

TURISMO

Anno 29°
Marzo 2021

all'aria aperta **293**

CAMPEGGIO E TEMPO LIBERO: IL MENSILE DELLA VACANZA IN LIBERTÀ

**PRIMAVERA: A SPASSO
PER AMANDOLA**

CHIAUCI E L'ALTO MOLISE

VETRINA CAMPER

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.

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



La primavera e le sfumature della libertà



di Tommaso Fabretti

In questo periodo in cui la situazione di incertezza continua a perdurare, e in cui siamo ancora costretti a fare i conti con restrizioni e colorazioni regionali varie, le uniche sfumature che contano per noi di Turismo all'Aria Aperta sono quelle capaci di toccare le nostre corde emotive, cioè quelle della primavera: arriva finalmente questa bellissima stagione in cui tutto sembra sbocciare, che come ogni anno ci regala tantissimi scorci suggestivi in ogni angolo del Paese. Abbiamo così pensato di portarvi in alcune zone dell'Italia in cui il sole primaverile si appresta a dar luce e fascino a tanti monumenti e a vivacizzare tante

colline in fiore. Sfogliando le pagine di questo numero di Turismo all'Aria Aperta potrete godervi le meraviglie di Amandola e dell'entroterra marchigiano così come le tante piccole curiosità e tipicità di Chiauci e dell'Alto Molise. Per aggiungere ulteriore colore, vi porteremo in Valle d'Aosta tra i quadri dei pittori Macchiaioli, prima di fare un salto all'estero tra Montecarlo, la Croazia e la Turchia.

Questo numero è dunque dedicato alla primavera e alle sue mille tonalità, nella speranza di poter tornare al più presto a viaggiare con ogni mezzo e a dare sempre più colore ai nostri momenti di svago.

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.



Sommario

On the Road Italia

La primavera nelle Marche: a spasso tra le bellezze di Amandola Chiauci e l'Alto Molise, tra bellezze medievali e sapori di una volta
Ampliamo gli orizzonti. Mix di proposte Italia&Estero

pag. 8
pag. 8
pag.14
pag.22

News sulla circolazione stradale

pag.36

Dagli Enti e Associazioni di Categoria

pag.44

Eventi e Mostre

Fondazione Biscozzi i Rimbaud nuovo spazio espositivo a Lecce
"I Macchiaioli. Una rivoluzione en plein air". Valle d'Aosta

pag.48
pag.48
pag.54

Dagli Enti e Uffici del Turismo Estero in Italia

pag.62

Vetrina Camper

Malibu
Laika

pag.68
pag.68
pag.72

Benessere

pag.77

L'opinione di Beppe Tassone

pag.88

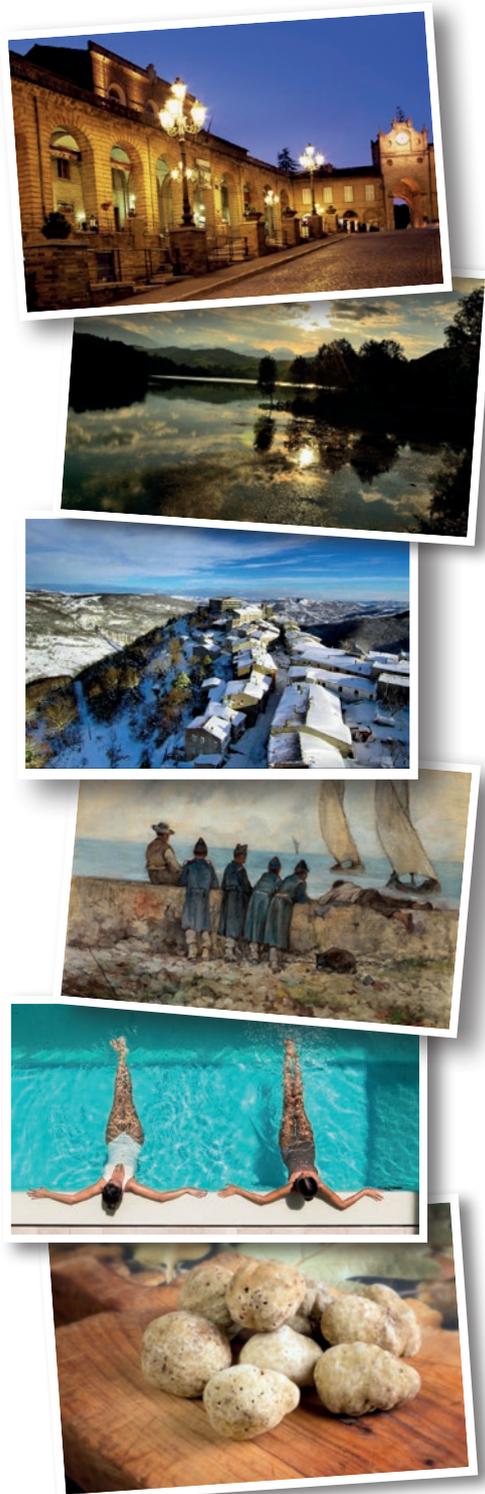
Speciale Libri

pag.90

i Gustosi

3 Ricette dai top chef della Val di Non
Mix goloso

pag.93
pag.94
pag.98



TURISMO

all'aria aperta

Mensile - Anno 27° - N. 293
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 - ntcaryl@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.

Amandola, paesaggio Monti Sibillini, foto: Giorgio Tassi



LA PRIMAVERA A SPASSO TRA LE BELLE

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

Situata nella provincia di Fermo, nel versante orientale del Parco Nazionale dei Monti Sibillini, Amandola rappresenta uno dei centri più importanti dell'entroterra marchigiano per le sue risorse storico-culturali, per le prelibatezze tradizionali della tavola locale e per le sue valenze

ambientali e paesaggistiche. Si in-cunea tra i Comuni di Montefortino e Sarnano nell'alta Valle del Tenna, in un susseguirsi di colline e panorami montuosi.

La molteplicità dei paesaggi che caratterizzano questo territorio è uno degli elementi che lo rendono

straordinario; le creste aspre e selvagge della dorsale montuosa, le valli disegnate dalla forza dei fiumi, e i piccoli borghi sapientemente incastonati tra le colline si mescolano in un unico respiro, passato e presente.

Amandola, porta San Giacomo, foto: Giorgio Tassi



NELLE MARCHE: LEZZE DI AMANDOLA

UN RICCO PATRIMONIO ARTISTICO E ARCHITETTONICO

La cittadina di Amandola nacque nel 1248 sui tre colli di Agello, Leone e Marrubbione, ed il suo centro

storico è ricco di architetture civili e religiose: per queste caratteristiche è stata insignita, nel 2019, della Bandiera Arancione. Passeggiando nel centro di Amandola resterete ammirati davanti ad imponenti e sontuosi palazzi storici e vi lascerete affascinare dai suoi tanti vicoli,

nascosti ed eleganti.

Tra le tante bellezze architettoniche di Amandola spiccano sicuramente Piazza Risorgimento, il Santuario del Beato Antonio, il Teatro della Fenice e l'Abbazia dei Santi Ruffino e Vitale.



Amandola, Piazza Risorgimento, foto: Giorgio Tassi

Piazza Risorgimento e il Santuario del Beato Antonio

Piazza Risorgimento rappresenta il cuore della cittadina marchigiana. La sua forma è semicircolare, ed è limitata ad est dalla Porta San Giacomo, con arco a sesto acuto e orologio sovrastate, mentre ad ovest

troviamo la scalinata del Santuario del Beato Antonio, una chiesa molto elegante costruita intorno al 1300 e ampliata successivamente dal Priore Antonio Migliorati (divenuto poi il Beato Antonio).

Il Santuario si compone di un'unica navata con copertura a volta, e il

suo presbitero affrescato da Francesco Ferranti risale al 1900. Dello stesso Ferranti sono l' "Esaltazione del Beato Antonio" che campeggia al centro dell'abside, mentre una "Vocazione del Beato" e una "Madonna della Cintura" ornano i primi due altari laterali. Sempre nell'absi-



Amandola, porta est dei Monti Sibillini, foto: Giorgio Tassi



Amandola, santuario Beato Antonio



Amandola, santuario Beato Antonio

de, alcune scene del pittore Orazio Orazi rappresentano i "Miracoli del Beato".

Il Teatro della Fenice

A pochi passi dalla Piazza Risorgimento troviamo il Teatro della Fenice. L'attuale assetto del tea-

tro ricalca le innovazioni mutate dai grandi teatri italiani verificatesi nell'ottocento con l'adozione di una pianta ellittica, come il Teatro dell'Aquila di Fermo, e tre ordini di palchi sovrastati dal loggione a galleria con arcate definite da ringhiere a piastri.

Le decorazioni originali furono dell'amandolese Vincenzo Pascucci.

Il Teatro è rimasto chiuso dal 1958 sino ad oggi subendo un restauro iniziato nel 1991 e protrattosi sino ai giorni nostri.



Amandola, Teatro La Fenice, Interni



Amandola, Lago di San Ruffino

L'Abbazia dei Santi Ruffino e Vitale

Spingendoci a qualche chilometro di distanza dal centro di Amandola arriviamo fino alla Valle del Tenna per visitare la bellissima Abbazia dei Santi Ruffino e Vitale.

Si tratta di una struttura primitiva, coperta a botte e scavata nel tufo, che conserva sulle sue pareti una delle pagine artistiche più antiche della regione.

La chiesa romanica si articola in tre navate, un alto presbiterio è

accessibile mediante una scalinata centrale di più recente realizzazione, mentre ai lati due aperture conducono alla cripta sottostante, caratterizzata da cinque navatelle. Nell'abside centrale sono collocati i resti umani di S. Ruffino, protettore dell'ernia.

La torre quadrangolare del XIII secolo presenta sul lato est lo stemma del Comune di Amandola.

UN TERRITORIO IMMERSO NELLA NATURA

Nei dintorni di Amandola troviamo tante altre bellezze paesaggistiche, con un affascinante ambiente naturale fatto di tanto verde e corsi d'acqua. In queste zone è possibile svolgere tante attività sportive: dalle escursioni in mountain bike al trekking, dal kayak alla pesca sportiva, sono numerose le possibilità che il territorio marchigiano vi pro-



Amandola, Abbazia di San Ruffino e Vitale

pone per passare in tranquillità e relax qualche giorno di primavera. Vi suggeriamo in particolare la quiete del Lago di San Ruffino: situato ai piedi dei Monti Sibillini, si tratta di un prezioso ecosistema acquatico di 260.000 mq di superficie, in cui vi sarà possibile godervi la natura noleggiando una canoa, una piccola barchetta a remi, un pedalò o semplicemente passeggiando lungo le sue rive.

UNA GASTRONOMIA DI ALTO LIVELLO

Anche a tavola Amandola vi sorprenderà e vi cullerà con le sue specialità: tra le invitanti crispelle e il gustosissimo ciauscolo, il salume spalmabile dal gusto irresistibile, spicca l'eccellenza del tartufo. Bianco pregiato, nero e scorzone, il tartufo è probabilmente la principale eccellenza gastronomica del territorio e viene celebrato con un grande evento denominato "Dia-

manti a Tavola", che si tiene solitamente nel mese di marzo.

E come può mancare un buon bicchiere di liquore alla fine del pasto? Amandola vi propone il vino cotto, una bevanda alcolica dal sapore dolce, oppure il mistrà, un liquore ottenuto dalla distillazione del vino e dai semi di anice, una specialità dell'entroterra marchigiano resa famosa dalla ditta Varnelli.

Ringraziamo per la gentile collaborazione l'Ufficio Turistico di Amandola e il signor Giorgio Tassi per le bellissime fotografie.



Chiauci

CHIAUCI E L'ALTO MOLISE, tra bellezze medievali e sapori di una volta



Chiauci

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

Nell'entroterra molisano, a 20 km da Isernia, nascosto tra verdi boschi di faggio in cima a una vetta sassosa si erge il borgo di Chiauci. Paese di origine normanna nell'antico territorio sannita (di cui ancora oggi abbiamo evidenti resti di mura), Chiauci venne dominato da innumerevoli feudatari.

Situato in posizione sopraelevata, il centro del paese era in antichità fortificato, cinto da mura di difesa che ne permettevano l'accesso esclusivamente attraverso tre porte imponenti, situate in punti strategici.

La porta principale, situata tra la torre campanaria della Chiesa San Giovanni Evangelista e la torre dell'orologio, ha ancora ben visibili i cardini su cui era posto il portone di legno, andato purtroppo perduto. Nel cuore del paese, circondato dalle mura, spicca il Palazzo Baronale Gambadoro, l'antico castello medievale che ospitava i maggiori

feudatari dell'epoca, trasformato nelle epoche successive in residenza gentilizia. Sempre nel centro cittadino da non perdere il Museo Arti e Mestieri della civiltà contadina di Chiauci, che raccoglie nelle sue sale molti strumenti, tradizioni e ricordi del passato. All'esterno delle mura vi è la chiesa dedicata a San Sebastiano, nella quale è custodita una copia fedele della Sacra Sindone. Sul piccolo slargo che costituisce il sagrato della Chiesa, è presente una croce viaria risalente all'incirca ad un periodo compreso tra il XIV e XVIII secolo.

Dopo aver visitato il centro medievale vale la pena spostarsi negli immediati dintorni della cittadina molisana, dove troviamo tanto verde e tranquillità. Vi consigliamo in particolare di visitare il bosco di Sant'Onofrio, in cui è possibile rilassarsi passeggiando e visitando la bellissima chiesetta in stile barocco-rinascimentale.



Chiauci

I SAPORI TIPICI DI CHIAUCI

Come da miglior tradizione contadina, Chiauci offre ai suoi ospiti dei piatti tipici semplici ma ricchi di gusto. Scopriamoli insieme.

LA POLENTA

È il piatto tipico della tradizione contadina chiaucese. In passato, il modo tipico di servirla consisteva nel capovolgere il paiolo, nel versare tutta la polenta su un tavolo di legno (detto "tav'rill"), nello spargere la polenta e quindi nel porre tutto il condimento al centro del composto.

I commensali mangiavano attorno al tavolo, traendo di volta in volta il condimento preferito dal centro del tavolone.

La polenta viene fatta con patate, farina di granturco, acqua e sale e viene poi condita a piacimento in vari modi: con salsiccia e peperoni, con sugo di carne di maiale o, ancora, con baccalà.



Chiauci, bosco di Sant'Onofrio



Chiauci



Polenta



Sagne e pezze



Squattone



Scorpelle



Chiauci

POLPETTE CASCE E OVA

Sono le tipiche polpette paesane fatte con la mollica di pane raffermo, uova e parmigiano. Vengono fritte nell'olio bollente e possono essere mangiate in bianco o condite con un classico sugo.

SAGNE E FASCIUOLE

Pasta fresca fatta in casa con semplici ingredienti come acqua, uova e farina e tagliata a mano. Possono prendere la forma delle classiche fettuccine oppure possono essere tagliate a rombo: in questo caso prenderanno il nome di "sagne a pezze". Generalmente vengono condite con un sugo con fagioli.

LO SQUATTONE

Lo "Squattone" è un "antipasto d'inverno" traman-

dato da molte generazioni: si tratta di pasta con acqua di cottura (detta in dialetto "vroda") a cui si aggiunge vino rosso a piacimento.

LE SCORPELLE

Arriviamo infine al dolce tipico di questa località, preparato soprattutto in occasione del carnevale Chiaucese.

Si tratta di pasta frolla che viene tagliata a strisce e a cui viene data una forma attorcigliata, successivamente frita e passata calda nello zucchero.

Chiauci è dunque un piccolo angolo di paradiso, tra natura incontaminata, aria pulita e buona cucina.

Si ringrazia la Pro Loco Chiauci per il prezioso contributo.

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

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

Ampliamo gli orizzonti

A cura di Franca Dell'Arciprete Scotti





Il desiderio di partire, anche solo per trascorrere un fine settimana cambiando finalmente orizzonte, non è mai stato così intenso come di questi tempi.

Augurandoci tutti che nei prossimi giorni, e per le festività pasquali, ci si possa muovere liberamente, esploriamo panorami vicini e lontani.

A MONTE-CARLO PER IL FESTIVAL PRINTEMPS DES ARTS 2021

Sullo sfondo magico di Monte-Carlo, anche questa primavera tornerà a brillare il famoso Festival che ha una lunga storia.

Si potranno godere sale da concerto e luoghi non convenzionali che ospiteranno gli appuntamenti dell'edizione 2021: dall'Auditorium Rainier III all'Opera, dall'Hôtel de Paris al One Monte-Carlo, dall'Église Saint-Charles al Grimaldi Forum, dal Théâtre des Variétés al Museo Oceanografico, dal Tunnel Riva al Ristorante della Società nautica di Monaco.

Brani che non avrete facilmente la possibilità di apprezzare, musiche di tutte le epoche, eventi originali nei luoghi più vari. È questo il Printemps des Arts, un festival nato per il piacere dell'ascolto, con un programma caratterizzato da grandi artisti o ancora non pienamente affermati e orchestre di prestigio, con una programmazione internazionale.

Diretto da Marc Monnet, si terrà dall'11 marzo all'11 aprile 2021. Quest'anno al Printemps des Arts la creazione ha un posto

d'onore con quattro nuove opere commissionate appositamente. La parola va ai compositori con la propria singolarità e i propri mondi sonori. Ad esempio Sebastian Rivas immagina una creazione "Snow on her lips..." per una performer, tre pupazzi e quattro musicisti, a cui si aggiungono oggetti elettronici e proiezioni.

Il concerto inaugurale dell' 11 marzo al Grimaldi Forum è consacrato alla "Scuola di Vienna" con le musiche di Anton Webern e Alban Berg affidate all'Orchestre National de France con la solista Chen Reiss (soprano) diretta da Daniele Gatti. Il 12 marzo al Museo Oceanografico i solisti dell'Ensemble intercontemporain, specialisti di musica moderna e contemporanea, proporranno pezzi intimi di musica da camera di Schönberg, Berg e Webern.

Considerato come uno dei migliori cori da camera del mondo, il Coro della Radio lettone il 20 marzo all'Auditorium Rainier III restituirà il senso mistico alle musiche vocali religiose composte da Franz Liszt, fervente credente al servizio della Chiesa cattolica.

www.printempsdesarts.mc

CHIUSA – KLAUSEN IN ALTO ADIGE: UN TERRITORIO DI PIACERI E DI SAPORI

Nel cuore dell'Alto Adige - Südtirol, il territorio di Chiusa, conosciuto in tedesco come Klausen, insieme ai suoi dintorni costituiti dai paesi di Barbiano, Velturno e Villandro, si rivela un luogo dal fascino senza tempo. In primavera questa regione di piaceri e di sapori è in grado di sorprendere e far tornare in equilibrio corpo e spirito grazie a ritmi lenti e paesaggi dolci, rivelandosi una meta alternativa, sicura e, nonostante la facile raggiungibilità, fuori dalle rotte

classiche.

Ci si disconnette da tutto grazie anche al clima mite, alla cultura, ottimi cibi, riconosciuta e calorosa ospitalità.

Simbolo del territorio di Chiusa è il Monastero di Sabiona, sul monte omonimo, un'abbazia benedettina che da secoli domina la città: è uno dei più antichi monumenti cristiani della regione. Nella cosiddetta "Acropoli del Tirolo", tra antiche chiese affrescate e cappelle barocche, pregano ancora oggi le suore di clausura invisibili e silenziose. Chi desidera riconnettersi con la natura e riossigenarsi dopo mesi di "confinamento domesti-

co", può trovare in questi luoghi l'ambiente perfetto per farlo e per ritrovare il proprio equilibrio, ricongiungendo cuore e mente. Caratteristici dei dintorni di Chiusa sono i pendii soleggiati, punteggiati di vigneti e castagneti e, più in alto, i boschi di larici e i pascoli alpini, luoghi ideali per passeggiate rigeneranti.

E il primo maggio si inaugura la "Primavera in malga": riapriranno tutte le baite di montagna con la possibilità di pranzare o di fare merenda al sole dopo una camminata attraverso gli alpeggi e i boschi.

www.chiusa.info



Chiusa, Monastero di Sabiona © Florian Andergassen



SMY, Tonnara di Bonagia, central square + boat

**SMY HOTELS
PROPONE SOGGIORNI
“FULL IMMERSION”
(E IN TUTTA SICUREZZA)**

A partire dal 1° aprile Smy Hotels, catena alberghiera spagnola presente in Paesi chiave per il turismo nel Mediterraneo e nell'arco alpino, apre i suoi hotel in Italia: la stagione è al via! Naturalmente con ogni precauzione per assicurare agli ospiti un soggiorno tranquillo e tutelato con SmyCare, il protocollo igienico-sanitario adottato dal Gruppo.

Si potrà scegliere ad esempio il primo bagno in mare ... allo Smy La Tonnara di Bonagia Sicilia, in uno scenario di grande suggestione, tra monti e colline che si

specchiano nelle acque, come il monte Erice, alle cui pendici sorge il delizioso borgo marinaro di Bonagia. Da questo punto della costa settentrionale della Sicilia occidentale si parte alla scoperta di luoghi incantevoli come San Vito lo Capo, Scopello e la Riserva dello Zingaro.

Lo Smy La Tonnara di Bonagia Sicilia incorpora un'antica tonnara del XVII secolo, dove i tonnarotti, ovvero i pescatori, arrivavano dopo una giornata di pesca in mare.

Oppure si può scegliere un bagno di fieno ... allo Smy Koflerhof Dolomiti, nella Valle di Anterselva, in Val Pusteria-Alto Adige.

Una miscela di erbe di montagna come arnica, achillea, fra-

golaccia, meliloto, genziana e molte altre avvolge il corpo in un fragrante abbraccio caldo perché il calore fa sì che le erbe sprigionino tutti i loro oli essenziali.

La Artemisia Wellness & SPA oltre al bagno di fieno, nei suoi 2.000 metri quadrati, offre numerosi trattamenti, piscina riscaldata, sauna, bagno turco, percorso kneipp, doccia di ghiaccio ed emozionale.

Numerose le opportunità di nordic walking, escursioni e passeggiate, anche in mountain bike, nel parco naturale circostante, verso località magiche e i laghi mozzafiato, tra cui lo specchio smeraldo del celeberrimo Lago di Braies.

www.smyhotels.com



AlUla, Scavi archeologici

NUOVI RITROVAMENTI ARCHEOLOGICI AD ALULA IN ARABIA SAUDITA

Nel contesto di paesaggi enigmatici e monumentali, regni dimenticati e testimonianze storiche, gli archeologi hanno appena cominciato a rivelare i segreti di questo gioiello culturale situato nel nord-ovest dell'Arabia Saudita.

Grazie alla stagione invernale, sono stati ripresi gli scavi archeologici ad AlUla, una regione storicamente ricca che è rimasta relativamente nascosta rispetto ad altri luoghi di questo tipo. In quella che è diventata

una delle esplorazioni archeologiche più attive al mondo, gli studiosi hanno cominciato ad aggiungere gli anelli mancanti utili a completare la storia dell'evoluzione umana nella regione e nuovi annunci seguiranno a breve.

AlUla è una regione di deserti e montagne aride. Eppure, aspetto fondamentale, in questo paesaggio aspro si trova una valle ricca di oasi fertili che hanno consentito lo sviluppo della vita, richiamando persone e civiltà da oltre 200.000 anni. Il risultato è che AlUla è conosciuta soprattutto per i monumenti funerari nabatei di Hegra,

il primo sito UNESCO Patrimonio Mondiale dell'Umanità dell'Arabia Saudita, ma oltre 27.000 siti archeologici sono stati identificati all'interno dei confini del paese e ulteriori siti saranno rivelati nel corso dei prossimi mesi.

Nel corso del 2021 stanno per essere rivelati al mondo nuovi tesori del patrimonio culturale di AlUla.

Così i viaggiatori potranno intraprendere un viaggio nel tempo attraverso uno dei più importanti siti archeologici della regione, immergendosi in uno dei paesaggi monumentali più antichi del mondo.

ARUBA: L'ISOLA PIÙ FELICE DEI CARAIBI PER I NUOVI NOMADI DIGITALI

Un ufficio con vista mare e la pausa caffè all'ombra di una palma possono diventare realtà. Uno dei principali vantaggi del lavoro da remoto è sicuramente quello di poter svolgere la propria attività più o meno ovunque ci sia un tavolo per il nostro computer e una buona connessione internet. È così che sempre più lavoratori scelgono di diventare dei veri e propri nomadi digitali, lavorando anche solo per un breve periodo dalla propria seconda casa o da un altro paese europeo. Aruba, meravigliosa Isola dei Caraibi del Sud, porta lo smart working a un altro livello e ci permette di sognare in grande invitandoci a lavorare da una delle sue spiagge paradisiache grazie al programma One Happy Workation, che consente ai visitatori stranieri di poter soggiornare e lavorare in questo angolo di paradiso per un periodo prolungato usufruendo di offerte e promozioni. Durante la vostra workation ad Aruba non c'è bisogno di prendere ferie, la sicurezza è garantita, an-



che per gli ampi spazi aperti, numerose spiagge sono libere e raggiungibili in pochi minuti, si può vivere in pieno stile arubano, rilassato, allegro e felice, si può usufruire di sconti presso alcuni dei migliori hotel, residence, ville o appartamenti e il Wi-Fi sarà sempre incluso!

www.aruba.com.

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



Altamer Anguilla

ALTAMER AD ANGUILLA: ATTENZIONE ALLA SOSTENIBILITÀ

Progettato dal famoso architetto Myron Goldfinger, l'Altamer Resort, affacciato sulla bianchissima Shoal Bay West, è stato costruito nel 1997; comprende quattro ville per un totale di circa 4.700 metri quadrati e un centro conferenze.

Le 4 ville, Perla delle Antille, Petit Topaz, Diamante Blu e Zaffiro Africano, sono di una bellezza ineguagliabile per la loro vista sull'oceano e l'insolita struttura geometrica.

Offrono inoltre servizi di alto livello, come il maggiordomo personale, Centro fitness, campi da tennis e, per coloro che desiderano anche lavorare, connessioni a banda larga e wi-reless. Attento alla sostenibilità nel tentativo di sostenere l'ambiente naturale e gli ecosistemi di Anguilla, Altamer Resort è impegnato ad esplorare le risorse naturali, a ridurre le spese e gli sprechi e a concentrarsi ulteriormente sulla sostenibilità ambientale, economica e sociale. TEI ha lavorato instancabilmente per approntare alcune misure preventive come l'installazio-

ne di finestre e porte esterne resistenti agli uragani Cat 5, ringhiere di vetro aggiuntive su tutte le finestre per la protezione dalle sovratensioni e trasformatori elettrici. L'Altamer ha ospitato dipinti e installazioni contemporanee della collezione personale di Francis Greenburger, presidente e amministratore delegato di TEI.

L'Altamer Resort per la sua particolarità ha attirato l'attenzione anche di Martin Scorsese che lo ha descritto nel suo film "Wolf of Wall Street."

<https://altamer.com>
www.anguillacaraibi.com



Turchia, Museo Statale di arte e pittura di Ankara

I NUOVI VOLTI DEI MUSEI DI TURCHIA

Ad Istanbul ha riaperto ai visitatori il Museo della Pittura all'interno di Palazzo Dolmabahçe.

Fu costruito per ordine del Sultano Abdülmecid nel 1856 per essere l'ufficio del principe ereditario e divenne poi Museo della Pittura, nel 2014.

Oggi lo spazio, alla cui cerimonia d'inaugurazione ha partecipato il Presidente della Repubblica di Turchia Recep Tayyip Erdoğan, il Ministro della Cultura e del Turismo Mehmet Nuri Ersoy, ha assunto nuovi criteri espositivi che

hanno permesso di selezionare e restaurare 553 opere sulle oltre 3000 disponibili da mettere poi in mostra.

L'intenzione è quella di far conoscere la ricchezza artistica della Turchia partendo dalla miniatura - la forma d'arte predominante nel paese - arrivando ad una pittura "più europea" possibile, grazie alla popolarità che raggiunse all'interno e intorno alla corte ottomana.

La collezione del museo, che copre dal XVI secolo al XX secolo, comprende molti soggetti come ritratti di sultani, composizioni storiche, opere orientaliste,

natura e vedute urbane e nature morte.

Spostandoci poi ad Ankara, il Museo Statale di Arte e Scultura, sede di alcune delle opere più preziose della storia dell'arte turca, ha riaperto dopo una importante ristrutturazione che ha coinvolto sia l'edificio con i suoi spazi che le opere.

L'intera collezione vanta 3.629 bellezze artistiche e accompagna i visitatori in un viaggio attraverso le mutazioni stilistiche e l'impatto dei principali eventi storici sulle arti visive della Turchia dalla fine del XIX secolo ad oggi.

turchia@turchia.it

SONEVA'S EGG-CELLENT EASTER PER TUTTA LA FAMIGLIA ALLE MALDIVE E IN THAILANDIA

Per la Pasqua 2021, Soneva ha creato un calendario pieno di esperienze, cene, attività per bambini e molto altro per una vacanza indimenticabile alle Maldive e in Thailandia.

Gli ospiti possono trovare più cioccolata di quanta ne riescano a consumare, cercare in lungo e in largo per i resort le uova di Pasqua (in legno) nascoste, l'attesissimo Football Camp di

Soneva Fushi con la leggenda dello sport Mikael Silvestre, e lezioni private di osservazione delle stelle con il noto astronomo e divulgatore scientifico Lars Lindberg Christensen.

L'annuale Caccia alle Uova di Pasqua vedrà unirsi membri della famiglia di tutte le età per cercare sull'isola di Kunfunadhoo uova di legno nascoste che possono essere scambiate con cioccolatini veri. Chi troverà più uova riceverà un premio speciale.

Altre attività per i bambini includono la realizzazione di Uova di

Pasqua di Cartapesta, del proprio cestino per la raccolta delle uova, cupcake e maschere a tema pasquale.

Potranno anche partecipare a una Egg-athon, un Picnic di Pasqua e una speciale Caccia alle Uova di Pasqua nel Den.

Anche al Soneva Kiri nell'isola tropicale di Koh Kood in Thailandia, le attività pasquali includono un laboratorio di card pop-up di Pasqua e la decorazione delle uova, con un premio per l'uovo più creativo.

www.soneva.com

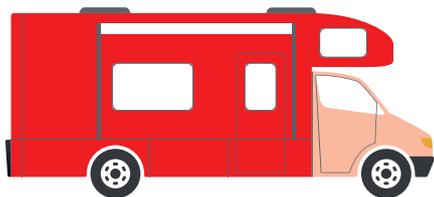


Soneva, caccia alle uova

*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

Anek Lines Italia si apre al 2021 con grandi novità

Cari viaggiatori,

dopo avere vissuto momenti difficili e delicati che hanno messo a dura prova le nostre vite e le nostre abitudini, **il 2021 sarà l'anno della ri-partenza.**

Nella consapevolezza di un percorso comunque ancora lungo Anek Lines Italia, che opera nel settore del turismo con una esperienza ventennale per viaggi e vacanze in Grecia, ha continuato e continua il proprio lavoro, con la preparazione, la dedizione di sempre e rinnovata fiducia.

Le nostre navi non hanno mai smesso di viaggiare neanche nei mesi più difficili del 2020 garantendo così attraverso il traffico commerciale l'assistenza e la possibilità dei rifornimenti di beni e prodotti tra i vari Stati europei.

Questo ha permesso **sin da subito l'osservanza di tutte le misure di sicurezza in ogni fase del viaggio;** tutto il nostro personale di terra e a bordo è stato e continua ad essere impegnato nel costante controllo e rispetto dei parametri richiesti.

Per questo, dopo avere ottenuto dal RINA (Registro Navale Italiano) il BIOSAFETY TRUST CERTIFICATION per tutta la flotta delle navi Anek Lines a conferma del rigoroso rispetto e controllo di tutte le procedure di pulizia, disinfezione e distanziamento sia agli imbarchi e sbarchi sia durante la navigazione, l'ordinanza dello scorso 07 ottobre 2020 del Ministero della Salute Italiano contribuisce a rafforzare il lavoro svolto da tutto lo staff Anek Lines Italia.

Insieme alla garanzia del rispetto delle procedure ora c'è anche un motivo in più per tornare a viaggiare: torna l'offerta speciale **PRENOTA PRIMA 2021** che permette uno **sconto del 20%** * sui biglietti di sola andata o di andata e ritorno con partenze/rientri entro il 31/12/2021 (*termini e dettagli consultabili su www.anekitalia.com), anche in formula Campeggio a Bordo ove previsto.



Spiccano due grandi novità: l'estensione del periodo di prenotazione ed emissione biglietti fino al 31/03/2021 e la nuova condizione di modifica e/o cancellazione **SENZA PENALI entro il 30/04/2021.**

Inoltre Anek Lines Italia, per garantire la tranquillità di una vacanza sicura e serena, offre la possibilità di stipulare un'assicurazione annullamento al costo di € 11,00 per persona che include la cancellazione della prenotazione anche a seguito di infezione Covid-19 della persona assicurata o dei suoi familiari.

Noi amiamo farvi viaggiare e portarvi alla scoperta di tutto ciò che la **Grecia** non smette di offrire, e per questo **nel 2021 proseguiremo con professionalità in tutti i nostri servizi.**

Noi ci crediamo e vi aspettiamo per potervi consigliare su quale risparmio migliore offrirvi e fornire la nostra completa assistenza per ogni chiarimento e consulenza personalizzata.

**Torniamo a viaggiare in sicurezza,
vi aspettiamo !**

Per conoscere tutte le informazioni, per richiedere un preventivo e per prenotare potete chiamare l'ufficio centrale Anek Lines al numero 071-2072346, inviare una mail a info@anekitalia.com o visitare il sito www.anekitalia.com.

I CRITERI DI LIQUIDAZIONE DEL DANNO NON PATRIMONIALE NEI SINISTRI STRADALI

I giudici della terza sezione civile della Corte di Cassazione con la sentenza n. 25164 del 10 novembre 20202 affrontano nuovamente le problematiche del risarcimento del danno biologico e del danno morale quale categoria autonoma e dei presupposti per la personalizzazione del danno.

LA VICENDA

Tizio conveniva dinanzi al Tribunale di Trieste la società di Assicurazione, quale impresa designata dal Fondo di garanzia per le vittime della strada, chiedendone la condanna al risarcimento dei danni patiti in conseguenza di un sinistro stradale nel quale l'attore, mentre circolava a piedi, veniva investito da un autoveicolo poi risultato rubato ed il cui conducente non era stato identificato. Il Tribunale rigettava la domanda attorea, che la Corte d'Appello, in riforma della sentenza di primo grado, accoglieva e, sul piano del quantum debeatur, liquidava il danno alla persona applicando le tabelle di Milano; aumentava l'importo riconosciuto per invalidità permanente del 25 per cento, a titolo di personalizzazione del danno, sul presupposto della "indubbia impossibilità (per la vittima) di cimentarsi in attività fisiche"; infine, accordava un'ulteriore somma a titolo di danno morale, ritenendo che le "sofferenze di natura del tutto interiore e non relazionale" fossero "meritevoli di un compenso aggiuntivo al di là della personalizzazione prevista per gli aspetti dinamici compromessi" e liquidando equitativamente 20.000,00 euro, "valutate le circostanze del caso e l'indubbia sofferenza derivata".

La società assicuratrice ricorre in Cassazione, lamentando:

a) la violazione degli articoli 1223, 1226, 2056 e 2059 del codice civile in quanto la Corte d'Appello erroneamente ha accordato alla vittima la c.d. personalizzazione del risarcimento del danno alla salute in assenza di qualsiasi circostanza di fatto che la giustificasse e in violazione dei principi sta-

biliti dalla giurisprudenza di legittimità;
b) la violazione degli articoli 1223, 1226, 2056 e 2059 codice civile in quanto erroneamente la Corte di Appello ha accordato all'attore l'importo di 20.000,00 euro a titolo di danno morale, in assenza dei presupposti stabiliti dalla giurisprudenza di legittimità per la liquidazione di questo tipo di danno: in particolare, la sentenza impugnata ha liquidato il danno alla salute in base alle tabelle milanesi, che sono tuttavia fondate su un sistema che "incorpora" nel valore monetario del singolo punto di invalidità anche il pregiudizio morale, sì che la Corte territoriale ha finito per liquidare quest'ultimo due volte.

La decisione della Cassazione.

Quanto al motivo di cui sub a), la Corte, nel ritenere fondato il motivo di impugnazione, osserva quanto segue:

1) la "personalizzazione" del risarcimento del danno alla salute consiste in una variazione in aumento (ovvero, in astratta ipotesi, anche in diminuzione) del valore standard del risarcimento, per tenere conto delle specificità del caso concreto; la legge n. 124 del 2017, che ha modificato gli articoli 138 e 139 Codice delle assicurazioni private, discorre espressamente di incidenza rilevante su specifici aspetti dinamico relazionali;

2) questi ultimi devono consistere in circostanze eccezionali e specifiche, sicché non può essere accordata alcuna variazione in aumento del risarcimento standard previsto dalle "tabelle" per tenere conto di pregiudizi che qualunque vittima che abbia patito le medesime lesioni deve sopportare, secondo l'id quod plerumque accidit, trattandosi di conseguenze già considerate nella liquidazione tabellare del danno;

3) la personalizzazione del danno quindi deve trovare giustificazione nel positivo accertamento di specifiche conseguenze eccezionali, ulteriori rispetto a quelle ordinariamente conseguenti alla menomazione, e non può quindi costituire lo strumento per ovviare alla carenza di prova in punto di danno alla capacità lavorativa, tanto più che la lesione alla capacità di lavoro generica è ricompresa nell'ambito delle conseguenze ordinarie del danno alla salute;

4) peraltro, l'evidenziata impossibilità di compiere determinati atti fisici a causa dell'invalidità re-

siduata al sinistro costituisce proprio l'ubi consistam del danno biologico "standard".

Quanto al motivo di cui sub b), la Corte, nel ritenere il motivo parzialmente fondato, osserva:

- già da tempo è stato affermato da questa Corte, il principio della autonomia del danno morale rispetto al danno biologico, atteso che il sintagma "danno morale"
- non è suscettibile di accertamento medico-legale;
- si sostanzia nella rappresentazione di uno stato d'animo di sofferenza interiore, che prescinde del tutto (pur potendole influenzare) dalle vicende dinamico-relazionali della vita del danneggiato;
- pertanto, in caso di positivo accertamento dell'esistenza (anche) del danno morale, il giudice dovrà determinare il quantum risarcitorio applicando integralmente le tabelle di Milano, che prevedono la liquidazione di entrambe le voci di danno, ma erroneamente pervengono all'indicazione di un valore monetario complessivo (costituito dalla somma aritmetica di entrambe le voci di danno).

La sentenza viene cassata con decisione nel merito, riconoscendo al danneggiato la complessiva somma di 162.815,00 euro a titolo di danno biologico e di danno morale (di cui euro 46.476,00 per inabilità temporanea ed euro 116.339,00 per invalidità permanente), in applicazione delle tabelle milanesi, alla luce dei criteri sinora indicati, con conseguente eliminazione delle poste di danno relative alla personalizzazione (euro 29.084,75), perché non spettante, e al danno morale (euro 20.000,00), poiché già ricompreso, quest'ultimo, nel valore monetario indicato dalle suddette tabelle.

CORTE DI CASSAZIONE CIVILE, III SEZIONE, SENTENZA N. 25164 DEL 10 NOVEMBRE 2020, Svolgimento del processo

F.P. convenne dinanzi al Tribunale di Trieste la società Allianz, quale impresa designata dal Fondo di garanzia per le vittime della strada, chiedendone la condanna al risarcimento dei danni patiti in conseguenza di un sinistro stradale avvenuto a (OMISSIS), allorché l'attore, mentre circolava a piedi, venne investito da un autoveicolo poi ri-

sultato rubato ed il cui conducente non poté essere identificato. Il Tribunale rigettò la domanda sul rilievo che l'attore non aveva dimostrato che il veicolo investitore era stato posto in circolazione contro la volontà del proprietario, sì da risultare integrata l'invocata ipotesi di cui all'articolo 283, comma primo, lett. d) Codice delle Assicurazioni. La Corte d'Appello di Trieste ha accolto il gravame del F., riconoscendogli un risarcimento di 213.399,75 euro, oltre interessi legali dalla sentenza al saldo. La Corte ha ritenuto che il veicolo da cui era stato investito l'attore fosse effettivamente quello di cui il proprietario aveva denunciato il furto qualche giorno prima del fatto, in considerazione della identità di marca, modello e colore fra i due mezzi, della prossimità temporale tra la data del furto ((OMISSIS)) e quella dell'incidente, nonché della vicinanza geografica fra il luogo in cui il mezzo era stato rubato e quello del sinistro. Sul piano del quantum debeatur, il giudice di secondo grado ha liquidato il danno alla persona applicando le tabelle di Milano ed ha aumentato l'importo riconosciuto per invalidità permanente del 25 per cento, a titolo di personalizzazione del danno, sul presupposto della "indubbia impossibilità (per la vittima) di cimentarsi in attività fisiche"; infine, ha accordato al F. un'ulteriore somma a titolo di danno morale, ritenendo che le "sofferenze di natura del tutto interiore e non relazionale" fossero "meritevoli di un compenso aggiuntivo (...) al di là della personalizzazione prevista per gli aspetti dinamici compromessi" e liquidando equitativamente 20.000,00 euro, "valutate le circostanze del caso e l'indubbia sofferenza derivata".

La sentenza d'appello è stata impugnata per cassazione dalla Allianz s.p.a., con ricorso basato su quattro motivi illustrati da memoria. Il F. non ha svolto attività difensiva.

All'udienza camerale del 9 gennaio 2020, il collegio, con ordinanza n. 3560 del 2020, ha rimesso il procedimento alla pubblica udienza, ritenendo che i motivi di ricorso ponessero tre delicate questioni di diritto, di rilievo nomofilattico, e cioè:

- a) la corretta individuazione, anche ai fini della determinazione del quantum debeatur risarcitorio, dei presupposti per la cd. personalizzazione del danno alla salute e della relativa motivazione;
- b) la corretta individuazione dei presupposti per il risarcimento dei pregiudizi non patrimoniali non aventi fondamento medico-legale, della relativa

prova e della relativa motivazione;

c) la corretta individuazione dei confini tra la personalizzazione del danno alla salute e la liquidazione dei pregiudizi morali non aventi fondamento medico-legale.

Motivi della decisione

1. Col primo motivo, la società ricorrente lamenta, ai sensi dell'art. 360 c.p.c., n. 3, la violazione dell'art. 115 c.p.c. e art. 2729 c.c., assumendo che la Corte d'Appello è pervenuta ad affermare l'effettivo avverarsi del sinistro e il coinvolgimento in esso del veicolo denunciato come rubato sulla base di indizi privi dei requisiti di gravità, precisione e concordanza. La ricorrente ha cura di precisare che, con tale motivo, intende dolersi di un "vizio di sussunzione", con riferimento all'art. 2729 c.c., ed invoca a sostegno di tale deduzione tre pronunce di questa Corte (n. 19485/17, n. 17535/08 e n. 17457/07).

1.1. Non ricorre il denunciato vizio di sussunzione, giacché gli elementi considerati dalla Corte territoriale non appaiono all'evidenza carenti dei requisiti della gravità, precisione e concordanza e risultano pertanto idonei a costituire, nel loro complesso, oggetto della valutazione presuntiva. Il motivo è pertanto inammissibile perché si risolve nella censura di un accertamento di fatto, concernente la ricostruzione della dinamica del sinistro stradale e la valutazione delle prove, che, in quanto coerentemente motivato, non è sindacabile in sede di legittimità (cfr., ex multis, Cass. n. 5484/2019 e Cass. n. 1234/2019).

2. Col secondo motivo, la ricorrente deduce, ai sensi dell'art. 360 c.p.c., n. 3, la violazione degli artt. 1223, 1226, 2056 e 2059 codice civile. Lamenta che la Corte d'Appello abbia accordato alla vittima la cosiddetta personalizzazione del risarcimento del danno alla salute in assenza di qualsiasi circostanza di fatto che la giustificasse e in violazione dei principi stabiliti dalla giurisprudenza di legittimità.

2.1. Il motivo è fondato, nei limiti di cui si dirà. Questa Corte ha ripetutamente affermato che la "personalizzazione" del risarcimento del danno alla salute consiste in una variazione in aumento (ovvero, in astratta ipotesi, anche in diminuzione) del valore standard del risarcimento, per tenere conto delle specificità del caso concreto; la L.

n. 124 del 2017, che ha modificato gli artt. 138 e 139 Codice delle assicurazioni private, discorre espressamente di incidenza rilevante su specifici aspetti dinamico-relazionali. Questi ultimi devono consistere, secondo il più recente insegnamento di questo giudice di legittimità, in circostanze eccezionali e specifiche, sicché non può essere accordata alcuna variazione in aumento del risarcimento standard previsto dalle "tabelle" per tenere conto di pregiudizi che qualunque vittima che abbia patito le medesime lesioni deve sopportare, secondo l'id quod plerumque accidit, trattandosi di conseguenze già considerate nella liquidazione tabellare del danno (cfr. Cass. n. 7513/2018, Cass. n. 10912/2018, Cass. n. 23469/2018, Cass. n. 27482/2018 e, da ultimo, Cass. 28988/2019). Nel caso di specie, invece, la Corte territoriale ha accordato la personalizzazione "in quanto non si rinvergono in atti elementi utili che consentano di altrimenti valutare in termini economici la perdita di capacità di lavoro, sia generica che specifica" ed a fronte del fatto che la vittima si trovi nella "indubbia impossibilità di cimentarsi in attività fisiche (le uniche che si ritiene potessero essere svolte dal F.)", ritenendo che tale circostanza non possa "essere del tutto trascurata" e pertanto vada "assunta quale elemento per la personalizzazione nell'ambito del danno biologico (...), che appare equo fissare nella misura del 25%". In tal modo, la Corte è incorsa in un duplice errore di diritto, in quanto: la personalizzazione del danno deve trovare giustificazione nel positivo accertamento di specifiche conseguenze eccezionali, ulteriori rispetto a quelle ordinariamente conseguenti alla menomazione, e non può quindi costituire lo strumento per ovviare alla carenza di prova in punto di danno alla capacità lavorativa, tanto più che la lesione alla capacità di lavoro generica è ricompresa nell'ambito delle conseguenze ordinarie del danno alla salute e quella relativa alla capacità lavorativa specifica, da valutarsi nell'ambito del danno patrimoniale, esula dalla sfera del danno biologico; l'evidenziata impossibilità di compiere determinati atti fisici a causa dell'invalidità residua al sinistro costituisce proprio l'ubi consistam del danno biologico "standard", con la conseguenza che tale pregiudizio è stato liquidato dalla Corte di Appello due volte: la prima a titolo di danno alla salute, la seconda a titolo di per-



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

sonalizzazione, in difetto, però, dell'indicazione di circostanze specifiche ed eccezionali.

3. Col terzo motivo, la ricorrente lamenta, ai sensi dell'art. 360 c.p.c., n. 3, la violazione degli artt. 1223, 1226, 2056 e 2059 c.c.: assume che erroneamente la Corte di Appello ha accordato all'attore l'importo di 20.000,00 euro a titolo di danno morale, in assenza dei presupposti stabiliti dalla giurisprudenza di legittimità per la liquidazione di questo tipo di danno. Espone, al riguardo, che la sentenza impugnata ha liquidato il danno alla salute in base alle tabelle milanesi, che sono tuttavia fondate su un sistema che "incorpora" nel valore monetario del singolo punto di invalidità anche il pregiudizio morale, sì che la Corte territoriale ha finito per liquidare quest'ultimo due volte.

3.1. Il motivo è parzialmente fondato, sia pur nei limiti e con le precisazioni che seguono. Va osservato, in premessa, come sia del tutto conforme a diritto, ed integralmente condiviso da questa Corte, il principio affermato in sentenza secondo il quale la voce di danno morale mantiene la sua autonomia e non è conglobabile nel danno biologico, trattandosi di sofferenza di natura del tutto interiore e non relazionale, e perciò meritevole di un compenso aggiuntivo al di là della personalizzazione prevista per gli aspetti dinamici compromessi (in tal senso, Cass. n. 910/2018, Cass. n. 7513/2018, Cass. n. 28989/2019).

3.1.1. Altrettanto correttamente, la Corte triestina procede alla valutazione del danno morale in via autonoma e successivamente rispetto alla precedente (sia pur, nella specie, imprevedibile) personalizzazione del danno biologico, volta che tale personalizzazione è specificamente disciplinata in via normativa (art. 138, n. 3 nuovo testo C.d.A.: "qualora la menomazione accertata incida in maniera rilevante su specifici aspetti dinamico-relazionali personali documentati e obiettivamente accertati, l'ammontare del risarcimento del danno, calcolato secondo quanto previsto dalla tabella unica nazionale (...), può essere aumentato dal giudice, con equo e motivato apprezzamento delle condizioni soggettive del danneggiato, fino al 30%"). La correttezza della decisione è confermata dall'espresso e non equivoco contenuto del testo legislativo dianzi citato (art. 138, punto 2, lett. a): "per danno biologico si intende la lesione temporanea o permanente all'integrità psico-fisica della persona suscettibile di accertamento medi-

co-legale, che esplica un'incidenza negativa sulle attività Quotidiane e sugli aspetti dinamico-relazionali della vita del danneggiato), da leggersi in combinato disposto con la successiva lettera e) del medesimo punto 2 ("al fine di considerare la componente morale da lesione dell'integrità fisica, la quota corrispondente al danno biologico (...) è incrementata in via progressiva e per punto, individuando la percentuale di aumento di tali valori per la personalizzazione complessiva della liquidazione").

3.1.2. Trova definitiva conferma normativa, come già da tempo affermato da questa Corte, il principio della autonomia del danno morale rispetto al danno biologico, atteso che il sintagma "danno morale" 1) non è suscettibile di accertamento medico-legale; 2) si sostanzia nella rappresentazione di uno stato d'animo di sofferenza interiore, che prescinde del tutto (pur potendole influenzare) dalle vicende dinamico-relazionali della vita del danneggiato.

3.1.3. A tanto consegue che, nel procedere alla liquidazione del danno alla salute, il giudice di merito dovrà: 1) accertare l'esistenza, nel singolo caso di specie, di un eventuale concorso del danno dinamico-relazionale e del danno morale; 2) in caso di positivo accertamento dell'esistenza (anche) di quest'ultimo, determinare il quantum risarcitorio applicando integralmente le tabelle di Milano, che prevedono la liquidazione di entrambe le voci di danno, ma pervengono (non correttamente, per quanto si dirà nel successivo punto 3) all'indicazione di un valore monetario complessivo (costituito dalla somma aritmetica di entrambe le voci di danno);

3) in caso di negativo accertamento, e di conseguente esclusione della componente morale del danno (accertamento da condurre caso per caso, secondo quanto si dirà nel corso dell'esame del quarto motivo di ricorso), considerare la sola voce del danno biologico, depurata dall'aumento tabellarmente previsto per il danno morale secondo le percentuali ivi indicate, liquidando, conseguentemente il solo danno dinamico relazionale,

4. in caso di positivo accertamento dei presupposti per la cd. personalizzazione del danno, procedere all'aumento fino al 30% del valore del solo danno biologico, depurato, analogamente a quanto indicato al precedente punto 3, dalla componente morale del danno automaticamente (ma

erroneamente) inserita in tabella, giusta il disposto normativo di cui al già ricordato art. 138, punto 3, del novellato codice delle assicurazioni.

4. Il quarto motivo denuncia, ai sensi dell'art. 360 c.p.c., n. 4, la nullità della sentenza ex art. 132 c.p.c., n. 4, sul rilievo che il giudice di appello ha accordato il ristoro del danno morale con una motivazione assolutamente carente ovvero apparente, incorrendo in un "automatismo risarcitorio" che è stato escluso dalla stessa Cass. n. 901/2018 richiamata dalla sentenza impugnata.

4.1. Il motivo è infondato.

4.1.1. Premessa la diversa (e non più discutibile) ontologia del danno morale, questa Corte ha costantemente affermato (per tutte, Cass., S.U. n. 26972/2008) che, attenendo il pregiudizio non patrimoniale de quo ad un bene immateriale, il ricorso alla prova presuntiva è destinato ad assumere particolare rilievo e può costituire anche l'unica fonte di convincimento del giudice, pur essendo onere del danneggiato l'allegazione di tutti gli elementi che, nella concreta fattispecie, siano idonei a fornire la serie concatenata dei fatti noti, onde consentire di risalire al fatto ignoto (così definitivamente superandosi la concezione del danno in re ipsa, secondo la quale il danno costituirebbe una conseguenza imprescindibile della lesione, tale da rendere sufficiente la dimostrazione di quest'ultima affinché possa ritenersi sussistente il diritto al risarcimento).

4.1.2. Occorre, cioè, verificare se, alla complessità della morfologia del danno non patrimoniale, derivante dalla complessità contenutistica dei diritti della persona di volta in volta lesi, corrisponda un altrettanto articolato onere assertorio e probatorio. In ossequio al disposto dell'art. 163 c.p.c., comma 2, n. 4, oggetto di allegazione devono essere i fatti primari, ovvero i fatti costitutivi del diritto al risarcimento del danno e, con specifico riguardo alle conseguenze pregiudizievoli causalmente riconducibili alla condotta, l'attività assertoria deve consistere nella compiuta descrizione di tutte le sofferenze di cui si pretende la riparazione (mentre all'onere di allegazione dei danni non corrisponde un onere di qualificazione giuridica, ovvero il loro inquadramento sub specie iuris, alla luce del principio *iura novit curia*).

4.1.3. L'onere di allegazione è altresì funzionale all'esplicazione del diritto di difesa, onde consen-

tire di circoscrivere il contenuto dello speculare onere di contestazione e, di conseguenza, di delimitare, nell'ambito dei fatti allegati, quelli da provare.

4.1.4. In tema di danno non patrimoniale, la rilevanza pratica di tale principio è, tuttavia, marginale atteso che, considerata la dimensione eminentemente soggettiva del danno morale, alla sua esistenza non corrisponde sempre una fenomenologia suscettibile di percezione immediata e, quindi, di conoscenza ad opera delle parti contrapposte al danneggiato.

4.1.5. Ad un così puntuale onere di allegazione, la cui latitudine riflette la complessità e multiformità delle concrete alterazioni in cui può esteriorizzarsi il danno non patrimoniale che, a sua volta, deriva dall'ampiezza contenutistica dei diritti della persona investiti dalla lesione ingiusta, non corrisponde, pertanto, un onere probatorio parimenti ampio. Esiste, difatti, nel territorio della prova dei fatti allegati, un ragionamento probatorio di tipo presuntivo, in forza del quale al giudice è consentito di riconoscere come esistente un certo pregiudizio in tutti i casi in cui si verifichi una determinata lesione - sovente ricorrendosi, a tal fine, alla categoria del fatto notorio per indicare il presupposto di tale ragionamento inferenziale, mentre il riferimento più corretto ha riferimento alle massime di esperienza (i fatti notori essendo circostanze storiche concrete ed inoppugnabili, non soggette a prova e pertanto sottratte all'onere di allegazione).

4.1.6. La massima di esperienza, difatti, non opera sul terreno dell'accadimento storico, ma su quello della valutazione dei fatti, è regola di giudizio basata su leggi naturali, statistiche, di scienza o di esperienza, comunemente accettate in un determinato contesto storico-ambientale, la cui utilizzazione nel ragionamento probatorio, e la cui conseguente applicazione, risultano doverose per il giudice, ravvisandosi, in difetto, illogicità della motivazione, volta che la massima di esperienza può da sola essere sufficiente a fondare il convincimento dell'organo giudicante. Tanto premesso, non solo non si ravvisano ostacoli sistematici al ricorso al ragionamento probatorio fondato sulla massima di esperienza specie nella materia del danno non patrimoniale, e segnatamente in tema di danno morale, ma tale strumento di giudizio

consente di evitare che la parte si veda costretta, nell'impossibilità di provare il pregiudizio dell'essere, ovvero della condizione di afflizione fisica e psicologica in cui si è venuta a trovare in seguito alla lesione subita, ad articolare estenuanti capitoli di prova relativi al significativo mutamento di stati d'animo interiori da cui possa inferirsi la dimostrazione del pregiudizio patito. Del resto, alla base del parametro standard di valutazione che è alla base del sistema delle tabelle per la liquidazione del danno alla salute, altro non v'è se non un ragionamento presuntivo fondato sulla massima di esperienza per la quale ad un certo tipo di lesione corrispondono, secondo l'*id quod plerumque accidit*, determinate menomazioni dinamico-relazionali, per così dire, ordinarie. Un attendibile criterio logico-presuntivo funzionale all'accertamento del danno morale quale autonoma componente del danno alla salute (così come di qualsiasi altra vicenda lesiva di un valore/interesse della persona costituzionalmente tutelato: Corte costituzionale n. 233 del 2003) è quella della corrispondenza, su di una base di proporzionalità diretta, della gravità della lesione rispetto all'insorgere di una sofferenza soggettiva: tanto più grave, difatti, sarà la lesione della salute, tanto più il ragionamento inferenziale consentirà di presumere l'esistenza di un correlato danno morale inteso quale sofferenza interiore, morfologicamente diversa dall'aspetto dinamico relazionale conseguente alla lesione stessa. Nel caso di specie, la Corte territoriale, nell'indicare (f. 5, primo periodo della sentenza) tanto le imponenti e penose conseguenze dell'inabilità temporanea, quanto le condizioni soggettive del danneggiato, quanto, infine, la percentuale complessiva dell'inabilità permanente, ha correttamente applicato tale ragionamento probatorio, specificando, del tutto correttamente, al successivo f. 6, che le conseguenti sofferenze, di natura interiore e non relazionale, apparivano meritevoli di un compenso aggiuntivo al di là della personalizzazione prevista per gli aspetti dinamici compromessi, così mostrando di aver colto appieno la corretta ontologia del danno morale, sia pur incorrendo, poi, nell'errore di liquidazione di cui si è detto in precedenza, volta che, riconosciuta la risarcibilità autonoma del danno morale, non ha considerato che tale voce di danno era già ricom-

presa nel valore monetario complessivamente indicato nella tabella applicata.

5. In applicazione dei principi sopra richiamati e tenuto conto dei motivi accolti, ritiene il collegio che la sentenza possa essere cassata con decisione nel merito, riconoscendo al danneggiato, F.P., la complessiva somma di 162.815,00 euro a titolo di danno biologico e di danno morale (di cui euro 46.476,00 per inabilità temporanea ed euro 116.339,00 per invalidità permanente), in applicazione delle tabelle milanesi (Cass. 12408/2011) alla luce dei criteri sinora indicati, con conseguente eliminazione delle poste di danno relative alla personalizzazione (euro 29.084,75), perché non spettante, e al danno morale (euro 20.000,00), poiché già ricompreso, quest'ultimo, nel valore monetario indicato dalle suddette tabelle. L'importo anzidetto va incrementato di euro 1.500,00 (a titolo di rimborso forfettario di spese, come riconosciuto dalla Corte territoriale), pervenendosi pertanto alla cifra finale di euro 164.315,00, in moneta attualizzata al momento della sentenza di secondo grado, oltre agli interessi legali da tale pronuncia al saldo.

6. Attesa la peculiarità delle questioni esaminate, involgenti profili di rilevanza nomofilattica, sussistono le condizioni per l'integrale compensazione delle spese del presente giudizio; quanto ai gradi di merito, l'esito della lite giustifica la parziale compensazione delle spese (nella misura di 1/3) che vanno poste, per il residuo, a carico della Allianz.

P.Q.M.

La Corte, rigettati il primo e il quarto motivo, accoglie il secondo e il terzo, nei termini di cui in motivazione; cassa in relazione ai motivi accolti e, decidendo nel merito, condanna la Allianz a pagare al F. la somma di euro 164.315,00, oltre agli interessi legali dalla data della pronuncia di secondo grado fino al saldo; compensate per un terzo le spese dei gradi di merito, condanna la Allianz a rifondere al F. le restanti spese, liquidate, per la residua quota di due terzi, in euro 8.667,00 quanto al giudizio di primo grado e in euro 5.333,00 quanto al giudizio di appello; compensa integralmente le spese del presente giudizio.

la proposta Turit per la ripresa del
Turismo Itinerante



VIAGGIARE

è l'Italia
che non conosci

Dagli Enti e Associazioni di Categoria

EZHAYA, ASTOI: “BENE DRAGHI, ORA È NECESSARIO ACCELERARE I TEMPI”

Pier Ezhaya, presidente di Astoi Confindustria Viaggi, nel commentare il discorso al Senato del presidente del Consiglio, Mario Draghi, sottolinea che il suo intervento “ci conforta e ci riconferma che il turismo avrà un ruolo centrale nel tessuto economico del Paese.

Per troppi anni è mancata una visione industriale del turismo con uno sviluppo programmato e strutturato di lungo periodo – afferma il presidente – è tempo che questo comparto sia finalmente inteso come un’asse portante sia del Pil sia dell’occupazione”.

Però, pur provando soddisfazione nel leggere “questa rinnovata attenzione nei confronti del settore e condividendone la visione prospettica, ci preoccupano i tempi per il passaggio delle consegne e per la creazione del nuovo Ministero con le relative attribuzioni”.

Ezhaya fa presente che “il comparto versa in condizioni gravissime e molti provvedimenti, peraltro già approvati e ancora in fase di chiusura, hanno subito un’ulteriore battuta d’arresto in concomitanza con la crisi di governo”, ecco perché “prima di qualsiasi programma di lungo periodo serve un intervento urgente per accelerare i tempi della macchina burocratica che non ha ancora portato a termine l’erogazione degli stanziamenti già previsti a beneficio delle imprese e va al più presto aperto un tavolo di confronto per discutere dei temi più urgenti e prioritari, come ad esempio la copertura delle perdite subite nel secondo semestre 2020”.

ISVRA. TRANSIZIONE ECOLOGICA: UN EUFEMISMO PER DIRE: “DIAMOCI UNA MOSSA, IMMEDIATAMENTE!”

I mutamenti climatici fanno ormai danni ovunque, e in tutti i settori della realtà civile ed economica. L’Italia è fra i Paesi più colpiti, perché ha un’economia complessivamente avanzata, ai primi posti del mondo per valore della produzione agricola, dell’export agroalimentare, del turismo internazionale; e perché la conformazione del territorio la espone maggiormente alla frequenza di eventi meteorologici estremi.

Siamo il Paese dell’Unione Europea di gran lunga più soggetto all’erosione del suolo, dove più

alta e diffusa è l’urbanizzazione con i connessi fenomeni di impermeabilizzazione del suolo e dissesto idrogeologico, dove la somministrazione di antiparassitari agricoli per ettaro, pur ridotta in misura consistente negli ultimi anni, è più elevata.

Tutte queste criticità, agricole ed extragricole, sono state recentemente evidenziate (audizione alla Commissione ambiente, territorio e lavori pubblici della Camera dei deputati del 11 settembre 2020) anche dal prof. Enrico Giovannini, in qualità di portavoce dell’Alleanza Italiana per lo Sviluppo Sostenibile (ASviS), già Ministro del lavoro e delle politiche sociali del governo Letta (2013-2014) e ora Ministro delle infrastrutture e dei trasporti dell’attuale Governo Draghi.

I fenomeni climatici estremi registrati in Italia già nei primi due mesi del 2021 ne sono conferma.

L’Agenda 2030 dell’Unione Europea stabilisce diversi obiettivi di “Transizione Ecologica”: limitazione delle emissioni di gas-serra, estensione dell’agricoltura biologica ad almeno il 25% della SAU (superficie agricola utilizzata), difesa della biodiversità.

Ma la prossima Politica Agricola Comune (PAC) sembra mettere in primo piano la produttività agricola e i redditi degli agricoltori, e in secondo piano le conseguenze ambientali di tale scelta.

“Per l’agricoltura italiana - secondo **Giorgio Lo Surdo**, direttore di ISVRA - la sostenibilità ambientale deve essere prioritaria, a sostegno soprattutto dei nostri prodotti agroalimentari “food” di eccellenza, 171 certificati a DOP (denominazione d’origine protetta) e 136 ad IGP (indicazione geografica protetta), oltre ai vini (408 DOP e 118 IGP). La transizione ecologica, per quanto riguarda l’agricoltura, non può essere una possibile futura opzione ma esclusivamente una immediata dovuta certezza”.

FIAS. COMPARTO AL COLLASSO: IL GOVERNO ASCOLTI LE IMPRESE

“Il settore dell’Animazione Turistica e Territoriale ha subito un vero e proprio collasso dall’inizio della pandemia. Dopo il blocco dei codici ATECO, una stagione estiva 2020 dimezzata - sia per il periodo che per le risorse impiegate - ed i ristori inadeguati a causa del mese di fatturazione di riferimento, le nostre imprese hanno visto disgre-

garsi anche la possibilità di ripresa della stagione invernale che avrebbe potuto dare un minimo di ossigeno economico alle aziende, ormai ai limiti della sopravvivenza". È quanto ha dichiarato in una nota Salvatore Belcaro, Presidente Fiast-Assoturismo Confesercenti.

"Con un calo del fatturato nel 2020 compreso tra il 65% ed il 95% - prosegue Belcaro - l'Animazione Turistica e Territoriale è praticamente in ginocchio ed ancora oggi le imprese del comparto non ricevono attenzione e le richieste di aiuto diretto e specifico delle imprese restano inascoltate dalle Istituzioni.

Riponiamo la speranza nella ripresa della stagione estiva 2021 che purtroppo, però, presenta ancora delle grandi incognite, tra cui la mancanza di protocolli di sicurezza approvati che possano consentire lo svolgimento dei nostri servizi in modo responsabile, evitando così quella disparità di comportamenti che hanno generato molti squilibri la scorsa estate".

"Fiast continua a battersi per la chiarezza delle regole e la possibilità di programmazione - sottolinea il Presidente - due fattori che, per il nostro settore in particolare e per il turismo in generale, sono essenziali al fine di fornire servizi di qualità. Le decisioni repentine di chiusura o riapertura delle attività, infatti, mettono in forte difficoltà le imprese che, ad oggi, stanno vendendo un prodotto che non sanno se potranno realizzare o meno". "Siamo pienamente consapevoli della situazione di perdurante crisi sanitaria - conclude Belcaro - alla quale abbiamo sempre dato la massima priorità ed attenzione ma dobbiamo constatare che, a quasi un anno dall'inizio dell'emergenza, ancora oggi si continuano ad adottare provvedimenti con un profondo impatto sull'economia delle nostre attività ma senza mai prendere in considerazione la voce degli imprenditori stessi, abbandonati all'incertezza.

Non c'è più tempo da perdere, né risorse economiche a disposizione: abbiamo bisogno di linee guida che abbiano una capacità di visione, netta e chiara, per lo svolgimento dei nostri servizi. Chiediamo, pertanto, al Governo di ascoltare la nostra voce insieme alla nostra forte volontà di non dipendere in futuro da un 'possibile ristoro' ma da una ripresa, responsabile ed in sicurezza, delle nostre attività".

FRANCO GATTINONI È IL NUOVO PRESIDENTE DI FTO

Fto – Federazione Turismo Organizzato ha un nuovo presidente: è **Franco Gattinoni**, che subentra al dimissionario Luca Patanè, pronto ad affiancare Stefano Dall'Ara nel ruolo di vicepresidente.

"Raccolgo il testimone con la consapevolezza dei risultati ottenuti negli ultimi anni dalla nostra associazione e con l'impegno di assicurare fin da ora continuità nella gestione", ha dichiarato il neo presidente subito dopo la sua nomina.

"Nel 2020 ho dedicato molte energie alle attività della federazione con l'obiettivo di contribuire al raggiungimento di risultati indispensabili per la sopravvivenza e la crescita della nostra filiera. Con il Manifesto del Turismo Italiano abbiamo fatto conoscere alle istituzioni il ruolo, il peso e il valore delle agenzie di viaggio e del turismo organizzato, ha continuato Gattinoni.

"Si è trattato di un'importante iniziativa di comunicazione congiunta che ha coinvolto imprese e associazioni della distribuzione e della produzione. Grazie alla nostra azione politica sono stati raggiunti risultati economici importanti, forse insperati solo pochi mesi fa, che tuttavia necessitano ancora di correttivi e integrazioni. Il lavoro è appena iniziato".

"Sono estremamente fiero dell'esperienza fatta in questi anni come presidente di Fto e di essere stato tra i soci fondatori sin dal suo atto costitutivo", ha commentato **Luca Patanè**, nel passare il testimone. "Un'associazione che abbiamo fortemente voluto, con l'obiettivo di dare voce a tutta la filiera e a tutti i soggetti che compongono il mondo del turismo, e ce l'abbiamo fatta.

È stata una grandissima esperienza, e nonostante tutte le difficoltà sono particolarmente felice di ciò che siamo riusciti a creare: un'associazione di categoria di rilevanza nazionale che quando l'abbiamo fondata nel 2008 era composta da 19 soci e adesso ne conta oltre 60 nazionali, con molti dei principali attori del turismo organizzato". In previsione dello scenario che si sta prefigurando per il 2021, l'associazione comunica che sono in programma una serie di punti per essere al fianco delle agenzie e del comparto turistico. Priorità verrà data alle iniziative che consentiranno alle imprese della filiera di essere traggiate in

Dagli Enti e Associazioni di Categoria

sicurezza in un'era post Covid che sarà diversa per i cambiamenti nelle abitudini dei viaggiatori e nei modelli di business.

ASSOTURISMO: AL VIA GRUPPO DI LAVORO "EVENTI E CONGRESSI"

Il rilancio del turismo passa anche dagli eventi e i congressi, un volano in grado di generare oltre 43 milioni di presenze l'anno, ma che ora è in grave difficoltà a causa della pandemia e delle restrizioni per contenere la diffusione del virus.

Proprio in considerazione dello stato di emergenza che il mondo degli eventi e dei congressi sta affrontando, Assoturismo ha avviato la costituzione di un gruppo di lavoro dedicato a questo importante segmento del turismo italiano.

A guidare il gruppo di lavoro, formato da imprenditori del comparto, è **Francesco Mattiazzo**.

"Il comparto degli eventi e dei congressi costituisce un motore fondamentale per la nostra economia, in grado di generare valore aggiunto per il territorio ed attrarre presenze turistiche qualificate: il turismo congressuale italiano era, nell'era pre-Covid, tra i primi sei del mondo, con un fatturato di 874 milioni di euro", spiega il Direttore Nazionale di Assoturismo Corrado Luca Bianca. "Lo stop imposto dalla pandemia, purtroppo, sta distruggendo il potenziale produttivo del comparto, mettendo a rischio migliaia di imprese e posti di lavoro e, in generale, le possibilità di ripartenza del settore quando lo stato di emergenza sarà terminato. Per questo è necessario cambiare rotta: bisogna rafforzare i sostegni a imprese e lavoratori e pianificare il rilancio del settore, che potrebbe dare un enorme contributo alla ripartenza dei territori e del turismo".

THETFORD

CONCENTRATED

PICCOLI E POTENTI

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



**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.



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

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

Bonometti, un centrocaravan proprio come lo vorresti



Bonometti
centrocaravan

www.bonometti.it



FONDAZIONE BISCOZZI | RIMBAUD

**NUOVO SPAZIO
ESPOSITIVO DI ARTE
CONTEMPORANEA
A LECCE**

A cura di Tania Turnaturi



Osvaldo Licini, Notturmo, 1957

Dal 2 marzo Lecce si arricchisce di uno spazio espositivo dedicato all'arte contemporanea con la raccolta della Fondazione Biscozzi | Rimbaud, costituita nel 2018 e riconosciuta di pubblico interesse. Gli spazi, che occupano due piani di un immobile storico nel centro cittadino vicino Porta Napoli, ospiteranno stabilmente una selezione dei pezzi della collezione ma anche una biblioteca specializzata in storia dell'arte, il laboratorio didattico e l'allestimento di mostre temporanee d'arte del XX e XXI secolo (mediamente

una l'anno). La sede è strutturata come un "centro delle arti" che dialoga con diverse discipline: arti visive, architettura, video, cinema, musica, letteratura, teatro. Obiettivo della Fondazione è, infatti, favorire la conoscenza delle arti visive contemporanee e la realizzazione di iniziative culturali quali mostre, eventi, conferenze, seminari, attività didattiche, corsi di formazione a fini di divulgazione e studio per studenti della scuola, dell'accademia e dell'università, valorizzando la propria raccolta come strumento di

educazione pubblica. La direzione tecnico-scientifica della Fondazione e la curatela della collezione sono affidate allo storico dell'arte Paolo Bolpagni, mentre lo studio Arrigoni Architetti ha ideato la progettazione della sede effettuando il restauro nel rispetto del contesto architettonico sia nell'utilizzo dei materiali che nel mantenimento dei volumi esistenti, conservando le decorazioni originali dell'edificio, forse in origine appendice del complesso monastico delle suore Alcantarine.



Eugène De Kermadec, *Femme accoudée*, 1933



Pietro Consagra, Oracolo di Chelsea Hotel, 1960

La collezione prende avvio casualmente nel 1969, da un nucleo costituito dal giovane Biscozzi senza pretese e competenza, che continua a sviluppare con la curiosità che lo ha sempre accompagnato, insieme alla moglie Dominique Rimbaud incontrata l'anno successivo, anch'essa casualmente, a Parigi. Nato a Salice Salentino nel 1934, poi trasferitosi a Milano per studiare all'Università Bocconi e divenuto affermato professionista nel settore contabile-fiscale nazionale e internazionale, frequenta il famoso Bar Jamaica a Brebra dove transitano i fotografi Mulas, Mario Dondero, Alfa Castaldi e artisti che hanno caratterizzato i fermenti culturali dell'epoca, come Lucio Fontana, Piero Manzoni, Dadamaino, Ettore Sordini. Per oltre quarant'anni, visitando con la moglie mostre interna-

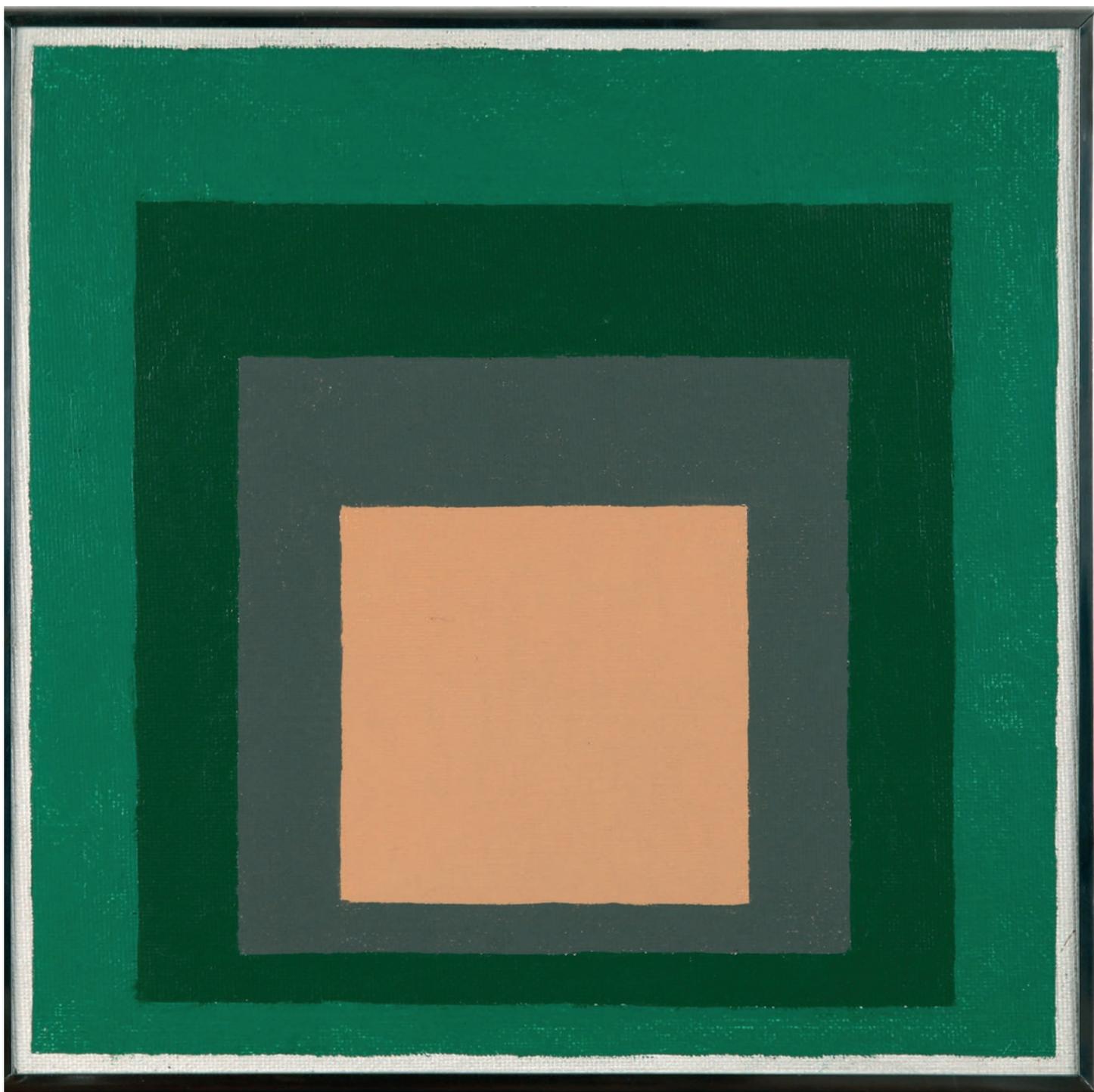
zionali e frequentando artisti, critici, giornalisti e scrittori, esplora il dibattito artistico tra realismo, figurazione, informale, astrazione.

Nel tempo, sotto l'impulso della sensibilità emotiva dei coniugi, la collezione arriva a comprendere oltre duecento opere tra dipinti, sculture e grafiche di autori di spicco italiani e internazionali dell'arte del Novecento, quali Filippo de Pisis, Arturo Martini, Enrico Prampolini, Josef Albers, Luigi Veronesi, soprattutto tra gli anni Cinquanta e Settanta come Fausto Melotti, Alberto Burri, Piero Dorazio, Tancredi Parmeggiani, Pietro Consagra, Agostino Bonalumi, Dadamaino, Mario Schifano. La raccolta fornisce così, con un'impronta personale, una chiave di lettura delle origini dell'arte contemporanea che attinge alle esperienze di inizio Novecento.



Tancredi Parmeggiani, A proposito di natura, 1958





Josef Albers, Homage to the square, 1958

Il sogno di Biscozzi di donare alla collettività nella sua terra d'origine la fruizione della raccolta costituendo la Fondazione a febbraio 2018, si dissolve con la sua scomparsa nel settembre successivo, ma viene portato a com-

pimento dalla moglie. Aveva scritto nel Pro/Memoria del catalogo: "Ho un debito di riconoscenza nei confronti della mia città di Lecce: mi ha dato la sua bellezza e una base scolastica che mi ha consentito di proseguire gli

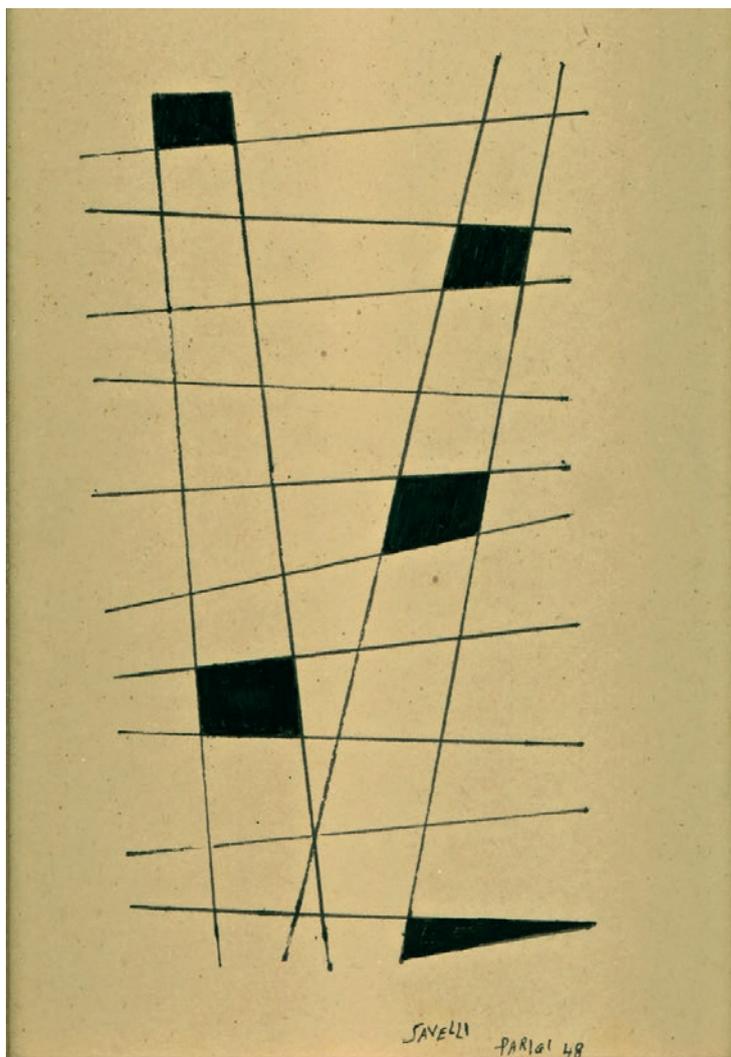
studi a Milano. Desidero restituire il mio debito alla città di Lecce e al Salento".

Il percorso espositivo della collezione permanente prevede un itinerario cronologico e per tipologie stilistico-formale di circa settanta opere, dal

contemporaneo all'informale in Italia e in Europa, passando all'astratto-geometrico, al cinetico programmato, alla pittura analitica.

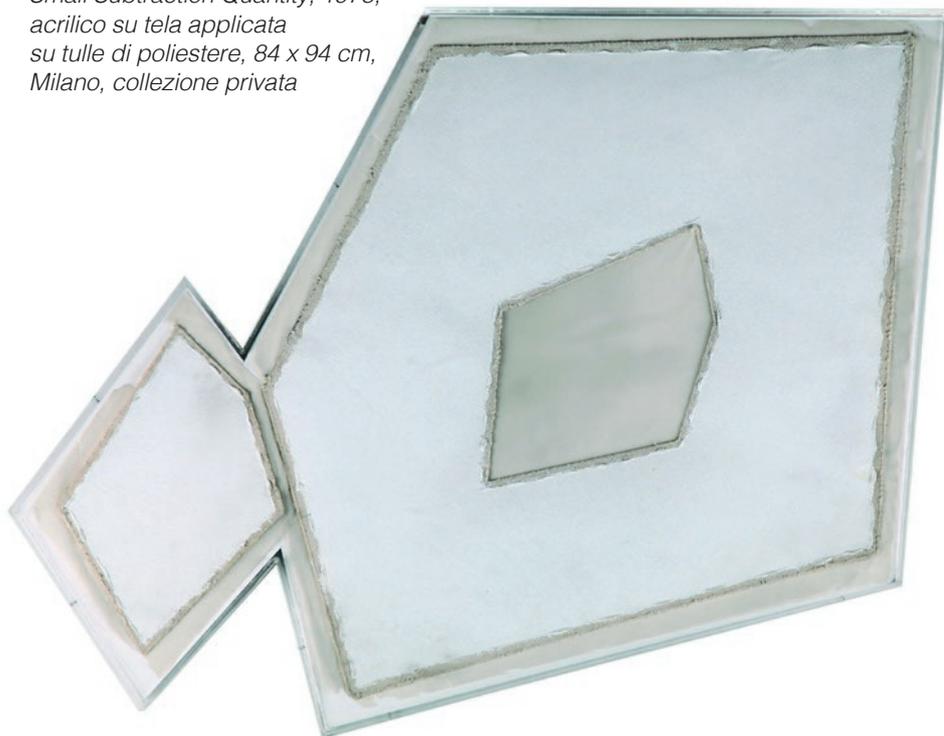
La prima mostra temporanea nelle sale del piano terra è dedicata ad una retrospettiva di Angelo Savelli, il calabrese "artista del bianco" che ha operato a Roma e New York, lungo un percorso evolutivo di incessante ricerca dal figurativo all'astratto e all'informale, fino alle rarefatte opere bianche della sua cifra stilistica e spirituale.

Il catalogo generale a cura di Roberto Lacarbonara nella triplice versione italiana, francese e inglese, è pubblicato da Silvana Editoriale.



Angelo Savelli,
Senza titolo, 1948,
inchiostro su carta,
26 x 18,5 cm,
collezione privata

Angelo Savelli,
Small Subtraction Quantity, 1978,
acrilico su tela applicata
su tulle di poliestere, 84 x 94 cm,
Milano, collezione privata



Dal martedì alla domenica
orari:

febbraio-marzo, 11-18

aprile-giugno, 11-19

luglio-agosto, 11-22

settembre-ottobre, 11-19

novembre-dicembre, 11-18

gennaio chiuso

biglietto € 5,00

ridotto € 3,00

visite guidate per gruppi e scuole su
prenotazione

€ 50,00

Piazzetta Baglivi, 4 - Lecce

www.fondazionebiscozzirimbaud.it

"I MACCHIAIOLI. UNA RIVOLUZIONE EN PLEIN AIR"

FORTE DI BARD. VALLE D'AOSTA

A cura di Franca Dell'Arciprete Scotti

Amatissimi dal pubblico italiano e internazionale, i Macchiaioli sono protagonisti di una bella mostra ospitata nel Forte di Bard in Valle d'Aosta. Fino al 6 giugno, dunque, la primavera valdostana sarà invitante per tutti gli appassionati di questo movimento artistico che ha rivoluzionato la storia della pittura italiana dell'Ottocento.

Come molti altri movimenti, anche questo all'inizio non incontrò il favore della critica, che usava in senso dispregiativo il termine "macchiaiolo".

Poi, rivendicato con orgoglio, lo stesso termine venne adottato dal gruppo stesso dei Macchiaioli, in quanto incarnava alla perfezione la filosofia delle loro opere.

Ma quale fu la loro specificità?

Al Caffè Michelangelo di Firenze si riuniva, nella se-

conda metà dell'Ottocento, un gruppo di giovani artisti accomunati dallo spirito di ribellione verso il sistema accademico e dalla volontà di dipingere il senso del vero.

Firenze era allora una delle capitali culturali più attive in Europa, punto di riferimento per molti intellettuali provenienti da tutta Italia.

Il gruppo di giovani artisti rivoluzionari attirò quindi l'attenzione e riuscì ad affermare questa nuova idea di pittura. Che, non a caso, si stava affermando anche in Francia con gli Impressionisti.

Una vera rivoluzione quella della pittura en plein air, che appunto ricorreva a "macchie" di colore per rendere l'impressione di luce e colore all'aria aperta.

Il Forte di Bard ospita, a cura di Simona Bartolena, 80 opere scelte perché rappresen-

tative dell'evoluzione del movimento.

Il percorso espositivo all'interno delle Cannoniere del Forte di Bard, prende avvio dalle opere di Serafino de Tivoli, precursore della rivoluzione macchiaiola, che si confronteranno con un lavoro giovanile di Silvestro Lega, dallo stile ancora purista.

Quindi si giunge alle espressioni più mature della Macchia con Telemaco Signorini, Vincenzo Cabianca, Raffaello Sernesi, Odoardo Borrani e Cristiano Banti, che si allontanano definitivamente dalla tradizionale pittura di paesaggio italiana, ma anche dalla lezione della scuola francese di Barbizon, particolarmente incline a indulgere in tendenze formalmente raffinate e legate al romanticismo, per scegliere un approccio più asciutto e severo, cogliendo impressioni immediate dal vero.



Telemaco Signorini, Mercato di via del Fuoco, Firenze



Giovanni Fattori, La lettera al campo

Non mancano i dipinti a interesse storico, con i soldati di Giovanni Fattori, né tantomeno quelli firmati dai protagonisti del gruppo dopo gli anni sessanta, quando la ricerca macchiaiola perde l'asprez-

za delle prime prove e acquisisce uno stile più disteso, aperto alla più pacata tendenza naturalista che andava diffondendosi in Europa. La mostra si chiude con una riflessione sull'eredità della

pittura di Macchia.

La Presidente del Forte di Bard, Ornella Badery, sottolinea l'importanza di continuare ad investire nella cultura, prezioso motore di sviluppo per il territorio.



Il Forte di Bard, polo culturale valdostano, ogni anno propone appuntamenti di grande richiamo dedicati all'arte. E in questa linea programmatica ben si inserisce la mostra su I Macchiaioli.

«Questa mostra offre molti spunti per rileggere la storia risorgimentale e quegli anni complessi – spiega il Direttore del Forte di Bard, Maria Cristina Ronc -. Anni rivoluzionari, costellati di nomi e

personaggi da riscoprire e da rileggere nella prospettiva del tempo che è intercorso. Il Forte di Bard non è “solo” un luogo espositivo ma prima ancora è un edificio storico e come tale in questa occasio-



Giovanni Fattori, *Reclute sul mare*

ne, più che in altre, amplia e dialoga con l'esposizione dei Macchiaioli e con le vite e le opere di questi pittori soldati. Ci piace ricordarne uno. Nino Costa, arruolato nel reggimento dei Cavalleggieri d'Aosta a Pinerolo che dopo varie peregrinazioni si sposta a Firenze e frequenta il Caffè Michelangelo.

Lì conosce Giovanni Fattori, certamente il nome più noto tra i Macchiaioli, e che lo stesso Costa rammenterà come colui che "gli aprì la mente e lo incoraggiò"».

"I Macchiaioli. Una rivoluzione en plein air"

Forte di Bard. Valle d'Aosta

Fino al 6 giugno 2021

Date e orari potranno subire variazioni sulla base delle eventuali chiusure disposte nell'ambito della classificazione dell'indice di rischio delle regioni stabilito dalle autorità di governo

Catalogo Skira
www.fortedibard.it

UNICA



La personalità di Carthago è unica. Un Carthago si distingue dalla massa. I suoi esterni e interni sono caratterizzati da un'emozionalità unica. La combinazione raffinata di design e funzionalità ha un solo obiettivo: rendere speciale il vostro viaggio. Scoprite di più sul DNA Premium di Carthago:

www.carthago.com



carthago[®]
Das Reisemobil.

Ministero del Turismo. Un gradito ritorno

Coro unanime di consensi. Finalmente il settore avrà l'attenzione ed il sostegno che merita.

A cura di: Antonio Castello - a.c.castello47@gmail.com

Tanto tuonò che piovve. Finalmente, dopo averlo atteso per anni, è ritornato nell'istituzione statale il Ministero del Turismo. Il nuovo Governo Draghi, sottolineando la centralità del turismo nell'economia italiana, ha voluto reintrodurlo e per di più con "portafoglio". A guidarlo sarà Massimo Garavaglia, ex viceministro all'Economia. Per lo scorporo dal Ministero della Cultura sarà necessaria una legge ad hoc, nella forma (molto probabilmente) di un decreto.

La storia di questo Ministero è lunga e travagliata. Istituito con Legge n. 617 del 31 luglio 1959 sotto il Governo Segni II, venne soppresso dal referendum popolare del 15 aprile 1993 voluto dai radicali. Dopo quel referendum, le competenze sono state assegnate a un Dipartimento con a capo un sottosegre-

tario. Reintrodotta l'8 maggio 2009, durante il governo Berlusconi IV, venne affidato a Michela Brambilla, cui successe, nel Governo Monti, Piero Gnudi, che aveva anche la delega agli Affari Regionali. Dal 2013 al 2018 la competenza è stata assorbita dal Ministero per i Beni culturali, fino all'accorpamento con le Politiche agricole guidato da Gianmarco Centinaio. Nel novembre 2019, con il via libera definitivo della Camera al decreto legge sul riordino dei ministeri, il Ministero delle Politiche agricole perde la delega, che torna ai Beni Culturali, guidati anche allora da Dario Franceschini. Ritorna come entità a sé stante, con il nuovo esecutivo Draghi che lo scorpora dal Dicastero dei Beni Culturali e gli assegna il "portafoglio".

I commenti di.....



Luca Patanè,
Confiturismo-Confcommercio

"Un Ministro del turismo con competenze perfettamente ritagliate nel quadro previsto dalla Costituzione e con portafoglio. Ci voleva il Professore Mario Draghi per risolvere con determinazione e lucidità una questione sulla quale ci si arrovellava da decine di anni senza trovare mai la soluzione. Se il buongiorno si vede dal mattino, si apre una grande stagione per il turismo, stremato dalla crisi in corso, almeno sotto il profilo istituzionale. Ringraziamo il Presidente del Consiglio per la grande sensibilità ai temi del nostro settore che ha dimostrato con questo gesto importantissimo. Diamo il benvenuto al Ministro Garavaglia che siamo pronti ad incontrare, non appena si sarà insediato, per supportarlo da subito nell'impegno che lo attende".



Marina Lalli,
Fedeturismo-Confindustria

"Con la reintroduzione di un Ministero del Turismo con portafoglio il turismo italiano, la prima industria del Paese con il 13% di contributo al PIL, finalmente dopo 18 anni di attesa ritrova la propria casa. Si tratta di un risultato storico, frutto di anni e anni di battaglie portate avanti nella convinzione che solo con un dicastero ad hoc si potesse governare un sistema, un mercato, così complesso e variegato come quello turistico che oggi tocca ogni aspetto della vita economica del Paese. Le sfide che attendono il neo Ministro sono enormi, il settore turistico post pandemia è praticamente stato azzerato e saranno necessari ancora mesi per una lenta ripartenza che dovrà necessariamente essere accompagnata da aiuti economici finalmente concreti e adeguati".



Ivana Jelinic,
Fiavet-Confcommercio

"L'attenzione del premier Mario Draghi al nostro settore è tale da dedicare, finalmente, al Turismo, un ministero specifico. Un ministero atteso da anni dal comparto e che giunge nel momento più difficile della storia del turismo italiano. Siamo certi che agenzie di viaggio e operatori turistici avvieranno presto un fattivo dialogo e una collaborazione in vista di una rinascita completa del settore basilare per il nostro Paese, che occupa 13% del PIL, e impegna il 15% della forza lavoro. Non era più possibile non dedicare un ministero a un comparto che, come attestano i dati di Confcommercio, contribuisce per 44 miliardi alla bilancia commerciale italiana e registra un valore della produzione di 190 miliardi. In qualità di presidente di Fiavet-Confcommercio, do la mia piena disponibilità, da subito, per un dialogo fattivo e concreto.



Ernesto Mazzi,
Fiavet Lazio

"È, senza dubbio, un fatto positivo aver scelto di istituire il Ministero del Turismo. Già nell'aprile scorso avevamo auspicato un cambiamento dell'attuale paradigma, puntando su una governance unitaria che guardasse al ripristino nell'ordinamento statale di un apposito dicastero. Finalmente questo settore avrà l'attenzione e la considerazione che merita anche in virtù dei numeri che oggi rappresenta: 13% del PIL nazionale e oltre 4 milioni di occupati. Un grazie, quindi, al Premier Mario Draghi e un augurio di buon lavoro al neo Ministro, Massimo Garavaglia, in attesa di poterlo incontrare per confrontarci con lui su idee e strategie e, soprattutto, per fornire il nostro contributo allo sviluppo delle diverse componenti di questo settore, oggi in grave difficoltà a causa della pandemia, ma che ha tutte le carte in regola per tornare ad essere trainante per la nostra economia".



Vincenzo Peparello,
Confesercenti Viterbo

"Adesso però bisogna passare ai fatti. Le risorse a disposizione devono essere spese per la competitività delle imprese. Fino ad oggi le risorse sono servite a mala pena a coprire i costi del personale. Il primo passo è quello giusto, aggiunge. Il ministero dedicato è un segnale che il mondo del turismo attendeva da tempo, ed una richiesta che Assoturismo in particolare portava avanti da anni. Il turismo italiano ha assolutamente bisogno di una cabina di regia unica per il rilancio del settore e per coordinare gli investimenti del recovery fund a livello nazionale. Il futuro del settore dipende proprio dalla capacità che avremo di superare la frammentazione territoriale che ne ha caratterizzato finora la gestione".

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



Dagli Enti e Uffici del Turismo Estero in Italia

LA CAPPADOCIA È NELLA TOP 20 DI EUROPEAN BEST DESTINATIONS

La **Cappadocia**, regione storico-geografica dell'Asia minore, situata nel cuore della penisola anatolica, a cavallo fra l'Asia minore e la Mesopotamia, per secoli è stata il crocevia di rotte commerciali, oltre che oggetto di ripetute invasioni di popoli stranieri. La sua storia è quindi ultramillenaria.

Oggi è un mix di fascino, modernità e affidabilità tanto che, alla domanda "Dove vorresti andare in vacanza in Europa non appena potrai viaggiare in sicurezza?" posta dall' European Best Destinations, il sito di viaggi più visitato in Europa grazie a una partnership con più di 300 uffici del turismo e alla rete EDEN creata dalla Commissione Europea, sono stati in molti a rispondere: la Cappadocia. All'indagine hanno partecipato 600.000 viaggiatori di 192 paesi. Nella classifica, tra le prime 20 destinazioni, la Turchia con la Cappadocia, occupa un posto di rilievo. A farla desiderare sono stati i famosi "camini delle fate" scolpiti dal vento, alte formazioni rocciose a forma di cono che si trovano nella Valle dei monaci, e in altre zone; la valle delle rose, il Parco Nazionale di Göreme, il museo a cielo aperto di Zelve, la valle di Ihlara, le sue chiese rupestri, le città sotterranee e tanto altro ancora. A queste attrazioni si aggiungono le case dell'età del Bronzo che i trogloditi (gli uomini delle caverne) scavarono nelle pareti rocciose, successivamente usate come rifugio dai primi Cristiani, e il canyon di Ihlara, profondo 100 m, che ospita numerose chiese scavate nelle rocce.

NUOVE IMPORTANTI SCOPERTE ARCHEOLOGICHE IN ISRAELE

Sono ormai decenni che l'**Israele**, paese dalla storia antichissima, è impegnata in una grandiosa campagna di scavi tendente a riportare alla luce reperti, risalenti all'epoca preistorica e agli anni di Gesù. Recentemente gli scavi della Israel Antiquities Authority, sparsi per decine di siti in tutto il Paese, hanno permesso di ritrovare importantissime testimonianze di tempi remoti, aiutandoci a comprendere le abitudini dei nostri antenati e le loro competenze tecnologiche,

spesso più avanzate di quanto si credeva.

La scoperta più antica è stata fatta nella regione di **Ramla**, dove un gruppo guidato dall'Università di Haifa, dalla Hebrew University e da un team di studiosi francesi venuti dal Centre National de la Recherche Scientifique, ha riportato alla luce dei frammenti di osso coperti di incisioni risalenti ad almeno 120.000 anni fa.

La scoperta è importante non solo perché prova che l'area era già abitata all'epoca, ma soprattutto perché si è rivelata essere, dopo un'attenta analisi, una delle prime testimonianze di utilizzo di simboli rituali da parte dell'uomo.

Non è ancora chiaro cosa le incisioni vogliano significare, l'ipotesi più accreditata è che simboleggino il legame tra una tribù di cacciatori e le loro prede (all'epoca la regione era popolata da grossi bovini, oggi estinti, ai quali con ogni probabilità appartiene il frammento di osso ritrovato).

TRIPADVISOR: BANGKOK E PHUKET TRA LE 15 DESTINAZIONI PIÙ POPOLARI AL MONDO

Tourism Authority of Thailand (TAT) ha annunciato che **Bangkok** e **Phuket** sono state classificate rispettivamente all'8° e al 14° posto nella classifica delle 15 destinazioni più popolari al mondo nei TripAdvisor Travellers' Choice Awards 2021. Il risultato tiene conto della qualità e quantità di recensioni e valutazioni dei viaggiatori TripAdvisor in relazione ad alloggi, ristoranti e cose da fare nelle destinazioni di tutto il mondo nel periodo tra il 1° dicembre 2019 e il 30 novembre 2020. La classifica di quest'anno è espressione dei luoghi preferiti dai turisti con riferimento al periodo pre Covid, quando ancora era consentita la libera circolazione, e delle destinazioni in cui gli appassionati di viaggi desidereranno recarsi non appena la pandemia sarà circoscritta. Bangkok rimane una "città da non perdere" con una lista eclettica di attrazioni da visitare e un occhio particolare al cuore culturale della città. I templi e i mercati del centro storico ora sono serviti da un nuovo sistema di moderne infrastrutture di trasporto che rendono i viaggi nella capitale thailandese più facili che mai.

Le novità comprendono una nuova estensione

del treno sotterraneo Blue Line che arriva fino alla storica isola di Rattanakosin, mentre la Bangkok più contemporanea e cosmopolita oggi vanta un numero ancora più alto di ristoranti stellati che arricchisce la vibrante scena dello street food thai.

Non è da meno Phuket, l'isola più grande della Thailandia, spesso indicata come la "Perla delle Andamane". Con una imponente costa caratterizzata da lunghi tratti di spiaggia sabbiosa che si alterna a formazioni rocciose, attrae visitatori da decenni. Offre oltre 30 spiagge tra cui scegliere, molte delle quali facilmente accessibili e caratterizzate da sabbia bianca incontaminata e acque blu azzurro. Con una varietà enorme di alberghi fronte mare, Phuket è una scelta naturale da visitare in estensione a Bangkok.

SEYCHELLES, PARADISO ECOSOSTENIBILE

Le **Seychelles**, arcipelago di 115 isole nell'Oceano Indiano, sono conosciute come paradiso

ecosostenibile, la vacanza imperdibile per gli appassionati di natura. Sono uno dei 25 Biodiversity Hotspots di tutto il mondo: il 43% del loro territorio è Riserva Naturale o Parco Nazionale, grazie ad una flora e fauna uniche (circa 1000 specie endemiche), una grande varietà di ambienti naturali e foreste incontaminate, 2 siti UNESCO e una vasta scelta di attività ecoturistiche (bird watching, immersioni e snorkeling, trekking, cicloturismo). Le Seychelles sono uno degli esempi di maggior successo nella conservazione di un ecosistema fragile e unico e della propria cultura, grazie ad una Strategia di Sviluppo Sostenibile: una politica di sviluppo ecosostenibile che preserva la Biodiversità, unitamente ad un turismo controllato per evitare impatti negativi sull'ecosistema, evitando il sovraffollamento e vietando la costruzione di nuovi hotel oltre a quelli approvati.

Le Seychelles sono state il primo Paese al mondo a includere nella propria Costituzione il principio della conservazione ambientale. Le comunità locali dipendono dalla persistenza di



COMUNE DI NUMANA



Dagli Enti e Uffici del Turismo Estero in Italia

un ecosistema marino sano e prospero e lo sviluppo sostenibile del turismo può contribuire a migliorare la salute dell'ecosistema.

Per questo è stato stilato un Codice per un Turismo Ecosostenibile delle Seychelles, che raccomanda ai turisti di: ridurre l'emissione di anidride carbonica utilizzando bus locali e biciclette per i tour; supportare sistemazioni ecofriendly; proteggere l'ecosistema marino evitando di toccare e prendere coralli e conchiglie e di comprare manufatti che utilizzano questi materiali o gusci di tartaruga; stessa cosa per rocce, flora, semi; acquistare prodotti locali e mangiare in ristoranti creoli; rispettare la cultura locale; non sprecare acqua.

Questa è una garanzia non solo per l'ambiente e le popolazioni locali, ma anche per gli appassionati di natura ed ecologia, che desiderano vivere un'esperienza autentica.

A ODENSE UN NUOVO MUSEO PER CELEBRARE HANS CHRISTIAN ANDERSEN

Nell'estate del 2021 aprirà a **Odense** il nuovo Museo Hans Christian Andersen.

Un progetto innovativo, un nuovo modo di raccontare la vita e l'opera del grande scrittore. Il museo proporrà un'esperienza di visita unica, un'inedita combinazione di paesaggi, architettura e design studiata per offrire una nuova chiave di lettura di uno degli artisti più amati e creativi del mondo. Il famoso architetto giapponese Kengo Kuma è la mente che si nasconde dietro l'ambizioso progetto, che è stato realizzato grazie al cospicuo contributo della Fondazione A.P. Møller.

Hans Christian Andersen è noto a tutti come uno degli autori più letti di tutti i tempi, ammirato in tutto il mondo per i suoi bellissimi racconti. Nella sua città natale Odense, a partire dall'estate 2021, le sue storie animeranno un museo di nuova concezione, che non racconterà semplicemente di Andersen, ma come Andersen: "Dobbiamo innanzitutto calarci nelle fiabe, quelle che tutti conoscono.

L'idea non è quella di raccontarle nuovamente, ma piuttosto di rappresentare la loro familiarità, la loro presenza nel quotidiano, e ispirare così altre letture di Andersen", afferma **Torben Grøngaard**

Jeppesen, direttore dei musei di Odense. La mission del museo è di dare forma all'universo letterario di Andersen, offrendo un'esperienza di visita completa in cui architettura, suono, luce e un flusso di immagini creano nuove occasioni di interazione tra i singoli visitatori e le fiabe di Andersen.

"L'universo artistico di Hans Christian Andersen è fantastico, spiega il direttore creativo **Henrik Lübker**, perché stravolge la tua visione del mondo così come pensavi di conoscerlo, ma senza rimpiazzarla con qualcosa di alternativo.

Le sue favole non conducono verso una verità universale, ma piuttosto si aprono verso la peculiarità e la molteplicità del mondo.

Qui cerchiamo di conservare questa caratteristica utilizzando i meccanismi narrativi dello stesso Andersen come punto di partenza per la creazione degli spazi – dal giardino, alla casa, alla mostra – e lo stesso spirito guiderà la scelta dei numerosi contributi artistici che faranno parte del museo".

CROAZIA. ALLA SCOPERTA DELLE REGIONI KRAPINA E ZAGORJE

Le due regioni hanno tutto quello che una fiaba può offrire: foreste, castelli, monumenti storici, musei, sorgenti termali, chiese, sentieri, vigneti e strade del vino, cibo delizioso, persone ospitali, storie, leggende e "popevke"(canzoni folkloristiche). Per gli amanti di magnifici panorami ci sono irresistibili colline dove si respira l'aria fresca. Le ville splendidamente inserite nel paesaggio, immerse nel verde, sono il luogo perfetto per chiunque voglia fare una vacanza indimenticabile con la famiglia o gli amici.

Ovunque si vada, si trova almeno un castello dove si possono godere di piatti da Re.

Il capoluogo, la città di **Krapina**, è una tappa obbligata, per il suo Museo di Neanderthal, che offre una migliore comprensione del popolo nell'età della pietra, che viveva in questa zona 125.000 anni fa. Si tratta di uno dei più moderni musei della Croazia e dell'Europa centrale, con molti componenti multimediali e un'architettura molto particolare.

L'uomo primitivo di Krapina, è uno dei simboli più suggestivi di questa zona, nonché la pro-

va più importante di quanto sia ricca di storia questa città. La regione è cosparsa di sorgenti termali e di acqua minerale, una volta tra le più frequentate dai Romani.

Oggi, i moderni e rinnovati centri termali la stanno trasformando in un'oasi di benessere con piscine all'aperto e al coperto, parchi acquatici, grotte di ghiaccio e trattamenti di bellezza che completano una buona offerta ricettiva e gastronomica.

I buongustai elogeranno i piatti locali, i più famosi sono i "štrukli", e gli amanti della storia amano sottolineare che molti grandi croati, artisti e ribelli sono nati a **Zagorje** e che centomila anni fa qui ha trovato la sua casa l'uomo preistorico di Krapina.

Grazie al progetto cicloturistico integrale Za-

gorjeBike, questa regione è promossa come luogo magico per gli amanti della bici. Percorsi ciclabili più o meno impegnativi sono stati pensati per uscire dallo stress della vita quotidiana. L'avventura del cicloturismo vi porterà attraverso le storie dello Zagorje, numerosi castelli, giardini e chiese barocche fino alle rilassanti sorgenti termali. Le attività all'aperto invitano a gustare il vino e la cucina locale.

L'esperienza diventa ancora più completa se ci dedichiamo all'esplorazione delle strade del vino, intrecciate nelle sue enoteche, che formano una sorta di rete insieme ai vigneti su tutte le sue colline. Le cantine custodiscono un vino eccellente e squisito che negli ultimi anni ha ottenuto ottimi riconoscimenti alle fiere e ai concorsi mondiali.



ZADAR
TOURIST
BOARD



CITY OF
ZADAR

TOP 10 CITY
Zadar, Croatia

lonely planet

BEST IN TRAVEL
2019

Zara, la splendida emozione

www.zadar.travel

ASSOCAMP

CAMPAGNA ACQUISTO CAMPER E CARAVAN USATI SICURI E GARANTITI



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

Solo ed esclusivamete dal concessionario puoi trovare vantaggi che il privato non ti puo' dare:

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

.1

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

.2

ACCESSO A FINANZIAMENTI
personalizzati anche fino
a 120 mesi.

.3

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

Ricercali sul sito www.assocamp.com



ASSOCAMP

Associazione Nazionale
Operatori Veicoli Ricreazionali
e Articoli per il Campeggio



DESTIN AZIONE



Stefano Landi
Referente SL&A

È stato presentato nei giorni scorsi durante il webinar “Turismo prima scelta” il Master Luiss Turismo e Territorio, già alla sua diciottesima edizione con risultati eccellenti, che si arricchisce ora con un modulo straordinario di management delle destinazioni turistiche.

Il Master 2020-2021 parte dall’impatto del Covid19 sul turismo, e dalla necessità di realizzare una formazione specifica che contribuisca al rilancio di una delle industrie più importanti del nostro Paese, nella direzione di favorire il rinnovamento, l’adeguamento, il cambiamento di una filiera che deve adattare la sua offerta a esigenze e tendenze diverse, e promuovere e valorizzare in modo strategico il territorio per viaggiatori nazionali e internazionali.

All’interno del Master viene realizzato **un percorso sul Management delle Destinazioni**, che è anche un modulo autonomo per dipendenti e collaboratori delle Pubbliche Amministrazioni e degli Enti di promozione territoriale come APT, OGD, Ambiti turistici, GAL, Aree Interne, Aree Protette.

È un percorso formativo completo, strutturato in modo da poter essere seguito anche da persone che lavorano, con lezioni sia in presenza sia in e-learning, che mira a creare una diffusa competenza anche da parte delle Amministrazioni locali che hanno un ruolo strategico nella gestione dei territori come destinazioni turistiche,

che, e cioè sistemi integrati di componenti ad alto valore aggiunto in chiave di marketing, con una visione a lungo termine nel rispetto della sostenibilità e dei valori che oggi sono alla base dei nuovi trend turistici.

Il percorso, organizzato in logica di “imparare facendo”, partendo dal profilo degli iscritti prevede una immersione diretta nelle tematiche attraverso la definizione di un piano di lavoro condiviso, e lo sviluppo di **un progetto di Destin/Azione** che si concretizzerà in un project work finale. Con il supporto dei professionisti docenti, gli iscritti utilizzeranno tecniche, competenze, conoscenze man mano acquisite, a cui uniranno le proprie esperienze lavorative, consolidando così quanto appreso e incrementando l’attitudine a lavorare in gruppo e in rete.

Il modulo **Destin/Azione** si svolgerà venerdì e sabato con un pomeriggio infrasettimanale su 5 settimane distribuite tra marzo e giugno 2021, con la possibilità di svolgere le lezioni sia in presenza sia in e-learning su piattaforma. A fine corso verrà rilasciato un attestato di frequenza con l’attribuzione di 12 crediti formativi per i laureati.

Le aree della didattica sono:

- Istituzioni e politiche turistiche dall’Unione Europea, fino al livello locale; Euro-progettazione
- La gestione del marketing territoriale, dal nazionale al locale

- La definizione del Piano Strategico della Destin/Azione
- La gestione e gli strumenti operativi della Destin/Azione
- Il piano operativo della Destin/Azione
- Turismo sostenibile e nuove strategie di sviluppo

Completano il programma seminari tecnici e presentazioni di casi di successo di Management delle Destinazioni tenuti dai protagonisti. La Faculty del master è composta da docenti della LUISS Guido Carli, da professionisti con una consolidata esperienza e conoscenza del mondo del turismo e della valorizzazione del territorio maturata soprattutto presso SL&A Turismo e Territorio -azienda leader del settore-, da manager di prestigiose imprese e destinazioni.

www.luiss.it

Referente per la Stampa:

Antonio Castello

cell. 330.982975

e-mail: a.c.castello47@gmail.com

slea@slea.it

Referente SL&A:

Stefano Landi – SL&A

Tel. 06 4741245

e-mail: slea@slea.it

malibu
a company of carthago

PRESENTA LE

VI PRESENTIAMO LE NOVITÀ DI MALIBU, UN'AZIENDA CAMPERISTICA

1. MALIBU VAN COMPACT IL COMPAGNO DI TUTTI I GIORNI CON LUNGHEZZE VEICOLO INFERIORI A 6 METRI (Modelli 540 DB, 600 LE)

Il Malibu Van compact è il compagno ideale per tutti i giorni. Di lunghezza inferiore ai sei metri, trova facilmente parcheggio ovunque, sia nel quotidiano che in vacanza (il modello 540 DB ha una lunghezza di soli 5.41 metri). È il veicolo perfetto, un vero e proprio camper con gruppo sedute, cucina, bagno e grandi letti

nel retro, adatto alle gite nel fine settimana o alle lunghe vacanze.

Punti forti:

- Veicolo con lunghezza compatta, perfetto per l'uso quotidiano
- Bagno compatto con comoda doccia e porta di chiusura
- Armadio per la biancheria/armadio guardaroba sopra il letto posteriore
- Comodo accesso al letto trasversale posteriore
- Vano di stivaggio con sportello e spazi utilizzabili per il carico sotto il gruppo sedute

2. MALIBU VAN COMFORT IL CAMPIONE DI AUTONOMIA CON FRIGORIFERO AD ASSORBIMENTO

(Modelli 600 DB, 640 LE)

Massima autonomia grazie al frigorifero ad assorbimento con selezione automatica della fonte di energia gas, 230 V, 12 V e consumo energetico notevolmente ridotto. Due varianti di lunghezza, l'esclusivo frigorifero ad assorbimento a risparmio energetico, una cucina spaziosa, l'innovativo bagno flessibile 3 in 1 e un letto trasversale o letti singoli longi-



SUE NOVITÀ PER IL 2021

CHE FA DA SEMPRE DELL'INNOVAZIONE IL SUO PUNTO DI FORZA.

zona giorno

- Ampio frigorifero nell'armadio combinato separato
- Bagno flessibile 3-in-1 più grande della categoria
- Armadio guardaroba extra alto
- Ampio spazio di stivaggio posteriore

3. MALIBU VAN FIRST CLASS -TWO ROOMS DISPOSIZIONE INTERNA UNICA ED INNOVATIVA CON CONCETTO DEI DUE AMBIENTI E ZONA SPOGLIATOIO (Modello 640 LE RB)

Malibu Van first class – two rooms: il nome dice tutto. L'esclusiva disposizione interna crea spazio: cucina Premium e armadio alto universale, esclusivo bagno flessibile 2.0 e pratico vano spogliatoio, letti singoli longitudinali extra grandi. Inoltre, lo spazio di stivaggio è (quasi) infinito.

Disposizione interna unica ed innovativa con concetto dei due ambienti e zona spogliatoio, sensazione di spazio aperto e enorme libertà di movimento.

Punti forti:

- Concetto dei due ambienti con zona spogliatoio grazie alla sepa-

razione dalla zona giorno

- Perfetta sensazione di spazio grazie alla visuale libera
- Spazio di stivaggio enorme, armadio alto universale e armadi guardaroba e per la biancheria aggiuntivi sotto i letti
- Letti singoli longitudinali con una lunghezza fino a 203 cm

4. MALIBU VAN CHARMING MODELLI ESCLUSIVI COUPÉ O GT SKYVIEW CON EQUIPAGGIAMENTO ORIGINALE

(Modelli 600 DB, 640 LE e 640 LE RB coupé o GT skyview)

Tre modelli combinano la maneggevolezza dei van allo spazio dei camper semintegrati.

A scelta, con la versione cabina di guida coupé o GT skyview con ulteriore altezza interna. Le caratteristiche: un ampio gruppo sedute e un equipaggiamento esclusivo. Si tratta di van per intenditori esigenti, con tutti i vantaggi pratici di un Malibu.

Equipaggiamento esclusivo:

- Decorazione esterna "charming"
- Cerchi in alluminio da 16" Fiat Ducato
- Mascherina nero lucido, cornice dei fari in colore nero, paraurti verniciati
- Volante e pomello del cambio in pelle
- Illuminazione diffusa indiretta su lato guida e passeggero
- Scomparto aggiuntivo nel pensile all'ingresso
- Pannello tecnico sopra il pannello di controllo



VETRINA CAMPER



- Volante e pomello del cambio in pelle
- Illuminazione diffusa indiretta su lato guida e passeggero
- Scomparto aggiuntivo nel pensile all'ingresso
- Pannello tecnico sopra il pannello di controllo

5. MALIBU VAN FAMILY-FOR-4 QUATTRO POSTI LETTO CON TETTO A SOFFIETTO IN UNA COSTRUZIONE IBRIDA UNICA NEL SUO GENERE (Optional per i modelli 600 DB, 640 LE, 640 LE RB)

Il Malibu Van family-for-4 per le famiglie, per le visite di amici o nipoti o per le coppie che desiderano uno spazio extra. Per tutti, il Malibu Van family-for-4 cresce in altezza con il suo tetto a sof-

fietto. Grazie all'esclusiva tecnica di costruzione ibrida a sandwich, il van si presenta stabile, leggero e isolato al meglio. All'interno, un grande letto matrimoniale. Il Malibu Van family-for-4 è disponibile in nove varianti, dal Malibu Van comfort al charming GT skyview.

Punti forti:

- Solo per Malibu: anche coupé o GT skyview
- Quattro posti letto, tetto apribile su tutta la superficie dei letti: 135 x 200 cm
- Isolamento migliore della classe: struttura a sandwich da 30 mm (VTR/espanso RTM/alluminio)
- Peso ridotto di soli 105 kg
- Angolo di apertura extra grande per un'altezza di seduta sufficiente

- Apertura e chiusura extra facile grazie al meccanismo di doppia apertura

- Comoda e ampia area di accesso, con cornice in similpelle
- Rivestimento del tetto in VTR "Protect" per proteggere la zona bagno del tetto a soffietto dalla grandine e dai danni esterni

Scoprite di più su tutti i nostri Malibu Vans [qui](#)

6. MALIBU REISEMOBILE INTEGRALI IL FASCINO DELLA CATEGORIA SUPERIORE

(Modelli 441 LE, 410 DB, 430 LE, 440 LE, 440 QB, 460 LE, 490 LE, 500 QB)

Vista panoramica di classe extra e per di più una straordinaria sensazione di spazio! Ampia zona giorno e letto basculante como-



damente accessibile: godetevi questo spazio da sogno su ruote. Per i modelli compatti Malibu l'attenzione è rivolta alle lunghezze veicolo ridotte e al peso leggero; i modelli Comfort Plus invece sono progettati per il massimo spazio e comfort di viaggio.

Punti forti:

- Cruscotto accattivante e profondamente inclinato per assicurare un ottimo e ravvicinato contatto visivo sulla strada dopo soli 2,77 m. Con i migliori valori nel test!
- Frontale tridimensionale e angolo di incidenza più basso: minore resistenza all'aria, minore consumo di carburante e minore rumorosità dovuta al vento
- Cruscotto rivestito in pelle, pratica parete laterale e predisposi-

- zione per monitor retrocamera
- Tendina plissettata per parabrezza come riparo dal sole, dagli sguardi indiscreti e come oscurante
- Tappo del serbatoio del carburante inserito a filo superficie
- Porta cabina con ingresso extra basso

Scoprite di più su tutti i nostri modelli integrali dei Malibu Reisemobile **qui**

7. MALIBU REISEMOBILE SEMINTEGRALI DINAMICITÀ E MANEGGEVOLEZZA

(Modelli 410 DB, 430 LE, 440 LE, 440 QB, 460 LE, 490 LE, 500 QB)

Sono i coupé aerodinamici dei camper! La cabina di guida originale è snella e dinamica, e conferisce un tocco sportivo con la calotta tetto aerodinamica. Per i modelli compatti Malibu l'attenzione è rivolta alle lunghezze veicolo ridotte e al peso leggero; i modelli Comfort Plus invece sono progettati per il massimo spazio e comfort di viaggio.

Punti forti:

- Profilo piatto dell'oblò tetto per un'aerodinamica ottimale
- Due porte della cabina di guida per un facile ingresso nel cockpit

- Grandi pensili perimetrali nella cabina di guida, nella zona giorno e notte con tanto spazio
- Atmosfera gradevole grazie all'applique da soffitto con illuminazione indiretta integrata
- Pavimento dell'abitacolo One-Level senza gradini
- Ampio vano di stivaggio nella cantina nel doppio pavimento, accessibile dall'esterno e dall'interno.



Scoprite di più su tutti i nostri modelli semintegrati dei Malibu Reisemobile **qui**

Volete saperne di più su Malibu? Allora iscrivetevi ai nostri canali social, su Facebook (link su: <https://de-de.facebook.com/malibu.reisemobile/>) e Instagram (link su https://www.instagram.com/malibu_reisemobile/?hl=de), oppure alla nostra newsletter (link su <https://www.malibu-carthago.com/it/formulare/newsletter/>), per non perdere nessuna notizia.



PRESENTA D

MANCA ANCORA QUALCHE MESE ALL'INIZIO DELLA BELLA STAGIONE, E NON SI SA ANCORA CON PRECISIONE QUANDO SARÀ POSSIBILE METTERSI NUOVAMENTE IN VIAGGIO, MA LAIKA NON SI FERMA E PRESENTA DUE MODELLI, IL PROFILATO ECOVIP L3010 CON LETTO MATRIMONIALE TRASVERSALE NAUTICO, E L'INTEGRALE ECOVIP H3119 CON LETTI GEMELLI POSTERIORI. DUE MODELLI CHE ESPRIMONO TUTTO L'IMPEGNO DI LAIKA NEL PROGETTARE NUOVE SOLUZIONI E GARANTIRE ALTA QUALITÀ.



UE NOVITÀ ECOVIP

ECOVIP L3010 – UNA ZONA NOTTE UNICA

L'Ecovip L3010 è un profilato su meccanica Fiat Ducato 120 CV con lunghezza totale di 699 cm, dinette a L e letto matrimoniale trasversale nautico.

La zona living è di grandi dimensioni e con due finestre su entrambi i lati, che garantiscono una vista panoramica. La dinette può ospitare fino a 6 persone a tavola e 4 in viaggio, grazie al divano a L lungo 130 cm sul lato sinistro e al divano lineare sul lato destro di 101 cm. Sempre sul lato destro, la cassapanca con ampio vano ribassato è sfruttabile anche come vano unificato, consentendo di stivare materiali di grandi dimensioni. Come nel resto della gamma Ecovip, il doppio pavimento passante è illuminato e riscaldato (di serie).

Il letto basculante sopra al soggiorno (optional) è perfettamente regolare, senza restringimenti, con 139 cm di larghezza costanti per tutti i 186 cm di lunghezza. Inoltre, la porta della cellula è agibile anche quando il letto è abbassato.

La cucina di tipo domestico è completa di doppio lavello e maxi frigo da 140 l. La toilette con maxi doccia è dotata di porta utilizzabile per separare la camera da letto, garantendo una maggiore privacy.

Nell'area notte, il letto matrimoniale trasversale nautico è dotato di accesso laterale: due comodi gradini laterali facilitano

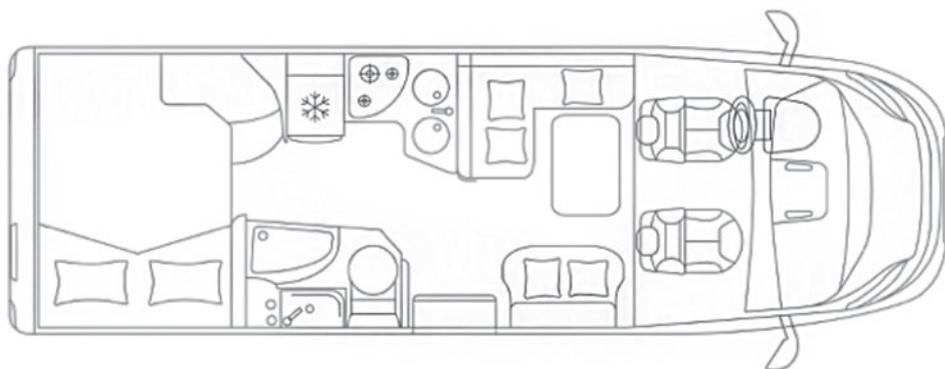
l'accesso al letto. La rete con doghe è reclinabile a chaise-longue, così da creare una vera e propria zona relax dalla quale godere appieno della tv a led 32 pollici, posizionata nell'apposito vano tv con penisola ed ecopelle. Al lato del letto, il comodino illuminato e con prese USB è utile per inserire libri, occhiali, riviste, smartphone, e ricaricare i propri dispositivi.

La zona posteriore dell'Ecovip L3010 ha tanto spazio per lo stivaggio, come una cabina armadio! Oltre all'armadio estraibile sotto al letto che permette un carico facile e comodo, è presente un'ulteriore cassetiera estraibile facilmente raggiungibile. Sono inoltre presenti numerosi altri vani come il cassetto portascarpe realizzato nella base del gradino e un'angoliera utile anche come piano d'appoggio. Tutta l'area è curata nel design, con linee morbide che riprendono lo stile della zona giorno, e un'illuminazione curata in ogni spazio. Luce naturale e ariosità sono garantite dalle due finestre simmetriche, mentre il riscaldamento perimetrale garantisce una distribuzione capillare del calore.

Nel garage, lo spazio è perfettamente organizzato, grazie alle mensole con bordo anticaduta sul lato destro per un carico ordinato e ben fissato, e ai vani nel doppio pavimento sul lato sinistro, ampi e facili da sfruttare.

LAYOUT E PUNTI DI FORZA ECOVIP L3010

- Meccanica Fiat Ducato 35 Light (43 Heavy disponibile come optional)
- Lunghezza esterna 699 cm
- Doppio pavimento passante riscaldato e illuminato
- Letto matrimoniale trasversale nautico (205x140 cm) con gradini per accesso
- Letto basculante elettrico 186x139 cm
- 4 posti omologati di serie (5 posti optional)
- 2 posti letto di serie (+ 2 optional + 1 optional)
- Maxi living
- Riscaldamento ad aria canalizzata 6 kW
- Garage cm 212x124x121 max/ 93 min





ECOVIP H3119 UN INTEGRALE CON TUTTI I COMFORT

Su Meccanica Fiat Ducato 120 CV a trazione anteriore, con carreggiata posteriore allargata, l'Ecovip motorhome H3119 è uno dei 9 integrali Ecovip presenti nel catalogo Laika 2020/2021.

Questo modello misura 699 cm di lunghezza, con un'ampia dinette a L e letti gemelli posteriori. I posti omologati e i posti letto di serie sono 4, con la possibilità di aggiungerne un quinto come optional.

Come il resto della gamma, l'Ecovip H3119 è dotato di doppio pavimento passante, riscaldamento e illuminato - accessibile sia

dall'esterno che dall'interno del veicolo - che ospita gli impianti tecnici e vani di stivaggio. La coibentazione di pareti, tetto e pavimento in polistirene espanso estruso (XPS) ne fa un veicolo ideale anche per l'inverno, anche grazie al riscaldamento ad aria canalizzata da 6 kW che garantisce una distribuzione del calore capillare in tutti gli ambienti del veicolo.

La cucina di tipo domestico con doppio lavello, piano cottura a tre fuochi e cappa aspirante è comoda e pensata per un utilizzo quotidiano come a casa. Il living a L con imbottiture ad alto comfort, è personalizzabile con tante diverse combinazioni di tessuti. Il tavolo traslabile in tutte

le direzioni consente di sfruttare al meglio l'area giorno in base alle necessità.

Nell'area notte, i due letti gemelli misurano 193x82 cm (dx) e 191x82 cm (sx), e sono dotati di doghe in legno e materassi "Ergonomy" ad alto comfort. Il letto basculante con doghe - di serie su tutti gli Ecovip motorhome - misura 190x145 cm ed è completamente integrato nella linea dei pensili. Il basculante è dotato di oblò a tetto, vano di stivaggio, riscaldamento e tenda di separazione. In tutti i letti del veicolo sono disponibili le luci di lettura orientabili e le prese USB.

Oltre ai numerosi vani di stivaggio interni, lo spazioso garage



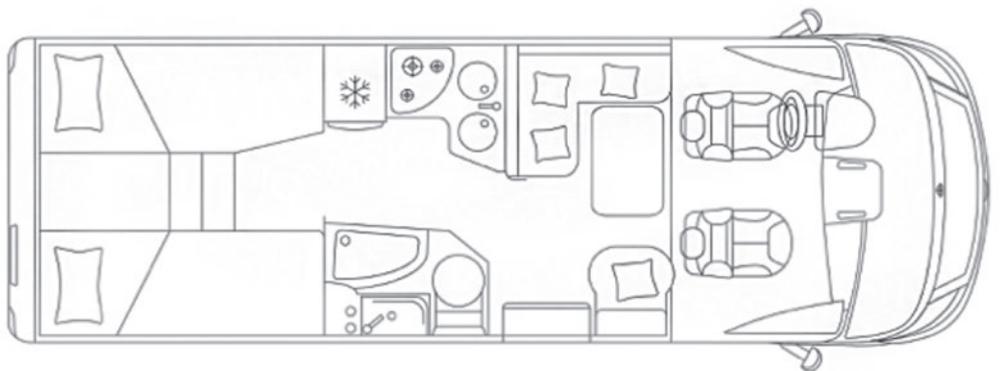
permette di portare in viaggio tutto il necessario. Con misure 212x124x121/97, il garage è illuminato, riscaldato, coibentato, con serrature a doppio aggancio. Inoltre il pavimento è dotato di piletta di scarico per l'acqua.

LAYOUT E PUNTI DI FORZA ECOVIP H3119

- Meccanica Fiat Ducato 35 Light (43 Heavy disponibile come optional)
- Lunghezza 699 cm
- 4 posti omologati e 4 posti letto di serie
- Letti gemelli posteriori di dimensioni 193 x 82 / 191 x 82 cm
- Letto basculante di serie di dimensioni 190 x 145 cm
- Doppio pavimento passante, riscaldato e illuminato, accessi-

bile dall'esterno e dall'interno

- Impianto di riscaldamento ad aria calda canalizzata da 6 KW con boiler integrato e pannello di comando digitale (Riscaldamento a gasolio disponibile come optional)
- Frontale monoblocco in vetroresina con design automotive, parabrezza panoramico





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

IL BENESSERE HA CASA QUI

**STRUTTURE DI ALTA GAMMA, LOCALITÀ DI ATMOSFERA
PER TRATTAMENTI RILASSANTI, RIGENERANTI, CURATIVI**



Terme Antica Querciolaia, esterno

**A RAPOLANO TERME
RIAPRONO LE TERME
ANTICA QUERCIOLAIA CON
UN NUOVO LOOK**

150 nuovi posti, terrazza panoramica coperta e nuova zona relax

A Rapolano Terme, in provincia di Siena, riaprono le Terme Antica Querciolaia con un nuovo look e due nuove aree relax pronte ad accogliere, nel rispetto delle normative anti Covid 19, oltre 150 clienti.



Terme Antica Querciolaia

Sono anche regolarmente aperti gli spazi curativi dello stabilimento che, come presidio sanitario, garantiscono servizi per la cura delle affezioni dell'apparato respiratorio, osteoarticolare e delle malattie cutanee.

Per garantire un'esperienza di benessere in completa sicurezza, le Terme Antica Querciolaia hanno attivato un servizio di prenotazione on line su <https://www.bookingtermeaq.it/book.php> per riservare il lettino ad uso esclusivo e per poter godere in tranquillità di tutti i servizi.

Il complesso termale, immerso nelle colline senesi tra le affascinanti e brulle Crete senesi e le dolci colline del Chianti, può contare su sette piscine termali terapeutiche coperte e scoperte a temperatura variabile (bagni caldi a 39°-40° C, bagni temperati a 30°-34° C e bagni freddi a 22°-25° C) fruibili a seconda di stagionalità.

All'Antica Querciolaia relax e benessere si affiancano alle cure mediche che sfruttano le acque termali, ottime per le loro naturali virtù terapeutiche.

Sono acque sulfuree-bicarbonato-calciche, ricche di calcio, magnesio, sodio e potassio, particolarmente indicate per la cura di malattie dell'apparato respirato-

rio, locomotore, cardiovascolare e per la cura di malattie cutanee. Aggiunte ad essenze naturali, sono diventate la base di trattamenti di benessere termale.

Convenzioni con il Sistema Sanitario Nazionale, benessere in totale sicurezza con prenotazione online, accessi controllati con fotocellule e semafori.

Per accedere allo stabilimento la prenotazione è obbligatoria chiamando il numero 0577-724091.

www.termeaq.it



Terme Antica Querciolaia, esterno in notturna



Masseria San Domenico, esterno

MASSERIA SAN DOMENICO: BENESSERE COME STILE

Non solo charme e privacy.

“La Masseria” propone un approccio salutare per un obiettivo di benessere totale.

E, con l'imperdibile offerta di Pasqua, si potrà godere della migliore ospitalità pugliese e regalare a corpo e spirito una sferzata di benefica e ottimistica energia.

La magia della Puglia quale luogo di incontro tra l'Oriente e il Mediterraneo, circondata da ettari ed ettari di ulivi secolari che ospitano la piscina, spettacolare e immensa, di acqua salmastra, con rocce naturali e rivoli d'acqua: questa è “La Masseria” per antonomasia. Ma ciò che rende davvero speciale il soggiorno in questa location unica, è la sua inconfondibile atmosfera,

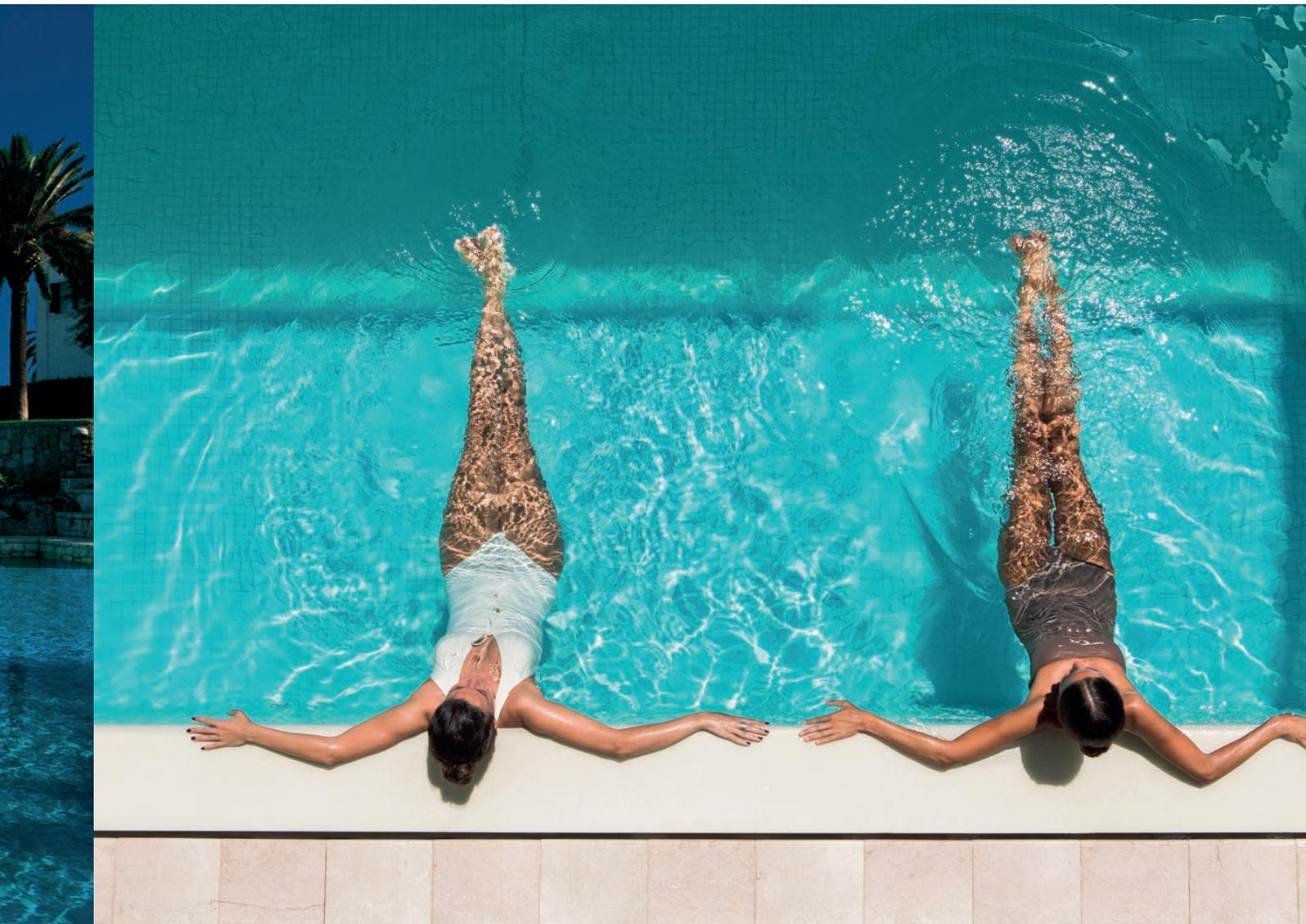
esclusiva ma al contempo calda e rilassante, caratterizzata dal più totale e assoluto rispetto della privacy e della tranquillità.

Gli spazi interni sono ampi e luminosi, con volte a stella, e le 40 camere e suite, tutte immerse nel rigoglioso giardino, sono arredate con la sobria e raffinata eleganza delle residenze di campagna.

Senza pari la proposta enogastronomica, che non prescinde mai dai principi della Dieta Mediterranea.

Nel rispetto di questi principi, “La Masseria” promuove anche l'attività sportiva e il movimento come parte integrante di questo stile di vita: ecco allora la collaborazione di personal trainer e terapeuti che propongono agli ospiti svariate attività quali walking tra gli ulivi, percorsi in bicicletta, yoga, stretching.

Gli sportivi non potranno fare a meno di raggiungere, a soli 3 chilometri, il San Domenico Golf che si è affermato come uno dei migliori golf club d'Italia.



Masseria San Domenico, talassoterapia

Ulteriore fiore all'occhiello della "Masseria" i servizi per il benessere e la bellezza tra cui spicca la Talassoterapia che utilizza l'acqua del vicino Mar Adriatico che viene prelevata a 400 metri di profondità, filtrata e resa battericamente pura.

Ricca di minerali e oligoelementi che risultano fondamentali per il miglioramento delle funzioni biologiche - in particolare aiutano ad alleviare lo stress e rivitalizzano il corpo e la mente -, viene utilizzata insieme alle alghe che, grazie all'altissima concentrazione di minerali e vitamine, donano rinvigorismento fisico e una profonda disintossicazione.

Speciale Pasqua wellness e golf in Puglia (pacchetto valido dal 3 al 6 aprile 2021)

www.masseriasandomenico.com



Masseria San Domenico, piscina talasso



Bad Moos, esterno

IL BAD MOOS FESTEGGIA I 50 ANNI

Da 50 anni al Bad Moos attività outdoor, ottima gastronomia e benessere nella Spa Termesana: gli ingredienti della vacanza perfetta.

Un tutt'uno con la natura, con le Dolomiti di Sesto patrimonio dell'umanità Unesco e con le straordinarie Tre Cime, che imponenti e maestose lo guardano dall'alto. È il Bad Moos – Dolomites Spa Resort che nel 1971 nasceva, grazie alla lungimiranza del suo fondatore Erwin Lanzinger, nella incontaminata Val Fiscalina, un angolo di paradiso in Alta Pusteria.

L'origine del Bad Moos e il nome stesso affondano le radici nella storia dei Bagni di Moso e della sorgente, che, nota già dal 1650, produce un'acqua ricca di zolfo, fluoro, magnesio, calcio e altri rari sali minerali.

La storia della sorgente è intrecciata a quella dello Sport & Kurhotel Bad Moos rinnovato anno dopo anno, man-

tenendo vivo il legame con la salute che viene dall'acqua e l'ambiente montano.

Attività all'aria aperta nel cuore del Parco Naturale delle Dolomiti di Sesto, passeggiate ed escursioni a piedi, sci e fondo, alpinismo e ciaspole.

E poi relax e benessere a 360°. La Spa Termesana è un luogo di rigenerazione che si fonda su acqua solfata, movimento, erbe alpine, equilibrio e alimentazione. Elementi che messi insieme assicurano il benessere psicofisico di tutta la persona.

Oltre ai salutari trattamenti allo zolfo, la Spa Termesana permette di abbandonarsi a caldi bagni e massaggi rilassanti, impacchi e peeling, fino a veri e propri rituali da condividere con il partner.

Tra tutti gli ambienti l'area sauna, con le diverse tipologie di locali e le sale relax per il riposo, offre un'esperienza sensoriale unica. L'organismo si libera dalle tossine, il sistema immunitario si rafforza, corpo e spirito raggiungono la perfetta armonia.

www.badmoos.it



Bad Moos, piscina esterna © Hannes Niederkofler



Bad Moos, sala relax © Hannes Niederkofler

A LIVIGNO RIAPRE IL LAC SALIN SPA & MOUNTAIN RESORT

In montagna l'inverno 2021 è spettacolare. A Livigno tanta neve ricopre la splendida e lunga vallata alpina che aspetta gli appassionati per offrire il meglio di sé: in questo periodo di incertezze, la calda ospitalità della famiglia Giacomelli accoglie gli ospiti nelle sue tre strutture: Lac Salin SPA & Mountain Resort, hotel Concordia e Montivas Lodge, ognuna diversa e ognuna unica.

Qui la natura invernale si svela in tutta la sua primordiale bellezza: tra i larici immersi nel sonno invernale si percepisce l'aria pura, in grado di placare la mente. La magia è di casa, il candore dei fiocchi di neve regala un'armonia che unisce corpo e mente: la vacanza garantisce il benessere "total white".

Per chi ama il relax, il Lac Salin Spa & Mountain Resort è il luogo dove traghettare le proprie aspettative di wellness grazie al suo centro benessere alpino, cuore pulsante di questa struttura affacciata sulle piste da sci. Ci si immerge in un luogo di benessere elegante e innovativo, con i suoi 1.200 metri quadri distribuiti tra la nuova piscina panoramica con vista sulle vette di Livigno, la farmacia delle erbe alpine chiamata "Apotheke" dove perdersi tra le benefiche essenze, l'idromassaggio salino situato in un'intima stanza con la luce ovattata, l'area saune e le sale relax dove socchiudere gli occhi e sognare incantevoli paesaggi alpini. Le erbe sono il leit motiv di questo spazio privilegiato, che profuma di montagna e di vette alpine, di pascoli e di bosco.

La luce soffusa e gli arredi in legno contribuiscono a creare un'atmosfera accogliente. Contenitori di vetro pieni di erbe, fiare ricche di tinture e preziosi oli essenziali sono allineati uno accanto all'altro. Le proprietà che si ricavano dalle erbe raccolte e lavorate vengono sapientemente utilizzate per i numerosi massaggi e trattamenti e, naturalmente, vengono utilizzate nella linea cosmetica "Mandira Alpine Care" prodotta in esclusiva per il gruppo Lungolivigno.

Gli ingredienti? Non possono che essere: stella alpina, ginepro, ortica, arnica, latte fresco di montagna e il miele. Un erborista è presente alla SPA per consigliare al meglio gli ospiti, sia per la preparazione delle tisane, sia per scegliere i trattamenti più adatti.

www.lacsalin.com/it

www.lungolivigno.com



Lac Salin, onde di montagna - sala relax



Lac Salin, piscina



Lac Salin, Mandira SPA





EALA @photograficamangili

IL TRATTAMENTO SIRMIONE DI EALA SPA

La relazione osmotica con il paesaggio instaurata da EALA, nuovo hotel 5 stelle L a Limone sul Garda, caratterizza il Trattamento Sirmione, dedicato all'incantevole e omonimo borgo e ideale per la purificazione e il rilassamento di corpo e spirito.

Il Lago di Garda si contraddistingue per i paesaggi mozzafiato, le specie naturali e le tipicità locali. Sulle sue sponde, meravigliosi borghi, cantati da illustri poeti, primo fra tutti Catullo.

Oltre che per il suo incanto, Sirmione è nota anche per l'acqua sulfurea salsobromoiodica, dalle magnifiche proprietà terapeutiche per tutto l'organismo e in particolare per gli apparati respiratorio, osteoarticolare, circolatorio, cutaneo e ginecologico.

Ed è proprio da queste acque che prende vita il Trattamento Sirmione.

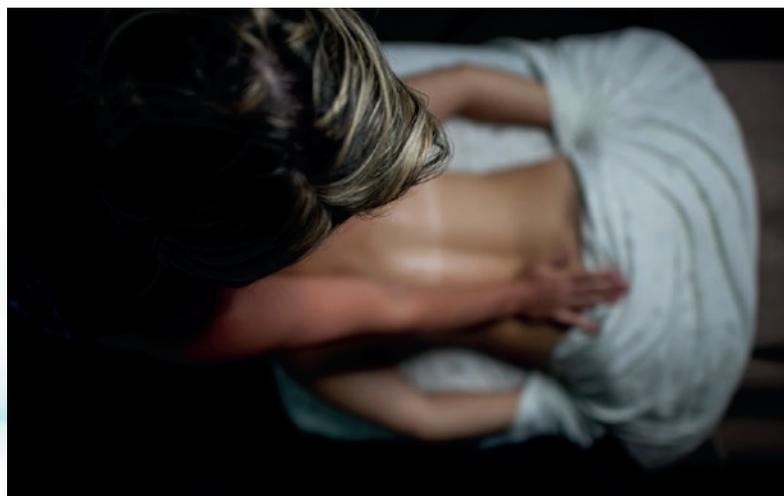
Il trattamento inizia con una pulizia profonda della cute, utilizzando un sapone di fango termale di Hammam, ricco di proprietà benefiche, tra cui un'azione protettiva dai radicali liberi, anti-invecchiamento. Prosegue con un impacco a base di una speciale formulazione di acque sulfuree salsobromoiodiche, per un effetto purificante. Infine, un piacevole massaggio ad azione drenante si concentra sulle gambe; il tutto immerso in una dolce atmosfera con vista sul blu del Lago di Garda.

Il Trattamento Sirmione è uno degli otto speciali trattamenti ideati dalla Spa Manager EALA insieme al suo team.

L'ospite potrà scegliere quali sperimentare presso Eala Luxury SPA: un'area di 1500 mq dotata di saune panoramiche, piscine indoor, infinity pool esterna, criosauna, percorso kneipp, docce emozionali, sala relax e cabine dedicate ai trattamenti. Per un viaggio nel benessere più puro.

E, per la Festa della Donna, si possono regalare emozioni da sogno con i buoni vacanze firmati EALA, nella magica atmosfera del Lago di Garda

www.ealalakegarda.it



EALA, Massaggio

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



Opinione di Beppe Tassone

Sono tanti i camper e le caravan che circolano in Europa, i dati erano già tutti in forte crescita nell'ultimo anno "valido", che è stato il 2019, poi la pandemia ha posto una linea di demarcazione netta tra il "prima" e il "poi" un po' in tutti i campi della vita umana, modificando comportamenti e approcci.

La storia lo insegna: le pandemie, al pari delle grandi guerre, hanno sempre suscitato profondi cambiamenti nella società.

Quando il Covid 19 non sarà che un brutto ricordo e la vita "normale" riprenderà a scorrere ci accorgeremo di come sono mutati i comportamenti delle persone, di come molte cose non potranno più tornare ad essere come "prima".

Su quel "prima" e "dopo", sul comprendere in anticipo cosa accadrà quando i vaccini avranno per intero fatto il loro, dovere, si gioca buona parte della ripresa economica del nostro Paese e del suo ritorno ad una condizione di normalità.

Il turismo sarà uno di quei "mondi" che difficilmente torneranno ad essere come prima, anche

perché, pur con lentezza, già la "mutazione" era iniziata.

Dagli anni della follia e del virtuale, anni (alla fine dello scorso secolo) contraddistinti dalla convinzione che "falso" e "vero", animazione e vita vissuta potessero essere pari, che nulla differenziasse un recinto sia pure incantato dalla piazza o dal mercato, si stava già giungendo a comportamenti più consoni con il "reale".

La spallata data dalla pandemia è stata forte, la riscoperta dell'individuale, la mascherina e le distanze barriera, la riscoperta della "natura" vera da contrapporre a quella posticcia di tante aree virtuali alla fine sta facendo la differenza.

In questo mondo che cambia, ora con notevole velocità, il camper e la caravan giocano un ruolo di primaria importanza.

Un ruolo "guida" nell'indicare i fondamentali sui quali si dovrà basare l'offerta turistica.

Una ricerca innanzi tutto di sinergia col territorio, poi la capacità di presentare i luoghi nella loro genuinità e, soprattutto, in tutta la loro vivibilità.

Una ricerca del benessere che non sarà solo più appannaggio di qualche segmento del turismo, quello termale e quello ecologico innanzi tutto, ma che diventerà elemento essenziale nell'offerta turistica generale.

Chi meglio di quanti praticano il turismo all'aria aperta può indicare la strada e soprattutto svelare i segreti del tempo libero trascorso a contatto col mondo reale, con i rumori, le voci, i colori delle piazze, la realtà dei parchi archeologici, la prelibatezza delle offerte enogastronomiche scoperte in piccole realtà locali fino ad ora escluse dai grossi tour turistici?

Il turismo deve ripartire, ma non si può immaginare che sia sufficiente, per il pieno decollo, la ripresa dei flussi senza un adeguamento dell'offerta, senza cercare di comprendere come si sono trasformati comportamenti ed esigenze.

L'augurio è che il mondo imprenditoriale lo comprenda e non pensi di tornare semplicemente al passato: la concorrenza straniera ci punirebbe.



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

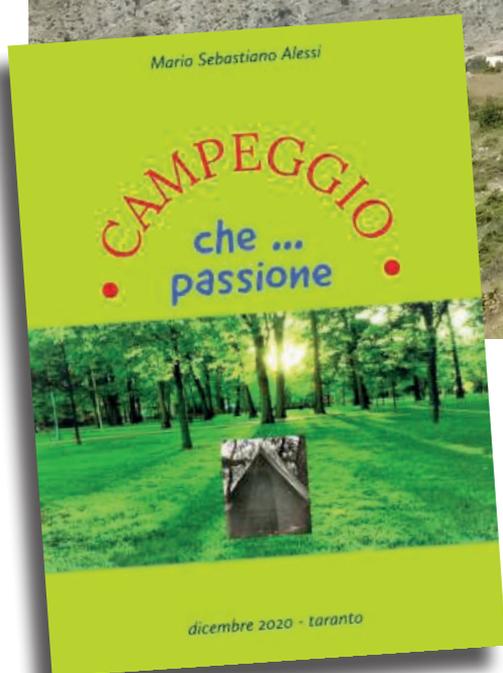


**Gruppo Editoriale
Turismo Itinerante**
Strada Vecchia del Pinocchio, 31
60131 Ancona
Tel. 335 8790279

"CAMPEGGIO... CHE PASSIONE"

il nuovo libro-guida per tutti
i camperisti, tra bellezze medievali
e sapori di una volta

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



È appena uscito "Campeggio... che passione", un nuovo libro sul mondo del camper scritto da **Mario Sebastiano Alessi**, il presidente del **Club Campeggiatori Nino D'Onghia di Taranto**.

Il libro è un omaggio rivolto a tutto il mondo dei campeggiatori, una vera e propria lettera d'amore al tu-

rismo all'aria aperta e a tutti coloro che fanno dei viaggi e della voglia di scoprire il mondo la propria passione e il proprio stile di vita. Alessi porta con sé un notevole bagaglio di ricordi, passioni ed emozioni forti che ha gelosamente raccolto nel corso dei suoi tanti anni di viaggi.



Con questo libro ha deciso di mettere a disposizione dei lettori tante informazioni, consigli e foto di numerose e bellissime mete turistiche, italiane ed internazionali, offrendo inoltre una panoramica generale su tutto il mondo del turismo itinerante. Come restare aggiornati e come scegliere la meta delle proprie vacanze,

che mezzo scegliere, di quali servizi e comfort dotarsi e tutto ciò che serve sapere quando si decide di mettersi in viaggio e partire. Un libro molto piacevole da leggere, che saprà incuriosire non solo il camperista ma anche chi non lo è ma vuol conoscere meglio questo fantastico mondo.

"Campeggio...che passione"
 Di Mario Sebastiano Alessi
 Pubblicazione: Dicembre 2020
 Pagine: 78

*Per maggiori informazioni
 vi invitiamo a contattare il
 Club Campeggiatori Nino D'Onghia*
<https://www.ninodonghia.com/>



Tessera Turit: euro 15,00

**LA TESSERA DEGLI AMICI
DI TURISMO ITINERANTE**

Gli itinerari Gustosi

territorio ♦ ambiente ♦ enogastronomia



3 Ricette dai top chef della Val di Non

UNA RICETTA REGINA D'INVERNO: CREMA DI CASTAGNE E FUNGHI PORCINI

UN PIATTO TUTTO ROSSO: TALLERI DI RAPE ROSSE, CASOLET E RICOTTA AFFUMICATA

UN GRANDE CLASSICO: ZELTEN, IL GUSTO PIÙ DOLCE DEL TRENTO



Talleri di Mattia Siche, ph Marco Varoli

Tre ricette perfette per queste ultime settimane invernali da tre top chef della Val di Non, la valle trentina delle mele D.O.P. che da qualche è protagonista di un felice rinascimento in cucina, caratterizzato da attenzione per la territorialità, estro e passione.

Il merito è di chef come **Silvana Segna, Bruno e Mattia Sicher, Cristian Bertol** per cui il percorso partito dalla tradizione non è una trita espressione scarica di senso, ma una festosa ricerca di creatività, tutta orientata verso quello che dovrebbe sempre fare la cucina: rendere felici ed emozionare gli ospiti.

Le ricette che hanno scelto sono facili da preparare, ricche e piene di sapore: una crema di castagne profumatissima, un primo tutto rosso, e infine lo Zelten, il gusto più dolce del Trentino per eccellenza.

CREMA DI CASTAGNE E FUNGHI PORCINI DI SILVANA SEGNA, CHEF DI "LOCANDA ALPINA"

www.locandalpina.it

Silvana Segna è senza ombra di dubbio una delle regine della cucina trentina. E la cucina alla sua "Locanda Alpina" è veramente una questione di famiglia! Della brigata fanno fieramente parte i due figli Francesco e Giulia (il pane fantastico è opera sua) e l'ariosissima sala è coccolata con gentilezza e precisione dal marito Danilo. Sua la carta di vini e distillati, curata con un grande talento che premia i clienti e regala il piacere della scoperta. Le ricette di Silvana sono sempre una gioia: la mano è ferma, la capacità di leggere gli ingredienti straordinaria e la pulizia che arriva in bocca sorprende, emoziona, coinvolge in un percorso di fragranze perfettamente in armonia. Piatti manifesto: gli gnocchi di patate crude alla pancetta tostata e ricotta affumicata, i tortellini al Tren-

tingrana in brodo ristretto ai porcini, la guancetta di vitello brasata alla vecchia maniera e polenta di Storo. Dessert da non perdere per nulla al mondo quando è stagione: Sorbetto alla mela Renetta Ananas (varietà rara del frutteto di famiglia), briciole di mandorla, salsa di cachi e caramello salato.

La ricetta che Silvana ha scelto è volutamente semplice, facile da realizzare, ma ricca e piena di sapore!

Ingredienti per 4 persone:

- 450 g di castagne
- 300 g di funghi porcini freschi
- 1 l di brodo di carne
- ½ scalogno piccolo
- 15 g di burro
- 3 cucchiaini di olio EVO
- 30 ml di vino rosso corposo
- 1 foglia di alloro
- Sale q.b.
- Prezzemolo per decorare

Preparazione

Incidere le castagne e lessarle per circa trenta minuti in acqua leggermente salata con una foglia di alloro è un cucchiaino di olio EVO. Pulire le castagne, rosolare lo scalogno in una pentola con il burro, bagnare con il vino rosso e far evaporare. A questo punto, aggiungere le castagne pulite e coprire con del brodo di carne.

Cuocere per circa 20 minuti frullare e setacciare. A parte saltare brevemente i funghi porcini e adagiarli sulla superficie della crema dopo averla impiattata, decorando con qualche piccola foglia di prezzemolo.



Zelten di Cristian Bertol

**TALLERI ALLE RAPE ROSSE,
CASOLET E RICOTTA
AFFUMICATA
DI MATTIA SICHER,
CHEF DEL "PINETA NATURE
RESORT"**

www.pinetahotels.it

Mattia Sicher è il nipote del leggendario Bruno, da cui ha raccolto il testimone nella cucina del Pineta Nature Resort, dando perfettamente continuità al percorso di ricerca, incentrato sulle eccellenze del contesto di riferimento di cui la "Cantina del Bruno" è una vera e propria riserva di tesori. Protagonisti di questo spazio, rustico e romantico, complementare al ristorante, sono il Trentino e la Val di Non, con salumi profumatissimi quali la mortandela o le bolle di montagna di Trentodoc, accuratamente selezionate.

Ruolo importante nella vocazione al benessere del Pineta l'attenzione alla salvaguardia del territorio e alle colture con tecniche biologiche e biodinamiche.

L'olio, per esempio, è quello extravergine dell'Agraria di Riva del Garda, che profuma la carne magnifica delle tagliate.

Un'altra fragranza speciale è quella del rosso Teroldego Rotaliano che emulsiona il Guancialino di maiale e ne esalta la seducente tenerezza. Menzione speciale anche per i corsi di cucina in cui veramente si mettono le mani in pasta per imparare a preparare delizie come lo Strudel di Nonna Elsa.



Crema di castagne di Silvana Segna

La ricetta che Mattia ha scelto è piena di sapore e divertente da preparare. E ha il colore delle feste per eccellenza: il rosso!

Ingredienti per 4 persone

Per l'involucro di patate

- 600 g di patate
- 400 g di farina
- 200 g di rape rosse cotte al vapore (vanno bene anche quelle confezionate, meglio se bio)
- 1 uovo piccolo
- 8 g di sale

Per il ripieno

- 60 g di formaggio Casolet (formaggio morbido a latte crudo, presidio Slow Food)
- 1 cucchiaino raso di Trentin-grana
- 30 g di ricotta affumicata
- 30 g di ricotta vaccina

* Burro per impiattare

Preparazione

Lavare e lessare le patate con la buccia. Appena cotte, pelarle e schiacciarle con lo schiacciapatate, distribuendole bene su un piano per farle raffreddare. Quando saranno ben fredde aggiungere la farina, l'uovo, le rape rosse passate e amalgamare fino a ottenere un composto liscio e compatto.

Dopo averlo diviso in due parti, stenderle con un mattarello fino a ottenere due quadrati dello spessore di 1 cm.

Distribuire a piccole cucchiainate su uno dei due quadrati il ripieno, creato mescolando bene tutti gli ingredienti frullati in precedenza.

Coprire con il secondo quadrato e tagliare dando la forma desiderata (come per confezionare dei ravioli). Verificare che siano ben sigillati e cuocere in acqua bollente per 5 minuti da quando inizia



Zelten di Cristian Bertol

a riprendere il bollore. Scolare e servire con burro sciolto in un po' di brodo e fatto restringere. Segreto per rendere il colore di questa salsa più brillante: centrifugare un po' di rapa rossa cruda e aggiungerla subito prima di servire.

**ZELTEN TRENINO
DI CRISTIAN BERTO,
CHEF DI VILLA ORSO GRIGIO**
www.orsogrigo.it

Come per Silvana Segna e Mattia Sicher, anche per Cristian Bertol, la cucina è una questione magnificamente di famiglia, che inizia quando aveva 11 anni. Il padre lo volle, infatti, al suo fianco durante i primi anni della gestione del ristorante.

Da quel giorno il percorso di Cristian non si è più fermato, lo ha portato all'estero (anche nella cucina della famiglia reale svedese) e a collaborare con Gualtiero Marchesi ed

Henry Chenot. La Val di Non è rimasta, però, casa, con l'ambizione (felicitemente soddisfatta) di diventare un punto di riferimento. Il territorio è una tavolozza per creare i suoi piatti guardando al mondo, con un'attenzione maniacale per la materia prima che lo ha portato a creare il proprio orto a 1000 metri di altitudine e a scegliere, per esempio, la ricotta del locale caseificio di Fondo; lo speck di Romeno, a una manciata di chilometri; i rusticani (piccola e rara susina) a un passo dal ristorante. V

Villa Orso Grigio è anche una questione di famiglia perché in sala a raccontare i piatti di Cristian e a deliziare con il vino, c'è il gemello Renzo. Anche lui tornato in Val di Non dopo un lungo periodo di studio enologico tra le vigne italiane, francesi, spagnole e californiane.

La loro sintonia è buonissima!

La ricetta scelta da Cristian è uno dei dolci manifesto dell'arte dolciaria trentina: lo Zelten. Le ricerche dello chef suggeriscono che fosse già preparato già nel 1700 e conosciuto come Celtero.

Ingredienti

- 500 g di farina tipo "0"
- 250 g di latte intero
- 20 g di lievito di birra
- 80 g di burro
- 80 g di tuorlo
- 80 g di zucchero
- 20 g di miele
- 200 g di uva sultanina
- 200 g di fichi secchi
- 200 g di noci sgusciate
- 100 g di macedonia di frutta candita
- 100 g di mandorle
- 100 g di pinoli
- 5 g di sale

Preparazione

Impastare la farina, il latte, il lievito (sciolto in un po' di latte tiepido), il burro, i tuorli, lo zucchero e il miele.

Quando l'impasto sarà ben incordato, aggiungere tutta la frutta secca tagliata a dadini e l'uvetta precedentemente fatta macerata in un po' di rum. Far riposare l'impasto per 2 ore e stenderlo su una teglia infarinata, spennellare con uovo e decorare con frutta secca.

Lasciar riposare per altri 30 minuti e cuocere a 180° per 35/40 minuti.

Ufficio stampa:
AT Comunicazione
Claudia Torresani - Alessandra Agostini
agostini@atcomunicazione.it - 3492544617

Golosità pasquali e no: dolci di ogni tipo e poi le novità di rilievo

A cura di Franca Dell'Arciprete Scotti



Dolci speciali al ristorante La Campaza di Fosso Ghiaia

I dolci tipici della tradizione vengono rivisitati dalla pasticceria Oksana Hihlava

Il ristorante La Campaza di Fosso Ghiaia, nei pressi di Ravenna (con i suoi 1200 coperti, uno dei più grandi d'Italia) non si ferma: anzi, ha già messo in pista una serie di proposte "dolci" collegati alle festività in arrivo. In occasione della Festa della Donna (l'8 marzo) e di Pasqua (il 4 aprile), il ristorante produrrà in proprio una serie di dolci tipici: che verranno venduti direttamente se

possibile, o che saranno prenotabili via mail.

Caratteristica comune di tutti i dolci che verranno realizzati per queste occasioni, è quella di essere rielaborazioni particolari delle ricette tradizionali, a cura dello staff della Campaza, guidato dalla pasticceria Oksana Hihlava.

Per la Festa della Donna verrà presentata una "torta mimosa" rivisitata. Si parte da una chantilly alle bacche di vaniglia Tahiti, con un ripieno di meringa croccante.

Per il periodo pasquale, invece, La Campaza produrrà in proprio i due dolci più tipici del periodo: le uova e la Colomba.

Le uova saranno sempre di cioccolato Valrhona (al latte o bianco), e di diverse misure: la caratteristica principale sarà la decorazione, particolarmente curata e sempre diversa da uovo a uovo.

Per la Colomba, invece, sono previste due varianti: la più "classica" contiene arance e cedri canditi di Agrimontana e mandorle; la seconda contiene cioccolato bianco Valrhona e lamponi canditi, ed è decorata con nocciole.

Per prenotare i dolci si può scrivere a info@lacampaza.com.



Riso Pozzi: una moderna storia di imprenditoria giovanile

Si può scegliere un prodotto per sé e i propri cari promuovendo la migliore qualità italiana e il rispetto dell'ambiente.

Ad esempio Riso Pozzi, un Carnaroli autentico di altissima qualità proveniente dalle migliori sementi certificate 100% Carnaroli dall'Ente Nazionale Risi (che svolge un'intensa attività per tutelare il settore risicolo e controllare il prodotto commercializzato in Italia).

Riso Pozzi si distingue per il suo colore ambrato caldo e per la sua consistenza, e si può definire

*no tradizionali, originali, a sorpresa...
o nel food di qualità*



Exquisa presenta i Bocconcini mimosa

L'impegno e l'attenzione di Exquisa verso il consumatore sono da sempre la premessa

per proporre prodotti che soddisfino le scelte alimentari più diverse, anche in caso di intolleranze alimentari e in base allo stile di vita. Bocconcini Mimosa* saranno perfetti per allestire il buffet dell'8 marzo: una vera coccola, gustosa e dal colore raggianti, pensata proprio per rendere omaggio alle magiche vibrazioni della femminilità e alla gioia di essere donna.

Preparata con ingredienti semplici come uova, zucchine e pane in cassetta, e farcita con Exquisa Fresco Cremoso Senza Lattosio, dal sapore così morbido e delicato, dà forma a un manicaretto stuzzicante, coreografico e delizioso.

Exquisa, Specialista dei Freschi Cremosi, offre una varietà di proposte di altissima qualità, che spaziano dai morbidi Formaggi Spalmabili, i Focchi di Latte Freschi, il prodigioso superfood Exquisa Skyr, agli Hummus di Ceci NOA e alla varietà di basi dolci e salate Mulino Bertotti.

Tutte le sue linee sono OGM free, senza conservanti e prodotte nel pieno rispetto dell'ambiente e del territorio.

www.exquisa.it

giovane perché viene confezionato nel medesimo anno solare di produzione.

Si tratta di un Carnaroli di altissima qualità, che non scuoce e trattiene al meglio profumi e sapori, esaltando al massimo qualsiasi ingrediente.

Scegliere Riso Pozzi significa condividere la tradizione che una famiglia si tramanda di generazione in generazione dal 1822, e promuovere la cultura della qualità e della sostenibilità.

Nelle risaie attorno alla Cascina Cirano, a Landriano nel pavese, la parola d'ordine è il

rispetto per la natura: non si utilizzano concimi chimici e la lavorazione del riso è ridotta al minimo per mantenerne intatte le caratteristiche nutritive e gustative.

Riso Pozzi rispetta inoltre tutti i requisiti di tracciabilità varietale - attraverso un sistema riconosciuto anche nell'Unione Europea - così da potersi definire "classico": tali requisiti identificano il prodotto dalla semina alla commercializzazione per dare al consumatore finale la garanzia di un prodotto di altissima qualità.

www.risopozzi.com



Enrico Crippa racconta l'arancia

Dalla dispensa del ristorante Piazza Duomo di Alba, suggestioni di stagione e prove di nuovi sapori.

In attesa di poter tornare ad accogliere la propria clientela ai tavoli del ristorante Piazza Duomo, Enrico Crippa apre la sua dispensa per raccontare piatti di stagione, suggestioni di sapori che danno inizio a un dialogo tra lo chef e i suoi ospiti. L'arancia è la protagonista di una proposta in cui

l'ingrediente è esplorato in varie forme - crema, brodo, gelatina e biscotto - per dar vita a una composizione dolce che esalta il frutto in tutte le sue parti, buccia, polpa e succo in maniera variegata, restituendo un sapore armonioso unito ad un inebriante profumo.

“Oggi mi piacerebbe stupire i miei clienti con un viaggio italiano di sapori, restituendo in un piatto quel piacere dell'esplorazione che mai come in questo momento ci manca, ma che per fortuna la cucina con un ingrediente semplice riesce ad evocare. Basta infatti nominare l'arancia per sentire i profumi degli agrumi, ed eccoli combinati con sapori avvolgenti, per restituire in un piatto un momento di suggestioni e piacere.” dichiara Enrico Crippa

E allora ecco la creatività alla prova: arance bionde - le navel - per la preparazione della salsa, della sfoglia e del brodo, arance sanguigne - le tarocco - per il succo e il taglio vivo dell'insalata ingentilita dalla gelatina di moscato passito, un guscio croccante ricavato dalla polpa dell'arancia farcito con la spuma di mandorla. Caffè, mango verde e polvere di limone bruciato accentuano le note mediterranee del dessert.

Una impalpabile alternanza di consistenze e golosità completano il percorso riportandoci in Piemonte con la morbida ricotta di seirass, lavorata come una coppa sabauda, abbinata al biscotto Cavour.

www.piazzaduomoalba.it

Divertimento assicurato e gusto eccezionale con Icam e Vanini

Tre ricette Vanini gourmet per gli estimatori del fondente e le uova con i colori dei più importanti club della Serie A per gli appassionati di calcio.

ICAM, azienda cioccolatiera che celebra quest'anno il 75° anniversario, torna per la Pasqua 2021 con un'ampia scelta di uova e ovetti per soddisfare le esigenze di tutti, grandi e piccini, sia in termini di palato sia dei soggetti presenti nelle grafiche e nelle sorprese.

Dalle uova del tifoso realizzate in partnership con le principali squadre di calcio di serie A, a quelle pensate per i bambini in base alle diverse fasce d'età con i loro personaggi più amati, fino ad arrivare alle uova gourmet Vanini per veri

intenditori di cioccolato.

Ecco allora per i più piccoli Blaze e le Megamacchine, oppure Shimmer & Shine per le bambine più piccole, uova di finissimo cioccolato al latte senza glutine, con divertenti sorprese.

Per i bambini ma non solo, ICAM propone l'uovo di Pasqua in collaborazione con Panini Spa che contiene una maxibustina con 20 figurine della collezione Calciatori 2021 oltre ad una esclusiva figurina Panini in Limited Edition extra collezione, con effetto metal... per veri collezionisti di tutte le età!

Per i tifosi più golosi che vogliono portare sempre con loro un dolce memorandum della propria fede calcistica, ICAM mette a disposizione anche gli ovetti al cioccolato con ripieno di nocciola, chiusi



Melegatti, dolci per ogni festa dell'anno

Sono numerose le novità dolciarie che Melegatti ha realizzato per le prossime festività. Da quest'anno l'assortimento dell'azienda dolciaria veronese si è ulteriormente ampliato per accogliere tante gustose torte con cui festeggiare varie ricorrenze. A partire da Un fiore per te con cui festeggiare la giornata della mamma o il Bacio al Caffè Borbone ideale, ad esempio, per la festa del papà. Tante specialità per tutti ma anche

in pratiche confezioni e disponibili nei colori di 11 squadre della Serie A

Per i veri intenditori del cioccolato, rigorosamente fondente, ICAM ha riservato anche per il 2021 una selezione di ricette gourmet firmate Vanini nelle tre versioni: Fondente 74% con granella di cacao, Fondente 62% con granella di pistacchio salato e la novità 2021, cioccolato fondente 62% con fichi e mandorle. Ricette golose e realizzate con l'ausilio di ingredienti straordinari. Infine, con le uova Vanini sarà possibile partecipare al concorso "Primavera in bicicletta" che mette in palio decine di biciclette elettriche a pedalata assistita.

www.eshop.icamcioccolato.com

due gustose novità dedicate ai bambini, Orsetto Goloso e Tenero Pulcino che, grazie ai pennarelli Carioca presenti nella confezione, invitano i piccoli a disegnare, colorare e a sviluppare creatività.

Nel Bacio al Caffè la tradizione dolciaria Melegatti si sposa con quella dell'espresso napoletano che Caffè Borbone conosce bene.

Il Bacio al Caffè è una torta dall'impasto soffice e digeribile grazie al noto lievito madre Melegatti, dal gusto armonico della crema a base di Miscela Nobile di Caffè Borbone nella farcia, oltre che da chunks di cioccolato fondente belga. La glassa di cioccolato bianco, ricoperta da croccanti minipraline di cereali ai "tre cioccolati", fa poi da scrigno al delicato impasto lievitato naturalmente e contraddistinto dall'ottima alveolatura, frutto di un sapiente lavoro che ha alle spalle ben 127 anni di tradizione, quella che la Melegatti ha messo a disposizione degli italiani per addolcire tutti i momenti di festa.

www.melegatti.it



Simone Rugiati Ambassador per l'Italia della carne irlandese

Con l'inizio del 2021 Bord Bia, l'ente governativo dedicato allo sviluppo dei mercati di esportazione dei prodotti alimentari, bevande e prodotti ortofrutticoli irlandesi, sancisce la collaborazione con Simone Rugiati, Chef e personaggio televisivo, che diventa Ambassador della carne irlandese per l'Italia.

Un connubio importante che, grazie alle straordinarie doti di creatività e innovazione dello Chef Rugiati, esalta ancora di più le qualità di questa carne, così buona perché allevata in armonia con la natura. Simone Rugiati commenta: "Prima la materia, questo è il mio claim: da chef è un piacere lavorare con una qualità del genere ed in questo caso il suo profumo e la marezzatura ti dicono già quanto è



buona ancor prima di assaggiarla. Da amante della carne cerco di rispettare la materia prima il più possibile, esaltandone i sapori con la cottura: è quello che ritroverete nelle mie ricette."

La carne proveniente dall'Isola di Smeraldo è davvero "Buona per natura" soprattutto grazie al metodo di allevamento tradizionale che permette agli animali di pascolare liberi per buona parte dell'anno e in simbiosi con la natura, sulle straordinarie distese di prati verdi, seguendo un'alimentazione a base di erba: un prodotto ricco di nutrienti e di alta qualità.

Ciò consente di avere una carne tenera, di colore rosso borgogna e dal grasso dorato, ben marezzata e dal gusto deciso e ben distinto che non solo soddisfa il palato, ma è anche ricca dal punto di vista nutrizionale.

www.bordbia.ie



La ristorazione tra presente e futuro: gli Italiani scelgono il picnic con Picnic Chic!

In una fase in cui risulta molto complesso fare pronostici e progettare il futuro dell'accoglienza, verificiamo che gli Italiani hanno riscoperto un'esistenza bucolica e a contatto con la natura, esperienze di prossimità e un nuovo travolgente amore per le esperienze di vita outdoor. Fuori città e possibilmente lontani dalla frenesia e dai rischi di assembramento. A scattare la fotografia di una nuova tendenza, è anche l'analisi condotta da Picnic Chic, il booking dei picnic e delle

esperienze all'aria aperta, che proprio nel 2020 ha segnato un +900% di adesioni e la copertura di quasi tutto il territorio nazionale con oltre 450 food experience proposte, numeri in crescita. Picnic Chic vede tra i punti di forza la possibilità per l'utente di scegliere velocemente un'esperienza esclusiva, insolita e piacevole di food open air e in luoghi suggestivi che rende ancora più comoda la classica gita 'fuoriporta' del weekend. Niente uova soda e panini al sacco da preparare al mattino, ma la certezza di un cesto da picnic gourmet e a Km0 con tutto l'occorrente per godersi un momento di relax all'over in mezzo alla natura. E soprattutto, la volontà del booking di abbinare un'esperienza digitale di acquisto a una ritrovata, si spera velocemente, sensazione di benessere. La vera novità introdotta da Picnic Chic è la digitalizzazione di acquisto e prenotazione del mangiare all'aria aperta, oltre alla possibilità di pagamento online: tendenza che riflette l'evoluzione dei comportamenti dei consumatori, accelerata dall'emergenza Covid-19, ma che spesso coglie impreparate le piccole strutture.

<https://picnicchic.it/>



A Lana tutto sa di mela

L'Alto Adige è il più grande frutteto d'Europa e Lana è il paese che possiede più meleti per estensione, tanto che l'1% della produzione di mele della regione deriva proprio da questo comune. Sono, infatti, quasi 70.000 le tonnellate raccolte ogni anno dalle circa 500 aziende agricole di Lana e di questo quantitativo ben 55.000 tonnellate sono prodotte dai soci di Lanafruit, una delle cooperative di frutticoltori di Lana. Le particolari condizioni geografiche e il clima alpino-mediterraneo di questo territorio, e dell'Alto Adige in generale, favoriscono la crescita

di una grande varietà di mele. Tra quelle più antiche ci sono la Maschanzker, la Köstliche, la Goldparmäne e la Ledererer; oggi, tra circa 20 varietà, le più diffuse sono la Golden e la Red Delicious, insieme alla Granny Smith, mela con la buccia verde introdotta negli anni '70, la Gala, la Fuji, la Braeburn e la Cripps Pink.

Dopo la raccolta e lo stoccaggio nei magazzini di cooperative frutticole, che utilizzano sofisticate tecniche di raffreddamento, prima della vendita, ogni mela viene selezionata.

L'intero territorio di Lana nel tempo della fioritura dei meli si trasforma in un mare bianco rosato e nell'aria si diffonde un gradevole ed intenso profumo. I meli in fiore sono un vero spettacolo in questa zona ed è così preponderante la loro presenza che si è soliti festeggiare questo momento con una manifestazione che quest'anno avrà il nome "Lana in Fiore" e durerà per tutto il mese di aprile, con laboratori creativi, conferenze, corsi di cucina, di decorazione, escursioni e il torneo di golf "Ai meli in fiore".

Tutte queste importanti informazioni e curiosità sulla mela si trovano al "Museo della frutticoltura" di Lana di Sotto, un unicum nella regione alpina. www.merano-suedtirol.it/it/lana-e-dintorni



"Produzione controllata di un tartufo raro"

Sono stati presentati in anteprima mondiale i risultati di 9 anni di ricerca congiunta tra il centro di ricerca francese INRAE (Istituto nazionale di ricerca francese per l'agricoltura, l'alimentazione e l'ambiente) ed i vivai ROBIN. Questo lungo lavoro di cooperazione ha portato alla realizzazione in Francia delle prime piantagioni per la coltivazione

del tartufo bianco pregiato - il tartufo «star» per molti ristoranti di prestigio in tutto il mondo - utilizzando piantine preventivamente micorrizzate con *T. magnatum*.

La produzione di corpi fruttiferi di *T. magnatum* in una piantagione al di fuori della sua area di distribuzione naturale è una prima mondiale ed apre la strada allo sviluppo della coltivazione di questo tartufo in Italia, ma anche altrove nel mondo. I risultati scientifici di questo lavoro sono stati pubblicati sulla rivista Mycorrhiza.

L'annuncio è stato accolto con entusiasmo da Joël Giraud, segretario di Stato per gli affari rurali: "In veste di ex-deputato delle Hautes-Alpes e membro del governo incaricato della difesa dei territori rurali, ci tenevo a complimentarmi per questa prima mondiale. È una perfetta illustrazione della capacità di innovazione delle zone rurali, che il governo sostiene e incoraggia."

www.inrae.fr

Gli itinerari Gustosi



Pasta Sgamaro apre lo shop online per sostenere la crescita in Italia

Dopo aver chiuso il 2020 con una crescita del 6% a €21 milioni di fatturato, il pastificio Sgamaro aggiunge un altro tassello della strategia di sviluppo in Italia lanciando il proprio negozio online: shop.sgamaro.it La pasta Sgamaro, da vent'anni prodotta con solo grano duro italiano, diventa così disponibile in maniera capillare in tutto il Paese, mentre prosegue il lavoro dell'azienda per ampliare la presenza a scaffale ed entrare in nuove insegne della GDO. Lo storico pastificio veneto ha scommesso sul grano duro italiano e sulla filiera corta già nel 2001, quando il mercato invece optava per la materia prima estera, più economica di quella locale. La scelta di Sgamaro è stata dettata dalla

volontà di portare sulla tavola degli italiani un prodotto sicuro, privo di diserbanti come il glifosato o di antiparassitari usati per conservare il grano, in particolare durante il trasporto via nave.

Il rapporto diretto con gli agricoltori della Penisola e la possibilità di immagazzinare il grano appena raccolto nei propri silos per poi lavorarlo nel mulino interno assicurano a Sgamaro un controllo diretto sulla materia prima sin dal campo. Il pastificio è riuscito a dimostrare come anche in Italia sia possibile selezionare un grano duro di standard elevati (valore minimo di proteine al 15% e una qualità del glutine adatta alla pastificazione), aprendo una strada oggi percorsa da molte realtà del settore. Lo "scaffale online" di Sgamaro offre sia la linea Etichetta Gialla – prodotta con il monovarietale "Marco Aurelio" selezionato dall'azienda in collaborazione con la Società Italiana Sementi (SIS) e un gruppo di agricoltori, oggi coltivato tra Emilia-Romagna, Puglia e Lazio – sia la linea Bio che include pasta prodotta con grani e cereali speciali come farro e quinoa. Il pastificio è pioniere nel segmento biologico in Italia e oggi detiene la leadership nel kamut e nel farro dicoccum con una quota di mercato in GDO del 24%. www.sgamaro.it



Split
Tourist Board of Split
TURISTIČKA ZAJEDNICA

Split
PALACE
The imperial city

www.visit.split.com

CROATIA
Full of life



**LA TUA AZIENDA
È NEL FUTURO MA
IL SUO MARCHIO
È RIMASTO NEL
1980?**

studio
grafico

7

michelazitti

339 569 1941

grafica@michelazitti.it

[sito](#)

PROGETTAZIONE MARCHIO / LOGO
RETYLING MARCHIO / LOGO
RICALCO LOGHI IN VETTORIALE
INTESTATI AZIENDALI/IMMAGINE COORDINATA
BRAND IDENTITY
CATALOGHI, DEPLIANT E BROCHURE
MANUALI TECNICI MULTILINGUE
POSTER, CARTELLONI,
MANIFESTI, LOCANDINE