KuriUland

OLTRE L'ESPERIENZA

Lasciati ispirare: Travel, Tempo libero, Sport, Outdoor, Food&Drink, Cultura

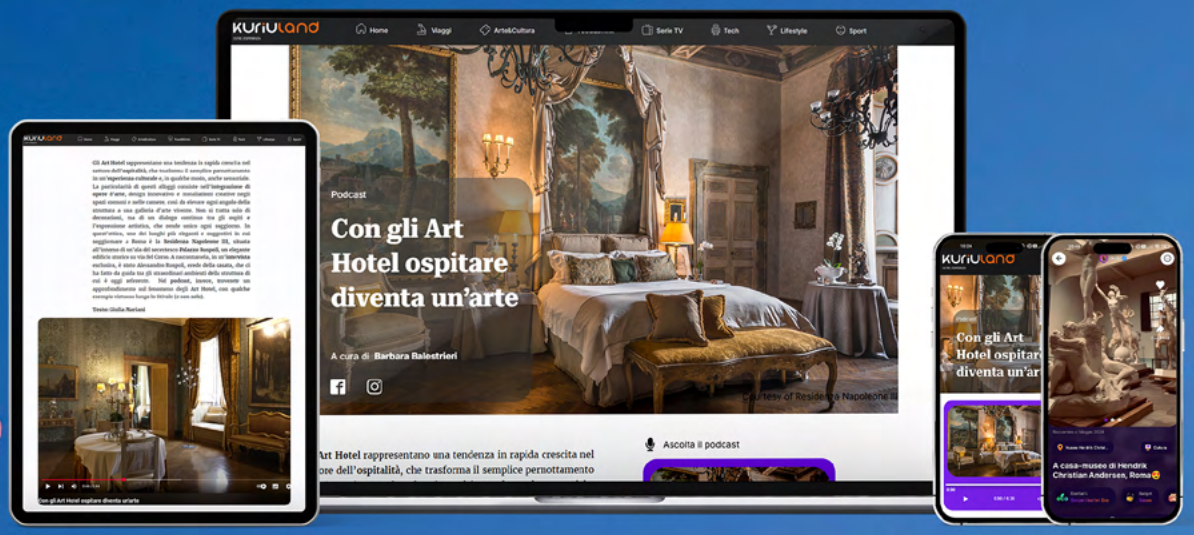
TRIMESTRALE - Numero 8 - Anno II

Travel
Termoli, alla scoperta della perla del Molise

Cultura
La Resistenza dei cinema monosala

Food&Drink
Le Colline del Prosecco, fra Storia e bollicine

KuriUland è interattivo



Vivi le esperienze della community!

Clicca sui pulsanti arancioni e inizia l'avventura con KuriU

Esplora il mondo digitale di KuriUland!

Clicca sui pulsanti viola e scopri contenuti esclusivi su Kuriuland.it

KuriUland

MARZO 2025

Direttore Responsabile
Carolina Tocci

Redattore Capo
Fabio Giusti

In Redazione
Barbara Balestrieri
Silvia Bartolomei
Ilaria Del Bono
Giulia Mariani
Alessia Marzano
Elisa Virdia

Hanno Collaborato
Alberto D'amico
Manuela Lapenta
Clara Maris
Marco Mogetta
Vincenza Vigianello

Revisione Testi
Valerio Piozzo

Art Direction
Laurels & Partners

Inserti Digitali
Riprese: Vito Guglielmini
Montaggio: Ludovica Testa
Podcast: testi di Giulia Mariani, voce di Lucia Schillaci

In copertina
Scorcio di Termoli con il suo Borgo antico che affaccia sul mare
Foto di Filippo Cantore

Amministratore Unico
Tommaso Albonetti

Direttore Generale
Giuseppe Ricciuti

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

ISSN 2974 - 9069

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

Informazioni:
+39 349 930 5336
magazine@kuriu.it

QUELLE FASTIDIOSE TV ACCESE NEI RISTORANTI

La scena è più o meno questa: finalmente ci concediamo una cena fuori, ci accomodiamo, ordiniamo un bicchiere di vino mentre scorriamo le pietanze del menu con lo sguardo e, mentre ci prepariamo a un dialogo vagamente brillante con il nostro commensale, ecco che succede qualcosa. Davanti al nostro tavolo, tra la parte più alta della parete e il quadruccio patinato di antico dove la proprietaria del ristorante in cui ci troviamo – una signora corpulenta e dal sorriso benevolo – è stata immortalata tra i fornelli nel giorno dell'apertura dell'attività, appare lei: la TV. Ed è anche accesa. Grande quanto un altarino votivo, se ne sta lì accanitamente aggrappata alla parete, con il volume impostato su "litigio da cortile condominiale", sintonizzata su un programma che nemmeno a casa, da soli, sotto tortura, avremmo mai guardato.

L'effetto ipnotico di uno schermo acceso non è da sottovalutare, perché calamita lo sguardo di un ignaro guardante anche contro la sua volontà, risucchiandone attenzione e neuroni.

E qui la domanda: perché in un'epoca in cui si glorifica il concetto di esperienza culinaria, dove il cibo è arte, passione e storytelling dobbiamo subire, mentre siamo a cena, la presenza di un televisore acceso che toglie considerazione a quello che abbiamo nel piatto, trasformando un'occasione sociale in un surrogato triste di una mediocre serata trascorsa in casa?

Qui l'altra domanda: cos'è che spinge un ristoratore a sabotare il proprio locale in questo modo? La TV accesa è uno stratagemma per mascherare la noia dell'ambiente? La scarsa cura nell'accoglienza dei clienti? La qualità discutibile della cucina? O, forse, un espediente pop contro la paura del silenzio tra i commensali? Una sorta di anestetico alla mediocrità delle possibili conversazioni?

La TV accesa nei ristoranti è per chi non sa godersi la tavola, con tutte le sue appendici. È il sintomo di un Paese incapace di stare da solo con i propri pensieri, o comunque svogliato nel momento in cui viene chiamato, in determinate occasioni, a esprimerli e condividerli.

Cari ristoratori, fateci (e fatevi) un regalo, compiete un gesto rivoluzionario: spegnete la TV, anzi, toglietela proprio dal vostro ristorante. Vedrete che saranno sufficienti il brusio delle chiacchiere, il tintinnio delle posate e il profumo dei piatti a riempire la sala.

Carolina Tocci
Direttore Responsabile

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, scriveteci a magazine@kuriu.it, provvederemo prontamente alla rimozione del materiale lesivo di diritti di terzi.

goKart

Autocentri Balduina

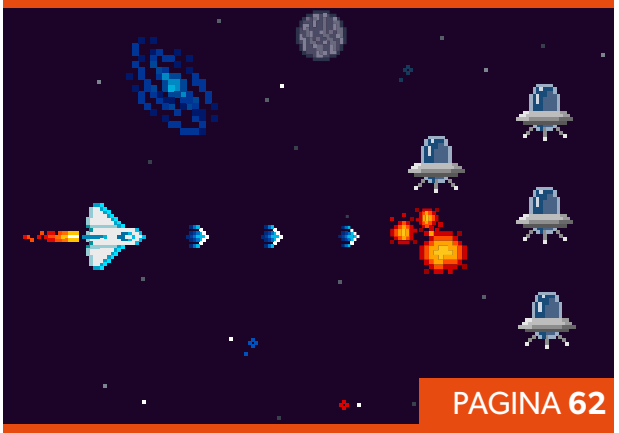
La PRIMA pista di GO-KART ELETTRICI INDOOR a Roma

ALIMENTA LA TUA PASSIONE

The Village Parco de' Medici - Via S. Rebecchini 5, Roma (RM)

PAGINA 14

PAGINA 28



PAGINA 62

PAGINA 68

KURIUTREND

Le ultime tendenze in fatto di esperienze 4

TRAVEL

Orti botanici d'Italia 10
Il giro delle sette chiese 14
Magica Andalusia 18
Il fascino degli hotel d'antan 22

I BORGHI DI KURIU

Termoli, la perla del Molise 28

OUTDOOR

Milano-Roma a piedi con Flaminia Fazi 32
Sulle orme dei briganti 34

ARTE&CULTURA

La romantica storia delle guide Lonely Planet 38
La Resistenza dei cinema monosala 42
Mostre 44
Tra le righe 46
Il mondo in cuffia 48

FOOD&DRINK

Siamo ossessionati da pistacchio e caramello salato? 50
In fermento 52
Le colline del Prosecco 54
Zero gradi, cento sfumature 58
La rivincita dei grani antichi 60

LIFESTYLE

Altro che Game Over 62
Betty Corner - Moda sostenibile 66
Acquario in casa 68

TECH

La rivoluzione silenziosa 72

SPORT

E-Gokart a Roma! 74
Bike Trail unsupported 76

Kurioscopo 80

KURIUTREND

Viaggiare risparmiando con l'House sitting

Vivere un'esperienza unica viaggiando e, allo stesso tempo, risparmiando sui costi di alloggio? Da qualche anno è possibile farlo con l'house sitting. Ma che cos'è, e, soprattutto, come funziona? In buona sostanza, si tratta di un metodo di **sharing economy** tra privati basato sulla "custodia" degli alloggi altrui. Il proprietario di una casa ospita una persona (detta house-sitter) che si prenderà cura della casa durante la sua assenza. In cambio, l'house sitter riceve ospitalità gratuita. In breve, oltre a trovare un **custode temporaneo** per la tua casa, l'house sitting ti permette di mantenere vivo l'ambiente domestico mentre non ci sei, sapendo che, in tua assenza, qualcuno lo manterrà in ordine, innaffiando le piante o svolgendo altre piccole mansioni quotidiane. Capita spesso che l'house sitting contempli anche la cura degli animali domestici, trasformandosi così in pet sitting. Questo è particolarmente importante per le famiglie con cani, gatti o altri animali che preferiscono evitare di lasciare i loro amici a quattro zampe in pensioni o strutture dedicate. Gli house sitter, in questo caso, si occupano di nutrire gli animali, portarli a passeggio, offrire loro compagnia e garantire che non avvertano troppo l'assenza dei padroni. Da non sottovalutare il fatto, poi, che l'house sitting e il pet sitting promuovano anche un modello di viaggio considerevolmente più sostenibile. Evitando grandi strutture alberghiere, i viaggiatori riducono il loro impatto ambientale e contribuiscono a preservare le abitudini e il benessere degli animali. Sebbene vantaggioso, questo sistema richiede impegno. Gli house sitter devono essere affidabili, rispettosi e pronti a dedicarsi alle mansioni richieste. È fondamentale stabilire aspettative chiare prima dell'accordo, come la frequenza delle passeggiate per un cane o le regole specifiche della casa.

Shutterstock – ph. Adam Lederer

Shutterstock – ph. Alina Rosanova

La Future library forest di Oslo

Una biblioteca che custodisce opere letterarie per un secolo, in attesa di essere poi finalmente scoperte dalle generazioni future: questo è il cuore del progetto **Future library forest** di Oslo (in norvegese *Framtidsbiblioteket*), un'originale iniziativa che unisce arte, letteratura e sostenibilità ambientale. Nato nel 2014 da un'idea di **Katie Paterson**, un'artista scozzese, il progetto prende vita nella **foresta di Nordmarka**, alle porte della capitale norvegese, dove sono stati appositamente piantati mille alberi. Ogni anno fino al 2114, quindi per un secolo intero, viene raccolto un manoscritto inedito di un autore di fama mondiale. Le opere vengono custodite in una stanza speciale presso la **Biblioteca Deichman**, progettata in collaborazione con Paterson, e rimarranno segrete fino alla loro pubblicazione. Conosciuta come la **"Stanza del Silenzio"**, quest'area, aperta al pubblico nel 2022, è costruita con il legno proveniente dagli alberi originari abbattuti nel 2014 per far spazio ai nuovi. Qui ogni anno, durante una cerimonia pubblica, l'autore selezionato consegna il proprio manoscritto, che viene poi conservato in un cassetto di vetro all'interno della stanza. Tra gli autori che hanno già partecipato figurano nomi celebri come **Margaret Atwood, David Mitchell, Elif Shafak** e **Ocean Vuong**. Una volta passato un secolo, le cento opere saranno pubblicate e stampate in numero limitato utilizzando la carta ricavata dalla foresta dei mille alberi. Questo particolare connubio tra cultura e natura non solo celebra la creatività umana, ma nasce con l'intento di sottolineare anche **l'importanza di un pensiero sostenibile e a lungo termine**, fruibile anche dalle generazioni future. Durante questo tempo, infatti, gli alberi cresceranno assorbendo anidride carbonica e contribuendo alla tutela della biodiversità locale, fino a diventare la materia prima per stampare i 100 manoscritti raccolti.

Shutterstock - ph. korrapohoto

Il ritorno delle fotocamere digitali compatte

Non sono passati neanche troppi anni da quando le fotocamere Polaroid e le "usa e getta" hanno ripreso a spopolare, dopo essere state surclassate dalle macchine fotografiche digitali, che oggi un fenomeno simile si verifica con il ritorno delle fotocamere digitali compatte, molto popolari nei primi anni Duemila, per poi cadere rapidamente in disuso quando le fotocamere integrate negli smartphone sono diventate prima delle valide alternative e poi dei sostituti, superiori sia in termini di qualità che di risoluzione. Questa riscoperta si sta diffondendo soprattutto negli Stati Uniti e nel Regno Unito, ma anche in Italia si inizia a notare un crescente interesse. Basti come prova l'aumento progressivo, negli ultimi tre anni, delle ricerche online di termini come "fotocamera digitale" e "macchina fotografica digitale". Dal punto di vista prettamente tecnico, non ci sono reali motivi per preferire queste fotocamere rispetto a un qualsiasi smartphone di fascia medio-alta, che offre prestazioni superiori e, per giunta, a un costo inferiore. Tuttavia, ciò che conferisce loro fascino è proprio la particolare grana estetica delle immagini: foto meno nitide, con dettagli influenzati dal flash, che attraggono soprattutto le nuove generazioni. Per molti, questa estetica nostalgica richiama lo stesso fascino che hanno le **vecchie fotografie d'epoca**, risultando difficile da comprendere per chi utilizzava queste fotocamere nel passato. Le fotocamere digitali sono solo uno degli elementi del **revival di mode** dei primi anni Duemila, come gli auricolari con filo o i pantaloni a vita bassa. Questo fenomeno, noto come **Y2K** (Years 2000), include anche il piacere di maneggiare dispositivi compatti, dal peso significativo e con funzioni automatiche che emettono suoni retrò.

Plant-based mania

Non è difficile notare come, negli ultimi anni, il cibo plant-based si sia ritagliato un ruolo di prim'ordine nelle abitudini alimentari, non solo di chi segue una **dieta vegana**, ma anche tra coloro che desiderano aumentare il proprio consumo di **alimenti vegetali**, per motivi di salute, o sulla scorta di considerazioni etiche e ambientali. Questo movimento, partito come una nicchia, si è rapidamente diffuso in tutto il mondo, fino a diventare una vera e propria **tendenza su larghissima scala**. Secondo uno studio di Bloomberg Intelligence, si prevede che il mercato degli alimenti plant-based raggiungerà i **162 miliardi di dollari** entro il 2030, arrivando così a rappresentare una quota significativa del settore alimentare globale. Questa crescita non riguarda solo gli alimenti sostitutivi della carne, ma si estende a una vasta gamma di prodotti, dai **latticini vegetali** fino alle alternative ai frutti di mare. Sempre più ristoranti, sia di fascia alta che fast food, stanno introducendo opzioni plant-based nei loro menu: catene internazionali come McDonald's, Burger King e KFC hanno lanciato versioni plant-based dei loro prodotti più iconici, mentre chef stellati propongono sempre più piatti gourmet a base vegetale, elevando la cucina plant-based a **nuove vette di creatività e gusto**. Allo stesso modo anche i **supermercati** stanno ampliando l'offerta di prodotti plant-based, con intere sezioni dedicate a carne vegetale, formaggi vegani e bevande a base di latte di soia, mandorla o avena. Questo non solo risponde alla **domanda crescente**, ma dimostra che la dieta plant-based è diventata ormai parte integrante della normalità alimentare di molte famiglie.

Shutterstock - ph. AnyaWay

L'Urbex alla scoperta di luoghi abbandonati

Per quanto possa apparire poco ortodossa, una delle tendenze turistiche più in crescita degli ultimi anni è quella di visitare luoghi abbandonati. Nota come Urbex (elegante crasi tra "Urban" ed "Exploration"), questa pratica affascina principalmente gli appassionati di avventura, fotografia e storia, spingendoli a esplorare luoghi come **fabbriche dismesse**, ville decadenti e ospedali in rovina: più in generale ambienti sospesi nel tempo, in grado di raccontare storie attraverso architetture e atmosfere uniche. Il fascino dell'Urbex risiede proprio nel ritrovare tracce di vite passate e dettagli nascosti che, altrimenti, verrebbero dimenticati.

Un fenomeno solo apparentemente moderno

La diffusione dell'Urbex è stata indubbiamente favorita dai **social media**, dove gruppi come **Urbex Squad** e **Ascosi Lasciti** documentano e condividono le loro esplorazioni. Le immagini di edifici decadenti, corridoi polverosi e stanze abbandonate evocano mistero e nostalgia, coinvolgendo un vasto pubblico e stimolando la curiosità su storie dimenticate. Sebbene possa sembrare un fenomeno moderno, l'arte dell'esplorazione urbana ha però radici antiche: nel 1793, **Philibert Aspairt** si smarrì nelle catacombe di Parigi, un episodio che testimonia i pericoli e l'attrazione insita in tali avventure.

Il codice etico dell'Urbex

Va inoltre detto che l'Urbex non è del tutto privo di rischi. Edifici instabili, ostacoli imprevisti e complicazioni legali rappresentano infatti minacce reali. In Italia, l'accesso a edifici abbandonati può configurarsi come reato secondo gli articoli 633 e 637 del Codice penale: quelli per intenderci che regolano l'occupazione abusiva di edifici altrui, pubblici o privati. Tuttavia, se non si arrecano danni o si occupano gli spazi, la legalità dell'esplorazione parrebbe rimanere intatta. Per evitare problemi, gli urbexers seguono **un codice etico rigoroso**. Nessun danno ai luoghi visitati e nessun oggetto rimosso dunque, secondo il principio del *"Take nothing but pictures, leave nothing but footprints"*. Questo **comportamento responsabile** è fondamentale per preservare l'integrità dei luoghi e mantenerne viva la memoria storica.

La componente culturale

Oltre a essere un'attività emozionante, l'Urbex possiede un **valore culturale e sociale** significativo. In un'epoca in cui le nuove costruzioni avanzano senza sosta, molti edifici storici vengono lasciati all'incuria e all'abbandono. Documentare questi spazi dimenticati contribuisce a sensibilizzare l'opinione pubblica sull'importanza della tutela del **patrimonio architettonico**. In alcuni casi, la documentazione raccolta dagli urbexers ha anche spinto le autorità a intervenire per restaurare o riqualificare luoghi di notevole valore storico, dimostrando come l'esplorazione, da forma di turismo alternativo, possa trasformarsi in uno strumento utile alla conservazione.

Luoghi diventati mitici

All'interno della numerosa categoria di coloro che praticano l'esplorazione urbana, certi luoghi sono diventati mitici, talmente mitici che in certi casi le amministrazioni locali hanno sfruttato la situazione per offrire una nuova possibilità al turismo. **Detroit**, per esempio, ex capitale dell'industria automobilistica, pullula di fabbriche abbandonate e l'ex centrale nucleare di **Chernobyl** è presente su migliaia di foto che circolano in rete.

La sicurezza prima di tutto

Per vivere quest'esperienza in sicurezza e nel rispetto delle regole, è essenziale documentarsi accuratamente, agire con cautela e adottare un comportamento etico. Così facendo, ogni esplorazione diventa non solo **un'avventura indimenticabile**, ma anche un contributo concreto alla valorizzazione della memoria storica e architettonica dei luoghi abbandonati.

Shutterstock – ph. Mammoth Studios

Shutterstock – ph. Cheshir.002

Shutterstock – ph. anja Esser

Forest bathing: riconnettersi con la natura

Avete mai sentito parlare del Forest bathing? È una pratica che consiste nell'immergersi completamente nella natura per ritrovare il **benessere psicofisico**. Nata in Giappone, dove i ritmi frenetici della vita urbana hanno reso il contatto con la natura un vero e proprio toccasana, questa tendenza sta conquistando sempre più persone in tutto il mondo, Italia compresa. *Shinrin-yoku*, questo il termine originale giapponese, indica letteralmente un **"bagno nella foresta"**. Non è solo una passeggiata, ma un'esperienza sensoriale completa: respirare l'aria pulita, ascoltare il canto degli uccelli, toccare la rugosità della corteccia di un albero, in pratica coinvolgere ogni senso in questa riconnessione ancestrale con la natura. E non è necessario raggiungere foreste remote: anche **un piccolo bosco vicino casa** può offrire tutti i benefici di questa pratica. L'importante è prendersi del tempo per sé, staccare la spina e lasciarsi avvolgere dalla tranquillità della natura. I benefici dello *Shinrin-yoku* sono molteplici: riduzione dello stress, miglioramento della qualità del sonno, aumento della creatività e rafforzamento del sistema immunitario, solo per citarne alcuni. La pratica è semplice e alla portata di tutti: basta trovare un luogo tranquillo immerso nella natura – preferibilmente un bosco – e dedicare del tempo a **camminare lentamente**, respirando profondamente e osservando tutto ciò che ci circonda. Normalmente, un'esperienza di Forest bathing ha una durata di circa 4 ore, durante le quali attraverso i sensi (in particolare vista, udito e tatto) si cerca di entrare in contatto con la natura stabilendo un profondo legame. Sono sufficienti semplici esercizi, come ad esempio camminare a piedi scalzi su un manto di foglie: gli alberi rilasciano infatti terpeni che penetrano nel sistema nervoso, attivando processi benefici per il sistema immunitario. Insomma, non resta che provare.

Dogs & Museum

Roma apre le porte a un'iniziativa dedicata non solo agli amanti dell'arte ma anche ai loro amici a quattro zampe: il progetto "**Dogs & Museum**", lanciato a gennaio 2025 da **Bauadvisor**, consente, infatti, ai visitatori di musei e monumenti di lasciare i propri animali domestici in mani sicure durante la visita. Un'idea nata per rispondere al bisogno di chi, pur amando la cultura, non vuole separarsi dai propri compagni pelosi, nemmeno per poche ore. L'iniziativa può contare sulla presenza di **dog sitter qualificati**, che accolgono i cani all'ingresso dei musei e si prendono cura di loro durante tutta la durata della visita. Non si tratta, però, di semplici aree di sosta: gli animali vengono portati a passeggio nelle zone verdi circostanti, idratati, alimentati e coccolati. Una formula che punta a garantire quindi sia il **benessere dell'animale** che la tranquillità del proprietario. Per accedere al servizio, è necessario prenotarsi online tramite il sito o l'app bauadvisor.it, almeno 24 ore prima. Durante la fase di lancio, dall'inaugurazione **fino al 5 aprile 2026**, l'iniziativa sarà completamente **gratuita**; successivamente, invece, sarà applicata una tariffa di 10 euro all'ora. È inoltre richiesto ai proprietari di presentare alcuni documenti fondamentali, come il **libretto vaccinale aggiornato** e il **trattamento antiparassitario in corso**, oltre a dotare il cane di guinzaglio, microchip identificativo e medaglietta con i contatti. Il progetto non si fermerà nella Capitale: dopo Roma, dove i cani potranno sostare durante le visite a luoghi iconici come il Museo dell'Ara Pacis e il MAXXI, il tour proseguirà in altre **14 città italiane**, toccando 280 musei e aree archeologiche. Tra le tappe principali troviamo Venezia con Palazzo Ducale e la Guggenheim Collection, Bologna con il Museo Civico Archeologico, Torino, Firenze, Milano, Napoli e molte altre località.

Shutterstock – ph. Becky Smith Floxer

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

Shutterstock – ph. Nikol Per

Un padiglione dell'Orto botanico di Palermo con la sua lussureggiante vegetazione

ORTI BOTANICI D'ITALIA

Verdi rifugi cittadini, tra cultura e sapere scientifico

A cura di **Fabio Giusti**

Con l'arrivo della primavera, molti orti botanici italiani riaprono le loro porte al pubblico, offrendosi, così, come ameni luoghi di riparo dal caos che spesso affligge la vita nelle grandi città. Questi avamposti di pace e di studio sparsi lungo tutto il territorio nazionale hanno radici che affondano in tempi remoti. Alcuni studiosi li fanno risalire al **"Giardino botanico di Karnak"**, creato per volere del faraone Thutmose III ai tempi del massimo splendore dell'impero egizio, mentre altri ne individuano le origini nelle collezioni vegetali curate da Teofrasto ad Atene nel IV secolo a.C., nei giardini Zen di oltre 2000 anni fa, o ancora negli *Hortus conclusus* dei Romani. Quello che sappiamo per certo è che gli orti botanici di concezione più moderna sostanzialmente risultano essere evoluzioni degli antichi appezzamenti dedicati alle piante aromatiche e medicinali, spesso custoditi nei monasteri o nelle case degli speziali. E se il Rinascimento ha segnato la loro affermazione, è però nel Settecento e nell'Ottocento che il fenomeno si è consolidato, grazie soprattutto alla loro **connessione con le università**. Vi portiamo con noi in un tour tra i profumi e i verde degli orti botanici più importanti d'Italia, inclusi alcuni tesori meno noti ma altrettanto affascinanti.

La culla della botanica moderna: l'Orto botanico di Padova

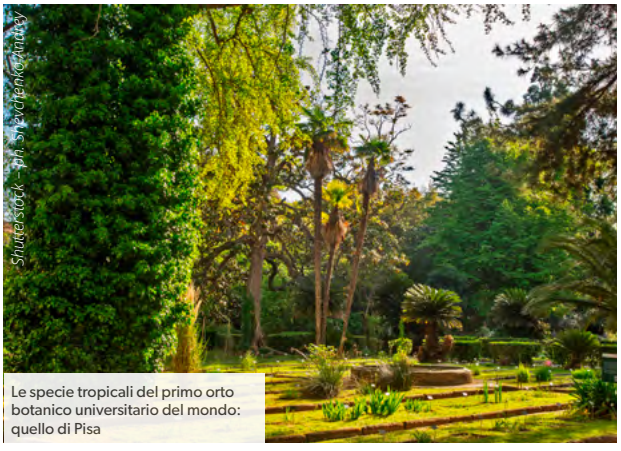
Il giardino botanico di Padova, istituito nel 1545, è il **più antico al mondo**. Nato per coltivare piante medicinali – i cosiddetti "semplici", rimedi naturali per la salute – è dal 1997 **Patrimonio dell'Umanità UNESCO**. Questa decisione si basa sul suo ruolo di precursore di tutti gli orti botanici e come

Shutterstock - ph. EQRoy

Veduta dello storico orto botanico di Padova presso l'Università di Padova, il più antico orto botanico accademico del mondo

Shutterstock - Photo by Alex Mastro

Digitalis purpurea, specie velenosa di piante da fiore con fiori viola scuro nell'orto botanico di Brera


Shutterstock - ph. Sviatlana Kuntsevich

Le specie tropicali del primo orto botanico universitario del mondo: quello di Pisa

Shutterstock - ph. Roberto Zilli

La flora spontanea dell'orto botanico di Torino in autunno

centro di scambio scientifico, che ha contribuito al progresso di discipline come botanica, medicina, chimica ed ecologia. Fondato grazie all'impulso di Francesco Bonafede, botanico e medico patavino, l'orto era noto per le sue rare collezioni di piante, spesso soggette a furti per il loro elevato valore.

Orto botanico di Torino

Fondato nel 1729, l'Orto botanico di Torino è uno dei più antichi d'Italia. Si estende su un'area di circa 2,5 ettari e include serre storiche, un alpineto che riproduce l'ambiente montano e una vasta collezione di piante medicinali. Tra le sue peculiarità, vi è un'area dedicata alla **flora spontanea del Piemonte**, con un impegno particolare nella tutela delle specie a rischio di estinzione.

Orto botanico di Brera (Milano)

Nato nel 1775 sotto il patrocinio di Maria Teresa d'Austria, l'Orto botanico di Brera è un piccolo gioiello nel cuore di Milano. Sebbene non sia esteso, il giardino è ricco di piante rare e medicinali, con una particolare attenzione alla conservazione delle specie autoctone. Oltre a fungere da **centro formativo per le scienze mediche** e farmaceutiche, l'orto è un luogo di pace e relax per i visitatori.

Il primo giardino universitario: l'Orto botanico di Pisa

Fondato nel 1543 dal botanico e medico Luca Ghini, quello di Pisa è il **primo orto botanico universitario del mondo**. Originariamente situato sulle rive dell'Arno, fu trasferito nel 1591 nella sede attuale, non lontano da Piazza dei Miracoli. Su un'area di circa due ettari, ospita piante provenienti da tutti i continenti, tra cui specie tropicali, mediterranee e alberi secolari. Vi si trova anche un **Museo botanico** che conserva strumenti e modelli didattici di grande valore storico e artistico.

Un gioiello storico: l'Orto botanico di Lucca

Quest'orto, situato nella zona sud-orientale di Lucca, si estende su due ettari e fu creato nel 1820 per volontà di **Elisa Baciocchi**, sorella di Napoleone Bonaparte. Diviso in diverse aree, include un arboreto con alberi monumentali, un laghetto e una scuola botanica con serre e **collezioni di piante medicinali**. Vi è anche un percorso sensoriale per non vedenti e una banca regionale di semi per la conservazione delle varietà a rischio.

Orto botanico di Siena

Fondato nel 1588, l'Orto botanico di Siena è un tesoro storico che si estende per circa due ettari. Al suo interno sono coltivate oltre **2000 specie vegetali**, tra cui piante

mediterranee, esotiche e officinali. Una sezione è dedicata alla coltivazione di frutta e ortaggi locali, contribuendo alla conservazione della biodiversità agricola della regione. L'orto è anche un punto di riferimento per gli studiosi di scienze naturali, con una collezione di erbe utilizzate tradizionalmente nella medicina popolare.

Un esempio di biodiversità: il Giardino botanico Corsini di Porto Ercole

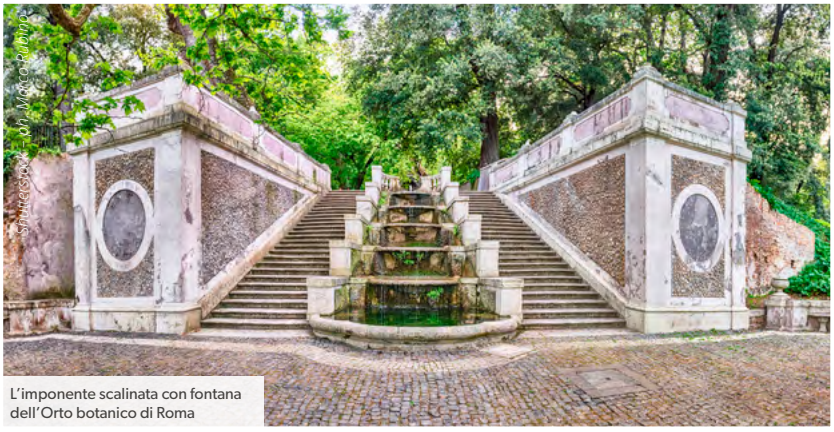
Il giardino storico Corsini, istituito nel 1868, è un luogo unico nel suo genere. Situato nei pressi di Porto Ercole, ospita una straordinaria varietà di piante rare provenienti da tutto il mondo. Tra queste, spiccano **specie tropicali ed esotiche** che lo rendono un esempio eccezionale di biodiversità. Grazie alla sua posizione privilegiata, il giardino offre anche una vista panoramica sul mare, creando un connubio perfetto tra natura e paesaggio.

Orto botanico di Perugia

Quest'orto include un suggestivo giardino medievale, che riproduce antichi allestimenti ispirati a miti e credenze popolari legati alle piante. Al suo interno si trovano specie officinali e aromatiche, coltivate secondo tecniche tradizionali. La struttura organizza anche percorsi didattici per le scuole, con l'obiettivo di sensibilizzare le nuove generazioni alla tutela dell'ambiente.

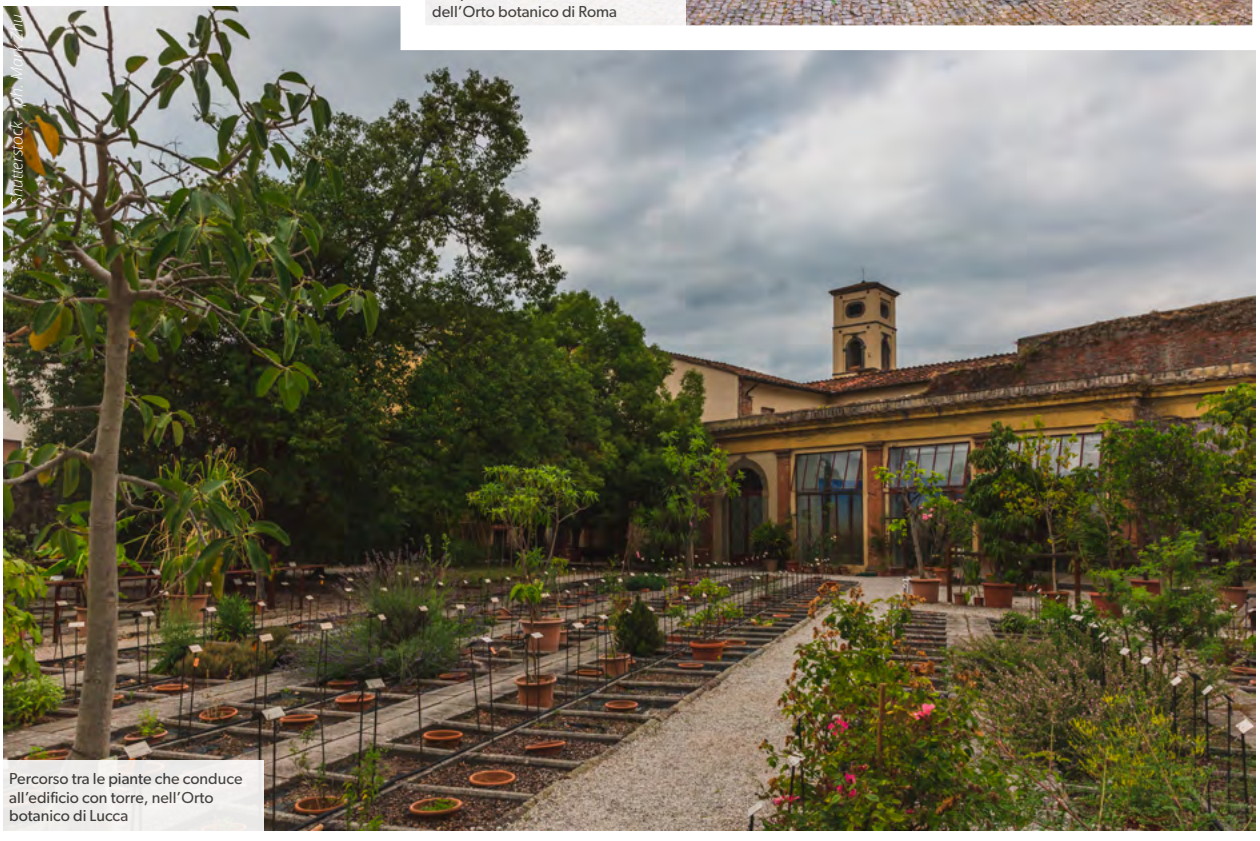
Tra storia e scienza: l'Orto botanico di Roma

L'attuale sede dell'Orto Botanico universitario di Roma risale al 1883, presso Villa Corsini, nel cuore di Trastevere. Tuttavia, le sue origini affondano nel XIII secolo, quando Papa Nicolò III creò un giardino di piante medicinali all'interno delle mura vaticane. Questo spazio è stato poi ampliato e arricchito grazie a importanti figure come **Giovanni Faber**, il primo a utilizzare il termine "botanica". Oggi, l'orto ospita una grande varietà di piante, tra cui **specie rare e tropicali**, ed è uno dei principali luoghi di ricerca in ambito botanico in Italia.



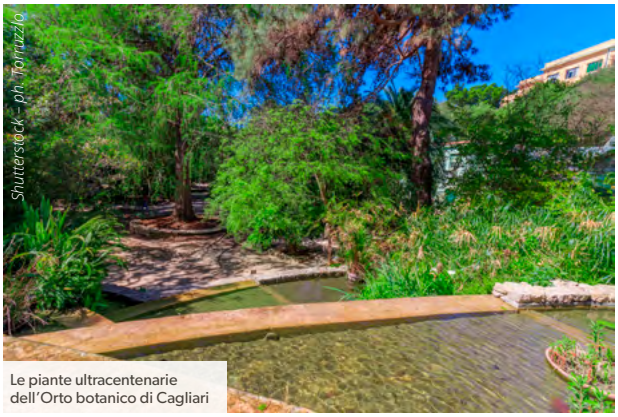
Shutterstock_ph. Marco Rubino

L'imponente scalinata con fontana dell'Orto botanico di Roma



Shutterstock_ph. Marco Rubino

Percorso tra le piante che conduce all'edificio con torre, nell'Orto botanico di Lucca



Le piante ultracentenarie dell'Orto botanico di Cagliari

Veduta dell'Orto botanico e dell'erbario medico di Siena

Una fontana con ninfee in fiore nell'Orto botanico di Napoli

Orto botanico di Napoli

Situato in Via Foria, l'Orto Botanico di Napoli è una vera **oasi urbana**. Fondato nel 1807, è noto per le sue collezioni di piante rare ed endemiche della Campania. Tra le sue attrazioni vi sono serre tropicali, un giardino mediterraneo e una sezione dedicata alla **flora alpina**. L'orto svolge anche un ruolo chiave nella ricerca scientifica e nella conservazione della biodiversità locale.

Orto botanico di Palermo

Fondato nel XVIII secolo, l'Orto botanico di Palermo è uno dei più vasti e importanti d'Italia. Si estende su circa dieci ettari e ospita una straordinaria varietà di specie, tra cui numerose **piante tropicali e subtropicali**. Tra i suoi angoli più suggestivi vi sono un laghetto con piante acquatiche, serre storiche e un arboreto con alberi secolari. L'orto è anche un **centro culturale attivo** che organizza mostre ed eventi.

Orto botanico di Cagliari

Situato in una valle calcarea, l'Orto Botanico di Cagliari è unico per il suo contesto naturale e storico. Fondato nel XIX secolo, conserva antiche strutture come cisterne romane e un acquedotto. Al suo interno si trovano specie ultracentenarie e piante mediterranee, oltre a un importante vivaio per la conservazione della flora endemica della Sardegna.

Il giro delle **sette chiese**

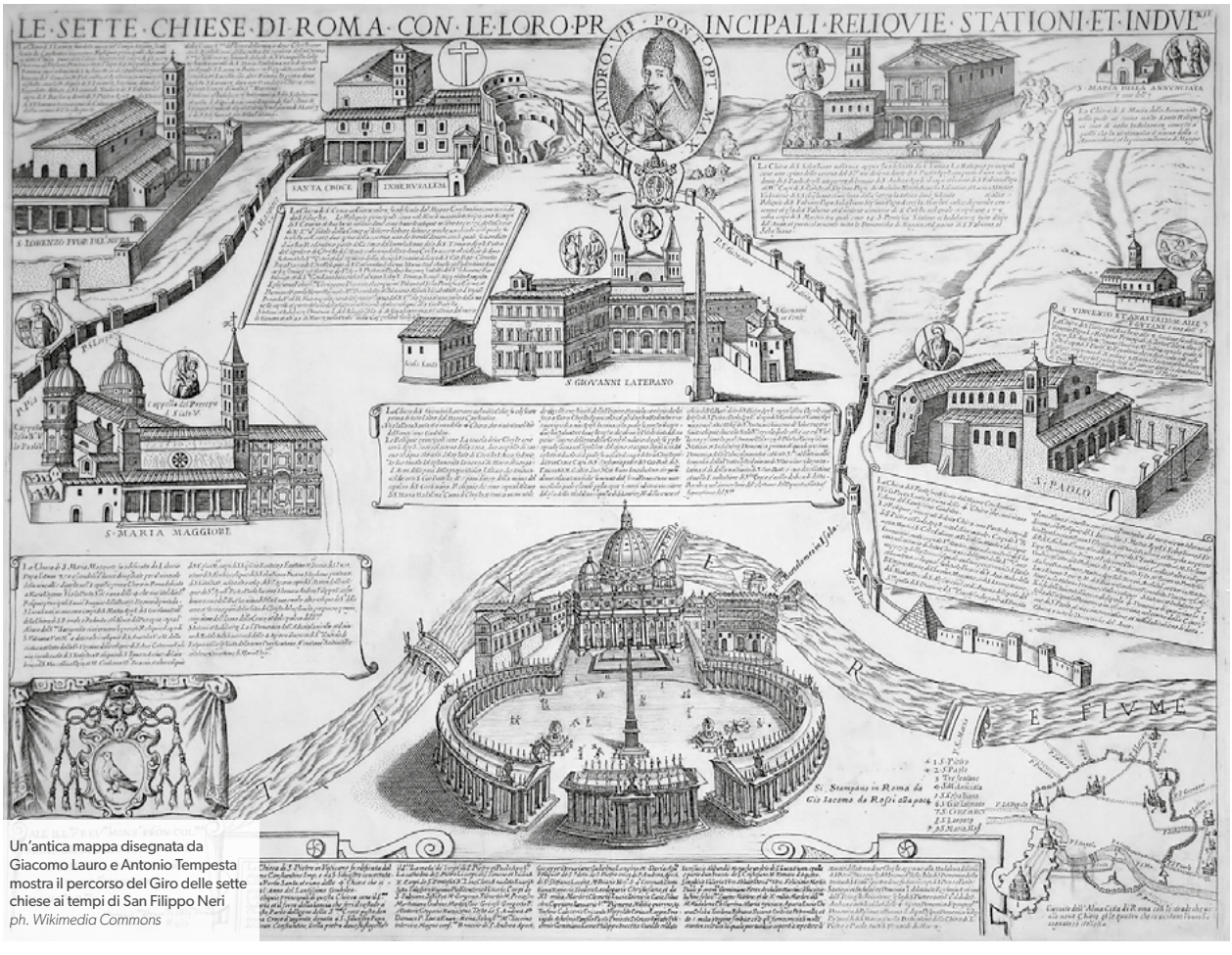
Storia dell'antico pellegrinaggio nel cuore di Roma

A cura di **Carolina Tocci**

Tra i modi di dire più diffusi della nostra lingua, l'espressione "fare il giro delle sette chiese" ricorre piuttosto spesso. Oggi, quando utilizziamo questa locuzione, è per dire che ci siamo trovati a perdere tempo girovagando a vuoto, o quando, per andare in un posto, abbiamo preso la strada più lunga o non abbiamo trovato subito quella giusta. All'origine di questo detto, però, c'è uno **tra i più antichi pellegrinaggi**, lungo un tracciato che si snodava per le strade di Roma che, partendo dal centro della cristianità, la Basilica di San Pietro, si concludeva dopo 20 Km nella Basilica di Santa Maria Maggiore.

Le prime testimonianze di questo pellegrinaggio risalgono al VII secolo (interessante notare come il 7 si ripresenti a più riprese in questa circostanza: VII secolo, 7 chiese... Torneremo più avanti su questo numero "magico"), quando i pellegrini cristiani, principalmente europei, si recavano in città per pregare sul sepolcro di San Pietro e sulle spoglie di San Paolo. Ma è con il **Giubileo del 1300** – il primo, quello istituito da Papa Bonifacio VIII – che le quattro basiliche papali (San Pietro, San Paolo fuori le mura, San Giovanni in Laterano e Santa Maria Maggiore) divennero luoghi-simbolo Visitandoli, infatti, era possibile guadagnare l'indulgenza – parziale o plenaria (totale) –, ovvero la remissione dei peccati. Per ottenerla erano necessari i seguenti requisiti: venire (o essere) a Roma; confessarsi; visitare devotamente le quattro basiliche e pregare per la salute di tutto il popolo cristiano.

Con il passare degli anni, alle quattro basiliche **se ne aggiunsero altre tre**, inizialmente, non obbligatorie: San Lorenzo fuori le mura, San Sebastiano fuori le mura e Santa Croce in Gerusalemme.



Un'antica mappa disegnata da Giacomo Lauro e Antonio Tempesta mostra il percorso del Giro delle sette chiese ai tempi di San Filippo Neri
ph. Wikimedia Commons

Shutterstock – ph. Natalya Voronova

Un dettaglio delle statue disposte sulla balaustra della Basilica di San Giovanni in Laterano

San Filippo Neri e il numero sette

Fu San Filippo Neri, santo particolarmente amato dai romani e noto soprattutto per il suo impegno nell'educazione giovanile, nella seconda metà del Cinquecento, a promuovere l'itinerario che oggi conosciamo: le sette chiese protagoniste del giro che si andò a definire con il Giubileo del 1550, in alternativa al carnevale profano romano. Con quello del 1575, visitarle tutte e sette divenne un requisito necessario per ottenere l'**indulgenza plenaria**.

Ma perché sette? Si tratta di un numero ricorrente nella tradizione cristiana, che corrisponde non solo alle chiese da visitare, ma finisce per assumere un significato spirituale in ogni momento e in ogni luogo toccati durante il pellegrinaggio: vengono infatti recitati i sette salmi penitenziali per invocare il perdono dai sette vizi capitali, meditando le sette principali tappe di Gesù durante la Passione, i sette doni dello Spirito Santo, i sette sacramenti e le sette opere di misericordia.

In origine i pellegrini impiegavano **una giornata intera** per completare il giro, dai primi Vespri, a quelli del giorno successivo. Poi il percorso è stato suddiviso in due giornate: la prima dedicata alla Basilica di San Pietro, la seconda alle altre sei, da San Paolo fuori le mura, proseguendo poi in senso antiorario, per terminare con Santa Maria Maggiore.

Shutterstock – ph. Fran Villalba

La facciata della Basilica di San Paolo fuori le mura, risalente al IV secolo, con il suo elegante chiostro

Il giro delle sette chiese, oggi

A parte il suo significato originario di itinerario della fede, oggi compiere il Giro delle sette chiese può essere un'occasione per ammirare il **ricco patrimonio artistico** e architettonico di Roma, perché ogni tappa è custode di tesori inestimabili: dai mosaici di Santa Maria Maggiore alle imponenti colonne di San Paolo fuori le mura, dalle reliquie di Santa Croce in Gerusalemme alla magnificenza della Basilica di San Pietro. Ad aver subito qualche modifica, sono **le date e il percorso**. Se in antichità, infatti, il pellegrinaggio si svolgeva il **giovedì grasso**, ponendosi come alternativa ai festeggiamenti sfrenati del Carnevale romano, ora l'evento viene programmato nel mese di maggio, quest'anno l'11 e il 12 del mese. E, pur partendo sempre dalla Basilica di San Pietro e concludendosi in quella di Santa Maria Maggiore, dal Giubileo del 2000 la Basilica di San Sebastiano è stata sostituita dalla visita al Santuario della Madonna del Divino Amore.

Shutterstock – ph. Pgpr Powel

Suggestiva veduta della Basilica di San Pietro con davanti Ponte Sant'Angelo

Scavo Archeologico Palatino

BE PART OF THE STORY

Join the crowdfunding for
Italy's cultural heritage

Adopt a project to
give the past a future
with us

FAI PARTE DELLA STORIA

Unisciti al crowdfunding per il
patrimonio culturale italiano

Adotta un progetto per
dare futuro al passato
con noi

La Certosa di Capri

Sarcofago di Tiaso Marino

Do you LoveItaly?

Sustain Italian
Cultural Heritage Projects

loveitaly

www.loveitaly.org

MAGICA ANDALUSIA

Leggi le esperienze della community

Alla scoperta dei luoghi incantati nel sud della Spagna

A cura di **Giulia Mariani**

Skyline di Siviglia al tramonto, dall'alto del Metropol Parasol, con vista sulla Giralda e le iconiche case bianche

Shutterstock - ph. RomanSlavik.com

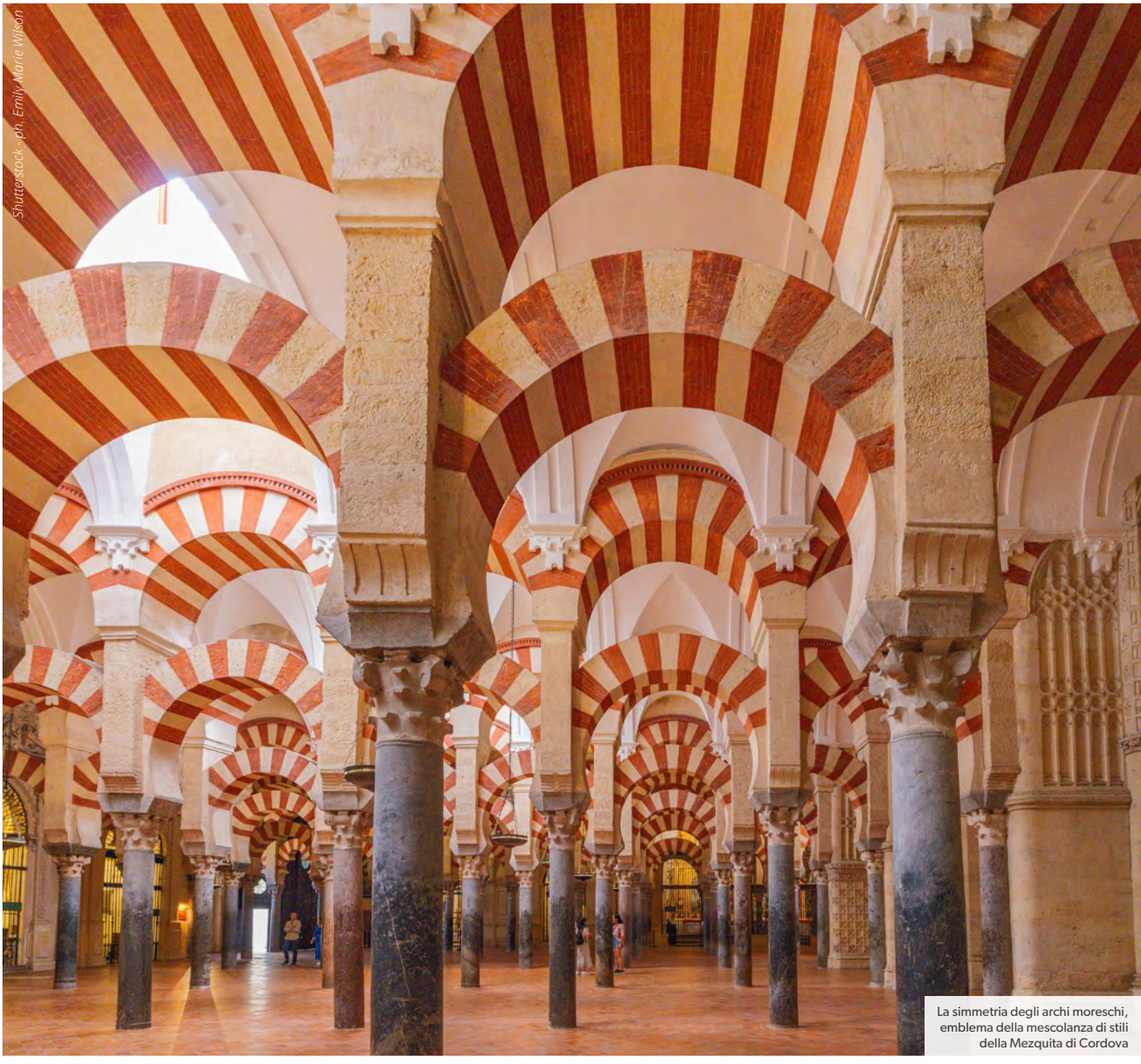
Situata nella punta sud della Spagna, a un battito di ciglia dal Marocco, con le **due culture**, ispanica e nordafricana, che nei secoli si sono mescolate, dando vita a realtà ibride, l'Andalusia è un luogo magico e ricco di Storia e di tradizioni. È proprio questa commistione, sua peculiarità, a rendere questa terra così interessante: culla dell'***ir de tapas*** come stile di vita e della fusione, architettonica e culturale, tra credo religiosi differenti, panorami che mutano ogni volta che si gira l'***esquina*** e ***azulejos*** che fanno da sfondo alle vorticose mosse del flamenco, è una regione **ricca di colori e dinamismo**, in cui cittadine molto differenti tra loro convivono, esprimendo proprio attraverso questa diversità l'essenza autentica che rende l'Andalusia inimitabile (e imperdibile).

Siviglia

Anima della regione, oltre che capoluogo, e incarnazione dello spirito andaluso, Siviglia è **caleidoscopica** e in continuo movimento. Grazie al Guadalquivir, il solo fiume navigabile della Spagna che divide in due la città, Siviglia è sempre stata un fiorente centro commerciale, tanto da guadagnarsi l'appellativo di ***puerto y puerta de Indias*** nel XIV secolo. Oggi è la città più moderna dell'Andalusia, grazie ai grandi lavori urbanistici di restauro e di ampliamento, svolti in occasione dell'**Esposizione Universale del 1992**. Come tutte le località dell'Andalusia, anche a Siviglia l'influenza araba è molto forte: si percepisce nei ***patios*** delle case – tra cui La casa de Pilatos – ricchi di ***azulejos*** variopinti e piante ornamentali, nei colori e nelle dorature degli edifici, nella maestosità del **Real Alcázar**. Simbolo della città è la **Giralda**, l'alta torre della cattedrale gotica, da cui si può godere di una vista che spazia a 360 gradi sui tetti bianchi e le grandi piazze della città.

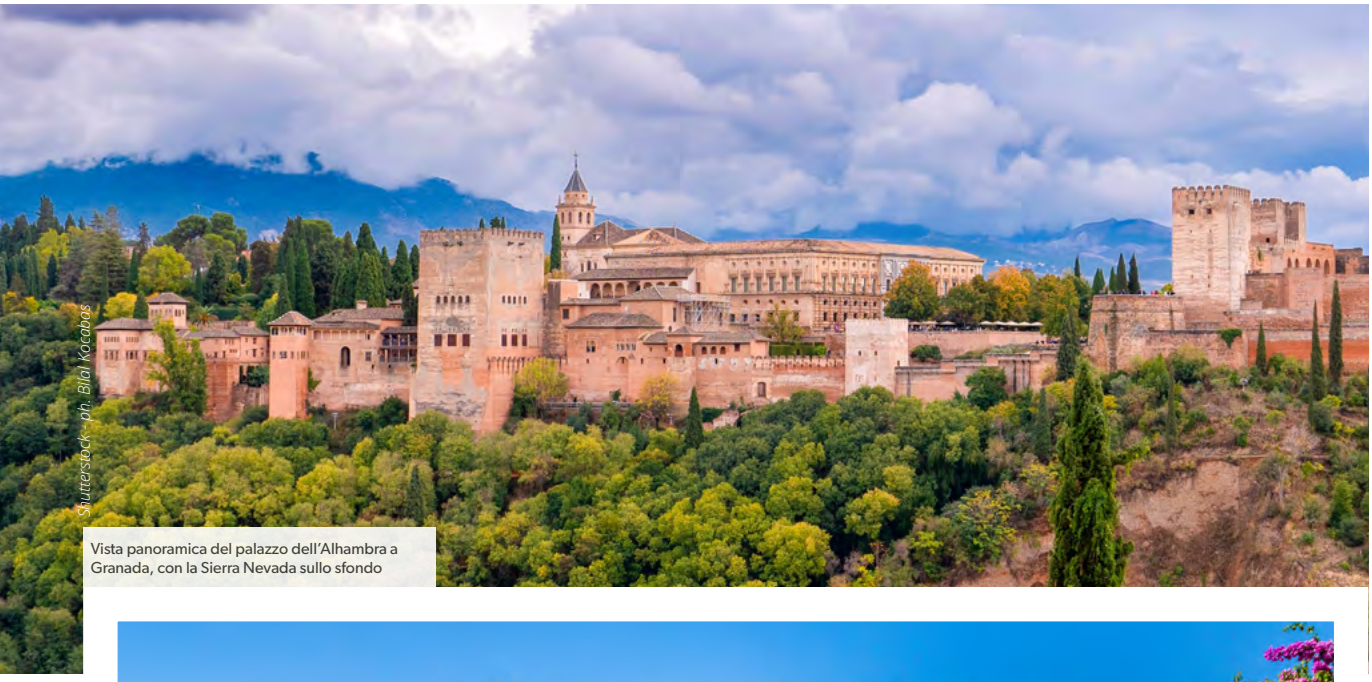
Cordova

Incastonata tra la Sierra Morena e il fiume Guadalquivir, Cordova è l'**emblema della multiculturalità**. Il centro storico, ricco di vicoli lastricati in pietra e cortili di zagare e gelsomini, è stato riconosciuto Patrimonio mondiale dell'UNESCO. Il luogo più iconico della città è sicuramente la **Mezquita**, la grande Moschea-Cattedrale, espressione dell'arte moresca e dell'architettura gotico-rinascimentale situata in pieno centro storico, nonché tributo alle due



Shutterstock - ph. Emily Marie Wilson

La simmetria degli archi moreschi, emblema della mescolanza di stili della Mezquita di Cordova



Shutterstock - ph. Bilal Kocobas

Vista panoramica del palazzo dell'Alhambra a Granada, con la Sierra Nevada sullo sfondo

Shutterstock - ph. Sina Ettmer Photography

I giardini Generalife dell'Alhambra di Granada, tra giochi d'acqua e natura rigogliosa

religioni e culture che hanno definito l'Andalusia: Islam e Cristianesimo.

Meritano una visita anche la sinagoga del XIV secolo, eredità ebraica sopravvissuta alla grande espulsione del 1492, il quartiere ebraico con i suoi vicoli stretti e ricchi di storia, la Torre di Calahorra, il teatro romano, le Scuderie Reali e la Plaza de la Corredera.

Granada

Insediamento romano, prima, **avamposto arabo** in Spagna, poi, Granada è stata per secoli la capitale dell'Emirato Arabo e ancora si percepisce l'eredità del passato. È la città dell'Andalusia in cui si avverte maggiormente la presenza araba, dai sapori speziati agli odori che riempiono le sue vie. Situata ai piedi

Shutterstock - ph. Mazur Travel

Shutterstock - ph. PhotoFires

L'Arco di Filippo V, che nel XVII secolo costituiva l'ingresso principale di Ronda

Il grande canyon originato dal passaggio del fiume Tajo, che divide in due la città di Ronda

della Sierra Nevada, come tutte le città universitarie, è giovane e vivace. Edifici in **stile nazarí** e bagni arabi la affollano, in particolar modo nel tortuoso quartiere di Albaicìn, e si incastrano armoniosamente con le cattedrali rinascimentali. La perla della città è l'**Alhambra**, la labirintica fortezza araba che sovrasta tutto con la sua possenza ed eleganza. Palazzi decorati con bassorilievi e lavorazioni in gesso e stucco modellati, dorature, mosaici e motivi geometrici e calligrafici: **l'emblema dell'arte moresca**. E proprio lì accanto, la villa estiva con i giardini Generalife e il punto panoramico più bello della città.

Ronda

Città del cuore di Ernest Hemingway e Orson Welles, Ronda è una località ricca di fascino. A differenziarla dalle altre città dell'Andalusia, oltre alle dimensioni più piccole, è il **paesaggio naturale** su cui è stata anticamente costruita. È arroccata sulla **Gola di El Tajo**, una spaccatura profonda circa 120 metri e scavata nei millenni dal fiume Guadalevin. El Tajo divide in due la città, creando un pittoresco **canyon** che divide il *Mercadillo* – la città nuova – dalla *Ciudad* antica. È questo il centro propulsore di Ronda, l'originario borgo arabo, raggiungibile attraverso i tre celebri **ponti: *Viejo*, *Nuevo* e *Arabo***. Sono concentrate proprio qui le attrazioni più note di Ronda, dal Palacio Mondragòn con i suoi giardini d'acqua, ai bagni arabi del XIII secolo, insieme al minareto e alla porta dell'Almocabar.

IL FASCINO DEGLI **HOTEL D'ANTAN**

Dormire nella storia non è mai stato così glamour

A cura di **Barbara Balestrieri**

All'**Hotel Danieli** di Venezia, affacciato sulla sublime Riva degli Schiavoni, riposavano Dickens, Proust e Balzac; qualche tempo dopo, si incontravano e amavano in segreto Gabriele d'Annunzio ed Eleonora Duse. Nella reception tirata a lucido del **San Domenico Palace di Taormina**, invece, era possibile scorgere Luigi Pirandello, poi Greta Garbo, Ava Gardner, Rita Hayworth e Sophia Loren – e sono solo alcuni nomi –, stregati, come tutti i comuni mortali, dalla scogliera a picco sul Mar Ionio che fa da scenografia naturale tutto intorno.

Gli alloggi del Bel Paese in cui oggi il **turista contemporaneo** può sentirsi coccolato da comfort di altissimo livello hanno letteralmente visto susseguirsi le epoche, ospitando i loro rappresentanti più illustri. Talora, si può dire abbiano perfino contribuito a svolte memorabili, come nel caso dell'**Hotel Miramare** di Santa Margherita Ligure, meta di tutto il **jet set** italiano e internazionale del XX secolo: dalla terrazza della suite che ora porta il suo nome, **Guglielmo Marconi** inviò il primo segnale radiotelegrafico e radiotelefonico della storia. Teatri di scoperte, di celebri passioni, di rendez-vous tra raffinati intellettuali, rifugi del gotha di Hollywood e dell'aristocrazia europea, gli hotel più antichi dello Stivale possono rivendicare il privilegio, quasi unico, di un passato fastoso e un presente quanto mai luminoso. Ne abbiamo selezionati cinque che promettono (e mantengono) un'esperienza irripetibile: da Nord a Sud, dormire nella storia non è mai stato così glamour.

Hotel Danieli, Venezia

È protagonista delle cronache della Serenissima dal **'400**, quando, sulla **Riva degli Schiavoni**, vide la luce il lussuoso **palazzo gotico** che a lungo fu dimora dei Dandolo, la famiglia che a Venezia diede quattro Dogi, a cominciare dal glorioso Enrico. La residenza fu convertita in struttura ricettiva nel **1822** da **Giuseppe Dal Niel**, e da allora si fece conoscere come Hotel Danieli ("**chez Dal Niel**", dicevano i francesi, tra i primi turisti internazionali, riferendosi al suo facoltoso acquirente: da qui il nome). Due secoli di attività l'hanno consacrato come un punto di riferimento nell'hôtellerie mondiale. La sua proverbiale **eleganza**, di cui l'ampia collezione di oggetti di antiquariato e di **arte** relativi alla storia veneziana è massima espressione, ha dal principio conquistato **ospiti eccezionali**, **da Casanova fino a Walt Disney**. Ma il Danieli è noto, soprattutto, perché testimone di alcune tra le **passioni** più chiacchierate di sempre, come quella, già citata, tra **D'Annunzio ed Eleonora Duse**, e quella tra **Aristotele Onassis** e la Divina, **Maria Callas**. Con i suoi marmi rosa, i lampadari in vetro di Murano, le ampie finestre che si affacciano sulla laguna e le 204 sontuose camere e suite – su tutte, la Royal Doge, preferita dell'aristocrazia –, non è poi un caso che l'Hotel sia stato adibito più volte a **set cinematografico**: *007, dalla Russia con amore* con Sean Connery, *Moonraker* con Roger Moore e *The Tourist* con Angelina Jolie hanno qui preso vita. E quando non è scelto dalla settima arte, è popolato da turisti incapaci di resistere al richiamo di tanta bellezza – in questo, trovarsi in uno dei punti più magici di Venezia, a due passi da **Piazza San Marco**, aiuta. Ciliegina sulla torta, la **terrazza** con vista panoramica.

La facciata dell'Hotel Danieli sulla Riva degli Schiavoni, a due passi da Piazza San Marco

Shutterstock by LoisGoBe

L'interno dell'Hotel Danieli, con i suoi caratteristici marmi rosa

Grand Hotel Miramare, Santa Margherita Ligure

Emblema delle vacanze a 5 stelle sulla **Riviera** dal **1903**, il Grand Hotel Miramare, a Santa Margherita Ligure, non ci ha messo molto a farsi adorare dall'élite internazionale – politici, intellettuali, divi del cinema – del Novecento. Divenne il **quartier generale di Guglielmo Marconi**, dopo che dalla terrazza del suo lussuoso appartamento (oggi Signature Marconi) inviò il **primo segnale radiotelegrafico e radiotelefonico** della storia a una distanza di 150 chilometri. Era il 1933. Nel 1945 il Miramare passò nelle mani della **famiglia Fustinoni**, che da allora lo gestisce con dedizione, ricevendo ospiti in grado di accrescerne la fama su scala mondiale. **Vivien Leigh e Laurence Olivier**, innamoratisi sul set di ***Elisabetta d'Inghilterra***, vi trascorsero la luna di miele, nel 1947, come dimostra lo scatto intramontabile che li ritrae sulla spiaggia privata dell'albergo, davanti all'insegna rimasta inalterata. Affacciate sul meraviglioso **Golfo del Tigullio**, icona glamour delle Cinque Terre, le camere del Miramare rielaborano lo **stile Liberty** che contraddistingue la facciata, decorata con luminosi toni pastello, come vuole la tradizione ligure, introducendo nuovi elementi di design. Il risultato è un (sofisticato) dialogo tra passato e presente. Il **giardino privato**, invece, dove campeggiano camelie rosse e cedri del Libano, permette una passeggiata panoramica fino alle pendici del **Monte Portofino**, mentre la **piscina**, valore aggiunto dagli anni '70, regala un'oasi di relax dal sapore retrò. Palestra, centro benessere e ristorante Vistamare (di nome e di fatto) completano il quadro: insomma, nulla da obiettare se i proprietari si definiscono **ambasciatori dell'estate italiana**.

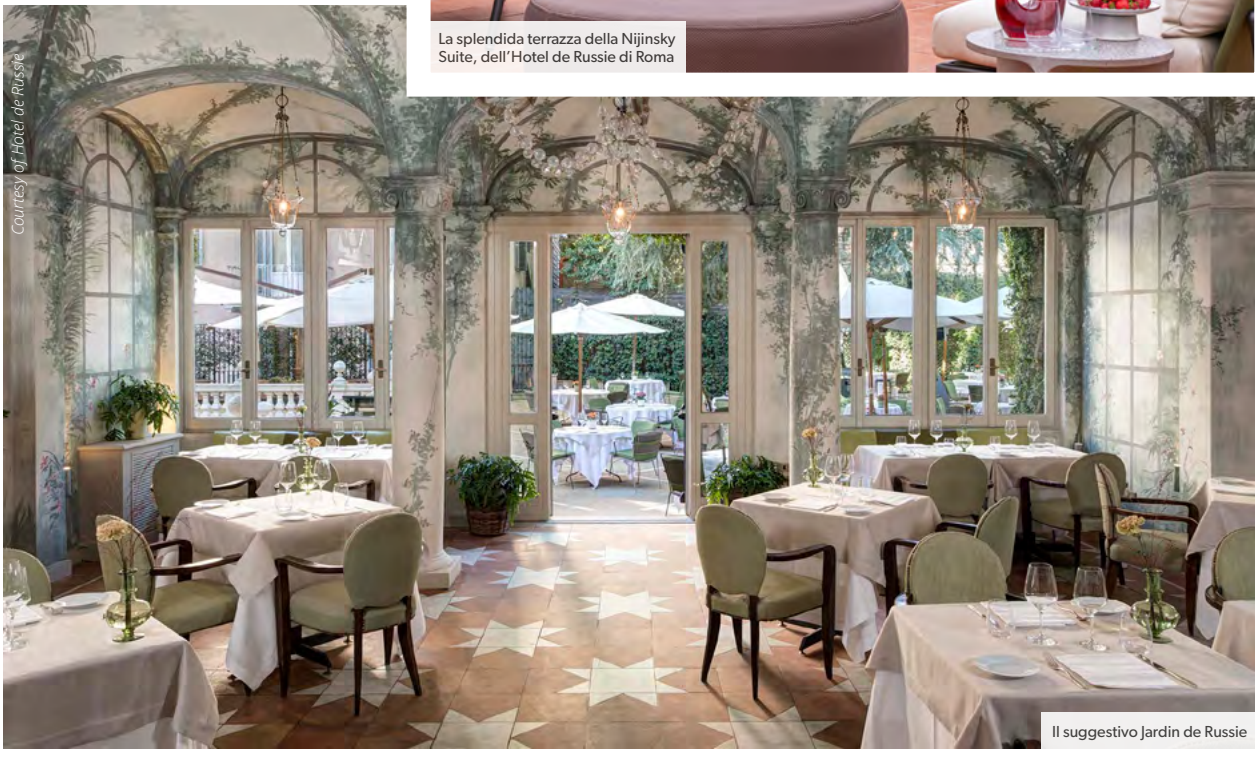
Il Grand Hotel Miramare di Santa Margherita Ligure, affacciato sul Golfo del Tigullio

Shutterstock - ph. RedMason

Hotel de Russie, Roma

"Paradiso terrestre" per lo scrittore francese **Jean Cocteau**, fonte di ispirazione per **Stravinskij** e per **Picasso**, avamposto di charme nella Capitale per chiunque abbia il privilegio di rifugiarsi nel suo giardino segreto, **ai piedi del Pincio**. L'Hotel de Russie, preferito dai rappresentanti della **Casa Imperiale Russa**, da cui il nome, porta la firma di **Giuseppe Valadier**, che nel XIX secolo, quando era impegnato nella realizzazione dei due emicicli della vicinissima Piazza del Popolo, lo progettò come un grandioso **palazzo nobiliare**, imperniato attorno a uno scenografico **giardino all'italiana** suddiviso in varie terrazze. L'affaccio sulle vie più esclusive del centro storico e i magnifici salotti sedussero presto gli esponenti dell'alta società novecentesca, che fecero dell'Hotel de Russie l'indirizzo ordinario per i loro soggiorni romani. Una vocazione che non ha patito lo scorrere del tempo, grazie alla sapiente **ristrutturazione** operata negli **anni Duemila** dall'architetto Tommaso Ziffer insieme a Olga Polizzi, Design Director di **Rocco Forte Hotels**, catena a cui oggi appartiene il complesso. L'intervento è stato eseguito nell'ottica di preservare il passato, senza rinunciare a qualche guizzo contemporaneo che trova spazio negli **interni eclettici** e nel **cortile**, dove balaustre, grotte, ninfei, statue e alberi secolari, voluti da Valadier, abbracciano lo Stravinskij Bar, un'oasi per light lunch e romantici aperitivi al tramonto. Il risultato è un continuum, visivo e percettivo, tra storico e moderno. Delle 120 camere, punta di diamante è la Nijinsky Suite, allestita come una casa nobiliare romana e dotata di una **terrazza panoramica di 240 metri quadri**. La vista? Villa Borghese, il Pincio e gli inconfondibili tetti della Città Eterna.

La splendida terrazza della Nijinsky Suite, dell'Hotel de Russie di Roma



Il suggestivo Jardin de Russie

Flickr - ph.jdbeer100

La Caruso Suite, icona del Grand Hotel Excelsior Vittoria

Shutterstock - ph. Ceri Breeze

Il Grand Hotel Excelsior Vittoria di Sorrento, con vista sul Golfo di Napoli

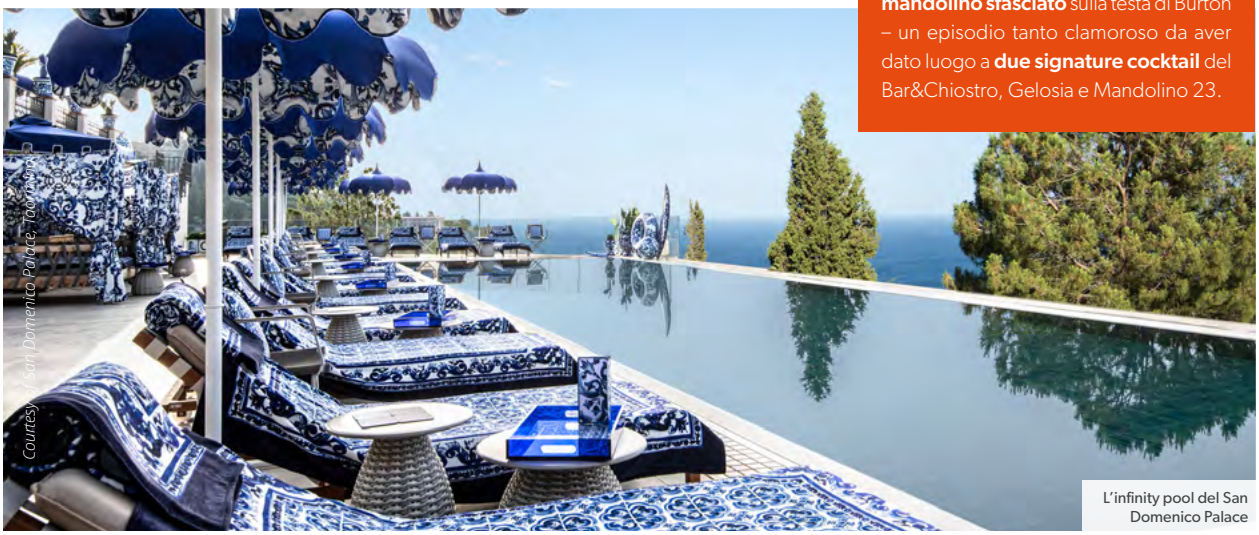
Grand Hotel Excelsior Vittoria, Sorrento

Il **Golfo di Napoli**, il Vesuvio all'orizzonte, e una roccia vulcanica dove, un tempo, sorgeva la **villa dell'Imperatore Augusto**: queste le coordinate del Grand Hotel Excelsior Vittoria di Sorrento, destinazione privilegiata del **Grand Tour**, porto sicuro per aristocratici, artisti, scrittori e filosofi del XIX e XX secolo, dimora vacanziera del fior fiore di Hollywood. Sotto la guida della **famiglia Fiorentino**, proprietaria da cinque generazione, prese forma, nel **1834**, la prima struttura, villa Vittoria; negli anni successivi, tra il **1875** e il **1882**, furono realizzate anche villa Favorita e villa Rivale. Così tre stili architettonici diversi furono uniti, oltre che fisicamente (grazie a **un jardin d'hiver** in stile Liberty), da un destino comune, quello di diventare uno degli alberghi più esclusivi della Penisola. Ne sa qualcosa il **registro degli ospiti**, che può annoverare, tra le altre, le firme di **Otto von Bismarck**, dell'imperatrice **Elisabetta (Sissi) d'Austria**, della principessa **Margaret d'Inghilterra** – a cui è dedicata la suite One-of-a-Kind Princess Margaret – ma anche quelle di star del grande schermo come **Sophia Loren** e **Jack Lemmon**, registi come **Brian de Palma**, e di illustri rappresentanti del mondo della musica, da **Richard Wagner**, passando per **Pavarotti** fino a **Lucio Dalla**, che nella suite 548, a lui poi intitolata, compose l'indimenticabile ***Caruso***. La "vecchia terrazza davanti al golfo di Sorrento" della celebre canzone altro non è che l'incantevole **Terrazza Vittoria** (gli anni ci sono tutti, ma non si notano), superba location per gustare i piatti stellati dello chef Antonino Montefusco o per sorseggiare un drink con vista sull'ammaliante blu del Mediterraneo.

San Domenico Palace, Taormina

"Siamo sul pendio dell'Etna, nell'albergo più lussuoso, a mille piedi sul mare. Ci sono fiori ovunque". Sono le parole di **John Steinbeck** che racconta così, in una lettera all'agente e amica Elizabeth Otis, il suo soggiorno al San Domenico Palace di Taormina. Lui era un habitué, ma non è certo l'unico nome dorato ad aver lasciato il segno in questa storica struttura, che sorge in un **ex convento** domenicano del **XIV secolo**: **Thomas Mann**, **Truman Capote**, **Luigi Pirandello**, per citarne alcuni; e ancora, **Rita Hayworth**, **Ava Gardner**, **Audrey Hepburn** e, in tempi più recenti, **Diane Keaton** e **Woody Allen**. Icone che hanno favorito, complici i loro capricci e stravaganze, l'allure fascinosa di cui può ammantarsi l'intero complesso, tornato a splendere nel **2021**, dopo due anni di **restyling** targato **Four Seasons**. Ma il San Domenico Palace, trasformato in hotel dal **Principe Cerami** – da cui l'omonimo ristorante stellato – nel **1896**, non ha solo accolto il cinema, ha contribuito a farlo: le sue pareti con affreschi originali, le suite con vista sullo Ionio e i corridoi solenni sono stati e sono tuttora magnetici per il **grande e piccolo schermo**, da *L'avventura* di Antonioni a *The White Lotus*, la serie televisiva che ha rilanciato il turismo dopo la recente riapertura. Caposaldo del lusso isolano (e nostrano), l'albergo brilla oggi più di ieri, se possibile, grazie alla sua Botanica Spa, santuario del benessere, e all'**infinity pool con bar**, un inno al sole della Sicilia, ai suoi tramonti incendiari, allo stile di vita lento e, va da sé, irresistibilmente glamour.

Kuriosità: Teatro di celebri evasioni romantiche, il San Domenico Palace è da sempre sotto i riflettori. **Elizabeth Taylor e Richard Burton** organizzarono proprio qui la loro fuga d'amore, dopo essersi incontrati durante le riprese di *Cleopatra*, nel 1963. Ma, è noto, non è sempre tutto rosa e fiori: tornati a Taormina nel **1967**, diedero spettacolo con un **chiassoso litigio** sulla terrazza della loro suite. Una scenata di gelosia che si risolse in un **mandolino sfasciato** sulla testa di Burton – un episodio tanto clamoroso da aver dato luogo a **due signature cocktail** del Bar&Chiostro, Gelosia e Mandolino 23.



L'infinity pool del San Domenico Palace

Il ristorante stellato Principe Cerami del San Domenico Palace

Shutterstock - ph. Andrew Mayovskyy

Termoli con il suo porto, l'unico in territorio molisano, vista dall'alto

TERMOLI
LA PERLA DEL MOLISE

Il borgo marinaro che incanta con le sue sfumature di ocra e di blu

Scopri i contenuti digitali esclusivi per te

A cura di **Clara Maris**

Sfatiamo un mito: il **Molise** esiste, e **Termoli** ne è la prova più luminosa. Affacciata sull'**Adriatico**, questa cittadina non è solo sinonimo di stabilimenti industriali, ma rappresenta un autentico **scrigno di storia**, tradizioni e sapori genuini. Un luogo, baciato da un mare cristallino, che sorprende chiunque lo visiti, dimostrando che l'Italia ha ancora angoli tutti da scoprire. Il **Borgo Vecchio** racchiude l'identità di Termoli: un intreccio di vicoli e piazzette che custodiscono secoli di storia. Qui svetta il **Castello Svevo**, costruito nel XII secolo e ristrutturato da Federico II, oggi sede del **MuMa Termoli**, un museo che racconta la profonda relazione della città con il mare.

Accanto, domina la piazza la **Cattedrale romanica di Santa Maria della Purificazione** che conserva le reliquie dei patroni San Basso e San Timoteo. Percorrendo le stradine del borgo, si incontra "**A Rejecelle**", il vicolo più stretto d'Italia con i suoi 41 centimetri di larghezza, simbolo di un'urbanistica antica e suggestiva.

All'ingresso del centro storico, poi, si erge la **Torretta Belvedere**, una delle otto torri di avvistamento longobarde edificate sulla costa, mentre sulla spiaggia di Rio Vivo sorge **Il Sogno**, un monumento che segna l'incontro tra il 42° parallelo e il 15° meridiano, rendendo Termoli una sorta di Greenwich italiana.

ph. Filippo Cantore

La facciata della cattedrale di Santa Maria della Purificazione, del XIII secolo

ph. Filippo Cantore

Le mille sfumature di rosso dei tramonti termolesi

ph. Filippo Cantore

ph. Filippo Cantore

Kuriosità: Ogni 3 agosto, il mare di Termoli si trasforma in un palcoscenico unico: la statua di San Basso, patrono e protettore dei pescatori, lascia la Cattedrale per essere imbarcata su un peschereccio sorteggiato nei giorni precedenti, seguita da una flotta di barche festanti. Tra canti, sirene e il lancio di una corona di fiori in mare, la città rende omaggio al suo Santo. Il 4 agosto la festa continua con la processione per le vie del centro e si chiude con spettacolari fuochi d'artificio che illuminano di magia il cielo notturno. Segnate in agenda

ph. Filippo Cantore

L'imponente Torre dell'orologio sul castello svevo che domina il porto di Termoli

Mare e tradizioni marinare

Spiagge dorate, acque limpide e un **porto strategico** fanno di Termoli una meta perfetta per gli amanti del mare e degli **sport acquatici**. "Da 14 anni la città vanta la **Bandiera Verde**, garanzia di spiagge ideali per famiglie e bambini, e la **Bandiera Blu**, che certifica l'eccellenza delle nostre acque", afferma con orgoglio **Michele Barile**, **vicesindaco e assessore al Turismo** della città. Il porto, unico in Molise, assicura collegamenti tutto l'anno con le Isole Tremiti, rendendo Termoli un punto di partenza privilegiato per scoprire l'arcipelago pugliese.

L'anima marinara della città si esprime anche nei suoi **trabucchi**, antiche macchine da pesca in legno che si spingono nel mare, testimoni silenziosi di un tempo passato. La **Passeggiata dei trabucchi**, che si snoda dal Castello Svevo fino al porto, è uno dei percorsi più suggestivi per ammirarli.

I sapori autentici della cucina termolese

Termoli si racconta anche attraverso la sua **cucina**, dove il mare è protagonista. Tra le specialità imperdibili ci sono il **Pappone**, una zuppa povera fatta con il pesce che rimaneva invenduto, "**U scescille**", polpette di pane e formaggio, e "**Secce e pesille**", seppie con piselli. "Nei ristoranti della città il pescato locale viene esaltato in piatti unici, difficili da trovare altrove", sottolinea il vicesindaco Barile. Un viaggio gastronomico che è un'autentica esperienza sensoriale.

Un turismo accessibile tutto l'anno

Termoli non si accontenta di essere una meta estiva. "Lavoriamo per rendere il Borgo vecchio sempre più accessibile a tutti, collaborando con esperti per migliorare la fruibilità per persone con disabilità motorie e sensoriali", spiega Barile. L'obiettivo? Un **turismo inclusivo** e un'offerta capace di attrarre visitatori **in ogni stagione**.

Non solo mare, quindi. Eventi, cultura e collegamenti potenziati con le Tremiti fanno della città adriatica una destinazione da vivere tutto l'anno. "Vogliamo **destagionalizzare** il turismo, perché Termoli ha tutte le carte in regola per essere apprezzata oltre l'estate", conclude il vicesindaco.

Termoli non è solo una destinazione, ma un viaggio inaspettato che conquista ogni visitatore. Il suo Borgo a picco sul mare, l'autenticità e l'accoglienza calorosa dei suoi abitanti rendono impossibile andarsene senza volerci tornare.

BETTOJA HOTELS

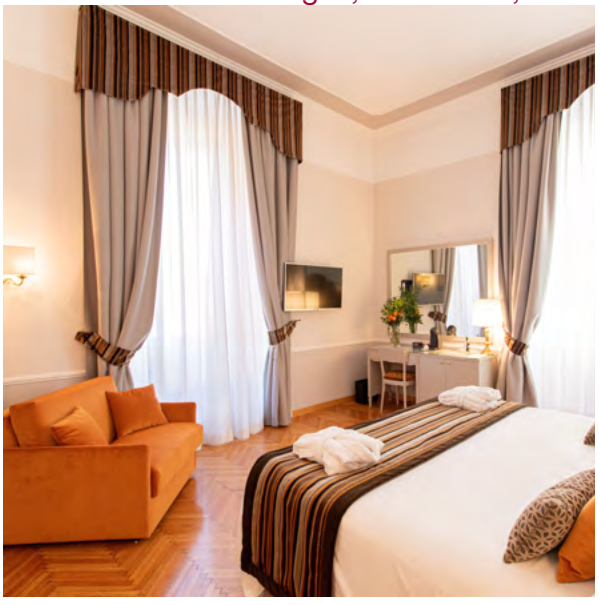
ALBERGO NORD NUOVA ROMA

Ospitalità e tradizione in pieno centro storico di Roma

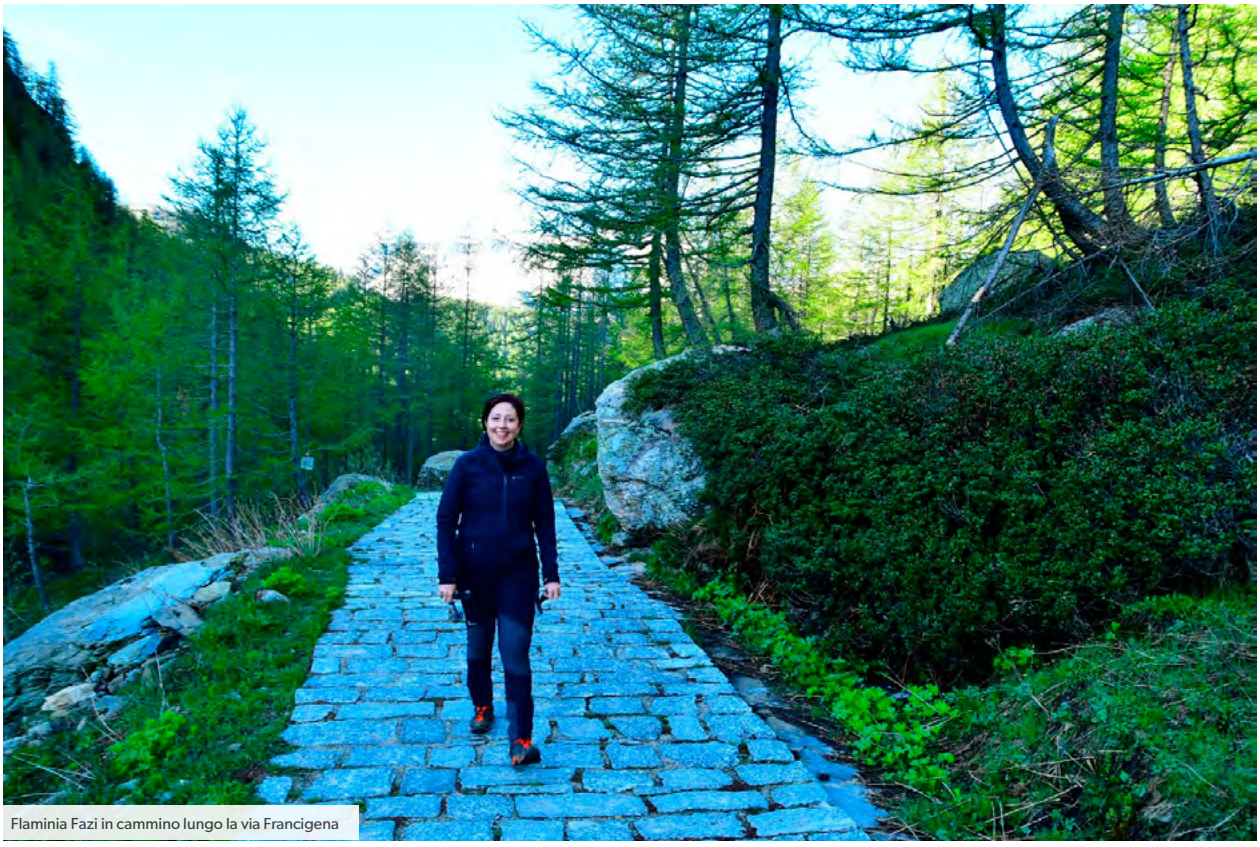
Hotel Nord Nuova Roma, Via G. Amendola, 3

Hotel Mediterraneo, Via Cavour, 15

Hotel Massimo d'Azeglio, Via Cavour, 18



Hotel Atlantico, Via Cavour, 23



Flaminia Fazi in cammino lungo la via Francigena

MILANO-ROMA
A PIEDI CON FLAMINIA FAZI

Celebrando la vita, un passo alla volta

A cura di **Flaminia Fazi**

Romana, classe 1965, Flaminia Fazi è una pioniera del **coaching** in Italia, oggi riconosciuta come uno degli executive coach più affermati e autorevoli del settore. Autrice di libri sulla leadership e sulle tecniche di efficacia personale, per celebrare i suoi "primi" 60 anni, ha deciso di affrontare una nuova sfida: andare da **Milano a Roma a piedi**, lungo la via Francigena.
In questo articolo ci spiega lei stessa le motivazioni alla base di questa scelta, le aspettative, e – perché no – un po' anche le paure prima della partenza.

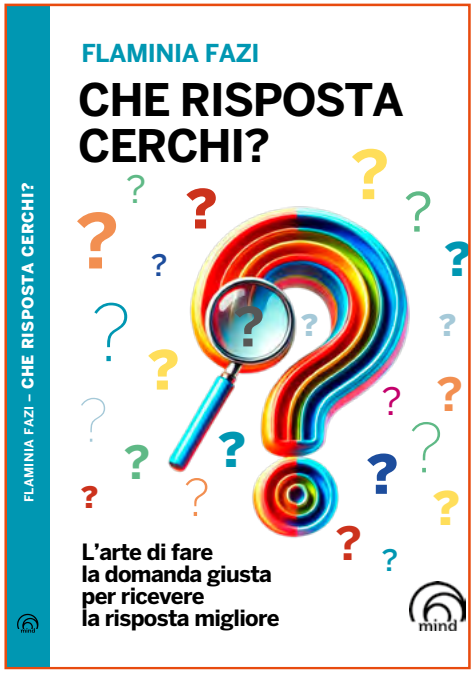
I miei primi 60 anni

Ho iniziato a camminare in montagna subito dopo il lockdown: i tre mesi trascorsi in casa mi hanno fatto sentire la necessità di fare delle **vacanze in movimento**, immersa nella natura e nei suoi colori. Così, per celebrare i 60 anni, ho deciso di affrontare una sfida per me straordinaria. Un cammino **a piedi da Milano a Roma**: dalla città di adozione di questi ultimi anni fino a quella in cui sono nata e cresciuta.
L'ultimo libro che ho pubblicato si intitola *Che risposta cerchi?* (Mind Edizioni) ed è un manuale sull'arte di fare le domande in base alla risposta che si cerca. Ecco, le domande saranno **una guida quotidiana**, per riflettere e reinterpretare i momenti salienti della mia vita, e voglio raccontare questa avventura in tempo reale, condividerla per ispirare chiunque senta il bisogno di uscire dalla propria zona di comfort e di trovare **"la strada di casa"**.

La metafora del tornare a casa rappresenta non solo un viaggio fisico, ma un ritorno a ciò che siamo veramente. Il cammino è come la vita: lento, ma inarrestabile. Quando il cammino è molto lungo – e questo è di circa **800 Km**, che conto di percorrere in circa 45 giorni – ogni passo è un piccolo atto di coraggio, la scelta consapevole di andare avanti, anche quando la strada è in salita o il traguardo sembra lontano.

Camminare è un gesto semplice, eppure potente. C'è voluto coraggio per decidere di fare questo cammino, perché non sono affatto un'atleta, anzi direi che ho uno stile piuttosto sedentario e prevalentemente dedicato al lavoro, e poi perché è impegnativo economicamente, tanto che dovrò comunque dedicare delle mezze giornate al lavoro durante il percorso per far quadrare i miei impegni.

Devo ringraziare la Laika che mi ha messo a disposizione uno dei loro **camper**: sarà dove riposerò e lavorerò, grazie ad un mio caro amico che lo guiderà aspettandomi pazientemente ad ogni fine tappa ogni giorno. Il percorso avrà inizio uscendo da casa a Milano, raggiungendo Pavia e da lì proseguendo sul sentiero della via Francigena fino a Montesacro, quartiere romano dove è la mia casa di residenza, per poi raggiungere San Pietro il giorno successivo per ritirare il "Testimonium".



Il camper, insostituibile compagno di viaggio di Flaminia

shutterstock - Boumen Japet

SULLE ORME DEI BRIGANTI

Sette giorni a piedi tra Lazio e Abruzzo

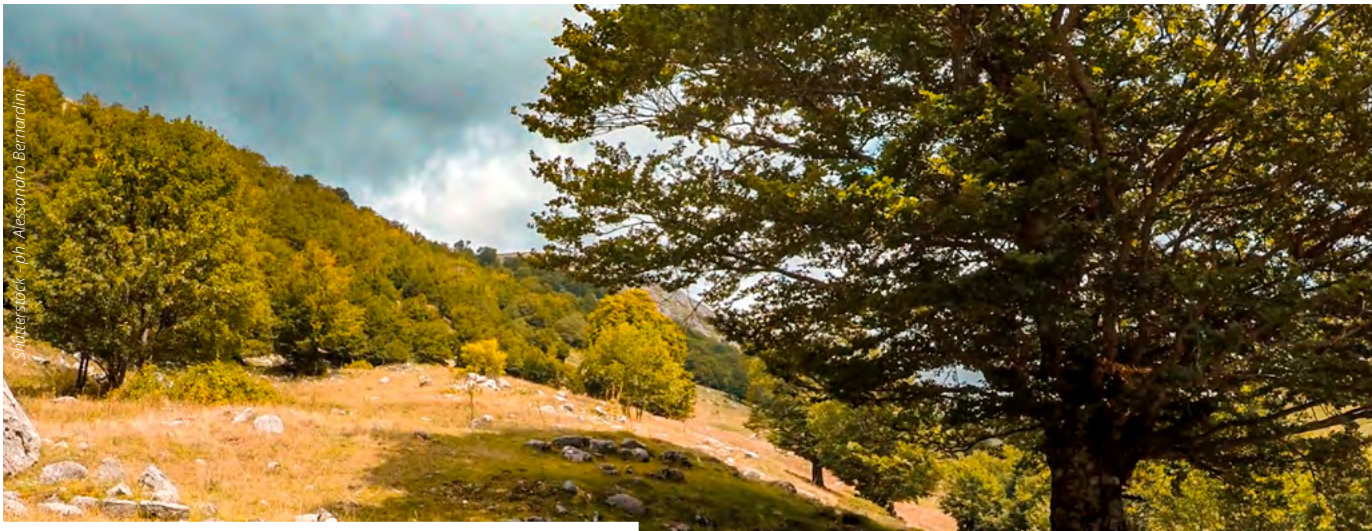
A cura di **Barbara Balestrieri**

Erano spiriti liberi, **ribelli** in aperto scontro con l'**esercito sabaudo** che assumeva sempre più il volto di un nuovo padrone. Partigiani, eroi, patrioti, dunque, ma anche – per gli oppositori – malviventi, fuorilegge e criminali: nascosti in mezzo ai **boschi montani**, i **briganti** hanno scritto in clandestinità un pezzetto di storia d'Italia e suggestionato l'immaginario collettivo, delimitando con la loro stessa esistenza una **terra di frontiera**, oggi **tra Lazio e Abruzzo**, ieri tra Stato Pontificio e Regno borbonico, dove un tempo in pochi osavano avventurarsi. Il secolo e mezzo trascorso da quel frangente così concitato per il nostro Paese, all'alba dell'**Unità**, ha però cambiato le carte in tavola e sono in molti adesso a inoltrarsi nella Val de Varri, nella Valle del Salto, fino alle pendici del **Monte Velino**, lasciandosi pervadere dalla bellezza di una natura rimasta, di fatto, inalterata, sulle orme di uomini (ma anche donne) disposti a tutto per non scendere a compromessi.

Il **cammino dei Briganti** è un **trekking ad anello** di circa **100 Km** suddiviso in **sette tappe**, attraverso la **Marsica** (Abruzzo) e il **Cicolano** (Lazio): qui sentieri, faggete e contrade raccontano ancora di **Berardino Viola** e della sua **banda di Cartore**, che si spostavano in scioltezza

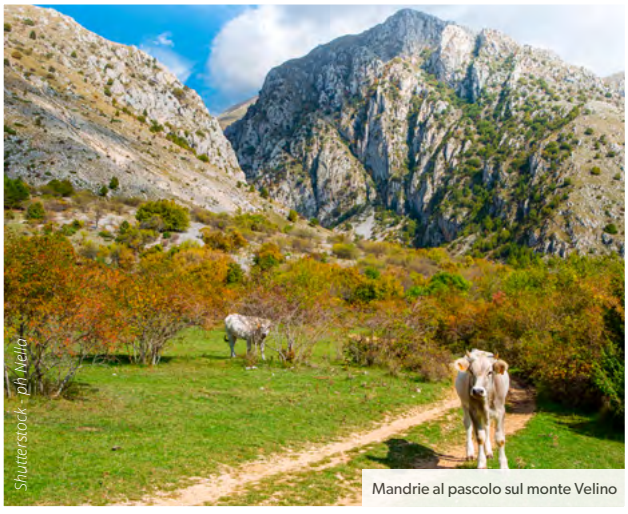
Shutterstock - ph. ValerioMei

Il suggestivo lago della Duchessa, a 1800 metri di altitudine, nel territorio di Borgorose


Shutterstock - ph. Alessandro Bernardini

Shutterstock - ph. Gabriele Comilita

Lo snodo di Passo Le Forche


Shutterstock - ph Nerio

Mandrie al pascolo sul monte Velino

– ed erano gli unici a riuscirci – da un lato all'altro del confine per eludere le condanne dei tribunali sabaudi che gravavano sulle loro teste. Percorrere questo itinerario, a **piedi** o in **bicicletta**, significa quindi immergersi nella storia, quella di un'Italia minore, poco conosciuta, fatta di scenari incontaminati e paesi fieramente legati alla tradizione. Un'esperienza di viaggio autentica, ora come allora, e di fusione con il **selvaggio**.

Un segmento del cammino immerso nella vegetazione rigogliosa che contraddistingue l'itinerario

Le tappe

È **Sante Marie**, un piccolo comune circondato da boschi di castagno, in provincia dell'Aquila, il **punto di partenza** (nonché di **arrivo**) del cammino dei Briganti, che si dirama nel cuore verde dell'Appennino centrale, attestandosi su **quote medie** adatte a tutti, tra gli **800 e i 1300 metri** di dislivello. Ogni tappa inizia e finisce in un borgo: una caratteristica che permette di godere non soltanto dello spettacolo naturalistico delle due regioni, ma anche dell'ospitalità, dei sapori genuini e del fascino storico dei paesi – perlopiù di origine medievale – arroccati fra i monti lungo il percorso.

Una volta giunti a Sante Marie, si intraprende il cammino fino a **Santo Stefano**, prima tappa dell'itinerario. La distanza tra i due borghi è di soli **5,6 Km** – un modo per acclimatarsi ed entrare nello spirito del viaggio. Si riparte quindi al mattino per **Nesce**, addentrandosi nella **Val de Varri**, la meno turistica tra quelle attraversate, e nella **Valle del Salto**, dove si profilano due opzioni: il sentiero principale di montagna, panoramico, per chi desidera rimanere in quota, oppure la variante che scende fino a **Poggiovalle**, un tempo paese di briganti. In entrambi i casi il pernottamento è previsto a Nesce, così da recuperare le energie dopo questa seconda tratta, che misura **13,9 Km**.

Il terzo giorno si costeggia il fiume Salto, si passa sotto il monte Rose fino a Spedino, percorrendo la strada sterrata fino al pittoresco **villaggio di Cartore**, legato a doppio filo – e gli abitanti locali lo confermano – al già citato Berardino Viola e alla sua banda, allora signori assoluti di questi territori, intriganti quanto impervi. Qui, dopo **16,6 Km**, ci si ferma per riposare. La quarta giornata, invece, offre la possibilità di scelta: il cammino prevede infatti di seguire il cosiddetto **anello di Cartore**, fino al **lago della Duchessa**, per un totale di 12,3 Km o 15 a seconda del sentiero preferito, ma si tratta di un percorso facoltativo, perché in serata si torna comunque a Cartore, da cui si riparte, l'indomani, in direzione **Masse d'Albe**. Si risale al Passo Le Forche, sotto il maestoso **Velino**, e si scende a Santa Maria in Valle Porclaneta, dove campeggia una chiesa romanica del X secolo; si incontra quindi il grazioso borgo medievale di Rosciolo – strategico per una sosta – e poi una vertiginosa gola che conduce a Masse d'Albe, per un totale di **15 Km**. Il sesto giorno, impegnativo visti i **19 Km** sulla tabella di marcia, si affronta la salita per il sito archeologico di Alba Fucens e poi si riprende fiato sul segmento dolce che porta a **Magliano de' Marsi**, il centro urbano più grande dell'itinerario. Si prosegue per Scurcola (o, con la variante, per Sorbo), fino alla località **Le Crete**. Da qui si riparte, il settimo e ultimo giorno – e anche il più sfidante: **21** i Km mancanti al traguardo –, lungo stradelle sterrate fino a San Donato. Si superano i ruderi di un antico castello per iniziare quindi la discesa verso Scanzano, poi Tubione e, infine, **Sante Marie**, dove briganti e brigantesse potranno ritirare **l'attestato del cammino**.

Shutterstock - ph. Stefano Buttafoco

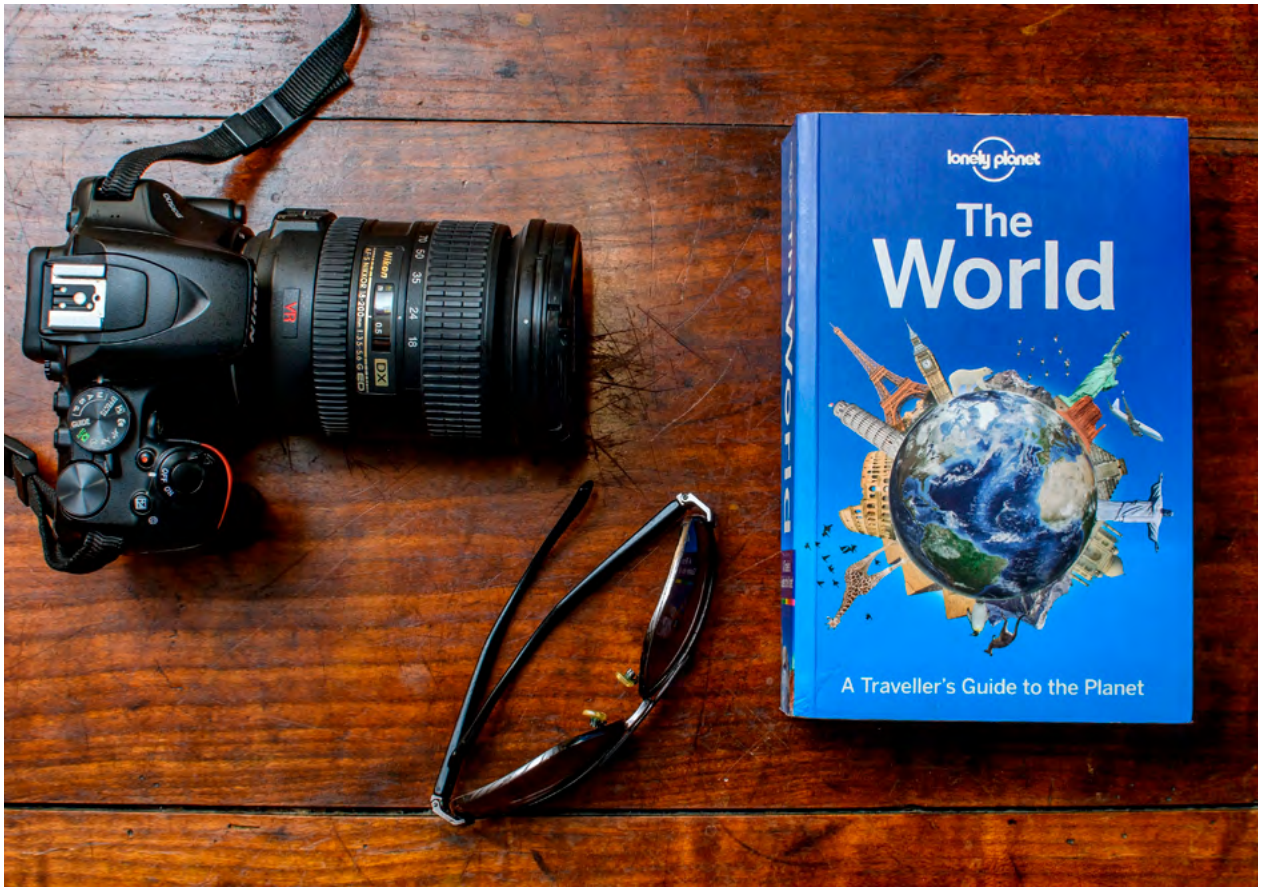
La chiesa romanica di Santa Maria in Valle Porclaneta

Shutterstock - ph. ValerioMei

La Valle del Salto, nel Cicolano, in provincia di Rieti

No-l-ita

WWW.NO-L-ITA.IT



La romantica storia delle **guide Lonely Planet**

E pensare che tutto ebbe inizio con una luna di miele

A cura di **Fabio Giusti**

Sono decenni ormai che le guide Lonely Planet rappresentano un punto di riferimento imprescindibile per qualsiasi viaggiatore, anche sporadico. C'è chi le sfoglia sognando **mete lontane**, chi le utilizza come fedeli compagne durante le proprie avventure, e anche chi le colleziona per rivivere esperienze passate. Il dato incontrovertibile restano le milioni di copie vendute, che fanno della Lonely Planet una vera e propria istituzione che, da decenni, continua a guidare molte persone nella scelta e nella pianificazione del

Shutterstock - ph. NicoElNino.

prossimo viaggio. Tuttavia, non tutti conoscono la vera storia della guida di viaggio più celebre al mondo, fondata negli anni Settanta da una straordinaria coppia di viaggiatori: **Tony e Maureen Wheeler**.

In luna di miele con pochi spiccioli in tasca

La loro storia sembra uscita direttamente da un film, un road movie per la precisone. Tony e Maureen si incontrano a Dublino nel 1970, si sposano due anni dopo e, nel luglio del 1972, decidono di partire per il viaggio della vita. Una luna di miele da Londra all'Australia, attraverso Europa e Asia, con null'altro che un'automobile, qualche spicciolo in tasca e **parecchio senso dell'avventura**. Il piano iniziale era semplice, ovvero acquistare un'auto usata a Londra per spingersi il più lontano possibile verso est, poi proseguire con qualunque mezzo di trasporto disponibile e arrivare in Australia in circa sei mesi. Una volta lì, lavorare per qualche mese, risparmiare abbastanza e tornare in Europa in aereo. La coppia attraversa l'Europa da nord a sud, facendo tappa in diverse località italiane, per poi raggiungere la Turchia. Da lì, si avventurano alla scoperta dell'Asia, passando per l'Iran e l'Afghanistan. A quell'epoca, questi paesi rappresentavano **affascinanti terre di confine** tra il Medio e l'Estremo Oriente, percorse ogni anno da migliaia di hippie in cerca di esperienze uniche, tra spiritualità e avventure legate a esperienze lisergiche. Una volta a Kabul, Tony e Maureen decisero di vendere la loro auto, rendendosi conto che sarebbe stato impossibile raggiungere l'Australia con quel vecchio veicolo.

Un viaggio che oggi sarebbe impensabile

Tony conserva un **ricordo nostalgico** del tempo trascorso in Afghanistan, soprattutto alla luce di come sarebbe impensabile ripetere quella stessa avventura oggi, vista la tragica situazione attuale del paese. In India, i due viaggiatori si persero tra le strade affollate di Delhi, si lasciarono affascinare dai templi di Varanasi e vissero un'esperienza unica ai piedi dell'Himalaya. Nel Nepal rimasero incantati dal paesaggio montuoso, dalla spiritualità e dalla generosità della gente del posto. Nei mesi successivi, la coppia raggiunse il **Sud-Est Asiatico**, attraversando la Thailandia, la Malesia e l'Indonesia,

Shutterstock - pn. View Apart

Shutterstock - ph. jrantico9

fino ad arrivare a Bali, da dove completarono l'ultima tappa del loro **straordinario itinerario**. Durante il viaggio, Tony e Maureen si resero conto che c'era una grande necessità di informazioni affidabili per i viaggiatori indipendenti. In un'epoca in cui non esistevano internet e smartphone, chi viaggiava zaino in spalla aveva bisogno di **consigli pratici** su dove dormire, come spostarsi e quali luoghi visitare. Così, una volta arrivati in Australia, i due si misero a scrivere. Il racconto di questo viaggio divenne ***Across Asia on the Cheap***, che, tradotto, vuol dire "attraversare l'Asia con un budget ristretto" ed è, di fatto, la prima guida Lonely Planet di sempre. E, benché fosse ancora lontana dalla ricchezza di particolari per la quale tutte le Lonely Planet sono ben note, già da quella prima pubblicazione si evinceva l'**enorme passione** per il viaggio di Tony e Maureen. Da quel momento in poi, il successo fu inarrestabile. Negli anni successivi, la coppia continuò a viaggiare e a scrivere nuove guide, trasformando la Lonely Planet in un fenomeno editoriale senza precedenti.

Oggi, nonostante il mondo sia cambiato e la tecnologia abbia rivoluzionato il modo di viaggiare, la Lonely Planet rimane un'icona per tutti coloro che amano esplorare il mondo con **spirito avventuroso** e curiosità inesauribile.

Shutterstock - ph. Bogusz Swulok

“WOMEN POWER”

L’ELEGANZA ACCESSIBILE

No-l-ita

Footwear

FOCUS DISTRIBUZIONE s.r.l.

WWW.NO-L-ITA.IT

LA RESISTENZA dei cinema monosala

Presìdi culturali in via di estinzione?

A cura di Carolina Tocci

Scopri i contenuti digitali esclusivi per te

A l giorno d'oggi dichiarare apertamente il proprio amore per i cinema monosala è un po' come giurare fedeltà alla macchina da scrivere: commovente, romantico, per molti soprattutto inutile. Eppure, nell'anno del Signore 2025, sono ancora tanti **i sacerdoti del culto cinefilo** in cerca di sale che sappiano restituire loro quell'odore di nostalgia e di gloria passata, pronti a combattere i mali moderni della sfera fruitiva che rispondono al nome di blockbuster (ma anche streaming, o comunque qualsiasi cosa piaccia a più di cinquemila persone contemporaneamente).

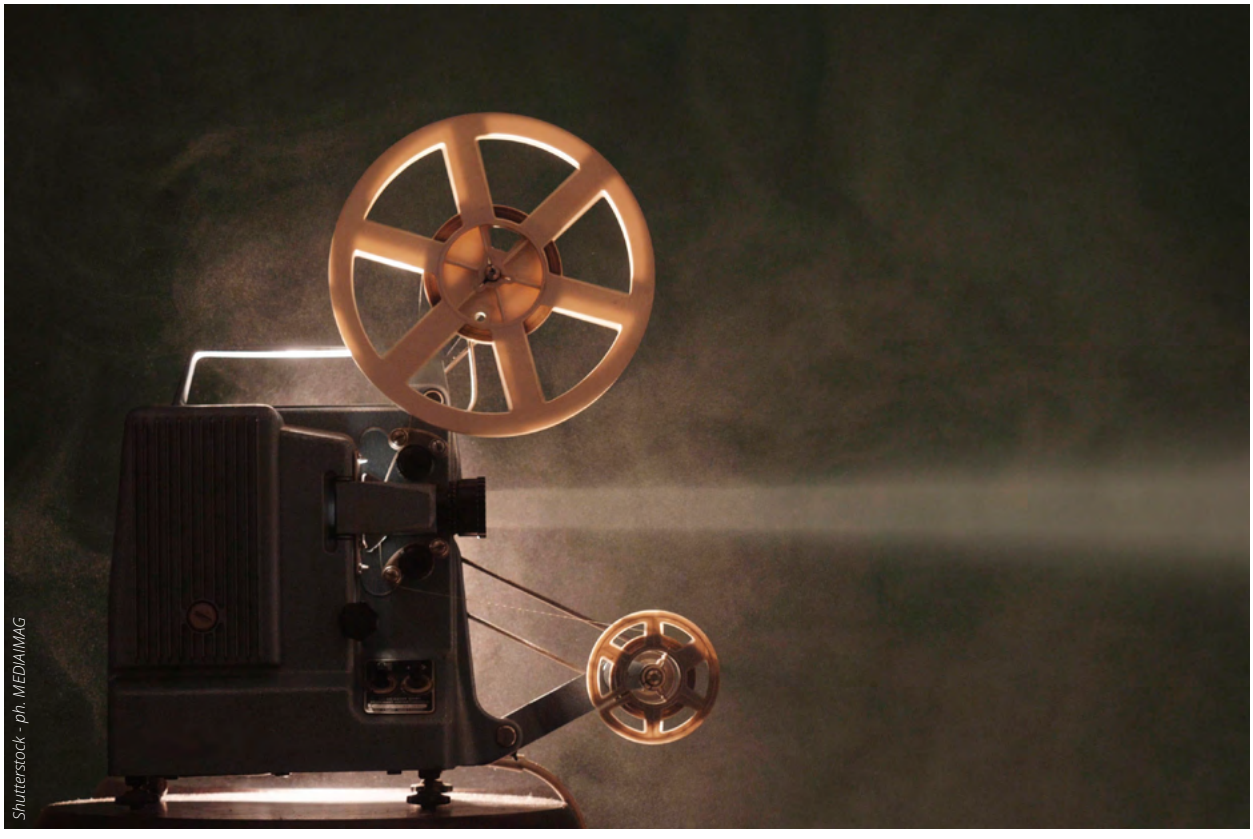
C'è un momento, quando si entra in una monosala, in cui il tempo si contrae. Non importa che fuori il mondo scorra a velocità 5G, dentro si torna di nuovo a un'epoca in cui la gente aveva la pazienza di **aspettare che i titoli di coda finissero**. In questi luoghi in via d'estinzione (ma quanto sarebbe bello scrivere d'estensione?) in cui il cinema è ancora una liturgia e non un sottofondo insignificante tra uno scroll e l'altro di Instagram, ci si va non solo per spocchia, ma anche per trovare una programmazione di qualità e – si spera – un esercente illuminato e lungimirante che si inventi soluzioni di ogni sorta per mantenere vivo il rapporto con proprio il pubblico.

Con un mercato che va loro inesorabilmente contro, per sopravvivere le monosala hanno bisogno di trasmettere un **valore identitario** a chi le frequenta, è il solo modo (forse)

per scampare al dilagare della "marvellizzazione" e al vicino di poltrona che ti mastica i popcorn nell'orecchio per due ore. Andiamo nelle monosala perché ci piace pensare che stiamo facendo qualcosa di più "alto" che guardare un film: **stiamo partecipando a un'esperienza!**

E poi, diciamocelo, andiamo nelle monosala per poter dire che siamo stati in una monosala. Per uscire e raccontarlo, con quell'aria di chi ha fatto una cosa che richiede **impegno e dedizione**, perché lì dentro ancora ci si sente parte di qualcosa. Magari è un'illusione, ma funziona. Ed è abbastanza. Meglio lasciare la parola a chi vive questa esperienza ogni giorno in prima linea. Siamo stati al **Cinema Caravaggio di Roma**, nel cuore del quartiere Parioli, dove uno degli esercenti illuminati di cui sopra, Gino Zagari, gestisce con la lungimiranza che si addice al suo ruolo una delle poche monosala rimaste nella Capitale. E ci siamo fatti raccontare da lui che cosa significa gestire un cinema monosala, oggi. Trovate il link all'intervista nella pagina accanto

Gino Zagari, gestore del cinema Caravaggio di Roma


Shutterstock - ph. MEDIAIMAG

CARAVAGGIO 2025

Roma celebra l'arte di Michelangelo Merisi con una mostra imperdibile

A cura di **Giulia Mariani**

Prestiti rari e grandi (ri)scoperte, all'interno di uno degli spazi più significativi per il mecenatismo del XVI secolo: ecco la nuova, profonda riflessione su Michelangelo Merisi, detto Caravaggio, che le Gallerie Nazionali d'Arte Antica presentano a **Palazzo Barberini**, Roma, **dal 7 marzo al 6 luglio 2025**.
Si configura come una delle mostre più importanti dell'anno del Giubileo: opere rare di grande valore, mai esposte nello stesso spazio.
Caravaggio 2025, curata da Francesca Cappelletti, Maria Cristina Terzaghi e Thomas Clement Salomon, raccoglie un **eccezionale numero di dipinti autografi**, più o meno noti, imprescindibili per comprendere nel complesso l'arte del Merisi. Tra le opere in esposizione da menzionare, il *Ritratto di Maffeo Barberini*, ritrovato sessant'anni fa e per la prima volta esposto in una mostra tematica, *Ecce homo*, che da secoli non torna nel Bel Paese, e alcuni prestiti rari, come *Santa Caterina* conservata al Museo Thyssen-Bornemisza di Madrid o *Marta e Maddalena* del Detroit Institute of Arts. Presente anche **l'ultimo dipinto dell'artista**: il *Martirio di Sant'Orsola*, concesso in prestito da Intesa San Paolo.

Un'esposizione ambiziosa

L'allestimento all'interno delle sale di Palazzo Barberini non è casuale: il percorso di Caravaggio è legato a doppio filo con la famiglia dei Barberini, grandi mecenati, tanto che i loro ritratti ricorrono spesso in questi spazi. La funzione dell'allestimento è quella di mettere in luce anche la **rivoluzione del mercato delle commissioni** operata dal Merisi, esponendo nuovamente insieme, ad esempio, i tre dipinti chiesti dal banchiere Ottavio Costa e ora collezionati in varie parti del mondo: *Giuditta e Oloferne* (Roma), *San Giovanni Battista* (Kansas City) e *San Francesco in estasi* (Hartford).
Spostare il punto di vista per indagare il vero Caravaggio, attraverso una nuova e approfondita riflessione sul suo linguaggio: questa la grande novità che vibra in ogni stanza di Palazzo Barberini. Obiettivo dell'esposizione, infatti, è soprattutto la rilettura critica di ciò che è sempre stato raccontato, applicando una **chiave di lettura contemporanea.**
Tra gli elementi di novità, non solo un rinnovato focus sull'uso inconfondibile della luce come elemento che squarcia le rappresentazioni, ma anche una **rilettura della sua interpretazione del vero**, derivata dalle scoperte più recenti.

Caravaggio (Michelangelo Merisi)
Ecce Homo (1606-1609)
olio su tela; 116x86 cm
Collezione Privata,Madrid (ES)
@Icon Trust

A KIND OF LANGUAGE:

STORYBOARDS AND OTHER RENDERINGS FOR CINEMA

In Fondazione Prada il processo creativo che anticipa la lavorazione di un film

A cura di **Giulia Mariani**

L'Osservatorio di Galleria Vittorio Emanuele II, a Milano, è lo spazio di Fondazione Prada deputato alla sperimentazione del visual e alla riflessione sui **differenti linguaggi artistici** e mediatici, con un focus particolare sulle intersezioni tra tecnologia ed espressioni culturali. Questo spazio, fino all'8 settembre 2025, ospita la mostra ***A Kind of Language: Storyboards and Other Renderings for Cinema***, curata da Melissa Harris. Oggetto dell'esposizione è il processo creativo che anticipa la realizzazione di un film: tra **storyboard, scrapbook, disegni**, sceneggiature commentate, moodboard e fotografie al centro dell'indagine c'è la visualizzazione di un'idea. Sono oltre ottocento gli elementi esposti, vere e proprie opere d'arte, realizzati tra la fine degli anni Venti e il 2024, da più di cinquanta professionalità creative della Settima Arte. La mostra è un grande **excursus nella storia del cinema**, a partire dall'introduzione dei disegni preparatori per ***Viaggio nella Luna*** di George Méliès. È stato per i film d'animazione, però, che gli storyboard sono diventati indispensabili: nella mostra sono presenti i primi bozzetti degli anni Trenta dei Fleischer Studios e di Walt Disney Production, come anche disegni di ***Betty Boop***, ***Pinocchio***, l'avanguardista ***Fantasia***. Decenni dopo, lo storyboard continua a essere l'elemento fondamentale per qualsiasi progetto di animazione o live action. Questa esposizione racconta il **dietro le quinte**, la rappresentazione visiva concreta e sistematica della raffigurazione cinematografica di una storia.

Immagine della mostra "A Kind of Language: Storyboards and Other Renderings for Cinema" Curata da Melissa Harris
Osservatorio Fondazione Prada, Milano
Foto: Piercarlo Quecchia – DSLStudio/@piercarloquecchia
@dsl__studio - Courtesy: Fondazione Prada

Raja, 1924-1925, tempera su tavola, 120 x 100 cm. Collezione privata, Venezia. PhotoCredit: Matteo De Fina.© Felice Casorati by SIAE

CASORATI

La mostra che celebra l'artista delle figure malinconiche

A cura di **Giulia Mariani**

Dal 15 febbraio al 29 giugno 2025 **Palazzo Reale**, a Milano**,** ospita una delle più grandi retrospettive mai realizzate su Felice Casorati, dopo 35 anni dall'ultima esposizione nel 1990. Organizzata dal Comune di Milano e Marsilio Arte in collaborazione con Palazzo Reale, ripercorre, nelle 14 sale, tutte le tappe principali della **carriera artistica** di Casorati, dall'esordio nei primi del Novecento fino all'exploit negli anni Cinquanta. Sono **oltre cento le opere**, tra cui dipinti su tela e tavola, sculture, bozzetti per le scenografie del Teatro La Scala, in cui il legame con la città di Milano è fondamentale. Dal verismo al simbolismo, dalla fase più espressionista, quasi picassiana, sino alle stesure ***à plat***, caratteristiche della produzione di fine carriera: ogni sfaccettatura dell'arte di Casorati viene analizzata in questa mostra.
Si tratta di una mostra a suo modo immersiva, che ha l'obiettivo di far entrare il visitatore dentro le opere, creando un legame sensoriale tra ambienti incorniciati e ambienti reali. **Malinconica e riflessiva**, sia nei temi che nei colori e nella morbidezza delle forme, l'arte di Casorati racconta il filo invisibile che collega le persone, le emotività condivise, la quotidianità, nell'ottica di un'**umanità partecipe e partecipativa**. È un'arte tranquilla, quasi pacifica, nonostante celi dietro le trame della tela la fragilità dei legami e la sofferenza della contemporaneità.

TRA LE RIGHE

KURIULAND HA LETTO PER VOI

A cura di **Marco Mogetta**

Lego. Una storia di famiglia

Editore: Salani
Pagine: 416
Autore: Jens Andersen
Prezzo: € 19

Læs godt in danese vuol dire "gioca bene". È da questa espressione che nasce il nome del giocattolo più venduto e diffuso del pianeta, le costruzioni LEGO. A quasi cent'anni dalla nascita dell'azienda che ha saputo riempire le ore di svago di quattro generazioni di giocatori con set storici, spaziali, cinematografici e artistici, la storia della famiglia che ha realizzato questo sogno viene sviscerata in un appassionante volume edito da Salani, che non racconta solo la storia di un brand, ma si concentra sulle vite delle persone che hanno combattuto per renderlo prima possibile e poi inconfondibile. Su tutti Ole Kirk, il fondatore che, spinto dal bisogno e da propri sogni ad aprire una falegnameria con cui sfamare la sua famiglia, si ritrova a combattere per anni contro i colpi avversi della malasorte, che si manifestano in incendi distruttivi, gravi incidenti, lutti e crisi economiche. Forte di una radicata fede religiosa e sostenuto da un'invidiabile caparbietà, e sempre sostenuto dagli affetti e dal rispetto dei dipendenti, Ole Kirk si rilancia ogni volta puntando sui prodigi del progresso e sulla fiducia nella propria *vision*. Partendo dagli yo-yo e passando per animali da traino su ruote, abbandona il legno per la plastica, inventando un nuovo tipo di gioco capace ancora oggi di sorprendere ed entusiasmare bambini e adulti a ogni latitudine.

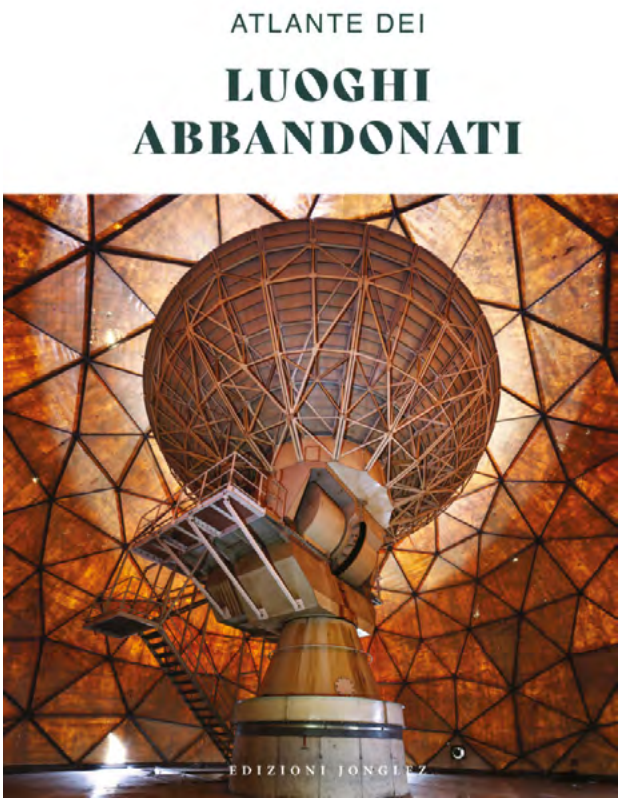
Italia in 52 weekend

Editore: Lonely Planet Italia
Pagine: 320
Autore: AA.VV.
Prezzo: € 28,5

Il 2025 si presenta un anno ricco di occasioni per chi volesse compiere dei brevi viaggi. Incastrando pochi giorni di ferie tra i numerosi ponti festivi, si potrebbe infatti arrivare a oltre un mese di potenziali vacanze in pillole. Per organizzare al meglio questa cospicua dote di occasioni di svago il libro ***Italia in 52 weekend***, edito da Lonely Planet Italia, si rivela come una formidabile bussola per scoprire gli itinerari più vantaggiosi a seconda delle proprie disponibilità economiche, di tempo e di spazio. La proposta di itinerari insoliti e poco battuti, con riferimenti a sagre, chiese misconosciute, musei civici e spiagge isolate, consentirà a ogni viaggiatore di godere appieno di ogni minimo segreto di ogni località proposta, senza dimenticare la cornice d'atmosfera suggerita dai professionisti della Lonely Planet, sempre infallibili nel rimarcare legami con eventi storici, set cinematografici o particolari eccellenze enogastronomiche. Da Procida ai gustosi pesci del delta del Po, dagli alpeggi dei villaggi Walser ai borghi appenninici forse non celebri ma comunque deliziosi, sarà possibile programmare un'evasione differente per ogni settimana dell'anno, quale che sia il mezzo di trasporto scelto o desiderato, per assaporare il proprio tempo libero.

Atlante dei luoghi abbandonati

Editore: Jonglez
Pagine: 188
Autore: Lavoro collettivo
Prezzo: € 25



Tra le nuove frontiere del turismo l'***urbex*** è tra quelle che più si è diffusa negli ultimi tempi. Con questo termine si intende l'esplorazione urbana di spazi abbandonati e molto spesso pericolanti che, a dispetto delle condizioni fatiscenti, hanno ancora delle storie da raccontare. Pratica rischiosa e spesso ai confini del legale per ovvie ragioni di proprietà privata e sicurezza, l'***urbex*** nasce dall'impulso di andare alla scoperta di pagine di tempo fossilizzate, frammenti di passato intrappolati nella decadenza e nella dimenticanza, da far rivivere anche solo per un attimo tramite la raccolta di fotografie e testimonianze. Per evitare tutti i rischi del caso sublimando il proprio desiderio di scoperta, Jonglez ha pubblicato l'***Atlante dei luoghi abbandonati***, che raccoglie 50 siti sparsi per il globo, ognuno con la sua brava storia da rivelare. Da set cinematografici abbandonati, come la base de ***L'esercito delle dodici scimmie*** di Terry Gilliam agli hotel cubani, dalle cisterne sotterranee di Londra alle dimenticate regge del Nord Europa, questo libro offre una nutrita serie di spaccati storici legati a passati prossimi e remoti, senza il rischio di venire arrestati o colpiti da un frammento di tetto, il tutto corredato da un meraviglioso impianto fotografico che permetterà al lettore di ammirare ciclopiche, lussuose e cadenti vestigia del tempo che fu.

IL MONDO IN CUFFIA

PODCAST ASCOLTATI PER VOI

A cura di **Giulia Mariani**

L'ultimo cristallo

di Enrico Brizzi - Chora Media in collaborazione con Gruppo Hera

Reportage audio raccontato dallo scrittore Enrico Brizzi, ***L'ultimo cristallo*** racconta i territori della Marmolada e le persone che ci vivono. Da valle a cima, in cordata: 1300 metri di dislivello, ma soprattutto di storie. Brizzi si mette in cammino, sale per i sentieri fino alla punta delle Dolomiti, tra paesaggi possenti e fragili al tempo stesso. Un podcast di viaggio, ma non solo, perché dà voce alla montagna. Quello della Marmolada è un territorio particolare, non solo simbolo della natura selvaggia, ma anche della ribellione della natura, al cambiamento climatico. Nel luglio 2022, infatti, hanno perso la vita 11 persone in seguito al crollo di un seracco dal ghiacciaio. Questa diventa, quindi, anche l'occasione per parlare di impatto ambientale e comportamenti sostenibili, dell'importanza socio-economica del climate change attraverso interviste a scienziati ed esperti della montagna. È un podcast che racconta in modo tangibile quello che sta accadendo al Pianeta, da vicino.

ASCOLTA "L'ULTIMO CRISTALLO " SU SPOTIFY

Questioni di gusto

di Eleonora Cozzella - One Podcast

Nel 2018 la ricerca di Squadrati ***Italiani che parlano di cibo: un dibattito infinito*** ha individuato che il 51% degli italiani discute di cibo tutti i giorni. In questi anni la percezione è che questo non sia cambiato molto, anzi. In Italia regna sovrana la cultura agroalimentare: ci piace parlare di osterie dai prezzi accessibili, di trucchi per rendere i cornicioni delle pizze più alti, di tecniche di produzione di vini da vitigni particolari. Parliamo tantissimo di cibo, perché, in fin dei conti, la realtà è che ci piace mangiare. ***Questioni di gusto*** di Eleonora Cozzella, giornalista e critica gastronomica, indaga l'universo del food, soffermandosi su tutto ciò che gira intorno al mondo della cucina. Si salta dal passato al futuro e viceversa, tra innovazioni che stanno cambiando il nostro modo di nutrirci e tradizioni secolari, che continuano a caratterizzarci. Curiosità, connessioni, legami, persone: un'analisi puntuale e divertente del Pianeta Cibo, a 360°.

ASCOLTA "QUESTIONI DI GUSTO" SU ONEPODCAST

Elizabeth Hotel Group

ROMA - VENEZIA - BOLOGNA

Elizabeth Country House Bologna
a member of Design Hotels

Il gruppo Elizabeth Hotels opera nel settore alberghiero dal 2013. Nel 2018 ha inaugurato l'Elizabeth Unique Hotel come omaggio alla signora Elisabetta, madre e nonna dei fondatori, figura femminile chiave, che ha lasciato dietro di sé le tracce indelebili del proprio amore e l'impareggiabile esempio di un'accoglienza autentica e unica.
Roma, Venezia e Bologna sono le città in cui il gruppo offre diverse forme di ospitalità; non solo alberghi, ma anche appartamenti di lusso in edifici storici e, di ultima apertura, una casa di campagna in Emilia per un turismo olistico e sostenibile.

Hotel Antico Doge Venice

ROMA

Elizabeth Unique Hotel
Elizabeth Unique Apartments | www.ehrome.com

VENEZIA

Hotel Antico Doge Venice | www.anticodoge.com
Foscà Venice Rooms | www.foscavenicerooms.com
GKK private Suites in Venice | www.gkkvenezia.com

BOLOGNA

Elizabeth Lifestyle | www.elizabethlifestylebologna.com
Elizabeth Country House | www.elizabethcountryhouse.com

Shutterstock - ph. Manyana M

SIAMO OSSESSIONATI DA **PISTACCHIO** E **CARAMELLO SALATO**?

La parabola dei due ingredienti che sembrano essere ovunque

A cura di **Fabio Giusti**

Non c'è bisogno di essere palati poi così fini per comprendere quanto, negli ultimi anni, il pistacchio sia passato dall'essere considerato un ingrediente abbastanza prezioso e, in qualche modo, di nicchia – si pensi ai rinomati **pistacchi di Bronte**, alle pendici dell'Etna – a moda alimentare, per poi tramutarsi in una vera e propria ossessione. Da crema spalmabile a guarnizione di gelati, dolci e perfino piatti salati, il pistacchio oggi sembra essere ovunque. Una sorta di accessorio indispensabile, anche in virtù di una indubbia attrattiva cromatica, per qualsiasi **food blogger** su piazza.

Il pistacchio, originario del Medio Oriente (dove veniva coltivato addirittura già in età preistorica), è da sempre considerato un ingrediente abbastanza prezioso. La Sicilia, in particolare, è nota per la produzione del rinomato pistacchio di Bronte, un prodotto di alta qualità che, per anni, è stato riservato alle preparazioni culinarie raffinate. Tuttavia, negli ultimi tempi, l'utilizzo del pistacchio ha subito **un vero e proprio *boost***. Se da una parte questo trend ha permesso di far conoscere a un pubblico più ampio le sue qualità

organolettiche obiettivamente uniche, dall'altra ha portato a una sorta di onnipresenza che rischia di banalizzarne il valore. Di fatto oggi è difficile entrare in una pasticceria o in una gelateria senza essere accolti da qualche variante "al pistacchio", talvolta purtroppo caratterizzata da un sapore standardizzato e privo della raffinatezza che un tempo caratterizzava questo ingrediente. In molti casi, la qualità del pistacchio è stata sacrificata in nome della moda, portando sul mercato prodotti dal **sapore meno autentico**, spesso ottenuti con aromi artificiali piuttosto che con pistacchi di alta qualità.

Il successo del caramello salato

Un capitolo a parte lo merita il caramello salato, che, per onnipresenza attuale, può a ragion veduta essere considerato il "nuovo pistacchio". La ricetta originale porta la firma di **Henri Le Roux**, un maestro cioccolatiere noto negli anni Sessanta per il suo burro salato, venduto in una pasticceria bretone. Le Roux, un giorno, decise di creare una pralina con caramello al burro salato e noccioline, un'invenzione che gli fece guadagnare il titolo di Miglior Dolce di Francia al **Salon International de la Confiserie** nel 1980. Solo un decennio dopo, però, il caramello salato iniziò a diffondersi in modo massiccio, grazie al famoso macaron di **Pierre Hermé**, che ne ha ulteriormente esaltato il fascino.

Nel 2008 l'Häagen-Dazs, colosso statunitense del gelato, diede vita al primo gusto al caramello salato. Fu un fenomeno senza controllo: altri marchi seguirono l'esempio, i consumatori sembravano non poterne più fare a meno... e poi arrivò il *New York Times*. Il 30 dicembre di quell'anno un articolo a cura di Kim Severson sancì ufficialmente l'inizio del trend del caramello salato. Un prodotto che conquistò anche Barack Obama, che ammise di avere un debole per i cioccolatini della **Fran's Chocolates** di Seattle.

Il connubio tra sapori dolci e salati

Un successo straordinario che, tuttavia, non sorprende: il connubio tra sapori dolci e salati è sempre stato ben radicato negli Stati Uniti. Già nel 1893, la celebre azienda **Cracker Jack**, specializzata in popcorn, aveva conquistato il mercato con il gusto alla melassa, mentre negli anni '20 i dolci al cioccolato e burro d'arachidi di Reese's, insieme alle barrette Snickers, completarono l'opera. A ciò si aggiunse l'influenza del **dulce de leche** sudamericano, l'arrivo del fior di sale dalla Francia e la crescente popolarità di diversi tipi di sale. È come se ogni nazione avesse contribuito, pezzo dopo pezzo, a far sì che il caramello diventasse uno dei sapori più amati e universali di sempre.

Adesso non resta che sperare che il caramello salato non subisca davvero – sempre che non sia già accaduto – lo stesso processo di svalutazione già toccato in sorte al "povero" pistacchio.

Shutterstock - ph. Pixel Shot

IN FERMENTO

Alla (ri)scoperta dei cibi fermentati

A cura di **Silvia Bartolomei**

La **fermentazione** è un processo che ha caratterizzato l'alimentazione dell'uomo sin dagli albori della civiltà. Celebre nell'antica Roma era il ***garum***, una salsa di interiora di pesce fermentato dall'odore davvero pungente.
Il nostro consumo di alimenti fermentati da allora non si è mai fermato, ma il loro gusto è nettamente migliorato. Ogni giorno, infatti, mangiamo cibi infatti cibi fermentati senza nemmeno accorgercene: basti pensare al **pane** a lievitazione naturale, al **formaggio** e allo **yogurt**. Eppure, nonostante la fermentazione sia ormai parte della quotidianità, continua a essere percepita come **qualcosa di innovativo** e distante dalle abitudini comuni. L'interesse per questo mondo ha portato a un approfondimento delle sue **proprietà benefiche** e al suo recente e fortunato incontro con la **cucina stellata**.

Perché provare i cibi fermentati?

La risposta è semplice: la fermentazione, oltre a conferire un gusto unico ai cibi, offre anche **numerosi benefici per la salute**. Tuttavia, è importante distinguere tra i cibi fermentati che conservano i **microrganismi vivi** e quelli che non li contengono. Solo i primi, infatti, arrivano nell'intestino e aiutano a modulare il **microbioma intestinale**.

Shutterstock - ph. Metamore

Il kimchi, quando il cibo diventa cura

Shutterstock - ph. Microgen

La preparazione del kefir

Koji: conosciuto nel panorama orientale come starter per cibi fermentati quali il sakè, il miso e l'amasake, il koji è un **fungo filamentoso** che cresce su riso, in un ambiente a temperatura e umidità controllate. La sua particolarità risiede nel fatto che si tratta di un **alimento enzimatico**, capace di avviare una seconda fermentazione quando viene combinato con un altro alimento.

Kimchi: tra i superfood troviamo sicuramente questo **alimento coreano**. Il kimchi è un piatto a base di **cavolo cinese** fermentato con **aglio**, **peperoncino** e **zenzero**. Tra le sue proprietà si annoverano la capacità di rafforzare le difese immunitarie e l'effetto **antinfiammatorio**.

Miso: nasce dalla fermentazione di **soia, koji e riso**. Fondamentale per insaporire brodi e zuppe, il miso è considerato un vero e proprio superfood dalle proprietà **cardiometaboliche** e presenta un sapore più o meno forte a seconda della colorazione.

Injera: questa **focaccia di origine etiope** presenta una caratteristica alveolatura data dalla fermentazione della **farina di Teff**. Alternativa senza glutine rispetto al pane, viene spesso abbinata a carne e verdura.

Shutterstock - ph. KOHUKU

Il miso, un condimento portentoso

LE COLLINE DEL PROSECCO

Un viaggio tra natura, storia e bollicine

A cura di **Vincenza Vigianello**

Leggi le esperienze della community

Shutterstock - ph. StevanZZ

Le meravigliose Colline del Prosecco, Patrimonio Unesco dal 2019

Le Colline del Prosecco, inserite dal 2019 nell'elenco dei **Patrimoni dell'Umanità dall'UNESCO**, sono tra i luoghi più affascinanti e suggestivi d'Italia. Visitarle significa immergersi in un paesaggio che incanta con i suoi **morbidi declivi** e le vigne che si intrecciano ai **piccoli borghi**, dove la natura si mescola alla storia e al piacere della tavola. Queste colline si trovano nel Trevigiano, tra Conegliano e Valdobbiadene, un territorio che sa come coniugare bellezza, cultura e, naturalmente, gusto, grazie a quel prodotto unico nella tradizione vinicola italiana che è il **Prosecco**.

L'intero paesaggio delle Colline del Prosecco è una meraviglia che appaga lo sguardo. I dolci pendii sono tappezzati di vigneti, costituiti da infiniti filari che si rincorrono verso l'orizzonte, ordinati tra loro da mani sapienti. Le colline sono un vero e proprio **mosaico policromo naturale**, nel quale ogni tessera ha **sfumature di colori cangianti** con il passare delle stagioni. L'autunno, con le sue tinte dorate e il profumo dell'uva in maturazione che si sprigiona nell'aria fresca delle colline, è forse la stagione più affascinante

Shutterstock - ph. Thomas Possamai

Conegliano, ideale punto di partenza per un tour enogastronomico

Shutterstock - ph. luca pbl

Uva Glera, caratterizzata da una bacca bianca e da grappoli lunghi e grandi aventi acini giallo-doratl

per percorrere queste strade.
Ogni angolo di questa terra racconta una storia, quella millenaria della viticoltura che ha portato all'affermazione su scala globale del **Prosecco**, quel vino prodotto con uve **Glera** che ha conquistato i palati di tutto il mondo. I vigneti che si arrampicano sulle colline sono una testimonianza viva del lavoro degli uomini, che per secoli hanno plasmato questa terra per renderla il luogo perfetto dove produrre un vino dalle caratteristiche incomparabili.
Non è vero, come si tramanda, che il Prosecco derivi dal ***Pucinum***, l'antico vino romano celebrato da Plinio il Vecchio e prediletto dalla moglie di Augusto, Livia, la quale lo considerava un elisir di lunga vita, e che effettivamente la portò a raggiungere l'(allora) invidiabile età di 86 anni. In realtà, l'accostamento tra Prosecco e *Pucinum* fu un'**astuta "operazione di marketing"**: nel Cinquecento, infatti, si disse che dal *Pucinum* fosse derivata la Ribolla, prodotta a Treviso e poi nelle colline di Conegliano e Valdobbiadene. Il Prosecco, originariamente, venne prodotto nel Trevigiano, nel Goriziano, in Dalmazia e a Vicenza. Ma, man mano che questa produzione andò scemando, nel corso dei secoli si impose quello delle Colline del Prosecco, tanto da rendere la DOCG Conegliano Valdobbiadene una delle **Denominazioni di origine controllata e garantita** più rinomate al mondo, celebrata per la sua qualità e per la sua unicità.

I borghi del Prosecco

Il paesaggio a mosaico di queste terre è costellato da borghi affascinanti, tra i quali spiccano **Conegliano** e **Valdobbiadene** per la loro bellezza e per il valore storico.
Conegliano, con il suo castello medievale che domina la valle, è il punto di partenza ideale per un

Valdobbiadene, il cuore pulsante della tradizione del Prosecco

tour enogastronomico. Passeggiando per la centralissima e porticata via XX Settembre – l'antica contrada Granda – si incontrano edifici storici di grande pregio, come il Duomo di San Leonardo, il Teatro Accademia in stile tipicamente neoclassico, e il rinascimentale Palazzo Sarcinelli, oggi sede della galleria d'arte cittadina.

Anche **Valdobbiadene** è uno scrigno di tesori del passato, con la bella piazza Marconi che custodisce il Duomo in stile neoclassico e l'alto campanile. E l'intero hinterland del paesino rappresenta la "capitale" della tradizione del Prosecco, oltre al cuore pulsante della sua produzione. Qui, ogni anno, si celebra la vendemmia con eventi che attirano appassionati e intenditori da tutto il mondo. Sono organizzate anche numerose esperienze per gustare il Prosecco direttamente nelle cantine storiche, dove si possono scoprire i segreti che rendono questo vino così speciale.

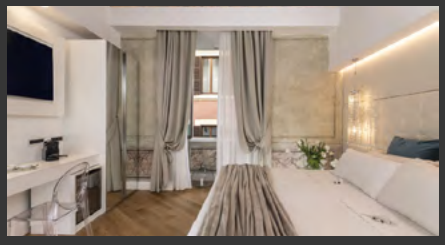
Assistere alla **vendemmia** in questi luoghi è una sorta di **rito** in grado di proiettarci nel passato. Infatti, le forti pendenze non permettono l'utilizzo dei moderni macchinari e tutte le operazioni dei vignaioli diventano più difficili. Lo sfalcio dell'erba, la potatura invernale, la vendemmia e il trasporto a piedi dalla collina dei grappoli: tutto avviene **senza l'ausilio delle nuove tecnologie**, ed è per questo che **la vendemmia, qui, è detta "eroica"** e il Prosecco Superiore può essere considerato un prodotto "**fatto a mano**".

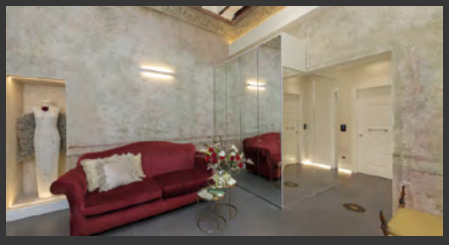
Parola d'ordine, rallentare

Un viaggio alla scoperta delle Colline del Prosecco non può prescindere da una sosta in una delle tante cantine locali, dove è possibile degustare il **Prosecco accompagnato da piatti tipici della tradizione veneta**. Non mancano, infatti, le trattorie e le osterie che offrono specialità come il radicchio rosso trevigiano o il risotto "***al tajo***", con rocchi di anguille e gamberi d'acqua dolce. Il tutto, ovviamente, annaffiato da un calice di Prosecco, che rende ogni pasto un momento indimenticabile.

E, per chi non è amante delle bollicine, le Colline del Prosecco sono anche un **paradiso dell'outdoor**. Escursioni nella natura, passeggiate tra i vigneti e gite in bicicletta permettono di scoprire da vicino la bellezza di questo angolo di Veneto, in grado di offrire emozioni uniche in ogni stagione.

Le Colline del Prosecco sono un **luogo che invita a rallentare**, per assaporare ogni sua meraviglia come fosse un calice del suo rinomato vino, perché anche questo paesaggio ha bisogno del suo tempo per essere apprezzato fino in fondo.





ARGENTINA RESIDENZA
Style Hotel ☆☆☆☆

Una porta segreta su Largo Argentina

In una delle piazze più antiche di Roma, Largo di Torre Argentina, sorge il palazzo che ospita l'Argentina Residenza Style Hotel, in origine un monastero risalente al 1600, interamente restaurato con una particolare attenzione al design e al comfort.

argentinastylehotel.com

+39 06 688 095 33

info@argentinastylehotel.com

Roma - Via di Torre Argentina, 47 - 00186

ZERO GRADI, CENTO SFUMATURE

La rivoluzione del vino senza alcol

A cura di **Ilaria Del Bono**

Scopri i contenuti digitali esclusivi per te

C'era una volta il vino, bevanda degli dèi, simbolo di convivialità e di spensieratezza. Ma i tempi cambiano e le esigenze dei consumatori evolvono. Così, sul **palcoscenico enologico**, fa la sua comparsa un nuovo protagonista: **il vino senza alcol**. Una piccola rivoluzione o, forse, semplicemente una nuova tendenza, che sta conquistando sempre più appassionati, pur facendo storcere la bocca a molti. Ma cos'è che rende così speciale quest'alternativa? La risposta va ricercata in vari fattori: una maggiore **attenzione alla salute**, il desiderio di uno **stile di vita più equilibrato** e la possibilità di potersi mettere alla guida senza correre rischi. Negli ultimi anni, infatti, l'attenzione verso il consumo responsabile di alcol ha raggiunto nuovi traguardi, complice anche l'introduzione di recenti decreti-legge che ne limitano i livelli consentiti alla guida. E questo scenario ha fatto sì che i vini dealcolati prendessero piede.

Numeri alla mano, le vendite di vini analcolici sono in **costante crescita**, soprattutto tra i giovani. La Generazione Z, in particolare, apprezza la possibilità di vivere esperienze autentiche senza compromettere il proprio benessere. E, grazie a una maggiore disponibilità di etichette di qualità, la scelta diventa sempre più semplice.

Com'è fatto il vino senza alcol

Il processo per realizzare vino dealcolato prevede una fermentazione tradizionale, seguita dalla rimozione dell'alcol tramite tecniche sofisticate come l'osmosi inversa o la **distillazione sottovuoto**. Quest'ultima si articola in quattro fasi: inizialmente il vino viene riscaldato, a bassa pressione, fino a raggiungere i 28 gradi. Successivamente, vengono raccolti gli aromi dell'uva che, dopo l'evaporazione dell'alcol, vengono reintegrati nella bevanda, ora divenuta analcolica.

È una procedura che può essere applicata a tutte le tipologie di vino, dal bianco al rosso, alle bollicine, con l'obiettivo di preservarne il più possibile l'identità di partenza. Il risultato è un vino che mantiene gran parte del bouquet aromatico, ma con un corpo e un gusto più leggeri.

Sebbene i puristi possano storcere il naso, molti consumatori apprezzano questa novità per la sua **freschezza e versatilità**.

Sempre più cantine italiane e internazionali si dedicano alla produzione di vini senza alcol. Alcune di queste rappresentano vere e proprie realtà all'avanguardia, che sperimentano nuove tecniche e varietà di uve per creare prodotti unici e innovativi. Queste aziende non si limitano a produrre alternative, ma stanno riscrivendo le regole del mercato, puntando sull' innovazione.

Shutterstock - ph. Franck Legros

Shutterstock - ph. i21

Shutterstock - ph. Zoteva

LA RIVINCITA DEI GRANI ANTICHI

La tradizione fra salute e sostenibilità

A cura di **Alessia Marzano**

I **grani antichi** stanno vivendo una nuova primavera, guadagnando un posto speciale nelle cucine di chi cerca alimenti più sani, gustosi e **rispettosi dell'ambiente**, fra tradizione e innovazione. Spesso associati a una lavorazione meno invasiva e a un forte legame con il territorio, questi cibi rappresentano un ponte tra passato e futuro, unendo **genuinità** e **sostenibilità**.

Ma cosa si intende esattamente per "grani antichi"? Si tratta di alcune varietà di **cereali** che non sono state sottoposte a modifiche genetiche moderne e che, quindi, conservano le loro **caratteristiche originarie**.

Tra i più conosciuti troviamo il **farro** (nelle sue varietà monococco, dicocco e spelta), il **grano duro siciliano** e il **grano Senatore Cappelli**, simbolo della coltivazione italiana d'eccellenza.

Ogni grano antico ha caratteristiche uniche, sia dal punto di vista nutrizionale che gastronomico. Tra questi, ad esempio, il **farro monococco** è apprezzato per l'elevata **digeribilità** e il contenuto di **proteine**, mentre il **grano saraceno**, sebbene non sia tecnicamente un cereale ma

un seme della famiglia delle poligonacee, è ricco di **fibre**, **antiossidanti** e proteine di alta qualità. In Valtellina questo seme è l'ingrediente principale dei pizzoccheri, uno dei piatti tipici della zona, mentre nel resto d'Italia lo troviamo in zuppe, insalate o dolci rustici.

Benefici nutrizionali e ambientali

Essendo macinati a pietra, i grani antichi risultano **meno raffinati**, aspetto molto importante per preservarne le proprietà nutrizionali: la macina di pietra, infatti, si muove lentamente e mantiene bassa la temperatura di lavorazione, evitando che le proprietà organolettiche dei cereali si disperdano con il calore. L'elevata quantità di glutine presente nei grani moderni, infatti, è un derivato delle lavorazioni a cui sono stati sottoposti nel corso del tempo. Il contenuto glutinico dei grani antichi, invece, è bilanciato dalla presenza di amido, rendendo i prodotti realizzati con queste farine **più digeribili**, leggeri e adatti anche per chi soffre di intolleranze al glutine.

Dal punto di vista ambientale, poi, la coltivazione dei grani antichi richiede meno pesticidi e fertilizzanti, favorendo la **biodiversità**. Questi prodotti sono spesso coltivati in rotazione con altre colture, contribuendo alla **salute del suolo** e supportando piccoli **produttori locali**.

Shutterstock - ph. UMB-O

Grano timilia (*Triticum durum*), antica varietà tardiva di grano duro coltivata ormai solo in esigue zone della Sicilia centro-occidentale.

Shutterstock - ph. welcomeinside

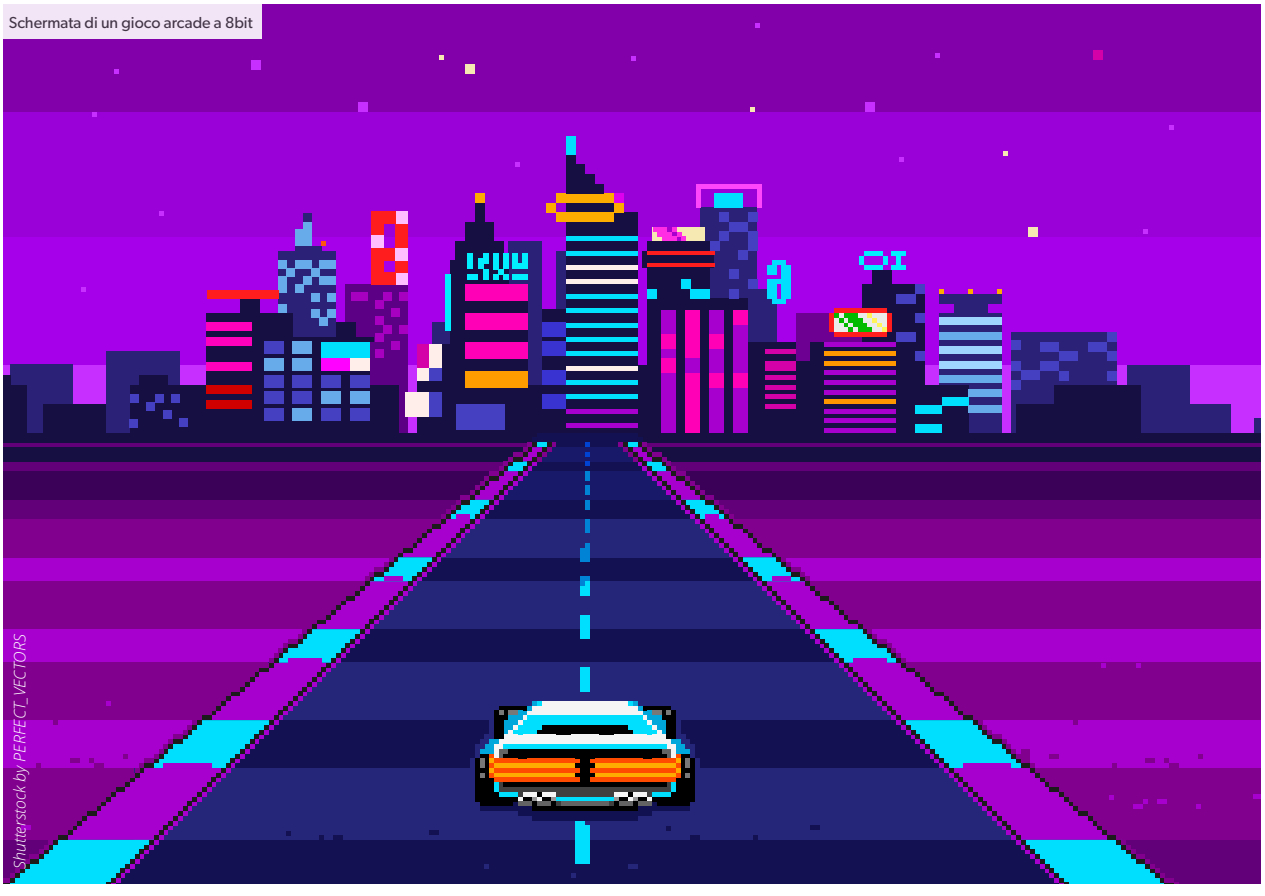
Un antico strumento per la macinazione del grano

ALTRO CHE GAME OVER

Il ritorno dei videogiochi arcade

A cura di **Marco Mogetta**

C'è stato un tempo leggendario, decine di anni fa, che ha avuto inizio tra la fine degli **anni Settanta** e si è sviluppato lungo l'intero corso degli **Ottanta** in cui, entrando in un bar, in un ristorante o, ancora meglio, in una **sala giochi**, al prezzo di 200 lire era possibile evadere per qualche minuto, trovando riparo in un mondo virtuale, divertente e dinamico.
Era il mondo dei **giochi arcade**, o ***coin-op***, cabinati decorati e accattivanti, dedicati ognuno a un videogioco specifico, intorno ai quali si formava spesso un capannello di ragazzini intenti a sbirciare la partita di un amico che, a turno, diveniva il protagonista, il leader, l'eroe.
Inserendo la moneta, si dava inizio alla giostra e, senza spiegazioni, tutorial o fasi preparatorie, ci si trovava catapultati nello schermo. In modo totalmente **immediato e intuitivo** si capiva cosa fare e come, e ci si lanciava in una sfida contro una macchina quasi impossibile da battere, almeno con un solo **gettone**. Che si trattasse di scagliare una lancia contro uno zombie, di affrontare una flotta di invasori alieni o di fare gol al Brasile, il senso del gioco era infatti sempre quello di far spendere il più possibile a giocatori che, sprovvisti a casa di macchine del genere, erano disposti a passare **interi pomeriggi** tra eroi pixellati ed effetti sonori per dimostrare il proprio valore agli amici o per superare il punto raggiunto il giorno prima.



Schermata di un gioco arcade a 8bit

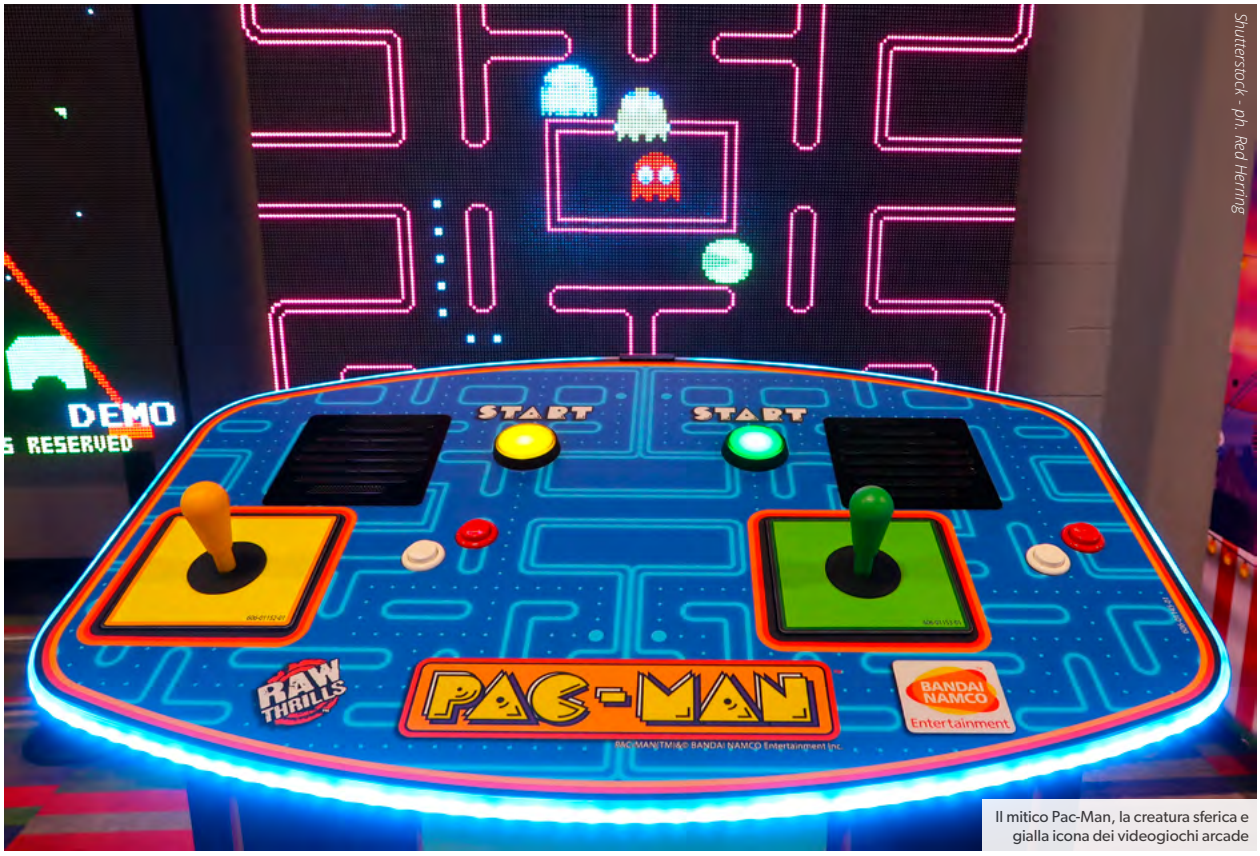
Shutterstock by PERFECT_VECTORS

Shutterstock - ph. Waterproof

KURIOSITÀ

Oltre al desiderio di tornare bambini e all'effetto **nostalgia**, gli arcade stanno vivendo una **seconda età dell'oro** anche grazie al loro impatto poderoso nell'ambito della ***gamification***.

Con questo termine, coniato nel 2002 dallo sviluppatore britannico **Nick Pelling**, si indica l'utilizzo di tecniche, sistemi e linguaggi del mondo dei videogiochi in contesti differenti da quelli ludici, come ad esempio all'interno della formazione scolastica, del problem solving, del team building o dello sviluppo del pensiero laterale. Attraverso l'esperienza degli arcade, i partecipanti sono spinti a migliorare il livello cooperativo, selezionando rapidamente le informazioni sul campo, facendo scelte veloci e coordinate con il resto del gruppo. I risultati mostrati sono talmente impattanti da avere reso gli arcade inusitati strumenti in **ambito formativo**.



Shutterstock - ph. Red Herring

Il mitico Pac-Man, la creatura sferica e gialla icona dei videogiochi arcade

Shutterstock - ph. WildSnap

Una sala giochi old style

Dai cabinati alle console domestiche

Il **successo inarrestabile** in tutto il mondo occidentale dei videogiochi li ha quasi contestualmente introdotti nelle case con macchine inizialmente inferiori ai cabinati per prestazioni e grafica ma, col passare del tempo, il *gap* si è andato colmando fino a invertire la tendenza.

Questo boom esponenziale ha portato in fretta allo sviluppo di **console domestiche** fisse e portatili e personal computer sempre più performanti, che hanno finito col rendere **insostenibili e obsolete le sale giochi** e il loro oneroso modello di business. Chi avrebbe infatti continuato a spendere soldi per videogame che si potevano giocare comodamente a casa con i propri amici, coi quali si poteva addirittura scambiare ogni titolo copiandolo al prezzo di un floppy disk, ossia l'equivalente di un caffè?

Così, a un certo punto, le sale giochi si sono svuotate e gli arcade sono inesorabilmente scomparsi, deportati in una specie di limbo che aveva l'infelice aspetto di magazzini in cui i *coin-op* venivano stipati, in attesa di essere distrutti e dimenticati. Desolati cimiteri industriali verso cui i vecchi avventori rivolgevano di tanto in tanto un pensiero solo per rivangare "i bei tempi".

Ma è stata proprio la **nostalgia** a garantire il mantenimento di una scintilla sotto le braci mai del tutto spente nel cuore dei giocatori e a trovare il modo di farne tornare il fuoco a divampare nella contemporaneità.

Un ritorno che profuma di nostalgia

Con la **rivoluzione digitale** e l'avvento di Internet, infatti, il letargo si è interrotto perché, tramite programmi chiamati emulatori, su cui spicca il leggendario **MAME**, tutti i titoli giocati in passato sono **tornati disponibili**, anche se in forma non esattamente legale, su computer, telefoni e tablet connessi alla rete. E, mentre i giocatori più giovani restavano al passo coi tempi, quelli più stagionati si ritrovavano tra le mani l'impulso di tornare a cimentarsi coi vecchi titoli a cui non avevano mai smesso completamente di pensare, con la prospettiva di poterli finalmente completare, visto che a casa veniva meno il non proprio secondario aspetto delle partite a pagamento.

Rispetto ai titoli di ultima generazione poi, con livelli di grafica ed effetti paragonabili, se non superiori, a quelli di un blockbuster cinematografico, i giochi di una volta come ***Pac Man, Tetris, Super Mario, Street Fighter o Pang*** presentano un impatto istantaneo di comprensione e utilizzo, che mette al primo posto l'azione rispetto alla strategia, e che rende tutto immediato e godibile anche a una prima esperienza. E così, surfando su un'onda di nostalgia, **gli arcade sono progressivamente tornati tra noi**, anche se in forme differenti rispetto al passato.

New wave arcade

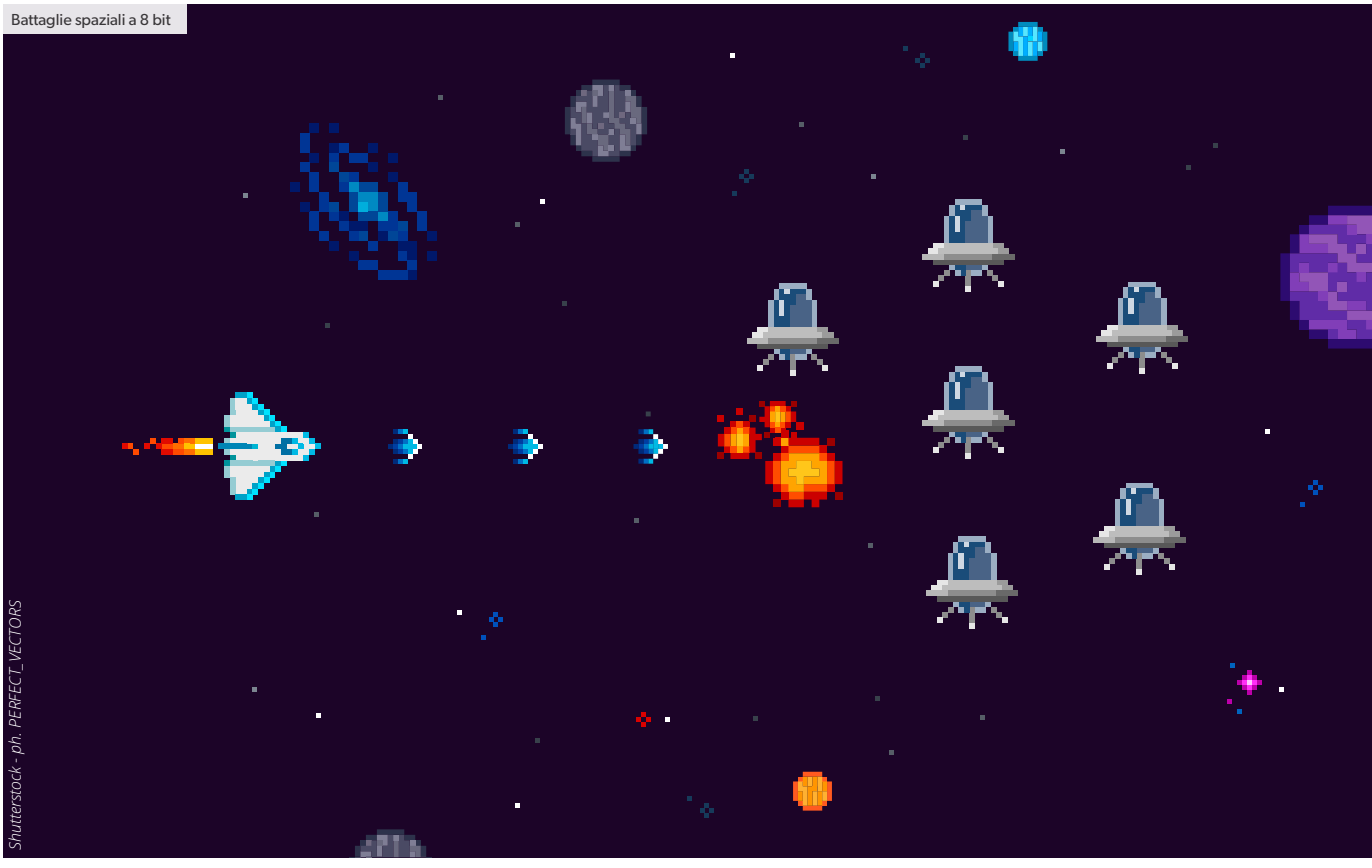
Oggi, infatti, non è solo possibile acquistare riproduzioni di console (ufficiali e non) che contengono migliaia di giochi vintage, ma è anche possibile rivolgersi ad aziende specializzate nella **vendita di cabinati restaurati**, per abbellire con un tocco vintage il proprio salotto o arricchire la propria ingombrante collezione, con giochi pronti per essere (ri)vissuti, con o senza moneta.

Da quando l'interesse nei confronti del mercato degli arcade è tornato ad essere vivo, la **new wave arcade** ha rapidamente ripreso a contaminare l'immaginario collettivo con titoli cinematografici come *Pixel* o *Ralph Spaccatutto*, con l'**apertura di musei dedicati**, mostre tematiche, nuove forme di commercio e distribuzione di titoli retrò compatibili con tutti i più moderni device, quasi a voler confermare che il loro ritorno non è da intendersi come un fuoco d'artificio destinato a spegnersi velocemente, ma come nascita di una nuova stella pronta a brillare nei cieli dello svago nel lungo periodo.

Quasi a voler riconoscere loro il diritto di appartenere a una pagina di Umanesimo del terzo millennio, se si pensa che, in quel **legame tra uomo e videogioco** sempre più forte, gli arcade devono essere considerati le prime vere testimonianze storiche di una pagina della **civiltà pop contemporanea**.

Insert coin. Again!

Battaglie spaziali a 8 bit



Shutterstock - ph. PERFECT_VECTORS

BETTY CORNER
UN ANGOLO DI MODA SOSTENIBILE ALLE PORTE DI ROMA

Intervista a Natascia Perinelli, fondatrice del brand

A cura di **Ilaria Del Bono**

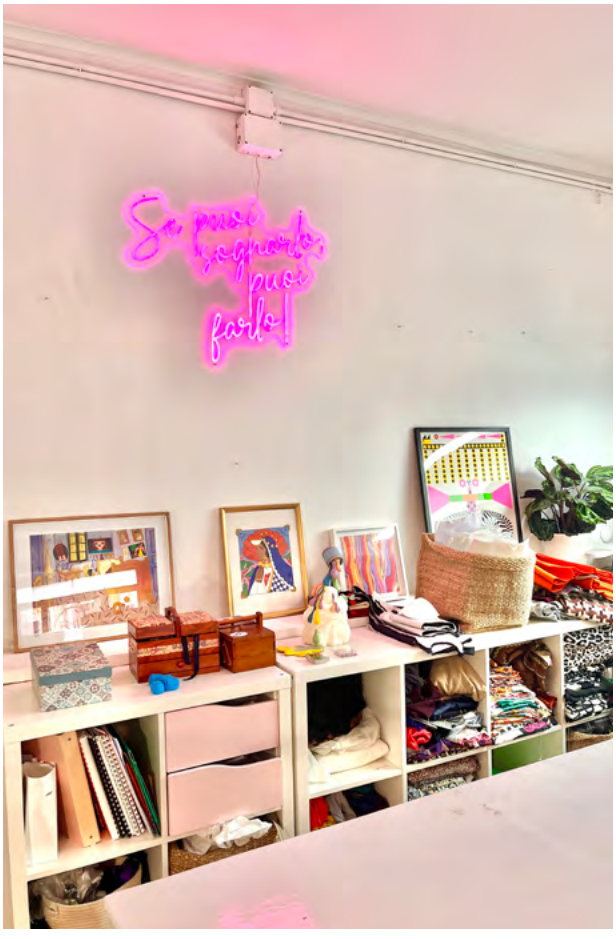
Se puoi sognarlo, puoi farlo. Appena varcata la soglia del **Betty Corner**, siamo stati colpiti dalla potenza di queste cinque parole, appese al muro del laboratorio **di moda sostenibile di Natascia Perinelli**. Parole in cui è racchiuso il sogno di una stilista che dentro quelle mura ha dato vita al suo progetto di vita.

Il Betty Corner è molto più di un semplice brand: è un laboratorio creativo alle porte di Roma (Monterotondo) dove moda, consulenza d'immagine e sartoria si incontrano in una festa di colori e creatività.

Natascia Perinelli, fondatrice di Betty Corner

Ciao Natascia, guardandoci intorno non possiamo non chiederci come ha avuto inizio tutto questo.

Da piccola anche io giocavo con le Barbie ma, mentre molte tagliavano i capelli alle loro bambole, io le vestivo con abiti creati da me. Crescendo, ho capito che **la moda per me non era solo un gioco**, così ho deciso di frequentare l'Accademia di Moda. Dopo gli studi, ho fatto uno stage da Gucci a Milano: un'esperienza importante che mi ha insegnato tanto e che mi ha aperto molte porte una volta tornata a Roma. Infatti, per dieci anni ho lavorato nell'ufficio stile di un'azienda tessile. Poi il Covid ha rimesso tutto in



discussione. In quel periodo, per passare il tempo, ho rispolverato **la mia macchina da cucire** e ho ritrovato l'amore per l'artigianalità. Così, ho deciso di fare quello che mi rendeva davvero felice. Ho aperto con coraggio quel cassetto e fatto uscire il mio sogno: realizzare il mio brand in un ambiente che per me fosse casa.

Il Betty Corner è un brand di moda sostenibile. Secondo te, perché negli ultimi anni le persone sono più attente a questo aspetto?

Chi viene da me è alla ricerca di qualità, ma fatta con il cuore. Apprezza che il prodotto venga **realizzato a mano**, con **tessuti recuperati**, rendendo ogni capo unico. Vorrei che le persone mi cercassero consapevolmente e sapessero a cosa vanno incontro, perché non tutti sono ancora pronti ad acquistare un capo sostenibile, soprattutto in una piccola cittadina di provincia. A Roma sarebbe stato più semplice, ma a Monterotondo mi conoscono tutti e sanno che sono una stilista. Questo crea fiducia.

Il Betty Corner è sostenibile anche nella produzione?

Sì, tutto è fatto a mano e gran parte degli abiti sono **cuciti da me**. Inoltre, avendo vinto il bando di moda sostenibile con la Regione Lazio, collaboro con un **laboratorio sartoriale** gestito da un mio collega, dove tutte le persone lavorano regolarmente e non vengono sfruttate, come purtroppo accade spesso nelle grandi aziende. E, nonostante ciò, riusciamo a mantenere prezzi accessibili. A dimostrazione che, non per forza il Made in Italy dev'essere destinato solo a chi ha grandi disponibilità economiche.
Ci tengo a sottolineare, però, che Betty Corner non è solo moda: dentro le sue mura prendono vita **eventi artistici e culturali**, workshop e persino lezioni di yoga. È uno spazio poliedrico, interattivo e, soprattutto, inclusivo.

A tal proposito, ci parli dei tuoi workshop sulla moda sostenibile?

Ho tenuto corsi per ragazzi delle scuole medie, utilizzando tessuti donati dalla comunità di Monterotondo e da Cinecittà. Sono stata inondata da messaggi di persone felici di regalare stoffe, quindi, abbiamo avuto tanto materiale senza spendere un soldo e **senza spreco di materiale**.
Ho anche lavorato con studenti liceali, ai quali ho chiesto di portare un capo che non indossavano più per dargli una seconda vita, proprio per **sensibilizzare** non all'acquisto di nuovi abiti ma al riciclo. Queste esperienze non servono solo a prendere consapevolezza della sostenibilità, ma anche ad abbracciare temi come inclusività e identità di genere, e quindi a spingere i ragazzi a vestirsi come vogliono loro.

ACQUARIO **IN CASA**

Tutto quello che c'è da sapere prima di iniziare l'allestimento

A cura di **Alberto D'Amico**

Shutterstock - ph. UW.ART

Roma, fine anni Settanta. Vado per la prima volta a casa di un mio compagno di scuola, in quei palazzi inizio secolo (l'altro), con l'ascensore a gabbia scricchiolante e il legno che odora di Pronto mobili, e vedo una di quelle cose che ti rimangono per tutta la vita. Non ricordo chi fosse il compagno, né di preciso dove fosse il palazzo, ma al centro del salone c'era un tavolo basso di cristallo con **l'acqua e i pesci dentro**. Forse un po' troppo James Bond, con il senno di poi, ma a sette anni aveva lasciato il segno.

Qualche vita più tardi. Monaco di Baviera, 2021. Insieme a mia moglie, cripto-appassionata di acquari anche lei senza mai averne avuti, decidiamo di acquistarne uno e di infilarci in questo **metaverso** di pesci difficili e piante facili, batteri buoni e alghe cattive.

Inizia una fase di studio, matto e disperatissimo, per **comprare l'acquario giusto**. Intendendo qui e nel seguito, per "acquario", non la vasca in sé, quanto la combinazione, sempre inesatta, di dimensione della vasca (volume, lunghezza, profondità), tipo, numero e combinazione di pesci, quantità di piante, potenza delle pompe, tipo di fondo... Ma vediamole un po' in dettaglio, queste variabili.

Una volta che ci si è fatta un'idea di cosa si vuole, si acquista l'hardware (vasca, pompe, lampada, riscaldatore/termostato) insieme al fondo, agli ***hardscapes*** (sassi e legni) e alle piante. **E i pesci?** Eh, calma... Andiamo con ordine.

La scelta della vasca - È un po' la scelta principale perché guida, direttamente o indirettamente, tutte le scelte successive. La nostra prima vasca è (stata) un 124 litri (vado a memoria, 80x40x35). Con pompa, luce e termostato inclusi, si acquista con 200 euro circa.

Il fondo e gli altri hardscapes - Pesci a parte, avere una vasca vuota come un giardino zen o affollata di legni, pietre, piante e altra oggettistica di pessimo gusto che si trova nei negozi di acquaristica è una questione personale. Noi non abbiamo oggettistica di cattivo gusto (anche se recentemente ho visto uno *yellow submarine* che mi ha fatto vacillare), ma per il resto la nostra vasca grande è zeppa di piante, legni, vellutelli e sassi vari. Su legni e rocce c'è poco da dire, a parte che vanno bolliti prima di metterli in opera, ma il fondo è importante. Esistono fondi "morti" (solo sabbia o sassolini) e fondi "vivi" (sabbia mista a terriccio fertile). Nel fondo vivo, le piante possono essere messe senza particolari accorgimenti, mentre il fondo "morto" va lavato prima di metterlo nella vasca (lavoraccio vero) e reso fertile in qualche modo. I modi sono due: o si comprano delle palline di nutrienti che si seppelliscono accanto alla pianta e la nutrono per 6-12 mesi, o si mette un sostrato di fondo

Shutterstock - ph. Andrey_Nikitin

vivo sotto il fondo morto. Vi chiederete a questo punto quale sia il vantaggio del fondo "morto"... Beh, qualcosa si buono ce l'ha: poiché è più pesante sta meglio al suo posto, specie durante la manipolazione delle piante e i cambi d'acqua, esiste in vari colori (dal bianco caraibi al nero vulcanico) e, si dice, che si pulisca meglio. Prezzi per vasca 124 litri: 2 legni grandi (20 euro circa), 4-5 rocce (20 euro), fondo morto (25 euro), palline miracolose (10 euro), fondo vivo (75 euro).

Le piante e l'acqua - Iniziamo col dire che le piante da acquario sono piante acquatiche e non alghe (le alghe, infatti, sono infestanti negli acquari). Non tutte le piante da acquario si possono mettere in qualsiasi acquario, alcune (guarda caso, le più belle) hanno bisogno di un surplus di CO2 (150 euro più le ricariche).

E l'acqua? Si può tranquillamente mettere l'acqua del rubinetto (se è accettabile), visto che i pesci ancora non li abbiamo messi.

L'avviamento e i pesci - Ma perché non li abbiamo ancora messi 'sti pesci? Perché l'acquario va avviato: i batteri buoni (un flacone, 7 euro) devono colonizzarlo e renderlo un ecosistema abitabile. In particolare, devono insediarsi sugli arredi, sul filtro delle pompe e sulle piante. Questo ciclo di colonizzazione rende l'acquario non abitabile per circa tre settimane, con un picco di tossicità (roba di nitriti, se ricordo bene) verso la terza settimana, poi è bene aspettare per sicurezza un'altra settimana e finalmente si può andare a comprare i pesci e le eventuali altre "bestie". Arrivati a questo punto, i pesci non li abbiamo ancora comprati, ma molte delle cose che abbiamo già acquistato, dalla vasca in poi, le dovremmo aver già scelte con un'idea del tipo di pesci che ci finiranno dentro. Se entrate in un negozio di acquaristica, la scelta è pressoché infinita. Se ci limitiamo a pesci di piccole o medie dimensioni, si possono dividere in tre categorie.

I pesci piccoli e molto mobili. Se ne vanno ognuno per fatti propri, tipo i guppy o i molly. Questi sono piuttosto facili da tenere, se ne possono mettere parecchi in un acquario e si accoppiano come se non ci fosse un domani: quindi, salvo catastrofi, le nuove generazioni compenseranno tranquillamente le perdite. Per questi pesci, anche piuttosto economici (2-3 euro ciascuno), è sempre consigliato un acquario con molte piante e che dia loro spazio per muoversi (80 cm almeno).

I pesci che si muovono in banchi. Possono essere a

Shutterstock - ph. Sergiy Zavgorodny

movimento veloce, tipo i Neon o a movimento lento, tipo i Tiger Barb. Si muovono tutti insieme e sono molto rilassanti da guardare. Una cosa che mi colpisce nei Tiger Barb è che, se ne compro di nuovi, si integrano immediatamente con il banco già nell'acquario come se fossero amici da sempre. Neon (1.5 euro ciascuno, ma ne servono tanti e un acquario lungo), Tiger Barb (2-3 euro ciascuno, io ne ho 8-10 in un acquario da 34 litri, 30x30x30).

Pesci belli, solitari (e maledetti). A meno di esotismi, il pesce combattente (*Betta Splendens*) è un po' il pesce più fico da tenere in acquario. Deve stare da solo, se no "combatte" con gli altri pesci (e ce le prende pure), sta bene negli acquari piccoli, ma si stressa facilmente.

Ora che gli acquari sono pieni, ahimè, tocca **manutenerli**. Inutile girarci intorno, si tratta di un lavoraccio che porta via un'oretta per acquario ed espone la casa a giochi d'acqua dall'esito potenzialmente catastrofico.

Qualche consiglio pratico

Automazione, subito - Se avete un dispositivo tipo Amazon Echo o Google Home, compratevi una multipresa smart (25 euro): su una ci mettete la lampada, su una le pompe, su una il termometro e sulla USB un dispenser di mangime radiocontrollato (30 euro). Potrete così gestire tutto con comandi vocali, fare delle routine per il ciclo acceso/spento della lampada e andare in ferie tranquilli, senza che i pesci muoiano di fame.

Altre bestioline - Pesci a parte, mi sento di consigliarvi una o due lumache (*Neritina Black Helmet,* 2-3 euro ciascuna), non fanno granché, ma contribuiscono alla pulizia e sono praticamente immortali. Ma soprattutto – davvero, mai più senza – una certa quantità di Amano Shrimps (da Takeshi Amano, vate giapponese dell'acquaristica che ci ha lasciato nel 2015). Questi gamberetti (*Caridina Multidentata*) sono piuttosto dimessi nell'aspetto, ma sono mobilissimi, astuti come faine e molto piacevoli da guardare in azione. Convivono con tutti i pesci e sono delle macchine da guerra quando si tratta di eliminare cadaveri e piante fuori forma (3 euro ciascuno).

Si può dire che ci siamo appassionati? Forse sì, ma solo i primi mesi. Ora siamo persone con due acquari in casa, che ogni tanto, ogni 5-6 settimane, si dedicano alla **pulizia e ai cambi d'acqua**. I pesci sono belli, stanno bene, ma sono sempre quelli. L'automazione fa il suo per liberare il tempo, ma toglie molta magia al tutto. Insomma, siamo lontani dallo stupore di quella visione negli anni Settanta. Anche se quel Yellow Submarine... Potrebbe sempre ribaltare la situazione.

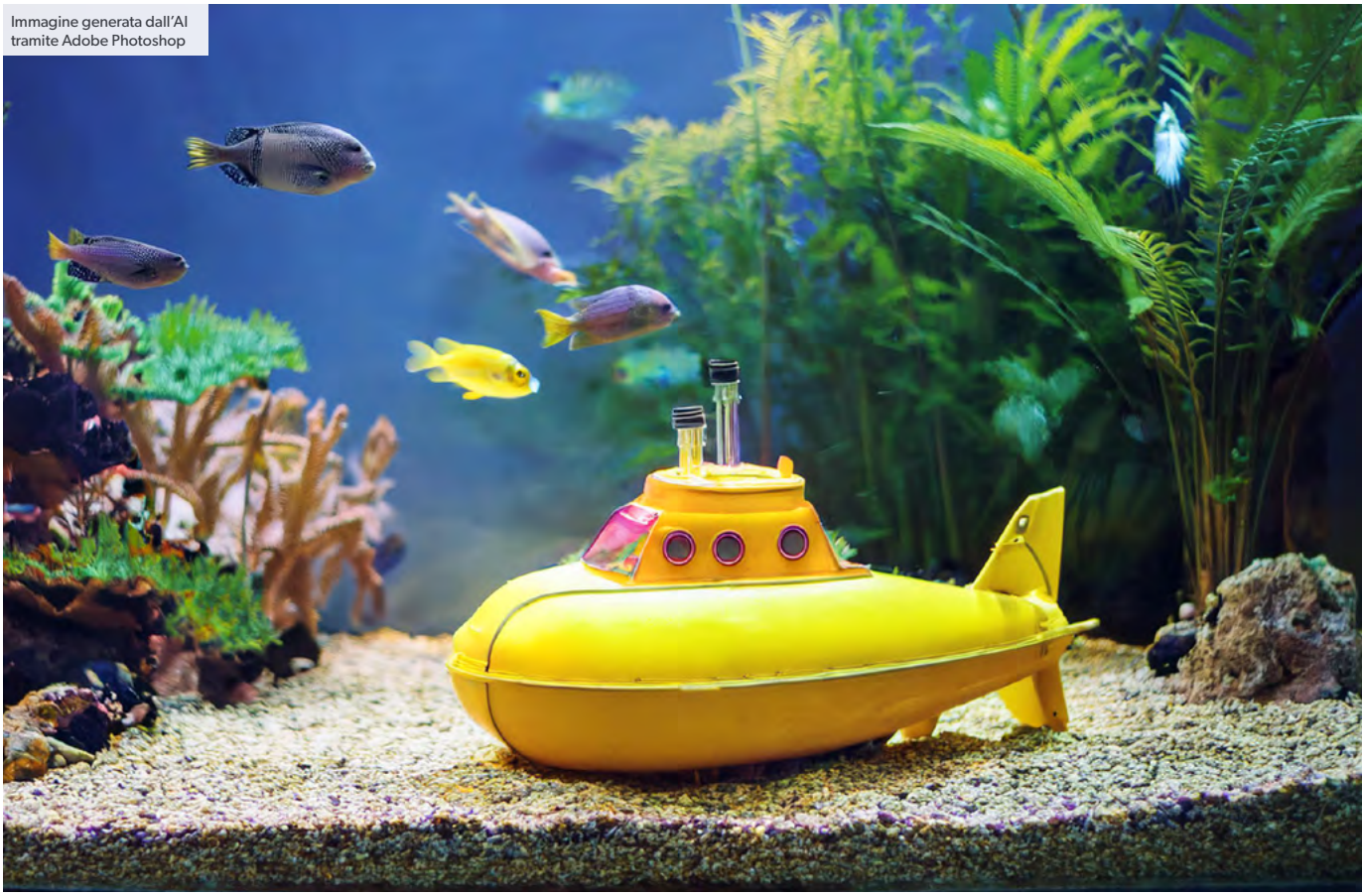


Immagine generata dall'AI tramite Adobe Photoshop

LA RIVOLUZIONE SILENZIOSA

Come la domotica ha trasformato il nostro vivere quotidiano

A cura di **Elisa Virdia**

C'era una volta la **casa**, il nostro rifugio, sinonimo di stabilità e protezione che, negli ultimi decenni, ha subito una **metamorfosi straordinaria** grazie alla tecnologia. Non è solo cambiata nel design o nei materiali, ma nella sua stessa essenza: oggi le nostre case sono degli **hub tecnologici** con un "sistema nervoso" connesso che risponde, apprende e, in qualche modo, pensa; un organismo vivente che si adatta alle nostre esigenze. Tutto questo prende il nome di **domotica**.

Fino agli anni Ottanta, il concetto di "casa intelligente" era relegato alla **fantascienza**. La tecnologia nelle abitazioni si limitava a **elettrodomestici** più o meno performanti e qualche sistema di sicurezza. Poi è arrivata la rivoluzione digitale: la **connessione internet** – dapprima limitata al computer, poi estesa a ogni angolo della casa. La vera svolta si è avuta però negli **anni 2000** con l'avvento della **domotica** per come la intendiamo oggi: un insieme di tecnologie che ha reso la casa non solo più confortevole, ma anche più sicura, sostenibile ed efficiente.

Pensiamo al **termostato intelligente** che impara le nostre abitudini e regola la temperatura per massimizzare il risparmio energetico, oppure ai sistemi di **illuminazione a comando vocale** o che seguono il ritmo circadiano per migliorare il benessere. E cosa dire degli **assistenti vocali**, che in pochi anni sono diventati membri virtuali della famiglia, pronti a rispondere a domande, organizzare impegni e persino avviare la lavatrice? Non si tratta solo di comfort. La domotica ha rivoluzionato anche il concetto di **sostenibilità**. Oggi è possibile monitorare i consumi energetici in

Un tablet illustra i consumi energetici della casa: un buon modo per ottimizzare le risorse

Shutterstock by RSploneta

tempo reale, riducendo gli sprechi e abbassando la nostra impronta ecologica. Le case del futuro, però, promettono di fare ancora di più.

Uno sguardo al domani

Le abitazioni del futuro non saranno solo intelligenti, ma anche **empatiche**. I **sensori biometrici** integrati riconosceranno il nostro stato d'animo, adattando musica, luce e persino odori per migliorarci la giornata. I frigoriferi connessi suggeriranno ricette basate su ciò che abbiamo in dispensa, mentre i robot domestici si occuperanno delle pulizie e della sicurezza.

L'**internet delle cose (IoT)** porterà una connessione totale: ogni dispositivo dialogherà con gli altri, creando un ecosistema fluido e personalizzato. Inoltre, le abitazioni diventeranno sempre più autonome grazie all'**energia rinnovabile** e a sistemi di accumulo che garantiranno un funzionamento indipendente dalla rete elettrica.

Fra tradizione e innovazione

In questo scenario di **trasformazioni**, però, resta una certezza: la casa continuerà a essere il luogo dove ci sentiamo più autenticamente noi stessi. Che sia un attico futuristico pieno di gadget o un rustico casolare con un cuore tecnologico nascosto, la casa rifletterà sempre chi siamo.

La domotica ha trasformato la nostra idea di casa, ma l'impressione è che siamo solo all'inizio del viaggio. Le innovazioni che ci aspettano nei prossimi anni promettono di ridefinire ancora una volta il nostro **rapporto con lo spazio domestico**, rendendo le nostre abitazioni sempre più simili a noi: intelligenti, flessibili, in continua evoluzione.

Shutterstock by Dobarti CGI

E-GOKART a Roma!

Emozioni e adrenalina su 3 livelli di pura velocità elettrizzante

Se cerchi un'esperienza di guida adrenalinica, **E-goKart** è il luogo perfetto. Situato a Roma, il circuito offre un mix di velocità, tecnica e divertimento, ideale per principianti e piloti esperti. La pista, lunga 460 metri, si snoda su tre livelli con un grip eccezionale, 13 curve mozzafiato, una chicane impegnativa e tratti in salita e discesa. Tra rettilinei veloci e curve paraboliche, ogni giro rappresenta una sfida per affinare la tecnica e migliorare i tempi.

Courtesy E-GoKart

Sicurezza al 1° posto: Kart elettrici di ultima generazione

La **sicurezza** è al primo posto: i kart elettrici sono dotati di sistemi frenanti avanzati e batterie ad alta capacità che offrono prestazioni elevate senza emissioni. La pista, costruita con una resina speciale Made in Italy, assicura una perfetta aderenza e presenta strutture sopraelevate per cambi di pendenza e curve strette. Per garantire un'esperienza sicura, le barriere di protezione, approvate dalla French Federation Of Automobile Sport (FFSA), assorbono efficacemente gli urti.

Monitora e migliora le prestazioni

Grazie a un **sistema di telemetria** avanzato, puoi monitorare i tempi sul giro e le traiettorie in tempo reale, confrontandoli con quelli degli altri piloti. I dati sono visibili su monitor nella struttura o sul sito, per sfidare amici e affinare la guida.

Partecipare è semplice.
- Registrazione: Puoi registrarti online, tramite app o in pista, leggendo il regolamento e firmando la liberatoria.
- Prenotazione: Scegli e prenota la gara online o direttamente in pista.
- Briefing e preparazione: Lo staff ti aggiornerà sull'orario del tuo turno; segui il briefing, indossa il casco e ricorda che non sono ammessi sciarpe, ciabatte o telefoni in pista.
- Tempi in diretta: Controlla classifiche e tempi sui monitor o dallo smartphone.
Non solo Kart: Simulatori di guida per un'esperienza immersiva
E-goKart offre anche simulatori per vivere l'emozione delle competizioni automobilistiche:
- Formula 1: Volante direct drive e circuiti come Monza e Mugello
- Rally: Cambio sequenziale e tracciati su sterrato
- Gran Turismo: Tracciati stradali internazionali
- Moto GP: Vibrazioni e pieghe dinamiche per replicare le gare motociclistiche

E-goKart, in Via Salvatore Rebecchini 5 presso The Village, è un'esperienza completa che unisce velocità, tecnologia e divertimento.

Courtesy E-Gokart

ph. Bikerounder

BIKE TRAIL UNSUPPORTED

La nuova frontiera del viaggio in bici, tra avventura e sostenibilità

A cura di **Manuela Lapenta**

Unsupported bike adventures, così le chiamano gli addetti ai lavori. Un **nuovo modo di viaggiare in bici**, che è un po' sport, un po' sfida con se stessi. Alla base ci sono motivazioni personali, che vanno dal desiderio di lasciarsi rapire dai luoghi e programmare il meno possibile, alla voglia di mettersi in ascolto del proprio corpo e della propria anima, rompendo il silenzio con il solo suono del respiro. Non sono manifestazioni sportive competitive, in cui contano tempo e classifiche, ma vere e proprie **esperienze di vita**, che coinvolgono chi desidera esplorare un territorio in maniera sostenibile, attenta, consapevole e attiva: fondativa per questo tipo di eventi è infatti la cosiddetta filosofia ***"leave no trace"***, che invita a non lasciare alcuna traccia del proprio passaggio, in un'ottica di protezione e rispetto dei territori attraversati.

Spesso prevedono percorsi inediti e impegnativi, che richiedono buon allenamento, abilità meccaniche e capacità di gestire gli imprevisti. Un ***trail*** (che significa *sentiero*) è ***unsupported*** perché lascia ai partecipanti la

ph. Bikerounder

libertà di organizzare il proprio viaggio e le proprie tappe; quello che devono fare è **seguire fedelmente la traccia, appositamente disegnata e verificata dagli organizzatori.** È questa la magia dei trail: ci si può "perdere" nei paesaggi senza timore di smarrire la strada. Anche quando si attraversano territori selvaggi e disabitati, non si avverte mai un senso di solitudine o abbandono, sia perché di norma i partecipanti vengono monitorati da sistemi di tracciamento, sia perché l'idea che quello stesso percorso sia affrontato da altre persone consente di vivere il viaggio in serenità.

Dal viaggio in solitaria alla community

Ci sono mille modi di interpretare un trail ma, indipendentemente da come si decide di viaggiare, quello che accomuna questi **moderni avventurieri** è la voglia di esplorare i luoghi immergendosi nella loro anima e nelle loro storie senza interferire. C'è una vera e propria **community** che gravita attorno al mondo dei bike trail, fatta di sconosciuti che diventano amici o compagni di viaggio e che vivono la loro quotidianità nell'attesa del prossimo evento. I **"village" di accoglienza** vengono allestiti e concepiti proprio per agevolare lo scambio di idee ed esperienze: **spesso si parte da soli e si arriva in gruppo**, condividendo un carico di emozioni che è tipico delle esperienze così intense. Il giorno prima della partenza ci si incontra per fare festa ed entrare nello

ph. Bikerounder

Craco, il borgo fantasma - Basilicata Bike Trail

Attraverso i calanchi lucani al Basilicata Bike Trail

spirito del trail, tra musica, attività, concerti, buon cibo e birra. Poi inizia il viaggio vero e proprio: **si parte tutti insieme**, poi ognuno sceglie il suo ritmo.

Un movimento in crescita

Quasi ogni regione d'Italia ha il suo trail: molti aspettano questa occasione per scoprire territori fino a quel momento sconosciuti. L'evento capostipite è il **Tuscany Trail**: nato nel 2014, oggi gestisce numeri da capogiro (si parla di circa 6000 iscritti), e questo non dipende solo dal fatto che la Toscana è una meta nota in tutto il mondo, ma anche dall'idea che, nell'immaginario collettivo, le strade bianche delimitate da cipressi vengono naturalmente associate alle **bici *gravel*** (che in inglese significa *ghiaia*), sempre più popolari. Sono infatti il **mezzo ideale per partecipare ai trail**, perché consentono di affrontare terreni misti, tra asfalto e sterrato; un occhio inesperto non le distinguerebbe dalle bici da corsa, ma la componentistica le avvicina di più al mondo del fuoristrada. Sono mezzi versatili e si adattano al viaggio in ***bikepacking,*** nato negli USA per ampliare i confini dei viaggi su due ruote, che prevede l'ancoraggio delle borse direttamente al telaio tramite cinghie. È un assetto snello, maneggevole e minimalista, che permette di viaggiare più leggeri e veloci e di misurarsi con la propria capacità di portare solo l'essenziale.

Si fa presto a dire *trail*

I bike trail possono assumere **connotazioni diverse**: dai festival alle ***gravel ride*** di un giorno, passando per gli eventi che prevedono accampamenti collettivi, fino ai viaggi di diverse centinaia di chilometri che lasciano totale libertà di scelta.

Una bella occasione di incontro per tutti gli appassionati è il ***Trail Weekend,*** organizzato dall'Upcycle Cafè di Milano a novembre: non solo richiama gran parte degli organizzatori dei trail italiani che presentano i loro eventi e si scambiano esperienze, ma anche centinaia di visitatori a caccia di idee per la prossima avventura.

AUGH! poi, il **trail umbro che si svolge ogni anno a luglio**, ha una formula molto particolare. Il viaggio è organizzato con tracce da realizzare in due giorni, con un pernottamento collettivo a metà percorso. La sera si mangia e si fa festa insieme e il giorno successivo si rientra al punto di partenza.

Chi cerca **un'esperienza più intima e autentica**, invece, può partecipare al ***Basilicata Bike Trail***, con partenza e arrivo a **Potenza** il primo weekend di ottobre, e una *spring edition* itinerante, caratterizzate da un village completamente ***plastic-free***. Silenzio, natura, paesaggi sorprendenti e ospitalità genuina per esplorare un **territorio ancora selvaggio** e poco battuto.

Sportswear & Footwear

GREENHOUSE POLO

Smile.net s.r.l.

LICENSING, DISTRIBUTION, FASHION, SPORTSWEAR

WWW.GREENHOUSE-POLO.IT

KURIOSCOPO

Ariete

Il tuo concetto di svago? Bruciare calorie. Relax per te è guardare gli altri arrancare mentre vinci. Rallenta, prova a non fare niente: è più facile di quanto credi.

Meta consigliata: Bali, dove il massimo dello sforzo è scegliere il cocktail giusto

Toro

Il tuo ideale di tempo libero è: divano, cibo e la tua serie TV preferita.Dici che ti piace la natura, ma solo se è vista da una terrazza con un calice in mano. Goditi la vita, ma ogni tanto alzati almeno a riempire il bicchiere.

Meta consigliata: la campagna Toscana, tra vigne e taglieri

Gemelli

I tuo spirito inquieto salta da un'idea all'altra, lasciando dietro una scia di progetti incompiuti. Ma la vera impresa per te è portare a termine qualcosa. Che ne dici di provare?

Meta consigliata: Tokyo, dove c'è qualcosa di nuovo da scoprire dietro ogni angolo

Cancro

Per te tempo libero vuol dire ripensare al passato ascoltando playlist strappalacrime rimuginando sui tuoi ricordi. Fai uno sforzo, esci. Puoi sempre tornare a struggerti più tardi.

Meta consigliata: Venezia, tra bellezza e nostalgia

Leone

Svago? Per te è essere al centro dell'attenzione. Se non c'è un pubblico, nulla ha un senso. Spegni i riflettori e assapora il silenzio, senza pretendere applausi anche dal divano.

Meta consigliata: Marrakech, con il deserto che applaude la tua regalità

Vergine

Per te rilassarti significa pianificare tutto. Se non impari a lasciare spazio all'imprevisto, finirai per stressarti anche in vacanza. Concediti un po' di sana anarchia.

Meta consigliata: la Svizzera, dove tutto è perfetto e in ordine

Bilancia

Svago per te significa scegliere tra due opzioni per ore, senza mai decidere. Ti iscrivi a ogni evento solo per poi pentirtene. Prendi una posizione: anche restare a casa può essere una scelta di stile.

Meta consigliata: Parigi, perché è sempre la scelta giusta

Scorpione

Il tuo tempo libero è un thriller psicologico in cui tu sei il protagonista. Vacanze rilassanti? No, meglio qualche esperienza borderline per sentirti vivo.

Meta consigliata: Berlino, dove il mistero e il fascino dark sono di casa

Sagittario

Il tuo concetto di relax è di quelli che sfugge ai più: viaggi adrenalinici, sport estremi ed esperienze al limite della sopravvivenza. Il tuo vero nemico è la noia. Bello, però ogni tanto respira.

Meta consigliata: la Patagonia, per correre senza freni in spazi infiniti

Capricorno

Lavori per rilassarti, ti riposi pianificando: ti diverti solo se c'è un obiettivo da raggiungere. Prova qualcosa di completamente inutile, per vedere l'effetto che fa.

Meta consigliata: i calanchi della Basilicata, per vivere seguendo altri ritmi

Acquario

Tempo libero? Lo passi a spiegare agli altri quanto sia importante essere anticonformisti. Forse il vero svago sarebbe smetterla di dover dimostrare qualcosa.

Meta consigliata: Copenaghen, dove essere alternativi è la norma

Pesci

Il tuo svago preferito? Sognare di svagarti in un mare di sogni dove l'orologio diventa un optional e il tempo libero una deriva emotiva. Meraviglioso, basta che tu non perda il contatto con la realtà.

Meta consigliata: la Polinesia e i suoi atolli da sogno a occhi aperti

Illustrazioni di Yuri DIgiuseppe

premia
EVERGREEN IDEAS

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.**

www.premia.net | f in

Le Guide de
L'Espresso

Esperienze, vini e ristoranti

Seguici sui social e guideespresso.it