

# TURISMO

Anno 26°  
Settembre 2020

all'aria aperta **287**

CAMPEGGIO E TEMPO LIBERO: IL MENSILE DELLA VACANZA IN LIBERTÀ

**BEVAGNA  
E MONTI IBLEI**

**WEEKEND DA  
SUPER SPORTIVI  
NEL LAZIO**

**DOPO L'ESTATE  
UNA ECCELLENTE  
REMISE EN FORME**

*all'interno la rivista*

*G*li itinerari  
**Gustosi**

# DUCATO LEADER IN FREEDOM.



## NUOVI MOTORI

- TECNOLOGIA EURO 6D-TEMP
- 120, 140, 160, 180 CV
- TUTTI MOTORI DA 2,3 LITRI CON TECNOLOGIA SCR (ADBLUE)
- MAGGIORE COPPIA E MANEGGEVOLEZZA



## NUOVO CAMBIO

- NUOVO CAMBIO COMPLETAMENTE AUTOMATICO
- 9 MARCE E PESO AL TOP DELLA CATEGORIA
- DISPONIBILE SU MOTORI 140, 160, 180 CV
- COPPIA AUMENTATA FINO A 450 NM

## NUOVE DOTAZIONI DI SICUREZZA\*

- NUOVO FULL BRAKE CONTROL
- NUOVO REAR CROSS PATH DETECTION
- NUOVO BLIND SPOT ASSIST
- E NUMEROSI ALTRI SISTEMI DI SICUREZZA GIÀ ESISTENTI

SCELTO DA OLTRE  
**500.000**  
FAMIGLIE\*\*



Se il tuo camper è su base Fiat Professional Ducato, non puoi fare altro che innamorarti del tuo viaggio. Avrai tutto ciò di cui hai bisogno per trasformare la vacanza dei tuoi sogni in realtà grazie alle oltre 600 versioni di chassis, alla gamma di potenti motori EURO 6d-Temp, al nuovo cambio automatico a 9 marce per il massimo della piacevolezza di guida, alle tecnologie leader nella categoria e agli oltre 35 anni di esperienza. Goditi la sicurezza data dal customer care esclusivo offerto in 51 paesi e in 15 lingue, dall'assistenza stradale 24 ore su 24 e dalla garanzia estendibile. In questo modo sarai sicuro di ottenere il massimo da ogni destinazione. Buon divertimento, perché con Ducato la strada è tutta per te.



\*Questa pagina presenta caratteristiche e contenuti che possono essere scelti dai costruttori di camper. Gli allestimenti dei modelli e i relativi optional possono variare a seconda di diversa versione, mercato o requisito legale.

\*\*Basato sulle immatricolazioni di veicoli FCA in Europa negli ultimi 10 anni.



# L'ITALIA, IL SUO FASCINO, E IL SUO RILANCIÓ

Di Claudio Domenico D'Orazio

Unica, inconfondibile, inimitabile meta di qualsiasi viaggiatore: **l'Italia dopo mesi di tremende difficoltà sta ripartendo**, puntando forte sul turismo e sull'accoglienza dei turisti internazionali, che almeno una volta nella vita vengono a visitare le variopinte meraviglie del nostro territorio.

Per permettere al turista di potersi godere in totale sicurezza e tranquillità le infinite risorse che costituiscono la grande ricchezza della Penisola, dobbiamo impegnarci tutti per **conservare nel modo migliore quest'importantissimo patrimonio nazionale, fatto di bellezza e tradizione**. Un'opera lunga, laboriosa e in alcuni casi dispendiosa, che siamo sicuri riporterà il nostro Paese a splendere di luce propria.



Questo percorso di rilancio del turismo italiano va attuato organizzandoci con poche, ma indispensabili priorità: **promozione, accoglienza, sicurezza e pulizia**. Quattro punti basilari attorno a cui elaborare una strategia vincente, quattro linee guida per permettere al nostro patrimonio turistico di tornare ad essere l'asso nella manica da giocare sul contesto internazionale.

In questo senso, **Turismo all'Aria Aperta** vorrebbe coinvolgere quanto più possibile i lettori: **vi chiediamo di inviarci le vostre idee sbizzarrendo la vostra fantasia, con delle proposte fatte a cuore aperto per aiutare, tutti insieme, il settore turistico**.

Avremo il piacere di sintetizzare e pubblicare i vostri messaggi nei prossimi numeri della rivista.

Da sempre, il turismo è il volano per trainare l'occupazione, il commercio e la cultura del nostro Paese, primo al mondo per quanto riguarda i beni artistici, architettonici e paesaggistici. Uno scrigno che contiene una quantità infinita e indissolubile di magia ed effetti speciali: **con la passione e il sostegno di tutti sarà possibile rilanciare il nostro Bel Paese**.

SOLUZIONE

# TUA CASA E FAMIGLIA

Per tutto quello che per te è importante

Ci piace prenderci cura di te, della tua famiglia e della tua casa. Sappiamo che nessuna casa o famiglia è uguale alle altre.

**Basta poco per avere tanto in caso di bisogno!**

Si può scegliere di proteggere la propria abitazione e il suo contenuto per i danni da Terremoto



Per una consulenza che risponda alle tue esigenze e un preventivo personalizzato, cerca l'agenzia più vicina su [tuaassicurazioni.it](http://tuaassicurazioni.it)

**TUA**  
ASSICURAZIONI

Prima della sottoscrizione leggere attentamente il Set Informativo presente in agenzia o sul sito [tuaassicurazioni.it](http://tuaassicurazioni.it)

# Sommario

On the Road Italia pag.8

Speciale Croazia pag.28

**Galleria Italia** pag.33

News sulla circolazione stradale pag.54

Speciale Anek pag.56

**Mostre** pag.60

**Benessere** pag.71

**i Gustosi** pag.79

**Galleria del Gusto Italiano** pag.98



## TURISMO all'aria aperta

Mensile - Anno 26° - N. 287  
Gruppo Editoriale Turismo Itinerante srl  
di Claudio Domenico D'Orazio  
[editore@turismoitinerante.com](mailto:editore@turismoitinerante.com)

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

Direttore Responsabile: Maurizio Socci

Direttore:  
Salvatore Braccialarghe  
[brasal.turit@gmail.com](mailto:brasal.turit@gmail.com)

Grafica: Michela Zitti [grafica@michelazitti.it](mailto:grafica@michelazitti.it)

Ufficio Abbonamenti: Tel. 335 8790279  
[abbonamenti@turit.it](mailto:abbonamenti@turit.it)

Redazione:  
Isotta Bartoletti - [rod1943@virgilio.it](mailto:rod1943@virgilio.it)  
Domenico Carola - [ntcarol@virgilio.it](mailto:ntcarol@virgilio.it)  
Antonio Castello - [a.c.castello47@gmail.com](mailto:a.c.castello47@gmail.com)  
Franca D. Scotti - [scottifranca@gmail.com](mailto:scottifranca@gmail.com)  
Tommaso Fabretti - [tom.fabretti@gmail.com](mailto:tom.fabretti@gmail.com)  
Beppe Tassone - [beppe@sec.cnnnet.it](mailto:beppe@sec.cnnnet.it)  
Tania Turnaturi - [taniaturnaturi@gmail.com](mailto:taniaturnaturi@gmail.com)

Collaboratori: Mario Sebastiano Alessi  
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.

# BEVAGNA: SOSPESI T MEDIEVALI E SPECIA



# TRA BELLEZZE LOCALITÀ LOCALI

A cura di Tommaso Fabretti  
tom.fabretti@gmail.com

Bevagna, città della Valle Umbra della provincia di Perugia, sorge a 225 metri s.l.m. Decentrata rispetto all'odierna Flaminia, offre al visitatore la ricchezza delle testimonianze storiche, la presenza di una splendida piazza, la genuinità dei vini e dei cibi, la bellezza dell'ambiente e un'apprezzata produzione artigianale.

Numerosi resti attestano la presenza umana fin dall'età del ferro. Il Municipio romano (90 a.C.), ascritto alla tribù Aemilia, è al centro della grande viabilità impostata dai romani con la via Flaminia.

La Storia ha lasciato anche un'importante impronta sull'aspetto urbanistico, tuttora intatto: la città è circondata infatti da mura medievali scandite da torri quadrate, poligonali e cilindriche, che ricalcano in gran parte il tracciato delle mura romane.

Cinque sono invece le porte d'accesso: Porta Cannara (o perugina), Porta Foligno, Porta Todi, Porta Molini e Porta Sant'Agostino.



Bevagna, panorama



## A SPASSO TRA LE BELLEZZE MEDIEVALI

Girovagando per strade e vicoli sembra di essere sospesi

nel tempo, lontani dal clamore urbano, dove si possono incontrare dei veri gioielli architettonici come Piazza Filippo Silvestri. Guardandosi intorno si scorge Palazzo dei Consoli, del 1270,

realizzato in travertino, con logge a sesto acuto a piano terra, due ordini di bifore e un'ampia scalinata che conduce dove oggi c'è il teatro Francesco Tor- ti.



Bevagna, Piazza Filippo Silvestri

Si contano poi tre chiese: San Silvestro, gioiello di architettura romanica, San Michele Arcangelo, opera dei mastri Binello e Rodolfo, e San Domenico e Giacomo, sorta nel 1291. Al centro



Accolta

della piazza regna la fontana del 1896.

Tra le vie, dove ancora è viva la tradizione delle botteghe, si incontrano qua e là resti romani: su tutti, le terme pubbliche con il pavimento in mosaico e i resti del teatro romano.

Sono le chiese però a dominare il borgo: Santa Maria in Laurenzia, oggi sconsacrata, Santa Maria della Consolazione, la chiesa con annesso il Monastero di Santa Margherita e la Chiesa di Sant'Agostino, fondata nel 1336. Nel punto più alto della città si staglia invece la Chiesa di S. Francesco, risalente al 1275. Nell'ottocentesco Palazzo Lepri si trovano invece le sale del Museo Civico.

A Bevagna il Medioevo, che si esprime nei tanti monumenti visitabili, rivive anche grazie alla rievocazione storica del Merca-

to delle Gaitte, che dal 1989 ha reso il borgo umbro famoso in tutta Italia e non solo.

Per dieci giorni, nel mese di giugno, si torna indietro nel tempo: un tuffo nel passato che porta la cittadina tra il 1250 e 1350, con la sua divisione in quattro gaitte (quartieri) - San Giorgio, San Pietro, Santa Maria e San Giovanni - e con una ricostruzione storica fedele e minuziosa.

Le botteghe medievali riprendono le loro attività e le strade si popolano di bevanati che, in abiti d'epoca, vivono la quotidianità dei loro avi.

Oggi come allora la città torna a dividersi in gaitte e a sfidarsi nella gara del mercato, dei mestieri, in quella gastronomica e in quella sportiva; il momento centrale della manifestazione è il mercato che si tiene nelle due giornate conclusive.



Piazza Filippo Silvestri

## TANTI EVENTI PER GUSTARE I PRODOTTI ENOGASTRONOMICI DEL TERRITORIO

Oltre al Mercato delle Gaite, i turisti arrivano per godersi anche altri eventi che esprimono le tradizioni e la cultura del borgo tra cui la Primavera Medievale, Arte in tavola, oltre al cartellone di eventi estivi E-state a Bevagna, che si articola in numerose sagre che nel periodo estivo animano il territorio circostante, dove si possono gustare le specialità e i prodotti locali. Vi sono inoltre numerose azien-

de agricole che si fanno apprezzare per vari prodotti di qualità come Il Sagrantino, l'olio, il miele, oltre che per un'importante produzione di formaggi.

Per concludere il viaggio, un'altra curiosità: Bevagna è anche la Città del Cinema, set ideale per numerosi registi tra cui Mario Mattoli, Franco Zeffirelli, Liliana Cavani e recentemente Paul Verhoeven, che hanno scelto di ambientare qui le riprese dei loro film.

Non vi resta dunque che passare a visitare Bevagna, dove resterete affascinati da questa realtà di storia, tradizione e cultura umbra.



Per altre informazioni turistiche su Bevagna:  
[www.visit-bevagna.it/](http://www.visit-bevagna.it/)

*Si ringrazia il Comune di Bevagna e il suo Ufficio Stampa per la preziosa collaborazione.*

# UN VIAGGIO HI-TECH sotto le stelle



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



SOLAR SYSTEM



NEW TECHNOLOGY



MODULAR PLATES



ENERGY LINE

## WEEKEND DA SUPER SPORTIVI NEL LAZIO

*A cura di Cristiano Fabris*



*Rocca Massima, preparazione al Volo d'Angelo*



Subiaco



Subiaco



Subiaco

Di solito in camper ci portiamo le scarpe da ginnastica, la bicicletta e magari qualcuno anche le racchette per il trekking. Proprio per questo motivo, vi portiamo a vivere due giorni da sportivi nel centro del nostro Bel Paese. Per la precisione la prima tappa è nel Lazio a un'ora di camper da Roma: la **Valle dell'Aniene**.

Si tratta di una zona, dove la natura regala spettacoli inusuali come il **Iagheto di San Benedetto e le Grotte dell'Arco** che si intrecciano con la storia.

A cominciare dai resti della Villa di Nerone per proseguire con il Monastero Benedettino e quello di Santa Scolastica. Il cuore della valle è Subiaco, il centro storico è un insieme di sali e scendi, vicoli e stradine che ti riportano veramente indietro nel tempo. La cittadina è bagnata dal fiume Aniene il quale diventa il luogo ideale dove poter svolgere gli sport d'acqua, come il rafting e canyoning o semplicemente

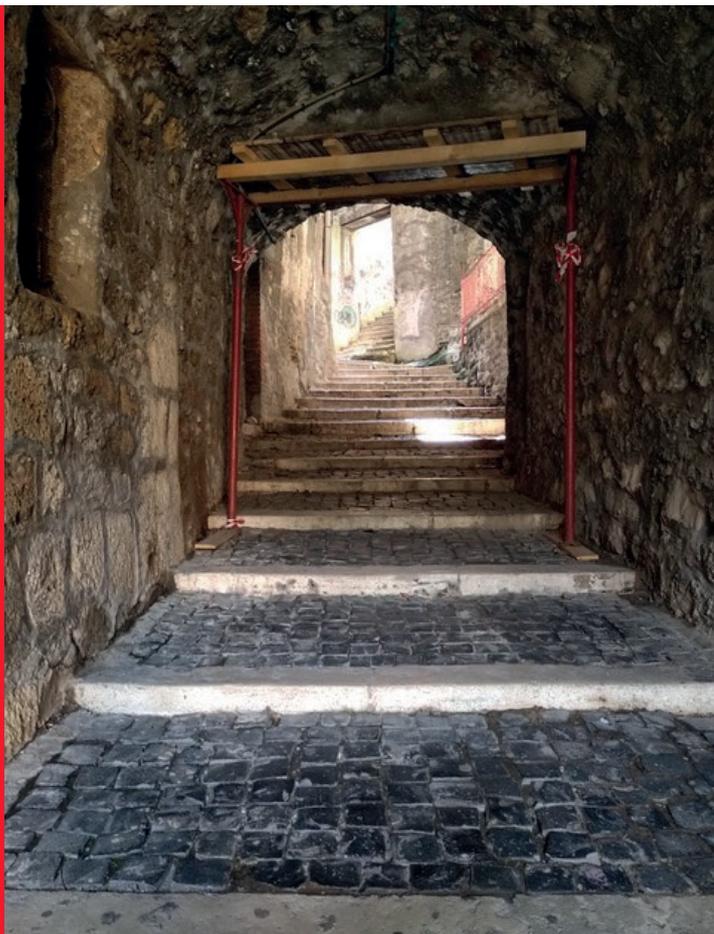
godersi delle belle e rigeneranti passeggiate lungo i boschi e lungo le rive del fiume. Vivere l'Aniene è l'associazione sportiva dove potrete divertirvi praticando numerosi sport individuali o di gruppo.

Premetto che, tutte le attività si possono svolgere con la famiglia e ovviamente con le regole e i protocolli post Covid. Ogni attività è seguita da istruttori, guide e professionisti in piena e assoluta sicurezza. Ve le racconto nelle prossime righe, avendole vissute in prima persona.

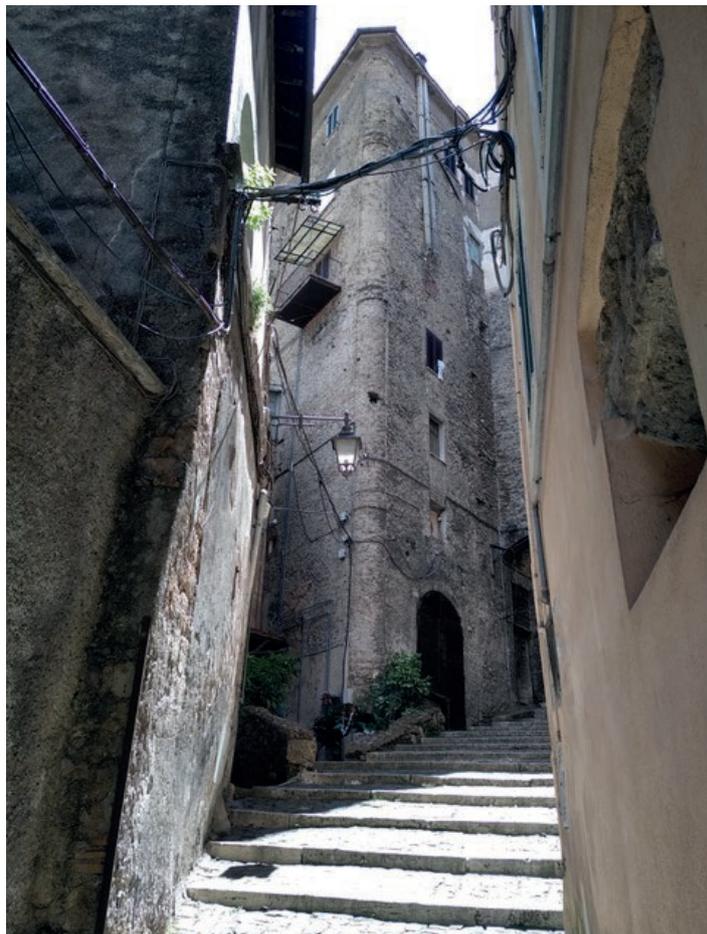
**1 CANOA:** ci sono due itinerari ben definiti. Quelli per i piccoli o principianti e quello più impegnativo. L'istruttore ti segue passo per passo, spiega le tecniche come attraversare la corrente, come affrontare una discesa e tutti i consigli per poter affrontare nel migliore dei modi gli imprevisti che il fiume possa presentarti.

**2 ARRAMPICATA:** che siate neofiti o che siate già avvezzi ad appendervi in parete, a Vivere l'Aniene, c'è spazio per tutti, con zone ben definite. La parete in palestra al chiuso ha differenti livelli, mentre quella all'aperto (la parete diventa un fianco della casa e le corde diventano le tue amiche migliori) va fatta dopo essersi un po' impraticitati. Anche in questo caso la professionalità e la capacità di spiegare la tecnica e i consigli, è davvero lodevole. Paziente e attenta a dove e a come posizionare le mani e i piedi, la mia insegnante mi suggeriva quale fosse la soluzione migliore per poter aggirare un ostacolo o per poter salire in vetta. In una parola "sicurezza". Perché è questo che in tutte le attività ti viene trasmesso: la sicurezza di essere seguito, consigliato e coordinato da professionisti.

**3 SPELEOLOGIA:** forse non tutti lo sanno, ma la Valle dell'Aniene è particolarmente ricca di grotte,



Subbiaco



Subbiaco

antichi cunicoli, percorsi scavati dalle acque in secoli di storia. Quest'attività è adatta a tutti anche ai più piccoli che la vivono come un viaggio al centro della terra. Armati di lampade, corde e tutto il necessario per scoprire il sottosuolo, la guida vi porterà a scoprire cosa c'è sotto i piedi, sotto la strada, dove sarete circondati da un silenzio surreale e dai colori inusuali della pietra ogni qual volta sarà illuminata dalla lampada. Personalmente consiglio di praticare quest'attività, basta non soffrire di claustrofobia e non avere paura di uscire dalla grotta dopo la visita, sporchi di terra in volto, ma con gli occhi pieni di meraviglia

**4 CANYONING:** l'attività si svolge nell'area del fiume

dell'alta valle, proprio sotto il **Monastero Benedettino**. Camminerete nel fiume in mezzo alle gole che durante le piene invernali il fiume modifica e crea.

È il tratto del fiume che precede il Laghetto di San Benedetto e che grazie al gemellaggio di **Vivere L'Aniene** e **Recovery Energy** è possibile entrare nello splendido meandro che precede la grande cascata: vi calerete con le corde e moschettoni e sarete avvolti dai colori, dai suoni e dai profumi del fiume.

Un'esperienza che difficilmente dimenticherete, compreso il tuffo dalle rocce: ci vorrà solo il coraggio di farlo! Tutta l'attrezzatura, le corde, la muta e il caschetto sono fornite dall'associazione e ben due sono le guide che vi accompagneran-

no: una ad inizio e una a fine cordata che vi seguiranno passo dopo passo.

Sino a qua avete fatto lavorare tutti i muscoli, le gambe, le braccia, la schiena e le spalle, ma il fisico prima ancora del riposo necessiterà di un buon piatto di pasta, di carne, di verdura e anche in questo caso la cittadina di Subiaco, offre diverse opportunità. Tenete presente che i ristoranti, pub e agriturismo ubicati intorno all'associazione Vivere l'Aniene, sono in grado di farvi uno sconto proprio perché convenzionati.

Vi consiglio il pub **Il Borgo** (non alzatevi dal tavolo, senza aver mangiato il tiramisù) e il ristorante **Il Cantuccio**. Due sono i punti dove parcheggiare il camper e sono entrambi gratuiti.



Subiaco, Monastero benedettino



Subiaco, Monastero benedettino - interno

Il primo è un parcheggio (Coordinate: 41.92304, 13.09619) in centro al paese, proprio a 50 metri dall'Associazione Vivere l'Aniene, che però dovete considerare non disponibile sabato mattina perché c'è il mercato fino alle ore 14:00. Il secondo punto invece è il parcheggio del monastero di Santa Scolastica, qualche chilometro sopra Subiaco.

Per la seconda tappa da veri sportivi ci spostiamo in provincia di Latina, a **Rocca Massima**. Si tratta di un piccolo borgo di poco più di mille abitanti, molto ricco di attività e storia. Ci

sono numerosi itinerari da percorrere a piedi, antiche mulattiere e vecchi sentieri che partono da piazza Largo Secondo Mariani, dove troverete tutte le indicazioni.

La Chiesa di San Michele Arcangelo e la Cappella della Madonna della Pietà oltre al Parco della Memoria (una vera e propria esplosione di colori e odori), rappresentano solo alcune delle perle di Rocca Massima, ma non dimentichiamo che in camper abbiamo sempre le scarpe da ginnastica e una tuta comoda per il nostro weekend da super sportivi.



A questo punto, siete pronti per scaricare un po' di adrenalina? Si chiama **Volo dell'Angelo** e in Italia ci sono tre luoghi dove praticarlo, ma quello di Rocca Massima è quello più lungo (oltre due chilometri). Si tratta di

essere imbragati in tutta sicurezza e di scorrere appesi ad un cavo di acciaio, sui Monti Lepini. "Flying in the Sky", è il volo del Falco Pellegrino, un'esperienza davvero unica che conclude questi due giorni di sport.

**Infine per sostare con il camper vi suggerisco l'area Camper Valmontone Via Casilina, 00038 Valmontone RM, cell. 3481833708.**





# IL TUO PROSSIMO VIAGGIO, COMINCIA QUI



**IL SALONE DEL CAMPER**  
CARAVAN ACCESSORI PERCORSI E METE

**12-20 settembre 2020**

ORARIO APERTURA 9.30 - 18.00

**Fiere di Parma**

[www.salonedelcamper.it](http://www.salonedelcamper.it) | [info@fiereparma.it](mailto:info@fiereparma.it)



sponsor



con il patrocinio



# VIAGGIO IN SICILIA TRA LE BELLEZZE DEI MONTI IBLEI

*A cura del Team Valdinoto*



A scenic view of Mount Etna in Sicily, Italy. The mountain is the central focus, with its snow-capped peaks and rugged slopes. The foreground features a lush green field with scattered rocks and a few trees, some of which are bare. The sky is a clear, pale blue. A dark blue text box is overlaid on the right side of the image.

NELLA PARTE SUD-ORIENTALE DELLA SICILIA, TRA LE MERAVIGLIE DELLA VAL DI NOTO, TROVIAMO LA QUIETE DEI MONTI IBLEI. VI INVITIAMO A SCOPRIRE CON NOI QUESTO ANGOLO D'ITALIA TRAMITE UN DIVERTENTE ITINERARIO DI VIAGGIO.

*Neviere di bucheri*

# On the Road

Antiche masserie, piccoli paesini, carrubi e ulivi secolari, campi di grano circondati da muretti a secco, mucche in libertà nei pascoli e tante altre sorprese ci riserva questo itinerario inedito alla scoperta della Sicilia più intima e genuina.

Un percorso che tocca borghi suggestivi e ricchi di storia come Buccheri, Ferla, Montessoro Almo, Chiaramonte Gulfi. Lungo la strada che percorre l'altopiano degli Iblei ovunque ci si volti la natura esprime tutto il suo splendore. È il paradiso del trekking e dei ciclisti: curve che accarezzano i campi, tornanti che salgono e scendono tra le vallate, fioriture che lambiscono i bordi della strada, sentieri con panorami mozzafiato. Non resta che scoprirlo anche noi.

La nostra prima tappa è BUCCHERI. Scegliamo di arrivarci percorrendo l'antica strada che, risalendo dalla vallata, facevano nel medioevo i mercanti provenienti da Catania per raggiungere Ragusa. Buccheri era al tempo una stazione di sosta importante per proseguire poi il lungo cammino verso l'altopiano ragusano.

Poco prima che la strada inizi a salire verso il borgo, circondata da uliveti, visitiamo l'antica Chiesetta di Sant'Andrea usata dai templari come ultimo avamposto prima di salpare verso la Terra Santa.

Poco più in là ci aspetta Mariagrazia per farci vedere gli ulivi secolari della tenuta di famiglia, la VERNERA. Mentre gli occhi le luccicano, ci racconta che suo padre Vito li riconosceva uno per uno attribuendo un'anima a

ciascuno di loro. Oggi gli oli Vernera sono un'eccellenza a livello internazionale e Mariagrazia ci invita ad una degustazione guidata alla quale non sappiamo resistere. E così scopriamo anche noi perché questo olio ha ricevuto così tanti premi e riconoscimenti.

Al tramonto, con il silenzio interrotto solo dal suono di qualche cicala, ci accorgiamo che questo luogo continua a regalarci

un'atmosfera magica. Così scegliamo di pernottare a LE CASE DI SANT'ANDREA, l'agriturismo confinante con la Vernera.

La mattina successiva, il risveglio ci riserva una magnifica sorpresa. Dalla terrazza davanti la nostra camera una vista mozzafiato su un paesaggio intatto: intorno a noi solo il verde dei boschi e degli ulivi a perdita d'occhio per chilometri. A colazione ci accoglie la proprietà-



Monti Iblei

ria Marzia che, tra una crostata homemade e un vassoio di frutta freschissima, ci svela che anche per lei questa è sempre stata la sua vera oasi di pace.

Salutiamo Marzia e proseguiamo il nostro percorso verso il borgo, per incontrarci con Pippo Formica, guida ambientalista escursionistica che ci porterà alla scoperta delle antiche NEVIERE DI BUCCHERI e del centro storico di Buccheri. Durante

l'escursione Pippo ci coinvolge in racconti che spaziano tra storia, mito e leggenda, sempre attento a citare fonti e documenti. Con lui scopriamo la storia del duro lavoro dei nevaroli e del Principe Alliata il "Signore della Neve", attraversando punti panoramici dai quali si può ammirare la cima dell'Etna e persino le coste della Calabria. Al rientro in paese il racconto c

ontinua mentre lo seguiamo tra

chiese barocche, scalinate scenografiche, vicoli e cortiletti fino ai piedi dei ruderi del castello medioevale da cui si domina tutta la vallata.

È instancabile Pippo e conosce ogni minimo particolare di questo territorio così affascinante. Ma a noi è venuto un certo languorino, gli chiediamo allora dove possiamo mangiare qualcosa di tipico. Così lui ci invita a pranzare nella sua trattoria, l'Osteria 'U Locale. La gestisce insieme al fratello Sebastiano, che ama chiamarsi "Il cuoco contadino". Qui il palato riscopre il gusto di sapori antichi, piatti semplici preparati con ingredienti genuini: verdure della loro campagna, carni e formaggi a km zero, olio e vino rosso degli Iblei.

Nel pomeriggio decidiamo di visitare il vicino paese di FERLA. Ci hanno detto che qui gli abitanti hanno scelto lo "slow living" come stile di vita, fatto di attenzione per la natura, di benessere e di relazioni umane. E in effetti passeggiando tra le sue stradine, tra chiese, piazzette e vicoli, l'aria che si respira nel borgo è rilassante. Incontriamo Floriana che ci racconta che ogni anno in primavera a Ferla si svolge "Ferula" il Festival del Benessere e in paese il pasticciere di nome Franco Emanuele ha inventato la granita all'olio d'oliva, sorprendendo tutti con un gusto tanto inedito quanto eccezionale.

La curiosità è troppa e non resta che assaggiarla...





Monterosso Almo

L'indomani mattina ci fermiamo a PARCALLARIO, un parco avventura immerso nei boschi vicino Buccheri. Ci avevano detto che era un'esperienza da provare, ma mai avremmo pensato che ci saremmo divertiti così tanto. Guidati da uno staff gentilissimo e molto preparato ci siamo lanciati anche noi in percorsi sospesi su passerelle, teleferiche che scendono tra gli alberi, arrampicate e discese. L'eccitazione e le risate dei bambini che incontravamo la dicevano tutta su quanto in questo parco è davvero difficile annoiarsi.

All'Info Point del parco, Francesco e Salvina ci spiegano che qui tutti possono trovare il per-

corso adatto alle proprie capacità e che la linea vita continua, una bretella speciale a cui si è sempre attaccati, garantisce una sicurezza al 100%. E dopo tante emozioni decidiamo di fermarci nel punto ristoro del parco, da dove proviene un invitante profumo di carne arrostita sulla brace.

Dopo pranzo, una meritata penichella sotto gli alberi di Parcallario, poi il nostro cammino riprende in direzione MONTEROSSO ALMO. Qui ci accoglie Alessandro, appassionato giovane escursionista che ci guida alla scoperta di questo piccolo borgo ricco di tanti scorci suggestivi.

Ci racconta che registi del calibro di Tornatore lo hanno scelto come set cinematografico del film "L'uomo delle stelle".

E anche noi siamo affascinati dall'atmosfera che si respira tra questi vicoli e che ci fa vivere un tuffo nel passato.

L'indomani mattina ci alziamo di buon mattino direzione CHIARAMONTE GULFI. Abbiamo saputo che questo paese di poche migliaia di abitanti ha ben 10 musei da visitare. Qui Lucio e Elisa ci guidano tra reperti archeologici, mobili in stile liberty, antiche presse per la molitura, tovaglie ricamate del secolo scorso, uccelli imbalsamati, strumenti musicali provenienti dai cinque continenti, cimeli



Chiaramonte Gulfi

militari, presepi, paramenti e oggetti sacri, sculture in legno, quadri. È tutto un aprire e chiudere di porte dietro le quali ci attendono la cultura e le tradizioni locali, custodite con amore e passione.

Li salutiamo ringrandoli e visto che si è fatta l'ora di pranzo, chiediamo in giro consigli per una sosta. Tutti ci indirizzano al RISTORANTE MAJORE, famoso per i suoi piatti tipici a base di carne di maiale e una certezza della tradizione culinaria di Chiaramonte Gulfi.

Entriamo e già ci accoglie un profumo invitante proveniente dalla cucina. Via il menu, ci lasciamo consigliare dal cameriere. Ottima scelta perché ci viene servito il cavallo di battaglia del ristorante, il risotto alla Majore, preparato con ragù di maiale e condito con formaggio ragusano seguito da una costata di maiale ripiena, che racchiude in sé tutto il sapore di questa terra così vera e genuina.

Nel pomeriggio scopriamo le altre bellezze di questa elegante

cittadina passeggiando tra le sue strade, fino a raggiungere la villa comunale. Affacciati alla ringhiera del belvedere, l'occhio si perde all'infinito su una vista panoramica mozzafiato che va dall'Etna fino al Golfo di Gela. E scopriamo perché Chiaramonte Gulfi è chiamato "Il Balcone di Sicilia".

Un ultimo inaspettato regalo di questo itinerario affascinante e suggestivo alla scoperta dei Monti Iblei e di una Sicilia ingiustamente chiamata 'minore'.

Ringraziamo per la gentile collaborazione il Team Valdinoto e vi invitiamo a scoprire questo meraviglioso territorio cliccando qua: <https://valdinoto.it/>

**Quant-X**  
battericide&sanitizer  
**EASY**



**BATTERICIDA VOLUMETRICO**  
**liberiamo l'aria**

**Batteri - Virus - Muffe**

~~**150,00**~~  
**, EURO**

**PER I POSSESSORI**  
**DELLA CARTA** *Turist*  
44 ANNI DI TURISMO - FIDELIANTE

**CHE PRENOTANO**

**135,00**  
**, EURO**

**SPESE DI SPEDIZIONE INCLUSE**

**Battericida volumetrico  
con tecnologia UV-C\*  
per piccoli ambienti  
soggetti ad elevata  
contaminazione**

\*TECNOLOGIA TESTATA ANTICOVID

**BATTERICIDA  
VOLUMETRICO**



**PHILIPS**



Prodotto Conforme

Ordina su <https://www.turismoitinerante.com/site/offerta-speciale-turist-card-quant-x-easy-il-battericida-volumetrico/>



# Modello **EASY** a **1** lampada **UV-C**

## BATTERICIDA VOLUMETRICO

Battericida volumetrico con tecnologia **UV-C**, elimina batteri, muffe e virus, infatti la tecnologia **UVGI** che viene utilizzata dal **QUANT-X EASY** è testata anche per l'eliminazione del covid19.

**Quant-X EASY** è un innovativo sistema di purificazione dell'aria appositamente progettato per la sanificazione dei piccoli ambienti chiusi, soggetti ad elevata contaminazione e concentrazione di cattivi odori.

**IDEALE QUINDI PER CHI CONDIVIDE GLI SPAZI IN CAMPER, CARAVAN O CASE MOBILI CON ANIMALI DOMESTICI**

### CARATTERISTICHE TECNICHE

- Scocca Alluminio Anodizzato
- Dimensione in mm 270 x 90 x 38
- Portata aria 50m<sup>3</sup>/H
- 1 Lampada PHILIPS TUV4W T5G5 UVC
- Alimentazione 220 V o 12 V D.C.
- Interruttore ON/OFF
- Efficacia del potere battericida del 98%
- Rumorosità 31 dB
- Peso 350 gr (escluso alimentatore)
- Potenza lampada Germicida 4W

### Dichiarazione di Conformità

L'azienda costruttrice dichiara che il modello QUANT-X EASY è conforme alla direttiva bassa tensione 73/23/CEE, alla direttiva compatibilità elettromagnetica 89/336/CEE e le loro successive modifiche ed integrazioni.

### Garanzia

Il prodotto è garantito per 2 anni ad esclusione delle lampade battericide e dei fusibili. La garanzia ha inizio dalla data di consegna del battericida comprovata dall'invio da parte del Cliente del modulo di garanzia allegato che dovrà essere debitamente compilato.

**BATTERICIDA  
VOLUMETRICO**



**PHILIPS**



Prodotto Conforme



# LUSSINO la tua oasi isolana

**CROAZIA**  
*Piena di vita*



Per aiutarti a raggiungere la tua oasi isolana, l'Ente per il turismo della città di Lussinpiccolo, in collaborazione con diverse realtà imprenditoriali aderenti all'iniziativa, ha lanciato una campagna pubblicitaria congiunta dal titolo "Lussino – la tua oasi isolana", il cui scopo consiste nel dare risalto ai vantaggi di Lussino – isola della vitalità.

Clima mite, ricca biodiversità con oltre 1.018 specie botaniche (tra cui 239 piante medicinali), un mare e un'aria di primissima qualità e più di 200 ore di sole l'anno sono soltanto alcuni dei vantaggi grazie ai quali Lussino è oggi un noto centro d'aromaterapia e una destinazione eco-sensibile e moderna, completamente orientata alla vitalità e alla salute.



Grazie al suo clima mite, Lussino offre ai suoi ospiti mille spunti per varie attività outdoor durante tutto l'anno, oltre ad un patrimonio di natura e cultura e alle prelibatezze della sua cucina. La qualità dei servizi e delle strutture ricettive di Lussino è davvero molto elevata e comprende alberghi a 5 stelle, lussuosissime ville e l'unicità degli alloggi privati a tema. Speciale è l'atmosfera dei campeggi lussignani, veri e propri centri d'aromaterapia a cielo aperto, tutti a 4 stelle e aperti tutto l'anno.

#### **OFFERTA "FERRY FREE"!**

L'offerta "FERRY FREE" è nata come parte di questa campagna pubblicitaria. Gli ospiti che avranno soggiornato sull'isola di Lussino nel mese di settembre per più di sette notti, beneficeranno di uno sconto sul prezzo dell'alloggio di ammontare pari al prezzo pagato per l'acquisto del biglietto A/R del traghetto nelle seguenti tratte: Valbiska - Merag e Porozina - Brestova.

**L'offerta è valida soltanto per il mese di settembre per ogni prenotazione realizzata dopo il 15 giugno 2020.**

Nonostante il fatto che sull'isola di Lussino non sia stato registrato alcun caso di contagio da COVID-19, a livello di destinazione sono stati adottati chiari protocolli destinati a regolare la condotta sia degli ospiti, sia dei prestatori dei servizi turistici, come una sorta di "polizza assicurativa" a beneficio dei nostri cari ospiti.

Essa prevede che l'Ente per il turismo della città di Lussinpiccolo si faccia carico delle spese di vitto e alloggio per tutti gli ospiti che dovessero malauguratamente contrarre il virus. Insomma, vogliamo che gli ospiti sull'isola di Lussino si sentano sicuri e, perciò, vogliamo essere pronti ad affrontare qualsiasi situazione, ha detto Dalibor Cvitković, direttore dell'Ente per il turismo della città di Lussinpiccolo.

Per maggiori informazioni e per consultare l'elenco completo delle strutture ricettive aderenti all'iniziativa, basta visitare le pagine web del sito ufficiale **FERRY FREE**.



# Dalmazia | Šibenik

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



Foto: I. Biocina



Foto: I. Biocina

*Così diversa, così bella*

[www.dalmatiasibenik.hr](http://www.dalmatiasibenik.hr)



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

# MARCHE, BELLEZZA INFINITA



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



[www.europa.marche.it](http://www.europa.marche.it)





In questo speciale troverete le segnalazioni pervenute alla nostra redazione da enti istituzionali, che lavorano nel nostro settore e che **promuovono lo sviluppo turistico**. Il materiale che viene qui proposto è fedele all'originale ricevuto, completo dei contatti a cui potrete rivolgervi direttamente per qualsiasi necessità o chiarimento. **Buona lettura!**

*La Direzione Editoriale*



# "STILL ALIVE"

LA PIÙ GRANDE COLLEZIONE  
AL MONDO DI STRUMENTI  
ANTICHI AD ARCO IN MOSTRA  
A **SAN COLOMBANO**

## OLTRE 200 GIOIELLI DELLA COLLEZIONE DEL MAESTRO JOSÉ VÁZQUEZ A BOLOGNA **DAL 16 GIUGNO AL 10 GENNAIO 2021,** IDEALMENTE IN DIALOGO CON LA PREZIOSA COLLEZIONE TAGLIAVINI CONSERVATA NEL MUSEO DI VIA PARIGI

Una **collezione unica al mondo**, già esposta in prestigiosi musei in Austria, Francia, Spagna, Germania, arriva a Bologna nel **Museo di San Colombano**, gioiello del circuito museale Genus Bononiae. Musei nella città e sede della **Collezione Tagliavini di strumenti musicali antichi**.

Si intitola **“Still Alive” la mostra di strumenti antichi ad arco della Collezione Vázq-**

**uez** (Orpheon Foundation) in programma dal 16 giugno al 10 gennaio prossimi. **Oltre 200 tra strumenti ad arco ed archetti provenienti dalla collezione del Maestro José Vázquez**, databili dal 1550 al 1780, tutti restaurati e riportati alle loro condizioni originali, esposti accanto ai clavicembali e alle spinette della collezione del Maestro Luigi Ferdinando Tagliavini, in un dialogo ideale tra strumenti ad arco con quelli a corde piz-

zicate e percosse. **Un percorso espositivo di strumenti ancora “vivi”** nella loro funzionalità e fruizione, regolarmente utilizzati in occasione di concerti, registrazioni, masterclass e concorsi.

*“Siamo orgogliosi di ospitare una mostra così preziosa, che unisce in un unico luogo due collezioni uniche al mondo, nell’anno in cui si celebra il decimo anniversario della riapertura*





al pubblico di San Colombano – dice **Fabio Roversi** - Monaco, Presidente di Genus Bononiae. – Un luogo che ci è particolarmente caro, scrigno di bellezze artistiche e architettoniche, oltre che di un capolavoro assoluto della storia dell'arte come l'affresco murario di Giunta Pisano, e che anche attraverso questa mostra mi auguro sia conosciuto da un numero sempre maggiore di persone".  
"Quello che ci interessa è l'eredità sonora vivente, il suono che questi strumenti producono

per noi che viviamo oggi e non il semplice valore estetico come oggetti ritrovati nelle residenze aristocratiche del lontano passato. Vogliamo sentire quello che questi strumenti hanno da raccontarci" dice il **Maestro Vázquez**.

**L'intera Collezione Vázquez, la più grande al mondo di questo genere, comprende strumenti quali viole da gamba, viole d'amore, violini, viole, violoncelli, violoni e baryton. Tra gli strumenti più pregiati**

**della mostra bolognese spiccano** un violoncello costruito da Simone Cimapane (1692) che è stato suonato nell'orchestra di Arcangelo Corelli a Roma, una **pregiatissima viola da gamba** di William Bovelesse (Londra, c. 1590), probabilmente appartenuta alla **Regina Elisabetta I d'Inghilterra**, una viola da gamba di Gasparo da Salò (Brescia, c. 1570), una viola da gamba di Jakob Stainer (1671), due di Joachim Tielke (1683, 1697), strumenti realizzati dal liutaio milanese Giovanni Gran-

cino (c. 1700) e una viola da gamba di Pietro Guarneri (Mantova, c. 1700). Oltre a numerosi strumenti italiani, un ampio spazio verrà dato agli strumenti costruiti in Inghilterra nell'epoca di William Shakespeare e Henry Purcell, e nell'Impero Asburgico dalle dinastie di liutai come Thir, Leidolf, Stadlmann e Posch. Fra gli archi originali si distinguono due archi gemelli appartenuti al grande compositore e virtuoso di violino Giuseppe Tartini, e due archi veneziani, anch'essi gemelli, dell'epoca di Antonio Vivaldi. Ci saranno inoltre archi di Tourte, Dodd ed altri.



## STILLALIVE

Orpheon Foundation di Vienna

Collezione di Strumenti ad Arco  
Storici dal 1550 al 1780

16.06.2020 - 10.01.2021

Come ideale omaggio alla città ospite saranno esposti alcuni strumenti di scuola bolognese, come un violino realizzato da Gian Antonio Marchi (c. 1770) o una viola da gamba di Giovanni Fiorino Guidantus (XVIII sec.).

A partire dal mese di settembre la mostra sarà arricchita da un ricco calendario di eventi, con concerti, conferenze e visite guidate, oltre a una serie di appuntamenti dedicati alle scuole, alle università e ai conservatori.

**Still Alive Museo di San Colombano** – Collezione Tagliavini, via Parigi 5, Bologna

Aperture: da martedì a domenica, ore 11.00 - 13.00 e 15.00 - 19.00

Ingresso: intero 7€, ridotto 5€ Info +39 051 19936366 | [sancolombano@genusbononiae.it](mailto:sancolombano@genusbononiae.it)

# THETFORD

## CONCENTRATED

### PICCOLI E POTENTI

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





# UN'ESPERIENZA IN GLAMPING FRA GLI ULIVI

La parola **glamping** è iniziata a circolare nel 2005 nel Regno Unito ed è l'unione di due parole, glamour e campeggio. Nel concreto significa fare certamente campeggio, ma non come si pensa, alla maniera classica come montare una tenda, possibilmente all'ombra e dormire in un sacco a pelo.

Serve aggiungere che con il glamping si possono godere benefici, primo fra tutti, rimanere in una casa sull'albero al cui interno avere i comfort e il lusso tipico di un hotel a 5 stelle.

In Italia il fenomeno del Glamping arriva più o meno 5 anni fa e poco alla volta i campeggi si sono attrezzati e impreziositi di ampie tende, confortevoli lodge, accoglienti chalet di legno e case sugli alberi. Ovviamente i costi sono differenti rispetto al tradizionale campeggio, ma hai sempre le comodità di una vera e propria casa completa di doccia, bagni privati e in alcuni casi addirittura idromassaggio e molto altro.

Alcune strutture sono dedicate alle famiglie quindi da 4/6 posti e oltre, altre solo per gli amanti del cicloturismo o motociclisti che

hanno voglia di sperimentare un modo diverso di immergersi nella natura, pur avendo ogni tipo di comfort e accessibilità.

**Scegliere di trascorrere una vacanza in glamping vuol dire cambiare proprio il concetto di fare vacanza**, vuol dire essere a stretto contatto con la natura e il silenzio avendo però un occhio di riguardo ai comfort anche privati ma sempre moderni.

Tutto questo è ancora più bello se si sceglie un'esperienza in glamping fra gli ulivi, nella pace e nel silenzio di un luogo tranquillo e davvero suggestivo, ad ogni ora del giorno.

Alzarsi all'alba e rilassarsi al tramonto attornati dagli ulivi e dalla sicurezza di un luogo curato, gestito e sicuro è impagabile.

Con queste caratteristiche diverse ti vogliamo parlare del **Glam-ping Tuscany Podere Cortesi** sopra le colline di Pastina, piccolo borgo nella provincia di Santa Luce, nel pisano.

Qui siamo in quel lembo di terra dove gli ulivi sono i protagonisti naturali del territorio e poter dormire dentro ad un lodge, nel silenzio dei campi ed essere circondato dal colore blu del cielo,



verde degli ulivi e marrone naturale di una casa è il valore aggiunto di un'esperienza in glamping.

La famiglia Cortesi da 6 generazioni coltiva il terreno di proprietà e l'agriturismo con la ristorazione e il glamping, è appositamente creato per accogliere tutti coloro che vogliono godere di un'esperienza in questa zona così spettacolare ed unica.

Siamo all'interno quindi dell'azienda agricola dove si raccolgono quando è il momento le olive, e si fa l'olio, lontano dalle tende ci sono gli apiari e producono il loro miele, a settembre si raccoglie l'uva per poi farne vino: tutto ciò che fa di un'esperienza nella natura, quando al mattino ci si alza nel silenzio e alla sera ci si addormenta sotto il cielo stellato.

Caldo nelle giornate autunnali, fresco in estate grazie agli interni in legno massello e la grande veranda esterna, con vista direttamente sull'uliveto, specialmente romantico al tramonto.

All'interno dell'agriturismo si può anche usufruire della **piscina, con vista ulivi e cenare le leccornie tutte artigianali fatte in casa** da Serena e il suo staff: pasta fatta in casa condita con i sughi creati al momento e le varianti di carne alla griglia e le fiorentine, unite alle verdure dell'orto e ai prodotti della loro terra.

Si può anche fare scorta allo spazio vendita: si trovano i prodotti in vendita portandosi a casa un dolce ricordo di un'esperienza unica nel genere.



**Agriturismo Il Molinaccio Podere Cortesi**  
Via di Casimarsi, 8 - 56040 Pastina, Santa Luce (PI)  
Tel (+39) 050.684001  
[info@poderecortesi.it](mailto:info@poderecortesi.it)  
Rif. sito [Glamping Tuscany](http://GlampingTuscany)



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**

CRISTALLI  
CAMPER



[www.carglass.it](http://www.carglass.it)

Follow us:  

Numero Verde

**800-360036**

# IL CUORE VERDE DELL'EMILIA



DA **VISIT EMILIA**, TRE ITINERARI NATURALI TRA FIUMI, BOSCHI PER RESPIRARE L'ARIA DI PARMA, PIACENZA E REGGIO EMILIA

Lingue d'acqua che riflettono lo scorrere della storia e tagliano paesaggi compositi e variegati, dove l'uomo ha rivaleggiato - o meglio, cooperato - con la natura, lasciando testimonianze fortificate che ancora oggi ci parlano di un passato di gloriosa

convivenza: queste e altre sono le suggestioni di parchi, riserve e sentieri della **macchia verde compresa tra Parma, Piacenza e Reggio Emilia**. Visit Emilia propone di godere di queste aree verdi, perché vivendole ci si sente bene. Anche più di

quanto si possa pensare: è un forte stimolo per i sensi, potenzia il pensiero creativo, quello che ci aiuta a risolvere i problemi e ci infonde tranquillità. Il richiamo alla dimensione naturale è sempre latente in noi. I giapponesi lo considerano una



Visit Emilia - Pietra di Bismantova (RE), foto di James Bragazzi, archivio di Visit Emilia

## HI, ROCCE E ROCCHER A.

terapia, lo shinrin-yoku, o bagno nella foresta. Per praticarlo non serve andare chissà dove. **Ecco 3 luoghi incantevoli dove provare i portentosi benefici del contatto con la natura.**

## RISERVA NATURALE DEI GHIRARDI (PR)

Dei 600 ettari dell'omonima Oasi del WWF, la Riserva Naturale dei Ghirardi ne occupa 370: uno spazio sufficiente per sfoderare un campionario di boschi, radure e corsi d'acqua che fa di quest'area della provincia di Parma, tra i comuni di **Albareto e Borgo Val di Taro**, un trionfo della diversità ecologica. Querce, castagni e faggi si alternano a prati fioriti, dai quali contemplare il volo dei rapaci e osservare a bocca aperta le corse di daini e caprioli. La flora



Visit Emilia - Oasi i Ghirardi, (Porcigatone, PR), archivio Visit Emilia



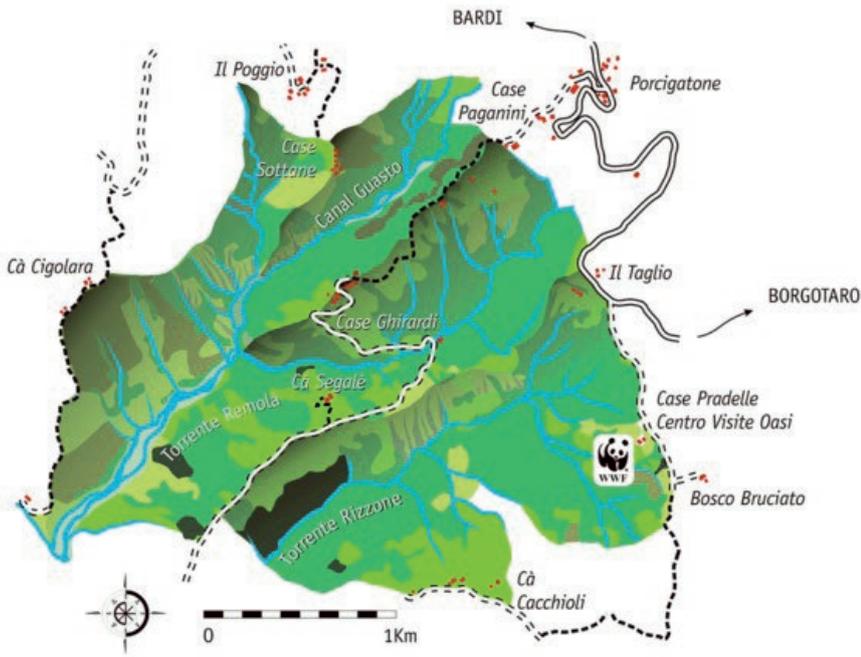
Visit Emilia - Oasi dei Ghirardi (Parma), foto di Elisa Delgrosso, archivio Visit Emilia



Visit Emilia - Oasi dei Ghirardi, Porcigatone, PR, archivio Visit Emilia



Visit Emilia - Oasi naturale I Ghirardi (Porcigatone, Parma), archivio Visit Emilia



Visit Emilia - Mappa Oasi dei Ghirardi (Parma), archivio Visit Emilia



Visit Emilia - Nei dintorni di Rivalta (PC), foto di Angelo Battaglia, archivio Visit Emilia





Visit Emilia - Fiume Trebbia a Rivalta, foto di Perazzoli, archivio Visit Emilia

e gli habitat dell'Appennino settentrionale sono il cuore del Percorso Natura che parte dal Centro Visite di Predelle ma anche gli altri sentieri, liberamente accessibili e identificati da quattro colori, offrono l'opportunità unica di addentrarsi in un universo di giganti verdi e calanchi, tra roverelle e sorbi, cerri, salici e tigli selvatici, con una colonna sonora liquida gentilmente prodotta dal torrente Remolà. All'Oasi dei Ghirardi sono anche possibile attività guidate

con cavallo, da passeggiate a escursioni per i più esperti. Possibilità anche di semplici passeggiate emozionali a fianco al cavallo, esperienze con i pony per i bambini. Prenotazione obbligatoria 331.5448896

## PARCO FLUVIALE DEL TREBBIA (PC)

Col suo incessante fluire, è ancora l'acqua a scandire il tempo nel Parco Regionale Fluviale del Trebbia, esteso da Rivergaro alla confluenza nel Po e arrivando a ricomprendere circa **5 Km della riva piacentina del Grande Fiume**. Il greto e i terrazzi sono luoghi amatissimi dagli appassionati di birdwatching, ai quali non sfugge l'occhione che il Parco ha scelto come simbolo. Il rarissimo volatile è però solo una delle meraviglie che si possono osservare in un'area colorata dalla fioritura di orchidee. Qui il **castello di Rivalta**, in particolare, ancora animato dall'antico spirito di conquista, sembra volersi appropriare del



Visit Emilia - Rocca di Canossa (RE), foto Simone Lugarini, archivio di Visit Emilia

corso d'acqua del quale sorveglia il movimento. Dai pressi della rocca, si lanciano alcuni dei sentieri che permettono di toccare da vicino la gola, camminando per strade campestri o immergendosi in un ambiente selvaggio.

## RISERVA NATURALE DI CAMPOTRERA (RE)

La Riserva naturale Rupe di Campotrera tutela un imponente e alto affioramento ofiolitico che emerge sul versante settentrionale del rio Cerezzola, un affluente dell'Enza, nei pressi del castello di Rossena e non lontano dalle vestigia del famoso castello Canossa, sorti su rupi di analoga natura in epoca matildica, così come la vicina

torre di **Rossenella**. Una dolce passeggiata tra la torre di Rossenella, il castello di Rossena permette di osservare l'aspetto rupestre e selvaggio, i rari minerali, le piante tipiche degli ambienti rupicoli e l'interessante avifauna che trova rifugio sulle pareti del rilievo sono gli elementi di maggiore attrazione dell'area protetta. **I castelli della donna più importante del suo tempo** diventano lo spunto per scoprire paesaggi naturali aspri e incantevoli, tra orizzonti lunari di calanchi e affreschi boschivi che incorniciano mulattiere, borghi e affascinanti rocche incastonate nel Parco Nazionale dell'Appennino Tosco-Emiliano.



Visit Emilia - Sterna o rondine di mare sul Fiume Trebbia (PC), foto di Angelo Battaglia, archivio Visit Emilia

Per informazioni: Visit Emilia  
[info@visitemilia.com](mailto:info@visitemilia.com) - [www.visitemilia.com](http://www.visitemilia.com)

# ASSOCAMP

## CAMPAGNA ACQUISTO CAMPER E CARAVAN USATI SICURI E GARANTITI



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

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

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

1

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

2

**ACCESSO A FINANZIAMENTI**  
personalizzati anche fino  
a 120 mesi.

3

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

Ricercali sul sito [www.assocamp.com](http://www.assocamp.com)



**ASSOCAMP**

Associazione Nazionale  
Operatori Veicoli Ricreazionali  
e Articoli per il Campeggio



CONFCOMMERCIO  
IMPRESE PER L'ITALIA



CONFCOMMERCIO  
MOBILITÀ

VACANZE, IL  
BOOM DEI VIAGGI  
**DOG-FRIENDLY**  
CONTAGIA VIP  
E INFLUENCER:  
DAGLI ESPERTI ECCO  
I 10 CONSIGLI PER  
TUTELARE LA SALUTE  
DEI CANI ED EVITARE  
INFORTUNI



SEGUIRE UNA DIETA EQUILIBRATA, PRESTARE ATTENZIONE A SCALE E AL "SALTO IN AUTO" E AFFIDARSI AGLI SPECIALISTI PER LE CURE TECNOLOGICHE COME LASER E TAPPETI ROTANTI. ECCO ALCUNI DEI CONSIGLI DEI VETERINARI PER TUTELARE LA SALUTE DEGLI AMICI A 4 ZAMPE DURANTE LE SEMPRE PIÙ FREQUENTI **VACANZE DOG-FRIENDLY**: DA UN'INDAGINE BRITANNICA È EMERSA INFATTI UNA CRESCITA DEL 41% NELLE PRENOTAZIONI, TREND SEGUITO ANCHE DA STAR COME MICHELLE HUNZIKER, CHIARA FERRAGNI E ORLANDO BLOOM.

Durante il periodo di lockdown milioni di persone hanno trascorso molto più tempo in casa e, non potendo uscire, si sono rese ancora più conto di quanto la compagnia di un animale domestico fosse fondamentale. Come fedeli compagni di vita, hanno dato il loro sostegno per

superare questo periodo e, con l'arrivo della bella stagione, non ci si vuole più separarne, nemmeno in vacanza. Infatti, secondo un recente studio pubblicato da **Pet Business World** su dati della compagnia di viaggi dog-friendly **PetsPijamas**, **le prenotazioni di questo genere**

**di vacanze hanno registrato a maggio una crescita del 41%**. Trend che promette di esplodere anche in Italia, dato che secondo Coldiretti già nel 2019 **due italiani su 5** sono partiti con il proprio animale, grazie ad un aumento dell'ospitalità "pet-friendly" diffusa lungo tutta

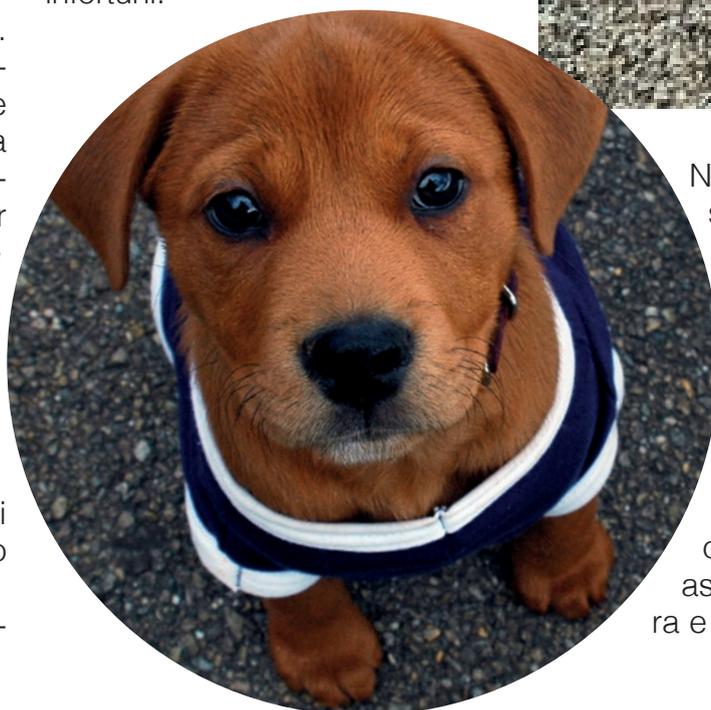
la Penisola. Basti pensare che solo su Instagram gli hashtag **#dogtravel** e **#pettravel** sono protagonisti rispettivamente di oltre 138mila e 73mila post. Ma quali sono rischi e pericoli in cui potrebbero incorrere i cani durante viaggi e gite fuori porta? Quali sono invece le razze canine più soggette a infortuni e quali sono gli accorgimenti che i padroni devono utilizzare per tutelare la salute dei propri cani? Secondo gli esperti particolare attenzione va posta alle articolazioni, soggette soprattutto durante i viaggi e lunghe passeggiate a importanti sollecitazioni, alla situazione legata al peso e alla dieta seguita durante l'anno, all'attività fisica e al nuoto, senza dimenticare di prestare attenzione ai tipici movimenti dei cani in vacanza come il "salto in auto" e la corsa sulle scale.

Tra le razze più soggette a spiacevoli infortuni "vacanzieri" gli esperti segnalano sia cani di grossa taglia, come **Labrador, Rottweiler e Dobermann**, sia esemplari più contenuti nelle dimensioni, come i **Jack Russel**. L'evoluzione scientifica permette però ai cani di recuperare sempre più in fretta, grazie a tecnologie come la tecarterapia per animali (Doctor Tecar Plus Vet), il laser con lunghezze d'onda ad hoc (iLux Plus Vet), le onde d'urto (Pulswave Vet), fino a procedure ortobiologiche come l'impiego di PRP (concentrato piastrinico di derivazione ematica) e di fattori di crescita-cellule staminali di derivazione da tessuto adiposo autologo.

"La lesione del legamento cro-

ciato craniale del ginocchio è l'infortunio ortopedico per eccellenza e prima causa di zoppia dell'arto posteriore del cane: la particolare conformazione dell'articolazione del ginocchio canino fa sì che il legamento crociato craniale sia sottoposto in modo costante a sollecitazioni e incontri degenerazione e conseguente possibile rottura – affermano la prof.ssa **Liliana Carnevale** e la prof.ssa **Chiara Giudice** del Dipartimento di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Milano – Tra le razze canine più soggette a infortuni, sia per conformazione sia per attitudine comportamentale, ci sono ad esempio **Labrador, Golden Retriever, Pittbull ed American Staffordshire, Rottweiler, Border Collie, Pastore Tedesco, Dobermann, Bulldog Inglese e, tra quelli di taglia medio-piccola, Jack Russel Terrier e Beagle.**

I cani da lavoro ed i cani sportivi sono da considerarsi animali "atleti" a tutti gli effetti e come tali sono facilmente predisposti ad infortuni.



Nel caso di incidenti subentrano le cure veterinarie, diventate sempre più tecnologiche: tra le ultime novità nei centri di fisioterapia veterinaria ci si avvale di tappeti rotanti con ozono-idroterapia associata, agopuntura e chiropratica. Anche



la medicina rigenerativa è destinata a trovare sempre più ampio riscontro per il trattamento delle problematiche ortopediche nei piccoli animali, come avviene da tempo in medicina umana e in quella equina”.

Andare in vacanza con il proprio compagno a 4 zampe è un trend che **contagia sempre più celebrities e influencer**: sui social si può notare come Pao-

la Turani non si separi mai dal suo Bovaro del Bernese e dal suo Terranova lungo i sentieri di montagna, Michelle Hunziker non perde mai l'occasione di immortalare i suoi due amati Barboncini mentre Chiara Ferragni è sempre in compagnia della sua Bouledogue Francese durante la maggior parte dei suoi viaggi. Tra le star internazionali che seguono questo trend ci sono Orlando Bloom, Lewis Ha-

milton, Ricky Gervais e Jennifer Aniston. C'è invece chi ha reso il proprio cane un vero e proprio travel blogger come Marcel Le Corgi, un elegante Corgi immortalato nei luoghi più spettacolari del mondo, e Miami Traveller Dog, una simpatica Chihuahua che nei suoi scatti mostra le bellezze del Pianeta. A sottolineare la crescita di questa tendenza ci ha pensato Tripadvisor, secondo cui 3 italiani su 5 cambiano

meta se non ci sono strutture ad hoc, infatti la possibilità di introdurre gli animali domestici è tra i servizi più ricercati (30%) nella scelta di una sistemazione estiva. Infine, secondo quanto pubblicato da Pet Travel Advisor, tra i servizi dog-friendly più rilevanti **è emerso che il 27% delle persone vorrebbe più ospitalità da parte di hotel e campeggi, il 15% vorrebbe più servizi sulle spiagge per i cani e il 14% preferirebbe il libero ingresso nei ristoranti.**

Anche il Made in Italy continua a dare il suo contributo con lo sviluppo di nuove tecnologie sempre più innovative e futuristiche per la salute degli animali. “Forti dell’esperienza di oltre 35 anni nella realizzazione di laser per la riabilitazione, abbiamo applicato le più moderne tecnologie sviluppandole specificatamente per i pet – spiega Ennio Aloisini, CEO di Mectronic – La linea Vet può essere applicata con successo in traumatologia, riabilitazione e in tutte le patologie che presentano dolore, infiammazione, edema, ferite e ulcere. Abbiamo dedicato particolare attenzione alle patologie di cani e gatti, creando protocolli personalizzabili in funzione della taglia, del colore della pelle, del colore e della lunghezza del pelo, dello stato della patologia e della dimensione dell’area da trattare. Tra gli utilizzi delle nuove tecnologie al servizio dei veterinari c’è anche la cura dei danni ai tendini e l’irritazione dei legamenti: grazie ai nuovi trattamenti come la terapia laser ad alta energia, si possono ottenere risultati impensabili fino a pochi anni fa”.

Ecco infine il decalogo degli esperti per prevenire e curare i più frequenti infortuni nei cani:

## 1. OCCHIO ALLA BILANCIA

Seguire una dieta equilibrata e mantenere sotto controllo il peso può ridurre il rischio di infortuni.

## 2. INTEGRATORI ALIMENTARI PER LE ARTICOLAZIONI

Se consigliato dal veterinario, l’uso di integratori quali i condroprotettori può aiutare le articolazioni.

## 3. MAI DIMENTICARE L’ATTIVITÀ FISICA

L’esercizio è essenziale ma va mantenuto su livelli costanti, evitando eccessi e brusche variazioni.

## 4. CONCEDERE DELLE SESSIONI DI NUOTO

Il nuoto può essere di grande beneficio: esistono oggi anche centri attrezzati e con personale specializzato.

## 5. MASSIMA ATTENZIONE ALLE SCALE

L’attenzione dev’essere massima nel cane anziano, cercando ove possibile di evitarle o farle lentamente.

## 6. EVITARE IL “SALTO IN AUTO”

Per evitare complicazioni, aiutare sempre il cane a salire e scendere dall’auto, evitando pericolosi salti.

## 7. VAI COL LISCIO? MEGLIO DI NO

I pavimenti lisci sono un nemico insidioso: meglio attrezzarsi con dispositivi antiscivolo e tappeti.

## 8. NON RINUNCIARE AD UN CONTROLLO ORTOPEDICO

Durante le visite veterinarie di routine potrebbe essere utile chiedere anche un controllo ortopedico.

## 9. RIVOLGERSI SEMPRE A SPECIALISTI

In caso di infortunio ortopedico chiedere sempre un consulto veterinario specialistico.

## 10. IN CASO D’INFORTUNIO? SCIENZA E TECNOLOGIA A DISPOSIZIONE DELLO SPECIALISTA

Tecarterapia (Doctor Tecar Plus Vet), laser (iLux Plus Vet), onde d’urto (Pulswave Vet): come ricordato dal CEO di Mectronic sono sempre di più le metodologie hi-tech per curare gli amici a 4 zampe.

# Il Leader sei tu!

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

Photo by:  
Gianfranco Munaretto



## COMOCARAVAN

Via Canedette 13, 22070 GRANDATE (CO)  
Tel. 031 521215  
[www.comocaravan.it](http://www.comocaravan.it)

## CARAVANLANGHE

Via Rizzi 19, 12050 TREISO (CN)  
Tel. 0173 442215  
[www.caravanlanghe.it](http://www.caravanlanghe.it)

## SO.IM.EX

Via Isonzo 56, 34070 VILLESSE (GO)  
Tel. 0481 91535  
[www.campersoimex.it](http://www.campersoimex.it)

## ROMANO CARAVANS

Via Romani 197, 80048 Sant'Anastasia (NA)  
Tel. 081 5316755  
[www.romanocaravans.com](http://www.romanocaravans.com)

## CARAVANBACCI

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

## TECNOCARAVAN

Via Pontina 425, 00128 ROMA  
Tel. 06 5084359  
[www.tecnocaravan.com](http://www.tecnocaravan.com)

## HILTON SUD

Via Giovanni Gentile 79 (Complanare ovest), 70126 Bari  
Tel. 080 5491262  
[www.hiltonsud.it](http://www.hiltonsud.it)

## ALFACARAVAN

Contrada Targia, 96100 Siracusa  
Tel. 0931 757080  
[www.alfacaravan.it](http://www.alfacaravan.it)



## PEDAGGIO AUTOSTRADA: COME FUNZIONA



Il pedaggio in autostrada è una tassa che viene calcolata in base ai chilometri percorsi dal conducente o in modalità forfettaria

Il pedaggio è una tassa che viene fatta pagare per consentire ad un soggetto di percorrere una certa infrastruttura viaria. L'importo del pedaggio in genere è commisurato alla distanza percorsa o al veicolo. In alcuni casi la somma può essere stabilita in modo forfettario, senza tenere conto dei chilometri percorsi.

Ergo è un importo che viene fatto pagare per poter percorrere un tratto di rete autostradale. L'importo riscosso viene reimpiegato per la manutenzione, l'ammodernamento, la messa in sicurezza e la gestione della rete. Una parte naturalmente è destinata al gestore della rete a titolo di profitto.

Le tariffe per il pedaggio in autostrada non possono essere decise discrezionalmente dal gestore. A stabilirne i criteri di calcolo sono le leggi dello Stato e il Cipe. La normativa viene poi recepita dalle Convenzioni tra le società concessionarie e l'Ente che concede la concessione.

Per calcolare l'importo del pedaggio autostradale si deve partire dalla tariffa unitaria e moltiplicarla per i chilometri percorsi, senza dimenticare che non si conteggia solo la distanza compresa tra un casello e l'altro, ma anche la lunghezza degli svincoli, dei tratti di autostrada liberi presenti prima e dopo il casello e delle bretelle di adduzione. Al risultato si deve aggiungere l'Iva al 22% e arrotondare per eccesso o per difetto ai dieci centesimi di euro.

Sull'entità della tariffa unitaria a chilometri però incidono anche il tipo di veicolo utilizzato, le caratteristiche dei tratti autostradali e chi gestisce la tratta.

Il sistema del pedaggio autostradale illustrato, chiamato anche "chiuso" non è l'unico applicato sulle autostrade italiane. Esistono anche, come anticipato, tratti di autostrada in cui il pedaggio viene stabilito in modo forfettario. In questo caso il sistema si dice "aperto" e nel tratto di autostrada non è neppure previsto un sistema di controllo in grado di stabilire quanti chilometri ha percorso il



conducente, perché non rileva ai fini della determinazione della tariffa.

Rischia una condanna per insolvenza fraudolenta chi prende l'autostrada con l'intento di non pagare il pedaggio, dissimulando il proprio stato di insolvenza. Aggrava la condotta la circostanza che i passaggi autostradali risultano ripetuti e svolti per un periodo significativo

Lo ha stabilito la Corte di Cassazione, seconda sezione penale, nella sentenza n. 38467/2018 pronunciandosi sul ricorso di due uomini (conducente del veicolo e amministratore della società proprietaria del mezzo) condannati per insolvenza fraudolenta.

Al conducente, autore materiale della condotta, era contestato l'aver preso più volte l'autostrada senza pagare, passando nella corsia riservata, dichiarando di versare nella momentanea impossibilità di adempiere al pagamento del pedaggio autostradale per il mancato possesso di denaro contante. Innanzi agli Ermellini la difesa tenta di smontare il capo d'accusa rilevando che in una simile ipotesi non sarebbe configurabile la dissimulazione

dello stato d'insolvenza richiesto dalla norma e criticando la mancanza di argomentazioni circa la consapevolezza dello stato di insolvenza, nonché con riferimento al preordinato intento di non adempiere all'obbligazione, in mancanza del quale è configurabile si sarebbe configurato un mero inadempimento contrattuale.

Gli Ermellini, tuttavia, ritengono di rigettare in toto il ricorso. Circa la sussistenza degli estremi del reato di cui all'art. 641 c.p., in particolare sotto il profilo della dissimulazione dello stato d'insolvenza, i giudici ritengono che la Corte d'Appello si sia allineata con i principi da lungo tempo precisati dalla giurisprudenza di legittimità.

Infatti, secondo i precedenti in materia, anche il silenzio serbato al momento dell'ingresso in autostrada è idoneo alla dissimulazione dello stato di insolvenza, riscontrabile pertanto nel comportamento di chi prenda in consegna il talloncino aderendo, in tal modo, all'offerta contrattuale proveniente dal gestore del servizio autostradale.

Nel caso in esame, la circostanza che i passaggi autostradali furono ripetuti e si svolsero per un periodo di tempo significativo dà logicamente conto della esistenza del pregresso stato di insolvenza. Quanto all'elemento soggettivo del reato, la Cassazione rammenta che la prova della preordinazione dell'inadempimento può essere desunta anche da argomenti induttivi seri e univoci, ricavabili dal contesto dell'azione, nell'ambito del quale anche il silenzio può acquistare rilievo come forma di preordinata dissimulazione dello stato di insolvenza, quando fin dal momento della stipula del contratto sia già maturo, nel soggetto, l'intento di non far fronte agli obblighi conseguenti.

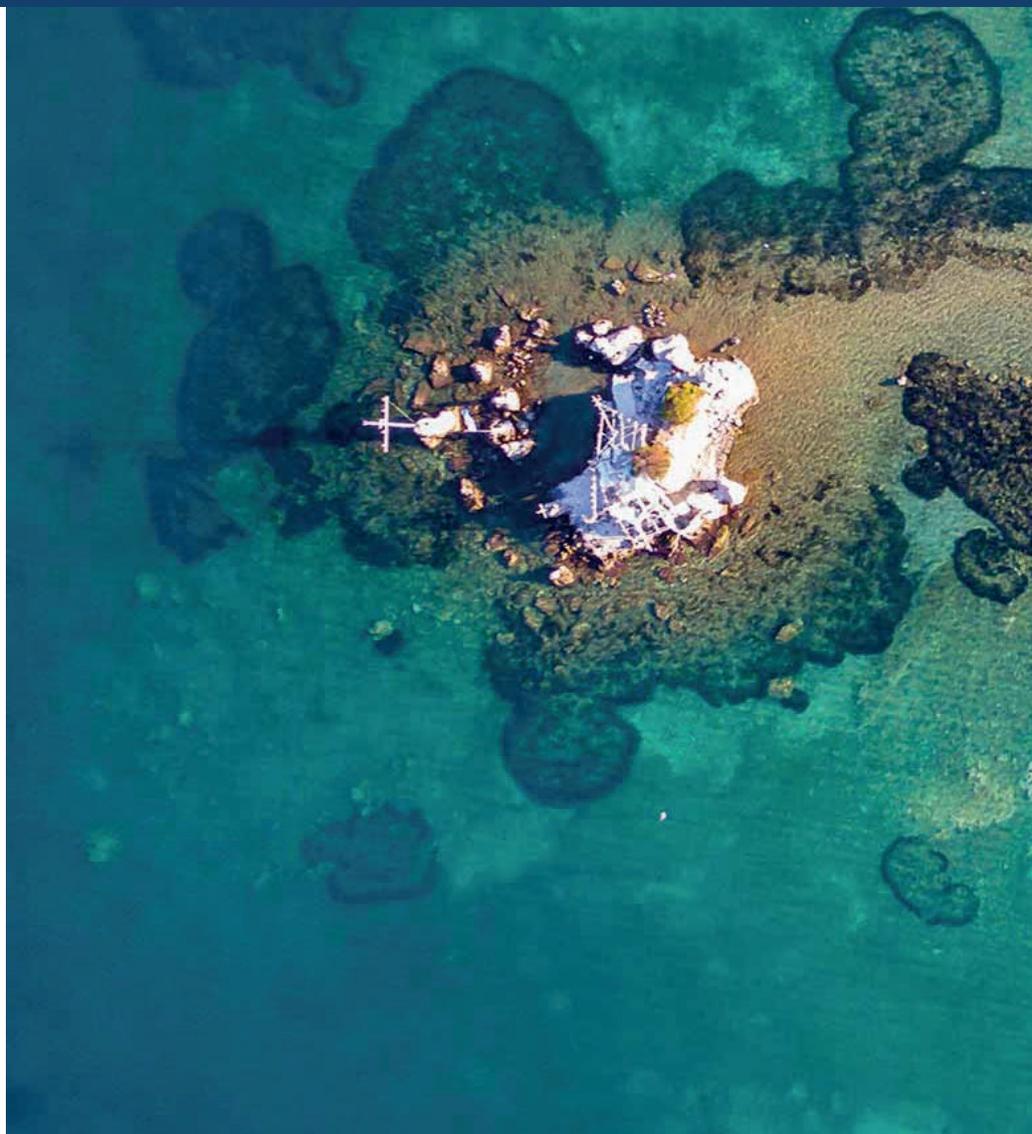
Nel caso de quo, in coerenza con tali linee interpretative, il reiterato passaggio nella corsia riservata si configura come univocamente indicativo della volontà di contrarre un'obbligazione con il proposito di non adempierla.

Per quanto riguarda la posizione del rappresentante legale della società cui l'autocarro era intestato e, dunque, "beneficiaria" delle prestazioni non corrisposte, la particolare qualità rivestita, la natura non affatto occasionale dei passaggi e l'essersi reso inadempiente ai solleciti di pagamento rivolti alla società, configurano un quadro indiziario logicamente idoneo ad asseverare il suo personale e consapevole coinvolgimento, quantomeno a livello di concorrente morale.

# Grecia: 10 luoghi incredibili tutti da scoprire

Avete presente la sensazione che si prova quando si visita un luogo speciale e si sente il bisogno di parlarne con tutti, per mantenerne vivo il ricordo nella mente? La Grecia è così, piena di angoli magici e scorci da sogno. Da dove iniziare a scoprirla? Quali sono i posti più pittoreschi da visitare? La lista sarebbe lunghissima, ma con un grandissimo sforzo siamo riusciti a selezionarne 10 come vademecum per aiutarvi a scegliere la meta delle vostre prossime vacanze.

**Scopriamoli insieme!**



Corfu

### 1. L'Acropoli | Atene

Al primo posto non poteva che esserci Lei, la meravigliosa Acropoli, senza dubbio il luogo più rappresentativo di tutta la Grecia e simbolo della città di Atene. Conosciuta anche sotto il nome di Rocca Sacra, veglia sul capoluogo con orgoglio da 2500 anni.

### 2. La Spiaggia del Navagio | Zante

La spiaggia del Ναυάγιο (Nauagio) a Zante è sicuramente una tra le spiagge più pittoresche e belle di tutta la Grecia e deve la sua fama al relitto della M/n Panagiotis, arenatasi tra le sue sabbie e i suoi ciottoli bianchi, ed è

raggiungibile solamente via mare. Meravigliosa, no?

### 3. Santorini

Santorini è l'incarnazione della magia delle isole greche e soprattutto dell'arcipelago delle Cicladi. Il suo fascino è imputabile al paesaggio vulcanico incredibilmente



bello e immerso in una straordinaria luce bianca.

Ma c'è anche molto di più: il gusto dei pomodori ciliegini, il brio delle strade del vino e la magia dei suoi tramonti, considerati i più romantici di tutte le isole greche.

#### **4. Mykonos**

Nostalgici fari, tramonti infuocati e curiosi pellicani: Mykonos è l'isola mediterranea per eccellenza, con le sue case bianche, le finestre colorate, i balconi fioriti e le strade strette.

Non solo, la bella Mykonos è resa famosa anche dai suoi muli-

ni a vento, con i tetti in paglia e le mura intonacate di bianco in perfetto stile greco.

#### **5. La Città Medievale di Rodi | Rodi**

Patrimonio mondiale dell'UNESCO, nella Città Medievale di Rodi, racchiusa dentro una pos-

# le Mete consigliate da Anek

sente cinta di mura, si respira una Grecia immortale. Qui il tempo si è fermato al Medioevo, quando in città si potevano incontrare i cavalieri a cavallo che percorrevano le sue strade acciottolate

## 6. Le Meteore

Poco distanti da Kalambaka e situati tra le vette delle montagne del Pindo e degli Hassia, i monasteri delle Meteore rappresentano il più importante centro della chiesa ortodossa in Europa, dichiarato Patrimonio dell'Umanità dell'Unesco dal 1988. Meteora in greco significa letteralmente "sospeso in aria": questa è infatti l'impressione che si ricava nel raggiungerli salendo le scale scavate nella roccia.

## 7. Delfi

È difficile spiegare l'importanza del santuario di Delphi. Come molti templi nell'antichità era dedicato al dio Apollo, ed era considerato il centro del mondo. Sovrani e leader militari, così come la gente comune, cercavano aiuto dall'Oracolo, affidandosi alla Pythia e alle sue oscure profezie.

## 8. Il Palazzo di Cnosso | Creta

Il Palazzo di Cnosso, appena fuori Heraklion, a Creta, è il più noto e il più grande dei palazzi dei Minoici, la civiltà cretese dell'età del bronzo, prima in Europa, patria di leggende come quella del labirinto e del Minotauro.

## 9. Laguna di Balos | Creta

La spiaggia più incantevole di Creta e una delle più caratteristiche di tutta la Grecia: la Laguna di Balos con le sue acque trasparenti, la natura selvaggia, le



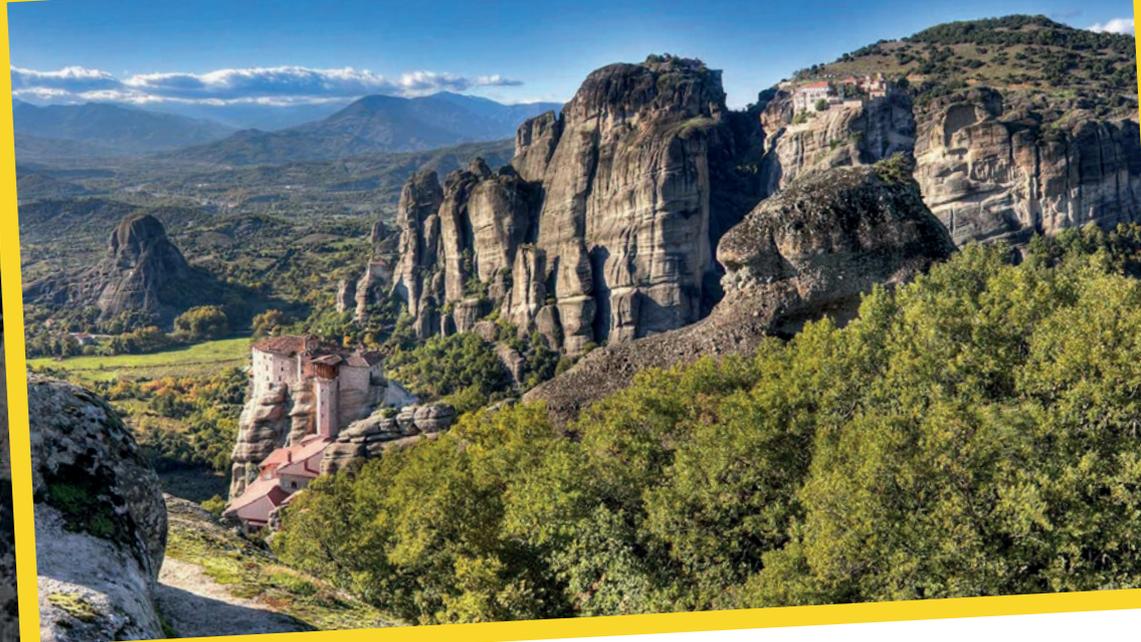
Zante

spiagge di sabbia bianca finissima e le conchiglie rosate ricorda un paesaggio caraibico. È anche la meta prediletta dagli appassionati di snorkeling, che potranno trovare tartarughe e foche monache.

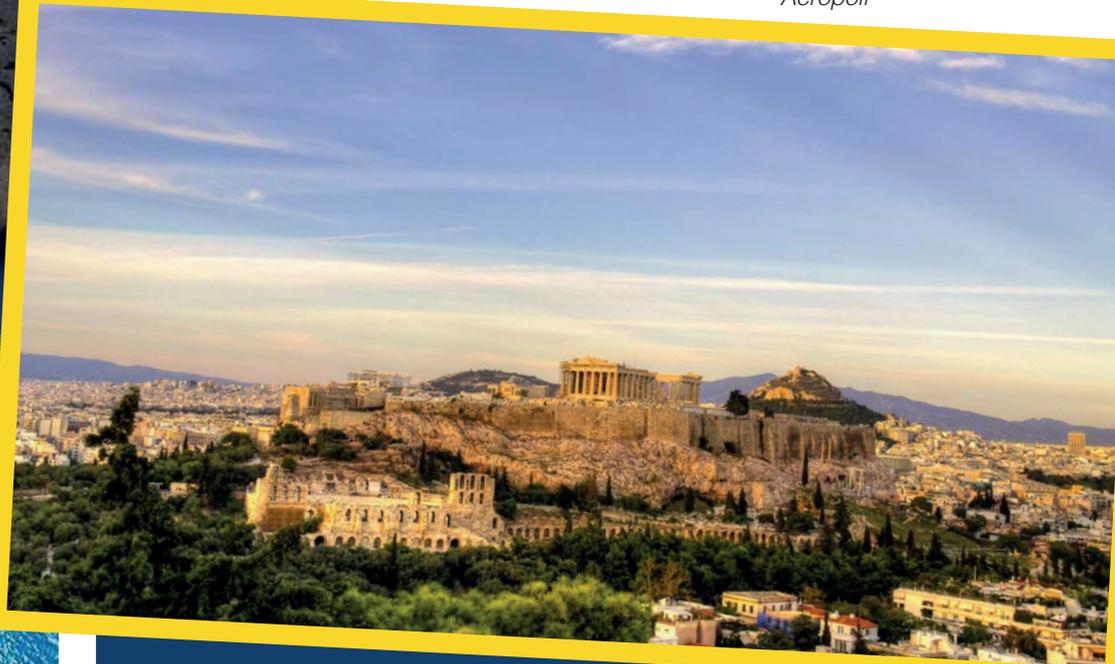
## 10. Il Monte Olimpo

Nella nostra top ten non poteva mancare il Monte Olimpo, la Casa degli Dei e il punto più alto della Grecia. Per i più allenati, la sua scalata rappresenta una delle escursioni di riferimento in

Meteore



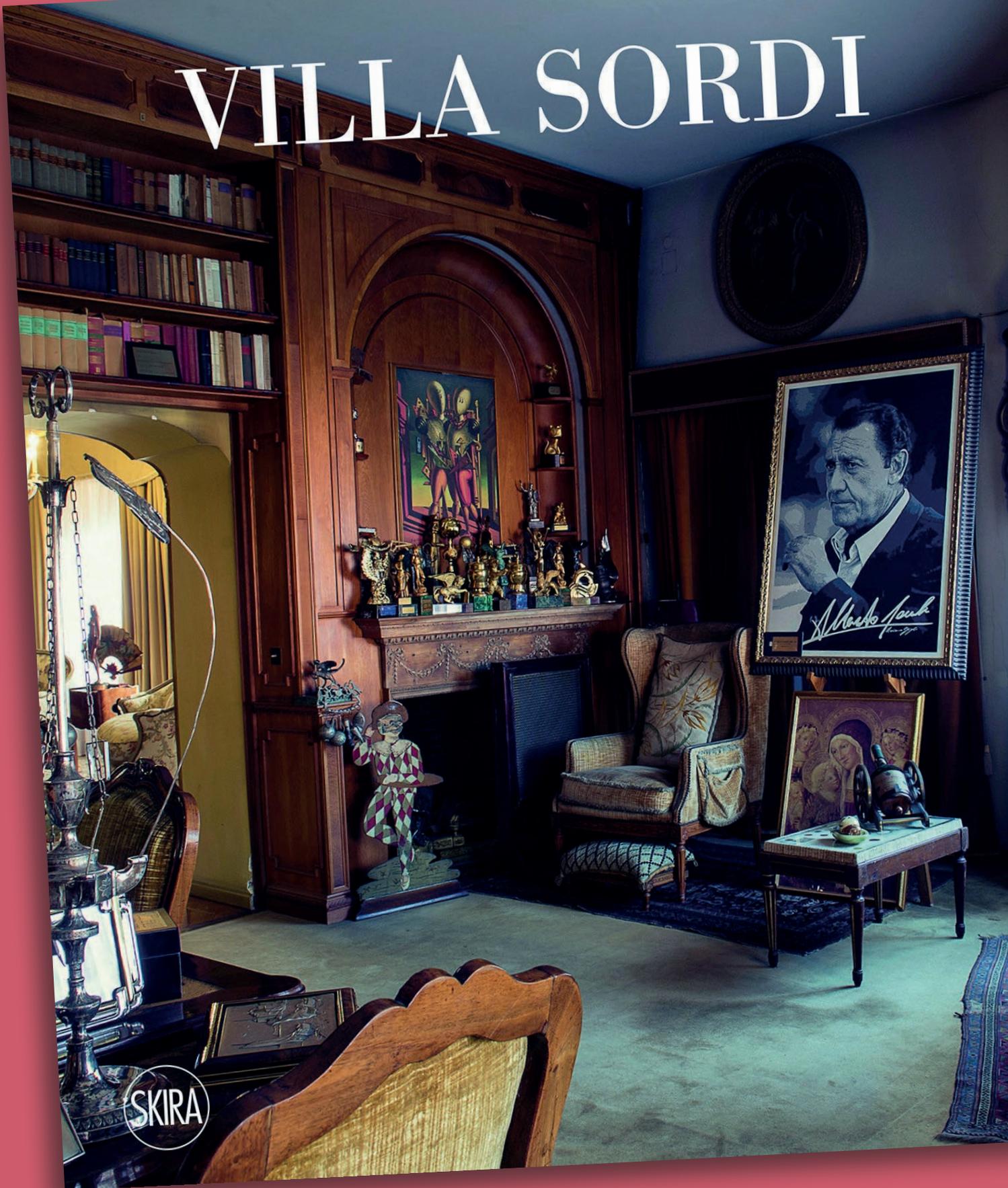
Acropoli



Europa, non solo per il suo significato mitologico ma anche per l'incredibile scenario. I più coraggiosi riusciranno ad arrivare anche alla vetta Mytikas, la cima più alta, dove gli dei si riunivano per decidere del destino dei mortali.

Partire con **Anek Lines Italia**, Vi farà anche risparmiare grazie allo speciale **Sconto dedicato ai soci TURISMO ITINERANTE** sui Pacchetti Nave e Soggiorno o solo Soggiorno. Per conoscere tutte le informazioni, per richiedere un preventivo e per prenotare potete chiamare l'ufficio centrale Anek Lines Italia al numero 071.2072346, inviare una e-mail ad [info@anekitalia.com](mailto:info@anekitalia.com) o visitare il sito [www.anekitalia.com](http://www.anekitalia.com). **Vi aspettiamo!**

# VILLA SORDI



SKIRA

# VISITANDO "VILLA SORDI"

## IL CATALOGO DEL MUSEO NEL CENTENARIO DI ALBERTO SORDI

A cura di Tania Turnaturi

Nel centenario della nascita di **Alberto Sordi** la villa, nota a tutti i romani, diventerà il museo della memoria e dell'arte dell'attore che ha incarnato, fin dal dopoguerra, i tratti distintivi di pregi e difetti dell'italianità.

La mostra consentirà di accedere agli ambienti, in cui gelosamente l'attore ha custodito sentimenti e legami familiari, e si è dovuta procrastinare al 16 settembre l'inaugurazione a seguito delle misure di contenimento per l'emergenza del Covid-19.

Nel rispetto della volontà dell'artista che al pubblico ha voluto donare la casa e la collezione d'arte, oltre alla vasta raccolta di documenti, manifesti, filmati, abiti di scena, riviste e volumi sulla storia del cinema e del teatro del Novecento italiano e cimeli in essa custoditi, per iniziativa della sorella Aurelia è stata costituita la Fondazione Museo Alberto Sordi con l'intento di

perpetuarne la memoria illustrandone la vita e le opere e conservando e valorizzando il patrimonio materiale e culturale.

**Grande protagonista di una proficua stagione del cinema italiano**, Sordi ha molto amato Roma, di cui ha indossato la fascia di "Sindaco per un giorno" nell'ottantesimo compleanno, ricambiato dai concittadini che ne hanno rispettato la dimensione privata, e ha molto amato la sua abitazione.

*"In questa casa sono felice. E la mattina, quando mi sveglio e mi affaccio alla finestra, vedendo Caracalla e il campanile romanico con le mura, sento che lì sono proprio a Roma, nel cuore della città, ma lontano dalla contaminazione del caotico centro"* affermava.

Attore celebre e celebrato, recuperava l'intimità in questa casa condivisa con le amate sorelle, dal cui terrazzo la vista spazia sulle Terme di Caracalla, le Mura Aureliane e il campanile di Santa Maria in Cosmedin verso il Palatino.

Attraverso le pagine del catalogo della mostra pubblicato da **Skira Editore**, entriamo in contatto con l'attore e con l'uomo per il quale la **villa di Via Druso** era rifugio e scrigno di affetti, dove le sorelle Savina e Aurelia erano vestali dell'intimità domestica.

Un'oasi dorata di tranquillità non contaminata da presenze estranee, che accoglieva i protagonisti del cinema italiano solo per la festa di Santo Stefano e che si trasformò in una fortezza inespugnabile dal 1972 dopo la morte di Savina.

Ad alcune foto in bianco e nero dell'artista in casa e sul terrazzo, segue il capitolo introduttivo sulla storia e il progetto della villa. Ideata dall'ingegnere architetto Clemente Busiri Vici (autore di innumerevoli edifici pubblici e residenziali in Italia e all'estero) che la realizzò nel 1928-29, ebbe come primo proprietario il ministro Alessandro Chiavolini, da cui Sordi l'acquistò nel 1954. Busiri Vici adattò l'impianto

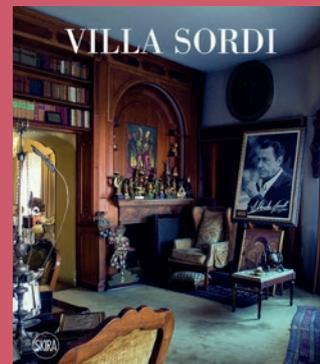
# Eventi e Mostre

della villa alla conformazione del terreno e della zona panoramica circostante secondo criteri di architettura sostenibile ante litteram, circondata di un ampio giardino. Espressione della residenza privata nell'ottica funzionale in alternativa alla tendenza razionalista dell'epoca, vede gli spazi interni distribuiti sui quattro livelli in quattro zone, fruibili e accessibili in un percorso che valorizzava gli ambienti verso la veduta esterna e l'esposizione solare, secondo le diverse esigenze: rappresentanza, notte, servizi e tempo libero. All'atto dell'acquisto furono eseguiti alcuni interventi tra cui la creazione del teatro nella zona posteriore, con le volte decorate da nastri di pellicola in stucco, il fonda-

le dipinto da Gino Severini e le sculture laterali di Andrea Spadini, allegorie delle arti liberali: architettura, musica, pittura, scultura, poesia, danza e cinema.

La collezione d'arte annovera opere di de Chirico, Vernet, Pannini, de Pisis, Pinelli, Cascella, Maccari, Vespignani, Valadier.

Cultore dell'arte, sceglieva opere e mobili d'epoca con competenza e passione, come testimoniano le immagini degli ambienti e dei manufatti. I salotti, la camera da letto, la sala da pranzo, la biblioteca, lo studio, la barberia, il guardaroba, la palestra sono connotati dal gusto e dalle testimonianze della carriera di un artista eclettico che ha identificato la sua vita con l'essere attore.



VILLA SORDI

CATALOGO  
VILLA SORDI

f.to cm 24x28 -  
brossura 104 pagine con  
100 immagini a colori

ISBN 978-88-572-4418-1

€ 25,00

Skira Editore



**Split**  
PALACE  
*The imperial city*



Split  
Tourist Board of Split  
TURISTIČKA ZAJEDNICA



 [www.visit.split.com](http://www.visit.split.com)

# GUARDAMI NEGLI OCCHI!



Gli esclusivi fari anteriori  
Full-LED Carthago  
Maggiori informazioni su:  
**[www.carthago.com](http://www.carthago.com)**



**carthago**<sup>®</sup>  
Das Reisemobil.



"ANDRÉ DERAIN.  
SPERIMENTATORE  
CONTROCORRENTE"



L'Estaque, 1906

## MUSEO D'ARTE MENDRISIO

A cura di Franca  
Dell'Arciprete Scotti

Una vicenda davvero singolare quella di **André Derain, una delle grandi figure della rivoluzione artistica dell'inizio del XX secolo**, amico di Picasso, Matisse, Braque, Giacometti, eppure quasi dimenticato dopo la Seconda Guerra Mondiale.

Oggi una grande retrospettiva organizzata dal **Museo d'arte di Mendrisio fino al 31 gennaio 2021**, nell'ambito della attività espositiva dedicata ai grandi maestri moderni, contribuisce a rivalutare la sua figura e la sua complessa produzione che attraversò varie fasi.

Grazie alla collaborazione degli Archivi André Derain e ai prestiti di alcuni prestigiosi musei francesi, con 70 dipinti, 30 opere su carta, 20 sculture, 25 progetti per costumi e scene teatrali, illustrazioni di libri e alcune ceramiche, la mostra ripercorre la creatività vulcanica e l'attività poliedrica di questo eccezionale protagonista dell'arte moderna.

Per ciò che concerne la pittura vengono analizzate l'evoluzione e le sperimentazioni stilistiche e tematiche, nei vari generi: il paesaggio, la natura morta, il ritratto, il nudo femminile, le composizioni più articolate.

Si scopre come Derain, insieme con Henri Matisse e Pablo Picasso, abbia rivoluzionato l'arte del Novecento: è stato l'erede dell'Impressionismo, l'iniziatore della pittura Fauve e uno dei padri del Cubismo, nonché il precursore del Ritorno al Classicismo.

Una figura quindi davvero complessa e geniale, che si è espressa sia a livello pittorico che scultoreo.

Nei primissimi anni del Novecento Derain con Matisse, ispirato dai paesaggi marini del Sud della Francia, diede origine ai "Fauves", cioè "Selvaggi", caratterizzati dai vivacissimi, infuocati colori delle loro opere.

Con Picasso, che lo ammirava molto, Derain ebbe una lunga collaborazione, legata alla scoperta dell'arte africana e del Cubismo. Entrambi furono amanti della mondanità, uomini di grande successo, celebrità delle arti del XX secolo, anche se le loro sorti furono alla fine molto diverse. Anche con Georges Braque Derain strinse una forte amicizia: nel periodo in cui dipinsero insieme nel quartiere parigino della Ruche, Braque apprezzò molto il Primitivismo di Derain e quest'ultimo guardò molto al moderno classicismo di Braque.

Infine un legame di stima legò Derain ad Alberto Giacometti, che apprezzava la sua grande capacità di cambiare stile rifacendosi alla tradizione dell'arte antica.

Derain rimase sempre legato alla pittura figurativa – il ritratto, il paesaggio, le nature morte – e trovò ispirazione dall'arte greca e romana, fino ai grandi maestri dell'Ottocento.

Forse fu proprio questa multiforme tendenza a cambiare e trasformare le sue ispirazioni che produsse un parziale insuccesso di Derain. Ad esem-



*Portrait de Geneviève en bleu, 1938*



*Nature morte au pichet et verre de vin, 1938*

pio negli anni Venti e Trenta venne criticato dall'ambiente dell'avanguardia, che lo accusava di essersi rifugiato in una dimensione nostalgica della tradizione, inaridendo il suo incontestabile talento.

L'artista ha in fondo sempre manifestato la sua ossessiva volontà di spingere la pratica pittorica sull'orlo dell'abisso del nulla, nell'ostinata e impossibile intenzione di arrivare a cogliere «il segreto delle cose» attraverso quella che lui definisce «archipeinture». Nell'ultima fase della sua vita Derain si isolò sempre di più, e non fu sufficiente una mostra postuma al Musée National d'Art Moderne di Parigi nel 1954 (anno della sua

scomparsa) per riportare l'attenzione della critica dominante sulla sua opera, di cui fu apprezzato solo il primo periodo avanguardista.

Poi, con gli anni, si verificò una rivalutazione dell'artista in una prospettiva critica postmoderna. Importante in questo senso è stata, in particolare, la grande retrospettiva al Musée d'Art Moderne de la Ville de Paris (1994-95) intitolata significativamente "Le peintre du trouble moderne".

Per la mostra di Mendrisio è stato pubblicato un catalogo di circa 230 pagine, che documenta con fotografie stori-

che e schede tutte le opere in mostra, introdotte dai contributi di studiosi e curatori. Vengono inoltre pubblicati alcuni testi teorici esemplari dell'artista, tradotti per la prima volta in italiano.

**“André Derain.  
Sperimentatore  
controcorrente”**

Museo d'arte Mendrisio  
Dal 27 settembre 2020  
al 31 gennaio 2021  
[www.mendrisio.ch/museo](http://www.mendrisio.ch/museo)



*Geneviève à la pomme, 1936-37 o 1937-38*



# COMUNE DI NUMANA



**Ripartiamo. Insieme.**

*(E)state con Anek.*

*Niente più limiti, solo nuove opportunità.*

La Grecia apre finalmente le sue porte e noi siamo pronti a partire per un nuovo viaggio in tutta sicurezza. Vi aspettiamo dal 1° Luglio per tornare a viaggiare insieme e farvi vivere la vacanza dei vostri sogni.



Partire con Anek Lines Italiavi farà anche risparmiare grazie allo speciale sconto dedicato ai soci **TURISMO ITINERANTE** sui Pacchetti Nave e Soggiorno o solo Soggiorno. Per conoscere tutte le informazioni, per richiedere un preventivo e per prenotare potete chiamare l'ufficio centrale Anek Lines Italia al numero 071-2072346, inviare una email a [info@anekitalia.com](mailto:info@anekitalia.com) o visitare il sito [www.anekitalia.com](http://www.anekitalia.com). **Vi aspettiamo!**



Tessera Turit: euro 15,00  
+ Viviparchi: euro 25,00

**LA TESSERA DEGLI AMICI  
DI TURISMO ITINERANTE**



# 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*



# UNA ECCELLENTE

Scegliamo una pausa benessere prima della stagione invernale: esercizi di respiro e meditazione, lezioni di yoga, percorsi Kneipp all'aperto, saune alle erbe alpine, bagni in piscine panoramiche, idromassaggi terapeutici.

## AUTUNNO DETOX CON VISTA SULLE DOLOMITI: ALL'HOTEL PFOESL DI NOVA PONENTE

Nel paese più soleggiato dell'**Alto Adige**, a due passi da Bolzano, le giornate al **Pfösl** cominciano all'aperto, in angoli appartati situati nel grande giardino dell'hotel o nel bosco, adiacente l'hotel.

Nel pieno silenzio dell'idilliaco spazio alpino si svolgono sessioni di yoga, meditazione e rilassamento, propedeutici a conseguire uno stato di pace e serenità e sentirsi in perfetta sintonia con questo paradiso naturale.

**Meridian stretching, Prana Vinyasa Inspired yoga, 5 tibetani, esercizi di respiro o meditazione, yoga Lu Yong:** le attività organizzate dal team dell'hotel Pfoesl sanno incantare chi vuole rilassarsi in un contesto naturale e autentico.

Si percepiscono qui la freschezza e la purezza dell'aria, le carezze dell'erba e il profumo del bosco, immergen-



*Hotel Pfoesl, Andergassen esterno*

dosi in un mondo di fiabe dove la calma e la tranquillità hanno la supremazia.

Al Pfoesl tutto è curato in stile alpino tradizionale, la grande zona riposo, l'accogliente oasi relax e naturalmente la **spa con il suo grandissimo giardino e la panoramica piscina all'aperto con vista sulle Dolomiti**. Chi ama la natura può seguire questo semplice programma relax: dalla **piscina esterna salina Infinity pool di 25 metri** può soffermarsi ad ammirare Catinaccio, Latemar e Sciliar, simboli della bellezza dolomitica delle Alpi.

In giardino, ci si rilassa nella tiepida vasca idromassaggio, in piscina, sui dondoli o sulle tante chaise longue che punteggiano il prato circondato dalla natura. Per chi vuole un efficace massaggio plantare, può passeggiare sul bellissimo **percorso Kneipp all'aperto**: si cammina tra sassi di diverse forme, pigne, cortecce,

# remise en forme



Hotel Pfoesl, Andergassen-Druck



Hotel Pfoesl, sauna

a metà percorso ci si rinfresca nel ruscello e infine si termina nel grazioso laghetto di acqua pura di montagna. Si tratta di un vero e proprio percorso Kneipp che integra il “nature parcour” con l’acqua di sorgente alpina, agendo in modo vivificante sulla circolazione e regalando una sensazione unica di vitalità e benessere. Una full immersion nella natura.

Gli amanti del benessere potranno provare tutte le **saune interne**: il bagno turco salino e quello al timo; la sauna alle erbe alpine; la sauna al pino mugo con il pavimento di aghi e rametti di pino; la **sauna panoramica alla lavanda** (con pareti di lavanda).

La cura per l’illuminazione regala un effetto dinamico e mai invadente: un gioco di luci e ombre che si interfaccia con la luce naturale, che penetra dalle ampie vetrate.

Inoltre, il perimetro del Pfoesl è costituito da un au-

tentico percorso aromatico che permette di assaporare le piante con l’olfatto e con il gusto, proprio lì direttamente dove crescono. **Un tributo alle erbe dato dalla famiglia Zelger–Mahlknecht del Pfösl**, che ha una grandissima passione per questa fondamentale componente della natura.

Per chi vuole integrare la salubre vacanza il **trattamento completo detox** si svolge in tre fasi: un peeling basilico che ha un effetto disintossicante su pelle e sul tessuto, un bagno basilico Silbera Quarzit con efficacia alcalinizzante e disintossicante, della terra curativa altoatesina ricca di silicio, combinato con sali minerali ed erbe biologiche, e infine un Silber Quarzit Mineral Sport Detox eseguito con una tecnica di massaggio energetico e mirato dall’effetto peeling per conquistare una nuova energia vitale.

[www.pfoesl.it](http://www.pfoesl.it)



Vitalpina  
Hotels  
Panorama

## VITALPINA® HOTELS ALTO ADIGE/SÜDTIROL: RELAX GREEN

Natura, sostenibilità, rispetto dell'ambiente: sono queste le parole chiave della vacanza firmata **Vitalpina® Hotels Alto Adige/Südtirol**.

Le strutture Vitalpina Hotels sono **certificate Ecolabel UE** a conferma di un impegno concreto verso la sostenibilità e l'ambiente, iniziato già da diversi anni: utilizzare prodotti tipici locali, stagionali e biologici, sostenere i produttori locali e le filiere corte, ridurre i consumi di acqua ed energia favorendo l'uso di fonti alternative, scegliere arredi e materiali naturali, promuovere un turismo slow senza auto e uno stile di vita nel rispetto delle Dolomiti, patrimonio dell'Umanità Unesco.

**Il benessere è un altro dei must dei Vitalpina Hotels.**

Un benessere naturale, a base dei prodotti del territorio altoatesino, per sfruttare le proprietà benefiche che la natura mette a disposizione. Le erbe alpine sono le materie prime che vengono subito alla mente, e non è un caso, dal momento che in un prato selvatico si possono trovare fino a 130 varietà di piante spontanee. Ma non sono le sole, l'Alto Adige è noto per la qualità delle sue mele che abbinate al ginepro danno vita a diversi trattamenti, e poi ancora per il fieno e il pino mugo.

Tra le strutture dei Vitalpina Hotels particolarmente

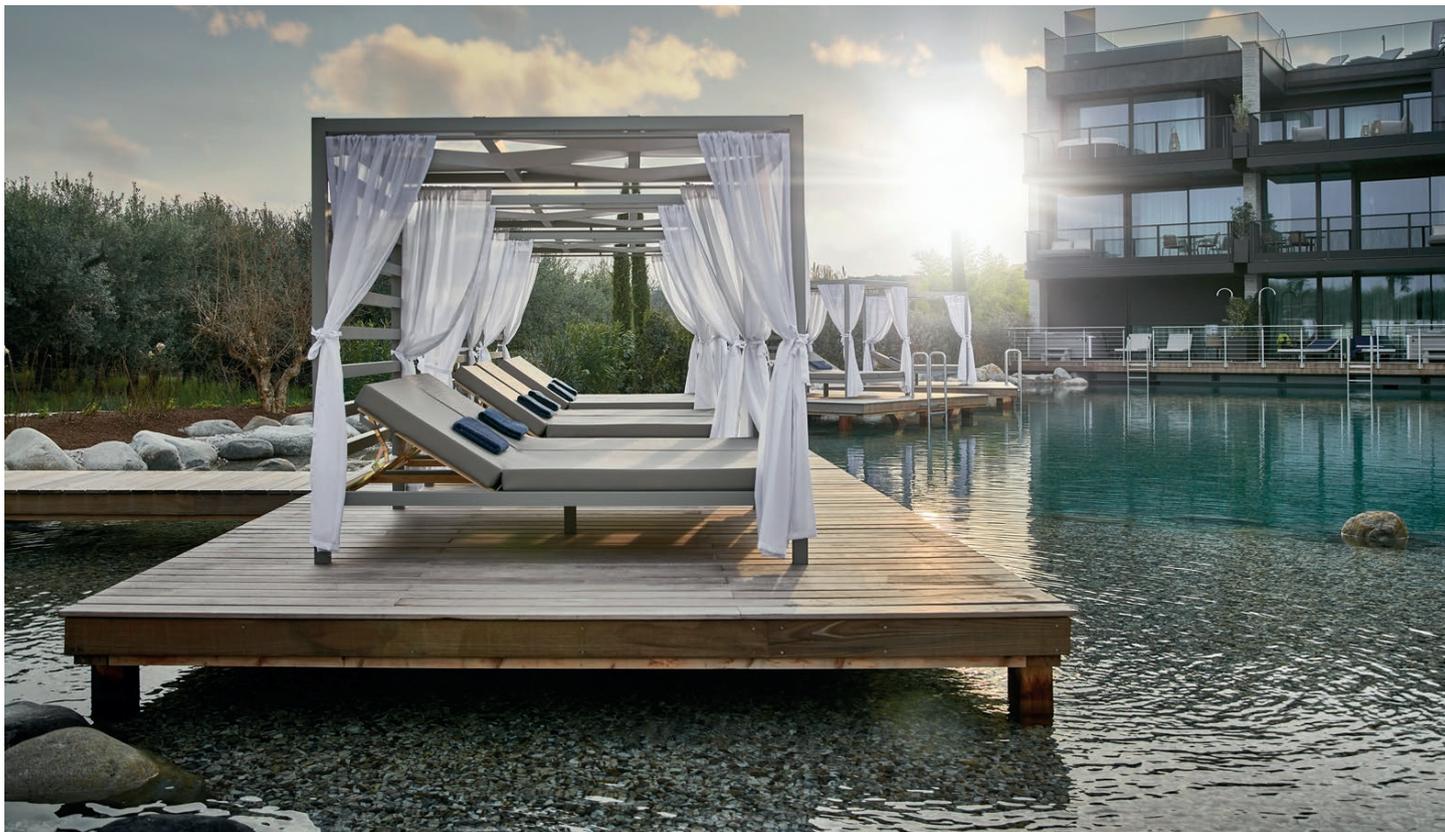
attente al benessere naturale troviamo il **Naturhotel Lüsnerhof di Luson in Valle Isarco**: fra i numerosi trattamenti da provare anche il rituale dei bagni alpini che comprende una seduta nel bagno di vapore inondato dall'aroma del legno di cirmolo, una pausa per una tisana o per rinfrescarsi con acqua Grander e frutta nella distilleria delle erbe; bagno antigravitazionale nella grotta salina.

Per vivere un'esperienza di benessere si può scegliere anche il **Design Hotel Tyrol di Parcines** che offre le piscine esterne circondate dal giardino con la vista sulle montagne, la sauna panoramica, i trattamenti naturali come il Vitalpina massaggio agli estratti di mela e ginepro.

[www.vitalpina.info](http://www.vitalpina.info)



Vitalpina Hotels, Benessere Naturale



Quellenhof Lazise, Alexander Haiden, esterno con laghetto naturale

## QUELENHOF LUXURY RESORT LAZISE, DOLCE VITA SUL LAGO DI GARDA

Perla di architettura moderna incorniciata dal verde di oliveti e pinete, il **nuovo resort della famiglia Dorfer** è la location da sogno per la vacanza romantica.

L'atmosfera mediterranea invita a visitare il pittoresco **borgo di Lazise sul Lago di Garda**, magari a bordo di una Vespa come in un film degli anni '60. La giornata in perfetto stile dolce vita prosegue con relax nei 2.000 mq di spa e cena nel ristorante panoramico.

Il resort Quellenhof Luxury di Lazise offre agli ospiti **servizi di noleggio moto e auto** comodamente in hotel, per una gita di 4 ore oppure per l'intera giornata.

Una volta rientrati in hotel, niente di meglio che rilassarsi nei **fantastici ambienti wellness del resort**, che oltre a spa con saune e bagno turco, comprendono giardino con laghetto naturale balneabile, piscina sportiva e vasca con scivolo per bambini, idromassaggio, il tutto arricchito da aiuole colorate e palme.

Una chicca: la **sky pool adults only** con vista sul Lago di Garda.

**A bordo piscina il Tiki Bar** con cocktail artistici che soddisfano prima gli occhi e poi il palato, aperitivo ideale per introdurre la cena gourmet nel ristorante panoramico, degno finale della giornata in stile dolce vita.

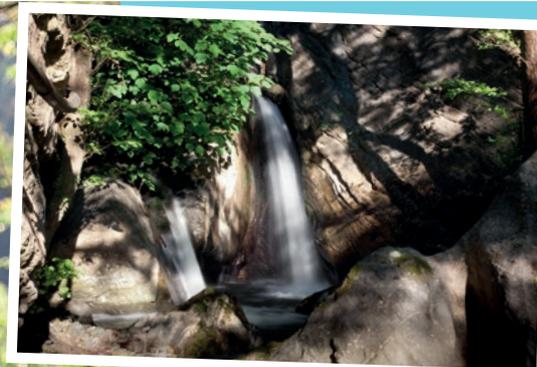
[www.quellenhof-lazise.it/it](http://www.quellenhof-lazise.it/it)



Quellenhof Lazise, Alexander Haiden, suite giardino al lago



Terme Luigiane Calabria, relax



Terme Luigiane Calabria, fonte acqua



Terme Luigiane Calabria, fango puro

## SICUREZZA, RELAX E BENESSERE ALLE TERME LUIGIANE SULLA RIVIERA DEI CEDRI, IN CALABRIA

Le **Terme Luigiane**, tra il territorio di **Acquappesa** e **Guardia Piemontese** in Calabria hanno riaperto il parco Termale Acquaviva, il Grand Hotel, lo stabilimento Thermae Novae con tutti i servizi rigorosamente adeguati alle normative vigenti.

Una meta ideale per il benessere e il relax, grazie al potere rigenerante delle acque termali e al piacere delle lunghe giornate sulla riviera dei Cedri, da vivere in sicurezza. Diversi studi scientifici dimostrano che le **acque ricche di zolfo** (la più alta concentrazione in Europa) e la balneoterapia possono **migliorare la funzione immunitaria**. Tra i molti benefici, c'è la riduzione della frequenza delle infezioni respiratorie. Inoltre, l'acqua è un formidabile diluente che disperde la carica infettiva di eventuali particelle virali.

Del resto l'effetto benefico delle acque minerali sulfuree salsobromoiodiche era noto già nell'antichità: le cita Plinio il Vecchio e c'è una lettera del 1446, firmata da

San Francesco da Paola che ne testimonia l'uso terapeutico.

Alle Terme Luigiane sono stati implementati i protocolli operativi che garantiscono i più elevati standard di sicurezza e tutela della salute degli ospiti e dello staff in ottemperanza alle indicazioni dell'Organizzazione Mondiale della Sanità e alle normative italiane previste dagli organi competenti. Per prenotare la visita medica per l'accettazione e verificare la disponibilità per le cure che saranno tutte erogate solo ed esclusivamente su prenotazione: tel. 0982/635300

Nuove normative anche per l'adiacente **Parco Termale Acquaviva** (aperto anche agli ospiti esterni alle strutture alberghiere delle Terme, con l'acquisto di un ticket di ingresso) circondato da piante grasse e aromatiche, immerso nel verde.

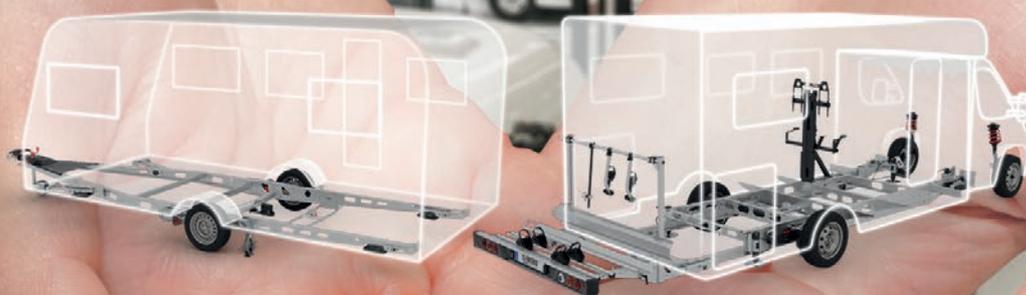
Le piscine - sia termali che di acqua dolce - dove l'ingresso è temporizzato, offrono l'idromassaggio terapeutico con getti d'acqua a pressione.

E poi ovunque e per tutti l'emozione di godere della quiete, inebriati da folate di zolfo benefico, dei fanghi termali per un'applicazione personale, dalle insuperabili qualità terapeutiche e cosmetologiche.

[www.termeluigiane.it](http://www.termeluigiane.it)

**Il tuo camper in buone mani**

**Montaggio degli accessori direttamente presso il produttore**



## **ESPERIENZA E PROFESSIONALITÀ AL TUO SERVIZIO. TI ASPETTIAMO A VERONA.**

Presso il Centro di Assistenza AL-KO Verona installiamo le sospensioni ad aria e le sospensioni anteriori AL-KO ACS su camper con meccanica Fiat Ducato e telai prodotti dal 2006, per aumentare l'altezza nella parte anteriore del veicolo, ridurre al minimo le oscillazioni, le vibrazioni del volante e i rumori in cellula. Installiamo inoltre i piedini idraulici HY4, HY2 e E&P. Montiamo anche portatutto, portamoto e ganci traino. Sulle caravan installiamo il giunto stabilizzatore AKS, il sistema antisbandamento ATC, il movimentatore MAMMUT, il dispositivo di autoregistrazione dei freni AAA BRAKE, il 2Link Connectivity System e forniamo assistenza su tutti i componenti AL-KO come assali, longheroni e telai.

**Conosciamo perfettamente il tuo telaio - vieni a trovarci.**

**AL-KO Centro assistenza clienti Italia** · Via G. Verdi, 23 · 37060 Castel d'Azzano (VR)  
Tel.: +39 045 8546011 · Fax: +39 045 8520453 · e-mail: [centro.assistenza@al-ko.it](mailto:centro.assistenza@al-ko.it)

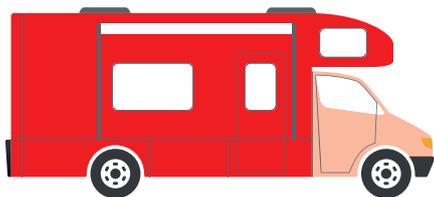
[www.facebook.com/alko.italia](https://www.facebook.com/alko.italia)  
[www.alko-tech.com](http://www.alko-tech.com)

**AL-KO**  
QUALITY FOR LIFE

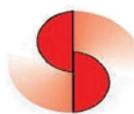
*Durante le ferie io voglio vedere le montagne,  
le mie sorelle vogliono andare in spiaggia,  
la mia mamma vuole ammirare i monumenti  
ed il mio papà ci accontenta tutti perchè...*



***...noi la casa ce la portiamo dietro!***



**= LIBERTÀ**

 **D'Orazio**  
ASSICURAZIONI

**= SICUREZZA**

**D'Orazio Assicurazioni**

Via Strada Vecchia del Pinocchio, 31 - 60131 Ancona - Tel. 071 2905040 / 2863911

**info@assicurazionecamperdorazio.it - www.assicurazionecamperdorazio.it**

# Gli itinerari Gustosi

territorio ♦ ambiente ♦ enogastronomia





*Emiliano Locuratolo*

# CRASH ROMA RIAPRE CON NUOVO MENU DOVE ASSONANZE DI MUSICA LIVE FLUTTUANO TRA ECCELLENZE GASTRONOMICHE

A cura di Tania Turnaturi



Guancia di cinghiale su purea di piselli e asparagi

Dopo il lungo isolamento sanitario, molti locali hanno riaperto le porte alla convivialità.

Il Crash Roma stuzzica i palati degli amatori e titilla le papille gustative di coloro che si avvicinano con curiosità al nuovo menu che, mantenendo il connubio tra tradizione e sperimentazione, punta sulle materie prime pregiate che esaltano la memoria del territorio e la stagionalità, per celebrare una riapertura che sia di promettente auspicio per una migliore qualità di vita.

All'insegna dell'entusiasmo, il locale romano nel cuore del quartiere Trieste è stato ripensato in funzione delle restrittive misure igienico-sanitarie, mantenendo il livello d'eccellenza dell'offerta gustativa che si trasforma in un'esperienza multisensoriale gratificante per occhi, palato e orecchie.

Il giovane fondatore **Emiliano Locuratolo**, batterista e sommelier, nel denominare nel 2018 il locale si è ispirato al piatto crash della batteria che viene percosso per staccare frasi musicali, evocando un amalgama di sensazioni e vibrazioni, musica e vino, e affidando il design all'artista appassionata di vino Antonella Romano, che ha utilizzato i crash di ottone per i lampadari. *“Abbiamo deciso di riaprire il Crash con un nuovo spirito di ottimismo e fiducia nella ripartenza, per tutti. Anche per questo motivo vogliamo celebrare il momento con un menu tutto nuovo, studiato e preparato nei minimi dettagli”* sostiene il fondatore che, col contributo di Massimiliano Lanciotti,

## Gli itinerari Gustosi

ha ideato una proposta food innovativa in cui l'eccellenza della materia prima è esaltata dai prodotti stagionali attentamente selezionati per piatti gourmet allettanti, appetitosi e, nel contempo, accessibili. Ecco quindi i classici bocconcini della tradizione veneta, i "cicchetti" da assaggio gourmet, come l'**uovo di quaglia con salsa tartufata e bacon di prosciutto** o il **polpo con purea di ceci e chips di cruschi**; poi i raffinati crudi di pesce come la **tartare di spigola con carpaccio di pompelmo rosé e mela Smith** fino alle carni più pregiate come la **guancia di cinghiale cotta a bassa temperatura su purea di piselli con asparagi e gremolada**, la **tartare di fassona** servita con insalata in agrodolce e tuorlo d'uovo di quaglia, e poi ancora il **petto d'oca e il foie gras**.

L'arrivo dell'estate affianca il **gazpacho** e la **fresca insalata di anguria, feta e datterini** ai grandi cavalli di battaglia del Crash, come la magnifica **selezione di formaggi a km 0 e mozzarella di bufala campana e formaggi francesi**, il tagliere **Dop e Igp** di salumi romagnoli e piemontesi, formaggi toscani, miele e composte e il celebre **Crash Sandwich** integrale con salmone affumicato, crema di avocado, uova, bacon di fiocco lucano, pomodori secchi, rucola e mayo all'erba cipollina, accompagnato da gazpacho, panini vegetariani.

La **carta dei vini** propone le etichette più pregiate e le cantine più ricercate, grazie alla sinergia con i migliori pro-



*Uovo di quaglia con salsa tartufata e chips di prosciutto*



*Cheesecake scomposta*



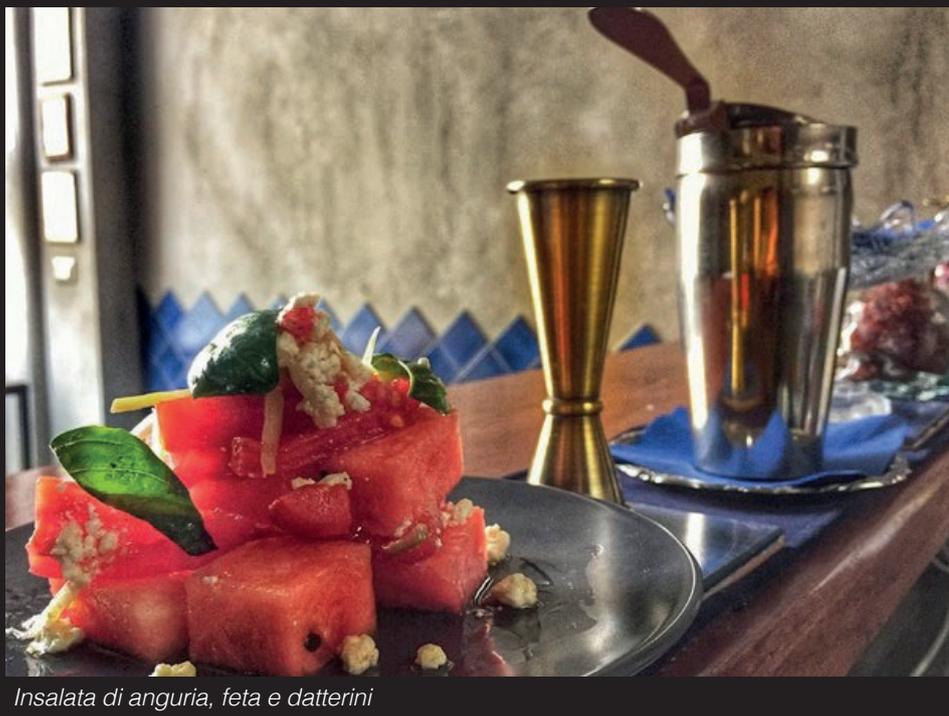
*Polpo con purea di ceci e cruschi*

duttori italiani e francesi. Ma anche miscelazione, con una attenta **selezione di Whisky, Gin e birre**. L'esclusiva **consegna a do-**

**micilio** consente di ricevere in **tutta Italia** i prodotti food e drink scelti sul catalogo, effettuando l'ordine on line, per telefono o sui social e pa-



Tartare di spigola con insalata di pompelmo e mela Smith



Insalata di anguria, feta e datterini

gando con carta di credito o in contanti alla consegna. Un **delivery di qualità che consegna** a temperatura vini introvabili nella grande distri-

buzione, birre, stuzzichini per l'aperitivo, ricercati formaggi francesi e quelli tipici della tradizione del sud Italia, dessert. Al momento dell'ordine si

può usufruire della consulenza personalizzata di sommelier.

Enoteca, wine bar, ma anche music club con musica live di artisti rinomati del panorama musicale romano e nazionale che il sabato sera accompagna assaggi e degustazioni, perché Crash Roma vuole continuare con coraggio e fermezza a promuovere la **musica dal vivo di qualità**: *"Il nostro impegno, la nostra missione a sostegno degli artisti e delle realtà indipendenti non si ferma, soprattutto in un momento così difficile. Torneremo presto, appena possibile, a ospitare i talenti più virtuosi, ad aprire le porte ai progetti più originali, a riempire il locale di arte, cultura e tutta la passione che ha scaldato le nostre serate più belle. Torneremo presto a suonare tutti insieme"* tiene a specificare Emiliano Locuratolo.

Tagliere Crash singolo € 12, per due € 20 - guancia di cinghiale € 12 - uovo di quaglia € 4 - polpo con ceci e peperoni cruschi € 8 - tartare di spigola € 15 - insalata di anguria € 8 - cheesecake € 6 - cicchetto burro e alici € 3- calice vino da € 5 a € 15 - bottiglia vino a partire da € 20

**Crash Roma** - Via San Marino 47/b (Piazza Istria) - Roma - tel. 347.9449129 - Aperto tutti i giorni dalle 18:00 all' 01:00

[www.crashroma.it](http://www.crashroma.it)

Shop on line:

[crash-roma.myshopify.com](http://crash-roma.myshopify.com)

Fb: Crash Roma

Ig: crash\_roma

# I PIATTI DELLA PENTECOSTE EBRAICA

## BUREKAS E BLINTZES PER LA FESTA DEL RACCOLTO

A cura di Tania Turnaturi



La Pentecoste, che nel calendario liturgico cristiano rappresenta la discesa dello Spirito Santo su Maria e gli Apostoli riuniti nel Cenacolo nel cinquantesimo giorno successivo alla resurrezione di Cristo, era inizialmente per il popolo ebraico una festa di ringraziamento per i doni della terra, la **Shavuot**. E proprio mentre erano riuniti per festeggiare la Shavuot, lingue di fuoco si posarono sulle loro teste, avviando così la nascita della Chiesa.

Questa festa agricola nell'Antico Testamento era detta "**festa della mietitura**" o anche "festa delle primizie" poiché coincideva con la mietitura dell'orzo e del grano e veniva celebrata portando in offerta al Tempio le primizie e i prodotti della terra d'Israele (frumento, orzo, uva, fichi, melograni, olive e datteri). Poiché ricorreva sette settimane dopo la Pasqua era nota anche come "festa delle settimane". Gli ebrei di lingua greca la chiamavano Πεντεκοστή (Pentecoste da pentecosté hēméra, 50 giorni) dato che cadeva **cinquanta giorni dopo il sabato di Pasqua**: "*Celebrerai la festa delle settimane; cioè delle primizie della mietitura del frumento, e la festa della raccolta alla fine dell'anno*" (Esodo XXXIV, 22).

Insieme a Pesach (la Pasqua ebraica che rappresenta la liberazione del popolo ebraico dalla schiavitù d'Egitto) e Sukkot (la festa delle capanne che richiama la vita del popolo di Israele nel deserto durante il viaggio verso la Terra Promessa), costituisce l'insieme delle feste di pellegrinaggio nelle quali la tradizione imponeva ai maschi adulti di recarsi in preghiera al Tempio di Gerusalemme.

Oltre al significato derivato dal carattere agricolo della primitiva società ebraica e all'aspetto gioioso della ricorrenza, nel tempo la festa assunse una connotazione religiosa rievocando il dono da parte di Dio delle Tavole della Legge a Mosè sul monte Sinai. Nella liturgia questo evento è una delle ricorrenze religiose più sentite dagli ebrei di Israele, momento fondante dell'ebraismo tramite il dono della Torah, che Mosè portò agli uomini, donne e bambini che lo seguivano nel lungo cammino dell'esodo. La festa ricorre il sesto giorno del mese ebraico di Sivan, che quest'anno coincide con il 29 maggio.

Pur essendo una ricorrenza religiosa importante, Shavuot non impone particolari precetti (mitzvot), salvo le tradizionali osservanze festive come l'astenersi dal lavoro e la preghiera, incentrata sulla Torah, che viene letta e studiata per tutta la notte della vigilia. A Gerusalemme migliaia di persone concludono lo studio notturno dirigendosi al Muro Occidentale prima dell'alba, rinnovando la pratica iniziata nel 1967 quando l'esercito conquistò la Città Vecchia nella Guerra dei Sei Giorni e il giorno di Shavuot aprì il muro ai visitatori, fino ad allora proibito.

La mattina del secondo giorno si legge il rotolo di Rut, una delle cinque Meghillot dell'Antico Testamento, con la vicenda della bisnonna moabita (pagana) del re Davide che lascia il suo popolo e la sua famiglia dopo la morte del marito per convertirsi unendosi alla suocera e al popolo ebraico nel viaggio verso Betlemme, proprio nei giorni del taglio del grano. "Non pregarmi di lasciarti, per andarmene via da te; perché dove andrai tu, andrò anch'io; e dove starai tu, io pure starò; il tuo popolo sarà il mio popolo, e il tuo Dio sarà il mio Dio" (Rut 1:16). La tradizione tramanda che Re Davide è nato e morto nel giorno di Shavuot. Durante la festività è consuetudine decorare con erbe, fiori e piante e soprattutto rami di palme, le sinagoghe e le proprie case per rievocare la prodigiosa fioritura anticipata che ricoprì il monte Sinai dopo la consegna della Torah al popolo ebraico.

## SHAVUOT IN CUCINA



A tavola i protagonisti della festa sono i latticini. Sono diversi i motivi a sostegno di questa associazione tra cibo e religione. Il principale è riferito a un'antica tradizione rabbinica che, riprendendo i versi di Re Salomone, associa il latte alla Torah e alla descrizione che Dio fece a Mosè della Terra Promessa al suo popolo: "Lo condurrò verso una terra fertile e spaziosa dove scorre latte e miele" (Esodo III, 8), poiché il latte è l'elemento vitale che lega la madre al suo piccolo. Una diversa interpretazione fa dipendere questa consuetudine dalla mancanza di tempo sufficiente al rispetto delle norme di preparazione della carne kasher per celebrare il dono della Torah, che indusse a ripiegare su un pasto di soli latticini, considerando anche che è vietato cucinare e mangiare carne cotta con il latte, secondo il precetto del Deuteronomio "non cucinerai il capretto nel latte della madre" e la commistione di carni e latticini nello stesso pasto.

Numerose sono le pietanze a base di formaggio e latte, sia salate che dolci. Molto diffuse le burekas (fagottini al formaggio), le torte salate con verdure e formaggi, le insalate con formaggi e i dolci come l'internazionale cheesecake e i blintzes (crespelle ripiene di formaggio dolce).

Per la festa di Shavuot la direttrice dell'Ufficio Nazionale Israeliano del Turismo Avital Kotzer Adari ha realizzato un cooking show online (in questo tempo di isolamento sanitario), cucinando in diretta per noi burekas e blintzes.

## I BUREKAS



Per i burekas, fagottini di sfoglia ripieni di formaggio occorrono:

- Un rettangolo di pasta sfoglia fredda - 200g di Feta grattugiata - 100g di Emmental grattugiato - 1 uovo intero - 1 tuorlo - Semi di sesamo - Sale e pepe

Per il ripieno mescoliamo insieme Feta, Emmental, un uovo e pepe e sale a piacere. Tagliamo la pasta sfoglia a quadrati e mettiamo al centro un po' di ripieno con un cucchiaino. Uniamo i due angoli opposti e chiudiamo il fagotto sagomando i lembi con una forchetta, dandogli una forma triangolare. Spennelliamo con il tuorlo d'uovo e mettiamo sopra i semi di sesamo. Infornare a 180°C per circa 15-20 minuti, fino a quando non raggiungono una perfetta doratura.



## I BLINTZES



Per i blintzes, simili alle nostre crespelle, occorrono:

- 2 bicchieri di farina con lievito per torte - 4 uova - 2 bicchieri e mezzo di latte - 50g di burro sciolto - 2 cucchiaini di zucchero - Mezzo cucchiaino di sale - Scorza di limone qb
- Per il ripieno utilizzeremo: - 200 g di ricotta - 200g di formaggio spalmabile - 50g di zucchero (o ¼ di bicchiere) - 40g di preparato per crema alla vaniglia (facoltativo) - 100g di uvetta bianca

Mescoliamo insieme farina, uova, latte, zucchero, sale e un po' di scorza di limone. Quando l'impasto è omogeneo, aggiungiamo il burro caldo e lasciamo riposare in frigo per un'ora. Nel frattempo, per il ripieno uniamo i formaggi, lo zucchero, il preparato per crema e le uvette, mescolando fino a quando non otteniamo un impasto omogeneo.

In una padella antiaderente unta di olio o di burro versiamo una piccola parte dell'impasto che giriamo quando inizierà a formare piccole bollicine. Prima di procedere con la farcitura far raffreddare, poi mettiamo al centro una striscia di ripieno al formaggio, chiudiamo le due estremità e arrotoliamo. Decorare con zucchero a velo o miele, appena prima di servirli in tavola.

La preparazione è semplice e il risultato gratificante per gli occhi e il palato. Anche il profumo forse non era solo virtuale....

Si ringrazia per la collaborazione prestata  
l'Ufficio Nazionale Israeliano del Turismo,  
Tel. 0284086005 - [www.goisrael.com](http://www.goisrael.com)

Le immagini sono di Avital Kotzer Adari, Ufficio Nazionale Israeliano del Turismo, che ringraziamo.

la proposta Turit per la ripresa del  
**Turismo Itinerante**



**VIAGGIARE**

*è l'Italia*

che non conosci



*Pizza festa della mamma*



*Pizza con mortadella pistacchio e squacquerone*



*Pizzaiolo Valter Palma*

# A SORIANO NEL CIMINO C'È PIZZA PER TE

## *I sapori della Tuscia*

A cura di Tania Turnaturi



*Pizza Margherita*



*Pizza con i fichi*

Arroccata alla collina dominata dal castello, Soriano già nel toponimo è contrada boscosa, disseminata di insediamenti monastici benedettini, poi residenza estiva della famiglia Orsini. Le case medievali che delimitano il dedalo di viuzze e piazzette si affacciano sulla valle del Tevere, contornate dagli ampi quartieri rinascimentali con Palazzo Albani-Chigi e la fontana di Papacqua.

Le sfumature ramate e dorate dei pendii boscosi dei Monti Cimino che preludono all'autunno invitano alla Sagra delle castagne, suggestiva manifestazione storico-rievocativa che celebra il prodotto del territorio occhieggiando alle tradizioni cinquecentesche.

Il borgo offre benessere fisico e mentale e molti lo hanno eletto a luogo di villeggiatura estiva e invernale, per i secolari e maestosi castagneti che circondano il centro abitato e la monumentale faggeta ad oltre 1000 m di altitudine utilizzata per secoli come pascolo per i suini, oggi patrimonio paesaggistico e importante risorsa turistica per la città, meta di scampagnate, passeggiate a piedi, a cavallo e in mountain bike offrendo la sua frescura d'estate e paesaggi innevati d'inverno.

**Il ciclo quotidiano dello star bene trova adeguato compimento nella salutare sosta da "C'è Pizza per Te"**, nel centro storico di Soriano, dove Valter Palma soddisfa ogni gusto ed esigenza: tonda, a trancio,

a metro, alla pala, farcita con ingredienti a scelta, integrale e gluten-free.

Dopo la forzata chiusura causata dall'emergenza sanitaria durante la quale sono state prodotte solo pizze da asporto, la ripartenza inizia dai tavoli contornati dalle vivaci sedie verdi sotto gli ombrelloni bianchi di piazza Vittorio Emanuele II, dove gustare i fantasiosi abbinamenti di sapori e colori. Troviamo i **prodotti del territorio e le piante aromatiche della Tuscia** nella focaccia al metro con olio di produzione propria e rosmarino o nella pizza con patate e finocchietto selvatico.

Per ripristinare la convivialità, attenti alle misure igienico-sanitarie imposte, ecco una pizza con rucola



Tavoli nel weekend



Suppli



Lavorazione dei panetti.

pomodorini e scaglie di parmigiano spruzzata di olio evo, oppure con baccalà e cipolla bianca uvetta pomodorini e mozzarella.

**Qualità, territorialità, stagionalità, ma anche fantasia e passione** sono 'ingredienti' necessari per realizzare prelibatezze che seducono occhi e palato, come la pizza con mortadella cosparsa di pistacchio su un letto di squacquerone o quella con arance affettate su tranci di salmone adagiati sullo squacquerone. Per la festa della mamma **Valter** si è sbizzarrito creando pizze dedicate, decorate con fiori variopinti ottenuti con **filetti di peperone e cipolla, pomodorini e fiori di zucca, capperi e olive.**

Non solo pizza, ma suppli bianchi e rossi, mozzarella di bufala con o senza lattosio, calzoni, fiori di zucca, olive ascolane, chele di granchio, crocchette di patate da innaffiare con birre artigianali.

Gentile e disponibile, abbiamo incontrato Valter un pomeriggio estivo, in azione intorno al tavolo di lavoro sotto l'ombrellone di un giardino amico. Versava acqua nella farina a fontanella, facendo quindi riposare alcuni minuti l'impasto (per attivare l'autolisi con

formazione della maglia glutinica che conferisce elasticità). Riprendendo a impastare aggiungeva lievito, olio evo e sale, amalgamando con maestria la massa docile sotto le sue mani, ruotandola con mosse rapide e leggere dall'esterno verso l'interno, estendendola e ripiegandola con la delicatezza premurosa che si riserva a un tessuto delicato e prezioso, mentre il giardino si gremita di ospiti incuriositi e affamati. Trascorso il congruo tempo di lievitazione, dopo aver effettuato sulla spianatoia la pezzatura in panetti, Valter iniziava a mozzarli come fa il casaro con la mozzarella o, facendo vibrare le dita come un virtuoso flautista, a 'pirlarli' arrotolandoli su se stessi fermando la parte inferiore con i pollici, per dare stabilità alla maglia glutinica e trattenere i gas di fermentazione che facilitano la lievitazione. I vari tentativi di adulti e bambini di imitarlo risultavano vani e impacciati, con mani pesanti mosse scompostamente.

Posti a lievitare i panetti morbidi elastici e compatti, il nostro pizzaiolo iniziava a preparare il condimento: pomodori a pezzi conditi con sale olio e basilico, fiori di zucca insaporiti con le acciughe,

cipolla bianca affettata e ammorbidita, fichi dell'orto, rosmarino, fioridilatte. Completata la lievitazione e verificata la giusta temperatura del forno in cui il padrone di casa aveva provveduto ad accendere la legna, mentre il cicaleccio spaziava dai racconti di viaggi alle placide chiacchiere familiari, riprendeva il fluido movimento delle dita del pizzaiolo per stendere il panetto con indici incrociati e palmo aperto, e poi roteare il flessibile disco a fendere l'aria da una mano all'altra, prima di adagiarlo sulla pala e farlo scivolare sul pavimento rovente del forno. Pochi minuti con l'acquolina in bocca, poi tutti a sbocconcellare i tranci soffici e croccanti, deliziando i sensi con mugolii di approvazione e bicchieri di spumosa birra, mentre aeree libellule svolazzavano intorno ai lampioni e le aiuole di ortensie intrecciavano il delicato profumo agli afori delle fragranti focacce.

C'è Pizza per Te  
Via Giuseppe Garibaldi, 20  
Soriano nel Cimino (VT)  
tel. 0761748667 - 3332149890  
Aperto dalle ore 17  
alle ore 21,30  
Chiuso il martedì  
Fb: C'è Pizza per Te

# SPIGOLATURE GOLOSE

Alla ricerca di suggerimenti, curiosità, chicche gustose, per ritrovare il piacere del vino e della buona tavola

A cura di Franca Dell'Arciprete Scotti



## Settembre Gastronomico 2020: la cultura del cibo invade il territorio di Parma

Ricco calendario per la kermesse che punta a raccontare l'identità in cucina della Città Creativa UNESCO della Gastronomia e Capitale Italiana della Cultura 2020+21, attraverso i suoi prodotti simbolo: Parmigiano Reggiano DOP, con la filiera del latte, Prosciutto di Parma DOP, pasta, pomodoro, alici. "Settembre Gastronomico", che conserva la sua natura di progetto corale, con la collaborazione pubblico-privato, cambia pelle, trasformandosi in evento diffuso su tutto il territorio. Tra gli eventi in cartellone, le cene benefiche "Parma incontra Bergamo", con chef Chicco Cerea, e "Parma incontra Genova", con chef Matteo Losio, che suggellano l'amicizia con le città di Bergamo e Genova, nata in cucina e per motivi solidali; la cena spettacolo con il regista lirico Gianmaria Aliverta; le settimane a tema, con proposte gastronomiche dedicate

alle singole filiere; gli appuntamenti musicali in collaborazione con Teatro Regio di Parma - Verdi OFF.

Ai turisti in arrivo a Parma che soggiorneranno nelle strutture ricettive della Capitale Italiana della Cultura 2020+21 (per un periodo che comprenda almeno la notte di sabato) in omaggio una "Tasty Box".

Un mix di tradizioni, saper fare, artigianalità e passioni che rende Parma una realtà unica al mondo, come riconosciuto anche da UNESCO, che nel 2015 ha elevato la città ducale nell'Olimpo delle Creative Cities of Gastronomy.

"Settembre Gastronomico" è promosso dal Comune di Parma e dalla Fondazione Parma UNESCO Creative City of Gastronomy, con la regia di Parma Alimentare e dell'associazione "Parma, io ci sto!". Main partner di "Settembre Gastronomico" sono i Consorzi di Parmigiano Reggiano e Prosciutto di Parma, espressione di due prodotti DOP ambasciatori nel mondo dell'eccellenza del made-in-Italy. Al fianco dei Consorzi ci sono aziende in rappresentanza di altre quattro filiere di territorio. È il caso di Barilla, di Mutti e Rodolfi, di Delicieux Rizzoli, L'Isola D'Oro, Rizzoli Emanuelli e Zarotti, Parmalat.

La firma gastronomica di "Settembre Gastronomico" è di ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, il più autorevole centro al mondo dedicato alla formazione sulla cucina italiana

[www.parmacityofgastronomy.it](http://www.parmacityofgastronomy.it)



### Golosaria 2020: un annuncio

La storica fiera enogastronomica delle eccellenze agroalimentari italiane diventa la prima piattaforma italiana che propone e-commerce diretto insieme ad un palinsesto di appuntamenti dedicati alla cultura enogastronomica, strumenti didattici di formazione e di scambio aperto a tutti, consumer e operatori.

I visitatori di Golosaria saranno protagonisti di una manifestazione interattiva, più golosa e stimolante che mai!

*“Abbiamo deciso di creare un’innovativa Fiera On Line, trasformando così Golosaria, la manifestazione che da 14 anni si tiene in autunno*

*a Milano in un evento digitale internazionale”.*

Questo l’annuncio di Paolo Massobrio, che dal 2000 organizza l’evento legato al suo best seller IlGolosario, guida alle mille e più cose buone d’Italia.

Da qui la scelta di procedere a una Golosaria Fiera on-line, apparentemente virtuale, ma con una forte connotazione comunicativa che da un lato vuole condurre al risultato degli acquisti diretti fino al periodo natalizio; dall’altro permettere l’esperienza di un esercizio concreto di comunicazione e di interazione digitale che resterà patrimonio di ciascuno dei partecipanti.

La data fissata è dal 28 ottobre al 2 novembre 2020: in questa data si svolgerà un palinsesto di attività attrattive, dagli show-cooking registrati o in streaming, alle degustazioni di vini; dai talk show alle proclamazioni dei riconoscimenti. La manifestazione coinvolgerà il mondo del vino e quello del food, insieme ai settori del bere miscelato, degli olii e delle birre, per poi concludersi con la consueta uscita delle due guide, ilGolosario prodotti e ilGolosario ristoranti.

[www.golosaria.it](http://www.golosaria.it)



### Il circo 8 ½ dei sapori torna a Rimini: con Massimo Bottura e altri grandi chef

Dal 25 al 27 settembre riparte Al Meni per un’edizione speciale che, nell’anno del centenario di Fellini, ospiterà gli Stati Generali del Sogno: una grande kermesse dedicata al cibo in tutte le sue forme, fra showcooking stellati, streetfood d’autore

e mercati dedicati ai prodotti d’eccellenza del territorio, alla manualità e alla creatività.

Anteprima d’eccezione con gli “Stati Generali del sogno” dove si parlerà di futuro, di terra, di libertà e di immaginazione con personalità del mondo della cultura, dell’arte, della gastronomia, dell’ambiente.

Grande spazio a chi ha lavorato con il territorio e a chi ha creduto nella ristorazione italiana, ai giovani che stanno interpretando i cambiamenti e che propongono una visione fresca dell’Italia, scegliendo i migliori prodotti dell’unica regione in Europa che vanta un paniere di 44 prodotti DOP e Igp.

Alla regia sempre lui, Massimo Bottura, Chef Patron di Osteria Francescana e fondatore della onlus Food for Soul, e al suo fianco grandi interpreti della cucina italiana. Tra i partner dell’evento il Comune di Rimini, l’Associazione Chef to Chef Emilia Romagna Cuochi, Slow Food Emilia Romagna, Rimini Street Food.

[www.riminiturismo.it](http://www.riminiturismo.it)



### **S.Pellegrino Sapori Ticino 2020: un viaggio “virtuale” tra le tavole svizzere**

Il Ticino, il più assolato e “mediterraneo” di tutti i Cantoni svizzeri, è pronto per ospitare, come ogni anno, la 14esima edizione del Festival gastronomico più glamour a livello internazionale. S.Pellegrino Sapori Ticino 2020 aprirà i battenti il 20 settembre e terminerà il 25 ottobre con un tema gustoso: “La Svizzera a tavola”. Scelta che, secondo il suo patron Dany Stauffacher “vuole dare un segnale forte a tutto il settore della ristorazione e del turismo, proponendo un viaggio “virtuale”

in alcune delle migliori tavole del nostro Paese, esaltando l’arte culinaria svizzera e la sua qualità”. La cultura gastronomica in Ticino è così ricca che si passa dalla tradizione all’innovazione, dai grotti ai ristoranti gourmet e, raccogliendo un bagaglio di genti e culture che si sono avvicendate nei secoli, propone una cucina fortemente contaminata e ricca di spunti.

Ospiti d’onore della kermesse gourmet saranno alcune delle nuove promesse della gastronomia svizzera.

Dalla serata del 20 settembre, presso lo “Splendide Royal Hotel” di Lugano, si susseguiranno 10 serate ufficiali che vedranno come ospiti alcuni dei più grandi Chef del panorama svizzero, i quali avranno come loro teatro le cucine di altrettante Top Location, i più bei luxury hotel del Ticino. Immane i diamanti, presenti sulle tavole degli ospiti sotto forma della nuova Diamond Bottle, la bottiglia in edizione limitata che l’acqua S.Pellegrino ha voluto per festeggiare i suoi primi 120 anni.

[www.saporiticino.ch](http://www.saporiticino.ch)

[www.svizzera.it](http://www.svizzera.it)



### **Appuntamento ad Alassio per “Un Mare di Champagne”**

Il 20 e 21 settembre Alassio ospiterà l’ottava edizione dell’evento ligure più importante nel campo dello Champagne e Ho.Re.Ca.: al Diana Grand Hotel appuntamento tra i migliori produttori di Champagne e appassionati, esperti, winelovers.

Dopo il Gala Night della serata inaugurale, una cena gourmet con grandi Chef e Chef stellati

non solo liguri, sono previste Masterclass con degustazioni, tenute da esperti conoscitori dell’Universo Champagne. La giornata del lunedì è un evento B2B rivolto principalmente agli operatori del settore Horeca che in questo contesto trovano una vastissima gamma di Champagne e anche di eccellenze gastronomiche dall’Italia e dal mondo. Questa ottava edizione segna una novità: nel palinsesto trovano spazio le esibizioni di bartender di fama internazionale pronti a raccontare e a far degustare le loro proposte di cocktail pensate proprio partendo da una bottiglia di champagne. E poi non mancheranno i consigli su come servire lo champagne, gli abbinamenti con il food, ma, soprattutto, come conservare in modo ottimale una bottiglia di Champagne.

Un Mare di Champagne conferma anche quest’anno la sua vocazione iniziale, quella di voler raccontare un territorio, insieme ai suoi protagonisti migliori: i ristoratori, le enoteche e tutte quelle attività commerciali che sceglieranno in qualche modo di vestirsi a festa per l’occasione.

[www.unmaredichampagne.it](http://www.unmaredichampagne.it)



## Nasce Suvereto Wine, rete di imprese del vino a sostegno e promozione del territorio

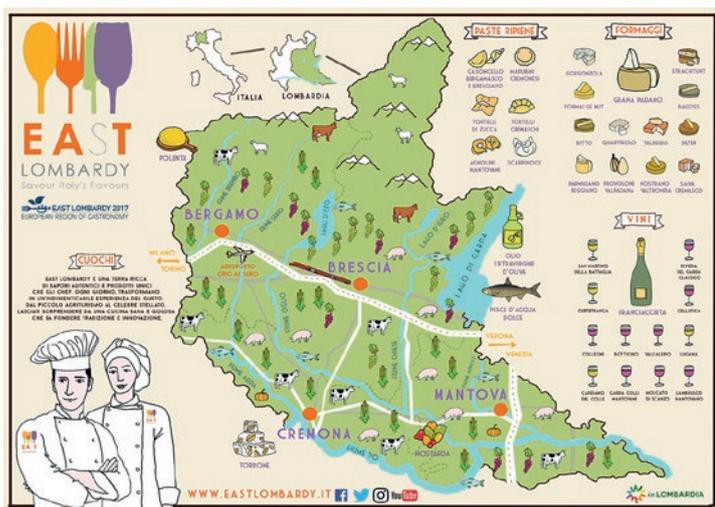
Promuovere Suvereto, uno dei Borghi più Belli d'Italia sulla costa toscana, attraverso la forza e la bellezza del vino.

È con questo nobile obiettivo che quindici aziende vitivinicole si sono unite, dando vita a

Suvereto Wine. La neo associazione, assoluta novità territoriale, in sinergia con la proverbiale operosità del Comune, punta ad arricchire l'offerta turistica, certa di poter contare su un patrimonio enogastronomico unico. Suvereto, infatti, ha risorse e tipicità che meritano di essere raccontate. Tutte le aziende di Suvereto Wine sono accomunate non soltanto dalla passione per il vino, ma anche dall'amore fortissimo per la terra in cui sono cresciute. *“Il vino, la buona cucina e l'arte del ricevere sono gli ingredienti perfetti per una convivialità eccellente».*

Da qui una serie di attività: seminari, master class, workshop rivolti ad aziende vinicole e non solo, anche a ristoratori, enotecari, strutture ricettive e appassionati.

[www.suveretowine.com/it/](http://www.suveretowine.com/it/)



## EA(s)T Lombardy: un Manifesto per “ripartire”

Ripartire raccontando il cibo e il territorio: è questo l'obiettivo primario del Manifesto “Ristoratori e produttori, collegamento tra terra e cielo”, creato da EA(s)T Lombardy. È questo il marchio della regione gastronomica della Lombardia Orientale, che favorisce l'evoluzione dell'enogastronomia nelle quattro province di Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova, supportando la notorietà delle eccellenze dei suoi produttori e dei suoi ristoratori a livello nazionale ed internazionale.

Una regione che conta circa 300 ristoratori (tra cui 24 stellati) e 250 produttori, 25 prodotti DOP e IGP, altrettanti vini DOCG, DOC e IGT, 11 presidi Slow Food, espressione di una cultura che

da secoli punta sulle sue risorse.

Uno dei punti cruciali del Manifesto prevede la promozione dell'Unicità: ogni operatore è unico e irripetibile e attraverso la collaborazione con la rete di EA(s)T Lombardy può diventare parte di un racconto corale del territorio.

I Ristoratori vengono invitati a “tipicizzare” i piatti proposti nei loro menù, scegliendo preferibilmente gli ingredienti dei produttori locali, per riportarli nei piatti proposti alla clientela, per celebrare le specificità e stagionalità locali, inserendo in carta anche un piatto “brandizzato”, realizzato interamente con i prodotti delle quattro province EA(s)T Lombardy. La rete degli operatori rispetta un approccio sostenibile, di lotta allo spreco, per una filiera corta e compatibile, con attenzione all'ambiente e alle comunità che vi vivono.

Esponendo il marchio Ea(s)t Lombardy, i produttori ed i ristoratori aderenti comunicano e si fanno garanti verso gli avventori di essere fedeli interpreti di questi principi.

[www.eastlombardy.it](http://www.eastlombardy.it)



### **Consorzio di tutela vini Doc Sicilia: previsioni di una buona vendemmia**

Una buona annata per i vini bianchi, soprattutto per il Grillo, e per i rossi. Un lieve calo di produzione per il Nero d'Avola. Le stime di inizio vendemmia per i produttori del Consorzio di

tutela vini Doc Sicilia fanno prevedere un bilancio positivo grazie alle condizioni meteorologiche finora ottimali e alla dedizione al lavoro dei 8.300 viticoltori della denominazione Doc Sicilia che conta su 25 mila ettari di vigneti rivendicati. In Sicilia, che è una delle regioni italiane tra le maggiori produttrici di vino, la raccolta delle uve è iniziata a fine luglio e terminerà a metà settembre con Cabernet e con le uve in appassimento. La vendemmia nella zona di Menfi, secondo le previsioni, durerà fino alla prima decade di ottobre. L'ultimo vitigno da vendemmiare sarà il Grecanico dorato.

<http://siciliadoc.wine>



### **La tradizione del pane in Turchia**

In Turchia il pane è considerato da sempre uno degli alimenti più importanti, quello che non può per nessuna ragione al mondo mancare in tavola. È ormai parte integrante della cultura del paese e anche in cucina riveste un ruolo chiave. In turco il pane si chiama ekmeç, lo mangiavano già i nomadi, secoli addietro, e oggi nessuno ci rinuncia. Ogni zona e spesso ogni panetteria, ha i suoi segreti su come produrre il pane perfetto, segreti che poi vengono tramandati di generazione in generazione. Il pane più popolare è il somun ekmeç o francala,

un pane arioso e basico di farina bianca impastato come una pagnotta, dalla forma oblunga e appuntito alle estremità, che viene tagliato poi a fette. Poi c'è il trabzon o tava ekmeçi, un pane di farina bianca a base di lievito madre a forma quadrata e tagliato a fette grandi che è facile trovare sulle tavole dei ristoranti.

La maggior parte delle panetterie sforna anche pagnotte di segale conosciute come çavdar e un altro pane di mais, mısır ekmeçi, diffuso nella cucina del Mar Nero.

Ma c'è ancora di più. Il bazlama è un pane grande, rotondo e cotto diffuso nell'Anatolia centrale. I pişi invece sono piccoli bocconi di pane fritto che vengono regalati a familiari, amici e vicini nelle famiglie locali nella regione dell'Egeo; hanno iniziato a guadagnare popolarità come pane per la colazione anche negli hotel più cool. Forse il più elegante dei pani preparati in Turchia però rimane il paskalya çöreçi, si mangia a Pasqua, ma si trova tutto l'anno e per la sua realizzazione occorre mahleb e mastiche.

E se si ha voglia di novità, in Turchia è arrivato anche il pane viola: contiene farina arricchita con antociani, un pigmento viola presente in frutta e verdura come uva, carote viola e patate dolci.

[turchia@turchia.it](mailto:turchia@turchia.it)



### A Lisbona ha aperto il Centro interpretativo da Historia do Bacalhau

Il Centro, omaggio a un simbolo della gastronomia e dell'identità nazionale portoghese, è la nuova attrazione di Lisbona, a Terreiro do Paço, dove viene raccontata una delle storie più epiche del Portogallo: la scoperta di Terra Nova e l'avventura nei mari ghiacciati con la pesca del merluzzo (bacalhau in portoghese).

Il visitatore può guardare l'inizio dell'odissea di un popolo che si è lanciato nei "mari alla fine del mondo", sentire i pericoli e le emozioni a bordo di un dory, conoscere le routine dei pescatori a bordo, scoprire come è nato il mito dell'"amico fedele" a tavola e scoprire tutto sul merluzzo, il suo consumo,

la pesca sostenibile e nuovi modi di cucinarlo. Se è vero che la pesca del merluzzo bianco evoca una memoria epica e una leggenda internazionale, non meno importante è il lavoro delle barche a vela e dei pescatori subacquei: il visitatore è anche invitato a sperimentare, per un minuto, quale era la solitudine dei marinai del merluzzo a bordo di piccoli dori: un'esperienza interattiva e immersiva. Poi si entra nel vivo della tradizione alimentare del merluzzo atlantico grazie alla degustazione virtuale, per capire come il merluzzo è entrato nella gastronomia, nella cultura e nella vita di tutti i giorni dei lisboeti.

[www.historiabacalhau.pt](http://www.historiabacalhau.pt)

[www.visitlisboa.com/it](http://www.visitlisboa.com/it)



### Tenuta Carranco e la cucina di Ugo Alciati: abbinamento d'autore

Un grande vino di Sicilia abbinato a una entrée della tradizione culinaria piemontese. L'Etna Bianco Villa dei Baroni, vino di spiccata mineralità e potenza con uve 100% Carricante, incontra ed esalta il ricco sapore del "Capunet" (foglia di cavolo ripiena) firmato da Ugo Alciati,

chef stellato di Guido Ristorante a Serralunga d'Alba.

Un abbinamento d'autore perfetto tra l'etichetta di Tenuta Carranco e la cucina di Alciati, due grandi eccellenze dell'enogastronomia italiana ed espressioni emblematiche del proprio territorio. Il sodalizio vincente Sicilia-Piemonte è ben rappresentato dalla storia di Carranco: la realtà vitivinicola ai piedi dell'Etna è nata infatti nel 2018 dall'incontro tra Borgogno, la più antica cantina del Barolo, e Tornatore, storica azienda produttrice di Etna DOC di Castiglione di Sicilia, con l'intento di raccontare ed esaltare la tipicità di un territorio ancora selvaggio e incontaminato come quello dell'Etna.

Le uve di incredibile qualità danno vita a Etna Bianco Villa dei Baroni, un vino di grande struttura e longevità, dal sapore complesso, sapido ed elegante, con note fruttate di mela verde e agrumi.

[www.palmentocarranco.com](http://www.palmentocarranco.com)



### **Cortina, The Queen of Taste: regina del gusto!**

Ormai giunto alla sua quarta edizione, The Queen of Taste, il 12 e il 13 settembre, è l'appuntamento dedicato alla cucina gourmet e ai prodotti enogastronomici del territorio.

Un vero e proprio festival, organizzato dall'Associazione Cortina For Us, con l'obiettivo di promuovere la tradizione culinaria ampezzana,

rivisitandola in chiave gourmet grazie alla partecipazione dei migliori Chef locali e non solo. Anche quest'anno non mancherà il tanto amato StrEat Chef, combinazione dei concetti "street" e "eat", in grado di fondere il tema, sempre di tendenza, dello street food, ma con la classe l'eleganza tipica della Regina delle Dolomiti. Domenica, invece, si cambia stile con lo StrEat Lunch! Come da tradizione, verrà allestita in Corso Italia una grande tavolata imperiale per un pranzo esclusivo, a posti limitati. Il menù, quest'anno a tema zafferano, prevede la degustazione di portate ricercate, ideate da più Chef che si daranno il cambio ai fornelli.

L'iscrizione per entrambe le giornate è obbligatoria sul sito <https://thequeenoftaste.it>

Inoltre nella web serie online dedicata alla cucina uno Chef ampezzano cucinerà in diretta, con un ospite VIP, un piatto semplice, alla portata di tutti e quindi replicabile dagli spettatori.

[www.cortinaforum.it](http://www.cortinaforum.it)



# **BENVENUTI AL DEBUTTO DI MALIBU REISEMOBIL IN ITALIA!**





In questo speciale troverete le segnalazioni pervenute alla nostra redazione da enti istituzionali, che lavorano nel nostro settore e che **promuovono lo sviluppo enogastronomico**.

Il materiale che viene qui proposto è fedele all'originale ricevuto, completo dei contatti a cui potrete rivolgervi direttamente per qualsiasi necessità o chiarimento. **Buona lettura!**

*La Direzione Editoriale*

# TERRA MADRE SALONE DEL GUSTO 2020 RILANCIA



UN'EDIZIONE GLOBALE, FISICA E DIGITALE, CHE PARTIRÀ L'8 OTTOBRE PER UN VIAGGIO DI 6 MESI ATTRAVERSO TUTTI I PAESI DELLA GALASSIA SLOW FOOD

**Terra Madre Salone del Gusto si terrà nel 2020**, proponendo un evento rivoluzionato in risposta alle nuove esigenze imposte dal Covid-19 e, a partire **dall'8 ottobre e per sei mesi**, coinvolgerà tutti i Paesi della galassia Slow Food, mettendo in campo **tecnologie digitali, eventi fisici diffusi e nuovi format**.

La più importante manifestazione dedicata al cibo buono, pulito e giusto, all'ambiente e alle politiche alimentari organizzata da **Slow Food, Regione Piemonte e Città di Torino** non si ferma e rilancia il proprio impegno.

«Oggi più che mai è necessario lavorare per affermare nuovi paradigmi economici, ambientali, sociali più sostenibili. Trasformare la crisi alimentare innescata dal Covid-19 in opportunità per

*ripartire dalla terra, da un'agricoltura, ristorazione, turismo che generino benessere per il territorio e la collettività. Ancora una volta noi vogliamo farlo dando voce alle comunità che in questi mesi si sono mobilitate in tutto il mondo sostenendo i produttori di piccola scala, mantenendo vivi i sistemi alimentari locali e tutelando le persone più fragili. Terra Madre Salone del Gusto non è un evento fieristico che si può rimandare da un anno all'altro, è un momento di formazione, confronto e condivisione, in cui la rete di contadini, allevatori, pescatori, artigiani del cibo, cuochi, giovani, indigeni e migranti ritrova fiducia e coraggio, idee e soluzioni a problemi comuni. E se, nel rispetto delle norme sulla sicurezza dovute alla pandemia, i delegati non potranno venire a Terra Madre, noi porteremo Terra*

*Madre in ogni angolo del mondo e con essa Torino e il Piemonte»* dichiara **Daniele Buttignol**, direttore generale di Slow Food Italia, introducendo il racconto di quello che sarà Terra Madre Salone del Gusto 2020.

Un evento totalmente ripensato a partire da alcuni punti fondamentali:

**Il futuro del cibo.** Alimentare un ampio dibattito a partire dalla visione di Slow Food, grazie alle voci di produttori, ricercatori, esperti e studiosi perché mai come oggi è fondamentale ragionare di cibo buono, pulito e giusto per tutti: per comprendere le cause della pandemia, avviare il cambiamento e renderlo equo e sostenibile, costruire un futuro migliore di quello prefigurato prima del Covid-19.



**La rete di Slow Food e Terra Madre.** Mettere a frutto i punti di forza, i contenuti, i progetti, gli attori, l'impegno di un milione di attivisti in 160 Paesi del mondo per incidere sui comportamenti quotidiani degli individui.

**Le nuove geografie.** Confermare il tema già scelto per l'edizione 2020: in questa fase storica di sovranismi, nazionalismi, muri e fili spinati, Slow Food propone nuovi paradigmi, che non parlano di barriere ma di radici, non ragionano di nazioni ma di culture; cibo senza confini politici, ma con profonde radici nei territori.

**Un nuovo evento.** Terra Madre Salone del Gusto 2020 lancerà una grande rivoluzione digitale che, in un percorso di sei mesi, offrirà occasioni di incontro e confronto tra i delegati della rete e il pubblico rispetto a un nuovo modello di agricoltura, produzione, distribuzione legata al cibo.

L'edizione 2020 di Terra Madre Salone del Gusto inizierà giovedì 8 ottobre e nei successivi 4 giorni, originariamente previsti

dal programma, svilupperà un ricchissimo palinsesto di eventi digitali e fisici che uniranno le migliaia di nodi della rete Slow Food con il milione di attivisti che ne fanno parte, e molte altre organizzazioni e realtà.

L'evento proseguirà nei mesi successivi con uno straordinario calendario di iniziative che in 160 Paesi del mondo interpreteranno i temi e le sfide che riguardano il futuro del cibo, del pianeta e dei suoi abitanti.

Compatibilmente con l'evoluzione delle misure di contenimento del virus e con la piena possibilità di viaggiare e organizzare eventi partecipati da un pubblico globale, la maratona di Terra Madre Salone del Gusto 2020 si concluderà ancora a Torino, dopo aver attraversato i 5 continenti, nell'aprile 2021 con la celebrazione del Congresso internazionale di Slow Food.

«Ci sono eventi che sono un *simbolo per il territorio che li ha fatti*

*nascere, ma che diventano un patrimonio collettivo oltre qualunque confine geografico. Terra Madre Salone del Gusto ne è da sempre l'esempio – sottolinea il presidente della Regione Piemonte, **Alberto Cirio**, insieme all'assessore al Commercio, Cultura e Turismo, **Vittoria Poggio**, e all'Agricoltura e al Cibo, **Marco Protopapa** - . E questo patrimonio ci impegneremo a tutelarlo e a valorizzarlo anche in questo anno così complesso per tutti. Dalla terra germoglia il nostro futuro. E noi vogliamo che sia un futuro da poter vivere e condividere in sicurezza, ma insieme».*

Soddisfazione è stata espressa dalla sindaca **Chiara Appendino** per la conferma che non solo Terra Madre Salone del Gusto si farà, ma che, grazie al suo nuovo modello organizzativo, metterà Torino al centro di una dimensione temporale e spaziale ancora più ampia delle edizioni passate, con un impatto altamente positivo anche sulle attività produttive e le imprese



della nostra città e della regione: «Attraverso le numerose iniziative diffuse e gli eventi in digitale, la manifestazione, che inizierà in autunno e terminerà nella primavera dell'anno successivo, contribuirà a stimolare l'attenzione e a far crescere la sensibilità delle persone sulle politiche del cibo, sull'educazione alimentare, sul recupero del valore della buona tavola, sulla valorizzazione orga-

nolettica dei prodotti e sulla loro genuinità, insegnando anche a dedicare maggiore attenzione ai modi e ai luoghi di produzione di ciò che quotidianamente troviamo nei nostri piatti. Quella del nuovo modello pensato per Terra Madre Salone del Gusto – ha sottolineato Appendino – è una scelta innovativa che, in un momento di oggettiva difficoltà per l'organizzazione di eventi nella

maniera più tradizionale, ha consentito di trasformare un ostacolo in una opportunità, permettendo al contempo di allargare gli orizzonti della manifestazione».

«Sarà l'edizione più grande di sempre: per numero di Paesi coinvolti, di partecipanti sia alle iniziative digitali sia a quelle fisiche, per quantità di "azioni per il cambiamento" che verranno messe in campo da centinaia di migliaia di attivisti in tutto il mondo. Dopo questi 6 mesi saremo profondamente cambiati, avremo assunto più consapevolezza nel nostro potenziale e saremo diventati più incisivi sul futuro del cibo in ogni angolo del mondo. Torino e il Piemonte saranno il cuore di questa rivoluzione dolce: dal centro della rete partiranno le proposte che attiveranno le più diverse idee e iniziative; al centro ritornerà l'energia generata da queste iniziative. Entreremo in una nuova dimensione di Slow Food e dell'evento e trasformeremo la tragedia della pandemia nella più grande spinta al cambiamento della nostra storia» conclude **Paolo Di Croce**, segretario generale internazionale di Slow Food.

Le principali novità e una prima parte del programma di Terra Madre Salone del Gusto 2020 saranno presentate ufficialmente a metà luglio in occasione di una conferenza stampa globale che da Est a Ovest del pianeta toccherà alcuni tra i principali Paesi coinvolti nel calendario della manifestazione.

**Slow Food Italia:**  
[press@slowfood.it](mailto:press@slowfood.it)



# TUTTO IL SAPORE DELLA VAL D'EGA

TRA IL 18 SETTEMBRE E IL 4 OTTOBRE 2020,  
LE SETTIMANE CULINARIE NATURA E BOSCO  
NEL CUORE DELLE DOLOMITI.

Chi arriva in **Val d'Ega (BZ)** animato dal proposito di scoprirne ogni segreto - soprattutto quelli gelosamente custoditi nelle cucine di malghe e ristoranti tradizionali - non può perdere uno degli appuntamenti clou dell'autunno culinario, puntualmente apparecchiato su una tavola di selvaggina, profumi e sapori tipici, arricchiti da frutti maturi, erbe, funghi e musica folkloristica.

Il tutto concepito come un incontro speciale con la natura di una delle più belle foreste d'Europa nel cuore delle Dolomiti, Patrimonio UNESCO ai piedi delle famose montagne Catinaccio e Latemar.

Sono moltissimi i ristoranti della Val d'Ega e di Aldino che, **tra il 18 settembre e il 4 ottobre 2020**, aderiscono al programma misto di escursioni e trionfi

del palato riuniti nelle **Settimane Culinarie "Natura e Bosco"**.

Una serie di piatti a base di ingredienti freschi tipici della stagione e raccolti nei boschi rappresenta infatti solo la prima parte di un'esperienza immersiva nella dimensione altoatesina di una delle valli più soleggiate dell'Alto Adige, dove le foreste sono un mondo da scoprire a pancia piena.

Il pacchetto immaginato per non perdersi nemmeno un istante di questo incontro ravvicinato con la Val D'Ega e i suoi tesori include 7 notti a partire dal prezzo di 410 euro a persona con prima colazione in hotel 3\*\*\* e consente di partecipare a iniziative esclusive e uniche come **Bagno nel bosco: I tesori segreti della foresta – per vivere la natura**

**con la testa, il cuore e la mano – Osservazione mattutina o serale della selvaggina presso la baita Mitterleger**, con colazione o merenda sulle sponde del lago di Carezza, **Segheria ieri e oggi – Il legno di risonanza del Latemar**, con escursione guidata alla segheria "Latemar" e alla vecchia segheria "veneziana" di Nova Levante e, per finire, **Bosco & acqua, un'energia sostenibile per la natura e gli esseri umani**, con visita alla centrale idroelettrica e all'impianto di teleriscaldamento.

Per Informazioni:  
Val d'Ega Turismo  
Tel. 0471 619500

E-mail: [info@valdega.com](mailto:info@valdega.com)  
Sito web: [www.valdega.com](http://www.valdega.com)



# VIAGGIO NELL'ITALIA DEI PRESIDI: ECCO LA CIPOLLA ROSSA DI BREME

È IL PRIMO PRESIDIO SLOW FOOD IN LOMELLINA, AL CONFINE TRA LOMBARDIA E PIEMONTE, DOVE UNA QUINDICINA DI PRODUTTORI COLTIVANO QUESTE CIPOLLE DA RECORD

Una delle caratteristiche più stupefacenti agli occhi di chi prende per la prima volta in mano una cipolla rossa di Breme è il suo peso: mediamente si aggira sui 600-700 grammi, ma può superare abbondantemente anche il chilo.

Per l'esattezza, anzi, il record spetta a una "quarantina" (ovvero la varietà di cipolla di Breme dalla forma più piatta, l'altra più tondeggiante è la cosiddetta "nostrana") da **2.041 grammi**. Ma non è certo soltanto la dimensione extra-large di questa

cipolla ad esserle valsa l'inclusione tra i Presidi Slow Food.

## Una cipolla dalla storia millenaria

Altrettanto sarà lo stupore al momento della degustazione: la cipolla di Breme, infatti, è nota come "*la dolcissima*". A donare questa caratteristica sono il microclima e il terreno della zona, poco distante dalla confluenza tra i fiumi Po e Sesia, reso fertile dalle falde acquifere che corrono a circa un metro e mezzo dalla superficie, al punto da non ri-



chiedere che venga irrigato.

La cipolla coltivata nel paese di Breme, settecento abitanti in provincia di Pavia, nella Lomellina, ha una storia millenaria. Le fonti ci portano indietro nel tempo fino addirittura al 906 d.C., quando alcuni monaci dell'abbazia di Novalesa, in Val di Susa, si trasferirono nella bassa Lomellina per sfuggire alle incursioni barbariche saracene. A Breme sorse così un'abbazia, esistente ancora oggi e consacrata a San Pietro, dove i monaci fuggiaschi non trovarono soltanto il luogo ideale per coltivare la spiritualità, ma anche i più prosaici ortaggi.

### **È ottima in insalata o come zuppa**

Se ai tempi dei monaci le varietà di cipolla coltivate a Breme erano due, quella dorata e quella rossa, oggi quella più coltivata è la seconda, grazie alle sue caratteristiche (dolcezza, croccantezza e alta digeribilità) che ne hanno decretato il successo e l'utilizzo in cucina per molte ricette differenti: è infatti ottima sia cruda in insalata sia cotta come zuppa o

in frittata.

Abbiamo già detto dell'eccezionale dolcezza e dell'inconsueto peso, ma le sorprese non sono finite: ancora oggi la coltivazione è perlopiù manuale, e non si discosta molto da quella tramandata dai monaci.

Si tratta di un lavoro lungo e complesso, secondo un rigido disciplinare che vieta ogni tipo di pesticida e prevede l'utilizzo soltanto di prodotti consentiti in biologico. Tutto comincia in concomitanza con la luna calante di agosto, quando i semi vengono messi a bagno in sacchi di iuta. Appena germinati, si seminano in vivaio e soltanto tra la fine di ottobre e l'inizio di novembre le piantine vengono trapiantate in campo. La raccolta, invece, inizia a giugno e si protrae per un paio di mesi: il momento giusto per toglierle dal terreno è quando il gambo inizia ed essiccare e si piega su se stesso.

Il lavoro, però, non termina qui: una volta raccolte, le cipolle rosse di Breme vengono lasciate per alcune ore in campo al sole, dopodiché depositate in un luogo ombreggiato, dove rimangono altri tre o quattro giorni per completare il processo di maturazione ed essiccazione.

La storica sagra nata per sostenere la squadra di calcio

I produttori della cipolla rossa di Breme, oggi, sono 16. «Nel 2006 erano appena quattro o cinque» ricorda Francesco Berzero, referente dei produttori del Presidio e sindaco del paesino. Una riscoperta che ha consentito di aumentare la produzione, passata negli ultimi 14 anni da 150 quintali a oltre mille.

Cifre che comunque non si avvi-

cinano nemmeno lontanamente a quelle di settant'anni fa, quando il Consorzio locale (fondato nel 1943) poteva contare su duecento soci. «Il Consorzio rimase attivo per trent'anni, chiudendo nel 1973 a causa della bassa remunerazione di questa coltura e della mancanza di manodopera dovuta all'esodo dei giovani verso le città e le industrie» spiega Franco Ranzani, fiduciario della Condotta Slow Food Vigevano e Lomellina. Nell'area prese il sopravvento la coltura di riso, meno impegnativo e più redditizio della cipolla.

Dieci anni più tardi, la svolta: la Polisportiva Bremese, la squadra di calcio del paese, organizzò la prima Sagra della cipolla. Era il 1982, e il piccolo club aveva bisogno di racimolare qualche soldo per iscriversi al campionato di Terza Categoria. Da quel momento in poi, ogni estate la Polisportiva ha organizzato l'evento, patrocinato dal Comune. Una tradizione che si è ripetuta per 38 anni, fino al 2020, quando la pandemia di Covid-19 ha costretto allo stop.

*«Cerchiamo di rispettare tutto quello che la storia ci ha lasciato, sia a livello di natura, sia di ortaggi, sia di monumenti storici» spiega Berzero.*

*«Arrivare ad avere un Presidio Slow Food è un traguardo importante che ci eravamo prefissati già nel 2015, quando partecipammo a Expo invitati da Slow Food e dove portammo 160 piantine di cipolle rosse».*

Il Presidio è sostenuto dal Comune di Breme e dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali.





**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](http://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](mailto:agenzia@dorazioassicurazioni.it) - tel. 071 2901176**