolare soffitto voltato in terracotta e le pareti in rovere.

UNO DEI GIOIELLI DELL'AZIENDA MORODER: IL "DORICO" CONERO RISERVA D.O.C.G.

Il profondo ed impenetrabile



► rosso incorniciato da vividi riflessi color rubino tipici del Montepulciano annunciano tutta la sua dirompente potenza. Le gradevoli sensazioni di amarena matura, eteri e spezie si fondono con la straordinaria eleganza gustativa intrisa di sapidità, buon alcol e perfetti tannini. Equilibrio ed armonia si sublimano.

Un vino per i grandi piatti della cucina italiana, fatta di carni rosse arrostate o ricche di condimenti e di aromi come brasati e stracotti. Ben accompagna anche la selvaggina, perfetto con formaggi di grande stagionatura.

Visitare la cantina Moroder regala l'emozione di percorrere per intero la storia produttiva dei vini a partire dalla loro origine: i vigneti.

I luoghi in cui l'uva diventa vino si apriranno in successione mentre si scende nelle "secrete" ipogee; il visitatore potrà rivivere, lungo il cammino, l'intera storia vissuta nei secoli da questi luoghi.

A coronamento dell'esperienza, sarà possibile degustare i vini dell'azienda secondo diverse formule pensate per soddisfare ogni esigenza.

Cantine Moroder & Agriturismo
AIÓN

Frazione Montacuto, 121 60129
Ancona (AN)
+39 071 898 232
+39 071 280 03 67
mail@moroder.wine

Come raggiungere l'azienda:

Dall'autostrada A14, imboccare l'uscita Ancona Sud: seguire le indicazioni per Ancona centro, imboccando l'asse Nord-Sud/SS16. Proseguire per 7,6 km e prendere l'uscita "Tavernelle", seguendo i cartelli per la riviera del Conero e Portonovo. Dopo 4 Km, svoltare a destra in Via Montacuto e in fondo alla discesa svoltare a sinistra per entrare in azienda.





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

Due mete europee per la Gastronomia

La regione greca meridionale del Mar Egeo e Cracovia in Polonia: due regioni gastronomiche da visitare nel 2019

Di Franca D. Scotti - scottifranca@gmail.com

Poiché la gastronomia è diventata un elemento fondamentale del turismo e il piacere del buon cibo è sempre un ingrediente essenziale in un'esperienza di viaggio, ecco due suggerimenti imperdibili per il 2019.

In Grecia, la regione meridionale del Mar Egeo, ha ottenuto, per il 2019, il titolo di "Regione gastronomica d'Europa".

Una grande onorificenza non solo per l'Egeo meridionale, ma anche per tutta la Grecia.

Cinquanta isole diverse, con cinquanta diverse peculiarità e tradizioni culturali, sono la combinazione della cultura gastronomica della Regione del Mar Egeo Meridionale.

Merito del lavoro svolto dai membri della Regione e degli chef delle Cicladi e Dodecaneso: per due anni, attraverso azioni innovative e pionieristiche, è stata mobilitata l'intera comunità locale, per promuovere la ricchezza gastronomica, la cultura e i prodotti locali delle sue isole, patrimonio gastronomico europeo.

www.aegeangastronomy.gr

In Polonia a Cracovia è stato assegnato il titolo di Capitale Europea della Cultura Gastronomica 2019.



Il titolo è stato assegnato dall'Accademia Europea della Gastronomia, istituzione di riferimento per il mondo della gastronomia e parte della rete della prestigiosa Accademia Internazionale della Gastronomia.

Antica città dei re e capoluogo della regione più ricca di prodotti tradizionali, IGP e DOP della Polonia – la Malopolska – Cracovia ha da offrire una straordinaria ricchezza del territorio che garantisce qualità, fre-





schezza e genuinità: i formaggi DOP (il noto oscypek, la redykolka, la bryndza), le carni (come la carne d'agnello della regione di montagna, il Podhale, o la salsiccia lisiecka), le mele di Lack, le prugne di Sechna, i fagioli "Piekný Jas" e molti altri prodotti legati a questa straordinaria regione, acquisiscono una nuova identità e vengono proposti in modo innovativo, tentando anche i palati più esigenti.

Non è un caso che Cracovia stia vivendo una rinascita anche dal punto di vista della ristorazione; è una delle due città polacche che vengono menzionate nelle migliori guide del settore: nella guida Michelin sono elencati 26 ristoranti della città.

Fra i vari punti del programma,

spicca il congresso sull'enogastronomia (ottobre), le Slow Food Masterclass con i migliori chef e i festival dedicati alle prelibatezze locali, come l'obwarzanek (il pretzel IGP di Cracovia), i pierogi (leggi: pieroghi, i ravioloni ripieni), il pane o il vino, il format della "cucina vir-

tuale", dove in contemporanea verranno preparati vari piatti della tradizione culinaria di Cracovia in diversi ristoranti sparsi in tutto il mondo e l'intera iniziativa verrà trasmessa in streaming.

www.polonia.travel



Formaggi&sorrisi: a Cremona una nuova, originale manifestazione

Formaggi&sorrisi è una originale manifestazione dedicata ai formaggi italiani ed europei e ai derivati del latte: a Cremona iniziative, rievocazioni, lezioni, spettacoli, l'Oscar dei Formaggi

Di Franca D. Scotti - scottifranca@gmail.com

Un appuntamento imperdibile per golosi grandi e piccoli: Formaggi e Sorrisi dal 12 al 14 aprile a Cremona.

Cremona, la "Città delle tre T", ancora una volta sorprende con una nuova iniziativa golosa. E ancora una volta si apprezza la visionarietà degli organizzatori della SGP di Stefano Pellicciardi, cui si deve anche la popolare Festa del Torrone, sempre a Cremona.

Formaggi e Sorrisi si propone come l'occasione per conoscere il ricchissimo mondo dei formaggi, ma anche per gustare le eccellenze casearie italiane ed europee, tutti insieme, in un clima rilassato e piacevole.

Perché Cremona? Come osserva Libero Giovanni Stradiotti, Presidente del consorzio del Provolone della Valpadana "Qui siamo nel cuore del distretto lombardo dei formaggi e qui nascono alcuni dei più interessanti tra gli oltre 400 formaggi del nostro Paese."

All'interno di Formaggi & Sorrisi, tanti appuntamenti saranno focalizzati a cogliere le prelibatezze casearie del territorio, non solo formaggi lombardi e cremo-



nesi, bensì di tutta Italia: show cooking guidati da chef esperti con consigli sull'utilizzo del formaggio in una cucina "fuori dall'ordinario", confronto tra diverse tradizioni casearie, come ad esempio i formaggi "appesi" come il Caciocavallo e quelli "seppelliti" come il Fossa di Romagna.

Appuntamento declinato come vera e propria disfida sarà invece "Cheese to cheese: gli agriturismi lombardi si sfidano", un gruppo selezionato di aziende agricole delle diverse province lombarde si darà battaglia in un'avvincente sfida fra i tesori bianchi.

Occasioni di degustazione in

varie location della città grazie anche alla guida esperta di maestri assaggiatori ONAF.

Formaggi & Sorrisi sarà anche una grande occasione di festa: itinerari turistici nei luoghi più significativi di Cremona, aneddoti, storie, grandi personaggi, esibizioni di fumettisti, musica, sbandieratori, una grande infiorata in Piazza Stradivari.

Una serie di appuntamenti approfondiranno anche l'uso del formaggio a tavola, mentre sarà conferito il premio "Oscar del Formaggio" ad un personaggio noto che si sia particolarmente distinto nel suo campo.

www.formaggiesorrisi.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

S. Pellegrino Sapori Ticino 2019: omaggio alla Svizzera

Le sfumature gastronomiche della Svizzera al centro della manifestazione che si svolgerà dall' 8 aprile al 16 giugno 2019

Di Franca D. Scotti - scottifranca@gmail.com



Dopo il giro del mondo attraverso le cucine internazionali di diversi Paesi nel 2018, oggi S. Pellegrino Sapori Ticino, il festival enogastronomico ticinese tra i più rinomati e longevi d'Europa, ideato da Dany Stauffacher, dedica le sue tavole alla grande cucina svizzera.

La nazione Svizzera, di cui talora si pensa che non abbia una propria identità culinaria, quest'anno invece brilla più che mai con un numero record di punti Gault&Millau e di stelle Michelin. Per seguire il filo rosso dell'eccellenza nazionale, S. Pellegrino Sapori Ticino ha scelto di collaborare con Les Grandes Tables de Suisse, la più prestigiosa as-

sociazione gastronomica svizzera che raggruppa quasi tutte le migliori tavole del Paese.

Come osserva Dany Stauffacher, "la nostra nazione è davvero unica nel suo genere, a partire dalla sua cucina: eclettica, sperimentale ma con solide basi, ricca di talenti e passione". Nel programma dell'edizione

2019, omaggio alla Svizzera culinaria, non poteva mancare la serata dedicata allo chef che la guida Gault&Millau Switzerland del 2019 ha incoronato come "Cuoco dell'anno". Heiko Nieder, (19 punti Gault&Millau – 2**M), talentuoso chef del The Restaurant all'interno di The Dolder Grand di Zurigo porterà



nella cucina di Domenico Ruberto (15G&M) all'Hotel Splendide Royal di Lugano la sua cucina emozionale. Questa serata consacra una grande novità per S. Pellegrino Sapori Ticino, che inizia quest'anno una importante collaborazione con Gault&Millau Switzerland, condividendo con la guida la stessa grande passione per il cibo e il servizio di qualità.

Dall'8 aprile, dunque, un ricco programma di appuntamenti: dal Four Seasons Hotel des Bergues a Ginevra, al Widder Hotel di Zurigo, dal Villa Principe Leopoldo di Lugano, al THE VIEW di Lugano, al Ristorante Galleria Arté al Lago del Grand Hotel Villa Castagnola di Lugano.

Appuntamento all' Hotel Splendide Royal di Lugano per il gala iniziale dedicato alla cucina degli Swiss Deluxe Hotels.

Saranno due gli chef tristellati Michelin svizzeri che parteciperanno alla manifestazione: Franck Giovannini (Hôtel de Ville, Crissier – 19 G&M – 3***M) sarà ospite del Ristorante Ciani di Lugano per regalare ai commensali il suo estro culinario con solide basi nella grande cucina francese, mentre Peter Knogl (Cheval Blanc by Peter Knogl, Basilea – 19G&M – 3***M) sarà il protagonista della cena al Castello del Sole di Ascona, dove si scopriranno le influenze tedesche nella cucina d'autore svizzera con l'aiuto del resident chef Mattias Roock (18G&M - 1*M).

Il festival, come è di consueto da 13 anni, accompagnerà i piatti degli chef con grandi vini del Ticino e non solo, a dimostrazione,

se ancora ce ne fosse bisogno, che i vini locali sono perfetti in abbinamento all'alta gastronomia.

Al Fiore di pietra, nella cucina di Luca Bassan, nella splendida location in cima al Monte Generoso, cucinerà invece Stéphane Dècotterd (Le Pont de Brent, Brent – 18G&M – 2**M), capace di raccontare i suoi luoghi attraverso i sapori.

Ciliegina sulla torta di questo programma "made in Suisse", André Jaeger, presidente per oltre 20 anni de Les Grandes Tables de Suisse fino a pochi anni fa e, per decenni, grande interprete della cucina gastronomica svizzera. La sua serata si terrà a Villa Principe Leopoldo di Lugano dove sarà ospite dello chef Cristian Moreschi con Dario Ranza.

Escursione tra i sapori mediterranei della vicina Italia grazie a Enrico Bartolini, lo chef tricolore più stellato dell'omonimo ristorante al MUDEC di Milano: a fare gli onori di casa al BLU Restaurant&Lounge di Locarno sarà Davide Asietti.

Spazio anche agli eventi speciali che vedranno protagonisti altri chef di grande spessore per serate a tema, come quella dedicata al pesce d'acqua dolce interpretata dallo chef bistellato italiano Marco Sacco (Ristorante Piccolo Lago, Verbania), ospite di Luca Bellanca al Metamorphosis Lugano. E poi, naturalmente, lounge nights dedicate ai giovani con occasioni particolari per gustare al meglio la "Svizzera superstar" in ogni sua sfaccettatura enogastronomica sia in



Ticino al Blu Restaurant&Lounge di Locarno e al Seven Lugano The Lounge che a Zurigo, presso La Bottega di Mario.

Novità assoluta per il 2019 sarà la serata Salute con Sapore, in collaborazione con EOC, l'Ente Ospedaliero Cantonale: 5 chef delle strutture ospedaliere del Ticino cucineranno per il pubblico del festival, portando in tavola la propria versione di piatti salutari e gourmet. Il progetto Salute con Sapore proseguirà anche a kermesse ultimata, per portare il concetto di cibo sano tra le case dei ticinesi.

S. Pellegrino Sapori Ticino si concluderà con il gala finale all' Hotel Splendide Royal di Lugano, dove un team di grandi chef ticinesi metterà il sigillo alla tredicesima edizione di S. Pellegrino Sapori Ticino.
www.saporiticino.ch





La perfezione in natura: l'uovo

Di Isotta Bartoletti - rod1943@virgilio.it

Anche Piero della Francesca individuò nell'uovo (di struzzo) l'emblema della perfezione. Si trova nella pala del museo di Brera a Milano appeso ad un filo sopra la testa della Madonna. Salvador Dalí riprese lo stesso soggetto nella splendida Madonna di Port Ligat.

All'uovo sono sempre stati attribuiti significati simbolici. Si regalano di cioccolata per Pasqua e nei paesi di cultura anglosassone si pratica il gioco di nasconderle in giardino per farle trovare ai bambini. Dal sacro al profano, in cucina sono il legante di tutto, ma anche da sole fanno la loro fi-

gura per la felicità di principanti ai fornelli o di cuochi stellati. Cosa c'è di meglio di un uovo in padella, all'occhio o strapazzato, sodo, alla coque, in camicia... gustato col solo pane o guarnito con salse, formaggi, verdure, il divino tartufo o l'altrettanto sublime caviale? Per la pezzatura si va dalle



ovette di quaglia, di gallina, di anitra... di struzzo. Si usano soprattutto uova di gallina. Quando le compriamo è utile sapere che se le acquistiamo "biologiche" significa che le galline sono state allevate secondo un determinato disciplinare alimentare e razzolano all'aperto (sempre o alcune ore). Se la dicitura è solo "all'aperto" il sistema è lo stesso meno il mangime biologico. Per le altre, la maggior parte, l'allevamento è in gabbia dove le

galline depongono le uova su nastri trasportatori. Quando la confezione ha la dicitura extra-fresche vuol dire che l'uovo è stato deposto da non più di nove giorni. E' ovvio che la qualità migliore si trova nelle "biologiche". Fortunati se trovate contadini di fiducia che garantiscono tracciabilità e freschezza. Le uova si conservano in frigorifero anche quattro mesi, ma è meglio consumarle velocemente avendo l'accortezza di lavarle solo prima dell'uso, l'acqua priva il guscio della pellicola invisibile che lo protegge dalla penetrazione di microrganismi. Anche se è un'impresa titanica proviamo ad elencare qualcuna delle migliaia di ricette nelle quali le uova sono la colonna portante.

La pasta all'uovo. Preparata in casa o comprata, salva qualunque pranzo. Se il cappelletto in brodo viene considerato uno dei piatti più gustosi del pianeta, non lo è di meno lo spaghetti alla chitarra affogato in un buon sugo di pesce, una tagliatella sepolta dal ragù di carne, cannelloni alla ricotta.... Fare la pasta con l'apposita macchinetta e un sugo già pronto (conservato in freezer o nel sottovuoto di vasetti preparati precedentemente, sono un grande aiuto) in mezz'ora si allestisce un pranzo da leccarsi i baffi. Elencare quanti tipi di frittata si possono fare con le uova, è impossibile, quasi come decidere con che ripieno

si possono farcire le crespelle, altra strepitosa ricetta sia in versione salata che dolce. Niente stupisce quanto farcirle con crema, frutta, gelato...e sopra una zolletta di zucchero imbevuta di alcool fiammeggiato al momento. In questa stagione è fondamentale una buona insalata di verdure arricchita da uova di quaglia sode, cotte in acqua bollente per 4 minuti. Cinque uova di quaglia equivalgono ad un uovo di gallina. Sono deliziose... anche se non è vero che contengono meno colesterolo.

Per le festività pasquali si potrebbe provare la Torta "pasqualina", una ricetta semplice che risale al medioevo, con molte varianti. Ingredienti: 2 rotoli di pasta brisée o sfoglia, gr.500 di spinaci, gr.500 di ricotta, 5 uova, gr.100 di pecorino, sale e pepe.

In una ciotola riunire spinaci lessati e strizzati, il pecorino, l'uovo, la ricotta, sale, pepe. Amalgamare e mettere il composto in una teglia unta dove è stato steso un foglio di pasta. Fare degli incavi nel composto, dove andranno inserite le uova restanti sgusciate. Attenzione a non rompere i tuorli! Coprire con la seconda sfoglia e sigillare bene i bordi. Bucherellare la pasta con una forchetta e spennellare leggermente con olio evo e infornare a 190 gradi per 50 minuti.

Buona Pasqua
da Isotta Bartoletti



Le quattro stagioni...di Vissani al Ristorante Ferramenta di Santarcangelo di Romagna

Gianfranco Vissani ravviva le stagioni del Progetto di ristorazione di "FERRAMENTA", l'Officina del gusto, aperta a Santarcangelo di Romagna nel dicembre di due anni fa, grazie all'impegno di un imprenditore, attivo nel beverage, come Rino Mini, titolare del Gruppo Galvanina e che fa della sua passione per la gastronomia un'occasione per offrire esempi di alta qualificazione e professionalità.

Già abbiamo avuto modo di presentare il Ristorante Ferramenta al momento dell'apertura e la sua suggestiva storia, da importante ferramenta vera e propria, fon-

data da due giovani coniugi santarcangiolesi in fuga dalla mafia americana, a ristorante gourmet, con una ristrutturazione intelligente e rispettosa della struttura architettonica del 1400, a partire dalle tecnologie all'avanguardia per il trattamento delle carni e del pesce, per la cottura, la conservazione dei vini (in una sotterranea grotta tufacea) e della birra artigianale in due serbatoi a vista di 500 litri l'uno.

L'intervento di Vissani porta ulteriori idee di menu dedicati ai prodotti della stagionalità: il giorno d'inizio di ogni stagione presenterà nel ristorante infatti cinque portate con aperitivo e

musica di Vivaldi (richiamandosi alle sue Quattro Stagioni) in salsa jazz, per un viaggio nella cucina classica reinterpretata con il suo estro.

E questo connubio tra tradizione culinaria e reinvenzione contemporanea sarà anche la direttrice di un'altra importante iniziativa della collaborazione tra Mini e Vissani, rivolta all'alta formazione professionale di operatori della filiera gastronomica, dalla panificazione (è stato acquistato un antico forno) alla lavorazione e preparazione del cibo di qualità.

Rodolfo Bartoletti

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!



All'Osteria dell'Elefante del Castello di Torre in Pietra **A tavola tra botti e resti di Mammuth**

Di Antonio Castello - a.c.castello47@gmail.com

Per i romani, Torre in Pietra, località posta ad ovest della Capitale, lungo la Via Aurelia, evoca tanti ricordi a cominciare dal suo Castello che si erge imponente nella campagna romana. La sua storia inizia nel XIII secolo allorché la famiglia Normanni, già detentrica di alcuni possedimenti, riuscì a riunire sotto un'unica proprietà alcuni fondi limitrofi. Passato agli Anquillara nel 1457 e quindi ai Peretti, il Castello fu acquistato nel 1639 dai principi Falconieri

che l'ampliarono e apportarono tutte quelle migliorie (chiesa, scalone, affreschi, ecc.) che ancora oggi possiamo ammirare. Alla fine del XVIII secolo. Il castello risultava essere il centro di una tenuta con superficie di oltre 3460 ettari. Nella seconda metà dell'Ottocento, i Falconieri si estinguono e Torre in Pietra conosce un'epoca di decadenza. Nel 1826 passò al senatore Luigi Albertini che ne bonificò le terre secondo le moderne tecniche e la rese tra le più prestigiose

aziende zootecniche italiane. Nel 1941 passò a sua figlia Elena Albertini, sposata con il conte Nicolò Carandini, i cui eredi tuttora risultano proprietari del castello. Fin qui la storia che, più o meno, tutti conoscono. Quello che pochi sanno è che oggi nelle cantine del castello di Torre in Pietra opera l'azienda vinicola di Filippo Antonelli e Lorenzo Majnoni (in qualche modo anche loro proprietari del castello, anche se in minime parti), produttori anche

in Umbria e in Toscana. La cantina fu ricavata scavando sotto una collina in tufo (formatasi dalle ceneri del vulcano di Bracciano) e impiegata per la produzione del vino già a partire dal '600. Nel 1938 la struttura venne ampliata e, nel corso degli scavi, furono ritrovati numerosi resti di elefanti preistorici (*Elephas Europeus*).

Oggi l'azienda di Filippo Antonelli (che produce vino anche a Montefalco, vicino Perugia) e del cugino Lorenzo Majnoni (la cui famiglia Majnoni Guicciardini produce Chianti in Val d'Elsa) può contare su 150 ettari di terreno, dei quali 52 coltivati a vigneto. Tra le varietà a bacca bianca troviamo il vermentino, lo chardonnay, il fiano e la malvasia puntinata; tra quelle a bacca rossa il montepulciano, il sangiovese, il merlot, il syrah e il cesanese. Le vigne, tutte coltivate secondo i dettami dell'agricoltura biologica, ricadono nel territorio del comune di Fiumicino, nell'ambito della nuova Igt Costa Etrusco Romana e della DOC Roma. Ma quello che ancora meno romani sanno è che all'interno delle cantine è stato aperto di recente un Ristorante, l'Osteria dell'Elefante (dai resti fossili che sono stati ritrovati durante gli scavi), molto romantico e non privo di qualche eleganza.

Il menu stagionale è preparato il più possibile con prodotti biologici e locali, in parte coltivati nella stessa azienda agricola di Castello di Torre in Pietra (verdure, ceci, farro, pasta di farro, olio extravergine d'oliva). In cucina lo chef romano Marco Di





Luca, classe '74, vanta esperienze in Europa e Italia: alla Brasserie Blanc di Bristol, all'Antico Arco sul'Aurelia, all'hotel Parco dei Principi in via Frescobaldi, alla Vinosteria di via dei Sabelli e altre.

In carta il cliente trova ricette come i cannoli ripieni di baccalà gratinati con crema di ceci e i tonnarelli alla carbonara di porcini, tra i primi. Oppure: il galletto cotto a bassa temperatura e ripieno di patate al rosmarino e crema di peperoni o il filetto di maiale in crosta di patate gratinate con crema di cedro e arance candite, tra i secondi. Ma

si può cominciare con un Tagliere dell'Elefante (bruschetta con mousse di fegato e arance, formaggi misti della Tuscia, prosciutto semidolce Reatino, porchetta fatta in casa, anatra in oliocottura, flan di melanzane e ricotta, coppa Reatina) e concludere con un dolce dello chef Di Luca, come un Tiramisù al bicchiere o un semifreddo al pistac-

chio e cioccolato bianco. La carta dei vini è interamente biologica e comprende tutte le etichette delle tre cantine di famiglia, tutte certificate Bio. Giocando in casa, l'offerta al cliente guadagna in prezzi e flessibilità: oltre che in bottiglia quasi tutti i vini sono proposti al calice e in quartino, con ricarichi più che modesti. Al bicchiere si

oscilla dai 2€ di un Elephas Lazio Bianco Igt di Castello di Torre in Pietra fino agli 8€ di un calice di Montefalco Sagrantino Docg 2011. Buono il rapporto qualità prezzo: 3 portate 30-32€. Pane e dolci fatti in casa. Aperto a pranzo dal Lunedì alla Domenica; a cena soltanto il Venerdì e il Sabato. Chiuso il Mercoledì.

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



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

*La cucina
 di...*

Tra i vulcani dell'...

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