

TURISMO

Anno 25°
Luglio - Agosto 2019

all'aria aperta **275**

CAMPEGGIO E TEMPO LIBERO: IL MENSILE DELLA VACANZA IN LIBERTÀ



IVREA

MATERA

ROMA: BIOPARCO

RIVIERA ADRIATICA:
LA NOTTE ROSA 2019

NEWS - APPUNTAMENTI - RUBRICHE

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



PROFESSIONAL

UN VIAGGIO HI-TECH sotto le stelle



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



Editoriale

È ORA DI ANDARE...

Finalmente è giunto il tanto sospirato momento di mettere di nuovo in moto il nostro amato camper per indirizzarci verso quella meta a lungo sognata durante i freddi mesi invernali.

E così, dopo aver fatto l'ultimo controllo al veicolo e caricato ogni cosa che potrebbe sempre tornare utile, potremo allontanarci dal caos e dai stringenti impegni lavorativi della nostra vita quotidiana per riprovare di nuovo quell'ebbrezza e quella curiosità che solo un viaggio autogestito può regalare.

I camperisti più accorti avranno già fatto le proprie scelte, sui luoghi, le strade, i campeggi o le aree di sosta, mentre quelli che non amano troppo programmare il proprio viaggio si affidano al passaparola e alle informazioni reperibili in Rete.

Il nostro Paese certamente è in grado di offrire un'infinità di luoghi meravigliosi in ogni Regione, magari senza neanche la necessità di spostamenti troppo lunghi: per molti di noi questa potrebbe essere la scelta migliore, per altri invece queste settimane di libertà segneranno magari il primo contatto vissuto con la cultura e i paesaggi di un Paese diverso dal nostro...

In ogni caso nuove esperienze ci attendono: e questa è una di quelle motivazioni che fanno di queste settimane quelle tra le più importanti del nostro personale calendario, vissute nel calore della famiglia e dei propri cari.

Godetevi le mille sfumature, umane e paesaggistiche, di queste vostre vacanze: il vostro cuore e la vostra mente vi ringrazieranno, così come sapranno fare con un sorriso tutte le persone che vi amano davvero!

Una felice e rilassante vacanza a ciascuno di Voi.

Salvatore Braccialarghe

TURISMO

all'aria aperta

Mensile - Anno 25° - N. 275
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 - ntcaryl@virgilio.it
Antonio Castello - a.c.castello47@gmail.com
Franca D. Scotti - scottifranca@gmail.com
Beppe Tassone - beppe@sec.cnet.it
Tania Turnaturi - taniaturnaturi@gmail.com

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

Turismo Itinerante è a disposizione degli aventi diritto con i quali non è stato possibile comunicare, nonché per eventuali involontarie omissioni o inesattezze nella citazione delle fonti delle illustrazioni e dei brani riprodotti. Foto, CD Rom e manoscritti, anche se non utilizzati, non vengono restituiti.



PER IL TUO CAMPER
SCEGLI CARGLASS

3 ottimi motivi per chiamare Carglass®

in caso di danni ai cristalli del tuo Camper o Motorhome:

①

Ti raggiungiamo ovunque!

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

②

Intervento assicurato!

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

③

Tutti gli interventi sono garantiti a vita

RIPARAZIONE E SOSTITUZIONE
**CRISTALLI
CAMPER**

SYMBEX
SISTEMI



www.carglass.it

Follow us:  

Numero Verde

800-360036

Sommario

On the Road Italia pag. 8

News sulla circolazione stradale pag.30

Zara pag.32

Dagli Uffici del Turismo Estero in Italia pag.36

Dagli Enti e Associazioni di Categoria pag.39

News dalla rete pag.42

Lošinj pag.44

Eventi e mostre pag.48

Benessere pag.73

L'opinione di Beppe Tassone pag.82

Gli Itinerari Gustosi pag.85



Una giornata al Bioparco di Roma



Il bioparco costituisce un po' l'evoluzione di quel "vecchio" giardino zoologico, al quale restano legati i ricordi d'infanzia di molti di noi. E questo che vi presentiamo in queste pagine rappresenta bene lo sviluppo di questo nuovo concetto, trattandosi di uno dei più antichi giardini zoologici di tutta Europa...

Forse potrebbe essere sufficiente la splendida localizzazione, nel pieno centro di Roma e all'interno di quella Villa Borghese che – di certo – non ha bisogno di presentazioni, per destare la vostra curiosità. O forse potrebbe essere la ricca platea di animali qui presenti ad attirarvi: e non rimarreste certo delusi davanti alle quasi duecento specie che qui troverete, provenienti da tutti i cinque Continenti, per un numero totale di animali di poco inferiore al migliaio (mammiferi, rettili, anfibi e uccelli) che qui trascorrono la loro vita!

La sua storia è piuttosto lunga, ma anche travagliata, sviluppandosi tra il 1908 (anno di fondazione della Società Anonima per il Giardino Zoologico) e il 1983, anno in cui venne inaugurata la nuova struttura: in quei difficili decenni, attraversati da ben due guerre mondiali, anche questa realtà visse periodi di grande sofferenza.

E con lei anche numerosi animali, purtroppo!



*A cura di Salvatore Braccialarghe
Credit foto: Archivio Bioparco -
Massimiliano Di Giovanni*

Oggi ciò che il Bioparco può presentare ai visitatori (in costante crescita), è il frutto dei suoi sforzi tesi a coniugare le necessità di vita degli animali ospitati con la possibilità di offrire agli appassionati una visione ravvicinata, seppur nel rispetto delle rispettive esigenze, anche per quelle specie rare e, spesso, a rischio d'estinzione. Potrebbe apparire una esigenza scontata questa: ma non sempre è così, anche nei Parchi più famosi...

Una meta dunque interessante per una giornata diversa, sugli oltre 17 ettari di estensione nel verde: e,

se vorrete, potrete anche usufruire dell'area pic-nic (all'Oasi del Lago) per consumare la vostra colazione oppure pranzare presso il ristorante Mascagni o usufruire dei servizi del Caffè del Parco e dei suoi punti di ristoro.

Ma adesso è giunto il momento di parlarvi di "quelli" che sono i veri protagonisti: gli animali.

Ovviamente non di tutti, perché sarebbe impossibile su questa Rivista, ma almeno di quelli più conosciuti o meno noti, di quelli più curiosi e di quelli immancabili: per tutti gli altri dovrete solo venire...



ALLIGATORE CINESE – Il suo nome scientifico è *Alligator Sinensis* e la sua sopravvivenza è oggi decisamente a rischio, potendosi calcolare la popolazione mondiale residua in poche centinaia di esemplari! Diverse particolarità strutturali lo differenziano non poco da quello americano, ad iniziare dalla sua corporatura decisamente più contenuta, tanto da farne il più piccolo nell'intera famiglia dei coccodrilli: in genere difficilmente supera i 2 metri di lunghezza e i 35 chilogrammi di peso. Il grande pubblico tende ad unificare gli alligatori con i coccodrilli, grazie ad un primo impatto visivo che può generare questa confusione: in effetti si tratta di animali diversi, ad iniziare proprio dalla loro aggressività nei confronti anche dell'uomo. E qui il coccodrillo non teme davvero confronti! L'alligatore si riproduce generalmente all'inizio della stagione estiva, quando la femmina depone decine e decine di uova di circa 6 centimetri di lunghezza, in un nido rialzato, fatto di fango rami e foglie. L'incubazione si protrae per 60/70 giorni, mentre la loro schiusa – come per tutti i coccodrilli – avviene poi nel mese di settembre.

ARA ARARAUNA – Questi maestosi pappagalli, con il loro vivido piumaggio pennellato di blu e di giallo, sono tra i più grandi presenti sul Pianeta: le loro dimensioni arrivano anche ai 90 centimetri, compresa la coda! La loro capacità nel riprodurre con le loro vocalizzazioni parole, frasi e rumori, oltre alla lunga aspettativa di vita (anche 80 anni!), ne fanno un ottimo soggetto per gli appassionati e gli allevatori, fattore questo rilevante anche per la continuità della specie. Nella vita sociale gli Ara Ararauna formano legami di coppia duraturi. Purtroppo non abbiamo elementi per riconoscerne il sesso: è quindi necessario ricorrere al test del DNA. La deposizione avviene prevalentemente in primavera, ma in genere non tutti gli anni: di solito si tratta di due o tre uova che poi si schiudono dopo circa 25 giorni. La cura della prole è particolarmente importante per entrambi i genitori, soprattutto nel periodo che arriva allo svezzamento, che dura circa 6 mesi: da allora prende gradatamente avvio il periodo dell'apprendimento del giovane esemplare, fase questa destinata a durare anni per questi splendidi animali...

BOA COSTRITTORE – A differenza di numerosi altri serpenti gli esemplari di questa categoria non sono velenosi, pur restando assai pericolosi anche per l'uomo. Infatti possono soffocare anche prede di notevoli dimensioni stritolandole tra le sue possenti spire o utilizzando i suoi affilati denti per provocare ferite assai dolorose e anche molto profonde. È un animale solitario e con abitudini per lo più notturne: nel cacciare le sue vittime si aiuta con profitto di una rete di particolari ricettori sensibili alla temperatura corporea della possibile preda. Le dimensioni, per gli esemplari adulti, di norma raggiungono i quattro metri di lunghezza e i circa 40 chilogrammi di peso. Dopo una gestazione di circa 5 mesi vengono dati alla luce decine e decine di piccoli già autosufficienti al momento della nascita. Nonostante la sua pelle venga considerata pregiata e di grande valore economico – elemento questo che di certo ne invoglia la cattura – il boa costrittore non è da considerarsi una specie a rischio d'estinzione.

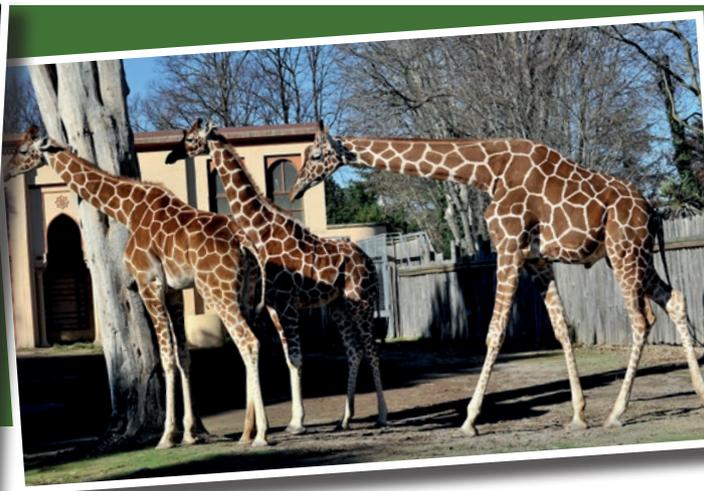


CAMMELLI – Madre Natura ha donato a questo straordinario animale numerose qualità che gli hanno permesso di vivere in ambienti particolarmente difficili e di essere assai utile per gli esseri umani che abitavano gli spazi difficili dell'Asia Orientale. In quelle condizioni il primo obiettivo da raggiungere era quello di mangiare e di bere, esigenze vitali difficili – se non impossibili – da soddisfare in quelle condizioni ambientali: ed ecco allora che le loro pronunciate gobbe, con quelle riserve di acqua e grassi che contenevano, divenivano il serbatoio energetico indispensabile per la sopravvivenza di questi animali. Se da un lato può sorprenderci sapere che nelle gobbe possono essere stipati decine e decine di litri d'acqua (anche oltre al quintale!), ancora di più deve meravigliarci quant'acqua un cammello è in grado di bere in una decina di minuti: oltre cento litri! A differenza del dromedario africano - che presenta una sola gobba – i cammelli asiatici necessitano di condizioni ambientali meno severe. Per quanto riguarda la riproduzione, la gestazione dura circa 400 giorni: la nascita, di norma, riguarda un solo cucciolo, che viene allattato per alcuni anni, prima di raggiungere la sua maturità sessuale verso il quinto anno di vita.

ELEFANTE ASIATICO – Si tratta di animali di grande imponenza fisica: i maschi possono arrivare a pesare anche sei tonnellate, mentre le femmine non superano le 4 tonnellate e mezzo. Devono essere alimentati in modo corretto: ciascun esemplare necessita da un minimo di 70 Kg. ad un massimo di 150 Kg. giornalieri di cibo! I piccoli, che nascono dopo una gestazione di 22 mesi, pesano circa 100 chilogrammi o poco più... Sono animali con uno spiccato senso sociale, tanto da vivere suddivisi per famiglie, in genere composte da pochi esemplari fino al massimo di una decina. Poterli ammirare e fotografare da una distanza ravvicinata è un'esperienza da non mancare!

FENICOTTERO ROSA – Questi splendidi animali sono contraddistinti soprattutto dal colorato piumaggio, causato dalla notevole quantità di carotenoidi assunti con la loro dieta, basata soprattutto su gamberetti e piccoli crostacei, oltre che sulle alghe, cibi questi di cui amano nutrirsi. Vivono in colonie assai numerose, tanto che possono essere composte, in quelle più vaste, addirittura da più di diecimila soggetti. Purtroppo anche loro devono sopportare gli effetti nocivi dei cambiamenti climatici: tra questi – e già riconosciuti dal mondo scientifico – vi sono infatti le grandi difficoltà di sopravvivere che incontrano tutte le aree umide del Pianeta, gli habitat naturali indispensabili proprio per la vita dei fenicotteri! Infine è da notare come siano animali assai fedeli in amore: una volta che una coppia si è costituita, essa diviene inseparabile per tutta la durata della loro vita! Da notare e da ammirare sono la grazia e l'estrema agilità dei movimenti, doti queste che li contraddistinguono: un vero spettacolo di eleganza!

On the Road



FENNEC – A prima vista potrebbe anche essere scambiato per un piccolo cagnolino, viste le sue modeste proporzioni che si concretizzano in un peso corporeo compreso tra il chilo e il chilo e mezzo.

Nella realtà si tratta di una piccola volpe, anzi della più piccola volpe conosciuta, piuttosto diffusa nei Paesi settentrionali dell’Africa, oltre che nel Sahara.

Si tratta di animali che vivono in famiglia o in piccoli gruppi e sono tendenzialmente territoriali.

La sua è una dieta sostanzialmente onnivora, pur non disdegnando quella carnivora, naturalmente sempre in relazione alle loro modeste dimensioni.

Una curiosità è sempre costituita dalle grandi orecchie: alcuni recenti studi hanno evidenziato come proprio quelli smisurati padiglioni auricolari possano svolgere un’importante funzione termoregolatrice nello smaltimento del calore, elemento questo – come altri – fondamentali per la sopravvivenza di questi animali in un ambiente tanto ostico come sa essere il deserto del Sahara in ogni stagione dell’anno...

GIRAFFA RETICOLATA – Eleganti, slanciate, aggraziate nei loro movimenti, questi mammiferi sono i più alti del mondo animale, superando spesso anche i cinque metri totali, per un peso che può raggiungere la tonnellata. La loro alimentazione è esclusivamente erbivora: è curioso notare come l’impegno per nutrirsi finisca con l’occupare gran parte della giornata. Infatti per cibarsi dei circa 30 chilogrammi giornalieri di cibo, devono impiegare una ventina di ore! Il loro lungo collo facilita di molto il nutrirsi delle foglie apicali degli alberi: in particolare sono ghiotte di quelle dell’acacia. Animali splendidi che sanno conquistare l’attenzione di tutti i visitatori, nessuno escluso!

GAZZELLA DAMA – È anche conosciuta con la denominazione scientifica di “Nanger Dama” ed è certamente da considerarsi anche come la più grande gazzella oggi esistente. A distinguerla, oltre alle sue dimensioni, ecco anche il collo e le zampe particolarmente sviluppate in lunghezza. Purtroppo la sua sopravvivenza oggi è a rischio, sia per la continua e insensata caccia scatenata dai bracconieri, sia per le mutate condizioni naturali del continente africano, dov’erano un tempo assai diffuse. Per comprendere quanto grave sia il dato numerico relativo alle Gazzelle Dama sarà sufficiente ricordare come in Natura esse sarebbero circa 500 (secondo le stime più positive) per scendere drammaticamente a poco più della metà, per quelle meno ottimistiche! Per quanto concerne le loro abitudini alimentari questi animali sono esclusivamente erbivori: sovente vengono utilizzate le lunghe zampe posteriori per raggiungere le foglie più tenere che si trovano in cima agli alberi. Durante il periodo della riproduzione il maschio si accoppia con diverse femmine e, dopo circa sei mesi di gestazione, viene alla luce un solo cucciolo che, ben presto, potrà unirsi al resto del gruppo.



IPPOPOTAMI – Nella realtà al Bioparco sono ospitati due diversi tipi di quest'animale, quello anfibio (il più conosciuto), ma anche quello pigmeo, però più difficile da poter osservare perché ha una vita prevalentemente notturna. Forse non tutti sanno che quello anfibio è uno degli animali africani più pericolosi e che sa contrapporsi con forza anche ai più temerari aggressori presenti in Natura: d'altronde è da considerare come venga ritenuto, dopo l'Elefante africano e il rinoceronte bianco, come il terzo mammifero di terra più grande. Infatti gli esemplari maschi possono raggiungere le quattro tonnellate di peso! Ha una spiccata vocazione alla territorialità, ma anche un forte richiamo verso i suoi simili: spesso vivono in una comunità diretta da un maschio dominante e che può comporsi anche di un centinaio di animali. Trascorre buona parte della vita in acqua, anche per tenere idratata la sua pelle: solo nelle ore serali e notturne si muove sulla terra, sempre però nelle immediate vicinanze dell'acqua, alla ricerca del cibo vegetale, essendo assolutamente erbivoro.

LEONI ASIATICI – La sopravvivenza di questi splendidi esemplari è oggi davvero a rischio: basti pensare che, al di fuori degli ambienti protetti dei giardini zoologici sparsi nel mondo (dove se ne contano circa duecento), una piccola colonia di poco più di quattrocento esemplari si può trovare in India, all'interno del Gir Forest Wildlife Sanctuary, un Parco Nazionale di grandi dimensioni istituito nel 1965 proprio per salvarli dall'estinzione. Il loro peso può anche arrivare a circa 200 Kg. per i maschi, mentre le femmine restano sensibilmente più minute. Particolare è la loro struttura sociale, essendo questi i soli felini che vivono in più o meno vaste famiglie, composte da pochi maschi (adornati dalle loro splendide criniere) e da una decina o più di leonesse, con i relativi cuccioli...

LEOPARDO DEL CAUCASO – Uno degli ospiti più apprezzati dal pubblico – quando si mostra essendo un'animale assolutamente solitario e che preferisce il fresco della vita notturna alla calura quotidiana – è questa particolare sottospecie di leopardo, che può sfiorare con gli esemplari di maggiori dimensioni, quasi il quintale di peso (e di muscoli ben allenati...). A malincuore si deve ricordare che questa sottospecie è una di quelle che è a maggior rischio di estinzione: si stima che siano solo un migliaio gli esemplari esistenti in tutto il mondo! Il periodo di gestazione dura circa un trimestre e il parto metterà al mondo due o tre piccoli cuccioli, con un peso medio di 500 grammi ciascuno. I leopardi hanno un'alimentazione mista, ma certamente prediligono capi di dimensioni medie/piccole di cinghiali, capre, pecore e cervi.



ORANGO – Quando incroci-
rete il suo sguardo curioso non
potrete che trovarvi dentro un
qualcosa di empatico: e, infatti,
riesce a relazionarsi molto bene
con l'uomo, al punto di riuscire
ad apprendere anche come svol-
gere alcune mansioni, solo os-
servandolo... Questi interessanti
animali hanno il loro habitat na-
turale all'interno delle fitte foreste
pluviali di Sumatra e del Borneo,
dove hanno trovato le condizio-
ni ideali: qui amano trascorrere
buona parte della loro esistenza
sui rami degli alberi, dove spesso
trascorrono anche le ore del son-
no. Le sue dimensioni fisiche ne
fanno esemplari magnifici, nostri
antichi cugini: non per nulla è an-
che conosciuta come "scimmia
ominide"...

ORSI BRUNI – Poter osservare
questi splendidi esemplari da
una distanza ravvicinata, seppur
in completa sicurezza, costitui-
sce una vera e intensa emozio-
ne. Sarà per via delle imponenti
caratteristiche fisiche – possono
raggiungere anche i sei quintali
di peso, con un'altezza di circa 1
metro e mezzo e una lunghezza
che può sfiorare, per gli esem-
plari più sviluppati, i tre metri –
o per l'ampia letteratura che è
stata dedicata loro: fatto è che
solo con fatica potremo allonta-
narci dal loro recinto... La dieta
di questi animali, pur essendo
prevalentemente carnivora, non
disdegna affatto né i vegetali, né
i piccoli roditori. Curiose sono le
loro relazioni sociali: le femmine
si fanno corteggiare dai maschi
solo durante il periodo riproduttivo,
evitandoli accuratamente du-
rante tutti gli altri mesi, quando i
maschi sono costretti ad una vita
solitaria. In questa situazione le
mamme hanno modo di accudire
con tutte le attenzioni del caso i
nuovi nati, che vengono parto-
riti dopo circa 8 mesi di gesta-
zione, di norma con un piccolo
cucciolo, a volte con due. La so-
pravvivenza della specie appare
seriamente minacciata sia dalle
aggressioni perpetrate ai loro
habitat naturali, sia per il bracco-
naggio di cui sono vittime questi
animali, per estrarre sostanze
medicamentose ritenute tali da
diverse medicine orientali.

SCIMPANZÉ – Visto che noi uma-
ni condividiamo con gli scimpanzé
più del 98% del nostro DNA
dobbiamo avvertirli come i nostri
amici più prossimi. Anche per-
ché, oltre il DNA abbiamo in co-
mune diverse altre caratteristiche
fisiche e chimiche, oltre che com-
portamentali. Ad esempio pro-
prio come è per noi, anche loro
hanno il dito pollice opponibile
alle altre dita, così di poter affer-
rare qualsiasi cosa, potendo poi
portarcela alla bocca o dove do-
vessimo preferire. E anche la loro
gestazione, guarda caso, dura
esattamente 9 mesi... La madre
se ne prenderà poi cura almeno
fino ai 5 anni di età. Vivono in co-
munità piuttosto numerose, an-
che superando la cinquantina di
membri. Si tratta di animali dotati
di una forte personalità, con i loro
occhi, spesso con uno sguardo
interrogativo paiono quasi voler-
ci sfidare: un'emozione davvero
particolare e difficile da dimentic-
care!



TAPIRI – Si tratta di animali che prediligono la vita notturna, motivo per cui non sempre sono facilmente osservabili. Dal punto di vista fisico, gli esemplari di sesso maschile possono arrivare anche a superare i tre quintali di peso e i due metri di lunghezza, per un'altezza che può superare di poco il metro. Importante particolarità distintiva di questa specie è data da una proboscide flessibile, ottenuta dall'unione del naso con il labbro superiore. La durata della gestazione è di circa 13 mesi: il piccolo alla nascita esibirà un manto marrone macchiato però con chiazze giallastre che poi scompariranno dopo il suo primo semestre di vita. La dieta è sostanzialmente di tipo vegetariano, basate su foglie, tuberi, corteccia e frutta.

VARANO KOMODO – Si tratta di una lucertola australiana che raggiunge anche i 70 centimetri di lunghezza e che è fortemente caratterizzato dalla sua lunga coda: appartiene alla famiglia dei Varanidi. Grazie alla sua agilità si è ben ambientato in realtà aride, come quelle che si riscontrano nelle aree più settentrionali del continente australiano. Il suo particolare metabolismo, e le sue stesse abitudini, gli fanno preferire le ore notturne per le sue attività: spesso trascorre le giornate tra gli anfratti e le spaccature delle rocce. Nella fase della riproduzione vengono deposte decine di uova che poi si schiuderanno – dopo poco più di quattro mesi – facendo uscire i neonati lunghi circa quattordici centimetri. Si segnala volentieri come, in questo caso, non ci siano timori per la continuazione della specie.

PINGUINI – Amati davvero da tutti i visitatori questi pinguini – conosciuti anche con altre denominazioni come Pinguino Africano o Pinguino dai Piedi Neri (*Spheniscus Demersus*) – restano autentiche mascotte del Bioparco di Roma. Sono numerose le loro peculiarità, che ne fanno degli animali davvero particolari: tra questi meritano di essere qui ricordati i complessi riti del corteggiamento, la cova delle uova curate per ben 40 giorni da entrambi i genitori, le stesse fasi del nutrimento dei piccoli, spesso un'operazione difficile e faticosa soprattutto durante le prime settimane di vita. Davvero imperdibili!



Il Bioparco è aperto tutto l'anno 7 giorni su 7 (tranne il 25 dicembre)

L'ingresso è consentito fino a un'ora prima della chiusura

Orari 2019:

1 Gennaio - 29 Marzo:

09.30 - 17.00

30 Marzo - 27 Ottobre:

09.30 - 18.00

28 Ottobre - 31 Dicembre:

09.30 - 17.00

Orario prolungato:

30 Marzo - 29 Settembre:

09.30-19.00

solo sabato domenica e festivi

NOTA BENE: Non è consentito introdurre cani o altri animali ad esclusione dei cani che accompagnano i non vedenti

AVVISO: per motivi legati alle esigenze degli animali, i seguenti reparti chiuderanno:

FELINI (leoni, linci, leopardi, tigri) 60 minuti prima dell'orario di chiusura del parco

SCIMPANZÉ 45 minuti prima dell'orario di chiusura del parco
GIRAFFE, ORSI, ELEFANTI 30 minuti prima dell'orario di chiusura del parco

RETTILARIO 60 minuti prima dell'orario di chiusura del parco

TARIFFE:

• € 16,00 **Adulti**

• € 13,00:

– bambini di altezza superiore ad 1 metro e fino a 10 anni

– over 65 tutti i giorni (escluso il mercoledì, per i quali il biglietto costa € 6.00*)

– gruppi in visita libera (per un minimo di 15 paganti)

• € 10.00

– invalidi e portatori di handicap (previa esibizione del certificato d'invalidità)

All'interno del Bioparco tutte le aree sono raggiungibili da disabili non deambulanti ad eccezione della scalinata che dai macachi del Giappone conduce verso i licaoni.

• **Gratuito**

– bambini di altezza inferiore a 1 metro

– accompagnatori di disabili*

* Nel caso in cui sul certificato di invalidità sia esplicitato il diritto all'accompagnamento (art. 3 legge 104)

• Bioparco express: € 1.50

I biglietti d'ingresso possono anche essere acquistati on-line collegandosi al sito:

www.bioparco.it

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



MATERA... OPEN FUTURE

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

Matera è un esempio lampante circa la possibilità di vincere grandi sfide e trasformare le negatività del passato in opportunità di sviluppo economico e turistico con la consapevolezza di poter disporre di un patrimonio immenso fatto di storia, archeologia antropologica e soprattutto di una bellezza paesaggistica non comune, in un territorio ancora poco conosciuto.

I "Sassi" che negli anni cinquanta erano considerati una "vergogna nazionale" per le miserevoli condizioni igienico-sanitarie in cui vivevano i loro abitanti (fino ad essere considerati trogloditi), negli ultimi anni hanno subito una rivalutazione straordinaria come chiaro esempio di civiltà e cultura rupestre, nell'ottica di una perfetta simbiosi con l'ecosistema della vita in grotta, fin dalla preistoria, come si può notare nella gravina di Matera, tanto da essere inserita dall'Unesco tra i siti che costituiscono il Patrimonio mondiale dell'Umanità.

Una città che sta cambiando autorevolmente sulla spinta della intelligenza e la volontà dei suoi cittadini che hanno caldeggiato alla amministrazione Comunale



Panorama dal belvedere

la candidatura della città a Capitale Europea della Cultura.

E i giovani soprattutto sono l'anima dell'evento e vi partecipano fattivamente in ogni attività.

Un immenso valore storico, artistico nonché archeologico è quello espresso dalle chiese rupestri sparse nelle gravine del Parco della Murgia Materana, un'area protetta ricca di interessanti elementi naturalistici e ambientali, con numerose specie floreali molto rare (orchidea *Ophrys exaltata*) e foresta e macchia mediterranee (fragno, roverella, ginepro rosso e fenicio) habitat esclusivo di varie specie di aviofauna che nidificano negli anfratti e nelle fessure delle pareti rocciose (scricciolo

dalla melodiosa voce, corvo imperiale, usignolo, falco grillaio, tra gli altri).

La più antica delle chiese rupestri di cui si ha notizia documentata (anno 774), è una vera rarità iconografica di età longobarda, per lungo tempo a rischio di scomparsa, dedicata al culto di sant'Angelo e santa Maria, comunemente conosciuta come "**Cripta del Peccato Originale**" in quanto vi è raffigurata Eva che offre il pomo proibito ad Adamo scena parte di un ciclo il cui tema centrale è la Genesi rappresentata con freschezza e luminosità delle composizioni.

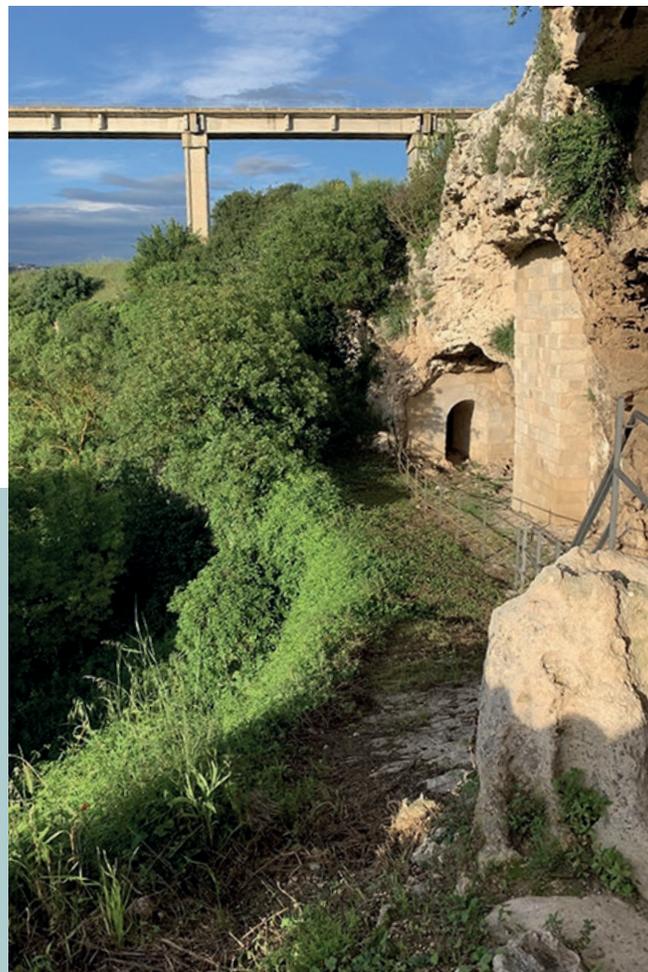
La visita di Matera può essere praticamente effettuata distri-

buendola su due percorsi lungo i quali sono compresi gli edifici più significativi del rione **Sasso Barisano** e del rione **Sasso Caveoso**.

Nel primo si possono ammirare il **Santuario di S. Francesco da Paola**, in stile tardo barocco, il convento di **S. Domenico** (ora sede della Prefettura) documentato del 1419 ma probabilmente più antico come confermerebbe il rosone della facciata e gli archetti rampanti sugli spioventi della chiesa, e, nell'ipogeo della piazza Vittorio Veneto, il fondaco di mezzo (antico mercato medievale), la chiesa rupestre di **Santo Spirito dei Cavalieri di Malta** e il **Palombaro Lungo** (la più grande cisterna pubblica della città)



S. Domenico



Cripta Peccato Originale

infine la chiesa di **S. Giovanni Battista** in cui l'arte romanica si esprime nella forma migliore: purtroppo la vera facciata fu inglobata all'interno del cortile dell'allora costruendo ospedale di S. Rocco.

Con il secondo si raggiunge la chiesa di **S. Francesco** dalla imponente facciata rococò del 1751, la Cattedrale, dal bel portale finemente lavorato con uno splendido rosone e una porta laterale con architrave su cui campeggiano volti di fanciulli (simbolo di purezza) e frutti di bagolaro (simbolo di preghiera). Proseguendo s'incontra la casa-grot-

ta la quale mostra lo stile di vita dei contadini e altri abitanti negli anni Cinquanta, la **chiesa rupestre della Madonna de Idris**, che ingloba una parte di un cimitero altomedievale e terminare il tour a **Palazzo Lanfranchi**, che presenta una facciata di stile barocco, particolarmente asimmetrica e irregolare (per comprendere la preesistente chiesa della Madonna del Carmine) ora sede della Soprintendenza al Patrimonio e Museo Nazionale d'Arte medievale e moderna della Regione.

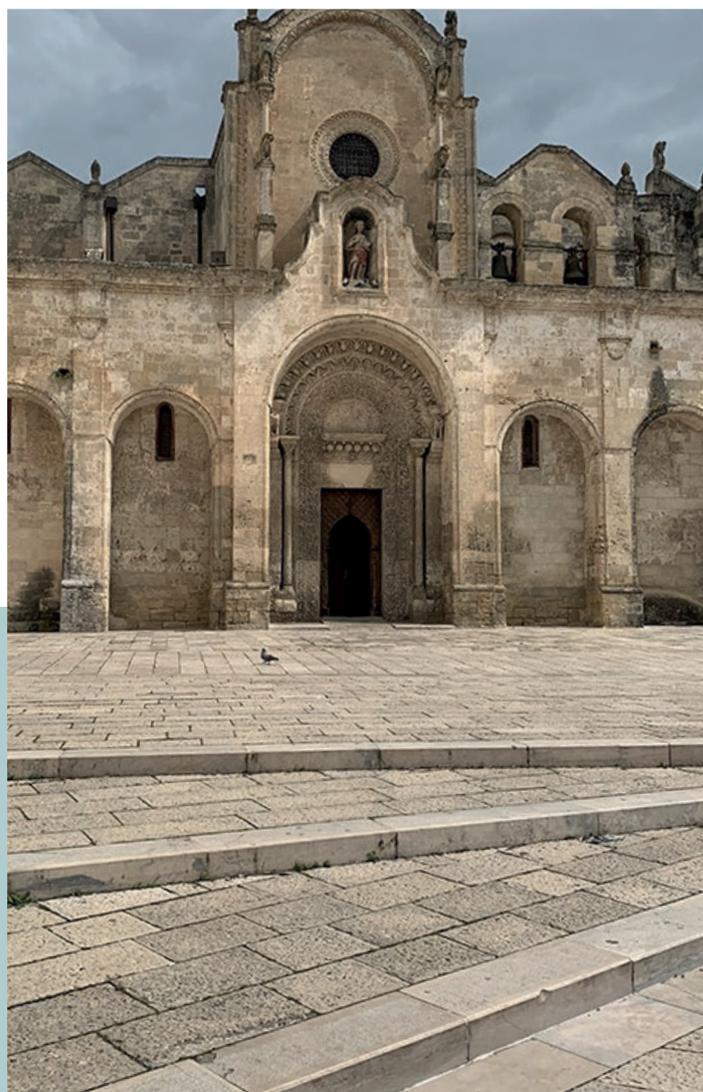
Attualmente ospita, tra gli altri eventi, la mostra "**Rinascimento**

visto da Sud: l'Italia meridionale e il Mediterraneo tra il '400 e il '500" esposizione basilare di **Matera Capitale Europea della Cultura**, quasi in contrasto con il pannello "**LUCANIA 61**" di Carlo Levi ad evidenziare la spinta della Città verso il futuro agognato da Rocco Scotellaro per la rinascita dei suoi "cafoni".

Non possiamo tralasciare un sincero ringraziamento ad un materano doc, Giovanni Ricciardi, che durante una puntuale conversazione dettagliata ci ha aiutato a dirimere dubbi e vecchie preclusioni.



Madonna de Idris



San Giovanni Battista

VIESA HOLIDAYIII_S

12
Volt

fresco
benessere
NATURALE

per
TUTTA la famiglia



**CON IL CONDIZIONATORE
EVAPORATIVO ECOLOGICO
PER CARAVAN E CAMPER**

Viesia Holiday III_S è l'alleato migliore per viaggiare al fresco nell'abitacolo del vostro camper. Aerodinamico, leggero e silenzioso, Viesia Holiday III_S è il condizionatore "Made in Italy" che raffresca sfruttando il principio dell'evaporazione dell'acqua, senza uso di agenti chimici, a tutto vantaggio dell'ecologia e della salute.

Viesia Holiday III_S assicura aria fresca e filtrata mantenendo il giusto tasso di umidità nell'ambiente, sia in condizioni di marcia, sia durante la sosta. In termini di efficienza, riduce i consumi fino all'80% rispetto ai sistemi convenzionali. Facile da installare, richiede minima manutenzione e ha una garanzia di ben 3 anni.

VIGIA VIESA ITALY

Via G. Rossini 52 - 59013 - Montemurlo - Prato

Tel. 0574 650454 r.a. - Fax 0574 652055 - www.vigiaviesaitaly.com - info@vigiaviesaitaly.com



facebook.com/Viesaitalia

Ivrea e il Canavese



Castello Masino

Castelli e testimonianze industriali premiate dall'Unesco, enogastronomia e paesaggi verdissimi: perfetti per un turismo lento, raffinato, esperienziale.

Testo e foto Franca Dell'Arciprete Scotti
scottifranca@gmail.com

Ha avuto i suoi momenti d'oro. Nel 1000 Arduino, marchese di Ivrea, audace e ambizioso, si fece incoronare primo re d'Italia, dando lustro al Canavese, questo piccolo territorio incuneato

tra Piemonte e Valle d'Aosta, contrassegnato dal fenomeno di retrocessione dei grandi ghiacciai. Passano molti anni e nel 1900 arriva la dinastia Olivetti, imprenditori geniali e illuminati, anche loro capa-

ci di trasformare il territorio con le invenzioni di Camillo e l'intelligente visione imprenditoriale di Adriano. L'Olivetti diventò un'azienda faro nel panorama italiano e mondiale. Non solo per la creazione di prodotti all'a-

vanguardia per tecnologia e stile (basti pensare alla Lettera 22 e alla Divisumma 14 esposte tuttora al MoMa di New York), ma anche per l'idea di Comunità che univa proprietà e lavoratori. Con una visione davvero lungimirante Adriano Olivetti negli anni '50 volle le colonie per i figli dei dipendenti, asili e mense interne, alloggi ariosi e armonici per gli operai, uffici luminosi e open space per gli impiegati.

Un'azienda modello che ebbe la sfortuna di essere osteggiata da colossi dell'elettronica e di perdere all'improvviso il suo illuminato imprenditore.

Oggi Ivrea e il Canavese, la parte settentrionale della Città Metropolitana di Torino, possono vivere un altro momento d'oro: quello del turismo lento, raffinato, esperienziale.

Un turismo che sa apprezzare il paesaggio verde e riposante, un panorama fiabesco di torri e castelli, le testimonianze di un passato industriale davvero unico, l'eccellenza della enogastronomia.

Ultimo riconoscimento quello dell'Unesco, che nel 2018 ha assegnato a Ivrea il titolo di città industriale del XX secolo.

Il riconoscimento premia le peculiari strutture architettoniche di Ivrea lasciate dalla fabbrica Olivetti tra gli anni '30 e '60 su un'ampia area

del tessuto urbano: costruzioni residenziali, industriali e sociali di grande qualità, in particolare sul percorso del museo all'aperto di architettura moderna MAAM, prevalentemente lungo la via Jervis.

Il complesso di edifici è tra le più efficaci espressioni materiali di una visione moderna dei rapporti produttivi



Ivrea Olivetti



Ivrea Olivetti

progettati dai maggiori architetti italiani del 20° secolo, in particolare Luigi Figini e Gino Pollini.

Sono di grande rilievo il Palazzo uffici, la centrale termica, le officine H, l'asilo

nido e la mensa, il centro studi, le case popolari di borgo Olivetti, le case per famiglie numerose, il quartiere residenziale Talponia, un originalissimo complesso ad arco interrato sotto una collina verde e dotato di un unico lato di vetrate esposto alla luce, con alloggi per dirigenti e dipendenti, l'edificio della Serra, un'originale costruzione a forma di macchina da scrivere, in origine sede di un albergo. Un modello di lavoro e di vita che faceva coesistere armonicamente lo spazio economico, produttivo e quello sociale.

L'azienda "Ing. C. Olivetti & C, 1ª fabbrica nazionale macchine per scrivere" si pose all'avanguardia fin dalle origini, agli inizi del 1900, per la produzione, prima di macchine da scrivere

e poi di sistemi elettronici e calcolatori a transistor, proiettando la città nel futuro, anche per merito di geniali collaboratori come Natale Cappellaro, progettista di macchine per il calcolo matematico e del computer a transistor Elea

9003, poi concorrente addirittura dell'IBM americana, e di grafici che costruirono un'immagine originale e raffinata dell'azienda.

www.ivreacittaindustriale.it
www.archivistoricolivetti.it



Ivrea edifici Talponia



Ivrea fabbrica dei mattoni rossi



Ivrea Museo Garda



Ivrea Museo Garda - Mostra



Ivrea Olivetti

Ivrea, attraversata dalla Dora Baltea, ha anche altri punti di interesse:

il Castello carducciano dalle "rosse torri", costruito nel 1358 dal conte Amedeo VI di Savoia, detto il Conte Verde, con il suo aspetto di fortezza difensiva e dominante dall'alto, la Cattedrale di Santa Maria Assunta costruita nel 10° secolo dal vescovo Warmondo con cripta romanica e parti ba-

rocche e neoclassiche e due campanili gemelli a pianta quadrata.

Interessante anche il complesso conventuale di San Bernardino del 1450 che fu acquistato all'inizio del Novecento da Camillo Olivetti per farne la sua residenza e costruire nel terreno adiacente la sua azienda.

La chiesa, ancora oggi degli Olivetti, racchiude il pregevole ciclo di affreschi "Vita e passione di Cristo"

di Gian Martino Spanzotti, una delle più importanti testimonianze rinascimentali del Piemonte.

info.ivrea@turismotorino.org

Del tutto diverso dalle testimonianze di questo glorioso passato industriale è il panorama dei castelli del Canavese.

Anche questa testimonianza di un passato glorioso. Fin dal 1000, dai tempi di Arduino, marchese di Ivrea,

il Canavese fu terra di scontri tra nobili signori, proprietari di castelli. Alcuni di questi sono passati di mano in mano e oggi trasformati in splendidi resort.

Come il **Vistaterra**, a **Parella**, una struttura di grande fascino immersa nella quiete e nel verde, costituita dal castello di San Martino e dall'ampio parco nobile che lo abbraccia, da un antico vigneto e dai vivai canavesani, creati nel secondo dopoguerra proprio per iniziativa di Adriano Olivetti: uno spazio completamente eco sostenibile perfetto per relax, cerimonie, eventi.

www.vistaterra.it

Costruito come fortezza a partire dall'860 all'interno di una robusta cinta muraria, il **Castello di Pavone** si alza maestoso sul borgo medievale: fiabesco e bellissimo, ricco di torri merlate, ha al suo interno un suggestivo cortile con il pozzo, un delizioso giardino, l'antica chiesetta romanica di S. Pietro. Il castello fu proprietà di casate diverse tra cui gli Ottoni, re Arduino e i Savoia e importante feudo vescovile. Restaurato sapientemente dal famoso architetto Alfredo D'Andrade dal 1880, oggi proprietà della famiglia Giodice, offre un albergo a 4 stelle, dall'arredo e atmosfera affascinanti, un ristorante articolato in sale e salette aristocratiche, una gastronomia accuratissima ricca di piatti dai sapori piemontesi e mediterranei.

Una cena completa con vini: circa € 70

www.castellodipavone.com

Il **castello ducale di Aglié**, ricco di una storia lunga sette secoli, oggi Patrimonio Unesco in quanto Residenza Reale del Piemonte, vanta un nobile passato testimoniato dagli appartamenti, dal grande parco e

dai giardini all'inglese e all'italiana impreziositi da fontane artistiche. Rilevante il Salone da ballo affrescato e gli ambienti d'epoca arricchiti da un prezioso patrimonio di arredi e collezioni.

Il **castello di Masino** affacciato in meravigliosa posizione panoramica sul Canavese, rimasto eccezionalmente di proprietà della



Castello Pavone



Castello Masino

famiglia Valperga di Masino per 1000 anni fino al 1987, è stato acquisito dal FAI e aperto al pubblico dal 1988. Conserva fastosi saloni, camere private, sale e salotti, una preziosa biblioteca, arredi e un ricchissimo apparato decorativo soprattutto nella Galleria degli Antenati e nel Salone da ballo, mentre la cappella custodisce le ceneri di Arduino di Ivrea, primo re d'Italia.

www.castellodimasino.it

Il Canavese è una terra fertile e verdissima, al centro del cosiddetto Anfiteatro Morenico,

un particolare ambiente formatosi con il ritiro del Ghiacciaio Balteo, un imponente "fiume" gelato lungo oltre 100 km e alto 800 metri, che scendeva dalla Valle d'Aosta.

Il processo di retrocessione dei grandi ghiacciai diede forma a un'area ricoperta da ricchi sedimenti, la-



Castello Aglie

sciando una barriera dritta e massiccia chiamata Serra Morenica, lunga 25 km, la più lunga d'Europa, che divide il Canavese dal Biellese e formando numerosi laghetti morenici dislocati nel territorio, il Parco dei 5 Laghi.

Questo territorio così verde, ricco e variegato, è perfetto

per un **turismo outdoor** di escursioni, equitazione e trekking all'aria aperta.

www.canaveseturismo.org

ENOGASTRONOMIA DI ECCELLENZA

La leggenda narra della ninfa Alba Luce, figlia del sole e dell'alba che viveva sulle sponde dell'immenso lago dell'Anfiteatro Morenico, la quale, piangendo per il prosciugamento del lago, generò con le sue lacrime i dorati grappoli dell'Erbaluce. L'**Erbaluce di Caluso** è un prodotto dell'omonimo vitigno la cui coltivazione nelle colline moreniche canavesani si perde nella notte dei tempi. Particolari condizioni del terreno e un clima molto favorevole determinano un vino inconfondibile nel panorama dei vini bianchi, in cui dominano freschezza e mineralità, prodotto in tre tipologie: Er-



Castello Masino



Erbaluce Tappero Merlo



Loranze Tenuta Erbaluce Tappero Merlo

baluce di Caluso, dal 2010 DOCG, Caluso appassito e Caluso spumante.

Una storia particolare è quella dell'**azienda agricola Tappero Merlo Domenico di Loranze**, che propone la coltivazione dell'Erbaluce come una continua ricerca, riscoperta e rielaborazione di tecniche del passato, re-

cuperando le tradizioni locali. L'azienda produce Kin, un Erbaluce da invecchiamento di grande struttura e longevità. Ma è coinvolgente anche la **storia della Vigna del Belvedere** dove è prodotto: inserita tra i parchi e giardini storici della provincia di Torino, faceva parte del castello di Loran-

zé, e passò nel Settecento nelle mani della famiglia Giacosa da cui discende il famoso Giuseppe Giacosa, librettista di Giacomo Puccini, autore dei libretti di Madame Butterfly, Tosca e La Bohème

www.tapperomerlo.it

La Pasticceria Balla, nel centro di Ivrea è esclusiva del marchio Torta 900: due strati di pan di Spagna al cacao farciti da una ricchissima crema al cioccolato e nocciole.

www.torta900.com

Dolci tipici sono anche gli ottimi canestrelli, i torcetti e le paste di meliga.

"**Salam d' patata**" è un insaccato povero nato dall'unione di carne di maiale e patata.

Per mangiare: Trattoria Moderna Il Simposio a Banquette d'Ivrea.



Ivrea Pasticceria Balla



Ivrea Tora Novecento



Qui si degusta la **zuppa di aiuca**, un'erba conosciutissima nel Canavese, cucinata in vari modi, tritata nella minestra, in frittata, in insalata. Il piatto tradizionale è la zuppa in brodo, con fette di pane raffermo, parmigiano grattugiato e passata in formo. Prezzo per un pranzo: 25 euro, per una cena completa 45 euro

info@trattoriomodernail-simposio.it

Cascina Gaio a pochi passi dal lago di Viverone, un agriturismo in un cascinale ristrutturato: degustazioni in vigna, aperitivo in battello sul lago, produzione biologica certificata di frutta e verdura, cucina del territorio. Prezzo per un pranzo: circa 25/30 euro

www.agriturismogaio.it

Erbaluce Tappero Merlo

Il tour guidato di Ivrea, "Il sogno di Adriano" prevede un'intera giornata in città con pranzo incluso: € 48 prenotazione obbligatoria info.lifeinprogress@gmail.com

"Piccoli tasti, grandi firme. L'epoca d'oro del giornalismo italiano (1950-1990)" è la mostra in corso fino al 31 dicembre presso il Museo Civico Pier Alessandro Garda, già notevole per un'importante sezione archeologica, una pregiata collezione di arte orientale e i quadri della collezione Croff.

Luigi Mascheroni, curatore della mostra, racconta la stagione d'oro del nostro giornalismo e le "penne"

che hanno contraddistinto quest'epoca: le storie, i segreti e i ritratti delle firme più famose, ma anche i loro "attrezzi del mestiere", taccuini, penne, agende, dattiloscritti e disegni: Dino Buzzati, Camilla Cederna, Enzo Biagi, Giorgio Bocca, Indro Montanelli, Giovanni Guareschi, Oriana Fallaci, Goffredo Parise, Mario Soldati, Pier Paolo Pasolini, Gianni Brera, Beppe Viola.

La mostra (ri)legge quella che da molti viene consi-

derata - per qualità dell'informazione e della scrittura - la stagione d'oro del nostro giornalismo: un momento storico, al centro del Novecento, che coincide, sovrapponendosi e intrecciandosi, con l'invenzione, la diffusione e il larghissimo uso delle macchine da scrivere portatili Olivetti, e la Lettera 22 in particolare.

Catalogo La nave di Teso Biglietto: Euro 5,00

www.museogardaivrea.it

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



NUOVE DISPOSIZIONI IN MATERIA DI MICROMOBILITÀ ELETTRICA CARATTERISTICHE E NORME DI COMPORTAMENTO



La legge Finanziaria per il 2019 aveva previsto la possibilità di autorizzare la circolazione in via sperimentale dei così detti “dispositivi per la micromobilità elettrica”, da ricondursi ai dispositivi noti come Segway, Hoverboard, Monopattini elettrici e Monowheel, rinviando all’emanazione di un decreto del Ministero delle infrastrutture e dei trasporti per disciplinare la materia.

In un Paese dove si attendono centinaia di decreti attuativi, mai emanati nonostante la loro previsione risalga anche al secolo scorso, in pochi avrebbero immaginato una tale tempestività, della quale non vogliamo ipotizzare le cause e che ci piacerebbe fosse il frutto di un cambio di marcia del Governo.

Fatto sta che **a breve potremo vedere lecitamente in circolazione questi mezzi di locomozione**, per cui è necessario prepararsi e incominciare a prendere coscienza delle regole che ne disciplineranno l’impiego.

Alcuni organi di polizia si sono dotati del Segway, non solo per il controllo delle aree non soggette al codice della strada, come l’interno delle stazioni ferroviarie, ma anche per l’attività svolta sulle aree

pubbliche o aperte al pubblico destinate alla circolazione.

Oggi con il decreto sarà possibile anche per gli organi di polizia circolare nelle aree stradali individuate dai comuni, seguendo tutte le prescrizioni del nuovo decreto con la sola esclusione di quella relativa alla velocità massima, unica deroga espressamente prevista per gli organi di polizia stradale di cui all’articolo 12, comma 1, del codice della strada.

La sperimentazione deve essere autorizzata entro 12 mesi dall’entrata in vigore del decreto dai comuni in ambito urbano esclusivamente nelle piste ciclabili o percorsi ciclo-pedonali, nelle aree pedonali e nelle aree 30 o assimilate che abbiano caratteristiche tali da garantire la sicurezza degli utenti.

I DISPOSITIVI AMMESSI ALLA SPERIMENTAZIONE

Si tratta di una elencazione che utilizza definizioni ormai diffuse di taluni dispositivi di libera vendita e riguarda dispositivi auto-bilanciati, quali il **Segway**, il **Monowheel** e l’**Hoverboard** e dispositivi non auto-bilanciati, come il **monopattino elettrico**. Tutti i dispositivi possono anche superare per costruzione la **velocità di 20 km/h**, ma per essere utilizzati nella sperimentazione devono essere muniti di un regolatore di velocità configurabile su tale limite massimo. Inoltre, per poter essere utilizzati su **aree pedonali** devono essere altresì dotati di un regolatore di velocità impostabile sul **limite massimo di 6 km/h**.

Quanto ai dispositivi di illuminazione e rifrangenti le prescrizioni sono diversificate.

Per cercare di fornire un quadro di più semplice lettura rispetto al decreto ho ritenuto utile descrivere li dispositivi, per poi riassumere le prescrizioni in un quadro sinottico.

SEEGWAY

- E’ un dispositivo auto-bilanciato a due ruote su asse trasversale con manubrio

MONOPATTINO

- E’ un dispositivo non auto-bilanciato a due ruote

in linea con manubrio.

HOVERBOARD

• E' un dispositivo auto-bilanciato a due ruote trasversali senza manubrio.

MONOWHEEL

E' un dispositivo auto-bilanciato a una ruota senza manubrio.

Ma vediamo cosa ha stabilito il Ministero riguardo le regole per la circolazione dei microveicoli elettrici in ambito urbano.

➤ **È vietato il trasporto di passeggeri, ma non sono previste specifiche sanzioni.**

➤ **È vietato il trasporto di cose, ma non sono previste specifiche sanzioni.**

➤ **Per la guida è necessario aver compiuto 18 anni**, ovvero è sufficiente aver compiuto 14 anni se si è titolari almeno di patente AM. In questo caso non è richiesta la titolarità di una patente, ma un requisito di età che può essere abbassato se il conducente è titolare di patente; tuttavia non ritengo si possa applicare l'articolo 115 del codice della strada come sanzione, visto che questo articolo fa riferimento alle condizioni in esso prescritte.

➤ **È necessario tenere una andatura regolare**, prudente ed evitare manovre brusche; è vietato compiere acrobazie. Non sono previste specifiche sanzioni.

➤ **È obbligatorio attenersi alle prescrizioni** del manuale e, se il veicolo è a noleggio, alle prescrizioni del noleggiatore. Non sono previste specifiche sanzioni.

➤ Nelle aree pedonali dove è consentita la sperimentazione il veicolo non può superare la velocità di 6 km/h, per cui la velocità per costruzione è superiore, il regolatore di velocità deve essere impostato a tale velocità. Non sono previste specifiche sanzioni.

Nelle piste ciclabili, nei percorsi promiscui ciclabili e pedonali nonché nelle zone 30 o ad esse assimilabili, gli utilizzatori dei microveicoli elettrici:

• **devono procedere su unica fila** in tutti i casi in cui le condizioni della circolazione lo richiedano e, comunque, mai affiancati in numero superiore a due;

• **devono avere libero l'uso delle braccia e delle mani e reggere il manubrio**, se il dispositivo ne è dotato, almeno con una mano;

• **devono essere in grado in ogni momento di**

vedere liberamente davanti a sé, ai due lati e compiere con la massima libertà, prontezza e facilità le manovre necessarie;

• **non devono trainare veicoli, condurre animali e farsi trainare da altro veicolo;**

• **devono condurre il dispositivo a mano quando, per le condizioni della circolazione, siano di intralcio o di pericolo per i pedoni.**

In tal caso sono assimilati ai pedoni e devono usare la comune diligenza e la comune prudenza;

• **devono sempre evitare improvvisi scarti, ovvero movimenti a zig-zag**, che possono essere di intralcio o pericolo per i veicoli che seguono;

• **nel caso di attraversamento di carreggiate a traffico particolarmente intenso e, in generale, dove le circostanze lo richiedano, i ciclisti sono tenuti ad attraversare tenendo il veicolo a mano;**

• **devono segnalare tempestivamente, con il braccio, la manovra di svolta a sinistra, di svolta a destra e di fermata che intendono effettuare;**

• da mezz'ora dopo il tramonto, durante tutto il periodo dell'oscurità e di giorno, qualora le condizioni atmosferiche richiedano l'illuminazione, **i dispositivi sprovvisti o mancanti degli appositi dispositivi di segnalazione visiva, non possono essere utilizzati**, ma solamente condotti a mano.

• per la circolazione **sulle piste ciclabili devono rispettare** le norme di comportamento relative alla circolazione dei veicoli, ove compatibili.

• ove le piste ciclabili si interrompano, immettendosi nelle carreggiate a traffico veloce o attraversino le carreggiate stesse, gli **utilizzatori dei microveicoli elettrici sono tenuti ad effettuare le manovre con la massima cautela evitando improvvisi cambiamenti di direzione;**

• gli utilizzatori di Segway o monopattini elettrici **dopo il tramonto sino a mezz'ora prima dell'alba devono indossare i giubbotti o le bretelle retroriflettenti ad alta visibilità** nelle zone 30 o assimilate, ovvero nelle piste ciclabili.

• quando è ammessa la circolazione nelle aree pedonali, gli **utilizzatori dei microveicoli elettrici non devono creare intralcio per i pedoni**; I maggiori problemi interpretativi riguardano, quindi, i casi in cui il decreto impone divieti o prescrizioni, ma non specifiche sanzioni, per le quali, in maniera del tutto impropria, rinvia alle sanzioni del codice della strada, senza indicarle.



ZARA IN CIMA LA LISTA DELLE MIGLIORI METE DI VIAGGIO NEL 2019

Potreste aver passeggiato lungo le mura della città di Dubrovnik, potreste aver amato il rumore di Zagabria e di Spalato, proprio come forse avete esplorato la magia delle città istriane sia sulla costa che nell'entroterra. Per quanto queste gemme croate siano favolose, non avete ancora visto nulla fino a quando non sentite Zara in tutta la sua bellezza, in tutti i suoi colori, in tutta la sua gloria. Molte autorità prestigiose nel settore dei viaggi hanno ripetutamente indicato e hanno ancora una volta individuato Zara come la destinazione croata di viaggio più eccitante nel 2019:



IN COMPAGNIA FAVOLOSA ...

... delle destinazioni straordinarie in tutto il mondo. Dopo che il Lonely Planet (Pianeta Solitario) aveva incluso Zara nella sua lista delle top 10 città per il 2019, tra quelle come Copenaghen, Miami e Città del Messico, il prestigioso giornale New York Times ha elencato Zara e le isole vicine come l'undicesima di 52 destinazio-

ni dove andare nel 2019, subito dopo Puerto Rico, Hampi, Santa Barbara, Panama, Monaco di Baviera, le isole Azzorre e le Grotte di ghiaccio in Ontario. In altre parole, Zara è stata selezionata come la prima tra le destinazioni del Mediterraneo ed è tra le prime 3 destinazioni europee.

QUINDI... PERCHÉ ZARA?

È perché riesce a risorgere sempre come una fenice, sempre più maestosa di prima, mentre festeggia le ricorrenze delle battaglie che ha subito? Sarà a causa del suo bellissimo Lungomare nel centro storico (Riva), e della sensazione rilassante che sentite mentre passeggiando vi avvicini-



nate all'incantevole spettacolo di luci della installazione Saluto al Sole, mentre ascoltate il suono ipnotico dell'Organo marino?

Con un tramonto spettacolare che fa da sottofondo perfetto...

È per via dei suoi vivaci vicoli che si estendono dalla Piazza dei Cinque Pozzi e dalla Piazza di Petar Zoranic, lungo la Kalelarga, attraverso la Piazza del Popolo e il Foro Romano fino al quartiere storico di Campo Castelo?

È per le sue graziose caffetterie e i bar che vi invitano ad essere beatamente oziosi anche se solo per pochi istanti? Che dire dei ristoranti in prossimità dei punti di riferimento come la Porta di Terraferma nel porto di Fossa o quei

nascosti nei vicoli di quartieri un tempo malfamati?

Sarà perché ovunque guardi c'è una storia, una leggenda narrata nei libri storici o tramandata con il passaparola, che i proprietari degli appartamenti dove abiterete condividono volentieri?

È per via dei suoi affascinanti musei che vi offrono molto di più di un semplice posto climatizzato per sfuggire al caldo estivo?

È per motivo del suo giardino privato – l'oasi verde dell'isola di Uglian – ed anche perché si trova a breve distanza con il traghetto da isole meravigliose di tutte le forme e dimensioni, molte con la natura incontaminata?

SENTIRE L'AMORE... A ZARA

Lasciate che Zara operi la sua magia e faccia battere i vostri cuori. Trovate l'amore sul Lungomare al tramonto più bello, ascoltando l'organo marino e godendo lo spettacolo di luce del Saluto al Sole. Fate un giro in barca a remi con i barcaioli dalla penisola storica e cercate la Sfinge di Zara, della quale si dice che esaudisce i desideri d'amore.

FATE UN EPICO INSTAGRAM STORY

Rendete omaggio a #feelzadar e realizzate delle foto leggendarie! Sentitevi come un vincitore in piedi sotto la Porta di Terraferma.

Fate una posa divertente sulla Piazza di Cinque Pozzi. Abbracciate il lampione storico sulla Piazza del Popolo (Narodni trg) e scattate una foto a 360° con gli edifici storici sullo sfondo.

Scoprite delle gemme nascoste nei quartieri storici della penisola come Varos. Sedetevi sui gradini del Lungomare e lasciate che #seaorgan (#l'organomarina) di Zara operi la sua magia mentre il Saluto al Sole vi abbaglia con lo spettacolo delle luci! Il famoso #zadarsunset (#tramontodiZara) con il suo gioco di sfumature





a mozzafiato di colori della sera, sempre unici, mai uguali, è la vostra grande opportunità per un successo Insta. Scattare la foto di un'esperienza unica potrebbe essere un po' difficile, ma è proprio il vostro momento speciale con le attrazioni turistiche più famose di Zara.

COME ARRIVARE?

Semplice e veloce. Ci sono dei numerosi voli disponibili da Milano con Easyjet e Ryanair, o con Vueling da Roma all'aeroporto di Zara, che diventano più frequenti con l'avvicinarsi della stagione. Prenota online e sei solo un paio d'ore ed euro da Zara!

ZARA È...

Bellezza. Magia. Storia. Presente. Ronzio. Silenzio.
Zara è la vostra destinazione top per il 2019!
Quindi che cosa state aspettando?



ZADAR
TOURIST
BOARD



CITY OF
ZADAR



Zara, la splendida emozione

Dagli Enti e Uffici del Turismo Estero

ISVRA. Per il Turismo, un anno di “non governo”

Il consuntivo del primo anno di gestione del turismo da parte del Governo “giallo-verde” (ministro Gian Marco Centinaio, Lega) è preoccupante. Il trasferimento delle competenze sul turismo al Ministero delle politiche agricole, annunciato con grande enfasi al momento della formazione del nuovo Governo (1 giugno 2018), è ancora in alto mare: il Dipartimento ministeriale per il turismo è ancora senza la Direzione generale più importante (quella delle politiche del turismo). Per il 2019 era stato indetto l’“Anno del turismo lento”, ma nulla è stato fatto per organizzarlo, coordinando le iniziative delle Regioni e dei territori.

Ormai siamo a giugno e il contributo che questo progetto avrebbe potuto dare allo sviluppo del movimento turistico, soprattutto dall'estero, è inevitabilmente vanificato. Sono tutti negativi i dati sul movimento di turisti nei primi due mesi del 2019: -0,7% gli arrivi, -1,1% i pernottamenti; gli stranieri segnano -2,1% di arrivi e -1% di pernottamenti; gli italiani +0,2% di arrivi, -1,1% di pernottamenti. Si tenga presente che le stime dell'Organizzazione Mondiale del Turismo (UNWTO) stimano la crescita del turismo nell'Area Mediterranea intorno a +7%. Restano gli “annunci” del Ministro, i cui effetti concreti sono ancora tutti da dimostrare: - firma di protocolli d'intesa con Argentina, Giappone e Cina; - istituzione di un codice identificativo per tutte le offerte ricettive turistiche (anche locazioni brevi “private”) per contrastare l'evasione fiscale; - accordo (inutile) con Google per la promozione degli agriturismi con il servizio “business” (già disponibile gratuitamente, e ampiamente utilizzato, a prescindere dall'accordo); - programma di rafforzamento della formazione scolastica in materia di turismo (istituti tecnici e professionali specializzati), d'intesa col Ministro dell'Istruzione, ancora tutto da definire. Per l'Italia, che è il quinto Paese al mondo per movimento di turismo internazionale, è veramente poco.

Indagine Confturismo su rapporti tra turismo congressuale e shopping turistico

Chi viaggia per recarsi ad un congresso approfitta per fare turismo e, perché no, un po' di shopping. Il 15% dei viaggiatori congressuisti dichiara, infatti, di spendere in shopping mediamente 25 euro per ciascuno dei giorni di permanenza in loco, contro i 38 euro spesi dai vacanzieri puri. La spesa probabilmente sarebbe anche maggiore considerato che il 44% di loro afferma che avrebbe gradito ricevere informazioni sui luoghi dello shopping direttamente nella sede dell'evento congressuale a cui partecipava, se non addirittura prima di partire.

E cosa si compra tra un convegno e l'altro? Le preferenze vanno ad abbigliamento e accessori (31,5%), seguono prodotti di gastronomia locale (13,9%) ma anche cosmetica e profumeria (13,4%), elettronica (9,3%), libri e guide (7,4%) e gli immancabili souvenir (3,7%).

L'indagine poi premia Milano, fra i luoghi oggetto della rilevazione, che il 90% del campione consiglierebbe ad altri per uno shopping interessante, candidandosi anche, nel 70% dei casi, per un nuovo viaggio nella capitale lombarda dedicato proprio al tema degli acquisti. Sono i dati principali dell'indagine su MICE (Meeting, Incentive, Congress ed Events) E SHOPPING TOURISM, condotta per Confturismo-Conftcommercio dalla Società di ricerca Risposte Turismo su un campione di oltre 1000 interviste.

Federalberghi, WWF Italia e Fondazione Recchi dicono no alla plastica monouso

L'Italia del turismo e della ricettività lancia un messaggio: gli alberghi italiani dicono no alla plastica monouso e a quella non necessaria, avviando la modifica delle politiche di gestione della plastica per adottare un approccio più sostenibile che si prenda cura del futuro del Pianeta. A portare a questo importante percorso con una prima firma di intenti, che apre una collaborazione tra l'associazione che riunisce l'hotellerie italiana e il WWF Italia, è la Fondazione Recchi, dell'esploratore e fotografo Alberto Luca Recchi, che ha dato vita a questo ambizioso progetto nel 2018, conquistando subito l'entusiasta adesione di alcuni noti alberghi di Roma

- Grand Hotel de La Minerve, Hotel Hassler, Hotel De Russie, Hotel Lord Byron, Cavalieri Waldorf Astoria e i gruppi Prim spa e Roscioli. La firma dell'avvio di questo percorso virtuoso, siglato giovedì 6 giugno a Roma, da Donatella Bianchi, Presidente di WWF Italia, e Giuseppe Roscioli, Presidente di Federalberghi Roma e Vicepresidente vicario di Federalberghi Nazionale, segna l'inizio di un processo che dovrà condurre all'eliminazione della plastica monouso e di quella non necessaria, per ridurre i consumi delle strutture ricettive e anticipare, di fatto, la Direttiva europea del marzo di quest'anno, che stabilisce alcuni importanti divieti a partire dal 2021, e guida così il cambiamento in Italia con l'obiettivo di salvaguardare la natura e i nostri mari.

Confcommercio in prima linea per l'ambiente

Confcommercio punta sul turismo come settore fondamentale dell'economia italiana da cui fare partire un processo ampio ed onnicomprensivo mirato alla progressiva riduzione dell'utilizzo della plastica monouso in tutti i campi, aderendo alla campagna "StopSingleUsePlastic" lanciata dall'Associazione ambientalista, MAREVIVO. Così la Confederazione in una nota diffusa in occasione della Giornata Mondiale dell'Ambiente. Sicuramente è utile il lavoro congiunto degli operatori e lo scambio di best practice, - spiega Confcommercio - ma serve unità d'intenti a tutti i livelli del pubblico e del privato.

Ad esempio vanno eliminate le contraddizioni normative che, in determinati contesti, vietano per motivi di sicurezza l'utilizzo di contenitori in vetro, spesso unica alternativa alla plastica per le bevande.

Oppure i Comuni dovrebbero ridurre le imposte sullo smaltimento rifiuti per quelle attività virtuose che intraprendono la via del "plastic free" e ancora, andrebbero supportate le imprese con agevolazioni per facilitare l'installazione di compattatori per i rifiuti in plastica. Confcommercio, pertanto, accoglie con la massima apertura l'iniziativa di Marevivo e chiede a sua volta all'Associazione di intraprendere un'azione congiunta, diretta a sensibilizzare Istituzioni e Amministrazioni pubbliche perché accompagnino le imprese in questo percorso, senza lasciarle sole nel difficile compito di dare attuazione alle nuove norme europee.

Messina (Assoturismo Confesercenti), "codice identificativo passo importante contro abusivismo.

"E' una misura importante che accogliamo con favore: si tratta di un passo rilevante per intercettare quella parte di abusivismo presente nel settore, nel rispetto delle migliaia di imprese del comparto ricettivo che operano da sempre nella legalità".

E' quanto dichiara Vittorio Messina, presidente di Assoturismo Confesercenti, commentando le parole del ministro Gian Marco Centinaio relative all'inserimento, nel decreto crescita, del provvedimento del codice identificativo per tracciare gli affitti brevi. "Auspichiamo - conclude il presidente - che l'istituzione della banca dati per le locazioni brevi, gestita dall'Agenzia delle Entrate, entri a regime quanto prima per porre finalmente fine a fenomeni di evasione fiscale e concorrenza sleale che danneggiano la gran parte degli operatori onesti".

Albonetti (Assohotel Confesercenti): priorità alla riqualificazione del settore ricettivo. Cancellare l'imposta di soggiorno o darla al turismo

"Il settore alberghiero non ha tra le sue priorità l'individuazione di una nuova classificazione alberghiera. Il vero tema da affrontare nell'immediato è la previsione di un nuovo piano di riqualificazione del nostro sistema ricettivo, soltanto dopo aver riqualificato si potrà approdare al nuovo piano di riclassificazione, farlo prima significherebbe svalutare l'immagine del nostro ricettivo nel suo complesso con nocumento grave dell'immagine turistica complessiva del

Dagli Enti e Uffici del Turismo Estero

Paese". Così Assohotel, l'associazione che riunisce le imprese della ricettività Confesercenti, in audizione presso la X Commissione attività produttive alla Camera sul disegno di legge delega al Governo in materia di turismo. Tra le richieste avanzate da Assohotel, si legge nella memoria consegnata alla Commissione, "l'introduzione del codice identificativo nazionale per tutta l'offerta turistica – comprese le locazioni turistiche a breve termine e le varie tipologie legate alla sharing economy – per contrastare il fenomeno dell'abusivismo" ma anche il rifinanziamento del Tax Credit – di cui però si contesta l'inadeguatezza del metodo 'click day' – e un piano di semplificazione normativa del settore.

"La normativa dovrà essere uniforme su tutto il territorio nazionale", ribadisce il presidente di Assohotel Claudio Albonetti. "Continuiamo ad essere contrari all'applicazione della imposta di soggiorno; ma visto che ormai è un dato di fatto chiediamo con forza che la stessa venga trattata per quello che è, ovvero una tassa di scopo; le risorse debbono essere utilizzate per investimenti nel settore turistico e non per sistemare i bilanci comunali. "Infine, conclude Albonetti, confidiamo nella sensibilità della classe politica per ricercare la strada per depenalizzare il reato di omesso o tardivo riversamento dell'imposta.

Non possiamo far gravare sugli imprenditori, fondamentali attori del turismo, incombenze così gravose e sproporzionate quando per motivi spesso indipendenti dalla loro volontà, si sono trovati nell'impossibilità di riversare l'imposta nei tempi definiti, molto spesso mai resi noti".

www.TERME CATEZ.si

Vostre vacanze estive !

Prezzi vantaggiosi già da 20,80 €/persona

- compreso i bagni nei più di 12.000m² superfici acquatiche
- nella famosa Riviera Termale !

Campeggio*****

Villaggio Indiano

Golfo dei Pirati

Appartamenti***

Case mobili

I FEEL
SLOVENIA


terme catez

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

Lausanne Jardins, focus sui valori dell'ambiente e del suolo pubblico

Quest'anno più che mai l'estate della capitale del Vaud (Svizzera) sarà pennellata da mille colori, immersa nel verde e nelle fragranze floreali. Fino al 12 ottobre infatti, Losanna tappezza parchi, ponti, marciapiedi, spazi in superficie e non con 31 giardini temporanei, realizzati nell'ambito di Lausanne Jardins, rassegna internazionale in programma ogni 5 anni. Temi chiave dell'edizione 2019 sono l'utilizzo dell'acqua e del suolo pubblico, l'importanza delle aree non ancora cementificate e di quelle sotterranee. Giardini "da vivere", poetici, didattici che, grazie ad azioni interattive, attività, visite guidate, incontri, laboratori creativi, letture e filmati raccontano la propria storia in rapporto alla città. Oltre ai progetti di celebri architetti del paesaggio, alcuni allestimenti sono nati in collaborazione con gli studenti di prestigiose scuole: ECAL (arte), EPFL (architettura); HEPIA (paesaggio) così da mettere in luce nuovi talenti. A disposizione del pubblico, una mappa (scaricabile dal sito) che delinea, da est ad ovest della città, due percorsi di visita, uno in superficie ed uno sotterraneo.

Museo del Memoriale 1815. Come rivivere la Battaglia di Waterloo

Il Quartier Generale del Duca di Wellington, nel centro di Waterloo (Belgio), è ubicato in un antico edificio, oggi museo, che presenta un'importante collezione di oggetti risalenti all'epoca della Battaglia. Il museo rappresenta un'affascinante e istruttivo luogo della memoria che illustra il contesto politico dell'Europa prima e dopo la Battaglia di Waterloo, attraverso un'esposizione eccezionale di armi fra cui un cannone francese, una cappa del Duca, documenti, incisioni e gli oggetti autentici che evocano gli eserciti che hanno combattuto la battaglia. Wellington, all'epoca comandante delle forze britanniche e degli Alleati che combattevano Napoleone Bonaparte durante la Campagna del Belgio, installò il suo Quartier Generale in questo edificio nelle notti del 17 e 18 giugno 1815. A Waterloo dunque si ridisegnarono le sorti dell'Europa. E' tra queste mura che il Duca di Wellington redisse il bollettino della vittoria. Interrotto ai piedi della Collina del Leone, il museo del Memorial 1815 propone una vera e propria immersione in un momento tra i più tormentati della nostra storia. La visita si fa con audioguida e il percorso fa rivivere il contesto storico dell'Europa del XIX secolo: dalla presentazione delle armate alle differenti uniformi e armi dell'epoca fino alla presentazione di un bivacco (campo militare). La scenografia accompagna piacevolmente il visitatore nella visita. A metà percorso circa, il film in 4D "Au cœur de la bataille" (Nel cuore della Battaglia) di Gérard Corbiau, è coinvolgente per quanto è reale. La visita, che finisce sulle tracce della vittoria degli alleati, aiuta a comprendere le varie fasi della Battaglia di Waterloo e la sua influenza sulla costruzione dell'Europa moderna.

Colours of Ostrava: tutte le sfumature della musica

Terza città per grandezza del Paese dopo Praga e Brno, Ostrava è stata da sempre vocata all'estrazione di carbone nero di alta qualità e alla sua lavorazione. Il suo "cuore d'acciaio" è candidato all'iscrizione nella lista Unesco per l'incredibile patrimonio di archeologia industriale. Le miniere sono state chiuse e trasformate in musei e le fabbriche metallurgiche sono state riconvertite nell'ottica del design, conferendo alla città un volto moderno, che crea un ponte con il suo passato millenario. Tra le chicche, il complesso Dolni Vitkovice con la Bolt Tower, ex fornace e sede di un caffè panoramico e molto trendy, e il Landek Park, un armonioso connubio tra il contesto naturale e i cunicoli delle miniere che lo hanno esplorato. Oggi centro giovane e vibrante, Ostrava è stata ribattezzata "città della musica" grazie alle rassegne internazionali che vi si svolgono. Il più celebre è "Colours of Ostrava", il più grande festival musicale multiculturale dell'Europa centrale, reso unico oltre che dalla varietà dei generi proposti (jazz, classica, indie, funk, elettrica, world music, pop, rock, reggae, soul, dance, folk e blues) dalla cornice insolita. A far da scenografia - a concerti ma anche incontri, dibattiti ed eventi vari - è infatti, proprio il sito metallurgico dismesso di Dolni Vitkovice. In passato vi si sono esibiti artisti

Dagli Enti e Associazioni di Categoria

del calibro di Jamiroquai e Norah Jones e per questa diciottesima edizione, in calendario dal 17 al 20 luglio prossimi, sono attesi - tra gli altri - The Cure. Un evento mastodontico e poliedrico: una trentina tra palcoscenici outdoor e indoor, per oltre 350 appuntamenti tra concerti, esibizioni, dj set, dibattiti, workshop, performance di poesia, teatro e arte.

In Olanda, viaggio nel tempo tra Hoorn, Medemblik ed Enkhuizen

La ricca storia del Secolo d'Oro olandese è ancora tangibile nelle città di Hoorn, Enkhuizen e Medemblik. L'atmosfera di quel periodo continua infatti, a vivere nei monumenti, nei musei, ristoranti, hotel ed itinerari di queste cittadine storiche a nord di Amsterdam. Esiste la possibilità di visitarle tutte e tre in un unico giorno viaggiando a bordo dello storico treno a vapore, in barca o in bicicletta, percorrendo un itinerario a triangolo. Il percorso, chiamato anche "triangolo storico", alla scoperta di queste tre perle, offre l'occasione di immergersi completamente nella tradizione di questi meravigliosi luoghi simbolo del Secolo d'Oro, facendo un salto indietro nel tempo. E il modo più affascinante, per vivere un'autentica avventura, è rappresentato da una ferrovia del 1887 che offre tre diversi itinerari, con diverse opzioni di partenza e di arrivo. Da Hoorn, ad esempio, la partenza è prevista dalla stazione dei treni, con la possibilità di visitare locomotive, cabine di manovra, e la mostra dedicata al treno a vapore. A bordo del treno si attraverseranno le stazioni di Wognum, Twisk e Opperdoes per poi raggiungere Medemblik. Da qui si salperà con la barca verso Enkhuizen: è possibile estendere il proprio viaggio con una visita al bellissimo museo a cielo aperto "Zuiderzeemuseum". Da Enkhuizen invece, è possibile effettuare il percorso al contrario. In questo caso la partenza avverrà dal molo, dove a bordo dell'impressionante nave museo "Friesland" si raggiungerà Medemblik. Da qui si salirà sul treno a vapore fino alla stazione del treno di Hoorn, dove termina la corsa. Infine, per chi non desiderasse la gita in barca, è previsto anche un percorso di andata e ritorno interamente a bordo del treno a vapore, con partenza e arrivo ad Hoorn, passando per Medemblik.

Dormire nelle botti in Slovenia

Tutti abbiamo bisogno, ad un certo punto dell'anno, di staccarci dalla frenesia e rilassarci in un ambiente friendly & green. Ma la Slovenia non è solo il cuore verde d'Europa. Questa magnifica terra, oltre ad avere una delle più ricche offerte outdoor del Vecchio Continente, offre una serie di soluzioni ricettive non solo sostenibili e rispettose dell'ambiente, ma anche molto... ma molto alternative. Ptuj, ad esempio, la città più antica del Paese, oltre ad ospitare la cantina vinicola più antica del paese, con un archivio datato 1917, ed essere nota per la maschera carnevalesca del Kurent, dal 2017 patrimonio intangibile dell'UNESCO, c'è anche un centro termale che rappresenta il luogo ideale per chi desidera una breve fuga, per delle vacanze attive e dinamiche o per un tranquillo momento di relax nel centro wellness la cui acqua ha comprovati effetti benefici. Ma la novità più grande sta nel fatto che qui è possibile trascorrere la notte presso il Glamping, il Villaggio del Vino, in una vera e propria botte, testimone della ricca tradizione vinicola di Ptuj. Queste abitazioni inusuali, ma estremamente piacevoli e interessanti, possono ospitare ciascuna due persone e si trovano intorno a uno spazio centrale con un focolare comune. Un soggiorno nei barili è un qualcosa di diverso per le coppie e un grande divertimento per le famiglie e i gruppi, che spesso organizzano all'interno del villaggio anche festeggiamenti per celebrare anniversari diversi.

Austria. Vacanze in bici elettrica fra paesaggi d'incanto

Gli amanti della bici elettrica trovano nel Salisburghese il paradiso delle due ruote: una lunga rete di percorsi panoramici, hotel attrezzati per accogliere i ciclisti, ed esperienze indimenticabili per tutte le gambe, offrono il meglio di quanto si possa desiderare per praticare questo

piacevole sport. Grazie alla vasta infrastruttura esistente infatti, il Salisburghese rappresenta una meta ambita per ogni amante della bici elettrica e per quanti vogliono lasciarsi alle spalle le fatiche del vivere quotidiano. Qui i cicloturisti possono scegliere i percorsi più adatti alle loro esigenze, a seconda del grado di difficoltà o della zona che vogliono visitare. Ci sono tanti attraenti percorsi cicloturistici a tema che invitano a partire per affascinanti viaggi all'insegna della scoperta, ma senza fatica. Dalle verdi vallate fino agli spettacolari ghiacciai, passando per cascate e villaggi tradizionali, gli amanti della bicicletta elettrica sono guidati in un viaggio all'insegna delle forti emozioni. Alla fama del Salisburghese come paradiso della bici contribuiscono circa 7.000 km di piste ciclabili e 5.000 km di itinerari per mountain bike ben segnalati e per ogni livello di difficoltà, oltre a cinque favolosi bike-park, emozionanti percorsi di gara su strada, itinerari cicloturistici di più giorni attraverso grandiosi panorami e manifestazioni ciclistiche di fama internazionale. La mountain bike elettrica permette di arrivare in alto senza fatica percorrendo una rete di tracciati MTB che si estende attraverso boschi, foreste e prati. Nel Salisburghese ci sono percorsi per ogni gusto e preparazione, dal principiante al freerider e al downhill. Una novità assoluta per gli amanti di bici elettriche è costituita da un percorso ad anello di 164 chilometri. Il colle Gaisberg a Salisburgo, il Buchberg a Mattsee e l'Högl ad Anger (Baviera) costituiscono i tre principali rilievi del nuovo itinerario circolare transfrontaliero "slow bike". Appositamente concepito per gli amanti della bici elettrica, questo percorso ciclabile si snoda in quattro tappe intorno al bacino di Salisburgo. Lungo il percorso si trovano nove punti noleggio per bici elettriche "movel" e otto stazioni di ricarica. Circa 50 pannelli tematici forniscono informazioni sulle numerose attrazioni turistiche e sulle particolarità storico-culturali, naturalistiche e geologiche.

THETFORD

CONCENTRATED

PICCOLI E POTENTI

- ✓ Ultra-concentrati
- ✓ Stesso numero di dosi
- ✓ Meno peso
- ✓ Meno ingombro





Passione on the road: il camper è sempre più condiviso

Una community che conta 300mila utenti appassionati di turismo in libertà e oltre 6.500 veicoli disponibili tra Italia, Spagna, Francia, Portogallo, Regno Unito, Germania e Belgio: è questo [Yescapa](#), la più grande piattaforma di camper sharing in Europa che promuove la condivisione di camper, van e furgoni camperizzati in tutta Europa. Facilità, accessibilità, convivialità e risparmio sono i punti forti del camper sharing, che offre ai viaggiatori di tutto il mondo la possibilità di trovare il veicolo ricreazionale ideale per i propri viaggi on the road a prezzi economici: dai camper mansardati ai grandi motorhome, ai furgoncini volkswagen...

D'altra parte, il camper sharing di Yescapa rappresenta una forma di rilancio dell'intero settore dei veicoli ricreazionali, nonché una forma di autofinanziamento, dando ai proprietari privati la possibilità di ammortizzare i costi di mantenimento del proprio veicolo nei periodi di inutilizzo grazie alla sharing economy.



Si stima infatti che un camper venga utilizzato in media 70 giorni l'anno, ovvero appena il 20% del suo intero ciclo di vita, e che resti fermo per 295 giorni l'anno, a fronte di oltre 3.000 euro di costi ogni anno, tra bollo, assicurazione, revisione e manutenzione varia. Secondo quanto rivela Yescapa, basterebbero invece appena 6 settimane di condivisione del proprio camper per ammortizzare completamente il costo di mantenimento annuale del veicolo: il compenso medio di un proprietario con il camper sharing è di circa 490 euro a settimana (70 euro al giorno), mentre i compensi medi si aggirano tra i 3.000 e i 5.000€ annui.

“Nata come un invito al viaggio in totale libertà, Yescapa è diventata oggi una grande realtà imprenditoriale: in tutta Europa dal 2012 abbiamo confermato più di 60.000 prenotazioni, ovvero 500.000 giorni di viaggio che cumulati corrispondono ad oltre 1.000 anni di vacanze on the road, riversando ai nostri proprietari più di 25 milioni di euro!”, spiega Dario Femiani, Country Manager di Yescapa in Italia.

“I numeri sono in forte ascesa, quest'anno il nostro obiettivo è da record: superare i 20 milioni di euro in volume d'affari. Attual-

mente sono già più di 5.000 le prenotazioni confermate ogni mese in tutta Europa.

È come dire che ogni giorno, in Europa, più di 150 camper si mettono in viaggio grazie a Yescapa”.

Per chi volesse cominciare a guadagnare grazie al proprio camper, sulla piattaforma di Yescapa, tutti i proprietari di camper, van e furgoni camperizzati possono inserire in totale autonomia il proprio annuncio gratuitamente, impostare le loro tariffe e decidere quando accettare le future richieste.

I viaggiatori possono così scegliere il mezzo perfetto per il proprio viaggio tra un'ampia gamma di veicoli, selezionando il periodo di interesse. Il giorno della partenza, proprietario e viaggiatore si incontrano per la consegna delle chiavi, l'ispezione del veicolo e la firma del contratto: a questo punto, il proprietario riceve il suo compenso e il viaggiatore si gode il suo road trip in totale serenità. Il tutto senza dimenticare la sicurezza: Yescapa verifica l'identità degli utenti ed offre la migliore assicurazione camper multi-rischi per tutto il periodo di viaggio, compresa di Assistenza stradale 24/7 e Kasko.



In aereo per l'isola della vitalità

Semplice e veloce fino a Lussino!



In collaborazione con la compagnia aerea ceca Silver Air offriamo nel periodo **dal 15 giugno al 28 settembre 2019** viaggi di andata e ritorno a Lussino da Zagabria, Venezia e Lugano.

Su queste linee di volo opererà l'aereo L-410 Turbolet con una capacità fino a 17 passeggeri.

Per garantire il massimo del confort, ai nostri ospiti inoltre offriamo il servizio navetta dall'aeroporto direttamente fino all'hotel.

LINEE REGOLARI 2019:

Zagreb – Lošinj – Zagreb 50' volo
Venezia – Lošinj – Venezia 50' volo
Lugano – Lošinj – Lugano 1h40' volo

Gli orari dei voli settimanali e le informazioni utili sono disponibili su

www.visitlostinj.hr

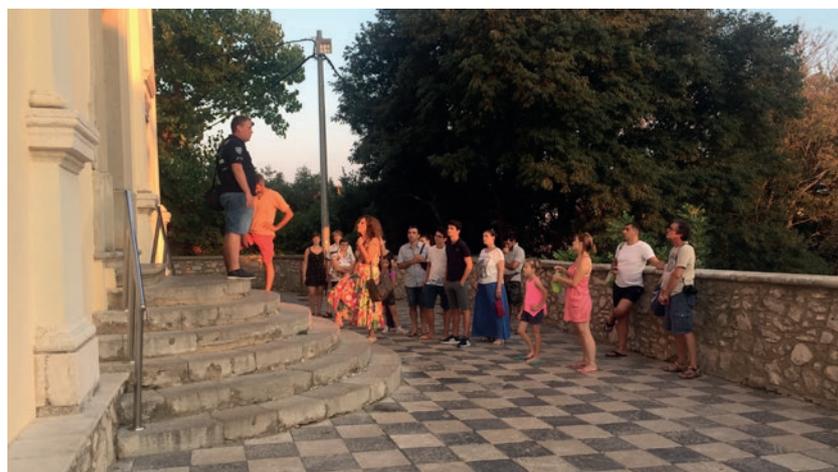
SCOPRI TUTTO
SULLA PIANIFICAZIONE DEI VOLI
SUL SITO UFFICIALE
DI SILVER AIR TRAVELS.



Lussino attraverso i secoli

gita gratuita

Conosca la storia più bella dell'isola della vitalità durante la gita di due ore dal nome "Lussino attraverso i secoli"! Organizzato in collaborazione con l'Associazione delle guide turistiche di Lussino, questo giro turistico della città di Lussinpiccolo, gratuito per tutti gli ospiti dall'arcipelago lussiniano, si terrà ogni martedì fino al 15 ottobre 2018.



Il giro include:

- la visita al Giardino profumato lussiniano, con un liquore di benvenuto;
- una passeggiata per le viuzze cittadine;
- la visita al piazzale del XVIII secolo, ove si trova la Chiesa parrocchiale della Natività della Beata Vergine Maria;
- una passeggiata fino al centro di Lussinpiccolo dove si apre la vista alla Baia di Augusta;
- una passeggiata lungo la Riva dei Capitani di Lussino;
- la visita al Museo dell'Atleta di Lussino (a pagamento; 50% wwdi sconto sul prezzo d'entrata)

Il giorno e l'ora del raduno: ogni martedì (fino al 15 ottobre 2018)

- marzo – aprile – maggio – settembre – ottobre, alle ore 16:00
- giugno – luglio – agosto, alle ore 19:00

Durata: 2 ore

Lingue: croato ed inglese (tedesco ed italiano su richiesta)

Luogo del raduno: Giardino profumato lussiniano



Il Museo di Apoxyòmenos ha ottenuto al concorso annuale per il museo europeo dell'anno un riconoscimento speciale

I premi del concorso annuale per il museo europeo dell'anno - European Museum of the Year Awards 2019 (EMYA), importanti nell'ambito museale come il Premio Oscar nel cinema, sono stati consegnati con una solenne cerimonia tenutasi a Sarajevo il 25 maggio. Sono stati nominati 40 musei di 17 paesi

europei, fra i quali il Museo di Apoxyòmenos di Lussinpiccolo (Mali Lošinj), unico progetto croato candidato.

Si tratta di uno fra i più importanti riconoscimenti museali europei, assegnati ai migliori musei dal Forum Museo Europeo, con il patrocinio del Consiglio d'Europa, che su base annuale valo-

rizza e premia gli approcci alla prassi museale più innovativi, di qualità, studiati, socialmente impegnati e responsabili.

Il premio Museo Europeo dell'anno 2019 è stato vinto dal Rijksmuseum Boerhaave (Museo nazionale olandese della storia delle scienze mediche) mentre il Premio museo del Con-



siglio d'Europa è stato conferito al Museum für Kommunikation (Museo della comunicazione) di Berna in Svizzera. Al Museo di Apoxyòmenos è stato conferito il riconoscimento speciale Special Commendation EMYA 2019, consegnato dal membro della giuria Barbara Kirshenblatt-Gimblett alla direttrice del Museo di Mali Lošinj Zrinka Ettinger Starčić.

“La sola candidatura rappresenta per il Museo di Apoxyòmenos un grande riconoscimento, tenendo conto che è stato l'unico museo della Croazia ad avere l'onore di trovarsi fra i 40 musei europei selezionati, tra cui alcuni molto noti e di straordinaria importanza, situati nelle più grandi città europee.

È un onore ricevere questo riconoscimento speciale che per noi è una conferma e rappresenta la linea guida per il futuro lavoro di questa istituzione archeologico-architettonica veramente unica, dedicata interamente a un solo esposto museale – il bronzo del giovane atleta Apoxyòmenos, capolavoro del patrimonio culturale croato e mondiale (datato II-I sec. a.C.), recuperato dai fondali marini nei pressi dell'isola di Lussino 20 anni fa” ha detto Ana Kučić, sindaco di Lussinpiccolo.



La premiazione ha avuto luogo presso il Teatro Nazionale di Sarajevo, nell'ambito della conferenza Museo europeo dell'anno, ed è stata organizzata dal vincitore del premio dello scorso anno – Museo dell'infanzia di guerra in collaborazione con il Forum Museo Europeo (EMF) che ha riunito più di 200 esperti museali provenienti da una ventina di stati.

LA NOTTE ROSA IL CAPODANNO DELL'ESTATE ITALIANA SULLA RIVIERA

A cura di Mariella Belloni - Photo: APT ROMAGNA



Notte Rosa Portocanale Cervia

Il 5 luglio torna “La Notte Rosa 2019”, la grande festa dell'estate, un evento unico, irripetibile altrove: tutto il sistema dell'accoglienza e dell'ospitalità si mette in gioco per offrire una notte indimenticabile e un'immagine autentica della Riviera, viva, positiva e dinamica.

Anche nel 2019, tutta la costa si tingerà di Rosa dal tramonto fino all'alba. I 170 chilometri della Riviera Adriatica dell'Emilia Romagna e delle Marche fino a Pesaro si trasformano per una notte di divertimento. Dal 5 al 7 luglio musica, concerti, spettacoli e tanto altro in un'esplosione di luci, suoni e immagini, faranno da cornice alla vostra vacanza al mare.

La 14° edizione, con il claim "Pink R-Evolution", è stata presentata a Milano nell'elegante cornice del ristorante Cracco in Galleria. Più di 400 eventi e tantissimi sono gli appuntamenti che animeranno la serata inaugurale de "La Notte Rosa". Da nord a sud della Romagna, è un momento di festa che pervade e coinvolge veramente tutti, negozianti, bagnini, albergatori e soprattutto gli ospiti. A mezzanotte, tutti con il naso all'insù: in contemporanea su tutta la Riviera si terrà un grande spettacolo di fuochi d'artificio che colorano il mare e il cielo di rosa. Perché rosa? Il rosa è un colore che racconta la Riviera come luogo di incontro, dell'ospitalità, della gentilezza, delle relazioni, dei sentimenti, un luogo dove ancora è forte il senso di appartenenza ad una comunità capace di accogliere. "La Notte Rosa" è l'occasione in cui la Riviera Romagnola racconta al grande pubblico la sua vocazione di terra ospitale e accogliente, in grado di coinvolgere e stupire chi la frequenta. Un territo-

rio sensibile ai cambiamenti, sempre all'avanguardia nel lanciare nuove tendenze, ma che valorizza anche le proprie tradizioni; capace di dare il meglio di sé, facendo sentire i suoi ospiti protagonisti della vacanza. Le luci, i colori, le magiche atmosfere di questa notte sono il meraviglioso scenario che avvolge tutti coloro il cui sogno è quello di star bene.

Ogni anno "La Notte Rosa" si contraddistingue per una nuova immagine coordinata, e quella di quest'anno è "Pink R-Evolution: a 30 anni dagli

eventi storici che hanno segnato la volontà di superare i confini e di abbattere muri, l'obiettivo di questa edizione è proprio quello di riscoprire le relazioni e ritrovare il piacere di stare insieme, uniti anche nelle differenze. Chiunque può partecipare a "La Notte Rosa" portando con sé la propria rivoluzione personale, culturale, musicale, artistica, etica e tecnologica, nel contesto di un'iniziativa che ogni anno si conferma l'esempio della forza dell'apertura, dell'ospitalità, della reciprocità, accettando e accogliendo tutti.



Eventi e Mostre

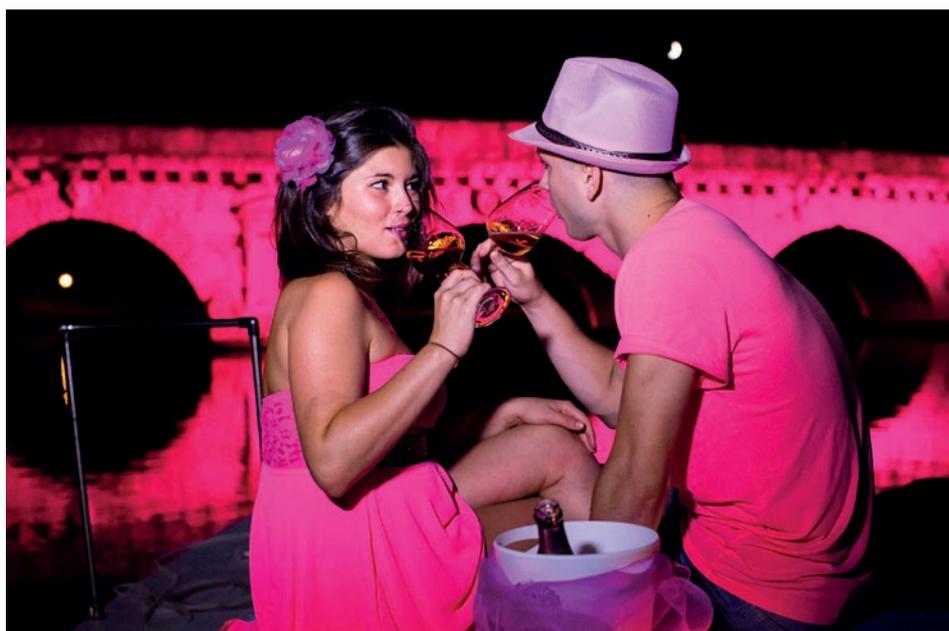
“La Notte Rosa” di quest’anno è un inno alle piccole e grandi rivoluzioni di ogni giorno da portare a casa come souvenir immateriali che solo la Romagna sa lasciare.”

Come sempre, anche quest’anno la Notte Rosa prevede un programma ricchissimo e traboccante di appuntamenti che si celebreranno senza sosta nelle località rivierasche includendo danze, fuochi pirotecnici, feste, giochi ed esibizioni di ogni genere per tre giorni e tre notti di divertimento non stop. Le centinaia di migliaia di persone che invadono la Riviera ad ogni stagione per festeggiare l’evento più incandescente dell’estate sono la testimonianza più genuina del successo che questa manifestazione è riuscita a consolidare nel breve volgere di alcuni anni dipingendo tutta la costa di un rosa caldo e intenso a simboleggiare il proposito di aggregarsi per vivere insieme momenti carichi di emozioni ed allegria.

Anche in questa edizione 2019 sarà protagonista la musica con numerosi concerti: tra gli altri ricordiamo **Francesco De Gregori, Giussy Ferreri e Baby K**. A Riccione ricordiamo l’anteprima di **Deejay on Stage**, il contest estivo di Radio Deejay dedicato alla scoperta dei nuovi talenti della musica italiana. **Gene Gnocchi** sarà a Pesaro, **Paolo Belli Big Band** saranno in concerto



Notte Rosa Fuochi - Photo: Riccardo Gallini



Notte Rosa Ponte Tiberio Rimini



Notte Rosa Bambini



Notte Rosa Rimini

a Gatteo Mare, gli **Stadio** a Bellaria Igea Marina. A Cattolica **Federica Carta & Shade** e **Tiromancino**, mentre a San Mauro Mare ecco **Mirko Casadei & l'Orchestra Casadei**. Non mancherà anche il tradizionale appuntamento di **Radio Bruno Estate**: la radio più popolare dell'Emilia Romagna inaugurerà il nuovo tour estivo da Piazza Andrea Costa a Cesenatico (RN) e porterà in scena **Nomadi** e **Le Vibrazioni**.

Non mancheranno momenti suggestivi come **La Notte Rosa al Castello di Ferrara**, appuntamenti dedicati a tutta la famiglia con la **Notte Rosa dei Bambini**, a Bellaria Igea Marina, e grandi eventi di cultura con l'inaugurazione il 6 luglio a Rimini della grande mostra "Everybody wants to rule the world" o l'anteprima, a San Marino, di un festival di rilevanza internazionale per il teatro come il **Santarcangelo Festival** in programma il 5 e 6 luglio a San Marino, che ospiterà il suggestivo spettacolo "**Dragon, rest your head on the seadbed**" dei madrileni **Pablo Esbert** e **Federico Vladimir**, allestito con una piscina olimpica come palcoscenico.

Per chi non è mai stato in Riviera in occasione de "La Notte Rosa", quest'anno è il momento buono per vivere un'esperienza fantastica!

Per maggiori informazioni e per il programma completo con tutti gli orari: Official site:

www.lanotterosa.it

Adria Ferries. Un ponte per l'Albania

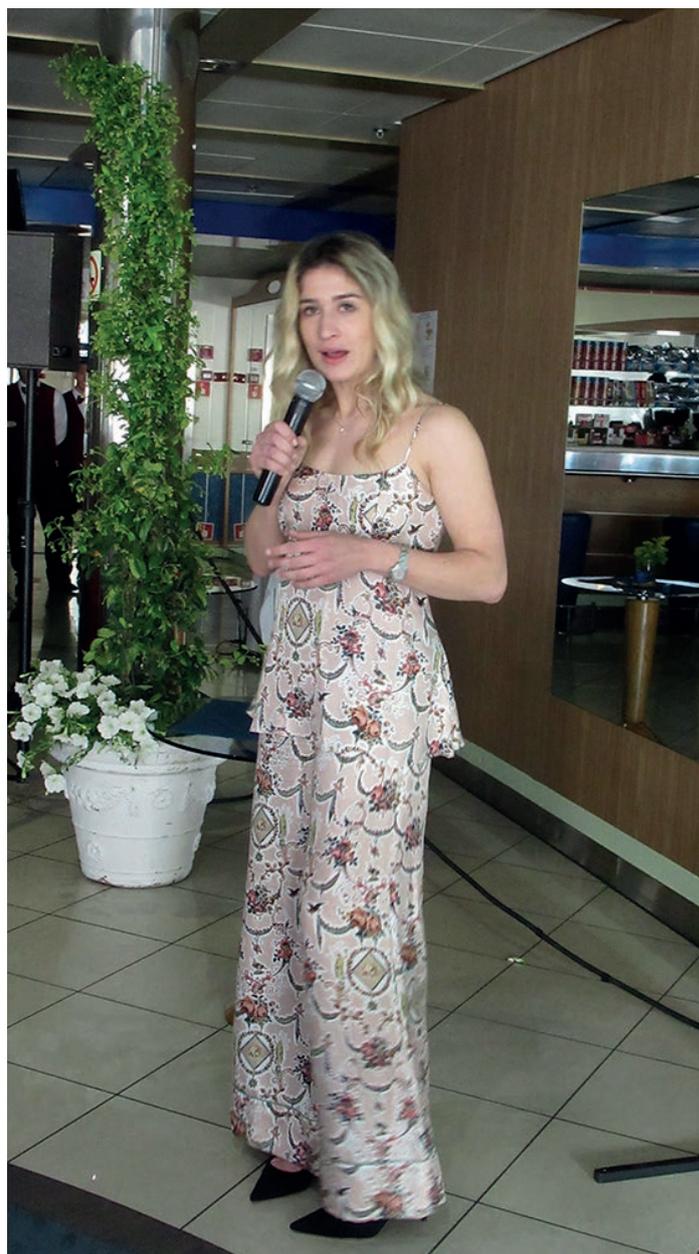


Testo e foto di Antonio Castello
a.c.castello47@gmail.com

160.000 unità trasportate nell'ultimo triennio e più di 4.2 milioni di passeggeri trasportati dal 2004 con oltre 910.000 veicoli al seguito, in partenza verso l'Albania dai tre porti principali dell'Adriatico (Trieste, Ancona e Bari). Basterebbero queste poche cifre per delineare la consistenza di una giovane compagnia di navigazione, l'Adria Ferries, che dal 2004, anno del suo debutto, ha ormai raggiunto una quota di mercato di tutto rispetto non soltanto nell'ambito dello specifico collegamento con l'Albania, ma dell'intero Mar Adriatico. C'è per esserne felici, ma non basta. La politica della famiglia Rossi che detiene il pacchetto di maggioranza della società Frittelli Maritime Group, uno dei maggiori in ambito maritti-



mo in Italia, proprietaria del marchio Adria Ferries, è più che mai impegnata nel far crescere la compagnia nel pieno rispetto della sostenibilità ambientale, del comfort e della sicurezza. “Siamo, giovani, solidi e negli ultimi cinque anni abbiamo investito molto in termini di mezzi e di risorse umane diventando la compagnia leader di mercato nel settore merci e passeggeri sulla bisettrice italo-albanese”. A dichiararlo è Michela Rossi, manager di Adria Ferries e figlia del patron Alberto, incontrata nel corso di “Tipicità in Blu”, la manifestazione promossa dal Comune di Ancona e dalla Camera di Commercio per valorizzare il mare in tutte le sue varie accezioni. “Attualmente disponiamo di tre navi, continua la giovane manager, ma siamo in attesa della quarta, la “Claudia” in tutto e per tutto simile alla “Michela”. Entrambe sono lunghe 187 metri, dispongono di 78 cabine di cui 8 VIP con letto matrimoniale, 70 cabine quadruple tutte con servizi igienici doccia e aria condizionata, 128 sleepers, 187 poltrone per una capacità complessiva di 992 persone trasportabili. La capacità garage è pari a 2040 metri lineari. La più grande però è la “Francesca” che ha una lunghezza di 148 metri e quindi più corta, ma con una capacità passeggeri di 2100 persone. Le cabine sono 296, i posti letto 859 e la capacità garage di 850 metri lineari. Accanto a queste, opera attualmente anche la “Marina” che ha una capienza di 639 passeggeri e 300 veicoli. Le cabine sono 119 per un totale di 519 letti e dispongono di doccia, lavabo, servizi e aria condizionata regolabile. Sono presenti 125 posti poltrona, due bar e uno spazio dedicato al trasporto degli animali”. Attualmente la compagnia opera esclusivamente con l’Albania il





cui porto di riferimento è Durazzo, la seconda città dell'Albania dopo Tirana e importante scalo turistico europeo, che si raggiunge in 27 ore da Trieste, 16 ore da Ancona e in 8 ore da Bari. I collegamenti sono plurisettimanali. "Uno dei cardini fondamentali del nostro operare, continua Michela Rossi, è la sicurezza delle nostre navi che unita alla professionalità del personale e alla qualità dei servizi erogati a bordo, contribuiscono a rendere i viaggi dei nostri passeggeri estremamente confortevoli e rilassanti. Operiamo nella convinzione di considerare i nostri clienti non sono semplici passeggeri, ma ospiti a bordo. Per questo offriamo servizi sempre più evoluti, innovativi e integrati per accrescere il valore della loro esperienza di viaggio, contribuendo alla crescita e allo sviluppo delle relazioni e degli scambi, commerciali e culturali tra i paesi".

Tra le attività della compagnia infatti, si è fatta stra-

da recentemente anche l'idea di puntare sull'Albania turistica, con il tour operator "Il Mondo in mano" by Minoan Agencies è il Tour Operator del gruppo Frittelli Maritime SpA che propone pacchetti turistici per tutti i gusti. Il Paese è in grado infatti, di offrire una eccezionale varietà di paesaggi naturali: il 70% del territorio è formato da catene montuose più o meno elevate a seconda della zona; parchi naturali, riserve, lunghi fiumi come il Drin e la Vjosa, numerosi laghi e più di 400 km di costa caratterizzata da mare cristallino e spiagge incantevoli che rendono l'Albania una perla dell'Adriatico. Oltre alla cultura e un folclore unico nel panorama europeo. L'interesse per il turismo tuttavia non è univoco, ma reciproco visto favorevolmente anche dalle autorità albanesi. Secondo l'Istituto albanese delle statistiche (Instat), il numero degli stranieri che ha visitato l'Albania nel 2018 è cresciuto del 15,8% rispetto al 2017, con ol-

tre 5,9 milioni di persone. L'Italia, dopo Polonia, Macedonia e Grecia, raggiunge i 436 mila turisti, ossia il 20 per cento in più dell'anno precedente. In Albania, il turismo sta diventando sempre più un settore importante per l'economia del paese.

L'impatto economico che ne è derivato si è poi distribuito in vari settori: aumento delle vendite delle attività alberghiere, aumento del numero degli occupati, incremento delle vendite delle agenzie di viaggio. "Per ora, continua Michela Rossi, siamo operatori monomercato, nel senso che l'Albania rappresenta la nostra unica destinazione.

Una scelta dettata fino ad ora dalla specificità del traffico che ci consente di riempire le nostre navi in ogni mese dell'anno: d'estate con passeggeri e auto, d'inverno con camion e container.

Con la Croazia, il discorso è diverso perché la destinazione è solo turistica e quindi non garantisce quella continuità tutto l'anno che è invece nelle nostre corde. Questo non significa però, che non stiamo cercando alternative, sia pure in un mercato ormai saturo, per cogliere le sfide e le opportunità che ci può riservare il futuro".



DOVE LA NATURA TI ABBRACCIA E NON TI LASCIA MAI

MARCHE, BELLEZZA INFINITA



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

L'Europa con noi
PER RIPARTIRE



www.europa.marche.it

“Preraffaelliti. Amore e desiderio”

A Palazzo Reale di Milano

A cura di Franca Dell'Arciprete Scotti
scottifranca@gmail.com



John Brett, *Veduta di Firenze da Bellosguardo*, 1863

Amori anticonvenzionali, fedeltà alla natura, storie medievali, poesia, mito, la bellezza in tutte le sue forme: sono questi i motivi al centro della poetica dei cosiddetti Preraffaelliti, un movimento artistico nato a Londra intorno al 1850.

In quest'epoca di rivoluzioni politiche e sociali, sette studenti giovani e ribelli si uniscono per produrre una rivoluzione artistica: liberare la pittura britannica dalle convenzioni e dalla dipendenza dai vecchi maestri.

I loro splendidi dipinti sono in mostra per la prima volta a Milano.

A Palazzo Reale è aperta fino al 6 ottobre la mostra "Preraffaelliti. Amore e desiderio", promossa e prodotta dal Comune di Milano-Cultura, Palaz-

zo Reale e 24 ORE Cultura-Gruppo 24 ORE, organizzata in collaborazione con Tate Britain.

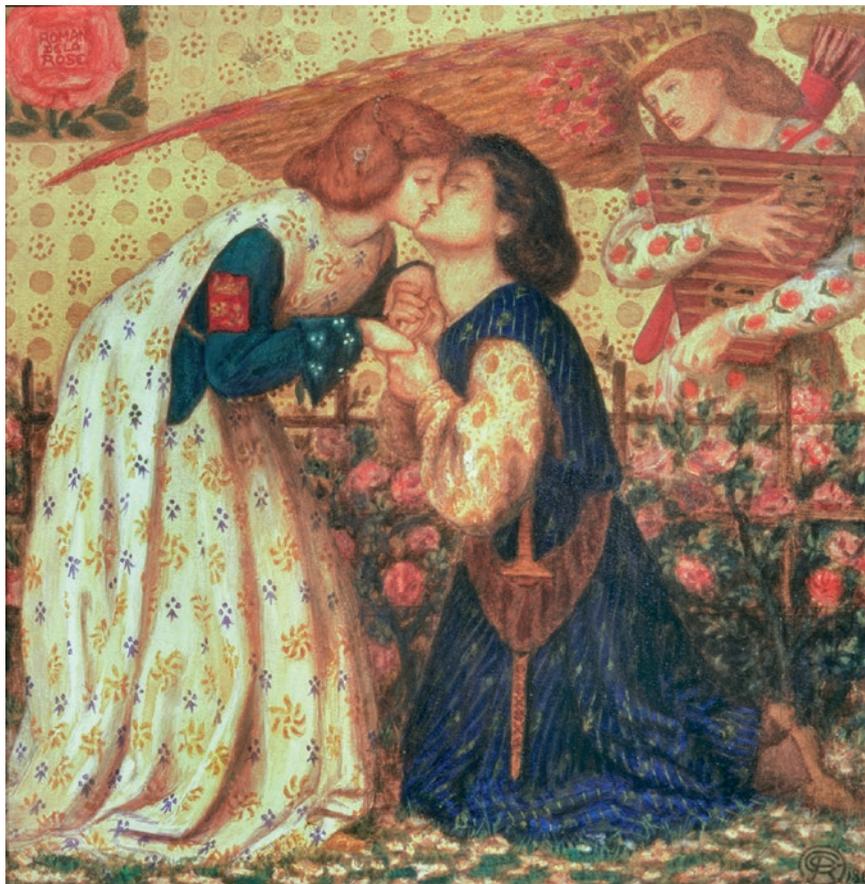
Sono circa 80 opere, tra le quali alcuni dipinti iconici che difficilmente escono dal Regno Unito per essere prestati, come l'Ofelia di John Everett Millais, Amore d'aprile di Arthur Hughes, la Lady of Shalott di John William Waterhouse.

Ribelli dunque, e ispirati dagli artisti d'avanguardia di ogni epoca, in particolare dai pittori e dai poeti italiani medievali, i Preraffaelliti crearono una sorta di "modernità medievale" per la loro epoca in rapida evoluzione.

Primi a dipingere dal vero con luce naturale e colori brillanti, attenti a creare una nuova intimità psicologica espressa da gesti, espressioni e se-



Dante Gabriel Rossetti, Monna Vanna, 1866



Dante Gabriel Rossetti, *Roman de la Rose*, 1864



John William Waterhouse, *La Dama di Shalott*, 1888

gnali iconografici, appassionati studiosi dell'immaginario dantesco, produssero dipinti "iconici" come "Paolo e Francesca da Rimini" e "Il sogno di Dante alla morte di Beatrice" di Dante Gabriel Rossetti.

Le opere sono presentate per sezioni tematiche, per esplorare gli stili dei vari artisti, l'importanza dell'elemento grafico e lo spirito di collaborazione che, nell'ambito delle arti applicate, fu un elemento fondamentale del preraffaellitismo.

Si evidenzia quindi come nelle loro opere appaia un Medioevo moderno, ispirato a quella letteratura che i Preraffaelliti ammiravano, Chaucer, Dante, Shakespeare, il tema dell'amore romantico e tormentato.

D'altronde gli artisti stessi vive-

vano in pieno le difficoltà del loro ambiente: amanti divisi dalle famiglie, dal ceto o dal denaro, per esempio, oppure amanti manipolatori e infedeli. Lo stile di vita bohémien dei Preraffaelliti rigettava ogni convenzione sociale e artistica. Molti loro disegni rappresentano amanti in situazioni emotive complesse: un'eco della vita vera.

A posare erano parenti e amici. In quattro opere della sezione è ritratta la modella, poetessa e pittrice Elizabeth Siddall.

Anche i temi biblici hanno spazio nelle loro opere, ma attualizzati ed espressi in modo anticonvenzionale.

Molto rilevante l'attenzione alla natura, che era soprattutto sollecitata dal critico e collezionista John Ruskin, il quale ritene-

va che la natura, in sé, fosse già un'opera d'arte creata da Dio.

I Preraffaelliti furono i primi artisti a esibire dipinti eseguiti all'aperto o comunque non in studio, con una ricerca di nuovi effetti di luce.

E, nonostante la loro passione per il Medioevo, i Preraffaelliti furono molto attenti anche alla vita moderna e ai cambiamenti sociali: il viaggiare e l'emigrazione, le crescenti preoccupazioni per la cura e l'educazione dei figli, e soprattutto un'idea moderna dell'amore, con una nuova concezione del ruolo della donna.

Rossetti e i suoi seguaci conobbero poi una seconda fase "estetica" del Preraffaellitismo, esplorando connessioni tra arte, design, poesia e musica e



orientandosi all'idea di bellezza e al suo potere seduttivo. Furono infatti tra i primi a rappresentare le donne come forze potenti, misteriose, distruttive: dee, incantatrici, mitiche femmes fatales – fatali a sé stesse o agli altri.

Svilupparono una ritrattistica nuova e poetica, raffigurando donne della loro cerchia come personaggi letterari. Concentrate in sé stesse e perse nelle loro fantasticherie, queste figure non raccontano una storia, evocando, piuttosto, un sentimento e un'atmosfera. Senza dimenticare l'opulenza delle stoffe, la morbidezza della luce, la raffinatezza delle decorazioni e delle capigliature.

Se all'epoca della nascita della Confraternita le modelle preraffaellite erano state criticate per

il loro aspetto comune e ordinario, ora divennero icone di moda da seguire.

INFORMAZIONI

“Preraffaelliti.

Amore e desiderio”

Milano, Palazzo Reale,

Fino al 6 ottobre 2019

Biglietti con audioguida:

intero € 14,00, ridotto € 12,00

Dalla collaborazione fra Trenord e 24 Ore Cultura nasce una speciale promozione per gli abbonati Trenord per l'ingresso alla mostra.

www.trenord.it

www.palazzorealemilano.it

www.mostrapreraffaeliti.com

Isola di Dugi, fotok, Veli rat

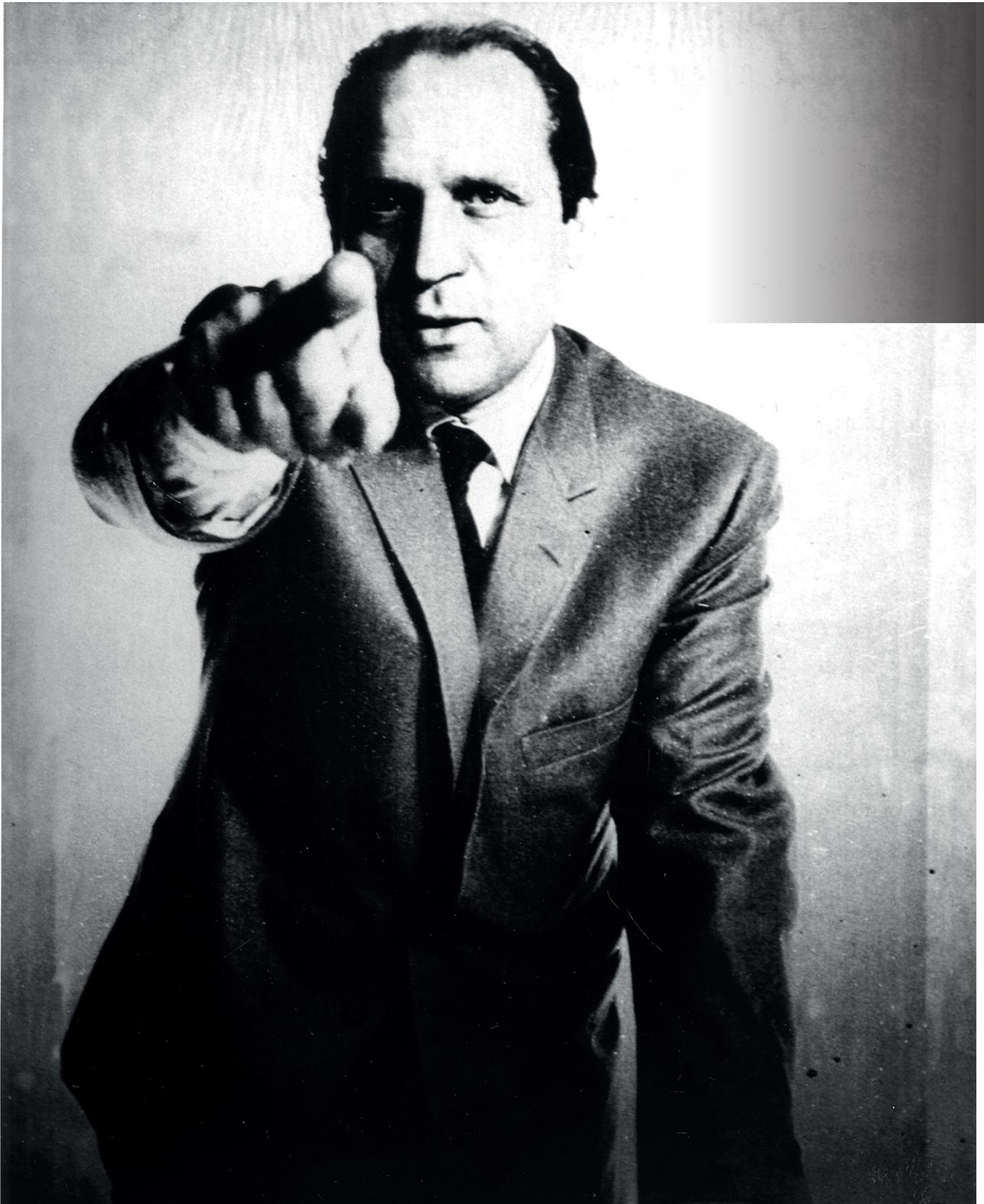


REGIONE DI **ZADAR!**
Di' Sì!
a tutto

Una vacanza
da ricordare



www.zadar.hr



Quadro parlante - Scusi signore, 1972-1974 c.

“REMO BIANCO. LE IMPRONTE DELLA MEMORIA”

Milano, Museo del Novecento

A cura di Franca Dell'Arciprete Scotti - scottifranca@gmail.com

Un flusso di straordinaria energia creativa, la capacità di sperimentare idee nuove, inventando percorsi e soluzioni, un approccio divertito e sempre attento ai materiali e alle intuizioni espressive.

Nella Milano del boom economico, in un'atmosfera culturalmente ed economicamente produttiva, il giovane Remo Bianco si impose all'attenzione di pubblico e critica con opere poetiche, multiformi, geniali.

Il Museo del Novecento, continuando l'attività di ricerca sulla Seconda metà del Novecento attraverso la presentazione di alcuni dei suoi protagonisti, ospita fino al 5 ottobre “Remo Bianco. Le impronte della memoria” a cura di Lorella Giudici con la collaborazione della Fondazione Remo Bianco.

Oltre 70 opere ripercorrono le fasi della sua ricerca e i percorsi di vita e di lavoro, una vita da “ricercatore solitario”, sempre pronto alla sperimentazione.

Dalle **Impronte**, calchi in gesso, cartone pressato o gomma ricavate dai segni lasciati da un'automobile sull'asfalto, o da tracce di oggetti comuni, come giocattoli o attrezzi, ai **Sacchettiini-Testimonianze**, realizzati assemblando oggetti di poco valore - monete, conchiglie, piccoli giocattoli, frammenti - in sacchetti di plastica fissati su legno e appesi come un quadro; dalle prime

opere tridimensionali – i 3D - in materiale plastico trasparente o vetro e, successivamente, su legno, lamiera e plexiglas colorato, dove l'immagine è la combinazione di figure poste in successione su piani differenti, che ne esaltano la profondità, alla serie dei Collages, basata su un effetto combinatorio di immagini, realizzate con la tecnica del dripping su un unico piano, di tela, carta o stoffa.



Sacchettiini – Senza titolo, 1956



Tableau doré – Senza titolo 1957

Dai magnifici **Tableaux Dorés**, uno dei cicli più noti dell'artista, con sfondo bicolore, trattato a olio o a smalto, su cui sono disposte le foglie d'oro oppure con sfondo monocromo realizzati con paglia o stoffa alle opere di Arte sovrastrutturale che esprimono l'esigenza di fissare nella memoria in modo indelebile ricordi e realtà, come le Sculture neve, teatrini poetici i cui protagonisti sono oggetti comuni tratti dal mondo dell'infanzia, della natura o della vita quotidiana ricoperti di neve artificiale e disposti in teche trasparenti.

Fino ai **Quadri parlanti**, tele non lavorate in cotone bianco o nero, oppure impressionate con

fotografie, sul cui retro sono posizionati degli amplificatori che, all'avvicinarsi dello spettatore, si attivano emettendo suoni o frasi registrate dall'artista. Il più noto è "Scusi signore..." dove Bianco si auto-ritrae con il dito puntato, immagine già utilizzata nel 1965 quando, in occasione di una personale alla Galleria del Naviglio, la foto compariva su tutti i tram milanesi a coinvolgere l'intera comunità.

Un ricco percorso, dunque, quello di Remo Bianco, testimoniato dalle opere e da un'esauriva documentazione d'archivio: cataloghi, manifesti, articoli e fotografie d'epoca.

Il catalogo della mostra, edito da Silvana, corredato dai testi di Lorella Giudici ed Elisa Camesasca, riporta un'interessante intervista a Marina Abramović del 2012, riguardo al lavoro di Remo Bianco, conosciuto nel 1977.

"Remo Bianco.
Le impronte della memoria"
Milano, Museo del Novecento
Fino al 5 ottobre
Catalogo Silvana Editoriale
Biglietto intero: 10 euro
www.museodelnovecento.org

40 Years

Il fascino di Carthago:



Scoprite la differenza presso i punti vendita autorizzati della rete Carthago.

Una classe Premium in sé.

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

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

Il vostro valore aggiunto con Carthago

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

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



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



Il DNA Premium Carthago
dalla classe Premium dei Liner.

carthago®

Das Reisemobil.

Carthago Reisemobilbau GmbH • www.carthago.com

Anthropocene

UN'ESPLORAZIONE MULTIMEDIALE
DELL'IMPRONTA UMANA SULLA TERRA

A cura di Tania Turnaturi - taniaturnaturi@gmail.com



Edward Burtynsky, *Clearcut #1, Palm Oil Plantation, Borneo, Malaysia 2016*
photo © Edward Burtynsky, courtesy Admira Photography, Milan / Nicholas Metivier Gallery, Toronto

In **anteprima europea** presso la Fondazione MAST, l'esposizione multimediale che documenta il **cambiamento permanente del pianeta** influenzato dalle attività

umane **continua a suscitare meraviglia** attraverso le 35 fotografie di grande formato del **fotografo di fama mondiale Edward Burtynsky**, i 4 murales ad alta riso-

luzione contenenti brevi estensioni video dei registi pluripremiati **Jennifer Baichwal** e **Nicholas de Pencier** in cui il visitatore può visualizzare in modo immersivo la

MAST, BOLOGNA
16 MAGGIO
22 SETTEMBRE
2019



Edward Burtynsky, *Phosphor Tailings Pond #4, Near Lakeland, Florida, USA 2012*
photo © Edward Burtynsky, courtesy Admira Photography, Milan / Nicholas Metivier Gallery, Toronto

presenza umana attraverso l'App Avara, le 13 videoinstallazioni HD, il film "**Anthropocene: The Human Epoch**" codiretto dai tre artisti e le 3 installazioni di **Realtà**

Aumentata che, con la tecnica della fotogrammetria che assembla in ambiente digitale **migliaia di fotografie ad alta definizione** scattate da innumerevoli angola-

zioni, offrono una **ricostruzione virtuale di mondi perduti**.

La testimonianza contenuta in questo grande progetto, che ha debuttato in Canada nel 2018

Eventi e Mostre

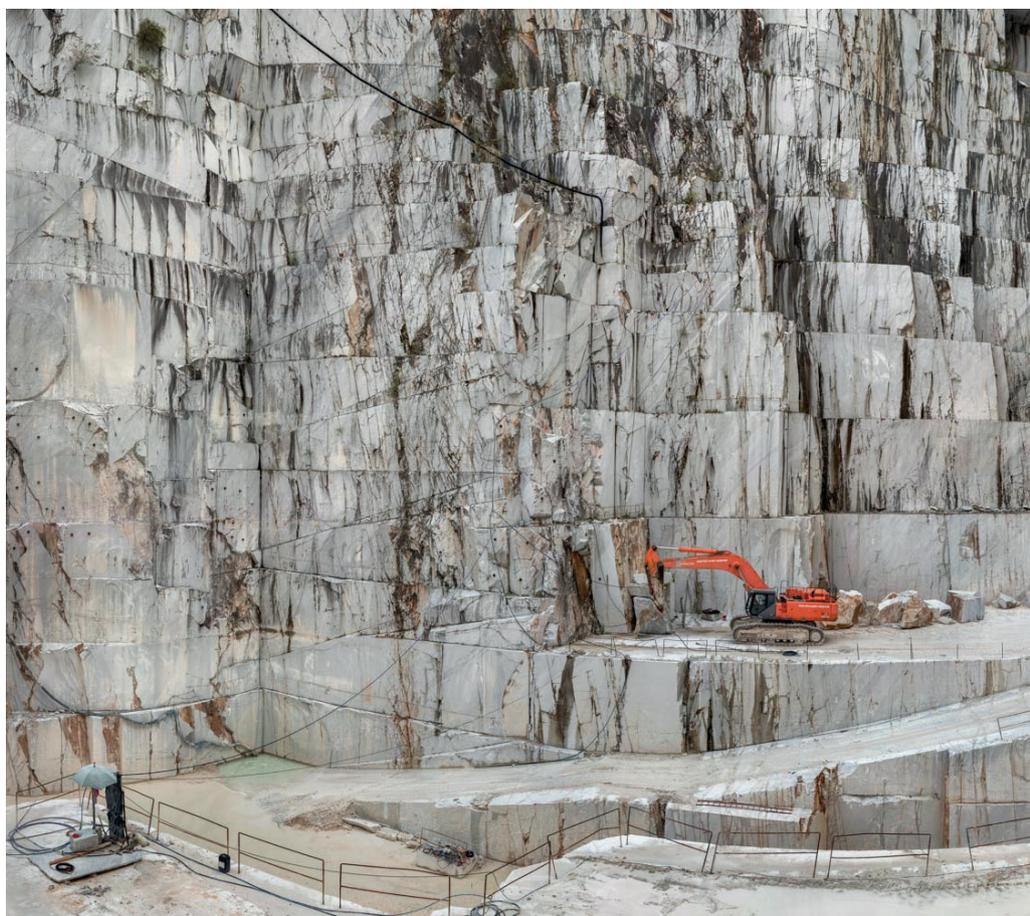
con la mostra allestita in contemporanea all'Art Gallery of Ontario di Toronto e alla National Gallery of Canada di Ottawa organizzata in partnership con la **Fondazione MAST**, è un **monito impietoso sull'alterazione apportata all'ambiente dal comportamento umano** attraverso rapidi incrementi demografici, sfruttamento incontrollato di risorse e riserve di combustibile, emissioni di anidride carbonica, creazione di materiali inquinanti quali plastica (inghiottita dai pesci che arrivano sulla nostra tavola) e cemento, allevamenti intensivi e ricorso a fertilizzanti e pesticidi che producono acidificazione degli oceani, aumento della temperatura, deforestazione, rischio di sopravvivenza per alcune specie e processi di sviluppo non sostenibili.

Immagini surreali e affascinanti che testimoniano il disastro, dai processi di estrazione nelle miniere di litio, rame, carbone, potassio sugli Urali alle raffinerie di petrolio, da scenari di desertificazione al processo di sbiancamento della barriera corallina del parco marino dell'isola di Komodo in Indonesia, dal disboscamento della Cathedral Grove di Vancouver Island alle ciclopiche macchine estrattive in Germania, dalle poderose barriere frangiflutti sulle coste cinesi alla devastazione della grande barriera corallina australiana, dalle cave di marmo di Carrara all'enorme discarica di Dandora in Kenya.

*Edward Burtynsky,
Carrara Marble Quarries,
Cava di Canalgrande #2, Carrara, Italy 2016
photo © Edward Burtynsky,
courtesy Admira Photography,
Milan / Nicholas Metivier Gallery, Toronto*



*Edward Burtynsky, Oil Bunkering #4, Niger Delta, Nigeria 2016
photo © Edward Burtynsky, courtesy Admira Photography, Milan / Nicholas Metivier Gallery, Toronto*





*Edward Burtynsky, Makoko #2, Lagos, Nigeria 2016
photo © Edward Burtynsky, courtesy Admira Photography, Milan / Nicholas Metivier Gallery, Toronto*



La mostra è a cura di
Urs Stahel curatore della
PhotoGallery e della collezione
MAST, Sophie Hackett
e Andrea Kunard
rispettivamente curatrici
della Fotografia dell'Art Gallery
di Toronto e della National
Gallery di Ottawa.

Fondazione MAST
fino al 22 settembre 2019
dal martedì alla domenica
ore 10-19
ingresso gratuito

via Speranza, 42 - Bologna
www.anthropocene.mast.org

VisiTuscia 2019 all'insegna dello "Slow Tourism" e del "Silver Tourism"

La manifestazione, giunta alla XI edizione, aprirà i battenti il 22 giugno per concludersi ad ottobre con il Workshop itinerante rivolto ad operatori professionali della domanda e dell'offerta che promuovono un turismo particolarmente rivolto agli "over 65".

Attenta alle mode e alle esigenze del mercato, VisiTuscia si adegua e risponde alle richieste del turista moderno, sempre alla ricerca di nuovi stimoli. Un percorso che per molti aspetti si identifica con le impostazioni che vengono dal Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, ma che poi fa proprie adeguandole all'offerta del territorio. L'idea, nata nel 2015 con l'Expo, portò ad una nuova e per certi aspetti inedita formula, quella di "VisiTuscia in Tour" che negli anni successivi è proseguita con l'Anno dei Cammini (2016), l'Anno dei Borghi (2017) e l'Anno del Cibo (2018). Il 2019 è stato dichiarato l'Anno del Turismo Lento o "Turismo slow" ovvero quel turismo che "promuove la qualità e l'esperienza contrapponendosi al turismo di massa, veloce e di consumo che poco valorizza le tipicità di un luogo". Una nuova modalità di viaggiare, rispettosa dell'ambiente e molto attenta alle modalità: in particolare ai tempi, ai modi, ai luoghi, alle destinazioni, alle strutture dell'ospitalità, ai mezzi di trasporto. Una filosofia insomma, perfettamente in linea con i fini che VisiTuscia persegue e che il territorio offre.

"Il turismo lento, dichiara Vincenzo Peparello, Patron di VisiTuscia, nasce per valorizzare i territori italiani meno conosciuti dal turismo internazionale, o meglio dal "turismo di massa", e rilanciarli in chiave sostenibile, favorendo esperienze di viaggio innovative. La Tuscia, la regione che oggi si identifica in massima parte con la Provincia di Viterbo, ma comprendente anche parte della provincia di Roma e zone della bassa Toscana (la cosiddetta "Etruria Meridionale"), sembra poter dare le risposte più significative a questa esigenza. E non solo perché interamente attraversata dalla Via Francigena che la percorre in-

teramente da Proceno a Monterosi, quanto perché in possesso di tutte quelle peculiarità necessarie per la pratica di un turismo lento, nell'accezione che conosciamo: laghi (Bolsena e Vico), monti (Cimini), borghi medievali (l'elenco sarebbe infinito), riserve naturali (Selva del Lamone, Monte Rufeno, Bracciano Martignano), ferrovie storiche e treni d'epoca, senza dire dei numerosi Bed and Breakfast agriturismi dimore storiche e confortevoli piccoli alberghi, in luoghi di grande interesse storico e paesaggistico, fattorie didattiche (la Tuscia è un territorio ancora a prevalente economia agricola) e alberghi diffusi. Senza sottacere l'enogastronomia, una delle punte di diamante della Provincia di Viterbo e della Regione".

A confortare la scelta degli organizzatori sono intervenute recentemente alcune indagini riguardanti il "Silver Tourism" ovvero di quel particolare turismo che riguarda gli "over 65" tra le cui preferenze c'è proprio un turismo più attento ai luoghi e alle modalità del suo svolgersi. Si tratta di un segmento in forte crescita che nel 2030 raggiungerà in Europa i 140 milioni di turisti rispetto ai poco meno di 42 milioni di qualche anno fa. Solo quest'anno secondo le analisi della SWG CST e GNAM GLAM elaborati per conto della Fipac-Confesercenti, i nostri connazionali, appartenenti a questa categoria, che andranno in vacanza nei mesi estivi saranno 7,5 milioni per un giro di affari di 5,8 miliardi di euro. Ed essendo anche emerso che l'86% dei turisti si affida ad un tour operator oppure ad una agenzia di viaggi, VisiTuscia sta predisponendo dei pacchetti di viaggio che verranno veicolati attraverso la stampa di settore e che costituiranno l'oggetto delle trattative che vedranno impegnati gli operatori della domanda e dell'offerta nel corso del Workshop itinerante che si svolgerà dal 18 al 20 ottobre p.v.

"La rete d'impresa Enjoy Viterbo, dichiara Alessia Scali manager della rete, ha fortemente creduto in tale iniziativa che coincide pienamente con la strategia di marketing applicata dalla rete nel suo programma di attività, e pertanto ha deciso di aderire e collaborare a pieno titolo al VisiTuscia 2019".

La manifestazione aprirà ufficialmente i battenti Sabato 22 giugno, alle ore 10,30, con una Conferenza Stampa promossa e organizzata dal CAT-Confesercenti di Viterbo e dalla Rete d'Impresa "Enjoy Viterbo" che si terrà presso la Sede "Spazio Attivo" (Via Faul, 20/22 - Viterbo) dal titolo "Enogastronomia e il Turismo della Terza Età. Risorse e opportunità della Silver Economy".



IL TUO PROSSIMO VIAGGIO, COMINCIA QUI



IL SALONE DEL CAMPER
CARAVAN ACCESSORI PERCORSI E METE

14-22 settembre 2019

Fiere di Parma

www.salonedelcamper.it | info@fiereparma.it

A Roma presso la sede dell'Enit/Agenzia

Presentato il Progetto SIS.T.IN.A per un turismo innovativo nell'alto Mediterraneo



“Programmi e progetti integrati. È questa la novità assoluta di questo progetto che rappresenta il primo gradino di una collaborazione che ci deve portare lontani. La commercializzazione è assicurata da una piattaforma capace di dare ottimi risultati, ma a patto che gli operatori sappiano approfittare delle opportunità che vengono loro offerte”. Con queste poche ma significative annotazioni il Senatore **Massimo Mallegni**, Assessore ai Beni Culturali e Turismo del Comune di Pietrasanta, ha aperto questa mattina all'ENIT – Agenzia Nazionale per il Turismo – l'incontro di presentazione del progetto SIS.T.IN.A, acronimo

di Sistema per il Turismo Innovativo dell'Alto Mediterraneo, la cui finalità è quella di destagionalizzare i flussi turistici in arrivo e aumentare la permanenza nei territori, attraverso la diversificazione integrata dell'offerta e la promozione innovativa. Il progetto si inserisce nell'ambito del Programma Europeo Marittimo 2014-2020 che sostiene le attività di Italia e Francia, con l'obiettivo di contribuire a lungo termine a rafforzare la cooperazione transfrontaliera tra le regioni partecipanti che, per quanto concerne il nostro paese, interessa la Sardegna, la Toscana e la Liguria. “Tutto ciò, continua Mallegni, po-

trà avvenire soltanto se ci sarà un sostegno e un coordinamento da parte delle Regioni e dell'Enit, l'unico ente deputato alla promozione turistica nazionale. Il progetto ha preso avvio nel 2015 ed ora è pronto per essere lanciato. Quando ci siamo incontrati per la prima volta, il nostro obiettivo non era quello di presentare destinazioni, sia pure affermate, ognuna con le proprie specificità, ma quella di dar vita ad un sogno, consapevoli tuttavia, che potesse esserci anche un brutto risveglio, rappresentato dalla disorganizzazione e dalla precarietà. Per questo abbiamo voluto dar sostanza ad un progetto che eliminasse ogni

inconveniente, mettendo il turista nella migliore condizione di girare, poter andare ovunque lo desiderasse, approfittando di una piattaforma e di un portale di prenotazione. Occorreva in sostanza eliminare ogni ostacolo che potesse impedire di realizzare un progetto aperto e diversificato”.

I partner del progetto sono gli enti e i territori interessati in vario modo al Programma Italia-Francia Marittima 2014-2020, vale a dire BLUE HUB - Azienda Speciale Camera di Commercio Riviera di Liguria, Comune di Pietrasanta, ASPAL - Agenzia Sarda per le Politiche Attive del Lavoro, Camera di Commercio di Bastia e Alta Corsica, Rete d'Imprese Turistiche dell'Alto Tirreno, GIP FIPAN - Groupement d'Intérêt Public pour la formation et l'insertion professionnelle de l'Académie de Nice. Capofila del progetto è Blue Hub il cui rappresentante, **Ilario Agata**, intervenuto in sostituzione del Presidente Cristina Pagni, ha sottolineato la necessità di capire che “per promuovere i territori occorre superare quella innata idiosincrasia che rende difficile superare i confini, quando per il turista questo rappresenta il modo più naturale per visitare i territori. Questa esperienza, che deve durare nel tempo, sia pure attraverso la realizzazione di diverse attività che si stanno portando a termine, deve veramente far capire che stare insieme è un valore aggiunto, anche fra enti e realtà diverse, e che l'unione deve fare da volano per la promozione dei nostri territori”.

Il Progetto SIS.T.IN.A è attualmente impegnato nella costituzione di una rete unica transfrontaliera attraverso: la costruzione di un Catalogo di pacchetti turistici transfrontalieri specializzati sulle linee di prodotto Diporto, Bike,

Enogastronomia e Wellbeing; la stipula di accordi di promo-commercializzazione con Tour Operator; il lancio di un sito web di promozione turistica; la realizzazione di video promozionali dei territori protagonisti; l'organizzazione di eventi di presentazione al di fuori dell'area di Progetto, e di workshop locali nei territori coinvolti nel Progetto. Tra i promotori del progetto figura anche un partner privato rappresentato dalla Rete d'Imprese Turistiche dell'Alto Tirreno con sede a La Spezia, composta da circa 400 operatori economici del settore turistico, in rappresentanza del quale è intervenuta **Antonella Simone** secondo cui “la possibilità di operare insieme ad altri territori, come la Costa Azzurra, la Corsica, la Sardegna e la Toscana, che hanno in comune con La Spezia non solo il mare e la costa, ma anche la natura, la cultura e la storia, ognuno nella loro specificità, non fa che rafforzare il nostro progetto di cooperazione tra operatori turistici per il raggiungimento dei fini che l'iniziativa si propone”. A fare gli onori di casa è intervenuto il Direttore dell'Enit, **Giovanni Bastianelli**, il quale ha voluto rimarcare il concetto del coordinamento che non si supera con il cambiamento delle norme. “Non

si può scindere, ha sostenuto, il momento della promozione da quello dell'accoglienza che è poi quello più importante. Quando un turista visita un territorio, si porta con sé un'esperienza, una emozione e la voglia di raccontarlo e in questo momento l'Italia è fortunata perché ciò che conta per il turista non è la destinazione, ma come questa deve essere vissuta. Sta poi a noi incrociare le esigenze e far vivere al turista le emozioni di cui va in cerca”.

Nel portare i saluti di **Caterina Cittadino** - Capo Dipartimento Turismo MIPAAFT- e di **Franco Palumbo** - Direttore di Toscana Promozione Turistica-impossibilitati a partecipare per improvvisi impegni istituzionali, il Presidente di SL&A Turismo e Territorio **Stefano Landi** ha ricordato come il Mediterraneo rappresenti per il progetto SISTINA una Marca-Ombrello, tanto più efficace ed innovativa quanto più vista da lontano, dai bacini turistici extraeuropei. Per questo è necessario non solo comunicare la macro-destinazione, quanto soprattutto renderla raggiungibile sui social media, nel Portale/catalogo online, ed in prospettiva anche mediante dispositivi di acquisto in rete.



DOVE SU COLLI DAI MORBIDI PROFILI I CAMPI COLTIVATI
SI ALTERNANO AI BORGHI RACCOLTI

MARCHE, BELLEZZA INFINITA



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





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





Aqualux AquaExperience, outdoorpools

Acque incredibilmente azzurre, clima dolce, paesaggio morbido per una filosofia del bien vivre basato sulla sostenibilità e sullo charme.

Siamo a Bardolino, uno dei borghi più suggestivi della sponda veronese del lago di Garda, terra di colline e vigneti.

Qui ci accoglie l'Aqualux Hotel SPA&Suite, famoso per le sue caratteristiche di struttura eco-com-

patibile: il legno costituisce l'ossatura 100% green dell'hotel, con impiego di energie rinnovabili e attenzione al risparmio energetico e idrico.

In un panorama rigenerante, l'Aqualux contribuisce ad allentare le tensioni e completare un totale percorso di relax.

Il microcosmo di AquaExperience, ospitato nella lussureggiante corte interna dell'hotel, è una realtà dav-

vero impareggiabile con otto piscine – interne ed esterne – oltre a percorsi di acqua corrente, una zona dedicata al nuoto, stazioni idro e aeromassaggio, una vasca salina dedicata al relax. Tutto è studiato per favorire gli effetti rilassanti dei trattamenti, anche le fenditure disegnate strategicamente per far filtrare la luce naturale.

Per godere tutte le opportunità, secondo le proprie esigenze, l'**Aqua-**



BARDOLINO: Aqualux Hotel SPA Suite & Terme

UN'AMPIA GAMMA DI FORMULE SMART

Di Franca Scotti
scottifranca@gmail.com



Aqualux , Panoramica corte

lux ha studiato un'ampia gamma di formule smart, pacchetti giornalieri che danno la possibilità di apprezzare i numerosi punti di forza di questa location così particolare.

I beauty addicted non potranno perdersi **Summer Relaxing Day-spa** per scoprire una dimensione di tranquillità, uno spazio di 1000 mq dedicati al benessere e alla bellezza, AquaSpa & Wellness, con cabine per trattamenti, idroterapia e fango-

terapia, saune, bagni a vapore, una fontana di ghiaccio, un calidarium.

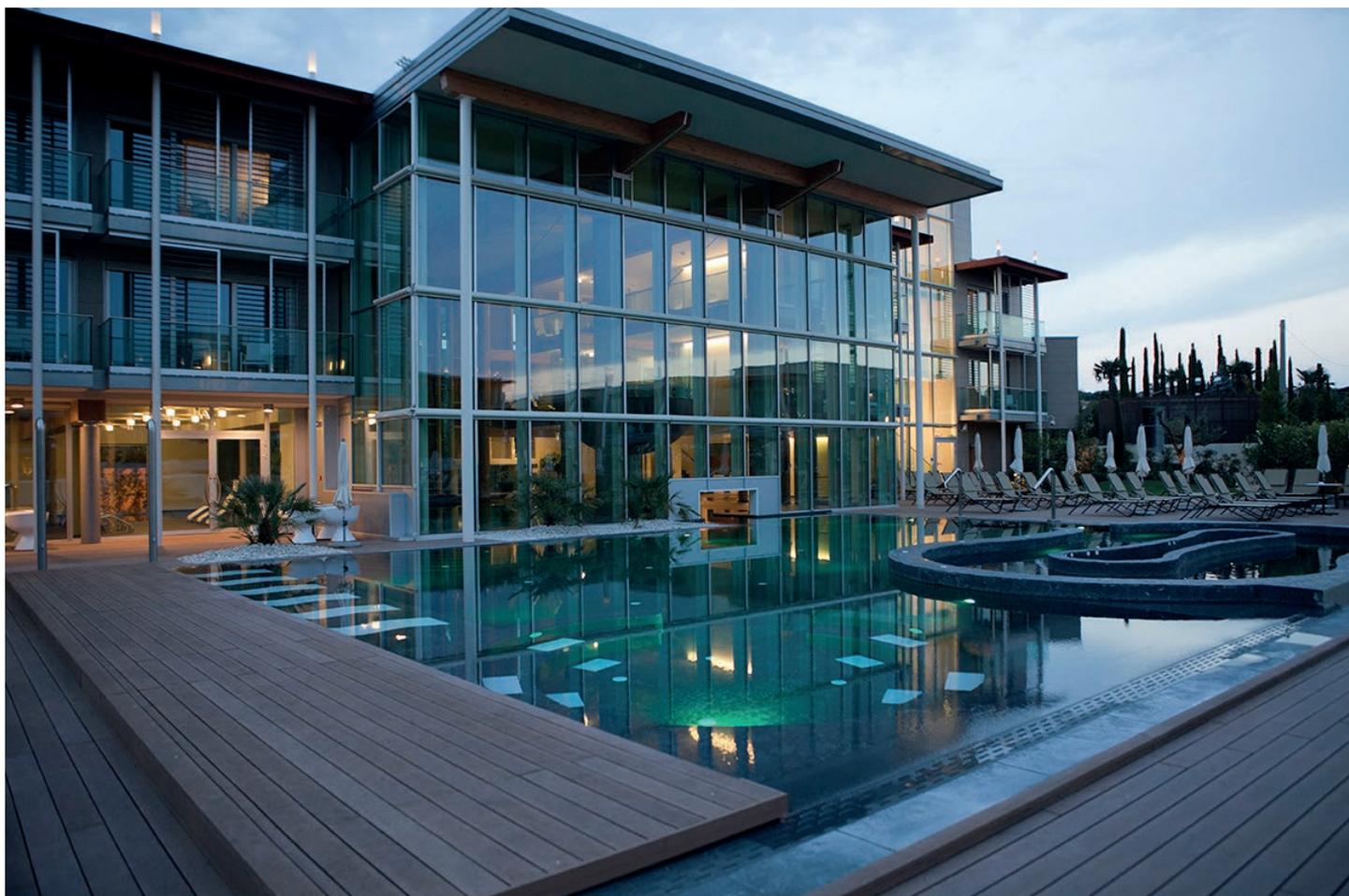
I numerosi trattamenti proposti - massaggi, bendaggi, maschere, azioni viso e corpo mirate, applicazioni con differenti finalità - sono accomunati da un approccio che utilizza sostanze e principi attivi naturali.

C'è solo l'imbarazzo della scelta che potrà essere supportata dall'esperienza di operatori esperti e qualificati in base alle esigenze perso-

nali.

Tra le sostanze e i principi attivi naturali utilizzati, polvere di diamante, ferro, miele cristallizzato combinato alla vitamina C, fiori secchi e grano saraceno.

La **Thermal Experience** è invece dedicata a chi desidera affrontare l'estate con una profonda azione detox: detossinare la mente e il fisico, attenuare la sensazione di fatica fisica e di stanchezza, drenare i liquidi e combattere gli inestetismi cutanei.



Aqualux, AquaExperience sera

Questo è il risultato raggiunto al termine del bagno termale salino proposto da AQUALUXThermae. Attraverso le numerose DaySpa Promo ciascuno potrà scegliere le soluzioni migliori in termini di orari abbinando l'esperienza di benessere a quella enogastronomica, altrettanto vasta e allettante. Il Pool-Bar a bordo piscina è perfetto per sorseggiare una ricca selezione di drink energetici e gustose bevande ricche di vitamine.

Finalmente rigenerati e ricaricati, sarà il momento più adatto per degustare alla **SparklingLounge** cocktail innovativi, "assemblati" con ingredienti di alta qualità provenienti da coltivazioni biologiche naturali e abbinati a particolari tipi di alcool per una cultura del bere consapevole e di qualità.

E naturalmente la giornata si concluderà nel **ristorante EVO**, aperto anche ai clienti che non soggiornano

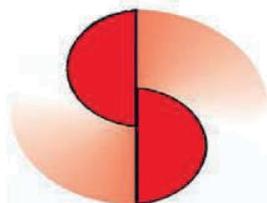
in hotel, per conoscere un "mondo" gourmet immerso in un ambiente raffinato e al contempo accogliente.

L'esperienza di gusto e creatività proposta dallo chef Simone Gottardello offre piatti costruiti con cura, sempre con il rispetto della stagionalità, esaltati dal tocco delle chicche del territorio e dall'abbinamento a vini a base di uve autoctone - Soave, Valpolicella, Amarone, Bardolino.

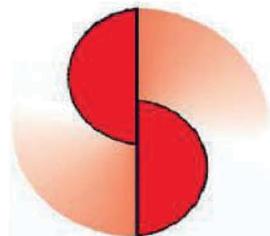
Accesso all'AquaSpa & Wellness dalle 9 alle 20 con kit di accoglienza (accappatoio, telo e ciabatte): € 35,00 per persona Summer Relaxing Dayspa: ingresso all'AquaSpa & Wellness e all'AquaExperience con massaggio personalizzato: da € 70,00 a € 90,00

Thermal Experience: accesso all'AquaSpa & Wellness, con kit di accoglienza, bagno salino o aromatico alla lavanda: € 42,00 per persona

www.aqualuxhotel.com



D'Orazio ASSICURAZIONI



La Polizza del Camperista, studiata da un Camperista

Novità nel mondo
della polizza del

CAMPER!

Non fai incidenti da 5 anni?

www.assicurazionecamperdorazio.it

scopri le nostre proposte e fai il tuo preventivo

REGIONE	Premio	REGIONE	Premio	REGIONE	Premio	REGIONE	Premio	REGIONE	Premio
ABRUZZO	Premio	EMILIA ROMAGNA	Premio	LOMBARDIA	Premio	PIEMONTE	Premio	SICILIA	Premio
Chieti	€158,61	Bologna	€243,19	Bergamo	€166,17	Alessandria	€119,59	Agrigento	€179,68
L'Aquila	€132,19	Ferrara	€139,28	Brescia	€156,42	Asti	€136,62	Caltanissetta	€210,74
Pescara	€201,72	Forlì Cesena	€166,04	Como	€179,06	Bielia	€135,69	Catania	€174,70
Teramo	€159,54	Modena	€162,43	Cremona	€142,99	Cuneo	€152,05	Enna	€155,29
BASILICATA	Premio	Parma	€171,48	Lecco	€166,82	Novara	€119,07	Messina	€264,34
Matera	€162,86	Piacenza	€163,14	Lodi	€159,23	Torino	€232,92	Palermo	€245,08
Potenza	€147,34	Ravenna	€172,05	Mantova	€132,09	Verbania	€133,45	Ragusa	€214,82
CALABRIA	Premio	Reggio Emilia	€170,35	Milano	€227,08	Vercelli	€126,25	Siracusa	€180,93
Catanzaro	€262,04	Rimini	€209,39	Monza E Brianza	€205,71	PUGLIA	Premio	Trapani	€174,98
Cosenza	€181,89	FRIULI V. GIULIA	Premio	Pavia	€140,59	Bari	€235,69	TOSCANA	Premio
Crotone	€230,09	Gorizia	€143,02	Sondrio	€157,41	Barletta	€240,50	Arezzo	€167,09
Reggio Calabria	€254,18	Pordenone	€184,81	Varese	€147,10	Brindisi	€192,64	Firenze	€270,91
Vibo Valentia	€250,33	Trieste	€180,88	MARCHE	Premio	Foggia	€169,95	Grosseto	€189,39
CAMPANIA	Premio	Udine	€133,60	Ancona	€209,66	Lecce	€188,19	Livorno	€260,19
Avellino	€188,59	LAZIO	Premio	Ascoli Piceno	€180,31	Taranto	€214,64	Lucca	€205,84
Benevento	€199,95	Frosinone	€197,83	Fermo	€178,52	SARDEGNA	Premio	Massa Carrara	€229,93
Caserta	€257,76	Latina	€227,18	Macerata	€182,18	Cagliari	€224,87	Pisa	€262,09
Napoli	€300,47	Rieti	€153,60	Pesaro-Urbino	€206,11	Carbonia Iglesias	€224,87	Pistola	€257,97
Salerno	€285,94	Roma	€304,48	MOLISE	Premio	Medio Campidano	€224,87	Prato	€301,51
VENETO	Premio	Viterbo	€184,99	Campobasso	€126,10	Nuoro	€179,85	Siena	€188,29
Belluno	€141,45	LIGURIA	Premio	Isernia	€124,10	Ogliastra	€179,85	TRENTINO A. A.	Premio
Padova	€177,93	Genova	€311,99	VALLE D'AOSTA	Premio	Oibla-Tempio	€214,05	Bolzano	€218,19
Rovigo	€129,33	Imperia	€197,09	Aosta	€133,53	Oristano	€159,13	Trento	€177,23
Treviso	€157,93	La Spezia	€244,42			Sassari	€211,96	UMBRIA	Premio
Venezia	€171,90	Savona	€159,87					Perugia	€175,02
Verona	€149,62							Terri	€171,87
Vicenza	€144,67								

La polizza degli Amici di Turismo Itinerante!

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



Borgobrufa Spa Resort, Spa

Torgiano: Borgobrufa Spa Resort

LA SPA PIÙ GRANDE DELL'UMBRIA

Di Franca Scotti
scottifranca@gmail.com

Un luogo di relax, dove assaporare quiete e charme, e da cui partire per una vacanza culturale tra le famose città d'arte e i caratteristici borghi medievali dell'Umbria.

E' il **Borgobrufa Resort**, che proprio ad agosto riapre la Spa, completamente rinnovata.

Nonostante il Borgobrufa vantì già

la Spa più grande dell'Umbria, con i suoi 1200 mq, il restyling amplierà ulteriormente gli spazi dedicati al benessere.

Linee moderne, dettagli di pregio e grandi vetrate che permettono di godere da qualsiasi luogo una vista mozzafiato sulla natura umbra. Ambienti suggestivi ed eleganti studiati per garantire agli ospiti il massimo

del comfort, grazie anche a nuovi passaggi che mettono in collegamento i diversi locali, rendendo il tutto ancora più comodo e funzionale.

Nella Spa trattamenti esclusivi a base di ingredienti locali, rituali tematici da vivere individualmente o in coppia, pacchetti pensati per rigenerare corpo e mente.



Borgobrufa Spa Resort , coppia



Borgobrufa Spa Resort , Spa

Il tutto garantito da materie prime di provenienza certa, tecniche e manualità innovative e all'avanguardia, personale preparato e altamente qualificato.

Il relax inizia nella grande piscina panoramica, un'unica grande vasca che collega la piscina interna e quella esterna. Riscaldata e aperta tutto l'anno, offre una splendida vista sul-

le colline circostanti, da ammirare distesi nei rilassanti lettini sommersi e nelle botti idromassaggio, cullati dalla melodia dell'acqua.

Da agosto si potrà godere anche della piscina esterna, con lettini e sdraio per momenti di relax in giardino, immersa tra i caratteristici olivi che contraddistinguono il paesaggio umbro.

Il benessere continua all'interno della Aemotio Spa, dove un lettino ad acqua riscaldata, cromoterapia personalizzata e una calda pioggia filiforme accarezzano il corpo con un trattamento benefico e rigenerante.

L'area sauna mette a disposizione: un Bagno di vapore con oli essenziali alle erbe che danno beneficio all'intero organismo; una Sauna finlandese che raggiunge gli 80-100°C; un Vitarium dove essenze naturali, profumi inebrianti, musica meditativa e illuminazione policromatica hanno un effetto distensivo su corpo e spirito. Ma il clou è il Tempio del sale, un bagno suggestivo di purificazione e rilassante galleggiamento. Nella vasca ad alta concentrazione salina, il corpo fluttua cullato da musica e cromoterapia subacquea, mentre nell'area del sale nuvole di vapore salino favoriscono la respirazione e liberano la mente.

Tra le aree relax, con musiche di sottofondo, colori e profumi particolari, la magica Stanza delle stelle è uno spazio specifico dove vengono stimolati la meditazione, la calma e il rilassamento attraverso un'illuminazione davvero speciale che richiama la volta celeste.

Chi vuole portare con sé un po' della magia del Borgobrufa, può acquistare i prodotti della linea Armonia, Essenza e Bellezza, ricca della naturale energia che proviene direttamente dalle colture del Borgobrufa. Totalmente privi di parabeni, siliconi e petrolati, i preziosi principi attivi dei prodotti penetrano nella pelle e le donano un risultato immediato e visibile.

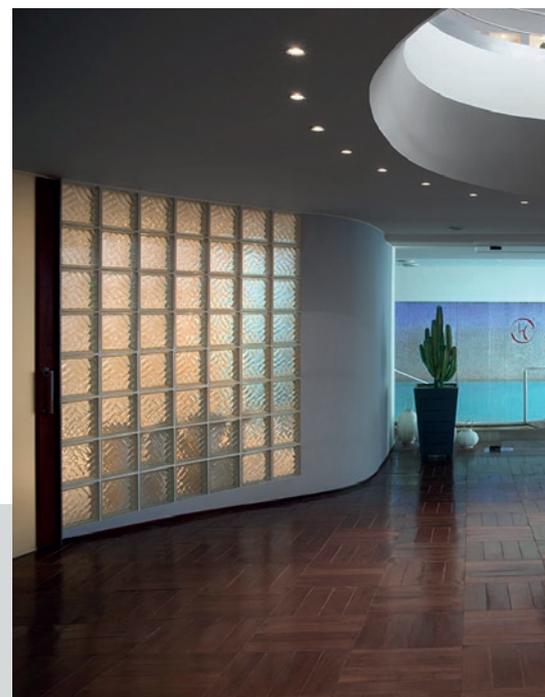
*Ingresso giornaliero in SPA:
da 39 a 110 euro.*

www.borgobrufa.it

FRANCIACORTA: L'ALBERETA RELAIS & CHATEAUX

IL NUOVO METODO ACTIVE

Di Franca Scotti
scottifranca@gmail.com



Tra le colline della Franciacorta, nell'incanto di un paesaggio luminoso e antico, nella quiete di giardini in fiore e sculture, si apre L'Albereta Relais & Chateaux.

Un resort ideale per “ricaricarsi”, scegliendo la formula più adatta alle nostre esigenze.

Si può scegliere un training corroborante, **sperimentare il nuovo metodo Active**, allenarsi a fondo con un personal trainer, sciogliere stress e tensioni.

Le formule brevi - da 3 a 7 giorni - disegnate su misura grazie alla consulenza di un team di professionisti, medici e dietisti, sono dedicate agli sportivi e a chi desidera tornare in forma.

Le vie del benessere sono infinite: in un luogo come L'Albereta Relais & Chateaux, immerso tra giardini botanici, vigneti e castelli, c'è chi si allena per una maratona, chi è alla ricerca di una migliore performance sportiva, professionistica o amatoriale, chi punta a dimagrire,

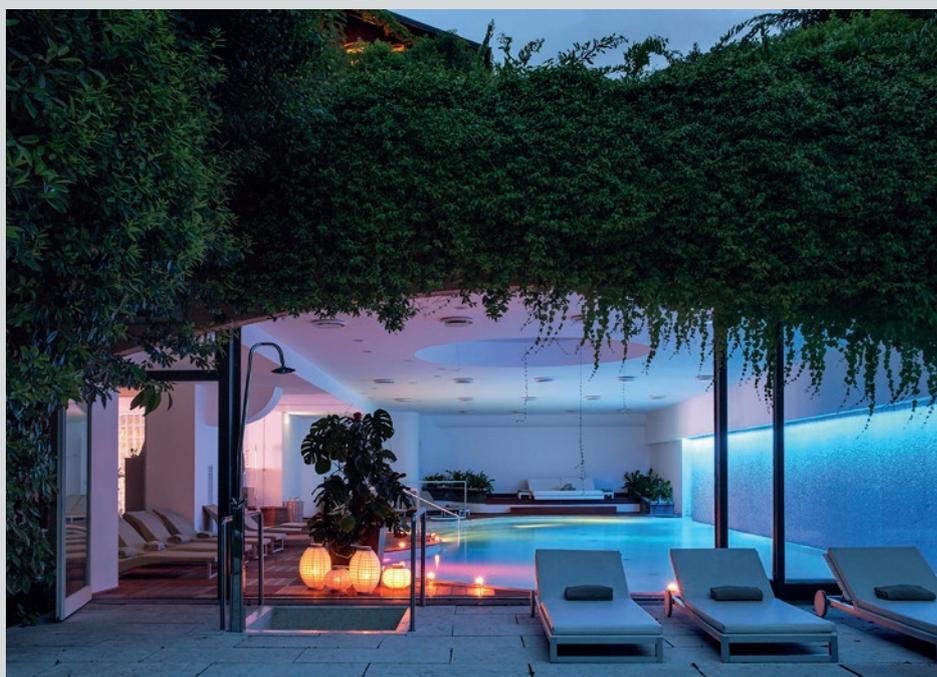
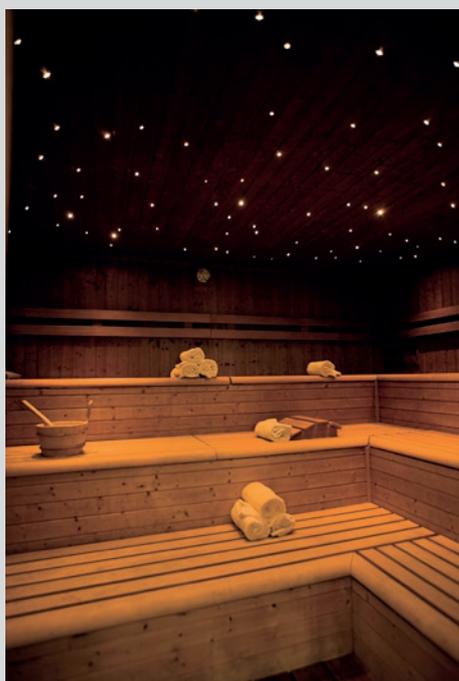


gliati e personalizzati, e combinano l'attività fisica con personal trainer, l'alimentazione bilanciata e i percorsi wellness in spa, oltre a proporre il nuovo metodo di allenamento Active, ad alto tasso tecnologico e di innovazione.

Si comincia con l'incontro iniziale con un team di medici, dietisti, osteopati, terapisti e personal trainer, per definire il percorso migliore. Il primo giorno è quello del check-up completo: stato cardiorespiratorio, analisi posturale, mobilità, consulenza nutrizionale, stress ossidativo, equilibrio, forza, respirazione, stima dei corretti carichi di lavoro in palestra.

di stretching, yoga o pilates. Infine, ci si rilassa in sauna e al bagno turco, prima di sedersi a cena. E, poiché è importante seguire con regolarità una routine, dopo la "vacanza attiva" a L'Albereta, l'ospite riceve un programma personalizzato da seguire a casa, con controlli periodici.

Novità assoluta dell'Albereta è il **metodo Active**, una tecnologia innovativa e una piccola grande rivoluzione nell'ambito del fitness. Grazie all'attività aerobica a bassa intensità e all'effetto combinato di forza di gravità e infrarossi si accelera il metabolismo, si bruciano molte più calorie, si eliminano le tossine,



a rimettersi in forma, a mantenersi agile. Comunque ognuno riuscirà a recuperare la piena energia fisica e mentale.

I diversi soggiorni, contraddistinti da una durata crescente, "**Start moving**", "**Get stronger**", "**Tone up**", "**High impact**", sono tutti organizzati e seguiti da un team di professionisti. I programmi sono detta-

Ne deriva un programma strettamente personale, con dieta e allenamenti.

La giornata-tipo inizia presto: il risveglio è un momento fondamentale, ed è accompagnato da una breve seduta di training a digiuno nell'aria frizzante del mattino, seguita dalla colazione. Seguono l'allenamento con il personal trainer, la seduta dall'osteopata, un pranzo sano e leggero, un più intenso allenamento

si raggiungono una migliore forma fisica e una maggiore tonicità.

I prezzi delle camere variano sensibilmente in base ai periodi e ai trattamenti: indicativamente una camera doppia con prima colazione costa poco meno di 300 Euro.

<https://www.albereta.it/>

Opinione di Beppe Tassone



Mare o montagna, lago o città d'arte è giunto il tempo delle vacanze, in un momento certo non facile per il nostro Paese.

Crisi economica ed occupazionale, difficoltà negli spostamenti e mancato adeguamento delle strutture ricettive rappresentano problemi che si perpetuano, di anno in anno e che certo non aiutano un settore strategico, qual è quello del tempo libero, a sviluppare a pieno le proprie potenzialità.

Problemi conosciuti, analizzati più di una volta, ma per i quali tardano le soluzioni così da spostare altrove i flussi turistici con danni economici rilevanti.

L'assenza di un'unica cabina di regia che si occupi del turismo in Italia si fa sentire e sviluppa effetti negativi: lo spezzettamento delle competenze tra regioni, provin-

ce, comuni ed enti territoriali, più o meno estesi, non consentono quella sinergia che è indispensabile e allontanano la realizzazione di un sistema turistico integrato ormai da decenni raccomandato (e anche finanziato) dall'Europa.

Altre Nazioni hanno saputo cogliere l'opportunità e gli effetti sono sotto gli occhi di tutti: la Francia, il Portogallo, la Spagna, la Croazia, la Grecia hanno esteso l'area nella quale il sistema turistico incide cercando di coinvolgere le potenzialità locali.

Un risultato che ha immediatamente dispiegato effetti positivi: l'utilizzo del web, la possibilità di presentare sistemi turistici ampi e in grado di interagire tra loro si sono rivelati la chiave per aprire molte porte.

E' necessaria una cabina di regia che aiuti a superare le piccole lotte di campanile, destinate a pro-

durre solo danni.

Basta recarsi ad un qualunque sole internazionale che si occupi di turismo per rendersene conto: in Italia manca il sistema Paese, mentre in altre Nazioni questo è la base per proporsi al potenziale visitatore.

Rivoli di risorse vengono spesi per pubblicizzare piccole realtà, senza estendere l'attenzione al territorio circostante proprio mentre la mobilità e il desiderio di spostarsi sono alla base delle scelte di chi si muove per turismo.

Abbandonata ormai la località nella quale trascorrere i quindici giorni di vacanza, senza spostarsi, è il territorio che gioca un ruolo essenziale.

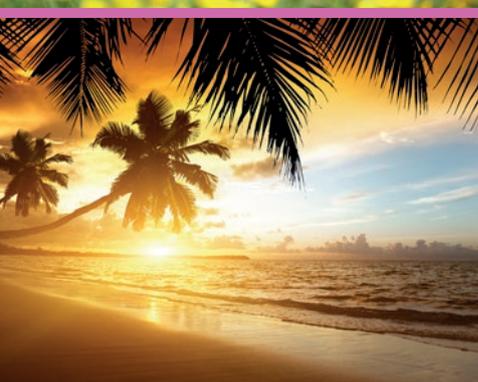
Non rendersene conto rappresenta un danno enorme e non fa che spostare altrove i flussi turistici

Beppe Tassone



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

**LA TESSERA DEGLI AMICI
DI TURISMO ITINERANTE**



CAMPER

MAGAZINE

www.campermagazine.tv - campermagazine@campermagazine.tv

li itinerari Gustosi

territorio ♦ ambiente ♦ enogastronomia



Turismo in libertà

IL TURISMO ALL'ARIA APERTA

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

COSTRUTTORI ITALIA

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

COSTRUTTORI ESTERI

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

COMPONENTISTI

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



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



Semplicemente squisiti: gli asparagi

A dispetto della loro non univoca appartenenza al gruppo delle verdure piuttosto che a quello degli ortaggi, con la stretta parentela che possono vantare con l'aglio e le cipolle (sono tutte Liliaceae), e delle non affatto irrilevanti controindicazioni per alcune patologie, questi germogli sono amati e idolatrati da gran parte dei buongustai. La loro versatilità è tale che alcuni ristoranti hanno dedicato a loro un intero menù, componendo una serie di piatti che li vede sempre protagonisti, dagli antipasti ai dolci, nulla escluso! Il loro caratteristico sapore – anche se non gradevole proprio per tutti – costituisce una delle motivazioni più importanti del loro successo in cucina: se ben trattato può esaltare il gusto di una preparazione fino a renderla semplicemente unica!

Numerose sono le loro proprietà benefiche per il nostro organismo: tra le più note si ricordano l'importan-

te azione diuretica, il basso contenuto calorico (meno di 25 calorie per etto di prodotto!), il buon apporto di fibra, sali minerali e vitamine C e A (oltre che cromo e potassio), ne fanno un prezioso alleato per alleviare una serie di disturbi. Come dicevo però devono essere evitati da tutti coloro che dovessero soffrire soprattutto di gotta, essendo un vegetale che contiene un'elevata quantità di purine. E poi sarebbe meglio evitarne il consumo anche da parte di coloro che accusassero malattie reumatiche, calcoli renali e cistiti.

E allora buon appetito a tutti coloro che possono godere di questa prelibatezza, ma con le dovute attenzioni per le loro controindicazioni: mangiare bene si può, ma anche a tavola ci vuol sempre la giusta attenzione!

Salvatore Braccialarghe

In Valdichiana alla scoperta di una Regina



Testo e foto di: Antonio Castello - a.c.castello47@gmail.com

“Non è possibile vedere campi più belli; non vi ha una gola di terreno la quale non sia lavorata alla perfezione, preparata alla seminazione. Il formento vi cresce rigoglioso, e sembra rinvenire in questi terreni tutte le condizioni che si richieggono a farlo prosperare. Nel secondo anno seminano fave per i cavalli, imperocché qui non cresce avena. Seminano pure lupini, i quali ora sono già verdi, e portano i loro frutti nel mese di marzo. Il lino pure è già seminato; nella terra tutto l’inverno, ed il freddo, il gelo lo rendono più tenace”.

Così annotava Johann Wolfgang von Goethe nel suo “Viaggio in Italia”, scritto tra il 1813 e il 1817, a proposito della Valdichiana che visitò nel 1786, probabilmente in autunno. Quando il grande scrittore, poeta e drammaturgo germanico arrivò in Toscana, la Valle era stata già parzialmente boni-

ficata ad opera degli ultimi Medici che, nella prima metà del XVIII secolo, vi avevano provveduto, rendendo produttive molte delle loro vaste proprietà. Le fattorie granducali vennero così ampliate nelle loro estensioni e con l’arrivo dei primi Lorena, affittate (Bettolle, Foiano, Fonte a Ronco, Montec-

chio). Intorno al 1780, in accordo con la Curia romana, lo stesso corso della Chiana fu separato con un argine artificiale in corrispondenza del confine con gli Stati del Papa, in modo che solo le acque che scendevano dai poggi intorno a Chiusi confluissero nel Lago di Chiusi e nel Lago di Montepulciano e di lì nell'Arno.

L'opera di prosciugamento tuttavia, non era stata ancora completamente terminata. Lo sarebbe stata soltanto qualche anno dopo ad opera del Granduca Pietro Leopoldo I di Lorena che si affidò per il progetto, alle intuizioni di un grande ingegnere idraulico, il conte Vittorio Fossombroni, divenuto successivamente Ministro di Stato. Quando dunque, von Goethe passò da queste parti, la valle, salvo residue zone acquitrinose, poteva dirsi in gran parte bonificata, con beneficio della popolazione che, fino ad allora falciata dalla malaria, rinacque a nuova vita avviando il recupero di decine di ettari di fertile terra coltivabile. E' l'inizio della storia moderna della "chianina", di quella speciale razza bovina che dal territorio prende il nome. Con l'impaludamento del territorio infatti, l'allevamento era stato abbandonato e gli animali erano tornati allo stato brado, perdendo quei tratti "gentili" che fino ad allora lo avevano caratterizzato. La storia della Chianina in questo territorio affonda però le radici



ai tempi degli Etruschi prima e dei Romani dopo. Secondo autorevoli studiosi, la testa di toro scolpita sopra un'ara romana, risalente al I secolo d.C. e ritrovata nei pressi di Asciano, in provincia di Siena, così come il toro italico scolpito nel rame, risalente al IV sec. a.C., sono riproduzioni di un bovino i cui tratti sono molto simili a quello "chianino". Della presenza di bovini che fanno

ricordare questa razza, ne parlano anche molti storici e scrittori romani. Tito Livio ad esempio parla di "campi opulenti dell'Etruria, ricchi di grano, bestiame e di ogni altra cosa", mentre Plinio il Giovane osserva che quei terreni di grano "non si possono arare se non con l'aiuto di buoi possenti e robustissimi aratri". Tra le tante testimonianze è impossibile non citare la descrizione di Marco Terenzio Varrone che nel suo "De re rustica" traccia la figura di un bovino di buona razza, esaltandone le peculiarità: praticamente la stessa descrizione che Elvio Borgioli, professore alla Facoltà di Agraria dell'Università di Padova, fa in epoca moderna della razza Chianina. La presenza del bovino nella storia e nell'arte si perpetua nel tempo. Lo stesso Leonardo da Vinci, in preparazione dell'Adorazione dei Magi (opera oggi conservata agli Uffizi di Firenze), realizza un disegno (conservato nella Biblioteca reale del Castello di Windsor, in Gran Bretagna) nel quale è presente un bue che





non poteva non essere lo stesso che lui era solito vedere nel corso del suo soggiorno in Valdichiana. E un secolo e mezzo più tardi, nel 1627, è Giovanni di San Giovanni, nel preparare un affresco del Conservatorio della Quietè a Firenze, realizzato su commissione della duchessa Cristina di Lorena, a disegnare lo stesso bue su un foglio di carta bianca.

Dopo un lungo periodo di oscurantismo dunque, durato praticamente quasi 800 anni (si ipotizza che lo spopolamento della Valle sia avvenuto intorno all'anno Mille, quando il territorio chianino era divenuto così invivibile da impedire ogni possibilità di insediamento, coltivazione o sfruttamento del suolo) si ricomincia a parlare di "Chianina". Quando però il Granduca di Toscana prende in seria considerazione una rinascita agricola del territorio e contestualmente una rivalorizzazione della razza, questa è completamente diversa da quella che oggi sappiamo essere. Non si pensa al suo sfruttamento a scopo alimentare, quanto lavorativo, da affiancare al contadino nelle sue attività. L'animale è grande e possente e nessuno meglio di lui può essere d'aiuto al contadino nell'arare

i terreni e nel trasportare merci su carri agricoli. Solo nella seconda metà del XIX secolo, si pensò di orientare la selezione degli animali verso un maggiore equilibrio fra attitudine al lavoro e produzione di carne. Ma è all'inizio del secolo scorso che la Chianina si riprende il proprio ruolo di gigante e ad imporsi in tutto il mondo per qualità e caratteristiche. Se in Valdichiana esistesse una monarchia, il ruolo di "regina" spetterebbe di diritto alla "chianina". Il merito è da ascrivere ad un illustre studioso, Ezio Marchi, che, nel promuovere il miglioramento delle forme e delle attitudini delle vacche e dei tori di razza chianina, ha l'intuizione di procedere all'istituzione del libro genealogico. E' la svolta definitiva dell'affermazione di questo bovino nel mondo. Oggi troviamo allevamenti "in purezza" in America del Nord (Stati Uniti e Canada), in quella del Sud (Brasile, Argentina, Uruguay e Messico), in Africa (Sud Africa e Mozambico), in Australia e Nuova Zelanda, ma anche in Europa (Irlanda, Russia e Germania). Ad una diffusione della razza nel mondo, corrisponde, paradossalmente una diminuzione (almeno in termini di capi) in Italia per lo scarso interesse delle istituzioni nei

riguardi di chi si prodiga, con passione e competenza, nella salvaguardia di una razza autoctona da annoverare fra le eccellenze della produzione agro-alimentare italiana. Per tutelare gli allevatori e soprattutto i consumatori, provvede oggi un Consorzio che, sotto la sigla "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" certifica e garantisce la carne di tre grandi razze bovine italiane: la Marchigiana, la Romagnola e, per l'appunto, la Chianina: l'unico marchio di qualità IGP (Indicazione Geografica Protetta) per la carne bovina fresca prodotta in Italia. Senza considerare che l'allevamento brado dei bovini di razza Chianina potrebbe anche essere, per alcune zone del nostro Appennino, un baluardo al degrado ambientale e paesaggistico e che lo sviluppo di tali allevamenti potrebbe incidere in maniera rilevante sulle quote d'importazione cui l'Italia purtroppo deve soggiacere.

Oggi siamo abituati ad andare al ristorante e spesso, lusingati dall'opzione di una bistecca, volentieri accettiamo, senza sapere da quale animale proviene, se si tratta di una generica lombata o viceversa siamo in presenza di una vera e propria "fiorentina". Perché bistecca è bistecca, ma è la provenienza a fare la differenza. Del resto il termine non è altro che la derivazione del termine inglese "beefsteak" nato nel 1565, allorché

alcuni turisti passeggiando per Firenze durante la festa di San Lorenzo (10 agosto), sentendo uno straordinario odore di carne arrostita che si spargeva nell'aria, cominciarono a reclamare, sotto un gigantesco desco, che venisse anche a loro servito quel succulento prodotto. Senza sapere che quelle carni, fino a quel momento erano semplicemente chiamate "carbonate" perché cotte su una griglia poggiata su carboni. Solo più tardi, l'Artusi, il principe della cucina italiana, identificò quel termine generico, "beefsteak", con la "bistecca alla fiorentina" che si ottiene dal taglio dalla lombata (la parte in corrispondenza alle vertebre lombari, la metà della schiena dalla parte della coda) del vitellone di razza chianina, spesso almeno un paio di centimetri, con l'osso a forma di "T" (in inglese infatti è chiamata T-bone steak) che separa il filetto da una parte e il controfiletto dall'altra. Il Consorzio vuole tutelare questi aspetti e per non far non cadere in errore l'avventore detta una serie di "consigli" cui nessuno dovrebbe sottrarsi.

Per questo, al ristorante o al negozio occorre fare attenzione a ciò che ordiniamo o acquistiamo chiedendo sempre l'attestato di conformità che rappresenta l'unico documento a garanzia del prodotto che deve essere esposto obbligatoriamente sul bancone del punto di vendita.



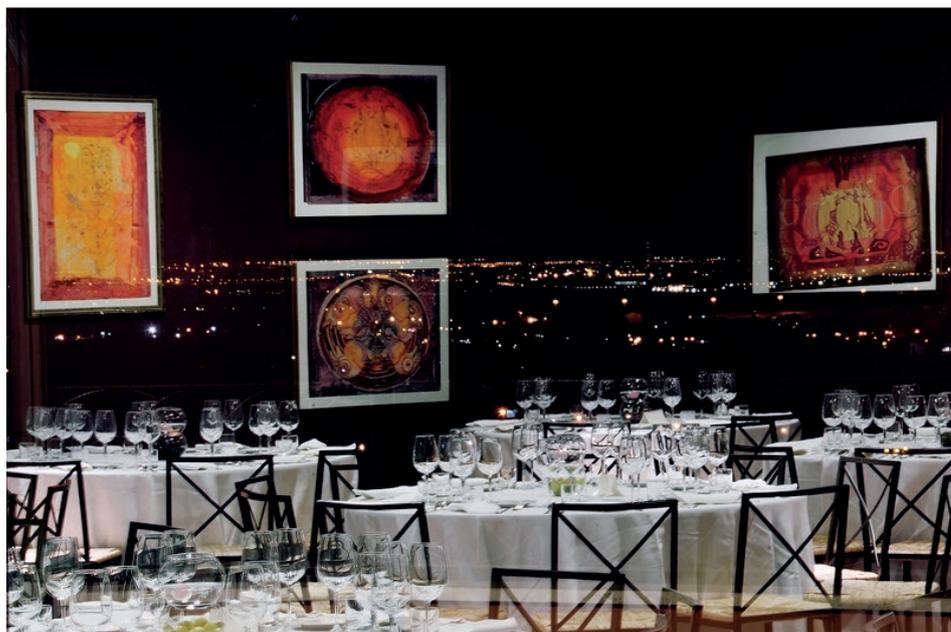
QUATTRO VINI IN CAMPER

*Di Bubris Cristiano
fabriscristiano@gmail.com*



QUATTRO VINI, QUATTRO TERRITORI, QUATTRO DIVERSE STORIE DA RACCONTARE DAL PIEMONTE AL LAZIO TRA USI, CULTURE E LEGGENDE.

IL VIAGGIO HA INIZIO IN PIEMONTE, DOVE IL NEBBIOLO CON LA SUA CORONA DOMINA LE VALLI DELLE LANGHE, IN COMPAGNIA DEI SUOI PRINCIPI: IL BARBERA E IL DOLCETTO.



NEBBIOLO

Vitigno nobile ed esclusivo, il Nebbiolo riflette in modo inconfondibile il suo legame con il territorio che ha visto passare duchi, conti, re e ministri. Una sensazione così tanto intensa che potrà ricordare i grandi rossi di Borgogna, in un'area che potremo definire sua "gemella". Serralunga d'Alba, Monforte d'Alba, Barolo, Grinzane Cavour, La Morra, Novello, Cherasco, Verduno, Castiglione Falletto, Diano e Roddi sono gli undici paesi situati a sud di Alba e nella provincia di Cuneo, dove in circa 1000 ettari di vigne la corte del Nebbiolo trova il suo habitat dando origine a quello che sarà il Barolo. Al palato vi suggeriamo di degustare tre diverse tipologie di nebbiolo. Inizieremo la degustazione da Monforte d'Alba, un piccolo comune di 2040 abitanti, dove poco fuori paese, in località Gi-

nebra, su uno sfondo collinare troviamo una vasta estensione di vigneti suddivisi tra Nebbiolo, Barbera, Dolcetto e Chardonnay. Gavarini Langhe Nebbiolo di Elio Grasso è il vino che andremo a descrivervi. Il vino si presenta al calice con un colore rosso rubino, sinonimo di giovinezza con una lacrimazione abbastanza lenta. Ciò sta a confermare che, nonostante la giovane età, possiede un gran corpo con una graduazione alcolica compresa tra i 13 e i 14 gradi. Al gusto noteremo delle sensazioni di freschezza (il vino infatti non riposa nel legno) e di una spiccata sapidità dovuta al contatto con il terreno medio calcareo accompagnata da un tannino abbastanza noto, ma non aggressivo. Il vino viene fatto fermentare in vasche di acciaio inox e successivamente riposa sempre in vasche d'acciaio fino al mese successivo alla vendemmia. Questo Langhe Nebbiolo DOC, di Elio Grasso, mostra un'interessante integrità di frutto, ed esalta le caratteristiche peculiari del varietale. Offre una bella beva, scorrevole ma appagante nel contempo. Con che cosa abbinarlo? Bere un Barolo è sinonimo di occasione. Degustare questo vino significa aprirlo con almeno due ore d'anticipo, decantarlo e abbinarlo a piatti complessi come quelli della cacciagione o un brasato. Personalmente credo che questo vino si possa abbinare con delle pernici al ginepro e con una bella cacciagione di pelo come la lepre in salmi o alla cacciatora, magari corretta con spezie e chiodi di garofano.



BARBARESCO

Ci spostiamo da Monforte in direzione di Alba e, una volta superata la cittadina della famiglia Ferrero noteremo un piccolo borgo collinare di 927 abitanti dove il Nebbiolo insieme al Barbera e al Moscato illuminano il verde delle colline. Il paese, fino a pochi anni fa frazione del comune di Barbaresco, denominato Treiso ospita una delle più importanti aree dove ha origine il fratello del Barolo: il Barbaresco DOCG. Un "gemello" dato che deriva dalla stessa uva, ma allo stesso tempo diverso data la differenza di terreno e un minore affinamento nelle botti (15 mesi circa). Il vino che vi vogliamo raccontare è un Barbaresco DOCG 2015 della cascina Settevie, una tipica cascina delle Langhe dove la tradizione e la cultura loca-

le attraggono turisti di diverse parti del mondo. Il vino si presenta al calice con un colore rosso rubino tendente al granata. Roteando il calice possiamo notare una lenta lacrimazione che rispecchia il buon grado alcolico del prodotto. Al naso notiamo un'ampia sensazione balsamica con sentori di frutti di bosco maturi e piccoli cenni di pepe nero. Al gusto possiamo notare una forte intensità, un corpo pieno che ne conferma la rotondità accompagnata da un tannino elegante ed una media persistenza. Con che cosa abbinarlo? La sua tannicità e la notevole persistenza regalano al vino una profonda struttura che permette un matrimonio perfetto con della selvaggina e le carni rosse.

Lasciamo ora il Piemonte ed iniziamo a dirigerci verso il Sud con una piccola tappa nel modenese. Un piccolo paese caratterizzato dalla presenza di una piazza a scacchiera, dove ogni anno si celebra la "dama vivente", Castelvetro di Modena, mette in mostra sulle sue colline una serie di vigneti a bacca rossa da cui deriva uno dei più importanti vini rossi frizzanti della "terra rossa": il Lambrusco Grasparossa.





IL LAMBRUSCO

Il lambrusco in Emilia è come il Barolo in Piemonte: una religione a cui non si deve mai disobbedire. Per la degustazione vi portiamo nel cuore delle colline di Castelvetro presso la cantina Fattoria Moretto e il vino è un Lambrusco Grasparossa di Castelvetro. Il vino si presenta al bicchiere con un colore rosso porpora sinonimo di giovinezza con grado alcolico inferiore al 13°. Al naso si percepiscono sensori freschi che vanno a ricordare aromi di frutta rossa ancora acerba come la fragolina verde o la ciliegia, oltre a dei sentori floreali come la viola. Al primo assaggio noteremo una piacevole sensazione di freschezza con un tannino presente, ma non pesante accompagnato da una piacevole effervescenza, meno invadente di quella che potremmo trovare

in altri lambruschi. *La quarta tappa della nostra degustazione è un vino laziale, originario della zona dei Castelli Romani. Il Lazio, poco nota per i suoi vini, presenta delle caratteristiche geologiche molto simili a quelle della Campania e della Sicilia, data la presenza di numerosi suoli vulcanici. Il vino che ora andremo a conoscere proviene da un'area vulcanica poco distante dal lago di Castelgandolfo, Grottaferrata e sui 12 ettari si estendono vigneti di Malvasia del Lazio*



MALVASIA DEL LAZIO

Si chiama Donna Adriana 2016 – Castel de Paolis ed è un vino composto per un 80% dal vitigno Viognier e per un 20% dalla Malvasia del Lazio. Al calice si presenta con un colore dorato e con una lacrimazione lenta che prepara il degustatore ad

un corpo più robusto rispetto ad un altro bianco. Al naso possiamo notare dei sentori inizialmente zuccherini, come lo zucchero a velo e la gardenia, oltre alle note aromatiche derivate dalla Malvasia che possono ricordare gli agrumi e la frutta esotica. All'assaggio noteremo un sapore pieno con una piacevole sensazione di calore che rispecchia la sua morbidezza, oltre alle piccole note di freschezza ancora presenti, anche se in misura minore. Nel finale noteremo una sensazione di mandorla che va a chiudere la lunga persistenza gusto olfattiva. Con che cosa abbinarlo? La sua robustezza e le note aromatiche rendono il vino abbinabile a sapori più forti come ad esempio con i crostini con ricotta di pecora, uvetta e pinoli.



un'estate di sapori!

Una stagione di eventi alla scoperta del più gustoso patrimonio gastronomico: prodotti tipici della terra e di latteria, salumi e formaggi di nicchia, passeggiate in malga e lungo i fiumi alla ricerca di occasioni gustose. Senza dimenticare ristoranti stellati.

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



Fra Medicina (Bo) e Riolo Terme (Ra) Cipolla e Scalogno, il gusto inconfondibile

A cavallo fra Emilia e Romagna, nell'area compresa fra i comprensori di Imola e quello di Faenza, c'è un territorio ricco di eccellenze gastronomiche.

Nel mese di luglio ne verranno celebrate due, nel corso di altrettanti eventi gustosi: dal 12 al 14 luglio a Medicina (BO) prenderà vita "Medicipolla", mentre nei giorni a seguire, dal 25 al 28 luglio a Riolo Terme (RA) si celebrerà la "Fiera dello Scalogno IGP di Romagna".

La Cipolla di Medicina sarà proposta in tutte le sue varianti e in numerosi menù a tema dove si potranno assaggiare pietanze come le cipolle ripiene al forno o caramellate, il fegato e il friggione alla medicinese. Nella zona tipica della Cipolla di Medicina sono coltivate diverse varietà tutte riconducibili a tre grandi gruppi: Cipolla Dorata (ottima per risotti, soffritti, sughi, zuppe e da cuocere al forno), Cipolla Bianca (ottima per lessature, minestrone, frittate, salse e

soffritti delicati), Cipolla Rossa (ottima cruda, da sola o in insalate, condimenti, contorni, brasati e spezzatini).

Lo Scalogno IGP di Romagna, che non è un aglio né una cipolla, è un piccolo bulbo che appartiene sempre della famiglia delle Liliacee.

Una prelibatezza enogastronomica tutta locale e assolutamente unica nel panorama nazionale.

A Riolo Terme, cuore produttivo di questa meraviglia per il palato, nella "Fiera dello Scalogno IGP di Romagna", saranno presenti i produttori, mentre i ristoratori del paese proporranno pietanze a base di Scalogno, come riso allo Scalogno, tagliolini allo Scalogno, frittata allo Scalogno, arrosto aromatizzato allo Scalogno.

www.imolafaenza.it



La genuinità del latte fieno dell'Alto Adige

L'Alto Adige invita a scoprire le tradizioni e i sapori del suo territorio.

Tra i protagonisti, il latte fieno è una vera eccellenza enogastronomica, prodotto dalla Federazione Latterie Alto Adige.

5000 aziende agricole a gestione familiare si impegnano per garantire ogni giorno la qualità del latte dell'Alto Adige che, a sole 24 ore dalla mungitura, viene lavorato dalle mani esperte delle latterie per ottenere i prodotti lattiero caseari altoatesini più amati. Dal latte allo yogurt, dalla mozzarella fino al burro e al mascarpone, tutto è frutto della bontà e della genuinità di questo territorio che fa delle sue tradizioni e della sua autenticità un valore imprescindibile.

Dunque il miglior esempio di naturalezza e di legame con le tradizioni è proprio il latte fieno, un tipo di latte prodotto esclusivamente da mucche che si nutrono principalmente di foraggi senza insilati (alimenti fermentati): la loro alimentazione si basa infatti su erba, specie erbacee fresche e una piccola quantità di cereali macinati. Privo di ogni tipo di OGM e di mangimi fermentati, è la forma più naturale di produzione lattiera nel rispetto delle mucche, che da queste parti vengono chiamate per nome e accudite con cura e attenzione.

Oggi il latte fieno viene raccolto dalle nove cooperative lattiero-casearie (Latte Montagna Alto Adige - Mila, Centro Latte Bressanone Brimi, Latteria Vipiteno,



Latteria Merano, Latteria Tre Cime Mondolatte, Latteria Lagundo, Latteria Burgusio, Caseificio Sesto e Caseificio Val Passiria) e trasformato, secondo gli standard, in numerosi prodotti freschi derivati. Andiamo dunque in Alto Adige quest'estate a gustare, oltre al latte fieno, anche la mozzarella da Latte Fieno del Centro Latte Bressanone - Brimi o il "Latte Fieno - più giorni" di Latte Montagna Alto Adige - MILA, così come lo yogurt Latte Fieno in diversi gusti della latteria Merano e della latteria Vipiteno: un piccolo assaggio della produzione lattiero casearia e delle eccellenze altoatesine.

www.idm-suedtirool.com

www.altoadigelatte.com

A cena con il macellaio poeta Dario Cecchini all'osteria Di Vin Porcello di Bettona

Una nuova collaborazione - in esclusiva per l'Umbria - unisce Dario Cecchini, il macellaio poeta più famoso al mondo, e la famiglia Mannelli, storica proprietaria del Relais Il Poggio degli Olivi e dell'annessa azienda agraria sulle colline di Bettona, da cui si gode una splendida vista su Assisi e Perugia.

Ogni venerdì sera, all'Osteria Di Vin Porcello, uno dei due ristoranti del Relais, si svolgono "Carne Diem, i Venerdì del Macellaio", gustose quanto divertenti cene, con ben quattro menù a scelta, i tre classici di Dario Cecchini, analoghi a quelli proposti nel ristorante di Panzano in Chianti e uno, esclusivo dell'Osteria, a base di cinta senese di produzione propria. In particolare, il menù completo firmato

Dario Cecchini propone carne di manzo, gustando ogni parte dell'animale, nessuna esclusa; il menù vegetariano per chi la "ciccìa" non la mangia, ma non vuole perdersi la buona compagnia e il MacDario, sempre a base di carne di manzo, ma più smart. Ad essi si aggiunge il menù a base di cinta senese, produzione tipica dell'azienda agraria Mannelli.

Su queste cene a tema sono costruiti dei pacchetti di soggiorno per un weekend in cui si abbina all'originale convivialità del venerdì sera, l'opportunità di visitare l'Umbria più autentica, di vedere di persona come si fa l'olio, si alleva la cinta senese o si producono le tipicità del territorio.

Menù da 25 a 50 euro.

www.poggiodegliolivi.com



Pig Nic sul Po: una scampagnata l'Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense

L'Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense è un luogo magico, come presidio che celebra e valorizza quell'area pianeggiante dominata dal Grande Fiume.

Qui fino al 31 ottobre 2019 si può godere un'esperienza gastrofluviale all'aria aperta, per ravvivare la tradizione del pic-nic declinandola in una forma tipicamente emiliana.

Nonostante il nome suggerisca il contrario, il Pig-Nic non è un'iniziativa dedicata soltanto agli amanti del maiale ma, al contrario, una full immersion in un racconto storico-naturalistico che si apre con la passeggiata alla scoperta dei suini di razze antiche, all'interno del percorso Po Forest, condita ovviamente dalle prelibatezze di un cestino confezionato dagli esperti della soddisfazione culinaria dell'Antica Corte Pallavicina.

Prenotando un "Pig Table" - tavolo attrezzato per massimo 8/10 persone nel bosco fluviale del Po - è possibile assicurarsi un'occasione per godersi uno splendido pic-nic targato Spigaroli.

Il costo del cestino pic-nic è di 22 euro a persona (10 euro box bimbi).

www.acpallavicina.com/relais



Giornate dello yogurt a Vipiteno: degustazioni, cultura e tradizione

Sabato 6 luglio tornano a Vipiteno le "Giornate dello Yogurt", uno degli eventi più attesi dell'estate altoatesina giunto alla sua 21esima edizione e che, come ogni anno, avrà un ricco programma di attività! Una settimana per scoprire tutti i segreti di uno degli alimenti più sani e genuini, lo yogurt di Vipiteno, un prodotto di alta qualità. Sarà possibile degustarlo in vari momenti attraverso le più creative ricette culinarie o scoprirne le curiosità grazie alle visite guidate alla Latteria di Vipiteno.

Dal 6 al 14 luglio: un fitto programma di eventi, come ad esempio la lunga notte nella latteria di venerdì 12 luglio, dove ci sarà la possibilità di degustare i diversi prodotti, visitare la Latteria e conoscere tipici prodotti della zona. Per chiudere in bellezza, domenica 14 luglio alle ore 11 presso il Parco Comunale Prati di Val di Vizze ci sarà una festa per tutta la famiglia!

www.giornatedelloyogurt.com/it



Casa Fantini/ Lake time: la magia del Lago d'Orta

Casa Fantini è uno di quei 'loci amoeni' che ognuno di noi custodisce nel cuore, in attesa di trovarne una rappresentazione reale in un viaggio in grado di riempire occhi e animo.

Siamo sul Lago d'Orta, in un luogo che la sua padrona di casa, Daniela Fantini, ha saputo progettare secondo la sua visione e la sua passione, che trova nell'acqua e nel concetto 'lake time' una costante evoluzione del suo DNA. Poche camere, tutte con vista sulla splendida **Isola di San Giulio**, cuore della casa la lounge e con l'arrivo della bella stagione il suo "giardino segreto". Lo chef ama sottolineare che "il nostro non è un vero e proprio ristorante, qui ti senti a casa". Decidere quando e dove fare colazione: in camera sul terrazzo affacciato sull'Isola di San Giulio, nella saletta da cui si ammira lo splendido giardino disegnato da Paghera, o in giardino cullati dal gorgoglio della piscina. Una colazione à la carte, da cui inizia la scoperta dei meravigliosi prodotti del territorio dolci e salati. Anche per cena si decide liberamente che cosa assaporare, oltre a una selezione di proposte del giorno. A metà pomeriggio, l'ora del tè diventa la scusa ideale per rilassarsi nella lounge, assaporando una madeleine o una fetta di torta appena sfornate. E verso sera, uno dei signature cocktail del Blu Lago Café, dove durante tutto il giorno è disponibile un menu di piatti light, è il perfetto preludio per una serata di assoluto relax.

"I sapori autentici del lago": una notte camera Superior, prima colazione à la carte, menu degustazione con 4 portate che prendono ispirazione dalla tipica tradizione culinaria piemontese, cooking Class "Pasta fatta a mano" con lo chef.

Tariffa a partire da 1.190€ per coppia
www.casafantinilaketim.com/it/



A La Thuile emozioni D.O.P. per palati gourmet

La Thuile e la Valle d'Aosta offrono da sempre un territorio sfidante con alte quote, grandi dislivelli e panorami maestosi.

Alcuni prodotti della gastronomia valdostana sono ormai famosi nel mondo, altri invece, sono meno conosciuti ma assolutamente degni di nota.

Tra le eccellenze D.O.P troviamo Fontina, Valle d'Aosta Fromadzo, Vallée d'Aoste Lard d'Arnad e Jambon de Bosses. Queste specialità saranno protagoniste di **Mattinata D.O.P.** d'estate, iniziativa promossa dal Ristorante **Les Granges di La Thuile** che fa parte del circuito **Saveurs du Val d'Aoste** in un itinerario del gusto con ben 11 date da giugno a settembre.

Il programma prevede la visita alla Grotta delle Fontine (in zona Buic) nella quale sono stivate per la stagionatura più di 6.000 forme di Fontina. A seguire presso il Ristorante Les Granges, aperitivo e degustazione guidata degli altri prodotti D.O.P.: Valle d'Aosta Fromadzo - formaggio magro o semigrasso, a pasta semidura, prodotto da latte di vacca, eventualmente addizionato con una piccola percentuale di latte di capra, dalla maturazione minima di 60 giorni fino a una stagionatura di 10 mesi; Vallée d'Aoste Lard d'Arnad - un salume di origini remote dal gusto delicato e molto profumato; Jambon de Bosses - prosciutto di alta qualità, principe della salumeria valdostana che, nelle fasi della lavorazione prevede la concia con erbe aromatiche del territorio, la salatura manuale, la stagionatura su letto di fieno, e la disossatura con legatura anch'essa eseguita manualmente.

Prezzo: 13 euro
www.lesgranges.it
www.lathuile.it

Un'estate di gusto in Valle d'Aosta

La Valle d'Aosta attende i turisti estivi per portarli

in un viaggio alla scoperta dei sapori e delle antiche tradizioni. Dai percorsi culinari per conoscere i segreti dell'antica salumeria locale, alla degustazione dei piatti della tradizione fino al celebre "Bierfest". Tra gli eventi food che appagheranno il palato dei buongustai, tra antica salumeria valdostana, piatti tipici e birra, ecco qualche suggerimento.

Sagra della "Seupa à la Vapelenentse" - Valpelline - 27 luglio - 28 luglio

La Sagra della "Seupa à la Vapelenentse" si svolge ogni anno durante l'ultimo weekend di luglio a Valpelline. La vapelenentse, un'antica ricetta tramandata da generazioni, è una zuppa a base di pane bianco raffermo e fontina, imbevuta nel brodo di manzo e verza, arricchita infine con una spolverata di cannella. Cosa c'è di meglio di gustarla in un'atmosfera con danze e musica popolare?

Percorso in Rosso - Saint-Rhémy-En-Bosses - 13 agosto 2019. Per un viaggio alla scoperta dei sapori più autentici della Valle d'Aosta, a Saint-Rhémy-en-Bosses si può seguire il "Percorso Rosso", un itinerario gastronomico dalle nuance rossastre caratteristiche dei prodotti della Valle d'Aosta.

Si parte con il Vallée d'Aoste Jambon de Bosses, il famoso prosciutto stagionato ad alta quota a marchio DOP, prodotto ancora con le tecniche di una volta, tramandate di generazione in generazione.

Il percorso prosegue con la mocetta, il Vallée d'Aoste Lard d'Arnad D.O.P., il pregiato miele di rododendro dalle venature rosate, il boudin, le saouseusse e, nei vitigni della zona dall'Associazione dei Viticulteurs Encaveurs.

www.lovevda.it/it



In Tirolo delizie gastronomiche

Nella regione austriaca cuore delle Alpi si dedica grande attenzione ai sapori naturali e all'utilizzo in cucina di erbe fresche raccolte nella natura locale.

Una grande offerta ruota intorno a questa antica tradizione: eventi culinari grandi e piccoli, escursioni a tema e visite ai giardini botanici, ma anche workshop per imparare il "foraging", ovvero l'arte di foraggiarsi dalla natura e trasferire le erbe dalla terra alla tavola.

Ogni momento della giornata si riempie di sapore e gusto: durante un'escursione in montagna o un evento cittadino, passeggiando per un mercato o un giardino botanico, visitando un caseificio o un produttore di speck, oppure in baita mentre ci si rilassa dopo l'attività sportiva. Nei sentieri di facile percorrenza si unisce il piacere del cammino a quello del buon cibo, formaggio di malga, burro, yogurt e speck.

Nella Valle dello Stubai, **Sandra Schönherr**, proprietaria della malga Auffangalm, è un'erborista diplomata che sa tutto sulle piante benefiche della zona: le coltiva nel suo orto e le utilizza per i suoi piatti prelibati. Il laboratorio e il giardino erboristico di Sandra Schönherr sono aperti ai visitatori e, a seguire, si preparano oli benefici, miele e aceto aromatico secondo i suoi suggerimenti. Dal centro di Milders, lungo un facile sentiero che attraversa un prato di erbe aromatiche si arriva alla malga Auffangalm in circa due ore. Nel Kufsteinerland si può andare per erbe con l'erborista **Maria Bachmann**, durante una passeggiata guidata di un'ora sul sentiero panoramico delle erbe lungo 3 chilometri. Si tratta di un'esperienza per tutti i sensi dove Maria Bachmann condivide le sue conoscenze con i visitatori e spiega le tecniche di raccolto. Le erbe vengono poi lavorate insieme alla malga Aschinger Alm ad un'altitudine di 1000 m per ottenere degli elisir di benessere.

Prezzi da 15 a 30 euro.

www.tirolo.com



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

La Ricetta

Occhio al pesce... fresco



Ho la fortuna di abitare a pochi chilometri dal mare (a Ravenna), con un porto commerciale di tutto rispetto, un porto turistico e un piccolo porto dove arrivano le barche col pesce. La mia passione è quella di cercare di consumare pesce appena pescato. Ci si deve accontentare, non sempre il pesce migliore è per i locali ma segue altre vie, si debbono rispettare gli obbligatorî "fermo pesca", le bizzarrie del mare e a volte si trova poco pesce: e, per questo, molto conteso. Questo non mi scoraggia dal preferire il pesce nato libero da quello di allevamento. Senza demonizzare niente e nessuno, apprezzo in particolar modo quel che resta del saporito pesce azzurro, non più considerato "povero" ma "raro", visto che in Adriatico si sta estinguendo. Acciughe e sardine vengono pescate in modo intensivo da noi e dai nostri dirimpettai per alimentare pesce allevato lungo le coste croate. Se si continua ad inquinare e a infrangere le regole della pesca, tutto l'ecosistema non è solo a rischio... ma è garantita una veloce prossima fine. Un esempio per tutti: abbiamo perso il 99% delle anguille europee. Il nostro mare, per ora, è ricco di molluschi bivalvi come le cozze e si dice che la Cozza di Marina di Ravenna, pescata soprattutto nei piloni delle piattaforme metanifere, sia una delle migliori in commercio. Ogni anno una sagra in giugno ne celebra la bontà, unitamente ad altre specialità ittiche. Canocchie, cefali, paganelli, saraghi, seppie, sgombri, sogliole... sono i pesci che stagionalmente trovo al mercato del pesce. Chi li ha pescati, con grande sacrificio e anche passione per il mare, fa un lavoro impegnativo e sempre meno ambito, uscendo in mare aperto la notte (anche se oggi la tecnologia aiuta), smistando il pesce, pulendo le reti, con gioie e spesso delusione sul pescato... per poi ricominciare, tempo permettendo. Oggi la maggior parte dei pescatori sono uniti in cooperative. Dai pescatori vengono tramandate ricette secolari, a volte semplici come le grigliate scottadito o più complicate come i brodetti delle nostre coste, realizzati con piccole varietà ma tutti ultra saporiti. Semplicità e genuini-

tà caratterizzano le ricette di questo mare che rispetta la stagionalità, non pretende l'aggiunta di gamberetti tropicali (distruttori di ambienti) e preferisce uno sgombro ai ferri ad un salmone o un branzino di allevamento. Il pesce è una delle ultime risorse selvatiche che la terra ci concede, cerchiamo

di non abusarne per non dover consumare solo quello di allevamento. Importiamo il 50% del pesce, evitiamo almeno i bastoncini di pesce surgelato...

Quando ho cotto le sogliole della foto, era uno di quei giorni che sul mercato abbondavano. Per comodità le ho messe in forno (dopo avere tolto il pasto, ma non la pelle), insaporendole con un trito di aglio e rosmarino, sale e un giro di olio evo. Sarebbero state ottime ai ferri, fritte in padella, alla mugnaia o alla meunière come dicono i francesi, che dopo averle private della pelle grigia le infarinano e le friggono nel burro. Se per problemi di tempo o di spesa utilizzate filetti di platessa surgelata, che solo lontanamente ricordano le sogliole, sappiate che se arricchite con una salsa di acciughe sono più appetibili. Ho antichi ricordi di mense studentesche dove venivano rifilate quotidianamente accanto alla pasta "burro e oro".

Per chi passa le vacanze nel nostro mare e ama frequentare i mercati del pesce, preparare una buona zuppa di pesce non è così difficile (lo facevano i pescatori direttamente sul peschereccio). Su consiglio del pescatore o del pescivendolo prendete pesci vari (meglio se già puliti) che andranno rosolati in olio, aglio e un trito di erbe aromatiche. Il segreto sta nell'inserirli in padella a seconda della pezzatura, i più piccoli dopo qualche tempo dai primi. Si aggiunge la salsa di pomodoro, il peperoncino (facoltativo pezzi di peperone) e si lascia sobbollire con l'aggiunta di acqua. Il tempo di cottura terminerà quando tutto il pesce diventa tenero. Il piatto va servito con una abbondante trito di prezzemolo e basilico.

Testo e foto di Isotta Bartoletti
isottabartoletti@gmail.com

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