

TURISMO

Anno 29°
Novembre 2023

all'aria aperta **322**

CAMPEGGIO E TEMPO LIBERO: IL MENSILE DELLA VACANZA IN LIBERTÀ

FOLIAGE E PRIME NEVI

MOLISE: L'EREMO DI SANT'AMICO
A SAN PIETRO AVELLANA

PUGLIA: ANTICHI CAMMINI

LODZ: IL FASCINO DELLE FABBRICHE

MOSTRE: I QUEEN A RIMINI

BENESSERE: UNA FUGA IN RELAX

all'interno la rivista

li itinerari
Gustosi

DUCATO CON GUIDA AUTONOMA DI ULTIMA GENERAZIONE LASCIATI GUIDARE

bisadv.com



LANE CENTERING



ADAPTIVE CRUISE CONTROL



TRAFFIC JAM ASSIST

Dritto a destinazione con Lane Centering, Traffic Jam Assist con Stop&Go automatico e Adaptive Cruise Control. Ci pensa Ducato, con le sue dotazioni di sicurezza di ultima generazione, ad alleggerirti la guida, a ridurre il rischio di incidenti e a proteggere meglio i passeggeri. Metti le tue vacanze nelle mani più sicure di sempre; scegli un camper su base Fiat Professional Ducato.

Questa comunicazione mostra caratteristiche e contenuti relativi a uno specifico modello e che possono essere scelti dai costruttori di camper. I livelli di finitura e gli allestimenti opzionali possono variare in funzione della versione specifica, del mercato o dei requisiti di legge.

DUCATO. SCOPRI IL PROSSIMO LIVELLO.

  [fiatcamper.com](https://www.fiatcamper.com)

FIAT

PROFESSIONAL

IN VIAGGIO TRA IL FASCINO DEL FOLIAGE E IL GUSTO DEI SAPORI D'AUTUNNO

Nella stagione in cui i paesaggi montani e collinari si abbelliscono con le tipiche sfumature giallo-rossastre dell'autunno, **la nostra voglia di viaggiare continua a rimanere fortissima**. In questo periodo abbiamo l'occasione di dirigerci verso i coloratissimi borghi dell'entroterra che ci accolgono con calore e con i tanti sapori d'autunno che sanno offrirci. In questo numero di **Turismo all'Aria Aperta** gireremo l'Italia da nord a sud, portandovi a scoprire tante località che vi invoglieranno a mettervi in viaggio anche in questo periodo dell'anno.

Andremo in Alto Adige tra i monti della Val Ridanna, la meta ideale per chi è alla ricerca di relax e benessere. Proseguiremo poi per Rimini andando a visitare un'interessante mostra dedicata ai Queen, la famosa band britannica che ha fatto la storia del rock, allestita nell'imponente cornice di Castel Sismondo. Proseguiremo poi per il Molise, dove a San Pietro Avellana il foliage rende ancor più incantevole l'Eremo di Sant'Amico, un'oasi di pace dove trascorrere momenti di serenità, arrivando poi in Puglia, percorrendo le sue strade e i suoi sentirti, così affascinanti e ricchi di storia. Come sempre faremo poi tappa all'estero dirigendoci verso Lodz, una città in cui archeologia e manifattura s'intrecciano per dar vita ad un'interessante storia tutta polacca.

E visto che, come vuole il proverbio, "a San Martino ogni mosto diventa vino", negli Itinerari Gustosi daremo ampio spazio alla 37° edizione della prestigiosa Guida dei Vini d'Italia presentata a Roma dal Gambero Rosso. Spazio anche alle altre tipicità d'autunno come l'olio, con la Festa dei Frantoi e dei Castelli di Campello sul Clitunno, e come il Tartufo Bianco, festeggiato con la famosa mostra delle Crete Senesi nei pressi di Montalcino. Prodotti di grande qualità, degni fiori all'occhiello della tradizione enogastronomica italiana.

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

MARCHE, BELLEZZA INFINITA



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



www.europa.marche.it

Sommario

ON THE ROAD MIX

p. 6

SPIGOLATURE EVENTI

p. 14

ON THE ROAD ITALIA

p. 18

ON THE ROAD ESTERO

p. 30

VETRINA CAMPER

p. 35

NEWS SULLA CIRCOLAZIONE STRADALE

p. 40

EVENTI E MOSTRE

p. 42

DAGLI ENTI E UFFICI DEL TURISMO ESTERO IN ITALIA

p. 54

DAGLI ENTI E ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA

p. 60

BENESSERE

p. 65

L'OPINIONE DI BEPPE TASSONE

p. 79

I GUSTOSI

p. 81



TURISMO

all'aria aperta

Mensile - Anno 29° - N. 322
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: Claudio D'Orazio

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

Redazione:

Tommaso Fabretti - turismo.itinerante2018@gmail.com
Domenico Carola - ntcarol@virgilio.it
Antonio Castello - a.c.castello47@gmail.com
Franca D. Scotti - scottifranca@gmail.com
Beppe Tassone - beppe@sec.cnn.it
Tania Turnaturi - taniaturnaturi@gmail.com
Isotta Bartoletti - marisasaccomandi@gmail.com
Michela Zitti - zm.turismoitinerante@gmail.com

Grafica: Michela Zitti - grafica@michelazitti.it

Collaboratori:

Mariella Belloni, Irene Braccialarghe,
Dario Brignole, Cristiano Fabris,
Antonella Fiorito, Giuseppe Lambertucci,
Camillo Musso, Carmen Somma,
Mario Sebastiano Alessi.

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

FOLIAGE E PRIME NEVI

TANTI I PIACERI
DELL'AUTUNNO: IL
CALDO FOLIAGE, LE
ESCURSIONI SULLE PRIME
NEVI IN MONTAGNA,
LE FUGHE VERSO IL
SOLE DEL DESERTO, LE
PASSEGGIATE CULTURALI



LA TOSCANA NEL "BEST IN TRAVEL 2024" DI LONELY PLANET

È la regione Toscana l'unica destinazione italiana presente nella pubblicazione internazionale **'Best in travel 2024'** con cui **Lonely Planet** annuncia le mete imperdibili per il prossimo anno in base alle valutazioni e ai contributi dello staff, dei collaboratori, blogger ed altri editori.

Un risultato di grandissimo prestigio raggiunto grazie anche all'azione strategica di valorizzazione svolta dall'agenzia regionale Toscana Promozione Turistica. Tra le cinque categorie di riferimento per l'attribuzione dei premi, la Toscana conquista la categoria "regioni" a livello internazionale come **punto di riferimento del turismo culturale** grazie alla varietà del suo patrimonio UNESCO, materiale e immateriale, e alla ricchezza di quello archeologico. In particolare il patrimonio etrusco, tornato sotto i riflettori mondiali con il clamoroso ritrovamento delle 24 statue votive di San Casciano dei Bagni esposte fino al 22 dicembre al Palazzo del Quirinale a Roma. Al primo Granduca Cosimo I de' Medici, gran dux Etruriae, di cui ricorre proprio nel 2024 il 450° anniversario della morte, risale la forte sensibilità archeologica legata agli Etruschi e all'antichità in generale, e le numerose ricerche che portarono alla luce importanti reperti etruschi. La famiglia dei Medici è anche al centro di una delle più importanti dotazioni UNESCO della Toscana: le 14 ville medicee e i loro giardini collocate tra Firenze e il territorio circostante.



A JAKKU L'AFFASCINANTE PAESAGGIO IN CUI È STATO GIRATO STAR WARS AD ABU DHABI

I tetti della città di **Abu Dhabi**, i grandi palazzi e le dune dorate del deserto hanno fatto da sfondo a numerosi film ambientati "al di là di questo mondo", tra cui l'iconico "Star Wars: il risveglio della forza". Alcune scene dell'Episodio VII della saga sono state infatti girate nella regione occidentale di Abu Dhabi, nota come Al Dhafra. Quest'area corrisponde alla più grande area di sabbia ininterrotta del mondo, **Rub' al Khali**, conosciuta anche come l'Empty Quarter, e le dune fossili di Al Wathba di Abu Dhabi hanno creato un paesaggio davvero unico per alcune scene del film. Per i viaggiatori che desiderano un'esperienza d'avventura autentica e coinvolgente, l'**Empty Quarter di Abu Dhabi** è una tappa obbligatoria. Splendida sia di giorno che sotto ad un cielo stellato, questa distesa di deserto in continua evoluzione vanta uno degli hotel più lussuosi del mondo: il magnifico Qasr Al Sarab Desert Resort by Anantara. Con dune sveltanti e impressionanti vallate di sabbia, il paesaggio desertico di Abu Dhabi è un parco giochi per gli amanti dell'avventura e dell'adrenalina. Il dune-bashing e il surf sono modi fantastici per esplorare la distesa desertica e sfrecciare sulle piste rosse apparentemente infinite.

• www.visitabudhabi.ae

IL "MUSEO DEI FERRI TAGLIANTI" DI FROSOLONE IN MOLISE

È davvero una sorpresa questo piccolo intrigante museo in un borgo del Molise di montagna. Ricordi di transumanza, lunghe soste negli alpeggi, lavori nei campi in questo museo così tipico del Molise più autentico.

Qui sono conservati centinaia di oggetti di valore storico recuperati tra gli appassionati e tra gli eredi dei lavoratori delle forbici e dei coltelli. Infatti Frosolone era famosa per aver sviluppato l'arte della forgiatura nei secoli e l'ha tramandata fino a oggi attraverso quei fabbri/coltellinai disposti a darci esempio della lavorazione nelle botteghe ancora attive.

Pare addirittura che l'arte della produzione di **lame a Frosolone** risalga al dominio longobardo, quando il paese viveva soprattutto di agricoltura e pastorizia e quindi richiedeva attrezzi da lavoro taglienti, forgiati alla perfezione.

E nel corso dell'800 per merito dei **fratelli Fazioli**, che arrivarono a esporre i propri prodotti all'Esposizione artigiana di Napoli, conquistando la medaglia d'argento, la fama dei coltellinai di Frosolone si diffuse nel mondo.



Nel Museo, bellissimi i pezzi più originali, come una serie di lame da taglio militari fornite dalle sovrintendenze di numerose regioni italiane, i pugnali d'epoca, i bastoni "animati", spade e baionette. Alcuni sono **veri capolavori di artigianato**, pezzi unici, forgiati, intagliati, incisi, secondo le regole e i segreti di un'arte secolare

www.viaggiomolise.it

OSTENDA NELLE FIANDRE: PESCATORI E MONDANITÀ

Conosciuta come la regina delle località balneari fiamminghe e uno dei porti più importanti del Belgio, **Ostenda** è un luogo vibrante in cui la vita dei pescatori e un'atmosfera mondana si fondono.

Questa città si sviluppa intorno al suo rapporto con il mare, vantando una lunga e meravigliosa spiaggia di sabbia fine, ideale per piacevoli passeggiate rigeneranti. L'atmosfera raffinata si mescola con il vivace lungomare, animato da una vasta gamma di ristoranti e negozi, mantenendo al contempo la sua autenticità di antico villaggio di pescatori. Se una volta era una ambita meta dell'alta società belga, oggi Ostenda si è trasformata in una città creativa, dinamica e contemporanea, famosa per la sua ricca offerta culturale e gastronomica.

Il Vistrap, per esempio, è il mercato del pesce all'aperto che esiste sin dal XIX secolo.

Qui si possono acquistare i famosi gamberetti, nel dialetto locale "geirnoazen", che si possono mangiare crudi, ma anche nella famosa crocchetta di gamberetti con il loro ripieno cremoso. Anche l'arte svolge un ruolo fondamentale in



questa città. **Da sempre il suo carattere marittimo è una fonte di ispirazione per molti artisti.** Ne sono la dimostrazione le numerose opere lasciate da **The Crystal Ship**, un street art festival che ogni anno colora la città, lasciando il suo segno con giganteschi murales sulle pareti di edifici residenziali e interventi più piccoli sulle facciate di case anonime. Molte delle opere sono ormai parte integrante del paesaggio urbano quotidiano, da ammirare durante una rilassante passeggiata.

www.visitflanders.com



IN VALLESE PER UN INVERNO SENZA FINE

Cime maestose di **oltre 4.000 metri**, natura incontaminata, freschezza alpina, terra di ricchezze gastronomiche e sole eccezionale: il Vallese svizzero ci attende con tutti i suoi tesori. I maestosi quattromila non solo creano un panorama impressionante, ma offrono anche un ambiente unico per praticare gli sport invernali. Innumerevoli possibilità attendono sciatori e non: sci, snowboard, escursioni invernali, sci alpinismo, sci di fondo o ciaspolate.

Il Vallese è anche un' **oasi di benessere nel cuore delle Alpi**.

Con l'acqua calda che sgorga dalle profondità delle montagne, i bagni termali sono vere e proprie oasi di rivitalizzazione e offrono un benessere totale. In attesa del pieno inverno, l'**autunno invita a gustare i prodotti locali**: vini robusti con note minerali, formaggi con sfumature floreali, frutta e verdura ricca di vitamine, carni sala-

te di carattere e spezie rare, la famosa Raclette del Vallese DOP, uno dei prodotti emblematici del cantone.

Novità per l'inverno 2023/24.

Matterhorn Alpine Crossing.

Dopo anni di lavoro pionieristico, la visione di un collegamento aperto tutto l'anno tra la località di classe mondiale di Zermatt in Svizzera e il villaggio italiano di Breuil-Cervinia sta per diventare realtà. Circondata da un panorama alpino mozzafiato, la nuova tratta offre un viaggio ricco di emozioni. I passeggeri viaggiano in cabine lussuosamente attrezzate per il massimo comfort. Il design unico della funivia è stato creato da Pininfarina, lo studio di design noto in tutto il mondo per il suo lavoro con Maserati e Ferrari. La **traversata è un'esperienza unica nel suo genere**: si sorvola lo splendido paesaggio montano al confine tra Italia e Svizzera, con il Cervino sempre in vista.

www.vallese.ch

SARDINIA FERRIES VI PORTA IN BARBAGIA, DRITTO AL CUORE DELLA SARDEGNA!

Fino al **17 dicembre**, **Autunno in Barbagia** aprirà, una dopo l'altra, le porte dei suoi paesi più suggestivi, dove si raccontano gli usi, i costumi, i mestieri, la storia, l'arte e le leggende che, con grande orgoglio, le comunità custodiscono gelosamente. Sarà possibile immergersi in una dimensione autentica, fatta di tradizioni millenarie, tra cultura, natura, rievocazioni, mostre, siti archeologici e specialità enogastronomiche.

"Autunno in Barbagia è un percorso sorprendente, che permette una conoscenza più profonda dell'isola, e conferma che la stagione turistica può proseguire anche in autunno, lontano dal mare e dalle coste" afferma **Cristina Pizzutti**, Responsabile Comunicazione e Marketing.

Sardinia Ferries dedica uno sconto a tutti coloro che vogliono raggiungere la Sardegna e il suo



cuore più autentico: un coupon da 30€, da utilizzare entro il 17 dicembre e per viaggiare fino al 31 dicembre 2023

Maggiori dettagli, calendario e programmi su:

www.cuoredellasardegna.it

www.corsica-ferries.it



ESTONIA: ALLA SCOPERTA DEI PARCHI NAZIONALI E DI ESPERIENZE DA NON PERDERE

Nonostante il clima più fresco e le giornate più corte, l'autunno è una stagione meravigliosa per visitare l'Estonia. Il **foliage è l'attrazione principale** per una vacanza autunnale: una gita a Tallinn vi darà la possibilità di ricaricarvi nella natura, perché circa un terzo della capitale è costituito da spazi verdi e parchi. Questi sono i luoghi migliori per osservare alberi e piante colorate. Quando le foglie iniziano a cambiare colore, non può mancare una visita a **Kadriorg Park** e **Kalamaja Park** due dei luoghi più colorati di Tallinn. Sebbene non copra un territorio

molto esteso, l'Estonia può contare su sei parchi nazionali ricchi di foreste incontaminate, laghi nascosti, torbiere, prati costieri e boscosi che in autunno offrono il massimo dello splendore. Uno dei più popolari e affascinanti parchi del paese è il **Sooma National Park**, situato nell'Estonia centrale. Prima che arrivi il freddo e i fiumi si ricoprano di ghiaccio, è possibile godere dei colori e della tranquillità dell'autunno attraverso un giro in canoa: le acque poco profonde offrono uno scenario straordinario per ammirare l'alba o il tramonto. Durante la navigazione, per i più fortunati, sarà possibile anche vedere alci, caprioli, cinghiali, linci e molte specie di uccelli.

www.visitestonia.com



TRA I COLORI E I PAESAGGI LUNARI DELLE CANARIE CON IL TOUR OPERATOR LE ISOLE D'ITALIA

Sia in vista di una fuga oltre il confine, sia per un'avventurosa esperienza, il **Tour Operator Le Isole d'Italia** è il partner perfetto per organizzare una vacanza su misura. Anche a novembre, infatti, è possibile partire alla scoperta di luoghi affascinanti, in Italia e all'estero, per lasciarsi incantare dalle tonalità dell'autunno che colorano la natura.

È il caso del **Tour Trekking Lanzarote**, per visitare da un punto di vista privilegiato l'isola spagnola, una terra ricca di sfumature ancora da svelare: dai sentieri naturalistici alle tradizioni culturali, con escursioni in tutti gli angoli dell'isola per poter apprezzare appieno la sua bellezza.

Lanzarote, isola vulcanica con paesaggi lunari, presenta ambienti aspri, che celano luoghi e colori unici. È l'isola più nord-orientale dell'arcipelago spagnolo delle Canarie, denominate le "isole dell'eterna primavera" per il clima mite che le contraddistingue tutto l'anno e che le rende la meta ideale anche nei mesi invernali. Lontano dalle masse di turisti che affollano l'arcipelago durante la bella stagione e con le afose temperature estive solo come un ricordo, il Tour Trekking Lanzarote promette un soggiorno confortevole e affascinante, capace di regalare emozioni che restano indelebili nel cuore dei viaggiatori.

www.leisoleditalia.com



LA SARDEGNA ISTITUISCE UNA NUOVA STRUTTURA RICETTIVA: L'ALBERGO NAUTICO DIFFUSO

La Regione Sardegna si pone come pioniera del turismo e dello sviluppo della ricettività eco-sostenibile.

Dopo essere stata la prima regione italiana a riconoscere in modo formale la tipologia di struttura ricettiva dell'albergo diffuso, nel 1998, oggi la Sardegna introduce - grazie alla modifica della legge regionale 16/2017 - **una grande novità in termini di ricettività e ospitalità: l'albergo nautico diffuso.**

Questa struttura ricettiva di nuova concezione unisce i servizi a terra (dove si ubicheranno accoglienza, registrazione e assistenza al cliente, oltre ai normali servizi alberghieri) con l'opportunità di vivere la bellezza delle coste sarde, grazie alla possibilità delle imbarcazioni di muoversi - nelle sole ore diurne - nel raggio di tre miglia dalla propria ubicazione portuale.

Gli alberghi nautici diffusi saranno composti da un numero non inferiore a sette unità da diporto per non meno di cinquanta posti letto "in cabina", e potranno essere concesse in uso ai clienti solo con contratti di locazione di durata compresa fra un minimo di 24 ore ed un massimo di quattro settimane.

www.sardegnaturismo.it

www.sardegnaicultura.it

VISITARE LA SVIZZERA CON IL TRENINO VERDE DELLE ALPI

Per chi avesse ancora voglia di vacanza, il **Trenino Verde delle Alpi BLS** promette un viaggio sostenibile alla scoperta dell'offerta culturale e naturalistica dell'affascinante regione dell'**Oberland Bernese** anche nei prossimi mesi autunnali e invernali.

Con il treno di BLS è possibile **scoprire una Svizzera originale** rimanendo affascinati dall'offerta culturale della città di **Berna** e dalla meravigliosa offerta naturalistica di Interlaken e della tipica natura del territorio che permette piacevoli escursioni sul **Lago di Thun** fino alle cime delle Alpi bernesi.

Uno short break ideale potrebbe essere un piacevole viaggio a bordo del Trenino Verde delle Alpi, che da **Domodossola**,



percorrendo la linea ultracentenaria del Sempione e del Lötschberg, raggiunge Berna in poco più di **2 ore**.

Grazie al documento Carta giornaliera BLS Trenino Verde, disponibile anche per 2 giorni, è possibile salire e scendere dal treno per esplorare la tipica

bellezza del Paese.

E gli eventi nei prossimi mesi autunnali e invernali sono molteplici: dall'autunno culturale di Berna alla visita della montagna di Berna, il **Gurten**, agli originali **mercatini di Natale** che iniziano a fine novembre.

www.myswitzerland.com

DELTA ESPANDE IL NETWORK DALL'ITALIA

A seguito del successo del network transatlantico Delta di quest'estate – il più grande di sempre – la compagnia statunitense accresce il suo network dall'Italia, offrendo ai suoi passeggeri ancora più opportunità per esplorare molte popolari destinazioni in tutti gli Stati Uniti.

A partire dal **25 maggio 2024**, Delta lancerà una nuova rotta **da Napoli per New York-JFK**, e dal **31 maggio 2024** implementerà i collegamenti giornalieri già esistenti **da Venezia ad Atlanta** con tre ulteriori voli settimanali, arrivando ad operare un totale di dieci collegamenti alla settimana dalla città lagunare verso l'aeroporto più trafficato al mondo. A bordo



dei voli Delta, è possibile scegliere tra numerose opzioni di cibi e bevande, in tutte le cabine è disponibile un'ampia scelta di opzioni di intrattenimento, e i passeggeri possono rimanere connessi con il wi-fi a pagamento, o utilizzare la mes-

saggistica gratuita. Durante i mesi dell'alta stagione estiva, Delta opererà fino a 94 voli settimanali tra l'Italia e gli Stati Uniti per far fronte all'aumentata domanda di viaggi tra i due paesi.

<https://it.delta.com>



© caioschieppati

A BORMIO, PASSEGGIATE TRA CASTAGNETI, TREKKING SULLE TRACCE DEI CERVI IN AMORE

Non è autunno senza caldarroste o senza godere della magia dei colori della natura che si prepara per l'inverno.

La **Migiondara**, ad esempio, la festa delle castagne di Migiondo porta a scoprire un piccolo abitato rurale montano raggiungibile a dieci minuti da Sondalo.

E qui, aldilà della festa, si può vivere l'emozionante passeggiata tra le selve di castagneti, per proseguire tra i vicoli e gli scorci del borgo.

Da non perdere, la suggestiva visita guidata alla preziosa **Chiesa di Migiondo**, alle caratteristiche viuzze, le case in sasso, le corti, gli affre-

schi e gli antichi fienili.

Vera terapia cromoterapica, il foliage è una magia che nei dintorni di **Bormio** offre innumerevoli spunti escursionistici. Lungo le passeggiate nella **Valle di Fraele**, ad esempio, si resta affascinati dai contrasti tra il color zaffiro dei **Laghi di Cancano** e il rosso dei larici. In quest'area la conformazione è totalmente pianeggiante, così lo spettacolo è accessibile a tutti, in bici o a piedi.

La **Val Viola**, invece, sorprende per il suo silenzio avvolgente. Si tratta di una zona protetta in cui il traffico a motore è regolamentato. Passata la stagione estiva, infatti, la valle torna a risuonare esclusivamente dei suoni della natura.

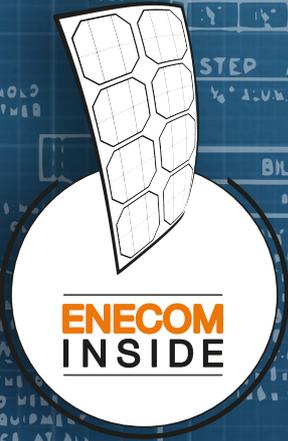
www.bormio.eu

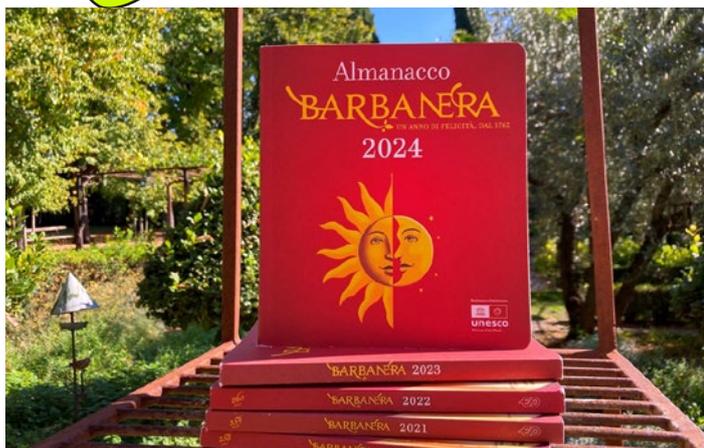
WE EMPOWER YOUR PROJECTS



Siamo leader mondiali nella produzione di **pannelli solari ultraleggeri ed ultrasottili in materiale plastico**. I nostri pannelli fotovoltaici sono caratterizzati da alta efficienza e facilità di installazione. Ecco perché molti costruttori di camper e caravan, cantieri navali, costruttori di contenitori per i rifiuti, di apparecchiature per la sicurezza, di tensostrutture, architetti e progettisti scelgono di integrare i moduli PV Enecom direttamente in fase di progettazione delle loro realizzazioni. Ed ecco perché **ENECOM INSIDE** è diventato un marchio distintivo di qualità e innovazione, **Made in Italy**

ENECOM Srl - Via Siena, 16 59013 Montemurlo Italy - **+39.334.1444084**





ALMANACCO BARBANERA 2024 "MEMORIA DEL MONDO" UNESCO, È IN LIBRERIA INSIEME AL CALENDARIO LUNARIO

L'almanacco più celebre e longevo d'Italia riconosciuto "Memoria del mondo" dall'Unesco, è disponibile con i suoi consigli per vivere con ottimismo e fiducia, come ci esorta dal 1762.

L'edizione 2024, nell'elegante veste grafica di Roberta Pinti e con le illustrazioni di Monica Zani, suggerisce la **ciclicità del tempo** su cui si fonda il pensiero di Barbanera, sottolineando la bellezza delle piccole cose, dai dialoghi tra il saggio filosofo e l'amico Silvano - citazione settecentesca - alle pagine del giardino incentrate sui rapporti simbiotici e pacifici del mondo vegetale.

La nuova edizione si arricchisce di utili consigli - quattro pagine in più ogni mese - dedicati al verde, alle attività in casa e al benessere personale, con il recupero di antiche tecniche e metodi naturali, qualche gioco per allenare la mente e pillole per "amarsi un po'". Mese dopo mese, **le fasi della Luna e il ciclo delle stagioni** esortano a evitare **lo spreco, a rivalutare antichi rimedi** per la cura del corpo e dello spirito e a fare più verde il pianeta con **buone e consolidate pratiche per i lavori in casa e in cantina, nell'orto e nel frutteto, in giardino e sul balcone**. Ogni mese una ricetta delle tradizioni regionali che valorizza ingredienti di stagione conditi con curiosità storiche, scientifiche e culturali. In apertura del mese le pagine dedicate agli astri con curiosità tra mito e scienza e un glossario delle "parole celesti" più comuni.

Non mancano i grandi classici della cultura d'almanacco: previsioni astrologiche, specchietti sintetici sulle coltivazioni e i cibi di stagione, proverbi e la tradizionale tavola delle effemeridi con i santi del giorno, gli orari del levare e calare del sole e della luna, previsioni meteo, curiosità calendariali e le più importanti ricorrenze religiose e civili.



LA DOCU-FICTION "BRACCIO 3.0" CONQUISTA AMAZON PRIME VIDEO

È approdato su Amazon Prime Video "**Braccio 3.0: Braccio Fortebracci, capitano di ventura**", docu-fiction prodotta dall'Associazione di Promozione Sociale Perugia1416 della durata di 32 minuti, disponibile online nella sezione "documentari". Per la regia di Stefano Venarucci e voce narrante di Tommaso di Carpegna Falconieri, ripercorre la vita e le gesta di Braccio Fortebracci tra documenti d'archivio e il racconto del **medievista Tommaso di Carpegna Falconieri**. Il cortometraggio costituisce anche un veicolo di promozione della città di Perugia attraverso magnifiche riprese con drone e scene girate in luoghi di grande fascino.

*"Essere stati selezionati da Amazon Prime Video è motivo di grandissima soddisfazione - dichiara **Teresa Severini**, presidente dell'Associazione Perugia1416 - e premia l'impegno profuso nella produzione sotto la **regia di Stefano Venarucci**. Particolarmente valenti sono stati gli attori, tutti non professionisti, e hanno dato prova di bravura anche nella scenografia. Il copione è della **sceneggiatrice Eleonora Taschini**. Un bel riconoscimento di qualità di cui siamo orgogliosi, proposto anche nei canali esteri con sottotitoli in inglese. Vi invito a vederlo e suggerirlo ai vostri amici: è gratuito, serve soltanto l'abbonamento a Amazon Prime. Diffonde bellissime immagini di Perugia e premierà l'impegno profuso nella produzione. Perugia1416 è anche questo!"*

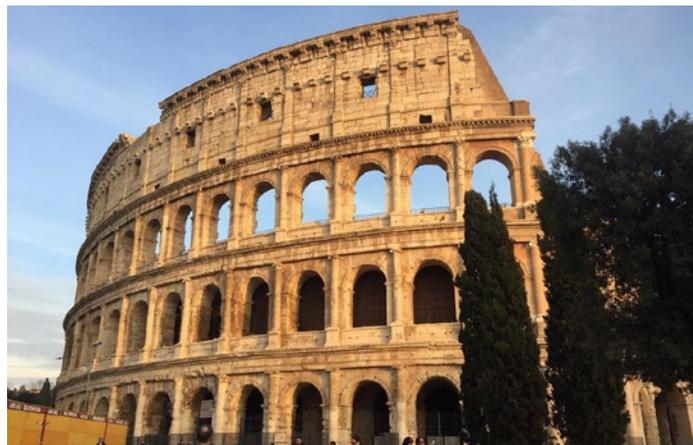
Umbria Acque ha concorso all'adattamento per le specifiche tecniche. Perugia1416, quindi, si avvia con una bella novità alla nona edizione che si terrà **dal 13 al 16 giugno 2024**.



BTO-BE TRAVEL ONLIFE DAL 22 AL 23 NOVEMBRE A FIRENZE L'INNOVAZIONE DIGITALE NEL TURISMO

Il tema centrale di BTO 2023 è **Sapiens - Humans meet AI**. Nei nuovi scenari delineati dai potenti software di **Intelligenza Artificiale, AI generativa, e da Chat GPT** in particolare, si prende atto di una rivoluzione dai forti risvolti economici, sociali ed etici, ma il fattore umano, Sapiens, rimane centrale soprattutto nel turismo, e si proverà a dare risposte alle domande che si pongono gli operatori della filiera turistica: *Quali i tempi di questa rivoluzione? Quali gli impatti più significativi a breve termine? Quali gli spazi per l'intelligenza e le interazioni umane? Come evolverà il concetto stesso di "relazione"?*

BTO 2023 ospiterà altri eventi legati a temi specifici ma con un denominatore comune: l'innovazione. Nella location della **Stazione Leopolda**, si terranno: **Italy Ambassador Awards (IAW)** primo premio italiano per i migliori influencer, content creator e blogger di tutto il mondo che promuovono l'Italia; **Hospitality Project Investment in Tuscany**, evento focalizzato sul mondo degli investimenti nel settore turistico, sullo sviluppo alberghiero, sulle opportunità che il territorio offre e sulla relativa presentazione di progetti; l'ufficializzazione dell'accordo con **Phocuswright**, la principale autorità nella travel research, che prevede la presentazione di una ricerca appositamente avviata per BTO, sulle applicazioni AI nel mondo del turismo e il loro impatto nei prossimi anni. I vincitori delle Call per il **Social Media Team** e per il **Tuscany Team di BTO 2023** entreranno nel back stage con opportunità di networking diretto con gli speaker nazionali e internazionali. Infine, **BTO on Tour**, serie di incontri in alcuni territori italiani a forte vocazione turistica, iniziativa di formazione itinerante di BTO-Be Travel Onlife, in collaborazione con il Sistema delle Camere di Commercio italiane. Per l'acquisto ticket <https://www.bto.travel/ticket/>



COLOSSEO, BIGLIETTO NOMINATIVO CONTRO IL BAGARINAGGIO

Al Parco Archeologico del Colosseo introdotto il **biglietto nominativo** per tutte le tipologie di titoli di ingresso per contrastare le pratiche speculative, e l'apertura di una **nuova biglietteria**, oltre a quella esistente sulla Piazza del Colosseo, presso il punto di accesso al PArCo in Largo della Salara Vecchia/Via dei Fori Imperiali. Contestualmente **sarà raddoppiata la percentuale dei biglietti venduti sul posto** favorendo il pubblico che non ha provveduto o non è riuscito ad accedere all'acquisto online. Rimodulata la restante percentuale di quote destinate ai canali di vendita: il 25% dei biglietti alla piattaforma B2B per i tour operator; il 55% alla piattaforma B2C per i visitatori singoli. In concomitanza con il ritorno dell'ora solare, dal 1 novembre il sito Colosseo **aprirà alle ore 8.30**. È stato confermato il prolungamento delle visite speciali "Luna sul Colosseo" fino a fine anno, con orario dalle 18 alle 22. *"Ringrazio il Direttore del Parco archeologico del Colosseo, Alfonsina Russo, e il Direttore Generale Musei, Massimo Osanna, per la celerità con la quale sono riusciti a definire l'introduzione del biglietto nominativo, una misura centrale per liberare uno dei simboli del nostro patrimonio storico-culturale dal fenomeno del bagarinaggio. Possiamo dire che grazie a questa misura e all'ampliamento dell'offerta avvenuto nel 2023, per il Parco archeologico del Colosseo comincia una nuova era"*, ha affermato il **Ministro della Cultura, Gennaro Sangiuliano**. **Per Alfonsina Russo, Direttore del Parco archeologico del Colosseo**, "in un momento in cui le città d'arte stanno vivendo un periodo di overtourism, ricordiamo che, al fine di garantire la sicurezza dei visitatori e la tutela del patrimonio artistico, al Colosseo è consentito un massimo di 3.000 accessi in contemporanea". Il biglietto nominativo è acquistabile sul sito web di vendita www.colosseo.it, tramite call center e nelle biglietterie fisiche.



RISTORANTI D'ITALIA 2024 GAMBERO ROSSO MASSIMO BOTTURA E NIKO ROMITO IN VETTA ALLE 47 TRE FORCHETTE

Presentata a Roma la 34° edizione della **Guida del Gambero Rosso, Ristoranti d'Italia 2024**, che recensisce 2.485 insegne, di cui 324 novità, con la consegna dei riconoscimenti ai premiati. Migliori chef sono **Massimo Bottura** e **Niko Romito** con un punteggio di 96 centesimi, tallonati da Heinz Beck e Enrico Crippa.

Le **Tre Forchette**, con il partner TrentoDOC, sono 47, di cui sette nuove. Tutte al nord e fanno salire il palmares piemontese ai più alti livelli.

I grandi centri urbani propongono offerte variegata dal grande ristorante alla trattoria, dal bistrò al wine bar, così come le mete più piccole, sempre più spesso illuminate da una ristorazione di alto profilo.

La Guida è rivolta a tutte le tasche e tutti i gusti, evidenziando anche il rapporto qualità prezzo. Primeggia la Lombardia per numero e qualità e si assottigliano le differenze tra Nord e Sud.

I **Tre Gamberi**, con il partner Cantine San Marzano, premiano le migliori trattorie. Tre le novità, portando il totale a 36 esercizi.

Tra le novità di spicco, i **Gamberetti verdi** riservati alle insegne maggiormente impegnate in tema di sostenibilità, in ogni suo aspetto.

Le **Tre Bottiglie** premiano i Wine Bar, con partner Petra, mentre le **Tre Cocotte** sono destinate ai bistrot, supportate da Cantele.

I **Tre Mappamondi** premiano i locali, con partner Red24. Sono 21 i **Premi speciali**, dieci le **Insegne** premiate per il miglior rapporto qualità/prezzo, partner Ferzo Wines; dieci anche gli chef protagonisti del premio **Tradizione Futura** realizzato in collaborazione con Moët&Chandon.

https://drive.google.com/file/d/1BUQqtEWYavrZc-C7Nr8DMprwNI522OM9Z/view?usp=drive_link

JACOPO VAGAGGINI "MIGLIOR GIOVANE ENOLOGO ITALIANO" PER VINOWAY SELECTION 2024

Enologo di terza generazione, Jacopo Vagaggini ha attratto l'attenzione della Commissione di Degustazione e dei Premi di Vinoway Italia, guidata da Davide Gangi che ogni anno celebra i vini italiani di eccellenza e le figure più influenti del settore vinicolo, che lo ha premiato presso il **Castello Monaci Resort di Salice Salentino**.

Consulente ed enologo nato a Siena nel 1991, ha una particolare vocazione alla viticoltura sostenibile, all'innovazione e all'importanza della territorialità, con una formazione partita dalla laurea in **Biologia ad Oxford** con specializzazione in **Environmental Changes**, seguita poi dalla **laurea in Enologia conseguita al DNO di Bordeaux**. Dalle prime esperienze in diversi Château francesi si sposta in **Argentina**, dove approfondisce la **coltivazione e la produzione del Malbec** "vigneto con una forte identità territoriale, capace di esprimere con fierezza la propria origine - afferma Jacopo sostenendo che - Un grande vino riesce a comunicare istantaneamente il terroir da cui proviene, i vitigni di cui è composto e l'annata che ha vissuto. Nonostante la distanza di migliaia di chilometri, un grande vino riesce a portarti al primo sorso nel luogo in cui è stato prodotto". Presso l'azienda di famiglia **Amantis** ogni anno porta avanti ricerche nell'obiettivo di sviluppare un'enologia moderna ma rispettosa della tradizione trasmessagli.

"Sono grato e onorato di aver ricevuto questo riconoscimento da Vinoway Italia che conferma e motiva la mia missione di guardare al futuro dell'enologia con occhio attento all'ambiente e alla territorialità. La viticoltura mette ogni anno i produttori di fronte a nuove difficoltà da affrontare. Il fenomeno è più accentuato in Europa, dove pratichiamo una viticoltura tradizionale scevra di pesanti interventi correttivi. **Bisogna puntare sulla territorialità e sui vitigni autoctoni** che riescono a sopportare meglio gli stress ambientali repentini, garantendo una buona produttività e mantenendo le sue qualità peculiari».





PREMIO CHATWIN E TRENITALIA INSIEME PER LA MOBILITÀ SOSTENIBILE

Sconti all'ingresso dei musei civici di La Spezia per i viaggiatori sui treni regionali
Il Premio Chatwin - camminando per il mondo,

concorso internazionale dedicato ai viaggiatori e agli appassionati di letteratura e fotografia di viaggio ispirato allo scrittore e fotografo inglese Bruce Chatwin, promuove un'iniziativa legata alla mobilità sostenibile che permetterà ai viaggiatori dei treni regionali con destinazione La Spezia di usufruire di una riduzione del 25% sul biglietto intero di ingresso ai seguenti musei: *Museo Civico Amedeo Lia*, *CAMeC - Centro d'Arte Moderna e Contemporanea*, *Museo Etnografico Giovanni Podenzana*, *Museo Archeologico del Castello San Giorgio*, *Museo del Sigillo e Palazzina delle Arti*.

Lo sconto sarà valido **dal 12 al 18 novembre 2023** presentando all'ingresso un biglietto o un abbonamento regionale, anche con applicazione sovraregionale, validi nel periodo indicato. Il programma del Premio Chatwin si apre con la **mostra fotografica** di una selezione dei partecipanti alle precedenti edizioni, a cura di **Maurizio Garofalo**, visitabile fino al **19 novembre** nelle sale della Mediateca Regionale Ligure "Sergio Fregoso".

La manifestazione entra nel vivo il 17 novembre, con incontri e laboratori nelle scuole, e si conclude il pomeriggio del **18 novembre** con la **cerimonia di premiazione al Teatro Civico**.

Il Premio Chatwin - camminando per il mondo è un'iniziativa dell'Associazione Culturale Chatwin, con il contributo di Regione Liguria e Comune di La Spezia, il sostegno di Fondazione Carispezia e il patrocinio del Ministero della Cultura.

Partner è Trenitalia, società capofila del Polo Passeggeri del Gruppo FS, Media Partner il Touring Club Italiano.

Per maggiori informazioni: www.trenitalia.it



IN REGIONALE CON GUSTO

Trenitalia e Gambero Rosso
alla scoperta del Belpaese

In **Regionale con Gusto - Scoperte enogastronomiche a portata di treno** è il nuovo viaggio su rotaia capace di fotografare le bellezze italiane dal finestrino dei treni del Regionale di Trenitalia, che collegano capillarmente i piccoli e grandi centri italiani, in un viaggio alla scoperta delle bellezze enogastronomiche dei dintorni di ogni regione. La collaborazione tra Trenitalia e Gambero Rosso offre così una nuova vista sul turismo anche enogastronomico di prossimità. A cura del Gambero Rosso sono tutti gli itinerari, studiati per valorizzare prodotti tipici, bellezze artistiche e i gusti delle tradizioni locali su rotte consuete ma non ancora scoperte davvero. Ognuna delle **37 tratte** racconterà un percorso enogastronomico, con indicazioni pratiche e suggestive delle attività raggiungibili dalla stazione a piedi o in bici, con indicazioni su personaggi e storie di locali della ristorazione e dell'ospitalità selezionati dalle Guide Gambero Rosso (Ristoranti, Pasticcerie, Pizzerie, Gelaterie, Panifici, Street Food, Bar) e non solo. La prima puntata è dedicata alla **Puglia** e agli itinerari da Bari a Lecce e da Bari a Taranto, per poi proseguire con la Sicilia e le altre regioni. Saranno **19 gli episodi della serie podcast**, con tutti gli 'how to' per vivere il viaggio: consigli sugli spostamenti, sui luoghi da vedere, sui prodotti da scoprire e sui posti dove mangiare e bere. Sul web e sui social **9 Video di ricette**, eseguite dagli chef più iconici di un territorio o che hanno fatto la storia dei piatti di ogni territorio. In ogni video Lodovico Tamburi, Talent di Gambero Rosso Channel, in viaggio su un treno regionale, andrà a trovare uno Chef protagonista del territorio per assaggiare e vedere la realizzazione di una tipica ricetta regionale.

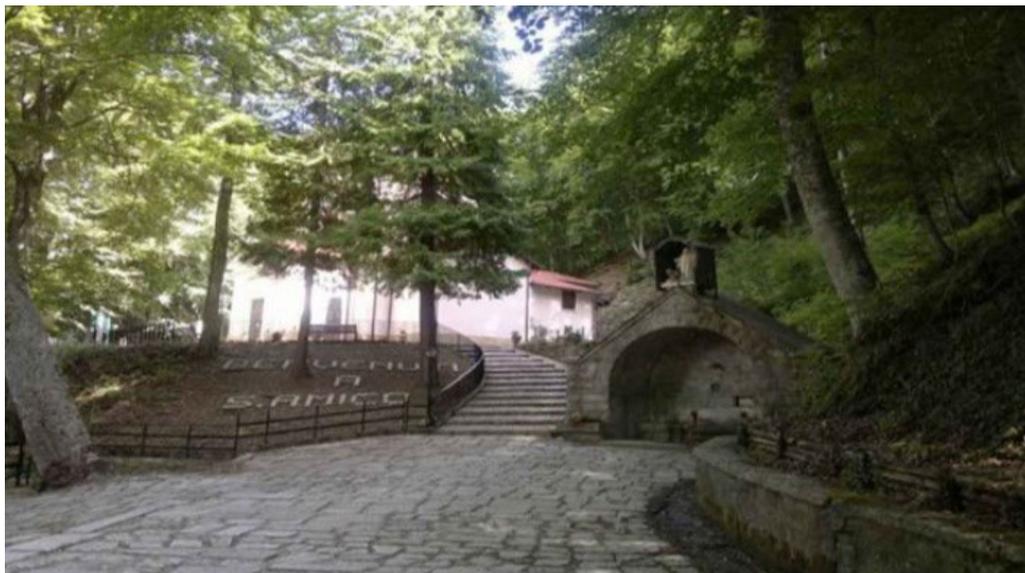


L'EREMO DI SANT'AMICO A SAN PIETRO AVELLANA

TUTTA LA MERAVIGLIA DEL MOLISE

Di Domenico Carola

In un bosco a 1000 metri in Molise c'è il paradiso del foliage: un affascinante eremo immerso nella natura



Eremo di Sant'Amico

Un rifugio spirituale immerso nella natura stupefacente del Molise

Nel cuore verde e incontaminato del Molise che non c'è, a mille metri di altitudine, si cela un luogo di incomparabile bellezza e serenità: l'Eremo di Sant'Amico a San Pietro Avellana.

Questo affascinante rifugio, **incastonato in un bosco rigoglioso**, è un'oasi di pace per chiunque desideri staccare dalla frenesia quotidiana e immergersi in un'esperienza di profonda connessione con la natura e la spiritualità.

Durante l'autunno, l'area circostante l'eremo si trasforma in un vero e proprio **paradiso del foliage**, offrendo uno spettacolo di colori vivaci e atmosfere

magiche, che incantano e rigenerano l'anima.

L'Eremo di Sant'Amico è un luogo dove il tempo sembra essersi fermato, permettendo ai visitatori di ritrovare un equilibrio interiore e di riscoprire la bellezza autentica della natura incontaminata.

L'Eremo di Sant'Amico, un luogo di pace e meditazione **situato nel comune di San Pietro Avellana**, in provincia di Isernia è un luogo di grande importanza spirituale e storica. Fondato nel XIII secolo, l'eremo è stato per secoli un punto di riferimento per i pellegrini e gli amanti della natura, che giungevano fin qui per ritrovare pace e serenità, lontano dal tumulto della vita quotidiana.

La struttura, semplice ma

affascinante, si integra perfettamente con il paesaggio circostante, creando un'armonia unica tra uomo e natura.

Qui, il silenzio è interrotto solo dal canto degli uccelli e dal fruscio delle foglie mosse dal vento, creando un'atmosfera di profonda pace e contemplazione.

L'eremo **offre anche la possibilità di partecipare a ritiri spirituali**, durante i quali è possibile approfondire la propria pratica meditativa e riscoprire l'importanza del silenzio e della preghiera nella propria vita quotidiana.

Il foliage a San Pietro Avellana, uno spettacolo naturale.

L'autunno è il momento migliore per visitare l'Eremo di Sant'Amico e il suo splendido entroterra.

I boschi circostanti si tingono di mille sfumature di rosso, arancione e giallo, creando un panorama da cartolina, perfetto per gli appassionati di fotografia e per chi desidera immergersi nella bellezza incontaminata della natura.

Le giornate autunnali, con il loro clima mite e l'aria frizzante, sono ideali per esplorare i sentieri del bosco, scoprendo angoli nascosti di bellezza e godendo della **vista mozzafiato sulle valli circostanti.**

COME RAGGIUNGERE L'EREMO E COSA FARE NEI DINTORNI

L'Eremo di Sant'Amico è **facilmente raggiungibile da San Pietro Avellana**, un caratteristico borgo molisano noto per la produzione di prelibati tartufi. Da qui, un sentiero ben segnalato conduce all'eremo, attraversando il bosco e offrendo lungo il percorso splendide vedute sul paesaggio circostante.

Nei dintorni dell'eremo, i visitatori possono esplorare altri luoghi di interesse, come il **Parco Nazionale d'Abruzzo**, Lazio e Molise, dove è possibile fare escursioni, birdwatching e altre attività all'aria aperta.

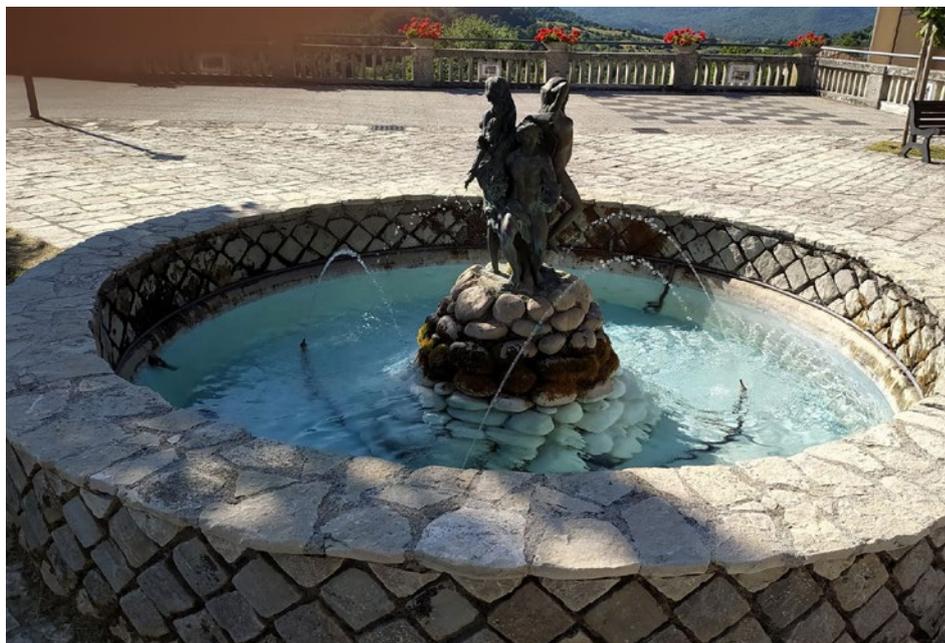
L'importanza della conservazione dell'Eremo e del suo ecosistema

La **conservazione** dell'Eremo di Sant'Amico e del suo ecosistema è **fondamentale per preservare questo prezioso patrimonio naturale** e culturale per le future generazioni.

Gli sforzi congiunti delle autorità locali, delle associazioni ambientaliste e della comunità hanno permesso di mantene-



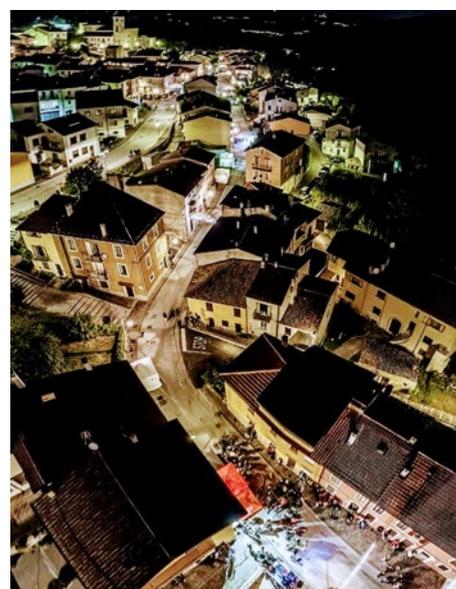
San Pietro Avellana



San Pietro Avellana

re intatto il fascino di questo luogo, promuovendo un **turismo sostenibile e rispettoso dell'ambiente** e delle tradizioni locali.

La visita all'eremo è un'occasione per sensibilizzare i visitatori sull'importanza della tutela dell'ambiente e del patrimonio storico-culturale, contribuendo a garantire la sopravvivenza di questo straordinario angolo di Molise che c'è eccome.



San Pietro Avellana

ASSOLUTAMENTE POLIEDRICO!



Le combinazioni sono la forza dei Malibu Van!
Costruite il Van dei vostri sogni con le quattro
categorie di modelli, i tre stili, le undici
tappezzerie e una lunga serie di opzioni!

malibu
a company of carthago



PUGLIA massafra gravina

IN PUGLIA ANTICHI CAMMINI

Lo Slow Tourism invita a riscoprire e percorrere antiche strade tra gravine, borghi e chiese rupestri

Di Franca Dell'Arciprete Scotti

Ci sono delle strade in Italia che ripercorrono secoli e secoli di storia.

Tracciati che negli anni hanno visto passare pellegrini, commercianti, soldati, avventurieri, santi.

Tornare su queste strade e camminare a passo lento è una vera esperienza.

Si scoprono paesaggi e insieme persone, storie, segni di arte semplice o raffinatissima, sapori e colori.

Bene ha fatto la Regione Puglia a investire sull'organizzazione di Cammini, compresa la pubblicazione di un **Atlante dei Cammini**.

Che non sono solo itinerari per trekker, ma anche testimonianza di storie e di cultura e quindi dei veri unicum.

Il Cammino Materano è uno di questi, tracciato da **Alberobello a Matera** con sei sezioni.

<https://camminomaterano.it/>

In particolare tra queste **la Via Ellenica, da Brindisi a Martina Franca**, attraversa la Valle d'Itria, celebre per i suoi trulli e gli incantevoli borghi dipinti di bianco come Carovigno, Ostuni, Cisternino, Locorotondo.

Ognuno sceglierà tappe e lunghezze adatte alla propria capacità. I sentieri sono segnati, l'accoglienza è ottima, le comunità che si attraversano sono ospitali.

Perché il progetto dei cammini ha anche il pregio di rivitalizzare alcuni luoghi e dare opportunità agli abitanti del posto, che così vi possono rimanere.

Percorrendo il lungo sentiero che costeggia la **Gravina di Laterza**, una incisione ero-



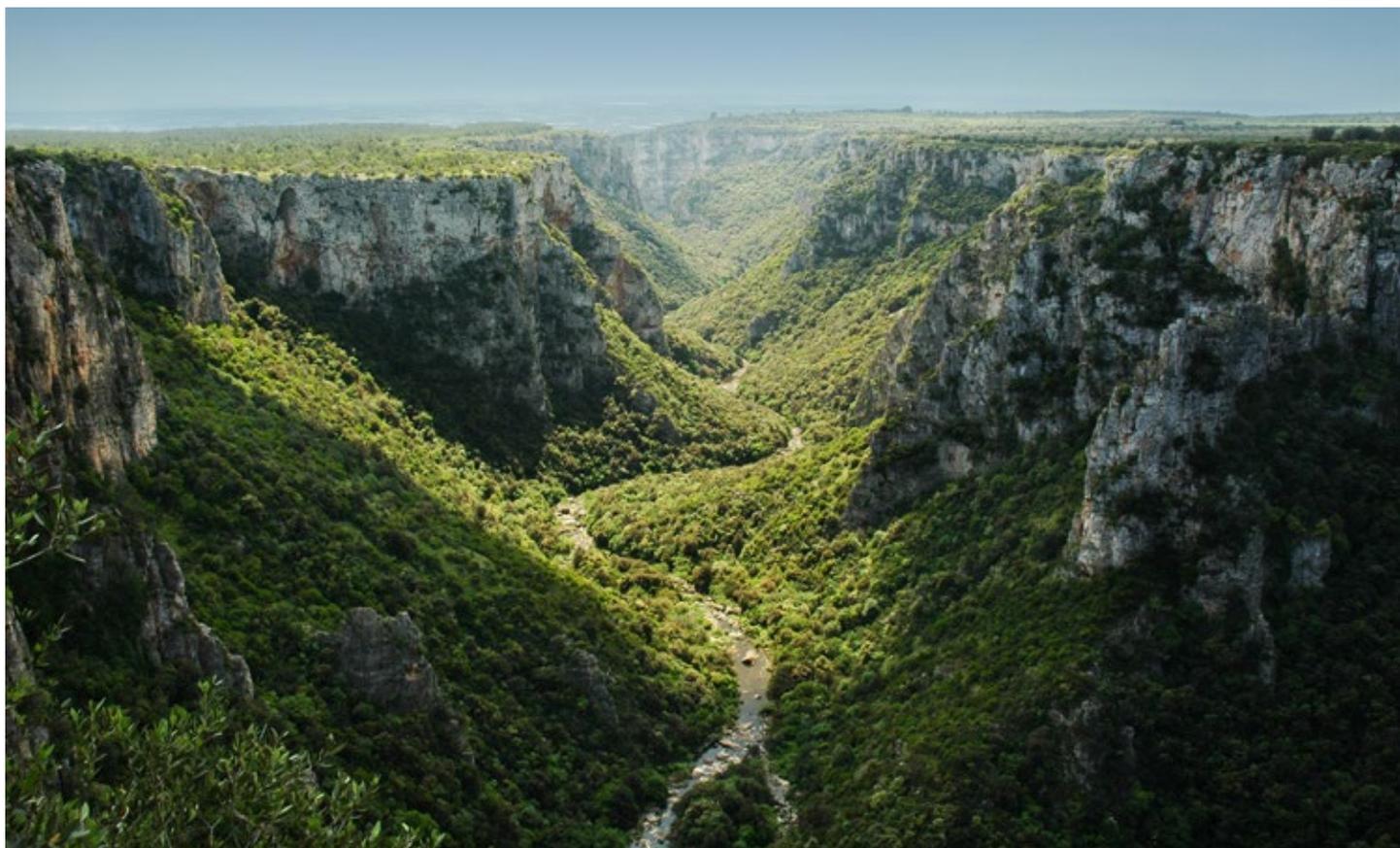
PUGLIA masseria casamassima

siva profondissima, quasi un canyon, come in Arizona, il panorama scopre tracce del passato, chiese rupestri, villaggi rurali anche del periodo normanno e svevo.

A breve distanza da questo percorso naturalistico, ecco testimonianze di grande arte.

Martina Franca, un gioiello del barocco pugliese, ha palazzi sontuosi come l'enorme Palazzo Ducale dei Caracciolo, con saloni affrescati da Domenico Carella su temi arcadici e mitologici e la scenografica Basilica di San Martino.

La sua facciata, passione dei



Puglia, Gravina Laterza

fotografi, si affaccia sulla alta scalinata con il bellissimo basorilievo dedicato all'episodio del Santo a cavallo che divide il mantello con un mendicante. Poi ci si perde tra vicoli, balconi in ferro battuto, portoni in pietra, e tanti fiori.

E non si potrà tralasciare una sosta nel capoluogo della zona, **Taranto, almeno per visitare il famoso MarTa.**

Si perde la testa tra crateri, idrie, teste di Medusa, Gorgoni, mosaici, statue in marmo, bronzo e terracotta, fino ad arrivare alle sale degli Ori di Taranto. Strabiliante la raffinatezza della lavorazione in diademi, collane, anelli e orecchini, tra cui imperdibili quelli a navicella.

<https://museotaranto.beniculturali.it/>



Puglia, Martina Franca Basilica San Martino



MARTA, Taranto, Orecchino navicella in oro



PUGLIA massafra cripta rupestre



MARTA, Taranto, collana

Arte diversa, ma ugualmente affascinante a **Massafra**, la città dominata dal suo imponente castello federiciano e arroccata tra due gravine, quella di San Marco e quella di Madonna della Scala.

Siamo infatti nel Parco naturale regionale Terra delle Gravine.

Il ponte che sovrasta la gravina fa intuire una vita segreta lungo le pareti di tufo che scendono ripide in fondo fino al torrente che le ha scavate nei secoli: villaggi di case-grotta antichissimi,



PUGLIA Martina Franca affreschi Palazzo Ducale

me, abitati fino a pochi decenni fa.

Ma anche restando in città, si scoprono, dietro cancelli e anonimi palazzi, testimonianze di **arte rupestre** incredibile, con affreschi di Cristo Pantocratore, Deesis di matrice bizantina, Santi Medici Cosma e Damiano,

eremiti. Non a caso Massafra con la vicina Mottola, è stata definita "Tebaide" del Sud Italia.

Sono ad esempio la cripta della Candelora, nascosta sotto palazzi anni '60, coperta da sei volte, una diversa dall'altra, a piramide, a cupola, a crociera, a schiena d'asi-



PUGLIA Cisternino motto

no, la Cripta di Sant'Antonio, la cripta di San Leonardo.

Sono tutte visitabili attraverso le guide dell' ufficio turistico comunale.

www.comunedimassafr.it

È propria una Puglia "Unexpected Italy", come è stata definita da un pubblico internazionale.

SOSTE GOLOSE

Tra gravine e ulivi secolari, si aprono le famose masserie pugliesi, luoghi di sosta golosa, all'insegna di orecchiette, caciocavallo, mozzarelle, salicce, capocollo, bombette, ricottine, friarielli.

Ne citiamo alcune, sperimentate e da provare: Masseria Casamassima a Ostuni, Masseria Cappella a Martina Franca, Masseria Colombo a Mottola, Masseria Frutti Rossi a Castellaneta.

Invece a Cisternino si potrà sperimentare Al Vecchio Fornello,



PUGLIA Cisternino, Al Vecchio Fornello



PUGLIA masseria orecchiette

che allude proprio all'usanza di mangiare nei "fornelli" o nelle "bracerie", aperti accanto alle macellerie: dal produttore al consumatore!

PER DORMIRE

Park Hotel San Michele in pieno centro a Martina Franca, Masseria Savoia Resort a

Marina di Ginosa, con una bella piscina a sfioro, tra agrumeti, giardini di ulivi secolari, melograni e carrubo.

<http://www.parkhotelsanmichele.it/>

www.masseriasavoia.com

Tutte le info:

www.viaggiareinpuglia.it

UN VIAGGIO HI-TECH sotto le stelle



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





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

ACQUISTA SUBITO LA FAMILY CARD



Twitter
GLI AMICI DI TURISMO ITINERANTE



Liberi per scelta

La Family Card TURIT offre ai suoi possessori:

* **Abbonamento** annuale in esclusiva alla rivista online "Turismo all'aria aperta", Benessere e Itinerari Gustosi

* **Assicurazione** contro i rischi di responsabilità civile verso terzi del turista itinerante

* **Convenzioni** con strutture ricettive, servizi utili e di assistenza e di compagnie di navigazione

* **Accesso** al nostro portale www.viaggiarelitalia.it

* **Prezzi particolari** nei nostri tour per tutta l'Italia e all'estero

Inoltre

* **Tessera Vivi Parchi** ad un prezzo agevolato per momenti di relax con i figli o nipoti

* **Polizza Camper** con la D'Orazio Assicurazioni a costi vantaggiosi



VIAGGIARE
l'Italia
che non conosci

www.viaggiarelitalia.it

LODZ

IL FASCINO DELLE FABBRICHE

Di Franca Dell'Arciprete Scotti

NELLA POLACCA LODZ,
STUPEFACENTI OPIFICI
IN MATTONI ROSSI,
SPAZI POSTINDUSTRIALI
RIVITALIZZATI,
ATMOSFERE LIBERTY



Polonia, Lodz, Manifaktura

Se amate l'archeologia industriale, se vi appassionano la storia del lavoro e lo sviluppo dell'industrializzazione in Europa, benvenuti a Lodz! Nel cuore della Polonia, Lodz è una città affascinante per la sua storia di uomini e di imprese tra '800 e '900.

Qui dunque si arriva per un turismo diverso da quello classico.

Non tanto chiese e monumenti, ma imponenti fabbriche dismesse, ciminiere, torri di raffreddamento, sale caldaia, enormi turbine abbandonate. **Il fascino di Lodz è dunque duplice.**

Da una parte il paesaggio del lavoro e delle fabbriche, le “cattedrali” elevate alla produzione, dall'altra la rivitalizzazione di tutto questo in un'ottica post moderna. Quelle che erano le manifatture dove entravano ogni giorno migliaia di operai, oggi diventano luoghi di svago, di creatività, di cultura, di ristorazione.

All'interno di fabbriche enormi in mattoni rossi, dai cancelli imponenti in ferro battuto, si aprono ristoranti e birrerie, sotto i carroponti in acciaio si aprono boutique.

L'enorme, impressionante **Manufaktura**, ad esempio, ospita una spiaggia in d'estate, la pista di pattinaggio d'inverno, concerti e serate musicali.

Mentre **Off Piotrkowska**, storica fabbrica di cotone insieme con l'ex complesso delle fonderie di ferro, ospita oggi il cuore gastronomico di Łódź.

E tutto è rivitalizzato secondo una cultura del design che innova, conservando le strutture e le atmosfere del passato. Nella Lodz attuale, così, si percepisce la sovrapposizione e la compresenza di tante fasi storiche.

Da piccolo villaggio sorto in zona verdissima e boscosa, **Lodz diventò dagli anni '20 dell'800 la città manifatturiera più importante d'Europa.** Erano fabbriche tessili che avevano sbocco nell'enorme mercato russo, quando Lodz era sotto gli zar.

Una crescita inimmaginabile richiamò qui masse di operai da tutta Europa, generando una compresenza di culture, religioni, popoli e gruppi sociali: non a caso il Festival delle quattro culture celebra le quattro culture presenti storicamente a Łódź, la cultura polacca, ebraica, russa e tedesca.

Tra questi gli ebrei ebbero un grande ruolo nello sviluppo della nuova imprenditoria.

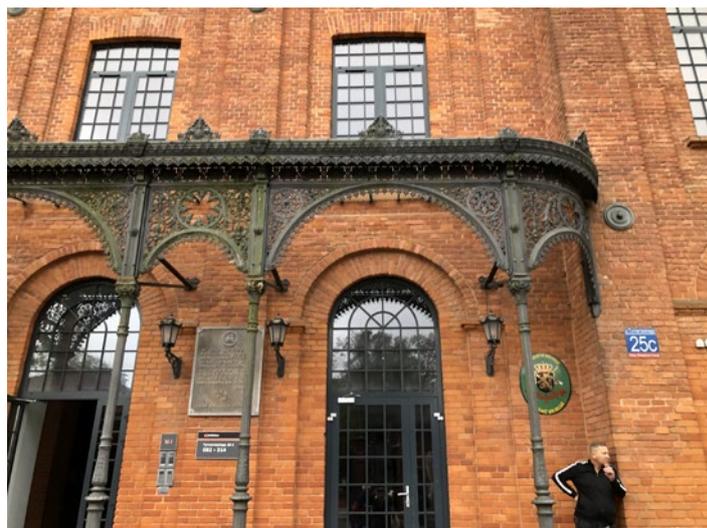
La storia delle fabbriche si intreccia così con quella degli uomini, geniali, lungimiranti, audaci.

Come Geyer, Scheibler e Poznański, ben immortalati in una panchina in centro.

Furono anni di sviluppo impetuoso, una vera corsa all'oro. **Era proprio la “Terra promessa”, come suggerisce il titolo del romanzo del Nobel Władysław Reymont, da cui Wajda trasse il famoso film omonimo.**

Wajda è uno dei registi polacchi formati alla scuola di cinema di Lodz che ha avuto risonanza mondiale.

Da qui sono usciti, oltre a Wajda, altri registi famosi, **Roman Polański, Krzysztof Kieślowski, Krzysztof Zanussi.**



Polonia, Lodz Fabbrica Księży Młyn



Polonia, Lodz



Polonia, Lodz, Walk Of Fame



Polonia, Lodz, Biała Fabryka



Polonia, Lodz, via Piotrkowska

Nomi celebri che splendono anche nella Walk of fame, incisi nelle stelle dorate sul marciapiede della via Piotrkowska, la più lunga passeggiata di Polonia, tutta iscritta nel registro dei monumenti.

Dove si alternano palazzi elegantissimi e decorati in stile Art Nouveau, o neobarocco o eclettico, cornici, graffiti, pinnacoli, statue e medaglioni, a dimostrare la ricchezza di alcune famiglie.

Tutti animati in modo sofisticato durante il Light Move Festival, che si svolge tra settembre e ottobre, con proiezioni spettacolari e intriganti installazioni luminose, anche nei parchi urbani.

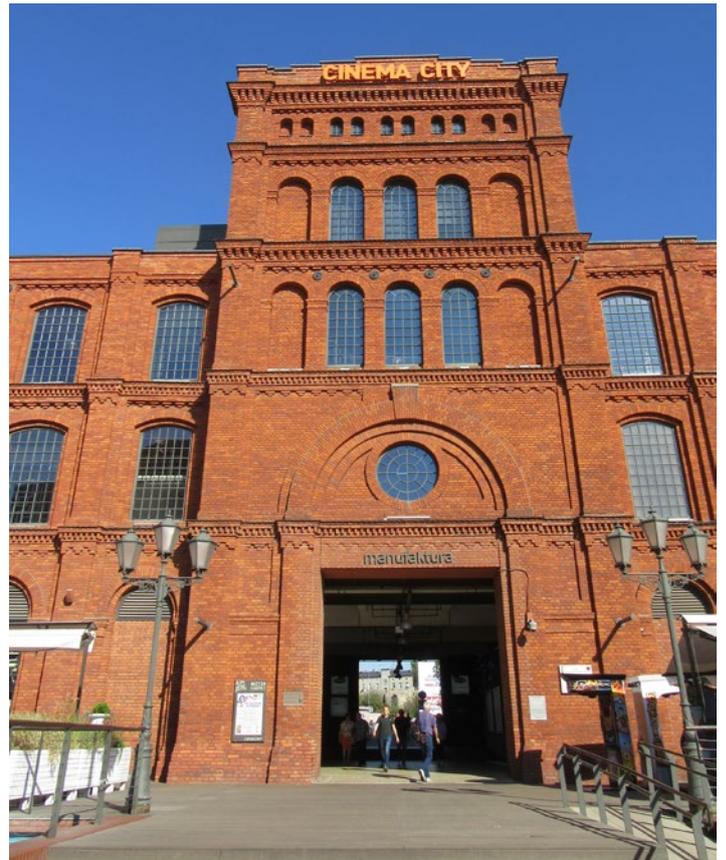
Tra tutti i palazzi spicca in assoluto il **palazzo di Izrael Poznański**, la più grande dimora di un capitano d'industria in Polonia, che oggi ospita il museo della città di Łódź.

Scheibler era forse ancora più ricco di Poznański, ma meno esibizionista.

Il suo palazzo esternamente non è così appariscente, ma l'interno invece mostra arredi di altissima manifattura, soprattutto nei saloni destinati agli incontri di affari, tra boiserie, stufe in maiolica e soffitti affrescati.

Oggi il palazzo di Scheibler ospita il **Museo del Cinema** di Lodz, l'unico museo del genere in Polonia, creato nel 1976, dotato di collezioni eccezionali.

Invece l'impero industriale di Karol Scheibler, **Księży Młyn, un'enorme fabbrica tessile di cotone**, addirittura con ferrovia privata, era una



Polonia, Lodz, Manifaktura

specie di città nella città, secondo il modello delle fabbriche inglesi o dei villaggi operai dell'Ottocento: autosufficienti, con le case tutte uguali, la scuola per i bambini, l'ospedale, le lavanderie, i negozi, i servizi comuni, una caserma dei vigili del fuoco, un'officina del gas.



Polonia, Lodz, case operaie



Polonia, Lodz, Palazzo Poznański



Polonia, Lodz, panchina con gli industriali più celebri

Differente dalle altre tipologie di edifici è **Ec1, che recupera la prima centrale termoelettrica di Lodz**. Sede della Scienza e Centro tecnologico, è visitabile secondo tre percorsi didattici, mostre permanenti e temporanee, relative al tema dell'energia, della storia della civiltà e della scienza. E una lunga scala porta fino alle terrazze scoperte, vicino alle potenti ciminiere storiche.

Nel grandissimo complesso occupato dagli stabilimenti di produzione tessile di **Ludwik Geyer, la Biała Fabryka, o "fabbrica bianca", vi è ora il Museo centrale della tessitura**, organizzatore tra l'altro della Triennale internazionale dedicata agli arazzi, la mostra di arte tessile contemporanea più antica del mondo.

Mentre le casette basse intorno sono una testimonianza perfetta della vita quotidiana operaia tra '800 e '900, dall'arredo agli utensili da cucina,

all'abbigliamento.

In qualche museo interno alle ex fabbriche, come dentro l'enorme Manufaktura, si percepiscono, attraverso foto e documentari, con stupore, le dimensioni di questa tumultuosa industrializzazione: masse di lavoratori alle macchine, una selva di ciminiere fumanti, aria certamente inquinata, rumori continui e ripetitivi di giorno e di notte.

Invece, paradossalmente, oggi Lodz è una città verdissima e invitante, a ricordo del bosco fitto dove era nato il primitivo villaggio.

E lo testimonia l'attenzione all'ambiente che si coglie nell'Orientalium, un progetto unico rispetto agli Zoo europei: ampi spazi per gli animali, che vivono in condizioni il più possibile naturali.

Info

www.lodz.travel

www.polonia.travel



Polonia, Lodz, foto d'epoca

NOVITÀ
RIVOLUZIONARIA
UNICA

UNA PIANTA INTERNA CHE NON C'ERA MAI STATA!

IL NUOVO C-TOURER | 145 RB LE SUPERIOR

Lasciatevi conquistare dal massimo comfort. La combinazione tra gli esclusivi geni dei Liner e la lunghezza compatta di appena 7 metri, oltre al peso ridotto, soddisfa ogni esigenza. Scoprite la novità assoluta degli interni Carthago in uno stile esclusivo, che porta appunto il nome "nuovo".



HIGHLIGHT

- Un'estetica di alta qualità grazie all'esclusivo design esterno e al nuovo posteriore con design "Dynamic"
- Maggiore sicurezza grazie ai fari anteriori Carthago Full-LED con luci diurne LED
- Nuova architettura del mobilio "innovista" con sportelli dei pensili senza maniglie e un'estetica in soggiorno fresca e moderna
- Il più recente stile "nuovo" con contrasti moderni in "anthracite black" associa l'avorio lucido con la decorazione del mobilio in frassino brillante
- Elementi decorativi con estetica a lamelle di grande effetto sulla parete esterna della zona lavandino e sopra il sedile laterale
- Smart TV a LED da 32" nella zona ingresso con supporto a parete comodamente visibile da seduti



Fiat 705 cm | Mercedes-Benz 718 cm



AL-KO



Mercedes-Benz

AL-KO



carthago[®]
Das Reisemobil.

carthago®

Das Reisemobil.

PRESENTATE TANTE NOVITÀ IN CASA CARTHAGO



Massa totale: 3,5 t – 4,5 t
Lunghezza del veicolo: 7 m – 7,18 m
Veicoli base: 2
Modello esclusivo superior

LE COMPETENZE CHIAVE DI CARTHAGO

Esiste un momento più appagante del riposo nel proprio letto durante i viaggi in un camper Carthago, sentendosi a casa? Con un camper Carthago vi si apre un mondo di viaggi esclusivi e lussuosi su quattro ruote!

LA NUOVISSIMA PIANTA DI CARTHAGO

Il nuovo c-tourer I/T 145 RB LE offre il massimo comfort di viaggio in dimensioni minime, con una lunghezza di poco inferiore ai 7 metri – Una pianta senza precedenti, unica nel suo genere! Scegliete tra il veicolo base Fiat Ducato o Mercedes-Benz Sprinter, entrambi dotati di Telaio Fiat Ducato AL-KO.

Il mondo in stile “Casablanca”, sviluppato appositamente per questa pianta, vi sorprenderà con nuovi dettagli.

Non avete avuto l'opportunità di esplorare la nuova pianta di Carthago al Salone del Camper di Parma?

Allora visitate il concessionario più vicino a voi e fatevi consigliare individualmente.

Qui potete trovare il concessionario più vicino a voi: [www.](http://www.carthago.com/it/concessionari/rivenditori/)

www.carthago.com/it/concessionari/rivenditori/

Per non perdere altre notizie da Carthago, iscrivetevi subito alla Newsletter: www.carthago.com/it/newsletter/

Al canale Facebook <https://www.facebook.com/Carthago.Das.Reisemobil/>

Al canale YouTube <https://www.youtube.com/channel/UCHu7jfzW4jfGG3gB8HTT69w>



Giralo
o rigiralo
come
vuoi

TU:



MALIBU
è sempre la
scelta giusta!



Che siano integrali o semintegrali tutti i Malibu Reisemobil offrono la sicurezza e la funzionalità, la qualità ed il comfort di una „Extraclasse“. A voi la scelta!

malibu
a company of carthago

GRANDE SUCCESSO PER I MEZZI MALIBU AL SALONE DEL CAMPER DI PARMA



È già passato un mese dalla conclusione del Salone del Camper 2023. Malibu ringrazia tutti i visitatori dello stand.

La star dello stand Malibu Reisemobil è stata sicuramente il nuovo Malibu T/I 450 RB LE, che ha attirato molti visitatori.

Questo modello è disponibile solo sul mercato italiano e brilla per la sua lunghezza ridotta di poco meno di 7 metri. Se

non avete avuto l'opportunità di visitare il nuovo Malibu T/I 450 RB LE direttamente al Salone del Camper, potete vivere il momento clou dello stand Malibu camper anche online da casa: <https://www.youtube.com/embed/uqaU9Klwyss?si=nugR-wmXvjvx-2t>.

Tototravel ha presentato la sua ultima sfida in collaborazione con Malibu Van presso lo stand della fiera di Parma, la sto-

ria emozionante di come ha viaggiato attraverso l'Italia in un Malibu Van e ha provato 7 sport in 7 giorni. Guardate voi stessi: <https://www.malibu-carthago.com/it/impresa/notizie/it/lo-sport-allaria-aperta-vin-ce-7-a-0/>

La Malibu Van family-for-4 ha vinto il 1° premio del premio "Camper dell'anno 2023". Tutto il team è molto orgoglioso di questo riconoscimento.

Vetrina CAMPER

Volete ricevere una consulenza personalizzata da un concessionario Malibu?

Allora potete cercare online il concessionario Malibu più vicino a voi e fissare direttamente un appuntamento: <https://www.malibu-carthago.com/it/concessionari/>

Non perdetevi le novità sul marchio Malibu e iscrivetevi alla newsletter sulla homepage: <https://www.malibu-carthago.com/it/formulare/newsletter/>



THETFORD

**Il giusto freddo,
ovunque tu vada!**

Frigoriferi T2000 12V

- ✓ Controllo automatico della temperatura
- ✓ Elevato volume utile e design intelligente
- ✓ Molto silenziosi ed efficienti dal punto di vista energetico



#visitlosinj

LOST IN
beauty

LOŠINJ 

ISLAND OF VITALITY



KVARNER
La diversità è bella


CROAZIA
Piena di vita

Rubrica a cura di Domenico Carola - Docente di Diritto della Circolazione e Traffico, Direttore Scientifico Centro Studi Pissta e Redattore della Guida al Diritto del Sole24Ore.

È LEGITTIMO OCCUPARE IL POSTO PER ALTRI?

Giornali e cappotti sulle sedie o amici e familiari che "tengono" il parcheggio per l'auto.

Una prassi quotidiana molto diffusa ma non sempre lecita...

A chi non è mai capitato di trovare la sedia al cinema occupata con una borsa, o quella ad un'assemblea tenuta da parte con il cappotto?

O peggio ancora: a chi non è mai successo di incontrare un individuo, fermo ai lati della strada, ad occupare l'ultimo parcheggio disponibile per l'auto di un suo amico o familiare?

Anche se ormai fanno parte della vita di tutti i giorni, tali comportamenti sono insopportabili ai più e percepiti come veri e propri abusi, soprattutto in campo "automobilistico".

Ma giuridicamente, occupare un posto in maniera impropria, può considerarsi un comportamento lecito?

Trovare una risposta non è semplice, in assenza di una norma specifica che regolamenti l'occupazione del posto per altri.

La questione, infatti, non ha meritato l'attenzione né del legislatore né della giurisprudenza, nonostante generi oggetto di battibecchi quotidiani, talvolta anche accesi e violenti.

Qualche anno fa, in verità, la prassi di "tenere" il parcheggio per l'auto dell'amico o del familiare è finita innanzi alla Cassazione (cfr. n. 19075/2015), ma soltanto per l'aspetto penale della vicenda.

I fatti avevano per protagonisti, un automobilista privato della possibilità di sostare la propria macchina e una donna che occupava in piedi l'ultimo parcheggio rimasto libero per l'auto dell'amica. L'uomo non digerendo l'impropria prenotazione intimava alla donna di spostarsi, ma lei rimaneva



Foto di Ropojan Engle da Pexels

irrimovibile e lui per tutta risposta andava avanti con l'auto sino ad urtarla, seppur lievemente. Risultato: la donna è finita all'ospedale e l'uomo si è beccato una condanna per lesioni.

Ma la sentenza nulla dice in ordine alla legittimità o meno della prassi della prenotazione del posto in attesa che giunga il titolare.

L'unica strada da percorrere, quindi, rimane quella dell'interpretazione.

Si potrebbe ritenere che chi occupi il posto per conto di un altro, al cinema, al teatro o lungo la strada, ad esempio, sia stato delegato da colui che ne diverrà poi "titolare".

Come si ha la possibilità di inviare terzi soggetti a ritirare documenti, a stare in coda o a compiere una miriade di altre attività per noi, potrebbe ritenersi possibile, in sostanza, anche delegarli a tenere occupato un determinato posto.

Peraltro, a tale interpretazione non ostano particolari requisiti di forma, dato che la delega può essere tranquillamente data oralmente, senza che risulti imprescindibile la forma scritta.

Una simile lettura del problema, tuttavia, non è priva di "inconvenienti", soprattutto quando ad essere occupato è un posto auto lungo una pubblica via.

Infatti, affinché l'occupazione di suolo pubblico possa dirsi realizzata lecitamente potrebbe ritenersi necessaria la presenza di un'automobile e non quella di una persona al suo posto.

Chiaramente, però, prima di arrivare a considerare la presenza di una persona lungo un parcheggio un'occupazione illegittima di suolo pubblico occorre aver davvero esagerato.

Se il pedone resta lì per non più di qualche minuto, giusto il tempo di cui ha bisogno il conducente per fare manovra, la lettura è un po' azzardata. Potrebbe però avere senso se a tenere occupato il posto è un amico dell'automobilista, arrivato sul luogo dell'appuntamento con largo anticipo e piazzatosi ai lati della strada per agevolare un parcheggio nient'affatto imminente.

In ogni caso, rebus sic stantibus... in mancanza di norme e di interpretazioni giurisprudenziali (almeno per ora!), agire secondo il buon senso non guasta mai.

Di conseguenza se ci si trova di fronte all'occupazione di un posto che ci si vorrebbe accaparrare, meglio riflettere per capire quando è il caso di lasciar correre e quando, invece, è ragionevole chiedere l'intervento di chi ne ha la competenza, per poter risolvere la questione.

Autolift system LIVELLATORE AUTOMATICO ELETTROMECCANICO

GARANZIA 3 ANNI

AFFIDABILITÀ GARANTITA NEL TEMPO

- Ottimo rapporto qualità-prezzo
- Livellamento automatico
- Nessun problema a temperature sotto zero (Funzionamento elettromeccanico - no olio)
- Evita ovalizzazione pneumatici
- Facilita il cambio gomma o montaggio catena da neve
- Peso totale contenuto
- Staffe per tutti i tipi di mezzi

Forza di spinta (singolo piedino)	2500 Kg
Corsa utile sollevamento	150 mm
Max livellamento	> 4° (8%)
Peso Totale Kit	50 Kg

TESA electronic and special devices

Contattaci per conoscere il centro di installazione più vicino.
Maggiori informazioni e filmato dimostrativo su:
www.tesaitaly.com

Tesa snc Pescara Italy - Tel. 085 4175602 - info@tesaitaly.com



El Greco_Jerónimo de Cevallos

“EL GRECO”

PALAZZO REALE | MILANO

Di Franca Dell'Arciprete Scotti

Un'occasione unica per scoprire l'opera del grande pittore Doménikos Theotokópoulos, universalmente noto come El Greco (Creta, 1541 – Toledo, 1614)

È l'inedito progetto espositivo che Milano gli dedica nel Piano Nobile di Palazzo Reale, fino all'11 febbraio 2024.

La mostra EL GRECO, promossa dal Comune di Milano Cultura e prodotta da Palazzo Reale e MondoMostre, con il patrocinio dell'Ambasciata di Spagna in Italia, è curata da Juan Antonio García Castro, Palma Martínez - Burgos García e Thomas Clement Salomon, con il coordinamento scientifico di Mila Ortiz.

Con le sue 41 opere, compresi prestigiosi prestiti internazionali, la mostra, frutto di una profonda e innovativa riflessione storico-critica, permette di cogliere l'impatto dei modelli italiani nella formazione dell'artista e di interpretare l'ultimo periodo toledano come recupero di un'impostazione compositiva di tipo bizantino.

Nelle sezioni del percorso, si percepisce costantemente il rapporto dell'artista con i luoghi in cui ha vissuto, e si colgono stringenti confronti con la grande pittura romana e veneziana.

Ciò fa emergere il potente tema del labirinto, a sottolineare come la vita di El Greco sia stata una sorta di immenso romanzo di formazione ambientato tra le capitali culturali del Mediterraneo.

Interessante il tema del cambio di scala rispetto a ciò che El Greco dipinge in terra italiana, per lo più opere di piccolo formato come il Trittico di Modena o l'Adorazione dei Magi del Museo Lázaro Galdiano di Madrid.



El Greco_Annunciazione



El Greco, *San Martino e il mendicante*

Un cambio di scala sorprendente, visibile in composizioni come la versione di El Expolio della Chiesa di Santa Leocadia di Toledo o Il battesimo di Cristo della Fondazione Ducal de Medinaceli.

Infine, al termine della vita, ecco il ritorno alla concezione frontale e diretta propria delle icone bizantine, con la quale El Greco ha costruito una concezione religiosa sconosciuta e impressionante, come le versioni dell'Apostolato o della Veronica col Volto Santo.

Percorrendo la mostra si scoprono 5 momenti fondamentali, pensati come aree tematiche: Il bivio sugli esordi del pittore nel circolo della produzione cretese di icone, Dialoghi con l'Italia sulle opere realizzate sotto il diretto influsso dei pittori italiani, Dipingendo la santità, sulla fase della pittura di scene religiose e dipinti devozionali, nel contesto della Controriforma spagnola, L'icona, sul ritorno al sistema compositivo delle icone della natia Creta, e infine l'area in cui si rende omaggio all'unica opera mitologica realizzata da El Greco, El Greco nel Labirinto, capolavoro tardivo e geniale, pieno di messaggi che ancora oggi rimangono non completamente interpretati.

Autentici capolavori sono stati prestati da grandi musei, tra i quali i celebri San Martino e il mendicante e il Laocoonte della National Gallery di Washington, il Ritratto di Jeronimo De Cevallos del Museo del Prado, le due Annunciazioni del Museo Thyssen-Bornemisza.

“EL GRECO”

Palazzo Reale | Milano

Catalogo Skira Editore

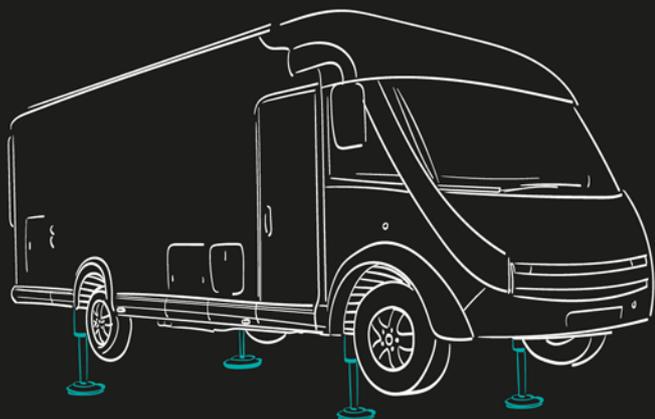
fino all'11 febbraio 2024

www.palazzorealemilano.it

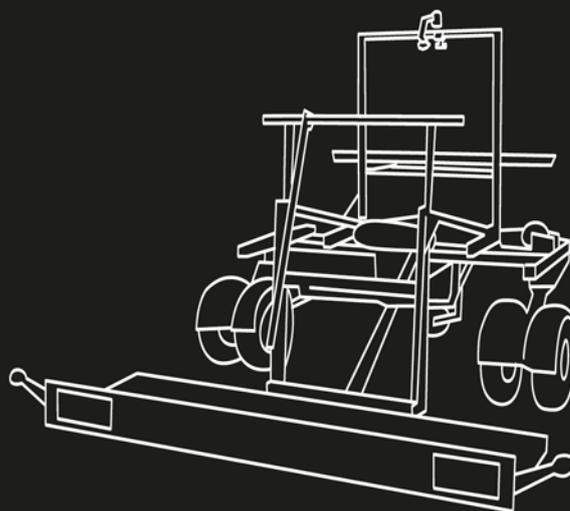
www.mostraelgreco.it

AMPLO

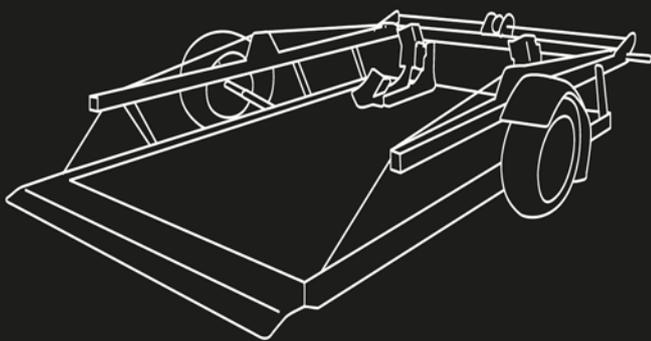
IL VIAGGIO CHE Sognavi



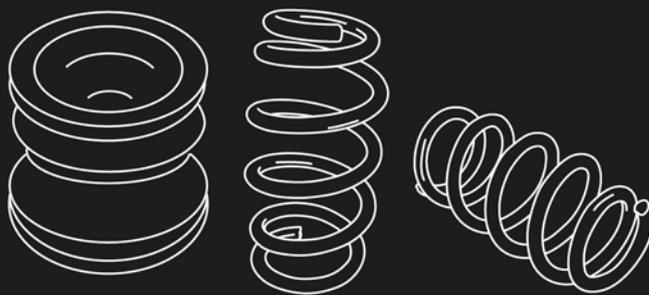
PIEDINI DI STABILIZZAZIONE



RIMORCHI TRASVERSALI



RIMORCHI CON PIANALE
ABBASSABILE



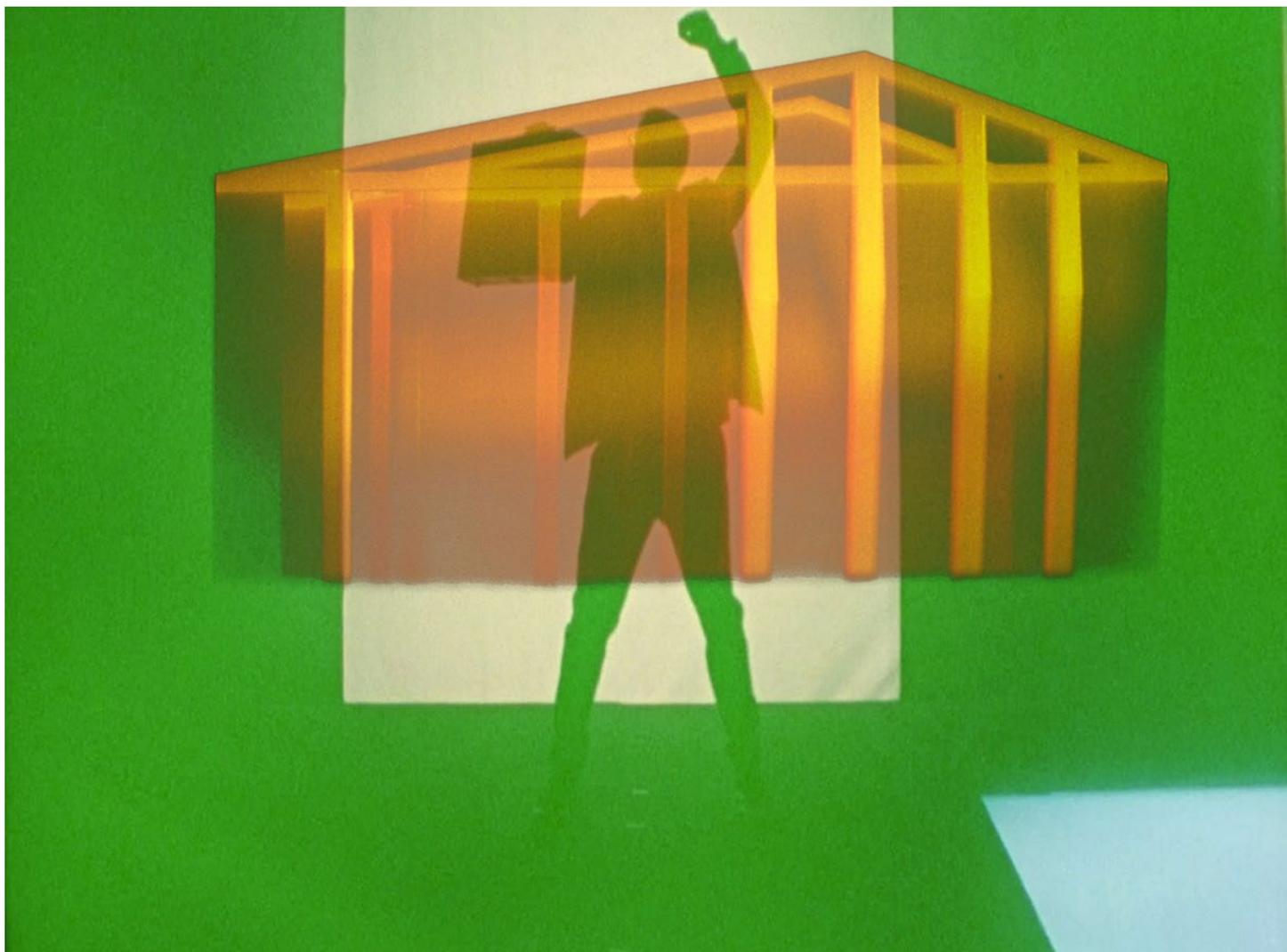
MOLLE RINFORZATE
SOSPENSIONI PNEUMATICHE

AFFIDABILITÀ | SICUREZZA | COMODITÀ

Piedini di stabilizzazione, rimorchi trasversali, ganci traino, portamoto, sospensioni pneumatiche, molle di rinforzo, componenti oleodinamici, attuatori rotanti, minicentraline idrauliche, centraline elettroniche.

AMPLO srl
via Oceano Atlantico, 8 • 41012 Carpi (MO)
tel. 059 63 40 104 • cell. 370 36 48 069 • info@amplo.it • www.amplo.it





Ericka Beckman, *Reach Capacity*, 2020

GAME. L'INDUSTRIA DEL GIOCO IN FOTOGRAFIA FOTO/INDUSTRIA 2023

Di Tania Turnaturi

Con la **Fondazione MAST** a Bologna torna la **Biennale di fotografia** dedicata al tema dell'Industria e del Lavoro, curata dal direttore artistico **Francesco Zanot**.

L'allestimento si articola su **dieci sedi storiche** del centro città, più l'esposizione di opere di **Andreas Gursky** nella sede della Fondazione, co-curata da

Urs Stahel, che esplora lo spazio reale indagando la relazione tra immagine e realtà.

La VI edizione sviluppa il **tema del gioco**, che costituisce un comparto industriale rilevante ed è divenuto liberatorio dopo i tempi difficili che abbiamo vissuto.

La visione di **11 artisti italiani e internazionali**, storici ed

emergenti indaga questo tema globale offrendo una declinazione specifica, evidenziandone il legame con la società produttiva e interagendo con la psicologia, la sociologia, la filosofia e la politica nell'arco di un secolo, in sedi geografiche e culture diverse.

Il gioco come prodotto è il risultato del lavoro (intellettuale



Olivo_Barbieri, *Flippers*, 1977-78

le, manuale, meccanizzato) e sviluppa l'economia di intere comunità, tanto che il fatturato dei videogame è il doppio di quello dell'industria del cinema. Considerando il gioco come dispositivo le esposizioni si possono raggruppare nei filoni: tecnologico, spaziale, sociale e invenzione della realtà.

Nella ricorrenza dei dieci anni di Fondazione MAST e dei **100 anni dell'impresa G.D.**, due realtà legate dal motto "**Fare del lavoro una cultura e della cultura un lavoro**", Foto/Industria esalta le peculiarità di "una terra povera nel secondo dopoguerra, ricorda il **Presidente Bonaccini** aprendo la conferenza stampa, in cui grandi imprenditori hanno sviluppato la capacità di fare impresa".

Al Museo Civico Archeologico



Hicham Benhoud, *La salle de classe*, 1994_2002

le opere di **Olivo Barbieri** esprimono la sintesi dell'immaginario di un'intera generazione tappezzando immagini di flipper con riferimenti a musica rock, robot e supereroi. Le opere

successive sono caratterizzate dalla moltiplicazione di immagini inserite in altre immagini. Nelle sale adiacenti **Daniel Faust** espone un ciclo di fotografie scattate tra il 1987 e il

Eventi e Mostre

2008 a Las Vegas, che raccorcano il gioco allo spazio e all'economia con un accumulo di immagini dello stesso soggetto, testimonianze storiche del passaggio dell'economia della città dal gioco d'azzardo all'intrattenimento.

Presso Spazio Carbonesi la videoinstallazione di **Erica Beckman** coniuga il gioco con la società e l'economia rappresentando il predatorio mercato immobiliare newyorchese come un gioco, ispirato al Monopoli, passando su uno schermo rotante dal sistema capitalistico a quello anticapitalistico.

Nelle teche della Biblioteca d'arte e di storia è esposto il progetto di **Hicham Benhoud** sviluppato anni fa come insegnante in una scuola di Marrakech in cui sono ripresi studenti attivi nel gioco di auto-rappresentazione.

L'utilizzo di oggetti quasi totemici, creando il legame con l'altro, rappresenta la complessità dei rapporti sociali.

Al MAMbo è ospitata l'installazione di **Cécile B. Evans** sulla progettazione di un mondo immaginario. Un gruppo di studenti partecipa a un esperimento in cui ciascuno può modificare la realtà circostante accordandola a quella immaginata dai compagni.

Gli scatti di **Linda Fregni Nagler** a Palazzo Boncompagni propongono il rapporto tra gioco e spazio con immagini di parchi giochi ripresi di notte mediante pose lunghe che li trasformano in luoghi disabitati e surreali. I lunghi tempi di esposizione rimandano alle origini della fotografia.

A Palazzo Magnani le foto d'archivio di **Erik Kessels** ricor-



Danielle Udogaranya, Breakthrough, 2023

rono a immagini preesistenti ricontestualizzate. Una coppia di Vignola si fotografa vicendevolmente in numerosi viaggi nelle stesse pose, trasformando la fotografia in gioco.

Danielle Udogaranya a Palazzo Paltroni presenta avatar digitali nello spazio virtuale, diversi dagli stereotipi del mondo reale, ed allarga la rappresentatività disegnando personaggi nuovi in cui le categorie escluse possono riconoscersi all'interno del gioco.

A Palazzo Vizzani la memoria è il filo conduttore della mostra di

Raed Yassin, che espone un album familiare di foto e, attraverso il karaoke, racconta di quando cantava con la madre in eventi religiosi in Libano.

Alla Fondazione Cassa di Risparmio le foto di **Heinrich Zille** riprendono le fiere berlinesi del 1900, accostando alla magia delle giostrine la fatica dei giostranti e i rifiuti sui campi.

La collezione venne scoperta nel 1966, 37 anni dopo la morte dell'autore.

Nell'ex Chiesa di San Mattia la mostra collettiva a cura di **Milo Keller e Marco De Mutiis**,

Eventi e Mostre



Heinrich Zille, Senza titolo. 1900



Linda Fregni Nagler, Riverside Park (NY City, NY), 2007

organizzata in collaborazione con l'ECAL/University of Art and Design Lausanne, attraverso i lavori di studenti, ex studenti e docenti affronta l'aspetto dell'automazione, esplorando l'evoluzione dell'immagine digitale con la costruzione di universi virtuali alternativi e il ruolo attuale del fotografo. Ampio il programma di talk,

proiezioni, presentazioni e workshop per il pubblico e un booklet per i giovani per scoprire le mostre attraverso racconti, curiosità e giochi negli spazi espositivi o a casa. Il catalogo è pubblicato da Fondazione MAST, con prefazione della **Presidente Isabella Seràgnoli** e testo critico di Francesco Zanot.

Fondazione MAST.

via Speranza, 42 - Bologna
fino al 26 novembre 2023
ingresso gratuito
dal martedì alla domenica
dalle ore 10.00 alle ore 19.00
www.mast.org



CAMPER E CARAVAN SEMPRE IN PIANO

LevelM e LevelC di E&P Hydraulics - i sistemi di livellamento automatico pronti all'uso

- | Livellamento completamente automatico in meno di due minuti
- | Appoggio stabile e sicuro
- | Per camper da 3,5 a 22 tonnellate e caravan fino a 3,5 tonnellate
- | Completamente idraulici

Per info, domande e per l'installazione del tuo sistema di livellamento automatico rivolgiti ai nostri centri specializzati su tutto il 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



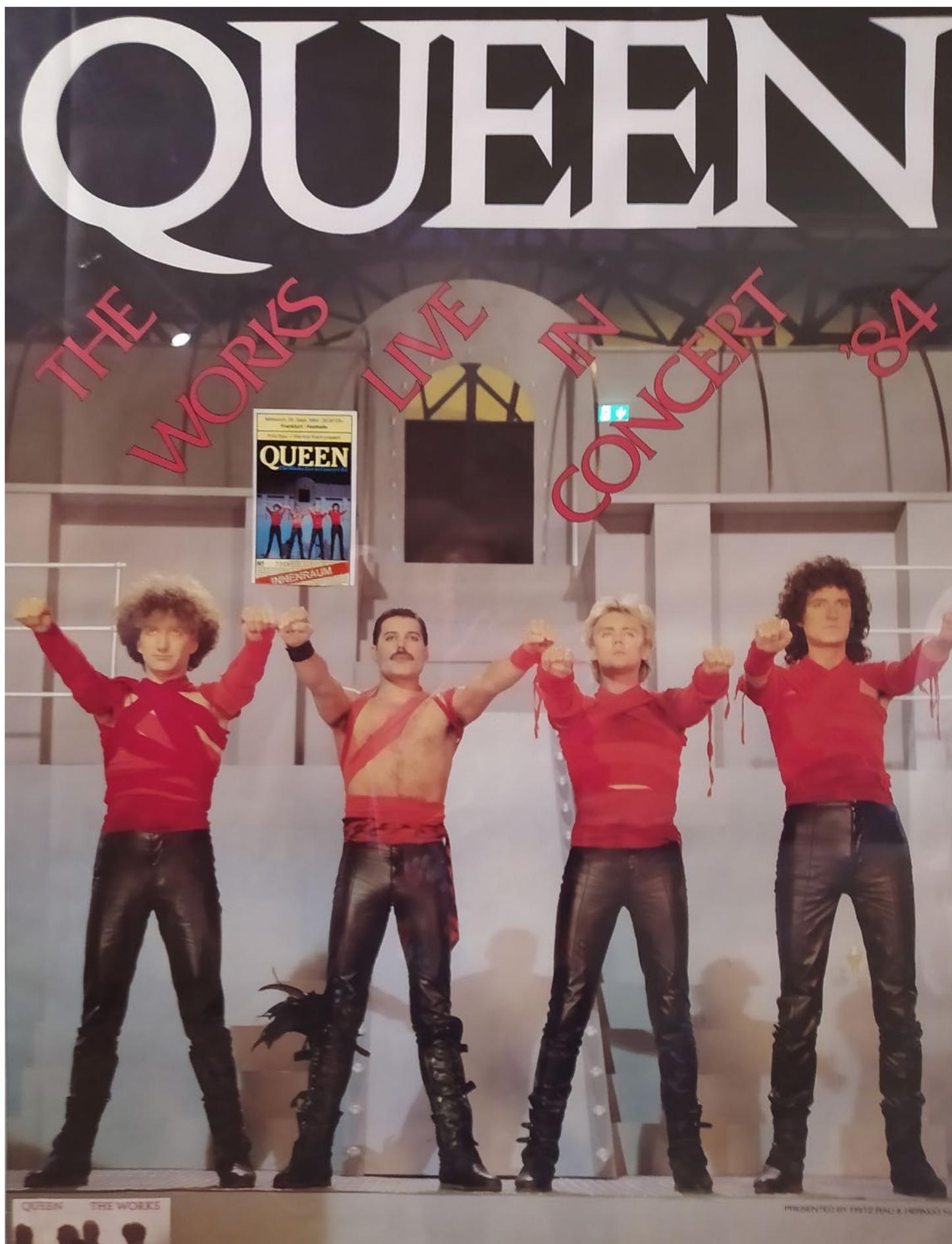


foto Peter Hince

I QUEEN A RIMINI

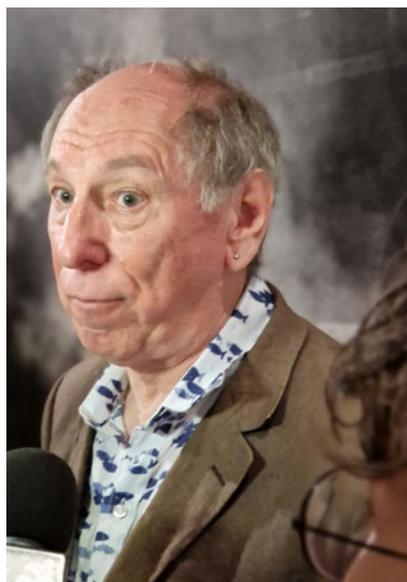
Di Isotta Bartoletti

Se siete appassionati di una band che ha fatto la storia del rock e relativi generi musicali, la mostra sui Queen a Rimini è un evento imperdibile. Fino alla fine di novembre, nella sede del Fellini Museum, a Castel Sismondo, è possibile immergersi nella vita e nelle opere di Freddy Mercury, Brian May, Roger Taylor, John Deacon che dal 1971 agli anni '90 scalarono le vette delle classifiche mondiali con brani musicali diventati storia, come Bohemian Rhapsody il motivo più ascoltato del XX secolo, per non parlare di We Are The Champion, Somebody To Love, We Will Rock You... Si sa che senza la voce e la personalità di Freddie Mercury (nato Farrokh Bulsara) il gruppo non avrebbe mai avuto tanto successo. Era lui la vera star, a lui sono ancora dedicate biografie e il super premiato film Bohemian Rhapsody (900 milioni di dollari di incasso) che racconta la storia del gruppo e la sua vita, compresa la morte per Aids a soli 45 anni... per inciso in quegli anni ne morirono 36 milioni, dato fornito dalla World Health Organization.

In mostra, dal titolo "Queen Unseen – Peter Hince", sono visibili le immagini scattate dal suo factotum (classe '55) che per 10 anni restò al fianco di Mercury, supportandolo nel pubblico e nel privato, diventandone amico. Il suo libro Queen Unseen è stato pubblicato in oltre venti Paesi di tutto il mondo. È stata la passione per la fotografia di Hince e la reciproca stima a creare un archivio di immagini che ritraggono Mercury anche in ambiti privati (...si fidava di me...). L'esperienza ha lasciato il segno, ancora oggi, il fotografo-scrittore, attraverso questa esposizione itinerante, in un tour europeo, rinnova la sua ammirazione nei



Castel Sismondo sede del Fellini Museum.



Peter Hince, fotografo e scrittore.



Mostra i Queen a Castel Sismondo.

confronti del leader del gruppo e dei suoi componenti, definiti... grandi lavoratori con una vena artistica che ha permesso loro di diventare eterni nel panorama della musica pop. Oltre le foto sono esposti diversi cimeli, dalla stecca originale del microfono usata da Freddy Mercury nella sua ultima esibizione, una lettera originale (e spiritosa) di Bryan May a un fan che gli chiedeva come imparare a suonare la chitarra, dischi, poster, costumi, bacchette, autografi... Tutto questo ha come sottofondo la musica coi brani più famosi e video sulle pareti. L'immagine più iconica di Freddy Mercury rimane quella fattagli sempre da Peter Hince che lo riprende vestito da "regina" con la corona in testa e un manto regale, dove non stonano i baffi e i piedi scalzi. L'umorismo british è parte di questa mostra e dei suoi componenti, fotografo compreso. In questo autunno uscirà un altro libro di Hince sui Queen, a 50 anni dal loro primo incontro, a dimostrazione di quanto il gruppo e il suo frontman siano un fenomeno ultra generazionale.

Non posso chiudere senza un cenno sulla sede della mostra e a chi è dedicato il Museo riminese. Castel Sismondo, nel centro della città, è una rocca del 1400, splendidamente ristrutturata come spazio espositivo (nell'ottocento era adibita a carcere), valorizzata all'esterno dal verde e pozze d'acqua di pochi centimetri che ne allargano la visione. Ospita al suo interno uno dei tre poli museali dedicati al regista riminese Federico Fellini. Entrando, guardando in alto, si rimane colpiti da una bianca scultura, sopra un'altalena, che raffigura Alberto Sordi protagonista del film

"Lo sceicco bianco", un capolavoro del 1952, il primo del grande regista. La rocca Malatestiana è da sola un invito a visitare la città, che include tanto altro, come il vicino teatro Galli, distrutto dai bombardamenti degli alleati (fuoco amico) nel 1943 e recuperato all'antica funzione solo a partire dal 2014, per essere riaperto al pubblico il 28 ottobre del 2018. Tanti altri sono i monumenti meritevoli di una visita, tutti a portata di camminata per essere scoperti senza fretta, perché è un piacere immergersi nella vitalità di una città che ha fatto dell'ospitalità e della cultura un biglietto da visita apprezzato da mezza Europa (l'altra metà è invidiosa).



Mostra Queen

a Castel Sismondo e Fellini Museum
a Rimini

dal 3 ottobre fino al 30 novembre.

www.queenunseen.it



IL CONDIZIONATORE EVAPORATIVO ECOLOGICO



- ✓ Ecologico
- ✓ Salutare
- ✓ Adatto anche agli animali
- ✓ 12 volt
- ✓ Prodotto in Italia
- ✓ Utilizzabile anche in viaggio
- ✓ 5 anni di garanzia
- ✓ Ampia rete di assistenza in tutta Italia



www.viesaholiday.com



FIORI DI SOLIDARIETÀ A TEL AVIV

Dopo i tragici avvenimenti che hanno avuto luogo in Israele a partire dallo scorso 7 ottobre, la città di Tel Aviv-Yafo è orgogliosa di mostrare una straordinaria testimonianza del suo spirito di empatica solidarietà. Dopo la dichiarazione del presidente degli Stati Uniti Joe Biden che ha dichiarato senza alcuna esitazione "siamo al fianco di Israele" il "Flower People Project", insieme agli agricoltori di tutto il paese, ha voluto realizzare un omaggio floreale alle sue parole e al sentimento di solidarietà che da esso è scaturito in tutto il mondo libero. L'opera, una composizione floreale di 45 metri di centinaia di fiori freschi, è stata esposta in piazza HaBima (Kikar HaTarbut) nel centro di Tel Aviv da giovedì 19 ottobre a sabato 21 ottobre. Il "Flower People Project" è un'iniziativa lanciata autonomamente da Lihi Salpeter Danziger in collaborazione con locali coltivatori di fiori che hanno contribuito con la loro straordinaria generosità alla realizzazione di questa commovente testimonianza di solidarietà, così come centinaia di devoti tessitori e esperti di composizione floreali che hanno offerto volontariamente il loro tempo. La sua missione è sostenere coloro che hanno perso i propri cari offrendo corone e bouquet floreali per regalare un momento di solidarietà e conforto. A seguito dei recenti eventi, molte famiglie si trovano nell'impossibilità di procurarsi fiori per i funerali, in molti casi, di intere famiglie. Oltre agli innumerevoli progetti di sostegno civile sorti sulla scia di questa tragedia, il Flower People Project mira a fornire gratuitamente corone di lutto e composizioni floreali a ogni famiglia, indipendentemente dal luogo, grazie a una vasta rete di volontari in grado di svolgere un importante lavoro di rete sul territorio tremendamente ferito.



HALLOWEEN ALL'EUROPA-PARK ADVENTURE RESORT

Il più grande parco divertimenti a tema della Germania e il secondo più importante in Europa celebra ancora una volta il periodo più spettrale dell'anno: streghe, fantasmi, musica in tema e zucche luminose trasportano i visitatori in un'atmosfera unica per celebrare degnamente Halloween, dal 30 settembre al 5 novembre 2023.

Oltre 180.000 zucche, innumerevoli pannocchie, balle di fieno e crisantemi colorati, nonché le offerte culinarie autunnali e gli spettacoli mozzafiato faranno entrare gli ospiti nella tipica atmosfera di Halloween. Nelle sedici aree tematiche europee del parco c'è divertimento per tutta la famiglia e chi non starà attento si spaventerà, quando spettri e fantasmi salteranno fuori dal buio. Dopo il tramonto, i più impavidi potranno assistere al pluripremiato spettacolo "Traumatica". Anche il mondo acquatico "Rulantica" mostra il suo lato inquietantemente bello e offre il modo perfetto per sfuggire anche alle cupe giornate autunnali. Tra azione e relax, gli ospiti possono anche gustare diverse prelibatezze stagionali e ammirare i più vari allestimenti.

Per tutti coloro che non sanno decidere tra il divertimento condito di paura e le ore contemplative del Natale, una particolare attrazione: "HALLOWinter", che per un mese - **dal 6 novembre al 1° dicembre** - sarà l'evento clou di Europa-Park Erlebnis-Resort. Abeti innevati e crisantemi coloratissimi abbelliranno le strade e il profumo delle mandorle appena tostate si mescolerà a quello della deliziosa zuppa di zucca. HALLOWinter combina il meglio della stagione autunnale con i magici momenti invernali, per offrire ai suoi visitatori un'esperienza assolutamente unica

Dagli Enti e Uffici del Turismo Estero in Italia



EINDHOVEN. GLOW: PIÙ DI UN SEMPLICE FESTIVAL DELLE LUCI

Si terrà **dall'11 al 18 novembre** la nuova edizione di GLOW, considerato molto più che un semplice festival della luce. Quest'anno le nuove opere d'arte e le collaborazioni sono incentrate sullo stare "insieme". Dai progetti di TU/e (il Politecnico di Eindhoven), Fontys, Sint Lucas e Design Academy, alle iniziative di quartiere, fino progetti nei comuni limitrofi la città di Eindhoven capaci di coinvolgere anche le ultime generazioni il messaggio è che GLOW appartiene a tutti ed è destinato a tutti. Il tema di GLOW 2023 è "The Beat", il Battito che segnerà l'inizio di un trittico dell'arte della luce, e continuerà con The Stream nel 2024 e The Light nel 2025 -anno del 20° anniversario di GLOW – come momento clou. 'The Beat' registra e dirige il ritmo della città, le dinamiche tra le persone che la vivono e la vita che condividono. Durante l'edizione 2023, GLOW analizza "il battito" della città e lo racconta e traduce in luce. Uno spazio e un'attenzione particolare è stata dedicata quest'anno agli studenti che potranno anche mostrare iniziative di light art. Durante la serata di anteprima, tre gruppi di studenti hanno mostrato i loro progetti: la 'zuppa di plastica' che rappresenta l'inquinamento da plastica nell'oceano, 'GLOWBLE' – una sfera di 3,5 metri che registra i suoni dell'ambiente e li anima sulla sfera e infine l'"occhio del ciclone". Inoltre, esiste un'iniziativa studentesca che proietta uno spettacolo di luci interattivo basato sull'intelligenza artificiale sullo schermo LED della Torre Verde. Anche quest'anno, GLOW 2023 accompagna i visitatori in un viaggio attraverso Eindhoven, grazie al quale molti visitatori o residenti vedranno letteralmente la città sotto una nuova luce.



ALLE SEYCHELLES NASCE UNA NUOVA ISOLA

Sull'Isola Nord di Farquhar, alle Seychelles, un banco di sabbia è cresciuto notevolmente passando da 0,3 ettari nel 2015 a 7,8 ettari nel 2023. Questo fa ritenere che si stia formando una vera e propria nuova isola.

Gregory Berke, direttore per la conservazione e la scienza dell'ICS, ha sottolineato l'importanza di questa scoperta in un momento in cui i cambiamenti climatici stanno causando erosione costiera e innalzamento del livello del mare. La documentazione della formazione di una nuova isola può fornire preziose informazioni per affrontare le sfide legate al cambiamento climatico e alle misure di adattamento. Il banco di sabbia è diventato terraferma alla fine del 2019 e ha rapidamente attirato colonie di uccelli marini in riproduzione. Questa nuova terra, priva di predatori come ratti e gatti, ha fornito un ambiente ideale per la nidificazione di specie di uccelli marini, tra cui sterne maggiori e sterne dal ciuffo. La presenza di questi animali contribuirà ad aumentare la fertilità delle sabbie e favorirà lo sviluppo della vegetazione, contribuendo a solidificare la struttura dell'isola.

William McNeely, responsabile della conservazione dell'atollo di Farquhar, ha dichiarato che, sebbene sia difficile prevedere se l'isola rimarrà permanente, la crescita delle piante e altri processi potrebbero alla fine portare alla creazione di un'isola stabile e resistente all'erosione. Questa nuova scoperta rappresenta un promettente sviluppo nella conservazione ambientale e offre un esempio di come la natura può adattarsi e prosperare anche in circostanze mutevoli.



ZURIGO IN AUTUNNO: IDEALE PER UN VIAGGIO CON LA FAMIGLIA

Con l'arrivo dell'autunno, Zurigo si trasforma in una destinazione ricca di proposte per le famiglie in cerca di esperienze coinvolgenti. I colori caldi delle foglie nei parchi e lungo i viali, le proposte culturali in città, il clima ancora mite e le attività all'aperto rendono questa stagione il momento giusto per poter creare ricordi indelebili con i propri cari come le camminate sull'Uetliberg, un'esperienza imperdibile dell'autunno zurighe. Con una vista mozzafiato sulla città e le montagne circostanti, le famiglie possono godere dei colori caldi delle foglie colorate mentre esplorano sentieri molto ben curati. L'Uetliberg è un'esperienza ideale per avvicinarsi alla natura in modo divertente e rilassante. Per le famiglie con una passione per il cioccolato (ma chi non ce l'ha?), il Lindt Home of Chocolate è un vero paradiso. Attraverso esposizioni interattive, produzione di cioccolato "dal vivo" e un'ampia selezione di prelibatezze, questa location offre una dolce immersione completa nel mondo del cioccolato svizzero. Per i tifosi e i fan del grande calcio, adulti e piccini, il FIFA Museum è un luogo di pellegrinaggio. Con esposizioni esclusive e coinvolgenti, esperienze interattive e pezzi unici di storia

calcistica, il museo offre un'opportunità di divertimento e scoperta per tutta la famiglia. Il WOW Museum sorprende e colpisce tutti i membri della famiglia con le sue illusioni ottiche e le installazioni artistiche innovative. I visitatori di tutte le età sono sempre affascinati dalle esperienze visive uniche che stimolano l'immaginazione e la curiosità, coinvolgendo tutti in memorabili "selfie" per i propri canali social. Il rinomato Zoo di Zurigo è un luogo di scoperta e formazione per le famiglie. Con una varietà di animali provenienti da tutto il mondo e spazi dedicati all'interazione, i visitatori possono avvicinarsi alla natura e all'ecosistema in modo coinvolgente e divertente. Oltre ad attrazioni, musei ed eventi, Zurigo offre la possibilità di svolgere diverse attività all'aperto, tra cui trekking, ciclismo, escursioni e rilassanti picnic nei suoi parchi. Mentre per il vostro comfort, gli Zurich City Hotel offrono camere accoglienti e un servizio ineccepibile a prezzi competitivi per le famiglie, garantendo un soggiorno piacevole e rilassante. Infine, per quanti vorranno avere una prospettiva unica sulla città e i suoi dintorni durante l'autunno, da non mancare una crociera sul Lago di Zurigo. Godersi il panorama mozzafiato delle montagne e delle rive mentre si naviga sopra acque cristalline, non ha paragoni.

Dagli Enti e Uffici del Turismo Estero in Italia

NEL BREGENZERWALD (AUSTRIA), PER RIGENERARE IL CORPO E LO SPIRITO

Gli appassionati di profumi avranno già letto la notizia: il fondatore del brand cult di profumi Byredo, **Ben Gorham**, e **Susanne Kaufmann**, la pioniera della cosmesi naturale di alta gamma, insieme hanno creato un olio per il corpo e un olio profumato. Le speciali fragranze sono state ispirate dal paesaggio alpino del **Bregenzerwald** in Austria, patria di Susanne Kaufmann e della sua omonima linea di prodotti cosmetici. La collaborazione è nata dalla passione per la natura, condivisa dai due ideatori degli esclusivi prodotti. La natura è alla base del lavoro di Susanne Kaufmann, da quando negli anni '90 ha preso in mano la gestione dell'albergo di famiglia nel borgo di Bezau e ha iniziato a creare la sua linea di prodotti da utilizzare nella spa dell'hotel, unendo l'antico sapere locale delle proprietà benefiche delle piante alpine alla scienza contemporanea. Il paesaggio del Bregenzerwald sembra fatto apposta per chi è alla ricerca di rigenerazione di corpo e spirito, con le sue morbide distese verdi di montagne e prati che colpiscono l'occhio per la loro armonia, per i colori e i profumi, ma anche per la bellezza dei borghi e delle case. In questa terra, la tradizione delle architetture in legno viene tramandata da generazioni di artigiani, che hanno trovato nuove forme per un antico



materiale quale è il legno. Nel Bregenzerwald, è facile trovare fattorie dalle facciate ricoperte da scandole che stanno accanto a edifici contemporanei dalle forme semplici e lineari in perfetta armonia. Il Bregenzerwald racconta tante storie al femminile: 200 anni prima di Susanne Kaufmann qui si poteva incontrare Angelika Kauffmann, la ragazza prodigio della pittura, che nella seconda metà del 1700 incantava le corti europee con i suoi eleganti ritratti, in un tempo quando a poche donne era concesso diventare artiste. Fra i tanti viaggi fra Londra, Parigi, Roma e Napoli trovava rifugio nel borgo rurale di Schwarzenberg, il luogo d'origine di suo padre. E ancora storie di donne vengono raccontate nel Frauenmuseum a Hittisau, il **Museo delle Donne** che si è posto l'obiettivo di trattare argomenti che riguardano la storia e la creazione culturale delle donne nelle diverse culture, fra passato e presente, a livello regionale e globale.

PRAGA D'AUTORE. A SPASSO PER LA CITTÀ, SULLE ORME DI FRANZ KAFKA

Quelli che oggi chiamiamo VIP non sono un'invenzione dei tempi moderni. Ogni angolo della terra pullula dei suoi personaggi famosi e quelli del passato, che hanno scritto il presente, si chiamavano "semplicemente" illustri. Praga non è certo da meno, ecco allora un itinerario -dall'Ottocento a oggi- sulle orme di architetti, artisti e letterati la cui fama ha oltrepassato i confini non solo della città, ma anche della nazione. Tra questi c'è sicuramente Franz Kafka (1883-1924), il celebre autore de *Il processo*, *Il castello* e *La scomparsa*, che, sebbene scrivesse in tedesco, era infatti praghese e traeva grande ispirazione dalla sua città. In particolare dal centro storico, dove trascorse gran parte della sua breve vita. La sua casa natale, della



cui struttura originaria rimane solo il portale in pietra, si trovava all'angolo tra le vie Maiselová e Kaprova. Di Kafka si trovano tracce quasi ovunque nella Città Vecchia, soprattutto intorno alla piazza: nella bellissima casa U minuty, vicino al Municipio, dove la famiglia visse sul finire

dell'Ottocento, e nell'odierno Palazzo Kinsky (oggi Galleria Nazionale), dove il padre aveva una merceria. Altra tappa è il monumento tra la chiesa di S. Ducha e la sinagoga spagnola, dove Kafka andò a scuola. L'itinerario non può poi assolutamente prescindere dai luoghi ritratti nei suoi romanzi: i ponti di Praga, l'ex ghetto, Malá Strana, il Castello... Il Museo Franz Kafka aiuta a orientarsi tra i luoghi e la vita dello scrittore, ma l'ultima tappa sulle sue orme non può che essere al Nuovo Cimitero Ebraico, a Praga-Strasnice-dove Kafka riposa nella tomba di famiglia



UNA NUOVA ESPERIENZA DA VIVERE IN POLONIA: LA CUCINA

Per quanti si preparano a fare un viaggio in Polonia, debbono sapere che, oltre ad una quantità incredibile di beni culturali ed ambientali, il paese può presentare una cucina originale, unica e godibilissima. La cucina polacca è particolarmente ricca e deve la sua varietà all'influsso di diverse etnie che nel corso dei secoli hanno convissuto per ragioni storiche sul territorio dell'attuale Polonia: ebrei, ucraini, bielorusi, lituani, russi, tedeschi, cechi, austriaci e, sì, anche italiani. Spiccano i prodotti tipici, regionali, DOP e IGP, i sapori genuini e l'utilizzo dei prodotti della terra, ma anche le nuove tendenze e il recupero di ricette antiche. All'estero la gastronomia polacca è conosciuta soprattutto per le diverse varietà di affettati e per l'ottima vodka, qualche volta confusa con la cucina tedesca per l'uso dei crauti, della birra e della carne di maiale, con quella russa per via del barszcz (zuppa di barbabietole), della vodka e dei pierogi (ravioli – possono essere ripieni di carne, formaggio, frutta, funghi). Ma durante un viaggio in Polonia si scopre che è molto più di questo, e che ogni regione è una storia gastronomica a sé. Al momento la Polonia che sta vivendo una vera rivoluzione gastronomi-

ca, rivalutando il proprio patrimonio e la ricchezza naturale del territorio. Un viaggio nella cucina polacca è dunque soprattutto un viaggio attraverso le regioni, dove i piatti riflettono la varietà del territorio, le contaminazioni avvenute dal contatto con diversi popoli e la storia, creando una diversità che rende la cucina polacca in un certo senso simile a quella italiana: le regioni, pur avendo dei punti di riferimento in comune, riescono a essere così gastronomicamente distanti tra loro da sembrare addirittura paesi diversi. Le 16 regioni del paese hanno tutte le loro peculiarità, la loro varietà naturalistica, paesaggistica ed esperienze storiche diverse, sono pertanto ben 16 esperienze di cucina diverse. Non solo pierogi quindi (anche se rimangono i re indiscussi delle tavole polacche!), ma anche carne, pesce, ottimi dolci, prodotti locali e tradizionali che nascono in stretta relazione con il territorio... Ricette tradizionali, ma anche reinterpretazioni in stile new ancient cuisine, giovani chef che cercano ispirazione nei boschi, nelle montagne, nelle zone di laghi e al mare. La gastronomia polacca è in fermento e riflette il territorio dal quale proviene, da sud a nord, da est a ovest di un paese straordinariamente variegato, di cui la cucina è il riflesso della complessità naturalistica, storica e culturale.

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



CONFCOMMERCIO
MOBILITÀ



ASSOCAMP

Associazione Nazionale
Operatori Veicoli Ricreazionali
e Articoli per il Campeggio

FAITA-FEDERCAMPING: ANNO DA RECORD PER IL TURISMO OPEN AIR



Nella stagione 2023 il TOA (Turismo Open Air) ha raggiunto ulteriori traguardi, grazie al prolungamento della stagione estiva, andata oltre ogni limite, ed agli alti indici di occupazione. Nel 2023 sono stati 11 milioni gli arrivi (+ 4,7%) per un totale di presenze di poco inferiore ai 70 milioni (+7%). Un dato che porta l'open air saldamente al secondo posto, dopo gli alberghi, nella scelta della modalità turistica italiana e tra i primi a livello europeo. I dati stabilizzati dei mesi di settembre e ottobre confermano la crescita già rilevata nel corso della stagione rispetto alla già positiva stagione 2022 e rispetto alle previsioni dello scorso giugno tarate sulle prenotazioni nell'analisi del Ciset-Centro Internazionale di Studi sull'Economia Turistica. In termini di dati assoluti si tratta di 500 mila ospiti in più con un incremento di circa 4.550.000 presenze (nel 2022, anno record per il settore, si erano registrati 10,5 milioni di arrivi e 65 milioni di presenze). La permanenza media è di poco superiore ai 6 giorni per ospite, in lieve flessione rispetto allo scorso anno. Il fatturato complessivo del comparto sale a poco meno di 6 miliardi di euro. In forte crescita anche le presenze di ospiti dotati di veicoli ricreazionali, +10% rispetto al 2022 a conferma di una tendenza che caratterizza l'ultimo triennio in Italia come in Europa. I risultati conseguiti sono stati oggetto di un confronto nell'ambito del convegno **"Qualità e innovazione: elementi centrali e imprescindibili nell'offerta Open Air nazionale"** tenutosi a Rimini nel corso del TTG, la più importante Fiera B2B del settore turistico.

Dai dati raccolti dalle Associazioni regionali di **FAITA**, localmente si è registrata una crescita marcata tanto nelle regioni del Nordest quanto nel Nordovest, in media del 4% (arrivi e presenze),

in miglioramento il Centro, in contrazione il Sud e le isole anche a causa del clima sfavorevole dei mesi di giugno e luglio. Dal punto di vista dei flussi si conferma la composizione del 2022 al 55% esteri e 45% italiani, con un deciso ritorno ai livelli pre-pandemici degli ospiti stranieri. Alto il tasso di fidelizzazione dei nuovi ospiti, in particolare italiani, che avevano provato la vacanza all'aria aperta sulla scia delle restrizioni post-covid e che hanno premiato in particolare le strutture che hanno investito sul proprio prodotto innalzando gli standard qualitativi ed i servizi. L'andamento conferma la forte crescita della modalità all'aria aperta, saldamente al secondo posto dopo gli alberghi nel gradimento degli ospiti. Il dato 2023 indica, inoltre, che la domanda di Turismo Open Air cresce specie tra le strutture che hanno adeguato qualitativamente la loro offerta rispondendo ai canoni di sostenibilità ed accessibilità cui il settore è specificamente vocato.

FEDERALBERGHI SUGLI AFFITTI BREVI: "SPERIAMO CHE LA TELENOVELA SIA FINITA"



"Confidiamo che il pronunciamento del Consiglio di Stato metta la parola fine a una telenovela che si trascina da più di sei anni, durante i quali Airbnb si è appigliato a ogni cavillo pur di non rispettare le leggi dello Stato." Con queste parole **Federalberghi** commenta la sentenza del Consiglio di Stato n. 9188 del 24 ottobre 2023, che recepisce le indicazioni della Corte di Giustizia dell'Unione Europea e ribadisce che i portali di prenotazione devono riscuotere e versare allo Stato la cedolare secca sugli affitti brevi.

"Federalberghi è intervenuta nel giudizio al fianco dell'Agenzia delle Entrate per promuovere la

trasparenza del mercato, nell'interesse di tutti gli operatori, perché l'evasione fiscale e la concorrenza sleale danneggiano tanto le imprese turistiche tradizionali quanto coloro che gestiscono in modo corretto le nuove forme di accoglienza".

La Federazione degli albergatori italiani prosegue commentando alcune notizie riportate recentemente dagli organi di informazione, secondo i quali l'Agenzia delle Entrate ha chiesto ad Airbnb di sanare 500 milioni di euro di tasse non versate: "ci auguriamo che non si facciano sconti e che la web company americana venga invitata a pagare per intero le somme sottratte all'erario in questi anni, senza dimenticare sanzioni e interessi."

Federalberghi conclude sottolineando che "il mancato versamento delle imposte è solo uno dei tanti problemi generati dal far west degli affitti brevi" e auspica che "si proceda celermente all'aggiornamento delle norme che disciplinano la materia. Occorrono regole, controlli e sanzioni, per tutelare i clienti, i lavoratori, i cittadini e le imprese".

RICCARDO VERONA

(AN.BTI CONFCOMMERCIO): "detassazione lavoro notturno e straordinari sia estesa anche alle aziende bus turistici italiani"

"La previsione di inserire nella prossima Legge di Bilancio la detassazione per il lavoro notturno e per gli straordinari dei soggetti che ope-



rano nel turismo è una misura virtuosa che abbiamo accolto con soddisfazione". Lo dichiara in una nota **Riccardo Verona**, presidente di AN.BTI – Confcommercio, Associazione Nazionale Bus Turistici Italiani. "Purtroppo, come abbiamo fatto notare a più riprese, la nostra categoria, pur rappresentando a tutti gli effetti le vere 'Ruote del Turismo' e pur generando importanti benefici sui conti pubblici, contribuendo in maniera sensibile al Pil nazionale (basti pensare solo ai 270 milioni di euro di accise derivanti dall'acquisto dei carburanti ed i 100 milioni di euro incassati direttamente dai comuni attraverso l'emissione dei ticket per l'accesso alle ZTL), non viene ad oggi ancora riconosciuta nel settore del Turismo. In sintesi – prosegue Verona – noi ci troviamo nella spia-

cevole situazione di avere tutte le criticità tipiche del settore Turismo senza avere i benefici che l'impegno delle Istituzioni riesce talvolta a portare al comparto. Questo ci pone nella difficile posizione di dover affrontare le grandi difficoltà del contesto attuale senza adeguato sostegno: la carenza di autisti, la stabilizzazione dell'aliquota agevolata per i bus turistici, il rinnovo parco mezzi solo per citarne alcune. Chiediamo che la detassazione del lavoro notturno e per gli straordinari dei soggetti che operano nel turismo sia estesa anche ai lavoratori delle aziende che rappresentiamo al fine di avvicinare i giovani alla categoria e premiare debitamente il personale già presente. Torniamo altresì a porre l'accento sull'esigenza di pervenire in tempi brevi al riconoscimento del settore dei bus turistici nella casa istituzionale che sentiamo come nostra, ovvero il Ministero del Turismo", ha concluso Verona.

ASSOTURISMO.

GLI STRANIERI PREFERISCONO L'ITALIA

"La stagione estiva, che continua viste le temperature di queste ultime settimane, ci regala un quadro molto positivo sul fronte delle presenze straniere in Italia. Cresce,



infatti, il numero di turisti che si muove verso le città della penisola (+3,6% sul 2022)". È quanto emerge da un comunicato di Assoturismo-Confesercenti redatto sulla base di un'indagine realizzata dal **CST**, Centro studi turistici di Firenze. L'aumento degli stranieri, secondo lo studio, è stato avvertito maggiormente nel settore alberghiero (+4,9%) ma anche nelle strutture complementari (+2,2%). Le mete in generale privilegiate per chi arriva dall'estero sono le città d'arte con un +6,5%. I mercati che hanno fatto registrare una crescita significativa risultano i francesi, olandesi, statunitensi e polacchi. In leggero aumento anche gli arrivi dalla Repubblica Ceca, Belgio, Svizzera, Australia, Canada, Ungheria, Spagna e Regno Unito. Stabilità per i turisti di Brasile, Germania,

Dagli Enti e Associazioni di Categoria

Scandinavia, Corea del Sud e Israele. In calo indiani, austriaci, cinesi e giapponesi. Emergono così significativi cambiamenti nei trend dei mercati di interesse. Le provenienze dai paesi europei sono rimaste comunque maggioritarie, ma in termini di dinamismo nella crescita degli arrivi sono state registrate delle variazioni importanti. I francesi sono in aumento, soprattutto dalle strutture del Nord Ovest, del Sud e Isole e del Centro, e preferiscono laghi, montagna e città d'arte. Anche i turisti provenienti dai Paesi Bassi risultano in buona crescita con una predilezione per il balneare, i laghi, la campagna/collina e la montagna. I turisti dalla Polonia sono segnalati maggiormente nelle regioni del Nord Est, Centro e Nord Ovest e le loro tipologie di prodotto prescelte sono state le città d'arte, le aree rurali e la montagna. E se dal Belgio preferiscono le località di montagna, marine e di campagna/collina, dalla Repubblica Ceca scelgono soprattutto le aree del Nord Est e mostrano un interesse prevalente per il prodotto laghi, mare e terme. Infine, i turisti dalla Svizzera, segnalati soprattutto nelle aree del Nord Ovest e del Sud e Isole, che hanno privilegiato le località marine, le aree rurali, di montagna e le terme. Passando ai mercati extra-europei, prima sorpresa dagli Stati Uniti, che tornano a visitare l'Italia e vengono indicati in aumento soprattutto nelle regioni del Centro, Sud e Isole: in assoluto le tipologie di prodotto prescelte sono state le città d'arte, le aree rurali/collina e la montagna. Bene gli australiani, mercato dal forte dinamismo anche se ancora con un'incidenza modesta: scelgono soprattutto sud, isole e centro con una preferenza per le città d'arte, il balneare e i laghi. *“Gli stranieri hanno dato una grossa mano al turismo italiano in questa stagione estiva. L'Italia – commenta **Vittorio Messina**, presidente di Assoturismo Confesercenti, a margine dell'apertura del TTG di Rimini – conferma il suo straordinario appeal in tutto il mondo, rimarcato da un buon andamento del mese di settembre per la domanda straniera, soprattutto nelle principali città d'arte, dove in alcuni casi si sono registrati incrementi a doppia cifra. Questi dati sono importanti e ci spronano a fare sempre meglio: è necessario lavorare tutti insieme per affrontare i problemi storici del nostro turismo, come ad esempio il nodo infrastrutture, le tariffe aeree e la destagionalizzazione, ma anche quelli più attuali come i cambiamenti climatici e il mismatch tra domande e offerta di lavoro”.*

ASSOVIAGGI. Sempre più numerosi gli italiani che scelgono agenzie di viaggi e tour operator per andare all'estero



“Le agenzie di viaggio e i tour operator chiuderanno il 2023 con un fatturato di oltre 10,5 miliardi di euro e una crescita stimata del +12% sullo scorso anno. I livelli del 2019, ultimo anno prima della pandemia, non sono ancora stati raggiunti ma il turismo organizzato guarda con fiducia al 2024”.

Così Assoviaggi-Confesercenti, sulla base di stime fornite dal Centro studi turistici di Firenze sui fatturati delle imprese del turismo organizzato. I dati relativi al 2023 parlano di 10,2 milioni di richieste, tra intermediazione di servizi e vendita di pacchetti, per un totale di circa 24 milioni di italiani (+11% sul 2022) che nell'anno in corso hanno utilizzato - o utilizzeranno - i servizi delle imprese del turismo organizzato.

E in totale sono 11,5 milioni (il 48%) gli italiani che scelgono le agenzie di viaggio per viaggiare all'estero.

“Agenzie di viaggio e tour operator, come riconosciuto dallo stesso ministro Santanché, si confermano protagonisti indispensabili per il comparto e continuano a ricoprire un ruolo strategico e cruciale per l'economia turistica.

*Dopo le ingenti perdite dovute al covid e una fase di ripresa costellata da momenti tutt'altro che semplici – spiega il presidente di Assoviaggi **Gianni Rebecchi** nel giorno di apertura del TTG di Rimini – il settore tiene e i dati in crescita dimostrano come la professionalità e le garanzie offerte da agenzie di viaggio e tour operator ai viaggiatori italiani siano caratteristiche fondamentali, soprattutto per chi sceglie di spostarsi all'estero”.*

sconti viaggi incontri vantaggi convenzioni sconti viaggi incontr
sconti viaggi incontro vantaggi convenzioni sconti viaggi incontr

Tweet
GLI AMICI DI TURISMO ITINERANTE



SCONTI, VIAGGI, INCONTRI

Liberi per scelta

NOME E COGNOME:

INDIRIZZO:

N. TESSERA:

VALIDITA': fino al



**LA TESSERA DEGLI AMICI
DI TURISMO ITINERANTE**

#edèsubitoVACANZA con Bonometti

Venite da Bonometti per scegliere il camper o la caravan dei vostri sogni, tra più di 100 veicoli in pronta consegna, nuovi e usati, disposti in oltre 30 mila mq al coperto. Troverete un team di 30 professionisti, un'officina per l'assistenza e la personalizzazione dei veicoli e un market ricco di articoli viaggio e tempo libero.

Con Bonometti, vivere la vacanza è più facile.



Bonometti
centrocaravan



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

Bonometti, un centrocaravan proprio come lo vorresti

www.bonometti.it



Benessere

ITINERARI • LUOGHI • STRUTTURE • SPECIALITÀ

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

UNA FUGA IN RELAX

TRA IL TEPORE DI OTTOBRE E LE PRIME NEVI DI DICEMBRE,
SCEGLIAMO NOVEMBRE PER UNA FUGA IN RELAX:
SAUNE VISTA MONTAGNE, FOREST BATHING,
BAGNI PURIFICANTI, PERCORSI KNEIPP



A CASTELBRANDO UNA PRINCESS SPA

Una Spa davvero regale, che comprende addirittura 2.000 metri quadrati di spazi interni ed esterni, 5 pool-idromassaggio, 5 saune (4 pool e 3 saune con infinity view sulle valli e colline Unesco), percorsi kneipp, grotto dell'Himalaya, un antico bagno romano restaurato (Roman Bath). È quella appena inaugurata a Castelbrando, che si erge maestoso sopra il borgo di Cison di Valmarino nel trevigiano. Siamo nel cuore delle Colline del Prosecco Superiore, patrimonio Unesco, dove lo sguardo spazia lentamente tra le alture ondulate, coperte di viti e di promesse. Da qui tutto appare sereno, armonico, rassicurante. E proprio all'insegna del relax è la nuova attrazione.

Che costituisce motivo di ammirazione, non solo per l'eleganza della struttura, ma anche per l'intelligenza e la passione imprenditoriale di chi ha voluto tenacemente la sua realizzazione: Massimo Colombari con la moglie Ivana.

Austero ed elegante, maestoso nelle sue mura e nei merli che dominano dall'alto le colline, tra i più grandi castelli d'Europa, CastelBrando è stato per secoli la sede dei Conti Brandolini, dimora di nobili e illustri condottieri.

Un restauro lungo e impegnativo lo ha riportato allo splendore originario: e poiché il Castello sorge nel sito del primo insediamento romano bimillenario lungo la Via Claudia Augusta, i lavori hanno valorizzato la presenza dell'acquedotto, (acque Augustee) e delle Roman Thermae, con la progettazione della nuova ed esclusiva

Princess Spa e Royal Wellness.

E Glass 1989, ormai sinonimo di wellness "made in Italy" di eccellenza, rafforza la sua presenza nel settore delle spa professionali partecipando da protagonista a questo nuovo progetto di restauro e riqualificazione del centro benessere di CastelBrando.

Tutte le saune Glass 1989 sono state progettate appositamente per questo particolare contesto e ne impreziosiscono gli spazi grazie all'utilizzo di finiture pregiate, come hemlock e toulipier termo trattato. Per un'esperienza di benessere ai massimi livelli, sono state installate ampie vetrate che consentono di godere una vista panoramica senza eguali, direttamente sulle colline circostanti, tanto amate da artisti e scrittori.

Più che una Spa, un'esperienza fortemente emozionale dal design accattivante e lussuoso, completamente ispirata alle antiche vestigia romane e magistralmente integrata con la natura rigogliosa che circonda l'antico maniero medievale.

www.castelbrando.it/





AUTUNNO IN OASI ZEGNA

Durante l'incanto del Foliage, perfetto per trascorrere un po' di tempo nei silenzi, Oasi Zegna promuove eventi di una singola giornata ma anche soggiorni con esperienze di benessere in natura.

FOREST BATHING con gli Istruttori CSEN è un seminario residenziale il 4-5 novembre. In autunno l'esperienza immersiva del Forest Bathing è particolarmente interessante grazie alla profonda trasformazione che la natura attua nel mondo che ci circonda.

Questo cambiamento, infatti, sarà di ispirazione durante i laboratori pratici condotti da istruttori qualificati CSEN che basandosi su antiche discipline orientali accompagneranno lungo un percorso di benessere psico-fisico.

Connettersi con i ritmi della natura, abbracciando un albero o camminando a piedi nudi nel

bosco saranno momenti centrali per sperimentare l'unione dell'uomo con l'energia della terra. ACQUERELLO E BENESSERE invece è un seminario residenziale a cura di Marcella Pralormo sabato 11 e domenica 12 novembre. Si imparerà a fermare i propri ricordi di viaggio sul carnet e a utilizzare le tecniche dell'acquerello dipingendo la natura.

Si dipingeranno foglie, rami e alberi con i colori autunnali che la natura ci offrirà sul carnet di viaggio.

Marcella Pralormo condurrà i partecipanti a liberare la propria creatività attraverso la pratica dell'acquerello che per lei è una vera e propria pratica di benessere.

Nel corso del laboratorio Marcella racconterà aneddoti sulla storia dei colori e introdurrà alcune pratiche di benessere e di meditazione.

www.oasizegna.com



GIALLO, IL NUOVO “PARADISO” DEL WELLNESS NEL CUORE DEL CADORE

Moderno, confortevole, sostenibile. Queste, sono solo alcune delle caratteristiche che contraddistinguono “Giallo Dolomiti”: nuova “locanda” situata a Pieve di Cadore, in provincia di Belluno, nel cuore del paesaggio montano veneto.

La struttura, che comprende camere luminose con sauna personalizzata e idromassaggio, un ristorante di eccellenza e una rilassante spa, è in grado di accogliere i turisti in tutte le stagioni, per far vivere a pieno ai suoi ospiti le numerose bellezze delle Dolomiti.

Per gli amanti delle Dolomiti, che durante tutto l’anno non fanno rinunciare allo sport e al relax, “Giallo Dolomiti” è un vero e proprio “paradiso” del wellness, nato da un’idea innovativa di Callisto Fedon, storico imprenditore nel settore dei portaocchiali e degli accessori.

In questo piccolo gioiello situato a Pieve di Cadore, disegnato tenendo conto dei più alti standard di bioarchitettura, alimentato a energia solare e fotovoltaica, c’è un’ampia offerta wellness a disposizione. Le luminose dieci camere

sono tutte dotate di vasca idromassaggio privata e di sauna personale, così da permettere agli ospiti di rigenerare corpo e mente nel comfort della propria stanza. I benefici di un bagno con idromassaggio rinvigorente e il giovamento purificante dato dal vapore: tutto questo, a portata di mano nella propria camera, progettata per garantire la massima privacy e intimità. A completare la ricca offerta, una moderna spa dotata al suo interno di due saune, doccia sensoriale e lettini, e all’esterno di una splendida mini piscina con idromassaggio, perfetta per rilassarsi ammirando il lago.

www.giallodolomiti.com



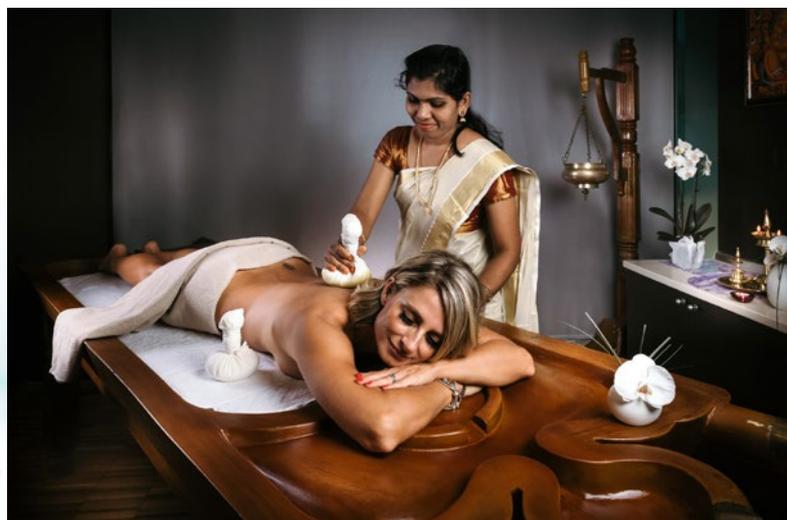


ALLE TERME DI THERMANA LAŠKO: UN BREAK A TUTTO BENESSERE!

Una grande cupola di vetro con vista sul foliage dei boschi del cuore della Slovenia: questa è l'immagine che riassume la particolarità di un soggiorno all'insegna del benessere naturale a Thermana Laško, la rinomata stazione termale, apprezzata dagli Asburgo, che permette di godere dei benefici della sua acqua ricca di minerali che sgorga dal sottosuolo a una temperatura di 35°, portata poi a differenti gradazioni in relazione alle attività per cui viene utilizzata. In questo angolo incantato di Slovenia che sembra uscito da una fiaba, si può stare bene se si è in cerca di un weekend romantico, tra amici o anche in famiglia. Oltre che per il benessere (ospita anche un autentico centro ayurvedico con terapeuti professionisti certificati), Thermana Laško offre la possibilità di vivere un rigenerante break davvero unico per la bellezza dei dintorni, con i boschi accesi dai colori dell'autunno, le passeggiate lungo il fiume Sava e le atmosfere mitteleuropee delle località di Laško e Celje. Con i Pacchetti speciali famiglia, una volta pro-

grammato il divertimento di bambini e ragazzi, i grandi possono dedicarsi ad esclusivi trattamenti benessere al miele e alla birra, che esaltano la tradizione e l'eredità del rinomato birrifico di Laško. Da non perdere anche il centro saune dove è possibile rafforzare il sistema immunitario.

www.thermana.si/it





BAD MOOS AQUA SPA RESORT: PRONTI PER L'INVERNO?

Pronti per l'inverno? Il Bad Moos Aqua Spa Resort decisamente sì! A Sesto (BZ), nel cuore della Val Fiscalina, la stagione inizia con due offerte speciali: buono wellness e skipass abbinato al soggiorno. Dopo lo sci ci si può rifocillare nello Skibar dell'hotel che sorge direttamente sulle piste o nella Stube, per una merenda tipica altoatesina. La Spa Soma & Anima completa l'offerta benessere per una vacanza sulla neve, all'insegna di relax e ottima gastronomia.

L'inverno al Bad Moos Aqua Spa Resort inizia con il ponte dell'Immacolata, da festeggiare con il pacchetto Early Winter Special.

L'offerta, valida da giovedì 7 a domenica 10 dicembre 2023, comprende: 3 pernottamenti in mezza pensione con ricco buffet di prima colazione, spuntino altoatesino pomeridiano e cena con menu a scelta di 4-5 portate, menu light feel good, programma Move & Balance, libero utilizzo della Spa Soma & Anima con buono wellness.

Il Comprensorio 3 Zinnen Dolomites inizia appen-

na fuori dal Bad Moos Aqua Spa Resort, con gli impianti di risalita della Croda Rossa.

Un unico skipass permette di godersi le diverse aree sciistiche, le piste sempre perfettamente battute, i moderni impianti di risalita. Lo Ski Pustertal Express permette di raggiungere il comprensorio sciistico di Plan de Corones in soli 30 minuti, mentre il noleggio sci avviene direttamente dalla reception dell'hotel, così che, muniti di sci, si può uscire già con gli scarponi ai piedi!

www.badmoos.it





TENNE LODGES & CHALETS DI RACINES: LA FORZA DELLA MONTAGNA PER IL TUO SISTEMA IMMUNITARIO

Anticipiamo le scelte della stagione sciistica. E Tenne Lodges & Chalets di Racines (BZ) anticipa tutti con una proposta dedicata agli amanti della montagna in inverno.

Ci troviamo in una valle incantata, situata nell'estremo nord dell'Italia e al confine con l'Austria, dove la natura è la protagonista in ogni momento dell'anno.

Ma quando i leggeri fiocchi cominciano a cadere e ad ammantare di un soffice strato di neve fresca gli alberi del bosco, le baite e le montagne circostanti qualcosa di magico avviene.

La proposta Early Bird Skiing è dedicata a chi non vede l'ora di assaporare questa magia, di

infilare scarponi e sci ai piedi e lasciarsi andare a discese emozionanti con il vento in volto, ammirando lo spettacolo dell'inverno che inizia. Dal 3 al 15 dicembre 2023 Tenne Lodges & Chalets propone un soggiorno di 5 notti in mezza pensione: uso gratuito dell'area benessere con sauna e piscina e della sala fitness attrezzata, prima colazione con ricco buffet e raffinata cena gourmet con spettacolo serale. I periodi prenotabili con la proposta Early Bird Skiing sono dal 3 all'8 dicembre o dal 10 al 15 dicembre. Tenne Lodges & Chalets è un vero paradiso per chi ama lo sci: è sufficiente attraversare la strada per raggiungere la cabinovia, e una volta giunti in quota si hanno a disposizione 28 km di discese di diverso grado di difficoltà, tutte immerse in uno splendido paesaggio naturale e mai affollate.

www.tenne-suedtirol.com/it/

UN'ESPERIENZA DI ROMANTICISMO E RELAX A RIMSKE TERME

Il complesso termale più antico della Slovenia è pronto ad accogliere gli innamorati offrendo un rifugio di benessere in un ambiente di bellezza senza tempo e tante nuove attività da fare in due.

A Rimske il pacchetto "Romanticismo XXXL", ideale per celebrare la stagione autunnale in tutto il suo splendore, comprende una serie di vantaggi e servizi di qualità per garantire un soggiorno indimenticabile, tra cui la cena romantica a 4 portate gourmet. Ma la cena non è che l'inizio di un'esperienza straordinaria. Questo pacchetto unico, infatti, raggiunge il suo apice con un bagno romantico dalla



durata di 60 minuti, arricchito da un buon spumante per brindare all'amore e gustare raffinati cioccolatini sloveni. Il privilegio dell'accesso al prestigioso Centro saunistico Varinia è incluso, offrendo un rifugio di pace per godersi una varietà di saune rinvigorenti.

Oltre a ciò, si ha l'opportunità di usufruire delle piscine termali in modo illimitato, poten-

do immergersi liberamente nelle acque benefiche e purificanti delle terme.

Per gli amanti del movimento in acqua, c'è la possibilità di partecipare a sessioni di esercizi fisici guidati nelle piscine termali.

Questo pacchetto speciale è disponibile fino al 29 dicembre 2023 e successivamente dal 2 gennaio al 29 marzo 2024.

www.rimske-terme.it

REGIONE DI
ZADAR!
Di' sì!
a tutto

Godetevi una vacanza
indimenticabile nella
regione di Zara.

L'ESTATE NELL'ABBRACCIO DELLA NATURA



Vacanza e benessere a Biotermes:

- stare in mezzo alla natura incontaminata,
- fare il bagno nell'acqua ipertermale curativa per scopi ricreativi e salutistici,
- offerta wellness per un passo più vicino al benessere,
- innumerevoli possibilità di riposo attivo e gite nei dintorni per tutte le generazioni,
- ospitalità e familiarità,
- una vacanza che rispetta la salute e l'ambiente.

MEZZAPENSIONE INCLUSI SERVIZI

GIÀ DA SOLI 72 €



INFO E PRENOTAZIONE:

+ 386 2 565 2000

BOOKING@BIOTERME.SI

WWW.BIOTERME.SI

BIOTERME

SALUTE DALLA NATURA INCONTRATA

GASSENHOF

IL LUOGO DELLE EMOZIONI

A cura di Michela Zitti



Gassenhof, veduta aerea

Difficile racchiudere in poche parole il **Gassenhof**, come è difficile non lasciarsi sedurre dalle sue molteplici atmosfere, tutte con un unico obiettivo, coccolare l'ospite.

Dalle avventure in mezzo al verde, al relax nell'area wellness, fino ai piaceri della buona tavola, varcando le porte del Gassenhof si inizia un **viaggio di scoperta per ritrovare sé stessi e il proprio equilibrio** nel lusso delle camere e delle suite e nell'oasi benessere delle due Spa.

Il **wellness hotel della famiglia Volgger**, nella bellissima **Val Ridanna**, è nato dalla passione e l'entusiasmo dei fratelli **Stefan** e **Manfred**. Un sogno fattosi realtà realizzato dai due fratelli che oggi lo guidano insieme alle loro famiglie.

Nato come piccola pensione nel 1974, su idea della madre Helene, il Gassenhof è oggi il quattro stelle superior che accoglie gli ospiti in due grandi edifici moderni realizzati con materiali locali che richiamano la tradizione. All'edificio principale si affianca il **Gassenloge**, in cui ogni dettaglio è studiato dai fratelli Volgger che hanno scelto di selezionare tutti gli arredi e i materiali con i quali gli ambienti stessi sono stati realizzati.



Gassenhof, i fratelli Stefan e Manfred Volgger

Qui ogni punto luce, ogni materiale come la pietra, il legno e il vetro, ogni colore del legno, dentro e fuori degli edifici, rispecchia il desiderio di far vivere agli ospiti un mondo di emozioni positive che li alleggerisca della quotidianità e li cali in una dimensione di relax e benessere per mente e corpo. Contemporaneamente si è avvolti da una atmosfera familiare. «*Gli ospiti possono muoversi in tutti gli ambienti del Gassenhof*» racconta Stefan Volgger «*Persino curiosare in cucina quando la brigata è al lavoro. Vogliamo che i nostri ospiti si sentano a casa tra calore e simpatia*».



Gassenhof, la piscina riscaldata esterna con affaccio sulla vallata



Gassenhof, stanza relax

IL WELLNESS A TUTTO TONDO

Al Gassenhof troviamo un vero e proprio regno del relax e bellezza, 3.000 metri quadrati con una scelta di ambienti e proposte che non teme confronto. Tutto qui è emozione, dalla infinity pool dalla quale lo sguardo spazia sull'intera Val Ri-



Gassenhof, stanza relax

danna, mentre i pensieri vagano liberi perdendosi verso l'orizzonte, alle due aree sauna da sogno, che con un caldo abbraccio sciolgono via stress e tensioni. Imperdibile la grande sauna della grappa. Luogo in cui si celebra ogni giorno il rituale dell'**Aufguss**, un prezioso momento di benesse-



Gassenhof, camera con vasca idromassaggio

re tenuto dagli Aufgussmeister, veri sacerdoti del benessere, che versano ghiaccio mescolato a essenze aromatiche o balsamiche sulle pietre roventi della stufa, e tramite i movimenti ritmici di un asciugamano coinvolgono il vapore caldo e aromatizzato in direzione degli ospiti provocando una intensa e piacevole esperienza multisensoriale. E ancora le **splendide sale relax panoramiche**, spazi dedicati allo yoga e al fitness e l'area beauty. I trattamenti beauty sono studiati per alleggerire i segni della stanchezza e gli appesantimenti dovuti a una vita frenetica, dai massaggi alla **bio-meditazione**, pratica in cui si rinforza la salute, rimuovendo i blocchi energetici a livello fisico, spirituale e psichico. Tutti con un unico denominatore comune: la conquista del relax puro.

VOGLIA DI UN PO' D'AZIONE?

Qualche snack, i bastoncini e si parte alla scoperta dell'**Alto Adige**, dei suoi boschi e delle sue malghe, per vivere magnifiche avventure a piedi o in bici. Il Gassenhof propone un programma escursionistico interessante... per il resto ci pensa il paesaggio naturale di Ridanna, con la sua verde vallata e le sue vette maestose... uno spettacolo da cui è difficile distogliere lo sguardo.



Gassenhof, camera



Gassenhof, una delle saune



Gassenhof, alcuni gin prodotti da Manfred Volgger



Gassenhof, alcuni piatti proposti da Stefan Volgger

VA' DOVE TI PORTA IL SAPORE!

Stefan, uno dei fratelli Volgger non è solo albergatore ma anche uno chef, e insieme alla sua brigata di cucina trasforma ogni pasto in una vera esperienza. **Filiera corta, produzione propria e rispetto della tradizione:** sono queste le parole chiave della proposta culinaria all'**Erlebnisort Gassenhof**.

Una proposta creativa, attenta al dettaglio, aperta alle influenze internazionali, ma allo stesso tempo fortemente legata al territorio e ai suoi sapori autentici. E non manca mai il giusto abbinamento di vini per ogni piatto, oltre al vino della casa, viene proposta una selezione dei migliori vini dell'Alto Adige e del resto d'Italia.

E quando si tratta di un buon bicchiere, protagonista assoluto è l'altro fratello titolare **Manfred**, una vera fucina di idee con una passione per la produzione di **birra, liquori e grappe pregiate**, ottimi prodotti con cui arricchisce ulteriormente l'esperienza sensoriale di soggiorno dei suoi ospiti, conducendoli anche alla scoperta dei segreti e dei trucchi di questo mondo tanto interessante quanto coinvolgente, da vivere tra le mura della sua distilleria e del suo birrifico tra alambicchi, serbatoi e assaggi.

LA "CHICCA" DEL GASSENHOF

Si chiama **Chalet Gratznhäusl** ed è l'antico maso medievale, risalente al 1375, che affianca i due edifici principali. Ristrutturato e rifornito dei migliori comfort, oggi lo chalet rappresenta il **luogo ideale in cui trascorrere una vacanza di relax e intimità** senza rinunciare, se lo si vuole, alle offerte degli edifici principali. Un piccolo paradiso dove la riservatezza è assicurata così come l'alto livello qualitativo dei servizi che offre.

Il motivo per cui chiamano il Gassenhof "Luogo delle Emozioni" ormai è chiaro. Al Gassenhof vi aspettano esperienze indimenticabili da vivere al proprio ritmo, un benessere da assaporare con tutti i sensi.



Gassenhof, Chalet Gratznhäusl, esterno



Gassenhof, Chalet Gratznhäusl, interno

Per informazioni

Hotel Gassenhof | Fam. Volgger

Untere Gasse 13 | Ridanna, vicino a Vipiteno
39040 Racines (BZ) | Alto Adige | Italia
T +39 0472 656209 | F +39 0472 656380

info@gassenhof.com |

<https://www.gassenhof.com/it>



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**

**CAMPER
CRISTALLI**



www.carglass.it

Follow us:  

Numero Verde

800-360036

Opinione di Beppe Tassone

Quando Papa Francesco, per la prima volta, accennò alla guerra mondiale a “macchia di leopardo” dubitai che avesse esagerato: quello che abbiamo sotto gli occhi in queste tristi giornate avvalorata, purtroppo, quell'affermazione e la impone nella sua tragica attualità.

Con questo spirito, per nulla sereno, ci accingiamo a vivere il mese di novembre, mentre le nostre città si preparano alle feste natalizie che, anche quest'anno, saranno rese meno serene dall'attualità che incombe su di noi.

Due anni di covid, poi le guerre: un filo che lega malattia e odio, virus e missili.

Anni fa, quando tutto appariva diverso, il mese di novembre era dedicato alla definizione degli itinerari che si sarebbero scelti per le vacanze di fine anno.

Riunioni fra amici, pianificazione di percorsi, posti da vedere, sensazioni da vivere, località sconosciute da esplorare, sapori nuovi da sperimentare.

Era il momento più bello: si fantasticava, si sorrideva, si ipotizzavano deviazioni per recarsi in qualche ulteriore località.

Adesso, se si vuole organizzare un viaggio a fine dicembre, più che l'atlante (sostituito dal web e dalle mappe informatiche) occorre consultare i giornali.

Mete un tempo gettonatissime sono state messe da parte, si rischia troppo.

Anche il turismo plein air deve fare i conti con la realtà e la contingenza e questo mette in un canto proprio uno degli elementi più importanti di un modo di occupare il tempo libero che è pure esaltazione della convivenza ed inno alla pace.



Foto di Vasilis Karkalas da Pexels

Si partiva per conoscere, per comprendere e per aiutare: non possiamo rinunciare, oggi più che mai, al camper come strumento di pace e di civile convivenza, come simbolo di conoscenza e arma contro le discriminazioni (di pelle, di lingua, di religione, di sesso, di appartenenza).

Certo in certi luoghi “non si può andare”, ma ovunque program-

meremo il viaggio non abbandoniamo l'essenza dell'abitare viaggiando, quella di vedere le persone come nostri simili, vivere le “loro” piazze come le nostre, cercare di comprendere e non di criticare.

Il camper è strumento di pace e di civile convivenza, anche in giornate che si susseguono senza pace e senza civile convivenza.

la proposta Turit per la ripresa del
Turismo Itinerante



VIAGGIARE
e' Italia
che non conosci

www.viaggiarelitalia.it

li itinerari Gustosi

TERRITORIO • AMBIENTE • ENOGASTRONOMIA



SAPERI&SAPORI

Grande artigianalità, sostenibilità, tradizioni dolci e salate nelle mille manifestazioni gustose che valorizzano l'enogastronomia italiana ed europea

LA STORICA FESTA DEL TORRONE A CREMONA

A Cremona dall'11 al 19 Novembre, 9 giorni alla scoperta del torrone proveniente da tutta Italia.

Degustazioni, showcooking, premiazioni e appuntamenti culturali alla scoperta del dolce di Natale per eccellenza. Tante novità e appuntamenti ormai divenuti tradizionali, tra i quali la rievocazione storica del matrimonio tra Bianca Maria Visconti e Francesco Sforza, il tanto atteso spettacolo finale, degustazioni, visite guidate e tanto altro in programma. Anche quest'anno la Festa del Torrone di Cremona, organizzata da SGP Grandi Eventi, si conferma un appuntamento di prim'ordine, non solo enogastronomico ma anche culturale. Il torrone

cremonese è un prodotto lombardo IGP, che rispecchia l'identità e la tradizione di questo territorio. Lo conferma anche il nome 'torrone' che deriva dal Torrazzo di Cremona, la grande torre simbolo della città. Questo dolce si tramanda di generazione in generazione, come tante eccellenze enogastronomiche lombarde e attira ogni anno migliaia di visitatori a Cremona. La manifestazione da oltre vent'anni anima il centro storico di Cremona con appuntamenti che invadono le vie di profumi e sapori e vede il coinvolgimento delle aziende produttrici del territorio che puntano sulla qualità, fatta di rispetto per le tradizioni e di ricerca tecnologica all'avanguardia. Il programma ricchissimo vedrà Chiara Maci, Simone Rugiati, ristoranti stellati



come Da Vittorio di Bergamo, il Pescatore di Canneto sull'Oglio, i Mamuthones, ma anche critici gastronomici come Raspelli, Massobrio, e installazioni che affascineranno il pubblico come la forma di Grana Padano di torrone altra eccellenza del territorio. La kermesse conferma come sponsor: Sperlari srl, Rivoltini Alimentare Dolciaria srl, Vergani spa e il Centro Commerciale Cremona Po. www.festadeltorrone.com

L'EDIZIONE 2023 DI ARIA DI SAN DANIELE APPRODA A MILANO

Per il sesto anno Aria di San Daniele, il tour gastronomico itinerante che porta in giro per tutta Italia il Prosciutto di San Daniele DOP, è ripartito. L'iniziativa, organizzata dal Consorzio del Prosciutto di San Daniele, prevede, in totale, trentacinque tappe in sette differenti città ed è un'occasione unica per conoscere le caratteristiche qualitative e organolettiche del prosciutto friulano. Con un ricco calendario di eventi, Aria di San Daniele prevede una serie di appuntamenti in locali selezionati, come enoteche, osterie e ristoranti, durante i quali il Prosciutto di San Daniele sarà reso protagonista. In occasione di ogni serata verrà quindi offerta, ai clienti degli stessi locali, una degustazione di San Daniele DOP affettato al coltello o a macchina dai tagliatori del Consorzio. Il prosciutto sarà inoltre il protagonista di alcune delle ricette proposte dai diversi locali. Dopo le prime quattro città, Aria di San Daniele



approderà a Milano dal 5 al 7 e dal 12 al 14 novembre. Nel mese di novembre il tour farà tappa anche a Torino e concluderà la prima settimana di dicembre con le città di Brescia e Bergamo. Tutti gli aggiornamenti sul calendario delle tappe di Aria di San Daniele sono disponibili sul sito eventi.prosciuttosandaniele.it.



ISTRIA GUSTOSA SEMPRE PIÙ VICINA

La penisola croata è una destinazione in crescita sul mercato italiano, con i suoi punti di forza: un territorio relativamente piccolo ma estremamente vario, vicinanza con l'Italia, sia geografica che linguistica, l'ingresso della Croazia nell'euro e l'abolizione dei varchi di frontiera.

Per appassionati gourmet, ecco un breve soggiorno negli scenografici wine resort e i magnifici produttori di olio extravergine e di vino.

Produzione d'eccellenza del territorio istriano, l'ulivo è presente nella penisola sin dai tempi degli antichi greci, come riportano varie testimonianze scritte. Questa storica tradizione non si è affatto affievolita, tanto che oggi, la più importante pubblicazione al mondo dedicata all'olio extravergine di oliva, Flos Olei, anche nel 2024 premia l'Istria e i suoi olivicoltori: la penisola croata sarà per l'ottava volta la miglior regione al mondo per l'olio extravergine, con il maggior numero di oli inseriti nella guida (in tutto 69).

La terra rossa e quella ricoperta da marna, più conosciuta come terra bianca, sono le due varietà di terreni che si sono rivelati particolarmente adatti alla coltivazione della vite in Istria. Tra i numerosi vitigni autoctoni, il più importante è la Malvasia bianca (anche con marchio IQ, Istrian Quality). In Istria si trova ovunque ed è parte integrante dell'identità agricola della regione. Il vino è di color giallo paglia, di gradevole aroma che richiama il fiore d'acacia. È armonioso, di freschezza moderata e di struttura equilibrata. In Istria è altrettanto tipico il Terrano, vino di un intenso colore tra il viola e il rosso-rubino, di un vivace aroma di frutta, estremamente fresco e beverino.

Istravirgin 2023 sono le Giornate dell'Olio d'Oliva novello, a Vodnjan (Dignano) dal 24 al 26 novembre 2023.



GOLOSARIA TORNA A MILANO CON LA SUA DICOTTESIMA EDIZIONE

Golosaria, con il suo patron, il giornalista Paolo Massobrio, si conferma appuntamento immancabile per tutti gli appassionati del bello e del buono, che tra il 4 e il 6 novembre troveranno ad Allianz MiCo- Fieramilanocity una selezione accurata di ciò che di meglio offre la tradizione enogastronomica lombarda e italiana. Golosaria, come di consueto, si svilupperà su 4 aree: FOOD, WINE, MIXO, CUCINA DI STRADA.

Il tema scelto per questa edizione, La tradizione è innovazione, si sposa perfettamente con ciò che la Regione Lombardia organizza e promuove per il sistema agricolo e il lavoro di aziende e produttori. Tradizione significa rispetto per le proprie radici, voglia di tenere vivi e tramandare gesti, accorgimenti e "segreti" che hanno portato fino a noi cibi e vini straordinari ambasciatori di ogni territorio e delle sue peculiarità.

Innovazione significa al contempo sfruttare tutti i vantaggi che le nuove tecnologie mettono a disposizione di agricoltori e trasformatori per realizzare prodotti di altissima qualità e sempre più sostenibili.

La campagna "L'eccellenza europea è una forma d'arte" tornerà ad essere protagonista a Golosaria con il Prosciutto di Carpegna DOP e una selezione di prodotti della Vallonia DOP e IGP.

Il Consorzio Garda DOC è official wine dell'edizione 2023: in programma due wine tasting e uno show cooking per condurre il pubblico alla scoperta delle mille sfumature della Denominazione

Il Consorzio Garda DOC è denominatore comune di un territorio che unisce le tante zone vitivinicole che si affacciano sulle sponde del Lago, dal Bresciano al Veronese al Mantovano.

www.golosaria.it

ASSAPORARE L'AUTUNNO DORATO DI MERANO

Törggelen con castagne e vino novello, festa dell'uva e raccolta delle mele, mercati contadini, corse all'ippodromo e passeggiate lungo il fiume sulle orme di Sissi.

Quando la natura si trasforma e regala incredibili sfumature di colore con lo splendido spettacolo del foliage, quando l'aria si fa frizzantina e il sole tiepido riscalda ancora il viso, ecco che Merano dà il meglio di sé.

Le belle giornate di novembre profumano di uva, mele e castagne arrosto. E se queste ultime vengono consumate in abbondanza durante il Törggelen, antichissima tradizione culturale altoatesina che fino alla fine di novembre, apre le porte dei masi per offrire agli ospiti un assaggio di vino novello, castagne e altri prodotti stagionali, il profumo dei meleti invade le vie della città mentre l'uva ha addirittura una festa tutta sua.

Grande ospitalità all'Hotel Chalet Mirabell, 5 stelle affacciato sulla conca meranese,



completamente immerso nel silenzio e nella natura dell'altopiano di Avelengo, un luogo d'eccezione dove lo sguardo si perde nell'orizzonte infinito delle montagne e lo spirito si rigenera, ritrova il giusto equilibrio lontano dallo stress della routine quotidiana.

www.residence-mirabell.com

VILLA MORONA DE GASTALDIS: LA PERLA DELL'OSPITALITÀ MIONETTO

Nell'anno in cui Mionetto apre le porte di Borgo Mionetto, spazio multifunzionale dedicato all'ospitalità e situato nella sede storica della Cantina dal 1887 a Valdobbiadene, il brand si arricchisce di una novità che completa un ideale racconto della storia del territorio e del suo grande fascino in perfetta simbiosi con la cultura enologica più che centenaria di Mionetto.

È proprio nel cuore di Valdobbiadene, tra le colline del Prosecco Dcog, oggi patrimonio dell'Umanità Unesco, che sorge Villa Morona De Gastaldis, la villa del XVIII secolo di recente acquisizione, destinata ad uso foresteria e situata a pochi passi dalla sede.

Proprio dal vigneto antistante la villa nasce l'ispirazione per un esclusivo spumante firmato Mionetto: un Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG



Extra Brut.

Il nuovo spumante esprime in modo impeccabile l'essenza varietale dell'uva di origine. Il bouquet è ricco di sentori floreali, esaltati da eleganti note fruttate, mentre al palato è fresco, asciutto ed equilibrato,

con una nota minerale sul finale che conferisce lunghezza e profondità al sorso. Dal perlage fine e persistente, è ottimo per aperitivi sfiziosi o in abbinamento a piatti a base di pesce e crudité di mare.

www.mionetto.com



TORNA FERRARAFODDFESTIVAL: GRANDE PROTAGONISTA LA PERA IGP

La terza edizione di Ferrara Food Festival, il festival culturale gastronomico organizzato da SGP Grandi Eventi, si terrà dal 1 al 5 Novembre tra le vie del centro di Ferrara.

Un festival che si è ampliato passando da tre a cinque giorni per l'edizione 2023 dove scoprire, acquistare e degustare le eccellenze italiane accompagnato da un ricco palinsesto di eventi, degustazioni e show cooking.

Cinque giorni dedicati alle materie prime, all'eccellenza agricola, alla straordinaria tradizione culinaria emiliana e ferrarese in particolare. FFF è una grande vetrina del gusto

e delle tipicità che sta diventando sempre più un punto di riferimento a livello regionale e non solo, con grandi ospiti. La cultura passa anche dall'enogastronomia e una città di cultura come Ferrara offre una manifestazione all'altezza della sua tradizione.

L'evento è frutto di una collaborazione con la Strada dei Vini e dei Sapori, iniziata durante il difficile periodo dell'epidemia Covid-19 nel 2020.

La provincia di Ferrara vanta il primato in termini di riconoscimenti IGP, DOP, DOC non solo in Italia, ma in tutta Europa, con ben 18 prodotti tra cui spicca, appunto, la Pera.

www.ferrarafoodfestival.it

A CAMPELLO SUL CLITUNNO, IN UMBRIA, LA “FESTA DEI FRANTOI E DEI CASTELLI”

La “Festa dei Frantoi e dei Castelli”, evento oleo-gastronomico di punta del cartellone di Frantoi Aperti in Umbria (www.frantoiaperti.net), tornerà ad animare il comune di Campello sul Clitunno (Pg), in Umbria, posto al centro della Fascia Olivata Assisi-Spoleto Domenica 12 e 19 novembre l'evento si svolgerà nel Castello di Acera con il suo antico borgo che domina la valle del torrente Spina, immerso in una fitta vegetazione boschiva di querce, tartufai e aceri.

Nella suggestiva cornice del castello si festeggerà la prima spremitura e l'arrivo dell'olio nuovo con una serie di iniziative che vanno dalle degustazioni guidate di olio e.v.o. e di prodotti agroalimentari unici della tradizione umbra, all'escursione per famiglie accompagnata dalla narrazione di fiabe tra i boschi e gli olivi guidata dalla CamminAttrice Loretta Bonamente, il mercatino degli artigiani del cibo e dell'arte, la visita guidata del Castello, del piccolo Museo della Civiltà Contadina e quello della Pastorizia, il trekking naturalistico alla scoperta del faggio gigante monumento boschivo del territorio, il pranzo attorno al forno collettivo del castello e la mostra mercato di olio appena franto delle aziende del territorio che si ritroveranno intorno ai fuochi accesi per le bruschette, nella piazza del castello. Domenica 19 novembre, invece, il palcoscenico della manifestazione si sposterà nel capoluogo comunale di Campello sul Clitunno, la frazione de La Bianca,



dove sono previsti numerosi appuntamenti all'insegna della tradizione enogastronomica locale.

Obiettivo delle due giornate della “Festa dei Frantoi e dei Castelli” è anche quello di far conoscere il ricco patrimonio storico-artistico, culturale e

architettonico di Campello sul Clitunno, con la possibilità di visitare il Tempietto sul Clitunno, che è uno dei sette gruppi monumentali del sito seriale UNESCO “I Longobardi in Italia.

www.festadeifrantoi.it

Gli itinerari Gustosi **mix**

1500 KM DI VINI ARTIGIANALI A VENEZIA

Le mani di un artigiano sono uniche, sono ruvide e segnate, ma soprattutto sono spugne di sapere e di esperienza.

Back To The Wine, la Fiera e Mercato dei vini artigianali che si terrà a Venezia il 12 e il 13 novembre, racconterà il saper fare artigiano della Penisola.

È un ritorno ai vini guidati dalle sapienti mani dell'uomo, rappresentato da 140 artigiani che operano soprattutto nel mondo del vino, ma anche del food, della birra, dell'editoria, degli spirits e del caffè, è l'Italia artigiana da Nord a Sud. Tanti sono i paesaggi, i climi, i vitigni e le persone che abitano i luoghi e che fanno vivere le tradizioni e la passione per il vino. All'evento saranno rappresentate molte delle regioni italiane, per citarne



alcune, il Lazio e la Sicilia. La prima regione è emergente in fatto di vini artigianali, ma la particolarità del suolo vulcanico fa brillare vitigni come l'Aleatico Secco, la Passerina del Frusinate e la Malvasia Puntinata. La seconda è ricca di paesaggi

diversi che regalano vini diversi, dall'estremo ovest all'Etna, fino all'isola più simbolica, Pantelleria. Non solo Italia in quest'ultima edizione di Back To The Wine, saranno presenti la Grecia e la Francia.

www.backtothewine.com



**RICARICABILE
IN TOTALE
SICUREZZA!!!**

prakto

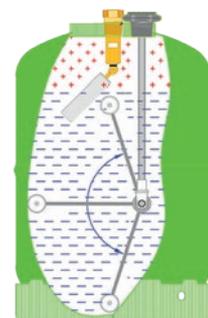
PERCHÈ SCEGLIERE PRAKTO?

Perchè è omologata automotive con marcatura E1 67R-019336 (regolamento ECE/ONU 67/01)

Perchè è sicura, è dotata di sistemi di sicurezza di qualità e corredata di certificato di conformità e garanzia.

Perchè è più leggera del 30% rispetto alle bombole in ghisa.

Perchè è affidabile, la bombola PRAKTO è dotata di un manometro per la lettura precisa del gas contenuto.



**INQUADRA
IL QR CODE
col tuo smartphone**



IL PROGETTO “LOME SUPER FRUIT” DI MASSERIA FRUTTIROSSI

Un progetto fortemente innovativo è quello di Masseria Fruttirossi, l'azienda di Castellaneta Marina, in Puglia, che punta a realizzare un moderno polo agricolo dedicato a produrre e trasformare frutti dalle proprietà benefiche e salutistiche, quali la melagrana e, più recentemente, l'avocado. Sono due “super frutti” che, rientrando nei cosiddetti “Super food” dalle elevate caratteristiche nutraceutiche, sono in grado di rispondere alla crescente domanda di un mercato caratterizzato da un consumatore sempre più attento a una alimentazione sana e alla propria salute. Progetto fortemente innovativo perché comprende, oltre alla componente più propriamente agricola, un modernissimo stabilimento di trasformazione e confezionamento in cui vengono realizzati i prodotti da avviare ai mercati: frutto fresco selezionato, succhi – in purezza e blend - e confezioni di arilli di melagrana e di concentrato di puro succo. Lo stabilimento è ubicato nello stesso comprensorio delle piantagioni, realizzando così per la prima volta sul territorio una “filiera cortissima” – “a centimetro zero” – che permette di “lavorare” i frutti a poche ore dal raccolto, mantenendone tutte le eccezionali

.....



proprietà nutraceutiche. Il core business è la coltivazione del melograno cui oggi sono destinati oltre 350 ettari, un'estensione che fa assurgere Masseria Fruttirossi a principale produttore italiano di questo frutto con circa 200.000 piante. Masseria Fruttirossi è l'unica azienda a poter garantire al consumatore finale la qualità del prodotto curando “in casa” tutte le fasi della produzione, dalla scelta della pianta e alla sua coltivazione, fino alla trasformazione e confezionamento dei prodotti. www.lomesuperfruit.com

MERANO WINEFESTIVAL: PER GLI AMANTI DELLA QUALITÀ ENOGASTRONOMICA

Nella “Città delle Palme” più a nord d'Europa è in programma dal 3 al 7 novembre Merano WineFestival. L'appuntamento con gli amanti della qualità enogastronomica quest'anno segna anche il ritorno al format lanciato dal patron Helmuth Köcher: bio&dynamica e GourmetArena in apertura, seguita dalle giornate centrali di The Festival, con espositori presenti per tutte le giornate di sabato, domenica e lunedì. Un ritorno alla tradizione che guarda, però, al futuro. Sostenibilità è la parola chiave, perché solo in questa direzione è possibile perseguire eccellenza, fino a superarla, come certificato dalle nuove menzioni: ICONIC, UNIQUE, PLATINUM e NEXT PLATINUM.

La 32^a edizione del Merano WineFestival rinnova l'appuntamento con il Summit sulla sostenibilità a 360°: “Respiro e Grido della Terra” dove si fa il punto della situazione dopo un anno di eventi targati The WineHunter legati al cambiamento



climatico che questa estate, nella siccità e nelle inondazioni, ha mostrato segnali inequivocabili. E poi più spazio per gli espositori internazionali, super Masterclass nella cornice del Castello Principesco, un'area dedicata a Luca D'Attoma “Luca D'Attoma: percorrendo l'Italia” ma anche il Summit internazionale sulla Sostenibilità “Respiro e Grido della Terra”, oltre al The WH Buyers' Club che andrà a completare il programma della manifestazione.

<https://meranowinefestival.com/>



CON IL “TRENO NATURA” ALLA CORTE DEL DIAMANTE BIANCO

Nei week end 11-12 e 18-19 novembre, la trentasettesima edizione della Mostra Mercato del Tartufo Bianco delle Crete Senesi a San Giovanni d'Asso (Montalcino)

È una delle mostre - mercato più tradizionali e antiche d'Italia fra quelle dedicate a questo prezioso fungo ipogeo. Nata alla metà degli anni 80 del secolo scorso, si tiene nel cuore delle Crete Senesi, a San Giovanni d'Asso (comune di Montalcino) che è stato fra i promotori della rete nazionale “Città del Tartufo”.

Nel 2023 festeggia la trentasettesima edizione.

Quasi quattro decenni dedicati al tartufo bianco delle morbide colline senesi che dividono il Chianti dalla Val d'Orcia, uno dei territori più vocati di tutto il territorio nazionale.

I tartufi bianchi sono tutti a km 0, trovati esclusivamente dai tartufai affiliati all'associazione

provinciale. Il sabato sera (11 e 18 novembre) il salone del castello diventa la prestigiosa location di cene di gala (esclusivamente su prenotazione) con affermati chef stellati.

Mentre attorno al suo “Diamante Bianco” – così viene chiamato qui il prezioso fungo ipogeo - San Giovanni d'Asso offre una festa ricca di proposte, per chi vuole vivere esperienze di un'altra epoca, c'è un antico treno a vapore che, partendo da Grosseto e da Siena, porta attraverso una ferrovia non più in servizio fino al Castello di San Giovanni.

È il famoso “Treno Natura” per scoprire paesaggi inconsueti della campagna senese.

Accanto al tartufo si potranno degustare formaggi pecorini a latte crudo, insaccati, carni di Chianina e Cinta Senese, olio Evo di grande qualità, il vino della Doc Orcia e, dopo la fusione con Montalcino, anche sua maestà il Brunello.

www.tartufodisangiannidasso.it

NINÙ: QUALITÀ, ARTE, DESIGN

RISTORANTE DI PESCE NEL CUORE DI ROMA CON B&B



Tavolo Saletta Libreria

Di Tania Turnaturi

Nell'area urbana del Tridente, a poche centinaia di metri da Piazza del Popolo e dall'Ara Pacis, un'abitazione ha assunto le sembianze di un ristorante, mantenendo il confort e la sensazione di accogliente benessere dell'ambientazione originaria.

Nasce così Ninù, dal vezzeggiativo con cui veniva chiamata da piccola **Alessandra Marino**, che per anni ha abitato nella casa, personalizzandola con arredi accurati, reperti, manufatti artistici e cataloghi d'arte disposti sulle scaffalature fino a 6 metri d'altezza.

Quando Alessandra ha deciso di aprire la casa agli ospiti e ai turisti ha ideato il progetto architettonico e il disegno di interior contaminandolo di arte e design, chiamando accanto a sé **Marco Gallotta** come **executive chef** e consulente nella gestione, per realizzare un per-

Gli itinerari Gustosi

sonale concetto di ristorazione che coniuga qualità, creatività e accoglienza nel ristorante e ricavando tre stanze per un originale soggiorno al piano superiore.

Dall'ingresso, su cui si aprono il cocktail bar e la caffetteria con affaccio anche sull'esterno, si raggiungono le sale del ristorante, la prima con il **tavolo sociale** di design e la **sala library** tappezzata di **9000 volumi di arte**, fotografia, design a disposizione di tutti, illuminate da grandi lucernari, che giocano sulle tonalità di verdi e blu con sfumature tortora. In alcuni spazi i tavoli sono tondi in marmo nero accompagnati dalle sedie francesi in midollino, in altri invece sono tavoli francesi d'epoca in legno e marmo, capaci di accogliere 100 coperti, compreso il dehors. Come complementi d'arredo oggetti provenienti dai mercati del mondo, reperiti dalla curiosità di Alessandra e pezzi preziosi di recupero e arte contemporanea appartenente alla collezione personale.

La grande cucina è visibile anche dall'esterno, mentre la **piccola cucina originaria della casa** circondata da ampie vetrate, ha una grande isola di marmo centrale che può accogliere fino a 12 persone destinata a piccoli eventi privati e **show cooking**.

Il **dehors** si ispira ai caffè parigini di fine Ottocento aprendosi come una terrazza con una sola lunga fila di tavoli in ferro nero opaco, disegnati dalla proprietaria e fatti realizzare da artigiani italiani, accompagnati da eleganti sedie francesi. La via è stata sottratta al degrado da Alessandra Marino nel 2016 con



Cuisinette



Sala Libreria_Oriz

il progetto "Roma sei mia", realizzando un restyling con alberi, grandi vasi, panchine e recuperando i marciapiedi prima inesistenti e il manto stradale con gli iconici sanpietrini.

La suggestione ambientale evoca sapori altrettanto raffinati di cucina d'autore, aspettative che la creatività dell'executive

chef Marco Gallotta e dello **chef Simone Ianiro** non deludono, offrendo prelibatezze dai sapori mediterranei con prevalente proposta ittica, che titillano le papille gustative, seguendo la reperibilità del mercato e la stagionalità dei prodotti. Nel menu alla carta è presente anche la tradizione con le fettuccine al



Camera



Suite

ragù di manzo battuto a coltello, spaghetti con pomodori basilico e Parmigiano 36 mesi, saltimbocca alla romana di vitello, filetto di manzo alla griglia, parmigiana estiva, accompagnati da tante insalate, verdure ripassate e patate saltate con alghe e sale. La proposta gastronomica declina piatti in cui il pesce è ingrediente primario con grandi classici come **plateaux di crostacei e di ostriche**, sauté, carpacci, tartare di pescato del giorno alla puttanesca e **ceviche di ricciola**, oltre a pescato del giorno al forno, al sale o all'acqua pazza, aragosta, scampi, astice, catalana di mazzancolle, **tataki di tonno con insalata di arance e finocchi fermentati**, filetti di pesce con crucifere in umido, olive e capperi di Racale, **filetto di pescato di paranza in finta tempura**. Tra i primi gli spaghetti con vongole veraci, **minestra di mare e legumi con tubetti di farro Felicetti**, tortello ripieno di burrata con salicornia gamberi e bisque, tagliolini alla granceola/astice, **pasta ai ricci di mare**, fettuc-



Camera gialla



Gazpacho pomodorino giallo ricciola



Tortelli burrata salicornia gamberi



Cannellone baccalà fritto



SimoneIaniro_AlessandraMarino_MarcoGallotta

cine doppia panna ristretto di vitella e caviale. Per concludere il pasto in dolcezza ecco la delizia al limone, sorbetti, **savarin arancia e fragoline di bosco** o mousse al cioccolato con cuore di mandarino.

Dalle undici alle diciotto è il menu che offre soluzioni gastronomiche per ciascun momento della giornata, per chi ha fretta oppure ha voglia di uno spuntino, scegliendo un toast di pesce spada o un avocado toast, cannellone di baccalà dorato e fritto, insalata di salmone, di tonno o di crostacei. Per l'aperitivo si può optare per un cocktail o calice di vino con tre assaggi della casa, ostriche, crostini o frittura; Ninù è il **signa-**

ture cocktail della casa a base Aperol, con succo di limone, salvia, ananas, tè french blu di mariage frères.

Ricca la carta dei vini tra bollicine, bianchi, rossi, rosati, da dessert, italiani provenienti da varie regioni e internazionali.

Al secondo piano si aprono **tre stanze connotate da design di varie epoche e collezioni d'arte**. Rosa e rosso improntano la prima, illuminata da un lucernario sui tetti di Roma (oscurato da un massiccio pannello scorrevole in ferro), mobili francesi di inizio '900 e poltrone di Paola Navone per Baxter, lampade di design e opere di Paolo Ventura alle pareti.

Nella seconda, più piccola,

intorno al letto di Moormann un sofà retrò e un gigantesco Spiderman realizzato da Giorgio Lupattelli nel 2003 su MDF. Nella suite, due grandi finestre con terrazzino/giardino inondano di luce i toni grigi di pareti e arredi. La zona letto, dal sapore classico anticipa il piccolo studio con il divano di Albini&Helg e la scrivania d'epoca, sulla quale si staglia la gigantesca opera di Matteo Basilè "La Karl".

Ninù

Via della Frezza 43 - Roma

tel. 06. 87644813

aperto dal lunedì alla domenica
dalle ore 08.00 alle 01.00

www.ninuroma.com

PRESENTATA A ROMA LA **GUIDA DEI VINI D'ITALIA 2024** DEL GAMBERO ROSSO

Di Antonella Fiorito



**50MILA LE ETICHETTE
DEGUSTATE: UNA SQUADRA
DI 70 DEGUSTATORI PER MESI
IN GIRO PER L'ITALIA.
DUE I PAESI STRANIERI INCLUSI
- CANTON TICINO E SLOVENIA
-, 498 I TRE BICCHIERI, CON
IL 35% DI AZIENDE BIOLOGICHE
O BIODINAMICHE, 56 I
VINI ENTRO I 15 EURO E 12
PREMI SPECIALI. QUESTI GLI
STRAORDINARI NUMERI DELLA
TRENTASETTESIMA EDIZIONE
DELLA STORICA GUIDA.**

La nuova Guida dei Vini d'Italia 2024 spegne trentasette candeline. Un salto generazionale dalla prima del 1987 che nasce con un chiaro e nobile obiettivo: raccontare i grandi e i grandissimi vini dell'Italia, anche per restituire la credibilità del Bel Paese nel mondo, profondamente minata dallo scandalo del metanolo del 1986. Già l'anno successivo segna una rottura, con un'edizione rivoluzionaria per l'epoca, dalla copertina color verde bottiglia, dallo strano formato fuori misura e dalla grafica elegantissima. Fino ai giorni nostri, con un nuovo cambio d'abito, una grafica rinnovata e ancora più leggibile.



Da trentasette edizioni, la Guida dei Vini d'Italia racconta la storia del vino in Italia: un prodotto editoriale che è cresciuto in questi anni - dai 1.400 vini degustati nel 1988 ai 50mila di oggi - grazie al lavoro dei produttori di tutta Italia e all'appassionato lavoro della grande squadra del Gambero Rosso, con i suoi 70 degustatori competenti e tanti collaboratori che "quest'anno cresce ancora con un nuovo vicecuratore, William Pregentelli, che va ad affiancare Lorenzo Ruggeri - hanno dichiarato i curatori della Guida, Marco Sabellico, Gianni Fabrizio e Giuseppe Carrus. Oggi la Guida dei Vini d'Italia è prodotta in tre edizioni in lingua straniera, quella tedesca, l'inglese e da alcuni anni anche quella in cinese. La Guida è il risultato di mesi di degustazioni alla cieca presso consorzi e istituzioni: 50mila le etichette degustate, in crescita rispetto alle 46mila del 2023, mostrando un livello medio della produzione italiana superiore, in ogni regione, rispetto all'anno passato. . Anche quest'anno sono due i territori extra frontaliari inclusi: quello del Canton Ticino e della Brda molto vicine alla tradizione vitivinicola italiana.

Le degustazioni finali - dove sono stati coinvolti 2.300 vini - hanno condotto all'assegnazione dei Tre Bicchieri, il massimo riconoscimento, a 498

vini (vs 455 nel 2023). 174, pari al 35% del totale, sono i Tre Bicchieri Verdi, prodotti da aziende certificate biologiche o biodinamiche (vs 154 nel 2023): un record assoluto per Vini d'Italia, a conferma di un trend virtuoso che si alimenta di vendemmia in vendemmia, dalle micro-cantine alle grandi aziende capaci di rilanciare le molteplici sfide della sostenibilità ambientale. Ben 56 i vini premiati reperibili in enoteca entro la fascia dei 15 euro, tra cui 7 etichette addirittura al di sotto dei dieci euro.

Parlando di sostenibilità, il presidente del Gambero Rosso Paolo Cuccia ha sottolineato come oggi il vino sia all'avanguardia non solo nell'attenzione all'ambiente, ma anche agli aspetti economici e sociali. "Ma torneremo a parlarne al prossimo Global Summit del Gambero Rosso che si svolgerà il 31 gennaio a Torino".

Infine l'amministratore delegato del Gambero Rosso Carlo Spallanzani ha ringraziato tutti i produttori: "Nonostante la tecnologia dia una grossa mano, sono i gesti antichi a fare il vino e i gesti antichi sono sempre molto faticosi. Il lavoro di chi lavora in vigna permette di assaggiare un prodotto che esce dal contesto del prodotto alimentare per entrare in un contesto antropologico, che è tutta un'altra cosa".



Palma e Circiello

FAI LA DIFFERENZA! RECUPERA E RICICLA IN CUCINA! LE TRADIZIONI DEL LAZIO

CONTEST CULINARIO ALL'INSEGNA DEL RECUPERO NELLA CAPITALE

Di Tania Turnaturi

La quarta edizione del festival green **Fai la differenza c'è ... il Festival della Sostenibilità** si è svolto nella capitale con un ricco calendario di attività ed eventi rivolto a tutte le fasce di età, per incentivare lo sviluppo sostenibile e l'attenzione all'am-

biente raccontando i temi del recupero e del riciclo dei rifiuti e della conoscenza e utilizzo delle fonti d'energia alternative pulite e rinnovabili.

A Palazzo Brancaccio l'incontro/workshop "**Le buone re-azioni**" ha proposto un cambiamento

culturale nello stile di vita e ha affrontato gli obiettivi dell'**Agenda 2030**, concludendosi con la consegna dei riconoscimenti agli artisti e appassionati di riciclo creativo che hanno partecipato a **ContestEco 2023**, il concorso d'arte e design sosten-

Gli itinerari Gustosi

nibile che ha lanciato l'asta di beneficenza online "**L'incanto di ContestEco**" a favore di **SOS Villaggi dei Bambini**.

Il giornalista **Salvo Cagnazzo** ha consegnato lo **Special Awards Uozzart 2023** all'artista **Syvy** autrice di "**F**k war**", poi sono stati consegnati i riconoscimenti alle categorie Appassionati d'Arte e di Riciclo Creativo secondo la Giuria Social e agli Artisti Professionisti dalla Giuria Qualificata.

L'evento di punta è stato quello gastronomico. Ospitato nella Serra del Palazzo delle Esposizioni, **Re Cook Show-The Winners** si è svolto all'insegna del **recupero dei prodotti alimentari considerati di scarto**. Sotto lo sguardo acuto e critico di **Anna Maria Palma** Direttrice della **Scuola di Cucina TuChef**, sono stati realizzati i piatti delle ricette finaliste del contest "**Fai la Differenza! Recupera e ricicla in cucina! Le tradizioni del Lazio**" che ha ricevuto il contributo di Regione Lazio - ARSIAL.

Dal 24 settembre 18 ricette selezionate sono state pubblicate online e, durante il **Re Cook Show** nella Serra del Palazzo delle Esposizioni, sono state presentate le tre ricette vincitrici, selezionate da una giuria di esperti e votate dalla community Facebook.

La classifica social ha premiato **Penne all'arrabbiata** di Nania Celeste, seconda Simona Lo Cascio con **Non fregnacce alla sabinese** e terza Alessia Baisi con **Stripp-food**.

La giuria qualificata ha invece decretato vincitrice Alessia Baisi, poi Elisa Graziani con **Rigaglie alla romana con carciofi** e infine Maria Rosaria De Luca con **Cacio e pepe rivisitata con cozze e olive nere**.



Chef Palma



La premiazione



Pasta con broccoli e mollica tostata

Nel corso del Laboratorio di cucina, gli ospiti presentati da Gianluca delle Fontane hanno parlato di prodotti a km 0 e prodotti doc/dop e bio del territorio della Città Metropolitana di Roma e del Lazio.

LE RICETTE VINCITRICI DEL RE COOK SHOW

Stripp-food

Ingredienti: 450g di trippa tra centopelli e cuffia, 1 litro olio semi di girasole, 400g semola grano duro rimacinata, sale nero di Cipro. Per il "ketchup": 300g pomodori secchi, 3 spic-



Pasta alla Norma

chi aglio, 100g soffritto carota sedano cipolla, 5 chiodi garofano, 1 tazzina acqua, olio evo, sale pepe qb. Per la "maionese": 35g farina, 35g burro, 500ml latte, 1 cucchiaino menta secca Le Squisivoglie, 200ml panna, 2 tuorli, 400g pecorino romano misto vaccino e pecorino misto capra, sale qb.

Preparazione ketchup alla romana: in una casseruola scaldare l'olio e soffriggere aglio, chiodi di garofano e trito di carote, cipolle, sedano. Sgocciolare e tagliare grossolanamente i pomodori secchi LeSquisivoglie, versarli nella casseruola e farli insaporire. Aggiungere una tazzina di acqua e lasciare che evaporino. Quando il sugo si è ritirato toglierlo dal fuoco e privarlo degli spicchi di aglio e dei chiodi di garofano, frullare o tritare e far raffreddare.

Preparazione finta maionese: per la salsa mornay scaldare il latte con la menta, a parte sciogliere il burro e aggiungere la farina. Mescolare creando una pastella e versare il latte caldo senza la menta, mescolando con una frusta a fuoco basso. Unire panna e tuorli e mescolare fino a una consistenza setolosa e senza grumi. Tagliare a cubetti i formaggi e unirli alla preparazione facendoli sciogliere. Raffreddare con pellicola a contatto.

Preparazione Stripp: In un work o un pentolino stretto e alto scaldare lentamente l'olio di semi di girasole. Lavare la trippa e asciugarla con cura. Tagliare striscioline di circa 2cm di spessore da entrambe le qualità di



Pasta cacio e pepe cozze e olive nere

trippa, infarinarle nella semola rimacinata e friggere le stripp per un minuto, scolandole su carta assorbente.

Servirle in un piatto con le due salse, come aperitivo o antipasto, o in una vaschetta di bambù come street food con le due salse versate sopra.

Penne all'arrabbiata

Ingredienti: 320g di penne rigate, 380g di pomodori pelati, 1 spicchio d'aglio, peperoncino secco, olive, capperi, acciughe in filetti, prezzemolo q.b., olio extravergine d'oliva q.b., sale fino q.b.

Preparazione: scolare i pelati e schiacciarli con una forchetta, per spezzettarli.

Tritare il peperoncino secco con un coltello, e mettere sul fuoco una pentola colma d'acqua, salata a piacere, per la cottura della pasta. Versare un giro d'olio abbondante in un tegame, unire lo spicchio d'aglio sbucciato e il peperoncino, le acciughe i capperi e le olive. Lasciare soffriggere dolcemente, poi unire i pomodori, mesco-

lare e regolare di sale. Coprire con un coperchio e lasciar cuocere per circa 12 minuti, mescolando di tanto in tanto.

Eliminare l'aglio e versare la pasta facendola saltare.

Cacio e pepe rivisitata con cozze e olive nere

Ingredienti: 200g di spaghetti, 250g di cozze, 100g di pecorino romano, 100g di olive nere, 5g di pepe macinato fresco.

Preparazione: Mettere sul fuoco l'acqua per la pasta. Versare le cozze lavate in una pentola, cospargere con il pepe e far cuocere coperte per pochi minuti, mescolando per farle aprire.

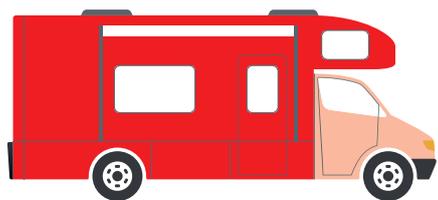
Passare al colino l'acqua di cottura, sgusciare le cozze e unirle alle olive nere denocciolate. Versare il pecorino fresco grattugiato nell'acqua delle cozze e mescolare fino a formare una crema, aggiungere le cozze e le olive nere.

Mescolare bene e versare gli spaghetti, aggiungendo un cucchiaino di acqua di cottura se necessario.

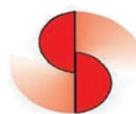
*Durante le ferie io voglio vedere le montagne,
le mie sorelle vogliono andare in spiaggia,
la mia mamma vuole ammirare i monumenti
ed il mio papà ci accontenta tutti perchè...*



...noi la casa ce la portiamo dietro!



= **LIBERTÀ**

 **D'Orazio**
ASSICURAZIONI

= **SICUREZZA**

D'Orazio Assicurazioni

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

info@assicurazionecamperdorazio.it - www.assicurazionecamperdorazio.it