

TURISMO

Anno 26°
Dicembre 2020

all'aria aperta **290**

CAMPEGGIO E TEMPO LIBERO: IL MENSILE DELLA VACANZA IN LIBERTÀ

UMBRIA: UN ITINERARIO SLOW
4 METE PER IL NATALE 2020
IN VIAGGIO NEL SALENTO
UNA PAUSA DIGITAL-FREE

all'interno la rivista

li itinerari
Gustosi

VOGLIO TORNAR
-la STRADA SFR
I GRILLI CAN
LE ONDE SUO

IL VIAGGIO È
#STAYSAFE #TRAVELSAFE



UNISCITI A NOI SU   

NUMERO VERDE DEDICATO 00800 3428 1111

WWW.FIATCAMPER.COM

SCELTO DA OLTRE

500.000

FAMIGLIE**

RE A SENTIRE

ECCHIARE

ITARE

NARE



LA MIA CASA

#FIATDUCATOCAMPER



Il mondo che conosciamo è cambiato. Ma ciò che non cambia è la voglia di scoprire. Nuove strade, panorami inesplorati, luoghi a lungo sognati. Niente può fermare la tua strada, perché a bordo di un motorhome su base **Fiat Ducato** ritrovi tutta la sicurezza e il comfort di casa. Ovunque andrai, lontano da tutto, ma vicino a ciò che conta davvero. Perché il viaggio è la tua casa.

DUCATO



PROFESSIONAL

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



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

**LA TESSERA DEGLI AMICI
DI TURISMO ITINERANTE**

È alle porte un periodo dell'anno molto particolare: in questo 2020 le festività natalizie e gli appuntamenti di Capodanno saranno molto diversi dal solito.

Nonostante questo, tutti noi di Turismo all'Aria Aperta ci proponiamo di accompagnare voi lettori a trascorrere questo mese di dicembre all'insegna della positività, nella forte speranza di lasciarci a poco a poco alle spalle un anno molto complesso, guardando al 2021 con fiducia.

Dato che in questo periodo dobbiamo ancora fare i conti con ostacoli e limitazioni, proviamo allora ad usare la più grande risorsa che tutti noi abbiamo a disposizione, e che neanche in questo momento potrà essere limitata: la nostra fantasia!

È per questo che attraverso le pagine del presente numero natalizio della nostra rivista, proviamo più che mai a farvi viaggiare con l'immaginazione, conducendovi idealmente in località di grande fascino che potremo presto tornare a visitare liberamente.

Sfogliando le pagine della rivista vi portiamo in tante meravigliose terre, da Nord a Sud d'Italia, consigliandovi poi qualche gustosa ricetta per passare al meglio il Natale in famiglia. Perché il gusto, come di consuetudine, in questo periodo non deve mai mancare: proprio come la speranza di un 2021 migliore.

Un caloroso augurio di buon Natale e felice anno nuovo da tutti noi di Turismo all'Aria Aperta!



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

Sommario

On the Road Italia pag.8

News sulla circolazione stradale pag.34

Dagli Enti e Uffici del Turismo Estero in Italia pag.38

Eventi e Mostre pag.42

Dagli Enti e Associazioni di Categoria pag.48

Benessere pag.51

L'opinione di Beppe Tassone pag.58

i Gustosi pag.61



TURISMO all'aria aperta

Mensile - Anno 26° - N. 290
Gruppo Editoriale Turismo Itinerante srl
di Claudio Domenico D'Orazio
editore@turismoitinerante.com

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

Direttore Responsabile: Maurizio Socci

Direttore:
Salvatore Braccialarghe
brasal.turit@gmail.com

Grafica: Michela Zitti grafica@michelazitti.it

Ufficio Abbonamenti: Tel. 335 8790279
abbonamenti@turit.it

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



UMBRIA: *un itinerario slow*

A cura di Franca Dell'Arciprete Scotti

IL LAGO TRASIMENO, IL PIÙ GRANDE LAGO
DELL'ITALIA CENTRALE, IN UMBRIA,
È UNA DESTINAZIONE PERFETTA PER
UN TURISMO SLOW ED ESPERIENZIALE
A CONTATTO CON LA NATURA



Lago Trasimeno, Isola Maggiore

Colline morbide, oliveti e vigneti a perdita d'occhio, piccoli borghi pittoreschi, chiese e monasteri affrescati.

L'Umbria verde è questo.

E qui gli itinerari si moltiplicano, tra terra e acqua.

Perché l'Umbria, lontano dal mare, è una regione ricca d'acqua, di fiu-

mi, torrenti, laghi, cascate.

Il lago Trasimeno è un punto focale dell'Umbria verde, imperdibile per chi ama il turismo attivo eppure non ancora così conosciuto ed esplorato dal turismo classico.

Un lago che da una parte invita ad attività sportive come il biking, la vela, il kite surf, la pesca e d'altra

parte invita alla meditazione silenziosa e al relax.

Perfetta meta dunque in tempi di turismo slow e in spazi aperti.

Tutta la sua placida estensione si percepisce bene **in cima al camminamento della Rocca di Castiglione del Lago**, collocato su un promontorio della riva occidentale.



Trasimeno, Castiglione del Lago

Un consiglio: andiamoci al tramonto, quando il sole scende dietro i merli e la superficie dell'acqua diventa rosa e viola, confondendosi con le striature del cielo.

Siamo in alto, sul camminamento che unisce il mastio della Rocca del Leone, fatta costruire da Federico II di Svevia alle **sale di palazzo Corgna, il palazzo più importante di Castiglione**, abitato dalla potente famiglia dei Corgna, imparentati con uomini d'arme e cardinali.

È forse l'unica piccola "reggia" esistente in Umbria, con bellissime sale affrescate dal Pomarancio con soggetti mitologici.

Si comprende allora la scelta fatta da alcuni attori famosi che hanno voluto qui il loro buen retiro, come Greta Scacchi e George Lucas, e

il fatto che il lago sia stato perfetto set cinematografico per alcune scene del San Francesco di Liliana Cavani.

Ancora più suggestiva **la visione del lago dal battello che porta in pochi minuti da Tuoro sul Trasimeno all'Isola Maggiore**. Qui il tempo si è fermato.

E se in passato l'isola è stata frequentata **dai Cavalieri Templari e San Francesco**, oggi appare un'oasi appartata e sognante, perfetta per viaggi romantici.

Un piccolo alloggio con poche camere, una chiesetta in alto, il palazzo del Capitano del popolo con la campanella di ordinanza, tante ceramiche colorate inserite sui muri delle case e una tradizione di bellissimi merletti irlandesi mante-

nuta dalle anziane signore del paese.

E poi tanto verde dove perdersi, magari sulle orme dell'itinerario francescano che ricorda soste e miracoli.

Una vera oasi, non metaforica, è invece **La Valle di San Savino di Magione**, uno specchio d'acqua riconosciuto dal '95 come **Oasi naturalistica, una delle zone umide più importanti d'Europa, ideale per la pratica del birdwatching**.

In autunno e in primavera migliaia di aironi, gabbiani, cormorani, rondini, folaghe, provenienti dalle aree baltiche, sostano tra i canneti in cerca di cibo e riposo prima del grande balzo verso il Mediterraneo e il deserto africano.

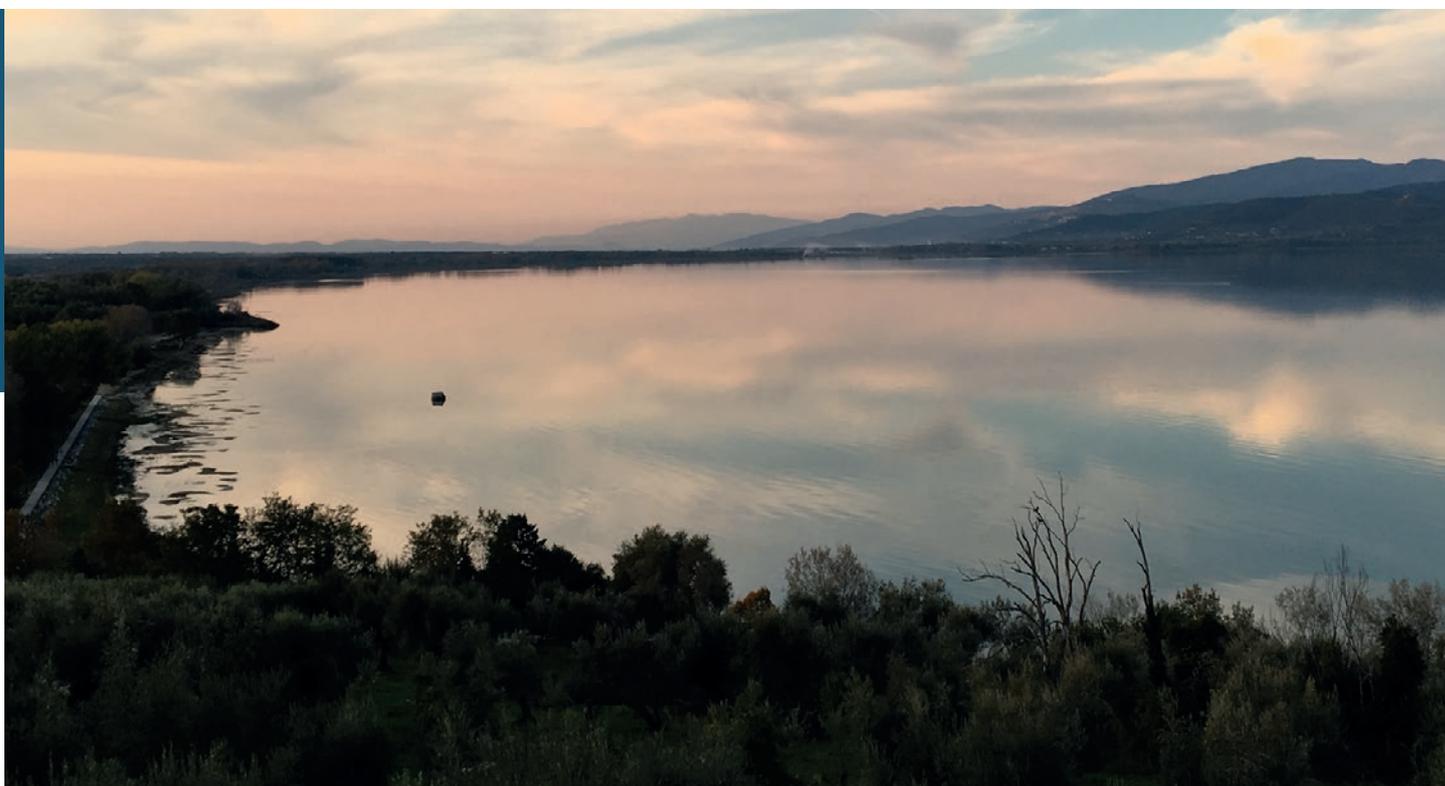
Patrimonio di inestimabile valore,



Castiglione del Lago, Palazzo Corgna



Lago Trasimeno, Isola Maggiore, merletti



Castiglione del Lago

il canneto è infatti l'ambiente ideale dove i pesci vanno a deporre le uova e dove, appunto, l'avifauna trova un sicuro rifugio.

Tra gli indicatori di qualità c'è proprio il passaggio di rotte migratorie di centinaia di specie di uccelli: molti si fermano a nidificare, altri a svernare, altri ancora solo a rifornirsi di cibo, così che ogni stagione dell'anno permette scoperte diverse ed interessanti.

Anche in questo caso è piacevole abbandonarsi a lunghe soste di osservazione con i binocoli forniti dalle guide dell'Oasi, che spiegano accuratamente abitudini e movimenti delle specie avvistate. www.oasinaturalisticalavalle.it

Il Trasimeno vive anche nel ricordo di un altro evento storico memorabile che si svolse molto probabilmente nella località dell'attuale

Tuoro: **la battaglia del 217 a.C. in cui Annibale sconfisse i Romani** presi alla sprovvista tra le colline in riva al lago, senza la possibilità di fuga.

Le acque del lago e la pianura sulla costa conservano ancora, non del tutto portati alla luce, i reperti in metallo di questo epico evento.

LA GASTRONOMIA

Sulle coste e in tutta l'area del lago



Trasimeno, Oasi La Valle

la gastronomia è a tema: grande abbondanza di pesce persico, carpe porchettate, tinca in campione o affumicata, gamberi d'acqua dolce, tagliolini e gnocchetti al sugo di pesce di lago.

Merito anche della **Cooperativa di Pescatori del Trasimeno**, la cooperativa di pescatori d'acqua dolce più grande d'Europa, che rifornisce pescherie e ristoranti, oltre a produrre in proprio prodotti a lunga conservazione. Con loro si possono compiere battute di pesca al largo per imparare i segreti nel gettare le reti, distenderle in acqua, capire l'abbocco dei pesci.

Al largo si costeggia **la bellissima isola Polvese**, con qualche suggestivo torrione e campanile immerso nel verde e ricca di sentieri per un facile trekking.

PER ALLOGGIARE:

in posizione panoramica, nel centro di un bellissimo oliveto di proprietà, il Poggio degli Olivi è un relais nel cuore dell'Umbria, perfetto per esplorare tutta l'area del Trasimeno. Camere denominate secondo i nomi di fiori e piante, immerse nel verde e nella tranquillità



e cucina regionale tradizionale che valorizza l'olio prodotto nel frantoio aziendale. www.poggiodegliolivi.com

PER UNA SOSTA GOLOSA:

Volante Inn con eccellente menu di pesce di lago, gnocchi alla tinca e uova di regina, taglierini al filetto di persico, persico alla trasimena. Tuoro al Trasimeno, tel 075826107, www.volanteinn.it

L'Acquario, il più antico ristorante del centro storico di Castiglione del Lago, propone cucina tradizionale umbra con specialità di pesce di lago, spaziando da gamberi croccanti lardellati, a pici al sugo d'oca, a chitarrini con tinca affumicata ed erbe, a filetti di luccio con porri e mandorle. Tel. 0759652432 www.ristorantelacquario.it



Trasimeno, Oasi La Valle



Castiglione del Lago, L'Acquario



Lago Trasimeno, Tuoro Volante Inn



Trasimeno, pescatore

Tutte le info:
www.umbriabenessere.eu
www.lagotrasimeno.net
www.trasimenosapori.it
www.porteapertealtrasimeno.it/urat
www.umbriatourism.it
www.umbriaction-italy.com



Trasimeno, isola Polvese

Quant-X
battericide&sanitizer
EASY



BATTERICIDA VOLUMETRICO
liberiamo l'aria

Batteri - Virus - Muffe

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

**PER I POSSESSORI
DELLA CARTA *Turist***

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 50m³/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



Il desiderio di trascorrere un Capodanno fuori dagli schemi della ritualità e della tradizione, ci porta a scegliere un modo diverso per salutare la fine e l'inizio di un nuovo anno. Un mini tour davvero speciale, intenso ed itinerante vivendo l'atmosfera del Salento, tra uliveti e mare d'inverno; fra scogliere e spiagge; fra arte, cultura, gastronomia, musica popolare, concerti, spettacoli teatrali e pirotecnici. In attesa di arrivare a Otranto, nel punto più a est d'Italia, per salutare e assistere al sorgere di un nuovo anno, guardando il mare dalla piazza partecipando e condividendo l'evento "**Alba dei Popoli**".

Il nostro viaggio inizia con l'arrivo nella mattinata del 27 dicembre a Porto Cesareo, passando da Torre Lapillo e Punta Prosciutto; parcheggio negli stalli davanti al porto con visita dello stesso, del mercato del pesce e Museo Stazione di Biologia Marina. Non può mancare la visita al **Museo Tassografico e alla Stazione di Biologia Marina**.



Porto Cesareo, 28 km da Lecce, è un importante centro turistico sul litorale ionico, con 17 km. di costa, spiagge attrezzate ed un mare incantevole, oltre ad un arcipelago di isolotti, il più noto dei quali è l'isola dei Conigli. Il borgo presenta diversi monu-



UN'IDEA PER INIZIARE IL NUOVO ANNO: IN VIAGGIO NEL SALENTO

A cura di Mario Sebastiano Alessi

DAI NOSTRI AMICI DEL CLUB CAMPEGGIATORI NINO D'ONGHIA RICEVIAMO E PUBBLICHIAMO QUESTO BELLISSIMO RACCONTO. UNA SETTIMANA PASSATA IN SALENTO UN ANNO FA PER TRASCORRERE NEL MODO MIGLIORE IL CAPODANNO. BUONA LETTURA!



menti fra cui l'antica Chiesa della Madonna del Perpetuo Soccorso; mentre il suo territorio comprende la riserva naturale protetta Palude del Conte e Duna Costiera, suggestive torri di avvistamento in ottimo stato tra cui Torre Cesarea, Torre Chianca e Torre Lapillo, masserie fortificate e architetture primitive costruite con pietra a secco.

On the Road

Nel pomeriggio ripartenza lungo la litorale Jonica direzione **Gallipoli** (km. 35), attraversando Sant'Isidoro, Porto Selvaggio, Santa Caterina e S. Maria al Bagno seguendo la costa dall'andamento frastagliato, intercalata da calette e piccole insenature con acque purissime.

Arrivo presso Agricampeggio Torre Sabea (GPS: N40° 04' 22,53" - E18° 00' 22,41"). Prima dell'arrivo telefonare per disponibilità (Andrea 3469473565-0833298273). Il campeggio dispone di un servizio navetta per la visita serale di Gallipoli.



Gallipoli, denominata la "città bella" è appollaiata su un'isola che è il centro storico mentre la parte più recente si trova su un promontorio. Il centro storico, dominato dalla Cattedrale di S. Agata, è un borgo medioevale con viuzze strette, bianche costruzioni stile mediterraneo, palazzi e chiese adornate dove alla pietra leccese si sostituisce la pietra locale del tufo carparo. Oltre alla Cattedrale merita una visita il Castello Angioino, la Chiesa del Sacro Cuore e la Fontana Ellenistica. Interessante dal punto di vista storico e naturalistico l'isoletta di Sant'Andrea, a circa un chilometro da Gallipoli, mentre il litorale affascina con le sue basse scogliere e bianche spiagge che sono la meta di molti turisti.



Nella mattinata del 28 dicembre ulteriore visita di Gallipoli e successivo trasferimento a **Zollino** (km. 35) in area di sosta attrezzata gratuita, all'interno del Parco Archeologico Pozzelle, via Vito Chiga (N 40.20956 - E 18.25298), tel. 3476467242. Nel pomeriggio : visita del paese e partecipazione alla tradizionale e popolare "Festa te lu focu": classica "festa d'inverno" o del solstizio, della fine e dell'inizio del ciclo annuale, la festa è una sfida alle intemperie della brutta stagione.

Per info e supporto in sito tel. **Francesco Chiga** (3890168639), *camperista doc.*

Zollino, a 19 km. da Lecce, è un piccolo paesino conosciuto per il sapore autentico dei legumi coltivati nelle sue campagne come i piselli e le fave. Da visitare la chiesa dedicata ai Santi Pietro e Paolo, Frantoio ipogeo, Palazzo Raho, Menhir Sant'Anna-Lumardu e Menhir Stazione. Sul limitare della zona abitata spuntano le "pozzelle", gli antichi pozzi di raccolta e approvvigionamento dell'acqua, autentici luoghi di ritrovo per gli abitanti dell'area.



Nella mattinata del 29 dicembre trasferimento in treno dalla Stazione di Zollino a **Lecce** (15 minuti) per la visita della città. Nel primo pomeriggio rientro sempre in treno a Zollino.



Lecce, con l'esuberanza del suo barocco e dei ricami in pietra leccese che plasmano portali e facciate di chiese, conventi e palazzetti privati, è denominata la "Firenze del sud". Il suo fascino semplice e raffinato si avverte percorrendo l'asse viario della città che si snoda partendo da Porta Rudiae per arrivare all'ingresso monumentale di Piazza del Duomo, in cui si affacciano il palazzo del Seminario, il palazzo Vescovile e la Cattedrale. Il culmine della bellezza si raggiunge al cospetto della facciata della Basilica di Santa Croce, il cui prospetto è risaltato da una parata di decorazioni di altissimo valore; al suo fianco troviamo l'ex convento dei Celestini. Impo- nente è il suo Castello mentre l'Anfiteatro Romano, adiacente la centrale piazza Sant'Oronzo, regala un suggestivo affaccio sulla storia della città. Non può essere assolutamente trascurata la visita di tutto questo virtuosismo.

On the Road

Il 30 dicembre si riparte da Zollino via Casarano - Ugento con sosta a **Marina di Pescoluse** (le "Maldive del Salento") per **Santa Maria di Leuca** (km. 75) con sistemazione a Gagliano del Capo presso il **Camping Santa Maria di Leuca** (GPS : N 39.824873 - E 18.368775); aperto tutto l'anno; (tel. 0833/548157 sig.ra Erminia). Bus navetta per visita Santa Maria di Leuca (a 4 km.). In alternativa, **area sosta camper attrezzata Pro Loco "La Cornula"** (GPS N39.80014-E18.36352), a 600 mt. dal centro di Leuca, sulla strada per il faro, a 200 mt. dal mare; servizi e docce a pagamento. Verificare se aperta (tel. 3890326519). Nei dintorni : Leuca, il Santuario, cascata monumentale, faro, lungomare.

Santa Maria di Leuca, punta più meridionale del Salento, è un centro ricco di vita marinara e vacanziera. Dal suo promontorio si assiste all'abbraccio tra il mare Jonio e l'Adriatico e dalla Basilica detta anche Santa Maria "de finibus terrae" (della fine del mondo) con il famoso faro alto 48 metri, sembra di essere al confine estremo della terra. Leuca ha con un porto antico e un lungomare favoloso, fiorito di oleandri, con ville padronali ottocentesche tra il liberty e il moresco. Dal porto attrezzato partono ogni giorno barche di pescatori e di turisti nella visita delle grotte dei Giganti, del Presepio, del Diavolo e del Drago. Dicono che visitare il Salento senza passare da Leuca è come rinunciare ad ammirare un'opera d'arte.



Il 31 dicembre trasferimento percorrendo la litoranea adriatica via Tricase Porto, Grotta Zinzulusa (breve visita), S. Cesarea Terme e Porto Badisco con arrivo a **Otranto** (km. 50) e sistemazione in **Parcheggio custodito in via Renis 8 (GPS N 40.44382-E 17.25489); telefonare 3471852818 per prenotazione**. In alternativa ci sono altri parcheggi in zona (Oasy Pak Camper, Parcheggio Minerva e Parcheggio via Orte). Nel tardi pomeriggio spostamento a piedi al centro per partecipare all'evento "**L'Alba dei Popoli**", un modo davvero speciale per salutare l'arrivo del nuovo anno guardando il mare. Una kermesse di arte, cultura, teatro, cinema, musica e spettacoli che prende spunto dalla forza simbolica esercitata dal primo sorriso del sole del nuovo anno all'Italia. La luce che giunge dall'Oriente illumina per prima proprio Otranto.



Dedichiamo il primo giorno del nuovo anno alla visita di **Otranto**, con escursione ai vicini Baia dei Turchi e Laghi Alimini (8 km. a nord).

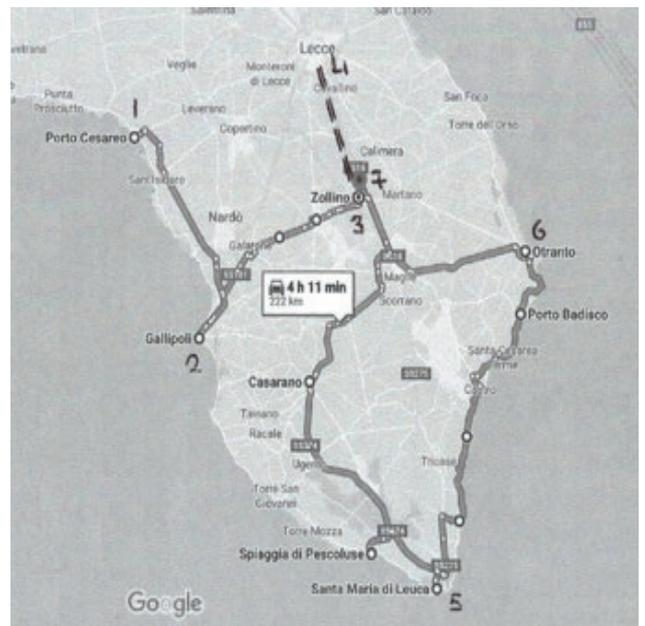
Otranto, detta anche "Porta d'Oriente", riceve ogni giorno i raggi del primo sole, essendo è il luogo abitato più orientale d'Italia. Il borgo antico presenta strade lastricate di pietra viva e vicoletti che portano direttamente sul mare con caratteristici negozietti

e attività enogastronomiche. Otranto si presenta al turista con l'imponenza della Cattedrale ed il fascino del Castello Aragonese con le sue torri, i bastioni e le mura. Il porto si trova lungo la costa bassa e, dopo l'importanza del passato per gli scambi con l'Oriente, oggi ospita piccole imbarcazioni e pescherecci. Lungo la costa il mare si presenta cristallino e limpido, ricco di dune, anfratti, grotte e insenature.



Nella mattinata del 2 gennaio trasferimento a **Maglie** (città natale di Aldo Moro) con breve sosta, e Corigliano d'Otranto per visita al Castello. Successivo rientro a **Zollino** (km. 35) che è l'ultima tappa di questo nostro mini tour.

Il nostro viaggio in Salento termina il 3 gennaio: ripartiamo da Zollino per far rientro alle nostre sedi di residenza.



**Domenica 18 Ottobre
aperti a Vicenza
con orario continuato.**

**BONOMETTI.
DOVE LA TUA VACANZA
HA INIZIO.**



Mettetevi comodi e prendetevi il vostro tempo. Partire bene significa scegliere nel posto giusto, in tutta serenità e davanti a un'offerta davvero ampia.
Da oltre 50 anni, chi conosce Bonometti sa che può stare tranquillo: oltre 30 mila mq al coperto in 2 sedi, 40 professionisti sempre al vostro servizio, più di 200 veicoli nuovi in pronta consegna (tra camper e caravan), 100 usati garantiti, 2 officine per l'assistenza e la personalizzazione dei veicoli e 2 market ricchi di articoli viaggio e tempo libero.



Bonometti
centrocaravan

www.bonometti.it



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

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

Bonometti, un centrocaravan proprio come lo vorresti



Quattro mete per il Natale 2020

*A cura di Bubris Cristiano
"Liberamente in camper"*



SCRIVERE DI METE E VACANZE, IN QUESTO PERIODO NON È MOLTO SEMPLICE PERCHÉ IL COVID HA CONDIZIONATO MOLTO PER NOSTRE VITE E ANCHE IL TEMPO LIBERO. TUTTAVIA SE SARÀ POSSIBILE CIRCOLARE CON I VEICOLI, VI SUGGERISCO QUATTRO METE PER IN NATALE DA VIVERE IN CAMPER.

- 1) PARCO NAZIONALE DEL CILENTO
- 2) TORINO
- 3) COLLINE MORENICHE DEL GARDA
- 4) VAL PUSTERIA

PARCO NAZIONALE DEL CILENTO

La prima meta si chiama Parco Nazionale del Cilento, una meta invisibile al turismo di massa e in particolar modo nel periodo invernale. Un angolo nascosto, **tra la Campania e la Basilicata** in un territorio dove la tavola è un'arte e il cibo una tradizione. La premessa è quella di amare la sosta libera e di avere un camper attrezzato per l'inverno, perché troverete soltanto due strutture dove fermarvi, il resto sarà nelle piazzette e nei parcheggi dei borghi.

Iniziate pernottando a **Ceraso** presso l'**Azienda Agricola La Petrosa**, dove trovare tutti i servizi per sosta e tra composte, marmellate e farine fatte di antichi grani, riempirete parte della dispensa in camper.

Spostatevi a **Roccagloriosa** (SA) e visitate il piccolo, ma prezioso **Museo Archeologico Antonella Fiammenghi** (<http://www.comune.roccagloriosa.sa.it/index.php?action=index&p=349>).

Rimarrete conquistati dai reperti presenti, ori e vasellame trovati nelle tombe dell'area archeologica. Quest'ultima è la prima sosta libera che vi suggerisco di fare proprio nei pressi delle tombe (c'è anche la fontana di acqua potabile) dove po-





tete parcheggiare e trascorrere una notte in mezzo alla storia.

Il giorno successivo spostatevi a Laurino per visitare il **Castello Longobardo** (http://www.comune.laurino.sa.it/site/index.php?option=com_content&view=article&id=44&Itemid=167), il **Convento e la Chiesa di Sant'Antonio** con il suo meraviglioso organo a canne.

Nel pomeriggio raggiungete lo **Chalet Nicoletti** (in caso di neve sono necessarie le catene) per godervi una cena con piatti cilentani e la meraviglia di dormire in camper immersi nel bosco.

Il giorno successivo infilate un paio di scarponcini e camminate nel bosco.

L'ultima tappa è presso l'**Agriturismo Tre Santi** (<http://www.agriturismotresanti.it/>) che è ubicato a 100 metri dalla **Certosa di San Lorenzo a Padula**, la più grande Certosa costruita in Europa e vi suggerisco di visitarla con la guida **Giuseppe Verga** <https://www.guidaturistica.campania.it/giuseppe-verga-san-giovanni-battista-certosa-di-padula-visite-guidate.html>

TORINO: CINQUE PIATTI PER AMARE LA PRIMA CAPITALE D'ITALIA

Il termine inglese "understatement" significa minimizzare ed è proprio la caratteristica che esprime perfettamente lo spirito sabauda di Torino. Un formalismo timido, quasi silente, nello sguardo basso, in una forma di esprimere il lusso in modo mai urlato. Ed è così anche nell'enogastronomia, nei prodotti e nei piatti che si possono degustare visitando la città. Nessun riflettore, nessun podio, nessun chef pluristellato, ma semplicemente tutta l'autenticità di una piola (termine torinese per indicare dove bere del buon vino), di bar con soffitti





barocchi, di pasticcerie con vasi per le caramelle e biscotti in stile liberty, di artigiani del cioccolato e di ristoranti dal sapore “reale”.

Quindi se siete pronti, questa meta è completamente dedicata alla tavola. Iniziamo con il **Bicerin** che in piemontese vuol dire bicchierino. È la bevanda calda e analcolica riconosciuta come “bevanda tradizionale piemontese” dalla Regione Piemonte e inserita nell’elenco dei Prodotti Agroalimentari Italiani. Rappresenta l’evoluzione della settecentesca “*bavarèisa*” che veniva servita in grandi bicchieri tondeggianti e si otteneva mescolando caffè, cioccolata e crema di latte. Secondo la tradizione per il bicerin, i tre ingredienti dovevano essere serviti separatamente e con tre varianti: pur e fior (l’odierno cappuccino), pur e barba (caffè e cioccolata), un pòch ëd tut (ovvero un po’ di tutto). Nella realtà fu poi quest’ultima versione ad avere successo. Dove assaggiarlo? Nello storico locale **Il Caffè Al Bicerin** (anno 1763) che conserva gelosamente la ricetta del Bicerin: i dipendenti sono tenuti per contratto al segreto.



Le **acciuغه al verde** (“*anciuه al verd*” in dialetto piemontese), rappresentano un antipasto tipico della cucina torinese. Nella pratica il saporito pesce azzurro viene arricchito da una profumata salsa a base di prezzemolo, aglio e peperoncino. A dire il vero, le acciuغه si ritrovano in molte ricette tipiche piemontesi, per via del fatto che la storia delle acciuغه in Piemonte è legata al contrabbando del sale che arrivava (nel regno dei Savoia) dalla

VACANZE PREMIUM 2021



Fate la vostra scelta presso i nostri distributori in Italia:

+ Nuovo design esterno e interno:

c-compactline Super-Lightweight & c-tourer Lightweight/Comfort

+ Scelta di telai Carthago per eccellenza:

Fiat Ducato, Mercedes-Benz Sprinter & Iveco Daily

+ chic e-line & s-plus new generation

in formato XL per il massimo comfort di viaggio

+ Eleganza piú che mai:

liner-for-two con innovativo concetto dei 4 ambienti ed esclusivo gruppo sedute circolare in stile lounge sul retro



carthago[®]
Das Reisemobil.



Francia attraverso le Alpi. In quel tempo le acciughe erano più economiche e venivano impiegate per nascondere il sale nell'attraversamento delle dogane.

Oggi non iniziate un pasto senza “due anciue al verd”. Se siete golosi di dolci, il simbolo per eccellenza è il **Gianduiotto**. Il primo gianduiotto fu prodotto dalla Caffarel nello stabilimento situato in città nella borgata San Donato. Arrivò al pubblico con il carnevale del 1865 dalla maschera torinese Gianduja. Tuttavia pochi sanno che in realtà quello che oggi noi amiamo mangiarlo anche con il pane, gustarlo dopo un buon caffè, o addirittura unirlo in una coppa di marron-glacè e panna (si questo sono io!), fonda le sue origini a motivazioni storico-politiche. Con il blocco napoleonico, le quantità di cacao che giungevano in Europa erano ridotte e con prezzi esorbitanti. Ciò nonostante la richiesta di cioccolato continuava ad aumentare e così **Michele Prochet** sostituì in parte il cacao con un prodotto molto presente in Piemonte: la nocciola tonda gentile delle Langhe. Ne nacque così un impasto di nocciole tostate e macinate, cacao, burro di cacao e zucchero. E





personalmente dire “santo subito” Michele. Se amate essere sorpresi a tavola, in quarto piatto fa per voi. Si chiama **Fritto Misto alla Piemontese** e contrariamente a ciò che si può pensare, si trova davanti ad un piatto dolce e non salato.

Le sue origini sono molto popolari a quando ancora gli animali venivano macellati a casa e per sprecare il meno possibile, si cucinavano le frattaglie. Sebbene oggi non abbia degli ingredienti fissi, fra le varie portate non possono mancare le frittelle di mele, il semolino dolce, gli amaretti, la salsiccia, il fegato la cervella, le costolette d'agnello e la cotoletta impanata. E infine la **Bagna Cauda**, il piatto per eccellenza della convivialità piemontese! Patrimonio UNESCO come l'arte della pizza napoletana, ne esistono diverse versioni. Per capire davvero cos'è la bagna cauda (bagna calda), occorre fare un passo indietro a quando l'aglio (ingrediente principale) era coltivato abbondantemente in Piemonte e le alici non mancavano, grazie al vicino porto di Savona. Il terzo ingrediente arriva dalla terra ed è l'olio d'oliva e si ottiene così questa pietanza che inizialmente era nata come piatto povero per contadini. Successivamente è diventato il simbolo del Piemonte, dove la testa d'aglio è obbligatoria ed è molto preponderante come gusto. Si mangia da un'unica pentola posta al centro della tavola e quindi non utilizzare le verdure di contorno come cucchiari e nè usate il pane fa bagnare nel sughetto.

Dove mangiare tipicamente torinese? **Ristorante Porto di Savona e le Tre galline.**

COLLINE MORENICHE DEL GARDA

Poco affollate, schiacciate tra le tre province (Brescia, Verona e Mantova) e come se non bastasse all'ombra del Lago del Garda, le **Colline Moreniche del Garda**, sono lo scrigno che conservano le radici dell'unità d'Italia, la storia e i guerre più sanguinose del Rinascimento e nascondono parchi e giardini di una bellezza unica. Come base di partenza per il territorio vi suggerisco l'**Area Camper Monzambano** ubicata a Monzambano (MN) e dotata di tutti i servizi per la sosta.

La prima cittadina da visitare è **Cavriana**. Il cartello sulla statale indica “città della torta” e impiegherete molto poco per capire il motivo. Si chiama **San Biagio** ed è il nome della torta, della festa più importante del paese. La colazione vi suggerisco di farla presso la **Pasticceria Parolini** e poi di recarvi a visitare l'incantevole Villa Mirra, dimora nobiliare del '500.

Lasciata Cavriana, percorrete pochi chilometri e dirigetevi in due aziende agricole, dove il camper è il benvenuto: l'**azienda agricola Cattani Cavriana** (MN) e **Azienda Agricola Case Vecchie a Monzambano** (MN). Sono due mete camper-friendly dove lo spazio per sostare con il camper non manca. Nella prima, degustate i vini di produzione autoctona (rosso e bianco in particolare) e fatevi raccontare dal proprietario che cos'è la Capra d'oro di Cavriana. Nella seconda azienda, rimarrete colpiti dalle composte sambuco e limone o di fichi e finocchio selvatico (confesso di aver mangiato almeno dieci assaggi di entrambe le composte,



prima di capire che ero ancora in questo mondo), dallo scioppo di lavanda blu, dal pane fatto con la farina di grani antichi e ancora l'olio strepitosamente gentile come solo quello che Garda sa esserlo. E poi? Non fatevi sfuggire un salto dove ci sono le erbe officinali per scoprirne l'uso che si può farne quotidianamente. Il giorno successivo dedicatelo a visitare i luoghi dove si sono svolte le cruenti battaglie del Rinascimento. Iniziate dalla **Rocca di Solferino** detta "spia d'Italia" che fu eretta nel 1022 sul promontorio più alto della provincia di Mantova (206 metri). La Rocca di Solferino, acquistò ben presto un'importanza strategica per la sua posizione geografica che le valse nel Risorgimento l'appellativo di "Spia d'Italia". Infatti fino al 1866 (anno in cui il Veneto fu annesso all'Italia) il confine tra Regno d'Italia e Impero Austriaco era a poco lontano da questa fortezza. Fu teatro della sanguinosa battaglia della seconda guerra d'indipendenza, di Solferino e San Martino del 24 giugno 1859.

Poco distante dalla Rocca e all'interno del suo parco, non potete farvi sfuggire la visita al **Memoriale**

della Croce Rossa. Seguite le indicazioni e arriverete al viale di cipressi, detto di San Luigi, poiché la tradizione vuole che fosse solito passeggiare in questo luogo. Al termine di questa passeggiata nel 1959, in occasione del centenario della battaglia, la Croce Rossa Internazionale ha eretto un memoriale a ricordo di quell'idea che nacque dal cuore e dalla mente di **Henry Dunant** (a cui è dedicata anche una statua davanti all'ossario) e che porterà alla nascita della Croce Rossa Internazionale. Adiacente alla statua si trova **Ossario di Solferino e San Martino**, luogo che merita il silenzio e rispetto. Durante la Battaglia di Solferino persero la vita oltre 10.000 giovani, 20.000 i feriti, 11.400 furono i dispersi e i prigionieri. Migliaia di giovani, più o meno consapevoli, persero la vita per un ideale: raggiungere l'indipendenza e l'unità d'Italia. L'ultima tappa che per questa meta è il **Forte Ardietti**, ottimamente conservato sino ai giorni nostri. Costruito tra il 1853 e il 1861 per ordine del maresciallo Radetzky all'epoca comandante delle forze austriache in Italia, il Forte appartiene al cosiddetto Quadrilatero, un insieme di quattro città fortificate



appoggiate sulla linea dei fiumi Mincio (Peschiera e Mantova) e Adige (Verona e Legnago) che furono il centro del controllo militare austriaco in Italia. Il Forte rimase austriaco fino al 1866 quando a seguito della Terza Guerra di Indipendenza passò di proprietà al Regno di Italia. Io vi suggerisco di farvelo raccontare da Michele (whatapp 3472643459) una giovane guida, appassionato di storia e di rievocazioni storiche, che saprà farvi vivere ogni angolo, armamento e sala del Forte. Per pranzare vi suggerisco tre luoghi dove trovare piatti tipici della cucina locale.

Albergo Ristorante da Renato a Solferino (MN)
Agriturismo La Montina Ponti sul Mincio (MN)
La baita Ristorante a Cavriana (MN)

ALTA VAL PUSTERIA (BZ)

L'ultimo suggerimento per un Natale in camper, non poteva che essere legato alla neve. È lei il simbolo per eccellenza dello sport invernale: ciaspolate, sciate, corse con la slitta e gli snow park per i più piccoli. Uno dei paradisi naturali sono le **Dolomiti** con differenti cime che sono tra le più alte d'Europa. Tra le valli più caratteristiche e più camper friendly, c'è **Alta Val Pusteria**.

D'estate scorre la ciclabile che unisce Dobbiaco

con Lienz in Austria e nel periodo invernale in diversi punti si trasforma in pista da sci di fondo.

In Val Pusteria esistono **351 km di piste**: i comprensori sciistici sono serviti da 96 impianti di risalita. Sicuramente il primo posto va al comprensorio di **Plan de Corones (Kronplatz)**. La Valle è anche la culla di due, dei più premiati e esclusivi campeggi aperti tutto l'anno: **Caravan Park Sexten a Sesto Pusteria e Camping Olympia a Dobbiaco (BZ)**. Queste sono le due basi da cui partire, sia per godersi il relax nel grande centro benessere e termale del Caravan Park Sexten, oppure l'anello da sci di fondo più grande dell'Europa a due "scivolate" dal Camping Olympia.

Non perdetevi l'aperitivo in cabina, i concerti all'**auditorium di Dobbiaco**, così come la gita in carrozza trainata dai cavalli, o ancora le numerose ciaspolate adatte anche ai principianti.

Tutte le informazioni con le date precise, sono a disposizione del Punti Uffici Turistici <https://www.pustertal.com/uffici-turistici-val-pusteria.htm> Sesto Pusteria, San Candido e Dobbiaco meritano di essere visitati, tra le bancarelle dei **Mercatini di Natale**, che qui assumono il profumo della cannella, dei biscotti e del cioccolato, circondati dalle tipiche case sud-tirolesi.

ASSOCAMP

CAMPAGNA ACQUISTO CAMPER E CARAVAN USATI SICURI E GARANTITI



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

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

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

1

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

2

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

3

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

Ricercali sul sito www.assocamp.com



ASSOCAMP

Associazione Nazionale
Operatori Veicoli Ricreazionali
e Articoli per il Campeggio



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA



CONFCOMMERCIO
MOBILITÀ

RCA: LA GARANZIA ASSICURATIVA COPRE ANCHE IL DANNO PROVOCATO CON DOLO DAL CONDUCENTE

In punto di diritto la sentenza penale irrevocabile di condanna ha efficacia di giudicato nel processo civile di risarcimento del danno quanto all'accertamento della sussistenza del fatto e della sua illiceità penale e all'affermazione che l'imputato lo ha commesso, con esclusione della colpevolezza, il cui esame è autonomamente demandato al giudice civile.

Detta sentenza non è, tuttavia, vincolante con riferimento alle valutazioni e qualificazioni giuridiche attinenti agli effetti civili della pronuncia, quali sono quelle che riguardano l'individuazione delle conseguenze dannose che possono dare luogo a fattispecie di danno risarcibile. In tema di assicurazione obbligatoria dei veicoli a motore, la garanzia assicurativa copre anche il danno dolosamente provocato dal conducente nei confronti del terzo danneggiato, il quale, pertanto, ha diritto di ottenere dall'assicuratore del responsabile il risarcimento del danno, salva la facoltà della compagnia assicuratrice di esercitare azione di rivalsa nei confronti dell'assicurato - danneggiante, ove la copertura contrattuale non operi. I principi di diritto sono stati riaffermati dalla Corte di Cassazione, mediante la quale ha accolto il ricorso e cassato con rinvio quanto già deciso, nel caso de quo, dalla Corte d'appello di Caltanissetta.

La vicenda La pronuncia in esame ha avuto origine dal fatto che TIZIO evocò in giudizio la Compagnia Ass.ni Spa (oggi Fantasia Spa) e CAIO per ottenere, in sede civile, il risarcimento dei danni subiti a seguito del sinistro verificatosi nell'anno 2000 mediante il doloso investimento posto in essere dal convenuto attraverso una manovra di retromarcia intenzionalmente offensiva per la quale egli era stato riconosciuto colpevole in sede penale per tentato omicidio, manovra eseguita mentre era alla guida dell'autovettura di proprietà di MEVIO, ritenuto, invece, estraneo al fatto delittuo-

so. In particolare, nella vicenda in esame la vettura fu utilizzata come una vera e propria arma, investendo più volte attraverso reiterate manovre di retromarcia TIZIO, nell'intento deliberato di ferirlo o di ucciderlo. La domanda venne accolta dal Tribunale di Enna e, accertato il gravissimo danno subito dall'attore, i convenuti vennero condannati in solido a pagare in suo favore una somma, limitata per la compagnia di assicurazioni, al massimale di polizza allora vigente, ma venne dichiarata inammissibile la domanda di rivalsa spiegata dalla società nei confronti di Caio. La Corte d'Appello di Caltanissetta, nella contumacia degli eredi di Mevio (nel frattempo deceduto), con la sentenza hanno accolto l'appello principale della Fantasia Spa Compagnia di Assicurazioni. Avverso tale decisione, TIZIO ricorre per la cassazione, affidandosi a tre motivi.

I MOTIVI DI RICORSO

Con i tre motivi proposti, il ricorrente deduce, ex 360 n° 3 c.p.c.:

- la violazione dell'art. 1306 cod. civile in relazione agli artt. 18 e 19 legge n. 990/1969 razione temporis vigente: assume che la domanda era stata correttamente interpretata dalla sentenza di primo grado e che la Corte aveva ommesso di considerare che tali norme avevano valenza pubblicistica ed erano finalizzate ad una generale tutela del danneggiato che aveva agito nei confronti del conducente e che doveva ritenersi tutelato anche per un fatto doloso; che il rigetto in sede penale nei confronti del proprietario non poteva giovare all'assicuratore al quale non era consentito di opporre in sede civile la statuizione su tale diverso profilo di responsabilità;
- la violazione dell'art. 102 c.p.c. in relazione all'art. 23 della L. 990/69, confluito nell'art. 144 co 3 decreto legislativo 209/2005: assume che la Corte aveva errato nel ritenere inammissibile la

domanda nei confronti dell'assicuratore, non essendo stata proposta nei confronti del proprietario del mezzo assicurato;

- la violazione degli artt. 2043 e 2054 cod. civile in relazione agli artt. 1 e 18 L. n. 990/69: contesta l'interpretazione resa dalla Corte territoriale delle norme richiamate, assumendo che era stata fatta prevalere sulla tutela del danneggiato l'uso improprio dell'autovettura, nonostante i numerosi contrari arresti della giurisprudenza.

LE NORME INVOCATE ART. 1917 CODICE CIVILE – ASSICURAZIONE DELLA RESPONSABILITÀ CIVILE.

Nell'assicurazione della responsabilità civile l'assicuratore è obbligato a tenere indenne l'assicurato di quanto questi, in conseguenza del fatto accaduto durante il tempo dell'assicurazione, deve pagare a un terzo, in dipendenza della responsabilità dedotta nel contratto. Sono esclusi i danni derivanti da fatti dolosi. L'assicuratore ha facoltà, previa comunicazione all'assicurato, di pagare direttamente al terzo danneggiato l'indennità dovuta, ed è obbligato al pagamento diretto se l'assicurato lo richiede. Le spese sostenute per resistere all'azione del danneggiato contro l'assicurato sono a carico dell'assicuratore nei limiti del quarto della somma assicurata. Tuttavia, nel caso che sia dovuta al danneggiato una somma superiore al capitale assicurato, le spese giudiziali si ripartiscono tra assicuratore e assicurato in proporzione del rispettivo interesse. L'assicurato, convenuto dal danneggiato, può chiamare in causa l'assicuratore.

LA DECISIONE

La Corte di Cassazione, mediante la menzionata sentenza n. 20786/2018, ha ritenuto i motivi fondati ed ha accolto il ricorso.

Sui punti controversi, trattati congiuntamente, il Collegio intende dare seguito all'orientamento secondo il quale "ai sensi dell'art. 651 cod. proc. penale, la sentenza penale irrevocabile di condanna ha efficacia di giudicato nel processo civile di risarcimento del danno quanto all'accertamento della sussistenza del fatto e della sua illiceità penale e all'affermazione che l'imputato lo ha commesso, con esclusione della colpevolezza, il cui esame è autonomamente demandato al

giudice civile. Recupero spese di mantenimento del minore: al precetto vanno allegate le giustifiche contabili.

Detta sentenza non è, tuttavia, vincolante con riferimento alle valutazioni e qualificazioni giuridiche attinenti agli effetti civili della pronuncia, quali sono quelle che riguardano l'individuazione delle conseguenze dannose che possono dare luogo a fattispecie di danno risarcibile" (cfr. Corte di Cassazione, n. 14648/2011). Pertanto, risulta fondata la censura proposta nella seconda parte del primo motivo concernente l'erronea statuizione della Corte territoriale che ha ritenuto che la sentenza penale spiegasse i suoi effetti nei rapporti fra le parti del giudizio e che fosse pienamente opponibile alla Compagnia di assicurazioni senza alcuna possibilità per il giudice civile di rivalutare la colpevolezza e le qualificazioni giuridiche necessarie a statuire in ordine agli effetti civili della pronuncia.

La questione posta all'attenzione della Corte nelle tre censure prospettate ha per oggetto la compatibilità della tutela assicurativa del danneggiato con l'uso improprio del mezzo di circolazione e, conseguentemente, la persistenza della copertura assicurativa anche nei casi in cui il sinistro, configurando una fattispecie penalmente rilevante, si sia verificato con dolo ed attraverso l'utilizzo dell'autovettura come intenzionale strumento di offesa. Ebbene di recente, la Corte (Corte di Cassazione, Sezione III, ordinanza del 3 agosto 2017, n. 19368) in un caso del tutto sovrapponibile a quello in esame ha avuto modo, di chiarire che "in tema di assicurazione obbligatoria dei veicoli a motore, la garanzia assicurativa copre anche il danno dolosamente provocato dal conducente nei confronti del terzo danneggiato, il quale, pertanto, ha diritto di ottenere dall'assicuratore del responsabile il risarcimento del danno, non trovando applicazione la norma di cui all'art. 1917 c.c.

- che non costituisce il paradigma tipico della responsabilità civile da circolazione stradale, rinvenibile, invece, nelle leggi della RCA e nelle direttive europee che affermano il principio di solidarietà verso il danneggiato

- salva la facoltà della compagnia assicuratrice di rivalersi nei confronti dell'assicurato – danneggiante, per il quale la copertura contrattuale non opera".

NEWS sulla circolazione stradale

Tale pronuncia, che ha condivisibilmente affermato il principio di assoluta specificità del sistema della responsabilità civile derivante dalla circolazione stradale rispetto alla generale disciplina prevista dagli artt. 2043 e segg. c.c., ha dato risposta positiva al quesito concernente l'operatività del contratto di assicurazione obbligatoria per la responsabilità civile degli autoveicoli nelle ipotesi in cui la circolazione del mezzo è avvenuta con modalità che lo hanno reso piuttosto simile ad un'arma che non, appunto, ad un mezzo di trasporto, confermando il doppio orientamento conforme dei precedenti gradi di merito. Nel sottolineare "l'allarme sociale suscitato dalla gravità e frequenza degli incidenti connessi con la circolazione dei veicoli", venne rilevato che la legge tutela il danneggiato anche nell'ipotesi in cui un contratto di assicurazione non sia stato neppure stipulato (art. 19, primo comma, lettera b, della legge n. 990 del 1969). Le successive pronunce hanno confermato quest'orientamento, ribadendo che l'art. 1917 cod. civ. non costituisce "il paradigma tipico della responsabilità civile da circolazione e che per l'operatività della garanzia per la R.C.A. è necessario il mantenimento da parte del veicolo, nel suo trovarsi sulla strada di uso pubblico o sull'area ad essa parificata, delle caratteristiche che lo rendono tale sotto il profilo concettuale e, quindi, in relazione alle sue funzionalità, sia sotto il profilo logico che sotto quello di eventuali previsioni normative, risultando, invece, indifferente l'uso che in concreto si faccia del veicolo, sempreché che esso rientri in quello che secondo le sue caratteristiche il veicolo stesso può avere" (cfr., per una più compiuta disamina, Corte di Cassazione, n. 10301/2009; Corte di Cassazione, S.U., n. 8620/2015; CGCE, C-162/2013, n° 162/2014 che ha precisato che la normativa europea deve essere interpretata nel senso che "rientra nella nozione di circolazione dei veicoli qualunque uso che sia conforme alla funzione abituale dello stesso" e che "nell'ampio concetto di circolazione stradale indicato nell'art. 2054 cod. civ. è compresa anche la posizione di arresto del veicolo, sia in relazione all'ingombro da esso determinato sugli spazi addetti alla circolazione, sia in relazione alle operazioni eseguite in funzione della partenza o connesse alla fermata, e sia ancora con riguardo a tutte le operazioni che il

veicolo è destinato a compiere e per il quale esso può circolare nelle strade"). Infine la ricostruzione dello speciale sistema risarcitorio nel settore della circolazione dei veicoli fa comunque salva, ove ne ricorrano i presupposti anche processuali, la facoltà della Compagnia assicuratrice di rivalersi nei confronti dell'assicurato – danneggiante, per il quale la copertura contrattuale non opera, tenuto conto che la norma applicabile all'epoca dei fatti (e cioè l'art. 18 Legge 990/69) prevedeva l'azione diretta nei confronti della compagnia di assicurazione, senza differenziazione fra le posizioni del responsabile civile e del responsabile del danno, la quale venne introdotta solo successivamente, con l'entrata in vigore dell'art. 144 Dlgs 209/2005.

La sentenza impugnata è stata, pertanto, cassata con rinvio alla Corte d'Appello di Caltanissetta in diversa composizione affinché riesamini l'intera controversia alla luce dei seguenti principi di diritto: "la sentenza penale irrevocabile di condanna ha efficacia di giudicato nel processo civile di risarcimento del danno quanto all'accertamento della sussistenza del fatto e della sua illiceità penale e all'affermazione che l'imputato lo ha commesso, con esclusione della colpevolezza, il cui esame è autonomamente demandato al giudice civile. Detta sentenza non è, tuttavia, vincolante con riferimento alle valutazioni e qualificazioni giuridiche attinenti agli effetti civili della pronuncia, quali sono quelle che riguardano l'individuazione delle conseguenze dannose che possono dare luogo a fattispecie di danno risarcibile". "In tema di assicurazione obbligatoria dei veicoli a motore, la garanzia assicurativa copre anche il danno dolosamente provocato dal conducente nei confronti del terzo danneggiato, il quale, pertanto, ha diritto di ottenere dall'assicuratore del responsabile il risarcimento del danno, non trovando applicazione la norma di cui all'art. 1917 c.c., che non costituisce il paradigma tipico della responsabilità civile da circolazione stradale, rinvenibile, invece, nelle leggi della RCA e nelle direttive europee che affermano il principio di solidarietà verso il danneggiato, salva la facoltà della compagnia assicuratrice di rivalersi nei confronti dell'assicurato – danneggiante, ove la copertura contrattuale non operi.



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

Follow us:  

Numero Verde

800-360036

Dagli Enti e Uffici del Turismo Estero in Italia

ADUTEI: ALJOŠA OTA RICONFERMATO PRESIDENTE

Importante giro di boa in seno all'Adutei, l'associazione che riunisce i delegati ufficiali del turismo estero in Italia. **Aljoša Ota**, direttore dell'ente sloveno per il turismo in Italia, è stato confermato nel ruolo di presidente. L'annuale assemblea dei soci, svoltasi a Rimini durante i giorni di TTG Travel Experience, oltre alla nomina del nuovo presidente ha provveduto al rinnovo delle cariche direttive: Neyda García, direttore dell'ente del turismo della Repubblica Dominicana, rimane vice presidente Milano mentre Ester Tamasi, direttore dell'ente nazionale per il turismo di Malta, è il nuovo vice presidente Roma. Confermata nella carica di segretario generale anche Giovanna Sainaghi, direttore dell'ente del turismo delle Fiandre, mentre Silvia Lenzi, direttore dell'ufficio belga per il turismo Valonia, passa il testimone a Oskar Hinteregger, direttore dell'ente nazionale austriaco per il turismo, per la carica di tesoriere.

WARM WINTER. L'INVERNO CALDO A POLA E NELLA RIVIERA DI MEDOLINO (CROAZIA)

La città di Pola e la riviera di Medolino, situate a sud dell'Istria, sono una destinazione ideale per le vacanze autunnali e invernali perché contano più di 2.300 ore di sole all'anno. La promozione **"Warm Winter"** ("Caldo inverno") vuole sottolineare proprio questa specificità e presenta queste destinazioni con tutte le loro strutture ricettive e le ricchezze naturali e culturali come luoghi ideali e sicuri per trascorrere una vacanza invernale.

Ricca l'offerta ospitalità: la riviera di Medolino e la città di Pola possono infatti vantarsi del fatto che, oltre agli alberghi, ostelli, appartamenti e case vacanza, dispongono di due campeggi aperti anche nei mesi invernali (Arena Stoja e Arena Grand Kažela dell'Arena Hospitality Group), che offrono agli ospiti molte attività e divertimento.

Tutta la zona è infatti intrecciata da piste ciclabili e percorsi pedonali vicino al mare che consentono di esplorare, oltre le ricchezze naturali (il Parco Naturale Kamenjak, uno dei pochi habitat di specie vegetali e animali protetto e in via d'estinzione, il Parco-bosco Siana, luogo di ritrovo sin dall'epoca austro-ungarica e il Parco Nazionale delle isole di Brioni), anche quelle culturali (la città di Pola vanta 3000 anni di storia). Lo sport e le attività ludiche di questa zona sono ideali grazie alle condizioni cli-

matiche e delle infrastrutture sportive: 6 campi da calcio delle dimensioni FIFA a Medolino, la piscina cittadina di Pola su 5.900 metri quadrati, i suoi due stadi con piste di atletica leggera, campi da tennis, percorsi trim e vari altri contenuti sportivi.

LISBONA, CAPITALE EUROPEA DELLA BICICLETTA. A GIUGNO 2021 OSPITERÀ "VELOCITY"

Il prossimo anno Lisbona sarà la capitale europea della bicicletta. È stata infatti scelta dalla **Federazione Europea di Ciclismo per ospitare dal 1° al 4 giugno "Velocity"**, l'evento globale delle due ruote che avrà lo scopo di promuovere la bicicletta come mezzo di trasporto sostenibile.

Nonostante le sue 7 colline così caratteristiche e conosciute a livello internazionale, la bicicletta è un mezzo molto piacevole per spostarsi a Lisbona, considerato che la velocità con cui si viaggia permette di avere una prospettiva unica e diversa della città, sia che si tratti di quartieri, per ammirare l'architettura, sia lungo fiume per godere degli aspetti naturalistici. Attualmente, ci sono più di 90 km di rete ciclabile che raggiungeranno entro il 2021 i 200 chilometri. L'impegno dell'amministrazione comunale tende ad incentivare l'uso quotidiano della bicicletta con una rete che favorisca gli spostamenti. Ultimati i lavori, sarà possibile spostarsi da Cais do Sodré ad Algés attraverso la prima pista ciclabile che conduce in riva al fiume. In direzione opposta, fino al Parque das Nações, troviamo altri 16 km di bicicletta.

Per i più avventurosi c'è sempre un percorso tra i quartieri e vicoli o gli ampi viali che portano a Campo Grande. Per gli amanti della natura o per chi vuole trascorrere una giornata ben trascorsa a Monsanto, un'area verde all'interno della città, Lisbona offre circa 40 km di piste ciclabili. Quest'anno la città è la "Capitale Verde Europea" e nel 2021 sarà la "Capitale della Bicicletta". Lisbona si conferma polo di attrazione per il turismo internazionale attento al turismo responsabile e sostenibile.

A EINDHOVEN LA PIÙ GRANDE OPERA D'ARTE D'ILLUMINAZIONE MAI REALIZZATA.

Il festival annuale della luce **"GLOW Light Festival"** a Eindhoven, nei Paesi Bassi, invia quest'anno un messaggio di speranza al mondo con la creazione della più grande opera d'arte d'illuminazione mai realizzata intitolata "Connecting the Dots". L'in-

stallazione copre più di 80 km² e comprende più di 1.500 lampade a LED distribuite in 600 luoghi, 1.000 punti luce rossi nel cielo ciascuno di 90 cm di diametro e più di 20.000 punti rossi alle finestre. Da oggi Eindhoven è avvolta da un enorme manto di luce blu con 1.000 punti rossi illuminati fissi e galleggianti. Questa immagine dall'aspetto cosmico è stata progettata per ricordarci che la luce rappresenta la vita e ci unisce tutti. Visibile - in tutta sicurezza - dalle case degli abitanti di Eindhoven e delle zone circostanti, si estenderà anche al cielo con un bagliore blu e rosso visibile dalla distanza di 60 km nell'aria.

La cupola blu che proietta la luce sopra Eindhoven è un'opera dell'artista della luce finlandese **Kari Kola** che quest'anno ha creato l'illuminazione della montagna "Savage Beauty" in Irlanda. Kari Kola ha ottenuto un particolare riconoscimento come artista della luce nel 2018 quando ha illuminato il famoso sito archeologico di Stonehenge, nel Regno Unito. La cupola blu crea una connessione con la natura e mira a creare consapevolezza per il pianeta.

L'artista della luce olandese **Ivo Schoofs** aggiunge il suo personale contributo grazie a un mare di eterei punti rossi che galleggiano sulla città, diffondendo luce dentro e fuori. Questi punti - in realtà oltre 1.000 palloncini luminosi, completamente riciclabili - simboleggiano il senso di connessione di cui la gente ha bisogno e, come estensione dell'idea, 20.000 bambini delle scuole elementari della città, ispirati dal designer olandese **Hugo Vrijdag**, hanno realizzato i loro "GLOWdots".

THAILANDIA. SUPHAN BURI RACCONTA LA STORIA DEL VECCHIO SIAM

Situata a soli 100 chilometri a nord-ovest di Bangkok, la provincia di **Suphan Buri** ha molto da offrire tra attrazioni, musei, rovine storiche, bacini idrici e templi. Conosciuta come antica città delimitata da una cinta murata, Suphan Buri divenne parte dell'impero Khmer di Angkor nell'XI secolo, dello stato di Sukhothai nel XIII secolo e del Regno di Ayutthaya nel XIV secolo. Durante il regno di Ayutthaya fu una città di confine storicamente importante vista la sua posizione di prima linea in molti conflitti. Nel 1592, la leggendaria battaglia di elefanti tra il re thailandese Naresuan il Grande e il principe ereditario di Birmania, ebbe luogo proprio qui e il Monumento Don Chedi, che compren-

de due siti dedicati alla vittoria del re Naresuan il Grande, celebra l'importanza di questo evento per il Siam nel processo di riconquista della sua sovranità con la cacciata degli occupanti birmani. Uno dei luoghi più evocativi di Suphan Buri sono le rovine del tempio. In realtà una trilogia di siti archeologici composti dai templi di Wat Phra Si Rattana Mahathat, Wat Phrathat Sala Khao e Wat Sannam Chai che offrono una visione mozzafiato sul passato della provincia.

Da non perdere il **Museo Nazionale**, spesso trascurato dai visitatori, che contiene molti manufatti storici, ed è un centro di apprendimento per archeologia, storia, antropologia, arte e cultura locale attraverso esposizioni di oggetti d'arte antichi, modelli e supporti audiovisivi.

Suphan Buri è famosa anche per i pesci. La provincia offre attrazioni sia naturali che artificiali legate al mondo sottomarino: Bueng Rahan, Bung Nong Sarai, Kra Seaw Dam I quattro stagni rossi (stagni sacri), il bacino idrico di Hup Khao Wong e l'acquario di Bueng Chawak.

Il **Wat Parayrai** è un tempio reale, che si dice sia stato costruito oltre 1.200 anni fa durante l'età d'oro di Suphan Buri, ed è noto per la sua immagine del Buddha nella posizione di Parayrai, la classica postura seduta con le mani appoggiate sulle ginocchia.

EGITTO. PROSSIMO L'ANNUNCIO DELLA PIÙ GRANDE SCOPERTA ARCHEOLOGICA DEL 2020

Nei prossimi giorni il Ministero del Turismo e delle Antichità annuncerà in una conferenza stampa, nella necropoli di **Saqqara**, la più grande scoperta archeologica del 2020. Gli scavi della missione archeologica egiziana che opera nella necropoli di Saqqara hanno portato alla luce nuovi pozzi all'interno dei quali sono stati sepolti un gran numero di sarcofagi intatti, superiore al numero di quelli scoperti e annunciati all'inizio di ottobre.

I pozzi sono rimasti chiusi per più di 2.500 anni. Sono stati ritrovati anche numerosi manufatti dorati tra cui delle maschere ma anche statue in legno. Negli ultimi anni la missione archeologica egiziana ha annunciato una serie di importanti scoperte archeologiche a Saqqara, l'ultima delle quali il ritrovamento di 59 sarcofagi con mummie, in buone condizioni, di alti funzionari e sacerdoti della 26a dinastia.

Dagli Enti e Uffici del Turismo Estero in Italia

CARINZIA (AUSTRIA).

EMOZIONI IN VERDE, BLU E GIALLO ORO

La Carinzia in autunno è una meta deliziosa per andare in bici: un clima ancora mite, piste ciclabili ben segnalate, pianeggianti e non faticose, panorami mozzafiato sui tanti laghi che brillano in tutte le sfumature di blu, tranquille sponde lungo i fiumi e montagne punteggiate dai colori del foliage autunnale. Un itinerario fra tutti è il "**Gran Tour dei laghi**": lungo 340 chilometri, questo itinerario ha la forma di un doppio anello e segue in alternanza le rive di dieci laghi e quelle dei fiumi Gail e Drava, raggiungendo idilliaci punti panoramici. Il tour è perfettamente servito da un'eccellente offerta di alloggi per ciclisti e dal sistema sovregionale "Kärnten rent e-Bike": ritiro e riconsegna bici in qualsiasi punto noleggio della rete. A ciò si aggiunge la possibilità di risparmiare fatica approfittando del servizio di navigazione sui laghi.

L'itinerario a doppio anello è nato da un progetto condiviso da cinque destinazioni carinziane: il lago Millstätter See, la zona di Villach – lago di Faak – lago di Ossiach, il lago Wörthersee, il lago Klopeiner See – Carinzia del sud e la zona di Nassfeld/Pramollo – lago Pressegger See – valle Lesachtal – lago Weissensee. Come appare dai loro nomi, ognuna delle cinque zone turistiche offre laghi e montagne di ogni dimensione e a diverse altitudini.

La forma del doppio anello consente di calibrare e combinare il proprio percorso a piacimento. Come in un menù, si possono scegliere individualmente quali laghi, quali paesi e quali mete turistiche raggiungere. Oppure si può scegliere di seguire per intero i 340 chilometri dell'itinerario. Una magnifica vacanza in bicicletta per buongustai e amanti della natura.

ALLA SCOPERTA DI ALBACETE (SPAGNA)

Albacete è un comune spagnolo, capoluogo della provincia omonima, situato nella comunità autonoma di **Castiglia-La Mancia**. Il suo nome deriva dal termine Al-Basit (la pianura), con cui i musulmani designavano una piccola colonia rurale. Resasi indipendente da Chinchilla nel 1375, questa cominciò a crescere grazie alle successive concessioni reali. Quando nel 1862 la regina Isabella II concesse ad Albacete il titolo di città, le ferrovie erano già arrivate su queste terre. Insieme alla sua desi-

gnazione come capoluogo di provincia trenta anni prima, questo fatto fu decisivo per consolidare lo sviluppo urbano, amministrativo, sociale ed economico che Albacete ha vissuto posteriormente. I numerosi edifici che si possono incontrare per le sue strade certificano tale sviluppo: il palazzo sede della provincia o i vistosi immobili che si possono apprezzare nella via **Tesifonte Gallegos o Marqués de Molins**. Senza dimenticare, ovviamente, l'elegante e commerciale **Pasaje de Lodares**, con tocchi neobarocchi. Singolare è anche il famoso teatro Circo, asse centrale dell'attività culturale di Albacete. Nei depositi del Sol, in cui in passato si conservava l'acqua destinata al consumo della città, oggi si trova una moderna biblioteca pubblica. Per scoprire gli aneddoti più interessanti della storia di Albacete occorre visitare il museo archeologico provinciale. Il suo edificio, costruito circa cinquanta anni fa nel parco **Abelardo Sánchez**, sviluppa un'audace proposta per adattarsi all'ambiente. All'interno da non perdere la collezione di quadri di Benjamín Palencia, il grande pittore di Barrax, fondatore della scuola di Vallecas, che è custodita nel museo.

ODENSE. LA CITTÀ DELLE FIABE E DELLA FELICITÀ

A solo un'ora e mezza da **Copenaghen**, una vacanza in Danimarca non può prescindere da una tappa nella città natale di **HC Andersen**.

Tra stradine acciottolate, luoghi fiabeschi e impronte di Andersen, la visita di Odense sulle tracce dello scrittore danese più celebre al mondo è una magica avventura d'altri tempi. Assolutamente imperdibile è il **Museo della Felicità**, il primissimo museo al mondo dedicato al tema, inaugurato da poco nel cuore della città. Il museo interattivo racconta la storia della felicità, l'anatomia dei sorrisi e le ragioni per cui gli scandinavi sono tra i popoli più felici sulla terra. Un'attrazione curiosa da visitare in famiglia, per sentirsi più felici!

SVIZZERA PIÙ SOSTENIBILE, 8 TOUR IN 3 GIORNI CON IL TRENO E I MEZZI PUBBLICI

Il meglio della Svizzera in tre giorni: 8 tour di 3 giorni per scoprire città e montagne viaggiando esclusivamente in treno e con gli altri mezzi pubblici. La sostenibilità, la varietà e l'accessibilità sono il filo conduttore di queste vacanze brevi pensate per

chi esplora la Svizzera per la prima volta e vuole fare una scorpacciata di esperienze uniche.

Si viaggia esclusivamente coi trasporti pubblici approfittando di biglietti "all-in-one", come lo **Swiss Travel Pass**, e di una rete capillare che permette di raggiungere con facilità vette e cittadine sul lago. C'è sempre un mezzo per arrivare in cima, così l'alta montagna non è prerogativa di alpinisti e super sportivi ma un luogo accessibile a tutti, per respirare aria pura e cambiare prospettiva. Tutto è vicino e perfettamente collegato: si può abbinare un'escursione in montagna al mattino ad una passeggiata nel centro città al pomeriggio, concludendo la giornata in un ristorante vista lago. La comodità dei mezzi pubblici si sposa con la crescente attenzione per le tematiche ambientali senza compromettere gli obiettivi di svago e di relax propri di una vacanza.

Gli itinerari sono stati testati da quattro "ambasciatori" di età, professione ed interessi diversi: **Jade Canali**, cantante e appassionata di montagna; **Marta Scalabrini**, chef estrosa con un passato nella comunicazione; **Serena Confalonieri**, desi-

gner che ama le contaminazioni fra stili e culture ed **Emiliano Ponzi**, affermato illustratore.

Ciascuno ha potuto constatare di persona gli aspetti prima descritti. Partiti con una conoscenza poco approfondita della Svizzera, sono tornati sorpresi dalla ricchezza culturale, enogastronomica e paesaggistica. Gli spostamenti a bordo di treni, battelli e ferrovie di montagna sono stati per tutti una scoperta. Non sono venuti a mancare, infatti, i vantaggi di solito associati all'utilizzo dell'auto, come la comodità e la libertà di movimento, e in più si è potuto sperimentare un modo di viaggiare scenografico ed ecologico.

Ogni itinerario è correlato da un pacchetto, comprensivo di pernottamento e trasferimenti in treno, acquistabile presso il tour operator Switzerland Travel Center. Gli **8 itinerari**: Lucerna, un concentrato di Svizzera; Dalla capitale al cuore della Svizzera; Berna, i suoi laghi e le sue cime; Viaggio panoramico in treno e in battello; Sapori e panorami in Ticino; Chicche gastronomiche sul Lago di Ginevra; Basilea, la capitale culturale della Svizzera; Basilea e Zurigo, il lato urbano della Svizzera.

UN VAN – DUE AMBIENTI

MALIBU VAN FIRST CLASS – TWO ROOMS



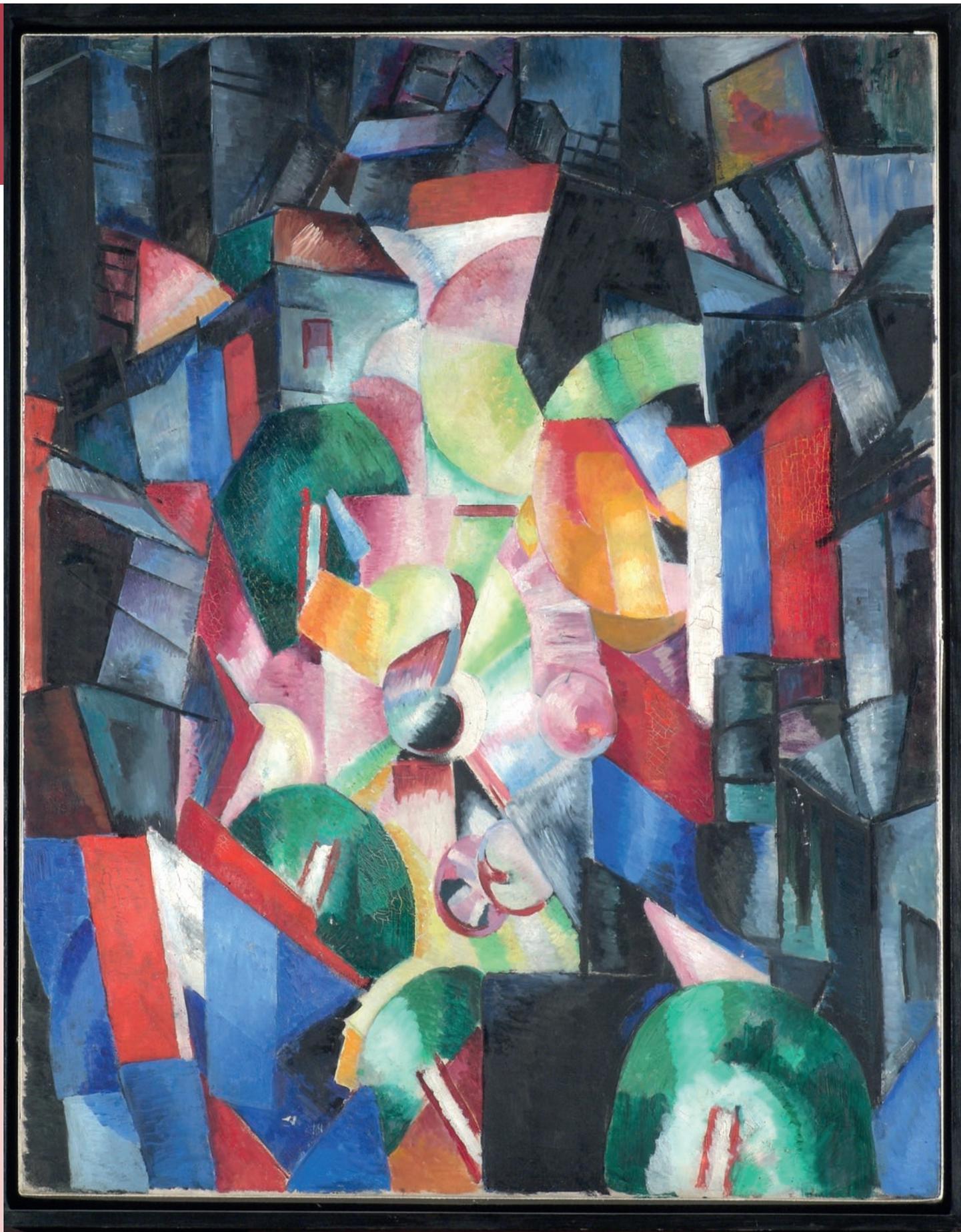
Pianta unica ed innovativa nella categoria dei Van con concetto dei due ambienti

- ! Sensazione di spazio aperto
- ! Enorme libertà di movimento
- ! Separazione degli spazi con zona spogliatoio
- ! Letti extra grandi - 203 cm
- ! Armadio alto universale
- ! Due armadi guardaroba
- ! Enormi vani di stivaggio
- ! Due stili disponibili

malibu
a company of carthago

Troverete tutto questo e molti altri vantaggi solo nel Malibu best Van in class!

www.malibu-vans.com



Alexandra_Ekster_Città_di_notte

"DIVINE E AVANGUARDIE. LE DONNE NELL'ARTE RUSSA"

MILANO, PALAZZO REALE

A cura di Franca Dell'Arciprete Scotti

Sante e zarine, operaie e contadine, madri di famiglia e artiste all'avanguardia: sono le protagoniste della bella mostra "**Divine e Avanguardie. Le donne nell'arte russa**" in corso a Palazzo Reale di Milano fino al 5 aprile 2021.

Inserita nel palinsesto "I Talenti delle Donne", promossa e prodotta dal Comune di Milano-Cultura, Palazzo Reale e CMS Cultura, espone 90 opere provenienti dal Museo di Stato Russo di San Pietroburgo.

Quindi donne protagoniste, sia come soggetto delle opere, in grado di raccontare la storia e la vita del popolo russo, sia come autrici, portatrici di uno sguardo capace di rappresentare la propria contemporaneità, privata e sociale.

Un'epopea al femminile che attraversa epoche e stili artistici: dal secolo XIV al secolo XX, dalle icone alla pittura a cavalletto, dalla scultura alla grafica, alla raffinata porcellana.

E gli autori spaziano dai pittori di icone al suprematista Kazimir Malevich, ai maestri degli anni Dieci e Venti del Nove-



Natalia_Goncharova_Inverno

cento, a Kuzma Petrov-Vodkin, autore del ritratto della poetessa Anna Achmatova e a molti altri artisti della fine del XIX e inizio del XX secolo. **Interessante la suddivisio-**

ne tematica in 8 sezioni: il Cielo, il Trono, la Terra, Verso l'indipendenza, la Famiglia, Madri, il Corpo, le Artiste.

Spaziando tra una sezione

e l'altra, tra ori e colori, si scoprono antiche e preziose icone della Madre di Cristo, protettrice della Russia e venerata in tutto il Paese, presenti per tradizione in tutte le case russe, ritratti di zarine che nel corso del 1700 occupano il trono russo, governando un Paese enorme, ritratti di contadine.

Fino al primo Novecento le famiglie contadine formavano la maggioranza della popolazione russa, composta da servi della gleba, legati ai proprietari terrieri: la pittura coglie quindi questa dimensione di lavoro e di vita quotidiana domestica.

Gli avvenimenti rivoluzionari del 1917, che sovvertono i vecchi ordinamenti, cambiano radicalmente l'assetto sociale e spingono gli artisti a modificare i linguaggi: ne è esempio **Kazimir Malevich, che dal suprematismo, uno stile incomprensibile da parte di operai e contadini, torna a immagini riconoscibili e dipinti figurativi.**

Nella sezione Verso l'indipendenza, finalmente emergono figure di donne importanti per la storia del Paese, come la poetessa Anna Achmatova e Nadežda Dobičina, prima gallerista russa, in seguito capo sezione dell'arte sovietica presso il Museo Russo.

Rappresentando il lavoro estenuante nei campi, nelle lavanderie e nelle fabbriche, artisti e scrittori denunciano



Dmitry_Levitsky_Ritratto_della_zarina_Caterina II

l'ingiustizia nei confronti delle donne. Dopo la Rivoluzione del 1917, quando le donne ottengono parità dei diritti con gli uomini, quegli stessi soggetti vedono le lavoratrici trasformarsi in eroine sovietiche.

Una sezione a parte è Il corpo, sul tema del nudo femminile, che si afferma in Russia soltanto a cavallo tra il XIX e il XX secolo, quando l'emanci-

pazione permise alla società di riconoscere il diritto di mostrare pubblicamente il corpo femminile senza veli.

Infine la sezione più rivelatrice è Le Artiste, Realismo e amazzoni dell'avanguardia.

In Russia le donne si sono occupate di attività artistiche sin dai tempi più remoti. Nelle famiglie contadine e in quel-



Kazimir_Malevich_Operaia

Eventi e Mostre

le meno abbienti delle città decoravano le case con tappeti, ricamavano, facevano lavori a maglia, dipingevano giocattoli in legno e in creta, realizzavano quadretti incisi in bianco e nero. Intanto, nei monasteri le novizie ricamavano con fili di oro e argento le immagini sui sudari e su altri oggetti del culto religioso. La lotta per l'emancipazione e per i diritti femminili spinse molte donne dotate di talento a trascorrere periodi di studio all'estero e alla fine del XIX secolo in Russia si contavano diverse professioniste delle arti figurative. Nei decenni successivi l'ondata di creatività delle donne in Russia portò a diverse forme di arte innovativa, un contributo enorme all'arte mon-

diale.

Con Natalja Goncharova raggiunge il culmine questa ondata particolarmente vivace di creatività delle donne artiste russe negli anni Dieci e Venti del Novecento, alla ricerca del “nuovo” e del “radicale” nell'arte di cui era carica tutta l'avanguardia russa.

In questa artista, una delle personalità più intense e originali sulla scena delle avanguardie europee, si avverte la ricerca delle proprie radici culturali, le icone, gli intagli su legno, le decorazioni sui telai, le stampe popolari, che approda a forme di pittura “ingenua”, come nel quadro monocromo “Inverno”, dove gli alberi e le piccole figure

umane sono dipinti appositamente con scarsa abilità, come accade nei disegni dei bambini o in quelli dei telai.

L'esposizione si chiude con **L'operaio e la kolkotsiana**, l'opera più conosciuta di Vera Mukhina, diventata il simbolo dello Stato sovietico, esposta nel padiglione della Russia all'Expo di Parigi del 1937.

**“DIVINE E
AVANGUARDIE.
LE DONNE NELL'ARTE
RUSSA”**

Milano, Palazzo Reale

fino al 5 aprile 2021

Catalogo Skira

www.divineavanguardie.it



COMUNE DI NUMANA



Le due ruote al seguito

grazie al portatutto VARIO 150



VARIO 150: IL PORTATUTTO PIEGHEVOLE E COMPATTO

Che si tratti di biciclette, e-bike o scooter, VARIO 150 è la soluzione ideale per il trasporto delle due ruote su autocaravan.

Personalizzabile per ogni vostra esigenza, VARIO 150 è anche particolarmente pratico: quando non viene utilizzato può essere ripiegato facilmente, azionando una leva. Realizzato in alluminio con componenti di alta qualità, con un peso di soli 29 kg e senza attacchi al telaio, il portatutto VARIO 150 offre una capacità di carico di 150 kg. La profondità di carico può variare da 620 a 800 mm.

SAWIKO
AL-KO QUALITY FOR LIFE



www.facebook.com/alko.italia
www.alko-tech.com

AL-KO
QUALITY FOR LIFE

Dagli Enti e Associazioni di Categoria

FIAVET: IL NUOVO DPCM DISTRUGGE L'ULTIMO BALUARDO DEL TURISMO INVERNALE

"È vero: le agenzie di viaggi non sono state nominate ieri nel nuovo Decreto, ma è ormai inutile per noi restare aperti: non abbiamo il prodotto da vendere. L'unica destinazione era l'Italia, dove andranno i turisti se non possono cenare al ristorante, prenotare uno spettacolo, seguire un evento, se è loro sconsigliato spostarsi?" **Ivana Jelinic**, presidente di Fiavet, conferma oggi più che mai il legame del turismo al suo indotto. Non è stato nominato il turismo, quindi Fiavet vuole ribadire il valore di questa filiera, per essere certa che il sostegno non vada solo a coloro che chiudono, ma a tutti coloro che sono colpiti dalle conseguenze che derivano da questa chiusura.

Il turismo, già in ginocchio, con questo DPCM, vede bloccarsi il minimo di mobilità che ci poteva essere per le settimane bianche, le prenotazioni per Natale e Capodanno. *"Lo scorso anno si sono spostate 10 milioni di persone per le vacanze natalizie, eravamo già ad una perdita stimata di 4,1 miliardi nel periodo, ora questa stima è destinata a crescere"*

Pur comprendendo la necessità della tutela della salute pubblica che resta il bene primario, Fiavet avverte che le aziende si trovano in una situazione insostenibile e con esse i lavoratori del comparto. *"Occorre che il Governo provveda con urgenza agli aiuti di Stato perché non si può sopravvivere in questa situazione"*. Il quadro storico è senza precedenti: le frontiere sono chiuse, con gli spostamenti ufficialmente sconsigliati dalla Farnesina, il turismo scolastico fermo con anticipi di liquidità già dati ai fornitori bloccati, gli spettacoli e gli eventi business e sociali annullati, le cerimonie vietate con perdite importanti nel turismo wedding che perde sia in spostamenti e soggiorni, sia in viaggi di nozze.

Avverte quindi la presidente: *"Abbiamo fiducia che assieme al Decreto, come ha dichiarato pubblicamente il premier Giuseppe Conte, partano in contemporanea i provvedimenti di ristoro, e noi ci auguriamo che siano proporzionali alle perdite subite, perché questa situazione non salva affatto il Natale delle agenzie di viaggio"*.

FEDERAGIT-CONFESERCENTI, BENE CONTRIBUTI A FONDO PERDUTO PER GUIDE E ACCOMPAGNATORI TURISTICI

"Ringraziamo il Ministro Franceschini per lo stanziamento di 40 milioni a favore del nostro settore e auspichiamo un veloce accredito del contributo a fondo perduto: siamo indebitati per aver dovuto sostenere, senza reddito, le nostre famiglie e i costi connessi alla tenuta di una partita iva".

È quanto afferma **Valentina Grandi**, presidente Federagit, l'associazione di accompagnatori e guide turistiche di Confesercenti, commentando la pubblicazione, da parte della Direzione Generale Turismo, dell'Avviso per i contributi a fondo perduto per guide turistiche e accompagnatori turistici come ristoro per il periodo di emergenza da Covid-19.

"La procedura per presentare la domanda - prosegue Grandi - rimarrà aperta fino al 3 dicembre entro le ore 14.00. In concreto - conclude la presidente - molti di noi hanno ricevuto ad oggi solo 1.200 euro a fronte di oneri previdenziali per circa 4.000 euro dovuti allo Stato e mai sospesi! Abbiamo chiesto al Governo di aumentare di ulteriori 60 milioni la quota del Fondo Emergenza assegnata alle guide turistiche e agli accompagnatori e, soprattutto, ribadiamo che, in vista del Recovery Plan, si attivi affinché il Mibact finanzi progetti di visite guidate gratuite accessibili a tutti, per valorizzare i nostri luoghi d'arte e accrescere la conoscenza del nostro impareggiabile patrimonio artistico e del suo valore anche a livello sociale ed educativo".

UNPLI, ANTONINO LA SPINA CONFERMATO PRESIDENTE 09 NOVEMBRE 2020

Antonino La Spina è stato confermato presidente dell'Unione Nazionale delle Pro Loco d'Italia (Unpli). La Spina, 50 anni, nato a Sant'Alfio in provincia di Catania, ha ottenuto il via libera al secondo mandato con 202 preferenze (76,23%) su 268 votanti; **Roberto Prescendi** già segretario generale dell'Unpli si è fermato a quota 63 (23,77%); 3 le schede bianche. Le elezioni si sono tenute nel corso dell'assemblea nazionale telematica, la prima nella storia dell'Unpli: che ha eletto anche i componenti dei probiviri e dell'organo di controllo. L'assemblea è stata aperta dal video messaggio del presidente del Senato, Maria Elisabetta Alberti Casellati.

DECRETO RISTORI: CUOMO (AIGO CONFESERCENTI), NUOVO LOCKDOWN DI FATTO PER IMPRESE OSPITALITÀ DIFFUSA.

“Con le nuove misure siamo di fatto costretti a chiudere, per questo chiediamo al Governo di essere immediatamente inseriti tra i codici Ateco delle attività indennizzate nel Decreto ristori”.

Ad affermarlo, in una nota, è Claudio Cuomo, presidente AIGO Confesercenti, l'Associazione italiana dei gestori dell'ospitalità e ricettività diffusa. *“I gestori di B&B, affittacamere, case vacanze - sottolinea Cuomo - che hanno resistito fino ad ora e non hanno ancora chiuso l'attività, vengono definitivamente condannati dai nuovi provvedimenti. Abbiamo adeguato tutte le nostre strutture al rispetto delle norme anti-covid19, seguendo alla lettera tutte le indicazioni date dalle Istituzioni. Prima non ci sono stati riconosciuti i crediti di imposta promessi sulla sanificazione, adesso con la limitazione della circolazione, degli spostamenti e con la chiusura di bar e ristoranti in cui i nostri*

clienti sono consumatori, siamo stati costretti ad un nuovo lockdown”.

“Inoltre, vista la mancanza di liquidità - prosegue il presidente - è necessario che i conduttori possano beneficiare del credito di imposta in misura del 60% sui canoni di locazione relativi ai contratti di locazione commerciale, sul solo requisito della sussistenza del contratto a prescindere dal pagamento del canone.

Dovrebbe essere imposto, con provvedimenti normativi, che i proprietari che possono usufruirne accettino i suddetti crediti; al contempo lo Stato si deve far garante dei timori delle banche a monetizzare questi crediti come per il bonus vacanze. Infine, mentre si proclamano imminenti ristori a fondo perduto alle attività ricettive nei centri storici, ribadiamo che ancora non sono state evase le migliaia di istanze inviate a giugno per accedere al fondo perduto previsto nel Decreto Rilancio. Bisogna snellire l'iter amministrativo e liquidare, al più presto, quanto dovuto alle imprese in precedenza”.



ZADAR
TOURIST
BOARD



CITY OF
ZADAR

TOP 10 CITY
Zadar, Croatia

lonely planet

BEST IN TRAVEL
2019

Zara, la splendida emozione



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



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 PAUSA DIGITAL-FREE

Se è vero che, soprattutto chiusi a casa, si rischia di intossicarsi con computer e abuso di social media, programmiamo, appena possibile, una vacanza digital-free senza smartphone e social network. Sarà un toccasana per la mente perché allontana lo stress, l'ansia, la stanchezza e persino la depressione.

IN ALTO ADIGE UNA PAUSA OFFLINE

IN AUTUNNO AVANZATO L'ALTO ADIGE OFFRE ANCORA SOLE TIEPIDO, ARIA PULITISSIMA, NATURA DAGLI INCREDIBILI COLORI. SE POSSIBILE, ALLORA, CONCEDIAMOCI QUALCHE GIORNATA MERAVIGLIOSA NELL'ACCOGLIENZA UNICA DEGLI HOTEL. ECCO QUALCHE SUGGERIMENTO.

VILLA EDEN LEADING PARK RETREAT: RIPRENDI IN MANO LA TUA VITA

A Villa Eden Leading Park Retreat di Merano un programma completo per ritrovare equilibrio, serenità e... bellezza!

Si chiama **Life Coaching** il programma nel quale un team di professionisti della salute e del benessere segue in un percorso che mira a riequilibrare le componenti essenziali dell'esistenza, e a ritrovare energia. Ispirato a consolidate pratiche convalidate a livello internazionale, il Life Coaching proposto a Villa Eden si basa su **cinque macroaree: gestione dello stress, nutrizione corretta, salute psicologica e percezione di sé/autostima, raggiungimento degli obiettivi.**

A Villa Eden si impara a rilassarsi tramite tecniche di meditazione, esercizio fisico e tempo per sé da trascor-



VILLA EDEN bagno con vasca petali



VILLA EDEN massaggio



VILLA EDEN TRATTAMENTO LPG



rere in mezzo alla natura. Una buona qualità del sonno, un'alimentazione adeguata e il pensiero positivo aiutano a tenere a bada l'agitazione. Si impara come funziona la nostra fisiologia, quali sono le sostanze nutritive fondamentali per il nostro benessere e come alimentarsi nel caso di particolari necessità o disturbi. Si scoprono anche gli alimenti che sono un vero e proprio "combustibile" per il cervello.

Anche gestire le emozioni in modo sano è un esercizio in grado di liberare la mente dallo stress: allontanare pensieri ossessivi e concentrarsi su idee positive è qualcosa che si può imparare a fare!

Il percorso di Life Coaching include ginnastica anti-age per il viso, tecnica di massaggio da poter effettuare anche a casa, cura della pelle e lezioni di make up per le signore.

Al termine di questo programma di Life Coaching si fanno i conti con i risultati, che sono prima di tutto una maggiore consapevolezza del proprio essere e del proprio valore.

www.villa-eden.com

HOTEL LAMM DI CATELROTTO: IL LUSSO DI UNA MINI-SPA PRIVATA CON VISTA SULLE MONTAGNE

L'Hotel Lamm di Castelrotto è il posto giusto per un alp-detox dagli effetti duraturi. **Qui ci si può sdraiare sui lettini di cirmolo nella spa lounge sulla terrazza, nuotare nella scenografica rooftop sky pool, rilassarsi nella sauna finlandese, nella biosauna, nel bagno turco, provare le docce esperienziali** e i tanti trattamenti benessere per ritrovare in poco tempo l'armonia di corpo e mente. Per un relax più esclusivo ecco il soggiorno nella Schlern Suite Deluxe con mini spa: un'area benessere privata e sicura in camera e sulla terrazza per rilassarsi indisturbati godendo del meraviglioso panorama.

www.lamm-hotel.it/it

LAMM winter spa





LUSON SONNWIES

HOTEL SONNWIES A LUSON: UN ANGOLO DI BENESSERE PER CHI AMA LA NATURA

A circa 20 minuti da Bressanone, in pochi tornanti si sale e si entra nella natura incontaminata dell'Alto Adige. È qui, tra queste pochissime costruzioni che formano il piccolo abitato di Luson che sorge l'hotel Sonnwies, un angolo di benessere per chi ama natura, silenzi, autenticità.

Il motto del Sonnwies è fedele a se stesso: “un lussuoso hotel di montagna con il giusto mix di autenticità alpina”.

Accanto alle bellissime piscine, agli scivoli, ai giochi d'acqua, alla spa, alle lussuose stanze e agli altri elementi contemporanei c'è sempre la vicinanza alla montagna autentica, alla sua natura che non va mai fuori moda: il Sonnwies è un luogo dove, senza rinunciare al piacere del massimo confort, si assaporano ancora i ritmi lenti della fattoria. Le nuove mountain villas dell'hotel Sonnwies sono il luogo perfetto per le famiglie: arredate con legno naturale e **con piscina privata “infinity pool” riscaldata tutto l'anno, idromassaggio e sauna privata** sono il top del confort anche per le famiglie numerose.

www.sonnwies.com



Francoforte, MERIDIAN SPA, terrazza e piscina

RITROVARE IL BENESSERE MENTALE E FISICO A FRANCOFORTE

Si pensa di solito che Francoforte sia la città del business e dello shopping.

In realtà in città esistono diverse strutture dedicate al benessere sia mentale che fisico, perfette per una pausa di relax nella città tedesca che non dorme mai. **Dalle SPA benessere alle SPA medicali, in città e nei suoi immediati dintorni è possibile prenotare trattamenti perfetti per ritrovare la forma fisica e lasciare alle spalle lo stress.**

Quindi, in vista di una futura partenza appena possibile, vediamo che cosa ci offre la città tedesca.

A pochi passi dai musei più moderni della città, la SPA SOKAI offre una ricca scelta di massaggi, sauna e altri servizi di centro benessere, così come trattamenti beauty, fitness coaching, ma anche trattamenti professionali di osteopatia, chiropratica e fisioterapia. La SPA è con-

venzionata con 42 hotel di Francoforte, in cui dispone sia di cabine massaggi che di servizi in-room, questo permette di usufruire dei suoi trattamenti in qualsiasi momento e in qualunque punto della città.

Se si ha voglia di una pausa benessere durante lo shopping si può provare **The Meridian Spa & Fitness, che si trova proprio sulla cima del Frankfurt Shopping Mall Skyline Plaza**, un moderno complesso dedicato allo shopping e molto frequentato dagli abitanti di Francoforte. **Oltre al centro benessere con piscina e palestra, offre trattamenti ayurvedici e trattamenti fitness personalizzati, ma il punto di forza rimane la vista sullo skyline di Francoforte, impagabile.**

A soli 25 minuti da Francoforte (si può arrivare in auto o con i mezzi) si trova la KUR ROYAL Day Spa Bad Homburg.

Una SPA molto conosciuta poichè è stata frequentata anche da re, regine e principi. Oltre all'offerta benessere offre trattamenti di riflessologia, linfodrenaggio, massaggi tibetani e fisioterapia.

www.frankfurt-tourismus.de

www.germany.travel



Francia, MERIDIAN SPA, piscina interna



Francia, MERIDIAN SPA, trattamento



Gympass_Burnout

I CONSIGLI DI GYMPASS PER RICONOSCERE IL BURNOUT

Si chiama burnout: è una sindrome associata allo stress cronico nell'ambiente lavorativo.

In particolare, il momento in cui qualcuno giunge al limite delle proprie forze mentali, emozionali e fisiche. I recenti cambiamenti anche in ambito lavorativo conseguenti al COVID-19 e la loro frequenza rendono ancora più importante e da un lato difficile poter individuare le manifestazioni della sindrome di burnout e quindi un eventuale intervento.

Gympass, la più grande piattaforma di corporate wellness al mondo che integra non solo attività fisica ma anche terapia, meditazione e altre risorse per la salute mentale dei dipendenti, ha studiato questo fenomeno.

E offre suggerimenti per affrontare il burnout.

Comprendere il problema e sapere come gestirlo adeguatamente è fondamentale per poter vivere, in ambito lavorativo e privato, in un ambiente più felice e sano.

Tra questi consigli, l'invito a incentivare la pratica di attività fisiche lungo la giornata e scegliere uno stile di vita sano.

Uno studio ha confermato che gli esercizi aerobici aumentano la sensazione di benessere e abbassano la fatica, lo stress e l'esaurimento emozionale.

Inoltre, il burnout può essere anche evitato con scelte nutrizionali sane. Mangiare bene e garantire che il corpo riceva tutti i nutrienti necessari è un primo passo importante.

Proprio per venire incontro alle esigenze crescenti e diverse delle aziende e dei dipendenti, Gympass ha integrato all'interno della propria piattaforma una serie di app che supportano le persone in tutto quello che riguarda la propria sfera psico-fisica: app di yoga, consigli di nutrizione, supporto psicologico e non solo.

www.gympass.com



THETFORD

CONCENTRATED

PICCOLI E POTENTI

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



Opinione di Beppe Tassone

Quest'anno non è affatto difficile augurare Buon Natale, certo occorre farlo per telefono o mantenendo una distanza di sicurezza, rispettando quel distanziamento fisico (e non sociale come qualcuno vorrebbe definirlo) che rappresenta uno dei sistemi migliori per cercare di ...trascorrere un Buon Natale!

Non è nemmeno difficile scrivere la classica lettera a Gesù Bambino, ricca di buoni propositi e di tanta speranza per sé e per gli altri.

Ancora meno rivolgersi a Babbo Natale per la "lista dei doni", in questo caso occorre farlo con discreto anticipo per non finire intasati nelle consegne delle ultime ore da parte dei corrieri che stanno percorrendo, con i loro pacchi e pacchetti di cartone, le nostre strade.

Non è difficile fare tutto questo e quindi...non lo faccio.

Non accetto la massificazione né l'omogeneizzazione, non mi piace il pensiero unico e ho sempre schivato le mode perché le ritengo dei sistemi per non faticare a pensare, per evitare di dover ragionare per differenziarsi.

Così questo Natale che si sta avvicinando in uno dei momenti più bui per la storia umana (che di momenti bui come questi né ha vissuti tantissimi, ma mancavano le televisioni, le reti sociali e i messaggini per diffonderne la conoscenza) penso che si debba guardare avanti, immaginare il domani, scansare queste giornate che fanno di paura, che sono contraddistinte dalle mascherine che nascondono il sorriso, che sono contrassegnate dalla morte di amici e di conoscenti e dall'impressione che ci si possa abituare a tutto, lasciando da parte l'umanità, la forza che morale ed etica fanno infondere.

Così guardo al Natale di questo orribile 2020 come ad una tappa di passaggio verso un anno nuovo, ad un momento che potrà "riaprire" i confini del mondo, consentire di sorridere, di mettere in moto il camper, di viaggiare alla scoperta dell'intimo dell'uomo e della donna, della capacità delle persone, qualunque sia il colore della loro pelle, di voltare pagina e di riprendere a costruire il proprio futuro.

Forse la "peste" del duemila, quell'atteggiamento che ci ha portati ad escludere umanità e solidarietà dai valori della nostra esistenza naufragherà assieme con il Covid 19, me lo auguro.

Servirebbe davvero a concretizzare quel "mai più come prima" che noi, appassionati del plein air, abbiamo tenuto in vita con la forza della nostra



volontà e passione per la conoscenza e per il rispetto degli altri.

Allora consentitemi in questo articolo natalizio, così poco natalizio, di riproporre una pagina beneaugurante dei Promessi Sposi, poche righe che raccontano la "fine della peste". Un augurio che mi sento di fare con tutto il cuore.

"Andava dunque il nostro viaggiatore allegramente, senza aver disegnato nè dove, nè come, nè quando, nè se avesse da fermarsi la notte, premuroso soltanto di portarsi avanti, d'arrivar presto al suo paese, di trovar con chi parlare, a chi raccontare, soprattutto di poter presto rimettersi in cammino per Pasturo, in cerca d'Agnese. Andava, con la mente tutta sottosopra dalle cose di quel giorno; ma di sotto le miserie, gli orrori, i pericoli, veniva sempre a galla un pensierino: l'ho trovata; è guarita; è mia! E allora faceva uno sgambetto, e con ciò dava un'annaffiata all'intorno, come un can barbone uscito dall'acqua; qualche volta si contentava d'una fregatina di mani; e avanti, con più ardore di prima".

Ecco "avanti con più ardore di prima" questo è il mio augurio per un Buon Natale e soprattutto un "felice" Nuovo Anno.

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

TUA
ASSICURAZIONI

Prima della sottoscrizione leggere attentamente il Set Informativo presente in agenzia o sul sito tuaassicurazioni.it

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

CARAVANLANGHE

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

SO.IM.EX

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

ROMANO CARAVANS

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

CARAVANBACCI

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

TECNOCARAVAN

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

HILTON SUD

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

ALFACARAVAN

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



li itinerari Gustosi

territorio ♦ ambiente ♦ enogastronomia





Re Cook Show locandina

Il festival green capitolino ha proposto per un mese (dal 24 settembre al 29 ottobre) un variegato calendario di attività ed eventi, con l'intento di diffondere i concetti di **sviluppo sostenibile** e di attenzione per l'ambiente in tutte le fasce d'età per mezzo di educational, gioco, narrazione e laboratori con lo sguardo rivolto all'arte, alla cultura e alla gastronomia.

Il progetto, sostenuto dalla Regione Lazio, è vincitore dell'Avviso Pubblico "Estate Romana 2020- 2021-2022" nell'ambito di **Romarama 2020**, palinsesto culturale promosso da

Roma Capitale per la ripartenza dopo il lockdown che invita a un cambio di visione con lo sguardo amplificato tramite la cultura, in cui città e collettività si integrano nella socialità.

Il ricco calendario della kermesse dedicata alle buone pratiche della sostenibilità si è dislocato su tre location cittadine.

Presso il Centro commerciale Euroma2, nel quartiere di architettura razionalista dell'EUR, è stato allestito ContestEco, esposizione delle opere partecipanti al **concorso d'arte e design sostenibile "+ eco del web"** oltre alle

proposte di artisti emergenti appassionati del riciclo creativo.

Aziende, organizzazioni, federazioni e associazioni che operano nel settore delle **rinovabili e del riciclo** hanno mediato idee, proposte, soluzioni, realtà del territorio legate al concetto di cultura sostenibile, consentendo ad artigiani, start up e imprese innovative di illustrare la propria attività e promuovere prodotti e **buone pratiche sul tema di recupero, riuso, riciclo**, rispetto dell'ambiente, utilizzo delle fonti di energia pulita, sensibilizzando il pubblico all'**econo-**

FAI LA DIFFERENZA, c'è ...
il Festival della
Sostenibilità
presenta
& RICICLA
CUCINA
ricette di
Artusi

Fai la differenza, c'è ... il Festival della Sostenibilità

*La cucina all'insegna
del recupero nella capitale*

A cura di a cura di Tania Turnaturi



ma circolare.

E poi ancora atelier e laboratori dedicati, guidati da Ciclo Riciclo a cavallo del "mono-pattummo" a emissioni zero, alla scoperta delle modalità di raccolta differenziata sul riciclo e sugli imballaggi, anche attraverso racconti e fiabe.

Dedicato ai ragazzi il Cantiere delle Recycled Car in cui costruire con materiali di scarto un'automobile con trazione a impatto zero per partecipare al Gran Premio lungo un percorso in cui rispettare le norme del codice della strada. A conclusione di tale processo virtuoso, i singoli componenti

delle auto smontate sono stati differenziati correttamente per ridonargli una nuova vita.

A chiusura del ciclo di iniziative l'incontro/workshop Le Buone Re-Azioni, a Palazzo Brancaccio, finalizzato a promuovere un cambiamento culturale nello stile di vita di tutti i giorni e a comprendere meglio gli **obiettivi dell'Agenda 2030**, puntando a uno sviluppo sostenibile dopo l'esperienza del Coronavirus, e la consegna dei riconoscimenti agli artisti e appassionati di riciclo creativo che hanno partecipato al

concorso e alle Start Up più creative e innovative che hanno partecipato al Festival della Sostenibilità - oggi Rinnovabili.it 2020.

L'evento di punta è stato quello gastronomico. Ospitato presso lo spazio "Esposizioni" di cui è Chef Executive Alessandro Circiello, **Re Cook Show** si è svolto all'insegna del **recupero dei prodotti alimentari considerati di scarto**. Sotto lo sguardo bonario della Direttrice Anna Maria Palma e dello chef Alessio Guidi della Scuola di Cucina TuChef, sono stati

realizzati i piatti delle ricette finaliste che food blogger e appassionati di cucina hanno presentato durante il contest "Fai la Differenza! Recupera e ricicla in cucina con le ricette di Pellegrino Artusi".

Ogni partecipante al contest ha scelto una ricetta dell'Artusi, interpretandola con prodotti "bio e d'eccellenza" de Le Squisivoglie e rivisitandola con ingredienti apparentemente di scarto che la trasformano in una ricetta innovativa. Dimostrando così che la lotta allo spreco alimentare parte dalle piccole azioni quotidiane.

Tra le cento ricette pervenute, trenta sono state prese in esame da due giurie, una di esperti e una social. La giuria qualificata, composta da dieci rappresentanti del mondo della gastronomia, dell'ecosostenibilità e del giornalismo e presieduta dalla giornalista di arte e cultura Valeria Arnaldi, ha decretato vincitrice Alessia Baisi che ha realizzato le **Crocchette di riso composte**, e posto sul podio Maria Rosaria De Luca con il **Risotto con le seppie e crema di bietole**, e Cristina Benedetti autrice delle **Bracioline ripiene con carciofi**.

Sui social, oltre 50mila le persone che in circa tre mesi hanno espresso 3mila condivisioni e 2mila like, assegnando il primo posto a Elisa Graziani con la sua **Minestra di semolino composta** e, a seguire, Cristina Verde con il **Risotto alle Telline** e Angela Bello con la **Zuppa di cipolle alla francese**.

LE RICETTE VINCITRICI DEL RE COOK SHOW

CROCCHETTE DI RISO COMPOSTE, DI ALESSIA BAISI

Ingredienti:

- 300 g di risotto alla milanese
 - mozzarelle ciliegine
 - 50 g di fontina
 - un cucchiaino di pasta di acciuga
 - funghi misti sottolio
 - pomodori secchi sottolio
 - olive miste sottolio
 - una vaschetta di paté di pomodoro olive e funghi (prodotti sott'olio Le Squisivoglie)
 - capperi
 - 2 uova
 - 200 g farina di polenta
 - un litro di olio di girasole
 - sale, pepe, origano e olio evo.
- Preparazione: far stemperare a temperatura ambiente il risotto cotto il giorno prima e insaporirlo con il paté di pomodoro olive e funghi. Scolare le mozzarelline e tagliarle a metà e tagliare il formaggio a dadini. Tritare grossolanamente e separatamente olive, funghi e pomodori. Porre un cucchiaino di risotto nella mano a conca e farcire con pomodori secchi, capperi, origano e metà mozzarellina, poi ricoprire con poco riso e formare una pallina. Ripetere farcendo alcune crocchette con il trito grosso dei funghi misti e la fontina e altre con olive e paté di acciughe. Disporre in un vassoio e farle riposare in frigo per almeno un'ora.

Sbattere le uova insaporendo con sale e pepe e immergere le crocchette, poi passarle nella farina di polenta e di-



Crocchette di riso composte di Alessia Baisi



Alessia Baisi e Alessio Guidi

sporle in vassoio, rimettendole in frigo per qualche minuto. Nel frattempo, scaldare in un wok o in un pentolino l'olio di girasole a 175°C e immergere le crocchette facendole dorare. Scolare e far asciugare su carta cucina assorbente. Mettere in un ciotolino paté di pomodoro, funghi, olive e un cucchiaino di olio extra vergine d'oliva e con questo tracciare una striscia col pennello sul piatto di portata che servirà sia a tenere le crocchette ferme che a insaporirle. Sistemarne una per gusto e decorarla con un pezzetto grossolano dei vari triti avanzati per distinguere i gusti.

MINISTRA DI SEMOLINO COMPOSTA, DI ELISA GRAZIANI

Ingredienti:

- 4 cucchiaini abbondanti di semolino
- pecorino romano grattugiato
- 2 fette di pancarré
- olio di semi di arachide
- olio evo, latte, sale e pepe q.b.
- tris di olive condite e paté di pomodori funghi ed olive Le Squisivoglie.

Preparazione:

cuocere il semolino nel latte fatto riscaldare in un tegamino. Aggiungere un pugno di pecorino, un filo d'olio evo, sale e pepe e lasciare raffreddare per circa un'ora in frigo. Versare su di un piatto la panure ottenuta dalle fette di pancarré e con un piccolo coppapasta realizzare dei medaglioni che andranno fritti in abbondante olio d'arachide. Disporre su di un tagliere ed impreziosire i medaglioni con il paté e guarnire con le olive condite.



Minestra di semolino composta di Elisa Graziani



Re Cook Show

RISOTTO CON LE SEPIE E CREMA DI BIETOLE, DI MARIA ROSARIA DE LUCA

Ingredienti per 5 persone:

- 500 g di seppie pulite
- 500 g di riso Carnaroli
- un litro di brodo recuperato
- 300 g di bietole lessate
- 80 g di olive nere Le Squisivoglie
- 30 ml di olio evo
- 30 g di burro
- 2 spicchi d'aglio
- una cipolla piccola
- sale fino.

Preparazione: far soffriggere aglio e cipolla tritati e unire le seppie tagliate a pezzi, facendo cuocere per 10 minuti.



Risotto con le seppie e crema di bietole di Maria Rosaria De Luca

Aggiungere il riso, mescolare e poi unire il nero di seppia e, quando il riso si sarà ben impregnato dell'inchiostro, versare 500ml di brodo di polpo. Lasciar cuocere il riso aggiungendo il brodo se necessita. Poco prima della fine della cottura unire le olive nere denocciolate. Mantecare con il burro e lasciar riposare per 5 minuti coperto. Frullare con un minipimer le foglie delle bietole lessate in acqua salata. Impiattare e ricoprire con foglioline di prezzemolo.



Anna Maria Palma

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

MARCHE, BELLEZZA INFINITA



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



www.europa.marche.it





*Cappelletti in brodo,
Ph. Giorgia Barchi*

Le specialità natalizie marchigiane

In questo inverno così strano e particolare, in cui dobbiamo e dovremo rinunciare a molte delle cose a cui siamo stati abituati, è ancora possibile pensare al Natale come a un momento magico e felice. Siete dunque in cerca di idee per trascorrere le festività natalizie in luoghi magnifici, ma

in completa sicurezza? La Regione Marche offre una miriade di borghi, tra i più belli d'Italia, da ammirare con una semplice passeggiata, e altrettanti itinerari nella natura più isolata da percorrere, perché no, ciaspolando. E se l'emergenza sanitaria in atto ci dovesse costringere in

casa, non c'è da allarmarsi. Si possono sempre "gustare" la specialità regionali a casa propria riproponendo un menù tipico marchigiano. Siete pronti a immergervi nelle tradizioni culinarie delle Marche? Ecco di seguito i piatti tipici da portare in tavola durante le feste di Natale.

La Vigilia

Il 24 dicembre, come da tradizione, è giorno “**di magro**”. Sulla tavola non potranno quindi mancare i **Maccheroncini di Campofilone**. Sembrerà strano dirlo, ma qui la vera prelibatezza è proprio la pasta: tipicamente marchigiana, – insigniti della denominazione di indicazione geografica protetta IGP e quindi prodotti solo a Campofilone – i maccheroncini si presentano come spaghettini finissimi, lunghi fino a 60 cm e fatti solo con farina di grano duro e uova. Sono talmente fini che spesso non vengono nemmeno lessati, ma cotti direttamente nel condimento, e talmente buoni da essere gustosi anche con un semplice sugo di pomodoro.

Per gli estimatori del pesce, poi, non bisogna dimenticare che **la Regione Marche è la patria del Brodetto**.

Nato come piatto povero destinato al riutilizzo degli scarti del pescato, il brodetto si è poi sviluppato in diverse varianti, basti pensare che quasi ogni città sulla costa ne custodisce una propria ricetta segreta. Ma di qualsiasi brodetto si parli, Anconetano, Fanese, Recanatese, Sangiorgese o Sanbenedettese, l'avvertimento è sempre lo stesso: la zuppa non deve mai risultare troppo asciutta, ma anzi deve essere tanto succulenta da poter intingere fette di pane abbrustolito in abbondanza. Arriviamo infine al piatto principe della Vigilia, **la prelibatezza simbolo del**



I maccheroncini di Campofilone - Ph Maurizio Paradisi

capoluogo di regione Ancona: lo Stoccafisso all'anconitana. Si tratta di un piatto a tal punto radicato nella tradizione culinaria marchigiana che, per tutelarne la ricetta, è nata l'**Accademia dello Stoccafisso**.

Il pranzo di Natale

Ed eccoci al pranzo del 25 dicembre con una carrellata di antipasti, primi, secondi e dolci che permetteranno di gustare appieno le tradizioni delle Marche. Si parte con le **Coppe maritate**: si tratta di un piatto semplicissimo, ma davvero gustoso, composto da semplici fette di pane passate nell'uovo e poi fritte. Si possono mangiare calde o fredde, da sole o accompagnate a formaggi e salumi. Non possono mancare le **Olive all'ascolana**: un involucri croccante e un ripieno saporito di carne contraddistinguono questa prelibata ricetta che si tramanda di ge-

nerazione in generazione nella provincia di Ascoli Piceno. Qui sotto la ricetta:

Ingredienti

500 grammi di Oliva Tenera Ascolana denocciolata, 400 grammi di carne magra di maiale, 300 grammi di carne magra di vitellone, 200 grammi di carne di pollo o tacchino, 150 grammi di parmigiano reggiano grattugiato di almeno 24 mesi di stagionatura, 4 uova intere, noce moscata, buccia grattugiata di limone non trattato, farina, pane grattugiato, mezza cipolla, 1 carota, 1 gamba di sedano, vino bianco tipo “Falerio dei Colli Ascolani”

Preparazione

Tagliare a piccoli dadi la carne e farla rosolare in un capace tegame con carote, sedano e cipolla. Sfumare con il vino e farla cuocere per almeno 50 minuti.

A cottura ultimata, lasciare raffreddare e macinare il tut-



Stoccafisso all'Anconitana, Ph. Accademia dello stoccafisso

to. Aggiungere il parmigiano, la noce moscata e la buccia grattugiata del limone.

Amalgamare il tutto con le uova e riempire con il composto le olive denocciolate facendo sì che l'oliva assuma una forma simile alla oliva originaria.

Lasciare riposare per alcune ore le olive in frigo. Impanare con farina, uovo e pane grattugiato e friggere in abbondante olio d'oliva o di semi di arachide. Servire calde accompagnate dai cremini.

Poi, passando ai primi, i **Vincisgrassi**, una speciale pasta al forno (guai a chiamarla lasagna!) composta di vari strati di sfoglie di pasta all'uovo, condita con un ragù di carne mista, arricchito di frattaglie.

Alcuni aggiungono la besciamella, altri preparano una pasta fresca aromatizzata con marsala o vino cotto, altri ancora aggiungono le creste di gallo.

E ancora, non possono mancare in tavola i **Cappelletti**, un piatto davvero tipico del Natale marchigiano da gustare in brodo.

Qui sotto la ricetta e, la preparazione è rigorosa: come da tradizione inizia una settimana prima e ogni componente della famiglia deve dare il suo contributo!

Ingredienti:

Per la sfoglia: 600 g di farina, 6 uova

Per il ripieno: 400 g di macinato di filetto di maiale (o di manzo), 150 g di petto di pollo, 100 g di mortadella, una piccola salsiccia, 100 g di parmigiano, sale q.b., pepe q.b., noce moscata q.b., burro q.b.

Preparazione

Cuocere il petto di pollo in padella con una noce di burro; tritare il petto di pollo cotto, la mortadella e la salsiccia; aggiungere il macinato di filetto di maiale, il parmigiano, sale, pepe e noce moscata, e amalgamare tutti gli ingredienti per il ripieno; dopo aver preparato il ripieno, impastare gli ingredienti per la sfoglia: disporre la farina a fontana e al centro metterci le uova; aggiungere un po' d'acqua, se è necessario per rendere la pasta più elastica,



Olive all'ascolana

Gli itinerari Gustosi

e lavorarla finché diventa liscia; stendere la sfoglia sottile; tagliare la sfoglia in dischetti; farcire i dischetti con il ripieno di carne macinata; chiudere i cappelletti, ripiegando il dischetto di sfoglia su se stesso e unendo le due estremità.

Per il secondo, da menzionare il **coniglio in salmì**, una ricetta originale a base di coniglio, tonno e peperoni che vi stupirà di certo. Ecco come prepararla:

Ingredienti:

1 coniglio a pezzi di circa 1,2 kg di peso 3 cucchiaini d'olio extra vergine di oliva 120 grammi di tonno sgocciolato, 2 filetti di alici sott'olio, 2 spicchi d'aglio senza camicia, 2 filetti di peperoni in agrodolce gialli e 2 rossi peperoncini a piacere, 1 cucchiainata di capperi sciacquati dal sale, una manciata di prezzemolo, 100 grammi di oliva tenera ascolana

Preparazione

Cuocere il coniglio a pezzi. Lo mettiamo in una larga casseruola con l'olio e 2 spicchi d'aglio schiacciati.

Dopo circa 10 minuti di cottura versare un bicchiere di vino bianco tipo "Falerio" e far sfumare. Aggiustare di sale e peperoncino e proseguire la cottura a tegame coperto molto lentamente fino a rosolatura uniforme.

Tritare nel tagliere tonno, alici, aglio capperi, prezzemolo, olive, peperoni. Versare e scaldare il preparato in poco



Coniglio in Salmì, Ph. Sonia Darini



Cavallucci, Ph. Giorgia Barchi

olio d'oliva e aggiungerlo al coniglio cotto facendo insaporire per circa 5 minuti a fuoco acceso.

Arriviamo al "dulcis in fundo". Qui c'è davvero da sbizzarrirsi: si possono preparare i **Cavallucci di Apiro**, dolci di origine contadina a base di sapa, il mosto cotto; il **Frustingo**, il dolce tipico marchigiano del Natale a base di frutta secca, uvetta e fichi; **Lu serpe**, tipico in particolare di Falerone, tanto che si dice che la sua ricetta sia stata inventata nel monaste-

ro di questo piccolo paese nel fermano. Prende la forma di un serpente di pasta frolla con un ripieno di mandorle e amaretti aromatizzato alla cannella. Infine, il **Dolce 3-6-9**, tipico della tradizione di Offida, il cui nome curioso deriva dalle dosi che vengono utilizzate per realizzarlo. Necessita di pochi e semplici ingredienti (latte, cacao, farina, zucchero e buccia di limone) ed è molto facile da preparare.

Buon appetito!

*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

Il gusto del Natale: alcune idee a base di zampone e cotechino di Modena IGP

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

Il Natale è da sempre l'occasione per riscoprire il gusto della tavola: è il momento in cui sbizzarrirsi, cercando di liberare la propria creatività ai fornelli e cercando di suscitare la curiosità degli invitati alle nostre interminabili cene sotto l'albero. Alcuni dei piatti più invitanti e ricchi di sapore

sono quelli preparati con lo zampone e con il cotechino di Modena IGP, due eccellenze gastronomiche protagoniste sulle tavole degli italiani durante le feste e non solo. Vi offriamo alcune semplici ricette da preparare a casa per arricchire nel modo più originale e colorato i vostri piatti!

BICCHIERINI DI COTECHINO MODENA IGP

- 1 Cotechino Modena IGP precotto
- 1 confezione di piselli surgelati da 300g
- 200 g di lenticchie rosse
- 1 cipolla
- 1 foglia di alloro
- una dozzina di tarallucci

Cuocete il Cotechino seguendo le istruzioni.

Sciacquate le lenticchie con acqua e mettetele a cuocere in acqua fredda salata con mezza cipolla e la foglia d'alloro.

Fate cuocere per 10 minuti circa da quando bolle.

Lessate i piselli e passatelli in un soffritto di olio e cipolla.

Frullate le lenticchie aggiungendo un goccio d'olio e dividete la crema ottenuta in 8 bicchieri.

Frullate anche i piselli ed aggiungeteli nel bicchiere.

Disponete in ciascun bicchiere una fetta di Cotechino, i tarallucci sbriciolati e servite.



BLINIS CON COTECHINO MODENA IGP

- 1 Cotechino Modena IGP precotto
- 400 g lenticchie rosse
- 1 carota
- 1 cipolla
- 2 gambi di sedano
- 1 mazzetto di erba cipollina
- 1 uovo
- 100 g di farina bianca
- 120 ml di latte
- 50 ml di panna fresca
- 7 g di lievito istantaneo per torte salate
- 1 pizzico di sale
- 1 noce di burro

Cuocete lo Cotechino seguendo le istruzioni.

Separate l'albume dal tuorlo dell'uovo e sbattete il tuorlo con il latte e la panna in una terrina.

Aggiungete la farina setacciata con il lievito e mescolate bene.

Coprite con della pellicola da cucina e lasciate riposare per un'ora.

Lavate le lenticchie con acqua e mettetele a cuocere in acqua fredda salata con la carota, il sedano e la cipolla; cuocete per circa 10 minuti da quando bolle.

Trascorsa l'ora di riposo del composto dei blinis, unite delicatamente l'albume montato a neve con un pizzico di sale. Cuocete i blinis in una padella antiaderente, leggermente unta di burro, usando un mestolino per porzionarli.

Affettate lo Cotechino e disponetelo sui blinis insieme alle lenticchie, cospargete con erba cipollina tritata e servite.



VOL AU VENT CON LENTICCHIE E COTECHINO MODENA IGP

Per 8 persone

- 1 Cotechino Modena IGP Precotto
- 1 confezione di lenticchie in scatola
- 1 melograno
- 1 scalogno
- 1 rametto di rosmarino
- 16 vol au vent
- Olio evo qb

Cuocete il Cotechino seguendo le istruzioni.

Soffriggete lo scalogno e il rosmarino in un filo d'olio, unite le lenticchie e fate insaporire. Tagliate il Cotechino a fette e poi a cubetti, aggiungete le parti avanzate dal taglio alle lenticchie.

Frullate metà delle lenticchie ed unite se necessario un goccio di acqua ed un filo d'olio per ottenere una crema liscia che metterete come base nei vol au vent.

Aggiungete poi le lenticchie e i cubetti di Cotechino. Decorate con chicchi di melograno e servite.



Gli itinerari Gustosi

BIGNÈ CON COTECHINO MODENA IGP

- 1 confezione di Cotechino Modena IGP precotto
- 8 bignè pronti
- 1 dl di panna fresca
- 100 gr di Parmigiano Reggiano
- 100 gr di Asiago
- Pepe q.b.

Cuocete il Cotechino seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Scaldate la panna e unitevi i formaggi grattugiati, mescolando per ottenere una crema liscia.

Affettate il Cotechino. Farcite i bignè con la crema di formaggio e con alcuni pezzetti di Cotechino.

Servire ciascun bignè accompagnandolo con mezza fetta di Cotechino, una cucchiata di crema di formaggio ed abbondante pepe.



Ringraziamo per la gentile collaborazione l'Ufficio Stampa del Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP
www.modenaigp.it



la proposta Turit per la ripresa del
Turismo Itinerante



VIAGGIARE

e' Italia

che non conosci

Tutti a tavola!

A cura di Franca Dell'Arciprete Scotti



Basta registrarsi nel sito dedicato roccadeifortiregalaemozionivere.it, ed inserire l'immagine dello scontrino entro dieci giorni dall'acquisto delle due bottiglie ROCCA DEI FORTI per ricevere via mail i dati della gift box. I prodotti selezionati per questa promozione sono: Cuvée n°1 - Vino Spumante Extra Dry Millesimato, Bio Brut- Vino Spumante Brut Biologico, Brut - Vino Spumante Brut. www.roccadeiforti.it

Rocca dei Forti: le bollicine che regalano emozioni vere

Non occorre un'occasione particolare per brindare con una buona bottiglia: ROCCA DEI FORTI può rendere unico ogni momento con le sue bollicine prodotte con la cura della grande tradizione italiana e la qualità delle migliori uve provenienti dalle zone più vocate. Tutta l'emozione di una nuova e piacevole esperienza da vivere anche restando a casa propria, pensando alla stagione che si sta attraversando, è il regalo che il marchio italiano ha pensato di fare ai suoi estimatori con la nuova iniziativa. Fino al 31 marzo 2021 infatti, chi acquista due fra i tre prodotti a etichetta ROCCA DEI FORTI selezionati, riceverà in omaggio una Gift Box digitale a scelta fra le oltre dieci disponibili e che offrono altrettante esperienze di benessere, gusto, svago, movimento e ricordo.

Le "emozioni" in regalo spaziano fra trattamenti di estetica e wellness, parrucchiere o barberia, ma anche degustazioni di prodotti tipici, sport, ingressi gratuiti a luoghi di grande valore culturale.

E Rocca dei Forti ha pensato anche a esperienze che si possono godere comodamente da casa, con corsi da chef, di make-up professionale o sedute di fitness. Fino a un coupon da 100 stampe fotografiche per i ricordi più belli.



Claudio Sadler lancia il suo nuovo e-commerce con panettoni, pandori e cioccolato

Claudio Sadler lancia il suo nuovo e-commerce con spedizioni in tutta Italia e all'estero e si cimenta subito con il panettone classico e il pandoro da 1kg. Sottolinea Sadler: "Mi piace puntare al classico, per questo ho scelto i tradizionali panettone e pandoro, usando prodotti di alta qualità e al massimo un consiglio per aggiungere al fianco del dolce una crema allo zabaione o al cioccolato. Una scelta che rispecchi la mia cucina, milanese e contemporanea". Lievito madre per una lievitazione di 36 ore, 2 impasti per il panettone e 3 per il pandoro, burro francese e belga nell'impasto, vaniglia del Madagascar e uova bio provenienti da galline

Il Natale che si sta avvicinando è un Natale nuovo, in cui sarà importante riscoprire il piacere di regalare doni utili.

E regalare prodotti italiani diventa quest'anno un imperativo sociale di sostegno alle nostre aziende. Ecco allora una bella scelta di bontà enogastronomiche eccellenti, che contraddistinguono il valore dell'Italia. Perfetti per una gustosa tavola delle feste

allevate a terra: questi sono gli ingredienti per i lievitati dello chef, confezionati in una elegante scatola che gioca con l'oro e il nero con maniglie in raso. E per un regalo di Natale gourmet sul nuovo e-commerce si trova una linea di praline assortite al gusto baciolatte, coppetta praliné, cocco, pistacchio di bronte e irish coffee usando del cioccolato artigianale. Ma anche i dragées assortiti di frutta secca ai gusti chicco d'uva, mandorle d'Avola, Grani d'Arabica, Cranberry, Dragées nocciole e mandorle, gemme di cacao. www.sadler-shop.com



Marco d'Oggiono Prosciutti: accendere il Natale con artigianalità

Se è vero che quest'anno sceglieremo regali utili, che siano di sostegno alle nostre aziende, ecco una vera eccellenza gastronomica made in Italy. Marco D'Oggiono Prosciutti, azienda storica e familiare ad Oggiono, in provincia di Lecco, che con passione e sapienza produce prosciutti ed è rinomata per il suo prosciutto crudo dolce, propone per le feste natalizie speciali confezioni regalo che profumano di casa e famiglia solo al primo sguardo. All'interno, una selezione attenta dei prodotti firmati Marco D'Oggiono che diventano elementi fondamentali delle ricette del pranzo di Natale e che vanno ad imbandire con qualità le tavole

italiane. Tanti i pacchi regalo più venduti da Marco D'Oggiono: ad esempio il Cubo Brianza contiene Cotechino vaniglia della Brianza, Vera mortadella di fegato, Salame di coscia, Polenta gialla di Storo e Giardiniera di Luciana, mentre il Cru Gourmet contiene Trancio di Prosciutto crudo, Mezza coppa, Salame di coscia, Trancio di speck delicato, Trancio di Bresaola di Chianina e il Cenone contiene Trancio di Prosciutto crudo MDO, Zampone al naturale, Salame di coscia, Vaniglia della Brianza, Giardiniera di Luciana.

Ogni confezione è, inoltre, arricchita anche con l'aggiunta di prodotti di aziende amiche che sono eccellenze assolute nei propri settori: pasta Latini, riso di Riserva San Massimo, giardiniera di Morgan, polenta di Storo.

www.marcodoggiono.com



Thun: una dolce e fragrante novità!

La cucina di THUN ha riaperto con una dolce e fragrante novità!

Back to Life è il pocket lunch più speciale che c'è, lo ha pensato THUN creando un box con 4 piccole crostate in due gusti: albicocca o gianduia. Ma la sorpresa non è finita perché in ogni confezione

Gli itinerari Gustosi

c'è un regalo scelto dal catalogo dei prodotti: una ceramica portafortuna, o un accessorio da scrivania o un accessorio donna.

Siamo ad un nuovo capitolo del libro di ricette di Casa THUN, che segue il successo dei cookies al cioccolato o ai berries. I sapori della cucina di famiglia e la felicità di condividere con gli altri sono il segreto anche di questo lancio.

Back to Life accompagnerà le pause di piccoli e grandi e il gioco sarà anche condividere sui social la foto della sorpresa seguendo l'hashtag #unadolcesorpresa.

Fondata a Bolzano nel 1950 come laboratorio di ceramica, THUN è una realtà internazionale è leader di mercato dei prodotti ceramici e del regalo di qualità. Ogni pezzo è ideato e disegnato in Italia, con passione artigianale.

Accanto ai grandi classici, come il celebre angelo si affiancano nuove icone come l'orsetto, il panda e il koala. www.thun.com



Coccole in dolcezza di Sal de Riso

Motta Milano 1928, il "bar all'italiana" del Gruppo Autogrill, primo operatore al mondo nei servizi di ristorazione per chi viaggia, accoglie all'interno del Mercato del Duomo, in Piazza del Duomo con ingresso anche dalla Galleria Vittorio Emanuele II, il primo punto vendita monomarca milanese della pasticceria Sal De Riso, guidata dal Maestro Salvatore De Riso, noto in tutto il mondo per la bontà dei suoi dolci, spesso ispirati alla sua terra d'origine: la Costiera amalfitana.

La golosa proposta di Sal De Riso a Milano comprende un'ampia gamma di dolci iconici da degustare in loco o anche a casa. L'assortimento include: le monoporzioni, tra cui la celeberrima Delizia al Limone Amalfitano, Oro Puro e il Babà

al Rhum invecchiato, le torte con la Caprese, la Ricotta e Pere e la Panarea in prima linea, i dolci al bicchiere, i dolci da forno come il Dolce di Amalfi e i Panzuppati®, i biscotti, le creme spalmabili CremDeri disponibili in diversi gusti e una selezione di liquori.

L'offerta di Sal De Riso sarà presente, oltre che al Mercato del Duomo a Milano, anche in selezionati ristoranti autostradali - con il formato monoporzione - anche in versione take-away. Tra le squisite novità, il Panettone Al Caffè Speziato, realizzato con impasto classico e caffè napoletano all'interno, crema al caffè ed un liquore speziato con sette spezie diverse, tra cui cannella, finocchietto, sandalo e cardamomo. Il tutto è ricoperto da una glassa al cioccolato fondente e liquore alle spezie.

www.salderisoshop.com



Dai mari del Nord alle nostre tavole: il lungo viaggio del salmone Foodlab

Sano, bello e molto gustoso: il salmone è l'alleato perfetto per i menù delle Feste. Foodlab lo affumica con un procedimento artigianale unico per esaltarne a pieno tutte le qualità.

Acque fredde e cristalline, correnti vorticosi, onde increspate dal vento e spume incontaminate. Arriva da lontano, dai mari della Norvegia, della Scozia e perfino dell'Alaska, il salmone più pregiato che Foodlab, azienda tutta italiana con sede nel cuore della food valley parmense, seleziona con cura, lavora, affumica per poi distribuire nel nostro Paese.

Il risultato? Un'esplosione di gusto capace di stupire anche i palati più esigenti.

Un 'tocco arancione' - 100% gourmand - pronto

ad arricchire e a rallegrare tutte le tavole di queste Feste ormai alle porte.

Diversi tagli e diversi formati per esaltare le mille sfumature di sapore e per soddisfare tutte le esigenze. Un unico comun denominatore: una rigorosa lavorazione a mano durante tutti i passaggi fondamentali. Dalla filettatura alla salatura, fino al confezionamento.

Ma il vero plus del salmone Foodlab è il suo lento e naturale processo di affumicatura: 2,5 ore a 30° C con pregiato legno di faggio. www.foodlab.net

.....



Merano Wine Festival: assegnati a Loison 4 WineHunter Award

Solo la costante credibilità di un forno acceso dal 1938 può mettere in luce l'autenticità di un prodotto artigianale. I premi sono stati assegnati ai prodotti Loison: Panettone Agrumato, Pandoro al Caramello salato, Sbrisola al Pistacchio e Filone Pera e Spezie.

La credibilità dei dolci artigiani Loison è riconosciuta non solo dal mercato italiano e straniero che è in costante e progressiva crescita, ma anche dagli oggettivi riconoscimenti che anno dopo anno sono attribuiti a Loison come i WineHunter Award rilasciati dalla commissione del Merano Wine Festival diretta dal suo fondatore Helmuth Koecher.

I prodotti premiati sono dunque il Panettone Agrumato, preparato con canditi di 5 agrumi (Chinotto di Savona e Mandarino tardivo di Ciaculli - presidi Slow Food – cedro, limone e arancia) e il Pandoro al Caramello salato, realizzato con crema di caramello salato 100% Made in

Loison, che conquistano anche quest'anno il WineHunter Award GOLD (seconda vittoria consecutiva). Accanto ai due pluripremiati lievitati natalizi, ecco la Sbrisola al Pistacchio, stesa a mano nello stampino e realizzato con Pistacchio Verde di Bronte DOP, e il Filone Pera e Spezie, nato dall'antica ricetta di famiglia del 1969, vincere per il secondo anno consecutivo il WineHunter Award RED. <https://shop.loison.com/>

.....



Un brindisi con lo spumante metodo classico brut di Giacobazzi Vini

Sicuro auspicio di buon anno il brindisi con lo Spumante Metodo Classico Brut di Giacobazzi Vini. I momenti di festa da condividere con la famiglia e gli amici fanno da sempre parte della tradizione italiana, e mai come quest'anno si sente la necessità di brindare a un 2021 più fortunato.

Lo Spumante Giacobazzi Metodo Classico Brut è la scelta frizzantina ideale da proporre durante gli aperitivi e le cene natalizie perché si sposa perfettamente con qualsiasi tipo di portata, grazie al suo caratteristico sapore strutturato e garbatamente sapido dalle leggere sfumature di mela golden e crosta di pane.

La storia dello Spumante è una storia di tradizioni che si tramanda di generazione in generazione tra i vigneti della famiglia Giacobazzi il cui nome oggi è diventato sinonimo di Lambrusco di grande qualità.

Nel periodo di vendemmia manuale vengono selezionati solo i grappoli migliori delle vigne di proprietà, generatrici dell'eccellente Lambrusco

di Sorbara. Successivamente, il vitigno viene fatto vinificare in bianco e rifermentare naturalmente secondo il Metodo Classico. Le bottiglie vengono poi lasciate riposare in cataste per almeno 36 mesi, periodo di tempo necessario per far affinare i lieviti. Lo Spumante Giacobazzi è il prodotto finale di un lungo periodo di lavorazione di un vino complesso dal caratteristico colore giallo paglierino con un perlage delle bollicine fine e persistente. L'elegante cofanetto in nero e oro rende infine lo Spumante Metodo Classico Brut il regalo di Natale perfetto da mettere sotto l'albero.

<https://giacobazzivini.com/>



“KNAM & KNAM: con noi tutti possono diventare pasticceri”

In tutte le librerie e store digitali, è disponibile il nuovo libro edito da Solferino dello Chef e Maître Chocolatier Ernst Knam insieme a sua moglie Alessandra Mion (Frau Knam) che, per la prima volta, si raccontano insieme.

Un viaggio nel tempo alla scoperta della coppia di pasticceri più amata d'Italia, dal primo incontro ai giorni nostri, Alessandra e Ernst Knam raccontano il loro amore e svelano come diventare abili pasticceri. Fare i dolci di Ernst Knam come Ernst Knam senza essere Ernst Knam. Potrebbe sembrare impossibile, invece Alessandra Mion, alias Frau Knam, ci è riuscita. Un risultato impressionante: torte perfette sfornate con tecniche perfette comodamente nella cucina di casa.

In questo libro i coniugi Knam raccontano un po' della loro storia, in una sorta di biografia per ricette. Dalla mousse al mango del primo

incontro ai biscotti al cocco che lui le prepara ogni tanto, a sorpresa. E soprattutto spiegano il metodo infallibile per diventare abili pasticceri in pochissimo tempo. www.eknam.com



Le specialità gastronomiche del reatino: lenticchie e castagne

La Camera di Commercio di Rieti contribuisce a valorizzare i prodotti più significativi del territorio. Rascino, nel Cicolano, un territorio prevalentemente montuoso, caratterizzato da un continuo susseguirsi di aree boschive e altopiani carsici, ospita il prezioso Presidio Slow Food della Lenticchia di Rascino, produzione d'eccellenza di questa zona. Le lenticchie di Rascino, coltivate solo sull'Altopiano, vicino a Fiamignano, ad un'altezza vicina ai 1200 m, sono coltivate esclusivamente con metodi tradizionali che non prevedono l'utilizzo di diserbanti, antiparassitari o fertilizzanti chimici. Ottime per preparare ricette tradizionali tipicamente invernali come la Pasta di legumi con le lenticchie di Rascino, che utilizza la pasta di lenticchie, composta da acqua e farina ricavata dalla macinazione a pietra delle lenticchie. Questa pasta viene lavorata artigianalmente con l'utilizzo di trafile in bronzo, e viene, poi, posta ad essiccare a basse temperature per non alterare le sue caratteristiche organolettiche. La pasta è caratterizzata dall'alto contenuto proteico e, naturalmente, senza glutine.

Tra gli altri prodotti del territorio segnaliamo anche la Castagna rossa del Cicolano, una castagna di dimensioni maggiori rispetto ai marroni e alle altre castagne. La sua forma è rotondeggiante e globosa. Può essere commercializzata sotto forma di

prodotto trasformato o fresco. Se ne ricava non solo un'ottima farina ma anche delle creme deliziose. Perfetta anche questa per la ricetta gustosa e tipicamente invernale del Castagnaccio, piatto povero diffusissimo nelle aree appenniniche. Nel reatino il Castagnaccio è tipico dei comprensori del Cicolano e dell'Antrodocano dove è famoso il marrone di Antrodoco. <http://www.ri.camcom.it/>



Il tartufo bianco d'Alba arriva nei cocktail

Il Tartufo Bianco d'Alba è tra i protagonisti indiscussi dell'inverno piemontese: l'ingrediente più intrigante e fascinoso delle tavole di questa stagione ha ormai conquistato gli chef di tutto il mondo e incontra oggi un'altra importante categoria, quella dei bartender, grazie al progetto dell'Ente Fiera Nazionale del Tartufo Bianco d'Alba in collaborazione con Giulio Cocchi. Obiettivo dell'iniziativa è quello di sposare i gusti dei vini aromatizzati, in particolare del Vermouth di Torino, con il sapore inconfondibile del Tuber magnatum Pico attraverso ricette ufficialmente riconosciute da Ente Fiera e Cocchi.

Il progetto unisce idealmente due città piemontesi: Alba, capitale internazionale del Tartufo Bianco, e Torino, capitale del Vermouth, passando per Asti e Barolo.

Nasce così un ricercato cocktail ideato dal barman Maxim Schulte, 11° e ultimo Head Bartender dell'American Bar del Savoy di Londra. A Milano intanto, Guglielmo Miriello, bar manager del Ceresio 7, raccoglie l'ispirazione e propone Italian Gentleman, cocktail complesso dal profilo armonico, morbido, robusto, nel quale emergono le note lievemente amaricanti dei fiori di genzianella

(nel Cocchi Americano) e della corteccia di china (nel Barolo Chinato) intrecciate sapientemente a quelle del Tartufo lamellato sul momento.

Si conferma così, ancora una volta, la versatilità sia del Tartufo che dei vini aromatizzati piemontesi di Cocchi,

www.cocchi.it

www.fieradeltartufo.org



Goppion crea la nuova linea di caffè monorigine

Le nuove capsule di Nativo sono in materiale compostabile. La miscela biologica della torrefazione trevigiana diventa così ancora più green

Un caffè ancora più buono perché rispettoso dell'ambiente: da oggi Nativo, la miscela biologica di Goppion certificata Fairtrade e Ccpb - Consorzio per il Controllo dei Prodotti Biologici, è disponibile anche in capsule compostabili, sia nella versione classica che decaffeinata.

Prodotta in materiale totalmente compostabile, la capsula si decompone entro 90 giorni e può essere conferita assieme ai rifiuti organici.

Goppion è stata la prima azienda in Italia, nel 1987, a tostare caffè da commercio equo e solidale, importato dal Sud del mondo per conto di CTM, oggi Altro Mercato.

Da questa esperienza, nel 1997, è nato Nativo, un caffè Arabica al 100% con un basso contenuto di caffeina, proveniente dall'Honduras e coltivato seguendo i principi dell'agricoltura biologica.

La versione decaffeinata viene prodotta attraverso un processo che mette a contatto il vapore acqueo con l'anidride carbonica, senza l'utilizzo di prodotti chimici.

<https://shop.goppioncaffè.it>



www.turismoitinerante.com

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

www.turismoitinerante.com

www.turismoallariaaperta.com

Puoi visitare le seguenti rubriche:

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

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

Puoi richiedere la carta dei servizi TURIT con sconti esclusivi

Puoi sfogliare gratuitamente online le nostre riviste

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

Seguici anche su   



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