

TURISMO

Anno 25°
Maggio 2019

all'aria aperta **273**

CAMPEGGIO E TEMPO LIBERO: IL MENSILE DELLA VACANZA IN LIBERTÀ

Test: Apple l'orologio
che fa l'elettrocardiogramma

Marche outdoor

Albania, una nuova meta turistica

I tesori della Tuscia viterbese

Una notte nel deserto,
a contemplare le stelle

Gli appuntamenti con il Benessere

Eventi e Mostre

Dalmazia

all'interno la rivista

li itinerari
Gustosi



SCELTO DA OLTRE
500.000
FAMIGLIE**



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

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.



GRAFENE, IL MATERIALE CHE NON TI ASPETTI

In questi ultimi anni si è sentito parlare spesso delle molteplici qualità fisiche e chimiche del grafene, un materiale che ha sorpreso la comunità scientifica internazionale per la sua straordinaria versatilità. La scoperta è avvenuta solo nel 2004 ed è merito di Andre Geim e di Konstantin Novoselov, due giovani ricercatori russi: ed è stata giudicata così importante da far assegnare proprio a loro il Premio Nobel per la Fisica nel 2010. Le sue straordinarie potenzialità sono ancora oggi in fase di studio e di test pratici assai promettenti: qui, senza addentrarci troppo in questioni fisiche e chimiche, voglio solo ricordare come un leggerissimo foglio di questo materiale ultra sottile presenti una durezza incredibile, paragonabile a quella di un diamante, unita però ad una straordinaria e sorprendente flessibilità.

Ed è proprio di queste sue straordinarie proprietà oggi voglio parlarvi, sia perché è stata una prima mondiale assoluta, sia perché è stato realizzato a Roma, e precisamente su un tratto della strada provinciale Ardeatina. Lì, per circa un chilometro, sono stati rimossi i primi strati del vecchio asfalto e sostituiti con un particolare composto a base di grafene, in grado di promettere risultati interessanti e frutto di una ricerca totalmente italiana. Dopo ormai diversi mesi di utilizzo quotidiano di questa nuova copertura del manto stradale, percorsa da un notevole flusso veicolare, si sono potuti registrare dati tecnici di assoluto rilievo, in particolare per quanto riguarda soprattutto la sua capacità di contrastare le deformazioni del manto stradale e di rovinare meno gli pneumatici mentre la percorrono. Viste le ottime premesse di questo primo utilizzo si sta ora studiando di replicare l'esperimento sia in Italia, sia all'estero, aprendo così interessanti prospettive di sviluppo a livello mondiale. Tra le altre caratteristiche che questo innovativo materiale offre in questo particolare impiego è anche da sottolineare la grande compatibilità che offre con le attrezzature per la posa in opera del manto stradale normalmente già impiegate e lo stesso riutilizzo del vecchio asfalto, così da offrire anche un importante contributo alla salvaguardia dell'ambiente.

Tutti argomenti questi che noi automobilisti non dovremmo mai dimenticare quando diamo gas ai nostri potenti motori: ed allora, una volta in più, un sentito grazie a tutto ciò che il progresso tecnologico ci sa offrire, anche per contribuire a rendere il nostro Mondo anche solo un po' migliore!

Salvatore Braccialarghe

Mensile - Anno 25° - N. 273
Gruppo Editoriale Turismo Itinerante srl
di Claudio Domenico D'Orazio
editore@turismoitinerante.com

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

Responsabile della Pubblicità
Claudio Domenico D'Orazio
dorazio.commerciale@turismoitinerante.com

Direttore Responsabile
Maurizio Socci

Direttore
Salvatore Braccialarghe
brasal.turit@gmail.com

Grafica
Michela Zitti
grafica@michelazitti.it

Ufficio Abbonamenti
abbonamenti@turit.it
Tel. 335 8790279

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

Collaboratori
Rodolfo Bartoletti, Mariella Belloni,
Daniele Bianco, Irene Braccialarghe,
Dario Brignole, Cristiano Fabris,
Antonella Fiorito, Pier Francesco Gasperi,
Giuseppe Lambertucci,
Laura Luminista Stolnicu, 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
(Cl, 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



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

News Tecnologia pag. 8

On the Road Italia pag. 12

On the Road Estero pag. 22

I Nostri Luoghi del Cuore pag.30

Dagli Enti e Uffici

News sulla circolazione stradale pag.36

Dagli Uffici del Turismo Estero in Italia pag.42

Dagli Enti e Associazioni di Categoria pag.45

Eventi e mostre pag.48

Dalmazia pag.60

Campeggi e aree di Sosta pag.62

Benessere pag.65

L'opinione di Beppe Tassone pag.74

Gli Itinerari Gustosi pag.75



TECNOLOGIA – SPECIALE TEST



La tecnologia più performante oggi disponibile ha finito con il cambiare spesso la vita a tutti noi.

Ci sono però evoluzioni che finiscono con l'assolvere compiti specifici ancora più importanti: ed è il caso di questa nuovissima versione dell'Apple Watch – la Serie 4 – che da poche settimane è disponibile anche in Italia, con il suo ultimo aggiornamento. Ed è proprio lì che si cela l'enorme salto tecnologico di cui qui vi vogliamo parlare. E che potrebbe letteralmente salvarci la vita, in determinate circostanze!

A prima vista potrebbe sembrare anche il solito smartwatch ultramoderno, rivisto in alcune particolarità e reso aggiornato e sempre più connesso all'interno dell'universo Apple. Questi ultramoderni "orologi" elettronici, ormai realizzati da diversi produttori, non hanno finora fatto segnalare i grandi volumi di vendita che i big dell'elettronica di massa si aspettavano. Ciò è accaduto per svariati motivi, ad iniziare da una modernità non a tutti gradita, da funzioni non sempre ritenute indispensabili, da costi non proprio economici: e poi per gli utilizzi più comuni e più tradizionali un qualsiasi smartphone

tenuto in tasca offre senz'altro una visione più confortevole di qualsivoglia documento aperto su un qualsiasi watch... Apple, Azienda che di certo non ha bisogno di presentazioni, ha sempre creduto in possibili nuovi utilizzi, più mirati a quella continua "cura del corpo" che uno di questi apparecchi, con le relative applicazioni, avrebbe potuto garantire, ovviamente quando utilizzato in simbiosi con il suo telefonino. Ed è proprio per questi usi specifici, seguendo questa filosofia progettuale, che è stato coniato il termine di "dispositivo medico indossabile". La finalità era evidente: studiare quanto necessario perché un "semplice" smartwatch – oltre a farci ricevere le telefonate e i messaggi sul mini schermo dell'orologio – potesse anche monitorare con costanza e precisione una serie di parametri fisici. Per questo utilizzo sono stati realizzati, ad esempio, i contapassi, la misurazione del tempo dedicato agli allenamenti, le calorie bruciate (con tutte le registrazioni dei dati delle varie attività), e ad altri parametri particolarmente utili per tutti gli sportivi. Con queste semplici app potevamo creare, in modo progressi-

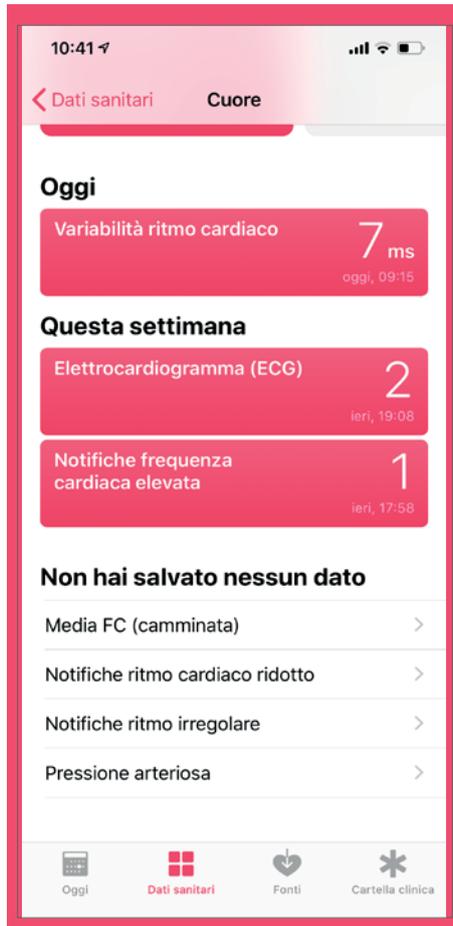


vo e automaticamente, delle precise statistiche relative al monitoraggio del nostro impegno fisico che venivano poi riversate nella memoria dello smartphone collegato. A dispetto di un'impostazione che mantiene nel tempo le sue scelte estetiche, è da notare come il cuore interno di questo nuovo watch sia stato profondamente rivisto e nettamente migliorato, anche grazie alle performanti caratteristiche messe in evidenza dal nuovo processore montato a bordo, con una innovativa GPU studiata e realizzata sempre nei laboratori dell'Apple. Come spesso capita, quando s'inizia a lavorare su simili progetti in modo continuo ed evolutivo, l'asticella delle prestazioni possibili tende ad essere innalzata sempre più: è però necessario muoversi con prudenza in un campo che, toccando aspetti importanti della nostra persona come la salute, impone ovviamente una grande attenzione. Infatti, questi apparecchi e i loro stessi programmi debbono essere in grado di fornire risultati corretti, validati da severi controlli, dopo che l'intero iter sia stato controllato e ricontrrollato da Enti a ciò deputati (in questo caso tutto è stato approvato sia dalla FDA americana, sia dalla American Heart Association). Dopo un lungo lavoro di ricerca e di test Apple ha presentato nello scorso mese di settembre i nuovi smartwatch Serie 4 di cui

vi parliamo in questo nostro test, con alcune delle diverse novità che li contraddistinguono, a partire da uno schermo più grande, ai numerosi nuovi quadranti disponibili, oltre a numerosi altri...Noi non avremmo dato molto spazio a un "semplice" nuovo smartwatch: ma questa volta la questione è davvero diversa! E vediamo perché...

In abbinamento con una qualsiasi delle ultime versioni di iPhone (il telefonino di casa Apple) il watch Serie 4 – una volta che sarà stato installato Watch OS 5.2, rilasciato il 27/03/2019 e in unione con un iPhone (a partire dal modello 5S) ovviamente aggiornato con l'ultimo sistema operativo, liberamente scaricabile dal sito, potrà eseguire a richiesta un elettrocardiogramma ad una derivazione, che potrà essere inviato immediatamente al medico di fiducia in caso di allarme o di irregolarità, con un'assoluta semplicità operativa, trattandosi di un comune PDF, inviabile tramite mail! La procedura dell'ECG, che dura 30 secondi, richiede solo di restare con il braccio fermo e in posizione corretta, e di toccare con un dito la corona dell'orologio: in questo modo si chiude il collegamento elettrico e si attiva il nuovo sistema di elettrodi – racchiusi nel fondello dell'orologio, realizzato con una particolare ceramica – e appositamente studiati per realizzare il nostro ECG. Sullo schermo dello smartwatch, oltre al tracciato dell'elettrocardiogramma in corso, si avvierà

automaticamente un conto alla rovescia per farci vedere quanti secondi mancheranno alla fine dell'esame. Subito dopo ci verrà segnalato se il risultato è stato ottimale o se viceversa l'ECG ha dovuto rilevare anomalie, così da poterlo sottoporre all'attenzione dello specialista, in formato PDF, come già detto. L'applicazione, come è ovvio, è assai utile in caso di problemi cardiaci, sia misurando i dati relativi ai battiti per minuto, sia per le eventuali irregolarità, sia ancora per quanto riguarda la temuta fibrillazione atriale, una patologia asintomatica e pertanto particolarmente insidiosa. Mentre il rilievo del battito cardiaco può essere impostato in modalità pressoché continua (un avviso ci segnalerà l'anomalia solo se negli ultimi dieci minuti si fossero superati i battiti per minuto, rispetto



ai valori massimi e minimi da noi preimpostati), per l'ECG dovremo richiederlo noi semplicemente pigiando la relativa icona sul nostro smartwatch. Ovviamente l'orologio dev'essere per forza abbinato ad un telefonino iPhone: noi lo abbiamo utilizzato in unione all'ultimo modello presentato da Apple, quel XS MAX che è senza dubbio l'apparecchio più performante mai presentato nella categoria degli iPhone. Non vogliamo qui fare una recensione su questo apparecchio, assai apprezzato nel mondo della tecnologia: ma ci preme qui mettere in evidenza alcune delle particolarità di questo smartphone, tutte pensate proprio per la nostra salute. È il caso di un utility, interessante soprattutto per utenti anziani o in difficoltà nei movimenti e nella stabilità generale, è quella che

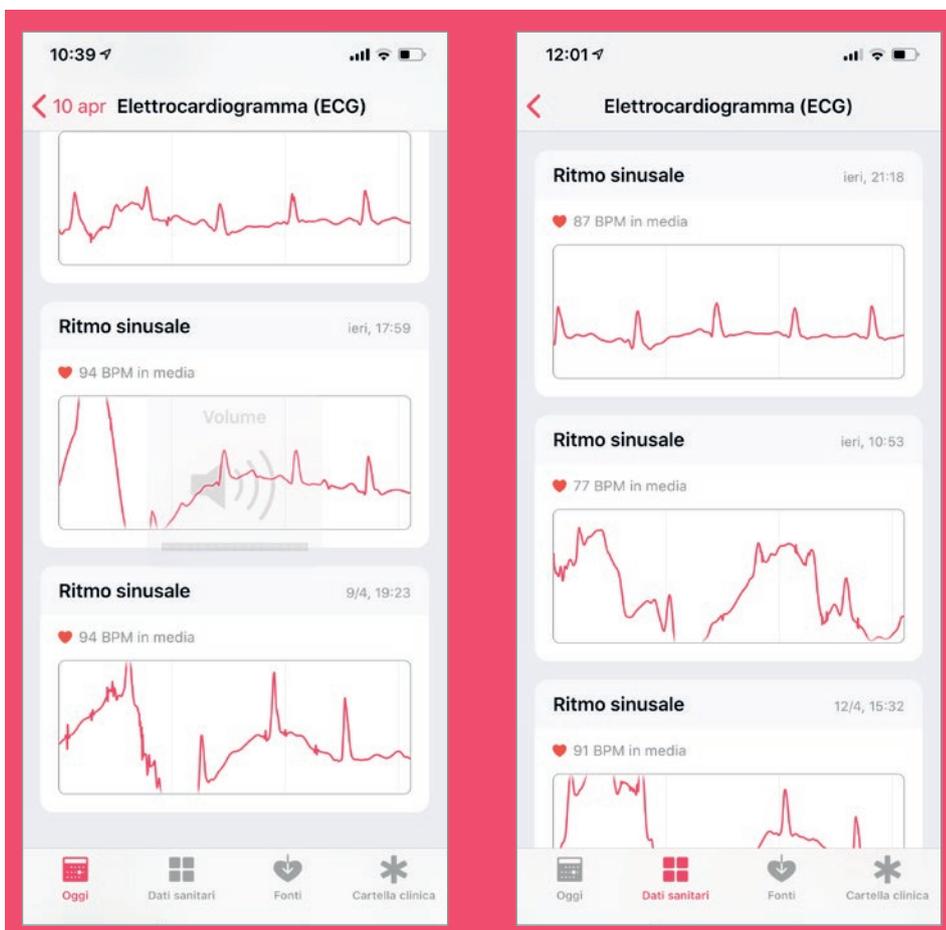
è in grado di rilevare eventuali cadute e di dare i relativi allarmi telefonici, contattando automaticamente i numeri preimpostati e comunicando loro anche la posizione GPS in cui l'incidente è accaduto! È da notare come questa funzione venga automaticamente impostata dall'iPhone X S MAX, come default, in tutti i casi nei quali l'età del titolare sia superiore ai 65 anni. Infine è da notare come l'audio prodotto dallo smartwatch sia davvero ottimale, rendendone perfetto l'uso anche all'aperto. Da sottolineare la disponibilità anche di un modello dotato di e-SIM, vale a dire da una particolare SIM di tipo virtuale: in Italia, almeno per ora, questa opzione è disponibile solo presso la rete Vodafone. È da sottolineare come il nostro numero telefonico sarà sempre lo stesso che già



connota il nostro cellulare: in questo modo potremo lasciare anche lo smartphone a casa ed essere sempre rintracciabili, oltre a poter telefonare direttamente dal nostro "orologio"...

Per informazioni:
<https://www.apple.com/it/>

*Prezzi del listino Apple: Apple Watch Serie 4, con cassa 44 mm, a partire da **469 Euro (448,90 su amazon.it, oggi 19 Aprile)**, nella versione GPS; il costo – per lo stesso modello – nella versione GPS+CELLULAR è a partire da **569 Euro** (stesso prezzo anche su amazon.it). Viene usata la formulazione "a partire da" perché il costo varia a seconda della colorazione dell'orologio e del tipo di cinturino prescelto; Smartphone iPhone XS MAX, versione 64 GB, **1289 Euro**. Su amazon.it questo apparecchio è in vendita al prezzo di **1195 Euro**. Per dovere d'informazione, si segnala che in commercio, e sulla Rete, si trovano anche quotazioni inferiori per apparecchi venduti con una Garanzia diversa da quella ufficiale.*



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.



Seguici su
www.facebook.com/alko.italia

www.alko-tech.com



I tesori della Tuscia viterbese

Dagli Etruschi al Rinascimento in una terra di colline vulcaniche e antichi crateri segnata dalla presenza del tufo e del peperino delle rupi e popolata di vacche maremmane e cavalli bradi

La Maremma laziale, trabocca di tesori d'arte stratificati dalla storia, valorizzati dal contesto ambientale di ulivi secolari, vigneti e pascoli dove si celebrano gli antichi riti dei butteri.

Il popolo etrusco, vero genius loci, rivive nel parco naturalistico-archeologico di Vulci che coniuga l'immenso patrimonio dei resti dell'antica e potente città-stato col paesaggio di 900 ettari ricco di ecosistemi, dal canyon di scura roccia vulcanica scolpita dalle acque del Fiora al pianoro popolato di vacche maremmane e cavalli bradi. Lungo il decumano sono visibili il tempio Grande, la Domus del Criptoportico, i sotterranei della residenza romana, il Mitreo; sul cardo l'Emporium e le fornaci. Dal pianoro il sentiero scende al lago del Pellicone. Sulla sponda opposta del Fiora il Museo archeologico del Castello della Badia e la necropoli orientale con la tomba François affrescata con scene di miti greci e lotte di eroi etruschi, tra cui compare il futuro re di Roma Servio Tullio, la tomba delle Iscrizioni e il tumulo del-

la Cuccumella.

Da Montalto di Castro, alloggiati presso l'Hotel Residence Key Club di Pietro Biandolino (www.hotelkeyclub.com; tel. +39 0766802867), abbiamo percorso diversi itinerari storico-artistici nell'entroterra organizzati dall'Associazione culturale "Liberi di Viaggiare" fondata da Marco Grieco (www.ldvitalia.com; tel. +39 0295330233; +39 3488819317) che offre consulenza a Cral aziendali ed enti promuovendo il turismo ecosostenibile coadiuvato da Domenico Allegrezza per il Sud e le Isole, supportati dalla professionalità e passione delle guide della Cooperativa LeAlì che promuove e valorizza il territorio rurale (www.coopleali.com; tel. +39 3458906564). Ma anche gustando la ricca gastronomia della Tuscia, crogiuolo di sapori toscani, umbri ed ebraico-romaneschi: zuppa di agnello con carciofi e patate o zuppa di ceci con le castagne, acquacotta, fritto misto di cervello con carciofi e funghi, trippa e pajata, cicoriotta cruda con alici e un filo di olio di



Canino, dolci con le nocciole, ciambelline al vino e all'anice, brutti ma buoni, pane del Vescovo, tozzetti e pan giallo, inaffiati da un calice di rosso dei vulcanici Monti Vulsini.

Inoltrandosi nella Maremma viterbese risuonante di voci etrusche e romane mescolate a quelle dei briganti e dei butteri, si raggiunge Tarquinia, culla

della stirpe dei Tarquini coi re di Roma Tarquinio Prisco, Servio Tullio e Tarquinio il Superbo. L'abitato etrusco sorgeva sul Pian della Civita, dove presso il tempio dell'Ara della Regina è stato rinvenuto nel 1936 lo splendido altorilievo dei Cavalli Alati. Per difendersi da Celti e Romani nel V sec. a.C. viene edificata l'imponente cinta muraria e due secoli



dopo, contro le invasioni barbariche sul vicino pianoro nasce Corneto, che intreccia relazioni con le repubbliche marinare e Firenze. All'interno dei 3 km della cinta difensiva restano 18 torri, molti edifici in calcare e nenfro (tufo vulcanico) e antiche chiese. Il gotico-rinascimentale Palazzo Vitelleschi, sede del Museo Nazionale Etrusco, espone reperti in bronzo, ceramiche e i famosi Cavalli Alati degli inizi del IV sec. a.C., rinvenuti frammentati in cento parti e sottoposti a numerosi restauri. Capolavoro dell'architettura medievale dell'Alto Lazio, preceduta dalla torre più alta della città è Santa Maria in Castello con pavimento e pergamo cosmateschi e un bestiario medievale nei capitelli. Romanico, ma di rifacimento barocco, è il Palazzo comunale derivato dall'accorpamento dei palazzi del Podestà e dei Priori, affrescato all'interno con scene della storia cornetana. Nella piazza antistante un'elegante fontana settecentesca e sulla pavimentazione l'Occhio aperto sul mondo dipinto da Matta, il pittore cileno che qui soggiornò.



È patrimonio Unesco la necropoli di 750 ettari in località Montarozzi che comprende 6000 tombe a camera in buono stato di conservazione. Il macco (roccia sedimentaria marina) nel quale sono scavate ha preservato i colori delle 200 tombe (sia quelli vegetali come il nero carbone sia minerali come l'ocra e il lapislazzulo) dipinte con figure di animali e motivi floreali, scene paesaggistiche, simposi,



musicanti, temi mitologici, giochi erotici, battute di caccia e, per influenza ellenistica successiva, cortei funebri e demoni infernali. È uno dei più grandi complessi di pittura parietale antica, con uno splendido palinsesto di pitture dal VII (tomba delle Pantere) al II sec. a.C.

In terra etrusca, Viterbo è crocevia di percorsi culturali, artistici, termali e religiosi, col suo assetto mo-

numentale oltre la cinta muraria medievale attraversata da otto porte e massicce torri. Lungo il corso, il Palazzo dei Priori chiude come una quinta teatrale la piazza Plebiscito immettendo nel quartiere medievale di San Pellegrino pullulante di ristoranti, hosterie, negozi di antiquariato, botteghe artigiane, cantine, piccoli ristoranti addossati a un'architettura di palazzetti medievali e rinascimentali in una trama di vicoli, piazzette, slarghi, cortili, chiostri, torri, fontane in peperino, tipiche scale medievali dette "profferli", ballatoi, logge, balconi fioriti e decorati.

Oltre il ponte del Duomo si apre lo scenario della piazza San Lorenzo dove la campagna retrostante occhieggia dai merletti della loggia del Palazzo dei Papi, sede pontificia nel 1257, scopercchiato dai viterbesi dopo tre anni di conclave (1268-1271). Il 3 settembre la poderosa 'macchina' di Santa Rosa percorre la città con misticismo e profana trepidazione per i 'facchini' che dalla piazza prendono l'abbrivio, col carro della Santa che gli grava sulla nuca, per affrontare di corsa la ripida salita. Le acque termali viterbesi sono citate da Dante nell'Inferno.

Tra le pendici nord-orientali dei Monti Cimini e la valle del Tevere, Bomarzo è sovrastata dal palazzo radicato su uno sperone di peperino. Sorto nel VI sec. a.C. per sorvegliare le vie commerciali e poi passato nella sfera di influenza dell'Urbe, sotto Gian Corrado Orsini assunse l'aspetto di centro fortificato col palazzo realizzato su disegno di Baldassarre Peruzzi nel 1520. Il figlio Pier Francesco, detto Vicino, ideò la "Villa delle meraviglie" popolando il parco con enigmatiche figure mitologiche e fiabesche. Sfingi con iscrizioni sibilline immettono in un viaggio esoterico, alchemico, iniziatico, onirico, ermetico in una scenografia di simboli arcaici e temi rinascimentali nel "giardino delle delizie" dove, tra mostri fantastici, si può rivivere il fascino degli "ozi rinascimentali", la cui chiave interpretativa potrebbe essere la scritta su un pilastro "sol per sfogare il core".

Dai grandi massi di peperino delle colate dei Monti Cimini traggono vita una serie di divinità ancipiti quali Saturno, Giano, Evandro, Fauno, Ecate. In fondo al sentiero di cornioli spalanca le fauci Proteo, il pescatore Glauco reso immortale regge il mappamondo sovrastato dai simboli araldici degli Orsini. La lotta tra giganti è allegoria del dualismo tra bene e male. Emerge tra salici e noccioli la tartaruga sormontata dalla Fama alata, noci, nespole e viburni fanno ombra alla fontana con il pegaso, al ninfeo



con le tre grazie, e alla Venere dei Cimini su una conchiglia, il teatro e la stupefacente casa pendente. L'elefante turrito che afferra il legionario con la proboscide allude all'impresa di Annibale contro le legioni romane. In cima a una scalinata troneggia la testa dell'orco con la scritta "Ogni pensiero vola". Due orsi fanno la guardia al piazzale delle pigne chiuso dalla statua di Proserpina, regina degli inferi. In fondo si erge Cerbero con le fameliche tre teste, in alto il tempietto eretto in onore dell'amata moglie Giulia Orsini, persa nel 1560.

Dopo la morte del principe questo capolavoro di arte manierista decade, sopraffatto dalla fitta vegetazione, finché nel 1954 Giovanni Bettini lo sottrae all'oblio e ne cura il recupero, offrendolo alla curiosità dei turisti. Il giardino bizzarro ha stimolato la curiosità di molti artisti, tra cui Goethe e Dalí e terrorizzato la gente del posto che lo ha denominato "Parco dei mostri" ritenendolo abitato dagli spiriti delle terribili divinità pagane.

A Caprarola (Bandiera Arancione per la valorizzazione turistica dell'entroterra) Palazzo Farnese è l'opera più imponente di dimora signorile del Manierismo italiano. Il progetto iniziale di fortezza pentagonale disegnato dal Sangallo, venne trasformato dal Vignola in una maestosa residenza cinquecentesca per Alessandro Farnese, nipote di papa Paolo III, sostituendo i bastioni angolari con terrazze e un ampio cortile circolare porticato al centro. Gli affreschi delle sale eseguiti dai fratelli Zuccari e altri artisti su indicazioni iconografiche di Annibal Caro, raccontano l'epopea dei Farnese. Alle spalle del palazzo il Vignola ideò un terrazzamento nella collina per collegare i giardini bassi pensili (detti dell'estate e dell'inverno) a quelli alti decorati con fontane, statue e nicchie in cui si trova la palazzina del Piace-re con elegante loggiato affrescato. Tale edificio fu scelto da Luigi Einaudi come residenza estiva nel

settennio del suo mandato di Presidente della Repubblica (1948-1955).

Subito oltre il confine con la Toscana c'è Capalbio, il cui borgo dall'integro impianto medievale si scopre a piedi oltre la porta a doppio arco, in un rincorrersi di vicoli, scale e piazzette. Proprietà della famiglia Aldobrandeschi, passò agli Orsini e nel 1416 fu annesso alla Repubblica Senese. La medievale Rocca Aldobrandesca è una fortificazione con il torrione addossato al cinquecentesco Palazzo Collacchioni che custodisce il fortepiano suonato da Giacomo Puccini. Costeggiando il tracciato delle mura merlate col camminamento di ronda, si possono percorrere tratti della doppia cinta muraria facendo spaziare la vista verso il mare e la campagna circostante. Fuori le mura, l'Oratorio della Provvidenza conserva affreschi della scuola del Pinturicchio.

Associazione Culturale "Liberi di Viaggiare"
organizzazione di turismo associativo e servizi
Marco Grieco - Mimmo Allegrezza

20060 Bussero (MI)

tel. +39 0295330233 - cell. +393488819317

mgrieco@ldvitalia.it

www.ldvitalia.com

Hotel residence Key Club

Via Scirocco, 15 - 01014 Montalto di Castro

Tel. +39 0766802867 - +39 3669934582

pietro@hotelkeyclub.com

www.hotelkeyclub.com

Cooperativa LeAli

Via Giordania - 58100 Grosseto

Tel. +39 3284689226

coop_leali@libero.it

www.coopleali.com

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 esclusivamete dal concessionario puoi trovare vantaggi che il privato non ti puo' 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 Articoli per il Campeggio





Quattro residenze sabaude

Quattro residenze Sabaude per ripercorrere la storia, gli usi e costumi di una terra Reale per sua natura. Il Castello Reale di Racconigi, il Castello di Pollenzo, il Castello di Govone e il Castello di Manta, sono le mete possibili per un ponte o come tappe per una vacanza. Incastonate tra Torino e Cuneo, nel periodo primaverile i loro giardini sono un tripudio di colori e profumi. Seguiteci dunque, ovviamente in camper.

CASTELLO REALE DI RACCONIGI

Risale al XIII secolo, ma nel '600 fu ristrutturato e adibito a residenza principesca. Si presenta come un palazzo a più padiglioni, in mattoni rossi e tetti a pagoda dal sapore orientaleggiante. Non perdetevi l'ampio Salone d'Ercole, con le sculture di Giuseppe Bolina inserite nelle nicchie, la Sala di Diana, l'appartamento cinese, in cui l'esotismo del tardo Settecento si ritrova nelle pregiate carte dipinte che lo adornano. Durante l'800 furono costruiti ulteriori edifici di servizio: la Margheria, che ospitava i marghé (malgari), che producevano latte e formaggi nella tenuta, e le Serre. Molto bello il parco del castello, progettato da

André Le Nôtre, il più importante progettista di giardini del Barocco, che lo formò con aiuole di gradanti ed il viale centrale.

Dove fermarsi: Area di sosta in Via Regina Margherita a Racconigi. Molto ampia e tranquilla risulta comoda per raggiungere il castello anche in 10 minuti di passeggiata. E' gratuita ed è completa di carico e scarico delle acque.

CASTELLO DI POLLENZO

Pollenzo sede della prestigiosa università enogastronomica, fu colonia romana a partire dal II sec. a.C. Sono stati ritrovati importanti testimonianze di epoca romana, oggi conservate nel museo civico di Bra. Di origine medievale, in età moderna fu ristrutturato per volontà dei Savoia ed il suo progetto venne affidato all'architetto Pelagio Palagi, che gli conferì poi l'aspetto in stile neogotico. Oggi ospita l'Università di scienze gastronomiche, progetto voluto da Carlo Petrini, fondatore di Slow Food. Attigua



al castello è la chiesa di san Vitore, ottocentesca ed in stile neogotico, dell'architetto Ernesto Melano.

Dove sostare: località La Morra Area attrezzata comunale con posto per 12 veicoli, su fondo pavimentato, situata in prossimità del laghetto comunale, a 500 metri dal centro storico di La Morra. Apertura stagionale da marzo a novembre.

CASTELLO DI GOVONE

E' di origine medievale, trasformato poi in villa nobiliare. All'entrata lo scalone con le sue quattro rampe marmoree, mentre all'interno si possono ammirare le stanze cinesi, gli stucchi ed il fastoso salone. Vi soggiornò il famoso filosofo francese Jean Jacques Rousseau, incaricato di sistemare la biblioteca dei Solaro, mentre il Re di Sardegna Carlo Felice di Savoia ne fece la sua



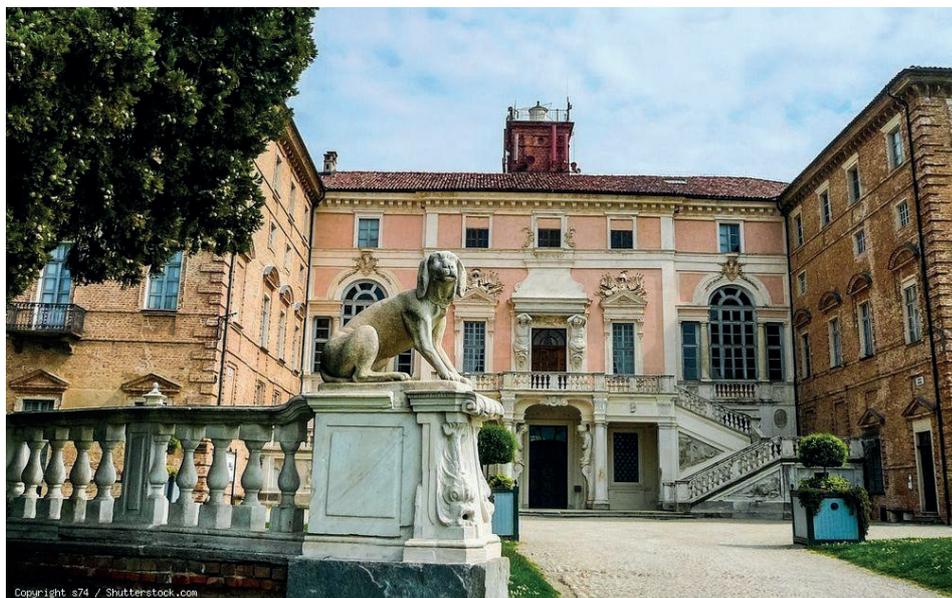


residenza estiva. Fa parte degli 8 “castelli doc”, del circuito dei castelli delle Langhe e del Roero.

Dove sostare? Agricampeggio
www.cascinaballar.in.com
0173.50365 / 348.7231264. completa di tutti i servizi con gestori molto disponibili e cortesi.

CASTELLO DELLA MANTA

Situato appena fuori Saluzzo, il castello è una casaforte del ‘300 trasformata poi in dimora signorile nel XV secolo. È famoso soprattutto per gli affreschi della Sala baronale, che risalgono agli inizi del XV secolo, opera di un artista detto Maestro della Manta. Gli affreschi illustrano i poemi del “cavaliere errante” del marchese Tommaso III. È circondata da un bel parco, proprietà del FAI.



Dove dormire: a circa 20 km di distanza potete sostare all’agriturismo Orto Pian del Bosco. La sosta non è attrezzata, ma gratuita e soprattutto potrete cenare oppure far co-

lazione, in modo “famigliare” perché i titolari Andrea, Irene e Manuela coltivano ortaggi e frutta di stagione utilizzando il metodo dell’agricoltura biologica. Potrete assaggiare

e acquistare conserve, sughi e marmellate. Inoltre per i più piccoli in punto è anche una fattoria didattica.



www.TERME CATEZ.si

Trascorrete Vs vacanze nella verde oasi del **TERME VILLAGE** in caldo abbraccio acquatico termale della **RIVIERA TERMALE!**

Libertà infinita di permanenza nel prestigioso campeggio a 5 stelle, appartamenti a 3 stelle, aree campeggio e case mobili, unico Villaggio indiano e Golfo dei pirati !

partire da
18.90 €
 a persona/notte
 compreso già ingressi
 Riviera Termale




 terme catez

Informazioni
 & prenotazioni:
 E: info@terme-catez.si
 T: +386 7 49 36 700



Valona - Monumento indipendenza

Albania: una nuova meta per il turismo italiano

L'Albania, il "Paese delle aquile", ultima nazione ad "aprirsi" all'Occidente, invita a un turismo di natura e cultura, storia e sapori autentici. Facili e frequenti i collegamenti Italia-Albania nell'Adriatico con Adria Ferries

Accogliente, ospitale, amabile, il popolo albanese vuole far conoscere al mondo la sua realtà. Complessa, ricca di storia e di arte, tormentata e difficile. Stratificazione di popoli e di occupazioni: **Illiri, Greci, Macedoni, Romani, 5 secoli di dominazione ottomana, un protettorato italiano fino alla 2ª guerra mondiale.**

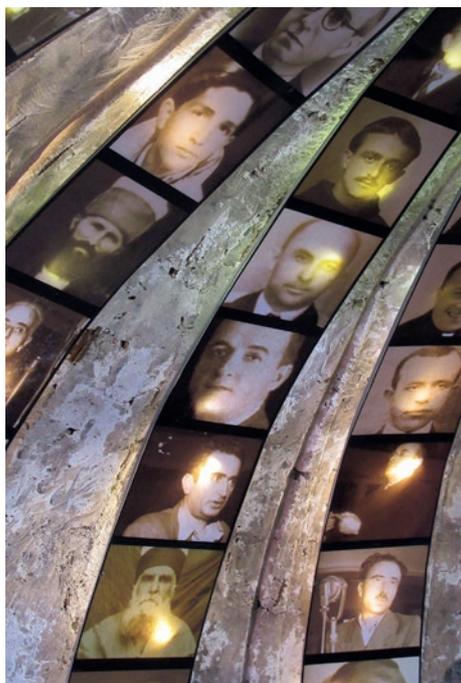
Poi cinquanta anni di comunismo sotto **Enver Hoxha**: spionaggi, delazioni, persecuzioni spietate e chiusura assoluta al mondo esterno. Una situazione unica nel sistema del comunismo occidentale, che ha prodot-



to sofferenza e disperazione. Fino al 1990, quando cadde il regime e subentrarono elezioni democratiche. Oggi l'Albania è una Repubblica democratica che si è avviata al suo sviluppo. L'esodo in massa verso l'Italia e l'Europa, indotto dalla disperazione e dalla mancanza di lavoro, è praticamente finito. Grossi investimenti, anche italiani, hanno avviato imprese commerciali e di servizi. Paradossalmente proprio cinquant'anni di comunismo e chiusura al mondo oggi possono diventare una grande risorsa per il paese. Autenticità, accoglienza, semplicità sono i nuovi punti di forza dell'Albania che, come dice il **Primo Ministro Edi Rama**, potrebbe ricordare l'Italia degli anni '50: "ai turisti italiani l'Albania farà assa-

Sopra: Tirana - centro storico
A destra: Porto di Durazzo
Sotto: Tirana - centro storico





Tirana - Bunk Art

porare l'atmosfera e la semplice cordialità dei loro nonni".

E più dell'Italia anni '50, l'Albania sarà attenta a evitare gli errori dello sviluppo: eccessiva cementificazione e disordine urbano.

Infatti uno dei punti programmatici del **Ministro del Turismo Blenki Klosi** è il rispetto dell'ambiente e del territorio, ricco di riserve naturali e folte foreste nell'entroterra.

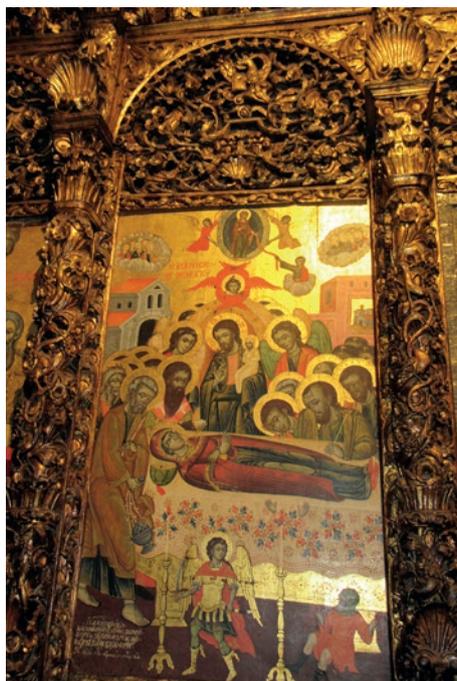
L'Albania è dunque un Paese che offre interessantissime possibilità dal punto di vista turistico, con un numero di visitatori stranieri cresciuto del 15,8 per cento nel 2018 e quasi 500mila italiani che l'hanno visitata nel 2018.

A sostegno del settore turistico in Albania, l'Unione europea e la Banca europea per la ricostruzione e lo sviluppo (Bers) finanzieranno un programma innovativo, teso a ricostruire le strade e gli acquedotti nelle zone turistiche del paese.



Sopra e sotto: Berat - centro storico





Berat - Museo Onufri



Berat - Museo Onufri

Il programma prevede inoltre un finanziamento alle piccole imprese che operano nel settore del turismo e addette alla tutela e al restauro del patrimonio culturale e naturale. Novità anche sul fronte alberghiero, con grandi gruppi come Hyatt e Marriott, che hanno prospettive di costruire strutture a 5 stelle nel centro di Tirana e sulla costa ionica. Sono in programma anche importanti investimenti nelle infrastrutture, nei collegamenti aerei, sull'Aeroporto di Tirana e marittimi.

AGLI ITALIANI PIACERÀ MOLTO ANCHE LA RICCHEZZA ARCHEOLOGICA.

Ne è esempio **Apollonia**, fondata già nel VI secolo a.C. da

coloni greci e città fiorente sotto l'impero romano: una città ricchissima, al centro di traffici commerciali, punto strategico di passaggio della Via Egnatia che conduceva sino a Costantinopoli. Importanti rovine di epoca classica si uniscono nel parco archeologico a chiese bizantine dai capitelli romanici in una affascinante mescolanza, qui molto frequente.

Mentre Apollonia è candidata a entrare nel Patrimonio Unesco,

è già **sito Unesco dal 2005 il centro storico di Berat**, come esempio di città ottomana. Dall'alto della fortezza, dove si apre il **Museo Onufri** con splendide tavole dipinte e icone, un colpo d'occhio eccezionale fa scoprire il panorama di questi quartieri simmetrici e armoniosi, da cui la definizione di Berat come "la città delle mille finestre": armoniosi sia nell'architettura, sia nella convivenza pacifica tra cristiani e musulmani.





Non è raro qui vedere transitare tra le vie del borgo anziani che conducono greggi di pecore e asinelli.

Altre tappe da non perdere in un primo viaggio in Albania sono anche **Tirana e Durazzo**.

La capitale colpisce l'attenzione con le sue architetture colorate delle epoche ottomana, fascista e sovietica: palazzi pubblici e case private verniciate con colori arcobaleno hanno trasformato quello che un tempo era un paesaggio urbano quasi monocromatico.

Intorno a piazza Skanderbeg, dominata dalla statua equestre dell'eroe nazionale, lunghi viali alberati, imponenti palazzi, giardini e parchi pubblici animati piacevolmente da caffè moderni e piccole orchestre.

Ma il **Museo Bunk'art** riporta tragicamente agli anni bui del regime, con foto, registrazioni, testimonianze, oggetti, legati ai 50 anni del comunismo di Enver Hoxha: un esempio del milione di bunker costruiti in tutto il Paese, per indurre nella popolazione la paura del nemico esterno.

Si trova sul mare, invece, **Durazzo**, anche questa città antichissima, fondata dai coloni greci, poi insediamento romano, bizantino, bulgaro, veneziano e ottomano. Oggi è la seconda città dell'Albania e il più importante porto albanese, uno dei punti principali di accesso ai Balcani centrali, sia per mare, che per cielo – con il suo aeroporto internazionale – che per terra, attraverso strade e autostrade.

Qui, a parte l'anfiteatro romano, tutto parla dello stile fascista: lungo la via principale, che parte dal mare, si susseguono belle architetture razionaliste anni '30, comprese il Municipio, che sono mostrate con orgoglio dai cittadini.

Una vacanza di mare può puntare sulla località di **Valona**, nel sud dell'Albania, già molto avanzata nell'accoglienza turistica, con varie formule, hotel di vario livello, B&B, appartamenti, e un'ottima ristorazione di pesce, soprattutto sul lungomare.

Acqua trasparente, servizi, possibilità di effettuare sport, spiagge per famiglie, possono rendere questa e altre località balneari albanesi una nuova e interessante alternativa alle località più conosciute e più care dell'Adriatico.



A sinistra: Apollonia - capitelli romanici

Sopra: Apollonia

Sotto: Apollonia - chiesa bizantina

UNA ECCELLENZA GASTRONOMICA

Una bella storia quella di **Altin Prenga**, ottimo chef del ristorante "Mrizi i Zanave", "L'ombra delle fate", vicino a Tirana.

Qui si incrociano personaggi importanti e giovani alla ricerca del primo lavoro. Perché Altin Prenga, dopo esperienze di alto livello in Italia, dove era arrivato con un barcone a 15 anni, ha deciso di tornare per valorizzare il suo paese. Nel suo ristorante si utilizzano in modo estremamente creativo i prodotti del territorio, forniti da 300 famiglie di contadini: capre, agnelli, maialini, galline, formaggi, verdure, piccoli frutti, vino. Altin, che ama ricordare con spontaneità i sapori clandestini, come quelli delle feste religiose, e quelli dei conta-

dini, li fa rivivere qui con grande gusto e originalità, soprattutto all'insegna del melograno, declinato in tutti i modi possibili.

PER ARRIVARE

Ottimo collegamento con l'Albania, soprattutto per chi viaggia in camper, è quello fornito da **Adria Ferries**, la compagnia anconetana che dal 2004 collega Durazzo ai maggiori porti dell'Adriatico, Trieste, Ancona e Bari. Leader nei collegamenti tra Italia e Albania, la compagnia si rivolge a passeggeri e trasportatori che movimentano merci. "Nei collegamenti marittimi tra l'Italia e il Paese delle Aquile ad oggi abbiamo ospitato a bordo più di 4,2 milioni di passeggeri con oltre 910mila veicoli al seguito." dichiara l'armatore Alberto Rossi,





Primo Ministro dell'Albania

presidente di Adria Ferries. Ottimi il settore ristorazione, l'accoglienza degli ospiti, la nuova area ludica dedicata ai bambini, i servizi sempre più innovativi ed integrati per semplificare l'esperienza di viaggio, il rispetto della puntualità, le procedure all'avanguardia per garantire la sicurezza dei passeggeri, a cui si aggiungono i vantaggi dell'early booking, le offerte "ritorni e risparmi", con sconto fino al 50% sul viaggio del ritorno, la gratuità per i bambini, gli sconti per camper e moto.

Durante i mesi estivi di Luglio e Agosto per tutte le linee la compagnia promuove il turismo appassionato di moto e camper con uno sconto del 10% sul totale del biglietto.

Inoltre sono molto interessanti gli sconti fino al 50%, nel caso si prenoti oltre al biglietto anche il pacchetto turistico completo con il TO "Il Mondo in mano"

www.adriaferries.com/it
www.ilmondoinmano.eu
www.albania.al



Durazzo - Municipio



Il Leader sei tu!

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

Photo by:
Gianfranco Munaretto



Ti aspettiamo al Salone del Camper
FIERA DI PARMA
dal 8 al 16 settembre 2018

COMOCARAVAN

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

CARAVANLANGHE

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

SO.IM.EX

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

ROMANO CARAVANS

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

CARAVANBACCI

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

TECNOCARAVAN

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

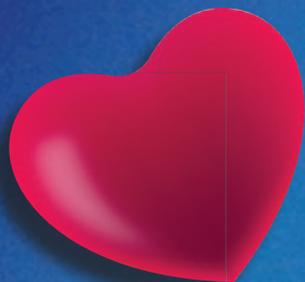
HILTON SUD

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

ALFACARAVAN

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





I nostri Luoghi del Cuore



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



Tra le innumerevoli motivazioni che ciascuno di noi valuta per decidere quale tipologia di viaggio lo attiri particolarmente, ve n'è una che ha sempre sollecitato la nostra fantasia. Stranamente però in questo caso non si tratta di un Paese in particolare o di una specifica località, come logica vorrebbe. Ma bensì di una modalità, tanto diversa e inusuale rispetto a tante altre, da divenire essa stessa un'esperienza straordinaria. Talmente essa è fascinosa da poter alimentare nella nostra mente di inguaribili sognatori, immagini fantasmagoriche: o meglio che, lucidamente, avremmo potuto definire tali, prima che la realtà che lì avremmo poi trovato non ci sapesse smentire completamente!

Infatti quelle immagini non erano affatto frutto della nostra fervida fantasia, ma assolutamente reali e capaci di regalarci condizioni semplicemente inimmaginabili prima di partire...

Chi di noi non ha mai sognato di poter trascorrere anche una sola notte sotto un cielo che più stellato e sfavillante non poteva essere, senza neppure una luce cittadina a disturbarne la nitida visione. E, forse, in quei momenti per la prima volta abbiamo potuto riconoscere una qualche Costellazione... E chi non avrebbe voluto che lo scenario che ci poteva contornare in quell'occasione fosse un poco selvaggio, infinitamente lontano da quello contemporaneo a noi (purtroppo!) familiare e – soprattutto – ricco di un silenzio capace di divenire... assordante?

E quel luogo, che per fortuna esiste davvero e non solo nelle



nostre fantasie, ha un nome “Deserto”, ma non uno Stato-Padrone. Nel Mondo intero i cartografi ne contano diverse decine e, almeno una ventina sono quelli ritenuti più affascinanti: ma ora non c’interessano questi dati geografici, visto che preferiamo di gran lunga ricordare le nostre emozioni ogni volta che, per un giorno o per un periodo più lungo, abbiamo potuto “godercelo” in lungo e in largo (è proprio il caso di dirlo!).

Un’emozione che, una volta provata, non ti lascia più, continuando a “lavorarti” dentro e creando così i presupposti per farti ritornare ancora una volta lì, dove pare non esserci nulla, ma pare solamente... Tra il deserto di pietra, di ghiaccio, o quelli di sabbia o ancora di step-

pa (come quello in Patagonia) ciascuno potrà scegliere quello che potrebbe essere per lui il più attraente, tra tutti quelli esistenti. Noi comunque non abbiamo mai avuto dubbi al riguardo: il Sahara, sconfinato e straordinariamente vicino a noi, è il “nostro” deserto, quello in cui possiamo ben dire di riuscire a sentirci a casa!

I suoi colori, le tempeste di sabbia, i miraggi, le carovane di cammelli, i “veri” uomini blu che lì vivono, le tende dei nomadi e dei berberi sempre pronti a condividere il poco che hanno, costituiscono fondamentali “tessere” di quel mosaico che quest’ambiente estremo sa comporre e scomporre ogni giorno che Dio manda in terra...

“Insciallah” ci si sente ripetere

dopo ogni incontro e prima di ogni arrivederci: e qui quel saluto detto con il cuore – prima che con le labbra – significa molto di più perché qui si vive dove vivere è un lusso quasi proibitivo, dove ogni cosa dev’essere trasportata, dove tutto dev’essere “a norma”, non però per quanto previsto dalle normative, ma più semplicemente a norma dell’intelligenza umana, l’unico elemento questo che possa permettere di vivere anche in un ambiente tanto severo, in tutti i sensi, come questo.

E della capacità della nostra intelligenza umana di evitare i pericoli o di prevederli, per quanto possibile...

Ed allora avviciniamoci sempre con il dovuto rispetto, non dimenticando mai che – in certe



condizioni climatiche – un litro di acqua minerale potrebbe valere molto di più di un chilogrammo d'oro: con l'acqua in quelle condizioni ci si può salvare la vita, con l'oro quel miracolo non può ovviamente accadere...

Oggi, per chi ha il sacro fuoco dell'avventura, sono sorti veri accampamenti (anche di lusso), perfettamente ambientati e mantenuti da efficienti organizzazioni: noi non vogliamo fare pubblicità ad alcuna struttura perché questo non è lo scopo di queste nostre note e quindi non facciamo alcun nome, né pubblichiamo alcun indirizzo. La struttura che vedete nelle nostre fotografie si trova nel Sahara, in prossimità di Merzouga: sui vari siti che si consultano per scegliere gli hotel (come Booking)



I nostri Luoghi del Cuore



se ne trovano diverse, con fotografie e spiegazioni dettagliate di quanto offerto. Noi non avremmo mai creduto di poter vivere sulla sabbia in una condizione che definire ottimale, potrebbe essere addirittura riduttivo: una sistemazione in una tenda a dir poco lussuosa, con tanto di salotto e un super letto, il riscaldamento notturno assai utile (le notti sono piuttosto rigide), il poter cenare all'aperto vicino ad un grande fuoco che ci riscalda, mentre i tamburi vengono accarezzati o percossi da bravi mu-



sicisti... La pulizia generale e la squisita bontà della cucina sono due must da non sottovalutarsi, così come l'ottima organizzazione che viene a prelevare i turisti direttamente al loro arrivo a Merzouga. Lì si lascerà la nostra vettura in un parcheggio custodito e si procederà tra le dune su un comodo veicolo 4X4 guidato con indicibile capacità dall'autista. Insomma, nulla è lasciato al caso e tutto è ben organizzato per accogliervi al meglio, se qui vorrete venire. E ne varrà davvero la pena, ovunque decidiate di andare: il Sahara non è solo grande, ma addirittura sconfinato... Inshallah!



THETFORD

2,5 VOLTE CONCENTRATO!

NOVITÀ!



AQUA KEM BLUE
CONCENTRATED



0.78L

=



2L

AQUA KEM
BLUE

AQUA KEM® BLUE CONCENTRATED

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



Anche disponibile
in fragranza lavanda

www.thetford.com

NEWS sulla circolazione stradale

COSA PREVEDE IL CODICE DELLA STRADA RIGUARDO LE BICI ELETTRICHE? CI SONO REGOLE SPECIALI PER LA CIRCOLAZIONE SULLE STRADE ITALIANE? DOMANDE CHE MERITANO UNA RISPOSTA, SPECIALMENTE ALLA LUCE DELLA GRANDE DIFFUSIONE CHE STANNO AVENDO QUESTI MEZZI DI TRASPORTO URBANO E DELL'INTERESSE GENERALE NEI CONFRONTI DELLA MOBILITÀ ELETTRICA.

CHE COS'È UNA BICI ELETTRICA

Le bici elettriche o "e-bike" sono biciclette equipaggiate con un motore elettrico e possono essere di due tipi: a pedalata assistita o a funzionamento autonomo. Le bici a pedalata assistita sono equiparate ai velocipedi e provviste di un motore elettrico ausiliario che si attiva esclusivamente quando si azionano i pedali. Il motore, quindi, non sostituisce il lavoro delle gambe, ma le aiuta a fare meno fatica. Le bici elettriche a funzionamento autonomo rientrano invece nella categoria dei ciclomotori, e sono dotate di un motore elettrico che svolge il suo lavoro indipendentemente dal fatto che si pedali o meno.

LE BICI ELETTRICHE A PEDALATA ASSISTITA

Per essere considerate biciclette a pedalata assistita, le bici elettriche devono rispettare i requisiti della direttiva europea 2002/24/CE, recepita in Italia nel 2004. I requisiti sono i seguenti: 0,25 kW di potenza massima del motore a regime di rotazione; assistenza del motore elettrico fino alla velocità di 25 km/h; interruzione dell'assistenza se il ciclista smette di pedalare. In pratica l'aiutino del motore è permesso solo fino al raggiungimento dei 25 km/h e soltanto se il ciclista "collabora" con le sue gambe. È anche possibile disattivare il motore e utilizzare il veicolo come una bici normale. Come scritto nel paragrafo precedente, i mezzi con queste caratteristiche rientrano nella categoria dei velocipedi, disciplinati dagli articoli 50, 68 e 182 del Codice della Strada. Ciò significa che i possessori di bici a pedalata assistita devono osservare su strada le stesse norme dei possessori di bici tradizionali.

LE BICI ELETTRICHE A FUNZIONAMENTO AUTONOMO

Le bici elettriche a funzionamento autonomo, dette anche biciclette a motore, sono diverse perché dispongono di un acceleratore che attiva il motore a prescindere dall'azione della pedalata. In altre parole, "vanno da sole". Hanno inoltre una poten-



za ben superiore a 0,25 kW e possono raggiungere una velocità massima di 45 km/h. Sono quindi più simili a scooter che a biciclette. Non a caso il Codice della Strada include questi mezzi nella categoria dei ciclomotori, regolandoli alla medesima maniera. Per utilizzare le bici elettriche a funzionamento autonomo bisogna perciò munirsi di casco, assicurazione RC moto, targa, patentino, documenti, specchietto retrovisore e fari di posizione. In caso contrario la circolazione è ammessa solo all'interno di aree private, come per esempio aree interne a capannoni industriali, parchi e giardini privati, fiere del settore, ecc.

VIETATO MODIFICARE I LIMITI DI VELOCITÀ DELLE BICI ELETTRICHE

Data la relativa semplicità con cui è possibile modificare la limitazione dei 25 km/h delle bici elettriche a pedalata assistita, portandola ai 45 km/h delle bici a funzionamento autonomo, sulla strade di molte città italiane si vedono troppo spesso ciclisti, soprattutto giovani o giovanissimi, che sfrecciano a velocità inaudite (per una bicicletta) senza indossare il casco e senza alcun segno di riconoscimento, come la targa. Mettendo così a serio repentaglio l'incolumità di se stessi e degli altri. È inutile ricordare che chi circola su una bici elettrica "truccata" compie un'azione vietata dalla legge.

SANZIONI PREVISTE

E un'azione così può condurre a conseguenze e a sanzioni molto pesanti. Si parte da una multa di 79 euro più il fermo amministrativo del veicolo per trenta giorni se si circola senza targa, passando per i 158 euro se si viaggia sprovvisti di certificato di circolazione e immatricolazione e gli 868 euro per la mancata copertura assicurativa (in entrambi i casi si applica pure il sequestro amministrativo ai fini della confisca del mezzo), per finire con i 5.110 euro e il fermo amministrativo per tre mesi previsti in caso di assenza di patente.

Nel contempo sono stati compiuti anche nuovi passi avanti verso la circolazione di hoverboard, segway e monopattini in città: il decreto attuativo del MIT ha fissato le regole della sperimentazione. Partirà molto probabilmente entro l'estate 2019 la sperimentazione della micromobilità elettrica in città. Il MIT ha ultimato infatti il decreto attuativo che regola la circolazione di hoverboard, segway, monopattini e monowheel sulle strade urbane, definendo le modalità di esecuzione e gli strumenti operativi dell'importante test. Ora il decreto verrà condiviso con le altre amministrazioni coinvolte e con gli enti locali per l'ok definitivo. Poi la sperimentazione sarà definitivamente in vigore, si spera nel giro di un paio di mesi.

COME DEVONO ESSERE I MEZZI ELETTRICI

Il documento non è ancora pubblico ma ho avuto l'opportunità di visionarlo in anteprima motivo per il quale sono in grado di rivelarne alcuni dettagli. Composto da sette articoli, il decreto del MIT precisa che la circolazione di hoverboard, segway, monopattini e monowheel (gli unici mezzi elettrici ammessi) è consentita solo in città e solo per infrastrutture specifiche. I mezzi devono essere dotati di marchio CE, ai sensi della direttiva 2006/42/Ce. Sono destinati a essere utilizzati soltanto in posizione eretta, cioè in piedi, non essendo previsto il posto a sedere per l'utilizzatore.

DOVE POSSONO CIRCOLARE I NUOVI VEICOLI ECOSOSTENIBILI

Dove possono circolare hoverboard, segway, monopattini e monowheel? Ci sono alcune differenze a seconda del mezzo. Quando la sperimentazione sarà in vigore, segway e monopattini potranno circolare nelle aree pedonali (velocità massima

6 km/h), sulle piste ciclabili (velocità massima 20 km/h) e nelle strade urbane con limite di velocità di 30 km/h. Hoverboard e monowheel potranno muoversi soltanto nelle aree pedonali, senza superare i 6 km/h.

CHI PUÒ CONDURRE I MEZZI E QUALI SONO LE REGOLE DA RISPETTARE

Per condurre i mezzi elettrici ammessi alla sperimentazione bisognerà essere maggiorenni. Oppure minorenni ma in possesso della patente di guida AM (quella per i ciclomotori, utilizzabile già a 14 anni). Non c'è l'obbligo del casco, ma sono previsti alcuni divieti: non sarà permesso trasportare passeggeri e neanche circolare dopo il tramonto o comunque in condizioni di scarsa visibilità, e neppure in caso di meteo avverso.

GLI OBBLIGHI DEI COMUNI

Ai Comuni che vorranno aderire alla sperimentazione della micromobilità elettrica in città, toccherà adattare le aree urbane in cui sarà concessa la circolazione installando l'apposita segnaletica stradale verticale e orizzontale e prevedendo specifiche aree di sosta. Per il noleggio in sharing di hoverboard, segway, monopattini e monowheel sarà obbligatoria l'assicurazione. "Il MIT ha fatto un attento lavoro sul testo del decreto attuativo, accogliendo anche diverse richieste pervenute dall'Anici", si legge in una nota diffusa dal Ministero, "Si auspica, dunque, un rapido iter di condivisione da parte delle altre istituzioni, così da fare tutti insieme un nuovo importante passo in avanti verso una mobilità veramente green. Mobilità che consentirà di offrire nuovi mezzi di trasporto nell'ottica dell'intermodalità a zero emissioni".

LE PERPLESSITÀ DI LEGAMBIENTE: "TROPPE RESTRIZIONI"

Tutto bene quindi? Mica tanto. Legambiente ha già fatto sapere che questo decreto non convince per nulla: "Ci sono troppe restrizioni alla circolazione e alla velocità, non capisco perché non si è deciso semplicemente di equiparare i mezzi elettrici alle bici per quanto riguarda le norme di circolazione su strada. Con queste regole così complicate c'è il rischio che la circolazione in città dei mezzi a emissioni zero incontri enormi barriere alla sua diffusione".

Le nuove regole europee sulla sicurezza stradale

Il Parlamento Europeo ha votato il 16 aprile 2019 una risoluzione legislativa recante nuove misure per migliorare la sicurezza stradale e ridurre gli incidenti.

Le norme rendono obbligatori 30 dispositivi di sicurezza nelle nuove auto.

I parlamentari europei hanno registrato come nei decenni passati, gli sviluppi nel campo della sicurezza dei veicoli, abbiano fornito un importante contributo alla riduzione complessiva del numero di decessi e di lesioni gravi sulle strade.

Pur tuttavia, nel 2017, ultimo dato disponibile, sulle strade dell'Unione hanno perso la vita 25 300 persone, dato che è rimasto invariato negli ultimi quattro anni.

Inoltre, 135 000 persone sono rimaste gravemente ferite ogni anno a seguito di incidenti.

L'Unione è chiamata a fare tutto il possibile per ridurre o eliminare incidenti e lesioni nel settore dei trasporti su strada.

Oltre alle misure di sicurezza per proteggere gli occupanti dei veicoli, l'applicazione di misure specifiche al fine di evitare i decessi e le lesioni degli utenti vulnerabili della strada, quali i ciclisti e i pedoni, si rendono necessarie per proteggere gli utenti all'esterno del veicolo.

In mancanza di nuove iniziative per la sicurezza stradale generale, l'attuale approccio avrà effetti sulla sicurezza che non riusciranno più a compensare quelli dell'incremento dei volumi di traffico.

Occorre quindi migliorare ulteriormente le prestazioni di sicurezza dei veicoli nel quadro di un approccio integrato alla sicurezza stradale e allo scopo di proteggere meglio gli utenti più vulnerabili.

Il progresso tecnico nel settore dei sistemi avanzati di sicurezza dei veicoli offre nuove possibilità per far diminuire il numero delle vittime.

Per ridurre al minimo il numero di lesioni gravi e decessi è però necessario introdurre un pacchetto con le nuove tecnologie oggi disponibili.

La Commissione Europea ha valutato la fattibilità di estendere il requisito contenuto del regolamento vigente, che prevede l'installazione di taluni sistemi (per esempio sistemi avanzati di frenata d'emergenza e sistemi di monitoraggio della pressione degli pneumatici) in alcune categorie di veicoli, in modo da applicarlo poi a tutte le categorie. Ha inoltre valutato la fattibilità tecnica ed economi-

ca e la maturità del mercato per quanto riguarda l'imposizione di un nuovo requisito che preveda l'installazione di altri dispositivi avanzati di sicurezza.

Sulla base di tali valutazioni, nel dicembre 2016 la Commissione ha presentato una relazione al Parlamento europeo e al Consiglio rubricata "Salvare vite umane: migliorare la sicurezza dei veicoli nell'Unione Europea".

Il documento di lavoro dei servizi della Commissione ha individuato e proposto 19 potenziali misure normative che sarebbero efficaci per raggiungere lo scopo prefisso.

Il regolamento approvato sarà sottoposto all'approvazione formale del Consiglio dei ministri dell'Unione Europea per poi entrare in vigore dopo la pubblicazione.

Le nuove norme renderanno obbligatori una serie di sistemi avanzati di sicurezza in tutti i nuovi veicoli in commercio in Europa e diventeranno effettive a partire da maggio 2022 per i nuovi modelli e da maggio 2024 per i modelli esistenti.

Obiettivo delle norme è adeguare la legislazione esistente agli sviluppi tecnologici e alle recenti tendenze sociali, come l'invecchiamento della popolazione, alle nuove fonti di distrazione per i guidatori (soprattutto l'uso dei dispositivi elettronici mentre si guida) e all'aumento del numero di ciclisti e dei pedoni sulle strade europee.

Per garantire la neutralità tecnologica per quanto riguarda ad esempio i sistemi di monitoraggio della pressione degli pneumatici, il requisito di prestazione dovrebbe consentire sistemi di monitoraggio della pressione degli pneumatici sia diretti che indiretti.

Le misure normative proposte possono essere più efficaci nel diminuire il numero di decessi, ridurre il numero di incidenti stradali e attenuare le lesioni e i danni se concepite in modo da essere pratiche per gli utenti.

I costruttori di veicoli dovrebbero pertanto fare tutto il possibile per garantire che i sistemi e i dispositivi previsti siano sviluppati in modo tale da fornire assistenza al conducente.

Il funzionamento dei sistemi e dispositivi previsti, come pure i loro limiti, dovrebbero essere spiegati in modo chiaro e facilmente comprensibile nelle istruzioni del veicolo a motore.

I dispositivi e gli avvisi di sicurezza utilizzati nella



guida assistita dovrebbero essere facilmente percepiti da tutti i conducenti, compresi gli anziani e le persone con disabilità.

La tecnologia per prevenire gli incidenti

I veicoli a motore dovranno essere dotati dei seguenti sistemi avanzati per veicoli:

- adattamento intelligente della velocità,
- interfaccia di installazione di dispositivi di tipo alcolock,
- avviso della disattenzione e della stanchezza del conducente,
- avviso avanzato di distrazione del conducente,
- segnalazione di arresto di emergenza,
- rilevamento in retromarcia e registratore di dati di evento (“scatola nera”).

Secondo le stime, il sistema di adattamento intelligente della velocità (ISA) potrebbe ridurre del 20% il numero di vittime sulle strade dell’Unione Europea.

L’ISA fornirà al conducente un feedback basato sulle mappe e sull’osservazione dei segnali stradali ogni volta che il limite di velocità verrà superato. Non è semplicemente l’introduzione di un limitatore di velocità, ma un sistema intelligente che renderà i conducenti pienamente consapevoli del superamento del limite di velocità. Ciò non solo renderà tutti noi più sicuri, ma aiuterà anche gli automobilisti ad evitare multe per eccesso di velocità. Per le autovetture e i veicoli commerciali leggeri sarà inoltre obbligatorio disporre di un sistema di frenata d’emergenza (già obbligatorio per autocarri e autobus), nonché di un sistema di emergenza di mantenimento della corsia.

Camion e autobus più sicuri per ciclisti e pedoni
Gli autobus e autocarri dovranno essere progettati e costruiti in modo da migliorare la visibilità dal posto di guida degli utenti vulnerabili, come i pedoni e i ciclisti (la cosiddetta “visione diretta”). Nel testo si esplicita che questi veicoli dovranno essere dotati di caratteristiche avanzate per ridurre “al massimo gli angoli morti davanti e al lato del conducente”. La tecnologia della visione diretta dovrebbe essere applicata sui nuovi modelli a partire dal novembre 2025 e su quelli esistenti dal novembre 2028.

Miglioramento dei crash test e dei parabrezza

Le nuove norme miglioreranno anche i requisiti di sicurezza passiva, compresi i crash test (anteriori e laterali) e i parabrezza, per ridurre la gravità delle lesioni per pedoni e ciclisti. Anche l’omologazione degli pneumatici sarà ulteriormente migliorata. I sistemi avanzati di frenata di emergenza e di adattamento intelligente della velocità, i sistemi di emergenza di mantenimento della corsia, il sistema di avviso di disattenzione e stanchezza del conducente, il sistema di avviso avanzato della distrazione del conducente e il sistema di rilevamento in retromarcia sono sistemi di sicurezza che offrono un elevato potenziale per una notevole riduzione del numero delle vittime.

Inoltre, alcuni di tali sistemi formano la base di tecnologie che saranno usate anche per l’impiego di veicoli automatizzati.

I sistemi di sicurezza di questo tipo dovrebbero funzionare senza utilizzare alcun tipo di informazioni biometriche sui conducenti o i passeggeri, compreso il riconoscimento facciale.

È pertanto sarebbe opportuno introdurre a livello di Unione procedure di prova e norme armonizzate sia per l’omologazione dei veicoli in relazione a tali sistemi, sia per l’omologazione dei sistemi stessi come entità tecniche.

NEWS sulla circolazione stradale

I progressi tecnologici di tali sistemi dovrebbero essere presi in considerazione in occasione di ogni valutazione della legislazione vigente, affinché siano adeguati alle esigenze future, nel rigoroso rispetto del principio della privacy e della protezione dei dati e al fine di ridurre o eliminare gli incidenti e le lesioni nel trasporto su strada.

È altresì necessario assicurare che tali sistemi possano essere utilizzati in condizioni di sicurezza per l'intero ciclo di vita del veicolo.

In conclusione ritengo utile evidenziare almeno due aspetti previsti nel regolamento, in quanto fermamente convinto del loro notevole contributo alla sicurezza, se però opportunamente rivisti prima della loro approvazione.

In primis dovrebbe essere possibile disattivare l'adattamento intelligente della velocità, ad esempio, quando il conducente riceve falsi avvisi o risposte inadeguate a causa di condizioni meteorologiche inclementi, segnaletica orizzontale temporanea contraddittoria in zone di lavori e segnali stradali fuorvianti, difettosi o mancanti.

Tale possibilità di disattivazione dovrebbe essere sotto il controllo del conducente, dovrebbe durare per il tempo necessario e dovrebbe poter essere attivata con facilità dal conducente.

Quando il sistema è disattivato, possono comunque essere fornite informazioni sui limiti di velocità.

Il sistema dovrebbe essere sempre attivo al momento dell'accensione del veicolo e il conducente dovrebbe sempre sapere se il sistema è attivato o disattivato.

In secondo luogo la cintura di sicurezza è ampiamente riconosciuta come uno dei dispositivi di sicurezza più importanti ed efficaci dei veicoli.

I sistemi di segnalazione per le cinture di sicurezza non allacciate sono quindi potenzialmente in grado di prevenire ulteriormente i decessi o di ridurre le lesioni attraverso l'aumento del tasso di utilizzo delle cinture di sicurezza in tutta l'Unione.

Per questo motivo, l'Unione ha reso il sistema di segnalazione per le cinture di sicurezza non allacciate già obbligatorio per il sedile del conducente in tutte le autovetture nuove dal 2014.

Grazie all'adeguamento al progresso tecnico mi auguro che la raccomandazione possa diventare ora obbligatoria anche per l'installazione di sistemi di segnalazione per le cinture di sicurezza non allacciate su tutti i sedili posteriori dei veicoli. Le date sono state già fissate: a decorrere dal 1° settembre 2019 per le nuove tipologie e dal 1° settembre 2021 per tutti i nuovi veicoli a motore, con la speranza che non avvengano spostamenti in avanti o deroghe incomprensibili.

In un prossimo numero della rivista torneremo ad illustrare gli altri futuri sistemi di sicurezza.



CAMPER®

W **C**
A
S
H



SISTEMI
CONTROLLO
ACCESSI

PRODOTTI
INNOVATIVI



SCARICO
REFLUI
ED
EROGAZIONE
SERVIZI



CONSULENZA
PROGETTAZIONE
AREE SOSTA



★ OLTRE ★
600 ★
★ INSTALLAZIONI ★
★ !!! ★

WWW.CAMPERWCWASH.COM

TEL. +39 0543 798315

info@camperwcwash.com

Isole Fær Øer: natura, cultura e gastronomia Le 18 isole che compongono l'arcipelago delle **Fær Øer** (Danimarca) sono un vero e proprio paradiso per escursionisti e appassionati di birdwatching con paesaggi mozzafiato, montagne, scogliere a picco sul mare che ospitano svariate specie di uccelli marini (quasi 300). Tra pittoreschi villaggi di pescatori, vallate verdissime puntellate da infiniti greggi di pecore, le Fær Øer offrono un paesaggio vario e unico scaldato da una meravigliosa accoglienza. I Faroesi sono infatti molto ospitali e aperti e la straordinaria natura delle isole invita subito a sentirsi a casa. Le Fær Øer sono una meta adatta a chi ama l'escursionismo, la pesca, le immersioni, la vela o semplicemente a chi desidera respirare l'aria pulita a pieni polmoni e godersi la tranquillità di una natura incontaminata. La Capitale è Tórshavn è una delle più piccole capitali del mondo, ma offre tanti servizi, dagli hotel 4 stelle e i negozi di design locale, agli ottimi ristoranti che servono cibo a base di prodotti tipici, per non dimenticare la vivace scena musicale e culturale. La gastronomia è uno dei suoi punti forti. Il ristorante KOKS (aperto nel 2011) vanta ben due stelle Michelin e il suo giovane chef Poul Andrias Zisca ha ricevuto quest'anno anche il prestigioso titolo di Michelin Nordic Guide Young Chef 2019. Tutto l'anno, ma in particolare in primavera e in estate, le isole si animano di eventi e festival di ogni genere, dalla musica alla cultura, passando ovviamente per la gastronomia.

Ticino meta di vacanze all'aria aperta, tra verde e castelli Il Ticino, il Cantone dal clima mite e dall'ambiente Mediterraneo perfettamente amalgamato con le valli e i passi alpini, ha una natura unica nel suo genere. Con il suo ampio cartellone di visite culturali, naturalistiche o escursioni avventurose, il Ticino è la meta giusta per trascorrere una vacanza in pieno relax. Si può andare, ad esempio, alla scoperta dei tre castelli medievali di **Bellinzona**, patrimonio mondiale dell'umanità secondo l'Unesco. Con Castelgrande, Montebello e Sasso Corbaro si può fare un tuffo nel passato, quando duchi e confederati si sfidavano indossando scintillanti armature e percorrere le cinte merlate, passando attraverso porticine intagliate nella muraglia, visitare le stanze segrete e immaginare come doveva essere la vita di allora. Oppure fare un'escursione sul Monte San Salvatore alto 912 m s.l.m, nei pressi di **Lugano** e di **Paradiso**. Dal 1890 è raggiungibile da Paradiso tramite funicolare costruita da Franz Josef Bucher e Josef Durrer-Gasser. La località regala splendide vedute sulla regione e piacevoli passeggiate. Come prima escursione si può optare per quella che dalla cima raggiunge il lago a Morcote. Dalla terrazza sulla vetta del monte ci si perde nel panorama: il lago, la Pianura Padana e le vette delle Alpi svizzere e savoiarde. Si può visitare Carona, borgo di artisti, dove visse Hermann Hesse e ammirare il Parco San Grato con i suoi rododendri, le sue azalee e le sue conifere. Per gli amanti delle escursioni si può andare a Peccia e visitare le capanne che rappresentano il punto di partenza ideale per gli amanti di dolci passeggiate in compagnia o per gli appassionati dei trekking ad alta quota. Incastonate in un paesaggio tipicamente alpino o su terrazze che offrono una vista imperdibile, le capanne alpine ed i rifugi del Ticino sono un prezioso patrimonio a disposizione degli amanti della montagna.

Cartagine: un patrimonio dell'UNESCO tra miti e leggende La Tunisia ha una storia millenaria. Un passato fatto da un susseguirsi di civiltà che hanno reso grande e spettacolare questa terra. Fenici, romani e arabi hanno colonizzato il paese, lasciando testimonianze della loro dominazione non solo nella tradizione e nella cultura ma anche nell'architettura. La città di **Cartagine** è il sito archeologico che più di tutti rappresenta la varietà di popoli che in epoche diverse hanno conquistato il paese. Dichiarata patrimonio dell'umanità dall'UNESCO, un tempo era conosciuta come la "città splendente". Fondata dai coloni fenici dalla città di Tiro, Cartagine governava altre 300 città intorno al Mediterraneo Occidentale ponendosi così alla guida del mondo fenicio-punico. Ricca di fascino e avvolta nel mistero, attorno a questa città ruotano miti e leggende riguardo la sua fondazione: il mito di Didone, fondatrice e regina della città in cui ebbe luogo il tormentato ed impossibile amore con Enea. Secondo la leggenda, Cartagine si sarebbe sviluppata dalla collina di Byrsa (dove oggi si possono visitare i resti delle civiltà più antiche) fino alla pianura costiera e sulle colline a nord con il sobborgo di La Marsa, un tempo Megara. Il mito racconta che Didone fuggì dalla città di Tiro dopo che il fratello Pigmalione uccise suo marito così da impossessarsi di tutte le sue ricchezze. Didone scappò e quando approdò sulle coste tunisine fondò Cartagine. E ci riuscì grazie ad uno stratagemma: convinse il capo del popolo locale, Iarba, a concederle i terreni contenuti nella pelle di un bue che, tagliata in strisce sottilissime che le permisero di ottenere più terreni possibili. Durante la sua visita si possono ammirare sia resti fenici che romani come

il santuario della Dea Tanit, il quartiere delle ville romane, il teatro, la basilica cristiana e le terme di Antonino. La Tunisia è stata parte dell'Impero Romano per quasi cinque secoli. I 150 anni sotto l'Impero Romano d'Oriente, che si è imposto con la distruzione di Cartagine e la conseguente vittoria delle guerre puniche, hanno radicato una profonda tradizione bizantina di cui è rimasto uno spettacolare patrimonio architettonico.

Grandi rassegne nei musei di Vienna nel secondo semestre 2019 I musei di **Vienna** propongono anche nella seconda metà del 2019 rassegne di grande interesse da Albrecht Dürer, Caravaggio e Gianlorenzo Bernini a Maria Lassnig e Richard Gerstl. Maria Lassnig (1919–2014) è insieme a Louise Bourgeois, Joan Mitchell e Agnes Martin una delle più significative artiste del 20esimo secolo. La Lassnig iniziò già nei primi anni della sua attività a porre il proprio corpo al centro dell'operato artistico, molto tempo prima che la consapevolezza corporea, il linguaggio del corpo e il rapporto tra uomo e donna divenissero temi centrali dell'avanguardia internazionale. L'Albertina, in occasione del centesimo anniversario della sua nascita, rende omaggio all'artista austriaca con una vasta retrospettiva dal 6 settembre al 1° dicembre 2019. Con quasi 140 lavori l'Albertina possiede anche la più importante collezione al mondo di disegni di Albrecht Dürer. La mostra (20 settembre-6 gennaio 2020) integrata da prestiti internazionali, punta i fari sui disegni di Dürer che, per il loro valore artistico, non sono da meno rispetto ai dipinti e alle stampe dell'artista. La prima vasta retrospettiva sull'operato di Pierre Bonnard (1867-1947) in Austria punta i riflettori sul colore come strumento espressivo e compositivo fondamentale dell'artista. Avvalendosi di dissonanze e accordi cromatici, ma anche di contrasti e giochi fra tonalità calde e più fredde, Bonnard non crea e modella soltanto atmosfere ma anche spazi e intere composizioni. In esposizione al Bank Austria Kunstforum Wien dal 10 ottobre al 12 gennaio 2020. L'innovativo operato del pittore Michelangelo Merisi da Caravaggio (1571-1610) e dello scultore Gian Lorenzo Bernini (1598-1680) sono al centro di una grande mostra al Kunsthistorisches Museum Vienna dal 15 ottobre al 19 gennaio 2020. Partendo da 60 opere, sia pittoriche che scultoree, realizzate da artisti del primo Seicento, la mostra ripercorre il fenomeno della fioritura del Barocco e presenta la rivoluzionaria e nuova arte di quest'epoca a Roma: affascinanti opere dense di drammaticità, di intense passioni, di movimenti decisi e colori forti. Caravaggio e Bernini erano i personaggi di punta di questa corrente, e con la loro nuova espressività e il loro stile di vita anticonvenzionale facevano furore a Roma.

Aria di novità alla Galleria Nazionale di Praga Con 223 anni appena compiuti, la Galleria Nazionale di Praga (Narodni Galerie Praha) è la seconda struttura del suo genere più antica in Europa, dopo il Louvre di Parigi. Distribuita su più edifici (Convento di Sant'Agnesa di Boemia, Palazzo Kinsky, Palazzo Salm, Palazzo Schwarzenberg, Palazzo Sternberg, Maneggio di Wallenstein e Palazzo delle Fiere) raccoglie il meglio delle arti figurative ceche e mondiali. Se le esposizioni permanenti di arte antica, moderna e contemporanea sono già un ottimo pretesto per dedicarle una o più visite, quest'anno si presenta ricco di novità. Dal 24 maggio al 15 settembre, a Palazzo Sternberg, sarà possibile ammirare una grande mostra dedicata al rapporto tra due regioni storiche confinanti, Sassonia e Boemia. L'esposizione, suddivisa in nove sezioni, si concentrerà sulla simbiosi tra arte e storia, sia nella vita quotidiana della gente comune, che negli eventi storici "scatenati" dall'élite dominante. Molti reperti saranno in Repubblica Ceca per la prima volta. Tra questi, opere preziose di arte gotica e rinascimentale, compresi i dipinti di Lucas Cranach, le tele dei manieristi, il barocco culminante e i quadri di Oskar Kokoschka. La prima nuova collezione aprirà i battenti il 13 settembre, a Palazzo Schwarzenberg, davanti al Castello di Praga. "Staří mistři" (Antichi Maestri) presenterà importanti collezioni di arte figurativa, in particolare del XVI-XVIII secolo. In mostra, tra le altre, opere di Hans von Aachen, Petr Brandl, Lucas Cranach e Peter Paul Rubens. La seconda esposizione sarà inaugurata il 12 novembre nel Palazzo delle Fiere. "1796-1917: l'arte del secolo più lungo", questo il titolo, sarà incentrata sui temi più importanti e tipici della società, dalle guerre napoleoniche all'avvento della modernità, con quadri e sculture di Eugène Delacroix, Paul Gauguin, Pablo Picasso e Josef Mánes. Quest'autunno la Galleria Nazionale celebrerà anche il trentesimo anniversario della rivolta che, nell'allora Cecoslovacchia, causò la caduta del regime comunista.

L'esperienza dell'aurora boreale a Tromsø (Norvegia) vissuta insieme alla gente del posto Conducono vite molto diverse, ma hanno tutti una cosa in comune: conoscono i luoghi migliori dei dintorni

Dagli Uffici del Turismo Estero in Italia

per osservare l'aurora boreale in pace e tranquillità. È dato che il clima in Norvegia è spesso più mite che nelle altre parti del mondo in cui si può vedere l'aurora boreale, è probabile che queste persone si trovino lì fuori con te quando vorrai vivere questa magia, che tu sia alle Lofoten, nella zona di **Tromsø**, a Capo Nord o lì vicino, sull'altopiano del popolo Sami nel Finnmark, o alle Svalbard. "Abbiamo la fortuna di poter osservare l'aurora boreale nella vita di tutti i giorni, andando a scuola o al lavoro la mattina presto", dice Aggie Frost, un'apprezzata musicista nota per il suo paesaggio sonoro alquanto artico.

"Il mio modesto consiglio per vedere l'aurora boreale quando sei in centro città a Tromsø con poco tempo a disposizione, è di andare nella via Parkgata. È vicina al parco cittadino Kongsbakken, che non ha le luci dei lampioni a disturbare la tua esperienza", dice Aggie. "Qui, nelle vie buie vicino al parco, avvertirai una differenza enorme rispetto alle strade affollate della città. A un paio di chilometri dal centro di Tromsø c'è il bellissimo lago di Prestvannet. Questa riserva naturale senza illuminazione artificiale è un luogo suggestivo per ammirare in pace l'aurora boreale a 20 minuti a piedi dal centro città", aggiunge. Con la sua band chiamata Frost, Aggie è andata spesso in tour in diverse parti della Norvegia che si trovano sotto l'ovale aurorale.

Come la città di Alta, che ha una nuova piscina pubblica con grandi vasche all'aperto. Fare il bagno sotto le luci del nord è un'esperienza artica davvero unica", dice ridendo.



**PIEDINI DI STABILIZZAZIONE
PER CAMPER E VEICOLI INDUSTRIALI**

AFFIDABILITÀ

SICUREZZA

COMODITÀ

**PIEDINI DI
STAZIONAMENTO
TELESCOPICI**

**RUOTE
COMPLETAMENTE
SOLLEVABILI**

**AUTO
LIVELLAMENTO**

**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



La raccomandazione di Federalberghi a non cedere al ricatto delle minacce on line

“Non temete le minacce on line. Anzi, reagite ad esse opponendovi con fermezza al ricatto che viene vergognosamente proposto con comunicazioni fuori dalla legalità”. Dura la reazione di Federalberghi all’email di minacce che sta circolando sugli account degli alberghi italiani, nel quale si annuncia la creazione di un software con più di 5000 profili diversi che potrebbero mettere a serio rischio la reputazione degli alberghi stessi. Per evitare ciò, recita il testo dell’email, la soluzione proposta è quella di pagare la cifra di 300 euro tramite bitcoin. “Invitiamo gli alberghi a non prestarsi al ricatto, tuona Federalberghi. A tal proposito è bene che si sappia che Federalberghi Roma ha già informato la polizia postale e che denunceremo chiunque venga sorpreso a tentare di postare recensioni false”. Per contrastare questa truffa, la Federazione degli albergatori ha anche coinvolto i principali portali di viaggi. Al riguardo, TripAdvisor ha dichiarato: “Ringraziamo Federalberghi di averci subito contattati per lavorare insieme contro questo truffatore: la industry è un partner essenziale nella lotta contro le frodi legate alle recensioni. Prendiamo queste minacce seriamente e il nostro team e i nostri sistemi hanno già gestito situazioni simili in passato e sono quindi strutturati per farlo anche in questo caso. Fortunatamente, secondo la nostra esperienza, queste email contengono spesso minacce a vuoto ma, nonostante ciò, il nostro team dedicato sta investigando il caso specifico e continuerà ad applicare i nostri metodi avanzati di individuazione delle frodi a tutte le strutture, incluse quelle coinvolte in questa estorsione. Così come Federalberghi, anche noi suggeriamo a chi ha ricevuto questa email di non pagare il truffatore e di segnalarlo alle autorità locali, all’associazione e a noi. L’integrità dei nostri contenuti è di vitale importanza per noi, investiamo molto nella prevenzione delle frodi e unire le forze con il settore dei viaggi può solo portare a risultati ancor più buoni”.

Federalberghi ha segnalato il caso anche a Booking.com, il quale ha comunicato che sarà posta “grande attenzione alla sicurezza dei partner e dei clienti”.

Federalberghi. Settimane bianche: un giro d'affari di 8,2 miliardi di euro. Gli italiani non rinunciano alla settimana bianca, preferiscono i monti del nostro Paese e in molti casi prolungano il piacere dello sci con qualche fine settimana aggiuntivo. Alcuni prediligono tempi più corti, dedicando alla neve intensi fine settimana invernali: sono 11 milioni i concittadini in movimento per le destinazioni montane nel primo trimestre del 2019, con un giro di affari complessivo di oltre 8 miliardi di euro. E' questa in sintesi la tendenza registrata per il movimento nei week end sulla neve e nelle settimane bianche: un dato che rinnova la fiducia nelle performance del comparto. “Ciò che i numeri ci dicono oggi è che l’Italia per il turismo bianco si conferma in pole position tra le mete favorite dei nostri concittadini. Bello pensare che la montagna sia un prodotto così ambito e riconosciuto da far muovere una così ampia popolazione di turismo interno”. Commenta così il presidente di Federalberghi, Bernabò Bocca, l’indagine sul “turismo bianco”, realizzata con il supporto dell’istituto ACS Marketing Solutions. “Considerando che la neve in molte località ha retto, ha aggiunto Bocca, la vacanza si è potuta pianificare in tempi anche abbastanza dilatati fino a superare ampiamente la soglia della primavera. Il turismo non delude mai e va sostenuto: non dimentichiamo che questo Paese ha bisogno di investimenti, ma nella legge di bilancio vedo poche misure che vanno in questa direzione. Confidiamo, ha concluso Bocca, che il decreto crescita e gli altri provvedimenti in dirittura di arrivo riservino al nostro settore quei segnali di concreta attenzione che non hanno purtroppo trovato spazio altrove, a partire dal rifinanziamento del credito di imposta per la riqualificazione delle strutture”.

Albonetti (Assohotel-Confesercenti): “Tax Credit Riqualificazione 2019, ancora troppe incertezze”

“Le imprese alberghiere chiedono certezze. Sono ancora sospesi i termini per la compilazione delle istanze e per il Click Day riguardanti il Tax Credit Riqualificazione negli alberghi per le spese sostenute nell’anno 2018, con domanda da fare nel 2019”. Così Claudio Albonetti, presidente di Assohotel-Confesercenti, in merito al tax credit riqualificazione. Il Tax Credit Riqualificazione individua le necessarie disposizioni applicative per l’attribuzione del credito di imposta con riferimento in particolare, alle tipologie di strutture alberghiere ammesse al credito d’imposta, alle tipologie di interventi ammessi al beneficio, alle soglie massime di spesa eleggibile, nonché ai criteri di verifica e accertamento dell’effettività delle spese sostenute; alle procedure per l’ammissione delle spese al credito d’imposta, e per il suo riconoscimento e utilizzo; alle procedure di recupero nei casi di utilizzo illegittimo del credito d’imposta medesimo; alle modalità per garantire il rispetto del limite massimo di spesa. In merito alla partecipazione al Tax Credit Riqualificazione, la Direzione Generale del Turismo ha comunicato che a seguito del trasferimento di competenze dal Ministero per i beni e le attività culturali al Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, si è resa necessaria la riprogettazione della procedura di inoltro delle istanze. Di conseguenza sono state revocate le date del periodo per la compilazione dell’istanza

Dagli Enti e Associazioni di Categoria

sul Portale dei procedimenti e del cosiddetto Click Day. Le nuove date saranno pubblicate sulla pagina <http://www.turismo.beniculturali.it/operatori/tax-credit-riqualificazione/> e sulla homepage del Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo. "Stante l'estrema necessità di riqualificazione del nostro sistema ricettivo nel suo complesso", commenta Albonetti, "il plafond annunciato su scala nazionale è poco più che una manciata, oltretutto come già avvenuto in altre occasioni il sistema di assegnazione con il Click Day presta il fianco a considerazioni e sospetti di ogni tipo. Consideriamo infatti che le esperienze precedenti hanno visto l'esaurirsi dei fondi, entrambe le volte, in pochissimi secondi. Siamo certi che per quello che dà il Turismo al paese, il decisore pubblico dovrebbe riservare al turismo un trattamento quantomeno decoroso".

AIDIT. Nuova direttiva contro abusivismo

Prosegue su tutto il territorio italiano l'attività di AIDIT, l'Associazione Italiana Distribuzione Turistica aderente a Federturismo Confindustria. Dopo la partecipazione del nuovo segretario generale Aldo Bevilacqua a FareTurismo svoltasi a Roma, l'Associazione è intervenuta alla BMT - Borsa Mediterranea del Turismo - a Napoli con un convegno sul tema "Le novità nella contrattualistica di viaggio per i clienti" nella Sala Mediterraneo della Mostra D'Oltremare. Lo stesso Bevilacqua durante l'incontro ha esordito illustrando le attività dell'associazione sottolineando come "grazie allo stretto coordinamento ed alle linee di azione fornite dal presidente Domenico Pellegrino e dal vicepresidente vicario Giuseppe Cassarà, Aidit si è posta come primo obiettivo lo sviluppo del coordinamento territoriale, concentrandosi su temi di grande rilevanza ed attualità per il settore distributivo come la contrattualistica di viaggio".

Durante il convegno è intervenuto anche il coordinatore Aidit per la Campania Cesare Foà:

"Grazie alla nuova Direttiva sui Pacchetti Turistici possiamo, tutti insieme, combattere l'abusivismo. La legislazione, infatti, introduce limiti più restrittivi ai soggetti non autorizzati che organizzano viaggi e che tolgono business alle agenzie. Allo stesso tempo, la Direttiva aumenta le tutele a favore del viaggiatore che devono essere ben comprese dalle agenzie: per questo sarà necessario un importante lavoro di formazione con i nostri associati".

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



Via Etiopia 7 - 65015 Montesilvano (PE) - ITALY - Tel/Fax +39 0854175602 - info@tesaitaly.com

www.tesaitaly.com

40 Years

Il fascino di Carthago:

Una classe Premium in sé.



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

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

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

Il vostro valore aggiunto con Carthago

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

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



c-compactline

c-tourer

chic c-line

chic e-line

chic s-plus

Classe Premium Leggeri

Classe Premium Liner

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



Il DNA Premium Carthago
dalla classe Premium dei Liner.

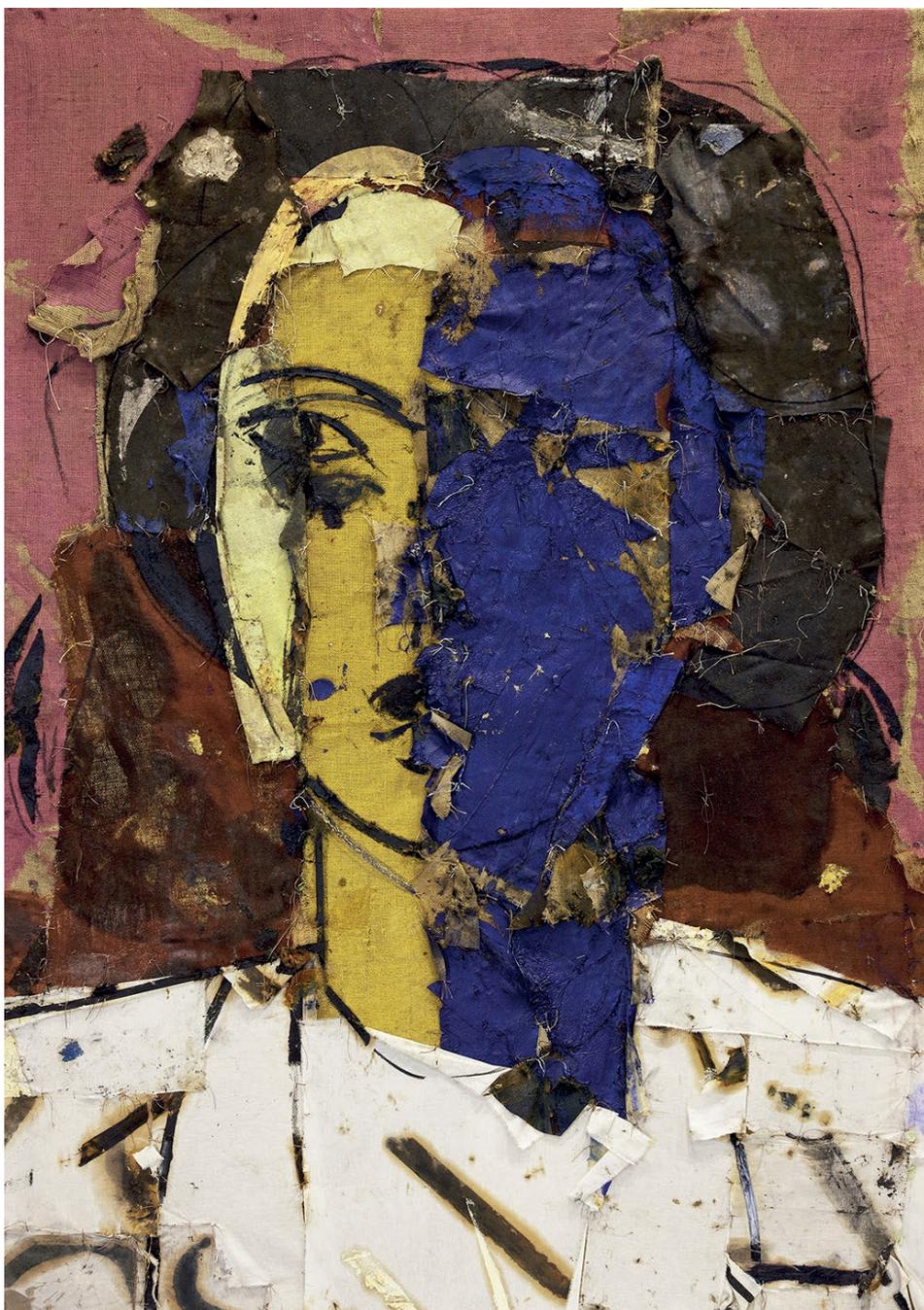
carthago®

Das Reisemobil.

Carthago Reisemobilbau GmbH • www.carthago.com

Manolo Valdés

Museo Casa Rusca, Locarno



Valdes-Retrato

La nuova stagione espositiva del Museo Casa Rusca di Locarno si è inaugurata con la mostra dedicata all'acclamato artista spagnolo Manolo Valdés (Valencia, 1942).

Con più di 300 esposizioni all'attivo, 70 opere presenti nelle collezioni dei musei più prestigiosi del mondo, conosciuto dal grande pubblico per le sue mostre al Guggenheim di Bilbao, al Centre Pompidou di Parigi e al Centro de Arte Reina Sofía di Madrid, Manolo Valdés giunge a Locarno occupando quegli spazi che hanno visto in questi anni succedersi altrettanti artisti e architetti di fama internazionale.

Qui Rudy Chiappini, curatore della mostra, ha scelto 50 tra i lavori più significativi della lunga carriera e dell'universo creativo dell'artista. Spiccano dipinti e sculture di eleganti figure di dame, teste maestose dai lineamenti femminili e statue equestri di nobildonne e cavalieri.

Sono un esempio delle diverse tecniche e delle multiformi sperimentazioni del poliedrico Valdés.

A ricordo degli inizi della carriera, legati alla protesta contro il regime franchista, permane l'insistente pre-



Valdes-Caballero

sto senso una revisione continua del passato, un mosaico che si compone di centinaia di frammenti, un'immagine che nasce dall'accumulazione e dall'appropriazione di tante altre immagini entrate nella nostra cultura visiva, di reminiscenze di tutte le civiltà e di tutti i tempi.

La mostra, prima dedicata a questo artista in Svizzera, è un tripudio di forme esuberanti e visionarie, nelle quali la storia dell'arte viene ripercorsa e rivista

senza della rappresentazione di alcune figure millari dell'arte spagnola tra cui l'Infanta Margarita, Filippo IV e il popolo di Guernica. Ma negli anni della maturità, Valdés si libera da connotazioni politico-sociali. La sua ricerca sfocia in rielaborazioni di dettagli dei dipinti di pittori antichi e moderni quali El Greco, Velázquez, Rubens, Ribera, Zurbarán, Rembrandt, Goya, Manet, Matisse, Pollock, Picasso e Lichtenstein.

“Mi ha sempre affascinato la storia dell'arte, così come qualsiasi traccia lasciata dall'uomo anche solo con un disegno, vedi le incisioni rupestri della preistoria. Linguaggi che cerco di rielaborare fondendo passato e presente.”

L'opera di Valdés è in que-

acquisendo una coinvolgente attualità.

Bellissime le sculture della ricorrente e stilizzata Reina Mariana in cui è enfatizzata la regalità tipica di una delle icone della pittura spagnola; le statue equestri in alluminio, legno e resina Caballero (2017) e Dama a caballo (2017) che guardano alla storia della scultura equestre iniziata da Donatello nel Rinascimento; i volti di donna ora in legno verniciato con pittura epossidica blu (Blue Head, 2016) ora in bronzo, alluminio, ottone o Mariposas (2015); i dipinti su larga scala Dorothy sobre fondo gris (2010) e Retrato

con rostro amarillo y azul (1999) nei quali si osservano dei volti femminili stratificati.

La passione per l'arte e la sperimentazione spinge Valdés a cercare nuovi linguaggi espressivi, a testare e accostare materiali inusuali, ad adoperare, per esempio, sovrapposizioni di sacchi di iuta dipinti con colori pastosi, a plasmare le materie più diverse grazie alla lavorazione del legno, del prezioso alabastro e la fusione di resine e bronzo danno vita a insolite sculture.

“Manolo Valdés”
Museo Casa Rusca,
Locarno

Fino al 6 ottobre

www.museocasarusca.ch

www.locarno.ch



Valdes-Reinas_Marianas



Valdes-Veduta

Padre e figlio. Ettore Pistoletto Olivero, Michelangelo Pistoletto.

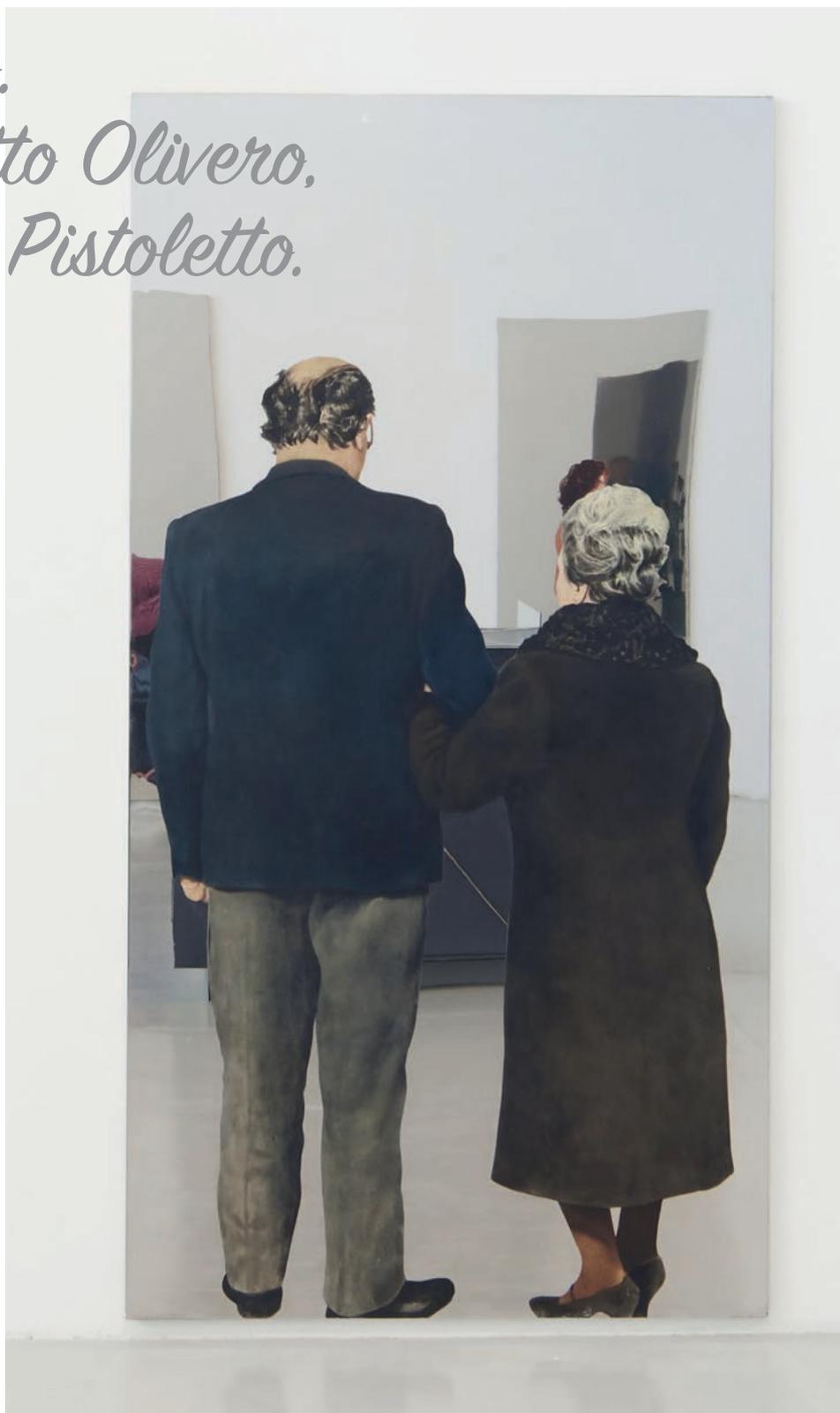
A Biella e Trivero

Tre sedi per un unico progetto espositivo realizzato da Fondazione Cassa di Risparmio di Biella, Cittadellarte - Fondazione Pistoletto e Fondazione Zegna.

A Palazzo Gromo Losa e Cittadellarte - Fondazione Pistoletto di Biella, e a Casa Zegna di Trivero si sviluppa fino al 13 ottobre l'importante mostra "Padre e figlio. Ettore Pistoletto Olivero, Michelangelo Pistoletto" a cura di Alberto Fiz.

Si tratta dunque di un percorso espositivo diffuso che pone in dialogo la produzione artistica di Michelangelo Pistoletto (Biella, 1933), tra i maggiori protagonisti della scena artistica internazionale con quella del padre Ettore Pistoletto Olivero (Arnoderà, Val di Susa, 1898 - Sanremo, 1981), apprezzato pittore di paesaggi e nature morte.

Attraverso le opere esposte e nei video-dialoghi realizzati con il curatore e con Anna Zegna, Michelangelo Pistoletto ha dato espressione a una concezione non unidirezionale del rapporto padre - figlio: lasciare un'eredità ai padri, anziché affidare unicamente ai figli la



Michelangelo Pistoletto, Padre e madre, 1968

responsabilità di comunicare il sapere e le passioni dei genitori.

Il tema dei rispecchiamenti che consegue da questa

visione della relazione genitoriale - che in questo caso coincide anche con quella maestro-allievo - si manifesta in articolati e talvolta

provocatori accostamenti proposti dal percorso espositivo.

Padre e Figlio presenta oltre cento opere tra dipinti, quadri specchianti, installazioni, lightbox, video e fotografie. Il percorso si articola in un trittico di esposizioni che si tengono in tre sedi storiche e altamente simboliche del territorio biellese, dando vita a un'unica grande mostra. Palazzo Gromo Losa, prima tappa incentrata sul rispecchiamento tra i lavori di Ettore e quelli di Michelangelo Pistoletto, mette in dialogo le nature morte di Ettore con una serie fondamentale di Quadri specchianti realizzati dal 1963 al 2017 da Michelangelo Pistoletto tra cui Padre e madre del 1968 dove compaiono i due genitori visti di schiena.

Ma è intorno alle Nature morte di Ettore Pistoletto Olivero che si sviluppa una vera e propria interazione sul tema del rispecchiamento. Nel 1973 è Michelangelo ad indicare la strada al padre diventando così il suo maestro. È lui che lo conduce a realizzare composizioni dove, insieme ad oggetti del quotidiano, compaiono, per la prima volta, elementi specchianti quali bottiglie, pentole, anfore o il tavolo su cui venivano collocati. In questo contesto il padre diventa soggetto della composizione dal vero, come emerge con chiarezza dalla sua immagine riflessa sulla brocca argentata.

Nel giardino all'italiana di Palazzo Gromo Losa Michelangelo Pistoletto ha realizzato appositamente

per la mostra una installazione inedita site-specific: Abbraccio all'Infinito è una scultura abitabile in acciaio di tre metri d'altezza che si estende per quasi sette. All'intersezione di due grandi ellissi d'acciaio è collocato "Metrocubo d'infinito", un'opera storica del 1966 costituita da superfici opache ma specchianti verso l'interno che portano al culmine le possibilità di rifrazione, dando vita a un luogo laico di raccoglimento spirituale che si identifica con l'uomo e la sua capacità immaginativa.

Casa Zegna a Trivero è principalmente luogo di un omaggio a Ettore Pistoletto Olivero: all'interno dell'edificio, in un suggestivo allestimento, vengono esposti, per la prima volta in una



Casa Zegna_Metamorfosi_Ph.DamianoAndreotti

Eventi e Mostre

mostra pubblica, i dipinti dell'artista risalenti al biennio 1952-1953, raffiguranti le tappe per la realizzazione della Panoramica Zegna, straordinario percorso ambientale voluto da Ermenegildo Zegna e ancora oggi integrato nel grande parco naturale dell'Oasi Zegna.

Al centro della sala, poi, è collocata una nuova versione della grande installazione *Metamorfosi* di oltre tre metri realizzata da Michelangelo Pistoletto nel 1976 con una pila di stracci e vestiti usati divisi a metà da un doppio specchio.

Nell'adiacente lanificio, poi, trova posto il ciclo pittorico più importante di Ettore, i dieci dipinti su *L'Arte della Lana* realizzati su pannelli mobili tra il 1947 e il 1949; con essi viene esposta la riproduzione su tessuto dell'omonimo e più antico ciclo di graffiti murali degli anni Trenta realizzato sempre da Ettore e successivamente distrutto a causa dei lavori di ristrutturazione dell'edificio.

Il percorso si conclude a Cittadellarte – Fondazione Pistoletto, il grande labora-



Rif_Crom-8633

torio di idee e progetti ideato nel 1998 da Michelangelo Pistoletto in un ex opificio tessile, dove il punto di partenza è la ricostruzione di Padre, figlio e creatività, una delle installazioni del ciclo *Le Stanze*, realizzato nel 1975 nella galleria Christian Stein.

La mostra si tiene in un anno molto significativo per la città di Biella, che nel 2019 proporrà la propria candidatura al network Unesco delle città creative, avendo proprio Michelangelo Pisto-

letto quale ambasciatore ufficiale per il progetto.

“Padre e figlio. Ettore Pistoletto Olivero, Michelangelo Pistoletto”
Fino al 13 ottobre 2019
Palazzo Gromo Losa, Biella

Cittadellarte – Fondazione Pistoletto, Biella
Casa Zegna, Trivero
Catalogo Magonza in italiano e inglese

www.padreefiglio.it



PalazzoGromoLosa_AbbraccioAll'Infinito



Cittadellarte (Biella)

Piena di benessere

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

CROAZIA

Piena di vita

Troisi poeta Massimo

Mostra fotografica al Teatro dei Dioscuri al Quirinale a Roma

A tutti coloro, e sono tantissimi, che hanno amato Massimo Troisi, l'Istituto Luce Cinecittà regala un tributo alla sua arte e alla sua poetica con una mostra fotografica e multimediale a cura di Nevio De Pascalis e Marco Dionisi e la supervisione del nipote Stefano Veneruso, organizzata e promossa con 30 Miles Film, in collaborazione con Archivio Enrico Appetito, Rai Teche, Cinecittà si Mostra, che ne scandaglia la vita e l'anima attraverso immagini private e foto d'archivio, carteggi inediti, poesie e biglietti, locandine e audiovisivi.

Popolare e amato. In vent'anni conquista fama e successo a teatro, in televisione e al cinema, comico dall'irresistibile talento naturale e autore malinconico e poetico, entrando nella cultura di massa.

Il filo conduttore della mostra lega i momenti privati a quelli pubblici (di cui rivela aneddoti e curiosità) evidenziando il profilo sensibile e intellettuale, creativo e intimista di un artista poliedrico, dalla mimica empatica e dall'ineguagliabile espressività istintuale.

La versatilità poetica di Massimo è scaturita fin dalla fanciullezza, circondato






Troisi poeta Massimo

17 aprile | 30 giugno 2019

mostra a cura di Nevio De Pascalis & Marco Dionisi
supervisione Stefano Veneruso

INGRESSO GRATUITO


TEATRO DEI DIOSCURI
AL QUIRINALE
Roma - Via Piacenza, 1
Da martedì a domenica dalle 10.00 alle 19.00
Tel. 06 869 81921
www.archivioluce.com
Teatro dei Dioscuri al Quirinale

in collaborazione con




d'amore nella numerosissima famiglia al punto da affermare che soffriva di solitudine tra meno di 15 persone.

La sensazione di onnicomprensività dell'arte di Troisi si coglie sulla volta degli ambienti dell'esposizione rivestita da un patchwork di immagini e ritagli di giornali del suo universo artistico. Un'opera pop, un affresco moderno realizzato da Mar-

co Innocenti, che esalta l'artista a tutto tondo che Troisi è stato.

Il percorso cronologico inizia col racconto della vita familiare a San Giorgio a Cremano con foto private, una lettera scritta a sette anni al marito della sorella Annamaria, poesie manoscritte, immagini scattate sul campo di calcio che dovette abbandonare ai primi sintomi della cardiopatia. Poi foto e

filmati degli sketch televisivi della Smorfia con Enzo Decaro e Lello Arena e alcuni totem per ascoltare le testimonianze di amici, familiari e colleghi che raccontano aneddoti ed esperienze personali.

All'inaugurazione, Enzo Decaro ha ricordato con commozione che fu la musica a farli incontrare. Le canzoni che hanno composto insieme sono state pubblicate



Eventi e Mostre

nel 2008 nel disco "Poeta Massimo" come tributo d'affetto fraterno e possono essere ascoltate in mostra.

Infine, foto dei set, locandine e documenti del percorso di autore e regista dei suoi successi cinematografici e di interprete di tre film diretti da Ettore Scola, che lo definì "il nostro attore dei sentimenti", fino all'eredità postuma de *Il postino* col prezioso cimelio della bicicletta con cui recapitava la posta al poeta Neruda.

Una testimonianza di come fosse ritenuto un maestro è la lettera dattiloscritta del 1991 del giovane studente Paolo Sorrentino che si proponeva come aiuto nel prossimo film (evento che non si verificò).

Fino al 30 ottobre negli Studi di Cinecittà sono visibili filmati, costumi e oggetti di scena originali dei tre film girati negli Studi: *Non ci resta che piangere*, *Il viaggio di Capitan Fracassa* e *Il postino*.

Catalogo edito da Istituto Luce-Cinecittà e Edizioni Sabinae. Una parte del ricavato della vendita del volume sarà devoluta all'Associazione Bambini Cardiopatici nel mondo di cui l'attore era sostenitore.

**Teatro dei Dioscuri
al Quirinale
Via Piacenza, 1 - Roma
fino al 30 giugno 2019
dal martedì alla domenica
ore 10-19
ingresso gratuito
www.archivioluce.com**

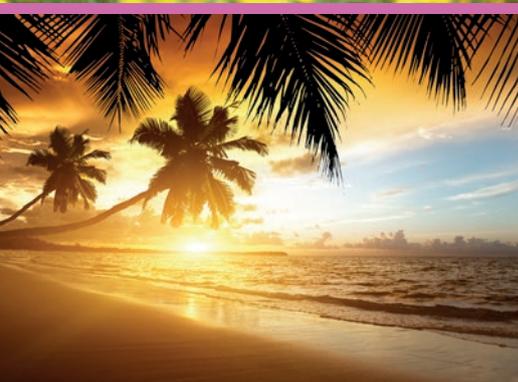


Al mio cuore

Al mio cuore malandato
Almeno a lui ho messo le ali...
Io, padrone di un bel niente
Neppure di me stesso.
Soffoco d'affetto
e vivo di nascosto
Ma al mio cuore malandato
Almeno a lui ho messo le ali...
Intorno si stupiscono
del mio modo di fare
Per loro sbaglio tutto
ancora prima di iniziare
Non è così importante
che muoia qualcosa dentro
Io cedo qualche sogno
e un po' di libertà
Un compromesso che in fondo accetto per viltà...
Ma al mio cuore malandato
Almeno a lui ho messo le ali...
Passar tutto il tempo
a pensare al modo migliore
E in quale occasione
sfiorarti la mano
per dire ti amo
Mentre la situazione
politica italiana
Andrebbe seguita
con molta più attenzione
Vuoi che mi lasci andare sulle note di una canzone d'amore...
Ma al mio cuore malandato
Almeno a lui ho messo le ali...

Massimo Troisi

Troisi poeta
Massimo



CAMPER

MAGAZINE

www.campermagazine.tv - campermagazine@campermagazine.tv

Marche Outdoor: UNA REGIONE DA SCOPRIRE IN BICI



Sei un viaggiatore amante della bicicletta o semplicemente usi la bicicletta come mezzo per poter scoprire un territorio? Vieni a conoscere le Marche, pedalata dopo pedalata. Vieni ad ammirare con i tuoi occhi il mare, la montagna e il paesaggio collinare; la Natura come cura e come riscoperta di se. Vieni ad assaggiare il buon cibo, sinonimo di riscoperta della cultura locale, di tradizioni ed eccellenze. Vieni ad esplorare i borghi, l'arte, la cultura e le leggende che ne attraversano la storia.

Al tuo servizio c'è Marche Outdoor, la piattaforma dedicata al cicloturismo per chi vuole scoprire la nostra regione pedalando!

È un sistema di rete strutturato fatto sia di **percorsi tematici e georeferenziati**, sia di **strutture di accoglienza specializzate** integrata da **accompagnatori e servizi dedicati agli amanti della bicicletta**, nonché di **strumenti che consentono di accedere facilmente e rapidamente a tutte le informazioni e servizi**. Tra questi anche una app interattiva attraverso la quale ciascuno potrà orientare le proprie conoscenze e preferenze per crearsi un'esperienza sempre più su misura e corrispondente ai propri interessi.

È un'idea di **rinascita delle Marche**, che parte dalla messa in rete del territorio e dall'idea di valorizzare le strade secondarie che attraversano il paesaggio marchigiano, con particolare attenzione alle aree interne collinari e montagnose. In questo modo sono state poste le basi per creare una **nuova ciclovia** tramite la quale si può vivere e riscoprire le profonde radici di un territorio, estremamente eterogeneo, e la propria identità.

MARCHE REBIRTH: I PRIMI 6 PERCORSI PER CIRCA 1.600 KM

I primi 6 percorsi proposti denominati "Marche Rebirth", trovano ispirazione nella loro ideazione e strutturazione **dalla filosofia del Terzo Paradiso, teorizzata dal maestro Michelangelo Pistoletto** e dall'invito da lui lanciato alla "rinascita" culturale economica e sociale attraverso l'arte. Le risorse materiali, paesaggistiche e artistiche, e immateriali costituite da persone, tradizioni, mestieri e i saperi del territorio marchigiano, si trasformano in **un'opera artistica collettiva in cui il viaggiatore può immergersi** praticando il proprio sport / hobby preferito in modo sostenibile e rispettoso.

Con i 6 percorsi simbolo del Terzo Paradiso (tre anelli) si copre tutto il territorio marchigiano e sono arricchiti da una variegata proposta di percorsi tematici realizzati da accompagnatori cicloturistici esperti e altamente qualificati in grado di accompagnare il ciclista-viaggiatore più esigente, nonché da guide preparate che offrono lezioni e corsi di varie specialità per consentire anche al viaggiatore meno esperto di poter scoprire un nuovo modo rigenerante e divertente per vivere ed esplorare la destinazione in tutta sicurezza.

Scoprite con noi **i sei percorsi, uno per provincia e uno dedicato all'area dei Sibillini**, individuati ed offerti da **Marche Outdoor**, ognuno dei quali è a sua volta diviso in tre "anelli" differenti dove si possono già individuare offerte ed eventi dedicati per chi è veterano o per chi è per la prima volta si avvicina a questo modo di viaggiare.

E' un progetto in "itinerare" che ogni mese sarà implementato con nuovi percorsi, punti d'interesse ed eventi esperienziali, che raggiungeranno tutti i comuni del territorio marchigiano, rimani aggiornato tramite il sito www.marcheoutdoor.it

Pesaro Rebirth Da Gradara e il Parco Naturale Monte San Bartolo ad una delle scoperte archeologiche più importanti degli ultimi 50 anni, i Bronzi di Cartoceto; poi Serra Sant'Abbondio con l'Abbazia di Santa Croce di Fonte Avellana fino a Pesaro e la Villa Imperiale; Fano con la chiesa ed ex Convento di Sant'Agostina e Urbino, con Palazzo Ducale e le tante opere ospitate nella Galleria Nazionale delle Marche.



Ancona Rebirth Si potrà toccare mare, natura e cultura, emblema della riconciliazione dell'uomo con il territorio; la magia delle terre del Verdicchio e dei castelli, il Parco Naturale della Gola della Rossa e di Frasassi, quello del Monte Conero, a picco su una delle spiagge più belle d'Italia, poi Loreto, impreziosita dalla visita del 25 marzo 2019 di Papa Francesco, Jesi, Osimo, Fabriano, Genga e le sue Grotte, insomma, una vastità di scenari differenti ma al tempo stesso uniti da percorsi perfettamente ciclabili.



Macerata Rebirth Partendo dal capoluogo di provincia, Macerata, Marche Outdoor offre la possibilità di arrivare tra le vie del centro e di fermarsi per ammirare la Sala dell'Eneide di Palazzo Buonaccorsi, il Museo della Carrozza o le Sferisterio, attraversare poi i campi coltivati ed arrivare a Tolentino, con la Riserva Naturale Statale Abbazia di Fiastra, e poi Valfornace, Urbisaglia e il Tempio Criptoportico augusteo, Corridonia e Pieve Torina, dove, nella grotta santuario dell'eremo di Sant'Angelo, si raccoglie "l'acqua santa" da stillicidio, che la devozione popolare definisce terapeutica per la cura dei reumatismi.



Fermo Rebirth Servigliano e il suo Castel Clementino, Aman-dola con l'Abbazia fondata intorno al X secolo dei SS. Ruffino e Vitale, sudando un po' per la salita si arriva poi a Monte Rinaldo con l'Area Archeologica La Cuma, e poi Fermo, con una sosta nella preziosa cornice della Sala del Mappamondo ed infine Montefalcone, con la sua Rocca dell'XII secolo.



Ascoli Rebirth Il Monte dell'Ascensione di Ascoli Piceno è tutto da scoprire, insieme al Monte Sibilla e alla grotta "delle due sorelle", dove si può ascoltare ancora il melodioso canto di una bellissima fata-fanciulla; poi Venarotta e chiesa di San Francesco, Grottammare con le Logge e l'annessa piscina ciclabile di 16 km della Riviera delle Palme. Come non parlare poi di Montemonaco e della chiesa di Santa Maria in Casalicchio e ancora Ascoli Piceno, la città della piazza del Popolo, in stile medioevale, invidiata da tutta Italia, tutta in travertino: nelle giornate di pioggia vi troverete di fronte ad un suggestivo effetto specchiante.



Sibillini Rebirth Forse uno dei più impegnativi vista l'altitudine, ma al tempo stesso appassionante quanto da scoprire. Si parte dal Cessapalombo e l'Abbazia di San Salvatore di Rio Sacro, poi Sarnano, sconfinando di provincia ma restando nel cuore delle Marche Outdoor: qualche km più avanti si arriva all'Abbazia di S. Maria in Rio Sacro di Fiastra, da dove, il giorno dell'Ascensione, si partiva per il rito della Rogazione, ovvero una serie di processioni propiziatriche sulla buona riuscita delle semine. Completano i percorsi Serravalle di Chienti e Visso, con l'incantevole Santuario della Madonna di Macereto.





Completamente immersa nel verde con 1,5 km di spiaggia di sabbia, questa super attrezzata struttura offre accoglienza sia in un elegante villaggio dell'architettura moderna, sia in comode e attrezzate piazzole nell'area camping. Sono a disposizione oltre 1000 piazzole (ciascuna avente una superficie di 80 – 120 m²) con elettricità, acqua ed scarico.

Moderni impianti igienico-sanitari e postazioni per barbecue completano il quadro di uno dei più premiati campeggi d'Europa.



Il mare è poco profondo e, proprio per questo, rappresenta l'ideale per i bambini, ma anche per gli adulti che prediligono riposarsi al sole. Naturalmente, sono ammessi gli animali da compagnia: per loro è a disposizione una spiaggia ed apposite docce.

Innumerevoli sono poi le possibilità di praticare diversi sport ed attività organizzate e naturalmente godersi il relax in questo angolo suggestivo della Dalmazia. Ricca offerta gastronomica ti farà apprezzare ancora di più i sapori ed i profumi di questa terra.

Completamente ristrutturato il complesso di piscine ubicato lungo la spiaggia con splendidi team di animazione saranno difficili da dimenticare per i campeggiatori più giovani. Escursioni nei vicini parchi nazionali delle Isole Kornati, i laghi di Plitvice, le cascate di Krka e Paklenica completano la vacanza relax per tutta la famiglia, amici a quattro zampe compresi.

LE NOVITÀ NEL 2019

Sempre alla ricerca di ciò che garantisce agli ospiti la miglior vacanza possibile, Zaton Holiday Resort è in grado di rinnovarsi di anno in anno. Date un'occhiata a cosa abbiamo pensato per voi in 2019 e iniziate ad immaginare la favolosa vacanza che vi attende.

www.zaton.hr/it/novelties-2019

www.zaton.hr

info@zaton.hr

+385 23 280 280



TORINO: **AREA CAMPER GRINTO**

L'area sosta Grinto, si trova a Torino, immersa nel parco delle Vallere, sulle rive del Po. Una posizione molto tranquilla, un'oasi nel verde alle porte della città. Il centro storico è facilmente raggiungibile sia con la bici, lungo la ciclabile lungo il fiume e sia con gli autobus. L'area, che è videosorvegliata, ha il WIFI gratuito e dispone di 41 piazzole con collegamento diretto di carico/scarico acqua e attacco corrente. Inoltre per chi possiede la tenda, adiacente all'area si trova il campeggio completo di toilette. Nella stessa area si tro-



va anche il ristorante e il servizio bar a disposizione sia dell'area camper sia del campeggio.

<http://grinto.it/area-sosta-camper-torino/>
Corso Trieste 94 10024
Moncalieri TORINO
Tel. 011 0133510

SAPPADA (BL): AREA CAMPER SAPPADA

L'area sosta camper di Sappada (BL) si trova in Borgata Palù e dista poco meno di 200 metri circa dal centro del borgo alpino e dagli impianti di risalita e dalle piste di sci. Siamo nel comprensorio dolomitico che ospita il Monte Peralba, ai cui piedi nasce il Piave. L'area può ospitare circa una sessantina di camper in piazzole parzialmente ombreggiate, si trova in una zona tranquilla e poco rumorosa di fianco al fiume. I servizi di prima necessità e il paese si raggiungono a piedi. L'area, aperta tutto l'anno con un permanenza massima di 72 ore, è attrezzata di due pozzetti per lo scarico e di due fontanelle dell'acqua potabile che sono posizionati in una zona di facile e comodo accesso.

<https://www.facebook.com/campersappada/> Borgata Palù 32047 Sappada (BL) tel.0435 469131



BARREA (AQ): AREA SOSTA BARREA

Incastonata in mezzo al parco nazionale dell'Abruzzo Molise Lazio, l'area camper Barrea e il luogo ideale per fare una vacanza oppure per sostare un weekend. Si trova esattamente sulle sponde del Lago Barrea da cui prende nome la località. L'area ha a disposizione 15 posti adatti sia per i camper che per le caravan.

Tutte le piazzole sono attrezzate di energia elettrica, i servizi igienici sono riscaldati ed erogano acqua calda gratuita. Inoltre l'area camper Barrea offre la possibilità anche di effettuare una sosta con camper-stop a tariffa più agevolata, oppure di richiedere soltanto il camper-service per scaricare caricare le acque del proprio veicolo. Area sosta camper Barrea è ubicata in una zona dove d'estate le temperature non salgono mai oltre i 20 gradi di notte e d'inverno le copiose nevicate danno la possibilità di poter sciare a meno di mezz'ora dall'area camper.

Sia le piste da sci, sia le località circostanti e tutte le attività di escursionismo si raggiungono con la navetta gratuita messa a disposizione degli ospiti; non ultimo all'interno dell'area camper è presente anche un bar per poter fare colazione e un'area comune per i bimbi dove potersi divertire in piena sicurezza.



<http://www.barreasostacamper.it/>
Tel. 339.3010447
E-mail: info@barreasostacamper.it
WEB: www.barreasostacamper.it
LAT. 41.761291 / LON. 13.987685



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



Benessere

ITINERARI • LUOGHI • STRUTTURE • SPECIALITÀ

*Una sezione di 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



AL ROMEO HOTEL DI NAPOLI

Lo speciale massaggio hawaiano Lomi Lomi Nui



Sembrerà strano che a Napoli, con vista sul mare e sul Vesuvio, si possa praticare un rituale di benessere hawaiano.

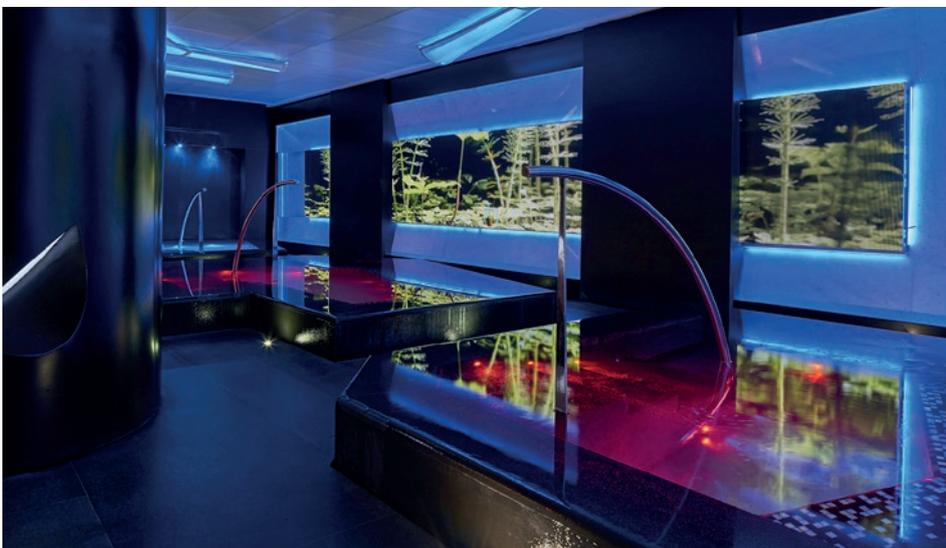
Eppure è così. Presso la Dogana del Sale, sofisticata SPA del Romeo Hotel, si può praticare il Lomi Lomi Nui, uno speciale massaggio hawaiano che, attraverso movimenti lunghi e continui, trasporta il corpo e la mente tra le onde del mare. Siamo dunque a Napoli, al Romeo hotel, sintesi perfetta tra design, architettura contemporanea e atmo-

sfera partenopea: nella storica sede della Flotta Lauro, il palazzo cinquecentesco originariamente adibito a Dogana e luogo di lavorazione del sale, domina la vista mare e la vecchia città, completato dalla SPA caratterizzata dal sofisticato design e dalle più avanzate tecnologie; 300 metri quadri attrezzati con le più moderne apparecchiature Technogym.

Ciliegina sulla torta la piscina esterna riscaldata con vista mozzafiato sul Golfo di Napoli ed il Vesuvio.

Nella Spa la Dogana del Sale si potrà dunque sperimentare il Lomi Lomi Nui. Nato da un'antica pratica degli sciamani spirituali Kahuna, il Lomi Lomi Nui è uno speciale massaggio Hawaiano che, attraverso movimenti lunghi e continui, conduce e culla tra le onde del mare.

Olii aromatici, canti e musica rapiscono la mente per favorirne il viaggio verso l'oceano, in connessione con l'Universo, mentre la gestualità della terapeuta attiva il sistema linfatico e circolatorio, ri-



lassa la muscolatura e allontana gli “spiriti”, cioè i pensieri negativi.

Per il benessere profondo che avvolge colui che riceve il trattamento, il Lomi Lomi Nui è detto anche “massaggio dell’Anima”.

Come una dolce terapia, porta l’individuo in uno stato di viaggio emozionale in grado di eliminare le tensioni fisiche e liberare la mente dalle fonti di stress.

Avambracci, gomiti e mani sono protagonisti nelle manovre che avvolgono il corpo nella danza del trattamento; il ritmo lento, profondo e costante, che ricorda le onde del mare e i balli hawaiani, scandisce la danza dei movimenti che porta alla pace interiore.

Il segreto del Lomi Lomi Nui sta nella particolare tecnica di respirazione e di oliazione del corpo, che deve essere calma e costantemente “in ascolto”, con un soffio leggero sulle mani e sull’olio, all’inizio del trattamento, per richiamare il “KI”, l’energia universale.

Maggiore impulso alla circolazione e ossigenazione dei tessuti, incremento della mobilità articolare, drenaggio dei liquidi ed eliminazione delle tossine, sono solo i primi benefici del Lomi Lomi, mentre la produzione di endorfine apporta benessere.

“Fontana No Space Gravity” accoglie gli ospiti all’interno dei 1000 mq dal design High-tech della SPA, dove si trovano l’area bagnata, con tre vasche idromassaggio a diverse temperature, sauna, bagno turco e la Stanza del Sale, per la rigenerazione e purificazione profonda delle vie respiratorie e della pelle.

Il mare, il viaggio e l’unione dei contrasti sono il mix equilibrato del Think Different firmato Romeo hotel, anche nel benessere.

www.romeohotel.it



Le Terme di Saturnia nella Maremma toscana

3.000 ANNI DI BENESSERE

Ai piedi del borgo medievale di Saturnia, nel cuore della Maremma toscana, si estendono 120 ettari di benessere: Terme di Saturnia sorgono intorno alla secolare sorgente dalla quale scaturisce un'acqua unica al mondo, potentissima. Qui risiede la bellezza autentica, storica e naturale. Da 3.000 anni l'acqua termale sgorga ininterrottamente dal cuore della terra, all'interno di un cratere alla temperatura di 37° C. Il continuo ricambio permette all'acqua

di mantenere le sue caratteristiche benefiche senza bisogno di alcuna manipolazione esterna.

Per 40 anni viaggia sotterranea per poi emergere nella piscina termale del Resort di Terme di Saturnia. In ogni litro di acqua sono disciolti 2,790 grammi di sali minerali, oltre a grandi quantità di gas, l'idrogeno solforato e l'anidride carbonica.

I suoi effetti benefici sono immensi e innumerevoli e agiscono sull'apparato cardio-circolatorio, respiratorio, muscolare e scheletrico.

Inoltre quest'acqua unica al mondo ha una forte azione protettiva, antiossidante e depurante; sulla pelle esercita una naturale azione di peeling con proprietà esfolianti, detergenti e idratanti. Il suo potere migliora anche l'umore.

Un vulcano, una sorgente, principi termali unici al mondo.

Oltre alla balneoterapia, il sistema più semplice e antico per risvegliare le potenzialità del corpo e della mente, Terme di Saturnia offre pluripremiati e innovativi tratta-



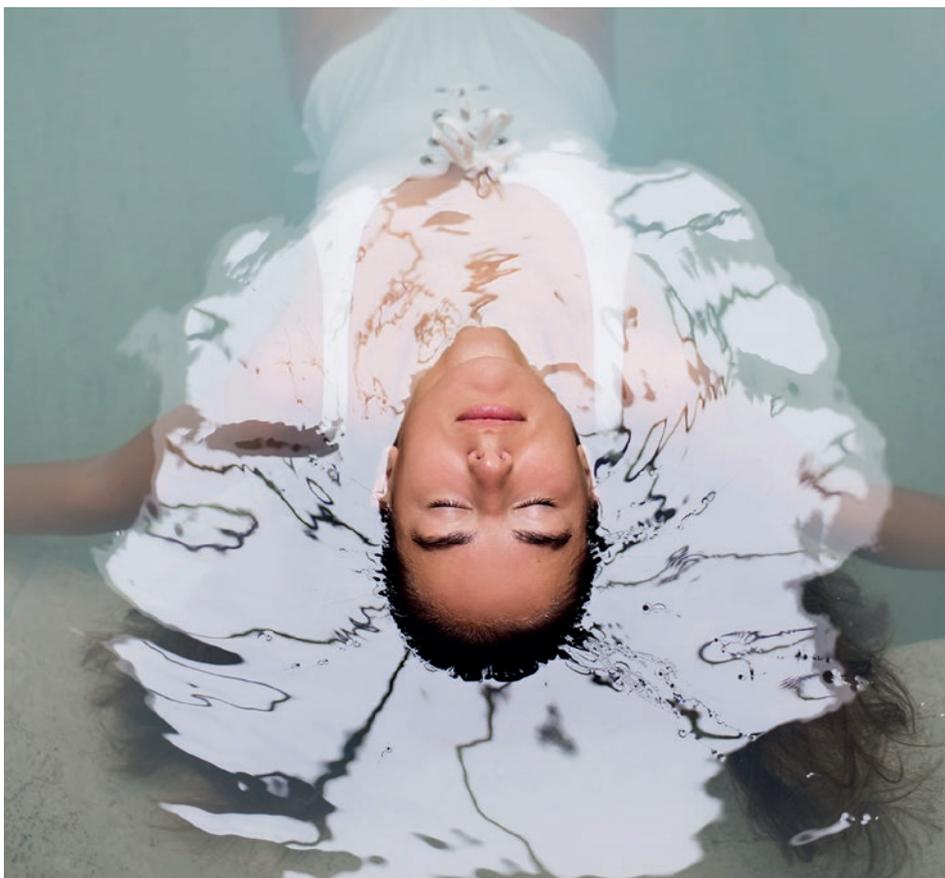
menti termali ed estetici, massaggi e consulenze mediche.

Un percorso di rigenerazione vero e profondo, che riguarda sia la salute dell'organismo, sia la bellezza.

La primavera è la stagione ideale per trascorrere un periodo di relax e benessere presso le Terme di Saturnia.

I trattamenti più adatti alla stagione sono questi.

Il **Fango di Saturnia** è un fango naturale arricchito con preziosi oli essenziali che conferiscono al trattamento specifiche proprietà: tonificante per un'azione elasticizzante, drenante gambe per donare un'immediata sensazione di leggerezza e anticellulite per combattere efficacemente gli inestetismi.



Benessere

Il **Gommage & Plancton** è un accurato e delicato peeling dell'intero corpo per lasciare la pelle particolarmente levigata e pronta ad accogliere le componenti idratanti del plancton delle acque termali.

Il **Calcomodellante**, massaggio e impacco localizzato di farine fossili, è un trattamento estremamente efficace per combattere cellulite, atonia e adiposità che si avvale della sinergia di olii essenziali ed estratti vegetali applicati sul corpo con manovre di massaggio e successiva applicazione di un impacco localizzato di farine fossili. L'alternanza caldo freddo deter-

mina un immediato effetto tonificante, detossinante e riducente già dalla prima applicazione.

Il percorso di rigenerazione vero e profondo prevede anche l'utilizzo della **Linea Cosmetica Terme di Saturnia**, pura "cosmetica termale", a base di Bio-

glea™, l'estratto del plancton termale, ricca di aminoacidi, zolfo, potassio e magnesio, dotata di straordinarie proprietà idratanti e raccolta direttamente dalle acque della sorgente.

www.termedisaturnia.it/it



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



NEL SALISBURGHESE AUSTRIACO
**Sperimentare il
Forest Bathing**

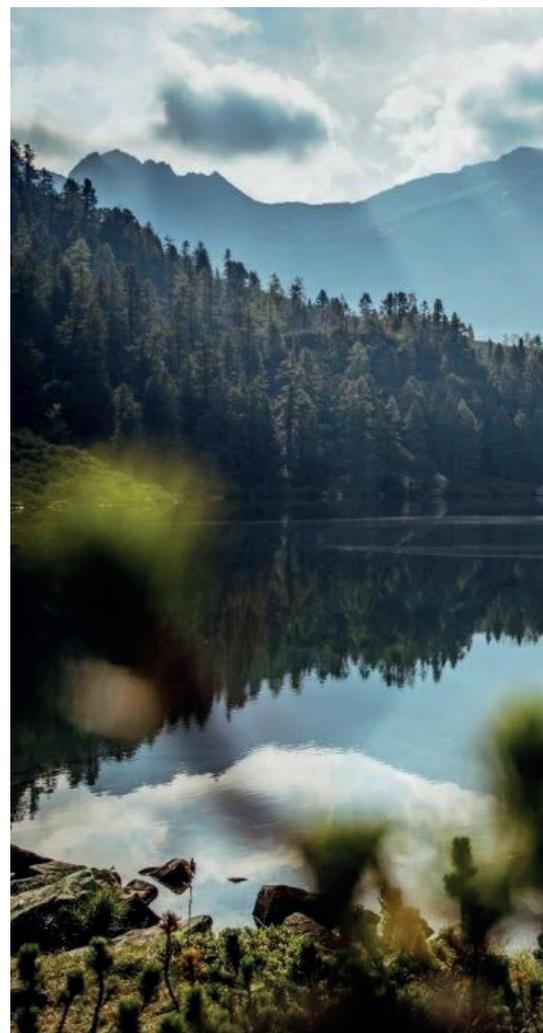


Chi non ricorda il piacere provato in una passeggiata tra gli alberi, immersi nel verde rigenerante, tra i profumi di resina e di muschio?

Ebbene, pare che questa sensazione di piacere non sia casuale. Infatti, secondo recenti studi, respirare le sostanze aromatiche

sprigionate dagli alberi comporta effetti terapeutici davvero interessanti: allevia i bronchi, abbassa la pressione sanguigna e i livelli di zuccheri nel sangue.

Si tratta inoltre di un ottimo rimedio per aumentare la capacità di concentrazione e la memoria, favorendo il rilassamento: il pino





cembro in particolare svolge un ruolo importante per il relax e la qualità del sonno.

E' il **Forest Bathing**: il nuovo trend del benessere in voga nel Salisburghese.

Un territorio perfetto per praticarlo: il patrimonio naturalistico del Salisburghese offre paesaggi di straordinaria bellezza nella splendida cornice delle Alpi, boschi e foreste foltissimi, un vero tesoro dal potere terapeutico per l'anima e il corpo.

Le diverse altitudini dei boschi, la quantità di legno presente e le numerose sorgenti d'acqua rendono il Land un tesoro dalle infinite risorse naturali.

Il Forest Bathing dunque consiste in una vera e propria immersione nelle foreste per assimilarne tutti i benefici in un ambiente puro e incontaminato, capace di migliorare il benessere psico-fisico di chi ama concedersi una vacanza in alta quota tra relax e attività all'aperto.

Tra l'altro stare a contatto con gli aromi del bosco infonde sicurezza e aiuta a

sviluppare una piacevole sensazione di home-feeling.

Tra i maestosi alberi del Salisburghese ci si sente a proprio agio come tra le mura di casa.

Spiega la filosofa della natura Sabine Schultz: "La differenza tra una semplice passeggiata e il Forest Bathing sta nel processo di

risonanza naturale: un sentirsi in tutt'uno con i luoghi e percepirli attraverso i sensi".

Nel Salisburghese vi sono numerose opportunità per praticare questa terapia.

Bad Hofgastein, rinomato centro termale situato nella Valle di Gastein, offre due sentieri escursionistici dedicati all'Alpine Spa Forest Bathing e alle immersioni di benessere disponibili in questa meravigliosa cornice.

Oltre agli effetti benefici delle acque di Gastein, il percorso prevede esercizi a corpo libero in armonia con il territorio, affinché ci sia una perfetta sinergia tra mente e corpo.

Il **Naturhotel Forsthofgut** celebra alla perfezione il legame tra foreste e Spa di lusso: situato nella località di Saalfelden Leogang e circondato da prati e boschi, quest'hotel 5 stelle ospita la prima Forest Spa d'Europa: un lago balneabile dalle acque cristalline nel mezzo di un giardino di 30.000 metri quadrati e, sullo sfondo, le maestose cime del Leoganger Steinberge.

A pochi chilometri da Salisburgo, uno scenario idilliaco perfetto accoglie l'**Hotel 4 stelle Hammerschmiede**, una struttura ecofriendly immersa nella vegetazione: le giornate qui scorrono all'insegna del Forest Bathing tra relax, esercizi di respirazione nella foresta e yoga.

In aggiunta per gli ospiti, un suggestivo percorso Kneipp allestito in un ruscello per riscoprire il piacere di un contatto primordiale con la terra.

www.salisburghese.com

Opinione di Beppe Tassone

La Regione Piemonte ha appena approvato una legge che regola il turismo di movimento e che, per molti versi, si presenta molto innovativa.

Del resto il Piemonte è sempre stata una regione sensibile al plein air e, nel tempo, si è dotata di normative tese ad agevolare gli effetti positivi sul turismo in generale e, quale conseguente ricaduta, sull'economia e sull'occupazione.

La Legge Regionale è la numero 5 del 22 febbraio 2019: per la sua effettiva entrata in vigore è ora necessaria l'emanazione di regolamenti e di provvedimenti attuativi.

La grande novità è quella della creazione, a fianco delle aree di sosta e dei campeggi, anche dei garden sarin: "È consentito, recita la legge, da parte di soggetti privati mettere a disposizione dei turisti itineranti, provvisti di mezzi mobili propri o allestimenti mobili di pernottamento, spazi all'aperto o aree verdi pertinenti alla propria abitazione, in aree con destinazione d'uso residenziale, per le quali le condizioni di compatibilità urbanistica sono stabilite dal regolamento.

Il garden sharing concorre a regolare nuove forme di ospitalità alternativa."

Certo un bel passo avanti sulla strada dell'ospitalità diffusa ed anche della tranquillità per chi si muove a bordo di veicoli residenziali e preferisce sostare in luoghi sicuri.

Fin qui tutto bene, dove la questione diventa più "spessa" e meriterebbe qualche approfondimento

è quando, giungendo all'articolo 10 della L.R. 5/2019, si legge che "Non è ammesso in nessuna forma il campeggio libero".

Certo sarà il regolamento a stabilire così s'intenda con questo divieto assoluto e dove debba essere applicato, ma una domanda mi sorge spontanea.

Per redigere e poi approvare una legge occorrono mesi di approfondimenti, di dibattiti, di discussioni: dove erano i rappresentanti nei fruitori del turismo all'aria aperta mentre la norma veniva trattata nelle varie commissioni?

Chi ha partecipato alle audizioni e chi non ha nemmeno chiesto di essere sentito prima che la norma venisse approvata?

E' una domanda alla quale è facile dare una risposta, anche perché

gli atti sono pubblici, così come l'iter approvativo della legge.

Un fatto è certo: la funzione delle grandi associazioni è quella di tutelare, innanzi tutto, i soci e la filosofia del turismo di movimento, un po' meno di organizzare viaggi e spedizioni in giro per il mondo.

A volte si confonde il mezzo con il fine: in molti casi va bene e, come canta Vecchioni "più sei bravo e fai dané", a volte, invece, va male. E così, senza colpo ferire, si scopre che una norma che "non ammette in nessuna forma il campeggio libero" è entrata silenziosamente in vigore e allora sorge spontanea una domanda: ma dove eravate?

Beppe Tassone



Gli itinerari Gustosi

territorio ♦ ambiente ♦ enogastronomia



Editoriale

LE PRUGNE, UN FRUTTO IMPORTANTE PER LA NOSTRA SALUTE

Numerose sono le proprietà oggi riconosciute sia a quelle fresche (note anche con il termine di susine), sia a quelle secche. Proprio quest'ultime fanno registrare un consumo in continua espansione su diversi mercati, dove oggi sono particolarmente apprezzate anche per la loro indubbia praticità nel consumo anche fuori casa e a qualunque ora.

È però da notare come il prodotto, una volta essiccato, finisca con il presentare un maggior apporto di calorie, oltre che una maggiore quantità di zuccheri.

Tra le sue proprietà vanno di certo ricordate quelle che interferiscono con le nostre attività intestinali, grazie al contenuto di fibre alimentari: oltre a stabilizzarne le funzioni, non è da dimenticare il loro notevole effetto lassativo, particolarmente apprezzato – proprio perché del tutto naturale – da tutti coloro che soffrono di stitichezza. Secondo studi piuttosto recenti esse possono anche offrire un aiuto importante nel contrastare l'osteoporosi, una malattia insidiosa legata all'età, all'alimentazione e che riguarda da vicino – in generale – il nostro stile di vita, purtroppo non sempre ottimale...

La composizione chimica del frutto mette in risalto la sua ricchezza sia di vitamine, sia di sali minerali, tutte sostanze nobili e preziose per la buona salute del nostro organismo.

In questa stagione ne troveremo in vendita di varie qualità, forme e colori: ciascuna tipologia può differire lievemente dalle altre, dal punto di vista organolettico. In ogni caso godetene il sapore e, se non aveste particolari controindicazioni, potrete addirittura anche utilizzarla come prodotto di bellezza, sia perché è in grado di migliorare la nostra pelle, migliorandone elasticità e bellezza, sia perché può essere utilmente impiegata in specifiche preparazioni cosmetiche...

Salvatore Braccialarghe





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

**LA TESSERA DEGLI AMICI
DI TURISMO ITINERANTE**

Cinque ricette per innamorarsi del LAZIO



Questi piatti della cucina del Lazio rappresentano la tradizione e si fondano su antiche ricette: acqua cotta, spaghetti all'amatriciana, saltimbocca, l'acqua pazza e la minestra di pane, sono piatti celebri della tipica cucina laziale. *Ecco le ricette che ho "rubato" durante i miei viaggi alle nonne del paese...*

1. Tuscia e Maremma Laziale: l'Acqua cotta

Si chiama Acqua Cotta, piatto tipico della Tuscia e della Maremma Laziale. Ecco la ricetta per 6 persone: 6 uova, 3 cipolle, 400 grammi di pomodori rossi maturi, foglie di sedano, pane casalingo raffermo, basilico, pecorino fresco, olio d'oliva, sale e pepe.

Preparare un buon brodo vegetale: ne occorrerà circa un litro e mezzo e lo preparerete nel modo consueto. Pulire le cipolle e tagliarle a fette sottili, pulire le foglie di sedano lavarle, strizzarle bene per togliere l'eccesso di acqua e tritarle grossolanamente con la lama di un coltello. Spellare i pomodori mettendoli per qualche minuto in abbondante acqua bollente, tagliarli a quarti, togliere i semi e tagliare la polpa a cubetti in una pentola

possibilmente di coccio. Mettere qualche cucchiaino di olio extravergine d'oliva e fare appassire le cipolle a fuoco dolce; fare cuocere il tutto per circa 20-30 minuti; versare un litro circa di brodo vegetale caldo e tenerlo sul fuoco per un'altra mezz'ora affinché il brodo si ritiri piano piano. Quando tutto sarà quasi sfatto e se la cottura avesse asciugato le verdure, allora aggiungete ancora un poco di brodo o, in mancanza, di acqua calda.

Aggiungete la polpa di pomodoro tagliata a cubetti le foglie di sedano tritate e il basilico spezzettato grossolanamente con le mani. Regolare di sale di pepe una volta e aggiungere le uova una per volta direttamente nella pentola facendo attenzione che non si rompano; farle cuocere per 3-4 minuti in modo che

diventano uova in camicia. In ogni scodella mettete una fetta di pane tostato delle scaglie di pecorino e versarvi sopra con un ramaiolo l'acquacotta caldissima e un uovo a testa

2. Sabina: spaghetti all'amatriciana

Senza dubbio uno dei primi più conosciuti e più copiati al mondo, gli spaghetti all'amatriciana secondo le "nonne", vanno preparati così: 400 grammi di spaghetti, 100 grammi di guanciale, 350 grammi passata di pomodoro, 75 grammi pecorino, peperoncino, olio extravergine di oliva, vino bianco e pepe nero. Tagliate il guanciale a dadini o listarelle e mettetelo in una padella a soffriggere con l'olio aggiungendo il peperoncino tritato; sfumate con il vino bianco e lasciate evaporare sino a quando



il vino sarà sfumato. Scolate e togliete il guanciale dalla padella e mettetelo da parte al caldo. Dopo avere spezzettato i pelati versateli in padella nello stesso sughetto di cottura del guanciale e cuocete il pomodoro fino a che diventi sfatto. Nel frattempo cuocete gli spaghetti scolateli e versateli direttamente nella padella aggiungendo il guanciale e facendoli saltare qualche istante per amalgamare il tutto. Macinate sull'amatriciana il pepe nero e condite con abbondante pecorino grattugiato

3. La campagna romana e i saltimbocca

Si chiamano Saltimbocca alla romana e sono una vera leccornia da mangiare nelle campagne intorno a Roma. Ecco la ricetta: 8 fettine di vitello da 80 grammi, 8 fette di prosciutto, 8 foglie di salvia, burro 50 grammi, sale, pepe e 200 ml di vino bianco. Preparare la carne eliminando i nervetti e il grasso delle fettine e

ponetele su un foglio di carta da forno. Piegare a metà il foglio per coprire l'intera fettina e battetela con un batticarne; a questo punto prendete le fettine di prosciutto crudo e adagiatele sulle fettine di carne insieme a una foglia di salvia. Fermate il tutto con uno stuzzicadenti. In una padella capiente fate sciogliere la metà del burro e quando comincerà

a soffriggere aggiungete i Saltimbocca e fateli rosolare per un paio di minuti per lato; quando si saranno rosolati aggiungete il vino bianco e fate sfumare. Una volta cotti salate preparate e servite i Saltimbocca caldi irrorando li con il fondo di cottura.

4. Riviera di Ulisse con l'acqua pazza

A Terracina o a Gaeta non fatevi scappare l'occasione di assaggiare l'acqua pazza e se volete prepararla ecco la ricetta: una pezzogna (pesce chiamato anche occhione) da 2 kg, 500 grammi di pomodori maturi, due spicchi di aglio, 3-4 cucchiari di olio di oliva, mezzo bicchiere di vino bianco, poco prezzemolo, poco peperoncino e sale. Desquamate ed eviscerate il pesce, in una teglia da fuoco rosolate l'aglio nell'olio e unite la pezzogna; lasciate rosolare per un paio di minuti e quindi girate e cuocete ancora per un paio di minuti. Spellate i pomodori schiacciateli con le mani e uniteli al pesce. Sfumate con il vino





bianco e lasciate cuocere per circa 25-30 minuti.

Aggiungete un po' d'acqua per mantenere fluida la salsa e aggiungete il prezzemolo tritato e servite.

5. Ciociaria e la classica minestrina di pane

In una fredda sera di novembre mi sono scaldato con la minestrina di pane fatta in Ciociaria, alle porte di Frosinone. Ecco la ricetta: 10 fette di pane raffermo, 300 grammi di bietta e cicoria, 200 grammi di fagioli, ceci, fave e lenticchie. Una carota un pomodoro maturo e un sedano. Mettete a bagno le fave i fagioli le lenticchie e i ceci per almeno 12 ore in acqua leggermente tiepida. Pulite e lavate le verdure e tagliatele a listarelle.

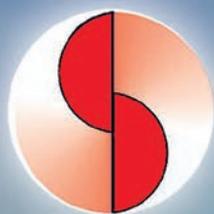
In una casseruola soffriggete la cipolla tagliata a fettine, il peperoncino e lo spicchio d'aglio. Unite le verdure, tagliate i legumi, il trito di sedano e carota il pomodoro e l'acqua. Salate e cuocete per circa un'ora a recipiente coperto. In una casseruola di coccia disponete uno strato di fette di pane, coprite con uno strato di minestrina e cospargetelo con il



pecorino proseguite alternando gli strati fino ad esaurimento degli ingredienti; spolverizzate infine la superficie con il formaggio e fate riposare almeno 15 minuti prima di servire.

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!



TreeToo coniuga pizza cucina e cocktail

A ROMA GASTRONOMIA E BEVERAGE
ARTIGIANALI E DI QUALITÀ



Vicino a ponte Milvio, dove il Tevere penetra nella capitale lambendo la vegetazione delle rive che vengono sommerse dalle piene e perciò è detto popolarmente ponte Mollo, nei locali di una antica falegnameria è stato aperto TreeToo, che offre un'alternativa di qualità al solito rito della serata in pizzeria.

Nella zona d'elezione della movida giovanile (le ringhiere del ponte erano cariche solo fino a qualche anno fa di lucchetti d'amore!), i soci del TreeBar di via Flaminia ampliano la proposta per realizzare il loro personale concetto di ristorazione che coniuga il forno combinato legna/gas con una cucina equilibrata e gli originali cocktail pensati appositamente per sottolineare il gusto delle pizze.

L'arredamento della grande sala, ideato da Attik Roma di Valentina Leoni e Tree Italia Falegnameria, evoca atmosfere scandinave con pareti in larche e tavoli e sedie in formica dai colori accesi ispirati agli anni '50, per un centinaio di coperti e quaranta nel dehors. Aggetta nella sala il grande banco bar dove il barman Francesco Saverio Verico propone gli aperitivi da abbinare alle pizze. Alessandro Angelieri è il pizzaiolo, originario di Amatrice, che con passione e mani esperte declina tre tipi di impasti a lunga lievitazione e con farine da agricoltura biologica Antico Molino Rosso molite artigianalmente con macina a pietra, sì da garantire una elevata digeribilità e tollerabilità: l'impasto Base di farina di frumento semintegrale

tipo 1 bio, l'impasto Nera di farina di grano tenero 0, farina di segale, farina di semi di lino e farina di malto d'orzo tostato bio, l'impasto Hemp di farina di grano tenero semintegrale tipo 1 e farina di canapa integrale bio.

Cotte nel forno combinato legna/gas, condensano anni di esperienza e sapienza coniugata non solo con l'attenzione alle farine e agli impasti ma anche alle farciture, di cui alcune provengono dall'azienda agricola TreeFarm del gruppo Tree.

Il menu prevede quindici ricette di focacce e pizze classiche come Napoli, Marinara, Margherita, Quattro stagioni, alcuni omaggi alla cucina romana come l'Amatriciana (sugo all'amatriciana con guanciale e pecorino romano a scaglie) e le innovative e creative Nordica (fiordilatte, salmone, aneto e pepe rosa), Tre caci e pepe (pecorino romano, pecorino fiore di rocca, pecorino cenerino e pepe fresco), Tosta (caciocavallo silano e 'nduja), Stracciatella (fiordilatte, stracciatella, alici di Cantabria e pepe rosa), Zuccona (fiordilatte, zucca e taleggio), Treerolo (fiordilatte, porro, patate e

speck), Stagionale (fiordilatte e verdure di stagione) oltre a crostini, calzoni e bruschette.

La cucina dello chef Roberto De Santis propone sei tipi di insalate tra cui la Mistica con formaggio di capra, pomodori secchi, noci e mela verde, la Viola con cavolo viola, finocchi, avocado, mandorle e uva passa e le puntarelle con le alici; i burgers di manzo, pollo e vegetali, ricette fusion come i woks di verdure o di pollo combinati con riso e crudité, assortimento di fritti (carciofi, formaggio, fiori di zucca), supplì e gli squisiti dolci della casa con tiramisù, cheesecake e crème brûlée.

Quando il forno dialoga con la cucina nascono i Mascalconcelli, piccoli calzoni infornati e fritti imbottiti con mozzarella e alici oppure speck e taleggio.

Tutto ciò che arriva a tavola è naturale ed artigianale, secondo i dettami della sostenibilità ambientale e attenzione al benessere dell'uomo e della natura.

Mentre il Tevere scorre placido e indolente, il pranzo o la cena o anche un veloce spuntino nella



pausa di lavoro sono occasioni per sperimentare il menu e tuffarsi in un calice di vino italiano, scelto tra le venti etichette della cantina di vini tradizionali, biodinamici e naturali.

L'esperienza di mixology maturata al TreeBar viene trasferita qui con gli abbinamenti che il barman suggerisce tra drink, vini, birre del birrifico artigianale della Tuscia Free Lions (Madonna Pils, Maddeke e +39 stile blanche) e le creazioni del forno e della cucina per esaltarne i sapori.

All'inaugurazione abbiamo potuto sperimentare la bontà e la qualità delle preparazioni e degli ingredienti, che rimandano alle botteghe artigiane della tradizione italiana.

Mentre il barman serviva i cocktail For a Bitter Life a base di vodka, Clementina Mule a base di gin e l'analcolico Pineapple Tree con ananas, pimento e mango, iniziamo con gli antipasti fritti (carciofi pastellati, caciocavallo silano panato), supplì, focacce bianche di canapa e segale, tartare di salmone con riso di Cascina Oschiena e insalata di misticanza, wok di pollo e verdure accompagnati dal vino Friulano di Irene Cencig, proseguendo



con le pizze Margherita di segale, Cavolo nero semintegrale con fiordilatte, ricotta e olive taggiasche e Marinara di canapa, abbinata al vino SP68 di Arianna Occhipinti. A seguire Tre caci e pepe di canapa, Amatriciana di segale, Treerolo semintegrale con abbinamento al Santa Maddalena Classico di Franz Gojer, e infine un delicato tiramisù.

*TreeToo è aperto a pranzo dal martedì al sabato dalle ore 12,30 alle 15 con piatti combo a prezzo fisso e menu pizza (veggie o salad menu **10,00 €**, carne **11,00 €**, pesce **12,00 €**); a cena dal martedì alla domenica dalle 19,30 alle 24, prezzo medio della cena **25,00 €**.*

TreeToo - Via Prati della Farnesina, 76 (Ponte Milvio) - Tel. 0652723038
Sito pagina Facebook

ITINERARI DIGITALI



GUIDE CARTACEE

GRECIA

PORTOGALLO

NORVEGIA

SICILIA

TOSCANA

Norvegia

Road Book

VIVICAMPER

Umbria

Road Book

VIVICAMPER

Normandia & Bretagna

ROAD BOOK

con 161 coordinate G.P.S.

VIVICAMPER

Portogallo

Road Book

VIVICAMPER

LE GUIDE FATTE DA CAMPERISTI PER I CAMPERISTI

LE GUIDE di VIVICAMPER

Magici Week-End 2

IN ESAURIMENTO

VIVICAMPER

LE GUIDE di VIVICAMPER

Sardegna

ITINERARI SCELTI

VIVICAMPER

VIVICAMPER GUIDE ESTERO

Marocco

ITINERARI SCELTI

VIVICAMPER

TOSCANA IN CAMPER

EDIZIONE CARTACEA

VIVICAMPER

SICILIA IN CAMPER

EDIZIONE CARTACEA

VIVICAMPER

disponibili su
amazon kindle

Eccellenze gastronomiche a Milano

DA “TUTTO SI PUÒ”
A “DISPENSA EMILIA”,
PASSANDO PER LE
PIZZE SPECIALI CON LE
FARINE MOLINO MAGRI.



E' nato “**Tutto Si Può**”: in zona **piazza Cordusio**, un locale nuovo che reinventa il concetto di **bar per flâneurs**.

Una sfida e una bella dose di ottimismo.

Chi decide di chiamare il proprio nuovo locale “Tutto Si Può” merita attenzione e fiducia.

A tutte le ore, dalle 7 di mattina alle 20, da lunedì a venerdì, si può gustare colazione, compresa la colazione salata, pranzo, con un menù che cambia quotidianamente, in base alle stagioni, merenda e aperitivo, poiché ad ogni momento della giornata corrisponde un'offerta dedicata, preparata al momento e diversa tutti i giorni.

E poi, poiché “tutto si può”, si può anche chiedere allo chef un piatto su misura da consumare sul posto o portare via: si chiama il locale e il preventivo arriva un'ora dopo!



Ecco allora la novità intrigante: un piatto regionale, la ricetta che si assaporava a casa dalla nonna, un piatto difficile da realizzare da soli si possono ordinare e assaporare anche in casa propria. Tante le proposte dello chef Luigi, (già al Four Season – Moulin De Bienne in Svizzera, all'Hotel De La Ville in Francia, a Palazzo Gaddi di Firenze) che

si ispira alla tradizione di tutte le regioni italiane, da quella toscana di cui è originario a quella lombarda: pasta al pomodoro, all'amatriciana o all'arrabbiata, zuppa pavese, fino al ragù toscano e la pappa al pomodoro, o i piatti di pesce come il nasello alla livornese con ceci e la zuppa di mare. Senza dimenticare che tutto il giorno si alternano sul



banco e sui tavoli assaggi di torte, di lievitati, di snack salati.

E poi, accanto al piacere del cibo, anche tante opportunità di incontri e scoperte culturali, come la lettura dei giornali, presentazioni di libri, mostre fotografiche, book crossing sempre socializzante e piacevole.

Autore della formula è Alessandro Italiano che ha scelto un'équipe fidata, selezionata tra gli amici e partner incontrati dopo due decenni di lavoro come F&B Manager in alcuni dei più grandi alberghi e resort del mondo.

TuttoSiPuò
Via Gaetano Negri 4,
Milano,
www.tuttosipuo.it

La ristorazione emiliana, simbolo del ben vivere all'italiana, di sapori genuini e cordialità, approda a Milano con “**Dispensa Emilia**”.

E sceglie una location di grande

passaggio, la Stazione Centrale, in Piazza Luigi Savoia.

Qui in un grande locale arredato in modo caldo e familiare, con piacevole dehors esterno coperto, si servono per tutto il giorno le specialità della cucina emiliana: tigelle, tagliatelle al ragù, e lasagne, riproposte in modo da unire il rispetto delle ricette della tradizione ad un servizio sempre veloce e attento.

In particolare sorprenderà milanesi e ospiti di passaggio la **tigella**: un sottile pane rotondo tipico dell'appennino modenese, impastato con un mix di farine macinate a pietra e cereali che lo rendono fragrante e digeribile. Cotta al momento dell'ordine, viene poi farcita con ingredienti freschi e genuini, che rispecchia-



no i sapori stagionali. Nel menu sono disponibili **25 gusti diversi di tigella farcita**, che spaziano dalle classiche, alle vegetariane, dalle sfiziose alle golose.

Ovviamente il menu va oltre, dai primi piatti della cucina emiliana alle gustose insalate condite con il balsamico classico firmato “Dispensa Emilia” e servite con 3 tigelle calde. Ad accompagnare i piatti i vini del territorio, tra cui spicca il Lambrusco, presentato in diverse varianti.

Dispensa Emilia è un format di ristorazione giovane, fresco e veloce, che si basa su cinque punti cardine: tradizione, qualità, genuinità, bontà, accoglienza.

Fondata nel 2004, Dispensa Emilia nasce dall'intuizione imprenditoriale di offrire la qualità dei piatti della tradizione emiliana in chiave moderna, con un servizio rapido e in un ambiente caldo e accogliente. Tra i fondatori Alfiero Fucelli, oggi Presidente e Amministratore Delegato dell'azienda, che sottolinea “Dispensa





promozioni esclusive, ma anche di ordinare e pagare online comodamente dal tavolo.

Dispensa Emilia
Piazza Luigi di Savoia, 1-13,
Milano,
www.dispensaemilia.it/it

Milano è una città attenta ed esigente, anche nella scelta degli ingredienti.

Ecco perché una semplice pizza diventa un piatto prelibato, se impastata con farine speciali. In pieno centro, in Piazza Duomo, nel nuovo **ristorante Pino in Duomo, il Mastro Pizzaiolo Vincenzo Barreca utilizza sapientemente le farine Molino Magri.**

In particolare sceglie alcuni impasti particolarmente innovativi, come quello ai semi con quinoa e quello energetico con cereali scuri e semi. Ad affiancarlo, lo chef Alessio Forte, del Gruppo Regina che con Barreca, da al-

cuni mesi, sta portando avanti un progetto di accostamenti e abbinamenti di ingredienti per una Pizza non solo altamente gastronomica, ma anche funzionale e salutare, secondo i dettami della Dieta Mediterranea.

Molino Magri è un'azienda dalla storia importante, che festeggia il 90° anniversario proprio quest'anno.

Una realtà padronale e familiare, da sempre con sede a Marmirolo di Mantova, si conferma essere una delle aziende più longeve dell'agroalimentare mantovano (e italiano) e allo stesso tempo anche una delle più innovative, grazie alla volontà della famiglia Magri, da sempre proprietaria del Molino, di puntare con decisione sul rinnovamento, mantenendo però ben saldo quel connubio tra alta tecnologia e sapere artigiano, che è alla base delle farine Magri fin dalle origini.

www.molinomagri.com/it

sa Emilia è sempre attenta ad intercettare le tendenze in voga tra i più giovani, proponendo abbinamenti originali e decisamente stuzzicanti, in grado di soddisfare le esigenze più diverse. Insomma una tigella 2.0".

Una APP permette non solo di accumulare punti e accedere a





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 Aziende, 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



MILANO FOOD WEEK: una settimana di piacere!



Sulla scia del successo di EXPO 2015, Milano si candida ad essere capitale della ricerca e dell'offerta nel Food and Beverage: dal 3 al 9 maggio eventi, fiere specializzate, degustazioni, educazione alimentare

TUTTOFOOD, in programma a Fiera Milano dal 6 al 9 maggio, si conferma sempre più hub internazionale del sistema agroalimentare e del cibo di qualità, in grado di creare sinergie e accorciare le distanze tra i Paesi del mondo.

È l'unica manifestazione food italiana con il riconoscimento formale del **Dipartimento dell'Agricoltura del Governo Americano** per il contributo all'export del Paese.

Mission di TUTTOFOOD è quella di mettere il meglio del saper far italiano nel settore a contatto con top buyer, favorendo al contempo anche la presenza di Paesi stranieri e imprese verso il mercato italiano.

Ad oggi già 32 i Paesi confermati per la prossima edizione, con importanti e numerose aziende e collettive provenienti da Spagna, Grecia, Portogallo, Regno Unito, Cina e USA.

Capacità di evolversi, innovandosi, ampliando in modo naturale le offerte merceologiche è il timone dell'edizione 2019.

Nasce Tuttowine, lo spazio dedicato al vino realizzato in part-

Gli itinerari Gustosi

nership con UIV- Unione Italiana Vini, che permette ai buyer di spaziare durante la loro permanenza in fiera dal food al beverage. Nuove anche le aree dedicate alle tradizioni nutrizionali, Tuttokosher e Tuttohalal, che consolidano il carattere internazionale della manifestazione.

Tutte le aree del Food saranno presenti: le delicatessen e la gastronomia a Tuttodeli, il mondo delle conserve a Tuttogrocery; il mondo del dolce e dei prodotti da forno a Tuttosweet grandi conferme del mondo del dolce e dei prodotti da forno, mentre Tuttopasta consolida il segmento pasta secca.

New entry per Tuttofrozen e Tuttoseafood, le sezioni dedicate al surgelato e al prodotto ittico,

mentre si caratterizzano per la crescente innovazione di prodotto i due storici padiglioni dedicati ai latticini e a carne e salumi, Tuttodairy e Tuttomeat.

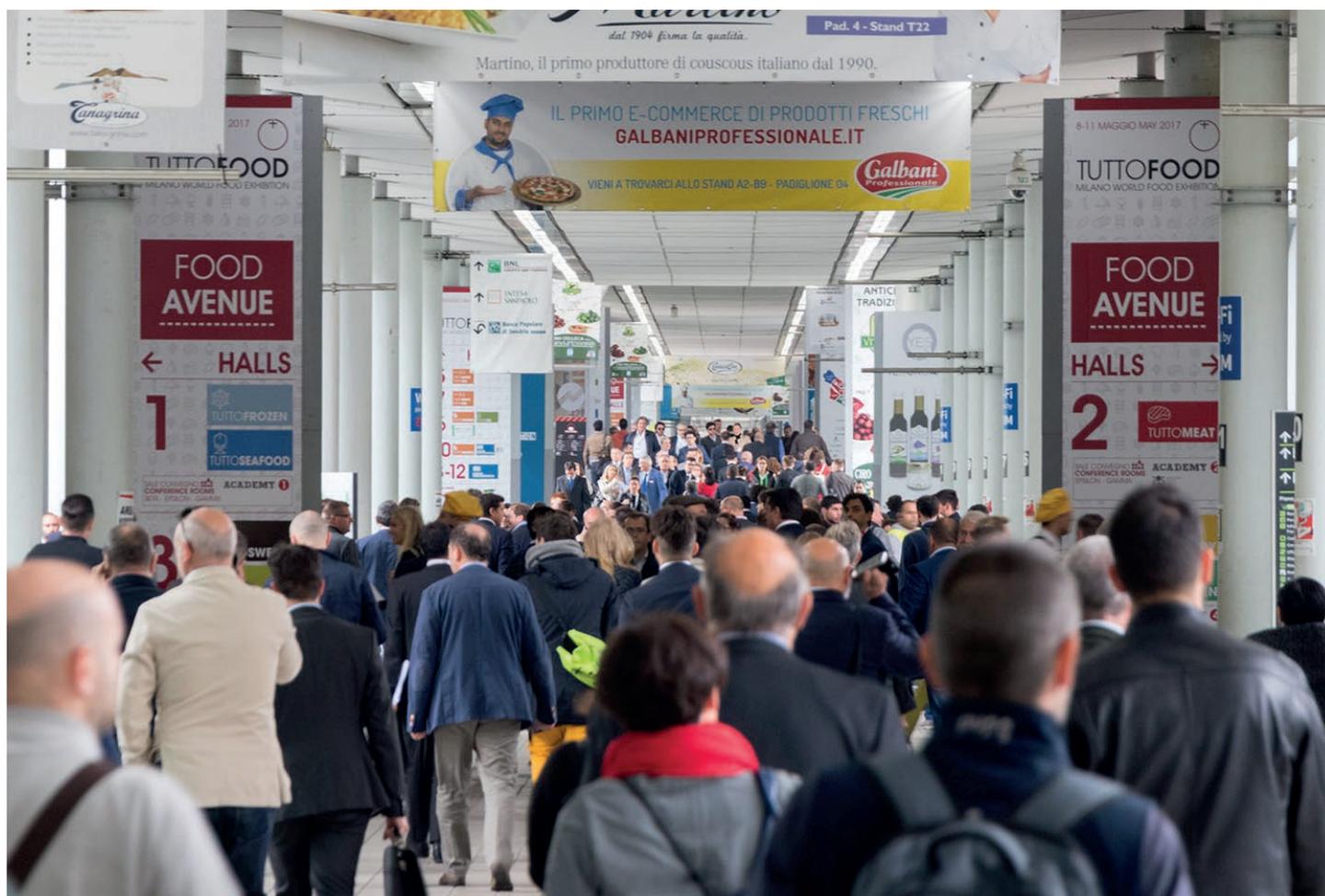
Evolution Plaza sarà il villaggio della trasformazione digitale che – assieme alla già nota Retail Plaza – guarda all'innovazione del settore agroalimentare: tecnologie 4.0 per aiutare la crescita del comparto.

Accanto a TUTTOFOOD, torna anche, dal 6 al 9 maggio, a Fiera Milano Rho, Seeds&Chips - The Global Food Innovation Summit, l'evento punto di riferimento a livello internazionale nel campo dell'innovazione nella filiera agroalimentare, ideato da Marco Gualtieri. Nell'area espositiva decine le startup provenienti da

tutto il mondo e un ricco palinsesto di conferenze. In primo piano, inoltre, i temi della plastica e della blockchain.

In contemporanea, si svolgerà dall'8 al 9 Maggio, a MiCo Milano Congressi la seconda edizione di **MAPIC Food**, che ha scelto come tema centrale la funzione sociale del Food&Beverage e le esperienze innovative ed emozionali dei consumatori.

Dedicato agli esperti del settore F&B e del mercato immobiliare retail, il Convegno offrirà l'opportunità di analizzare come il food&beverage stia trasformando le destinazioni retail in piazze sociali e luoghi "lifestyle". I brand della ristorazione commerciale saranno protagonisti con nuovi concept per attirare il consuma-



tore in cerca di nuove esperienze nelle destinazioni retail.

Ma, accanto alle Fiere e i Convegni dedicati a figure professionali, tutta la città sarà coinvolta nell'esplorazione del Food and Beverage con la **Milano Food City**.

Dal 3 al 9 maggio, Milano Food City è il fuorisalone della manifestazione fieristica: una settimana del food & beverage di qualità, che anima la città con eventi allargati a un pubblico di appassionati gourmand, cittadini e turisti e che rappresenta un asset economico di grande rilevanza. Anche quest'anno animerà la città con eventi dal carattere internazionale rivolti a chi

vuole conoscere e apprezzare il grande patrimonio enogastronomico "Made in Italy".

Il made in Italy del food visto attraverso i migliori chef italiani stellati internazionali, è l'iniziativa "The world's 100 best italian restaurants a Milano". Si vedranno all'opera in un contest sui piatti tipici, tra cui il risotto e impegnati in incontri d'affari con le imprese del territorio b2b. Il progetto si svolgerà a Palazzo Giureconsulti il 7 e 8 maggio.

In questa settimana, anche molteplici iniziative organizzate ovunque da **Confcommercio Milano:** dalla "prima colazione stellata" ai piatti di Leonardo da Vinci, incontri dedicati alla sana alimentazione, allo sport e

al consumo consapevole per un corretto stile di vita.

Alcuni eventi sono realizzati in collaborazione con Apici, l'Associazione Professionale Cuochi Italiani.

Inoltre, la città sarà coinvolta all'insegna del buon inizio di giornata, con la "Settimana della sana colazione" nei pubblici esercizi che aderiranno all'iniziativa promossa in collaborazione con Epam e Fipe.

Un momento piacevole di degustazione, ma anche riflessione sull'importanza di iniziare bene la giornata con un occhio attento ai suggerimenti per la salute della **Fondazione Umberto Veronesi**.



Dalmazia Šibenik

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



CROAZIA
Piena di vita



Altro partner di Milano Food City è **Trenord**: grazie a un accordo firmato tra Confcommercio Milano e Trenord sarà possibile raggiungere gli eventi di Milano Food City con “Trenord Day Pass”, un biglietto giornaliero a 13 euro per raggiungere il capoluogo lombardo in treno da tutta la regione e che consentirà, poi, di ritornare a casa dopo le degustazioni e gli eventi che animeranno la città. E i ragazzi con meno di 14 anni, che accompagnano il titolare del biglietto, viaggiano gratis.

www.tuttofood.it

www.milanofoodcity.it

www.unione.milano.it

www.seedsandchips.com

www.reedexpo.com

www.trenord.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



La Ricetta

Maggio... il mese delle rose.

Il mese di maggio è uno fra i più belli dell'anno. Il bello e il buono di questo mese non ha paragoni con gli altri del calendario. Brindiamo quindi al mese di maggio, con un liquore alla rosa, fiore che in questo mese abbonda in colori diversi e profumi inebrianti.

Rosolio o liquore alle rose

150 gr. (più o meno) di petali di rosa appena colti

250 ml. di alcool a 90°

250 ml. di acqua

250 gr. di zucchero

Fondamentale il tipo di rosa usato, meglio quella rossa, non contaminata da eventuali pesticidi. I petali vanno controllati, lavati velocemente, stesi su un panno ed asciugati. Si utilizza un vaso a chiusura ermetica dalla bocca larga per comporre uno strato di petali e un velo di zucchero e così via fino all'ultimo strato (deve rimanere la metà dello zucchero). Ricoprire con l'alcool. Tappare e scuotere il barattolo per amalgamare il tutto. Lasciare macerare l'infuso per non meno di 10 giorni, agitando ogni tanto. Finito il tempo si prepara lo sciroppo facendo bollire l'acqua con lo zucchero e da freddo aggiungerlo al macerato di rose. Lasciare in infusione per altri 10 giorni. Filtrate e imbottigliate. Va consumato dopo due mesi di riposo. Può essere servito puro o diluito. Preciso che non è l'unico modo di preparare questo liquore. In un'altra versione si utilizza il mortaio per pestare i petali con lo zucchero per poi procedere come sopra. I tempi di riposo dell'infuso possono aumentare, per alcuni 30 giorni e oltre. In antiche ricette regionali si trovano molte varianti, dall'aggiunta di spezie nell'infusione come cannella, noce moscata, chiodi di garofano, bacche di ginepro... e persino di frutta (scorze d'arancia, more, visciole, bergamotto, cedro...) ed erbe aromatiche (salvia basilico, camomilla, malva...) facoltative per sentori speciali, ma snaturano l'aroma originale.

Potrebbe piacere la Marmellata di rose?

Il procedimento è lo stesso (raccolta, lavaggio..) con la differenza della cottura dei petali con l'aggiunta di succo di limone e tanta acqua per diluire il composto. La quantità di zucchero è a piacere come la cottura (molto densa, poco densa). L'assaggio è fondamentale per eventuali aggiustamenti prima di frullare il tutto. Invasarla bollente per poi capovolgere il vasetto.

E il Risotto ai petali di rosa e champagne (va benissimo anche il prosecco)?

Le varietà di risotti sono praticamente infinite, perché non provare quello coi petali di rosa? Il procedimento è uguale a quello della tradizione. Si parte dal cipollotto leggermente soffritto nel burro, l'aggiunta del riso, la sfumatura col vino per poi finirlo col brodo vegetale. A metà cottura si aggiungono i petali di rosa tagliuzzati. A fine cottura si manteca col burro e si insaporisce col parmigiano. Il risotto verrà impiattato con uno scenografico contorno di petali freschi. P.S. I petali di rosa sono edibili, hanno un sapore dolce e aromatico, si possono consumare crudi tenendo ben presente la provenienza. Sono da evitare quelli acquistati dal fiorista o colti in spazi pubblici, perché possono aver subito trattamenti.

Se il tutto vi sembra eccessivo sappiate che fin dall'antichità le rose venivano utilizzate nei modi più disparati, dagli infusi per gargarismi, alle frittate... I monaci e le monache dei vari ordini monastici ne tramandarono l'utilizzo e i benefici utilizzando foglie, fiori, bacche, come quelle di rosa canina. Solo loro avevano conoscenze botaniche, la fede nel tempo e la pazienza di sperimentare le virtù delle piante. Il rosolio veniva definito un liquore per signore, visto il basso tasso alcolico (tra i 25 e 35 gradi) mentre gli uomini lo apprezzavano come digestivo. Oggi è ritornato di gran moda, viene prodotto ed esportato. Il padre della patria, dal punto di vista culinario, Pellegrino Artusi nel suo libro "La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene" ne elenca diverse versioni e in una di queste si legge la profetica frase su chi mette in commercio prodotti adulterati per trarne guadagno...fanno danno...screditano le merci...nasce la diffidenza...senza sapere che l'onestà nel commercio e nelle industrie è la più grande virtù per fare fortuna nel mondo... Parole sante!

Isotta Bartoletti
rod1943@virgilio.it

la proposta Turit per la ripresa del
Turismo Itinerante



VIAGGIARE

è l'Italia
che non conosci



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