Dicembre 2010

all'aria aperta

ATTUALITÀ

Tante idee divertenti per le vostre vacanze invernali (pag. 22)

Quale futuro per il turismo italiano? (pag. 30)

Dove pernottano i camperisti? (pag. 38).

ON THE ROAD

Le borgate molisane tra storia, leggenda e folklore (pag. 50)

La Catalogna, trionfo della natura e del genio umano

(pag. 54)

Due grandi esposizioni animano Brugge, la perla del Belgio (pag. 72)

all'interno la rivista



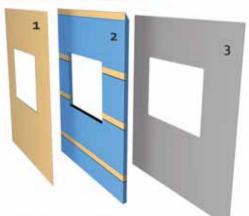
La magia del Natale si scopre in giro per l'Europa Ruone Fr

Gruppo Editoriale www.turismoitinerante.com - www.turit.it

Spedizione in abbonamento postale - Allegato B Tipo B - (Tassa riscossa) - autorizzazione rilasciata a TURIT SRL - n. 1003 del 20.04.09 della Direzione Generale PP.TT. della Rep. S. Marino

La gamma Arca: un valore che dura nel tempo





45 mm: LE PARETI

L'unione perfetta di tre materiali:

- 1. LEGNO: da foreste certificate
- 2. ISOLANTE A CELLULA CHIUSA: coibentazione e rigidità strutturale
- 3. ALUFIBER: alluminio + vetroresina

ROBUSTEZZA, ISOLAMENTO TERMICO E ACUSTICO.

RACCORDI, CONDOTTI E SERBATOI

Coibentati e riscaldati. PROTEZIONE ANTIGELO ED EFFICIENZA IN OGNI CLIMA.





DESIGN

Eleganza, Funzionalità, Materiali: QUALITÀ ARCA.

FINITURE

La cura dei dettagli. PASSIONE ED ESPERIENZA DELLA FABBRICA.

ERGONOMIA

Il design per l'uomo. COMFORT ARCA.



MANSARDA

Tre finestre + un oblò, circolazione perimetrale dell'aria nell'intercapedine. LUCE, SPAZIO, LUMINOSITÀ, RISCALDAMENTO, VENTILAZIONE NATURALE.



VETRORESINA

Componenti in vetroresina Made by Arca arricchiscono e personalizzano i veicoli: STILE E SOLIDITÀ.

La gamma Arca:

Profilati, Mansardati e Motorhome per la coppia e la famiglia. Vieni a scoprirli a Napoli: Mondo Camper Sud, Mostra d'Oltremare, dal 4 al 12 dicembre.



GREEN VISION ARCA

Tre aree di ricerca: materiali, processi, comportamenti. IL PROGETTO GREEN ARCA PER IL TURISMO ITINERANTE.







Tradizione non è culto delle ceneri ma custodia del fuoco.

G. Mahler (1860 - 1911)

Editoriale



di Giuseppe Continolo

Lettera a Babbo Natale

aro Babbo Natale, sappiamo bene che la tua generosità è rivolta soprattutto ai bambini, ma – per una volta - ti chiediamo di fare un'eccezione. Dovresti infilare nel tuo sacco e donarcela la possibilità di risolvere una serie di problemi che impediscono a un'intera categoria di persone, i camperisti, di liberare tutto il potenziale che la loro passione per il turismo all'aria aperta è in grado di esprimere.

Ci rendiamo perfettamente conto di chiederti di impegnarti in una "mission impossibile"; siamo però altrettanto certi che la tua popolarità, il tuo carisma e la tua capacità di superare qualsiasi ostacolo ti consentiranno di fare il "miracolo".

Noi, intanto, ti elenchiamo i problemi che dovresti infilare nel tuo sacco per consegnarlo alle persone giuste. Noi non chiediamo niente di eccezionale, ma soltanto che si applichino le leggi esistenti e i relativi regolamenti. Inoltre che si faccia qualche passo avanti nel prendere più seriamente in considerazione che il turismo itinerante è altrettanto importante di altre forme di turismo. Per auesto occorre:

- che in Italia si completi quanto prima una rete di infrastrutture (soprattutto aree di sosta) per l'accoglienza del camperista;
- che si convincano i sindaci più ottusi che il turismo itinerante rappresenta un'opportunità e che il



timore di dover ospitare degli zingari, oltre che infondato, è indice di razzismo:

- che l'equiparazione tra auto e autocaravan è sancita dal codice della strada e non si deve ricorrere a meschine argomentazioni per impedire alle autocaravan l'accesso ai normali parcheggi;
- che occorre una legge quadro che regolamenti in modo omogeneo in tutte le regioni il turismo itinerante; - che occorre superare il limite impo-

sto ai possessori di patente B di quidare mezzi di peso complessivo non superiore ai 35 qli, portandolo almeno a 42 gli, come avviene in altri paesi europei.

Occorre, infine, e questa è probabilmente la richiesta più difficile da esaudire, che le numerose associazioni che popolano il mondo del turismo itinerante imparino a portare avanti le loro giuste rivendicazioni parlando con una sola voce.

Caro Babbo Natale, se riuscirai a portarci tutti questi doni vuol dire che sarai riuscito a compiere il "miracolo" e noi te ne saremo eternamente grati.



Mensile - Anno 16° N. 127 Editore: TURIT srl di Claudio Domenico D'Orazio

Direzione e Redazione Gruppo Editoriale TURIT Strada Cardio, 10 - Galazzano 47899 Repubblica di San Marino Tel. 0549 941379 - Fax 0549 974917 E-mail: redazione@turit.it

Segreteria di Direzione Stefano Molinari info@turit.it

Responsabile della Pubblicità Giampaolo Adriano cell. 338 9801370 pubblicità@turit.it

Ufficio Abbonamenti abbonamenti@turit.it Tel. 0549 941378 Fax 0549 974917

Studio Stampa Repubblica di San Marino

La Redazione: Direttore responsabile Giuseppe Continolo g.continolo@turit.it

Caporedattore Simona Benzi s.benzi@turit.it

Progetto grafico Silvia Sacchi grafica@turit.it

Collaboratori:
Guido Bertinetti, Salvatore Braccialarghe,
Irene Braccialarghe Vittorio Broccoli,
Domenico Carola, Wanda Castelnuovo,
Franca Dell'Arciprete Scotti, Vittorio Dall'Aglio,
Luca Dumini, Federico Garavaglia
Pier Francesco Gasperi, Giulia Giovanelli,
Isa Grassano, Marino Fioramonti, Antonella Fiorito,
Angelo Lo Rizzo, Emanuele Maffei, Paolo Mattei,
Antonio Crescenzo Morelli, Rosanna Ojetti,
Paolo Peli, Gianni Picilli, Riccardo Rolfini,
Giancarlo Roversi, Marisa Saccomandi,
Gianantonio Schiaffino, Lamberto Selleri,
Beppe Tassone, Roberto Vitali

Corrispondenti: Camillo Musso-Torino, Roberto De Mattei-Milano, Salvatore Longo-Milano, Gianantonio Schiaffino-Venezia, Franco Dattilo-Roma, Giuseppe Nobile-Sicilia

Fotografie di: Giuseppe Continolo, Simona Benzi, Salvatore Braccialarghe, Pier Francesco Gasperi, Beppe Tassone

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



Natale in Svezia Foto: Oskar Falck copy Malmö Turism



Sommario

Editoriale

- Lettera a Babbo Natale	pag.	3
Botta e Risposta - L'area di sosta di Montefiore Conca è sempre stata aperta!	pag.	8
News		
- Lettera aperta agli espositori presenti al Salone		10
del Camper	pag.	10
 Il turismo all'aria aperta sulla riviera romagnola In Francia boom del turismo in campeggio 	pag.	10 10
- Non si ferma la crescita del turismo all'aria aperta	pag.	11
- La provincia di Siena orgogliosa della sua camper valley		12
- Arance di Natale: la solidarietà viaggia in camper	pag.	12
- Come sfruttare un'area di sosta nei periodi morti	pag.	13
- Il successo dell'albergo diffuso	pag.	13
- Carcasse di auto incidentate diventano opere d'arte - Il Salone Nautico Internazionale di Venezia cambia	pag.	13
location	pag.	14
- Venezia e il Nord Est si candidano a Capitale Europea		
della cultura 2019	pag.	14
- Sicilia: -14,5% di presenze dal 2006	pag.	14
- Expedia: vacanze brevi per superare il trauma del rientro	pag.	15
- Le città più infedeli	pag.	15
- Granfondo da Dobbiaco a Cortina	pag.	16
- 6.000 Babbo Natale a Riccione	pag.	16
- 52 domeniche di golf in Emilia Romagna	pag.	16
- Da AGRIeTOUR emerge un settore in crescita	pag.	17
News sulla circolazione stradale		
- Rotture del parabrezza: un controllo per evitarle	pag.	18
- Italiani alla guida	pag.	18
- I litigi in auto sono pericolosi	pag.	18
- Le autostrade del futuro	pag.	19
- Patente: codice severo con gli over 75	pag.	20
- Alta velocità: comprendiamo i nostri limiti	pag.	20
Attualità		
- Tante idee divertenti per le vostre vacanze invernali	pag.	22
- Quale futuro per il turismo italiano?	pag.	30
- Dove pernottano i camperisti?	pag.	38
	1, -9,	
L'accessorio futile		

- Sony Serie P: un mini computer ideale anche in camper pag. 48



50 LE BORGATE MOLISANE TRA STORIA, LEGGENDA E FOLKLORE





54 LA CATALOGNA, TRIONFO DELLA NATURA E DEL GENIO UMANO



PITIGLIANO, SORANO E SOVANA:
UN TRIANGOLO TUFACEO UNICO



80 LA MAGIA DEL NATALE SI SCOPRE IN GIRO PER L'EUROPA



98 PARIGI, GLI ANNI MERAVIGLIOSI IMPRESSIONISMO CONTRO SALON





La redazione di TURISMO

e tutti i suoi collaboratori augurano



Gruppo Editoriale

Da sinistra: Vittorio Broccoli - Simona Benzi - Claudio D'Orazio - Giuseppe Continolo Paolo Peli - Silvia Sacchi - Andrea Amici - Stefano Molinari





Gianantonio Schiaffino



Marisa Saccomandi



Ines Roscio Pavia



Domenico Carola



Lamberto Selleri



Isa Grassano



Emanuele Maffei



Giuseppe Lambertucci



Franca Dell'Arciprete Scotti



Angelo Lo Rizzo



Antonio Crescenzo Morelli



Franco Dattilo



Irene Braccialarghe



Paolo Mattei



Giampaolo Adriano



Federico Garavaglia



Giulia Giovanelli

CONCESSIONARI HYMER

Italia V.R. Group

Via Volta 29 - I-10040 Druento (10) Telefono: 011.9844520 - Fax: 011.9845879 www.coattocamper.com - info@coattocamper.com

Gatti Giornio

Via Piacenza, 1 - I-15050 S. Giuliano Vecchio (AL) Telefono: 0131 619820 - Fax: 0131 216252 www.giorgiogatti.com - info@giorgi

Liguria

Onori Camper It Caravan SRL Via Pian dei Ratti 63 A/3 - 1-16040 Ororo (GE) - Telefono: G185 334100 www.onoricampencarayan.it - info@onoricampercarayan.it

Lombardia Parca Giovanni SRL

Viale Industria 315 - F-27029 Vigevano (PV) Telefono: 0381 40372 - Fax: 0381 344559 - www.parea.com - info@parea.com

Vacanze 2000

Viale Lombardia 51 - I-20052 Monza (MI) Telefono: 039 746089 - Fax: 039 746125 www.vacanze2000.it + v2000-assistenza@ioLit

AUTOcaravan SRL

Via Dei Chiosi 15 - Fronte Autostrada A4 MI-VE 1-20040 Cavenago Brianza (MII) - Telefono: 02 9501677 - Fax: 02 95019120 www.aurocaravan.it - auroift/aurocaravan.it

Gialdini SRL

Via Triumplina, 45 - I-25123 Brescia (BS) Telefono: 030 2002385 - Fax: 030 2002305 www.gialdini.com - info@gialdini.com

Veneto

Automarket Bonometti SPA Via Lago d'Iseo 2 - 1-36077 Altavilla Vicentina (VI) Telefono: 0444 372372 - Fax: 0444 573801 www.bonometti.it - vicenza@bonometti.it

Automarket Bonometti SPA

Via Bresciana 9 - 5.5.11 - 1-37138 Verona (VII) Telefono: 045 8903777 - Fix: 045 8903631 www.bonometti.it - verona@bor

Automarket Bonometti SPA

Via Stradore 17/A - Lat. Orconvallazione Est I-31033 Castellranen Ven. (TV) Telefono: 042 3724035 - Fax: 042 3741845 w.bonometti.it - castelfranco@bo

Trentino Alto Adige

Automarket Bonometti SPA Gandolo, Località Spini 123-36 - Uscitz Trento Nord - I-38014 Trento (TN)

Telefono: 0461 950926 - Fax: 0461 950926 nettLit - trento@bor

> Friuli Venezia Giulia Nord Est Company S.A.S

Via caduti sul lavoro. 10 Zona Industriale Nogherr - 34015 MUGGIA (TS) Telefono: 040 231542 - Fax: 040 9234243 www.nordestcompany.it - nordestco@alice.it

Emilia Romagna

Magli Vla Emilia 282-284 - 1-40064 Ozzano Emilia (BO) Telefono: 051 798348 - Fax: 051 798327 www.maglicaravan.it - info@maglicaravan.it

Toscana

I Pionieri S.r.J.

Via Gramsci 48 - 51010 Montecatini Terme - Loc. Trasversagna Telefono: 0572 766377 - Fax: 0572 78187 www.ipionieri.it - Info@ipionieri.it

Marche

Concro Caravan SRL

S.S. 16 km 309, 700 Località Aspin Terme – I-60021 Camerano (AN) Telefono: 071 95559 – Fax: 071 95127 www.conerocaravan.it - info@cone

Umbria

De Mai Caravan di De Mai Giovanni

Via G. di Vittorio 15 - I-06038 Spello (PG) Felefono: 0742 301701 - Fax: 0742 301162 www.demaicaravan.it - info@demaicaravan.it

Lario

Nuova Riviera

Via Pontina 595 - I-00128 Roma (RM) Telefono: 06 5084417 - Fax: 06 5072751 www.nuova-riviera.it - nuova.riviera@libero.it

Campania

Campania Camper SRI

Via Alessio Ascalesi 61/63 - 1-80013 Casalnuovo di N. Telefono: 081 5210109 - Fax: 081 3175751 www.camponiacamper.it - info@camp

Puglia

Salentocaravan

Via Preti Di Campi - Complanare SX SS 101 S.S. Lecce-Gallipoli KM 7.300 - 1-73010 Lequile (LE) Telefono: 0832 261131 - Fax: 0832 261131 www.salentocaravan.it - info@salentocaravan.it

Abruzzo

Forward B.C. SRL

Via Pietro Nenni 135 - I-63020 San Giovanni Teatino (CH) Telefono: 085 4465220 - Fax: 085 4465218 www.forwardauto.it - info@forwardauto.it

Botta e risposta

L'area di sosta di Montefiore Conca è sempre stata aperta!

In merito alla notizia "Chiude l'area di sosta di Montefiore Conca" pubblicata su TURISMO all'aria aperta - n. 126 - novembre 2010 - a pag. 12 riportiamo una lettera che precisa la situazione dell'area e smentisce la sua chiusura



L'area di sosta di Montefiore Conca

Con stupore ho appreso la notizia da Voi pubblicata a novembre che secondo "i repubblicani" (ma dove sono più?, forse qualche nostalgico) l'area sosta camper di Montefiore Conca sarebbe stata chiusa o quantomeno inaccessibile. Vi posso assicurare che la notizia è falsa perché la splendida, meravigliosa e panoramica area di sosta citata è sempre stata efficiente e ben curata, una delle poche immersa nel verde in zona collinare con vista su tutta la Vallata del Conca fino al mare il cui orizzonte spazia dsa Gradara a Cesenatico, con l'ottima vista della stupenda Rocca Malatestiana ed a soli 100 metri dal Centro Storico.

Montefiore come proprio da Voi ricordato un anno fa è stata insignita a "Comune Amico del Turismo Itinerante" ove all'inizio del paese è posta la targa sotto la scritta del paese. L'area di sosta dispone per tutte le piazzole di rubinetto acqua e di presa di corrente (Meglio di un parcheggio) e di scarico e lavaggio per cassette wc e scarico camper autopulente. E' un'ara di sosta veramente 5 stelle. L'area è dotata di barriera antintrusione e vi si può accedere acquistando la card, direttamente presso il Bar Sport a 100 mt. Frequento abitualmente in camper tale area e vi ho sostato ripetutamente quest'estate e in quasi tutti i finesettimana di ottobre per la sagra della castagna, ove l'area ha segnato sempre il tutto esaurito e l'amministrazione ha

fatto sostare i camper anche nel vicino parcheggio pubblico. Ho saputo che c'è stata una polemica sui giornali, sollevata dai repubblicani locali, veramente due gatti arrabbiati, perché avendo perso le elezioni comunali, non sanno più come fare per attaccare l'amministrazione, non rendendosi conto che queste notizie di fatto danneggiano l'immagine del paese. La verità è che in uno spiazzo posto vicino all'area di sosta ci sono cassonetti della spazzatura e per alcuni giorni gli operai del Comune avevano accatastato un po' di potature, come avviene normalmente. l'Hera, Ente che gestisce la nettezza urbana e la raccolta differenziata ha tardato qualche giorno a prelevare tali potature con idoneo automezzo attrezzato, ed i buontemponi repubblicani hanno gridato allo scandalo. Si fa rilevare che sia i cassonetti, sia le potature essendo posti in disparte non hanno creato nessun disagio né al parcheggio pubblico e tantomeno all'area camper, né ha ostruito il passaggio.

Faccio presente che il Sindaco di Montefiore è molto dispiaciuto della diffusione di questa notizia perché, come è anche a Voi noto, aspetta sempre i camperisti a braccia aperte ed è disponibile ad incontrarli ed a fornirgli notizie storiche. Basta chiamare in Comune al 0541980035. La guida deputata è il Sig. Gianni Martelli Cordiali saluti.

Paolo Casadei

Nuova Hymer B-Klasse

affermata lo era già, potevamo solo migliorarla



La nuova serie, dove praticamente tutto è di serie!

Dalla persiana elettrica sul parabrezza al climatizzatore automatico in cabina, dagli airbags per conducente e passeggero al regolatore di velocità Tempomat, dal doppio pavimento multifunzione coibentato e riscaldato al frigorifero Jumbo da 150 litri, dal tavolo orientabile a 360° alla gioia di andarvi in vacanza! HYMER una realtà da sogno!

www.la-nuova-b-klasse.it



Il turismo all'aria aperta sulla riviera romagnola



Sono 48 i centri vacanze e campeggi localizzati lungo i 120 km. di costa dell'Emilia Romagna, tra i Lidi di Comacchio e Misano Adriatico, con una ricettività di circa 80.000 posti letto. L'area dove si concentra la maggiore disponibilità ricettiva è quella tra i Lidi di Ravenna e Cervia, con 19 strutture e quasi 30.000 posti letto, seguita dai Lidi di Comacchio con 10 strutture ed oltre 20.000 posti letto. Nella Riviera della Provincia di Rimini si trovano 11 strutture con circa 20.000 posti letto, mentre sul litorale della Provincia di Forlì-Cesena le strutture ricettive all'aria aperta sono 8 con circa 10.000 posti letto. L'andamento del movimento nell'estate 2010 evidenzia un incremento degli arrivi di circa 3 punti percentuali ed una sostanziale stabilità delle presenze, confermando il trend positivo registrato nelle ultime stagioni.

In Francia boom del turismo in campeggio

 $S^{\text{econdo}} \ \, \text{Christian} \ \, \text{Kergal} \\ \text{direttore di Atout France Italia}$ (l'agenzia che promuove i territori d'Oltralpe nel Belpaese), la ripresa del turismo in Francia si basa su due trend interessanti: la continua progressione delle richieste per la Corsica, unica regione a segno più anche durante la crisi e il boom delle vacanze nei campeggi e nelle strutture extralberghiere grazie soprattutto all'offerta di mobilhome e bungalow. Alla crescita di questo tipo di sistemazione hanno dato finora un robusto contributo i turisti italiani i quali sarebbero aumentati del 25% (anno su anno)! Complessivamente, il turismo campeggistico è cresciuto in Francia del 3% nel corso della stagione estiva 2010.

Lettera aperta agli espositori presenti al Salone del Camper



APC (Ass.ne Produttori Caravan e Camper) e Fiere di Parma hanno inviato a tutti gli espositori una lettera di ringraziamento per la loro partecipazione a "Il Salone del Camper", per giustificare gli inconvenienti che hanno caratterizzato il primo week-end e per rassicurarli che le cose andranno molto meglio il prossimo anno. In fondo, hanno scritto con orgoglio gli organizzatori, il Salone ha mostrato qualche smagliatura per un "eccessivo successo". Di seguito il testo della lettera:

Gentile Espositore,

la conclusione della prima edizione de Il Salone del Camper a Parma ci consente di tracciare un bilancio dei risultati e dell'attività svolta. Anche grazie alla Vostra Azienda siamo riusciti a superare 40.000 mg. di superficie netta occupata; uno spettacolo fieristico con 550 veicoli esposti, oltre 10.000 mg. di accessori e uno straordinario palinsesto di eventi professionali e di pubblico. Un pubblico superiore ad ogni attesa: oltre 133.000 visitatori 53.000 dei quali nei primi due giorni. Inutile dire che numeri effettivi tanto superiori rispetto ai precedenti italiani e paragonabili a quelli delle analoghe e consolidate fiere europee hanno messo in seria difficoltà infrastrutture e servizi nelle prime 48 ore. Fortunatamente la qualità della fiera, la reazione organizzativa da parte di APC e Fiere di Parma e un territorio straordinariamente ospitale hanno saputo gratificare comunque il visitatore come dimostrano i risultati della customer satisfaction realizzata da un autorevole istituto indipendente.

Forse ci voleva anche questo "eccessivo

successo" per dare al mercato un segnale di capacità e volontà di rilancio; la qualità dei prodotti che avete esposto e una incessante campagna di comunicazione televisiva hanno dimostrato che la community del turismo plein air in Italia non solo è viva ma attendeva un evento baricentrico e spettacolare (dentro e fuori la fiera) per attrarre nuovi adepti che il CISET ha contato e profilato nella ricerca e che il Salone ha saputo coinvolgere (erano il 35% dei visitatori). Il Salone ha mobilitato i media, ed è per noi motivo di orgoglio registrare come questo settore sia stato di nuovo in grado di catalizzare l'interesse delle principali reti televisive e dei quotidiani, che hanno riservato al Salone servizi nelle fasce di massimo ascolto e nelle pagine delle edizioni nazionali.

A breve inizieremo le prime fasi organizzative legate a Il Salone del Camper 2011 che si terrà in un quartiere completamente rinnovato con parcheggi e punti di ristorazione raddoppiati; sarà quindi nostra cura contattarvi per fornirvi le anticipazioni utili all'avvio delle operazioni commerciali, che porteranno all'apertura del 10 settembre; nel frattempo vi invitiamo a visitate il nostro sito per prendere visione sia del report conclusivo della manifestazione, che dell'Osservatorio sul turismo in camper e all'aria aperta redatto dal CISET, e frutto dell'investimento effettuato da APC e Fiere di Parma, in collaborazione con Promocamp. Un particolare ringraziamento a tutti voi, che avete creduto come noi in una fiera diversa, progettata e realizzata insieme. Con viva cordialità.

> APC (Ass.ne Produttori Caravan e Camper) - Fiere di Parma

Non si ferma la crescita del turismo all'aria aperta

Negli ultimi 10 anni i flussi dei turisti italiani in vacanza nelle strutture ricettive all'aria aperta hanno registrato un incremento medio annuo di circa il 4% ed anche nel 2010 si è confermato il trend di crescita, con un incremento a livello nazionale di circa 3 punti percentuali (stime Osservatorio Balneare Italiano TMI a tutto agosto 2010).

Gli italiani che viaggiano abitualmente in camper, caravan o tenda sono circa 3 milioni e in media restano fuori casa per 31 milioni di notti all'anno, per una spesa complessiva di 1,4 miliardi di euro. Il turismo all'aria aperta in Italia registra complessivamente circa 70 milioni di presenze annue ed un fatturato intorno ai 3,5 miliardi di euro.

Per quanto riguarda il movimento internazionale in Italia, la Germania resta il primo mercato, seguita da Olanda, Francia e Austria. Se solo fino a qualche anno fa camper, caravan e tende rappresentavano un'alternativa di vacanza o addirittura una vacanza per "alternativi", oggi sono diventati una scelta consapevole di voler viaggiare in modo differente, privilegiando il contatto con la natura e vivendo lo spirito dei luoghi.







Arance di Natale: la solidarietà viaggia in camper

La 16ma edizione di Larance di Natale è ormai ai nastri di partenza e tornerà in numerose piazze italiane fino al 19 dicembre prossimi. Il camper non è solo libertà, cultura e divertimento, ma può diventare veicolo per promuovere qualcosa di diverso: la solidarietà.

Tutti posshono partecipare e dare una mano: l'invito è quindi rivolto a chiunque voglia attivamente fare qualcosa, per portare un sorriso dove ce n'è bisogno.

Come sempre, la nostra azione si svolgerà all'insegna della trasparenza e della concretezza, principi che restano irrinunciabili e sovrani.

Come nelle precedenti edizioni, le realtà privilegiate saranno soprattutto quelle che riguardano da vicino i bambini. In relazione alle finalità sono previsti dei viaggi di consegna che, una volta portati a destinazione gli aiuti, continueranno con un itinerario tipicamente turistico. Il calendario provvisorio è consultabile nel sito web.

Le finalità prescelte quest'anno sono le seguenti:

- Asilo nido di Baius Moldoveni e scuola di Baurci Moldoveni in Moldavia: materiale didattico, serramenti, attrezzature per le palestre scolastiche
- Casa d'accoglienza "Surasul Marìelei" di Braila in Romania alimentari, materiale didattico, biciclette
- Centro sanitario di Sirnak in Turchia medicinali e attrezzature sanitarie
- Scuola di M'hamid in Marocco: pozzo per l'acqua, materiale didattico. Info: www.arancedinatale.org

La provincia di Siena orgogliosa della sua camper valley



Nella Val d'Elsa e nella Val di Pesa, in Provincia di Siena, si estende la "camper valley" italiana perchè qui sono concentrate le più importanti fabbriche di autocaravan.

Nella settimana di fine ottobre la Provincia di Siena ha organizzato una tavola rotonda dedicata allo sviluppo del settore veicoli ricreazionali, alla quale hanno partecipato autorità istituzionali, specialisti del sistema turistico e rappresentanti degli utenti.

Dopo i saluti di circostanza da parte delle autorità, l'attenzione si è concentrata sulla relazione di **Mara Manente** del CISET, l'organismo fondato dall'Università Ca' Foscari di Venezia che organizza un master in economia e gestione del turismo, la quale, prendendo spunto da quanto già evidenziato durante "Il Salone del Camper" a Parma, ha trattato il tema del turismo inteso come soggiorno stanziale nei campeggi o come viaggio a contatto con il territorio.

Il turismo "mobile" effettuato con camper, caravan, o tenda è stato definito come formula ideale per vivere in pieno un'esperienza di vacanza; la sua importanza è evidenziata dai numeri. I turisti itineranti hanno trascorso 33,1 milioni di notti nei campeggi e 20,9 milioni di notti fuori dei campeggi con una spesa di 1,7 miliardi di euro nei campeggi. In Italia è cresciuto il numero dei campe-

risti stranieri, i quali soggiornano in media 9 notti, contro le 7,9 notti per gli italiani. La Toscana occupa il secondo posto, dopo il Veneto, tra le mete predilette dagli stranieri.

Domenico Nevoso, Presidente dell'Intrares, responsabile di progetto del Piano di Marketing territoriale e di comunicazione della Provincia di Siena, dopo aver dato una visione del sistema produttivo locale, ha fatto un rapido excursus sull'offerta delle aree di ospitalità e sulla filiera produttiva della camperistica, e ha consigliato la preparazione di un progetto che presenti una visione unitaria dello sviluppo della camperistica in Val d'Elsa e in Val di

L'unione tra la componente artigianale e quella industriale ha creato in questa Provincia un eccellente sistema economico produttivo, ma osserva che per dare uno sbocco definitivo alla crisi, occorre saper innovare sia le tecniche di costruzione che il prodotto finale.

Tra gli altri interventi segnaliamo quello di **Luca Bianchi**, presidente nazionale di APC-Anfia, l'Associazione tra i produttori di veicoli ricreazionali, il quale ha brevemente trattato della corrispondenza tra le risorse del territorio e l'accodienza dei camperisti.

Hanno concluso questa rassegna i rappresentanti delle due Federazioni Nazionali italiane.

Camillo Musso

Come sfruttare un'area di sosta nei periodi morti

Il progetto Area di Sosta "Aperta" La paragrama de la consapevolezza nel rendere fruibile uno spazio a disposizione della collettività, quale quello di un'area di sosta camper in periodi cosiddetti " morti", in una città Campobasso a bassa vocazione turistica; organizzando manifestazioni ospitabili in spazi aperti favorendo la conoscenza del turismo itinerante. La prima manifestazione si è svolta nel settembre del 2009 in collaborazione con l'Istituto per i Servizi Turistici "V. Cuoco" di Campobasso, ospitando circa 70 alunni ed insegnanti per una illustrazione "sul campo" del turismo itinerante con visita finale ai camper che alcuni soci del Club Campeggio Molise avevano parcheggiato all'interno dell'area di sosta. Anche le autorità intervenute (Presidente Consiglio Regionale, 3 Consiglieri Regionali, l'Assessore al Turismo della città di Campobasso unitamente ad 1 Consigliere Comunale) hanno apprezzato l'iniziativa, pregan-

doci di proporne di nuove.

La seconda "On Air" è stata organizzata a dicembre del 2009 e consisteva nell'istallare una stazione radio all'interno dell'area di sosta, partecipando ad una gara (contest) della durata di 24 ore. La gara è a livello nazionale e le classifiche vengono stilate per gruppi omogenei ed i punteggi calcolati in base ai collegamenti con altre stazioni italiane moltiplicati per ogni provincia collegata. Abbiamo installato grazie alla ditta Tecnobit del Presidente del Club Campeggio Molise, Giovanni Gallo, una antenna posta su una piattaforma a circa 40 mt. da terra. Il team era formato da radioamatori (in possesso di regolare licenza rilasciata dal Ministero delle Comunicazioni) tutti appassionati di turismo all'aria aperta.

Durante la 24 ore ci siamo alternati in diversi al microfono della radio ed al tasto telegrafico, abbiamo ricevuto tante visite di soci del Club, di curiosi e di radioamatori del posto che hanno



chiesto informazioni su camper e possibilità di viaggi e soste.

Il risultato ottenuto è lusinghiero ed è stato da sprone per migliorarlo nell'edizione 2010 che si terrà nel fine settimana dell'11-12 dicembre alle ore 14.00.

Il successo dell'albergo diffuso

Il Global Award 2010 di World Travel Market sarà assegnato, per l'Italia, a Giancarlo Dall'Ara, presidente dell'Associazione Alberghi Diffusi e ideatore di questa originale formula di ospitalità. I criteri del Global Award sono stati completamente rivoluzionati dagli organizzatori del WTM: al primo posto quest'anno ci sono "innovazione, creatività e determinazione nel contribuire all'evoluzione del turismo", e gli Alberghi Diffusi sono stati scelti tra i numerosi candidati proposti da L'Agenzia di Viaggi, media partner della fiera di Londra da 20 anni.

La prima idea di Albergo Diffuso è nata dalla necessità di utilizzare gli edifici rimasti vuoti ma ristrutturati grazie ai fondi per la ricostruzione dopo il terremoto del Friuli del '76. "È stato il nome a costringermi a mettere a fuoco il concept di "Albergo Diffuso" che conosciamo oggi, che 13 Regioni hanno già adottato con una normativa specifica e che altre stanno facendo proprio – racconta Giancarlo Dall'Ara – È un modello di albergo orizzontale, sostenibile, un attrattore per i centri storici e i borghi del nostro Paese".

La gestione alberghiera imponeva di cercare case non lontane tra loro, la lontananza infatti le avrebbe rese ingestibili, per creare un contesto del tutto originale, quello di un "albergo che non si costruisce". Ma perchè quest'idea potesse funzionare e non restasse

solo teoria, ci voleva un borgo abitato, un centro storico con una comunità viva, perché altrimenti – anziché proporre una esperienza autentica, uno stile di vita - si finiva per organizzare una proposta che, strutture a parte, finiva per non essere troppo diversa dal villaggio turistico. Nel tempo si è andata così delineando la formula originale di "albergo" che offre non solo posti letto, ma anche l'opportunità di vivere lo stile di vita del borgo: le case, messe in rete tra loro, ospitano le camere, e una, centrale, costituisce la reception, dove si trovano gli spazi comuni e si forniscono agli ospiti tutti i servizi alberghieri. Oggi ci sono una cinquantina di strutture con le caratteristiche di "albergo diffuso", una formula che il New York Times ha definito "semplice, ma geniale", e che sta ispirando altre forme di ospitalità sostenibile.

Info: www.albergodiffuso.com



Carcasse di auto incidentate

diventano opere d'arte

Ccheletri di lamiera di Dautomobili incidentate diventano opere che vogliono fungere da monito per chi spesso al volante della propria auto pigia con troppa facilità sul pedale dell'acceleratore. L'idea è della Provincia di Lodi, che ha fatto installare 12 auto "incidentate" lungo alcuni punti particolarmente pericolosi delle strade della lodigiana, con l'obiettivo di invitare i conducenti a riflettere sull'importanza di una buona condotta di guida. Su ognuna di esse campeggia una grande tessera gialla di un puzzle. Secondo gli organizzatori dell'iniziativa le immagini choc della vita reale possono con la forza del loro messaggio, contribuire a modificare i comportamenti sbagliati al volante.

Fonte: Asaps

Venezia e il Nord Est si candidano a Capitale Europea della Cultura 2019



partita ufficialmente la corsa alla candidatura di Venezia e di tutto il Nord-Est a Capitale Europea della Cultura per il 2019. A questo primo incontro tenutosi a Ca' Farsetti, sede del Comune di Venezia, per tracciare il percorso istituzionale da compiere entro il 2013, erano presenti i rappresentanti dell'area del Triveneto. Per la prima volta, come hanno rilevato nel corso della riunione, l'intera area del Triveneto si confronterà per fare sistema e così esaltare le specifiche peculiarità di questo grande territorio che vede in questo progetto come capofila la città di Venezia e che promette sviluppi notevoli sul piano turistico. Come primo passo concreto, verrà costituito a breve un gruppo di lavoro composto di tecnici Amministrazioni pubbliche coinvolte, per la realizzazione di un Protocollo di intesa atto all'avvio formale della procedura relativa alla candidatura.

Il Sindaco Orsoni, a conclusione dell'importante incontro, ha desiderato sottolineare come questo grande territorio situato al centro dell'Europa, collegato al Nord ed all'Est del vecchio continente, abbia tutti i requisiti non solo, come dichiarava De Coubertin, per partecipare ma bensì per vincere.

Il Salone Nautico internazionale di Venezia cambia location

Il 10° Salone Nautico Internazionale di Venezia, presentato nel corso del recente Salone Nautico di Genova, si svolgerà dal 7 al 10 aprile 2011, ma non più nell'ormai consueta area del Terminal Passeggeri della Marittima a Venezia perché non più disponibile.

L'annuale appuntamento con la nautica si terrà, invece, al **Parco San Giuliano**, cerniera naturale tra Venezia e la terra ferma; una grande area dotata di ampi parcheggi che si affaccia sull'acqua, facilmente raggiungibile sia in auto, per la vicinanza al casello autostradale, che dalla ferrovia e dall'aeroporto con mezzi pubblici. Il Salone così riorganizzato si sdoppierà interessando anche lo storico Arsenale di Venezia.

Negli ampi spazi di San Giuliano la piccola e media nautica, gommoni ed accessori troveranno adequata collocazione sia in zone espositive coperte che esterne con buona disponibilità di ormeggio in acqua per le imbarcazioni. La scelta quasi obbligata consentirà comunque di superare certamente quei 40.000 visitatori della precedente edizione facilitando i molti provenienti dalla terra ferma, grazie anche all'opportunità di ingresso aratuito. Purtroppo la mancanza nell'area di San Giuliano di un fondale adequato, il massimo è di circa due metri, sta obbligan-



do l'organizzazione a cercare una soluzione adeguata per le prove in mare delle grandi imbarcazioni, cosa che forse potrà essere possibile trovando un accordo con la vicina Jesolo. All'Arsenale che sarà collegato con un servizio shuttle, troverà spazio la grande nautica contribuendo ad attrarre un pubblico di élite e non solo, alla riscoperta di un luogo di alto valore storico e simbolico per tutto il mondo amante del mare.

Questo Salone, che prevede un ricco programma di incontri, convegni, conferenze e, in collaborazione con il Polo Nautico San Giuliano, eventi sportivi di grande interesse, attirerà certamente un gran numero di giovani ed appassionati di nautica da tutta Italia.

Info: www.festivaldelmare.com

Gianantonio Schiaffino

Sicilia: -14,5% di presenze dal 2006

Negli ultimi cinque anni la Sicilia ha perso il 14,5% delle presenze totali (dalle 14.592.498 del 2006 alle 12.497.745 dell'anno di crisi 2009). I dati dell'Osservatorio Turistico della Regione sono da considerarsi ancor più negativi se si pensa che nello stesso periodo l'isola ha avuto a disposizione importanti stanziamenti europei, serviti tra l'altro a creare nuovi posti letto (dai 164.085 del 2005 ai 190.618 del 2009, +16%).

Anche secondo il rapporto di Bankitalia il trend siciliano è negativo: nei primi sei mesi del 2010 i turisti italiani in Sicilia hanno speso 175 milioni di euro, 36 milioni in meno rispetto al primo semestre di un anno difficile come il 2009, quando furono spesi 211 milioni. Anche l'impatto dei visitatori stranieri ha fatto segnare una riduzione nella spesa. Per fare il punto della crisi sono stati aperti una serie di "open forum" – denominati "La regione dei territori – I territori per la Regione" – nelle nove province, e uno dedicato alle isole, che si terrà a Lipari.



Expedia: vacanze brevi per superare il trauma del rientro



Settembre e ottobre sono i mesi della vacanza breve per superare il "trauma" dovuto al rientro dalle vacanze estive: lo ha rilevato una ricerca di Expedia, player mondiale dei viaggi online. Secondo il monitoraggio, il 43% degli italiani dichiara di concedersi un weekend lungo per "accorciare" le settimane e rendere il rientro meno traumatico, mentre il 22% si impone di uscire prima dal lavoro, evitando straordinari e situazioni stressanti: le pile vanno consumate poco a poco, insomma. Una larga fetta di nostri connazionali non resiste alla nostalgia e si lancia in esperimenti culinari provando ricette dei Paesi visitati (20%), ascoltando canzoni che evocano i bei momenti vacanzieri (31%), scorrendo continuamente le foto scattate perdendosi nei ricordi (31%) o ancora scegliendo un'immagine evocativa per lo schermo del proprio pc (30%). Ma c'è di più: per gli italiani le vacanze durano sempre poco in quanto il 22% dopo un solo mese di "ritorno alla realtà" già sente il bisogno di un'altra pausa, e addirittura il 13% si sente stanco dopo appena una settimana. Al termine delle vacanze estive il 37% dei viaggiatori nostrani conserva mediamente una decina di giorni di ferie da sfruttare per una pausa autunnale, dove secondo gli intervistati - non possono assolutamente mancare un'atmosfera tranquilla e rilassata, un buon servizio e uno staff gentile e amichevole (importanti per il 41% degli italiani).

Le città più infedeli

Secondo Gleeden.com, community di incontri per le persone sposate, gli amanti di oggi preferiscono Parigi e New York, città esaltanti e volubili, per consumare i loro tradimenti. Venezia, città romantica per eccellenza non sembra più di moda. Il Sondaggio è stato realizzato tra 1000 membri Gleeden (580 uomini e 420 donne) che hanno risposto alla domanda: « Quale città ha il maggior numero di infedeli secondo voi? ». In base alle risposte pervenute è stata realizzata una classifica delle città dove la fedeltà vacilla più facilmente. Classifica delle città più infedeli: 1. Parigi/ New York - 2. Milano - Città dell'eleganza - 3. Barcellona - 4. Bruxelles - 5. Marsiglia / Roma. Le grandi città sono elette a stragrande maggioranza dal popolo degli infedeli, perché è più facile passare inosservati e darsi appuntamento in un quartiere Iontano dal proprio. In una piccola città bisogna stare attenti a non farsi scoprire.



52 domeniche di golf **in Emilia Romagna**

stato presentato il Enuovo libro che arricchisce la collana "52" di Edizioni IN Magazine, "52 domeniche di golf in Emilia Romagna", scritto da Mariavittoria Andrini, giornalista nei settori del turismo, golf ed enogastronomia. La nuova quida raccoglie i 23 club della regione affiliati alla Federazione Italiana Golf e li descrive in maniera dettagliata, con la mappa del campo, gli score, i servizi offerti e le buche più belle da Piacenza a Rimini, giocate e descritte dagli stessi maestri del Golf Club di riferimento. Ma non è tutto: per la prima volta, infatti, il golf offre lo spunto per scoprire l'intero territorio che circonda il circolo, dal punto di vista artistico, culturale ed enogastronomico, con dettagliati ed esaurienti capitoli dedicati a itinerari turistici nei dintorni del club. Ma la novità forse più interessante è la realizzazione di un applicativo con la guida completamente scaricabile sul proprio iPhone.



Granfondo da Dobbiaco a Cortina



S aranno due bellissime giornate dedicate allo sci di fondo - per chi ama questa splendida disciplina - il 5 e 6 febbraio 2011 in cui come ormai avviene da 34 anni si svolgerà la più affascinante competizione italiana aperta a tutti i cultori di questo sport che pone a diretto contatto con la natura. Saranno centinaia i fondisti che si misureranno con l'affascinante tracciato che unisce l'Alta Pusteria alla conca d'Ampezzo. Il weekend prevede due diverse prove: impegnative se le si vuol effettuare a livello agonistico, di grande soddisfazione se si vogliono misurare le proprie capacità affrontando il percorso con tranquillità per la gioia di partecipare. Si inizia sabato 5 febbraio con la Cortina-Dobbiaco di 30 chilometri: partenza da Fiames (a pochi chilometri da Cortina) che ospita il 'centro fondo' per una prova veloce a skating e, superato il

passo di Cimabanche, i partecipanti scenderanno verso il traguardo di Dobbiaco nella nuova Nordic Arena. Il tracciato è simile a quello della seconda tappa italiana del 'Tour de Ski 2011' (si svolgerà il 5 gennaio) consacrando a livello internazionale questo percorso che storicamente unisce i comprensori dell'alta Pusteria e dell'Ampezzano. Il 6 febbraio si svolgerà la classica Dobbiaco-Cortina cambiando senso di marcia, chilometraggio e tecnica (prevista la 'tecnica libera'). Si parte dalla piana di Dobbiaco e da qui i mille e più fondisti dopo 42 chilometri raggiungeranno il cuore di Cortina dove sotto il campanile taglieranno il traguardo. Una doppia sfida che vedrà confrontarsi atleti e appassionati provenienti da diverse regioni italiane e nazioni. Quelli che affronteranno entrambe le competizioni si contenderanno anche titolo e piazzamenti nella speciale classifica della combinata. Chi vorrà potrà provare il percorso in anticipo (in dicembre) usufruendo di piste sicuramente innevate (come in tutto il comprensorio Dolomiti Nordicski in cui si potrà sciare per 1.300 km con un unico skipass) e godere con tranquilla serenità gli splendidi panorami che incorniceranno la gara.

Salvatore Longo

6.000 Babbo Natale a Riccione

A Riccione un Natale da Guinnes dei primati. Oltre 6.000 persone travestite da Babbo Natale sfileranno domenica 26 dicembre lungo le strade della Perla Verde per un'enorme festa in grado di mescolare divertimento, fantasia e solidarietà. Si tratta della seconda edizione di "Babbo Natale Ama Riccione", la camminata benefica organizzata dal Comitato Riccione Xmas, che quest'anno destinerà i fondi raccolti alla ristrutturazione dell'associazione "Amici di Centro 21 Riccione", da anni attivo sul territorio, assisterà persone con la sindrome di



Down e disabilità mentali. Per info: www.riccionexmas.it

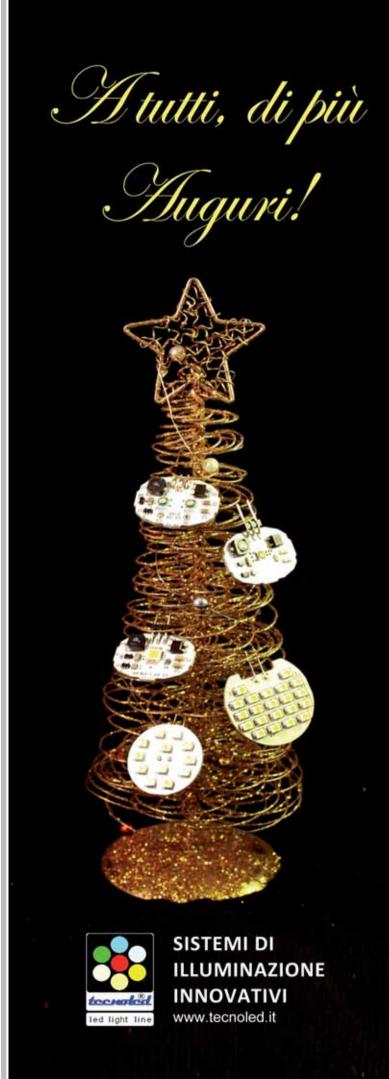


Da **AGRIETOUR** emerge un settore in crescita

Da nove anni **AGRIETOUR**, il Salone Nazionale dell'Agriturismo, si propone di illustrare non solo l'agriturismo ma anche lo stile di vita che gli ruota attorno, per chi vi lavora e per chi decidesse di incontrare questa realtà. L'edizione di quest'anno, che si è svolta ad Arezzo dal 12 al 14 **novembre** scorso, ha visto vastissime presenze di regioni italiane, provincie ed alcuni comuni, camere di commercio, associazioni di categoria come Terra Nostra e le Strade del Vino, che si sono completate perfettamente con le fattorie didattiche. Parlando di numeri, un dato significativo lo presenta l'Istat che fotografa il decennio 1998-2008 mostrando un aumento del 90,2% delle aziende agrituristiche. È confermato che il settore è in aumento di anno in anno e sembra molto apprezzato, tanto da registrare 18.480 strutture in tutto lo Stivale. Il primato lo detiene sempre la Toscana, con oltre quattromila strutture e che vede il gentil sesso a capo di aziende agrituristiche quasi per il 50% regionale; a seguire il Trentino (3.229), quindi il Veneto, la Lombardia e l'Umbria. Questa è la panoramica centro-settentrionale ma anche il mezzogiorno ha cifre di tutto rispetto, dalla Calabria -in primis- sino al Molise. Questi dati sufficientemente ottimisti portano però a chiedersi come si identifica un agriturismo ed un agriturista. Dapprima l'ambientazione, bucolica, incontaminata e sana che ben di presta al trekking, al cavallo, alla bicicletta o alle passeggiate, dove sorgono una fattoria o un casale di campagna in grado di offrire alloggio e vitto con produzione locale di quasi tutti gli ingredienti. Il settore anche in questo caso non mostra incertezze. La ricerca del prodotto tipico e locale è spesso sinonimo di genuino e ciò spinge il valore degli acquisti tra formaggi, vino, olio ecc... a 2,4 miliardi di Euro negli ultimi cinque anni in quasi cinquantamila aziende agricole. Bisogna prestare attenzione tuttavia a non tradurre gli incontri o la villeggiatura con queste realtà come se fossero semplici o poveri, sarebbe un errore. Ed eccoci a tracciare una figura del fruitore di questa forma di turismo. Egli è un cittadino dai trenta ai cinquant'anni con un buon potere d'acquisto e che apprezza fare vacanze brevi tra i tre e cinque giorni, ma ben volentieri le ripete durante l'anno, è attento alla buona tavola, appassionato del turismo all'aria aperta, sensibile all'ecologia ed amante delle tradizione che sono il vero leitmotiv di chi poi gestisce un agriturismo.

Federico Garavaglia







sulla circolazione stradale

Rubrica a cura di Domenico Carola, Docente di Diritto sulla Circolazione

I litigi in auto sono pericolosi!



Secondo una recente indagine, i peggiori litigi scattano a bordo della propria auto, e scoppiano in media dopo 22 minuti di viaggio. La ricerca ha coinvolto gli automobilisti inglesi, ma le nostre esperienze personali c'invitano a non sottovalutarla. La distrazione alla guida in fondo non si associa solo all'uso del telefonino cellulare o al vizio del fumo. Litigare richiede attenzione ed energie, che possono distogliere il guidatore dai segnali della strada. La maggior parte delle volte, secondo le statistiche, il battibecco si conclude con lunghi periodi di silenzio, ma può capitare anche che chi sta alla guida scarichi il passeggero al primo marciapiede utile. Che l'episodio si concluda con la fine della relazione non è così rilevante in questa sede, quanto piuttosto il litigio in sé: sulla rotta e sulla meta del viaggio, sul parcheggio o sulla velocità (37% dei casi). Ma il 22% delle coppie tiene alla sicurezza stradale, tanto da evitare i lunghi viaggi in auto in compagnia del partner. La distrazione alla quida è alla base del 51% degli incidenti stradali, ma mentre le prime cause di deconcentrazione sono cellulare, bibite o sigaretta, e quindi facilmente evitabili, il litigio è più insidioso e secondo gli psicologi dovuto soprattutto alla sensazione di "oppressione" che deriva dall'abitacolo ristretto.

Rotture del parabrezza: un controllo per evitarle

 \mathbf{I} l'auto o camper dipende dal parabrezza. Una struttura che, in caso di ribaltamento, è sottoposta ad elevate sollecitazioni e che per garantire la propria efficienza deve sempre essere in perfetto stato. Ma sono in pochi a ricordarsi di sottoporre le superfici vetrate a una accurata verifica, come avviene invece per acqua, olio e gomme, tanto per fare un esempio. Anche una piccola scheggiatura (molto probabilmente provocata da un sassolino "sparato" dal veicolo che ci precede), quasi invisibile, in determinate condizioni di stress dinamico o termico, può rapidamente trasformarsi in rottura della superficie vetrata. Un esempio? In inverno spesso a causa dell'abbassamento delle temperature la superficie del vetro tende a ghiacciarsi, inconveniente fastidioso che impedisce la visuale e che per eliminare rapidamente si tende ad azionare la ventilazione del riscaldamento dell'auto verso il parabrezza. Test di laboratorio hanno dimostrato che lo shock termico che deriva da questa operazione, il caso di presenza di scheggiatura, si rivela letale nel giro di pochi minuti. Allo stesso modo, in estate, il getto del condizionatore può causare la repentina rottura del cristallo. E ancora, anche se si passa sopra a un dosso artificiale (di quelli in gomma per rallentare l'andatura del veicoli), o su una strada particolarmente dissestata il rischio di rotture improvvise è sempre in agguato.



Insomma per garantirsi la sicurezza basta osservare periodicamente con un po' di attenzione se le superfici vetrate della vettura presentano piccole scheqgiature o crepe. In tal caso viene in aiuto la tecnologia sviluppata da una azienda specializzata che per scheggiature fino alle dimensioni di una moneta da due euro è in grado di intervenire e ripristinare la caratteristiche iniziali del cristallo. Grazie all'intervento dei tecnici specializzati, che può essere effettuato presso i centri dell'azienda o direttamente a domicilio con le officine mobili (che garantiscono a vita gli stessi risultati della riparazione presso i centri), è così possibile evitare la ben più costosa sostituzione del parabrezza (che in ogni caso i tecnici possono effettuare con prodotti originali o certificati equivalenti).

Il costo della riparazione del parabrezza è di circa 85 euro (gratuito per chi dispone della polizza cristalli), e si avvale di tecnologie brevettate grazie a cui tutti gli interventi sono garantiti a vita.

Italiani alla guida:

1 su 10 si mette al volante dopo aver bevuto

Dall'ultimo rapporto nazionale "Passi" dell'Istituto Superiore di Sanità sulla sicurezza stradale è emerso che un italiano su dieci si mette alla guida sotto l'effetto dell'alcol. Il dato evidenzia come una piccola ma consistente minoranza dichiari di aver guidato dopo avere bevuto due o più bicchieri di alcolici nell'ora precedente.

La fascia d'età in cui il fenomeno è più rilevante è quella compresa tra i 25 e i 34 anni e le zone geografiche dove si registrano le percentuali più alte sono quelle del Nord, del Centro e la Calabria.

Secondo gli altri dati emersi dal rapporto, la maggior parte degli italiani si dimostra invece piuttosto prudente per quanto riguarda l'uso dei dispostivi di sicurezza quali la cintura anteriore e il casco. L'82,4% degli intervistati dichiara infatti di allacciare sempre la cintura anteriore e il 94,2% di mettere il casco prima di partire sulle due ruote, mentre solo il 18,9% della popolazione ha l'abitudine di utilizzare anche la cintura posteriore. Una prassi quest'ultima, trascurata in quasi tutta Italia, fatta eccezione per il Nord Est e il Nord Ovest.

Le autostrade del futuro



Le autostrade del futuro saranno delle vere e proprie centrali di energia del tutto autonome dal punto di vista energetico. Il primo esperimento italiano (e uno dei primi al mondo) di autostrada interamente alimentata a energie rinnovabili potrà contare sul sole della Sicilia. Un tratto autostradale di trenta chilometri dell'A-18 Catania-Siracusa produrrà a partire dal primo gennaio 2011 energia elettrica da moduli fotovoltaici, capaci di rendere l'autostrada siciliana energeticamente autosufficiente.

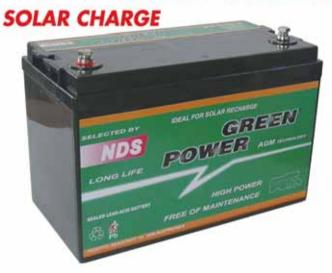
Luci, ventilatori nelle gallerie, pannelli stradali, telefoni per le chiamate di emergenza: tutto funzionerà grazie al sole siciliano tramite "80mila moduli fotovoltaici distribuiti su 20 ettari concentrati su 2,8 chilometri coperti da 3 gallerie artificiali per una larghezza di 100 metri", si legge in una nota della società costruttrice con sede a Parma, che sta effettuando i lavori. L'autostrada solare, in gradi di garantire secondo le stime 12 milioni di chilowattora l'anno, sarà collaudata entro novembre per essere pronta per l'inizio del nuovo anno. Importanti novità anche sul fronte della sicurezza: gli impianti, ad esempio, saranno videosorvegliati per evitare furti. Non solo, la società costruttrice assicurerà, per 20 anni, un controllo quotidiano delle zone recintate, interessate dalle gallerie. Grandi i benefici ambientali: il progetto, costato 60 milioni di euro, assicurerà un risparmio annuo di 31mila tonnellate equivalenti di petrolio ed eviterà l'emissione di 10mila tonnellate di anidride carbonica. La Catania-Siracusa è uno dei primi esperimenti di integrazione di una vera e propria mini centrale per la produzione di energia all'interno di un'opera infrastrutturale, nato dalla collaborazione tra pubblico e privato: società costruttrice e Anas. Nel progetto spazio anche alle "zone verdi". E' stato previsto che parte delle risorse saranno impiegate per la piantumazione di migliaia di piante ed alberi, per il rafforzamento di filari e siepi e per la riqualificazione e l'incremento delle masse boscate.

GREEN POWER LA BATTERIA ERMETICA A SCARICA LENTA

TECNOLOGIA AGM (VRLA) A RICOMBINAZIONE D'OSSIGENO



BATTERIE "LONG LIFE"



Le batterie GREEN POWER nascono come batterie di servizio a scarica lenta, sono costruite con tecnologia AGM VRLA (Valve Regulated lead Acid), con griglie in lega piombo/calcio e speciali separatori che permettono elevate prestazioni elettriche, assicurano una bassissima autoscarica, ideali per lunghi periodi

di inattività. Un eccellente resistenza ai cicli di carica e scarica e la tecnologia a ricombinazione di ossigeno con la quale si ottiene una totale assenza di manutenzione ed esalazioni acide, fanno della GREEN POWER una batteria ideale per alimentare con sicurezza ed efficienza qualunque utenza di bordo,

NDS ELETTRONICA

RICHIEDI ULTERIORI INFORMAZIONI TELEFONICAMENTE O VIA E-MAIL

NDS GROUP s.r.l.

Via Magellano,67-65126 Pescara Tel. +39 085 9506286 - Fax +39 085 9507049 e-mail: commer@ndsgroup.it - www.ndsgroup.it

Patente: codice severo con gli over 75

a patente di guida è di diffi-La patente ui guida con ... supera i 75 anni di età. Il nuovo Codice della Strada impone una disciplina più severa, per chi vuole rinnovare la sua patente di guida ma si trova in là con gli anni. Ci sono diversi documenti da presentare ed una seria visita medica rigida. Del resto, chi si mette alla guida di una vettura dev'essere nel pieno delle sue facoltà fisiche, oltre che mentali. Certo che, se il rinnovo di patente è irto di ostacoli di ordine burocratico, ciò diventa impresa assai ardua. Per esempio, le commissioni speciali, cui un anziano si dovrebbe rivolgere, sono pochissime e sono aperte solo in precisi orari settimanali. Ne consegue, che le file per accedervi diventano interminabili.

In aggiunta, tra i documenti da presentare, come burocrazia comanda, spesso qualcuno viene dimenticato dall'anziano automobilista: si va dalla fotocopia del codice fiscale all'autocertificazione; dalla marca da bollo da 14,62 ? al versamento del bollettino da 18,59 ?; fino ad altri versamenti, come quello da 9,00 ?. Ma non sarebbe la sola lista cui gli anziani guidatori si dovrebbero sottoporre. Come detto, la visita medica incombe e le spese sono a carico del richiedente.

Tutto ciò potrebbe anche non bastare, perché la commissione speciale potrebbe chiedere anche una visita psicoattitudinale. Insomma, il rinnovo della patente di guida potrebbe richiedere anche sei mesi.

Con la terribile idea che, dopo due anni, il guidatore in là con gli anni dovrà tornare a rifare la stessa trafila burocratica, dato che il suo rinnovo è triennale. Forse si tratta di un celato divieto di guida per gli over 75 anni.



Alta velocità: comprendiamo i nostri limiti

Partirei da un'importante premessa: l'uomo non ha la piena consapevolezza dei propri limiti alla guida e non sempre un'adeguata percezione del rischio. L'essere umano è nato per andare ad una velocità non superiore ai 10 Km/h e questo non si lega soltanto all'uso delle gambe ma alle facoltà attentive, percettive che sono implicate nel movimento. Oggi con il veicolo si superano tranquillamente i 100 Km/h.

Chiaramente la flessibilità ha portato tutti noi a sviluppare competenze sempre nuove e adattive, ma ciò non determina il totale controllo della realtà che sarebbe solo un'amara illusione. La percezione del rischio e del pericolo si legano moltissimo alla storia soggettiva e alla considerazione che abbiamo della nostra esperienza. Con ciò mi riferisco a errori di giudizio del tipo "non ho avuto mai incidenti!" che porta a pensare di essere buoni guidatori e che sarà sempre così. Affidarsi ad alla percezione che ho della la mia guida determinare la falsa credenza che il futuro andrà per come è andato il passato, negando l'elemento aleatorio (ovvero legato alla fatalità).

Ma l'imprevisto è sempre dietro l'angolo e l'uomo deve prepararsi a ciò. Maggiore è la velocità a cui andiamo maggiore è la richiesta di attenzione alla guida. Questo non si sa o si sottovaluta, così come si sottovaluta che più attenzione richiediamo alla nostra mente più ci affatichiamo e questo ha delle ripercussioni nella nostra modalità di guida. L'affaticamento comporta sonnolenza, distrazione, scarsa concentrazione. Ricordiamo che se siamo distratti percepiamo il pericolo in ritardo, compromettendo i tempi di reazione e aumentando il rischio di non riuscire ad evitare il contatto con l'altro veicolo.

Il concetto di velocità su strada non dipende solo dal cartello con scritto il limite di velocità ma si lega anche al buon senso di regolarla in funzione a dove mi trovo (se ci sono scuole in prossimità o meno), alle condizioni della strada (buia, rovina-ta...), al traffico, etc. Pertanto andare ad una velocità idonea sia al limite sia al contesto mi permette in pratica di percepire il pericolo a rallentatore, riuscendo ad anticipare la percezione del pericolo ed ad avere più tempo per scegliere e modificare il mio movimento. Si ritiene oggi che uno dei fattori che porta alcuni ad andare veloci è la ricerca di sensazioni forti, in altri termini l'uomo insegue la sensazione di sentirsi libero e potente. Non ultima la fretta. Il ritardo. Una buona strategia per evitare il ricorso all'acceleratore è calcolarsi il percorso da A a B, valutando il tempo di impiego, partendo in anticipo (quando si può), rischiando piuttosto che la vita di arrivare semplicemente in ritardo. Per non parlare del rischio che alcuni "distrattori" di guida come la musica accelerata e ad alto volume o l'I-pod (ancora peggio) sono stati studiati nella loro influenza sul comportamento di guida







DIFFUSIONE SATELLITARE

MEDITERRANEO SAT

IN CHIARO

SAT 8

can. 859

can. 842

can. 884

can. 849

can. 925

PORT TV

E DEL MARE

portty.it

MOTORI TV

TELECOLORE

STUDIO 100 SAT

IL NETWORK DEI PORTI

per la programmazione di tutte le regioni dove

viene irradiato il segnale, collegarsi al sito www.

DIFFUSIONE DIGITALE TERRESTRE

TELEVOMERO
MERCOLEDI ORE 23.30
REPLICA SABATO ORE 7.00

NAPOLITIVU SABATO ORE 13.03; REPLICHE: MERCOLEDI ORE 07.30

TELECOLORE SALERNO

TELE PRIMA CASERTA MARTEDI ORE 22.30 REPLICA SABATO ORE 13.30

CDS BENEVENTO LUNEDI ORE 18.30; REPLICA DOMENICA ORE 00.07

PRIMATIVVU AVELLINO SABATO 22,30 DOMENICA 19.00

RETESEI (AVELLINO E BENEVENTO) MERCOLEDI ORE 19.30; VENTILO ORE 23.50; DOMENICA 08.50

MOLISE TELEMOLISE LUNEDI ORE 22.30 MERCOLIDI ORE 11.30 VENERIDI ORE 12.00 MARCHE TV CENTRO MARCHE MARTEDI ORE 24.00; REPLICA VENERDI ORE 13.00

LAZIO RETE ORO MERCOLEDI ORE 23.30

TOSCANA
8 TOSCANA
* (ITALIA 7)
VENERDI ORE 01.00 REPLICHE:
SABATO ORE 06.30 DOMENICA
ORE 08.30 — 13.30
*(FA PARTE DEL CALLITIO ITALIA 7)

RETE 37* (ITALIA 7)
MARTEDI ORE 06.00 E MERCOLEO
ORE 03:00
* (FA PARTE LEL ORGUNO ITALIA 7)

TOSCANA - LIGURIA TELERIVIERA GIOVEDI ONE 17:45 REPLICA SABARD ALLE DIEL 20:00

EMILIA ROMAGNA
VIDEOMODENATELESTAR

SABAID (IRE 24.30 REPLICHE

DOMENICA ORE 23.15

LUNEDI DRE 18.30

(KMITTENTE COLLEBATA A

TELERADIOCITTA)

EMILIA ROMAGNA TRC - TELERADIOCITTA MERCOLEDI ORE 13.30

EMILIA ROMAGNA TELEREGGIO MARTEDI ORE 10.00 E ORE 17.10 REPLICHE: VENERDI ORE 24,00 SABATO ORE 15.40

LOMBARDIA
(BRESCIA E PROV.)
SUPERTV
MARICOLEDI DINE 15.00
REPLICA DOMENICA ONE 12.00

LOMBARDIA (COMO-SONDRIO-LECCO TELEUNICA VENEROI ORE 16,30 DOMENICA ORE 12,00

PIEMONTE TELECUPOLE Sahato one 11.00; Replica LUNEDI GRE 18.00

PRIULI E TRENTINO TELEQUATTRO DOMENICA DE 14.00 LUNEN ORE 14.30 Magazine va in onda

Camper

MARTEDI ORE 12.10 SABATO ORE 19.30

PUGLIA STUDIO 100 Lunedi ore 18,35

ANTENNA SUD SABATO ORE 13.30 REPLICA DOMENICA ORE 13.30

CALABRIA
REGGIO TV
MARIEDI ORE 22.15
IN REPUBLICA:
GIOVEDI ORE 11.00 E SABARO

RETE 3
LUNEOI ORE 21.00; REPURITES
MARITEDI ORE 09.00 E MERCOLEDI
ORE 02.00

SICILIA
TELEVALLO
Ministedi che 10,30
Miniscoledi che 13,00
Veneroli che 21,00
Domenica che 23,00

Attualità



Tante idee divertenti per le vostre vacanze invernali



La 17a edizione di Nissan Skipass, il Salone del turismo, degli sport invernali e del freestyle, ha presentato un'ampia vetrina di proposte per vacanze sulla neve nelle più belle località italiane e straniere. In anteprima alcune delle novità più significative

Testi di Riccardo Rolfini e Vittorio Broccoli

el futuro della neve in tempi di crisi economica si restringono le settimane bianche con skipass e fioriscono gli skisafari, le ciaspole, le avventure canadesi, le corse dietro i cani e le motoslitte, e, soprattutto, la scoperta del territorio e delle tradizioni umane ad esso legate. Fra tutte, le luminarie e i "mercatini" natalizi in tante regioni, dall'Alto Adige all'Emilia Romagna, Marche e Abruzzo. C'è anche il valore aggiunto, la notorietà dei nostri campioni olimpici, Alberto Tomba, la "bomba" bolognese di ieri, e Giuliano Razzoli, il "razzo" reggiano di oggi, entrambi testimonial della prossima stagione bianca in Emilia Romagna.

Gli esperti e le proiezioni del mercato invernale 2010-'11 annunciano la grande corsa delle stazioni piccole o emergenti alle promozioni, sconti, 4x3, e prezzi, almeno sulla carta, abbordabili anche oggi. La forbice si allarga sempre di più, invece, nei listini delle località di lusso, di grande richiamo e grandissimi numeri, come l'area cortinese, quella aostana e i comprensori olimpico torinese e del Trentino-Alto Adige, dove i servizi e le proposte fuori-neve sono di alto-altissimo livello, con aree fitness e benessere, discese in sci anche di notte, piscine fuori-dentro l'hotel, shopping, ristorazione e gastronomia legate al territorio.

Sono dati rivelabili dallo studio di **Nissan Skipass** in occasione dell'omonimo Salone della neve, alla sua 17° edizione a Modena dal 29 ottobre al 1° novembre. Le vacanze bianche preferiscono la via del web ove le prenotazioni di "pacchetti" e soggiorni mordi e fuggi sono aumentate del 16 % e il minor numero di turisti italiani è compensato dall'aumento degli stranieri, soprattutto dell'Est ma anche dalla Spagna, Inghilterra e USA.

Le novità nascono da sport emergenti che rosicchiano anno dopo anno la fetta della torta "bianca" addentata da tre milioni e mezzo di praticanti. Diminuiscono gli appassionati dello sci di discesa (66 %) e di fondo (8%) e sono in crescita gli snowboardisti e "individualisti" sulle ciaspole (racchette da neve), freestyle, snowskite (sciare trascinati da un aquilone) e winter tracking, praticabile ad esempio in America, dove organizzano

➤ settimane in motoslitta dal Quebec canadese al Colorado statunitense e al Parco di Yellowstone, ma anche in Russia e Finlandia. Crescono a vista d'occhio gli snowpark per singoli, famiglie e bambini, ove ognuno pratica lo sport preferito, fuori-pista compreso, i percorsi da slitta con cani, le piste di pattinaggio e curling (che diventano familiari in stagione olimpica).

Fra le novità nazionali, segnaliamo l'imponente e spettacolare programmazione dell'inverno sulle **Dolomiti**, patrimonio dell'Umanità dallo scorso anno. Nelle province di Belluno e di Udine, le

più belle montagne del mondo sono usufruibili sia con gli sci sia senza. Cortina, la "regina delle nevi" sarà anche la stazione invernale più dolce grazie alla novità di "Eurochocolate Ski", in programma dal 16 al 19 dicembre.

Grandi feste anche in Trentino, e in particolare a **Moena di Fassa**, dichiarata in questi giorni "Perla delle Alpi".

L'**Alto Adige** richiama anche quest'anno gli appassionati di sci e dello star bene, e propone il "Benessere assoluto" del dopo-discesa. Bagni di fieno, massaggi a base di mirtillo nero, camomilla e ippocastano, e "impacchi alpini" al pino mugo, enotera, latte di capra e miele, sono alla base di trattamenti in molti centri e hotel della regione autonoma. Sull'altro versante, in Piemonte, Val d'Aosta e Alta Lombardia, si punta sulle novità riservate ai bambini e alle famiglie, ma anche sull'allungamento della giornata sportiva, aprendo le piste anche di notte, come in Valchiavenna di Madesimo e nell'intero comprensorio olimpico del Sestriere e località collegate. Ma vediamo nello specifico le proposte più allettanti per la stagione neve 2010-2011.

Le novità-neve dell'Emilia Romagna

A fiatto gli onori di casa ed ha presentato le sue novità. Con una curiosità "storica", una mostra ricca di eccezionali documenti fotografici dell'Antartide, il "pianeta di ghiaccio", nel primo centenario della conquista del Polo Sud da parte del norvegese Road Amundsen, appunto nel 1911. Sono stati anche forniti dati e le previsioni della stagione bianca. Se l'anno scorso, sulle piste regionali, lo skipass costava 1,5 euro in meno e un week-end medio fino a 8 euro in meno, le offerte promozionali 2010-'11 ridurranno i costi anche del 15%.

La fotografia dell'Emilia Romagna invernale presenta l'accoppiata "il Razzo e la Bomba", dove il primo è l'attuale campione olimpico di slalom speciale, Giuliano Razzoli, reggiano, e l'altro è Alberto Tomba, il campionissimo sugli sci negli anni '80 e '90. L'Apt regionale, che ha "aperto" la stagione invernale 2010-'11 in Emilia Romagna al Salone "Skipass" di Modena, punta su questi due straordinari testimonial per aprire la nuova campagna "Neve imbattibile a prezzi imbattibili". Teatro delle operazioni le 15 stazioni invernali comprese fra la Campigna romagnola e il Passo Penice piacentino. Trecento chilometri di discese, tremila km di percorsi da fondo, 14 snowpark aperti agli scatenati dello snowboard, due palazzi del ghiaccio, un campionato europeo di "sleddog" (a Fanano dal 3 al 5 marzo), una montagna di promozioni ed offerte. Le maggiori attrazioni provengono dal comprensorio del Cimone modenese, dal Corno alle Scale bolognese e da Cerreto Laghi reggiano. Qui si riversa la maggior parte degli sciatori provenienti dalla regione e dalla Toscana, ma anche dalla Germania (il 24.6 % delle presenze), da Francia e Polonia. Qui gli sportivi sono attesi da vacanze attive, divertenti, gastronomiche e sorprendenti.

Cerreto Laghi nel Reggiano propone 28 km. di piste, 5 impianti, 13 km.per fondo, snozpark e babypark, il nuovo Palaghiaccio e il pacchetto a 149 euro per hotel 3 stelle, mezza pensione e skipass. L'abbonamento giornaliero, infine, costerà solo 15 euro il giovedi e il martedi.

Sul Corno alle Scale bolognese, infine, ci sono le discese più lunghe di tutto l'Appennino, con oltre tre chilometri ininterrotti. Le piste misurano complessivamente 40 km., una decina di impianti, due anelli per il fondo, snowpark e babypark. Il Corno non è solo sci. Cultura e tradizioni sono presenti a Lizzano e Vidiciatico, nei dintorni si scoprono affascinanti borghi di pietra. Nella valle, Porretta Terme offre le sue acque e il suo benessere. A Lizzano c'è un presidio Slow Food: il Salmerino, un pesciolino d'acqua dolce simile alla trota.

In Romagna, si scia in **Campigna** e sul **Fumaiolo**. In questa seconda località, in comune di **Verghereto**, aprirà il nuovo impianto di innevamento artificiale, ma la zona resta il paradiso dei fondisti e degli appassionati di snowboard, "spine" e "tubing", per i quali è stata creata la nuova area "**Fumipark**".

Nel Parco nazionale delle Foreste Casentinesi, di Campigna e Corniolo (S.

Sofia, Forlì), neve e natura, ciaspolate, nordic walking e le "Vie dei Presepi". Dal 20 dicembre al gennaio, nelle strade di Corniolo, rassegne di presepi e degustazione dei prodotti del territorio (Pro Loco cell. 335 6540072) Babbo Natale porta doni ai

bimbi, castagne e brulè a tutti. Fra gli appuntamenti, quello con la Befana ed il suo "Show" il 6, pacchetti speciali per soggiorni familiari. Al Sidis Park Campigna, la "Vecchietta" arriva con salti, box e ciambella per tutti. Escursioni per bimbi e grandi anche per il "Capodanno bianco". In febbraio, "Febbre di neve romagnola" con prezzi speciali in Campigna (Info: tel. 0543 378075). Ogni sabato dal 18 dicembre, emozionante escursione sulla neve con le ciaspole sotto le stelle, al chiar di luna o durante una bella nevicata. Due ore e mezzo nel silenzio e nella natura della Campigna, fino all'hotel dove è in tavola una cena tipica romagnola. Ciaspolate eccezionali il 31 dicembre con cenone, il 6 gennaio con i "Befanotti", il 14 febbraio riservata agli innamorati e l'otto marzo esclusivamente al femminile. In marzo, il 6, "Pescatori, bagnini e tanto pesce" da Bellaria sulle nevi di Campigna; il 13, "Ciaspolata del Parco, 3 ore di meraviglie bianche e verdi con pranzo speciale all'hotel Granduca, il tutto a 20 euro. Si chiude il 19 marzo col 19° Raduno sci-alpinistico della Campigna sul Monte



Sciare sull'Abetone in Toscana

In Toscana, la capitale bianca è l'**Abetone** sulla montagna pistoiese, resa celebre dallo sciatore locale Zeno Colò, che qui ha preparato le sue vittorie olimpiche negli anni '50. Il comprensorio toscano è attraversato dalla statale che da Pistoia raggiunge Bologna e Ferrara. In una fitta abetaia, i 26 impianti di risalita portano alle 42 piste tracciate fra i 1400 e 1800 metri di quota. Il dopo-sci è vario e divertente grazie a decine di hotel, ristoranti tipici, taverne, discoteche e piscina coperta. Gran finale di stagione con l'appuntamento più atteso dai piccoli, aspiranti sciatori: il Trofeo dedicato a Pinocchio, che sforna ogni anno un campioncino.

Giuliano Razzoli, il campione di sci appassionato di camper



iuliano Razzoli, da Razzolo di Reggio Emilia, nasce il 18 Jdicembre 1984, inizia a sciare guidato da papà Antonio, a Febbio di Villa Minozzo. Vince il Trofeo Topolino a 14 anni, entra in classifica Fis nel 2000. Specialista di slalom speciale, nel 2006, giorno del compleanno suo e di papà Antonio, esordisce in Coppa del Mondo in Valbadia. Nel 2010 inizierà a fine novembre dalla Finlandia e si ritroverà a Zagabria il 5 gennaio 2011, dove, il 6 gennaio scorso, la befana gli consegnò il primo posto e la festa con Tomba.

Ma il "boom" di Razzo arriva il 27 febbraio in Canada quando le Olimpiadi diventano dominio reggiano e "Razzo" vince l'unica medaglia d'oro dello sci italiano.

Ora il campione di Febbio si sta preparando per la Coppa del Mondo e, soprattutto, per i Mondiali di Garmish, in Germania, dall'8 al 20 febbraio prossimo, e conta sul tifo da stadio di calcio che gli assicurano i suoi fans del Club che lo seguono in tutta Europa.

"Razzo" è un appassionato di camper. Nel giugno scorso, a Tavernelle Val di Pesa, ha scelto per la stagione invernale un Laika Kreos 5001, lungo otto metri e mezzo, con doppio garage e grande soggiorno, maxi-camera da letto e cucina per preparare i tortellini, suo piatto preferito. "Sono emiliano e mi piace mangiar bene. Su questo camper posso vivere come a casa mia ovunque mi trovi".

Capolavori sulla neve in Val Gardena

rn Val Gardena, dal 27 al 30 dicembre, si svolgerà una Lsingolare manifestazione che vedrà gli abili scultori gardenesi sfidarsi modellando... la neve! Il tema di quest'anno sarà: Giochi per bimbi. Il Concorso di Scultura sulla Neve si svolgerà, nel centro di Selva di Val Gardena e vi parteciperanno artigiani, maestri scultori e allievi della locale scuola d'arte, che normalmente scolpiscono il legno. Una giuria di esperti giudicherà le opere d'arte e un premio in denaro di 3.000 euro sarà consegnato a colui che sarà considerato il più abile e creativo. Sei blocchi di neve da 3 x 3 x 3 metri, saranno a disposizione degli artisti che, normalmente, lavoreranno da mattina a sera, in gruppi di 3/4, per tutti e quattro i giorni. Sarà possibile ammirare le statue durante l'intera stagione invernale, anche di sera, perché saranno illuminate da grandi fari e solo l'arrivo della primavera, con i primi tiepidi raggi, decreterà la fine della mostra, sciogliendo le opere.

Per ulteriori info: tel. 0471.777721, www.valgardena.it



Le proposte delle 5 stazioni del meranese

🤊 area intorno a Merano comprende cinque stazioni sciisti-particolari che fanno la differenza. Merano 2000 è in grado di coniugare la vita di città con la possibilità di sciare o divertirsi sulla neve; Plan è un piccolo gioiello chiuso al traffico ed accessibile a pochi; la Val d'Ultimo è da sempre non affollata e attenta alla sostenibilità e alla difesa dell'ambiente; la Val Senales permette di sciare 8 mesi l'anno e, infine, Monte San Vigilio è un piccolo rifugio romantico sopra Lana, con un magnifico resort di montagna.

Inoltre il 20 dicembre sarà inaugurata la nuova funivia di Merano2000, la più grande dell'Alto Adige, in grado di trasportare 120 persone in sette minuti da Merano/Naif (Val Nova) al "Piffinger Köpfl"

Oltre lo sci, sono a disposizione di tutti 7 km di piste per gli appassionati di fondo, 2,8 km di piste da slittino e l'AlpinBob, oltre a interminabili itinerari per passeggiate ed escursioni con le racchette da neve.

Da non dimenticare la salvaguardia dell'ambiente, a Merano e dintorni è stato incrementato notevolmente il trasporto pubblico in modo tale da garantire maggior fluidità di traffico a minor inquinamento.

Per ulteriori informazioni: www.meranodintorni.com



CONCESSIONARI ITALIA

ABICAR S./.I. 95024 ACIREALE (CT) Via Alcide De Gasperi, 6 -1 795 763454 - F.095-222107 - acirealestmedicamp.it.

RIATICA CARAVANS di Catalani A. 015 FALCONARA MARITTIMA (AN) Via Flaminia, 377

ACANZE S.p.A.
CELLUIVC) Via Cavanna, 20 Zona Ind.

ERTY RENT INTERNATIONAL 5.r.l. DRNO - Via Del Marzocco, 30 (zona porto) NA 334082 - F. cisas 838702

peratrya e centro disestionale: SAN FREDIANO A SETTIMO-CASCINA (Pl) Via T. Romagnola, 915 PADESTA + A DED 741034 - 050 740363 • F. 050 743333

Attualità

Alto Adige: con Ortler Skiarena si scia su 15 comprensori con un unico skipass



Ci staglia imponente, rocciosa e innevata: è la cima dell'Ortles, che con i suoi 3.902 metri è la più alta dell'Alto Adige e la sesta vetta d'Italia. È da questo massiccio che prende vita l'Ortler **Skiarena**. La stagione invernale nell'Ortler Skiarena si apre il 30 ottobre 2010. Per i veri appassionati dello sport sulla neve non servirebbe aggiungere altro! 15 comprensori sciistici a disposizione, con brevissimi tempi di attesa agli impianti di risalita, piste per lo sci da discesa di tutti i livelli, ideali per carver, freerider e amanti del telemark, tutte perfettamente preparate. E poi snowboard, racchette da neve, sci di fondo, le proposte sportive certamente non mancano. Ma l'Ortler Skiarena si

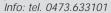
rivolge anche alla vacanza per la famiglia, grazie ai funpark e a speciali iniziative pensate per mettere d'accordo diverse generazioni, come ad esempio lo slittino notturno con le fiaccole, le escursioni con le racchette da neve al chiaro di luna. le baite tipiche e i ristoranti sulle malghe. Se siete appassionati della neve fresca e volete arrivare per primi, non potete perdere il servizio dell'Ortler Skiarena, che permette di ricevere un sms sul proprio cellulare per essere sempre informati sulla situazione climatica delle località sciistiche. Una volta ricevuto il messaggino, non resta che lanciarsi sulle piste!

Tutte le info: tel. 0473 611822. www.ortlerskiarena.com

Non solo sci a Passo Resia. tra Italia e Austria

Inalmente è arrivato il momento. Sci ai piedi e si parte. L'11 dicembre 2010 apre la stagione sciistica nel comprensorio di Passo Resia. Un unico skipass per sciare tra Italia e Austria: 116 km di piste, sempre perfettamente innevate, per non perdere un solo giorno di divertimento sulla neve!

E per chi cerca l'alternativa alla classica discesa non manca la scelta: fondo, carving, alpinismo, snowboard, passeggiate con le ciaspole, arrampicare sul ghiaccio, snowkite sul suggestivo lago ghiacciato di Resia, pattinaggio (skating) su una pista ad alta velocità di 4 km.







Innsbruck: dal centro storico direttamente sulle piste



n fine settimana sulla neve, senza rinunciare a shopping, locali di tendenza, concerti, teatro, casinò. A volte i sogni non sono poi così irrealizzabili. A Innsbruck tutto questo è possibile: si passa dalla vacanza più glam al divertimento sulla neve in meno di 15 minuti. A pochi chilometri dal confine, attraversando strade sempre pulite e scorrevoli, si raggiunge in breve tempo il centro storico di Innsbruck: qui 7 mila posti auto interrati attendono gli ospiti. E direttamente dal parcheggio si possono infilare gli scarponi e salire sulla Norkette, l'impianto di risalita che in pochi minuti porta a quota 2.000 metri, pronti a scegliere una delle innumerevoli piste, per un una distanza di 280 km, 8 comprensori sciistici con un unico skipass. Dopo essersi divertiti sulla neve, tra sci, snowboard, ciaspole, pause in baita, in pochi minuti ci si ritrova nel centro storico di una città viva: bar con i tavolini all'aperto, dove avvolti in morbide coperte si può sorseggiare qualcosa di caldo, ascoltando la musica che esce dai locali, scintillanti negozi che con le loro luci scaldano l'ambiente. E poi scegliere dove passare la serata tra uno dei tanti locali di tendenza, oppure al casinò, a teatro o ad ascoltare un concerto.

Info: Innsbruck Tourismus, tel. +43 51259850; www.innsbruck.info

News dalle Valli di Tures e Aurina

Dalle Valli di Tures e Aurina (BZ), la zona più settentrionale dell'Alto Adige arriva una curiosità che non mancherà di entusiasmare i più esperti: la pista da sci con il maggiore dislivello dell'intero Sudtirolo: si va da 2400 a 900 metri! Grande novità è anche la pista per slitti-

ni su rotaia, aperta sul Klausberg nell'autunno del 2010. Inoltre, tutte le settimane, dal 5 gennaio al 3 marzo 2011 ogni mercoledì sera si svolgono frizzanti spettacoli sugli sci tra gli impianti, ad opera delle formazioni maestri di sci. Info: www.tures-aurina.com.

Obereggen: a tutto snowboard

bereggen Ski Center Latemar, che quest'anno festeggia 40 anni dalla fondazione, con il suo snowpark attende tutti gli appassionati di questo sport, che possono provare un halpipe di 80 metri, l'unico in Alto Adige. Lungo 10 metri, largo 20 e con una pendenza di 17°, l'halfpipe è un mezzo tubo realizzato sulla neve dove si possono eseguire salti, rotazioni e acrobazie. Lo Snowpark di Obereggen è un must per gli appassionati e oggi è ancora più completo grazie a nuove linee e a un mega kicker da 16 metri. Una dotazione che richiama anche i campioni di jibbing, che qui si sfidano ogni anno in una gara notturna mozzafiato. Ma Obereggen resta anche la meta ideale per tutti gli amanti della discesa con le sue piste perfettamente innevate. Da anni viene premiata dagli esperti di "Skiarea Test" per le piste meglio tenute dell'arco alpino, il miglior sistema e il miglior maestro d'innevamento. Qui si trovano 48 km di piste sempre curate e sicure, fornite di ben 18 impianti di risalita, che garantiscono di evitare di rimanere in coda, nonostante l'afflusso di 36.000 persone all'ora! Caratteristiche che hanno permesso a questa piccola Perla delle Alpi di vedersi assegnare, ormai da 26 anni, la gara di Coppa Europa più tradizionale al mondo, con la partecipazione di nomi eccellenti. Le piste saranno aperte anche in notturna, il martedì, giovedì e il venerdì, dalle 19 alle 22: il martedì sera test gratuito della nuova attrezzatura Salomon e 50% di sconto sullo skipass serale per tutte le donne, che verrà ripetuto il giovedì sera per gli universitari, tutti i lunedì Obereggen Night

Info: Consorzio Turistico Rosengarten-Latemar, Ponte Nova (BZ) tel. 0471.610310, www.rosengarten-latemar.com



Alpe di Siusi: divertimento a prezzi allettanti



[no, due, tre... quattro! L'attesa per gli amanti della neve è finita! Il 4 dicembre 2010 si riaprono gli impianti all'Alpe di Siusi e comincia la magica stagione dello sci. Per celebrare adeguatamente l'evento ecco l'inaugurazione "ufficiale" il 12 dicembre 2010 con la Highspeed Race, emozionante gara di alta velocità sugli sci che vede come ospite d'eccezione il campione Christian Ghedina. I più temerari possono sfidare il grande campione sulla pista Punta d'Oro! Il periodo è fantastico anche per chi può concedersi una settimana di vacanza, approfittando delle proposte di Alpe di Siusi SportsWeek, valide dal 9 al 23 dicembre 2010. Giornate di puro divertimento su piste perfettamente preparate e perfette per ogni livello di sciata, dai principianti agli esperti. Con lo skipass Val Gardena/Alpe di Siusi si hanno a disposizione 175 chilometri di piste e 83 impianti di risalita, per esplorare tutto il comprensorio. E la convenienza è davvero allettante! In questo periodo si ha una giornata di vacanza in omaggio, sia per l'alloggio che per lo skipass, cinque giorni di skipass sono inclusi, come pure una lezione di introduzione alla tecnica carving sugli sci, per imparare la giusta inclinazione che dà il tocco perfetto alle curve sulle piste. E da cinque giorni di noleggio in su si ha diritto ad una riduzione del 20% sull'attrezzatura da sci.

Info: tel. 0471.709600 - e-mail: info@alpedisiusi.info sito web: www.alpedisiusi.info

Scegli la tua vacanza cliccando su www.asiagoneve.com

Scegliere la tua settimana bianca su www.asiagoneve.com è ancora più facile e veloce. Il nuovo menù di navigazione, infatti, guida i visitatori all'interno del sito, dove troveranno le risposte a tutte le loro domande.

Cliccando sulla sezione "vacanza" si ottengono tutte le informazioni utili riguardanti la scuola sci, gli impianti, ecc.

Monte Catria: piccolo comprensorio marchigiano

Itempi di attesa brevi agli impianti di risalita, la preparazione ottimale delle piste, gli ampi parcheggi e l'ottimo rapporto qualità-prezzo grazie ai costi diversificati garantiscono un soggiorno piacevole nel piccolo comprensorio sciistico del **Monte Catria**, in provincia di Pesaro-Urbino nelle Marche. *Info:* www.montecatria.com

In Carinzia: concorso con favolosi premi

Il comprensorio della Gerlitzen nella regione carinziana di Villach, è un vero paradiso per tutti gli amanti della neve e dello sci. La sua maggior attrazione è sicuramente il circuito della **Stella Ronda**. Inaugurata nella stagione invernale passata, offre ai suoi ospiti una serie di piste e di impianti di risalita per una lunghezza totale di ben 35 chilometri, che percorsi in senso antiorario permettono di sciare tutta la giornata con il sole in viso: un'occasione imperdibile per chi non rinuncia alla tintarella nemmeno in inverno!

E dopo il successo della prima edizione, ecco che anche quest'anno ritorna il concorso a premi "Stella Ronda Snow Challenge 2011". Il regolamento è davvero molto semplice, e soprattutto molto divertente! I partecipanti dovranno completare l'intero percorso sciistico in un tempo il più possibile vicino a quello fissato e depositato presso un notaio, da Harry Prünster, celebre presentatore della televisione austriaca e "collaudatore di rifugi", che percorrerà con gli sci ai piedi il circuito "Stella Ronda". Alla fine della stagione invernale 2010/11, il tempo di Prünster sarà prelevato dalla cassaforte e comparato con tutti i tempi registrati dagli sciatori sul percorso della "Stella Ronda" e fra tutti i partecipanti che si saranno maggiormente avvicinati al tempo segreto, verranno sorteggiati favolosi premi. Quello più ambito? Senza dubbio l'automobile!

Info: tel.: +43 / (0)4242/42000-0 / www.region-villach.at





ANCHE OGGI E' UN BEL GIORNO PER PARTIRE

Noleggio - Vendita - Assistenza CAMPER

RIMESSAGGIO: Vendita ed installazione accessori delle migliori marche



Quale futuro per il turismo italiano?

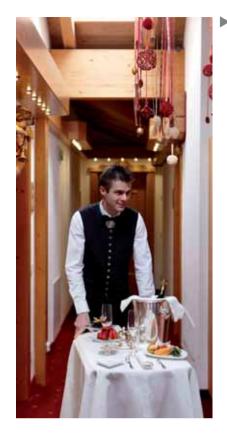


La V Conferenza Italiana per il Turismo che si è tenuta lo scorso ottobre a Cernobbio ha fatto il punto su uno dei settori più importanti per il nostro Pil. Il nostro inviato ci racconta gli interventi più significativi e le proposte emerse durante i lavori

Testo di Salvatore Longo

Villa Erba, affascinante location sulla riva del Lago di Como - come già dato notizia (vedi TURISMO all'aria aperta - n.126 - pag.15) - si è svolta la V Conferenza Nazionale sul Turismo, importante occasione per fare il punto sullo stato dell'arte di questa fondamentale componente del nostro Pil (circa il 10%) e sulle prospettive italiane in un mercato sempre più competitivo e articolato. La prima giornata, oltre che dai saluti delle autorità, è stata caratterizzata dalla relazione del ministro on. Michela Vittoria Brambilla e dalla Sessione Internazionale cui hanno portato il proprio contributo numerosi Paesi dell'Unione Europea (tra cui anche la Repubblica di San Marino). Interessanti le relazioni degli esponenti di tre mercati (Cina, India e Russia) che si delineano come protagonisti dei prossimi anni. Il Ministro cui va riconosciuto di essersi trovato a ricoprire un ruolo certamente non facile tra le difficoltà economiche (dovute a una crisi della cui effettiva gravità e durata non si è voluto prendere coscienza sull'onda di un ottimismo di comodo) da un lato e le ampie autonomie regionali dall'altro - ha imperniato il proprio intervento più su un'ampia disamina, spesso condivisibile, delle caratteristiche e dei problemi del turismo italiano che sulla proposta o sull'indicazione di elementi che servano a elaborare programmi per affrontare un mercato sempre più affollato di competitor. Sono trascorsi oltre due anni dalla IV Conferenza svoltasi a Riva del Garda nel giugno del 2008 e il bilancio di questo biennio non è certamente positivo: non per i numeri che indicano come il settore abbia sostanzialmente tenuto (anche più di altri nostri concorrenti, come ha più volte sottolineato il Ministro), ma per la mancata elaborazione di programmi: i rappresentanti delle diverse realtà del settore nei loro interventi hanno nuovamente portato le legittime istanze della proprie area di attività al di fuori di in un quadro organico di sviluppo. Come ha giustamente rilevato Vasco Errani (Presidente della Conferenza delle Regioni e delle Province Autonome) ognuno continua a parlare troppo di sé a cominciare dalle Regioni le quali - comportandosi a volte come i famosi polli di

Attualità



Renzo - non si sono accorte che in questi due anni il mondo, anche nel turismo, è cambiato enormemente. L'impressione di un osservatore esterno è quella (comune anche a tanti altri aspetti della società italiana) di una concezione datata del turismo, non più rispondente alla realtà e soprattutto alle prospettive future. Se non cambia il passo, il nostro Paese perderà ulteriori posizioni nella graduatoria internazionale. È indispensabile uno sforzo di progettazione (gli anni di crisi potevano essere un'occasione) poiché il turismo non è solo marketing, o spot o invenzione di brand per quanto intelligenti o accattivanti (I gioielli d'Italia o Welcome turisti a quattro zampe). E non basta passare dal turismo 'per destinazione' a quello 'per motivazione' - anche se è certamente un passo avanti prendendo atto che non si può più parlare di 'turismo', ma di 'turismi' (sportivo, culturale, religioso, enogastronomico ...) - se non vi sono politiche e strategie integrate che superino i confini delle competenze dello stesso Ministero del Turismo. Continuare a pensare al superamento della stagionalità come soluzione per i problemi del turismo italiano è una chimera: ben vengano i 'Buoni vacanza' per famiglie a basso reddito, anziani, diversamente abili, da spendere solo in bassa stagione, sono un'encomiabile azione sociale, ma non risolvono i problemi del settore. Infatti è tutto il sistema produttivo del Paese (dall'industria, alla scuola, al commercio) che concentra le ferie in un breve arco di tempo. E. se turismo è anche immagine, la stagionalità è tra i fenomeni negativi quello che incide meno: pensiamo ai danni causati dalle città sporche (e non è solo Napoli), dallo stato delle ferrovie (dove con esclusione dell'Alta Velocità troppo spesso i vagoni sono sporchi e obsoleti e i ritardi hanno frequenze e entità inimmaginabili in altri Paesi), da una rete stradale che entra facilmente in crisi e da ultimo dalla 'Casa dei gladiatori' a Pompei che crolla per incuria solo per fare qualche esempio. Per non parlare del rapporto 'qualità dei servizi/prezzo' troppo spesso - specialmente nell'alta stagione - decisamente meno appetibile di quello dei nostri competitor.





Non possiamo poi chiederci perché i nostri connazionali vanno all'estero: non è solo per 'provincialismo' e per amore dell'esotico. E parimenti perché i flussi dall'estero sono decisamente inferiori a quelli che dovrebbero essere per l'inequagliabile ricchezza della nostra offerta paesaggistica, culturale ed enogastronomia. Il 'Viaggio in Italia' continua a essere 'il desiderio' per molti stranieri che però sempre più lo appagano una sola volta nella vita. E rischia di divenire un turismo che apporta poca valuta. Per non parlare degli orari dei musei o della professionalità di molti addetti al turismo. Problematiche tutte che hanno avuto spazio quasi nullo nella relazione del Ministro e in gran parte degli interventi. Hanno fatto eccezione e si sono distinti - per l'acutezza dell'analisi e per proposte nel segno dello sviluppo e nell'ottica di essere dentro le trasformazioni in atto nella società - il già ricordato intervento di Vasco Errani e quello del Consigliere Delegato di Intesa Sanpaolo Corrado Passera che tra l'altro ha sottolineato - invocando per il turismo un grande progetto Paese realizzato con la



L. BOSCHETTI & C.



VERANDE E CHIUSURE TENDALINI PER CAMPER RIPARAZIONI E MODIFICHE DI TUTTI I TIPI DI VERANDE VENDITA DIRETTA DI VERANDE SU MISURA VENDITA DI COPERTURE PER ROULOTTE E VERANDE









L. BOSCHETTI & C. snc - 26023 GRUMELLO CREMONESE (CR) - Via Gagliardi 7/9 Tel. 0372 70053 - boschetti.verande@gmail.com - www.boschettiverande.it

Attualità





Il turismo culturale e quello enogastronomico caratterizzano il Belpaese

▶ partecipazione di tutti - la necessità di "avere consapevolezza di tutte le caratteristiche" dei diversi turismi, saperne fatturato e potenzialità. Occorre, quindi, conoscere la clientela perché "far venire gli anziani inglesi è ben diverso dall'ospitare gli ospiti russi". È necessario quindi costruire una struttura dell'offerta che non sia indipendente dalle necessità del turista come troppo spesso avviene.

In realtà nelle due giornate del Convegno il turista è stato il 'convitato di pietra': quasi tutti gli interventi sono stati essenzialmente autoreferenziali e hanno trattato i propri problemi.

In una breve nota apparsa nell'ultimo numero della nostra testata (n.126 - pag.15) si faceva acutamente osservare che 29 dei 32 intervenuti sono stati di Istituzioni e che i tre rappresentanti delle imprese (Federturismo,

Federalberghi e Assoturismo) hanno protestato per non essere mai stati consultati per la stesura del Codice del Turismo. Ottima idea il Codice, ma come giustamente sostenuto da Vasco Errani è stato realizzato con l'unica metodologia da non usare. Non è più tempo di calare le soluzioni dall'alto senza partecipazione dei protagonisti. Tutti e non solo quelli espressi dalle tre associazioni 'classiche' (peraltro non



TTG Incontri: un'occasione per riflettere sulle problematiche del turismo

A una settimana esatta dalla Conferenza Nazionale del Turismo, le aziende del comparto si sono date appuntamento a Rimini Fiera per la 47° edizione di TTG Incontri - principale fiera internazionale del turismo dedicato agli operatori del settore qui riuniti per la vendita del Prodotto Italia. Ancora una volta, l'evento fieristico organizzato da TTG Italia società del Gruppo Rimini Fiera - si conferma come la principale piazza affari del turismo in Italia, un mercato estremamente operativo dove vengono presentate le nuove strategie di sviluppo delle aziende, i progetti appena messi in campo, le tendenze della domanda nazionale e internazionale, le soluzioni innovative per implementare il business.

A tagliare il nastro dell'evento l'Assessore al Turismo della Regione Emilia-Romagna Maurizio Melucci che ha voluto rimarcare come "TTG Incontri, insieme a TTI, sono manifestazioni molto importanti per tutto il comparto grazie anche a una quota di internazionalità strategica per gli operatori del settore. Il turismo sta timidamente cominciando a emergere come un settore non marginale per il nostro

paese ma occorre ancora fare molto. Il 2010 si sta ormai consolidando all'ombra della crisi internazionale da cui non siamo ancora usciti e se non ci sarà presto una ripresa dei consumi a pagarne il prezzo saranno inevitabilmente le imprese turistiche.

Le risorse al turismo sono inadequate anche se, per risolvere i problemi del settore, basterebbero i 100 milioni di euro deali ultimi incentivi governativi per le due ruote. Una carenza di attenzione testimoniata dai 9 milioni di euro tagliati all'Enit, commissariato da troppo tempo e ancora senza un orientamento operativo preciso quando invece il suo compito dovrebbe essere quello di fare in modo che l'Italia faccia sistema sui mercati esteri perché, nonostante l'aumento della domanda internazionale di turismo, l'Italia sta perdendo quote di mercato e la sfida si vincerà solo con i turisti stranieri. Le Regioni saranno a fianco del Ministero per il nuovo Piano Strategico del Turismo ma occorre agire concretamente in sinergia con Province e Comuni".

Paolo Audino, Amministratore delegato TTG Italia ha affermato che "Tutto il mercato è qui a Rimini, ma devo sottolineare con rammarico l'assenza dell'Enit che ha giudicato l'evento non interessante per i suoi scopi (quali?). L'affermazione è stata criticata perchè pare ignorare che problemi vanno affrontati in tempi rapidi e con efficacia dal momento che il tallone d'Achille del turismo italiano è l'incoming (vale a dire gli arrivi di turisti dall'estero) e un ente nazionale del turismo sostanzialmente paralizzato non è in grado di affrontare questo importante problema con la necessaria forza e decisione. In questo momento servono iniziative coerenti e salti di qualità coraggiosi ed è per questo che le imprese del turismo dovrebbero trovare maggiore coesione e le associazioni di categoria del settore tornare a essere principalmente sindacato d'impresa focalizzandosi sui propri iscritti e sul mercato per sensibilizzare chi di dovere ad affrontare e risolvere questi problemi".

Il TTG è stato una proficua occasione di incontro con il Touring Club Italiano (TCI), il quale ha colto l'occasione per presentare il TurisMonitor (vedi riquadro nella pagina seguente), un compendio sugli andamenti turistici nel mondo.



coinvolte).

Il turismo oggi non è più solo alberghi: si sono sviluppate molte altre forme di ricettività con un peso sempre più crescente nel fatturato del settore e nel contribuire all'occupazione (due milioni e mezzo di persone direttamente o indirettamente occupate - ha detto il Ministro, senza però specificare almeno i comparti di provenienza).

In un'epoca in cui tutti parlano e puntano sul turismo enogastronomico si può ancora pensare che la ristorazione non faccia turismo? Perché non era presente? Dopo Riva del Garda la nostra testata aveva stigmatizzato la totale assenza del vasto mondo dei campeggiatori, a Cernobbio ha potuto esprimere il proprio pensiero **Gianni Picilli**, Presidente della Confederazione Italiana Campeggiatori. È un passo avanti, ma non basta. Rivendichiamo che il settore sia considerato a pieno titolo tra i protagonisti del turismo e partecipi alla costruzione del suo futuro. Costruzione che non passa attraverso piani calati dall'alto, ma necessita di un progetto industriale - realizzato con tutti i protagonisti - che metta al centro la qualità del territorio.





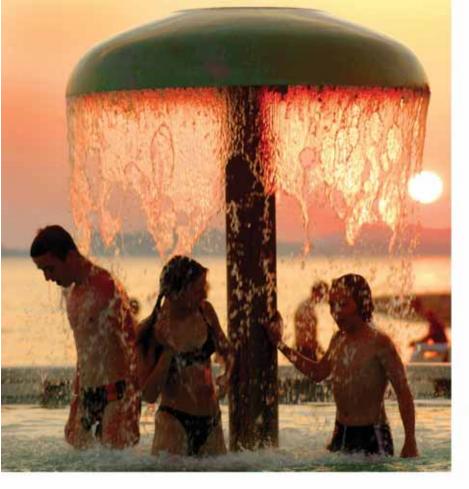
Touring Club Italiano ha presentato al TTG il TurisMonitor 2011, fotografia dell'andamento del turismo mondiale

È stato presentato a TTG 2010 il **TurisMonitor 2011**, realizzato dal Centro Studi del Touring Club Italiano con il contributo di Alitalia. La pubblicazione, frutto di un osservatorio di dati e tendenze, riporta i risultati relativi all'andamento del turismo mondiale, europeo e italiano. Le previsioni per il 2010 sembrano rivelare che la fase discendente sembra essersi arrestata, anche se l'anno vedrà il settore assestarsi ai livelli del 2007-2008 con un aumento degli arrivi internazionali del 3-4%

"Alla luce dei dati elaborati dal TurisMonitor – ha detto **Franco Iseppi**, presidente del Touring Club Italiano – due aspetti meritano una riflessione più approfondita. Il primo è la debole capacità competitiva dell'Italia, nonostante un patrimonio ambientale e culturale di rara bellezza e di grandi potenzialità, un'ingente offerta turistica e un'incidenza del comparto turistico italiano sul Pil di circa il 10% con 1,2 milioni di occupati". "L'Italia paga – ha continuato Iseppi – una scarsa capacità di accoglienza, intesa come somma di tutti gli indicatori che definiscono l'attrattiva di una località, non solo il suo patrimonio artistico ambientale, ma lo stile che la città offre e soprattutto i servizi". "Il secondo aspetto che emerge da TurisMonitor - ha concluso il presidente del Touring Club Italiano - è che bisogna incrociare la normale tendenza dei bisogni dei viaggiatori con l'evoluzione del concetto stesso di turismo. Oggi più che mai è necessario parlare di turismi più che di turismo. Non esiste più, infatti,

un unico modo di viaggiare, ma diverse modalità di vivere il viaggio, che riflettono le diverse peculiarità culturali che animano la nostra società". Grazie alla collaborazione con Archeometra, per la prima volta TurisMonitor è consultabile anche come applicazione gratuita per iPhone, che non solo rende più facilmente fruibili i risultati dell'analisi, ma che consente anche, rispetto alla versione cartacea, di generare grafici on demand, incrociando le aree e le categorie di interesse per un immediato confronto.

Per approfondimenti e consultare grafici e tabelle è possibile consultare la versione completa del TurisMonitor2011: http://static.touringclub.it/store/document/253_file.pdf - http://www.touringclub.it



Croazia - paese dei mille sorrisi e cinquecento campeggi





Dell'estate ormai ci rimangono soltanto bei ricordi, immagini impresse nella nostra mente che ci ispireranno durante le fredde giornate invernali. E se quest'anno avete visitato la Croazia come meta campeggistica,

le impressioni sicuramente non vi mancheranno. Il nostro paese, con la sua costa frastagliata, il suo mare pulitissimo, le sue prelibatezze gastronomiche e

la sua gente sempre accogliente e cordiale (la maggioranza di cui parla l'italiano), è fonte inesauribile d'ispirazione per tutti coloro che vogliono sentirsi liberi e che amano stare in stretto contatto con la natura.

I nostri campeggi, immersi nella natura incontaminata e ubicati nelle vicinanze di cittadine storiche, vi permettono di visitare uno dei tanti parchi nazionali o parchi naturali, per esempio Brijuni, Plitvička jezera, Krka, Lonjsko polje, Velebit e Lastovo, per citarne soltanto alcuni, oppure i monumenti culturali che in Croazia sono davvero tanti

e che risalgono a tutte le epoche storiche, distribuiti sull'intero territorio. Basta pensare alle bellissime città patrocinate dall'Unesco, come Dubrovnik, Traù, Spalato o Parenzo, sempre pronte a stupirvi con il loro calore e

la loro atmosfera.

Grazie alle predisposizioni naturali e alla crescente necessità di adattarsi alla richiesta dei campeggiatori, in Croazia abbiamo

creato una vera e propria cultura turistica ed un elevato livello di professionalità tra gli abitanti locali. Entrambi questi fattori hanno contribuito alla creazione di una buona fama e di un'immagine della Croazia come meta ideale sia per il campeggio che per la gastronomia, il divertimento, lo sport ed il riposo.

E se non avete ancora scoperto questo paradiso per campeggiatori a soli due passi dall'Italia, potreste sempre aggiungerlo al vostro calendario per la prossima vacanza. Perché quelli cha l'hanno già scoperto, ci ritornano sempre.

L'Associazione dei campeggi croati Vi augura un Natale sereno e un felicissimo Anno Nuovo.

...ricordi di

una vacanza

perfetta



www.camping.hr

Associazione dei campeggi Croati, Poreč, P.O. Box 143, Telefono: 00385 52 451 324





Dove pernottano i camperisti?



I 68,4% dei camperisti preferisce pernottare in un'area di sosta, il 10,5% in un campeggio, mentre il restante 21,1% si ferma dove capita. E' il risultato di un'indagine effettuata sul nostro portale www.turismoitinerante.com.

Andando più in profondità, si potrebbe presumere che i sostenitori delle aree di sosta avrebbero potuto essere di più, dal momento che il 70,4% degli intervistati (oltre 300) ritiene insufficiente il loro numero e, spesso, la loro dislocazione. D'altra parte anche la qualità lascia alquanto a desiderare, come sostiene il 52% che segnala carenze sotto il profilo della manutenzione, in generale, della sicurezza e dei collegamenti con il centro cittadino. È interessante notare che la motivazione principale che induce i più a preferire l'area di sosta non è di natura economica. Ben il 98,7% dei rispondenti si dichiara, infatti, disponibile a pagare un equo prezzo per il soggiorno, a patto che il luogo scelto per la sosta sia adeguatamente gestito in termini di

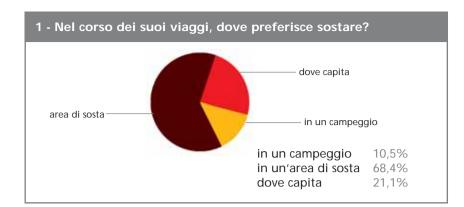


Da un'indagine effettuata sul nostro portale www.turismoitinerante.com emerge che il 68,4% del popolo dei camperisti preferisce pernottare in un'area di sosta, il 10,5% in un campeggio, mentre il restante 21,1% si ferma dove capita.

Di seguito trovate tutti i dati del sondaggio

Testo di Giuseppe Continolo







2 - Nel caso sia un frequentatore di aree di sosta, come valuta la loro quantità e dislocazione?

non risponde
insufficiente

sufficiente

sufficiente

insufficiente

non risponde

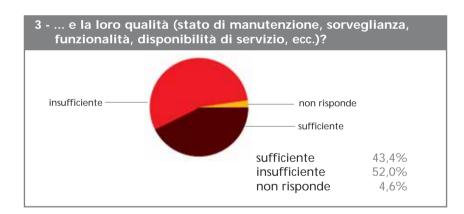
26,3%

70.4%

3,8%

accessibilità, pulizia, manutenzione e, soprattutto, sicurezza.

Il turismo itinerante, come è noto, è un fenomeno pressoché sconosciuto in termini statistici. Lo si deve al fatto che tutti i pernottamenti in aree di sosta o "dove capita" non vengono conteggiati. I numeri che li riguardano finiscono, tutt'al più, nel calderone dell'extra-alberghiero, dal quale, al massimo, esce un'immagine del comparto alquanto sbiadita e incapace di dare un'idea del peso reale del fenomeno.







Verso il Futuro

Speciale abbonamento on line a soli 25,00 euro

A dire il vero, grazie ad internet siamo già entrati nel futuro e TURIT ha voluto anticipare i tempi dell'editoria italiana, essendo stata la prima a proporre ai propri lettori una rivista di settore completamente scaricabile dal nostro portale www.turismoitinerante.com.

Grazie alla collaborazione di molti di voi, che già usufruiscono dell'abbonamento "on line", abbiamo messo a punto un servizio eccellente a favore dei nostri "nuovi" abbonati che hanno apprezzato la dinamicità e la praticità di questo nuovo nostro servizio.

Abbiamo valutato pregi e difetti di questa iniziativa ed il risultato, scaturito dal confronto con molti di voi, è stato veramente sorprendente.

Vediamo quelle che sono le peculiarità della rivista "on line":

Vantaggi "on line"

- Puntualità di ricezione
- Possibilità di archiviazione su DVD
- Facilità di ritrovare gli argomenti (basterà creare un file con i titoli e il n. della rivista)
- Possibilità di stampare solo le parti della rivista che si desiderano
- Riviste indistruttibili
- Riduzione dei costi di spedizione e stampa

Svantaggi "cartaceo"

line on line on line on line on line on

- Ritardi causati dal Servizio Postale
- Archiviazione che richiede molto spazio
- Difficoltà di ritrovare gli argomenti (specialmente quelli degli anni precedenti)
- Per consultare i viaggi pubblicati,
 la necessità di avere con sè tutta la rivista
- Rischio di strappi o consumi della carta
- Costi di stampa e spedizione

Il risparmio di carta è garanzia di attenzione alla tutela dell'ambiente

Ecco, appunto, riduzione dei costi di stampa e spedizione che, credetemi, sono molto alti. D'accordo con il nostro Editore, Claudio D'Orazio, abbiamo deciso di riversare questo risparmio direttamente ai nostri abbonati offrendovi un'occasione vantaggiosissima.

L'abbonamento alla rivista "on line", compreso della Family Card "TURIT", vi verrà offerto a soli 25,00 euro (contro i 35,00 dell'abbonamento cartaceo).

Tutti coloro i quali sono già abbonati e vorranno passare dalla rivista tradizionale a quella "on line" potranno farlo **subito senza perdere nulla o dover aspettare la scadenza natura-le dell'abbonamento**. La differenza dei mesi a scadere, e la riduzione del costo a 25.00 euro vi prolungherà la naturale scadenza per un tempo pari alla copertura del costo mensile del nuovo abbonamento.

In considerazione di ciò vi preghiamo di comunicare **entro il 15 del mese** tramite l'e-mail info@turit.it la vostra adesione a questa speciale offerta. Confidiamo che la proposta presentata possa incontrare il vostro gradimento, in quanto è stata pensata per poter soddisfare al meglio le esigenze dei nostri tanti abbonati.

Attualità



1,3%

11,8%

2.7%

no

4 - Per garantire un sistema di aree di sosta all'altezza delle reali necessità del camperista sarebbe disponibile a pagare un equo prezzo per la sosta? no 98,7% si



5 - Al fine di quantificare i flussi turistici legati al turismo itinerante, sarebbe disponibile a rilasciare le proprie generalità e quelle dei suoi accompagnatori all'incaricato della sorveglianza o a un vigile urbano? nο non risponde 85,5% si

no

non risponde

di far confluire l'informazione in una banca dati, che consentirà poi di inglobarli nelle statistiche comunali, regionali e nazionali. Infine, una curiosità: abbiamo ricordato ai nostri interlocutori che, in Gran

Risulta quindi interessante la disponi-

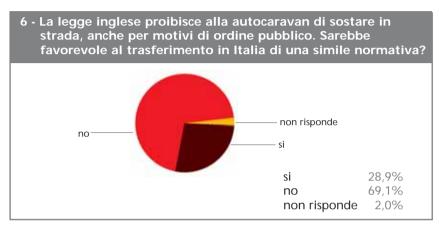
bilità dichiarata dai nostri intervistati

(85,5%) a rilasciare le proprie generalità (come del resto avviene nei campeggi o negli alberghi) o al gestore dell'area o a un vigile urbano, al fine

Bretagna, la legge proibisce alle autocaravan di sostare in strada, anche per motivi di ordine pubblico.



Alla domanda se i camperisti sarebbero favorevoli all'introduzione in Italia di una simile normativa, peraltro già in vigore per le caravan, una rilevante maggioranza, il 69,1%, ha risposto negativamente.







VALUTAZIONE





Confort per la manutenzione: L'apertura più ampia del cofano motore Risultato Promobil 9/2010



König Kunde Award Gesamtsieger Eletto vincitore di quest'anno nella votazione fatta dai lettori.



Doppio pavimento massiccio Con telaio AL-KO ribassato: Confort di guida certificato. Risultato: 3 x valutazioni massime, 2 x valutazioni sopra la media a confronto con 5 Integrali Certificato TUV 08/2010

MASSIMA





Carthago Chic c-line: I suoi geni derivano dalla classe superiore!

Dettare le regole significa essere i migliori. Per questo motivo lo Chic c-line è diventato un esempio da seguire. Se le proprie convinzioni sono avvalorate da altri sono ancora più sicure. Collaudatori del Giornale Promobil, tecnici della ditta AL-KO e del TUV SUD hanno analizzato lo Chic c-line integrale, mettendolo a confronto con altri integrali della concorrenza. Alla fine dei Test sono stati assegnati al nostro Chic c-line un numero elevato di valutazioni Top ed alcune addirittura massime! Conseguentemente a ciò i lettori del giornale specializzato Reisemobil hanno premiato la Carthago rendendoci anche un pò orgogliosi.

Nei fatti significa: lo Chic c-line ha convinto!



Sotto pavimento in VTR:

- nel Test colpito dai sassi
- aggressione del sale
- test contro prodotti diesel

Risultato di Promobil 2/2010



Concetto visuale dalla cabina guida: in materia di visuale allungata e allargata. Valutazione massima su 6 Integrali a confronto

Per la visibilità della carreggiata a già 2,77m. Risultato Promobil 9/2010









VIAGGIARE IN MODO ESCLUSIVO

L'accessorio f... utile



Sony Serie P: un mini computer ideale anche in camper



Vi presentiamo un incredibile computer che ha fatto delle piccole dimensioni il suo punto di forza principale. Ovviamente non dimenticando mai quelle sofisticate linee estetiche che hanno spesso fatto di un prodotto Sony un oggetto caratterizzato da una forte personalità

Testo e foto di Salvatore Braccialarghe

a tecnologia oggi pare voler sfidare tutti i limiti conosciuti: questo sviluppo complessivo che registriamo in numerosi campi deve molto a quella che ormai è definita la "rivoluzione digitale", quell'insieme di nuovi strumenti tecnologici che ci stanno letteralmente cambiando la vita, giorno dopo giorno.

In quest'ottica vi presentiamo un prodotto assai particolare, semplicemente impensabile solo fino a qualche tempo fa: si tratta di un incredibile computer che ha fatto dell'estrema miniaturizzazione il suo punto di forza principale. Ovviamente non dimenticando mai quelle sofisticate linee estetiche che hanno spesso fatto di un prodotto Sony un oggetto caratterizzato da una forte personalità, destinato a lasciare un segno anche in quel mondo competitivo dell'elettronica di avanguardia che tutti ormai ben conosciamo...

Potrebbero essere sufficienti i dati tecnici salienti per descrivere questo "oggetto": ed allora, per una volta, lasciateci iniziare proprio da questi! Ad iniziare dalle dimensioni complessive: il peso piuma (638 grammi batteria compresa) racchiude un brillante schermo retroilluminato a LED, da 8 pollici con tecnologia XBrite-Eco, che presenta la notevole risoluzione di 1600X768, dimostrando la propria propensione anche per le attività multi-tasking.

Con queste caratteristiche tecniche la visione delle fotografie e dei video sarà ancora più appagante, risultando l'osservazione assai incisa e dotata di colori brillanti: viceversa, proprio questa alta risoluzione video (ancora inconsueta nella panoramica di questi prodotti) può causare qualche "delusione" nella lettura dei caratteri e nella battitura di testi lunghi e complessi.

E' questo un limite da tenere presente, sebbene poi le funzioni di zoom presenti nei programmi di scrittura e di visualizzazione delle pagine web, possano aiutare non poco in questi specifici casi di utilizzo.

Poco prima accennavamo alle dimensioni: esse sono talmente ridotte (245X19.8X120 mm.) da consentire – anche grazie al suo sottilissimo profilo - un utilizzo operativo del tutto innovativo, al punto da poter essere comodamente riposto anche nella tasca di un giaccone. E non vi sono sul mercato tanti altri dispositivi capaci di simili possibilità!

Naturalmente in un apparato così

concepito una grande attenzione progettuale è stata riservata a quelli che sono i diversi aspetti legati al concetto della totale connettività, ben sapendo che questa sarà una delle caratteristiche più ricercate dagli utenti. E allora vediamo di conoscere meglio queste sigle "oscure" che descrivono funzionalità operative tanto importanti.

Con il termine "wireless" s'indentifica quella tecnologia che consente il collegamento di diversi apparecchi senza l'impiego di cavi, garantendo così una flessibilità operativa altrimenti impensabile; tre sono le metodologie attualmente utilizzate, rispettivamente quelle conosciute con le denominazioni di Bluetooh, di WiFi e di 3G. Vediamole nel dettaglio.

Con il termine di "Bluetooh" si identifica una particolare frequenza radio – che è stata resa disponibile a livello mondiale – grazie alla quale si possono collegare tra di loro i più diversi dispositivi (dalla stampante alla fotocamera, dalla tastiera al palmare, dal mouse al telefonino), all'interno di un raggio di una decina di metri, vale a dire lo spazio fisico in cui si viene a realizzare una vera e propria "rete personale", chiamata in gergo PAN. Il tutto senza bisogno di alcun cavo di connessione!

Il termine "Wi-Fi" (acronimo di Wireless Fidelity, fedeltà senza il filo) indica una tecnologia assai avanzata, capace di soddisfare una serie di moderni bisogni, anche al di là del semplice impiego informatico e basato su un particolare protocollo tecnico, definito in gergo 802.11b, secondo lo standard WECA. La grande rivoluzione consentita dal Wi-Fi consiste nella possibilità – partico-

larmente utile in tutte le situazioni domestiche dove spesso passare un cavo può rappresentare un'impresa! – di essere sempre connessi ad una vera e propria rete informatica, semplicemente... via radio, avendo così a disposizione – ad esempio – il collegamento ad Internet in ogni stanza, senza alcuna spesa telefonica.

Ovviamente il tutto può essere criptato così da non offrire problemi legati alla sicurezza dei dati che viaggiano via onde radio

Infine il termine 3G (3rd Generation), mutuato dal mondo della telefonia cellulare, viene utilizzato appunto per indicare le tecnologie di terza generazione. Anche in questo caso si tratta di applicazioni tecnologiche che permettono di effettuare il trasferimento sia dei "dativoce" (le telefonate) che di quelli definiti "dati-non voce", vale a dire tutto ciò che non rientra in una comune telefonata digitale (dall'email al collegamento Internet, ad esempio).

Naturalmente, e non poteva che essere così in uno strumento che presenta una progettazione tanto avanzata, la connettività tipica dei social forum trova ampia soddisfazione: infatti grazie alla webcam integrata (Motion Eye), collocata sul lato destro dello schermo, sarà semplice collegarsi in videochat con la Rete, anche quando ci si dovesse trovare in movimento!

Una delle difficoltà che maggiormente vengono riscontrate nell'uso di minicomputer (per non parlare poi di chi si ostina a scrivere lunghi testi con lo smartphone...) è strettamente legato allo stesso concetto fisico della tastiera: è su quei pochi centimetri di spazio

utile, sulla sua sensibilità al tocco, sulla sua stessa disposizione dei tasti che si "gioca" una partita importante, che finisce con il farci sentire a nostro agio anche nella digitazione di un lungo testo o di farci letteralmente... passare la voglia!

E purtroppo praticamente mai le soluzioni escogitate dall'industria nel tentativo di risparmiare spazio (magari con l'adozione di tastiere virtuali che, all'occorrenza, fanno la loro comparsa a video) finiscono con il rendere un buon servizio. Ecco perché in questa realizzazione Sony ha preferito puntare su una soluzione classica, ove - a parte il puntatore – tutto appare piuttosto familiare all'utente, permettendoci così un feeling operativo più immediato.

Il puntatore si diceva: qui non vi era chiaramente spazio per dotarlo di un mouse classico, a meno di non dover incrementare (e non di poco) le dimensioni fisiche: la scelta è allora andata verso un dispositivo di puntamento che, una volta acquisito un po' di controllo, consente di effettuare rapidamente i necessari spostamenti del puntatore.

Non manca neppure il ricevitore GPS integrato: si tratta di un'opzione che potrebbe anche risultare interessante, anche se si dovrà provvedere all'acquisto di un programma di navigazione che sia in grado di sfruttare al meglio le risorse hardware di questa piattaforma. E' una valutazione che merita, se d'interesse, un minimo di attenzione: oggi i car-navigator sono disponibili sul mercato a prezzi sempre inferiori ed offrono una completa integrazione tra hardware e software, essendo apposita-







mente sviluppati uno nei confronti dell'altro: d'altronde, trattandosi di prodotti dedicati a quella esclusiva funzione, è logico che gli stessi siano perfettamente "tarati", cosa non sempre facile da ottenersi in apparecchi multi-funzione (come un minicomputer o un telefonino).

Lo "scotto" che potrebbe essere richiesto, in termini di utilizzo pratico, potrebbe essere un certo ritardo nella ricerca del segnale e del suo corretto mantenimento nel tempo, elemento che porterebbe poi a ritardi nelle relative indicazioni stradali e nella loro stessa attualità rispetto al punto geografico in cui noi ci troveremo in quel determinato momento. Inutile dire come simili problematiche diventino sempre meno probabili tutte le volte in cui la parte software ben si integri con il relativo hardware del sistema!

Completa è poi la disponibilità di porte accessorie, così da consentire l'impiego diretto di accessori esterni, quali ad esempio un lettore di card (per scaricare e salvare le nostre foto digitali o i nostri documenti), un hard-disk esterno, ecc.

E' da notare invece l'assenza (ma anche in questo caso le dimensioni fisiche non l'avrebbero di certo potuto contenere) un lettore-masterizzatore di CD e di DVD: si tratta di una mancanza importante, ma che può essere colmata con l'acquisto di un componente esterno, da utilizzare quando necessario.

Insomma, come avrete ben compreso, questa non è una soluzione ideale per tutti gli usi, come in pratica non esiste in nessun altro campo dell'informatica: ma lo è in gran parte per tutti coloro che fossero alla ricerca di uno strumento affidabile, capace di coniugare al meglio le proprie caratteristiche con una fruibilità in movimento senza paragone.

Una breve prova pratica, sempre consigliabile in casi del genere e facilmente effettuabile in ogni store degno di questo nome, potrà fugare ogni dubbio su un oggetto che, al di là della sua stessa funzionalità pratica, non potrà di certo passare inosservato...

E, con la presentazione di un nuovo imminente modello, non mancheranno di certo interessanti evoluzioni!



Alcune immagini del computer Sony Vaio P. Sopra: un'immagine che evidenzia le sue ridotte dimensioni

Intercar Spa Corso Trieste, 14 10024 Moncalieri (TO) Tel. 011 6408433 vendita@intercar.it

Caravan Schiavolin

5.5 494, km 21 20080 Ozzero - Milano Tel. 02 94004141 vendita@caravanschiavolin.it

V.le Borri, 392 21100 Varese Tel. 0332 261223 sanroc@tin.it

Groppetti Srl

Via Passerera, 2D 24060 Chiuduno (Bergamo) Tel. 035 833774 info@groppetti.it

Ruggeri Campers

Via di Spini, 14 38100 Trento Tel. 0461950480 info@ruggericampers.it

Coinova

Via Lerma, 91 15060 Silvano d'Orba (Alessandria) Tel. 0143 882093 commerciale@coinova.com

Giessecaravan

Via Noalese 95 31059 Zero Branco (Treviso) Tel. 0422 485485 info@giessecaravan.it

Caravan Center Modena

Via Canaletto Nord 1042 41100 Modena Tel. 059 843014 info@caravancentermodena.it

Caravanbacci

Via Galileo Galilei - Loc. Lavoria 56042 Crespina (PI) Tel. 050 710188 - 700313 info@caravanbacci.com

Cesarini Camper

Via dei Tigli - Padiglione 60027 Osimo (Ancona) Tel. 071 7232584 info@cesarinicamper.it

Ternana Caravan

Strada Maratta Alta 29 ostoo Terni Tel. 0744301903 ternana.caravan@libero.it

Zaccari Caravan srl

Via Pontina 339 00128 Roma Tel. 06 5087933 zaccari@zaccaricaravan.it

Europa Caravans

Via Consolare Campana 393 80010 Villaricca (Napoli) Tel. 081 8196934 info@europacaravans.it



www.carthago.com

On the Road



Le borgate molisane tra storia, leggenda e folklore



Un itinerario tra Termoli, Campobasso, Guglionesi, San Martino in Pensilis, Portocannone e l'oasi di Casacalenda vi farà capire l'aspetto più autentico dell'identità molisana, solidamente attaccata alle proprie immutabili tradizioni

Testo: Federico Garavaglia Foto: Regione Molise

I Molise, in tema di villeggiatura, non è certo la regione più gettonata, o raccontata né dal turista né dal viaggiatore, presumibilmente buona parte di entrambe le categorie potrebbe non conoscerlo affatto. Oltrepassati gli Abruzzi ed addentratisi quindi pienamente nel Mezzogiorno procediamo, come da uso, alla scoperta dei luoghi. Per prima cosa la città di Termoli, il centro commerciale costiero. Nella sua architettura si notano le prime avvisaglie di Oriente della Penisola. Nella parte vecchia, le case non molto alte permettono, affacciandosi dalle terrazze, di vedere tutto il panorama attorno, le vie, i piazzali, il mare. Passeggiando, non perdetevi la cattedrale di Termoli, il più bel monumento molisano. Dirigendosi verso l'interno la "struttura" del panorama ci appare piacevolmente ripetitiva. Grandi campagne spianate sui colli orlano le larghe strade, e si verificano repentini passaggi da campagne deserte a paesi gremiti. Ciò è spiegabile perché la regione Molise consta 320.360 abitanti, ovvero all'incirca quanti ne registra la città di Bari. Ma tutto questo contribuisce a formare il carattere regionale, che anche Guido Piovene ricordava come luogo incantato, stregato, tra i silenzi bucolici e i folklori dei borahi, qualche cosa che può ricordare le terre del Galles e della Scozia, ricche di misteri e di magie. Infatti storie simili, favole leggendarie si sentono raccontare anche qui; spesso sono spolverate per riempire le pagine dei giornali, o almeno così era qualche decennio fa. Ora la superstizione e l'ingenuità popolare sono maturate, ma ascoltare queste leggende è comunque un particolare affascinante che ancor più appaga il nostro diporto.

I percorsi verso l'interno, per una ventina di chilometri sulle colline di Guglionesi, San Martino in Pensilis o Portocannone ci consentono di godere ancora la vista del mare e - se fortunati - delle isole Tremiti. L'entroterra molisano, come accennato, è spopolato ma non uguale, si alternano campi coltivati, montagne boscose, praterie, e qua e là i paesini, come fossero pennellate di vita in una landa di tranquillità. Il visitatore è solitamente accolto in modo duplice dalla popolazione locale, da un lato dalla nota cortesia meridionale ma con una punta nemmeno troppo celata di sospettosa curiosità. Non a caso Francesco Jovine, uno tra i più sensibili interpreti On the Road MOLISE

dell'identità molisana descrive il clima come "Un'aria di medioevo contadino, domestico e livellato; probo, tenace, fortemente attaccato alle tradizioni, fedele alle antiche leggi dell'ubbidienza", nulla di più vero.

Soggiornare nelle borgate molisane (per coloro che non sono camperisti) vuole dire alloggiare nelle locande di un tempo con le tradizionali stanze all'uso sannita, pranzare con la tipicità del luogo, passeggiare per viuzze, visitare botteghe che ben poco hanno a che fare con le boutique turistiche che sfoqgiano una cozzaglia di souvenir. Il Molise si aspetta un turismo semplice, ma non per questo banale, infatti c'è la possibilità di praticare qualsiasi attività. Dal wind-surf sul lungo mare, alle passeggiate a cavallo, per le quali ben si prestano le praterie interne, passando per il birdwatching nell'oasi LIPU di Casacalenda.

Sempre cullati dalle strade proseguiamo il nostro itinerario, accarezziamo il **lago di Guardialfiera** ed il panorama attorno a noi diviene più roccioso, erto. Davanti a noi compare all'orizzonte il massiccio del Matese.

L'approdo d'obbligo è il capoluogo di regione: **Campobasso**, una città che non si è crogiolata nella nostalgia del passato, ma ha avuto il coraggio di guardare (seppur timidamente) all'avvenire.

Infatti è il territorio si regge sugli uffici, e si esprime anche nei confronti del visitatore con un tono garbato unico in tutta la regione, seguendo un regola viscontea: "Se vogliamo che tutto rimanga com'è, bisogna che tutto cambi". Visitare Campobasso vuole dire incontrare oltre alle più intuitive chiese, l'elegante palazzo della Banca d'Italia, il Teatro Savoia, i palazzi storici come Magno e San Giorgio per esempio, ed il parco di Villa de Capua, quest'ultima recentemente recuperata. Ancor più all'interno, ci attendono altre meraviglie, per le quali vale la pena organizzare un altro viaggio. Che non mancheremo di raccontarvi.



Trivento, la cattedrale. Sotto: tartufi







Sotto: piatti tipici molisani. A destra: Campobasso. Sopra: a sinistra un caratteristico trabucco e, a destra, Termoli, la cattedrale

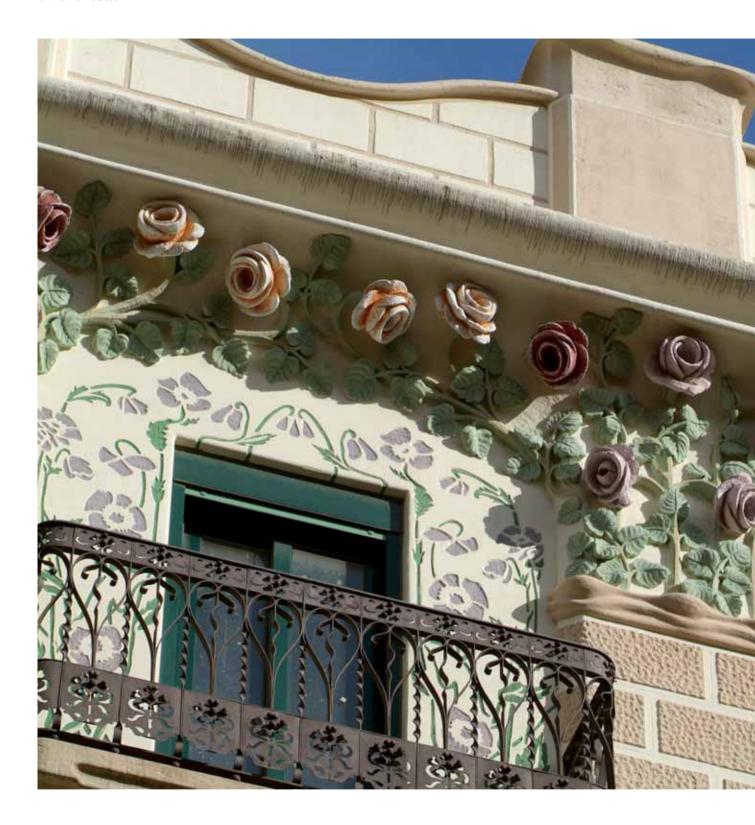




www.concorde.eu







La Catalogna, trionfo della natura e del genio umano



Un viaggio affascinante alla scoperta dell'immenso patrimonio culturale, artistico e paesaggistico della Catalogna, una regione che è un inno al colore, alla fantasia e alla bellezza in tutte le sue forme

Testo: Riccardo Rolfini Foto: Catalan Tourist Board

rionfo della natura, del colore, della fantasia, dei sensi e del genio umano nella Catalogna, regione autonoma a statuto speciale e con lingua propria, al di là dei Pirenei, e grande come la Svizzera. Trionfo dell'arte moderna con il "tris d'assi" locali: Gaudì. Mirò e Picasso. Trionfo dell'enogastronomia fondata su prodotti dai sapori antichi e frutto di moderne ricerche in cantina e in frantoio. Ricordiamo che "Catalana" è la portata di frutti di mare al centro di ogni menu di pesce che si rispetti nel mondo, Italia in primis. In questa regione si identifica anche la provenienza di una famosa verdura e di un'ancor più nota crema, catalana, appunto. Siamo in un territorio splendido racchiuso fra il Mediterraneo dalle coste di sabbia, di rocce, di delta di fiumi come l'Ebro, e le montagne, dei Pirenei e della repubblica di Andorra a est, e delle Alte Terre a sud verso il Valenzano, attraversato dalle storiche. Strade dei Templari e dei Monasteri cistercensi, e dalla riposante "via Verda" a sud-ovest.

Il nostro viaggio esclude necessariamente due poli turistici catalani, la capitale Barcellona e la Costa Brava, allungata fino ai Pirenei, cui dedicare un itinerario ad hoc, soprattutto nella bella stagione. Dall'autunno alla primavera suggeriamo una "Vuelta" piena di sorprese. Alle spalle di Barça, città olimpica e capitale economica animata dalle "Ramblas della movida" e dalle meraviglie architettonica del Gaudì, troviamo il fascino del Parco naturale della montagna del Montserrat, col suo complesso monastico innalzato fra incredibili torri, guglie e pinnacoli rocciosi. Montagna sacra da tempo immemorabile, ospita da 1.200 anni il monastero benedettino di Santa Maria, meta di pellegrinaggi quotidiani e di fedeli richiamati dal fascino della Madonna nota col nome " Morenita".

Riprendiamo la rotta verso sud, fra i vigneti del Penedes e le incredibili opere del Gaudi sia nella capitale catalana sia nella vicina Colonia Guell, a Santa Coloma de Cervellò, costruita dal 1890 come fabbrica tessile con tecnologie all'avanguardia. Nella Chiesa-Cripta anche Gaudì applicò invenzioni straordinarie nella progettazione e esecuzione del progetto mai realizzato completamente. Da struttura altissima fu ridotta a cripta. È patrimonio dell'Umanità Unesco da cinque anni.

On the Road

► La Colonia Guell è la città ideata dal sommo architetto per i dipendenti dell'industria manifatturiera del magnateimprenditore - politico senor Guell, il Berlusconi spagnolo del tempo. La città vive ancor oggi, è dotata di ristoranti, case, teatro, strade, piazze, fiume Llobregat e giardini, ma è nota soprattutto per la Cripta, meta di studiosi e visitatori da tutto il mondo. Dotata di acustica perfetta, è sede di concerti affollatissimi. Ideata come "la chiesa degli operai" contiene molte soluzioni poi applicate alla Sagrada Familia di Barcellona. Interno ed esterno della chiesa mai finita sono ricchi di pieni e vuoti, di colonne, scalinate, portici con mosaici e mattoni e mosaici e vetrate intervallati dalla pietra basaltica. Notevoli anche le panche di legno e ferro disegnate dallo stesso Gaudì.

Verso ovest entriamo nell'Alto Penedes, terra di vini e di cantine nella regione del **Cava**, spumante DO, di notorietà internazionale, per il quale rimandiamo alle curiosità gastronomiche. Scendiamo ad incontrare il Mediterraneo a Sitges, sulla Costa del Garraf, a 20 minuti da Barca. È antico paese di pescatori ai piedi della montagna che dà il nome al sito, è ricco di spiagge di rocce e di sabbia, è uno dei centri della ceramica ed ha una casamuseo con meraviglie coloratissime e fantastiche. Sitges è di grande richiamo turistico (è detta la Saint Tropez catalana, ma anche il "paraiso gay"; ospita in estate un famoso Festival del cinema) ed enogastronomico. Ogni anno, a fine settembre, vi si danno convegno i golosi non solo spagnoli per la Mostra Gastronomica che si tiene nella piazza, dove una ventina di ristoratori preparano una gara succulenta che ci è stata illustrata da Josep Maria Matas, periodista e ristoratore. Creata nel 1984 dal Club de Tast, assegna annualmente il Passaporto gastronomico a chi riesce a fare il giro completo dei ristoranti indicati nel documento e che potrà poi scegliere il locale preferito dove cenare gratuitamente.

La costa mediterranea catalana si allunga per 580 chilometri. A Sitges siamo

nel mezzo, e proseguiamo verso sudovest per raggiungere Tarragona, capoluogo della Costa Daurada. Prima di entrare in città, deviazione per raggiungere Reus, dove ci aspetta un Istituto psichiatrico straordinario. E' il "Pere Mata", manicomio d'autore, opera del noto architetto Lluis Domenech Montaner, re del Modernismo catalano autore di varie opere in città e nella zona. Passeggiata in centro per ammirare una collana di splendide case moderniste, fra cui quelle di Navas (interno magnifico), Rull (monumento storico con elegante balcone decorato con fiori ferrigni) e (si sposano qui elementi Gasull modernisti e novecentisti). Visita al Centro interattivo Gaudi, sulla vita, le opere e la loro interpretazione dell'architetto nato a Reus nel 1852. Si apprendono i sistemi inventati ed esequiti dal grande costruttore dell'incompiuta Sagrada Familia barcellonese e morto come un barbone sotto un tram nella capitale catalana, nel 1926. Sulla piazza centrale si affaccia il ristorante



Reus, il Centro interattivo Gaudì. Nella pagina precedente: la splendida Casa Anguera

del Centro Gaudi, sulla cui terrazza l'ospite può deliziarsi di arte e gastronomia catalane. Arte modernista e sorprese a non finire anche nella cantina "Catedral del Vi" (vino), opera di Cesar Martinetti allievo del Gaudi a Pinell de Brai.

Tarragona, finalmente, fra passato e futuro, fra i magnifici monumenti romani (un mini-colosseo sul mare al centro di un complesso archeologico di duemila anni fa, dichiarato Patrimonio mondiale dall'Unesco), e uno dei porti commerciali più attivi del Mediterraneo. La città sorge su una collina che funge da belvedere naturale, una sorta di balcone aperto sul mare. La Tarragona medievale ha come fiore all'occhiello le tre chiese di S. Maria dei Miracoli. Saint Pau e Santa Tecla la Vecchia. oltre all'Ospedale dei bisognosi. Gli interni di questi monumenti millenari sono sorprendenti grazie alla loro architettura fra romanico e gotico ed ai giochi di luce attraverso le splendide vetrate. Città fortificata nel '500, si arricchisce di dimore principesche e regali e,

nell'800, ospita la passeggiata modernista che porta al **Teatro Metropoli**, vero gioiello architettonico di un allievo del Gaudì.

Storia, fantasia e tradizione anche nei "Castellers", le Torri umane che raggiungono altezze spettacolari e animano le grandi feste popolari del capoluogo, del Penedès e di altre località catalane. Altre feste popolari, dominate da quelle legate al Natale e all'arrivo del nuovo anno, sono quelle del 23 aprile, per S. Giorgio- Saint Jordi, nella giornata dedicata al libro, e l'11 settembre, giornata dell'identità catalana.

A dieci chilometri da Tarragona, è sinonimo di festa tutto l'anno, il Parco tematico di **Port Aventura** (vedi riquadro sotto).

Lasciamo il mare e la capitale della Costa Daurada per seguire la "strada dei cistercensi" fino al **Montblanc**, a nord. I monasteri nacquero e si svilupparono mille anni fa ne territori da poco riconquistati ai musulmani. Sono i rifugi monastici di Sante Creus, Valbona de les Monges e, quello, splendido di

Poblet, che custodisce le tombe dei re aragonesi. È il complesso cistercense tuttora abitato più grande d'Europa e Patrimonio dell'Umanità. Si visitano la mirabile chiesa gotica con pala d'altare rinascimentale, il chiostro con lavacro, sala capitolare, refettorio e biblioteca, e due musei con pergamene e preziosi incunaboli.

Scendiamo di guota e sostituiamo la spiritualità con le gioie della vita, a cominciare da quella offerta da un buon bicchiere di vino, bianco, rosso o rosè. Siamo nella famosa regione vitivinicola del Priorat, che citiamo nel capitolo gastronomico. Dal Priorat in discesa verso sud, dove, a Mont Brio de Camp, ci attendono le Terme con l'accogliente complesso alberghiero, un ottimo ristorante e il divertente spazio Aquatonic. Dopo la sosta salutista e dopo 4-5 chilometri di buona strada, eccoci a Mont Roig, per incontrare il terzo genio artistico catalano, Joan Mirò, nato nel 1893 e morto a 90 anni, nel 1983. A Mont Roig il padre di Joan aveva acquistato un casale e il ragazzo



Reus, Pere Mata. Sotto: Sitges



Port Aventura: attrazioni spettacolari per un divertimento assicurato



È nato nel '94, a pochi chilometri da Tarragona (a un centinaio da Barcellona), e da allora si è sempre più sviluppato tanto da essere considerato oggi uno dei migliori parchi di divertimenti europei. È vario, spettacolare, tecnologico, a volte unico, con aree a tema, come la Polinesia, il villaggio mediterraneo, l'area cinese e la zona archeologica. Il villaggio mediterraneo è stato di recente dotato di Furius Baco, la più veloce montagna russa d'Europa, con seggiolini speciali e inversioni mozzafiato. Il Far West ha attrazioni acquatiche: il Silver River fiume e le rapide del Grand Canyons, ma il richiamo maggiore

lo esercita la **Stampida** una montagna russa percorsa da due treni che corrono affiancati sfiorando mille pericoli. C'è anche il **Mexico**, con le piramidi Maya e con l'**Hurakan Condor**, una torre di cento metri da scendere in vari modi: seduti normalmente oppure inclinati in avanti; in piedi o in piedi inclinati di 15 gradi.

Il giro del mondo finisce nella **Cina**, area su 2 livelli dominata dalla "Dragon Khan", spettacolare montagna russa con otto inversioni, e nella Polinesia, famosa per due attrazioni acquatiche, il "Tutuki Splash" e la "Sea Odissey", il cui tema non richiede commenti.

On the Road



Si era ispirato, con realismo minuzioso, alle scene della vita dei campi. Il Centro Mirò, divertente ed interattivo, illustra il legame dell'artista con questi luoghi. Si ammirano opere come "La lucertola dalle piume d'oro" e si seguono due documentari sui rapporti fra pittore e villaggio. Chi vuole immergersi nell'intera produzione di Mirò, oltre 14.000 opere, torni a Barcellona e visiti la Fondazione creata dallo stesso artista nel '71

Noi, invece, proseguiamo verso ovest per immetterci nella "Via Verda" che ci porterà alle "Terre dell'Ebro", fino al confine occidentale con la regione valenzana. La "Via" si sviluppa lungo la vecchia strada ferrata concepita a fine '800 e mai entrata in funzione. Da Tortosa conduce a El Pinell de Brai, fino a Horta de Sant Joan. È terra di conventi, eremi e castelli, e di edifici arabi costruiti fra il Mille e il '500. La strada attraversa Parchi naturali, 40 tunnel di varia lunghezza,, grandi distese di olivi e vigneti, con cantine storiche, come quella della cooperativa

modernista di Pinell de Brai, progettata da Martinell un secolo fa: Il complesso è ricco di fregi in ceramica e decorazioni modernistiche. Vicino alla Cantina, il **Santuario di Fontcalda**, il cui nome nasce dalla sorgente di acqua calda minero-medicinale che sgorga ai piedi del santuario.

È anche la terra della "Strada dei Templari", che qui vissero attorno all'anno Mille. Oggi, la Strada è turistica e collega fortezze e agglomerati urbani, col fiume Ebro sempre presente. Un fiume-paradiso dei canoisti e di quanti lo seguono a piedi, in bicicletta, anche a cavallo. Sul corso d'acqua, spettacolare è il Castello di Miravet, che nel 1200 custodiva archivi e tesori dell'Ordine del Tempio nella Corona d'Aragona. Sotto le mura romaniche si visitano anche l'antica moschea moresca e un'antica casa colonica musulmana. In primavera, i frutteti tutt'attorno si riempiono di prelibate ciliegie, tipiche del territorio.

Arriviamo a **Tortosa** dove ci attende la cattedrale gotica di Santa Maria,



Scenografica vista notturna del porto di Sitges. Sopra: un campanile "modernista" della bella città catalana

Priorat, la Conreria d'Scala Dei



affiancata da un mirabile chiostro, senza dimenticare il modernista Mattatoio comunale, decorato con ceramiche smaltate.

Boschi di noccioli, mandorli e

carrube, utilizzati al massimo nella gastronomia locale sia dolce sia salata, si alternano con pianori coltivati a vigna e olivo, fino a Horta de Sant Joan, dove finisce la Catalogna. Qui i tramonti sono dolci e rarefatti, i paesaggi comprendono tori ed armenti al pascolo, ma anche luoghi di meravigliosa accoglienza come l'hotel rural "Les Capçades", viale dels Ports, a Horta, tel. 977 435555. Nella cittadina, il Centro Picasso ospita le riproduzioni di duecento opere originali del grande Pablo, che qui soggiornò in due periodi della sua vita, quando vi arrivò ragazzo, ammalato, e quando, a 27 anni, ospite di un amico, trascorse un'estate fondamentale per la fase cubista che lo avrebbe reso celebre in tutto il mondo. Vicino al paese, il Convento della Vergine degli Angeli, fondato dai Templari sulla sommità di una collina. È terra anche di drammatica storia recente, del secolo scorso, quando la guerra civile spagnola trasformò le Terre dell'Ebro nel teatro di battaglie feroci e devastanti. A Gandesa uno Spazio permanente ricorda quel sanquinoso periodo mentre nella regione e nella stessa Barcellona sono visitabili alcuni grandi rifugi antiaerei che ospitarono migliaia di civili minacciati dai bombardamenti.

La deliziosa enogastronomia catalana

Catalogna la regione, Catalana il nome della "parillada" di frutti di mare, mariscos, molluschi vari alla griglia provenienti dal mare Mediterraneo. La "Catalana" è al centro di tutti i menu dei ristoranti di pesce d'Europa, Italia compresa. Dal mare catalano, prodotti come il polipo, cui è dedicata la grande festa annuale, in maggio, a Mont Roig de Camp (Tarragona), o come le anguille giovani o quelle seccate e salate, chiamate "Xapadillos", o, infine, le alice e le sardine famose in tutto il mondo. Sul mare, territori come il Maresme, dietro la Costa Daurada, è noto come il "grande orto del Mediterraneo". Da qui arrivano in tavola: I' "Amanida", insalata con dentro di tutto; i "calçots" lunghi e teneri cipollotti invernali che, arrostiti sul fuoco di legna vivo, si sposano perfettamente con il "romesco", la brodetto di pesce tipico della Costa Daurada.

Agricoltura qui significa anche vitivinicoltura. Dieci le denominazione di origine (DO) per i vini e una per il Cava, spumante prodotto con metodo champenois nel Penedès., nelle celebri cantine di "Segura Viudas" e "Torres". Ai brindisi del Penedès risponde l'altra grande zona vinicola catalana, il Priorat, con i vini fermi nati dalle viti uscite dall'ardesia del terreno. Un esempio di questo paesaggio è dato dalle cantine della Conreria d'Scala Dei, nelle antiche terre del Monastero certosino dove, dal '200, la vite era la monocultura della zona. La "Scala Dei" produce DO dal 1954 merlot, cabernet-sauvianon. garnatxa, syrah Carinema.

L'altro grande prodotto liquido catalano è l'olio extravergine di oliva, definito uno dei migliori del

Dolcezze di derivazione araba sono: i "Pastissets" ripieni di polpa di zucca, degustati, insieme con i vini locali, a Gandesa nella cantina (Celler) Cooperativa modernista di Pinell de Brai (Tarragona), che propone anche i "Punyetes" e i " Casquetes", a base di mandorle, nocciole pinoli, oltre ai vini D.O. (la nostra Denominazione di origine controllata) Terra Alta, fra cui spiccano i bianchi di alta gradazione e grosso corpo, e il vino dolce "Mistela". Frutti del territorio anche gli agrumi, e in particolare la "Clementina" (specie di mandarino), le pesche della Ribera e le dolcissime ciliegie di Miravet, che ad esse dedica la festa di primavera. Le ciliegie, dal sapore intenso, vengono trasformate in un austoso liquore o in succo e distillati. Tipici i piatti di terra sono le cosce di rana, la spalla di coniglio al miele e rosmarino, e la succulenta "Crestiò", uno speciale tipo di capra cucinata all' escabeche", e il prelibato "prosciutto di anitra". Una specialità della cucina povera dell'Ebro è la "Clotxa", una saporitissima zuppa a base di pane del contadino, con aringhe, cipolla, pomodoro e olio d'oliva, da completare col miele di El Perellò e con l'immancabile "clementina". Difficile da trovare al ristorante, è anche un "cibo da strada", confezionato svuotando una pagnotta, riempiendola con sardine schiacciate e "saumurèe", pomodori grigliati, olio d'oliva e ricoperta con la mollica tolta all'inizio. E' la regina delle Feste del vino e dell'olio nella zona di Gandesa. Infine, la ricetta della famosa crema catalana (vedi foto sotto), proposta dal ristorante della fattoria enoturistica Cal Matias, a Subirats, vicino a Sitges. Per 4-6 persone: un litro di latte, 8 rossi d'uovo, 250 grammi di zucchero, un limone grattugiato, una buccia d'arancia. Unire, sotto la fiamma, rimestare e aggiungere alla fine 40 grammi di "maizena", amido di mais, e gelato al caramello in superficie.





Come arrivare

In aereo dagli aeroporti italiani a Barcellona e a Tarragona. In nave o in autostrada da Genova a Barcellona, lungo il Mediterraneo. Da novembre 2010, collegamento diretto via mare della Grimaldi Lines da Livorno a Barcellona e Valencia (trasporto auto e camper). Dalla capitale catalana, due escusioni di 2-3 giorni l'una. La prima a nord, lungo il percorso indicato, l'altra prevede la prosecuzione in autostrada fino a Tarragona e da qui sulla Costa Daurada fino alle Terre dell'Ebro.

Da Tarragona, addentrarsi in direzione Reus fino al Mont Blanc , nel Parco naturale di Poblet col suo grande monastero cistercense, per poi spostarsi a ovest nel Priorat, terra di grandi vini, fino a Grandesa, El Pinell de Brai e Horta San Joan, per poi scendere lungo il fiume Ebro. Ritorno a Barcellona lungo la Costa Daurada colma di meraviglie e siti di grande interesse turistico-storico e gastronomico, come la grane festa del polipo a maggio.

Dove sostare

In Catalogna sono ancora poche le aree di servizio speciali per camper e il campeggio libero è vietato e pericoloso in tutta la Spagna. Numerosi, invece, i campeggi con servizi anche per camper. Altri posti sono segnalati per il riposo o il parcheggio per visite turistiche. La Vaya Camping (www.micaravana.com) propone 4 aree nella zona di Barcellona: area autostrada Montseny sull'A7, al km 117 nord; area di Penedes, sempre sull' A7, al km. 208; a Berga camping resort sulla Cra C-16 al km. 96.3; a Sant Adrià' De Besos, installazione privata nel campeggio Forum.

Tre aree di sosta, infine, nella zona di Tarragona: a Altafulla, sull'A7, al km. 237, nell'area "El Medol"; a Salou, nel camping Sanguli; a Tamarit, al camping Tamarit Park, sulla Cra N 340, al km. 1172 sul mare.

Numeri utili

Agenzia catalana di turismo a Milano: via Montebello 27, tel. 02 87393573,

email: info@catalogna-turismo.it

Turismo catalano a Barcellona: 0034 934 849900,

email: catalunya.turisme@gencat.net Mont-Roig-del Camp: Centro Mirò, tel. 977 837337

email: info@centremiro.com La Strada dei cistercensi: Montblanc, 977 861232.

email: infro@larutadelcister.info Monserrat Monastero:

email: riserve@larsa-montserrat.com Baix Llobregat - Colonia Guell:

936 852400

email turisme@elbaixllobregat.net Penedes Enoturismo: 938 170160 email: info@enoturismepenedes.cat Tarragona Turismo: 977 250795, email: turisme@tarragona.cat Tarragona Terre dell'Ebro: 230312, email: costadaurada@turisme.altanet.ora

Port Aventura - Vila Seca (Tarragona): 902 202220

sito: www.portaventura.es Reus Turismo: 902 360200, email: infoturisme@reus.cat Sitges Turismo: 938 109340

email: info@sitgestur.com



Il Natale delle meraviglie

4 dicembre 2010 | 6 gennaio 2011

Mercatino natalizio Christmas Village Capodanno in Piazza

Dall'Avvento all'Epifania la tradizione del Natale viene celebrata nella magica cornice del centro storico di San Marino con Arte delle Luci, Gastronomia, Menu delle Feste, Gospel, Musica, Animazione degli artisti di strada, Giochi per bambini, Presepi, Shopping, Concerti, Capodanno in Piazza e La Befana.

> Mercatini di Natale 4/12 Dicembre – 18/19 Dicembre - 23/26 Dicembre Dal 31 Dicembre al 2 Gennaio e 6 Gennaio 2011



Cultural Organization



SAN MARINO: CENTRO STORICO E MONTE TITANO Incrito: sulfa Linta del Patrimono Mondiale nel 2008





Val di Fassa: l'emozione dello sci tra panorami mozzafiato



Scivolare lungo pendii innevati, accarezzare con gli sci le leggendarie cime dolomitiche, lasciare la propria firma sulla neve, rilassarsi nel silenzio di scenari ovattati da un soffice manto bianco: tutto questo è possibile in Val di Fassa

Testo: Rosanna Ojetti Foto: APT di Val di Fassa

a Val di Fassa, estesa per circa 20 Km, è costellata da alcune delle cime dolomitiche più famose: il Catinaccio (Rosengarten per i germanici), il Sassolungo, il gruppo del Sella e il Pordoi sulle quali svetta incontrastata la Marmolada, regina delle Dolomiti. Montagne magiche raccontate da molte leggende. Montagne abitate dai ladini, fiero popolo della storia millenaria, oggi minoranza etnica tutelata nella propria lingua, cultura e tradizioni. Montagne che Corbusier ha definito "la più bella architettura naturale del mondo". L'unicità del paesaggio dolomitico-fassano viene ulteriormente arricchita al tramonto guando i raggi del sole esaltano il suo profilo e sembrano accenderne le rocce, che assumono una calda colorazione rossa, dando vita a quel fenomeno chiamato "Enrosadira" che continua a stupire per la sua straordinaria suggestione. La natura è stata davvero generosa con questa parte incantevole del Trentino. In ogni stagione è la natura con i suoi spettacoli ad essere protagonista caratterizzata, com'è, da una varietà d'ambienti, colori, climi e leggende. In un momento nel quale si assiste alla riscoperta della montagna accomunata al concetto dell'integrità in antitesi ad un mare spesso inquinato, le Dolomiti continuano a rappresentare il massimo per chi crede nella vacanza alpina. Sono queste le premesse e le ragioni che hanno caratterizzato nell'ultimo decennio un considerevole sviluppo turistico in Val di Fassa. In una decina di paesi, con Moena (così chiamata dalla leggenda perché era una figlia di Re Laurino, padrone delle Dolomiti), Canazei e Campitello tra i centri maggiori, strutture ed infrastrutture d'avanguardia propongono un'offerta molto varia ed articolata. È un rincorrersi di opportunità per praticare le più diverse discipline sportive: dal tennis alla bicicletta o alla mountain bike, dal pattinaggio alla piscina, dal golf al parapendio. Proposte entusiasmanti per tutti, dai principianti ai più esperti. Da un punto di vista culturale vale senz'altro una visita al Museo Ladino di Vigo di Fassa nel quale sono ordinati, in diverse sezioni, documenti e oggetti della vita e della civiltà dei ladini voluto affinchè le tradizioni ladine della valle non fossero dimenticate. Sono le piste da discesa a richiamare in questo lembo di Trentino i molti turisti che sanno di trovare paesi e villaggi molto diversi,

On the Road

▶ anche se vicini tra loro. Campitello è uno di questi. Da qui parte la funivia del Col Rodella che immette sul classicissimo percorso della Sella Ronda dal quale si ammira uno splendido panorama della valle, del gruppo dolomitico del Catinaccio, del Sassolungo, della Sella e della Marmolada così che il passo è diventato meta anche di chi gli sci non li usa e si accontenta di conquistare un'abbronzatura d'alta quota. Il luogo ideale per una vacanza fatta di passeggiate e tranquillità con il tempo scandito solo dall'orologio della natura. La Val di Fassa è nota anche come territorio di terme: dall'acqua all'erba e dall'aria alla terra. Già in epoca romana erano conosciute le proprietà curative delle sue acque termali mentre al medioevo risalgono le prime testimonianze di apprezzamento delle acque sulfuree del "bagn da tol" in valle. Le terme di Dolomia (il loro nome dalle rocce dolomia) propongono una sinergia capace di esaltare gli effetti già straordinari delle acque di Alloch note fin dall'antichità per le loro proprietà

Nelle pagine precedenti: Val di Fassa, Mazzin - foto: Orler. Sotto: Vigo di Fassa, punto di partenza per escursioni ed arrampicate nel gruppo del Catinaccio - foto Angeli



Campitello di Fassa: sci, escursioni e... piatti eccellenti!

Dominato dall'imponente mole del Sassolungo dal quale si ammira uno dei più suggestivi paesaggi dell'arco dolomitico e la cui cima è raggiungibile direttamente dal paese ecco l'abitato di Campitello di Fassa.

Qui in inverno si può optare tra le più svariate possibilità sciistiche proposte dal carosello **Col Rodella/Belvedere**, che non ha pari

Rodella/Belvedere, che non ha pari per fascino e attrattiva, servito da impianti d'avanguardia nonché da un sistema avanzatissimo di innevamento artificiale che garantisce la massima sciabilità fin dall'inizio della stagione invernale.

D'estate Campitello è punto di partenza per una miriade di passeggiate ed escursioni che conducono verso il gruppo del Sassolungo. Vicino alla stazione a valle della funivia si è sviluppato negli ultimi anni un moderno e attrezzato centro sportivo dotato di una struttura permanente per l'arrampicata, campo di basket, calcetto, tennis, campo di atterraggio per gli appassionati di parapendio e del deltaplano che di questa località hanno fatto un loro ritrovo internazionale.

Uno dei grandi piaceri della montagna è inoltre quello della buona tavola. Anche da questo punto di vista Campitello raggiunge i vertici dell'eccellenza. Piatti ricchi di sapore, specialità prodotte con ingredienti genuini, una cucina che abbina a piatti di tradizione mitteleuropea, come i canederli, ricette tipicamente del territorio quali l'orzet e gli strangolapreti che le credenze popolari vollero come pietanza preferita dagli alti prelati riuniti a Trento nel cinquecentesco concilio. Un mondo anche questo da esplorare.

Una caratteristica piacevole della località è la presenza diffusa di locali dove è ancora possibile gustare le sfumature gastronomiche della cucina tradizionale.

Portavoce di questa gastronomia è il ristorante del **Relais San Giusto**, un hotel piccolo ma di grande fascino, che può fregiarsi di questa priorità perché rispetta nelle sue proposte culinarie la forte connotazione territoriale anche se con singolari tocchi innovativi. Un percorso del gusto che ad ogni boccone sprigiona sapori e

profumi che evocano tempi passati e rivalutano la tradizione regionale. Non a caso, infatti, il ristorante fa parte dei Ristoranti Regionali-Cucina DOC, un gruppo che da più anni sostiene il valore culturale della cucina italiana, regione per regione, proponendo realtà che valorizzano la cucina e i prodotti del territorio di loro appartenenza. Il ristorante San Giusto ne è consapevole ed è per questo che propone ai propri ospiti un viaggio goloso nelle usanze gastronomiche di questo lembo del territorio trentino generoso di prodotti genuini e culla di una sapiente arte culinaria.









Suggestive immagini della Val di Fassa - foto Angeli

Dove campeggiare

I campeggi in Trentino sono parecchi e alcuni dei quali aperti tutto l'anno.

Il Caravan Park Miravalle di Campitello è un tranquillo paradiso del campeggio invernale. A pochi passi la partenza della funivia del "Col Rodella" che porta direttamente sulle piste dolomitiche. Nelle vicinanze campetto scuola con lo skilift per i principianti e per i più piccoli. Le piazzole sono ubicate a pochi passi dal centro di Campitello. www.campingmiravalle.it

Il Soal a Pera di Fassa è situato in una piana soleggiata con 150 piazzole delimitate, parco-giochi, market.

info@campingsoal.com

Catinaccio Rosengarten a Pozza di Fassa. Situato nel cuore della vallata, gestito da tre generazioni dalla stessa famiglia, è dotato di attrezzature sportive moderne. In alta stagione gestisce anche un baby club per l'intrattenimento dei piccoli ospiti. info@catinacciorosengarten.com

terapeutiche. Costituiscono l'unica sorgente solforosa del Trentino di composizione sulfureo-solfato-calcio-magnesiaca-fluorata. La sorgente sgorga dalle rocce sedimentarie del Bellerophon con una portata sempre costante e con composizione inalterata nel tempo.

Panorama Pass

Con Panorama Pass è possibile raggiungere gli scorsi più suggestivi e la bellezza di queste montagne dolomitiche senza alcuna fatica. Il Pass consente, infatti, la libera circolazione nelle giornate prescelte e anche per più corse giornaliere su tutti gli impianti di risalita ed ha anche validità sui principali mezzi di trasporto pubblico.

Info: www.fassa.com



Pitigliano, Sorano e Sovana: un triangolo tufaceo unico



Nella Maremma toscana, tre antichi borghi costruiti su speroni di tufo incantano per la loro spettacolare bellezza. E un attrezzato complesso termale consente di prendersi cura di se stessi, lontani dallo stress

Testo e foto di Vittorio Broccoli

ella Maremma toscana in provincia di Grosseto tra le colline boscose e il tufo si trovano tre borghi antichi: Pitigliano, Sorano e Sovana. Questo territorio è situato in una posizione strategica: a mezz'ora in macchina dal lago di Bolsena, a quaranta minuti dalla montagna e a circa un'ora dalla costa marit-

Pitigliano, il comune più vasto sia geograficamente che demograficamente, venne fortificato e dominato fino al '600 dalla nobile famiglia degli Aldobrandeschi e Orsini. Il paese nasce in una spettacolare posizione panoramica, sorge su uno sperone di tufo, circondato da forre e burroni, attraversato dai possenti archi dell'acquedotto romano che termina con una bellissima fontana proprio nella piazza principale del borgo. Certamente assieme a Sorano e Sovana è un territorio ricco di memoria storica. Dal centro si dipartono le vie cave, scavate dagli etruschi nella roccia ed ancora oggi accessibili e numerose necropoli etrusche. Da visitare anche sono il **Duomo**. la **Fortezza** e il Palazzo degli Orsini.

Sorano è un piccolo insediamento etrusco sopravvissuto alla conquista romana. A testimonianza della sua storia restano la poderosa fortezza e le vie per raggiungere le necropoli scavate dagli Etruschi direttamente nella nuda roccia. Immerso in un paesaggio particolarmente suggestivo, conserva ancora intatto il volto e il fascino medievale. Si può entrare nel centro storico attraverso due porte, giungendo in piazza s'incontrano alcuni edifici principali come la Torre dell'Orologio, la chiesa di S. Niccolò e i resti del palazzo Comitale

Infine **Sovana**, un tempo definita la "Regina della Maremma", è antica capitale e fiera nemica di Siena. Ancora conserva buona parte delle costruzioni realizzate nel Medioevo, come la **piazza**, il **Palazzo Pretorio**, **Loggia del Capitano**, la **Cattedrale di S. Pietro** (**Duomo**), costruita nel 1000-1100 e la splendida **Rocca Aldobrandesca**, nonostante il fascino di Sovana si respiri soprattutto passeggiando per le stradine lastricate in pietra e immerse nel silenzio.

Questo triangolo tufaceo è veramente unico poiché conserva pienamente la sua naturale bellezza, grazie anche ad un armonioso contorno vegetativo puro e intatto. Ai bordi delle stradine

On the Road



Una vista di Sorano. Sotto: Pieve Santa Maria dell'Aquila, visibile all'inter- > che collegano i vari borghi è facile no del complesso termale di Sorano. Nelle pagine precedenti: splendida vista notturna di Pitigliano

incontrare qualche animale selvaggio sperduto, pascoli di pecore o distese di viti. Tutto all'insegna del naturale, come le tipiche pietanze offerte da



Terme di Sorano, oasi naturale del benessere... a prezzo scontato per i soci *TURIT*!



Immerso nella natura a 460 mt. sul livello del mare a tre chilometri da Sorano in direzione Pitigliano, in località Filetta, nasce "Terme di Sorano", un residence all'insegna del naturale benessere. Il complesso si estende su un'area di quasi sette ettari di cui ben tre a verde boscato. Al centro è situata la Pieve di Santa Maria dell'Aquila di origine paleocristiana, restaurata e riportata al suo antico splendore, grazie ad un paziente e costoso restauro effettuato integralmente a carico dei proprietari. Attorno all'edificio centrale si estendono tutte le strutture ricettive, piscine, centro benessere e ampie aree per rilassarsi. L'acqua termale, che sgorga ad una temperatura costante di 37,4°C nei pressi della pieve, è caratterizzata dalla presenza di elevate quantità di calcio, magnesio e zinco che la rendono particolarmente adatta alle cure di prevenzione delle malattie epidermiche. Inoltre l'acqua, riconosciuta dal Ministero della salute nel 2005 per per le sue proprietà terapeutiche per affezioni artroreumatiche, dermatologiche e vascolari, risulta essere batteriologicamente pura. Una curiosità: sono ancora visibili due vasche utilizzate in passato dove venivano raccolte le acque e utilizzate per guarire ferite di animali e esseri umani. Il centro benessere offre un'ampia gamma di trattamenti, con possibilità durante il periodo estivo di effettuarli all'esterno nelle aree verdi apposite, totalmente avvolti dalla natura. Oltre al relax il residence, con una capienza di circa 200 posti letto, offre un'area gioco bimbi, noleggio mountain bike, passeggiate a cavallo e visite guidate ai siti archeologici. Terme di Sorano non è solo un centro benessere, poiché oltre all'ampia gamma di servizi, permette di immergersi in un'autentica atmosfera naturale. Grazie all'area boschiva di cui è circondata, è possibile, con una semplice passeggiata, immergersi nella natura più profonda, ascoltare i suoni dell'acqua del fiume o degli animali e persino incontrare tracce che quest'ultimi lasciano sul terreno. Osservare questi paesaggi incontaminati non capita spesso soprattutto



per la maggior parte di noi, abituati alla città, intossicati dal cemento e storditi dai rumori industriali. Insomma quest'oasi è l'occasione giusta anche per ritrovare le nostre origini, il rapporto uomo-natura. Per chi non soggiorna al centro termale ma comunque volesse sostare in giornata è possibile accedere alle

piscine con trattamento incluso al centro benessere a partire da 70 euro. **Per i soci** *TURIT:* **- 10%**. Per tutte le informazioni www.termedisorano.it, Tel 0564 633306.

Due viste delle Terme di Sorano, una autunnale e l'altra invernale



On the Road



Sovana, il Duomo romanico

ristoranti e agriturismi della zona. A disposizione un'ampia gamma di cibi genuini e di ottima qualità, dei quali la maggior parte prodotti localmente.

In altre parole Pitigliano, Sorano e Sovana sono una meta ottima per chi cerca un'atmosfera all'insegna della natura, storia e tradizione.

Informazioni utili

DOVE SOSTARE

Agriturismo II Vecchio Fienile

A Sorano, C.s Citerno vecchio, 13, c'è un'area attrezzata per la sosta camper e caravan a 500m di altitudine, immersa nella campagna, aperta tutto l'anno, dotata dei seguenti servizi: attacco elettricità, luce sulla piazzola, carico e scarico acque, servizi igienici, lavabo stoviglie e panni. Ristorante a disposizione aperto tutti i giorni. Nessun problema di accesso, ingresso controllato da sbarra elettronica. Prezzo 8 euro a piazzola più 6 euro a persona, bambini prezzo scontato.

Per info: tel. 0564 638787 o www.vecchiofienile.com.

DOVE MANGIARE

Per provare esperienze uniche dei prodotti tipici toscani:

Sorano-Agriturismo Aia del Tufo:

Pod. Poggio la mezzadria, San Valentino, Sorano. Un contatto vero con natura e animali, ristorante e prodotti tipici, fattoria didattica e camere.

Per info: tel 0564 634039 www.aiadeltufo.com

Sovana-Ristorante dei Merli:

In pieno centro, via Rodolfo Siviero, 3 Sovana, la ristorazione a km zero, ove tutti gli alimenti provengono da piccole aziende e realtà locali.

Info: tel 0564 616531, www.risto-rantedeimerli.eu. Chiuso il martedì

DOVE COMPRARE PRODOTTI LOCALI:

Azienda Agricola Riservo, Podere Sant'Angelo, 13 Loc. San Quirico di Sorano

L'azienda agricola vanta prodotti

apprezzati per l'alta qualità e genuinità, ottenuti esclusivamente utilizzando pratiche di coltivazione, allevamento e trasformazione rispettose degli equilibri naturali. È possibile seguire tutti i procedimenti di produzione del formaggio, visitare l'allevamento di ovini e vendita diretta di formaggio di pura pecora da quello fresco al più stagionato. Per info: tel. 0564 619023, www.riservo.it.

Sassotondo, c.s. Pian di Conati, 52 Sovana

Con un'estensione di 72 ettari, collocati a cavallo dei comuni di Sorano e Pitigliano, è un'azienda condotta con i metodi dell'agricoltura biologica e produce vini fini ed eleganti, naturalmente concentrati, sapidi e speziati. Vendita diretta e visite su prenotazione. Per info: tel. 0564 617714 o cell. 348.9029125, www.sassotondo.it

La finestra sul web del Gruppo Editoriale TUR

La ricetta da provare: pici all'agliata

Pici all'agliata di Renzo Santarelli Ristorante dei Merli Sovana dal 1908

Ingredienti per 4 persone:

- 4 cucchiai di olio extravergine d'oliva 4 spicchi di aglio rosso
- 2 cucchiai colmi di conserva di pomodoro di casa

una manciata di prezzemolo fresco Sale pepe q.b.

Peperoncino facoltativo Pici 360 g

Preparazione del sugo

Tritare l'aglio non troppo fine, aggiungere l'olio e far cuocere a fuoco lento per 5 minuti senza sof-friggere. Aggiungere il prezzemolo e la conserva con un cucchiaio d'acqua per sciogliere e rendere il tutto una

crema. Sobbollire il tutto per 3/4 ore aggiungendo in caso necessario acqua per mantenere la cremosità iniziale. A piacere aggiungere il peperoncino. Cuocere i pici in abbondante acqua salata per circa 20/22 minuti se secchi e a fine cottura aggiungere alla salsa e saltare per qualche minuto. Servire a scelta con una manciata di prezzemolo.







Due grandi esposizioni animano Brugge, la perla del Belgio



Un gran numero di canali e di residenze decorate caratterizzano Brugge, punteggiata da pinnacoli gotici. A dicembre ci sono due motivi in più per visitare la città: le straordinarie mostre sui fiamminghi e su uno dei più affermati pittori contemporanei

Testo di Wanda Castelnuovo Foto: Toerisme Brugge

apoluogo delle Fiandre occidentali. Brugge (in francese Bruges e in italiano antico Bruggia), ha un centro storico medievale eccezionale con un'architettura gotica in mattoni del tutto singolare ed è per antonomasia la culla dei Primitivi Fiamminghi, motivi per cui dal 2000 è diventato patrimonio Unesco. Per tali peculiarità è meta prediletta del turismo internazionale: conviene dunque scegliere momenti di minore affoliamento anche se dal clima un po' più fresco per goderne appieno il fascino segreto e misterioso. Sono i Romani che colonizzano la zona poi abitata dai Franchi. Le origini di Brugge risalirebbero a un castello, burg, costruito nell'alto medioevo. Nel IX secolo Baldovino, conte di Fiandra, rinforza le fortificazioni in funzione antivichinga e conia monete con il nome Bryggia finché nel 1128 Bruges ottiene lo statuto cittadino e si rafforza con nuovi canali e mura. Un processo spontaneo di insabbiamento fa perdere alla città l'accesso diretto al mare, ma una tempesta rende navigabile lo Zwin che portava fino a Damme, avamposto commerciale per il commercio di lana e drappi. Il porto (esteso fino a Sluys) ospitava navi, cocche, galee genovesi, veneziane, della Lega Anseatica e di ogni dove favorendo fitti scambi commerciali e flusso di capitali. Nel 1309 nasce la prima borsa valori del mondo. Invano Filippo il Bello tenta di annettere le Fiandre. È con Filippo il Buono, duca di Borgogna, che Bruges raggiunge il suo apogeo nel XV secolo cui segue il declino dovuto al definitivo insabbiamento dello Zwin con conseguente spostamento del traffico commerciale ad Anversa. La lavorazione del merletto nel XVII secolo vivacizza nuovamente l'economia, ma le dominazioni straniere fino all'indipendenza del 1830 non ne favoriscono la ripresa. Nel 1907 la realizzazione del porto di Zeebrugge dà nuovo respiro alla città tanto che viene potenziato negli anni '70/'80. Canali, Reien, arterie fondamentali oggi usate per fini turistici e dimora prediletta di miriadi di cigni e altri fratelli pennuti, ponti, ponticelli e approdi - che le hanno meritato l'appellativo di Venezia del Nord - possono essere esplorati a piedi, in carrozza, in bici o in barca: percorsi che riportano ai fasti di una città viva e pulsante nel centro rimasto sostanzialmente intatto e reso multiforme dal variare dei colori dei rampicanti a seconda delle stagioni.

On the Road

Cogliamo l'occasione delle due grandi mostre (vedi riquadri) per immergerci in questo intatto angolo di Medio Evo cominciando dal Markt, la piazza principale in cui da secoli si tiene il vivace Mercato cittadino, circondato da antichi edifici di cui il più antico è del XV secolo (prima del 1500 le case venivano in genere costruite in legno - poi vietato per motivi di sicurezza - come dimostrano i due esemplari autentici ancora presenti in città) con al centro i due eroi fiamminghi Pietre de Coninck e Jan Breidel oppostisi nel 1302 agli invasori francesi nella 'battaglia degli speroni d'oro'.

Sulla piazza si erge maestoso il **Belfort**, torre civica del XIII secolo con un carillon costituito da 47 campane. Per goderne al massimo l'effetto acustico insieme a uno scorcio suggestivo conviene recarsi al **Bar Slam** (vicino al negozio Callebert in Wollestraat).

Ancora più strabiliante, dopo avere percorso la breve **Breidelstraat**, la Piazza del Burg con la **Proostdij** (Casa del Prevosto) un edificio in stile barocco costruito nel 1662, il gotico **Stadhuis** del XIV secolo (Municipio più antico del Belgio con magnifici affreschi alle pareti), con il cinquecentesco **Gerechtshof** (Palazzo di Giustizia) cui è unita la rinascimentale **Civiele Griffie** (Cancelleria del Frank) oltre alla basilica **Heilig Bloed**. Un tripudio di sensazioni. Ritornati al Markt, ammiriamo il maestoso edificio delle Hallen; sede di mercato, sotto cui scorre il **Reie**, fiume che



poi ricompare più avanti. Da considerare come gli edifici in pietra, materiale non presente sul territorio, siano preziosi e costituiscano simbolo di prestigio sociale come è chiaramente evidente in Beursplein (Piazza della Borsa) dove affacciano, anche se un po' modificate rispetto al passato, la Casa dei Genovesi, quella dei Fiorentini e quella dei Veneziani, nel 1200 dimora della famiglia Van Der Beurse che fonda la prima borsa a significare luogo di scambi commerciali. Magico il grande e lindo parco Begijnhof (Beghinaggio Principesco Ten Wiingaarde: chiude alle 18.30) nato nel 1245 dove abitavano le 'beghine', donne nubili o vedove dedite al prossimo.

Le abitazioni dalle facciate bianco-calce immerse in un'atmosfera di serena tranquillità sono oggi restaurate e abitate da suore benedettine. L'avere intravisto di fretta edifici religiosi e tanti altri angoli, musei e bellezze di Bruges oltre a deliziosi negozietti di cioccolato e di birra ci fa lasciare la città con il fermo proposito di tornare presto tanto più che in ogni stagione infinite sono le colorate e allegre manifestazioni culturali e folcloristiche che danno un tocco in più alla sua magia innata.

Rimanendo nella città fiamminga per 48 o 72 ore conviene munirsi della **Love Brugge City Card** (www.bruggecity-card.be) con cui entrare gratis in una serie di musei o fruire di sconti su altri servizi godendo di risparmi considerevoli. Per sostare, invece, vi consigliamo il **Bvba Camping Memling**, (Veltemweg 109, tel. 0032 (0)50 35 58 45, www.campingmemling.be) che si trova a due passi da Bruges.

Da Van Eyck a Dürer I pittori fiamminghi e l'Europa centrale 1430-1530

Una chicca per gli storici dell'arte e una ghiotta opportunità per il grande pubblico la mostra che racconta come i raffinati artisti fiamminghi attenti ai particolari e vigorosi nel tratto e nei colori abbiano introdotto novità stilistiche e tecniche capaci di influenzare territori lontani come l'Europa centrale. Interazioni reciproche emerse seguendo un percorso, iniziato nel 2002, che aveva analizzato gli influssi dei Primitivi Fiamminghi nel sud del continente europeo. 300 tra dipinti, sculture, disegni, incisioni, miniature e manoscritti - provenienti

da tutto l'orbe e articolati in undici sale - compresi nel periodo che va da Jan Van Eyck e la nascita dell'ars nova al famoso viaggio nei Paesi Bassi di Albrecht Dürer testimoniano il rapido diffondersi del nuovo realismo. Splendidi capolavori come il San Luca che dipinge la Vergine di Jakob Beinhart, raffinato rilievo monocromo in tiglio forse destinato a una corporazione di artisti di cui San Luca è protettore, testimoniano la presenza di elementi fiamminghi pur con l'apporto di caratteri propri delle singole zone.



Jakob Beinhart San Luca che dipinge la Vergine

Info utili Sede: Bruges: Groeningemuseum, Dijver 12. Orario: 9.30 – 18.00 da martedì a domenica / lunedì, 25-12-2010 e 1-1011 chiuso. Fino al 30 gennaio 2011. Biglietto mostra: intero euro 11.00. Info: 00 32 50 44 46 62. Catalogo: Lannoo Editore

Brugge BELGIO On the Road

Luc Tuymans: una visione dell'Europa Centrale

Luc Tuymans - uno tra i più affermati pittori contemporanei - affascinato dalle mutevoli vicende storiche dell'Europa centro orientale, ha riunito (in concomitanza con la grande esposizione sui Primitivi Fiamminghi) oltre quaranta artisti di quelle terre accomunati da una visione comune e pessimista della società in cui prevalgono trauma, violenza e guerra. Una mostrapercorso (fino al 23 gennaio 2011 con gli stessi orari e prezzi dell'esposizione sui Fiamminghi) articolata in cinque luoghi diversi di Bruges (Forum+Concertgebouw, 't Zand 34; Arentshuis, Dijver 16; Memling in Sint-Jan-Hospitaalmuseum, Mariastraat 38; Stadshallen, Markt Grootseminarie, Potterierei 72) per riflettere sull'attuale temperie europea e per assaporare l'incantata e incantevole atmosfera di Bruges. Molto spazio è dedicato a importanti e talentuosi disegnatori e al film d'animazione particolarmente prediletto in quei territori. Presso l'ultima sede elencata, il Seminario Episcopale dei secoli XVII/XVIII, un tempo complesso abbaziale cistercense, spicca per il grande livello espressivo ed emozionale Andrzej Wróblewski, artista polacco nato in Lituania nel 1927 e scomparso nel 1957 sui Monti Tatra per un incidente di alpinismo, le cui opere apparentemente caratterizzate da una calma silenziosa e tranquilla rivelano drammi profondi e ineluttabili come testimonia la celebre serie Esecuzione dai colori lividi e intensi, realizzata tra gennaio e agosto 1949.



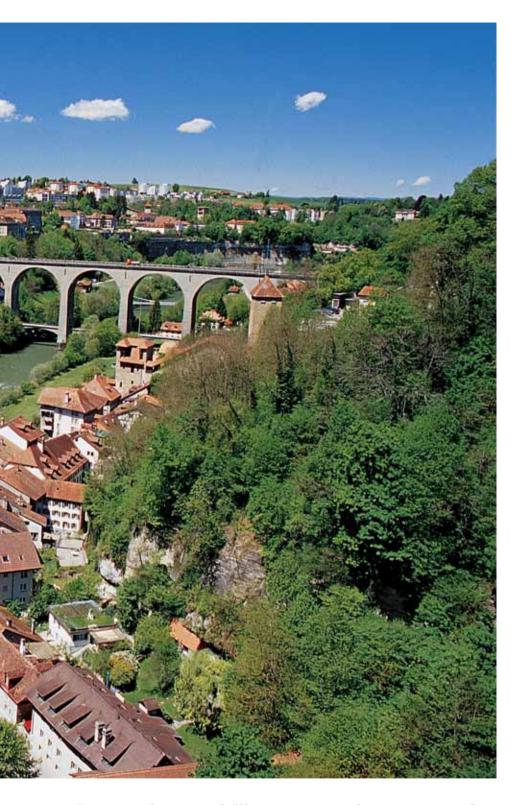
Andrzej Wróblewski Mother with killed son

Suggestiva vista notturna di Brugge. Nella pagina a fianco: gite in barca lungo i canali della città





Berna e Friburgo, tra atmosfere medievali e suggestioni moderne



La seconda parte dell'itinerario tra le attrattive culturali, storiche e paesaggistiche delle due città svizzere si conclude con la visita alle bellezze di Friburgo. Senza dimenticare di scoprire i segreti di lavorazione di un suo rinomato prodotto tipico: il groviera

Testo di Wanda Castelnuovo Foto: Ufficio del turismo di Friburgo

pochi chilometri dalla sorniona **Berna** una scoperta **Friburgo** o Friborgo, capitale del Cantone Friburgo, ricco di ameni laghi come quelli di Neuchâtel, Morat e Gruyères e di un'abbondante vegetazione che va dalle prealpi friburghesi all'Altopiano svizzero e che ha permesso di vedere nascere nella regione di Gruyère l'omonimo formaggio dal sapore inimitabile. Città particolare non solo perché, pur essendo ufficialmente francofona, vi si parlano sia il francese (più di 2/3 della popolazione) sia il tedesco, entrambi studiati e parlati anche all'Università, ma per essere una sorta di baluardo del Cattolicesimo, anzi uno dei fulcri della cultura cattolica nella Confederazione. Al riguardo va sottolineata una notizia curiosa. Nel Medioevo, ma non solo, la vita delle donne non era delle migliori e bastava poco per essere considerata una strega soprattutto quando si doveva dare una spiegazione 'scientifica' a epidemie o catastrofi; il fenomeno era più accentuato nelle zone di frontiera tra le religioni. Nel nostro Cantone e in particolare nel distretto della Broye - zona di confine con un intreccio aggrovigliato di piccoli comuni cattolici e protestanti con lingue spesso diverse - sono state messe in atto numerose persecuzioni contro le streghe con torture e relativi roghi: più frontiere, più streghe immolate. Friburgo detiene un doppio record al riguardo: è stata terza in Europa a giustiziare le streghe e tra le prime a istruire processi di stregoneria (considerata al pari di un'eresia) senza inquisitori religiosi alla presenza delle sole autorità laiche. Niente paura: il fanatismo religioso è uno sfumato ricordo e Friburgo nel 2009 ha riabilitato moralmente l'ultima strega bruciata nel 1731, una certa Catherine Repond (soprannominata Catillon) povera, gobba, vecchia, emarginata e naturalmente sola: la perfetta descrizione delle strega, che oggi induce persino tenerezza, dai fratelli Grimm in poi

Estesa dai meandri della Sarine fino allo sperone roccioso di un altopiano a più di 600 metri, l'area friburghese è abitata fin dal neolitico anche se secondo la tradizione la città viene fondata verso il 1157 dal duca Berchtold IV von Zähringen lungo il percorso tra il Vaud e il Bernese. Alternativamente alleata e nemica di Berna, nel 1481 entra ufficialmente nella Confederazione dei Cantoni Svizzeri e porta avanti anche

On the Road

▶ grazie all'opera di S. Pietro Canisio contro la Riforma la lotta alle città protestanti. Una prima conoscenza di questa città comincia con una passeggiata a piedi per coglierne l'affascinante anima medievale come mostrano le numerose facciate gotiche affacciate su strette viuzze o su piazzette ornate di fontane cinquecentesche e parti di mura con 14 torri che circondano il centro storico.

Ci colpisce tuttavia per la sua singolare architettura e per la caratteristica di avere la torre campanaria alta 74 metri staccata dall'edificio ecclesiastico la **Cattedrale di Saint Nicolas**. Eretta tra il 1283 e il 1490 in stile gotico, presenta preziose testimonianze di epoche differenti: i famosi organi costruiti da Aloys Mooser, le vetrate di Jozef Méhoffer e Alfred Manessier e nella Cappella del S. Sepolcro il prezioso gruppo della Deposizione.

Accarezziamo con gli occhi alcune chiese in cui vorremmo entrare, ma anche il fisico vuole il suo ristoro e così ci accomodiamo al **Café du Midi**, antica istituzione dove si mangia la *fondue* dal 1877: tra quelle che il goloso menu propone consigliamo la *moitié-moitié* (*metà gruyère e metà vacherin*) e soprattutto 'esortiamo' a staccare il formaggio croccante dalla terrina: una faticosa delizia! Possiamo così rinfrancati riprendere

l'esplorazione della città nella parte bassa dove attraversiamo la Sarine sul Pont de Berne del 1653, ma più volte rimaneggiato. Al di là Rue de la Palme e Rue des Forgerons fino alla deliziosa e tranquilla Place du Petit-St Jean decorata da numerose facciate tardogotiche. E per completare il tuffo nel passato ci rechiamo all'Abbazia di Maigrauge che nel 2005 ha compiuto 750 anni: gli archivi conservano una lettera del curato Burcard de Tavel che il 3 luglio 1255 autorizza Richinza e le sue compagne a insediarsi vicino alla Sarine dove poco dopo il conte Hermann 'il giovane' dona loro un terreno sul quale erigono il primo convento femminile cittadino che dal 1261 è compreso nell'Ordine dei Cistercensi. Solo una parte della Chiesa - l'unica che si è salvata da un devastante incendio del 1660 - orientata verso est e con magnifici stalli decorati del XIV secolo è destinata al pubblico e il chiostro rappresenta il cuore pulsante della comunità claustrale che tuttavia ha anche un piccolo negozio dove possono essere acquistati i prodotti del monastero. Vi si respira un'aria antica, frugale, laboriosa e serena che incanta i cuori e induce a porsi seri interrogativi sulla validità della nostra vita frenetica. Comunque la vita a Friburgo scorre placida perché gli abi-

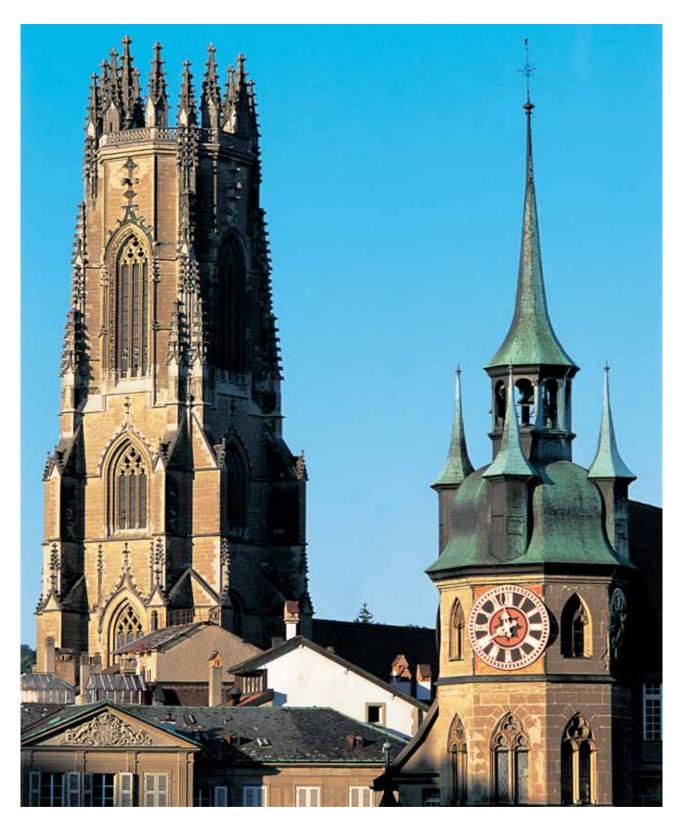
tanti sono tranquilli, allegri, simpatici e comunicativi e accolgono da tutto il mondo molti giovani universitari che vengono a studiare nell'unica università bilingue della Svizzera creando un piacevole clima cosmopolita. I Friburghesi amano ritrovarsi assieme come durante il Mercatino di Natale - nato nel 1973 e allestito in pieno centro con casette di legno dove si possono trovare prodotti d'artigianato di alta qualità e appetitose specialità gastronomiche gustate in stoviglie riutilizzabili e non di plastica in quanto c'è una forte sensibilità per le tematiche ecologiste - e il Carnevale per non citare le altre feste dell'anno. Non solo musei all'interno della città come l'Espace Jean Tinguely & Niki de Saint Phalle, ricavato in un vecchio deposito di tram, ma anche antiche fabbriche di cioccolato in città come la ghiotta Villars tuttora artigianale e fuori. come la Cailler - nei pressi di Broc - dall'alta qualità e oggi dotata di un affascinante percorso che ricostruisce la scoperta e il viaggio della magica pianta del cacao attraverso i secoli: adatto per fare sognare grandi e piccini e alla fine ... assaggi a volontà.

Alla ricerca del sopraffino e mitico Gruviera ci dirigiamo a **Pringy-Gruyères** dove **La Maison du Gruyère** ne svela i segreti della lavorazione e del



Mercato caratteristico nel centro di Friburgo. Nella pagina a fianco: la torre della Cattedrale, alta 74 metri

Friburgo SVIZZERA



gusto. Avremmo voluto salire, naturalmente in teleferica, al Moléson, caratteristica cima da cui si gode di un panorama ineguagliabile, ma una spessa coltre lo incappuccia dispettosa e per consolarci andiamo a visitare lo splendido borgo medievale di Gruyères fondato nell'XI secolo. Precluso al traffico, è protetto da possenti mura e dominato da un maestoso maniero del 1200 trasformato in dimora signorile alla fine del XVI secolo. Le sorprese non sono finite: chi ama i mostri fantastici della produzione hollywoodiana può visitare Alien, un

museo che espone le principali illustrazioni e sculture di Giger dal 1960 a oggi, e fare una conturbante sosta nel collegato bar HR Giger.

Înfo: Svizzera turismo tel. 00800 100.200 30 (gratuito), www.fribourgtourisme (2, fine)



La magia del Natale si scopre in giro per l'Europa



Una rassegna delle manifestazioni natalizie più originali che si svolgono nelle piazze europee. Vi raccontiamo cosa succede in Svezia, a Malta, in alcune località

austriache, a Budapest, Praga e Strasburgo. Senza dimenticare il nostro Belpaese...

Testi a cura di Vittorio Broccoli

SVEZIA: minicrociere su battelli a vapore e mercatini per ogni gusto

uest'anno cercate un Natale particolarmente suggestivo? Allora trascorretelo in Svezia (nella foto in basso: Stoccolma), sulle barche della compagnia navale Strömma, partecipando al Tour dell'arcipelago con tappa al mercatino di Natale nell'isola di Uto, dove è servita a bordo una colazione marinara tipica all'andata e un tradizionale buffet natalizio svedese al ritorno. La compagnia offre diversi tour con "iulbord" a bordo dal 30 novembre al 21 dicembre, tra cui il Christmas by Light, una vera e propria minicrociera serale su un vecchio battello a vapore. Una delle attrazioni più importanti in questo periodo sono, naturalmente i mercatini natalizi che nella capitale aprono il 26-27 novembre. A Stoccolma e in tutte le sue isole sono numerosi

Vi segnaliamo i più conosciuti: sulla Piazza Stortorget, nell'affascinante Città Vecchia, quando scende la sera troviamo un mercato piccolo ma ricco d'atmosfera; è aperto ogni giorno (20/11-23/12); nell'interessante museo all'aperto più antico del mondo, Skansen, con i venditori vestiti con costumi dell'epoca (27-28/11, 4-5 e 11-12/12), nel parco più centrale della città Kungsträdgården:(27-28/11 e 4-22/12; e 26-28/11) e nella stalla reale Hovstallet dove numerosi artigiani vendono i loro prodotti vestiti di pelle di pecora, candele fatte a mano, formaggi, pesce affumicato, dolci. Scintillanti luminarie natalizie percorrono il luna park Liseberg, Götaplatsen e la Avenyn, il viale principale della città, e arrivano fino al porto. Il "Viale della Luce", viene addobbato con 3,5 chilometri di effetti luminosi all'avanguardia. Gli architetti della città hanno infatti creato un'atmosfera unica combinando illuminazioni natalizie moderne e innovative con altre più classiche.

Antonella Fiorito



VIENNA: profumi di biscotti e punch bollente



Tel periodo dell'Avvento, nelle più belle piazze di Vienna, vengono allestiti romantici mercatini natalizi che invitano ad una lunga sosta, con il loro profumo di biscotti, il punch bollente e le originali idee-regalo. Tante le varietà degli addobbi tra la piazza del

Municipio, in piazza Freyung, davanti al Castello di Schönbrunn, davanti al Castello del Belvedere, in una magnifica cornice imperiale. Senza dimenticare che a San Silvestro il centro storico di Vienna si trasforma in un'enorme area di festa, dove numerosi palcoscenici propongono show, valzer, operette, musica rock e popolare. Quindi, la mattina del primo dell'anno, si consiglia un "Katerfrühstück", letteralmente la colazione del gatto: in pratica una colazione doposbornia che viene servita in numerosi caffè della città o anche in piazza del Municipio.

Info: www.vienna.info/it

Franca Dell'Arciprete Scotti

MIOLA DI PINÉ (TN): il paés dei presepi



Pino al 6 gennaio 2011 il paese di Miola, sull'Altopiano di Piné (TN), si animerà con i colori e i sapori dell'atmosfera natalizia. Saranno visitabili oltre 100 presepi realizzati interamente con materiali tradizionali dalle famiglie sotto casa, negli antichi portici, nelle finestrelle delle stalle, all'interno degli avvolti e nelle fontane. In piazza San Rocco ci sarà un mercatino di prodotti enogastronomici e di artigianato artistico dell'Altopiano di Piné e della Valle di Cembra accompagnato dalla musica dei cori alpini e delle bande itineranti. Divertimento assicurato per grandi e piccini! Inoltre il Natale a Piné propone anche quest'anno il Gioco dei

Presepi: un'iniziativa per premiare l'abilità dei visitatori che l'anno scorso sono stati oltre 50000. Aguzzare la vista e scovare gli oggetti misteriosi nascosti all'interno dei presepi: ecco come vincere un biglietto omaggio per lo stadio del ghiaccio Ice Rink Piné ed un premio speciale. Alla sera è d'obbligo la proposta culinaria fatta su misura per le famiglie in uno dei ristoranti aderenti all'Itinerario del Gusto. "El paés dei presepi: tradizioni e mercatini natalizi di Piné" si svolge nelle date: 18-19 dicembre, dal 26 dicembre al 6 gennaio 2010, dalle ore 14.00 alle 19.00. Info: tel. 0461 683110

www.visitpinecembra.it.

GRAZ: spettacolo di circo, musica e poesia

n Austria a Graz, l'Avvento non è solo il solito mercatino di Natale. È cultura, musica, eventi, spettacoli. Unici. Come il Cirque Noel, uno spettacolo nato dalla collaborazione con Cirque Soleil e creato proprio per Graz da Adrian Schvarzstein, clown, attore e direttore di scena, uno dei grandi, a livello mondiale, del teatro di strada. Per il 2010 Cirque Noel porta in scena a Graz, alla Dom im Berg, in una location da favola, con vista su tutto il centro storico della città (tutelato dall'Unesco per la sua bellezza) Call Me Maria, uno spettacolo che supera, però, i confini del musical abbinando alla musica e alla danza anche numeri di acrobatica, clowneria, giochi di abilità ed equilibrio e pura poesia. Uno spettacolo per tutti, anche per chi non parla il tedesco. I protagonisti saranno gli strampalati e divertenti avventori di un bar, un bar delle meraviglie dove può succedere davvero di tutto. Le sorprese, e le risate, sono garantite. Call Me Maria rimarrà in cartellone dal 17 al 30 dicembre.

Ma Graz c'è anche molto altro: il tradizionale presepe di ghiaccio, la pista da pattinaggio sul ghiaccio gratuita, le visite guidate delle città dedicate al Natale.

Info su http://www.graztourismus.at o tel. 0043/316/80750.



Speciale NATALE On the Road

ROMAGNA: presepi originali conditi da ottima gastronomia



a Romagna non è solo mare e il ✓periodo natalizio è un'ottima occasione per visitare gli stupendi presepi preparati o allestiti dal vivo con molta maestria. Partendo da Nord la prima città consigliata è Forli, dove vengono allestiti vari presepi.

Sempre nelle vicinanze, a Predappio Alta, da vedere il presepe allestito all'interno di una Miniera dismessa. Ogni anno il tema è diverso, molto suggestiva l'ambientazione ed il percorso. Anche la scenografia è stupenda e le statue sono tutte rigorosamente artigianali costruite dagli appassionati del luogo. Dopo la visita è consigliata una sosta al bar osteria della piazzetta del centro storico dove potrete degustare, unico in Italia, circa 60 tipi diversi di bruschetta.

Cervia, la città del Sale, non può non avere un Presepe di sale. Composto da oltre quindici personaggi le cui statuine, alte dai 10 ai 40 centimetri, sono state realizzate a mano con una cristallizzazione guidata del sale, mette in scena la classica Natività. In esposizione al Museo del Sale, Via Nazario Sauro. Dal 18 dicembre al 6 gennaio aperto tutti i giorni, festivi compresi, dalle ore 15 alle 19. Sempre nel medesimo edificio e gli stessi giorni è possibile visitare

il Presepe dei salinari, con all'interno le statue a grandezza naturale di Maria, Gesù e San Giuseppe che vanno a completare la coreografia formata dalle altre figure già ospitate negli spazi del museo.

Invece a Milano Marittima nello spazio antistante della Chiesa Stella Maris, si ospiterà un imperdibile Presepe vivente. Lo spettacolo realizzato con decine di comparse, si svolgerà nella notte di Natale (venerdì 24 dicembre dalle 22,30 all'una del 25 dicembre) quando i figuranti interpreteranno diverse scene classiche del presepe.

Altra tappa scendendo potrebbe essere Cesenatico (vedi foto), dove un originale presepe sarà allestito su vecchi trabaccoli di pescatori nel porto.

A Rimini sia nella zona porto che in località Torre Pedrera saranno allestiti dei presepi di sabbia giganti. Al bagno 26 a 300 m dal porto di Rimini c'è il presepe ecologico, realizzato con prodotti di scarto.

Da qui tappa obbligatoria alla vicina Montefiore Conca che, con la sua maestosa rocca domina tutta la Valconca, sulla quale noterete una grande stella cometa. Nel borgo storico troverete una bella area di sosta camper, in zona panoramica, con ampie piazzole, prese elettriche, acqua e c/s (ricordarsi di prendere la card d'ingresso presso il bar sport al centro del paese). Qui sarà allestito il 24, 26, 30 e 2 gennaio un presepe vivente con 20 diversi quadri e circa 200 figuranti.

Pier Francesco Gasperi

VILLACH (Carinzia):

a Natale con i pattini ai piedi

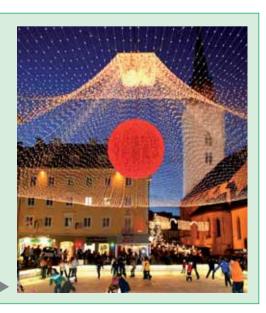
Tatale è ormai alle porte e anche quest'anno Villach si animerà di luci, decorazioni e profumi caratteristici dei suoi suggestivi mercatini natalizi. Fino al 24 dicembre (per poi ritornare dal 26 al 30 dicembre con i mercatini di Capodanno) decine di bancarelle offriranno i loro prodotti più particolari: souvenir, giocattoli fatti a mano, dolci di ogni tipo e tanto altro, per la felicità di tutti i bambini che li visiteranno.

Inoltre la Piazza del Municipio sarà trasformata in una pista di

pattinaggio di 30 metri per 15, ad accesso gratuito, che resterà fissa fino a metà febbraio con la possibilità di noleggiare i pattini sul luogo.

Per chi invece proprio non può fare a meno di mamma e papà, ecco i laboratori artigianali, ad esempio quelli di Arriach, dove vengono organizzati corsi di lavorazione di feltro e legno, ricamo e pittura: un momento diverso e divertente per passare qualche ora con la propria famiglia.

Per info: www.region-villach.at



SALISBURGHESE: iniziative pensate per i più piccoli



9 Avvento in montagna del ■ Salisburghese nella valle di Grossarl, si svolge nel mese di dicembre 2010 nelle due località di Grossarl e Hüttschlag (ca. 70 km a sud di Salisburgo). Giunto alla sua quarta edizione, offre un vasto programma di iniziative e porta in primo piano la qualità, l'autenticità, la tradizione e l'originalità. Per questo è previsto un programma ricco d'atmosfera con cantori, musicanti e pastorelli provenienti da Grossarl, Hüttschlag e dai comuni circostanti. Il pezzo forte del mercatino d'Avvento nel centro di Grossarl sono le 25 piccole baite, in cui sono esposti oggetti d'artigianato e specialità regio-

nali. Gli squardi emozionati dei bambini si soffermano come incantati sul presepe a grandezza naturale, intagliato nel legno di cirmolo, che segna l'inizio del sentiero dei presepi verso la chiesa parrocchiale. Con grande impegno, i piccoli partecipano al programma a loro dedicato con forneria dei biscotti di Natale, laboratorio del Bambin Gesù. ufficio postale degli angeli, sala delle fiabe e studio fotografico. In varie manifestazioni come i canti d'Avvento e la sfilata dei Krampus, si mantengono vivi i preziosi valori della tradizione e dell'autenticità, all'insegna del motto: "Vivere l'Avvento com'era una volta". Il mercatino è aperto da venerdì a domenica nei quattro fine settimana d'Avvento.

I visitatori sportivi di giorno possono fare magnifiche discese sulle piste della zona sciistica della valle di Grossarl-Dorfgastein, che fa parte di Ski amadé, il più grande comprensorio sciistico austriaco, con 270 moderni impianti di risalita e 860 km di piste.

Per informazioni: www.salzburger-ber-gadvent.at (sito anche in italiano).

BUDAPEST, PRAGA, STRASBURGO:

mele dell'amore, grog e guanti d'agnello

Il mercatino con "selezione all'ingresso" di Budapest, il famoso grog dei chioschi di Praga, il tipico profumo di cannella e le Mele dell'Amore per le vie di Strasburgo. Ecco come viaggiare alla ricerca delle tradizioni locali e del lato autentico di ogni città.

Il Mercatino di Natale a Budapest è una cosa seria: ogni anno l'Associazione Ungherese dell'Arte Tradizionale effettua una rigorosa selezione su prodotti ed espositori, scealiendo solo 100 tra i migliori rappresentanti dell'artigianato ungherese. Esibizione di porcellane, vetri intagliati, ferri battuti in Vorosmarty Tér, una delle più belle piazze di Pest. Non mancano capi d'abbigliamento come guanti e cappelli in vello d'agnello e accessori d'oreficeria. I cechi hanno un efficace segreto per combattere il freddo inverno di Praga. Passeggiando per le vie di quella che è stata definita la "città-bomboniera", ci si può imbattere in uno dei tanti chioschi che vendono bicchieroni di grog (rum ceco, acqua calda, limone e zuc-



chero). Un caldo conforto per affrontare una passeggiata nel magico mercatino di piazza Venceslao, dove la festa prosegue sino a notte con i tradizionali canti natalizi. Una leggenda narra che l'Albero di Natale abbia avuto origine a Strasburgo (foto sotto) all'inizio del 1600, quando gli abeti venivano portati in casa e adornati con rose di carta e mele. La tradizione delle mele rimane viva oggi con le Pommes de l'Amour, le Mele dell'Amore: sotto Natale in tutto il centro storico della città i banchetti gastronomici offrono questa imperdibile specialità, da sgranocchiare mentre si passeggia.

MALCESINE (VR): nel regno degli Elfi



a magia del Natale a mondo degli elfi. Fino al 6 gennaio 2011, la splendida cittadina gardesana ospiterà la terza edizione del Mercatino degli Elfi -Natale al Castello Malcesine. Luci e colori si specchieranno nel lago di Garda rubando gli occhi di grandi e piccini. Il castello Scaligero ospiterà numerosi spettacoli con clown, giocolieri, maghi, scultori di palloncini, burattinai e "trucca bimbi". Tra le mura del castello non potrà certo mancare il protagonista principale: Babbo Natale con un laboratorio speciale e i suoi elfi. Nei weekend dedicati alla manifestazione, le vie e le piazze di Malcesine si trasformeranno in un mercatino di golosità. souvenir e oggetti natalizi. Un'occasione per divertirsi in uno scenario di bellezze architettoniche e scorci panoramici illuminati dalla magia del Natale. Per chi vorrà lasciarsi affascinare ancor di più dall'atmosfera di queste giornate la funivia panoramica offrirà un punto di vista davvero speciale. Per informazioni: tel. 045 7400837 - www.malcesinepiu.it



Speciale NATALE On the Road

MALTA: suggestivi concerti animano l'atmosfera

I-Milied It-taijeb significa "Buon Natale" in maltese. Andare a Malta durante il periodo più gioioso dell'anno, significa godere appieno di un clima unico. Lontano dalle ambientazioni nordiche che tutti associano a questa festività, l'arcipelago maltese è in grado di offrire ricostruzioni storiche del primo Natale della storia.

Più precisamente a Gozo, si ripete anche quest'anno uno dei più bei presepi viventi d'Europa. Si tratta di un villaggio gozitano che dedica 20.000 metri quadrati alla ricostruzione fedele della Betlemme di 2.000 anni fa dove nacque Gesù. Fino al 2 gennaio 2011 si potrà ammirare un vivace villaggio di legno, abitato da personaggi in carne e ossa dediti ai vari lavori manuali, pastori nelle grotte, animali al pascolo in vari recinti, cavalli che azionano le macine; e ovviamente Giuseppe e Maria, rifugiati in una grotta in attesa del lieto evento. Non manca la possibilità di respirare una coinvolgente atmosfera natalizia: dalle strade di Valletta addobbate con luminarie multicolori che disegnano il percorso di Republic Street, ai presepi artigianali nelle vetrine dei negozi, nelle case e in tutte le chiese dell'isola, in ceramica, legno e meccanici, ai cori natalizi che riempiono di musica le strade dell'isola dei Cavalieri.

Per una serata speciale, in un contesto unico come quello della Cattedrale di San Giovanni a Valletta, è imperdibile l'annuale Concerto di Natale. Il 22 dicembre alle 19.30, il Collegium Musicum, coro della Cattedrale diretto dal maestro Buhagiar, celebrerà i suoi 25 anni facendo risuonare maestosi i Canti di Natale e brani di musica sacra alla luce di centinaia di candele. L'ingresso è gratuito.

Ma a Malta il Natale è ovunque tra auguri e divertimento: party in tutti i locali, celebrazioni in famiglia e con gli amici, senza farsi mancare lo shopping



al Porto di Sliema e a Valletta in High Street.

Per ulteriori informazioni: www.visitmalta.com.

LINZ (Austria): le luci riscaldano il mercatino natalizio silenzioso

inz, la capitale europea della cul-Latura del 2009, continua a stupire proponendo un dicembre assolutamente diverso. Con un mercatino natalizio silenzioso, una proposta forte, intima, per vivere il Natale liberi dall'inquinamento acustico, per regalarsi un po' di tranquillità, per condividere con chi si ama, liberi di chiacchierare anche a bassa voce, il piacevole rito degli acquisti natalizi. La confusione, poi, anche nei giorni immediatamente precedenti al Natale, non è mai troppa, anche perché i mercatini silensono ben tre. ziosi C'è Christkindlmarkt, il Mercatino della Tradizione (dal 24 novembre al 24 dicembre, tutti i giorni dalle 10 alle 20) nella barocca Hautplatz, la piazza principale di Linz, dove ritrovare il piacere dei decori più eleganti per "fare Natale" anche a casa propria e dell'artigianato più autentico. C'è il Wintermarkt am Pfarrplatz, il mercatino invernale della Pfarrplatz (dal 27 novembre al 23 dicembre, tutti i giorni dalle 11 alle 21) dove artigiani e contadini propongono i loro prodotti più belli, dalle corone dell'avvento alle



candele, dai gingilli in legno agli arredi per la casa in vetro e ceramica, fatti a mano.

E poi c'è anche il Finnisches Weihnachtsdorf, il mercatino finnico (dal 26 novembre al 22 dicembre, tutti i giorni dalle 10 alle 20), nella Altstadt, la città vecchia, dedicato al design e alle molteplici forme della natura: propone oggetti di design di alta qualità, finlandesi ma non solo, ispirati al fantastico mondo di alberi, fiocchi di neve, fiori, animali, colori del cielo.

On the Road in breve



MANTOVA

Itinerari originali nella terra dei Gonzaga

Definita dallo
scrittore inglese
Aldous Huxley
"la più romantica
del mondo"
ed esaltata
dal riconoscimento
dell'Unesco, Mantova
sa stupire
il visitatore
per la sua
enigmatica eleganza,
che si nutre
di storia millenaria

Foto: Comune di Mantova

utti conoscono Mantova per la "Camera degli Sposi", all'interno di Palazzo Ducale. Ma il capolavoro assoluto Mantegna, è solo il punto di partenza per un viaggio, nella terra dei Gonzaga. Oggi, la città cantata da Torquato Tasso, amata da Virgilio, definita dallo scrittore inglese Aldous Huxley "la più romantica del mondo", esaltata dal recente prestigio Unesco (luglio 2008), per l'internazionalità del suo nome, divide la sua anima tra passato e presente quardando al futuro, sospinta da un vento di novità e da un desiderio di farsi conoscere al di fuori di eventi eccezionali (come il Festivaletteratura).

Mantova, con la sua enigmatica eleganza, seduce per la sua storia millenaria. Le migliori testimonianze del suo ricco e glorioso passato sono conservate all'interno dei suoi numerosi palazzi, rimasti intatti, nei musei, e nei vari itinerari che conducono alla scoperta dei suoi monumenti. È perfetta da visitare a piedi, in bicicletta, o in barca sui laghi (formati dal Mincio), che la circondano nella parte settentrionale, come ebbe a dire Baudelaire "un mondo addormentato in una calda luce".

Ognuno può trovare il suo luogo, il suo spazio, in base alla propria curiosità o al proprio interesse, perché ovunque si ha l'occasione di stare nel flusso della storia e a contatto con un'opera d'arte. Un patrimonio indiscutibile di fascino ed opportunità che deve essere scoperto. Ad iniziare proprio da Palazzo Ducale (in piazza Sordello, tanto maestoso, con trentaquattro mila metri quadri e oltre cinquecento stanze, da sembrare una metropoli) e dalla Camera degli Sposi, anche se, a dispetto del nome, non era una camera nuziale ma un locale di alta rappresentanza della corte dei Gonzaga.

La vera sorpresa, poi, è scorgere, tra le foglie di una finta colonna, la testa del Mantegna, un autoritratto al posto della firma. L'impronta del grande maestro rinascimentale si ritrova anche su un palazzo (ora un negozio di cappelli), a due passi da piazza Mantegna, la cui facciata è interamente dipinta, tra putti, tralci, nastri. Come ha detto lo storico dell'arte, Arturo Carlo Quintavalle, "ha la forza, la tensione, la qualità che ritroviamo nei Trionfi di Cesare".

E la copia, quasi perfetta, dei *Trionfi* (gli originali sono a Hampton Court a Londra) che il Mantegna realizzò per Ludovico II Gonzaga sono visibili a **Palazzo San Sebastiano**, il museo



Due "chicche" della gastronomia mantovana

a torta "sbrisolona", dolce ∡tipico di Mantova, è originariamente povero, di manifattura contadina. Il suo impasto si deve lavorare (ma non compattare) per mischiare gli ingredienti che devono assumere una consistenza granulosa e discontinua. Inoltre l'impasto non viene steso, ma sbriciolato direttamente dai polpastrelli e fatto cadere nella tortiera senza compattarlo.

Un'altra tipicità, frutto del particolare ambiente lacustre, è però rappresentata dall'appetitoso luccio in salsa, lessato e condito con un trito di capperi, acciughe, peperoni e prezzemolo, oppure con olio, grana e limone, e servito con polenta abbrustolita.



Torta sbrisolona. Sotto: luccio in salsa con polenta



della città. Conserva notevoli cicli d'affreschi, come le imprese gonzaghesche del Crogiolo, del Porcospino, del Sole. Da non perdere, la Camera dei Brevi: al centro campeggia un mazzo di biglietti che sembrano gettati dall'alto, a simboleggiare la fortuna.

Tra gli altri tesori da scoprire della città lombarda ci sono la Rotonda di San Lorenzo, in piazza delle Erbe, la più antica chiesa cittadina (edificata alla fine del XI secolo) di forma circolare, sul modello di quella che Costantino aveva fatto realizzare a Gerusalemme, nel luogo del sepolcro, dal quale il Cristo resuscitò.

E ancora Palazzo D'Arco (oggi Sede della Fondazione omonima), un elegante palazzo neoclassico. È quasi come se fosse ancora abitato in un contrappunto perfetto tra mobili antichi, strumenti musicali fuori dal comune: la Tiorba a 18 ordini di corde datata 1647 (se ne conoscono attualmente solo tre esemplari in tutto il mondo).

Palazzo Te, progettato da Giulio Romano, è un altro capolavoro di architettura, in perfetta armonia con i giardini, le decorazioni plastiche e pittoriche. La Sala dei dei Giganti, dei Cavalli e di Psiche sono le più conosciute, ma la chicca è "l'Appartamento del Giardino Segreto", luogo privato di contemplazione e di riposo, ornato da dipinti e rilievi allusivi alla cultura e alle virtù del mondo classico.

E come tralasciare i luoghi legati al grande Tazio Nuvolari, l'imprendibile Mantovano Volante.

Dalla Chiesa di Sant'Andrea (sorta su progetto di Leon Battista Alberti) dove si celebrano i suoi funerali con una folla immensa, passando per la casa dove visse gli ultimi anni di vita, il cui muro esterno s'ispira ai vecchi box del Nurburgring, dove il campione automobilistico vinse nel 1935.

Il viaggio alla ricerca di curiosità continua con il **Teatro Scientifico** del Bibiena che fu inaugurato da Mozart, appena quattordicenne e porta la firma di Antonio Galli Bibiena.

E ancora la Casa di Rigoletto, buffone di corte Gonzaga, il cui piccolo cortile interno accoglie la scultura del Rigoletto, opera di Aldo Falchi.



TRENTINO

Vacanze per tutti al Camping Sole Neve

Per vivere giorni
di divertimento
e relax sulla neve,
vi consigliamo
questo campeggio,
situato
a pochi passi
dalle piste di Folgaria,
Lavarone e Luserna.
Esibendo la vostra
tessera TURIT
godrete di
uno sconto del 15%

Testo di Simona Benzi

I Camping Sole Neve è situato ad un'altitudine di circa 1100 metri sull'altopiano Folgaria, Lavarone, Luserna in Trentino. Un ambiente incontaminato ricco di boschi di abeti, di larici e di faggi circonda la struttura. Con le sue 80 piazzole dotate di allacciamento luce è un tipico campeggio di montagna dove gli ospiti sono accolti con cortesia, in un'atmosfera familiare e presto diventano amici. È completo di parco giochi, bar, pizzeria, ristorante, market a pochi passi e offre camper stop e camper service. Molto ricca l'offerta per chi ama la storia perché si trova fra le montagne che hanno conosciuto momenti importanti durante il primo conflitto mondiale. Sono visitabili, infatti, le fortezze austro-ungariche, i trinceramenti, le strade militari, le postazioni fortificate. Gli appassionati di sport possono trovare in questa magnifica zona ampie possibilità per divertirsi. Per gli amanti del trekking ci sono vari percorsi alla portata di tutti, gli appassionati dei mountain bike possono avventurarsi su itinerari che vanno dai più semplici ai più impegnativi, per godersi la natura in tutto il suo splendore. Inoltre, muniti di bussola e carta topografica, si possono esplorare, attraverso l'orienteering, le zone dell'altopiano. A richiesta, sono organizzate anche escursioni a cavallo. Il campeggio è servito da skibus che portano direttamente agli impianti di risalita di Folgaria e di Lavarone distanti circa 5 km e al parco Nevelandia.

Per chi ama camminare sulla neve, sono disponibili "le ciaspole" con escursioni organizzate, anche in notturna. I bambini possono divertirsi sulle piste di slittino.

Gli amanti dei fondo hanno a disposizione svariati chilometri di piste sempre battute. In campeggio sono disponibili tutte le cartine illustrative dei percorsi adatti a qualsiasi tipo di sport con possibilità, per chi lo desiderasse, di prenotare gite guidate. Per il Capodanno il Camping Sole Neve propone a tutti i turisti itineranti un ricco cenone al prezzo di solo 35,00 euro e offre la possibilità di portarsi in camper la cena con menù da asporto.

Per info: Camping Sole Neve, Via Carducci, n.120 - Carbonare di Folgaria TN - tel. 0464.765257 - fax 0464.765257 - info@campingsoleneve.it - www.campingsoleneve.it











In alto: alcune delle attività che si possono praticare sull'altopiano di Folgaria, Lavarone e Luserna. In basso: tre suggestive viste del Camping Sole Neve



Abbonati oggi stesso, con soli € 35,00 annuali avrai diritto alla TESSERA DEI SERVIZI per il turista itinerante

👅 abbonamento annuale alla rivista

TURISMO all'aria aperta

Gustosi.

assicurazione contro i rischi di Responsabilità Civile verso terzi In esclusiva per gli abbonati TURIT abbiamo ampliato la garanzia per i danni causati da incendio, esplosione o scoppio di veicoli a motore quando questi mezzi si trovino in rimesse o aree private non equiparate ad uso pubblico

- 🧓 convenzioni con campeggi
- oconvenzioni con negozi di accessori
- 🈇 convenzioni con compagnie di navigazione
- prezzi scontati su Turit Shop sul sito www.turismoitinerante.com
- l'accesso gratuito (pass-word) alle informazioni riservate del sito
- ingresso ridotto a "Il Salone del Camper", "Italia Vacanze", "Tempo Libero"
- 👅 ingresso scontato del 50% a "TOUR.it" di Carrara

Inoltre:

- 🧓 la possibilità di stipulare la polizza Claudio D'Orazio
- tessera MondoParchi per tutte le famiglie con figli di età inferiore ai 13 anni
- praduni a prezzi convenzionati
- viaggi organizzati

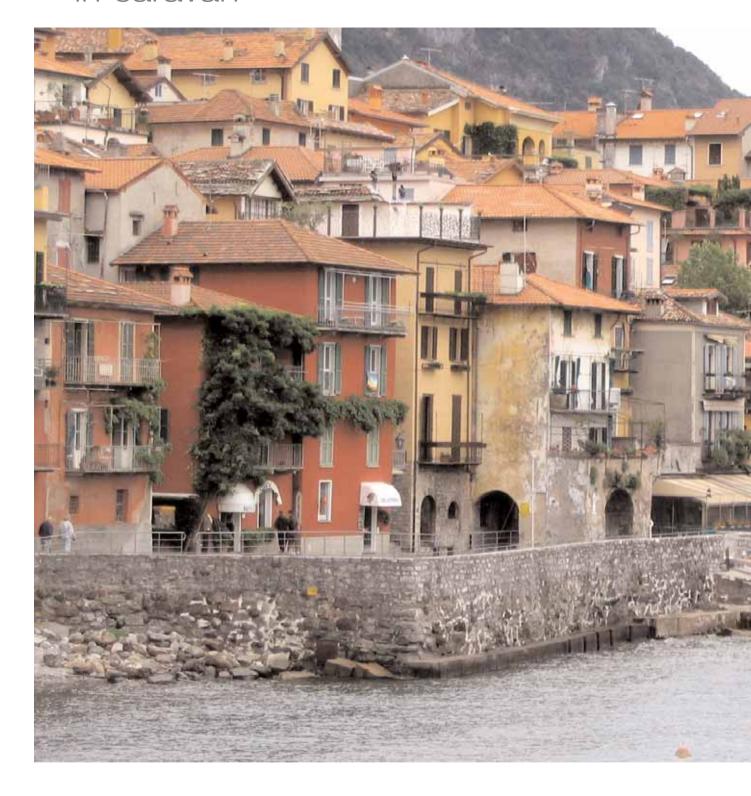
Per pagamento: c/c Postale n. 63162945 intestato a TURIT s.r.l. (RSM)

Banco Posta: IBAN IT 41 K 07601 13200 000063162945 intestato a TURIT s.r.l. (RSM)

Strada Cardio, 10 - 47899 Galazzano - RSM - Tel. 0549 941378 - Fax 0549 974917



On the Road in caravan



Quel ramo del lago di Como... da gustare in roulotte



Alle bellezze naturali il lago di Como aggiunge un patrimonio artistico originale ed affascinante, che si può ammirare lungo le sue sponde, da sempre mete del jet-set internazionale

Testo e foto di Guido Bertinetti

gganciata la caravan, si parte per un week-end di relax verso il lago di Como. L'arrivo è quasi a notte fonda ma è solo venerdì e potremo goderci il lungo fine settimana con i nostri amici che ci aprono l'ampio giardino della loro casa di Calolziocorte per consentirci l'ingresso del treno auto e caravan: un allaccio elettrico, il carico dell'acqua e la versatilità della caravan è l'arma in più. La sveglia del mattino avviene con il sole, ancora pallido, che attraverso il maxi oblò del tetto, illumina la Caravelair che la Truma ha reso calda e confortevole.

"Quel ramo del lago di Como, che volge a mezzogiorno, tra due catene non interrotte di monti, tutto a seni e a golfi, a seconda dello sporgere e del rientrare di quelli, vien, quasi a un tratto, a ristringersi, e a prender corso e figura di fiume, tra un promontorio a destra, e un'ampia costiera dall'altra parte". Eh sì! Ci troviamo proprio su quel ramo, dove l'Adda riprende il suo corso, nella provincia lecchese, dove due paesi, Calolzio e Corte, uno a monte e l'altro a valle, furono uniti per farne uno solo, dal nome un po' difficile da pronunciare, ma dove gli abitanti tendono ancora a riconoscerne i confini quantomeno geografici.

Approfittiamo della giornata di sole, ancora rubata alle previsioni negative per l'intero week end, per farci condurre dai nostri ospiti alla visita del ramo lecchese, percorrendo il lungo lago, ricco dei colori autunnali, fino a Bellagio, uno dei centri più rinomati del lago, posto sulla cima del triangolo lariano ed incorniciato dalle Alpi, nella provincia di Como. Un vero spartiacque, proprio nel punto in cui il lago si divide nei due tronchi, uno verso Cernobbio e Como e l'altro verso Lecco.

Dopo un giro per il paese con gli scorci del lago che si inserisce tra le montagne alpine, prendiamo il traghetto per Varenna, che ci porta, con a bordo le nostre vetture, dall'altra parte del lago, sulla costa sinistra. Lasciamo la Perla del Lago per recarci a visitare Lecco, costeggiando lo specchio d'acqua ed attraversando il centro di Mandello del Lario, storica sede della Moto Guzzi che, per tutti noi che ne abbiamo posseduta una, rimane uno dei luoghi simbolo del motociclismo italiano.

Giungiamo a Lecco. Il bel centro storico

▶ trasmette la sensazione di una città benestante e tranquilla, con raffinati esercizi commerciali ed eleganti caffè e gelaterie. Il più antico monumento di Lecco è senza dubbio il Ponte Azione Visconti, edificato nel 1338 per collegare la città con il ducato di Milano e costituito da una lunga serie di arcate. Ci piace segnalare, come luogo da visitare, la passeggiata al Porto della città, realizzato dall'Imperatrice Maria Teresa d'Austria e ancora oggi cuore commerciale di Lecco.

Approfittando delle poche ore di luce rimaste, raggiungiamo Como, dove però arriviamo quando il sole sta tramontando.

Segnaliamo Piazza Duomo,con la Cattedrale ed il Palazzo del Broletto per procedere su Corso Vittorio Emanuele, una bella via commerciale che ci porta al Museo Archeologico di Palazzo Giovio.

Da via Armando Diaz si arriva a Piazza Volta, oramai a due passi dal lago e dai giardini pubblici: interessante il novocomun, opera razionalista dell'Architetto Giuseppe Terragni. Altra attrattiva è la funicolare Como-**Brunate** con un bel panorama sul lago. La sera è arrivata e torniamo alla nostra caravan per una splendida cena dai nostri ospiti.

Durante la notte arriva la pioggia, copiosa come ormai capita di frequente in questi anni. Veniamo svegliati dal fragore della pioggia sul tetto della caravan. La mattina successiva nonostante la pioggia battente facciamo una breve camminata, adequatamente attrezzati per l'acquazzone in corso, verso il Santuario della Madonna del Buon Consiglio, dal quale si può ammirare il lago coperto dalla nebbia.

Nel pomeriggio decidiamo di visitare Bergamo ed anche qui il maltempo e l'arrivo dell'ora solare ci tolgono un bel po' di ore di luce piena ma non importa: il periodo autunnale è così ed occorre sfruttare gli aspetti positivi, quali, ad esempio, il fascino serale della bella città di Bergamo.

Saliamo con la funicolare sulla Bergamo Alta ed iniziamo a visitare la città partendo dalla Piazza Vecchia, simbolo del capoluogo. Formatasi già nel '300, raggiunge la sua forma attuale durante la dominazione veneta. Sul lato meridionale della piazza domina il Palazzo della Ragione, simbolo dell'età comunale; sulla destra svetta la torre civica, il Campanone, e si colloca l'antica Domus Suardorum (XIV-XV), oggi sede dell'Università di Bergamo. Il palazzo seicentesco chiude il lato nord della piazza con la sua facciata in marmo bianco. Fu ideato e realizzato come sede del Municipio, mentre oggi ospita la Biblioteca Civica. Alle spalle del Palazzo della Ragione, si apre la Piazzetta del Duomo su cui si affacciano monumenti di grande importanza: il **Duomo**, nato da un progetto del Filarete, fu più volte modificato nel corso dei secoli e la basilica di Santa Maria Maggiore, nonché il Battistero ed il Tempietto di Santa Croce.

La pioggia incessante ci proibisce di fare il giro delle mura della città alta. mura romane più volte ricostruite e rimaneggiate nel corso dei secoli.

La via del ritorno ci fa attraversare Pontida, dove tristemente sorge un palco su di un piccolo prato verde, laddove taluni inneggiano ad una inesistente padania da liberare non si capisce da chi o da che cosa, dimenticando quanta bella storia risorgimentale abbia fatto l'Italia (qui vi sono tante nobili testimonianze della fierezza del popolo lombardo) e quanta bella storia partigiana l'abbia, quella si, liberata dalla dittatura. Speriamo solo che una popolazione intelligente cancelli queste pericolose scenette ricordando l'Italia una ed indivisibile dalla Sicilia alle Alpi. Con un po' di tristezza leggiamo i cartelli stradali con la traduzione nel dialetto locale promosso a lingua e ci immaginiamo la traduzione delle belle città e dei paesi italiani nei dialetti locali, dal napoletano, al romanesco, al toscano, al siciliano e tra le risate amare giungiamo a Calolziocorte, Calòls appunto. È ora di cena e ci aspetta una bella tavola imbandita, ricca di prodotti locali, questi sì genuini e ricchi di storia, di



Natale a Cernobbio

storia italiana.

Cernobbio i Mercatini di Natale animeranno tutto il periodo delle festività natalizie. Per i turisti sarà quindi l'occasione per tuffarsi nel colorato mondo delle creazioni artigianali, alla ricerca idee-regalo o solamente per curiosare tra le varie bancarelle immerse nella caratteristica atmosfera. Il mercatino sarà allestito nel mese di dicembre in via 5 Giornate e sotto i portici di via Regina, con musiche natalizie e distribuzione di caldarroste e vin brulè. A rallegrare le giornate ci saranno anche spettacoli di burattini per i bambini e una mostra di presepi nella Sala Consiliare.

THE SIMO all'aria aperta

la prima rivista di settore interamente scaricabile on line!

Il Gruppo Editoriale **TURIT** è lieto di comunicare che la rivista **Turismo all'aria aperta** è interamente visibile e scaricabile **on line** dal portale www.turit.eu. Il servizio è a pagamento tramite carta di credito. Si tratta di un ulteriore passo compiuto dal Gruppo verso una diffusione capillare della cultura del turismo all'aria aperta, visto che il portale conta ben tre milioni di visitatori unici in Italia e in Europa. L'obiettivo è quello di offrire un ulteriore servizio a tutti gli appassionati di turismo itinerante e una maggiore visibilità agli inserzionisti.



Per maggiori informazioni sull'operazione e sui costi: visitare l'home page del sito **www.turit.eu** o tel. al n. 071.2901272

URBANIA (PU)

FESTA NAZIONALE DELLA BEFANA

al 1 al 6 gennaio **J2011** un appuntamento ricco di tanto divertimento incanterà hambini е grandi. Attrazioni, spettacoli, stand, mercatini... e tante Befane regaleranno sorrisi e caramelle, il tutto incorniciato dalla bellissima città di Urbania ricca di arte, cultura e simpatia. Come sempre si cercherà di battere dei record, come quello della calza o della sciarpa più



lunga del mondo. E poi si potranno gustare i prodotti tipici del territorio, ascoltando storie e racconti della cultura popolare.

Info: www.labefana.com

CORTINA

EUROPEAN CUP SNOWBOARDCROSS

 \mathbf{I} nserita definitivamente fra gli appuntamenti internazionali snowboardcross, la regina delle specialità in cui si articola lo snowboard, assurta a disciplina olimpica nel 2006, Cortina è pronta ad ospitare la nuova edizione della European Cup Snowboardcross. Un appuntamento di valenza internazionale sulle nevi del comprensorio del Faloria, che si terrà dal



17 al 19 dicembre 2010.

Info: www.snowboardclubcortina.com

BIELMONTE (BI)

CONOSCERE IL TERRITORIO

CON LE CIASPOLE

Bielmonte (mt 1.500) è la stazione sciistica che sorge nel cuore dell'Oasi Zegna, area protetta situata in Piemonte, nella provincia di Biella. Conosciuta anche come "Parco della neve", si affaccia a balconata sulla Pianura Padana e gode di un'ottimale esposizione al sole. Meta ideale per famiglie e cultori della natura, Bielmonte consente di vivere la montagna nei suoi aspetti più veri, gra-



zie a un'ampia offerta di iniziative tra sport e divertimento all'aria aperta. Una di queste è la ciaspolata notturna in compagnia di un biologo per osservarela natura avvolta nell'oscurità, che si svolgerà sabato 18 dicembre.

Info: Chalet Bielmonte, tel. 015.744126

MARINA DI CARRARA (MS)

TOUR.IT, 9° SALONE DEL TURISMO

ITINERANTE

TOUR.it, il 9° Salone ■ del Turismo Itinerante che si terrà Carrarafiere dal 15 al 23 gennaio prossimo, propone ai visitatori un panorama completo ed aggiornato di tutti i prodotti utili agli appassionati di turismo all'aria aperta: veicoli ricreazionali, case mobili, tende, accessori per il tempo libero, piccola nautica, prodotti enogastronomici, percorsi e territori. Il Gruppo Editoriale TURIT vi attende, come di consueto, nel suo ampio stand, per presentarvi le novità in programma, ricordandovi che la tessera TURIT vi consentirà di usufruire di uno sconto del 50% sul biglietto d'ingresso alla manifestazione. Il grande successo di pubblico delle passate edizioni conferma la strategicità del complesso fieristico di Carrara, dotato di strutture all'avanguardia che ben si adattano alle varie esigenze degli espositori e del pubblico, con ampi parcheggi e camper service. Ad attirare numerosi camperisti è anche il grande raduno del Toscana Camper Club, che anima con tante iniziative i due week-end fieristici.

Info: www.tourit.it

RIMINI

CAPODANNO SULLA RIVIERA ROMAGNOLA

Gli auguri di mezzanotte si scambiano a Rimini sotto il cielo stellato di Piazza Fellini a Marina Centro. Dalle ore 21.00 si può assistere gratuita-

mente a concerti e spettacoli di noti artisti internazionali in programma per il mitico show "L'anno che Verrà" in diretta su Rai Uno.

Info: www.riminiturismo.it

Novità editoriali

MONDADORI

MARANELLO ROSSO Un tesoro di Enzo Ferrari

👖 volume racconta la storia del museo e delle sue vetture, capolavori del prestigioso marchio Ferrari esposti come oggetti d'arte, in un itinerario altamente suggestivo. La Collezione Maranello Rosso, dedicata alla vita e al lavoro di Enzo Ferrari, nasce dall'iniziativa del pilota Fabrizio Violati. Grazie alla sua passione e al rapporto esclusivo e personale che lo legava a Enzo Ferrari, Violati tramite la sfida raccolta da Sandra Lodi. oggi responsabile di Maranello Rosso, ha raccolto gli esemplari appartenuti all'amico, per comporre una rasse-



gna monografica e antologica sulle origini, lo sviluppo e l'evoluzione tecnico-stilistica di questi autentici gioielli automobilistici. Il volume presenta 32 Ferrari da competizione e da strada, vertice della produzione del Cavallino, tutte ancora perfettamente funzionanti, e con la targa originale.

Info: testi di Alessio Vetrano foto di Giancarlo Reggiani, prezzo euro 19,00

HOEPLI

GPS - La guida satellitare per l'outdoor

alla strada all'offroad. Dopo il boom dei GPS sulle nostre vetture, ormai diventati un oggetto comune, i navigatori satellitari conquistano sempre più gli amanti dell'escursionismo. Il volume "GPS, La Guida Satellitare per l'Outdoor" nasce dalla collaborazione tra la nota casa editrice Hoepli e la sede italiana di Garmin, due aziende leader di mercato nei rispettivi settori di appartenenza. Il libro è stato scritto da Massimo Ravara, Luca Sannazzari e Massimo D'Eramo con l'obiettivo di fornire l'abc



della navigazione satellitare in ambienti outdoor: le nozioni basilari dalle prime camminate domenicali sulle Alpi fino ai lunghi trekking himalaiani, il tutto con linguaggio semplice e di facile comprensione.

Info: prezzo euro 24,90 pag. 336

La collana di Silvano Vinceti



Un viaggio tra i colori, i profumi, la storia e le tradizioni di uno dei più bei parchi nazionali Italiani. Attraverso l'occhio di Silvano Vinceti il lettore scoprirà l'Isola dell'Asinara in tutta la sua selvaggia e poetica hellezza





Libro accompagnato da DVD che ci introduce alle bellezze dell'Area Marina Protetta del Plemmirio. Un itinerario attraverso la natura, la storia, le tradizioni, la gas-tronomia di questo incantev-ole angolo della Sicilia.



Una guida per andare alla scoperta del Parco Nazionale di Val Grande, che ci accompagna passo passo sui sentieri, e tra gli scorci suggestivi delle sue valli. Una guida ricca di conte-nuti ed indicazioni sulla flora, la fauna, la storia, le tradizioni e i costumi, la cucina tipica, ed e i costumi, la cucina tipica, ed infine percorsì ed itinerari da seguire, per poter passare una vacanza, di un giorno come di un mese, in questo mer-aviglioso Parco Nazionale



Punta Campanella è l'estremo lembo di roccia che divide il golfo di Napoli da quello di Salerno. Da 10 anni ben 42 km di questo tratto di costa sono stati protetti dallo Stato mediante l'istituzione dell'Area Marina Protetta di Punta Campanella. Questa guida ci porta alla scoperta di questo luogo magico.



Questo Libro introduce il lettore alle bellezze del Parco Nazionale dell'Appennino Tosco-Emiliano. Un itinerario attraverso la natura, la attraverso la natura, la storia, le tradizioni, la gastronomia di questa regione selvaggia e in gran parte sconosciuta in allegato DVD.



Libro accompagnato da DVD che ci introduce alle bellezze del Parco Nazi-onale dell'Aspromonte. Un itinerario attraverso la natura, la storia, le tradizioni, la gastrono-mia di questo bellissimo Parco.



Libro accompagnato da DVD che ci introduce alle bellezze del Parco del Cilento e Vallo di Diano. Un itinerario attraverso la natura, la storia, le tradizioni, di questo gioiello incastonato tra Campania e Basilicata.



Una guida pratica maneggevole e ricca di illustrazioni che vi porterà a spasso per il Parco Nazionale dei Monti Sibillini scoperta della bellezza della sua natura selvaggia e dei suoi centri ricchi di storia e di bellezze artistiche. Arricchisce il volume un DVD.



Il Parco Nazionale dei Vesuvio è un Parco anomalo in quanto si sviluppa intorno ad un vulcano attivo ed in un'area urbana densa-mente popolata. Questo libro porterà il lettore alla scoperta di questo Parco e delle sue bellezze naturali. Correda il tutto DVD contenente un docu-mentario di 40 minuti.



Una guida pratica, maneggevole e ricca di illustrazioni che vi porterà a spasso per il Parco Nazionale della Majelia alla scoperta della bellezza della sua natura selvaggia e dei suoi centri ricchi di storia e di bellezze artistiche

Prezzo: € 15,00 Sconto 10% con TURIT!

Abbonato: SI NO	N. Tessera TURIT	
Volume scelto		
Cognome	Nome	
Cod. Fiscale		
Via	NCap	
Città	ProvTel	
Puoi ordinare il tuo volu www.turismoitine		nte srl

BUONO D'ORDINE E-mail: offerte@turit.it - Tel/Fax 071 2901272

Agenzia 255 Ancona 1 - IBAN IT66 X 05308 02684 000000011669

Eventi e mostre

PISA

JOAN MIRÓ I miti del Mediterraneo





Joan Mirò, Uccelli che circondano la stella della speranza. A destra: Cifre e costellazione amorose di una donna

Persona dal "carattere tragico e taciturno", come dichiara egli stesso, Joan Miró raggiunge nel suo tratto pittorico livelli di serenità e di umorismo certamente non voluti o consapevoli: l'artista stesso ipotizza trattarsi di "una reazione... involontaria" al suo temperamento triste. Alla ricerca di un "movimento immobile", lavora nel suo atelier come se fosse in un "orto" e il suo immaginario artistico si nutre cultura della della del Catalogna ρ Mediterraneo. Negli eleganti e ampi spazi di Palazzo Blu, antico palazzo nobiliare recentemente restaurato, 110 opere dell'artista catalano - tra cui dipinti, sculture, litografie, disegni e

illustrazioni - raccontano la sua visione della realtà letta attraverso il filtro della poesia e dei miti che lo aiutano a comprenderla meglio. La ricerca di un'identità catalana costituisce un mezzo per reagire alla vessazione politica franchista: il paesaggio con i suoi multiformi e vivi aspetti gli dà la forza per contrastare dal profondo il rischio di perdita della libertà. La mostra si apre con opere dedicate al mito di Dafne e Cloe e del Minotauro per finire con le sezioni sul tema del mito della donna. della Madre Natura e dell'uccello mitologico. Suscitano emozioni per la loro purezza Tracciato sulla parete così come Uccelli che circondano la stella della speranza.

Informazioni utili

Sede: Pisa, Palazzo Blu, Lungarno Gambacorti 9 Orario: 10.00 – 19.00 martedi, mercoledi, giovedì e venerdì / 10.00 – 22.00 sabato e domenica Durata: fino al 23 gennaio Biglietto mostra: intero euro 8.00, ridotto euro 6.50/6.00/5.50 Info: tel. 050 500197 www.miropisa.it Catalogo: Giunti Arte mostre musei

MILANO

ARTE DELLA CIVILTÀ ISLAMICA





A sinistra: pagina miniata. A destra: hugga (hoogah)

9 uomo occidentale è ■ affascinato da secoli dalla seducente malia dell'Oriente i cui molteplici aspetti dell'arte ne ammaliano con la loro poliedricità la razionalità e la concretezza. Gli oltre 350 oggetti esposti a Milano, provenienti da ambienti e tempi diversi, raccontano più di 1500 anni di storia islamica dal suo nascere nella penisola arabica al suo espandersi prima in Occidente e poi fino al lontano Oriente mediando con esiti spettacolari numerosi mondi culturali. L'esposizione è frutto di un'accurata scelta tra i 30.000 pezzi della Collezione privata iniziata nel 1975 - oggi una delle più ricche al mondo in materia di Islam - grazie alla passione di Sheikh Nasser e della moglie Sheikha Hussah e poi offerta in modo permanente allo Stato del Kuwait che con il DAI (Dar al-Athar al-Islamiyyah, 'Casa delle antichità dell'Islam'), prestigiosa istituzione culturale, ne promuove la conoscenza sotto la guida della sceicca.

Quasi impossibile raccontarla per la ricchezza di quanto esposto: divisa in due parti di cui la prima cronologica e la seconda tematica comprende ceramiche, vetri, sculture, miniature, monili, avori, tessuti, tappeti ... che invitano a viaggi fantastici. Stupendi fra gli altri la Pagina di Corano su pergamena del IX secolo in rasserenanti caratteri cufici dorati, i Pezzi del gioco degli scacchi in cristallo di rocca e il prezioso Hugga (hoogah): serbatoio della 'pipa ad acqua' (narghilè) tipica della zona orientale.

Informazioni utili

Sede: Milano, Palazzo Reale, Piazza Duomo 12 **Orario:** 14.30 – 19.30 lunedì / 9.30 – 19.30 martedì, mercoledì, venerdì e domenica 9.30 – 22.30 giovedì e sabato **Durata:** fino al 30 gennaio **Biglietto mostra:** intero
euro 9.00, ridotto euro
7.50

Info: tel. 02 92800375 Catalogo: Skira Editore

ROMA

1861. I PITTORI DEL RISORGIMENTO



Michele Cammarano, I bersaglieri alla presa di Porta Pia

vasti ambienti delle Scuderie del Quirinale una mostra che testimonia l'eco entusiasta dell'Unità d'Italia (di cui ricorre il 150°) nella pittura dell'epoca con rappresentazioni degli eventi che hanno portato alla costituzione di uno Stato unitario di cui oggi si sono persi in parte entusiasmi e memoria, se non il senso stesso dello Stato. Elemento conduttore della mostra il tricolore abilmente evidenziato da un ottimo allestimento che porta dentro a un'epoca eroica fatta di ideali e di azioni, oggi sogno lontano e dimenticato. Dal 1859-1860 al 1861 si susseguono eventi che hanno il loro prodromi in altri come la Repubblica Romana del 1848-1849 e vengono rappresentati in tavole anche monumentali.

Alcune sono opera di 'pittori-soldati' - patrioti e testimoni diretti e fedeli di azioni militari - che hanno lasciato segni dalla forte e struggente carica emotiva come la Trasteverina uccisa da una bomba, simbolo della 'Roma colpita al cuore', eccellente opera di Gerolamo Induno di cui colpisce per la magniloquenza espressiva La battaglia della Cernaja. Anche chi non vi partecipa in prima persona respira l'aura dell'epoca come il livornese Giovanni Fattori, esponente principale dei Macchiaioli, il quale per essere aderente ai fatti effettua sopralluoghi sul posto. Straordinariamente coinvolgenti l'impeto eroico e il dinamismo de I bersaglieri alla presa di Porta Pia di Michele Cammarano.

Informazioni utili

Sede: Roma, Scuderie del XXIV Quirinale, Via Maggio 16

Orario: 10.00 – 20.00 domenica, lunedì, martedì, mercoledì e giovedì 10.00 - 22.30 venerdì e sabato

Durata: fino al 16 gennaio 2011

Biglietto mostra: intero

euro 10.00, Info: tel. 06 39967500 Catalogo: Skira Editore

FIRENZE

BRONZINO

Pittore e poeta alla corte dei Medici



Bronzino, Venere, Amore e satiro

Ctraordinaria la prima Omostra monografica in assoluto dedicata al manierista Agnolo di Cosimo di Mariano, detto il Bronzino pare per il colore dei capelli. Figlio di un macellaio, rivela propensione per la pittura e allievo diviene Pontormo con cui collabora alla decorazione della Cappella Capponi in Santa Felicita. Forma quindi un suo linguaggio rappresentando in modo obiettivo, preciso comunque sempre elegante la realtà - portato poi avanti con una pennellata più sentimentale dal suo allievo prediletto Alessandro Allori. Dopo un periodo a Pesaro presso i Della Rovere, si afferma quale pittore e poeta presso Cosimo I de' Medici e la moglie Eleonora di Toledo di cui

dipinge il magnifico Ritratto di Eleonora di Toledo col figlio Giovanni: la nobile spagnola è effigiata con il secondo figlio maschio che sarebbe stato destinato ai vertici della Chiesa. Più di 90 le opere esposte (molte delle quali restaurate per l'occasione) - divise in 7 sezioni e provenienti da tutto l'orbe - di cui 70 del Maestro definito dal Vasari uno dei più importanti ritrattisti del '500. Qualità, eleganza e raffinatezza caratterizzano la produzione del Bronzino che, oltre a raffigurare personaggi importanti, si dedica a temi profani Venere. (seducente Amore e satiro) e sacri. Singolare il Ritratto (fronte/retro) del nano Morgante riconducibile alla querelle per il primato tra scultura e pittura.

Informazioni utili

Sede: Firenze, Palazzo Strozzi, Piazza Strozzi 1 **Orario:** 9.00 - 20.00 lunedì, martedì, mercoledì, venerdì, sabato e domenica 9.00 - 23.00 giovedì

Durata: fino al 23 gennaio 2011.

Biglietto: intero euro 10.00.

Info: tel. 055 2645155

Catalogo: Mandragora

Eventi e mostre Testi di Vittorio Broccoli

REPUBBLICA DI SAN MARINO

MONET CÉZANNE RENOIR e altre storie di pittura in Francia



Paul Cézanne Autoritratto con berretto

uesta mostra, costruita in modo particolare con dipinti provenienti dai musei di Boston, Montpellier e Lille, si compone di 30 opere, alcune di grande formato, che si collegano alla grande mostra riminese di Castel Sismondo (vedi box a fianco), ma, pur costituendone un logico proseguimento, in modo autonomo raccontano pagine significative della storia dell'arte in quegli "anni meravigliosi" che fecero di Parigi e della Francia il riferimento di un mondo. Si tratta, dunque, di una mostra di approfondimento, tutta costruita su quadri scelti perché emblematici in funzione del momento storico trattato. Sulle pareti completamente rinnovate di un Palazzo Sums che si apre all'arte

più importante, nel centro storico della Repubblica di San Marino, compaiono così quadri di grandi maestri, da Corot a Courbet, da Monet a Cézanne, da Renoir a Pissarro, da Sisley a Degas assieme ad alcuni pittori del Salon. Per indagare aspetti della vicenda artistica francese soltanto accennati nella contemporanea rassegna riminese.

Da qui nasce la preziosità di questa mostra, che non si limita a offrire emozioni ma intende proporre approfondimenti, come meravigliose finestre su decenni che hanno segnato l'arte e il gusto, in Europa e non solo. È il caso, per citare un esempio, del bellissimo Riva fiorita a Vétheuil di Monet, qui in uno dei suoi momenti artisticamente più felici.

Informazioni utili

Sede: Palazzo Sums, Via G. B. Belluzzi, 1 - San Marino (centro storico) Orario: tutti i giorni 10:00 - 18:00, chiuso il 24, 25 e 31 dicembre 2010.

Durata: fino al 27 marzo

2011.

Biglietto mostra: intero euro 5.00, ridotto euro 3.00; possibilità per tutti di prenotare visita guida-

Info: tel 0422 429999, www.lineadombra.it

RIMINI

PARIGI, GLI ANNI MERAVIGLIOSI e CARAVAGGIO



Claude Monet, Prato con pioppi

66 Parigi. Gli anni meravigliosi. Impressionismo contro Salon" è l'occasione per rivalutare alcuni artisti dei Salon parigini, messi in rapporto con i più famosi colleghi impressionisti, quali Cézanne, Monet, Bazille, Renoir, Degas, Van Gogh, Gauguin. I confronti tra gli stili e le nuove scoperte consentiranno al visitatore di scoprire un pezzo di storia dell'arte francese che ha contribuito non poco alla fama di Parigi come capitale dell'arte europea. "Caravaggio e altri pittori del Seicento. Capolavori dal wadsworth Atheneum di Hartford" porta a Rimini

Wadsworth Atheneum di Hardfort che dopo il Museo of Fine Arts si Boston è il secondo museo americano che concede le sue opere alla romagnola. Riviera Matisse, Picasso, Klee, Magritte, Dalì, Ernst, Pollock, e tanti altri nomi del Seicento saranno proprio i protagonisti della mostra di Rimini, con un omaggio particolare ai 400 anni che ricorrono dalla morte di Caravaggio. Proprio per la grande occasione, sarà possibile ammirare per la prima volta in Europa (mai concessa prima d'ora) l'opera L'Estasi di San Francesco. primo quadro con soggetto religioso dipinto dal maestro.

Informazioni utili

Sede: Castel Sismondo, Piazza Malatesta Rimini Orario: da lunedì a venerdì ore 9- 19, sabato e domenica ore 9 - 20, chiuso il 24, 25 e 31 dicembre 2010

le opere del Museo

Durata: fino al 27 marzo **Biglietto mostra**: entra-

ta ad entrambe le mostre intero euro 13.00, ridotto euro 11.00. Biglietto per: "Parigi. gli anni meravigliosi", intero euro 10.00. "Caravaggio e altri pittori del Seicento": biglietto unico euro 4.00. Info: tel 0422 429999.

Eventi e mostre

in breve

Due opere della mostra "Il pittore e la modella" in corso a Pisa

Di seguito un elenco degli eventi e delle mostre in corso. per permettervi di organizzare in tempo la vostra gita culturale





- Fino al 7 gennaio
- Fino al 9 gennaio
- Fino al 16 gennaio
- Fino al 16 gennaio
- Fino al 23 gennaio
- Fino al 23 gennaio
- Fino al 30 gennaio
- Fino al 30 gennaio
- Fino al 27 febbraio
- Fino al 13 marzo
- Fino al 13 marzo

ROMA, GALLERIA NAZIONALE D'ARTE MODERNA E CONTEMPORANEA - TAGLI D'ARTISTA UNA STORIA LUNGA UN SECOLO - ricca panoramica dai prodromi agli esiti dell'impegno creati-

vo dell'artista capace di innovare attraverso sfide l'arte del '900. Info: 06 32298221

LUCCA, FONDAZIONE RAGGHIANTI - LUCCA E L'EUROPA. UN'IDEA DI MEDIOEVO (V-XI SECO LO - preziosi esemplari provenienti da diversi territori per leggere i fatti locali in un'ottica più ampia secondo il metodo dello studioso Ragghianti. Info: 0583 467205

LOCARNO, PINACOTECA COMUNALE CASA RUSCA - VALERIO ADAMI prima antologica in Svizzera dedicata all'artista italiano i cui inconfondibili dipinti sono noti in tutto il mondo. Info: 0041 (0)91 756 31 70/72, www.locarno.ch

ALBA (CN), FONDAZIONE FERRERO - MORANDI, L'ESSENZA DEL PAESAGGIO più di settanta opere tra dipinti e acquerelli per raccontare il paesaggio, tema particolarmente caro all'artista che lo rende in modo poeticamente essenziale. Info: 0173 295259

FIRENZE, PALAZZO STROZZI - BRONZINO, PITTORE E POETA ALLA CORTE DEI MEDICI spettacolare monografica sull'eccezionale artista (attivo alla corte di Cosimo I de' Medici e sugli autori a lui legati. Info: 055 264515 5, www.palazzostrozzi.org

PISA, BLU PALAZZO D'ARTE E CULTURA - JOAN MIRÓ I MITI DEL MEDITERRANEO racconto della mirabile capacità del pittore catalano di interpretare attraverso un filtro fantastico il reale rendendolo poetico. Info: 050 500197 - www.miropisa.it

MILANO, PALAZZO REALE - SALVADOR DALÍ. IL SOGNO SI AVVICINA indagine approfondita sul rapporto tra pittura e paesaggio, sogno e desiderio nell'eccentrico artista catalano vocato a stupire. Info: 02 54913, www.mostradali.it

TORINO, GAM - OSVALDO LICINI: CAPOLAVORI + WUNDERKAMMER, SUL VERO: VITTORIO AVONDO E LA CAMPAGNA ROMANA - due preziose esposizioni l'una con l'intero percorso dell'artista e l'altra con suggestivi schizzi e foto. Info: 011 4429518, www.gamtorino.it

VARESE, VILLA E COLLEZIONE PANZA - ROBERT RAUSCHENBERG. GLUTS testimonianza sulla crisi economica del Texas a metà anni '80 tramite sculture e altorilievi realizzati con detriti industriali. Info: 0332.283960, www.fondoambiente.it

TREVISO, CASA DEI CARRARESI - IL PITTORE E LA MODELLA DA CANOVA A PICASSO disvelamento della figura femminile che grazie all'essere modella di artisti esce dall'anonimato diventando musa ispiratrice, mito e leggenda - Info: 0422.513150

TORINO (PALAZZO REALE E PALAZZO CHIABESE) + RACCONIGI (CASTELLO) VITTORIO EMANUELE II: IL RE GALANTUOMO E IL SUO TEMPO

nel 150° dell'Unità d'Italia un'analisi interessante sul primo re d'Italia. Info: tel. 011 4369213

Per la pubblicazione degli eventi e mostre scrivete a: Simona Benzi, e-mail: s.benzi@turit.it

Per essere sempre aggiornati sugli appuntamenti consultate il nostro portale www.turismoitinerante.com, alle pagine "Eventi e Mostre" (a sinistra sulla home page). E... buona gita culturale a tutti!

Raduni e convenzioni

ASS. CAMPEGGIATORI DI SICILIA

Tour di Capodanno in Sicilia

Il sindaco di Adrano invita tutti gli amici camperisti a trascorrere le festività nella sua accogliente città immersa nell'affascinante paesaggio siciliano



Programma

MERCOLEDÌ 29 DICEMBRE

Arrivo dalle ore 17.00 in poi alla scuola S.Giuffrida via IV novembre. Serata d'allegria, musica, giochi vari e visita in città. Cena con le famose scacciate catanesi e bevande offerte dal comune, pigiama party, saluto di benvenuto e scambi di doni ed auguri

GIOVEDÌ 30 DICEMBRE

Colazione con pane casereccio con l'ottimo olio d'oliva nocellara dell'Etna o degustazione di ricotta presso azienda agricola locale. Con i bus si visiterà lo stupendo Ponte dei saraceni. Visita ad uno dei più moderni frantoi della zona. Visita ai favolosi presepi della collezione di Adrano e al museo archeologico. Giochi e balli, con premi.

VENERDÌ 31 DICEMBRE Visita al castello, al museo ed al maestoso monastero. Pranzo libero e nel pomeriggio trasferimento al ristorante per prepararsi a festeggiare tutti insieme l'arrivo del nuovo anno. Cenone e a mezzanotte e balli.

SABATO 1 GENNAIO

Passeggiata sullo sfondo del più maestoso vulcano d'Europa che offrirà una visione unica. Dopo pranzo tradizionali fuochi pirotecnici, panettone e spumante con allegria per tutta la serata.

DA DOMENICA 2 A GIOVEDÌ 6 GENNAIO

Se le prenotazioni saranno abbastanza si effettuerà il giro dell'Etna con il trenino della ferrovia Circumetnea. Visita dei paesini montani attorno al vulcano con assaggio dei vini della torrepalino in località Solicchiata.

Info utili

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

Quote individuali per il cenone ed il pranzo: adulti 105 euro, per i bambini fino ad otto anni 95 euro. Contributo ad equipaggio 20 euro.

PER INFORMAZIONI: Tel 095 83 64 200

cell. 349.6580186
cell. 328 53 03 691.
Per prenotare inviare 35
euro di acconto a persona
con versamento su postapay n 40236004205
96829 intestato a
Catalano Francesco via
Mariani 64 cap 95040
Catania

A.C.T.I. LANCIANO

VI Raduno nazionale di Capodanno a Lanciano

Interessanti visite guidate, spettacoli musicali e lotterie con ricchi premi animano i giorni di festa di fine anno in Abruzzo



Programma

MARTEDI 28 DICEMBRE

Dalle ore 14 in poi: arrivo e sistemazione a Lanciano nell'area di sosta per camper in Via Per Frisa, con pozzetto di scarico, acqua potabile e illuminazione pubblica.

MERCOLEDI 29 DICEMBRE

Ore 8.30: visita con pul-Iman stabilimento costruzione camper Van Triganò e azienda vinicola. Rientro pomeriggio. Pomeriggio: visita facoltativa alla XX edizione della Mostra Nazionale dei Presepi all'interno dell'Auditorium Diocleziano. Ore 20.00: tutti al Teatro Fenaroli: spettacolo musicale per gli amici camperisti.

GIOVEDI 30 DICEMBRE

Ore 8.30: gita con pul-

Iman in una località caratteristica abruzzese.
Ore 13.30: pranzo in ristorante. Ore 18.00 circa: rientro a Lanciano

VENERDI 31 DICEMBRE

Ore 9.00: visita guidata del centro storico di Lanciano (in alternativa, visita libera al tradizionale Mercato di Fine Anno). Ore 19.00: con pullman tutti al Ristorante per il Gran Cenone di Fine Anno con musica dal vivo e balli. Ore 2.30 circa:

SABATO 1 GENNAIO

rientro ai camper in pul-

Ore 10.00 circa Partenza con mezzi propri verso il Ristorante Ore 13.00: pranzo al Ristorante. Durante il pranzo: Lotteria con ricchi premi. Ore 18,00 circa: saluti e arrivederci.

Info utili

Iman.

INFORMAZIONI

Aquilino Di Bucchianico tel e fax 0872.49585 – cell. 328.1230568

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

Per persona: Euro 160.00 LA QUOTA COMPRENDE: quota trasporto pullman per escursioni, pranzo di giovedì 30 dic., biglietto di ingresso al teatro, cenone

di fine anno, pranzo di

Sabato 01 gennaio 2011, pacco dono, servizio di vigilanza ai Camper per la notte del 31 dicembre. La prenotazione è obbligatoria e va effettuata inviando via fax, al numero 0872.49585, il modulo di adesione al raduno, unitamente alla ricevuta del versamento dell'acconto di euro 35,00 per persona a mezzo bonifico.

FORTE BILL (MISANO MONTE)

Aspettando il 2011 in Romagna

Una serata indimenticabile per festeggiare l'arrivo del nuovo anno con cenone, balli e musica dal vivo anni '60-'70-'80

> 10% di sconto con TURIT



Programma



VENERDÌ 31 DICEMBRE

Menù del cenone di Capodanno: Aperitivo con frizzanti e snack assortiti **ANTIPASTI** Bresaola al Carpaccio PRIMI PIATTI Strozzapreti funghi salsiccia e pendolini Pappardelle al cinghiale SECONDI PIATTI Fiorentina alla bill Lenticchie

Insalata Capricciosa **DOLCI** Dolce casereccio e panettoni cestini di frutta fresca Spumante dolce/secco Martini Cinzano (1 bottiglia ogni 8 pax) Caffè Limoncello Acqua minerale Vini locali della cantina terre riminesi ...al mattino bomboloni

Info utili

caldi per tutti!

QUOTA DI **PARTECIPAZIONE** Euro 60.00 PER INFORMAZIONI:

Chiamare tel. 0541/980724. Prenota-zione solo con acconto di 20 euro attra-

verso bonifico bancario su: Banca di Rimini credito cooperativo filiale di Misano Adriatico a C/C "FORTE BILL" di Vazioni Umberto codice IBAN: IT61X0897067860 000003022593

CAMPER L'AIA

Festa di fine anno in Salento

Otranto, Lecce, Galatina e altri borghi suggestivi saranno le mete di questa vacanza di Capodanno, che avrà come base l'area di sosta Camper l'Aia, immersa nell'uliveto di un'antica masseria salentina

10% di sconto con TURIT



Programma

GIOVEDÌ 30 DICEMBRE

Arrivo, sistemazione e registrazione degli equipaggi c/o l'area camper "Camper l'Aia" in Vernole (LE). Frisellata di benvenuto. Serata libera.

VENERDÌ 31 DICEMBRE

Visita quidata della città di Otranto, partenza ore 9.00. Pranzo autogestito Gran Cenone Capodanno con musica e divertimento.

SABATO 1 GENNAIO

Escursione al castello di Acaya ed al frantoio ipogeo di Vernole

Pranzo presso la Masseria Caronte.

Visita guidata della città di

Lecce, il mezzo partirà alle 15.30 con rientro ad orario da concordare Cena autogestita.

DOMENICA 2 GENNAIO

Visita quidata del centro storico delle città di Galatina, Sternatia e del campanile di Soleto. In serata visita del presepe vivente di Strudà (fatto salvo la concomitanza delle date della rappresen-

Pranzo autogestito. In serata pizza e bevanda.

LUNEDÌ 3 GENNAIO

tazione).

Si torna a casa, ma non senza colazione con pasticciotto leccese caffè.

Otranto



Info utili

INFORMAZIONI

Camper l'Aia - Via Lecce 137, 73029 Vernole (Le) tel. 0832.89166 cell. 338.3204365.

QUOTA DI **PARTECIPAZIONE**

Costo pro capite, tutto incluso, come da programma euro 180,00.

TOSCANA CAMPER CLUB

23° Raduno Nazionale 2011

Doppia possibilità di partecipazione al maxiraduno organizzato a Marina di Carrara, in contemporanea a TOUR.it, il 9° Salone del Turismo Itinerante. Gli equipaggi saranno i benvenuti dal 14 al 16 e dal 21 al 23 gennaio



Programma

VENERDÌ 14 E 21 GENNAIO

Ore 16:00 apertura raduno, sistemazione equipaggi nel parcheggio interno al quartiere fieristico recintato di Carrarafiere, ma non custodito, tempo libero. Ore 21:00 brindisi di benvenuto.

SABATO 15 E 22 GENNAIO

Ore 9:00: inizio visite guidate, trasferimento in pullman secondo l'orario assegnato all'Abbazia di S.Caprasio di Aulla (MS) sulla via Francigena la strada che ha unito Canterbury a Roma.

Proseguiremo per il Castello di Terrossa dove sarà organizzata la degustazione di prodotti tipici. Nel tempo libero visita alla fiera TOUR.it (il pass vi da diritto ad entrare quante volte volete). Il Toscana Camper Club, sempre alla ricerca di qualcosa di nuovo per l'intrattenimento serale vi propone alle ore 21:00 uno spettacolo esilarante unico nel suo genere: Dante Cigarini mette in scena i pregi, i difetti, le aspirazioni e le debolezze degli esseri umani.

DOMENICA 16 E 23 GENNAIO

Ore 9:00: inizio visite guidate. Trasferimento in pullman all'Abbazia di S. Caprasio. Il programma delle visite sarà uguale a quello di sabato.

Nel tempo libero visita alla fiera.



Info utili

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

Euro 40,00 per l'intero equipaggio.

PER INFORMAZIONI:

M. Baldacci cell. 328 9846467 P. Papini cell. 336 602329 Susanna Baldi cell. 347 8075900 tel e fax 055 7330001 toscanacamperclub@gmail www.toscanacamperclub.it Per parlare con gli organizzatori durante il raduno: cell. 333.2209815 (attivo solo in fiera)

PRO LOCO DI GRECCIO

Visita al presepe di Greccio

Torna, per il 6° anno consecutivo, il raduno camper dell'Epifania a Greccio, in provincia di Rieti, in occasione del primo presepe del mondo. Un successo annunciato!



Programma

MARTEDI' 4 GENNAIO

Dalle ore 11 alle 15: arrivo a Greccio in località Limiti di Greccio, registrazione partecipanti e sistemazione camper.

Ore 16.00 partenza con pulman per Rieti, per visitare il centro storico, la chiesa di San Domenico e del Pontificio organo "Don Bedos - Roubo" Benedetto XVI. Si assisterà ad un concerto.

Ore 19.30: partenza con pullman per l'Abbazia Medioevale di San Pastore. Visita quidata.

Ore 20.00: banchetto medioevale all'interno della abbazia medioevale. La cena rigorosamente ricostruita si rifà ad antichi banchetti d'epoca con molti servizi di credenza e

di cucina. Tra una portata e l'altra intratterranno i commensali con le loro esibizioni giullari giocolieri e danzatrici.

MERCOLEDI 5 GENNAIO

Ore 9.30: partenza con pullman per Rieti per visitare il Teatro Flavio Vespasiano e la "Rieti sotterranea".

Ore 13.00: rientro a Greccio e pranzo.

Ore 15.30: trasferimento con pullman al Santuario Francescano di Greccio e visita guidata.

Visione dei presepi artistici

GIOVEDI 6 GENNAIO

Ore 10.00 Saluti al prossimo anno. Chi vorrà potrà rimanere anche il giorno 6 per la visione del presepe vivente.

Info utili

INFORMAZIONI

Pro Loco Greccio tel e fax 0746/753883 cell. 331/3095244 prolocogreccio@tiscali.it www.prolocogreccio.it

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

euro 85,00 a persona adulta e euro 50,00 per i bambini da 4 a 10 anni, gratis bambini da 0 a 4 anni

LA QUOTA COMPRENDE:

parcheggio con carico e scarico acqua, spettacoli musicali, visite guidate al Santuario di Greccio, visita guidata della città di Rieti, pullman Gran Turismo, posto riservato per la Rievocazione storica del Primo Presepe del Mondo, cena del 4 Gennaio, pranzo del 5 Gennaio all'interno dell'abbazia di San Pastore.

POLLEIN (AO)

XIV° settimana bianca del camperista

Gli appassionati di sci non possono perdere questa splendida opportunità di vacanza e divertimento sulle nevi di Pila e Courmayeur

> 5 euro con TURIT





Programma

SABATO 29 GENNAIO

Arrivo in giornata degli equipaggi presso Camping Les lles di Pollein (AO).

Ore 19.30: cena. Ore 21.00: istruzioni per la

DOMENICA 30 GENNAIO

settimana

Visita alla bimillenaria Fiera di S.Orso

Ore 19.00: cena libera (sono anche presenti alcuni padiglioni allestiti in occasione della fiera) con partecipazione facoltativa alla Veuillà nel centro storico di Aosta

LUNEDÌ 31 GENNAIO

Giornata di sci a Pila o proseguimento visita fiera.

Ore 20.00: cena

MARTEDÌ 1 FEBBRAIO

Giornata di sci a Pila Ore 20.00: cena

MERCOLEDÌ 2 FEBBRAIO

Giornata di sci a Pila Ore 20.00: cena

GIOVEDÌ 3 FEBBRAIO

Giornata di sci Courmayeur (subordinata al numero dei partecipanti). Ore 20.00: cena

VENERDÌ 4 FEBBRAIO

Giornata di sci a Pila Ore 20,00: cena

SABATO 5 FEBBRAIO

Giornata di sci a Pila Ore 20.00: cena

DOMENICA 6 FEBBRAIO

Partenza equipaggi e saluti

Info utili

QUOTA DI **PARTECIPAZIONE**

Visitare il sito www.camperclubvda.it nel mese di dicembre per conoscere i costi che saranno comunque molto competitivi. PER INFORMAZIONI:

tel. 0125.929096 cell. 333.6897190 C'è la possibilità di affitto bungalows da 4/6 posti con biancheria per l'intera settimana (contattare il gestore del campeggio al n. 335 5374092)

CENTRO VACANZE SAN MARINO

Capodanno a San Marino

Per rendere la fine dell'anno indimenticabile, il Centro Vacanze di San Marino ha pensato proprio a tutto: cenone, musica dal vivo, spumante e visite alle eccellenze della Repubblica



Programma

GIOVEDÌ 30 DICEMBRE

Check in. Arrivo e sistemazione in piazzola.

VENERDÌ 31 DICEMBRE

Ore 20.00: drink di benvenuto.

Ore 20.30: cenone Ore 23.00: veglione con musica dal vivo.

Ore 24.00: brindisi al

nuovo anno

SABATO 1 GENNAIO

Giornata ad orario libero. Biglietto d'ingresso al Palazzo del Governo, alla prima Torre, alla seconda Torre, al Mercatino di Natale del centro storico

DOMENICA 2 GENNAIO

Check out. Rilascio della piazzola entro le 17.00.



Vista della Repubblica di San Marino



Palazzo del Governo

Info utili

INFORMAZIONI

Centro Vacanze San Marino, strada San Michele, n.50 - 47893 -San Marino tel. 0549.903964 www.centrovacanzesanmarino.com QUOTA DI **PARTECIPAZIONE** Costo pro capite: euro 110,00 a persona Euro 65.00 bambini 3-9 anni

CAMPER CLUB CAPITOLINO

Capodanno in Umbria

San Sepolcro, Anghiari, Orvieto, Todi e i loro suggestivi presepi e mercatini sono le mete di questo raduno di fine anno con cenone presso il ristorante - dancing "Due Mari"



Programma di massima

DAL 26 DICEMBRE ALL'8 GENNAIO 2011

Anche quest'anno organizziamo con tutti gli amici un tour di fine anno con relativo cenone. Il luogo per festeggiare l'inizio dell'anno è un ristorante dancing in Umbria.

la partenza per il tour inizierà il 26/27 dicembre e terminerà il 6/8 gennaio. Non ci sarà un programma definitivo, anche perchè si avrà la possibilità di anticipare l'arrivi o le partenze, comunque si visiteranno: San Sepolcro, Anghiari, Orviero, Todi con relative visite ai presepi e mercatini (dal 27 al 31 dicembre).

VEN 31 DICEMBRE

Nel pomeriggio trasferi-

mento presso il parcheggio del ristorante "Due Mari" dove ci prepareremo per festeggiare la fine dell'anno.

Ore 20,30 tutti a tavola. Menù della serata: antipasti misti della casa. tagliolini al limone, ravioli in salsa rosa, zampone con lentichhie e salsicce, capriolo, maialino arrosto, dolce, caffè, acqua, vino e spumante a mezzanotte. E per finire: balli in sala liscio con musica dal vivo e sala discoteca.



Info utili

QUOTA DI **PARTECIPAZIONE**

Quota per persona tutto compreso: euro 50,00 Bambini fino 6 anni: euro 25.00 Non soci C. Club Capitolino e TURIT: euro 10,00. Facoltativo pranzo del 1° Gennaio a euro 15,00 a persona con il seguente Menù: antipasto, primo, secondo, contorno, acqua vino caffè (da prenotare al

momento dell'iscrizione) PER INFORMAZIONI:

Le prenotazioni possono pervenire ai seguenti numeri telefonici e indirizzi mail; Benito Lombardi cell. 333.1006712 bennimeri@hotmail.it Giuseppe Farinato: 333-3009913 giuseppe.farinato@gmail.com Le adesioni verranno confermate previo anticipo di euro 50,00 a equipaggio.

CAMPER CLUB SILA

Capodanno al Park Grumentum

Situato nel cuore della Valle dell'Agri, ai piedi dell'Appennino Lucano, il Park Grumentum è il punto di partenza ottimale per scoprire la natura e la squisita gastronomia lucana



Programma

GIOVEDÌ 30 DICEMBRE

Arrivo e registrazione equipaggi presso l'Hotel Park Grumentum

Ore 20,00: accoglienza equipaggi con buffet, a seguire musica e balli.

VEN 31 DICEMBRE

Ore 9.00: partenza con bus per visita agli scavi archeologici e al Museo di Grumentum.

Ticket ingresso a pagamento da 10 a 65 anni. Al rientro: pranzo facoltativo a pagamento.

Nel pomeriggio: giochi di società.

Ore 20,30: nel Salone delle feste per il Gran cenone di Capodanno fino a mezzanotte.

Dopo i brindisi si continua a ballare nel Salone delle feste e in contemporanea in discoteca del Park. All'alba: caffè e cornetto caldo.

SABATO 1 GENNAIO

Mattina libera con possibilità di assistere S. Messa Ore 13,00: pranzo organizzato del Primo dell'anno c/o Hotel Park. Pomeriggio: tombolone Ore 20,00: cena facoltativa a pagamento ed a seguire in serata karaoke e balli

DOM 2 GENNAIO

Ore 09,00: bus per visita al Presepe del santuario di Viggiano e ai mercatini di Natale.

Al rientro: pranzo facoltativo a pagamento Nel pomeriggio fino a notte in sala per giochi di società con musica e balli.

LUNEDÌ 3 GENNAIO

Escursione facoltativa in camper sul monte Sirino. Pranzo facoltativo al ristorante # || vecchio Ponte" (20 euro) e a seguire balli di liscio fino a sera

Info utili

QUOTA DI **PARTECIPAZIONE**

Quota equipaggio: 50,00 euro (4 pernottamenti). Quota per persona adulta: euro 90,00 a persona PER PRENOTARE:

e-mail

a ccclubsila@libero.it, con l'indicazione del numero dei componenti equipag-

gio. Ricevuta la conferma della disponibilità di posto, inviare un acconto di euro 50,00 su conto corrente postale n. 10988871 intestato a Calabria Camper club Sila – Rende entro il 15 dicembre 2010. L'Hotel Park Grumentum è situato sulla SS 598 svincolo Viggiano - Grumento Nova

Raduni e convenzioni

in breve

Di seguito pubblichiamo l'elenco dei raduni che si svolgeranno nei mesi di dicembre e gennaio per permettervi di programmare in tempo il vostro itinerario



26 dic - 8 gennaio

- 27 dic - 9 gennaio

28 dic - 1 gennaio

28 dic - 1 gennaio

29 dic - 2 gennaio

30 dic - 3 gennaio



30 dic - 3 gennaio



27 dic - 2 gennaio



- 28 dic - 2 gennaio



30 dic - 3 gennaio



31 dicembre



4-6 gennaio



14-16 gennaio



21-23 gennaio



- 27-30 gennaio

UMBRIA - CAPODANNO IN UMBRIA - Camper Club Capitolino

Cell. 333.1006712 - vedi programma nelle pagine precedenti

SICILIA - L'ISOLA DEI TESORI - Automobile Club Livorno - ACI CAMPER

Tel 0586.428157 - cell. 337.710182 (Pino e Annamaria Santacroce) - acicamper@acilivorno.it

LANCIANO (CH) - VI RADUNO NAZIONALE DI CAPODANNO - Ass. A.C.T.I. Lanciano

Tel/Fax 0872.49585 - Cell. 328.1230568 - vedi programma nelle pagine precedenti

CERVETERI (RM) - CAPODANNO 2011 NELLA CITTÀ ETERNA

C. C. "La Granda", tel. 0171.1988050 - cell. 329.5741532 - www.camperclublagranda.it

ADRANO (CT) - TOUR DI CAPODANNO IN SICILIA - Ass. Campeggiatori di Sicilia

tel 095.8364200 - cell. 349. 6580186 - vedi programma nelle pagine precedenti

SALENTO - FESTA DI FINE ANNO IN SALENTO - Camper Club l'Aia

Tel. 0832.891662 - cell. 338.3204365 - vedi programma nelle pagine precedenti

REPUBBLICA DI SAN MARINO - CAPODANNO A SAN MARINO - Centro Vacanze San Marino

Tel. 0549.903964 - vedi programma nelle pagine precedenti

TUNISIA - IN TUNISIA CON TURIT - Gruppo Editoriale TURIT

Cell. 328.2643154 (Vito Bernardi) - vedi programma nelle pagine precedenti

CAMPOBASSO - I2° RADUNO DELLE "MAITUNATE" - Club Campeggio Molise

Tel. 3357696651 - giovanni.gallo@clubcampeggiomolise.it - www.clubcampeggiomolise.it

GRUMENTO NOVA (PZ) - CAPODANNO AL PARK GRUMENTUM - Camper Club Sila

E-mail ccsila@libero.it - vedi programma nelle pagine precedenti

MISANO MONTE (RN) - ASPETTANDO IL 2011 IN ROMAGNA - Forte Bill

Tel. 0541.980724 (Vazioni Umberto) - vedi programma nelle pagine precedenti

GRECCIO (RI) - VISITA AL PRESEPE DI GRECCIO - Pro Loco di Greccio

Tel. 0746.753883 (Pro Loco di Greccio) - vedi programma nelle pagine precedenti

MARINA DI CARRARA (MS) - 23° RADUNO NAZIONALE 2011 - Toscana Camper Club

Cell. 328.9846467 (M.Baldacci) - vedi programma nelle pagine precedenti

MARINA DI CARRARA (MS) - 23° RADUNO NAZIONALE 2011 - Toscana Camper Club

Cell. 328.9846467 (M.Baldacci) - vedi programma nelle pagine precedenti

DOSSON DI CASIER (TV) - FESTA DEL FIORE D'INVERNO (IL RADICCHIO DI TREVISO)

C. C. "La Granda", tel. 0171.1988050 - cell. 329.5741532 - www.camperclublagranda.it

Per la pubblicazione dei raduni scrivete a: Simona Benzi, s.benzi@turit.it

Per essere sempre aggiornati sugli incontri in programma consultate il nostro portale www.turismoitinerante.com, alla pagina "Raduni" (a sinistra sulla home page).

LE GUIDE DI VIVICAMPER

libri preziosi per chi viaggia in camper

Piemonte Cod. 15 Prezzo: € 29,00 Prezzo di abbonati: € 18,00



Valle d'Aosta Cod. 05 Prezzo: € 20,00 Prezzo agli abbonati: € 18,00



Friuli Venezia
Giulia
Cod. 06
Prezzo:
€ 20,00
Prezzo
agli abbonati:
€ 18,00



Cod. 07 Prezzo: € 29,00 Prezzo gli abbonati: € 18,00



Prezzo: € 20,00 Prezzo agli abbonati: € 18,00



Ced. 09 Prezzo: € 20,00 Prezzo agli abbonati: € 18,00



Sicilia Cod. 08 Prezzo: € 20,00 Prezzo di abbonati: € 18,00



Portogallo
Cod. 16
Prezzo:
€ 20,00
Prezzo
gli abbonati:
€ 18,00



Francia Cod. 10 Prezzo: € 20,00 Prezzo gli abbonati: € 12,00



Cod. 14
Prezzo:
€ 20,00
Prezzo
abbonati:
€ 18,00



Polonia Cod. 13 Prezzo: € 20,00 Prezzo agli abbonati: € 18,00

COORDINATE

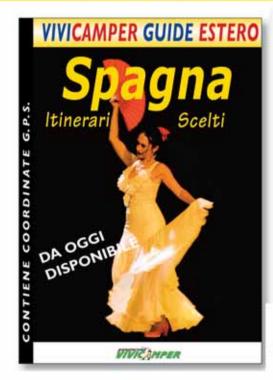
CONTIENE



Magic Week-End Cod. 17 Prezzo € 20,00 Prezzo gli abbonati € 18,00



LE DUE NUOVISSIME GUIDE di VIVICAMPER!



Due mete - e due libri davvero "imperdibili", per tutti i Camperisti che vogliono viaggiare tranquilli e bene informati!

Un dettagliato
"diario di viaggio",
composto da ben 240 pagine
con centinaia di splendide foto
e le preziose Coordinate G.P.S.

fornite nei 3 formati più utilizzati dai car-navigator: il massimo delle informazioni utili per chi viaggia in camper

Ordinatele direttamente su www.turismoitinerante.com

VIVICAMPER GUIDE ESTERO

Nordkapp e Norvegia

Un viaggio lungo 10.000 chilometri

E, da giugno 2010, sarà disponibile la nuova Guida dedicata al mitico viaggio NORDKAPP e NORVEGIA!

DIVIENPER

Le Guide realizzate con tutta l'esperienza di VIVICAMPER!

BUONO D'ORDINE

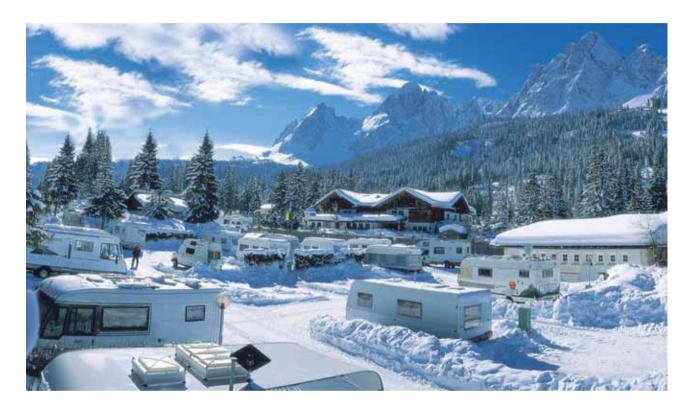
E-mail: offerte@turit.it - Tel/Fax 071 2901272

CodN€	CodN€	CodN	€	CodN	€	CodN	€	CodN	€
Abbonato: SI NO	N. Tessera TURIT								
Cognome	Non	ie		Cod. Fiscale					
Via		NCa	p	. Città		Prov	Tel.		

Spedizione con plico raccomandato con consegna entro 5 gg. lavorativi al prezzo di 3,70 euro da 1 a 3 volumi e 7,00 euro da 4 a 8 volumi. Per spedizioni urgenti Corriere Espresso con consegna entro 48 ore al prezzo di 8 euro fino a un massimo di 6 volumi.

Dicembre, tempo di bilanci

Il turismo non ha vissuto un 2010 esaltante: i pochi segnali positivi sono venuti dal nostro settore, mentre altri segmenti hanno continuato ad arrancare, vittime della crisi economica



uguri: non formali, sgorgano dal cuore! Anno dopo anno, questa rubrica ha costruito un dialogo tra chi la legge e chi la scrive, un rapporto fatto di telefonate, di lettere, di mail, di commenti sui vari blog che popolano il mondo d'internet.

Dicembre è il mese adatto per tentare dei consuntivi e per guardare avanti, al nuovo anno, per analizzare un futuro che ci si augura sia di ripresa e coincida con un cambiamento di tendenza.

Il turismo non ha vissuto un 2010 esaltante: i pochi segnali positivi sono venuti dal nostro settore, mentre altri segmenti hanno continuato ad arrancare, vittime della crisi economica, della diminuita capacità di spesa delle famiglie ed anche della concorrenza sempre più agguerrita che giunge da altre nazioni a noi vicine o, comunque, facilmente raggiungibili.

Da anni si segnalava questo fatto e si chiedeva di correre ai ripari, una "vox clamans in deserto" che si è rivelata vera e fondata.

L'assenza di concrete prospettive ha, di

fatto, congelato la situazione: l'estate è trascorsa senza inversioni di tendenza e senza la ricerca, concreta, di fatti ed elementi nuovi.

Tocca ora guardare avanti, ad un futuro che è ormai prossimo e che deve trovarci pronti e soprattutto mentalmente disponibili ad affrontare nuove sfide.

Il turismo sotto le stelle è in grado di rivelarsi come elemento di traino, di fare da locomotiva, a patto che si mettano a disposizione tutti i mezzi idonei per poter raggiungere le mete, ambiziose, che si è dato.

Il successo del salone di Parma dimostra che la voglia di turismo di movimento c'è ed è forte, che vi è una base, che vi è un popolo composto da migliaia di donne e uomini che hanno operato una scelta di vita per quanto riguarda il proprio tempo libero.

Una scelta di vita che è anche una "filosofia di vita", questo è il punto focale del ragionamento. Il turismo di movimento non costituisce solo una delle tante maniere per occupare il tempo libero, una scelta fra tante operata

senza pensarci troppo su, costituisce un modo di vivere destinato a caratterizzare chi lo pratica non solo quando ha del tempo a disposizione, ma in ogni momento della sua giornata.

Diventa elemento essenziale: questo è importante e di questo è necessario tenere conto.

Per questo il turismo sotto le stelle merita fiducia ed anche concreti aiuti: sotto forma di nuove strutture, di aree di sosta, di rapporti nuovi e collaborativi con gli enti locali, con il mondo del commercio e con quello della produzione. Deve combinarsi con il territorio aiutandolo valorizzare la propria importanza ed a mettersi in gioco in una scommessa destinata a creare le basi per l'espansione di un fenomeno economicamente rilevante e socialmente strategico per le implicanze che porta in sé.

Non è un sogno, è l'augurio che faccio e che, come letterina a Gesù Bambino, mi sento di mettere sotto l'albero, con la speranza che possa concretizzarsi.

Le pagine dell'usato

vendo

COME FARE LE INSERZIONI: inviare il testo dell'annuncio a Simona Benzi: e-mail: s.benzi@turit.it

Super America 575 Ducato 614 anno 2006 motore Fiat 2.800 ammortizzatori anteriori. Cinghia di distribuzione e Testata rifatta completamente 03/09, km 127.000, 2 pannelli solari da 75 watt, veranda Fiamma 45, bombo-Ione GPL, portabici estraibile collaudato, oblò panoramico maxi, doppi serbatoi acqua chiara 200L riscaldati, grigie 185 L, WC a cassetta, sospensioni aria ad Superaccessoriato. Visibile a Imola.

CAMPER MANSARDATO MOBILVETTA, Top Driver 60 G su FIAT Ducato 2800 igt anno 2001 Km 60000 sei posti omologati Veranda, portabici, antenna tv, Turbo Vent., autoradio, antifurto, allarme fughe gas. Cinghia distribuzione appena rifatta freni anteriori e gomme anteriori nuove

Cell. 347 6442575

Cell. 340.7936314

Euro 22.000,00

ROLLER TEAM AR2,

(semi-garage) mansardato 6 posti letto, gen 2005 (revisionato 2009) Ducato 2300 JTD (gran motore e consumi contenuti), 15000 Km, porta 2 bici, veranda esterna, doppio serbatoio acqua, gancio traino omologato (smontato provvisoriamente), gruppo elettrogeno 3 Kv (integrato), predisposizione aria condizionata cellula, anti-furto con rilevatore gas, impianto antenna TV, turbo-vent, stereo MP3.

Qualsiasi prova, nuovo!.

Cell. 328-0426947 (Dino)

Euro 29.000,00

MOTORHOME ARCA. MOTORHOME HYMER B

TDI 2500 Turbo / Idroguida JTD cv 146, Km. 12.000 documen-Anno11/1997, 4 posti letto, tabili come nuovo sempre Hangarato completo di veranda, TV, frigo con congelatore. Disponibile a qualsiasi prova. Visibile in Umbria.

Cell. 335.7268212

Euro 58.000,00

WINGAMM OASI 500R, anno 2006 monoscocca vetroresina, compatto si guida come un'auto, Km 32000, antifurto autoradio. clima in cabina veranda 2009, porta bici x 2 tre posti letto, 4 posti omolagato ottime condizio-Euro 16.800,00 ni. Visibile in toscana

Cell. 333.9728211

Trattative riservate

MC LOUIS 431, anno 2001, cilindrata 2.0, km.45000, 6 posti letto, 6 posti omol., perfetto, nessuna infiltrazione, superaccess.: pannello solare, inverter, turbovent, triogas, veranda, luce esterna, portabici, 3 posti, accesso interno al gavone, interni originali perfetti. Vendo per inutilizzo Cell. 347.2429620 (Claudio)

Euro 16.500,00

MC LOUIS GLEN 430 W, Ducato 2300 jtd 115 hp, immatricolato a Luglio 2006 con Km 60000, revisionato recentemente con i seguenti optional: vetri azzurrati, specchi retrovisori regolabili elettronicamente dall'interno, Asr, Abs,, condizionatore in cabina, autoradio mp3, portabici veranda, sensori parcheggio, scaletta per tetto, baule tetto, ruote termiche anteriori, rilevatori fumi antenna teleplus, tv, lettore dvd mp3, decoder digitale terrestre 12

come Cell. 349 6148172 E-mail info@pregnomodel.it

> Euro 25.900.00 trattabili

L'USATO DI:



AMICO CAMPER Località Birra 36, Savignone (Genova) Tel. 010.9642164 Fax 010.9760600

- GRANDUCA 66, anno 2003, 2.8 TD, porta bici,pannello solare, autoradio, rivelatore fughe di gas, scambiatore bombole, riscaldamento sup-
- **AR GARAGE**, 2005, 2.8 jtd, veranda, autoradio. Ex noleggio.
- **ELLIOT 5**, 2005, 2.3 jtd, autoradio. Ex noleggio.
- AR 7, 2005, 2.8 jtd, autoradio. Ex noleggio.
- AR 255 P, 2.3 jtd, autoradio.

Ex noleggio.

- GRANDUCA 255P, febbraio 2005, km 8.000, veranda, serbatoio supplementare, autoradio, rivelatore fughe di gas, porta con zanzariera.
- **ELLIOT 1**, 05/2004, 2.3 jtd, km 9.000, veranda, antifurto, antenna tv, autoradio, rivelatore fughe gas, tenda separazione cabina, slitta tv, box doccia.

usato

cerco

MANSARDATO RIMOR 2 R START 400,

su meccanica Nissan Trade 100 (3.0 TD) in buone condizioni generali e con documenti regolari. Cerco in Friuli Venezia Giulia e Veneto orientale. Spesa massima

Euro 8.000,00

Cell. 347 2253321 (Andrea) autodidattaprimo@libero.it

L'USATO DI:



GIOCARAVAN Via Adriatica Nord, n.49 Senigallia - AN Tel. 071.6609331 www.giocaravan.org info@giocaravan.it

RIMOR SUPER BRIG 678 Meccanica: Ford Transit 2400 TD Anno: 2002, km Percorsi: 60.000 km, prezzo: euro 29.500,00, posti letto 7, posti omologati 6

MOBILVETTA ICARO S11

Meccanica: Daily 35 C 15, anno dicembre 2003, km percorsi: 54.000 km, prezzo: 39.500,00 Euro, posti letto: 6, posti omolo-

C.I. CARIOCA 30

Meccanica: Ducato 1.900 Td. Anno: 1999, Km Percorsi 87.300 km, Prezzo Affare: 16.500,00 Euro, Posti Letto: 6, Posti Omologati: 6, Data Inserimento: 2010-01-16, Veranda, portabici, portapacchi con scaletta, impianto cb, anti-

LAIKA ECOVIP 6.2

Meccanica: Fiat Ducato 2.800 JTD, Anno: 2005, Km Percorsi: 78.650 km, Prezzo Affare: 33.900,00 Euro, Posti Letto: 4 Posti Omologati: 4, Data 2010-03-03. Inserimento: Veranda, portabici 2 posti, portamoto estraibile omologato, retrocamera con monitor, serbatoio supplementare, antenna tv con asta, oblò con ventola, riscaldatore supplementare in cellula, impianto stereo, radica cruscotto con inserti in alluminio, antifurto, staccabatterie, impianto cb

RAPIDO 787 F

Meccanica: Ducato 2.300 JTD Anno: 2007, Km Percorsi: 58.330 km, Prezzo Affare: 44.900,00 Euro, Posti Letto: 4 Posti Omologati: 4, Data Inserimento: 2010-01-16. Luce esterna, portamoto omologato, sospensioni al-ko, clima cabina, impianto stereo, maxi oblò panoramico, energy power.

vedi foto sotto



L'USATO DI:



FDA AUTOCARAVAN Via G. La Rocca, 3 - Catania Tel. 095 492080 Fax 095 2245839 www.fdautocaravan.it e-mail: fda-sas@tiscali.it

PROMOZIONE PER L'USATO: minimo acconto e 96/120 rate con taeg a partire dal 5.51%

- CARAVAN INTERNATIO-NAL MIZAR 140, Ducato 2,5TDi anno 1996 / 5 posti con tendalino, portabici, antifurto, autoradio, garantito 1 anno, con garanzia.
- LAIKA LASERCAR 590, Ducato 2.5TDi, anno 92 ricondizionato con tappezzeria nuova, 6 posti con veranda, portabici, portapacchi, autoradio.
- ELNAGH MAGNUM 615
 PLUS, motorhome, Ducato
 2,5TDi anno 91 / 5 posti, veranda, autoradio, antenna TV, generatore e condizionatore.
- C. I. RIVIERA 150, Ducato 2,5TDi, anno 97/6 posti con veranda, autoradio, portabici, 2° serb, antenna Tv, con garanzia.
- DUERRE START 310, Ford Transit 2,5/125cv - anno 2003 -6 posti, tendalino, Clima motore, Flex pack, con garanzia.
- ELNAGH MARLIN 58, Ducato – 1,9Td, anno 99, 6 posti, tendalino, autoradio, bagagliera, portabici, antenna tv, serb. supplementare, con garanzia.

SEMINUOVI: garantiti con finanziamento a 120 rate con tasso fisso (tan 5 super agevolato)

- CRISTALL CHAMP A580
 Ducato 2,8/127cv telaio AL-KO, aria condizionata, veranda, antenna TV, autoradio, garantito 1 anno.
- RIMOR SUPER BRIG 677TG, Ford Transit 2,5Td - anno 2002, posti 6, tendalino, clima motore, flex pack, turbovent, clima cellula Dometic, serb. supplementare, bagagliera.
- ARCA 4.8 SEMINTEGRALE, Mercedes 316/156 cv con clima, anno 2003, 4 posti, tenda, autoradio, forno, antenna tv, kit wc speedy, inverter.

LE OCCASIONI DI:



LA FENICE SRL
via Torino, 10
37053 Cerea (Verona)
Tel. 0442.329199
Fax 0442 30266
Cell 340.7088510
www.lafenice.vr.it
e-mail: info@lafenice.vr.it

USATO

- C.I. CONTINENTAL 588
 Mansardato, Ford Transit 2.5,
 anno 06/1991 Euro 9.500,00
- RIMOR SUPER BRIG 678
 Mansardato, Ford Transit
 125T350, anno 06/2004

Euro 31.000,00
ELNAGH CLIPPER 20
Mansardato, Fiat Ducato 2.0
JTD, anno 10/2003

Euro 25.500,00

HYMER HYMER CAMP
Mansardato, Fiat Ducato 2.5 TD,
anno 1994
Euro 16.500,00

JOINT J350GU Mansardato, Fiat Ducato 2.0 JTD, anno 2003 Euro 25.300.00

Mansardato, Ford Transit 125T350, anno 02/2004

Euro 31.800,00

LMC LIBERTY 6400

Mansardato, Fiat Ducato 2.5TD, anno 06/1990 Euro 14.000,00

MILLER ALABAMA
Mansardato, Fiat Ducato 2.8
JTD, anno 03/2004

Euro 31.000,00
MILLER UNIVERSITY
OXFORD Mansardato, Fiat
Ducato 2.8 JTD, anno 04/2003

Euro 29.500,00

MOBILVETTA LUNA

Mansardato, Fiat Ducato 1.9 TD,
anno 02/2002 Euro 18.900,00

MOBILVETTA ARCOBALENO
Mansardato, Iveco Daily 35S11,
anno 2000 Euro 23.000,00

RIMOR UNICO Mansardato, Ford Transit 2.5, anno 1992

Euro 11.900,00
RIMOR UNICO Mansardato,
Ford Transit 150L2.5TD, anno
03/1997 Euro 19.900,00

RIVIERA GT Mansardato, Fiat Ducato 2.8 i.d.TD, anno 03/1999 Euro 27.500,00

F.A.B. MONOSCOCCA
Motorhome, Fiat Ducato 2.5TD,
anno 1991 Euro 21.500,00

MOBILVETTA EUROYACHT 140 Motorhome, Fiat Ducato 2.5 TDI, anno 1997

Euro 24.500,00
ADRIA UNICA B462PH
Roulotte, anno 03/1996

Euro 7.000,00

L'USATO DI:



CONERO CARAVAN srl ANCONA: S.S. 16 Km 309,700 Loc. Aspio Terme - Camerano (AN) - Tel. 071 95559 S. BENEDETTO DEL TRONTO Via Isola, 5 - Loc. Centobuchi -Monteprandone (AP) -Tel. 0735 654109

- ADRIA CORAL 670 DK, anno 2002, Ducato 2.8 JTD, 7 posti
- ADRIA CORAL 650 DS, anno 2002, Ducato 2.8 JTD, 4 posti
- CHALLENGER 172, anno 2003, Ford Transit 2.4 TD 135 CV, 7 posti
- chausson Flash 3, anno 2007, Ford Transit 2.0 TD 125 CV, 6 posti
- **ELNAGH DORAL 114,** anno 1999, Ford Transit 2.5 TD, 7 posti.
- ELNAGH MARLIN 59, anno 2000, Ducato 2.8 JTD, 5 posti
- ELNAGH JOXY, anno 2002, Ducato 2.8 JTD, 7 Posti.
- HYMER B 614, anno 2005, Ducato 2.8 JTD 146 cv, 4 Posti
- LAIKA ECOVIP 6, anno 1999, Iveco Daily 2.8 TD, 7 posti.
- LMC LIBERTY START, anno 2007, FORD 2.5 TD – 138 CV, 7 posti.
- MOBILVETTA SKIPPER, anno 1996, Ducato 1.8 JTD, 5 posti
- MOBILVETTA EURO-YACHT 190, anno 2000, Ducato 2.8 JTD, 5 posti.
- MOBILVETTA ICARO S
 10, anno 2000, IVECO 2.8
 TD, 7 posti.
- RIMOR UNICO, anno 1998, FORD 2.5 TD, 6 posti.
- ROLLER TEAM GARAGE P, anno 2005, Ducato 2.3 JTD, 4 posti

EX NOLO CARADO A 366, anno 2009, Ford 2.4 TDi, 7 posti ELNAGH BARON 37, anno

posti ELNAGH BARON 120, anno 2009, Ducato 2.3 Multijet, 4

2009, Ducato 2.3 Multijet, 6

posti GIOTTILINE THERRY 45, anno 2009, Ducato 2.3 Multijet, 6 posti

L'USATO DI:



OROBICA CAMPER Srl Via Ambrosioni, 2 - 24048 Treviolo Bergamo Tel. 035693329 Fax. 035694724

- LAIKA ECOVIP 2.1 TW, del 2004 Iveco Daily 2800 jtd 6 posti letto garage volume variabile- triogas inverter tendalino portabici Trattativa privata in sede occasione splendida vendita da cliente.
- ADRIA TWIN, del 2004 Ducato 2300 Jtd, 115 Cv, 4 posti, climatizzatore, chiusura centralizzata, gradino elettrico, impianto radio CD, bombolone GPL, portabici 2 posti, frigorifero trivalente, tenuto magnificamente. Trattativa privata in sede.
- JOINT E 33, anno 2005, Ducato 2,0, 15.000 km, turbovent, tendalino, portabici, autoradio Mp3, doppia batteria, pannello solare, scaletta esterna, antenna satellitare Teleco 65 cm. Ottimo affare, posti 4. Trattativa privata in sede.
- BENIMAR EUROPA 6000, del 2001 Ducato 2,8 jtd , 38000 km., dinette posteriore, dinette centrale e matrimoniale mansarda, antifurto elettronico meccanico, clima motore, pannello solare, porta con zanzariera, generatore 2,5 kw, climatizzatore cellula, porta moto estraibile, forno microonde 12v, retrocamera, ammortizzatori Al-ko, riscaldamento acqua, radio, veranda. Stupendo. Posti 6. Trattativa Privata in sede.
- AUTOROLLER 3D, del 2003 Ducato 2000 JTD , pannello solari, antenna televisore, antifurto, triogas, gancio traino, impianto radio, portabici, veranda, Inverter, doppio serbatoio, supporto tv estensibile, sempre rimessato coperto.Km 32000 Posti 6.Trattativa Privata in sede.
- ELNAGH BIG MARLIN, del 2002 - Ducato turbodiesel 2,8 JTD Fiat, Letti a castello posteriori, Bagno con doccia separata e wc thetford, Gavone esterno grande con portellone, Balestre maggiorate, Riscaldatore supplementare, Porta pacchi, Bagagliera per sci, Antifurto perimetrale e volumetrico, triplo serbatoi inox, portabici, moquette cellula, Veranda, Auto-radio, Cunei, Posti 7 – Trattativa Privata in sede

Assicurazioni e dintorni

Rubrica a cura di Pier Francesco Gasperi con la consulenza tecnica di Claudio D'Orazio Assicurazioni

Tutela Giudiziaria

Alla redazione Turismo all'Aria Aperta Rubrica Assicurazioni

Parlando con un mio amico camperista, ho appreso che, in caso di incidente stradale, qualora ci sia la necessità di rivol-

gersi ad un avvocato sia per farsi risarcire il danno, sia per una eventuale difesa, il relativo costo resta a proprio carico. La cosa mi preoccupa un po' e vorrei chiarimenti in merito. Luigi - e-mail

Centile lettore, le Sue preoccupazioni sono fondate. Infatti quando si assicura il veicolo con la Rc Obbligatoria, la Compagnia di Assicurazione dovrà provvedere a risarcire i danni che noi provochiamo a terzi, sia materiali che fisici, qualora sussista una nostra responsabilità totale o parziale. La polizza ha quella esclusiva funzione e non può certamente provvedere al pagamento di un legale per nostra difesa personale sia penale che civile. Tuttavia la soluzione c'è ed è quella di assicurarsi, per la cosiddetta garanzia "Tutela Giudiziaria", pagando

una differenza di premio piuttosto contenuta, generalmente da 20 a 30 euro all'anno. Questa garanzia è generalmente così strutturata:

GARANZIA TUTELA GIUDIZIARIA

La Società Assicuratrice assume a proprio carico, nei limiti del capitale assicurato indicato in polizza per sinistro ed anno assicurativo l'onere delle spese giudiziarie e stragiudiziarie per ottenere il risarcimento dei danni -corporali e/o materiali - cagionati da terzi e riferiti esclusivamente all'uso ed alla proprietà del veicolo descritto in polizza. Sono comprese:

- le spese per intervento di un legale;
- le spese peritali
- le spese di giustizia nel processo penale;
- le eventuali spese del legale di controparte, in caso di transazione autorizzata dall'impresa, o quelle di soccombenza in caso di condanna dell'Assicurato;
- istanza di disseguestro.

LIMITI TERRITORIALI

La garanzia vale per le controversie derivanti da violazioni di norme o inadempimenti verificatisi nella Repubblica Italiana, nella Città del Vaticano, e nella Repubblica di San Marino.

I casi di esclusione dalla garanzia assicurativa

Sono un Vostro assiduo lettore e Vi garantisco che la rivista la leggo tutta per intero, mi complimento con Voi per la nuova veste grafica e per i contenuti e le notizie sempre più ricche. Chiedo scusa del disturbo, ma vorrei sapere in quali casi l'assicurazione obbligatoria di responsabilità civile da circolazione stradale con veicoli, non provvede a pagare eventuali danni provocati a terzi a seguito di incidente stradale.

Filippo - e-mail

Caro lettore, grazie dei complimenti, sono la linfa vitale che ci stimola ogni giorno ad offrire un servizio migliore. Per quanto riguarda i casi di esclusione dalla garanzia assicurativa i più comuni sono quelli elencati di seguito, che solitamente sono comunque contenuti nelle condizioni di polizza, cioè il librettino di molte pagine - spesso scritto molto in piccolo, dove francamente è anche difficoltoso districarsi tra i vari articoli.

Di seguito elenchiamo i casi di esclusione dalla garanzia assicurativa:

- se il conducente non è abilitato alla guida a norma delle disposizioni in vigore:
- 2. nel caso di autoveicolo o natante adibiti a Scuola guida, durante la guida dell'allievo, se al suo fianco non vi è una persona abilitata a svolgere le funzioni di istruttore ai sensi della legge vigente; 3. nel caso di veicolo o natante con targa prova, se la circolazione o la navigazione avviene senza l'osservanza delle disposizioni vigenti che ne disciplinano l'utilizzo:
- 4. nel caso di natanti con "autorizzazione alla navigazione temporanea (D.M. 19.11.92 n.566)", se la navigazione

avviene senza l'osservanza delle disposizioni vigenti che ne disciplinano l'autorizzazione:

5. nel caso di veicolo dato a noleggio con conducente, se il noleggio sia effettuato senza la prescritta licenza od il veicolo non sia guidato dal proprietario o da suo dipendente;

6. per i danni subiti dai terzi trasportati, se il trasporto non è effettuato in conformità alle disposizioni vigenti od alle indicazioni della carta di circolazione, del certificato o licenza di navigazione;

- 7. nel caso di veicolo guidato da persona a cui sia stata applicata la sanzione ai sensi degli artt. 186 e 187 del D.Lgs. 30.04.92, n. 285 o che, comunque, risulti aver condotto il veicolo in stato di ebbrezza o sotto l'influenza di sostanze stupefacenti e/o psicotrope;
- 8. nel caso di veicolo che non sia stato sottoposto o non abbia superato la revisione obbligatoria ai sensi di legge;
- se il conducente, in caso di sinistro, si dà alla fuga omettendo di prestare soccorso a chi rimane infortunato;

10. nel caso di veicolo che effettui occasionalmente trasporti pericolosi per la capienza del mezzo in base al libretto di circolazione. Quasi sempre accade che la Compagnia di Assicurazione deve in primis risarcire il danno al terzo danneggiato, ma ha diritto di esercitare la rivalsa nei confronti dell'assicurato per il recupero delle somme pagate e quindi l'assicurato dovrà provvedere al rimborso. Solo in alcuni casi, esempio: guida in stato d'ebbrezza, alcune Compagnie sono disposte ad assicurare tale rischio dietro pagamento di un sovrappremio. Conviene comunque informarsi sempre al momento della stipula del contratto o al suo rinnovo, posto che ci sia la necessità di doverlo fare, tenuto conto che qualsiasi persona non dovrebbero incorrere in tali situazioni sopra descritte e non dovrebbe avere tali comportamenti.





l'assicurazione per i camperisti, studiata da un camperista!

Santo Natale e Splendido 2011



Il titolare D'orazio Claudio Domenico "Impresa preponente" Carige Assicurazioni S.p.A. iscritto in data 1 febbraio 2007 con numero di iscrizione A000008089 alla sezione A del Registro Unico degli Intermediari assicurativi e riassicurativi, esercitando la sua attività in:



Via Strada vecchia del Pinocchio, 31 60131 Ancona Tel. 071 2905040 - 071 2863911 Fax 071 2901271 - 071 2915508

www.claudiodorazio.it

Agente generale dell'impresa:



GRUPPO BANCA CARIGE

ome raggiungerci con il navigatore satellitare GPS



N. 43.57417° E. 13.50545



Dal mercato primi segnali di ripresa



Si è tenuta lunedì 15 novembre scorso, a Parma, presso la locale sede dell'Ascom, l'Assemblea straordinaria di Assocamp, l'associazione che tutela gli interessi dei rivenditori di veicoli ricreazionali. Due gli scopi: da un lato, fare il punto sulla situazione del mercato dopo "Il Salone del Camper", e, dall'altro, apportare alcune modifiche allo statuto sociale.

Relatore su entrambi gli argomenti è stato Vittorio Dall'Aglio, presidente di Assocamp, il quale ha preso la parola dopo un breve saluto di Ugo Margini, presidente di Ascom Parma, nonchè vice presidente nazionale.

Dall'Aglio ha esordito ricordando che si sono da poco conclusi i "porte aperte" che tradizionalmente viaggiano "a traino" della Fiera. "Possiamo dire - ha puntualizzatoche l'affluenza, in generale, è stata abbastanza buona, con un discreto interesse e, soprattutto, con una ritrovata propensione al settore da parte dei visitatori".

Dopo queste manifestazioni, vale a dire da circa metà ottobre, il mercato ha fatto registrare un certo rallentamento, peraltro non uniforme, perché le tendenze variano a seconda del territorio e anche del prodotto. Il punto di partenza di un rinnovato clima di fiducia e di ottimismo è stato indiscutibilmente rappresentato da "Il Salone del Camper", una rassegna che tutti quanti aspettavano e che aveva il compito di essere una sorta di cartina di tornasole per il settore. Così è stato e la grande affluenza, il grande interesse e, soprattutto, i tanti nuovi clienti potenziali hanno dimostrato che il turismo all'aria aperta è ancora vivo e che aspetta soltanto che si esca dal tunnel della crisi per riprendere il suo cammino di crescita.

"Non è quindi fuori luogo – sostiene Dall'Aglio – pensare che la caduta che abbiamo subito in questi ultimi tre anni si sia conclusa. Anche il mercato dell'usato ha rappresentato, nell'ultimo anno, una buona opportunità per molti associati".

Per l'anno prossimo è attesa una crescita del 5-10%, che non è un gran che, ma è una ulteriore spinta a pensare positivo.

Tutto ciò alimenta quel minimo di realistico ottimismo da comunicare pure ai partner finanziari. Basta pensare che la maggior parte delle vendite passa attraverso il credito ed è importante – ha sottolineato con forza Dall'Aglio - che ora le società finanziarie facciano uno sforzo per dare il loro contributo attivo a un mercato che ha le potenzialità per poter ripartire".

"Il successo de "Il Salone del Camper" - ha poi aggiunto Dall'Aglio - è dovuto in larga misura alla grande e massiccia azione pubblicitaria svolta sui media televisivi. L'eco di questa efficace campagna promozionale si sta ora affievolendo e, con tutta probabilità, con il passare dei mesi invernali si esaurirà del tutto. Ci sembra quindi il caso di rilanciare una nostra vecchia proposta rivolta soprattutto ad APC-Anfia per avviare un'azione sinergica che preveda la creazione di un fondo comune pariteticamente gestito, creato con l'accantonamento di una percentuale su ogni veicolo venduto, da destinare a una promozione duratura nel tempo. Ci auguriamo che questa volta trovi orecchie disponibili all'ascolto".

L'Assemblea è poi proseguita con la discussione delle modifiche statutarie.

Giuseppe Continolo

Assocamp, Segreteria Nazionale - tel. 06 5866.234/205 - e-mail: assocamp@confcommercio.it Presidente Vittorio Dall'Aglio - e-mail: presidente@assocamp.it

Punti d'Incontro TURIT: un nuovo progetto del nostro Gruppo

I Gruppo Editoriale TURIT ha deciso di intensificare i contatti con i propri abbonati creando strutture apposite denominate "Punti di Incontro" (PIT), che hanno la funzione di fare da filtro tra l'Azienda e i nostri numerosi lettori.

Che cosa vogliono essere i "Punti di Incontro"?

Né club né strutture analoghe. I "Punti di Incontro" sono semplicemente luoghi per conoscerci, scambiarci informazioni ed esperienze, riconoscerci nella nostra comune passione, creare nuove amicizie, organizzare viaggi ed incontri insieme ai tanti appassionati di "turismo all'aria aperta".

Di seguito troverai un elenco dei Punti d'Incontro finora attivi con i rispettivi responsabili, che potrai contattare per avere informazioni o chiarimenti sul tuo abbonamento o sulle iniziative in programma. Inoltre, se ci presenterai due nuovi abbonati, riceverai in omaggio "Air Turit Clean" (innovativo sistema purificante che elimina batteri ed odori, rendendo sano e piacevole l'ambiente).

MARCHE

Daniela Cerasi - cellulare 347.1555814 e-mail: daniela.cerasi@libero.it **LAZIO**

Mario Di Giamberardino - cellulare 340.1260740 e-mail: mariodigiambernardino@yahoo.it Giuseppe Farinato - cellulare 333.3009913 e-mail: giuseppe.farinato@gmail.com Vito Bernardi - cellulare 328.2643154 e-mail: vito bernardi@fastwebnet.it **EMILIA ROMAGNA** Ameraldo Bovinelli - cellulare 333.6501021 CALABRIA

> Franco Morano - cellulare 329.058108 e-mail: morano.fra@libero.it **VENETO**

Faustino Scarpel - cellulare 348.2649762 e-mail: fausto@scarpel.it PIEMONTE E VALLE D'AOSTA

Maurizio Toniolo - cellulare 392.7225421 e-mail: viaggiamondo@viaggiamondo.eu

Elenco dei viaggi TURIT in programma per il 2011

GENNAIO: Tunisia, un mese a zonzo per questo paese accogliente e rigoglioso.

MARZO: Marocco il tour classico del Marocco che prevede la visita di tutti i siti interessanti con calma e relax. Il programma, i costi e le modalità di partecipazione saranno pubblicati sulla rivista del mese di gennaio 2011. Le iscrizioni sono aperte, e si potrà aderire fino al 30/1/2011.

PASQUA: Sardegna terra piena di tradizioni, fuori stagione se ne apprezzano ulteriormente le bellezze II programma, i costi e modalità di partecipazione saranno pubblicati sulla rivista del mese di gennaio 2011. Le iscrizioni sono aperte, e si chiuderanno il 28/2/2011.

GIUGNO: Albania, tour di 15 giorni

LUGLIO: Islanda, almeno una volta nella vita bisogna andarci per conoscere contrasti e meraviglie della natura. Il programma, i costi e modalità di partecipazione saranno pubblicati sulla rivista del mese di gennaio 2011. Le iscrizioni sono aperte, e si potrà aderire fino al 15/2/2011.

AGOSTO/SETTEMBRE: Germania, Romantiche strass e October Fest del camperista. Scoperta di un paese a noi vicino dove le tradizioni popolare esaltano e completano le amenità naturali. Oktober fest: Una settimana di spensierato divertimento accompagnato di interessantissime viste guidate in lingua Italiano in Baviera. Il programma, i costi e modalità di partecipazione saranno pubblicati sulla rivista del mese di giugno 2011. Le iscrizioni sono aperte, e si chiuderanno il 30/6/2011.

DICEMBRE: inizio del viaggio che proseguirà per tutto gennaio 2012 nel misterioso Egitto. Viaggio di andata e ritorno in Nave con partenza da Venezia arrivo a Alessandria d'Egitto. Il programma, i costi e modalità di partecipazione saranno pubblicati sulla rivista del mese di Luglio 2011. Le iscrizioni sono aperte, e si potrà aderire fino al 30/7/2011.

Vito Bernardi

II PIT - Piemonte Valle d'Aosta si presenta

Presentarsi a qualcuno è sempre impegnativo e farlo di fronte alle tante persone che leggeranno questo numero mi mette addosso una grande emozione. Vorrei iniziare dicendo che sono esattamente uno di voi, con la stessa passione per i viaggi itineranti all'aria aperta, con la stessa voglia di conoscere, scoprire luoghi e persone nuove, nel rispetto della natura e del luogo dove mi trovo. Difficile dire come è nata questa passione da sempre condivisa con la famiglia e gli amici, il tempo ha forse modificato un pochino le abitudini ma non gli interessi, il mio camper è sicuramente molto più comodo del mitico stuoino o l'igloo che abbiamo portato a spasso in passato, ma la passione per i viaggi quella non solo non si è modificata, semmai è aumentata, ha anche contagiato i miei figli e per molto tempo anche la mia professione

Tanti viaggi fatti, qualcuno come è giusto che sia, ha un posto privilegiato nel cuore, tanti luoghi visitati, ma senza mai tradire le origini. L'Italia è un paese certamente un po' in difficoltà nel momento attuale ma con un grande potenziale dato dalla bellezza del territorio, dal patrimonio storico, dalle tradizioni popolari, dalle risorse enogastronomiche e dal turismo che ruota attorno a questo mondo di cui facciamo parte anche noi.

Da qui partiamo per dare il senso ai Punti d'Incontro dove il piacere di stare insieme sarà il veicolo per scambiarci esperienze opinioni e consigli in un contesto dove il territorio possa giocare un ruolo importante per amalgamare l'amicizia delle persone che condividono gli stessi interessi. In questo contesto stiamo lavorando per organizzare nel prossimo anno il primo Punto d'Incontro del Piemonte, proba-. bilmente a Torino o nelle immediate vicinanze, per promuovere anche l'altra faccia di un territorio che non ha solo una valenza industriale. ruolo certamente molto importante, che per troppo tempo ha mascherato il lato meno noto: quello turistico. Fortunatamente piano, piano il Piemonte e Torino in particolare sta scrollandosi di dosso questo tipo di immagine a vantaggio di quello turistico e la nostra presenza può rafforzare la sensibilità delle amministrazioni e degli enti interessati al nostro tipo di turismo e fornire l'impulso per migliorare le strutture ricettive e di accoglienza per i veicoli ricreazionali. Non mi resta che inviarvi un caloroso saluto nella speranza di incontrarvi nel PIT che organizzeremo. Maurizio Toniolo

Per informazioni sui Punti d'Incontro TURIT contattare Andrea Amici: Ufficio tel. 071.2901272 cellulare 393.9015246 - e-mail: andrea.amici@turismoitinerante.com



Tre belle proposte

per vacanze di Natale e Capodanno da ricordare

Perché non cogliere l'occasione delle vacanze di Natale e Capodanno per andare in viaggio: un week end o quel giro che da tempo aspettate di fare? Regalatevi un pò di tempo per voi!

La città eterna



Tacanze natalizie a Roma, grande custode di monumenti e testimonianze. Ma la Città Eterna si rivela anche capitale della cultura e in questo periodo si susseguiranno eventi di profilo internazionale, musica sacra, rock, tradizioni canore, presepi e poi ancora eventi artistici, senza dimenticare le proposte dei teatri e i tradizionali appuntamenti in piazza. Ma abbiamo anche la Cultura con la "C" maiuscola! A partire dall'8 ottobre fino al 3 febbraio si potrà visitare la mostra su Van Gogh allestita al Complesso del Vittoriano. Saranno esposte circa 110 opere tra dipinti, acquarelli ed opere su carta incentrati su due temi molto cari al pittore olandese: la campagna senza tempo e la città moderna, come il titolo della mostra suggerisce. Il Camping Roma, aperto tutto l'anno, saprà accogliervi in una posizione strategica, base ideale per visitare la capitale, è aperto tutto l'anno e garantisce comodità e relax.

Sciare a Sestriere

Tillage for all vi propone una vacanza da sogno nelle Montagne Olimpiche Paralimpiche di Torino 2006, nel cuore del Comprensorio Sciistico della Via Lattea. Dal 19 al 26 dicembre 2010 saranno disponibili speciali offerte presso l'Hotel Village Lago Losetta di Sestriere (To), mentre dal 26 dicembre 2010 al 09 gennaio 2011 sono in programma vantaggiose proposte per famiglie ed individuali. Proponiamo ai nostri soci offerte per soggiorni minimi di 4 giorni o per settimane bianche in una cornice da togliere il fiato con servizio di mezza pensione in una struttura moderna interamente accessibile e fruibile alle persone con disabilità.

V4A in collaborazione con la Freewhite Ski Team, include nelle offerte, servizio di Skipass e lezioni di sci per tutti. Freewhite garantirà, infatti, le attività sciistiche e sportive, anche alle persone con disabilità. V4A promuove anche attività corsuali proposte dalla Freewhite & Autonomy per l'avviamento sportivo a titolo gratuito.



Sulla costa dei fiori



protezione offerta JSanremo dalla dorsale montuosa che si innalza immediatamente alle sue spalle fa sì che il clima della città sia in assoluto tra i più miti della Liguria, specialmente nei mesi invernali, quando le temperature medie giornaliere si attestano attorno ai +10/+11 C. Perché non approfittare di questo splendido clima? Troverete escursioni adeguate ad ogni vostra passione: enogastronomia, cultura, gioco (a Sanremo ha sede uno dei Casinò più famosi d'Italia) e senza dimenticare le escursioni nella vicina Monaco, Nizza e tutta la Costa Azzurra. Una infinità di occasioni che potrete decidere di cogliere, ospiti del Villaggio dei Fiori, appena entrato nel network di Village for all ed aperto tutto l'anno. Avrete modo di vivere una vacanza dalle atmosfere indimenticabili

Potete trovare tutte le proposte di Village for all anche nella pagina "viaggia con noi" sul sito www.villageforall.net. Per maggiori informazioni contattate l'associazione ai riferimenti: e-mail viaggi@villageforall.net - cell. 345 7122870.

Village for all, via Ravenna 784 - 44100 Gaibanella - FE - Presidente: Roberto Vitali fax 0532 719036 - info@villageforall.net - www.villageforall.net É on line il nuovo portale di Village for all in 5 lingue. Sono già attivi italiano, inglese, spagnolo, tedesco e olandese, a breve sarà attiva anche la lingua francese.



MondoParchi, divertimento e risparmio garantiti! Il primo circuito del tempo libero e del divertimento per tutta la famiglia. Oltre 1500 strutture ed un grande risparmio: con la MondoParchi FamilyCard i ragazzi fino ai 13 anni hanno l'accesso gratuito e illimitato per un anno, oltre a tantissimi vantaggi!

Acquistare è semplicissimo

- On line: connettiti al sito www.mondoparchi.it, clicca su acquista ed inserisci il codice sconto MPTURIT10 nel campo codice sconto e premi ricalcola
- Tramite Bonifico Bancario: compila con i tuol dati il tagliando sottostante e spediscilo via Fax al numero 02 93650198 unitamente alla copia del pagamento

Jakala eBusiness srl via Tenca 14 20124 Milano,

Banca di appoggio: Banca Sella IBAN IT28 O 03268 01605 052850880051

Causale: Turit

DATI DI UNO DEI GENITORI (scrivere in stampatello)

CODICE FISCALE

abbligatorio

Nome

Cognome

Indirizzo

Località CAP Prov.

Tel.

E-mail

Sesso M F Data di nascita Quantità

unformativo ai sensi dell'articolo 13 D.L.or. 20072003. I dati personali seranno raccolti e trattati nel rispetto delle norme di large per tutti gli adempimenti connessi alla piana attuazione del rapide per l'inviduo di comunicato anh promoto enha in qualissa momento sarà possibile chiedere la modifica dei dati fomiti o la cancellazione, scrivendo a: Jahala ethysiness x.r.l. - Via C.Tenca, 34 - 20134, Milano.

Ritorno al futuro: bentornata ACTI Torino!





Pochissimi lettori possono sapere, o addirittura ricordare, che il 13 aprile 1932, a Torino su iniziativa di Luigi Bergera nacque l'Auto Campeggio Club Piemonte. E trent'anni dopo Bergera, sul numero di luglio 1962 de "Il Campeggio Italiano" scriveva: " E.... la Grande Famiglia dei Campeggiatori Italiani, in occasione dell'annuale Raduno Nazionale della Federcampeggio, proprio a Torino per ricordare e, perché no, festeggiare trent'anni dopo quell'Auto Campeggio Club Piemonte che è stato un po' la scintilla del movimento campeggistico italiano, quell'Autocampeggio Club Piemonte che ormai, quasi ombra del passato, continua ad aleggiare su tutti noi, col suo ricordo, col suo distintivo raffigurante una tenda montata su ruote... in cammino verso la natura, verso una serena tranquillità, verso la luce di un avvenire nel quale, noi Campeggiatori, in special modo speriamo e crediamo."

Da allora, anche in Italia ebbe inizio la storia del turismo itinerante. A giusta ragione Bergera può essere considerato il Padre del nostro turismo. Addirittura riuscì a far sopravvivere il nostro movimento anche sotto il regime fascista, e osò pensare "in grande" tanto da voler dar vita a una grande Federazione del Campeggio che, poi, sorse nel 1950, a Tirrenia e che oggi si chiama Confederazione Italiana Campeggiatori). Ovviamente l'A.C.T.I. Torino fu uno dei 27 soci fondatori. In Europa, invece, il primo club nacque nel 1901 e fu il Camping e Caravanning Club di Gran Bretagna. Un club che, nel 2001, volle invitare l'A.C.T.I. Torino (unico e vero erede dell'Auto Campeggio Club Piemonte) a partecipare quale ospite d'onore alla cerimonia di inaugurazione dei festeggiamenti per il centenario di nascita, tenutosi nella Guild-hall di Londra. Tra il 1950 ed il 1998 l'ACTI Torino fu parte attiva ed integante della allora "Federcampeggio", occupandosi di raduni e di una serie di iniziative internazionali (quest'ultime sino al 1993). Poi, una crisi interna, di natura ideologica-esistenziale, spinse uno dei club soci fondatori Confedercampeg-gio ad uscire dalla nostra organizzazione ed a richiedere alla F.I.C.C. l'ammissione diretta, onde

poter porre le basi dell'A.C.T.I. Italia Federazione.

2010 L'A.C.T.I. Torino ritorna in Confedercampeggio – in coincidenza con il 60° di fondazione - ad occupare il posto che le compete nell'organizzazione cui, assieme ad altri, aveva dato vita nel 1950.

Come campeggiatore e come profondo e convinto sostenitore della Confedercampeggio, non posso non considerarmi felice per questo epilogo. Sono altrettanto contento per tutti i campeggiatori italiani ed in particolare piemontesi. I piemontesi hanno sentito la perdita di questa Associazione che era amata e rispettata per quello che i suoi Uomini, quali Bergera e Saroglia (non a caso, e furono Presidenti Federcampeggio) hanno saputo dare al turismo.

Gli ideali, e la passione che mettiamo nel nostro "hobby", Li abbiamo imparati da loro. Diciamoci la verità: l'A.C.T.I. Torino ci mancava. Il suo ritorno in Confedercampeggio ci fa sperare in un avvenire apportatore di buone novelle per il Piemonte e per l'intero movimento dei campeggiatori.

Confederazione Italiana Campeggiatori, via Vittorio Emanuele 11 - 50041 Calenzano (FI) tel. 055.882391 - fax 055.8825918 e-mail: segreteria@federcampeggio.it - sito internet: www.federcampeggio.it

Il turismo della mobilità può rilanciare i centri minori

Alla recente "V Conferenza Nazionale del Turismo" di Cernobbio, ACTItalia ha consegnato agli atti del Ministro Brambilla un documento di cui riportiamo uno stralcio

La Federazione Nazionale LA.C.T.Italia, che affilia Club sparsi su tutto il territorio nazionale, ha il compito statutario di promuovere ogni possibile attività per favorire lo sviluppo del "turismo della mobilità" in tenda, caravan, camper e simili. Fa parte integrante di un settore turistico che ha come filosofia il viaggio, sia esso nella natura, nei parchi, nei borghi o nelle città d'arte, tutte eccellenze di cui il nostro Paese è ricco. Purtroppo, nei piccoli centri si va perdendo l'identità locale, la tradizione, la memoria. La cura del territorio scema, mentre si accentuano i dissesti idrogeologici, il degrado e il conseguente abbandono del nucleo costruito?

I tentativi di adottare interventi strutturali, capaci di arginare lo spopolamento, sono sporadici e difficili, per cui diventa opportuno e necessario intraprendere iniziative di alta valenza morale, sociale ed economica a favore delle piccole comunità.

Per invertire la tendenza e rilanciare il ruolo dei Comuni con meno di 5.000 abitanti, che rappresentano il 72% del totale dei Comuni Italiani, si propone di avvalersi del turismo della mobilità, fenomeno nuovo e crescente in ambito europeo.

Lo scopo è di conservare e tutelare le peculiarità locali, comprese quelle enogastrono-miche, del paesaggio e delle campagne, con azioni mirate a richiamare il nostro turi-smo, detto anche "dolce" perché lascia i luoghi così come trovati, tanto è poco invasivo.

Un percorso tra i Parchi Nazionali

All'Ón. Brambilla, Ministro del Turismo, che ha sollecitato tante aspettative nel nostro settore, chiediamo di rendersi interprete di tali opportunità, così come del resto sta già facendo, attraverso l'azione decisa ed efficace del proprio Responsabile Progetti Turismo Dott. Silvano Vinceti, che ringraziamo.

Vorremmo fiancheggiare il Ministro per dare vita ad azioni virtuose, capaci di avviare il volano dello sviluppo sostenibile in queste trascurate popolazioni, attraverso il "turismo della mobilità" e l'operazione che suggeriamo è discreta, poco costosa e di grandi prospettive, con indotti davvero concreti e importanti.

Si tratta di far convergere domanda e offerta: da una parte i luoghi da valorizzare e dall'altra i campeggiatori turistici, che non chiedono di meglio di farsi strumento di tale strategia.

L'intervento proposto, ci sembra realizzabile solo da un ente superiore come il Ministro del Turismo, visto che le Regioni stentano a partire in questa missione.

Si può così uscire dalla sporadicità degli interventi, per giungere a macro tracciati tra i parchi nazionali, serviti da attrezzature agili, ben distribuite e di qualità a servizio del campeggiatore turistico.

Questo potrebbe essere un buon modello di sviluppo sostenibile, che trasforma in attrattore turistico il territorio dell'Italia minore, assolutamente assente dalle rotte turistiche tradizionali, innescando così, celermente e facilmente, un progetto a larga scala mai sperimentato prima.

Un primo risultato atteso è la realizzazione di una ricettività a impatto leggero, propedeutiche a iniziative più strutturate in qualità ed efficienza.

Localizzazione e struttura dei servizi

Per consentire al turismo itinerante di esprimersi al meglio, è necessario che l'utente abbia la certezza che lungo le direttrici proposte siano distribuiti "punti sosta" con i principali servizi: acqua potabile, pozzetto di scarico, illuminazione pubblica e l'energia elettrica, il tutto rigorosamente senza barriere architettoniche e in un contesto di qualità ed efficienza. Così come, a livello di macro-territorio sarebbe necessario realizzare "aree di accoglienza" più articolate, i cui servizi vanno calibrati all'attrattiva del luogo.

Il costo per realizzare tali servizi è davvero esiguo e soprattutto trascurabile, se rap-



portato alle mille occasioni di sviluppo economico a favore delle piccole realtà locali.

Il progetto Sud

Sulla base della metodologia sopra individuata, ACTItalia ha ipotizzato tre tipi di macro itinerari, che partendo da Roma potrebbero svilupparsi lungo i Parchi Nazionali del Sud:

- a) Versante tirrenico:
- b) Versante adriatico;
- c) Isole maggiori.

Tra un parco nazionale e l'altro sono presenti eccellenze culturali, paesaggistiche, storiche, ambientali, come parchi regionali, riserve, aree protette etc., che impreziosiscono ulteriormente il percorso con contenuti e stimoli.

A solo titolo di esempio, il "progetto Sud – versante tirrenico", che A.C.T.Italia ha elaborato e studiato nei particolari, prevede l'approntamento "punti sosta" e "aree di acco-glienza" lungo circa 1.100 km di percorrenza, sulla direttrice del Parchi Nazionali: del Circeo, Vesuvio, Cilento Vallo di Diano, Pollino, Sila, Aspromonte. Analoghi studi ACTItalia sta compiendo per gli altri due percorsi e naturalmente, si metterà volentieri a disposizione del Ministro il progetto con tutti gli allegati di fattibilità.

Pasquale Zaffina

A.C.T.Italia Federazione - Associazione Campeggiatori Turistici d'Italia Viale G. Massaia, 39 - 00154 Roma - tel. 06 5140979 - fax 06 97255047 e-mail: info@actitalia.it - sito internet: www.actitalia.it

Informazioni dalle aziende

Testi a cura della redazione

Il Catalistino di **Tecnoled** è on line!



Da oggi è disponibile sul sito Internet di Tecnoled, www.tecnoled.it, il nuovo "Catalistino 2010-2011" rivolto al mondo dei veicoli ricreazionali. Il nome "Catalistino" deriva dall'unione della parola catalogo e della parola listino, poiché raccoglie in un solo volume, dedicato a operatori e pubblico, sia le immagini e le descrizioni dei prodotti sia i prezzi. Nella sezione on line dedicata al camper è ora possibile visionare le numerose linee d'illuminazione (replace, faretti a incasso, segnapasso, faretti esterni, lampade lineari, faretti a braccetto, plafoniere, moduli base, accessori e ricambi) accedendo al catalogo con due semplici click di mouse. L'utente interessato può, infatti, sfogliare pagina per pagina in modo facile e veloce, grazie all'impiego di un software che permette la visualizzazione, l'ingrandimento e la stampa on line dei file in formato pdf, senza l'obbligo di effettuare il download. Il Catalistino proposto on line ripercorre le linee guida recentemente sviluppate per il catalogo cartaceo. Anche in questo caso è stata facilitata l'individuazione delle differenti linee in modo da aiutare soprattutto l'utenza non professionale a trovare il prodotto ideale per le proprie esigenze, anche grazie all'impiego di simboli e illustrazioni.

Primo Laika Day veneto: la festa dedicata ai laikisti veneti

aika e Bonometti Centrocaravan ⊿hanno invitato i Laikisti veneti a partecipare al primo Laika Day veneto che si è svolto presso le sedi di Bonometti Centrocaravan sabato 20 Novembre (presso la sede di Vicenza) e sabato 27 novembre (presso le sedi di Verona e di Castelfranco Veneto). È stata una bella festa in cui i laikisti veneti hanno potuto conoscere più approfonditamente i Centri Bonometti, visitare l'azienda, conoscere il personale. Nelle due giornate è stato presente anche lo staff dell'Assistenza Clienti Laika ed i responsabili dell'azienda con i quali i possessori di camper Laika hanno potuto avere un cordiale colloquio. Una sorpresa speciale è stata riservata a tutti i Laikisti che hanno partecipato a questo evento: un Voucher per un Camper Check Invernale Gratuito di cui usufruiranno presso uno dei Centri Bonometti, previo appuntamento. Le due giornate del Laika Day Veneto sono state allietate dalla degustazione dei vini della pregiata cantina veneta



Bellaguardia ed i bambini hanno potuto usufruire di uno spazio a loro dedicato, dove si sono potuti esprimere disegnando sul tema: "Il mio camper Laika". I disegni sono stati premiati con vari giochi.

Il Laika Day Veneto è stato un evento speciale, che ha consentito ai Laikisti che vi hanno partecipato di meglio conoscere le sedi della Bonometti Centrocaravan, di avere un contatto diretto con i responsabili Laika e con il Servizio Clienti Laika e di usufruire di uno speciale trattamento nel Postvendita, grazie al Check Invernale Gratuito per il loro camper.

Info: www.laika.it

I segreti di AL-KO Air Top svelati ai tecnici

All'inizio di novembre si è svolto un nuovo corso di aggiornamento tecnico organizzato da AL-KO e al quale hanno preso parte 55 partecipanti appartenenti a 33 centri di assistenza provenienti da tutta Italia. Grande la soddisfazione dei parteciapnti per in corso necessario a professionalizzare ulteriormente i centri autorizzati così da garantire l'installazione a regola d'arte e un'assistenza alla cliente-la professionale e adeguata agli standard richiesti dal marchio AL-KO.

CAN entra nel mondo del turismo all'aria aperta

 ${f D}$ opo aver maturato una lunga esperienza nel settore nautico, iniziata sin dagli anni '80, CAN ha deciso di entrare nel settore dei veicoli ricreazionali presentando la propria collezione di piani cottura, cucine a gas con forno, lavelli e altri accessori all'ultima edizione del Caravan Salon di Düsseldorf. Da anni CAN (Costruzioni Accessori Nautici) è fornitore dei più celebri e blasonati cantieri nautici italiani e internazionali. I prodotti dell'azienda bresciana vengono montati in primo impianto su lussuosi yacht, barche a vela e imbarcazioni a motore di Italia, Germania, Francia, Scandinavia, Grecia, Spagna e Turchia. Dopo trent'anni di presenza sul mercato nautico e una storia costellata di successi dovuti al

costante perfezionamento nell'impiego di nuove tecnologie produttive e alla competenza e passione del titolare Mauro Bellini e dei figli Lorenzo e Fabio, CAN si affaccia anche al mondo del turismo all'aria aperta. Com'è noto, esistono molti punti in comune tra il settore nautico e quello dei veicoli ricreazionali, ma un solo denominatore comune: la qualità e l'affidabilità degli accessori. A un anno dal suo debutto nel comparto del plein air, CAN può già vantare la fornitura a importanti player del settore come Knaus, Westfalia e gli italiani Giottiline e Wingamm. Ma non è che l'inizio. La gamma di prodotti inseriti nel catalogo "Camper/Campeggio" di CAN comprende cucine a gas con forno, piani cottura a incasso, fornelli a scomparsa, lavelli inox e rubinetterie, forni a vapore o multifunzione, lavastoviglie, ma anche gli innovativi piani cottura elettrici in vetroceramica e i fornelli portatili alimentati a qel/alcool.



100% VEri CAMpeggiatori diventa mostra

Dopo il successo del primo contest che ha visto la partecipazione di oltre 550 immagini è in pieno svolgimento la seconda fase del concorso che si chiuderà il 31 dicembre 2010 100% VEri CAMpeggiatori è un concorso fotografico dedicato a tutti i viaggiatori che hanno saputo fissare con uno scatto fotografico un episodio, una situazione, un'esperienza in sintonia con il tema delle vacanze all'aria aperta. Il successo di partecipazione e la buona qualità delle immagini raccolte hanno spinto i promotori a organizzare una mostra. Si tratta di un allestimento pensato ad hoc per essere proposto alle fiere del settore turismo all'aria aperta e presenta una selezione di trenta immagini stampate in grande formato. L'esposizione 100% VEri CAMpeggiatori verrà ospitata presso le principali fiere del settore turi-



smo all'aria aperta in programmazione nel territorio nazionale. Il pubpresente blico, mostra, potrà così assaporare lo spirito del campeggiatore che "alberga" in tutti coloro che amano la natura, la libertà, la scoperta e il viaggio attraverso le foto più rappresentative finora pervenute. A fine anno, i voti attribuiti dagli utenti online e dalla giuria di esperti decreteranno i cinque vincitori del secondo contest per le diverse categorie.

Per ulteriori info consultare il sito del concorso www.vericampeggiatori.it e il sito dell'azienda: www.vecam.it

Sensori EL.MO: sicurezza a basso consumo

 ${
m R}$ isparmio energetico e sicurezza è il concetto che EL.MO. vuole introdurre con i nuovi sensori doppia tecnologia (MW+PIR) a microprocessore. Due i modelli - DT2000 e DT3000 - progettati e testati dall'azienda che, unendo affidabilità costruttiva e tecnologie sofisticate, punta a fornire prodotti conformi EN50131-2-4 grado 2 (e certificazione IMQ per il DT3000), a bassissimo consumo e altamente performanti. Disponibili in un ampia gamma di alimentazione (da 7 a 15 Vdc), i nuovi apparecchi mantengono,

infatti, un livello di consumo di circa 12 mA abbattendo sensibilmente il consumo di energia e, di conseguenza, la quantità di gruppi di alimentazione del sistema antintrusione. L'integrazione della tecnologia a microonde e a infrarossi, inoltre, garantisce altissimi livelli di sicurezza. Per info: www.elmospa.com





- piazzola per camper/caravan/tenda,
 servizi sanitari riscaldati,
 1 entrata di 3 ore al giorno in Riviera Termale Invernale entrate comprese al giorno d'arrivo e al giorno d partenza



Per informazioni e prenotazioni conttatate: GIUSEPPE MANCINI

Tel./fax: 0541 621 788, Cell.: 33 55 427 938 www.terme-catez.si TERME CATEZ, Topliška cesta 35, SI-8251 Čatež ob Savi, SLOVENIA



La Vetrina

La rubrica "La Vetrina"
è riservata ai nostri
inserzionisti che ci
inviano direttamente le informazioni sui modelli
che intendono presentare.
Noi non aggiungiamo
commenti, in modo che
i lettori possano
documentarsi, senza filtri,
sulle diverse proposte.

ARCA P 680 LSX



ARCA P 680 LSX: il viaggio in prima classe

Innovazione, versatilità, comfort di bordo e di viaggio, stile ed eleganza: il P 680 LSX è un concentrato di questi valori e rappresenta uno dei fiori all'occhiello della produzione di Arca.

Un modello progettato per le coppie mature ed esperte, ma adatto anche ai turisti più dinamici e, con l'opzione del letto basculante anteriore, pure alle famiglie. Le dimensioni contenute in meno di sette metri, la linea filante e aerodinamica e la sofisticata base meccanica del Fiat Ducato con telaio ribassato AL-KO Amc, offrono una straordinaria maneggevolezza e ottime performance su strada. Il telaio AL-KO, infatti, si avvale di una carreggiata molto larga a beneficio di una migliore tenuta di strada e offre un'altezza da terra ridotta che mantiene il baricentro basso a vantaggio della stabilità di guida. Ad avvicinare l'assetto generale a quello di una vettura, ci pensano poi gli ammortizzatori a doppio effetto e l'assale longitudinale dotato di barra di torsione. Questa soluzione ha permesso anche di realizzare un doppio pavimento riscaldato, dove sono collocati i serbatoi di carico e scarico in posizione protetta dal gelo e di ricavare un gavone passante a tutta larghezza con due ampi portelloni simmetrici. La scocca è realizzata con rivestimento esterno in Alufiber, un materiale che coniuga le qualità dell'alluminio e della vetroresina in termini di estetica e resistenza. All'interno l'eleganza e la classe deali arredi in stile nautico offrono un ambiente raffinato, dedicato a chi sa apprezzare la cura del dettaglio e lo stile italiano. I colori caldi del mobilio nobilitato con le essenze del ciliegio si accompagnano alle tonalità panna delle tappezzerie, delle esclusive tende a pacchetto (optional) e degli sportelli dei pensili in cucina. Un abitacolo accogliente che può vantare anche un'eccellente luminosità fornita dalle numerose finestre e da un sistema di luci che prevede anche una scenografica illuminazione diffusa sopra ai pensili e nella parte inferiore dei divani e della cucina. La pianta è quella tradizionale nella cultura francese dei semintegrali, con letto matrimoniale longitudinale nella zona posteriore adiacente al bagno, cucina a "L" centrale e semidinette anteriore. La zona living è capace di accogliere fino a 5 persone intorno al tavolino, grazie ai sedili girevoli, al divanetto frontemarcia e a un ulteriore divano longitudinale. Il tavolo centrale è ampliabile a libro e dotato di una gamba telescopica che permette una facile trasformazione in letto matrimoniale traversale. Quattro posti omologati e altrettanti posti letto che possono avvantaggiarsi anche della soluzione del letto basculante anteriore, offerta come opzione. Quest'ultimo è stato progettato per aderire quanto più possibile al profilo curvo del cupolino lasciando inalterata l'abitabilità della cellula e l'agibilità della cabina. La cucina a "L" in posizione centrale si distingue per il piano in vetroresina Arca nel quale è ricavato il lavello, il blocco cottura a quattro fuochi con integrati forno a gas e scaldavivande, il frigorifero da 135 litri e la cappa aspirante in acciaio inox. Al centro si trova anche un capiente armadio appendiabiti a doppia anta, corredato da una serie di utili cassetti.

La zona posteriore è separata da una porta scorrevole che crea una vera e propria camera da letto. Il matrimoniale longitudinale ha la testiera rialzabile per un comfort senza compromessi, mentre la rete a doghe, sollevabile, permette l'accesso a un capace gavone dotato anche di sportello verso l'esterno. La toilette a sviluppo longitudinale presenta il box doccia separato e il lavabo interamente realizzato in vetroresina Arca. P 680 LSX, quindi, si propone a un'utenza esperta ed esigente, che si lascia sì sedurre dal fascino e dall'eleganza del design Arca, ma non tralascia gli aspetti tecnici, riconoscendo il valore di una costruzione eseguita a regola d'arte, di dotazioni accessoristiche di qualità e caratteristiche adatte ad affrontare qualsiasi situazione ambientale e climatica.

La Vetrina





CARATTERISTICHE

Dimensioni
Lunghezza 6890 mm
Larghezza 2310 mm
Altezza 3020 mm
Passo 4012 mm
Massa in ordine di marcia: 3125 kg
Massa totale ammessa: 3500 kg

Acque grigie: 100 litri
Acque nere: 18 litri (+ 38 optional con kit

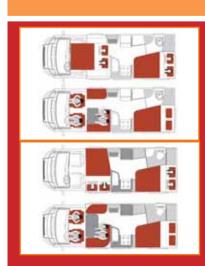
Stufa Truma Combi da 6000 watt - Presa esterna 12/220 volt + tv + sat - Presa esterna













Carthago Chic e-line integrali Veicolo elegante con confort della categoria Premium ed esclusiva concezione degli spazi abitativi tipo "Yachting".

Costruito su Fiat Ducato con telaio ribassato AL-KO e carreggiata allargata assale posteriore.

Autonomia sopra la media, utilizzo durante tutto l'anno con tutti i tipi di clima anche quelli più rigidi, sono le peculiarità di questa gamma.

Con una altezza interna di 2,12m in soggiorno ed il grande gruppo sedute anteriore arrotondato gli Chic e-line e s-plus sono ai massimi livelli relativamente a spazi e confort in questa categoria di veicoli.





La Vetrina







Chic e-line 44

Gruppo sedute arrotondato con panca laterale, bagno comfort e cucina angolare con Lavello doppio

Fiat Ducato ALKO 35 light / 40 heavy Passo: 4143 mm Posti letto fissi/variabili: 4/5 Posti viaggio: 4/5

- gruppo sedute arrotondato con panca laterale adatto fino a 6 persone
 Cucina ad angolo con Lavello doppio
- bagno comfort con doccia separato
 armadio porta abiti alto,
- armadio porta abiti alto,
 Ulteriore armadio porta
 abiti sotto letto posteriore
 Letto posteriore
 140 / 130 x 210 cm
 Spogliatoio
 grande letto basculante
 160 x 195 cm









La tradizione in una nuova veste

Con il Cruiser C1 Concorde perfeziona il modo tradizionale di costruire i camper.

Dall'inconfondibile design esterno all'allestimento degli interni, il Cruiser C1 dimostra soprattutto una cosa: la coerenza con cui il costruttore dell'Alta Franconia concepisce i suoi camper.

Una nuova forma della mansarda crea un'estetica moderna

La novità del Concorde Cruiser della generazione 2011 è riconoscibile a prima vista. I progettisti di Aschbach hanno dato una nuova forma all'elemento caratteristico del camper. La mansarda estende la sua linea arrotondata sopra la cabina di guida del telaio da camion, conferendo al modello tradizionale un'estetica moderna e dinamica.

L'impressione di modernità e pregevolezza si conferma anche negli interni del mansardato. Con il Cruiser C1, Concorde si rivolge agli entusiasti dei mansardati di lunga data che, pur preferendo il sistema costruttivo classico, non vogliono rinunciare al comfort di un camper di lusso offerto, all'interno della classe più elevata, quasi solo dai motorhome.

Il design delle varie zone non fa soltanto intuire il comfort nel viag-giare. Salta agli occhi soprattutto l'allestimento della zona notte. La generosa variante di configurazione che consiste in un letto a due piazze collocato al centro della stanza, è armoniosamente arricchita da inserti in pelle sulla testata del letto e sulla parete posteriore.

Spazi funzionali ben concepiti con dati oggettivi

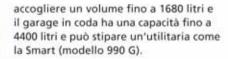
Ne sono un esempio la cucina a L con piano di lavoro in materiale minerale e lavello integrato nello stesso materiale, il frigo AES con freezer separato, con una capacità di 175 litri già nella dotazione di serie. Il bagno è collocato accanto alla cucina. Qui il Cruiser C1 offre, secondo la relativa pianta, un bagno di grandi dimensioni oppure un bagno "Concorde Premium", cioè un generoso vano chiuso che ha anche funzione di spogliatoio. Degni di nota sono anche i numeri del serbatoio dell'acqua da 320 litri e del serbatoio di recupero da 230 litri di capacità.

Insieme al telaio da camion, la struttura a doppio pavimento, con cui l'azienda Concorde costruisce i suoi modelli mansardati già da oltre 15 anni, conferisce al Cruiser C1 abbondanti riserve di carico utile e capacità di stiva. La possibilità di carico nel gavone passante rende il trasporto di oggetti ingombranti un gioco da ragazzi. Il gavone può









Anche la motorizzazione di base dei due telai su cui il Cruiser C1 si presenta, pro-mette performance eccellenti. L'Iveco Eurocargo vanta 680 Nm di coppia e 217 CV di potenza. Come se non bastasse, il MAN TGL lo supera ancora arrivando fino a 1000 Nm di coppia massima e 250 CV di potenza nella versione a sei cilindri.

I quattro posti letto di serie - due nella zona di coda, due in mansarda - garantiscono un ottimo comfort per la notte grazie alle misure abbondanti. Oltre alle dimensioni del materasso da 2100 x 1550 mm, colpisce anche l'altezza libera sopra il letto in mansarda di ben 700 mm.

Di serie: riscaldamento a pavimento ad acqua calda

Come nel caso dei due motorhome della Concorde Premium Class, Charisma e Liner, anche nel Cruiser C1 il riscaldamento a pavimento ad acqua calda è già installato di serie. Oltre alla distribuzione ottimale del calore in tutto lo spazio abitativo, questo sistema garantisce che tutte le installazioni tecniche e le condutture d'acqua siano posate nel doppio pavimento e restino protette anche a temperature sotto zero.

Il Cruiser C1 è disponibile con dodici piante diverse con tre varianti di configurazione dei letti, due bagni alternativi e quattro lunghezze della sovrastruttura da 7,83 metri a 9,88 metri (modello con Smart Garage). Il prezzo base per la pianta più piccola 791 H su Iveco Eurocargo è di 160.500 euro.



CARATTERISTICHE

- Telaio: MAN TGL, Iveco Eurocargo Cilindrata: 4-6 Potenza: 217-250 CV

- Massa complessiva: 7.490-11.990 kg Massa rimorchiabile: 3.500 kg Lunghezza: 7,83-9,875 m Larghezza: 249 cm

- Pareti, tetto e primo pavimento interno ed esterno in lega di alluminio cromato Spessore pavimento esterno: 42 mm

Dotazioni di serie:





La migliore B-Klasse di tutti i tempi: Hymermobil B 578

Non esiste nulla che non si possa migliorare! Con questo motto e con il titolo "La migliore B-Klasse di tutti i tempi", HYMER, il motorhome più venduto in Europa ed eletto motorhome dell'anno in Germania per 23 volte consecutive (!), ha completamente rivisitato l'Hymermobil B-Klasse. La "nuova" B-Klasse ha centrato le aspettative di esperti e clienti con una concezione unica delle dotazioni e tecnologie di bordo, accanto a un rapporto qualità/prezzo imbattibile.

Di questa famiglia fa parte il nuovo HYMER B 578, che con un peso complessivo di 3,5 tonnellate di serie, dispone di una dotazione tecnica completa, esemplare nella sua categoria, e che su una lunghezza totale di soli 6,99 metri è in grado di offrire la seguente pianta: due letti singoli longitudinali posteriori, bagno comfort con doccia separata e comoda toilette a cassetta, cucina funzionale e una dinette lounge davvero confortevole.

Ovviamente in questa serie di motorhome, il letto basculante è situato nella zona anteriore e nella sua nuova versione fa davvero classe a sé: estremamente ribassabile, su richiesta anche elettricamente, saldo e stabile nel posizionamento, facilissimo da raggiungere e con una generosa superficie utile di 2,00 x 1,50 metri e con un materasso a molle da sogno.

Nella zona giorno, la dinette lounge con la sua nuova forma ergonomica, imbottiture di elevata qualità e due cinture integrate a 3 punti è completata da un tavolo rifinito in vero legno, scorrevole sui due assi e girevole a 360 gradi. Accanto al piacevole stile Marasca Select per gli arredi, il soffitto rivestito in tessuto lungo tutto il veicolo, come anche la superficie inferiore del letto basculante, assicura un'acustica gradevole, di qualità superiore alla media, e una piacevole atmosfera abitativa.

La cucina si distingue per una serie di funzionalità, che la collocano al livello delle cucine domestiche: può infatti vantare un ampio fornello a tre fuochi di serie con stabile griglia singola e grandi manopole, un frigo da 150 litri con scomparto freezer, un profondo lavello con rubinetto alto, un piano di lavoro di elevata qualità e facile da pulire e una pratica cappa aspirante.

La doccia nel bagno comfort dispone di un piatto incassato nel pavimento, che concede ulteriore spazio in altezza e di uno sgabello disponibile come optional. L'intero bagno conquista grazie a una concezione pratica dello spazio e degli arredi, nonché all'accogliente atmosfera creata dai numerosi elementi in legno.

La zona notte posteriore ospita, sotto i due letti singoli longitudinali comodamente accessibili mediante gradini, guardaroba e spazi di stivaggio di facile accesso. Sotto i letti singoli è collocato anche il garage (con due porte di serie). Altri praticissimi spazi di stivaggio sono offerti dai vani ricavati nel doppio pavimento, coibentato e riscaldato. Tali vani sono comodamente accessibili dall'inter-

no grazie a pratiche botole. Il pavimento non presenta gradini lungo l'intera lunghezza del veicolo ed ha uno spessore di 3 centimetri. Le installazioni idriche ed elettriche sono alloggiate nel doppio pavimento e così protette dal gelo, così come i serbatoi, posizionati entrambi a ridosso dell'assale posteriore. L'intero doppio pavimento è riscaldato ad aria calda e garantisce un confortevole effetto di riscaldamento a pavimento.

La perfetta climatizzazione dell'ambiente è assicurata anche dalla cellula brevettata in PUAL e dalle pregiate finestre profilate con doppio vetro acrilico. L'ampio parabrezza offre una visione panoramica perfetta ed è dotato di serie di tapparella elettrica. Il cruscotto ribassato consente una visione ottimale della strada. E la sicurezza di guida è garantita anche dall'affidabile autotelaio ribassato Fiat a carreggiata allargata, dalle speciali sospensioni per l'assale anteriore, dal motore da 130 CV, nonché dai due airbag di serie e dai fari antinebbia.

La "Migliore B-Klasse di tutti i tempi", con questa dotazione completa di serie, costa soltanto 79.840 euro, franco fabbrica, spese di immatricolazione escluse. Per ulteriori dettagli sulla sua concezione, perfetta da ogni punto di vista, dalla struttura alla sicurezza di guida, dal riscaldamento agli spazi di stivaggio, dall'isolamento alla configurazione esemplare di zona giorno, zona notte, cucina e bagno, rivolgetevi al vostro rivenditore HYMER di fiducia o visitate la pagina www.la-nuova-b-klasse.it.





CARATTERISTICHE

to a carreggiata allargata

Motorizzazione di base: 2,3 litri JTD - kW (CV):

Dimensioni e pesi:
Lunghezza complessiva cm.: 699
Larghezza complessiva cm.: 235
Larghezza interna cm.: 218
Altezza complessiva cm.: 290
Altezza abitativa cm.: 198
Passo mm.: 4035
Massa in ordine di marcia ca. kg: 3.110
Massa complessiva tecnicamente consentita: 3500 kg/4.250 kg

Massa rimorchiabile (rimorchio frenato) kg: 2.000/1.650

Regolatore di velocità Tempomat
Porta conducente con alzacristalli elettrico
Sospensioni Goldschmitt sull'assale anteriore

Cappa aspirante in cucina
Zanzariera alla porta d'ingresso
Letti singoli sollevabili lateralmente, per un







Katamarano 1 Pratico e funzionale, ad un prezzo economicissimo

Introdotta alcuni anni fa, la serie Katamarano ha riscosso sin dall'inizio grande interesse da parte degli appassionati del settore. In effetti il concept di questo autocaravan è assai interessante e apprezzabile, perché propone caratteristiche di ottima abitabilità ad un prezzo estremamente economico. Ad una cifra da Entry Level, Rimor mette a disposizione una linea di autocaravan con allestimenti e comodità che di solito si possono trovare soltanto in mezzi di fascia superiore. Primo della serie è il Katamarano 1, particolarmente indicato a chi si affaccia per la prima volta nel mondo del "plein air". Su meccanica Ford Transit 350, cilindrata 2200 cc, il Katamarano 1 permette una guida facile e rilassata. Ha un aspetto sobrio e senza fronzoli, che evidenzia l'intento di mettere a disposizione un mezzo che guarda prima di tutto alla praticità: sono ben sei i posti letto e l'allestimento è in grado di soddisfare ogni esigenza di viaggio. Un matrimoniale di dimensioni veramente generose trova spazio in mansarda, dove l'aerazione è garantita da un'ampia finestra laterale. Nella zona giorno la dinette si sviluppa con tavolo e due poltrone contrapposte. Molto vivaci sono i colori della tappezzeria, che rendono particolarmente giovane il look interno. Un'ampia finestra in prossimità del tavolo permette una grande illuminazione. Dalla trasformazione della dinette, facile e rapida da attuare, si può ottenere un secondo letto matrimoniale. La cucina è a tre fuochi con finestra davanti ai fornelli e comodi vani porta oggetti e cassetto porta posate. Un grande mobile accoglie nella parte inferiore il frigo e nella parte superiore un capiente vano per lo stivaggio di oggetti o vivande. In coda è sistemato un letto a castello; all'occorrenza il letto inferiore può essere sollevato per ottenere un gavone di carico accessibile dall'esterno. L'illuminazione naturale è garantita, oltre che da due finestre accanto ai posti letto, da due oblò posizionati sul tetto, entrambi con zanzariera, il primo in prossimità dei fornelli, l'altro in coda. Il bagno, grande e con tazza rotabile, ha il vano della doccia separato, una caratteristica rara in un mezzo Entry Level. Un armadio spazioso separa bagno e letti. Con un prezzo base di 29.990,00 (per il modello 115CV, IVA compresa escluso trasporto ed immatricolazione) è così possibile avere un autocaravan che per praticità e possibilità di accoglienza non ha da invidiare niente ai mezzi di fascia più alta. Su richiesta si possono avere la porta di accesso con zanzariera, il portapacchi con scaletta, il portabici, il portamoto e una numerosa serie di altri accessori.



AUTOCARAVANS

CARATTERISTICHE

MECCANICA

Motorizzazione: Ford Transit 350 Passo (mm): 3750 Cilindrata (Cc): 2200

Serbatoio gasolio MISURE E PESI

LETTI

Posti letto: 6

SERBATOI

Acqua potabile (interno): 40+60 l. Recupero acque grigie: 45+45 l. Recupero WC: 15 l.

Termoventilazione Riscaldatore aria: 3000 kcl Riscaldatore acqua: boiler 10 l. Vano bombole gas: 2x11:13 kg

N. fuochi piano cottura: 2 Oscuranti finestre e zanzariere Bagno - doccia separata WC Kassette - Presa 220V

Vano garage (misure sportello accesso) H (mm) x L (mm): 1350x950













Nel ringraziare la disponibilità degli altri, diamo il benvenuto ai nuovi centri convenzionati

Gli sconti evidenziati non sono cumulabili con altre offerte

*Menù ristoranti: Primo, secondo, contorno, acqua e vino (della casa) euro 15,00; Extra - 15% sul listino: frutta, dessert, vino in bottiglia e caffè

AREE DI SOSTA - CAMPEGGI E AGRICAMP ITALIA E SAN MARINO

Abruzzo

AQ – Tagliacozzo Camping Velino 0863-610253 - 10% di sconto info@campingvelino.com

AQ - Castel di Sangro Camping Oasi del Sangro 0864-845223 - 10% di sconto marcelloricchiuto@excite.it N41°45'59.06 E14°05'35.93

AQ – Campo di Giove Camping Orsa Minore 0864-40261 - 10% di sconto polaris@orsaminore.net

CH – Vasto A.A. TR@NS.IT 0464-548268 – 5% di sconto info@areatransit.it

CH – Torino di Sangro Area Camper Vitale 347/5586955 – 10% di sconto giardino.ulivi@tiscali.it

CH – Bomba Camping Isola Verde 0872-860475 – 5% di sconto isolaverde@tin.it

PE - Silvi Marina Camping Europe 085-930137 - 10% di sconto (NO agosto) info@europegarden.it

TE - Giulianova Don Antonio Camping Residence 085/8008928 - 10% di sconto escluso dal 01/08 al 23/08 info@campingdonantonio.it

TE – Giulianova Camping Holiday - 085/8000053 10% di sconto (no 4/18 agosto) holiday@camping.it

TE - Pineto Camping International 085 930639 - 10% di sconto (NO agosto) info@internationalcamping.it

> TE – Pineto Heliopolis - Camping-Ristorante 085-9492720 – sconto 15% info@heliopolis.it

Basilicata

PZ - Atella Camping Laghi Monticchio - Europa 0972-731008 - 10% di sconto max.zed@virgilio.it PZ – Banzi Agricamp Carrera della Regina 0971-774470 – 10% di sconto postmaster@carreradellaregina.it

MT - Metaponto Camping Pianeta Nettuno 0835/745590 - 10% di sconto No Luglio e Ago info@lidonettuno.com

Calabria

CZ - Badolato Marina Camping La Rocca 30% di sconto - mese di Luglio 20% di sconto - mese di Agosto 0967/814297 - 320/4387057 laroccacamp@hotmail.com

CS - Cariati Marina Camping II Vascellero 337-873489 - 10% di sconto villaggio@vascellero.it

CS - Praia a Mare Camping La Mantiniera 0985-779023 10% di sconto mantinera@tiscali.it

CS - Diamante
Camping Lido Tropical - 333/8765141
5% di sconto - 20% per pensionati
da settembre a maggio
info@lidotropical.it
N39°41'32"-E15°48'56"

CS - Cirella Area Attrezzata Lido Alexander 0985-86159 – 1,00 euro di sconto No Agosto info@lidoalexander.it

> CS - Rossano Stazione Camping Marina di Rossano 0983.512069 – 12% di sconto info@marinadirossano.it

CS – Sibari Camping Onda Azzurra 0983-851157 - 10% di sconto info@onda-azzurra.it

CS – Sibari Camping Raganello 0981-74198 – BS 15% - AS 10% raganello@raganello.it

CS - Catinella di Corigliano C Camping Thurium 0983 851955 – 851101 BS 15% - MS 10% - AS 8% info@campingthurium.com

CS – Corigliano Calabro Camping il Salice 0983-851169 – sconto 15% ilsalice@camping.it

CS – Corigliano Calabro Camping Due Elle 0983-851114 – 10% di sconto info@dueelle.com

CS – Cerchiara di Calabria Agricamp Acampora 0981/991320 – 10% di sconto agriturismoacampora@tiscali.it

CZ – Borgia Agricamp Borgo Piazza C. R. 0961-391326 – 15% di sconto info@borgopiazza.it

CZ – Cropani Marina Agricamp Acqua di Friso 333/7290865 – 5% di sconto acquadifriso@tiscali.it

CZ – Badolato Marina Camping La Rocca - 10% di sconto laroccacamp@hotmail.com

KR - Cirò Marina Camping Puntalice 0962-31160 - 10% sconto 5% dal 7 al 20 ago villaggio@campingpuntalice.it KR - Capo Rizzuto - Loc. Le Castella Camping Costa Splendente 0962-795131 - 10% di sconto info@rodiomail.it

KR - Capo Rizzuto
Camping Pizzo Greco - Club Naturista
0962-792249 - 5% di sconto
pizzogreco@krol.it

RC – Palmi Area Attrezzata Summerland 338/2942207 – 10% di sconto summerland.palmi@email.it

RC - Palmi Area Attrezzata Peloponneso 380/2500792 - 10% di sconto fabgan@alice.it

VV – Briatico Camping Dolomiti sul Mare 0963-391355 10% di sconto info@dolomitisulmare.com

VV – Marina di Nicotera Camping Sabbia d'Oro 0963-886395 – 10% di sconto info@villaggiosabbiadoro.it

VV – Nicotera Marina Camping Maris 0963-887834 – 10% di sconto info@mariscalabria.it

VV – Nicotera Marina Camping Mimosa - 0963-81397 – 10% di sconto info@villaggiomimosa.com

> VV – Zambrone Camping Sambalon 0963/392828 - 10% di sconto info@sambalon.com

Campania

CE - Baia e Latina Country Village "Il Baglio" 333/6260949 - 10% di sconto - Sosta Gratuita alberto.cangianiello@libero.it

> BN - Dugenta Villa Fico Country House 347/7621887 - 10% di sconto info@villafico.it

NA - Agevola Hotel La Costiera - 081/8731972 - 15% di sconto hotellacostiera@yahoo.it

> NA – Sorrento Camping Santa Fortunata 081 8073574 - 10% di sconto info@santafortunata.com

NA - Massalubrense Camping Nettuno 081-8081051 – 10% di sconto info@villaggionettuno.it

SA - Tramonti Agriturismo Mare e Monti 089876665 - 7% di sconto info@agriturismomaremonti.it

SA - Tramonti

Agricamp Costiera Amalfitana - 089/856192 22,00 € ad Equipaggio + Veicolo dal 01/09 al 14/06
30,00 € ad Equipaggio + Veicolo dal 15/06 al 31/08
dalla Domenica delle Palme al Lunedi dell'Angelo
dal 23/12 al 06/01
info@costieraatamalfitana.it

SA - Palinuro Camping Saline - 0974-931220 - 10% di sconto info@campingsaline.it

> SA - Palinuro Camping Marbella - 0974/931003 villaggio@marbellaclub.it

SA – Sicignano d. Alburni Agricamp Acqua della Battaglia 0828-973790 – 10% di sconto agriturismozito@tiscali.it

Emilia Romagna e Rep. San Marino

BO - Bologna Centro Turistico Città di Bologna 051/325016 - 15% di sconto info@hotelcamping.com

BO – Calderara di Reno Agricamp La Rizzola 051/721090 – 10% di sconto info@larizzolavini.it

BO – Monterenzio Agricamp Villaggiosalutepiù 051/929791 – 10% di sconto info@villaggiodellasalute.it

RN San Mauro Mare Camping Green 0541-341225 - 10% di sconto info@campinggreen.it N44°09'44.50 E12°26'32.39

RN – Riccione Camping Adria 0541-601003 - 5% di sconto info@campingadria.com

RN - Riccione Camping Alberello 0541/615402 - 10% di sconto escluso 1/18 agosto direzione@alberello.it

RA – Casalborsetti Camping Reno 0544-445020 – 10% di sconto info@canpingreno.it

RA – Faenza Agricamp Trerè 0546-47034 – 10% di sconto trere@trere.com

RA -Porto Corsini Area Attrezzata 0544/447399 - 10% di sconto Asspro19@prolocoportocorsini.191.it

FE – Ferrara Campeggio Comunale Estense 0532-752396 – 10% di sconto campeggio.estense@libero.it

FE – Anita Ferrara Agricamp Prato Pozzo 10% di sconto – 0532-801058 info@pratopozzo.com

FE – Bosco Mesola A.A. Oasi Park 0533/794386 – sconto 10% oasi-park@libero.it

FE – Lido degli Scacchi Holiday Village Florenz 0533/380193 – sconto 10% info@campingflorenz.com

FE – Dogato Agricamp "Novara" 0533/651097 – sconto 10% info@agriturismonovara.it

MO – Zocca Camping Montequestiolo – Bio 059.986800 – 10% di sconto jagat22@libero.it

RSM - San Marino
Centro Vacanze San Marino Camping-Village
0549/903964 - 10% di sconto NO agosto
10% di sconto Area Beach Planet
info@centrovacanzesanmarino.com
N 43°57'39.6360" E 12°27'43.1640"

Friuli Venezia Giulia

GO - Grado Tenuta Primero Camping 0431-896900 - 10% di sconto info@tenuta-primero.com

Lazio

ROMA Hotel - Barberini Suites 06/42016624 - 10% di sconto barberini@barberinisuites.it

ROMA

Prato Smeraldo Camper Point 06/50512905 – 10% di sconto - Salvo festivi info@pratosmeraldo.com

> FR - Fiuggi Eurocamping - 0775/514420 10% di sconto - NO agosto eurocamping2000@libero.it

RM – Bracciano Camping Azzurro 06-99805050 10% di sconto - NO agosto info@campingazzurro.it

RI – Borgorose Camping Campo Felice 0746-314821 – 10% di sconto campofelice.borgoros@libero.it

RI – Casaprota Agricamp Casalelaluna 0765/85221 – 10% di sconto casalelaluna@virgilio.it

RI – Montenero Sabino Agricamp Le Streghe 0765/324146 – 10% di sconto lestreghe@lestregheagriturismo.it

VT - Capodimonte Camping La perla del lago 0761-873128 - 10% di sconto info@perladellago.it

Liguria

GE - Rapallo Camping Rapallo 0185-262018 - 10% di sconto campingrapallo@libero.it

GE – Bogliasco Camping Genova Est 010/3472053 – 5% di sconto info@camping-genova-est.it

La Spezia Agricamp Ca du Chittu 0187/861205 – 10% di sconto caduchittu@virgilio.it

SP – Deiva Marina Camping Valdeiva 0187-824174 10% di sconto - escluso lug/ago camping@valdeiva.it

SP - Castelnuovo Magra Agricamp Cascina dei Peri 0187/674085 - 5% di sconto info@cascinadeiperi.it

Diano Marina – (IM) Oasi Park - 0183/497062 10% di sconto oasi-park@libero.it

Lombardia

MN - Grazie di Curtatone Area Attrezzata - Parco Pagnini 334/2136247 - 10% di sconto su tariffa di sosta giornaliera " tutto compreso" tgazza@alice.it

> BS - Capo di Ponte Area Camper "Concarena" 0364/42104 - 10% di sconto Agenzia.capodiponte@libero.it

MN - Monzambano Area Attrezzata Camperisti di Monzambano 334/1580937 - 20% di sconto info@camperistidimonzambano.it

SO - Aprica Camping Aprica 0342-710001 - 10% di sconto apricamp@apricaonline.com BG - Clusone La Busgarina 347-6772849 Sconto 10% busgarina@yahoo.it N45°52'36.01 E9°55'09.97

BG – Clusone Camping Berg 0346/22144 – Sconto 10% info@campingclusone.it

BG – Valbondione Camping Valbondione 0346-44088 – Sconto 10% campeggi@jumpy.it

BS- Desenzano del Garda Camping San Francesco - 030/9110245 tariffe agevolate camper stop moreinfo@campingsanfrancesco.com

> BS - Desenzano del Garda Camping VO' 030-9121325 - 5% di sconto info@voit.it

> BS – Desenzano sul Garda AA – Gestione Camper 347/7156641 – 15% di sconto gestionecamper@libero.it

BS – Rovato Az. Vitivinicola Conti Terzi 030-7721037 – sosta gratuita Sconto 10% sui prodotti contiterzi@libero.it

VA – Maccagno Camping Boschetto Holiday 0332/2560250 – 8% BMS lido@boschettoholiday.it

Marche

AP – Marina di Altidona Camping Garden River 0734-931843 – 10% di sconto gardenriver@camping.it

AP – Ascoli Piceno Locanda Dei Girasoli 0736/47903 – 10% di sconto A cena dal Lun. al Ven. info@locandadeigirasoli.it

AP – Altidona Camping Rivaverde 0734 932012 - 10% di sconto rivaverde@camping.it

AP - Balzo di Montegallo Camping Vettore 0736-807007 - 10% di sconto campingvettore@virgilio.it

AP – Porto Sant'Elpidio Camping La Risacca 0734-991423 - BS 10% - AS 5% info@larisacca.it

> AP – Grottammare Camping Don Diego 0735/581285 – sconto 10% dondiego@grottammare.it

AN - Ancona – Portonovo Camping Adriatico 071-801170 - 10% di sconto

AN - Portorecanati - Scossici Camping Adriatico 071-977735 - 10% di sconto

AN – Castelplanio Agricamp San Anna 368-637256 – 10% di sconto tranqui@pasadena.it

MC - Potenza Picena In fattoria - Campeggio Area attrezzata Parco 347/0546415 - 10% di sconto info@qirettigiordano.it MC – Tolentino Agricamp Colle Regnano 0733-697691 – 10% di sconto agriturismo@colleregnano.it

MC – Civitanova Marche Sosta Camper Civitanova 329-7776692 – 10% di sconto info@sostacampercivitanova.com

PU - P.te Messa di P.-Camping Marecchia 0541-928515 - 10% di sconto info@campingmarecchia.it

PU – Torrette di Fano Camping La Mimosa 0721-834015 - 10% di sconto info@campinglamimosa.it

Molise

IS – Vastogirardi Camping Cerritelli 0865-836343 - 10% di sconto N41°46'45.77 E14°17'30.23

IS - S. Pietro Avellana Camping I Saraceni 347-4779143 - 10% di sconto N41°48'35.87 E14°11'24.91

CB – Riccia Camping Ciocca 0874-715020 - 10% di sconto info@villaggiociocca.it N41°30'40.14 E14*49'24.56

CB - Montenero di Bisaccia Camping Sabbia d'Oro 0873-803351 - 10% di sconto sabiad@tin.it N42°03'52.03 E14°46'51.64

CB – Petacciato Villaggio La Torre 335-802628 – 10% di sconto N42°01'27.64 E14°53'14.63

Piemonte

TO - Ceresole Reale Camping Piccolo Paradiso 0124-953235 - 10% di sconto NO agosto camping.paradiso@tiscali.it

> CN - Peveragno Camping II Melo 0171-383599 – 10% di sconto info@campingilmelo.it

CN – Villar San Costanzo Camping Villar 0171-910036 – 10% di sconto info@campingvillar.com

VB – Santa Maria Maggiore Camping La pineta 0324-94123 - 10% di sconto direzione@campeggiopineta.it

VB – Villadossola Camping Holidayis dal 28/04 al 07/07 - 10% di sconto

VB - Cannobio Bosco Boschetto Holiday 0323/71597 - BS+MS 8% - AS 5% bosco@boschettoholiday.it

NO – Pombia Park – Pombia Park 0321-956431 - 3 euro di sconto info@safaripark.it

Puglia

TA - Marina di Ginosa Area di sosta Amici della natura 347-4495492 - 20% di sconto kiogio@yahoo.it FG - Peschici Centro Turistico Jalillo 0884/963406 - 10% di sconto info@ialillo it

BA - Bisceglie Agricampeggio Brezza tra gli ulivi

Area sosta camper e rimessaggio



Via Imbriani 441 5% di sconto - 348 5580572 info@brezzatragliulivi.it - www.brezzatragliulivi.it

NUOVA APERTURA

BA – Gravina in Puglia Agricamp Biologica d. Murge 080-3269717 – 10% di sconto michelecapone@murgia.it

BA – Cassano delle Murge Agricamp Masseria Ruotolo 080-764336 – 10% di sconto masseria ruotolo@tin.it

BA - Alberobello Agricamp "Nel Verde" 338/4915879 - 10% di sconto parcheggio.nelverde@libero.it

BA – Alberobello Agricamp II trullo del Generale 080/4324641 – 10% di sconto fattoria_trullo@hotmail.com

BR – Cassano delle Murge Agriturismo Fasano 080/764177 – 20% di sconto info@agriturismofasano.it

BA – Alberobello Camping Bosco Selva 080/4323726 - 10% di sconto campingboscoselva@libero.it

FG - Manfredonia Camping Tellina Agriturismo 0884/571040 - 10% di sconto info@tellina.it

FG - Manfredonia Centro Vacanze La Bussola 336/248870 - 10% di sconto NO agosto la-bussola@tiscali.it

> FG – Margherita di Savoia Camping Millenium 333-3530100 - 30% di sconto buononero@tiscali.it

FG – Margherita di Savoia Camping AA Moby Dick 0883 656378 - 15% di sconto info@lidomobydick.it

FG – San Giovanni Rotondo Tenuta Chianchito S.S. 273 km 11,55 0882-451944 - 15% di sconto www.tenutachianchito.it

FG – Rodi Garganico Camping Siesta 0884/917009 – 10% di sconto info@siestacamping.it

FG - Peschici Centro Turistico S. Nicola 0884-964024 – 10% di sconto sannicola@sannicola.it

FG - Peschici Camping Bellariva 0884-963423 - 5% di sconto info@villaggiobellariva.it

FG - Isola Varano Camping 5 Stelle
0884-917583 – 10% di sconto (no 4/20 ago)
a.brunetti@camping5stelle.it

FG - Vieste Camping Spiaggia Lunga 0884-706586 - 10% sconto (no 4/20 ago) info@spiaggialunga.com

FG - Vieste Camping Capo Vieste 0884-706326 – 10% di sconto (no 4/20 ago) info@capovieste.com

FG - Vieste Camping Le Diomedee 0884-706472 - 10% sconto (no 4/20 ago) info@lediomedee.com

FG – Vieste Camping Baia degli Aranci 0884-706591 - 10% di sconto NO 1/22 ago info@baiadegliaranci.com

> FG - Vieste Molinella Vacanze 0884/707530 - Sconto 10% NO AS info@molinellavacanze.it

FG - Vieste Camping Vieste Marina 0884/706471 – sconto 10% Escluso 2/20 agosto viestemarina@tiscali.it

> FG - Manfredonia Camping Lido Salpi 0884 571160 – 10% di Sconto lidosalpi@libero.it

FG - San Marco la Catola Agricamp Avellaneta 0881/556115 – sconto 11% renato@avellaneta.it

LE – Gallipoli Baia di Gallipoli - Camping-Ristorante 335-261674 - 15% di sconto info@baiadigallipoli.com N40°00'07.58 E18°01'22.11

LE - Gagliano Capo Camping Santa Maria di Leuca 0883-548157 – 10% di sconto campingsmleuca@tiscalinet.it

LE - Lecce Agriturismo Namastè 0832-329647 - 20% di sconto campinglecce@yahoo.it

LE - Lecce Fuori le Mura 338-5918002 - 10% di sconto romeomirarco@libero.it

LE – Lequile Agriturismo Villa Alessandra 0832-632028 - 10% di sconto

LE – Vernole A.A. Camper l'Aia - 0832-891662 10% di sconto - Escluso agosto camperlaia@libero.it

LE – Otranto A.A. Solara - 0836/806626 – 10% di sconto info@hotelsolara.it

LE-Salve - Pescoluse Area di sosta Le Maldive 349-8520580 - 10% di sconto (no 3/22 ago) info@lemaldive.org

LE - Patù Agricamp Masseria San Nicola 0833/752243 - 5% di sconto sannicola@masseriasannicola.com

San Marino

Centro Vacanze San Marino Camping-Village 0549/903964 - 10% di sconto NO agosto 10% di sconto Area Beach Planet info@centrovacanzesanmarino.com N 43°57'39.6360" E 12°27'43.1640'

Sardegna

CA - Villaputzu Camping Portocorallo - 070/997017

> CA - Quartu Sant'Flena Camping Pini e Mare 070-803103 – 5% di sconto info@piniemare.com

> CA - Barumini/Tuili Camping AA Jara 070/9364277 – sconto 15% info@parcodellagiara.it

CA - Muravera Camping Porto Pirastu 070/991437 - BS+MS 8% - AS 5% portopirastu@boschettoholiday.it

CA - Muravera Camping Charter Sailor 070/991438 - BS+MS 8% - AS 5% info@chartersailor.eu

OR - Loc. San Quirico pod.80 Agricamp Archelao 329/3570571 – sconto 10% a.archelao@ticali.it

OR - Arborea Camping S'Ena Arrubia 0783-809011 10% di sconto info@senarrubia.it

OG - Bari Sardo Camping L'ultima Spiaggia 0782/29363 - 5% di sconto info@campingultimaspiaggia.it

OT - San Teodoro Camping San Teodoro la Cinta 0784/865777 – 5% di sconto info@campingsanteodoro.com

OT - Palau Camping Capo d'Orso 0789/702155 – 10% di sconto info@capodorso.it

SS – Alghero Camping La Mariposa 079-950360 - 10% di sconto - No agosto preno@lamariposa.it

SS - Cannigione Camping Isuledda 0789-86003 – 10% di sconto (no 1/22 ago) info@isuledda.it

SS - Cannigione Camping Golfo di Arzachena 0789/88101 – 10% sconto Escluso 4/20 agosto campingarza@tiscali.it

SS - Sorso Camping Li Nibari - 5% di sconto - 079-310303 campinglinibari@campinglinibari.com

Sicilia

AG - San Leone Camping Valle dei Templi 0922-411115 sconto BS 10% - AS 5% info@campingvalledeitempli.com

AG - Porto Empedocle Area Attrezzata Punta Piccola Park 347/5298525 - sconto 20% (NO dal 16/7 al 31/8) puntapiccolapark@alice.it

AG – Seccagrande di Ribera Camping Village Kamemi 0925-69212 – 15% di sconto NO luglio/agosto info@kamemicamping.it - www.kamemicamping.it N37°26′18.15 E13°14′40.74

AG - Menfi Camping La Palma
0925-78392 – 10% di sconto - NO Agosto info@campinglapalma.com

CL – San Cataldo Agricamp - Terre di Antiche Solfare 0934-930843 - 10% di sconto info@terrediantichesolfare.it

Catania Camping Jonio - 095/491139 - 10% di sconto info@campingjonio.com

EN - Piazza Armerina Agricamp Gigliotto - 0933-970898 - 10% di sconto

gigliotto@gigliotto.com ME - Giardini - Naxos

Area di Sosta "Holiday Sun" 339 21 85 191 - 10% di sconto info@holidaysun.it

ME - Torre Faro Nuovo Camping dello Stretto 090/3223051 – 10% di sconto info@campingdellostretto.it

ME - Giardini Naxos Parking Lagani 348-3730059 - 10% di sconto (NO agosto) salvino1963@interfree.it N37°49'15.40 E15°16'03.24

> ME - Sant'Alessio Siculo Camping La Focetta Sicula 0942 751657 – 10% di sconto lafocetta@tin.it

> ME - Vulcano Camping Eden Park 090-9852120 – 20% di sconto edenpark@isolavulcano.it

ME - Lipari - Canneto Camping Baia Unci 090/9811909 - sconto 10% per soggiorni di una settimana (escluso dal 15/07 al 31/08 e soggiorni in bungalow) baiaunci@tele2.it

ME - Oliveri Camping Marinello - 0941-313000 – sconto 10%

marinello@camping.it

MF - Milazzo Camping Cirucco - 090/9284746 - sconto 10% info@cirucco.it

ME – Milazzo Camping Riva Smeralda - 090/9287791 – sconto 10% info@rivasmeralda.it

ME – Terme Vigliatore Camping Salicà - 331/9219510 - sconto 10% info@campingsalica.it

> PA - Alia Agriturismo Al Lago Verde 091/8219121 - sconto 15% info@lagoverdeagriturismo.it

PA - Campofelice di Roccella Camping Praia Mare Club 347-3602010 - 20% sconto NO sett. Ferragosto

PA - Isola delle Femmine Camping La Plaia 091/8677001 – 10% di sconto campinglaplaya@virgillo.it

SR - Siracusa Agriturismo Terrazza sul Mare 335/6056206 - 10% di sconto info@terramar.it

SR - Marzamemi Camping Forte Villane
0931-841011 - 10% di sconto (NO luglio/agosto)
info@fortevillage.net

> RG - Donnalucata Camping Piccadilly 0932-938704 - 10% di sconto clubpiccadilly@tiscali.it

RG - S. Croce Camerina Camping Luminoso 0932/918401 - sconto 10% (escluso Agosto) info@campingluminoso.com

TP - Castelvetrano Camping Athena - 0924/46132 – 10% di sconto info@campingathenaselinunte.it

Toscana

SI - Casciano di Murlo Le Soline - 0577/817410 - 10% di sconto (su soggiorni minimi di 3 gg) camping@lesoline.it

PI - Pisa Agricampeggio lago le tamerici 050/989007 - 7% di sconto su tariffa sosta info@lagoletamerici.it

GR - Castell'Azzara Il Cornacchino - 0564/951582 - 10% di sconto cornacchino@cornacchino.it

Arezzo Camping Le Ginestre - 0575/363566 - 10% di sconto info@campingleginestre.it

> AR - Montalto Camping Falterona - 0575-582360 10% di sconto info@campingfalterona.it

AR - Chiusi della Verna Camping La Verna - 0575-532121 - 10% di sconto info@campinglaverna.it

> FI - Bivigliano Camping Poggio degli Uccellini 055-406725 - 10% di sconto info@poggiouccellini.it

FI - Troghi Camping II Poggetto 055-8307323 - Sconto 10% info@campingilpoggetto.com

FI - Firenzuola Camping La Futa - 055/815297 - Sconto 15% info@campinglafuta.it

PI – Montopoli Val d'Arno Toscana Village - 0571-449032 – 15% di sconto info@toscanavillage.com

LI - Porto Azzurro (Elba) Camping Arrighi
0565-95568 – 15% di Sconto
arrighelba@elbalink.it www.campingarrighi.it

> PI - Palaia Agriturismo

La Cerbana

0587-632058 15% di sconto info@lacerbana.com www.lacerbana.com menù 15 euro*



PT - Serravalle Pistoiese Relais La Belloccia 0573-51564 – sconto 10% info@relaislabelluccia.com

GR – Marina di Grosseto Le Marze Boschetto Holiday 0564/5430898 MS/B sconto 8% AS 5% lemarze@boschettoholiday.it

Trentino

TN - Torbole sul Garda Camping Europa 0464/505888 - 10% di sconto escluso Luglio e Agosto info@campingeuropatorbole.it

BZ - San Vigilio di Marebbe Area Attrezzata "RAS" 0474-501418 – 5% di sconto info@ritterkeller.it

TN - Folgaria Camping Sole Neve 0464-765257 - 15% di sconto info@campingsoleneve.it

TN – Levico Terme Camping Levico 0461-706491 – 10% di sconto info@lagolevico.com

TN - Levico Terme Camping 2 Laghi 0461-706290 – 10% di sconto info@campingclub.it

TN – Pergine Valsugana Camping San Cristoforo 0461-512707 – 10% di sconto info@campingclub.it

TN – Fucine di Ossana Camping Cevedale 0463/751630 – 5% di sconto info@campingcevedale.it

TN – Pozza di Fassa Camping Vidor 0462-763247 – 5% di sconto Escluso lug/ago e 21/12 6/1 info@campingvidor.it

TN – Pozza di Fassa
Camping Catinaccio Rosengarten
0462/763305 – 5% di sconto
Escluso alta stagione, e
pagamento con carta di credito
Non cumulabile con altre iniziative in corso
info@catinacciorosengarten.com

TN - Sarnonico Park Baita Dolomiti 0463/830109 - 109% di sconto NO 21/7 al15/8 lo sconto non è cumulabile ad offerte speciali in corso info@baita-dolomiti.it

TN – Terlago Camping Laghi di Lamar 0461-860423 – 10% di sconto campeggio@laghidilamar.com

TN – Tonadico Camping Castelpietra 0439-62426 – 5% di sconto info@castelpietra.it

TN – Torbole sul Garda A.A. TR@NS.IT - 0464-548268 – 5% info@areatransit.it

Umbria

PG - Spoleto Albergo Paradiso 0743/223082 - sconto 10% info@albergoparadiso.net

PG - Cascia Campeggio il Drago 0743/751070 - sconto 10% Escluso Agosto info@campeggioildrago.it PG – Assisi Camping Assisi 075-816816 – sconto 10% info@campingassisi.it

PG – Spoleto Camping II Girasole 347-8765971 – 10% di sconto campingilgirasole@libero.it

PG – Montone Agricamp Acquacalda 075-9306112 – 5% di sconto info@acquacalda.it

PG – Gubbio Camping Città di Gubbio 075-9272037 – 5% info@gubbiocamping.com

PG – Sant'Arcangelo Magione Camping Italgest 075-848238 – Sconto 10% camping@italgest.com

PG – Passignano sul Trasimeno Camping La Spiaggia 075/827246 – 5% di sconto BS info@campinglaspiaggia.it

PG – Passignano sul Trasimeno Camping Kursaal 075-828085 – 10% di sconto info@campingkursaal.it

PG - Passignano sul Trasimeno Camping Europa 075-827405 - 10% di sconto (escluso luglio e agosto) info@camping-europa.it

PG – Pietralunga Camping Pineta 075 9460799 – sconto 10% info@campingpineta.net

PG – Bevagna Agricamp II Giardino degli Elfi 0742-362014 – 7% di sconto info@ilgiardinodeglielfi.it

Val D'Aosta

AO - La Salle Camping Green Park 0165/861300 - 10% di sconto info@greenparkcamping.com

AO - Etroubles Camping Tunnel 0165-78292 – 10% di sconto info@campingtunnel.it

AO – Chatillon Camping Dalai Lama 0166.548688 – 10% di sconto info@campingdalailama.com

AO - Gressoney Saint Jean Camping Margherita 0125-355370 sconto 10% BS - 5% AS info@campingmargherita.com

AO – La Thuile A.A. Azzurra 348/3535048 – 10% di sconto antoniolipo@hotmail.com

Veneto

VE – Oriago Camping Serenissima 041-921850 - 10% di sconto camping.serenissima@shineline.it

VE – Jesolo Camping Parco Capraro 0421-961073 – 10% di sconto Solo camperisti capraro@marconinet.it VE - Jesolo Lido Camping Bosco Pineta 338/2231462 - 10% di sconto jesolocamper@libero.it

VE - Jesolo Area Attrezzata - Don Bosco 338/2231462 - sconto 10% areacamperdonbosco@tiscali.it

PD – Baone Agriturismo Alba 0429-4480 - 10% di sconto info@agriturismoalba.it

Vicenza Camping Vicenza 0444-582311 – 10% di sconto info@campingvicenza.it

VI – Montegalda Agricamp II Palazzone 0444-735224 – 8% di sconto giovanni@brunello.it

VR – Lazise Camping Amici di Lazise 045-6490146 - 15% di sconto info@campingamicidilazise.it

VR – Palazzolo di Sona Agricamp "El Bacan" 348/9367204 – 10% di sconto info@el-bacan.it

TV - Falzè di Piave Parking Le Grave 339/2348523 - 10% di sconto belleluigi@libero.it

CAMPEGGI ESTERO

Austria

Tirol
Camping Innsbruck Kranebitten
0043.512284180 - sconto 10%
campinnsbruck@hotmail.com

Croazia

Pula Camping Stoja 00385.52.387.144 - 10% di sconto marketing@arenaturist.hr

Medulin Camping Medulin 00385.52.572.801 - 10% di sconto marketing@arenaturist.hr

Medulin - Premantura Camping Stupice 00385.52.575.111 - 10% di sconto marketing@arenaturist.hr

Medulin - Premantura Camping Runke 00385.52.575.022 - 10% di sconto marketing@arenaturist.hr

Medulin - Banjole Camping Indije 00385.52.573.066 - 10% di sconto marketing@arenaturist.hr

Francia

Chateauroux-Les Alpes
Camping Les Cariamas - 0033 (0)492 432 263
10% lug/ago - 30%mar/apr/giu/set
p.tim@free.fr

Puy L'Eveque Camping Les Vignes 0033 (0)565308172 – 10% lesvignes46700@aol.com

Spagna

Saldes (Barcelona)
Camping Repos del Pedraforca
0034 - 938 258 044 - 10% di sconto
pedra@campingpedraforca.com

RIMESSAGGI

Campania

NA - Acerra ESSE Auto srl - Via di Vittorio, 12 10% di sconto 081/3196091 selvaggioauto@alice.it

Lombardia

MI - Settala Infair Rimessaggio - Via Di Vittorio, 4 15% di sconto - 333/1927899

VA - Cassano Magnago Progetto Vacanza - Via Pascal, 1 5% di sconto 0331/1688459 noleggio@progettoyacanza.com

VA - Fagnano Olona Non Solo Camper - Via Corridoni, 111/C 5% di sconto - 0331/617288 info@non-solo-camper.it

Piemonte

VE - Rovasenda Nuovo Rimessaggio Della Torre sas Via Gattinara, 15 5% di sconto 349/5536796 info@rimessaggiorovasenda.it

Puglia

BA - Bisceglie Agricampeggio Brezza tra gli ulivi

Area sosta camper e rimessaggio



Via Imbriani 441 5% di sconto - 348 5580572 info@brezzatragliulivi.it - www.brezzatragliulivi.it

NUOVA APERTURA

MARKET & ACCESSORI

Abruzzo

CH - Miglianico SquadraLab sas Sconto 10% - 0871/485100 info@squadralab.it

CH – Casalbordino Abruzzo Park 5% di sconto - 0873/918374 info@abruzzopark.it

PE – Città Sant'angelo Proelkom - Via Mulino del Gioco, 14 8% di sconto – 085959323 info@proelkom.com PE – Montesilvano Car Park - C.da Fonte d'Olmo 10% di sconto – 085-4683426 info@caravanfabbiani.it

TE – Tortoreto Lido Camper One Via Nazionale km 404,500 10% di sconto – 0861-789372 info@camperone.com

Calabria

RC - Villa San Giovanni Mediterraneo Caravan via San Filippo Neri 10% di sconto - 338-7799150 info@mediterraneocaravan.com

CS – Rende Calabria Camper via Spagna SS per Paola 10% di sconto - 0984-448624 info@calabriacamper.it

CS – Mangone Cosenza Camper Caravan Via ex giornale di Calabria, 83 12% di sconto - 0984-969133 info@cosenzacamper.it

Campania

NA - Madonna dell'Arco Romano Caravan via Romani, 155 10% di sconto - 081-5316755 info@romanocaravan.it

CE - Casagiove Centro Caravan Romaniello via Tifata, 8 5% di sconto - 0823-494592 info@caravanromaniello it

Emilia Romagna

Rimini Meteor Viaggi S.S. consolare S.Marino, 62 Sconto 10% - 0541-751160 info@metorviaggi.it

Rimini Quelli dei Camper S.S. Consolare S.Marino, 52 Sconto 10% - 0541/751111 info@quellideicamper.com

Bologna I Ropa Center - Via Vaccaro, 11 Sconto 8% - 051-561554 ropa@ropa.it

BO – Castel San Pietro Beltrani Caravan Market Via Ca' Bianca, 361 G 051-19987094 – 6% di sconto info@caravanmarket.com

BO – San Pietro in Casale Camperopoli - via Ferrara, 9 Sconto 10% - 051-810306 info@camperopoli.com

BO – Medicina Agip di Legnani e Casieri via San Vitale Ovest, 209 10% di sconto - 051.852917 info@agipmedicina.com

FC – Forlimpopoli Beltrani Caravan Market Via Emilia per Cesena, 202 0543-745065 – 6% di sconto info@caravanmarket.com

FC – Forlimpopoli Comm-Car Via Emilia per Cesena, 1493 10% di sconto – 0543/740284 comm-car@libero.it

Modena Curecumping Service Medena

via Canaletto Nord, 830/B 10% di sconto 059-318499 info@eurocampingservice.it

RN – Gatteo a Mare Silvia Camper - Via Mascagni, 22 10% di sconto – 338/52, 22 10% di sconto – 338/5256518 info@silviacamper.it

Friuli Venezia Giulia

Trieste Casamobil - 15% di sconto - 040-211610 info@casamobil.it

Lazio

Frosinone Tiber Camper - via Vado la Lena, 31 0775-291341 - 15% di sconto info@tibercamper.it

Roma
TONY CB - installazione e vendita
ricetrasmettitori CB-OM-FM - Via Pallavicini, 70
10% di sconto - 06/55267914
tonycb@tiscali.it

Roma Centro Caravan Costantini Via Pontina, 399 10% di sconto - 06-5074159 info@centrocaravancostantini.it

Roma Zaccari Caravan via Pontina, 339 10% di sconto - 06-5087933 info@camperventure.it

Roma Campidoglio Nauticamper Via dei Monti Tiburtini, 400 10% di sconto – 06.4182077 info@campidoglionauticamper.it

RM – Ostia Lido Gravità Zero - Canoe Via Costanzo Casana, 142 5-10-20% varia pre articoli - 06-5699697 max@gravitazero.info

Liguria

Genova Pons - Via Funtanin, 1 10% di sconto - 010.3991788 pons@pons.it

GE - Savignone Amico Camper - Località Birra, 36 10% di sconto - 010-9642164 amicoinfo@amicocamper.com

GE - Savignone Amico Camper 2 - via Marconi, 19 10% di sconto - 010-9761302 amicoinfo@amicocamper.com

Genova Autoservice - via Inf. Rio Maggiore, 4C 5% di sconto - 010-8355720 info@autoservicesrl.net

Lombardia

BG - Treviolo



Via Trento, 2 – 035/0345900 15% di sconto Accessori 2% acquisto di camper nuovo vendite@orobicacamper.it BG – Villa D'Almè Gelpi - Via Mazzi, 38 10% di sconto – 035-543144 info@flligelpi.com

BG – Curno Fustinoni Sport Via Trento, 2 – 035-611262 10% su tutti i prodotti fustinoni@tin.it

Brescia Gialdini S.r.I. via Trimpulina, 45 10% di sconto 030-2002385 info@gialdini.it

BS – Desenzano del Garda Sirmione Camper via Colli Storici, 205 10% di sconto – 030/9910396 info@sirmionecamper.it

MI – Villasanta Nautic – Caravans Via Settembrini, 34 10% di sconto - 039/2051989 nautic-caravans@tiscali.it

MI – Lainate Autronic Service Center Via Varese, 18/20 15% di sconto – 02/93796738 asc@autronic.191.it

MI – Magenta Camping Sport Magenta C.so Europa, 21/23 5% di sconto – 02.9790179 info@campingsportmagenta.com

VA - Fagnano Olona Non Solo Camper Via Corridoni, 111/C 5% di sconto - 0331/617288 info@non-solo-camper.it

VA - Cassano Magnago Progetto Vacanza Via Pascal, 1 5% di sconto - 0331/1688459 noleggio@progettovacanza.com

Varese
Sanrocco
Via Borri, 311
Sconti: 6% accessori
5% Caravan Camper e carrelli
10% barche, motori e gommoni
0332/261223
sanroc@tin.it

Cremona Expocar Via S. Predengo, 20 20% di sconto – 0372-2471001 expocar.cr@tin.it

LC – Barzago Camper Noleggio Mauri Via Statale, 25 7% di sconto – 031/874071 info@capernoleggiomauri.it

Marche

Ancona Arcobaleno Caravan Via Giromnelli, 6 10% di sconto - 071/2916455 arcobal@aruba.it

Ancona Conero Caravan S.S.16 km. 309+700 10% di sconto - 071/95559 info@conerocaravan.it





via Adriatica Nord, 49 10% di sconto 071-6609331 info@giocaravan.it



Molise

CB - Ripalimosani Centro Caravan Sport C.da Taverna del Cortile, 2 10% di sconto - 0874-64142

CB – Guardalfiera Simeone c.da Aia delle Serre, SN 15% di sconto – 0874-840218 tende@simeone.it

Piemonte

VB - Verbania Pallanza Autocaravan Vagabondo Corso Europa, 41 0323-504419

VB – Verbania Magicamper C.so Nazioni unite, 29 0323-556137 – 10% di sconto info@magicamper.com

VB – Verbania Autocaravan Vagamondo c.so Europa, 41 10% di sconto – 0823/504419 info@vagamondo.com

CN - Treiso d'Alba Caravan Langhe 0173/442215 - 5% di sconto info@caravanlanghe.it

Torino AutoCaravan Massaua Via F. De Sanctis 15 8% di sconto - 011-7793521 info@autocaravanmassaua.it

TO - Volpiano Camper Go! Via Cesare Battisti, 71 10% di sconto - 011.9881049 info@campergo.it

Puglia

Foggia
Parking '92 - S.S. per Troia Km.1
10% di sconto - 0881-750461
info@parking92.com - www.parking92.com

LE - Lequile Salento Caravan SS per Gallipoli, km. 7+300 10% di sconto - 0832-261131 info@salentocaravan.it

TA - Martina Franca Itriacamper - Corso Messapia 132 10% di sconto su spesa minima di € 100 320/4625418 itriacamper@yahoo.it

> TA - Grottaglie Percam-Per C.da Saponaro, SS 7 TA/BR 10% di sconto - 099-5611831

Sardegna

Cagliari Autocaravan - Viale Elmas n° 222 10% di sconto - 070-215878 info@autocaravan it

SS - Olbia Autocaravan - Località Su Tappaiu 10% di sconto - 078-967108 info@autocaravan.it

Sicilia

Palermo Idea Vacanze Via Imperatore Federico, 116 5% di sconto - 091/542555 idea_vacanze@tin.it

Palermo Emmecaravan Via Imperatore Federico, 67 10% di sconto - 091-547245 mmoles1@virgilio.it

Palermo Vemacar Via Montepellegrino, 159 10% di sconto - 091-544546 info@vemacar.it

Palermo Rocca Fulvio Largo Pisani, 3 10% di sconto - 091-420864 fabiorocca2@tin it

PA – Misilmeri Gruppo Holiday Camp S.S. 121, km 244+700 15% di sconto – 091/8713306 gruppoholidaycamp@libero.it

Trapani Camper & Tour - Via Libica, 41 15% di sconto - 0923/534452 info@camperandtorur.it

TP - Marsala Campermania - C.da Dara, 260 10% di sconto - 0923-733063 campermania.tp@tiscali.it

TP - Strasatti di Marsala Montalto Caravan S.S. 115 km. 42,200 10% di sconto - 0923-741300 info@montaltocaravan.com

Caltanissetta Camping Sport Via Senatore D'Antona, 9 10% di sconto – 0934.22088 camping.sport@virgilio.it

Catania FDA Autocaravan Via G. La Rocca, 1 10% di sconto - 095-492080 fda-sas@tiscali.it

CT - San Giovanni La Punta Camperservices - Via Famà, 12 10% di scono - 095/7411564 camperservices@alice.it

Toscana

FI - Tavernelle Val di Pesa Paolino Camper Ass. & Rent Via L. Da Vinci, 126 10% di sconto - 055/8070382 info@paolinorent.it

Livorno

Punto Camping - via p.le Pisana, 635 10% di sconto - 0586-410066 erikaesp@tin.it

PI - Cascina Caravan Bacci - Via Toscoromagnola, 125 5% di sconto – 050/700313 info@caravanbacci.com

> SI - Colle Val d'Elsa Paolino Camper Ass. & Rent Località Nelvedere 10% di sconto – 0577/931821 info@paolinorent.it

> LU – Capannori Carrozzeria del Fiorentino Via Volpi, 2 15% di sconto – 0583-981537 delfiorentino@tiscalinet.it

Trentino

BZ - Laivez Bertoglio Camper Via San Giacomo 260 10% di sconto - 0471/502811 info@bertogliocamper.it

Trento Campertours C.so Alpini, 26 15% di sconto – 0461/825954 info@campertours.it

Umbria

TR - Terni Ternana Caravan - Str. Di Maratta Alta 29 Sconto 10% su articoli da banco - 0744/301903

> PG - S. Martino in Campo E7 Caravan Strada Tiberina Sud, 20/d 10% di sconto – 075.609451 info@e7caravan.it

Veneto

TV - Castelfranco Veneto Vibercar Service Via Brenta, 167 - 0423/722326 10-20% di sconto (salvo articoli già scontati) info@vibercar.it

VE - Cavallino Treporti Camping Market 10% di sconto – 041/5372211 info@campingmarket.com

VI - Altavilla Vicentina Avignone Camper e Caravan via Tavernelle, 5 10% di sconto - 0444-574171 info@assistenzacamper.com

VR - Cerea



Via Torino, 10 10% di sconto - 0442-329199 info@lafenice.vr.it

TV - Castelfranco Veneto Castel Rent Via Brenta, 169 10% di sconto - 0423-498348 info@castelrent.it

NOLEGGIO CAMPER

Abruzzo

TE - Tortoreto Lido Camper One Via Nazionale km 404 500 5% di sconto - 0861-789372 info@camperone.com

Calabria

CS - Rende Calabria Camper via Spagna SS per Paola 5% di sconto - 0984-448624 info@calabriacamper.it

CS - Mangone Cosenza Camper Caravan Via ex giornale di Calabria, 83 12% di sconto - 0984-969133 info@cosenzacamper.it

Campania

NA - Acerra ESSE Auto srl Autonolleggio Via di Vittorio, 12 5% di sconto 081/5208580 acerra@moversrent.it

Emilia Romagna

Rimini Meteor Viaggi S.S. consolare S.Marino, 62 - 5 euro al giorno - 0541-751160 info@metorviaggi.it

Rimini Quelli dei Camper S.S. Consolare S.Marino, 52 5% di sconto - 0541/751111 info@quellideicamper.com

Rimini Camper House Via Maria Goya, 3 5% di sconto - 0541-392031 info@camperhouse.com

MO - Castelfranco Emilia Abecamper Via P. Nenni, 91 5% di sconto - 339-3784203 info@abecamper.it

Lazio

Roma Zaccari Caravan via Pontina, 339 - 06-5087933 5 - 10% di sconto info@camperventure.it

Roma Campidoglio Nauticamper Via dei Monti Tiburtini, 400 10% di sconto - 06.4182077 info@campidoglionauticamper.it

Liguria

Genova Autoservice 5% di sconto - 010/8355720 info@autoservice.net

Lombardia

BG - Treviolo



5% - 035-693329 vendite@orobicacamper.it

BG - Gorle Camper Valtesse 10% di sconto - 035/296386 info@campervaltesse.it

BG - Villa D'Almè Gelpi - Via Mazzi, 38 10% di sconto - 035-543144 info@flligelpi.com

LC - Barzago Camper Noleggio Mauri Via Statale, 25 7% di sconto - 031/874071 info@capernoleggiomauri.it

VA - Fagnano Olona Non Solo Camper Via Corridoni, 111/C 10% di sconto - 0331/617288 info@non-solo-camper.it

VA - Cassano Magnago Progetto Vacanza Via Pascal, 1 10% di sconto MS - BS 0331/1688459 noleggio@progettovacanza.com

> Milano Camper Nolo Via Dante Chiasserini, 15/2 10% di sconto – 02/33202233 info@campernolo.com

Molise

Isernia CRC Cimino Rent a Camper 10% anche alta stagione 0865412718 - fax 0865412503 crc.rent@blurent.com

Piemonte

TO - Lanzo Torinese Lanzo Rent 10% di sconto - 0123-322516 ale@lanzorent.com

CN - Genola Grosso Vacanze 5% di sconto il lunedì 0172/68650 staff@grossovacanze.com

VB - Verbania Magicamper C.so Nazioni unite, 29 - 0323-556137 Sconto 5%AS/10%MS/15%BS info@magicamper.com

> AT – Quarto d'Asti Asticaravn Via Reg. Lepre 5% di sconto - 0141.293556 asticaravan@burent.com

Puglia

Foggia



S.S. per Troia Km.1 10% di sconto - 0881-750461 info@parking92.com

TA - Grottaglie Percam-Per C.da Saponaro, SS 7 TA/BR 10% di sconto - 099-5611831

Sicilia

Palermo Idea Vacanze Via Imperatore Federico, 116 5% di sconto - 091/542555 idea vacanze@tin.it

Trapani Camper & Tour Via Libica, 41 - 0923/534452 15% di sconto info@camperandtorur.it

TP - Strasatti di Marsala Montalto Caravan S.S. 115 km. 42,200 10% di sconto - 0923/741300 info@montaltocaravan.com

TP - Marsala Camper Auto Mania 10% di sconto - 0923/966037 camperautomania@libero.it

Toscana

PI – Cascina Caravan Bacci 5% di sconto – 050/700313 info@caravanbacci.com

FI – Tavernelle Val di Pesa Paolino Camper Ass. & Rent Via L. Da Vinci, 126 5% di sconto – 055/8070382 info@paolinorent.it

SI – Colle Val d'Elsa Paolino Camper Ass. & Rent Località Nelvedere 5% di sconto – 0577/931821 info@paolinorent.it

Veneto

TV - Castelfranco Veneto Vibercar Service - Via Brenta, 167 10% sconto noleggio in Bs e Ms; 5% sconto noleggio in As. - 0423/722326 info@vibercar.it

PARCHI

Abruzzo

AQ – S. Demetrio de' Vestini Grotte di Stiffe 0862/86142 – sconto di 1,5 info@grottestiffe.it

Calabria

CS - Laino Borgo LAO Canyon Rafting 0981/85644 - 10% di sconto laosrl@tiscali.it

Campania

NA - Giugliano in Campania Magic World - Parco Divertimenti 081/8546789 - Sconto 3 euro info@magicworldparcodivertimenti.it

Emilia Romagna

RN – Rimini Museo dell'Aviazione - 0541-756696 Per i tesserati verrà applicata la tariffa "ridotto" info@museoaviazione.com

RN – Cattolica Parco "Le Navi" - 0541-837.1 Sconto di 2,00 euro info@lenavi.it

MO – Maranello Galleria Ferrari Sconto di 2 euro a persona 0536.949713 galleria@ferrari.it

RE – Castelnovo de' Monti Gli Elfi Volanti - Parco avventura 347-7110433 - 15% di sconto info@selvadelbuffardello.it

FC – Borgo di Ridracoli Idro-ecomuseo delle acque 0543-917912 - 20% di sconto atlantide@atlantide.net

Lazio

VT – Bolsena Navigazione Alto Lazio Sconto 10% - 0761/798033 info@navigazionealtolazio.it

Liguria

SV – Ceriale Parco "Le Caravelle" Sconto 1,5 Euro- 0182/931755 info@lecaravelle.com

Lombardia

LO - Zelo Buon Persico Parco Ittico Paradiso 02/9065714 – 1 euro info@parcoittico.it

Marche

MC - Potenza Picena In fattoria Campeggio Area attrezzata Parco 347/0546415 - 10% di sconto info@girettigiordano.it

PU - Perticara di Novafeltria Skypark - 0541/927330 – 2 euro di sconto info@skypark.it

Piemonte

CN - Roccaforte Mondovi Garden Sport 0174/65434 - Sconto 15% su spesa minima di Euro 5.20 info@gardensport.it

NO - Pombia Pombia Park - 0321-956431 Sconto 3,00 € (2,00 € bambini) info@safaripark it

Puglia

BR - Fasano Zoo Safari 080-4414455 - 2 euro a tessera zoosafari@libero.it

Toscana

MS – Fosdinovo Parco Avventura Fosdinovo 320-9060749 - Sconto 2 euro info@parcoavventurafosdinovo.com

LU - S. Romano in Garfagnana Parco avventura - Selva del Buffardello 347/7110433 - sconto di 2 info@selvadelbuffardello.it

Umbria

PG – Foligno Rafting Umbria 348-3511798 - 10% di sconto rafting@raftingumbria.it

Veneto

VI – San Nazario Onda Selvaggia Rafting 0424/99581 – 10% di sconto info@ondaselvaggia.com

VR – Bussolengo Parco Natura 045/7170113 – 1,5 euro info@parconaturaviva.it

SLOVENIA

TERME CATEZ
Catez ob Savi (SI) - Topiska Cesta, 35
00386 74936700 - sconto 10%
info@terme-catez.si

IMPIANTI DI RISALITA

Molise

CB - Campitello Matese 0874-784190 8% Giornaliero Festivo 6% Giornaliero Feriale campitellomatese@libero.it

Trentino

TN – Folgaria – Lavarone
Giornalieri Festivi (sabato e domenica)
ADULTO euro 27,00
JUNIOR euro 22,50
BAMBINO euro 17,50
SENIOR euro 22,50
Giornalieri Feriali (da lunedi a venerdi)
ADULTO euro 21,50
JUNIOR euro 18,00
BAMBINO euro 16,50
SENIOR euro 18,00
www.folgariaski.com - 0464/721969
commerciale@folgariaski.com

Val D'Aosta

AO – Cervinia 0166/944411 D-Card 1 giorno + tutta Zermatt 36,00 anziché 40,00 6 giorni + tutta Zermatt 160,00 anziché 178,00 info@sportepromozione.it

ALBERGHI IN MONTAGNA

Emilia Romagna

HOTEL APPENNINO ***
10% di sconto
Vidiciatico Bo - tel e fax 0534/53107
hotelappennino@libero.it

HOTEL FARNETI***
10% di sconto
Lizzano in Belvedere Bo
tel 0534/51051 - fax 0534/50168

HOTEL ITALIA***

10% di sconto - Vidiciatico Bo
tel e fax 0534/53211
hotelitalia@inwind.it

HOTEL MIRAMONTI***

10% di sconto - Vidiciatico Bo
tel e fax 0534/53060
sporthotel@libero.it

HOTEL MONTEPIZZO***
10% di sconto
Lizzano in Belvedere Bo
tel. 0534/51055 - fax 0534/51266
montepizzo@liscalinet it

HOTEL SPORT***

10% di sconto - Vidiciatico Bo
tel. 0534/53130 - fax 0534/54030
sporthotel@libero.it

HOTEL VAL CARLINA***

10% di sconto - Vidiciatico Bo
tel. 0534/53060 - fax 0534/53430
valcarlina@libero.it

HOTEL MONTEGRANDE*** 10% di sconto - Vidiciatico (BO) tel. 0534/53210 - fax. 0534/54024

HOTEL VILLA SVIZZERA Vidiciatico (BO) - tel. 0534/453925 info@albergovillasvizzera.eu

Trentino

PD - Monselice HOTEL MULINO BIANCO 10% di sconto – 0429/781798 Menù 15,00 euro renzo@renzogaleazzo.it

Veneto

PD - Boccon di Vò B&B Cà Beldì - Via Monte Venda, 607 10% di sconto - 328/8508422 info@cabeldi.it BL - Rocca Pietore
Loc. Bosco Verde - Sport Hotel TOLER
15% di sconto - 0437/722030
info@sporthoteltoler.it

COMPAGNIE DI NAVIGAZIONE

Jadrolinija

23% di sconto - Fino al 31/12/2010 Amatori Viaggi Ancona Per prenotazioni e info: Tel. 071 204 305 infoamatori@amatori.com

Per la Sicilia

La TTTLines Linea - Napoli/Catania(e viceversa) con servizio di open deck/camping on board offre, acquistando cumulativamente i biglietti di andata e di ritorno, uno sconto del 50% sul ritorno dei camper e dei passeggeri per il periodo dal 1° aprile al 31 ottobre e, solo ad esaurimento posti in camping on board, dal 1° novembre al 31 marzo, uno sconto del 50% sul ritorno del camper e sui viaggi di andata e ritorno dei passeggeri. Per prenotazioni ed informazioni contattare il numero verde 800.915365 o il numero 081/5752192

Per la Grecia

Da Ancona e da Bari

Superfast Ferries – 10% Se prenoti direttamente al n° 0549-941378

Da Venezia o Ancona

Minoan Lines – 5% Se prenoti direttamente al n° 0549-941378 Da Brindisi

Traghettiamo.it 72100 Brindisi - Tel. 0831-521408 info@traghettiamo.it

Diritti di prenotazione (€15) scontati; Sconto 5% sulla tratta di andata di bassa o media stagione;

Per la Tunisia/Libia

Grimaldi Ferries Sconto 10% su tutte le linee

Per l'Islanda

Milano - Agamare Sconto del 5% - no tramite agenzia ma direttamente al nr. 02/6739721 agamare@agamare.it

Gli sconti descritti non si cumulano a possibili offerte oppure ad altri sconti

FIERE DI SETTORE

Gennaio

Tour.it - Carrara - Sconto 50% sul biglietto di ingresso

Marzo

Italia Vacanze - Novegro (MI) - Ingresso scontato Tempo Libero - Vicenza - Ingresso scontato Motor Vacanze - Biella - Ingresso scontato

Agosto

Caravan Salon - Dusseldorf (D) - Ingresso scontato

Settembre

Mondo Natura - Rimini - Ingresso scontato

ALTRO

Abruzzo

AQ - Scanno Caffetteria - Pasticceria Pan Dell'Orso 0864/74475 - 10% di sconto info@deliziepandellorso.com

Lazio

Roma

Relyance - progettazione software, assistenza etc. -06/53273616 - 5% di sconto info@relyance.com

Lombardia

MI – Lissone Arredamenti T3 Linee D'arredo Fino al 25% di sconto 335/5475737 - Sig. Marrapese convenzioni@t3lissone.it

MI - Milano Ottica "Oculis M.F." 20% di sconto su occhiale completo di montatura e lenti 02/2574068 info@oculis.it

Sondrio
Digitalpix - Largo Sindelfingen, 39
10% di sconto - 0342/217089
info@digitalpix.it

Marche

PU - Coldelce Urbino
Country House Enoteca "La Celletta"
10% di sconto - 0721/495130
info@lacelletta.it

PU - Urbino Il Portico Osteria - Wine Bar 10% di sconto - 0722/4329

PU - Montefabbri Colbordolo Taverna Ristorante "La tana del lupo" 10% di sconto - 0721/17011931 info@latanadellupo.net

Toscana

Cantine Donne del Vino:

- 5% su vini acquistati e pasti
- degustazione gratuita vino
- visita quidata gratuita della cantina

SI - Gaiole in Chianti Badia a Coltibuono 0577/74481 badia@coltibuono.com

SI - Montalcino Casato Prime Donne 0577/849421 casato@cinellicolombini.it

SI - Trequanda Fattoria del Colle 0577/662108 info@cinellicolombini.it

SI - Castel San Gimignano Fattoria II Palagio 0577/953004 marialelena@ilpalagio.com SI - Acquaviva di Montepulciano Fattoria del Cerro 0578/767722 fattoriadelcerro@saiagricola.it

SI - Radda in Chianti Le Bonatte 0577/738783 gioia@chiantinet.it

SI - Montalcino Fraz. Torrenieri Tenuta Vitanza 0577/832882 tenutavitanza@tenutavitanza.it

> FI - Rufina Dreolino 0558/397021 dreolino@dreolino.it

FI - Cerreto Guidi Villa Petriolo 0571/55284 info@villapetriolo.com

GR - Paganico Nannoni Grappe SRL 0564/905204 nannoni@nannoni.it

Veneto

VE - Mira Ponte Cantina Enoteca "Tre Comuni" 10% di sconto - 041/420663 roberto@larivieravini.it



Per inserire la tua struttura chiama 0549 941378

ECCEZIONALI OPPORTUNITÀ per tutti gli abbonati

Tutti gli abbonati **TURIT** - Turismo all'Aria Aperta (abbonamento: rivista cartacea - rivista on line - **TURIT** card on line) che prenoteranno un viaggio con la compagnia di navigazione **JADROLINIJA** potranno usufruire di uno **SCONTO** speciale del 23% su tutte le linee.



Tutti gli abbonati **TURIT** che prenoteranno un viaggio con il loro camper o caravan con la compagnia di navigazione **Superfast Ferries** o **Blue Star Ferries** potranno usufruire di uno **sconto del 25%** sulle rotte del Mar Adriatico. L'eccezionale opportunità è valida per tutto l'anno 2010 e non è cumulabile con le altre offerte. Quindi, **a soli 10 euro**, potrai ottenere l'abbonamento alla rivista TURIT- Turismo all'Aria Aperta in pdf, la tessera TURIT on line, la tessera MondoParchi (fino ad essurimento)... e, da ora, anche un importante risparmio per la tua vacanza!! **Approfitta dell'offerta e abbonati subito!**



STRAORDINARIA OPPORTUNITÀ

offerta valida per chi ha figli fino a 13 anni

Dal 1° Dicembre 2010
per i nuovi abbonamenti
a TURISMO all'aria aperta
e per i rinnovi
IN OMAGGIO



la tessera MONDOPARCHI

Compila il coupon e invia al n. di fax 0549 974917 o vai sul sito www.turismoitinerante.com Nome..... Cognome..... N. figli......Età..... CAP.....Prov. Tel..... alone ricc Dicembre 2010

lli ittinerani USILOSI

Territorio, ambiente ed enogastronomia

Tra le vette dell'Appennino Ecco i vini che mettono d'accordo le principali guide "Salone del Gusto", in vetrina i successi di Slon Food La "Marenda Sinòira" del Bicchierdivino



10 chef stellati per 10 rifugi e per tutte le tasche

Gruppo Editoriale

www.turismoitinerante.com - www.turit.it

indice

F ditoriale Ш F atti & Commenti Ш

- I "numeri" dell'ortofrutticoltura italiana
- Vino: il premio a un sommelier italiano spinge l'export (+ 9%)
 Per uno chef su tre il trend nei ristoranti 2010 è orto a km 0
- In centinaia a Casa Artusi ad applaudire Don Luigi Ciotti

- A Londra il Prosecco Bisol entra da Harrods
 Il formaggio Asiago premiato a "Caseus Veneti"
 Per Coldiretti/Eurispes, nella terra del S. Marzano record di import cinese di pomodori
- Consumi: 4 italiani su 10 mai entrati in un ristorante straniero
- Km 0 o mercato globale? È tempo di riconoscere la "terza via" "Vinitaly in the World" scopre che "Usa love made in Italy..."
- Gaetano Pasqui fu il primo a inventare una birra italiana
- La pasta italiana piace anche in Cina
- In un ristorante a New York la carta solo con gli ingredienti
- Gli italiani preferiscono pagare in contanti
 Il fritto fa male? No se l'olio è giusto
- L'Italia ogni anno sciupa 3,7 miliardi di alimenti
- Contro l'agropirateria



I tinerari

- Tra le vett dell'Appennino

XII

V ini e Oli

- Il meglio dell'enologia italiana in bottiglia per i 150 anni dell'Unità d'Italia
- Chianti colli fiorentini docg, al Giardino di Boboli si è stappata l'annata 2008
- Ecco i vini che mettono d'accordo le principali guide
- Torna ai vecchi splendori un'antica cantina umbra

XIV

pprofondimenti

- "Salone del Gusto", in vetrina i successi di Slow Food
- I turisti sognano l'Italia della buona cucina Ma per gli italiani a tavola vince il prezzo
- Cibo, simbolo di unità nazionale per il 46% degli italiani...

XVIII

Gastronomia

- La "Merenda Sinòira" del Bicchierdivino
- Il Ficodindia di Sicilia La pianta del dolce canto
- Occhio... al piatto e all'obesità
- A tavola con il pazzesco tour gastronomico di Skyscanner
 Valeggio e i suoi tortellini ospiti a Venezia

XXIII

Calendario

- 10 chef stellati per 10 rifugi e per tutte le tasche
- Una carpa per Natale
- Chef's Cup 2011 Süd Tirol
- Eurochocolate Ski
 A Gavirate (VA) la Mostra dei Presepi
 I Picai del Recioto
- Un Presepe Vivente a Mottola
- Natale nelle Terre di Faenza
- Capodanno dolce in Fattoria Il Presepe Artistico di Salice Salentino
- A Pompei (NA): Natale in Fiera
- Presepe di luce a Menarola"La squilla" a Lanciano
- A Livorno si svolgerà "Commercianti per due giorni"
- La Sagra della Pettola a Rutigliano (BA)
- Festival dei Sapori e dell'Artigianato
- Festa del Torrone e del Croccantino Natale a Serravalle (RA)
- Processione dell'anno vecchio
- Natalidea La Fiera a Natale
- Appuntamenti in beve

XXX

18 uongustaio

- Trattoria Leonida
- Ristorante Al Storico da Crea Giudecca Venezia

XXXII

R ecensioni

- Sapori del Maso: la nuova guida gratuita Gallo Rosso 2011
- Ostriche: passioni divine





10 chef stellati per 10 rifugi e per tutte le tasche

Direzione e Redazione 47899 Galazzano Repubblica di San Marino Tel. 0549 941379 Fax 0549 974917

Editrice TURIT s.r.l.

Responsabile della pubblicità Cell. 338 9801370

Tipo-Litografia Studio Stampa Repubblica di San Marino

Direttore responsabile Giuseppe Continolo

Coordinamento editoriale Simona Benzi

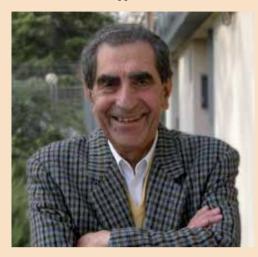
Grafica a cura di grafica@turit.it

Hanno collaborato

Riccardo Rolfini, Ines Roscio Pavia, Gianantonio Schiaffino

editoriale

di Giuseppe Continolo



iodiversità. Qual è il significato di questo termine spesso usato dai mass media? Ce lo spiega Pavan Sukhdev, un economista indiano responsabile del Dipartimento mercati internazionali della Deutsche Bank di Bombay. Secondo lui, la biodiversità indica la quantità e la variabilità degli organismi viventi appartenenti a una stessa specie (diversità genetica), a specie distinte e a ecosistemi diversi. A sua volta, tanto per capirci, un ecosistema è l'insieme dinamico formato da una comunità di piante, animali e micro-organismi e dal loro ambiente, interagenti come una stessa unità funzionale. Gli ecosistemi, a loro volta, comprendono i deserti, le barriere coralline, le zone umide, le praterie, i parchi urbani, le terre coltivate, ecc..

I servizi resi dagli ecosistemi producono i benefici goduti dagli umani: derrate alimentari, acqua dolce, boschi, regolazione del clima, protezione contro i rischi naturali, controllo dell'erosione, ingredienti per i prodotti farmaceutici, ma anche tempo libero, bellezza e valori spirituali

Solo la biodiversità terrestre rende possibili tutti i servizi resi dagli ecosistemi.

Dopo un'indagine durata tre anni e condotta da un centinaio di esperti è stato realizzato un rapporto denominato "report Stern" sulla biodiversità che segue quello elaborato nell'ottobre 2006 dallo stesso Nicholas Stern, il quale stimò per la prima volta il costo del riscaldamento climatico, prevedendo una perdita di 5.500 miliardi di euro nei successivi 20 anni, qualora nessuno avesse preso dei provvedimenti (la somma equivale a una recessione simile a quella generata dalla crisi del 1929).

Pavan Sukhdev sta ora conducendo una ricerca basata sul metodo Stern sui servizi che gli ecosistemi forniscono all'uomo e sulle perdite associate al loro degrado. A presto i risultati.



Rubrica in collaborazione con Salvatore Longo

l "numeri" dell'ortofrutticoltura italiana

Italia è la maggiore produttrice di frutta e verdura in Europa (25% del totale europeo), mentre, con il 2% della produzione mondiale, si attesta al sesto posto dopo colossi quali la Cina (37% del totale ortofrutta), India (10%), USA (4%) Brasile e Turchia (entrambi 3%).

Nel 2009 l'ortofrutta italiana ha prodotto oltre 31 milioni di tonnellate ed un fatturato complessivo di 22 miliardi di Euro, cui ha concorso il forte export (3,1 miliardi in valore, secondo solo al vino), dimostrando così tutta la capacità dell'ortofrutta di essere un veicolo del Made in Italy all'estero.

L'ortofrutta rappresenta una voce importante nel carrello della spesa. Nel 2009 le famiglie italiane hanno sborsato 14 miliardi di Euro per acquistare 8,4 milioni di tonnellate di ortofrutta. Con un elemento di novità: sono aumentati del +3% i nuclei familiari che ne hanno consumato, ma è diminuito di 10 (dieci) chilogrammi l'acquisto medio per famiglia. Una tendenza che è proseguita anche nei primi mesi del 2010: quasi il 100% delle famiglie ha acquistato frutta o verdura, ma è ulteriormente diminuita la quantità media acquistata da ogni nucleo familiare.



Vino: il premio a un sommelier italiano spinge l'export (+ 9%)

a vittoria di un sommelier italiano contribuisce a spingere la crescita del vino Made in Italy nel mondo dove le esportazioni hanno fatto segnare un aumento record del 9 per cento nel primo semestre del 2010. E' quanto afferma la Coldiretti nel commentare il titolo di 'Miglior sommelier' del pianeta 2010 assegnato a Luca Gardini. Un risultato che è di buon auspicio per nuove e rilevanti opportunità di crescita del vino italiano che stima la Coldiretti - potrebbe far sfiorare a fine anno i 3,5 miliardi di euro il valore del fatturato realizzato sui mercati esteri. Il vino - precisa la Coldiretti - è la principale voce dell'export agroalimentare nazionale con oltre la metà del fatturato estero che viene realizzato sul mercato comunitario dove la Germania è il principale consumatore di vino italiano. Il primo mercato extracomunitario di sbocco, con un quarto del valore totale delle esportazioni, sono invece gli Stati Uniti. Il risultato sui mercati esteri è di buon auspicio per la vendemmia 2010, stimata su valori contenuti compresi tra i 45 ed i 47 milioni di ettolitri, con il 60 per cento della produzione che - conclude la Coldiretti - sarà destinato alla realizzazione dei 498 vini a denominazione di origine controllata (Doc), controllata e garantita (Docg) e a indicazione geografica tipica (320 vini Doc, 41 Docg e 137 lgt).





Per uno chef su tre il trend nei ristoranti 2010 è orto a km 0

er uno chef su tre la nuova tendenza del 2010 è la preparazione nei ristoranti di menu con prodotti locali a chilometri zero magari coltivati direttamente nell'orto del locale. E' quanto afferma la Coldiretti nel rendere noto il risultato del sondaggio condotto su duemila cuochi dall'associazione Nazionale dei ristoratori sul trend più in del momento negli Sati Uniti. Il successo, diffuso soprattutto tra i ristoranti indipendenti, è determinato - riferisce la Coldiretti - dalla possibilità di garantirsi la qualità della materia prima utilizzata in cucina, assicura la possibilità di variare i menu secondo la stagione e rassicura i clienti con la possibilità di conoscere direttamente la provenienza del cibo a loro offerto. Si tratta di una tendenza che si sta rapidamente diffondendo anche in Italia dove le condizioni climatiche offrono la possibilità di disporre durante l'anno di una ampia varietà di frutta e verdura coltivate localmente, in grado di assicurare una ampia offerta nei menu. Accanto ai ristoranti che coltivano direttamente un proprio orto sono in molti a scegliere come fornitori agricoltori locali acquistando direttamente nelle aziende o nei mercati degli agricoltori che si stanno diffondendo nelle piccole e grandi città.

Il circuito degli alimenti a chilometri zero in Italia vale più di 3 miliardi di euro spesi per fare acquisti una rete di oltre 63mila imprese agricole (cantine, cascine, frantoi, caseifici), 18mila agriturismi, 600 mercati degli agricoltori di Campagna Amica, quasi 1200 distributori di latte fresco oltre a decine di ristoranti, mense, osterie, botteghe, consorzi agrari, cooperative, agriasili, vinerie, pescherie, pizzerie e gelaterie dove si servono prodotti locali e di stagione, secondo un monitoraggio della Coldiretti.



In centinaia a Casa Artusi ad applaudire Don Luigi Ciotti

/n segno forte di speranza e di ottimismo, in grado di trasformare le ingiustizie in terreno fertile per la costruzione di un mondo più giusto, e quindi più bello e più buono". Con queste motivazioni la città di Forlimpopoli, patria del celebre gastronomo Pellegrino Artusi, ha conseanato il Premio Artusi 2010 a Don Luigi Ciotti. fondatore di "Libera. Associazioni, nomi e numeri contro le mafie". Una realtà nata nel 1995 che, grazie all'esperienza delle cooperative sociali ad essa associate, ha dato vita ad un marchio, Libera Terra, che raggruppa prodotti biologici e di qualità provenienti dai terreni confiscati alla mafia. La consegna del premio si è tenuta sabato 9 ottobre a Casa Artusi, a conclusione dell'incontro pubblico "Il sapore della legalità" in cui Don Ciotti ha raccontato ad una sala gremita di pubblico, fotografi e giornalisti l'esperienza delle cooperative sociali di Libera Terra. Il Premio è stato consegnato dall'Assessore all'Agricoltura della Regione Emilia-Romagna, Tiberio Rabboni.

A Londra il Prosecco Bisol entra da Harrods

a lunedì 8 novembre i numerosi frequentatori del noto "magazzino londinese" di Brompton Road a Knightsbridge (sono circa 15 milioni all'anno), troveranno nelle storiche colonne espositive del Wine Shop nella Food Hall, assieme a quattro prestigiose case di Champagne, anche il Prosecco di Valdobbiadene dell'azienda condotta da Gianluca Bisol. Alla direzione del grande magazzino, nota per la tradizionale attenzione rivolta ai prodotti di eccellenza nel mondo, non poteva certamente sfuggire come negli ultimi anni nel Regno Unito il gradimento del Prosecco sia cresciuto in modo eccezionale. Questo vino di indiscussa qualità, fà così per la prima volta la sua apparizione in questo importante palcoscenico, assieme a quattro prestigiosi Champagne: Moet & Chandon, Pommery, Veuve Clicquot e Tattinger in un'area rinnovata della Food Hall, normalmente dedicata a cinque rappresentanti del noto prodotto francese. Queste sono le etichette del Prosecco che troveranno posto nell'area Wine Shop: Jeio Valdobbiadene Brut, Bisol Crede Valdobbiadene, Bisol Cartizze, Bisol Talento Metodo Classico Riserva 2001 e Jeio Rosé quest'ultimo premiato di recente con l'oro in Francia a "Le Mondial du Rosé". Questa in Inghilterra è realmente una grande conquista non solo di Bisol ma del Prosecco in generale.

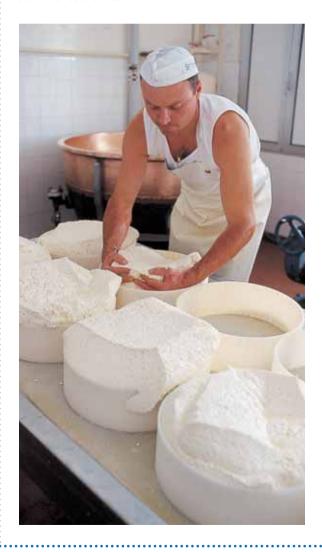
Gianantonio Schiaffino

Il formaggio Asiago premiato a "Caseus Veneti"

ono quattro le medaglie assegnate alla grande specialità casearia veneto-trentina a Denominazione di Origine Protetta nell'ambito della recente edizione del concorso "Caseus Veneti".

La giuria ha premiato la Casearia Toniolo S.p.A. di Borso del Grappa (Treviso) per l'Asiago Fresco, le Latterie Vicentine soc. coop. agr. di Schio (Vicenza) per l'Asiago d'Allevo Mezzano (4-6 mesi) e Vecchio (10-15 mesi) e la Latteria Sociale di Trìssino soc. coop. agr. (Vicenza) per l'Asiago d'Allevo Stravecchio.

La classifica finale, stilata dalla commissione tecnica di valutazione dei campioni di Veneto Agricoltura, testimonia l'impegno dei produttori di Asiago al miglioramento costante delle caratteristiche qualitative ed organolettiche del prodotto, che vede due produttori (Casearia Toniolo e Latteria di Trìssino) debuttare tra i vincitori del concorso nella categoria Asiago accanto alla Latterie Vicentine, storiche produttrici di Asiago nella fascia pedemontana vicentina, già premiate nelle scorse edizioni anche nella categoria Stravecchio. Ciò è tanto più significativo poiché la qualità dei prodotti non premiati è risultata particolarmente elevata.



Per Coldiretti/Eurispes, nella terra del S. Marzano record di import cinese di pomodori



uneo, la provincia dei grandi rossi, è anche quella che importa più vino dall'estero, mentre Modena, la patria dei prosciutti, ha il primato degli arrivi stranieri di cosce di maiale. Un terzo dei prodotti alimentari italiani in commercio viene dall'estero. Circa un terzo (33 per cento) della

produzione complessiva dei prodotti agroalimentari venduti in Italia ed esportati, per un valore di 51 miliardi di euro di fatturato, deriva da materie prime importate, trasformate e vendute con il marchio Made in Italy, in quanto la legislazione lo consente, nonostante in realtà esse possano provenire da qualsiasi punto del pianeta. E' quanto emerge dalle anticipazioni del rapporto sulle agromafie Coldiretti/Eurispes presentato nel corso del Forum Internazionale dell'Agricoltura e dell'Alimentazione organizzato dalla Coldiretti a Villa d'Este di Cernobbio. Nel 2009 sono stati importate 30 milioni di tonnellate di prodotti agroalimentari, con un aumento del 50 per cento negli ultimi 15 anni. Numerosi sono gli elementi che destano curiosità e preoccupazione che emergono dalle analisi sul commercio estero nel 2009 rese note per la prima volta nel rapporto Coldiretti/Eurispes:

- * sono state importate in Italia 161.215 tonnellate di pomodori preparati o conservati di cui: il 52,9 per cento proviene dalla Cina, destinate per il 98,6 per cento del totale alla sola provincia di Salerno, patria del mitico San Marzano:
- * l'Italia ha importato dall'estero circa 70.500 tonnellate di vini di uve fresche, per la quasi totalità provenienti dagli Stati Uniti e solo marginalmente dalla Repubblica Sudafricana, Cile e altri paesi, destinati per il 94,8 per cento alla provincia di Cuneo, nota nel mondo per i grandi rossi Made in Italy;
- * Sono state importate 4.983 tonnellate carne suina proveniente per il 91% dal Cile e destinato per l'87,4 per cento alle sole province di Milano e Modena (dove, come è noto, si confezionano prosciutti "italiani".

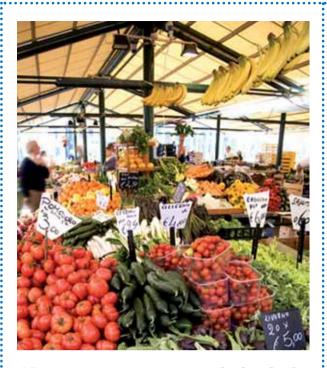
Consumi: 4 italiani su 10 mai entrati in un ristorante straniero

en quattro italiani su dieci non hanno mai messo piede in un ristorante straniero (41 per cento) o acquistato per strada kebab, tacos, involtini primavera o sushi da portare via (38 per cento). E' quanto emerge dall'indagine Coldiretti/Swg sulle nuove tendenze alimentari degli italiani al Forum Internazionale dell'Agricoltura e dell'Alimentazione di Cernobbio, che evidenzia la presenza di uno "zoccolo duro" di italiani che sfida la globalizzazione e mostra grande diffidenza verso il cibo straniero. La percentuale dei diffidenti cresce peraltro notevolmente se si considerano anche quanti solo raramente - sottolinea la Coldiretti - hanno provato la cucina straniera per raggiungere il valore di ben il 71 per cento degli italiani per i ristoranti stranieri e del 64 per cento per il take away. Nonostante la rapida diffusione degli esercizi commerciali che offrono cibi etnici da consumare sul posto o da portare via solo il 7 per cento degli italiani frequenta molto spesso un take away straniero e il 5 per cento un ristorante straniero. Tutto questo non pregiudica però la tolleranza degli italiani che per oltre la metà sono comunque favorevoli alla presenza degli esercizi alimentari stranieri nei centri storici, con una percentuale del 54 per cento per i take away e del 51 per cento per i ristoranti.

In ogni caso, gli effetti della globalizzazione si sono fatti sentire sulle tavole nostrane, spesso all'insaputa degli stessi italiani. A farne la spesa è ad esempio la pizza che è considerata la più valida alternativa al cibo straniero che però, nella metà dei casi, è preparata nelle 25mila pizzerie nazionali con ingredienti importati dall'estero: cagliate provenienti dall'Est Europa invece della tradizionale mozzarella, pomodoro cinese invece di quello nostrano, olio di oliva tunisino e spagnolo e farina canadese o ucraina che sostituisce quella ottenuta dal grano nazionale, all'insaputa dei consumatori. E la situazione è analoga per l'altro piatto tipico delle trattorie nazionali come gli spaghetti al pomodoro con il 60 per cento del grano duro utilizzato per la pasta che arriva dall'estero mentre negli ultimi dieci anni sono quadruplicate le importazioni di concentrato di pomodoro importato dalla Cina (+272 %) che è diventato la prima voce delle importazioni agroalimentari dal gigante asiatico con un quantitativo stimato per il 2010 di 100 milioni di chili.

La Coldiretti stima che due fette di prosciutto su tre vendute come italiane sono provenienti da maiali allevati all'estero, tre cartoni di latte a lunga conservazione su quattro sono stranieri senza indicazione in etichetta, oltre un terzo della pasta ottenuta da grano che non è stato coltivato in Italia all'insaputa dei consumatori, e la metà delle mozzarelle sono fatte con latte o addirittura cagliate straniere.





Km 0 o mercato globale? È tempo di riconoscere la "terza via"

ifesa del territorio o mercato globale: quando si parla di queste tematiche, pare di essere sempre tirati per le maniche. Forse allora sarebbe meglio, anziché pensare di scegliere tra queste due opzioni, riconoscere che ce n'è una terza. Ben venga, cioè, il "km 0", la difesa delle piccole produzioni di qualità e del valore culturale dell'artigianato agroalimentare. Ma guai se questo si traducesse in un sistema "curtense", privo di competitività sul mercato mondiale. La riprova viene dal fatto che uno dei settori che trainano la ripresa italiana dalla crisi è quello dell'export dell'agroalimentare di qualità, e allo stesso tempo dal fatto che l'agropirateria e l'"italian sounding" danneggiano fortemente il settore, al quale sottraggono ogni anno 50 miliardi di euro. E dunque anche, e soprattutto, i piccoli contadini. Collocare le produzioni di qualità in un'economia di scala, far sì che nasca una cooperazione fattiva: che la grande industria utilizzi, riconoscendone il valore, i prodotti d'eccellenza, e che questi ultimi utilizzino la grande industria e la grande distribuzione per portare nel mondo i loro sapori-saperi. Perché, come conferma Stefano Masini, responsabile ambiente e consumi di Coldiretti, a WineNews, "export e km 0 sono complementari, l'importante è valorizzare il luogo di produzione in termini di identità". Insomma, un sistema che porta prodotti "di nicchia" in ogni luogo compie una doppia operazione positiva: diffonde la conoscenza e la consapevolezza, e dà mercato alle piccole produzioni. Un sistema che, in realtà, già esiste, come testimonia Coop Italia, nelle parole del suo presidente, Vincenzo Tassinari, a WineNews: "Coop ha un piano di collaborazione ultradecennale con i produttori, che coinvolge più di 10.000 imprese che, collaborando con noi, hanno garanzie sulle loro produzioni".

"Vinitaly in the World" scopre che "Usa love made in Italy..."

"italian style" corre forte negli States, dove, nonostante la crisi, gli americani sono sempre più appassionati di cibi ed etichette tricolore. Uno strumento per le cantine italiane che vogliono vivere il loro sogno americano, insegnando l'abc del complesso mercato Usa, è "Vinitaly in the World", il tour di Vinitaly che, nella nuova veste, ha debuttato nella tappa americana (25-28 ottobre) a Eataly New York, quartier generale del wine & food italiano, ideato da Oscar Farinetti, nel cuore di Manhattan. E dove, nel momento dedicato ai consumatori del "Vinitaly Day at Eataly", più di 1.000 persone hanno preso d'assalto i banchi di assaggio dei nettari tricolore. "Nel primo semestre 2010, negli Usa, l'Italia è tornata - spiega il direttore generale di VeronaFiere, Giovanni Mantovani - sul primo gradino del podio ed ha esportato vino per un valore di 521 milioni di dollari, con un aumento dell'11,6%, raggiungendo una quota di mercato del 32,5% fra i vini importati".



Gaetano Pasqui fu il primo a inventare una birra italiana

i recente è uscito "L'uomo della birra. L'incredibile storia della più antica bionda di luppolo italiano", di Umberto Pasqui. Un libro alla scoperta dell'inventore, Gaetano Pasqui, della bionda italiana. Il mastro birraio fu il primo a produrre la birra con luppolo italiano. Agronomo di professione a metà dell'Ottocento, studiando ciuffetti di erbaccia, intuì che non si trattava di gramigna ma di luppolo selvatico. A Forlì, grazie all'eccellente intuito di Gaetano Pasqui, nasce, quindi, la prima luppolaia italiana. In pochi anni assieme al fratello costruì una fabbrica artigianale di birra, raggiungendo un culmine di vendita di 35 mila bottiglie l'anno. Oggi purtroppo l'unico rammarico per Forlì è che perse l'occasione di diventare la capitale della bionda italiana.

La pasta italiana piace anche in Cina

ono più che quadruplicate le esportazioni di pasta in Cina negli ultimi dieci anni (+339 per cento dal 2000 al 2009) che hanno superato i 3 milioni di chili all'anno. E' quanto emerge da una analisi della Coldiretti divulgata in occasione del World Pasta Day dalla quale si evdienzia che la tendenza alla crescita, nel Paese dove c'è chi sostiene siano stati inventati gli spaghetti, continua nei primi sette mesi del 2010 con un aumento record del 26 per cento.

La pasta - sottolinea la Coldiretti - è entrata nelle abitudini alimentari in tutti i continenti anche se i consumatori più appassionati di pasta italiana sono i tedeschi, seguiti nell'ordine dai francesi, dagli inglesi, dagli statunitensi e dai giapponesi. Nonostante la crescita, il Paese asiatico rimane nei consumi ancora molto lontano dall'Italia che detiene il primato con circa 26 chili a persona, tre volte superiore a quello di uno statunitense, di un greco o di un francese, cinque volte superiore a quello di un tedesco o di uno spagnolo e sedici volte superiore a quello di un giapponese.

Ma l'Italia è leader anche nella produzione con un piatto di pasta su quattro consumato nel mondo che - precisa la Coldiretti - è fatto in Italia che è leader nella produzione con 3,2 milioni di tonnellate superiore a quella degli Stati Uniti (2 milioni di tonnellate), del Brasile (1 milione di tonnellate) e della Russia (858 mila tonnellate).



In un ristorante a New York la carta solo con gli ingredienti

na novità tutta particolare quella dello chef Daniel Humm del ristorante Eleven Madison Park, che stravolge le abitudini occidentali nel mangiare. La diversità sta nell'avvicinamento tra chef e cliente, attraverso un menù che propone ingredienti e non piatti già stabiliti. In altre parole a partire dall'antipasto sino al dessert spetta al consumatore decidere la combinazione giusta degli elementi primi, e poi sarà lo chef a creare la sorpresa da gustare a tavola. Attraverso questo sistema si crea un vero e proprio dialogo con il cliente, riprendendo l'approccio giapponese in cui, sulla base degli ingredienti preferiti, si può scegliere le varie formule di elaborazione del sushi. Scegliere gli ingredienti significa indicare nel caso della carne pollo, maiale, manzo o cervo e in quello del dessert formaggio caprino, mela, cioccolato o nocciola. Ovviamente si può optare per due, tre o più portate con un prezzo medio che oscilla fra i 56 e i 155 dollari. L'Eleven Madison Park è il primo ristorante occidentale a scommettere su questo approccio e per ora, a giudizio dei clienti, sembra aver successo.





Gli italiani preferiscono pagare in contanti

er oltre un italiano su quattro (27 per cento) che effettua la spesa alimentare con una frequenza giornaliera il contante è la forma di pagamento più utilizzata. E' quanto afferma la Coldiretti nel commentare lo studio Doxa secondo il quale il 60 per cento degli italiani non esce mai di casa senza contante in tasca e nei portafogli ci sono ogni giorno in media 65 euro per le "piccole" spese, il che porta a oltre 3 miliardi di euro costantemente "a spasso" per la penisola. Le famiglie italiane - sottolinea la Coldiretti - spendono in media 461 euro al mese per il solo acquisto di alimenti e bevande con però gli abruzzesi che spendono per la tavola il 40 per cento in piu' dei trentini e si posizionano al top della classifica italiana con 530 euro al mese per il solo acquisto di alimenti e bevande. Secondo una Coldiretti/Censis nella maggioranza delle famiglie (61 per cento) la spesa alimentare viene fatta un volta alla settimana, per il 27 per cento ogni giorno, per il 10 per cento una volta ogni 10-15 giorni e per il 2 per cento una volta al mese o meno.



Il fritto fa male? No se l'olio è giusto

ovità positive per gli amanti del fritto. Una ricerca effettuata da specialisti e curata da Fosan, la fondazione per lo studio degli alimenti e della nutrizione, afferma che il fritto non è dannoso se l'olio è giusto. Certo non bisogna esagerare, due volte la settimana il massimo consentito. Ovviamente ci sono alcune buone regole da tenere in considerazione. Innanzitutto la scelta dell'olio, spiega il documento curato da Fosan, vanno usati solo quelli più resistenti al calore, quindi oliva, arachide, palma e nocciola (che appartengono alla categoria dei grassi saturi, più inalterabili e sicuri). Da evitare invece i grassi polinsaturi come l'olio di girasole. o di semi misti, che sono più chiari, ma nutrizionalmente la loro catena biochima si altera e si spezza producendo sostanze potenzialmente tossiche. Ecco altri 5 buoni consigli da tenere in considerazione prima, durante e dopo la frittura: 1) nella preparazione dei cibi da friggere, strizzarli il più possibile dall'acqua; 2) non aggiungere mai spezie durante la cottura ma solo eventualmente alla fine: 3) la temperatura dell'olio non deve mai superare i 180°, per questo consigliata la friggitrice con termostato; 4) scolare bene e eliminare l'unto in eccesso con carta assorbente; 5) l'olio va cambiato al massimo dopo un paio di volte. Insomma, facendo attenzione, ora si potrà assoporare il fritto liberi da strani sensi di colpa, soprattutto per chi non ha problemi di peso. Inoltre è ammesso anche nell'ambito di una dieta ipocalorica se ne fa un uso saltuario.



L'Italia ogni anno sciupa 3,7 miliardi di alimenti



gni anno vengono sprecate grosse quantità di cibo. Di conseguenza, rinunciamo al 26% del pesce, al 36% di cereali, al 41% della frutta e al 48% delle verdure. Insomma uno spreco totale che ammonta sui 3,7 miliardi di euro, lo 0,3% del PIL. Ma dove avviene tutta questa dispersione alimentare? L'eccesso di calorie a disposizione degli italiani quasi mai viene consumato, anche perché se

di prodotti alimentari rimaste nei campi. Le ragioni sono diverse, da quelle estetiche alle commerciali o di mercato (costi di raccolta superiori al prezzo di mercato).

Il secondo anello è lo spreco nelle cooperative o organizzazioni di produttori. In un anno 73 mila tonnellate di prodotti vengono ritirati dal mercato per evitare il crollo del prezzo. In tutto ciò si nasconde un paradosso: l'Ue finanza l'acquisto di questi prodotti, dando, quindi, vita a un doppio spreco. Per quanto riguarda gli ingrossi e la distribuzione organizzata la quota di perdita si aggira attorno l'1%. Infine, la situazione peggiore è nell'ultimo passaggio, noi consumatori. Nelle mense scolastiche lo spreco raggiunge il 13-16% mentre nelle famiglie si passa dal 17% sull'ortofrutta al 39% su latte, uova, carne e formaggi. Le cause sono gli eccessi di acquisti e danneggiamento/ deterioramento del prodotto. Dietro a tutto questo spreco cosa fare? Certamente le soluzioni sono su due livelli. Il primo è quello della consapevolezza, fare conoscere il problema ai consumatori in modo tale da sensibilizzare tutta la popolazione ad una maggiore attenzione sul tema. Il secondo livello è quello di promuovere politiche fiscali che incentivino i comportamenti virtuosi.

Contro l'agropirateria

ualità, ricerca e lotta ai falsi Made in Italy. Questa la ricetta per il rilancio economico che Antonio Marzano, presidente del Cnel, ha presentato al forum dell'agricoltura di Cernobbio organizzato dalla Coldiretti. I ritardi nelle infrastrutture, l'eccessiva burocrazia e l'assenza di una riforma fiscale ci sono

costati, secondo Marzano, una mancata crescita del 3 per cento del Pil. L'Italia, ha detto il presidente del Cnel, fa poca ricerca e quindi innovazione, perdendo competitività. Marzano si è anche scagliato contro l'agropirateria, auspicando poi un miglior funzionamento della distribuzione commerciale e della filiera, con una valorizzazione del patrimonio culturale e anche ambientale. L'agricoltura, ha spiegato il presidente del Cnel, è il primo fronte dal quale si difende il territorio.





Tra le vette dell'A ppennino

La grande ricchezza delle locali tradizioni gastronomiche possono suggerire itinerari tematici che - senza dimenticare i grandi formaggi della zona (oltre al Parmigiano) - permettono di entrare nel cuore di una cultura della tavola semplice e genuina, diversa da quelle emiliane e toscane

di Salvatore Longo

Italia turisticamente meno conosciuta è spesso quella che riserva le maggiori sorprese sotto tutti gli aspetti: paesaggistico, naturalistico, culturale e gastronomico. In quest'Italia sorprendente un posto d'onore spetta certamente al Parco Nazionale dell'Appennino Tosco-Emiliano che con i suoi circa 23.000 ettari interessa quattro province equamente distribuite tra Emilia e Toscana (Parma, Reggio, Massa-Carrara e Lucca). Parafrasando un antico slogan promozionale bastano i nomi per capire la ricchezza e la varietà della gastronomia di questi luoghi al di qua e al di là della cresta appenninica. Sotto l'aspetto gastronomico il territorio del Parco può essere diviso in tre grandi aree (emiliana, alta Toscana appenninica e Garfagnana e Lunigiana), ognuna con un proprio asse portante nella tradizione della cucina: rispettivamente il Parmigiano-Reggiano di montagna, il testo (disco piatto per cuocere sul fuoco già utilizzato dai Romani: allora in argilla, oggi in ghisa) e le castagne. Al Parco si può giungere ad esempio risalendo la Garfagnana in cui si gode tra l'altro dello splendido contrasto tra i dolci declivi appenninici e l'affascinante rigore delle Alpi Apuane percorrendo lentamente - per gustare meglio il paesaggio - le anse della strada che si aprono improvvise su arroccati borghi, castelli con i segni del tempo e della storia e bellissime pievi medievali. Numerosi (e tutti facili)

sono i passi compresi nel Parco: quello forse più noto è il Passo del Cerreto dal cui colle si può godere la vista del mare e, dal lato opposto, della Pietra di Bismàntova. Cuore della zona è Cerreto Laghi nota in inverno come stazione sciistica, ma bella anche d'estate se non altro per il fascino dei molti e piacevoli laghi di montagna, occasione di distensive e ombreggiate passeggiate. Nella nostra esplorazione delle tradizioni culinarie di quest'area di confine - straordinariamente ricca di Dop, Igp e prodotti tipici di cui alcuni anche Presidi Slow Food abbiamo scoperto a pochi minuti dal centro di Cerreto Laghi un attrezzato campeggio che offre numerose varianti per i cultori delle vacanze alternative. È un Appennino sorprendente e affascinante per il carattere selvaggio dei luoghi e con le due profonde valli di grande interesse naturalistico del Dolo e dell'Òzola e all'imbocco di quest'ultima un paese 'sacro' per i gourmet: Ligonchio, capitale del prosciutto (crudo) di Parma. Una tappa a Ligonchio, però, oltre che per degustare il noto prosciutto là dove viene creato o per 'rendere omaggio' alla dimora avita della Zanicchi, offre la possibilità di vedere uno straordinario sistema di condotte realizzate negli anni venti del 1900. La grande ricchezza delle locali tradizioni gastronomiche possono suggerire itinerari tematici che - senza dimenticare i grandi formaggi della zona (oltre al Parmigiano) - permettono di entrare nel cuore di una cultura della tavola semplice e genuina, diversa da quelle emiliane e toscane. Un iti-



nerario originale è quello del pane: moltissime sono le varianti di questo 'pane di montagna' - apprezzato per le sue caratteristiche organolettiche dal colore giallo con le tipiche striature scure del forno a legna e ottenuto da farina di tipo "0", lievito di birra, acqua di sorgente, sale e soprattutto senza grassi. Diversi sono i Presidi Slow Food dedicati al Pane: il primo è a Càsola (Lunigiana) e preserva la Marocca, un pane scuro realizzato con farina di castagne (40-60%, varia secondo le abitudini), farina di grano. lievito, olio e patate. Sempre in Lunigiana si prosegue con il Pane di Regnano ottenuto da farina di grano e dalle splendide patate di Regnano lessate, lievitato e poi cotto con il forno a legna. In zone tradizionalmente povere di grano la patata era un elemento base per l'alimentazione e così anche nella limitrofa Garfagnana si trova un eccellente Pane di patate (Presidio Slow Food). Insieme al pane vi è una serie di torte salate e di focacce appetitosissime. A Fivizzano e Comano si può degustare la Carsenta, una tipica focaccia cotta su foglie di castagno. Fanno parte di questo capitolo i Testaroli (piatto antichissimo a base di farina, sale e acqua. L'impasto - tirato in sfoglia sottilissima - è steso su un 'testo' caldo e ricoperto da un secondo testo) e i Chersenta (in dialetto reggiano) chiamati anche a seconda delle località 'gnocco fritto' o 'torta fritta': la farina di frumento, dopo essere stata impastata con sale, strutto e lievito, viene tagliata a losanghe e fritta possibilmente nello strutto. Tra le Torte salate da assaporare in Lunigiana la Torta d'erbì, il cui ripieno a base di bietole e ricotta è arricchito da erbe spontanee e selvatiche, e nel Reggiano il gustosissimo Erbazzone (di cui si hanno testimonianze scritte fin dal '600): tra due strati di sfoglia vi è un ripieno a base di verdure verdi, parmigiano, latte, pane grattato, uova e lardo. La variante appenninica - conosciuta anche come Scarpazzone - prevede anche riso e ricotta ed elimina la sfoglia superiore. In questa breve esplorazione della tavola meno conosciuta tralasciamo il Parmigiano Reggiano e il Prosciutto di Parma, tra i prodotti simbolo dell'alimentare italiano, così come tra i formaggi ricordiamo solo i Pecorini di Zeri (alta Lunigiana) dal sapore intenso e dalla pasta paglierino chiaro, ottenuti da ovini di razza autoctona che si nutrono su quegli





alti pascoli, e tra i salumi la Mondiola della Garfagnana - un salame che per dimensioni ricorda una mortadella - a forma di "u" e legato con una foglia di alloro al centro. Altro insaccato tradizionale della Garfagnana è il Biroldo (anch'esso Presidio Slow Food) formato da carne e sangue di maiale e aromatizzato con spezie e semi di finocchio e, avvicinandoci il Natale, non si può dimenticare lo Zucco, l'insaccato natalizio realizzato con le migliori carni del maiale. Un elemento tipico della cucina della Garfagnana (e della contigua Lunigiana) è il farro, un cereale povero da oltre duemila anni presente nell'alimentazione popolare: zuppe, torte salate e polenta sono alcuni dei modi in cui viene cucinato. Questo breve viaggio nelle bellezze e nei sapori antichi del Parco non può non concludersi con un itinerario tra il verde dei boschi di castagno, pianta che in passato ha avuto un



ruolo primario per la sopravvivenza degli abitanti della montagna. Le castagne hanno dato origine a moltissimi piatti e ancor oggi se ne trovano di particolari come ad esempio nella valle del Taverone a Equi Terme (Lunigiana) si possono degustare i ciacci, piccole piadine di farina di castagne molto delicate e dolci da unire con formaggio, panna, ricotta dolce o anche pancetta. In moltissimi ristoranti, trattorie e agriturismi dell'area si possono ancor oggi gustare zuppe, polenta, pane e pasta (specie lasagne) a base di castagne o farina di castagne, oltre naturalmente al castagnaccio, antico e gustosissimo dolce. E a proposito di dolce il viaggio tra sapori e bellezze del Parco non può non concludersi con in dolce natalizio: la Spongata, una torta a base di pasta sfoglia con marmellata, canditi, pinoli, mandorle e ricoperta ancora con sfoglia. Buon appetito.

ilo. & .iniv



l I meglio dell'enologia italiana in bottiglia per i 150 anni dell'Unità d'I talia



subito piaciuta, al Presidente della Repubblica Giorgio Napolitano, l'idea de "La Bottiglia dell'Unità d'Italia". Un progetto celebrativo dei "Centocinquant'anni dell'Unità d'Italia", per rafforzare l'identità nazionale nel nostro Paese e al contempo di respiro internazionale per valorizzare il vino e con esso le eccellenze italiane: cultura, turismo, paesaggio, bellezza, buon vivere, qualità della vita e dei prodotti. È quello presentato, recentemente all'Ambasciata d'Italia, Washington. Alla presenza dell'ambasciatore Giulio Terzi di

Sant'Agata, che ha sottolineato "il grande valore culturale delle celebrazioni dell'Unità d'Italia", del presidente di Veronafiere, Ettore Riello, del direttore generale, Giovanni Mantovani e di alcuni dei grandi produttori che hanno fatto la storia del vino italiano nel mondo: Antinori, Banfi, Zonin, Masi, Santa Margherita e Pio Cesare. "La Bottiglia dell'Unità d'Italia" assumerà per l'enologia italiana, con la piattaforma del "Vinitaly World Tour", un importante valore promozionale per l'estero.

(da Wine News)

Chianti colli fiorentini docg, al Giardino di Boboli si è stappata l'annata 2008

a Limonaia del Giardino di Boboli ha recentemente ospitato un esempio di collaborazione tra Wine e Food toscani, grazie al Consorzio Chianti Colli Fiorentini che ha proposto una degustazione orizzontale dell'annata 2008 del Chianti Colli Fiorentini Docg. Ad accompagnare l'annata 2008 sono stati infatti prodotti tipici della regione, quali formaggi, dolci, salumi e altri, tutti rigorosamente artigianali. All'appello del Consorzio Chianti Colli Fiorentini hanno aderito infatti il Consorzio di Tutela del Pecorino Toscano DOP, il prosciuttificio Renieri di Poggibonsi, il pastificio artigianale Fabbri di Strada in Chianti, i prodotti da forno dell'azienda Sirc di Firenze, i dolci della Ghiott di Tavarnelle Val di Pesa, l'acqua Fonte Napo-

leone dell'Isola d'Elba. Ampia selezione di pani tradizionali, tra i quali il Pane di Marocca di Casola, Presidio Slow Food, esaltati nell'abbinamento con oltre una decina di oli prodotti negli oliveti delle terre che circondano Firenze. Protagonisti della degustazione sono stati gli oltre 40 vini in degustazione delle aziende vinicole associate al Consorzio che si occupa di tutelare e valorizzare la Docg ottenuta nel 1984, ossia la denominazione di origine garantita del Chianti Colli Fiorentini, prodotto in un'area geografica che comprende ben 18 Comuni che lambiscono Firenze. Tra i partecipanti anche alcuni giornalisti dall'estero (Stati Uniti, Inghilterra, Giappone, Olanda) oltre a diversi turisti stranieri, che hanno visibilmente apprezzato le specia-

lità toscane proposte. Una parteche ha suscitato cipazione apprezzamento e soddisfazione nel Consorzio e tra i suoi soci: «A nome del Consorzio - ha affermato il presidente Marina Malenchini - desidero ringraziare tutti coloro che si sono adoperati per la buona riuscita dell'appuntamento: dalle aziende socie alle aziende partner, che hanno creduto nell'idea di unire le forze e presentarsi assieme, superando individualismi e localismi che spesso minano le occasioni di collaborazione tra aziende vicine geograficamente e culturalmente. È grazie a questo raro amalgama tra tutti che la presentazione della nostra annata 2008 ha dato i migliori risultati».

Ecco i vini che mettono d'accordo le principali guide

cco i "magnifici" dell'Italia del vino: gli otto vini che, valutati per la loro qualità assoluta, mettono d'accordo le guide più importanti d'Italia (Gambero Rosso, Ais-Bibenda, L'Espresso, Veronelli e la "new entry" Slow Wine di Slow Food, in attesa dei vini premiati dall'"Annuario" 2011 di Luca Maroni) sono il Barolo Le Rocche del Falletto Riserva 2004 di Bruno Giacosa, il Barolo Monfortino Riserva 2002 di Giacomo Conterno, il Granato 2007 di Foradori, il Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2001 delle Cantine Ferrari, il Bolgheri Sassicaia 2007 della Tenuta San Guido, il Taurasi Riserva Radici 2004 di Mastroberardino (che secondo indiscrezioni è premiato anche da Maroni), l'Aglianico del Vulture

Titolo 2008 di Elena Fucci, e il Cepparello 2007 di Isole Olena. Questi i "super vini" che, dall'analisi di WineNews, mettono d'accordo le cinque guide più importanti dell'eccellenza enologica italiana, emersi dell'incrocio delle liste dei migliori, redatte dalle guide edizione 2011, senza, evidentemente, scendere nel dettaglio delle specifiche modalità di valutazione.

"Al di là del risultato per la Riserva del Fondatore - spiega a Wine-News Camilla Lunelli, alla guida, con Matteo e Marcello, delle cantine Ferrari - il motivo d'orgoglio più grande è che siamo riusciti ad affiancargli altre nostre bollicine di punta premiate dalle guide, nuove o più affermate, a conferma del fatto che lavorare seria-

mente, anche con il coraggio di mettersi in discussione e di sperimentare, come abbiamo fatto con il Pinot Nero e la fermentazione in legno, per esempio, porta a grandi risultati".

"La mia più grande soddisfazione - commenta Piero Mastroberardino - è veder coronato l'impegno di mio padre, che ha speso una vita per promuovere il territorio irpino e il Taurasi. Ma la cosa più importante è che è un premio ad una bandiera non solo dell'azienda, ma di tutto il territorio, il riconoscimento alla crescita complessiva di tutta l'enologia dell'Irpinia". Una visione condivisibile da tante aziende leader dei territori del vino.

(da Wine News)

T orna ai vecchi splendori un'antica cantina umbra

iapre la Cantina Conti Faina che, già nell'Ottocento, aveva fatto conoscere i vini umbri nel mondo per merito di un personaggio straordinario: Zeffirino Faina. Grazie alla volontà dei discendenti Sebastiano, Alessandro e Angelica, a più di un secolo di distanza, l'azienda si presenta oggi con un progetto che guarda al futuro. E' quanto hanno potuto constatare gli ospiti dell'inaugurazione della Cantina Conti Faina, che ha riaperto nella storica sede del Castello di Collelungo. Interamente scavata nella roccia, la cantina si sviluppa su tre piani ipogei e più di 200 metri di tunnel sotterranei, che la leggenda voleva fossero passaggi segreti di personaggi affascinanti come la Bella Imperia.

Anche oggi nella famiglia dei Conti Faina l'innovazione scorre nelle vene. Come spiegato da Sebastiano e Angelica Faina, infatti, è stato ad esempio rovesciato il tradizionale concetto di cantina decidendo di progettare il vigneto per quest'ultima e non viceversa. D'altro canto, essa presenta caratteristiche straordinarie come il sistema naturale di termoregolazione, che la rendono molto somigliante alle grandi

Maison francesi. Il carattere innovativo sta anche nella scelta di puntare non sui tradizionali vitigni ma su varietà inusuali come ad esempio il Pinot Nero tra gli internazionali o il Verdicchio Bruni. Altra caratteristica è aver scelto uno staff nazionale, composto ad esempio dall'enologo friulano Michele Bean e dall'agronomo toscano Stefano Dini. L'innovazione passa anche per una comunicazione non convenzionale. Durante l'inaugurazione, infatti, è stato presentato il legame tra vino e arte, che caratterizzerà la cantina. Anna Rosa Faina Gavazzi, infatti,

moglie di Sebastiano e madre di Angelica, è artista di fama nazionale. Autrice tra le altre dell'opera Expedition Nocturne, il quadro sullo sfondo del critico Philippe Daverio. Per l'occasione, essa ha realizzato alcune opere inedite, poi esposte nella mostra che rimarrà aperta anche al pubblico. Tra i pezzi più interessanti la variazione "enoica" del famoso Expedition Nocturne.

L'evento è stato l'occasione per presentare, ovviamente, i veri protagonisti, i vini della cantina, Macchia della Torre Blend, Sauvignon e Chardonnay, Conti Faina Rosso, Maltempo e Zeffirino Brut. Infine, è stata data qualche anticipazione per la vendemmia 2010, che si presenta straordinaria soprattutto per le varietà a bacca rossa, in particolare il Sangiovese, capace, a parere dell'agronomo, di competere con i migliori toscani.

P.F. Gasperi







"S alone del Gusto", in vetrina i successi di S low F ood

Aver fatto capire che in un prodotto vi sono la cultura e la storia di una popolazione è il grande risultato conseguito dalla kermesse torinese

di Salvatore Longo

uccesso, idee e speranze sono le tre parole con cui sintetizzare l'8ª edizione del Salone del Gusto, la manifestazione che esordì nel 1998 tra lo scetticismo degli esperti e la diffidenza degli 'accademici' che non avevano compreso la portata rivoluzionaria delle idee e del messaggio di Carlo Petrini e la sua lungimiranza: idee che nel successivo decennio hanno fatto di Slow Food e del Salone del Gusto altrettanti fari per l'alimentazione mondiale. Il 'Mercato' come cuore della manifestazione era poi incomprensibile per gli esegeti delle 'fiere solo per operatori' in cui il pubblico generico - se ammesso - poteva 'guardare, ma non toccare'. E non capivano (o forse intuivano e temevano) che solo attraverso un rapporto diretto produttore-pubblico si potevano far conoscere tante piccole realtà artigianali di qualità, qualificare e diversificare l'alimentazione quotidiana facendola sfuggire all'omologazione dei sapori tipica della grande industria alimentare. Senza nulla togliere al ruolo importante di quest'ultima, anche se purtroppo già era cominciato il suo aggregarsi in società internazionali di taglio soprattutto finanziario. Gli oltre 200.000 visitatori di quest'edizione (di cui oltre 30.000 dall'este-



approfondimenti

2010 una nuova

a new geograph

do a il Callo paro della Val di Vara ricchazza di idee a progetti emersi poi

ro), ma soprattutto gli 'esauriti' registrati dalle decine di laboratori e i successi dei vari momenti congressuali indicano che gli obiettivi di Slow Food sono entrati a far parte del bagaglio culturale di molti e che l'alimentazione comporta sempre più qualità e conoscenza del cibo. E non solo nelle società ricche del mondo occidentale. Ne è testimone il successo di Terra Madre - altra grande intuizione di Petrini - rivolta alla conoscenza e alla valorizzazione del lavoro di tante migliaia di pescatori, allevatori, contadini e artigiani sparsi per il mondo e la cui realtà sarebbe scomparsa schiacciata dall'omologazione globalizzante senza la costruzione di una rete alternativa che ha fatto conoscere tante culture altrimenti ignote. Aver fatto capire che in un prodotto vi sono la cultura e la storia di una popolazione è il grande risultato conseguito da Slow Food (anche attraverso il Salone del Gusto e Terra Madre) e da tutti quei movimenti che ne hanno recepito il messaggio pur declinandolo in modo autonomo. Lo stesso fenomeno del turismo enogastronomico - per portare un esempio non si sarebbe sviluppato in modo così travolgente senza la cultura della ricerca e riscoperta delle 'cose buone della nonna' non come 'nostalgia del passato', ma come recupero e riproposta commerciale di prodotti, ricreando loro un mercato. Sono il significato e il valore dei Presidi di Slow Food ai quali si deve il salvataggio di tanti prodotti nostri e di molti altri Paesi. Al Salone erano presenti 182 dei 194 Presidi italiani attualmente attivi e - novità importante di quest'edizione che per meglio esprimere la relazione tra cibo e territorio (tema del 2010) ha varato un indovinato layout per aree territoriali (Regioni e Stati) e non più per strade merceologiche - anche i loro stand erano inseriti nell'area geografica di appartenenza. Percorrendo i padiglioni 2 e 3 (al padiglione 1 le partecipazioni estere) si effettuava quindi un tour tra le eccellenze della gastronomia italiana: il Carciofo bianco di Pertosa e il Pomodoro San Marzano (Campania), l'Anguilla dei laghi della Tuscia, il Caciofiore della campagna romana e la Tellina del litorale romano (Lazio), l'Aglio di Vessalico, la Castagna essicata nei tecci di Calizzano e Murial-

do e il Gallo nero della Val di Vara (Liguria), il Cardo gobbo di Nizza Monferrato, il formaggio Cevrin di Coazze, le Paste di meliga del Monregalese e la Razza piemontese (Piemonte), il Cappero di Salina, il Maiorchino dei Monti Peloritani (uno dei più grandi pecorini italiani), il Pane nero di Castelvetrano e il Sale marino artigianale di Trapani (Sicilia), l'Agnello di Zeri, la Bottarga di Orbetello, la Mortadella di Prato e la Palamita del mare di Toscana (Toscana), l'Agrì di Valtorta e lo Stracchino all'antica delle Valli Orobiche (Lombardia) sono solo alcuni esempi di una ricchezza e varietà gastronomica che è bello cercare nel territorio di origine scoprendone al contempo storia e cultura. Moltissime le 'chicche' presentate dai 910 espositori (circa 300 in più del 2008: risultato tanto più eccezionale considerando la crisi in atto), una panoramica esaustiva - anche se ovviamente parziale - delle infinite eccellenze che rendono il nostro Paese la meta più desiderata dai gourmet di tutto il mondo: dal Prosciutto di Parma a quello di San Daniele, al Parmigiano Reggiano (eccezionale la forma con 90 mesi d'invecchiamento: un'emozione degustarla), per citare alcuni 'classici' nazionali - che andrebbero difesi forse con maggior energia dalle contraffazioni che danneggiano l'immagine del nostro Paese e diseducano il gusto degli ignari consumatori - alle creazioni di tanti appassionati produttori come per esempio le diverse elaborazioni a base birra della Zago o la pasta della Garofano (immagine della migliore qualità italiana) sempre alla ricerca di nuove sperimentazioni. L'edizione 2010 ha inoltre segnato la completa integrazione tra Salone del Gusto e Terra Madre concretatasi nella grande

ricchezza di idee e progetti emersi nei cinque giorni di incontri e dibattiti: da sottolineare l'impegno assunto da venti leader africani a realizzare il progetto '1000 orti in Africa' che vedrà coinvolti agronomi italiani e africani e il team di esperti in energie rinnovabili di Jeremy Rifkin che lavorerà su problematiche di Marocco e Kenya. Tra gli altri progetti avviati da sottolineare l'impegno di Slow Food Toscana in Macedonia, Kenya, Marocco e Georgia. Esempi che si spera siano di stimolo a una politica nazionale verso l'Africa e i Paesi emergenti attualmente un po' appannata. Straordinaria la partecipazione alle conferenze, in particolare a quelle su tematiche ambientali e sociali e alle proposte educative: 5 000 adulti alle specifiche attività mentre oltre mille bambini hanno seguito il percorso educativo. Le componenti educative sviluppate in tutte le iniziative di Slow Food sono tra le iniziative più encomiabili mirando - soprattutto per quanto concerne i più piccoli - a formare adulti che sappiano riconoscere il valore della qualità e la genuinità dei sapori: il metodo migliore per contrastare l'omologazione dei gusti e del pensiero. Generale è stata la soddisfazione degli espositori per gli affari conclusi (per molti i risultati sono andati oltre le più rosee aspettative), ma sono stati soprattutto gli aspetti politici ed educativi il risultato più rilevante dell'edizione 2010 per gli effetti nel tempo di quanto avviato. Il Salone del Gusto ha ancora una volta messo in risalto la centralità strategica del settore agroalimentare per l'Italia e quindi sottolineato quanto siano necessari investimenti a sostegno e, soprattutto, progettualità.

l turisti sognano l'I talia della buona cucina -Ma per gli italiani a tavola vince il prezzo



mmaginario collettivo e realtà a confronto al TTG Incontri -TTI di Rimini Fiera. Dall'Osservatorio di TTG Italia, illustrato durante la manifestazione, l'enogastronomia risulta in assoluto l'elemento che per primo qualifica l'Italia agli occhi dei turisti di tutto il mondo. Ma gli italiani come mangiano? La sorprendente risposta da un'inedita indagine presentata da FIPE Confcommercio nel corso del forum "Alla ricerca della felicità: turismo e benessere".

Le famiglie spendono 212 miliardi di euro per mangiare, di cui 142 tra le mura domestiche. Oltre la metà di questi 142 miliardi viene assorbita dagli acquisti di pane e cereali (pasta, riso, biscotti, piatti pronti), carne (insaccati compresi) e latte, formaggi e uova. Dolci e bevande sono i prodotti in cui la spesa è cresciuta più velocemente nell'arco degli ultimi due decenni (circa 20%). Gli aumenti di budget per frutta e vegetali sono, al contrario, modesti. Nell'ambito del modello alimentare che risponde al nome di dieta mediterranea tiene la spesa per i derivati dei cereali (pasta in primis) aumentata, nel periodo, del 18%. La spesa per la carne è scesa del 9% e questo potrebbe essere un dato positivo sotto il profilo salutistico, mentre non incoraggia la sostanziale stagnazione della spesa destinata al consumo di pesce. Nel 1992 pane e cereali rappresentavano il 16% della spesa alimentare delle famiglie, oggi il 18,9%. All'opposto la carne è scesa dal 25,4% al 22,2%.

Ma è in termini di spesa pro-capite che il "re è nudo". Oggi spendiamo a testa per acquistare prodotti alimentari circa 1.864 euro; nei primi anni '90 ne spendevamo 1.934. In vent'anni la frutta ha avuto un incremento di spesa di appena 15 centesimi, le verdure di 10 euro. Il peso della spesa alimentare è sceso in quarant'anni del 20% nel budget delle famiglie destinato ai consumi. Nello stesso periodo la spesa per comunicazioni è aumentata di dieci volte e quella per la sanità di oltre 6 volte. In termini di comportamento alla spesa ci stiamo spostando progressivamente verso il modello alimentare anglosassone. Il consumo si fa nervoso, si frammenta in una miriade di spuntini che riempiono il tempo tra un pasto e l'altro. Qui trovano spazio snack dolci e salati, bevande ipercaloriche (salvo rincorrere poi l'abbattimento delle calorie) e ogni altro prodotto che non presuppone la sapienza del consumatore per divenire edibile. Insomma pensando alla struttura del pasto all'italiana possiamo concludere che vincono i primi piatti mentre perdono terreno i secondi (carne, pesce, uova o una porzione di formaggio non

che gli alimentari hanno perso peso non solo in termini relativi ma anche in termini assoluti. A partire dagli anni '90 si assiste a un vero e proprio declino del valore di questi consumi a conferma della trasformazione del cibo in merce. "Non c'è dubbio - ha affermato Edi Sommariva, direttore Generale di Fipe Confcommercio, presentando la ricerca - che nella fase attuale i prezzi, per quello che riguarda l'alimentazione sono arrivati a una situazione di insostenibilità perché sono troppo bassi. Il valore del cibo è progressivamente diminuito e tutti, per anni, si sono focalizzati sul prezzo, mentre invece la nostra civiltà, per secoli, ha dato valore al cibo. Il cibo - ha continuato Sommariva - è l'energia per la vita, è quanto di più prezioso dobbiamo avere perché riguarda la nostra alimentazione, la nostra socialità, la nostra salute. Averlo ridotto semplicemente a una merce, averlo mercificato a un livello così basso per cui non si dà più valore al cibo, ma diventa valore il prezzo basso, è una iattura per tutti: per la filiera che vi lavora (dal contadino che produce, a colui che commercia, a colui che trasforma) e per chi lo consuma". Non c'è da meravigliarsi, allora, se una crescente mancanza di tempo per preparare e consumare i pasti, la progressiva perdita dei legami con la tradizione alimentare e del senso della stagionalità dei prodotti (effetto diretto della globalizzazione dei mercati) stanno delineando uno scenario preoccupante per la salute della popolazione italiana. Obesità (il 43% degli italiani sono soprappeso o obesi), disordini metabolici, malattie croniche o degenerative si stanno diffondendo come vere e proprie epidemie che alimentano una sposa socio- sanitaria correlata di circa 23 miliardi euro l'anno. "Bisogna intervenire subito - ha ancora detto Sommariva - se vogliamo evitare che la situazione diventi drammatica oltre che per l'economia delle campagne, anche per le nostre tasche e che i risparmi sulla spesa alimentare si trasformino in costi aggiuntivi per tutti a sostegno del già costoso apparato socio-sanitario".

fa differenza). Il dato su cui riflettere è

Cibo, simbolo di unità nazionale per il 46% degli italiani ...

a cucina e i piatti della tradizione italiana sono l'aspetto più rappresentativo dell'identità nazionale per il 46% degli italiani che li ritengono più significativi della cultura (37%) della moda (9%), del calcio (5%) e della scienza e tecnologia (3%). Emerge da un'indagine Coldiretti-Swg nel Forum di Cernobbio dove, per celebrare i 150 anni dell'Unità di Italia, è stata apparecchiata per la prima volta" la tavola dei piatti che hanno unito l'Italia" in collaborazione con Casa Artusi. "A Pellegrino Artusi nato nel 1820 si deve il primo codice alimentare dell'Italia unita, con il suo ricettario "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene". Questo antico manuale, oltre ad essere un delizioso ricettario, rappresenta il vero punto fermo della tradizione culinaria italiana perché svolge in modo discreto il civilissimo compito di amalgamare, prima in cucina e poi nella coscienza popolare, le diverse cucine regionali che trovarono in questo libro un giusto dosaggio e un rilancio a livello nazionale che ancora oggi tiene unito il popolo italiano in un unico senso d'appartenenza. Da allora, infatti, l'agroalimentare italiano, che significava arretratezza e fame - sostiene la Coldiretti - ha saputo conquistare primati mondiali, diventando simbolo e traino del Made in Italy, facendo leva sul forte legame con il territorio. L'unità d'Italia in cucina dunque - afferma la Coldiretti - è avvenuta proprio grazie al libro di Pellegrino Artusi ed oggi inneggiare al ritorno della vera cucina italiana descritta dall'autore, autenticamente sana, con soli ingredienti del Bel Paese, senza spezie esotiche, kebab, Ogm e i tanti discutibili prodotti industriali, rappresenta senza dubbio il miglior modo per festeggiare i 150 anni dell'unità d'Italia.

Molti dei piatti, infatti, descritti per la prima volta dall'Artusi sono frutto di un mix delle diverse esperienze regionali che sono diventati oggi il simbolo del nostro Paese: dal "sugo di carne" della domenica italiana alla balsamella, dai maccheroni alla napoletana al risotto alla milanese, dalla fiorentina ai saltimbocca alla romana fino al minestrone che sotto un unico nome lungo tutto lo stivale incorpora però ingredienti diversi.

Il minestrone che, per esempio, oggi non manca mai nelle case italiane, venne scoperto dall'autore a Livorno ma col passar del tempo è diventato famoso in tutta Italia, anche se con caratteristiche diverse in base ai prodotti locali e alle tradizioni come lui stesso dice "... padronissimi di modificarlo a vostro modo a seconda del gusto d'ogni paese e degli ortaggi che vi si trovano... lesso, fagioli, cavolo verzotto, spinaci, poca bietola, prosciutto grasso, una piccola cipolla, zucchino, poco sugo di pomodoro..."

Di fondamentale importanza sono i piatti storici che rappresentano un'ottima miscela di italianità come i maccheroni alla napoletana i cui ingredienti sono tipici del sud Italia: "pasta, pomodori sbucciati tagliati a pezzi e nettati dai semi, basilico, sale pepe...' a cui aggiunge ingredienti tipici del nord "condite i maccheroni... con burro crudo e parmigiano ... e mandateli in tavola, che saranno aggraditi specialmente da chi nel sugo di pomodoro ci nuoterebbe dentro" o del risotto alla Milanese nella versione in cui si aggiunge al riso, ingrediente del nord e allo zafferano del centro, il Marsala del sud, ottenendo un ottimo connubio di territori e tradizioni. Assolutamente nazionali e non solo conosciuti nella Capitale sono poi i saltimbocca alla romana che vengono proposti da Artusi con una variante del nord, come il prosciutto grasso e il burro. E ancora gli involtini che Artusi chiamava "Tordi finti" dicendo che si tratta di "un piatto che può piacere se ci si diverte ad abbinare ingredienti di terra come il lardone con quelli di mare come le acciughe. Si fanno con magro di vitella, coccole di ginepro, fegatini di pollo, acciughe, lardone e olio". Scorrendo le pagine del manuale - continua la Coldiretti - si intuisce subito come Pellegrino Artusi, scrivendo e argomentando alcune ricette, involontariamente dettasse le prime linee guida della cucina tradizionale italiana come nel caso della bistecca alla fiorentina di cui nel 1800 commentava: "l'uso di questo piatto non si è ancora generalizzato in Italia".... per cucinarla bene bisogna "mettetela in gratella a fuoco ardente di carbone, così naturale come viene dalla bestia o tutt'al più lavandola e



asciugandola; rivoltatela più volte, conditela con sale e pepe quando è cotta, e mandatela in tavola con un pezzetto di burro sopra", suggerendo inoltre che "non deve essere troppo cotta perché il suo bello è che, tagliandola, getti abbondante sugo nel piatto. Se la salate prima di cuocerla, il fuoco la rinsecchisce, e se la condite avanti con olio sarà nauseante". Queste semplici, ma preziosissime regole sono ancora oggi alla base del segreto per cucinare un'ottima bistecca alla fiorentina che è diventata la protagonista indiscussa di tutte le tavole italiane.

Di fondamentale importanza nella cucina italiana è il ragù di carne alla napoletana che oggi viene considerato il primo attore della domenica in famiglia da quando lo stesso autore ne ha codificato gli ingredienti "prendete un pezzo di carne nel lucertolo e steccatelo con fettine di prosciutto grasso e magro... battutino di lardone, aglio, prezzemolo, sale e pepe. Accomodata la carne... e legata collo spago per tenerla più unita, ponetela al fuoco con un battuto di lardone e cipolla finemente tritata... rosolata che sia la carne e consumato il battuto, aggiungetevi tre o quattro pezzi di pomodoro sbucciati e quando questi siano distrutti, unitevi, a poco per volta, del sugo di pomodoro passato.. in mancanza di pomodori freschi servitevi di conserva". E la balsamella divenuta col passar del tempo besciamella, ancora oggi accompagna ogni piatto di festa e gli ingredienti, sono da sempre gli stessi: farina, burro, latte. Insomma - conclude la Coldiretti - per dirla all'Artusi, oggi come allora, "una buona balsamella e un sugo di carne tirato a dovere sono la base, il segreto principale della cucina fine".





L a "Marenda S inòira" del B icchierdivino

Per dirla nel linguaggio moderno, era un "break" a base di pane, formaggio e salumi che si svolgeva nel periodo di massimo lavoro, dalla primavera all'inizio dell'autunno



a "marenda sinoira" è un piccolo pasto (freddo) frugale ma sostanzioso fatto alcune ore prima di cena e che funge quasi da cena. "Sinoira" infatti deriva da "sin-a" che in dialetto piemontese significa cena.

Diffusa, un tempo, soprattutto fra le famiglie contadine, si svolgeva intorno alle ore 17 ed aveva lo scopo di ridare energia dopo i faticosi lavori del primo pomeriggio e prima di affrontare i lavori serali legati alla terra ed alla stalla che si protraevano sino al calar del buio. La cena, verso le 21, di conseguenza, era piuttosto leg-

gera: pane e latte o minestra di verdura o panata ed eventualmente un pezzo di formaggio.

Interessante è la definizione di merenda che appare sul vocabolario-dizionario piemontese-italiano Sant'Albino del 1859: "Il mangiare fra il desinare e la cena - San Giusep a porta la marenda ant el fassolet, San Michel a porta la marenda an ciel - L'usanza fra i contadini, concede la merenda soltanto da San Giuseppe a fine Settembre (San Michele)".

La "marenda ant el fassolet" significa che originariamente essa veniva portata nel campo in un fazzoletto (tovagliolo) e di conseguenza consumata all'aperto. Per dirla nel linguaggio moderno, era un "break" (a base di pane, formaggio e salumi) che si svolgeva solamente nel periodo di massimo lavoro (dalla primavera all'inizio dell'autunno) che coincideva anche col il periodo in cui le ore di luce erano maggiori e di conseguenza le giornate lavorative più lunghe.

Più ricca e più varia era invece la "marenda sinoira" consumata in casa al termine di un lavoro importante a cui, oltre ai componenti della famiglia

offerente, partecipavano tutte le persone che avevano contribuito alla conclusione del lavoro. Quando venivano svolti lavori particolarmente difficili o per i quali erano necessarie molte persone (costruzione di un terrazzamento, manutenzione di un canale irriguo o di una strada di campagna danneggiata da un acquazzone, trebbiatura del grano o della segale, trasporto del fieno in cascina, ecc...), infatti, le diverse famiglie si aiutavano a vicenda. In questi casi, la "marenda" comprendeva almeno cinque o sei "portate" aventi caratteristiche leggermente diverse secondo le zone della Provincia, la stagione e le abitudini famigliari: toma fresca, stagionata e del "lait brusc"; "cevrin" (caprini); "brus"; tomini freschi o "pasà" (essiccati, passati nell'aceto e poi messi sott'olio); tomini freschi insaporiti con aglio e pepe ed impastati con poca panna o latte oppure conditi con olio e aceto con l'eventuale aggiunta di spicchi di pomodoro; salumi e insaccati tipici (coppa di maiale, lardo, ventresca ossia pancetta, salame "della rosa", salame di "turgia" o di "giora", salame di patate, "salame di trippa", mocetta, "mustardela", "bondiola"); antipasto piemontese di verdure con aggiunta di tonno o uova sode; funghi sott'olio o sott'aceto; verdure sott'aceto: verdure crude in pinzimonio; cicoria od altra insalata con uova sode accompagnata da patate lesse o da fette di polenta arrostita avanzata a pranzo; insalata verde con pomodori o mista; insalata di fagiolini e pomodori; "miasse" con "salignun" (in Alto Canavese), "fritun 'd patate" (senza uova) denominato "pilot" in Alta Val Chisone e Germanasca; gofri (sempre in queste ultime due Valli). Talvolta si concludeva con fragole o pesche al vino e per i bambini poteva comparire il "pan perdu", una fetta di pane casereccio raffermo leggermente ammorbidita nel latte, passata nell'uovo sbattuto, rosolata nel burro e poi spolverizzata di zucchero.

Ma le "marende sinoire", d'estate, erano anche un'usanza dei borghesi e dei nobili che possedevano ville in campagna. A tal proposito, lo scrittore canavesano Gaetano Di Giovanni autore nel 1889 del libro "Usi, credenze e pregiudizi" scriveva: "Il popolo va (a fare merenda) nelle canove, nelle osterie, nelle vie campestri adombrate da olmi e da castagni; i Signori, massime nell'està, s'invitano vicendevolmente nelle loro ville ed ivi fanno delle merende, che riescono sontuosi sissizi".

Dopo l'ultimo dopoguerra, con il migliorare delle condizioni economiche, la "marenda sinoira", nella bella stagione, divenne un'usanza diffusa fra tutta la popolazione; pertanto, da pasto necessario per rifocillarsi, si trasformò in un momento per stare allegramente in compagnia. Nelle merende hanno così fatto il loro ingresso insieme agli ingredienti e alle preparazioni di cui si é parlato prima: i tomini al verde; le trote (o tinche o carpe o anguille) in carpione; le acciughe al verde o in salsa rossa, le zucchine in carpione; l'insalata di gallina o di bollito; le frittate di ogni genere, ma soprattutto quelle di erbe spontanee, di erbette, di zucchine con l'Erba di San Pietro, di fiori di zucca, di cipolle, di patate e con la Toma. Talvolta potevano anche comparire: lingua in salsa; uova sode o in camicia in salsa, prosciutto in gelatina, peperoni arrostiti o scottati in acqua e aceto con sopra un'acciuga. Luogo d'incontro divennero soprattutto i chioschi situati in luoghi ombreggiati vicino ai fiumi e le trattorie di campagna con un bel pergolato. Ogni località aveva il "suo" locale specializzato per questo o per quel piatto. Le famiglie e i gruppi di amici partivano, soprattutto dalla città e dai grossi centri abitati, per andare a mangiare i "tomini del Talucco" da "Ginota" piuttosto che i "ciavrin di Coazze" da "Carlin" o le "trote dell'Orco" da "Pinot". Oggi si vuole quindi ricreare quell'atmosfera di semplice e vera convivialità riproponendo quelle preparazioni che facevano trascorrere momenti di gioia e serenità ai nostri nonni.



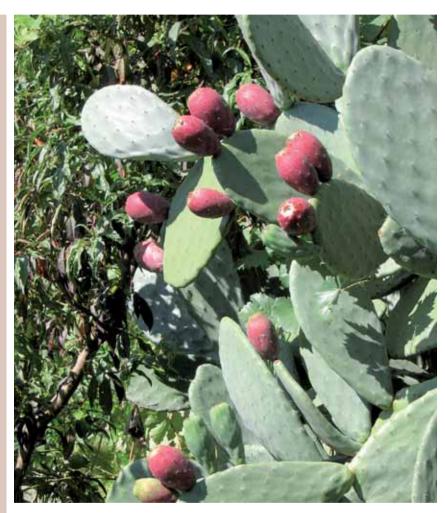
I IF icodindia di Sicilia La pianta del dolce canto

Belli i cespugli verdi che donano contrasto ai frutti rossi, spinosi pure essi. Si direbbe che non vogliano passare inosservati

di Ines Roscio Pavia

ucidide nel V secolo a.C. ipotizza che i più antichi popoli della regione sicula siano stati i Ciclopi e i Lestrigoni, che chiamarono l'isola Trinacria. Successivamente arrivarono i Sicani che ne cambiarono il nome in Sicania. In seguito giunsero i Siculi e di nuovo l'isola cambiò nome: divenne Sikelia (Sicilia), nome che ancora mantiene. Vi approdarono anche i Fenici, seguiti nel 734 a.C. dai Greci che sbarcarono in gran numero a Taormina e iniziarono la storia dell'isola, fondando splendide città. Dunque gli "Hellenes" divennero "Sikeliotes" e orgogliosamente chiamarono la Sicilia e il meridione d'Italia la "Magna Grecia", rendendola terra ricca e potente. Nel 231 a.C. la Sicilia divenne romana e venne ridotta a granaio di Roma. La storia della Sicilia prosegue con l'arrivo prima dei Saraceni, poi dei Normanni. Si deve quindi dedurre che La Sicilia sia stata, nei tempi. il centro del mondo mediterraneo, dove i popoli si sono susseguiti gli uni sugli altri portando civiltà, abitudini, gusti diversi e grande cultura.

Parallelamente alla storia del popolo, esiste la storia della vegetazione sicula. Sicuramente indigene sembrano essere la quercia da sughero e il frassino da manna. I Fenici e i Greci vi importarono la vite, l'ulivo, il mandorlo e il melograno. Ai Romani si deve il pesco, il susino, il ciliegio. Ai Saraceni il pistacchio, il gelso, il carrubo, la pianta dattilifera, l'arancio amaro. Tra gli alberi da frutta più recenti c'è l'arancio dolce, il mandarino proveniente dalla Cina e il nespolo giapponese. La pianta più particolare è sicuramen-



te il ficodindia, accattivante, ma da avvicinare con cautela per via delle sue spine. Belli i cespugli verdi che donano contrasto ai frutti rossi, spinosi pure essi. Si direbbe che non vogliano passare inosservati: attirano e respingono, ma la succosità del frutto fa da calamita. Alcuni sostengono che il ficodindia sia stato introdotto in Sicilia dai Saraceni all'epoca dello sbarco a Mazara del Vallo nell'827, altri lo considerano importato dal Messico nel 1519 e qui introdotto dagli Spagnoli. Il

ficodindia è chiamato la "pianta dal dolce canto" perché, se agitata dal vento, sussurra e bisbiglia fruscii sconosciuti. San Cono, è un delizioso borgo disteso al centro di un paesaggio collinare. I filari di "Opunzia ficusindica", ci introducono in un paesaggio surreale e presentano la zona di produzione di questo gustoso frutto Qui le coltivazioni ricoprono ben 1400 ettari dei 3000 coltivati in tutta la Sicilia (altre coltivazioni si trovano sul versante nord-occidentale dell'Etna

e nell'agro di Santa Margherita Belice). Ogni anno, agli inizi di ottobre, alla maturazione del succoso frutto, è proprio il Comune di San Cono che dedica all'atteso avvenimento una sagra con degustazioni e musica, serate languide ed invitanti nel clima ancora tiepido di Sicilia (Comune di San Cono tel. 0933 970100 - www.edisonweb. com/sancono/). Nei dintorni piacevolissime locande o bed&breakfast creano oasi rurali di altri tempi, dove rilassarsi fra una nuotata in piscina e un'escursione a cavallo, attratti nei momenti di ristoro da squisiti buccellati al ficodindia, panettoni alla manna e specialità di dolci tipici.

Ne citiamo due: una in un suggestivo monastero del 1300, la locanda Gigliotto a S.Michele di Ganzaria (tel. 0933 970898 - www.gigliotto.com; l'altra a Piazza Armerina la "Casa sulla Collina d'Oro) tel. 0935 89680: Il ficodindia è considerato un ottimo integratore nella dieta mediterranea tanto che, da una coltura a carattere spontaneo, si è passato, negli ultimi decenni, a colture specializzate. Importante è la vendita ai supermercati del nord Italia per accontentare la richiesta delle genti provenienti dal meridione che ormai si sono stabilite qui, ma ricordano con nostalgia i prodotti della loro terra. Da loro abbiamo imparato non solo ad apprezzare il frutto, ma anche la tecnica per "sbucciarlo" restando incolumi. Tale è la richiesta che ormai il frutto ha varcato l'oceano per raggiungere le ricche mense del Canada e degli Stati Uniti. Da sempre la saggezza popolare considera il decotto di "fiori di ficodindia" depurativo, in quanto facilita la diuresi, riequilibra le funzioni del fegato e del rene, e non spaventiamoci se la minzione risulta "colorata".

L a ricetta

Crema di fichidindia

Kg 2 di fichidindia sbucciati - 250 gr. di zucchero - 80 gr. di amido per dolci - 5 tuorli d'uovo - un pizzico di cannella e di vaniglia.

Passare al setaccio i fichidindia e filtrarli. Montare le uova e lo zucchero, aggiungendo lentamente la cannella in polvere e la vaniglia. Cuocere a fiamma bassa, rimestando in continuazione. Togliere dal fuoco quando il composto inizia ad addensarsi. Unire il passato di fichidindia, mescolando fino ad amalgamare il tutto. Buon appetito!

Occhio... al piatto e all'obesità

E' necessario tenere sotto controllo il peso corporeo: quantità eccessive di grasso costituiscono un pericolo per la salute

a qualche tempo si è cominciato a considerare seriamente il problema della obesità, specialmente nei bambini e nei giovani, data la criticità di alcuni momenti della crescita durante i quali si possono assumere abitudini alimentari sbagliate. Più di un terzo dei bambini consuma una colazione non adeguata e viene trascurata quasi totalmente una idonea merenda a metà mattina. La frutta e le verdure sono praticamente ignorate e sicuramente vi è insufficienza di attività motoria (giochi all'aperto) privilegiando colpevolmente le attività sedentarie (televisione o videogiochi).

Ancora peggio la situazione se andiamo ad indagare sullo svolgimento della giornata alimentare di un adolescente in cui la colazione viene completamente saltata con perdita di vitamine e un aumento di bevande; anche a queste età i prodotti vegetali sono snobbati e si può notare un vertiginoso aumento nel consumo di bevande gassate e dolcificate le quali oltre che apportare uno sbilanciato quantitativo di zuccheri, alterano il gusto delle vivande.

Questa situazione crea tutti i presupposti perché l'organismo possa innescare una serie di deviazioni che alla fine possono portare a situazioni incresciose. Il problema si può far risalire alla fonte perché i genitori stessi sono spesso restii a considerare il peso dei loro figli non corretto e soprattutto sono convinti che l'attività fisica svolta sia sufficiente alla loro crescita. Il consumatore italiano attualmente ha a disposizione una vasta gamma di prodotti sia tradizionali che agro-industriali ed è quindi fondamentale imparare ad utilizzare gli alimenti nel modo migliore e più corretto.

Innanzi tutto è necessario tenere sotto controllo il peso corporeo: quantità eccessive di grasso costituiscono un pericolo per la salute dato che c'è il rischio di insorgenza di alcune malattie (cardiopatie, diabete, ecc.) e delle conseguenze fisiche da sovraccarico alle articolazioni; perciò è necessaria una vita fisicamente attiva coadiuvata da una equilibrata alimentazione.

Consumare più cereali, legumi, ortaggi e frutta perché apportano amido (i carboidrati vengono meglio assorbiti assicurando alle cellule glucosio), perché forniscono fibra (importante per regolare le funzioni fisiologiche dell'organismo oltretutto facilita il senso di sazietà rallentando lo svuotamento dello stomaco), perché apportano importanti vitamine e sostanze ad azione protettiva.

Saper scegliere i grassi per la qualità limitandone la quantità perché forniscono energia concentrata e apportano acidi grassi essenziali Omega-6 e Omega-3.

Contenersi nell'uso degli zuccheri e delle bevande dolcificate e bere sempre molta acqua che nell'organismo umano rappresenta un costituente essenziale indispensabile allo svolgimento dei processi fisiologici e delle reazioni biochimiche ed è il solvente per molti elementi nutritivi (minerali, aminoacidi, glucosio, ecc). Ridurre al minimo il consumo di sale ad evitare l'insorgenza della ipertensione arteriosa perché la quantità di sodio necessaria all'organismo possiamo trarla allo stato naturale negli alimenti e per insaporire i cibi si possono usare erbe aromatiche e spezie.

Il modo più semplice e sicuro per garantirsi l'apporto di tutte le sostanze nutrienti è quello di variare le scelte e combinare opportunamente i diversi alimenti realizzando una dieta completa e adeguata come può fornire la "dieta mediterranea" Buon appetito e... occhio al piatto!

Giuseppe Lambertucci

A tavola con il pazzesco tour gastronomico di S kyscanner

ai provato in bocca una sensazione di caldo intenso e devastante? Nicky Woods certamente sì. Un paio di mesi fa, il 37enne di Grantham, nel Lincolnshire, ha preparato quello che lui considera il più piccante chilli del mondo. Alcuni test dell'Università di Warwick hanno dimostrato che tale chilli raggiunge quota 1.067.286 della scala Scoville, che misura la potenza del peperoncino. La salsa di tabasco arriva al massimo a 5.000.

In onore di questo record, il sito di comparazione di voli low cost Skyscanner mette sul piatto 5 tra le portate più estreme della Terra.

La più piccante

Nicky Woods e la moglie Zoe, fondatori di Fire Foods, hanno nominato il loro chilli da record 'Infinity' per omaggiare il gusto esplosivo di questa salsa mostruosa. Infinity è disponibile in bottigliette da 150ml, ma chi avrà il coraggio di liberarne la potenza? (guarda il video)

La più puzzolente

Nel 2004, gli scienziati dell'università di Bedfordshire hanno sviluppato un 'naso elettronico' per analizzare gli odori del formaggio ed hanno scoperto che il francese Vieux Boulogne è il più puzzolente del mondo. Addirittura più puzzone dell'Epoisses de Bourgogne, dall'odore talmente forte da vietarne il trasporto pubblico.

La più pericolosa

Antica prelibatezza giapponese, il Fugu (pesce palla) se preparato in modo errato può essere letale. Il pesce contiene, infatti, una quantità di veleno mortale nei suoi organi. Le statistiche non sono precise, ma pare che il Fugu abbia un tasso di mortalità del 6,8%, le vittime sono soprattutto maldestri ed affamati pescatori.

La più costosa

Cristiano Savini, cacciatore di tartufi toscano, nel gennaio 2007 scoprì un enorme tartufo bianco di circa 1,5 kg. Il prezioso gigante venne battuto all'asta per la pazzesca cifra di 330.000 dollari. Anche il Principe Filippo, Duca di Edimburgo, è giunto in centro Italia per una consulenza nella marchigiana Acqualagna, "capitale dei tartufi".

La più maliziosa

Il sushi in Giappone è considerato una forma d'arte. Alcuni ristoranti sono passati ad un nuovo livello con il Nyataimori ovvero il sushi servito sul corpo di una donna nuda. Tuttavia, i luoghi che servono il Nyataimori (o l'equivalente maschile, Nantaimori) sono molto rari ed il prezzo di queste portate può essere davvero pesante!

V aleggio e i suoi tortellini ospiti a V enezia

l tortellino ci ha permesso di far conoscere al mondo il nostro territorio e di avere ospiti da ogni continente". Lo ha detto il sindaco di Valeggio Angelo Tosoni, accompagnato da cuochi, rappresentanti dell'associazione ristoratori e dei pastifici artigiani, presentando la città e i suoi famosi tortellini. Valeggio è il Comune che ha il rapporto tra numero di posti a tavola e abitanti più elevato del mondo. Ma se pensate che questa abbondanza (quantificabile in circa 8 mila coperti) renda facile pranzare da quelle parti, disilludetevi: conviene sempre prenotare, specie il sabato e la domenica. Se poi volete partecipare al massimo degli eventi gastronomici di questa bellissima località del Veneto occidentale, attraversata dal Mincio e ai confini con la Lombardia, mettetevi in coda, e forse riuscirete a presenziare ad una delle più lunghe e suggestive tavolate annuali della vicenda gastronomica planetaria: 4 mila coperti in fila sull'antico ponte Visconteo della località Borghetto.

Il segreto di questo successo è semplicissimo: appunto i tortellini a sfoglia sottile fatti a mano, accompagnati da Bianco di Custoza DOC e/o Bardolino DOC in tutte le sue tipologie: tradizionale, Chiaretto e Novello. Il tutto magari seguito da pesce d'acqua dolce: lavarello o luccio. Il contorno sono il territorio e l'ambiente straordinario, con la magica frazione di Borghetto, il ponte Visconteo, il Castello scaligero a suo tempo importante caposaldo del "Serraglio" (muraglia che correva fino a Isola della Scala a difesa



del veronese), il parco di Villa Sigurtà che è il giardino all'italiana più bello del mondo e forse il più grande, le ultime propaggini delle colline moreniche del Garda.

A proposito, se andate a Valeggio ad acquistarli, come è conveniente e piacevole fare, prenotateli per tempo. Per informazioni: www.valeggio.com; email: tourist@valeggio.com.





Lo svolgimento di molti eventi è condizionato dallo stato di maturazione dei prodotti "festeggiati" o dalle condizioni meteorologiche: è opportuno assicurarsi, quindi, della conferma delle date, contattando i numeri telefonici o le e-mail indicati.

Rubrica in collaborazione con Salvatore Longo

10 chef stellati per 10 rifugi e per tutte le tasche

ciare con gusto è la manifestazione che da due anni coinvolge chef di fama nazionale e internazionale in un itinerario goloso attraverso un percorso originale e affascinante: quello dei rifugi dell'Alta Badia. Sarà possibile sciare con gusto da dicembre 2010 a fine marzo 2011. La manifestazione coinvolge - oltre agli splendidi prodotti gastronomici e ai vini altoatesini - le diverse realtà di questo territorio dolomitico per la sua bellezza classificato 'Patrimonio Naturale dell'Unesco': dai ristoranti stellati ai rifugi alpini e ai masi. Le iniziative sono

molteplici: in 10 rifugi sulle piste si potrà gustare un piatto creato da chef stellati (Andrea Berton di Trussardi alla Scala - Milano, Reto Mathis di Mathis Food Affaire - St. Moritz, Martin Dalsass del Santabbondio -Lugano, Johannes King del Dorint Söl'ring Hof - Sylt, Bobby Bräuer del Petit Tirolia al Grand Tirolia -Kitzbühel, oltre naturalmente ai tre dell'Alta Badia), nel rifugio Ütia Col Alt (a 2000 m.) ogni martedì e giovedì si può godere della duplice emozione di consumare una splendida colazione a base di genuini prodotti altoatesini guardando il sorgere del sole e poi lanciarsi in una discesa prima dell'apertura degli impianti (al rifugio si giunge sul gatto delle nevi). E inoltre il piatto etico, il piatto del fondista e le straordinarie lezioni di cucina ladina a opera di Maria Canins: straordinarie in quanto abbinate a lezioni di sci di fondo impartite da questa grande campionessa (si articolano su due giornate: il martedì si inizia con una lezione sullo strudel presso il camping Sass Dlacia e il mercoledì le lezioni continuano sugli sci. La prenotazione è obbligatoria). (info: tel. 0471 836176 e 0471 847067 oppure www.altabadia.org)



Una carpa per Natale

ulla vale più delle tradizioni radicate nel cuore e nella mente del popolo per conoscere e capire la cultura e la storia di un Paese: in tale ottica le festività natalizie per la loro universalità sono particolarmente interessanti. Ogni festa ha ovunque un momento solenne a tavola, ma in ogni Paese il cenone ha un protagonista diverso, frutto della locale storia sociale. Trascorrere le feste di Natale in un altro Paese aiuta quindi a comprenderlo meglio e più intimamente di qualsiasi saggio o viaggio in un periodo diverso. Una meta intrigante è la Repubblica Ceca, paese affascinante per le bellezze artistiche e amato per le pagine di Kafka. Il Natale ne fornisce un'immagine originale, a cominciare dal cenone e dalla sua protagonista: la carpa alla quale viene attribuito anche valore di portafortuna (secondo la credenza popolare, una squama di carpa porterà denaro se custodita sotto il piatto durante il cenone natalizio). Indipendentemente dalle 'credenze', la cucina delle feste è davvero irresistibile: un tripudio di tentazioni dolci e salate, ma la regina è la carpa dei laghi boemi che il popolo poteva permettersi una sola volta l'anno, a Natale in segno di buon auspicio. Cucinata semplicemente (impanata e fritta), viene servita accompagnata dall'insalata di patate. La cucina ceca è comunque interessante, sana e genuina: ecco i trdelnik (simili a cannoli cosparsi di cannella e zucchero), i würstel e le salsicce alla piastra, le pan-



nocchie lessate, le caldarroste e le mandorle abbrustolite, i biscotti delle feste e il pane dolce. Il tutto accompagnato dall'ottima birra locale (è la patria delle Pilsen). E per scaldarsi - magari dopo aver ammirato uno dei tanti splendidi presepi o assistito a una rievocazione in costume - nulla di meglio di un vin brulè (svarene vino) o di un grog a base di rum e acqua o della medovina (liquore al miele servito caldo).

(info: www.turismoceco.it)

Chef's Cup 2011 Süd Tirol



angiar bene è sempre un momento fantastico, figuriamoci quando avviene in uno scenario favoloso come quello delle montagne dolomitiche e quando a preparare i piatti sono chef 'stellati'. Non è possibile, quindi, non segnare in agenda le date della 6ª Chef's Cup 2011 Süd Tirol: 16-21 gen-

naio. Nata da un'idea di Norbert Niederkofler - lo chef altoatesino con due stelle Michelin - l'edizione 2011 sarà caratterizzata da alcune importanti innovazioni: innanzitutto la durata di una settimana per rispondere al successo riscontrato a livello internazionale tra gourmand e amanti del lifestyle. I padroni di

casa di guesta festa dell'alta cucina saranno gli chef dei tre 'stellati' della Val Badia: St. Hubertus, La Siriola e La Stüa de Michil affiancati quest'anno dai colleghi dei ristoranti Anna Stuben di Ortisei, Tivoli di Cortina d'Ampezzo e Malga Panna di Moena. Le altre novità saranno due eventi particolari e spettacolari che coinvolgeranno gli appassionati della buona tavola: il Gourmet Safari, durante il quale le diverse portate della cena verranno servite e degustate contemporaneamente nei tre locali stellati della Val Badia, e lo Ski Safari, un tour gastronomico da rifugio a rifugio che inizia, sci ai piedi, alle sette di mattina per assistere al sorgere dell'alba mentre si consuma un'ottima colazione. Tra i molti eventi previsti durante la settimana di Chef's Cup occasione da non perdere sono i corsi di cucina (a rotazione nei tre ristoranti dell'Alta Badia) che sveleranno i segreti della cucina gourmet. Di grande interesse gastronomico si annuncia anche un pranzo realizzato con la collaborazione di rappresentanti dell'Associazione dei Giovani Ristoratori Europei previsto sulla terrazza del ristorante La Siriola in uno splendido scenario di montagne.

(info: tel. 0471 836176 e 0471 847067 oppure www.altabadia.org e www.chefscup.it)

Eurochocolate Ski

a sempre in montagna, in inverno, dopo le ore trascorse sugli sci o una bella passeggiata sulla neve, con o senza le ciaspole, una tazza di fumante cioccolata è l'approdo desiderato. Non poteva quindi mancare l'edizione in altitudine di Eurochocolate, l'intelligente e fortunata manifestazione varata a Perugia alcuni anni fa. Sarà ospitata da uno dei simboli della montagna italiana Cortina d'Ampezzo dal 16 al 19 dicembre, ottima occasione per anticipare di qualche giorno le vacanze sulla neve sfuggendo ai prezzi natalizi e usufruendo di occasioni e attenzioni privilegiate. Eurochocolate Ski offrirà la possibilità di gustare il 'cibo degli Dei' - usufruendone anche del valore energetico - direttamente sulle piste, mentre negli chalet si potrà assaporare una fumante Hot Chocolate in tazza. E, dopo gli slalom tra i paletti delle piste, si potrà affrontare il Dolce Slalom tra le molte proposte allestite in Corso Italia. Ricco come sempre il programma delle iniziative: dall'originale Curling al Cioccolato alle mostre a tema, ai laboratori didattici per bambini e ai corsi di degustazione per adulti oltre al fornitissimo Chocomarket (all'interno dell'Audi Palace) dove gli appassionati potranno 'incontrare' i migliori cioccolati italiani e stranieri. Naturalmente non mancherà l'area relax con trattamenti al cioccolato: una 'tentazione' e una curiosità. I gourmet non potranno non esplorare e confrontare nei vari ristoranti i menù tutto cacao che riveleranno le infinite possibilità e sorprese del cacao come ingrediente. Altro tour affascinante quello tra i bar e le pasticcerie che ospiteranno esclusivi appuntamenti dedicati. Quattro giorni golosi che renderanno più gioioso il fascino di Cortina.

(info:: www.cortina.dolomiti.org)

A Gavirate (VA) Ia Mostra dei Presepi

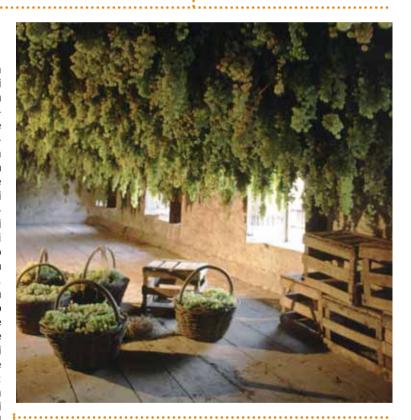
i terrà da domenica 5 dicembre a domenica 9 gennaio 2011 la Mostra dei Presepi, una raccolta di lavori fatti da appassionati che ripercorre la storia della natività nel mondo. Numerosi i presepi in mostra, dai più curiosi ai tradizionali, realizzati in vari materiali: dal legno, alla carta, alla stoffa, al gesso, di rara e suggestiva bellezza. La mostra è in collaborazione con il Comune di Gavirate, con le FerrovieNord, con la Provincia di Varese, con Land of Tourism e con la Camera di Commercio di Varese.

Per info: www.progavirate.com Email: ufficio@progavirate.com -Tel. 0332 744.707

I Picai del Recioto

ermeghedo il 23 gennaio 2011 sarà al centro dell'interesse di tutti i cultori dei vini da meditazione: vi si svolgerà infatti la 7ª edizione dei Picai del Recioto - lo splendido vino ottenuto dall'appassimento delle migliori uve Garganega - unica Docg vicentina. Da qualche anno i viticoltori della zona hanno recuperato l'antica usanza di portare in piazza un torchio di legno con cui spremere nel corso di una simpatica manifestazione i primi grappoli di Garganega (vitigno pressoché esclusivo del Veneto occidentale) lasciati appassire per circa un mese e mezzo appesi alle travi (picài) di locali arieggiati. Il mosto fermenterà fino a primavera divenendo un vino dal colore giallo dorato chiaro e brillante, intenso e fruttato al naso, mentre in bocca lascia presagire il sapore vellutato e armonico che lo caratterizzerà. Intorno al palco si svolge una tradizionale festa contadina con uomini e donne nei costumi tipici dei giorni festivi, carri addobbati su temi vinicoli trattati con ironia e musica e vino a volontà. I Picai del Recioto: prima pigiatura pubblica della Garganega sono organizzati dalla Strada del Recioto e dei vini Gambellara Doc con la collaborazione del Comune in cui si svolgono. I Picai sono anche occasione per visitare i quattro comuni (ricchi di storia e di cultura) della Doc Recioto: Gambellara, Zermegheto, Montorso Vicentino e Montebello Vicentino che ospitano a turno la manifestazione e per assaporare l'ottima cucina della tradizione. Nelle cantine si possono degustare anche il Gambellara Doc e l'unico Vin Santo Doc del Veneto

(info: www.stradadelrecioto.com)



Un Presepe Vivente a Mottola

al 19/12/2010 al 05/01/2011 a Mottola (TA) si svolgerà l'11a Edizione del "Presepe Vivente". Presso il suggestivo Scenario della Madonna delle Sette Lampade a Mottola; 100 figuranti vestiti in abiti d'epoca, rivivono il periodo della Natività N.S.

Per info: www.motllafnodd.it - Email: pietropalagiano@alice.it - Tel. 099-8862160 - Fax: 099-8863752

Natale nelle Terre di Faenza



n centro storico a Riolo Terme, in Via Aldo Moro, prenderà vita la terza edizione di "Riolizie". Alcuni ristoranti cittadini allestiranno insieme uno stand enogastronomico all'interno del quale proporranno le delizie della loro cucina e del territorio. Le serate, dal 10 al 13 e poi dal 17 al 20 dicembre, saranno arricchite da animazioni.

Nella frazione di **Borgo Rivola**, dal **24 dicembre al 30 gennaio** nei pressi della Chiesa della Costa sarà

visibile un presepe meccanico con scene in movimento, realizzato interamente con materiali di recupero. Tradizionale festa folcloristica che si svolge nella splendida cornice della Piazza del Popolo della città **Manfreda il 5 gennaio** di ogni anno, **La Nott de Bisò** conclude le iniziative legate al Niballo-Palio di Faenza: giostra tra cinque cavalieri rionali che si svolge nella quarta domenica di giugno. Il Niballo - che deve il suo nome ad Annibale, antico nemico prove-

niente da oltre mare - viene bruciato la notte di vigilia dell'Epifania come segno conclusivo dell'anno e simbolo di tutte le avversità e problemi che ognuno vorrebbe "bruciare" per cominciare una nuova vita. Bruciarlo e berci sopra, come succede nella Nott de Bisò, è quindi un allegro sberleffo alla malasorte. Secondo la tradizione, il Niballo giunge nella Piazza del Popolo su un carro trainato da buoi: a trasportarlo e portarlo al rogo è il Rione vincitore del Palio dell'anno appena trascorso. Il culmine della festa è a mezzanotte quando il rappresentante del Rione vestito in un tradizionale costume cinquecentesco appicca il fuoco al maestoso fantoccio. In quel momento più che mai si vuoteranno i caratteristici "Gotti" ricolmi di "bisò", cioè le caratteristiche ciotole colme di vino caldo, bollito con aromi e spezie. Il "gotto" è simbolo dei cinque Rioni e della città di Faenza e viene proposto ogni anno con uno stile decorativo diverso.

A Castel Bolognese il 19 dicembre prenderà vita il Presepe vivente, tra fuochi, fiaccole e la rappresentazione dei mestieri di un tempo.

Info: Terre di Faenza tel. 0546 71044 www.terredifaenza.it

Capodanno dolce in Fattoria

rascorrere le vacanze di Natale alla Fattoria del Colle di Trequanda, a **Trequanda** in provincia di Siena, riserverà quest'anno delle sorprese golose: gli ospiti impareranno a cucinare i dolci senesi più antichi: il panforte ed i ricciarelli, scoprendo che sono facili da fare, morbidi e profumati.

Il soggiorno ghiotto continua con una gara a base di torte e con tre cene a tema dedicate al tartufo bianco delle Crete Senesi, alla polenta che ogni commensale taglia col filo sulla spianatoia come facevano le nonne e, per il **cenone di Capodanno**, ai piatti dell'antico Granducato di Toscana. Storia, tradizione ma soprattutto nuovi amici in un'atmosfera molto rilassata.

Ma le sorprese non finiscono qui e per gli amanti della buona tavola ci saranno degustazioni di Brunello, visite nelle cantine e nelle birrerie artigianali, happy wine in cantina dove il programma cambia ogni sera e viene accompagnato da musica rigorosamente toscana. Ma niente paura per l'alcool test, non è necessario guidare, la Fattoria del Colle offre soggiorni in camere, appartamenti e ville dove i mobili sono quelli degli antichi contadini ma il confort è moderno e c'è un ristorante che serve anche spettacolose colazioni a base di torte fatte in casa.

Cenone di Capodanno 90,00 euro a persona.

Per maggiori informazioni: Donatella Cinelli Colombini Az. Agr. - Casato Prime Donne Montalcino - Fattoria del Colle Trequanda - Alessia Bianchi 0577 662108 pr@cinellicolombini.it

Il Presepe Artistico di Salice Salentino

al 01/12/2010 al 31/01/2011 a Salice Salentino (LE) presentazione del Presepe Artistico. La XV Edizione del Grande Presepe Artistico di Salice Salentino (LE) si svolgerà in Via Giovanni XXIII, 25.

E venne il giorno in cui la luce rischiarò il mondo dalle tenebre e il Santo Bambino ci donò la gioia della vita attesa da secoli.

A Nazareth: il Verbo si fece carne e abitò fra noi; Ad Ain Karim: la Vergine gioì con la cugina Elisabetta; A Betlemme: fiorì l'Amore Universale; A Gerusalemme: il Fiore incoronò il suo splendore; In Egitto: si rifugiò per la cattiveria umana.

Tutto ciò nella Grande Rappresentazione Artistica dei Vangeli dell'Infanzia di Gesù, realizzata, finalmente, dopo 15 anni di intenso lavoro.

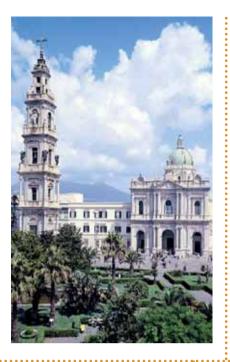


A Pompei (NA): Natale in Fiera

inquanta espositori, provenienti dai più diversi settori della produzione artigianale e industriale, mostreranno il meglio delle creazioni natalizie campane.

La magia natalizia si accende su Pompei: dal 17 al 19 dicembre, nell'area espositiva del Santuario, sarà di scena la prima edizione di "Natale in Fiera", un evento fieristico interamente dedicato alle tradizioni natalizie campane: dall'arte presepiale ai dolci tipici, passando per le immancabili idee regalo degli operatori commerciali.

Per info: www.pompeinow.it - Email: info@pompeinow.it - Tel. 3357324847



Presepe di luce a Menarola

al 08/12/2010 al 02/02/2011 è da vedere il Presepe di luce a Manarola (SP). Sulle colline di Manarola viene allestito un suggestivo Presepe fatto solo di luce che appare al calar della sera, quando si accendono le figure luminose a grandezza naturale, che lo compongono. Da lontano la vista è di grande suggestione: oggi sono circa trecento le sagome dei personaggi, fra i quali non mancano contadini, pastori e, come si conviene a un presepe nel cuore delle Cinque Terre, pescatori e pesci. Le statue di luce (7.000 lampadine colorate e 7 km di cavo elettrico) si inerpicano lungo il pendio fino alla Capanna posta sulla sommità, dove brilla la cometa. Per info: Sito Web: http://www.parcona-

zionale5terre.it/ - Telefono: 0187920699

"La squilla" a Lanciano

I 23/12/2010 a Lanciano (CH) si effettuerà la manifestazione "La squilla". È una delle tradizioni più antiche e più sentite dai lancianesi e risale alla fine del cinquecento, quando l'Arcivescovo Paolo Tasso, ogni 23 dicembre, si incamminava alla Basilica della Madonna del Ponte, fino ad arrivare alla chiesetta dell'Iconicella, per rievocare il cammino di Giuseppe e Maria verso Betlemme. Da allora, ogni 23 dicembre, i fedeli si dirigono in processione ripetendo il tragitto, per poi tornare al punto di partenza, dove dalle 18.00 alle 19.00, riecheggia in una grande quiete, il suono della Squilla, una piccola campana posta sul campanile della Cattedrale. Qui i Lancianesi nel solco della tradizione, si scambiano auguri e regali. Alle 19.00, alla Squilla si accompagna il suono delle campane di tutte le chiese della città. Email: ass.turismo@lanciano.eu - Tel. 0872-7071

A Livorno si svolgerà "Commercianti per due giorni"

vete voglia di dare un senso a tutti gli oggetti abbandonati di casa vostra? Vestiti, soprammobili, scarpe, borse e tutto quel che giace dimenticato in soffitta o in cantina può trasformarsi in un ottimo guadagno grazie a "Commercianti per due Giorni!" dal 18/12/2010 al 19/12/2010. Proprio così, è l'occasione ideale per poter vendere vecchi oggetti tenuti da anni in soffitta o in cantina, libri, abbigliamento, cd, videocassette, elettrodomestici, qualsiasi cosa si trova in casa solo a prendere polvere, ricavandone allo stesso tempo un ottimo profitto! L'occasione è poi ideale per girellare tra gli altri banchi ed acquistare dei pensierini con il Natale alle porte! Per tutte le informazioni basta contattare il numero 380.18.94.900 oppure scrivere una mail a marketing2@zizzi.org e vi saranno spiegati tutti i dettagli e le procedure per poter partecipare. Vi ricordo che ogni ricavo dato dalle iscrizioni all'iniziativa sarà destinato a sostenere le attività sociali portate avanti dall'Associazione Amici della Zizzi onlus in favore di bambini e ragazzi con problemi sociali e familiari. Manifestazione al coperto (edificio/palazzotto).

Per info: Impresa Sociale "Amici della Zizzi" srl - www.zizzi.org - Email: marketing2@zizzi.org - Tel. 380.18.94.900

La Sagra della Pettola a Rutigliano (BA)

Rutigliano appuntamento da non perdere il 18 e 19 dicembre 2010 con la Sagra della Pettola e.... Giunta alla sua 26[^] edizione, grazie all'instancabile impegno ed entusiasmo dei volontari della Pro Loco di Rutigliano, la sagra sarà una vera e propria festa dei sapori, tra i più antichi e genuini della tradizione di Puglia. Le gustosissime pettole salate, lavorate da eccellenti massaie con impasto di acqua e farina, saranno fritte e insaporite con svariate salse e raggiungeranno il culmine del gusto se accompagnate da un buon bicchiere di vino. Le pettole si potranno gustare entrambi i giorni, passeggiando tra stand espositivi di vario genere, accompagnati da musiche popolari e con l'intrattenimento di simpatici artisti di strada. Per info: Sito Web: http://www.rutiglianoe-

venti.it - Email: prolocorutigliano@libero.it - Telefono: 080 4770009



Festival dei Sapori e dell'Artigianato

I 19/12/2010 a Codigoro (FE), nel Centro storico ci sarà GUSTOAPPunto - Mostra degustazione e vendita di prodotti enogastronomici e artigianato. Si rinnova l'appuntamento con il Festival dei Sapori e dell'Artigianato. Giunto alla sua VII edizione, la manifestazione organizzata da Eventi 3000 è diventata ormai una tradizione con-

Il Festival dei Sapori e dell'Artigianato, vetrina dedicata ai prodotti d'eccellenza dell'enogastronomia e italiana ed internazionale, mira a fare una politica della qualità, della tipicità e della certificazione un punto chiave della presenza delle aziende agricole e artigianali sul mercato.

A supporto della mostra, il programma della manifestazione si conferma sempre ricco di appuntamenti esclusivi con i laboratori del gusto, all'insegna del piacere, della festa e della cultura eno-gastronomica di qualità. Il Festival del gusto rappresenta l'incontro con speciali artigiani dei salumi, con i migliori selezionatori di formaggi, salumi e con i produttori eccellenti di olio, vino e i prodotti dell'artigianato locale. Sono questi i percorsi attraverso i quali Eventi 3000 ha affinato la capacità di selezionare i prodotti e gli espositori per dare vita a una delle manifestazioni più importanti del settore gastronomico. La "contemporaneità" con le festività natalizie e la 'centralita' della manifestazione ubicata nella piazza principale del paese sarà atto determinante per la buona riuscita dell'evento. Divertimento e gastronomia, una formula vincente che suscita sempre largo interesse da parte dei media (tv e stampa), con i quali siamo costantemente in contatto. Per info: Telefono: 054990 8301 - 32757755 00

Festa del Torrone e del Croccantino

a Festa del Torrone e del Croccantino di San Marco dei Cavoti giunge quest'anno alla decima edizione. Un appuntamento (dal 04/12/2010 al 19/12/2010) diventato tradizione che anima, nei tre week end precedenti il Natale, le strade di questa pittoresca cittadina situata tra le verdi colline nell'alta valle del Fortore- Tammaro.Tra i vicoli caratteristici di un centro storico mirabilmente restaurato, i sensi sono stimolati dal profumo di mandorle e nocciole tostate, essenze di aromi, zucchero e cacao da gustare in numerose, imperdibili varianti, originali creazioni dei maestri locali del torrone. Non solo Croccantino, o l'intramontabile torrone bianco arricchito di nuovi gusti, ma anche prodotti tipici locali: formaggi, salumi, olio, miele, taralli, vincotto e le più note cassatine. Un vero tripudio di bontà e qualità, che tra sapori e colori invita all'assaggio delle eccellenze del territorio. Il turista, spesso esperto enogastronomico ed estimatore al contempo di intrattenimenti ed iniziative culturali come la visita guidata al Centro Storico o alla nuova sede del Museo degli Orologi da Torre, fruisce di un'offerta varia e ben organizzata. La Festa del Torrone si rinnova diventando storia da custodire e da trasmettere come simbolo di un territorio fertile e produttivo. Per info: Comune di San Marco dei Cavoti www.festadeltorrone.it - Email: info@festadeltorrone.it - Tel. 0824984009 - Ingresso: gratuito

Natale a Serravalle (RA)

La manifestazione si svolge in diversi appuntamenti nel mese di dicembre. Programma:

Dal 8-12-2010 al 9-1-2011 Presepio Artistico Meccanico Dal 8-12-2010 al 9-1-2011 1º Mostra d'arte Presepiale Domenica 19 Dicembre 2010 Apertura 2º Paese Presepio (presepi esposti in vari giardini del paese)

Manifestazione all'aperto - Ingresso: Libero

Per info: Cell. 3477032842 - presepioserravallefe@gmail.com -

Tel 3477032842

Domenica 19 Dicembre 2010 Mercatino di Natale.

Processione dell'anno vecchio

al 30/12/2010 al 31/12/2010 ad Appignano del Tronto (AP) è in programma la "Processione dell'anno vecchio". Tipica manifestazione appignanese che celebra le esequie del defunto anno. Le sue origini si perdono nellla memoria orale delle persone più anziane. Un corteo di grotteschi personaggi e costumi simboleggianti i mesi dell'anno sfilano per le vie del paese recitando misteriose litanie tra botti ed urla di dolore .Dolore, che si placherà solo allo scoccare della mezzanotte, quando, in piazza Umberto I, verrà bruciata la bara del defunto anno e si accoglierà festosamente la nascita del nuovo con musica, fuochi, panettoni ed il classico shampoo di spumante per tutti. Ingresso: gratuito Per info: appignanoproloco.com - Email: info@appignanodeltronto.com - Tel. 347 0472956



Natalidea La Fiera a Natale

al 15/12/2010 al 21/12/2010 a Genova (GE) ci sarà "NATALIDEA - La Fiera a Natale". Sette giorni di grandi atmosfere natalizie, di svago e di relax per tutta la famiglia, arricchiti da sfiziose novità. Una vetrina per scegliere il regalo di Natale tra variegate proposte di prodotti artigianali, accessori e capi d'abbigliamento, prodotti di cosmesi naturale, profumi, bigiotteria, biancheria e articoli per la casa, elettrodomestici e arredamento in genere, artigianato etnico, creazioni artistiche in ardesia e legno, prodotti enogastronomici e decorazioni natalizie.

www.fiera.ge.it - Email: fierage@fiera.ge.it - Tel. 0105391213-234-261-265

Appuntamenti in breve

L'"Arrivo di Babbo Natale"

Il **23/12/2010** a **Chiusaforte** (UD), in Piazza Peroni, si festeggia l'" Arrivo di Babbo Natale".

Info: prolocochiusaforte@libero.it

Veglia della notte di Natale

II **24/12/2010** a **Verrayes** (AO) ci sarà la "Veglia della notte di Natale". Info: saintvincent@turismo.vda.it -Tel. 0166.512239 - Fax: 0166.511335

Messa di Natale subacquea

II **24/12/2010** a **Polcenigo** (PN) Messa di Natale subacquea al Gorgazzo. Info: Email: info@centrosommozzatori.it - Tel.0434 363863

Santa Messa di Natale con Presepe vivente

II **24/12/2010** a **Barcis** (PN) Santa Messa di Natale con Presepe vivente. Email: probarcis@barcis.fvg.it - Tel. 0427 76300

Veglia di Natale con presepio vivente

Il **24/12/2010** a **Gignod** (AO) Veglia di Natale con presepio vivente nella Chiesa parrocchiale.

Info: etroubles@turismo.vda.it - Tel. 0165 78559 - Fax: 0165 78568

Mercatino di Natale

Dal 22/12/2010 al 24/12/2010 a **Ozzano** dell'Emilia (BO) tutti in piazza Allende per l'arrivo di Natale, con artigiani, creatori d'opere del proprio ingegno, prodotti tipici. Manifestazione all'aperto.

Info: coeventi@hotmail.it - Tel. 3470098632 - Fax: 051 6260098

Cioccolata di Natale

Il **24/12/2010** a **Margone** (Vezzano) (TN) Una simpatica manifestazione: Cioccolata di Natale.

Info: prolocomargone@iol.it - Tel. 0461 844286 - 347 7218182

Sagra della Polenta

Il **06/01/2011** a **Pettorano** sul Gizio (AQ) si svolgerà la "Sagra della Polenta".

Info: info@comune.pettorano.aq.it -Tel. 0864 48115 - 48338

Presepe vivente ad Armento

Il **24/12/2010** ad **Armento** (PZ), alle 22:30 piazza Umberto I, si terrà "Il Presepe vivente ad Armento". Info: prolocoarmento@tiscali.it - Tel. 0971 751394 - Fax: 3493641376

Presepi a Bernalda

Dal 17/12/2010 al 06/01/2011 si svolgerà **Bernalda** (MT), in Via Cai-

roli "Presepi a Bernalda", X mostra del presepio.

Info: www.presepibernalda.com - Email: e.lattarulo@virgilio.it - Telefono: 3313718262

Festa di Capodanno a Ferrara

Il **31/12/2010** a **Ferrara** (FE) Festa di Capodanno 2010 in Piazza Castello Per info: Tel. 0532 209370

A Sanremo Regalexpo

Dal 15/12/2010 al 19/12/2010 a **Sanremo** (IM) si svolgerà "Regalexpo - Salone del regalo artigianale e creativo". Info: Tel. 015.2522650 - Fax: 015.23470

Il Presepe vivente di Agira

Il Presepe vivente di Agira è certamente tra i più famosi d'Italia. Unico ad essere rappresentato proprio la notte di Natale, allestito per la prima volta nel 1988, giunge nel 2010 alla sua XXII edizione con la promessa di mantenere ancora una volta tutte quelle caratteristiche che lo hanno reso tra i più suggestivi del panorama nazionale. Una meticolosa organizzazione in cui nulla è lasciato al caso, e l'incredibile passione profusa dai figuranti sono la carta vincente di questa manifestazione.

Info: agira@onvgi.org - Tel. 0935 692018

La Zeppolata

Il 27/12/2010 si svolgerà a Grumento Nova (PZ) "La Zeppolata". In esposizione: Zeppole Natalizie, di San Giuseppe, Panzerotti con ceci e castagne, zeppole di frutta, crespelle, struffoli e le straordinarie CILIC'N per una serata all'insegna del buon gusto e della fantasia. Programma: inizio 19.00 con apertura stands gastronomici. Storia della Zeppola. Intrattenimento musicale. Compagnia Arcieri Grumentini. Mostre Manifestazione al coperto (edificio/palazzotto). Ingresso: gratuito - Email: artemidecomitato@yahoo.it - Tel. 3204066272

Il Re è crudo

A Saint-Rhémy-En-Bosses (AO) il 28/12/2010 "Il Re è crudo".

Email: etroubles@turismo.vda.it - Tel. 0165.78559 - Fax: 0165.78568

Fuochi a Valbruna

Il **30/12/2010** a **Malborghetto-Val-bruna** (UD) in programma "Fuochi a Valbruna".

Info: prolocoiltiglio@libero.it

Sapore di Natale a Mezzomonte

Il **19/12/2010** a **Polcenigo** (TS) è in



programma "Sapore di Natale a Mezzomonte"

Info: prolamont@virgilio.it

XXII Foire des Glaciers

Il **30/12/2010** a **Pré-Saint-Didier** (AO) in Piazza V. Emanuele II ci sarà la "XXII Foire des Glaciers".

Info: courmayeur@turismo.vda.it - Tel. 0165 842060

Festa di San Lorenzo

Il **30/12/2010** a **Frazzanò** (ME) è in programma la "Festa di San Lorenzo".

Per info: Tel. 0941 959037

Fiaccolata di fine anno

Il **31/12/2010** a **Forni di Sopra** (UD) in Loc. Davost spettacolare "Fiaccolata di fine anno" e spettacolo pirotecnico

Per info: Tel. 0433.88553

Il "Presepe vivente" a Piobbico

Il **26/12/2010** a **Piobbico** (PU) si svolgerà il "Presepe vivente" per le vie del centro storico fino a palazzo Brancaleoni; bambini ed adulti vestiti in abiti tradizionali danno vita al presepe con quadri animati.

Per info: Tel. 0722 986225



Trattoria L eonida

Tutti i piatti affondano le radici nella tradizione gastronomica bolognese, dalle insuperabili tagliatelle alle paste ripiene, ai secondi tra i quali i polpettoni, il bollito misto, la cotoletta alla bolognese, ecc...

di Riccardo Rolfini

eonida è una delle pochissime, ottime trattorie storiche del centro di Bologna, a due passi dalle Due Torri e a due passi sotto il portico dalla piazza delle Sette Chiese di Santo Stefano.

Leonida è frequentata dai bolognesi e dagli "ospiti da fuori" da un'ottantina d'anni ma la sua particolarità consiste nell'essere gestita e diretta da mezzo secolo da un solo ristoratore, l'imolese Dante NALDI, che in trattoria entrò come cameriere nel 1956.

"Il gruppo dei miei clienti più assidui e tradizionali proviene dal mondo accademico, economico ed imprenditoriale cittadino, e alla mia tavola, da studenti, trovavano un pasto a prezzo fisso a 250 lire l'uno, nei lontanissimi, favolosi anni '60 !". E' uno dei ricordi più significativi di Dante che, in trattoria, è oggi aiutato dal figlio Paolo e dalla figlia che segue l'amministrazione. In cucina, invece, operano, fra gli altri, le "sfogline" che ogni giorno preparano 46 tipi di pasta fresca, fra tagliatelle e paste all'uovo da riempire, come tortellini, tortelli e tortelloni . Anche i secondi affondano nella tradizione gastronomica felsinea: i polpettoni, il bollito misto, la cotoletta alla bolognese non mancano mai, da autunno a primavera nel

"Adesso si chiamano soufflé" ma io preferisco il loro nome antico di "sformati" e sono uno dei fiori all'occhiello del mio menù. Sono "sformati" legati strettamente alle stagioni. D'inverno i miei ospiti gustano volentieri quelli di crema di formaggio ai tartufi o ai funghi o ai cardi, in altre periodi



sono molto richiesti i "soufflé" leggeri, alle verdure primaverili o estive". Dante Naldi ricorda anche che nel suo locale sono di casa uomini politici, come l'ex presidente del Consiglio Romano Prodi, spesso con la famiglia, o artisti come Claudio Abbado, o docenti-scrittori come Umberto Eco. "L'autore de "Il nome della Rosa" è di casa, la sua facoltà è a due passi, ma ogni tanto anche lui sbaglia. Come quella volta che pretese un piatto di "spaghetti alla bolognese". L'ho invitato in bolognese a far...altre proposte".

Dante si commuove, invece, ricordando le "mangiate" di Aldo Fabrizi che, negli anni '50, si era praticamente accampato da "Leonida" durante le riprese del film neorealista "Hanno rubato il tram", in parte "girate" all'interno del locale di vicolo Alemagna, e ambientato proprio a Bologna.

"Leonida" è stato rinnovato una ventina di anni fa e nel locale anche i cani sono ben accetti. E Dante, da qualche anno premiato con medaglia d'oro, conclude: "Leonida non fa pubblicità, la sua è nel piatto che propone!". Trattoria Leonida, vicolo Alemagna 45, Bologna, tel. 051 239742, chiusa la domenica, eccetto periodi di fiere.

l a ricetta

TIMBALLO DI FAGIANO

Fagiano disossato cotto al forno con odori poi sminuzzato e messo dentro a pastasfoglia con porcini e tartufo, servito con salsa di porcini trifolati.



R istorante A 1 S torico da Crea Giudecca - V enezia

Nel menù si trovano piatti dove spicca la qualità dei prodotti scelti tutti al mercato in base alle stagioni. La cucina è volutamente semplice proprio per mettere in risalto la genuinità della materia prima

di Davide Federici

a storia di Venezia ce l'ha nel sangue. Si tratta di una cultura di vita che risponde a valori profondi e tramandati di padre in figlio da generazioni. Campione della voga, pescatore, maestro d'ascia e promotore del Consorzio Cantieristica Minore Veneziana, Gianfranco Vianello in arte "Crea" propone ora il Ristorante Al Storico da Crea dove trovare i sapori tradizionali della cucina dell'Isola della Giudecca. Una proposta semplice dietro alla quale c'è, però, una cultura centenaria che rischia di scomparire.

Gli elementi caratterizzanti di questo locale affacciato sulla laguna centrale e con un panorama che offre tramonti mozzafiato, sono in estrema sintesi due: la figura di Crea e la Giudecca.

Crea è uno dei più grandi campioni della voga veneta che in 40 anni di regate sulle varie imbarcazioni, come i gondolini o le caorline, ha vinto dodici volte e per otto edizioni si piazzato al secondo posto nella gara dei campionissimi su gondolino della Regata Storica. E' quindi un personaggio conosciutissimo in Città, erede di una famiglia di regalanti, pescatori, gondolieri e cacciatori ben radicata nella tradizione di Venezia e della sua laguna. Crea stesso per molti anni, pur continuando a regatare, è stato pescatore e ora, con alle spalle questa esperienza, si reca personalmente al mercato del pesce per scegliere i prodotti più freschi da proporre alla propria clientela.

Il Ristorante non è in un luogo di passaggio ed è aperto alle più diverse tipologie di clientela. Seduti ai tavoli si possono trovare gli uomini in pausa dal lavoro nei cantieri del Consorzio all'interno del quale è ubicato il locale e turisti curiosi ed attenti che si sono spinti sino alla Giudecca. La Giudecca è un luogo lontano dalle folle turistiche pur essendo ad appena 10 minuti di vaporetto da Piazza San Marco. Un'iso-

la tradizionalmente di pescatori e cacciatori che convivevano con importanti realtà industriali e cantieristiche ora quasi tutte chiuse e in parte riconvertite a residenza. E' piacevole passeggiare lungo la fondamenta dell'Isola dalla quale si può ammirare uno "spaccato" di Venezia da Piazza San Marco sino alla Marittima, curiosare fra le calli e i campielli dove si possono ancora vedere begli esempi di case a schiera e affacciarsi ad ammirare la laguna centrale e le sue isole in lontananza.

Nel menù si trovano piatti dove spicca la qualità dei prodotti scelti tutti al mercato in base alle stagioni. La cucina è volutamente semplice proprio per mettere in risalto la genuinità della materia prima. Soprattutto pesce, delle vicine lagune di Marano e di Carole che sono ecologicamente più salubri rispetto a quella veneziana, cotto alla griglia, al forno o fritto, ma in stagione si può trovare anche la cacciagione di uccelli acquatici tipici della laguna. Su ordinazione, poi, Crea sarà lieto di offrire bisato (anguilla) ai ferri o in umido, ostriche e tartufi e carne di prima scelta della quale si rifornisce presso una cooperativa di giovani allevatori a Trichiana, in provincia di Belluno.

Il ristorante, come detto, sorge all'interno di un affascinante sito di archeologia industriale che è stato ristrutturato e ora è utilizzato dal Consorzio della Cantieristica Minore Veneziana che sostiene l'attività del locale. I Consorziati sono impegnati in un lavoro di recupero della tradizione artigianale veneziana attraverso officine altamente specializzate. In particolare producono, restaurano e manutengono imbarcazioni tipiche in legno e offrono un servizio di rimessaggio all'avanguardia. La filosofia del cantiere sposa quindi perfettamente quella del Ristorante Al Storico da Crea, un locale da scoprire che ripropone gusti della memoria di tradizioni autentiche veneziane.





L a ricetta

TAGLIOLINI CON MASANETE E GRANCHIO

La masaneta è la femmina del granchio e si trova in un periodo limitato di tempo che va da agosto fino ai primi di dicembre (tempo climatico permettendo): il massimo della bontà lo raggiunge tra il 10 di ottobre e il 5 di novembre. Una ricetta tipica del Ristorante al Storico da Crea sono i tagliolini con masanete e granchio. Si lessano le masanete e il granchio. Pulire le masanete e il granchio lessati. Passare la polpa in padella con olio, scalogno, aglio sale e pepe q.b., una punta di peperoncino e un po' di timo. Aggiungere e far consumare un po' di brodo. Aggiungere poi alcuni pomodori ciliegini tagliati a quartini. Si crea così un intingolo nel quale spadellare i tagliolini finendo la loro cottura in padella.





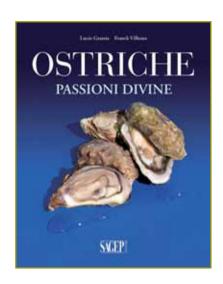
Sapori del Maso: la nuova guida gratuita Gallo Rosso 2011

ono 500 i prodotti con il sigillo di garanzia Gallo Rosso che vengono interamente lavorati nei 47 masi altoatesini Gallo Rosso: succhi, sciroppi e confetture di frutta, frutta essiccata, distillati, aceti,uova di allevamento all'aperto, erbe aromatiche, formaggi e latticini. L'alta qualità dei singoli prodotti viene assicurata da una commissione di esperti che esamina la produzione con degustazioni cieche e severi controlli sia sulle materie prime sia sui metodi di lavorazione.

I contadini partecipano periodicamente a corsi di formazione e di aggiornamento per migliorare prodotti e servizi. Oltre alla vendita diretta al maso, i prodotti con etichetta Gallo Rosso si trovano in alcuni negozi specializzati in Alto Adige e, da marzo 2010, Gallo Rosso gestisce uno spazio all'interno di Pur Südtirol a Merano, dove si può avere una panoramica a 360 gradi dell'assortimento del marchio.

La guida è di facile consultazione: una cartina dell'Alto Adige posta proprio dietro la copertina, indica i masi per ubicazione e per tipologia di prodotti. Basta uno sguardo per avere un quadro generale dell'offerta. All'interno della guida, si trovano tutti i dettagli e le fotografie del maso e della sua produzione. Una pratica cartina stradale con le indicazioni spiega come raggiungere il maso. Tra le pagine, ci sono anche golose ricette di specialità altoatesine illustrate anche con immagini.

Per richiedere gratuitamente la spedizione al proprio domicilio della guida Gallo Rosso, rivolgersi a: Gallo Rosso Ufficio Agriturismo, Unione Agricoltori e Coltivatori Diretti Sudtirolesi) - Tel. 0471 999308 - www.gallorosso.it - E-mail: info@gallorosso.it



Ostriche: passioni divine

I bel volume Ostriche passioni divine edito dalla Sagep è forse la prima opera in italiano su questo cibo che rappresenta nell'immaginario il massimo della raffinatezza e con il più classico degli abbinamenti, lo Champagne, rievoca il fascino del 'bien vivre'. Lucio Grassia e Frank Vilboux fanno scoprire al lettore nella prima parte tutto sulle ostriche: come nascono e crescono, le varie tipologie, i segreti dell'ostricoltura e le principali regioni di produzione (dalla classica Normndia alle aree del Mediterraneo), il modo come conservarle e consumarle abbinandole ai grandi vini (non necessariamente solo allo Champagne) facendoci scoprire che ogni tipologia di ostrica ha un abbinamento preferito. Interessante il capitolo dedicato ai valori nutrizionali (con le differenze tra crude e cotte al vapore) che ci informa come per le sue caratteristiche l'ostica sia particolarmente adatta alle diete cardio-vascolari e dimagranti. Anche del portafoglio. La seconda parte, riservata alla 'sfida italiana', racconta l'incontro e la nascita della passione per le ostriche, di come sia necessario 'capirle' per gustarle completamente e il mistero del loro sapore. Il volume offre inoltre un'ampia panoramica delle zone in cui in Italia vengono coltivate con le relative caratteristiche e tipicità. Per l'abbinamento con i vini italiani vi è un breve capitolo pieno di sorprese, ma con una costante: degustare un'ostrica è una gioia e deve abbinarsi al vino che la esalti (anche se è un abbinamento non codificato). Naturalmente non manca un'ampia trattazione delle ostriche perlifere. Utili e interessanti il glossario e la parte dedicata a bibliografia e fonti. Uno splendido volume (ottimamente illustrato) indispensabile per gli appassionati e per chi voglia approfondire la conoscenza di questo 'cibo divino'.

(L. GRASSIA - F. VILBOUX: Ostriche passioni divine, Genova, 2008, Sagep, pp. 206, 35.00)

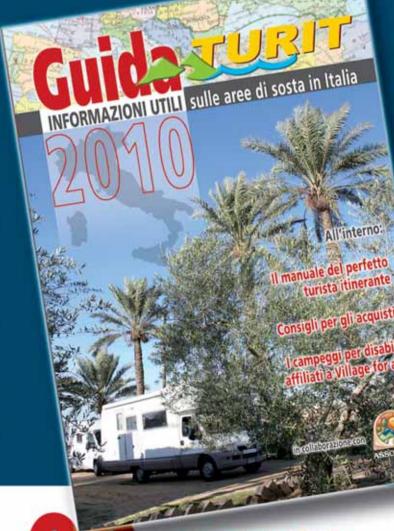
NOVITÀ ASSOLUTA

acquista on line su: www.turismoitinerante.com

la Guide TURIT

All'interno:

- Informazioni utili sulle aree di sosta in Italia
- Il manuale del perfetto turista itinerante
- Consigli per gli acquisti
- I campeggi per disabili affiliati a Village for All



a soli 10,00 euro

(spese di spedizione: 5 euro)

