

UN POSTO UNICO CHE ESPRIME UN CONCETTO INNOVATIVO DI SALUTE

ANTIAGING CARE GROUP







AESTHETIC DIVISION



FITNESS & HOLISTIC **WELLNESS**

Un luogo in cui le eccellenze della Scienza Medica, delle nuove tecnologie, dell'estetica, delle medicine non convenzionali e delle discipline olistiche dialogano per mettere a punto la giusta formula del benessere psico-fisico.









TE & BENESSEF





Un luogo magico e pieno di energia dove RIFUGIARSI TUTTI I GIORNI, dove OGNI PERSONA è al "CENTRO" per entrare in un percorso di salute globale e ritrovare il benessere psico-fisico



MEDICAL DIVISION DIRETTORE SANITARIO: NEGOSANTI FRANCESCA

Un poliambulatorio all'avanguardia dove i migliori specialisti di ogni settore della medicina si incontrano per creare percorsi diagnostico-terapeutici su misura per ogni ospite.

Le persone sono al centro del cammino che conduce alla

Salute, alla Bellezza e al Benessere.

Relax

AESTHETIC DIVISION RESPONSABILE: BELLO MICAELA



Per stare bene e soprattutto sentirsi bene è importante mantenere o ritrovare un bell'aspetto.

Sentirsi belli ci aiuta a essere in armonia con noi stessi e con gli altri, aumenta la nostra autostima, sicurezza, consapevolezza ed è un valido aiuto e supporto per affrontare la vita e le fatiche di tutti i giorni.



FITNESS & HOLISTIC WELLNESS

RESPONSABILE: FUNES PIER LUIGI

L'attività fisica e il giusto movimento sono fondamentali per la salute ed il benessere psico-fisico.

A Villa Bella puoi trovare esperti e preparati Personal Trainer, dottori in Scienze Motorie coordinati da medici dello sport, fisiatri e fisioterapisti che proporranno un programma su misura che soddisfi le esigenze e le possibilità di ognuno: attività sportive nella moderna palestra indoor guardando la bellezza delle colline bolognesi o nella meravigliosa natura del bosco.

...perché il benessere è prevenzione e salute

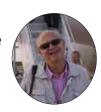
Villa Bella - Antiaging Care Group Via Siepelunga 67 - Bologna Telefono: 051 6360565 e-mail: info@antiagingcaregroup.it

METE Anno XVI Novembre 2022



In copertina: Natale, i mercatini accendono la magia ph visitfrankfurt, Hoger Uiimann

Direttore responsabileGIANCARLO ROVERSI



Vicedirettore MARCO GIOVENCO



MELE

Segreteria di redazione

metemag@cantellinet.it 378 3026346

Editore e concessionario esclusivo per la pubblicità:



via Del Lavoro, 15/A 40052 Altedo di Malalbergo BO Tel. 051.41 29 700 Fax 051.48 53 359 www.cantellinet.it

Realizzazione grafica:

Francesca Bergami

Stampa

Poligrafici il Borgo (BO) Chiuso in redazione il 03/11/2022



Seguici su

www.metemag.com

Non si restituiscono testi e materiali illustrativi non espressamente richiesti. Riproduzione, anche parziale, vietata senza autorizzazione scritta dell'editore. L'elaborazione dei testi i, 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

Sommario

- **5** FDITORIALE
- **6** AL MARCONI LA CERTIFICAZIONE SULLA PARITA' DI GENERE
- 8 ENAC APPROVA I PIANI QUADRIENNALI DEL MARCONI
- 9 IL MARCONI AL TOP PER LA QUALITA' DEL LAVORO
- **10** A SETTEMBRE SFIORATI I 910 MILA PASSEGGERI
- **11** ATTIVATO IL SERVIZIO TELLIS
- 12 QUANDO LO SCARTO DIVENTA OPERA D'ARTE
- **14** AEROPORTO DI BOLOGNA E T.P.E.R. INSIEME PER LA SOSTENIBILITA'
- **16** WIZZAIR: UN NUMERO RECORD DI PASSEGGERI

20 NATALE, I MERCATINI ACCENDONO LA MAGIA



Mete d'Italia e del mondo è una rivista che dà spazio ai Mete d'Italia e del mondo è una testata giornalistica – declinata sia sul web che tramite magazine cartaceo – per comunicare il turismo esperienziale.

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

Arte, cultura, storia, mare e montagna, sport, svago, stili di vita, relax, 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: è il turismo 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 solo fisicamente ma anche con la mente e con la fantasia attraverso gli articoli che il sito e il magazine propongono.

RENON, DOVE IL NATALE SI ACCENDE DI MAGIA



32 PER UN NATALE D'ALTRI TEMPI



UNA FRANCIA SEMPRE PIU' VERDE E DA SCOPRIRE



ALLA SCOPERTA DEGLI ALBERI PARLANTI



 DRAGON BOAT A SETTEMBRE 2024 A RAVENNA

- L'intervista

 QUANDO LA SALUTE VIAGGIA

 SULLE EMOZIONI
- Andar per mostre IMAGE CAPITAL
- Andar per mostre
 I PITTORI DI POMPEI

Andar per mostre GIULIO II E RAFFAELLO



 Andar per mostre L'ARTE DI RITRARRE GLI ARTISTI



- Emozioni del gusto
 CONSACRAZIONE DELL'ACETO
 BALSAMICO DI MODENA IGP
- Emozioni del gusto
 LE CANTINE GAGGIOLI SUGLI ALTARI



INEBRIANTI SAPORI DI BOLOGNA DOVE LA QUALITA' SPOSA LA TRADIZIONE

Viviamo in un territorio straordinario, ricco di risorse naturali e di prodotti eccellenti, di laboriosità, di intelligenza, di storia e di gioia di vivere.

Come uomo e come imprenditore sento il dovere di promuovere e valorizzare i doni di questa nostra terra, nel rispetto della sua autentica tradizione.

Faccio tutto questo con la stessa passione di mio padre, Rino Chiari, che ha creato Vecchia Malga, e con il contributo imprescindibile della mia famiglia e dei miei collaboratori, senza i quali nulla sarebbe possibile.

La ricompensa più ambita della nostra ricerca, delle nostre selezioni, del nostro lavoro è nel sorriso dei tantissimi clienti che ogni giorno visitano i nostri negozi e si lasciano guidare nei favolosi percorsi del gusto che prepariamo quotidianamente per loro.





Stefano Chiari



Baita: via Pescherie Vecchie 3/a tel. 051-223940

Caffè del Mercato: via Pescherie Vecchie 2 tel.051-223940

Mazzini: via Mazzini 93 tel. 051-346508

Zola Predosa (BO): via Roma 55/A tel. 051-6166740

Shopville Gran Reno: Via Marilyn Monroe 2 (Casalecchio di Reno) tel.051-0195691

Stazione di Bologna: Piazza Medaglie d'Oro tel. 051-4840516



Aeroporto Marconi di Bologna: Via Triumvirato 84:

Negozio tel.051-6472198 Pizzeria 84 tel.051-6472196

Ristorante "Vecchia Bologna" tel. 051-6472208

Gastronomia Italiana a fotina dello tel. 051-0060962

Bar Vecchia Malga tel. 051-6472168

Bar gate 6 tel. 051-0111123





Con METE inizia un nuovo emozionante viaggio



BENVENUTI A BORDO!

"Se vuoi essere migliore, caro amico vaga per il mondo" (Goethe).

All'alba del terzo millennio "METE D'ITALIA E DEL MONDO" iniziava il suo viaggio. Il titolo del nuovo magazine esprimeva icasticamente la sua precipua vocazione: quella di offrire sempre nuovi accattivanti stimoli a viaggiare per scoprire sconosciute suggestioni ambientali e vivere le emozioni che promanano dalla natura, dalla storia, dalla cultura, dalle tradizioni, in particolare di quelle legate alla civiltà del mangiare che oggi riveste un'attrattiva sempre più irresistibile.

Dopo vent'anni anche per METE è giunto momento di un restyling per sintonizzarsi sui nuovi orizzonti dell'informazione ed emergere dal mare magnum di comunicati, articoli e pseudo articoli con messaggi pubblicitari più o meno smaccati e occulti, che inneggiano alle mirabolanti virtù di quanto propongono agli interlocutori con toni spesso banalizzanti e ripetitivi che non di rado stordiscono e disorientano gli internauti. Si potrebbe coniare un slogan "Dalla comunicazione alla confusione".

Se poi si va sui social miserere nobis Domine!

Il restyling di Mete non tradirà una linea editoriale già ben collaudata, ma l'arricchirà di nuovi spunti attrattivi per quanto riguarda sia le destinazioni che il food. Con particolare attenzione, da un lato all'Emilia Romagna coi suoi tesori di arte, di storia, di costume, celati nelle su città, fra le sue vallate appenniniche e lungo la costa adriatica. Ma non solo. Infatti, grazie alla sensibilità della dirigenza

dell'Aeroporto Guglielmo Marconi, che ha consentito la distribuzione della rivista attraverso appositi totem dislocati in punti strategici dello scalo, METE farà da traino ideale ai voli che fanno perno sull'aeroporto di Bologna, consentendo così agli amanti dei viaggi di scoprire il nostro inimitabile pianeta.

Perché, nonostante il momento tormentato dei frastuoni di bagliori di guerra e del Covid nei suoi diversi travestimenti, bisogna guardare avanti, e continuare a muoversi nel mondo per godere quanto di attraente, di diverso, a volte di indecifrabile e di impressionante le genti che lo popolano hanno espresso e continuano a esprimere.

Viaggiare significa soprattutto conoscere gli altri ed educarsi allo spirito di tolleranza e al rispetto delle civiltà differenti che popolano la Terra. "Se vuoi essere migliore, caro amico vaga per il mondo", diceva Goethe.

Viaggiare è anche arricchimento intellettuale attraverso la conoscenza di ciò che ci circonda, delle testimonianze della creatività umana di ieri e di oggi mirabilmente spalmate attraverso i secoli e in continua feconda evoluzione: il patrimonio dell'arte, della storia, della scienza, ma anche della cultura materiale.

Perché, come afferma Anatole France, "Si apprende senza dubbio qualcosa nei libri, ma si impara molto di più viaggiando".





L'Aeroporto Marconi di Bologna è la prima società di gestione aeroportuale in Italia ad ottenere la certificazione di *gender equality* in base alla nuova normativa UNI/PdR 125:2022.

L'importante riconoscimento, arrivato alla fine di un lungo processo di audit, con misurazione degli indicatori specifici e delle procedure interne e con interviste alle funzioni competenti e ad un campione di collaboratori, è stato consegnato ufficialmente oggi da Roberta Prati, Industry & Facilities Director di Bureau Veritas Italia, all'Amministratore delegato e Direttore Generale di Aeroporto di Bologna Nazareno Ventola.

"Si tratta – ha commentato Ventola – di un risultato molto significativo, che premia il lavoro fatto in questi anni da Aeroporto Marconi di Bologna in materia di attenzione alle persone e sostenibilità sociale. Nella nostra azienda è da tempo nel DNA, come un fatto naturale, riconoscere il merito e la competenza

indipendentemente dal genere. Per noi la diversità e l'inclusione sono valori, che oltre a fare bene alle persone fanno bene anche all'azienda e la rendono più competitiva e capace di innovare".

"In Bureau Veritas – ha dichiarato Roberta Prati - la certificazione della parità di genere contribuisce al cambiamento della cultura e dell'organizzazione del lavoro in Italia –siamo impegnati da anni sui temi della gender equality; sono particolarmente orgogliosa di ricordare che – per ottenere l'accreditamento Accredia – abbiamo dimostrato di applicare la UNI/PdR 125 al nostro stesso interno. Un segno di coerenza e rispetto nei confronti delle organizzazioni che siamo chiamati a valutare".

La certificazione, che ha una validità di un triennio con un monitoraggio annuale, attesta che il sistema di gestione di Aeroporto di Bologna è conforme ai requisiti della norma per garantire un sistema





realmente inclusivo e rispettoso delle diversità di genere nell'ambiente di lavoro, sulla base di dati e obiettivi misurabili.

Nel dettaglio il Marconi è stato valutato rispetto a **sei aree principali:** selezione ed assunzione del personale, governance e gestione delle carriere, equità salariale, tutela della genitorialità e cura, conciliazione tra vita privata e vita lavorativa, attività di prevenzione di abusi e molestie. Per ciascuna area sono quindi stati individuati degli indicatori (*Key Performance Indicators, Kpi)* di natura quantitativa e qualitativa, a cui sono stati assegnati specifici punteggi. La certificazione si ottiene con il raggiungimento di un punteggio minimo pari a 60 punti su 100. Aeroporto di Bologna ha ottenuto il massimo: 100 punti su 100. In particolare, hanno pesato positivamente l'equilibrio uomo-donna nelle posizioni di quadri e dirigenti (in AdB il 44% del totale è rappresentato da donne), le

iniziative di work life balance (come ad esempio la flessibilità oraria per i non-turnisti, lo smart working non emergenziale, la banca ore solidale, il welfare aziendale) e il gender pay gap, che vede la differenza salariale fissata allo 0,6% a favore delle donne contro una media europea del 14% circa a favore degli uomini. È risultata importante, inoltre, la creazione di un Comitato Pari Opportunità, con un'equa rappresentanza maschile e femminile, che ha il compito, coinvolgendo anche le parti sociali, di monitorare e stimolare iniziative a tutela della parità di genere e l'aggiornamento del sistema di whistleblowing per la denuncia delle molestie. Molto apprezzata è stata anche l'attività relativa alla ricerca e selezione del personale, sempre gestita in termini paritari, la formazione sui temi specifici come i bias cognitivi e l'attenzione al linguaggio utilizzato nei documenti e nella comunicazione ai passeggeri.

Un importante riconoscimento per l'aeroporto

ENAC APPROVA I PIANI QUADRIENNALI DEL MARCONI

Presentati da AdB e preordinati alla prossima stipula di un nuovo contratto di programma per il periodo 2023-2026. Obiettivo della società è quello di fare dello scalo di Bologna una delle più moderne e funzionali aerostazioni d'Italia, importante porta di accesso alla città e al territorio



Con provvedimento n. 0100428/P dell'11 agosto 2022 l'EnteNazionaleperl'AviazioneCivile(ENAC)haespresso parere favorevole sulla documentazione presentata da AdB S.p.A. e consistente nell'aggiornamento, per il periodo quadriennale 2023-2026, valutato il contesto post pandemico, di: Piano Investimenti, Piano della qualità e della tutela ambientale, Previsioni di traffico e Piano economico-finanziario correlato ai predetti piani e documenti.

AdB S.p.A. ha svolto nel corso del 2021 e del primo semestre 2022, difatti, un approfondito e positivo dialogo e confronto con Enac per una valutazione aggiornata della propria peculiare posizione ed un'adeguata istruttoria di aggiornamento alla

situazione attualizzata agli impatti della pandemia sui diversi fronti interessati dalla regolamentazione tipica del Contratto di Programma.

AdB S.p.A. risulta quindi legittimata all'avvio delle consultazioni con l'Utenza aeroportuale in relazione, tra l'altro, alla proposta di revisione dei diritti aeroportuali e dei livelli di servizio (SLA) per il periodo 2023-2026. Tale attività verrà svolta, come previsto dalla vigente regolazione nazionale, con il costante confronto istituzionale e sotto la vigilanza dell'Autorità di Regolazione dei Trasporti, dandosi applicazione al vigente Modello ART di riferimento per le dimensioni e caratteristiche dello scalo bolognese.

Al primo posto fra gli aeroporti italiani

IL MARCONI AL TOP PER LA QUALITA' DEL LAVORO

A rivelarlo una una ricerca dell'Istituto Tedesco di Qualità e Finanza – ITQF



La società Aeroporto Marconi di Bologna si conferma anche quest'anno come una delle 400 aziende italiane in cui si lavora meglio ed è al primo posto tra gli aeroporti, grazie ad aspetti come una maggiore attenzione al clima aziendale, allo sviluppo professionale, alle prospettive di crescita, alla sostenibilità e ai valori aziendali.

A dirlo è l'Istituto Tedesco Qualità e Finanza, che su La Repubblica - Affari & Finanza ha pubblicato i dati dello studio "Top Job – Italy's Best Employers 2022/2023" sui migliori datori di lavoro in Italia.

La classifica finale, suddivisa per settori di attività, nasce dall'integrazione ed elaborazione dei dati raccolti attraverso il social listening di oltre 2 milioni di citazioni raccolte online negli ultimi 12 mesi su di un panel di 2 mila imprese italiane.

Mediante algoritmi e intelligenza artificiale, i commenti raccolti su tutto il web (social media, blog, forum, portali di lavoro e video) sono stati classificati per "tonalità" come positivi, negativi e neutri. Quindi, le citazioni positive raccolte sono state suddivise

per "tipo di eventi", cui è stato attribuito un peso diverso: i portali di lavoro hanno pesato per il 40%, l'opportunità di carriera al 30%, la cultura aziendale al 20% e l'impressione complessiva dell'azienda al 10%. Da questa analisi, AdB è risultata tra le 400 migliori aziende in Italia nella gestione del personale.

Nella specifica categoria degli Aeroporti e servizi aeroportuali, la società Aeroporto Marconi di Bologna, con 100 punti su 100, ha conquistato il primo posto in Italia

Come ha dichiarato Nazareno Ventola, Amministratore Delegato e Direttore Generale di Aeroporto "Questo risultato rappresenta per noi un riconoscimento importante e al tempo stesso uno stimolo a migliorare costantemente per rimanere attrattivi e riconoscibili in un mercato del lavoro sempre più competitivo. La nostra attenzione all'innovazione e alla sostenibilità e le nostre politiche di welfare sono peraltro la derivata naturale dei nostri valori aziendali, tra i quali il Valore delle Persone ha un ruolo centrale"

A SETTEMBRE SFIORATI I 910 MILA PASSEGGERI

Per il quarto mese consecutivo superati i livelli pre-Covid



Settembre è il quarto mese consecutivo a superare i numeri del 2019 per quanto riguarda la crescita dei passeggeri del Marconi. Il mese si è chiuso infatti con 909.899 passeggeri, in aumento dell'1,8% sul settembre del 2019. Per lo scalo, questo dato rappresenta inoltre il massimo storico mai toccato prima per il mese di settembre. Nel dettaglio, i dati confermano anche la tendenza dei mesi precedenti con una forte prevalenza nella crescita rispetto al 2019 dei passeggeri sui voli nazionali rispetto a quella sui voli internazionali: a settembre 2022 si sono registrati infatti 226.622 passeggeri su voli nazionali (+29% sul 2019, e +12,7% sul 2021) e 683.277 passeggeri su voli internazionali (-4,9% sul 2019, +74,8% sul 2021). I movimenti aerei sono stati 6.668, in calo dello 0,5% sul 2019 (+33% sul 2021). Significa che gli aeromobili hanno viaggiato con un riempimento maggiore rispetto al 2019, anno migliore dello scalo. Forte incremento anche per le merci trasportate per

via aerea: sono state 4.294 tonnellate, in crescita del 44,4% sul 2019, e del 19,9% sul 2021. La classifica delle mete "più volate" del mese, vede 4 aeroporti italiani nella "top ten". Sul podio troviamo Catania, Barcellona e Palermo. Seguono nella classifica: Madrid, Parigi Charles de Gaulle, Bari, Brindisi, Londra Heathrow, Tirana e Londra Stansted. I dati dei primi 9 mesi dell'anno evidenziano una ulteriore riduzione del gap negativo sul 2019 e confermano la forte crescita dei passeggeri sul 2021. Dati molto positivi per le merci in aumento sia sul 2019 sia sul 2021. Nel dettaglio, nel periodo gennaio-settembre 2022 l'Aeroporto di Bologna ha registrato 6.490.253 passeggeri (-9,5% sul 2019 e +158,4% sul 2021). Nei primi nove mesi dell'anno i movimenti complessivi sono stati 50.056 (-9,8% sul 2019 e +107,2% sul 2021), mentre le merci trasportate per via aerea sono state 31.372 tonnellate (10,8% sul 2019 e +12% sul 2021). Bologna, 5 ottobre 2022

Per fornire assistenza ai passeggeri sordi

ATTIVATO IL SERVIZIO "TELLIS"

Sottoscritto col Comune di Bologna sulla base del Protocollo d'Intesa sulla promozione del Turismo accessibile



Il servizio è realizzato in collaborazione con "Service & Work", cooperativa sociale di Ravenna che collabora con l'Ente Nazionale Sordi (ENS) Onlus - APS Consiglio Regionale Emilia-Romagna, con il supporto di Confcooperative Romagna, e permette ai passeggeri sordi di dialogare con gli operatori dell'aeroporto tramite un interprete qualificato nella traduzione dalla LIS (Lingua dei Segni Italiana) all'italiano e viceversa, collegato da remoto, sia per l'accoglienza telefonica sia per l'accoglienza in loco delle persone sorde, anche senza appuntamento.

Disponibile nei giorni di Lunedì, Mercoledì, Venerdì

dalle 9.00 alle 12.00 e nei giorni di Martedì e Giovedì dalle 15.00 alle 18.00, il servizio TELLIS può essere attivato gratuitamente ed in autonomia dal passeggero: per le telefonate, collegandosi al sito web del Marconi (www.bologna-airport.it) nella sezione "Assistenze speciali", oppure dal sito web di TELLIS o dall'omonima app, nella sezione TELLIS ACCESSO LIBERO; inoltre, può essere attivato anche in aeroporto, attraverso apposito tablet del dispositivo TecnoADIL in dotazione all'ufficio Informazioni, strumento utile anche alle persone sorde oraliste.



Grazie all'accordo sull'economia circolare tra Aeroporto di Bologna e Gruppo Hera e alla importante collaborazione dei diversi soggetti operanti nello scalo, la raccolta differenziata in aeroporto è aumentata di 30 punti percentuali in un anno e si stimano in 2 tonnellate gli oli esausti che saranno raccolti entro il 2022 dai punti di ristorazione all'interno dello scalo. Ma non solo: per sensibilizzare ulteriormente sul tema del recupero, ora arrivano in aeroporto anche le opere realizzate dai giovani artisti delle Accademie di Belle Arti di Bologna e Firenze, proprio a partire dai materiali di scarto, nell'ambito del progetto "Scart" della multiutility. Saranno esposte all'ingresso della Marconi

Lounge e in sala imbarchi fino a marzo 2023. Aeroporto di Bologna taglia il traguardo del 50% di raccolta differenziata, più che raddoppiando i risultati del 2021. Un numero importante per una realtà complessa come il Marconi, che vede il Gestore AdB operare insieme a numerose altre società, partner, subconcessionari di spazi ed Enti di Stato. Questo risultato, che si intende consolidare nei prossimi mesi, è stato raggiunto grazie ad un'attività di sensibilizzazione e di comunicazione effettuata nei confronti di tutti i soggetti presenti all'interno dell'aeroporto, iniziativa prevista all'interno dell'accordo sull'economia circolare siglato un anno fa tra AdB e Gruppo Hera, che ben si colloca nell'ambito



delle strategie di sviluppo dello scalo in tema di innovazione e sostenibilità. Per sottolineare la volontà di proseguire in questo percorso e sensibilizzare i passeggeri in fatto di economia circolare, il Marconi ospiterà fino al 31 marzo 2023 le opere di "Scart, il lato bello e utile del rifiuto", il progetto artistico del Gruppo Hera che recupera i rifiuti trasformandoli in opere d'arte. La raccolta differenziata dello scalo è passata nel 2022 dal 20% al 50%, destinando al riciclo oltre 220 tonnellate di rifiuti, mentre sono 2.000 kg gli oli vegetali esausti che saranno raccolti entro l'anno La partnership sull'economia circolare, siglata nel 2021, è nata per realizzare progetti indirizzati all'economia

circolare, alla sostenibilità ambientale e alla mobilità sostenibile, riducendo la quantità di rifiuti prodotti nello scalo e potenziando il riciclo dei materiali a fine vita, grazie all'esperienza e competenza messe a disposizione in campo ambientale da Hera e al suo impegno sulle tematiche della sostenibilità. Le azioni sviluppate in questo primo anno sono state molteplici. Con il progetto per la raccolta e trasformazione in biodiesel degli oli vegetali esausti (quelli che rimangono al termine delle preparazioni alimentari) prodotti nei punti di ristorazione interni all'aeroporto aderenti all'iniziativa, sono stati già raccolti da gennaio a giugno di quest'anno 770 kg di olio e si stima di raggiungere a fine anno la quota di 2.000 kg. Il rifiuto organico raccolto nello scalo viene invece destinato alla produzione di biometano e compost nell'impianto Hera di S. Agata Bolognese, e utilizzato per alimentare, in parte, i bus che collegano l'aeroporto con la città di Bologna grazie ad una convenzione con Tper. È stato inoltre realizzato un percorso di informazione e sensibilizzazione sulle corrette modalità di gestione dei rifiuti urbani nei confronti dei dipendenti delle attività commerciali/concessionari presenti e delle agenzie di pulizie che effettuano il servizio di raccolta dei rifiuti, integrato da sopralluoghi per verificare eventuali esigenze pratiche o chiarire dubbi operativi. Tutte azioni che hanno già fatto salire la percentuale di raccolta differenziata dal 20% al 50% nel corso di un solo anno. Ma non solo, è anche già attivo il progetto RiVending per il riciclo di bicchierini e palette dei distributori automatici di bevande. Verranno valutati inoltre ulteriori progetti per continuare a tenere alta l'attenzione sulla raccolta differenziata da parte di tutti i soggetti coinvolti. "Business Wo/men", opere realizzate con il 100% di materiali di scarto Rientra in questa partnership anche la scelta di ospitare fino al 31 marzo 2023 la mostra del progetto Scart di Hera, un'occasione per sensibilizzare ulteriormente i passeggeri del Marconi sui temi della sostenibilità e dell'economia circolare. Nell'area esterna della Marconi Business Lounge e nella nuova sala d'attesa all'interno dell'area imbarchi Schengen sono state posizionate 7 opere di Scart che rientrano nel progetto artistico "Business Wo/men", un'opera collettiva alla quale hanno lavorato gli studenti delle Accademie di Belle Arti di Bologna e Firenze, composta da quattordici sculture a grandezza naturale di uomini e donne d'affari. Ogni statua, in particolare, è composta al 100% da materiali di scarto come filamenti di pelle, cartone, cinture di sicurezza, confezioni di piselli surgelati, sfridi di tessuto, vetro, legno e scaglie di plastica riciclata.





L'amministratore delegato e direttore generale di Aeroporto di Bologna Nazareno Ventola e la presidente e amministratore delegato di Tper Giuseppina Gualtieri hanno firmato oggi un protocollo d'intesa di durata triennale per collaborare su progetti indirizzati alla mobilità sostenibile, alla comunicazione ambientale e al welfare aziendale, in coerenza con gli obiettivi definiti dalla Agenda ONU 2030.

L'accordo tra le due società ricomprende e rafforza iniziative già avviate a favore della sostenibilità ambientale degli spostamenti casa-lavoro e della parità di genere ed è finalizzato alla realizzazione congiunta di nuovi progetti sui temi della mobilità sostenibile, dell'utilizzo di fonti rinnovabili e delle politiche di welfare e di inclusione. L'obiettivo è quello di rendere l'Aeroporto di Bologna ed i suoi servizi sempre più sostenibili, non solo dal punto di vista ambientale, ma anche economico e sociale, in coerenza con un percorso avviato da tempo dal Gruppo per la sostenibilità quale dimensione trasversale della strategia aziendale. In particolare, le due società si impegnano a: sviluppare per gli spostamenti casa-lavoro soluzioni di trasporto multimodale e integrato, basati sui principi del MaaS - Mobility as a Service, cioè "pacchetti" composti da diversi mezzi e servizi utilizzabili alternativamente o in maniera

combinata dagli abbonati, sviluppare iniziative di informazione e comunicazione ambientale rivolte ai lavoratori della comunità aeroportuale e agli utenti dell'aeroporto e lavorare congiuntamente al rafforzamento delle politiche attive di inclusione, tutela della sicurezza sul lavoro e lavoro agile.

La partnership fra Aeroporto di Bologna e Tper mette a sistema anche una serie di iniziative congiunte già avviate negli ultimi anni per favorire l'utilizzo del trasporto pubblico locale da parte dei lavoratori dell'aeroporto

parte dei lavoratori dell'aeroporto. Fra i principali progetti, l'attivazione, dal 2021 in via sperimentale e da quest'anno in modo



più completo, di un abbonamento intermodale integrato riservato ai lavoratori della comunità aeroportuale, che riunisce, per la prima volta in un unico titolo, l'utilizzo del trasporto pubblico su ferro, su gomma e car sharing per gli spostamenti casa-lavoro, reso possibile anche grazie al finanziamento del bando #Conciliamo del Dipartimento per la Famiglia – Presidenza del Consiglio dei Ministri

Consiglio dei Ministri.

L'abbonamento integrato prevede la possibilità, per i lavoratori dell'aeroporto, di utilizzare tutti i bus Tper delle linee urbane, suburbane ed extraurbane del bacino di Bologna, le navette del People Mover di Marconi Express, i treni del Servizio Ferroviario Metropolitano (area urbana, linee da/per Casalecchio, San Lazzaro, Rastignano, Portomaggiore e Vignola) e i treni regionali con la formula "Mi muovo anche in città", oltre ad un carnet di minuti del car sharing elettrico free floating di Corrente.

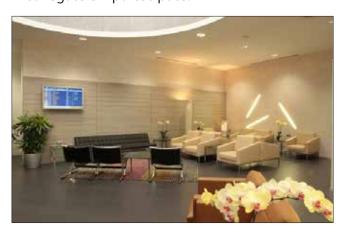
L'Aeroporto di Bologna è il primo scalo italiano a realizzare, sulla base della consolidata collaborazione con Tper, questo strumento altamente innovativo e sostenibile, a beneficio della collettività per ciò che riguarda l'aspetto ambientale, ma anche con un vantaggio economico, di sicurezza e di tempi di spostamento

per il dipendente.

Obiettivo di questo progetto, comune tra le due aziende, è la riduzione delle emissioni nell'area aeroportuale e la modifica delle abitudini di mobilità dei dipendenti e dei membri della community aeroportuale, composta da circa 3.000 persone. Nel 2021 gli abbonati della comunità aeroportuale sono stati circa 200, per il 2022 la campagna abbonamenti è ancora in corso, ma sono già 250 i lavoratori che stanno utilizzando

l'abbonamento integrato, rinunciando così all'utilizzo dell'automobile.

Tper è la principale azienda di tpl dell'Emilia-Romagna per numeri e volumi di servizio e figura tra i principali operatori di trasporto passeggeri in Italia. I suoi principali soci sono la Regione Emilia-Romagna (con il 46,13% delle quote), il Comune di Bolognà (30,11%), la Città Metropolitana di Bologna (18,79%); completano la compagine societaria la Provincia e il Comune di Ferrara, ACT di Reggio Emilia, Ravenna Holding Spa e la Provincia di Parma. Tper gestisce il trasporto pubblico locale su gomma nei bacini provinciali di Bologna e Ferrara e - in partnership con Trenitalia attraverso la società Trenitalia Tper - il servizio passeggeri in ambito ferroviario regionale. Nella sua articolazione di gruppo industriale, Tper detiene partecipazioni azionarie in 13 società, prevalentemente operanti nel settore dei trasporti di passeggeri e merci, di cui 7 controllate, 4 collegate e 2 partecipate.





WIARCALLIS CONTROLINIBISCO RECORDIDITEASSECCERIT



La compagnia aerea in più rapida crescita e più sostenibile d'Europa, festeggia il più elevato numero di passeggeri trasportati tra i mesi di giugno e agosto, portando a bordo quasi 13 milioni di passeggeri durante i mesi estivi. Un dato che si traduce in un 76% di crescita annua.

Durante l'estate, **Wizz Air ha continuato ad espandere la sua rete,** aggiungendo 63 nuove rotte verso 38 diverse ed emozionanti destinazioni in tutta Europa e oltre. La compagnia aerea ha accolto 13 aeromobili Airbus nuovi di zecca tra giugno e agosto, portando così le dimensioni della sua flotta a 165 unità. In Italia, Wizz Air, che a giugno aveva già annunciato il record di passeggeri italiani trasportati (oltre 600.000) ha continuato a investire sul network locale annunciando, solo negli ultimi tre mesi, il lancio di ben 17 nuove rotte dall'Italia tra cui più di una dozzina dall'aeroporto di Bologna: Bacau, Bucarest, Catania, Chisinau, Cluj-Napoca, Iasi, Palermo, Skopje, Sofia, Suceava, Tirana, Timisoara, Varsavia,

La flotta ultra-moderna ed efficiente rafforza la sua posizione come una delle compagnie aeree più sostenibili e consentirà a Wizz Air di ridurre ulteriormente il suo impatto ambientale del 25% per passeggero/chilometro entro la fine del decennio.

"Siamo orgogliosi di aver trasportato un numero eccezionale di passeggeri durante il picco della stagione estiva, soprattutto alla luce delle sfide ben documentate che l'intero settore dei viaggi deve affrontare. I tre mesi estivi sono stati un altro emozionante periodo di espansione, con diversi





IDENTIKIT

- Tutti i voli Wizz Air sono operati con velivoli Airbus A320 da 180 posti, velivoli A321 da 230 posti, velivoli Airbus A320neo da 186 posti e velivoli Airbus A321neo da 239 posti.
- Wizz Air ha introdotto una gamma di misure igieniche avanzate; l'equipaggio di cabina e i passeggeri sono tenuti a indossare maschere facciali, l'equipaggio di cabina deve indossare guanti, gli acquisti a bordo sono incoraggiati a essere effettuati tramite pagamento contactless passeggeri sono tenuti a seguire le misure di distanziamento fisico e tutti gli acquisti si raccomanda siano effettuati online prima del volo.
- I filtri HEPA su tutti gli aeromobili Wizz Air filtrano già il 99,97% di virus e batteri dall'aria e tutti gli aeromobili vengono regolarmente sottoposti a un processo di disinfezione leader del settore con una soluzione antivirale e, seguendo il rigoroso programma di pulizia giornaliero di WIZZ, tutti gli aeromobili della compagnia aerea vengono ulteriormente disinfettati durante la notte con la stessa soluzione antivirale.

momenti salienti, tra i quali l'annuncio di 20 nuove rotte da tutta Europa verso l'Arabia Saudita, l'inaugurazione di un nuovo collegamento tra Milano Malpensa e Cardif, ma anche l'avvio delle operatività per le 13 nuove rotte in partenza dall'aeroporto di Roma Fiumicino. Non solo, ma abbiamo rilanciato una serie di rotte in tempo per la stagione invernale dalle basi in tutta Europa, offrendo ai nostri clienti una scelta ancora più ampia quando decidono la loro prossima destinazione. Vogliamo ringraziare i nostri clienti fedeli che continuano a scegliere Wizz Air per le sue tariffe basse, la rete di rotte ben diversificate, l'ottimo servizio a bordo e gli aeromobili ultraefficienti", ha dichiarato Evelin Jeckel, Network Officer at Wizz Air.











Shopping it







Heinemann Duty F



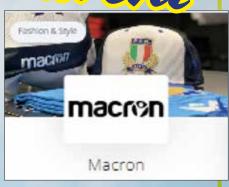
1-agroporto

Imbarchi







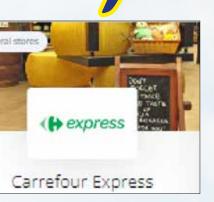








plano lema

















felicemente contagiosa l'atmosfera di Natale, fatta di luci, suoni, profumi e degli irrinunciabili mercatini dove scovare gli oggetti e i regali più originali e inaspettati. Tra le mete più ambite spiccano Germania e Austria, facilmente raggiungibili dall'aeroporto Marconi di Bologna con voli giornalieri su Francoforte e Vienna.

OLTRE 200 BANCARELLE SULLE RIVE DEL MENO

Ogni inverno, con l'approssimarsi della fine dell'anno, a Francoforte si accende la magia del Mercatino di Natale: l'aria frizzante dell'inverno si riempie del profumo del vin brulé, della cannella, delle mele al forno e degli aghi di pino. È così che il Römerberg, il centro storico di Francoforte, si trasforma in un paese delle meraviglie invernale dominato dall'albero di Natale più grande della Germania: una sorta di totem natalizio che scintilla di luci fiabesche e richiama migliaia di visitatori attorno a stand sfavillanti.

Incorniciate dai fondali di Römerberg e della Chiesa di San Paolo, le bancarelle natalizie si srotolano lungo le piazze Stoltze, Hauptwache e sulle rive del Meno dando vita ad uno dei più importanti mercatini di Natale della Germania. Anche perché, storicamente, nacque come mercato vero e proprio, trasformandosi poi nel tempo in un punto d'incontro per amici e famiglie grazie alle bancarelle di vin brulé, taverne riscaldate e una scelta di leccornie senza pari. Per i più golosi l'offerta culinaria comprende specialità natalizie ricche e decorate: a cominciare dai Quetschemännchen, figurine realizzate con prugne secche, prodotti rustici come castagne, cialde, vin brulé; e proseguire con le Reibekuchen, deliziose frittelle da accompagnare con una mousse alla mela, e dolci tipici regionali, come le Bethmännchen, delicati biscotti fatti con marzapane e mandorle. Né mancano nuove e originali interpretazioni delle specialità tipiche di Francoforte come l'Handkäs, fondue di formaggio con crêpes e verdure.









TAPPE DA NON PERDERE

Per i più curiosi è imperdibile la tappa a Christmas Garden, un percorso circolare lungo circa due chilometri che attraversa il Deutsche Bank Park e accompagna i visitatori in un'atmosfera magica e illuminata. Per chi ama l'artigianato di qualità è d'obbligo una visita al mercatino di Natale Sachsenhausen presso la panoramica Goethe Tower. Invece, per godere di una meravigliosa vista della città è raccomandata una visita al City Xmas, mercatino allestito sul tetto del parcheggio di Konstablerwache: da qui è possibile godere una splendida vista sul suggestivo skyline di Francoforte mentre si vivono e si assaporano le tradizioni natalizie tipiche della regione.

UNA CITTÀ MAGICA DA SCOPRIRE CON I CITY TOURS

I mercatini natalizi rappresentano un'occasione unica per visitare la città con i city tours: crociere, tour guidati ed esperienze multimediali consentono di immergersi nella cultura di Francoforte, restare affascinati da personaggi della sua storia come lo scrittore e poeta Johann Wolfgang von Goethe o visitare mostre di celebri artisti. A due passi da piazza Romer, fino al 20 febbraio 2023, la nota galleria Schirn ospita la mostra "Chagall a Francoforte" che fa luce su un aspetto finora poco conosciuto della sua opera: negli anni '30 e '40 l'artista si concentrò sempre di più sul mondo ebraico con numerosi autoritratti e il suo orientamento verso temi allegorici e biblici. La mostra affronta anche la ricorrente preoccupazione dell'artista per la sua città natale, Vitebsk, e sono esposte opere principali come "L'angelo che cade" (1923/1933/1947). Allo Städel Museum, invece, dal 23 novembre fino al 5 marzo 2023 sono esposte opere di Guido Reni, tra i massimi rappresentanti del Classicismo seicentesco. Tra l'altro, nei mesi invernali, la più antica fondazione museale tedesca presenta uno spaccato di 700 anni di storia dell'arte europea con opere di antichi maestri come Dürer, Botticelli, Rembrandt e Picasso.

ORARI

Il Mercatino di Natale si svolge dal 21 novembre al 22 dicembre, da lunedì a sabato dalle 10 alle 21, mentre la domenica dalle 11 alle 21. Ingresso gratuito e aperto a tutti. Info: www.frankfurt-tourismus.de/en





Sono 13 i Mercatini di Natale di Graz, aperti al pubblico dal 18 novembre dalle 16 alle 22. Quello dello Schlossberg, all'ombra dell'orologio che domina la città, è il mercatino principale e anche il più frequentato grazie all'impareggiabile vista panoramica su Graz che si gode dalla sommità. Ma da quassù si fa presto strada il desiderio di rituffarsi fra le ordinate vie del centro storico e le piazzette che pullulano di bancarelle natalizie. Il dolce profumo del Natale aleggia in ogni angolo del centro cittadino ed è un suadente mix fra cannella e pan pepato, caldarroste e vin brulè.

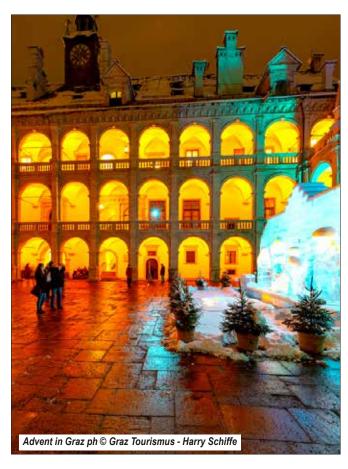
FRA ARTIGIANATO E PRESEPI D'AUTORE

Ogni anno la Hauptplatz, la piazza del municipio, ospita il Mercatino di Gesù Bambino dove gli ambulanti propongono prodotti artigianali e natalizi dal fascino antico esposti sulle bancarelle raccolte attorno al monumentale albero di Natale. Percorrendo Herrengasse in direzione sud, nel giro di tre minuti si raggiunge il Landhaushof, palazzo sede della Dieta Regionale - il Governo del Land - progettato dall'italiano Domenico dell'Allio (1515-1563) e nel cui cortile, dal 1996, si rinnova la tradizione del caratteristico presepe di ghiaccio.

UNA CARD, TANTI VANTAGGI

Per vivere al meglio una visita alla città è consigliabile acquistare la Graz Card, tessera che include la fruizione di tutti i trasporti pubblici, compreso l'ascensore che conduce allo Schlossberg, nonché l'ingresso a tutti i musei.

Info: www.graztourismus.at/it











RENON, DOVE IL NATALE STACCENDE DIMACHA

Il comprensorio dell'Alto Adige è famoso per il tradizionali mercatini matalizi raggiungibili anche con un trenino storico.

Zonasideale per famiglie con bambini che desiderano vivere esperienze sulla neve e gustare prodotti tipici genuini

di Marco Giovenco

christbahnl_tourismusverein_ritten ph © marco_corriero



e siete alla ricerca di un luogo da fiaba natalizia dove trascorrere qualche giorno di relax con famiglia e bambini, allora l'altopiano del Renon – anche noto come l'altopiano del sole - è un'ottima destinazione da tenere in considerazione. Perché ogni anno a novembre, fra le vette che circondano Bolzano, l'atmosfera di Natale conquista grandi e piccini grazie a iniziative originali e irrinunciabili mercatini.

Dal 25 novembre fino alla fine di dicembre (sabato e domenica dalle 10 alle 18 e venerdì dalle 15) il caratteristico convoglio natalizio "Trenatale" collega alle due località sul Renon, al centro di Collalbo, a Soprabolzano e Costalovara dove sono allestiti simpatici stand a forma di carrozze del trenino storico o di albero di Natale, ricchi di decorazioni e di dolci tradizionali (come il gustoso zelten, pan dolce







fruttato da abbinare a un profumato vin brulè). L'altopiano del Renon è una vera e propria terrazza sulle Dolomiti, montagna per eccellenza del capoluogo altoatesino e meta apprezzata tutto l'anno per gite giornaliere ed escursioni. Si trova proprio nel cuore dell'Alto Adige ed è comodamente raggiungibile in meno di un quarto d'ora con la moderna Funivia del Renon che













collega il centro di Bolzano con Soprabolzano seguendo un percorso dal panorama mozzafiato. L'autobus di linea conduce comodamente alla stazione della funivia di Pemmern: da qui si raggiunge il comprensorio sciistico del Corno del Renon con i suoi 13 chilometri di piste da sci, circa 30 chilometri di sentieri escursionistici invernali, 3 chilometri e mezzo di piste da sci di fondo e una pista per slittini di quasi 4 chilometri, paradiso del divertimento in famiglia per grandi e piccini.

Il comprensorio sciistico, grazie alle sue dolci discese e piste molto ampie, ma anche all'altitudine non troppo elevata (dai 1.530 ai 2.260 metri slm) e alle tariffe competitive, è la soluzione ideale per famiglie con bambini e per chi è alla ricerca di tracciati non troppo impegnativi e immersi nella natura. A completare il quadro di attrazioni invernali ci sono poi passeggiate con le ciaspole, sci di fondo, snowboard e ski-bike, sci alpinismo e pattinaggio sul ghiaccio sul Lago di Costalovara e sull'anello di ghiaccio a Collalbo.













DALLE ZUPPE AI DOLCI: A TAVOLA UN TRIPUDIO DI EMOZIONI

L'altopiano del Renon è famoso per prodotti tipici sopraffini, a cominciare dalle mele e dai vitigni che allignano sui pendii soleggiati di Santa Maddalena, Signato, Auna di Sotto e Siffiano. Sono la base di dolci del territorio come strudel, zelten, mele al forno, Kaiserschmarren, Krapfen e di vini corposi e profumati come Pinot bianco e nero. Ai frutti della terra si aggiungono i piatti della tradizione contadina: zuppa d'orzo, Schlutzkrapfen (ravioloni ripieni di spinaci e ricotta), Knödel, piatto composto da diversi tipi di carne e salsicce fatte in casa e contorno di crauti, oltre all'immancabile speck e alle castagne accompagnate da un buon vin brulè.

RITTENCARD, IN MANO TUTTI I VANTAGGI DELLA VACANZA

La RittenCard viene consegnata gratuitamente soggiornando nelle strutture partner dell'Associazione Turistica Renon e include una serie di vantaggi tra i quali libero utilizzo di tutti i mezzi di trasporto pubblici in Alto Adige, compreso il trenino a scartamento ridotto e la Funivia del Renon, una corsa giornaliera di andata e ritorno con la cabinovia del Corno del Renon e l'ingresso in circa 90 musei, castelli ed esposizioni in Alto Adige, quali il museo di Ötzi (vedi servizio in queste pagine), il Messner Mountain Museum, il Museo d'apicoltura Plattnerhof, Castel Roncolo e molti altri ancora. In più offerte stagionali, riduzioni e vantaggi su attività per il tempo libero.

ÖTZI, 31 ANNI FA LA SCOPERTA DELL'UOMO VENUTO DAL GHIACCIO

Se vi trovate a Bolzano è assolutamente consigliato programmare una visita al Museo Archeologico dell'Alto Adige dove, dal 1998, riposa la mummia umida più antica e meglio conservata al mondo: 5.300 anni fa quell'uomo scalò le cime del Senales - sull'Ötztal, zona del ritrovamento nel Tirolo del nord, da cui il nomignolo Ötzi trovandovi la fine e grazie al ghiaccio è stata perfettamente preservata giungendo fino ai giorni nostri. La mummia rappresenta una scoperta archeologica sensazionale che offre uno scorcio senza eguali sulla vita di un uomo dell'età del rame. Era un maschio adulto tra 45 e 50 anni, dunque avanti con l'età in un'epoca in cui l'aspettativa di vita media non era superiore a 30-35 anni; di rango sociale elevato – forse uno sciamano o un capo tribù -, con corporatura forte del tipo antropologico alpino, circa 160 centimetri d'altezza per 50 chili di peso e 38 di piede, occhi marroni, gruppo sanguigno 0 positivo e qualche acciacco, soprattutto alle articolazioni, curate con ben 62 tatuaggi terapeutici che, sorprendentemente, coincidono con le zone impiegate nella tecnica di agopuntura. Ötzi morì in modo traumatico, colpito

di spalle, a tradimento, da una freccia che si conficcò nella spalla sinistra tranciandogli un'arteria. L'equipaggiamento molto ricco e completo ritrovato attorno al corpo ha portato gli archeologi e antropologi a ipotizzare che fosse in fuga, forse in seguito a contrasti con

altre tribù locali.

Info: www.renon.com

Il Museo di Bolzano ricostruisce meticolosamente la storia di quest'uomo approfondendo i profili medici, antropologici e i numerosi reperti, davvero unici, che sono stati rinvenuti accanto al corpo. Una teca refrigerata supertecnologica custodisce Ötzi disteso all'interno e riproduce le condizioni del ghiacciaio che per millenni hanno conservato pressoché inalterate le caratteristiche della mummia: - 6° Celsius e umidità relativa che sfiora il 100%. Un oblò di circa 40 centimetri di diametro permette di fare un salto indietro nel tempo di oltre 5mila anni ponendo il visitatore in contatto con la storia, le vicende e le emozioni di un testimone dell'età del Rame.















el periodo natalizio sono molti coloro che scelgono di rientrare nelle terre d'origine o godersi le temperature miti della Sicilia e della Campania. Dall'aeroporto di Bologna sono disponibili voli diretti per Palermo, Catania, Trapani e con scalo per Napoli se non si opta per Roma Fiumicino, collegato agevolmente in treno col capoluogo campano.











IN SICILIA PER UN NATALE ELEGANTE E DOLCISSIMO

Fra le viuzze del centro storico di Palermo addobbate a festa, si respira la nobiltà e la ricchezza dell'isola e delle sue millenarie contaminazioni culturali. Ballarò, Vucciria, Capo e Borgo Vecchio sono affascinanti punti di partenza per tuffarsi nei mercati tradizionali. Già normalmente turbinio di colori, profumi, suoni, sapori e culture, dai primi di dicembre esaltano la tradizione religiosa natalizia mescolando sacro e profano, devozione e peccati di gola che sfociano nel caleidoscopio della gastronomia siciliana: da sfincione, arancine e panelle, simbolo dello street



food, al trionfo di dolci come cassata, buccellato e cannoli di ricotta. Una visita al Santuario della patrona Santa Rosalia, sulla sommità del Monte Pellegrino che domina la città, è poi un modo suggestivo per vivere l'altra parte di devozione così viva e vissuta nella società palermitana.

Sulla costa orientale è invece Catania a riservare nuovi tesori del gusto: dalla Minnulata, una sorta di torrone, alle scorze d'arancia candite, fino alla Cubaita, un croccante di mandorle e pistacchi della vicina Bronte, alle pendici dell'Etna. Il vulcano attivo più alto e grande d'Europa dove vengono organizzate escursioni tutto l'anno, anche in inverno, quando non è raro godere lo spettacolo della sciara rosso fuoco che si insinua fra la neve candida che avvolge il cratere.

A NAPOLI LA TRADIZIONE È A SAN GREGORIO ARMENO

Un vicolo stretto e caratteristico della Napoli d'una volta, dove batte sempre il cuore del Natale d'altri tempi. Il tempo si è come fermato a San Gregorio Armeno, la famosissima via dei presepi dove, da quattro secoli, ogni giorno si compie la magia del presepe. O meglio, d'ò presepio, il simbolo del Natale napoletano che attraverso statuine di ogni genere, dalle tradizionali alla raffigurazione di personaggi della vita sociale e politica contemporanea, fa rivivere nel presepe la realtà quotidiana come metafora di una vita tra sacro e profano.

Il Natale a Napoli non finisce mai, perché è un rito che non pone limiti alla fantasia. Lassù, 'ncòppa o' Vesuvio, tra il reale e l'immaginario, c'è una cometa che guida alla scoperta di un universo di storie e tradizioni, anche gastronomiche, da vivere almeno una volta nella vita. L'inconfondibile vociare fra i vicoli diventa melodia, mentre le prelibatezze della tradizione dolciaria napoletana i regali più graditi: d'obbligo gustare divinamore, struffoli, zeppole e susamielli. È il tuffo in un Natale rigenerante che, da queste parti, anche tra dicembre e gennaio, è piacevole proseguire immersi nelle acque termali naturali di Ischia, incantevole isoletta che apre a occidente il golfo di Napoli. Il contrasto con le temperature e la tranquillità tipiche invernali è l'inizio di un relax che prosegue con passeggiate fra i caratteristici borghi di





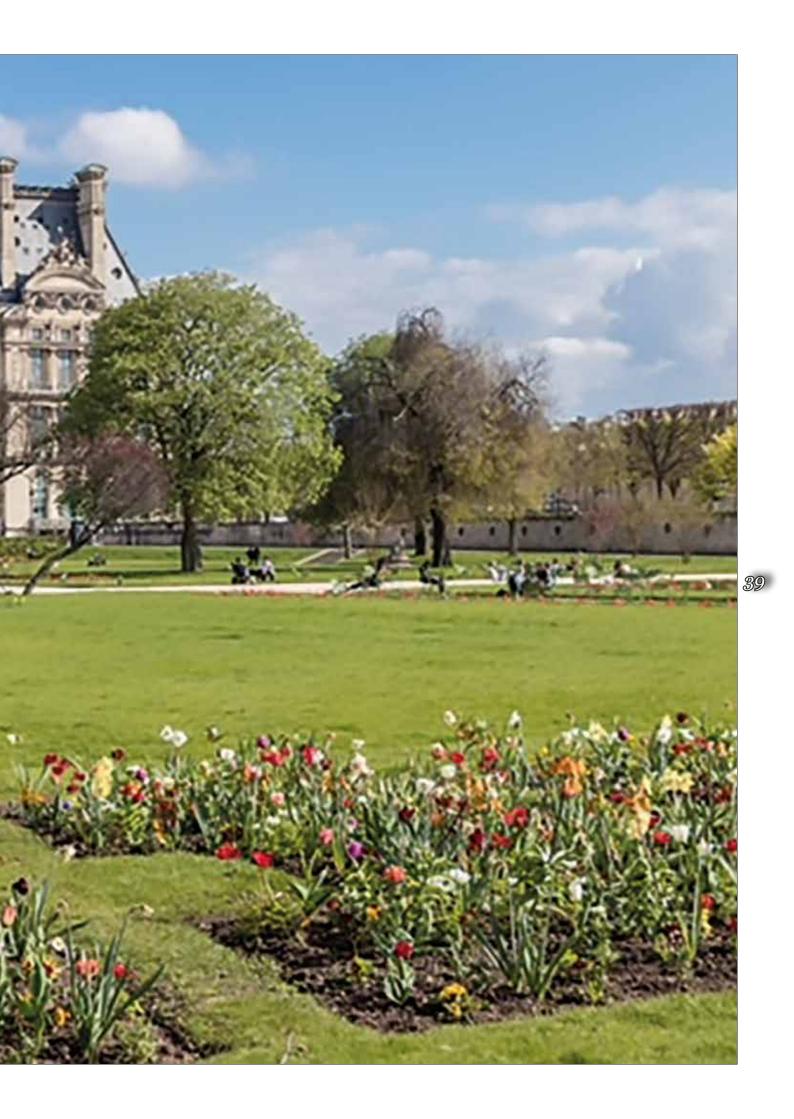
Ischia e del Castello Aragonese, di Lacco Ameno (dove ha sede anche il museo archeologico Pithecusae), Casamicciola e Forìo o con uno spettacolare trekking sul Monte Epomeo da cui si apre la vista sull'incanto del golfo di Napoli. Ecco: un altro grande regalo del Natale napoletano.







Louvre - Parigi ph © Ente Turismo Francese

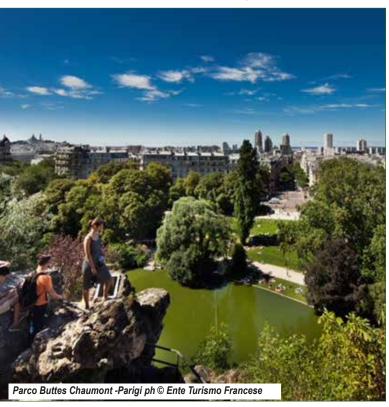


A PARIGI ANCHE LA CULTURA È SOSTENIBILE

Sono tante le esperienze green che la Francia offre in tutti i settori a partire dalla Ville lumière. Parigi si sta trasformando in una grande capitale ecologica con un piano di intervento globale nei settori dell'energia, della mobilità, dell'edilizia, della qualità dell'aria e naturalmente del verde. Rispetto al cambiamento climatico e al rialzo delle temperature, l'obiettivo è rendere più verde e più fresca la città con il 40% del territorio di superfici vegetali permeabili entro il 2050. Già oggi Parigi è una città verde, costellata di orti urbani e di parchi, ma punta a rendere accessibili al pubblico almeno 300 aree e percorsi green entro il 2030 e creare una rete di piccole foreste urbane entro il 2050. Esperienza green : il nuovo Museo Albert Kahn (ri)aperto ad aprile a Boulogne-Billancourt, alle porte di Parigi. Albert Kahn (1860-1940), ricco banchiere alsaziano, aveva trasformato la sua residenza in un laboratorio di idee e di sperimentazioni attraverso il suo progetto degli Archives de la Planète, immenso archivio di 72.000 immagini scattate con la tecnica dell'Autochrome, 4000 in stereoscopia e 180.000 metri di pellicola. Ora su progetto dall'architetto giapponese Kengo Kuma è sorto un nuovo edificio di 2.300 metri quadrati, sono stati restaurati gli 8 edifici preesistenti distribuiti nei 4 ettari del giardino suddiviso in 7 scenari paesaggistici. Un museo immaginifico totalmente immerso nel verde.

ARTE DI VIVERE E GASTRONOMIA

In questo senso la Francia offre il massimo : 739 prodotti gastronomici garantiti da marchi di qualità (AOP,IGP,AOC), 17 vigneti di fama mondiale, 1500 strutture per alloggiare con marchi di qualità (di cui 190 certificati con l'Ecolabel Europeo) e 4000 con il marchio Turismo & Handicap, 27000 km di ferrovie per spostarsi in modo sostenibile, 19.000 km di piste ciclabili per un turismo slow, oltre a 11 parchi nazionali, 54 parchi regionali, più di 8000 musei. E in fatto di food, il « label rouge » etichetta i prodotti da agricoltura bio e la storica guida rossa Michelin ha introdotto la « stella verde »per premiare i ristoranti green.





La Borgogna, terra di grandi vini e grande cucina, è una delle 10 destinazioni da visitare nel mondo entro il 2022 secondo la guida Lonely Planet (e l'unica destinazione francese!) presenta la nuova Cité della Gastronomia e del Vino, mentre la Provenza è attraversata dalla Vallée de la Gastronomie, alla scoperta di vigneti e prodotti del territorio.

UNA CITTÀ TIRA L'ALTRA

Bordeaux ha ottenuto dalla Commissione Europea il titolo di Capitale Europea del Turismo Smart 2022. E nell'intera regione Nouvelle-Aquitaine punta a diventare la prima destinazione turistica sostenibile di Francia

Grenoble in Alvernia-Rodano Alpi è una delle principali destinazioni di turismo sostenibile di Francia, offre svariate attività nelle valli (randonnée, scalata, sci, bicicletta..), grandi spazi verdi per il benessere, trasporti slow. La Commissione europea l'ha eletta Capitale verde europea 2022.

Deauville in Normandia ha ottenuto la certificazione di "Destinazione Innovativa Sostenibile", un gioiello in una regione ideale da scoprire in bicicletta, con 1600 km di piste ciclabili e 700 km di vie verdi, fra cui La Seine à Vélo che da Parigi segue la Senna amata da Monet e dagli impressionisti.

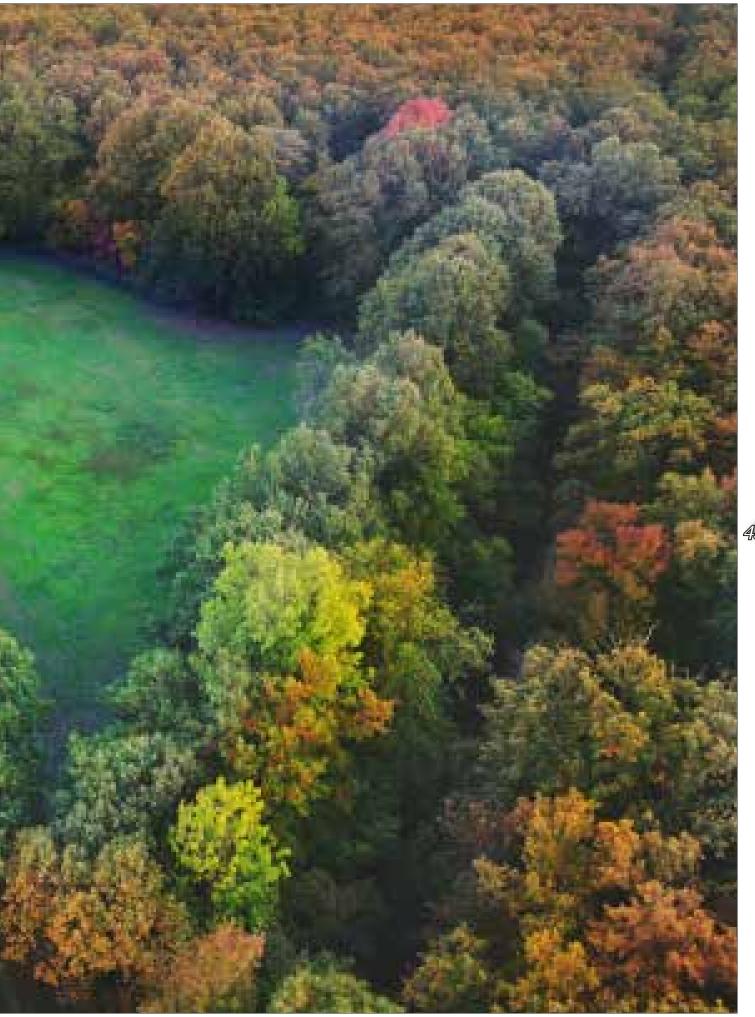
Nell' Hauts de France, Nausicaa, Centro Nazionale del Mare di Boulogne sur Mer non è solo uno dei più grandi acquari del mondo, ma un centro di informazione e sensibilizzazione per la salvaguardia di mari e oceani E nella Valle della Loira i famosi castelli sono inseriti in un percorso green della « La Loire à Vélo » e puntano all'ecologia anche per le fonti di energia, eolica e solare

In Corsica la natura selvaggia fa la parte del leone, con percorsi di randonée spettacolari e vista mozzafiato. La nuova consente una grande traversata in bicicletta da Cap Corse a Bonifacio cicloturistica versione su due ruote della famosa randonné GR20. Intero percorso in dodici tappe su quasi 600 km fra villaggi di montagna e panorami mozzafiato sul mare

Info:www.france.fr







15 km da Parma, il Parco Naturale dei Boschi di Carrega è un luogo ricco di biodiversità che ha imparato dalle favole l'arte di nascondere e rivelare segreti. Nei suoi 1270 ettari di estensione fra il fiume Taro e il torrente Baganza, è come se gli alberi parlassero in una lingua tutta loro, che può essere compresa









solo leggendo i messaggi custoditi in oltre 120 ampolle disseminate tra faggi, castagni e felci.

A quanto pare, i bambini sono gli esseri umani che meglio comprendono i pensieri della natura racchiusi nei contenitori del progetto Blowing in the Woods, inusuale caccia al tesoro in cui la fortuna non è sigillata in uno scrigno sottoterra ma si apre intorno agli occhi, passo dopo passo, offrendo allo squardo il senso stesso di un'esperienza alla scoperta dell'importanza del rispetto dell'ambiente e dell'ecosostenibilità. È questo il tema attorno al quale ruotano le frasi impresse sui fogli contenuti dalle ampolle: chi trova i messaggi, può aggiungere la propria firma e riporli di nuovo nella custodia, per lasciare una traccia di sé e del passaggio, senza dimenticare di scattare una foto e condividerla sui social con l'hashtag #blowinginthewoods.

Anche se i Boschi di Carrega accolgono le indagini solitarie di piccoli avventurieri e baby esploratrici – con genitori al seguito - è comunque possibile prendere parte alle iniziative di ricerca organizzate talvolta da BenNature Trekking (https://www. bennaturetrek.com/) e alle passeggiate per famiglie in compagnia degli asinelli di Asini nel

Cuore (http://asininelcuore.it/).







empre più sport d'eccellenza in Emilia Romagna. Ultimo risultato in ordine di tempo ottenuto dalla Sport Valley regionale, l'assegnazione a Ravenna nel 2024 dei Campionati Mondiali di Dragon Boat, grazie alla virtuosa sinergia tra Assessorato Regionale al Turismo e Presidenza Regionale con delega allo Sport e Comune di Ravenna

Ad assegnare i Campionati è stato il Congresso Mondiale Dragon Boat che ha visto attribuire il 98% dei voti a favore della città d'arte romagnola. Il Dragon Boat (barca drago) è una disciplina sportiva originaria della Cina e diffusa in tutto il mondo, che prevede gare su lunghe canoe a 20 posti, caratterizzate da una chiglia lunga, leggermente incurvata, con la prua a forma di testa di drago e la poppa a forma di coda di drago.

I Mondiali si disputeranno nella prima settimana di settembre 2024 al Centro di canottaggio "La Standiana" di Savio di Ravenna.

La Federazione Italiana Dragon Boat (https://dragonboat.it/) presieduta da Antonio de Lucia ha ricevuto attestati di stima e soddisfazione da parte di tutti i Paesi partecipanti. I Mondiali si terranno nella prima settimana di settembre 2024 alla Standiana di Savio di Ravenna, sede del Circolo Canottieri, uno dei campi di gara da canottaggio più attrezzati d'Europa. Sono attesi 6.500 tra atleti e tecnici provenienti da ben 35 nazioni, con una previsione di circa 50/60mila presenze nei 7 giorni di gara e nei 2 di allenamento.

La Standiana è un ampio bacino d'acqua con un'estensione di 2.500 metri di lunghezza e 700 metri di larghezza e un campo olimpico di canottaggio a 8 corsie, considerato uno dei campi di gara da canottaggio più attrezzati d'Europa. Il suo parco è inserito in un prezioso contesto naturalistico

che ospita numerose specie di fauna locale ed è vicino a città d'arte e rinomate destinazioni turistiche oltre al parco divertimenti Mirabilandia.

Nella prima settimana di settembre del 2023 sempre Ravenna ospiterà gli Europei con circa 2500 atleti di 20 nazioni. Per l'evento si prevede la partecipazione di circa 2.000/2.500 atleti e tecnici provenienti da 20 nazioni, per un totale di circa 15mila presenze distribuite nei 5 giorni di gara più 2 di allenamento.

I Dragon boat sono imbarcazioni lunghe 12,66 metri e larghe1,06 metri. Le competizioni delle barche drago sono uno dei clou dell' omonima Festa delle barche Drago o Festa di Duanwu, che ha luogo il quinto giorno del quinto mese lunare, secondo il calendario cinese, in onore del poeta cinese Qu Yuan. La storia della festa risale ad antiche leggende cinesi del 277 a.C. che ricordano il tentativo di salvare il drago dall'annegamento.

«Dopo aver ospitato nel 2014 gli europei di questo inconsueto ed originale sport d'acqua altamente spettacolare e scenografico -sottolinea l'Assessore Regionale al Turismo Andrea Corsini- Ravenna si è aggiudicata sia i Mondiali del 2024 che nuovamente gli Europe nell'autunno del 2023. Una grande occasione di visibilità ed eco mediatica, un evento che saprà richiamare curiosi ed appassionati, ma anche un appuntamento capace di generare indotto economico e turistico per il territorio. Lo sport di grande livello è per noi sempre più una risorsa importante, e continuiamo a lavorare per accogliere eventi di caratura internazionale sul nostro territorio, forti di strutture, servizi ed ospitalità "dalle spalle larghe».

Info: Ufficio Stampa Apt Servizi – Tel. 0541-430.190 – www.aptservizi.com





utta la vita è un viaggio, un tragitto carico di intensi contenuti emozionali, una specie di avventura che può essere ricca di spunti, di iniziative e di emozioni, alcune positive e altre un po' meno.

Il viaggio consente qualche tempo sospeso, magari mentre si attende un treno o un aereo, e durante queste pause è possibile fare delle riflessioni se non si è troppo impegnati a scrivere qualche e-mail o messaggio, oppure si possono pianificare incontri e appuntamenti o luoghi da visitare.

Talvolta il viaggio porta a raggiungere destinazioni amene per distrarre l'anima o allietare lo spirito, mentre in altre occasioni ci conduce a luoghi o situazioni che preferiremmo non raggiungere.

In ogni caso durante un viaggio il corpo è inondato di emozioni e stati d'animo spesso contraddittori. E come vivremo la nostra avventura dipenderà molto anche da come siamo predisposti a vivere queste emozioni. A confermarlo il dott. Fabio Ghigi, medico con esperienza trentennale, esperto in medicina integrata, appassionato ricercatore, specialista in PNEI (psicone uroindocrinoimmunologia), omeopata, kinesiologo e agopuntore, ideatore del metodo di Desomatizzazione® (termine registrato dal dott. Ghigi, ndr.), innovativa strategia che si propone, attraverso lo studio profondo degli stati d'animo, di offrire soluzioni di benessere.

Dunque, le emozioni sono alla base della nostra salute?

«Le emozioni e i comportamenti ad esse correlati, hanno sicuramente un ruolo importante talvolta preponderante, perché prima di tutto l'uomo è un essere vivente emotivo. Spunto decisivo per i miei studi è giunto dal confronto fra lo stile di vita degli esseri umani e degli animali selvatici. Questi ultimi godono in generale di ottima salute pur vivendo in ambienti spesso ostili mentre noi umani siamo decisamente più delicati ed esigenti. Gli animali allo stato selvatico non presentano dunque molte delle nostre malattie: anche gli animali hanno importanti stati d'animo ma non hanno di sicuro la complessità delle nostre manifestazioni emotive. E soprattutto non possiedono un complesso stato di coscienza come il nostro. Questo mi consente una domanda a cui ancora non vi è una risposta definitiva: sono le alterazioni dello stato di coscienza ad essere responsabili di molti nostri malesseri? L'osservazione e lo studio pluridecennale di situazioni specifiche mi ha permesso di determinare su basi scientifiche la correlazione fra stili di vita e patologie sofferte. E maggiore è il carico emotivo, più profonde e radicate sono le disfunzioni».

Al giorno d'oggi, secondo lei, qual è una delle principali cause di malattia?

«Nella faticosa cornice che impone di affrontare quotidianamente una marea di emozioni il male peggiore credo sia lo stress. Una parola questa spesso abusata e utilizzata a sproposito nel linguaggio comune, ma che in realtà, come conferma la letteratura scientifica degli ultimi 50 anni, indica quella serie di reazioni particolari che l'organismo mette in atto per rispondere a stimoli o comportamenti diciamo fuori misura. I nostri nonni dicevano "il troppo stroppia", ed è così: riceviamo troppi stimoli e informazioni che, da un lato, fatichiamo a decodificare e dall'altro sono ulteriore fonte di stress

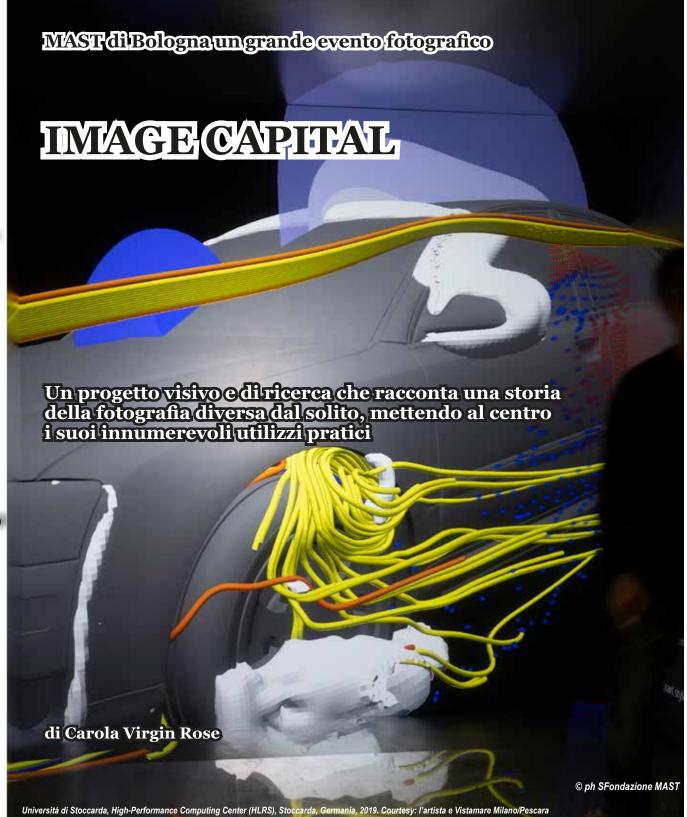
e di sovraccarico. Lo stress porta il corpo alla necessità di rispondere alle differenti stimolazioni attraverso una rete di comportamenti adatti alla necessità. Questi sono meccanismi di adattamento alle richieste ambientali sempre benefici, purché non diventino cronici. Se sto sudando perché fa molto caldo, vuol dire che mi sto adattando, ma se sudo anche se non fa caldo ci troviamo di fronte ad una risposta da stress».

Esiste una via d'uscita?

«Quando viviamo male le emozioni e non siamo capaci di esprimerle ed esteriorizzarle sia con gesti che con parole allora esse entrano all'interno del corpo e tendono a somatizzarsi su di uno o più organi, e questo processo va sotto il nome di somatizzazione. Per stare meglio noi dobbiamo aiutare il corpo a estrarre l'emozione dagli organi in cui vanno a chiudersi; estrarre contenuto emozionale negativo per aiutare il corpo a sentirsi meno intossicato, per drenare e rilassare. Ciò che si può fare oggi è quindi desomatizzare, ovvero innescare il processo inverso alla somatizzazione. La desomatizzazione® è una pratica che ho ideato e messo a punto con la mia équipe in decenni di studi: grazie a terapie naturali basate su fitoterapici il corpo viene aiutato a estrarre le cattive emozioni, a drenare e disintossicare il fisico. I risultati certificati, inequivocabili e spesso sorprendenti avuti in tanti anni di cure mi spingono a proseguire la ricerca nella medicina integrata, sfruttando l'immenso potere delle piante che ha origini antichissime, particolarmente se pensiamo all'impiego terapeutico di erbe, sostanze naturali e tecniche emozionali da parte di civiltà passate. Rilassiamoci al meglio, dunque, sia che il viaggio sia di lavoro che di diletto, godiamoci le pause leggendo un buon libro, ascoltando buona musica, non dimentichiamoci di scambiare quattro chiacchiere coi nostri compagni di avventura e quando possibile, desomatizziamoci.





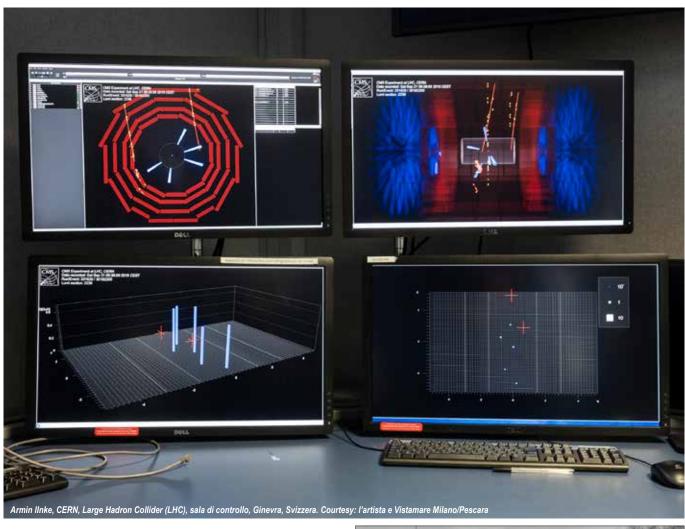


a mostra IMAGE CAPITAL, in calendario al MAST di Bologna fino all'8 gennaio 2023, è un ambizioso progetto artistico che investiga la fotografia come sistema di creazione, elaborazione, archiviazione, protezione e scambio di informazioni visive: un vero e proprio capitale il cui possesso corrisponde a un autentico vantaggio strategico.

Il fotografo **Armin Linke** e la storica della fotografia Estelle Blaschke, ricercatrice dell'Università di Basilea, esplorano attraverso immagini, testi e altri materiali

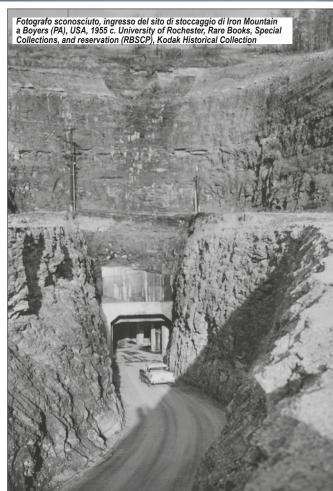
le diverse modalità attraverso cui la fotografia viene utilizzata all'interno di differenti tipologie di processi di produzione, in particolare in ambito scientifico, culturale e industriale: grazie alla fotografia, infatti, i sistemi di comunicazione e di accesso alle informazioni sono migliorati esponenzialmente fino a consentire lo sviluppo delle industrie globali e di vasti apparati governativi.

"Dentro questo circuito – spiega Francesco Zanot – le immagini fotografiche assumono un peculiare valore descrivibile come una vera e propria forma di



capitale. La spinta all'utilizzo della fotografia come tecnologia dell'informazione è avvenuta intorno alla metà del Novecento, quando i processi gestionali e amministrativi di aziende e istituzioni si stavano espandendo e necessitavano di essere ottimizzati". IMAGE CAPITAL esplora questi processi in un percorso che parte dall'inizio della loro storia e arriva fino alle tecnologie più recenti e aggiornate. La mostra è





suddivisa in sei sezioni:

Memory: sulla capacità delle fotografie di raccogliere e immagazzinare informazioni.

A partire dall'idea di riproducibilità meccanica, viene qui investigata l'intrinseca natura della fotografia come strumento di registrazione, le cui potenzialità si esprimono a livelli sempre più alti con l'avvento della tecnologia digitale.

Access: sulle modalità di archiviazione, reperimento e indicizzazione delle immagini.

L'associazione tra fotografia e testo (o metadati) è alla base del successo di questo medium come tecnologia dell'informazione. I metadati (parole chiave, geodati, didascalie...) non sono utili soltanto per organizzare le immagini in sistemi ordinati, ma anche per poterle ritrovare e utilizzare.

Protection: sulle strategie per la conservazione a lungo termine delle immagini e delle informazioni che contengono.

Se le immagini possono essere considerate come depositi di informazioni potenzialmente deteriorabili, a loro volta devono essere protette per non venire disperse. Qui si investigano le strategie per la protezione delle immagini, dagli archivi, che possono arrivare a dimensioni monumentali, ai sistemi di back-up.

Mining: sull'analisi delle immagini e il loro utilizzo nelle tecnologie per il riconoscimento automatico. Se è vero che le fotografie contengono una grande quantità di informazioni, allo stesso modo si rendono necessari sistemi per poterle estrarre (mining). Questa sezione è dedicata a questi processi e alla conseguente possibilità di utilizzare grandi quantità (cluster) di immagini simili (da cui vengono estratte informazioni simili) per lo sviluppo di tecnologie di riconoscimento automatico, le cui applicazioni sono oggi fondamentali, particolarmente nei settori dell'industria e della sicurezza.

Imaging: sulla fotografia come sistema di visualizzazione della realtà o di un suo progetto.

La fotografia viene qui osservata come sistema di visualizzazione, a partire dalla sua capacità di andare oltre i limiti dell'occhio umano fino al suo utilizzo per lo sviluppo di tecniche di rendering e modellazione digitale. Dopo essere stata a lungo considerata una prova di realtà, la fotografia costituisce in questo senso la base di partenza da cui la realtà viene progettata e costruita.

Currency: sul valore delle immagini.

Dall'associazione tra fotografia e valuta al capitalismo informatico, qui si osservano i processi di attribuzione di valore alle immagini, oggi legati particolarmente alla capacità di accumularne grandi quantità e, soprattutto, di associare ad ognuna ampi set di informazioni.

Progetto espositivo in collaborazione tra Fondazione MAST Bologna, Museum folkwang, Essen, Centre Pompidou, Paris e Deutsche Börse Photography foundation, Frankfurt/eschborn.

Info: www.mast.org

Edo Collins, Radhakrishna Achanta, Sabine Süsstrunk, Deep Feature Factorization for Concept Discovery, documento presentato alla Conferenza europea sulla visione computerizzata (ECCV), Monaco, Germania, 2018. Courtesy: École Polytechnique Federale de Lausanne (EPFL)







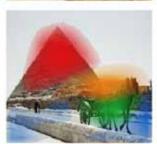


















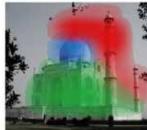




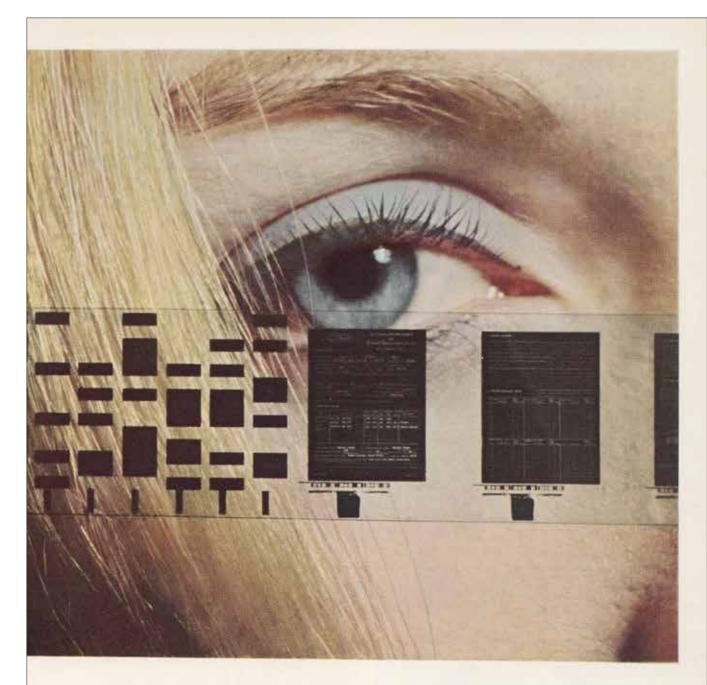












If you don't have a photographic memory, get one.

tion of the RECORDAK MIRACODE System not only recalls information on simple alpha-numeric command, but in a more human-l ke way actually recalls facts by

Facts, facts and more facts-that's what association in the anguage of the trade, every business has to deal with. Keeping this means it can select data by boundary these facts at hand even by the mons, conditions. Data retrieval experts should ready for push-button retrieval is the func- also be interested in the fact that information s retrieved rrespective of the se-This photographic memory on m crofilm quence nwh ch the commands are keyed in. Write for full details Eastman Kodak Company Bus ness Systems Markets Division, Dept. PP9 Rochester, NY 14650.

"Recordak" and "Miracode" are trademarks of Eastman Kodak Company.





a mostra, curata da Mario Grimaldi e promossa dal Comune di Bologna, da| Museo Civico Archeologico e dal Museo Archeologico Nazionale di Napoli, pone al centro le figure dei pictores, ovvero gli artisti e gli artigiani che realizzarono gli apparati decorativi nelle case di Pompei, Ercolano e dell'area vesuviana, per visuaizzarne il ruolo e la condizione economica nella società del tempo, oltre a mettere in luce le tecniche, gli strumenti, i colori e i modelli.

di Carlo Riva Sergoni

Gli splendidi affreschi dai colori ancora vivaci, spesso di grandi dimensioni - restituiscono infatti il riflesso dei gusti e i valori di una committenza composita che consente di comprendere meglio i meccanismi del sistema di produzione delle botteghe.

Sono pochissime le informazioni giunte a noi sugli autori di queste straordinarie opere e quasi nessun nome ci è noto. Grazie alle numerose testimonianze pittoriche conservate dopo l'eruzione avvenuta nel





79 d.C. e portate alla luce dalle grandi campagne di scavi borbonici nel Settecento, le cittadine vesuviane costituiscono un osservatorio privilegiato per comprendere meglio l'organizzazione interna e l'operato delle officine pittoriche.

A Bologna, per la prima volta, viene esposto un corpus di straordinari esempi di pittura romana provenienti da quelle domus celebri proprio per la bellezza delle loro decorazioni parietali, dalle quali spesso assumono anche il nome con cui sono conosciute.

Capolavori - solo per citarne alcuni - dalle domus del Poeta Tragico, dell'Amore punito, e dalle Ville di Fannio Sinistore a Boscoreale, e dei Papiri a Ercolano. In occasione dell'esposizione sarà proposta una ricca offerta didattica rivolta non solo alle scuole di ogni ordine e grado ma anche alle famiglie e al pubblico adulto.

54



Giudizio di Paride Pompei, V, 2, 15, triclinio (I), parete ovest, tratto centrale, quadro Affresco, 60 x 58 cm MANN, inv. 119691 I secolo d.C. - IV stile



22) Didone Pompei, VI, 9, 2 Casa di Meleagro, atrio 2, parete nord, sezione centrale, dipinto MANN, inv. 8898 Affresco, 108 x 128 cm I secolo d.C. - IV stile



Selene ed Endimione Ercolano Affresco, 57 x 37 cm MANN, inv. 9245 I secolo d.C. - IV stile



24) Le Tre Grazie Pompei, VI, 17, 31 o 36 Insula Occidentalis, Masseria di Cuomo -Irace Affresco, 57 x 53 cm MANN, inv. 9231 I secolo d.C. - IV stile



Attore con maschera Pompei Affresco, 45 x 35 cm MANN, inv. 9036 I secolo d.C. - IV stile



Admeto e Alcesti Pompei, VI, 8, 3-5, Casa del Poeta Tragico, tablinum 8, parete est, sezione centrale, dipinto Affresco, 106 x 86,5 cm MANN, inv. 9026 I secolo d.C. - IV stile



Afrodite e Marte Pompei, VII, 2, 23, Casa dell'amore punito, tablinum f, parete sud, sezione centrale, dipinto Affresco, 154 x 116 cm MANN, inv. 9249 I secolo d.C. - III stile



Giasone e Pelia Pompei, IX, 5, 18-21, Casa di Giasone, parete ovest, sezione centrale, dipinto Affresco, 142 x 140 cm MANN, inv. 111436 I secolo d.C. - III stile



Ritratto di Paride Pompei Affrresco, 30 x 30 cm MANN, Inv. 8981 I secolo d.C. - IV stile



Paesaggio idilliaco sacrale Ercolano, Villa dei Papiri, atrio, ala (d) Affresco, 56 x 84 cm MANN, inv. 9423 I secolo a.C. - II stile

56

Unanuova stagione dell'Rinascimento all'ombra delle Due Torri

GULTO TERAPEAUTO

Bolognasiscopre protagonista della civiltà rinascimentale grazie a una grande mostra nella Pinacoteca Nazionale visitabile fino al 5 febbraio 2023

di Cesare Spagna

© ph Studio Esseci

Ercole de' Roberti, Maddalena (from the Crocifissione in the Garganelli Chapel), detached fresco, Bologna, Pinacoteca Nazionale, 1486, inv. 6381

n grande progetto espositivo e un itinerario stimolante illuminano di nuova luce sull'impronta lasciata a Bologna, e non solo, l'arrivo in città di artisti come Raffaello, Michelangelo e Bramante. Una presenza susseguita all'uscita di scena nel 1506 della famiglia signorile dei Bentivoglio, fuggita dalla città dopo l'arrivo di papa Giulio II e il definitivo inglobamento della città nello Stato della Chiesa, seppure nel rispetto dei patti stipulati con papa Nicolò V nel 1447 che garantivano una certa autonomia amministrativa

Francesco Raibolini, known as II Francia, Due figure maschili (fragment from the ruined Palazzo Bentivoglio), detached fresco, Bologna, Pinacoteca Nazionale, c. 1500, inv. 771

pur implicazioni in ogni aspetto della vita cittadina, arte compresa

È proprio la comparsa, del tutto eccezionale, a Bologna del Ritratto di Giulio II, capolavoro tra i massimi di Raffaello, tra i tesori assoluti della National Gallery, che prende avvio questa affascinante e per più versi originale mostra.

A curarla Maria Luisa Pacelli, Davide Benati ed Elena Rossoni. Ad accoglierla la Pinacoteca Nazionale di Bologna che per l'occasione rivede l'intera sezione dedicata al Rinascimento con un nuovo itinerario di visita che approfondisce il percorso artistico relativo all'arte bolognese dall'epoca dei Bentivoglio sino all'incoronazione di Carlo V.

Il ritratto londinese, sicuramente di Raffaello, è il primo di una discussa serie di copie e rifacimenti. Questo emozionante capolavoro raffigura il Pontefice scardinando ogni tradizione iconografica. Qui il Papa non è una asettica figura ieratica, ma è un uomo reale, pur se raffigurato con le insegne della sua missione. Certo capo spirituale ma anche fortemente capo temporale, uomo d'azione oltre che di fede. A proposito di questo ritratto, Vasari scrisse che era "tanto vivo e verace, che faceva temere [···] a vederlo, come se proprio egli fosse il vivo". Gli artisti che avevano avuto il ruolo di protagonisti nel periodo della signoria bentivolesca si trovano a misurarsi con Michelangelo, Raffaello e Bramante e a confrontarsi con un altro mondo: una rivoluzione cui fa seguito la diaspora dei maestri bolognesi.

Tra le opere emblematiche di questo momento l'Estasi di Santa Cecilia di Raffaello, realizzata durante il papato di Leone X, e oggi custodita nella Pinacoteca, che influenzò grandemente la pittura bolognese. Ma se il



Mazzola Francesco, known as Il Parmigianino, Madonna col Bambino e i Santi Margherita, Girolamo e Petronio, panel, Bologna, Pinacoteca Nazionale, c. 1529, inv. 588



Francesco Raibolini known as II Francia, II Bambino adorato dalla Vergine, dai Santi Giuseppe, Agostino e Francesco e da due Angeli alla presenza di Anton Galeazzo e Alessandro Bentivoglio (Bentivoglio Altarpiece), panel, Bologna, Pinacoteca Nazionale, c. 1498-1499, inv. 584





Raphael, Giulio II, 1511-1513, panel, London, National Gallery

Pietro Vannucci, known as Perugino, Madonna col Bambino in gloria e i Santi Giovanni Evangelista, Apollonia, Caterina d'Alessandria e Michele Arcangelo (Scarani Altarpiece), panel, Bologna, Pinacoteca Nazionale, c. 1500, inv. 579



Amico Aspertini, Adorazione dei Magi, panel, Bologna, Pinacoteca Nazionale, 1499-1500, inv. 561



raffaellismo conquistò la maggior parte degli artisti rientrati in città, non fu così per Amico Aspertini, pittore fedele al proprio linguaggio assolutamente personale e anticlassico, come testimonia in mostra il Cristo benedicente tra la Madonna e San Giuseppe, che qui giunge grazie al prestito della Fondazione Longhi di Firenze. Gli anni travagliati che portano al Sacco di Roma nel 1527 condussero a Bologna un'altra personalità di spicco: il Parmigianino presente in città tra il 1527 e il 1530. La sua arte raffinata ed inquieta è documentata in mostra dal confronto tra la Santa Margherita della Pinacoteca e la Madonna di San Zaccaria, giunta dagli Uffizi.

Con queste opere si arriva alle soglie di un nuovo momento centrale per Bologna, quello dell'incoronazione di Carlo V da parte di Clemente VII, cui è riservata la conclusione dell'esposizione.

La mostra si dipana lungo l'ala del Rinascimento della Pinacoteca, in un percorso che pone in dialogo i capolavori del museo con gli importanti prestiti ottenuti.

Uno spazio nel percorso espositivo viene riservato anche a quei capolavori che per diverse vicende sono andati perduti per sempre, come la statua di Giulio II che Michelangelo scolpì per la luneta della porta maggiore di S. petronio, o gli splendidi affreschi della cappella Garganelli nella cattedrale di S. Pietro, o come il Palazzo dei Bentivoglio distrutto a furor di popolo con le sue opere d'arte e gli interventi architettonici del Bramante. A documentare il "ciclone" innovativo romano a Bologna sono rimaste rare, anche se eccezionali, testimonianze: ma l'influsso dei pur brevi anni di Giulio II si è perpetuato nell'arte e dell'architettura della città per secoli.

Il progetto è realizzato in collaborazione con l'Università degli Studi di Bologna e con l'Accademia di belle Arti e coinvolge anche altre raccolte e siti monumentali cittadini dove verrà posto l'accento sulle testimonianze artistiche di questa fase della storia bolognese. La mostra è accompagnata da un catalogo edito da Silvana Editoriale.

Info:

www.pinacotecabologna.beniculturali.it



Francesco del Cossa, Madonna col Bambino in trono fra i Santi Petronio e Giovanni Evangelista adorata dal committente Alberto Cattani. (Mercanti Altarpiece), canvas, Bologna, Pinacoteca Nazionale, 1474, inventory number (hereafter inv.) 580



Francesco Raibolini, known as II Francia, Vergine annunziata fra i Santi Battista e Girolamo, panel, Bologna, Pinacoteca Nazionale, c. 1505, inv. 587



ino Migliori: l'arte di ritrarre gli artisti" è la special guest della edizione '22 di "Colornophotolife", l'annuale festival di fotografia accolto dalla Reggia che fu di Maria Luigia d'Austria, a Colorno nella bassa parmense. La mostra, a cura di Sandro Parmiggiani con la direzione di Antonella Balestrazzi, accoglie 86 opere inedite, quasi tutte ritraenti artisti frequentati dal grande fotografo, realizzate a partire dagli anni '50, che consentono di ripercorrere, attraverso le diverse tecniche adottate, le ricerche e le esplorazioni del mezzo fotografico condotte nel corso di oltre settant'anni di attività.

Cinque le sezioni: i ritratti in bianco e nero, avviati negli anni '50, quando Migliori è a Venezia e freguenta la casa di Peggy Guggenheim, e sviluppati fino agli anni recenti; le immagini a colori nelle quali spesso opera una dislocazione dei piani e talvolta ritaglia le immagini e le ricolloca nello spazio; le sequenze di immagini tratte dal mezzo televisivo e concepite come fotogrammi in divenire; le grandi "trasfigurazioni" (100 x 100 cm) a colori in cui Migliori interviene "pittoricamente" sull'immagine; i ritratti recenti in bianco e nero "a lume di fiammifero", che applicano alcune sue ricognizioni condotte su sculture "a lume di candela". Molti sono i protagonisti della scena artistica che i visitatori della mostra riconosceranno attraverso i loro ritratti: tra gli altri, Enrico Baj, Vasco Bendini, Agenore Fabbri, Gianfranco Pardi, Guido Strazza, Sergio Vacchi, Luciano De Vita, Salvatore Fiume, Virgilio Guidi, Piero Manai, Man Ray, Luciano Minguzzi, Zoran Music, Luigi Ontani, Robert Rauschenberg, Ferdinando Scianna, Tancredi Parmeggiani, Ernesto Treccani, Emilio Vedova, Lamberto Vitali, Andy Warhol, Wolfango, Italo Zannier; Antonio Gades, Bruno Saetti, Lucio Saffaro, Alberto Sughi, Emilio Tadini;



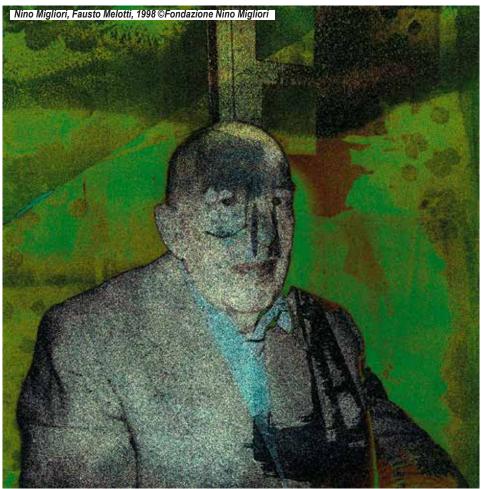
Eugenio Montale, Gian Maria Volonté, Giovanni Romagnoli e Franco Gentilini; Karel Appel, Enzo Mari, Fausto Melotti, Tonino Guerra, Pompilio Mandelli, Marisa Merz, Bruno Munari, Fabrizio Plessi, Arnaldo Pomodoro, Lucio Del Pezzo; Mario Botta, Ugo Nespolo, Elisabetta Sgarbi.

Nino Migliori nasce a Bologna nel 1926, dove tuttora vive e lavora. Inizia a fotografare nel 1948, alternando la fotografia neorealista e formalista alle sperimentazioni e alle ricerche, sulla base di tecniche inventate e affinate da lui stesso, che lo conducono a espressioni spesso affini alle vicende della pittura (quali l'informale) e alle esperienze concettuali. Negli anni '50, amico di Tancredi e di Emilio Vedova, frequenta la casa di Peggy Guggenheim a Venezia, mentre a Bologna si lega ad artisti quali Vasco Bendini, Vittorio Mascalchi, Luciano Leonardi. Nel 1977 il CSAC (Centro studi e archivio della comunicazione) dell'Università di Parma gli dedica la sua prima grande mostra antologica, curata dal suo fondatore, Arturo Carlo Quintavalle; dal 1978 Migliori è docente di Storia della Fotografia al Corso di Perfezionamento di Storia dell'Arte dell'Università di Parma; allo CSAC dona negli anni un corpus consistente di opere. Nel 1979 tiene un memorabile corso nell'ambito della manifestazione "Venezia 79 La fotografia", sotto il patrocinio dell'Unesco e dell'International Center of Photography di New York, avente come programma le sperimentazioni off-camera. Nel 1982 Migliori dà vita ad Abrecal - Gruppo Ricerca Percezione Globale (1982-1991), che si rivolge soprattutto ai giovani e che si riallaccia alla poetica futurista nel senso di rottura degli schemi precostituiti e della libertà di espressione: il nome è infatti l'inverso di "Lacerba". Dagli anni Settanta dirige workshops, e si dedica con frequenza alla didattica in scuole di vario ordine e grado (comprese le scuole dell'infanzia) e in istituzioni museali. Nel 2016 l'artista dà vita alla "Fondazione Nino Migliori".

"Davanti alle fotografie di Nino Migliori occorre ricordare – osserva il curatore Sandro Parmiggiani - che con lui nulla deve essere dato per scontato: la macchina fotografica, la pellicola (e ora il supporto digitale), le carte su cui vengono stampate le immagini non sono asservite a una funzione prestabilita,

ma essa può sempre essere ridefinita ed esplorata in nuove direzioni. Migliori è stato, fin dal 1948, uno strenuo indagatore delle possibilità offerte dal mezzo, dai procedimenti tecnici e dai materiali della fotografia; oltre a essere autore di splendide fotografie neorealiste come l'icona de il tuffatore (1951)". INFO: www.reggiadicolorno.it







on il recente inserimento nell'Elenco Nazionale dei Distretti del Cibo viene istituito il nuovo Distretto del Cibo dell'Aceto Balsamico di Modena IGP per la promozione, lo sviluppo e la tutela del prodotto di riferimento, la valorizzazione della filiera e della cultura e tradizione dei territori di Modena e Reggio Emilia.

A darne notizia è il Consorzio di Tutela dell'Aceto Balsamico di Modena IGP, dopo la pubblicazione ufficiale di predetto riconoscimento nel Bollettino Ufficiale della Regione Emilia-Romagna avvenuta





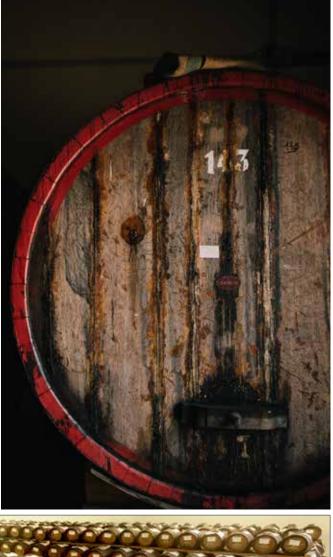
nello scorso mese di luglio. Come si legge nella Determinazione n. 12153 del 24/06/2022 (della Direzione Generale Agricoltura Caccia e Pesca), con tale riconoscimento il Consorzio, nella veste di Distretto del Cibo, allargherà le proprie competenze estendendo il raggio d'azione alle politiche di promozione e valorizzazione del territorio, delle produzioni agroalimentari e dell'intera filiera di riferimento.

"Una splendida notizia, un risultato di grande importanza per il nostro comparto – commenta Mariangela Grosoli, Presidente del Consorzio di Tutela dell'Aceto Balsamico di Modena IGP – che rappresenta un meritato riconoscimento del valore economico, culturale e tradizionale del nostro prodotto e del suo ruolo all'interno del panorama agroalimentare nazionale. È anche il giusto riconoscimento al lavoro di imprenditori lungimiranti che in soli 40 anni hanno valorizzato questo prodotto legato alla storia di Modena, portandolo nelle cucine e nelle case di tutto il mondo e che consentirà di render più visibile e attrattivo il territorio portando benefici concreti non solo a tutti i produttori di Balsamico".

Come quelli già presenti in Emilia Romagna, anche il Distretto del Cibo dell'Aceto Balsamico di Modena IGP è strettamente legato al territorio con un'identità storica omogenea, frutto dell'integrazione fra attività agricole e attività locali, nonché della produzione di beni o servizi di particolare specificità, coerenti con le tradizioni e le vocazioni naturali e locali.

L'Aceto Balsamico di Modena IGP – quinto prodotto italiano agroalimentare DOP IGP per valore alla produzione (Fonte: Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena, dati 2021) – contribuisce al paniere made in Italy con 100 milioni litri di

produzione certificata capaci di generare 400 milioni € di valore alla produzione, tradotti in 1 miliardo € di valore al consumo, grazie anche al valore generato dal prodotto destinato all'export che tocca quota 92% del totale.





Tre bicchieri 2023" vini d'eccellenza



SUCHALANDIANTE LILIA

Illmassimorfconoscimentoenologicodel CamberoRossopremial/EmiliaRomagna

di Valerio Grancoris

I "Gambero rosso" ha premiato col massimo riconoscimento (i famosi Tre bicchieri) 14 cantine dell'Emilia-Romagna. Tante conferme e soprattutto una meritata new entry di forte risonanza: il Pignoletto Superiore Docg 2021 di Carlo Gaggioli.

Un'affermazione importante sia perché l'area dei colli occidentali bolognesi si affaccia raramente alla ribalta dei "Tre bicchieri", sia perché gratifica la personalità di Gaggioli, un pioniere fra i viticoltori del bolognese e un amante del territorio che si affaccia su Zola Predosa, ma anche un entusiasta e affabile promotore del wine&food di tradizione petroniana nel corso di un'intera vita spesa per valorizzare il Pignoletto.

Una grossa soddisfazione per uno come lui che, dopo un'intera esistenza spesa prima come veterinario, poi come vinificatore onesto e competente, veda la sua creatura più amata finire sul podio più alto nelle guide dell'eccellenza de buon bere italiano. Una meta raggiuta a 90 anni compiuti ma ancora con lo stesso dinamismo e lo spirito di quando era più giovane.

lo stesso dinamismo e lo spirito di quando era più giovane. Più che legittima quindi la sua soddisfazione per l'importante riconoscimento che ci tiene a condividere con la figlia Maria Letizia che lo affianca specie nella conduzione dell'agriturismo "Borgo delle vigne" che ha nel ristorante uno degli approdi più gettonati dagli amanti della tradizionale cucina bolognese (Zola Predosa, via Francesco Raibolini il Francia, 55, Telefono: 051 753489.

Ma lasciamoci raccontare da Carlo Gaggioli la sua storytelling. "L'importante riconoscimento concessomi dal "Gambero rosso" intendo dedicarlo a mia figlia Maria Letizia che mi è sempre stata vicina in tutta la mia esperienza di creatore dell'azienda agricola occupandosi soprattutto dell'amministrazione e della commercializzazione mentre io mi dedico principalmente al settore agricolo

L'azienda si trova sulle colline di Zola Predosa ed è attiva dagli anni '80.

Vinifichiamo solamente uve di nostra produzione, coltivate se-





condo le norme della "Lotta Integrata Avanzata e della Qualità Alimentare" (Reg. CE 1968 e successive modifiche): assenza di pesticidi nei vini e minime quantità di solfiti, meno della metà del quantitativo consentito dalla vigente normativa italiana. Produciamo vini DOC e DOCG dei Colli Bolognesi. I principali mercati di sbocco dei nostri vini sono: Italia su tutto il territorio nazionale nonché in Germania, Svizzera, Polonia e in Cina col marchio Terra Rossa.

Siamo un'azienda ecologica che, nel rispetto dell'ambiente in cui operiamo, tende all'autosufficienza energetica avendo in funzione:

un impianto fotovoltaico sui tetti, con potenza di 32,34 kw/h; 3 cisterne per la raccolta delle acque meteoriche e sorgive per gli usi industriali e domestici; un impianto aerobico di depurazione, di tutte le acque reflue, a letto batterico con vasche di sedimentazione e digestione completo di separatore dei grassi e degli oli vegetali; la

coibentazione e termoregolazione di tutti i locali della cantina per il risparmio energetico

l Colli Bolognesi, fin dalla vendemmia del 2014, hanno ottenuto l'ambito riconoscimento ministeriale della DOCG per i vini: Colli Bolognesi Pignoletto Frizzante, Pignoletto Spumante Brut di qualità (Pignoletto 100% metodo Martinotti, oltre 8 mesi sui lieviti), Pignoletto Superiore e Pignoletto Classico Superiore.

Nel rispetto di questa denominazione non abbiamo lesinato investimenti in tutti i settori dell'azienda: nuovi macchinari, attrezzature, miglioramento del packaging, riduzione della produzione di uva per ettaro e resa in vino per passare dalla DOC e poi alla DOCG.

I nostri sforzi ci hanno permesso di ottenere prestigiosi riconoscimenti per qualità e salubrità che i nostri vini meritano. Oltre al Pignoletto DOCG, con lo stesso impegno e serietà, produciamo vini DOC Colli Bolognesi quali: Bianco Bologna (uvaggio di Sauvignon e Pignoletto), Magnificat (Bianco Bologna 36 mesi in barrique), Sauvignon, Rosso Bologna, Cabernet-Sauvignon, Merlot, Sirah, Benessum (Rosso Bologna 36 mesi barrique), Barbera, Cabernet-Sauvignon, Merlot, Ambrosia (Pignoletto Passito DOC), Saba (mosto cotto di Pignoletto), Rosato Letizia (Spumante Brut metodo Martinotti 50% Barbera 50% Pinot Nero).

Per un gruppo ristretto di amatori produciamo anche l'agresto, un aceto all'antica su ricetta seicentesca fornita dall'amico giornalista e storico dell'enogastronomia Giancarlo Roversi.



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. 9 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.





FICO è il parco del cibo italiano a Bologna per chi ama gustare tutti i piaceri della vita.

Attrazioni | Ristoranti | Street food | Fabbriche Fattoria degli animali | Esperienze da gustare

Biglietti e info su fico.it

Media Partner











