

KURIULAND

OLTRE L'ESPERIENZA

OUTDOOR

Da Napoli a Pompei
in Archeotreno

FOOD

In Umbria, nella terra
del Sagrantino

TRAVEL

Il Lido, la perla di Venezia

I BORGHI DI KURIU

San Felice Circeo, tra
storia e bellezze naturali

KuriUland è interattivo

KURIULAND HA UNA DOPPIA ANIMA, SIA CARTACEA CHE DIGITALE.

1. INQUADRA



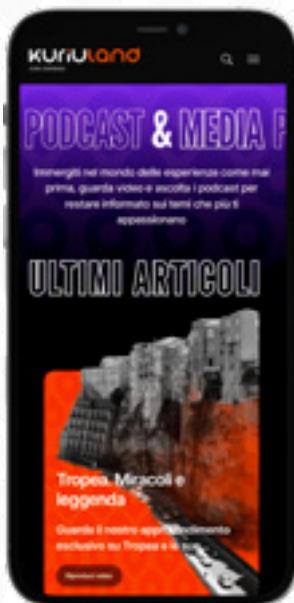
Inquadra con il tuo smartphone i **QR CODE arancio** che trovate nelle pagine di questo magazine. Approderete alle esperienze della community della App KuriU.



Inquadrando i **QR CODE in viola**, invece, avrete accesso esclusivo agli approfondimenti digitali su kuriuland.it



KURIULAND.IT



Contenuti digitali esclusivi KuriUland

2. SCOPRI

APP KURIU



Esperienze della community KuriU

Direttore Responsabile

CAROLINA TOCCI

Redazione

SILVIA BARTOLOMEI

ILARIA DEL BONO

FABIO GIUSTI

GIULIA MARIANI

ELISA VIRDIA

Hanno collaborato

DEBORA D'ANTONIO

MANUELA LAPENTA

MARCO MOGETTA

VINCENZA VIGIANELLO

Revisione testi

VALERIO PIOZZO

Art Director junior

ANDREA BARONE

Inseriti digitali

ANDREA OSCAR SPALMACH

In copertina

Filari di viti al tramonto - Foto di FABIO MUZZI

Amministratore Unico

TOMMASO ALBONETTI

Direttore Generale

GIUSEPPE RICCIUTI

L'INFLUENZA DELLE ESPERIENZE NELLE SCELTE FUTURE

Tutto il mondo di KuriU, e di KuriUland, ruota attorno al concetto di esperienza.

Ma che cos'è l'esperienza? Una serie di eventi o avvenimenti che segnano una persona. Ma anche la conoscenza pratica acquisita con il tempo, in una determinata sfera della realtà. O ancora, un avvenimento a cui si è partecipato e dal quale si è ricavata una certa conoscenza. Ciascuno di questi paradigmi ci permette di individuare i tratti essenziali della nozione di esperienza che, per essere definita tale, implica l'acquisizione di uno o più concetti che, sedimentandosi, influiscono sulle scelte future di un individuo.

"Oltre l'esperienza", la frase identificativa scelta per accompagnare KuriUland attraverso il suo percorso, racchiude in sé tutto questo.

Le ricerche svolte per realizzare questo secondo numero del magazine, hanno portato la redazione a compiere diverse esperienze in altrettanti luoghi: dal Museo eoliano dell'emigrazione a Salina, alle pendici del promontorio del Circeo, dagli scavi di Pompei e Paestum raggiunti a bordo di un treno storico, alla bellezza senza tempo di Matera, passando per l'atmosfera festosa dei mercatini di Natale del Trentino-Alto Adige. Ognuna di queste ha arricchito ciascuno di noi e, chissà, forse influenzerà in qualche modo anche le nostre scelte future.

Carolina Tocci

Direttore Responsabile

KuriUland è una testata registrata al Tribunale di Roma con il n° 37 del 7/3/2023

KuriUland è pubblicata da

KURIU

KURIU SRL - Via Casilina, 3T, 00182, Roma



Stampa:

VARIGRAFICA
via Cassia km 36,300
Zona Ind. Settevene - 01036 Nepi (VT)

Pubblicità:

Sede operativa KURIU SRL,
Via Casilina, 3T, 00182, Roma
g.ricciuti@kuriu.it

Informazioni:

+39 349 930 5336
magazine@kuriu.it

KuriU Srl prima di pubblicare foto e video, compie tutte le opportune verifiche al fine di accertarne l'appartenenza o il libero regime di circolazione e non violare i diritti di autore o altri diritti esclusivi di terzi. Per segnalare alla redazione eventuali errori nell'uso del materiale, scrivete a magazine@kuriu.it, provvederemo prontamente alla rimozione del materiale lesivo di diritti di terzi.



Archivio Storico del Banco di Napoli: Una Storia Patrimonio Del Mondo*

SCOPRILA AL MUSEO

* L'Archivio vanta l'iscrizione del suo Fondo Apodissario nel Registro della memoria del Mondo dell'Unesco, insieme ai patrimoni documentari più rilevanti per la conservazione della storia

dell'umanità; **ilCartastorie | Museo dell'Archivio Storico del Banco di Napoli**, nel cuore del centro storico della città, racconta i suoi cinque secoli di storia.

KURIUTREND

Le ultime tendenze in fatto di esperienze

4

TRAVEL

Il Lido, la perla di Venezia

12

Matera. Alla scoperta di una città unica al mondo

16

I BORGHI DI KURIU

San Felice Circeo, tra storia e bellezze naturali

22

L'incanto dei mercatini di Natale del Trentino-Alto Adige

24

OUTDOOR

Archeotreno Campania. La storia corre sui binari

28

Sentiero Italia CAI: 7000 km di bellezza

30

La Villa dei Volusii

33

La Francia in Houseboat

35

Giffoni Film Festival 2023

38

ARTE&CULTURA

Il Banco di Napoli e il suo Fondo apodissario

40

A Salina, nel Museo eoliano dell'emigrazione

42

Mostre

44

Tra le righe

48

Il mondo in cuffia

50

FOOD&DRINK

Cantina Caprai, una storia d'amore per il territorio

52

Regione che vai, dolce natalizio che trovi

56

FOLKLORE

Dolcetto o scherzetto?

58

SPORT

Tatami e perseveranza

62

Le ciclovie italiane da non perdere

64

WELLNESS

Alla scoperta del vero Hammam

68

GREEN

La sostenibilità va in vacanza

73

PET

Accessori tech per cani e gatti

77



A PAGINA 16



A PAGINA 35



A PAGINA 52



A PAGINA 68

KuriUtrend

UN ITALIANO SU TRE USA SOCIAL E AI PER SCEGLIERE LA DESTINAZIONE

Negli ultimi mesi, il mondo del turismo è alle prese con l'analisi di un trend che sta segnando una rottura piuttosto netta con il passato: sono sempre di più, infatti, i turisti e i viaggiatori che si rivolgono all'**Intelligenza artificiale e ai consigli dei social media** per decidere dove andare in vacanza.

Quali sono le mete più ambite? E quelle più adatte alle mie esigenze?

Si stima che **un utente su tre cerchi ispirazione sui social network** per decidere, mentre l'utilizzo di ChatGPT per finalità di viaggio è aumentato del 3105% rispetto al 2022.

I dati sono stati resi noti da Bluepillow, il primo metamatore di ricerca online in Italia che aggrega hotel, case vacanze e alloggi di ogni sorta, mettendo in evidenza il ruolo emergente dei social e delle chatbot nel settore travel.

Se siete alla ricerca di esperienze o di destinazioni per i vostri viaggi, il nostro consiglio è di cercarle su **KuriU**. Scaricate l'app e lasciatevi ispirare dalla community!

Foto di Shutterstock by Olena Yakobchuk

ARRIVANO I MOCKTAIL, I COCKTAIL ANALCOLICI

Mocktail è un neologismo molto popolare negli Stati Uniti ma, di fatto, si riferisce a qualcosa che esiste da sempre: **il cocktail analcolico**. Mocktail è infatti la crasi di due parole inglesi: "mock", che vuol dire "finto", e "cocktail". Ma, definendoli semplicemente cocktail senza alcol, correremmo il rischio di sminuire prodotti e materie prime spesso molto raffinati e di grande qualità. **Miscela esclusive, aromi sofisticati e dosaggi calibrati** per un'esperienza di grande soddisfazione per il palato, ma senza le ripercussioni dell'alcol sulla nostra salute. In altre parole, i mocktail hanno smesso di essere considerati i cuginetti poveri dei grandi drink e sono diventati una nicchia di mercato in rapida crescita. **La cultura del bere** sta evolvendo sempre più rapidamente verso un consumo più consapevole e attento ai suoi effetti sulla salute. Il pubblico di riferimento è molto ampio: chi è attento alla linea ma non vuole rinunciare ai momenti di convivialità; chi deve mettersi alla guida a fine serata; gli astemi o, più semplicemente, i curiosi e i tanti che cercano novità e vanno a caccia di sapori inediti.



Foto di Shutterstock by Irina Rostokina



THE LINE, LA SMART CITY VERTICALE NEL DESERTO



Foto da Neom.com

La città del futuro si chiama **The Line**, sorgerà nel deserto dell'Arabia Saudita, nella zona nord-ovest del Paese e sarà sviluppata come una linea orizzontale. Un progetto ambizioso, che promette di essere un'**oasi di benessere e sostenibilità**. Immaginate due file di grattacieli alti 500 metri (tanto per avere un riferimento, l'Empire State Building di New York si ferma a 381 metri), con uno spazio "aperto" interno ampio 200 metri occupato da mezzi di trasporto e luoghi di ritrovo, che si estendono per 170 km nel deserto. Attualmente in costruzione, voluta dal principe saudita Mohamed Bin Salmān, The Line ospiterà 9 milioni di abitanti. L'idea dietro al progetto è di ridefinire lo sviluppo di una città, cambiando modo di costruirla e di viverla: siamo abituati a uno sviluppo planimetrico degli ambienti urbani mentre qui, invece, parliamo di un andamento prevalentemente altimetrico, con uno sviluppo in elevazione e non più in piano. The Line fa parte di un più ampio progetto, chiamato **Neom**, una visione futuristica di un **nuovo modello di vita, lavoro e sostenibilità**, suddiviso in quattro strutture principali: Sindalah, una luxury island, Trojena, un ambiente montuoso, The Line, la città del futuro di cui abbiamo parlato e Oxagon, un centro industriale di livello avanzato. Tempistiche? Si parla del 2030.

AUTUNNO, TEMPO DI...VINO

5 APPUNTAMENTI ENOICI DA NON PERDERE

Sono innumerevoli gli **eventi dedicati al vino** che contraddistinguono questo autunno 2023. Ecco una selezione dei cinque appuntamenti che nessun wine lover che si rispetti, dovrebbe assolutamente lasciarsi sfuggire.

Milano Wine Week

Milano

7-15 ottobre 2023

Far vivere il vino e la città di Milano attraverso format di esperienze inedite: questo è l'obiettivo che la Milano Wine Week continua a portare avanti per comunicare il mondo del vino in maniera innovativa, seguendo i cambiamenti di un settore in grande evoluzione. Per otto giorni consumatori, professionisti del settore e wine lovers si incontrano nella manifestazione non fieristica dedicata al vino più grande d'Italia: è qua che si creano nuove connessioni e si sperimentano nuovi linguaggi per raccontare uno dei settori più importanti del Made in Italy. Masterclass, eventi ed esperienze immersive animeranno ancora una volta la città di Milano che, per la sesta edizione, si conferma la location perfetta per creare un connubio vincente, in cui una delle metropoli più dinamiche d'Europa ospiterà un pubblico nazionale e internazionale, trasformando le proprie vie e i quartieri più iconici in Districts in cui scoprire i trend principali del settore Wine. La Milano Wine Week non potrebbe infatti vivere senza l'anima della città che la ospita: l'esperienza dei Districts darà modo al consumatore di scoprire da vicino i Consorzi, attraverso l'attivazione di numerosi locali divisi per quartiere, da Sempione a Porta Romana coi Colli di Parma, passando per i più trendy Brera e i Navigli che, per l'occasione, si trasformeranno in Consorzio di Tutela Lugana DOC District e Chianti Lovers District.

Modena Champagne Experience

Fiera Modena, Modena

15-16 ottobre 2023

Le ventuno aziende italiane che operano nel campo della distribuzione vitivinicola di alta qualità riunite in Società Excellence presentano la sesta edizione di Modena Champagne Experience, il più grande evento italiano dedicato esclusivamente allo champagne. Modena Champagne Experience 2023 sarà l'occasione per degustare i vini di più di 100 prestigiose maison – tra le quali Charles Heidsieck, Leclerc Briant, Thiénot, Paul Bara, Bruno Paillard, Henri Giraud, Bollinger, Marguet, Jacquesson, de Venoge, Pannier, Encry, Louis Roederer, De Sousa, Larmandier-Bernier, Palmer & Co, Paul Clouet – e per incontrare i produttori francesi presenti. L'evento sarà caratterizzato da un'impronta "didattica", con le maison distribuite in base alla loro appartenenza geografica per offrire al visitatore un'esperienza sensoriale coinvolgente e un supporto culturale di alto livello. Modena Champagne Experience 2023 è rivolto in particolar modo agli operatori del settore ma anche al vasto pubblico degli appassionati. Non mancheranno le Masterclass guidate da esperti di fama internazionale che, come ogni anno, saranno presenti all'evento per organizzare momenti di approfondimento accompagnati da degustazioni formidabili. Gli amanti dello Champagne non ne rimarranno di certo delusi.



Foto di Shutterstock by il21

DiVino

Fiera Millenaria di Gonzaga, Mantova

4-5 novembre 2023

La famosissima Fiera Millenaria ospita una grande fiera mercato con tantissimi produttori di vini italiani. I migliori vini e distillati italiani ti aspettano a "DiVino, il mercato dei vini". Un luogo dove scoprire, incontrare e conoscere i produttori vitivinicoli italiani e non solo. Con 200 produttori provenienti da tutta Italia e oltre 1500 etichette proposte, "DiVino" punta a diventare un evento di riferimento per tutti gli appassionati del buon vino e delle specialità culinarie del nostro paese.

Cantine Aperte a San Martino

Tutta Italia

4-12 novembre 2023

Sta tornando Cantine Aperte a San Martino, l'iniziativa firmata MTV (Movimento Turismo del Vino) che porta i wine lovers nelle vigne di tutta Italia per assaggiare il vino nuovo dell'ultima vendemmia. Un vino fresco, fruttato ed estremamente dinamico e giovane: il modo migliore per accogliere l'arrivo della nuova stagione e per immergersi nei filari tra degustazioni e tante attività organizzate dalle aziende produttrici. Una festa lunga nove giorni per celebrare la fine della vendemmia e gettare le basi per il nuovo anno vitivinicolo. In programma, pranzi, cene e picnic tra i filari, passeggiate in vigna, visite in cantina, degustazioni guidate, aperitivi al tramonto, mostre d'arte e molto altro ancora.

The Wine Revolution

Ex Convento dell'Annunziata, Sestri Levante (GE)

19-20 novembre 2023

Il mondo del vino cambia di continuo e The Wine Revolution vuole essere una sintesi di tutte le trasformazioni del settore avvenute negli ultimi vent'anni: dall'affermazione sempre più convinta delle pratiche naturali, a chi con coraggio ha riscoperto e dato lustro a vitigni e zone dimenticate fino alle nuove distribuzioni che, con un approccio innovativo basato sulla specializzazione e comunicazione, hanno contribuito in maniera determinante all'attuale successo di questo processo. L'evento si tiene presso l'Ex Convento dell'Annunziata nella Baia di Sestri Levante, i protagonisti sono i vignaioli provenienti da tutta Italia e dall'estero con i loro prodotti, accomunati dal rispetto per la terra, la tutela e la valorizzazione del loro territorio. La loro è un'agricoltura biodinamica per la quale, rispetto a quella convenzionale, è necessario aumentare esponenzialmente le ore di lavoro e alzare la propria sensibilità e spirito di sacrificio. Nelle loro cantine arrivano grappoli vitali, senza condizionamenti, non dopati e perfettamente conservati. Banchi assaggio, mostra mercato, ma anche street food e stand gastronomici di eccellenza accompagnano i partecipanti in un percorso di conoscenza e divertimento nel meraviglioso mondo del vino artigiano di qualità e di filosofia naturale. Un'occasione unica per incontrare e ascoltare le storie direttamente dalla voce di chi il vino lo produce.

I FIORI, IN TAVOLA

L'idea di mangiare fiori, sulle prime, potrà anche sembrare strana. Eppure sono molti i fiori che mangiamo spesso senza probabilmente neanche rendercene conto. Possono essere considerati appartenenti a questa categoria, oltre ai fiori di zuccina, anche i carciofi, i broccoli e i cavolfiori. E se cucinare con i fiori vi suona come una novità, dietro c'è invece una storia che parte da lontano: dalla civiltà cinese a quelle romana e greca. Un primo, interessante rilancio di questa idea si deve soprattutto ad alcuni chef stellati che, da anni, li usano per abbellire, colorare e insaporire i loro piatti. Ma, più di recente, grazie alla diffusione di molti programmi culinari, l'uso dei fiori in campo alimentare è diventato una delle **tendenze gastronomiche più in voga del momento**, entrando anche nelle cucine di cuochi amatoriali particolarmente creativi, pronti a sperimentare e a stupire i loro ospiti con piatti a base di **fiori eduli** (questo il nome tecnico dei fiori commestibili) **buoni da gustare oltre che belli da guardare**. I fiori trovano un classico impiego negli sciroppi o nei liquori dove, ad esempio, vengono utilizzate le rose, le violette e il papavero selvatico. Anche nelle tisane si trovano spesso i fiori essiccati di molte piante. Sui fornelli, invece, si possono utilizzare in insalate, nelle zuppe, abbinati ai primi piatti, alla carne e altro ancora. Cucinarli è semplicissimo: basta staccare e lavare delicatamente i petali, stando attenti a eliminare sempre i pistilli, gli stami e la parte bianca alla base dei fiori.



Foto di Shutterstock by Anna_Pusynnikova

VACANZA? SÌ, MA CON DELITTO!

C'è una forma di intrattenimento alquanto bizzarra che si sta facendo largo nel mondo del turismo esperienziale: si tratta delle **vacanze con delitto**. Affermatasi da poco più di un decennio, combina elementi del genere giallo e investigativo con l'esperienza di una vacanza o di un weekend in una location ad hoc e nell'ultimo periodo è letteralmente esplosa, soprattutto nei paesi anglofoni, conquistando un'ampia fetta di mercato. Le vacanze con delitto coinvolgono i partecipanti in un mistero da risolvere, spesso un omicidio o un crimine, che viene creato e messo in scena dagli organizzatori dell'evento. I partecipanti assumono il ruolo di investigatori, seguendo indizi e intervistando gli eventuali sospettati, solitamente interpretati da attori professionisti, per cercare di risolvere l'intricato caso. Il successo delle vacanze con delitto deriva in gran parte dall'elevato grado di coinvolgimento dei partecipanti e dalle atmosfere suggestive delle location scelte – si va dai vecchi manieri a magioni

isolate e scricchiolanti – che contribuiscono a creare un clima in cui la suspense si taglia con un coltello. Sono tantissimi i tour operator che annoverano nelle loro proposte questo tipo di esperienza: basta avere i nervi saldi e uno spiccato fiuto per il crimine à la Hercule Poirot.



LA RIVOLUZIONE DELLO SMASHED BURGER



Foto di Shutterstock by Paulo PRZ STUDIO

Mai sentito parlare della **reazione di Maillard**? Sembra una cosa complicata ma, in realtà, è un fenomeno che si manifesta più o meno ogni volta che ci prepariamo un hamburger alla brace o su una piastra. Per reazione di Maillard si intende infatti quella complessa serie di fenomeni che avvengono a seguito dell'interazione di zuccheri e proteine durante la cottura su una superficie di metallo. Il risultato, se tutto va come deve, dovrebbe essere una carne dall'interno **morbido e succoso** e con, all'esterno, quella crosticina bruna che siamo abituati a mangiare e il cui odore innesca subito lo stimolo dell'appetito. Il segreto, secondo molti, consisterebbe nel non bucare la carne durante la cottura, così da salvaguardarne i liquidi. C'è però una tecnica che aumenta la superficie di quella succulenta crosticina che tutti amiamo e, almeno all'apparenza, sembra sovvertire questo principio: è lo **Smashed burger**. Molto utilizzata negli anni '20 del Novecento (e caduta poi in disuso con l'avvento dei burger congelati) sostanzialmente consiste nello **"schiacciare" l'hamburger in cottura, ma in un modo ben preciso**. Regola numero uno: togliere la carne dal frigo solo al momento di trasferirla in padella. Una volta che la carne viene messa in cottura è necessario schiacciare subito, massimo entro i primi 30 secondi, perché più tempo passa, più il calore scioglierà i grassi. **Schiacciate con forza per circa 10 secondi**: questo massimizzerà il contatto della carne col metallo e formerà la crosta. E buon appetito!

LE ABITUDINI DI VIAGGIO DEI GIOVANI ITALIANI

Quali caratteristiche inducono i giovani italiani alla **scelta di una vacanza** nel 2023? Il viaggio dev'essere **autentico, intimo, sostenibile**. Sono questi i risultati dell'indagine effettuata dallo studio "Cosa ci spinge a viaggiare", voluto da FlixBus, la compagnia di autobus extra-urbani che effettua servizi di trasporto a basso costo in tutta Europa. Vivere appieno all'interno di una comunità, entrare in sintonia con le persone del luogo e lasciarsi guidare dai loro ritmi e dalle loro abitudini. Secondo l'indagine, sono sempre più i viaggiatori che manifestano questa volontà nel post-Covid: il 33% degli intervistati dichiara di preferire **viaggi formativi** per scoprire luoghi e città con gli occhi dell'esploratore, non del turista. Analogamente, dopo la pandemia, è cresciuto il desiderio di vivere un'esperienza di crescita personale (dal 31% nel pre-Covid al 41% di oggi) e vivere un'esperienza unica (dal 32% al 36%). Nel confronto fra le abitudini di viaggio precedenti e successive all'avvento del Covid si riflette, infine, una rinnovata sensibilità per il tema ambientale: sale di quattro punti percentuali la preferenza accordata ai **viaggi naturalistici**, che passano dal 27% del pre-Covid al 31% del post-Covid. Le nuove generazioni, dunque, si rivelano più attente e consapevoli, pronte ad anteporre la qualità e il valore formativo dell'esperienza di viaggio al turismo mordi e fuggi.

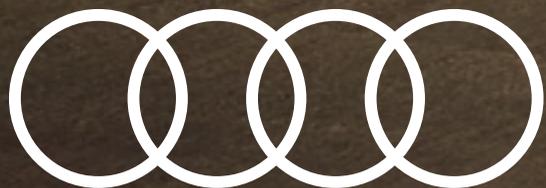


Foto di Shutterstock by sondem

SMARTPHONE PIEGHEVOLI. È BOOM

Secondo le stime degli analisti di Counterpoint Research, la fine del 2023 e il 2024 segneranno un incremento sostanziale nella **vendita degli smartphone pieghevoli**. A guidare questa tendenza, ci sono i prodotti Samsung, seguiti da quelli a marchio Motorola e Oppo. La multinazionale sudcoreana si conferma infatti leader nella vendita di dispositivi mobili con questa tecnologia. In attesa che anche Apple si affacci su questo mercato – si stima nel 2025, fatto che potrebbe dare una spinta ulteriore di crescita al settore – l'agenzia ha previsto che le spedizioni globali di smartphone pieghevoli raggiungeranno i 78,6 milioni di unità nel 2026 e 101,5 milioni nel 2027. **Numeri sorprendenti**, inseriti nel report Global Foldable Smartphone Tracker and Forecast che lasciano intendere che questo mercato smetterà molto presto di rappresentare una nicchia.





Nuova Audi Q8 Sportback e-tron.

Progettata per arrivare oltre,
con autonomia fino a 600 km.

Audi Financial Services finanzia la vostra Audi.

Performance emozionanti, senza nessun compromesso: Q8 Sportback e-tron è il SUV coupé 100% elettrico che stupisce con un'autonomia fino a 600 km combinata con l'inconfondibile trazione quattro nella sua versione elettrica e la potenza di un motore da 408 CV.

Scopri-la nel nostro Showroom e su [audi.it](https://www.audi.it)

Gamma Q8 Sportback e-tron. Consumo ciclo di prova combinato (WLTP): 19,6 - 24,1 kWh/100 km; autonomia ciclo di prova combinato (WLTP): 415-600 km; emissioni CO₂ ciclo di prova combinato: 0 g/km. I valori indicativi relativi al consumo di energia e alle emissioni di CO₂ sono rilevati dal Costruttore in base al metodo di omologazione WLTP (Regolamento UE 2017/1151 e successive modifiche e integrazioni). I valori di emissioni CO₂ nel ciclo combinato sono rilevanti ai fini della verifica dell'eventuale applicazione dell'Ecotassa/Ecobonus, e relativo calcolo. Eventuali equipaggiamenti e accessori aggiuntivi, lo stile di guida e altri fattori non tecnici possono modificare i predetti valori. Per ulteriori informazioni sui predetti valori, vi invitiamo a rivolgervi alle Concessionarie Audi e a consultare il sito [audi.it](https://www.audi.it). È disponibile gratuitamente presso ogni Concessionaria Scopri di più su [audi.it](https://www.audi.it) una guida relativa al risparmio di carburante e alle emissioni di CO₂, che riporta i valori inerenti a tutti i nuovi modelli di veicoli.

L'Automobile Roma
Roma - Latina - Frosinone

Tel. 800 19 80 26
www.automobileaudi.it



Il Lido, la perla di Venezia

TRA LA LAGUNA E IL MARE C'È UN'ISOLA DAL FASCINO ANTICO E SENZA TEMPO

A cura di *Debora D'Antonio*

Venezia è di una bellezza eterna: la città sull'acqua, le calli e i canali, piazza San Marco, i giri in gondola. Ubriachi della straordinarietà delle location più mainstream, spesso, però, ci si dimentica che la laguna è molto più di tutto questo.

Immaginate la città di Venezia come un'ostrica che, al suo interno, racchiude la sua perla preziosa e lucente, quel tesoro che nasconde, un po' gelosamente: è l'isola del Lido. L'invidiabile posizione e la naturale prosperità del territorio hanno reso il Lido, il litorale-giardino veneziano, un luogo da quattro stagioni. Anche in autunno e in inverno, infatti, il suo fascino

velato permette di coglierne dettagli e sfumature, regalando a chi vi si reca la sensazione di trovarsi in una bolla sospesa nel tempo.

Questa lunga e sottile striscia di terra, tra le acque del mare e quelle della laguna, è da **sempre una ricercata meta di svago**, scelta in passato da artisti e aristocratici come luogo di villeggiatura. Durante i suoi soggiorni invernali, ad esempio, il poeta e politico britannico **Lord Byron** era solito fare lunghe cavalcate per tutta l'isola, mentre di sera si lasciava ammaliare dai colori del tramonto.

ALLA SCOPERTA DELL'ISOLA, DA NORD...

Iniziando l'esplorazione dell'isola da nord, troviamo la zona di **San Nicolò** che, con la Chiesa e il Monastero benedettini, lo storico cimitero ebraico e il **più antico tiro al bersaglio del mondo**, rappresenta un'importante testimonianza della storia politica, religiosa e militare di questo luogo. Inoltrandosi, poi, nel cuore del Lido, a partire da Santa Maria Elisabetta con il suo tempio votivo, riconoscibile ancor prima di sbarcare dal vaporetto, è impossibile non essere attirati dalla lunga via del centro che si erge dalle acque salmastre: è **via Lepanto, la strada che conduce al mare**. Oltre questa strada si affacciano numerose ville liberty, simbolo della magnificenza del passato: ordinate e scandite dal verde di piante e giardini, le ville come **Villa Corti o Villa Candia**, ai piedi del ponte delle Quattro Fontane, rapiscono gli occhi e si stagliano come reminiscenze decadenti, ma soprattutto come simboli dell'identità dell'isola. Da qui inizia il grande lungomare con i suoi alberghi storici, dall'Hungaria, al Des Bains (ora chiuso), fino all'**Excelsior, uno dei luoghi simbolo della Mostra del Cinema**, frutto dell'eclettismo dell'architetto Giovanni Sardi. Se durante l'evento che si svolge ogni anno nel mese di settembre, questo imponente edificio viene preso d'assalto da celebrities, fotografi e semplici curiosi, per tutto il resto dell'anno è un punto di ritrovo per i locali, che si incontrano nei suoi sontuosi saloni per bere un drink a cinque stelle.

Foto di Shutterstock by RAW-film



INQUADRA IL QR CODE

Contenuti digitali in
esclusiva per te

...A SUD

Sono numerosi coloro che, spesso per esigenze lavorative, si trovano a frequentare il Lido solo nei frenetici dieci giorni in cui si svolge la Mostra del Cinema, magari ignorando del tutto la parte sud dell'isola. Qui si trova il **borgo di Malamocco**, uno degli insediamenti più antichi della Laguna di Venezia, tra tradizioni antiche e ancora molto sentite come la **fiesta della Madonna di Marina**, che si celebra nel mese di luglio, da ben 222 anni.

Più in là, se ci si lascia alle spalle il silenzioso borghetto percorrendo un tratto di strada lungo laguna, tra qualche barca ormeggiata e la vista di Venezia che si allontana sempre un po' di più, si arriva presso la **zona degli Alberoni**. Qui, tra le dune selvagge, si trova l'oasi faunistica del WWF, un'estesa pineta e il rinomato Circolo Golf Venezia, sede di importanti competizioni internazionali.



ANCHE FUORI STAGIONE

Lungo tutti i suoi 12 km, a partire dai liberi scogli dei Murazzi e dagli arenili di San Nicolò, fino agli Alberoni, ai due estremi dell'isola e agli stabilimenti più attrezzati, sono le spiagge a rappresentare la maggiore attrattiva del Lido, e non solo durante l'estate. **L'inverno qui ha un sapore nostalgico** e malinconico, ma regala lo stesso sensazioni straordinarie. La battigia sgombra, puntinata di minuscoli frammenti di conchiglie, e il silenzio rotto solo dall'infrangersi delle onde sugli scogli e da qualche garrito di gabbiano lo rendono un luogo assolutamente unico. Con le sue spiagge e i suoi lunghi viali, diventa il luogo perfetto per una passeggiata, o per immergersi in una lettura contemplativa.

Foto di Shutterstock by Uta Scholl

KURIOSITÀ

All'inizio del XX secolo, l'isola del Lido inizia ad acquisire una certa notorietà per le sue spiagge e i suoi lussuosi alberghi, nelle cui sale si ritrovavano artisti ed esponenti dell'alta borghesia europea. Tra loro, anche lo scrittore **Thomas Mann** ci soggiornò spesso e la scelse come ambientazione della celebre novella *La morte a Venezia* (1912). Mezzo secolo dopo, il regista **Luchino Visconti** traspose per il cinema la storia del signor Aschenbach e di Tadzio sul grande schermo, ambientando il film negli stessi, suggestivi, luoghi.

Matera.

Alla scoperta di una città unica al mondo

UN MIRACOLO DEL TEMPO CHE SI SVELA AGLI OCCHI DEL VISITATORE CON UN FASCINO DIROMPENTE

A cura di *Fabio Giusti*

"Chiunque veda Matera non può non restarne colpito, tanto è espressiva e toccante la sua dolente bellezza"

Così **Carlo Levi** rendeva omaggio all'aura di questa città unica al mondo nel suo *Cristo si è fermato a Eboli*. Ed è vero: Matera ha realmente l'aria di una creatura dal fascino sofferente. Una **città di una bellezza incommensurabile** con una storia complessa, fatta di contrasti e di fusione tra paesaggi, civiltà e culture differenti. Matera è tutto questo e molto altro ancora. Un luogo magico in cui storia, arte e natura si amalgamano in maniera perfettamente organica, che ha conquistato artisti e continua ad ammaliare con i suoi **Sassi**, dal 1993 **Patrimonio dell'Umanità UNESCO**. Le grotte naturali scavate nella roccia, testimonianza di insediamenti dell'uomo risalenti al **Paleolitico**,

fanno di Matera una delle più antiche città abitate al mondo. La prima sensazione che si ha quando si giunge su questo altopiano calcareo della Basilicata, caratterizzato da profonde fessure, burroni, rocce e caverne, è quella di entrare in un presepe. Case, chiese, monasteri ed eremi sono costruiti nelle cavità naturali della **Murgia**, in un panorama così suggestivo da essere stato scelto come ambientazione per film come *La passione di Cristo* di **Mel Gibson** e *Il Vangelo secondo Matteo* di **Pier Paolo Pasolini**. Non è affatto un caso, in quest'ottica, che spesso ci si riferisca a Matera parlando di una "seconda Betlemme".



INQUADRA IL QR CODE

Leggi le esperienze della community su KuriU

I SASSI E LA LORO STORIA

Da subito, in questa zona, l'uomo **ha scelto la vita in grotta**, testimoniando un adattamento all'ambiente che, nel corso dei millenni, si è tradotto in una struttura abitativa, peculiare di Matera, di eccezionale valore culturale e antropologico. Le abitazioni nei due Sassi di Matera, il Caveoso e il Barisano, circondano la Civita, ossia il nucleo più antico della città, situato nella sua parte più elevata. Le grotte nei Sassi sono di diverse forme e dimensioni e, con il tempo, hanno funto da base per la sopraelevazione delle prime abitazioni, integrandosi pienamente con l'ambiente anche grazie all'intuizione di utilizzare, per gli elementi edificati, le stesse rocce di scavo dei vani. Il risultato è un insieme di abitazioni sui toni del grigio e del bianco

che si distinguono a malapena dalle rocce nelle quali sono incastonate. Osservando di giorno questo magnifico spettacolo, lo sguardo si perde tra i vicoli, non riuscendo più a distinguere le case, i tetti e le strade, mentre lo sfondo è dominato dalle **grotte della Murgia Materana**, il cui Parco è meta privilegiata da chiunque si senta un po' spinto verso l'avventura. Di notte, poi, la metamorfosi. Di colpo appare il presepe illuminato, da ammirare rigorosamente in silenzio. Le stratificazioni della storia e il delicato rapporto con la natura circostante fanno dei Sassi un sorprendente museo a cielo aperto la cui visita è assolutamente libera. Dopo tutto si tratta di passeggiare all'interno di un quartiere cittadino.



UN PATRIMONIO DI ARTE SACRA

Altra tappa obbligata è il **Parco delle Chiese Rupestri**, che comprende oltre 150 esempi di chiese in rupe, spesso affrescate o a bassorilievo. Un patrimonio d'arte sacra che testimonia le varie stagioni storiche e culturali del territorio. L'abitudine materana della quotidianità in grotta diede infatti vita anche a luoghi del culto che si adattavano alla **dimensione ipogea**. Le chiese spesso sono ad una sola aula, oppure hanno due o tre navate; alcune sono interamente scavate nella terra, mentre talvolta presentano una facciata edificata, ma l'elemento costante è una presenza diffusa a livello capillare nel territorio. Le prime chiese rupestri sono riconducibili alla cultura monastica medievale, a partire dal secolo VIII. Nei due secoli

successivi la città venne investita da ondate religiose di matrice bizantina con eremiti e anacoreti che, in fuga dalle regioni d'Oriente, trovarono nell'altopiano materano lo **spazio perfetto per la preghiera** e la vita in solitudine. I monaci scavarono celle, realizzarono cisterne, fecero nascere nella roccia chiese semplici ma di grande suggestione che portavano impressa sulle pareti la cultura religiosa greco-orientale. Tra le chiese rupestri è imperdibile – nella contrada San Giuliano, in una delle anse in tufo create dal ruscello di Gravina – la Cripta del Peccato originale, considerata la Cappella Sistina delle chiese rupestri.

KURIOSITÀ

Due sono i simboli di Matera: il Cucù e il falco grillaio, tipico della Murgia e a rischio di estinzione. Per questo, tra i Sassi, troverete numerosi nidi in legno per favorire la riproduzione di questo piccolo rapace.

Il Cucù è un fischietto in terracotta decorata a forma di galletto. Spesso veniva regalato alle fanciulle come pegno d'amore e, più era colorato e ricco di fregi, più grande era l'amore per la donna che lo riceveva. Serviva anche per allontanare la cattiva sorte e nel tempo divenne un simbolo di fertilità da regalare ai matrimoni. Oggi è un piccolo ricordo di Matera da portare a casa. E, se porta fortuna, ancora meglio.

wonders

SCOPRI L'ITALIA DELLE MERAVIGLIE

SEI PRONTO A METTERTI IN VIAGGIO?

Wonders è il progetto di Autostrade per l'Italia che promuove con panorami inediti la cultura, la natura e i sapori della nostra terra. Accompagnati dal Touring Club Italiano, WWF, Slow Food Italia e la Commissione Nazionale Italiana per l'Unesco alla scoperta del nostro Paese e delle sue meraviglie.





SCARICA L'APP

 wonders_italia  wondersitalia

www.wonders.it

autostrade // *per l'italia*

San Felice Circeo, tra storia e bellezze naturali



KURIOSITÀ

A circa 3 Km dal paese di San Felice Circeo si trova il faro di Capo Circeo costruito nel 1866. L'edificio è ubicato sul versante del promontorio chiamato Quarto caldo ed è composto da un fabbricato e da una torre, il faro vero e proprio, alta circa 18 metri. Per raggiungerlo si percorre una strada a picco sul mare che regala panorami mozzafiato su tutto il golfo di Gaeta.

A 100 KM DA ROMA IL PROMONTORIO CHE CONSERVA TUTTO IL SUO FASCINO ANTICO

A cura di **Carolina Tocci**

Le case del **borgo medievale** strette l'una all'altra in un abbraccio secolare e inframezzate da cascate di buganville, palme, corbezzoli e mirto. Balconcini fioriti da cui si vede e si respira il mare, negozi di artigianato locale, bar e ristoranti incastonati tra le viuzze che d'estate si accendono come lucciole nella notte. Così si presenta oggi il paese di **San Felice Circeo**, raccolto nella sua cinta muraria, arroccato su una piattaforma naturale di pietra calcarea a circa 100 metri sul livello del mare. La sua è una storia antichissima, che ha inizio circa 50.000 anni fa con l'uomo di Neanderthal, diventando una colonia romana prima e un possedimento dei Templari poi (sulla piazza principale si affaccia la Torre dei Templari, costruita tra il 1240 e il 1259), feudo della famiglia dei Caetani tra il XIV e il XVIII secolo, e roccaforte dello Stato Pontificio.

Avvolto dalla **leggenda omerica della Maga Circe**, che con le sue malie trasformò in porci gli uomini di Ulisse, riuscendo a trattenere presso di sé il re di Itaca per oltre un anno, questo antico promontorio offre decine di sentieri di trekking dalla difficoltà variabile e spiagge dorate bagnate da acqua cristallina. L'intero comune fa parte del Parco nazionale del Circeo, con i suoi circa 9.000 ettari di estensione; istituito nel 1934, è tra le più antiche aree naturalistiche protette d'Italia e vanta una flora e una fauna particolarmente ricche e variegate.

Foto di Shutterstock by LifeCollectionPhotography



Foto di Shutterstock by Sr69photo



Foto di Shutterstock by FVPhotography

SAPORI E TRADIZIONI GASTRONOMICHE

Una ricca e gustosa proposta enogastronomica completa quanto la zona di San Felice Circeo e di tutto il Parco nazionale ha da offrire. Iniziamo questo breve tour tra i sapori locali dalla regina della tavola di questi luoghi, sua maestà la **mozzarella di bufala campana DOP**. Questo formaggio fresco a pasta filata viene ottenuto esclusivamente con latte di bufala intero crudo ed è una vera prelibatezza. Anche la **carne di bufala**, il cui allevamento è legato al territorio dell'Agro Pontino da tempo immemore, fa parte della tradizione gastronomica della zona. A parte bistecche e lombate, particolarmente saporito è il **carpaccio** ottenuto dalla lavorazione dei tagli più pregiati come il girello o la lombata. Il consiglio è di abbinare a queste prelibatezze dei vini locali: un bicchiere di **Circeo DOC**, bianco o rosso a seconda della stagione, ve ne farà apprezzare la bontà ancora di più.

L'incanto dei mercatini di **Natale** del Trentino-Alto Adige

A cura di *Vincenza Vigianello*

LUCI, COLORI E TRADIZIONI GASTRONOMICHE

Uno dei modi migliori per affrontare il rigido freddo invernale è quello di lasciarsi travolgere dalla **magia dei mercatini di Natale**. E il Trentino-Alto Adige è tra le regioni italiane che più di tutte sa esprimere a pieno lo spirito natalizio. Ogni anno sono decine le manifestazioni organizzate da Comuni e piccoli borghi che, a colpi di fantasia e creatività, competono tra loro per regalare a tutti un Natale da sogno. È ciò che accade, per esempio, nei due splendidi borghi di **Rango e Canale di Tenno**, entrambi inseriti

di diritto nel circuito dei Borghi più belli d'Italia. Nei due paesini, il mercatino di Natale è un evento corale organizzato ciascuno dalla rispettiva comunità e ospitato all'interno delle antiche case contadine in pietra e nelle corti interne. Si ha l'impressione di passeggiare in due veri e propri presepi in grado di offrire ai visitatori un'esperienza unica; ai tradizionali prodotti artigianali e gastronomici (come il miele con boccioli di pino e la "carne salada e fasol", ossia manzo cotto o crudo e fagioli)



fanno da contorno le nostalgiche melodie natalizie interpretate dai musicisti per le viuzze. Le botteghe aprono le proprie porte per mostrare i segreti di mestieri antichi, ormai quasi dimenticati, mentre giullari e giocolieri intrattengono adulti e bambini con magie e acrobazie. Dappertutto luci, colori e profumi rendono unico il Natale di Rango e di Canale di Tenno nei weekend dal 18 novembre al 31 dicembre, tranne il giorno della Vigilia e con l'aggiunta dei giorni 8, 26 e 29 dicembre.

Dal 24 novembre al 6 gennaio anche **Bolzano** è avvolta dal valore più autentico e genuino del Natale. La storica piazza Walther accoglie il mercatino, mentre il vicino parco Stazione si trasforma in un villaggio natalizio con bancarelle e pista di pattinaggio. Visitare Bolzano in questo periodo significa vivere un'esperienza sensoriale straordinaria: lasciatevi incantare dalle luci dell'albero in piazza, dai colori delle casette in legno addobbate, dai suoni dei canti natalizi e dell'allegria dei bambini in un trionfo di profumi, come quello delle spezie, dei dolci fatti in casa, del vin brulé e della sachertorte. Stesse date anche per il mercatino che si svolge a **Vipiteno**, che quest'anno ha come tema le Campane di Natale. Siamo in uno dei borghi più belli d'Italia, affascinante cittadina mineraria tardo-medievale nonché, con i suoi quasi 1.000 metri di quota, la più alta dell'Alto Adige. Durante le festività anche qui si respira **aria di tradizioni antiche** e, camminando per le stradine addobbate da luci e ghirlande, sarete catturati dall'irresistibile profumo degli Stollen – dolci a pasta lievitata, profumati da diverse spezie e arricchiti con frutta secca e canditi – appena sfornati.

Molto particolare è anche il **Natale a Levico Terme** dove, alle classiche decorazioni natalizie, si aggiunge un tocco magico garantito da cortei e sfilate storiche. Infatti, il mercatino di Natale è allestito all'interno del parco Asburgico, dove gli alberi secolari fanno da cornice all'aurea fiaba legata al mondo della principessa Sissi, con tanto di Gran Ballo in piazza della Chiesa organizzato da figuranti della corte asburgica. Se siete amanti delle antiche leggende legate a gnomi, elfi e fate, il consiglio è di fare tappa al mercatino di **Pergine Valsugana**. Qui, oltre a rassegne musicali e corali adatte a tutte le età, troverete elfi e aiutanti di Babbo Natale nell'atmosfera magica di Gnomoland, spazio dedicato alle famiglie con laboratori creativi, giochi da tavolo, dolci natalizi e attività didattiche. Moltissimi i mercatini disseminati in tutta la regione, come quelli di **Merano, Bressanone, Brunico**... impossibile nominarli tutti. Ma il più celebre è senz'altro quello del capoluogo Trento.

INQUADRA IL QR CODE

Leggi le esperienze della community su KuriU



A TRENTO, TRA ARTIGIANATO E LECCORNIE LOCALI

Lo scintillio avvolgente di luci e luminarie, l'aroma speziato del vin brulè e quello ancor più inconfondibile del **Parampampoli** – la tipica bevanda trentina a base di caffè, grappa e spezie – il crepitio di chi varca le casette in legno e quello degli artigiani che mettono in bella mostra i propri manufatti; sono solo alcune tra le suggestioni che vivrete se deciderete di trascorrere il periodo natalizio a **Trento**, che non a caso si è meritata l'appellativo di **"città del Natale"**. Anche quest'anno – le date previste sono dal **18 novembre 2023 al 7 gennaio 2024** – l'intero centro storico si trasformerà in un luogo da fiaba, dove lo sguardo verrà rapito dall'atmosfera di festa che si respirerà ad ogni angolo. Perdetevi a piedi tra le vie illuminate oppure salite a bordo dell'allegro trenino di Natale per scoprire gli addobbi e gli allestimenti più nascosti e suggestivi

della città. Nel quartiere Le Albere il divertimento è assicurato dalla pista di pattinaggio, mentre in piazza Dante il monumento al Sommo Poeta osserva dal basso la ruota panoramica alta più di 30 metri, che svetta luminosa all'interno del Villaggio Incantato. Imperdibile, poi, è una passeggiata a piazza Duomo.

Qui la vista è di per sé appagata dalla Cattedrale di San Vigilio, dalla Torre Civica, dal Palazzo Pretorio e dalle fontane del Nettuno e dell'Aquila. Ma, durante le feste, queste meraviglie architettoniche e scultoree acquistano ancor più fascino grazie al tradizionale albero di Natale. Quello scelto nel 2022 è stato un abete rosso di 16 metri e 60 anni, giunto nel cuore di Trento dal monte Bondone, a quota 1.400 metri. Santa Maria Maggiore diventa la piazza più amata dai bambini.



KURIOSITÀ

Caffè, vino, miele, grappa, bacche di ginepro e fiori di garofano. Sono questi gli ingredienti alla base del Parampampoli, ideato da Giordano Purin negli anni '60, nel Rifugio Crucolo di Scurelle, in Valsugana. Le origini di questa curiosa bevanda si perdono nella leggenda. Pare che il nome derivi dallo scoppietto provocato da una scintilla, che avrebbe causato le grida dei presenti: "Parampan! Parampan!". Leggenda o no, se vi recate in Trentino in inverno, una tappa è d'obbligo in uno dei rifugi per scaldarvi con una scenografica tazza di Parampampoli.

È qui che i più piccoli potranno vedere il presepe in legno, visitare la casa di Babbo Natale tra folletti e slitte magiche e partecipare ai laboratori didattici. Il mercatino di Natale è il vero protagonista della festa. Allestito in piazza Cesare Battisti e piazza Fiera, è composto da oltre 90 casette in legno, che accolgono artigianato e leccornie per ogni gusto: presepi, oggetti tipici della tradizione alpina e articoli da regalo.

Per i visitatori più golosi c'è solo l'imbarazzo della scelta. Impossibile non accontentare il palato con l'ampia offerta gastronomica della tradizione locale: lasciatevi tentare da **canederli**, **mortandele**, **tortel**, **polente**, **brezel**, **formaggi**, **speck** e altre prelibatezze a Km0. E per dolce, non mancate di assaggiare strudel, sbrisolona, zelten e treccia mochena. Tra le bevande,

il più richiesto è il vin brulè, ma sono molti gli stand che propongono cioccolate calde, tisane, birre artigianali e il già citato Parampampoli, l'alcolico della Valsugana servito alla fiamma in robuste tazzine. 550.000 visitatori, 58.000 prenotazioni alberghiere, 20.000 pacchetti regalo confezionati, 10.000 litri di vin brulè consumati, 5.000 camper e 100 pullman transitati, 20 milioni di euro di ricaduta economica sul territorio; sono solo alcuni dei numeri da record che si trovano leggendo le statistiche ufficiali del Natale di Trento. Insomma, la magia del Natale in Trentino-Alto Adige è avvolgente e travolgente: **un incanto per i più piccoli**, che qui vivono il Natale nel suo spirito più evocativo, e anche – perché no? – per i più grandi, che qui tornano bambini godendo della bellezza e della suggestione di questi luoghi illuminati e vestiti a festa.

Archeotreno Campania. La storia corre sui binari

DA NAPOLI A POMPEI E PAESTUM, A BORDO DI UN TRENO D'EPOCA

A cura di *Fabio Giusti*

Un'esperienza da sogno? Non serve lavorare di immaginazione, perché esiste già. Si tratta dell'**Archeotreno Campania**, il treno storico che consente di viaggiare comodamente dal centro di Napoli alle vicine aree archeologiche di **Pompei e Paestum**, entrambe dichiarate Patrimonio Mondiale dell'umanità dall'UNESCO. Due siti che richiamano ogni anno milioni di turisti desiderosi di osservare le impronte di un mondo passato, conservato – nel caso di Pompei – a causa, o per fortuna, dall'eruzione del Vesuvio che svetta in lontananza. Ed è proprio lungo il litorale vesuviano che si snoda il percorso di questo

treno storico: sulla sinistra si può ammirare il vulcano che domina il paesaggio circostante mentre, a destra, la vista è libera di perdersi sulla meraviglia del Golfo di Napoli. Quelli dell'Archeotreno sono viaggi pensati per tutta la famiglia, a bordo di carrozze anni Trenta chiamate **Centoporte** per le numerose porte che si trovano su ogni fiancata, e **Corbellini**, carrozze risalenti invece agli anni Cinquanta, che prendono il nome dal Ministro dei trasporti della ricostruzione post-bellica e che, per l'occasione, vengono trainate da una locomotiva elettrica degli anni Sessanta in livrea d'epoca.



LUNGO IL LITORALE, TRA IL VESUVIO E IL GOLFO DI NAPOLI

Dopo la partenza, immediatamente prima di raggiungere le antiche vestigia archeologiche di Pompei, si fa una prima, breve fermata a **Pietrarsa**, sede del **Museo Ferroviario Nazionale**. Si tratta di un luogo fondante della storia ferroviaria italiana, perché sorge in prossimità di **Portici**, punto di arrivo della **prima ferrovia costruita in Italia** nell'ottobre del 1839. I suoi edifici sono i resti di un'edilizia industriale prestigiosa, una vera gloria dell'allora **Regno delle Due Sicilie**: le antiche officine borboniche di Pietrarsa. Accedere a questo luogo significa entrare nella Storia, tornare indietro nel tempo, nel mondo dell'officina meccanica ottocentesca, con i suoi odori, i clangori, la confusione e i volti anneriti di operai, calderai, fabbri e garzoni. Le possenti macchine a vapore, nere e lucide, con i loro meccanismi oliati, ci parlano di **un tempo in cui l'industria irruppe nella società** mutando irreversibilmente la vita, i ritmi e l'universo mentale delle persone. Poi, finalmente, l'arrivo a Pompei – **il terzo sito museale statale più visitato in Italia**, superato solo da Pantheon e Colosseo – dove, grazie alla cenere che nel 79 d.C. seppellì l'intera città romana, oggi è possibile camminare tra le case ancora affrescate, le botteghe e gli edifici pubblici di un centro urbano conservatosi perfettamente, a dispetto dei duemila anni di età, scoprendo dove e come vivevano gli uomini e le donne di un'epoca così lontana. Il sito di **Paestum**, infine, è celebre soprattutto per i **templi dorici** che ne testimoniano l'origine greca: la città nasce infatti alla fine del VII secolo a.C. con il nome di Poseidonia, uno dei principali centri commerciali della Magna Grecia. Oggi è possibile visitare i resti imponenti dei templi, ma anche dell'anfiteatro, della cittadina e delle mura che la circondavano.



Sentiero Italia CAI: 7000 Km di bellezza

Foto di Shutterstock by Valerio Mei

ALLA SCOPERTA DEL LUNGO TREKKING CHE ATTRAVERSA IL BEL PAESE

A cura di [Silvia Bartolomei](#)

Sentieri impervi, respiro affannoso, fatica, pensieri che si rincorrono e una gioia incontrastata. Questo significa **attraversare l'Italia a piedi** e solo coloro che praticano il trekking conoscono l'intensità delle emozioni che ne possono scaturire. Al Sentiero Italia non si può arrivare impreparati perché, nonostante alcuni tratti siano adatti a tutti, richiede a chi decide di percorrerlo, anche non per intero, di superare i propri limiti, affrontando la fatica con tenacia. Con i suoi 7000 chilometri, è **il più grande percorso di trekking a livello mondiale**. I suoi sentieri, che attraversano tutte le catene montuose d'Italia (incluse quelle delle isole), sono divisi in tappe tra le quali si alternano paesaggi molto diversi tra loro. Tracciato nel 1983, questo sentiero è stato, almeno in parte, inizialmente trascurato dagli escursionisti, ma è

tornato recentemente in voga anche grazie a iniziative come quella compiuta da "Va' Sentiero", spedizione che, tra il 2019 e il 2021, lo ha percorso e documentato per realizzare una guida digitale a disposizione di tutti.

Nel complesso **il Sentiero Italia è costituito da 500 tappe** che uniscono le Alpi agli Appennini, utilizzando per lo più alcune grandi vie sentieristiche già esistenti. Tutto il percorso è reso facilmente fruibile dagli escursionisti grazie alla presenza di cartelli esplicativi, frecce direzionali e segnaletica rossa e bianca. Alla fine di ogni tappa, ci sono poi dei punti di accoglienza in cui è possibile trovare adeguato ristoro. Se si decidesse di affrontarlo per intero, il tempo di percorrenza di tutto il sentiero sarebbe di circa nove mesi.

IL SENTIERO ITALIA, REGIONE PER REGIONE

In **Sardegna** il sentiero si snoda attraverso le zone montuose più rilevanti di questo territorio, come il Monte Limbara, il Supramonte, i monti del Gennargentu, la zona dei Tacchi d'Ogliastro e Sant'Antonio di Jerzu, oltre al Monte Arbu con il suo massiccio calcareo, e collega Santa Teresa Gallura a Castiadas, coprendo 27 tappe che lasciano senza fiato sia per la bellezza dei paesaggi che per la fatica richiesta nel percorrerli.

In **Sicilia**, da Trapani a Messina, il percorso tocca alcune delle location turistiche più apprezzate dell'isola non trascurando luoghi spesso sconosciuti al turismo di massa, per un totale di 29 tappe che presentano dislivelli piuttosto significativi.

La **Calabria** si distingue per il passaggio del Sentiero Italia attraverso vasti parchi, come l'Aspromonte, la Sila e parte del Pollino, ma anche per la visita a pittoreschi borghi arroccati, santuari e luoghi storici di notevole interesse. Qui sono ben 31 le tappe che attendono i trekker più audaci.

La **Basilicata** è attraversata, invece, solo da 8 tappe ma ogni tratto è un vero spettacolo, per la bellezza prorompente del paesaggio e i pittoreschi borghi che si incontrano lungo il cammino.

La **Campania** vanta ben 22 tappe, a cui se ne aggiungono altre 9 se consideriamo anche l'Alta via dei monti Lattari. Qui il sentiero attraversa il parco del Cilento, il Massiccio degli Alburni, l'Alta via dei monti Piacentini e i monti del Partenio, offrendo panorami mozzafiato e una varietà di paesaggi senza eguali.

In **Puglia** il sentiero si snoda attraverso l'incantevole altopiano delle Murge e raggiunge alcune delle attrazioni turistiche più importanti, come Andria e Castel del Monte, la fortezza medievale di Federico II.

I due percorsi **molisani** del Sentiero Italia si incontrano a Campitello Matese, regalando ai camminatori panorami suggestivi e l'opportunità di immergersi nella natura incontaminata.

Le tappe **abruzzesi** sono 17 e si snodano tra Pescasseroli e San Martino. Qui il percorso raggiunge le altitudini più elevate dell'intero sentiero, aprendo la strada a panorami epici e a incontri ravvicinati con la fauna selvatica.

Nel **Lazio** troviamo 20 tappe, che offrono un'esperienza di trekking indimenticabile, abbracciando un tragitto che va da Alvito in Ciociaria ad Accumoli, nel Reatino.

Umbria e **Marche** condividono il sentiero CAI, che si sviluppa in 18 tappe. Questi territori offrono la fusione perfetta tra natura incontaminata, arte e storia millenaria.

In **Toscana** ed **Emilia-Romagna** il sentiero percorre l'appennino Tosco-Emiliano sviluppandosi lungo 26 tappe.

La **Liguria** consta di 22 tappe appenniniche e 12 tappe alpine.

In **Valle d'Aosta** il tracciato passa dal colle del Nivolet fino ai piedi del Monte Bianco.

Il **Piemonte** è la regione che vanta il più grande numero di tappe: ben 66. Inizia in terra brigasca,

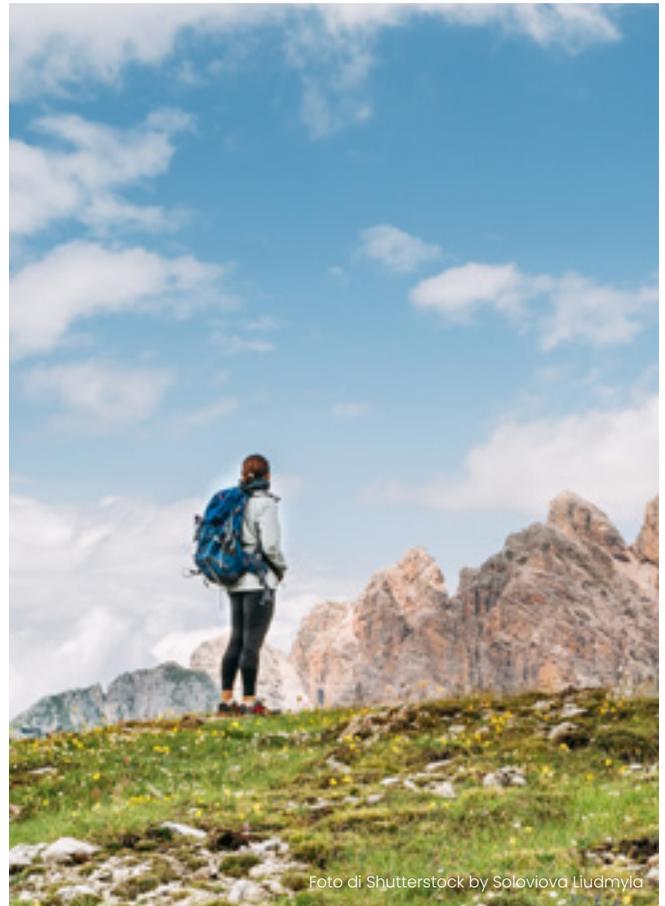


Foto di Shutterstock by Soloviya Liudmyla

quindi percorre le Alpi Liguri, le Marittime e le Cozie. Poi punta verso le Alpi Graie, si sposta sulle Alpi Biellesi ed entra nelle terre dei Walser, dirigendosi verso il Monte Rosa. In valle Anzasca, il tracciato si immette sull'Alta via delle Alpi Ossolane e affronta le Alpi Pennine orientali e le Lepontine occidentali, terminando a Cannobio, sul Lago Maggiore.

In **Lombardia** il percorso si articola in due diversi rami: il primo, quello settentrionale, si sviluppa lungo le Alpi Retiche; l'altro, quello meridionale, percorre le Orobie.

In **Trentino-Alto Adige** le tappe sono 16, lungo un tracciato che tocca molti dei luoghi più belli delle Dolomiti, dalla Roda di Vaèl al gruppo del Latemar, per continuare con le Torri del Vajolet, la Croda di re Laurino, il Catinaccio. E ancora, l'altopiano dello Sciliar, i Denti di Terrarossa, il Sassolungo, il gruppo Odle-Puez e il gruppo del Sella.

In **Veneto** ci sono 9 tappe, tutte caratterizzate da un panorama unico in cui si alternano laghi e gruppi montuosi.

In **Friuli-Venezia Giulia** il percorso parte al confine fra Veneto e Friuli, dal rifugio dedicato alla memoria del patriota Pier Fortunato Calvi, per terminare in prossimità del Golfo di Trieste, a ridosso del confine italo-sloveno.



Foto di Shutterstock by Galynd Andrushko



La Villa dei Volusii

UN ANTICO TESORO TUTTO DA SCOPRIRE CON WONDERS

Nella campagna di Fiano Romano, a circa 30 Km da Roma, si trovava una colonia romana chiamata **Lucus Feroniae**. Qui, nel 1961, durante i lavori di costruzione dell'Autostrada del Sole Roma-Firenze, venne rinvenuta **Villa dei Volusii Saturnini**.

Il nucleo originario del complesso, risalente alla metà del I secolo a.C., apparteneva alla famiglia degli Egnatii del ramo capenate, coinvolta nelle guerre civili del I secolo a.C. e proscritta da Augusto. In seguito, la Villa divenne proprietà di un amico personale di Augusto, Quinto Volusio, poi lasciata al figlio, Lucio Volusio Saturnino. L'edificio rimase di proprietà della potente famiglia senatoria fino al II secolo d.C., quando entrò a far parte del demanio imperiale, e frequentata fino al V d.C. quando s'impianò un piccolo cimitero. Il sito continuò a sussistere in epoche successive con funzione di edificio religioso, fortezza e, da ultimo, come casale rustico.

La riapertura della Villa, nel febbraio del 2023, è solo una delle iniziative del progetto **"Wonders. Scopri l'Italia delle meraviglie"** di Autostrade per l'Italia, realizzato in collaborazione con il Touring Club italiano, WWF, Slow Food Italia e la Commissione Nazionale Italiana per l'Unesco. Grazie alla collaborazione e l'impegno tra Autostrade per l'Italia e il Ministero della Cultura, Soprintendenza Archeologia Belle Arti e Paesaggio per la provincia di Viterbo e per l'Etruria meridionale, il sito è stato valorizzato con l'obiettivo di preservarne e divulgarne il prestigio archeologico e lo straordinario valore artistico-culturale. Aperto dal martedì al sabato dalle 9 alle 17 e nei giorni festivi dalle 9 alle



Foto in questa pagina di Wonders

14, è raggiungibile dall'Area di Servizio Feronia Ovest, in AI, che diventa così per la prima volta una porta di ingresso a un sito di interesse culturale nazionale.

I touch point in area di servizio e le audioguide scaricabili dai QR code presenti nei punti di interesse, accompagnano i visitatori in un suggestivo tour archeologico, anche digitale.

L'experience esclusiva dedicata a Villa dei Volusii, inserita all'interno del portale www.wonders.it, evidenzia - insieme ad oltre 500 itinerari di viaggio certificati - l'attenzione di Autostrade per l'Italia alla valorizzazione e alla tutela del patrimonio culturale, naturalistico ed enogastronomico del Bel Paese.



La Francia in Houseboat

NAVIGARE CON LENTEZZA TRA I CANALI, ALLA SCOPERTA DEL TERRITORIO

A cura di *Marco Mogetta*

In un mondo sempre più veloce e iperconnesso, il rilassante fascino della **vacanza in houseboat** raccoglie sfumature inusitate per molti viaggiatori. Le **case galleggianti** infatti offrono alcuni pregi della mobilità dolce, come viaggiare a basso impatto ambientale, godendo dei piaceri di una crociera ma senza la monotona ripetitività del paesaggio e con una libertà impareggiabile, che permette di fermarsi e scendere a terra per **escursioni a piedi o in bicicletta** quando si ha voglia.

Nel nord Europa è piuttosto frequente imbattersi in qualcuno che vive a bordo di una houseboat. Nel nostro paese, questo tipo di turismo è in espansione, per lo più limitato ad alcune zone del nord, mentre in Francia è possibile già da tempo usufruire di una serie di strutture di vario tipo grazie alla felice intuizione che, fin dall'inizio, ha accompagnato questa visione turistica.

Ad oggi la Francia è riuscita a sviluppare il turismo fluviale in massima sinergia col territorio grazie a un complesso sistema di chiuse, vantando un'imponente rete di canali attrezzati con moli di partenza, punti di rifornimento e attracco in nove regioni del paese, per una lunghezza complessiva di acque fluviali navigabili lunga oltre 8.000 Km.



MA COS'È UNA HOUSEBOAT?

Una houseboat è una casa galleggiante dotata di tutti i comfort. A bordo sono previste una cucina, una zona living, delle camere e ovviamente un ampio spazio all'aperto per godere al massimo l'esperienza di un viaggio nella natura. Estremamente comode e sicure, le houseboat rappresentano una vacanza ideale per famiglie desiderose di vivere nuove esperienze, per gruppi di amici in vena di sperimentare un nuovo legame col territorio, o anche per singoli passeggeri alla ricerca di relax assoluto. Trattandosi di mezzi guidabili senza patente nautica, le manovre sono estremamente semplici ed è sufficiente un giorno di

formazione per apprendere tutti i rudimenti necessari. Il corso è comunque sempre obbligatorio, a prescindere dal livello di formazione dei partecipanti, soprattutto per ripassare le operazioni necessarie a superare le chiuse, ormeggiare e manovrare in sicurezza. Per ogni equipaggio, viene poi scelto il capitano più indicato tra i partecipanti, nei casi di viaggi con più persone. Oppure può essere richiesto un capitano con più esperienza, che in questo caso viene messo a disposizione direttamente dalla compagnia dalla quale si noleggia la houseboat

KURIOSITÀ

Oltre alle particolarità gastronomiche, il turismo fluviale francese vanta una cospicua offerta di itinerari ideali per gli amanti del vino. In molte regioni infatti si trovano vigneti di prossimità e storiche cantine che accolgono ogni anno visitatori interessati a degustazioni e scoperte enologiche.

Foto di Shutterstock by Philippe Lbo

BARRA A DRITTA, VERSO GLI ITINERARI MIGLIORI

La superba offerta del turismo francese in houseboat può partire dall'esplorazione della magica Bretagna, tra miti e castelli, alla scoperta delle particolarità folkloristiche dovute alle profonde radici celtiche della regione. Oppure si può navigare in direzione dei mulini dell'Anjou, la regione ideale per chi è alla prima esperienza, data la dolcezza dei tre fiumi che ne ricamano il territorio, l'Oudon, la Mayenne e la Sarthe. Tra le rotte più battute c'è poi sicuramente la Valle della Loira, cuore della Francia, ideale per gli amanti della storia e dell'arte. Per chi, invece, vuole dedicarsi a conoscere le mille prelibatezze che la

Francia offre, il luogo ideale è l'Aquitania che, per le secolari contaminazioni con i confinanti spagnoli, ha sviluppato una gastronomia molto singolare e particolarmente ricca che va dai vini al foie gras.

Ma la zona più ambita per gli houseboaters rimane il corso del Canal du Midi che, per il suo impareggiabile intreccio di corsi d'acqua navigabili e per la sua lunghezza (241 Km) rappresenta il top in Europa sia per quanto riguarda l'accoglienza, sia per basi di partenza e itinerari proposti, tanto da potersi fregiare di essere Patrimonio dell'Unesco.

INQUADRA IL QR CODE

Contenuti digitali in esclusiva per te



Foto di Gaetano De Mauro



Giffoni Film Festival 2023

LA MAGIA DEL CINEMA INCONTRA I RAGAZZI

A cura di *Fabio Giusti*

“Di tutti i festival di cinema quello di Giffoni è il più necessario”

Queste parole le pronunciò il regista François Truffaut quando, nel 1982, fu ospite dell'evento cinematografico che si svolge ogni anno nel mese di luglio, nella città di Giffoni Valle Piana, in provincia di Salerno.

Un festival di cinema unico al mondo perché dedicato interamente ai ragazzi. Ed è stupefacente pensare a come questo evento, nato nel 1971 dall'idea dell'allora diciottenne Claudio Gubitosi – tutt'oggi direttore – sia cresciuto negli anni, passando dall'essere una manifestazione poco più che regionale a una kermesse dal respiro internazionale a cui oggi aderiscono personalità di primissimo piano del mondo del cinema, della cultura e della musica.

Lo scorso luglio il Giffoni Film Festival ha tagliato il traguardo della sua 53ª edizione e noi eravamo lì per l'occasione. Dopo gli “Invisibili” del 2022, “Indispensabili” è stato il tema scelto per l'edizione del 2023, con un concept ideato ad hoc dallo scrittore Erri De Luca. Le giurie, composte da 6500 ragazzi dai 13 anni in su, provenienti da 30 nazioni, hanno avuto modo di visionare ben 200 film, di cui 150 in concorso e 50 fuori concorso. Tra i temi portanti: l'amicizia, l'amore, la scoperta dell'altro, il delicato passaggio all'età adulta, il rapporto tra le nuove generazioni e i social network, la malattia, la perdita e i conflitti.

CON "I NOSTRI SOGNI" IL CINEMA SI FA INCLUSIVO

Tra le opere presentate in anteprima durante questa edizione del Giffoni Film Festival, ce n'è stata una in particolare: piccola ma, a suo modo, davvero indispensabile. Un'avventura che nasce da lontano, da un'idea di FMRI Onlus - Federazione Malattie Rare Infantili Onlus ed Elive. Per 3 mesi, da settembre a dicembre 2022, 18 ragazzi disabili tra i 14 e i 20 anni sono stati infatti coinvolti in un laboratorio creativo di Storytelling, Video e Social media. Incontrando tanti professionisti del settore, hanno scoperto come nasce una storia per il cinema, come si devono organizzare le attività, hanno capito come scegliere la location

giusta e appreso le varie tecniche per la realizzazione di un cortometraggio cinematografico.

Il risultato di questo laboratorio si chiama *I nostri sogni* e, attraverso la realtà virtuale e i nuovi linguaggi dell'audiovisivo, porta sul grande schermo il tema della disabilità raccontata attraverso gli occhi dei protagonisti. Accompagnati da un attore navigato come Ettore Bassi, permettono al pubblico di entrare per un po' nel loro mondo. Dopo l'importante vetrina del Giffoni Film Festival, *I nostri sogni* approderà in autunno sulle piattaforme di Rai Cinema Channel e Rai Cinema Channel VR.



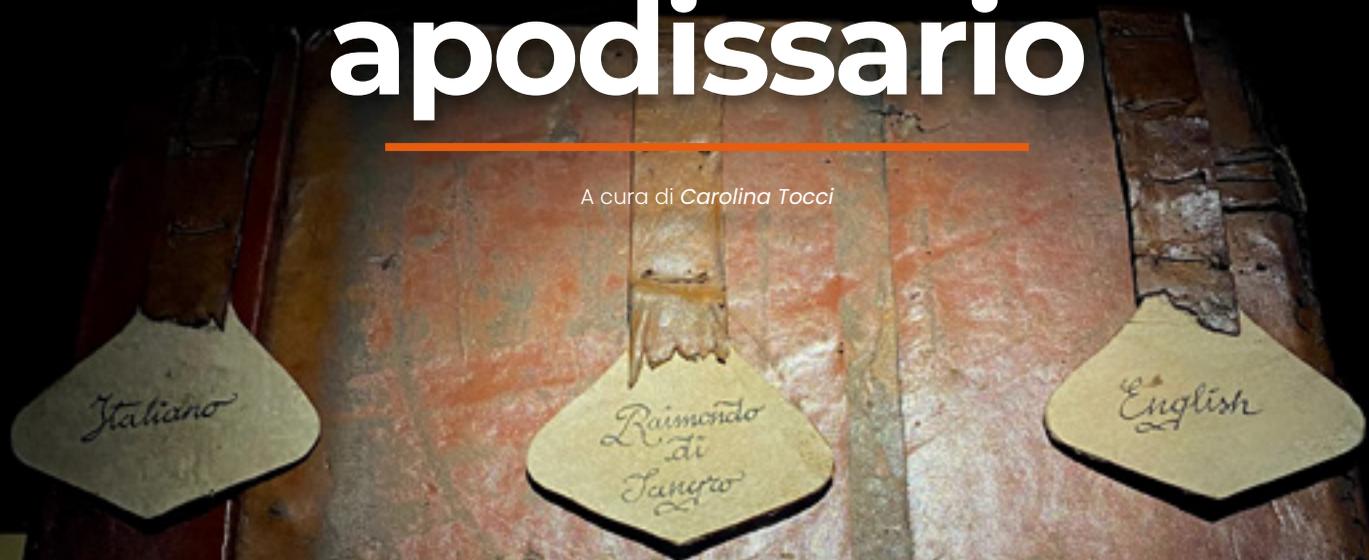
Foto di Viviane Cammarota

KURIOSITÀ

Il Giffoni Film Festival, oltre a rappresentare un unicum nel suo essere il solo festival cinematografico al mondo dedicato ai ragazzi, è anche la prima fonte di turismo per il comune che lo ospita, Giffoni Valle Piana. Basti pensare che, a fronte di una popolazione che conta meno di 12.000 abitanti, quest'anno, in dieci giorni di festival, sono state registrate 360.000 presenze fisiche, di persone che hanno voluto partecipare all'edizione nelle varie fasi e in tutte le sezioni del festival.

Il Banco di Napoli e il suo Fondo apodissario

A cura di Carolina Tocchi



INQUADRA IL QR CODE

Contenuti digitali in
esclusiva per te



A NAPOLI, NEL LUOGO CUSTODE DI UNA MEMORIA UNIVERSALE

Nel quartiere di Forcella, in via dei Tribunali, cuore pulsante di Napoli tra botteghe, antichi palazzi e chiese barocche, c'è un luogo prezioso: si tratta dell'**Archivio storico del Banco di Napoli**, la più vasta raccolta archivistica di documenti bancari al mondo. Un luogo che si è fatto custode di una importantissima memoria storica collettiva, un serbatoio documentale con un patrimonio informativo di straordinaria ricchezza.

Circa 330 stanze con 80 Km di scaffalature che contengono 17 milioni di nomi, centinaia di migliaia di pagamenti e dettagliate causali che ricostruiscono un affresco vivo di Napoli, del Mezzogiorno e dell'Italia tutta, a partire dalla seconda metà del XVI secolo.

Il Fondo apodissario degli antichi banchi pubblici

napoletani (1573-1809), giunto a noi integro ed entrato la scorsa primavera nel Registro internazionale del programma UNESCO Memory of the World, identifica la parte dell'Archivio storico della Fondazione Banco di Napoli relativa alle **transazioni con i clienti** (persone, enti, organizzazioni e istituzioni) **degli otto banchi pubblici operanti a Napoli** tra il XVI e l'inizio del XIX secolo.

È un patrimonio documentale unico attraverso il quale riaffiorano notizie sepolte dalla Storia che ci parlano dello sviluppo demografico, urbanistico, economico, sociale e culturale del Regno di Napoli e che testimonia gli scambi operati nell'ambito dell'attività bancaria. La completezza della documentazione del

Fondo apodissario e la marginalità delle poche lacune documentali esistenti, testimoniano l'unicità di tale complesso e il suo essere del tutto non replicabile. Studiando e leggendo le decine di migliaia di documenti, si risale al momento in cui si è passati dall'utilizzo della moneta alla nascita delle fedi di credito, antesignane dei moderni titoli all'ordine, e delle madrefedi, sorta di primordiale conto corrente.

I locali di deposito – che si estendono da Palazzo Ricca al contiguo Palazzo Cuomo – custodiscono e preservano un serbatoio documentale con un patrimonio informativo e culturale di straordinaria ricchezza, universalmente accessibile, che merita grande e costante attenzione in termini di fruizione e diffusione.

Foto di Andrea Barone

CLIENTI ILLUSTRI, DA CARAVAGGIO A GIUSEPPE VERDI

Abbiamo incontrato l'avvocato **Emilio Di Marzio, Consigliere generale della Fondazione Banco di Napoli**, che è intervenuto sull'importanza storica e sociale di questo luogo:

«L'archivio apodissario del Banco di Napoli quest'anno è stato riconosciuto dall'Unesco **Patrimonio mondiale dell'umanità**. Un fondo costituito innanzitutto da quietanze e ricevute che risalgono a un periodo compreso tra il 1500 e il 1800, le transazioni tra i clienti e gli otto banche pubbliche napoletane. Decine di migliaia di documenti bancari, su cui sono impressi e disegnati bolli a secco per impedirne la contraffazione, decorazioni policrome e scarabocchi, ghirigori, poesie, disegni, preghiere, simboli magici che gli

impiegati dei banche vi apponevano nei momenti di noia, tra un cliente e un altro. Clienti come i musicisti Gaetano Donizetti, Gioacchino Rossini, Giuseppe Verdi, gli artisti Caravaggio, Artemisia Gentileschi, Luigi Vanvitelli, o il principe di Sansevero, poliedrica figura di illuminista e mecenate. Il più grande archivio storico bancario del mondo da diversi anni è **visitabile anche nella forma immersiva del museo virtuale**, in via Tribunali 213. Per i napoletani e non napoletani che non lo avessero ancora fatto, visitatelo, è un'esperienza bellissima, resa ancora più imperdibile dal lavoro di questi anni del Presidente Abbamonte, del Consigliere D'Aponte, di tutti i colleghi consiglieri e del personale della Fondazione e dell'archivio».

A **Salina**, nel Museo eoliano dell'emigrazione

UN LUOGO DEL RICORDO CHE CUSTODISCE LA MEMORIA DEL FENOMENO MIGRATORIO EOLIANO

A cura di *Carolina Tocci*

Isola di Salina, la seconda per estensione e popolazione dell'arcipelago delle Eolie. Un luogo sospeso tra cielo e mare, con un ostinato odore di salsedine che pervade ogni vicolo. Ogni piazza. Mentre passeggiamo tra le viuzze di Malfa, delizioso borgo posizionato sulla costa settentrionale dell'isola, caratterizzato da abitazioni dal colore bianco in puro stile eoliano poggiate dolcemente sui ripidi pendii che scivolano verso il mare, imbocchiamo via Fontana. Qui, al civico 4, ha sede il **Museo eoliano dell'emigrazione**, uno dei primi del genere a essere creato in Italia. È un luogo speciale, che raccoglie documenti, oggetti, lettere e materiale fotografico relativi all'esteso fenomeno migratorio degli eoliani tra XIX e XX secolo, per custodirli e

tramandarli alle generazioni future. Un luogo della memoria, in cui la storia si mescola con i ricordi degli abitanti di Salina, quelli che hanno dovuto lasciare la loro terra e quelli, invece, che qui sono rimasti.

Ma perché dar vita a un percorso espositivo di questo tipo proprio a Salina? La risposta va cercata tra le pieghe della Storia.

Agli inizi del XIX secolo, una crescente domanda di **Malvasia**, il **noto passito eoliano** di cui Salina era abile produttrice, permette all'isola e ai suoi abitanti di affermarsi nei commerci e di affrancarsi dall'economia liparese.

Ma nel 1878 la **fillossera**, il temutissimo insetto che attacca le viti portandole in breve tempo al





Foto di Francesco Algeri

deperimento e, poi, alla morte, arriva anche a Salina, distruggendo in soli 18 mesi un quinto dei vigneti dell'isola. Un disastro che lascia la popolazione in ginocchio, **portando molti a decidere di emigrare.**

Nel 1891 lasciano Salina 233 persone, la maggior parte delle quali si reca a cercar fortuna negli Stati Uniti; altri invece scelgono l'Australia o l'Argentina come terre di adozione. Nel frattempo, la fillossera continua a diffondersi, inarrestabile, anche in tutte le altre isole dell'arcipelago. Dal 1901 al 1914 sono quasi in **10.000 a lasciare le Eolie.** Questo lungo esodo si protrae negli anni successivi, per concludersi solo alla fine degli anni Settanta. Oggi gli abitanti di Salina sono 2.300.

Abbiamo intervistato Barbara Vergnano, vicepresidente del C.I.R.C.E. (Centro internazionale di ricerca per la storia e la cultura eoliana), associazione che ha creato e gestisce il Museo eoliano dell'emigrazione.

Come e quando è nata l'idea di aprire un museo sulla storia dell'emigrazione eoliana a Salina?

L'idea del museo ha iniziato a prendere forma alla fine degli anni Novanta, su iniziativa del professor Marcello Saija, ordinario di Storia delle istituzioni politiche all'Università di Palermo, nonché uno dei massimi esperti di Storia dell'emigrazione, che già da molti anni frequentava l'isola di Salina. Isola che – più delle altre dell'arcipelago – è stata interessata dai fenomeni migratori. L'occasione si è presentata con la possibilità di acquistare un immobile in uno dei centri abitati dell'isola, anche grazie alle

donazioni degli eredi degli eoliani emigrati oltre oceano, per farne una sede espositiva aperta a tutti.

Chi sono i visitatori del Museo eoliano dell'emigrazione?

Insieme ai turisti che frequentano l'isola, soprattutto nella stagione estiva, il museo è frequentato dai discendenti degli Eoliani emigrati dalla fine dell'Ottocento in poi verso le Americhe e l'Australia.

Tra loro, sono in molti a tornare nelle Eolie, soprattutto dall'Australia e dagli Stati Uniti, per riscoprire le proprie radici e conoscere la storia della propria famiglia.

Il C.I.R.C.E. promuove in tal senso una serie di iniziative, ad esempio, in ricordo degli Eoliani che hanno avuto vite di successo nei paesi nei quali si sono trasferiti, come la Festa degli Eoliani nel mondo, che si celebra ogni anno il primo weekend di settembre. Giunta quest'anno alla sua 11ª edizione, ha ospitato tre giorni di "dialoghi intercontinentali" tra Eoliani emigrati che fanno ritorno nella loro terra d'origine e chi è rimasto.

Quanto conta il fattore nostalgia per i cosiddetti "turisti di ritorno" che vengono a visitare il museo?

Il "fattore nostalgia" è la principale motivazione delle visite da parte dei discendenti di chi è stato costretto a lasciare l'isola, quattro generazioni fa.

Ho visto più volte la commozione negli occhi di giovani visitatori, nel ritrovarsi davanti le foto della casa dei propri avi, i loro biglietti di viaggio verso New York o il foglio con la preghiera dell'emigrante. Emozioni forti e tangibili di persone che, grazie all'esistenza del museo, possono ricostruire e rivivere le vicende dei loro antenati.

Marina Abramović a Londra: 50 anni di vita e di arte

IN ARRIVO ALLA ROYAL ACADEMY LA PERSONALE DEDICATA ALLA PIONIERA DELLA PERFORMANCE ART

A cura di *Giulia Mariani*

La Royal Academy of Arts di Londra, dal **23 settembre 2023** al **1° gennaio 2024**, ospita per la prima volta in territorio inglese l'**exhibit personale di Marina Abramović**, una delle artiste più iconiche del panorama contemporaneo. Tra le fondatrici della Performance art, particolare tecnica, che vede il **corpo e la performance** al centro dell'esperienza artistica e sensoriale, Abramović si è fatta promotrice di una vera e propria rivoluzione.

Nella capitale inglese, i visitatori potranno assistere a un excursus di **50 anni di vita e di arte**, una panoramica della straordinaria pratica dell'artista serba con fotografie, video, oggetti e installazioni, ma anche alcune performance passate alla storia.

Nata a Belgrado nel 1946, dopo aver studiato pittura all'Accademia artistica di Belgrado, vive un periodo di grande ispirazione all'inizio degli anni Settanta, con l'epifania della performance di cui diventa la pioniera per eccellenza: **l'utilizzo del corpo dell'artista dal vivo all'interno dello spazio espositivo**, mai così coinvolgente fino a questo momento. Nel corso degli anni successivi **Abramović sperimenta diverse tematiche**, mettendo sempre al centro dello spazio artistico il proprio corpo: dall'arte concettuale a quella esistenziale, dalla fisicità nuda e cruda a una forma più profonda di spiritualità creativa. Il suo è approccio molto fisico all'arte: il corpo viene messo a dura prova, attraverso performance lunghe e continuative in cui l'artista cerca di raggiungere i propri limiti, per poi oltrepassarli. **Accompagnata fino al 1989 dall'ex compagno Ulay** in performance di coppia, ultimamente si dedica soltanto a esposizioni individuali.



Marina Abramović, *The current*, 2017. Video;
1 hours 25 minutes. Courtesy of Marina Abramović
Archives. © Marina Abramović

VIDEO, FOTO E PERFORMANCE LIVE

La mostra propone uno sguardo in retrospettiva sull'opera complessiva di Abramović: una celebrazione a 360 gradi del suo percorso artistico, tra nostalgia e futuro. Curata da Andrea Tarsia, l'esposizione accoglie fotografie, video, oggettistica e installazioni di momenti chiave della carriera di Marina Abramović. In collaborazione con l'artista, inoltre, verranno riproposte anche quattro tra le sue performances storiche, ripresentate live all'interno degli spazi della galleria da artisti selezionati e formati dal Marina Abramović Institute. Le live performance riprodotte sono: *Imponderabilia* (1h) del 1997, *Nude with Skeleton* (2h) e *The House with the Ocean View* (12h) del 2022 e *Luminosity* (30 min), del 1997.



Escher e le sue geometrie infinite

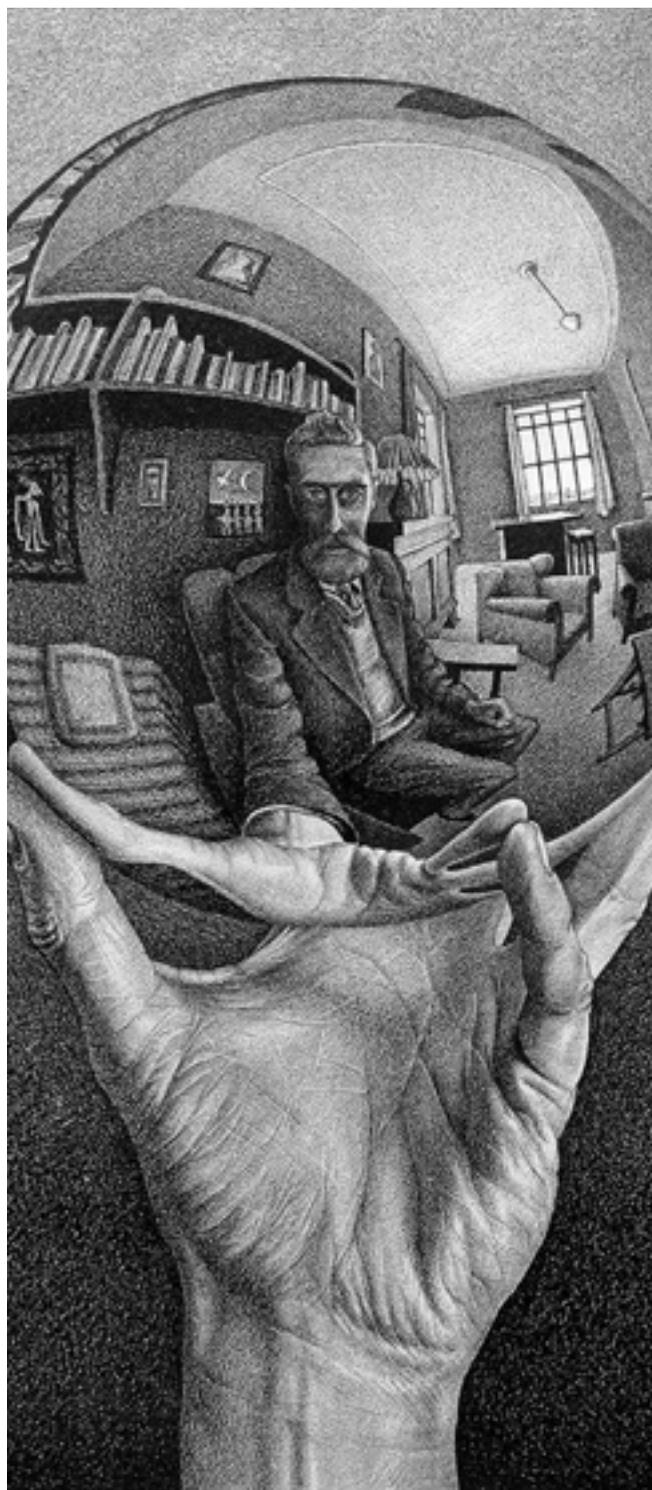
A ROMA, CENT'ANNI DOPO

A cura di *Giulia Mariani*

Nel 1923 Escher arrivava per la prima volta a Roma in cerca d'ispirazione, con la valigia piena di fogli, matite e speranze. Vi soggiorna per 12 anni, fino al 1935, trovando nella Città Eterna, in particolar modo nel quartiere di Monteverde, la sua dimensione. Il 31 ottobre 2023, a cento anni dal soggiorno romano dell'artista olandese, a Palazzo Bonaparte si inaugura la più grande e completa esposizione mai dedicata al noto grafico e incisore.

La mostra, che occupa le sale di questo magnifico gioiello architettonico fino al 1° aprile 2024, si configura come un'antologia dell'intero percorso artistico di Escher. Le opere esposte sono circa 300, di cui alcune inedite, e vi confluisce l'intera varietà dei temi trattati dall'artista negli anni.

Maurits Cornelis Escher è un artista dalle mille sfaccettature e dai mille interessi trasversali: scienza e geometria, design e matematica confluiscono nella sua arte, dando vita a un universo artistico-cognitivo dinamico e profondo, che riesce ad attraversare le viscere di chi guarda. Tra le mura di Palazzo Bonaparte, oltre ai grandi capolavori, come *Mano con sfera riflettente* e *Metamorfosi II*, che l'hanno reso celebre, sono esposte anche le litografie e le incisioni che raccontano la sua Roma, gli scorci di cui si era innamorato, le architetture dell'antichità, romane e barocche, in cui amava perdersi. Un esempio fra tutti, la serie dei 12 *Notturmi romani* del 1934, la sua personale descrizione della città vista attraverso la luce flebile dei lampioni. Una Roma intima, privata eppur così pubblica e condivisibile.



Maurits Cornelis Escher,
Mano con sfera riflettente, 1935
Litografia, 31,8x21,3 cm
Collezione Maurits, Bolzano
All M.C. Escher works © 2023 The M.C. Escher
Company. All rights reserved

Giorgio Morandi
Natura morta
 1918
 Olio su tela
 Milano, Pinacoteca di Brera
 © Giorgio Morandi, by SIAE 2023



GIORGIO MORANDI A PALAZZO REALE A MILANO

A cura di *Giulia Mariani*

Dal 5 ottobre 2023 al 4 febbraio 2024 il Piano nobile del Palazzo Reale di Milano ospita una **mostra personale dedicata all'opera di Giorgio Morandi**, l'incisore e pittore bolognese protagonista dell'arte italiana del Novecento.

Ideata e curata da Maria Cristina Bandera e intitolata Morandi 1890-1964, è una delle retrospettive più complete dell'artista realizzate negli ultimi decenni. Milano dedica a Morandi una vera e propria ovazione, raccontando il **legame indissolubile che si è instaurato tra la città e l'artista**.

In esposizione oltre **120 opere che ripercorrono per intero la carriera di Morandi**, tra 1913 e 1963, attingendo anche a importanti prestiti, primo fra tutti delle opere provenienti dal museo Morandi di Bologna.

Il percorso espositivo è suddiviso in 34 sezioni che analizzano influenze, sperimentazioni e correnti,

seguendo un filo narrativo cronologico: accostamenti inediti e geniali raccontano l'evoluzione stilistica, tecnica e tematica dell'artista e l'approdo esistenzialista dell'ultimo periodo di produzione. Fino alla dematerializzazione degli oggetti, dove a trovare posto è l'essenza che si palesa con l'assenza del motivo: l'oggetto dunque si dissolve, in un intricato ragionamento filosofico esistenziale. E l'arte, allora, non è altro che il modo in cui l'autore risponde visivamente a questi suoi turbamenti interiori.

Cinquant'anni di scavo nella realtà, una vera e propria descrizione dell'inquietudine dell'uomo moderno. "Ritengo che non vi sia nulla di più surreale, nulla di più astratto del reale", diceva Morandi: il difficile racconto di un percorso umano e artistico è la sfida di questa retrospettiva milanese.

Tra le righe

KURIULAND HA LETTO PER VOI

A cura di *Marco Mogetta*

A TAVOLA CON TANAQUILLA, VELIA, LARTHIA E LE ALTRE

La cultura etrusca attraverso i cibi

Editore: Intermedia Edizioni

Curatore: Sandra Ianni

Pagine: 160

Prezzo: € 14.00

Dopo essere stati obliati per secoli, gli **Etruschi** stanno prepotentemente tornando di moda.

Luoghi, tradizioni e reperti, incastonati in una cornice da confini estremamente vasti che si snodano dalla Campania all'alto Adriatico, si stanno rivelando di interesse crescente non solo per gli addetti ai lavori, ma anche per semplici curiosi, interessati a scoprire le radici etrusche e il loro legame col vasto territorio, portando alla nascita di un vero e proprio nuovo **turismo esperienziale**.

Per cavalcare e intercettare proficuamente questa novelle vague etrusca, Sandra Ianni, esperta in Cultura dell'alimentazione e delle tradizioni enogastronomiche realizza, per Intermedia Edizioni, *A tavola con Tanaquilla, Velia, Larthia e le altre*, un'ottima **guida alla cultura etrusca attraverso i cibi**. Nel libro, oltre ad antichissime ricette, sarà possibile scovare approfondimenti legati a usi e costumi tradizionali di questo incredibile popolo, curiosità sulla vita di tutti i giorni, raffinati accostamenti con vini pregiati e ingredienti, oggi desueti, ma perfettamente reperibili con i quali realizzare pietanze antichissime da sfoggiare con i vostri ospiti.

Dalla polenta di piselli alla frittata di asfodeli, passando per il **pane alle ghiande**, con questo testo sarà possibile organizzare un piacevole viaggio nel tempo partendo proprio da queste curiose tradizioni culinarie.





A ROMA CON NINO MANFREDI - DA SATURNO ALL'AVENTINO

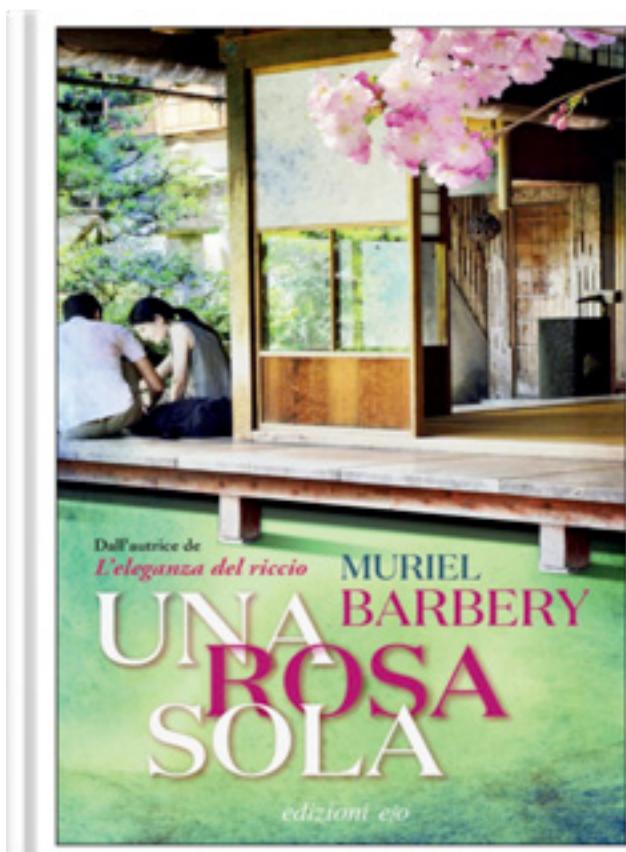
Editore: Giulio Perrone
Autore: Nicola Manuppelli
Pagine: 205
Prezzo: € 15,00

Figlio della provincia ciociara, da cui parti con una valigia di maschere, smorfie e talento, Nino Manfredi è stato uno degli ultimi grandi attori capaci di incarnare la romanità, senza però mai smarrire il senso delle origini. Uscito per il centenario della nascita dell'attore, *A Roma con Nino Manfredi - Da Saturno all'Aventino*, edito da Giulio Perrone Editore, è un testo ibrido in cui la storia della città, tra osterie, viuzze e sipari, si mescola a quella dell'attore, **artista poliedrico**, in grado di rappresentare sia la dimensione capitolina più umile che quella più sfrontata e superba. Una bussola di carta utile a orientarsi in un percorso di fatti storici e artistici che, tramite i ricordi personali dell'attore, accompagna garbatamente il lettore dalla Roma papalina agli anni di piombo, passando per la dittatura fascista, il Neorealismo e il boom, fino a lambire i giorni nostri. Tramite il testo è possibile andare alla scoperta di una **Roma verace e intramontabile**, in una passeggiata di storytelling umano e capitolino a cura di Nicola Manuppelli.

UNA ROSA SOLA

Editore: E/O
Autore: Muriel Barbery
Pagine: 170
Prezzo: € 16,50

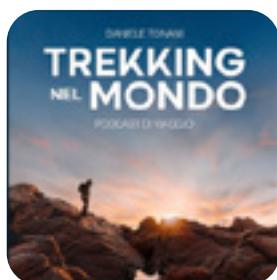
Rosa, una geobotanica francese quarantenne e depressa, riceve la notizia della morte del padre. Da lui non ha mai ricevuto auguri, lettere o messaggi, si tratta di un perfetto sconosciuto. Sa solo che era giapponese e che ebbe un fugace incontro con sua madre. Quando il notaio la contatta per l'apertura del testamento, Rosa prenota incerta un viaggio verso **Kyōto**. Qui viene accolta da Paul, un belga affascinante che per molti anni è stato il braccio destro del genitore. Tramite la sua intermediazione, Rosa scopre il passato del padre, quello che ha lasciato in termini di rapporti umani e risultati professionali, e soprattutto **colori, usanze e atmosfere** del paese in cui è vissuto. *Una rosa sola* è un romanzo delicato e originale che racconta un Giappone accogliente e inaspettato e che, pagina dopo pagina, riesce a trasmettere al lettore i profumi, le tradizioni e le sfumature del Sol Levante.



Il mondo in cuffia

PODCAST ASCOLTATI PER VOI

A cura di *Giulia Mariani*



TREKKING NEL MONDO

di *Daniele Tonani*

Daniele Tonani è, ormai, un esperto di trekking: con 25 anni di trascorsi in questa disciplina alle spalle, nei suoi podcast porta l'ascoltatore alla scoperta del mondo a piedi, raccontando segreti ed esperienze per vivere al meglio il mondo dell'esplorazione. Tra destinazioni inconsuete, come Pakistan o Tanzania, interviste, itinerari particolari, consigli di lettura e di movimento, Trekking nel mondo è il must have nelle cuffiette di ogni trekker avventuroso. Gli episodi, online da novembre 2020 e periodicamente aggiornati, anche se a cadenza non regolare, sono registrati sia in live dall'itinerario in cui Tonani si trova, sia da casa, con attrezzatura statica.

L'esploratore milanese fa letteralmente entrare l'ascoltatore nella cultura che racconta, attraverso aneddoti basati sulle numerose esperienze personali e mettendo sempre al centro il paradigma della sua filosofia di viaggio: slow, consapevole e rigenerante.



Ascolta il podcast
su Spotify



VINO VICINO

di *Jacopo Cossater e
Graziano Nani*

Con l'arrivo dell'autunno, non potevamo esimerci dal consigliare un podcast sul mondo del vino! VINO vicino, realizzato da Chora Media con le voci di Jacopo Cossater e Graziano Nani, ripercorre in trenta episodi trenta tra le migliori tipologie di vino italiano. Dal Barolo alla Ribolla Gialla, passando per Brunello di Montalcino, Prosecco, Primitivo, Malvasia e tanti altri ancora, questo podcast narra le peculiarità dei vitigni da cui provengono questi vini e la storia che c'è dietro la nascita e la produzione del nettare degli dei. Un podcast consigliato sia per esperti del settore che per semplici appassionati che desiderano accrescere le proprie conoscenze in questo ambito per vivere delle esperienze più consapevoli sull'argomento. Ricco, completo e alla portata di tutti. L'ascolto di VINO vicino è una vera e propria immersione nello sconfinato mondo di Bacco: etimologia, territorialità, origini, consigli pratici sugli abbinamenti migliori e aneddoti curiosi... Il vino, per voi, non avrà più segreti.



Ascolta il podcast
su Spotify

READY.
ACTION.



Instagram icon wonguy974

“La Z 8 ha tutte le caratteristiche che un content creator può sognare. Ho fotografato tante albe e tramonti e so quanto sia poco il tempo a disposizione. Potendo passare in un attimo dalle foto ai video, con la Z 8 riesco a sfruttarlo al massimo. Il mio modo di lavorare è completamente cambiato.”

Nikon Z 8

Tutto quello che hai sempre desiderato in una fotocamera ibrida Full Frame. Qualità delle immagini, precisione e versatilità in un corpo compatto e leggero. Video e foto che trasmettono passione. Non limitarti a creare. Emozionati.

8K RAW VIDEO | 45,7 MEGAPIXEL | FINO A 120 FPS | CORPO COMPATTO | PRESTAZIONI DA TOP DI GAMMA



4 ANNI
GARANZIA NITAL

Il servizio NITAL V.I.P. assicura 4 anni di garanzia e assistenza più accurata con ricambi originali.
Per estendere la garanzia a 4 anni è necessario registrare il prodotto via web su www.nital.it
Servizio Clienti Nital 011.814488

Cantina Caprai, una storia d'amore per il territorio

A MONTEFALCO, NELL'AZIENDA LEADER NELLA PRODUZIONE DEL SAGRANTINO

A cura di *Giulia Mariani*

L'Italia è il Paese delle meraviglie. In ogni angolo si possono trovare luoghi d'incommensurabile bellezza, e di ogni sorta: dal mare alla montagna, passando per le dolci colline dei territori più interni. Eppure, travolti dal turismo mainstream, spesso ci dimentichiamo di alcune realtà, più piccole e sconosciute, che meritano di essere visitate e conosciute. Tra queste c'è l'**Umbria**, **il cuore verde d'Italia**, una regione dal potenziale altissimo, ricca di città dalla storia millenaria che offre esperienze particolari tutte da vivere. Proprio qui si cela un piccolo borgo medievale che ha deciso di consacrarsi integralmente alla religione di Bacco: parliamo di **Montefalco** che, negli anni, è diventata la patria indiscussa della produzione vinicola del centro Italia, grazie ad alcune realtà locali che hanno letteralmente rivoluzionato il concetto di vinificazione.

SAGRANTINO D.O.C.G. E COLLI MARTANI D.O.C. LE PUNTE DI DIAMANTE

Piccolo agglomerato che protende verso il cielo, cullato dalle dolci e verdeggianti colline umbre, **Montefalco vive di vino**. L'intera campagna circostante è un tripudio di vigneti: filari interminabili di viti si intrecciano, incastrandosi con gli ulivi robusti e i morbidi declivi, come nei panorami dei dipinti del Perugino. Immersa in questo paesaggio bucolico, quasi favolistico, spicca una delle realtà ormai maggiormente affermate nell'imprenditoria vinicola italiana: la **Cantina Arnaldo Caprai**. L'azienda nasce nel 1971 per volere di Arnaldo Caprai, già rinomato imprenditore tessile, che decide di rendere realtà il suo sogno di produrre vino. Acquista così qualche ettaro di terra, fino a raggiungere l'attuale **estensione di 174 ettari**, di cui 160 interamente ricoperti di viti di qualità: Sagrantino di Montefalco D.O.C.G., Montefalco D.O.C. e Colli Martani D.O.C. sono le punte di diamante della produzione della cantina, che l'hanno resa celebre in tutto il mondo.

Il re indiscusso della produzione di Caprai è senz'ombra di dubbio il **Sagrantino**, sia nella versione secca, più comune, che passita. Si tratta di una varietà speciale di vite che sembra essere circoscritta soltanto al territorio del montefalchese e dei comuni limitrofi, come Bevagna e Gualdo Cattaneo. Nel 1996 l'etichetta speciale Sagrantino 25 anni Arnaldo Caprai ha ricevuto i **3 bicchieri della rinomata guida del Gambero Rosso**, raggiungendo quindi l'apice della fama. L'uva in questione, è molto scura e corposa e produce, di conseguenza, uno dei vini più tannici, polifenolici e violacei che ci siano.

Dopo un lungo processo di lavorazione, che include un **invecchiamento di almeno 33 mesi** di cui 12 in botti di rovere puro, il risultato è un vino altamente sensoriale: il colore intenso, la ruvidità che scivola sul palato e l'odore di frutti rossi rendono il Sagrantino un vino di alto profilo.

Foto di Cantina Arnaldo Caprai

KURIOSITÀ

Il Sagrantino è un vitigno a bacca nera, che viene coltivato in Umbria sin dal Medioevo. A importarlo dall'Asia Minore, o dalla Grecia, sarebbero stati i monaci bizantini o forse i frati francescani. Con ogni probabilità il suo nome è legato all'uso sacro che aveva durante le funzioni religiose.

KURIOSITÀ

La Cantina Arnaldo Caprai è visitabile al pubblico e offre molti percorsi per scoprire da vicino tutte le peculiarità dei suoi prodotti. Le esperienze proposte spaziano dalle degustazioni con vista in Terrazza Monte della torre, interna alla tenuta, a picnic in vigna, visite guidate e percorsi di trekking.

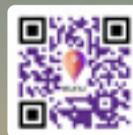


L'INNOVAZIONE TECNOLOGICA COME TRATTO DISTINTIVO

Nel 1988 la gestione dell'impresa familiare passa nelle mani del figlio di Arnaldo, Marco, che indirizza la cantina verso la strada dell'innovazione tecnologica, lasciando un'impronta nella storia della viticoltura italiana. Proprio le tecniche all'avanguardia, di pari passo con la qualità, diventa il segno distintivo dell'azienda.

Marco Caprai si circonda di esperti di alta caratura, come Michel Rolland, il maestro mondiale dell'assemblage – procedimento per cui le uve di vitigni differenti vengono vendemmiate in modo indipendente e non insieme che spesso vengono raccolte anche in tempi o in momenti distinti, per unirsi negli stadi successivi del processo di vinificazione – che importa in cantina la **tecnica della vinificazione integrale**. In questa fase il prodotto viene accudito

con una delicatezza e una cura quasi materna. Basti pensare che il vino, fatto fermentare in delle barrique, viene fatto ruotare quotidianamente a mano dalle 4 alle 6 volte. La costante ricerca di innovazione ha reso, quindi, Cantina Caprai uno dei fiori all'occhiello della produzione agronomica italiana attuale, con un occhio di riguardo alla **sostenibilità ambientale**, alla tutela della cultura locale e all'integrazione sociale, grazie ad alcuni progetti cui aderisce come il New Green Revolution, il primo protocollo italiano di sostenibilità applicato alla produzione vitivinicola e #CAPRAI4LOVE, progetto a favore della sostenibilità sociale e del territorio che dal 2013, grazie alla vendita di vini in edizione limitata, ha permesso il restauro di diverse opere d'arte visibili presso il Museo San Francesco di Montefalco.



INQUADRA IL QR CODE

Contenuti digitali in esclusiva per te

Regione che vai, dolce natalizio che trovi

DAL PANETTONE AL BUCCELLATO, UN VIAGGIO NELL'ITALIA DELLE TRADIZIONI

A cura di *Carolina Tocci*

Le festività natalizie rappresentano anche un'occasione per **gustare le tradizionali prelibatezze del territorio**, soprattutto i dolci tipici di questo periodo, che ogni anno vengono riproposti sulle nostre tavole.

Ricette dal sapore antico, spesso tramandate di generazione in generazione, che profumano la casa di festa. Ogni regione italiana vanta più di un dolce tipico natalizio, la cui ricetta cambia a sua volta da città a città e, spesso, da famiglia a famiglia. Ve ne raccontiamo cinque, alcune note in tutto il mondo, altre più conosciute localmente, che hanno contribuito a fare la storia della tradizione culinaria del nostro Paese.

ZELTEN - TRENTINO ALTO-ADIGE

Entrando di diritto tra i "pani dolci" tipici di molte regioni italiane, lo Zelten è una **specialità tipica del Sud Tirolo** che si prepara e si consuma soprattutto durante le feste natalizie, ma che oggi è possibile assaggiare tutto l'anno.

Nonostante la ricetta cambi leggermente da valle a valle, la base su cui concordano tutti prevede un impasto a base di farina, uova, burro, zucchero e lievito, con l'aggiunta di frutta secca, principalmente uva sultanina, fichi secchi, mandorle, pinoli e noci.

Il nome deriva dal termine tedesco "selten" che significa "raramente", proprio perché lo Zelten, in passato, veniva preparato una volta l'anno ed esclusivamente per Natale.

PANETTONE - LOMBARDIA

Il Panettone è uno dei dolci di Natale più famosi, apprezzati ed esportati in tutto il mondo. **Originario della città di Milano**, è composto da un impasto lievitato a base di farina, uova, burro, uvetta e scorza d'arancia e limone candita. Viene tradizionalmente consumato a fette e spesso accompagnato da zabaione o crema al mascarpone. **La prima testimonianza del panettone risale al 1599**: nel registro delle spese del Collegio Borromeo di Pavia, si fa infatti riferimento al Pane di Natale, servito agli studenti ospiti della struttura durante il pranzo di Natale.

Oltre al gusto e alla qualità degli ingredienti utilizzati, la differenza tra un Panettone artigianale e uno industriale va cercata nell'utilizzo del lievito madre, che rende il prodotto più morbido e digeribile e che, grazie ai tempi di lievitazione che vanno dalle 24 alle 36 ore, gli dona la **caratteristica alveolatura larga** e la mollica filante che lo rendono una vera prelibatezza.



PANDORO - VENETO

Verona, città di Romeo e Giulietta, è nota in tutto il mondo per aver dato i natali anche a un altro simbolo che ormai la rappresenta: il Pandoro.

Come per il Panettone, anche in questo caso **la base di partenza è una pasta lievitata** ma, a differenza del fratello milanese, il Pandoro non contiene canditi o uvetta, ha una consistenza più soffice e burrosa e ha la forma di una stella a otto punte.

Le origini del pandoro risalgono all'XI secolo e sono riconducibili alle cene dei nobili di Venezia quando, a Natale, veniva servito il Pan de oro, dolce dalla forma conica, ricoperto da foglie d'oro. Nello stesso periodo, a Verona, si preparava anche il Nadalin, a forma di stella, fatto con farina, latte e lievito. Il Pandoro che conosciamo oggi è una commistione tra i due prodotti appena citati ed è nato ufficialmente il 14 ottobre 1894. Quel giorno infatti, **Domenico Melegatti**, fondatore dell'omonima industria dolciaria, ne depositò il nome, la forma e la ricetta, ricevendo un brevetto che di fatto non fece altro che ufficializzare e consolidare un prodotto che circolava con successo già da diversi secoli. E dando adito a non poche polemiche.

RICCIARELLI - TOSCANA

Spostiamoci in Toscana – a Siena in particolare – per parlare di un altro dolce tipico del Natale, i Ricciarelli. Sono **biscotti caratterizzati da una forma a losanga** ovalizzata appiattita e leggermente ricurva ai bordi che vengono preparati con pasta di mandorle, zucchero a velo, albume d'uovo e scorza d'arancia.

Sembra che i Ricciarelli discendano dagli antichi Marzapanetti, dei dolci che prendevano il nome dal marzapane, di cui erano fatti, che ai tempi arrivava in terra di Siena dall'Oriente.

Chiamati originariamente Morselletti – ovvero piccolo morso – il nome con cui sono celebri oggi si è iniziato a utilizzare a partire dal XIX secolo e deriva da una leggenda che ha come protagonista Ricciardetto della Gherardesca. Il nobile, di ritorno dalle Crociate, portò con sé questi piccoli dolci dalla **forma arricciata** che ricordavano le calzature che indossavano i sultani arabi. Da qui, Ricciarelli.

BUCCELLATO - SICILIA

Il Buccellato è un dolce tradizionale siciliano a base di **pasta frolla e ripieno di frutta secca** la cui origine si intreccia con un'altra preparazione molto simile della pasticceria toscana. Anche a Lucca, infatti, nel periodo natalizio si prepara un dolce a forma di ciambella ripieno di uva passa. L'unione delle due tradizioni sembra sia avvenuta durante il Medioevo quando una nutrita presenza della comunità lucchese si trasferì a Palermo, fondando la confraternita di santa Cita, una santa molto venerata in Toscana. Il luogo di culto divenne un punto di riferimento e di accoglienza per i lucchesi, contribuendo all'introduzione anche delle loro usanze alimentari.

Tornando al Buccellato siciliano – a questo punto è necessario specificarlo – viene chiamato anche **Cuccidatu** ed è un dolce davvero **molto ricco e profumato** con ingredienti, grandezza e forma che variano a seconda delle zone della Sicilia in cui viene preparato. La dominazione araba della Sicilia ha fatto sì che alla ricetta del Buccellato siano stati aggiunti nel tempo anche cedro, mandorle e zuccata (una sorta di marmellata a base di zucca virmiciddara, dalla caratteristica forma ovoidale) arricchendo e profumando ulteriormente la ricetta.



Dolcetto o scherzetto?



KURIOSITÀ

In Tennessee, Alabama, si trova un luogo davvero spettrale. È la Mckamey Manor, la casa degli orrori più spaventosa del mondo, realizzata all'interno di un vecchio manicomio. Per accedervi viene richiesto un certificato medico che attesti la salute fisica e mentale del partecipante e gli viene fatta firmare una liberatoria di 40 pagine.

Foto di Shutterstock by Oily

HALLOWEEN, LA FESTA DI OGNISSANTI DELLA TRADIZIONE CELTICA

A cura di *Silvia Bartolomei*

È la notte più spaventosa dell'anno, quella che si festeggia il 31 ottobre. Una ricorrenza che affonda le proprie radici nelle antiche tradizioni del nord Europa ma che regala, ancora oggi, atmosfere uniche.

Una domanda riecheggia, di casa in casa, per le strade delle città, dopo il suono del campanello della porta: "Dolcetto o scherzetto?".

A questo interrogativo fatidico, posto dai bambini, si può rispondere con dei dolcetti o prepararsi a pagare pegno, purché i piccoli ospiti indossino maschere da mostri o da streghe. Ma da dove arrivano il nome Halloween e le tradizioni che questa festività porta con sé? In irlandese "Hallow E'en", deriva dalla forma contratta di "All Hallows' Eve", la vigilia di tutti i Santi, quindi.

Le origini di questa bizzarra festa, vanno cercate nella notte dei tempi, in Irlanda. Samhain, che corrisponde al capodanno celtico, era la festività che separava il periodo estivo da quello invernale e durava un'intera settimana. Per i celti la notte del 31 ottobre, che ricadeva all'interno di quei giorni, rappresentava un momento speciale in cui **il confine tra il mondo dei vivi e quello dei morti scompariva**. Si credeva, infatti, che in quella notte i morti cercassero di possedere i vivi che, per salvarsi, si mascheravano nel modo più terrificante possibile, cercando di allontanarli.

Quest'antica tradizione è stata poi esportata negli Stati Uniti dagli emigranti che, spinti dalla terribile carestia che colpì l'isola tra il 1845 e il 1849, si diressero numerosi nel nuovo continente.

SIMBOLOGIA E GIOCHI DELLA TRADIZIONE

Anche la zucca di Halloween è legata a un'antica leggenda irlandese. Quella di Jack, un uomo astuto dalla vita dissoluta la cui anima è destinata al diavolo. Il giorno del riscatto della sua anima, non solo riesce ad ingannare il diavolo prolungando la sua vita sulla Terra, ma riceve anche la salvezza dall'inferno. La vendetta del diavolo però non tarda ad arrivare. Il giorno della morte di Jack, l'uomo viene rifiutato sia in paradiso a causa dei suoi trascorsi, sia all'inferno, per il patto con il diavolo. La sua anima è così costretta a vagare senza alcuna meta lungo una strada illuminata dalla flebile luce emanata da un tizzone posto all'interno di una zucca. Da qui l'uso delle zucche intagliate e illuminate.

Per quanto riguarda le tradizioni, ogni stato ha le proprie, ma il fil rouge rimane quello tramandato dalla mitologia celtica. In Irlanda, e in generale nel Regno Unito – soprattutto nei contesti rurali – si accendono grandi falò per continuare le usanze dei riti pagani e si prepara il **Barmbrack** un dolce tipico a base di farina, lievito, burro, uova e zucchero e uva passa, aromatizzato con chiodi di garofano, cannella e noce moscata. Al suo interno vengono nascosti diversi oggetti che si dice corrispondano a degli eventi che potrebbero accadere a chi li trova.

Negli Stati Uniti Halloween viene festeggiato in grande stile: i quartieri e le strade vengono addobbati a tema con zucche intagliate, addobbi spettrali e maschere spaventose in agguato a ogni angolo delle città. Ad Halloween si gioca anche. Ad esempio al **Bobbing for apples**, con i partecipanti che devono cercare di prendere delle mele poste dentro una bacinella d'acqua senza aiutarsi con le mani, ma solo ed esclusivamente con la bocca. Un altro gioco tipico legato a questa ricorrenza prevede di appendere a un filo delle focaccine ricoperte di melassa o di scioppo e di mangiarle, sempre senza fare ricorso alle mani, mentre continuano a rimanere appese.





THE QC DAYDREAM MUSEUM

QC TERME
spas and resorts

Bormio | Pré Saint Didier | Monte Bianco | Milano | Torino | Roma
San Pellegrino | Dolomiti | Chamonix-Mont-Blanc | New York | Garda

COME IL JUDO PUÒ DIVENTARE PARTE
DELL'AUTONOMIA DI UN RAGAZZO DOWN



Foto di Stefano Carofei

Tatami e perseveranza



Foto di Stefano Carofei

SIMONE, L'INSEGNANTE DI JUDO CHE HA ABOLITO OGNI BARRIERA

A cura di *Carolina Tocci*

Ci sono storie talmente potenti che riescono a cambiare la vita degli altri. **Storie diverse ma non di diversità**, piuttosto di non omologazione. A volte sono favole a lieto fine, come quella che stiamo per raccontare.

È l'ottobre del 2002 e Simone, 12 anni, entra per la prima volta in una palestra di Roma in cui si pratica il judo e decide che sarebbe diventato cintura nera. Oggi Simone ha 33 anni, è diventato cintura nera ed è il primo insegnante tecnico con disabilità cognitiva riconosciuto dal Coni e dalla Fijikam (Federazione italiana judo lotta karate arti marziali), il primo nella storia italiana del judo. Ma non solo. Nel 2020 l'insegnante di judo di Simone, Fabio La Malfa, scrive un libro per raccontare la storia di quello che è stato il suo allievo più sorprendente, *L'avventura di Simone*, illustrato da Andrea Di Noi, edito da Luni Editrice. Dal libro è nato un altro progetto ancora più ambizioso, coordinato dalla Dott.ssa Nicole Maussier, Responsabile della formazione del settore disabili e progetti di attività adattata della Fijikam, quello di voler raccontare la storia di Simone nelle scuole, per sensibilizzare le nuove generazioni all'inclusione, puntando a far percepire ai più giovani **la diversità come un'occasione di crescita collettiva** e non come un ostacolo.

La vera inclusione è un fenomeno biunivoco. Crescere insieme accettando i limiti altrui, imparando a riconoscere la dignità che merita ogni diversità, valorizzandola e sfruttandola come risorsa per l'intero gruppo. Facile a dirsi, molto meno a farsi. E Fabio, il maestro di Simone, lo sa bene. Fondatore della Scuola Judo Tomita di Roma insieme ad Alessandro Possagno, insegna questa disciplina da oltre

vent'anni, ha aperto i corsi a persone di tutte le età e in tutte le condizioni. "Siamo rimasti piacevolmente sorpresi quando abbiamo visto i risultati ottenuti con i bambini che avevano avuto Simone come insegnante – asserisce con un certo orgoglio. La sua presenza è andata ben oltre le parole e i moniti, tanto da riuscire a cambiare davvero l'atteggiamento che quei piccoli judoka avevano nei confronti della disabilità. Il fatto di **avere Simone come insegnante**, quindi come figura autorevole con la quale rapportarsi costantemente, ha fatto scattare in loro qualcosa che speriamo possa portarli, nel quotidiano, a relazionarsi con le persone con disabilità, nello stesso modo in cui hanno fatto con il maestro Simone".

OLTRE I PREGIUDIZI

Simone la mattina lavora in un supermercato e il pomeriggio insegna judo. Va al cinema, ha una stanza piena di libri – è un fan di Harry Potter – fumetti e videogiochi e ha raggiunto una certa indipendenza. Sarà messo costantemente alla prova, la sua condizione fisica continuerà a non essere accettata da tutti e tanti genitori si troveranno spaesati nel vedere che, sì, l'insegnante di judo di loro figlio è un ragazzo affetto da sindrome di Down.

Ma la diffusione della sua storia, un vero e proprio racconto di formazione sull'accettazione del sé e sul superamento dei propri limiti, che **oltrepassa le barriere imposte da stereotipi e pregiudizi**, continua a essere un faro che ci auguriamo arrivi a illuminare quelli che, per abitudine o per convenzione, trasformano le differenze in disuguaglianze.

Alla prossima favola.

Le **ciclovie** italiane da non perdere



**DA NORD A SUD, 5 PERCORSI
PER TUTTE LE GAMBE E PER
TUTTE LE ETÀ**

A cura di *Manuela Lapenta - CicloStile*

In passato il viaggio in bicicletta era considerato l'avventura per eccellenza, appannaggio di pochi e allenatissimi temerari. Oggi, invece, viene vissuto come una delle modalità più interessanti, consapevoli e sostenibili per esplorare i territori assaporandone ogni aspetto. Che siate ciclisti esperti o neofiti, vi suggeriamo 5 itinerari lungo lo stivale per programmare un viaggio in sella alla vostra bicicletta.

LA CICLOVIA ALPE-ADRIA

Il percorso transfrontaliero tra l'Adriatico e l'Austria

Caratteristiche:

Km totali 415

Ascesa totale 2391 metri

FACILE

L'Alpe-Adria è una delle grandi ciclovie europee, ha ottenuto diversi riconoscimenti per la quantità e qualità di servizi offerti, tra cui un efficientissimo sistema trasportistico per viaggiare comodamente con la propria bici al seguito. Il sito web dedicato (alpe-adria-radweg.com) consiglia dove sostare, segnala i punti di interesse ed è dotato di un travel planner, con cui organizzare tappe e trasferimenti. La ciclovia Alpe-Adria risulta attrattiva per pedalatori di tutte le tipologie ed età, perché un percorso molto sicuro, con svariati chilometri di piste ciclabili in sede propria: si pedala sulla ex-ferrovia Pontebbana e sugli argini dei fiumi, quasi sempre in pianura o con pendenze molto contenute, sorseggiando ottima birra.

LA CICLABILE DELLA VALSUGANA

Il tipico paesaggio dolomitico, tra Trentino e Veneto

Caratteristiche:

Km totali 80

Ascesa totale 250 metri

FACILE

La ciclabile della Valsugana è molto frequentata da famiglie, dal momento che si snoda quasi esclusivamente su pista ciclo-pedonale protetta e procede in pianura, tra campi e frutteti, costeggiando il fiume Brenta. Attraversa scorci molto belli, come Borgo Valsugana e le grotte di Bigonda. La ciclabile ha il suo capolinea in Veneto, a Bassano del Grappa, con il caratteristico ponte degli alpini. Il sito visitvalsugana.it contiene tutte le informazioni utili per organizzare la propria gita in sella: punti di riparazione e noleggio di bici, tour guidati, bici-grill e servizi di trasporto. I più allenati potranno fare una deviazione per misurarsi con le 4 grandi salite classiche della Valsugana: Menador, Panarotta, passo Manghen e Vetriolo.

Foto in questa pagina di CiclOstile

LA CICLOVIA ADRIATICA D'ABRUZZO

Un percorso verde con vista sui trabocchi

Caratteristiche:

Km totali 131

Ascesa totale 250 metri

FACILE

Il tratto abruzzese della ciclovia Adriatica è molto piacevole da pedalare, grazie alla recente realizzazione di infrastrutture dedicate come il Ponte del Mare a Pescara, che con i suoi 466 metri è il più lungo ponte ciclo-pedonale italiano. La Via Verde della Costa dei Trabocchi percorre uno dei tratti costieri più suggestivi d'Italia, lungo l'ex tracciato della ferrovia adriatica e con panorami sui trabocchi davvero mozzafiato. Un itinerario adatto a tutti, bambini compresi, in un'alternanza di insenature e spiagge nascoste. Il sito viaverdedeitracocchi.info fornisce informazioni utili su mezzi di trasporto e ospitalità.

Foto Shutterstock by Florian Augustin

LA CICLOVIA DELLE DOLOMITI LUCANE E DEI CALANCHI

Alla scoperta della Basilicata

Caratteristiche:

Km totali 475

Ascesa totale 8.500 metri

DIFFICILE

La ciclovia delle Dolomiti Lucane e dei Calanchi è un **tour ad anello** nel cuore della Basilicata, terra silenziosa e incredibilmente varia. Il percorso parte dai borghi di Pietrapertosa e Castelmezzano, **aggrappati alle rocce delle piccole Dolomiti Lucane** (dove è possibile vivere l'esperienza del Volo dell'angelo), per immergersi in boschi fiabeschi, protagonisti dei riti arborei, fino a raggiungere le lande lunari e argillose dei calanchi, su cui svettano a Craco, il borgo fantasma, e Aliano, terra di confine di Carlo Levi. L'itinerario è stato creato dal basso dall'associazione ciclostile FIAB Potenza (ciclostilepotenza.wordpress.com), che promuove il cicloturismo in Basilicata. Sebbene non sia segnalato, si snoda interamente su **strade deserte e molto sicure** da pedalare: il territorio lucano è caratterizzato da un continuo saliscendi, talvolta faticoso, ma vi conquisterà con una serie di meraviglie nascoste.

LA VIA SILENTE

Il sentiero cilentano tra le montagne e la costa

Caratteristiche:

Km totali 600

Ascesa totale 13.500 metri

DIFFICILE

La via Silente è un percorso ad anello attraverso il selvaggio e rigoglioso Parco Nazionale del Cilento, tra **boschi, inghiottitoi, fiumi e spiagge**, che raggiunge la vetta del Monte Cervati, il più alto della Campania. Il cicloviatore può ritirare la "Silentina", una sorta di passaporto che garantisce vitto e alloggio a prezzi convenzionati. Il percorso è dotato di segnaletica verticale dedicata, con il caratteristico logo su sfondo amaranto. Non è un percorso adatto a tutti per via di salite impegnative, ma la fatica è ripagata da paesaggi in cui la natura regna sovrana.



Alla scoperta del vero Hammam

LA PORTA DEL BENESSERE TRA ORIENTE E OCCIDENTE

A cura di *Fabio Giusti*

Inutile girarci troppo attorno, l'**Hammam** è molto più di un luogo. È un'arte praticata da secoli in cui bellezza, cura del corpo e **benessere psicofisico** convergono. E il caldo e l'umidità riescono a fermare il tempo e a rallentare gesti e pensieri, mentre l'acqua scorre discreta tra le chiacchiere e la nudità cancella i confini sociali.

Le origini dell'Hammam si perdono nella notte dei tempi. Possiamo infatti trovare tracce di questa pratica già tra gli antichi egizi, i greci e i romani. Come dicevamo, non si tratta di un semplice trattamento estetico, bensì di un vero e proprio **processo curativo** che ha effetti benefici su tutto l'organismo. Quando parliamo di hammam va però

ricordato come tale concetto, una volta applicato a culture distanti da quella mediorientale, possa perdere parte della sua accezione più profonda, fatta di purificazione (sia del corpo che dello spirito) che, al contrario, nel mondo arabo è rimasta per lo più inalterata. Ma non c'è da preoccuparsi.

Questo non vuol dire che l'antico rituale marocchino non possa venire rispettato appieno anche in Italia dove, al netto di una componente "meditativa" magari un po' meno pronunciata, tra vapori, massaggi e abluzioni, si ha la possibilità di allentare, almeno per un po', il ritmo frenetico delle nostre vite all'interno di uno spazio caldo e accogliente.

I VARI PASSAGGI DEL RITUALE

Il rituale dell'Hamam è in genere composto da alcuni passaggi di base che vanno dal **tiepidarium** (sala calda ma non troppo in cui permettere al corpo di adattarsi alle temperature che verranno raggiunte di lì a poco) al **calidarium** vero e proprio, altrimenti noto come **bagno turco**, all'interno del quale si viene massaggiati con il tipico **savon noir**: un sapone emolliente naturale di colore nero a base di olio d'oliva e ricco di vitamina E, usato fin dai tempi antichi dalle donne marocchine della **regione di Essaouira**. Dopo il risciacquo si passa nel **frigidarium**, una vasca colma d'acqua fresca che riattiva la circolazione e chiude i pori della pelle, prima di concludere con il massaggio con **olio di argan** e una successiva fase di relax. Si tratta quindi di un trattamento simile al bagno turco, dal quale si differenzia perché prevede un percorso in più stanze a temperature e gradi di umidità diverse e include alcune pratiche specifiche. L'hammam presenta anche differenze sostanziali con la sauna: quest'ultima usa infatti caldo secco, mentre nell'Hammam, oltre al calore, sfrutta anche il potere dell'umidità.



I MIGLIORI HAMMAM DEL BEL PAESE

Uno dei migliori Hammam – oltre che tra i più grandi in assoluto che abbiamo in Italia – si trova in Trentino-Alto Adige, per la precisione nel resort **Garberhof** a **Malles Venosta**. Qui sarete trasportati in Oriente da montagne di schiuma, suggestivi giochi di luce e profumi inebrianti. Al Garberhof, l'essenza della cultura termale orientale incontra il benessere di trattamenti wellness più classici. Semplicemente con indosso un caratteristico telo **Peştemal**, potrete sfuggire alla frenesia, raggiungere un rilassamento totale e vivere un sogno da mille e una notte.

Dalle valli del Trentino, ci spostiamo a **Milano**, dove, nella preziosa cornice di **Palazzo Parigi**, luxury hotel a metà strada tra la zona di Brera e via Manzoni, si

può ritrovare l'atmosfera dell'Hammam tradizionale nel **Royal Hammam Privé**. Nella stagione fredda, ma anche in primavera e in estate, un rifugio confortevole dove assaporare i rituali importati dal Marocco. Il Royal Hammam Privé, con la sua piscina di marmi pregiati, l'idromassaggio, i due bagni di vapore, la cabina scrub e lo spogliatoio privato, è un luogo esclusivo dove gli ospiti possono coccolarsi nella più completa privacy. Il plus? La possibilità di affittare l'intera area per un hammam privato o da condividere con gli amici.

Scendiamo poi a **Bologna**, nell'**Hammam Bleu**. Il primo e unico bagno turco nel cuore della città felsinea nasce dal sogno e dalla passione di Gabriella Ieri, che ha voluto portare fin qui la filosofia e la cultura dei bagni di



vapore appresa durante i suoi lunghi viaggi tra Turchia, Tunisia e Marocco, interpretandola nelle originalissime forme e nei colori degli spazi che qui vi accoglieranno. Quello che vi aspetta è un vero e proprio **viaggio nel benessere**, scandito da rituali e fasi antichissime per vivere le quali è fondamentale lasciarsi andare, senza pensare troppo al tempo che scorre, ma ascoltando solo le sensazioni del proprio corpo. Dal *tiepidarium* al relax finale sulle chaise longue, qui tutto rispecchia l'atmosfera e i rituali degli Hammam della tradizione, comprese le maioliche blu, il tè alla menta e i colori e profumi del Marocco.

Il miglior Hammam del sud Italia si trova senza alcun dubbio a **Palermo**, dove, sotto una volta di mattoni

rossi, accompagnati dal ritmo lento delle abluzioni e dei massaggi, le tensioni si sciolgono e si rilasciano le tossine. Nell'Hammam **Bagno Turco** di Palermo è possibile scegliere tra un percorso fai-da-te e un altro "accudito". Del tutto raccolti in una dimensione di assoluto relax, ci si abbandona all'ascolto del proprio corpo e alla riconciliazione con sé stessi, in **un'atmosfera avvolgente di acqua e vapore**, essenze e profumi, accompagnati dal ritmo lento delle abluzioni e dei massaggi. Sotto la cupola di mattoni rossi, cuore pulsante della struttura, si scioglieranno le ultime resistenze delle nostre fatiche, nella quieta dimensione di un tempo senza tempo.

ENERGIA PURA

Sustainable Sportswear

Made
by
Recycling
PET 10
Bottles



www.energiapura.info

La sostenibilità va in vacanza

CONSIGLI UTILI PER PREPARARE UNA VALIGIA GREEN

A cura di *Ilaria Del Bono*

Se vogliamo che la Terra sia un luogo più sicuro e sano per le generazioni future, quando pensiamo alla sostenibilità dobbiamo sforzarci di farla entrare nella nostra quotidianità.

Scegliere le lampadine a basso consumo, fare la raccolta differenziata, dare nuova vita agli oggetti e non usare i sacchetti di plastica sono piccole abitudini che fanno una grande differenza, anche quando si tratta di viaggiare.

Che sia una breve gita o un giro del mondo, ogni viaggio rappresenta **un'opportunità per essere dei viaggiatori verdi**. Anche la valigia può fare la differenza, basta infatti utilizzare dei piccoli accorgimenti, a partire dal portare con sé accessori sostenibili che vanno dai cosmetici fino ai prodotti hi-tech.

Ecco la nostra check-list, divisa per categorie, al fine di organizzare una **valigia perfettamente ecosostenibile**.

BEAUTY

Dimenticate boccette, flaconi e barattoli e optate per soluzioni riutilizzabili e che non lascino bioplastiche nell'ambiente.

Shampoo, balsamo, deodorante, bagnoschiuma e dentifricio si possono trovare **sotto forma di barrette solide**. Oltre a non avere imballaggi in plastica, sono molto più facili da inserire in una borsa ed evitano il problema della quantità di liquidi da poter trasportare nel bagaglio a mano nel caso in cui viaggiate in aereo. Il consiglio in più è di prediligere aziende di cosmetiche che abbiano prodotti vegani, cruelty-free e senza imballaggi, fatti solo con ingredienti biologici e naturali. Altri accessori da mettere nel beauty case sono i **dischetti struccanti riutilizzabili**, i cotton fioc realizzati in plastica oceanica e lo spazzolino realizzato con materiali riciclabili come il legno o il bambù. Infine, non può mancare la crema solare ma, nella scelta, prestate attenzione all'etichetta. Dopo le isole Hawaii, i Caraibi e il Messico, anche la Thailandia ha messo al bando alcune creme solari sul proprio territorio. Il motivo?

Alcuni ingredienti contenuti nelle creme protettive causano **gravi danni agli ecosistemi marini**. La soluzione è scegliere brand che realizzano solari con ingredienti naturali per proteggere non solo la pelle ma anche l'ambiente.

Foto Shutterstock by Angelica Parisi



HI-TECH

Dal punto di vista ambientale gli oggetti elettronici non sono tra i più sostenibili, anzi. E sono anche difficili da smaltire. Solo il 20%, infatti, viene avviato al riciclo, il resto finisce in discarica o viene esportato nei paesi più poveri. Le aziende produttrici però non possono più ignorare questa problematica e per questo motivo hanno iniziato a creare **prodotti in materiali ecologici**, a basso consumo energetico, facilmente riciclabili e pensati per durare di più.

Tra queste realtà, vi segnaliamo Fairphone che progetta smartphone, cuffie e auricolari etici.

Un accessorio che non può mancare in viaggio è sicuramente il **powerbank**. Anche in questo caso per aiutare l'ambiente si può scegliere un modello **alimentato a energia solare**, che non necessita di batteria ma solo di esposizione al sole.

E cosa sarebbe un viaggio senza la sua colonna sonora? Per ascoltare la musica vi consigliamo di scegliere un **amplificatore naturale per smartphone**. Sono diversi i brand che li producono e hanno la peculiarità di funzionare senza batteria e senza corrente elettrica, sfruttando esclusivamente le proprietà del legno nella conduzione del suono.

ACCESSORI

Spesso quando siamo in viaggio camminiamo tanto e, di conseguenza, siamo portati a bere di più. Anche in questo caso, un'alternativa green alla bottiglia di plastica è la **borraccia**. Colorata, in acciaio o in vetro, la scelta è davvero ampia, basta scegliere quella più adatta alle vostre esigenze.

Infine, se non siete dei viaggiatori assidui, invece di affrontare una spesa eccessiva per una valigia che utilizzerete solo una volta l'anno, potete noleggiarla spendendo molto meno. Sono diversi i brand che offrono questo tipo di servizio per i loro clienti: si va da valigie griffate a borse e zaini di ogni stile e capienza. Per tutte le esigenze.

ABBIGLIAMENTO

Diversi brand realizzano collezioni ecosostenibili, producono cioè **indumenti con materiali naturali** per diminuire gli sprechi, l'inquinamento ambientale, lo sfruttamento dei lavoratori e il maltrattamento degli animali.

Mare, montagna o città, qualunque sia la vostra meta abbiamo selezionato tre marchi di moda che producono capi sostenibili che potete mettere nella vostra valigia green.

Per girare in città vi consigliamo Uniqlo, brand giapponese che realizza capi casual a partire da bottiglie di plastica riciclate.

Isole&Vulcani offre una linea di beachwear minimale e ispirata alla natura. La sostenibilità del prodotto, dalla stoffa al packaging, è stato un punto fondamentale fin dalle loro primissime collezioni.

Patagonia, brand specializzato in abbigliamento tecnico outdoor, è considerato un marchio di moda ecosostenibile. Un esempio sono i suoi piumini con una calda imbottitura fatta da piume 100% tracciabili e realizzati evitando la brutale spiumatura delle oche.

Foto di Shutterstock by MelnikoDmitry

Foto di Shutterstock by BForenius



**PENSARE ALLA NATURA
PREMIA SEMPRE.**



DA VENT'ANNI IDEE CHE DIVENTANO COSE.

Ogni volta che pensiamo a un oggetto da regalare, un gadget, un premio, pensiamo prima di tutto alla natura. È così che lavoriamo **da più di 20 anni** nel mondo del **merchandising**, impegnandoci a offrire ai nostri clienti progetti sempre innovativi, favorendo l'utilizzo di **materiali eco-compatibili** e creando oggetti riutilizzabili che possano **durare più a lungo**. Come la vita del nostro pianeta. **Contattaci, abbiamo già un'idea per te.**

A close-up photograph of a brown and white dog wearing large, black over-ear headphones. A woman's face is partially visible on the left, smiling and holding the dog. The background is a soft, out-of-focus light color.

ACCESSORI TECH PER CANI E GATTI

IL FUTURO DELL'INTERAZIONE TRA ANIMALI E TECNOLOGIA

A cura di *Elisa Virdia*

Negli ultimi anni, l'evoluzione tecnologica ha portato a un'ampia gamma di **accessori innovativi** progettati per migliorare la vita dei nostri fedeli amici a quattro zampe. Dalle soluzioni per il benessere e la sicurezza, alla connessione e all'intrattenimento, gli **accessori tech per cani e gatti** stanno rivoluzionando il modo in cui interagiamo con i nostri animali domestici. In questo articolo, scopriremo cinque di questi accessori all'avanguardia che stanno diventando sempre più popolari tra i padroni di cani e gatti.

Foto di Shutterstock by Monkey Business Images



Dispositivi di localizzazione GPS: la sicurezza dei nostri animali domestici è fondamentale, e i dispositivi di localizzazione GPS sono diventati un must per molti padroni. Questi piccoli apparecchi possono essere **agganciati al collare dell'animale** e consentono di rintracciarli in tempo reale tramite app dedicate. In caso di fuga o smarrimento, il padrone può facilmente localizzare il proprio pet e riprendere il controllo della situazione. Davvero molto utile!



Distributori automatici di cibo: questi dispositivi rappresentano un'ottima soluzione per garantire che i nostri amici pelosi ricevano il cibo nella giusta quantità e nei momenti appropriati. Programmando l'orario di erogazione e distribuendolo automaticamente, consentendo ai padroni di cani e gatti di mantenere una routine regolare anche quando non sono in casa. Alcuni modelli includono funzionalità avanzate come il **riconoscimento vocale** per fornire una maggiore interazione con l'animale durante l'alimentazione.



Telecamere per animali domestici: le telecamere per animali domestici consentono ai proprietari di monitorare i loro amici a quattro zampe anche quando non sono presenti. Dotate di **funzionalità di videosorveglianza**, consentono di controllare il comportamento dei nostri animali domestici tramite app sullo smartphone. Alcuni modelli sono dotati di microfoni e altoparlanti integrati, consentendo la comunicazione bidirezionale con gli animali anche a distanza.

KURIOSITÀ

Sapevate che i nostri amici a quattro zampe possono comunicare con noi? Ora esistono pulsanti parlanti, dei semplici bottoni colorati che consentono ai cani di registrare la voce del loro padrone e associarla a un comando. Ogni volta che il cane preme uno di questi pulsanti, il suono o la parola registrata viene riprodotta. Con un po' di tempo e insegnamento, il nostro Fido sarà in grado di compiere delle associazioni e comunicare i suoi bisogni (e non solo) in questo modo.

Foto di Shutterstock by vortrave



Giochi interattivi: ne esistono davvero molti e offrono al nostro cane e al nostro gatto stimolazione mentale e divertimento. Questi dispositivi spesso utilizzano suoni, luci e movimenti per coinvolgere anche l'animale più pigro, incoraggiandolo a giocare. Alcuni sono **controllabili tramite app**, consentendo ai padroni di interagire con il loro pet anche quando sono lontani da casa. I giochi interattivi sono un modo eccellente per mantenere il nostro animale domestico attivo e impegnato durante il giorno.



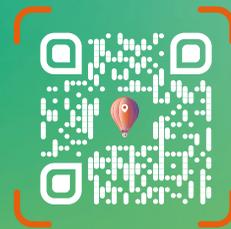
Monitoraggio della salute: dagli **smart-collar** che rilevano dati relativi all'attività fisica e al sonno, ai dispositivi per il monitoraggio del battito cardiaco e della temperatura corporea, questi strumenti ci forniscono informazioni preziose sullo stato di salute dei nostri amici a quattro zampe. Alcuni di essi sono collegati alle app sullo smartphone, consentendo ai padroni di controllare costantemente la salute dei loro animali e di rilevare eventuali anomalie in modo tempestivo.

wonders

RIVOLUZIONA IL TUO
MODO DI ESPLORARE.
PARTECIPA ALLA COMMUNITY
CON L'APP DELLE MERAVIGLIE.



KURIU
for wonders



SCARICA
L'APP

www.wonders.it

autostrade // per l'italia

 wonders_italia

 wondersitalia



LA NUOVA FRONTIERA DELLA CYBERSECURITY



WWW.ATLANTICA.IT



+39.06.4620171



INFO@ATLANTICA.IT

FONDAZIONE



2013 - 2023

UNA BELLA STORIA ITALIANA

L'Italia come non l'hai mai vista.

Viaggia a bordo di un treno storico
alla scoperta delle bellezze del nostro Paese

Scopri di più su www.fondazionefs.it



Fondazione FS Italiane