





Il vostro paradiso di pace interiore. Il luogo in cui trovare un benessere autentico.

Augeldoliud











METE Sommario

Editoriale	2
Aeroporto di Bologna Identikit	4
Aeroporto di Bologna in crescita	6
Da BLQ agli USA	8



Bologna-USA 200 anni di rapporti	10
BononiaQuasi Caput Mundi	12
il Training Center	14
La Barbiera	16
Visa for Venezia	18
Principato di Monaco	20



Long Weekend in Qatar	26
Ritrovare l'equilibrio nella natura	34
Andar per vulcani in centroamerica	38
Una fucina ricca di nuove idee elettrizzanti	42
Patagonia, una meta ideale per l'estate	46
Mongolia da scoprire	50
Sculture da abitare	56
Il parco termale e salutistico più grande d'Europa	60
La regina dell'Egeo	68
Louvre a Abu Dabi	72
S. Caterina Rafting sul Tanagro	78
Scoprire la Cappadocia in mongolfiera	84
Benvenuti in Val d'Ega	88
Perchè Isola Felice	90
Quando il cibo è cultura	96
Benvenuti nel Gotha dei ristoranti italiani	100
Consigli per una vacanza non convenzionale	104
Vivere la Norvegia	110



Alla conquista di Parigi	112
Un felice matrimonio	116
Incontro con tre grandi maestri della scultura	120
Emilia-Romagna la "Data Valley" mondiale	122
Vivosa: benessere sul mare del salento	124
Sulle profondità del Cosmo	128
Fare sport in Valle Aurina	130
La buona tavola di 2000 anni fa	134



Rispettiamo gli animali 142 Alla ricerca di emozioni indimenticabili 144



Letture per l'estate	146
Specchio delle mie brame	148
L'Inghilerra vista dal treno	150
90 anni ma non li dimostra	152
Alla ricerca dei sapori perduti	154
Il decennale dell'IGP	156

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



In copertina: Le mongolfiere nella valle di Göreme in Capadocia, di Giancarlo Roversi Mete anno XIII n. 2 agosto 2019

Editore e concessionario esclusivo per la pubblicità: CantelliNet

via Saliceto, 22/F 40013 Castel Maggiore BO Tel. 051.41 29 700 Fax 051.48 53 359

Redazione e segreteria:

www.cantellinet.it

Francesca Bergami
051.48 53 364
francescab.met@libero.it
Direttore responsabile:
GIANCARLO ROVERSI
Vicedirettore:
MARCO GIOVENCO

Realizzazione grafgica: MICHELE MAZZANTI

Stampa:

Cantelli S.r.l. Azienda Grafica Commerciale

Mete d'Italia e del mondo è

una rivista che dà spazio ai nuovi orizzonti del viaggio inteso come un'esperienza totalizzante che tocca tutti gli interessi culturali e i valori etici della moderna società, offrendo una visione ad ampio spettro e intrigante di quanto tengono in serbo i popoli del nostro pianeta attraverso una carrellata di emozioni descritive e visive, di profumi, colori e sapori in linea con una civiltà che privilegia le immagini come quella attuale.

Arte, cultura, storia, mare e montagna, sport, svago, stili di vita, relax, e tradizioni e valori del cibo, sono raccontati attraverso le eccellenze che ogni territorio sa offrire, per trasformare le mete di vacanza in un'occasione unica di distensione e arricchimento. esperienziale. I nostri lettori sono professionisti, imprenditori, rappresentanti delle istituzioni, studenti o, semplicemente, uomini e donne che amano viaggiare e scoprire luoghi, genti e culture differenti non sono fisicamente ma anche con la mente e con la fantasia attraverso gli articoli che la rivista propone.

| METE - Editoriale: Fai gueste osservazioni |



Smartphone: schiavi o padroni? Questo è il dilemma!

Benvenuto fra noi grande fratello...ma usa un po' di discrezione!

di Giancarlo Roversi

' iniziata una nuova era di cui abbiamo il privilegio (o l'angoscia? questo è il dilemma) di essere protagonisti. E di cui forse cominciamo solo ora a renderci conto di come cambiano sempre più in fretta i nostri stili di vita e lo scenario entro cui si dipana il cammino quotidiano di ciascuno di noi.

Grazie a quel nuovo simpatico amico fidato, da cui non ci staccheremo per nessuna ragione, lo smartphone, sempre più ricco di app o se preferite di applicazioni, spesso superflue, banali o fonte di inutili complicazioni, la nostra vita si trasforma senza sosta anche nelle abitudini più marginali, lasciando sulla strada tante vittime. Come già lo furono le diligenze del Far West soppiantate dall'entrata in scena delle ferrovie coast to coast, gli infaticabili pony express americani del servizio postale a cavallo legati alle memoria di Buffalo Bill, la TV in bianco e nero che, al suo esordio, teneva intere famiglie avvinte davanti al piccolo schermo per assistere alle tribune elettorali o alle gesta di "Lascia o raddoppia" dell'impareggiabile Mike Bongiorno, i dischi di vinile a 45 giri che, nelle festicciole domestiche dei teenager degli anni del boom economico, furoreggiavano con l'unica seccatura di far ripartire la canzone quando il disco finiva proprio sul... più bello.

Ma il discorso potrebbe proseguire a lungo sia frugando fra le abitudini degli ultimi decenni del '900 come pure del periodo fra gli anni 1.0 e 2.0.

Molta acqua sotto i nostri tempi è passata a una incredi-

bile velocità e nel frattempo ci accorgiamo che la nostra privacy è sempre più assediata, minacciata com'è da una miriade di intromissioni non sempre prodotte dai social che utilizziamo massicciamente ma anche proveniente da una folla di estranei coi quali non vogliamo avere nulla da spartire. Col risultato poco rassicurante che tutti veniamo a sapere tutto di tutti, ma soprattutto che anche il nostro "particulare", ossia la nostra sfera privata, possa diventare di dominio pubblico. Con buona pace del nostro diritto alla riservatezza. Ma forse è un prezzo che dobbiamo pagare perché è innegabile che i nuovi strumenti di comunicazione digitale ci permettono utilizzi, opportunità in ogni espressione della nostra vita lavorativa, di espressione, comunicazione e realizzazione di noi stessi, impensabili fino a non pochi anni fa e senza alcuna limitazione di tempo o di spazio. Insomma, la Terra sta diventando un'unica sterminata megagalattica iperconurbazione dove tutti possono interagire tra loro.

Se questa è davvero la prospettiva che ci attende tra poco dovremo prestare molta attenzione nell'uso del digital per evitare spiacevoli consequenze imbarazzanti o comunque coinvolgimenti emotivi di cui resterà da qualche parte una traccia indelebile tramandata ai posteri.

Ma lasciamo questo terreno futuribile e sconvolgente, trasferendo l'attenzione su esempi più pratici, al limite anche banali di oggi per assimilare come con l'affermazione di internet, degli smartphone e non solo, sono cambiati

gli scenari anche nel nostro orizzonte

normale. Sembrano ormai preistorici i tempi in cui a fine anno tutti andavamo a caccia di calendari e soprattutto di agende di ogni formato, da tasca e da scrivania, per noi e per familiari e amici, che le accoglievano con gioia. Tutti questi calepini si distinguevano per la loro grafica, a volte essenziale e a volte ricercata, addirittura con copertine in pelle con impressioni dorate e minimatita allegata, ma in particolare per la ricchezza di dati informativi di supporto di pronta acquisizione come le targhe automobilistiche, la popolazione delle città italiane, l'altitudine delle montagne, le distanze tra i centri più importanti, le tariffe postali, ecc. Oggi tutta questa realtà è stata completamente azzerata e nessuno, salvo pochi incalliti *laudatores temporis acti*, per Natale fa più la spola fra banche e uffici per andare a farne incetta. E questo proprio grazie agli smart dove puoi annotare tutte le informazioni utili, semmai con segnali acustici differenziati che ti ricordano gli appuntamenti in agenda. E puoi pure annotarli per iscritto o a voce, senza bisogno, come avveniva fino a non tanti anni fa, con l'ausilio dei simpatici microregistratori tascabili.

E cosa dire degli orologi da polso, i telefoni cellulari ti offrono tanti avvisi con diversi piacevoli allarmi e con una puntualità che spacca secondo grazie alla sincronizzazione in tempo reale con le reti internazionali di radiocontrollo, prima fra tutte quella tedesca di DCF77, gestita dal Physikalisch-Technische Bundesanstalt, largamente usata in Italia.

Certamente non mancano gli irriducibili tradizionalisti che non rinunciano per nessuna ragione al loro vecchio classico orologio da polso (che consuma i polsini delle camicie!). Ma soprattutto chi non può fare a meno sono coloro per i quali l'orologio di lusso di marca rappresenta un potente status symbol.

Ma che dire macchine fotografiche mandate in pensione dagli smartphone? Una gran parte, specie quelle dei fotografi della domenica, non certo quelle dei fotografi professionisti o fotoamatori per passione, è scomparsa dalla circolazione e nelle valigie da viaggio hanno lasciato libero un po' di spazio. Ormai i telefoni cellulari permettono di fare foto sempre più di buona qualità e con possibilità di effetti e inquadrature per tutte le esigenze.

Altre vittime degli smart sono i dizionarietti delle lingue straniere che si portavano in viaggio quando si andava

all'estero. Ora grazie alle app incorporate si fa in un attimo a cercare le parole anzi è possibile dialogare in una lingua straniera con una simpatica applicazione vocale. Basta posizionare il telefonino di fronte alla bocca. E grazie a un'atra app è possibile fare dialoghi a voce dal vivo visualizzando l'interlocutore

Altre vittime sacrificali sull'altare del digitale sono le piccole calcolatrici tascabili a pile così utili in passato specialmente per i cambi di valuta all'estero. Una vol-

ta tanti ne tenevano una in tasca. Oggi chi li porta più con se?. Nessuno. Molti giacciono in qualche cassetto ancora intonsi, altri sono relegati fra la roba vecchia nei solai o finiti in discarica.

Tra gli oggetti ripudiati per colpa degli smartphone, che per un certo periodo andavano di moda tra i giovani ci sono anche i minilettori portatili con auricolari MP3 e MP4 per ascoltare la musica passeggiando. Chi li vede più in giro?. Nessuno. Ma non basta, anche se non era un oggetto usuale da portare con se, ma anche le lampadine o torce tascabili, o semplicemente pile, non sono quasi più impiegate, anche perché i cellulari sono dotati di una ottima app che ti permette di disporre di illuminazione quando è necessario. Così pure in caso di lettura di qualche etichetta o scritta in caratteri minimalisti non è più necessario disporre di una lente di ingrandimento, ma basta utilizzare l'apposita applicazione negli smartphone. E che dire di tutte le mappe, piantine di città e piccole guide tascabili da portare con se quando ci si metteva in viaggio? Con l'impiego massiccio dei cellulari hanno ricevuto un colpo mortale o quasi

Tutte queste sono le vittime della più grande rivoluzione culturale e mediatica digitale al passaggio fra il secondo e terzo millennio. Le riflessioni su cui ci siamo soffermati riguardano sono solo alcuni degli aspetti più semplici e che toccano una sfera standardizzata di utenti. Perché se ci addentriamo nel discorso sulle app il discorso rischia di non avere fine.

Ma quali altre novità di omologazione massificata e uso generalizzato ci riserva il futuro digitale, quali altre sorprendenti applicazioni? Forse per il caffè espresso dovremo continuare a bere la tazzina a casa o prenderla al bar. Però chissà che non salti fuori una capsulina anche per gli smartphone in grado di farli sgorgare un po' di buon caffè espresso. Non si può mai dire...





'Aeroporto Guglielmo Marconi di Bologna, classificato come "aeroporto strategico" dell'area Centro-Nord nel Piano nazionale degli Aeroporti predisposto dal Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti, è oggi l'ottavo aeroporto italiano per numero di passeggeri, con 8,5 milioni di passeggeri nel 2018, di cui il 77% su voli internazionali (Fonte: Assaeroporti). Situato nel cuore della food valley emiliana e dei distretti industriali dell'automotive e del packaging, l'Aeroporto ha una catchment area di circa 11 milioni di abitanti e circa 47.000 aziende con una forte propensione all'export e all'internazionalizzazione e con politiche di espansione commerciale verso l'Est Europa e l'Asia.

Nel 2018 dall'Aeroporto di Bologna sono state servite 114 destinazioni: la presenza nello scalo di alcune delle maggiori compagnie di bandiera europee insieme ad alcuni dei principali vettori low cost e lo stretto legame con gli hub Internazionali fanno dello scalo di Bologna il quarto aeroporto in Italia per connettività mondiale (Fonte: ICCSAI – Fact Book 2017).







Per ciò che riguarda l'infrastruttura aeroportuale, l'Aeroporto ha tra gli obiettivi strategici dei prossimi anni un importante piano di sviluppo relativo soprattutto all'espansione del Terminal passeggeri, in particolare nell'area dei controlli di sicurezza e dei gate di imbarco. Obiettivo della società è quello di fare dell'Aeroporto di Bologna una delle più moderne e funzionali aerostazioni d'Italia, importante porta di accesso alla città ed al territorio.

INFO: www.bologna-airport.it

Resoconto Intermedio di Gestione al 31 marzo 2019.

Ricavi consolidati pari a 27,5 milioni di euro, in crescita del +22,6% rispetto al primo trimestre 2018

EBITDA consolidato a 8,3 milioni di euro, +33,7% rispetto al primo trimestre

Utile netto consolidato pari a 3,5 milioni di euro, in aumento del 52,5% rispetto a 2,3 milioni del primo trimestre 2018

INFO: www.bologna-airport.it





Aeroporto di Bologna: a giugno oltre 850 mila passeggeri superata quota di quasi 4 milioni e mezzo di passeggeri nel primo semestre del 2019 (+10,3%)



6



Un altro mese di crescita a due cifre per l'Aeroporto Marconi di Bologna: a giugno i passeggeri sono stati oltre 850 mila (864.446), con una crescita del 10,3% sullo stesso mese del 2018.

In particolare, i passeggeri su voli internazionali sono stati oltre 650 mila (esattamente: 687.246) con una crescita significativa sul 2018 (+14,1%), mentre quelli su voli nazionali sono stati oltre 170 mila (177.200), in lieve flessione (-2,3%).

In crescita anche i movimenti aerei, a quota 6.534 (+7,6%), mentre le merci trasportate per via aerea hanno registrato un decremento del 9,3% sull'anno precedente, per un totale di 3.066 tonnellate.

Le tre destinazioni "più volate" di giugno 2019 sono state: Catania, con oltre 36 mila passeggeri, Barcellona (più di 34 mila passeggeri) e Francoforte (29 mila pas-

seggeri). Tra le prime dieci destinazioni troviamo inoltre: Londra Heathrow, Parigi CDG, Roma Fiumicino, Madrid, Londra Stansted, Palermo e Amsterdam.

Nei primi sei mesi del 2019 i passeggeri complessivi del Marconi sono stati quasi quattro milioni e mezzo: 4.443.067, per una crescita annua del 10,3%. I movimenti aerei sono aumentati dell'8,8% (35.291) mentre le merci sono lievemente diminuite (19.448 tonnellate, -3,0%).





a pochi giorni dall'avvio del primo volo diretto Bologna-Philadelphia, il 7 giugno, le navette del Marconi Express, il people mover di Bologna, si tingono di bianco, rosso e blu, in omaggio alla bandiera americana, e riportano sulle fiancate lo slogan scelto dalla compagnia aerea American Airlines per pubblicizzare il nuovo collegamento: "Da BLQ agli USA".

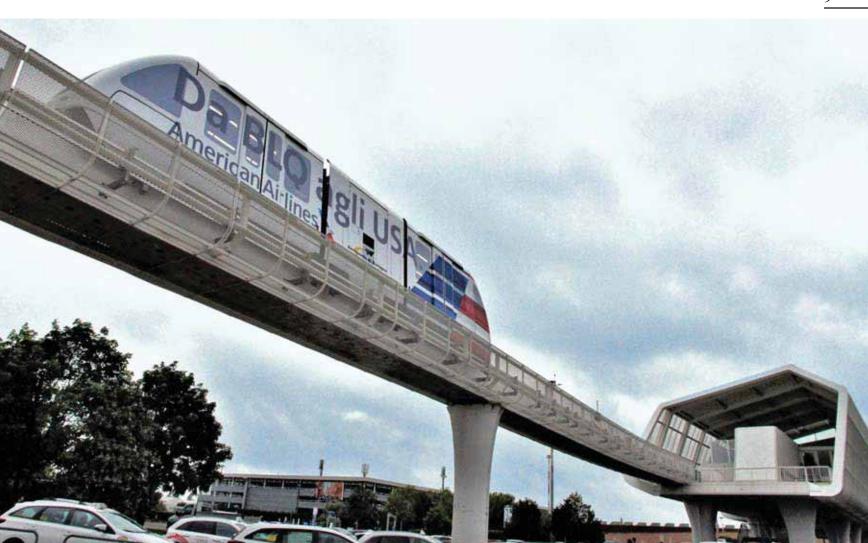
Si concretizza così l'accordo a 3 tra Aeroporto Marconi di Bologna, American Airlines e Marconi Express SpA – la società incaricata della realizzazione e gestione del servizio di trasporto su rotaia sopraelevata – per la personalizzazione delle navette che collegheranno l'aeroporto e la stazione ferroviaria Bologna Centrale in 7 minuti e mezzo e che per 6 mesi avranno la stessa "livrea" degli aeromobili della compagnia aerea americana.

Il servizio di collegamento tra il Marconi e il centro città entrerà in funzione a breve, ma le navette sono già visibili lungo tutto il percorso, in quanto impegnate nella fase di pre-esercizio definito dal Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti.

"Sono molto lieto di veder nascere due grandi novità per l'Aeroporto Marconi di Bologna: il primo volo American dall'Emilia-Romagna agli Stati Uniti d'America e il Marconi Express che verrà presto inaugurato", ha commentato Jon Bird, Director International Marketing di American Airlines. "Marconi Express consentirà ai passeggeri in partenza e in arrivo dagli Stati Uniti di spostarsi comodamente tra l'Aeroporto Marconi di Bologna e la stazione ferroviaria di Bologna Centrale in pochi minuti, trasmettendo da subito lo stile e il comfort American Airlines".

La nuova infrastruttura del Marconi Express si caratterizza per innovazione, efficienza e sostenibilità. Alimentato elettricamente, a guida automatizzata senza conducente, questo people mover consente di trasferire in piena sicurezza i passeggeri in transito tra aeroporto e stazione, nodo principale dell'alta velocità italiana a due passi dal cuore di Bologna. Il viaggio di 5 km si compie in appena 7 minuti. Il servizio sarà operativo 365 giorni l'anno.





United States of Bologna, 200 anni di amicizia a stelle e strisce

ella Cappella Farnese, a Palazzo d'Accursio, si è svolto l'incontro "United States of Bologna, 200 anni di amicizia a stelle e strisce", organizzato su iniziativa del Consolato Generale degli USA a Firenze (al quale fa riferimento anche Bologna) e del Comune di Bologna, per parlare delle numerose e storiche relazioni tra Bologna e gli Stati Uniti. Saranno messe in risalto soprattutto le relazioni personali, umane e professionali, nate tra cittadini bolognesi e gli Stati Uniti e tra cittadini americani e la città di Bologna. Dunque non solo relazioni istituzionali o diplomatiche ma anche personali. Per questo cinque ospiti, provenienti da diversi contesti, hanno

raccontato la propria esperienza al pubblico. Agli interventi si sono alternate alcune video-interviste a cittadini bolognesi che hanno avuto esperienze negli Stati Uniti e a cittadini americani che vivono a Bologna.

In Sala Farnese erano esposte, grazie alla Fondazione Gramsci, alcune lettere scritte dal Sindaco Giuseppe Dozza alla moglie, durante il suo soggiorno a Washington nel 1961, quando rappresentò il Comune di Bologna al Congresso mondiale dei poteri locali, presieduto da Eisenhower. In quel periodo storico, un sindaco comunista nella capitale del Paese simbolo del capitalismo era un fatto piuttosto singolare. Infine, due video realizzati dall'Università di Bologna hanno presentato











le storie di Cesare Barbieri e Giovanni Capellini. Il primo, emigrato negli USA in giovane età, fece fortuna grazie a importanti invenzioni e decise di aiutare con sostanziose donazioni l'Università di Bologna nel periodo di ricostruzione dopo la Seconda Guerra Mondiale. Il secondo, geologo e titolare della prima cattedra di Geologia creata in Italia proprio presso l'ateneo bolognese, viaggiò negli Stati Uniti nel 1863 e riportò a casa interessanti reperti. Grazie a lui è nato il Museo geologico paleontologico dell'Università di Bologna.





METE - Bologna continua a scalare la classifica delle destinazioni MICEÈ I



stato reso noto il ranking ICCA (International Congress and Convention Association) relativo alle destinazioni congressuali top nel mondo per quanto riguarda i congressi associativi internazionali che si sono svolti nel 2018. Bologna ha ottenuto ottimi risultati: per il secondo anno di fila compare, infatti, fra le prime 100 destinazioni al mondo, con un totale di 33 eventi internazionali ospitati, classificandosi all'84° posto – al pari di Istanbul e davanti a città come Francoforte, Manchester, Venezia, Valencia e Siviglia – e guadagnando così sette posizioni rispetto all'anno 2017.

La Destinazione entra nella Top 50 in Europa, ottenen-

do il 46° posto (53° nel 2017) e sale di posizioni nella Top 5 in Italia, superando Torino e piazzandosi al 4° posto (5° nel 2017).

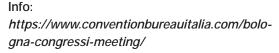
Questi sono risultati di grande rilievo: il rapporto ICCA, infatti, confronta le prestazioni delle destinazioni in tutto il mondo, ponendo grande attenzione sia ai risultati raggiunti a livello nazionale che ai dati relativi alle singole città.

Il favorevole posizionamento ottenuto dal capoluogo emiliano è ulteriormente evidenziato se collocato nel contesto di sviluppo generale della destinazione e se confrontato con la condizione che ha preceduto la creazione del Bologna Convention Bureau, avvenuta nel





2016 - nel 2015, infatti, la città era ben lontana dalla Top 100 mondiale, posizionandosi al 126° posto. Dalla sua fondazione, BCB ha segnato una svolta nelle performance della destinazione, permettendo a Bologna di progredire molto nel settore della meeting industry internazionale e attraendo numerosi organizzatori di congressi ed eventi internazionali, così da ampliare ulteriormente la conoscenza di Bologna e delle sue accresciute potenzialità. Ad esempio, la grande varietà e versatilità delle sedi per eventi, sia in centro storico che nell'intera area metropolitana, la sinergica collaborazione tra operatori territoriali, istituzioni cittadine e Università e la sua privilegiata posizione geografica, ne fanno una destinazione di grande interesse internazionale. Bologna è infatti crocevia naturale per l'Italia e per il mondo; vantaggio logistico che è seguito da un continuo potenziamento delle linee ferroviaria ed autostradale e dall'attivazione di sempre nuove tratte aeree intercontinentali, come dimostra il nuovo volo di American Airlines Bologna-Philadelphia, inaugurata a giugno 2019.











unto di riferimento per la formazione di tutto il personale dell'aeroporto, il Training Center occupa una superficie complessiva di 430 metri quadrati, con 4 sale corsi per un totale di 72 posti, 21 postazioni pc ed altre attrezzature multimediali, sala riunioni e uffici dei formatori, è stata realizzata da AdB per concentrare in un'unica sede tutti gli eventi formativi dell'aeroporto: non solo quelli dedicati al personale di AdB, ma anche di handlers, retailers, Enti di Stato, Compagnie aeree.

Obiettivo del nuovo Training Center è quello di divenire il punto di riferimento per la formazione di tutta la Comunità aeroportuale.

La formazione continua è infatti uno dei punti di









forza della gestione del personale aeroportuale, sia in funzione dell'inserimento in azienda di nuovi lavoratori sia per l'aggiornamento di chi è già in azienda, con particolare attenzione ai temi della Security, della Safety, dell'assistenza ai passeggeri a ridotta mobilità e allo sviluppo di competenze manageriali ai diversi livelli.

Nel 2018 le ore di formazione erogate in aeroporto ai soli dipendenti di AdB sono state circa 15 mila, con oltre 4.500 partecipanti complessivi.



naugurato ufficialmente oggi in aeroporto "La Barbiera", il primo salone di bellezza in un aeroporto italiano che nasce con la vocazione della cura della barba, ma offre servizi di *hairstyle* anche per il

pubblico femminile. Il nuovo punto vendita dell'azienda italiana, nata a Sasso Marconi, nel bolognese, e diventata punto di riferimento per aver saputo coniugare i tradizionali servizi di cura del look di barba e *hairstyle* ad un



concept moderno pensato per lo stile dei clienti a 360 gradi, è stato presentato da Simona Fabbri, AD e fondatrice del Gruppo "La Barbiera" e da Stefano Gardini, Direttore Business Non Aviation di Aeroporto di Bologna.

"Con l'apertura in aeroporto del nuovo punto vendita – ha dichiarato Simona Fabbri – ampliamo i servizi offerti ai clienti per raggiungere un pubblico internazionale come quello dei viaggiatori e soddisfare le esigenze di una comunità vasta come quella aeroportuale. Il nostro focus rimane la cura del look da uomo, il businessman classico o il ragazzo attento alle ultime tendenze della moda per barba e capelli, e per la prima volta inseriamo la cura del look da donna con servizi veloci o tradizionali per essere sempre impeccabili alla partenza o al ritorno da un viaggio".

"La partnership attivata con "La Barbiera" – ha dichiarato Stefano Gardini – è un'ulteriore conferma del ruolo svolto dal Marconi, di 'vetrina' delle eccellenze del nostro territorio, in questo caso a partire dal look. La cura dei dettagli, il servizio offerto ai passeggeri e alla comunità aeroportuale ben rappresentano la vocazione dell'aeroporto a diventare sempre più una città nella città e a soddisfare le diverse esigenze di tutti i pubblici, garantendo elevati standard di qualità".

Il nome del brand "La Barbiera" è stato scelto dai clienti per Simona Fabbri all'inizio della sua avventura professionale, 15 anni fa. Su quel nome l'imprenditrice bolognese ha costruito un business quasi tutto al femminile, con 14 donne e solo due uomini nel suo team.

Il punto vendita dell'Aeroporto di Bologna è aperto tutti i giorni, anche il lunedì e la domenica, dalle 8.00 alle 20.00. Situato agli Arrivi dell'Aeroporto, nell'area aperta a tutti al piano terra, il salone "La Barbiera" offre tre ore di parcheggio gratuito ai propri clienti.

Il nuovo punto vendita è oggi il quarto del Gruppo, dopo l'apertura della bottega di Sasso Marconi nel 2004, di via Farini a Bologna e di Ponte nelle Alpi (in provincia di Belluno). Il salone del Marconi si differenzia dagli altri per il maggior numero di servizi offerti, adatti a un pubblico internazionale e vasto come quello aeroportuale: per gli uomini barba tradizionale, *Italian shaver*, panno caldo, schiumata all'italiana, rasatura completa barba, barba rifilata, rifilatura con sagomatura a forbici o con macchinetta. Per le donne si punta invece al taglio e alla messa in piega veloce, ma anche a servizi di schiaritura, colpi di luce e colore.

Non solo barba e capelli ma anche accessori: il *made in Italy* è un must delle botteghe a firma "La Barbiera". A farla da padrone tra gli scaffali sono i prodotti *Furla* con pelletteria uomo esclusivamente *made in Italy* e abbigliamento *Berna*. Dedicati a barba, capelli e corpo sono invece i prodotti *Davines*, azienda di prodotti naturali ed ecosostenibili leader in Italia per la cura del corpo.

La cura nei dettagli per Simona Fabbri non è solo la ricerca sui prodotti perché il gusto italiano si esprime anche nell'arredo: dalle poltrone ai lavabi, dagli specchi agli scaffali.



isa for Venezia" è un programma triennale con il quale *Visa International Service Association*, leader mondiale del mercato delle carte di credito e debito si impegna a contribuire alla salvaguardia e al restauro del patrimonio artistico e storico della città. L'iniziativa lanciata assieme al Comune di Venezia mira a incentivare l'uso dei pagamenti digitali tra cittadini, commercianti e turisti che possono aderire al programma pagando con carta Visa, facendo una donazione presso alcuni chioschi allestiti nella città lagunare oppure online. Il programma promuove l'iniziativa dell'Amministrazione

'#EnjoyRespectVenezia' che sostiene un turismo responsabile.

A partire da oggi e per tutta la durata della campagna, ogni volta che un cittadino o un visitatore utilizzerà una carta Visa per pagare in tutto il Comune di Venezia, Visa si impegna a donare le revenue generate dall'incremento degli acquisti con carta Visa ad un fondo per la salvaguardia e il restauro del patrimonio artistico e storico della città, o a sostegno di inziative della comunità. 'Visa For Venezia' (V4V) è un programma unico al quale chiunque può contribuire con un gesto semplice, veloce e sicuro: pagare o essere pagato con una carta Visa.



"I canali romantici di Venezia e le calli pittoresche ne fanno una destinazione da sogno per molti viaggiatori, ma con milioni di visitatori ogni anno, il fascino unico della città va preservato. Come leader mondiale nel settore dei pagamenti digitali, siamo entusiasti di avere l'opportunità di fare la differenza nel supportare la città e le persone che vi abitano", afferma Antony Cahill, Managing Director European Region. "Questa partnership con Visa è una esempio concreto di sussidiarietà. La scelta è avvenuta attraverso un bando ad evidenza pubblica e tutte le risorse saranno gestite in modo trasparente e partecipato - commenta il Sindaco di Venezia Brugnaro - Questa iniziativa

contribuirà ad ampliare la campagna "#EnjoyRespect Venezia" lanciata dal Comune di Venezia nel 2017, promuovendola a livello internazionale. Il messaggio è chiaro: rappresenta la nostra disponibilità all'accoglienza a tutti coloro che, di qualsiasi credo o cultura, vogliono scoprire Venezia, di acqua e di terra, Mestre, Marghera e le tante altre realtà del nostro territorio impegnandosi però ad integrarsi con quanti già le abitano, rispettandone le regole e le abitudini."

Al fianco degli esercenti locali

Visa sta collaborando con gli esercenti locali per aumentare ulteriormente l'accettazione dei pagamenti digitali e contribuire all'espansione del programma 'Visa For Venezia'. Gli esercenti contribuiranno attivamente a 'Visa For Venezia' accogliendo i pagamenti con carta Visa.

"Visa ha l'opportunità e la responsabilità di utilizzare la propria tecnologia per favorire la crescita economica italiana, consentendo ai commercianti di aumentare le loro opportunità di business. Abbiamo lavorato per molti mesi insieme al Comune di Venezia per fare in modo che ciò accadesse. 'Visa For Venezia' è una delle tante iniziative che ci impegniamo a lanciare per contribuire allo sviluppo dell'economia italiana", continua Béatrice Larregle, Visa Regional Managing Director Southern Europe

Tutti possono diventare un Visa For Venezia Champion

Gli amanti di Venezia, che siano veneziani, italiani o provengano da ogni altra parte del mondo, possono contribuire al programma. È facile, veloce e sicuro. Che sia un pranzo al ristorante, un piccolo souvenir, un biglietto del museo o un giro in gondola lungo i canali storici, ogni pagamento effettuato con una carta Visa a Venezia contribuirà a preservare la città per il futuro.

Inoltre, alcuni chioschi per le donazioni saranno allestiti in giro per la città, inizialmente, presso i Musei Civici e il Teatro La Fenice. Per chi desideri fare la differenza pur non trovandosi in città, presto le donazioni saranno accettate anche online: http://www.visaitalia.com/Venezia

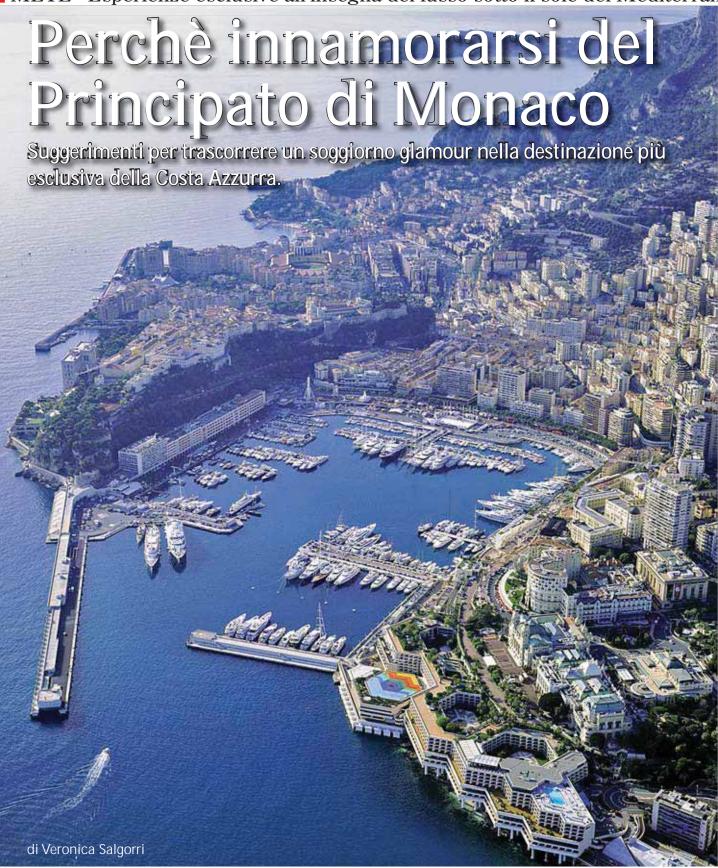
Enjoy Respect Venezia

Il ruolo di Visa come brand è creare valore nella comunità in cui opera. Ecco perché questa iniziativa contribuirà ad ampliare la campagna 'Enjoy Respect Venezia' lanciata dal Comune di Venezia nel 2017. Il programma sarà comunicato attraverso il digital marketing ai turisti che stanno pianificando un viaggio in città mentre si trovano ancora nel loro Paese. Il programma sarà inoltre comunicato attraverso le porte d'accesso a Venezia: l'aeroporto, la stazione ferroviaria, le vie d'acqua e in città.

Info:

http://www.visaitalia.com/Venezia

METE - Esperienze esclusive all'insegna del lusso sotto il sole del Mediterraneo



on la sua allure regale, il principato di Monaco non smette di affascinare i visitatori grazie all'atmosfera in, gli edifici eleganti e le ripide scogliere a picco sul mare. Nella meravigliosa cornice del Mediterraneo, sono molte

le attività da segnare in agenda per vivere appieno la città-stato monegasca. Con la sua atmosfera regale, il Principato di Monaco offre esperienze esclusive nei luoghi più iconici, all'insegna del lusso sotto il sole del Mediterraneo.

Terrazza panoramica Fairmont Roserie Princesse Grace



1. Colazione all'italiana da Cova

Lo stile e le tradizioni della rinomata pasticceria meneghina sbarcano nel tempio del lusso, esattamente in Boulevards des Moulins nel cuore di Monte Carlo. L'elegante bancone e le vetrine riprendono fedelmente lo stile dei Café milanesi e grazie al suo ampio dehor è possibile gustarsi una colazione all'italiana sotto il sole della Costa Azzurra, in un'atmosfera raffinata e ricca di charme.

2. Esplosione di colori al Roseto Princesse Grace

Per ripercorrere le tracce della Principessa più famosa del mondo, icona senza tempo di fascino e stile, tra i must di un itinerario perfetto nel Principato, non può mancare la visita al Roseto Princesse Grace: un luogo magico e suggestivo, creato da S.A.S. il Principe Ranieri III in memoria della Principessa. Nel cuore dei lussureggianti giardini di

Fontvieille, il Roseto è perfetto per piacevoli e romantiche passeggiate soprattutto a maggio, mese in cui le rose tornano a fiorire ed è possibile perdersi tra i profumi di 4.000 roseti con oltre 150 varietà provenienti da tutto il mondo.

3. Delizie del gusto al Marche' De La Condamine

Ai piedi della salita che porta al quartiere di Monaco Ville, sperone di roccia a strapiombo sul mare, sorge Place du Marché nel vivace quartiere de La Condamine. Il mercato de La Condamine è un luogo storico e dinamico punto di incontro per monegaschi doc, ma anche per produttori locali, fioristi e fruttivendoli. All'interno della sua hall, è possibile provare le eccellenze gastronomiche della città-stato come i tipici Barbajuan, ravioli fritti ripieni di formaggio e spinaci e la Pissaladière deliziosa focaccia rustica con cipolle, acciughe e olive.

Marche Condamine



4. Cambio della guardia al Palais Princier

A Monaco, come a Londra, la monarchia non smette di attrarre visitatori e curiosi, desiderosi di vedere dal vivo le tradizioni regali che sono sopravvissute attraverso il tempo. Ogni giorno alle 11.55 precise sulla Piazza del Palais Princier, nell'iconico quartiere di Monaco Ville, si svolge il cambio della Guardia dei Carabinieri del Principe: un rituale che ha come scopo quello di offrire fedeltà e dedizione a Sua Altezza Serenissima il Principe Sovrano e alla famiglia principesca. Il Palais Princier è uno scrigno di tesori che racchiude opere d'arte inestimabili con la sua galleria italiana e i suoi affreschi del XVI secolo.

5. Pranzo gourmet da Ômer

All'interno della lussuosa cornice dell'Hotel de Paris, nella prestigiosa Place du Casinò, il nuovo ristorante Ômer sa deliziare i palati più esigenti con i suoi piatti colorati e vivaci, ispirati a tutte le cucine della tradizione mediterranea: dalla Grecia alla Turchia, dal Libano all'Italia. Perfetto per la colazione o per un pranzo gourmet, Ômer offre l'opportunità di viaggiare tra i profumi e i sapori delle cucine mediterranee, esplorando una grande tradizione fatta di generosità e condivisione, sotto il cappello del grande chef e imprenditore Alain Ducasse.

6. Degustazione di ostriche a Les Perles de Monte-Carlo

Un clima soleggiato e la brezza del mare sono la situazione ideale per lasciarsi andare a uno spuntino fresco e afrodisiaco: presso Les Perles di Monte-Carlo sul porto di Fontvieille è possibile concedersi una degustazione di ostriche ai piedi del Palazzo dei Principi Grimaldi. In questa romantica ambientazione, una diga scavata nella roccia, si potranno scoprire invitanti frutti di mare e tutti i prodotti della tradizione ostricola in compagnia di un ottimo bicchiere di vino biologico.



Palais Princier

Ristorante Les Perles



Metropole shopping center



sbm hp omer dish





Nikki Beach



Thermes Marins Monte-Carlo - piscina esterna

Ristorante Les perles

7. Shopping a cinque stelle al Métropole

Capitale del gran lusso, il Principato di Monaco offre i migliori brand d'alta moda, profumeria e gioielleria a pochi passi dalla centralissima Place du Casinò. Gioiello di charme e raffinatezza, il Métropole Shopping Center è un luogo esclusivo in cui è possibile passeggiare tra gli oltre 80 negozi e boutique di brand famosi in tutto il mondo, in un ambiente chic ed elegante, illuminato da lampadari di cristallo e arredato da marmi di rara bellezza.

8. Tramonto al Nikki Beach

Ristorante e rinomato beach club, il Nikki Beach è situato presso il Fairmont Monte-Carlo. Con il suo rooftop panoramico sul mar Mediterraneo, qui è possibile concedersi un soggiorno in totale relax, sorseggiare un cocktail rinfrescante a bordo piscina mentre il sole cala all'orizzonte, e godersi una serata mondana tra trendsetter e celebrities. Al Nikki beach si può deliziare il palato grazie a piatti gourmet ispirati alle cucine di tutto il mondo: dal sushi, ad antipasti di pesce passando per prelibati secondi di carne. Inoltre, per gli amanti dello sport, il rooftop del Fairmont Monte-Carlo regala una posizione privilegiata per assistere al Gran Prix di Formula 1 grazie all'affaccio sulla celebre "curva Fairmont".

9. Coccole e benessere alle Thermes Marins

Le Themes Marins sono il regno del benessere monegasco, un soggiorno nel Principato non può concludersi senza provare i suoi servizi esclusivi: idroterapia, massaggi manuali rilassanti e trattamenti tecnologici all'avanguardia. Presso les Thermes Marins è possibile rigenerare mente e corpo, concedendosi un bagno rilassante nella piscina panoramica con acqua di mare. Il percorso wellness coinvolge anche il gusto grazie al ristorante Hirondelle, in cui è possibile assaggiare prodotti freschi di stagione nel segno di un'alimentazione sana ed equilibrata.





Per concludere la giornata in riva al mare, ammirando il magnifico tramonto monegasco, perché non sorseggiare un'ottima birra biologica prodotta all'interno della Prassorio de Manago? Situata

10. Aperitivo alla Brasserie con la birra monegasca

non sorseggiare un'ottima birra biologica prodotta all'interno della Brasserie de Monaco? Situata a Port Hercule, baia naturale ai piedi della rocca ancestrale, la Brasserie de Monaco è ispirata ai segreti dell'Antica Brasserie Monegasca. Qui si può assaggiare la Pils Bionda, prodotta dal Maître-Brasseur François Pichon, e deliziare il palato con il suo gusto autentico, elaborato con cura e dedizione grazie a malti biologici selezionati.

11. Un tuffo nel Museo Oceanografico

Situato presso i giardini Saint Martin, il museo

Oceanografico è uno dei luoghi simboli del Principato, edificato sotto l'egida di S.A.S Principe Alberto I. In questo Tempio del Mare è possibile osservare oltre sei mila specie di rara bellezza. Tra le attrazioni più importanti, l'eccezionale microcosmo che popola la barriera corallina dagli squali ai piranha, dai pesci pagliaccio ai coralli vivi. Tutte da esplorare sono anche le vasche dedicate alla fauna del Mediterraneo in cui ammirare le murene e i movimenti sinuosi delle meduse.

Info:

www.visitmonaco.com

Thermes Marins Monte-Carlo - piscina interna

Port Hercule





Grand bac m dagninomus e oc anographique





METE - Il fascino del Vicino Oriente a poche ore dall'Italia



long-weekend sono l'occasione perfetta per scoprire posti inaspettati, ma in realtà facilmente raggiungibili! E' il caso dello spettacolare Qatar: un mondo dai sapori lontani, ma a sole 6 ore circa dai principali aeroporti dell'Italia. Esotica e contemporanea, Doha, la capitale del Qatar, è un paradiso del lusso e dello shopping; nata al confine del deserto su un'incantevole baia a forma di mezzaluna, è una delle città in più rapida crescita al mondo. La commistione fra tradizione e modernità è perfetta: dal caratteristico souq, che affaccia da un lato della baia, si può ammirare il futuristico skyline sulla sponda opposta: grattacieli dalle forme sinuose e originali, la notte sono il-

luminati con le luci più vivaci e contribuiscono a rappresentare lo spirito elegante ma giovane della capitale del Qatar.

Da non perdere: la **Corniche**, il lungomare di cinque miglia punteggiato da bar, giardinetti ed aiuole; il **Souq Waqif**, il più antico dei mercati tradizionali qatarioti dove trovare le caratteristiche spezie orientali, tessuti dai mille colori, dolci dai sapori esotici, gioielli e souvenir per tutti i gusti fra le caratteristiche stradine coperte. Il tutto in completa tranquillità, nel centro di uno dei paesi più sicuri al mondo. Le meraviglie del Qatar non si fermano alla sua sontuosa capitale, il paese offre tutto il necessario per vivere svariate esperienze di outdoor, grazie al

Immagini fornite da; photho visit qatar







clima estivo in piena primavera. Ecco alcuni spunti per un weekend lungo primaverile in Qatar:

Safari nel deserto

Il deserto, vero protagonista della penisola arabica, dalle forme sinuose a apparentemente immutabili, dona in Qatar paesaggi che variano in poche distanze: dalle distese di pietra alle dune che cambiano colore passando dalle sfumature di bianco all'oro attraverso variazioni di crema, per virare al nero attraverso l'arancio. Le distese di sabbia arrivano ad abbracciare il mare cristallino e accogliente del Golfo Persico. Un viaggio verso l'Inland Sea, una grande insenatura del mare nell'interno della terraferma, è



Immagin fornite da; Iwan Baan





Immagini fornite da; photho visit qatar

senza dubbio un must per chi vuole scoprire l'aspetto più autentico del Qatar e la sua natura incontaminata ma accogliente. Dal divertente e avventuroso dune bashing con le più moderne 4x4 si può passare ad attività più rilassanti come una giornata di mare in uno dei campi nel deserto montati sulla riva del Golfo con tutti i comfort: bar e ristorante compresi. In alcuni c'è anche la possibilità di vivere un'esperienza da "Mille e una notte" dormendo nel deserto.

Mare

Con 563 km di costa, il Qatar è la meta ideale per gli amanti della vista da spiaggia, con aree attrezzate con tutti i comfort. Distese di sabbia bianca e eleganti baldacchini con lettini e sdraio sono disponibili negli hotel di lusso e nei resort fronte mare. Per il divertimento di giovani e piccini, è inoltre possibile, a seconda della struttura, passeggiare a cavallo in riva al mare.

Sport acquatici

La vita in Qatar non è solo relax: il clima in Primavera è perfetto per tutte le attività sportive, soprattutto quelle acquatiche: vela, kitesurf, jet-ski, kayak, diving.





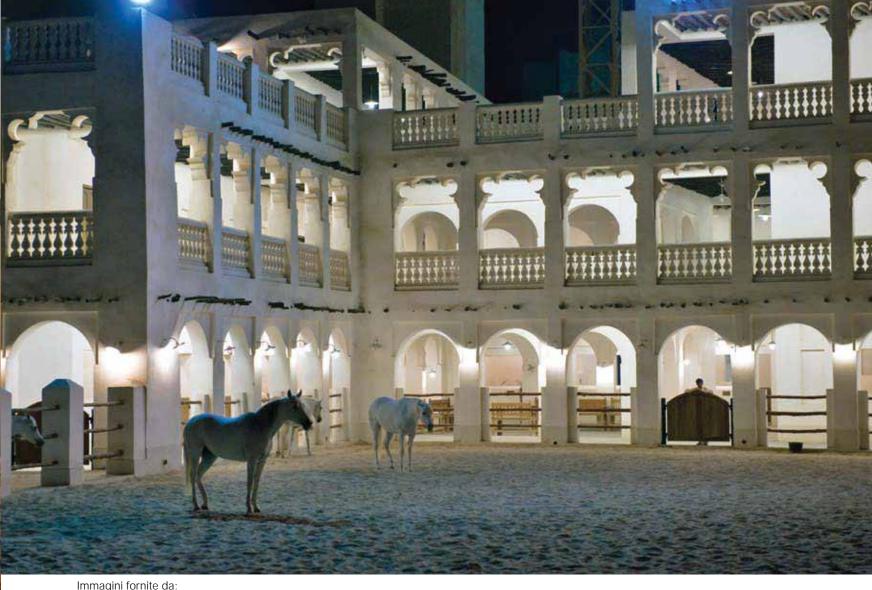
Shopping

Qatar è anche sinonimo di lusso: non solo souq ma grandi mall, dallo stile che ricorda la grandeur francese ma basata sullo stile italiano, offrono l'opportunità di acquistare griffe e brand fra i più esclusivi al mondo, potendo contare sul Duty Free. Un luogo particolare da non perdere è il Villaggio: costruito a immagine di Venezia (con tanto di Canal Grande, gondole comprese): dotato di bar e ristoranti, i fashion addicted potranno ben confermare di aver trovato il "Paradiso in Terra".

I centri culturali

Qatar significa anche senz'altro "cultura": da quella moderna a quella contemporanea, Doha offre un'esperienza di conoscenza che spazia dall'approfondimento dell'aerte araba all'esposizione dei più importanti artisti contemporanei. La città stessa, con i suoi edifici è un museo a cielo aperto di architettura contemporanea con opere di Jean Nouvel, Zaha Hadid e Ming Pei. Da non perdere è la collezione permanente del Museum of Islamic Art. Per tutta a famiglia il Katara Cultural Village con gallerie fotografiche e gallerie d'arte contempora-





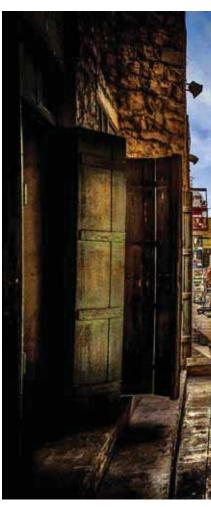
Immagini fornite da; photho visit qatar

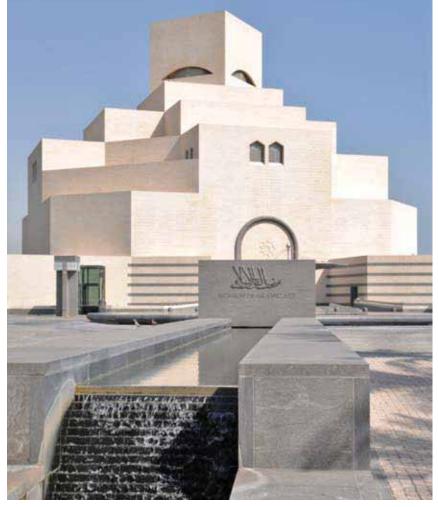




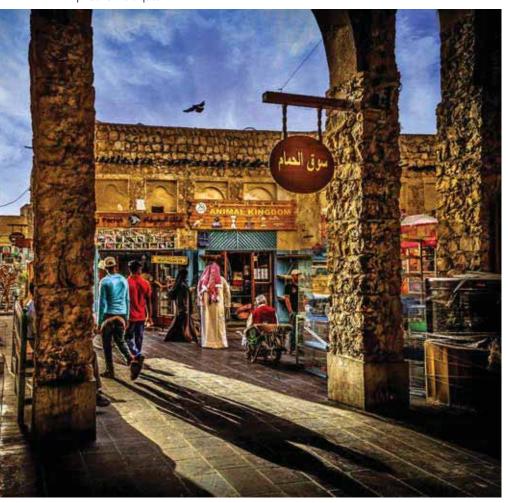








Immagini fornite da; photho visit qatar





nea per gli adulti e laboratori creativi per i bambini, spettacoli in arene al'aperto, piccoli musei, tutti gratuiti e affiancati da un'ampia offerta di ristoranti e bar sulla Corniche: un modo comodo di vivere le serate, e non solo, di Doha per tutta la famiglia.

Qatar Tourism Authority (QTA)

Qatar Tourism Authority è l'Ente del Governo del Qatar deputato a pianificare, regolamentare e promuovere il turismo nel paese. QTA opera in collaborazione con gli stakeholder di settore per assicurare uno sviluppo sostenibile del turismo nel paese, contribuendo a costruire un futuro per il Qatar e portando il paese a diventare una destinazione turistica di riferimento. Presieduto da Sua Eccellenza Bin Issa Mohammed Al Mohannadi, QTA lavora per mostrare al mondo tutto ciò che il Qatar ha da offrire, mirando a rafforzare la posizione del paese come destinazione turistica premium ideale per coloro che cercano esperienze autentiche, agevolazioni nell'organizzazione di viaggi business e esperienze ricreative per la famiglia.

Info: www.visitqatar.gov.qa



Hotel Alpen Tesitin Hotel

Almhof Call

uale modo di godere al meglio degli incantevoli boschi dell'Alto Adige che immergersi nella natura incontaminata? Il bagno nel bosco è proprio questo, lasciarsi catturare dalla bellezza della foresta e viverla consapevolmente. Nei Belvita Leading Wellnesshotels Südtirol programmi speciali offrono questa e altre iniziative di meditazione nella natura che donano benefici per il sistema nervoso, immunitario e ormonale.

di Gloria Crosi Veran

La "medicina" per lo stress può essere molto più naturale di quanto si potrebbe pensare. Per ritrovare un po' di pace e rilassare corpo, mente e anima il gruppo Belvita Leading Wellnesshotels Südtirol propone attività a contatto con la natura e in particolare la pratica del bagno nel bosco. Esperienze che gli ospiti possono provare, in tutte le stagioni, accompagnati da esperti qualificati negli hotel altoatesini Alpiana Resort, Alpin & Relax Hotel Das Gerstl, Bergidyll Hotel Tratterhof, Naturhotel Lüsnerhof, Cyprianerhof Dolomit Resort.

Nata in Giappone all'inizio degli anni '80, l'esercizio





Hotel Das Gerstl

della balneazione nel bosco è diventata una vera e propria terapia per alleviare ansia e tensione, grazie agli studi che ne hanno rilevato scientificamente i benefici per il benessere mentale e fisico a livello immunitario e ormonale. La pratica è molto semplice, consiste infatti in una tranquilla e lenta passeggiata nel bosco con lo scopo di vivere consapevolmente la natura, rapportandosi con gli elementi naturali che si

Hotel Chalet Mirabell







Hotel Cyprianerhof

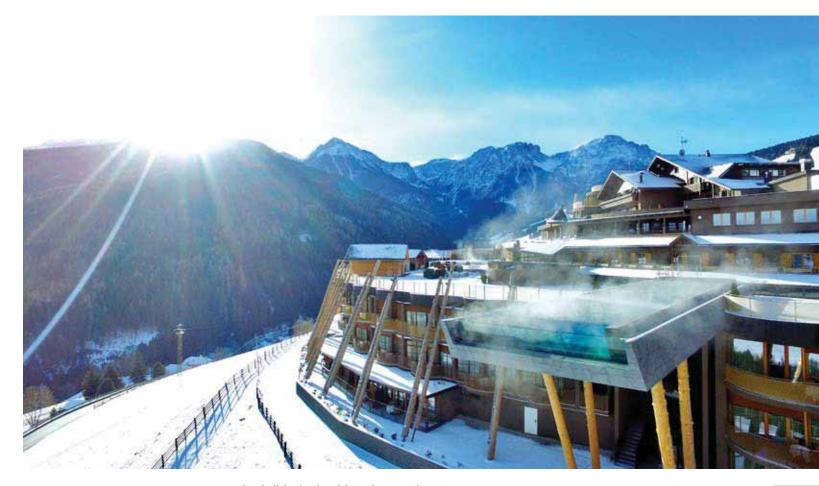
trovano sul proprio cammino. Prestando attenzione ai piccoli dettagli, è possibile ascoltare il bosco con tutti i sensi: respirare l'aria pulita, toccare e abbracciare un albero, tenere in mano una pietra, sfiorare il soffice muschio anche camminando a piedi nudi. Possono sembrare azioni banali ma racchiudono un forte potere curativo che permette di ricongiungersi con la Madre Terra e di riconnettersi alla propria parte più naturale e istintuale, spesso repressa a causa dello stile di vita moderno. Un bagno nel mondo

verde della foresta alpina è in grado di regalare vitalità ed energia benefica grazie al contatto con le sostanze organiche prodotte dagli alberi, primo fra tutti il nuovo ossigeno.

Altre attività che coinvolgono la natura sono gli appuntamenti di stretching, yoga, Qi Gong e meditazione proposti dagli hotel, che nella bella stagione si tengono all'aperto. Gli ospiti che partecipano a queste esperienze comprese nel soggiorno negli hotel del gruppo Belvita Leading Wellnesshotels Südtirol

Hotel Fanes





Hotel Hubertus

possono avvalersi di lezioni guidate da esperti qualificati, formati da maestri internazionali di queste pratiche. I giardini, le terrazze e le piscine all'aperto rispecchiano l'altissima qualità degli ambienti interni degli hotel, rendendo l'attività all'aperto un'esperienza ancora più esclusiva, con panorama unico sulle montagne circostanti

Gli hotel citati fanno parte del gruppo Belvita Leading Wellnesshotels Südtirol, www.belvita.it/hotel-benessere.

Hotel Monika



Andar per vulcani in Centro America

Sciare sulla sabbia vulcanica in Nicaragua, vedere l'Oceano Pacifico dall'alto del vulcano Santa Ana in El Salvador, scoprire la leggenda del Rincón de la Vieja in Costa Rica, ammirare il sorgere del sole dall'alto del vulcano Barú a Panama e raggiungere i 4.000 metri del Vulcano Acatenango in Guatemala.



a cintura di fuoco o "belt of fire", è in geologia una vasta zona che circonda l'Oceano Pacifico - la sua forma ricorda quella di un ferro di cavallo - dove sono concentrati il 75% del vulcani di tutto il mondo. Così chiamata proprio per via dell'attività eruttiva dei vulcani, si estende dalla Nuova Zelanda fino al Sud America, toccando naturalmente i paesi centroamericani di Panama, Costa Rica, Nicaragua, El Salvador, Honduras e Guatemala.

Nei tempi antichi, a causa delle eruzioni, che spesso si manifestavano in modo violento, i vulcani sono sempre stati oggetto di timore e ammirazione e associati a una componente magica o di mistero dai popoli che vivevano nelle immediate vicinanze: si pensava che il cratere fosse la porta di ingresso nel mondo dei morti (per non andare troppo lontano, si riteneva che il Tartaro, il regno dei morti greco, fosse sotto il nostro Etna) oppure il vulcano era considerato un luogo grazie al quale i comuni mortali comunicavano con gli dei.

Oggi la vulcanologia studia i processi e i fenomeni causa-

ti dai vulcani, raccogliendo informazioni e monitorando costantemente la situazione, dal punto di vista scientifico e interdisciplinare. Al di là di mito, leggenda e scienza, la maestosità dei vulcani e il loro potere di far sentire chi si trova al loro cospetto, piccolo e rispettoso è fuori discussione: la sensazione di stupore per la loro primordiale bellezza e potenza è ciò che comunemente si prova di fronte a un vulcano.

Ciò che non manca in Centroamerica sono proprio i vulcani: qui è possibile effettuare diversi itinerari per scoprire i più noti e visitabili, attraverso paesaggi di incredibile bellezza, ascoltando miti e leggende e rilassandosi nelle acque termali tipiche del fenomeno vulcanico. Ogni vulcano vanta una propria storia che lo rende speciale. Eccone alcuni tra i più famosi del Centroamerica.

Fare sandbording in Nicaragua sulla sabbia del Cerro Negro

Con solo 160 anni, Cerro Negro è il vulcano più giovane del Centroamerica e uno dei più attivi della regione. Non



molto alto, solo 728 metri sul livello del mare, è caratterizzato da aride guglie di cenere vulcanica - da qui il suo colore nero - che lo hanno reso un posto ideale per i turisti più avventurosi.

Negli ultimi anni, Cerro Negro è diventato famoso in tutto il mondo perché qui si può praticare il sandboarding, l'attività di scendere con una tavoletta sulla sabbia che in questo caso si pratica sulla sabbia vulcanica. In questo caso, meglio chiamarlo vulcano boarding!

Ammirare l'Oceano Pacifico dall'alto del vulcano Santa Ana a El Salvador

Il vulcano Santa Ana, conosciuto come Ilamatepec o Lamapetec, che in un antico dialetto indigeno significa "monte padre". È il vulcano più alto in El Salvador, che con oltre 2000 metri sul livello del mare, offre un panorama davvero impressionante. Da un lato, si può vedere l'Oceano Pacifico, dall'altro, il lago Coatepeque, le cui acque, per una ragione ancora sconosciuta, cambiano di mese in mese, passando dal verde al turchese.

Il Rincón de la Vieja in Costa Rica

Il vulcano Rincón de la Vieja si trova nella provincia di Guanacaste. Secondo la leggenda, in tempi antici, nelle vicinanze del vulcano, viveva una tribù indigena guidata dal capo tribù, il Cacique Curubandé. La principessa Curubanda, figlia del Cacique, si innamorò del capo della tribù nemica, Mixcoac. Suo padre, quando scoprì la relazione, andò su tutte le furie, catturò Mixcoac e lo gettò nel cratere del vulcano. Quando seppe cosa era successo al suo amato la principessa Curubanda, impazzì di dolore e fuggì dal suo villaggio natale andando a vivere vici-





no al vulcano dove morì Mixcoac. Qui visse per tutta la vita, invecchiando e diventando una potente guaritrice. La gente del luogo che si recava nella sua casa per trovare conforto e guarigione, usava chiamare la casa il "Rincon de la Vieja" e, da allora, il vulcano porta questo nome. Per questo motivo, quando si sale sulla cima del vulcano, si raccomanda di restare un po' in silenzio e sentire lo spirito di Curubanda, che sussurra ancora nelle fitte foreste che circondano il vulcano.

A Panama salire sul vulcano Barú per godere la visione dell'alba

Il vulcano Barú è noto come il tetto di Panama, perché dai suoi 3.474 metri di altezza, si osservano il Mar dei Caraibi e quello meridionale, l'Atlantico e il Pacifico nel medesimo tempo. È il punto più alto del paese. Per scalare il vulcano ci sono due percorsi. Il più popolare è quello che parte da Boquete, l'altro è dalla cittadina di Volcán, ma è adatto solo a alpinisti esperti. Molti















turisti preferiscono iniziare la salita di notte, per arrivare all'alba in cima e godersi il panorama e i colori dei sole che sorge.

Raggiungere i 4.000 metri del Vulcano Acatenango in Guatemala

Il vulcano Acatenango, vicino ad Antigua, raggiunge quasi 4.000 metri sopra il livello del mare, offrendo uno dei panorami più spettacolari del Guatemala. Se la giornata è particolarmente chiara e tersa, dalla sua cima si possono vedere altri vulcani come l'Agua, il lago Atitlán e la costa del Pacifico.

Il vulcano Acatenango è collegato al vulcano Fuego, uno dei più attivi del paese. Infatti, durante l'ascesa verso l'alto, il turista si arrampica al ritmo dei ruggiti del vulcano Fuego, la cui ultima eruzione risale al 2018.

Info: www.visitcentroamerica.com





I Falkensteiner Resort Capo Boi di Villasimius è una fucina di idee. Elettrizzanti, originali e divertenti le attività sportive e ludiche a misura di famiglia che animano la vita degli Ospiti grandi e piccini

di Valerio Grancoris

E come lasciarsi sfuggire l'opportunità di esplorare gli affascinanti fondali di Capo Boi? Grazie al diving center certificato PADI situato all'interno del Resort sarà possibile scoprire i segreti dell'area marina protetta di Capo Carbonara, ricca di pesci e di coralli: un'immersione a Capo Boi è un magnifico e autentico contatto con la natura più incontaminata.

Dal trampolino al palco: "Capo Boi' s Got Talent" è lo show che ogni settimana invita bambini ed adulti a misurarsi con il proprio talento. Grazie al supporto di una showgirl dello staff di animazione, gli ospiti provano coreografie, passi di danza e canzoni creando un vero e proprio spettacolo in scena con cadenza settimanale. Le serate di Capo Boi sono anche arricchite dal cinema sotto le stelle, una bella occasione di condivisione







tra piccoli e grandi: film per tutta la famiglia, sdraiati sotto il grande palco, godendosi pop-corn e momenti indimenticabili.

La condivisione del tempo tra bambini e genitori rende la vacanza un momento indimenticabile: un giorno alla settimana il Falkensteiner Resort Capo Boi organizza tante attività dedicate alla famiglia. Le coccole sono una terapia, si sa. Ecco allora che tutti gli ospiti, di qualsiasi età possono accarezzare gli asinelli e le caprette nel piccolo zoo del villaggio, *la Fattoria delle Carezze*.

Poi, nella "Falk of fame" di Capo Boi, come a Hollywood, ogni bambino può lasciare la sua impronta e firmare il "muro delle celebrità", proprio all'ingresso del Falkyland, il playground del Resort.

Anche la crescita spirituale e l'equilibrio delle famiglie è un must di Capo Boi. Per questo la Mini Balance Academy prevede sedute di Yoga e meditazione dedicate anche ai bambini. Qui, nel sud della Sardegna, l'aria è sana e pulita, la brezza di mare piena di iodio e profumi della flora dell'entroterra sono un balsamo per i sensi. Prendersi cura della natura è ciò che tutti dovremmo fare. E' così i giardinieri del Resort hanno creato l'Orto Falky, un luogo in cui la cura delle piante e del verde permette ai piccoli di fare qualcosa di utile, educativo e divertente, all'aria aperta.

Un altro appuntamento da non perdere è il Family Falky Day, un incredibile family party con scivoli gonfiabili, palloncini, laboratori di pittura, pop corn e zucchero







filato. Per l'occasione il Resort Capo Boi si trasforma in un immerso e colorato parco giochi, dove la famiglia condivide momenti magici. Molto apprezzata è anche l'attività che i bimbi possono fare nell'orto dove il capo giardiniere di Capo Boi, organizza divertenti attività di gruppo per scoprire ed insegnare i segreti della natura. IOnoltre si impara l'arte delle marionette e anche quella degli aquiloni. Il vento che soffia e che porta il profumo del mare è lo stesso che li fa volare: il laboratorio di aquiloni è un atelier di carte colorate, fili e sottili legni che tengono ferma la struttura del magico gioco. Qui si insegnano le tecniche di volo e come farlo roteare. E dopo averlo costruito, la soddisfazione di vederlo volare in alto è grande. Per i bambini c'è anche un servizio speciale ed esclusivo: il concierge a misura di bambino: il "Falky Concierge" ha il compito di assistere i bimbi con suggerimenti e iniziative divertenti e istruttive.

Il clou delle feste estive è lo sbarco dei pirati e quello degli Avengers (a Ferragosto): un grande spettacolo con decine di personaggi in costume che festeggiano l'estate. Lo storico veliero Maby II, tutto in legno, arriva a vele spiegate: i pirati prima e i supereroi a Ferragosto scendono in spiaggia, "rapiscono" i bambini e li portano in piscina a giocare mentre per gli adulti è prevista un'incantevole serata con aperitivo, cena, discoteca e fuochi artificiali sulla spiaggia.









Benessere e buona tavola

A Capo Boi è possibile rilassarsi nella piscina riscaldata vista mare della Acquapura SPA, il luogo dove rigenerarsi. Dalla sala relax si passa direttamente all'area umida.. La raffinata area benessere di 750 metri quadri propone trattamenti e massaggi, tra cui quelli firmati Salin De Biosel, ad effetto detox e quelli di Anne Semonin.

A tavola lo chef Massimiliano Balia vizia tutti gli ospiti, dai più grandi ai più piccini con una vasta scelta gourmet per soddisfare tutti i gusti: al ristorante "La Piazzetta di Capo Boi" si gode di un'impareggiabile vista mare; chi preferisce stare in spiaggia può pranzare a pochi metri dalla spiaggia e cenare a "L'Osteria del Mare - Dine under the stars". Infine, per gli amanti della pizza gourmet, "La casa della pizza" attende gli amanti dello snack più famoso del mondo.

INFO:

www.falkensteiner.com





a Patagonia, la Terra del Fuoco, mete che l'immaginario collettivo porta a sfiorare come "fine del mondo". Generalmente siamo abituati a recarci nella Patagonia durante il nostro inverno, ma secondo gli specialisti di Latitud Patagonia, l'operatore nato nel 2011 facente parte di Quality Group, viaggiare in estate corrisponde a vivere paesaggi ed esperienze altrettanto affascinanti.

La Patagonia argentina è infatti visitabile tutto l'anno, non sussistono mai condizioni climatiche sconsigliate. Una vera occasione per i trendsetter.

Qualche highlight:

- * A Ushuaia, la città più australe del mondo, c'è l'opportunità di sleddog: dove altro capita di scivolare sulla neve guardando il mare?
- * L'iconico treno a vapore "Tren del Fin del Mundo" in inverno è ancora più suggestivo perché i boschi che attraversa sono innevati.
- * La navigazione sul lago del Perito Moreno a El Calafate si effettua in una cornice ancor più spettacolare e glaciale.
- * L'atmosfera generale è proprio come ci si aspetta che sia da "luogo incantato alla fine del mondo" lontani dal turismo dei grandi numeri.
- * Nella Penisola di Valdés, se in agosto non ci sono i pinguini, ci sono le balene con tutta la loro maestosità. Latitud promuove due itinerari con partenza garantita il 3, 10 e 17 agosto.

Il primo: "Cascate e ghiacciai" in 12 giorni visita Buenos Aires, Ushuaia, la capitale della Terra del Fuoco, El Calafate, capitale dei ghiacciai argentini dove si trova il celebre Perito Moreno e le cascate di Iguazù, una delle sette meraviglie naturali del pianeta.

Tra spettacoli di tango a Buenos Aires, la navigazione a Ushuaia lungo il Canale di Beagle per ammirare i leoni marini, fino a raggiungere il faro della Fine del Mondo, le escursioni a piedi nel Parco Nazionale terra del Fuoco, sono tante le occasioni di scoperta proposte nel corso dell'itinerario. Un viaggio che senza dubbio trova i suoi punti apicali nella visita di Calafate dove la maestosità del Perito Moreno che sovrasta gli spettatori dai suoi 70 metri di altezza e i 3 chilometri di estensione, catturerà anche i viaggiatori più consumati e delle possenti cascate di Iguazù, da ammirare camminando lungo il 'balcon de la Garganta'

Il secondo: Panorami Argentini è un tour di 9 giorni all'insegna di canyon, città coloniali e pueblos andini, dedicato soprattutto al Nord dell'Argentina; prevede, oltre alle due giornate a Buenos Aires, la visita del circuito conosciuto come "Vuelta a los Valles", oltre ai villaggi di Cachi, Molinos e alle incredibili formazioni rocciose del Quebrada de las Flechas. Ci si dirigerà in seguito a Cafayte trovando il tempo per una sosta per un'ottima degustazione in un'azienda vinicola, per poi lasciarsi stregare dai colori e dalle peculiari forme che assumono le













rocce denominate gola del diavolo, rospo, castello, frate si raggiungeranno i 2.900 mt di altitudine di Humahuaca etc. Da Salta si proseguirà verso Salinas Grandes e Purmamarca. A Quebrada si visiterà un'antica fortificazione Info: indigena e poi, attraversando gole e canyon spettacolari, www.qualitygroup.it/latitud-patagonia



METE - Sulle tracce delle etnie nomadi delle steppe dell'Asia orientale

Mongolia sconosciuta

La "Compagnia dei cammini" lancia un viaggio inedito, ma anche un progetto di solidarietà per sostenere nel percorso scolastico i bambini delle popolazioni autoctone

di Carola Virgin Rose



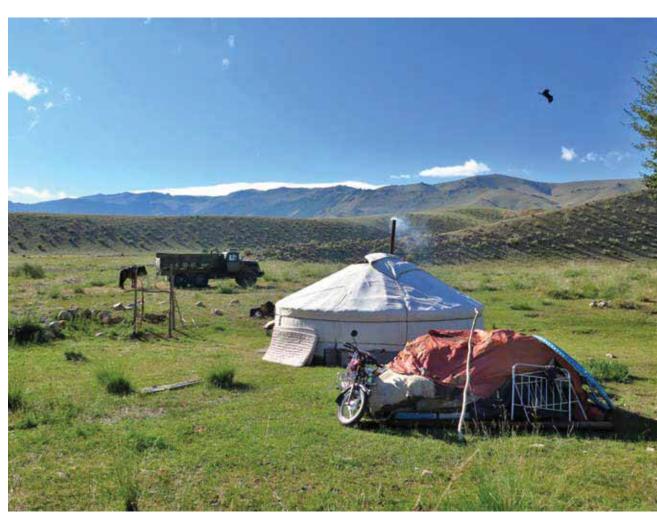
eguire i sentieri dei nomadi che si spostano con le loro Gher (yurta) in cerca di verdi pascoli alla scoperta di una Mongolia sconosciuta per conoscere da vicino un territorio autentico e le usanze degli ultimi nomadi "Khoton" che vivono nella valle con le loro mandrie di capre, bovini, cavalli e cammelli tra alte vette, tundra alpina e distese di erba verde.

Per la prima volta la Compagnia dei Cammini, associazione di turismo responsabile lancia il suo nuovo itinerario in Mongolia tra le montagne del Parco Nazionale del Lago di Uvs Nuur nell'Altaj Settentrionale, dalle vette innevate del Kharkhira - a 3400 metri - a quelle del Turgen, - ancora più in alto, a 4037 metri - attraverso grandi distese erbose e decine di piccoli laghi della valle di Olon Nuuriin.

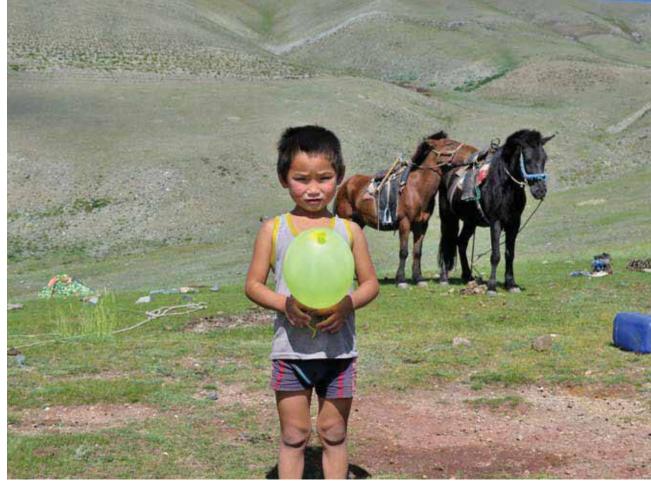
Durante i viaggi in programma, l'ultimo in partenza dal 23 luglio al 4 agosto, si avrà la possibilità di vivere lo stile di vita mongolo, scoprire la forza leggendaria di questo











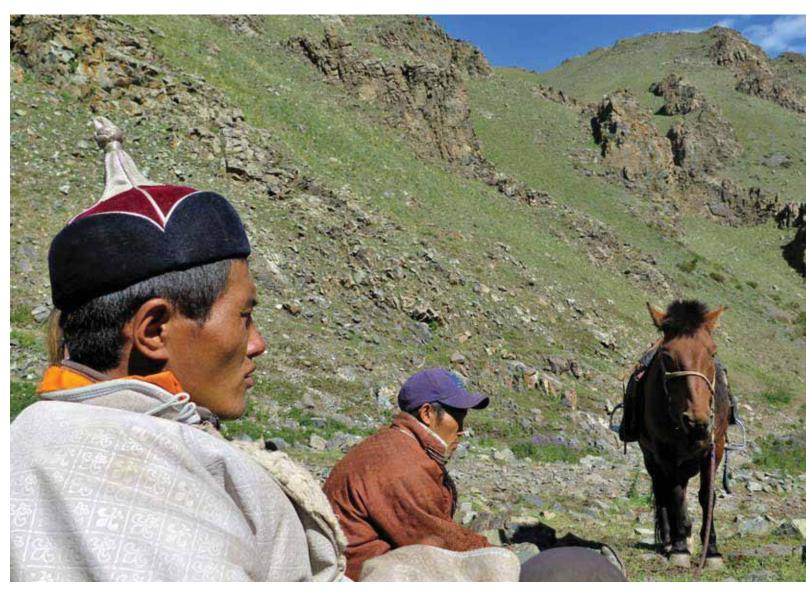


popolo e l'enorme dignità con cui affronta le difficoltà di ogni giorno. Un viaggio dedicato a camminatori già esperti in un luogo dove il tempo sembra essersi letteralmente fermato, nella sua natura incredibile, a volte aspra ma sempre profondamente ospitale. Accompagnati

da guide esperte, i camminanti ammireranno i panorami delle alte vette di queste montagne misteriose, nella tundra alpina, percorrendo le lunghe distese di erba verde che si estendono a perdita d'occhio. Tornando alla capitale Ulaan Bator, il viaggio proseguirà visitando alcuni luoghi

Tutte le immagini fornite da: Micha Calà e Compagnia dei Cammini

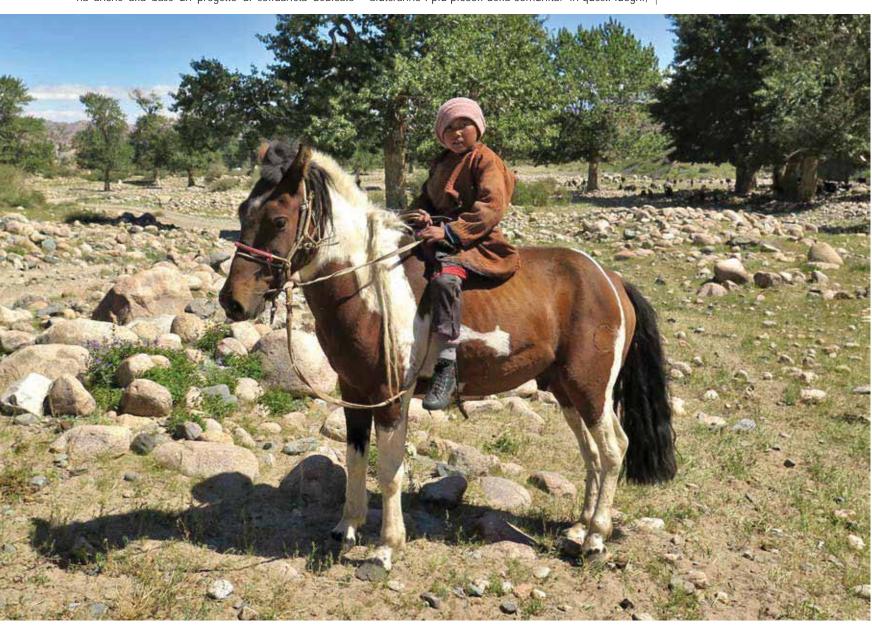






simbolo della cultura mongola tra cui il Tarelj National Park dove scoprire l'altra faccia del nomadismo mongolo: quello vicino alle grandi città.

Il viaggio in Mongolia della Compagnia dei Cammini ha anche alla base un progetto di solidarietà dedicato al sostegno delle famiglie nomadi più povere: grazie ai fondi di ogni singolo viaggio si realizzerano piccoli interventi in favore delle comunità nomadi della valle e di quelle stanziali del villaggio di Tarialan, ma soprattutto si aiuteranno i più piccoli della comunità. In questi luoghi,





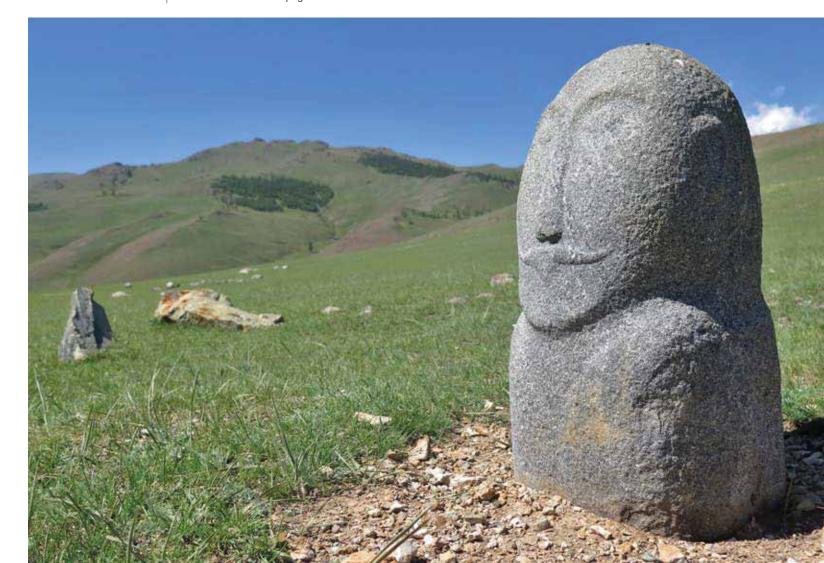




durante l'inverno, quando le temperature proibitive rendono difficoltosi gli spostamenti, i bambini lasciano le loro famiglie che vivono nella vallata per trascorrere il periodo scolastico nel piccolo villaggio che ospita la scuola, ma alcuni di loro non hanno la possibilità di acquistare il necessario didattico. Con il progetto di solidarietà della Compagnia dei Cammini si darà la

possibilità a trenta bambini di famiglie nomadi di avere tutto ciò che serve: dal grembiule, alla cartella, ai libri per studiare. I partecipanti contribuiranno anche con una donazione individuale minima di 35 euro.

Sul sito della Compagnia dei Cammini è possibile trovare tutti i dettagli del progetto e gli aggiornamenti annuali sui contributi ricevuti e il loro utilizzo.



56

METE - Esclusività, design e riservatezza nelle ville progettate in Sardegna

Sculture da abitare" Is Molas resort è lusso un luogo magico dove trascorrere le giornate all'insegna del relax lontano dallo stress delle grandi città. di Silvana Corregori

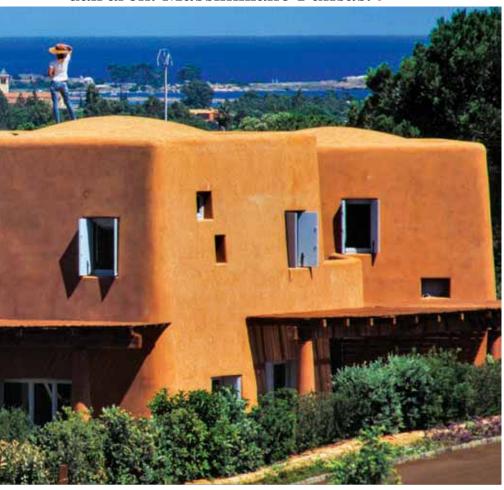
ulture da abitare" sono le ville 11 ideate dal famoso architetto italiano Massimiliano Fuksas, e costruite all'interno della macchia mediterranea a Is Molas, in un'area che copre 600 ettari di un meraviglioso paesaggio che garantisce ad ogni costruzione viste mozzafiato sul mare, sulla montagna e sul verde del bellissimo campo da golf circostante. Sono situate sulla costa sud occidentale della Sardegna, vicino alla cittadina di Pula e a circa 30 km da Cagliari.

Le ville fanno parte di un progetto innovativo, dove l'esperimento consiste proprio nel lavorare con gli elementi della natura, aria, terra e acqua, in perfetta armonia.

Queste autentiche opere d'arte sono uniche e al tempo stesso ecocompatibili: il progetto è infatti nato prendendo ispirazione dalla natura, dal territorio e dalle tradizioni sarde. E' stata usata solo pietra locale e legno, gli impianti sono a risparmio energetico, ed è stato studiato un uso sostenibile dell'acqua che viene riutilizzata per l'irrigazione e gli impianti di raffreddamento e riscaldamento delle ville. Il tutto progettato per ridurre al minimo l'impatto sull'ambiente, e secondo i dettami della bioarchitettura.



dall'arch. Massimiliano Fuksas.



La struttura delle ville ricorda i tradizionali nuraghi sardi, come a voler garantire una continuità della cultura locale. Incastonate nella natura come gemme preziose, le loro forme sono sinuose come create dal vento, ed hanno molte aperture per far entrare la luce all'interno dell'abitazione e per respirare l'aria della natura, il profumo del mirto, del corbezzolo e del rosmarino.

La luce attraversa le sue verande e inonda gli ampi interni, perfetti per accogliere amici e familiari in un ambiente suggestivo.

Gli arredi, tutti griffati Doriana Fuksas si caratterizzano per l'uso di materiali pregiati e per i colori accesi che ravvivano le tonalità neutre delle costruzioni.

Ogni villa ha una sua identità ed un suo stile, differenti per forme, dimensioni e struttura, e tutte dispongono di un grande giardino privato, una piscina ed una terrazza panoramica.

Le "Sculture da abitare" si trovano in una zona della Sardegna che rimane ancora un paradiso in gran parte inesplorato, uno dei tratti più affascinanti della costa meridionale dell'isola, dove









Tutte le immagini fornite da: Confini visivi e Mauro Galligani fotografo

bellissime spiagge e baie dall'acqua trasparente fanno da cornice ad uno dei paesaggi più emozionanti per chi ama la natura incontaminata.

Tra dune e riserve naturalistiche, scogliere abitate da flora e fauna marina variopinta, insenature meravigliose, sabbie dorate, rocce di granito e acque caraibiche, su questo versante della costa sarda c'è davvero l'imbarazzo della scelta.

A poca distanza da Is Molas Accesso si accede alle migliori spiagge del mediterranee: per le famiglie con bambini consigliamo la spiaggia di Su Giudeu (18 km a Sud di Pula), ottimamente servita assieme a quella di Porto Campana o di Sa Colonia e a tutte le spiagge famose del comprensorio della Baia di Chia (presso Domus de Maria), località marina che si è recentemente meritata le 5 vele di Legambiente e il titolo di spiaggia più bella secondo la Guida Blu 2016 del Touring Club Italiano. Proseguendo verso Teulada, a circa 24 km da Pula c'è il paradiso della spiaggia della Tuerredda, adagiata nell'insenatura tra Capo Spartivento e Capo Malfatano.

Inoltre è in fase di allestimento anche il beach club nella baia di Nora sulla spiaggia di Suergiu De Mari, a completa disposizione dei clienti di Is Molas.















Per gli appassionati di mountain bike è imperdibile il bike park di Is Molas, collegato con 1.200 ettari di natura selvaggia, unico in Sardegna. Vi sono oltre 30 percorsi con diversi livelli di difficoltà e un'area "bike school" con istruttori a disposizione per introdurre i principi del free ride.

Per gli amanti del golf Is Molas Golf Club non è

solo un circolo golfistico. Da più di trent'anni è il punto di riferimento del golf in Sardegna e tra i primi 10 campi da golf d'Italia, riconosciuto tra i migliori in Europa.

INFO: https://www.ismolas.it/it/



METE - Il parco termale e salutistico più grande d'Europa I



er quanto non li dimostri, il Villaggio della Salute Più di Monterenzio (BO), il parco termale e salutistico più grande d'Europa compie vent'anni ed è più in forma che mai! Una storia, che inizia nel 1999 quando nasce come agriturismo, fatta di passione e grande spirito imprenditoriale. Il Villaggio della Salute Più affonda le sue radici negli anni del boom economico italiano, trasformandosi ed adattandosi ai mutamenti di un mercato non sempre facile. Il fondatore è il Prof. Antonio Monti, direttore scientifico del *Gruppo Monti Salute Più*, un uomo irrefrenabile, instancabile che non dorme quasi mai. Un medico che ha avuto un'intuizione e un sogno, riuscen-

do a realizzarli non senza coraggio e sacrifici. Oggi con lui ci sono i figli Federico e Francesca. Insieme portano avanti un progetto ambizioso e ben strutturato, sulla base di antichi valori miscelati ad una grande organizzazione, fatta di strutture, servizi e professionisti, che ha portato il Gruppo Monti Salute Più ad essere leader nel settore.

Nuove piscine e ampliamento Bimbolandia Più

"In occasione di questo importante traguardo – afferma il Prof. Antonio Monti – annuncio con orgoglio l'ulteriore potenziamento e arricchimento dell'offerta del Villaggio della Salute Più. Oltre alla nuova piscina Pianoro del

Guido Luciani





Social factor

Sole, che è situata a Sud-Est, in un punto panoramico ideale per godere dei benefici dell'abbronzatura respirando l'aria pulita della val Sillaro, la novità più rilevante, che ho voluto fortemente, consiste nell'ampliamento di Bimbolandia Più, l'area completamente rinnovata dedicata ai più piccoli. Uno spazio molto più ampio per la linfa vitale dei bambini che adesso sapranno dove andare a divertirsi tutto l'anno; del resto, giocare è una delle attività più importanti per il loro sviluppo psicofisico". E poiché il prof. Monti se fa le cose le fa bene, per realizzare questo parco giochi sono state scelte le attrezzature ludiche di Legnolandia, eco-sostenibili grazie all'utilizzo di materie prime rinnovabili e riciclabili. Nello specifico, la Laguna dell'albero burlone è stata inglobata nel nuovissimo ed irresistibile Spray Park, un'area bagnata di circa 330 mg che comprende spruzzi e giochi d'acqua tra cui fiori, tunnel ad anelli e cannoni spara acqua, per il divertimento di grandi e piccini. Se infatti i ragazzi possono inventare giochi e percorsi sempre nuovi grazie al particolare sistema di attivazione degli spruzzi e sfidarsi a vere e proprie battaglie d'acqua, gli adulti potranno rinfrescarsi semplicemente passeggiando fra i giochi.

Non solo, ma Bimbolandia Più è stata ampliata con tanti altri giochi che lo rendono un luogo ricreativo e ludico davvero entusiasmante. Tra le nuove attrazioni segnaliamo il Castello Tornado con reti e pareti di arrampicata climber, adatto al divertimento di tutta la famiglia, l'Albero della luce (alto 16 metri) e altri nuovi giochi per i più piccoli: palestra multifunzione esagonale, dondolo, tree swing, scivoli, ponte oscillante. Il tutto pensato per poter giocare a stretto contatto con la natura alla scoperta delle 5 oasi di giochi del Bosco Gio'.

Se siete curiosi di verificare con i vostri occhi le grandi novità che quest'anno offre il Villaggio della Salute Più, visitate Acquapark che resterà aperto per tutta l'estate con 24 piscine (2 nuove), vasche idromassaggio, acquascivoli, un'area dedicata ai bambini, 52 ettari di









Mira loop

manto erboso, a disposizione da maggio a settembre, per prendere il sole in un ambiente unico, ricco di ossigeno e aria pura. Nato nel 2004 da due piscine termali, l'Acquapark della Salute Più è diventato con il tempo una delle mete preferite da tutti coloro che ogni anno non aspettano che l'estate. Per le compagnie di ragazzi, per le coppie o per le famiglie, rappresenta infatti un'esaltante alternativa alla riviera o alle vacanze in montagna.

Nuova ristorazione

E da quest'anno tante novità anche in tema di sapori genuini fra ristoranti, piatti caldi e freddi, "Tagliere del Villaggio", pizza con impasto all'acqua termale e tante alte proposte all'insegna del benessere. "Premesso che il Villaggio della Salute Più dispone di due ristoranti, bar, chioschi, camere per il pernottamento in antichi casali, un ostello e un camping attrezzato, da quest'anno - spiega Graziano Prantoni, - il Ristorante Sillaro offrirà | ph.Lumelab





Mira loop

ph.Lumelab

sia un menu tradizionale basato su una cucina locale, biologica e di stagione (ad es. carne bio, pane e pasta fresca con acqua termale, vino biologico Pignoletto e Sangiovese Colli d'Imola d.o.c., Birra Monti), che il menu dietetico Saninforma. Tra le novità del Villaggio infatti ci sarà anche la possibilità di eseguire una visita medica con il dott. Stefanino Mattu, il direttore sanitario che, dopo aver misurato massa magra e massa grassa,





fornirà indicazioni nutrizionali personalizzate ai clienti e li seguirà ogni 15 giorni per il controllo. Grandi novità anche al Ristorante Panoramico che, completamente rinnovato nel 2019 e collegato alle terme da un corridoio vetrato riscaldato, offre interessanti proposte self service tra cui piatti caldi e freddi, la nuova e gustosa Pizza all'acqua termale e i Taglieri del Villaggio a base di salumi del territorio, formaggi e tigelle".

Plastic Free

Arrivato al traguardo dei 20 anni, il Villaggio della Salute Più è diventato anche un esempio virtuoso in ambito ecosostenibile, partecipando al progetto "Plastic Free" promosso da Legambiente, finalizzato a contrastare l'eccessivo utilizzo della plastica monouso. Si è così adeguato alla direttiva europea che fissa divieti, obiettivi di riduzione o prescrizioni per dieci oggetti

ph.Lumelab



Mira loop



Mira loop

in plastica monouso, killer di mari e oceani. "Nello specifico, tutti i contenitori per servire food & beverage saranno in materiale biodegradabile e compostabile. – prosegue il dott. Graziano Prantoni – Indubbiamente è un processo complesso che comporta un cambio del business plan e dei fornitori, ma è anche un'importante scelta etica che ci sentiamo di dover perseguire in linea con la nostra mission aziendale. Tra l'altro, abbiamo messo a punto anche un sistema

di raccolta e riciclaggio plastica con conseguente rilascio di coupon in omaggio".

Acquapark by night

Poiché al Villaggio della Salute Più si mettono al centro le persone, e soprattutto le loro emozioni, dal 15 giugno è prevista anche l'apertura notturna il venerdì e il sabato sera per permettere agli ospiti di ballare sotto le stelle nella spettacolare cornice del Parco illuminato, in

Mira loop



un pool party esclusivo. E per chi è nato nel 1999 sono previsti sconti speciali!

Acquapark by night fa parte di Bologna Estate 2019, il cartellone di attività promosso e coordinato dal Comune di Bologna e dalla Città metropolitana di Bologna - Destinazione Turistica.

Soggiorni termali rigeneranti

Ma Villaggio della Salute Più non è solo Acquapark, ricorda il Prof. Antonio Monti, che ha a cuore la salute dei propri ospiti. Grazie al metodo Gruppo Monti Salute Più, infatti, tutta la persona viene coinvolta in un'esperienza di benessere completo e profondo. Protagonista è la preziosa acqua termale solfato-calcica con le sue proprietà benefiche per l'organismo, ma anche la natura incontaminata, che con i suoi paesaggi distende corpo e mente. Acqua termale solfato-calcica, movimento, medicina e alimentazione: sono questi i quattro principi su cui si basano i trattamenti della Beauty Farm delle Terme dell'Agriturismo al Villaggio della Salute Più. Un percorso di rigenerazione fisica e mentale, una sosta di totale benessere, in un luogo magico e affascinante, dove è possibile immergersi contemporaneamente nelle acque termali e nella natura incontaminata grazie all'innovativa architettura in vetro e legno, rinnovata a primavera 2019.

Per sperimentare questa filosofia di benessere e arrivare pronti all'estate, è possibile scegliere tra una serie di proposte di Soggiorni Termali, ideali per rimodellare la silhouette e sfoggiare un corpo tonico e rassodato. Il "Week end termale rigenerante", ad esempio, prevede un pernottamento nella club house (con prima colazione, pranzo in agriturismo e buffet serale), un accesso Terme all inclusive e un massaggio classico da 25 minuti. Il tutto in un complesso unico nel suo genere, in grado di regalare soggiorni e vacanze indimenticabi-

li, all'insegna di salute, benessere e relax. Il Villaggio della Salute Più infatti è senza dubbio la capitale degli agriturismi wellness, specializzata in bagni termali (tre sorgenti di acqua termale riconosciute dal Ministero della Salute e terme accreditate SSN) e di sole, in una zona ecologicamente incontaminata, con più di 60 km di percorsi tra storia e natura.

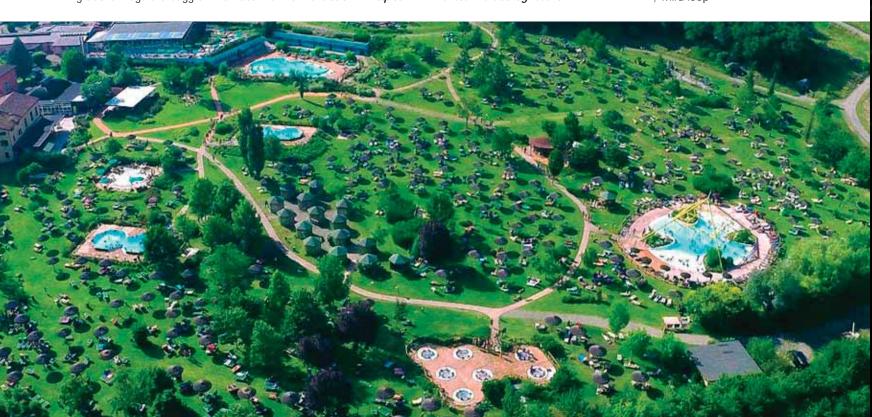
A tutta salute...

Se invece della bellezza desiderate potenziare la vostra salute, al Villaggio della Salute Più trovate il "Centro residenziale di Cure Antiage e Saninforma 120" che propone soggiorni settimanali per mettere in atto prestazioni esclusive anti-invecchiamento e realizzare un cammino serio verso la longevità "Saninforma 120". A tale scopo, vengono coniugate le tecniche naturali (cure termali, fitness, etc.) e le cure più aggiornate della scienza medica, per energizzare e sinergizzare le 6 funzioni rigenerative dei sistemi nervoso centrale (encefalo e ormoni di regolazione), cardiocircolatorio, respiratorio e metabolico. Solo così si può realizzare un vero stile di vita che è in grado di combattere l'invecchiamento e prolungare la longevità. Infine, alle Terme dell'Agriturismo, oltre alle classiche Cure Termali in convenzione SSN, vengono applicati i protocolli più avanzati di Balneoterapia: balneoterapia osteoarticolare o muscolo-scheletrica, balneoterapia recettorialeencefalica (RCR), balneoterapia vascolare.

INFO:

Villaggio della Salute Più, via Sillaro 27 – Bologna (uscita A14 Castel San Pietro Terme, poi seguire la provinciale Sillaro in direzione Sassoleone per 15 km). Tel. 051.929791, www.villaggiodellasalute.it. http://www.maretermalebolognese.it

Mira loop





Conino Lamborghini



Shop at the best boutiques worldwide and online exclusively at lamborghini.it

Cipro, dove sbocciano i fiori tutto l'anno!

Il clima mite di Cîpro è una delle ragioni per visitare tutto l'anno la terza isola del Mediterraneo, territorio generoso di sorprese che scaturiscono da un mix straordinario di natura e cultura.

di Valerio Grancoris



a bellezza di Cipro e del suo mare, nonché lo stato di salute delle sue acque, sono cosa nota, così come molto famosi sono i suoi siti archeologici e le sue chiese bizantine affrescate (Patrimonio dell'Umanità UNESCO), solo per citare alcuni tesori del patrimonio storicoartistico cipriota.

Un po' meno conosciuta è, però, la straordinaria biodiversità, racchiusa in un'area poco più grande di una media regione italiana: 1.950 sono le specie Foto di: Franco Cappellari



vegetali presenti, 650 le tipologie di conchiglie, 250 le specie di pesci, oltre 6.000 gli insetti, 30 i mammiferi, 6 i serpenti, 11 le lucertole, 3 gli anfibi e 3 le specie di tartarughe. A questi numeri si possono sommare anche le quasi 8.000 tipologie di varietà

fungine e 120 differenti specie di lumache.

E se forse nei numeri c'è poca poesia, osservando in dettaglio i dati e le informazioni provenienti dalle specie floreali, la situazione cambia immediatamente. È sufficiente leggere qualche nome per lasciare libera la fantasia, immaginare colori e profumi e farsi trasportare in un viaggio sensoriale, poetico e fiabesco: quello legato al mondo dei fiori.

Sì, perché, Cipro è in fiore per 12 mesi all'anno. Non c'è un mese in cui non si possa ammirare lo sbocciare di petali e corolle e numerosi appassionati di botanica raggiungono l'isola proprio per osservarne le numerose varietà, "utili", per altro, per creare ottimo miele, ingrediente principe di molti dolci locali.

Pensando a una terra fiorita tutto l'anno non c'è nemmeno da stupirsi del fatto che la leggenda individui nel tratto della costa cipriota oggi chiamato Petra tou Romiou il luogo in cui Afrodite venne alla luce: d'altra parte, bellezza e fiori sono un binomio quasi inscindibile.

Tra i fiori più noti di Cipro figura la rosa damascena che dal 1917 viene coltivata, grazie a una felice intuizione del maestro elementare Nearchos Clerides: pensò che la coltivazione strutturata di questa particolare varietà con 30 petali avrebbe potuto essere una risorsa molto proficua per la produzione cosmetica e i fatti diedero ragione alla sua lungimiranza. Tra gli alunni di Nearchos, infatti, era presente Nikodemos Tsolakis, che si appassionò particolarmente all'idea apparentemente bizzarra del suo insegnante. Nel 1948 Nikodemos, diventato adulto, acquistò la coltivazione di rose damascene e da allora la sua famiglia ha fatto crescere l'attività, arrivando a creare una prospera coltivazione interamente biologica. Lasciando in sospeso le rose damascene che, abitualmente, sbocciano a maggio e andando con ordine, vale la pena ricordare mese per mese che varietà fioriscono. Nominarle tutte è impossibile, ma individuarne qualcuna è interessante per mettere bene a fuoco, con qualche esempio concreto, la ricchezza botanica cipriota. Oltre che interessante, provare a fare un piccolo elenco legato alle stagioni è anche un po' poetico, perché un luogo che ogni mese vede fiori differenti, oltre che bello, non può non essere gentile e aperto all'incontro. Proprio come lo sono i fiori quando sbocciano dalle gemme che li racchiudono. E non sarà un caso se Cipro è esattamente così: una terra incantevole e gentile, con una popolazione che sa essere autenticamente accogliente e desiderosa di condividere la bellezza che ha attorno

Il periodo tra gennaio e marzo riserva non poca varietà: anemoni, fiori di mandorlo, melo e di ciliegio, fresie, iris, peonie, tulipani, violette, alcuni tipi di



rose e varietà meno note come l'al stromeria (o rosa del Perù) e fiordalisi.

Oltre ad alcune specie dei mesi precedenti, tra aprile e giugno, fanno bella mostra di sé differenti asteracee, calle, dalie, fiori d'arancio, garofani, gerani, gladioli e ortensie. Senza dimenticare, naturalmente, differenti varietà di rose.

Luglio, agosto e settembre sono i mesi in cui poter ammirare, tra gli altri, alkekengi, celosie, crocosmie, margherite, felci in fiore, strelitzie e un altro fiore dalla forma particolarissima come la protea, originaria dell'Africa australe e chiamata così da Linneo in onore del dio greco Proteo, capace di cambiare forma a suo piacimento.

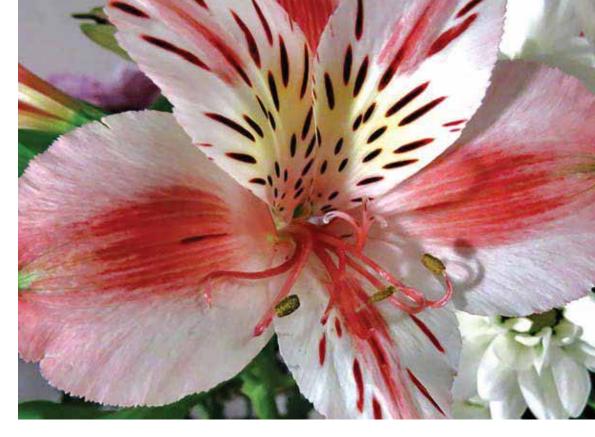
Nell'ultimo trimestre dell'anno, le varietà più presenti sono, infine, amarillidi, ginestre, giacinti, or-











chidee (l'isola è meta di appassionati botanici, proprio per la presenza di numerose orchidee selvatiche), edere, mimose, narcisi e le candide stelle di Betlemme.

E visto che a Cipro vale la pena andare in ogni pe-

riodo dell'anno, perché non farsi orientare proprio dai fiori preferiti? Potrebbe essere un bellissimo criterio di scelta per regalarsi un weekend lungo nell'isola di Venere, a caccia di colori e profumi floreali. Info:: www.visitcyprus.com



METE - Grande successo della presenza nella capitale degli Emirati Arabi Uniti I



on un milione di persone che hanno visitato le gallerie permanenti e le mostre internazionali, nel primo anno di attività del museo, il Louvre Abu Dhabi è rapidamente diventato una destinazione principale per i residenti e i turisti degli Emirati Arabi Uniti. In linea con il mandato del museo di co-

struire un ecosistema culturale per gli EAU e non solo, e per ridefinire il ruolo che i musei hanno tradizionalmente giocato offrendosi come spazio sociale per le comunità dedicato allo scambio e al confronto. Il programma in corso del Louvre Abu Dhabi è progettato per educare, coinvolgere e ispirare. Tutte le immagini fornite da: © Department of Culture and Tourism-Abu Dhabi, Louvre Abu Dhabi







Creato da un accordo eccezionale tra i governi di Abu Dhabi e la Francia, il Louvre Abu Dhabi è stato progettato da Jean Nouvel e inaugurato sull'isola di Saadiyat nel novembre 2017. Il museo è ispirato all'architettura tradizionale islamica e la sua cupola monumentale crea una pioggia di luce e uno spazio sociale unico che unisce le persone.

Il Louvre Abu Dhabi celebra la creatività universale dell'umanità e invita il pubblico a vedere l'umanità sotto una nuova luce. Attraverso il suo innovativo approccio curatoriale, il museo si concentra sulla costruzione del-

la comprensione attraverso le culture: attraverso storie di creatività umana che trascendono civiltà, geografie e tempi.

La crescente collezione del museo non ha eguali nella regione e abbraccia migliaia di anni di storia umana, inclusi strumenti preistorici, artefatti, testi religiosi, dipinti iconici e opere d'arte contemporanea. La collezione permanente è completata da prestiti a rotazione di 13 istituzioni partner francesi, musei regionali e internazionali. Louvre Abu Dhabi è un terreno di prova per nuove idee in un mondo globalizzato e sostiene le nuove generazio-





ni di leader culturali. Le sue mostre internazionali, grazie anche ai i prestiti delle collezioni francesi, l'orientamento alla creazione di una collezione, la programmazione e il Children's Museum sono piattaforme inclusive che collegano le comunità e offrono divertimento per tutti.

IL RUOLO DEL DIPARTIMENTO CULTURA E TURISMO – ABU DHABI

Il Dipartimento Cultura e Turismo di Abu Dhabi conserva e promuove il patrimonio e la cultura dell'Emirato di Abu Dhabi ponendoli al centro dello sviluppo di una destinazione di livello, sostenibile e distintiva, che arricchisce la vita di visitatori e residenti. Il Dipartimento gestisce il profilo turistico dell'Emirato e commercializza la destinazione a livello internazionale attraverso una vasta gamma di attività volte ad attirare visitatori e investitori. Le sue politiche, piani e programmi sono relativi alla conservazione del patrimonio e della cultura, compresi la protezione di siti archeologici e storici e lo sviluppo di musei, tra cui il Louvre Abu Dhabi, lo Zayed National





Museum e il Guggenheim Abu Dhabi. Il Dipartimento Cultura e Turismo sostiene le attività intellettuali e artistiche e gli eventi culturali per far crescere il ricco patrimonio culturale e l'onore dell'Emirato. Un ruolo chiave del Dipartimento è di creare sinergia nello sviluppo della

destinazione attraverso uno stretto coordinamento con la sua ampia base di stakeholder.

Info:

www.visitabudhabi.ae/it





IL RISTORANTE FRANCO ROSSI DI BOLOGNA VI DA' IL BENVENUTO NELLA CAPITALE DELLA GASTRONOMIA

per assaporare i piatti della tradizione e quelli della cucina creativa in un ambiente raffinato e rilassante nel cuore del centro storico.

THE FRANCO ROSSI RESTAURANT IN BOLOGNA WELCOMES YOU TO THE GASTRONOMY CAPITAL.

Here you can taste both traditional and creative cuisine in an elegant and relaxing setting in the heart of the historic centre.





Via Goito 3 - 40126 Bologna Tel +39 051238818 www.ristorantefrancorossi.it francorossibologna@hotmail.it

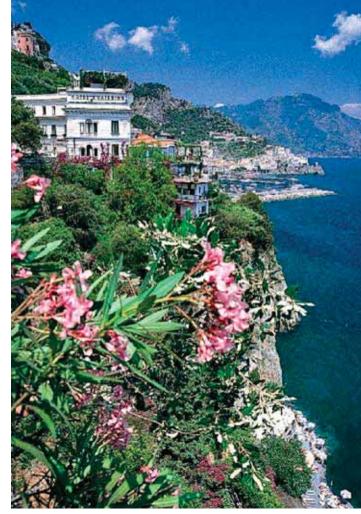




Immagini fornite dall'Hotel Santa Caterina

pesso chi viaggia alla volta della Costiera Amalfitana sogna il relax, il sole ed i profumi di questa terra, gli scorci di cielo e mare che s'incontrano. Certo, c'è l'attività fisica, se una passeggiata serale lungo le stradine di Amalfi può essere considerata tale. Ma se qualcuno in viaggio in Costiera sognasse qualcosa di più? Un amante degli sport e dell'acqua, dopo aver esplora-

to l'ampia gamma di opzioni a portata di mano, non dovrebbe lasciarsi sfuggire l'opportunità di praticare del rafting in totale sicurezza a solo un'ora e mezza dall'Hotel. Il Fiume Tanagro è









diventato una vera istituzione per gli amanti del brivido e non solo: il rafting, infatti, è uno sport adatto proprio a tutti, grandi e piccoli, a patto di godere di buona salute!

Sulle sponde del fiume è possibile accedere alle spedizioni organizzate ogni giorno dell'anno e con un costo irrisorio regalarsi un momento d'adrenalina davvero indimenticabile. Chi ha provato l'esperienza la racconta come uno dei must della zona, anche grazie all'organizzazione impeccabile dei professionisti che hanno fatto di questo sport un tempo considerato "estremo" un'esperienza accessibile a tutti. Il Rafting, infatti, è davvero adatto a tutti: bambini, ragazzi, donne e uomini possono mettersi alla prova e mettersi in gioco senza il minimo rischio.

Il necessario da portare con sé è davvero poco: costume, asciugamano e scarpe che si possano bagnare. Tutto il resto sarà fornito all'arrivo: muta, giacca, giubbotto di galleggiamento, casco e pagaia sono









l'attrezzatura per partecipare al rafting. Si sale su gommoni da sette posti dopo aver ricevuto un breve training sul percorso e qualche cenno al primo soccorso e poi via con l'avventura. Il percorso dura due ore e unisce all'emozione dell'attività anche uno splendido punto di vista naturalistico.

E dopo l'avventura?, il Massaggio al Limone "Oro di Amalfi"

Niente di meglio del profumo e dell'azione dei limoni per ristabilire l'equilibrio psicofisico ed energetico. Il massaggio Oro di Amalfi, estremamente rilassante, stimola punti specifici del corpo (i Chakra). La crema a base di limone ha un effetto tonificante e levigante, purificante e vitaminizzante. Il delicato profumo del limone fa immergere in un mondo incantato, donando la solare vitalità degli agrumi.

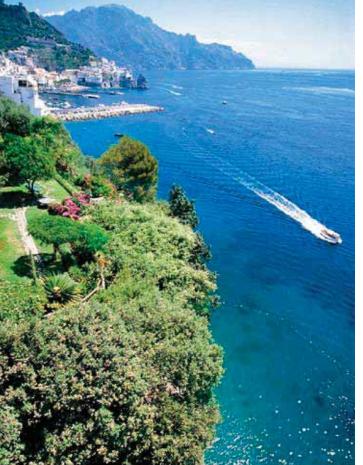
La magia dell'Hotel Santa Caterina

L'Hotel Santa Caterina ha 36 camere di tipologia standard, superior e deluxe e 13 tra junior suite, executive junior suite, suite e senior deluxe suite che si trovano nell'edificio principale. Inoltre, tra le Garden Suite, le dépendances "Villa Santa Caterina" e la "Villa il Rosso" nel lussureggiante parco si contano altre 17 camere e suite.

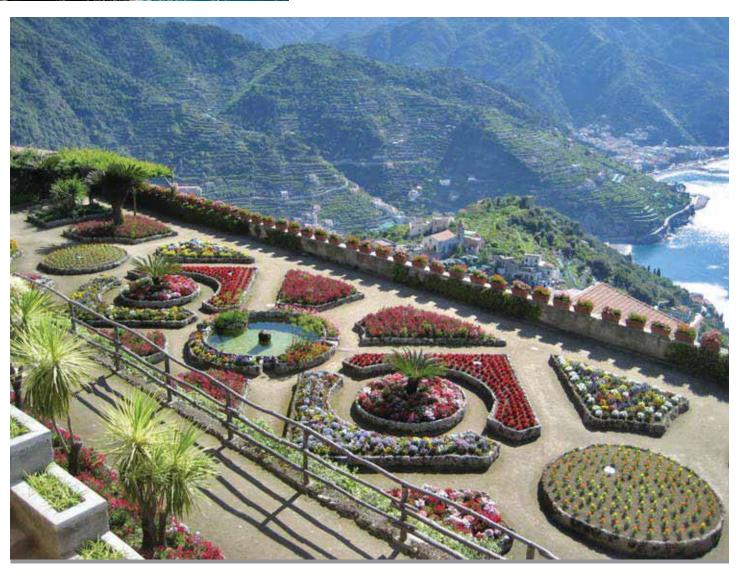
L'Hotel Santa Caterina offre anche alla sua clientela una palestra vista mare e una bellissima Spa in cui si effettua uno dei trattamenti di punta: il Massaggio al Limone "Oro di Amalfi". L'Hotel Santa Caterina















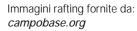






offre una palestra vista mare e una bellissima Spa. Gli spazi si sviluppano su un doppio livello e l'atmosfera privilegia i toni caldi, morbidi, a volte rarefatti, altre volte brillanti e luminosi. Il pavimento della zona asciutta è in bambù spazzolato, mentre le docce sono in pietra e i bagni sono rivestiti in ceramica artigianale di Vietri.

INFO: www.hotelsantacaterina.it













a Turchia è un Paese che tiene in serbo una immensità di attrattive che non finiscono mai di stupire il visitatore. E questo grazie alla sua storia antica è alle civiltà che vi si sono radicate nel corso dei secoli, lasciando ognuna indelebili testimonianze artistiche e culturali del loro passaggio senza soluzione di continuità. Un'esperienza che tutti dovrebbero fare almeno una volta nella vita è la scoperta della Cappadocia che offre ai visitatori il suo volto proteiforme che va oltre ogni attesa per la ricchezza di emozioni che si spalancano davanti agli occhi a ogni passo.

Con l'erosione degli strati di tufo da parte del vento e delle acque alluvionali che scendevano dalle pendici delle valli, si crearono i "camini delle fate", rocce appuntite che terminano con forme a cappello, cono o fungo.

L'unica zona dove si possono vedere i camini di fata a forma di fungo è quella di Tatlar dove si trovano le vestigia del Castello all'aria aperta, risalente al IX-X secolo.

Queste strutture verticali donano al paesaggio un aspetto fiabesco unico al mondo, che lascia un ricordo incancellabile, soprattutto se osservato durante un favoloso tour in mongolfiera che toccano anche i 1000 metri di altezza e a volte scendono fino a sfiorare gli alberi.

Con le mongolfiere, che prendono il volo di buon mattino dalla valle di Göreme, si può scoprire dall'alto il territorio magico della Cappadocia, il



sorgere del sole e il suo tramonto nell'imbrunire. Durante il volo si scopre il segreto delle nuvole bianche. Si tratta delle colombe, una più bella dell'altra, che svolazzano nelle valli e si posano sui camini delle fate. Sono il simbolo del legame familiare e della pace per il Credo Islamico, mentre dello Spirito Santo per i Cristiani che giunsero in Anatolia Centrale, insediandosi nelle città sotterranee scavate nella roccia morbida che si prestava ad essere lavorata facilmente. Anteriori alla nascita di Cristo, offrirono oltre

alla sicurezza anche la possibilità di creare chiese e monasteri. Le città sotterranee, uniche nel loro genere, sono il prodotto di una tecnica perfetta, che perfino oggi stupisce i visitatori con i suoi impianti di aerazione, i tunnel per la circolazione d'aria, i sistemi di sicurezza, le interessanti tecniche alle entrate e alle uscite, i suoi pozzi e i suoi meccanismi per la raccolta dei rifiuti. In Cappadocia ci sono più di mille chiese a navate o a forma di croce con colonne, archi, volte, cupole e affreschi.



Benvenuti in Val d'Ega Le proposte speciali per l'estate nel cuore del Patrimonio dell'Umanità UNESCO. di Terry Zanetti

ecidere di trascorrere una vacanza estiva in Val D'Ega (BZ) non significa semplicemente fare e disfare le valigie e improvvisarsi turisti in un'area che si è guadagnata il titolo di Patrimonio dell'Umanità UNESCO. Anche se andare in autonomia alla scoperta di questo angolo di Dolomiti tra Catinaccio e Latemar può essere un'esperienza entusiasmante, gli esperti locali del soggiorno hanno assemblato una serie di pacchetti e di offerte per vivere al meglio un periodo di relax, andando dritti al cuore della natura, del benessere e della gastronomia.

Dall'1 settembre al 13 ottobre 2019, "Vivere le Dolomiti con la mobilità dolce" è l'occasione perfetta per godere appieno della meraviglia delle montagne più famose del mondo, senza girare una sola volta la chiave della messa in moto di qualsiasi mezzo di locomozione. Grazie alla Guestcard, è infatti possibile utilizzare gratuitamente gli impianti di risalita e la rete dei trasporti pubblici della provincia di Bolzano per raggiungere ogni meta escursionistica nel Catinaccio e nel Latemar facendo a meno dell'automobile.

Dal 30 giugno al 31 agosto 2019, giovani e meno giovani si immergono nelle emozionanti leggende delle Dolomiti, tra vecchie storie raccontate da personaggi magici ed enigmatici che permettono di vivere di persona avventure fantastiche, scoprendo al contempo i segreti di stelle e pianeti. Si comin-





cia ogni martedì con Caccia al tesoro: sulle tracce dei briganti di Nova Ponente, e si prosegue fino al venerdì con Escursione per famiglie da Obereggen, Avventurosa fiaccolata sul Lago di Carezza ed Escursione sul Sentiero delle stelle a Collepietra. Immaginate per chi pensa che lo spirito sia importante ma che anche lo stomaco voglia la propria parte, le Settimane Culinarie "Natura E Bosco" consentono infine di unire le esigenze di corpo e mente, soddisfatte da un cartellone d'inizio autunno che vede alcuni ristoranti della Val D'Ega offrire agli ospiti una serie di piatti a base di ingredienti freschi tipici della stagione e raccolti nei boschi, teatro delle escursioni guidate che rappresentano la seconda parte di questa avvincente offerta. Tra il 21 settembre e il 5 ottobre 2019, Bagno nel bosco: I tesori segreti della foresta - per vivere la





natura con la testa, il cuore e la mano - Osservazione mattutina o serale della selvaggina presso la baita Mitterleger, con colazione o merenda sulle sponde del lago di Carezza, Segheria ieri e oggi – il legno di risonanza del Latemar, con escursione guidata alla segheria "Latemar" e alla vecchia segheria "veneziana" di Nova Levante e, per finire, L'energia idroelettrica, un'energia sostenibile per la natura e gli esseri umani, con visita alla centrale idroelettrica e all'impianto di teleriscaldamento. Info:

www.valdega.com

METE - Aruba l'isola felice e accogliente dei Caraibi I

Benvenuti nel Paradiso Terrestre

Persino nell'inno nazionale si decanta la "gran cordialidad" come caratteristica



siste il Paradiso in questo mondo? Forse no, almeno quello celeste. Ma quello terrestre certamente. Si trova sull'Isola di Aruba, la *One Happy Island* dei Caraibi. Non si tratta di uno slogan inventato da un'agenzia di marketing, ma un *claim* coniato dai turisti che sono approdati sulle sue coste.

I visitatori rimangono infatti colpiti dall'innata cordialità del popolo arubano e da quanto, in questo luogo, chiunque sembrasse felice. E così che l'attributo di "Isola Felice" si diffuse spontaneamente.

Le testimonianze dei viaggiatori su blog e riviste spesso alludono all'apertura mentale e alla cordialità della popolazione locale. Persino nell'inno nazionale di Aruba si parla della "gran cordialidad" (grande cordialità) come caratteristica principale di questa popolazione. Ma può Aruba sostenere di essere davvero un Isola Felice e, cosa ancora più importante, può sostenere di esserlo autenticamente?

In merito a questo si sono interrogati diversi studiosi esperti di ricerche sociali, attribuendo la cordialità arubana alla sua posizione geografica e al suo passato storico.



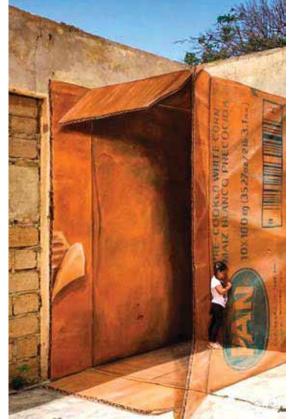


Gli studiosi sostengono infatti che la sua posizione nel Sud dei Caraibi, il suo passato di colonia olandese, la sua prossimità con l'America latina e l'influenza culturale degli Stati Uniti, così come la storia delle sue migrazioni, siano fattori che abbiamo contribuito a formare l'identità di Aruba oggi, definendone la sua naturale attitudine all'ospitalità e all'accoglienza.

Gli Arubani orgogliosamente si dipingono come "multiculturali, multietnici e multilingue". In particolare, gli arubani sono molto orgogliosi di saper parlare diverse lingue (almeno 4 per l'esattezza: la lingua creola locale il papiamento, l'inglese, lo spagnolo e l'olandese), riuscendo così a comunicare facilmente con diverse culture. Inoltre "mentre altri paesi vedono la diversità come una































sfida, gli arubani la vedono come un punto di forza e il fatto che loro siano in grado di parlare diverse lingue ha infranto molte barriere di comunicazione".

A tutto ciò si aggiunge il fattore clima: l'isola gode infatti di una temperatura media di 28 gradi con un po' di vento tutto l'anno, anche d'estate quando il resto dei Caraibi è a rischio piogge. Sicuramente il sole tutto l'anno, la brezza costante dei Caraibi e le poche giornate di pioggia aiutano la popolazione di Aruba a sorridere sempre, anche ai visitatori.

Queste, e molte altre, sono le ragioni che rendono Aruba una One Happy Island, capace di trasmettere ai visitatori la positiva sensazione di essere a casa, lontano da casa. L'Isola di Aruba, perla dei Caraibi del Sud, è situata fuori dalla rotta degli uragani e gode di una temperatura media di 28 gradi tutto l'anno. Circondata dal mare turchese e costantemente baciata dal sole, Aruba ospita ampie spiagge di sabbia bianca e panorami mozzafiato. Le numerose attività praticabili sull'Isola, la sicurezza di cui gode, le sue meraviglie naturali e l'alta qualità dell'offerta turistica la rendono una destinazione perfetta per i viaggi di nozze e non solo. Grazie al suo clima ideale e al sorriso della sua gente, Aruba è considerata la One Happy Island dei Caraibi: venite voi stessi a scoprire perché.



Info: www.aruba.com



atti non foste a viver come bruti ma per seguir virtute e conoscenza" ricordava l'Ulisse di Dante ai suoi fedeli compagni per incitarli a continuare il viaggio. Ed è proprio questo spirito che ha animato, nella magica cornice di Siracusa, la grande festa de "Le Soste di Ulisse", un'associazione di ristoratori, hotel, cantine che, dal 2002, seguendo un modello unico che non esiste in altre regioni italiane, racconta la Sicilia attraverso il suo cibo. "Il cibo è cultura e dietro un piatto ci sono tanti saperi" ha dichiarato il presidente Pino Cuttaia – chef stellato de La Madia di Licata – che, interpretando perfettamente il senso dell'epico racconto di Omero, intende guidare coloro che approdano in Sicilia attraverso i sapori, gli odori ma, soprattutto, le tradizioni che, nel corso dei secoli, hanno portato alla creazione di piatti come la pasta alla Norma, il cannolo di ricotta, la stigghiola, la granita.

Tradizioni culinarie che spesso si intrecciano con quelle religiose e che hanno permesso la nascita di unicità come, ad esempio, il *muffulettu* di Licata, presentato dal presidente Cuttaia. Un panino speziato con pepe, cannella, cumino, anice e finocchietto che, in origine, farcito con la salsiccia per il Corpus Domini, festeggiava la fine dei digiuni mentre, nel 1600 iniziò ad essere mangiato

insieme al tonno la notte tra il Giovedì e il Venerdì Santo quando la città si ferma per la suggestiva Processione del Cristo di radice spagnola.

E' in virtù di tradizioni come questa che nei 50 e più ristoranti che fanno parte della famiglia de Le Soste di Ulisse - e del loro ambasciatore l'attore Salvo Ficarra la parola d'ordine è "Sicilia" perché dalla materia prima alla gestualità si intende portare in tavola piatti di alta qualità ma esclusivamente isolani che consentono, peraltro, di sostenere quei numerosi piccoli produttori che, ogni giorno, lavorano per salvaguardare le eccellenze dei luoghi come il carciofo spinello di Licata, il gambero rosso di Mazara, il pistacchio di Bronte, i grani antichi delle Madonie.

Una lunga filiera di piccoli eroi, tra cui molti giovani, di questo ciclo virtuoso che vuole essere sostenuto dalla dinamica associazione sia attraverso finanziamenti e sia attraverso la prossima apertura di un portale di natura turistica che darà la possibilità di prenotare la propria "sosta" coniugando il cibo al territorio.

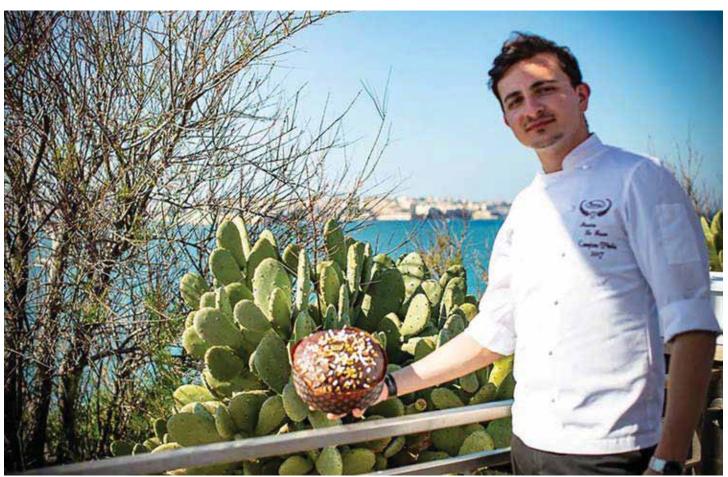
Se è vero che dietro ogni piatto vi è una terra dove esso è nato e da cui è alimentato, ecco allora che i tre valli in cui si divide la Sicilia (Val di Noto, Val di Mazara, Val Demone) divengono custodi di quella autenticità che, insieme Foto di: Rossana Brancato













GIRUS LIMON

PERCIASACCI

alle bellezze storico-artistiche, non può prescindere dal cibo di qualità.

Ecco che chi vuole scoprire davvero il cuore della Sicilia è chiamato a divenire un moderno Ulisse in grado di comprendere, alla fine del percorso, che nella conoscenza della diversità esiste l'arricchimento, che viaggiando possiamo costruire la nostra identità perché "i viaggi sono i viaggiatori. Ciò che vediamo non è ciò che vediamo ma ciò che siamo." (F.Pessoa)

Benvenuti nel Gotha dei ristoranti italiani POKER D'ASSI!

di Veronica Grimaldi

uattro tra i migliori ristoranti in Italia con cucine completamente differenti tra loro: dallo Chef stellato Giancarlo Morelli del Pomiroeu a Seregno, eclettico, estroso ma con estremo rispetto degli ingredienti e delle tradizioni, allo Chef Franz Niederkofler della prestigiosa Beauty Farm a Villa Eden a Merano, dallo Chef Umberto Ungaro del Grand Hotel dei Dogi a Venezia, che spazia da una cucina regionale all'alta gastronomia, allo Chef della Salute Christian Duca della famosa Beauty Farm Villa Paradiso sul Lago di Garda. Insomma 4 rinomati Chef per tutti i gusti.



RISTORANTE VILLA PARADISO- VILLA PARADISO CLINICAL BEAUTY- RIVIERA GARDONE- BRESCIA

Villa Paradiso Clinical Beauty, struttura nata nel luglio 1988, viene considerata come uno dei luoghi più frequentati dai cultori del benessere, la cui filosofia è quella della Prevenzione. Villa Paradiso, infatti, nasce con questa mission: un percorso dedicato alla cura di sé stessi, con programmi personalizzati delineati dall'équipe medica, coordinata dalla Direzione Scientifica. Una sana alimentazione nasce da un attento e costante lavoro di squadra che vede impegnati sia gli chef, sia lo staff medico. Ricette

dai sapori mediterranei si coniugano perfettamente con le più recenti acquisizioni nel campo della nutrizione e con le più attuali tecniche di creatività culinaria. Da tutte queste sinergie è scaturito un menu che, sempre rispettoso dei ritmi stagionali, sappia soddisfare anche i gusti della clientela più raffinata. I menu proposti seguono due linee fondamentali. Un primo menu ipocalorico, composto da circa 800-1000 Kcal quotidiane, dedicato a chi vuole ritornare alla piena forma fisica e riacquistare l'equilibrio di peso, oppure iniziare, sotto il controllo del medico, un regime ipocalorico che comunque dovrà essere successivamente seguito a domicilio. In esso vengono preferite le proteine delle carni bianche del pesce di mare o di lago, insieme alle verdure di ogni tipo. Un secondo menu, di

tipo riequilibrante e disintossicante, composto da calorie variabili da caso a caso, è rivolto invece a chi vuole mantenere la propria forma fisica senza evidenti necessità dimagranti. Un terzo menu è invece prescritto in base a precise valutazioni che differenziano il fabbisogno calorico a seconda della morfologia dell'ospite. Massima attenzione viene dedicata al mantenimento delle caratteristiche nutrizionali degli alimenti con metodi di preparazione non aggressivi. Le cotture sono sempre delicate e per tempi limitati, in modo da esaltare i sapori naturali e permettendo, inoltre, ai vegetali di mantenere il più possibile il loro contenuto vitaminico per permettere di seguire anche una vera e propria dieta antiossidante.

www.villaparadiso.com



RISTORANTE POMIROEU- SEREGNO- BRIANZA

Il Pomiroeu è il Ristorante della Brianza, situato in un' antica corte, un piccolo angolo di quiete, un ristorante classico e allo stesso tempo contemporaneo, dall'atmosfera elegante ed accogliente. La sua originaria denominazione deriva dal dialetto locale e significa "pometo", nome con cui un tempo si indicava la zona di Seregno che ospitava ricche coltivazioni di mele. Le mura del Pomiroeu, respirano aria di cibo e di vino, fin dal 1850, Da allora fino ad oggi, è rimasto il punto di riferimento di una ristorazione incline alla valorizzazione dei sapori tradizionali. Dal 1993 il Pomiroeu ha iniziato una nuova avventura con Alessandra e Giancarlo che hanno contribuito con impegno e tanta passione alla progressiva innovazione. Il locale, pur mantenendo fede alla tradizione e ai sapori autentici di una volta, ha saputo rinnovarsi cogliendo i

trend piu attuali che hanno condizionato il mondo della ristorazione, azione della cucina, dei menu, del servizio e dell'ambiente. La proposta gastronomica è variegata e segue l'ispirazione dello Chef stellato Giancarlo Morelli. Una cucina di ricerca e di tecnica, che trasmette amore per i prodotti di qualità e ne rispetta rigorosamente la stagionalità. MENU dedicato alla tradizione, Menu CAR-TA BIANCA, ispirato alla fantasia dello Chef. La cantina da mille e un sogno, offre una ricercata selezione di vini italiani e stranieri, scrigno di vino e luogo cult per gli appassionati. Una vecchia ghiacciaia, da noi ristrutturata un paio di anni fa, un ambiente piacevole dove i vini riposano e ci attendono, un luogo dove poter organizzare l'aperitivo, Formula finger food e risottino, una cornice esclusiva e suggestiva per una serata con il tavolo in cantina. Giancarlo Morelli, bergamasco, classe 1959, fin da piccolo ha avuto ben chiaro cosa volesse fare da grande. Dopo il diploma all'Istituto Alberghiero di San Pellegrino Terme, parte per la sua avventura personale e professionale negli Stati Uniti e in Francia, facendo esperienza e portando il suo palato e la sua mano in importanti ristoranti stellati. Forte dell'esperienza maturata salpa alla volta dell'Oceano Pacifico come capo chef della "Pacific Princess". In breve tempo diviene consulente in numerose compagnie di ristorazione italiana nel mondo e nel 1981 inizia il suo percorso imprenditoriale gestendo diverse realtà fino al

1993, quando apre il Pomiroeu a Seregno, alle porte di Milano. Energia dirompente, sensibilità geniale, concretezza visionaria, autenticità realista, creano una "firma" eclettica e inconfondibile: Giancarlo Morelli. Tra i fornelli non smette di stupire: creativo e appassionato, si rivela per quello che è, una persona pura dal palato sopraffino e dal gusto raffinato, uno chef che non dimentica il proprio passato e le proprie origini, un uomo generoso che mantiene fede alla propria genuinità. http://www.pomiroeu.it



RISTORANTE "IL GIARDINO SEGRETO" - GRAND HOTEL DEI DOGI-THE DEDICA ANTHOLOGY-VENEZIA

La posizione in cui si trova il prestigioso hotel 5 stelle Grand Hotel Dei Dogi, The Dedica Anthology, di Venezia è centralissima, a soli 5 minuti da Ponte di Rialto e grazie alla navetta locale gratuita sarà semplicissimo raggiungere le vicine attrazioni. Il Grand Hotel dei Dogi sorge all'interno dell'antico palazzo nobiliare Rizzo-Patarol e la sua facciata seicentesca nasconde un giardino segreto, perfettamente conservato e affacciato sulla laguna, che ne rappresenta il tratto distintivo rispetto a tutti gli altri alberghi della città. Qui il comfort contemporaneo si sposa con il lusso d'epoca, con i marmi preziosi, gli splendidi affreschi e gli importanti lampadari. Situato nel quartiere del Cannaregio, vicino al centro ma discosto dalle calli più affollate, mostra così il volto più autentico della città lagunare. In tutte le bellissime 66 camere e suite della struttura, tutte provviste di ogni comfort, vi sentirete subito a casa. Sarà

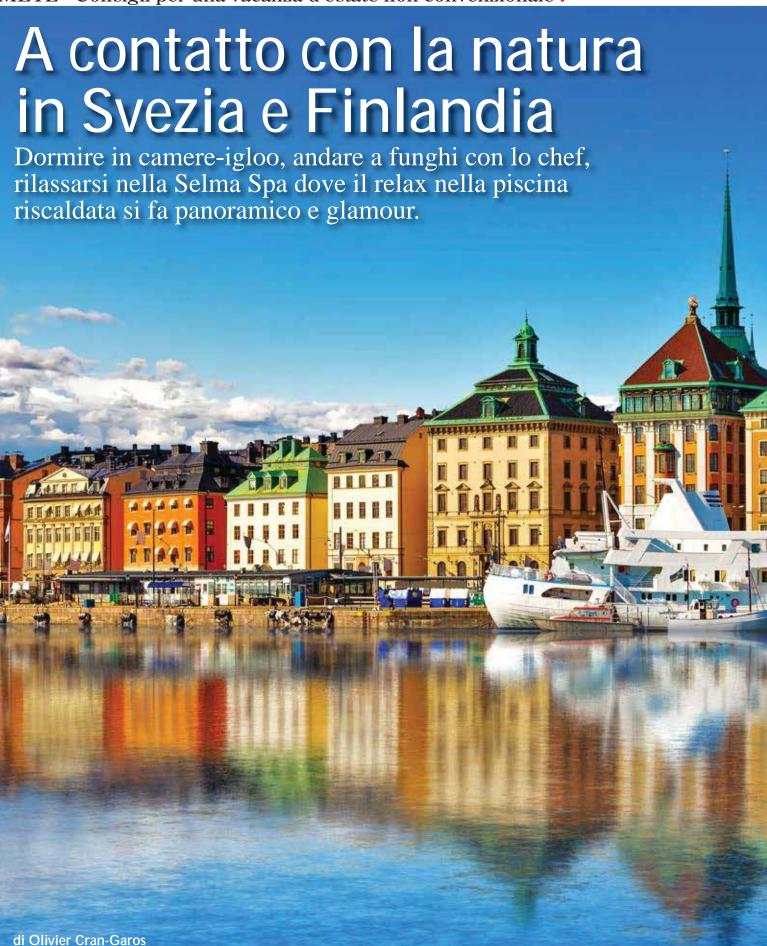
possibile rilassarsi presso la Spa dell'hotel dove vi attendono accurati massaggi, preziosi trattamenti per il corpo e per il viso. Situato nella tranquillità del giardino interno, il ristorante "Il Giardino Segreto" è una delizia perfetta in qualsiasi momento del giorno e in qualunque stagione dell'anno. Iniziate con un classico aperitivo, un bicchiere di champagne oppure un Bellini al bar tradizionale. Per proseguire potrete prendete posto per assaporare alcune meraviglie della cucina veneziana, i cui prodotti freschi locali vengono trasformati in semplici piatti saporiti, accompagnati da un vino attentamente scelto tra la selezione della cantina. Quindi potrete mettervi comodi e rilassarvi, consentendo allo spazio e alla serenità di questo suggestivo giardino nascosto di fare il suo incantesimo. Il rinomatissimo Chef Umberto Ungaro, pugliese di Martina Franca, viene da una lunga serie di esperienze in hotel di lusso e ristoranti importanti in Italia e all'estero partendo dall'Hotel Westin Europa & Regina di Venezia, Hotel Execelsior fino ad arrivare a Sydney in Australia, Hamilton alle Bermuda, Miami negli Stati Uniti, Gstaad in Svizzera per ritornare a Venezia, dove decide di trasferirsi definitivamente. Lo Chef, con il suo team, prepara diversi piatti spaziando dalla cucina regionale italiana all'alta gastronomia utilizzando i prodotti di stagione e del territorio in chiave moderna e creativa. http://www.dahotels.com



RISTORANTE VILLA EDEN - VILLA EDEN THE LEADING PARK RETREAT- MERANO

II 5 stelle lusso Villa Eden The Leading Park Retreat, prestigiosa, storica ed eccellente Beauty Farm situata nella rinomata cittadina altoatesina di Merano (BZ), oltre ad avere come filosofia di base il concetto di "Rigenerazione" e "Prevenzione", sia da un punto di vista medico che estetico, si contraddistingue anche per l'eccellenza nel campo della cucina sana e autentica, proponendo nelle sue sale ristoranti, splendide bomboniere dai caldi colori pastello, diversi tipi di alimentazione a seconda delle esigenze degli ospiti. In particolare, Villa Eden ha messo a punto, in collaborazione con il proprio staff medico, il concetto di dieta disintossicante: gli alimenti che ingeriamo, infatti, sono un aspetto determinante dell'equilibrio dell'uomo essendo il cibo una piacevole fonte energetica primaria. Il cibo è un composto di proteine, sali minerali, zuccheri, grassi, vitamine, oligoelementi variamente associati, ma anche di calore ed energia vitale indispensabile all'organismo. Oppure è un Farmaco, come dice Ippocrate: " perché il cibo sia la tua medicina". Ma anche un tossico potenziale. In tal caso l'energia che trarremo dall'alimento non sarà "pulita", ma ci intossicherà provocandoci varie manifestazioni patologiche di disturbo quali ad esempio le allergie alimentari. A Villa Eden dopo un'attenta consulenza medica e diagnosi, gli ospiti seguono un regime alimentare disintossicante. Oltre alla specifica dieta disintossicante, Villa Eden propone anche una cucina tradizionale light dai piatti leggeri, genuini e fatti in casa con l'ausilio di materie prime di alta qualità. A questo proposito lo Chef Franz Niederkofler, proveniente da alberghi prestigiosi in Alto Adige e all'estero, unisce la cucina tirolese a quella mediterranea. Estimatore dei prodotti artigianali, adora la preparazione di piatti leggeri che esaltano il gusto degli ingredienti. Negli anni ha sviluppato con grande dedizione una macchina per pasta "Pasta Nobile". Questa strumentazione permette di realizzare diversi tipi di tortelli e di pasta ripiena. Lo Chef Niederkofler ha sempre posto particolare attenzione a mantenere con la cottura anche l'effetto nutriente degli alimenti, innamorandosi negli anni della cucina dietetica e salutare. Tra le molte specialità: Tortelli di zucca, Spiedino di capesante su crema di polenta di mais, Orzotto Trevigliano, Gnocchi di semolino, Cous Cous mediterraneo, Branzino al forno, Crema di carote e zenzero, Flan di zucca, gustosi potages di verdure e, appunto, deliziose paste realizzate con la speciale macchina "Pasta Nobile". Tra i dessert: Mousse di mele alla cannella e il delizioso Strudel di mele.

www.villa-eden.com





cco un tour per chi non ama i viaggi banali e insulsi, fatto apposta tour per piccoli gruppi. E' orchestrato esclusivamente per i clienti de Il Diamante e tocca Stoccolma, il Lago Saimaa ed Helsinki e tocca due nazioni, la Svezia e la Finlandia, verdi ed evolute, che abbinano paesaggi splendidi a cultura e lifestyle.

A Stoccolma, definita la Metropoli sulle Isole, si ammirerà il vascello del '600 affondato nel giorno dell'inaugurazione, recuperato dopo 330 anni e ricostruito fedelmente; sarà curioso visitare il salone delle feste dove si celebra ogni anno il banchetto dei premi Nobel. A fine giornata ci si rilasserà nella Selma Spa, sul terrazzo dell'hotel, dove il relax nella piscina riscaldata si fa panoramico e glamour. Dopo due notti, in traghetto si attraverserà il Mar Baltico, arrivando in Finlandia.

Si pernotterà due notti nel resort Järvisydän, nelle Scenery Suites: camere a forma di igloo con pareti e soffitti trasparenti per godere appieno del panorama del lago. E una notte a casa di una nota modella finlandese: Saimi Hoyer ha creato l'hotel Punkaharju, gioiello di eleganza, dove lavora uno dei tre chef più famosi della Finlandia, con cui si andrà a raccogliere funghi per la cena.

A Helsinki le visite culturali sono incluse, ma ci sarà anche del tempo a disposizione per scoprire le ultime novità della capitale, come Amos Rex, museo dalle sperimentazioni audaci e installazioni immersive, OODI, nuovissimo spazio culturale polifunzionale dall'architettura di design (sorto di fianco al museo d'arte contemporanea Kiasma) oppure la Spa Löyli sul Baltico, che omaggia il concetto finlandese di sauna e salute tanto da essere stata inserita da Time fra i 100 Greatest places in the world.

INFO www.qualitygroup.it/il-diamante

GRAN TOUR DELL'EST

Una proposta iconica, creata per i viaggiatori che scelgono America World, che fa tappa a Boston, Cascate del Niagara, Toronto, Washington, Philadelphia e New York.

Si rivolge a chi in meno di due settimane vuole tutto: il fragore delle cascate del Niagara e le tendenze della Big Apple, salire sulla torre più alta dell'emisfero occidentale e avvicinarsi alle balene, salire la scalinata di M.L. King e mangiare una bistecca da un chilo.

Due le particolarità: l'itinerario prevede **spostamenti in aereo** sulle lunghe tratte, così da ottimizzare i



106 Helsinki



Stoccolma





tempi e vedere più città, e include **sei esperienze esclusive**.

In questo viaggio bisogna mettere in valigia scarpe comode e tacchi a spillo, un kway per le cascate e un top di seta, una moleskine e una videocamera. A Boston (2 notti), oltre alle visite consuete, si vivrà l'esperienza dell'avvistamento delle balene. Il battello conduce a poche miglia dalla costa, l'osservazione è davvero emozionante.

Alle Niagara Falls (2 notti) la minicrociera a bor-



do dell'Hornblower Cruise porterà molto vicino all'immenso muro di acqua: immersi nelle goccioline delle Horseshoe Falls si percepisce una fortissima energia. Anche il ristorante della cena si affaccia sulle cascate; inoltre si vedrà la cittadina di Niagara Lake, con bei negozi, giardini e vigneti da cui nascono vini pregiati.

A Washington (2 notti) è prevista la visita del Lincoln Memorial, sulla cui scalinata Martin Luther King jr pronunciò la leggendaria frase *I have a dre*am. Nella capitale federale degli Stati Uniti si visiterà anche il Cimitero di Arlington, dove riposa il Presidente J.F. Kennedy.

A New York (2 notti) si sale sulla torre del One World Observatory. Aperto nel 2015, l'ascensore in meno di 60 secondi porta al 102° piano della Freedom Tower, dove godere di una vista a 360° della Grande Mela.

Nella città più cosmopolita del mondo, due mattine in compagnia della guida daranno una panoramica della metropoli, mentre i pomeriggi saranno liberi per offrire la possibilità di abbinare a scelta momenti di shopping a visite culturali. Sono previste anche una colazione da Starbucks e una cena in tipica steakhouse: Filet, Ribeye. T-bone o New York Strip per sentirsi un po' stars & stripes.

INFO

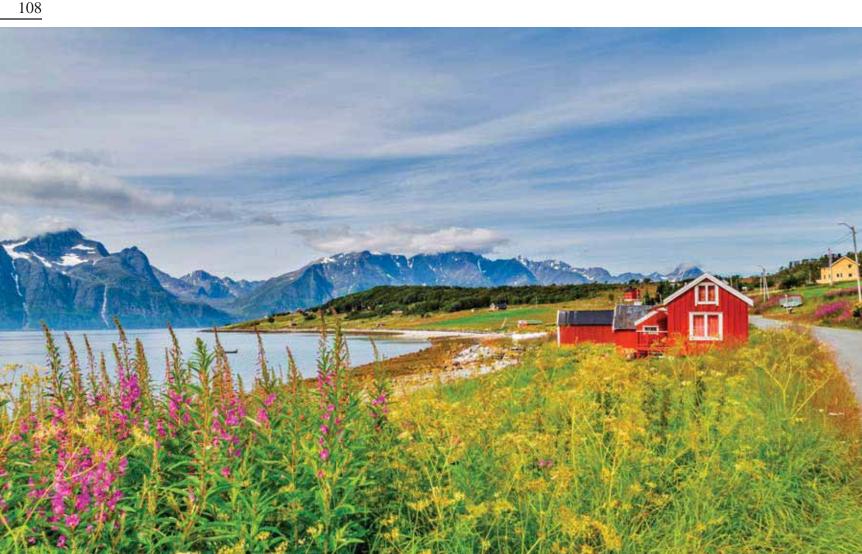
Partenze 3 agosto, 2 e 16 settembre. Min. 18 partecipanti. Durata 11 giorni.

Comprende voli intercontinentali e nazionali, 9 pernottamenti con colazione, 4 cene e 1 pranzo, visite, trasferimenti, accompagnatore dall'Italia, guide parlanti italiano in ogni località.

www.qualitygroup.it/america-world

QUALITY GROUP

Quality Group è un gruppo di tour operator nato nel 1999 cui fanno capo 9 brand: Mistral Tour, II Diamante, Brasil World, America World, Exotic Tour, Latitud Patagonia, Discover Australia, Europa World e Italyscape. Ogni marchio è specializzato in un'area geografica del mondo, tutti accomunati dalla passione per il viaggio e dalla volontà di unire la qualità e la cura del prodotto al dinamismo di una grande realtà. www.qualitygroup.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.



Sui postali dei fiordi:l'avventura è servita

Un'esperienza indimenticabile con le navi della compagnia mercantile Hurtigruten,



n alcuni tratti della costa norvegese il mare penetra nell'entroterra abbracciando le montagne. L'acqua salata scorre fino a 150 chilometri verso l'interno, verso alte e scoscese pareti rocciose, dando vita al meraviglioso paesaggio dei fiordi, entrati di diritto nei Patrimoni dell'Umanità secondo Unesco.

Da sempre in Norvegia il modo più rapido di muoversi è l'acqua; un territorio così frastagliato

rende lento e poco accessibile il trasporto via terra. Così, 130 anni fa, la compagnia mercantile Hurtigruten (rotta veloce) creò un sistema di navi postali, adibite a trasportare approvvigionamenti nelle regioni artiche. Merci ma anche persone: capaci di imbarcare fino a 800 passeggeri, mediamente hanno capacità di 500/600, distribuiti su 7/8 ponti.

Le navi Hurtigruten vennero concepite neces-



sariamente maneggevoli, in grado di penetrare nei fiordi, capaci di attraccare in decine di porti seguendo orari prestabiliti, per essere riferimenti puntuali e affidabili per la popolazione. Seguono una rotta talmente bella che a un certo punto, al di là della sua utilità, si è pensato di declinarla anche per scopi turistici.

Le navi non sono spartane come si potrebbe immaginare. Le cabine hanno arredi chiari in tipico stile nordico, essenziali ma confortevoli; la maggior cura è dedicata agli spazi comuni, perché cuore del viaggio è il poter ammirare continuamente la particolarità e la magnificenza del paesaggio naturale. Anche la cucina è di ottima qualità: gli ingredienti sono freschissimi e "a fiordo zero". Le Hurtigruten infatti non fanno cambusa, non stivano scorte, si riforniscono in tempo reale dei prodotti norvegesi, dai funghi ai frutti di bosco, e soprattutto di pesce.

Questo mare è pulito e pescoso, abbondano salmoni, halibut, merluzzi. Colazione e pranzo sono con ricchi buffet, la cena è servita al tavolo, ma sovente vengono organizzati "party on the deck" per far gustare alle persone gamberetti appena pescati.

Un aspetto interessante è che la crociera a bordo di Hurtigruten è modulabile. Il viaggio completo dura 6 giorni ma si può scegliere di navigare anche solo alcuni tratti, e abbinare tour sulla terraferma. Si naviga, dotati di binocoli, e ogni 4/5 ore ci si ferma, per scoprire le realtà locali.

Un viaggio a bordo di Hurtigruten è un'esperienza molto diversa dalla classica crociera. Anzitutto queste navi pubbliche, a differenza delle motonavi crocieristiche, possono penetrare nei fiordi e attraccare. Inoltre offrono 70 escursioni diverse e molto particolari; per esempio Sea Eagle Safari, nel fiordo Trollfjord sopra le isole Lofoten, durante il quale i viaggiatori saltano su un battello, pescano e lanciano i pesci alle aquile che li agguantano a un metro dal proprio naso. Oppure ci sono le Eco Expedition nelle isole Svalbard, per sviluppare la consapevolezza degli effetti del surriscaldamento del pianeta. Hurtigruten possono essere definite "navi della luce": da aprile ad ottobre rincorrono il sole di mezzanotte, da ottobre ad aprile rivelano l'aurora boreale.

Il Diamante offre crociere con itinerari esclusivi che combinano la parte a terra. Fanno vivere i colori speciali del mare, dove non c'è inquinamento luminoso; consentono di scoprire la Norvegia nel modo più autentico ed emozionante.

Info:

www.qualitygroup.it/il-diamante





'incontro con lo chef stellato Simone Tondo ha avuto un prologo poco originale ma, certamente, simpatico: una sfida gastronomica. Non poteva essere diversamente. Una sfida tra uno dei giovani cuochi più promettenti del panorama internazionale e un giornalista con qualche impegno nella buona cucina e, con non poca modestia, non male tra i fornelli. Quest'ultimo sono io. Nel fare una ricerca per un servizio televisivo relativo al rapporto tra la tradizione spagnola e quella sarda, mi sono imbattuto in un antico libro scritto in catalano che raccontava una pietanza - di chiara origine nord africana che traduco o, meglio, la rivisito dopo quattrocento anni: la fregola sarda con salsiccia fresca (profumata ai semi di finocchietto selvatico) e polpo.

Mando la ricetta al mio amico Simone Tondo e lui. di tutta risposta, mi invita nel suo locale "Les Racines" a Parigi. Sardo di Macomer, a soli 31 anni, all'inizio di questo anno si vede assegnare la prima stella Michelin diventando il secondo chef italiano stellato della Ville Lumiere. Ecco la sfida: "....se vieni a Parigi ti preparo la tua fregola come non l'avrai mai assaggiata". Prendo e parto. Per dovere di ospitalità e sardo tra i Sardi (la moglie di Simone lavora nella stessa cucina dedicandosi ai dessert e ai dolci), finisco per inchinarmi al suo piatto. Due a zero. Ma aspetto la rivincita in Sardegna. Sarà l'aria della Senna o l'atmosfera del "Passage des Panoramas" – in pieno Montmartre – il fatto è che ho dovuto capitolare. Così, però, ho capito il successo di questo giovane chef che, dopo il primo stage





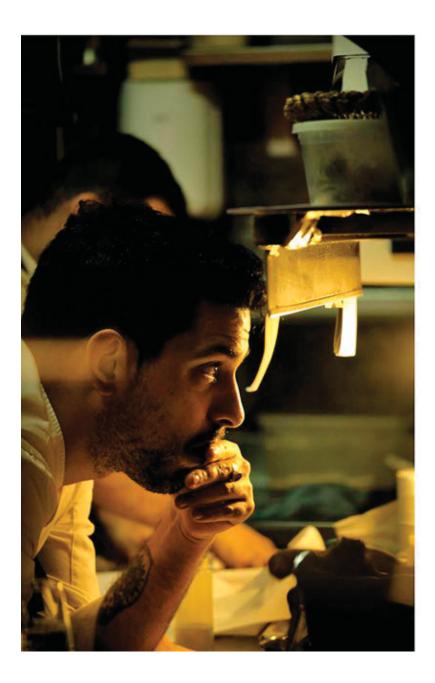






con Carlo Cracco, è partito alla conquista di Parigi. Difficile descrivere l'atmosfera del suo locale: solo 28 posti a tavola occupati da veri amanti della buona cucina che Tondo ha conquistato con i suoi piatti. Ma è lui a descrivere il suo locale e le sue specialità: "....Les Racines è una trattoria elegante (frequentata da banchieri, imprenditori ma anche turisti esigenti come i giapponesi e gli statunitensi), un po' ristorante, un po' bistrot. Preparo solo piatti con elementi freschi, del giorno tant'è che ho un solo frigorifero e neanche un freezer. I miei clienti si sentono come ospiti a casa mia. I fornelli sono a vista e gli alimenti non subiscono troppe manipolazioni. Meno mani usi e più soluzioni trovi. La fregola viene da Macomer, l'olio dagli oliveti di mio

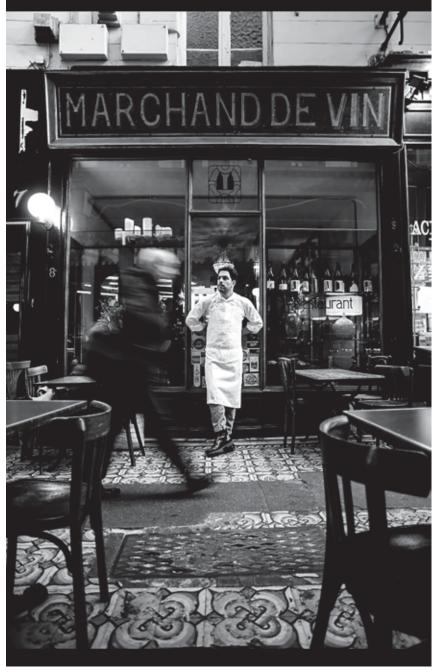
padre, la bottarga da Cabras e la Malvasia da Bosa. Le paste , invece, le compro in Emilia Romagna." Prima di lasciare il locale ho provato a farmi dare, al volo, i tre piatti che preparerà per cena. Magari per farli al rientro in Sardegna. Per primo piatto dei tagliolini freschi con capperi, scampi e purea di erbe aromatiche. Per secondo una crema di patate affumicata al fieno con cappesante e, per chiudere (con la famosa Malvasia) un tortino al cioccolato con lamponi. Mentre vado via arriva una telefonata: Simone Tondo riceve l'incarico di organizzare, in occasione del Festival del Cinema di Cannes, una cena in spiaggia per gli attori protagonisti dei film in concorso. Non male. Auguri, caro chef. In attesa della seconda stella.

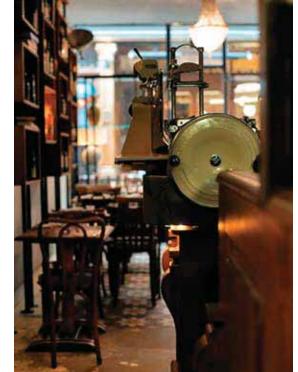


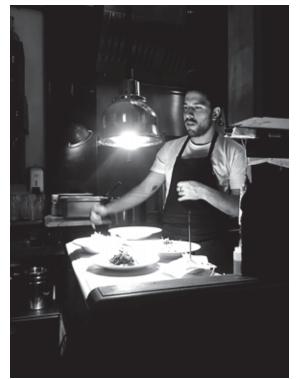


Immagini fornite da: @ Mickael bandasska

















a Food Valley dell'Emilia-Romagna si è ritrovata a Bologna per assaggiare un'eccellenza dell'olivicoltura nazionale: l'Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP, grazie al progetto di valorizzazione voluto dal Consorzio di Tutela Olio DOP Riviera Ligure in collaborazione con la Fondazione Qualivita.

Scopo dell'appuntamento, creare un momento di formazione e divulgazione rivolto agli operatori della ristorazione emiliana, per far conoscere le caratteristiche distintive del prodotto DOP, non solo attraverso l'analisi organolettica, ma anche tramite una degustazione curata dallo Chef del ristorante stellato l Portici, Emanuele Petrosino, "Giovane chef Michelin 2019" che si introduce nello scenario dell'enogastronomia bolognese rinnovando lo storico connubio tra "cultura e coltura" da sempre incentrato sulla qualità delle materie prime da mettere nel piatto.

Si rinnova quindi l'antico legame tra la Liguria ma-

rina e l'Emilia continentale che nei secoli ha tanto influito sui prodotti agroalimentari di qualità. In prim o luogo la "pasta di Genova" importata a Bologna in grandi quantità fin dal Medio Evo per sfamare la città finchè nella seconda metà del '500 il Senato di Bologna autorizzò l'apertura di una fabbrica per la produzione della "pasta all'uso di Genova", tra i cui tipi figurano i vermicelli e i fidellini antico non dato agli spaghetti, in uso fino al 1819 quando a Napoli venne creata la nuova denominazione. Ma i rapporti tra Bologna e Genova non finiscono qui. Sotto le Due torri esistono ben tre palazzi e una villa posseduti dalla nobile famiglia genovese dei Pallavicini. Inoltre a Bologna nel '500 si trasferì un ramo dei Grimaldi di Genova un cui membro, nella metà del '600 quando gesuita nel, Convento di S. Lucia delineò la prima selenografia, ossia carta della Luna. Inoltre Bologna e Genova, grazie a Napoleone che istituì, durante il suo soggiorno a Bologna nel 1805, il Ducato di





Galliera che prende nome da una località della pianura bolognese. Il titolo poi pervenne alla figlia di Beauhairnais che sposò re Oscar di Svezia che poi vendette il titolo, la tenuta di Galliera, definita la più moderna e redditizia d'Europa, e il Palazzo di Bologna (oggi sede della Prefettura) a Raffaele De Ferrari di Genova. La sua vedova Maria Brignole Sales destinò il suo patrimonio per la fondazione dell'Ospedale Galliera a Genova assegnando il titolo ducale di Galliera ai Duchi d'Orleans principi di Montpensier









che, fino all'acquisto da parte dello Stato, mantennero anche la proprietà del palazzo di Bologna che fu poi spogliato di tutti i suoli sontuosi arredi.

Ma torniamo a quel prezioso gioiello che è l'olio Dop della Riviera Ligure. A dargli un gusto ineguagliabile, come avviene anche nella produzione di un'eccellenza quale il Prosciutto di Parma DOP, è il vento "marino" proveniente dalla regione ligure le condizioni climatiche ideali per l'asciugatura e la stagionatura naturale, in grado di conferirgli il giusto grado di dolcezza e gusto.

«L'Olio extravergine di oliva DOP Riviera Ligure si è rivelato un ingrediente prezioso e versatile – ha affermato lo Chef Emanuele Petrosino del Ristorante dell'Hotel "I Portici" di Bologna, – sia con ingredienti come il pesce che con i prodotti freschi come gli ortofrutticoli emiliani. Conferisce una nota finale unica, creando un'armonia naturale che si sposa perfettamente con i sapori della cucina mediterranea. Il condimento a crudo, inoltre, non altera un olio dal grande profumo che assicura un valore aggiunto su moltissimi piatti».

«Un evento questo di Bologna, promosso per favorire la conoscenza del prodotto - ha spiegato in maniera chiara e precisa il direttore del Consorzio Giorgio Lazzaretti - e raccontare le emozioni che questo prodotto può trasmettere. Questo terzo appuntamento ci ha fatto capire quanto nel territorio di Bologna gli operatori siano attenti alla qualità di un prodotto, alle modalità attraverso le quali un olio di eccellenza possa difendere e allo stesso tempo promuovere

il proprio territorio e a quali infine siano le percezioni del consumatore». Per il direttore, visti anche l'affluenza all'evento e il consenso dimostrato dagli ospiti, facile definire Bologna «una piazza attenta alla qualità del cibo, alla cultura alimentare, aspetti che indubbiamente fanno ben sperare per lo sviluppo del nostro settore».

LE AZIENDE

Tutti di alta gamma gli oli delle aziende presenti a Bologna, più precisamente:

Sul Golfo del Tigullio, l'Azienda agricola Santa Barbara, dove si coltiva oggi principalmente la Lavagnina, cugina della Taggiasca nel Levante ligure, e la Pignola. «È un'azienda che già nel 1871 produceva olio», ha anticipato il direttore di Italia a Tavola Alberto Lupini, spiegando che dopo un periodo di "sonnolenza", si è verificato «un recupero, ripresa e valorizzazione della tradizione di famiglia, a cui si accosta anche un'attività di ospitalità». «Abbiamo una piccola azienda - ha spiegato Benedetto Costa - produciamo solo olio dalle nostre olive. La nostra situazione è una sorta di simbiosi: da una parte l'olivo ti consente di tenere il terreno, dall'altra il terreno ti consente di offrire un buon livello di ospitalità». Piccolo produttore, ma con un'attività che da lungo tempo affonda le sue radici nel territorio ligure - si parla del 1827 - è il Frantoio di Sant'Agata di Oneglia. «Qui la produzione - ha spiegato Lupini - è centrata sull'oliva Taggiasca che in seconda battuta viene

anche declinata in un'ampia serie di altri prodotti di











qualità». «Noi amiamo definirci piccoli produttori di grande qualità - ha detto Serena Mela - da 190 anni la mia famiglia produce olio a Imperia, quindi Ligura di Ponente. Ci stiamo specializzando in diverse lavorazioni dell'oliva Taggiasca, qui a Bologna l'abbiamo portata nelle versioni candita, dolce ed essiccata; proponiamo anche una produzione di sott'oli. Cerchiamo di accompagnare l'olio, un prodotto di alta qualità ma a volte difficile con le nostre specialità». Un'azienda dell'entroterra occidentale della Liguria, dove la modernità si è innestata su una tradizione tipica del territorio: è Olio Anfosso, che crescendo negli anni è arrivata ad aprirsi «ai mercati internazionali - specifica Lupini - dove ad oggi vende circa il 50% della produzione». «La nostra azienda - ha spiegato Alfredo Anfosso - nasce nel '45 da mio nonno, mezzadro; successivamente mio padre ha aperto il primo frantoio; infine io e mio fratello abbiamo iniziato a modernizzare l'azienda e a portarla sui mercati esteri».

La più grande azienda per dimensione presente alla "tappa bolognese" è la Società agricola Olivicoltori Sestresi, «una realtà - ha spiegato il direttore di Italia a Tavola - nata alla fine degli anni '70 con 23 soci, ma che oggi ne conta 1.660 estesi su 600 ettari. «Noi siamo parte del Consorzio da sempre - ha chiarito Marco Cusinato, vicepresidente della cooperativa - il nostro olio proviene dalle olive che i nostri soci conferitori cedono alla cooperativa», ma l'Olivicoltori Sestresi non si ferma a questo: «Siamo anche fattoria didattica dal 2007, accogliamo comitive per degustazioni e visite aziendali» e dal 2010 è possibile anche visitare il Museo delle eccellenze, un caratteristico edificio che racchiude al suo interno pezzi di storia dell'olivicoltura.

«Dall'azienda più grande presente a quella più picco-

la, visto che stiamo parlando di 2 ettari e mezzo nel territorio di Taggia»: così Alberto Lupini ha introdotto Podere Donzella, realtà nata a braccetto da Paolo ed Elena Donzella, rispettivamente padre e figlia. «Noi crediamo fermamente - ha dichiarato Elena Donzella - nella qualità dell'olio, infatti quando mi sono avvicinata al lavoro che aveva intrapreso inizialmente mio padre ho deciso di fare il corso di assaggiatore tecnico dell'Onao, un investimento per capire come migliorare la produzione».





Manzù Messina Perez: estate a Jesolo per scoprire la grande scultura figurativa del novecento italiano



li incontri a Jesolo con l'arte contemporanea proseguono con la grande scultura figurativa del Novecento italiano, ospitando nelle principali piazze a ridosso delle celebri spiagge lagunari, otto opere monumentali di tre protagonisti dell'arte plastica italiana: Giacomo Manzù, Francesco Messina e Augusto Perez.

Per tre mesi ogni autore farà vivere un luogo rappresentativo della città.

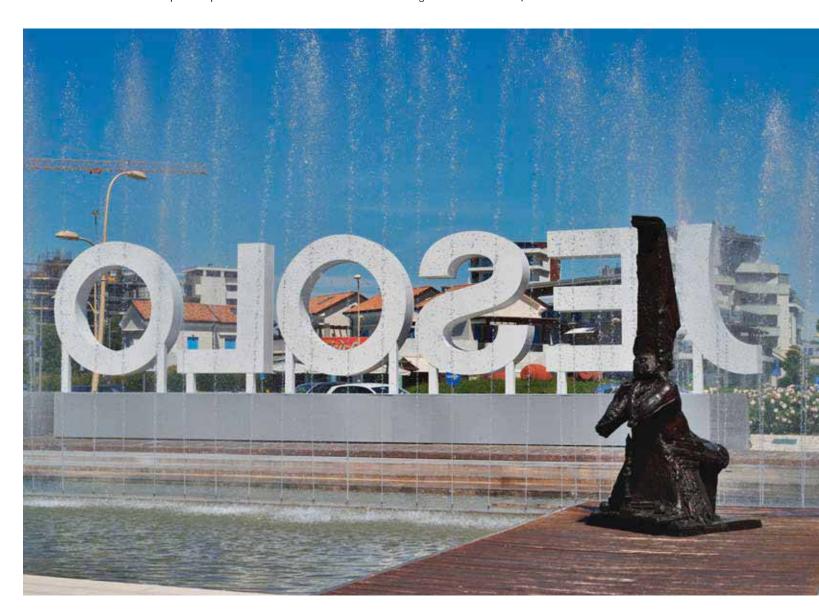
Manzù (1908 – 1991) sarà accolto in Piazza Marconi, Perez (1929 – 2000) in Piazza Drago e Messina (1900 – 1995) in Piazza Carducci.

Primeggeranno i lavori emblematici di ognuno, come il Grande Cardinale seduto di Manzù, un'opera in bronzo di oltre due metri, Adamo ed Eva di Messina, in granito rosso, e La Notte (Edipo e la Sfinge), una grande porta in bronzo nero di Perez che si estende per quasi quattro metri. Una rassegna a tre voci a cura di Alberto Fiz, per la quale sono stati selezionati lavori di gran-

de potenza espressiva in grado di dialogare con lo spazio pubblico e, nello stesso tempo, creare una relazione intima tra loro in un percorso per molti versi inusuale. La mostra intende restituire a Jesolo il ruolo di protagonista, anche nell'ambito dell'arte e della cultura, al pari delle più importanti città italiane, che guardano al turismo. Insieme alla mostra principale, altre quattro piazze dialogheranno con le sculture monumentali di Giacinto Bosco e Bruno Lucchi a cura di Boris Brollo, che è stata inaugurata il 14 di luglio.

Le sculture creeranno a Jesolo familiarità con un pubblico vario; insieme agli esperti d'arte, non mancheranno turisti e vacanzieri (quasi un milione coloro che frequentano Jesolo nei mesi estivi) attraendoli con la propria forza emotiva di indiscutibile spessore.

L'esposizione si è avvalsa della direzione artistica di Andrea Vizzini e la collaborazione dello Studio Copernico di Milano.



METE - Emilia-Romagna la "Data Valley" mondiale l

Il Supercomputer Europeo Leonardo e la fondazione Big Data Human Developmental TECNOPOLO di Bologna

opo l'assegnazione a Bologna del Supercomputer europeo Leonardo, la Regione Emilia Romagna ha varato il piano in materia di Big Data, Intelligenza artificiale, Meteorologia e Cambiamento climatico" che permette di ospitare nel Tecnopolo di Bologna le grandi infrastrutture di ricerca tra cui la Fondazione Big Data for Human Development, che riunisce grandi istituzioni scientifiche regionali, nazionali, internazionali e imprese, per favorire l'attrazione di talenti e di investimenti pubblici e privati sulle nuove tecnologie.

Si tratta, come ha osservato il presidente Stefa-



no Bonaccini, di un altro passo avanti per fare dell'Emilia-Romagna la Data Valley europea e internazionale di intelligenza artificiale e Big data grazie anche al "Data Center" del Centro europeo per le previsioni metereologiche di medio termine e il nuovo supercomputer da 120 milioni di euro, che verranno installati al Tecnopolo. Si tratta di due campi che disegneranno sempre più il futuro dell'industria, della ricerca, dell'ambiente, ma anche del presente, della vita quotidiana delle persone. Con un obiettivo preciso: attrarre talenti e investimenti pubblici e privati, per fare del territorio regionale l'incubatore di nuova scienza, nuovo sviluppo e nuove imprese. "Bologna e l'Emilia-Romagna, dove già adesso si concentra il 70% della capacità di calcolo del Paese, diventano il vero perno del sistema europeo della ricerca sui Big Data e sull'Intelligenza artificiale- osserva aggiunge l'assessore regionale alle Politiche europee allo sviluppo e alla Ricerca, Patrizio Bianchi-. Qui abbiamo avuto in questi anni la capacità di organizzare e di riunire tutti coloro che studiano questi temi, le università, le imprese, i più importanti centri di ricerca. Abbiamo portato qui a Bologna le due più grandi macchine, quella dell'Agenzia europea per le previsioni meteo e il supercomputer europeo per gestire i dati. Ma quali dati? I dati per tutte le persone e per la loro vita, per avere una salute che sia fatta su misura, i dati per gestire il grande traffico, quelli per le previsioni meteo e anche quelli per capire, quando piove, cosa succederà nei nostri fiumi.

II progetto

Il progetto regionale disciplina la messa a disposizione di spazi del tecnopolo del supercalcolatore dell'EuroHPC Joint Undertaking, l'impresa comune europea a supporto di progetti e infrastrutture per il calcolo ad alte prestazioni,





il progetto candidato dal Cineca nei mesi scorsi come progetto italiano per l'assegnazione dei supercomputer.

Al Tecnopolo troverà casa anche l'Agenzia Meteo Nazionale - istituita nel 2017 prevedendone la sede a Bologna – e anche il Competence Centre industria 4.0 Birex, per l'applicazione dei Big Data all'ambito manifatturiero.

La Regione parteciperà anche all'associazione "Rete NEREUS", cioè la Rete europea delle regioni che usano le tecnologie spaziali.

La Fondazione Big Data for Human Development

Infine, per rafforzare ulteriormente la strategia di posizionamento di Bologna e dell'Emilia-Romagna ai più alti livelli della comunità scientifica internazionale, la Giunta regionale vuole promuovere e sostenere l'istituzione di una Fondazione Big Data for Human Development fra grandi istituzioni scientifiche regionali, nazionali, internazionali e imprese che favorisca attrazione di talenti e di investimenti pubblici e privati sulle nuove tecnologie. Con l'obiettivo, appunto, di fare di Bologna e dell'Emilia-Romagna un baricentro internazionale per lo studio e le applicazioni in queste due materie.

Obiettivo è sostenere la più ampia collaborazione con i grandi centri di ricerca di livello regionale, nazionale, europeo ed internazionale per promuovere la ricerca scientifica e le sue implicazioni interdisciplinari in materia di Big Data e Intelligenza artificiale; elaborare scenari di medio e lungo termine sugli sviluppi delle scienze e delle tecnologie e raccomandazioni di indirizzo nazionale ed internazionale sul fronte della formazione superiore, della ricerca e dell'innovazione. Con lo scopo di definire le politiche pubbliche in relazione ai temi del cambiamento climatico e dello sviluppo economico, sociale ed umano.

Vivosa: benessere sul mare del salento

Rîgenerare anîma e corpo con gli autentici rituali "Antico Mediterraneo.
E a tavola specialità pugliesi con ingredienti a km zero e show cooking

di Ginevra Corsaroli

ell'innovativo Vivosa Apulia Resort, eco-resort 4 stelle affacciato sugli splendidi colori del mar Jonio a Marina di Ugento, tra Gallipoli e Santa Maria di Leuca, si respira l'atmosfera del magico Salento. La colonna sonora è composta dal canto delle cicale, dallo sciabordio delle onde, dalle foglie mosse dal vento: per chi ama il mare più cristallino, la sabbia bianca, i fondali che regalano le più belle sfumature del mare, i tramonti più emozionanti e la cucina mediterranea trova nel "Vivosa" un incantevole luogo dove trascorrere vacanze fuori dai luoghi comuni.

Il wellness è di casa perché abbraccia a 360 gradi questa terra fatta di luce e di energia: al Vivosa ci si rigenera con gli autentici e esclusivi rituali "Antico Mediterraneo", che riscoprono le tradizioni del benessere e anche l'antica lingua "Griko" ancora parlata in alcune aree del Salento, terra da cui sono ispirati. Ci si lascia ispirare da nuovi suoni come NUTRIKEO (nutrimento) e NANNARIZZO (cullare): viziare e coccolare gli ospiti è la vocazione del Vivosa Apulia Resort.







Questi unici rituali invitano gli ospiti a immergersi in un 'mondo ancestrale e senza tempo' un ritorno alle origini, al contatto con la natura, a ciò di cui più ha bisogno il corpo per rigenerarsi e fare il pieno di energia; restituiscono all'ospite ciò che la terra salentina regala attraverso una linea di prodotti totalmente biologici 'exclusively made with love' per Vivosa Spa. E' quasi come se la terra avesse confezionato questa linea di cosmesi che combina estratti di piante curative (cannabis sativa, rosa moscata e frutta fresca di stagione), lo straordinario olio extra vergine di oliva e vini tipici come Negramaro e Malvasia ricchi di proprietà antiossidanti, sali minerali e oligoelementi.

A tavola le sane delizie della cucina salentina

Al Vivosa Apulia Resort la buona cucina è alleata alla salute, a cominciare dall'orto biologico, interno al Resort, dove vengono coltivate le verdure tipiche del territorio. Lo chef, Mario Romano, siciliano di origine e pugliese di adozione, cucina per gli ospiti del Vivosa fin dall'apertura (11 anni fa) della struttura. Attento e meticoloso ama scegliere con cura i recipienti più adatti per esaltarne la sapidità dei piatti senza depauperare le proprietà nutrizionali. Inoltre lo chef e il suo staff si dilettano ad insegnare agli ospiti come fare orecchiette, sughi locali, la parmigiana salentina e leccese, come creare la pastella per i fiori di zucca e come preparare le buonissime polpette di polpo. Alle lezioni di cucina si abbinano anche degustazioni di prodotti tipici e le dimostrazioni di preparazioni di specialità







locali, pronte per essere mangiate davvero fresche. Il chilometro zero è una realtà da toccare con mano. La produzione locale di ortaggi freschi e controllati, maturati in ambiente salubre sono un'esplosione di sapori, colori e genuinità. Qualcosa di introvabile altrove.







L' esclusiva e innovativa formula AII Inclusive, con servizio di alta qualità permette agli ospiti di assaggiare una grande varietà di piatti: al ricco buffet del ristorante centrale VIA APPIA si può trovare,

sia a pranzo sia a cena, una scelta tra 8 primi, 8 secondi e un'infinità di antipasti e contorni. Il tutto preparato al momento, con uno show cooking permanente per tutta la durata di apertura del ristorante. Le serate a tema sono l'occasione per vedere preparare dal vivo alcune leccornie pugliesi, come le orecchiette e le mozzarelle. Tra le più amate è la serata tipica pugliese: Vivosa Apulia Resort cerca di portare la Puglia e il Salento nel suo folklore e nella sua autenticità dentro il Resort, attraverso una Festa del Villaggio, che vive e si anima con la tipicità salentina. Le note della pizzica risuonano per tutto il villaggio, il casaro fa le mozzarelle e burratine, l'artigiano intreccia e compone i cestini di vimini, si assiste alla filettatura di pesce fresco, alla preparazione del panzerotto e della grigliata di carne, si degustano olio e vino.

La colazione, il pranzo e la cena sono sempre a buffet, fatta eccezione per il solo ristorante ecc., "à la carte", aperto solo a cena che propone specialità tipicamente regionali e mediterranee in un percorso gastronomico con un ricco zapping di proposte gastronomiche gourmet.

Il menu si compone di antipasti caldi e freddi, che spaziano dal mare alla terra, così come i primi e i secondi. L'abbinamento di pregiati vini, tra cui anche le bollicine pugliesi, risalta i piatti proposti, tutti legati alla dieta mediterranea grazie alla genuinità e freschezza degli ingredienti di qualità di cui la Puglia è ricca. Protagoniste della cucina del ristornate A' Puteca sono anche le verdure di stagione, dalla cima di rapa al cavolo verde, dal cardo ai peperoni, dalle melanzane ai carciofi. Si devono poi aggiungere anche tutti i legumi, dai fagioli alle lenticchie, dalle cicorie alle fave: un vero e proprio tuffo nei sapori.

Info: www.vivosaresort.com



Da Bologna un occhio puntato sulle profondità del Cosmo.

Entro la fine del 2020 sotto le Due Torri avrà sede la direzione dell'Osservatorio CTA, la più grande rete al mondo per studiare l'Universo nei raggi gamma.

er la realizzazione di un importante progetto internazionale è stata scelta l'Emilia-Romagna, che si candida sempre di più ad essere centro nevralgico della ricerca. La futura direzione e sede

di Nicolas Igor Raver

amministrativa del CTA (Cherenkov Telescope Array), il più grande e più sensibile osservatorio per raggi gamma al mondo, con una rete di 118 telescopi per studiare l'Universo violento, sarà istituita entro la fine del 2020 a Bologna



sotto forma di un Consorzio europeo per le infrastrutture di ricerca (ERIC). Un progetto di grande valore scientifico, a cui stanno lavorando oltre 1.400 scienziati e ingegneri di 31 Paesi del mondo.

Il progetto sui raggi gamma

Dopo il Data centre del Centro europeo per le previsioni meteorologiche a medio termine (Ecmwf) nell'area del Tecnopolo, progetto fortemente voluto dalla Regione, Bologna diventa dunque sede di un'altra istituzione di livello internazionale. I dati raccolti dai telescopi, collocati per la maggior parte nelle Ande, in Cile e sull'isola di La Palma, nelle Canarie, saranno distribuiti dal Data center di Zeuthen, in Germania, ma la sede centrale dell'organizzazione sarà a Bologna.

Il progetto CTA coinvolge l'Istituto nazionale di Astrofisica (INAF) e l'Istituto nazionale di Fisica nucleare (INFN): la sede dell'Osservatorio sarà infatti ospitata all'interno dell'INAF- Osservatorio di Astrofisica e Scienza dello Spazio, in un edificio condiviso con il Dipartimento di Fisica e Astronomia dell'Università di Bologna.

Un'opera a cui lavorano decine di ricercatori, ingegneri e tecnici italiani assieme ad aziende private specializzate. Una volta in funzione, questi complessi strumenti consentiranno di raccogliere dati sui raggi gamma, la radiazione elettromagnetica più intensa proveniente dallo spazio, in grado di fornire informazioni indispensabili per la comprensione dei fenomeni più energetici dell'Universo.

Il Simposio scientifico

Dal 6 al 9 maggio, a Bologna, si è svolto il primo Simposio scientifico organizzato dal CTA, evento destinato principalmente alla comunità scientifica internazionale, che si è riunito con un preciso obiettivo: condividere conoscenze sulle ultime generazioni di strumenti capaci di rivelare i segreti dell'Universo e suscitare sinergie nella nuova astronomia detta "multi-messaggera". L'astronomia, cioè, basata sull'osservazione e l'interpretazione coordinata di diversi tipi di segnali "messaggeri", come le radiazioni elettromagnetiche, le onde gravitazionali, i neutrini e i raggi cosmici, che essendo generati da processi astrofisici diversi possono rivelare informazioni complementari sulle complesse strutture astronomiche che generano i segnali.

In tale occasione si è svolto un altro rande appuntamento durante il quale Werner Hofmann, coideatore del progetto CTA, e i vincitori del premio Nobel per la fisica, Takaaki Kajita nel 2015 e Rainer Weiss nel 2017, hanno fatto viaggiare il pubblico nell'Universo. Un racconto dell'evoluzione del nostro modo di guardare all'Universo, a partire da Galileo, dalla cui prima osservazione sono passati esattamente 410 anni, fino ad arrivare alle più recenti metodologie di studio e alle nuove tecnologie e scoperte che spingono il nostro orizzonte della conoscenza sempre più in là.

Fare sport in Valle Aurina

Pacchetto escursionistico e settimane Special Bike ma anche arrampicata, rafting sul fiume e volo in elicottero.



en 850 km di sentieri ben curati tra 860 e 3.499 m d'altitudine, di tutti i livelli di difficoltà, 26 tour in mountain bike tra facili e impegnativi, 3 funivie con cui raggiungere i 2.400 metri. E poi ancora tante esperienze speciali sportive per rendere unica la vacanza. Sono questi gli highlight che l'Amonti & Lunaris Wellnessresort di Cadipietra in Valle Aurina mette a disposizione degli ospiti più attivi.

Lo charme dei nuovi ambienti, di recente completamente rinnovati, completerà la vacanza sportiva con il lusso e il design che caratterizzano l'Amonti & Lunaris Wellnessresort.

Camminando con Sepp Steger

Piacevoli escursioni e soste in rifugi tradizionali, è questo probabilmente il modo più bello per scoprire le montagne della Valle Aurina e fare il pieno di energia nella natura. La guida alpina Sepp Steger accompagna gli ospiti attraverso il paesaggio montano, tra gli oltre 850 km di sentieri escursionistici, circondati da 84 cime che raggiungono i 3.000 metri s.l.m.

Cresciuto in Valle Aurina, Sepp Steger conosce straordinariamente bene la montagna e soprattutto la sua terra. Con lui non si va solo alla scoperta dei posti più suggestivi e dei punti panoramici, ma si







conoscono anche leggende e particolarità sulla vita e la cultura del luogo.

La Valle Aurina in bicicletta

Chi preferisce le due ruote può scegliere tra l'avventura della mountain bike e la comodità della bici elettrica. Per tutta l'estate ogni giorno si potrà

partecipare a uno o più tour diversi, scegliendo tra il livello di difficoltà desiderato, da un minimo di 1 ora fino a 6 ore di durata.

Anche il tema varia, alcuni percorsi si concentrano maggiormente sulla tecnica, altri sono completamente dedicati al paesaggio. Tra le proposte ad esempio si trova anche il Tour panoramico su







Speikboden. Con la funivia si raggiunge, insieme alla bici, la cima Speikboden e da lì si inizia il percorso di media difficoltà, della durata di 5 ore, con saliscendi non troppo impegnativi. La maggior parte del percorso è caratterizzata da discese e quindi

lo sguardo può comodamente godersi la vista sulle Alpi e sulla Valle dello Zillertal.

Esperienze speciali: dal rafting all'elicottero Se l'escursionismo e la bicicletta sono le attività più





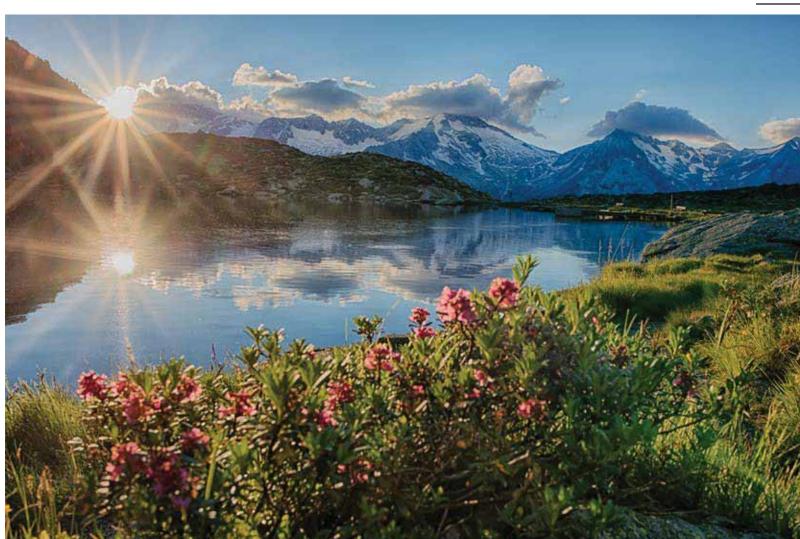


scelte e note, molte altre sono le proposte dell'Amonti & Lunaris Wellnessresort. Tra le esperienze speciali che rendono ancora più straordinaria la vacanza c'è ad esempio il corso di 2 ore di Introduzione all'arrampicata sportiva, con la supervisione di una guida alpina diplomata e completo dell'attrezzatura necessaria, imbragatura, caschetto, corda e altro. Gli amanti dell'adrenalina non possono perdere il Rafting sul fiume Aurino, un tour di due ore e mezza ideale per principianti. E che dire del Volo in elicottero sulle montagne?! Un'esperienza unica per due persone. Se il tempo fa i capricci si può sempre optare per il Centro sport e fitness del resort, che accoglie gli ospiti nei suoi oltre 140 mq, con grandi vetrate che rendono la palestra luminosa e permettono di allenarsi con la vista sulla natura. Qui gli sportivi trovano i più moderni attrezzi Technogym, Tapis-Roulant, Bici Spinning, Bike, Cross trainer e diversi attrezzi per bodybuilding/training dei muscoli e numerosi accessori per il training. Vengono organizzati inoltre corsi tra i più vari, all'interno del programma fitness settimanale compreso nella vacanza, dalle discipline più dolci come Pilates e Yoga, ai corsi più movimentati

come Stretching e Bodyforming. Non mancano poi le discipline da praticare in piscina, dall'Aquafitness

Info: www.wellnessresort.it

all'Aquagym.



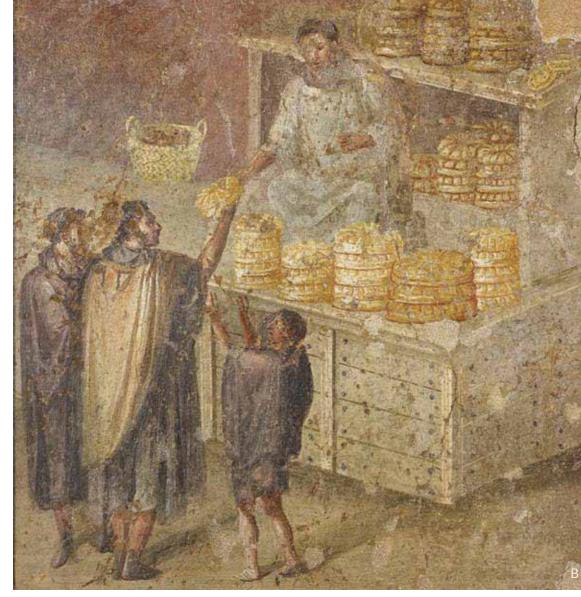
Last supper in Pompei Una grande mostra di archeologia gastronomica all'ASHMOLEAN di Oxford di Margherita Calderoni

er quanto il titolo sembri un omaggio a Leonardo, (con richiamo alla celebre Ultima Cena,) giusto nel cinquecentenario della morte del genio toscano, la mostra curata dal dott Paul Roberts nel rinomato museo fuori Londra (che fra l'altro è più antico del British Museum) non ha proprio nulla di religioso o rinascimentale.

In una brillante presentazione presso l'Accademia di Cultura Artstur di RosaMaria Letts, il 22 maggio Roberts ha illustrato parte del "menù" espositivo in prestito dal Museo Archeologico di Napoli, fresco di ritorno da Pompei, Paestum, Oplontis, Ercolano, dove è andato per assimilare meglio l'atmosfera dei luoghi e scegliere i relativi reperti per la mostra, che è un omaggio alla romanità e al

A - Fulcro in bronzo (estremità del divano) a forma di testa di cavallo Origine sconosciuta AD 50–100 Bronzo con riflessi ad intarsi d'argento, alto 15 cm Ashmolean Museum, Università di Oxford Immagini pubblicate per concessine del courtesy of the Ashmolean Museum

B - Pannello di affresco che mostra la distribuzione del pane Pompei, casa del panettiere AD 40-79 69 x 60 cm Museo Archeologico Nazionale di Napoli



C - Scolapasta in bronzo Pompei, Casa del Menandro AD 1–79 Diametro 9,3 x 26 cm Parco Archeologico di Pompei



gusto per la buona tavola, mettendo voglia di riscoprire un'affascinante regione italiana.

Appassionato di storia e cultura romana, Roberts ha dato un appetitoso assaggio della più duratura mostra mai allestita all'Ashmolean, dove ha inteso raccontare la "love story" dei Romani con il cibo, ovvero i piaceri della buona tavola, una tradizione perpetuata nei secoli in tutta Italia fino ad oggi. Infatti per i Romani , e loro discendenti, "mangiare" non era mero nutrimento, ma un'arte culinaria che intendeva soddisfare il palato e soprattutto la convivialità, mettendo in tavola la gioia di vivere ereditata dagli Etruschi, che banchettavano anche nell'oltretomba. E quindi abbiamo ricotta, mandorle, uva e "biscotti" su un piatto funebre in uno dei tanti bellissimi affreschi pompeiani in mostra, che informano sulla dieta alimentare degli abitanti di Pompei e sul gusto di rappresentare cibi, bevande, banchetti sulle pareti nei loro triclini.

"Vogliamo raccontare una cena come tante, fra gente comune, prima che l'eruzione del Vesuvio cristallizzasse nella morte la vita di una città fiorente, operosa, vivace, la cui voce continua a parlare grazie a rinnovati scavi, previsti dal Sovrintendente Massimo Osanna, che ancora riportano alla luce testimonianze di raffinata civiltà."

Cosa bolliva quindi in pentola nelle cucine romane?

(che comunque erano appannaggio degli schiavi e non precisamente igieniche, visto che spesso erano ubicate accanto alla latrina) Nelle case di agiati borghesi come quelle di Pompei non mancavano mai uova e olive che, con cetrioli e cipolle, sedano e carote potevano costituire gli antipasti. Magari in pinzimonio con olio e sale, come oggi.

Poi una grandissima varietà di pesci, pescati nell'allora generoso e non inquinato Mediterraneo, immortalati in uno spettacolare mosaico, dai quali fra l'altro si elaborava il famoso "Garum", salsa da condimento arricchita con varie spezie. Aglio, pepe, zenzero erano i preferiti, specie per la lavorazione degli insaccati, ma il piatto forte era costituito dalla carne: conigli, maiali, pecore, capre, selvaggina di tutti i tipi, come da ritrovamenti, rosolati, spezzettati, arrostiti, stufati. E per finire frutta fresca di stagione come riprodotta negli affreschi di variopinte ceste: un trionfo di fichi, mele, pere, melograni, ciliegie, pesche, albicocche, uva, con spesso l'aggiunta di frutta secca come noci, mandorle, datteri e magari dolci con abbondante miele.

Questo nei banchetti conviviali che, all'uso etrusco, vedevano uomini e donne partecipare allegramente insieme, disinibiti dalle abbondanti libagioni. Perché il vino era il protagonista e non mancava mai e, per quanto annaffiato con acqua (calda) scorreva in abbondanza, spesso addolcito e speziato. Non si contano le anfore ritrovate e la cantina ben fornita era d'obbligo per un padrone di casa onorata, oltre ad avere capaci orci da olio. Insomma la classica dieta mediterranea senza pasta ma con fantasiose varietà di pane da vari tipi di farine. Pagnotte carbonizzate, tipo "semelle" o "rosetta, identiche ad oggi sono state ritrovate a centinaia, forse pronte per essere infornate quando l'eruzione finì di cuocerle un tantino





abbrustolite, ma conservate nei secoli sotto la cenere. In Pompei c'erano molti forni pubblici, perché il pane veniva distribuito anche ai meno abbienti e si sono contate almeno 160 cauponae, ovvero punti di ristoro, tipo bar, osterie e banchi da "street food", dove si poteva sempre ordinare una zuppa di farro o una ciotola di fagioli o un pezzo di formaggio, oltre a vini di bassa o alta qualità. Pompei era circondata da vigneti e un affresco testimonia come questi arrivavano alle falde del Vesuvio, affiancato nell'immagine da Bacco a protezione della produzione enologica. Fra l'altro le vigne ci sono anche oggi e sono state

- D Statua in marmo di Bacco con una pantera
 Dalle rovine di un tempio a
 Piacenza, in Emilia-Romagna
 AD 50–150
 180 x 64 x 38 cm
 Museo Archeologico Nazionale di Napoli
- E Coppa in vetro blu con macchioline bianche 50 BC-AD 50 6,2 x 9,4 cm di diametro Parco Archeologico di Pompei



E - Affresco. Natura morta che mostra un galletto che becca fichi, pere e melograni Pompei, casa dei casti amanti AD 45–79 55 x 52 cm Parco Archeologico di Pompei

ripiantate anche quelle dietro l'anfiteatro di Pompei. Purtroppo quel fatale 79 Il dio del vino non si dimostrò efficace, come pure tutti i falli "portafortuna" frequentemente presenti sui muri in pittoresche formelle di terracotta o sulle tavole come artistici candelieri o in mille altre forme portatili: una usanza che può aver dato origine a quella del corno antimalocchio in uso anche oggi, specie nel sud Italia.

In mostra anche bellissimi bronzi maschili che funziona-

vano da reggi vassoi o candelabri e poi vasellame vario, in terracotta, rame argento o peltro, le cui forme sono state mantenute nei secoli nelle cucine dove i Romani hanno esteso l'impero. In particolare le svariate fogge dei contenitori di vino, ereditati da Greci ed Etruschi, grandi fautori della vite, esportata dai Romani ovunque. In Inghilterra non attecchì molto bene e fu quindi sostituita dalla birra che NON era conosciuta dai Britanni.

" La produzione di birra fu introdotta dalle legioni romane, ovvero quelle dalla Germania" informa Roberts.



G - Pannello a muro per affresco che mostra una cena con messaggi dipinti:
FACITE VOBIS SUAVITER
EGO CANTO e EST ITA
VALEAS
(mettiti comodo, sto cantando, vai per questo!)
Pompei, Casa del Triclinium
AD 40–79
68 x 72 cm
Museo Archeologico Nazionale di Napoli

H - Figura di fontana di marmo di un cupido seduto che indossa una pelle di animale piena di frutta, con tracce di policromia 0 BC-AD 50 Pompei 26 x 21 cm Parco Archeologico di Pompei

" poi divennero degli esperti anche loro, come Celti e Galli." Tant'è che il governatore della Britannia, Agricola, quando tornò a Roma nell'83 dC si portò dietro maestri birrai britanni e aprì il primo "pub" con grande successo. Ma Bacco non fu mai scalzato e magari anche Proserpina portava un po' di vino a Plutone quando diventava Persefone negli Inferi. E in Londinium in Britannia, come in Aquincum in Pannonia e altrove, sono state rinvenute lapidi funerarie di defunti distesi su divani con coppe di vino in mano, quasi brindando alla Morte o consigliando di godersi la Vita finchè si è in tempo. A proposito di oltretomba, il delizioso mosaico dello scheletro con boccali di vino in mano, quasi sorridente e alticcio pure lui, pare ricordare appunto che "Vinum Vita Est" piuttosto che "Memento Mori".



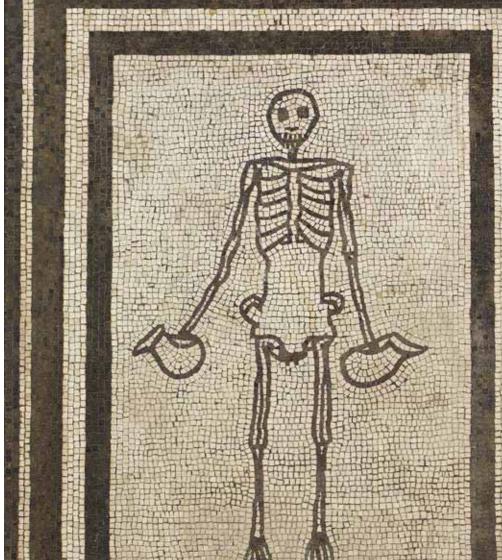


I - Emblema di mosaico policromo (pannello) che mostra pesci e creature marine Pompei, casa dei mosaici geometrici 100–1 BC 103 x 103 cm Museo Archeologico Nazionale di Napoli

L - Cibo votivo in terracotta: melograni (aperti e chiusi); uva; fichi; mandorle; formaggi; focaccia;Favo; muffa; pane lungo 360 BC Tomba 11, Contrada Vecchia, Agropoli Parco Archeologico Di Di Paestum









La mostra è anche un invito a visitare Pompei, da dove Roberts è tornato entusiasta per l'organizzazione, la restaurazione, la conservazione e la continuità di scavi, oltre alla eccellente collaborazione con gli Enti Museali. Il Sovrintendente Massimo Osanna è stato riconfermato nel suo incarico e sotto la sua direzione, in una vasta area prescelta, stanno riaffiorando mura , giardini, suppellettili, ornamenti, splendidi mosaici come quello di animali selvaggi, fantastici affreschi come quello di Leda e il cigno, perfino un altro cavallo in una villa limitrofa. Inoltre, in una scritta appena riemersa, risulterebbe che l'eruzione del 79dC non avvenisse ad agosto ma a ottobre.

Ν



M - Beccuccio in bronzo a forma di pescatore seduto che tiene una canna da pesca 50 aC-AD 50 Pompei, casa della piccola fontana Alto 54 cm Museo Archeologico Nazionale di Napoli

N - Portatore di vassoio etiopico in oro, argento e bronzo con le sembianze di un placentario (pasticcere) 100 aC-AD 79 Pompei, casa dell'Efebo 25,4 x 15 cm Museo Archeologico Nazionale di Napoli

O - Pannello in mosaico monocromo di uno scheletro con due brocche di vino AD 1-50 Pompei, casa delle vestali 91 x 70 cm Museo Archeologico Nazionale di Napoli

Q - Urna e coperchio funerari dipinti etruschi
Urna di terracotta con scena di battaglia eroica ed iscrizione etrusca: Thana Ancarui Helesa. (Thana Ancarui, moglie di Hele)
Coperchio (che non appartiene all'urna) nella forma di un giovane disteso Chiusi, Toscana 150-100 aC 75,5 x 58,3 cm British Museum, Londra



R - Il corpo di una donna nei suoi primi anni '30, conservato in resina epossidica trasparente AD 79 190 x 120 cm max Villa B, Oplontis Parco Archeologico di Pompei Insomma un rinnovato impulso agli scavi, un arricchimento dell'archeologia, un ritorno alla ribalta di Pompei e paraggi, di cui la mostra di Londra da un assaggio per stuzzicare l'appetito di andare a vedere una città unica al mondo che, per quanto morta, continua a parlare di una civiltà straordinaria.



P - Tazze d'argento dorate decorate con spray olivastro, vite e mirto (da sinistra a destra) 50 aC-AD 150 Ashmolean Museum, Università di Oxford



'uomo considera gli altri viventi quali oggetti a propria disposizione per il cibo, le pellicce, la sperimentazione, la cosmesi, per i propri divertimenti cruenti.

Ciascun vivente sente, prova dolore fisico e morale, prova affetti per i propri simili e con loro comunica. Questo sentire è differente, soltanto differente da quello dell'uomo, ed è più o meno articolato anche in base alla maggiore o minore complessità del sistema nervoso centrale. Ma diversità non significa ne' assenza di certe caratteristiche, ne' superiorità o inferiorità. La cultura pone un baratro artificioso tra quella umana e le altre specie, ma questa cultura non è conoscenza del reale, bensì alterazione di esso. Postulata comunque una presunta superiorità dell'uomo, questo renderebbe legittimo che il più dotato disponesse della vita e della morte di altri esseri?

Questa concezione specista non differisce da qualsivoglia concezione razzista. La sofferenza inferta dall'uomo agli altri viventi è inaudita sia in vita, immobilizzati, pri-





vi di spazio negli allevamenti intensivi, sia nei terribili trasporti che conducono questi sventurati esseri ad una morte atroce. La tragicità e l'orrore di tutto ciò è tale per cui queste immagini sono celate, i luoghi di tortura in vita e di uccisione sono tenuti nascosti alla nostra vista ed al nostro sentire. Se venissero allevati per essere strap-





pati alle mamme dei bambini di due tre mesi questo ci scandalizzerebbe, ma per agnelli, vitelli ,maiali, galline, visoni, tutto ciò è invece lecito.

I pulcini vengono separati, i maschi dalle femmine ed i maschi, che non servono, gettati vivi in giganteschi tritacarne, a norma di legge. Le legittimazioni per compiere tali orrori sono di vario genere: alimentari, scientifiche, concernono perfino l'abbigliamento e la cosmesi.

Conigli, ratti, vengono accecati per testare cosmetici. La prevaricazione da parte dell'uomo e' assoluta, la scienza, la filosofia, la religione on differenti argomentazioni legittimano ogni sorta di atrocità ed abuso.

Concettualizzazioni filosofiche quali la presunta dotazione di un'anima immortale autorizzano l'uomo a disporre spietatamente di coloro cui questa dotazione non viene riconosciuta. Ma un primate torturato per ricerca sui neuroni specchio, un vitellino, un maialino, un agnellino strappato alla mamma trasportato su carri bestiame al gelo, trascinato con le zampe fratturate nei corridoi della morte prima di una esecuzione spesso senza alcuna forma di tutela per ridurne il dolore, soffre, dotato o meno di anima immortale, quanto soffrirebbe un bambino nelle stesse condizioni.

Le presunte necessità alimentari non sono tali: l'alimentazione vegetariana non richiede nessuna integrazione, l'apporto proteico di derivazione non animale e' sufficiente, mentre l'alimentazione vegana richiede soltanto una integrazione con vitamina b, una semplice compressa al giorno. Se nel nostro vivere civile introduciamo opzioni etiche esse devono valere per tutti i viventi, altrimenti non è una forma di moralità, bensì di sopruso. Il non essere in grado di riconoscere ed apprezzare forme di vita differenti dalla nostra impoverisce drammaticamente la stessa vita dell'uomo.





Benvenuti ad Arles: crogiolo di antiche civiltà di Maurizio Rossi

rles danza il flamenco e ragiona con il cuore. Il cuore delle bocche del Rodano, che prende e dona la sua vita al Mediterraneo. All'aurora fa roteare le falde della sua lunga veste gitana al volo dei fenicotteri che migrano Iontano; al tramonto invece batte i tacchi sopra i tavoli, al ritmo della movida che ogni sera si raduna nella Piazza del Foro, i cui volti, eternizzati dal pennello di Van Gogh, si incontrano da ventidue secoli, animando la "Roma dei Galli", porta della Camargue... Perché Arles non è soltanto gitana, provenzale, romana e celtica, da millenni crocevia di genti fenicie e cartaginesi, greche massaliote e di Eubea, ma anche di ebrei e musulmani in fuga dall'Andalùs, dei seguaci di Gesù sulla barca delle Marie, che con Lazzaro, Massimino e Sara la Nera, sbarcarono a pochi chilometri da qui, generando cammini di pellegrinaggio lungo i quali, dall'alto Medievo, la parola di Cristo si diffuse in ogni dove.

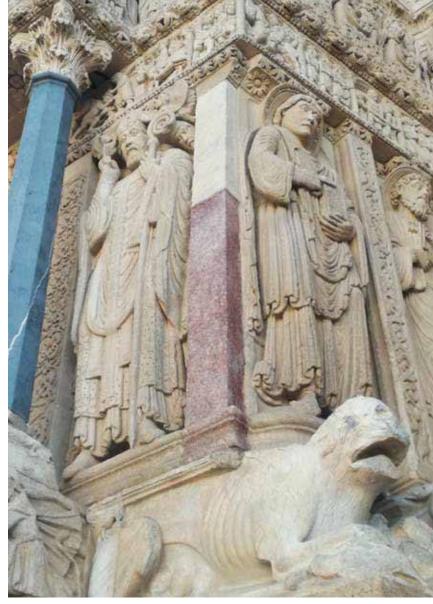
Numerose sono le testimonianze di tale mescolanza di popoli pensieri e culture, che con il tempo e la convivenza trovò l'equilibrio e la bellezza indispensabili per fare dichiarare i monumenti di questa terra Patrimonio dell'Umanità.

Non solo il suo anfiteatro flavio e il teatro antico augusteo, i criptoportici e le Terme di Costantino, la Necropoli degli Alyscamps - citata da Dante nell'Inferno al Canto IX - , ma anche la Cattedrale romanica di San Trofimo.

Ed ancora il Parco Naturale della Camargue con le sue festività e tradizioni millenarie, come la "Corse Camarguaise", che a differenza delle corride non prevede l'uccisione del toro, l'Abrivado. Ogni anno raggruppa centinaia di guardiani e oltre mille cavalli sulle spiagge delle Saintes Maries de la Mer. Qui si svolgono anche i momenti cruciali del pellegrinaggio dei Gitani, il 24 e il 25 maggio, tempo della marchiatura dei tori, per la festa della loro patrona, Sara la Kali, "Madonna Nera"; e ancora la notte tra il 23 e i 24 giugno, per San Giovanni, quando nelle piazze di Arles un popolo multicolore in costumi tradizionali danza al ritmo di django e gewa...

Infine, se per gli amanti del cinema c'è Cannes, per quelli della







ottime prime colazioni servite sulla piazza, nel cuore palpitante della regina del sud.

INFO: www.viaggiazalay.com



fotografia c'è Arles, dove da ormai cinquant'anni si tiene, tra luglio e settembre, "Rencontres d'Arles", il festival di settore più importante d'Europa, dove gli artisti rivelano l'indicibile, parlandoci contemporaneamente di ieri oggi e domani, del viandante, del turista e del viaggiatore. Che potranno trovare facilmente ristoro con un fumeton di montone, una salsiccia (arlesiana! Che non è soltanto una delle celebri tele di Van Gogh o l'Opera di Georges Bizet), o uno stufato di toro, accompagnati da un profumato riso di Camargue e da un corposo rosso di Bandol; locali e trattorie attorno alle piazzette animatissime la sera lascino soltanto l'imbarazzo della scelta.

Ma c'è un luogo di Arles, significato per me della quintessenza del "buen retiro": si chiama Nord Pinus, l'unico albergo di mia conoscenza in tutto il bacino del Mediterraneo, realizzato all'interno di un foro romano. Un vero benché raffinato caravanserraglio d'inizio ventesimo secolo, con tutto lo charme della Belle Epoque, magistralmente arredato e animato da un'umanità sorridente e spontaneamente allegra, e



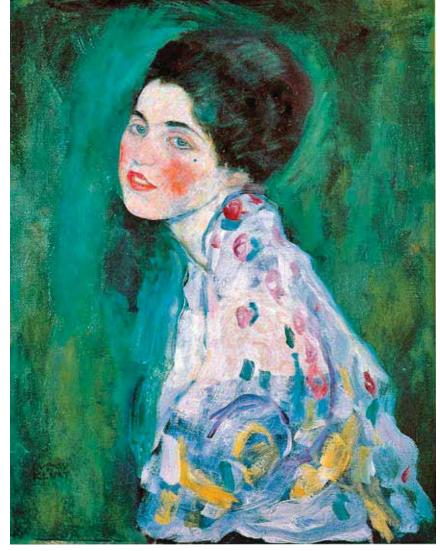


'è sempre stata lotta attorno all'arte. Omicidi, furti, razzie, corruzioni, contrabbandi, roghi, devastazioni e confische hanno contraddistinto la vita di molti capolavori.

Dalle statue della classicità, come l'Atleta di Lisippo o il cratere di Eufronio, alle opere di Piero Della Francesca e Raffaello, Leonardo da Vinci e Michelangelo, Mantegna, Tintoretto e Caravaggio, sino a Rubens, Vermeer, Degas, Monet, Renoir, Klimt, Picasso e Munch, sono molti gli episodi –

alcuni celeberrimi, altri poco conosciuti, alcuni risolti, molti altri ancora sotto indagine – che ci portano nel cuore dell'illegalità, della criminalità, del mercato nero, della cupidigia, della volontà di potenza, che si nasconde dietro ogni ladrocinio. Partendo dalla rubrica che Luca Nannipieri tiene al Caffè di RaiUno, il volume Capolavori rubati (Skira, 2019) illustra i casi più clamorosi di furti di opere d'arte, affrontando anche i traumi storici di saccheggi e spoliazioni coloniali e imperialiste. Lo fa attraverso la narrazione e la spiegazione giu-





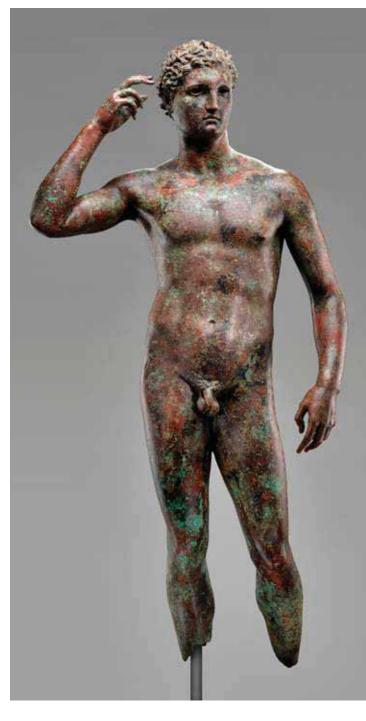
ria di capolavori scomparsi, collezioni disperse, opere inaudite di cui si posseggono soltanto copie postume, calchi, riproduzioni fedeli o varianti perché gli originali si sono perduti. E si sono perduti perché sono stati distrutti, frantumati, contesi: i bottini di guerra, dalle antiche civiltà fino a qualche decennio passato, sono stati soprattutto razzie non solo di materie prime, ma di opere d'arte, preziosità, sculture che dai territori dei vinti venivano trasferiti con forza e autorità nei paesi, nelle città, nelle corti, nei palazzi dei vincitori. Il furto, in fondo, è stato forse il gesto criminale più saltuario, più occasionale, in una sequenza assai più fitta di indebite



diziaria dei furti, il commento sullo stile artistico delle opere rubate, l'inquadramento storico, la disamina museografica sulla sicurezza e sulla protezione dei capolavori: il libro affronta il grande tema dell'arte nel suo rapporto con la complessità del male.

Le opere coinvolte sono state, nel tempo, le più varie. Crocifissi, pale d'altare, ostensori, candelabri, turiboli, arredi funerari, urne cinerarie, statuette votive, bassorilievi, statue bronzee, mosaici, gioielli preziosi, stendardi, papiri, tele d'artista, così come i monumenta, sono stati ripetutamente oggetto di contese, guerre legali e diplomatiche, spoliazioni, saccheggi e violente dispersioni. Questi particolarissimi manufatti, che sono le opere d'arte, e questi particolarissimi luoghi pubblici, che sono i monumenti, non hanno ottenuto nei secoli soltanto cure, attenzioni, dedizione e meticolosi riguardi verso la loro preservazione, ma hanno attirato spesso avidità, ingordigie, accanimenti e speculazioni.

Scrive Nannipieri nel volume: "Si dice, citando malamente L'idiota di Dostoevskij, che la bellezza salverà il mondo. Se la bellezza fosse sufficiente a salvare il mondo, basterebbe riempiere il mondo di bellezza e saremmo tutti salvi, tutti santi. In realtà, la storia dell'arte è, anzitutto, sto-



Le più belle del reame

Già in cima alla classifica delle 10 donne più belle del 2019 stilata da Aristofonte.com, Elle Fanning è ora prima assoluta tra le 4 ventenni più sexy. Nella graduatoria anche Haley Pullos di "General Hospital", Darcy Rose Byrnes di "Desperate Housewives" e Ryan Newman. le nuove generazioni

di Silvana Corregori

opo la top 10 delle icone sexy e la top-5 delle teen-ager, ecco ora la classifica di Aristofonte.com - delle quattro ventenni più sexy del 2019

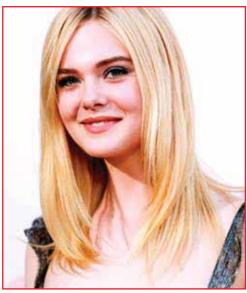
Al primo posto in questo poker di ventenni, troviamo l'attrice e modella statunitense Mary Elle Fanning, nota per i suoi ruoli in Babel, Il curioso caso di Benjamin Button, Phoebe in Wonderland, Somewhere, La mia vita è uno zoo, Maleficent e The Neon Demon. Seconda nella graduatoria di Aristofonte.com è invece Haley Alexis Pullos, attrice statunitense di Palo Alto (California) che abbiamo visto nel ruolo ricorrente di Molly Lansing-Davis nella serie TV General Hospital. Per il cinema ha recitato -tra l'altro- in Dark House per la regia di Darin Scott, The Collector di Marcus Dunstan e Dead Air di Corbin Bernsen.

Altra stella di bellezza e sex-appeal è Darcy Rose Byrnes che è terza in questo ranking firmato Aristofonte.com. L'abbiamo vista in Desperate Housewives ed ha anche interpretato la principessa Amber in Sofia la principessa.

Quarta, anch'ella splendida, è infine la cantante, modella ed attrice Ryan Newman, vincitrice -posizionandosi davanti a Miley Cyrus- dello Young Artist Award per la migliore interpretazione in una serie TV quale attrice protagonista nella sitcom Hannah Montana. Dal 2015 recita anche nel telefilm "The Thunderman" nel ruolo di Allison.

«Gli uomini preferiscono una donna più giovane perché ci si capisce di più, ci si può confidare e si può costruire una relazione duratura» spiegano i responsabili di Aristofonte.com.

«L'uomo maturo è più raffinato, ha vissuto il mondo un po' di più, è di solito più colto e più istruito e può parlare con te di una pluralità di temi da cui imparare. I miei coetanei, invece, sono interessati solo al calcio, alla televisione e ai videogiochi» commenta una delle giovani iscritte ad Aristofonte.com.





Darcy Rose Byrnes

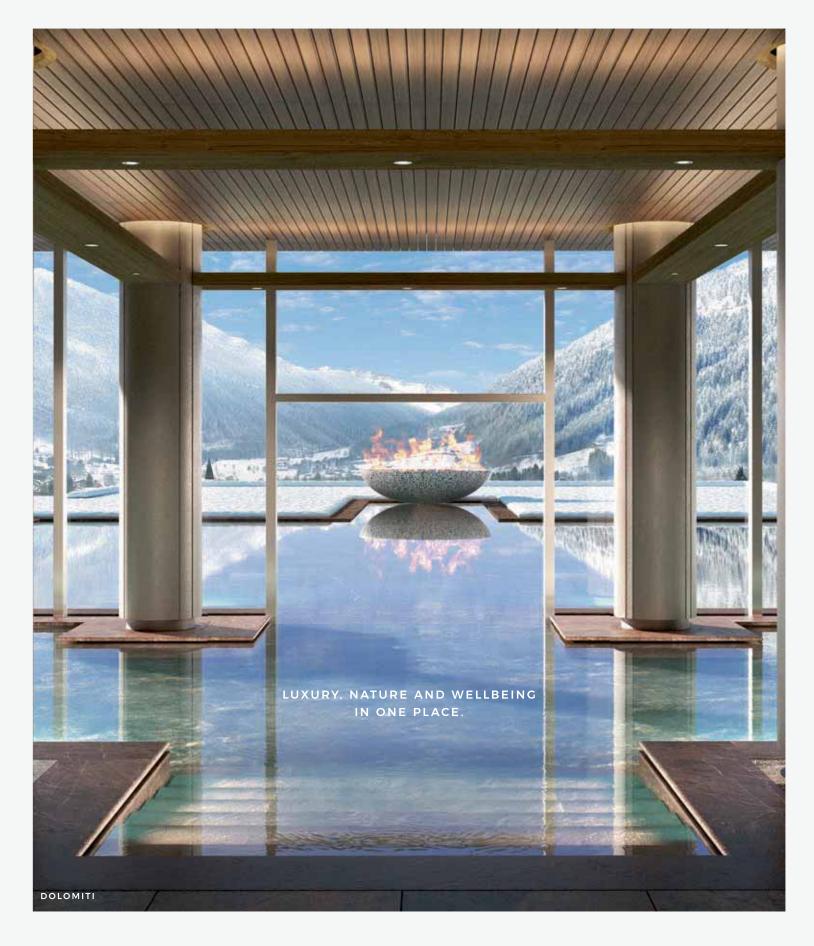
Fotoservizio: www.aristofonte.com/poker2019



Haley Alexis Pullos

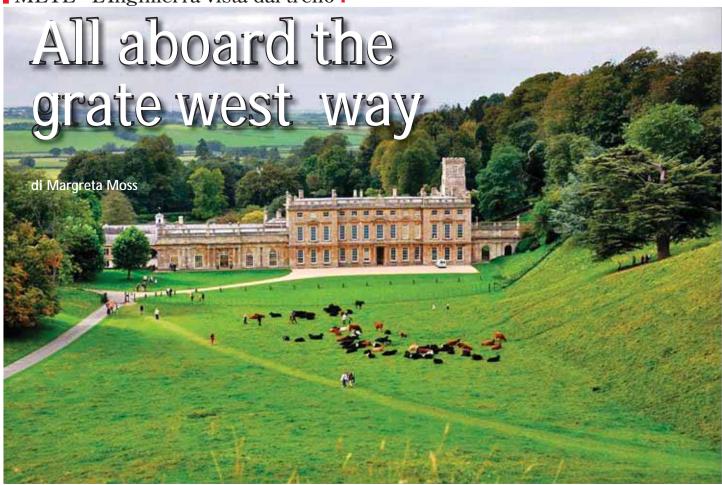


Ryan Newman





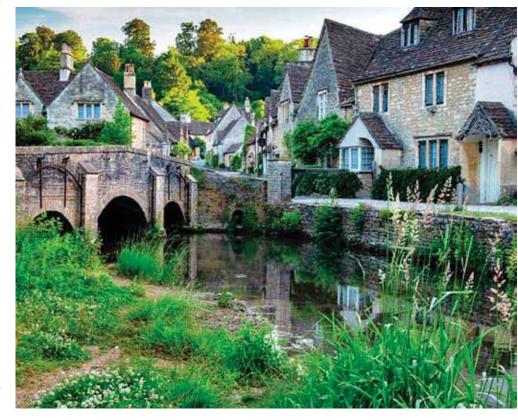
lefayresorts.com



160 anni dalla morte di Isambard Kingdom Brunel, un interessante progetto della Great West Way è stato presentato il 5 giugno nella panoramica conference room del Wellington Arch in Londra. La Great Western Railways, disegnata e costruita dal suddetto emerito ingegnere inglese è uno dei pilastri del progetto, che intende attirare visitatori fuori dalla capitale verso località più o meno note, di sicuro amene e storiche. La compagnia ferroviaria ha anche unito le forze con trasporti su gomma e dalle varie fermate ci si può diramare alla scoperta della verde Inghilterra in bicicletta, a piedi o in barca. Acquistando specifici pass della GWW (International PASS è £ 129 per 7 giorni!) si parte da London Paddington o London Waterloo verso destinazioni che includono Bath, Stonehenge, Salisbury, Oxford, fino a Bristol.

La GWW è un tragitto di 125 miglia che vuole entrare nella storia come la famigerata Route 66 in America e la Via Francigena in Europa. David Andrews, direttore, ha detto che la GWW è un "biglietto alla scoperta della straordinaria varietà di esperienze che un turista curioso desidera fare, perché l'Inghilterra non è solo Londra". Un po' come l'Italia dei Borghi" anche gli inglesi vogliono valo-

rizzare e promuovere un entroterra ricco di storia, cultura e bellezze naturali oltre che architettoniche.

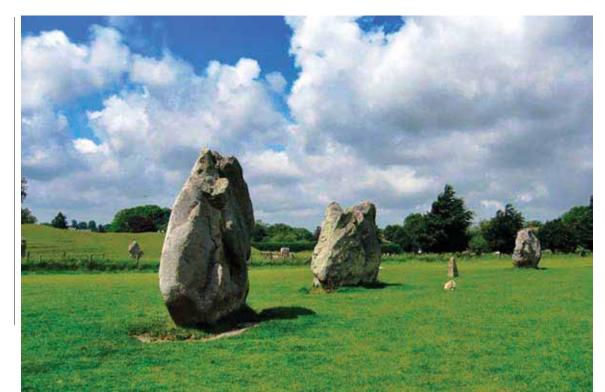






A corredo, infatti, è stata subito pubblicata la "Rough Guide to the Great West Way", dove sono punteggiati luoghi di interesse, dai musei ai castelli, dalle aristocratiche magioni ai ponti romani, fino al ponte sospeso di Bristol, spettacolare capolavoro di Brunel. Dettagliate informazioni su pubs, osterie e locande e naturalmente deviazioni con altri mezzi di trasporto verso splendide distese di campi, boschi e prati come Chilterns o Cotswolds, posti resi famosi da film e tv come Highclere Castle (Downton Abbey) o Lacok e Cranford (Harry Potter) deliziosi villaggi "very British Style che sembrano fermi nel tempo come Yatton Keynell e Biddestone o Bradford on Avon, insomma un panorama che esula dal solito cambio della guardia a Buckingham Palace. Un richiamo alla Britannia idilliaca, reso appetibile dall'incentivo di costi molto accessibili.

Info: www.greatwestway.co.uk james.davis@grw.com



METE - Viaggi Salvadori I



Da quasi un secolo a servizio dei turisti Viaggi Salvadori: 90 anni ma non li dimostra!

La storica agenzia di Bologna, una fra le prime nata in Italia, quando i viaggi di massa erano ancora di là da venire, festeggia un traguardo eccezionale

di Valerio Grancoris

a "storica" Agenzia "Viaggi Salvadori" di Bologna, festeggia il 90° anniversario dalla sua fondazione. Il "self made-man ancienne époque"

Ettore Salvadori costituisce a Bologna nel 1919
prima la Casa di Spedizioni "Salvadori Ettore", trasformata un anno dopo in "Fratelli Salvadori" con l'arrivo del fratello Antonio. Dopo un decennio, inizia la vera e propria attività turistica: agenzia di viaggi, marittima

e assicurazioni. Durante la guerra effettua il trasporto gratuito della corrispondenza ai prigionieri di guerra, tra Bologna e Milano. Al termine ottiene l'accreditamento IATA e apre 10 uffici lungo la costa adriatica. Nascono così anche in Italia i primi "pacchetti di viaggio"! Nel 1949 Adelmo Salvadori è tra i fondatori della W.A.T.A., la prima associazione che riunisce agenzie di viaggi di tutto il mondo, fondamentale nell'organiz-



Adelmo Salvadori

zazione del "Giro del Mondo in moto" della Ducati di qualche anno dopo. Negli anni '80 il testimone dell'azienda passa a Gabriella tuttora presidente e attiva con i figli Carlotta e Umberto nella gestione aziendale.

Pochi numeri soltanto, per ricordare l'importanza di una PMI Italiana che, nel mondo del Turismo (Business, Leisure, MICE & Inbound) si è distinta come una delle più dinamiche e solide realtà imprenditoriali grazie ad una famiglia – giunta ormai alla quarta generazione - da sempre al timone della società. Una bella storia non solo bolognese, ma italiana.

La "Viaggi Salvadori", come testimoniato dagli Uffici IATA di Montreal nel 2003, vanta il numero IATA più an-



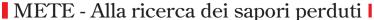
Ettore e Antonio Salvadori



Gabriella Salvadori

tico al mondo ancora esistente. Accredito IATA ricevuto il 27 Aprile 1946: un record che grandi aziende, ormai scomparse o fuse con altre, non possono accampare! Viaggi pioneristici e non soltanto, tra cui nel 1958 il primo giro del mondo in sella ad una Ducati. Ma anche viaggi di lavoro, eventi, convention e molto altro ancora. La "Viaggi Salvadori", non soltanto ha fatto girare il mondo a molti escursionisti e li ha fatti sognare, ma ha esportando un messaggio di cultura e simpatia. Inoltre ha accolto in Italia - fin dai primi anni della propria attività con "Les merveilles oubliées d'Italie" - moltissimi ospiti stranieri, proponendo circuiti inediti "off the beaten track" che hanno lasciato un ricordo indelebile.







ell'epoca della globalizzazione, in cui si confrontano varie esperienze maturate in tutti i campi dello scorrere quotidiano del vivere, tra cui molti aspetti delle conoscenze gastronomiche, non meraviglia se a far rivivere una preparazione, restituendo sapori antichi, e anzi arricchendoli e valorizzandoli con prodotti più aggiornati e salutari, e di alta qualità, sia una persona di nascita e cultura diversa da dove quel determinato cibo ebbe origine e consolidata tradizione. E' questo il caso di Salvatore Macrì, 48 anni, originario di Rocca di Neto, in provincia di Crotone, che a Roma, dove si è trasferito alla fine degli anni 90, città che tutto assorbe nella sua linfa vitale, e rende romano il forestiero che vi si avvicina, e il suo sapere, ha concepito





una sua riuscitissima rielaborazione della pinsa, tanto da farne un must gourmet davvero delizioso, che sta incontrando un crescente successo, finora con il solo passaparola. Per chi non la conoscesse, l'antica pinsa romana è molto simile alla pizza, ma notevolmente più morbida e fragrante, e con diverso metodo di lievitazione. Stiamo parlando di street food e il suo locale in Via Ignazio Giorgi 18, dal bizzarro nome di Pizz@.Ok, è ormai una meta assolutamente imperdibile per chi si trova a passare nel quartiere Italia, vicino Piazza Bologna. Tutto parte da una sua riflessione e sperimentazione sull'impasto, che Salvatore ha reso molto digeribile, mantenendo la ricchezza proteica e la celebre morbidezza della ricetta originale. Il segreto della sofficità è l'impasto ad alta idratazione e l'utilizzo di una miscela di tre farine: frumento, soia e riso, dove a fare la parte del leone

è il frumento ad alto contenuto proteico, 18/19%, che permette lunghe maturazioni, oltre ad offrire un elevato valore nutrizionale. La presenza della soia favorisce la digeribilità, e il riso invece contribuisce a conferire al tutto la necessaria e tanto ricercata morbidezza della pinsa. Molto importante è anche la cura della lievitazione, che invece delle classiche 4 o 5 ore a temperatura media di 25 gradi, viene eseguita in frigo tra 0 e 4 gradi per un minimo di 48 ore, ma se la pazienza dell'attesa lo consente, anche di più. Altre ore non fanno che migliorare il risultato finale, e questo lungo riposo dell'impasto consente di trasformare le proteine e gli zuccheri complessi in proteine e zuccheri semplici, notevolmente più digeribili. Ma il processo, anzi chiamiamola la magia, non finisce qui. Le caratteristiche delle tre farine e l'elevata idratazione consentono la creazione di un'apprezzabile alveolatura, con produzione di anidride carbonica durante la cottura. Tutto questo si traduce in una straordinaria aromaticità dell'impasto, conferendo morbidezza interna e leggera croccantezza esterna, tanto che già da solo, appena uscito dalla cottura, in pratica una focaccia di pinsa bianca, costituisce di per se un delizioso e profumatissimo prodotto da forno. Ma il segreto del successo di Salvatore Macrì, non si esaurisce nella creazione del suo straordinario impasto, ma si completa magnificamente nella scelta maniacale di condimenti di elevata qualità, che creano un mix gourmet di irresistibile appeal. Sulle sue pinse trionfano pezzi di burrata ammorbiditi dal calore e colorati da una manciata di pistacchi di Bronte, invitanti cucchiaiate color rubino di nduja di Spilinga che si poggiano sul candore di pezzi di mozzarella di bufala, pomodorini di Pachino che si accompagnano a fette di lardo di Colonnata, appassiti assieme dalle alte temperature, funghi porcini e fette sottili di patate di Avezzano lessate, verdure di ogni tipo, in un mix di colori e sapori che conquista cuore e palato. Questi miracoli Salvatore li compie in forni rigorosamente elettrici e ben controllabili. 3 minuti di cottura a 340° e la meraviglia è servita.





notare il valore e l'alto potenziale futuro del Riso del Delta del Po IGP. Persone. Il progetto è pensato come una filiera che parte dall'agricoltore per arrivare al consumatore. Questo aspetto è stato accolto favorevolmente dalla Grande Distribuzione Organizzata che ne ha recepito il valore.

Territorio. E' l'unicità di questi terreni ricchi di sostanze organiche, emersi grazie alle bonifiche di 110 anni fa, che li rende vocati allo sviuppo di una risicoltura pura e riconoscibile.

Relazioni. Sono un elemento di successo che ha caratterizzato sin dall'inizio la crescita dell'IGP: istituzioni pubbliche e soggetti economici e sociali hanno concorso in un progetto partecipativo rendendo possibili questi risultati.

Filiera. Sistema integrato di risorse, tecnologia e ambiente al servizio del territorio e rivolto alla valorizzazione economica dell'IGP; oggi nel consorzio

Foto con Davide di Fabio a dx. sous chef di Massimo Bottura che ha presentato piatto con Riso Delta del Po IGP evento al Meni 2019 Rimini



sono presenti tutti i protagonisti della coltivazione e della commercializzazione.

Ricerca. Formazione e ricerca sono due azioni continue e contigue finalizzate a tecniche colturali d'eccellenza per garantire produzioni di alta qualità.

Di seguito gli eventi caratterizzati dalla presenza del *Consorzio Riso del Delta del Po IGP*, già in evidenza nel corso del recente Festival dei prodotti Dop e IGP del 19 maggio:

Dopo AL Meni di fine giugno e il Festival della cucina veneta i primi di luglio a FICO in autunno ed infine l' 11 Novembre nel corso della manifestazione delle Caritas.

Il decennale ha ottenuto il patrocinio del Ministero Agricoltura e Turismo, delle Regioni Emilia-Romagna e Veneto, delle Camere di Commercio di Ferrara e di Venezia-Rovigo, di Ascom Ferrara-Rovigo, del Parco del Delta del Po, di Biosfera Mab Unesco e delle Caritas Diocesane di Adria-Rovigo, Chioggia e Ferrara-Comacchio.

Tutto il programma è stato presentato nel corso di un convegno svoltosi nell' aprile scorso durante il quale, dopo l'apertura dei lavori da parte del *Presidente Adriano Zanella*. Da parte sua Massimo Biolcati, Presidente di Ascom Codigoro, ha informato come i ristoranti di tutto il territorio proporranno nei loro menù un piatto con Riso del Delta del Po IGP. Non mancherà una serata intitolata "Disfida del Gusto" mentre sul litorale adriatico, nell'ambito dell'iniziativa Spiagge del Gusto, saranno protagonisti piatti su ricette a base di Riso del Delta del Po IGP.



Massimo Seragnoli, coordinatore del Progetto Istituti Alberghieri, sottolinea come una componente fondamentale del progetto sia stata individuata nel rapporto con docenti e studenti degli Istituti Alberghieri di Adria, Lido Degli Estensi, Ferrara, Castel San PietroTerme, Riolo Terme e Piacenza per una serie di giornate didattiche dedicate al Decennale di istituzione.

Nel solco dei valori fondanti dell'IGP Riso del Delta del Po è stata decisa una donazione alle Caritas del Territorio che ogni giorno sostengono molte famiglie in stato di bisogno con preparazione di pasti e consegna di prodotti alimentari.

Sui bilanci e prospettive del Consorzio si sono soffermati don Piero Mandruzzato, Direttore della Caritas diocesana Adria-Rovigo, Attilio Gibbin, Direttore della Caritas diocesana di Chioggia e Michele Luciani, rappresentante della Caritas diocesana Ferrara-Comacchio.

Ha coordinato il convegno *Alex Baricordi*, Dirigente del Consorzio.







GIOIELLERIA OROLOGERIA STROPPIANA

#SPORTINGTRAVELLER **PASSIONE** INVIAGGIO



Resort esclusivi situati in luoghi incontaminati, in grado di stupire e regalare emozioni, combinati con itinerari scelti minuziosamente attraverso la collaborazione di corrispondenti selezionati. Viaggi tra tradizioni e colori autentici, senza rinunciare all'attenzione dei particolari.

Sporting Vacanze. Passione in Viaggio. MALDIVE • SRI LANKA • OMAN • EMIRATI ARABI







