METE

d'Italia e del mondo

Anno XII - N° 1
Gennaio 2018
€ 5,00

Svalbard
Il regno degli orsi polari

Il Canton Ticino
Mauri concept

Cile
L'isola magica

Camargue
Anima gitana

seguici su

Una natura d'ineguagliabile bellezza, dove cielo e mare cristallino si confondono
e infiniti cerchi di corallo separano la terra dall'oceano.

FINOLHU
Baa Atoll • Maldives

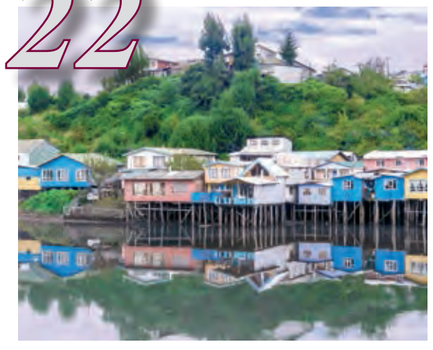
SportingVacanze

esclusiva Sporting Vacanze 2018
maggiori informazioni su **www.sportingvacanze.it**
#solonellemiglioriagenziediviaggio

METE Sommario

Editoriale 4
Nel cuore della terra 6
Quando la cultura si sposa col savoir fair 8
Anima gitana 10
Il Canton Ticino 14

La romantica lucerna 16
Nel cuore della Svizzera 20
Chiloè, l'isola magica 22



Grandi eventi culturali 28
Nel cuore della Toscana 30

Salue e relax in Alto Adige e in Carinzia 32
Tradizione fede e folclore 36
Nell'incanto del golfo di Trieste 38

A Bogger Splash 40
Marmo di Carrara 42
L'inebriante profumo del tempo 44
Saronno, un gioiello medioevale 46
Nel regno di Bacco 48
Radicepura, la Babilonia di Giarre 50
L'oro giallo di canicatti 52
Alla corte di Dioniso 54
Dona Botero, caldi sorsi di piacere 56

La scommessa vincente di "Gher" 58
I santuari del gusto 62
I tesori del gusto italiano 64
I grandi eventi della fotografia 66
Un nuovo polo culturale per Bologna 68
La stanza del mito 70
Un monumento del gusto nel cuore di Bologna 72
Salute e alimentazione 73
Drogheria Gilberto 1905 74
Corte Pallavicina 76
Sicilia 78
A tu per tu con gli animali domestici 80
Musica con le ali 82
Il Boccon del Prete 84
Cultura e culture 86
Ospitalità italiana 88
Liechtenstein 92
Svalbard, il regnio degli orsi polari 94

In copertina: Cile
foto di Bruno Cossa
Mete anno XII n. 1
gennaio 2018

Editore - CantelliNet

Redazione e Amministrazione
Castel Maggiore (Bologna)
Tel. 051.41 29 700
Fax 051.48 53 359
info@cantellinet.it
www.cantellinet.it

Direttore Responsabile
Giancarlo Roversi
gcarloroversi@libero.it

Vicedirettore
Marco Giovenco

P.R. e sviluppo
Angelo Capelli

Layout
Michele Mazzanti

Non si restituiscono testi
e materiali illustrativi non
espressamente richiesti.
Riproduzione, anche parziale,
vietata senza autorizzazione
scritta dell'editore. L'elaborazione
dei testi, anche se curata con
scrupolosa attenzione, non
può comportare specifiche
responsabilità per eventuali
involontari errori o inesattezze.
Ogni articolo firmato esprime
esclusivamente il pensiero del suo
autore e pertanto ne impegna la
responsabilità personale.
Le opinioni e più in genere quanto
espresso dai singoli autori non
comportano responsabilità alcuna
per il direttore e l'editore.

Autorizzazione del Tribunale di Bologna
n. 7776/2007 del 25. 07.2007

Scopri Stoccolma e la Svezia
su www.visitsweden.com

Visit Sweden

Genio italico: i 50 modi che per gli americani hanno cambiato il mondo

di Giancarlo Roversi

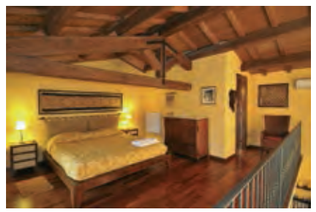
Da alcuni anni circola negli Stati Uniti un volume di P. D'Epiro e M. Desmond Pinkowish, dal titolo invitante: *Spezzatura: 50 Ways Italian Genius Shaped the World* (editore Anchor Books di New York). Venne segnalato per la prima volta in quella miniera di informazioni di Social trends di Eurisko e rimasto sconosciuto ai più e pertanto meritevole di un revival. Che il libro sia stato concepito per far conoscere al lettore medio americano l'essenza della civiltà italiana, delle sue figure e dei suoi momenti più rappresentativi, è un aspetto che non può non lusingare. Da un lato testimonia il progressivo rafforzamento del fascino culturale del nostro Paese, accanto a quello indiscusso di cui godono le sue attrattive turistiche.

Data la necessità di raccogliere nelle sue 400 pagine un'estesa carrellata storica, risulta abbastanza ristretto lo spazio di ogni saggio dedicato ad uno dei cinquanta 'modi' in cui si è espresso il genio italiano. Ma ne ha certamente guadagnato lo stile che si rivela brillante e scorrevole.

Potrà questo volume propiziare negli Usa luna migliore conoscenza dell'Italia e della sua impareggiabile civiltà? La risposta non è scontata. Comunque è importante constatare che per la prima volta è stato offerto al pubblico medio americano uno strumento fluido e agevole per acquisire una visione ad ampio spettro della nostra storia, affidata ad immagini forti ed al riconoscimento di un'eccellenza creativa che non ha confronti: quell'arte "della maestria senza sforzo" cui si riferisce il titolo principale del volume: Spezzatura, una curiosa parola, con la quale i dizionari indicano il senso di superiore distacco, accompagnato da "una gradevole apparenza di spontaneità e naturalezza".

Ma ecco i 50 modi in cui si è espresso il Genio Italico secondo gli americani:

(1) Roma dà per due volte il calendario al mondo (2) La Repubblica Romana (3) Giulio Cesare e la porpora imperiale (4) Catullo rivoluziona la poesia d'amore (5) Gli architetti del mondo antico (6) La satira romana (7) Ovidio, un tesoro di miti e favole (8) Il lascito del diritto romano (9) San Benedetto: padre del monachesimo moderno, conservatore dell'eredità romana (10) Salerno e Bologna la prima Scuola medica e la prima università (11) S. Francesco di Assisi (12) "Stupor mundi: L'Imperatore Federico, Re di Sicilia (13) San Tommaso d'Aquino: titano della teologia (14) La Divina Commedia di Dante Alighieri (15) La creazione delle banche, della contabilità e la nascita del capitalismo commerciale (16) Petrarca: creatore della lirica moderna (17) Boccaccio e lo sviluppo del realismo letterario occidentale (18) Una grande mistica attivista: Santa Caterina da Siena (19) Gli inventori del linguaggio visivo del Rinascimento: Brunelleschi. Donatello, Masaccio (20) Lorenzo Ghiberti e la "Porta del Paradiso" nel battistero di Firenze (21) Cosimo e Lorenzo de' Medici: grandi mecenati dell'arte (22) Sigismondo Malatesta: il condottiero con grande una visione (23) Leonardo da Vinci: genio del Rinascimento, eterno enigma (24) Scopritori del nuovo mondo: Colombo, Caboto, Vespucci, Verrazzano (25) Machiavelli e l'alba della moderna scienza della politica (26) Michelangelo: epitome dell'abilità artistica umana (27) La Sprezzatura e il concetto di gentiluomo in Baldassarre Castiglione (28) Pietro Aretino: auto-editore, pornografo, "segretario del mondo" (29) Il Galateo di Giovanni della Casa: manuale di eccellenza per l'etichetta (30) Andrea Palladio e la sua "bibbia" dell'architettura (31) Caterina de' Medici: madrina della cucina francese (32) L'Euridice di Peri: la nascita dell'opera dallo spirito della tragedia (33) Galileo fondatore della scienza moderna (34) Due doni sonori al mondo: il violino e il pianoforte (35) Claudio Monteverdi: padre della musica moderna (36) Gli splendori barocchi del Bernini (37) i pionieri della moderna anatomia: gli anatomisti Eustachio, marchigiano, Gabriele Falloppio dell'Università di Padova, e Marcello Malpighi e G. Battista Morgagni dell'Università di Bologna (38) Cesare Beccaria fondatore della moderna criminologia (39) I pionieri dell'elettricità: il bolognese Luigi Galvani e il comasco Alessandro Volta (40) Venezia: rapsodia di pietra, acqua, melodia e colore (41) Giacomo Leopardi, Il poeta europeo precursore del pessimismo (42) Giuseppe Garibaldi: l'eroe dell'Italia unita (43) D'Annunzio a Fiume, il principe dell'ultimo "Rinascimento" (44) Maria Montessori fautrice di una nuova era nella prima educazione dell'infanzia (45) il bolognese Guglielmo Marconi inventore della radio (46) Enrico Fermi: precursore dell'era atomica (47) Roberto Rossellini: il creatore del cinema del neorealismo (48) Il Gattopardo un improbabile bestseller internazionale (49) Enzo Ferrari la strada della perfezione nelle automobili (50) La moda italiana, l'abbigliamento come arte.



I CEDRI

Loc. Alla Villa, 55020 Albiano - Barga - Lucca
Tel. +39 0583 765270 - Fax +39 0583 766527
www.agriturismoicedri.it - info@agriturismoicedri.it

Nel cuore della terra

Il mondo sotterraneo scrutato da La venta in 25 anni di immagini raccolte da Skira in uno spettacolare volume

a cura di Antonio De Vivo e Francesco Sauro

pubblica una decina di libri multilingue e centinaia di articoli divulgativi e scientifici; collabora con tutti i principali broadcaster internazionali, tra cui BBC, Discovery, National Geographic, Nova, Arté, RAI; realizza 15 documentari sui progetti di ricerca; viene patrocinata da istituzioni internazionali, tra cui Unesco, che la invita a Parigi in occasione dell'anno internazionale del Pianeta Terra; organizza serate e conferenze, attività didattica nelle scuole, mostre multimediali.
La Venta ha ispirato la Carta di Casola, un codice deontologico sulle spedizioni all'estero accolta e divulgata a livello internazionale dall'UIS (Union Internationale de Spéléologie); collabora con le autorità delle aree protette del mondo per la conservazione delle aree carsiche e degli acquiferi sotterranei; fa opera di sensibilizzazione delle popolazioni locali per una crescita della coscienza ecologica e ambientale nei paesi in cui opera.
2017, edizione italiana e inglese
28 x 30 cm, 312 pagine, 302 colori, cartonato
ISBN 978-88-572-3332-1 I, -3177-8 E

Ogni metro della superficie terrestre è stato mappato e fotografato dai satelliti, eppure esistono luoghi che è impossibile conoscere senza visitarli di persona. Il mondo sotterraneo si estende invisibile sotto di noi, all'interno delle montagne, ancora quasi del tutto inesplorato.
Nel buio si celano pagine della storia geologica del pianeta e tessere del complesso mosaico culturale dell'umanità.
In venticinque anni l'Associazione La Venta ha esplorato grotte in tutto il mondo e ne ha indagato il legame con la superficie.
Dalle foreste tropicali del Messico e delle Filippine ai principali ghiacciai del mondo, dai remotiì tepui dell'Amazzonia alle grotte dell'Uzbekistan e del Myanmar. Fino a luoghi che sembrano nati dalla fantasia di Jules Verne, come la grotta dei Cristalli Giganti di Naica.
Splendide fotografie accompagnano i racconti dei protagonisti di questo lungo viaggio fatto di avventure, amicizie e successi, ma anche di grandi fatiche, rischi e fallimenti.
Un'esplorazione geografica autentica. Nel cuore della Terra.
L'associazione La Venta nasce dal sogno di cinque speleologi che nel 1990 scendono, in totale isolamento ed autonomia, un lungo canyon che attraversa la Selva El Ocote, nello stato del Chiapas, in Messico.
Negli anni La Venta realizza oltre 100 spedizioni e una trentina di prospezioni; vince 2 Rolex Award (1993 e 2014); 2 Genziane d'Argento e numerosi altri premi di cinematografia documentaristica;

La Francia spalanca le porte agli italiani

Il direttore dell'Ente Francese per il turismo illustra le principali attrattive e gli eventi più stimolanti che attendono gli italiani che varcano le Alpi.

Di Frédéric Meyer

Anche quest'anno tutta la Francia attraverso Atout France, vi invita a fare un viaggio indimenticabile fra la cultura, il savoir-faire e l'arte di vivere e a scoprire e riscoprire i tanti volti della sua offerta turistica. Anche perché quest'anno la ricchezza delle proposte è particolarmente notevole, con una trentina di partner da tutto il Paese, da Nord a Sud, da Est a Ovest.
Nelle "18 buone ragioni" che vi proponiamo per scegliere la Francia nel 2018 si evidenzia tutta la vitalità e la creatività francese, dagli eventi e le mostre a Parigi ai grandi appuntamenti dello sport, la Ryder Cup di golf a fine settembre a Parigi, il Grand Prix de France di Formula 1 che dopo 10 anni torna sul circuito di Castellet, dal 21 al 24 giugno. Senza dimenticare i festival del cinema di Deauville, Cannes, la Biennale di Lione...

Il 2018 sarà un grande anno per la destinazione Francia e il nostro impegno punterà a valorizzare tutta la ricchezza dell'offerta, con un focus particolare per quelle destinazioni che costituiscono "marchi" a livello internazionale, come Parigi e la Costa Azzurra, l'Alsazia, la Valle della Loira e l'Occitania. Tema di fondo e filo conduttore, il savoir-faire, in tutte le sue declinazioni: l'artigianato d'arte, il design, la moda, la gastronomia, la bellezza… Un savoir-faire che ha reso famosi nel mondo prodotti e tradizioni francesi, e continua ad essere il "marchio di qualità" del made in France.Tema che sarà anche il leit-motiv del nostro magazine Rendez-vous en France 2018, in uscita a marzo con tante novità e proposte per una vacanza, interviste, idee, curiosità… Perchè ogni località ha i suoi plus e i suoi grandi eventi come l'Alsazia che riapre la Biblioteca di Sélestat, Mulhouse con la creatività legata ai tessuti, Marsiglia con il suo fascino antico, Nantes con la nuova edizione del Viaggio a Nantes, la Bretagna che spicca fra mare e natura, i nuovi musei della Normandia e Le Havre, ma anche Bordeaux che festeggia il vino, oppure i graffiti sui monumenti del Centro dei Monumenti Nazionali. Da segnalare anche il Vaucluse con il suo esprit provenzale, Arles romana e Nîmes, che inaugura il Museo della Romanité, l'Occitania che come un po' tutto il Sud celebra Picasso e il Mediterraneo, e poi Albi, Montpellier, Avignone, Aix-en-Provence, i villaggi di charme del Luberon, le grandi mostre nel Rodano-Alpi –Alvernia, il "cuore" della Riviera, Biot, fin su a Les 2 Alpes, ideale meta di vacanze estive (sci compreso)…

Le proposte sono come sempre infinite. Perché ogni regione, ogni città, ogni villaggio ha qualcosa di nuovo e di speciale da proporre per il 2018. E Atout France vuole farvi conoscere sempre di più e sempre meglio le attrattive infinite della Francia, che continua ad essere la prima destinazione estera per gli Italiani. Lo attestano i social network e il sito in italiano dedicato ai nostri vicini d'Oltralpeo che ha raggiunto la quota record di 1.200.000 visitatori, mentre il sito France.fr verrà totalmente rinnovato nel 2018.
C'è sempre una buona ragione per scegliere la Francia, la sua cultura, la sua arte di vivere, il suo savoir-faire.
E allora, buon 2018 di Scoperte & Novità in Francia!

Camargue:
una terra selvaggia dall'indomita anima gitana

Testo e foto di Raffaele Amato

La Camargue è un posto del mondo atipico e selvaggio dove l'indomita anima gitana presente nei cuori degli autoctoni, si frammista, tra stagni, dune, piante e lagune, a tori e cavalli lasciati vivere in libertà, in un ambiente umido, che rappresenta il più grande delta fluviale dell'Europa occidentale. Siamo in Francia, ma in una Francia unica : per chi giunge qui da un contesto urbano, abituato alle sincronie sociali di un mondo informatizzato, può essere un vero shock. Qui domina, assordante, il rumore del silenzio, rotto solo dal fischio del Mistral, un vento che, da padrone, si insinua in ogni dove, sollevando alle narici il tipico odore di palude, solo appena mitigato dal profumo del mare. Certo è che ad un iniziale momento di smarrimento, per gli atipici input sensoriali, subentra, in breve, un senso di profondo stupore, in positivo, per i forti contrasti cromatici che afferiscono agli occhi e che scavano profondi solchi mnemonici nell'encefalo del viaggiatore estasiato. Colpisce il ***nero*** profondo del manto dei tori selvaggi, frammisti, nelle paludi, a cavalli bradi, candidi come zucchero (… ed è una mutazione cromatica sensibile dopo l'onnipresente viola dei campi di lavanda della Provenza, regione attraversata forzatamente prima di giungere in Camargue); colpisce il ***rosso*** dei fenicotteri, che spesso volano sopra la tua testa, e che richiama l'anomala cromia di alcuni laghi salati; e colpisce il ***verde*** di vitigni che crescono direttamente sulla sabbia. Ma è il senso di pace e tranquillità che regna sovrano in questa zona meridionale d'Oltralpe, che lascia incantati. E' un ambiente che possiede molti estimatori, ma anche grandi detrattori, pronti a declassarlo senza indugio, a inospitale palude abitata da ipercromatici uomini, che si dilettano a rincorrere tori, al fine di sottrargli un umile coccarda tra le corna. La vera verità è che la Camargue rappresenta una realtà unica ed atipica, così fuori dai contesti del mondo di tutti giorni che raccontarla e descriverla in modo obiettivo, per chi non vi è nato e vissuto, non è per nulla cosa semplice. Paesaggisticamente parlando, non vi è nessun dubbio,

è un paradiso che merita un intero viaggio di scoperta, non fosse altro per il fatto che qui, natura ed uomini hanno trovato un connubio indissolubile.
Geograficamente la Camargue è sita nel sud della Francia, tra il delta del fiume Rodano e la Provenza ed il suo territorio risulta attraversato da una grandissima laguna, detta ***Etang du Vaccares***, laguna che al pratico divide la Camargue in due parti, una occidentale, la più abitata, ed una orientale dal fascino unico per la presenza di grandi saline dal tipico colore rossastro. Se in Camargue si giunge dall'Italia, in auto, dopo aver attraversato la regione della lavanda, impegnando l'arteria viaria principale, la D570, il primo agglomerato urbano che si incontrerà è **Saintes Maries de la Mer**, bellissimo borgo marinaro, vero cuore pulsante di questa regione, sita a 37 Km a sud-ovest di Arles, incastrata tra mare e acquitrini.
Ma l'aspetto paludoso della Camargue non è sempre stato così, nell'antichità vi erano fitte foreste e rigogliosa vegetazione a dominare il paesaggio; furono gli antichi romani, che, conquistato questo territorio, rasero al suolo chilometri quadrati di foreste per ottenere legno per la costruzione delle navi. L'aspetto della zona, a fronte di tale indiscriminato scempio, mutò radicalmente e si adattò di conseguenza : nella zona occidentale venne a fiorire la coltivazione del riso, diventandone poi produzione di eccellenza, mentre la zona orientale fu trasformata in una immensa salina, tra le più grandi che l'Europa avrebbe mai conosciuto. Zanzare e pappataci furono il dono, assai sgradito, della romana attenzione, e da allora sono rimasti un leitmotiv costante, tanto che sono ancora oggi un problema, anche dopo le radicali operazioni di bonifica che furono operate nel dopoguerra.
Per chi non sopporta il loro tormento ma ha interesse a visitare comunque questa incantevole regione è consigliabile che eviti il periodo che da Aprile arriva sino a fine Ottobre. Purtroppo in tal caso, andrà a perdere i due momenti religiosi più caratteristici della Camargue. Trattasi di due processioni che conducono le reliquie delle sante, *Maria di Giacomo e Maria Salomè*, dalla cappella della chiesa di Saintes Maries de la Mer, sino al mare. La prima, che si celebra il 24 di Maggio, è una festa dal fortissimo sapore etnico assolutamente imperdibile. I gitani di ogni parte dell'Europa ritornano in questo che ritengono il loro sito natio, per le celebrazioni commemorative o/e eventi nuziali. La seconda processione è un suggestivo ma molto sentito evento riservato agli autoctoni ed alla loro esternazione di profondo senso religioso.

Gli emblemi della regione

I ***cavalli selvaggi*** dalle candide criniere, i ***tori*** dalle corna ritte verso il cielo, insieme ai ***fenicotteri*** rosa, sono i simboli faunistici assoluti del territorio camarguense. Al ***cavallo*** è riservata una vera e propria venerazione. Questi sono quadrupedi molto particolari selezionatisi nel tempo per la tipicità del territorio paludoso. Innanzitutto, per la loro scarsa altezza al garrese (punto più

alto del dorso), non possono essere considerati ***cavalli*** nel vero senso della parola, ma ***pony***, con zampe solide e zoccoli larghi e resistenti, perfettamente adattatisi alla continua persistenza nell'umido salato. Nascono con un manto scuro per poi assumere il loro candore tipico tra il quarto ed il quinto anno d'età. Vivono alla stato semibrado, in gruppi ben diversificati, comandati da un singolo stallone dominante, circondato da giumente e puledri. Rappresentano i compagni di lavoro e di svago di moltissimi autoctoni.
L'altro emblema faunistico camarguense sono i ***tori***. Quelli della Camargue sono animali irascibili ed aggressivi, riconoscibili anche da lontano, dai loro cugini spagnoli per le corna dritte e la minore stazza. Vengono allevati qui in distese palustri in sensibile quantità (ne sono censiti 18000 capi) e mobilizzati in mandrie da guardia

ni a cavallo, muniti di picche armate di un caratteristico puntale di ferro a tre aculei. Il mantenimento della razza è incentivato dall'attitudine di questo animale alla corsa ed al gioco e tale attitudine è confluita nell'attività ludica più importante della regione: la c***orsa camarguense***.

Corsa camarguense

Trattasi di uno sport che si svolge in un arena. Esso prevede la rimozione di cromatici attributi dalle corna di un toro lasciato libero, ad opera di agili e coraggiosi giovanotti vestiti di bianco. Non è uno sport che prevede la morte dell'animale, anzi il toro è il vero e longevo protagonista dell'evento. La tecnica prevede il rapido avvicinarsi al toro in fuga da parte del *raseteur* in una corsa forsennata, e la rimozione dalle corna attraverso un tipico attrezzo (cochet) di tre attributi (coccarda-nappa-nastro), in precisa successione. La vita di quasi tutti gli abitanti della Camargue si svolge influenzata, direttamente o indirettamente, da questa attività ludica. In giovane età, chi è nato in queste terre quasi sempre si è cimentato nella pericolosa arte del *raseteur*, quasi da divenire questa una ***prova di passaggio*** dall'adolescenza all'età adulta, specie se destrezza nei movimenti, velocità nella corsa e coraggio nelle azioni, primeggiavano nel giovane camarguense. In età adulta molti dei *rasetuer* si trasformano in *tourneur* ovvero in candidi personaggi, che entrati in arena hanno il compito di distrarre il toro facilitando l'azione del più r*aseteur*. Il binomio uomo-cavallo in questa ludica arte riveste un ruolo cardine: I *gardiens* (mandriani) dei provetti cavalieri selezionano i tori migliori dai pascoli la mattina dell'evento della corsa camarguense (triage), tre dei più arzilli quadrupedi vengono condotti verso il luogo della competizione circondati da un cuneo di uomini a cavallo (abrivado), gli stessi che alla fine della corsa riportano ai pascoli (*bandido*) i tori che hanno gareggiato.

Simboli della Camargue

Quando si afferisce in un paese così tipico alcune cose potrebbero anticipatamente farci comprendere i luoghi. Un ***libro*** per esempio: nel secolo scorso Frederic Mistral nel suo primo bucolico capolavoro giovanile, dipinge splendidamente la Camargue; la stessa regione è descritta, incantevolmente, inoltre, da un libro contemporaneo ***Là dove soffia il Mistral*** di Giovanna Righini Ricci. Un simbolo compendia bene l'anima dei luoghi; alla rotonda di entrata della cittadina di ***Saintes Maries de la Mair*** campeggia, in onnipresenza, la Croce della Camargue. E' un simbolo complesso dove insiste una ***croce***, in riferimento all'indissolubile legame religioso, un ***cuore***, a indice della carità, ed un ***ancora***, per il legame a dio Nettuno e alla speranza. Non credo esista altro segno visivo che computi così bene e esaustivamente l'animo di una regione. … e poi c'è la ***musica*** a tipizzare la Camargue, una musica fatta, con il cuore, da cantori gitani attraverso flamenco e chitarra, con mani e voci assolutamente magiche, quali quelle di Josè Reyes e Ricardo Baliardo. Oggi i Gipsy King, un gruppo musicale formato da parenti delle voci storiche, hanno ereditato un passato splendido, ma esso è difficile da eguagliare.

SARAGOZZA VIAGGI

Il tuo consulente personale.

SARAGOZZA VIAGGI • bologna

WWW.SARAGOZZA.IT

PER INSEGUIRE UNA FANTASIA, PER PASSIONE, PER VIVERE IN LUOGHI UNICI, PER REALIZZARE UN SOGNO.
SARAGOZZA VIAGGI, DA OLTRE 25 ANNI, SI PRENDE CURA DI TE, IN COLLABORAZIONE CON Viaggidea

DIVENTIAMO AMICI SU FACEBOOK

SARAGOZZA VIAGGI VIA SAFFI 8 - 40131 BOLOGNA - TEL 051.521256 - E-MAIL: SARAGOZZA@SARAGOZZA.IT

Mauri concept, l'appuntamento quotidiano con il benessere

Nel cuore di Lugano un'oasi di buon gusto dove ritrovare l'armonia con se stessi e il piacere di stare con gli altri

di Paola Cerana

Rari sono i luoghi in grado di offrire, in un unico ambiente, il piacere di regalarsi coccole e attenzioni per il corpo, per lo spirito e per il palato.

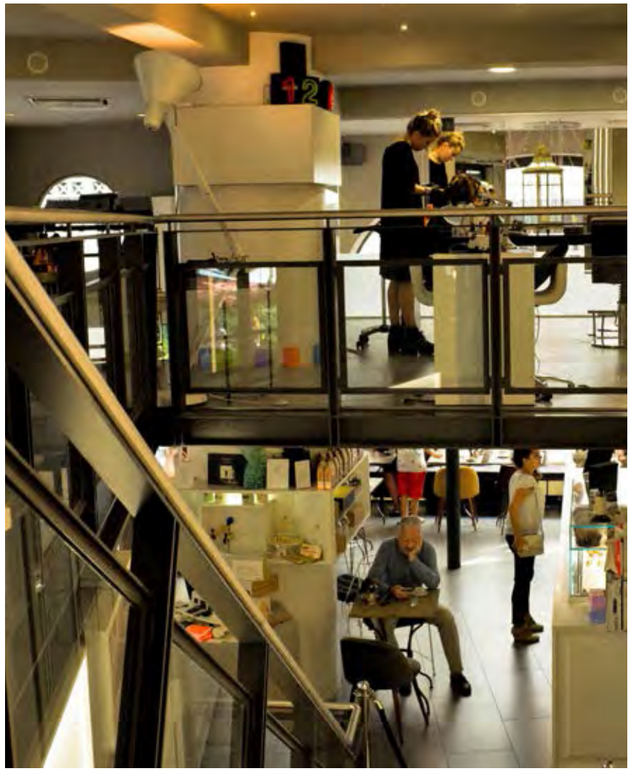
Tre dimensioni intimamente intrecciate che tessono un dialogo tra la naturalezza dei bisogni quotidiani e la piacevolezza dei desideri, contribuendo così all'armonia di ognuno di noi.

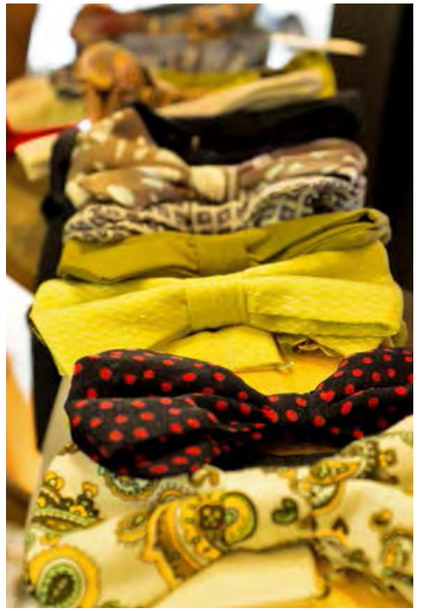
Tre, proprio come gli spazi che Mauri Concept, nel cuore di Lugano, dedica ai suoi ospiti, fedeli amanti dello stile, del buon gusto e del benessere: barbiere per i signori al piano terra, parrucchiera per le signore al piano superiore, centro estetico altamente specializzato al piano inferiore. Tre livelli e un comune denominatore che riepiloga il piacere di darsi appuntamento qui: una raffinata cucina che lega sapore e salute in un ventaglio gastronomico davvero stuzzicante.

L'idea si concretizza tre anni fa dal guizzo creativo di James e Deborah Mauri i quali hanno ereditato il talento di papà Angelo, già figlio d'arte, alimentando l'esperienza di imprenditorialità.

Un mestiere antico quello del barbiere, dal quale si è poi evoluto il poliedrico Mauri Concept. Un mestiere che qui si pratica con la stessa immutata passione di una volta: poltrone accoglienti, panni tiepidi, creme profumate e soprattutto perfezione nel tocco. Dettagli che fanno sentire ogni cliente unico.

Ma questa iniziativa, inaugurata nel 2015, rappresenta qualcosa di più di un semplice luogo dedicato alla cura di sé. È un esempio di come una città si possa "reinventare" e rinascere più bella. La famiglia Mauri, infatti, ha avuto il coraggio di dare nuova vitalità ad un angolo cruciale di Lugano, lasciato tristemente abbandonato dalla storica libreria Melisa, costretta a chiudere l'attività dopo decenni di gloria. L'angolo di Via Vegezzi, grazie a questa sfida innovativa, anziché restare l'ombra di un ricordo si è tradotto in un nuovo concetto di negozio connesso con la bellezza e la piacevolezza di socializzare. Oltretutto questo rifiorire del quartiere racchiude anche un aspetto affettivo, perché





fu proprio qui, in Via Vegezzi, che nonno Mauri aprì nel 1945 il suo primo negozio di barbiere.

Così oggi l'avventura Mauri prosegue con successo verso nuovi ambiziosi traguardi all'insegna dell'originalità, senza tuttavia tradire l'atmosfera famigliare che contraddistingue l'ambiente. Il sorriso delle ragazze e dei ragazzi che ogni giorno ricevono i clienti è il biglietto da visita di Mauri Concept e la stessa gentile accoglienza è riservata in tutti i reparti durante i trattamenti, in un clima di professionale confidenzialità che fa sentire a casa. Relax, remise en forme, cure personalizzate per viso e corpo e medicina olistica sono un'altra carta vincente e trasformano una giornata qualunque in un momento speciale, anche da regalare grazie alle gift card senza limiti.

Fiore all'occhiello del posto è la cucina, in particolar modo la pasticceria. Una vetrina di piccoli capolavori tutti da gustare che regalano a Lugano un tocco di sicilianità condito dalla fantasia e dal talento di un vero artista in toque blanche che, insieme alla sua squadra, addolcisce gli ospiti. Un motivo in più per cominciare con gusto la mattina davanti a un buon caffè con gli amici di sempre, o per interrompere la giornata lavorativa con uno dei tanti piatti saporiti e sani, un interessante fusion tra proposte tradizionali e interpretazioni internazionali.

Last but not least, un'attenzione particolare anche per gli amici a quattro zampe sempre benvenuti, accolti all'ingresso da una ciotola di crocchette sempre abbondante.

L'unico difetto di Mauri Concept è quello d'essere chiuso la domenica. Un buon motivo per aspettare con entusiasmo l'arrivo del lunedì!

Info: www.mauriconcept.ch

La romantica Lucerna

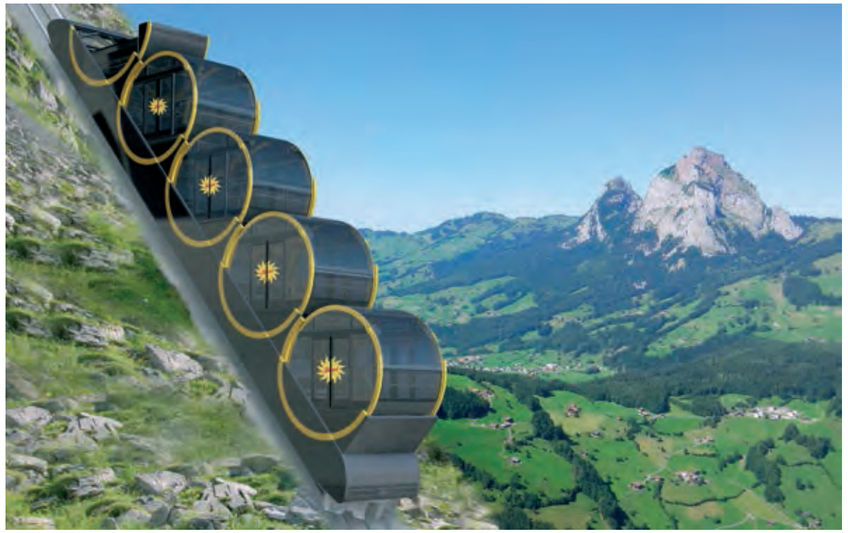
di Giuseppe Barbieri
foto Simonetta Bonamoneta
e Ufficio del Turismo Svizzero

L'antica città di Lucerna è attraversata dal fiume Reuss, con il ponte di legno dalla sua forma unica e inconfondibile, sempre guarnito da vasi fioriti, con colori che cambiano ogni anno.
Nata come semplice villaggio di pescatori, al crocevia delle due più antiche strade commerciali, divenne un punto chiave per il controllo del Gottardo. Fu la prima città nel XII sec. ad entrare nell'alleanza dei Cantoni di Uri, Schwyz e Unterwald, impegnandosi in sanguinosi combattimenti per difendere la libertà della Confederazione.
Lucerna "città della luce". Forse è solo un'idea romantica, ma se vi trovate a fare una passeggiata alle prime luci del giorno, lungo il lago o sull'antico e caratteristico "Kapellbrucke" è come immergersi in un'atmosfe¬ra irreale, che rigenera l'animo e fa riconciliare con il mondo.
Per chi vuole vivere questa città in un modo che ricordi un po' il passato, consigliamo di soggiornare al Wilder Mann che quest'anno ha festeggiato cinquecento anni della sua attività iniziata nel 1517, offrendo ospitalità ai viaggiatori che cercavano una locanda. E' sulla Banhofstrasse lungo il fiume e al tramonto, le case dalle belle facciate, le chiese, i campanili, le torri svettanti verso il cielo, con i monti che si vedono in lontananza, creano un paesaggio quasi surreale. Ma se capita di essere sorpresi da un po' di pioggia, quando facilmente poi il vento spazzerà tutto il grigiore, la luce si farà ancora più suggestiva. Questo antico albergo di quattro piani ha tanta storia da raccontare: l'ascensore è collocato nella canna fumaria di un camino dalla dimensione esagerata, tutti i piani con begli arredi di gran gusto, uno diverso dall'altro come in una casa ed ha una scala centrale articolata un po' hitchcockiana, che le dà un tocco cinematografico. Le stanze sono come dei piccoli appartamenti, molti con terrazzino sui tetti e affaccio verso la chiesa barocca dei Gesuiti. I suoi clienti possono scegliere uno dei due ristoranti, quello tipico o quello classico, dalla gastronomia eccellente dello chef Simone. Anche lui farà di tutto per far sì che l'ospite lasci gli affanni alle spalle, per assaporare tutti i piaceri che può offrire una sosta tra queste mura. Un'ottima base per conoscere questa città di cultura, arte e storia, continuamente ravvivata da eventi che la coinvolgono buona parte dell'anno, come la sfilata di carnevale a febbraio, che è una delle più antiche della Svizzera. L'estate invece si tengono importanti appuntamenti tra i quali il Blue Balls Festival, con l'esibizione di star della scena internazionale e una intensa programmazione di concerti in autunno, come il Lucerne Blues Festival al Grand Casino, insieme ad importanti attività sportive d'inverno, che rendono la città un polo d'attrazione per ogni stagione. Inoltre alcuni caratteristici battelli fanno il giro del lago lungo la sua costa frastagliata e i monti Rigi e Pilatus che la circondano, completando questo scenario particolarmente attraente e romantico. Sul lago, nascosta tra gli alberi, c'è la casa-museo di Richard Wagner, dove il compositore ha vissuto un po' di anni con la moglie Costanza e il figlio Sigfrid. La Svizzera nell'Ottocento fu una delle mete preferite soprattutto da artisti o letterati e qui l'artista appagò la sua ambizione potendo ospitare personaggi di rilievo, compreso il principe Ludwig. Essere nella casa arredata più o meno come la lasciò, e soprattutto il pianoforte che portava in tutti i suoi concerti, dà una certa emozione. Lucerna si riassume così: il lago dei Quattro Cantoni, un ponte di legno coperto del XIV secolo, più unico che raro, con la sua torre ottagonale che fu usata come archivio, tesoreria, prigione e cella per torture, oggi divenuto il simbolo di Lucerna. Questo è il suo cuore, che collega la parte vecchia con quella nuova ed è percorso da un infinito numero di visitatori ogni anno, che a bocca aperta s'incantano a mirarne le famose rappresentazioni dei dipinti seicenteschi nel sottotetto che raccontano vite di santi, leggende e vicende storiche. L"imponente Wasserturm, la Torre sull'acqua, superbe chiese barocche e antiche case ricoperte di affreschi sfilano sul lungo fiume, insieme a negozi eleganti o locali alla moda dove si suona jazz. Sull'acqua del fiume Reuss, sorge anche il moderno complesso culturale KKL dell'architetto francese Jean Nouvel, in vetro acciaio e tetti a sbalzo, che racchiude il Museo d'Arte Contemporanea, un ristorante e una sala concerto da 1.800 posti dalla eccellente acustica, considerata una delle migliori del mondo. Un'escursione da non perdere è il "Golden tour", che inizia da Lucerna col battello a vapore, alla volta di Alpnachstad, da cui si prende la cremagliera fino alla vetta del Pilatus. E' un paradiso escursionistico dalla natura intatta con itinerari differenziati, adatti a tutti, con un meraviglioso parco alpino che domina la Svizzera centrale.

Grand Casino Lucerna

Kapellbrücke - Lucerna

Una parte del lago dei Quattro Cantoni appartiene a Switto, la graziosa cittadina storica che diede il nome alla Svizzera, quando si creò la prima Confederazione.
Si trova a 70 km da Lucerna ed è nota per le sue piantagioni di ciliegi e per le numerose specialità a base dei loro frutti. Il centro domina la piazza principale nota per la sua bellezza e si trova vicino al Museo dei Patti Federali, dove sono conservati i più significativi documenti dei primi tre confederati. Numerose case nobiliari arredano questa città in modo elegante, mostrando il suo passato di grande fulcro economico del territorio ed ora il verde smagliante dei giardini e dei prati intorno, poche macchine e autobus al servizio della città, rivelano una grande vivibilità che la rendono particolarmente attraente.
A pochi chilometri da qui, a 1300 mt. d'altitudine c'è il rinomato centro sciistico di Stoos, incastonato tra i monti e con un panorama incredibile. A valle il lago di Lucerna e intorno un paradiso da non perdere.
Questa è un'oasi felice chiusa alle auto, che si raggiunge in appena 6 minuti con una funicolare che già è la più ripida d'Europa. Ma dal 17 dicembre raggiungerà il record per la sua pendenza del 110%, con un'opera ingegneristica avanzata e di design che permetterà ai passeggeri di rimanere sempre in posizione orizzontale, malgrado il dislivello. Il Seminar e Wellnesshotel Stoos si trova nel sentiero di Bergbeizli-Weg dove si possono scoprire tutte le varietà di formaggio delle malghe locali.



La funicolare da inaugurare Stoosbahn 2017

Il turismo è arrivato qui 160 anni fa e veniva già apprezzato per la facile raggiungibilità e la vicinanza a Lucerna. Nato come foresteria nel 1850, ma già nei primi Novecento venne ristrutturato con 200 posti letto, raggiungendo il suo successo dopo la costruzione di sciovie e piste speciali. Anche ora l'albergo è molto rinomato per gli ambienti accoglienti dei pavimenti in pietra naturale, il soffitto in legno che offre calde atmosfere, con varie piscine per lo sport e il relax per un soggiorno piacevole e rilassante.
A pochi passi da qui, volendo qualcosa di più tradizionale, c'è l'hotel Caschu Alp, Boutique Design Hotel inaugurato nel 2014 con solo 9 camere, ma tutte in stile Alpenchic, arredate con accuratezza, creando per gli ospiti un ambiente speciale ed accogliente. La cucina è di altissima qualità con prodotti freschi e ingredienti naturali tra delicatezze e tradizione. Camilla e Paul vi accoglieranno con familiarità e simpatia nel loro chalet di montagna da dove si gode una vista sbalorditiva.
A 30 km da Stoos verso nord, direzione Lago di Lucerna, merita una visita il comune di Einsiedeln. Si trova in un'alta vallata delle Prealpi a 900 mt. d'altitudine ed è da più di 1000 anni meta di pellegrinaggio per la sua Abbazia benedettina, dove si venera la famosa Madonna Nera del XV sec., divenuta così per secolare esposizione alla polvere e al fumo delle candele, delle lampade ad olio e dell'incenso. La cittadina, al centro di un paesaggio mozzafiato è nata intorno a questa imponente costruzione barocca. La chiesa, la biblioteca del Convento dal grande valore storico, la grande Sala del Monastero, utilizzata ora per concerti e appuntamenti culturali, le Scuderie considerate le più antiche d'Europa, con i "Cavalli della Madonna" custoditi nelle moderne stalle per assicurare un futuro a questa antica razza. Goethe affermava che, l'Europa è sorta sulla Via di San Giacomo con la sua fitta rete di strade che portano a Santiago de Compostela in Galizia e dal Medioevo Einsiedeln è una delle sue più importanti tappe. Il fascino maggiore lo ha durante il periodo di Natale, tra spettacoli, concerti e il suo mercatino dalla magica atmosfera, le 130 bancarelle circondano tutta la grande piazza davanti al Monastero e sulla via principale, al centro c'è un enorme abete addobbato e illuminato.
Ma qui non c'è solo spiritualità e proprio sul grande piazzale da molti anni c'è il ristorante Tulipan, il bistrot-restaurant che invita a mangiare il tradizionale rosti, la carne del macellaio del paese, le uova del contadino o l'insalata della regione. Proprio a pochi passi da qui il "dulcis in fundo" non può mancare al Gold Apfel, una pasticceria storica che da sei generazioni vive e lavora in un antico edificio in Kronen strasse, divenendo per amore della tradizione anche museo. Conserva utensili da forno per la lavorazione dei prodotti a base di zenzero, mele e pecorino, macchine del secolo scorso, vecchi stampi e attrezzi in legno, documenti, ricette e recipienti, tutti appartenenti alla famiglia che iniziò la sua storia proponendo specialità agli eremiti, biscotti con effigie a tema religioso.

l'arredo stravagante del Caschu Alp Hotel - Stoos

Schwyz, un viaggio tra storia, natura e tradizione

Dalle solenni stanze del Museo di Svitto alle vette innevate di Stoos, dalle colline verdeggianti di Muotathal all'Abbazia di Einsiedeln: la culla storica della Confederazione elvetica è un incantevole paradiso di bellezze culturali, naturali

Di Paola Cerana

SCHWYZ, LA CULLA DELLA CONFEDERAZIONE

Il Cantone Schwyz, o Svitto, insieme a quello di Uri e Unterwald, rappresenta l'anima storica della Confederazione elvetica. Nell'agosto del 1291 i tre Cantoni sanciscono il Patto del Grütli e i documenti originali sono conservati qui, nel Museo dei Patti Federali (Bundesbriefmuseum), aperto nel 1936.
www.bundesbrief.ch
Svitto non ama essere definito città ma si identifica con l'intero Cantone in origine fulcro commerciale della Svizzera. Lo si intuisce dalla Piazza del Municipio nella quale confluiscono le strade principali. Poco più in là, Villa Ital Reding, casa signorile del 1636, e Casa Bethlehem del 1287, raccontano un'altra fetta di storia di Schwyz. Oggi Svitto, oltre ad essere la patria del famoso coltellino, è un capoluogo cantonale idilliaco, contornato da paesaggi incantevoli che invitano a dimenticare la frenesia delle città per abbandonarsi alla natura.
www.info-sckwyz.ch

STOOS, LA VOCE DELLA NATURA

Una funicolare dalla vertiginosa ripidità porta da Morschach a Stoos, un incantevole paesino a 1300 metri consacrato alla natura. L'assenza di auto lascia spazio alla voce del vento, al sibilo delle marmotte e al suono dei campanacci delle mucche. Da qui si domina il Lago di Lucerna. Passeggiate a piedi o in mountain bike e discese sugli sci rendono Stoos perfetta in tutte le stagioni. Raggiungere in seggiovia la vetta Fronalpstock a 1922 metri è un ulteriore salto verso le meraviglie di queste cime: un sentiero ad anello, il Bergbeizli-Weg, invita all'assaggio dei formaggi, prelibatezze introvabili altrove. In fine, il Seminar-und Wellnesshotel Stoos offre un'ospitalità calda nel più tipico stile svizzero.
www.hotel-stoos.ch

Nel dicembre 2017 la nuova funicolare sostituirà quella attuale e sarà la più ripida al mondo.
www.stoos.ch/neue-standseilbahn

MUOTATHAL, LA VALLE DEL FIUME SELVAGGIO

Con pochi minuti di treno, una volta scesi da Stoos, si raggiunge Muotathal a 600 metri. Il nome in svizzero tedesco antico significa "acqua selvaggia" e il susseguirsi di rivoli d'acqua, cascate e laghi spiega il perchè. Da Sahli si raggiunge in cabinovia la Glattalp, a 1850 metri, una vetta rinomata non solo per la sua bellezza ma anche per essere la porzione di Svizzera in assoluto più fredda. Il giro del lago a piedi offre la possibilità di sentirsi davvero a tu per tu con la natura. Il rifugio CAS Glattalp, custodito da Franziska Gwerder, offre calda ospitalità e un tripudio di golosità locali.
www.glattalphuette.ch
Scendendo da Glattalp, pernottare al Husky-Lodge è un'esperienza davvero unica. L'atmosfera rustica tipicamente nordica è animata dai cani Husky destinati ad accompagnare i turisti sulle slitte da neve.
www.erlebniswelt.ch

EINSIEDELN, DALL'ALPEGGIO AL FORMAGGIO

A un'ora circa di treno da Muotathal si trova la cittadina di Einsiedeln, a mille metri di altitudine. Gli animali da pascolo scendono qui dall'alpeggio a metà settembre, agghindati di fiori e di ornamenti, e danno vita alla festa della transumanza che si ripete ogni anno con immutato entusiasmo. Einsiedeln ospita un caseificio esemplare, la Milchmanufaktur, una cooperativa che utilizza esclusivamente latte locale per produrre formaggi e yoghurt.
www.milchmanufaktur.ch
Einsiedeln è conosciuta anche per l'Abbazia ottocentesca dedicata alla Vergine Maria Nera più importante della Svizzera. Un'esplosione di barocco che incanta. Si sviluppa in un edificio imponente che abbraccia un liceo, una biblioteca e le scuderie più antiche d'Europa.
www.kloster-einsiedeln.ch
www.swisstravelsystem.com
www.svizzera.it

Chiloè, l'isola magica

Situata nella Regione di Los Lagos nel Cile meridionale è nata da un lembo di terra un tempo unita al continente. Lunga 180 km ha una superficie pari alla Corsica ed è la maggiore di un arcipelago di circa quaranta isole, alcune remote e disabitate, tutte contornate da baie d'incanto e profonde insenature.

Testo e foto di Bruno Cossa

Una lotta titanica fra due colossali e potenti serpenti: Caicai Vilu, dio degli oceani che può provocare inondazioni e maremoti, e Trentren Vilu, dio della terra capace di causare terremoti e eruzioni vulcaniche. È questa mitologica battaglia che, secondo la leggenda, avrebbe cambiato la geografia della Regione di Los Lagos (chiamata anche X Región) nel Cile meridionale, trasformando le terre, un tempo unite al continente, in isole. Leggende a parte, la morfologia di questo territorio è effettivamente frammentata a formare un arcipelago di circa quaranta isole, alcune remote e disabitate. La maggiore è **l'Isla Grande de Chiloè**, praticamente divisa dai laghi Huillinco e Cucao e caratterizzata da baie e profonde insenature che penetrano nel territorio. Lunga 180 chilometri e larga 50, con una superficie pari alla Corsica, è la seconda isola per estensione del Sud America dopo l'Isla Grande de Tierra del Fuego ed è separata dal continente dal Canal de Chacao. La latitudine nell'emisfero australe in cui si trova è uguale a quella nell'emisfero boreale dove si trova la Corsica, ma il suo mare è molto più simile al mare del Nord e la sua terra selvaggia e verde ricorda i paesaggi irlandesi dove pascolano le pecore nel vento fra ricorrenti scrosci di pioggia. L'isola è facilmente raggiungibile con un traghetto che da Pargua attraversa, scortato da una svariata avifauna e da gruppi di otarie giocose, il Canal de Chacao per arrivare in meno di un'ora al villaggio di Chacao. Dal 2012 è stato aperto anche il piccolo aeroporto regionale Mocopulli presso la cittadina di Dalcahue. Per visitare l'isola si può noleggiare un'auto o utilizzare i trasporti pubblici, ma, se possibile, la scelta migliore è di affidarsi all'esperienza e alla conoscenza del territorio delle numerose agenzie presenti nelle città.

Già dal 1540 gli spagnoli avevano avvistato le coste di questa isola durante i loro viaggi verso il Perù, ma fu García Hurtado de Mendoza nel 1558 a prenderne possesso per conto della corona spagnola mantenendo l'originario nome di "Chiloè" che significa "luogo dei

I pittoreschi palafitos di Castro, le caratteristiche e variopinte casette in legno costruite su palafitte lungo le lagune o gli estuari dei fiumi a protezione dalle maree e come attracco per le barche

chelles" (gabbiani bianchi con la testa nera). Nel 1567 iniziò il processo di conquista con la conseguente fusione fra la cultura religiosa spagnola e le consolidate tradizioni degli abitanti dell'isola (i Chonos, gli Huilliches e i Cuncos) che diede origine a una sorprendente evoluzione culturale diversa dal resto del paese. Alcuni decenni dopo arrivarono i missionari gesuiti e poi francescani incaricati dell'evangelizzazione della regione. Si deve a questi religiosi la costruzione delle tipiche **150 chiese in legno** (16 delle quali dichiarate Patrimonio dell'Umanità dall'UNESCO nel 2000) che ancora oggi è possibile ammirare e che rappresentano una delle principali attrazioni dell'isola. Chiloè, ultimo baluardo dell'impero spagnolo in Sudamerica, si unì solo nel 1826 al Cile che aveva ormai trovato l'indipendenza da otto anni. Rimasta al di fuori delle importanti rotte marittime fino al XIX secolo, riuscì successivamente a ottenere un notevole sviluppo dei suoi commerci a seguito della fondazione della vicina città di Puerto Montt e della costruzione della strada che la attraversa da nord a sud.

Oggi Chiloè conta poco più di 150.000 abitanti (Chiloti) la cui cultura è rimasta prevalentemente marinara. La ricchezza più sfruttata è la pesca anche se attualmente l'acquacultura, con il proliferare degli intensivi allevamenti di salmoni, crostacei e frutti di mare, si sta sempre più espandendo. Ciò porta agli abitanti benefici e maggior benessere ma purtroppo anche negativi impatti ambientali per le conseguenti alterazioni degli ecosistemi. Per evitare la totale dipendenza dal mare come unica risorsa non mancano anche l'allevamento del bestiame e l'agricoltura con coltivazioni di barbabietole da zucchero, luppolo e alberi da frutto.
Il clima temperato oceanico dell'isola è fresco e umido. La temperatura non subisce grandi variazioni stagionali con una media annua che si aggira sui 10°C, anche se spesso i venti fanno percepire valori inferiori. Le frequenti piogge sono portate dalle nuvole nere che si addensano nel cielo per scontrarsi con le vicine Ande. Il periodo migliore per una visita è dicembre-marzo quando, durante la locale estate, si verifica una riduzione delle giornate piovose.
In questo luogo fantastico fatto di acqua e terra, realtà e leggenda si fondono in un alone di magia e stregoneria. Il clima umido e inclemente ha sempre condizionato la vita della gente confrontata con un duro lavoro e con le avversità della natura. Questa lotta quotidiana per la sopravvivenza ha dato vita a **una singolare cultura e a una complessa mitologia** dove l'oceano Pacifico, freddo e per niente pacifico, le fitte foreste, i profondi fiordi e i laghi sono protagonisti assoluti, dove le leggende sono state tramandate con un alone di magia per giustificare eventi poco graditi o per spiegare fenomeni apparentemente incomprensibili.

I MITI DI CHILOE'
La pioggia fa parte dello stato d'animo dei pescatori e degli agricoltori dell'isola. Gentili sebbene a volte un po' rudi e taciturni, davanti al fuoco e a un bicchiere di "licor de oro" (il più famoso fra la lunga lista di coloratissimi liquori tipici locali) rompono però molto volentieri la loro proverbiale riservatezza per narrare con dovizia di particolari svariate credenze popolari. Quella del **Caleuche** ad esempio che racconta di un gigantesco vascello fantasma che solca nel cuore delle notti senza luna le acque dell'oceano Pacifico lungo le coste nebbiose dell'arcipelago. L'inquietante imbarcazione appare improvvisamente nella bruma sfoggiando luminose vele bianche, accompagnata da canti melodiosi, e scompare altrettanto rapidamente, navigando anche sotto la superficie dell'acqua, senza lasciare traccia. L'equipaggio stregato è costituito da fantasmi di marinai annegati capeggiati da fantastiche creature mitologiche: la Sirena Chilota protettrice dei pesci e dei marinai, sua sorella Pincoya, di incomparabile bellezza e sensualità, personificazione della fertilità dell'oceano, e il loro fratello Pincoy, un leone marino dal volto umano che col suo magico canto porta sulla nave gli sventurati marinai morti in mare. Gli incauti curiosi che insistono a guardare questo veliero quando non è nascosto dalla nebbia sono inesorabilmente attratti a bordo da dove non faranno mai più ritorno.
I racconti procedono con le dettagliate e raccapriccianti descrizioni delle innumerevoli figure mitologiche uscite dalla fantasia popolare, tutte inevitabilmente mostruose, il cui pensiero, nelle buie notti chilote fra le fitte nebbie, il sibilare dei venti, le forti tempeste e il fragore delle onde, può provocare brividi lungo la schiena.

Mappa di Chiloè

Una statua del Trauco nella Plaza de Armas di Ancud, una delle innumerevoli creature mitologiche nate dall'immaginazione delle genti di Chiloè. È uno gnomo deforme e ripugnante capace di uccidere con lo sguardo e di ammaliare le vergini che si concedono volentieri a lui

Il monumento al pescatore in una piazza di Dalcahue

Alcuni di questi strani esseri da incubo sono il **Trauco**, un deforme e ripugnante gnomo della foresta capace di uccidere con lo sguardo. Non parla ma emette suoni gutturali e, nonostante il suo orrendo aspetto, riesce ad ammaliare le vergini che si concedono volentieri a lui (era facile in passato per le ragazze con gravidanze indesiderate attribuirgli la responsabilità!). Oppure l'**Invunche**, il guardiano della grotta dei Brujos (gli stregoni), un bambino nato umano e orribilmente trasformato da una strega in un mostro peloso e deforme che si nutre di carne umana e che può comunicare solo con urla e grugniti camminando goffamente sulle sue mani. O, ancora, la Fiura, una strega delle foreste con un insaziabile appetito sessuale e con un alito mefitico che uccide gli animali e provoca agli umani problemi di sciatica.

Questi pochi esempi dimostrano come la ricca cultura delle genti di questa verdeggiante parte di Cile risulta basata su una mitologia indubbiamente originale e avvincente originatasi da tradizioni e superstizioni popolari uniche e differenti dal resto della nazione.

COSA VEDERE
La città di Castro, una delle più antiche del Cile, fu fondata nel 1567 da García Hurtado de Mendoza ed è il capoluogo della provincia dal 1982. È una città portuale situata al centro della costa orientale dell'isola e può essere agevolmente visitata a piedi. È il luogo migliore per vedere i pittoreschi **palafitos**, le caratteristiche abitazioni costruite alla fine del XIX secolo sorrette da palafitte a protezione dalle maree e come attracco per le barche, le cui pareti esterne sono ricoperte di tejuelas (tegole di legno di vari colori). Lo spettacolo che presentano queste file di casette in legno variopinte che si specchiano nell'acqua è veramente unico e incantevole. I ristorantini al loro interno propongono, dall'alto dei loro pali, oltre a ottime specialità locali, un indimenticabile scenario.
Sull'ampia Plaza de Armas, situata vicino al lungomare, si affaccia L'**Iglesia San Francisco de Castro** progettata dall´architetto italiano Eduardo Provasoli all´inizio del secolo scorso e costruita al posto di una chiesa precedente distrutta da un incendio. Vero capolavoro architettonico, la maestosa cattedrale neogotica è interamente in legno anche nel suo armonioso interno ed è opera dei bravi carpentieri navali chiloti. A causa dell'alta umidità e salinità dell'aria deve essere dipinta esternamente con molta frequenza e gli abitanti, quasi a contrastare il frequente grigiore del cielo e la monotonia del verde della natura, sono soliti usare di volta in volta colori vivaci e sgargianti. Attualmente le scandole, in precedenza di color salmone, sono di colore giallo brillante e violetto intenso.
La città offre ai visitatori anche alcuni interessanti musei fra i quali il **Museo Regional**, che ospita reperti archeologici e oggetti artigianali dell'isola, e il **Museo de Arte Moderno** che espone opere d'arte contemporanea di artisti nazionali anche locali. Durante una passeggiata sul lungomare si può sostare al mercato artigianale più grande dell'isola (la **Feria Artesanal**) dove è possibile acquistare maglioni di lana, ponchos, cappelli e ceste oltre a frutti di mare affumicati di dimensione a volte gigantesche, alghe essiccate (cochayuyo) oppure pangue, una pianta il cui stelo può essere consumato come insalata o come frutta e che spesso viene degustato direttamente per strada con un pizzico di sale.

Da Castro si possono fare escursioni al **Parque Nacional Chiloè**, che si estende fra la Cordillera di Puché e l'oceano Pacifico, oppure al **Parque Tantauco** all'estre-

Barche di pescatori nel porto di Ancud

Il Fuerte San Antonio. Costruito dagli spagnoli nel 1770 domina l'ingresso al porto di Ancud

mo sud dell'isola. Per visitare entrambi i parchi occorre tenere presente che è indispensabile dotarsi un buon equipaggiamento contro le forti precipitazioni che non mancano mai in questi territori.
Il Parque Nacional Chiloè, 44 mila ettari di natura protetta, è un luogo di scenografica bellezza con la natura rigogliosa delle foreste e della selva australe, con alture, torrenti, laghi, estuari, faraglioni e grandi spiagge ancora intatte e ricche di dune. Ospita una ricchissima varietà di flora e di fauna selvatica locale come le volpi di Darwin, il colocolo opossum, il pudu, uno dei più piccoli cervidi viventi, e ben 110 diverse specie di uccelli fra le quali il picchio patagonico. Al suo interno si può praticare equitazione, kayak, pesca sportiva, escursioni marine e trekking in un ambiente naturale spettacolare, dove è possibile anche avere contatti con comunità indigene huilliche. Vi si accede da Cucao, un villaggio che offre un'enorme, deserta e ventosa spiaggia sulla costa pacifica.
Il Parque Tantauco, di 118 mila ettari, costituisce un recente progetto privato di conservazione di uno degli ecosistemi più intatti e ricchi di biodiversità al mondo. È caratterizzato dalla presenza di una foresta pluviale temperata valdiviana, una foresta millenaria sempreverde di più livelli in un clima di pioggia temperato. È attraversato da una fitta rete di 150 chilometri di sentieri dove fare trekking e venire a diretto contatto con la parte decisamente più selvaggia dell'isola.

La città di **Ancud**, nell'estremo nord di Chiloè, fu fondata nel 1768 dallo spagnolo Carlos Berenguer ed è oggi il secondo comune dell'isola e sede vescovile. È stata capoluogo della provincia dal 1767 al 1982 ed è la prima vera città che s'incontra provenendo da Puerto Montt. Ospitava palazzi eleganti ma la ricostruzione dopo un devastante terremoto nel 1960 non presenta più il fascino del centro precedente. Un treno la collegava a Castro, dove ancora nella Plazuela del Tren si può osservare la sua piccola locomotiva, unico pezzo rimasto. Questa ferrovia è stata anch'essa distrutta dal terremoto e da un conseguente maremoto e, a memoria di quel tragico evento, sono stati lasciati intatti alcuni tratti ora visitabili.
Nell'angolo nord-ovest della città si trova Il **Fuerte Sant'Antonio**, l'ultimo avamposto spagnolo in Cile, costruito dagli spagnoli agli inizi del XIX secolo. I suoi cannoni si affacciano ancora sulla baia del porto da dove si gode una splendida vista.
L'interessante **Museo dell'Iglesia de Chiloè** espone le tecniche di edificazione e i modellini in scala delle sedici chiese in legno Patrimonio dell'Unesco. Nel **Museo Regional de Ancud** sono invece esposti oggetti, collezioni di fotografie e reperti che raccontano la storia, la vita quotidiana, l'artigianato e la mitologia dell'isola. Nel ristorante del museo a fine settimana, così come in molti altri ristoranti della città, si può gustare, servito nelle tejuelas, dell'ottimo curanto. È uno stufato, piatto tipico dell'isola, a base di frutti di mare, pollo, maiale e verdure, cotto su pietre calde sotto terra coperto da grandi foglie di nalca.
Chi vuole vedere di persona tutte le creature mitologiche e leggendarie dell'isola basta che faccia una passeggiata in **Plaza de Armas**, la piazza principale della città, su cui si affaccia la cattedrale di San Carlos. Lì potrà soffermarsi a osservare le statue non molto rassicuranti di questi esseri usciti dalla fantasia popolare accompagnate da targhe con utili informazioni e dettagli. Al **Mercado Municipal**, oltre a prodotti dì artigianato, pesce, ottimo formaggio locale e tanta frutta, si possono acquistare anche prodotti particolari come spicchi d'aglio grossi come pugni e diversi tipi di patate e di mele. Dalle varietà di mele introdotte dai coloni spagnoli secoli fa si sono generate una trentina di qualità diverse che si trovano soltanto in questo angolo

L'ampia Plaza de Armas di Castro con l'Iglesia San Francisco interamente costruita in legno. Fa parte dei Patrimoni dell'Umanità UNESCO dal 2000

l'Iglesia de Nuestra Señora de los Dolores a Dalcahue col suo caratteristico portico a nove archi. Costruita nella seconda metà del XIX secolo, fa parte dei Patrimoni dell'Umanità dell'UNESCO dal 2000.

Pescatori a Dalcahue sistemano le reti di fronte al canale che separa l'isola di Chiloè dall'isola di Quinchao

di mondo. Oltre a poter essere consumate al naturale, trovano largo impiego nella tradizione gastronomica locale e nel sidro fresco (chicha de mele).
Ancud è il punto di partenza ideale per visitare, a trenta chilometri di distanza, la Pingüinera di Puñihuil nell'oceano Pacifico. In quest'area protetta si possono raggiungere con una barca a motore tre piccoli isolotti, dichiarati "Monumento naturale" nel 1999, dove nidificano due specie di pinguini, il pinguino di Magellano (Spheniscus magellanica) e il pinguino di Humboldt (Spheniscus humboldtii). Questo è un luogo di riproduzione anche per altre specie autoctone come il cormorano zamperosse e il gabbiano Larus dominicanus. Durante la visita alle isole è possibile osservare anche otarie, leoni marini, nutrie, oche e anatre.
Un'altra interessante escursione può essere fatta a **Quellón** dove, nel punto in cui sventolano due grandi bandiere, quella del Cile abbinata a quella dell'Alaska, terminano i 21mila chilometri della **Carretera Panamericana** meridionale (Highway 5) che inizia ad Anchorage e percorre tutto il continente americano. Si può inoltre visitare il **Museo Inchin Cuivi Ant** e conoscere più da vicino la cultura Huilinche, i suoi oggetti e le sue imbarcazioni.
Da non perdere anche una visita alla cittadina di **Dalcahue** dove si trovano ben tre delle sedici chiese lignee dell'isola classificate UNESCO, fra le quali l'**Iglesia de Nuestra Señora de los Dolores** della seconda metà del XIX secolo col suo caratteristico portico a nove archi. Da qui parte la breve traversata in traghetto che porta all'**Isla Quinchao** con i suoi mulini ad acqua, gli animati mercati e l'**Iglesia Santa Maria de Loreto** totalmente costruita senza l'impiego di chiodi.

PERCHE' ANDARE

L'isola di Chiloè, anche se sicuramente ben diversa dai luoghi paradisiaci che i turisti vacanzieri spesso ricercano per abbronzarsi sulle spiagge e nuotare in un mare cristallino, è un mondo di notevole bellezza naturale sconosciuto a molti. Rappresenta una destinazione poco nota e frequentata, ma proprio per questo sicuramente autentica e adatta per chi vuole godersi un'esperienza d'incantevole solitudine a misura d'uomo. Offre un'atmosfera straordinaria e intrigante da non perdere per chi ama unire ai tesori naturali interessi storici e luoghi che sprigionano cultura: la possibilità di raggiungere e visitare le chiese disseminate sull'isola e magari partecipare a una delle frequentissime sagre paesane (Fiestas Costumbristas) offre un'esperienza impagabile. È un'oasi intatta e fuori dal mondo che ha sviluppato un'accattivante identità forte e particolare e che regala scorci suggestivi preservati dagli eccessi della civiltà. La sua posizione infine (è chiamata la porta della Patagonia) è ideale come punto di partenza per chi vuole intraprendere un viaggio nella selvaggia Patagonia.

Le due torri dell'Iglesia Matriz de San Antonio del 1710 a Chacao

Un pinguino di Magellano nell'area protetta della Pingüinera di Puñihuil, luogo di riproduzione di questa specie

Brescia e Bergamo: musica maestro!

Il programma del Festival pianistico internazionale, uno dei più accreditati d'Europa, offre emozioni a non finire per i melomani

di Nicole Gandolfi

Con il ***Festival Pianistico Internazionale di Brescia e Bergamo*** dal 18 aprile al 16 giugno si annuncia una straordinaria primavera musicale nelle due piccole e raffinate città lombarde, mete CULT della grande musica che regala emozioni e meraviglia. Al festival considerato come uno dei più belli e prestigiosi in Europa e impostosi tra le manifestazioni più importanti al mondo dedicate al pianoforte un programma ancor più sorprendente quest'anno, nel segno di Cajkovskij e Debussy.
"Difficile, nell'edizione di quest'anno, con un programma così fitto di grandi nomi, individuare date più importanti di altre, considerando per esempio artisti leggendari come **Martha Argerich, Mikhail Pletnev** o **Grigory Sokolov**, o il prodigio sedicenne **Alexander Malofeev**. E ancora, il "fenomeno" **Yuja Wang** e molti altri tra cui Alexander Romanovsky o Daniil Trifonov, o il giovane bresciano talentuosissimo Federico Colli" racconta il direttore del Festival, nonché direttore d'Orchestra, Pier Carlo Orizio.
E proprio Federico Colli suonerà con la Mariinsky Theatre Orchestra diretta invece da Valery Gergiev il 10 giugno al Teatro degli Arcimboldi a Milano (unico fuori sede): data da segnare in rosso in agenda!
A Brescia e Bergamo sarà tutto un risuonare di note e melodie: dallo struggente lirismo e passionalità di Cajkovskij alle sonorità leggere, crepuscolari di Debussy, la magia della musica andrà ben oltre i sontuosi teatri settecenteschi tutti marmi, stucchi dorati e velluti rossi, quartier generale del Festival, il Teatro Grande a Brescia e il Teatro Sociale a Bergamo Alta.
A Brescia il chiostro del Monastero di San Giuseppe con un ciliegio in fiore al centro è una perfetta cornice open air per Debussy, l'area archeologica del Teatro Romano aggiunge fascino e imponenza ai concerti col Conservatorio. A Bergamo sarà memorabile il 7 giugno Concerto nella Cattedrale della Città Alta a ingresso libero.
Insomma, due mesi e un cartellone che fanno di Brescia e Bergamo le capitali della grande musica internazionale e della bellezza, meta privilegiata per Music Lovers ma non solo, visto il livello delle opere d'arte e dell'architettura, il fascino delle piazze e dei palazzi, e ben due siti patrimonio dell'Unesco: l'area archeologica di Santa Giulia a Brescia e le cinquecentesche Mura veneziane lunghe 5 chilometri che cingono Bergamo.
Ma non solo spunti colti, Brescia in particolare, ma anche Bergamo non è da meno, sono anche mete cult per la movida: locali fashion, ottimi indirizzi per lo shopping, quartieri di tendenza, stili di vita emergenti. Un'atmosfera vivace con le strade del centro fitte di boutique, cocktail bar, enoteche. E poi la golosità dei prodotti e di una cucina sontuosa, e l'appeal delle bollicine più stilose da quella Franciacorta che come un cuscino di colli punteggiati di uve divide e abbraccia le due piccole città lombarde.
E allora non resta che mettersi in viaggio con i nostri consigli a portata di mano.

Dove dormire
A Brescia al Vittoria (030/7687200, doppia B&B € 110), fascino Deco e posizione strategica tra le tre piazze salotto più belle della città e a pochi metri dal Teatro Grande.
A Bergamo al GombitHotel (035/247009, doppia B&B €198), boutique hotel di design a due passi dal Teatro Sociale e dalla Bergamo più affascinante.

Dove mangiare
A Brescia All'Antico Beccaria (030/3750525) dove la tipicità bresciana viene rivisitata con leggerezza e sposa l'eleganza sia nel piatto che nell'ambiente.
A Bergamo buoni casonsei si mangiano alla Tana (035/213137), osteria tipica dalle pareti in pietra a due passi da Piazza Vecchia. Da non perdere anche altre specialità locali a base di polenta taragna e cacciagione.

Via Francigena: un passo dopo l'altro fra storia, natura e solidarietà

Dai pellegrinaggi del Medioevo a progetto di prodotto turistico: il Parco dell'Appennino tosco-emiliano rinasce con percorsi ciclabili, ippovie e circuiti termali ripercorrendo le testimonianze di una storia millenaria

A cura di Marco Giovenco

Strade di storia, fede e natura. La via Francigena, fascio di vie che dall'Europa conduceva i pellegrini a Roma, è stata decretata in Toscana prodotto turistico omogeneo. Un'impronta sostenibile che ha coinvolto 39 Comuni (4 capofila, Pontremoli-Massa, Lucca, Fucecchio e Siena), molti dei quali nell'ambito del Parco nazionale dell'Appennino Tosco-Emiliano che è anche nella rete delle riserve "Uomo e biosfera" MaB Unesco. Un passo che si traduce in migliore fruizione del territorio e comunicazione del prodotto turistico. Nel corso del Medioevo la visita alla tomba dell'apostolo Pietro a Roma era uno dei tre pellegrinaggi da compiere almeno una volta nella vita e milioni di pellegrini hanno lasciato preziose testimonianze in tutti i centri toccati dal fascio di vie sacre.

Turismo lento ma anche attivo

La via Francigena rappresenta un'occasione unica per godersi appieno il territorio del Parco dell'Appennino tosco-emiliano, ricco a livello naturalistico, storico ed ecologico. Attorno al progetto sono stati sviluppati percorsi cicloturistici, ippovie e un circuito termale che rendono ancor più rilassante l'esperienza moderna lungo l'antica via dei pellegrini che varcavano l'Europa per raggiungere il centro del Mediterraneo.

www.parcoappennino.it

Salute e relax in Alto Adige e in Carinzia

a cura di Ginevra Corsaroli

L'ACQUA TERMALE RIGENERANTE DI CASA ASBURGO
Benessere invernale e primaverile alle terme
Al Grand Hotel Imperial di Levico Terme, antica residenza degli Asburgo, **scorre l'acqua termale**: in questa dimora storica, inaugurata nell'anno 1900 tra i fasti della corte asburgica si respira la magia delle terme.
Nel reparto termale dell'hotel, stile Belle Epoque, arriva l'acqua preziosa che sgorga a circa 1500 metri di altitudine, dal monte Fronte, in mezzo alla natura alpina: le acque curative termali di Levico vengono condotte all'hotel (unico hotel a Levico con le terme in casa) e vengono utilizzate al Grand Hotel Imperial per le terapie e per i trattamenti wellness.
Per il loro effetto terapeutico, le cure e le applicazioni beneficiano di assistenza medica: i metodi applicativi sono la **balneoterapia, gli impacchi di fango** (utilizzato tra l'altro per chi soffre di neurodistrofia e malattie reumatiche psicosomatiche, artrosi, artrite reumatoide e

psoriasica e per il trattamento in seguito a fratture sono anti-infiammatori e rilassanti, alleviano il dolore e promuovono la mobilità), ma anche inalazioni. Esercizi di fisioterapia di respirazione possono essere di supporto. I bagni termali e i massaggi contribuiscono anche ad aumentare il benessere generale.
Le "ricette" del benessere al Grand Hotel Imperial hanno origini lontane nel tempo. Come in passato, ci si può semplicemente rilassare in piscina (nei mesi estivi c'è anche una splendida vasca esterna in una zona straordinariamente tranquilla del grandissimo parco), nel caldissimo idromassaggio, nella sauna o nel bagno turco, nella sala relax (dove si possono sorseggiare bevande rinfrescanti e tisane), oppure si può intraprendere un percorso di trattamenti viso e corpo che va incontro a tutte le esigenze. Massaggi e trattamenti vengono eseguiti nelle confortevoli cabine dotate di vasca da bagno privata e lettino.

La storia
Nel secolo scorso, **Levico Terme** era terra prediletta dell'Impero austro-ungarico ed era un luogo molto amato non solo dagli Asburgo ma da tutta la nobiltà d'Oltralpe, che, soprattutto in estate amava trascorrere lunghi periodi di villeggiatura a Levico, per riposare e godere del **clima salubre di quest'area**. Fin dagli inizi del Novecento molti ospiti **illustri dei circoli aristocratici e finanziari europei** furono ospiti nella residenza degli Asburgo di Levico.
Ancora oggi, questa magnifica dimora conserva il suo fascino imperiale. Un hotel impregnato di storia: albergo di lusso, luogo di incontro, fonte di ispirazione, punto di partenza per escursioni e avventure, angolo creativo, oasi di benessere, tempio dei buongustai.
Dalla hall ai corridoi, dal centro termale e benessere alle sale riunioni e banchetti, il Grand Hotel Imperial presenta agli ospiti meravigliosi ambienti che oltre a possedere un formidabile valore storico, artistico e architettonico, sprigionano un'atmosfera di classe. Il **ristorante propone una cucina raffinata** che privilegia i **prodotti locali e di stagione** ed è situato in un'ampia sala ricca di decorazioni.
info: www.hotel-imperial-levico.com

L'ARMONIA RITROVATA AL "BAD BLEIBERG"

Un angolo di Paradiso tra il Parco Naturale del Monte Dobratsch e il monte minerario Erzberg,
Bleiberg: un piccolo paese in Carinzia, con una storia singolare. Già il nome significa "monte del piombo" : qui fin dal Medioevo le miniere erano fonte di sostentamento. Incastonato tra il Parco Naturale del Monte Dobratsch e il monte minerario Erzberg, Bleiberg si chiama ora "Bad" Bleiberg: dopo la scoperta fortuita dell'acqua termale scavando nelle miniere, il nome si è arricchito del prefisso "Bad" che significa "stazione termale". La cultura mineraria di Bad Bleiberg fa parte del patrimonio immateriale culturale austriaco, inserito nell'elenco UNESCO nel 2010 e questa località è ora celebre per l'acqua termale benefica.
L'acqua termale pura, il laghetto con acqua di montagna senza cloro, la luminosa spa, i trattamenti benessere il silenzio di questa valle incantata: l'hotel Bleibergerhof incarna il wellness termale, in un territorio davvero speciale: da una parte c'è il Monte Dobratsch, con il suo meraviglioso parco naturale, dall'altra il monte Erzberg, con 1300 km di gallerie minerarie. Dall'hotel un sentiero conduce agli ingressi delle miniere (alcune parzialmente visitabili) e racconta della storia di Bad Bleiberg: da paese di minatori - dove la vita lavorativa si svolgeva (dal 1333 al 1993) nelle buie e fredde gallerie sotterranee - a paese termale. Per capire l'anima di Bad Bleiberg ci si può incamminare sul sentiero delle gallerie minerarie, chiamato "Stollenwanderweg", lungo 5 Km: collega 25 ingressi alle miniere, alcune delle quali ancora visitabili. Il sistema delle gallerie si estende per 1.300 Km; dal XIV secolo vennero estratti 30 milioni di tonnellate di materiale dal quale sono stati ricavati 3 milioni di tonnellate di piombo e zinco.
L'acqua termale è ora utilizzata dall'hotel Bleibergerhof, che si trova nei pressi della "Stollenwanderweg", la passeggiata meditativa nella natura, fra alberi e miniere.
La forza dell'hotel è certamente la grande ed accogliente zona benessere, con le sue vasche di acqua termale (l'acqua proviene direttamente dalla miniera dove venne scoperta nel 1951 e non viene allungata, ma viene utilizzata al 100% pura), sauna, bagno turco, cabina a raggi infrarossi ed il laghetto naturale balneabile; nell'ampio giardino si trova anche la speciale "sauna della terra" all'aperto, un percorso emozionale completo per donare relax e rigenerare la propria forma fisica. Ci si scalda alle alte temperature di questa grande sauna (nel pomeriggio ci sono anche diversi "Aufguss") e ci si rinfresca nell'acqua naturale del laghetto, che resta tutto l'anno a temperatura ambiente. D'inverno è ghiacciato (ottimo per il pediluvio), d'estate è un laghetto balneabile a temperatura di 25 gradi. Autunno e primavera l'acqua è fresca: un bagno in acqua per rinfrescarsi dopo la sauna, costituiscono un toccasana rigenerante.
L'impressionante cornice dei monti della Carinzia completa il quadro, garantendo in modo naturale la soluzione perfetta per evadere dallo stress quotidiano e rigenerare i sensi.

Info: www.bleibergerhof.at

Ermitage Bel Air
MEDICAL HOTEL®
Abano - Teolo (PD) Italia

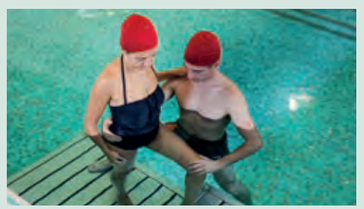
Ad Abano Terme, località Monteortone:
Il primo Albergo Medicale Italiano.

CENTRO MEDICO SPECIALISTICO di RIABILITAZIONE e MEDICINA FISICA. Direzione Sanitaria: Dott. Simone Bernardini, Medico Fisiatra. Aut.: Nr. 92 del 22/09/2011 - L.R. 22 del 16/08/2002, Regione del Veneto.

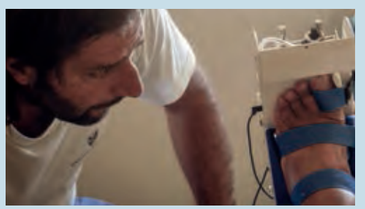
La Sicurezza di un Centro Medico di Riabilitazione e Medicina Fisica.
La Comodità di una Residenza Alberghiera Senza Barriere Sicura e Confortevole.
Fisioterapia Individuale Assistita in Acqua Termale. Consulenza medico-specialistica in ambito Fisiatrico, Ortopedico, Neurologico, Linfologico e Dietologico.

Programmi Personalizzati Inclusivi di Cure e Soggiorno da 7 a 21 notti.
A partire da €1.210 a settimana.

ORTOPEDIA: PROTESI ANCA E GINOCCHIO



NEUROLOGIA: PARKINSON ED ESITI DI ICTUS



LINFOLOGIA: LINFEDEMA PRIMARIO E SECONDARIO

Invecchiamento, Protesi Anca/Ginocchio, Esiti di Ictus, Linfedema, Parkinson:
Ermitage Medical Hotel, Ritrova Autonomia e Qualità della Vita comodamente in Vacanza!

Richiedi un preventivo al numero verde gratuito: 008001511 2006 o scrivi a ermitage@ermitageterme.it
Per la Prevenzione: www.ermitageterme.it - Per la Riabilitazione: www.medicalhotel.it

Ermitage Bel Air – Medical Hotel – via Monteortone 50 - 35037 – Teolo - Abano Terme, PD – Tel.+39 049 8668111 - Fax +39 049 8630166

La Sagra di Sant'Efisio a Cagliari: un tripudio di voci, suoni e colori

di Vincenzo Frigo
foto di Pasquale Spinelli

Per tutti i cittadini di Cagliari e dell'intera Sardegna ma, soprattutto, per gli abitanti del quartiere di Stampace - nel centro storico del capoluogo dell'Isola sotto le mura pisane che dominano la città – si chiama familiarmente e soltanto Efisio: il martire e guerriero che liberò, con un miracolo, la popolazione colpita da una terribile pestilenza. Per loro Efisio è padre e fratello, nonno e zio. Correva, allora, l'anno 1656 e la Municipalità promise, solennemente, che se Efisio avesse esaudito le preghiere di fare cessare l'epidemia, ogni anno si sarebbero svolti i festeggiamenti in suo onore. E così, anno dopo anno, senza interruzioni e con la determinazione e la fede della gente, ogni primo di maggio si svolge la grande e suggestiva Festa di Sant'Efisio che vede arrivare a Cagliari e sfilare lungo le vie del centro storico, migliaia di costumi, uomini a cavallo, carri agricoli addobbati per le grandi occasioni. Neanche le due terribili guerre del secolo scorso – che hanno visto i Sardi non soltanto protagonisti sul fronte ma anche profondamente feriti nella distruzione della città di Cagliari – hanno fermato la fede e la devozione tant'è che la processione del Santo si è svolta regolarmente tra le bombe e le macerie. La manifestazione rappresenta la più importante sagra religiosa del Mediterraneo e, certamente, la processione più lunga tenuto conto che il Cocchio con Sant'Efisio, una volta lasciato il centro di Cagliari, si dirige verso la cittadina di Nora distante oltre trenta chilometri dal capoluogo dove il martire guerriero, esattamente il 15 gennaio del 303, pagò con la vita la sua conversione al Cristianesimo. Qui la statua, sistemata al centro della antica chiesetta che guarda il mare e le rovine della antica città punico-romana di Nora, rimane sino al quattro di maggio per fare ritorno, poi, a Stampace. Ma quale è la storia del soldato romano giunto in Sardegna per combattere le popolazioni pagane che non volevano sottomettersi all'impero romano e devastavano le fertili pianure di Caralis e Arborea. Le prime notizie sulla vita di Sant'Efisio si trovano nella Passio Sancti Ephysii contenuta in un manoscritto su pergamena del XII secolo. Ephysius era nato nell'antica Gerusalemme da padre cristiano e madre pagana. L'imperatore Diocleziano lo nominò comandante di un suo esercito per trasferirlo, in seguito, nell'Italia Meridionale per sconfiggere i barbari e perseguitare i cristiani. Dopo una breve parentesi a Gaeta il soldato romano fu inviato alla volta della Sardegna: prima a Tharros e poi a Caralis

dove, però, si rivelò come cristiano e si convertì. Chiamato davanti al tribunale venne torturato (sotto la chiesa di Stampace è ancora ben conservata la grotta con la colonna del martirio) e, in seguito, condotto a Nora dove viene eseguita la sua condanna a morte. Ma torniamo alla Festa di Sant'Efisio. Chi ha avuto l'occasione di partecipare alla fantastica e cromatica sfilata del primo di maggio a Cagliari può testimoniare non solo la bellezza di questa manifestazione ma, soprattutto, la partecipazione di fede da parte di migliaia e migliaia di Sardi una parte dei quali, per sciogliere un voto, accompagnerà a piedi il Cocchio del Santo lungo tutto l'itinerario dalla città sino a Nora e ritorno. Bastano le foto che accompagnano questo scritto e i numeri della partecipazione alla sfilata per rendersi conto dell'importanza e del fascino della festa di Sant'Efisio: tremila persone in costume tradizionale (ogni paese della Sardegna vanta il suo con colori e fogge tutte diverse da regione a regione), diciannove "traccas" (carri addobbati con trecento persone in costume trainati da buoi), cinquantasei "miliziani" a cavallo, cento suonatori di "launeddas" (antico strumento di canna di epoca nuragica), trecento cavalli. Spettacolare il momento in cui il Santo passa davanti al Palazzo Comunale di Cagliari con le persone in costume sardo che coprono la strada con una coloratissima cascata di petali di rose come per salutare Efisio che lascia la città per andare verso il luogo del suo martirio.
VINCENZO FRIGO: testo e foto.

Benvenuti a Portopiccolo

In una cornice ambientale favolosa Luxury Collection Resort propone

13 nuove suite e la SPA by Bakel

di Mattia Albertazzi

Portopiccolo è il suggestivo borgo di mare, aperto 356 l'anno, nel quale vivere una completa esperienza di benessere, nella cornice scenografica del Golfo di Trieste. Un "hub turistico" in cui convivono diverse realtà: ricercate residenze vista mare, Hotel *****L - l'unico del Friuli Venezia Giulia - Yacht Club con Marina privata, SPA con un percorso personalizzato di trattamenti, fitness area, Beach Club e Club House, ristoranti, bar e boutique.

Scegliere Portopiccolo significa vivere slow: respirare aria sana, scoprire relazioni autentiche in una cornice di vita quotidiana immersa in una visione internazionale, in cui dedicarsi del tempo, con la propria famiglia e con gli amici, in un luogo sicuro, comodo e sostenibile.

Un'unica area pedonale che incontra vicoli e piazzette tra le botteghe, la Marina e il Beach Club, in un perfetto e autentico stile italiano che concilia estetica ed efficienza, alla ricerca della bellezza originale e non contaminata.

L'intera struttura – di recente realizzazione - si sviluppa attraverso un'architettura a impatto zero, sicura, sostenibile, accessibile e perfettamente integrata nella splendida Riserva naturale delle Falesie di Duino.

E' splendido l'affaccio sul mare e sulla marina dell'Hotel Falisia - a Luxury Collection Resort & SPA, Portopiccolo - nuovo gioiello della catena Starwood Hotels & Resorts.

Gli interni ideati dalla firma Lazzarini Pickering Architetti ricordano le eleganti atmosfere delle navi da crociera degli anni '50, con un ricercato tributo alle antiche tradizioni marinare triestine. Gli ambienti interni sono progettati con elementi in metallo brunito uniti alla pietra locale recuperata dall'ex Cava di Aurisina, con marmi per i baldacchini oversize, ispirati alle dimore asburgiche.

58 appartamenti, tra cui 28 Suite e 1 Presidential Suite che si sviluppa su 100 metri quadri ed un'area esterna dotata di private-jacuzzi, vista mare. Cromie, spazi e punti luce danno vita a un ambiente armonioso, con una mini SPA d'eccellenza, dotata di una design sauna dalle pareti in vetro, ampia vasca jacuzzi, bagno turco, cascata ghiaccio e un'area Technogym high-tech luxury fitness.

Tra le novità del 2017, l'inaugurazione di 13 nuovissime suite di tipologia "executive" e "signature": ampie ed accoglienti, queste stanze hanno tutte le caratteristiche di un mini appartamento e sono ideali per i long stay.

Le 10 executive suite, dai 50 ai 70 mq, sono composte da camera da letto, salotto con divano, terrazzo, bagno e kitchenette; ancora più ampie le 3 signature, che vantano 2 camere da letto, salotto, terrazzo e due bagni, con una superficie dai 60 ai 70 mq.

Anche per queste nuovissime suite il ricercato arredamento è in stile marinaro, leit motif ricorrente di questo splendido hotel, unico 5 stelle lusso della regione Friuli Venezia Giulia.

COMPOSIZIONE ROOMS:
5 standard double rooms
12 classic double rooms
11 executive double rooms
10 deluxe rooms, among which 2 twin rooms
5 junior suites
10 executive suites featuring one bedroom and 1 living room a queen-size sofa bed
1 Senior Suite
3 Signature Suites featuring two double bedrooms, a living room and two bathrooms
1 Falisia Suite

LA POSIZIONE STRATEGICA

Incastonato nelle scogliere delle falesie e protetto dal loro abbraccio, Portopiccolo beneficia di una posizione geografica inimitabile nell'Alto Adriatico - tra il Castello di Miramare e il Castello di Duino con l'atmosfera e l'accoglienza tipiche del borgo marinaro italiano.

Portopiccolo si trova in una posizione centrale nella regione Friuli Venezia Giulia e baricentrica per i Paesi della Mitteleuropa: dall'Austria alla Baviera, dall'Ungheria fino alla Slovacchia.

Si raggiunge dalla panoramica Strada Costiera che si snoda gentile e sinuosa lambendo le acque del Golfo di Trieste, città cosmopolita dalle solide radici austro-ungariche. Verso ovest, a solo un'ora di viaggio si trova Venezia, una delle più belle città al mondo.

A Bigger Splash

Pantelleria rivisitata nel noir di Luca Guadagnino
La purezza della natura, il silenzio e il clima mite hanno spinto il regista a fare dell'isola non soltanto lo sfondo delle pulsioni edonistiche dei quattro protagonisti del suo film ma un vero e proprio quinto protagonista

di Giorgio Catalani

"Stavamo passando l'estate nell'isola di Pantelleria, all'estremo sud della Sicilia, e non credo che esista al mondo un luogo più consono per pensare alla Luna[…]Io pensavo con una certa nostalgia pre-monitrice che così doveva essere la Luna. Ma lo sbarco di Arm-strong aumentò il mio orgoglio patriottico: Pantelleria era meglio."
Fu così che Gabriel Garcia Marquez descrisse l'isola siciliana in L'estate felice della signora Forbes, uno dei dodici Racconti ramin-ghi pubblicati nel '92. Lo scrittore premio Nobel ebbe modo di visitare la splendida terra italiana nell'estate del '69, due anni dopo il successo di Cento anni di solitudine.
Effettivamente, "Pantiddraría" (così chiamata in dialetto siciliano), sfugge alle norme che regolano la vita in tutte le altre città. È un luogo antico, rimasto immacolato attraverso i millenni di storia dell'isola. Un luogo nel quale è possibile fermarsi ed ammirare nei caratteristici "dammusi" il prodigio dell'uomo e nelle rocce e nel paesaggio i miracoli della natura. Un luogo dove eventi quotidiani come il tramonto o la luna ferma nel cielo diventano degli spettacoli sontuosi, come quelli dipinti dagli impressionisti o dalla sapiente mano di Turner.

Con i suoi 7000 abitanti e una delle densità demografiche più basse d'Italia (91,27 ab./km²), Pantelleria è un territorio governato dalla natura, un'isola liberatasi dall'uomo per poterlo nuovamente accogliere. Ogni visitatore si sente quindi chiamato all'esplorazione, de-sideroso di scoprire perle nascoste fra colline rocciose, antiche ro-vine, riposarsi in una delle tante acque termali disseminate sull'Isola o scovare promontori dai quali osservare, nei giorni di sole, le poco distanti coste tunisine di Capo Bon.
La giornata, infine, non può che terminare in un ristorante in riva al mare o immerso nel paesaggio naturale della città sicula, gustando il famoso Cous pantesco accompagnato da una buona bottiglia di vino del luogo.
La purezza della natura, il silenzio e il clima mite fanno di Pantelle-ria una moderna Arcadia. Non a caso, infatti, Luca Guadagnino ha deciso di ambientare qui A Bigger Splash (2015), un noir nel quale l'isola non è soltanto lo sfondo delle pulsioni edonistiche dei quattro protagonisti, ma bensì, come ha dichiarato il regista stesso, un vero e proprio quinto protagonista. Ispirato a La piscine (1969) di Jac-ques Deray, A Bigger splash racconta dell'incontro/scontro fra quat-tro personaggi in una calda estate siciliana: l'idilliaca vacanza di una coppia, Marianne e Paul, viene "disturbata" dall'arrivo Harry, ex amante di Marianne, con la figlia di costui, la giovane Penelope.
Guadagnino apre il film mostrandoci la prima coppia sdraiata al so-le, immersa nello scenario della "Tenuta borgia", uno dei "dammusi" più famosi di tutta l'isola. Poche inquadrature dopo li troviamo a ba-gno, coperti di fango, nello "specchio di Venere", un piccolo lago termale incastonato nel paesaggio naturale.
Dopo i primi minuti, incentrati sul relax assoluto della coppia, la pel-licola cambia registro e accoglie i due nuovi protagonisti: il vulcani-co Harry e la seducente figlia Penelope.
Il corpo centrale di A bigger splash, dunque, diventa un luogo di in-contri, scontri, provocazioni e ritorni di fantasmi del passato. Pantel-leria diventa quindi un quinto personaggio, l'unico equilibrato di tutta la pellicola, l'unico che prova a mantenere saldo e calmo l'animo dei protagonisti. Tra lunghi pranzi, feste di paese e letture a bordo piscina la pellicola cresce, avviandosi verso il suo climax, una tra-gedia che potrebbe mutare le sorti di tutti i cinque protagonisti.

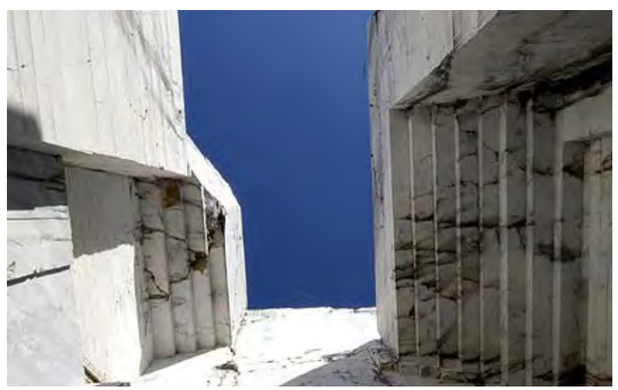
Marmo di Carrara: “ enigma divino che inebria di spavento e d’estasi ”...

Alpi Apuane: scultura a cielo aperto

Gente rustica, rupi scoscese e fitti boschi custodivano il bagliore del Monte Altissimo che nel ‘500 implorava a Michelangelo di essere scolpito per trasformare la natura in opera d’arte

di Margherita Calderoni

Gabriele D’Annunzio (Versi d’amore e di gloria, Alcyone) definisce le Alpi Apuane “enigma divino che inebria di spavento e d’estasi”, interpretando quello che provò forse anche Michelangelo quando 500 anni fa si trovò ad affrontare questo scenario alpino della Toscana le cui creste rappresentavano per l’insigne scultore una dannata sfida. Infatti, per obbedire a papa Leone X della famiglia fiorentina dei Medici, fu obbligato a lasciare le cave di Carrara e spostarsi verso Seravezza e Pietrasanta. E questo perché pochi anni prima, nel 1513, i Medici si erano annessi il Capitanato di Pietrasanta, quindi il marmo se lo trovavano in casa, senza doverlo più pagare ai Duchi di Massa e Carrara. Così nel 1517 Leone X commissionò all’artista concittadino un’opera prestigiosa in grado di legare il suo nome a lode e gloria di Firenze: la facciata di San Lorenzo, la chiesa di famiglia. L’artista dovette quindi annullare tutti i contratti con Carrara il primo novembre 1516 e a metà dicembre andò a Roma a presentare il progetto per suddetta facciata. Leone approvò, ma gli ordinò di cavare il marmo nelle Apuane. Comincia così una delle vicende più tormentate della vita di Michelangelo che nel 1517 fa la spola con l’Alta Versilia per “tastare” quei monti, con paesi arretrati e gente rustica, rupi scoscese e fitti boschi. Ma le Apuane mandavano bagliori nel sole e il Monte Altissimo pareva un faro sfavillante di promesse: un Regno Splendente di marmo



compatto e bianchissimo. E inespugnabile. Michelangelo strinse i denti e partì in esplorazione da Seravezza, finchè arrivò in contemplazione delle fiancate dell’Altissimo: i marmi erano perfetti e gli prudevano le mani per affondarci lo scalpello: praticamente le “statue imploravano di uscirne”. Il problema era come portarle a valle. Pungolato dal papa e dalla voglia di vincere la sfida, se da scultore e pittore Michelangelo era diventato architetto, poteva bene essere ingegnere e costruire una strada dall’Alpe al Mare. Prese alloggio a Pietrasanta, un po’ più raffinata di Seravezza, ma per la mano d’opera a marzo 1518 fece un contratto per allogare scalpellini da Settignano e per due anni versò sangue e sudore a supervisionare i lavori alla cava di marmo e lungo la valle del torrente Serra, per “cavare” anche una strada fra strapiombi e precipizi. Fatica e sacrificio in previsione delle creazioni scolpite nella “pietra degli dei”, ma di nuovo l’estasi si dissolve in agonia: a marzo 1520 Michelangelo è disobbligato da Leone X dal contratto per la facciata di San Lorenzo e la strada si interrompe. Sarà Cosimo I a completarla e far costruire anche la bella villa Medicea di Seravezza per le vacanze estive di famiglia e per estrarre “l’Oro delle Apuane”: ormai il Mito era nato a incoronare la Versilia. Oggi si è perso il senso sublime della sacralità che ispirò Michelangelo, ma altri artisti riescono a cogliere l’incantesimo del marmo apuano. “La cava è una scultura a cielo aperto, una “stanza del cielo” : vale la pena ripercorrere la “strada del marmo” per ritrovarsi davanti a cattedrali di pura bellezza pervase di spiritualità e silenzio.

www.terremedicee.it www.prolocoseravezza.it
www.photobartolucci.it

L'inebriante profumo del tempo

di Camilla Rocca

L'incrocio tra Val di Chiana e Val d'Orcia è un riempirsi gli occhi di castelli, torrette, colline e boschi, all'olfatto il delizioso tartufo e alla forchetta una buona chianina. Grandi spazi verdeggianti al sole che parlano di nobiltà, di guerre e di cultura. Un itinerario di un weekend per tre borghi Bandiera Arancione del Touring Club italiano, tra i più interessanti della Toscana, da Chiusi a San Casciano dei Bagni fino a Sarteano. Piccoli borghi nell'entroterra, immersi nella natura, entro i diecimila abitanti e con una pregnante attività culturale, d'altronde il 2017 è stato dichiarato anche "l'anno dei borghi" dal ministero del turismo e si sta sempre più sviluppando una tendenza a preferire piccole perle di storia, da Bergolo in Piemonte, il più piccolo borgo Bandiere Arancioni, con 71 abitanti a San Vito al Tagliamento in Friuli con quasi 15000. La ricerca delle tombe etrusche ci porta a Chiusi, patria di Re Porsenna: leggenda narra che per un periodo dominò Roma e proprio sei mesi fa è stata scoperta una nuova sfarzosa tomba nella necropoli di Poggio Renzo che sembrerebbe essere regale. Una toscana di confine che regala emozioni, come quelle che si provano di fronte all'abbraccio del museo etrusco, un coperchio funerario che simboleggia un amore straziante, come quello dell'ultimo addio tra innamorati. Ma tra canopi, vasi antropomorfi e tombe funerarie anche le opere di Bizhan Bassiri, artista iraniano trasferitisi a Chiusi che ha recentemente esposto le sue opere alla Biennale di Venezia, creano un suggestivo contrasto. Poco distante il museo della cattedrale, con una tra le più importanti collezioni di codici miniati e il labirinto di Porsenna, una rete cunicolare che attraversa i sotterranei del paese, dove vengono organizzati divertenti caccie al tesoro etrusco. Qui è terra del brustico: il particolare persico di lago abbrustolito secondo le ricette etrusche con le sottili canne del lago di Chiusi, che si possono degustare al ristorante Pesce d'Oro, in abbinamento al suggestivo Kernos, il vino che matura in un cunicolo dall'azienda Poggio ai Chiari. Altro ristorantino da frequentare, proprio in centro paese è La Solita Zuppa: tra l'aglio del bacio (ovvero l'aglione della Val di Chiana, non contente allina, quindi ovviando alla consueta cattiva digeribilità), ragu toscano e le ricette medicee è un indirizzo da

provare. Il giorno successivo approcciate il borgo medioevale di San Casciano, qui un'ampia terrazza che si affaccia sulla valle è spesso teatro di incontri con vip e personaggi dello spettacolo che vengono in vacanza in questo borgo. Senza dimenticare essere il borgo con il più alto numero di chianine in provincia di Siena, come ricorda Serena Mori, presidentessa del Consorzio Terre e Terme. Poco distante si trovano le Cantine Ravazzi, "azienda toscana in cantine umbre" dove degustare una microproduzione di sole duemila bottiglie di Vinsanto Occhio di Pernice, 98 punti per la guida vini di Luca Maroni, il migliore nella sua categoria. Da qui ci si sposta alla frazione di Palazzone dove degustare la produzione di vino e olio biologico di Cantina Mori, alla quarta generazione, dove ammirare ancora il frantoio settecentesco con la macina a pietra. Sempre poco distante, se avete la fortuna di strapparlo ai suoi boschi, è interessante scambiare quattro chiacchiere con un tartufaio doc, Gianni Barzi di Podere Bulgherino, 100 ettari incontaminati dove, con i suoi lagotti romagnoli e spinoni ricerca i pregiati tuberi. Perla gastronomica locale e non solo, a Castello di Fighine, altra frazione di San Casciano, lo chef Heinz Beck, 3 stelle Michelin de La Pergola a Roma, ha formato il giovane e promettente chef Gianluca Renzi, già stellato a soli 28 anni. Al Castello è affascinante pranzare sulla terrazza coperta di glicine bianco, rimbalzando tra la tecnica della scuola di Heinz e ottimi prodotti del territorio, senza perdere la visita, a pochi metri della bucolica Pieve di San Michele Arcangelo. Altra meta per gli amanti dei sapori autentici è l'agriturismo Il Poggio, piccolo resort con ristorante e 100 ettari di coltivazione bio, con oltre 2400 olivi, il vigneto che produce Orcia Doc, lino bio, allevamenti di cinta senese, polli bio di razza rustica e un maneggio con quindici cavalli tra arabi e maremmani: un vero gioiello nella campagna più autentica, azienda agricola alla 14esima generazione. Ma prima di ripartire è d'obbligo una sosta ristoratrice alla stazione termale di Fonteverde: un maestoso palazzo rinascimentale che domina la fonte, voluto dal Granduca Ferdinando I de' Medici fra dolci colline, boschetti di cipressi e piccole chiese. Ci si può riposare guardando l'orizzonte dalle piscine panoramiche, lasciandosi cullare da una temperatura costante a 42 gradi. Il tour si conclude a Sarteano con il racconto della giostra del Saracino, sentito quanto il Palio di Siena: lo scopo è quello di infilare l'anello tenuto dal moro nella lancia senza essere disarcionato. Un borgo che è la fedele riproposizione dell'Italia medioevale e che ha dato i natali a Papa Francesco Tedeschini dei Piccolomini al secolo Pio III . Proprio qui si trova uno degli affreschi meglio conservati dell'epoca etrusca: la tomba della quadriga infernale proveniente dalla necropoli di Pianacce. La tappa a Sarteano merita anche solo per ammirare la magnificenza del serpente a tre teste più grande nella storia antica e il colorato ippocampo in una città che, tra i tanti archi murati, vuole mantenere netta la separazione mondo dei vivi e dei morti.

Sorano, un gioiello medioevale

Gl silenzio della natura e la magia dell'esoterismo: nel cuore della Maremma un tuffo nella storia per riscoprire i segreti di fortezze e sepolcri resuscitati a un passato ancora vivo

di Margherita Calderoni

Abbarbicato sull'imponente roccia tufacea a picco sulla valle del fiume Lente, Sorano è un gioiello storico della Maremma toscana incastonato in un ambiente naturale dal fascino magico, testimone di un eccezionale amalgama che vide impastarsi con il tufo l'epoca etrusca, romana e medievale con un tocco rinascimentale. Sorano ha vissuto il dominio prepotente degli Orsini e quello più illuminato dei Medici: oggi è un borgo restaurato che mantiene la sua fisionomia senza essere una asfittica bomboniera ristrutturata a uso e consumo degli stranieri. Un raro esempio di urbanistica medievale dove gli abitanti vivono tutt'oggi molto confortevolmente in uno scenario ancora incontaminato di boschi e vallate spettacolari. Il centro storico si trova tra il Masso Leopoldino e la Fortezza Orsini, quasi equidistanti dal campanile duecentesco della Collegiata di San Niccolò. Il primo è una formidabile rupe tufacea a strapiombo sul fiume Lente, base ideale per la Rocca, fortificazione risalente al 1172 da cui si erge la Torre dell'Orologio, dominatrice incontrastata sui paraggi finchè fu eretta la Fortezza Orsini, precedentemente caposaldo militare degli Aldobrandeschi. Il nucleo più antico risale al 1300, successivamente ampliato per essere adattato a residenza: maestoso e poderoso nonché inaccessibile, il maniero incute rispetto e ispira soggezione a chi si aggira fra i camminamenti superiori fino alla labirintica rete di cunicoli e gallerie sotterranee. L'atmosfera è così suggestiva, che ha fatto la fortuna dell'omonimo albergo insediato nella Fortezza, un invito a perdersi se non si soffre di vertigini o non si crede ai fantasmi. Ancora più evocativi i colombari sulla strada che sale al paese: grandi cavità scavate nel tufo con pareti bucherellate da tante nicchie a strati paralleli e verticali: un "vespaio" etrusco del I sec A.C. scavato come sepolcreto? Ma dove ci si trova gomito a gomito con gli Etruschi, a parte le vicine splendide necropoli di Sovana e Vitozza, sono le Vie Cave che da Sorano scendono verso il Fiume. Il fascino misterioso di questi percorsi lunghi, stretti e ripidi incassati nel tufo avvolge chi vi si avventura in una specie di incantesimo che lo riporta indietro nel tempo, quando questi tortuosi percorsi erano strade di grande comunicazione fra Saturnia, Sovana, Pitigliano fino a Vulci e Chiusi. La natura che prende il sopravvento, il quasi totale silenzio, il sole oscurato dalle rupi e dagli alberi, grotte e anfratti ad ogni svolta, ispirano una pace surreale ma possono anche mettere brividi di disagio: tuttavia un'esperienza unica per gli amanti dell'archeologia, della geologia e dell'esoterismo. In ogni caso, per liberarsi della muffa del passato, le Terme di Sorano offrono acqua termale di tipo bicarbonato-magnesio calcica in un ambiente idilliaco. Le vasche sono alimentate dalla sorgente naturale nel bosco, che scorre in un torrente dopo aver riempito la prima vasca storica, quella dei frati della Pieve di S. Maria dell'Aquila (inglobata nel centro termale) i quali ne apprezzarono le proprietà fin dal 1400, evitando tuttavia di rivelare il segreto ai fedeli per godersi privatamente un bagno caldo gratis et amore dei.

Chi dice Sicilia dice grandi vini

Dal 3 al 7 maggio a Palermo, Capitale della Cultura Italiana 2018, apre le porte a Sicilia en primeur, anteprima dei vini siciliani.

Carlo Riva Sergoni

Torna in scena Sicilia en Primeur – l'annuale kermesse enologica del vino siciliano – che per la sua quindicesima edizione avrà come sfondo la splendida città di Palermo e sarà ospite del Museo Regionale d'Arte Contemporanea. All'insegna di cultura, ricerca e internazionalità, l'appuntamento sarà l'occasione in più per celebrare il capoluogo siciliano, Capitale della Cultura Italiana 2018.

Oltre a presentare in anteprima i vini dell'annata precedente, l'evento farà conoscere alla stampa italiana ed internazionale i mille volti del vino siciliano mettendo in degustazione oltre 500 vini delle cantine di Assovini Sicilia. Attraverso tre giorni di enotour i partecipanti avranno inoltre la possibilità di scoprire i luoghi e la cultura che fanno della Sicilia un continente vitivinicolo a tutto tondo. Dopo il successo dello scorso anno, Sicilia en Primeur conferma la partecipazione di cinque Master of Wine internazionali che offriranno alla stampa presente approfondimenti su tematiche di settore in cinque masterclass dedicate.

Tra le novità, invece, una sessione di divulgazione scientifica denominata "Sicily Wine Science Show" in cui gruppi di ricercatori selezionati da una commissione presenteranno i loro progetti di studio sulla vitivinicoltura siciliana, interagendo in prima persona con i giornalisti.

"L'elezione di Palermo a capitale della Cultura 2018 non poteva che spingere la nostra associazione – che per vocazione si impegna a promuovere la cultura della regione – ad organizzare qui la nostra storica anteprima – ha commentato Alessio Planeta, Presidente di Assovini Sicilia – Questa edizione di Sicilia en Primeur si inserisce perfettamente nel progetto di valorizzazione delle eccellenze della città e ci permette di contribuire concretamente e a livello internazionale allo sviluppo culturale di Palermo e di tutta la Sicilia, che inevitabilmente trova linfa vitale anche nel suo ricco patrimonio enogastronomico".

Per concludere, lunedì 7 maggio alle ore 17.00 presso il Museo Regionale d'Arte Contemporanea, Sicilia en Primeur darà il benvenuto al pubblico, offrendo a tutti i wine lovers la possibilità di degustare le stesse etichette presentate in anteprima alla stampa. Con la città di Palermo ed il suo patrimonio culturale, storico ed enogastronomico, a fare da fil rouge all'evento, Sicilia en Primeur 2018 si prepara a mettere in mostra anche quest'anno il meglio della produzione vinicola siciliana.

Assovini Sicilia è un'associazione che riunisce 76 aziende vitivinicole siciliane di piccole, medie o grandi dimensioni, accomunate da tre elementi: il controllo totale della filiera vitivinicola, dal vigneto alla bottiglia; la produzione di vino di qualità imbottigliato; la visione internazionale del mercato.

Sicilia en Primeur è l'evento annuale di Assovini Sicilia rivolto alla stampa e ai professionisti di settore. È un momento per conoscere le aziende di Assovini Sicilia e le maggiori attrazioni artistiche, archeologiche e paesaggistiche dell'isola.

Palme tropicali, ulivi centenari, piante grasse e giardini pensili: un'oasi verde in provincia di Catania

pensata per rigenerare anima e corpo in un'emozionante percorso sensoriale tra natura, storia e tradizioni enogastronomiche

Di Paola Cerana

"L'Italia senza la Sicilia non lascia immagine alcuna nello spirito. Qui è la chiave di ogni cosa."

Questa è la sintesi poetica con cui Goethe ritrae una delle regioni che più lo hanno incantato durante il suo intenso peregrinare nel nostro Paese. Era il 1787 e, tutt'oggi, la bellezza dell'isola pare immutata, scolpita dallo sguardo immortale del poeta tedesco.

In effetti, ogni angolo di Sicilia rappresenta un tesoro di storia e natura in cui immergersi, come se un filo invisibile cucisse l'intera isola tessendone un grande arazzo da ammirare in tutto il suo solenne fascino. Dove non è il mare a sedurre lo sguardo ci pensa la montagna a far da primadonna, in un susseguirsi di paesaggi che stregano l'animo.

A **Giarre**, in provincia di Catania, è un'oasi verde a stupire, quasi fosse un miraggio sbucato a metà tra il profondo blu del Mediterraneo e il silente fragore dell'Etna. É **Radicepura**, un concept architettonico fiorito in un parco botanico unico al mondo che copre 5 ettari di terreno. Lo sposalizio tra design e natura è sorprendente: 3000 specie di piante, un orto giardino e la banca dei semi s'affiancano a strutture moderne e costruzioni storiche in un fluido evolversi senza soluzione di continuità.

Così, passeggiando all'ombra di palme tropicali, ulivi centenari, carnose sterlizie e piante grasse dalle fogge più curiose ecco che si sfocia nella storia raggiungendo il Palazzo Nobiliare, il Palmento del Padrino e le Scuderie. Un impalpabile gorgoglio di acqua che sa di vita, di movimento e di rinascita accompagna la visita attraverso il parco, trasformando il palcoscenico verde in un cammino per l'anima. Anamorphosis, in particolare, è un'oasi nell'oasi e suggerisce un profondo legame con il pensiero orientale: ampi giardini sorretti da strutture in legno sospendono il verde a metà tra terra e cielo. Piante e fiori sono abbeverati da rivoli d'acqua che alludono alla vita eterna e questo fluttuare nell'aria infonde una leggerezza nello spirito, invitando a riflettere, a meravigliarsi, a gioire della vita così come la natura ricamata dall'uomo ce la racconta. L'arte del mosaico, delle aiuole da giardino e degli orti, coronata da questi giardini pensili, ricorda Babilonia con le sue meraviglie surreali a metà tra l'ingegneria onirica e il calcolo matematico.

Qui, dunque, si trovano quiete, pace e riposo ma anche idee, stimoli e spirito d'iniziativa. Lo spazio Congressi, pensato per ospitare eventi d'eccellenza, è in totale armonia con l'ambiente naturale: le pareti in vetro suggeriscono un continuum tra interno ed esterno e un percorso di lussureggianti piante tropicali e mediterranee serpeggia accanto agli stand creando un'atmosfera esotica che riscalda.

Radicepura non è solo verde, dunque, ma anche la location ideale per fiere, educational e convegni, oltre ad essere centro di eccellenza per ricercatori, paesaggisti e appassionati di ambiente. Uno degli eventi di maggior spicco ospitati qui è il **Food & Wine Expo**, giunto alla sua quarta edizione: una sfilata di aziende, di prodotti ma soprattutto di Siciliane e Siciliani che propongono al pubblico il meglio della propria terra e del proprio mare. Un panorama enogastronomico di straordinaria ricchezza che basta a se stesso esibito in un'invitante vetrina che fa da interlocutore tra chi produce e chi consuma. "Qui è la chiave di ogni cosa": Food & Wine Expo rappresenta un viaggio alla scoperta delle tradizioni e di quell'appassionato modo di reinventare i sapori che in Sicilia è una vera e propria arte ereditata da giovani sempre più capaci e intraprendenti.

Assaporare l'esuberanza enogastronomica siciliana immersi nei profumi verdeggianti di Radicepura è un'esperienza sensoriale che trascende l'immediato godimento materiale. Per dirla con Goethe: "*… qui l''aria è mite, tiepida, profumata, il vento molle… La purezza dei contorni, la soavità dell'insieme, il degradare dei toni, l'armonia del cielo, del mare, della terra… chi li ha visti una volta non li dimentica per tutta la vita.*

www.radicepura.com

SICILIA, AMBASCIATRICE DI ECCELLENZE

Cioccolato declinato in irresistibili fragranze, pomodorini pregni di sole, tonno sott'olio guizzante di sapore, birre artigianali e vini dagli inconfondibili sentori. Food & Wine Expo abbraccia il meglio che la Sicilia possa raccogliere e lavorare partendo dalle materie prime che la natura offre. Sono piccole imprese quasi sempre a gestione familiare a 'reinventare' i frutti della terra trasformandoli in prodotti introvabili altrove. È una gioia, girando tra gli stand, vedere giovani donne e ragazzi tanto appassionati al mestiere dei genitori, addirittura dei nonni, decisi a investire sapere e tradizione in un futuro sempre più attento alla qualità. Alla qualità e anche all'estetica perché nulla è lasciato al caso: confezioni ed etichette sono una promessa di piacere e sfoggiano tutta la fantasia di chi va alla ricerca del dettaglio che fa la differenza.

Oltre agli stand, il programma di Food & Wine Expo appena concluso, è stato animato da esibizioni, show cooking, educational e degustazioni per ogni gusto, appunto. Dal concorso Professionisti Pizzeria con esibizioni di 'pizza acrobatica' agli educational sulla storia del riso siciliano e sulla celiachia, in un susseguirsi di interventi di esperti e professionisti accompagnati dalle colorite narrazioni di Anna Martano, Prefetto AIGS Sicilia.

Re in toque blanche dell'Expo, Peppe Agliano, che ha stupito gli ospiti con le sue creazioni, mescolando ricette tradizionali e arditi accostamenti, giocando con gli ingredienti così come un poliedrico musicista jazz fa con le note. Così, la prima sera dedicata al bio, gluten free e vegano spicca una caponata di melanzane con mandorle e cacao che sdilinquisce anche i più scettici. Mentre durante la seconda serata dedicata al Marsala a tavola, conquista il couscous pantesco con ortaggi, pistacchi di Bronte, olive e capperi. Sfacciati, infine, i dolci che inducono alla trasgressione: un tripudio di colori, l'esaltazione del piacere servita nel piatto sotto forma di frutta Martorana, cannoli, sfogliatelle e paste di mandorle. Come non cedere alla tentazione di lasciarsi andare …?

Ma questo è solo un timido assaggio che sfiora appena l'opulenza della sicilianità a tavola. Un assaggio che ci dà appuntamento alla prossima edizione di Food & Wine Expo, in una Sicilia sempre più bella, sempre più buona, sempre più appassionata. Sempre più ambasciatrice di eccellenze nel mondo.

Forza (UVA) Italia !

L'eccellenza della produzione si concentra in una zona che a livello turistico offre gioielli come la Valle dei Templi e luoghi da scoprire, come le vigne da cui si ricava il Diodoros, nuovo uvaggio da ceppi antichi.

di Monia Savioli

E' nella zona di Canicattì, in provincia di Agrigento, che si concentra la produzione dell'uva da tavola Italia Igp. L'amministrazione comunale unitamente al Consorzio di tutela che riunisce 51 produttori e 11 confezionatori ha deciso di riaprire da quest'anno Uva Fest, la manifestazione a lei dedicata, per promuovere marchio, coltivazioni, tecniche e soprattutto il suo sapore inconfondibile. Durante l'ottobre scorso, Uva Fest ha ospitato una delle tappe del Simposio internazionale sull'uva da tavola che, nell'itinerario dalla Puglia alla Sicilia, ha dato voce ai massimi esperti del settore interessati al rilancio dell'uva Italia e del territorio di Canicattì. Passeggiare all'interno dei filari nel mese della raccolta, a ottobre, è gratificante non solo per gli occhi ma anche per il palato. E' difficile resistere alla tentazione di rubare qualche chicco, grande e croccante ed estremamente succoso. Fortunatamente ci riescono gli incaricati della raccolta che staccano i grappoli con estrema cura e li sistemano, dopo una prima selezione manuale, nelle cassette destinate ad un ulteriore controllo prima del confezionamento. Le forniture richieste da mercato interno ed estero, hanno reso i produttori dell'area di Canicattì leader mondiali nella produzione che continua ad evolversi e a crescere. Gli ultimi esperimenti si concentrano sull'uso della tecnica dell'insacchettamento dei grappoli direttamente sulla pianta. I materiali utilizzati per proteggerli sono tutti biodegradabili. Il grappolo matura all'interno di un sacchetto in carta che protegge i chicchi dalle insidie di parassiti e viene gettato nel momento della raccolta. I trattamenti sono quindi ridotti al minimo a vantaggio della salubrità del prodotto. L'obiettivo dei prossimi mesi è di proporre sul mercato i grappoli ancora insacchettati utilizzando materiali trasparenti attualmente in fase di sperimentazione. Canicattì non è sinonimo esclusivo di uva da tavola. Produzioni di altro tipo si stanno affiancando rendendo il territorio una meta per appassionati e per turisti capaci di coniugare la curiosità e la scoperta del territorio alla ricerca di prodotti tipici e dei piatti della tradizione. Le vie, antiche e moderne di Canicatti' portano alla scoperta dei monumenti e delle chiese che la caratterizzano, dal Duomo all'interno del quale riposano i resti dell'arcivescovo Angelo Ficarra, al Teatro Sociale opera dell'architetto Ernesto Basile, passando attraverso il nuovo centro culturale, ricavato dalla ristrutturazione di un antico complesso che si affaccia sulla piazza principale della città. A circa un'ora di auto da Canicattì in direzione Agrigento, si incrocia un altro inno alla viticoltura, un antico appezzamento coltivato a vite, collocato proprio sotto al Tempio di Giunone, ai piedi dell'area archeologica della Valle dei Templi. E' li che si concentra la produzione dell'uva che dà i natali ad un vino esclusivo, il Diodoros, rivalutato dal consorzio che ne prende il nome. A renderne particolare il gusto sono i vitigni autoctoni Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio che arricchiscono le note già caratteristiche del Nero d'Avola. La distribuzione del Diodoros, vinificato in rosso e affinato in barili di rovere ed in bottiglia è concentrata all'interno del Parco della Valle dei Templi ed in alcuni negozi specializzati nella Provincia. L'emozione maggiore è poterne gustare l'intensità all'interno del Parco, immersi nella splendida cornice offerta dalle testimonianze del passato che ancora si ergono sfidando il passare del tempo e delle stagioni. Un perfetto connubio fra tradizione e modernità è offerto dal ristorante Skene che dall'antica lingua greca prende in prestito il suo nome. La traduzione equivale a "palcoscenico". Il riferimento non è casuale. La struttura sorge in un punto panoramico che rappresenta un vero e proprio palcoscenico naturale che da Favara, piccola località in provincia di Agrigento, si apre sul Parco della Valle dei Templi. Al suo interno antiche ricette si fondono con nuove esigenze e interpretazioni che continuano a coinvolgere esclusivamente le materie prime che il territorio offre. Per un turista in cerca di emozioni, questo scorcio di Sicilia è assolutamente da non perdere per le sollecitazioni che offre e che fa riflettere sulla caparbietà degli abitanti decisi a conservare il volto originale della loro terra senza rinunciare alle nuove prospettive.

Alla corte di Dioniso

Di Paola Cerana

AZZOLINO, LA PASSIONE PER IL BUON VINO

Amore, sacrificio, passione. Questo è ciò che la campagna chiede all'uomo affinché il duro lavoro possa trasformarsi in generosi frutti. **Fattorie Azzolino**, azienda vitivinicola di Camporeale (PA), lo sa bene e dagli anni Sessanta rappresenta un vanto nel panorama enologico siciliano. A 450 metri d'altezza, le vigne respirano la gentile brezza del mare e raccolgono dal terreno gli elementi naturali necessari per maturare rigogliose ai raggi del sole.

L'Azienda nasce con la famiglia Sacco e passa, nel 2010, alla sapiente gestione di Francesco Rizzuto che, insieme al fratello Charlie e al cugino americano Gambino, ha traghettato la tradizione verso l'innovazione. Oggi, infatti, Fattorie Azzolino produce vini di gran qualità, rossi e bianchi, provenienti da uve autoctone e internazionali. Il metodo di coltivazione è rigorosamente biologico e le tecniche sono tra le più moderne pur non tradendo i valori e i principi tradizionali della campagna.

La seduzione al palato si esprime già dall'etichetta: Diletto e D'incanto, Notturno e Dama Cortese, Dímore e Tranúi non indicano semplicemente nomi di ottimi vini ma evocano immagini, storie, scene di vita di una Sicilia tutta da bere.

I bianchi, fedeli alla lavorazione originaria dell'Azienda, mantengono vivi sapori e saperi. Lo Chardonnay IGT Sicilia, utilizzato in purezza, emana un profumo intenso fruttato, con accese note di albicocca, ananas maturo e floreali di sambuco, spolverati di note di vaniglia e miele in una lunga persistenza aromatica. L'uso di vitigni autoctoni, come il Grillo, si rivela una scelta vincente ai fini del recupero della tipicità del terroir d'origine ed esalta fragranze tipiche della zona, come la zagara e gli agrumi. Allo stesso tempo, un vitigno autoctono come il Catarratto, sapientemente associato al Sauvignon blanc, dà origine a un prodotto di grande intensità che esalta i profumi mediterranei.

Anche i Rossi di Fattorie Azzolino sono caratterizzati dalla medesima filosofia aziendale, volta al recupero e al mantenimento della tradizione rivisitata in chiave moderna, sensibile dunque alle richieste del mercato. Il Notturno Nero d'Avola DOC Monreale, affinato per 6 mesi in barrique e 6 mesi in bottiglia, costituisce il fiore all'occhiello della produzione. Mentre dal felice sposalizio tra Syrah e Cabernet Sauvignon, che regala profumi intensi e armonici con esuberanti note di more e frutti rossi, nasce il Di'More vinificato seguendo la tradizione e con affinamento in barrique per 12 mesi e successivi 6 in bottiglia.

Il prodotto innovativo con il quale oggi l'Azienda mira a distinguersi è un Nero d'Avola vinificato in bianco con pressatura soffice, caratterizzato dalla struttura classica dei rossi ma ingentilito dalla freschezza dei bianchi. Tuttavia, ogni vino Azzolino è una storia a sé, da raccontare, da tramandare, da assaporare.

www.fattorieazzolino.com

ANTONELLI SAN MARCO, QUANDO LA PAZIENZA FA LA DIFFERENZA

Chi fa vino, fa cultura. E la cultura è un bene che si tramanda nel tempo, attraverso secoli di storia che legano le vicende di intere generazioni al proprio territorio.

Antonelli San Marco è un'azienda vitivinicola forte di un passato che affonda le radici nel lontano Medioevo: 170 ettari di vigneti nel cuore della zona di Montefalco, a San Marco (PG), comune che alcuni documenti medievali citano come "San Marco de Corticellis", corte agricola longobarda, una delle aree più vocate alla coltivazione della vite e dell'olivo.

La storia racconta che dal XIII al XIX secolo la tenuta fu proprietà del Vescovo di Spoleto e nel 1881 passò nelle mani della famiglia Antonelli, originaria di Spoleto, trasferitasi a Roma da cinque generazioni.

Il presente prosegue con la gestione della famiglia Antonelli, la quale inizia una radicale opera di ammodernamento degli impianti e delle colture. Ed è grazie a questo sposalizio tra tradizione e innovazione che l'Azienda approda nel 1979 all'attività di imbottigliamento dei vini, costruendo il ponte verso il proprio futuro.

Le vigne distribuite su 40 ettari sono impiantate solo nelle parti alte dei versanti collinari, a un'altitudine media di 350 metri s.l.m. I terreni, argillosi e ricchi di calcare, hanno origine geologica diversa tra loro: profondi alcuni, ricchi di scheletro altri, e questa varietà si riverbera nei vini conferendo loro sfumature intense e variegate. Le colline circondate da fitti boschi rappresentano l'habitat naturale perfetto per uve e olive di pregio, frutti preziosi che narrano l'identità di un territorio. Le varietà coltivate a bacca rossa sono soprattutto Sagrantino e Sangiovese, ma anche Montepulciano, Merlot e Cabernet Sauvignon; mentre quelle a bacca bianca sono il Grechetto e il Trebbiano Spoletino.

Al centro dell'Azienda, sotto l'antica casa padronale, si trova la Cantina con nuovi spazi per l'affinamento in legno e in bottiglia e la sala di fermentazione sotterranea dislocata su due livelli. La vinificazione e la svinatura avvengono per gravità, senza l'uso di pompe che danneggerebbero l'integrità delle bucce, accorgimento tecnico particolarmente importante per le uve del sagrantino che conservano così la ricchezza polifenolica. Anche il locale per l'affinamento in bottiglia è stato realizzato sotto il livello del terreno per mantenere una temperatura costante.

La tenuta Antonelli vinifica solo uve di propria produzione, da agricoltura biologica.

Il primo vino biologico è il Grechetto Colli Martani 2012, fiore all'occhiello dell'Azienda, che si affianca ai grandi rossi: dal Montefalco Sagrantino al Contrario Umbria igt, dal Baiocco Sangiovese igt al Trebium Spoleto doc, fino al Passito.

Lavorare in biologico non è solo un modo di operare, ma anche di pensare. Significa infatti considerare il vigneto come un ecosistema vitale, un microcosmo in cui tutti gli elementi che lo compongono convivono in un'armoniosa sinfonia. Questo equilibrio, tanto perfetto quanto delicato, è raggiungibile stimolando la vitalità del terreno, favorendo l'autoregolazione delle singole piante e riducendo gli apporti esterni. È come voler porgere una mano alla natura senza prevaricarla, semplicemente aiutandola ad essere se stessa, conciliando ritmi e pause, proprio come in un'opera musicale. Le concimazioni organiche non servono solo a nutrire le piante ma anche ad arricchire il terreno di humus e di microrganismi. Allo stesso modo, limitare i trattamenti fitosanitari non solo favorisce la salute del prodotto, ma contribuisce a creare un ambiente vitale, dove microrganismi, piante e animali concorrono al benessere dell'intero agrosistema.

Lavorare bio è dunque una filosofia: un percorso lento che richiede pazienza, ma la pazienza è quel valore aggiunto che fa la differenza. E chi fa vino, buon vino, come Antonelli San Marco, lo sa.

www.antonellisanmarco.it

All'interno dell'Azienda, il Casale Satriano affacciato sui Monti Martani è un invito a sostare per immergersi completamente nella natura, nella storia e nell'arte di questi luoghi d'incanto. Una purificazione dello spirito attraverso la rigenerazione del corpo, degustando fragranze e sapori esattamente là dove prendono vita. Non solo vino ma anche grappa e olio extravergine eccellenti. Grazie alla posizione privilegiata nel cuore dell'Umbria, è possibile visitare in giornata i centri storici più suggestivi, da Spoleto ad Assisi, da Todi a Perugia, da Orvieto a Gubbio.

www.satriano.it

Dona Botero, caldi sorsi di piacere

di Paola Cerena

Il piacere è una cosa seria. Poggiare le labbra schiuse sulla promessa di sapore, inspirare il profumo che sprigiona dal calore, accogliere sulla lingua il primo denso sorso e infine … godere!
É una sequenza di minuscoli gesti ritualici che la maggior parte di noi compie tutti i giorni, spesso inconsapevolmente, anche molte volte al giorno, calati in una soddisfazione che scivola dentro e che a volte si prolunga nel tempo. Per qualcuno quest'amoreggiare con la bocca è persino una droga, un'irrinunciabile appuntamento col godimento, appunto.
Bere un caffè è, infatti, una delle piacevoli abitudini più diffuse al mondo. Dopo tutto il caffè è una delle bevande più internazionali, e che si chiami "americano", "turco" o "espresso" sempre caffè resta. Bevanda amata a tutte le latitudini, a tutte le ore, consumata in infinite declinazioni, in solitudine o in compagnia, a casa o al bar. Perché cominciare o interrompere la giornata con un caffè è anche un modo per concedersi una parentesi di libertà, e quel gesto, quel rapporto che stringiamo ogni volta con la tazzina fumante tra le dita acquista un che di esclusivo, di intimo, di sensuale.
Tuttavia non è facile trovare un caffè con la C maiuscola, che risponda perfettamente, per profumo, aroma e intensità, alle attese delle nostre papille olfattive e gustative, pronte a scatenarsi in capricciose critiche. A maggior ragione, quando lo si trova, ci si affeziona e si diventa fedeli amanti di quel caffè.
Per gli intenditori, per i golosi o semplicemente per chi non si accontenta delle proposte più commercializzate e ama frugare tra prodotti meno esibiti al grande consumo, ecco un caffè davvero speciale. Viene dalla Colombia e nasce lontano nel tempo, nel 1892, quando Don Josè Jaramillo Vallejo eredita i terreni dell'Eden Valleys. In verità è ancor più vecchio ma la sua età è un vanto. Le sue origini, infatti, affondano nella cultura rinascimentale italiana, quando il genovese Andrea Bottero Bernardi salpa sulla caravella Santa Rosa e raggiunge le terre di Antioquia, nel nuovo regno di Granada in Colombia, dove semina le prime piantagioni di caffè Arabica e Borbon.
Inizia così una tradizione che dà vita a una delle più importanti aziende di caffè della Colombia, la tenuta "El Arco", oggi guidata dalla tredicesima generazione di famiglia, con l'architetto Jose Guillermo Botero.

Il segreto di un caffè che si distingue completamente dagli altri? Dona Botero impiega innanzitutto un'Arabica di altissima qualità, raccolta a mano durante tutto l'anno da una industriosa generazione di coltivatori particolarmente sensibile alla tutela dell'ambiente. Riforestazione e pulizia delle acque, infatti, fanno parte della filosofia Botero e la Natura pare esserne grata restituendo frutti eccezionali. Dalla terra alla tazzina si inserisce poi una lunga e attenta lavorazione. Che sia in miscela, in capsule o in filtri, il caffè Botero si distingue per tecniche di manipolazione (lavatura, essicazione, fermentazione di 12 o 24 ore) che infondono una personalità unica ai prodotti. I vari tipi di caffè che ne escono sembrano tante variazioni sul tema di un'armoniosa melodia che fa danzare i sensi.
In particolare, il Caffè Verde, ricavato dalla varietà "Armenia Supremo", è una vera chicca: anche nelle versioni aromatizzate all'anice stellato, finocchietto selvatico e zenzero è un effluvio di sensazioni inconsuete che fa cantare la tazzina. Si tratta di un caffè verde crudo, completamente naturale, macinato, che non subisce alcun processo di torrefazione. Si distingue da quello classico per aspetto, aroma, sapore e caratteristiche nutrizionali. La sola proprietà comune con il caffè tostato è la presenza di caffeina ma gli effetti stimolanti qui sono moltiplicati. Nel caffè verde, infatti, la caffeina non è libera ma legata all'acido clorogenico, un potente antiossidante che induce un assorbimento più lento rispetto al caffè tradizionale con un conseguente effetto energizzante e, pare, dimagrante. Inoltre, essendo più vicino alla neutralità del Ph, produce un effetto lesivo minore sulla mucosa gastrica, evitando quel fastidioso bruciore di stomaco a volte risvegliato da un caffè non perfetto.
Ma queste proprietà passano in second'ordine quando arriviamo, finalmente, al nostro consueto appuntamento. E, all'assaggio, ci abbandoniamo al piacere di un insolito caffè che ci fa innamorare.

www.donabotero.coffee

La scommessa vincente di "Gher"

il pescatore che inventò gli spiedini di gamberi sul molo di Riccione

di Giancarlo Roversi

Sul porto canale di Riccione c'è un fantasma, giocoso, sornione, incline alla burla e al sorriso come quando viveva ancora su questa terra, anzi su questo lembo dell'Adriatico. E' lo spirito di un vecchio pescatore che ogni giorno che Dio manda in terra se ne sta compiaciuto sul molo ad osservare amorevolmente la sua creatura, il ristorante che ha tirato su poco alla volta assieme alla moglie e ai figli con tanta tenacia e sacrifici fino a farne uno dei santuari della buona tavola marinara. Il "fantasma" ammiccante è quello di *Gher* e il ristorante è lo stesso che porta il suo nome e che, da oltre mezzo secolo, è meta di un pellegrinaggio incessante di buongustai provenienti da ogni parte d'Italia e dall'estero. Da quando, nel 1988, Elviro Serafini, detto *Gher* si è trasferito a cucinare il pesce in cielo per gli angeli, seguito più tardi dalla moglie Caterina, a tenere alta la sua bandiera, sono stati i figli assieme ai nipoti e pronipoti, segno evidente di una storia di impegno e passione che non guarda alla fatica e attraversa le generazioni. Una storia che oggi prosegue con due anime: quella originaria del "Gher e mariner" sul molo riccionese, su cui oggi, veglia amorevolmente Sergio Serafini dopo la scomparsa dei fratelli Carlo e Anonio.

Il ristorante mantiene viva la memoria e la tradizione della famiglia Serafini, simboleggiata dai mitici spiedini di gamberetti, calamaretti, sardoncini, seppioline che il sagace marinaio *Gher* inventò una sessantina di anni fa e che restano oggi gli unici sulla costa a esser cucinati sul focone di sabbia e carbonella secondo l'antica pratica marinara. Ritrovarli e poterli ancora gustare rappresenta per tanti turisti, specie per quelli che erano giovani pimpanti tra gli anni '50 e '80, una piccola emozione che fa gioiosamente balzare indietro l'orologio della vita. E' come rincontrare un vecchio e caro amico e si ha quasi l'impressione che il tempo si sia fermato.

Quella di *Gher*, di sua moglie e dei suoi figli e nipoti è la storia esemplare di una famiglia romagnola di mare, una di quelle che, passo dopo passo, un mattone dietro l'altro, hanno costruito la fortuna della costa. Ma quanto sudore è costata!

La storia prende avvio all'inizio degli anni 50. Carlo Serafini, fratello gemello di Antonio, i primogeniti di *Gher* nati il 1° aprile del 1938, ricordava che quando dissero al padre che la moglie aveva partorito due maschietti non volle crederci, pensando al classico pesce d'aprile (e lui i pesci li conosceva bene !). Così aspettò il giorno dopo per andare all'ospedale a vedere Caterina e i due pargoli. "Siamo una famiglia all'antica che ha sempre lavorato onestamente per poter vivere con dignità e senza mai tirarsi indietro di fronte ai sacrifici". racconta oggi Sergio, il terzo figlio di *Gher*, nato nel 1946, rimasto sul ponte di comando del ristorante che come una barca ancorata al molo guarda in faccia il mare. "Nostro padre Elviro Serafini, classe 1910, e la mamma Caterina, nata nel 1916, si conobbero negli anni '30. Fin da bambino il babbo andava per mare, al largo di Riccione. A 15 anni e mezzo aveva già una barca tutta sua. Durante la pesca, fra una calata e l'altra delle reti, si rimpiattava sottocoperta a fare un pisolino. Da tale abitudine venne chiamato "*e gher*" (il ghiro). Questo soprannome ha contrassegnato la nostra famiglia e anche la nostra attività. Babbo e mamma si sposarono giovanissimi, non senza difficoltà poiché lei, per i suoi genitori, era troppo bambina (aveva appena 16 anni). Inoltre, il padre pretendeva due damigiane di vino per dare via libera al nulla osta dalla Curia".

Dopo il matrimonio continuarono ad andare a pesca per guadagnare qualche soldo. Caterina, donna forte e coraggiosa, rimasta orfana della mamma quando aveva tre anni, faceva il mozzo a bordo. *Gher* le voleva un gran bene ed era un po' geloso, così spesso la portava in mare con lui. Nel pomeriggio girava scalza con la bicicletta a mano per le vie di Riccione a smerciare il pescato casa per casa. Una tribolazione. Chi non aveva soldi barattava il pesce con un pollo o alcune uova. Con la nascita di Carlo e Antonio la vita diventò più dura, perchè tirare avanti con due bambini piccoli e tanta miseria non era facile. La madre dovette continuare a vendere il pesce con un carretto di legno mentre i figli stavano seduti fra le nasse e le reti da pesca (*Gher* era abilissimo nel predisporre e riparare le reti a tutti pescatori). Poi, nel 1946, arrivò anche il terzo figlio, Sergio, il quale ricorda che una volta, da bambino, vide arrivare a casa il padre, esausto e sporco dopo un giorno e una notte di pesca, con un panierino contenente un po' di zanchetti e sardoncini per la famiglia. "Mi disse con voce stremata: *Sergio prepara la piastra e metti un po' di legna nella stufa*, poi cadde svenuto a terra per la spossatezza e io pensai che fosse morto. Ho sempre quell'immagine davanti agli occhi, una specie di incubo. Ma da allora ho capito che la vita è fatta di lavoro, di opere buone e di una famiglia unita".

Finalmente la svolta. Ascoltiamola come amava raccontarla Carlo.

"Negli anni '50, in un giorno di mare in burrasca, andammo con nostra madre in cima al molo di Riccione ad attendere il rientro del babbo e a pregare. Il mare a volte faceva soffrire chi aspettava a terra, non esistevano mica le tecnologie di oggi! La mamma, che aveva l'occhio avanti, osservò il piccolo molo e riandò con la mente alle piccole festicciole che si facevano al sabato sulle sue sponde quando sulle barche si cuocevano gli spiedini che attiravano l'attenzione e l'entusiasmo dei primi turisti per la loro fragranza. Pensò tra se e se che sarebbe stato bello creare, proprio lì, un chioschetto dove potere cuocere il pesce ancora sapido di mare per offrirlo ai villeggianti. Così il 7 luglio del 1951 iniziammo la nostra piccola attività di ristorazione in una baracca al lume di candela. Il pesce era quello ancora vivo pescato da noi. E proprio allora sono nati i primi spiedini di gamberetti, che poi sono diventati famosi e copiati da tutti".

Gher ebbe infatti un'intuizione felice, mutuata dall'esperienza dei vecchi pescatori che sulla spiaggia arrostivano il pesce appena uscito dalle reti, infilzandolo su bastoncini di legno conficcati nella sabbia accanto a un mucchietto di braci. Per "trasferire la spiaggia" accanto alla sua baracca inventò i "foconi", grandi fornelli rialzati pieni di sabbia con in mezzo un pugno di braci è attorno gli stecchini di gamberetti, calamaretti, seppioline, sarde e alici piantati verticalmente in modo da ricevere di fianco e non dal basso il calore, mantenendo intatta la loro fragranza. E per insaporirli un po'e non strinarli si dava, e si dà ancora, una lieve passata nel pane grattugiato impastato con olio d'oliva, sale e pepe, come hanno sempre fatto i vecchi marinai. Al resto del sapore ci ha già pensato il mare, un mare sapido e generoso come l'Adriatico che bagna la Romagna. Un sistema semplice e sano di cottura, il migliore per fare colare il grasso e soprattutto per non bruciacchiare le carni delicate e morbide dei pesci e dei crostacei. Un sistema che i figli e i nipoti di *Gher* non hanno mai abbandonato. E anche oggi i caratteristici foconi, trafitti di spiedini, continuano a spandere i loro profumi attorno al ristorante sul molo di Riccione e al "Grottino" all'Abissinia.

Quella di *Gher* fu comunque una scommessa contro tutto e contro tutti. Gli altri pescatori si facevano beffa di lui. "Ti metti a fare gli spiedini? Ma vah, i signori non lo mangiano il pesce nei bacchetti". Una frase che, sentita raccontare in romagnolo, suona ancora più simpatica. Invece i "signori", ossia i primi turisti italiani e stranieri che tornavano ad affluire a Riccione dopo le angosce e i digiuni della guerra, si innamorarono dei suoi incantevoli stecchi infilzati di pesce profumato, specie di gamberetti.

"Abbiamo sempre tirato avanti con passione, con fatica ma anche con divertimento – dice sorridendo Sergio - il babbo ci diceva sempre di restare uniti perchè solo in questo modo potevamo avere fortuna. Così il chioschetto, chiamato col soprannome del babbo, *Gher*, a poco a poco si è disteso sul molo ed è diventato un ristorante confortevole. Sono lontani i ricordi di quando avevamo solo una ghiacciaia in legno, quasi una cassapanca, messa all'esterno e legata con una catena perchè non la rubassero. Siccome di sera non potevamo fare troppo tardi (il giorno dopo ci si svegliava all'alba per andare a pescare), lasciavamo il locale in mano ai clienti, tutti amici fidati. Il babbo dava le chiavi a Petr Wan Wood, il noto chitarrista e cantante attivo tra gli anni '50 e i '60. Quando gli chiedemmo perchè proprio a lui, il babbo ci rispose: perchè "è olandese", quindi assolutamente affidabile. Fra i nostri amici avevamo comici come Carlo Dapporto, Gino Bramieri, Alighiero Noschese, grande imitatore, e Alvaro Alvisi, formidabile barzellettiere, e tanti cantanti tra cui Domenico Modugno e Adriano Celentano. Spesso si faceva l'alba da noi, sul molo, con la musica di Henghel Gualdi e Nini Rosso. Ma i nomi famosi che si sono affezionati a noi sono tanti: Vasco Rossi, Alberto Tomba, Gigi e Andrea, Paolo Villaggio, Lino Banfi, Valentino Rossi, Nino Abatantuono, Pupi Avati, Jerry Scotti, Pelè, Pavarotti, Gianni Morandi, Helmut Haller, Umberto Smaila e tanti altri. Abbiamo avuto anche tante proposte di aprire risto-

ranti a Cortina, a Madonna di Campiglio e altrove, ma abbiamo preferito non tradire le nostre radici, non lasciare Riccione. Forse potevamo avviarne da qualche altra parte e poi cederli, ma se un locale lo vuoi gestire bene occorre una grande famiglia che lo segua giorno per giorno come abbiamo fatto e facciamo ancora noi"

Dal '51 a oggi i figli di *Gher* non hanno mai ripudiato la tipica cucina romagnola di mare pur con alcune sfiziose concessioni alla creatività. I prodotti sono sempre gli stessi, ossia pesce e ingredienti di qualità, e identico è il metodo di cottura al carbone, come una volta.

A dar man forte sono i figli di Carlo (un maschio e tre femmine di cui una, Silvia, abilissima pasticcera, una col "pollice dolce" ! e un'altra, Susy che sta in cucina con la mamma Tiziana) e i suoi nipoti (tre maschi e tre femmine fra cui Cecilia che lavora al bar) come pure i figli di Sergio (una femmina e un maschio e un nipote)

Dove gli eredi di "Gher" non transigono è sulla freschezza della materia prima che deve profumare ancora di mare. E questo avviene nel ristorante sul molo che fa rivivere non solo nel nome ma anche nei suoi irresistibili sapori di mare, il ricordo del simpatico pescatore, famoso anche per le sue burle. Come quella di attaccare un pesce ragno all'amo e poi fingere di tirarlo su dall'acqua senza riuscire a staccarlo finchè qualche malcapitato turista, impietosito, gli veniva in aiuto, beccandosi una bruciante puntura.

Il ben di Dio che oggi si lascia rosolare lentamente sul caratteristico focone sul molo è un'autentica orgia del gusto, che non finisce mai di stupire e che dona uno stato di grazia a chi l'assapora. I morbidi gamberetti sono quelli siciliani di Mazara del Vallo, i migliori del mondo, gli stessi procurati dal pescatore che da oltre mezzo secolo li fornisce al ristorante e che ne hanno decretato il successo fin dai suoi primi passi. "I nostri gamberi parlano sicuramente l'italiano, gli altri non so" dice sorridente Sergio Serafini con un pizzico d'orgoglio.

Il focone, che fa ancora bella mostra all'esterno del ristorante sul molo, una volta fece prendere al buon *Gher* un terribile spavento quando se lo vide esplodere sotto mandando all'aria tutti gli spiedini. A gettare il petardo fu un altro riccionese doc, Gabriele Fabbri, famoso per i suoi scherzi goliardici, oggi impeccabile collezionista di auto e mezzi militari d'epoca e nume tutelare dell'Hotel Promenade sul Lungomare, noto per il suo "Pranha", il centro di *remise en forme* con tanto di grotta bizantina e massaggi energetici su letti di pietre preziose diretto da Carla Aghito.

Terminiamo qui questa storia di una famiglia romagnola di mare, ma ci sarebbero ancora tante cose da raccontare. E' la storia di una scommessa vincente, quella fatta da *Gher* e da Caterina agli esordi del boom turistico della riviera di Romagna.

I santuari del gusto

Dal nord al sud il meglio dell'eccellenza gastronomica i

di Veronica Grimaldi

RISTORANTE MISTRAL- VILLA SERBELLONI- BELLAGIO (COMO)

Il Grand Hotel Villa Serbelloni di Bellagio è da oltre un secolo una delle mete più ricercate del turismo internazionale. L'Hotel sorge sulla punta del promontorio di Bellagio, la "perla del lago", al centro del lago di Como. Il "Mistral" elegante e sofisticato (una stella Michelin) affacciato sul lago, e "La Goletta", più informale e familiare, sono diretti dallo chef Ettore Bocchia (padre e "guru" della cucina molecolare italiana). Due ristoranti per apprezzare il piacere della cucina d'eccellenza. Grande attenzione alle materie prime, interpretazione creativa e cucina di ricerca. Grazie a questi ingredienti la cucina di Ettore Bocchia al Grand Hotel Villa Serbelloni è diventata un punto di riferimento per tutti gli appassionati di turismo gastronomico. Grazie alla creatività e al costante lavoro di Ettore Bocchia, chef executive del ristorante, il Mistral ha ottenuto dal 2005 il riconoscimento di una stella Michelin. Tra le specialità del ristorante "Mistral": i bocconcini di gamberi rossi siciliani con gelato al guacamole crema di cocco e cialde al nero di seppia, la cagliata d'uovo ripiena di erbe fini con tartara di fassona, gli gnocchi di zucca con crema al parmigiano e tartufo, il rombo assoluto cotto nello zucchero con spuma di patate, verdure al vapore - salsa ai porri, il vitello cotto a bassa temperatura con zabaione all'inulina patata fritta e cipollotti caramellati , la nuova meringa italiana al limone con menta pipe-

rita e brodo chiarificato ai ciliegioni, la pesca melb con salsa ai lamponi, mandorle gelato alla crema raffreddato all'azoto liquido.
Info: www.villaserbelloni.com

GIARDINO DI BACCO A SAN GIOVANNI LA PUNTA (CATANIA)

Il ristorante Giardino di Bacco si trova a San Giovanni La Punta (CT) in una villa antica del primo novecento circondata da piante di agrumi e alberi di camelie. Nasce nel 1993 dalla passione per l'enogastronomia di Salvo Trischitta, lo chef patron e sommelier che ancora oggi gestisce il locale. La sua apertura segna una svolta decisiva nella ristorazione catanese per la formula innovativa : cucina di mare e di terra , tradizionale ma leggermente creativa e fortemente legata al territorio, con oltre trecento etichette nazionali e siciliane presenti nella carta dei vini , senza birra o altre bevande, soltanto vino e acqua. Tra le innumerevoli specialità: Carpaccio del Sole (semplice pesce crudo con olio e limone, gambero rosso, crostino ai ricci e tartara), La Sicilia e il tonno (tartara di tonno, granelli di sale rosa), Crostini ai ricci, tonno e gambero, Fritturina di Calamari (servita su divina crema di limoni), Sarda a beccafico arrostita e filetto di capone con zucchine alla menta, Capricci di Floresta (con formaggi tipici siciliani, salame di S. Angelo, olive e carciofo), Il Macco di una volta, Cannoli di verdura in crema di zucchina (con gherigli di noci e finocchietto), Gratin alle dieci verdure (zucchina verde e bianca, melanzana, broccolo, cavolfiore, patata, cavoletto, fungo, cipolla, cicoria belga, fagiolino). La carta dei vini è ampia e particolareggiata.
info: www.giardinodibacco.com

RISTORANTE "OLIO CUCINA FRESCA"- MILANO

Aperto da poco in Piazzale Lavater a Milano un nuovo indirizzo per veri buongustai. Protagonisti la cucina dello Chef Marco Misceo e l'eccezionale olio del Frantoio Muraglia . Olio – Cucina Fresca: ecco il nome della grande novità milanese dell'autunno, il nuovo locale che onora la grande tradizione enogastronomica pugliese. Olio è una giovane iniziativa imprenditoriale che nasce sulla base di due colonne portanti: da una parte la cucina di qualità firmata dallo Chef Marco Misceo, già con Enrico Bartolini all'Andana, dall'altra l'eccellenza dell'olio, grazie a un accordo di collaborazione esclusiva con Frantoio Muraglia, ossia una delle migliori aziende olivicole d'Italia. A **Olio - Cucina Fresca** c'è tutta la passione per il cibo e per la grande tradizione pugliese di due intraprendenti ragazzi: Angelo Fusillo, 30 anni, e Paola Totaro, 29 anni, originari rispettivamente di Noci e Putignano. Tra le specialita' : Spaghetti aglio, olio, peperoncino, ricci e calamaretti; Cavatelli di Bari vecchia con purea di fave e frutti di mare; Triglia in olio cottura con spuma di ricotta forte; Orecchiette al ragoût di pecora, e altro ancora. Olio - Cucina fresca è insomma figlio della passione di due giovani che non hanno avuto paura di intraprendere la strada più difficile, quella della qualità a tavola e della voglia di sperimentare.
info@olioristorante.com

Felsineo, quando la mortadella è “sincera”

Compie 55 anni il salumificio custode della tradizione salumaria di Bologna

di Paola Cerana

Il 1963 è l’anno di nascita di una stella nel panorama gastronomico italiano, stella che tutt’oggi brilla. È la “1963 Mortadella Artigianale” di Felsineo, frutto dell’amore per le cose buone e fatte con passione. L’Azienda affonda le radici a Bologna, nel 1947, nell’esperienza di un piccolo laboratorio artigianale a conduzione famigliare, il Salumificio Raimondi, dove la carne veniva lavorata con lentezza e la mortadella era consegnata in bicicletta. Immagine romantica, che riflette ritmi e consuetudini di un mondo che non c’è più, mentre la Mortadella Artigianale Felsineo ancora c’è.

Con il trasferimento della lavorazione a Zola Predosa (BO), nel ’63, l’azienda si amplia ma resta fedele alla tradizione e al territorio, tanto che il nome “Felsineo” s’ispira a Felsina, come si chiamava Bologna in età etrusca. La Mortadella Felsineo si contraddistingue per l’utilizzo di carne fresca di origine italiana, oltre che per la macinatura lenta: suini pesanti di cui si impiega solo spalla, sovracoscia di prosciutto e pregiato guanciale. L’insacco nel budello naturale e la legatura con la corda tricolore coronano il capolavoro.

Oltre alla “1963 Mortadella Artigianale”, l’azienda propone la “Blu di Felsineo”. Senza zuccheri, derivati del latte, coloranti, né aromi artificiali, è cotta in speciali stufe ad aria secca e raffreddata in tempi rapidissimi per conservare al meglio le proprietà organolettiche.

“La Sincera” è, infine, la vera rivoluzione di Felsineo. Prodotta utilizzando solo conservanti naturali, senza nitriti sostituiti con estratti vegetali, mantiene tutto il profumo e il gusto della tradizione aggiungendo il valore dell’alta digeribilità. Basta annusarne una fetta per assaporare tutto il piacere della vera Mortadella.

www.felsineo.com

VEGHIAMO, AMORE A PRIMA … FETTA

Eresia, per qualcuno. Genialità, per qualcun altro. L’innovazione spesso rasenta la trasgressione, in tutti i campi, soprattutto se hanno a che fare con il piacere. Quindi, compreso il campo alimentare. E quando uno dei prodotti più apprezzati nel panorama gastronomico della nostra tradizione viene reinterpretato in maniera del tutto originale, è gustoso osservare come viene accolto dai palati dei puristi.

È il caso di Felsineo che ha da poco celebrato un patto con Mopur Vegetalfood lanciando al mercato una sfida tutta green che prende il nome eloquente di “Veghiamo”. Dalla tradizione all’innovazione con l’avvio di questa nuova azienda, sempre a Zola Predosa, completamente dedicata alla produzione di affettati esclusivamente vegetali e biologici, altamente proteici e sani. La qualità è garantita non solo dalla scelta delle materie prime ma anche dall’esperienza di Felsineo che, sposando il know how di Mopur, ha messo a disposizione tutte le conoscenze, le tecniche e i segreti di chi ha fatto della mortadella un brand d’eccellenza. Al di là delle mode passeggere, vegetariani e vegani sono sempre più numerosi ma altrettanto numerosi sono coloro che scelgono un’alimentazione sana oltre che gustosa. Gli affettati Veghiamo allettano, quindi, non solo chi per scelta è fedele a questa alimentazione ma anche chi è sensibile al piacere senza voler rinunciare al benessere. Con oltre il 25% di proteine vegetali e solo il 7 % di grassi garantiscono una dieta equilibrata a chiunque.

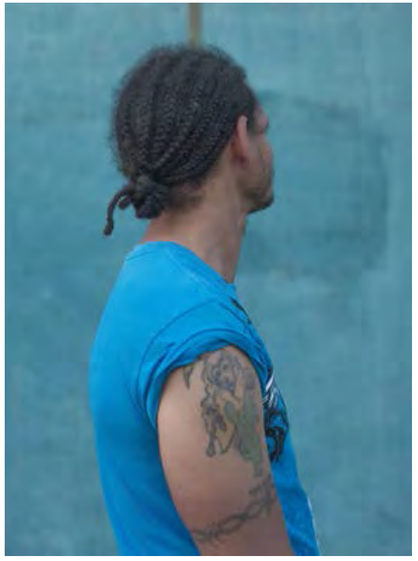
“Amore dalla prima fetta”: con questa promessa le buste Veghiamo, prodotte con materiale riciclato e quindi ecologico, invitano all’assaggio. Gli affettati sono il risultato di una miscela di diverse farine – di grano, lupini e ceci – e osservano un processo di fermentazione naturale che infonde ai prodotti sapore e profumo unici, oltre a un’ottima digeribilità. Declinati in sei differenti varietà – delicato, lupino, affumicato, speziato, al pepe e con tartufo – gli affettati Veghiamo giocano a solleticare i sensi accontentando tutti i gusti. Anche quelli di chi il maiale lo preferisce … vivo!

www.felsineoveg.com

Mast Foundation for Photography Grant 2018

La Fondazione MAST presenta la mostra dei finalisti del concorso GD4PhotoArt che dal 2018 diventa MAST FOUNDATION FOR PHOTOGRAPHY GRANT on Industry and Work.
La selezione biennale di giovani fotografi, promossa dalla Fondazione MAST, ha lo scopo di documentare e sostenere l'attività di ricerca sull'immagine dell'industria, le trasformazioni che questa induce nella società e nel territorio, il ruolo del lavoro per lo sviluppo economico e produttivo.
Giunto quest'anno alla quinta edizione, il concorso è nato per promuovere l'attività fotografica delle nuove generazioni di artisti.
La mostra, curata da Urs Stahel, espone i progetti realizzati appositamente per il concorso dai quattro finalisti: Mari Bastashevski (Danimarca-Russia), Sara Cwynar (Canada), Sohei Nishino (Giappone) e Cristobal Olivares (Cile).
Info:
MAST.
via Speranza 42, Bologna
31 gennaio - 1 maggio 2018
www.mast.org

Ingresso gratuito
Orari di apertura
Martedì - Domenica 10.00 - 19.00



Cristobal Olivares
Untitled

Cristobal Olivares
J. (38)

Mari Bastashevski
Emergency Managers-
State Business Capitolo I

Sarah Cwynar
Tracy Grid

Sarah Cwynar
Ultra Cosmetics

Sohei Nishino
Il Po, 2017

Sarah Cwynar
Ultra Cosmetics

Mari Bastashevski
Emergency Managers-
State Business Capitolo I

Il Centro Arti e Scienze Golinelli: una apertura sul futuro

Progettato da Mario Cucinella presenta i nuovi progetti per il 2018 e la mostra "Imprevedibile" per prepararsi al domani senza sapere come sarà

di Angelo Capelli

Mercoledì 11 ottobre, a due anni dalla nascita di Opificio Golinelli, si è inaugurato il CENTRO ARTI E SCIENZE GOLINELLI, una nuova iniziativa a vocazione sperimentale e internazionale, la cui progettazione architettonica è stata affidata a Mario Cucinella Architects.
L'Opificio Golinelli getta così le fondamenta per diventare una vera e propria infrastruttura per la conoscenza e la cultura, destinata a crescere ancora.
Infatti, a breve, dopo la grande opera del Centro Arti e Scienze, la Fondazione avvierà ulteriori lavori di ampliamento, che in un anno porteranno alla realizzazione di un altro spazio: si raggiungeranno così 14.000 metri quadrati complessivi e le superfici utili coperte per le attività saranno di quasi 10.000 metri quadrati.
In vista dei lavori di ampliamento previsti, il dato dell'attuale partecipazione (120.000 visite all'anno) è destinato a crescere esponenzialmente, con una stima di oltre 200.000 visite già dall'anno 2019.
Obiettivo di Opificio Golinelli è diventare una Città per la conoscenza e la cultura, un centro vocato in maniera integrata a educazione, formazione, cultura, ricerca e impresa, prima e unica esperienza di tal genere, nella sua interezza e complessità, in Italia e in Europa.

Il primo passo di questa scommessa di Fondazione Golinelli è rappresentato dal Centro Arti e Scienze Golinelli, uno spazio di "immaginazione e sperimentazione" pensato per offrire una sintesi fra arte e scienza – concepite da troppo tempo come due polarità distanti e tendenzialmente estranee – che costituisce invece uno dei terreni più fertili nei quali rappresentare il futuro.

Dal punto di vista architettonico, il Centro Arti e Scienze Golinelli coniuga funzionalità e valenza estetica. Progettato da Mario Cucinella Architects, è una costruzione di circa 700 metri quadrati, che vanno ad aggiungersi ai 9.000 dell'Opificio. Si tratta di un grande parallelepipedo di 30x20 metri, alto 8, composto da un volume chiuso che costituisce il "cuore" dell'architettura, una geometria pura semi-trasparente, che nelle ore diurne riflette ciò che ha attorno e nelle ore notturne è invece luminosa. Lo spazio è privo di partizioni o rigide organizzazioni planimetriche per garantire la massima flessibilità di utilizzo ed è avvolto da un involucro esterno leggero e vibrante, una griglia modulare metallica, in alcune sue parti percorribile dai visitatori.

Il nuovo Centro non sarà un semplice spazio espositivo: ospiterà infatti un programma pluriennale di iniziative culturali con l'obiettivo di immaginare il futuro e stimolare un insieme di azioni educative, formative e imprenditoriali per i giovani, in linea con il piano di sviluppo pluriennale di Fondazione Golinelli, Opus 2065, per supportare le giovani e giovanissime generazioni nel loro percorso di crescita, con l'idea che l'educazione sia il motore dello sviluppo economico e sociale.

«L'idea di futuro che abbiamo in mente» afferma Andrea Zanotti presidente di Fondazione Golinelli «è quella in cui non ci sarà più posto per una frammentazione che divida la parte ideativa, quella sperimentale e quella produttiva: i luoghi della conoscenza, della sperimentazione e della produzione dovranno necessariamente integrarsi per poter far fronte e sostenere la velocità del cambiamento nella quale siamo immersi. Con il Centro Arti e Scienze Golinelli la Fondazione Golinelli diventa l'ecosistema che si completerà nei mesi a venire con un incubatore riservato non solo ai laureati o a chi ha conseguito un master ma anche ai più giovani, la cui creatività costituisce una risorsa fondamentale. Per corroborarne la crescita, essa dovrà nutrirsi e contaminarsi di formazione, ricerca, capacità imprenditoriale ma anche di sensibilità estetica che da sempre costituisce il marchio distintivo del genio italiano».

L'offerta formativa di Opificio Golinelli ha da sempre come obiettivo quello di ricomporre la frattura, ancora oggi in essere, fra cultura umanistica e scienze. Le stagioni più alte della cultura umana si sono prodotte quando arti e scienze hanno dialogato in modo fecondo, come nel Rinascimento italiano, che ha prodotto una spinta innovatrice e, insieme, una cifra estetica destinate a condizionare i secoli futuri. Il rapporto tra arti e scienze è fortemente radicato nel passato del nostro Paese e Fondazione Golinelli promuove da sempre la cultura come risultato di un'educazione che sposa la tradizione di ricerca umanistica e le più nuove tecnologie.

Il nuovo Centro Arti e Scienze Golinelli inaugura con la mostra di arte e scienza IMPREVEDIBILE, essere pronti per il futuro senza sapere come sarà in programma dal 13 ottobre 2017 al 4 febbraio 2018. Ispirata da un'idea di Marino Golinelli, è prodotta da Fondazione Golinelli e curata da Giovanni Carrada per la parte scientifica e da Cristiana Perrella per la parte artistica. Il progetto dell'allestimento è di Mario Cucinella Architects. Questa è l'ultima di sette esposizioni che hanno indagato temi forti della contemporaneità in modo innovativo, a partire dal 2010, intrecciando l'arte con la scienza. Dopo aver esplorato l'antroposfera, il rapporto tra uomo e tecnologia, le nuove età della vita, le energie della mente, la scienza del gusto, la libertà, è ora la volta del futuro.
Il percorso espositivo mette in dialogo opere di artisti contemporanei italiani e internazionali con una serie di exhibit di argomento scientifico, prevalentemente video, lasciando che le suggestioni dell'arte e della scienza aiutino il visitatore a farsi un'idea più ricca e complessa dell'argomento, sviluppando un proprio punto di vista sul futuro che ci aspetta.
In mostra opere di: Pablo Bronstein; Martin Creed; Flavio Favelli; Martino Gamper; Tue Greenfort; Ryoji Ikeda; Christian Jankowski; Elena Mazzi con Sara Tirelli; Tabor Robak; Nasan Tur; Tomas Saraceno; Yinka Shonibare MBE; Little Sun; Superflex; Joep Van Lieshout; Ai Weiwei.

Informazioni: www.artescienzaeconoscenza.it | www.fondazionegolinelli.it

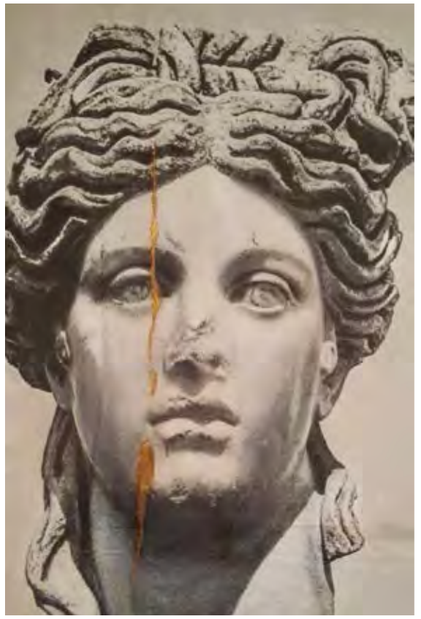
La stanza del mito

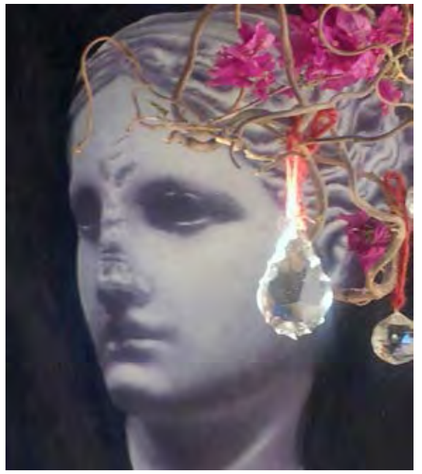
IL mondo Cclassico nelle opere di Dimitris Bakopanos

di Terry Zanetti

"Il soggetto classico è al centro delle opere di Dimitris Bakopanos, chiaro rimando alle origini e alla formazione umanistica dell'artista, che da ragazzo subisce il fascino dell'arte e della cultura della Grecia antica. Da qui l'esigenza di instaurare un dialogo con i valori espressi da quella cultura, assunti come punti di riferimento atemporali e rielaborati attraverso la propria personale interpretazione artisica. Nascono così le sue opere, frammenti di volti, di corpi, ma anche particolari di architetture, dipinti su pezzi di tele imperfette, strappate e cucite, a sottolineare gli esiti del trascorrere del tempo che corrompe inesorabilmente i manufatti, ma nulla può nei confronti del sentire immutabile dell'animo umano. I suoi soggetti emergono da sfondi indeterminati per collocarsi in uno spazio meta sico e posare il loro sguardo indagatore su quello di chi l'osserva, comunicando nel contempo dolcezza ed energia, nostralgia e rigore. Non è dato sottrarsi al loro tacito invito al recupero della nostra matrice culturale, al dialogo con la nostra interiorità, in cui la memoria collettiva ha sedimentato i valori che connotano l'umana dimensione". Nelle parole del critico d'arte Daniela Petrassi è racchiuso il senso profondo dell'opera dell'artista.

Dimitris Bakopanos, pittore di origine greca, è cresciuto artisticamente in Italia. A Bologna, dove risiede da molti anni, ha esposto le proprie opere curando personalmente l'allestimento di mostre e la creazione di installazioni sullo sfondo di cornici inusuali: la Rocca di Riolo Terme, i calanchi di Borgo Rivarola, dimore private, il parco di Pianoro sulle colline bolognesi, lo storico Palazzo Zambeccari in concominanza con ArteFiera 2012, lo spazio espositivo del Grand Hotel Savoia di Cortina d'Ampezzo nell'agosto 2012, la scalinata dei 7 archi nel centro cittadino in occasione della manifestazione Artcity 2013 e il concept store Archon International Partners a Lugano. Le sue opere, di varie dimensioni, evocano in suggestiva rappresentazione, un passato remoto fatto di frammenti di





Arte Classica, riletta con spirito archeologico. Il colore, usato con parsimonia, evidenzia il lato scultoreo dei soggetti, spesso appartenenti alla mitologia greca. Molto interessante e incisiva la sua originale tecnica del chiaroscuro, scenografico e tratti "caravaggesco" per le luci potenti e drammatiche. Oltre a questo è possibile cogliere anche un interessante profilo metafisico che rende le imponenti figure ieratiche e fortemente simboliche. L'evidente tratto scultorea può trovare magnifica collocazione in ambienti con arredi minimal, facendo avvicinare l'arte Classica al quotidiano vivere. I quadri firmati da Dimitris Bakopanos costituiscono inoltre un sicuro investimento come "bene rifugio", essendo l'artista apprezzato e conosciuto in tutta Europa e presente nelle più prestigiose Gallerie d'Arte.

La “Vecchia Malga”: sapori antichi

di Alessandra Lepri

L’idea di creare una vetrina dei prodotti tipici bolognesi, al fine di esporli e farli conoscere a chi visita la nostra terra, stuzzicava da tempo i gastronomi e le istituzioni bolognesi, ansiosi di mostrare le infinite opportunità gastronomiche che Bologna da sempre propone. “La Vecchia Malga” inaugurata all’ Aeroporto Marconi intende mostrare, far sentire i profumi e soprattutto far gustare i sapori dei prodotti tipici bolognesi ed emiliani ai viaggiatori in transito.

La tradizionale accoglienza bolognese viene amplificata nel piacevole impatto che il visitatore ha scendendo dall’aereo: si trova infatti immediatamente coinvolto nella tradizione dei sapori della terra che lo accoglie; è per questo motivo che questa nuova struttura si apre non solo ai prodotti gastronomici della nota Azienda di Zola Predosa, ma a tutti i principali prodotti tipici della provincia di Bologna.

All’interno della struttura si trovano anche prodotti di eccellenza come il tartufo bianco di Savigno, i vini del Consorzio dei Colli Bolognesi, oltre a formaggi, salumi, al pane, ai dolci ed altre produzioni di nicchia quali il miele dell’Appennino. Non mancano i tortellini con l’esibizione di “sfogline”, per mostrare “in diretta” come viene prodotta questa icona della cucina felsinea.

“La Vecchia Malga Aeroporto”, rappresenta una sorta di “ambasciata del gusto”, un punto di incontro tra diverse culture gastronomiche, e si propone di portare i tesori dell’enogastronomia e dell’agroalimentare di Bologna in altri aeroporti internazionali per degustazioni e presentazioni.
(Info: tel. 051/6166687 - info@famigliachiari.it)

Vivere sani e a lungo ? Fate attenzione alla genetica

GRUPPO SANGUIGNO A: COSA MANGIARE E COSA EVITARE

Nuove ricerche mediche dimostrano una stretta correlazione fra l’identikit genetico del nostro sangue e la predisposizione a diversi disturbi. Una dieta personalizzata per stare bene e puntare verso la longevità

di Umberto Vitali

Gli alimenti e le difese immunitarie del nostro organismo interagiscono per tutta la nostra vita, nel senso che alcuni alimenti sono accettati dal nostro organismo (quelli benefici o indifferenti), altri non sono tollerati (non benefici), perche’ causano disturbi della digestione e della salute. Il nostro intestino rappresenta il sistema immunitario di difesa da: alimenti non benefici, germi o virus. Il gruppo sanguigno è l’espressione piu’ semplice della genetica di ognuno ed è legata alla immunità personale, che si è modificata durante millenni di influenze ambientali ed alimentari. Gli studiosi hanno capito vi sono intolleranze a certi alimenti in base alle variazioni della genetica nel tempo e quindi in relazione del gruppo sanguigno. Queste intolleranze predispongono a malattie più presenti più in un tipo di gruppo sanguigno, rispetto ad un altro. La genetica del gruppo sanguigno A è quella che ha più problemi di salute e necessita di scelte dietetiche precise per la loro prevenzione. Si tratta di quella dell’uomo i cui antenati erano agricoltori autosufficienti nella società agricola con pochi vincoli reciproci. Sensibili a esigenze sociali, disponibili all’ascolto, molto attenti ai dettagli, perfezionisti, discreti, riflessivi, inventivi, creativi. Chi ha gruppo sanguigno di tipo A è più sensibile allo stress fisico, emozionale-psicologico, pertanto deve cercare di concedersi pause per metabolizzarlo. Se questo non accade, si instaura un eccesso di cortisolo (ormone dello stress), con indebolimento del sistema immunitario (infezioni virali), minore lucidità mentale di giorno. Se questo accade cronicamente si arriva al: rischio di Alzheimer o demenza senile, maggiore predisposizione a tumori, a malattie cardiache ed al diabete. Quindi il consiglio è di concedersi: un giusto bioritmo (pause uguali di stress e riposo), attivita’ fisica rilassante o passeggiate non troppo lunghe in luoghi silenziosi e ben ossigenati (boschi), esercizi di yoga o tai chi o di meditazione.

L’individuo con gruppo A presenta rispetto ad altri: maggiore viscosità e coagulabilità’ del sangue (fibrinogeno più elevato), livelli più elevati di colesterolo totale e di quello cattivo (LDL), eccessiva produzione di muco, maggiore presenza di fattore di crescita dell’epidermide (EGF), bassa acidità dello stomaco, difficoltà nella digestione e metabolizzazione dei grassi animali, predisposizione ad infezioni di: orecchio, polmoni, intestino, allergie, celiachia (fare test per celiachia e per allergia alimentari e inalatorie). Quanto sopra si puo’ evitare seguendo precisi consigli dietetici ed ambientali. Non sono benefici, anzi tutt’altro, questi cibi: formaggi, carne di suino in particolare, ma anche tutta la carne ad eccezione dei volatili, anguilla, crostacei, pesce affumicato o salato, burro, i fritti, latticello, caffè, aceto, maionese, fagioli dell’occhio, frumento e mais, banane, melone, arance, mandarini, capperi. Sono invece consigliati: pollo, volatili, merluzzo, salmone, sgombro, sardina, yogurt naturale, kefir, formaggio di capra o pecora una volta la settimana, verdure tutte, fagioli, fagiolini, lenticchie, soia (una volta la settimana), miso, frutta secca (magnesio) o fresca (spuntini), riso, kamuth, panlight di riso-farro-pane di farro, azimo, tè verde, vino rosso, zenzero, senape, liquirizia pura, acqua e limone al mattino, uova, fare piccoli pasti e spesso. Integratori con: magnesio, tirosina, zinco, vitamine del gruppo B, ginkgo biloba, ginseng indiano (withania somnifera), eleuterherococcus senticosus, panax ginseng, camomilla, alga fucus o laminaria (per bloccare le tossine intestinali), musica.

Drogheria Gilberto 1905: quando la qualità sposa la tradizione

In giro per il Quadrilatero dove ogni sogno gastronomico diventa reale!

di Francesca Grosso

Chi visita Bologna non può fare a meno di addentrarsi nel "Quadrilatero", il dedalo dei pittoreschi vicoli dell'antico antico mercato cittadino di origine medievale, situato proprio alle spalle di Piazza Maggiore, la "Piazza Grande" della celebre canzone di Francesco Guccini. Fino dai primi passi si viene subito rapiti dai profumi delle prelibatezze gastronomiche bolognesi tradizionali, dai colori delle negozietti e delle buche col loro assortimento di ogni genere alimentare e dal viavai continuo di persone, che animano il cuore del centro storico. Ma che, soprattutto si siedono nei tavoli esterni dei tantissimi punti di ristoro che vi si trovano. Questo luogo magico secondo un libro uscito a New York alcuni anni fa il Quadrilatero rappresenta una delle 100 cose al mondo che bisogna veder una volta nella vita.. Qui, nel bel mezzo del "mercato", in Via Drapperie, si trova Gilberto, la più antica drogheria di Bologna gestita dalla stessa famiglia, sorta nel 1905 per volontà di Pietro Montosi. Oggi sono i pronipoti ad alzare le serrande ogni giorno, con passione, per accontentare chiunque ami la qualità e la ricercatezza. Gilberto 1905 è l'unica drogheria che può vantare un assortimento così vasto di dolciumi, spezie e cioccolata rara. Spazia dal dolce al salato con praline, liquirizie, aceto balsamico, caffè e salse.

Al piano inferiore in un inebriante locale con suggestive volte di pietra a vista medievali, si trova l'enoteca. Qui, in un ambiente naturalmente idoneo, si possono trovare vini di grande pregio, sia tipici italiani (suddivisi per regione) che esteri, nonché un ampio assortimento di champagne di prestigio, oltre ai più importanti prodotti del resto del mondo, per accontentare anche i palati più raffinati.Sul sito www.drogheriagilberto.it è possibile acquistare anche online.La Drogheria Gilbertobviene anche consigliata da

Bologna Welcome, la Convention & Visitors Bureau di Bologna, che si occupa dello sviluppo e della gestione delle attività di accoglienza turistica, nonché della promozione della Città Metropolitana, con l'obiettivo di rendere Bologna una destinazione turistica di primaria importanza a livello nazionale e internazionale.

È invece la prima citata e consigliata tra gli Italian cafes di ItalyEATfood, il portale che ha come obiettivo quello di valorizzare i prodotti tipici italiani nonché i sapori autentici dei migliori produttori locali.

Potete assaggiare le prelibatezze di Gilberto ogni sabato sera con il consueto aperitivo. Dalle 19 viene allestito un ricco buffet con una selezione di vini attinti dalla cantina.

Proprio dietro l'angolo, si può concludere la serata assaporando un piatto della nostra tradizione, presso la "Trattoria da Gianni A La vecia Bulagna", in Via Clavature, 18. Qui potrete gustare un piatto fumante di tortellini in brodo, o di tagliatelle al ragù, tirate rigorosamente a mano, per poi passare ad una cotoletta alla bolognese o ad un bollito misto con purè e salsa verde. Questo e molto altro in un ambiente rustico e dall'atmosfera piacevole.

"Centomani di questa terra" nell'anno del cibo italiano

I migliori chef e produttori delle eccellenze enogastronomiche dell’Emilia Romagna ancora una volta si incontrano il 9 aprile a Polesine Zibello (PR).

di Nicole Gandolfi

Moderni artigiani sono tutti coloro che realizzano un dialogo quotidiano tra pratiche concrete e pensiero, coloro che hanno il desiderio e sanno svolgere bene un lavoro, dotati di competenze che nella storia hanno consentito lo sviluppo di tecniche raffinatissime e la nascita della conoscenza scientifica».

Richard Sennet, sociologo statunitense

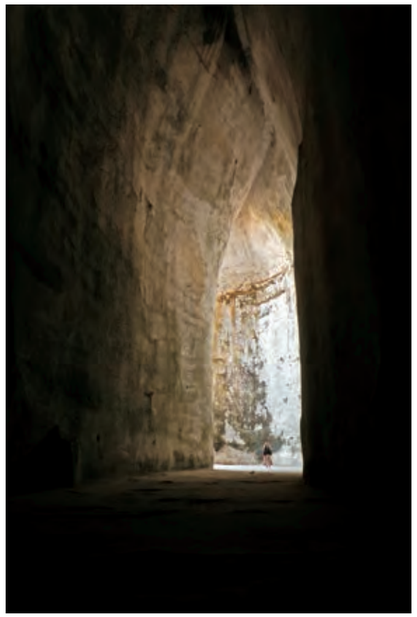
L’Antica Corte Pallavicina di Polesine Zibello (Parma) come tutti gli anni è l’inimitabile teatro di “Centomani di questa Terra”, l’evento annuale dell’Associazione culturale CheftoChef, promosso, dai migliori chef e produttori della regione Emilia Romagna. Lo slogan che caratterizza questa nuova edizione di “Centomani” è “I moderni artigiani fanno scuola per l’anno del Cibo italiano”.
Gli Chef e i maestri del gusto sono custodi del lavoro fatto a regola d’arte, sono moderni artigiani e pertanto sono chiamati a fare scuola: innovando e non smettendo mai di imparare, rappresentando l’eccellenza e promuovendo i valori del “made in” in Italia e all’estero. Chi sa fare, vuole trasmettere, vuole insegnare, proprio per questo chef e maestri del gusto intendono intensificare il dialogo con il mondo della formazione.
Fin dalla sua istituzione CheftoChef è attiva nell’ambito della promozione culturale, aprendosi a un sistema di collaborazioni, perseguendo l’obiettivo di far crescere il sistema gastronomico regionale per renderlo sempre più internazionale.
Ogni anno durante “Centomani di questa Terra” si riscontra una forte partecipazione di professionisti, esperti e di giovani provenienti da istituti alberghieri, licei, università, scuole di cucina e centri di formazione professionale. Il 2018 è l’anno del Cibo italiano, per questo Centomani si propone come un momento essenziale di aggiornamento per i grandi professionisti e di formazione per i giovani. L’obiettivo dell’anno del Cibo è proprio valorizzare e mettere a sistema le tante e straordinarie eccellenze italiane e fare un grande investimento per l’immagine del nostro Paese nel mondo.
Alla parte espositiva dei produttori soci, con degustazioni dei prodotti di qualità della nostra terra, come oramai consuetudine si affiancheranno anche show cooking e ancora più numerosi forum di discussione con illustri ospiti regionali e nazionali, per fornire spunti di riflessione in diversi ambiti gastronomici.
L’evento è aperto al pubblico e la partecipazione è gratuita.
Info: (www.cheftochef.eu)

L’Associazione CheftoChef.
CheftoChef emiliaromagnacuochi è l’associazione che riunisce i cinquanta migliori chef, le cinquanta aziende compresi i più importanti Consorzi dei prodotti tipici e i gourmet di riferimento dell’Emilia Romagna. Presidente dell’Associazione, unica nel suo genere, è Massimo Spigaroli, Vice Presidenti Massimo Bottura e Paolo Teverini, Presidente Onorario Igles Corelli.

Sicilia, quell'Eden in punta di lingua

Viaggio nella ricchezza gastronomica dell'isola attraverso gli occhi (e il palato) di un giornalista e di un fotografo

di Marco Giovenco



Un affascinante e appassionante viaggio attraverso i sensi. È ciò che attende chi decide di vivere la Sicilia, una terra che assomma eccellenze di ogni genere: culturale, ambientale, paesaggistico e alimentare.
Le tipicità siciliane sono sempre la naturale risultante di un mix tra questi elementi. Ne sono testimoni attivi i ristoratori, albergatori e pasticceri del sodalizio Le Soste di Ulisse, associazione che rappresenta i migliori interpreti della cucina siciliana, che hanno condensato nel volume "Sicilia Continente Gastronomico" (Ed. Giunti) l'essenza della cultura alimentare isolana.
Millenni di storia, dominazioni, contaminazioni, confronti, inevitabili scontri, abilità che trovano piena dignità in un libro esuberante, pieno di contenuti e di immagini, ricco di sorprese e di colore, proprio come i siciliani e la Sicilia. La prefazione è di Simonetta Agnello Hornby, i testi sono di Francesco Pensovecchio, le fotografie di Benedetto Tarantino, con una premessa di Ciccio Sultano, chef stellato Michelin e appassionato presidente de Le Soste di Ulisse.

Sicilia Continente Gastronomico non è un libro di cucina e non è semplicemente una raccolta di piatti di chef. È un vero e proprio invito al viaggio in Sicilia. Nelle sue pagine sono rappresentate la storia, la cultura, l'identità e la biodiversità di un'isola che, letta sotto il profilo gastronomico, è a tutti gli effetti un continente a sé. Per la prima volta, senza timori, un libro mescola attraverso un mirabile lavoro di racconti e di iconografia, i gioielli artistici al meglio del territorio, i prodotti alle persone, le storie alle ricette. Un viaggio nella bellezza, storia e varietà dell'isola.

Oggi, ai nostri occhi, la Sicilia è il barocco di Noto e il cioccolato di Modica, i luoghi incantati del commissario Montalbano e il cannolo o la cassata; è il mercato del Capo a Palermo e il couscous trapanese, i ricordi letterari o le immagini del grande cinema, che ci riportano sui luoghi del Gattopardo. Frammenti canonici, come il Teatro dei Pupi, raccontano di tradizioni antiche. Gli scenari danteschi dell'Etna o delle Eolie, a un passo dall'incanto del mare, riassumono la potenza e le armonie della natura, della storia e della cucina siciliane. Tutto ciò scorre tra le pagine, e a guidare i nostri passi e a suggerire di volta in volta un assaggio, che sia da un banco al mercato o dalla tavola di uno chef stellato, sono un giornalista e un fotografo: entrambi figli di questa terra e tenaci cultori della sua identità.
Lontana dai luoghi comuni e vitale, creativa al cospetto di una millenaria vicenda, la cucina d'autore si inserisce perfettamente nel quadro. Chef stellati e non, singoli interpreti o nuclei familiari che si rinnovano nelle generazioni: qui vediamo sfilare i grandi interpreti della moderna cucina isolana, celebrati in patria come all'estero e in forte ascesa.
«Questo è un libro che affascina, che spinge a partire e a venirci a trovare – commenta Ciccio Sultano -. Il ringraziamento va a quanti hanno contribuito alla sua realizzazione, compresi cinque ambasciatori "stranieri" che non hanno fatto mancare un loro gesto d'affetto: Davide Scabin, Heinz Beck, Gennaro Esposito, Massimo Bottura e Massimiliano Alajmo».
Settanta ricette originali, gustose e vivaci già nelle parole dei loro ideatori, celebrano il gesto creativo e la ricerca che non teme un confronto con la tradizione. Si studia il passato guardando al futuro.
Una bella scommessa anche per la casa editrice del libro. «Un lavoro originale e complesso che abbiamo proposto con orgoglio - sottolinea il Direttore enogastronomia Giunti, Marco Bolasco -. Perché la Sicilia è LA regione emergente a livello turistico e gastronomico del Belpaese, con livelli di popolarità mai conosciuti prima. L'insieme delle identità e delle vite dei protagonisti di questo volume rappresenta un patrimonio davvero unico destinato a un pubblico nuovo, che lo sta aspettando. In pochi luoghi come in Sicilia la cultura materiale può concretamente rappresentare un enorme veicolo di conoscenza del territorio».

Il maiale, dalla fattoria al cortile di casa quando pig fa rima con pet

Intelligente, curioso e interattivo: il suino può essere un compagno di giochi molto piacevole, purchè se ne rispettino esigenze, abitudini e condizioni di salute

A cura di Alice Prosperi

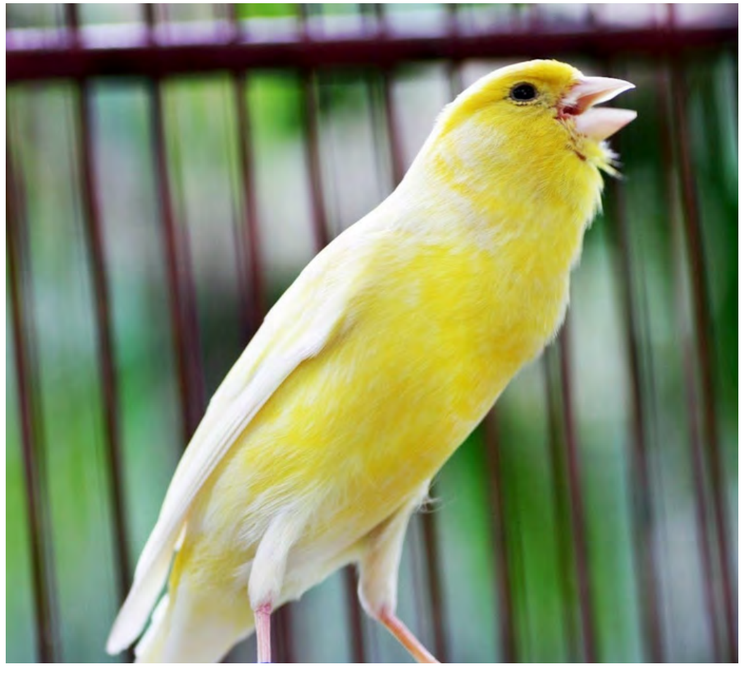
"Il maiale è l'animale più simile all'uomo", un modo di dire che racchiude in sé più di una verità. I suini condividono con noi buona parte del patrimonio genetico, tanto da rappresentare un modello di riferimento per l'uomo in medicina.
I maiali sono animali estremamente intelligenti, curiosi e socialmente interattivi, e non a caso negli ultimi anni sta prendendo piede, anche in Italia come all'estero, la moda di tenerne almeno uno come animale da compagnia, un'abitudine abbastanza diffusa in altri Paesi, specie in Inghilterra. Tuttavia questa è una scelta che non va presa alla leggera, ma valutando accuratamente le esigenze etologiche di questo animale.
I suini necessitano di spazi adeguati, che possano consentire loro di muoversi liberamente, anche all'aria aperta: per il loro benessere infatti devono poter grufolare nel terreno. La prima necessità per poter ospitare un suino come pet dovrebbe quindi essere una casa con un ampio cortile, in zona suburbana o rurale - non dimentichiamo che è vietato detenere "animali da cortile" in ambito urbano. Inoltre, per la normativa Italiana, per la detenzione anche di un solo suino seppure da compagnia, è necessaria per lo meno la registrazione presso i Servizi Veterinari dell'ASL competente.
Nel cortile va poi individuato uno spazio attrezzato per l'uso come lettiera, per l'espletamento delle funzioni fisiologiche (sono animali molto puliti, se gliene diamo la possibilità!), e un angolo umido e fresco dove poter riposare, senza dimenticare di mettere loro a disposizione qualcosa con cui giocare. I suini sono animali con abitudini solitamente crepuscolari, come i gatti: sonnecchiano buona parte del giorno e sono ben disposti a giocare ed interagire con noi la sera, al rientro dal lavoro.

È poi necessario fare molta attenzione alla scelta della razza: molti suinetti venduti come "mini-pig" raggiungono infatti un considerevole peso da adulti, con una media di 70-90 kg, fino ad arrivare anche ai 150.
Chi non ricorda infine l'emergenza legata all'influenza suina del 2009? Nel parlare del maiale come animale tanto affine all'uomo non bisogna dimenticare la pletora di malattie infettive, dalle parassitosi intestinali e/o cutanee alle infezioni batteriche e virali, che le due specie condividono. È pertanto necessario che questi animali siano seguiti da uno specialista (medico veterinario) serio e informato, nell'interesse non solo della salute del nostro animale, ma anche per tutelare quella dell'uomo.

Melodiosi cinguettii

Canarini, merli, pappagalli: il vivace canto dei nostri amici pennuti rivela un linguaggio ricco di significati che merita d'essere ascoltato e capito

di Terry Zanetti



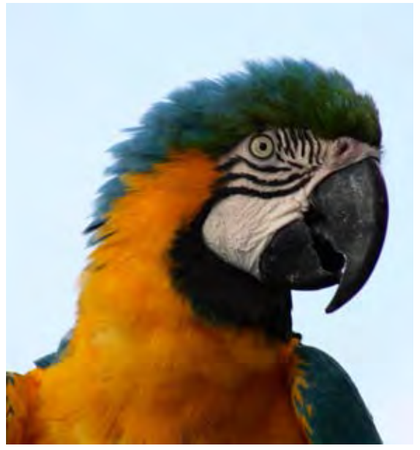
"Uccelli da gabbia e da voliera", "Uccellacci e uccellini", "Dove osano le aquile" e mille altri titoli in letteratura e in filmografia fanno chiaro riferimento ad attitudini simili fra umani e volatili.

La scelta di ogni pennuto, quale animale da compagnia che verrà a far parte della nostra famiglia, dev'essere opportunamente valutata per non creare disarmonie e frustrazioni in noi e nei nostri solfeggianti amici. Se un gatto che invade il giardino del vicino o un cane che abbaia disturbano la quiete condominiale, altrettanto fastidioso può essere l'albeggiante canto del grazioso volatile.

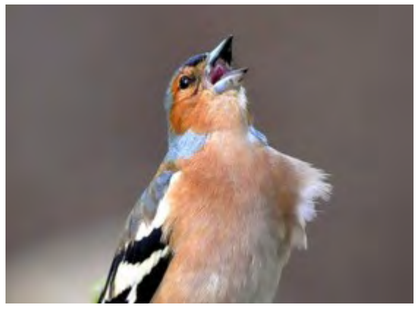
Gli uccelli cinguettano e ciò è indubbiamente soave, specialmente se il canto ci arriva da oltre la finestra in un fresco mattino d'estate, ma se invece del delicato cinguettio vi mettete in casa un chiacchierone seriale la cosa cambia assai.

Va inoltre tenuto conto che se il cane va portato almeno quattro volte al giorno in passeggiata, la pulizia della gabbietta richiede cura e pulizia molte più volte nella giornata, per motivi igienici ovviamente, ma anche perché a nessun uccellino piace abitare nello sporco e cinguetterà con decisione il suo disappunto per avere un buon servizio in camera.

Gli uccellini soffrono comunemente la solitudine, detestano restare in casa da soli, adorano sentire il



proprio umano sfaccendare attorno, proprio come ama fare il gatto. Il pennuto con meno pretese è indubbiamente il canarino, solfeggia con contenuta estensione e sa anche stare alcune ore in silenzio a becchettare il caratteristico osso di seppia da sempre a corredo nella gabbietta del piccolo pennuto. L'osso di seppia risulta essere molto utile per integrare l'apporto di calcio non sufficientemente presente nella sua alimentazione granivora composta da semi di lino, di canapa ed altre sementi. Una volta chiarite le idee sulla certezza che si tratta di un impegno bello e buono potrete scegliere anche razze parlanti: al disagio del rumore si anteporrà la scoperta di un mondo fantastico, creaturine in grado di amare, capaci di donare compagnia e tanta allegria. Vi sono magnifici filmati su YouTube che riguardano pappagalli, inseparabili, bengalini, merli. Espressione orgogliosa di padroni di pennuti che hanno visto crescere in modo imprevisto e piacevolissimo il rapporto con il proprio animale dimostrando la possibilità di interagire attraverso dinamiche relazionali così apparentemente lontane fra loro.



Il Boccon del Prete...

Ovvero il culo della gallina delizia dei buon gustai riscoperto da Giovanni Ballarini

di Samantha Marcelli

Un vassoio di pasticcini da cui pescare golose curiosità sulla tavola e sulle nostre tradizioni gastronomiche: è questa l'impressione che si ha leggendo Il boccon del prete di Giovanni Ballarini, Presidente onorario dell'Accademia Italiana della Cucina. Assaggiamo infatti l'origine di proverbi come "gallina vecchia fa buon brodo", o il collegamento tra personaggi celebri e piatti omonimi, come il "filetto alla Chateaubriand", assaporiamo leggende e verità sulla pizza e sui maccheroni, ci deliziamo di distinzioni ormai dimenticate tra cibi magri e grassi che hanno dettato legge sulle tavole dei nostri nonni. E se l'appetito vien mangiando, la curiosità vien leggendo: così ci troviamo al termine del libro con il desiderio di sapere di più, di approfondire, di affrontare con interesse culturale quello che per l'Italia rappresenta un patrimonio inestimabile, ossia le innumerevoli cucine del suo territorio e la storia e le tradizioni che ruotano intorno a esse.

A riproporlo è Giovanni Ballarini, bolognese di nascita, ma figlio adottivo di Parma dove, dal 1953 al 2003, è stato professore. Ha svolto un'intensa ricerca scientifica in numerosi campi, come la storia, la zooantropologia e l'alimentazione dell'uomo, con particolare attenzione agli aspetti antropologici, raggiungendo importanti e originali risultati, documentati da numerosi libri e pubblicazioni, firmati anche con lo pseudonimo di John B. Dancer.

Dal 2003 fa parte del Consiglio di Presidenza dell'Accademia Italiana della Cucina, dall'aprile 2008 a maggio 2015 in veste di Presidente e ora come Presidente Onorario. Nel 2016 gli è stato conferito il Grand Prix de la Culture Gastronomique.

IL BOCCON DEL PRETE – 160 pagine – 14,00 euro – ISBN 978-88-98823-65-9

BENTORNATO GIROTONNO !.

Appuntamento a Carloforte dal 24 al 27 maggio per vivere l'apoteosi del re dei pesci in cucina.

di Giuliano Greco

Chef provenienti da **6 paesi del mondo** che si sfidano preparando ricette di tonno, momenti di approfondimento, **concerti gratuiti** e **cooking show** con grandi chef italiani. Sono alcuni degli ingredienti del **Girotonno**, rassegna internazionale dedicata all'antica cultura delle tonnare e del Tonno Rosso , il grande e pregiato migratore del mare, che da secoli è legata al territorio del Sulcis e la cui **16° edizione** si svolgerà a **Carloforte, sull'isola di San Pietro**, dal **24 al 27 maggio**. Su questa piccola isola della Sardegna, dal mare incontaminato e dal carattere unico, si trova una delle tre tonnare ancora attive nel Mediterraneo e vanta un'attività ininterrotta dal 1654. Saranno quattro giorni tra degustazioni, musica, cultura e grandi sfide di cucina all'insegna del tonno e della sua cultura millenaria. Alla gara internazionale di tonno partecipano chef provenienti da **Francia, Giappone, Inghilterra, Italia, Lituania e Spagna**. I piatti saranno giudicati da una giuria di esperti presieduta da **Enzo Vizzari**, direttore e curatore delle guide dell'Espresso, "I Ristoranti d'Italia" e "I Vini d'Italia" dal 2001 e da una giuria popolare, composta dai visitatori della manifestazione.

Anche quest' anno gli organizzatori saranno supportati dalla Carloforte Tonnare PIAM che svolge un ruolo di centralità della manifestazione come società depositaria dei diritti di pesca e della tradizione della tonnara fissa Italiana, che fornirà direttamente solo tonno della tonnara di Isola Piana destinata a Gare e degustazioni al pubblico!!

Il Girotonno e il richiamo esercitato dalla manifestazione è grande tanto da portare sull' Isola un gran numero di turisti. Ogni anno in migliaia partecipano alla manifestazione tra cultura, arti, enogastronomia, musica e spettacolo con il "Tuna Cuisine Competition", il "Girotonno Live Cooking", il "Tuna Village", l' "Expo Village" (con le esposizioni dei prodotti artigianali ed enogastronomici sardi) e tanti live show, ma anche visite guidate nel centro storico, agli angoli più suggestivi dell'isola di San Pietro e al museo multimediale della Torre di San Vittorio. Senza contare i tanti concerti con i più grandi artisti della musica italiana

L'Expo village, sul lungomare e lungo le stradine del centro storico di Carloforte (Banchina Mamma Mahon, corso Cavour, piazza Repubblica) offrirà ai visitatori la possibilità di fare shopping, ogni giorno fino a mezzanotte, tra le specialità agroalimentari locali e i prodotti dell'artigianato sardo.

Quest' anno il trionfatore del Girotonno 2017, Haruo Ichikawa che già vinse nel 2015, sarà protagonista sul lungomare con i piatti e la tradizione della cucina Giapponese, in ogni sua forma nell'apposito stand allestito per soddisfare la voglia di assaggiare questo pregiato pesce.

Ma altri stand offriranno il tonno , rigorosamente pescato nella tonnara di Carloforte, in ogni sua variazione e sfumatura!!

Nei quattro giorni di eventi sull' Isola di S. Pietro si alterneranno chef stellati ed internazionali, dibattiti sul tonno rosso , la possibilità di vedere la pesca dal vivo e conoscere risvolti di questa antica attività che dalle epoche più remote è arrivata ai giorni nostri mantenendo inalterate le caratteristiche originali.

Ma non tutto luccica, questo antico sistema di pesca, che a fatica la Carloforte Tonnare ed i suoi soci hanno continuato a far vivere in questi ultimi 8 anni tra mille problemi dovuti al taglio delle quote di pesca, soffrono ancora una volta della poca considerazione degli organi preposti a suddividere le quote di pescato in Italia, non vedendo riconosciuti gli sforzi tramite una giusta suddivisione delle quote e rischiando di trovarsi dopo anni di lotte e sacrifici economici importanti a dover dividere con la tonnara di Favignana, che ferma da 18 anni e beneficiaria di fondi pubblici volti al mantenimento delle attrezzature come immagine della tradizione e cultura della Sicilia, vuole partecipare alla nuova distribuzione sottraendo a chi per anni ha retto il comparto, quote di pescato che permetterebbero alle società attive di svilupparsi e creare nuovi posti di lavoro.

Senza dimenticare che molto spesso il pregiato prodotto viene contraffatto o si fa falsa informazione ai consumatori con conserve sott' olio che nulla hanno a che vedere con tonnare e Carloforte ma ne riportano indebitamente nome e millantata origine.

A Carloforte ed in tutta Europa l'unico stabilimento che produce la conserva di tonno rosso di mattanza pescato nell' impianto di pesca della tonnara fissa della stessa proprietà , che prosegue da secoli nella tradizione famigliare ed imprenditoriale è quello della Carloforte Tonnare PIAM srl costruito nel lontano 1880 sulla Punta Nord dell' Isola di S. Pietro e tutt' oggi in piena attività.

Italia da scoprire: un tour tra le bellezze dello stivale

di Alice Mi / a cura di Project Media System

È sempre il momento giusto per viaggiare alla scoperta delle meraviglie dell'Italia, luoghi che custodiscono un inestimabile valore storico e culturale, accompagnati da scorci naturali meravigliosi e panorami mozzafiato.
Lungo le rive del fiume Adige sorge la città di Verona, una delle maggiori città d'arte d'Italia, resa celebre nel mondo da "Romeo e Giulietta" di Shakespeare. Protagonista della città è l'Arena, costruita nella prima metà del I sec. d.C., luogo adibito alla musica e in particolare alla lirica, tratto distintivo dell'agenda culturale veronese.
A Verona potrete pernottare nel B&B **Il Maestro Chambre d'Hotes**. La casa, in perfetto stile country, è un'antica dimora risalente alla fine del XIX sec., che conserva le caratteristiche dell'epoca, coniugando bellezza e funzionalità. Al piano terra l'accogliente salotto si fonde con la cucina in stile più moderno, dove al mattino si possono gustare abbondanti colazioni. Ognuna delle tre camere ha il bagno interno ed è dotata di ogni comfort. Il B&B offre il servizio navetta gratuito da e per il Centro Storico, Aeroporto V. Catullo, Fiera, Stazione FS Verona Porta Nuova.Una città portuale con ottima cucina di pesce e un affascinante quartiere stile veneziano, Livorno è la seconda città più grande della Toscana. Meritevole di visita è il Museo Civico Giovanni Fattori, nell'ottocentesca Villa Mimbelli, le cui decorazioni, arredamenti, mobili e tendaggi richiamano lo stile dell'epoca. Uno dei luoghi in assoluto più caratteristici della città è Terrazza Mascagni, rasa al suolo durante la II guerra mondiale ed in seguito riportata al suo antico splendore.
La **Dimora storica ai Casini d'Ardenza**, posizionata sul lungomare, renderà il vostro soggiorno indimenticabile. Inserita nel complesso ottocentesco dei Casini d'Ardenza, progettato e costruito dall'architetto Giuseppe Cappellini, è tutelata dai beni culturali. L'opera di recupero della "Dimora Storica", che si espande su tre piani ed è dotata di un grande giardino sul retro, è stata volta al mantenimento degli originali pavimenti, caratterizzati da splendidi mosaici, e al recupero degli affreschi presenti nell'ingresso, sulle scale e sui soffitti. Il B&B dispone di una suite con idromassaggio e una camera deluxe; a disposizione degli ospiti al piano terra una cucina con dolci sempre pronti, un salotto dotato di camino dove rilassarsi con una buona grappa toscana e il salone delle colazioni decorato con un affresco del famoso pittore Adolfo Tommasi. La ricca colazione servita al mattino è a base di torte fatte in casa e prodotti salati del territorio. L'intera dimora è dotata di Wi-FI e parcheggio gratuito per gli ospiti.

Bed & Breakfast Il Maestro Chambre d'Hotes
Via Vittorio Piatti 56, Verona
+39 348.4738266
www.bebilmaestro.it - info@bebilmaestro.it

Ai Casini d'Ardenza - Dimora di Charme
Viale Italia 407, Livorno
+39 328/6098998 - www.aicasinidardenza.com
aicasinidardenza@gmail.com

Roma è una delle città più belle al mondo e con la più alta concentrazione di beni storici e architettonici. Se non lo avete mai fatto vale la pena visitare la Basilica di San Pietro, che ospita il maestoso baldacchino bronzeo alto ben 29 metri, realizzato dal Bernini, la Pietà di Michelangelo, la tomba di Clemente XIII di Canova e il mosaico della Navicella di Giotto. Poco distante si trovano i Musei Vaticani con la famosa Cappella Sistina. A 700 metri dalla Basilica di San Pietro e dai Musei Vaticani, **La Dimora dei sogni al Vaticano** è il punto di partenza ideale per gli ospiti in visita a Roma. La struttura dispone di 3 camere, ognuna con tutte le caratteristiche necessarie per garantire un soggiorno confortevole, compreso WiFi gratuito, bagno privato, tv a schermo piatto.
Procida è la più vicina tra le Isole di Napoli e per questo ben si presta a piacevoli gite fuori porta. L'isola conserva il fascino antico di una terra dedita alla pesca. Tra il caratteristico porticciolo turistico della Chiaiolella e la riserva naturale dell'isola di Vivara, sorge il **B&B La Capannina Rooms**, soluzione ideale per trascorrere una vacanza di assoluto relax. Le camere sono confortevoli e accoglienti, complete di bagno, aria condizionata, frigobar e tv satellitare. È possibile, inoltre, usufruire dello stabilimento balneare adiacente alla struttura che permette di ammirare i caratteristici faraglioni e la spiaggia di Ciraccio.
Brienza è una tra le poche città della Basilicata ad aver conservato quasi integra l'architettura dell'antico borgo medioevale, le cui origini risalgono all'anno 1000 quando un primo nucleo si insediò intorno al Castello, che domina la vallata dall'alto della collina. A Brienza, la Dimora Storica di charme **La voce del Fiume**, regala un soggiorno di autenticità e di esperienze. La Dimora nasce dall'amore di una giovane imprenditrice per il suo borgo d'origine. Una ricca vegetazione di piante e fiori accoglie i visitatori, invitandoli a sedersi ai vari salottini sparsi all'ombra dei gazebi, per godersi il panorama sul fiume e sulla vallata. La ricca colazione è preparata scegliendo il meglio del tipico lucano e delle produzioni del territorio. Viene servita personalmente dalla titolare sia all'interno della struttura, sia all'esterno sulle numerose terrazze panoramiche che circondano il B&B e, quando è bel tempo anche in giardino. Il B&B mette a disposizione degli ospiti bike elettriche e cestini picnic per visitare il territorio; vengono organizzati, inoltre, laboratori di cucina (marmellate, conserve, pasta, pane, saponi, ecc.) e degustazioni di prodotti del territorio in una grotta naturale all'interno della Dimora. La storia, la cultura, l'accoglienza, il cibo offrono all'ospite un'esperienza sensoriale che lascia il segno, così come le camere, le suite, gli spazi interni ed esterni e i servizi lo coccolano facendolo vivere come in una fiaba.

La Dimora dei sogni al Vaticano
Via Premuda 3, Roma
+39 3335882988
italialiguori@libero.it - www.dimoravaticano.it

La Capannina Rooms
Via Lungomare C. Colombo16, Procida (Na)
+39 333.7077928 - www.lacapanninarooms.it
infomail@lacapanninarooms.it

La Voce del Fiume - Dimora Storica di Charme
Vico del Carmine 5, Brienza (Pz)
+39 333 2666256
www.lavocedelfiume.it - info@lavocedelfiume.it

Conversano è un antico centro agricolo edificato su un'altura delle Murge sud-orientali famoso soprattutto per la produzione di ciliege. L'attrazione turistica più importante è il Castello Normanno, che sorge su una collina da cui domina l'intera area. Nasce come fortezza ma nei secoli subisce numerosi restauri, diventando una casa signorile. Poco distante si trova la Cattedrale, in stile romanico pugliese ma con aggiunte barocche, l'interno è a croce latina a tre navate. A pochi passi, **Dimora Quattro Fontane** offre ai suoi ospiti una sistemazione indipendente, con WI-FI e aria condizionata gratuiti. L'appartamento, elegante e confortevole, offre ai suoi ospiti una living-room con divano-letto matrimoniale e cucina attrezzata , un'ampia e luminosa camera da letto, una lavanderia con lavatrice e asciugatrice, un bagno con doccia provvista di miscelatore termostatico e Cromoterapia, per momenti di piacevole relax. Dimora Quattro Fontane è il vostro punto di partenza ideale per esplorare il territorio pugliese. **Maglie** è uno dei centri più importanti e antichi del Salento. Si trova nel cuore del territorio, a 28 Km da Lecce, 30 da Gallipoli, 50 da S.Maria di Leuca e 15 da Otranto. Nel centro storico,

Casa vacanze Dimora Quattro Fontane
Via Acquaviva D' Aragona, 36 Conversano (Ba)
+39 366.4305576 - www.dimoraquattrofontane.it
quattrofontane36@gmail.com

Bed & Breakfast Policarita
Via F. Baracca 59, Maglie (Lecce)
+39 327.5751252
www.policarita.it- info@policarita.it

Dimore del Valentino
S.P. 66 Sampieri Marina di Modica Scicli (Rg)
+39 333.9996510 - www.dimoredelvalentino.it
info@dimoredelvalentino.it

caratterizzato da un labirinto di vicoli e viuzze, si incontrano testimonianze dell'arte barocca come il Duomo, la Chiesa di Santa Maria delle Grazie, la Chiesa di Santa Maria della Scala. Il **B&B Policarita** è una graziosa villetta anni '50, recentemente ristrutturata, con ampio giardino retrostante. Posto ideale per chi vuole praticare un turismo personalizzato, senza rinunciare al confort. Policarita è il luogo ideale per escursioni in bicicletta nel cuore del Salento dopo aver fatto colazione con le delizie della signora Aurora. Attenti alla salvaguardia dell'ambiente e della natura, i proprietari privilegiano prodotti locali naturali e biologici. Le tre camere, Terra, Mare e Sole, che riprendono i toni della terra rossa, le mille sfumature del mare e i colori del sole, dispongono di tutti i servizi, compresi wi-fi e climatizzatore. "**Scicli** sorge al centro di tre valloni, con case da ogni parte su per i dirupi, una grande piazza in basso a cavallo del letto di una fiumara, e antichi fabbricati ecclesiastici che coronano in più punti, come acropoli barocche, il semicerchio delle altitudini" così lo scrittore Elio Vittorini descrive la cittadina del ragusano, location di molti film famosi, come la serie "Il commissario Montalbano". Le **Dimore Del Valentino** sorgono all'interno di un meraviglioso vivaio specializzato nella produzione di piante grasse e mediterranee, dove la serenità ed il relax fanno da cornice alla dicotomia dei paesaggi, da un lato la macchia mediterranea, dall'altro i rarissimi esemplari di piante amorevolmente coltivate da Giovanni e Marina. I cinque appartamenti sono ricavati da un'antica masseria, restaurata grazie al recupero di materiali d'epoca sapientemente miscelati ad accessori d'arredo contemporanei; delle vere e proprie piccole case, munite di tutti i comfort, ideali per una vacanze all'insegna della natura e del relax tra campagna e mare.

Dai voce alla tua azienda

Recuperi fino al 90%

Investire in pubblicità sulla stampa periodica, non è mai stato così

Conveniente !

CantelliNet
PUBLISHING & ADVERTISING

Tel. 051.4129700 - E-mail: info@cantellinet.it Web: www.cantellinet.it

Liechtenstein: un piccolo, grande Principato

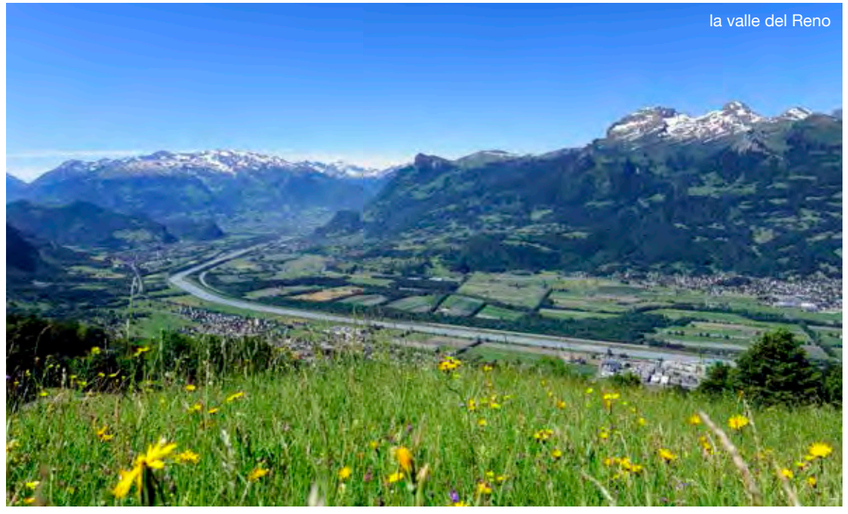
Testo di Giuseppe Barbieri
Foto Simonetta Bonamoneta

il lago Grossabuent-Gamprin

Seguendo la vallata svizzera del Reno, tra il lago di Costanza e il Canton dei Grigioni, si ha la possibilità di visitare il Principato di Liechtenstein, una monarchia costituzionale guidata dal Principe Hans-Adam II in carica da 27 anni con una dinastia che vanta secoli di storia. Un piccolo Stato, dunque, di 160 kmq con circa 40.000 abitanti che parlano tedesco, 11 comuni e con capitale Vaduz. A nemmeno due ore di treno da Zurigo, ai confini tra la Svizzera e l'Austria, geograficamente potrebbe essere considerato una regione alpina, con dolci colline boscose, una fertile vallata ad ovest e una catena di montagne intorno che non raggiungono i 3000 metri. I suoi orgogliosi abitanti raccontano scherzosamente, che a Dio, quando terminò di creare il mondo, rimase una manciata di terra e la gettò qua, in questa bella vallata del Reno. Nonostante la collocazione alpina, il clima è abbastanza mite, grazie ai venti che soffiano dal Sud, ma si possono praticare gli sport invernali da metà dicembre a inizio aprile, nella rinomata stazione di Malbun con 23 km di piste per lo sci e lo snowbord con 7 impianti ed un'altitudine tra i 1600 e 2000 mt.
I cittadini di questo Stato potrebbero deporre il loro principe in qualsiasi momento per scegliere l'istituzione repubblicana, ma non lo fanno perché la famiglia del Liechtenstein è molto amata ed ha portato fortuna e benessere al paese. Il più munifico dei regnanti fu il principe Johannes II e governò per 71 anni, fino al 1929, che elargì circa 6 miliardi del suo patrimonio privato per trasformare questo luogo e renderlo sempre più bello per viverci. Al contrario di quanto si possa pensare, i cittadini del Liechtenstein pagano le tasse, ma sono molto più basse di altri Paesi ed è per questo che negli ultimi trent'anni l'economia ha avuto un notevole rialzo e il Principato non incontra difficoltà a trovare capitali esteri per gli investimenti, diventando sede di molte società e di gruppi finanziari.
Ci sono diverse ragioni per effettuare una visita nel territorio che si potrà tramutare in una vacanza turistico-culturale, tra scalate, percorsi a valle, parchi naturali e paesaggi idilliaci sulle sponde del Reno, con più di 400 km di sentieri segnalati e ben sicuri, come nel comprensorio di Steg-Valuna, paradiso dei fondisti con 15 km di piste in una zona dal paesaggio vario e rilassante, dove ci si arriva con bus pubblici che partono regolarmente da Vaduz. Ma non c'è solo natura qui, in città si possono visitare gli antichi palazzi e i musei che racchiudono grandi sorprese. Il Museo dell'Arte, della Posta e della Filatelia o il Museo Nazionale che vi condurrà prodigiosamente con un percorso tra storia, cultura, tradizioni e natura, in una affascinante avventura nel tempo. Ultimamente si è arricchito di un nuovo edificio col nome di "Camera del Tesoro del Liechtenstein", dove è esposta una piccola ma notevole selezione di oggetti preziosi, come armi e armature storiche, quadri d'epoca e una grande bacheca in vetro con le preziosissime uova di Karl Fabergé, come il celebre "Uovo dei fiori di melo" e copricapi principeschi di questa famiglia, che vanta una tradizione di oltre ottocento anni.
Intorno a Vaduz ci sono immensi vigneti di proprietà del principe e al centro dei poderi c'è il ristorante Hofkellerei des Fursten con una cantina dove si possono assaggiare e acquistare i vini prodotti, un luogo anche utilizzato per matrimoni ed eventi in mezzo al verde e vecchie case dall'atmosfera molto romantica, sotto il bel castello di Liechtenstein.
Il paese è piccolo, ma offre una vasta gamma di interessi culturali, naturalistici, sportivi e non è privo dell'arte della buona tavola, con apprezzati ristoranti per gourmet o locali tipici dall'atmosfera semplice e rustica, con saporite specialità apprezzate dagli abitanti o dai turisti che qui non mancano mai, ai quali viene proposto il "pass musei e avventura" per usufruire di ingresso gratuito a 25 attrazioni a partire da 23 franchi. Questo luogo, tanto conosciuto soprattutto per le banche e il benessere sociale, ritrova magicamente la sua dimensione semplice e contadina quando, al rientro dagli alpeggi le mucche, come modelle vestite a festa, sfilano in città, diventando protagoniste di questo spettacolo che ogni anno si ripete immutato nel tempo, sotto lo sguardo stupito di tutti. Insomma, si può vivere qui una vacanza rigenerante per tutta la famiglia, con divertimento, tranquillità e la certezza di un vero relax principesco.
www.tourismus.li
www.myswitzerland.com/it

Centro storico

Vaduz a Natale


la valle del Reno

Le isole Svalbard: a passeggio con gli orsi polari

testo e foto di Bruno Cossa

prima parte

Un orso polare sul pack a nord delle Isole Sjuøyane (oltre 81°N di latitudine)

Un remoto, gelido ed estremo lembo di territorio lontano da tutto e plasmato dal ghiaccio, dal mare e dal vento. L'ultimo avamposto prima del polo nord dove nei mesi invernali cala il buio della più lunga notte europea e nei mesi estivi il sole non scende mai sotto la linea dell'orizzonte. Il luogo abitato più settentrionale del pianeta ma popolato più da orsi che da esseri umani. Questo è l'arcipelago delle Svalbard situato nel mar Glaciale Artico e formato da oltre trenta isole montuose posizionate fra i **74° e gli 81° Nord** a un migliaio di chilometri dal polo. Un luogo ai confini del mondo, regolato da leggi e usanze locali, dove tutto è diverso e nulla deve meravigliare. Qui la scuola è protetta da reti e filo spinato e agli studenti viene insegnato come maneggiare un'arma, visto che appena fuori dagli insediamenti è obbligatorio essere armati per proteggersi dai grandi orsi bianchi. Cartelli stradali avvertono della possibile presenza di questi plantigradi il cui ultimo attacco risale al 2011 quando una persona venne uccisa e altre quattro furono ferite. Qui non si può né nascere né morire. Non si può nascere perché le donne in gravidanza devono per legge recarsi sul continente tre settimane prima dell'evento. Non si può neppure morire essendo in vigore il divieto di sepoltura dato che nel permafrost le salme non subirebbero un corretto processo di decomposizione (l'unico cimitero è stato infatti chiuso nel 1930 nel timore che il virus dell'influenza spagnola potesse sopravvivere nelle sepolture rimaste ancora intatte dopo una decina d'anni). Negli insediamenti le serrature non esistono (dove potrebbe fuggire un ladro?) e quando si entra in qualsiasi luogo chiuso le scarpe sono lasciate fuori dalla porta come ai tempi in cui i minatori rientravano dalle miniere con gli scarponi incrostati di fango. In queste terre popolate da orsi polari, renne, volpi artiche e cani husky è proibita la presenza di gatti perché la loro

Iceberg nella baia di Burgerbukta nell'Hornsundfjord

natura li porterebbe a cacciare le innumerevoli specie di volatili protetti che popolano la fauna artica. Qui non si trovano solo roccia e ghiaccio ma ci sono anche l'ufficio postale, la chiesa e lo spazio espositivo per l'arte contemporanea più a nord del pianeta. In questo luogo si trova anche l'"Arca di Noè dei semi", un deposito sotterraneo fra i ghiacci, dove è custodita la più grande varietà possibile di sementi provenienti da ogni parte della terra per prevenire l'eventuale estinzione di piante causata da catastrofi globali.

Questo arcipelago ha una superficie di circa 60.000 kmq (poco meno dell'Irlanda) con il 60% del suolo ricoperto da un manto di ghiacci e il 10% da muschi e licheni capaci di resistere alle difficili condizioni climatiche. Le isole più grandi sono **Spitsbergen, Nordaustlandet e Edgeøya**. Spitsbergen rappresenta i due terzi della superficie totale e qui si trovano sia il capoluogo **Longyearbyen** che alcuni insediamenti come **Barentsburg, Sveagruva, Ny Alesund e Pyramiden,** mentre le altre isole sono completamente disabitate. Il 65% del territorio dell'arcipelago è protetto e ospita tre riserve naturali, sette parchi nazionali e quindici aree protette per uccelli. Una natura incontaminata e spettacolare che ne ha fatto una delle destinazioni più richieste dagli appassionati dell'Artico. Nelle notti polari le aurore boreali danzano nel cielo notturno invernale tingendolo di verde, giallo, rosso, blu e assumendo forme fantastiche quasi soprannaturali. Il paesaggio incantato mostra estese calotte glaciali, enormi ghiacciai, tundra e un alternarsi di montagne (le più alte, il Newtontoppen e il Perriertoppen, entrambi nell'isola di Spitsbergen, misurano rispettivamente 1713 e 1712 metri). Le formazioni rocciose sedimentarie e metamorfiche, oltre che essere spettacolari, offrono grande interesse anche dal punto di vista geologico essendo questa una delle poche zone del mondo dove sono rappresentate rocce di tutte le epoche, da quelle Precambriane di un miliardo di anni fa fino a quelle dei nostri giorni. Il mare Glaciale Artico s'insinua dovunque negli innumerevoli, lunghissimi e profondi fiordi cristallini fra alte vette alla cui base enormi ghiacciai si gettano in mare liberando improvvisamente, con il fragoroso rumore del calving, grossi iceberg. Il **Kongsfjorden, il Magdalenefjord, il Krossfjorden** sono i fiordi più famosi e visitati per gli incantevoli e pittoreschi spettacoli che offrono. L'imponente calotta glaciale di **Austfonna** situata sull'isola di Nordaustlandet copre un'area di oltre 8000 kmq e forma il più grande ghiacciaio in Europa per superficie e il secondo per volume dopo il Vatnajökull islandese.

Nel costo del biglietto aereo dei turisti che vogliono recarsi alle Svalbard è compreso un contributo di poco meno di venti Euro dedicato a un fondo per il finanziamento di progetti culturali e ambientali che fa di questo arcipelago una delle aree naturali più protette e meglio conservate al mondo. Nel 2016 le Svalbard hanno ottenuto dal governo norvegese il Certificato di Destinazione Sostenibile a seguito del lavoro svolto in quest' ambiente delicatissimo per mantenere al minimo l'impatto negativo del turismo e preservare una natura e un ecosistema fragile come quello artico. Questo Certificato garantisce che ciò che i visitatori possono godere oggi sarà ancora disponibile per le generazioni future.

Il nome Svalbard, che deriva dal norvegese antico e significa "coste fredde", apparve per la prima volta in alcuni testi del XII secolo. Ufficialmente queste isole furono scoperte nel 1596 dall'esploratore olandese Willem Barents che le trovò completamente disabitate. Avendole raggiunte dalla costa orientale, dove i monti sono particolarmente acuminati, le battezzò Spitsbergen, o "terre dalle montagne appuntite". Le notizie diffuse della presenza di balene, foche, trichechi, volpi artiche e orsi polari richiamarono i cacciatori e le isole diventarono nel XVII e XVIII secolo basi per la caccia alle balene e agli animali da pelliccia. Le testimonianze storiche delle stazioni baleniere e le capanne (hut) dei cacciatori di pellicce (trapper), poste spesso nelle località più remote, si sono ancora ben conservate e costituiscono oggi interessanti attrazioni turistiche.

Nel 1905 un americano di nome John Munroe Longyear, proprietario principale della Arctic Coal Company of Boston, scoprì fra le montagne giacimenti di carbone e iniziò così, con minatori russi e norvegesi, l'attività di estrazione dando l'avvio all'epopea mineraria che è tuttora in atto, anche se in maniera più limitata rispetto al passato. I geologi ritengono che i depositi carboniferi si sono depositati fra i periodi Carbonifero e Cretaceo molti milioni di anni fa quando queste terre si trovavano nei pressi dell'equatore e prosperava una ricca vegetazione con fitte foreste. Ciò sarebbe confermato, oltre che dai depositi di carbone, anche dai ritrovamenti di resti fossili di organismi adattati a temperature relativamente calde, dal cosiddetto Predator X, un grande pliosauro vissuto proprio all'inizio del Cretaceo, e da impronte di dinosauri come l'Iguanodonte. La deriva dei continenti ha lentamente spinto queste terre in direzione Nord-Est fino alla collocazione attuale. Uno spostamento che, secondo i più moderni rilevamenti satellitari, continua tuttora per due millimetri all'anno nella stessa direzione. L'azione degli agenti atmosferici durante le glaciazioni del Pleistocene ha dato all'arcipelago l'attuale morfologia.

Intorno all'industria mineraria si formò una comunità che diede vita a Longyearbyen (cittadina di Longyear), il centro principale nel quale oggi vive l'80% della popolazione totale dell'arcipelago di quasi 3000 abitanti. Circa la metà sono norvegesi, il resto è composto da persone di quaranta diverse nazionalità, lavoratori temporanei venuti da altre parti del mondo, tedeschi, francesi, thailandesi, cileni e soprattutto russi e ucraini, in gran parte concentrati nella profonda baia di Isfjord, dove si estrae ancora carbone. Pochi esseri umani, dunque, ma molta fau-

Un negozio di Longyearbyen

Iceberg alla deriva nel mar Glaciale Artico illuminato dal sole di mezzanotte

na locale rappresentativa delle regioni artiche. Qui si possono trovare trenta specie di uccelli artici migratori o stanziali che nidificano sulle scogliere, la più alta concentrazione dell'area Nord Atlantica, fra i quali il buffo Pulcinella di Mare (Puffin) con il suo grande becco vivacemente colorato di rosso, giallo e blu e l'andatura dondolante. Inoltre 19 specie di mammiferi marini (trichechi, delfini, orche, varie specie di foche e di balene), oltre naturalmente al simbolo delle Svalbard: l'orso polare, l'"ursus maritimus", che rientra in questa classificazione e che, da quando ne è stata proibita la caccia, occupa il posto d'onore fra gli animali locali. Vi sono infine alcuni mammiferi terrestri adattati al freddo polare, fra questi la volpe artica, il bue muschiato e la piccola renna delle Svalbard. Questa rappresenta l'unico erbivoro di terraferma capace di sopravvivere per il leggero manto erboso che cresce quando il suolo, permanentemente gelato, si sgela in estate poco al di sotto della sua superficie. E' di taglia ridotta rispetto alla renna continentale per la più limitata disponibilità di cibo e per una minore dispersione del calore corporeo. La flora è limitata al 10% del territorio prevalentemente morenico e libero da ghiaccio e permafrost. Non esistono alberi ma solo rari cespugli sparsi e soprattutto muschi e licheni. Per poche settimane estive all'anno appaiono timidamente alcuni piccoli fiori (tra i quali il papavero delle Svalbard) che, resistendo al vento e al freddo, regalano una nota di vivacità e di colore al paesaggio.

Il Trattato delle Svalbard

Il Trattato delle Svalbard del 1920 riconobbe la sovranità norvegese (che fu presa in carico nel 1925) e l'amministrazione di un governatore incaricato (Sysselmannen på Svalbard) residente a Longyearbyen che tuttora esercita il potere esecutivo: una modesta forma di autogoverno che rende le Svalbard più una colonia che la vera e propria parte di una nazione. Questo trattato firmato da 43 paesi fra i quali l'Italia è subordinato alla legislazione norvegese e limita le attività militari (qui non è presente personale militare di nessuna nazione) promuovendo quelle scientifiche ed estrattive. Consente a tutti i paesi firmatari di svilupparne l'economia e sfruttarne le risorse al pari della Norvegia, anche se in pratica l'unico paese che ha colto questa opportunità è stata l'Unione Sovietica con la creazione di alcuni insediamenti minerari che poi, a seguito della sua dissoluzione, sono stati per la gran parte abbandonati. Non vi è discriminazione fra le popolazioni degli stati aderenti al Trattato e non vi sono ostacoli o requisiti di alcun tipo, né permessi particolari per risiedervi permanentemente. Occorre però essere in grado di dimostrare di potersi mantenere, cosa non facile per la difficoltà di trovare un lavoro e per il costo altissimo della vita. In questa società multiculturale dove differenti etnie e culture convivono pacificamente l'accesso è quindi libero a tutti, dal turista all'operatore turistico, dal ricercatore a chi vuole rifarsi una vita o all'appassionato esploratore polare.

Ristorante
la Capriata
Handmade in Bologna
lacapriata.it

Strada Maggiore 19, Corte Isolani, 1/e, 40125 Bologna BO
Orari: 11–23:45
Telefono: 051 236932 - EMAIL: info@lacapriata.it - www.lacapriata.it

All'interno della storica Corte Isolani, nel centro storico del capoluogo emiliano, sorge il ristorante La Capriata, il luogo ideale per chiunque voglia conciliare fascino ed eleganza con cucina raffinata e di qualità. I nostri ospiti possono essere accolti in diversi spazi: in giardino, nel cortile d'epoca oppure all'interno, dove disponiamo di due accoglienti e ampie sale.

+Linkage Adv

L'ESSENTIEL

DISTRIBUITO IN ESCLUSIVA PER L'ITALIA DA

Rinaldi Importatori - Viale Masini, 34 - 40126 Bologna - tel. 051 4217811 - fax 051 242328- www.rinaldi.biz