

TURISMO

Anno 29°
Novembre 2021

all'aria aperta **300**

CAMPEGGIO E TEMPO LIBERO: IL MENSILE DELLA VACANZA IN LIBERTÀ



ORVIETO SOTTERRANEA

**SPETTACOLO IN VENETO
CON IL GIOCO DELL'OCA**

I BOSCHI PIÙ BELLI D'ITALIA

LE LANGHE E IL ROERO

**HOSTARIA PAMPILI:
PESCE D'AUTORE NELLA CAPITALE**

all'interno la rivista

*G*li itinerari
Gustosi

40TH
ANNIVERSARY
DUCATO



#THEBESTDUCATOEVER

Ducato è stato il fedele compagno per i viaggiatori di tutto il mondo per quarant'anni: una vera icona di libertà e tecnologia. E oggi, Ducato è diventato ancora più avanzato e affidabile che mai.

Scopri i nuovi motori Euro 6D-Final con emissioni ridotte e prestazioni maggiorate, conta sui nuovi sistemi avanzati di assistenza alla guida (ADAS), goditi il nuovissimo sistema di infotainment sulla nuova plancia, e approfitta delle numerose novità di prodotto che renderanno la tua esperienza ancora più straordinaria. Preparati per una storia infinita di felicità, per te e per la tua famiglia.



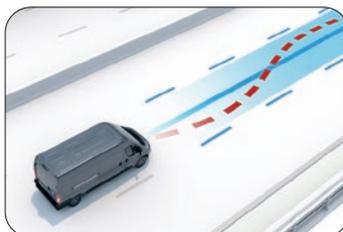
PROFESSIONAL



DUCATO. FELICITÀ SENZA FINE.



Nuovi motori Euro 6D



Nuovi sistemi avanzati di assistenza alla guida



Nuova plancia e nuovo sistema di Infotainment

Prestazioni ottimali in tutte le circostanze!

Frigoriferi T2000, si adattano perfettamente ad ogni RV

- ✓ Potenza di raffreddamento
- ✓ Alimentazione a 12V
- ✓ Prestazioni ottimali in ogni condizione
- ✓ Elevato volume utile
- ✓ Silenziosi



NOVEMBRE, TRA ROMANTICHE SFUMATURE E GUSTI FORTI

A novembre l'autunno entra nel vivo: se, generalmente, questo mese non viene accolto con molto entusiasmo a causa dell'arrivo dei primi freddi e della stagione delle piogge, a ben vedere è un periodo dell'anno che offre tanti bei paesaggi, impreziositi da sfumature romantiche, e tante delizie enogastronomiche, dalle castagne alle zucche, passando per olio, tartufi e vin brulé. In questo numero di **Turismo all'Aria Aperta** troverete tanti servizi che vi invoglieranno a passare qualche bella giornata fuori porta, per godervi le meraviglie autunnali che l'Italia sa mettere in mostra. Vi porteremo tra i boschi più belli della Penisola, regalandovi alcuni pregevoli scatti fotografici da nord a sud: dal Trentino alla

Liguria, dalla Puglia al Molise. Ci sposteremo quindi in Umbria, alla scoperta di Orvieto e delle sue risorse sotterranee, e a Bologna per un'importante biennale di fotografia. Faremo quindi un salto in Veneto, dove si svolge una delle feste più pazze e folkloristiche di novembre: quel "Zogo de l'Oca" che, ne siamo certi, saprà lasciarvi a bocca aperta con le sue sorprese. Negli **Itinerari Gustosi** avremo modo di presentarvi i sapori intensi dell'autunno, tra degustazioni in cantina e in frantoio, i croccanti torroni della tradizione cremonese e le prime novità annunciate per le feste. Per dare come sempre un pizzico di originalità in più alla vostra tavola!



25 ANNI CON VOI

Siamo cresciuti insieme.
Abbiamo organizzato la nostra vita in camper
condividendo le esperienze, i luoghi
e i valori che ci accomunano.
Vi ricordate il nostro motto?

**“RITROVARSI SU INTERNET
PER INFORMARSI E INFORMARE”**

www.turismoitinerante.com

La finestra sul web
del gruppo editoriale **Turismo Itinerante**
che oggi si proietta nel futuro
con un nuovo progetto:



VIAGGIARE
e' Italia
che non conosci

**LA PROPOSTA TURIT PER LA RIPRESA
DEL TURISMO ITINERANTE**

Sommario

On the Road Italia

Orvieto sotterranea: il pozzo della cava e le sue grotte

Tanto spettacolo in Veneto con la Fiera de l'Oca e il Zogo de l'Oca in piazza 2021

I boschi più belli d'Italia per innamorarsi dell'autunno

Le Langhe e il Roero

Evasioni Autunnali. Mix di proposte

Notizie dall'UCA: i camperisti ci sono, Ma le infrastrutture?

News sulla circolazione stradale

Mostre

Dagli Enti e Associazioni di Categoria

Dagli Enti e Uffici del Turismo Estero in Italia

Benessere

L'opinione di Beppe Tassone

i Gustosi

Hostaria Pamphili, pesce d'autore nella capitale

Autunno a tavola con le eccellenze 100% Altoatesine

Eventi di gusto. Mix di proposte

pag. 8

pag. 8

pag. 18

pag. 24

pag. 30

pag. 34

pag. 42

pag. 44

pag. 48

pag. 58

pag. 62

pag. 67

pag. 79

pag. 81

pag. 82

pag. 88

pag. 92



TURISMO

all'aria aperta

Mensile - Anno 27° - N. 300

Gruppo Editoriale Turismo Itinerante srl
di Claudio Domenico D'Orazio
editore@turismoitinerante.com

Direzione e Redazione:

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

Direttore Responsabile: Maurizio Socci

Direttore:

Salvatore Braccialarghe
brasal.turit@gmail.com

Grafica: Michela Zitti grafica@michelazitti.it

Ufficio Abbonamenti:

Tel. 335 8790279
abbonamenti@turit.it

Redazione:

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

Collaboratori: Mario Sebastiano Alessi

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

Turismo Itinerante è a disposizione degli aventi diritto con i quali non è stato possibile comunicare, nonchè 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.



ORVIETO
SOTTERRANEA:
IL POZZO DELLA CAVA
E LE SUE GROTTA



Orvieto sotterranea, ultima grotta



Orvieto sotterranea, cisterna

La bellissima cittadina umbra di Orvieto sa offrire un ricchissimo ventaglio di itinerari all'aria aperta, sia attorno alla rupe che verso i territori confinanti, spaziando dai calanchi di Bolsena e Civita fino alle tombe etrusche del Crocifisso del Tufo, di Cannicella o di Porano, oppure perdendosi tra borghi, castelli, cascate, sorgenti e laghetti, come quello che

alimentava l'antica centrale elettrica Netti poco sotto la frazione di Sugano. Ma la città sa offrire anche molte soste che sono tutt'altro che all'aria aperta, anzi, così chiusi che più chiusi non si può: sotto terra! Sono infatti oltre 1200 le cavità censite nel sottosuolo della rupe di Orvieto: un fotto dedalo di cunicoli, cantine, laboratori e cave



Orvieto sotterranea, cantina

che solca a più livelli il tufo della rupe su cui sveltano i maestosi palazzi, le torri e lo straordinario Duomo. Stavolta vogliamo portarvi in uno di questi ambienti sotterranei, nel cuore del quartiere medievale, lungo la via pedonale che ha costituito per secoli l'unico accesso alla città: Via della Cava. Qui si trova il complesso arche-



ologico del Pozzo della Cava, che, con i suoi nove ambienti che si snodano sotto le vie e le case del rione più antico della città, rappresenta un caso unico nel panorama dei beni culturali italiani: un monumento nazionale riportato alla luce e gestito direttamente dalla famiglia che ne è proprietaria. Tutto ebbe inizio nel dicembre

del 1984, quando, ripulendo una cantina, venne alla luce il grande pozzo da cui l'intero complesso prende nome e che è la scoperta di maggior rilievo di questi sotterranei: un profondo foro verticale, interamente scavato nel tufo della rupe di Orvieto, che raggiunge una profondità di 36 metri, gli ultimi dei quali occupati dall'acqua della

sorgente. La struttura è costituita da due parti accorpate: la prima, più grande e recente (1528-1530), ha una sezione circolare con un diametro medio di 3,40 m; la seconda, più piccola ed antica (IV – V sec. a. C.), ha invece una pianta rettangolare di 70 x 80 cm e presenta le tipiche "pedarole" etrusche, ossia delle tacche incise sulle pareti latera-





Orvieto, duomo

li per consentire la discesa e la risalita contrastandosi con braccia e gambe.

Il pozzo, infatti, ha due storie: una etrusca, come pozzetto di accesso alla fitta rete di cunicoli sotterranei per la raccolta di acque di infiltrazione, e una rinascimentale, iniziata il 16 dicembre del 1527, quando Clemente VII fuggì dal sacco di Roma per rifugiarsi ad Orvieto. Il papa aveva così a cuore il problema dell'approvvigionamento di acqua sulla rupe in caso di assedio, che a pochi giorni dal suo arrivo ordinò di scavare un pozzo e due cisterne.

Fino al 1999 si riteneva, erroneamente, che il pozzo commissionato dal papa nel 1527 fosse quello di San Patrizio; ma il ritrovamento di una lettera autografa dell'architetto Antonio da Sangallo il Giovane ha potuto dimostrare come il primo pozzo realizzato ad Orvieto per volere di Clemente VII sia proprio quello della Cava. Le due monumentali strutture, comunque, restano legate a filo doppio, anche perché Sangallo ebbe l'intuizione di realizzare il Pozzo della Rocca, poi detto di San Patrizio, proprio sovrintendendo alla costruzione di Palazzo Pucci, nei pressi della Torre del Moro, costruito con il tufo estratto dallo scavo del Pozzo della Cava.

Inaugurato già nel 1530, fu chiuso al pubblico nel 1646 e da allora godette della fama di "luogo opportuno per coprire delitti", come scrisse nell'Ottocento il delegato apostolico a seguito dell'uccisione, nelle acque del pozzo, di cinque ufficiali francesi che avevano tentato di violentare alcune ragazze del quartiere. Ma tante altre sorprese ci atten-

ASSOCAMP

CAMPAGNA ACQUISTO CAMPER E CARAVAN USATI SICURI E GARANTITI



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

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

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

.1

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

.2

ACCESSO A FINANZIAMENTI
personalizzati anche fino
a 120 mesi.

.3

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

Ricercali sul sito www.assocamp.com



ASSOCAMP

Associazione Nazionale
Operatori Veicoli Ricreazionali
e Articoli per il Campeggio



CONFCOMMERCIO
IMPRESSE PER L'ITALIA



CONFCOMMERCIO
MOBILITÀ

dono lungo le cavità che costituiscono l'itinerario di visita al pozzo, come le due fornaci per la produzione di ceramica.

Si tratta dei resti di un grande forno medievale per la prima e la seconda cottura dei manufatti e della base di una "muffola" rinascimentale per il "terzo fuoco", ovvero la terza cottura, dei preziosi "lustri" rinascimentali.

La visita al Pozzo della Cava dà anche modo di ammirare numerosi scarti di produzione delle due fornaci, che vanno dalla fine del Duecento alla metà del Cinquecento, oltre a diversi strumenti di lavoro originali usati per modellare, decorare e cuocere i preziosi manufatti.

Ma il Medioevo continua anche oltre la ceramica, dato che gran parte dei sotterranei è stata scavata tra il 1000 e il 1200, secondo lo schema tipico dei tre livelli dei sotterranei domestici orvietani: a pianterreno si trova il "cellaio" o "cellaro", comunemente usato come bottega, come stalla o per la pigiatura delle uve, la fermentazione del mosto nei tini, la macellazione dei maiali e la conservazione del grano; al primo piano sotterraneo, invece, si colloca lo "scantinato", dove si conservava l'olio e avveniva la seconda fermentazione del mosto, che poi veniva travasato nelle botti poste al secondo piano sotterraneo, detto "sottocantina".

All'interno dei sotterranei del Pozzo della Cava sono visibili anche alcuni "butti" medievali, ossia dei piccoli pozzi, collegati alle stanze superiori da strette e lunghe caditoie verticali, divenuti obbligatori in ogni casa orvietana a partire dal 1299, quando Bonifacio VIII ordinò che ogni



Orvieto, case rupestri del cortile

abitazione avesse un butto, nei sotterranei o nel cortile, per far cessare l'abitudine di gettare le immondizie dalla rupe.

Non deve sorprendere che, accanto ai ritrovamenti medievali, facciano bella mostra di sé anche alcune strutture etrusche: in una città confinata sull'alto di una piccola rupe era normale

riutilizzare locali e strutture dei secoli precedenti per economizzare gli spazi a disposizione.

Così succede che, due cantine medievali, si possa osservare una grossa porzione di una cisterna per la raccolta di acqua piovana. Il grande serbatoio, che nel Medioevo fu tagliato proprio per realizzare la scala



Orvieto, la torre

di accesso al locale sottostante, è etrusco, come testimonia l'intonaco impermeabilizzante rossiccio ancora ben visibile sulla parete interna, realizzato tra il V e il IV sec. a.C. con la tecnica del "cocciopesto", ossia impastando calce e frammenti di terracotta ridotti in polvere.

Anche le due ultime grotte del percorso, riportate alla luce nel 2002, presentano una infinita serie di riutilizzazioni e trasformazioni che rendono difficilissimo interpretarne sia l'uso originario che le successive modifiche.

Tra la fine del Settecento e gli inizi dell'Ottocento, infatti, fu realizzato un grande muraglione che sostiene la via sovrastante

Orvieto sotterranea, il presepio



e che ha trasformato una rupe aperta verso l'esterno e costellata di grotticelle, in un'unica grande cavità, alta ben 14 metri. Il tufo necessario alla costruzione fu estratto direttamente da questa sorta di grotta; sono ancora visibili i solchi dei cunei per l'incisione dei blocchi e le sfaldature della rupe dovute all'attività estrattiva, che ha cancellato gran parte delle testimonianze etrusche, medievali e rinascimentali presenti.

Restano tuttavia ben leggibili un butto e delle vasche medievali, una volta rinascimentale, un tratto di cunicolo etrusco e inconfondibile scavoarcaico che testimonia della presenza di una necropoli rupestre.

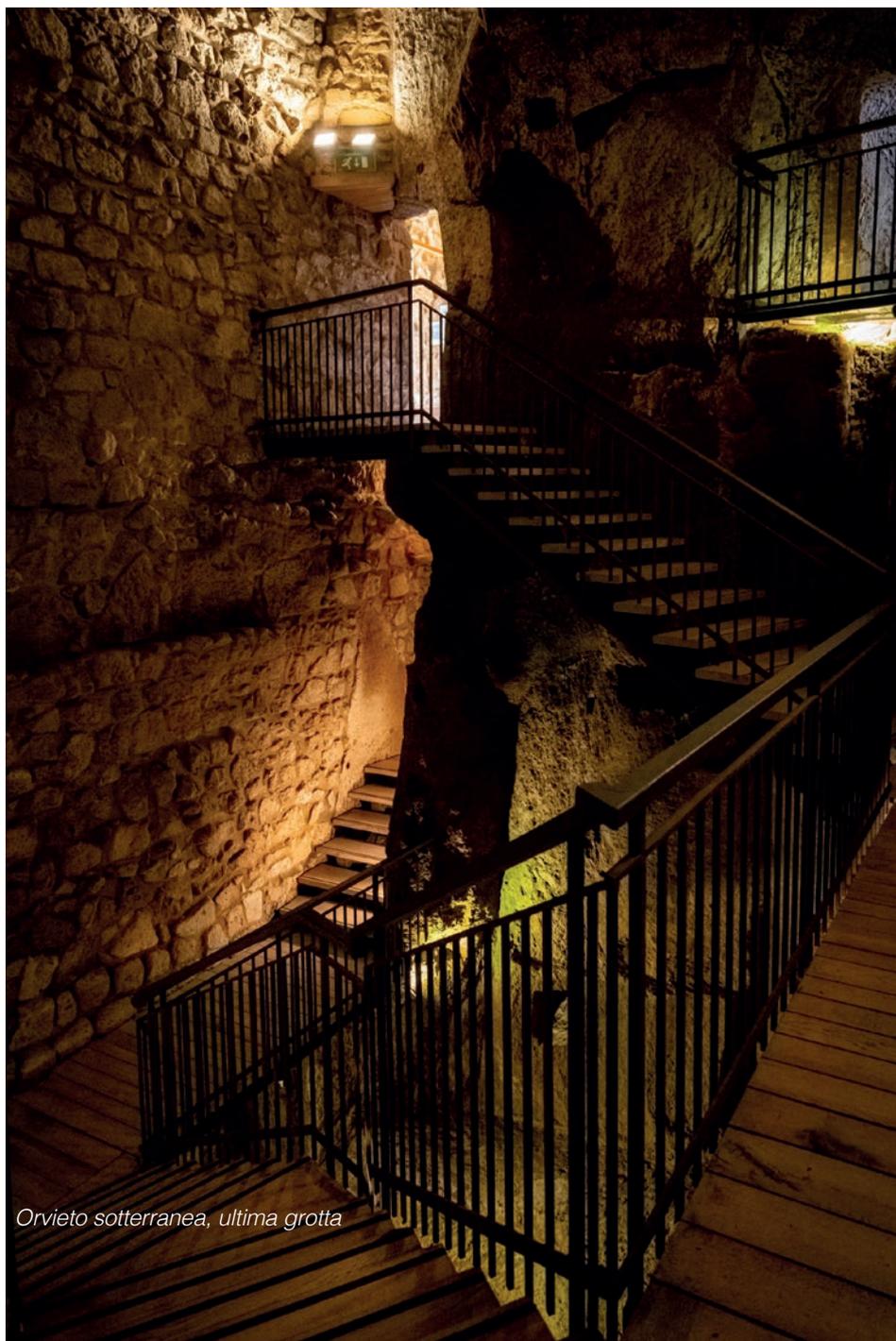
Il ritrovamento più importante è però costituito dalla base di un pozzo, nella parte centrale della stanza, forse si trattava di un pozzo votivo o dell'inizio dello scavo di una cisterna; purtroppo le rovine sette-ottocentesche non permettono nessun tipo di indagine, condannando il "Pozzo numero 2" a restare avvolto nel mistero.

Non è invece un mistero il fatto che questa grande cavità ospiti ogni anno la scena finale del Presepe nel Pozzo, un presepio-evento nato quasi per gioco dalla mente dello speleologo Francesco Baldini nel 1989. Nei primi anni l'allestimento era realizzato con delle sagome bianche collocate in fondo al Pozzo della Cava, non ancora svuotato; poi sono state utilizzate statue a grandezza naturale, alcune delle quali in movimento, e le scene si sono distribuite nelle prime stanze del complesso sotterraneo. Dal Natale 2003 l'originalissimo presepio ha trovato la sua sug-

gestiva collocazione nella grande grotta di origine etrusca, in cui il visitatore si muove lungo un percorso elicoidale entrando dal basso e uscendo dall'altro, partecipe della scena e osservatore dell'evento da più punti di vista. Una delle particolarità del Presepe nel Pozzo è senza dubbio costituita dai personaggi a grandezza naturale animati da congegni meccanici, con volti e mani realizzati in silicone da professionisti degli effetti speciali teatrali e cinematografici.

Ogni anno, dal 23 dicembre fino alla domenica dopo l'Epifania, il presepio del Pozzo della Cava, ritenuto uno dei più originali e suggestivi d'Italia, propone un nuovo allestimento con un tema conduttore sempre diverso, mescolando ricerca storica e miti senza tempo, Vangeli canonici e testi apocrifi.

Un ringraziamento per la preziosa collaborazione all'Ufficio Stampa del Pozzo della Cava



Orvieto sotterranea, ultima grotta



TANTO SPETTACOLO IN VENETO CON LA FIERA DE L'OCA E IL ZOGO DE L'OCA IN PIAZZA 2021

“NULLA È DIFFICILE PER COLORO CHE HANNO LA VOLONTÀ”.

UNA CELEBRE FRASE PRONUNCIATA DA ROBIN WILLIAMS NE “L’ATTIMO FUGGENTE”, SPIEGA BENE COSA MUOVE UN GRUPPO DI VOLONTARI IN PROVINCIA DI VENEZIA AD ORGANIZZARE UNA MANIFESTAZIONE AFFERMATA E ORMAI NOTA ANCHE OLTRE CONFINE (IN FRANCIA ORMAI LA CONOSCONO BENE) COME IL “ZOGO DE L’OCA DE MIRAN”.

Dopo l’annullamento dello scorso anno a causa della pandemia, torna quest’anno una festa di grande colore e tradizione, organizzata dalla **Pro Loco di Mirano nelle giornate del 13 e 14 novembre**.

La piazza di questa bella cittadina dell’entroterra veneziano è pronta ad accogliere quel salto indietro nel tempo che da una ventina d’anni caratterizza il weekend di San Martino. In questo fine settimana Mirano si trasforma in un borgo d’inizio Novecento, in quella Belle Epoque che, guarda caso, nasceva in un periodo di invenzioni e progressi ma anche da un sentimento di nostalgia per le epoche passate. Proprio i sentimenti che muovono questa agognata e difficile ripresa.

Per due giorni, il centro storico di questa cittadina di 28mila anime cela volutamente tutti i segni della modernità sotto la veste della storia locale: i cartelli stradali diventano insegne d’epoca, le auto lasciano il posto a carri, i negozi ai banchi del mercato e ai baracconi di una vecchia sagra paesana.

In questo contesto, protagonista è l’oca, in ossequio al detto veneziano “Chi no magna l’oca a San Martin no fa elbeco de un quattrin”: chi non mangia l’oca a San Martino non fa il becco di un quattrino. Il gioco, la ricostruzione storica, l’enogastronomia tipica affondano le radici nella tradizione, che vedeva in quel periodo dell’anno la carne del pennuto diventare così grassa e tenera da sciogliersi in bocca. E in un’epoca in cui i proprietari terrieri di Mirano erano in gran parte ebrei e non potevano



Avanzano le oche

mangiare maiale, l'oca divenne presto la regina, non solo del cortile, ma anche della tavola. Il simpatico pennuto, per restare a tavola, è protagonista anche del celebre gioco di società, riprodotto al centro dell'ovale della piazza a grandezza d'uomo. Fu il compianto artista Carlo Preti a disegnarne una versione particolare della spirale, che spinse due vulcanici miranesi come Sandro Zara e Roberto Gallorini a trasformarlo in manifestazione. Così, dalla fine degli anni Novanta, le 63 caselle del gioco, grandi due metri per due, sono una passerella lunga 130 metri che diventa te-

atro della disfida tra le squadre del capoluogo e delle frazioni. Giganti sono anche i dadi e le pedine, mentre a scandire la progressione verso l'arrivo e la gloria sono divertentissime prove di abilità che a molti ricordano i televisivi "Giochi senza frontiere" di qualche decennio fa.

Tutto attorno a questa arena rocambolesca impazza l'antica Fiera de l'oca: a farla da padrona sono gli stendardi con lo stemma sabauda, i banchi in legno del mercato, le bacheche con gli avvisi comunali, i manifesti con le prime réclame, lo strillone con il giornale, l'im-

bonitore con i suoi intrugli, l'artigiano che impaglia le sedie, i baracconi con il fucile a elastici, i barattoli da abbattere a pallate e tanti altri scenari dei bei tempi che furono.

Ma è anche l'occasione per apprezzare la tradizione culinaria e artigianale rimasta tale da un secolo a questa parte: acquistare prodotti, gustare il meglio dell'enogastronomia tipica, senza ovviamente dimenticare l'assaggio propiziatorio di risotto, ravioli o salsiccia d'oca o scoprire souvenir e oggetti a forma d'oca. All'Ocaria, il mercato dell'oca, partecipano anche i cugini francesi, la patria del



Bancarella uova e farina



Germano e il risotto d'oca



La piazza e le squadre partecipanti



bianco pennuto, che da anni non mancano all'appuntamento miranese con i loro prodotti tipici, in una sorta di gemellaggio d'Oltralpe che proietta gli effetti di questa magica tradizione anche nel futuro e nei più disparati campi: economico, turistico e culturale soprattutto.

I vulcanici organizzatori sono all'opera per organizzare un'edizione, quella del 13/14 novembre 2021 che, c'è da scommetterci, non mancherà di portare tanto divertimento ai partecipanti.

Il tiro del dado in piazza



Durante la FIERA DE L'OCA e il ZOGO DE L'OCA IN, come ormai tradizione, sarà in funzione un PARCHEGGIO GRATUITO RISERVATO AI CAMPER.

Esso si trova in Via Belvedere a soli 300 metri dal centro storico.

Indicazioni: Dall'uscita dell'autostrada A/4, casello MIRANO-DOLO e dall'uscita del passante di Mestre A/57, casello SPINEA, saranno posizionati cartelli azzurri, riportanti l'immagine del camper, il logo dell'Oca e la scritta Mirano, che condurranno al parcheggio.

Per altre info visita il sito www.prolocomirano.it

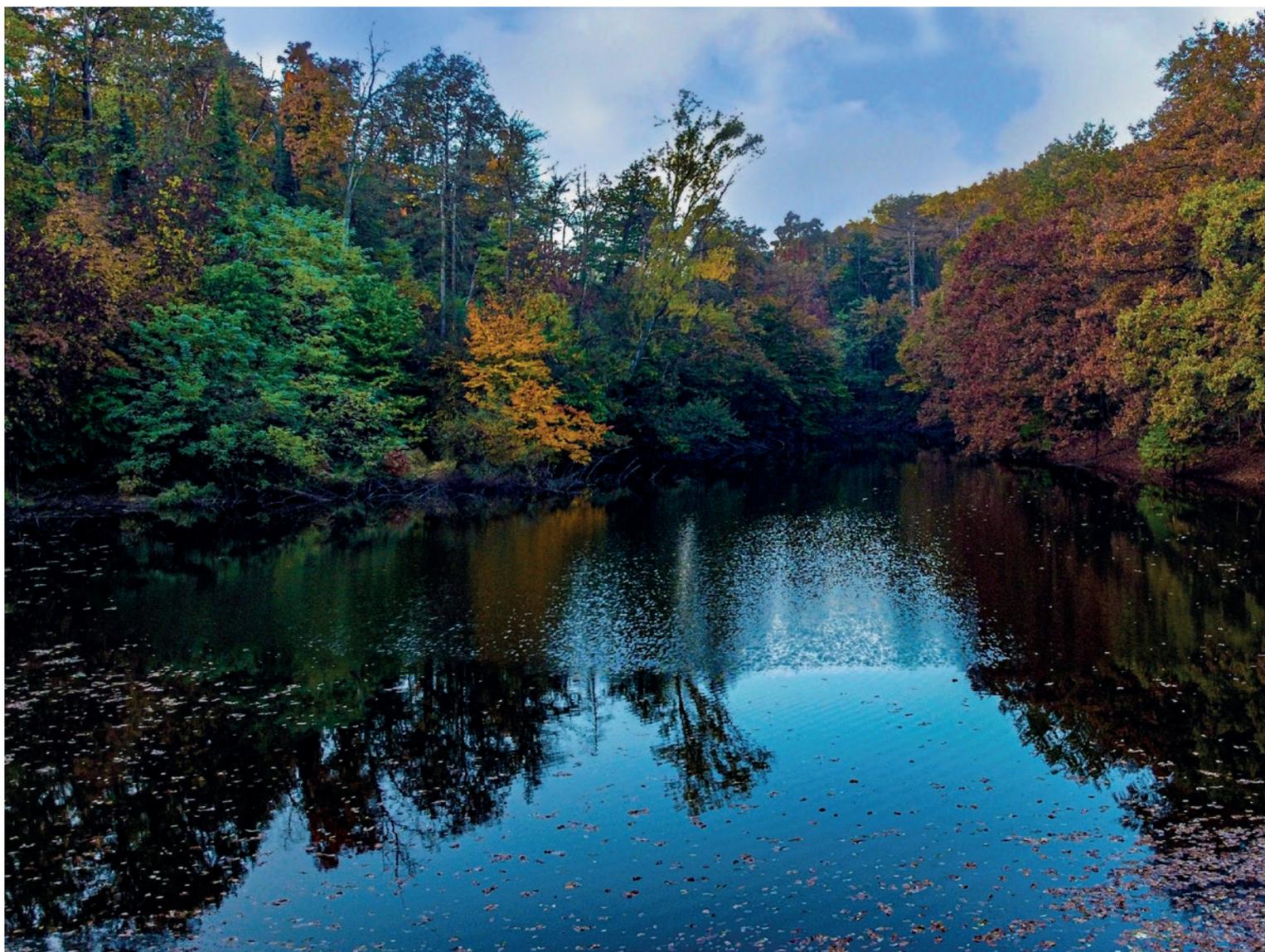
*I boschi più
belli d'Italia
per innamorarsi
dell'autunno*



L'autunno è ufficialmente arrivato e ha portato con sé i suoi colori magici che scaldano il cuore. Il **giallo**, l'**arancione**, il **rosso** e l'**ambra** che tingono le chiome degli alberi, sono un invito a **immergersi nella natura, per escursioni emozionanti** nelle giornate dalle temperature miti.

Il nostro Paese vanta una grande varietà di **boschi e parchi che invitano allo straordinario spettacolo del foliage** e alla scoperta di nuovi itinerari, prelibati funghi e primizie di stagione. Ecco una selezione dei boschi più belli dove ammirare lo show di Madre Natura.





Autunno ai Boschi di Carrega (PR), foto di Davide Bianchi

PARCO REGIONALE BOSCHI DI CARREGA. EMILIA ROMAGNA

Per chi ama passeggiare o andare in bici in mezzo alla natura, ma allo stesso tempo vuole fare una visita culturale, ecco la meta perfetta a soli **15 km da Parma: il Parco Regionale Boschi di Carrega**, un parco monumentale che ospita ville e palazzi storici. Tra questi spicca il Casino de Boschi dove dimorò occasionalmente Maria Luigia. Il bosco, punteggiato da cerri e castagni, è ricco di sentieri che

conducono anche a bellissimi laghetti. Gli occhi più attenti, durante il percorso, possono scovare le **ampolle di Blowinthewoods**, appese agli alberi, che contengono dei messaggi da leggere e fotografare.

VAL D'EGA. ALTO ADIGE/SÜDTIROL

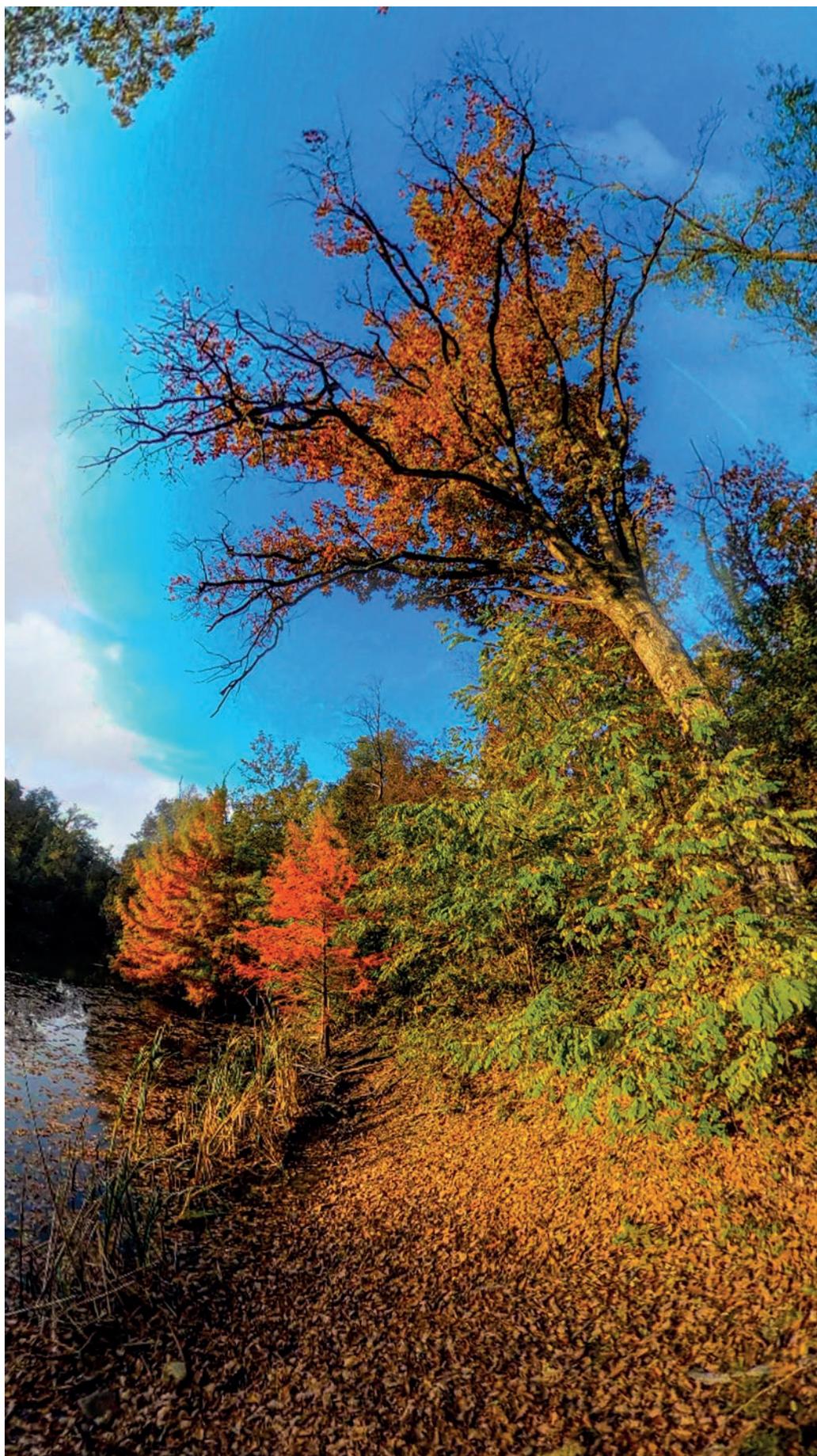
Tra le imponenti **vette del Latemar e del Catinaccio a soli 20 minuti da Bolzano**, si trova l'affascinante Val d'Ega. La sua natura, colorata dall'autunno, lascia senza fiato di fronte al

magnifico spettacolo delle Dolomiti. Nei **boschi che coprono circa il 70% della superficie compresa tra Catinaccio/Rosengarten e Latemar** si sviluppano gran parte dei **500 km di sentieri per escursioni a piedi o in mountain bike**. Una delle mete top è il lago di Carezza, dai colori magici. La Val d'Ega inoltre vanta una perfetta posizione sul versante delle Dolomiti che il sole bacia più a lungo, per potersi godere tante ore di sole fino ad autunno inoltrato.



**CAPRACOTTA,
BOSCO DI PRATO GENTILE.
MOLISE**

A pochi minuti di macchina da Capracotta si raggiunge il **bosco di Prato Gentile, nel cuore dell'Appennino Molisano**, la cui radura è circondata da un faggeto che, in questo periodo dell'anno, è colorato dalle sfumature del foliage. È un luogo dedicato non solo a rilassanti passeggiate ma anche a gustosi pic-nic o una pausa in baita. Qui si snodano diversi sentieri, sia pianeggianti per le



Autunno ai Boschi di Carrega (PR), foto di Davide Bianchi

da oltre **40**anni
sosteniamo
i vostri desideri
di **libertà**

con esperienza,
professionalità, affidabilità
e assistenza sempre
al vostro servizio



IL PIÙ IMPORTANTE CONCESSIONARIO DEL CENTRO ITALIA

uscita Ancona sud, Aspio Terme S.S.16 Km 309,7
Camerano AN - Tel. 071 95559 - www.conerocaravan.it

La **Conero Caravan** è un'azienda fondata nel **1977** grazie all'abilità imprenditoriale di Falcetelli Alvaro, coadiuvato dai figli Eusebio e Cristiano, che con passione e determinazione hanno saputo far crescere nel tempo.

Oggi la Conero Caravan ha **superato i 40 anni**, e grazie alla sua esperienza è conosciuta a livello nazionale nel settore dei veicoli ricreazionali, diventando oramai una vera e propria cittadella del pleinair.

Puoi trovare una **variegata scelta di marchi e modelli**, che va dal più lussuoso motorhome all'autocaravan, fino al più semplice dei semintegrati e van, sia **nuovi** che **usati garantiti**.

Nel fornito market accessori è possibile trovare più di **5000 accessori e ricambi** per il campeggio. A corredo, il novero dei **servizi post-vendita**: due moderne e qualificate officine, nelle quali si effettuano interventi di riparazione e allestimento sulla cellula abitativa e manutenzioni sulle parti meccaniche.

Lo staff familiare ed aziendale garantisce **assistenza** e massima **affidabilità** per tutta la clientela.



SEGUICI SU:   

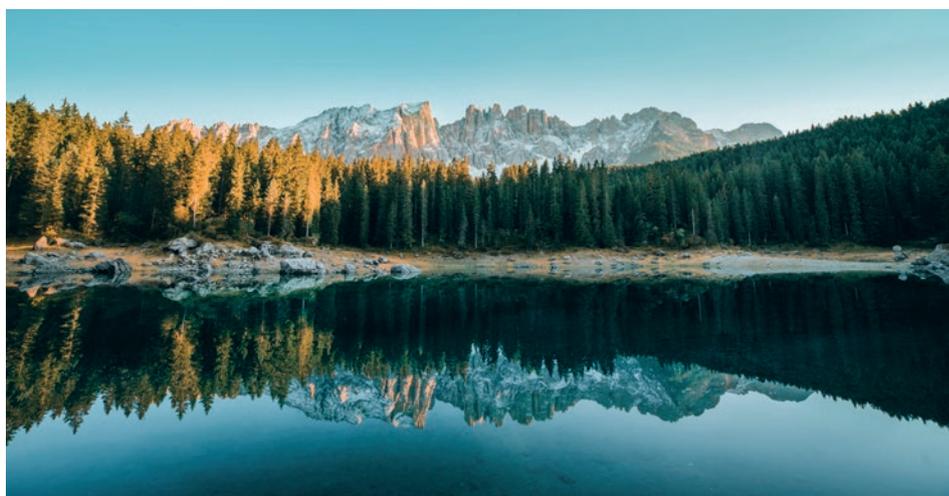


Autunno ai Boschi di Carrega (PR),
foto di Davide Bianchi

famiglie sia più impegnativi per gli esperti che vogliono godere di un bellissimo panorama. Per i più piccoli a disposizione un parco avventura ben attrezzato. A soli venti minuti in auto si può raggiungere Castel del Giudice per soggiornare nell'albergo diffuso Borgotufi o per una pausa golosa al ristorante Il Tartufo.

PARCO DELL'AVETO, LAGO DELLE LAME. LIGURIA

A poco più di un'ora e mezza da Genova si trova il **Parco dell'Aveto** che copre una delle aree naturalistiche più importanti dell'intero **Appennino Ligure**. È ricco di una grande varietà floristica, tra castagneti, nocciolieti, ma anche faggi e querce. La perla di questo meraviglioso parco però è il **magico Lago delle Lame situato a 1048 metri di altitudine** ed è uno dei pochi **laghi glaciali della Liguria**.



Val d'Ega, Lago di Carezza in autunno

È proprio in autunno, infatti, che questo lago riflette tutti i colori del foliage e cambia forme e colori insieme ad essi. Tra i tipici colori autunnali come il rosso, l'arancione e il giallo, spicca il verde degli abeti che esaltano lo spettacolo naturale.

FORESTA UMBRA. PUGLIA

In provincia di **Vieste, nel Parco Nazionale del Gargano**, si trova la riserva naturale **Foresta Umbra** il cui nome è dovuto alla

fitta vegetazione che la rende molto ombrosa. Faggi, querce, aceri e agrifogli si colorano di tonalità caldissime da ammirare durante le passeggiate. La foresta vanta anche di una grande quantità di alberi secolari come, ad esempio, lo **Zeppino dello Scorzone, un pino d'Aleppo di ben 700 anni**. I sentieri ben segnalati si possono percorrere anche in famiglia, e sono a disposizione diverse aree dedicate a pic-nic e ristoro.

LE LANGHE E IL ROERO

LE LANGHE E IL ROERO, UN TERRITORIO, UN VINO,
DEI PRODOTTI GASTRONOMICI TIPICI, UNA STORIA

A cura di Antonella Florito



Roero Vineyard, photo Edoardo Cicchetti, Archivio Ente Turismo LMR



Siamo in **Piemonte**, nella provincia di Cuneo. Comprese tra il corso di due fiumi, il Tanaro e la Bormida, le Langhe vedono l'alternarsi di colline intensamente coltivate a vite (Bassa Langa) a valli e piccoli borghi fortificati in cima ai colli (Alta Langa).

Il **Roero** è quella porzione di territorio situata a Nord di Alba, sulla riva sinistra del Tanaro, tra la pianura di Carmagnola e le basse colline dell'Astigiano e prende il nome dall'antica famiglia che governò il piccolo feudo per secoli.

Uno degli elementi che caratterizzano il paesaggio del Roero sono le **Rocche**, rilievi scoscesi che tagliano il territorio da sud-ovest a nord-est, dividendo i suoli continentali, a base di ghiaie e argille fluviali, da quelli di origine marina, dove la vite trova le sue condizioni ideali. Come in molte altre zone del Piemonte, la viticoltura nel Roero ha una storia millenaria, si caratterizza per una notevole varietà di paesaggi che, accanto alla vite, vedono la presenza di boschi e frutteti.

I paesaggi vitivinicoli del Roero, insieme a quelli di Langhe e Monferrato, nel giugno 2014 sono stati dichiarati **Patrimonio Mondiale Unesco** poiché «sono una eccezionale testimonianza vivente della tradizione storica della coltivazione della vite, dei processi di vinificazione, di un contesto sociale, rurale e di un tessuto economico basati sulla cultura del vino».

Per gli amanti del buon cibo e del vino questa è sicuramente una delle zone migliori, il luogo ideale per rilassarsi e godere della natura, dell'arte, del buon vino e della buona cucina.



Acini vitigno nebbiolo, credits Consorzio di tutela del Roero

Questo territorio possiede infatti un patrimonio gastronomico unico al mondo in grado di soddisfare i palati più esigenti.

Ereditate dalla tradizione contadina, le **ricette tipiche di Langa** sono ricche di gusto e genuinità: dai tajarin agli agnolotti con sughi di carne, dal fritto misto alla lepre al “civet”, e poi i dolci naturalmente, come la torta di nocciole, lo zabaione e il bônnet. Nel giugno del 2014, insieme a quelli di Langhe e Monferrato, i territori del Roero sono stati dichiarati Patrimonio Mondiale Unesco con questa motivazione: **“un'eccezionale testimonianza vivente della tradizione**

storica della coltivazione della vite, dei processi di vinificazione, di un contesto sociale, rurale e di un tessuto economico basati sulla cultura del vino”.

La zona classificata dall'Unesco ha un'estensione di oltre 10.000 ettari e comprende numerosi comuni.

A cominciare dalla **Langa del Barolo**, che si estende a sud del Piemonte. È in queste terre che viene prodotto uno dei migliori vini del mondo, il Barolo, vino dalla qualità inestimabile. Altra area è quella delle **colline del Barbaresco**, che comprende vigneti prevalentemente

coltivati a **Nebbiolo**, da cui si produce il vino rosso a lungo invecchiamento denominato appunto **Barbaresco**.

La zona, che include i borghi di Barbaresco e Neive, è dominata dall'imponente torre medievale di Barbaresco, a strapiombo sul Tanaro.

La zona del Roero è da sempre motore di qualificate iniziative culturali legate al vino ed al paesaggio.

Ogni anno personaggi famosi ed autorevoli si ritrovano in questi luoghi per un appuntamento che è diventato un punto di riferimento del territorio. Sono i soci dell'**Associazione Valoriz-**



zazione Roero il cui scopo è quello di promuovere iniziative e progetti a sostegno delle risorse artistiche, culturali, paesaggistiche ed presenti nel Roero per valorizzarne le risorse e incrementarne la fruibilità.

Tre i macroprogetti per il territorio:

- **AMBIENTE:** la biodiversità, l'outdoor, con i sentieri, l'attività sportiva, il suo paesaggio
- **CULTURA:** l'accoglienza delle comunità, la grande storia, i tanti libri sul Roero
- **FRUTTI DELLA TERRA:** l'agroalimentare con pesche e fragole, i tartufi, il vino Arneis e Roero



EVASIONI AUTUNNALI

IN GIRO PER L'ITALIA E L'EUROPA, FINO IN ISRAELE,
ALLA RICERCA DI EVENTI, PERSONAGGI,
LUOGHI, SCOPERTE, SPETTACOLI

A cura di Franca Dell'Arciprete Scotti





LA STRADA DI SISSI: DEDICATA A UNA DONNA DALLA MODERNA PERSONALITÀ

Gli itinerari dell'Imperatrice Elisabetta sono molteplici e oggi troviamo numerose tracce della sua presenza in Europa, nelle città, nei castelli e nei luoghi a lei cari. La storia imperiale di Sissi è iniziata in Austria a Bad Ischl, dove si è fidanzata con l'Imperatore Francesco Giuseppe. In Austria Sissi ha soggiornato a Vienna, a Laxenburg e a Eisenstadt. Nella veste di Regina d'Ungheria, Sissi ha vissuto a Gödöllő e a Budapest, mentre in Italia le sue mete preferite sono state Merano e Trieste. In Svizzera ha vissuto a Montreux e Ginevra, dove ha trovato la morte.

La Baviera è la terra di origine di Sissi. Il casato dei Wittelsbach affonda le radici ad Aichach e ha regnato in Baviera da 1180 fino a 1918. La loro figura più rappre-

sentativa e famosa è Elisabetta - Imperatrice d'Austria e regina d'Ungheria. Nella frazione di Unterwittelsbach, che dista 30 km da Augsburg, si trova il Castello di Sissi, dove ha passato i giorni spensierati dell'infanzia. Augsburg, una città rinascimentale e una località turistica molto vivace, rappresenta il punto più occidentale della "Strada di Sissi". Nella Maximilianstrasse si trova il famoso Hotel Maximilian's, ricco di storia e alloggio preferito dai principi e dai viaggiatori nobili del 1800. Oggi si presenta nella veste di un lussuoso hotel di grande fascino. www.hotelmaximilians.com/en
Ad Augsburg si trova la sede centrale dell'associazione europea della "Strada di Sissi" che gestisce scambi interculturali, coordinando le attività culturali e turistiche dell'associazione. <http://sisi-strasse.info/it>
www.augsburg.tourismus

ISRAELE: UNA SPADA CROCIATA DI 900 ANNI AL LARGO DI HOF HACARMEL, HAIFA

Shlomi Katzin, residente ad Atlit, mentre stava facendo immersioni subacquee al largo della costa del Monte Carmelo, è rimasto stupito nello scoprire antichi manufatti sul fondo del mare, apparentemente scoperti dalle onde e dalle correnti sotterranee che avevano spostato la sabbia. Improvvisamente vide antiche ancore di pietra, ancore di metallo, frammenti di ceramica e un'impressionante spada con una lama lunga un metro e un'elsa lunga 30 cm. Consegnata al Dipartimento del Tesoro Nazionale, la spada è stata pulita e restaurata nei laboratori dell'Autorità per le antichità israeliane.



La spada, che è stata conservata in perfette condizioni, è un reperto bello e raro ed evidentemente apparteneva a un cavaliere crociato. È stata trovata incrostata di organismi marini, ma apparentemente è fatta di ferro. È emozionante imbattersi in un oggetto così straordinario, che ti riporta indietro di 900 anni nel tempo in un'era diversa, con cavalieri, armature e spade.

La costa del Carmelo contiene molte insenature naturali che hanno fornito riparo alle antiche navi in caso di tem-

pesta e insenature più grandi attorno alle quali si sono sviluppati interi insediamenti e antiche città portuali, come Dor e Atlit.

<https://new.goisrael.com/it/>



IL "CURT DI CLEMENT" IL PRIMO ECO MOBILITY HOTEL D'ITALIA

"Curt di Clement" è una prestigiosa tenuta risalente al 1500, situata nel centro storico di Tirano in Valtellina. Volgendo lo sguardo verso un futuro bio ed eco, il futuro è divenuto presente nell'antica dimora completamente ristrutturata nel 2020; questo splendido gioiello storico vive da secoli nell'aria pura della Valtellina, cir-

condato dal verde, ed oggi più che mai salvaguarda la tutela dell'ambiente che l'ha custodita negli anni.

L'hotel dedica particolare attenzione al benessere dei suoi ospiti riservando cura anche per l'environment, dai dettagli più piccoli fino ai momenti più importanti della giornata, come la colazione. Prodotti rigorosamente km 0 e bio sono il segreto per preservare la passione e le eccellenze garantite da questo territorio. L'attenzione per il nostro pianeta viaggia quindi by bike, by train o on foot proprio come i clienti dell'hotel, una vacanza dolce e lontana dallo stress inquinato della città.

Gli ospiti della "Curt di Clement di Tirano" possono godere le atmosfere autunnali a bordo del famoso Trenino Rosso del Bernina (Patrimonio Unesco), in partenza proprio dalla graziosa cittadina valtellinese. Non c'è modo migliore per unire la filosofia green del "Curt di Clement" ad un emozionante viaggio ad alta quota. Sulla più alta tratta ferroviaria delle Alpi, si arriva all'incantevole St. Moritz (A/R) passando per il Passo del Bernina, tra meravigliosi paesaggi dipinti con i colori dell'autunno.

www.curtdiclement.com

UN NOVEMBRE DI EVENTI E FESTE IN CATALOGNA

La Catalogna si affaccia all'autunno con una miriade di eventi e feste per riscoprire il territorio. Le offerte sono molteplici, si spazia dal design al cinema fino alla musica per poi esplorare e degustare vini con itinerari mirati.

Per i Food Lover o semplicemente per gli amanti del mood autunnale, la Castanyada è la festa tradizionale giusta. Profondamente radicata in Catalogna e celebrata il 1° novembre, si tratta della festa della castagna, una vera e propria tradizione. Viene celebrata con piatti preparati a base di castagne arrosto sul fuoco, ma riprendendo anche il mood autunnale e gli ingredienti tipici della stagione: si preparano panellets, pasticcini di marzapane serviti con il vino dolce Moscatel, e altri prodotti prettamente autunnali. La figura del raccoglitore di castagne è molto tipica durante la Castanyada, è rappresentata da una vecchia signora vestita con abiti semplici. Per le strade dei villaggi e città si possono acquistare all'interno di involucri di



giornale le caldaroste per una passeggiata gustosa.

Barcellona farà una full immersion nel Jazz fino al 28 gennaio, perché ospiterà il Festival Internazionale del Jazz, un punto di riferimento mondiale nel panorama della musica di genere. Musicisti internazionali e nazionali offriranno al

pubblico non solo concerti gratuiti ma anche lezioni, interessanti conferenze e incontri. Gli spettacoli si svolgeranno in vari scenari come il Palazzo della Musica Catalana, l'Auditorium del Forum e il Conservatorio del Liceu.

Infine fino al 14 Novembre il PortAventura Park trasforma le aree del parco a tema in luogo spaventoso adatto a tutte le età con spettacoli, personaggi e prelibatezze in pieno stile Halloween. In più, a 15 minuti da Barcellona, fino al 6 novembre torna il miglior ScreaM Park d'Europa: Horrorland, con una nuova location, case stregate e spettacoli perfetti per una dose di adrenalina spaventosa.

www.catalunyaexperience.it/

LUMINOSO, MAGICO E DIVERTENTE: L'AUTUNNO A BRUXELLES

Il carattere eccentrico, eclettico e decisamente fuori dagli schemi di Bruxelles, ben lontano dallo stereotipo che la vorrebbe città fredda e istituzionale, torna finalmente ad animare il tempo libero di tutti coloro che sceglieranno di trascorrere un city break di piacere o una trasferta di lavoro nella Capitale delle Capitali. Il ventaglio di proposte è davvero notevole: si parte da Bright Brussels, il suggestivo festival organizzato da Visit Brussels dedicato alla light art, che tornerà ad illuminare fino al 6 novembre le vie della Capitale delle Capitali con effetti speciali e giochi di luce. I monumenti più importanti della città verranno impreziositi da ben 16 installazioni luminose, create per l'occasione da artisti locali ed internazionali. Per la prima volta saranno coinvolti due luoghi iconici: il Parlamento Europeo, che ospiterà una installazione all'Esplanade Solidarnosc 1980 e il Palazzo Reale Belga, che sarà pro-

tagonista di importanti operazioni di video mapping.

Bruxelles sur Scènes, festival culturale, organizzato sempre da Visit Brussels, nel corso di novembre porterà tredici compagnie di artisti che proporranno, nei caffè e nei teatri della città, un programma di cabaret e musica dal vivo.

Un'occasione perfetta per trascorrere una serata diversa e inconsueta. Per incentivare la partecipazione all'evento, Visit Brussels ha messo a disposizione un pass speciale che, al prezzo di 20 euro, permette l'ingresso a tredici spettacoli.

Per una esperienza decisamente insolita, ideale anche per le famiglie con bambini, BIGH (Building Integrated Greenhouses), fattoria specializzata in agricoltura acquaponica realizzata sul tetto del Foodmet (mercato coperto che si trova ad Anderlecht), apre per la prima volta le sue porte ai visitatori: tutti i venerdì si potrà scoprire l'ingegnoso sistema di serre, giardini e allevamenti ittici basati su sistemi tecnologicamente evoluti e sostenibili, con



degustazione finale dei prodotti della Fattoria, ammirando un magnifico panorama su Bruxelles.

<https://visit.brussels/it>



QUINDICI ANNI DEL MAGICO PAESE DI NATALE: UN'EDIZIONE STRAORDINARIA IN UN ANNO STRAORDINARIO

Grandissime novità si prospettano per l'edizione 2021 de Il Magico Paese di Natale, tra gli eventi natalizi più longevi, amati e popolari d'Italia nonché undicesimo nella classifica dei migliori mercatini natalizi d'Europa per la prestigiosa associazione European Best Destinations. Dal 13 novembre al 19 dicembre, il Magico Paese di Natale uscirà per la prima volta nella sua storia dalle mura del piccolo comune di Govone, il paese

che lo ha ospitato fin dalla sua prima edizione, e invaderà i comprensori sciistici del cuneese, il pittoresco centro di San Damiano e un importante centro piemontese: la città di Asti, trasformandosi nel Magico Paese di Natale nelle Terre Unesco. Oggi il Magico Paese di Natale vuole farsi portavoce di uno spirito del Natale diverso, non nuovo, perché un tempo il Natale era esattamente questo: condivisione, gioia, felicità, bontà, risate. Tutti valori che abbiamo bisogno più che mai di riscoprire. Dunque il Magico Paese di Natale si sdoppierà, infondendo l'atmosfera natalizia anche nell'astigiano, e costruendo una grandiosa manifestazione di territorio. Da un lato, infatti, a Govone rimarrà il cuore tradizionale dell'evento, con la Casa di Babbo Natale, l'intrattenimento per i più piccoli guidato dalla Regina Antea, la mostra "Natale a Casa Savoia", allestita nel Castello Reale, mentre Asti ospiterà un evento natalizio parallelo e strettamente legato a quello di Govone, con la costruzione di quello che punta a diventare il più grande mercatino di Natale d'Europa.

E ancora, il Magico Paese di Natale si allargherà anche nel pittoresco centro di San Damiano d'Asti, con la riscoperta della sua grande tradizione del Presepe vivente. Il Magico Paese di Natale, quest'anno, avrà anche una succursale in quota: Prato Nevoso, bellissima località montana che è già stata a luglio la sede dei primi mercatini natalizi fuori stagione.

www.magicopaesedinatale.com



CERVINIA RIPARTE: INAUGURATA CON SUCCESSO LA STAGIONE INVERNALE

L'inaugurazione di Breuil Cervinia ha rivestito un valore particolare, dopo il lungo stop forzato a cui è stato sottoposto tutto il comparto montano nazionale.

La stagione sarà lunghissima, di quasi 7 mesi, e si chiuderà il 1° maggio 2022.

Nel frattempo sul versante italiano prosegue l'innevamento artificiale e si attende che le condizioni meteorologiche consentano la messa in funzione di tutti gli impianti del Cervino Ski Paradise, con i 360 chilometri di piste che fanno di Cervinia-Valtournenche-Zermatt

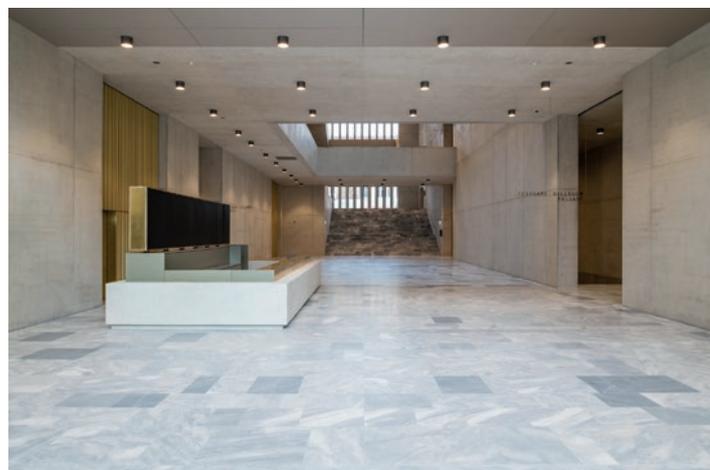
uno dei più grandi comprensori sciistici transfrontalieri. Sono numerosi i progetti di respiro internazionale che coinvolgono in prima persona gli impianti e la destinazione, come le prime gare transfrontaliere della Coppa del Mondo di Sci alpino che Cervinia ospiterà congiuntamente con Zermatt, probabilmente all'inizio della stagione 2022/2023, o il Matterhorn Alpine Crossing, il futuristico attraversamento alpino che dall'autunno 2022 collegherà direttamente Cervinia a Zermatt.

Inoltre la Cervino S.P.A. sta mettendo in campo importanti investimenti a livello infrastrutturale e di servizi, i cui benefici ricadranno su tutta la destinazione di Breuil-Cervinia e della Valtournenche.

A livello di impianti, lo skilift Gran Sometta verrà rimpiazzato da una seggiovia ad alta portata ad aggancio automatico, mentre le stazioni saranno sottoposte a un restyling che ne migliorerà l'estetica, rendendole più gradevoli.

È inoltre in cantiere la riqualificazione dell'intera area di Plateau Rosa, che aumenterà ulteriormente la sua attrattività anche per chi non pratica gli sport invernali.

www.cervinia.it



“ART WILL SAVE US” A ZURIGO GRANDI APPUNTAMENTI

In ottobre ha preso avvio l'attività del Kunsthaus Zürich ampliato. A seguito dell'ampliamento progettato dalla David Chipperfield Architects, il complesso architettonico forma ora il più grande museo d'arte in Svizzera. Sia negli edifici preesistenti che nel nuovo edificio, il pubblico potrà conoscere nuove opere della collezione del Kunsthaus e scoprire collezioni private finora raramente esposte, oltre ad accedere a mirabili spazi pubblici.

Il nuovo Kunsthaus offre un valore aggiunto per l'arte e per il pubblico su entrambi i lati dello Heimplatz. Grazie all'ampliamento, la superficie destinata al pubblico è stata più che raddoppiata con ulteriori 5000 m2 a disposizione dell'arte e 330 m2 aggiuntivi

per le proposte di mediazione museale.

Nell'edificio di Chipperfield l'attenzione è incentrata sull'arte dagli anni Sessanta in poi, nella sua ricchezza di significati e relazioni. Il proposito dei curatori è di mettere in luce i parallelismi esistenti fra le tecniche delle singole epoche della storia dell'arte nonché i rapporti reciproci fra i generi della pittura, della grafica, della scultura, della fotografia e dei nuovi media. Importanti impulsi provengono dalla Collezione Loser, con la minimal art, l'espressionismo astratto e l'arte povera. Inoltre, gallerie dal formato classico accolgono quadri dell'Ottocento e della modernità classica.

Una vera e propria esplosione di colori è proposta dalla Collezione Merzbacher, che con il recente acquisto della «Foresta di pixel» di Pipilotti Rist (2021) ci accompagna fino al giorno d'oggi.

Un'importante novità a livello artistico e di curatela è data dal digital lab, uno spazio fisico riprodotto digitalmente: vi saranno ospitate opere d'arte e performance incentrate sulla realtà virtuale o trasmesse in rete. La presenza tradizionalmente forte della pittura francese in Svizzera viene significativamente consolidata grazie all'integrazione della Collezione di opere impressionistiche di Emil Bührle all'interno degli spazi e delle strutture organizzative della collezione del Kunsthaus Zürich.

La disponibilità di maggiore spazio consente inoltre di spaziare rispetto all'orientamento eurocentrico della collezione e di aprirsi all'arte di altri continenti.

www.kunsthaus.ch

www.zuerich.com



FONDAZIONE FS E IL MINISTERO DEL TURISMO PRESENTANO IL PROGETTO PER LA PROMOZIONE DEL TURISMO FERROVIARIO IN ITALIA

Favorire lo sviluppo di un nuovo modello turistico stabile e in connessione con altri servizi, abbinando il viaggio in treno d'epoca alla riscoperta delle eccellenze territoriali della provincia italiana.

È questo, in sintesi, l'obiettivo del progetto denominato "Itinerari in Treno storico", promosso dal Ministero del Turismo in collaborazione con Fondazione FS Italiane e in partnership con il tour operator Albatravel e Gambero Rosso.

L'iniziativa coinvolgerà vari attori che operano nell'ambito del turismo che, a bordo dei treni storici della Fondazione FS, avranno modo di partecipare a dei Fam Trip sulle più belle linee ferroviarie del Paese.

Il progetto è stato presentato alla stazione di Milano Centrale, a bordo della restaurata vettura Press&Conference della Fondazione FS, dal Ministro del Turismo Massimo Garavaglia, dal Presidente Vicario della Fondazione FS Liberio Andreatta e dall'Assessore alle Infrastrutture e alla Mobilità Sostenibile della Regione Lombardia Claudia Terzi. Presenti anche il Direttore

Generale della Fondazione FS Luigi Cantamessa, l'assessore al turismo della Regione Lombardia Lara Magoni, il Presidente di Albatravel Aldo Fabris e il Presidente di Gambero Rosso Paolo Cuccia.

"È un progetto che coniuga la bellezza del Paese, in quanto mette insieme paesaggio, cultura e gusto. - ha dichiarato il Ministro del Turismo Massimo Garavaglia - Il ministero del Turismo farà la propria parte per valorizzare i percorsi dei treni storici attraverso il co finanziamento dei progetti che verranno presentati dalle Regioni. Così da rendere strutturale uno schema di turismo destinato alle aree interne e meno conosciute e bellissime del Paese".

Da parte della Fondazione FS, l'obiettivo è quello di incrementare ulteriormente l'offerta dei treni charter sul territorio italiano, articolata su vari segmenti dalle classiche centoporte trainate da locomotive a vapore fino ai lussuosi Elettrotreni Rapidi recentemente restaurati. Il fine è quello di promuovere un nuovo modo di fare turismo, colto e raffinato, e conseguentemente venire incontro alle esigenze dei viaggiatori del futuro. I treni storici viaggeranno in 7 regioni italiane: Lombardia, Piemonte, Toscana, Sicilia, Campania, Sardegna, Abruzzo.

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

25 E NON LI DIMOSTRA

L'UCA – Unione Club Amici festeggia i venticinque anni dalla sua costituzione, un percorso temporale in cui il nostro modo di fare turismo ha conosciuto sviluppi inimmaginabili, in Italia ed in Europa. Ed i festeggiamenti si sono tenuti nel miglior scenario possibile: al Salone del Camper a Parma, insieme a tanti amici pervenuti da tutta Italia per lo svolgimento dell'assemblea nazionale. Come organismo nasciamo con il preciso intento di dare vita ad una rete di pubblica assistenza basandoci su principi chiari e definiti, tra questi quello di creare l'Unione senza la gestione di soldi, senza registri contabili e/o versamenti o quote. Altro importante principio, messo in chiaro fin da subito, che non è stata e non sarà mai nostra intenzione contrapporci a nessun organo esistente, bensì è nostra precisa volontà cogliere obiettivi comuni, pur rivendicando una nostra autonomia. Per tenere fede a questi intenti sin dalla costituzione si è stabilito che tutti i progetti che realizzati li avremmo resi fruibili a tutti i camperisti, indipendentemente dal fatto che fossero iscritti o no all'Unione Club Amici. E di progetti in venticinque anni ne sono nati tanti, prevedendone addirittura uno che consente a tutti di partecipare alle attività organizzate da qualunque dei nostri tanti Camper Club aderenti, in tutta Italia, questo per ottimizzare gli sforzi ed offrire ai camperisti una maggior possibilità di scelta. A margine dei progetti ci sono state e continuano ad esserci le tante iniziative promosse per semplificare e rendere più sicuri il viaggio e la sosta con i nostri veicoli ricreazionali. Abbiamo un'attenzione continua alle problematiche del settore, pensando, proponendo, sostenendo e perseguendo le possibili soluzioni. Tra queste vi è la proposta, sostenuta da sempre dal nostro Presidente Ivan Perriera, di allestire un Salone del Camper anche in zona Centro Sud, certamente un'iniziativa di difficile realizzazione ed impegnativa economicamente, ma non per questo meno richiesta ed altrettanto valida. L'ultima istanza, ultima in ordine di tempo, non certo di importanza, è la circolazione inibita ai possessori di camper con motori fino a Euro 4. Insieme ad altre organizzazioni importanti di settore, si è scrit-



to a Ministro del Turismo, Massimo Garavaglia, al Ministro delle Infrastrutture e Mobilità Sostenibili, Prof. Enrico Giovannini e Ministro della Transizione Ecologica Dr. Roberto Cingolani, affinché si valuti l'opportunità di concedere la deroga alle limitazioni sul traffico alle autocaravan appartenenti alle suddette categorie, specificando quali siano ragioni ed opportunità. È questa una buona occasione per far comprendere quale sia lo stato del turismo itinerante e quali potrebbero essere le prerogative fornite e da sfruttare per lo sviluppo di turismo ed occupazione. Al riguardo segnaliamo con vero piacere il nascere di un tavolo di concertazione con tutte le Associazioni di categoria e le altre due Federazioni nazionali per collaborare, anche se vanno ancora messi a punto alcuni dettagli, come sostiene il Presidente Ivan Perriera. Questo lo consideriamo un buon viatico per cominciare quel modo di procedere che gli esperti di settore definiscono "fare sistema". È proprio così, un settore come il nostro può senza dubbio crescere in modo esponenziale proprio dando vita ad una cooperazione fattiva tra i diversi



soggetti interessati guardando tutti insieme nella stessa direzione. Che dire ancora se non auspicare un poderoso e definitivo balzo in avanti che

permetta di considerare il nostro modo di andare con i veicoli ricreazionali un'altra forma importante di turismo, non solo e sempre un turismo minore.



GLI ERRORI DA NON FARE QUANDO UNA GANASCIA BLOCCA L'AUTO



Scopriamo come ci si comporta quando si ritrova l'auto bloccata dalle ganasce, ecco gli errori da non commettere e i comportamenti da seguire. Parcheggiare in maniera selvaggia, in divieto di sosta, in doppia fila, sui marciapiedi o peggio ancora nei posti riservati ai disabili, è una cattiva abitudine che nel nostro Paese non conosce limiti geografici; da nord a sud si assiste quotidianamente a comportamenti scorretti da parte di automobilisti "furbetti"; ai tanti indifferenti alle regole si sommano spesso gli automobilisti distratti o frettolosi, i quali proprio non si accorgono dei divieti. Gli sregolati spesso la fanno franca, altre volte vengono multati o viene loro rimossa l'auto, altre volte ancora trovano la vettura bloccata da una vistosa ganascia che impedisce loro di ripartire. Proprio riguardo quest'ultima evenienza vediamo come ci si comporta e quali sono gli errori da evitare per non peggiorare la situazione.

LEGGERE E COMPRENDERE LA SEGNALETICA

Il modo più sicuro per non ritrovarsi con l'auto bloccata da una ganascia è ovviamente quello di parcheggiare in maniera corretta e nelle aree nelle quali la sosta è consentita. Prima di parcheggiare il mezzo è quindi opportuno verificare la segnaletica, se necessario bisogna risalire all'inizio dell'isolato e leggere i cartelli.

ATTENTI ALLA PULIZIA DELLE STRADE

In alcuni Comuni può verificarsi il caso che se l'auto è in sosta durante la programmata pulizia delle strade, questa, solitamente perché il deposito è

lontano o chiuso durante la rimozione, venga spostata in una strada vicina e le vengano apposte le ganasce.

FERMI AI BLOCCHI DI PARTENZA

Siamo stati sbadati o andavamo di fretta, abbiamo parcheggiato dove non si poteva e adesso ci ritroviamo con un ceppo ad una ruota. È una situazione certamente scoccante, ma bisogna armarsi di pazienza e seguire il protocollo. Sul parabrezza o sul finestrino del guidatore ci sarà un volantino o un adesivo con un numero da chiamare per la rimozione della ganascia, quindi prepariamo telefono e portafogli.

SPOSTARE L'AUTO CON LA GANASCIA

La ganascia blocca solitamente una delle ruote motrici ed è concepita in modo tale da non permettere il movimento dell'auto. Quindi tentare di salire a bordo e forzarla usando la forza della nostra trazione è soprattutto inutile e inoltre rischia di creare seri danni alla nostra automobile.

LA GANASCIA NON SI TOCCA

Leggendo dell'argomento ganasce su quotidiani e riviste non è raro trovare notizie relative a metodi per liberare l'auto dal ceppo che la blocca e andare via. Teniamo a precisare che è una pratica illegale e che non mette al riparo dalle sanzioni, anzi potrebbe inasprirle.

AUTO RINTRACCIABILE

Per far comprendere che sfuggire alla ganascia con un escamotage è inutile specifichiamo che

ogni ganascia è numerata e viene associata dagli operatori alla targa dell'auto alla quale è stata applicata. Quindi anche se dovessimo trovare il modo per liberare la vettura, sarà sempre possibile risalire all'automobile e quindi al proprietario da multare.

NON PRENDERLA COMODA

Solitamente se ci si ritrova con l'auto bloccata dalle ganasce si provvede subito a contattare telefonicamente il servizio per far sì che venga rimosso il ceppo, ovviamente dietro pagamento della tariffa prevista. L'auto però non può rimanere su strada con la ganascia oltre un certo numero di ore; in base ai regolamenti, ogni Comune ha i suoi, scaduto il termine la vettura viene rimossa con il carro attrezzi e messa a deposito, facendo così lievitare pesantemente il conto da pagare.

SI PAGA IN DUE TEMPI

Dopo aver richiesto la rimozione della ganascia bisognerà pagare una cifra, variabile in base ai regolamenti Comunali, affinché l'operatore provveda allo sblocco dell'auto. A questo primo esborso si sommerà, successivamente, quello della multa

prevista dal Codice della Strada, la quale verrà notificata al domicilio del proprietario dell'auto.

GANASCE E MULTE SOLO DALLE FORZE DELL'ORDINE

Affinché vengano apposte le ganasce e venga elevata la contravvenzione per l'infrazione al CdS è indispensabile l'intervento da parte delle Forze dell'Ordine. In mancanza delle Autorità preposte le ganasce o la rimozione di un veicolo non sono lecite e questo è stato chiarito da una recente sentenza della Cassazione.

CONTESTAZIONE E RICORSO

Come per ogni multa derivante da una infrazione al codice della strada è prevista la possibilità di contestarla e ricorrere affinché questa venga annullata. Ovviamente devono sussistere i presupposti per farlo, come vizi nella compilazione del verbale o dati relativi a veicolo e intestatario non sono corretti. Bisogna però valutare bene la reale possibilità di opporsi al procedimento, poiché, nel caso in cui il ricorso venga respinto, bisogna considerare spese legali e l'eventuale raddoppio della sanzione.



SCOPRITE IL MALIBU VAN UN FASCINO DA BEST-IN-CLASS!

La soluzione giusta per ogni appassionato di furgoni! Lasciatevi ispirare dai nuovi modelli Malibu Van: ancora più versatili, ancora più eleganti e ancora più confortevoli.

Scoprite i nuovi prodotti presso il vostro concessionario Malibu Van!

malibu
a company of carthago

www.malibu-vans.com

UN PROBLEMA COMUNE A MOLTI: IL MAL DI SCHIENA IN AUTO



Tante ore di guida si ripercuotono sulla schiena e sulla cervicale, causando malesseri anche acuti. Scopriamo come evitare dolorose esperienze. Chi trascorrere molte ore alla guida rischia spesso di soffrire di mal di schiena e dolori cervicali; trascorrere troppo tempo nella medesima posizione, malgrado la comodità del sedile, inevitabilmente provoca fastidi che possono acutizzarsi nel tempo. Contrastare questo fenomeno è possibile ed è sufficiente adottare i comportamenti corretti. Vediamo assieme i 10 errori da non commettere in auto ed evitare il mal di schiena.

GUIDARE PER PIÙ DI DUE ORE

Quando si affronta un viaggio in auto non è raro che succeda di stare al volante per più di due ore. Il nostro corpo, e con esso anche la nostra concentrazione, superato questo periodo cominciano ad accusare stanchezza. Quindi è buona norma effettuare delle pause, anche di pochi minuti; ogni due ore di marcia, bisognerà fermarsi e dare ai nostri muscoli la possibilità di distendersi e alla nostra mente di allentare la tensione.

POSIZIONE DA FORMULA 1

Una delle principali cause del mal di schiena e dei dolori articolari in auto è la posizione di guida. Una guida a braccia e gambe eccessivamente distese tende ad affaticare non solo gli arti, i cui muscoli sono costantemente in tensione, ma anche la cervicale. Il suggerimento è di trovare una posizione morbida, con gomiti e ginocchia flessi, la quale permetta di fare anche le manovre senza mai staccare il corpo dallo schienale.

TENERE LE MANI A POSTO

Tanti automobilisti, per cattive abitudini o false convinzioni tengono le mani sul volante in maniera errata. La posizione corretta è la cosiddetta delle 9:15

(come le lancette dell'orologio). Una posizione errata è alla lunga stancante e può ridurre il controllo sulla vettura. Se il volante prevede una regolazione la si può sfruttare per una calibrazione più accurata di una posizione di guida comoda.

OK L'ALTEZZA È GIUSTA

Altra regolazione che è bene curare è quella relativa all'altezza della seduta; se la nostra auto dispone di sedili regolabili possiamo provare diversi settaggi per trovare l'altezza che ci garantisca la migliore visuale sulla strada e una comoda posizione delle mani sul volante. Il collo dovrà essere il più possibile rilassato, evitando di metterlo in tensione per vedere cosa accade fuori. Se la nostra auto non dispone di regolazione in altezza o se il sedile non dovesse più sostenerci come un tempo si può ricorrere ad un cuscino da posizionare sulla seduta.

SPECCHIETTI SOTT'OCCHIO

Con lo stesso criterio del sedile dovranno essere regolati gli specchietti; è necessario trovare la giusta angolazione, la quale ci consenta di guardarli senza dover effettuare torsioni del tronco o del busto, riducendo così lo stress fisico. Ricordatevi di regolarli a vettura ferma, soprattutto se la vettura non dispone della regolazione elettrica, specie per lo specchietto lato passeggero.

LA TENTAZIONE DEL BRACCIOLO

Molte automobili sono dotate di un bracciolo tra i due sedili anteriori; se la vettura è dotata di cambio automatico la tentazione di guidare con una sola mano, lasciandosi sostenere dal bracciolo, è forte. Un trasferimento eccessivo del peso sul gomito destro scompone la posizione di guida e, nonostante sembri comoda, alla lunga stanca spalle e schiena. Inoltre la posizione che si assume poggiando il gomito sul bracciolo durante la guida è pericolosa;

viene infatti limitata l'azione delle braccia e quindi l'efficacia nelle manovre d'emergenza.

PEDALIERA E NERVO SCIATICO

Gli automobilisti che soffrono di ernia del disco conoscono bene le sofferenze che causa il nervo sciatico mentre si è alla guida. Questo dipende in gran parte dalla posizione delle gambe e dall'angolazione dell'articolazione del ginocchio. Il comportamento da seguire alle prime avvisaglie di dolore è quello di variare la distanza, solitamente accorciandola, tra sedile e pedaliera, in modo da cambiare angolazione alle gambe.

L'AMICO CRUISE CONTROL

Nei lunghi trasferimenti autostradali ad alleviare le tensioni di gambe e schiena può venire in soccorso il Cruise Control, il regolatore automatico della velocità. Questo dispositivo permette di togliere il piede dal pedale dell'acceleratore, consentendo di poter sgranchire in qualche modo la gamba, l'abbinamento con il cambio automatico è poi il massimo. Ovviamente questo suggerimento vale per le auto che dispongono del regolatore di velocità e l'avvertenza di non distrarsi in ogni caso dalla guida non

ci stanchiamo di ribadirla.

USIAMO LA TESTA E IL POGGIATESTA

Spesso ci si limita a regolare l'altezza del poggiatesta per poi dimenticare quasi di avere questo accessorio dietro la testa. Per motivi di sicurezza va regolata anche l'inclinazione del poggiatesta, in modo da ridurre lo spazio tra esso e la nuca a non più di 5-8 centimetri. Questo in caso di tamponamento ridurrà i rischi di lesioni alla colonna vertebrale e il tristemente noto colpo di frusta. Riguardo i dolori fisici in auto, il poggiatesta, se ben regolato, può essere sfruttato per rilassare per qualche minuto il collo alleviando le tensioni.

ACCESSORI PER LA SCHIENA

Molte automobili moderne offrono di serie o come optional a pagamento la seduta del guidatore con supporto lombare. Si tratta di un sostegno per la parte bassa della colonna vertebrale, la più delicata e sottoposta a sollecitazioni. Per quelle vetture che siano sprovviste di supporti integrati si può ovviare con dei prodotti aftermarket, dei cuscini da fissare alla base dello schienale e che offrono il supporto alla fascia lombare.



Livellamento in tutto relax

grazie all'innovativo sistema di supporto AL-KO

AL-KO HY4 - IL PIÙ MODERNO SISTEMA DI LIVELLAMENTO PER CAMPER

AL-KO HY4 è un sistema di livellamento per camper automatizzato con quattro piedini d'appoggio idraulici completamente autonomi e controllati da un telecomando a filo con tecnologia LED. Il sistema è in grado di compensare qualsiasi irregolarità del terreno e garantire un perfetto livellamento del camper. AL-KO HY4 può essere gestito anche manualmente per trovare il comfort migliore o, per esempio, inclinare il veicolo per svuotare il serbatoio. È progettato per autocaravan su meccanica Fiat Ducato X250 con telaio AL-KO (peso fino a 6 tonnellate), Fiat Ducato X250 con telai originali ed anche per camper puri/Van su telaio Fiat. Può essere smontato dal vecchio camper e installato sul nuovo, senza alcun problema.

Per info, domande e per l'installazione del tuo sistema di livellamento HY4 rivolgiti ai nostri centri specializzati sul territorio nazionale oppure direttamente a: AL-KO Centro assistenza clienti Italia · Via G. Verdi, 23 · 37060 Castel d'Azzano (VR)

Tel.: +39 045 8546011 · e-mail: info.it@alko-tech.com

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

AL-KO
QUALITY FOR LIFE



Ando Gilardi, *Giovani donne portano zucche sulla testa*

Food. Foto/Industria 2021

V BIENNALE DI FOTOGRAFIA AL MAST E IN 10 SEDI STORICHE BOLOGNESI

A cura di Tania Turnaturi

La **Fondazione MAST a Bologna** promuove e produce la Biennale di fotografia dedicata al tema dell'Industria e del Lavoro, per sostenere e diffondere la cultura della fotografia attraverso la propria attività e la **collezione della PhotoGallery diretta da Urs Stahel**.

La V edizione, oltre che nella sede della Fondazione, si articola su dieci sedi storiche del centro città.

Fanno da filo conduttore il cibo e

l'industria alimentare, che interagiscono con altre discipline quali biologia, economia, politica, ecologia, demografia, tecnologia, influenzando sul cambiamento climatico e la sostenibilità.

La visione di 11 artisti italiani e internazionali, storici ed emergenti indaga questo tema globale, con un focus su vari aspetti e contesti geografici, osservando l'evoluzione del cibo e del rapporto con l'alimentazione attraverso un secolo, rivelando inoltre

il diverso approccio alla fotografia nel corso del tempo.

Protagonista della storia della fotografia del '900, storico e critico, Ando Gilardi puntando l'obiettivo sui lavoratori agricoli e dell'industria degli anni '50 e ridando vita a immagini realizzate con varie tecniche, ha creato la Fototeca Storica Nazionale con circa 500.000 immagini sulla funzione sociale della fotografia.

Al **MAST** in esposizione il vasto materiale inerente l'iconografia



FS1261

Jan Groover, *Untitled*

del cibo come erbari, santini, veline di incarto delle arance, riproduzioni, riviste, famiglie a tavola. Alla Fondazione Cassa di Risparmio-San Giorgio in Poggiale gli scatti di uno dei maggiori fotografi industriali, lo svizzero Hans Finsler, si concentrano sulla rappresentazione dei cioccolatini della fabbrica dolciaria tedesca Most ripresi come oggetti di scultura antica.

Autore di reportage e di "fotografie metafisiche", il tedesco Her-

bert List nel 1951 a Favignana documenta l'attività nella tonnara più importante del Mediterraneo attraverso immagini in bianco e nero molto dense e scure, rappresentando la realtà con crudezza oggettiva. La struttura espositiva dialoga con le scene della tauromachia del ciclo di affreschi del Mito di Giasone e Medea nel Salone di Palazzo Fava. Nella Sala de Le avventure di Enea è ospitata invece la retrospettiva del francese Ber-

nard Plossu, fotografo di strada e viaggiatore umanista la cui produzione coincide con la sua biografia. La mostra documenta il suo viaggiare che mette a confronto culture diverse e tempi diversi, dai diner del West a bar, chioschi, negozi. Fotografo gestuale, è in movimento anche mentre scatta.

Al **MAMbo** è ospitata la mostra antologica retrospettiva di circa 160 opere dell'americana Jan Groover che ha come centro

I MIGLIORI nel loro GENERE



Visita i nostri concessionari e scopri il fascino di Carthago!

chic c-line new generation 2022 – il migliore del suo genere

Nuovo design esterno, nuova architettura dei mobili, nuovo mondo di stile, piante XL su Mercedes-Benz Sprinter

Carthago pesi leggeri di classe premium

c-compactline Super-Lightweight & c-tourer Lightweight/Comfort
ancora più confortevoli e senza compromessi

Liner – classe premium

chic e-line/s-plus e liner-for-two
per il massimo comfort di viaggio

La scelta di eccellenza per i telai Carthago:

Fiat Ducato, Mercedes-Benz Sprinter & Iveco Daily

www.carthago.com

carthago[®]
Das Reisemobil.



Herbert List, *Tonno issato dopo la cattura, Favignana*



Takashi Homma, *Chambéry*



Bernard Plossu, *Parigi, Francia*

di gravità lo spazio, strutturato come ambiente domestico, dedicato alle immagini di utensili da cucina, le still life ispirate a Cezanne e ai minimalisti, che dialogano con un'opera di Morandi. Pittrice di formazione, coniuga un grande equilibrio formale alle istanze politico-sociali del femminismo.

Il giapponese Takashi Homma espone al **Padiglione dell'Esprit Nouveau del 1925 di Le Corbusier** (al quale ha dedicato un lungo studio), una serie dedicata agli elementi ricorrenti dei McDonald's di varie parti del mondo e un'altra sul tema della

caccia ai cervi sulle montagne di Hokkaido raccontata attraverso le tracce di sangue sulla neve che rimandano ai segni calligrafici giapponesi.

Il progetto della palestinese Vivien Sansour nasce nel 2014 per il recupero di semi antichi e delle tradizioni attraverso il racconto degli agricoltori, testimoni di eventi sociali e politici. A **Palazzo Boncompagni** intorno a una lunga tavola imbandita con prodotti della terra, volumi e video accompagnano il visitatore in un percorso multisensoriale. Combinando la fotografia con altre discipline, Lorenzo Vittu-

ri offre lo scenario disordinato dell'enorme mercato di strada di Balogun a Lagos (Nigeria) ripreso da una to e alcuni oggetti e alimenti che diventano nature morte o sculture realizzate in studio. Nella **Pinacoteca Nazionale di Palazzo Pepoli Campogrande**, le immagini si stagliano contro gli affreschi, esposte come in un panottico che dà la visione d'insieme.

Si integrano alla collezione di Zoologia dell'Università le opere di Maurizio Montagna sul cambiamento del paesaggio fluviale della Valsesia, con immagini scattate a livello dell'acqua,

Campagna di sensibilizzazione sulla sicurezza della cellule abitative di camper e caravan promossa dai Concessionari Assocamp

VIAGGIA IN SICUREZZA

**CONTROLLA TUTTO L'IMPIANTO A GAS
PRESENTE NELLA CELLULA ABITATIVA
(Caldaia riscaldamento compresa)**



Per la tua sicurezza e quella dei tuoi familiari, non intervenire autonomamente su qualunque parte dell'impianto a gas o dei suoi accessori (sia per manutenzioni che per piccole riparazioni).



Vuoi saperne di più su come funzionano gli impianti della tua cellula abitativa? Presso le **OFFICINE ASSOCIATE AD ASSOCAMP** incontrerai tecnici specializzati che sapranno darti esaurienti spiegazioni in merito a: impianto gas, controllo della tenuta impianto, funzionamento e manutenzione caldaia, funzionamento accessori, impiantistica elettrica, elettronica ed idraulica

Per conoscere il Centro Assistenza più vicino a te vai su www.assocamp.com



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

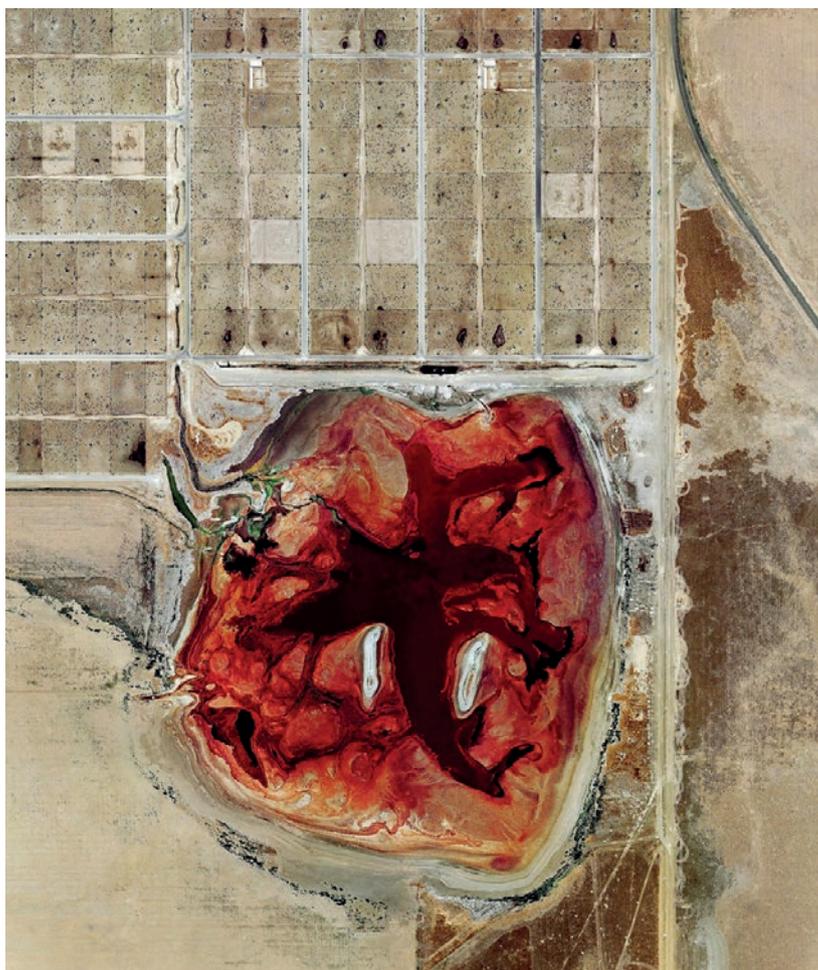
Jeff Koops, Tulips, 1995-1998
CONFCOMMERCIO
MOBILITÀ



ASSOCAMP

Associazione Nazionale
Operatori Veicoli Ricreazionali
e Articoli per il Campeggio

Eventi e Mostre



Mishka Henner, *Feedlots, Coronado Feeders, Dalhart, Texas*



Hans Finsler, *Untitled*



Maurizio Montagna, *Valsesiana AP #025*

e della pesca che è passata dall'essere fonte di alimentazione a sport, con l'antropizzazione degli spazi.

L'olandese Henk Wildschut sviluppa la ricerca sull'industria alimentare con la massimizzazione della produzione mediante la tecnologia, e sulle rigide norme di sicurezza e igiene che trasformano le aziende in laboratori.

L'inglese Mishka Henner sperimenta nuovi linguaggi indagando il rapporto tra uomo, tecnologia e animali. Ha combinato in gigantografie di enormi allevamenti di bovini immagini prelevate dalla rete, ha realizzato video montandone altri girati all'interno di animali che hanno ingerito telecamere e sfruttando i software per il riconoscimento di figure ha

ottenuto animali immaginari che hanno generato oltre 300 "figli". Accompagna la mostra una pubblicazione che è insieme libro fotografico e ricettario con riflessioni e ricette dello chef e scrittore Tommaso Melilli.

"Il cibo è un fondamentale indicatore per analizzare e comprendere intere civiltà - scrive nel testo introduttivo il direttore artistico Francesco Zanot -... il cibo è linguaggio... per il cibo il punto di svolta è costituito dalla comparsa dell'agricoltura attraverso innovazioni tecniche....Questo volume è un ibrido. Serve a preparare una cena speciale ma anche a esplorare attraverso le immagini il passato e il presente di una materia che ci riguarda tutti i giorni".

A latere della mostra una serie di eventi a ingresso gratuito su prenotazione.

Bologna, varie sedi
Foto/Industria 2021 -
V Biennale di fotografia
dell'Industria
e del Lavoro - Food
fino al 28 novembre 2021
www.fotoindustria.it

Fondazione MAST,
Fototeca di
Ando Gilardi MAMbo,
Laboratory of Forms
di Jan Groover
fino al 2 gennaio 2022

Ingresso gratuito



"REALISMO MAGICO. UNO STILE ITALIANO"

PALAZZO REALE DI MILANO

A cura di Franca Dell'Arciprete Scotti

Termini come realismo, magia, metafisica, vero, naturale, surreale sono tutti utilizzati per descrivere un movimento tra le due guerre mondiali, a lungo sconosciuto, protagonista di una bella mostra a **Palazzo Reale di Milano: "Realismo magico. Uno stile italiano"**

Fino al 27 febbraio 2022, la mostra, a cura di **Gabriella Belli** e **Valerio Terraroli**, espone opere rare, più di ottanta capolavori di questa complessa e affascinante corrente artistica, con un allestimento curato dallo **Studio Mario Bellini** con **Raffaele Cipolletta**.

Difficile definirne i contorni e gli autori.

Qualche giudizio dei contemporanei ci aiuta.

"Precisione realistica di contorni, solidità di materia ben poggiata sul suolo; e intorno come un'atmosfera di magia che faccia sentire, attraverso un'inquietudine intensa, quasi un'altra dimensione in cui la vita nostra si proietta..." (Massimo Bontempelli, 1928)

E, mentre Bontempelli sintetizzava il carattere di una specifica declinazione dell'arte italiana, il critico d'arte tedesco Franz Roh, in un suo celebre saggio dedicato alla pittura contemporanea tedesca e pubblicato nel 1925, la definì Realismo Magico.

Dunque un fenomeno di portata transnazionale che ha avvicinato il movimento italiano anche alla Neue Sachlichkeit, la cosiddetta "Nuova oggettività" tedesca.

Il Realismo Magico, sviluppato in circa quindici anni, tra il 1920 e il 1935, rappresenta in sostanza il clima del ritorno al mestiere della pittura e una specifica declinazione di una temperie "neoclassica", che si avvicina al gusto déco nella sua specificità italiana, ma anche a un ricercato "arcaismo quattrocentesco" e ad ambigue atmosfere metafisico/realistiche.



Felice Casorati "Silvana Cenni"



Mario Broglio "Il Romanzo"

I due curatori della mostra di Palazzo Reale ne sintetizzano bene le caratteristiche: *"il Realismo Magico è una modalità espressiva che, depurata dalle tensioni del futurismo e dell'espressionismo, lavora su una nuova resa dell'immagine che si presenta agli occhi dell'osservatore come 'algida, tersa, spesso indagata nei più minuti dettagli, talmente realistica da rivelarsi inevitabilmente inquietante e straniante"*.

Uno stile dunque, e un periodo storico-artistico, quello tra le due guerre, che merita davvero di essere riscoperto e indagato.

Onore al merito, dunque, al **Comune di Milano-Cultura, Palazzo Reale e 24 ORE Cultura-Gruppo 24 ORE** per questo progetto espositivo.

E onore, attraverso la mostra, al grande gallerista e critico d'arte, **Emilio Bertoni**, che aveva intuito anzitempo l'importanza di questa corrente.

Il nucleo della mostra valorizza una collezione privata, presentandola integralmente per la prima volta al pubblico milanese insieme ad altre opere provenienti da importanti collezioni e da Musei.

Infatti la mostra è dedicata a Elena Marco, giornalista colta e appassionata, collezionista sapiente e lungimirante, che ha condiviso il progetto e lo ha sempre sostenuto.

Nel percorso espositivo molte le opere che richiamano l'attenzione: le opere originalissime di Felice Casorati, come il Ritratto di Silvana Cenni del 1922, le prime invenzioni metafisiche di Giorgio de Chirico come L'autoritratto e L'ottobrata del 1924, le proposte di Carlo Carrà, con Le figlie di Loth del 1919, e Gino Severini con i suoi Giocatori di carte.

Su questo "ritorno all'ordine", si innesta un generale recupero dei valori plastici dell'arte del passato, da Giotto a Masaccio a Piero della Francesca, fino alla formazione dello specifico formulario realistico e magico che il visitatore trova nei dipinti di Antonio Donghi, Ubaldo Oppi, Achille Funi, Mario e Edita Broglio, e soprattutto di Cagnaccio di San Pietro, con il capolavoro Dopo l'orgia.

Un formulario riconoscibile anche in alcune opere di Mario Sironi: in mostra la sua Allieva viene per



Antonio Donghi "Donna al caffè"

la prima volta affiancata e messa a confronto con L'architetto, Gli Amanti di Arturo Martini e in Achille Funi nella sua fase realistico-magica come la straordinaria Maternità. Il manipolo dei "realisti magici" si incrocia con i destini di "Novecento", il gruppo milanese creato da Margherita Sarfatti, ma soprattutto con esperienze tedesche e austriache.

La mostra ha dunque, tra gli altri obiettivi, anche quello di documentare questa sostanziale relazione con la cultura artistica tedesca degli anni Venti e dei primi anni Trenta.

"Realismo magico.
Uno stile italiano"
Milano, Palazzo Reale
Fino al 27 febbraio 2022
Catalogo 24 ORE Cultura

www.palazzorealemilano.it

REGIONE DI
ZADAR!

Di' Sì!
a tutto

**Salpiano,
capitano!**

www.zadar.hr



Dagli Enti e Associazioni di Categoria

PROTOCOLLO TRA ENIT E ISNART-UNIONCAMERE PER L'ANALISI DEGLI SVILUPPI ECONOMICI DEL TURISMO

È stato presentato il **protocollo tra Enit e Isnart-Unioncamere** per l'analisi degli sviluppi economici del turismo. L'obiettivo è fornire, alle istituzioni e alle imprese, una lettura integrata, sempre più puntuale e previsiva, che possa consentire interventi incisivi sullo sviluppo turistico del Paese. L'accordo servirà a mettere a fattor comune i dati e la capacità di lettura, sempre più necessaria in un sistema turistico in continuo cambiamento. Gli ambiti di collaborazione tra Enit e Isnart-Unioncamere andranno dall'inquadramento e profilazione della spesa turistica, fino all'analisi predittiva degli scenari possibili per il turismo italiano anche rispetto al posizionamento dell'offerta e delle singole destinazioni turistiche finalizzato al miglioramento della loro penetrazione sui mercati. *"Informazioni omogenee, multilevel e sempre più certificate e integrate consentiranno una pianificazione strategica a beneficio del comparto e renderanno sempre più tracciabile e metodica la progettualità turistica, ha affermato il presidente Enit, **Giorgio Palmucci**. Il protocollo si inserisce in un sistema innovativo di rilevazione e analisi dei dati per facilitare la conoscenza fenomenologica a sostegno dei processi decisionali di tutti gli operatori del settore. Già da due anni abbiamo acquisito delle piattaforme di big data sia in ottica di lettura in tempo reale delle informazioni sia in ottica predittiva e stiamo lavorando per il ministero del Turismo per il Tourism Digital Hub e già oggi settimanalmente Enit fornisce un bollettino con dati aggiornati sul settore per garantire uno strumento di informazione costante per le imprese e per operatori pubblici e privati".* Il presidente Isnart, **Roberto Di Vincenzo**, ha invece sottolineato come *"le piattaforme digitali di ricerca e analisi predittiva di Isnart siano un modello unico in Europa, nato per essere messe a disposizione di istituzioni e imprese. Attraverso questo accordo si apre una sinergia tra il sistema camerale e l'Agenzia nazionale per il Turismo che rappresenterà un importante strumento per il rilancio del settore".*

ROBERTA GARIBALDI NUOVA A.D. DI ENIT/ AGENZIA NAZIONALE PER IL TURISMO

La professoressa **Roberta Garibaldi** sostituisce il dottor Giuseppe Albeggiani in qualità di ammi-

nistratore delegato di Enit-Agenzia nazionale del turismo. Designata dal Ministro del Turismo, Massimo Garavaglia, Roberta Garibaldi, Professore di Tourism Management all'Università degli Studi di Bergamo, da più di 20 anni si occupa professionalmente di turismo, in ambito accademico e istituzionale. Svolge attività di ricerca, formazione e consulenza, seguendo progetti applicati per lo sviluppo delle destinazioni e delle reti di turismo in Italia e nel mondo. È autore di numerosi libri e articoli scientifici. Da diversi anni si è dedicata, in particolare, al turismo enogastronomico, curando il Rapporto Annuale sul Turismo Enogastronomico Italiano. È relatore ai principali convegni a livello mondiale, da Unwto - agenzia per il turismo delle Nazioni Unite- al World Economic Forum di Davos. È componente di molteplici comitati scientifici ed associazioni nazionali ed internazionali.

NASCE A CITTÀ DELLA PIEVE LA CARTA DELLA BELLEZZA: UN'OPPORTUNITÀ DI SVILUPPO ECONOMICO E SOCIALE DEI TERRITORI

Istituzioni, imprese e rappresentanti dell'arte, cultura, turismo, agricoltura, enogastronomia, manifattura, moda e design si sono riuniti il 16 ottobre scorso a Città della Pieve per partecipare al convegno "Ripartire dalla bellezza", ed elaborare proposte progettuali concrete che, raccolte nella "Carta della bellezza" illustrata nel corso del convegno, mettano al centro la bellezza come opportunità di sviluppo economico e sociale dei territori.

L'evento, organizzato dal Comune di Città della Pieve, Federturismo Confindustria e Associazione Italiana Confindustria Alberghi, promosso da Banca Ifis ed ENIT, ha visto, dopo i saluti del Sindaco di Città della Pieve, **Fausto Risini**, della Presidente della Regione Umbria, **Donatella Tesi** e della Presidente dell'Associazione Italiana Confindustria Alberghi, **Maria Carmela Colaia-covo**, gli interventi, tra gli altri, del Ministro del Turismo, **Massimo Garavaglia**, del Vicepresidente di Banca Ifis, **Ernesto Fürstenberg Fassio**, del Presidente ENIT Agenzia Nazionale Turismo, **Giorgio Palmucci**, del Presidente CNEL, **Tiziano Treu**, della Presidente di Federturismo Confindustria, **Marina Lalli**, del Direttore generale ICE, **Roberto Luongo** e dell'Esperto di turismo religioso, **Mons. Liberio Andreatta**. Ha moderato i lavori **Ruggero Parrotto**, Direttore

Generale Fondazione Cotarella .
Focus del dibattito è stata la ricerca **“L’economia della Bellezza”**, elaborata dall’Ufficio Studi di Banca Ifis, che analizza il contributo complessivo delle tre dimensioni che compongono il sistema economico della bellezza italiano: il patrimonio storico, artistico e culturale, quello naturalistico e paesaggistico, i servizi ad essi collegati (come trasporti e ospitalità) e la produzione dei settori del Made in Italy design-driven. Un impianto che, complessivamente, contribuisce al PIL italiano per il 17,2% (di cui il 6% deriva dalla fruizione del patrimonio culturale e paesaggistico) e comprende 341.000 imprese per un fatturato complessivo annuo di 682 miliardi di euro.

L'ITALIA CON ENIT LANCIA IL PRIMO FLAGSHIP STORE IN CINA

L'Italia con Enit apre il primo flagship store sulla piattaforma Ctrip sul mercato asiatico. Il primo "negozi online" dell'Italia, un esercizio commer-

ciale innovativo al quale è affidato il compito di rappresentare e promuovere l'evoluzione dell'immagine dell'Italia turistica, è stato lanciato ufficialmente il 16 ottobre scorso sulla piattaforma digitale cinese Ctrip, del Gruppo Trip.com, leader mondiale nell'industria dei viaggi, composto da piattaforme come Ctrip, Skyscanner, Qnair, Travix e TrainPal. L'iniziativa, che ha visto il coinvolgimento delle regioni italiane e delle città d'arte che hanno fornito i propri materiali di comunicazione, si inserisce in un ampio programma di posizionamento e di incremento della visibilità del brand Italia sull'ecosistema digitale cinese.

Questa mossa sfrutta la tecnologia leader del settore e la vasta base di utenti del gruppo di viaggi globale per connettersi direttamente con i viaggiatori cinesi. Il Flagship Store (visitabile al link: <https://fs.ctrip.com/italy>) è una vetrina ufficiale per la destinazione, uno strumento di presentazione integrata dell'immagine turistica dell'Italia, la pagina che sarà visualizzata quando i futuri



COMUNE DI NUMANA



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

Dagli Enti e Associazioni di Categoria

turisti cinesi cercheranno ispirazione per dare forma ai loro sogni di viaggio nel Bel Paese. Aggregando i contenuti forniti dalle Regioni italiane partecipanti al progetto, il Flagship Store Italia su Ctrip contiene itinerari di viaggio, punti di interesse, video promozionali, informazioni sulle destinazioni.

La piattaforma promozionale è in costante aggiornamento per l'inserimento di nuovi contenuti. L'Italia, tramite ENIT, è uno dei primi Paesi del mondo invitati ad avere un proprio profilo ufficiale su questa piattaforma. *"Il digitale è diventato un incentivo per incrementare l'interesse degli utenti verso nuove forme di esperienza turistica, come visite guidate virtuali ai musei, reading, rappresentazioni teatrali o concerti online. Invogliamo ad accedere all'esperienza Italia.*

Il turismo può essere ricalibrato intrecciandolo con percorsi innovativi e con investimenti su merchandising e piattaforme che creino non solo senso di appartenenza diffuso, radicamento del Made in Italy nel mondo ma anche desiderio per amplificazione un'offerta poliedrica e in continua evoluzione quale appunto è l'Italia" ha dichiarato il Presidente Enit **Giorgio Palmucci**.

ASSOVIAGGI CONFESERCENTI, "NECESSARIO PROLUNGARE RISTORI PER EVITARE CHIUSURE E LICENZIAMENTI."

"Le imprese del turismo organizzato stanno fronteggiando con grande difficoltà questo 2021, tanto quanto è avvenuto per il 2020. Per questo chiediamo al ministro Garavaglia di prolungare i ristori per agenzie di viaggio e tour operator, diversamente la ripartenza non sarà possibile".

Così **Gianni Rebecchi**, Presidente nazionale di Assoviaggi, l'associazione che riunisce le agenzie di viaggio e le imprese del turismo organizzato Confesercenti.

"Servono subito interventi immediati, prosegue il presidente, dalla proroga urgente degli ammortizzatori sociali - introdotti dal precedente Governo per fronteggiare l'emergenza sanitaria - almeno fino a giugno 2022, insieme a crediti d'imposta rinnovati per le imprese del comparto per evitare nuove chiusure e licenziamenti. Auspichiamo infine, ha concluso Rebecchi, che, quanto prima in Consiglio dei ministri, dopo il primo segnale positivo ricevuto sui corridoi turistici Covid-free, si prosegua verso la rapida riapertura complessiva

delle mete extra Ue dove è possibile da subito viaggiare in sicurezza, come previsto in altri paesi dell'Unione Europea".

BALNEARI: RUSTIGNOLI (FIBA CONFESERCENTI), "CHIEDIAMO AL GOVERNO DI AVVIARE TAVOLO CONFRONTO PERMANENTE PER DOVEROSA ED ORGANICA RIFORMA DEL SETTORE"

"Serve buon senso per giungere ad una riforma doverosa del settore, come gli imprenditori balneari chiedono da tempo. Le concessioni demaniali sono un tema serio ed importante per il Paese, non è una questione che può essere utilizzata, di volta in volta, in base alle esigenze del momento".

A dichiararlo è **Maurizio Rustignoli**, Presidente delle imprese balneari di Fiba Confesercenti. *"Si vuole intervenire - sottolinea il presidente - per modificare, erroneamente in modo approssimativo, la legge 145 del 2018 sulla estensione delle concessioni demaniali marittime ad uso turistico-ricreativo al 2033, senza avviare quel fondamentale percorso riformatore, delineato nella stessa legge ed imprescindibile per comprendere la complessità del sistema balneare italiano su cui si andrà a legiferare.*

Lo ribadiamo, prosegue, è necessario portare la suddetta legge al suo completamento, attraverso quel primo Dpcm, originariamente previsto e che conteneva tra l'altro la mappatura della costa italiana, insieme ad un censimento delle aree concessionate e di quelle ancora concessionabili. Solo dopo la riforma del demanio si potrà, infatti, armonizzare la legge italiana con i principi europei della direttiva Bolkestein.

Mentre è impensabile, come alcuni in modo inopportuno e semplicistico propongono, una durata quinquennale delle concessioni.

È necessario, invece, affrontare l'argomento con serietà, nel rispetto del diritto europeo e del lavoro di migliaia di famiglie ed operatori turistici italiani che hanno contribuito alla ripartenza del Paese con investimenti importanti. Chiediamo, perciò, al Governo, conclude Rustignoli, di aprire un tavolo di confronto permanente per giungere finalmente ad una riforma organica del settore, nell'interesse della collettività e del sistema turistico balneare italiano che, con il valore economico delle sue imprese, rappresenta una eccellenza nel mondo".

Dagli Enti e Uffici del Turismo Estero in Italia

LA CULTURA DANESE DELLA BICICLETTA PROTAGONISTA AL PROSSIMO TOUR DE FRANCE

È stato presentato a Parigi, alla stampa mondiale e davanti a più di 3.000 ospiti, il percorso del Tour de France 2022. Al centro dell'attenzione il Grand Départ, che l'anno prossimo sarà in Danimarca. Per l'occasione i partner danesi hanno proiettato un video sul Paese e sulla sua straordinaria passione per il ciclismo. Erano presenti alla presentazione, oltre al Direttore di gara, Christian Prudhomme, i Sindaci delle cinque città danesi coinvolte nella partenza e nell'arrivo delle tappe, il Ministro danese dell'Industria del Commercio e delle Finanze, Simon Kollerup, e il Principe Ereditario di Danimarca.

*“Un'edizione davvero straordinaria, ha dichiarato **Lars Weiss**, sindaco di Copenaghen e presidente del Grand Départ Copenhagen Danimarca, che ci vedrà fra i protagonisti assoluti della rassegna. Le tappe in Danimarca saranno tre e costituiranno l'occasione per presentare alla stampa mondiale presente la storia e la cultura ciclistica danese. Approfitteremo del lancio di uno dei più grandi appuntamenti sportivi al mondo per celebrare questo evento e presentare al mondo intero le nostre bellezze e un paese dove la tradizione per la bicicletta è parte fondamentale della sua storia”.*

LA MOLDOVA TORNA ALLA RIBALTA GRAZIE ALLO SHERIFF TIRASPOL

La **Moldova** o **Moldavia** che dir si voglia, nella lista D del Ministero della Salute italiano, è uno dei Paesi verso i quali si può viaggiare liberamente per turismo senza bisogno di quarantena al rientro. La piccola repubblica est-europea in questo periodo è sotto i riflettori della stampa internazionale grazie alle vittorie dello **Sheriff Tiraspol** nella European Champions League, nella quale la squadra si è distinta battendo club storici come Inter e Real Madrid. I successi della formazione di Tiraspol, capoluogo della **Transnistria**, sta gettando nuova luce su questa regione separatista e sull'intera Repubblica di Moldova, un Paese che offre diversi buoni motivi per un viaggio: dalla natura alla cultura, dall'enogastronomia all'artigianato. I voli diretti della durata di due ore circa che collegano dieci aeroporti italiani alla capitale Chişinău la rendono una destinazione perfetta anche per un city break autunnale.

Il Paese è inoltre, tappa molto interessante per il turismo del vino, con aziende di ogni dimensione,

dalle labirintiche cantine sotterranee di Cricova e Mileştii Mici alle boutique winery come Crama Mirceşti e Tronciu Winery, passando per dimore storiche come Castel Mimi e Château Purcari, aziende contadine come Asconi e Château Vartely e moderne come Poiana. Le migliori aziende vinicole della Moldova, inserite nella Strada del vino, offrono servizi di alto livello ai visitatori.

Tante le enoteche e i ristoranti nella capitale che offrono una piacevole sosta enogastronomica mentre si visita il centro storico, tra monumenti, musei e parchi cittadini. Fuori dalla capitale si visitano antichi monasteri ortodossi, chiese rupestri e il sito paesaggistico-archeologico di Orheiul Vechi, che fanno parte dell'itinerario culturale e turistico Stefan Cel Mare. Un percorso sulle orme del principe Stefano il Grande, eroe nazionale della seconda metà del XV secolo, che si snoda lungo 54 siti (30 in Repubblica Moldova e 24 Romania). Le esperienze più emozionanti si vivono, invece, a contatto con le persone, immergendosi nelle tradizioni e nell'artigianato o pernottando in una accogliente guesthouse rurale per assaporare la leggendaria ospitalità moldava.

Attualmente sono tre le compagnie aeree che operano voli diretti per la Moldova da 10 aeroporti italiani: Air Moldova (da Milano Malpensa, Roma Fiumicino, Bologna, Verona, Venezia), Wizz Air (da Milano Bergamo, Roma Ciampino, Bologna, Torino, Verona, Venezia, Treviso) e FlyOne (da Verona e Parma).

È MARCELLA ERCOLINI LA NUOVA DIRETTRICE DEL TURISMO IRLANDESE IN ITALIA

“Sono entusiasta di entrare nella squadra del Turismo Irlandese e contribuire alla ripartenza del mercato italiano in questo straordinario paese”. È stata questa la prima dichiarazione di **Marcella Ercolini**, nominata alla vigilia della Fiera di Rimini quale responsabile dell'Ufficio del Turismo del paese nordico in Italia.

“Obiettivo di breve e lungo periodo dell'ente, ha ancora sottolineato, è ridare impulso alle attività di un mercato che, prima del Covid-19, occupava la sesta posizione per numero di presenze. Al momento stiamo portando avanti la campagna di comunicazione “Premi il tasto verde” e quella dedicata alla Wild Atlantic Way, associate, grazie alla collaborazione con vettori, ota e operatori, a differenti offerte e benefit, consultabili anche attraverso il sito irlanda.com. Dal 18 ottobre, è poi iniziata la campagna dedicata alla capitale

Dublino e attiva fino alla fine dell'anno, finalizzata all'incentivazione degli short break invernali e di inizio primavera". Alla recente fiera di Rimini, la capitale è stata protagonista con una serie d'incontri nel corso dei quali l'ente ha presentato nuove proposte e idee di viaggio per tutte le stagioni, ponendo l'attenzione su alcune delle principali novità per l'autunno/inverno e per la bella stagione 2022, tra outdoor, sostenibilità e luxury, sottolineando come la destinazione sia pronta ad accogliere i visitatori in tutta sicurezza.

Numerose le attività dedicate al trade: nuove funzionalità sul sito [ireland.com](https://trade.ireland.com) arricchito nelle sezioni e nei contenuti e immaginato come uno strumento estremamente user friendly da utilizzare per programmare un viaggio ed esplorare tutta l'isola; nuovi fam trip, webinar e toolkit sviluppati dall'Ente per operatori e agenzie di viaggio che andranno ad aggiungersi ai materiali consultabili sul sito <https://trade.ireland.com>.

THOMAS: UNO SPAZIO DA FAVOLA NEL CUORE DI EINDHOVEN

La storia del caffè Thomas ad **Eindhoven** risale agli inizi degli anni '90 del secolo scorso, ma l'edificio che lo ospita è del 1880. Il locale è stato oggi completamente ristrutturato e l'interno si presenta come una impressionante opera d'arte che copre l'intera superficie di circa 600 mq di pareti e soffitti.

Contraddistinto dallo stile barocco con i suoi caratteristici tratti decorativi, è forse il posto più bello dello Stratumseind, la lunga via pedonale di Eindhoven con solo bar e pub. Quello che colpisce sono i suoi interni: una scena surreale, onirica, in cui si intrecciano immagini di fantasia, a cui nessuna descrizione può rendere giustizia, su un fondo di colore rosa esaltato da materiali chiari come il bancone in marmo bianco, le piastrelle o le grandi lampade.

L'opera include una gigantesca scimmia incoronata, una statua volante con una balena, una donna altissima avvolta in un panno, un dinosauro domestico e una ciambella galleggiante. Il bar con la sua cucina aperta è il cuore pulsante del ristorante. Qui, i baristi preparano i migliori cocktail d'autore. Martijn Lensink e Paul van Boxtel, i proprietari, hanno deciso di rinnovare completamente l'ambiente pensando fuori dagli schemi; per loro fortuna il Comitato per i Monumenti del Comune di Eindhoven ha dato loro il via libera alla creazione di uno spazio da favola, opera dello Studio artistico Giftig Il locale, adibito ini-

zialmente a sala da concerto per il coro maschile di Eindhoven, fu successivamente trasformato in laboratorio di mobili. Solo negli anni '90 è diventato un caffè con ristorante, molto elitario, prendendo il nome dell'architetto dell'edificio, Thomas van Dijk. Oggi, dopo l'ennesima ristrutturazione, solo Thomas. Qui si può pranzare, cenare, bere e ballare. Il locale è infatti aperto 7 giorni su 7 dalle 11.00 alle 02.00.

LA CROAZIA PROTAGONISTA ALL'EXPO 2020 DI DUBAI

Fra i 190 espositori che prendono parte all'EXPO 2020, l'imponente rassegna mondiale culturale ed economica in corso di svolgimento fino al 31 marzo 2022 a Dubai negli Emirati Arabi Uniti con il tema principale "Collegare le menti, creare il futuro", c'è anche la **Croazia** che vi prende parte con un padiglione a tema "La Croazia ispira grandi menti". Durante i sei mesi della mostra, EXPO 2020 dovrebbe attirare 25 milioni di visitatori, enti privati e aziendali, rappresentanti di governi e altri, ci sono anche visitatori virtuali, quindi si prevede una portata totale di oltre tre miliardi di persone, che è una grande opportunità per tutti i partecipanti per presentare i loro paesi nel miglior modo possibile.

Nell'ambito dell'EXPO, la Croazia si presenta come un paese di progetti innovativi, idee, invenzioni e menti creative che stanno riscuotendo innumerevoli successi in tutto il mondo. Protagonisti saranno in particolare alcune personalità significative come Nikola Tesla, Ruđer Bošković e Slavoljub Penkala, che hanno lasciato un segno significativo nel futuro con le loro idee e invenzioni. Particolare risalto sarà dato all'automobile Rimac Nevera, la hypercar elettrica più veloce al mondo. Non mancheranno i campioni dello sport come Dražen Petrović, Janica e Ivica Kostelić, Luka Modrić e molti altri che, con la loro immagine, saranno i migliori promotori croati nel mondo. Molti visitatori avranno anche l'opportunità di conoscere la Croazia attraverso proiezioni multimediali ed esperienze virtuali che comprendono viaggi in tutta la Croazia con una raffigurazione delle bellezze naturali e del patrimonio culturale. Le attività del programma che accompagnano la presenza croata all'EXPO comprendono anche numerosi forum e spettacoli culturali e artistici che si svolgeranno attraverso settimane tematiche e tramite il programma della Giornata Nazionale che si terrà il 6 marzo 2022 o attraverso il Business Forum.



PER IL TUO CAMPER
SCEGLI CARGLASS

3 ottimi motivi per chiamare Carglass®
in caso di danni ai cristalli del tuo Camper o Motorhome:

①

Ti raggiungiamo ovunque!

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

②

Intervento assicurato!

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

③

**Tutti gli interventi sono
garantiti a vita**

RIPARAZIONE E SOSTITUZIONE
**CRISTALLI
CAMPER**

CRISTALLI
CAMPER



www.carglass.it

Follow us:  

Numero Verde

800-360036

Dagli Enti e Uffici del Turismo Estero in Italia

LE SEYCHELLES PRONTE AD ACCOGLIERE I TURISTI ITALIANI

Via libera per gli italiani che desiderino trascorrere una vacanza in una delle splendide isole dell'Oceano Indiano. Non solo quindi viaggi per lavoro o necessità, ma anche per turismo da svolgere "secondo specifiche misure di sicurezza sanitaria" con permanenza in strutture ricettive selezionate, che permetteranno finalmente di raggiungere mete così tanto ambite finora irraggiungibili. Per approfittare dei "corridoi" bisognerà necessariamente avere il Green Pass e massimo 48 ore prima di partire sarà obbligatorio sottoporsi a un tampone antigenico o molecolare con risultato negativo. Cade così anche al ritorno dal viaggio ogni obbligo di quarantena o isolamento fiduciario ma solo se, all'imbarco per il rientro, si presenterà il risultato negativo di un ulteriore test fatto 48 ore prima del viaggio e se ci si sottoporrà, all'arrivo in aeroporto, ad un nuovo, ultimo tampone. Queste regole sono valide sia per i voli diretti verso le mete di vacanza che per quelli che fanno scali intermedi. «Le Seychelles sono felici di accogliere i turisti italiani per trascorrere una vacanza all'insegna del relax e vivere un'esperienza indimenticabile in totale sicurezza», ha dichiarato **Danielle Di Gianvito** Marketing Representative Seychelles Tourism in Italia. *Le Seychelles hanno lavorato costantemente a stretto contatto con strutture ricettive, compagnie aeree e tour operator per sviluppare e preparare l'accoglienza dei turisti internazionali e finalmente anche di quelli italiani che tanto amano questa meravigliosa destinazione».*

GALATAPORT: IL NUOVO PORTO DI ISTANBUL

Il porto di **Istanbul** sta per aprire i battenti e già da questo mese dovrebbe accogliere le prime navi da crociera. Il nuovo progetto costato 1,7 milioni di dollari avrà il compito di accogliere 25 milioni di persone tra turisti, visitatori e crocieristi.

Galataport - questo il nome del porto - è stato pensato anche come un luogo di aggregazione per l'intera città, laddove una volta non c'era nulla se non lo sguardo verso il mare.

Ora qui non ci sarà solo l'arrivo e il transito delle navi ma ci sarà arte e cultura, gastronomia e shopping, nonché attrazioni e servizi per visitatori e residenti. Tra gli edifici degni di nota anche un nuovo edificio museale progettato da Renzo Piano e ancora il Museo di pittura e scultura della Mimar Sinan Fine Arts University di Istanbul e la Piazza Tophane caratterizzata dalla torre dell'orologio, il simbolo di questa nuova zona.

IL FORUM AUSTRIACO DI CULTURA PRESENTA TOUCH NATURE

Cambiamenti climatici, inquinamento da plastica dei mari, cibo sprecato e trivellazioni selvagge: l'arte nell'era del Covid scende in campo per denunciare e contrastare la distruzione dell'ambiente per mano dell'uomo. Fino al 15 novembre il Forum Austriaco di Cultura di Roma, diretto da **Georg Schnetzer**, ospiterà TOUCH NATURE, la collettiva di artisti austriaci e italiani concepita da **Sabine Fellner** e curata dalla stessa con **Adriana Rispoli**. Pittura, grafica, fotografia, scultura, installazioni e video sono i mezzi utilizzati dagli artisti (15 austriaci e quattro italiani) per affrontare i nodi dell'ambiente, di cui l'uomo è diventato il fattore determinante. *“Con l'inizio dell'industrializzazione – spiega Sabine Fellner – l'idea di un addomesticamento della natura si è fatta sempre più consistente. Ma l'intervento sempre più esteso dell'uomo nei processi biologici, geologici e atmosferici della terra significano non solo la perdita progressiva della natura incontaminata come risorsa emozionale, ma anche la distruzione degli habitat, l'ingente estinzione delle specie nonché le crisi umanitarie, politiche ed economiche”.* Da qui l'idea di riunire artisti austriaci e italiani sensibili al tema, che con le loro opere, realizzate negli ultimi quindici anni, *“formulano azioni di resistenza contro lo sfruttamento globale delle persone e contro lo spreco delle risorse -continua Fellner – ed elaborano strategie che incoraggiano un radicale cambiamento di prospettiva, con visioni piene di speranza per una riconnessione dell'uomo alla natura. Rappresentare ed esplicitare gli interventi distruttivi nella natura è, infatti, una strategia artistica”.* La mostra intercetta il trend “ecologista” che l'arte manifesta da tempo e che la pandemia da Covid-19, con l'evidente drammatico cambiamento delle nostre vite, ha reso ancor più urgente. *“La Natura, aggiunge Adriana Rispoli, non è più materia prima, medium o specchio, ma, come testimonia una nuova generazione di artisti di ogni latitudine, un'esigenza primaria manifesta nella necessità di riavvicinarsi ad essa, nel ricercare un doveroso equilibrio, nel rileggerne la forza propulsiva facendosi portavoce della sua potenza e soprattutto della sua fragilità. La nostra mostra si inserisce in un proliferare di eventi espositivi iniziato già da alcuni anni a livello globale, che mischiando generazioni, aree geografiche e modalità espressive, dimostrano quanto la tematica ambientale sia presente nell'orizzonte dilatato dell'arte contemporanea”.*

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

MARCHE, BELLEZZA INFINITA



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



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



Coccole autunnali



Holis, bagno sonoro



Holis, bagno sonoro

HOLIS WEEK: UNA MANIFESTAZIONE UNICA NEL SETTORE OLISTICO

Holis Week ritorna con la terza edizione della settimana dedicata alla promozione delle arti olistiche e del benessere della persona. Si svolgerà tra Milano, Torino, Roma e Bologna iniziando l'8 novembre per concludersi il 14 Novembre. Sette giorni di eventi fruibili sia in formato digitale che presenziale, che si concluderanno con due eventi unici: sabato 13 novembre presso La Fabbrica

del Vapore a Milano e domenica 14 novembre presso Cisalfa a Roma. L'obiettivo è dare risalto alle realtà di quartiere e all'identità unica di ogni partner dell'evento, attraverso la realizzazione di una nuova immagine del concetto di benessere, declinato in tutte le sue mille sfaccettature, un'immagine che rivisita la cultura tradizionale attraverso un linguaggio giovane e fresco.

La manifestazione è firmata da **Holis Factory**, startup fondata dalle giovani e intraprendenti **Elena Polato** e **Marta Cavallari**, che, dal 2018, raccoglie i migliori professionisti nel settore olistico, come operatori di discipline bionaturali, tra i quali shiatsu, ayurveda, inse-

LA STAGIONE INVITA A IMMERGERSI IN ACQUE RIGENERANTI, MENTRE FUORI CADONO I PRIMI FIOCCHI DI NEVE: TRATTAMENTI SIGNATURE ALLA ZUCCA E ALL'OLIO DI OLIVA, SEDUTE DI YOGA, LEZIONI DI FENG SHUI, BIOSAUNE E BAGNI DI VAPORE



Holis, cerimonia del fuoco

gnanti di yoga, pilates e arti marziali, con la missione di portare benessere nelle aziende. Tra i servizi offerti; lezioni, trattamenti e corsi, team building ed eventi presso le sedi aziendali e/o in modalità retreat. **Lo scopo di Holis Week è quello di promuovere pratiche e momenti volti alla riscoperta della propria energia interiore e del benessere attraverso esempi di uno stile di vita sano e sostenibile.** Attraverso attività come lo Yoga, l'astrologia, la lettura dei tarocchi, il Feng Shui, la meditazione e molto altro, si possono intraprendere percorsi di consapevolezza utili per la crescita individuale, particolarmente di supporto in periodi difficili come quello che stiamo affrontando

attualmente, e anche praticare uno stile di vita sostenibile per il nostro pianeta. Durante l'intera settimana, i migliori centri olistici e associazioni di shiatsu, medicina tradizionale cinese, oltre agli studi di yoga, danza e arti marziali delle città apriranno le loro porte e i loro canali digitali ai partecipanti. Una caleidoscopica offerta di attività quali lezioni, workshops, consulenze e molto altro, saranno organizzati presso i centri e online a beneficio degli utenti e dei partecipanti di Holis Week. Tra le attività anche la live performance della visual artist Paola Risoli con "la Comedia va cercando" durante l'evento unico del 13 Novembre a Milano. <https://holisweek.com/hwe>



Hall - Borgobrufa Spa Resort

L'INVERNO ESCLUSIVO DEL BORGORUFU SPA RESORT DI TORGIANO, IN UMBRIA

Una nuova visione del lusso mette al primo posto esclusività, privacy e personalizzazione. Ma anche natura e grandi spazi. Caratteristiche che da sempre contraddistinguono la vacanza al Borgobrufa SPA Resort, 5 stelle di Torgiano, in provincia di Perugia.

Immerso nella campagna umbra, tra colline ricoperte di olivi e terreni coltivati a vigneti, il Resort è in una posizione strategica, comodo per visitare le città d'arte e circondato da un panorama mozzafiato. Una fuga romantica d'inverno, nel cuore più esclusivo dell'Umbria, permette di vivere un'esperienza rigenerativa, godendo il benessere totale della **SPA più grande dell'Umbria**.

Per eventi speciali, e non solo, ci si può regalare un sogno indimenticabile: l'**Imperial Emotion Suite & SPA**.

La suite, di 460 mq totali, rappresenta un mondo a parte, fatto di lusso, charme e privacy totale. Per massimo 4





Imperial Emotion Suite & Spa 12 Borgobrufruf SPA Resort



Luxury Love Suite 2 - Borgobrufruf SPA Resort

persone, comprende due camere doppie, cabina armadio, doppio lavabo e ampia doccia di coppia in camera, zona trucco, menù cuscini e biancheria di pregio. La suite ospita poi una piscina interna riscaldata a 35 gradi con panca idromassaggio, sauna finlandese e bagno turco, doccia sensoriale, letto relax e videoproiettore in piscina. 40 mq sono dedicati al Patio esterno con piscina idromassaggio riscaldata di 4 posti e un tavolo esterno. A disposizione per gli ospiti della suite anche 220 mq di giardino privato ad uso esclusivo, con lettini solarium e ombrelloni.

È il top ma non rappresenta l'unica scelta di lusso!

La **Luxury Love Suite** ad esempio mette a disposizione degli ospiti una SPA privata ad uso esclusivo, con sauna finlandese e piscina interna privata a 34° con panche idromassaggio sommerse. Mentre nelle Romantic Suite l'area esterna riservata mette a disposizione piscina idromassaggio di coppia con vista panoramica.

E, per iniziare il nuovo anno nel migliore dei modi si può scegliere il pacchetto "Speciale Capodanno" valido dal 29 dicembre 2021 al 2 gennaio 2022.

www.borgobrufruf.it

AQUALUX HOTEL SPA SUITE & TERME BARDOLINO: COCCOLE DI BENESSERE PER AFFRONTARE L'INVERNO

Aqualux è senza alcun dubbio una tra le location più conosciute della sponda orientale del Lago di Garda, perché offre la possibilità di vivere una vera e propria experience all'insegna del ben essere inteso nell'accezione più moderna e innovativa. Si tratta di un design hotel che ha concretizzato un progetto di sostenibilità nel pieno rispetto della natura e che ha determinato un'ampia gamma di scelte consapevoli ad iniziare dai materiali bio-compatibili utilizzati per la sua costruzione, per proseguire con l'impiego di energie rinnovabili e l'utilizzo di software gestionali che controllano il risparmio energetico idrico e l'insonorizzazione naturale certificata. Questa filosofia caratterizza tutta l'offerta della struttura dove la protagonista assoluta è la natura, e l'acqua l'elemento più importante. Ecco così l'**AquaExperience**, una realtà impareggiabile con otto piscine interne ed esterne - 6 per adulti e 2 per bambini - con numerosi getti d'acqua, idromassaggi e aero massaggi, che coccolano gli ospiti grazie alle proprietà dell'acqua termale. Un'acqua che scaturisce da una profondità di oltre 300 metri ed è ricca di calcio, magnesio e bicarbonati, quindi apporta benefici alla pelle e dona una generale sensazione di benessere a tutto l'organismo.

E per novembre? **Ecco un trattamento nuovo, all'insegna del colore più allegro e solare che ci sia: è l'arancione della zucca**, super ortaggio di stagione scelto per un trattamento che è un vero e proprio booster di energia! La BIO - Spa di Aqualux ha infatti scelto la zucca, per uno dei suoi più recenti trattamenti di benessere sostenibili, perfetta per prendersi cura della bellezza della pelle. Viene rigorosamente selezionata tra quelle provenienti dalle aziende agricole che non utilizzano fertilizzanti o pesticidi. Ricca di caroteni e pro-vitamina A, minerali - tra cui fosforo, ferro, magnesio e potassio -, vitamina C e vitamine del gruppo B, è **ideale per donare alla pelle del viso un vero e proprio concentrato di energia** e mettere in atto una potente strategia antiossidante; contiene infatti anche i flavonoidi, che combattono i radicali liberi dell'ossigeno, mantenendo le cellule più giovani. Dopo una profonda deterzione e una delicata esfoliazione la pelle del viso è pronta per ricevere l'applicazione di una maschera a base di polpa di zucca finemente tritata, a cui vengono aggiunti yogurt, miele e cannella,



Aqualux, trattamento

preziosa spezia dall'azione idratante e purificante. Durante l'applicazione della maschera, in cabina viene diffuso l'aroma di menta che aiuta ad allontanare fatica, stress e nervosismo. Dopo aver rimosso la maschera, un delicato e rilassante massaggio contribuirà ad esaltare la tonicità, la compattezza e la luminosità del viso. Per finire, un infuso caldo di mela rossa e cannella, particolarmente utile a livello energizzante e stimolante. Anche la scelta del brand di una delle linee cosmetiche utilizzate - oltre a PHYTOMER, e NATURA BISSÉ -, è dettata dalla volontà di operare in linea con la natura. È quello che avviene con la linea di cosmetici ALPIENNE: la secolare esperienza della medicina popolare alpina si sposa con la più moderna tecnologia per lavorare con procedimenti molto particolari le selezionate materie prime (arnica, propoli, calendula, cirmolo...) raccolte a mano. Ammessi solo i conservanti naturali quali propoli, miele, oli essenziali purissimi. ALPIENNE è anche una delle prime aziende del settore a potersi fregiare della certificazione "Produzione a impatto zero sul clima".

www.aqualuxhotel.com



Aqualux, AquaExperience_Indoorpools



Aqualux, esterni

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



Tirolo, DasSeemount, Paznaun-scaled

RELAX E BENESSERE NEI NUOVI HOTEL DEL TIROLO

Dalla vivace e caratteristica capitale Innsbruck alle idilliache valli laterali del Tirolo: i nuovi alloggi danno il benvenuto agli ospiti in vista della stagione invernale.

Mentre i moderni chalet regalano la massima privacy, gli hotel tradizionali a conduzione familiare lanciano nuovi spazi innovativi o si trasformano completamente. Ecco alcune tra le realtà più interessanti per le proposte benessere.

A Nauders sul Passo Resia, un nuovo paradiso del benessere è stato creato nel ****s **Alpin ART and SPA Hotel Naudererhof**: da quest'anno, l'Alpin SPA si ingrandisce e invita gli ospiti a rigenerarsi nei suoi 1.800 m2 sviluppati su ben quattro piani. L'area benessere comprende una sauna di pino, una

biosauna Bergheu, un bagno di vapore in pietra aromatica e un biotopo interno con giardino benessere e sala relax. Un punto culminante speciale è la Skypool con vista panoramica sul paesaggio montano invernale. www.naudererhof.at/en/

L'**Hotel Kristall**, un tradizionale hotel a conduzione familiare, situato a Leutasch sull'altopiano di Seefeld, in una splendida posizione panoramica, è stato completamente ristrutturato. La hall e il bar dell'hotel, ridisegnati e ampliati, il ristorante rinnovato e un piano aggiuntivo con camere e suite. "Ma il nostro fiore all'occhiello è la nuova Sky-SPA con piscina all'aperto sul tetto riscaldata, una vera unicità nella regione, sauna panoramica, area prendisole interna ed esterna, vista panoramica sui Monti Wetterstein e sull'Hohe Munde. Siamo lieti di accogliere gli ospiti giusto in tempo per la stagione invernale il 18 dicembre 2021", afferma l'albergatore Bernhard Pfeffel. www.hotel-kristall.at

**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





Kristall, Rendering Suedwest



Tirolo, Hotel Kristall Leutasch, Infinity Pool

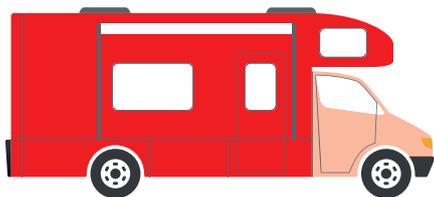
Una spettacolare ristrutturazione è all'ordine del giorno nella Zillertal, dove l'**Aktiv Relax Hotel Zillergrund** sta attualmente diventando lo "Zillergrund Rock", un esclusivo Luxury Mountain Resort. La famiglia Pfister, che gestisce la casa nella sua quinta generazione, sta esaudendo un desiderio espresso da lungo tempo. Oltre all'architettura unica e naturale, la Nature Sky Spa di 3000 m2 con Skypool su due livelli e la Nature Alpine Spa sono particolarmente scenografiche. Inoltre, anche l'offerta culinaria si è ampliata: da dicembre 2021, gli ospiti possono scegliere la "Gourmetpension Plus" con colazione gourmet a buffet, pranzo (anche prolungato fino al pomeriggio), ora del tè, menu gourmet e altro ancora. www.zillergrund.at

Infine il nuovo **Active Nature Resort "DAS SeeMOUNT"** a See im Paznaun vuole essere un luogo di rilassanti coccole in mezzo a una natura davvero impressionante. Le 60 camere, caratterizzate da legno caldo, tessuti morbidi e molta luce sono ritiri accoglienti dopo un'attiva giornata in montagna. Il ristorante dell'hotel propone specialità culinarie e l'area benessere garantisce il massimo relax. La piscina a sfioro con vista panoramica è il fiore all'occhiello di questo „buen retiro" alpino. DAS SeeMOUNT apre le sue porte il 25 novembre 2021. www.seemount.at/en/
www.tirolwerbung.at
www.tirolo.com

*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

78 TURISMO all'aria aperta

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

info@assicurazionecamperdorazio.it - www.assicurazionecamperdorazio.it

Opinione di Beppe Tassone

I segnali ci sono tutti: i vaccini hanno svolto il loro compito e la ripresa è in atto, trainata da uno dei settori più importanti per l'economia italiana, quello turistico. È il momento giusto, dunque, per guardare con ottimismo al futuro ed anche per operare scelte importanti e strategiche destinate a "traghettarci" verso un domani che assomiglierà molto poco al periodo "ante pandemia".

Soprattutto per quanto riguarda la qualità della vita, la ricerca di un ambiente maggiormente sostenibile nel quale ogni settore svolga un ruolo non di traino, ma di impulso.

Il turismo di domani non potrà fare a meno di queste caratteristiche, soprattutto perché è il settore nel quale le "mode" e i comportamenti sono dettati non tanto da chi offre quanto da chi usufruisce.

In questo le differenze sono sostanziali e la voce dell'utente conta tantissimo: il turismo plein air ne è stato l'antesignano, da lungo tempo ormai.

La chiavetta di accensione utilizzata per andare via da luoghi inospitali o non piacevoli, la scelta di una zona piuttosto che di un'altra, la necessità di fare sinergia tra le offerte del territorio uscendo dal chiuso dei villaggi vacanza per accedere alla realtà delle piazze, dei centri storici, della vita "vissuta", rappresentano elementi essenziali per chi pratica, in forma autonoma, il turismo.

Ora si sta passando dall'autonomia del singolo alla generalizzazione di un'esigenza che diviene collettiva ed alla quale occorre dare risposte puntuali, pena perdere grossi flussi che potrebbero veicolare verso posti più attrattivi e sostenibili.

In questo un ruolo essenziale lo



Foto di Ketut Subiyanto da Pexels

debbono svolgere le associazioni del plein air che stanno riprendendo l'attività dopo un lungo stop che potrebbe anche aver modificato le loro stesse strutture. Proprio le associazioni sono chiamate ad esprimere quelle esigenze di cambiamento e di rispetto per l'ambiente che sono state alla base del boom del turismo di movimento negli ultimi due decenni dello scorso secolo. Da quell'esperienza occorre ripartire per aiutare il turismo italiano, in tutti i suoi segmenti, a cambiare e ad ammodernarsi.

È con orgoglio che lo scriviamo: il turismo all'aria aperta sta ancora una volta indicando la strada, ma ora è chiamato a qualcosa di più, a mettersi al servizio di tutti i segmenti che compongono il variegato mondo del turismo, operando scelte precise a favore dell'ambiente, del territorio, di comportamenti eco compatibili e sostenibili.

In una parola mettersi al traino dell'indispensabile trasformazione di un Paese turistico che deve tornare ad essere uno leader in Europa.

la proposta Turit per la ripresa del
Turismo Itinerante



VIAGGIARE

è l'Italia

che non conosci

li itinerari Gustosi

TERRITORIO • AMBIENTE • ENOGASTRONOMIA



Hostaria Pamphili, pesce

A cura di Tania Turnaturi - Foto di Massimo Montioli



Hostaria Pamphili, interni

Il Gianicolo è tappa privilegiata per godere del panorama su cupole e monumenti, sfiorati dalla brezza del ponentino romano sotto il monumento a Garibaldi, nei luoghi dove i volontari del Generale nel 1849 si sono battuti nell'eroica difesa della Repubblica Romana contro i francesi chiamati da Pio IX e durante la quale venne ferito mortalmente Goffredo Mameli. Oltre Porta San

Pancrazio, un tempo attraversata sulle Mura Aureliane dall'antica Via Aurelia che saliva da Trastevere, accanto alla basilica del martire cristiano Pancrazio e alle catacombe, si apre l'abbraccio del parco pubblico più esteso della città, Villa Doria Pamphili. Alle pendici del colle, sulla via residenziale che dall'ingresso del parco scende verso Monteverde Vecchio, l'Hostaria Pamphili of-

fre un'oasi riservata e discreta di relax e ottima cucina di pesce. Il termine hostaria evoca ricette della tradizione che i giovani imprenditori del gusto Antonio e Mattia, assecondando le rispettive inclinazioni gastronomiche, proiettano verso moderne contaminazioni, mutate e rivisitate attraverso l'eleganza della location e l'innovazione creativa del giovane chef Simone che mixa

e d'autore nella capitale



Capasanta d'autunno

culture e materie prime di qualità.

Dopo la forzata chiusura dell'emergenza Covid-19, il locale è stato ripensato all'insegna dell'entusiasmo in funzione delle restrittive misure igienico-sanitarie, e la ripartenza è iniziata dai tavoli del dehor e della veranda climatizzata per ripristinare la convivialità, mantenendo il livello d'eccellenza dell'offer-

ta gustativa che si trasforma in un'esperienza multisensoriale gratificante per occhi, palato e orecchie.

Qualità, territorialità, stagionalità, ma anche fantasia e passione sono 'ingredienti' necessari per realizzare prelibatezze di mare che seducono i sensi, dando risposte a tutte le esigenze.

Lo chef stuzzica i palati degli amatori e titilla le papille gusta-

tive di coloro che si avvicinano con curiosità al nuovo menu che, mantenendo il connubio tra tradizione e sperimentazione, celebra una riapertura che sia di promettente auspicio per una migliore qualità di vita.

L'ambientazione è improntata sul legno chiaro e gli arredi dalle linee essenziali e contemporanee si amalgamano alle luci soffuse dai toni caldi, citazioni di un'at-



Salmone tra le nuvole



Cappelletti di zucca su crema di zucca affumicata con mandorle e salicornia



Baccalà cbt con broccolo affumicato



Ricciola affumicata

mosfera raffinata e minimalista di shabby chic contemporaneo. La suggestione ambientale evoca sapori altrettanto raffinati di cucina d'autore, aspettative che il talento dello chef Simone non delude, coniugando qualità ed estro creativo nel suo laboratorio gastronomico.

Passione, genuinità dei prodotti, dosaggio dei sapori, studio della tradizione, talento creativo e innovativo, lavorazione artigianale: ecco il mix del successo!

La proposta gastronomica declina piatti in cui il pesce è ingrediente primario, sempre fresco di giornata, tenero, profumato e invitante "in tutte le salse", approv-

vigionato da fornitori selezionati, ma anche concessioni alla tradizione rivisitando la classica cucina mediterranea per soddisfare le richieste sia del romano che del turista curioso di un'esperienza.

Iniziano gli antipasti a catturare il palato: squisita l'ostrica con rosmarino uva fragola e tartufo, profumato il carpaccio di spigola agli agrumi, delicato il bao di tonno rosso con fondo bruno e cipolla agrodolce, tenero il tris di pesce crudo (spigola gambero rosso e salmone), allettante la capasanta d'autunno con castagne nocciole porcini topinambur e tartufo, variopinto il salmone tra

le nuvole con pera al passion fruit maionese al limone e mango.

Colorati e saporiti i primi: cappelletti di zucca ripieni di baccalà mantecato su crema di zucca affumicata con mandorle e salicornia, fettuccine con fondo di radici gamberi rossi frutti di bosco e nocciole, mafalda in zuppa di moscardini e crema di patate. Il menu omaggia la cucina romana con l'inserimento di alcune pietanze della tradizione come carbonara, amatriciana e tonnarelli cacio e pepe.

I secondi di pesce presentano un tripudio di profumi: la fritturina di calamari e gamberi, il tataki di tonno rosso marinato con crosta



Strichetti di castagne topinambur e tartufo



Fettuccine gamberi rossi e frutti di bosco



Mone, cremoso di cioccolato bianco caramellato al limone, lime, mela e zenzero



Mr Peanutbutter

di semi di canapa maionese alle erbe e gel di limone, la ricciola affumicata con estratto di melograno al barbecue e mela verde, il pesce spada fritto con panna acida e kiwi, il baccalà con broccolo affumicato odorano di mare.

La cucina dialoga anche con il forno e fa arrivare in tavola cestini di pane fragrante e gustoso con filone ai 7 cereali, grissini artigianali, focaccia, panini al burro e crackers ai semi misti.

Dulcis in fundo il sorbetto della casa con frutta di stagione o il tiramisù, e come resistere al cremoso di cioccolato bianco caramellato al limone con gel di lime mela e zenzero candito o al Mr

Peanutbutter con caramello salato ganache di arachidi frolla al cacao e cremoso al mandarino?

Tutto ciò che arriva a tavola è naturale ed artigianale, creato con cura e maestria di mani esperte che guidano ad un percorso culinario che appaga tutti i sensi.

Ricca la carta dei vini bianchi e rossi provenienti da varie regioni, con cantina a vista nella veranda, mentre il caffè coccola il palato con i gusti alla cioccolata, arancia, ginseng.

E il dopocena? Quattro passi intorno allo scrosciante Fontanone del Gianicolo con la suggestiva vista sulla luci della città papale e rinascimentale.

Aperto da martedì a domenica a cena ore 19-23; da venerdì a domenica anche a pranzo ore 12-15,30

Fascia di prezzo tra € 40 e € 60 con menu degustazione o alla carta

Prenotazioni sul sito www.hostariapamphili.it o telefonando ai numeri 06.5816474 - 3247891487 Viale di Villa Pamphili 35/d Roma

sconti viaggi incontri vantaggi convenzioni sconti viaggi incontr
sconti viaggi incor vantaggi convenzioni sconti viaggi incontr
sconti viaggi inco sconti viaggi incontr

Tweet
GLI AMICI DI TURISMO ITINERANTE

Liberi per scelta

SCONTI, VIAGGI, INCONTRI

NOME E COGNOME:

INDIRIZZO:

N. TESSERA:

VALIDITA': fino al



**LA TESSERA DEGLI AMICI
DI TURISMO ITINERANTE**



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



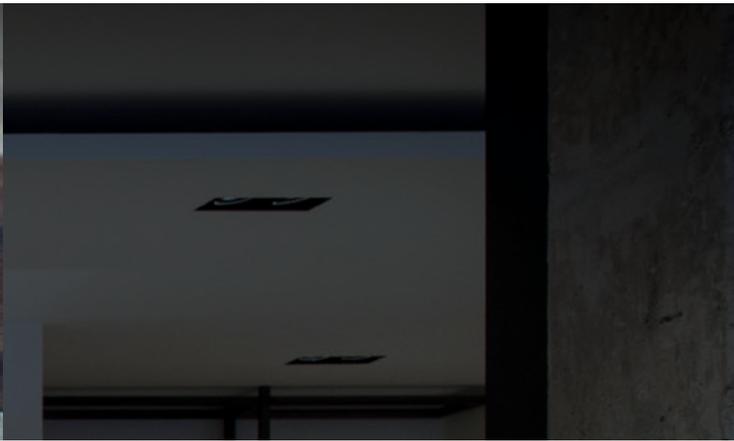
Seguici anche su



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

AUTUNNO A TAVOLA CON LE ECCELLENZE 100% ALTOATESINE





Idee per l'autunno?

I mercati dei sapori Pur Südtirol propongono per la tavola delle merende complete con le nuove produzioni di speck, tra cui quello più autentico prodotto direttamente da una piccola filiera di contadini del territorio. Sfizioso e con molteplici personalità, lo speck dell'Alto Adige è un prodotto versatile che si abbina con tutto.

Perfetto come aperitivo, ma anche per i primi piatti, più tradizionale negli abbinamenti con i secondi. Oltre allo strudel che, quest'anno viene proposto non solo con le mele, ma anche alle albicocche.

Lo speck rappresenta sempre più l'identità di una cultura, è un'alchimia per i piccoli allevatori dell'Alto Adige, lo sanno bene nei mercati di Pur Südtirol che, tra i micro produttori della filiera, vantano dei Maestri della macelleria che ogni anno studiano i gusti dei consumatori e, al fianco dello speck più tradizionale, lavorano su particolari qualità, uno tra tutti il Bauernspeck.

Si tratta dell'originale speck del contadino dell'Alto Adige, prodotto da carne di origine 100% altoatesina.

Lo speck è anche molto di più, infatti quello dell'Alto Adige si è guadagnato il marchio Igp, il timbro europeo sulla tipicità dei prodotti, garanzia di qualità.

I mercati dei sapori Pur Südtirol propongono una selezione di speck tra le migliori del territorio, propone diversi tagli e tipologie.



Gli speck dei Mercati Pur Südtirol, proposti per il pacchetto degustazione sono:

- Speck trancio cuore IGP Riserva Schmid Speck
- Speck trancio cuore IGP Galloni
- Pancetta affumicata stagionata Schmid Speck
- Speck della casa Macelleria Hofer
- Speck trancio cuore IGP Nocker Speck
- Speck carrè del contadino Macelleria Steiner

Molto più ampio l'assortimento offerto nei Mercati Pur Südtirol.

Tra le ricette con una base di speck, tra le più famose c'è quella dei Canederli, offerta da Pursuedtirol.com :

Tempo di preparazione: 00:40

Ingredienti:

- 50 g di Speck Alto Adige IGP a cubetti
- 100 g di pane per canederli
- 20 g di farina
- 25 g di cipolle brasate
- un cucchiaio di erba cipollina o prezzemolo tagliato finemente
- 1 uova
- latte
- sale

Preparazione:

1. Mescola i dadini di pane e speck, la farina e le cipolle saltate, il sale e il prezzemolo

(o l'erba cipollina).

2. Aggiunge le uova e un po' di latte e lavora la massa fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lascia risposare l'impasto per i canederli per 10 minuti.

3. Forma dei canederli di un diametro di circa 6 cm con le mani bagnate o un cucchiaio e falli cuocere per 8-10 minuti in acqua salata.

4. Servi i canederli in brodo di carne e condisci con erba cipollina

Tradizione, territorio e semplicità. Sembrano queste le parole chiave della cucina dolce dell'Alto Adige. Lo strudel è tra le ricette servite in tavola nella wish list delle delizie di Pur Südtirol.

La novità per l'autunno è lo stru-



del di albicocche, un'alternativa sfiziosa, che si affianca al più tradizionale alle mele. Gli strudel di Pur Südtirol vengono prodotti esclusivamente dal panettiere di fiducia Schuster in Val Venosta, utilizzando farina, mele, albicocche. Unicamente ingredienti regionali, lavorati in modo delicato. A differenza dallo Strudel austriaco, per quello altoatesino si usa un impasto molto simile alla pasta frolla. La consistenza friabile, leggermente croccante, si sposa con il ripieno morbido e succoso.

Pursuedtirol.com vi presenta la ricetta per realizzare un gustosissimo Strudel di mele alla pasta frolla:

Tempo di preparazione: 01:45

Ingredienti impasto:

- 300 g di farina
- 200 g di burro
- 100 g di zucchero a velo
- 1 uovo (o 2 tuorli d'uovo)

- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 1 presa di buccia di limone grattugiata
- 1 pizzicodi sale

Ingredienti ripieno:

- 600 g di mele
- 50 g di zucchero
- 50 g di pane grattugiato tostato nel burro
- 40 g di uva sultanina
- 20 g di pinoli
- 2 CC di rum
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- ½ c di cannella buccia di limone grattugiata

Altri ingredienti:

- 1 tuorlo d'uovo
- zucchero a velo

Preparazione:

1. Versa la farina su una spianatoia a fontana. Taglia il burro a dadi e, unendolo allo zucchero a velo, alle uova, allo zucchero vanigliato, alla buccia di limone e al sale,

forma con la farina un impasto omogeneo.

2. Copri l'impasto con la pellicola trasparente e passalo in frigorifero per circa un'ora.

3. Sbuccia le mele ed eliminate i torsoli, tagliele poi in fettine sottili e mischiale allo zucchero ed agli altri ingredienti del ripieno.

4. Riscalda il forno a 180 °C.

5. Stendi l'impasto su una spianatoia infarinata (grande almeno 40 x 26 cm) e depositalo poi su una teglia imburrata. Versa il ripieno al centro della pasta e piega quest'ultima dandole la forma di uno strudel.

6. Spennella la superficie dello strudel con del rosso d'uovo, decoralo con la pasta rimasta e metti lo strudel in forno a cuocere per ca. 35 minuti.

7. Dopo la cottura, lascia raffreddare lo strudel e cospargilo di zucchero a velo.

Temperatura di cottura: 180 °C

Tempo di cottura: ca. 35 minuti

Eventi di gusto

L'AUTUNNO SUGGERISCE SAPORI INTENSI, DEGUSTAZIONI IN CANTINA E IN FRANTOIO, DOLCI CROCCANTI TRADIZIONI E LE PRIME NOVITÀ ANNUNCIATE PER LE FESTE



A Cremona torna la storica Festa del Torrone

La Festa del Torrone, organizzata da SGP Grandi Eventi, appuntamento imperdibile tra le vie del centro di Cremona, torna nella sua versione integrale di 9 giorni dal 13 al 21 novembre con un ricco palinsesto di appuntamenti, showcooking, degustazioni e maxi costruzioni di torrone.

“Dulcis in fundo” è il filo rosso che accomuna i vari momenti dell'edizione 2021.

Mantenere vive tradizioni antiche e sapori genuini tramandati di generazione in generazione permette di far apprezzare a milioni di visitatori le eccellenze del Made in Italy. Turismo, enogastronomia e cultura, grazie al Museo del Violino, rendono attrattiva Cremona in tutto il mondo.

La manifestazione da oltre vent'anni anima il

centro storico di Cremona con appuntamenti che invadono le vie di profumi e sapori grazie al coinvolgimento delle aziende produttrici del territorio che puntano sulla qualità, fatta di rispetto per le tradizioni e di ricerca tecnologica all'avanguardia.

E quest'anno l'appuntamento con la Festa del Torrone è particolarmente significativo per la Spertari, perché cade nel 185° anniversario della sua nascita.

Proprio quest'anno Spertari è entrata nel Registro

dei marchi storici di interesse nazionale, riconoscimento ricevuto dal Ministero dello Sviluppo Economico.

Mentre la Rivoltini lancerà un nuovo prodotto, il torrone vegano, e farà delle vere e proprie opere d'arte con il cioccolato che viene usato come una serigrafia sul torrone, in un connubio indissolubile tra pasticceria e arte.

Non mancheranno maxi sculture di Torrone realizzata da Mirco Della Vecchia, premiazioni, disfide, showcooking e tanto altro, oltre al grande ritorno del treno a vapore che partirà da Milano con destinazione Cremona con un convoglio di carrozze degli anni Trenta con assaggi di torrone nel tragitto.

www.festadeltorrone.com



"Frantoi Aperti in Umbria" per celebrare l'arrivo del nuovo Olio extravergine di oliva

Fino al 28 novembre torna sotto i riflettori Frantoi Aperti in Umbria che anche per questa XXIV edizione, celebrerà l'arrivo del nuovo Olio extravergine di oliva nel periodo della frangitura delle olive, proponendo iniziative in frantoio, legate al mondo dell'olio di qualità e particolari novità. Novità di quest'anno sarà lo spin-off "Olio a fumetti - LIVE drawing nei frantoi", che animerà i frantoi tutti i sabati della manifestazione, dalle ore 11 alle ore 20, con l'aperitivo in frantoio alle ore 17 e DJ set, grazie all'innovativa collaborazione tra le realtà

più creative della produzione olearia e l'industria del fumetto attiva nel territorio umbro. I frantoi si trasformeranno in veri e propri laboratori culturali, frutto della sinergia con realtà editoriali, biblioteche, collettivi di artisti, musicisti e grafici.

Tutti i fine settimana di Frantoi Aperti in Umbria, saranno poi scanditi da appuntamenti destinati a valorizzare la celebrata tradizione olivicola umbra: le visite nei frantoi aderenti, accompagnate da degustazioni di olio e.v.o. eccellenza umbra, da passeggiate a piedi tra gli ulivi e tour in bicicletta entrambi con merenda in frantoio.

Protagonista di Frantoi Aperti sarà l'olio umbro, insieme con il paesaggio olivato, la natura che abbraccia i borghi storici della regione e in questo scenario giocheranno un ruolo di primo piano anche l'arte e la letteratura.

Nei fine settimana di Frantoi Aperti in Umbria infine i 32 ristoranti del circuito "Umbrian #EVOOAmbassador. Testimoni di oli unici", proporranno menù di terra e di lago in abbinamento con gli oli e.v.o. di qualità dei produttori aderenti a Frantoi Aperti 2021.

www.frantoiaperti.net

I panettoni Loison: una scelta tra i migliori ingredienti

Dario Loison è il grande maitre patissier che ha fatto conoscere nel mondo i suoi panettoni. Tenacemente ha voluto arrivare a poter dire: Loison sono i migliori panettoni del Nord Est, e oltre. Anche in quest'anno provato dalla pandemia, la casa non si ferma, il lavoro ferve e per il Natale 2021, Loison ha studiato ancora altre sfaccettature del gusto e della pasticceria. Con la solita passione e tenacia sono stati sperimentati e lanciati i nuovi gusti. Sempre ricercati ed eleganti, perché la ricerca di Dario Loison va verso lidi lontani, Giappone, Nuova Zelanda, Antille... E, con gli ingredienti più esotici, nasce un panettone squisitamente italiano. Quale dunque la novità per Natale 2021? Il Panettone Loison Pistacchio di Bronte e Matcha,



il the elisir di lunga vita degli imperatori giapponesi. Affascinante il colore verde smeraldo, tipico del pistacchio di Bronte Dop, ritenuto da sempre la migliore qualità di pistacchio. Da coniugare alla finissima polvere di the verde Matcha, quasi impalpabile, dal colore verde brillante e dal sapore complesso, molto avvolgente e che vira verso l'erbaceo.

È il the, le cui preziose foglie cresciute all'ombra, erano ritenute elisir di lunga vita riservato agli imperatori giapponesi già nel nono secolo d.C. Dunque preziosità aggiunta a preziosità. Gli altri ingredienti sono selezionati in base alle eccellenze territoriali, come il sale Marino di Cervia e la Vaniglia Mananara del Madagascar (Presidio Slow Food). www.loison.com www.insolitopanettone.com



Byblos Art Hotel Villa Amistà: lo speciale pacchetto Amarone Flavours

L'Amarone della Valpolicella è uno dei più importanti blasoni enologici italiani che ha contribuito alla notorietà del territorio veronese in tutto il mondo. Per celebrare il mese della vendemmia e questo prezioso nettare, Byblos Art Hotel Villa Amistà, hotel 5 stelle lusso nel cuore della Valpolicella, ha creato Amarone Flavours, uno speciale pacchetto per vivere un weekend di charme fra natura, profumi e sapori del territorio.

Immerso in un parco di 20.000 mq. con giardini all'italiana, fontane e alberi secolari, nato dalla ristrutturazione di una villa veneta del Cinquecento su progetto di Alessandro Mendini, l'Hotel offre nelle camere complementi e arredi dei più importanti designer internazionali, che convivono armonicamente con la collezione d'arte contemporanea di oltre cento opere.

Amarone Flavours prevede, oltre a due pernottamenti, una cena per due persone al Ristorante Amistà (1 stella Michelin) a tema "Valpolicella e Ricordi", menu di quattro portate creato dallo Chef Mattia Bianchi per esaltare, tra ricerca e tradizione, i sapori delle terre che hanno ispirato la storia d'amore più famosa del mondo. Per approfondire (o iniziare) la conoscenza dell'Amarone, agli ospiti è riservata una speciale degustazione in una prestigiosa cantina della Valpolicella con transfer gratuito organizzato dall'Hotel.

Disponibile fino al 28 dicembre 2021

www.byblosarthotel.com/it

www.ristoranteamista.it



Antonino presenta le sue golose creazioni natalizie

Come ogni anno Antonino e il suo Laboratorio di produzione artigianale sono pronti a sfoderare le sorprese delle feste, da ordinare a casa con un click, nello Shop on line; il catalogo si arricchisce anche di nuove Gift Card pensate per far vivere esperienze inedite all'interno dei resort della collection Laqua Resort firmata Cannavacciuolo.

Nella sezione "Food" dello Shop on line, è arrivato l'immane Panettone di Antonino, quest'anno proposto in un unico formato da 1 kg nei gusti Classico, Limoncello e Pere e Cioccolato; la novità del 2021 è la Limited Edition alla Mela Candita, proposta e spedita nella nuova scatola di latta, perfetta idea regalo pronta per ogni momento.

Immane le proposte annuali del laboratorio artigianale come i Babà, le praline di cioccolato, i biscotti e le tante altre dolcezze.

Inoltre, per questo Natale Cinzia e Antonino hanno voluto creare delle nuove emozionanti Esperienze attraverso speciali Gift Card da regalare e regalarsi per vivere momenti indimenticabili in luoghi unici.

Tra le proposte a disposizione si potrà scegliere tra un soggiorno, una cena stellata o un pranzo all'insegna dell'alta cucina in una delle magnifiche realtà del Gruppo Cannavacciuolo: dal Relais Villa Crespi al Ristorante Antonino Cannavacciuolo, dai Cannavacciuolo Bistrot di Torino o Novara fino alle nuove "case" dello Chef, Laqua by the Lake al Lago d'Orta e Laqua Countryside sulle colline Vicane a Ticciano (NA).

<https://shop.antoninocannavacciuolo.it>



Food Ambassador by Liguria

È nato il progetto che promuove le tre DOP liguri, Basilico, Olio e Vino, trasformandoli in elementi di forza del marketing territoriale.

Ci sono gli ambasciatori naturali, che sono un patrimonio unico di genuinità: basilico, olio e vino, le tre DOP liguri, strettamente legati al territorio di produzione. E poi ci sono gli stakeholder che con questi prodotti certificati hanno a che fare, come

produttori, ristoratori, cantine, frantoi, agriturismi, vinerie, albergatori e anche viaggiatori. Esaltare la ricchezza dei tre elementi a denominazione d'origine, che ogni giorno rendono grande e internazionale la Liguria, coinvolgendo a pieno titolo chi vive e ama l'unicità dei tre prodotti è il senso di "Food Ambassador by Liguria".

Il progetto vuole far crescere la consapevolezza di portare prodotti certificati sulle proprie tavole, attraverso momenti di formazione, per imparare a narrare all'ospite i valori e le identità dei territori da cui i prodotti nascono.

E gli influencer food potranno promuovere la box Food Ambassador by Liguria con olio, vino e basilico DOP, coinvolgendo i loro follower con un soggiorno in Liguria alla scoperta delle esperienze sui prodotti certificati.

In un mercato globale, riscoprire degustando con cura i sapori della Liguria, a casa o nel proprio locale preferito, riveste un'importanza significativa, che lega indissolubilmente settori funzionalmente complementari.

www.agenziainliguria.it
www.experienceliguria.it

Da Pasticceria Filippi i nuovi panettoni: pistacchio in purezza e integrale

Panettone al pistacchio in purezza e Panettone integrale con frutti di bosco e cioccolato al latte: sono i due nuovi prodotti da forno che Pasticceria Filippi presenta per il Natale 2021. Tutti i Panettoni Filippi si distinguono per l'impasto completamente naturale e per la loro lavorazione rigorosamente artigianale, nei quali le pregiate materie prime, accuratamente selezionate e trattate con grande rispetto, si esprimono al meglio in un impasto che dà una fragranza unica. L'impronta distintiva è la preziosa pasta madre, realizzata con lievito naturale, rinfrescata di giorno in giorno fin dal 1972. Il Panettone al pistacchio è arrivato in casa Filippi dopo un'attenta ricerca del nuovo



ingrediente: il pistacchio in purezza. L'impasto ricco di burro e tuorlo d'uovo incontra "l'oro verde" al naturale, con proprietà antiossidanti, ricco di sali minerali e vitamine, per realizzare una ricetta ricca e sfiziosa. Viene utilizzata solo pasta di pistacchi freschi mediterranei, inglobata in un velo di cioccolato bianco e pistacchi interi tostati.

Il primo Panettone integrale della produzione Filippi invece nasce con frutti di bosco e cioccolato al latte.

Come da consuetudine, per mettere a punto questa

nuova ricetta integrale, la Pasticceria Filippi si è dovuta prendere diverso tempo, modificando e riequilibrando la base del proprio panettone tradizionale.

<https://pasticceriafilippi.it/>

L'iconico vaso Fabbri racchiude un nuovo tesoro

Un melting pot di sapori, tradizioni e sensazioni, nato per sorprendere e raccontare la propria epoca: a oltre un secolo dall'invenzione dell'Amarena Fabbri, ancora oggi icona di gusto made in Italy, l'azienda di Bologna presenta sul mercato un nuovo, modernissimo tesoro, racchiuso in quello stesso vaso che l'ha resa celebre nel mondo. "Zenzero Fabbri - Zenzero e Sciroppo" è un prodotto contemporaneo, versatile e altamente innovativo, frutto dell'incontro tra opposti: l'Oriente - con i suoi profumi e le sue spezie - con l'Occidente, il dolce con il piccante, la sapidità con la freschezza, la tradizione con la modernità. All'esterno dell'inconfondibile vaso il richiamo allo zenzero



è affidato a luminose spirali che si alternano ai classici decori bianchi e blu nei due formati da 600 e 230 grammi. Ma la vera sorpresa è all'interno, dove pepite dorate di zenzero immerse in un delizioso sciroppo di zenzero e curcuma sono pronte ad essere degustate in purezza o a dare un nuovo tocco inaspettato a ricette dolci o salate.

Lo Zenzero Fabbri nasce da suggestioni e stili alimentari più che attuali: è un ingrediente estremamente versatile, capace di arricchire con un tocco esotico e personale ogni tipo di pietanza e

bevanda.

Ecco perché lo zenzero è proiettato a diventare una nuova icona Fabbri1905 per un nuovo secolo di storia aziendale.

<https://www.fabbri1905.com/zenzero-fabbri/>

XVI EDIZIONE golosaria 21

6-7-8 NOVEMBRE
MiCo
Milano Congressi

Golosaria torna a Milano e celebra il gusto della colleganza

Da sabato 6 a lunedì 8 Novembre, Golosaria, la rassegna di Paolo Massobrio e Marco Gatti torna al MiCo - Milano Convention Centre con i migliori produttori food&wine e un ricco palinsesto di eventi Si parte dal Gusto, che è l'essenza di un lavoro declinato sul libro IlGolosario e che in oltre trent'anni è andato oltre la sua accezione di senso e di rimando al mangiarbere, diventando un modo di vedere le cose e di raccontarle, basato su storie di assaggi ma anche di incontri. Si arriva quindi alla Colleganza, termine mutuato dal linguaggio della psicologia che è la chiave da cui ripartire dopo il Covid, scoprendo nuove alleanze tra produttori e botteghe, negozi di città e di campagna o realtà di territorio che si uniscono per inseguire un progetto comune. Un tema che a Golosaria troverà interpretazione nell'area Food, con le storie e i

prodotti degli espositori selezionati da ilGolosario. L'area Wine quest'anno potrà contare su uno speciale focus dedicato ai 20 anni dei Top Hundred, il riconoscimento ai migliori vini d'Italia che ha portato sul mercato di Milano tanti produttori nuovi e sconosciuti, innescando un vero processo di distinzione. Un anniversario che sarà segnato dal debutto de "L'Emozione del Vino", volume scritto a quattro mani da Paolo Massobrio e Marco Gatti per festeggiare l'importante traguardo.

L'Enoteca di Golosaria favorirà la conoscenza di alcune etichette memorabili e anche di moltissime delle cantine premiate negli anni affiancate da importanti realtà del panorama vitivinicolo nazionale.

Official wine di Golosaria Milano sarà il Garda doc, che accompagnerà tutti i momenti salienti della manifestazione.

www.golosaria.it



Da un'antica ricetta i sidri di mela e pera dell'azienda agricola Valle della Frutta

Nasce grazie alla riscoperta di un'antica ricetta il sidro dell'Azienda Agricola

Valle della Frutta del produttore Simone Rolandi. Un prodotto che ricalca la tradizione gastronomica del territorio caratterizzata, tra l'altro, dalla trasformazione della frutta, in particolare della mela e della pera dell'Alta Valle Staffora.

Due prodotti iconici di questo lembo di territorio pavese che l'azienda di Val di Nizza coltiva da decenni e che oggi Simone Rolandi ha voluto declinare anche in una bevanda.

Seguendo una ricetta tramandata da oltre un secolo, quando, in questa terra, la produzione di sidro rappresentava un'opportunità di riutilizzo della frutta, in particolare della mela.

Oggi Simone ha deciso di riproporre la ricetta producendola con la stessa passione dei contadini di inizio Novecento, proponendola come bevanda giovane e di tendenza da accompagnare ai tipici salumi e formaggi dell'Oltrepò Pavese.

Il suo sapore asciutto e delicato fa da contrasto alla loro piccantezza, mentre l'elegante e non invadente effervescenza bilancia la loro untuosità. È anche ideale come aperitivo.

Fb: La valle delle frutta



Il Gruppo Europ Assistance, fondato a Parigi nel 1963, è una realtà globale con 300 milioni di clienti, 37 sedi, 39 centrali operative e 420.000 partner nel mondo, in grado di intervenire in più di 200 Paesi sia nel quotidiano che nelle situazioni di emergenza offrendo servizi di assistenza personalizzati e coperture assicurative nelle aree della mobilità Viaggio e Auto - e in quelle della Salute e della Casa&Famiglia.

Leader in Italia nel settore dell'assistenza privata, Europ Assistance è da sempre simbolo di affidabilità nel settore assicurativo; proprio per questo l'abbiamo scelta come ideale partner per offrire ai nostri Clienti dei prodotti di qualità.

I prodotti che vi proponiamo sono:

INTEGRAZIONE MOBILITÀ: aggiunge alla tua polizza auto la garanzia di poter ripartire sempre con i servizi di assistenza stradale (soccorso stradale, autovettura in sostituzione, recupero fuoristrada del veicolo e S.O.S. incidente), infortuni al conducente, tutela legale circolazione e polizza cristalli.

EURA SALUTE OGNI GIORNO: assiste e protegge te e la tua famiglia negli imprevisti quotidiani. Un aiuto continuo per gestire e risolvere i disagi causati da una malattia, un infortunio o un intervento chirurgico, attraverso le prestazioni di assistenza di primo intervento, supporto economico ad indennizzo, assistenza domiciliare e servizi on-line dedicati su www.docticare.it

EURA SALUTE DI PIÙ: sostegno e assistenza per affrontare e superare le fasi delicate di un intervento, o di una malattia importante, attraverso le prestazioni di assistenza dal primo momento, tutorship post diagnosi, copertura delle spese sanitarie e assistenza domiciliare.

EURA SALUTE AL MIO FIANCO: ti offre aiuto e assistenza quando malattia o infortunio ti tengono a casa attraverso le prestazioni di aiuto immediato, tutorship e assistenza post-diagnosi.

EURA SALUTE SUBITO PROTETTO: la polizza che protegge dai piccoli come dai grandi infortuni con semplicità e trasparenza. Subito Protetto permette di disporre rapidamente di un supporto economico chiaro e predefinito, sulla base della gravità della lesione che l'infortunio ha provocato, avvalersi dell'esperienza e della professionalità di Europ Assistance per superare le conseguenze di un infortunio e riprendersi al meglio, grazie ad un programma di assistenza e riabilitazione completo e garantire a se e ai propri cari la sicurezza di un capitale per affrontare gli eventi più gravi.

VIAGGI NOSTOP VACANZA: la polizza viaggi che ti protegge ovunque nel mondo. Parti tranquillo perché, ovunque tu sia, puoi contare sulla nostra Centrale Operativa attiva 24 ore su 24 in grado di darti supporto in caso di necessità, attraverso le prestazioni di assistenza sanitaria in viaggio, rimborso delle spese mediche, ospedaliere e farmaceutiche in caso di malattia improvvisa o infortunio, copertura del bagaglio in caso di furto e incendio o disguidi col vettore che lo trasporta. Viaggi Nostop Vacanza è la polizza adatta a tutte le tue necessità quando viaggi e puoi costruirla come preferisci.

EURA TUTELA: è la copertura creata per assicurare la tutela legale ai privati cittadini e alle aziende. Nata per difendere gli interessi dell'assicurato, Eura Tutela garantisce la totale copertura economica delle spese legali, sia in fase giudiziale che extragiudiziale. Tre sono le formule proposte: Privato, dedicato ai privati cittadini e alle proprie famiglie; Professionista, pensata per i liberi professionisti e Azienda, per le imprese individuali, con dipendenti e di anche di autotrasporto. Le tre formule offrono coperture specifiche e mirate, volte a soddisfare i bisogni delle relativi sia alla vita privata che al mondo del lavoro.

Per informazioni: agenzia@dorazioassicurazioni.it - tel. 071 2901176