

TURISMO

Anno 30°
Gennaio 2024

all'aria aperta **324**

CAMPEGGIO E TEMPO LIBERO: IL MENSILE DELLA VACANZA IN LIBERTÀ



I NOSTRI PRIMI 30 ANNI!

NELLE TERRE DELL'ALTO PIEMONTE

FIDENZA: STORIA E CREATIVITÀ

ON THE ROAD MOTO

BENESSERE: REMISE EN FORME

VIAGGI IN CAMPER: 10 CAFFETTERIE STORICHE

all'interno la rivista *Gustosi* li itinerari

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



TURISMO ALL'ARIA APERTA FESTEGGIA I SUOI PRIMI 30 ANNI!

Non sono ancora terminati i festeggiamenti per le ricorrenze natalizie e per il Capodanno che per noi di Turismo all'Aria Aperta è già tempo di alzare nuovamente i calici per l'ennesimo brindisi: la nostra rivista compie infatti 30 anni, un traguardo importantissimo che vogliamo festeggiare con tutti voi affezionati lettori che non ci avete mai fatto mancare il vostro appoggio, spingendoci anno dopo anno a migliorarci ed evolverci.

Passa il tempo, ma le nostre testate non invecchiano mai, perché tutta la nostra organizzazione è sempre proiettata verso il futuro, tenendo però sempre ben presenti i punti peculiari della nostra storia. Il nostro Gruppo Editoriale è, da sempre, un precursore nel mondo della comunicazione: fin dal 1996, la rivista viene affiancata dal portale turismoitinerante.com, il primo sito in Europa sul turismo, che offre agli utenti la possibilità di informarsi quotidianamente su itinerari, percorsi ed eventi turistici che si svolgono sia in Italia che all'estero. Dal 2010, inoltre, la nostra rivista Turismo all'Aria Aperta viene pubblicata on-line ed è letta gratuitamente in tutto il mondo. Il nostro impegno nei confronti di tutti voi lettori resta immutato nel corso del tempo: continueremo con tutto il nostro entusiasmo a por-

tarvi in viaggio con noi, visitando tanti meravigliosi territori, ognuno con le proprie caratteristiche, da scoprire con i nostri on the road; vi offriremo come sempre uno sguardo sul mondo della cultura, proponendovi tanti articoli e reportage su musei e mostre, mentre negli Itinerari Gustosi ogni mese continueremo a darvi dei piccoli consigli per rendere la vostra tavola sempre più ricca di sapore. Sfogliando la nostra rivista continuerete poi a trovare tante altre informazioni e curiosità, come le novità dal mondo dei camper, con tanti servizi sui nuovi mezzi in uscita, e gli aggiornamenti sulla circolazione stradale. Inoltre, nel corso di quest'anno così speciale per tutti noi, troverete mese dopo mese tante sorprese che faranno riferimento alla nostra storia e che, ne siamo certi, renderanno la vostra lettura ancor più gradevole. La nostra rivista continuerà dunque a proporsi come un punto di riferimento per chi ha deciso di accendere i motori e mettersi in viaggio.

A tutti voi va il nostro più grande ringraziamento per la fedeltà con cui ci seguite da ormai trenta anni. Siamo pronti a stappare la bottiglia di spumante, brindate con noi. Tanti auguri, Turismo all'Aria Aperta!

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

MARCHE, BELLEZZA INFINITA



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



www.europa.marche.it

Sommario

ON THE ROAD MIX

p. 6

SPIGOLANDO TRA GLI EVENTI

p. 14

ON THE ROAD ITALIA

p. 18

ON THE ROAD MOTO

p. 28

NOTIZIE DAL MONDO DEL TURISMO

p. 34

VETRINA CAMPER

p. 36

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. 63

L'OPINIONE DI BEPPE TASSONE

p. 70

I GUSTOSI

p. 871



TURISMO

all'aria aperta

Mensile - Anno 30° - N. 324
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
Barbara Barichello - barbarabarichello@gmail.com
Luigi Battistella - luigi.bat@libero.it
Michela Zitti - zm.turismoitinerante@gmail.com

Collaboratori:
Cristiano Fabris, Antonella Fiorito,
Carmen Somma, Mario Sebastiano Alessi.

Grafica:
Michela Zitti - grafica@michelazitti.it

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.

SOLE E NEVE

TEMPO DI **CIME INNEVATE**, BIANCHE DISTESE SOTTO IL SOLE, CIASPOLATE, ESCURSIONI IN VETTA, MA ANCHE TEMPO DI SOGNARE **DESERTI ROSA**, **CROCIERE ORIGINALI**, PASSEGGIATE TRA LE LUCI

I SILENZI INVERNALI DEI VILLAGGI SVIZZERI

Patgific» significa «placido» ed è la maniera grigionese di vivere una vita dai ritmi pacati. Via Silenzi, un percorso da completare in diversi giorni con le racchette da neve, si snoda da Scuol al Passo del Forno ed è permeata proprio da questo spirito di vita. L'escursione con le racchette da neve è un'avventura che lungo sentieri naturali attraversa la Bassa Engadina e porta alla Val Müstair. Lì dove regna il silenzio assoluto. La Bassa Engadina, con le località turistiche di Scuol, Valsot e Zernez, i suoi pittoreschi villaggi alpini e il Parco Nazionale Svizzero è una garanzia di vacanze attive all'insegna del relax. Qui si praticano escursioni, ciclismo, rafting e i tuffi nella natura. I molti valichi consentono affascinanti viaggi alla scoperta delle valli e delle nazioni limitrofe.

Grazie alla galleria ferroviaria del Vereina, con il servizio di trasporto auto, la Bassa Engadina è



raggiungibile in maniera rapida e sicura anche in inverno. Tuttavia, al contrario dell'esclusiva Alta Engadina, la Bassa Engadina resta una tranquilla vallata appartata rispetto ai grandi flussi turistici. Il centro della Bassa Engadina è Scuol (Schuls), con la sua zona di interesse storico, il parco acquatico e le terme di Bogn Engadina.

www.myswitzerland.com

A GENT SI SVOLGERÀ IL LIGHT FESTIVAL

A Gent in Fiandra, si svolgerà la sesta edizione del triennale Light Festival da mercoledì 31 gennaio a domenica 4 febbraio 2024.

L'evento porterà in città 32 opere d'arte luminose realizzate da artisti locali, nazionali e internazionali, che esaltano le tecnologie innovative. Dall'intelligenza artificiale ai droni, molte opere offriranno ai visitatori uno sguardo sul futuro. Le opere saranno distribuite lungo un percorso di 7 km, che coinvolgerà anche quartieri nuovi in via di rigenerazione



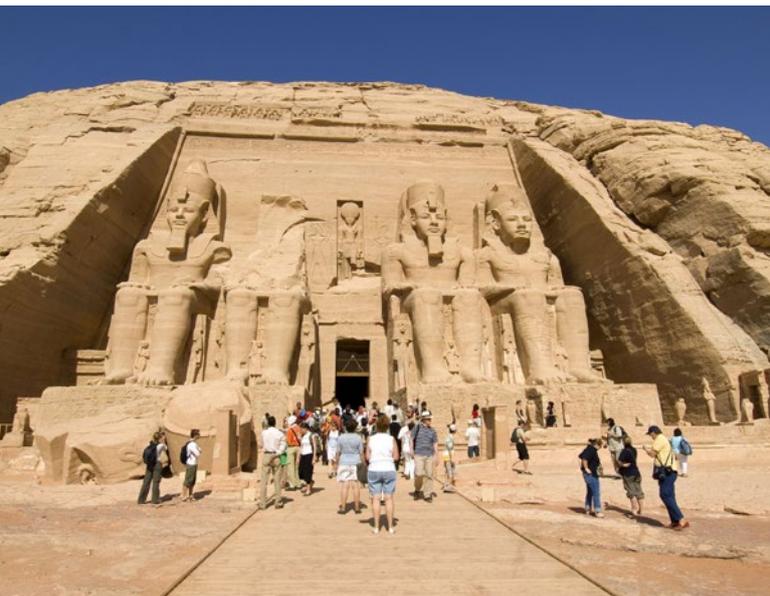
come il DOK.

Qui, per esempio, da non perdere sarà l'enorme sfera rossa dell'artista spagnolo SpY, come anche le colorate bolle di sapone dell'australiano Atelier Sisù. Anche l'Agenzia Spaziale Europea partecipa al Festival: 'Augmented reality' mostrerà come le immagini satellitari aiu-

tino l'umanità.

Al Light Festival collaborano gli abitanti della città: ad esempio, l'Atelier Mestdagh, il più antico laboratorio di vetrai del Belgio, ha contribuito all'opera di luce che si troverà presso lo Stadshal.

www.lichtfestivalgent.be/en/
www.visitflanders.com



UN EGITTO DIVERSO: UNA DESTINAZIONE DI VIAGGIO SICURA CON TANTE NUOVE OFFERTE

Avventure indimenticabili, esperienze emozionanti e sole: la pluripremiata destinazione turistica dell'Egitto offre tante opportunità per tutti i viaggiatori quest'inverno. Mentre il freddo invernale si fa sentire e il mondo attende con impazienza la stagione delle vacanze, il Paese sul Nilo si dimostra una destinazione affascinante e conveniente per una vacanza invernale al sole.

La terra dei faraoni, delle piramidi e del lussureggiante delta del Nilo è una destinazione che vale la pena di esplorare, per viaggiatori che cercano esperienze urbane coinvolgenti al Cairo e ad Alessandria, crociere fluviali personalizzate, avventure uniche nel deserto o alcuni dei migliori siti al mondo per lo snorkeling e le immersioni nel Mar Rosso.

"Il nostro impegno è quello di offrire a tutti gli ospiti un viaggio che permetta loro di rilassarsi e di conoscere la nostra ricca cultura", afferma Ahmed Issa, Ministro del Turismo e delle Antichità. "L'anno scorso abbiamo registrato un grande afflusso di visitatori durante i mesi freddi e ci aspettiamo che milioni di viaggiatori vengano anche quest'anno per sfuggire all'inverno". Con importanti investimenti nelle destinazioni egiziane, tra cui il restauro e lo sviluppo dei siti archeologici e l'apertura di nuovi musei e hotel, si sono realizzati la riapertura del Museo greco-romano ad Alessandria, il restauro della Grande Sala Ipostila del Tempio di Karnak e della Valle dei Re e il nuovo Grande Museo Egizio che aprirà all'inizio del 2024 nei pressi del Cairo.



ALLA SCOPERTA DELLA MINIERA TOSCANA DI MONTECATINI VAL DI CECINA

Il Museo delle Miniere di Caporciano è la meta ideale per gli appassionati di turismo minerario, per una vera immersione nel mondo sotterraneo, tra i percorsi delle antiche strutture di estrazione dismesse e oggi riconvertite in un affascinante parco minerario. Con una visita guidata, adatta anche alle famiglie, dalla vecchia falegnameria si arriva nella "pancia della balena", la galleria principale. Si può anche scendere nei sotterranei, con il suggestivo percorso dei 200 scalini, fino a 100 metri di profondità.

La miniera di Caporciano, vicina al borgo di Montecatini Val di Cecina (PI), è rimasta attiva, anche se non ininterrottamente, dall'epoca etrusca fino al 1907. Nel corso del XIX secolo è stata la più grande miniera di rame d'Europa. Qui è nata la società Montecatini, una delle maggiori industrie europee, confluita poi nella celebre Montedison. La miniera, il museo e il Parco minerario sono fruibili solo attraverso visite guidate. A occuparsi dell'accoglienza e delle visite è la cooperativa Itinera.

Per i gruppi c'è anche l'itinerario di interesse storico-naturalistico, che condurrà i viaggiatori al primo parco eolico di proprietà pubblica, sulle colline che si affacciano sulla miniera a circa 600 metri, con una tappa alla diga di Muraglione, un complesso di sbarramento delle acque necessarie per il lavaggio del minerale estratto.

In questo percorso si potrà visitare l'Oratorio di Santa Barbara, dedicato alla patrona dei minatori. www.museodelleminieremontecatini.it/

IN GERMANIA IL PONTE PIÙ LUNGO DELLA REGIONE DEL MAR BALTICO

Nel Mar Baltico, al largo della località balneare di Prerow, nel Meclemburgo-Pomerania Anteriore, sta per nascere un porto insulare con un nuovo molo lungo 720 metri, che sostituirà quello vecchio. Il completamento del molo e del porto insulare che sarà a forma di goccia ben riconoscibile dall'alto, è previsto per l'inizio della stagione 2024. Il nuovo molo, simbolo della località di Prerow, sarà sostenuto da pilastri in acciaio, avrà una larghezza di 3,5 metri e si protrarrà per 395 metri nel Mar Baltico. Il progetto prevede moli con ormeggi per 40 imbarcazioni sportive, barche



da pesca e di salvataggio, un molo per navi passeggeri e un edificio portuale con un'ampia terrazza da cui si avrà una vista spettacolare, dove, nelle giornate limpide si potrà vedere persino l'isola di Hiddensee. Il molo verrà utilizzato dai

pescatori per mettere alla prova le loro abilità di pesca. Il suo momento clou è tra la fine di maggio e gli inizi di giugno, quando la festa del molo di Prerow attira numerosi visitatori da vicino e lontano. www.germany.travel

FUGA INVERNALE IN IRLANDA

I laghi d'argento e i fieri paesaggi atlantici dell'isola sono una componente imprescindibile dell'identità irlandese, nonché una straordinaria risorsa quando si è in cerca di un luogo unico. Tra prati immensi e boschi rigogliosi, si aprono alcune locande che hanno mantenuto intatti i loro tratti più autentici. Fuori stagione, alcune delle più belle strutture ricettive dell'isola d'Irlanda offrono formule di soggiorno molto vantaggiose per momenti speciali, perfetti per staccare dalla routine, tra atmosfere fiabesche e ritmi lenti. Quando la vista sul magnifico paesaggio irlandese, ammirata dal calore di una camera romantica o da un sontuoso salone, regala una sensazione unica di avvolgente meraviglia. Ad esempio si può scegliere



un magnifico castello irlandese, come il regale cinque stelle Ashford Castle nella contea di Mayo, lungo la Wild Atlantic Way, uno degli hotel di lusso più apprezzati al mondo: immerso in una tenuta di oltre

140 ettari, con boschi secolari e verdi distese curate alla perfezione, incarna l'essenza dell'ospitalità irlandese, declinata con classe, originalità e infinita eleganza. www.irlanda.com

MUSEI INSOLITI IN CANTON TICINO

Musei originali e insoliti per scoprire nuove sfaccettature del Ticino. Il Ticino che conosciamo oggi è stato plasmato da generazioni di persone che hanno saputo valorizzare le risorse e i prodotti del posto, ma anche le caratteristiche di questo angolo di territorio incastonato tra nord e sud delle Alpi. Oltre a escursioni, attività nella natura e visite ai musei più conosciuti nelle città, vale la pena dedicare del tempo a scoprire alcune chicche uniche nel loro genere.

Ad esempio a Verscio, località nelle Terre di Pedemonte, dove il comico svizzero Dimitri scomparso nel 2016 fondò l'omonimo teatro ancora in attività, c'è il Museo comico, con 600 pezzi raccolti dal clown durante la sua lunga carriera in



ogni parte del mondo. La collezione ha come tema la comicità nei suoi vari aspetti ed è presentata in quattro sale al primo piano del Teatro Dimitri. Dalle numerose figure

dell'elefante (animale portafortuna di Dimitri), a strumenti musicali e maschere comiche provenienti da ogni dove.

www.ticino.ch

www.myswitzerland.com

GOING4CRUISE LANCIA CINEMA E CROCIERE: UNA COMBINATA VINCENTE PER LE DESTINAZIONI DI VIAGGIO

Il cinema incontra i suoi appassionati in crociera con Going4Cruise, linea di prodotto di Going, tour operator di MSC Cruises: dall'estate 2024, su alcuni itinerari di navigazione vengono abbinati proiezioni di film che richiamano le destinazioni toccate ed escursioni ispirate ai contenuti cinematografici. In questo modo, la crociera si arricchisce di quel contenuto culturale che contraddistingue da sempre la programmazione di Going.

Il progetto "Cinema Lovers" porta ai crocieristi l'esclusiva combinata tra narrazione cinematografica accompagnata da critici, che commenteranno la



pellicola prima della visione, e speciali visite guidate per rivivere le storie dei film proprio nelle location in cui sono sbocciate.

I primi due itinerari sono già pronti:

- MSC ARMONIA con partenza da Venezia (Primavera e

Autunno 2024) e rotta verso Croazia, Montenegro, Corfù, Zante (Grecia), Bari.

- MSC GRANDIOSA con partenza da Livorno (Primavera e Autunno 2024) e rotta verso Francia, Spagna, Tunisia, Palermo e Napoli.

<https://going.it/>

VERSO LA LAPPONIA IN CAMPER

Situata nell'estremo nord, la Lapponia è una destinazione magica che offre ai suoi visitatori paesaggi mozzafiato.

Partendo dall'Italia è possibile organizzare un tour da sogno per tutta la famiglia o con gli amici alla scoperta dell'estremo nord. APC, Associazione Produttori Caravan e Camper, ha pensato ad un itinerario per aiutare i camperisti a vivere un viaggio indimenticabile partendo dall'Italia fino al paese di Babbo Natale.

La prima tappa del viaggio verso la Lapponia è Rostock, in Germania, raggiungibile in camper da ogni parte in Italia. Una volta arrivati ci si può imbarcare su un traghetto per raggiungere la Svezia. 6 ore e 1.300km di navigazione dopo si sbarcherà nel paese scandinavo per riprendere il proprio viaggio in camper. Dopo 360 km di guida il punto di sosta più vicino è Gränna, conosciuto come il paese delle caramelle. Da questo punto è consigliato iniziare a montare i chiodi sulle gomme del camper o caravan, e poiché richiede molto tempo, il consiglio è di



prendersi una serata di sosta alla scoperta del luogo per poi ripartire la mattina successiva. Riprendendo il viaggio on the road si procede verso Sundsvall, sempre in Svezia, e poi verso il ponte di Höga Kusten per poter godere di una vista mozzafiato. Un panorama sconfinato e innevato che si presenterà ai vostri occhi. Infine per raggiungere la Lapponia, si faranno strade sempre più ghiacciate con temperature sempre più basse, ma con le gomme chiodate, e la giusta attrezzatura il camper non avrà problemi.

www.associazioneproduttori camper.it

LA THUILE, WILD LIMITS

A La Thuile, regno indiscusso di spazi infiniti, di inesplorato, di riconnessione con la natura, si può portare al limite l'esperienza wild, per vivere un'esperienza unica e godere appieno dell'energia che le sue discese e le vallate imbiancate sanno donare.

Tante le possibilità di esperienze originali, momenti divertenti, piacevoli, rilassanti, capaci di rendere la vacanza sulla neve, in questo territorio di confine a cavallo tra Francia e Italia, benefica e densa di emozioni. Ad esempio il 5 gennaio ci sarà la presentazione del volume fotografico dedicato al ritorno del lupo in Valle d'Aosta. Quattro anni intensi di lavoro con grande sforzo, etica e passione per raccontare questo evento.

Ogni foto ha una storia da raccontare, una nuova prospettiva



da offrire, dà la possibilità di approfondire la conoscenza di questa affascinante creatura e il suo ruolo fondamentale nell'ecosistema naturale. Il 20 gennaio si svolgerà una facile passeggiata sul filo del

racconto che dal passato arriva a oggi e guarda avanti, osservando i cambiamenti che inevitabilmente trasformano i luoghi.

www.maisonberton.it
www.lathuile.it

WORLD SNOW DAY: PER VIVERE LA NEVE IN TUTTE LE SUE FORME

Il 15 gennaio 2024 è la Giornata Mondiale della Neve. Ecco qualche luogo emozionante per lanciarsi tra sci e sport invernali sul manto bianco.

Le piste innevate del Plan de Corones sono proprio fuori la porta dell'Excelsior Dolomites Life Resort di San Vigilio di Marebbe (BZ), il resort ideale per amanti del benessere e dello sport in tutte le sue declinazioni, tra le montagne Patrimonio dell'Umanità UNESCO.

Dal suo Excelsior Dolomites Lodge, 16 camere deluxe e suite da sogno, con pareti di vetro, la vista è impareggiabile. A 1.200 mt di altitudine e



nel Parco Naturale di Fanes-Senes-Braies, l'hotel si trova sui 119 km di piste da sci di Plan de Corones e Sellaronda, percorsi per lo slittino, sentieri panoramici. Ospiti e sciatori trovano servizi specializzati ed esperienze da

vivere ogni settimana, come le escursioni guidate con le ciaspole o avventurosi sci safari. Offerta speciale Settimana Bianca sci & benessere, valida dal 7 gennaio al 9 febbraio 2024.

www.myexcelsior.com

“INVERNO PER 2” SULLA FERROVIA VIGEZZINA- CENTOVALLI

Dall'8 gennaio al 3 marzo torna la promozione: si viaggia in due a soli 37 €.

Lungo la tratta italo-elvetica esperienze termali di benessere, attività outdoor sulla neve e romantici borghi con musei imperdibili.

Dal 1923 la Ferrovia Vigezzina-Centovalli viaggia tra Domodossola e Locarno, con scorci che nella stagione invernale regalano emozioni nuove.

Amatissima per il Treno del Foliage, la Ferrovia Vigezzina-Centovalli è operativa 365 giorni all'anno e anche per questo inverno proporrà una promozione imperdibile: dall'8 gennaio al 3 marzo si potranno acquistare 2 biglietti di a/r per viaggiare sull'intera linea – con partenza dal capolinea italia-



no, Domodossola oppure dalla ticinese Locarno, con la possibilità di effettuare una sosta intermedia per visitare i territori attraversati – pagandone solo uno (37 € a coppia, inclusi la prenotazione del posto e

l'eventuale supplemento per viaggiare sui treni panoramici). I due capolinea, Domodossola e Locarno, meritano una visita approfondita, anche nelle seppur brevi giornate d'inverno.

www.vigezzina-centovalli.com



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



Tweët
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
e' Italia
che non conosci

www.viaggiarelitalia.it



LA FESTA DELL'EPIFANIA A ROMA

Cinecittà World: il parco del cinema propone mercatini, le luminarie di **Polvere di Stelle**, 12 attrazioni a tema, la casa di Babbo Natale, Gocce di Cinema e il Presepe del Cinema. Adulti e bambini potranno divertirsi sul **Kamikice**, un bob su un grande scivolo sulla neve nel **Regno del Ghiaccio** e sulle bici volanti. Il giorno dell'Epifania si può incontrare la **Befana** nel villaggio **Santa Claus** e rifocillarsi presso il ristorante **Charleston** con il "pranzo della Befana".

Nel **Palastudio** lo storico spettacolo sul ghiaccio **Christmas On Ice** regala un'ora di magia sulle più amate e suggestive musiche di Natale, con oltre 50 artisti e performer di livello nazionale e internazionale sulle coreografie ideate dall'atleta olimpionica **Nicol Della Monica**.

"Con *Christmas on Ice* a Cinecittà World regaliamo ai nostri ospiti uno **spettacolo unico in Italia** sulla **più grande pista di pattinaggio di Roma**, da oltre 600m² - commenta l'**Amministratore Delegato Stefano Cigarini** - *uno spettacolo che lascerà a bocca aperta bambini ed adulti*".

Il Fantastico Castello di Babbo Natale a Lunghezza. In un vero castello una varietà di spettacoli, aree tematiche e personaggi.

Babbo Natale lascia il posto alla **Befana** ed ai dolciumi per i bambini.

Un grande falò arcobaleno darà il benvenuto all'amata vecchietta festeggiando il "**Trionfo della Befana**".

Santa Claus, la **Befana**, gli elfi, gli orsi polari, i folletti, i pupazzi di neve, gli abeti vivi e gli eroi delle feste sfiliranno e si esibiranno per regalare momenti magici a tutti i visitatori.

Piazza Navona. È il luogo più iconico della Befana a **Roma**, tradizione che risale a circa 200 anni fa. La storica piazza si trasforma in un'arena di festa con diverse bancarelle, con spettacoli degli artisti di strada, i trucca bimbi e stand dedicati alla vendita di prodotti artigianali, dolciumi e giochi per riempire le calze, ciambelle fritte, caramelle e altri dolciumi.

Non mancherà occasione di assistere agli spettacoli dei burattini e di incontrare la **Befana** in persona.



EUR CULTURE PER ROMA FINO AL 21 APRILE 2024

Ideata e promossa da EUR SpA, la terza edizione propone eventi, cultura e spettacoli e una parte educational per gli studenti e aperta al pubblico, con la direzione artistica di **Oscar Pizzo**, in collaborazione con il **Teatro dell'Opera di Roma**, il **MAXXI** - Museo nazionale delle arti del XXI secolo e il **Museo delle Civiltà**.

L'apice il 28 e 29 marzo alla Nuvola per la prima mondiale dello spettacolo **Dancing with Glass**, tributo a Philipp Glass con il coordinamento artistico dell'icona della danza mondiale **Lucinda Childs**. Il 14 aprile **Inside** di Dimitris Papaioannou, visionario coreografo e poetico artista visivo. Ad aprire l'anno **I Dialoghi Sinfonici**, progetto di Europa InCanto Orchestra in collaborazione con EUR SpA e sostenuto da Poste Italiane.

L'orchestra giovanile diretta dal Maestro Germano Neri proporrà i grandi compositori della scena sinfonica: **George Gershwin**, **Stravinskij** e **Ravel**, **W.A.Mozart**. A chiudere la rassegna **L'ora del balletto: Debussy e Tchaikovsky**. Inoltre, apre al grande pubblico accompagnato dalla scrittura di **Roberto Vecchioni**. Il 24 febbraio la tappa romana del nuovo tour dell'ex frontman degli Spandau

Ballet, **Tony Hadley**. Il 3 marzo al Palazzo dei Congressi ancora musica cantautorale con il concerto di **Ron in trio** con omaggi a Lucio Dalla e Luigi Tenco. L'Orchestra Europa InCanto accompagnerà anche la proiezione di "The Snowman" di Raymond Briggs, candidato all'Oscar come miglior cortometraggio d'animazione e vincitore del BAFTA TV, ed eseguirà le musiche della celebre composizione di **Sergej Prokof'ev**: Pierino e il Lupo. Nell'offerta culturale c'è il progetto **CORPO LIBERO #COLLECTIVE**, l'Orchestra jazz di Massimo Nunzi e i ballerini coreografati da Diana Florindi e dalla storica della danza jazz Bunny Donowitz.

Il programma educational nei tre cicli "Mi Piace Immaginare", "Movimento Parallelo" e "Diritti e Desideri, progetto di educazione alla legalità" in collaborazione con l'Ordine degli Avvocati di Roma proporrà incontri e appuntamenti al Museo delle Civiltà, al MAXXI- Museo nazionale delle arti del XXI secolo, all'Archivio Centrale dello Stato e alla Nuvola.

Info su eurspa.it
biglietti su vivaticket.it e ticketone.it
(per i concerti di Vecchioni, Tony Hadley e Ron)



LANTERNIA, FESTIVAL INTERNAZIONALE DELLE LANTERNE GIGANTI

Il magico mondo del Festival delle lanterne giganti arriva in Italia presso il **Bosco delle Favole a Cassino**, dopo il grande successo in oltre 8 Paesi nel mondo. Sui 110.000 mq del parco con 6 differenti aree tematiche dedicate alle più belle favole, oltre 300 lanterne giganti creano un mondo di luci, colori e fantasia.

Le **lanterne cinesi** sono oggetti decorativi con una storia millenaria in Cina e in altre culture asiatiche. Realizzate in carta sottile o seta, vengono appese e illuminate all'interno con una candela, spesso decorate con motivi artistici, simboli o testi tradizionali. Sono utilizzate in una varietà di contesti, tra cui celebrazioni e festività come il Capodanno cinese e il Festival delle Lanterne, appese all'aperto o in luoghi pubblici, creando spettacolari installazioni luminose, ma anche destinate a scopi decorativi in occasioni speciali come matrimoni o eventi aziendali.

Nel corso degli anni sono diventate popolari in varie parti del mondo come oggetti decorativi e sono state reinterpretate in vari stili e materiali, apprezzate non solo per la loro bellezza visiva

ma anche per il loro significato simbolico di prosperità e buona fortuna.

Le lanterne cinesi di Lanterna, di grandi dimensioni, sono una moderna interpretazione di quelle tradizionali. Sono realizzate in seta, materiale ecofriendly, leggerissimo e non inquinante, resistente e bellissimo, ed illuminate con LED a basso consumo, che richiamano le candele, evitando il rischio di incendi o surriscaldamento. Il percorso del parco è accessibile a tutti i disabili. Il biglietto di ingresso include la visita delle aree tematiche, la partecipazione alla baby dance e l'accesso al mini percorso avventura dedicato ai bambini.

Christmas Lanterna è aperto dalle 11.00 alle 21:00 il 05-06-07 gennaio

Fantasyland Lanterna è aperto dalle 15.00 alle 22:00 nelle seguenti date (venerdì, sabato e domenica)

Gennaio: 12-13-14 19-20-21 26-27-28

Febbraio: 02-03-04 09-10-11 16-17-18 23-24-25

Marzo: 01-02-03-08-09-10

Bosco delle Favole, Via Agnone, Cassino (FR)
<https://lanterna.world/>



LA PROVINCIA DI TRAPANI CANDIDATA UNESCO

Si consolida la candidatura della provincia di Trapani al riconoscimento Unesco, lanciata dal commissario della **Camera di commercio**, Pino Pace e dall'amministratore della **Logos**, Toti Piscopo, in collaborazione con **Unioncamere Sicilia**, per un sistema integrato pubblico-privato che attragga un turismo sostenibile tutto l'anno.

L'assessore regionale alle Attività produttive, Edy Tamajo e quella al Turismo, Elvira Amata, supportano un coordinamento territoriale e mettono a disposizione i prossimi bandi generali per le imprese dell'Isola. Hanno aderito al progetto anche Vito Pellegrino, presidente di **Sicindustria Trapani**, Vittorio Messina, presidente nazionale di **Assoturismo-Confesercenti**, Antonio Marino, presidente di **Federalberghi Trapani** e Rosalia D'Alì, presidente del **Distretto turistico Sicilia occidentale**. Sono le **Saline di Trapani** a possedere i requisiti minimi essenziali cioè unicità, sostenibilità ambientale e novità: infatti, nella lista italiana dei siti Unesco non ci sono ancora saline.

Dario Lo Bosco, presidente di Rfi e coordinatore del Polo infrastrutture del gruppo Fs, nella sessione conclusiva del progetto "**Aspettando il solstizio d'inverno**" promosso dalla CamCom e

dalla Logos per dare corpo alla candidatura, ha dichiarato: *"Stiamo adeguando la struttura della rete ferroviaria in Sicilia in funzione del Ponte sullo Stretto per offrire mobilità veloce e integrata e connettere gli aeroporti fra loro. Approvato il collegamento Birgi-rete ferroviaria fino a Punta Raisi. Sottoscriveremo protocolli con Unioncamere Sicilia e con Federfarma Palerm, per trasformare le stazioni in hub di servizi ai passeggeri, dall'offerta di prodotti enogastronomici e dell'artigianato a prodotti per la salute e il benessere, con palestre a disposizione dei giovani. Abbiamo concordato con Giovanni Tesoriere, preside di Ingegneria della Kore di Enna, di trasformare la vecchia stazione ennese in un centro di ricerca per giovani talenti. Una 'Academy' sarà coordinata da mons. Antonio Staglianò, vescovo emerito di Noto e presidente della Pontificia Accademia di Teologia".* Pino Pace ha affermato che il Ponte sullo Stretto *"Sarà la cerniera fra la rete rivisitata del trasporto ferroviario regionale e il resto dell'Europa, per consentire finalmente anche ai treni commerciali veloci lunghi di viaggiare in Sicilia, e di ciò si avvantaggeranno le imprese che devono esportare primaticci e prodotti di dimensioni eccezionali che finora hanno potuto spedire solo via nave con aggravio di tempi e costi di trasporto".*



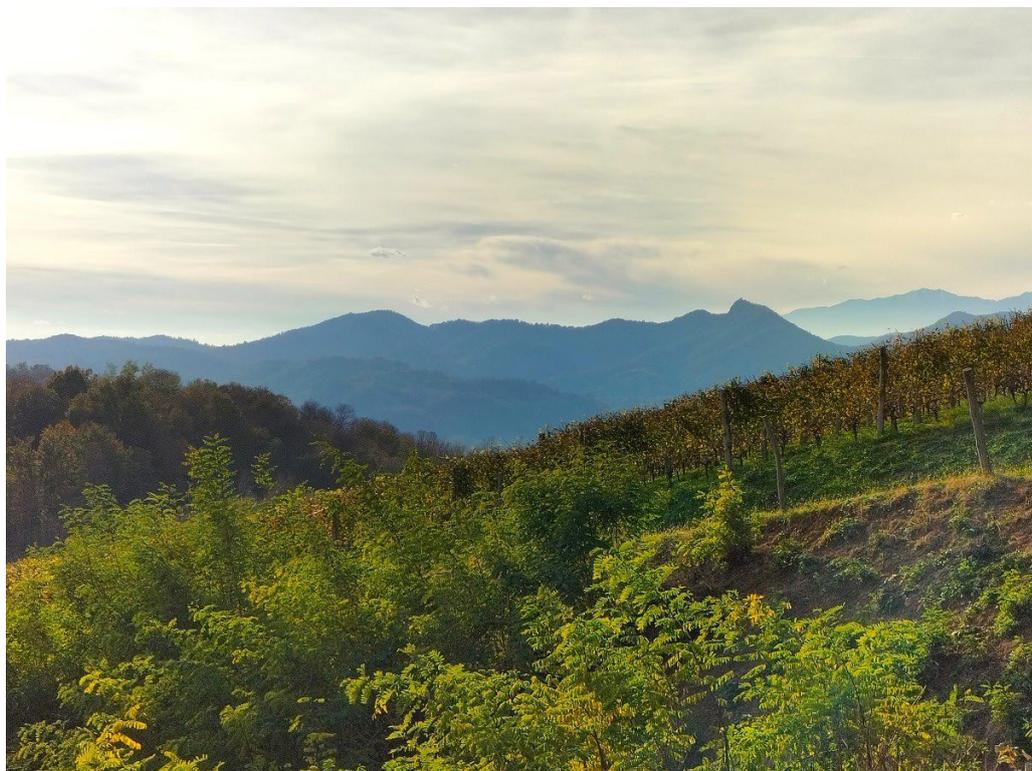
Borgomanero, Oratorio San Leonardo

UN VIAGGIO AD ANDAMENTO LENTO SEGUENDO LO SCORRERE DELL'ACQUA NELLE TERRE DELL'ALTO PIEMONTE

Di Tania Turnaturi

Procedere integrandosi al respiro della natura in un territorio disegnato dall'acqua, pedalando dal Canton Vallese fino al Novarese lungo le reti cicloturistiche, sostando a scoprire storia e cultura e gustando l'enogastronomia dei territori.

“**In bici a pelo d'acqua**” è il progetto Interreg che congiunge l'Italia con la Svizzera, in cui l'Atl di Novara delinea un itinerario cicloturistico che segue il filo conduttore dell'acqua lungo 270 km su strade sterrate o ciclovie a basso traffico già esistenti riconosciute di interesse nazionale o regionale. Dal Passo del Sempione si scende a Domodossola, dove si può arrivare anche in treno caricando la bici a Briga. Seguendo l'itinerario della **Via del mare**, si prosegue lungo la ciclovia del fiume Toce e si arriva al lago di Mergozzo, da Omegna si scende verso la sponda occidentale del lago d'Orta e da Pella, ricorrendo all'intermodalità, si può raggiungere in battello Orta San Giulio sull'altra sponda tra lo sciabordio dell'acqua e proseguire in bici costeggiando il lago fino a Gozzano e poi a Borgomanero, giungendo alle risaie della bassa novarese solcate da canali irrigui per poi



Boca, colline del vino

spingersi nel vercellese. Questa spina dorsale che traccia da nord a sud la provincia di Novara si innesta a Borgomanero con l'itinerario trasversale della **Pedemontana** che da Romagnano Sesia sale verso le colline di Boca e finisce a Castelletto sopra Ticino, dove inizia il terzo itinerario che conduce a Cerano attraversando il **Parco della Valle del Ticino**, l'area protetta fluviale più grande d'Europa lungo il corso piemontese del fiume.

Sede storica del Parco del Ticino è **Villa Picchetta** nel comune di Cameri, adibita a **bike hotel** e ristrutturata con tutti i servizi per i cicloturisti, con nove posti letto e possibilità di cucinare e lavare, oltre a colonnine di ricarica per bici elettriche. Questo percorso naturalistico è cadenzato da borghi e località dove una sosta apre prospettive culturali, artistiche e gustative, per vivere un'esperienza di valenza complessiva nel segno dell'Antonelli, l'architetto-ingegnere che ha connotato gli



Boca, Santuario SS Crocifisso

stilemi architettonici piemontesi. A **Borgomanero**, centro strategico di intersezione degli itinerari, l'Oratorio romanico di San Leonardo è stato punto di riferimento per i pellegrini della Via Francisca e conserva pregevoli affreschi del XII secolo nell'abside e sulle pareti con la serie dei *dodici Apostoli* e il *ciclo dei mesi*. A **Villa Marazza**, sede della Fondazione e della Biblioteca Civica è custodito un patrimonio di libri, stampe, incunaboli e pergamene. Riposta la bici, d'obbligo la sosta per un pranzo tipico nell'antica **Trattoria del ciclista** facendo un salto nel passato e gustando un ottimo "*tapulone*" (carne d'asino tritata al vino

rosso).

A **Romagnano Sesia**, "città del vino" sulle colline novaresi, emerge dalla vegetazione **Villa Caccia**, che l'architetto **Alessandro Antonelli** realizzò su un preesistente convento cappuccino seicentesco, dal 2006 Museo storico etnografico della Bassa Valsesia nato dal nucleo della raccolta di **Maria Adriana Prolo**. Esposti attrezzi del lavoro quotidiano, dei mestieri tradizionali e dei vignaioli, la ricostruzione di una vecchia osteria e di un'aula scolastica di inizio Novecento, le attività produttive del territorio, la sala della tessitura e la sala del Venerdì Santo che documenta l'antica tradizione

di teatro popolare risalente al 1729 con la Congregazione del Santissimo Entero, che negli anni dispari fa rivivere con trecento personaggi in abiti tradizionali nelle vie del borgo i quadri della Passione. Infine una ricca collezione di giocattoli artigianali recuperati dalla Prolo.

In contrada Badia oggi inserita nel nucleo abitativo, in un'area porticata risalente all'abbazia di San Silano, chiamata "**Cantina dei Santi**" forse perché utilizzata per il deposito del vino, con grande sorpresa si scopre un ciclo di affreschi del XV secolo, raffigurato come un testo cavalleresco in stile tardo gotico, che narra la storia di re



Cupola San Gaudenzio



Romagnano Sesia_Cantina dei Santi

Davide che sconfigge il leone, uccide con la fionda il re dei filistei Golia, è imprigionato dal re Saul nella torre e alla di lui morte diviene re del popolo di Israele. L'attribuzione è a Bartolomeo da Novara, attivo in varie imprese nella zona.

La più famosa opera dell'Antonelli è la cupola di San Godenzo a Novara, ma le sue realizzazioni, sempre con ricorso a materiali e maestranze locali, sono presenti in nove comuni della provincia. A **Boca** inizia nel 1822 il cantiere del maestoso **Santuario del Santissimo Crocifisso** di impostazione neoclassica che doveva custodire la miracolosa Cappella delle anime purganti, meta di pellegrinaggi. Alla sua morte nel 1888 i lavori non sono ancora conclusi perché il progetto, come era

consuetudine dell'Antonelli, si espandeva man mano assumendo grandiosità fino a concretizzare l'idea finale. Un violento temporale nell'agosto 1907 fa crollare una colonna del portico e la fiancata, alla cui ricostruzione si dedica il figlio Costanzo proseguendo l'opera paterna.

Della coltivazione della vite a Boca parla Plinio il Vecchio nella "Naturalis Historia". Trecento milioni di anni fa un vulcano è collassato formando nella caldera le colline di porfidi affioranti che danno vini unici e peculiari. Tra Gattinara e la zona di produzione del Bramaterra il cui terreno assume colorazioni aranciate per l'ossidazione del ferro e Boca, dove le colorazioni virano dall'ocra al verdeblu per la presenza di calcio potassio e manganese, funge da

demarcazione il Santuario. Merita una sosta per la degustazione la **Tenuta Guardasole** certificata biologica in vigna e in cantina, con i suoi pregiati vini biologici dai vitigni Nebbiolo e Vespolina, a bassissimo contenuto di solfiti, sapidi, freschi e leggeri. Tra aneddoti familiari e sentori di porfidi e graniti, un calice di Boca Doc ci fa sentire ospiti privilegiati.

A **Novara** la cupola di **San Gaudenzio**, ardito capolavoro dell'Antonelli, è il segno distintivo della città e uno dei monumenti più alti al mondo, adagiata sulla struttura della basilica seicentesca utilizzando solo mattoni e calce lungo i suoi 121 metri. Costruita tra il 1840 e il 1888, la prima versione è stata sottoposta a numerose modifiche dall'autore

negli oltre quarant'anni di cantiere. L'esterno è slanciato e leggero, ad anelli concentrici che si riducono verso la cima, inframmezzati da colonnati. Negli anni in cui si afferma l'uso del ferro l'Antonelli, controcorrente, utilizza 2046 metri cubi di mattoni locali, servendosi di abili maestranze novaresi, per un unicum architettonico, ardito e visionario, vanto dei novaresi e simbolo della città. Muniti di caschetto, si può salire all'interno della cupola fino a 100 metri di altezza, facendo espandere lo sguardo verso l'orizzonte.

Dulcis in fundo, la visita al **biscottificio** nato dalla tradizione delle monache che nel 1500 preparavano i dolci per il clero romano mettendoli ad asciugare per eliminare l'umidità, ottenendo i bis-cotti. Dal 1852 la famiglia **Camporelli**, oggi Fasola, avendo recuperato la ricetta che si era persa con l'editto di Napoleone che chiudeva i monasteri, utilizzando uova, zucchero e farina montati a lungo e applicando la stessa procedura, produce i mitici biscotti delle monache.



Romagnano Sesia, Museo storico etnografico



Museo storico etnografico

www.inbiciapelodacqua.it

www.parcoticinolagomaggiore.it

www.turismonovara.it

www.museostoricoromagnano.it

www.tenuteguardasole.com



Biscottificio Camporelli



Biscotti Camporelli



Tapulone

#visitlosinj

LOST IN
beauty

LOŠINJ 

ISLAND OF VITALITY



KVARNER
La diversità è bella


CROAZIA
Piena di vita

Fidenza, Duomo bassorilievo



FIDENZA: STORIA E CREATIVITÀ

A Fidenza la grande mostra "ART ICONS" offre un esempio di creatività e contaminazione totale con un contesto di arte medievale

Di Franca Dell'Arciprete Scotti

Antichi pellegrini e moderni curiosi. Antichi cammini e moderna creatività.

Colori, figure e oggetti d'arte.

Questo concentrato davvero attraente si trova in una piccola deliziosa città della pianura padana. **È Fidenza in provincia di Parma, importante nodo viario e commerciale da 2000 anni.**

Il decumano dell'impianto romano è diventato una parte della via Emilia e poi un tratto della via Francigena che si dirigeva verso l'Appennino e, al di là dell'Appennino, verso il mare della Toscana.

Passaggi secolari, dunque, di mercanti, soldati, pellegrini.

Se questo è stato il suo ruolo nei secoli, si comprende perché Fidenza sia ancora oggi una meta da non perdere.

Tutta compatta intorno al suo centro storico, come tante cittadine italiane, offre un monumento che da solo vale il viaggio.

È il Duomo, dedicato a San Donnino, splendido esempio di arte romanica, citato con ammirazione anche da Le Goff.

Basti pensare che la facciata è attribuita a **Benedetto Antelami**, che fu richiamato a Parma e lasciò l'opera incompiuta.

È proprio la facciata l'elemento più sorprendente nella sua complessità e nel suo ricco simbolismo non del tutto decifrabile.

Arieti, telamoni, leoni stilofori, un prezioso bassorilievo raffigurante la vita di san Donnino, figure bibliche nelle nicchie, e una figura interessantissima, l'apostolo Simone, che tiene tra le mani una pergamena.



Fidenza, Duomo bassorilievo



Fidenza, Teatro Magnani

È un'indicazione stradale, la via per andare a Roma: prezioso segnale per i pellegrini di passaggio.

E poi passi della Bibbia, storie di santi, episodi della classicità e della cristianità, che agli occhi dei passanti erano una vera enciclopedia, un libro d'insegnamenti religiosi fatto di immagini.

Altro stile e altra epoca per il Teatro Magnani; uno dei 77 teatri storici della Regione Emilia Romagna ancora attivi.

Cosa che non stupisce in una terra di musica. Proprio nel 1813, anno di nascita di Giuseppe Verdi, si cominciò a costruire il Teatro, che fu concluso nel 1861.

La facciata è neoclassica, con

busti di musicisti e compositori, ma quello che sorprende è la elegantissima sala degli spettacoli, a tre ordini di palchi, con uno sfarzoso boccascena arricchito da oro e stucchi bianchi. Dalla volta affrescata su fondo azzurro si sporgono verso gli spettatori giocosi amorini e putti. Tutta la decorazione è stata realizzata da Girolamo Magnani, lo scenografo e decoratore fidentino autore di decine di scenografie verdiane, fra cui quella del "Simon Boccanegra" del 1881 alla Scala.

Poi, nel centro di Fidenza, palazzi nobili, grandissimi conventi, chiese, anche sconstate.

Proprio due di questi luoghi, **Palazzo OF / Chiesa di San Michele, ospitano una originalissima mostra "ART ICONS"**.

Curata da Luca Bravo, propone quelle che sono considerate oggi le **"leggende dell'Arte Contemporanea"** e sono un bell'approccio, anche per i non intenditori, alle tendenze più recenti nella creatività mondiale, invitandoci ancora alla meraviglia e allo stupore.

Perché la foto di Leonardo Di Caprio che mangia una banana è un'opera d'arte? Perché un palloncino da clown può valere anche 50.000.000 di dollari? Perché una zucca a pois è diventata l'ossessione di Louis Vuitton? Cosa ci fanno dei fiori in stile manga in una chiesa del Cinquecento?

Più di 50 opere dei più grandi nomi dell'Arte Contemporanea sono qui presenti, spiegati nella loro genesi e impostazione e sorprendenti nella loro provocatorietà: Jeff Koons e David LaChapelle, Yayoi Kusama e



Fidenza Village

Takashi Murakami, Damien Hirst e Blek le Rat, fino a Banksy e TvBoy. Un viaggio dalla Pop Art al Nuovo Futurismo, dalla Street Art alla Flat Art, toccando scultura, fotografia, illustrazione e le nuove frontiere dell'arte digitale come gli NFT.

In mostra anche una rarissima opera di Banksy realizzata in sostegno dell'Ucraina, mai esposta prima d'ora.

E poi, accanto alle grandi superstar dell'arte, anche artisti ispirati dalla loro eredità, fino ai coloratissimi **cavalli pop di Marco Lodola** che, dopo una galoppata lungo la città, ora illuminano proprio l'ingresso alle mostre.

Dunque una sfida espositiva unica nel suo genere che mette in dialogo architetture storiche e pezzi inconfondibili dell'Arte Contemporanea internazionale, e racconta così le due anime creative della città: una più antica legata alle radici medievali,

e una più contemporanea, che si esprime nella sperimentazione continua di linguaggi.

Contaminazioni totali, dunque, in questa cittadina tranquilla e attrattiva, che offre insieme grande storia e grande modernità.

Per concludere un'altra attrazione da non perdere, è il **Fidenza Village**, villaggio dello shopping, con decine di boutique outlet dei principali marchi internazionali di moda, uno degli 11 Villaggi di 'The Bicester Collection' nel mondo, anche questo attento all'arte contemporanea.

Come un museo a cielo aperto, ospita innumerevoli installazioni artistiche ed i murales realizzati dai più noti esponenti della street art internazionale.

www.fidenzavillage.com

Mostra "ART ICONS Le leggende dell'Arte Contemporanea"



Fidenza Lodola



Fidenza, David La Chapelle



Fidenza Art Icons



Fidenza Jeff Koons

Palazzo OF / Chiesa di San Michele
www.articonsfidenza.it

Dove alloggiare

In questo breve succoso itinerario, sarà decisamente consigliabile una sosta presso **l'Agriturismo Alba del Borgo**, oasi di pace, immersa nella natura, con area SPA, piscina coperta riscaldata e palestra attrezzata. Uno dei must è la ristorazione, o nelle sale sapientemente ristrutturata oppure all'esterno con vista sulle colline, con piatti della tradizione, prodotti biologici della tenuta, seguendo le antiche ricette di famiglia.

<https://www.albadelborgo.it/>

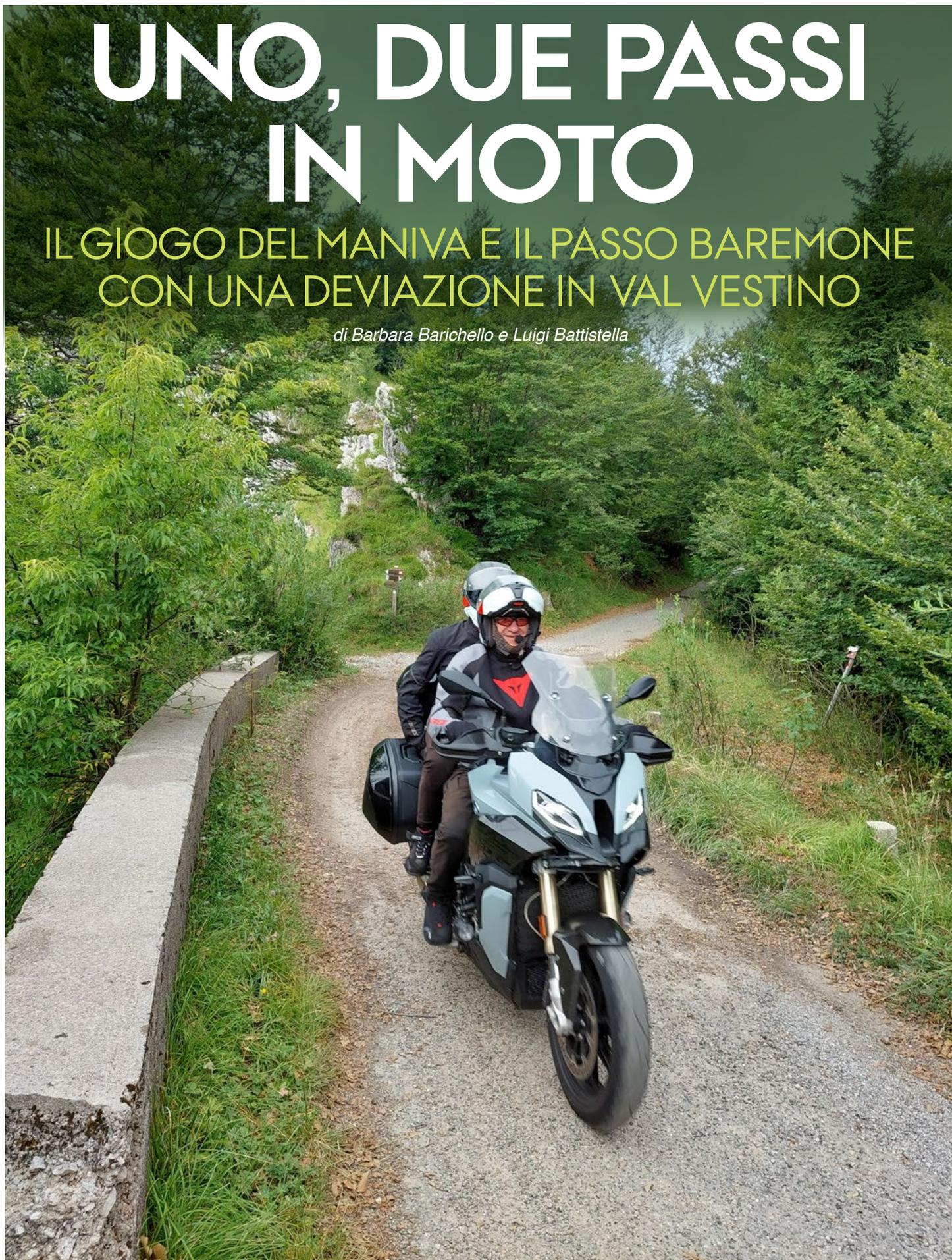


Fidenza, alba del borgo

UNO, DUE PASSI IN MOTO

IL GIOGO DEL MANIVA E IL PASSO BAREMONE
CON UNA DEVIAZIONE IN VAL VESTINO

di Barbara Barichello e Luigi Battistella

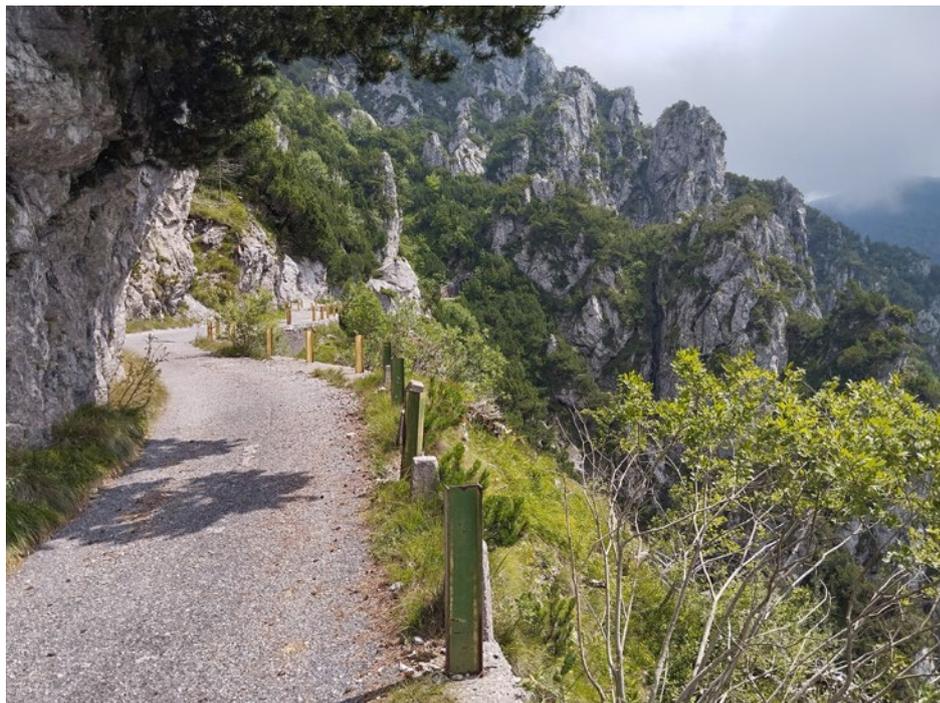


Quando il caldo attanaglia, la voglia di salire in montagna aumenta e allora un giro in moto nella zona tra laghi e monti rende gradevoli i fine settimana. Questa volta partiamo dalla città di Brescia, da dove si raggiunge la Val Trompia: superiamo le località note per la lavorazione del ferro e la costruzione di armi e raggiungiamo il paesino di Collio. Qui la strada si inerpica verso il Giogo del Maniva, cioè il passo che collega la Valle con la Val Caffaro e il lago di Ledro. Al Giogo del Maniva c'è un grande piazzale dove se si arriva in camper è possibile sostare, qui si parte la discesa verso Bagolino oppure verso il Passo di Croce Domini o ancora quello verso il Passo Baremone.

Noi ci siamo proposti di seguire questo percorso che inizialmente è asfaltato anche se piuttosto malandato, occorre comunque fare attenzione sia perchè si incontrano anche persone a piedi sia perchè è sprovvisto di protezioni a valle. In ogni caso gli occhi bene aperti conviene tenerli dato che il panorama è veramente fantastico.

Dopo qualche chilometro si incontra un agriturismo e poi la strada diventa sterrata ma sempre ben percorribile; più impegnativo semmai è l'attraversamento di due gallerie, completamente buie ma, a questo punto siamo quasi arrivati al Rifugio Rosa del Baremone, dove non ci facciamo mancare un ristoro.

Risaliti in moto la strada, pur strettina, prosegue con qualche tornante ma un buon fondo: si intravedono diverse gallerie e fortificazioni che risalgono alla prima guerra mondiale, quando questo territorio era di confine con il Regno austro-ungarico.





Finalmente si vede nel fondovalle il lago d'Idro, una serie di tornanti e siamo arrivati ad Anfo: abbiamo percorso in totale solo 11 chilometri ma l'impegno e soprattutto lo stupore ne valgono molti di più.

Una brevissima sosta per decidere di dirigerci verso la Val Vestino, così potremo raggiungere il lago di Garda e rapidamente tornare verso casa.

Ecco invece che appena superato Capovalle, cioè l'inizio della Val Vestino, siamo rapiti dall'indicazione per i "fienili di Rest". A dire il vero ne avevamo già sentito parlare ma ora è arrivato





il momento di fare una deviazione per raggiungerli e visitarli. Le curve non mancano, ma in moto non è certo disdicevole, anzi sono le strade che preferiamo e così in meno di mezz'ora ci troviamo catapultati nel passato. Un villaggio minuscolo, con un piccolo bar che funge da ritrovo e diversi fienili costru-

iti alla maniera nord Europea, cioè col tetto in paglia. Una vera delizia per noi, oggi! Sicuramente nel passato la vita dei contadini che abitavano in queste zone doveva essere piuttosto complicata e faticosa, considerando l'isolamento in cui vivevano, specialmente nei duri mesi invernali, quando la neve

cadeva abbondante e le risorse alimentari erano poco disponibili. Oggi noi non possiamo che apprezzare la lungimiranza della locale azienda del turismo che ha permesso la ristrutturazione dei fienili e li ha adibiti uno ad un museo con reperti della storia locale e gli altri ad "albergo diffuso": infatti viene proposto di tra-



scorrere una notte, un weekend o una settimana dormendo nel fienile magari percorrendo il trekking regionale nel quale sono inseriti. Riprendiamo la strada verso il lago di Garda, anche se ormai la giornata è vicina alla conclusione: la nostra prossima tappa è il delizioso B&B “Antico Fenilon” che ci permetterà di rifornirci e di riposare per affrontare una nuova giornata in sella.



Vivi l'avventura con Gigaset GX4

Lo smartphone rugged di Gigaset ideale
per la vita all'aria aperta.

Resiste all'acqua, alla polvere e
agli urti: perfetto per lavoro, sport,
hobby o attività all'aperto

Batteria lunga durata: dura
almeno due giorni con un utilizzo
medio e più a lungo in standby

Display HD+ V-Notch da 6,1"
con facile utilizzo con mani
bagnate e guanti



Acquista Gigaset GX4 sul sito www.gigaset.com
Fino al 31 di gennaio, per tutti i lettori di Turismo all'Aria
Aperta, Gigaset GX4 è disponibile con uno
sconto del 15% inserendo il
codice: **GX4-GIGA15** al carrello


MADE IN GERMANY

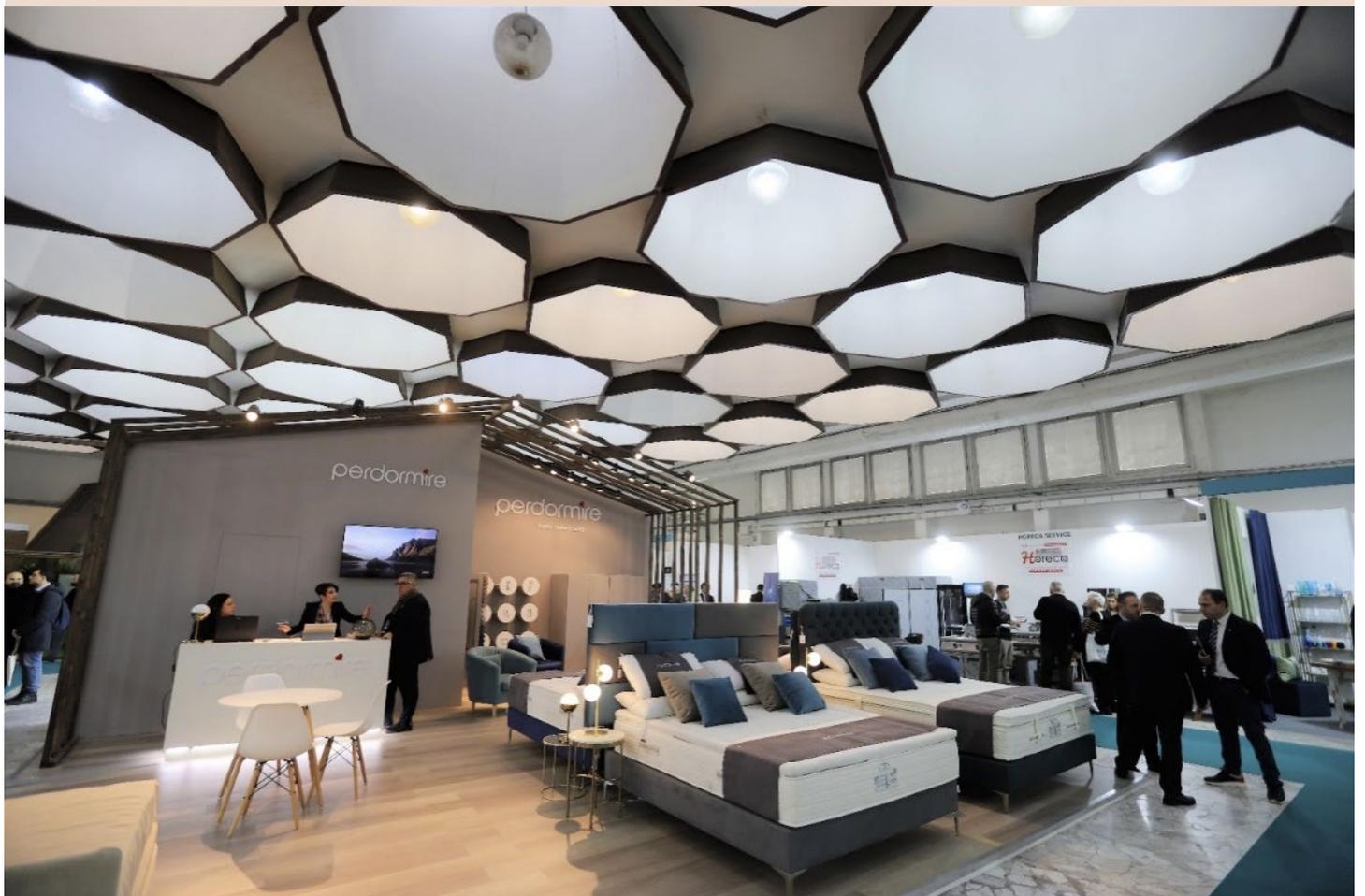
www.gigaset.com

Gigaset

TUTTOHOTEL 2024 amplia l'offerta al mondo Glamping e Camping

DAL 15 AL 17 GENNAIO ALLA MOSTRA D'OLTREMARE DI NAPOLI

di Antonio Castello



Organizzato da **Squisito Eventi**, **TicketLab** e **D&D Group**, dal 15 al 17 gennaio 2024, torna per la sua 4^a edizione alla Mostra d'Oltremare di Napoli **Tuttohotel**, la fiera dedicata al mondo alberghiero ed extralberghiero, un viaggio attraverso l'evoluzione dei sistemi di ospitalità, dagli hotel

a b&b, case vacanza, villaggi, campeggi e stabilimenti balneari.

Sei saranno le installazioni programmate all'interno dell'area delle mostre espositive **Eco Hospitality** e **B&B Expo design**, nonché l'ultima nata, **Italian Hotel Design**, la mostra delle eccellenze del design del set-

tore dell'ospitalità.

Prodotti selezionati da Tuttohotel in relazione a peculiari valenze qualitative, tecnologiche e di innovazione, saranno presentati come gemme preziose in un coinvolgente allestimento firmato dall'architetto Simone Micheli. Il volto tradizionale della fiera, quello realizzato dagli stand,

proporrà le ultime tendenze in tema di attrezzature, arredi, utilities e servizi per l'ospitalità. La vera novità di quest'anno è un ampliamento dell'offerta che coinvolge il mondo Glamping e Camping, segmento di mercato in crescita sempre maggiore nella scelta delle vacanze degli italiani.

A conferma dell'importanza che la manifestazione napoletana ha ormai assunto anche in questo particolare settore, è previsto il coinvolgimento di **FAITA Federcamping** che organizzerà nei giorni di svolgimento della fiera appuntamenti con gli operatori del turismo all'aria aperta del Sud Italia. Con la valorizzazione del mondo camping, **Tuttohotel '24** aprirà una

importante finestra sul turismo sostenibile e possibilità di avvicinarsi ad un turismo e un'ospitalità alternativa ma di qualità, tema quanto mai attuale a causa dell'overtourism nelle mete turistiche tradizionali che richiede di allargare il campo e la possibilità di scelta di mete nuove per il turista di domani che dimostra sempre più attenzione alla natura, all'ambiente e alla sostenibilità anche nelle decisioni per le vacanze. Un confronto da cui **Tuttohotel '24** non si tira indietro offrendo un'immersione nelle tendenze più futuristiche e sostenibili, come quella di spazi all'aperto sempre più esclusivi.

Nel corso della manifestazione saranno in programma confe-

renze, workshop e dimostrazioni pratiche che offriranno una panoramica completa delle tendenze attuali e future dell'industria ricettiva, come strumento utile agli operatori del settore, ai professionisti dell'ospitalità e agli appassionati con l'opportunità di connettersi, imparare e scoprire le innovazioni che plasmeranno il futuro dell'accoglienza.

Un lavoro di squadra che propone innovazione, accompagnando il rinnovamento del settore alberghiero ed extralberghiero, facendo da collante tra le figure professionali che trovano la giusta accoglienza per fare business in un ambiente conviviale e professionale al tempo stesso.



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



AL-KO

QUALITY FOR LIFE

DA AL-KO VEHICLE TECHNOLOGY ELECTRONICS CORRENTE DI QUALITÀ PER LA BATTERIA SERVIZI

IL NUOVO CONVERTITORE DC/DC NE325 STABILIZZA LA RICARICA DA ALTERNATORE PER ACCUMULATORI AL PIOMBO, GEL, AGM O LITIO ED È DISPONIBILE IN VERSIONI DA 25A O 40A PER PRESERVARE LE BATTERIE DI BORDO



Sui camper odierni, una quantità di funzioni sempre più grande dipende dalle batterie dei servizi, sottoposte a un lavoro continuo e impegnativo. Raramente si pensa però alla “qualità” della corrente proveniente dall’alternatore del motore, importante per salvaguardare lo stato di forma dell’accumulatore. Per affrontare questa sfida, Nordelettronica – brand del gruppo AL-KO Vehicle Technology Electronics – presenta il nuovo convertitore DC/DC NE325, progettato per ottimizzare il flusso e la tensione della corrente continua di ricarica della batteria ausiliaria.

L’alternatore, infatti, e in particolare quelli dei motori Euro 6, spesso fornisce una tensione di carica troppo bassa: un apparecchio come il convertitore DC/DC NE325 ne stabilizza il flusso, tenendolo costantemente nel range ottimale di ricarica, tra i 13,5 e i 14,7V. Nel caso invece delle sempre più diffuse batterie al litio, che hanno un livello di resistenza interna più basso, il convertitore è necessario per limitare la carica di corrente dell’alternatore, proteggendo il sistema dal surriscaldamento o possibili danni a questi costosissimi componenti.

Vetrina CAMPER

Il **convertitore Nordelettronica NE325** dispone di quattro diversi profili di ricarica e può alimentare batterie al piombo, gel, AGM e litio. Un LED a tre colori indica a colpo d'occhio lo stato di funzionamento. Le connessioni sono provviste di morsetti in entrata e in uscita, oltre alle connessioni specifiche per NTC, D+ e LIN input, con specifico connettore a quattro vie Molex Mini Fit. Sono previste le protezioni di tipo elettrico contro sovratensione, inversione di polarità, corto circuito, sovraccarico, surriscaldamento e voltaggio eccessivo in uscita.

NE325 è disponibile in due versioni: NE325 25A e NE325 40A, rispettivamente da 25 o 40 Ampere di corrente in uscita, quest'ultima dotata anche di ventola di raffreddamento con velocità modulata dal sistema. Il convertitore DC/DC NE325 di Nordelettronica ha dimensioni e peso contenuti (167 x 170 x 73 mm e solo 1,5 kg), facilitandone così posizionamento e installazione.

Info: www.cbe.it – www.nordelettronica.it



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
- | Per camper da 3,5 a 22 tonnellate e caravan fino a 3,5 tonnellate
- | Appoggio stabile e sicuro
- | 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



MALIBU I/T 450 RB LE: UN MEZZO UNICO E RIVOLUZIONARIO



MALIBU I/T 450 RB LE

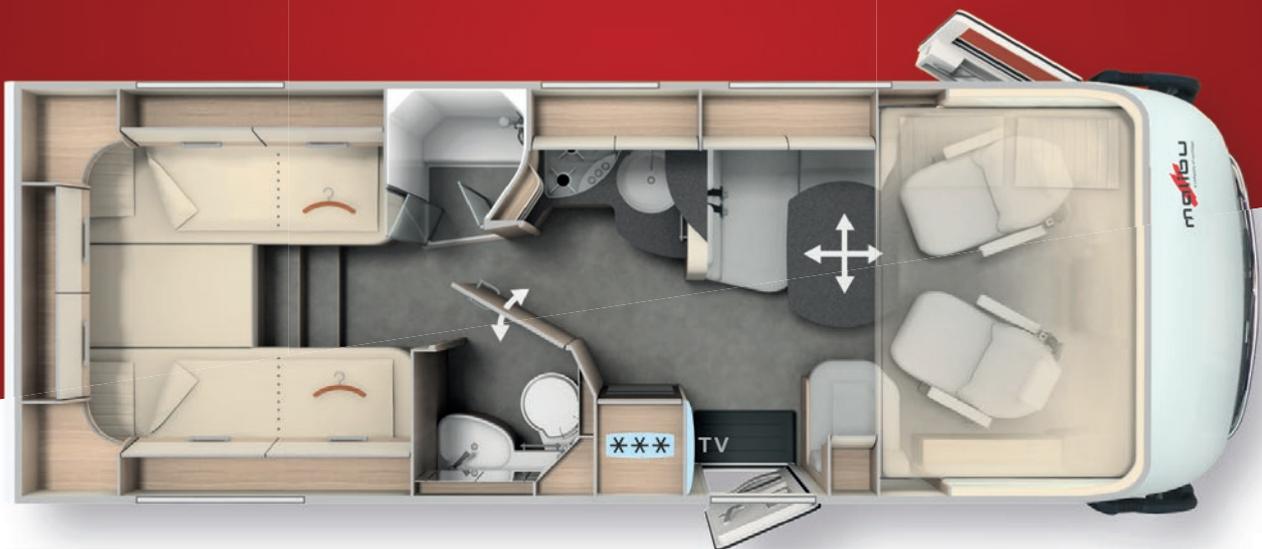
Il nuovo modello Malibu I/T 450 RB LE, progettato in esclusiva per il mercato italiano, è un vero miracolo di spazio per la classe media superiore. Con comodi letti singoli longitudinali, un bagno generoso, una spaziosa cucina ad angolo comfort e un ampio garage per gli scooter, offre il massimo comfort di viaggio. Nonostante le dimensioni compatte di soli 7-7,18 metri, il Malibu offre una maggiore manovrabilità e un peso ridotto. È disponibile anche per la guida con patente B entro la categoria di peso lordo di 3,5 t. Il nuovo allestimento consente per la prima volta di scegliere tra Fiat Ducato e Mercedes-Benz Sprinter come telaio.

Guardate voi stessi e non perdetevi nessuna informazione dettagliata: trovate tutte le info di cui avete bisogno nel sito di Malibu: <https://www.malibu-carthago.com/it/autocaravan/il-nuovo-malibu-it-450-rb-le/>



IL COMFORT NON DIPENDE DALLA LUNGHEZZA.

Il nuovo Malibu I/T 450 RB LE con
una pianta rivoluzionaria.



Flat I/T: 705 cm/700 cm
Mercedes-Benz I/T: 718 cm/716 cm



Mercedes-Benz
AL-KO



Scoprite qui la
nuova pianta

malibu
a company of carthago

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.

IN PROSSIMITÀ DELLE STRISCE IL CONDUCENTE DEVE OSSERVARE ANCHE LE REGOLE CAUTELARI NON SCRITTE

In tema di circolazione stradale, il conducente di un veicolo è tenuto ad osservare, in prossimità degli attraversamenti pedonali, la massima prudenza e a mantenere una velocità particolarmente moderata, tale da consentire l'esercizio del diritto di precedenza, spettante in ogni caso al pedone che attraversa la carreggiata nella zona delle strisce zebraate, essendo al riguardo ininfluenza che l'attraversamento avvenga sulle dette strisce o nelle vicinanze. Tale principio è stato ribadito dalla Quarta Sezione penale della Corte di Cassazione nella sentenza n. 46836 del 22 novembre 2023.

Il caso: La Corte di appello di Torino confermava la pronuncia di condanna di Tizio del Tribunale di Cuneo per il reato di cui all'articolo 589-bis c.p., comma 1, perchè, alla guida dell'autobus di linea di proprietà della soc. Delta s.r.l., dopo essere uscito dal deposito della ditta, giunto all'altezza di un incrocio, per negligenza, imprudenza e per colpa specifica, costituita dall'aver omesso di dare la precedenza in prossimità dell'attraversamento pedonale ciclabile ivi situato, urtava la spalla di Caio che, alla guida di una bicicletta proveniente da sinistra, aveva impegnato l'attraversamento, provocandone la caduta a terra, cui conseguivano lesioni personali talmente gravi da determinarne il decesso.

Tizio, a mezzo del proprio difensore, ricorre in Cassazione, deducendo mancanza e/o insufficienza, nonché manifesta illogicità della motivazione in quanto: - entrambi i Giudici di merito hanno riconosciuto che l'imputato, alla guida del pullman, stava procedendo a velocità molto ridotta, che non vi erano tracce di frenata, che vi erano ostacoli sulla via e che, a causa di tali ostacoli, il ricorrente, per accorgersi dell'arrivo della bicicletta, avrebbe dovuto trovarsi con il pullman praticamente sulle strisce; - nonostante ciò, in entrambi i gradi di giu-

dizio si perviene ugualmente ad un'affermazione di responsabilità ravvisando profili di colpa generica e specifica, senza neppure interrogarsi sulla
05/12/23, 08:16

In prossimità delle strisce il conducente deve osservare anche le regole cautelari non scritte. https://news.avvocatoandrea.it/articoli/prossimita-delle-strisce-conduttore-deve-osservare-anche-regole-cautelari-non-scritte-107436.html?utm_sou... 2/2 possibilità di successo, nel concreto, della ipotizzata condotta alternativa lecita.

Per la Cassazione il ricorso è infondato:

- la Corte territoriale ha correttamente individuato la responsabilità dell'imputato nella violazione dell'articolo 40 C.d.S., comma 11, per non avere egli dato la precedenza alla persona offesa che si trovava sulle strisce pedonali, nonché nella violazione dell'articolo 141, commi 1, 2, 3 e 4;
- ha rilevato come la condotta esigibile sarebbe stata quella di fermarsi per accertare, nei limiti del possibile, che non vi fossero persone provenienti dalla pista ciclabile, anche alla luce della conoscenza dei luoghi da parte del ricorrente, che percorreva quotidianamente quel tragitto come conducente di un autobus di linea;
- l'osservanza delle norme precauzionali scritte fa venir meno la responsabilità colposa solo quando esse siano esaustive delle regole prudenziali realisticamente esigibili rispetto a quella specifica attività o situazione pericolosa, potendo pertanto residuare una colpa generica quando tali norme siano non esaustive delle regole precauzionali adottabili;
- l'agente è dunque tenuto a rispettare anche regole cautelari non scritte, come nel caso di specie, alla luce dell'obbligo del *neminem laedere* incombente sui conducenti la cui violazione costituisce colpa per imprudenza.

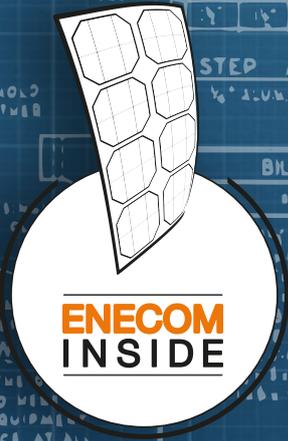
Allegato: Cassazione penale sentenza 46836 2023

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



BERTOZZI & CASONI, LA MESSA IN SCENA DELLA BELLEZZA E DEL DISASTRO

Di Isotta Bartoletti

**IMOLA, SEDI MOSTRE:
PALAZZO TOZZONI,
MUSEO SAN DOMENICO,
ROCCA SFORZESCA**



Resistenza 2, 2017

Le tre mostre raccontano il percorso artistico di due giganti della ceramica, uniti da una condivisione culturale ed estetica terminata nel maggio del 2023 con la morte di Casoni a 62 anni. Giampaolo Bertozzi e Stefano Dal Monte Casoni, il primo di Borgo Tossignano (Bologna), l'altro di Lugo di Romagna si erano conosciuti frequentando l'Istituto Statale d'Arte per la Ceramica

di Faenza, poi l'Accademia di Belle Arti di Bologna, continuando a sperimentare, sempre insieme, le potenzialità della maiolica policroma, i materiali ceramici di derivazione industriale, le paste vetrose...

Nel 1980 fondano la società "Bertozzi & Casoni" che nel giro di dieci anni ottiene riconoscimenti a livello internazionale. Non si contano le esposizio-

ni, dalle Biennali veneziane a Liverpool, New York, Londra... e in tante altre città italiane. Oggi sono fra i più riconosciuti maestri della ceramica contemporanea. Colpisce che Franco Stefani, collezionista della prima ora del duo, abbia realizzato nel 2017 un museo a Sassuolo nella sede della Cavallerizza Ducale, riservato esclusivamente alla loro produzione.

La città di Imola, sede della quarantennale attività di Bertozzi e Casoni, ha dedicato ai due artisti esposizioni che si sviluppano su tre musei civici: Palazzo Tozzoni, Museo San Domenico e la Rocca Sforzesca.

Partendo da una maiolica dipinta nel 1997, dal titolo *Scegli il paradiso*, è subito evidente il taglio netto fra la ceramica del passato e quelle dirompenti successive. La composizione raffigura una Madonna con un tosaerba mentre falcia verdura e fiori, con a fianco il Bambino Gesù che gioca con una rana. Il tagliaerba porta la scritta "Scegli il Paradiso" e i fiori recisi rinascono nel suo mantello. L'opera fa parte di un gruppo di sculture policrome donate dagli artisti a Imola Musei nel 2022, ora collocate nel percorso permanente del Museo San Domenico. Il perfezionismo esecutivo e tecnico, unito a interpretazioni destabilizzanti, danno origine a opere d'arte che lasciano senza parole per originalità e coinvolgimento. Il loro è un surrealismo esplicito, nel quale è incluso l'utilizzo di materiali di recupero fra i più disparati, come il barattolo del caffè Paulista con dentro fiori in ceramica iperrealistici, il termos in plastica Giostyle accanto a libri e carte, comuni cestini di plastica, tavole imbandite dove restano solo gli avanzi... Difficile descrivere composizioni dove la bellezza e il rifiuto organico diventano protagonisti in composizioni nelle quali il "bello e il brutto" convivono con pari dignità. Non meno interessanti sono le opere che dialogano con autori del passato, da Arcimboldo e le sue stagioni (le loro sono tridimensionali e ne hanno aggiunta una quinta) fino



Ossobello, 2007

a Andy Warol, coi famosi Brillo box in disfacimento dalle cui scatole escono pappagalli. Primaria importanza hanno gli animali, dai più piccoli come coccinelle, farfalle, lumache, inseriti in ogni contesto fino agli orsi, le scimmie... protagonisti in grandi composizioni. Dedicare tanto spazio ai rifiuti, al recupero di oggetti che hanno avuto una loro funzione nel passato (compresa

una sedia elettrica), parte dagli anni '80 dove contaminazioni e sperimentazioni di ogni tipo hanno inizio. Il tentativo era quello di riflettere sul consumismo e le sue devastanti conseguenze, usando l'arte come presa di coscienza. I due artisti hanno preso in esame temi riguardanti l'imitazione, la vanitas, il memento mori. Nella seconda versione di una *Maria Vergine* del 2008,

Eventi e Mostre

dal titolo *Madonna scheletrita*, questa volta è uno scheletro che taglia l'ultima erba sopra una montagna di rifiuti, mentre nella prima la natura rinasceva rigogliosa in un ciclo continuo. Bellezza, sofferenza... ironia, nei due infaticabili dissacratori. Tutto questo attraverso un materiale eterno nel tempo, ma anche fragilissimo, come un uovo che cade (quelli riprodotti da loro hanno meno di un millimetro di spessore).

Nelle tre distinte sezioni della mostra, curate da Diego Galizzi, si snoda la loro produzione. Nei sontuosi saloni di palazzo Tozzoni (donato al Comune negli anni '70) sono esposte una trentina di opere che i conti Tozzoni (e non solo) avrebbero definito spazzanti: pila di ossa, tavole imbandite dove restano solo i rifiuti, vasi con fiori e animali... dal titolo *Tranche de vie*.

In Nuce è la sezione allestita nel quadriportico del Museo San Domenico dove si ripercorre, in una sessantina di pezzi, l'attività del duo Bertozzi e Casoni a partire dai primi lavori.

L'installazione *La morte dell'Eros*, collocata all'interno della torre sud-est della Rocca Sforzesca, colpisce per il grande impatto emotivo. L'opera rappresenta il suicidio di un fauno (il mitologico semicapro che proteggeva selve e greggi e... seduceva ninfe), una sfida inventiva che li ha coinvolti per anni, conclusasi con un finale tragico: la sua impiccagione ad un lampadario. L'installazione lasciata incompiuta da Stefano Dal Monte Casoni, dopo la sua morte è stata terminata da Giampaolo Bertozzi in una fusione creativa che lascia una certezza di continuità nel futuro.



Architettura Design, 2016



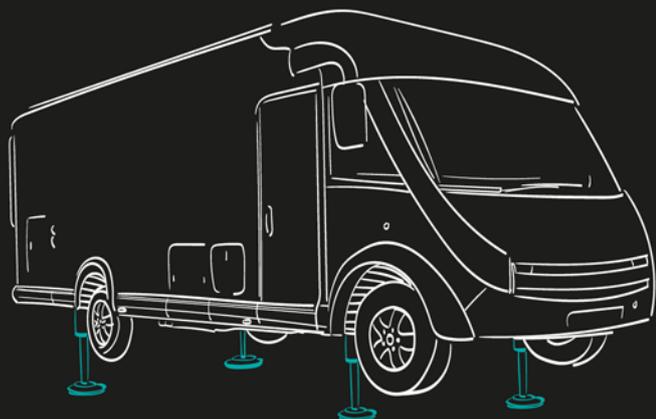
Avanzi, 2000



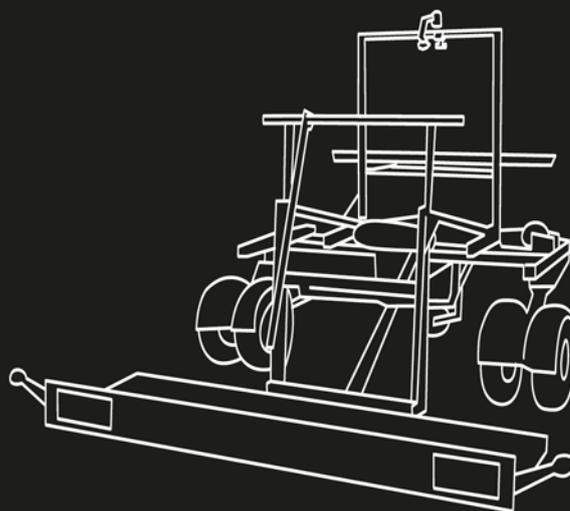
Uova

AMPLO

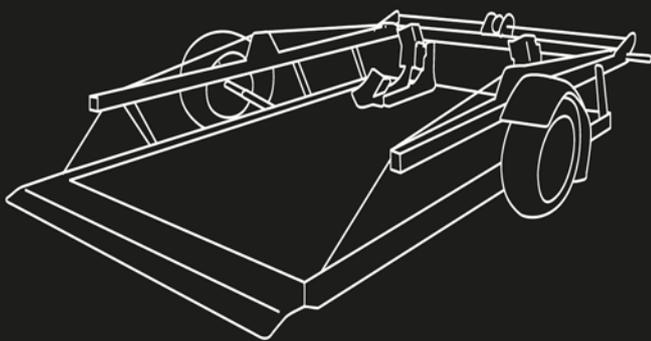
IL VIAGGIO CHE Sognavi



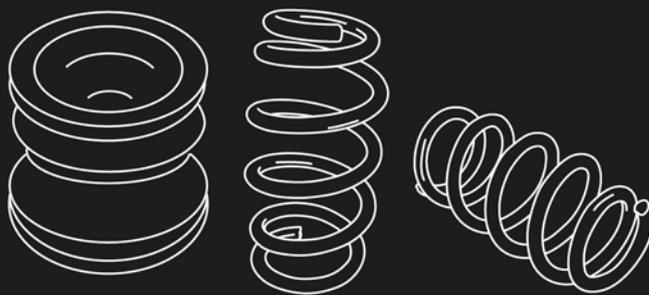
PIEDINI DI STABILIZZAZIONE



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



Eventi e Mostre

La mostra offre l'occasione di conoscere o ritornare in una città, Imola, che dell'Emilia-Romagna ha tutte le caratteristiche. Un passato nobiliare e imprenditoriale dove le famiglie facevano a gara nel costruire palazzi nei quali la ricchezza doveva essere esibita (uno di questi appartiene agli eredi della famiglia Dal Monte Casoni). Di conseguenza centri storici pieni di tesori fra edifici signorili, religiosi e quanto ancora si conserva del passato come mura, torri, rocche...A Imola quella sforzese è uno splendido esempio di architettura militare rinascimentale. Notevole è anche l'antica farmacia dell'Ospedale S. Maria della Scaletta, dove il tempo si è fermato. Non meno pregevoli i dintorni collinari, quasi sempre coltivati a vite e frutteti con la conseguente esportazione di vino e frutta in tutta Europa. Il verde non manca. La nobile famiglia Tozzoni, sulle prime colline, si fece costruire un grande parco all'inglese, vicino al Bosco della Frattona. Appena fuori dal centro storico si trova l'Autodromo "Enzo e Dino Ferrari", con le sue gare dai momenti emozionanti e altri tragici, visitabile nei suoi quasi 5 chilometri di lunghezza e 19 curve, con all'interno il Parco delle Acque Minerali. Un altro evento che fa di Imola una frequentata meta gastronomica autunnale è il Bacchanale, una rassegna dedicata alla cultura del cibo, con incontri, spettacoli, mostre, degustazioni... Il percorso si chiude da dove siamo partiti: dalla ceramica, che a Imola è una vera e propria industria... accanto alle aziende di Modena e Reggio. Visitando certi showroom si rimane spiazzati dalla bellezza di prodotti vanto del Made in Italy



Ritratto, 2019



Scegli il Paradiso, 1997

nel mondo. Si è talmente evoluto questo materiale che con i moderni processi produttivi si realizzano arredi di grande pregio artistico, utilizzando lastre di grès porcellanato in formati impensabili solo qualche decennio fa (1,20X2,40 o 3,20 per 6 mm di spessore). Esistono piastrelle con effetto legno, marmo

e anche tessuto nella riproduzione di carte da parati e immagini personalizzate. È la duttilità il pregio maggiore di un materiale indispensabile in ogni struttura abitativa dove è compreso anche il rivestimento di esterni. Tutto questo nella speranza di in una produzione sempre più green.

Bertozi & Casoni: Tranche de vie - Fino al 18 febbraio

Info: Imola Musei Tel. 0542 602 609

musei@comune.imola.bo.it - www.imolamusei.it

Museo San Domenico, via Sacchi n.4

Palazzo Tozzoni, via Garibaldi n.18

Rocca Sforzesca, Piazzale Giovanni Dalle Bande Nere.

#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





Campari Galleria Vittorio Emanuele Milano

“BAR STORIES ON CAMERA”

GALLERIA CAMPARI, SESTO SAN GIOVANNI, MILANO.

Di Franca Dell'Arciprete Scotti

“Bar Stories on Camera” presenta fino al 30 aprile, presso gli spazi della Galleria Campari a Sesto San Giovanni, 90 fotografie dagli anni Trenta agli inizi degli anni Duemila. Soggetto delle foto è il mondo del bar attraverso

48 immagini dall'Archivio Storico Galleria Campari e 42 scatti a firma di 24 fotografi internazionali dell'agenzia Magnum Photos, tra cui figurano Robert Capa, Elliott Erwitt, Martin Parr e Ferdinando Scianna.

Eventi e Mostre

Bar Stories on Camera. Galleria Campari / Magnum Photos è la prima mostra realizzata da Galleria Campari in partnership con Magnum Photos.

Suddivisa in tre sezioni tematiche - Sharing Moments, Bar Campari, The Icons – la mostra presenta immagini che costruiscono un racconto composto di storie, ritualità e personaggi dall'Italia e dal mondo. Mediante il dialogo tra media, supporti, epoche e immaginari diversi, viene restituita tutta la sfaccettata vitalità del mondo bar in un periodo storico unico, recente ma anche remoto, in un'esplorazione della sua connotazione sociale come luogo di incontro, aggregazione, svago e scambio culturale di cui Campari è protagonista dal 1860.

Scatti estemporanei di momenti all'interno dei locali, dal rito del caffè a quello dell'aperitivo, da situazioni di convivialità alla lettura in solitaria di

un quotidiano al tavolino di un caffè, dalle note di un cocktail a quelle di un pianoforte jazz, dalle insegne luminose sulle vetrine alle luci dei banconi. Scatti storici sono dedicati ai "Bar Campari" nelle loro molteplici forme, immagini di insegne Campari al neon, vetrine brandizzate, allestimenti di bar sulle spiagge italiane o sui battelli in rinomate località di villeggiatura negli anni Sessanta. Nell'ultima sezione fotografica, The Icons, con immagini di Magnum Photos, il mondo di personaggi che vivono la loro quotidianità e il loro stare insieme in caffè e locali si popola di artisti, attori hollywoodiani come Marilyn Monroe, scrittori e personaggi del mondo dell'arte ritratti mentre sorseggiano il loro cocktail preferito.

Infine in Campari Memories una nutrita selezione dall'Archivio Campari di ricettari e libri sui cocktail da fine XIX secolo agli anni Duemila, oltre a oggetti ed ephemera originali legati al bar.



Campari tram storico

“BAR STORIES ON CAMERA”

Galleria Campari / Magnum Photos

Fino al 30 aprile 2024

Viale Antonio Gramsci 161, Sesto S. Giovanni

www.campari.com/it-it/galleria-campari/

"MORONI. IL RITRATTO DEL SUO TEMPO"



Moroni, Ritratto di G.B. Castaldo

GALLERIE
D'ITALIA
MILANO,
Museo di Intesa
Sanpaolo

Di Franca Dell'Arciprete Scotti

Alle Gallerie d'Italia - Milano, museo di Intesa Sanpaolo, apre fino al 1 aprile 2024 la mostra Moroni (1521 - 1580). Il ritratto del suo tempo.

La mostra, sotto l'Alto Patronato del Presidente della Repubblica, è inserita nel programma Bergamo Brescia Capitale Italiana della Cultura 2023 ed è realizzata in partnership con Accademia Carrara di Bergamo e Fondazione Brescia Musei.

L'esposizione, la prima dedicata alla carriera di Giovan Battista Moroni, presenta oltre 100 opere tra disegni, libri, medaglie, armature, ma soprattutto dipinti provenienti da prestigiosi musei internazionali quali la National Gallery di Londra, il Kunsthistorisches Museum di Vienna, Gemäldegalerie - Staatliche Museen di Berlino, il Musée du Louvre, il Museo Nacional del Prado, la National Gallery of Art di Washington e il Philadelphia Museum of Art.

Alle opere di Moroni si affiancano importanti testimonianze figurative di Lotto, Moretto, Savoldo, Anthonis Mor, Tiziano, Veronese e Tintoretto.



Moroni, *Ritratto di donna con ventaglio*

La mostra è suddivisa in nove nuclei tematici, ciascuno dedicato ad un particolare aspetto della produzione artistica dell'artista lombardo: dalla figura di Alessandro Bonvicino detto il Moretto, il maestro di Moroni, a Lorenzo Lotto, molto attivo a Bergamo dove ha lasciato significative tracce del suo passaggio. Sia sul fronte delle invenzioni di soggetto sacro sia su quello del genere

ritrattistico, Lotto ha rappresentato per Moroni una continua fonte di ispirazione: ne sono testimonianza il confronto tra le due Trinità esposte in mostra e i cosiddetti ritratti "in azione". Segue un approfondimento sul contesto trentino della metà del Cinquecento a partire dal *Ritratto di Cristoforo Madruzzo*, il Principe-Vescovo di Trento dipinto da Tiziano nel 1552. Segue la comparazione tra il

Ritratto di Alessandro Vittoria, scultore trentino, con il *Ritratto di Giulio Romano* di Tiziano. Chiude la sezione la cosiddetta *Pala dei Dottori*, un'opera pubblica commissionata a Moroni dalla corporazione dei legali e dei dottori per il proprio altare nella basilica di Santa Maria Maggiore, all'epoca sede delle sedute conciliari. Moroni dedica un'ampia parte della sua carriera alla ritratti-

Eventi e Mostre

stica che viene approfondita in tutte le sue sfaccettature. Una delle sezioni della mostra espone i ritratti del potere, in particolare è possibile ammirare i ritratti di Tiziano e Tintoretto, in grado di valorizzare lo status del personaggio perdendone di vista le specificità individuali, in contrasto con quelli realizzati da Moroni che, nonostante fossero nati con lo scopo esplicito di esaltare il loro ruolo pubblico, non ha potuto fare a meno di restituirci l'aspetto umano.

La sezione dedicata ai ritratti al naturale indaga un aspetto peculiare della produzione moroniana.

Questa tipologia di ritratto riproduce in maniera fedele, senza forme di idealizzazione le persone immortalate nei quadri.

Moroni, tendenzialmente, costruisce dei set di posa sempre uguali – come facevano i fotografi nell'Ottocento – concentrando l'attenzione dell'osservatore sulla testa, lo sguardo, la posa delle mani e i dettagli della moda.

La mostra si chiude con *Il Sarto*, proveniente dalla National Gallery di Londra, considerato il dipinto più iconico di Moroni. Non è un caso che il personaggio sia stato ripreso mentre sta tagliando con la forbice un pezzo di stoffa tinta di nero, colore per antonomasia della moda europea del tempo.



Moroni, Il Cavaliere in Rosa

“Moroni. Il ritratto del suo tempo”

Gallerie d'Italia - Milano, museo di Intesa Sanpaolo
fino al 1 aprile 2024

Catalogo Edizioni Gallerie d'Italia | Skira.

www.gallerieditalia.com

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

IL CRISTALLO DI BOEMIA È PATRIMONIO DELL'UMANITÀ

Ancora un **riconoscimento Unesco per la Cechia**. Questa volta ad entrare nel prestigioso elenco è il **Cristallo di Boemia**, sinonimo in tutto il mondo di arte, classe e raffinatezza. Nel Paese ancora oggi, storiche aziende e botteghe tradizionali perpetuano una produzione di straordinario valore, non solo artistico. Non giunge quindi inaspettata la notizia che anche l'autorevole mano protettiva dell'Unesco è scesa su un mestiere immemore, la cui solidità è inversamente proporzionale alla fragilità dei suoi prodotti. Da sempre consapevole dell'unicità delle sue creazioni in vetro, di cui da secoli ospita ogni singola fase della produzione (aspetto, questo, che più di tutti ha motivato la scelta Unesco), la Cechia già da tempo promuove un itinerario turistico dedicato. Muovendosi lungo la **Valle del Cristallo** (Crystal Valley), tra fabbriche, atelier, laboratori artigianali, musei, mostre, esposizioni ed eventi speciali si scoprono tutti i segreti di questa antica arte, letteralmente brillante che nei secoli è andata ben oltre i favolosi calici e bicchieri che ornavano le tavole dei re. Dai trofei per i Campionati sportivi mondiali a gioielli dalla raffinata trasparenza, dalle sculture artistiche fino al sarcofago per la regina Margherita II di Danimarca, passando per il top design soprattutto in



fatto di illuminazione, non si ha idea di cosa possa uscire dalle fornaci, ma soprattutto dal talento dei mastri vetrai cechi. Lungo l'itinerario si svela anche un'altra magia del settore, tutta ceca: le delicate e luccicanti perline di vetro soffiato, ancora assolutamente artigianali e a loro volta sotto tutela Unesco. Con l'inserimento del Cristallo di Boemia nella Lista del Patrimonio Mondiale dell'Umanità, dopo l'ultima, recentissima acquisizione del fregio da parte della cittadina di Zatec e del suo raro luppolo lo scorso settembre, il bottino Unesco della Repubblica Ceca sale in un batter d'occhio a ben **18** tra siti e beni immateriali. Un vero e proprio record, soprattutto se rapportato alle dimensioni del Paese.

UN MUSEO DEDICATO A JOHANN STRAUSS II E ALLA SUA DINASTIA

Lo scorso ottobre, nel giorno del suo 198° compleanno, è stata inaugurata, nel quartiere **Döbling di Vienna**, la nuova **House of Strauss**, dedicata a Johann Strauss II (noto anche come Johann Strauss figlio). Il museo è dedicato all'ampia opera della dinastia di compositori Strauss e alle storiche serate di ballo e concerti dell'epoca. A questo scopo sono state utilizzate le sale originali e accuratamente restaurate del **Casino Zögernitz**, dove nel XIX secolo si esibirono la famiglia Strauss e molti altri musicisti e compositori come Joseph Lanner e Carl Michael Ziehrer. I pavimenti in marmo bianco e nero, le vecchie litografie su carta da parati, gli affreschi restaurati sul soffitto, gli opulenti lampadari di cristallo, i futon rivestiti di velluto e le sedute Thonet originali del XIX secolo ricordano la storia dell'edificio storico sotto tutela, costruito nel 1837. Il Casino Zögernitz, un tempo luogo di incontro della società viennese, ha ora un nuovo aspetto dopo il delicato restauro storico e il ripristino dei colori originali delle pareti. Nel museo al piano superiore della House of Strauss, ci si immerge di stanza in stanza in scene e luoghi del XIX secolo, con immagini di sale da ballo, sale da concerto e storie dell'epoca. L'allestimento multimediale complementare, con acustica e immagini animate, pareti a LED e sculture come superfici



di proiezione, dovrebbe consentire di catturare lo spirito del tempo attraverso tutti i sensi. Visitatrici e visitatori possono partecipare in modo interattivo a diverse postazioni, ad esempio come interpreti di un'operetta o al leggio digitale. Il tema dell'Ottagono, situato al piano terra, è la storia del valzer "Sul bel Danubio blu" di Johann Strauss figlio. Considerato ufficialmente inno austriaco, il valzer della durata di nove minuti viene regolarmente suonato a cavallo dell'anno.. L'Ottagono conduce al fulcro dell'edificio, la Sala Strauss: un'aula di 350 m² dall'acustica eccezionale.

NEL 2024 IL CAMPIONATO EUROPEO DI CALCIO IN GERMANIA

Dal **14 giugno al 14 luglio 2024** si accendono i riflettori sul grande calcio, sui grandi stadi e sulle 10 città tedesche che ospitano le partite di **Euro 2024: Berlino, Colonia, Dortmund, Düsseldorf, Francoforte sul Meno, Gelsenkirchen, Amburgo, Lipsia, Monaco di Baviera e Stoccarda.**

Per l'occasione le 10 città offriranno un ampio programma di eventi e manifestazioni collaterali. Il campionato europeo di calcio 2024 o, noto anche come 'Germania 2024', sarà nel 2024 alla **17ª edizione** e prenderà il via il 14 giugno 2024 alle 21.00 con la partita inaugurale Germania-Scozia allo stadio Allianz Arena di Monaco per terminare con la partita finale all' Olympiastadion di Berlino il 14 luglio. Germania e calcio vanno a braccetto: con quattro vittorie nella Coppa del Mondo e tre titoli europei finora conquistati, non sorprende la grande popolarità di questo sport in tutto il Paese. La Federcalcio tedesca (DFB) ha sette milioni di membri e 25.000 club, il che la rende la più grande associazione sportiva del mondo. In vista di questo grande evento sportivo, l'Ente Nazionale Germanico per il Turismo (GNTB) richiamerà l'attenzione sull'ampia offerta turistica delle città ospitanti e delle aree circostanti, con l'obiettivo di invogliare i visitatori a prolungare il loro soggiorno oltre



le date delle partite. In qualità di "Città ospitante" ufficiale, Berlino sarà la sede di un totale di sei partite, compresa la finale. Per celebrare il torneo, la Porta di Brandeburgo sarà trasformata nella porta da calcio più grande del mondo e la vicina Straße des 17. Juni Boulevard accoglierà un enorme campo di calcio. Petra Hedorfer, amministratore delegato della GNTB: "Il Campionato europeo di calcio genera un enorme interesse nei media e tra gli appassionati di calcio di tutti i Paesi partecipanti. Questo ci offre una grande opportunità per presentare l'ampia gamma di prodotti e servizi turistici disponibili in Germania.

SCOPERTE NELLA CITTÀ DI DAVIDE DI GERUSALEMME ANTICHE TEGOLE IN CERAMICA

All'interno del **Parco Archeologico della Città di Davide** sono state portate alla luce le più antiche evidenze archeologiche dell'uso di tegole in ceramica nella Terra d'Israele.

Sedici frammenti di tegole del periodo ellenistico risalenti al II secolo a.C. sono stati rinvenuti negli scavi archeologici condotti dall'**Israel Antiquity Authority** e dall'**Università di Tel-Aviv** presso gli scavi del parcheggio Giv'ati, finanziati dalla Fondazione della Città di David. Secondo i ricercatori, il dottor **Yiftah Shalev** e il dottor **Filip Vukosavović** dell'Israel Antiquity Authority, e il prof. **Yuval Gadot** dell'Università di Tel-Aviv: "è sorprendente come una scoperta così piccola possa aprire una evidente finestra su un vasto mondo di ricerca".

I reperti, datati all'epoca del re greco seleucide Antioco IV, l'oppressore conosciuto dalla storia di Hannukah, saranno esposti per la prima volta lunedì 11 dicembre 2023, durante la conferenza a cura dell'Israel Antiquity Authority: "In Those Days At This Time—The Hasmoneans are Coming."

Le tegole in ceramica furono inventate in Grecia già nel VII secolo a.C., la loro durabilità e resisten-



Scavi del parcheggio Giv'ati nella città di David.
Foto di Kobi Harati, Città di David

za all'acqua, in particolare all'acqua piovana e alle precipitazioni, fece guadagnare loro una reputazione positiva e ne assicurò una rapida adozione nelle aree limitrofe. Tuttavia passarono 500 anni prima che cominciassero ad apparire nei materiali della Terra d'Israele. In effetti, si ritiene che la persona che li portò in Israele altri non fosse che Antioco IV Epifane, noto a tutti attraverso la storia di Hanukkah.



BAD ISCHL SALZKAMMERGUT (AUSTRIA), CAPITALE EUROPEA DELLA CULTURA

La città storica di **Bad Ischl**, insieme a 22 comuni rurali del territorio del Salzkammergut, sarà **Capitale Europea della Cultura 2024**. Per la prima volta nella storia, una Capitale Europea della Cultura nel 2024 si troverà in una regione alpina e rurale.

Ora questo territorio, diventato prospero grazie al sale, guarda al futuro con il motto: **“La cultura è il nuovo sale”**. La regione offre un’infinità di vicende, luoghi e persone memorabili, inseriti in un paesaggio di grande bellezza.

I progetti nell’ambito della Capitale Europea della Cultura propongono nuovi approcci a temi importanti, e saranno in grado di dare impulsi per il futuro di chi abita la regione, e di chi la visita. Situato geograficamente al centro dell’Austria, il territorio del **Salzkammergut** si basa sulla sinergia tra cultura, economia e turismo: il nome stesso “Salzkammergut” proviene dalla sua lunga storia: Salz, “sale” in tedesco, deriva dalla millenaria estrazione del sale, e con “Kammergut” si definiva una proprietà di un sovrano nel XV secolo. L’estrazione del sale, iniziata 7.000 anni fa, ha

portata una ricchezza che si riflette nella raffinata architettura, perfettamente inserita nel magnifico paesaggio naturale del territorio all’interno del quale, dal 1997, l’area di Hallstatt e del massiccio del Dachstein è parte del Patrimonio Mondiale dell’Unesco.

Il successo turistico della zona inizia con gli Asburgo: amavano trascorrere le vacanze estive all’aria fresca fra laghi e montagne. Presto anche l’alta società urbana e artisti e intellettuali come Gustav Klimt, Gustav Mahler, Sigmund Freud, Arnold Schönberg e molti altri, in estate lasciavano Vienna alla volta del Salzkammergut.

Per luoghi come Bad Ischl, Bad Aussee, il lago Attersee e altri fu l’inizio di un’età dell’oro culturale e intellettuale, tinta di eleganza alpina e imperiale. I **23 comuni** sono: In Alta Austria: Bad Ischl („città bandiera“), Altmünster, Bad Goisern, Ebensee am Traunsee, Gmunden, Gosau, Grünau im Almtal, Hallstatt, Kirchham, Laakirchen, Obertraun, Pettenbach im Almtal, Roitham, St. Konrad, Scharnstein, Steinbach am Attersee, Traunkirchen, Unterach am Attersee, Vorchdorf. In Stiria: Altaussee, Bad Aussee, Bad Mitterndorf, Grundlsee

Dagli Enti e Uffici del Turismo Estero in Italia

IN DANIMARCA PER DUE EVENTI GASTRONOMICI DA NON PERDERE

Sono molte le iniziative che connoteranno il 2024 della **Danimarca**. Per quanto concerne la cucina e la gastronomia, quelle più importanti e significative saranno due: l'anniversario della pubblicazione del Manifesto della cucina nordica e lo svolgimento dei Campionati mondiali del caffè. La creazione del **Nordic Food Manifesto** nel 2004 da parte di chef nordici visionari, ha gettato le basi per la cucina nordica contemporanea e innovativa che assaporiamo oggi.

Con i suoi 10 principi fondamentali incentrati su **salute, sostenibilità, etica e stagionalità**, il manifesto funge da faro guida, ispirando un profondo apprezzamento per il cibo, il sapore e la diversità sia all'interno della Danimarca che sulla scena internazionale.

La profonda influenza di questo manifesto è evidente nell'ascesa di gemme culinarie come il **Noma** e altri stimati ristoranti che hanno ridefinito il panorama gastronomico del XXI secolo. Anche se i dettagli delle prossime celebrazioni sono ancora in corso di definizione, senza dubbio l'anno appena iniziato promette un viaggio delizioso attraverso il ricco regno culinario danese.

Il secondo evento da non perdere riguarda i **Campionati mondiali del caffè** che si terranno a **Copenaghen**. La Danimarca ha uno dei consumi di caffè più alti al mondo e la fiorente cultura del caffè



del Paese è attualmente al centro della scena.

A questo proposito, Copenaghen si sta preparando a ospitare i Campionati Mondiali del Caffè 2024 al **Bella Center dal 27 al 29 giugno**. L'evento, organizzato dalla Speciality Coffee Association (SCA), sarà caratterizzato dagli attesissimi campionati mondiali di latte art e di torrefazione.

Le città danesi di **Aarhus** e **Copenaghen**, che vantano torrefazioni leader nel settore come La Cabra, Stiller's Coffee e Copenhagen Coffee Lab, oltre a rinomati locali come Coffee Collective, Prolog Coffee e April Coffee Roasters, invitano gli appassionati di caffè a gustare le migliori miscele, proponendosi come destinazioni ideali per gli amanti del caffè.

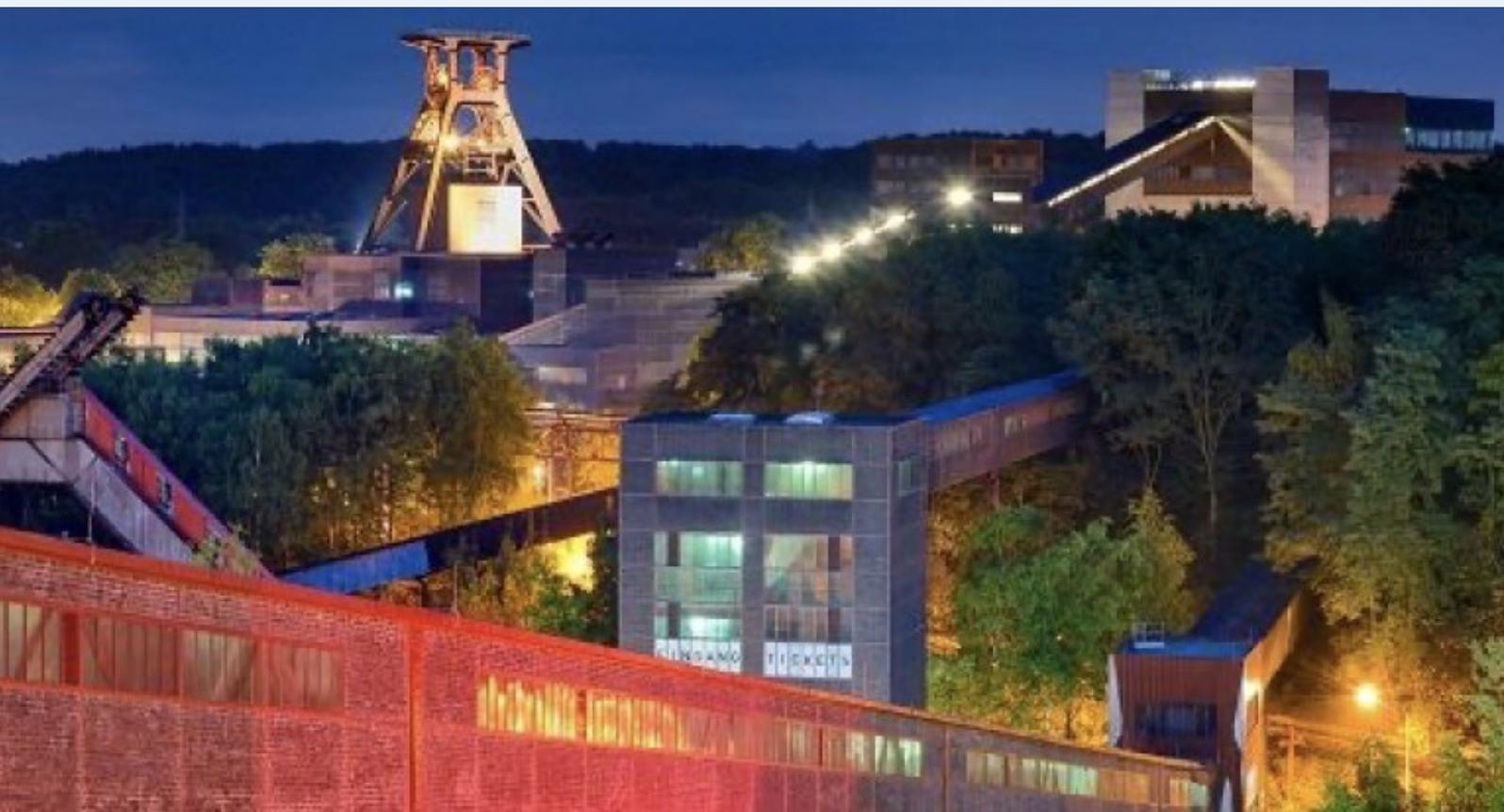
A GSTAAD NEL VILLAGGIO DI IGLÙ

Un alternarsi di forme, arabeschi e angoli geometrici, ognuna delle 13 stanze ha una personalità propria. Una cosa è però comune a tutte: ogni letto poggia su un supporto di ghiaccio. Grazie all'impiego di più strati isolanti, non si patisce il freddo nel sonno e il supporto del letto non si scioglie svanendo nel nulla. La temperatura delle camere si situa sullo zero, ma ben protetti nello spesso sacco a pelo non si nota assolutamente nessuna differenza. Anche in generale, questo paese di iglù, ha poco in comune in fatto di comfort con le abitazioni tipiche degli Inuit. Ogni iglù è provvisto di luce elettrica e fra gli standard vi è perfino una presa USB. La suite romantica non ha pari. Un accesso diretto porta ad un idromassaggio con acqua a 40 gradi, anch'esso all'interno di un iglù. Un lusso che si possono permettere tutti, anche gli ospiti delle altre categorie, grazie ad un'altra vasca a idromassaggio, a cielo aperto. Un cielo che sullo sfondo del panorama alpino si trasforma in una stupefacente esplosione cromatica sempre nuova. Mantenere in perfetta efficienza la struttura non è semplice. Pensate solo che il soffitto, nel corso della stagione si abbassa anche di un metro e mezzo e questo comporta continui interventi che vengono costan-



temente operati sugli stipiti delle porte, per essere messi in pari con la dinamica della struttura, le prese di corrente e perfino i water che debbono essere ricollocati continuamente.

Ma ne vale la pena. L'esperienza di vivere una vacanza siffatta non ha valore e anche per chi deve ogni anno ricominciare da capo, la fatica è ben sopportabile.



heritage-protected colliery Zollverein © GNTB, Francesco Carovillano (23882)

ZECHÉ ZOLLVEREIN DA MINIERA DI CARBONE A PATRIMONIO MONDIALE DELL'UNESCO

Le miniere di carbone dello **Zollverein**, situate a **Essen** nella regione della **Ruhr**, sono un sito industriale di importanza storica e un'icona dell'architettura industriale moderna. Le miniere e l'impianto di lavorazione del carbone svolsero un ruolo fondamentale nella rivoluzione industriale e nell'espansione dell'industria pesante nella regione.

Nel 2001 la miniera è stata dichiarata **patrimonio dell'umanità dall'UNESCO**.

Con il tempo l'ampio complesso industriale è diventato di grande richiamo, nonché un importante centro culturale e artistico.

Il simbolo di tutta l'area della **Zeche Zollverein** è la sua torre di avvolgimento alta 55 metri e le facciate degli edifici sono in mattoni rossi, sostenute da reticoli in acciaio.

La composizione architettonica della struttura e l'armoniosa combinazione di funzionalità ed estetica rappresentano un perfetto esempio di ingegneria moderna. Definita come la **miniera più bella del**

mondo, la Zeche Zollverein fu costruita nel periodo tra il 1927 e il 1932 dagli architetti **Fritz Schupp** e **Martin Kremmer**, dove per 135 anni il carbone veniva estratto e lavorato fino al 1986, anno in cui terminarono le attività minerarie.

Oggi queste miniere sono uno dei maggiori centri culturali del bacino della Ruhr, rimanendo allo stesso tempo un museo a cielo aperto. All'interno del museo si vedono gli ex macchinari di setacciatura, i magazzini dove veniva ammassato il carbone, gli impianti di lavaggio, macchine e nastri trasportatori giganti e sei impressionanti ciminiere.

Modelli, filmati interattivi e visite guidate in 3D arricchiscono il percorso di visita svelando ogni segreto della miniera e le varie fasi lavorative del carbone con persino la riproduzione di suoni autentici delle varie macchine.

Nel locale che ospitava le caldaie, oggi ha sede il **Red Dot Design Museum**. Un labirinto a quattro piani, rivisitato dalla creatività di Lord Norman Foster, espone il meglio del design contemporaneo di eccellenza, dove tutti gli oggetti esposti hanno vinto il Red Dot Award, una sorta di Oscar del mondo del design.

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



Info

carthago[®]

Das Reisemobil.

APPROVATA LA LEGGE DI RIFORMA DELLA PROFESSIONE DI GUIDA TURISTICA

Il provvedimento, atteso da 10 anni, dovrà contrastare l'abusivismo e garantire il lavoro delle guide turistiche

Con l'approvazione della legge di riforma della professione di Guida Turistica da parte della Camera "giunge finalmente al termine un lungo iter durato 10 anni nei quali ConfGuide ha lavorato duramente, assieme a Confcommercio Professioni, per ottenere una legge in linea con le esigenze della categoria", afferma **Valeria Gerli**, presidente nazionale di ConfGuide, la Federazione Nazionale delle guide Turistiche di Confcommercio.

"Una legge assolutamente necessaria per contrastare l'abusivismo, garantire il lavoro alla categoria, dare accesso alla professione in modo legittimo a nuove guide turistiche. Resta la preoccupazione per le deroghe al possesso dell'abilitazione in alcuni casi particolari, le attività svolte da remoto, a titolo accessorio e didattiche".



Il testo di legge, per essere pienamente operativo, necessita ora dell'approvazione di alcuni decreti attuativi.

"Ci aspettiamo ora di essere coinvolti nella definizione dei decreti attuativi, perché da questi discendono vincoli e opportunità nell'attuazione concreta della norma" ha proseguito la presidente **Gerli**.

ConfGuide Confcommercio rappresenta dal 2013 le guide turistiche italiane e, attraverso le sue rappresentanze territoriali, è in grado di garantire a tutte le guide turistiche il supporto necessario per l'adeguamento alle previsioni della nuova norma (inserimento nell'Elenco Nazionale, Formazione, copertura assicurativa, ecc.).

"Dopo dieci anni abbiamo finalmente una norma dedicata alla categoria, un risultato da condividere con gli organi direttivi che in questi anni hanno guidato la Federazione. Puntiamo ora ad ottenere il riconoscimento della Guida Turistica come figura professionale e del suo ruolo dalle Istituzioni, dagli operatori della filiera, dai clienti, dal mondo della Cultura e dalla Società civile; e, quindi, come figura centrale nella valorizzazione, spiegazione, comprensione, divulgazione corretta, accesso alla conoscenza del patrimonio culturale italiano per farlo capire, apprezzare e rispettare" ha concluso **Valeria Gerli**.

REGIONE DI
ZADAR!
Di sì!
a tutto

Godetevi una vacanza
indimenticabile nella
regione di Zara.

UN VIAGGIO HI-TECH sotto le stelle



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





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

Benessere

ITINERARI • LUOGHI • STRUTTURE • SPECIALITÀ

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

REMISE EN FORME

IMMANCABILE, DOPO LE FESTIVITÀ,
UNA PAUSA PER LIBERARSI DELLE TOSSINE
E DEI CHILI DI TROPPO, DEDICARSI AL PROPRIO
EQUILIBRIO PSICOFISICO, SEGUIRE PROGRAMMI
RIGENERANTI E RILASSANTI.



AQUA DOME - TIROL THERME LÄNGENFELD: TRA GLI SPA RESORT PIÙ BELLI DELLE ALPI

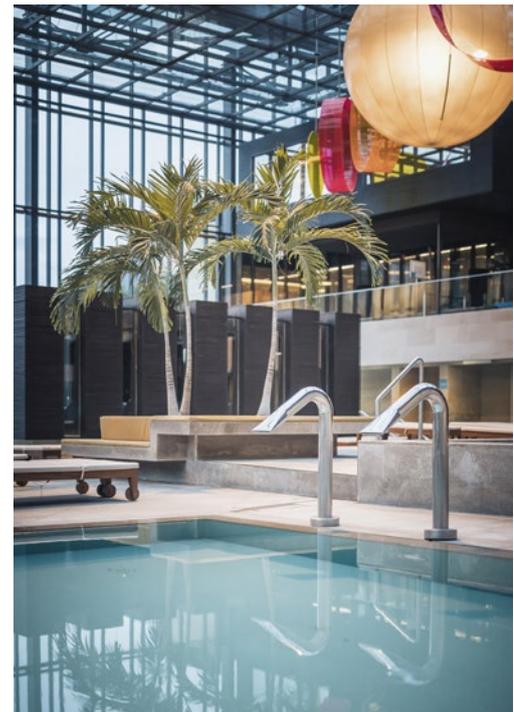
Sono un duo perfetto: il comprensorio sciistico top di Sölden e l'hotel AQUA DOME - Tirol Therme Längenfeld nel cuore dell'imponente paesaggio invernale della Ötztal. Sölden promette vacanze invernali all'insegna del relax - con i più moderni impianti di risalita al mondo, che raggiungono 144 chilometri di piste, due ghiacciai e spettacolari piattaforme panoramiche e i 3.000 metri del James Bond Experience World sulla cima del Gaislachkogel.

L'AQUA DOME è il rifugio ideale per ricaricarsi in Ötztal - perché l'adrenalina dovrebbe sempre incontrare il relax.

AQUA DOME - Tirol Therme Längenfeld compie 20 anni nel 2024 e cambia look. Colori, forme e materiali sono più variegati, perché i contrasti ad AQUA DOME regalano da sempre il brivido speciale da cui il corpo, ma anche lo spirito, possono trarre forza e relax: "Lift Your Spirit" è infatti il motto di uno dei più bei resort termali delle Alpi. La mattina viene trascorsa all'aperto, sugli sci o

passaggiando tra paesaggi incantevoli ricoperti dalla neve, il pomeriggio relax nelle terme e nella lussuosa SPA 3000. L'acqua calda termale proviene da 1865 metri di profondità. Si galleggia nell'acqua delle vasche fino a perdere la percezione del terreno sotto i piedi, affidandosi alla magia invernale dell'Ötztal, protetti dalle alte vette delle montagne. La forza degli opposti rende l'AQUA DOME sempre inconfondibile: il caldo incontra il freddo, il fuoco incontra l'acqua (in tutti gli stati di aggregazione), 250 vette di 3000 metri incontrano l'acqua termale di 1865 metri di profondità. E le tre vasche sospese - il caratteristico simbolo dell'AQUA DOME - sembrano trasformare lo slogan "Lift Your Spirit" in design e elevare il corpo e la mente a un nuovo livello. La potenza dell'acqua termale di 1865 metri può essere sperimentata anche nei trattamenti esclusivi "thermal deep" e nei corrispondenti trattamenti signature della SPA. Come pregiata cosmesi naturale certificata - vegana e con ingredienti puramente biologici - thermal deep, dal fresco profumo di erbe, permette di sperimentare la forza primordiale della Ötztal con tutti i sensi.

www.aqua-dome.at



LA MEDICAL AREA DI TERME MERANO SI ARRICCHISCE DI NUOVE AREE SPECIALISTICHE

La Terme Merano Medical Area cresce e mette in campo due nuove aree specialistiche a disposizione dei propri ospiti: dermatologia e psicologia, avvalendosi della collaborazione di due nuovi medici. Accanto alla Medical Area, l'area sauna e il centro medico con bagni e inalazioni a base di acqua termale contribuiscono a rinforzare l'organismo in vista della stagione invernale. Un toccasana per la salute, ma anche l'occasione per una vacanza rigenerante e rilassante. Le due nuove aree specialistiche, settori molto importanti per il benessere della persona, completano, insieme alle altre specialità, l'offerta salute della Terme Merano Medical Area. Un centro medico di altissima qualità e competenza in un ambiente sereno e rilassato come quello delle Terme Merano, un'esperienza esclusi-

siva che si avvale anche della sinergia tra le diverse aree delle Terme Merano, dal Fitness Center alla MySpa, fino al centro Inalazioni.

La salute è protagonista della Terme Merano Medical Area anche grazie alla preziosa acqua termale di Monte San Vigilio, utilizzata per scopi terapeutici fin dagli anni '60. Per la sua azione vasodilatatrice, sedativa e analgesica sul sistema nervoso, viene impiegata in bagni termali singoli, in due diverse vasche adibite a terapia ed esercizi. Le sedute sono particolarmente indicate in caso di disturbi reumatici e articolari e nei disturbi circolatori degli arti inferiori.

Ma gli ultimi studi scientifici promossi dal comitato medico delle Terme Merano, diretto da Salvatore Lo Cunsolo, hanno messo in luce nuovi importanti benefici dell'acqua termale. È stata dimostrata infatti la sua efficacia sulle patologie allergiche delle vie aeree superiori. I risultati positivi hanno evidenziato che le inalazioni termali hanno un effetto paragonabile

all'uso degli spray al cortisone, senza tuttavia gli effetti collaterali che spesso accompagnano l'assunzione di questi farmaci. Inoltre, l'acqua termale è utile per combattere l'antibiotico resistenza. In inverno apprezzatissima la sauna: il calore avvolge il corpo e compensa con il suo vapore l'aria rigida della giornata trascorsa all'aria aperta. L'area sauna delle Terme Merano permette di scegliere tra diverse tipologie: dai bagni di vapore dove l'alta percentuale di umidità è un toccasana per le vie respiratorie, alla sauna finlandese dove al contrario il caldo secco raggiunge temperature elevate con benefici sul rilassamento muscolare e la circolazione sanguigna. Ma le saune alle Terme Merano ricreano anche ambienti legati alla natura altoatesina. È il caso del Bagno di vapore al miele altoatesino, inaugurato di recente, originale nel suo design che richiama il favo delle api, con tanto di celle esagonali, profumo fruttato e ronzio delle api.

www.termemerano.it/it



BAGNO DI FIENO: IN ALTO ADIGE UN TUFFO NEL NATURALE ELISIR DI BENESSERE

Una “sauna verde” per immergersi nel wellness: in inverno un antico rimedio diventa un rituale di bellezza e vitalità nelle esclusive spa dei Romantik Hotels dell'Alto Adige.

Dopo un'intensa giornata di lavoro sui campi, i contadini si coricavano la sera sul mucchio d'erba appena falciata e il mattino dopo si svegliavano carichi di energia. Il fieno aveva un effetto benefico sull'organismo, alleviava i dolori muscolari e la stanchezza. Da qui è nato il rituale dei bagni di fieno.

Un rito che oggi rivive in modernissime spa, con tutta la naturalezza delle erbe alpine. Gli alberghi dell'Alto Adige, firmati Romantik Hotels & Restaurants, propongono diversi trattamenti a base di fieno.

Il Romantik Hotel Turm di Fiè allo Sciliar (BZ), da 3 generazioni ha perfezionato la composizione di profumi e miscele per i benefici bagni: il fieno proviene dalla malga di famiglia Mortl, sull'Alpe

di Siusi, arricchito da 70 tipologie di erbe diverse che nascono tra gli alpeggi delle Dolomiti, oltre i 1800 metri. Si può provare sia immersi nell'acqua di una tinozza di legno oppure a secco, su un avvolgente letto ad acqua.

Il centro benessere del Romantik Hotel Santer di Dobbiaco (BZ), un'oasi di relax di quasi 3mila mq, è specializzato in bagni di fieno e in trattamenti dove i benefici delle erbe officinali si sposano con l'efficacia degli insegnamenti Kneipp. Come il bagno di fieno nella vasca softpack a una temperatura di 40 gradi: favorendo la sudorazione, la pelle assorbe i principi attivi del fieno e delle erbe officinali per un effetto depurativo e rigenerante.

www.romantikhoteles.com





RIMETTERSI IN FORMA DOPO LE FESTE A PALAZZO DI VARIGNANA

Per recuperare la leggerezza perduta con le feste di fine anno, Palazzo di Varignana, resort che sorge sulle dolci colline bolognesi, propone due retreat: uno dedicato alla perdita di peso più intensa, lo Slim Retreat, e una formula Detox Retreat. Entrambi i programmi sono basati sul metodo scientifico ideato dalla dott.ssa Annamaria Acquaviva finalizzato al miglioramento del peso corporeo e alla detossinazione. Le fondamenta del programma, o i 5 pilastri della salute sono sonno ristoratore, nutrizione personalizzata, adeguata attività fisica, equilibrio ed armonia interiore e integrazione alimentare e cosmetica. Ciascun pilastro è alla base di una serie di attività e Retreats di Palazzo di Varignana. Lo Slim e il Detox Retreat nascono come programmi che offrono un approccio integrato tra scienza, esperienza olistica e trattamenti benessere, unendo un insieme di attività pensate per aiutare il dimagrimento e renderlo più semplice ed efficace. Il metodo mira a stimolare l'attività metabolica, a contrastare lo stress ossidativo, a favorire il riposo e il sistema immunitario. L'obiettivo è evitare programmi dietetici drastici basati su poche calorie che facilitano una perdita di peso immediata, ma allo stesso tempo rallentano il metabolismo. I due retreat sono quindi volti a ottimizzare l'efficienza

metabolica, considerando l'andamento glicemico nell'arco della giornata, in base ai ritmi circadiani, ai livelli degli ormoni insulina e glucagone e al controllo del cortisolo. A questo si aggiunge anche il contesto armonioso del resort che aiuta a favorire un approccio al mangiare basato sul mindful eating: una nuova consapevolezza nel nutrire il corpo. Quindi nei due programmi Slim Retreat e il Detox Retreat, della durata di 3 o 7 notti, gli ospiti sono aiutati ad ottenere un'efficace e duratura perdita di peso, secondo una strategia a lungo termine. Durante il retreat viene proposto il menù Longevity caratterizzato da un basso impatto glicemico, ispirato alla dieta Mediterranea, con un potente effetto antinfiammatorio e pensato per bilanciare l'apporto di macronutrienti e sostanze fitochimiche antiossidanti, utile per favorire l'attivazione del metabolismo. Sono previste diverse attività a supporto del dimagrimento, tra cui l'attività fisica, il biowalking nei vigneti, la camminata consapevole, la Nature Therapy con esercizi di respirazione mirati, utili ad allontanare lo stress e raggiungere uno stato di equilibrio e calma, fondamentali per la perdita di peso.

Il programma Detox Retreat segue il medesimo approccio dello Slim, ed è indicato per disintossicare l'organismo e liberarlo dalle tossine per ripartire con il giusto equilibrio e la migliore forma fisica.

www.palazzodivarignana.com



ONE&ONLY AESTHESIS IN GRECIA: LA SPA È FIRMATA GUERLAIN

L'apertura del resort segna l'arrivo per la prima volta in Grecia sia di One&Only sia di Guerlain Spa. Questa nuova Guerlain Spa di One&Only trae ispirazione dall'ambiente circostante e dalle pratiche tradizionali per offrire agli ospiti un'esperienza wellness unica di matrice ellenica.

Posizionato strategicamente sulla costa meridionale di Atene, nascosto in un'oasi naturale paradisiaca affacciata sul lungomare di Glyfada, One&only Aesthesis richiama alla mente la raffinatezza senza tempo della Riviera Ateniese degli anni '60 e '70 e il glamour senza sforzi di un'epoca passata, elementi che rispecchiano a pieno l'etica del marchio Guerlain.

"Siamo entusiasti di dare il benvenuto alla Maison Guerlain a One&Only Aesthesis – ha dichiarato il Direttore Generale Yann Gillet – L'eredità e il savoir-faire del marchio sono in linea con la filosofia del resort, che celebra la storia, il carisma e la raffinatezza intramontabili di un'epoca passata."

Il design meticolosamente curato della Guerlain Spa di One&Only Aesthesis cattura l'essenza della riviera e mette a disposizione dieci raffinate sale trattamenti – tra cui due spaziose suite di coppia – una sauna, un hammam, una piscina all'aperto e un centro fitness all'avanguardia. Conosciuto per le sue straordinarie combinazioni di massaggi tradizionali e innovativi, Guerlain mette a disposizione degli ospiti di One&Only trattamenti signature ed esperienze uniche create in esclusiva per il resort, ispirate al glamour della destinazione e dell'Egeo.

La Maison propone costantemente nuovi approcci sensoriali come la sonoterapia, una collezione di massaggi unici a livello mondiale dove movimenti e musica si fondono in armonia per amplificare emozioni e sensazioni.

A One&Only Aesthesis i trattamenti Spa si combinano con il Guerlain Beauty Studio, che unisce una serie di programmi benessere progettati per raggiungere l'equilibrio e il completo rilassamento di corpo, mente e anima. I programmi benessere sono focalizzati sul recupero del sonno, il rafforzamento del sistema immunitario e il detox per uomini e donne.

www.oneandonlyresorts.com/aesthesis

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

Opinione di Beppe Tassone

I tanti camperisti a zonzo per l'Europa hanno salutato il nuovo anno nel modo più semplice e naturale, lontano da casa, alla ricerca di luoghi sconosciuti o di mete usuali, insieme con gli amici o nell'intimità della famiglia.

Erano in giro tanti camper e questo è un dato di fatto che va sottolineato e registrato per quello che significa: la forza del turismo di movimento e della sua capacità di coinvolgere donne e uomini in un progetto che non è di mero svago.

Uno slogan in voga qualche anno faceva riferimento al turismo intelligente, alla capacità di coniugare la voglia di viaggiare col desiderio di conoscere: si sono scomodati sociologi e studiosi, analisti ed esperti di turismo per spiegare e comprendere un fenomeno che, anno dopo anno, sa trasformarsi, adeguarsi al nuovo, ma non cessa di crescere.

È la forza dell'abitare viaggiando, la capacità di generare un microcosmo domestico in luoghi anche parecchio distanti da casa e soprattutto diversi per gli usi, i costumi, i profumi, i sapori e le tradizioni che ne caratterizzano gli abitanti.

Non si viaggia per spendere o per criticare, non si viaggia per deridere o per dissentire, si giunge in una località e la si apprezza per quella che è, per le caratteristiche che sa esprimere, per l'atmosfera che sa creare anche a chi vi giunge per la prima volta.

Il camperista tale non sarebbe se non agisse con questa logica e con la capacità di affacciarsi su un mondo nuovo a cuore sgombro e con la mente pronta a recepire e ad immagazzinare informazioni, ed emozioni.



Foto di ArtHouse Studio da Pexels

Mi è capitato, nel mio peregrinare con la famiglia, di entrare in povere casupole realizzate con lo sterco essiccato, mangiare in un unico grande piatto dove anche altri consumavano il pasto, mi è capitato di vivere in località super tecnologiche in grado di stupire per le novità che sanno dispiegare.

Mi è capitato di attraversare frontiere dove vieni scrutato e ti fanno sentire diverso o giungere in luoghi distanti dove ci si sente subito a casa.

Ho provato mille sensazioni, ma ho sempre rispettato quello che i miei occhi vedevano ed io riuscivo a percepire.

Inizia un nuovo anno con i camper in prima linea, pellegrini di pace in un mondo che sembra impazzito.

Ricordo quando partii con degli aiuti da portare a popolazioni colpite dalla sventura, vedo i servizi televisivi, li vivo con disperazione e so che presto, il prima possibile, tanti camperisti si offriranno per andare a recare sollievo.

Buon anno amici lettori, che il 2024 si possa rivelare un anno all'insegna del camper e dell'eccezionale funzione che da sempre svolge in un mondo impazzito, sull'orlo di un precipizio e sempre più incattivito!

Gli itinerari Gustosi

TERRITORIO • AMBIENTE • ENOGASTRONOMIA



SAPORI E SAPERI

ALL'INIZIO DELL'ANNO, ANDIAMO ALLA SCOPERTA DI CHICCHE ENOGASTRONOMICHE IN GIRO PER IL MONDO: OCCASIONI GUSTOSE PER ESPLORARE STORIE E TERRITORI



IN SVIZZERA, A CRANS-MONTANA LA GASTRONOMIA DIALOGA CON LE VETTE

Dai 500 metri della valle del Rodano ai 3'000 del ghiacciaio della Plaine Morte: quella di Crans-Montana è una regione di contrasti estremi, baciata dal sole e con un panorama unico a livello alpino che spazia dalle vette del Sempione al Monte Bianco, passando per il Weisshorn e il Cervino. Crans-Montana coniuga perfettamente i vantaggi di uno stile di vita cittadino con l'atmosfera di montagna: ristoranti di tutti i tipi (dalle baite di montagna alla cucina etnica fino agli stellati), un'ampia scelta di negozi e boutique, proposte benessere e vita notturna animata... Una meta ideale in qualsiasi stagione, con l'accesso alle vette assicurato 365 giorni l'anno dagli impianti di risalita.

Qui i buongustai hanno l'imbarazzo della scelta grazie alla varietà di ristoranti di tutte le tipologie, dai rifugi in quota ai ristoranti stellati. I prodotti locali di qualità, i numerosi eventi tematici, gli artigiani del gusto e gli chef appassionati contribuiscono a raccontare la ricchezza gastronomica della regione. Crans-Montana può annoverare due locali stellati: L'Ours di Franck Reynaud e

LeMontBlanc di Yannick Crepaux, ospitato nel LeCrans Hôtel & Spa. Grazie al loro talento e alla loro creatività i due chef francesi, vallesani di adozione, interpretano con delicatezza ogni sfumatura dei prodotti locali. Le loro creazioni mantengono un leggero accento mediterraneo e danno il meglio se accompagnate da un buon vino vallesano. Infatti, grazie ai 320 ettari di splendidi vigneti affacciati sulla valle del Rodano e al talento dei suoi vignaioli, Crans-Montana è una destinazione enologica d'eccezione dove vengono prodotte 40 diverse tipologie di vini. Il soleggiamento costante, il clima eccezionale e i suoli della regione consentono la produzione di vini di pregio. Tutto l'anno, i 19 viticoltori della regione fanno scoprire e gustare il proprio lavoro, con degustazioni e visite delle cantine. L'enoturismo riveste un'importanza fondamentale per la regione: si possono degustare i vini prodotti dai vitigni autoctoni della regione, come l'Humagne, la Petite Arvine e, soprattutto, il Cornalin, visitando le cantine tipiche della zona o partecipando a una delle numerose esperienze enologiche proposte nella zona.

www.crans-montana.ch
www.myswitzerland.com

MAVERICK CAFÉ E BASILICO GENOVESE DOP: QUANDO UN PRODOTTO SIGNIFICA UN TERRITORIO

La nuova piattaforma sviluppata da Eureka Mice International fa il suo esordio live nel corso di Mice Trade Show e racconta un modo nuovo di vivere i viaggi e il lifestyle. Alla ricerca di proposte innovative per rispondere alle esigenze della clientela alto spendente, Maverick Café ha scoperto la storia di Meet in Liguria, Consorzio Portofino Coast e il Consorzio di tutela del Basilico Genovese DOP. "Pesto! Una storia ligure" è un'esperienza da vivere per il turista in compagnia di un attore che insegna la storia del pesto e che evidenzia l'importanza che il Basilico genovese DOP ha assunto nell'immaginario delle persone quando si parla di Liguria. Un prodotto che significa letteralmente un territorio. Si tratta di uno spettacolo esperienziale con la compagnia "il Teatro del Piccione" per un incontro culturale, formativo ed emozionale che utilizza la liturgia del linguaggio teatrale e il rito del pesto al mortaio per scoprire e gustare in tutti i sensi le eccellenze della Liguria. Un racconto profondo portato "in punta di pestello" per andare alle origini del mito del pesto genovese, il simbolo per eccellenza della Liguria creato dall'incontro sapiente dei prodotti del suo territorio, Basilico genovese DOP, Olio Riviera Ligure DOP, e dall'armonia dei vini locali. Ogni spettatore viene guidato in un percorso culturale attraverso i suoi ingredienti e, dotato di mortaio,



può seguire la lezione spettacolo da protagonista attivo ed emotivo del mito di un pesto al mortaio "qui e ora" in un atto personale unico, che raggiunge il suo culmine nel degustarlo direttamente con le trenette "tuffate" nel mortaio. L'esperienza è arricchita da una lezione sulla sublime arte di assaporare e scoprire l'olio Riviera Ligure DOP e da un assaggio culturale dei vini liguri.

Il basilico genovese DOP è prodotto sia in pieno campo, sia in ambiente protetto (serra, tunnel, ombraio). I due sistemi di coltivazione permettono di offrire il prodotto sul mercato durante tutto l'anno. Le maggiori produzioni si concentrano nel periodo primaverile – estivo, da maggio fino a tutto settembre. Il Basilico Genovese DOP è coltivato sul versante a mare della Liguria e su terreno naturale.

www.eureka-mice.com

QUARNARO: UNA RICCA OFFERTA ENOGASTRONOMICA

La Croazia oggi è una meta turistica desiderabile per tanti italiani, per bellezza, clima, autenticità, ambiente, stile di vita e patrimonio culturale e naturale. All'interno della Croazia, il Quarnaro offre una straordinaria ricchezza enogastronomica già rinomata in tutto il mondo. Non dimentichiamo inoltre che il Quarnaro è una delle 10 regioni migliori del mondo da visitare secondo la raccomandazione di Lonely Planet.

La regione del Quarnaro è sempre stato un territorio che offre un'alta gastronomia e ottimi vini ovvero la destinazione preferita per gli ospiti alla ricerca di esperienze culinarie. La gastronomia è ricca e variegata, sul litorale le specialità sono pesce, frutti di mare, abbondanza di verdure mediterranee, di frutta, di erbe aromatiche spontanee e di olio d'oliva. Gli scampi del Quarnaro sono considerati i migliori al mondo, si distinguono per il loro brillante colore rosso, per la

conchiglia sottile e il sapore unico. L'entroterra della regione, il Gorski Kotar, è invece una meta gastronomica conosciuta per i frutti di bosco, i funghi e il pesce d'acqua dolce. Da non perdere Zijavica, un ristorante a



conduzione familiare situato direttamente sulla bella spiaggia di ciottoli nel villaggio di pescatori di Mošćenička draga, nel Golfo del Quarnaro. famoso per gli scampi.

La famiglia possiede un peschereccio ed è una delle ultime famiglie a pescare gli scampi alla vecchia maniera, con reti speciali. Zijavica è membro del JRE.

www.kvarner.hr/it/turismo

A MILANO

“FONTINAMI 2024”

Torna la terza edizione dell'evento promosso dal Consorzio DOP Fontina. “FONTINAMI 2024” porta la fontina DOP dall'alpeggio alle tavole milanesi Ciz, Coraje, Daniel Canzian, Dvca Rovello, Dvca Giardino, Il Liberty, Innocenti Evasioni, Locanda alla Scala, Mi View, Osteria Brunello, Ratanà, Testina. Ecco i dodici protagonisti di “FontinaMI 2024”, l'evento diffuso promosso dal Consorzio per la Tutela della DOP Fontina per far conoscere al grande pubblico il prodotto tipico per eccellenza della Valle d'Aosta, così radicato nel territorio da diventarne il simbolo. Da lunedì 12 a domenica 25 febbraio 2024 i dodici locali milanesi, tra ristoranti tradizionali e quelli noti anche per la proposta



aperitivo, proporranno in carta uno o più piatti inediti a base di Fontina DOP e offriranno, inoltre, un entré davvero speciale: un amuse-bouche, anch'esso creato per l'occasione dagli chef, affiancato da un assaggio di formaggio in purezza. Un ritorno a Milano per la “Fontina DOP Alpeggio” che segue di pochi mesi il riconoscimento ministeriale di una sua propria menzione ufficiale interna alla

DOP, distinta dalla Fontina classica prodotta tutto l'anno e da quella “a lunga stagionatura”. Un riconoscimento, fortemente voluto dal Consorzio, per una tipologia “eroica” prodotta, esclusivamente nei mesi estivi, tra i 1700 e i 2700 mt d'altitudine in condizioni non propriamente agevoli. Ciò rende la “Fontina DOP Alpeggio” un formaggio prezioso (rappresenta appena il 17% della produzione totale annua di

Fontina) con caratteristiche particolari di dolcezza e aromaticità dovute al libero pascolo, alle erbe e fiori freschi che si trovano solo ad alta quota e all'immediata lavorazione del latte direttamente nelle casere d'alpeggio.

Per partecipare all'evento “FontinaMI” occorre prenotare il proprio tavolo contattando direttamente i locali aderenti.

IL CONSORZIO DI TUTELA DEL FICODINDIA DELL'ETNA DOP È REALTÀ

Il ficodindia dell'Etna DOP è uno dei trentasette prodotti gastronomici certificati in Sicilia e con la costituzione del Consorzio entra in un sistema di valorizzazione, promozione e tutela. Diventa così tutelato in modo consortile uno dei prodotti più autentici ed attrattivi della Regione Siciliana, con grandi possibilità di sviluppo promozionale e commerciale. Il Ficodindia dell'Etna DOP è già tra i trentasette prodotti agroalimentari a marchio DOP e IGP della Sicilia, la decima regione in Italia per valore generato dal comparto cibo DOP e IGP, un comparto che nel 2022 ha fatto registrare un incremento del 12,5% sul valore economico raggiungendo i 94 milioni di euro registrando l'impiego di quasi settemila operatori. Il neo eletto Consiglio di Amministrazione, ha nominato due donne ai vertici del Consorzio, Sarah Bua e Rita Serafini rispettivamente Presidente e Direttrice, decisa-



mente una squadra al femminile. Il Ficodindia dell'Etna DOP, prodotto ortofrutticolo italiano, è un frutto ricco di qualità: fresco, succoso, dalla consistenza croccante, un gusto zuccherino che conquista il palato un morso dopo l'altro, e ricco di benefici per l'organismo, soprattutto grazie al ricco suolo vulcanico sul quale cresce.

IL PIATTO DI FEDERICO II ALLARGA I CONFINI

Dopo il successo delle prime due edizioni del "Piatto di Federico II" del 2021 e 2022, evento promosso dall'Assessorato alla Giostra del Comune di Monselice che ha visto il coinvolgimento della Giostra della Rocca, dell'Ascom Confcommercio e della Pro Loco di Monselice, il 2023 e l'inizio del 2024 vedono crescere ulteriormente tale iniziativa, ampliando i confini e collegandosi – attraverso una serie di incontri ed eventi - con il Comune di Jesi, dove l'imperatore Federico II è nato, con quello di Palermo dove è sepolto, e con il Comune di Altamura, l'unica città dove l'imperatore ha edificato una cattedrale. La città euganea diventa così "protagonista" mediatica, in quanto promotrice del progetto volto a far conoscere a livello nazionale le sue numerose iniziative, come la Giostra della Rocca e gli eventi ad essa collegati, le attività enogastronomiche dei ristoranti, la valorizzazione delle tipicità. Il progetto "Il Piatto di Federico II", ideato dal giornalista enogastronauta Maurizio Drago, viene pertanto "esportato" nei luoghi simbolo dello Stupor Mundi, promuovendo e incentivando la ristorazione del territorio, coinvolgendo i cuochi di ristoranti, trattorie, agriturismi e punti di ristoro, che si cimenteranno nella realizzazione del "Piatto" realizzato con ingredienti e prodotti in uso nel Medioevo, ai tempi dell'Imperatore. Anche gli chef di Altamura, Jesi e Palermo si metteranno alla prova per mettere a punto invitanti ricette con i prodotti conosciuti all'epoca, ed apposite giurie, seguendo il regolamento monselicense, decreteranno i migliori Piatti. Contemporaneamente, verrà valutato anche il vino più consono per gli abbinamenti. Queste città, infatti, hanno già suggellato un accordo di collaborazione e amicizia con Monselice, e si stanno attivando per valorizzare a loro volta il patrimonio storico, artistico, paesaggistico ed enogastronomico che le contraddistingue. Si inizia con la città di Jesi, nell'anconetano, dove Federico II è nato il 26 dicembre 1194. Nei primi mesi del 2024 si organizzerà un importante incontro dal tema: "La nascita di Federico II, la sua storia e la valorizzazione dei prodotti e delle cucine del territorio ove l'imperatore passava".



LIVELLATORE AUTOMATICO ELETTROMECCANICO

Aut Lift system

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

Gli itinerari Gustosi mix

AXOLUTE COMFORT HOTEL PRESENTA UN APERITIVO DAVVERO UNICO

AXOLUTE Comfort Hotel, a pochi chilometri da Como e dalla Svizzera, e facilmente raggiungibile da Milano, è un vero e proprio punto di riferimento per chi è alla ricerca di un'ospitalità calda ma non invadente. L'hotel, attento alle esigenze di una clientela sempre più desiderosa di sperimentare in modo innovativo i servizi legati all'hotellerie e al mondo food&beverage, ha studiato una formula davvero originale per godere al meglio del suo lounge bar UNICO, indirizzo imprescindibile per l'aperitivo e il dopo cena. Drinks della tradizione e proposte originali, accompagnati da sfiziosità preparate con ingredienti selezionati tra quelli di altissima qualità, focacce fatte in casa, salumi e formaggi del territorio nel segno del famoso aperitivo all'italiana. La cocktail list trova ispirazione nella reinterpretazione dei classici secondo le ultime tendenze della mixology (low alcol e alcol free) con una particolare attenzione alla sostenibilità cercando di eliminare o quanto meno ridurre al minimo gli sprechi (ad esempio utilizzando tutte le parti della frutta), di utilizzare ingredienti di stagione o a km 0 come erbe, spe-

zie e radici, o di ricorrere alle bucce disidratate degli agrumi per creare inusuali decorazioni.

Ecco allora per iniziare la serata UNICO Spritz, vivace e attuale rivisitazione della versione classica, con una combinazione di ingredienti freschi come il pompelmo, e un inaspettato blend di bitter: una vera e propria esperienza unica per il palato.

Imperdibile il Negroni Canturino, un omaggio al classico Negroni, ma con un tocco di personalizzazione ottenuto selezionando ingredienti locali - come l'alloro - con un bitter e vermouth bianchi e gin artigianale. Il risultato è un cocktail che incarna l'autenticità e l'eccellenza del territorio. Sorprendente l'Aperitivo Sour, un delizioso mix di dolce e acido, che mette in risalto il sapore unico del vermouth combinato con la bollicina e ingredienti freschi come gli agrumi.

www.axolutehotel.com



prakto

PERCHÈ SCEGLIERE PRAKTO?

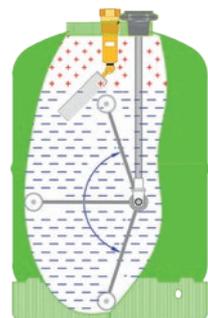
Perché è omologata automotive con marcatura E1 67R-019336 (regolamento ECE/ONU 67/01)

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

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

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

**RICARICABILE
IN TOTALE
SICUREZZA!!!**



**INQUADRA
IL QR CODE
col tuo smartphone**



distribuito da
GES INTERNATIONAL
www.gesinternational.it



LA PRIMA EDIZIONE DI TAVOLEDOC VENETO

Un nuovo inizio per una scommessa a lungo termine: dopo l'esperienza di quasi un lustro in Liguria, TavoleDOC amplia i suoi orizzonti e presenta la prima edizione di TavoleDOC Veneto: la guida che raccoglie le eccellenze della Regione. Dalla fondamentale direzione editoriale di Marco Colognese, alla casa editrice Multiverso che ha coordinato i lavori, fino ai ristoranti e ai produttori coinvolti in prima persona e presenti all'interno della pubblicazione: un nuovo capitolo per la collana TavoleDOC e per la prima edizione veneta che anche questa volta ha coinvolto un gran numero di attori disparati e fondamentali per la sua realizzazione. Cifra tonda di 30 locali, che si distinguono per le più svariate proposte gastronomiche e che rispecchiano le mille anime paesaggistiche del Veneto. Otto i produttori, con nove etichette in abbinamento ai piatti contenuti in

TavoleDOC. Il curatore editoriale Marco Colognese sottolinea "È un'opera pionieristica: i clienti vogliono essere orientati nella scelta dei locali, non tanto guardare alle valutazioni che stanno sempre più prendendo piede in maniera modaiola. Non è nostra intenzione rinnegare il valore delle guide tradizionali, ma è utile anche avere uno strumento che permetta l'interazione con il pubblico." Mario Cucci, ideatore di TavoleDOC che con l'editrice Petra Cucci ha seguito passo per passo la realizzazione della guida, spiega lo scopo del volume "Siamo felici e orgogliosi di promuovere una cucina di qualità regionale. Come diceva Marchesi, non esiste una cucina italiana, ma tante cucine italiane e il Belpaese è la nazione più interessante al mondo per varietà di ingredienti e di proposte. Auspichiamo che TavoleDOC Veneto segua il modello ligure, che ha sviluppato iniziative in concerto tra gli chef: si è creata una politica di conoscenza tra



ristoratori mossa dalla buona cucina". Il formato è quello che contraddistingue TavoleDOC: ad ogni ristorante sono riservate quattro pagine in cui sono presenti una scheda del locale con le sue caratteristiche, fotografie della location e di chef/patron e, infine, una ricetta signature. Formula vincente che vede al suo cuore una selezione all'insegna della regionalità, dell'eccellenza e dell'alta qualità, non una gerarchizzazione mediante classifiche o voti.

www.multi-verso.it

I MIGLIORI RISTORANTI CECHI? UN SUGGERIMENTO

Se quando si viaggia ci piace immergerci nei segreti della cucina locale, ecco un indirizzo imperdibile in Cechia.

Sale e barbabietola a Strakonice: Quando in cucina c'è un alchimista

Tiramisù al tarassaco, capperi al sambuco, boccioli di tiglio sottaceto, infiorescenze di abete rosso non impollinate che fanno di bosco, polvere di verdure fermentate...

No, non stiamo scrivendo di un laboratorio alchemico. Sono proprio questi gli ingredienti e le bontà "magiche" che si troveranno nel menu di uno

dei ristoranti più rinomati della Boemia meridionale. Il ristorante è orgoglioso di cucinare con ingredienti provenienti dagli agricoltori della zona circostante, di cui sfruttano tutto quasi fino all'ultima briciola. Ecco perché qui mettono in salamoia, fermentano ed essiccano così tanto... Anche se il nome può evocare qualcos'altro, tutti troveranno qualcosa di loro gusto qui, carnivori e vegani compresi. Tra le altre cose, qui si potranno assaggiare antichi ingredienti cechi dimenticati da tempo, la birra di Strakonice o la carpa della Boemia meridionale, una prelibatezza tipicamente ceca.

www.visitczechia.com



IL SANTA MARIA DELLA SCALA APRE LE PORTE A WINE&SIENA

Dal 27 al 29 gennaio 2024 Siena celebra le eccellenze premiate da The WineHunter Award. Il Santa Maria della Scala apre le porte a Wine&Siena, il primo grande evento dell'anno che parla di vino in Italia e celebra le eccellenze premiate The WineHunter Award. Voluti dal Patron di Merano WineFestival Helmuth Köcher e dal presidente di Confcommercio Siena Stefano Bernardini l'evento immerge produttori e visitatori a Siena, alla scoperta di una selezionata produzione wine&food. Grazie alla collaborazione con l'Università degli Studi di Siena, anticiperà l'evento un cartellone di iniziative culturali per parlare di vino e letteratura, vino e poesia,

vino e storia, vino e archeologia. L'invito di Helmuth Köcher a Sigfrido Ranucci, conduttore di Report, a partecipare a Wine&Siena 2024 perché dopo l'inchiesta sulla produzione del vino si possa valorizzare una visione condivisa che tutela un consumatore consapevole e un vino sostenibile e di qualità. Un percorso tra location uniche come il Palazzo Comunale, il Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione e Palazzo Squarcialupi al Santa Maria della Scala, che torna ad essere per il quarto anno la location principale delle degustazioni enogastronomiche.

«Torniamo con la nona edizione di Wine&Siena, l'evento enogastronomico che apre questo nuovo anno e si caratterizza per la qualità dei vini selezionati dalle commissioni d'assaggio



The WineHunter. Siamo a Siena in una splendida cornice fatta di storia, tradizione e cultura del territorio vitivinicolo e gastronomico – dice Helmuth Köcher, The WineHunter e presidente del Merano WineFestival - Torniamo qui, per la nona edizione, con un rinnovato spirito e un grande entusiasmo, di nuovo nel periodo migliore per la rassegna che lancia tutta la stagione di eventi dedicati al vino di The WineHunter e non solo».

VITTI LUGANO: UNA STORIA MODERNA CHE SI ISPIRA AL PASSATO

Una tra le location più suggestive di Lugano, accoglie gli ospiti dalla prima colazione al dopo cena, e riserva numerose piacevoli sorprese... Varcare la soglia di VITTI Lugano, elegante ristorante e cocktail bar situato nel cuore della città, non significa solo vivere l'esperienza di un locale che affascina grazie all'atmosfera esclusiva e alla cura del dettaglio, ma rappresenta la possibilità di godere di un'accoglienza calda, fatta di gesti gentili e attenzione per le piccole cose per soddisfare l'ospite con quel quid in più che va oltre l'eccellenza dei servizi offerti. Del resto Veronica e Angelo Vitti posseggono davvero una sorta di attitudine naturale all'accoglienza: questi due ragazzi romani, seppur giovanissimi, continuano in quella che è la tradizione di famiglia sin dal lontano 1898, da quando cioè inaugurò la storica pasticceria gelateria. Veronica e Angelo hanno manifestato fin da piccoli curiosità e passione per quel mondo e, quando l'opportunità si è presentata, hanno raccolto la sfida e, giorno dopo giorno, si sono impegnati per dare forma al pro-

getto che ha dato vita 9 anni fa a VITTI Lugano. A fare gli onori di cucina troviamo lo chef Mauro Ranieri che nonostante la giovane età vanta numerose e importanti esperienze - tra cui lo storico Savini a Milano, Andrea Berton, Carlo Cracco, Matteo Torretta. Dopo una full immersion nel locale di Roma che gli permette di apprendere le tecniche e i segreti della cucina della miglior tradizione romana, Mauro crea un percorso sensoriale e culturale tra i sapori e i profumi della Roma più autentica attraverso il fil rouge rappresentato da ingredienti di altissima qualità. Imperdibili i suoi cavalli di battaglia: Tonnarelli Cacio e Pepe mantecati con pecorino romano DOP e pepe macinato grosso, e gli immancabili Spaghetti alla Carbonara. Lo chef li prepara secondo antiche ricette che si tramandano da generazioni, utilizzando il pecorino e il guanciale che arrivano freschi, settimanalmente, da Roma. All'altezza delle aspettative anche proposte "extra regione" quali Tagliolini al nero di seppia e Tataki di Tonno con Gazpacho. Ad esaltare i piatti, la cantina con una vasta selezione delle migliori etichette italiane, francesi e svizzere.

eventi@vittilugano.ch





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



www.carglass.it

Follow us:  

Numero Verde

800-360036

10 CAFFETTERIE STORICHE

per un viaggio italiano in camper

Di Angela di In Camper con Gusto



Venezia, Caffè Florian

La moka sonnecchiando borbotta e un profumo caldo e avvolgente pervade il camper. L'aroma intenso di arabica mi riporta ad uno dei tanti viaggi in camper e mi tornano alla mente immagini e profumi. Come quello del caffè e di alcune caffetterie storiche dove

fermarsi a sorseggiare la calda bevanda, magari ammirando la città dalle vetrine.

Sai che in Italia se ne contano almeno 100? Sono veri e propri musei, ricchi di arredi, cimeli e bontà da gustare, dove fermarsi per una pausa nel nostro viaggio italiano in camper.

Sono tutte caffetterie che ti consigliamo di segnare in agenda per quando visiterai queste città durante un tuo weekend o un viaggio.

Sei pronto a tuffarti in una tazzina di caffè? Allora partiamo!

Un viaggio italiano in camper nel caffè.

• TORINO: AL BICERIN

Dal 1763 in Piazza della Consolata fra boiserie di legno decorate da specchi e lampade, si gusta il famoso Bicerin. Tu sai cos'è?

Un mix goloso di cioccolata caffè e crema di latte caldo servito in un piccolo bicchierino senza manico, il bicerin appunto. In questa caffetteria si sono seduti personaggi famosissimi come Puccini e Cavour per dirtene solo alcuni.

Umberto Eco racconta il caffè Al Bicerin in un'ambientazione nel suo romanzo "Il Cimitero di Praga".

• VENEZIA: CAFFÈ FLORIAN

È forse il più antico e famoso caffè italiano. Inaugurato nel 1720, aprì con due sale e nel 1858, fu ampliato all'aspetto che noi ora conosciamo: sei lussuose sale ognuna arredata diversamente.

Anni fa in un weekend a Venezia ci siamo concessi una cioccolata calda proprio qui fra le sale adorne di specchi e le poltrone di velluto; un tuffo nel passato e nei ricordi di viaggiatori e veneziani illustri.

• PADOVA: CAFFÈ PEDROCCHI

Fra i più prestigiosi caffè storici in Europa è datato 1772 e si trova nella piazza principale di Padova. In una successione di labirinti di porte, specchi dorati, poltrone di velluto, e stucchi si conferma un luogo custode di storie, memorie e antiche leggende. Se capiti qui per un caffè cerca nella Sala Bianca il foro nel muro: fu proprio qui che iniziarono i moti risorgimentali.



Firenze, Caffè Gilli

• MILANO: CAFFÈ PASTICCERIA COVA

La data riporta 1817 ed era il caffè letterario del centro città proprio a fianco del Teatro La Scala. Dopo i bombardamenti della Seconda Guerra Mondiale fu rifatto nella centralissima Via Montenapoleone dove ancora oggi trovi gli ambienti e arredi del periodo. Ovviamente oggi è meta lussuosa di turisti che arrivano qui per lo shopping.

• FIRENZE: CAFFÈ GILLI

Anch'esso annoverato tra le caffetterie più antiche italiane fu aperto nel 1733 dalla famiglia svizzera Gigli in via dei Calzaiuoli. Agli inizi del 900 si spostò in Piazza della Repubblica per diventare il salotto fiorentino. Tutt'ora rimane l'unico caffè in stile liberty di Firenze ed è una tappa obbligata per i turisti, ma anche per i fiorentini. Continuiamo nel nostro viaggio nelle caffetterie italiane

• ROMA: CAFFÈ GRECO

Ti portiamo nella lussuosa Via Condotti: dal 1760 Caffè Greco, propone il caffè e dolcetti da leccarsi i baffi, in un ambiente raffinato tra un'esposizione di 300 opere famose, e dove si sono seduti personaggi del calibro di Leopardi Goethe e pensa... Toro Seduto!

Il nome probabilmente arriva dal primo proprietario di origine greca, che nel suo bar serviva caffè decantato al modo greco o turco.

E anche se il nostro caffè preferito di Roma rimane Sant'Eustachio, qui sorseggerai un caffè in un ambiente ricco di aneddoti e storie, che pensando a un viaggio a Roma in camper va messo in tappa.

• COSENZA: CAFFÈ RENZELLI

Noi ancora non abbiamo visitato questa città, ma si racconta che qui al Caffè Renzelli nel



Cosenza, Gran Caffè Renzelli

1844 nacquero i moti contro i Borboni. Dal 1803 la famiglia Renzelli custodisce il segreto dei propri dolci nei locali che si trovano su Corso Telesio sul colle Pancrazio, uno dei sette colli della cittadina calabrese. Un consiglio che ci viene da amici: se vai a Cosenza entra e chiedi la “Varchiglia alla monacale”, un dolce fatto con un impasto morbido, che rimane una ricetta esclusiva del Renzelli, e che risale al lontano 1300. In questo storico caffè si dice che i Fratelli Bandiera vennero portati a rifocillarsi prima di essere fucilati: una storia italiana nella storia di questo locale!

• NAPOLI: CAFFÈ GAMBRINUS

Chiudiamo questo viaggio italiano in camper fra le caffetterie

storiche, con Napoli e il Caffè Gambrinus una vera istituzione. Dal 1860 si sono succeduti dietro il bancone pasticceri gelatieri fra i migliori in Italia. Le sue sale hanno ispirato il Caffè Chantal e visto numerosi eventi e momenti letterari. Questo storico locale partenopeo ebbe il suo periodo migliore nella Belle Epoque; infatti durante gli anni del primo novecento era il centro della cultura e dell'arte della città. Se “a tazzulella e caffè” arrivò a Napoli nel 1700, si dice che al Gambrinus sia nato il primo caffè sospeso. Ovvio quindi che visitando Napoli ti suggeriamo di inserire una tappa del gusto anche qui. Viaggio italiano fra le caffetterie storiche dell'Emilia Romagna. Chiudiamo questo elenco con un locale della nostra regione ti portiamo perciò:

•BOLOGNA: CAFFÈ PASTICCERIA GAMBERINI

Nel centro di Bologna dal 1907 puoi vedere in questo caffè pasticceria arredi originali e restaurati, gustando i suoi famosi cornetti insieme a una tazza di caffè o cappuccino fin dal primo mattino, comodamente seduti nei dehors sotto gli eleganti portici, Patrimonio Mondiale dell'UNESCO dal 2021. Sei infatti in un Locale Storico d'Italia. Ricordi il film “Amici miei” di Monicelli? Ebbene si dice che i memorabili banchetti del film, prendono spunto proprio da questo locale famoso per questo tipo di eventi.

Con il locale più antico del mondo concludiamo questo viaggio in camper e ti accompagniamo nel medioevo ma non in Italia.



Napoli, Caffè Gambrinus

• SEAN'S BAR

Il locale si trova in Irlanda ad Athlone sul fiume Shannon ed è stato fondato prima dell'anno mille. È certificato che sia il più antico locale dell'Irlanda e probabilmente, come riportato nella targa del Guinness dei Primati, il più antico del mondo. Ovviamente la storia di questo locale è ricchissima di incontri e aneddoti: uno è legato al suo rifacimento nel 1970. Sono state ritrovate vecchie monete coniate per il baratto dai proprietari per i loro clienti. Le pareti di allora e le monete sono esposte nel Museo Nazionale, mentre una sezione rimane in mostra nel pub.

Sono di nuovo sul mio camper e ascoltando la caffettiera che borbotta, mi rendo conto che alla fine mi ha portato in un viaggio italiano in camper alla scoperta di locali che hanno tra



le sale e gli arredi, infinite storie da raccontare.

E io, come accade per le pagine di un libro, qui le ho solo leggermente sfogliate.

Quindi il mio suggerimento

personale, è di segnarle con un segnalibro e nelle tue prossime uscite fermarti ad un loro tavolino per gustare un buon caffè. Ora però ti saluto, o il mio caffè si fredda.

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

APOFRUIT E ALMAVERDE BIO PASSIONE ITALIANA

Di Isotta Bartoletti

Lo stabilimento Apofruit di Longiano, vicino a Cesena, è un'eccezione italiana nella distribuzione di frutta e verdura biologica che pochi conoscono nelle sue dimensioni e rilevanza commerciale. Qui, con il marchio Almaverde Bio, vi è uno dei 12 centri del gruppo Apofruit, che conta 2750 soci con una produzione di 151.000 tonnellate di ortofrutta fresca (alluvioni permettendo). Per quanto riguarda il kiwi, prodotto di punta di Apofruit e dell'ortofrutta Made in Italy, il nostro Paese è al secondo posto mondiale nella produzione con 311 mila tonnellate, dietro solo alla Nuova Zelanda, ed è leader nella distribuzione in Europa. Le regioni che hanno maggiormente investito nel kiwi (verde e giallo) sono il Lazio col 33% delle superfici, il Piemonte col 17% e l'Emilia Romagna col 15%. Almaverde Bio ne commercializza la produzione biologica, oltre a quella di altri prodotti ortofrutticoli. Visitando lo stabilimento scelto per un progetto denominato IT'S BIO ci si rende conto di quanto sia complesso e difficile aggiudicarsi la certificazione BIO, controllato dalla normativa europea "Regolamento UE 848/18", che include un disciplinare molto rigido della filiera. Si scopre che sono sempre più le aziende agricole che si convertono al biologico per la costante crescita della richiesta. Un cibo sano



e naturale, anche se più costoso per l'evidente maggiore impegno nella produzione, da molti viene considerato fondamentale nell'alimentazione quotidiana. Nei procedimenti produttivi sono comprese le rotazioni delle colture (non più di due stagioni nello stesso terreno), la consociazione di piante diverse che respingono i parassiti, la piantumazione, la stagionalità nella quale è esclusa la produzione di frutta e verdura fuori stagione, come le fragole, quasi sempre senza sapore e piene di pesticidi, mentre quelle provenienti dalla Basilicata, dove Apofruit continua ad aumentare le superfici coltivate, hanno tutt'altro profumo e dolcezza... da maggio in poi. Il direttore Paolo Pari ci informa come le confezioni, dopo la calibratura, abbiano inserito codici e certificazioni e un'etichettatura completa relativa alle norme di produzione. Il percorso

si chiude con la spedizione verso supermercati italiani ed esteri. Alla richiesta su dove finisce lo scarto, la risposta è che non ci sono sprechi, dalla trasformazione in succhi di frutta, marmellate... e beneficenza. Tutto questo all'interno di capannoni percorsi da un via e vai di carrelli trasportatori meccanici (muletti) che obbligano a percorsi pedonali protetti. In inverno la produzione è meno attrattiva rispetto a quella primaverile o estiva (ciliegie, pesche, albicocche, uva senza semi, particolarmente richiesta...), ma è pur sempre un piacere vedere casse e casse di mele, arance, mandarini, kiwi, accanto a bietole, carote, verze, finocchi, cipolle, tutti acquistabili nel vicino spaccio aziendale... o in Europa, negli Emirati Arabi, in Arabia Saudita, Nord Africa, Hong Kong, Asia...

Apofruit, Longiano (FC) via Emilia n. 2750. Tel. 0547 652211

la proposta Turit per la ripresa del
Turismo Itinerante



VIAGGIARE
e' Italia
che non conosci

www.viaggiarelitalia.it

GUIDA ROMA de La Pecora Nera 2024

Di Tania Turnaturi

La Pecora Nera è la casa editrice indipendente che racconta il panorama enogastronomico e le eccellenze di Roma e del territorio laziale, **unica guida al mondo tracciata in blockchain**: “Per ogni visita gli ispettori hanno caricato il documento di pagamento e le foto dei piatti provati in una dashboard sviluppata dalla startup innovativa pOsti che ha provveduto poi alla ‘notarizzazione’ dei dati grazie al supporto di Al maviva, azienda leader nell’innovazione digitale. In questo modo le visite a tutti i locali, ad esclusione delle botteghe del gusto a cui non viene assegnato un voto, sono tracciabili e non modificabili” dichiarano **Simone Cargiani** e **Fernanda D’Arienzo**, editori e curatori della guida.

Sono **678 i locali recensiti** con quasi 100 novità, suddivisi in **tre sezioni** e diverse sottosezioni. Ristoranti, trattorie ed etnici sono valutati con un voto da 1 a 10 mentre le pizzerie e le pause golose hanno un voto da 1 a 5 espresso con il simbolo della pecora nera.

In apertura **Le Tavole**, dove consumare pranzo o cena seduti, suddivise in ristoranti gourmet, neo bistrot creativi, tradizionali, enoteche con cucina, trattorie e osterie, etnici e pizzerie. La seconda sezione comprende le **Pause golose**, gli indirizzi organizzati per fascia oraria in cui effettuare una sosta durante la giornata, quindi colazioni,



pranzi veloci, merende, aperitivi, cene veloci, locali, per mangiare e/o bere fino a tardi e luoghi che hanno una proposta invariata durante l’arco della giornata. Infine, la **Spesa di qualità**, ossia le botteghe dove fare acquisti ripartite per tipologia: enoteche, birroteche, oleoteche, gastronomie, panifici, pasticci, macellerie, pescherie, formaggerie, pasticcerie, cioccolaterie, teerie, torrefazioni, utensilerie e negozi bio&equo, seguite dai **mercati Campagna Amica**. Oltre alle botteghe del gusto e ai mercati, è presente una parte dedicata alla rete dei **Mercati Rionali** della Capitale in cui fare una spesa all’insegna della stagionalità: “Un patrimonio di inestimabile valore anche in termini sociali a cui speriamo di dare un contributo con il nostro lavoro”

specificano gli editori.

Sono 14 i ristoranti scelti in partnership con la **Fondazione Campagna Amica**, che si distinguono per la qualità della loro proposta incentrata sulla valorizzazione degli ingredienti del territorio e la filiera corta. Rinnovata la collaborazione con **High Quality Food** - azienda leader nella produzione e fornitura agli operatori di prodotti che rispettano requisiti di tracciabilità della filiera, lavorazione artigianale controllata, coltivazione naturale, tradizione consolidata del produttore e certificazioni di qualità - che premia “**Le migliori tavole by HQF**”.

Da sempre la pubblicazione riserva una grande attenzione all’uso dell’olio e sono **25 gli indirizzi** che saranno premiati per la valorizzazione dell’olio extravergine di oliva a tavola nel corso della nuova edizione di **Evoluzione** - evento organizzato da La Pecora Nera e **Oleonauta di Simona Cognoli** per sensibilizzare e formare gli operatori horeca sull’utilizzo dell’olio evo di qualità - in programma il 29 gennaio 2024 al MAXXI.

Roma

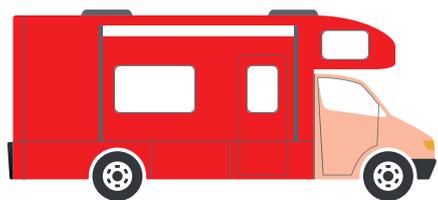
de La Pecora Nera Editore 2024 è in vendita nelle librerie e nel sito della casa editrice <https://www.lapecoranera.net> al prezzo di 16,90€.

I contenuti sono presenti nell’app gratuita Buon APPetito!

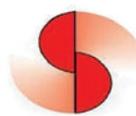
*Durante le ferie io voglio vedere le montagne,
le mie sorelle vogliono andare in spiaggia,
la mia mamma vuole ammirare i monumenti
ed il mio papà ci accontenta tutti perchè...*



...noi la casa ce la portiamo dietro!



= LIBERTÀ

 **D'Orazio**
ASSICURAZIONI

= SICUREZZA

D'Orazio Assicurazioni

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

info@assicurazionecamperdorazio.it - www.assicurazionecamperdorazio.it