

TURISMO

Anno 30°
Novembre 2024

all'aria aperta **333**

CAMPEGGIO E TEMPO LIBERO: IL MENSILE DELLA VACANZA IN LIBERTÀ

MAGICO AUTUNNO: NON SOLO FOLIAGE!

LAGO DI GARDA: UNA META OPEN AIR

VARSAVIA: LA SUA ANIMA GREEN VEGLIA
SUL CUORE DI CHOPIN

ALLA SCOPERTA DEL PARCO DEI MONTI SIBILLINI
CON IL FESTIVAL "PARCOSCENICO"



all'interno la rivista *Gustosi* li itinerari

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



L'ESTATE DI SAN MARTINO TRA ROMANTICHE SFUMATURE E SAPORI TRADIZIONALI

E' in arrivo l'estate di San Martino: il clima mite di questi giorni porta con sè un novembre di viaggi fuoriporta tra spettacolari scorci paesaggistici e forti sapori d'autunno.

È il periodo in cui i parchi alberati si tingono di sfumature rossicce donando all'ambiente naturale dei molteplici scorci pittoreschi di grande impatto emotivo. I borghi dell'entroterra, incastonati tra monti e colline, diventano ancor più dolci e accoglienti di sempre, offrendo ai turisti la possibilità di godersi ancora delle belle giornate all'insegna del relax tra passeggiate, shopping pre-natalizi e degustazioni dei sapori tipici locali.

In questo numero autunnale di Turismo all'Aria Aperta vi offriamo come di consueto tanti spunti per le vostre gite, in Italia e all'estero. Partiremo dalle rive del Lago di Garda e dai suoi scenari naturali, tra vigneti e uliveti, dove le strutture si preparano ad accogliere i visitatori dando vita a numerosi eventi turistici. Proseguiremo poi per il Piemonte dove, nell'astigiano, si accendono le luci di uno dei più romantici mercatini natalizi d'Italia, in un'atmosfera magica tra le colline del Roero. Spingendoci poi nelle Marche vi porteremo tra le bellezze del Parco dei Monti Sibillini dove prende vita un festival dedicato alla natura con escursioni che si svolgono tra i borghi periferici situati tra Macerata, Fermo e Ascoli Piceno. Un salto all'estero, infine, per visitare la Polonia e la maestosità di Varsavia: dai festival musicali ai suoi tantissimi spazi verdi vi offriremo una panoramica completa su una delle capitali più ospitali d'Europa.

Tante idee e itinerari dedicati al gusto nelle pagine dedicate all'approfondimento enogastronomico: vi porteremo a Cremona per assaporare la tradizionale mostarda locale, andremo a Terni per gustare il Pampepato, un dolce simbolo della tradizione umbra, passeremo poi per la Toscana con la bontà del Tartufo Bianco di San Giovanni e proveremo poi a stuzzicarvi il palato con le deliziose e originali ricette del Reatino e della Tuscia.



Dalmazia | Šibenik

- 2 PARCHI NAZIONALI • 2 SITI UNESCO • 11 FORTEZZE MEDIEVALI
- 230 MONUMENTI CULTURALI • 300 ISOLE • 600 SITI ARCHEOLOGICI

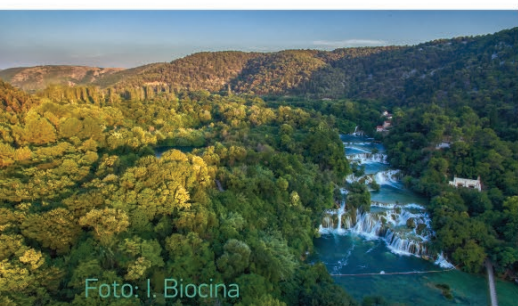


Foto: I. Biocina



Foto: I. Biocina

Così diversa, così bella

www.dalmatiasibenik.hr



Sommario

ON THE ROAD MIX

p. 6

SPIGOLANDO TRA GLI EVENTI

p. 20

ON THE ROAD ITALIA

p. 26

ON THE ROAD ESTERO

p. 32

SPECIALE EVENTI

p. 38

VETRINE CAMPER

p. 44

NUOVE CONVENZIONI GARDEN SHARING

p. 48

NEWS SULLA CIRCOLAZIONE STRADALE

p. 50

MOSTRE

p. 52

SPECIALE LIBRI

p. 62

**DAGLI ENTI E UFFICI DEL
TURISMO ESTERO IN ITALIA**

p. 64

BENESSERE

p. 71

L'OPINIONE DI BEPPE TASSONE

p. 82

I GUSTOSI

p. 85



TURISMO

all'aria aperta

Mensile - Anno 30° - N. 333
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 Succi
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.

MAGICO AUTUNNO

NON SOLO FOLIAGE IN QUESTO MESE AUTUNNALE!

VACANZE ALL'ARIA APERTA SI POSSONO TRASCORRERE NELL'ARIA FRIZZANTE, TRA COLORI MORBIDI E ROMANTICI, I SILENZI DELLE MONTAGNE, RESORT ESOTICI E LE PRIME LUMINARIE DEI MERCATINI



TORNA IL "MAGICO PAESE DI NATALE" A GOVONE E ASTI

I mercatini di Natale sono i "più romantici d'Europa": è questo il prestigioso riconoscimento conferito da European Best Destinations al "Magico Paese di Natale". L'evento diffuso tra Govone, Asti e San Damiano d'Asti si svolgerà dal 16 novembre al 22 dicembre per la sua diciottesima edizione. Un'esperienza unica che trasforma Govone e Asti in scenari incantati pronti ad accogliere migliaia di visitatori da tutta Europa e non solo. Il prestigioso evento, celebrato per la sua atmosfera unica, continua a confermare le Langhe, Roero e Monferrato tra le mete più romantiche. In cima a una delle colline del Roero, si trova l'incantevole e romantico paese di Govone, luogo in cui è nato Il Magico Paese di Natale. A partire dal 16 novembre, questo suggestivo borgo si trasforma in un autentico villaggio natalizio, diventando una meta imperdibile per gli amanti del Natale. Con il suo Castello Reale Patrimonio Unesco, le vigne e i paesaggi mozzafiato, questo piccolo borgo invita chiunque a immergersi nella magia del Natale e nel romanticismo. I vicoli pittoreschi e i tramonti sulle colline creano un'atmosfera perfetta, trasformando ogni

angolo in un quadro incantato. Nel Parco Reale che circonda il magnifico Castello, il giardino all'italiana si trasforma in un "giardino incantato", illuminato da decorazioni natalizie. Anche la cittadina di Asti - l'altra protagonista del Magico Paese di Natale - si trasforma in un luogo dove il romanticismo si intreccia con la storia, offrendo ai visitatori un'atmosfera unica.

Le 130 casette di legno del mercatino natalizio, illuminate a festa, creano un'atmosfera calda e accogliente, mentre il profumo delle caldarroste, del vin brulé e della cioccolata calda si mescola nell'aria, rendendo speciale ogni istante e accompagnando i visitatori in una passeggiata romantica tra le sue vie e piazze. Secoli di storia sono racchiusi fra le affascinanti torri medievali, le piccole chiese, la grande cattedrale e i raffinati palazzi.

Tra le colline piemontesi si nascondono piccoli borghi che incarnano l'essenza del romanticismo: da Guarene, dominata dal suo maestoso castello settecentesco, a Neive, un borgo medievale che incanta con le sue case in pietra, da Barbaresco, famoso per il suo pregiato vino a Bossolasco, conosciuto come "il paese delle rose".

www.magicopaesedinatale.com



RAFFINATE ATMOSFERE DI MONTAGNA A CRANS MONTANA IN SVIZZERA

Con uno sviluppo altitudinale che dai 500 metri della valle del Rodano si spinge 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. Lo sguardo spazia dalle vette del Sempione al Monte Bianco, passando per il Weisshorn e il Cervino. Gli sportivi possono contare su infrastrutture all'avanguardia a loro dedicate, mentre gli amanti della cultura hanno la possibilità di sbizzarrirsi con la vasta offerta di musei, eventi e festival.

Crans-Montana coniuga perfettamente i vantaggi di uno stile di vita cittadino con l'atmosfera di montagna e la purezza dell'aria, grazie a una vasta scelta di ristoranti (dalle baite di montagna agli indirizzi stellati), a una miriade di negozi e boutique, alle proposte benessere e a una vita notturna animata. Una meta ideale in qualsiasi stagione, con l'accesso alle vette assicurato 365 giorni l'anno dagli impianti di risalita.

Non stupisce, quindi, che nel 2017 la località sia entrata nel circolo ristretto di Best of the Alps. Inoltre, non è un caso che la clientela italiana sia

abituata da anni a scegliere Crans-Montana come meta privilegiata di svago in montagna, posizionandosi al primo posto tra gli ospiti internazionali. E visto che sta per cominciare la stagione sciistica, ricordiamo che il comprensorio sciistico di Crans-Montana vanta ben 140 km di piste da sci servite da moderni impianti di risalita. Dal ghiacciaio della Plaine Morte, a 3.000 m, fino al centro del villaggio, a 1.500 m, è possibile scoprire la grande varietà di piste per tutti i livelli, con un panorama da togliere il fiato grazie alla corona di vette che superano i 4.000 m.

Questo spettacolo unico a livello alpino si può ammirare da una delle 15 terrazze in quota, inondate dal sole, dove gustare i piatti tradizionali della cucina vallesana.

Per gli sciatori in erba l'appuntamento è all'Arnouva, con il nuovo tapis-roulant coperto, il campo scuola e il ristorante che contribuiranno a trasformare la prima esperienza sugli sci in un ricordo indelebile. Mentre gli skipass stagionali a prezzo fisso sono prenotabili online, gli skipass giornalieri e settimanali di Crans-Montana vengono proposti a tariffa dinamica. Offerta speciale per i seniores: "giornate teste bianche".

www.crans-montana.ch

AMMIRARE IL KILIMANGIARO CON LUXURY SHORT SAFARI

Sulle orme di Ernest Hemingway autore di "Le nevi del Kilimangiaro", Luxury Short Safari, con sede a Zanzibar, offre un servizio personalizzato e un'esperienza Safari unica e indimenticabile. Il team in loco funge da vero designer su misura per il viaggio, offrendo Safari itineranti attraverso i diversi parchi nazionali e combinazioni Mare & Safari. Nato con l'obiettivo di dare un valore aggiunto al viaggio esperienziale dei propri clienti, il team dedicato di esperti dell'ospitalità mette a disposizione conoscenze e competenze locali combinate alla forza della selezione attenta dei migliori partner, dei migliori aeromobili, delle migliori strutture ricettive di elevato standard qualitativo, lodge e campi tendati in tutta l'Africa.

Una delle esperienze più avventurose e assolutamente da non perdere, organizzate da Luxury Short Safari include l'emozionante incontro con la vetta solitaria e conosciuta al mondo e la più alta in assoluto del Continente africano, il Kilimangiaro. Alto 5.895 metri e uno dei siti del patrimonio mondiale, il Kilimangiaro è sulla lista dei desideri di



numerosi viaggiatori. Lo Scenic Flight offre un'opportunità unica per avvistare le vette e le attrazioni principali della montagna, ovvero i suoi tre coni vulcanici Kibo, Mawenzi e Shira, il cratere Reusch e i ghiacciai.

La flotta è completamente equipaggiata con maschere di ossigeno in modo che gli ospiti possano respirare con tranquillità in alta quota e sperimentare pienamente il Kilimangiaro e la sua bellezza unica.

info@katerinaravizzamilano.com

REGIONE DI **ZADAR!**
Di' Sì!
a tutto

Godetevi una vacanza indimenticabile nella regione di Zara.



SFUMATURE D'AUTUNNO IN OASI ZEGNA

Durante l'autunno, stagione magica, l'Oasi Zegna promuove come sempre numerosi eventi di una singola giornata ma anche di più giorni all'insegna del benessere in natura, dello sport, della cultura e della buona cucina.

Speciale foliage nel bosco del sorriso e alla brughiera. I colori accesi degli alberi, la luce dorata, il profumo delle foglie bagnate: nel Bosco più amato dell'Oasi, a poca distanza da Bocchetto Sessera, le guide naturalistiche di OverAlp organizzano facili passeggiate guidate, adatte a tutta la famiglia, per ammirare a ritmo lento le molteplici sfumature dei colori dell'autunno tra faggete, betulle e numerose altre varietà botaniche nella loro veste più magica.

A novembre quattro appuntamenti, sempre in compagnia delle guide di OverAlp, per trascorrere una giornata all'insegna di natura e cultura.

Durante la mattina si partirà per l'escursione guidata in Brughiera, un luogo magico per ritrovare armonia e benessere, a ridosso di Trivero Valdilana, che offrirà la possibilità di osservare la trasformazione in atto nei castagni, nelle robinie e nei boschi cedui della zona, che si preparano all'inverno. Il pomeriggio sarà invece dedicato alla cultura con la possibilità di visitare il Santuario della Brughiera, uno dei luoghi sacri più antichi della zona. Successivamente visita a Casa Zegna: archivio storico e centro culturale con mostre permanenti e temporanee.

E il 9 novembre Forest Bathing d'autunno con istruttori CSEN: l'attività ideale per entrare in piena sintonia con i ritmi rallentati della natura. Sedersi, respirare lentamente, meditare e abbracciare gli alberi contemplando i suoni dei boschi e le diverse sfumature dei colori autunnali.

www.oasizegna.com



LA MAGIA DELLA REGIONE DI INNSBRUCK

Anche quest'anno, dal 15 novembre al 6 gennaio, Innsbruck si trasformerà in un vero e proprio paese delle meraviglie in cui l'atmosfera delle tradizioni austriache si fonderà con la modernità e l'arte delle luminarie.

Oltre agli attesissimi Mercatini di Natale giunti alla 51ª edizione, al 30º anniversario del mercatino di Marktplatz e allo spettacolare parco di luci LUMAGICA, la Perla del Tirolo accoglierà i suoi ospiti con l'incanto di sfilate di angeli e corse di diavoli, musical e cori, presepi viventi, trenini e un Carillon della Pace con 48 campane, per culminare con le proposte per un Capodanno indimenticabile.

Sette Mercatini di Natale si disporranno come piccole gemme per la città, ognuno con la sua particolare atmosfera e le sue attrazioni. Il Mercatino del centro storico, che si snoda tra le vie più antiche di Innsbruck ai piedi del celebre Tettuccio d'Oro, è l'icona dell'Avvento: dal 15

novembre al 23 dicembre, ogni giorno dalle 11 alle 21, gli ospiti potranno passeggiare tra le suggestive casette di legno tra artigianato locale, decorazioni fatte a mano e prelibatezze gastronomiche del Tirolo. Imperdibili i "suonatori della torre" che ogni giorno riempiono l'aria di melodie natalizie, mentre spettacoli di fiabe e il teatro dei burattini affascineranno i più piccoli, creando un'atmosfera intima e incantevole.

Anche l'Hofgarten di Innsbruck si prepara ad accendersi di magia con il parco di luci LUMAGICA, dal 15 novembre al 2 febbraio dalle 17 alle 21: un'esperienza arricchita da melodie e suoni che amplificano il fascino del percorso. Quest'anno il tema "Pace, amore, famiglia" sarà rappresentato da installazioni luminose straordinarie che spazieranno da figure fiabesche, fiori, creature fantastiche e farfalle fino a elementi astratti, animali del bosco, scenari naturali e simboli natalizi. Per sfruttare al massimo l'offerta turistica della capitale del Tirolo, gli ospiti possono dotarsi della pratica Innsbruck Card.

www.innsbruck.info/it



UN VIAGGIO ORIGINALE IN GERMANIA?

Dall'ice-hotel in cima alla Zugspitze al glamping con pod a botte e tree-house ai suoi piedi, dalla "Siberia Bavarese" dove la neve in inverno è una certezza alla ice-arena open-air più grande del Paese, dalle piste adrenaliniche dei campioni di bob al maggiore evento nazionale di sleddog: mille e una idea per chi ama viaggiare in inverno in Germania.

In Baviera ai piedi della Zugspitze, la montagna più alta della Germania, a Grainau, il Camping Resort Zugspitze offre tutti i comfort e i servizi di un glamping a cinque stelle con 125 ampie piazzole, oltre a sistemazioni molto originali (e

riscaldare!) in quattro pod a botte, sei chalet a mo' di malga alpina e un'esclusiva tree-house con vista spettacolare sulle montagne.

Annidato fra la Zugspitze e il Waxenstein il paesino di Grainau è un piccolo paradiso degli sport invernali, reso ancor più suggestivo da due splendidi laghetti alpini: il Badersee e l'Eibsee, che in inverno si trasformano in due bellissime piste da pattinaggio naturali.

Chi preferisce starsene al calduccio, invece, può approfittare delle saune e delle piscine della Zugspitz Spa Grainau: cambia la prospettiva, ma la vista delle montagne rimane assolutamente spettacolare!

www.germany.travel



MEDITERRANEO D'INVERNO: NOVITÀ MSC CROCIERE

MSC Crociere propone una novità nella sua programmazione e per la prima volta naviga in inverno verso il Mediterraneo Orientale, con partenza da Bari per un affascinante itinerario di sette notti, unendo le incantevoli località di Izmir, Atene, Corfù.

Questo itinerario invernale di MSC Sinfonia non è solo una crociera, ma un'opportunità per vivere il Mediterraneo in modo unico, esplorando culture e tradizioni locali con un ritmo più rilassato.

Le destinazioni non solo offrono un clima mite e soleggiato, ma condividono anche un ricco patrimonio culturale, tradizioni enogastronomiche di alta qualità e paesaggi naturali unici. Ogni porto rappresenta un'opportunità per esplorare la storia antica, l'arte contemporanea e le tradizioni locali, rendendo questo viaggio un'esperienza completa.

Izmir, in Turchia, si distingue con le sue 295 ore di sole a ottobre e temperature medie che raggiungono i 25 gradi. La città è famosa per il suo

patrimonio culturale, che include l'antica Efeso, una delle sette meraviglie del mondo antico, con il suo Teatro e la Biblioteca di Celso.

Istanbul rappresenta un crocevia tra Oriente e Occidente, con la sua straordinaria architettura, tra cui la maestosa Hagia Sophia e la Moschea Blu. I viaggiatori possono scoprire il Grande Bazar, uno dei mercati coperti più grandi del mondo, dove si possono trovare artigianato locale e spezie.

La tradizione gastronomica di Istanbul è un'esperienza sensoriale, con piatti iconici come il kebab, i meze e il baklava, rendendo ogni pasto un viaggio nel gusto.

Atene invita a scoprire i suoi iconici siti storici, tra cui l'Acropoli, il Tempio di Zeus e l'Agorà. Questi luoghi raccontano storie di una civiltà che ha influenzato profondamente il pensiero e l'arte occidentale.

Corfù completa il viaggio con le sue colline verdeggianti e le acque turchesi, le sue spiagge idilliache e la sua architettura veneziana.

www.msccrociere.it/

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



AUTUNNO MAGICO A TUTTA NATURA NEL DISTRETTO TURISTICO DEI LAGHI

Escursioni, percorsi in bicicletta e adrenalinici parchi avventura tra le numerose proposte autunnali del territorio alto piemontese tra laghi e monti.

Il Distretto Turistico dei Laghi, Monti e Valli dell'Ossola, offre numerose esperienze per tutti gli amanti della natura e delle attività outdoor: trekking panoramici tra i boschi, escursioni in bicicletta tra specchi d'acqua e salite, visite a borghi storici ricchi di cultura e di sapori locali, ma anche esperienze da brivido nei parchi avventura.

Ecco, quindi, alcuni spunti per andare alla scoperta di questo stupendo angolo d'Italia, ma, per coglierne davvero l'essenza, non resta che viverlo di persona.

A parte le escursioni su due ruote, a parte lo slow trekking, si può scegliere il Treno del foliage. La zona tra il Lago Maggiore e la Val d'Ossola è perfetta per chi vuole godersi il territorio ammirando

in totale relax panorami multicolori che sfumano l'uno nell'altro: fino al 17 novembre si può salire a bordo del Treno del Foliage®, 4 ore di viaggio sulla Ferrovia Vigezzina-Centovalli, che collega l'Italia e la Svizzera in 52 km. Inserita dalla Lonely Planet tra le 10 linee più spettacolari d'Europa, questa ferrovia ha biglietti speciali per la stagione più variopinta dell'anno: da Domodossola si sale fino alla Val Vigizzo, passando per il borgo di Santa Maria Maggiore; si supera poi il confine con la Svizzera e si scende attraverso le Centovalli, fino a raggiungere Locarno e la sponda elvetica del Lago Maggiore, prima di tornare indietro.

I treni bianchi e blu, tutti con ampie vetrate panoramiche, sfilano davanti a colline con filari di vite giallo oro, boschi di betulle e castagni e, in alta quota, faggete. La vista dei pianori incorniciati da bianche cime riempie gli occhi e il cuore di quella meraviglia che solo questo stupendo ma limitato periodo può regalare.

www.vigezzinacentovalli.com

www.distrettolaghi.it/it



CLUB MED CELEBRA LA GIORNATA DEI SINGLE E IL FENOMENO DEI VIAGGI IN SOLITARIA

In occasione del Singles Day, che si celebra il prossimo 11 novembre, Club Med, leader delle vacanze Premium All Inclusive, ha deciso di rendere omaggio a una tendenza che negli ultimi anni ha visto una crescita significativa: il viaggio in solitaria. Club Med, da sempre attento a creare esperienze su misura per ogni tipo di viaggiatore, offre ambienti all'interno dei propri Resort dove anche chi viaggia da solo può sentirsi accolto e libero di seguire i propri ritmi. Le attività proposte permettono di socializzare in modo spontaneo e naturale, senza forzature, mentre gli spazi di relax garantiscono il giusto equilibrio tra avventura e introspezione. Ogni solo traveler però ha le sue particolarità, per

questo Club Med ha identificato una serie di profili per scoprire le mete più indicate per ciascuna tipologia.

Per il Social Butterfly Club Med Turquoise; per vivere il bello di connettersi con il mondo
Per The Wellness Traveler Club Med Michès Playa Esmeralda; benessere personale in salsa dominicana

Per The Solo Adventurer Club Med Tignes, mille avventure sulle cime più adrenaliniche
Per The Pure Relaxer Club Med Marrakech La Palmeraie, per vivere in armonia col mondo che ci circonda

Per The Nature Immersive Club Med Columbus Isle, un rifugio nella natura incontaminata
www.clubmed.it



VISITE GUIDATE AL CASTELLO DI GABIANO NEL MONFERRATO

Un viaggio che svela per la prima volta al pubblico gli ambienti privati del Castello millenario, da 400 anni custodito dalla Famiglia Durazzo

Il Castello di Gabiano, dal IX secolo sulle colline del Monferrato a dominare la valle del Po, è da quattro secoli della Famiglia Durazzo, Marchesi di Gabiano, i cui discendenti per celebrare i 400 anni che la legano al castello hanno deciso di aprire le porte in un percorso storico guidato, disponibile solo su prenotazione. Iniziate a luglio, le visite sono state prolungate anche per tutti i sabati del mese di novembre.

In gruppi di 20-25 visitatori è possibile esplorare le sale e gli ambienti privati del castello normalmente non accessibili, guidati da Luca Mana, direttore della Fondazione Accorsi-Ometto di Torino, che ne svela la storia, i segreti e i tesori che vi sono

custoditi. Un percorso lungo mille anni che si apre anche al dialogo con l'arte contemporanea, grazie alle opere di vari scultori e artisti.

Il percorso comprende anche gli esterni del Castello, tra cui spiccano il giardino all'inglese e il labirinto progettato dall'architetto Lamberto Cusani, tra il 1930 e il 1931.

Oggi il Castello di Gabiano è una delle più antiche testimonianze medievali del Monferrato che conserva ancora intatta la sua struttura originaria. Nato nell'Alto Medioevo per controllare i traffici che traversavano il Po destinati al Nord Europa, ha assunto poi una funzione difensiva, diventando nel Rinascimento residenza delle dinastie dominanti il Monferrato, come i Montiglio, gli Alerami, passando poi ai Paleologo di origine bizantina, ai Gonzaga e infine ai Durazzo.

www.400annicastellodigabiano.it

www.castellodigabiano.com

SMART
LINER

GLI OPPOSTI SI ATTIRANO.

IL NOSTRO NUOVO C2-TOURER COMBINA IL MASSIMO COMFORT CON IL PESO RIDOTTO. È L'UNICO SMART LINER - ANCHE NELLA CATEGORIA DELLE 3,5 TONNELLATE.



Chi dice che non è possibile combinare il vero comfort con la riduzione del peso sarà presto smentito dal nostro nuovo C2-tourer. I modelli integrali su telaio Mercedes-Benz Sprinter dimostrano in modo impressionante come il comfort e la costruzione leggera possano essere realizzati in un modo intelligente. Scoprite il nostro esclusivo SMART LINER, con la sua straordinaria fusione di opposti.



RUTA40 SI FA IN 4 SOTTO L'OMBRELLO DEL NUOVO MARCHIO BLUFENNEC

Ruta40 si fa in quattro e, sotto il nuovo marchio ombrello BluFennec, mette i sogni dei quattro brand che rappresentano questa unica realtà: Ruta40, CarréBlu, Gabbiano Livingston, Upperail. Ognuno di loro significa, non solo, destinazioni diverse, ma un modo diverso di viaggiare e ancora prima di progettare il viaggio. Proprio per sottolineare la novità di queste importanti acquisizioni "all in one", in un unico grande contenitore di sogni, i brand si sono anche rifatti il look.

BluFennec nasce, dopo l'acquisizione di CarréBlu e Gabbiano Livingston da parte di Ruta40, per riunire i migliori Tour Operator specializzati nell'organizzazione di viaggi di lusso su misura nelle destinazioni più suggestive del mondo. Quattro marchi che aprono le porte a un mondo di scoperta, avventura ed eleganza.

Ruta40 è un Tour Operator Boutique che progetta viaggi Tailor Made nei luoghi più antichi e suggestivi del pianeta. È specializzato in Sud America, Artico e Antartide.

Il nuovo logo di "Ruta40" è un invito visivo all'avventura e alla scoperta. La silhouette di un'auto lungo una strada serpeggiante evoca la libertà del viaggio. L'uso del Deep Green comunica il legame con la natura incontaminata. Ruta40 è sinonimo di viaggio oltre le destinazioni, di un percorso dell'anima.

Gabbiano Livingston è un Tour Operator specializzato nella creazione di viaggi su misura in Africa, Oriente e Australia, grazie all'esperienza maturata in oltre 25 anni di attività.

CarréBlu progetta viaggi Tailor Made nei luoghi più paradisiaci e incontaminati del mondo, tra mari lontani e isole sperdute, con particolare attenzione a Oceano Indiano e Pacifico.

Upperail è un Tour Operator specializzato in viaggi di lusso sui migliori treni del mondo, dalla Transiberiana all'Orient Express, dal Shongololo Express al Rovos Rail.

Tutti i brand del gruppo BluFennec fanno orgogliosamente parte della community Serandipians by Traveller Made e sono attenti alla promozione di un turismo attento e sostenibile.

www.blufennec.com



UVET HOTELS APRE ALTRI 8 HOTEL IN ITALIA

Salgono a undici le strutture alberghiere complessive a marchio Uvet Hotels tra Italia ed estero. La società del gruppo Uvet - polo italiano del turismo, leader nella fornitura di servizi e soluzioni innovative per viaggi leisure, mobility management ed eventi - specializzata nella gestione di hotel e resort in tutto il mondo, acquisisce la gestione di otto nuovi hotel in mete di assoluto prestigio: l'Hotel Piccolo di Portofino, il Royal di Positano, il Palumbalza di Porto Rotondo, l'Alaska di Cortina d'Ampezzo, l'Hotel Les Jumeaux di Courmayeur, il Miramonti di Corvara, il Ca' Zusto e l'Hotel Giudecca a Venezia (oltre a Sicilia, Milano e Maldive).

Uvet Hotels diventa così l'unico gruppo italiano a gestire queste sette destinazioni di lusso in Italia e può offrire complessivamente oltre 770 camere in tutto il mondo.

Osserva Luca Patanè, Presidente del Gruppo Uvet "Crediamo fermamente che l'Italia, con il suo patrimonio culturale, la bellezza paesaggistica e l'eccellenza nel settore dell'ospitalità, rappresenti una destinazione di grande appeal per l'alta fascia di mercato."

Tutti gli hotel si potranno prenotare attraverso il sito web www.uvethc.com e attraverso le agenzie di viaggio.



QUI TROVATE I NOSTRI «REISEMOBILE».

E con loro le vostre
vacanze più belle

Ippocamper Travel S.r.l.
02100 Rieti (RI)
www.ippocamper.it

Spi Service S.r.l.
28887 Omegna (VB)
www.vaicolcamper.it

Corbar Car S.r.l.
20060 Pessano con Bornago (MI)
www.corbar.it

Jolly Caravan S.n.c
33074 Fontanafredda (PN)
www.jollycaravan.it

Nuova Maril S.r.l.
37045 San Pietro di Legnago (VR)
www.nuovamaril.it

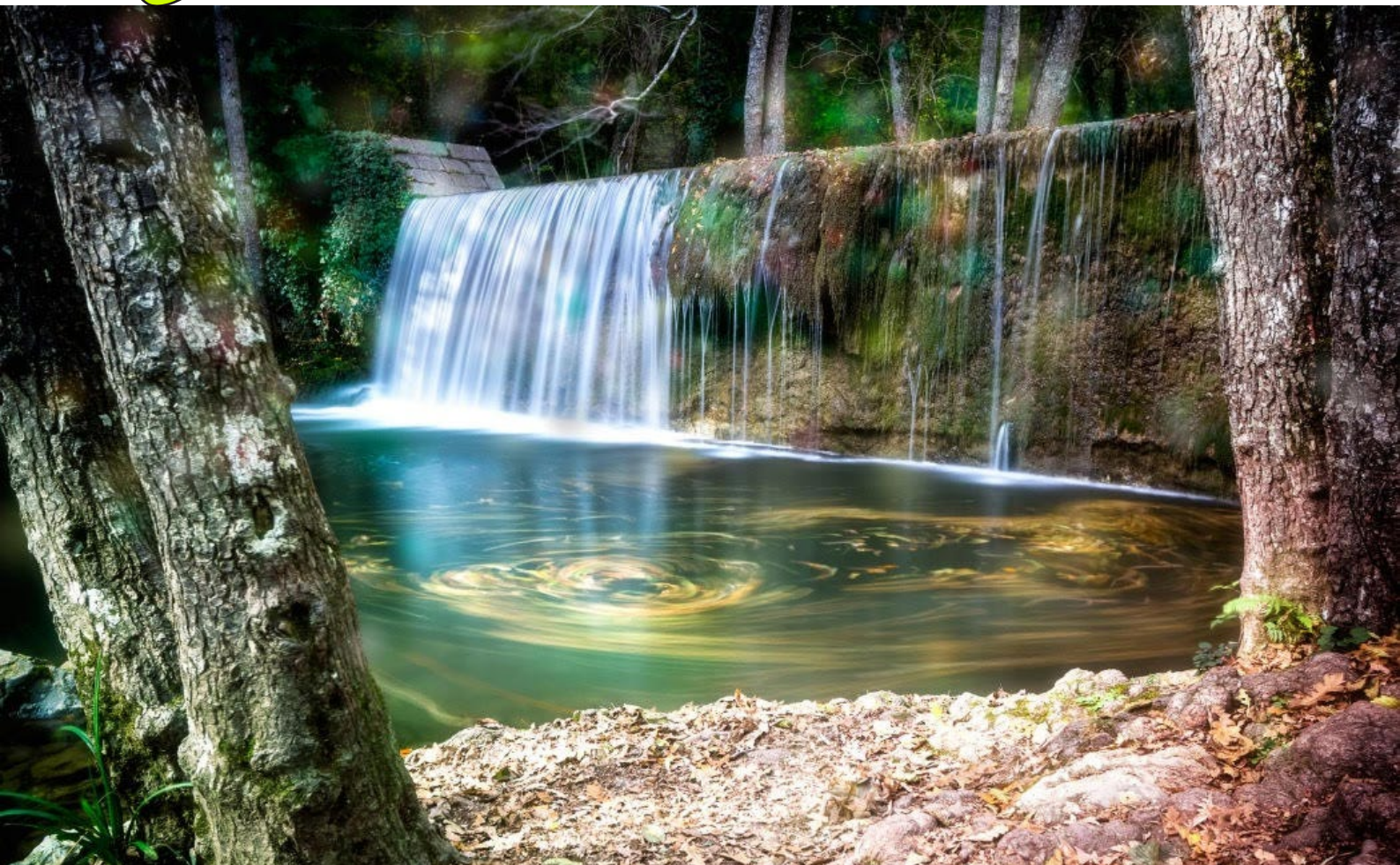
Barbera Caravan
14040 Castel Boglione (AT)
www.barberacaravan.it

Ropa Center
47521 Cesena (FC)
www.ropa.it

Autostile Vacanze
70017 Putignano (BA)
www.autostilevacanze.it

Gruppo Grasso
95036 Randazzo (CT)
www.gruppograssocamperservice.com

Fly Camper
50063 Figline Valdarno (FI)
www.flycamper.it



BASILICATA, ITINERARI E PASSIONI TRA NATURA E CULTURA

Al TTG di Rimini l'Apt Basilicata ha presentato 2 piattaforme online: Turismo delle Passioni e Route Basilicata per un turismo sempre più alla ricerca di luoghi unici, insoliti, lontani dalle rotte del turismo di massa.

Turismo delle Passioni

È la nuova piattaforma online dove sono censite, per il momento, **16 passioni**. La tua è l'astronomia? Sul sito ti diciamo dove andare e con chi dividerla. Ami la musica, o ti piace andare in barca a vela? Collegati alla nostra piattaforma online e troverai luoghi, strutture e persone come te. Se non conosci la tua passione o vuoi scoprire altre ti aiutiamo noi con l'intelligenza artificiale. Basta collegarsi al sito e rispondere ad alcune semplici domande per scoprire quello che cerchi. Ovviamente in Basilicata.

Una vacanza all'aria aperta nei boschi, il trekking, la natura, la bicicletta, l'incontro con la propria confraternita, ecc. può avere conseguenze migliori sul benessere psicofisico rispetto a una vacanza sedentaria. Fai sbocciare e crescere

le tue passioni in un territorio che ha tanto da offrirti. La Basilicata ti aspetta per un viaggio indimenticabile, dove la tua passione è la nostra destinazione.

Route Basilicata

La ricchezza della Basilicata è la diversità. Il progetto è la sintesi di questa visione, **un'idea di viaggio non convenzionale** attraverso la bellezza della regione, tra alcuni dei **Borghi più belli d'Italia** e in ben **5 Parchi Naturali**, su vette frastagliate e valli incantevoli, attraverso campi colorati e calanchi aridi, tra luoghi di culto e panorami mozzafiato, in un dialogo costante con la storia e le tradizioni. Un percorso tra i sapori genuini di prodotti tipici e vini eccellenti, arricchito da attrazioni che variano dalla poetica giostra più lenta del mondo alle avvincenti zipline e ponti sospesi. Un'esplorazione pensata per avvicinare il viaggiatore all'essenza più profonda di questa terra, per lasciarsi avvolgere dall'anima e dall'ospitalità di una regione che ha tanto da offrire. Sul sito **RouteBasilicata.it** trovi come andare alla scoperta, a piedi o in bici, dei cinque parchi lucani e di tanti piccoli borghi con indicazioni precise sugli itinerari, sui dislivelli e tanto altro.



LA RETE DEI LUOGHI DEI TIEPOLO VERSO LA CANDIDATURA A ITINERARIO CULTURALE DEL CONSIGLIO D'EUROPA

La Rete dei Luoghi dei Tiepolo si attiva per il futuro della valorizzazione del patrimonio artistico legato alla famiglia Tiepolo. In un incontro congiunto i delegati di **Veneto, Friuli-Venezia Giulia, Germania e Francia** si sono concentrati sull'analisi delle possibili soluzioni organizzative e sulle prossime azioni da intraprendere per garantire lo sviluppo della rete e dei luoghi dei Tiepolo come Itinerario Culturale del Consiglio d'Europa.

Alberto Sbrogiò (Circolo ACLI di Mirano) e membro del comitato di gestione della rete, ha delineato tre azioni chiave per il futuro della Rete.

Primo: individuazione di una forma associativa che consenta un dialogo strutturato con le istituzioni nazionali ed europee con l'obiettivo di prepararsi alla candidatura della rete a **Itinerario Culturale del Consiglio d'Europa**, mantenendo al contempo la flessibilità attualmente garantita dal Protocollo d'Intesa.

Secondo: sviluppo di ulteriori itinerari di collegamento tra i luoghi dei Tiepolo, con un'attenzione

particolare a percorsi da fare a piedi e in bicicletta, con l'intento di offrire itinerari turistico-culturali che siano accessibili, favorendo un turismo sostenibile.

Terzo: preparazione del dossier per la candidatura della Rete dei luoghi dei Tiepolo come Itinerario Culturale del Consiglio d'Europa, un passaggio fondamentale per ottenere riconoscimento e supporto a livello internazionale.

“Quando abbiamo iniziato tre anni fa - conclude **Sbrogiò** - abbiamo scelto un protocollo 'leggero' per testare la solidità di questa rete. La partecipazione così numerosa a questa assemblea dimostra che l'interesse della proposta è rimasto inalterato, anzi direi che nel tempo è cresciuto. Le basi sono solide e possiamo guardare con fiducia allo sviluppo di questo progetto”.

La Rete dei Luoghi dei Tiepolo, alla quale ha già aderito formalmente la Regione Veneto, si conferma quindi un modello innovativo e partecipativo, capace di mettere in sinergia realtà locali e internazionali, con l'obiettivo comune di promuovere e tutelare un patrimonio culturale di straordinaria rilevanza.

www.tiepolo.eu



XIX Festa dell'Olio e del Vino Novello
VIGNANELLO

A VIGNANELLO FESTA DELL'OLIO E DEL VINO NOVELLO E RADUNO DEI CAMPERISTI

Dall'8 al 10 e dal 15 al 17 novembre torna a Vignanello, nella Tuscia viterbese, la XXVI^a edizione della Festa dell'Olio e del Vino Novello, con un programma di percorsi enogastronomici guidati da esperti, rievocazioni di antichi mestieri, cortei storici e spettacoli con musicisti e sbandieratori, oltre a visite guidate nei luoghi caratteristici del borgo, tra cui Castello Ruspoli, i percorsi sotterranei con i "connutti" e il centro storico.

Itinerari del gusto tra frantoi e cantine storiche scavate nel tufo per degustare, acquistare e conoscere i processi di produzione dell'olio e del vino novello, e un percorso dedicato all'olio nella Sala Consiliare del paese.

I ristoranti e le cantine propongono **menu a tema**, molti tratti dall'antico ricettario di Nonna Angelina, come gli gnocchi fatti a mano "co' a gratacacio", lo spezzatino con olive nere, i tradizionali "crucchi" e il "pamparito", un pane locale aromatizzato all'anice. Aperte cinque taverne: le Segrete del Castello Ruspoli, la Taberna Julianellum, la Cantina 1984 del Comitato Festeggiamenti S. Biagio e S. Giacinta, la Cantina Nuovi Angeli Custodi e la Cantina di Maregnano.

Menu e prenotazioni al sito: <https://www.prolocovignanello.org/eventi/festa-dell-olio-e-del-vino-novello/a-tavola-con-il-novello/>

Due le **rievocazioni storiche**: "La Nascita della contea di Julianello" sulle vicende di Ortensia Farnese, signora di Vignanello, e "La rivolta del 1553" sulla congiura e l'assassinio dell'ultimo marito di Ortensia Farnese, e il processo ai vignanellesi coinvolti.

Numerosi spettacoli dal vivo, concerti in piazza, giocoleria itinerante ed esibizioni degli **Sbandieratori e Musicisti di Vignanello**.

La **Pro Loco** dedica ai **camperisti la 13^a edizione del raduno camper "Memorial Francesco Annesi"**. Tra gli eventi il trekking urbano della domenica mattina e l'appuntamento del sabato alle ore 16 per il Saluto di benvenuto. Sono previsti circa **150 parcheggi per camper** tra la nuova area di sosta in via Maregnano snc (42.384872, 12.285322 su Google Maps) e via Frezzolini in località Talano.

La partecipazione richiede la prenotazione sul sito ufficiale:

<https://www.prolocovignanello.org/eventi/festa-dell-olio-e-del-vino-novello/raduno-camper/> o inviando un'e-mail a info@prolocovignanello.org.



DOLCI D'ITALIA 2024 A SPOLETO IL GRANDE MERCATO DEI DOLCI ARTIGIANALI

Dal 1 al 3 novembre 2024, il centro storico di Spoleto torna ad essere il palcoscenico di 'Dolci d'Italia', con la **sesta edizione** della manifestazione promossa da **Epta Confcommercio Umbria**. Nel Chiostro di San Nicolò è allestito lo 'Sweet Show', dove acquistare e assaggiare le prelibatezze dolciarie artigianali, ma anche avvicinarsi al mondo della pasticceria con passione e competenza al secondo piano, dove la 'Sweet Academy' ospita alcuni dei migliori Pastry Chef del panorama italiano, tra cui il talentuoso **Tommaso Foglia** (eletto Pastry Chef dell'anno 2022 da Gambero Rosso e giudice dello show tv 'Bake off Italia - Dolci in forno'), la chef **Elena Ginevra Gasponi** (che abbiamo conosciuto grazie a Bake Off Italia 2020) e lo chef Luca Fabbri, che in collaborazione con l'**Associazione Italiana Celiachia** accende i riflettori sui dolci senza glutine. Gli 'Sweet Lab' della chef **Donatella Aquili** offrono la possibilità di partecipare a masterclass per imparare tecniche artigianali e realizzare opere d'arte dolciaria. In Piazza Pianciani i truck di 'Non solo dolci' soddisfano gli appetiti dei fan dello street food.

Per i più piccoli l'appuntamento 'Piccoli pasticceri crescono', a cura dell'Associazione **Il Filo Rosso**. In occasione della **Giornata Nazionale del Trekking Urbano**, il 31 ottobre e il 1° novembre passeggiate guidate negli angoli più suggestivi della città, al termine delle quali, i partecipanti possono degustare dolci artigianali e assaporare l'olio extra vergine d'oliva di Costa d'Oro.

Sabato 2 novembre alle ore 16.00, presso il Teatro Romano il concerto 'Dolci Note', in collaborazione con il Conservatorio di Musica "Francesco Morlacchi" di Perugia.

Domenica 3 novembre alle ore 17.00, in Corso Garibaldi, **Paolo Berti** prepara una cheesecake lunga 70 metri.

*"Dolci d'Italia non è solo una celebrazione della pasticceria artigianale, ma anche un'occasione per mettere in luce le eccellenze del nostro territorio e attrarre visitatori da tutta Italia. È un evento che cresce di anno in anno, e siamo orgogliosi di poter offrire a Spoleto un palcoscenico di questa portata - dichiara **Aldo Amoni, presidente di Epta Confcommercio Umbria** - Il nostro obiettivo è regalare a tutti, grandi e piccini, momenti indimenticabili di condivisione, dolcezza e divertimento".*

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



IL BARBANERA 2025, L'ALMANACCO PIÙ FAMOSO E LONGEVO D'ITALIA

Rinnovato nella grafica e nei contenuti, l'**Almanacco Barbanera 2025** è nelle edicole e librerie d'Italia per accompagnarci con le buone pratiche e consigli quotidiani per vivere bene, come fa da due secoli e mezzo. Barbanera è una voce amica che offre un'occasione per tornare connessi con la natura e con noi stessi e ci ricorda che "tutto il mondo è un orto, se sai dove guardare".

È **nuovo il formato** (13x21 cm) più maneggevole, **nuova la grafica** con oltre 200 illustrazioni realizzate da **Gianluca Chiavassa**. Inoltre, dopo più di quarant'anni, **Barbanera** torna **protagonista della copertina** e fa capolino tra le pagine, insieme al suo amico Silvano.

Nuovi contenuti mensili, come l'interpretazione dei sogni, i consigli sul fai-da-te, i riti della nostra tradizione e le liste illustrate dei cibi di stagione. Il tema dell'anno 2025 è "coltivato e scoltivato", cioè ogni mese lo sguardo si posa su una pianta spontanea e sulla sua controparte coltivata, di cui Barbanera ci racconta le proprietà curative e culinarie, insegnandoci a coltivarle nell'orto, in

giardino e sul balcone.

Troviamo inoltre il calendario degli **eventi del mese** con il sorgere e il tramontare del Sole e della Luna, i fenomeni celesti visibili dall'Italia.

La guida per orto, giardino, balcone e davanzale, scoprendo come coltivare le piante seguendo le fasi lunari. Le pagine dedicate a **cibo e ricette**, per scegliere i prodotti di stagione e preparare i piatti della tradizione italiana. Il **calendario lunare**, con consigli e buone pratiche quotidiane, favoriti della Luna e degli astri. L'**oroscopo** per divertirsi con lo zodiaco. E le nuove rubriche: il **Fai-da-te**, per costruire, creare e giocare con le mani, e l'**interpretazione dei sogni**, per metterci in ascolto di noi stessi.

Il Barbanera è **100% ecocompatibile**, con carta riciclabile, proveniente da foreste sostenibili e non trattata con cloro, stampato con inchiostri vegetali ricavati da materie prime rinnovabili, privi di cobalto e oli minerali.

L'Almanacco Barbanera, ammesso dall'**Unesco** nel registro **Memoria del mondo**, è in vendita insieme all'edizione classica del Calendario.

www.barbanera.it

[@almanaccobarbanera](https://www.instagram.com/almanaccobarbanera)

LA NAVE DI LIBRI VIAGGIO LETTERARIO E GASTRONOMICO SULLA ROTTA NAPOLI-PALERMO

Dal **13 al 17 novembre** torna la **Nave di Libri**, l'iniziativa culturale promossa da **Agra Editrice** in collaborazione con "**Leggere: tutti**" e **Grimaldi Lines**. Il viaggio, sulla rotta **Napoli-Palermo**, offre un'esperienza letteraria e gastronomica unica, con la partecipazione di scrittori, musicisti, attori, chef stellati e maestri pasticceri. L'iniziativa prevede tour guidati alla scoperta di Palermo e dintorni, con visite a luoghi di interesse storico come la Cappella Palatina, la Cattedrale, Monreale e le ville barocche di Bagheria.

Il soggiorno a Palermo offre l'opportunità di esplorare la ricca tradizione gastronomica siciliana: nella prestigiosa Villa Niscemi, è previsto un viaggio nella pasticceria siciliana sotto la guida dei maestri pasticceri **Salvatore Cappello** e **Salvatore Garofolo** in un racconto a due voci sulla storia e la preparazione dei principali dolci siciliani, come cannoli, sfinci, minne, cui seguirà una degustazione accompagnata da vini passiti. Passeggiate nella Palermo del food&beverage guidate da **Mario Liberto**, esperto gastronomico e autore di numerosi libri, tra cui l'ultimo dedicato alla frutta secca.

In provincia, è in programma un incontro a Bagheria con lo **chef stellato Nino Ferreri** per assaporare i prodotti del territorio, evento in collaborazione con Slow Food, e una visita guidata a Casteldaccia, alle **Cantine Duca di Salaparuta** per una degustazione dei pregiati vini dell'azienda.

A bordo della nave vi sarà un programma letterario con presentazioni di autori e incontri culturali.

Tra i partecipanti figurano **Lorenzo Marone**, **Roberto Disma**, **Sara Guardascione**, **Antonella Cilento**, **Dario Stefàno**, **Mario Liberto** ed **Emilia Costantini**. Uno spazio è dedicato alla musica e al vino, con degustazioni e performance musicali.

Al rientro a Napoli è in programma una visita guidata in pulman, con tappe nelle principali attrazioni culturali e artistiche della città, tra le quali il Museo di Capodimonte.

<https://leggeretutti.eu/in-viaggio-da-napoli-a-palermo-con-la-nave-di-libri-13-17-novembre/>



Scoprite la differenza su
www.carthago.com



COMINCIATE IL VOSTRO VIAGGIO CON CARTHAGO:

CAMPANIA

Romano Caravans
80048 Sant'Anastasia (NA)
Tel. 081 5316 755
www.romanocaravans.it

MARCHE

OK Camper srl
62100 Macerata
Tel. 0733 866 385
www.okcamper.it

EMILIA ROMAGNA

Beltrani Camper & Caravan
40024 Castel S. Pietro Terme (BO)
Tel. 051 19 98 70 94
www.caravanmarket.com

PIEMONTE

Gatti Giorgio Srl
15122 San Ciriuliano Vecchio (AL)
Tel. 0131 619820
www.giorgiogatti.info

Camperis SPA

41100 Modena
Tel. 059 84 30 14
www.camperis.it

Lusso Caravan SPA

12010 San Rocco di Bernezzo (CN)
Tel. 0171 68 70 43
www.lussocaravan.it

LAZIO

Tecno Caravan Snc
00128 Roma
Tel. 06 5070337
www.tecnocaravan.com

TOSCANA

Caravanbacci
56042 Località Lavoria (PI)
Tel. 050 70 03 13
www.caravanbacci.com

LOMBARDIA

Caravan Schiavolin
20080 Ozzero (MI)
Tel. 02 940 04 141
www.caravanschiavolin.it

TRENTINO ALTO ADIGE

u-car caravaning
39010 Cermes/Tscherms (BZ)
Tel. 0473 564099
www.u-car.it

Groppetti srl

24060 Chiuduno (BG)
Tel. 035 83 37 74
www.groppetti.it

UMBRIA

La Ternana Caravan srl
05100 Terni
Tel. 0744 30 19 03
www.laternanacaravan.it

Sanrocco srl

21100 Varese
Tel. 0332 261 223
www.sanrocconautica.com
campeggio.com

VENETO

Jolly Caravan srl
35035 Vigonza (PD)
Tel. 049 90 02 566
www.jollycaravan.it

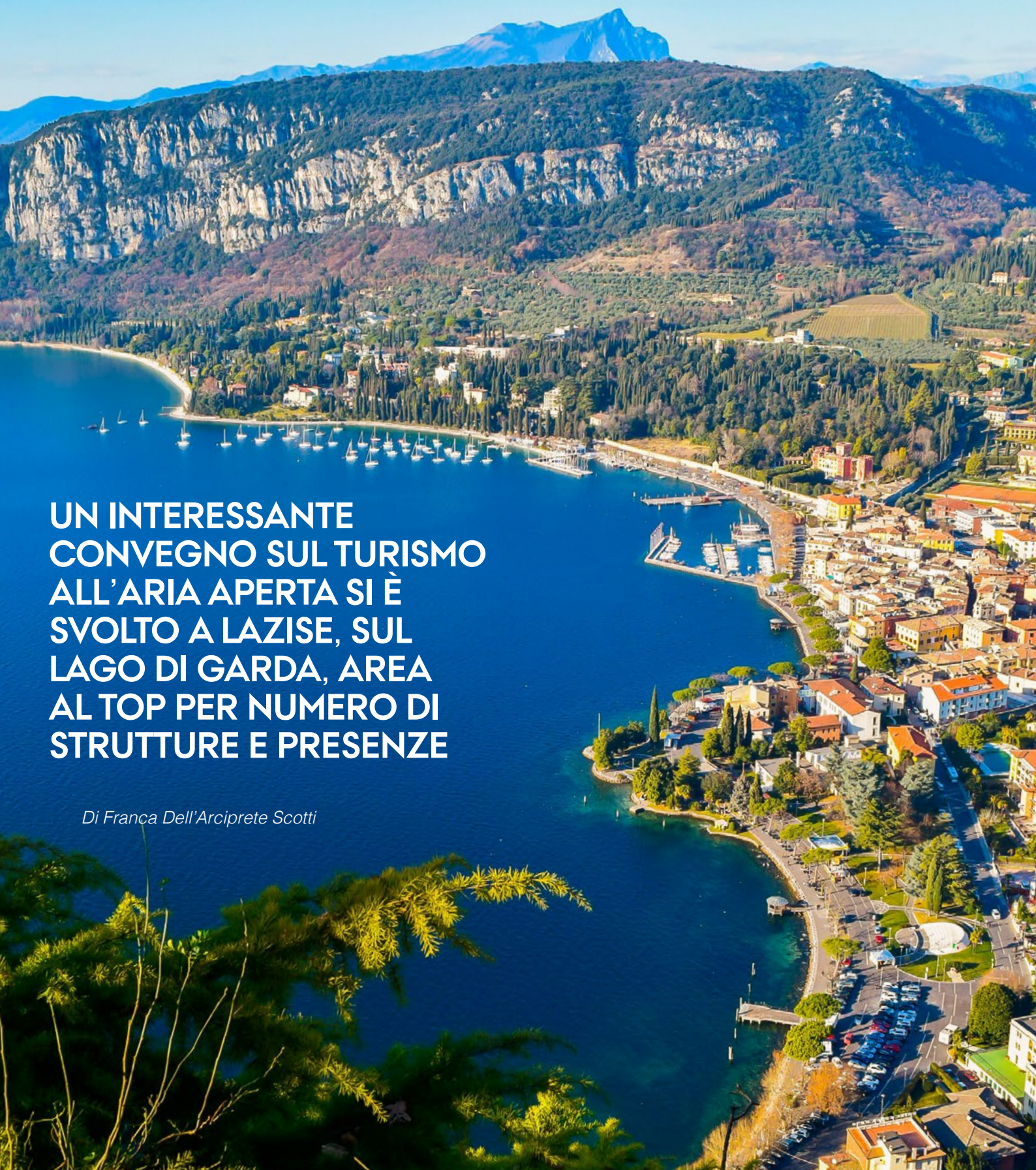
carthago[®]

Das Reisemobil.

LAGO DI GARDA: UNA META OPEN AIR

**UN INTERESSANTE
CONVEGNO SUL TURISMO
ALL'ARIA APERTA SI È
SVOLTO A LAZISE, SUL
LAGO DI GARDA, AREA
AL TOP PER NUMERO DI
STRUTTURE E PRESENZE**

Di Franca Dell'Arciprete Scotti



Rive verdi incorniciate da cime e colline, vigneti e uliveti, deliziosi borghi con porticcioli pittoreschi. E a breve distanza splendide città d'arte.

Un territorio capace di coniugare perfettamente attrattive naturali, culturali, sportive ed enogastronomiche con servizi di alta qualità.

Il lago di Garda, tra i luoghi iconici del turismo italiano, offre uno scenario perfetto per accogliere una varietà di ospiti e di interessi.

Tra i segmenti dei turismi possibili, il **Lago di Garda si pone come potente attrattore per il turismo open air.**

Sulle sue rive, venete, lombarde, trentine, sorgono una serie di camping, glamping e strutture ideali per il turismo all'aria

aperta.

Alcune di queste, 17 per la precisione, situate nella parte meridionale del lago, **da Bardolino fino a San Felice del Benaco**, hanno fatto sistema legandosi **nell'Associazione "Lago di Garda Camping"**, che mira a promuovere una cultura dell'accoglienza, combinando comfort e rispetto per l'ambiente, venendo incontro alle esigenze dei turisti in cerca di avventura e relax e quindi valorizzando tutte le opportunità del territorio.

Sul portale dell'Associazione tante utili proposte di **esperienze varie**, attività legate alla cultura, alle eccellenze enogastronomiche e artigianali, all'outdoor e agli eventi, in modo che gli ospiti possano conoscere ciò che li circonda e scegliere atti-

vità diverse che spaziano dai tour in bici alle visite guidate nelle cantine della zona.

www.lagodigardacamping.com

Comune denominatore di tutte le strutture, la **qualità della proposta** senza compromessi che regolarmente le vede ottenere **riconoscimenti di prestigio mondiale** come, solo per citarne alcuni, l'ADAC Superplatz, la presenza nelle classifiche di ANBW Top Camping o in quelle di KoobCamp Camping Village & Glamping Europe.

Tra queste strutture, alcune, come **La Rocca di Bardolino**, **il Camping Village Spiaggia d'Oro** di Lazise e il **Weekend Glamping Resort di San Felice del Benaco**, parte del Gruppo Vacanze col Cuore, sono di grande appeal e dimostrano





l'evoluzione del concetto di camping verso un design sofisticato e servizi completi tipici dell'hotellerie.

Non a caso sono presenti in queste strutture molte soluzioni avanzate proposte da **Crippaconcept**, mobile home e maxicaravan trattati con la stessa cura di una vera abitazione, che coniugano comfort, design e rispetto per l'ambiente.

E le unità abitative mobili temporanee Crippaconcept, che hanno ottenuto la certificazione Made in Italy, sono un tassello importante nella trasformazione sostenibile dei camping village in Italia e in Europa, esportando un "modello italiano"

www.crippaconcept.com

Il convegno "Il futuro è open air"

I numeri delle strutture e i numeri delle presenze del Turismo all'aria aperta sul Lago di Garda



ne hanno fatto la location ideale per ospitare il convegno **"Il futuro è open air"**, organizzato da Faighta-**Federacamping**, con la collaborazione di Lagodigardacamping.com e Crippaconcept.

Si è svolto il 21 ottobre a **Lazise**,

un romantico borgo della costa veneta, segnato dal Castello Scaligero e dalla Dogana Vecchia, oltre che da un'infinità di fiori colorati.

Molti gli interventi che da vari punti di vista hanno messo a fuoco **la salute buona, se non**

ottima, di cui gode il Turismo all'aria aperta nel nostro paese.

Otto miliardi di fatturato all'anno, 11,4 milioni di arrivi nel 2024 (+3,5% rispetto al 2023), 71 milioni di presenze (+1,3% sul 2023): sono i dati nazionali del turismo open air, che conta in Italia oltre 2600 strutture per un totale di circa 1 milione e mezzo di posti letto. **A guidare la classifica dell'offerta open air è sempre il Veneto**, che sul fronte dei posti letto rappresenta il 17,7% del totale nazionale, insieme alla Toscana (14%). Nettamente distanziate Puglia ed Emilia-Romagna, con rispettivamente il 7,3% e 7% dei letti, seguite dalla Lombardia, con il 6,8%. Quest'ultima però si pone al 2° posto per numero di strutture: l'8,3% di quelle presenti in Italia (elaborazioni Ciset su dati ISTAT per FAITA Federcamping).

In particolare il Lago di Garda ha visto, nell'arco di tempo dal 21 marzo al 27 settembre 2024, un incremento dell'occupazione consolidata delle strutture open air di 1 punto percentuale rispetto allo stesso periodo del 2023, passando dal 72,8% al 73,8%.

Anche se su questi ottimi dati pesano sia l'incertezza delle condizioni climatiche, sia la situazione economica sfavorevole della Germania, che rappresenta il 65% del bacino di utenza di campeggi e villaggi del Garda.

Interessanti anche le stime effettuate dal Ciset, per cui il turismo open air sul Garda veneto genera una spesa totale di oltre 290 milioni di Euro, pari al 22% circa del totale regionale (1,3 mld euro), e per l'88% appannaggio dei turisti





stranieri.

“Sul lago di Garda – ha spiegato la responsabile dell’Area Ricerca Valeria Minghetti – l’indotto prodotto da questo turismo sul territorio risulta superiore alla media regionale del Veneto: in pratica, **ad ogni Euro speso per l’alloggio in un campeggio o villaggio turistico corrispondono 1,5 Euro di altre spese effettuate dai turisti** sia all’interno della struttura ricettiva che sul territorio circostante, contro 1,4 Euro sul totale regionale.”

“Il Lago di Garda è il cuore pulsante di una rete di strutture che hanno saputo interpretare il turismo open-air come un’opportunità per offrire esperienze autentiche e sostenibili – spiega il **presidente di AssogardaCamping Giovanni**

Bernini - Oggi, i nostri campeggi sono mete di riferimento per turisti provenienti da tutta Europa, grazie alla bellezza dei luoghi e all’impegno costante per la sostenibilità e la qualità del servizio”.

Il Presidente FAITA-Federcamping **Alberto Granzotto**, commentando il trend positivo dell’open air, soprattutto nel Nordest, ha osservato che questa notevole evoluzione in termini qualitativi è merito degli **investimenti realizzati dalle imprese** su tutti i fronti, compreso quello dell’inclusione.

Sostenibilità sia dal punto di vista della **tutela ambientale** sia da quello della **sostenibilità sociale, investimenti sul ‘green’, inclusività, qualità e formazione delle risorse**

umane, sinergia con le comunità locali, equilibrio tra paesaggio naturale e artificiale sono le parole chiave emerse dall’insieme degli interventi.

Ad esempio tutte le strutture **di Lago di Garda Camping** hanno adottato buone pratiche finalizzate alla riduzione dei consumi energetici e idrici, alla razionalizzazione dello smaltimento dei rifiuti e all’impiego di sostanze non inquinanti nell’ambito delle varie attività. Sempre più diffuso, inoltre, per la creazione di nuove infrastrutture, l’uso di legno di origine sostenibile, certificato dal Forest Stewardship Council, il riciclo di carta come materiale isolante, nonché le buone pratiche per evitare il consumo di suolo.

Mentre si punta per il prossimo futuro all’autosufficienza

energetica, anche attraverso la costruzione di particolari Ecolodge, case mobili di nuova concezione, sostenibili ed ecologiche.

Inoltre un ruolo centrale è determinato dalla **progettazione paesaggistica**, che si concentra sempre più sulla tutela della natura, integrando soluzioni abitative mobili, temporanee, efficienti e di design, senza necessità di consumo di suolo.

Ancora una volta provengono dall'area veneta le considerazioni più ottimiste. **Paolo Artelio, Presidente Destination Verona & Garda Foundation**, osserva "come Garda Veneto siamo stati capaci, grazie allo sforzo dei nostri imprenditori



e alla promozione internazionale di Regione e Fondazione, di soddisfare quella domanda crescente dei turisti che cerca-

no glamping, fattorie didattiche, camping e villaggi a km0 e particolare attenzione alla sostenibilità".

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



Castello reale



VARSAVIA

LA SUA ANIMA GREEN VEGLIA SUL CUORE DI
CHOPIN

Di Tania Turnaturi

Varsavia è dinamica, esuberante, giovane, musicale, con una notevole presenza di studenti universitari, centri artistici e culturali, teatri, filarmonica, musei, gallerie d'arte. Eletta **Miglior Destinazione Europea nel 2023**, coniuga con generosa alchimia storia e modernità, architettura e parchi naturalistici, tradizione ed evoluzione.

È la "Parigi del Nord" del Settecento, per gli ampi viali alberati e la struttura architettonica classicheggiante che rimanda alle capitali nordeuropee, considerata una delle città più belle al mondo.

Un quarto della sua superficie è destinata a spazi verdi, con **82 parchi** tra cui il giardino Sassone, il giardino dei Krasiński, il parco reale Łazienki e



Piazza del Mercato

quelli di palazzo Wilanów e palazzo Królikarnia, viali alberati, aree naturali protette e foreste urbane ai margini della città. È tratteggiata da quasi 300 km di piste e corsie ciclabili che si possono percorrere con la rete di **city bike “Veturilo”**.

Invasa dalla Germania nazista nel 1939 e liberata dall'Armata Rossa a gennaio 1945, la Polonia entrò a far parte del sistema economico comunista, con la capitale distrutta per oltre l'85% degli edifici. Favorita dalla sua posizione geografica, dal 1989 Varsavia ha attratto multinazionali occidentali, registrando una veloce crescita economica.

Il centro storico (escluso il quartiere ebraico) fu ricostruito nella forma originale, e nel 1980 la **Città Vecchia** venne inserita nel **Patrimonio dell'Umanità Unesco** per la grandiosità dei lavori e la precisione nella ricostruzione degli edifici del XVII-XVIII secolo, utilizzando i frammenti sopravvissuti ai bombardamenti per ricreare i dettagli architettonici e gli elementi decorativi, ispirandosi alle immagini della città che comparivano in quadri antichi, stampe e fotografie.

Lungo la **Strada Reale** che collega la città vecchia alla residenza di Wilanów, sulla *Krakowskie Przedmieście* i caffè e i locali alla moda, inframezzati agli imponenti edifici del palazzo del Presidente della Repubblica, la chiesa neoclassica di Sant'Anna, la città universitaria, i monumenti al poeta nazionale Adam Mickiewicz e a Niccolò Copernico, la Chiesa della Santa Croce che custodisce l'urna contenente il cuore di Chopin, nel fine settimana pullulano di vita nell'ora dell'aperitivo.

Sulla piazza del **Castello Reale**, ricostruito da abili maestri artigiani tra il 1971 e il 1988 com'era nel XIV secolo sia nella struttura esterna che nella magnificenza delle sale museali interne, nelle quali nel 1791 fu deliberata la prima Costituzione d'Europa, la **Colonna di Sigismondo** è simbolo cittadino, eretta in onore del re Sigismondo III Vasa che nel 1596 trasferì la capitale da Cracovia a Varsavia (<https://www.zamek-krolewski.pl/en>).

L'adiacente **Piazza del Mercato** (*Rynek Starego Miasta*) è il punto focale della **Città Vecchia**, da cui si dipana un reticolo di stradine sulle quali si



Monumento a Copernico



Palazzo della Cultura e della Scienza

affacciano palazzi neoclassici e barocchi, gallerie d'arte, ristoranti. Danneggiata dagli eventi bellici, venne ricostruita negli anni cinquanta e sessanta, basandosi sulle famose vedute di **Bernardo Bellotto** che a Varsavia visse gli ultimi anni della sua vita come pittore di corte, utilizzando lo pseudonimo dello zio **Canaletto**.

Dalla primavera all'autunno Varsavia è pervasa dalla musica dei festival. Nello spettacolare parco Łazienki risuonano le note di **Fryderyk Chopin nei concerti gratuiti di musica** ai piedi del monumento al compositore e pianista polacco. E anche le rive della **Vistola** si popolano di varsaviani e turisti, sia di giorno che di notte. Tra giugno e luglio la Sala dei Congressi del Palazzo della Cultura e della Scienza ospita il **Warsaw Summer Jazz Days**, con le più grandi star del jazz.

Vicino alla Stazione Centrale, il **Palazzo della Cultura e della Scienza**, fino al 2022 l'edificio



Crociera sulla Vistola

più alto della Polonia, quasi un corpo alieno tra gli sveltanti grattacieli del centro finanziario ed economico, è parte integrante del panorama della città. Donato nel 1955 da Stalin ai polacchi, condensa realismo socialista e storicismo polacco. Sede di musei, teatri e dell'Ufficio del Turismo, offre una magnifica vista sulla città dalla terrazza del trentesimo piano.

Nel quartiere di Muranów dove era ubicato il ghetto ebraico, è sorto il **Polin Museo** che ospita una mostra-racconto multimediale sulla storia della comunità ebraica in Polonia dal X secolo a oggi, con installazioni interattive, documenti e testimonianze. Inaugurato il 19 aprile 2013, nel 70° anniversario della **Rivolta del ghetto**, l'esposizione permanente è stata aperta a ottobre 2014, emblema dell'integrazione tra polacchi ed ebrei (<https://polin.pl/en>).

Nel **2016** ha ottenuto dallo European Museum Forum il Premio di **Museo europeo dell'anno**.

La struttura in vetro, rame, e cemento fronteggia il Memoriale dedicato agli eroi della Rivolta del 1943. All'ingresso un'ampia fenditura in altezza, dall'evocativo color sabbia, richiama la fuga del popolo ebraico dall'Egitto attraverso il Mar Rosso. Il racconto immersivo è suddiviso in **otto sezioni**



Museo della vodka Vodka Luksusowa

tematiche e cronologiche che attestano la ricca cultura della comunità ebraica locale, la tolleranza religiosa in Polonia, l'emergere di movimenti religiosi e politici, l'antisemitismo, la Shoah durante l'occupazione tedesca che ha provocato la morte del 90% degli ebrei polacchi (3,3 milioni), la storia del ghetto di Varsavia, le campagne antisemite del 1968 delle autorità comuniste, la rinascita di una piccola comunità ebraica in Polonia dopo il 1989. Tra le ricostruzioni più significative il bosco del re Mieszko da cui gli ebrei entrarono in Polonia nel X secolo, le strade del ghetto di Varsavia, il tetto della sinagoga di Gwoździec del XVII sec., località oggi in Ucraina.



Museo Polin



Museo Polin documenti

Sulla riva destra della Vistola, il **quartiere Praga**, poco danneggiato durante il conflitto mondiale, è la zona più alternativa della capitale, con locali alla moda ed esposizioni di street art.

Il complesso di edifici in mattoni dell'**ex fabbrica della vodka Koneser** attiva dal 1897 al 2007, è stato ristrutturato e oggi il **Praga Koneser Center** ospita bar, ristoranti di tendenza, uffici e il Museo della Vodka Polacca, inaugurato nel 2018 (Plac Konesera, 1; <https://muzeumpolskiejwodki.pl/it/>).

Bevanda nazionale di Indicazione Geografica Protetta (IGP), la sua attribuzione è rivendicata da russi e polacchi. Per eliminare la concorrenza, nel 1915 i russi fecero rovesciare dall'esercito nelle strade di Varsavia le scorte di 10 milioni di litri di distillato e smantellare il 70% delle distillerie.

Il primo riferimento scritto risale al 1405 in Polonia, dove un secolo dopo erano attive oltre sessanta distillerie. In Europa si diffuse dopo la Rivoluzione russa del 1917 con la fuga della popolazione verso



Museo del Castello

la Francia, poi il consumo crebbe notevolmente dopo la seconda guerra mondiale.

Il percorso espositivo inizia con gli ingredienti cereali, patate, frutta e acqua cui segue il procedimento di fermentazione e distillazione. Comprende numerosi oggetti originali, vecchi strumenti di produzione e distillazione e una rara collezione di bottiglie d'epoca con le marche di vodka polacca più famose e d'alta gamma quali **Wyborowa Exquisite**, prodotta da segale coltivata a Turew nella Polonia occidentale, e **Luksusowa** distillata da patate selezionate.

La **Vodka Polacca IGP** non contiene additivi oltre acqua e alcool etilico, è ottenuta da segale, frumento, orzo, avena, triticale e patate coltivati in territorio polacco, dove avviene l'intero processo di produzione, cui può fare eccezione solamente l'imbottigliamento del prodotto finito.

Per titillare tutti i palati la vodka viene anche aromatizzata facendovi macerare della frutta per un

periodo variabile, anche anni, aggiungendo vodka nuova e tipi differenti di frutta per affinare il gusto.

La visita guidata in inglese (con audioguida in italiano) si conclude con la degustazione di quattro tipi di vodka e una visita al negozio che propone svariati gadget e innumerevoli brand di distillato polacco, sia in edizione commerciale che limitata.

Prima di lasciare Varsavia con un volo della **compagnia di bandiera Lot** (<https://www.lot.com>), concedersi la visione suggestiva della città alle luci del tramonto con una **crociera sul fiume**, con imbarco dalla chiatta Wynurzenie (<https://po-wisla.pl>), dietro il **Copernicus Science Center**.

www.polonia.travel/it

Facebook: [@poloniatravel](https://www.facebook.com/poloniatravel); **Instagram:** [@polonia_travel.it](https://www.instagram.com/polonia_travel.it); **Twitter:** [@PoloniaTurismo](https://twitter.com/PoloniaTurismo)
#poloniatravel – #visitpoland



IL VAN TOP PREMIUM. L'IDEA MIGLIORE.

**PIÙ VALORE AGGIUNTO DI SERIE NEL
NUOVO MALIBU VAN.**

Un Malibu Van non è solo un van. Offre di più, molto di più. Perché convince con caratteristiche e vantaggi unici che non troverete in questa combinazione in nessun altro veicolo sul mercato. Perché? Per la nostra motivazione di non

essere mai soddisfatti della situazione attuale, ma di cercare sempre di migliorare qualcosa. Questa promessa di valore aggiunto si può sentire in ogni Malibu Van, ora disponibile anche con un nuovo design!

Il nuovo Malibu Van ora con un nuovo design.

**Il valore aggiunto Malibu
di serie**



ALLA SCOPERTA DEL PARCO DEI MONTI SIBILLINI CON IL FESTIVAL “PARCOSCENICO”



FINO AL 10 NOVEMBRE ESCURSIONI E SPETTACOLO
NELLA MAGICA ATMOSFERA DEI COLORI E SAPORI
AUTUNNALI DEI BOSCHI APPENNINICI

Di Tommaso Fabretti

Le Marche offrono la possibilità di passare delle belle giornate d'autunno tra meraviglie naturali uniche: nei Monti Sibillini arriva il festival 'Parcoscenico 2024- Oltre il palco dentro la natura', il primo festival autunnale dei Monti Sibillini. Dal 26 ottobre al 10 novembre tra colori e sapori autunnali si svolge que-

sta nuova manifestazione promossa dal Bim Tronto e dalla Regione Marche, con il patrocinio del Commissario straordinario alla Ricostruzione Sisma 2016 Guido Castelli e dall'ente Parco dei Monti Sibillini insieme con i sei comuni di Acquasanta Terme, Arquata del Tronto, Castelsantangelo sul Nera, San

Ginesio, Montefortino e Visso. Il Festival propone un itinerario escursionistico composto da 6 tappe che consentiranno di percorrere sotto un profilo artistico e culturale alcuni sentieri naturalistici dei Comuni appenninici dell'area del cratere, ricadenti all'interno del Parco Nazionale dei Monti Sibillini. L'intento del



progetto è quello di ridare vitalità alle aree colpite dal terremoto e a gran parte dell'entroterra con una strategia di ripartenza a livello turistico e culturale in alcuni bellissimi borghi marchigiani collocati nelle province di Macerata, Fermo e Ascoli Piceno.

Le tappe verranno gestite e organizzate da Guide Ambientali Escursionistiche del circuito AIGAE che, come ha sottolineato la coordinatrice regionale Federica Feliciani, garantiranno la sicurezza dei sentieri e si occuperanno della parte divulgativa di interesse natura-



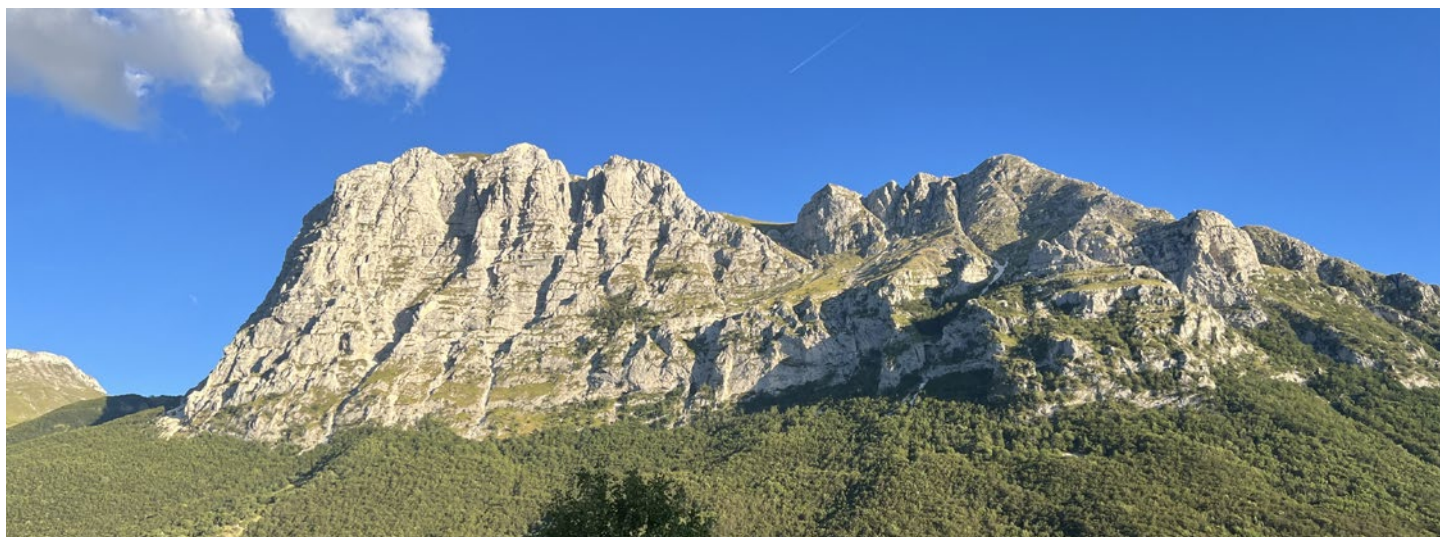


listico e culturale del luogo. Le passeggiate a piedi offriranno un'opportunità unica per riconnettersi con la propria terra, ridurre lo stress e rafforzare il senso di comunità. Spettacoli e performance saranno gestite e curate dal Direttore Artistico Cecilia Menghini mentre per la parte escursionistica e logistica dal direttore Omar Rossi. Gli escursionisti si ritroveranno al centro di uno spettacolo tea-

trale come spettatori e parte integrante di esso, spettacolo scritto appositamente per ogni luogo ma con continuità storica: un'unica sceneggiatura suddivisa per luoghi tanti quanti sono i comuni scelti, composta al fine di essere compresa sia da chi seguirà con continuità le tappe proposte che da chi sceglierà di seguirne alcune. Ogni escursione terminerà al centro del paese protagonista, dove le maestran-



ze commerciali del loco avranno la possibilità di far assaggiare le specialità e unicità prodotte. Intervenuta alla presentazione pubblica, l'assessore alla Cultura Chiara Biondi ha sottolineato: "Una comunità che riparte promuovendo il territorio e il suo patrimonio identitario culturale e turistico: è questa la forza del progetto dalle potenzialità strategiche per raggiungere l'obiettivo di ridare vitalità alle aree colpite dal sisma e far apprezzare ed amare l'entroterra e i suoi bellissimi borghi, destagionalizzando il turismo con eventi programmati per l'autunno. Il progetto, che rientra nel Bando per l'accoglienza (Azione B-Progetti locali di accoglienza turistica 2024) ha una visione di ampio respiro che condividiamo pienamente, è la stessa che attua questa amministrazione regionale per dare alle Marche la visibilità che meritano. Con spettacoli e performance, escursioni a tappe immersi in paesaggi straordinari e siti di interesse storico culturale, il programma di 'Parcoscenico' è un invito al benessere psicofisico che sviluppa turismo sostenibile e, allo stesso tempo, rilancia l'economia del territorio".



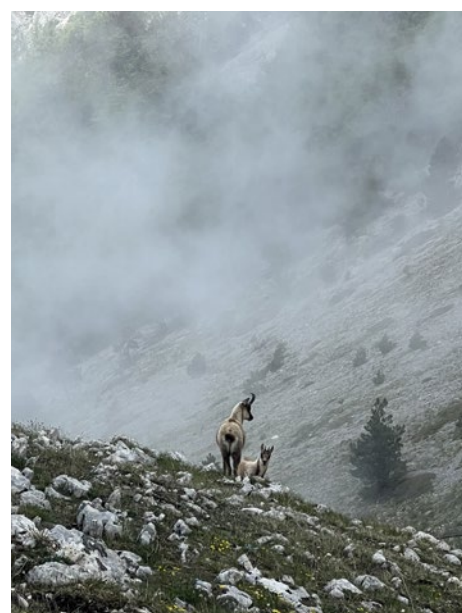


Guido Castelli, il commissario straordinario alla Ricostruzione, ha inoltre sottolineato l'importanza di queste manifestazioni "per proseguire il rilancio dei territori dell'Appennino centrale".

"Una manifestazione a vocazione culturale – ha poi aggiunto il presidente del Parco Nazionale dei Monti Sibillini Andrea Spaterna – rivolta ad un turismo di tipo esperienziale, in grado di entrare in connessione con il meraviglioso contesto naturale del Parco e quindi un turismo consapevole e rispettoso.

Il presidente di Bim Tronto Luigi Contisciani ha infine sottolineato l'importanza della manifestazione, "che contribuirà a sostenere l'economia locale e a promuovere un turismo sostenibile offrendo ai partecipanti un'esperienza indimenticabile, ricca di cultura, natura e gusto. Invitiamo tutti a partecipare e scoprire le meraviglie dei Monti Sibillini nel periodo autunnale".

Per info:
www.parcoscenico.com



PIÙ VALORE AGGIUNTO. PIÙ COMFORT. PIÙ BELLEZZA.

Scoprite i valori aggiunti di serie
nei Malibu Reisemobile.



Un camper Malibu non è solo un camper. Offre di più, molto di più. Perché convince con caratteristiche e vantaggi unici che non troverete in questa combinazione in nessun altro camper sul mercato. Perché? Per la nostra motivazione a non essere mai soddisfatti della situazione attuale, ma a cercare sempre di migliorare qualcosa. Questa promessa di valore aggiunto si può percepire in ogni Malibu Reisemobile.

malibu-carthago.com

malibu
a company of carthago

AL-KO

QUALITY FOR LIFE

NUOVI PANNELLI DI CONTROLLO TOUCH DI AL-KO VTE, ELEGANTI E SEMPRE PIÙ SMART

I nuovi dispositivi sensibili al tocco, compatibili con i protocolli CI-Bus e CL-Bus e disponibili in versioni da 4,3, 7 e 10 pollici, sono realizzati con un'interfaccia di nuova generazione, di immediata comprensione e di facile utilizzo. Le informazioni sono accessibili anche via Internet tramite app per smartphone e tablet.

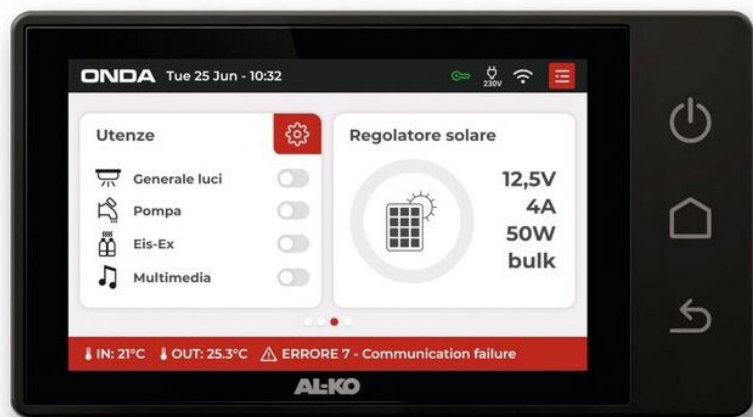
Questi pannelli touch di AL-KO VTE sono destinati a segnare un punto di svolta nel mondo dei veicoli ricreazionali. I nuovi pannelli di controllo sono dotati di connettività Bluetooth e Wi-Fi, che gli consente di collegarsi a smartphone o tablet anche da remoto. Lo schermo delle versioni da 7" e 10" è completamente touch, con un aspetto moderno e funzionale. La versione da 4.3" è invece caratterizzata da un design molto compatto, in cui la funzione touch è svolta, oltre che dal display, anche da tre pulsanti capacitivi per i più nostalgici.

IL CONTROLLO È IL CUORE DELL'ESPERIENZA

La ricerca di AL-KO VTE parte dalla "user experience", con l'obiettivo di rendere la gestione del camper semplice come quella di un cellulare, offrendo all'utente messaggi chiari e comprensibili, che vanno a sostituire le icone di vecchia generazione. I nuovi pannelli touch screen di AL-KO VTE promettono di portare l'esperienza utente a un nuovo livello. Non solo: possono rimanere sempre connessi alla rete (grazie alla connectivity Onda), consentendo il completo controllo e monitoraggio del camper da qualsiasi luogo. Il consumo dei pannelli in modalità "stand-by" è estremamente ridotto e non costituisce un problema per le batterie.

DESIGN INNOVATIVO E FUNZIONALE

L'utilizzo di materiali e tecnologie più avanzate consente ad AL-KO VTE di realizzare pannelli estremamente sottili e quasi completamente privi di cornice, in modo da sfruttare al massimo lo spazio disponibile. Un'installazione pulita e semplice permette di integrare in qualsiasi design la nuova serie di pannelli. La grafica dell'interfaccia richiama quella dell'app Onda, ma su richiesta può essere personalizzata. I pannelli hanno la funzione "night mode" che evita problemi di luminosità nel veicolo durante le ore notturne.



NELLE COMPATTE VERSIONI DA 4,3 POLLICI LA FUNZIONE TOUCH È SVOLTA, OLTRE CHE DAL DISPLAY, ANCHE DA TRE PULSANTI CAPACITIVI. © AL-KO VEHICLE TECHNOLOGY ELECTRONICS

UN MONDO DI CONNETTIVITÀ "SMART"

Un dispositivo moderno non può dirsi "smart" se non è dotato di connessione a Internet. Grazie alla connettività integrata (Onda), i nuovi pannelli consentono di comunicare in maniera semplice e tempestiva qualsiasi evento via GSM. Per esempio, è possibile inviare al cellulare del proprietario una notifica che segnali un eccessivo abbassamento della temperatura, una tentata intrusione oppure un serbatoio d'acqua in esaurimento, accendere il condizionatore o il boiler mentre si torna dalla spiaggia, ma anche verificare che le batterie dei servizi siano sufficientemente cariche.

PERSONALIZZAZIONE COMPLETA E INSTALLAZIONE SEMPLIFICATA

I nuovi pannelli AL-KO VTE sono pensati per il primo impianto, anche se è sempre possibile l'installazione aftermarket per specifiche applicazioni. In caso di necessità particolari, la grafica dell'interfaccia può essere personalizzata su richiesta del cliente al momento dell'ordine. Gli aggiornamenti al sistema operativo possono avvenire direttamente dal dispositivo attraverso la connessione Internet, oppure utilizzando l'app Onda.

I nuovi pannelli di controllo AL-KO VTE sono completamente compatibili con il sistema Onda Smart System.

L'energia che ti accompagna ovunque

Scegli i dispositivi AL-KO VTE

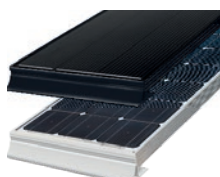
AL-KO
QUALITY FOR LIFE



REGOLATORE DI
CARICA SOLARE



SELEZIONE
BATTERIE



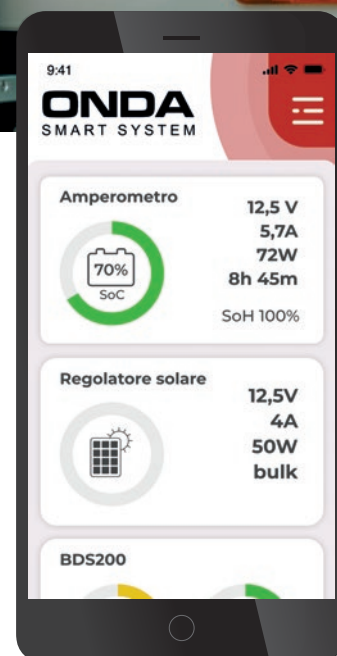
PANNELLI
SOLARI



CARICA
BATTERIE



BATTERIE



APP ONDA SMART SYSTEM

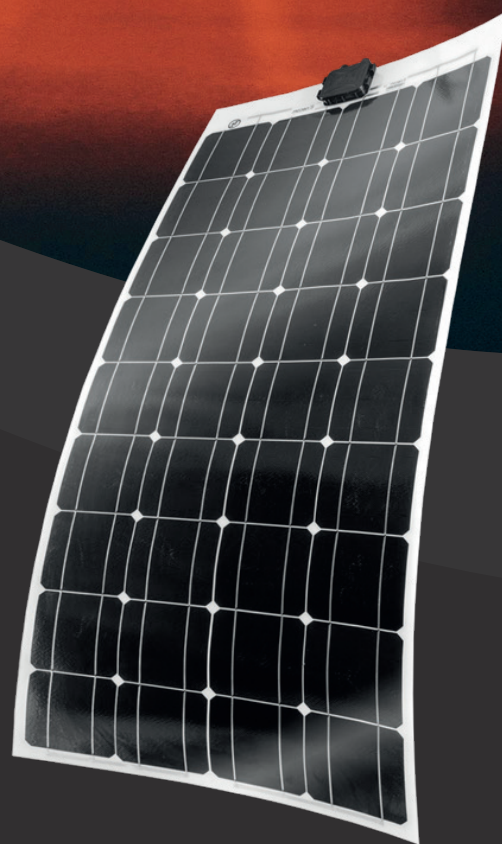
Controllo totale dei dispositivi da smartphone

We empower your project.

Siamo **leader mondiali nella produzione di pannelli fotovoltaici** ultraleggeri ed ultrasottili in materiale plastico.

Prodotti efficienti, dalle grandi prestazioni e facili da installare, che si inseriscono perfettamente all'interno di diversi ambiti:

- Nautica
- Caravanning
- Trasporti commerciali e pubblici
- Architettura e fotovoltaico integrati
- Smart cities
- Agrivoltaico
- Generatori portatili e mobili

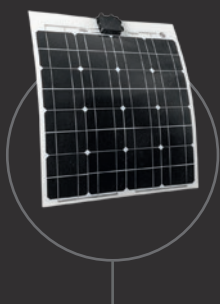
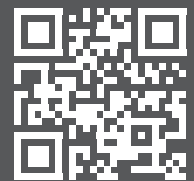


L'innovazione guidata dal sole

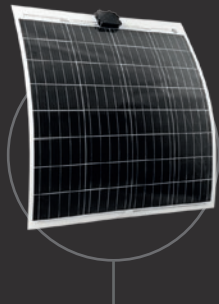
Pannelli fotovoltaici

per soluzioni personalizzate **off-grid** e **on-grid**,
ultraleggeri, **flessibili**, ad **alte prestazioni**,
progettati e prodotti in Italia.

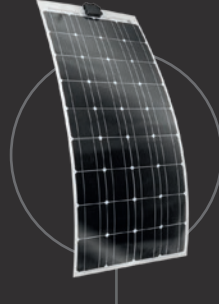
Scopri tutti i prodotti e le caratteristiche qui



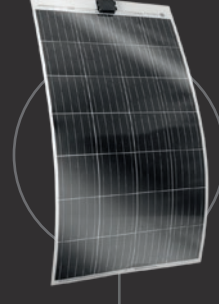
HF-45



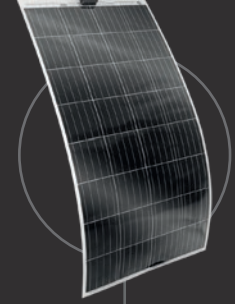
HF-82



HF-100



HF-145



HF-165

Garden Sharing

è una piattaforma che consente
di **affittare** e **campeggiare**
in spazi privati all'aria aperta

I vantaggi

DI PRENOTARE LA TUA VACANZE SU GARDEN SHARING:



Garden Sharing ha a cuore la sicurezza dei suoi viaggiatori: prenotando sulla nostra piattaforma i nostri clienti hanno diritto ad un'Assicurazione sul viaggio inclusa nel prezzo.
(fatta eccezione di prenotazioni last minute)



Refund Policy semplice: pensiamo a tutto noi. Nei casi in cui il Guest abbia diritto ad un rimborso sarà Garden Sharing ad occuparsi di tutta la procedura



Un'ampia offerta di soluzioni sostenibili ed inedite: piazzole per tende e camper, glamping, yurte e tante soluzioni pronte in tutta Italia.



Esperienze uniche immerse nella natura ad un prezzo sostenibile



Prenota in modo sicuro e attraverso un sistema rapido, efficiente e con un supporto completo

PRENOTA SUL SITO

 www.gardensharing.it



garden  **sharing**
gardensharing.it

BUNGALOW NEL BOSCO

<https://www.gardensharing.it/it/struttura/Bungalow%20nel%20bosco-6710e-42be65f4963c27af9ec/>

Immersa nel cuore verde della Liguria, "Le Sorgenti del Gromolo" si distende tra le incantevoli vallate dei torrenti Buggine e Gromolo, un angolo di pace che si estende su ben 102 ettari di natura incontaminata, dove il tempo sembra fermarsi. Questo rifugio, situato a metà strada tra le affascinanti Cinque Terre e l'elegante Portofino, dista circa 30 minuti da Sestri Levante, e sorge in un territorio che invita all'avventura, alla scoperta e a una profonda connessione con l'ambiente circostante. I suoi due bungalow, posizionati a un'altitudine di 500 metri, sono semplici ma accoglienti, perfettamente attrezzati con cucina e bagno privati, per offrire il massimo comfort agli ospiti. Circondati da ben 50 ettari di rigogliosi boschi, i bungalow rappresentano un rifugio intimo per chi desidera una pausa dalla frenesia quotidiana, immerso nella tranquillità e nella bellezza naturale del luogo. Presso l'agriturismo adiacente, gli ospiti possono deliziare il palato con pasti all'aperto, ammirando una vista mozzafiato sul mare, oppure optare per un barbecue o una giornata di relax presso una piscina naturale alimentata da acqua sorgiva. "Le Sorgenti del Gromolo" è la destinazione perfetta per gli amanti del turismo attivo: i percorsi di trekking, le escursioni a cavallo o in mountain bike offrono l'opportunità di esplorare la bellezza selvaggia della zona, fino a raggiungere l'Alta Via dei Monti Liguri. Le attività outdoor si fondono armoniosamente con la quiete e il fascino incontaminato di questo luogo straordinario. L'area circostante è un autentico paradiso per gli amanti della natura, con infinite possibilità di esplorare sentieri incontaminati e vivere un'esperienza autentica. Per chi desidera immergersi in un turismo esperienziale e sostenibile, qui la vera protagonista è la Natura, che accoglie e rigenera corpo e spirito. Vivi l'emozione, prenota subito su www.gardensharing.it



POMONTE, AGRICAMPEGGIO TRA LE DOLCI COLLINE DELL'UMBRIA

<https://www.gardensharing.it/it/struttura/pomonte-agricampeggio-tra-le-dolci-colline-dellumbria-66e9b-878518b51f81ae49428/>

Immerso tra le colline verdi dell'Umbria, a pochi chilometri da Orvieto, sorge un agriturismo che accoglie i viaggiatori camperisti alla ricerca di una pausa rigenerante nel cuore della campagna italiana. Qui, ogni sosta si trasforma in un'esperienza autentica, dove il tempo sembra rallentare per lasciare spazio alla bellezza del paesaggio circostante e alla serenità di un luogo lontano dal caos quotidiano. Le ampie piazzole attrezzate per camper, ben integrate con l'ambiente naturale, offrono tutto il necessario per un soggiorno confortevole. Con servizi come collegamento elettrico, approvvigionamento di acqua potabile e raccolta differenziata, l'agriturismo si impegna a garantire un'accoglienza che unisce praticità e sostenibilità. Ogni dettaglio è pensato per far sentire gli ospiti a proprio agio, permettendo loro di godere appieno delle meraviglie del territorio. Il soggiorno qui non è solo una pausa dal viaggio, ma un'opportunità per scoprire la cultura enogastronomica locale. Gli ospiti possono partecipare a degustazioni di prodotti tipici, passeggiare tra i vigneti e gli uliveti che circondano la struttura, o esplorare i sentieri che conducono a paesaggi mozzafiato. L'agriturismo, grazie alla sua posizione privilegiata, offre un facile accesso alla storica città di Orvieto, con il suo Duomo maestoso e le vie ricche di fascino, oltre che alle famose cantine vinicole e ai borghi medievali nei dintorni. In questo angolo di paradiso umbro, la sosta camper diventa un momento di puro piacere, dove la natura, il buon cibo e l'autenticità del luogo si fondono per regalare un'esperienza indimenticabile a chiunque vi faccia tappa. Vivi l'emozione, prenota subito su www.gardensharing.it

SHANGRI-LÀ COSTA REI BASE CAMP

<https://www.gardensharing.it/it/struttura/base-camp-outdoor-6462635df-27e86aa25edc48/>

Immersa tra i profumi inebrianti della macchia mediterranea, questa struttura rappresenta il rifugio ideale per chi desidera scoprire il fascino autentico del sud-est della Sardegna, lontano dalla confusione delle aree più turistiche. Situata a circa un chilometro dal mare, la tenda si presta perfettamente come punto di appoggio per esplorare la zona a piedi o in bicicletta, regalando agli ospiti un'esperienza intima e vicina alla natura. Dotata di tutti i comfort, questa tenda offre un letto matrimoniale con pratici cassetti sottostanti per riporre gli effetti personali, comodini e sedie. Su richiesta, la struttura può accogliere fino a quattro persone, con la possibilità di aggiungere due letti singoli, ideale per una famiglia con bambini al di sotto dei 10 anni. Il sistema elettrico, alimentato da pannelli solari, permette di ricaricare i dispositivi elettronici, garantendo al contempo un soggiorno sostenibile. La tenda è completamente avvolta da zanzariere per un comfort totale, con una porta zanzariera che separa la zona giorno dalla zona notte. La terrazza adiacente è uno spazio esclusivo per gli ospiti, dotata di tavolo e sedie, perfetta per consumare i pasti all'aperto o rilassarsi leggendo un libro, immersi in una vista mozzafiato. Il rispetto per l'ambiente è garantito anche dai servizi: una doccia all'aperto a riscaldamento solare e una compost toilet a pochi passi dalla tenda. Gli amanti dell'avventura possono usufruire del servizio di accompagnamento escursionistico, per scoprire sentieri e paesaggi unici. A breve distanza si estende la splendida Costa Rei, famosa per le sue spiagge di sabbia dorata e le acque cristalline. Le lunghe distese di sabbia e le calette nascoste offrono un paradiso naturale perfetto per chi cerca relax o avventure tra mare e natura incontaminata anche in autunno. Vivi l'emozione, prenota subito su www.gardensharing.it



PARCHEGGIO SUPERMERCATO: QUALI REGOLE SI RISPETTANO?

Nei piazzali antistanti ai centri commerciali si applicano le regole del codice della strada? È possibile lasciare l'auto in sosta anche durante l'orario di chiusura?

I sinistri stradali possono capitare non solo in autostrada o nelle vie di una città, ma anche in luoghi privati aperti al pubblico, come ad esempio i piazzali antistanti ai negozi. Questa tipologia di incidenti è sempre più diffusa per via del crescente numero di centri commerciali che attirano frotte di persone e, quindi, di autovetture. In questo contesto si pone il seguente quesito: quali regole si rispettano nel parcheggio del supermercato?

In buona sostanza, si tratta di capire se le ordinarie norme del codice della strada si osservano anche all'interno delle aree private delle attività commerciali oppure se deve essere rispettata l'eventuale segnaletica imposta dal titolare del negozio. Approfondiamo la questione.

PARCHEGGIO SUPERMERCATO: È PROPRIETÀ PRIVATA?

Il parcheggio del supermercato è un'area privata aperta al pubblico, cioè un luogo che, sebbene formalmente di titolarità esclusiva, è accessibile a chiunque. Ciò significa che, in assenza di un'espressa segnaletica contraria, è perfino possibile lasciare l'auto nel parcheggio del supermercato e andare via senza effettuare alcun acquisto oppure senza nemmeno recarsi presso uno dei negozi. Va precisato che, in alcune ipotesi, il



Foto di Kelly : <https://www.pexels.com/it-it/foto/carrelli-a-spinta-verdi-3129802/>

parcheggio antistante al supermercato è comunale – quindi suolo pubblico – concesso però in gestione al titolare dell'attività commerciale. Ai fini pratici, tuttavia, non cambia nulla.

Parcheggio supermercato: si applica il codice della strada? Anche all'interno del parcheggio del supermercato si applica il codice della strada; ciò significa che valgono le consuete regole, come ad esempio quella di dare la precedenza a chi proviene da destra.

In questo senso anche la giurisprudenza (Cass., 23 luglio 2009, n. 17279), secondo cui l'area di parcheggio di un supermercato si deve ritenere aperta al pubblico e adibita al normale traffico veicolare anche se di proprietà privata e situata al piano interrato di un edificio. Ancora più esplicita una sentenza particolarmente risalente nel tempo (Cass., 27 aprile 1981), secondo la quale il codice della strada si applica su

tutte le strade aperte alla circolazione pubblica e in particolare ai parcheggi ubicati nei centri commerciali o in prossimità dei supermercati.

SI PUÒ ESSERE MULTATI NEL PARCHEGGIO DI UN SUPERMERCATO?

Trattandosi di luogo aperto al pubblico, è possibile anche essere multati nel caso di infrazione al codice della strada, così come è possibile che la polizia chiama il carro attrezzi per la rimozione forzata del veicolo che intralcia la circolazione. Si pensi all'auto lasciata in doppia fila oppure parcheggiata nello stallone riservato ai disabili.

SEGNALI STRADALI PARCHEGGIO SUPERMERCATO: CHI PUÒ APPORLI?

I segnali stradali all'interno del parcheggio del supermercato sono validi solamente se autorizzati dal Comune, così come

NEWS sulla circolazione stradale

avviene per tutti gli altri presenti in una pubblica via.

Secondo l'articolo 38 del codice della strada, infatti, «Il campo di applicazione obbligatorio della segnaletica stradale comprende le strade di uso pubblico e tutte le strade di proprietà privata aperte all'uso pubblico».

L'eventuale segnaletica apposta dal proprietario del supermercato potrà al massimo avere valore di suggerimento, ma la sua infrazione non potrà essere segnalata ai vigili né produrre altre conseguenze negative (multa, rimozione forzata, ecc.).

SINISTRO NEL PARCHEGGIO: L'ASSICURAZIONE RISARCISCE?

Poiché trovano applicazione le

ordinarie regole, un eventuale sinistro avvenuto all'interno del parcheggio di un supermercato dovrà essere valutato secondo la segnaletica stradale apposta dal Comune o, in assenza, le comuni norme del codice della strada.

La copertura assicurativa della Rc auto ha ovviamente valenza anche all'interno del piazzale del supermercato, per cui il danneggiato potrà rivolgersi all'assicuratore per ottenere l'indennizzo.

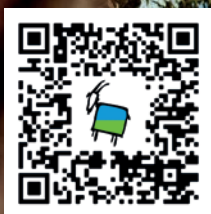
PARCHEGGIO SUPERMERCATO: SI PUÒ LASCIARE L'AUTO DOPO LA CHIUSURA?

Molti si domandano se sia lecito lasciare l'auto nel parcheggio del supermercato durante l'ora-

rio di chiusura. Ebbene, a meno che non vi sia segnaletica contraria, deve ritenersi possibile lasciare la propria vettura del parcheggio del supermercato, anche se questo è chiuso.

Bisogna tuttavia ricordare che è sempre vietato abbandonare un veicolo su suolo pubblico oppure privato ma aperto al pubblico.

Pertanto, deve ritenersi legale la sosta dell'auto durante l'orario di chiusura del supermercato, purché non vi siano segnali contrari, l'auto non sia da intralcio e non si tratti di un abbandono totale della vettura ma solo di una sosta temporanea.



Visita il sito web

Scopri quanto dista l'incredibile

La terra istriana ricca di fascino, cultura, mare, natura e gastronomia vi attende a pochi chilometri da casa. **Istria, l'Incredibile vicino.**

istriavicina.it

Istria



Più vicina di quanto pensi!



Foto: ET Istria

CROAZIA
Piena di vita

INDOOR
ARENA FLEGREA



DALL'11 OTTOBRE 2024

THE WORLD THE IMMERSIVE EXPERIENCE OF BANKSY

ARENA FLEGREA INDOOR
MOSTRA D'OLTREMARE - NAPOLI

THE WORLD OF BANKSY A NAPOLI LA MOSTRA SUL WRITER BRITANNICO

Di Tommaso Fabretti

**FINO AL
4 MAGGIO
2025 PER I
POSSESSORI
DELLA TESSERA
TURIT SARÀ
POSSIBILE
VISITARE
L'ESPOSIZIONE
A PREZZI
AGEVOLATI**

Ha aperto i battenti a Napoli uno degli appuntamenti più attesi dell'anno, **"The World of Banksy – The Immersive Experience"**: dall'11 ottobre 2024 fino al 4 Maggio 2025 la mostra vi aspetta presso l'**Arena Flegrea indoor, situata nella prestigiosa Mostra d'Oltremare, in Viale John Fitzgerald Kennedy, 54.**

Con l'incredibile maestria di Banksy, l'artista di Bristol famoso per il suo approccio provocatorio e la sua abilità nell'incanalare il pensiero critico attraverso l'arte, questa mostra promette di essere un viaggio emozionante e stimolante nel cuore della creatività contemporanea.

Dopo aver lasciato un'impronta

indelebile in città come Roma, Milano e Torino, e aver percorso un itinerario che ha attraversato Parigi, Barcellona, Praga, Bruxelles e Dubai, le opere di Banksy giungono finalmente a Napoli, una città vibrante e accogliente, dove ogni giorno nuove esperienze attendono i viaggiatori provenienti da ogni parte del globo.

La mostra immersiva presenta oltre 30 opere dell'artista, tra cui spiccano "Ozone Angel", "Steve Jobs", "Napoleon" e "Waiting In Vain", affiancate da creazioni e murales realizzati da giovani artisti anonimi provenienti da tutta Europa. Il percorso espositivo offre uno sguardo ravvicinato a più di 130 opere che narrano il mondo dell'enigmatico

Eventi e Mostre

artista britannico, celebre per la sua presa ironica su temi politici e sociali. Accanto alle opere iconiche che hanno reso Banksy un punto di riferimento globale, la mostra include una sezione video speciale che svela la storia e il messaggio sociale dietro i celebri murales disseminati per le strade del mondo.

Le opere esposte, audaci e penetranti, invitano lo spettatore a riflettere sul sistema e sulla società contemporanea; sono simboli di lotta e di protesta in un mondo in cui gli interessi economici sovente soffocano il bene comune. L'obiettivo di Banksy è quello di far emergere, attraverso la sua arte, le problematiche che affliggono la società moderna e di sensibilizzare il pubblico sui temi del consumismo, della

guerra e del potere, utilizzando immagini metaforiche, divertenti, provocatorie e di immediato impatto visivo. L'Arena Flegrea si trasformerà in un luogo magico in grado di toccare il cuore, la mente e l'anima di ogni visitatore. Questo spazio, già un'icona nella vibrante scena urbana di Napoli, si prepara a ospitare una mostra unica nel suo genere: un'esperienza artistica che va oltre i confini dell'ordinario, pronta a stimolare, ispirare e provocare riflessioni profonde.

SCONTI SPECIALI PER TUTTI I POSSESSORI DELLA NOSTRA TURIT CARD:

Si riportano i seguenti prezzi agevolati:

- **€10 per adulti anziché €14.50** (giorni infrasettimana-

li) e **€7 per bambini 6 – 12 anni** (giorni infrasettimanali).

- **€12 per adulti anziché €16.50** (weekend e festivi) e **€8 per bambini 6 – 12 anni** (weekend e festivi).

NB: I biglietti con questi prezzi ridotti saranno acquistabili solamente alla cassa mostrando la versione cartacea o la versione online della Turit Card in corso di validità.

Per richiedere la Turit Card:
<https://www.turismoitinerante.com/site/tessera-turit-gli-amici-di-turismo-itinerante/>

Per informazioni generali sulla mostra:
<https://theworldofbanksy.it/>



ACQUISTA SUBITO LA FAMILY CARD



Tweat
GLI AMICI DI TURISMO ITINERANTE



liberi per scelta

La Family Card TURIT offre ai suoi possessori:

- * **Abbonamento** annuale in esclusiva alla rivista online "Turismo all'aria aperta", Benessere e Itinerari Gustosi
 - * **Assicurazione** contro i rischi di responsabilità civile verso terzi del turista itinerante
 - * **Convenzioni** con strutture ricettive, servizi utili e di assistenza e di compagnie di navigazione
 - * **Accesso** al nostro portale www.viaggiarelitalia.it
 - * **Prezzi particolari** nei nostri tour per tutta l'Italia e all'estero
- Inoltre
- * **Tessera Vivi Parchi** ad un prezzo agevolato per momenti di relax con i figli o nipoti
 - * **Polizza Camper** con la D'Orazio Assicurazioni a costi vantaggiosi



VIAGGIARE
l'Italia
che non conosci

www.viaggiarelitalia.it



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

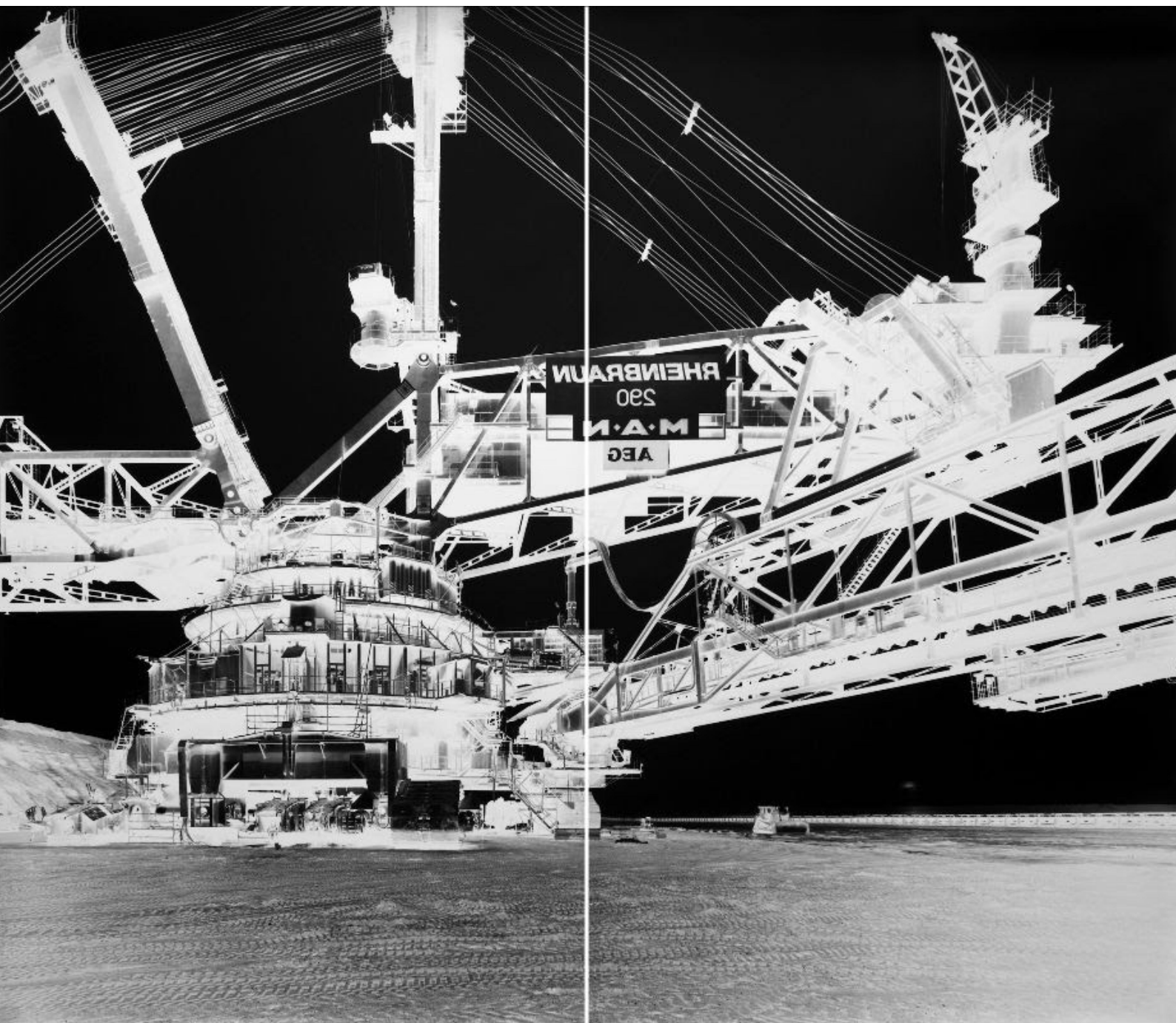
Puoi sfogliare gratuitamente online le nostre riviste

“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



Rheinbraun, V August 26, 2006 243x280 cm Fondazione MAST, Bologna © Vera Lutter by SIAE 2024

SPECTACULAR

UN'ESPLORAZIONE DELLA LUCE

VERA LUTTER AL MAST DI BOLOGNA

Di Tania Turnaturi

Eventi e Mostre

La Fondazione MAST presenta una retrospettiva della produzione fotografica dell'artista tedesca **Vera Lutter** (Kaiserslautern, 1960), con un'ampia selezione delle fotografie, realizzate dagli anni Novanta ad oggi, che investiga il suo lavoro e il cambiamento dei soggetti nella realtà produttiva contemporanea sui temi dell'**industria**, del **lavoro** e delle **infrastrutture**.

In mostra venti opere di grandi dimensioni provenienti da musei e collezioni private, oltre ad un'installazione delle quattro facce di un orologio sulla torre di un magazzino di Brooklyn stampate su pellicola fotografica, e a materiale in gran parte inedito che documenta il processo creativo della fotografa, allestiti in un percorso che consente di attraversarne l'intera carriera.

Formatasi come scultrice all'Accademia di Belle Arti di Monaco, Vera Lutter a metà anni Novanta si trasferisce a New York per studiare alla School of Visual Arts. Nel suo appartamento al 27° piano di un vecchio edificio sente penetrare la vitalità della città e ne cattura l'energia trasformando la stanza in una camera oscura in cui penetra la luce solo da un foro sulla finestra (foro stenopeico) che proietta l'immagine del mondo esterno su un grande foglio di carta sensibile sulla parete opposta.

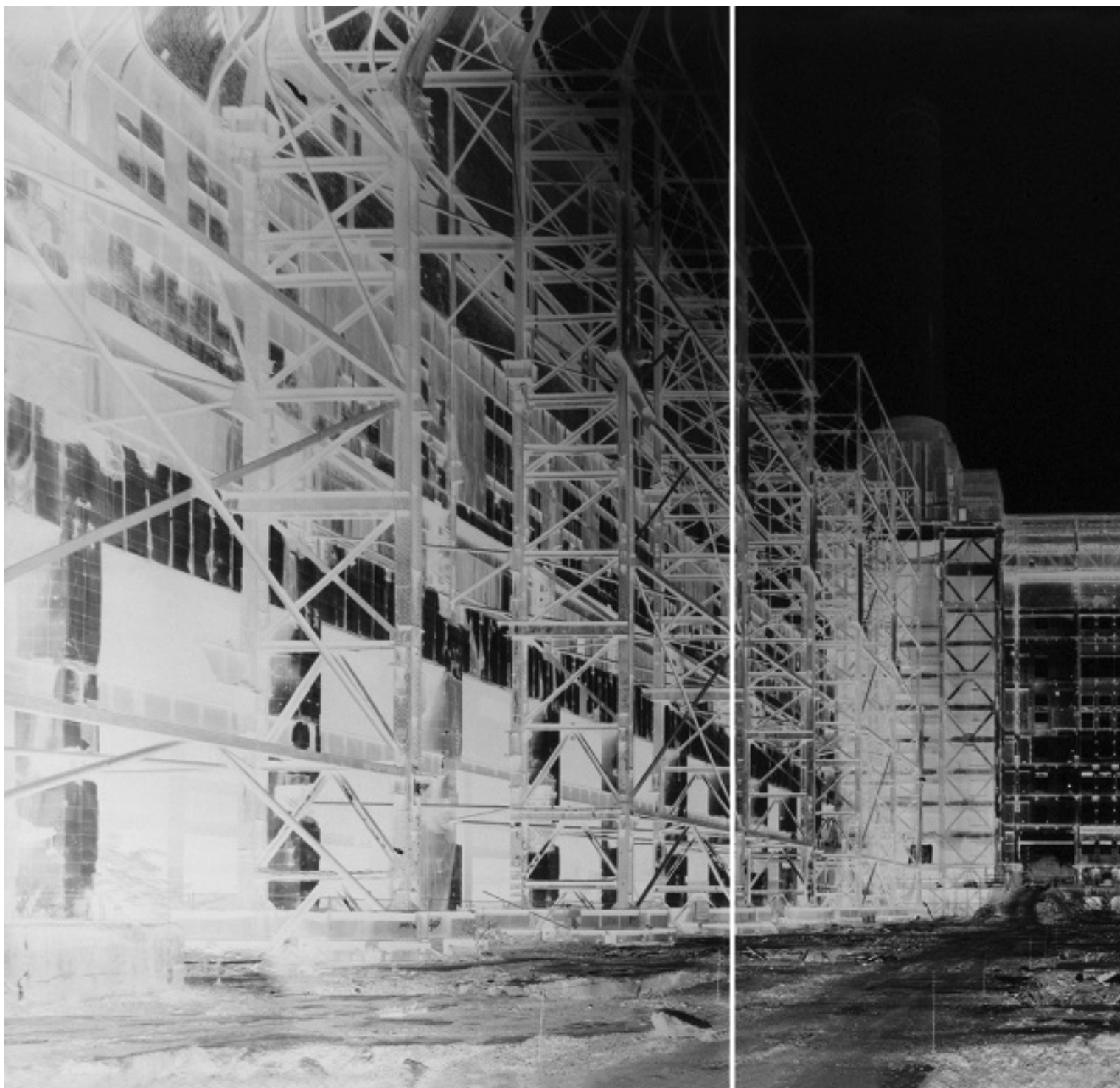
La Lutter trova così nella fotografia il mezzo espressivo d'elezione che combina l'immagine con il supporto, producendo una scultura fotografica, unica e irripetibile, che cattura non l'istante ma ciò che si stratifica nel tempo e condensa l'energia dello spazio circostan-



Zeppelin, Friedrichshafen, V August 23-27, 1999 142x210 cm Courtesy of the artist © Vera Lutter by SIAE 2024



Radio Telescope, Effelsberg, XII September 9, 2013, 240x210 cm Courtesy of the artist © Vera Lutter by SIAE 2024



Battersea Power Station, Il July 3, 2004 194x429 cm Fondazione MAST, Bologna © Vera Lutter by SIAE 2024

te, avendo la carta fotosensibile assorbito le vibrazioni e le sollecitazioni dell'ambiente, le stesse che percepisce l'artista. Tutte le opere sono realizzate con lo stesso processo, che richiede l'allestimento di un manufatto architettonico che funge da camera oscura posta

di fronte al soggetto, autentica architettura abitabile dove Vera sosta all'interno (come la caverna di Platone la definisce **Francesco Zanot**, curatore della mostra), con una ritualità che si ripete ogni volta, con tempi di posa che variano da alcuni minuti a mesi interi a

seconda delle dimensioni del foro stenopeico e delle condizioni della luce.

Il risultato sono stampe di grande formato - realizzate con enormi fogli di carta fotosensibile - impressionate direttamente all'interno della camera oscura.



Si tratta quindi di negativi, in cui le luci diventano ombre e viceversa, mostrando immagini oniriche in cui la realtà si mescola all'allucinazione in un viaggio che rivela ciò che si nasconde oltre il visibile e stimola l'interpretazione. Gli eventi che avvengono nel frattempo

e le persone che passano non impressionano la carta, poiché sono transitori.

*"Sono opere spettacolari, senza che con ciò si intenda alcuna ostentazione - spiega il curatore **Francesco Zanot** - ma per il fatto che mettono al centro l'esperienza del pubblico tra-*

sportandolo in una dimensione che travalica l'ordinario".

I soggetti delle immagini - gli edifici, le macchine, gli oggetti industriali, così come il dispositivo con cui vengono realizzate le opere - sono oggetti monumentali di pari complessità e fuori dal tempo come, ad esem-



Installazione Orologio torre di Brooklyn

pio, la **miniera di carbone di Hambach** (tra le più grandi del mondo), la **Battersea Power Station di Londra** (il più grande edificio in mattoni d'Europa), lo **Zeppelin** (la più grande macchina volante mai costruita), il **radiotelescopio Effelsberg** (del diametro record di 100 metri), la fabbrica della **Pepsi Cola a Long Island**, aeroporti e cantieri (attivi e in disuso) negli Stati Uniti e in Europa. Alcune volte l'artista recupera dei container normalmente impiegati nel trasporto marittimo e intermodale, li modifica e li riutilizza come camere oscure: fotografa così i cantieri navali di Rostock, tra i più vasti europei, in attività dalla fine del Settecento e soggetti legati al

viaggio e al trasporto, affini col proprio processo di lavoro. Vera Lutter dichiara che il tema dell'industria le è scaturito dalle inconsce suggestioni della zona industriale della Ruhr, attraversata da affascinanti nubi chimiche colorate, dove visse da ragazza.

Una **camera oscura** è allestita alla sommità della rampa di ingresso alle Photo Galleries del MAST, come spazio atelier per il pubblico e per attività didattica per bambini.

La mostra è accompagnata dal catalogo, edito da Fondazione MAST, contenente oltre quaranta immagini, tra cui tutte le opere esposte.

**FONDAZIONE MAST.
VIA SPERANZA, 42
BOLOGNA**

FINO AL 6 GENNAIO 2025

**INGRESSO GRATUITO
DA MARTEDÌ A DOMENICA
ORE 10.00 - 19.00**

www.mast.org



PER IL TUO CAMPER
SCEGLI CARGLASS

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

1

Ti raggiungiamo ovunque!

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

2

Intervento assicurato!

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

3



**Tutti gli interventi sono
garantiti a vita**

RIPARAZIONE E SOSTITUZIONE
**CRISTALLI
CAMPER**

**CAMPER
SOSTITUITI**



www.carglass.it

Follow us:  

Numero Verde

800-360036

ADRIATICO, MARE D'INVERNO

Di Tania Turnaturi



Veduta del promontorio di Ancona. Courtesy Enrico Moretti

Adriatico. Mare d'inverno è un **progetto editoriale, culturale e territoriale** che racconta la lunga dorsale adriatica. Curato dalla **Regione Marche** in qualità di regione capofila per la promozione del turismo attivo, rientra tra le attività relative a *Le vie del mare* per la valorizzazione dei tanti turismi che caratterizzano le località costiere. Il volume è realizzato nell'ambito del progetto *Viaggio Italiano - Scopri l'Italia* che non sapevi promosso dal **Ministero del Turismo - Direzione Generale della Valorizzazione e della Promozione Turistica**.

Edito da **artem**, ideato e curato da Cristiana Colli, accoglie i testi di **38 autori** che guardano il mare, seguono la linea di costa e raccontano il rapporto irriducibile con l'acqua. Sono filosofi, geografi, scrittori, teologi, critici, giornalisti, curatori, architetti, scienziati, artisti, pescatori, archeologi, studiosi, viandanti e navigatori: Emanuela Audisio, Rita Auriemma, Francesco Benelli, Carlo Birrozzi, Romane Bourgeois, Rosalba Livia Branà, Anna Busetto Vicari, Christian Caliandro, Nicolò Carnimeo, Stefano Catucci, Felice Cimatti, Pippo Ciorra, Cristiana Colli, Elena Commessatti, Mario Cucinella, Marco De Michelis, Franco Farinelli,

Fabio Fiori, Davide Gnola, Silvia Godelli, Giorgio Lazzari, Gian Marco Luna, Gadi Luzzatto Voghera, Gian Ruggero Manzoni, Francesca Mattei, Cornelia Mattiacci, Enrico Moretti, Leandro Palestini, Luca Raffaelli, Cino Ricci, Caterina Riva, Luca Romano, Fabio Salomoni, Brunetto Salvarani, Luka Skansi, Cristiano Tiussi, Massimiliano Tonelli, Maria Virelli. Il libro si rivolge ai viaggiatori di quell'area che si affaccia sull'Oriente d'Europa, con ponti e sguardi tra città territori e paesaggi, da millenni al centro di assonanze e similitudini tra popoli, lingue, storie e geografie.

Sono **11 i tematismi**, dalle città ai cibi, dagli immaginari allo sport, dalla natura all'ecosistema marino, dalle architetture alle strade alle rotte, che esplorano 7 regioni, oltre 1000 chilometri di costa, 6 città portuali, 21 piccole capitali per raccontare centinaia di storie ad alto contenuto simbolico, culturale e turistico. Le storie dell'Adriatico, mare d'Oriente e Occidente, risuonano nelle tradizioni e nelle ricette, nelle processioni, nei culti e nelle eredità dei suoi patrimoni materiali e immateriali.

Cristiana Colli descrive così il viaggio: *"Durante il cammino si vedranno scogli frangiflutti e tetrapodi,*

Speciale LIBRI

dighe foranee, bilance e massicciate; si attraverseranno spiagge e pinete, fiumi e porto canali; si incontreranno navi e traghetti, rimorchiatori, pescherecci e barche a vela, pontoon boat surf e kite, piattaforme e petroliere. Compagni di viaggio saranno la neve sulla spiaggia, i venti letterari – la Bora e il Garbino, il Libeccio e la Tramontana – la pioggia ghiacciata, la nebbia col sole. (...) Sarà un lungo viaggio nello spazio e nel tempo, tra i libri, i film e le immagini, l'arte e l'antropologia, l'archeologia e la geografia, tra Oriente e Occidente, tra Nord e Sud, tra Est e Ovest; un lungo viaggio sui confini liquidi nel crocevia degli imperi e delle influenze, delle culture e delle religioni, delle tradizioni e delle sapienze; un lungo viaggio negli immaginari tra mappamondi e portolani, taccuini, mappe e carte nautiche incise a matita, gomiti appoggiati, viaggio dopo viaggio, rotta dopo rotta. Un lungo viaggio nel sottosuolo, tra città sommerse, carichi dispersi, rovine, relitti e rimembranze di popoli e culture. (...) Mare di monti e di coste, di nebbie e maree, mare di strade consolari compari, cammini, autostrade, ferrovie, ciclovie, porti mercati ittici e peschiere. (...) Un paesaggio mistico, per la densità delle stratificazioni e lo spi-

rito dei luoghi, l'immaterialità degli accadimenti, la dimensione simbolica e rituale della natura, le energie trattenute nelle acque e nelle pietre, e la presenza palpabile del Sacro. (...) Qui gli elementi si toccano e si abbracciano – le acque con le acque, le acque con la terra, la terra con il cielo, le montagne con le colline, le colline con i fiumi, i fiumi con il mare”

L'**Agenzia Spaziale Italiana** ha realizzato 12 immagini dell'Adriatico dalle altezze siderali dei satelliti geostazionari del progetto COSMO-SkyMed.

I contenuti e gli itinerari realizzati nell'ambito del progetto sono caricati sul sito del Ministero del Turismo www.italia.it

formato: 11,5x19,5 cm - rilegatura: broccia

pagine: 600 - illustrazioni: circa 327

ISBN: 9788856909814 - prezzo: 30,00 euro

www.artem.org

www.regione.marche.it

www.italia.it/it/viaggio-italiano

Facebook: Viaggio Italiano

Instagram: [viaggio.italia.it](https://www.instagram.com/viaggio.italia.it)

FB [artem srl](https://www.facebook.com/artem srl)

IG [artem.org_](https://www.instagram.com/artem.org_)

[#adriaticomaredinverno](https://www.instagram.com/adriaticomaredinverno)

Massima comodità

con il portatutto TRIGO-VAN



SAWIKO
AL-KO QUALITY FOR LIFE

PORTATUTTO TRIGO-VAN PER FIAT DUCATO, PEUGEOT BOXER E CITROËN JUMPER

Può essere manovrato senza sforzo e in completa sicurezza, anche quando è carico

- | Carico utile circa 80 kg
- | Adatto per trasportare fino a 3 biciclette, anche e-bike standard
- | Sistema stabile, facile e sicuro
- | Libero accesso alle porte posteriori in ogni momento
- | La piattaforma di trasporto può essere ripiegata
- | Il gancio di traino rimane completamente utilizzabile



Per info, domande e per l'installazione del tuo portatutto Sawiko 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

AL-KO
QUALITY FOR LIFE

I NUOVI VERTICI DELL'ADUTEI. SAINAGHI CONFIRMATA PRESIDENTE



L'ADUTEI, l'Associazione dei Delegati Ufficiali del Turismo Estero in Italia ha rinnovato le cariche del direttivo per il biennio 2025-2027. Alla presidenza è stata confermata **Giovanna Sainaghi**, direttrice di VisitFlanders Italia e alla guida di Adutei anche nel biennio precedente 2022-2024. Anche **Ester Tamasi**, direttore presso Malta Tourism Authority, è stata riconfermata come vicepresidente Roma. Si riconferma altresì alla segreteria **Elisa Paloschi**, communication, trade & events account dell'Ente Sloveno per il Turismo in Italia. I volti nuovi sono quelli di **Agata Marchetti**, direttrice dell'Ente Nazionale Germanico per il Turismo, che andrà a coprire anche la carica di vicepresidente Milano, sostituendo Neyda Garica, direttore dell'Ente della Repubblica Dominicana. **Silvia Lenzi**, Italian Market Manager Ente Vallonia, sarà la nuova tesoriere sostituendo Aljoša Ota, direttore dell'Ente Sloveno per il Turismo, e ritornando in un ruolo già ricoperto in passato. **Marcello Rebanda**, direttore per l'Italia, dell'Ufficio turistico del Portogallo andrà a ricoprire il ruolo di segretario generale dell'associazione, ruolo ricoperto in precedenza da Elisabeth Ones, direttrice Ufficio Norvegese per il Commercio e il Turismo.

Durante l'incontro si è voluto sottolineare l'importanza del lavoro di formazione che Adutei ha perseguito in questi anni, con corsi di spessore messi a disposizione dei soci, e l'impegno per la realizzazione di una informazione turistica di eccellenza, che vede, tra gli altri appuntamenti, quello dell'annuale **Premio Stampa Adutei**.

"Condivisione, formazione e innovazione saranno i pilastri sui quali poggerà la nostra azione, ha detto la Sainaghi, subito dopo l'elezione. Per questo sarà importante il supporto e l'aiuto di tutti i soci e la nostra forza è la collaborazione, l'entusiasmo,

uniti dalla comune finalità di promuovere e raccontare le eccellenze e le bellezze di tutti i nostri Paesi".

NOVA GORICA CON GORIZIA, CAPITALE EUROPEA DELLA CULTURA 2025



Si avvicina l'appuntamento con **GO!2025**, ovvero il ricco programma di celebrazioni riservate a Nova Gorica e Gorizia, insieme Capitali Europee della Cultura 2025. Dopo aver dedicato l'anno corrente al ventennale dall'ingresso della Slovenia nella UE, la giovane Repubblica slovena è pronta ad una nuova stagione culturale, nel segno del superamento delle frontiere con il resto d'Europa e della voglia di raccontare al mondo i progressi compiuti negli ultimi decenni.

La cerimonia inaugurale, che unirà entrambe le città in una celebrazione condivisa, si terrà l'8 febbraio 2025, in concomitanza con la Giornata slovena della Cultura. Il programma, curato dall'ente GO! 2025, si svilupperà su due filoni tematici: il rosso e il verde. Il filo rosso rappresenta il confine, storico e contemporaneo.

Attraverso lo slogan "Go! Borderless", si esplorerà la questione fondamentale di tutti i progetti artistici: quale rapporto abbiamo con il confine? Un confine può riguardare due paesi, due culture diverse, due nazioni, due stati e, in questo caso, due città che in passato hanno vissuto esperienze traumatiche e che oggi stanno vivendo una coesistenza pacifica. *"Auspichiamo che la nomina di Nova Gorica e Gorizia a Capitali Europee della Cultura 2025 diventi un'occasione per raccontare una regione in cui il concetto stesso di confine cambia significato, mettendo al centro la comu-*

Dagli Enti e Uffici del Turismo Estero in Italia

nicazione e la condivisione attraverso l'arte, la cultura e l'enogastronomia" ha dichiarato **Aljoša Ota**, direttore dell'Ente sloveno per il Turismo in Italia. Il filo verde è quello dello smeraldino fiume Isonzo, il cui colore rappresenta l'identità visiva del progetto.

La regione Capitale Europea della Cultura si estende dalla cima del monte Triglav, sorgente del corso d'acqua, fino alla sua foce nel mare Adriatico, sul lato italiano. Il filo verde si riflette anche nella natura sostenibile del progetto, alla ricerca di un qualcosa di utile per il futuro, ma sempre con un'attenzione particolare alle persone. Nel segno del **green** anche il nuovo distretto ECOC, che prende vita proprio nel tratto di 1 KM tra le due ex dogane. Il progetto si configura come una passeggiata verde della conurbazione, uno spazio sociale per gli abitanti di Nova Gorica e Gorizia che comprende 4 aree di intervento (il Piazzale della Transalpina con il suo Tridente, l'area verde che conduce al valico di San Gabriele, EPIC e Super 8).

L'ARMENIA TRA LE 30 MIGLIORI DESTINAZIONI DA VISITARE NEL 2025



L'Armenia, celebrata per i suoi spettacolari paesaggi, la vibrante cultura e le esperienze indimenticabili, è stata designata da Lonely Planet, uno dei principali brand mondiali nel settore dei media di viaggio, tra le migliori destinazioni 2025.

*"Siamo onorati per questo riconoscimento, ha dichiarato **Susanna Hakobyan**, direttore ad interim del Tourism Committee dell'Armenia. Un ulteriore attestato che mette in luce il fascino unico, la storia e l'ospitalità che rendono l'Armenia speciale. Che si tratti delle nostre città animate, della cam-*

*pagna pittoresca o delle tradizioni locali, qui c'è qualcosa da scoprire per ogni tipo di viaggiatore. Non vediamo l'ora di accogliere visitatori da tutto il mondo per esplorare percorsi meno noti. Non a caso, **The Hidden Track** è il nostro slogan."*

L'Armenia, incastonata nella regione del Caucaso, è una terra di paesaggi affascinanti, ricca di storia e rinomata per la sua calorosa accoglienza. Questo gioiello nascosto offre una vasta gamma di esperienze uniche, fondendo meraviglie naturali con tesori antichi, attività moderne e delizie culinarie. Dalla vivace capitale Yerevan, sede di monumenti come il Complesso Cascade e il Matenadaran, alle acque scintillanti del Lago Sevan, l'Armenia ha qualcosa da offrire a tutti. Gli appassionati di storia rimarranno incantati da siti come il Monastero di Geghard, patrimonio dell'UNESCO, scavato nella roccia, o il Monastero di Tatev, che si erge scenograficamente sopra la Gola del Vorotan.

Gli amanti della natura possono esplorare paesaggi diversificati, dalle foreste verdi e lussureggianti del Parco Nazionale di Dilijan alle falesie rosse della regione di Vayots Dzor, offrendo avventure emozionanti come escursionismo, arrampicata su roccia o persino rafting lungo il fiume Debed.

In inverno, i paesaggi si trasformano in un incantevole paese delle meraviglie, dove i visitatori possono divertirsi a sciare, fare escursioni con le ciaspole tra panorami tranquilli o rilassarsi in sorgenti termali naturali, rendendo l'Armenia una destinazione perfetta per tutto l'anno.

La gastronomia è sicuramente da non perdere; dal gustare piatti tradizionali come il **tolma** e il pane **lavash** all'esplorazione dell'antica eredità vinicola, l'Armenia promette un indimenticabile mix di cultura, bellezza e avventura. In sostanza, una destinazione unica e irripetibile nel panorama delle mete insolite e per di più facilmente raggiungibile dall'Italia grazie ai voli diretti da Milano, Roma e Venezia.

*"Best in Travel 2025 è l'ultima edizione della lettera d'amore annuale di Lonely Planet al mondo. Consapevoli delle nostre responsabilità e dell'impatto come viaggiatori, siamo orgogliosi delle destinazioni, dei viaggi e delle esperienze qui presentate e siamo entusiasti di condividere l'esperienza locale e gli approfondimenti che sono al cuore di queste raccomandazioni", ha dichiarato **Nitya Chambers**, Senior Vice President, Contenuti e Direttore Esecutivo di Lonely Planet*

Dagli Enti e Uffici del Turismo Estero in Italia

LA STRADA DEI FUGGER AD AUGSBURG



I **Fugger** hanno rappresentato nella storia tedesca la più importante famiglia di imprenditori e mecenati tra il Tardo Medioevo e l'inizio dell'Età Moderna. Grazie alla produzione tessile e al commercio, agli affari finanziari e all'impresa mineraria e siderurgica, i Fugger accumularono un patrimonio leggendario in gran parte d'Europa. Originari di Augsburg (Baviera), la città nel 2019 ha voluto restituire un po' di quel lustro che la famiglia aveva donato in tanti anni di storia al paese, istituendo una "Strada Europea" in loro onore, che attraversa località situate in Tirolo, Baviera, Austria, Spagna, Slovacchia e Polonia, vale a dire tutti quei paesi dove le attività della famiglia si erano estrinsecate. Il precursore della famiglia fu Jakob Fugger, un ingegnoso uomo d'affari di Augsburg che, dopo aver studiato a Venezia le rivoluzionarie innovazioni commerciali dell'epoca, iniziò nel 1487 a conquistare il commercio europeo con la sua azienda di famiglia, che aveva sede ad Augsburg. Se la storia inizia con questo illustre rappresentante, molti furono i suoi successori.

"La Strada Europea dei Fugger" conduce nella regione dell'Algovia, nell'attuale Bad Hindelang, dove i Fugger estraevano oro e minerali di ferro. Qui si trova una casa dei Fugger e tre antiche fucine, che costituiscono un monumento unico alla lavorazione preindustriale dei metalli.

L'ascesa dell'impero del rame dei Fugger iniziò nei pressi di Neusohl, nell'Alta Ungheria, l'odierna Banská Bystrica in Slovacchia, grazie a una nuova tecnica mineraria sviluppata dall'ingegnere minerario Johannes Thurzo. Le fabbriche dei Fugger erano situate nella Thurzohaus (la casa dei Thurzo), nel centro storico della città. Nell'aprile del 2024, la città di Cracovia in Polonia è stata

aggiunta come altro socio della "Strada Europea dei Fugger. Cracovia era l'hub commerciale tra l'Europa orientale e occidentale e il commerciante di Cracovia Johann I.

Thurzo e Jakob Fugger fondarono nel 1495 una joint venture, con l'obiettivo di distribuire in tutta Europa i proventi delle miniere di rame dell'Alta Ungheria. In una delle strade più belle dell'Alto Adige, nella città di Vipiteno, si trova un'altra casa dei Fugger, che furono attivi nel settore minerario di Vipiteno per oltre 100 anni. In cambio dei suoi prestiti, Jakob Fugger ricevette nel 1525 il lucroso affitto della miniera di mercurio di Almadén, in Spagna.

La miniera, chiusa nel 2003, è diventata Patrimonio dell'Umanità dell'UNESCO nel 2012. Il "Parque Minero", oggi visitabile, ricorda l'estrazione del mercurio, altamente tossico.

La guerra fredda aveva fatto dimenticare i legami, un tempo intensi, di Augsburg con l'Europa orientale. Grazie al grande impegno di tutti i partner della Fuggerstrasse, oggi per la prima volta si sta tornando a capire quali fossero le diverse relazioni commerciali che i Fugger intrattenevano, già oltre 500 anni fa, al di là dei confini linguistici, territoriali e nei diversi continenti.

A VIENNA I MERCATINI DELL'AVVENTO SONO GREEN E ECOFRIENDLY



I mercatini dell'Avvento sono un aspetto imprescindibile del "way of life" austriaco. Città e borghi, castelli e palazzi, interi quartieri e piccole piazze, da metà novembre alla vigilia di Natale fanno da scenari a mercatini profumati e variopinti.

Nemmeno il Grinch più incallito potrebbe fuggire al loro charme, e ogni scusa è buona per frequentarli, vuoi perché si cerca un regalo, vuoi perché al

Dagli Enti e Uffici del Turismo Estero in Italia

posto dell'aperitivo si va a prendere un punch con i colleghi, vuoi perché i bambini ne vanno pazzi. È dato che la sostenibilità è un tema molto importante e sentito, anche i mercatini dell'Avvento si stanno adeguando, alcuni con tanto di certificazione. Due dei mercatini di Natale più famosi e popolari di **Vienna**, quelli del quartiere **Spittelberg** e della **Rathausplatz**, la piazza del Municipio, portano il marchio ÖkoEvent conferito dalla Città di Vienna. Questi mercatini offrono a visitatrici e visitatori non solo suggestive atmosfere, ma anche un'offerta ecosostenibile.

La tecnologia LED a risparmio energetico serve a fornire suggestive illuminazioni natalizie, come nel caso del popolare albero "dei cuoricini" illuminato da 200 luci a forma di cuore sulla Rathausplatz, e anche la scelta di evitare il riscaldamento esterno consente di risparmiare molta energia e di proteggere il clima. Evitare i rifiuti è una delle misure più importanti di un ÖkoEvent, e quindi non c'è evento ecologico senza stoviglie riutilizzabili: stoviglie e posate riutilizzabili per il cibo sono un'ovvietà, mentre per le bevande, che vengono distribuite da contenitori riutilizzabili, si usano tazze a rendere. Va da sé poi che le cassette di legno degli espositori vengono riutilizzate ogni anno. Per i rifiuti che non possono essere evitati vengono allestite aree di raccolta.

Ciò significa che i materiali di scarto possono essere adeguatamente separati e quindi riciclati. Entrambi i mercati dell'Avvento si trovano nel centro della città e sono facilmente raggiungibili con i mezzi pubblici - un altro criterio importante per gli eventi ecologici.

Le aree gastronomiche della Rathausplatz sono certificate biologiche e offrono per lo più cibi e bevande biologici o regionali. Al mercatino dello Spittelberg, i ristoratori del posto e quelli presenti per l'Avvento prestano particolare attenzione a un'offerta sostenibile che ha molto da offrire anche a vegetariani e vegani. Entrambi i mercati richiedono agli espositori di offrire prodotti sostenibili.

Questo significa che si possono trovare regali belli e di alta qualità: oggetti fatti a mano in legno, prodotti riciclati ricavati da bottiglie e stoviglie, saponi prodotti con latte di pecora biologico, articoli di lana prodotti in modo equo e solidale, nonché giocattoli e oggetti decorativi realizzati con materiali naturali, solo per citarne alcuni.

AutoLift
system

LIVELLATORE AUTOMATICO ELETTROMECCANICO

GARANZIA 3 ANNI

AFFIDABILITÀ GARANTITA NEL TEMPO

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

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

TESA electronic and special devices

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

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

Dagli Enti e Uffici del Turismo Estero in Italia

MAGIA D'AUTUNNO A FRANCOFORTE



A Francoforte, centro finanziario fra i più importanti d'Europa, il periodo più magico dell'anno inizia non appena le foglie si colorano di tonalità calde e l'aria limpida invita a esplorare la città in autunno. Molti sono i luoghi da visitare come il suggestivo scenario offerto dal fiume Meno passeggiando a piedi o in bicicletta, oppure lo splendore dei colori autunnali nel Palmengarten, nel Grüneburgpark e nel Bethmannpark, rilassandosi su una panchina con vista sul fogliame dorato. Protetto dal traffico cittadino da spesse mura, questa tranquilla oasi era un tempo il giardino sereno e idilliaco della rinomata famiglia Bethmann di Francoforte. Con una fioritura di straordinaria magnificenza, il Bethmannpark potrebbe essere paragonato ai lussureggianti parchi di una località termale. La più grande attrazione del parco è il Giardino Cinese, paesaggisticamente progettato secondo i principi del feng-shui. Lo stagno, i ponti e il portale custodito da draghi sono luoghi di grande serenità, perfetti per la meditazione e la contemplazione. Il centro della produzione di mele a Francoforte si chiama MainÄppelhaus, si trova sulla collina del Lohrberg, è caratterizzato dalla coltivazione delle mele e altri frutti ed è senza scopo di lucro. Qui crescono oltre 70 varietà diverse di mele e nel vasto giardino, accanto a numerosi alberi da frutto, è possibile trovare aiuole tematiche con una vasta gamma di piante autoctone e un grande stagno. L'Äppel-Bistro offre sidro fresco e succhi di frutta deliziosi e, per chi vuole portare a casa un po' di magia delle mele, il negozio della fattoria offre una vasta selezione di mele e di altri frutti, oltre a grappe, conserve, miele, formaggi e molto altro. I musei di Francoforte attirano visitatori con entusiasmanti mostre speciali, mentre artisti di strada animano il centro città.

ZURIGO: UN NATALE MAGICO TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE



La stagione natalizia a Zurigo inizia il 21 novembre, con un programma che unisce tradizione e innovazione, rendendo la città una delle destinazioni più affascinanti per festeggiare il Natale. La magia inizia con la riaccensione di "Lucy", l'illuminazione spettacolare lungo la Bahnhofstrasse, che trasforma la città in un gioiello con oltre 11.000 cristalli. Già dalla seconda metà di novembre, Zurigo diventa la regina dell'Avvento, con mercatini che abbelliscono ogni angolo della città. Tra i più caratteristici, il "Zürcher Wienachtsdorf" sulla Sechseläutenplatz offre oltre cento bancarelle con prodotti sostenibili, design e prelibatezze locali. Qui è possibile trovare regali unici e gustare specialità come lo street food afgano di Anar o i biscotti della Biber Manufaktur. Da non perdere anche il Christkindlimarkt alla Stazione Centrale, il mercatino di Natale coperto più grande d'Europa, dove un maestoso albero decorato con 5.000 Swarovski incanta i visitatori. Ma il Natale a Zurigo va oltre luci e mercatini. Il celebre Lichterschwimmen illumina il fiume Limmat con candele galleggianti, mentre il pattinaggio su ghiaccio è protagonista con eventi come Live on Ice e la grande pista del Dolder Open-Air, che offre curling e sculture di neve in un ambiente incantevole. Il Singing Christmas Tree sulla Werdmühleplatz propone esibizioni corali su un palco a forma di albero, circondato da stand di dolci e bevande calde. Un altro evento imperdibile è l'Illuminarium, uno spettacolo di luci e suoni al Museo Nazionale, dove la creatura leggendaria Yuki guida grandi e piccini in un mondo incantato. Per i più piccoli, il Märli tram, un tram speciale guidato da Babbo Natale, porta i bambini a scoprire la città mentre un angelo racconta storie. Altre iniziative includono 23 brevi

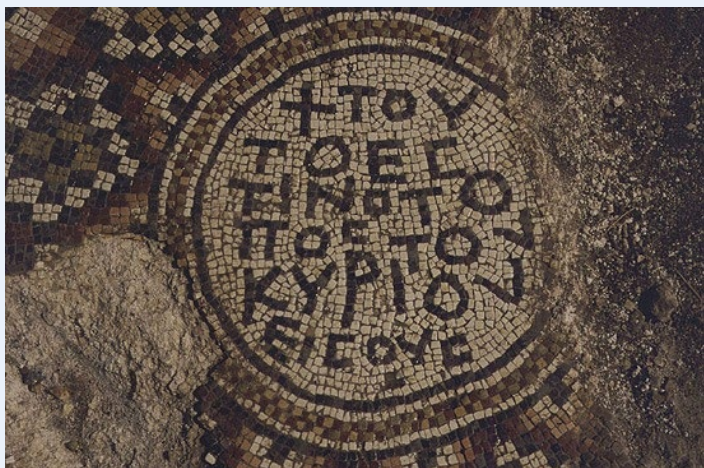
Dagli Enti e Uffici del Turismo Estero in Italia

Concerti dell'Avvento all'Opera, dal primo al 23 dicembre, e il Winterzauber sull'Uetliberg, con vin brulé e discese con lo slittino.

A fine novembre apre il Rudolph's Holy Moly Christmas Bar, un locale natalizio originale, e dal 29 ottobre al 1° febbraio 2025 si tiene il Fondue Châlet Helviti-Chäschtli, un elegante chalet per degustare fondue di formaggi selezionati. Non mancano le delizie alla Vermicelleria, dove gustare dolci vermicelli fatti con castagne fresche.

Per chi cerca relax, Zurigo offre passeggiate lungo il lago con punch caldo e saune galleggianti. La stagione si conclude in grande stile con i festeggiamenti di Capodanno: il 31 dicembre, il lago di Zurigo sarà il palcoscenico per il più grande spettacolo di fuochi d'artificio della Svizzera, un evento che saluterà l'anno nuovo con un'esplosione di colori e luci. Grazie alla riapertura del tunnel ferroviario del Gottardo, il viaggio da Milano a Zurigo è veloce e comodo, durando poco più di 3 ore.

SPLENDIDA CHIESA BIZANTINA SCOPERTA NEL CENTRO DI ISRAELE



Mosaico con incisione posto all'ingresso della Chiesa Bizantina ritrovata a Khirbet Tinshemet. Crediti Clara Amit IAA

Nella bellissima foresta della comunità di Shoham, proprio nel centro di Israele, lungo il percorso del cosiddetto "Shvil Israele" - National Israel Trail - si nasconde un lussureggiante e affascinante sito archeologico - Khirbet Tinshemet. L'impressionante chiesa bizantina scoperta sul sito, insieme ad altri ritrovamenti, risale al VI secolo d.C., e i ricercatori suggeriscono di identificarla con "Beto-Melgasis" - una chiesa che appare sul mosaico della leggendaria Mappa di Madaba. Il sito è stato scavato nel 1986 dal Prof. Yosef Porat e poi ancora nel 1995, sotto la direzione del dottor Uzi Dahari della Israel Antiquity Authority. Successivamente fu scoperto

un unico e raro medaglione di marmo raffigurante la dea Tyche (Fortuna), dea della fortuna, considerata la patrona di molte città. Questo medaglione, probabilmente creato nel 582-3 d.C., incuriosisce molti archeologi perché è unico nell'arte bizantina senza altre scoperte simili. Tyche è una dea greca appartenente alla cultura pagana, quindi è sorprendente trovarla all'ingresso di una chiesa. Il medaglione riflette infatti un legame tra la tradizione pagana e il cristianesimo in via di sviluppo, dando uno sguardo al mondo culturale di quel periodo in Terra di Israele. La chiesa è stata dedicata al martire cristiano Bacco. Un'iscrizione trovata al centro della sala principale, che riflette un principio fondamentale del cristianesimo, recita: "Questo luogo appartiene al Signore e all'Unico Figlio".

BERLINO CELEBRA IL 35° ANNIVERSARIO DELLA CADUTA DEL MURO



Il 9 novembre 1989 cadde il Muro di Berlino. Un evento storico mondiale che non solo segnò la fine della divisione della Germania, ma anche la fine della Guerra Fredda tra Est e Ovest. 35 anni dopo, la città si appresta a rievocare l'anniversario con tutta una serie di manifestazioni che vanno dalla cerimonia ufficiale del 9 novembre a tutta una serie di eventi all'aperto, mostre, visite guidate e attività interattive. Nel giorno dell'anniversario lungo l'ex tracciato del Muro, saranno installati manifesti, cartelli e striscioni storici e nuovi per raccontare alle nuove generazioni per cosa si è combattuto allora e per cosa si continua a manifestare oggi. Il motto e l'appello sociale per l'anniversario della caduta del Muro sarà: **"Sostenere la libertà"**, "libertà" intesa come fondamento di una società aperta e diversificata. Questa presentazione è stata creata da migliaia di persone che hanno esplorato la Rivoluzione pacifica del 1989 in workshop dal giugno 2024 e che ora esporranno la loro dichiarazione personale in una grande varietà di forme

#visitlosinj

LOST IN
beauty

LOŠINJ 

ISLAND OF VITALITY



KVARNER
La diversità è bella


CROAZIA
Piena di vita

Benessere

ITINERARI • LUOGHI • STRUTTURE • SPECIALITÀ

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

TRATTAMENTI COCOON



Grotta Giusti_Spa Floating in the Thermal Grotto

LE GIORNATE AUTUNNALI, CON LA LORO BREZZA FRIZZANTE, RICHIAMANO IL DESIDERIO DI PRENDERSI CURA DI SÉ STESSI, CONCEDENDOSI DEI TRATTAMENTI COCOON E AL CONTEMPO RINVIGORENTI IN VISTA DELL'INVERNO



AQUADOME: L'ATTIVITÀ INCONTRA IL RELAX

Un tempismo perfetto, dato che in questo periodo dell'anno, in autunno, benessere e bagni termali sono l'ideale per ricaricare le batterie e rafforzare il sistema immunitario, grazie a percorsi benessere e trattamenti esclusivi.

Anche la vista è appagata: in autunno i colori e la luce sono particolarmente intensi e le temperature sono più moderate. Dopo le escursioni dedicate alla transumanza in Ötztal, oppure nella valle del "Granten", nome con cui vengono chiamati i mirtilli rossi, ci si rilassa nelle terme e nelle saune dell'Aqua Dome - Tirol Therme Längenfeld. Qui si può sentire il potere primordiale dell'acqua termale che sgorga da una profondità di 1865 metri. È meraviglioso galleggiare sotto il cielo nelle vasche all'aperto e intanto ammirare le cime delle montagne! Circondati da montagne e luoghi di energia e di acqua, corpo e mente possono "salire" ad un livello più alto: "Lift your Spirit! Solleva lo spirito!".

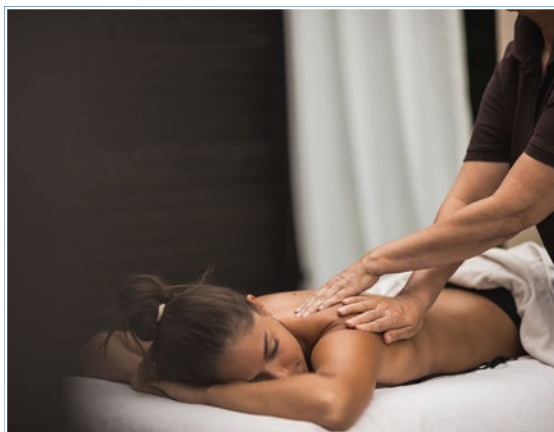
Circondato da imponenti vette e profondamente legato alle tradizioni dell'Ötztal, il resort termale

si presenta con i suoi mondi dell'acqua e delle saune dall'aspetto futuristico.

L'AQUA DOME, oltre alle terme e alle 11 saune, offre anche un vasto numero di trattamenti, come ad esempio i WAVE Signature Rituals: suoni, onde sonore, l'acqua calda e l'arte manuale dell'esperto massaggiatore si fondono in un'opera d'arte a tutti gli effetti. La natura pura unita all'acqua termale e le erbe autoctone offrono dei trattamenti grazie alla linea speciale "thermal deep".

www.aqua-dome.at





APRE IL WINTERGARDEN DI TERME MERANO

Le Terme Merano presentano il nuovo Wintergarden, un ambiente luminoso, elegante e confortevole, novità della stagione invernale 2024. Legno e vetro per una struttura comunicante con il Parco, di basso impatto ambientale e versatile. Caldo e confortevole d'inverno grazie al riscaldamento a pavimento, d'estate apre le sue vetrate per diventare un tutt'uno con l'esterno.

Il giardino d'inverno rappresenta la perfetta pausa relax, nonché luogo ideale per una sosta gourmet al self-service: una chiacchierata tra amici e una coccola di gusto, appagati dalla vista sulla natura e le piscine esterne.

Tra le numerose novità che ogni anno arricchiscono il complesso termale, ci sono anche dei punti fermi, i veri highlights delle Terme Merano. Appena varcato l'ingresso, è la sala bagnanti ad attrarre lo sguardo dei visitatori e a trasmettere un senso immediato di pace e benessere. Con gli elementi decorativi che galleggiano nell'aria, anche il tempo sembra sospeso tra le piscine e i lettini a bordo vasca, l'acqua termale piacevolmente calda.

L'area sauna è un altro degli ambienti in assoluto

più apprezzati in inverno. Il calore che penetra nella pelle, il profumo degli oli essenziali che libera il respiro, il contrasto con l'acqua fredda della doccia. Il rituale della sauna rappresenta un toccasana per l'organismo e la sensazione di benessere è immediata su tutto il corpo, sia che si scelga la classica finlandese dalle temperature elevate, sia che si preferisca il bagno di vapore. A questo proposito, assolutamente da non perdere il bagno di vapore al miele altoatesino che richiama il favo delle api, nell'architettura a celle esagonali, nei colori scelti e nell'illuminazione, nel profumo fruttato e nella musica di sottofondo che riporta il ronzio delle api. Se invece preferite rimanere immersi nell'inverno, la suggestiva Sala della neve a -10°C è perfetta per il veloce raffreddamento del corpo dopo la sauna.

Una vacanza alle Terme Merano non può non prevedere una tappa rigenerante nella MySpa. I locali raffinati ed essenziali, lo staff preparato e l'ampia scelta di trattamenti danno il benvenuto a chi cerca un benessere completo ed esclusivo. Gli sportivi in vacanza cercano sollievo in particolare nei massaggi specifici finalizzati ad alleviare tensioni e a distendere la muscolatura.

www.termemerano.it



IL WELLNESS FIRMATO PLANETARIA HOTELS

I trattamenti cocoon, il tepore avvolgente delle spa e il relax: questi sono i tre ingredienti fondamentali per godersi del “me time” negli hotel quattro e cinque stelle del gruppo alberghiero Made in Italy. Le spa dei Planetaria Hotels, con la loro atmosfera cozy e rilassante, sono il luogo ideale per dedicarsi del “me time” di qualità.

A Milano spicca la spa Amore e Psiche di Château Monfort, l'unico luxury hotel milanese a cinque stelle del gruppo Planetaria Hotels – e associato Relais & Châteaux – che fa parte di uno storico palazzo liberty, situato a due passi dal Quadrilatero della moda.

L'atmosfera fiabesca che caratterizza questa struttura si respira anche nella spa, che promette a tutti gli ospiti di vivere un'esperienza sensoriale, a partire dalla selezione degli aromi avvolgenti che rilassano mente e corpo.

Non mancano le possibilità per rilassarsi nella doccia emozionale con un leggero getto d'acqua e nella piscina riscaldata o per rigenerare il corpo nella sauna o nel bagno turco.

A Firenze invece si nasconde un ambiente unico e di grande charme dove rilassarsi: è Il Segreto della Villa, la spa all'interno di Ville sull'Arno, un'elegante dimora dell'Ottocento con una vista privilegiata sul fiume iconico del capoluogo toscano.

Nella zona wellness gli ospiti potranno immergersi nella piscina riscaldata a 30°C e rilassarsi con le piccole cascate, godersi i benefici del bagno turco e della doccia emozionale oppure scegliere un momento esclusivo di benessere con la cabina Terra e Acqua, che ospita una vasca idromassaggio in ciliegio e una cabina raxul, un luogo intimo dove beneficiare dei trattamenti con o senza terapisti. Il fiore all'occhiello della spa fiorentina è la biosauna: adornata da mosaici preziosi, è la soluzione ideale per chi vuole godere dei benefici della temperatura fino a 60°, che permette un riscaldamento corporeo lento, stimolando maggiormente la circolazione sanguigna.

Nella capitale italiana, la dolce vita romana si vive anche all'interno del Leon's Place, l'elegante e raffinato boutique hotel di Planetaria Hotels: dopo una sessione di workout nella sala fitness dell'hotel dotata di attrezzature e macchinari Technogym, gli ospiti potranno rilassarsi nell'intima e accogliente area benessere – con vasca idromassaggio, una sauna e un bagno turco, oltre ai lettini per rilassarsi – o prenotando uno dei trattamenti corpo e viso.

Tutte le strutture danno la possibilità di acquistare online sui propri siti dei gift voucher: i trattamenti e le esperienze benessere proposte da Planetaria Hotels possono essere il regalo beauty perfetto per amici e parenti in ogni occasione.

www.planetariahotels.com



GROTTA GIUSTI THERMAL SPA RESORT È “WORLD’S BEST THERMAL GROTTA SPA” E “BEST LUXURY RESORT SPA”

Il resort termale 5* Grotta Giusti Thermal Spa Resort, storica dimora ottocentesca abbracciata da un grande parco secolare il cui fiore all'occhiello è la grotta termale naturale più grande d'Europa, ha conquistato il prestigioso titolo di World's Best Thermal Grotto Spa ai World Spa Awards 2024 per l'ottavo anno consecutivo, consolidando la sua posizione come eccellenza assoluta nel panorama del benessere e delle Spa internazionali. Scoperta per caso nel 1849, questa meraviglia naturale, che Giuseppe Verdi definì “l’ottava meraviglia del mondo”, si snoda per oltre 200 metri nel sottosuolo, suddivisa in tre suggestivi ambienti: Paradiso, Purgatorio e Inferno, con temperature che variano tra i 28° e i 34°C e un'umidità del 98%, creando un vapore termale ricco di proprietà benefiche. Questo luogo magico e unico al mondo offre agli ospiti la possibilità di immergersi nelle profondità della terra tra luci e ombre che esaltano la bellezza delle rocce e delle formazioni naturali, fino al lago sotterraneo. E non finisce qui, la property si è aggiudicata anche il titolo di Best Luxury Resort Spa, nell'ambito degli International Spa & Beauty

Awards 2024 che mirano a premiare l'eccellenza dell'offerta e dei servizi, tenendo conto delle recensioni dei clienti, valutando il team di gestione e altri criteri chiave. I vincitori vengono selezionati attraverso un rigoroso processo di valutazione che pone l'accento su innovazione, qualità e soddisfazione dei clienti.

A Grotta Giusti si possono scoprire esperienze esclusive come lo Spa Floating, il rilassante galleggiamento sul lago termale in grotta con movimenti ispirati allo yoga e alla bio-energetica, il diving nelle sue acque cristalline, il Pil-oga in grotta o nel parco che unisce le posizioni yoga al pilates, e tanto altro. Ricca di bicarbonati, calcio, magnesio e leggermente salata, l'acqua termale è ideale anche per trattamenti terapeutici specifici. Grotta Giusti oltre alla sezione dedicata al benessere e al relax, dispone infatti di un qualificato staff medico che può accompagnare l'ospite che lo desidera in percorsi di cura specifici, da quelli focalizzati sull'apparato respiratorio e osteoarticolare fino a programmi di dimagrimento e di equilibrio psico-fisico. Dal 2021, il resort fa parte del prestigioso portfolio di Autograph Collection Hotels by Marriott International.

www.italianhospitalitycollection.com



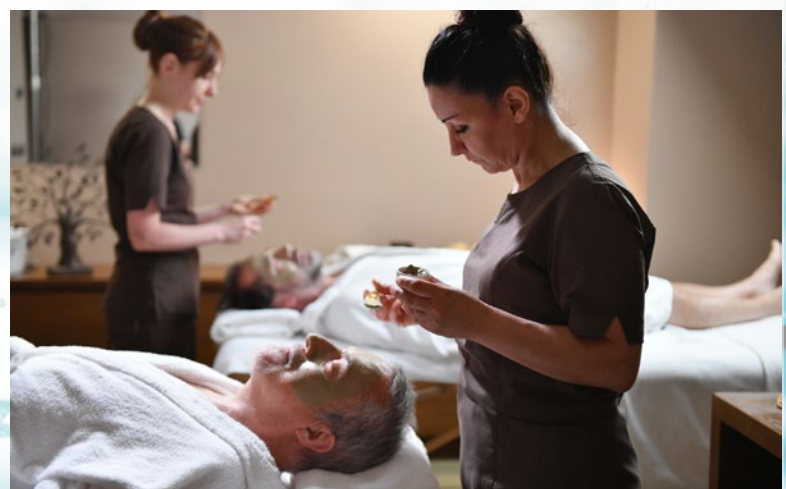
STAY YOUNG: CON AMBASCIATORI PLACE HOTEL, LA LONGEVITÀ DELLE "BLUE ZONES"

Okinawa in Giappone, Ikaria in Grecia, alcune zone della Sardegna, Nicoya in Costa Rica, Loma Linda in California: cosa hanno in comune questi luoghi? Sono le famose "Blue Zones", aree del mondo dove le persone vivono più a lungo e in salute, scoperte e studiate dal longevity coach Dan Buettner. Con lo slogan "Keep Wellness Stay Young!", l'Ambasciatori Place Hotel di Fuggi (FR) propone una vacanza di benessere per mantenersi giovani, a loro ispirata. Come afferma Francesca Bonanni, titolare dell'albergo "L'autunno è il momento ideale per rinforzare il sistema immunitario e dedicarsi al proprio benessere. Le ricerche di Buettner dimostrano che la longevità non è solo questione di genetica, ma soprattutto di stile di vita, confermando così la filosofia "Make your wellness" portata avanti dalla nostra struttura. Una filosofia che riflette l'importanza delle scelte quotidiane per il benessere multifattoriale, che abbraccia mente, corpo, spirito, relazioni e ambiente, rendendo ciascuno protagonista del suo benvivere". Buettner e il suo team hanno identificato nove

caratteristiche chiave, chiamate "Power 9", che contribuiscono alla longevità e al benessere nelle Blue Zones, di cui quattro sono le più importanti: movimento regolare, alimentazione moderata e prevalentemente vegetale, scopo di vita chiaro ("Ikigai"), un forte senso di comunità.

L'Ambasciatori dunque offre la vitalità che può dare una camminata in compagnia fra i sentieri che si trovano a pochi minuti dall'hotel; la forza del calore di una sauna infrarossi adatta a tutti; il piacere di ricevere un trattamento personalizzato, concedendoci che qualcuno si occupi di noi, nonché consigli per la cura della pelle e del sorriso, per vederci belli e luminosi.

www.ambasciatoriplacehotel.com





L'OASI TERMALE DI BOLOGNA: UN NUOVO RIFERIMENTO PER IL BENESSERE NEL CUORE DELLA CITTÀ

L'Oasi termale di Bologna apre ufficialmente le sue porte, offrendo ai cittadini e ai turisti un rifugio di benessere per il corpo e la mente. La nuova realizzazione del Gruppo Monti Salute Più è un luogo unico nel suo genere, dove rilassarsi e rigenerarsi attraverso esperienze termali innovative e gastronomia salutare. Cittadini e turisti possono trovare la piscina di San Petronio con il suo "pozzo smeraldo" e una varietà di trattamenti per la salute e il relax. Tra le offerte di punta ci sono gli idromassaggi curativi e rilassanti, i rinvigorenti bagni inferno-paradiso, perfetti per il ringiovanimento fisico, neurale e circolatorio, e la spettacolare cascata ionica, progettata per combattere l'esaurimento quotidiano e rinvigorire l'organismo con la sua energia. A completare il centro c'è il Ristorante Irnerio10 che propone l'esclusiva cucina termale del benessere, con piatti innovativi come la pasta fresca arricchita dai tre micronutrienti termali e la carne ubriaca alla birra termale. Il centro dispone inoltre del bosco degli ulivi, una perla green nel cuore di Bologna destinato a eventi esclusivi. L'Oasi termale offre una serie di aperture serali, il venerdì e il sabato, per coloro che desiderano combinare il relax delle terme con una cena di alta qualità. www.termesanpetronio.it



UN VAN TOP PREMIUM SI MERITA CONCESSIONARI TOP PREMIUM

Dove li trovi:

Lusso Caravan srl

12010 San Rocco di Bernezzo (CN) | lussocaravan.it

Gatti Giorgio Srl

15122 San Giuliano Vecchio (AL) | giorgiogatti.info

Sanrocco srl

21100 Varese | sanrocconauticacampeggio.com

Caravan Schiavolin

20080 Ozzero (MI) | caravanschiavolin.it

Groppetti srl

24060 Chiuduno (BG) | groppetti.it

Nuova Maril srl

37048 San Pietro di Legnago (VR) | nuovamaril.it

Jolly Caravan srl

35035 Vigonza (PD) | jollycaravan.it

Camperis spa

41100 Modena | camperis.it

Beltrani Camper & Caravan

40024 Castel San Pietro Terme (BO) | caravanmarket.com

Caravanbacci srl

56042 Lavoria Crespina Lorenzana (PI) | caravanbacci.com

OK Camper srl

62100 Piediripa (MC) | okcamper.it

La Ternana Caravan srl

05100 Terni | laternanacaravan.it

Tecno Caravan Snc

00128 Roma | tecnocaravan.com



IN VAL RIDANNA L'HOTEL SCHNEEBERG FAMILY SPA RESORT

Allo Schneeberg Family Spa Resort, l'inverno si trasforma in un'esperienza indimenticabile per tutta la famiglia.

Mentre i più piccoli possono muovere i primi passi sugli sci, gli adulti si immergono nella quiete dei boschi o della Spa.

La montagna, d'inverno, è una magia senza fine e allo Schneeberg Family Spa Resort può avere mille declinazioni diverse, accontentando le esigenze di tutti, grandi e piccini. Circondato da un panorama strepitoso, lo Schneeberg riesce a catapultare i suoi ospiti, letteralmente, in un altro mondo, che invita a concentrarsi su sé stessi e sui propri desideri.

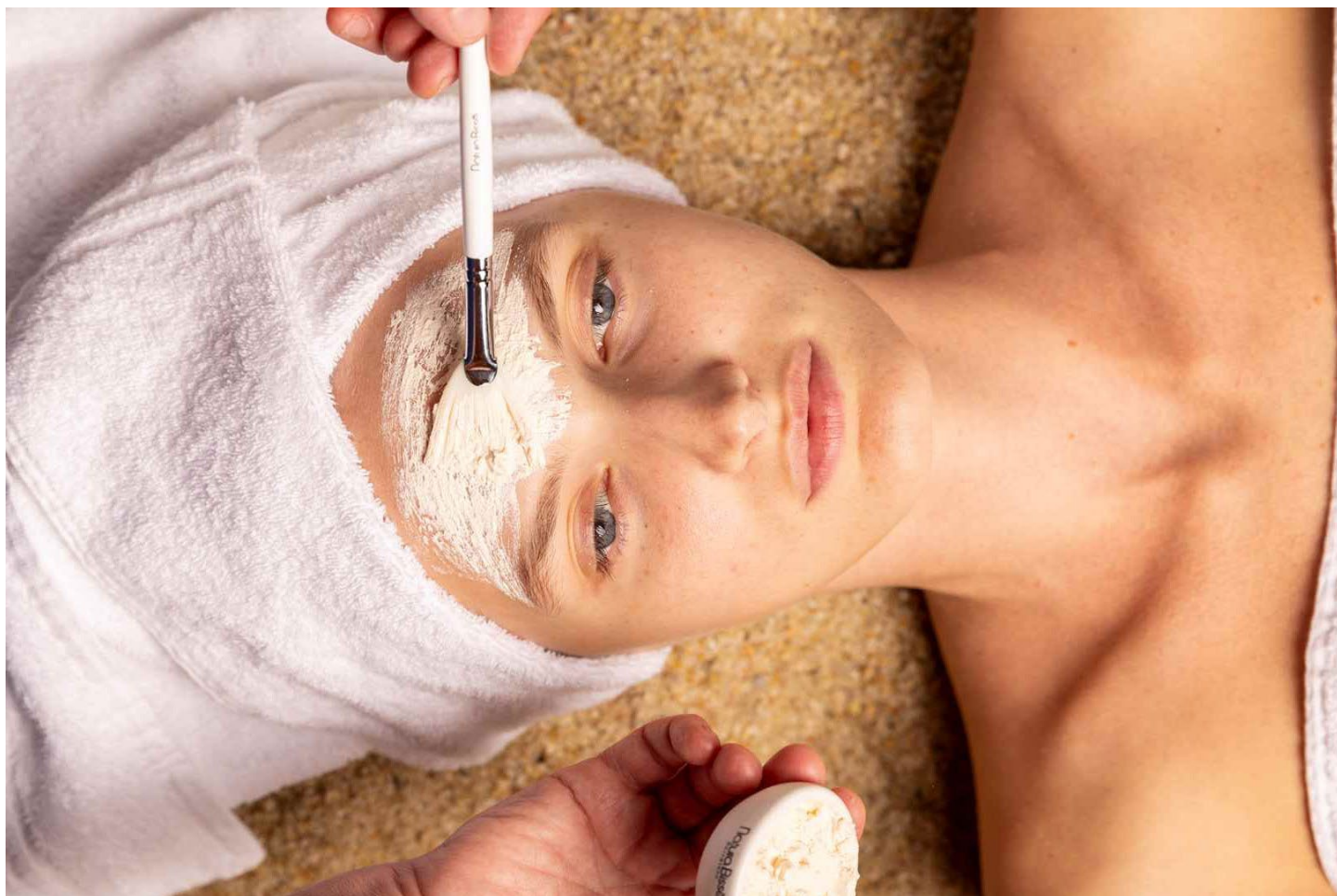
Il grande plus della struttura è senza dubbio l'area wellness e Spa di oltre 10.000 mq, tra le più estese dell'Alto Adige, dedicata al benessere di tutta la famiglia che vanta piscine indoor e outdoor, tutte riscaldate, davvero incredibili oltre al Family Acqua Park Bergiland con scivoli d'acqua, scivoli-tunnel, piscina per neonati e angolo avventura con castello e casette degli gnomi per il relax.

Inoltre la recente ala Adults only è un sogno di ben



2.000 mq riservato ai grandi. Panoramica, discreta, suggestiva, è delimitata da un lago e immersa nella natura con una piscina interna a sfioro di 25 metri, lettini idromassaggio, zone relax, chaises longues per due dove rilassarsi e concedersi del tempo per la coppia, e poi zona saune (esclusivamente textile-free), sauna infrarossi, terapia inalatoria al sale, sauna alle erbe, sauna finlandese panoramica e bagno turco.

www.schneeberg.it



SI AMPLIA LA PARTNERSHIP TRA CAVALIERI GRAND SPA CLUB E NATURA BISSÉ

Dopo due anni dall'inizio di una collaborazione di successo, il Cavalieri Grand Spa Club, lussuoso centro benessere del Rome Cavalieri, A Waldorf Astoria Hotel, amplia la partnership con Natura Bissé con due nuovi trattamenti esclusivi che si aggiungono al già ricco menù, composto da una ampia selezione di rituali per viso e corpo firmati dal celebre marchio spagnolo.

Natura Bissé si distingue per la capacità di saper creare formulazioni straordinarie e nuovi principi attivi all'avanguardia in ambito skincare, secondo il credo "ogni pelle ha una propria voce". Al menù di trattamenti Natura Bissé già presenti al Cavalieri Grand Spa Club, si aggiungono oggi i due nuovissimi rituali "signature": il primo, Imperial Roman Brushing, è un protocollo corpo rinvigorente grazie alla combinazione dell'uso della spazzola a secco con oli e sieri nutrienti e olfattivamente avvolgenti. La terapeuta riattiva in modo energico la circolazione sanguigna con una spazzola di setole naturali, risvegliando la muscolatura e riattivando i flussi linfatici, e al tempo stesso eliminan-

do le cellule morte.

È invece dedicato al viso l'altro nuovo trattamento signature, Light of the Pantheon, ad azione illuminante, modellante e liftante con principi attivi depigmentanti. Combina le formulazioni delle collezioni Luminous - in grado di donare radiosità e attenuare macchie e discromie, e Inhibit, l'alternativa cosmetica alla medicina estetica, che ridefinisce immediatamente i volumi e i contorni del viso grazie anche all'uso di strumenti a effetto sculpting. Il tutto, dopo aver preparato la pelle con un profondo peeling a base di alfa-idrossiacidi, che leviga e uniforma la texture.

Natura Bissé è distribuito in esclusiva in Italia da Luxury Lab Cosmetics

www.hilton.com





SU NORWEGIAN CRUISE LINE UN'OFFERTA SPA E FITNESS DI ALTO LIVELLO

Norwegian Cruise Line (NCL), l'innovatore del segmento crocieristico su scala globale, rivela alcuni dettagli relativi alle nuovissime esperienze disponibili a bordo delle navi sorelle Norwegian Aqua e Norwegian Luna, le prime due navi all'avanguardia Prima Plus Class che saranno lanciate rispettivamente nell'aprile del 2025 e del 2026.

Realizzati dagli architetti di fama mondiale del Rockwell Group, sia la Mandara Spa and Salon sia il Pulse Fitness Center a bordo di Norwegian Aqua e Norwegian Luna saranno riprogettati per favorire il relax assoluto. Mandara Spa presenterà ancora la sua cascata mozzafiato a due piani e l'elegante scalinata in marmo, creando un ambiente perfetto per il riposo ed il relax.

Ora gli ospiti possono rilassarsi all'interno della sauna all'argilla, un servizio spa rinvigorente che rivitalizza la pelle attraverso una pulizia disintos-

sicante e una delicata esfoliazione, lasciando il corpo rinfrescato e radioso.

La piscina per la talassoterapia nella Mandara Spa and Salon a bordo delle due navi sarà inoltre dotata di nuovissimi lettini per la talassoterapia che favoriscono il rilassamento, alleviano la tensione muscolare e migliorano la circolazione.

Nuova per la Prima Class, la terapia IV drip sarà a disposizione degli ospiti e fornirà un potente apporto di idratazione e nutrienti essenziali, progettato per migliorare l'energia, l'immunità e il benessere generale.

Il Pulse Fitness Center sfoggerà un nuovo design per offrire agli ospiti un elegante e moderno santuario completo di attrezzatura per l'allenamento all'avanguardia, macchine cardiovascolari e uno studio di spinning personalizzato. Inoltre, gli ospiti potranno partecipare ad una varietà di lezioni come quella di yoga, mat pilates, ciclismo stretching e molto altro ancora.

www.ncl.com

Nuovo


VIESA
HOLIDAY-X

FRESCO BENESSERE IN LIBERTÀ



Scopri il **Nuovo** Viesas Holiday X,
il **condizionatore evaporativo**
per camper e van, **ecologico**,
adatto agli animali e con la
libertà del **12 volt**.

 12
volts



40% + compatto
40% + leggero
e molto altro...

www.viesaholiday.com

Rispetto a Viesas Holiday 3s



È inutile negarlo, i nostri centri cittadini stanno subendo una radicale modificazione: dato l'addio agli abitanti "stanziali", scomparsi i negozi di prossimità, spuntano come funghi appartamenti destinati agli affitti turistici e spacci di cibi da consumare anche in strada.

Cambiano persino i rifiuti e non è un bel segno, né per l'ambiente, né per la qualità della vita nei quartieri centrali delle città.

Un segnale chiaro di quanto sta avvenendo, con le famiglie "stanziali" costrette a spostarsi sempre più verso le periferie, mentre i centri storici si stanno trasformando in un solo, grande albergo diffuso destinato a turisti che si fermano per pochi giorni. Difficile immaginare che si possa andare avanti così all'infinito: la "bolla" può scoppiare in qualsiasi momento generando un disastro economico ed urbanistico ed anche problematiche grosse per gli enti locali, sempre più alle prese con quartieri fantasma, mentre le periferie paiono destinate ad espandersi e il consumo del suolo ad avanzare.

Un problema anche per le popolazioni costrette affrontare le modifiche climatiche subendo gli effetti disastrosi che la cementificazione e l'impermeabilizzazione del suolo comportano.

A Rimini, al TTG Travel Experience d'inizio ottobre, se ne è parlato a lungo ed è emersa l'ipotesi di un contenimento dei flussi mediante una politica dei prezzi, chiamata a ridurre gli accessi complessivi,

assicurando un'ospitalità di eccellenza.

Non so se questa sia la soluzione (qualche dubbio ce l'ho...), credo però che le "altre località", quelle marginali ai fenomeni di grande o anche media affluenza, siano chiamate a svolgere un ruolo suppletivo e suppletivo.

Il plein air, ancora una volta, va in contro tendenza, ma si trova a scontare i "mali cronici" di un Paese che non riesce a destagionalizzare e si trova a far fronte ad un sistema trasporti da terzo mondo: autostrade intasate, strade interrotte, ferrovie alla mercé di un chiodo, aerei in perenne ritardo.

È purtroppo l'immagine di un Paese che non riesce ad essere pienamente usufruibile, proprio mentre altri Stati, a partire dalla Spagna, stanno ulteriormente adeguando le loro infrastrutture.

Così il camper si rivela lo strumento alternativo, il mezzo in grado di ovviare a tante problematiche, ma si trova ad affrontare le "solite" difficoltà.

Le strutture chiuse fuori stagione costituiscono un grave problema ed un impedimento a concretizzare la destagionalizzazione.

Affrontare la questione turistica relativa agli "altri" comuni rispetto a quelli super affollati, significa proprio trasferire i flussi eccessivi in zone restate ai margini. Non è difficile comprenderlo, il problema è che non si riesce ad affrontare la situazione prendendola di petto. E questo è un peccato per il nostro Paese, per l'economia e per l'occupazione.

li itinerari Gustosi

TERRITORIO • AMBIENTE • ENOGASTRONOMIA



apple-meda-66259927

PAESAGGI E SAPORI

BELLISSIMA LA STAGIONE AUTUNNALE PER ANDARE A SCOPRIRE I **COLORI** ALLEGRI DELLA TAVOLA, I **SAPORI** FORTI, LE **RICETTE** **INTRIGANTI** CHE CI PARLANO DI TERRITORI INDIMENTICABILI



LA PRIMA EDIZIONE DI SWEET PAMPEPATO A TERNI

Nelle vie principali del centro storico di Terni sarà in programma, dal 22 al 24 novembre, il festival dei dolci e della tradizione, incentrato sul dolce tipico natalizio, il pampepato. È un evento che richiama la tradizione dei mercatini di Natale tedeschi e bavaresi con l'utilizzo di strutture tipicamente natalizie come le classiche casette in legno o gazebo bianchi, dove si potranno assaggiare prodotti di qualità locali e nazionali. Verrà anche allestito un fitto palinsesto di spettacoli, concerti, degustazioni, showcooking e sfide gastronomiche che intratterranno visitatori e turisti e che renderanno l'atmosfera natalizia ternana ancora più magica. L'evento celebra il Pampepato, dolce simbolo della tradizione umbra e autentico tesoro della tradizione culinaria ternana che grazie al riconoscimento dell'Indicazione Geografica Protetta (IGP) è divenuto un patrimonio di gusto e autenticità, nonché un potente volano di promozione

dell'intero territorio regionale.

In Piazza della Repubblica i produttori del Pampepato di Terni IGP offriranno un'esperienza sensoriale tra profumi, sapori e tradizioni. Eventi gratuiti al PalaPampepato, l'area eventi che verrà allestita per l'occasione, cuore pulsante della tre giorni. In Corso e Piazza Tacito si potranno riscoprire e degustare dolci umbri, dolci tipici della tradizione italiana, prelibatezze di maestri cioccolatieri. Il simpatico drago pasticcere, ispirato alla storia della città, sarà pronto a posare per foto indimenticabili tra gli stand e gli eventi; obbligatorio pronunciare Sweeeeeeeeeet al momento dello scatto! L'evento è promosso da Confartigianato Imprese Terni con il contributo di Regione Umbria, la partnership del Comune di Terni e della Provincia di Terni, in collaborazione con i Produttori Certificati di Pampepato di Terni IGP. Organizzato dalla Camera di Commercio dell'Umbria e SGP Grandi Eventi. www.sweetpampepato.it



A BORMIO TORNANO GLI APPUNTAMENTI CON GUSTAUTUNNO 2024

In itinerari di gusto tra Bormio, Valdidentro, Valdisotto e Sondalo, tanti ristoranti del comprensorio dell'Alta Valtellina interpretano la cucina tradizionale valtellinese con tutti i gusti e i sapori dell'autunno.

Con GustAutunno 2024 gli ingredienti tipici e stagionali del territorio incontreranno abbinamenti inconsueti con materie prime inusuali, creando contrasti in grado di stupire anche i palati più curiosi ed esigenti. L'appuntamento autunnale per gli appassionati più golosi prosegue fino al 30 di novembre. Il calendario con tutti gli appuntamenti e le strutture aderenti all'iniziativa è disponibile sul sito di Bormio Tourism dove è possibile anche prenotare.

Situata a 1.225 metri di altitudine, Bormio si

trova in un ampio anfiteatro naturale al centro delle Alpi. Il bianco delle nevi perenni dei ghiacciai, il verde intenso dei boschi e dei prati, l'azzurro del cielo e la trasparenza delle acque sono i colori che ne contraddistinguono il paesaggio. Un paradiso per gli amanti dello sport, della natura, dell'arte e della cultura.

Una passeggiata nello splendido centro storico del paese, con le chiese, i palazzi e i musei permette inoltre di immergersi nell'atmosfera d'altri tempi di quella che per 700 anni è stata una piccola democrazia comunale al centro delle Alpi.

Senza dimenticare, infine, le calde acque termali dei centri di Bormio Terme, Bagni Nuovi e Bagni Vecchi conosciute fin dai tempi degli antichi Romani.

www.bormio.eu



STORIA CULTURA E TRADIZIONE NELLA 27ESIMA EDIZIONE DELLA FESTA DEL TORRONE

Dal 9 al 17 Novembre la città di Cremona celebrerà il suo dolce caratteristico, il torrone. È un'occasione imperdibile per tutti i golosi e gli amanti della tradizione cremonese. Saranno presenti produttori di torrone provenienti da tutto il territorio nazionale che faranno degustare il dolce simbolo della città in diverse declinazioni tutte da scoprire.

Durante i giorni della manifestazione verranno organizzati anche workshop tematici per grandi e piccini, incontri culturali e le immancabili maxi-installazioni.

"La Festa del Torrone di Cremona è cresciuta negli anni fino a diventare uno degli appuntamenti più importanti del turismo lombardo, attirando migliaia di visitatori ogni anno" spiega l'Assessore al Turismo, Moda, Design, Marketing Territoriale e Grandi Eventi di Regione Lombardia Barbara Mazzali.

"La Festa del Torrone di Cremona celebra non solo un dolce tipico della tradizione locale, ma

anche la storia e la cultura di una città legata alle sue radici gastronomiche" spiega il Sindaco del Comune di Cremona Andrea Virgilio.

"La Festa del Torrone 2024 si presenta come un mix perfetto tra numerose conferme e altrettante novità – spiega Stefano Pellicciardi, di SGP Grandi Eventi organizzatore - oltre 100 produttori di torrone provenienti da tutto il territorio nazionale. Immane i grandi must della kermesse come la rievocazione storica del matrimonio tra Bianca Maria Visconti e Francesco Sforza, lo spettacolo finale, il treno storico del torrone in partenza da Milano. Ma anche grandi nomi come Carlo Cracco uno degli chef più conosciuti che danno lustro alla nostra cucina, ma anche Edoardo Raspelli e Paolo Massobrio." Non mancheranno le iniziative POP come il maxi provolone di torrone per celebrare un altro prodotto iconico del territorio come il formaggio. Ma la vera sorpresa sarà una pianola di torrone dove grazie a dei particolari sensori, i tasti di torrone prenderanno vita e sarà possibile suonare qualsiasi sinfonia.

www.festadeltorrone.com

I PRODOTTI DEL REATINO E DELLA TUSCIA IN TAVOLA

Cinque appuntamenti gustosi sono stati organizzati anche quest'anno dalla Camera di Commercio di Rieti-Viterbo e dall'Azienda Speciale Centro Italia. Show cooking in diretta si sono svolti nell'ambito del progetto "Turismo e Cultura" per promuovere le eccellenze enogastronomiche del territorio ed i luoghi in cui sono realizzati i prodotti tipici, protagonisti delle tradizioni dell'alto Lazio.

Gli invitati agli showcooking, provenienti da tutta Italia, hanno ricevuto una box con gli ingredienti necessari, per mettersi alla prova e preparare, sotto la supervisione di una/uno chef, in collegamento dalla cucina del ristorante Le Tre Porte di Rieti trasformata in set televisivo, altrettante ricette tipiche della Tuscia e del Reatino.

Ecco dunque le deliziose, originali ricette, che sono state realizzate per la gioia dei partecipanti e di tutti quelli che hanno seguito le dirette anche sulla pagina FB della Camera di Commercio di Rieti-Viterbo. Il "pizzicotto con crema di fagiolo dolce di Labro e gocce di olio alla maggiorana", gli "gnocchi di patate e sugo con guanciale", l'"uovo ricomposto", i "maccheroni con le noci", il "raviolo all'Amatriciana". Occasioni splendide per scoprire tradizioni gustose, ricette originali e soprattutto preziosi ingredienti del territorio laziale, incastonato tra monti e pianura.



Turismo e Cultura nell' Alto Lazio

Esperienze di cibi locali
e scoperta di cuochi,
luoghi e tradizioni
nelle province di Rieti e Viterbo

E quindi occasione perfetta anche per studiare nuovi itinerari turistici da sperimentare per vedere luoghi e assaporare gusti speciali.

www.rivt.camcom.it/

DALLA STORIA E L'ELEGANZA DEL LIDO PALACE LA SLOW LUXURY CAPSULE

Mentre il Lido Palace di Riva del Garda, storico, elegantissimo hotel Belle Epoque, amato da artisti e intellettuali, si proietta nel futuro con un importante progetto di ristrutturazione, nasce, ad opera del suo Executive Chef Stefano Rossi, la Slow Luxury Capsule.

Un capolavoro di bontà, la Slow Luxury Capsule è la prima ed esclusiva collezione di lievitati firmata Lido Palace che rientra a pieno titolo fra le

opere di finissima pasticceria. Lievito madre custodito e curato tutto l'anno, 48 ore di lievitazione e altre 24 per arrivare alla cottura perfetta, un protocollo di tre giorni di lavorazione per produrre una linea selezionata di panettoni in tre versioni: salata con capperi di Gargnano, zafferano e limoni canditi del Garda, dolce quella con cioccolato bianco Valrhona, caramello salato e fiocchi di sale Maldon e la Limited Edition con molche del Garda, fichi canditi e gianduia Valrhona.

www.lido-palace.it





ACCADEMIA ADAGIO NEL MONFERRATO: SI RINNOVA LA SCUOLA DI CUCINA DI ALEXA SCHULTE

A Calamandrana, nell'astigiano, l'Accademia Adagio accoglie appassionati di cucina e semplici curiosi in un ambiente elegante e stimolante.

Corsi condotti da chef esperti offrono l'opportunità di esplorare le specialità della cucina italiana e delle tradizioni gastronomiche internazionali, con un nuovo programma invernale ispirato alle esperienze nelle cucine di tutto il mondo di Alexa Schulte, nutrizionista ed host. Ogni lezione è un viaggio pratico e conviviale, dove imparare a preparare piatti straordinari diventa un momento di condivisione e scoperta.

L'Accademia Adagio è un vero e proprio crocevia di sapori, tecniche e influenze globali, da scoprire nell'esclusiva cornice del Relais Almaranto, struttura storica risalente

al 1700 immersa tra le pittoresche colline del Monferrato.

All'interno di un'antica barricaia in mattoni, trasformata in una moderna cucina Heko, Alexa Schulte e il suo team guidano gruppi fino a 35 partecipanti attraverso lezioni che esplorano i sapori unici della cucina piemontese, svelando i segreti di ricette amate da generazioni.

Nei mesi invernali poi, da novembre a marzo, è anche possibile mettersi alla prova con la cucina globale: torte indiane idli a base di fagioli e farina di riso, bulgogi coreano, pho ga vietnamita, pad thai thailandese e rösti svizzero. Ricette provenienti da tutto il mondo, dall'Asia al Sud America, dal Sud Africa ai paesi nordici, che hanno conquistato Alexa Schulte durante i decenni passati a viaggiare. Proprio durante il periodo natalizio, queste sessioni di cucina diventano anche una perfetta idea regalo.

www.accademia.adagio-calamandrana.it



VALLE D'AOSTA: VALLE DI GUSTO

Mentre la Valle d'Aosta si prepara alla stagione sciistica, in cui si propone come destinazione di riferimento con le sue adrenaliniche piste di discesa e freeride, ricordiamo le sue eccellenze gastronomiche, perfette per affrontare gli sport invernali!

È un paesaggio da mangiare, quello valdostano, che racconta di sé tanto attraverso la natura che si sviluppa nella sagoma delle creste alpine, quanto per tramite dei prodotti che il suo territorio è in grado di donarci.

L'eredità della cultura contadina vive nella valle dei 100 castelli. L'agricoltura, qui, è una storia scritta per terrazzamenti, da mani dure come la segale, resistenti come patate d'alta quota, ma anche dolci come le pere e le mele, che ricoprono d'oro la valle centrale.

La Valle d'Aosta è casa di ben quattro prodotti che hanno ricevuto la Denominazione di Origine Protetta. Si tratta di eccellenze locali, fiori all'occhiello della gastronomia:

la Fontina Dop, autentica regina tra i formaggi valdostani prodotta con latte crudo e intero, il Fromadzo Dop, semidolce quando è fresco o deciso quando è più stagionato, il Vallée d'Aoste Lard d'Arnad, imbattibile sul pane di segale

o accompagnato da miele e il Vallée d'Aoste Jambon de Bosses, il re dei prosciutti crudi. Ma anche fuori dal novero delle D.O.P., la Valle d'Aosta può vantare prodotti d'eccellenza che portano, con sé, storie e sapori di questo territorio, insieme a tutta la loro qualità, contrassegnate dall'etichetta come PAT (prodotto agroalimentare tipico). Ad esempio il Seras, pregiata ricotta chiara documentata, in Valle d'Aosta, sin dal 1268. Impastando invece la ricotta con sale, pepe, peperoncino, ginepro, finocchio e cumino si ottiene il Salignön, prodotto e distribuito da alcuni caseifici della bassa Valle d'Aosta.

E ancora: il Boudin, salume insaccato a base di patate e lardo i cui segreti sono tramandati di generazione in generazione e la cui ricetta cambia di località in località e le Saouseusse, carne tritata e stagionata di bovino di razza valdostana e lardo di maiale.

Tra i PAT valdostani non può mancare il Jambon alla brace di Saint-Oyen, nella valle del Gran San Bernardo, un cotto di altissima qualità contraddistinto da una salamoia a base di sale, aromi e miele, cotto prima a vapore per 24 ore e poi alla brace in un forno a legna, oltre all'innaffiatura di birra artigianale locale (senza glutine). www.lovevda.it/it

TORNA IL BAGNA CAUDA DAY AD ASTI, IN PIEMONTE E NEL MONDO

Il Bagna Cauda Day è la più grande bagna cauda collettiva e contemporanea al mondo. Si celebrerà in più di 150 locali tra ristoranti, cantine storiche, agriturismo, con una disponibilità di oltre ventimila posti a tavola. L'iniziativa è promossa per il dodicesimo anno dall'Associazione culturale Astigiani che ne destina gli utili a favore di concrete azioni di solidarietà. Quest'anno con una novità: non più due, ma tre fine settimana: 22, 23, 24 novembre e 29-30 novembre e 1° dicembre, a cui si aggiunge la Bagna della Merla 29-30-31 gennaio e 1°-2 febbraio 2025.

La manifestazione, diffusa in tutto il Piemonte, in Valle d'Aosta e Liguria conta anche significative presenze all'estero. In Cina celebreranno il Bagna Cauda Day i piemontesi che lavorano a Shanghai, si festeggerà il Bagna Cauda Day anche in Giappone, a New York e in altre capitali europee.

La bagna cauda è un piatto della tradizione e della convivialità diffuso nel mondo ovunque vi siano piemontesi. Un intingolo caldo di olio, acciughe e aglio che accoglie ogni tipo di verdura dell'orto, "pucciate" nel fujot e accompagnate



da pane e vino. Ci sono i cardi, ma anche i cavoli, le rape, la biarava rossa, le patate e le cipolle bollite, i porri e topinambur etc. La Bagna Cauda ha accompagnato gli inverni di decine di generazioni contadine. È un rito antico tornato attuale con l'aggiunta di un ingrediente: l'ironia.

Tutti i bagnacaudisti che andranno a gustare la bagna cauda nei locali aderenti riceveranno in omaggio il Bavagliolone in stoffa che quest'anno è disegnato dalla giovane artista Giorgia Sanlorenzo che ha interpretato il motto "Esageruma nen il mondo è di tutti".

www.bagnacaudaday.it

IN CANAVESE UNA MONTAGNA DI GUSTO

Fino a dicembre gli appuntamenti con la 12° Edizione della Rassegna enogastronomica che presenta un ricchissimo calendario con il meglio dell'enogastronomia del Canavese. Il Consorzio Operatori Turistici Valli del Canavese organizza, con il supporto di FSC e Ministero del Turismo, Regione Piemonte e il patrocinio di Città metropolitana di Torino e Turismo Torino e Provincia, la 12° edizione di Una Montagna di Gusto che prevede cene e pranzi a km0 nei migliori ristoranti del territorio con menù tipici e materie prime delle Valli del Canavese, "dormi da noi" proposte coordinate cena/ pernottamento, visite e degustazioni guidate presso i produttori e le



aziende agricole socie, proposte di soggiorno ed escursioni per scoprire i vari aspetti attrattivi delle Valli del Canavese. Non solo cene e pranzi nei ristoranti, ma anche visite e degustazioni nelle cantine ed "esplorazioni" alla scoperta del genepì e del gin canavesani. Il Consorzio è poi in grado di offrire articolate esperienze

gourmet in giornata (dal wine & spa alle visite alle vigne e alle cantine accompagnati da sommelier, da tour a piedi e in bicicletta tra i vigneti a voli in mongolfiera con offerta enogastronomica abbinata).

Tutte le informazioni su <https://www.turismoincanavese.com/servizi-turistici>
www.turismoincanavese.it

Gli itinerari Gustosi mix

LA RASSEGNA GASTRONOMICA ITINERANTE "A CENA CON ARRIGONI BATTISTA"

Fino al 1° dicembre un'opportunità irrinunciabile per gli appassionati di formaggio: torna nel bergamasco il tour gastronomico "A cena con Arrigoni Battista", un ricco calendario di appuntamenti in cui trovarsi "a tu per tu" con le eccellenze casearie orobiche, usate come ingrediente base, come elemento valorizzante di ricette speciali o, infine, in purezza su invitanti taglieri.

L'iniziativa, giunta all'ottava edizione, coinvolge una lista di 9 selezionati ristoranti di



Bergamo e provincia con protagonisti i formaggi dello storico caseificio Arrigoni Battista, pro-

motore dell'evento. L'evento è l'occasione per rinnovare l'importante legame che l'azienda ha con il territorio in cui è nata, in particolare in questo 2024 in cui il caseificio festeggia i 110 anni dalla sua fondazione a Pagazzano (BG) dove ancora oggi prosegue il sogno imprenditoriale di Battista Arrigoni, portato avanti oggi dalla quarta generazione.

Durante l'evento ogni ristorante inserirà in menù per una settimana delle ricette esclusive e inedite che esaltano i prodotti dello storico caseificio che si affiancheranno alla consueta proposta gastronomica di ogni locale. www.arrigoniformaggi.it



**RICARICABILE
IN TOTALE
SICUREZZA!!!**

prakto

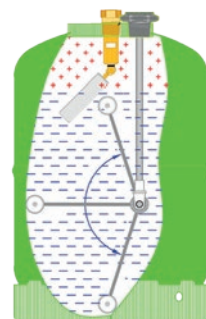
PERCHÈ SCEGLIERE PRAKTO?

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.



**INQUADRA
IL QR CODE
col tuo smartphone**



distribuito da
GES INTERNATIONAL
www.gesinternational.it





UN'OTTIMA ANNATA PER IL TARTUFO BIANCO DI SAN GIOVANNI

Nei week end 9-10 e 16-17 novembre, la trentottesima edizione della Mostra Mercato del Tartufo Bianco delle Crete Senesi a San Giovanni d'Asso (Montalcino)

Vendita diretta a km 0, mercatino prodotti tipici, Truffle Square, stand gastronomici, le cene a tema e il "Treno Natura"

Potrebbe essere un'ottima annata, dopo anni di magra dovuti alla siccità. Sono le prime stime dell'Associazione Tartufai Senesi in previsione della trentottesima edizione della Mostra Mercato del Tartufo Bianco delle Crete Senesi che, come da tradizione, si tiene a San Giovanni d'Asso, municipio di Montalcino, nel secondo e terzo week end di novembre (9-10 e 16-17).

Si tratta di una delle manifestazioni legate al tartufo fra le più tradizionali e antiche d'Italia. Nata alla metà degli anni 80 del secolo scorso,

si tiene nel cuore delle Crete Senesi, a San Giovanni d'Asso (comune di Montalcino) che è stato fra i promotori della rete nazionale "Città del Tartufo". San Giovanni d'Asso è un castello circondato da un piccolo borgo medievale immerso in una natura incontaminata lontanissima da qualsiasi attività industriale. Attorno al suo "Diamante Bianco" – così viene chiamato qui il prezioso fungo ipogeo – il borgo offre una festa ricca di proposte.

Per chi vuole vivere esperienze di un'altra epoca, c'è un antico treno che, partendo da Siena, porta attraverso una ferrovia ad esclusivo uso turistico fino al Castello di San Giovanni. È il famoso "Treno Natura" per scoprire paesaggi inconsueti della campagna senese a bordo di un convoglio degli anni Trenta guidato da una locomotiva a vapore (per info e prenotazioni www.visionedelmondo.com).

www.tartufodisangiovanidasso.it



NOVITÀ TICINESI TRA NUOVE ESPERIENZE GASTRONOMICHE E HOTEL DI CHARME

Il clima mite e la bellezza dell'autunno ticinese sono due degli elementi che rendono questi mesi il periodo ideale per vivere delle esperienze immersive in Ticino, a stretto contatto con la natura.

Vivere il ritmo della natura tra agriturismi e fattorie: alla fattoria Ponzio a Sant'Antonino si potranno passare dei momenti unici coccolando e facendo visita a diversi animali.

I diversi spazi aperti come il parco e la natura sono luoghi ideali in cui godersi un bel picnic con i prodotti come formaggi, salumi e vini direttamente acquistabili nella casetta self-service situata all'entrata.

La Fattoria del Faggio di Sonvico è un'azienda a conduzione familiare in cui formaggi come il

büscion, la formaggella e il formaggio blu ticinese sono prodotti grazie al latte delle oltre 130 capre presenti, alcune delle quali hanno vinto premi nazionali.

La fattoria produce differenti tipologie di formaggi, il pluripremiato Bleu Ticines e il pecorino ticinese sono due esempi. Si tratta inoltre di un luogo speciale in cui organizzare brunch, banchetti o altri eventi.

Dal 10 al 12 novembre si terrà un evento che si rinnova da quasi quattro secoli e che è diventato un appuntamento imperdibile dell'autunno ticinese: la fiera di San Martino a Mendrisio.

Le bancarelle offrono una vasta gamma di prodotti locali, mentre gli allevatori espongono con orgoglio le loro mucche di razza bruna.

www.ticino.ch

www.myswitzerland.com



EATALY E MSC CROCIERE: UNA PARTNERSHIP CHE PORTA L'ECCELLENZA ITALIANA IN MARE

La nuova MSC World America di MSC Crociere non sarà solo una meraviglia del mare, ma anche una destinazione gastronomica d'eccellenza, grazie alla straordinaria partnership con Eataly, ambasciatore globale della cucina e del vino italiano di alta qualità.

La collaborazione tra MSC Crociere, compagnia con una forte tradizione italiana, ed Eataly offrirà agli ospiti un viaggio nel gusto, che celebra l'autenticità e la cultura culinaria del nostro Paese.

A bordo, il ristorante Eataly offrirà un'esperienza unica: un vero e proprio omaggio all'arte della cucina italiana, con piatti preparati con ingre-

dienti freschi e sostenibili, accuratamente selezionati tra produttori di eccellenza.

Dalla pasta fresca alle prelibatezze della tradizione, ogni portata sarà un'esplosione di sapori autentici, servita in un contesto elegante che richiama l'atmosfera dei migliori ristoranti italiani. Il nuovo ristorante Eataly di MSC World America offrirà un menù con i principali piatti della gastronomia italiana, da quelli più amati disponibili in tutti gli shop del brand, a pietanze che si potranno gustare esclusivamente a bordo.

E la cucina a vista manterrà l'impegno di Eataly a mostrare i processi di preparazione dal vivo davanti agli occhi degli ospiti.

MSC World America accoglierà i suoi ospiti ad aprile 2025

www.msccrociere.it



A DONATELLA CINELLI COLOMBINI IL PREMIO MASI 2024 PER LA CIVILTÀ DEL VINO

A Verona Donatella Cinelli Colombini ha ricevuto il Premio Masi insieme all'Opera Don Calabria, Riccardo Illy, Arcangelo Sassolino e Sara Segantin

Il 43° Premio Internazionale Masi è dedicato quest'anno alla bellezza come strumento di rigenerazione dei territori e dei valori umani.

Un fil rouge fra passato e futuro su cui il premio Masi prova a dare un contributo di riflessione continuando un dialogo che nel 2021 si concentrava su "Coraggio e visione" nel 2023 su "Radici e prospettive" e ora alza il tiro su uno dei temi più forti della cultura umana: la bellezza. Nel ringraziare la giuria presieduta da Federico

Castellucci e la famiglia Boscaini per averla scelta Donatella Cinelli Colombini ha dichiarato: "Mi sento intimidita nel vedere il mio nome fra questi colossi della storia del vino mondiale. Nel premio dedicato alla bellezza il vino si pone come un possibile strumento di bellezza soprattutto per il suo ruolo nel contrasto dell'abbandono dei territori interni, nel mantenerli popolati, coltivati e quindi paesaggisticamente belli. Obiettivi a cui il turismo del vino può dare ulteriore spinta se sviluppato in una logica rigenerativa. La bellezza – ha concluso - è importante per il turismo del vino e deve essere coniugata con due parole: armonia e integrità e l'armonia va cercata in 3 direzioni: con la storia passata, presente e futura, con la natura e con l'uomo cioè con il suo bisogno di essere felice".



**VIAGGIO NEL
GUSTO: LA
TRADIZIONE
DELLA
MOSTARDA
DI CREMONA**

Gli itinerari Gustosi

Di Angela di In Camper con Gusto

Se hai in programma un weekend a Cremona, non può certamente mancare un viaggio nel gusto della tradizione culinaria.

E in questo periodo dell'anno la tappa gustosa che ti suggeriamo è alla scoperta della Mostarda di Cremona, una tradizione che proprio tra ottobre e novembre ha il suo culmine nel Festival della Mostarda che in questo 2024 propone un calendario dal 4 ottobre al 17 novembre.

Noi, che amiamo conoscere persone e produttori, siamo andate a curiosare nella cucina di un piccolo produttore che ci ha accolto nel suo ristorante e ci ha illustrato i segreti dello chef nella preparazione della sua personale Mostarda di Cremona.

LA MOSTARDA DI CREMONA COME NASCE E INGREDIENTI

Il termine mostarda nasce da "Mustum Ardens", dove mustum

sta per mosto di vino reso ardens, cioè ardente (piccante) da un'aggiunta di farina di grani di senape. Il tutto si rendeva necessario per la conservazione della frutta, facilmente deperibile.

Si dice che questo alimento fosse già presente nelle tavole dei romani, ma è attorno al 1600 che la mostarda inizia ad essere conosciuta nei monasteri prima e nelle tavole comuni poi. Probabilmente è nei monasteri lombardi che nasce la Mostarda di Cremona: la bravura dei monaci speciali e la sempre più ampia necessità di conservare la frutta, fece sì che i primi affinassero la ricetta, preparando alla fine un prodotto eccellente, che venne conosciuto ovunque.

Nel 1800 con l'avvento dell'industria si decise di sostituire il mosto d'uva con la frutta candita. La mostarda rimane comunque uno degli alimenti in vaso più

sani, perché senza conservanti e coloranti, che puoi facilmente trovare nelle cucine e ristoranti del nord Italia e Toscana.

VIAGGIO NELLE TRADIZIONI LA MOSTARDA DI CREMONA E L'ITALIA

Esistono diversi tipi di mostarda; Ne trovi preparazioni particolari al Sud, ma soprattutto al Nord ne puoi gustare centinaia di versioni diverse. Alcuni sostengono che si possono preparare mostarde con qualsiasi frutto: anche con pomodorini, basilico, capperi, fichi d'india o con i marroni

Noi te ne elenchiamo brevemente alcuni:

- La mostarda piemontese, la prima prodotta in Italia, conosciuta come Cougnà, composta da mosto d'uva a cui vengono aggiunte nocciole frutta di stagione e la senape;





- La mostarda veneta fatta con le mele cotogne;

- La mostarda di Mantova che è principalmente a base di Mela Campanina affettata ed è l'ingrediente dei famosi Tortelli di Zucca alla mantovana.

- La mostarda di Cremona, considerata la più piccante, composta da vari tipi di frutta a seconda della stagione di preparazione. La frutta deve essere intera o a pezzi di medie dimensioni. In pochi lo sanno, ma la mostarda cremonese tradizionale prevedeva anche le mandorle candite

- la mostarda di Voghera, simile nella frutta alla cremonese, è molto più delicata in quanto lo sciroppo è leggermente aromatizzato alla senape. In un viaggio del gusto alla ricerca della tradizione, è considerata un prodotto nobile, perché realizzata con frutta candita intera. E il procedimento di canditura richiede 12-15 giorni. Si usa uno sciroppo di acqua, zucchero e glucosio con una concentrazione zuccherina che viene gradualmente aumentata.

Esistono inoltre numerose mostarde di frutta o zucca frul-

lata, che vengono unite allo sciroppo di glucosio e all'estratto di senape.

La Mostarda di Cremona, insieme a quella che si produce a Mantova, è la più famosa nel nostro paese e fa parte dei **Prodotti Agroalimentari Tradizionali Lombardi (PAT)**.

A questo punto ti chiederai quali siano gli ingredienti per la sua preparazione; la risposta è semplice:

1. Frutta di stagione
2. Zucchero
3. Senape (in grani o olio essenziale)

Gli itinerari Gustosi

Alcuni aggiungono acqua per creare uno sciroppo più cremoso.

LA MOSTARDA DI CREMONA SECONDO IL NOSTRO AMICO CHEF E PRODUTTORE

Entriamo quindi in questo viaggio nel gusto della tradizione della Mostarda di Cremona con la personale preparazione da parte dello Chef Marco Nobile, proprietario del Ristorante "Il Poeta Contadino".

Marco ci spiega la storia di questo splendido prodotto e come viene abbinato in tavola: bolliti cotechino e zampone sono un classico, ma anche con gli arrostiti non è male. Ottima abbinata ai formaggi stagionati, semi stagionati e erborinati; la zola con la gelatina di passito e la mostarda, ci garantisce essere squisita. Da provare con il gelato, fiordilatte in primis.

Mentre parla inizia la preparazione della sua ricetta; già traspare la grande passione per la cucina, e ci sconvolge la velocità con cui si muove nel suo regno e di come utilizza gli attrezzi del mestiere.

Un consiglio? Non proviamo ad emularlo!

LA SUA RICETTA

Non credere che sia una produzione veloce, al contrario richiede pazienza nei passaggi da effettuare e attesa. Come minimo servono 3 giorni.

Marco sbuccia la frutta che va poi tagliata a pezzi più o meno grandi e posta in un recipiente abbastanza grande, come una teglia ad esempio. Si versa lo zucchero nella dose di gr. 300 per chilo di frutta. Lo chef



aggiunge un tocco di limone come antiossidante.

Si copre la teglia e la si pone in frigorifero per 24 ore. Per il processo di osmosi lo zucchero estrae i liquidi dalla frutta e dopo 24 si cola il liquido formatosi.

Si versa quindi in casseruola e si cuoce fino a ridurlo del 50%. Attenzione a non coprire mai la pentola durante e dopo la cottura perché le gocce di vapore rovinerebbero la preparazione.

A questo punto lo si versa nuovamente sulla frutta, si copre e si rimette al freddo per altre 24 ore. Questo procedimento va eseguito per 3 volte.

Nell'ultimo passaggio, una volta fatto raffreddare il tutto, si passa ad aggiungere la senape. **L'operazione va effettuata con estrema attenzione e cautela per non disperderla in ambiente e inalarla;** successivamente si mescola il composto per

amalgamare.

Marco utilizza per questa fase le gocce di olio essenziale di senape nella misura da 6 a 12 gocce a seconda del grado di piccantezza che si vuole ottenere.

Fatto questo si può procedere ad invasare e a mettere sotto-vuoto, ma prima è bene assaggiare per capire se la consistenza e piccantezza sono quelle ideali per una buona Mostarda di Cremona.

E noi ligie alle tradizioni del gusto abbiamo fatto ovviamente da cavie!

IL VIAGGIO NELLE TRADIZIONI DI CREMONA CONTINUA

Come dice Marco Nobili: “ ”

Infatti nel menù stagionale del suo ristorante trovi anche anguille, pesce d'acqua dolce e animali da cortile.

Un poeta che ci racconta che il contadino è di per sé un poeta nelle fasi del lavoro dalla terra e nei ritmi della vita.

In questo nostro viaggio nelle tradizioni e nella Mostarda di Cremona, abbiamo percorso strade tra panorami tipici della campagna cremonese.

Stradine che tagliano campi coltivati a mais e prati, costeggiando canali e attraversando piccoli borghi che a novembre profumano di mostarda, anche grazie al Festival della Mostarda di Cremona che ogni anno propone un ricco calendario di eventi e mercati gastronomici. E poi diciamocelo Cremona è davvero una città fantastica, da visitare e da godere non solo nel gusto, grazie anche alle numerose iniziative volte a promuovere e valorizzare il patrimonio architettonico, artistico e culturale di Cremona Infopoint e Target



Turismo. D'altronde Cremona è “città dell'arte e della musica” a cui aggiungere il gusto.

Gusto che può svilupparsi in numerose tappe da fare anche in camper sul territorio per degustare il prodotto nelle sue declinazioni più ricercate.

Questo grazie alla partecipazione di realtà enogastronomiche, ristoranti e la collaborazione e la contaminazione con altre importanti manifestazioni enogastronomiche locali, che partecipano al Festival della Mostarda di Cremona 2024 proponendo piatti a base di Mostarda.

Fra questi paesaggi dal sapore antico, ci ha accolto uno chef che nel suo cascinale, a Casalbuttato (CR) presso il suo Ristorante “ Il Poeta Contadino” in cucina racconta l'amore per la sua professione, la famiglia e questa terra.

Se anche tu vuoi conoscere la sua Mostarda di Cremona che

puoi tranquillamente acquistare assieme ad altre prelibatezze qui prodotte, e degustare la cucina, sappi che puoi sostare in camper.

Ovviamente non ci sono allacci elettrici, ma puoi rabboccare eventualmente l'acqua.

Se sei da queste parti è una sosta del Gusto che ti consigliamo di fare.

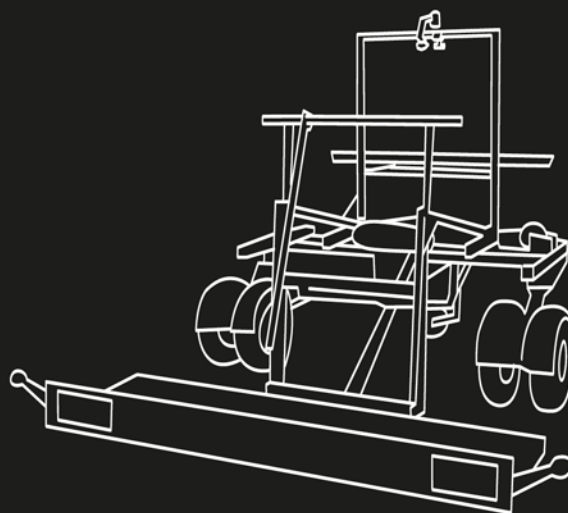


AMPLO

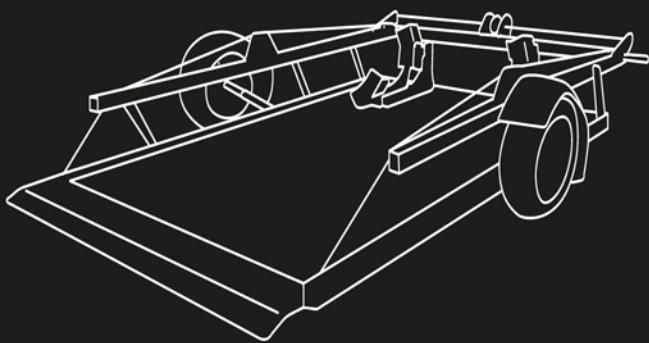
IL VIAGGIO CHE Sognavi



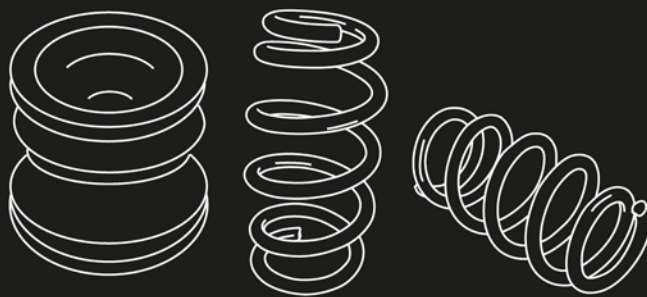
PIEDINI DI STABILIZZAZIONE



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





A ROMA TRADIZIONE E SPERIMENTAZIONE

NEL PANORAMA CHE SI STA RINNOVANDO DUE ESEMPI ICONICI: IL MARCHESE E IL NOMINA – CUCINA LUDICA

Di Franca Dell'Arciprete Scotti

La “scuola” romana sorprende sempre. Non solo i turisti, ma anche gli appassionati gastronomi sanno che la scena romana ha superato da tempo la classica ripetitività di alcune storiche ricette.

Nel panorama che si sta rinnovando e vede nuove aperture, sperimentazioni e sfide, cogliamo due poli entrambi di grande interesse.

Ne possono essere esempi iconici **Il Marchese di via Ripetta** e **il Nomina appena aperto presso il boutique hotel 5 Stelle Roma Luxus di largo**

Angelicum.

Tradizione e sperimentazione dunque.

Ma quale magnifica tradizione e quale audace sperimentazione!

Si rivolge a una clientela estrosa, curiosa, desiderosa di originalità anche in tavola, lo chef **Andrea Fusco**, chiamato dalle imprenditrici Roberta Battista e Francesca Neri a guidare un nuovo progetto di ristorazione.

Siamo a **Nomina**, il ristorante appena aperto all'in-



terno del Roma Luxus Hotel 5 stelle, nell'eccentrico ma sempre autentico rione Monti, in Largo Angelicum. Nomina è un vero progetto gastronomico, come evidenzia il nome: **Nomina – Cucina Ludica**. Qui si arriva per divertirsi, mescolare sapori ed emozioni, sorprendersi ad ogni piatto, scoprire contaminazioni impreviste.

Ricco di un'esperienza acquisita nel corso di una lunga carriera, Andrea Fusco vuole veramente giocare con gli ingredienti, all'insegna di leggerezza e spensieratezza. Il tutto nel rispetto di un'ottima materia prima e della riconoscibilità dei sapori.

Quale il segreto per realizzare questo progetto? Andrea ha introdotto nella sua cucina delle **griglie di ultima generazione**, che permettono a carne, pesce o vegetali di esprimere tutta la loro fragranza attraverso un'attenzione estrema alle cotture, studiate per esaltarne proprietà nutritive in primis, insieme ad aromi e sapori. Per questo motivo il grill di Nomina ricopre un ruolo di spicco nella carta, studiata per accompagnare gli ospiti alla riscoperta di sapori spesso dimenticati, proprio perché talvolta resi troppo articolati.

Nella semplicità di cotture essenziali, il gusto autentico torna al centro della scena, in piatti a base di pescato del giorno o pregiati tagli di carne la cui qualità non ha bisogno di orpelli per esse-

re compresa da tutti. Il piacere di mangiar bene diventa così un momento di convivialità, condivisione e inclusione. Senza dimenticare l'attenzione a leggerezza e salute, al centro delle aspettative di un pubblico moderno e sensibile.

Vogliamo stupirci? E allora proviamo le capesante marinate nello yuzu con scaloppa di fegato grasso, prugna umeboshi, goma wakame e caviale, oppure il risotto con crema di scampi, anguilla, katsuobushi e fondo di vitello, piatto del cuore per lo chef, oppure gli scialatielli cacio e pepe con polvere di cozze, crudo di gambero rosso e menta fritta.





L'ambiente è un degno contorno di questa esperienza che può diventare indimenticabile.

Nel ristorante indoor pareti con un rivestimento a specchi anticati che riflettono lo spazio circostante, una serie di ramage con volatili, dipinti a mano con tecnica ad affresco giapponese dall'artista Valeria Molaioli. Suntuosi divani in velluto di seta color prugna, grandi tavoli con base a cono e piano in vetro con decorazione a foliage dorato e tavoli con piano in cristallo e decorazione con ramage. Dall'alto calano su diversi piani orizzontali grandi cerchi luminosi sospesi, in una magia di riflessi preziosi che giocano con le superfici specchiate. Il dehor verandato utilizzabile in ogni stagione è delimitato da vetrate che ne ricreano l'atmosfera di un giardino d'inverno.

www.nominaristorante.it

Ci porta nel cuore della romanità **Il Marchese di Via Ripetta**. Due le sue fonti di ispirazione alla tradizione: il fascino della nobiltà e la veracità del popolo. Chi non abbina immediatamente il suo nome a quel **Marchese del Grillo** eternato sullo schermo da Albertone, simbolo dello spirito inimitabile della città, elegante, vero nobile e sempre incline all'ironia?



E come dimenticare che Roma ha nel suo DNA anche lo spirito "carbonaro", tipicamente popolare, verace e caustico?

Ecco allora il "genius loci" che vive nella proposta del Marchese.

Eleganza, bellezza degli interni, gusto travolgente dei piatti, la ricerca sul territorio dei prodotti più autentici, lavoro artigianale in cucina, cura di ogni particolare.

Daniele Roppo, Executive chef de Il Marchese, è un uomo che orgogliosamente si sporca le mani cucinando come le nostre nonne, per non dimenticare mai, anzi continuando a sviluppare con

Gli itinerari Gustosi

nuovi piatti, la profondità della cultura gastronomica italiana. Daniele ama stupire, infatti, non per complesse ricette, ma con la forza del prodotto e con la pulizia del sapore, affidandosi a piccoli produttori del territorio.

Come nelle vecchie osterie, si tratta direttamente con i produttori, spesso delle piccole realtà a conduzione familiare, e si sceglie solo l'ingrediente migliore. Così ad esempio, il guanciale viene acquistato da Re Norcino, un produttore di Ascoli Piceno che esiste da oltre 130 anni, il pecorino lo fornisce Cibaria di Castel Gandolfo, il baccalà viene pescato all'amo, cosa che lo preserva dagli ematomi tipici della pesca con la rete mentre polpo, gamberi e calamaretti arrivano dalla costa tra il Circeo e Anzio. Ne deriva un menu che parla di una cucina tradizionale, prevalentemente romana, una cucina di memoria mai banale, per accostamenti di sapori e presentazione dei piatti. In carta troviamo tra gli antipasti un "must" come la Crocchetta di bollito con salsa verde, piatto romano e "ricetta di mia nonna - racconta lo chef - nella quale faccio bollire e stracuocere il campanello e la punta di petto di manzo insieme a qualche spezia ed erba aromatica. È un piatto semplice fatto con tagli di carne poveri".

Classici sono poi la Pappa al pomodoro, straciatella e olio al basilico, la Fettuccina al burro di Normandia, parmigiano 30 mesi, battuto di manzo alla brace e pomodori secchi, la Tagliata di sovracoscia di pollo, con il suo fondo, limone, menta e misticanza. Dalla carta dei dolci, invece, la nuova collaborazione con il biscottificio Gentilini propone Ricotta, visciole e crumble di novellini e un Semifreddo di tiramisù, Osvego e crema al caffè.

Non ci sono orari per mangiare o per bere: ogni momento è buono per ristorarsi con gusto nelle accoglienti sale dalla luce soffusa, al piano terra di uno **splendido palazzo settecentesco**, con tavoli, sedie e pareti antichizzate, una particolarissima carta da parati, ori e stucchi sfarzosi, piante verdi e grandi lampadari in ottone, un originale pavimento realizzato con vecchie cementine a scacchi bianchi e neri.

Al centro la cucina a vista, cuore pulsante del ristorante, sapientemente collegata al bancone bar da un'ampia vetrata.

E non dimentichiamo che siamo **nel cuore della Roma papalina, a due passi dal Tevere, con vista sull'Ara Pacis**.

Sarà anche questo un motivo per cui Il Marchese, aperto solo pochi anni fa da due amici imprendito-



ri, Davide Solari e Lorenzo Renzi, si è già conquistato una fama internazionale?

Complice sicuramente anche la visita della First Lady Americana durante il G20, tenutosi nel 2020 a Roma, una notizia rimbalzata in tutto il globo e rilanciata da prestigiose testate internazionali come The New York Times e Associated Press.

www.ilmarcheseroma.it

LA GUIDA DEL GAMBERO ROSSO DI RISTORANTI D'ITALIA 2025 **SEGUE** L'EVOLUZIONE DELLA RISTORAZIONE ITALIANA

Di Tania Turnaturi

Presentata a Roma l'edizione della **Guida del Gambero Rosso, Ristoranti d'Italia 2025** con la consegna dei riconoscimenti ai premiati, di cui sono **400 le novità** che debuttano quest'anno. Un'edizione nuova, nei linguaggi e nella lettura, che coglie i nuovi concept che mescolano gli stili di ristorazione e dedicano più attenzione alla scelta delle materie prime. Recensiti **2.430 locali**, tra ristoranti, trattorie, wine bar, bistrot, locali internazionali.

Sono 6 i nuovi ingressi tra le eccellenze, 22 i Premi Speciali con due novità: *Cioccolato. L'abbinamento sorprendente* e *La cantina più bella da visitare*. A guidare la classifica delle **Tre Forchette**, che salgono a 52, anche quest'anno c'è **Niko Romito** con il suo *Ristorante Reale* a Castel di Sangro (AQ), insieme a **Enrico Crippa** con *Piazza Duomo* ad Alba (CN) che ottengono un punteggio di 97 centesimi. Seguono con un punteggio di 95 centesimi il ristorante *Atelier Moessmer* *Norbert Niederkofler* e *Osteria*

Francescana di **Massimo Bottura** che scende di un gradino, pur confermandosi nell'Olimpo degli chef, distinguendosi anche per il **Premio Speciale Novità dell'Anno** con il suo *Al Gatto Verde* a Modena. Sostenute dal **partner TRENTODOC**, vedono l'ingresso di **6 nuove eccellenze**, sempre più giovani e creative: tra le avanguardie spiccano il *Ristorante Dina* di **Alberto Gipponi** a Gussago (BS) e *I Tenerumi del Therasia Resort* di **Davide Guidara** a Vulcano (ME). *L'argine a Vencò* di **Antonia Klugmann** a Dolegna del Collio (GO) si distingue anche come **Forchetta Verde** per il suo impegno nei confronti della sostenibilità. Tra le altre novità: *Andrea Aprea Ristorante* a Milano, *Dalla Gioconda* a Gabicce Mare (PU), *Da Gorini* a Bagno di Romagna (FC).

I **Tre Gamberi**, con il **partner Feudo Maccari**, premiano le migliori **40 trattorie**: locali sempre più protagonisti di un fenomeno di cross-contaminazione che li vede adottare tecniche

raffinate tipiche dell'alta cucina, arricchendo l'esperienza culinaria di proposte che trascendono le etichette convenzionali. Sono **8 le novità**, tra cui *Arieddas-La Cucina della Marmilla* che debutta per la prima volta quest'anno. Tra le proposte più all'avanguardia spicca *La Madia* a Brione (BS), mentre *Agra Mater* a Colmurano (MC) è anche **Gambero Verde** per la sua grande attenzione all'ambiente.

Le **Tre Bottiglie** premiano **11 Wine Bar**, con **partner Petra**. Fa il suo ingresso *Enoteca della Valpolicella* a Fumane (VR); sono **8 i Tre Mappamondi** che offrono una cucina etnica reinterpretata in chiave contemporanea e contraddistinta dalla ricerca di materia prima di qualità, con **2 novità**: il cinese *Il Gusto di Xinge* a Firenze e *Vero-Omakase Rooftop* a Nola (NA). Nella nuova edizione, **le Tavole** mandano in pensione le *Cocotte* per raccontare la piena trasformazione in atto nei bistrot con offerte veloci, ma curate: sono **11 le insegne** a ottene-

re il massimo punteggio, offrendo sapori semplici, tradizionali in location curate ed eleganti, con **7 novità**: *Ahimè* a Bologna, *Al Callianino* a Montecchia di Crosara (VR), *Epiro* a Roma, *Nana Piccolo Bistrò* a Senigallia (AN), *Nidaba* a Montebelluna (TV), *Scannabue* a Torino, *Silvano Vini e Cibi al Banco* a Milano.

Sono 22 i **Premi speciali**: ristoranti che si reinventano bistrot, trattorie che abbracciano lo stile contemporaneo, enoteche che sperimentano nuovi concept culinari. Il mondo della ristorazione sta vivendo una metamorfosi che riflette un cambiamento profondo nel modo in cui gli italiani vivono l'esperienza culinaria fuori casa. Un'esperienza sempre più influenzata da ritmi di vita frenetici e dall'onnipresenza della tecnologia che riduce l'attenzione.

La nuova **Guida Ristoranti d'Italia 2025** è rinnovata nella grafica - con immagini di paesaggi e dei piatti regionali della tradizione -, e nella lettura - con nuovi simboli - come il razzo per

le avanguardie e lo smile per il miglior rapporto qualità/prezzo. *"Tempi più stretti e ricette più snelle: i tre ingredienti per piatto sono ormai legge non scritta, via le presentazioni barocche e servizio meno ingessato,*

*che si accompagna alla ricerca di ingredienti freschi e locali - commenta **Lorenzo Ruggeri, direttore del Gambero**, in apertura - I clienti cercano ambienti accoglienti e un'esperienza più informale".*



*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