

Questo magazine è un allegato del sito www.turismodelgusto.com

Direttore Responsabile Roberto Rabachino

Tasting in the Dark

Un'esperienza immersiva e multisensoriale nel mondo del vino

Jacopo Chieppa

Dal Mirazur a Dolcedo con il suo ristorante gastronomico Equilibrio

SAGNA S.p.A.

Non si ferma e punta sui vini bianchi della Franconia

Le saline di Gran Canaria

Il tesoro bianco che nasce dal mare

Che fine fanno i tappi di sughero?

Diamogli una nuova vita con Winelivery e Amorim
Cork Italia



VINCHIO VAGLIO

IL NIDO DELLA BARBERA



ordina su vinchio.com



scrivi a ordini@vinchio.com



chiama 0141 95.09.03



#tiportoilvinoacasa



Direttore Responsabile

Roberto Rabachino

direttore@turismodelgusto.com

Redazione Centrale:

Gladys Torres Urday

Paolo Alciati

redazione@turismodelgusto.com

Editore e Amministrazione

ADV SRLS – Torino – Italia

P.IVA 11457360011

qualityadv@turismodelgusto.com

Grafica e Impaginazione

Martina Rabachino

m.rabachino@turismodelgusto.com

Collaborazioni:

Paolo Alciati, Enza D'Amato, Franca Dell'Arciprete Scotti, Silvia Donatiello, Jimmy Pessina e Redazione Centrale

Immagini:

Paolo Alciati, Franca Dell'Arciprete Scotti, Redazione Centrale, Enza D'Amato, Jimmy Pessina, Consorzio Tutela Prosecco DOC, Silvia Donatiello, Normandia Tourisme, Turismo Gran Canaria, @M Martinelli, @EFrezet, @Feynan, ArchivioALEXALA – @GianlucaGrassano, @MirandaTrklja

Credit Cover

Foto di Reza Askari da Pixabay

Questo magazine è un allegato del sito www.turismodelgusto.com.

Il sito viene aggiornato senza alcuna periodicità dichiarata e per questo motivo non può considerarsi un prodotto editoriale o testata giornalistica come previsto dalla Legge 8 febbraio 1948, n.4.

Pubblicità

Per informazioni contatta

ADV SRLS – Torino – Italia

P.IVA 11457360011

qualityadv@turismodelgusto.com

Contenuti

#TuttoDrink



-
- 8** SAGNA S.p.A. non si ferma e punta sui vini bianchi della Franconia
 - 12** Cantina Quistello 1928, tradizione e qualità
 - 16** Tasting in the Dark: un'esperienza immersiva e multisensoriale nel mondo del vino
 - 20** MZero, un nuovo amaro dal profumo di mare

#TuttoFood



-
- 26** Etica, estetica e ricerca dei contrasti nei piatti di Stefano Sforza a Torino
 - 34** Jacopo Chieppa, dal Mirazur a Dolcedo con il suo ristorante gastronomico Equilibrio

#TuttoOk



42 Le Freccie Tricolori: spettacolo nel cielo

46 Che fine fanno i tappi di sughero?

#TuttoTravel



52 Slovenia: tra terme e castelli

58 D-Day, 80 anni fa lo sbarco in Normandia

64 Chiusa la Fiera del Cicloturismo: il settore vale 5,5 miliardi di euro

68 Le saline di Gran Canaria, il tesoro bianco che nasce dal mare

MZERO

MZERO
SEA AMARO



DIAMANTE
ITALY

TuttoDrink

8 SAGNA S.p.A. non si ferma e punta sui vini bianchi della Franconia

12 Cantina Quistello 1928, tradizione e qualità

16 Tasting in the Dark: un'esperienza immersiva e multisensoriale nel mondo del vino

20 MZero, un nuovo amaro dal profumo di mare

SAGNA S.p.A. non si ferma e punta sui vini bianchi della Franconia

Sagna S.p.A, storica realtà d'importazione torinese, non ferma la sua voglia di espandere il proprio portfolio prodotti

A cura di **Redazione Centrale TdG**



In questo 2024, dopo il lancio dei vini australiani è la volta di tornare in Europa per approfondire il territorio tedesco puntando sui vini della Franconia. Una regione vitivinicola attenzionata dagli stessi produttori tedeschi, giovani e storici, che hanno scelto di cimentarsi nella produzione del vino in uno dei centri produttivi tra i più antichi della storia del vino mondiale.

La storia di questa regione vitivinicola inizia nel 777 d.C con **Carlo Magno**, re dei Franchi, grazie alla sua volontà di promuovere la coltivazione del vino in Franconia. La più antica carta reale tedesca rinvenuta conferma che donò una tenuta della corona della Franconia e otto vigneti, a un convento a Fulda. Nel XVI secolo la vite si espande sino a raggiungere 40.000

ettari, una superficie che rende la Franconia la più ampia area dedicata al vino in Germania. La Guerra dei Trent'anni andata in scena nel secolo successivo distrugge il paesaggio, la viticoltura è compromessa, solo le zone centrali della regione vinicola della regione riescono a sopravvivere e svilupparsi.

I primi effetti del cambiamento climatico deteriorano ulteriormente le condizioni di crescita, la birra diventa la bevanda principale. Bisognerà aspettare il XVII secolo per la rinascita del "Frankenwein" sostenuto da personaggi illustri come **Johann Wolfgang von Goethe** nativo di Francoforte sul Meno, scriverà che non esiste altro vino che eguagli quello della Franconia. La timida ripresa porta a raggiungere i 16.000 ettari di superficie piantata a vite. Un ulteriore decrescita arriva con l'a-

scesa di Napoleone e l'attenzione ai soli vini francesi, la superficie si attesta attorno ai 10.000 ettari.

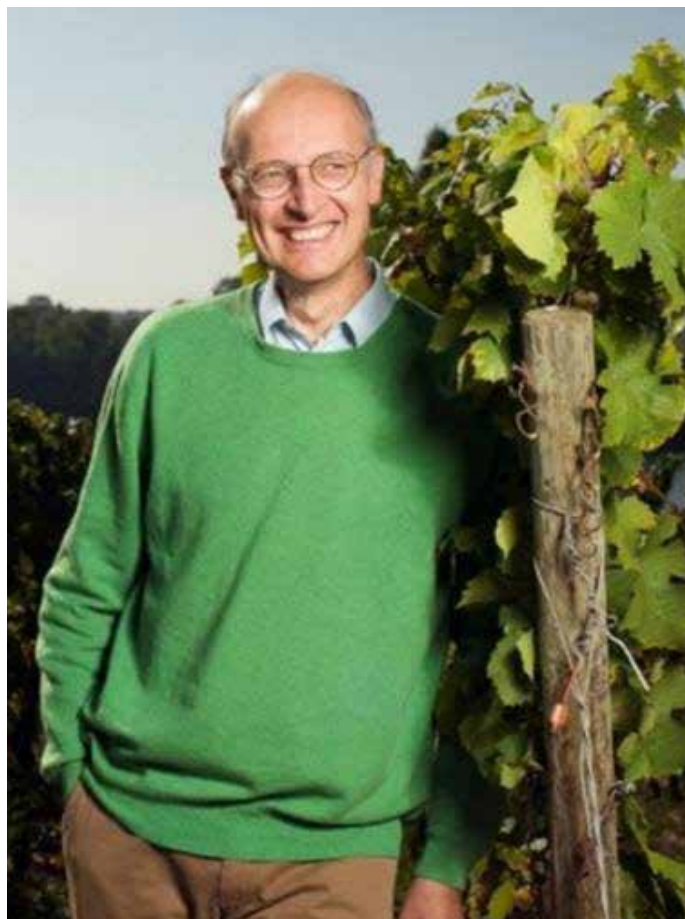
Avvicinandoci ai giorni nostri, proprio come è avvenuto in molti altri areali del vino, con il processo di industrializzazione si è assistito a un lento a graduale abbandono delle campagne in favore del lavoro nelle grandi città. Seguito dalle crisi a cavallo di fine Ottocento e inizio del Novecento, causate da malattie e attacchi fungini (dalla peronospora all'oidio e la fillossera).

Il risultato si traduce in appena 2500 ettari di vigna nel 1959. È con la **riforma agraria** che avviene la rinascita definitiva della Franconia; con il sostegno di consulenti e ricercatori, gli agricoltori riuscirono a riprendere in mano le proprie terre, con l'obiettivo di produrre vini di qualità con rese più contenute (60 ettolitri per ettaro su un totale di 6.000 ettari di vigneto).

LA FRANCONIA DI OGGI

La Franconia, situata nel nord-ovest dello stato federale tedesco della Baviera, è una delle 13 regioni vinicole tedesche, l'unica regione vinicola ufficiale della Baviera che si sviluppa attorno alla capitale Würzburg, lungo il fiume Meno. L'area vitata si estende in 6,100 ettari, rappresenta la sesta per grandezza in Germania. Si estende da Bamberg a Aschaffenburg, si contraddistingue per il suo clima piuttosto mite, di tipo continentale. La coltivazione della vite avviene principalmente lungo il fiume dove le piante ritrovano riparo dal freddo invernale al 50° parallelo, ad un'altitudine media di 200/350 metri slm.

I vitigni più piantati sono il Müller-Thurgau, il Silvaner, il Bacchus, il Riesling e la famiglia dei Pinot (bianco, grigio e nero). Come per le altre zone produttive della Germania, anche qui i disciplinari di produzione classificano i vini in base al livello di zucchero, che si presentano anche in una forma più secca rispetto ai tradizionali vini trocken. Altra caratteristica che identifica il vino di Franconia è la forma unica della bottiglia che prende il nome di Bocksbeutel (impiegata



dalle aziende per le migliori espressioni produttive). A testimonianza della storicità della regione resistono produzioni a firma di realtà antichissime, come quella di proprietà della Corte dello Stato di Baviera dal 1128, o del **Bürgerspital zum Heiligen Geist** (Ospedale dei cittadini allo Spirito Santo) e le tenute della **Famiglia Schönborn**.

LA FAMIGLIA SCHÖNBORN E LE SUE TENUTE

Una nobile famiglia tedesca che produce vino dal XIV secolo. I proprietari, pur possedendo numerose vigne, situate in varie zone della Germania (e d'Europa), hanno scelto di dedicare la loro massima attenzione alla produzione di vini nel Reno e sul Meno. La loro politica di vendita, molto selettiva, è improntata sulla massima qualità. Schloss Schönborn (Castello di Schönborn) a Hattenheim nel cuore della valle del Rheingau vanta una fama secolare: alcune delle vigne migliori furono acquistate nel corso del XVII e XVIII secolo, ma alcuni degli attuali vigneti sono di proprietà della famiglia Graf von Schönborn (Conti di Schönborn) dal 1349.

La proprietà è di circa 110 ettari, ma la maggior parte viene data in affitto. Accanto a questa tenuta, ci sono anche le tenute in Franconia, come la Schloss Hallburg, a sud del villaggio di Volkach, di proprietà della famiglia von Schönborn dal 1806. Una delle più storiche della regione: la fondazione della torre del castello risale all'anno 1000. Qui, non il Riesling l'uva protagonista ma il Silvaner, che restituisce vini che si caratterizzano per corpo e struttura importanti, dai sapori complessi e intensi, asciutti e terrosi

Tre i poli produttivi dell'azienda per un totale di 30 ettari di proprietà:

- **Vigneto Hallburger Schlossberg**, che privilegia i vitigni a maturazione tardiva (Riesling, Rieslaner, Silvaner e Pinot Nero)
- **I pendii a sud del castello di Hallburg**, che privile-

gia i vitigni a maturazione precoce (Müller Thurgau, Bacchus, Pinot Grigio, Pinot Bianco e Traminer)

- **Villaggio di Gaibach**, a nord di Hallburg, dove si coltivano Silvaner, Riesling e Bacchus

Tranne poche eccezioni, tutti i vini prodotti da Schönborn vengono fatti fermentare in tini d'acciaio a temperatura controllata. Il potenziale evolutivo varia dai 4-5 anni sino ai 20 anni, scelta non casuale è quella dell'impiego del solo tappo a vite atto proprio alla perfetta conservazione dei vini nel tempo.

I vini selezionati per il mercato italiano:

- **RIESLING** Schloss Hallburg Trocken, dal naso delicato, con note di mela cotogna e uva spina sostenute da un leggero aroma di fiori di sambuco e minerali, chiude con un'acidità sferzante.
- **SILVANER** Aus den Hallburger Weinbergen Trocken, dal naso erbaceo speziato, al palato è ricco, con aromi di frutta esotica e una componente acidità importante ma delicata.
- **MÜLLER-THURGAU** Schloss Hallburg Trocken, dal naso fresco, dai profumi esotici, con sentori di ananas, litchi, papaia e pepe, chiude con una spiccata acidità e un ritorno fruttato.
- **SILVANER** Schloss Hallburg Trocken, dal naso fresco, dai profumi esotici, con sentori di ananas, litchi, papaia e pepe, chiude con una spiccata acidità e un ritorno fruttato.
- **GENUS** Aus den Hallburger Weinbergen QbA Trocken: l'obiettivo di questo bianco è quello di omaggiare il territorio della Franconia attraverso la diversità degli aromi delle uve autoctone: Silvaner, Riesling, Traminer, Pinot grigio, Pinot bianco, che si riflettono in una prospettiva ampissima, con componenti di frutta succosa, aromi delicati, balsamici e cremosi.

Info: www.sagna.it



Nato e cresciuto vicino a Gleneagles, in Scozia, aveva nel sangue l'arte della preparazione e della distillazione, era l'attività di famiglia. Trasferitosi a Burton-on-Trent per avviare una fabbrica di birra nel 1854, continuò a miscelare Scotch nello stesso modo in cui la famiglia Eadie aveva sempre fatto. Il suo segreto prevedeva un blend straordinario di tre sole componenti: whisky eccezionali, legno accuratamente scelto e anni di esperienza.

L'anno di svolta arriva il 16 maggio del 1877 quando James approfittò della nuova legge sulla registrazione dei marchi per registrare un logo semplice ma audace: l'X.

Per rilanciarlo sono stati utilizzati solo whisky provenienti dalle distillerie in cui James Eadie acquistava personalmente, incluse alcune che hanno cessato la produzione. Tutti i whisky venivano portati a maturazione in barili di legno prodotti con quercia americana, oppure in botti che hanno ospitato sherry.

Il Master Blender - Norman Mathison - con i suoi 40 anni di esperienza ci regala oggi un elegante blend dal sapore piacevole che risale agli anni d'oro dello Scotch whisky.



SAGNA

IMPORTATORI E DISTRIBUTORI DAL 1928

Cantina Quistello 1928, tradizione e qualità

Quando si tratta di Lambrusco, per la Cantina Quistello 1928, non solo ogni etichetta, ma ogni singola bottiglia, ha la sua storia. Perché i nostri Lambruschi sono fatti con pazienza, sapienza e passione.

A cura di **Redazione Centrale TdG**
a cura **Ufficio Stampa Cantina di Quistello**

La strada è lunga che percorrono i nostri vini, dalla vigna ai calici.

Il metodo di produzione prevede l'esclusivo utilizzo delle uve dei soci, che sapientemente le accudisce dai germogli alla vendemmia, e in cantina dove continua con la stessa cura e attenzione per avere un Lambrusco il più salubre possibile che lo rende molto digeribile e di buona beva.

Partendo proprio dal **Lambrusco mantovano "Rossissimo"**, etichetta storica e vino della tradizione, guarda al futuro utilizzando Lambrusco Maestri, Lambrusco Salamino, Lambrusco Marani, Grappello Ruberti e Viadanese. Al naso esplosione di profumi di frutti rossi, al palato sapido e leggermente strutturato, adatto alla cucina mantovana, ma non disdegna neppure carne alla brace e salumi.



Il Gran Rosso del Vicariato di Quistello, il Lambrusco di Quistello che ha fatto fare un balzo in avanti a tutto il mondo del Lambrusco. Dalla selezione del Grappello Ruberti, Quistello, terra di origine e uva selvatica che racchiude in sé tutte le caratteristiche di tutti i Lambruschi oggi conosciuti, con una piccola percentuale di Ancellotta che lo rende suadente e fine al palato. Adatto a piatti più complessi per spingersi fino alla frittura di pesce



L'80 Vendemmie o La Ricerca dell'Infinito, Grappello Ruberti in purezza, per gli amanti dei vari autoctoni. Netto e schietto, quasi un non Lambrusco che sorprende il naso e il palato con caratteristiche erbacee e grandi frutti rossi prugna, fragola, frutti di bosco per gli amanti della purezza dei vitigni, ove si può spaziare fino al dolce, come le crostate di frutta o addirittura in abbinamento al cioccolato speziato.

Sosta in cantina per lungo tempo, una lente fermentazione che lo rende piacevole anche ai più scettici delle bollicine rosse.

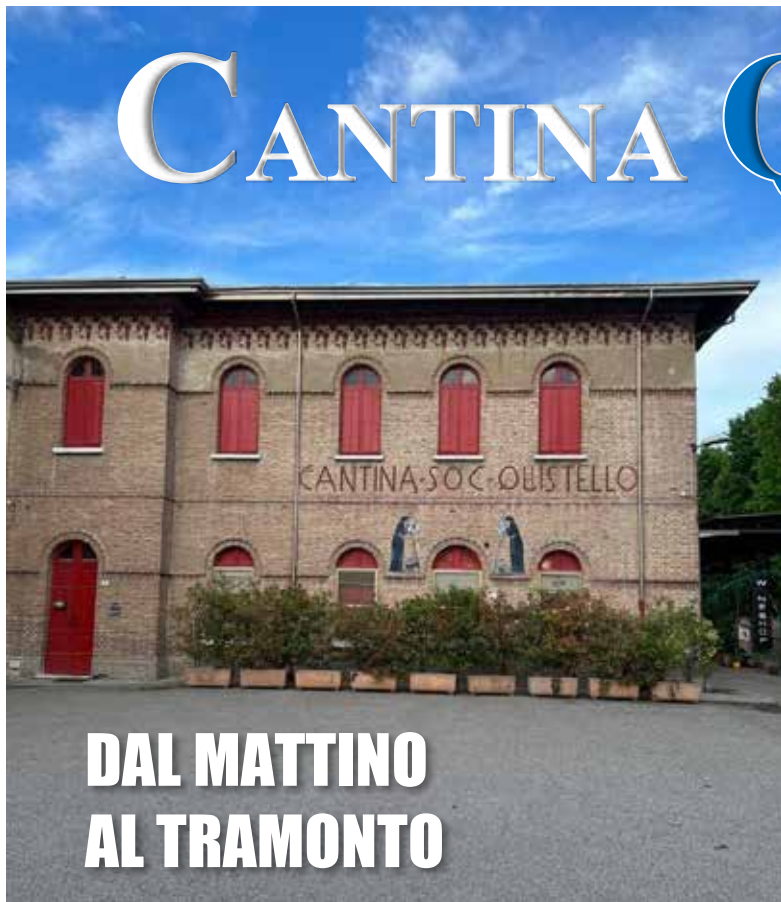
Se lo si dimentica in cantina nessun problema, si affina sempre più ed evolve ad un vino che non ha nulla da invidiare ad altri vini rossi. La differenza sta nella cura e la sapienza dell'uomo nel domare un'uva selvatica in un Lambrusco nobile.

Info: www.cantinasocialequistello.it



CANTINA QUISTELLO

**DOMENICA
26 MAGGIO 2024**



**DAL MATTINO
AL TRAMONTO**

Visite guidate alla Cantina

Degustazioni

Vendita di prodotti locali

Pranzo con Paella

Aperitivo in vigna



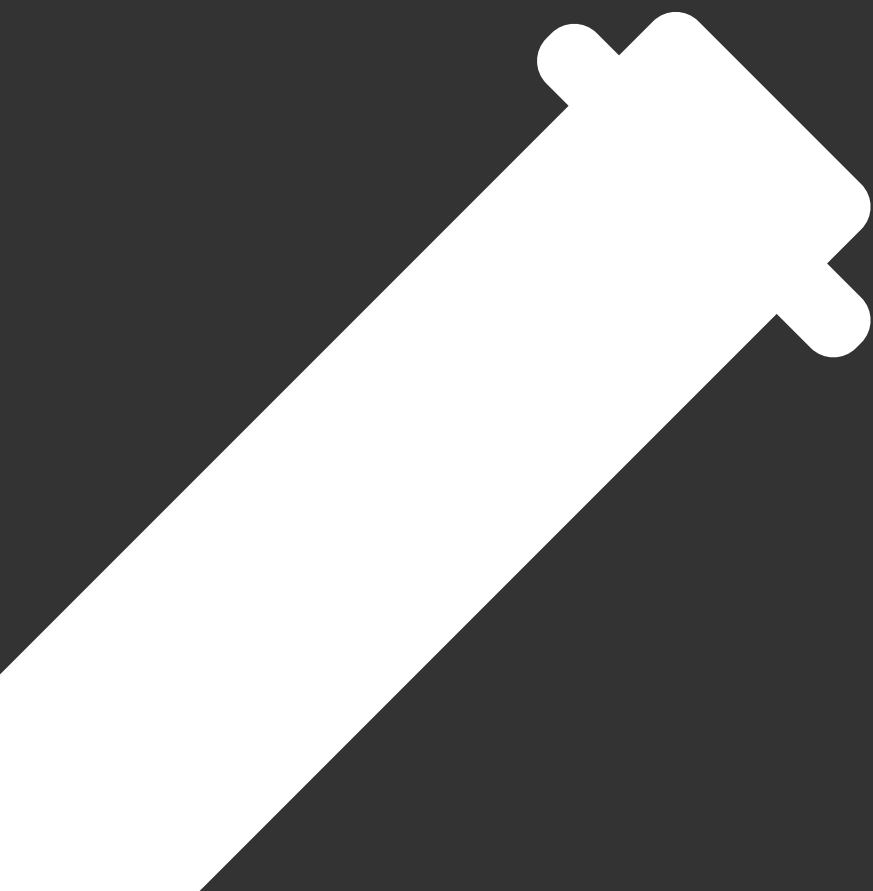
Street Workout in Cantina



Tasting in the Dark: un'esperienza immersiva e multisensoriale nel mondo del vino

Un evento, organizzato dal Consorzio del Prosecco DOC e curato dal Dr. Hoby Wedler durante la Milano Design Week 2024, che cambia il modo in cui gli individui percepiscono e apprezzano il mondo vitivinicolo

A cura di **Redazione Centrale TdG**



Il Dr. Hoby Wedler, noto chimico e imprenditore di successo, ha trasformato la percezione e l'approccio al mondo del vino introducendo un'esperienza multisensoriale e immersiva di degustazione del vino completamente alla cieca.

Con un dottorato in chimica organica fisica dell'UC Davis, Wedler guida lo sviluppo innovativo di prodotti nel settore enogastronomico e coordina esperienze immersive multisensoriali come il format **"Tasting in the Dark"**. Cieco dalla nascita, il dottor Wedler è stato ampiamente riconosciuto per i suoi sforzi nel campo dell'inclusione, testimoniati da diversi riconoscimenti come l'essere stato nominato fra i "Champions of Change" dal presidente Barack Obama e inserito da Forbes nei "30 under 30" e Wine Enthusiast's nei "40 under 40". Il Dottor Wedler si impegna quotidianamente nel dedicare il suo approccio imprenditoriale al progresso sociale.

"Tasting in the Dark" è il format di degustazione immersivo ideato dallo scienziato della percezione, fortemente voluto e organizzato dal Consorzio del Prosecco DOC lo scorso 18 aprile presso Terrazza Prosecco nella cornice di House of Mediterraneo a Milano.

Un evento eccezionale in occasione della **Milano Design Week**, svelando cinque diverse espressioni di Prosecco DOC (Piera 1899 Prosecco DOC Rosé Brut Nature, Masottina Prosecco DOC Brut Nature, La Marca Prosecco DOC Rosé Extra Dry, La Jara Prosecco DOC Dry, De Stefani Prosecco DOC Frizzante Rifermentato in bottiglia) attraverso un kit multisensoriale sviluppato da Emotitech, studio di design innovativo, specializzato nella creazione di prodotti ed esperienze attraverso un mix unico di scienza sensoriale e tecnologia affettiva con sede in California e una sede europea. Questo kit, concepito appositamente per l'evento, **coinvolge i partecipanti in un viaggio attraverso i sensi che va oltre la vista**, stimolando il tatto e l'olfatto con materiali ed essenze diverse per una comprensione più profonda e memorabile delle qualità uniche di ogni vino.





L'esperienza di "Tasting in The Dark" si colloca perfettamente nella Milano Design Week, offrendo agli ospiti una riflessione sull'importanza dell'integrazione dei sensi nell'esplorazione del cibo e delle bevande. L'approccio unico di Wedler al design sensoriale, unito all'innovativo uso di bioresine e altri materiali naturali nel kit di degustazione, non solo arricchisce l'esperienza sensoriale ma promuove anche una connessione più intima e significativa con Prosecco DOC, celebrando la ricchezza sensoriale che queste bevande possono offrire.

In definitiva, "Tasting in the Dark" è un evento che va oltre la classica definizione di degustazione di vini, ma è un viaggio educativo e trasformativo che cambia il modo in cui gli individui percepiscono e apprezzano il mondo vitivinicolo, enfatizzando come i nostri sensi possono essere riattivati per scoprire nuove dimensioni di piacere e comprensione.



PROSECCO DOC. UNA TERRA UNICA COME UN SOGNO.



Un mondo unico di tradizioni, bellezza e stile racchiuso in ogni calice di Prosecco DOC. Ecco perché il Prosecco DOC è un vino speciale che puoi trovare solo in bottiglia. Il mondo del Prosecco DOC ti dà il benvenuto su www.prosecco.wine.



PROSECCO DOC
ITALIAN GENIO





MZ

MZERO
SEA AMARO



DIAMANTE
ITALY

MZero, un nuovo amaro dal profumo di mare

Un amaro di altissima qualità che celebra il Sud Italia, tra le note aromatiche che richiamano il profumo dei cedri e degli agrumi, avvolto dal sale di quelle acque mediterranee che scrosciano sugli scogli della meravigliosa terra calabra

A cura di **Redazione Centrale TdG**

MZero è un amaro che nel suo equilibrio di fragranze rievoca l'immaginario dell'estate italiana: la vivacità dei raggi del sole, la durezza della terra e la morbida carezza dell'acqua di mare che cristallizza il sale sulla pelle. Proveniente da una pluripremiata distilleria, MZero Sea Amaro è un prodotto pienamente sostenibile, per un assaggio che equivale ad un tuffo alla ricerca dei più intimi sapori mediterranei.

Il prodotto MZero

MZero è un amaro che tramite i sapori di **“cedro liscio diamante”** della Riviera dei Cedri, **arancia amara, liquirizia e mirto esalta i sentori della Calabria**. A queste note si aggiunge la novità esclusiva del prodotto: l'acqua di mare purificata, che dona un tocco sapido a MZero, per questo motivo denominato **“Sea Amaro”**.

La fase di produzione si caratterizza per la macerazione idroalcolica di erbe amaricanti in bassa percentuale con aggiunta di buccia di cedro. Il connubio aromatico risultante dall'unione delle note aromatiche alla freschezza e sapidità dell'acqua di mare richiama il meraviglioso immaginario estivo che la Calabria è in grado di offrire.

La gradazione alcolica finale è pari al 35% e l'amaro è imbottigliato in contenitori da 500ml.



Come servire MZero

L'Amaro MZero intriga per la sua poliedricità. Se servito **sotto i 2°C**, MZero rilascia maggiormente il particolare gusto **sapido dell'acqua di mare depurata**, garantendo d'altro canto un bilanciamento delle note agrumate più persistente.

Tra i **2° e i 6° C** i **sapori di cedro e acqua di mare** raggiungono l'equilibrio ideale tra loro, con un sentore finale speziato. Servito **oltre i 6°C**, MZero si caratterizza per il forte aroma di **frutta candita**, lasciando spazio in ultima battuta alla persistenza del cedro.

Viene servito con delle **bocchette spray contenenti gli aromi naturali delle singole botaniche che, spruzzate sul bordo del bicchiere, esaltano i singoli sentori, consentendo così di personalizzare il proprio MZero.**

Sostegno dell'oro blu

Oltre alle peculiarità relative al gusto e alle modalità di servizio, Amaro MZero è un liquore unico anche per quanto riguarda il rispetto della sostenibilità. Lo Zero contenuto nel nome indica di fatto **o rifiuti, o energia, o emissioni e o plastica, essendo il packaging 100% riciclabile.**

L'attenzione per l'impatto ambientale minimo si posiziona come una scelta volta a preservare l'acqua marina utilizzata nella produzione, ma non solo. Attraverso **il peschereccio Chimera III, MZero si impegna attivamente nella salvaguardia del cosiddetto "Oro Blu"** raccogliendo in mare annualmente oltre una tonnellata di plastica e smaltendola all'interno della catena di riciclo.

La sostenibilità di MZero si estende a tutto il packaging, non solo la bottiglia. I tappi sono rivestiti in pelle riciclata, cambiando ogni sei mesi il materiale per la copertura. Una volta consumata la bottiglia di liquore, è possibile riutilizzare **i copri tappo come eleganti portachiavi.**

Un pluri-premiato

Amaro MZero ha raccolto negli ultimi anni numerosi riconoscimenti che hanno premiato non solo il gusto particolare del liquore, ma anche il lato più decorativo e ornamentale della bottiglia.

Nel solo anno 2021 MZero ha vinto i premi di "Best Italian Bitter" e "Best World's Bitter" ai World Liqueur Awards, senza dimenticare i riconoscimenti come "Miglior Presentazione al mondo" e "Miglior Design" ottenuti nella medesima manifestazione.

La scia di successi è proseguita nel **2022 con la medaglia d'oro alla "San Francisco Spirit Competition" e l'ulteriore certificazione di "Miglior Presentazione al mondo" ai World Liqueur Awards, premio confermato anche nell'edizione del 2023. L'anno 2024 è iniziato con la medaglia di bronzo alla "New York World Spirits and Wine competition".**

La distribuzione in Italia è affidata alla casa bolognese Rinaldi 1957 SpA, capitanata da Giuseppe Tamburi. Rinaldi è riconosciuto come uno dei più dinamici importatori e distributori di alcolici e vini in Italia che si contraddistingue per l'empatia e l'attenzione nei confronti dei clienti e dei brand owner. La sensibilità e la gentilezza dello staff Rinaldi contribuisce alla crescita continua del portfolio.

Info: www.rinaldi1957.it/

SUGARLANDIA IS CALLING

SINGLE ISLAND RUM. AGED, BLENDED
& BOTTLED IN THE PHILIPPINES



Distribuito da



RINALDI 1957

BEVI RESPONSABILMENTE



#TuttoFood

26 Etica, estetica e ricerca dei contrasti nei piatti di Stefano Sforza a Torino

34 Jacopo Chieppa, dal Mirazur a Dolcedo con il suo ristorante gastronomico Equilibrio



Etica, estetica e ricerca dei contrasti nei piatti di Stefano Sforza a Torino

A cura di Paolo Alciati e Enza D'Amato

Tre è il numero perfetto secondo il pensiero di uno dei padri della matematica, Pitagora. E senza andare a scomodare le religioni o la totalità cosmica secondo la visione cinese (cielo, terra, uomo), tre sono le persone che danno un'impronta di alto livello al ristorante Opera a Torino: Carlo Salino, giovane sommelier di grande competenza, Gualtiero Perlo, maître dai modi eleganti e raffinati e, naturalmente, Stefano Sforza, executive chef nel pieno della maturità espressiva della sua arte gastronomica che applica la filosofia della scuola pitagorica anche nel numero degli ingredienti principali dei suoi deliziosi piatti... Tre, appunto, ma anche nelle proposte in carta oltre ai percorsi di degustazione: tre antipasti, tre primi e tre secondi.

D'altronde sono tre anche i vocaboli che formano il nome del ristorante – Opera – Ingegno e Creatività – e, non a caso, l'opera dell'ingegno di carattere creativo è proprio l'oggetto tutelato dalla legge sul diritto d'autore. Ogni piatto infatti è un'opera unica, ripetibile in modo identico o in versioni diverse solo da chi l'ha creato, altrimenti è una mera scopiazzatura.

Il fil rouge del numero tre prosegue anche nella frase in home page del sito del ristorante in cui Stefano Sforza è protagonista e che sintetizza in modo preciso il credo che lo guida sin dagli inizi: ***“L'artigianalità è una sinfonia composta dalla mente, diretta dalle mani e suonata dal cuore”***. La sua cucina, quindi, come officina del pensiero, della creazione e del sentimento.







E avendo ben in mente l'insegnamento del maestro Gualtiero Marchesi riassunto nella famosissima frase *"less is more"* – resa celebre dall'architetto Mies van der Rohe – lo chef ha creato un vero e proprio "manifesto" dello Sforza-pensiero: il menù *"Opera"*, in cui ogni piatto è realizzato con tre soli ingredienti principali che esaltano le acidità, le dolcezze e gli amari a lui tanto cari.

A ulteriore sostegno di questo concetto, c'è un pensiero tratto dalla *Lectio Doctoralis* dello stesso Gualtiero Marchesi, intitolata **"LA MIA VIA"**, in occasione del conferimento della Laurea Magistrale *Honoris causa* in Scienze Gastronomiche alla Facoltà di Agraria di Parma il 10 ottobre 2012.

Marchesi, descrivendo la bellezza, scrisse: "Il mio piatto più bello? Mi piacciono tutti. Ma la solarità del riso e oro trovo che sia svettante. È il piatto che meglio riproduce il mio concetto di bellezza. Essenziale, senza fronzoli". E infatti questo suo piatto iconico e di successo mondiale è realizzato proprio con tre ingredienti: riso, zafferano e oro. Appunto.

Lo chef Sforza, applicando il suo credo, ha impostato la sua cucina basandola su sapori ben distinguibili,

utilizzando ingredienti perlopiù di territorio, come le verdure, che arrivano freschissime dall'orto chierese dell'azienda agricola della famiglia di Antonio Cometto – il giovane imprenditore proprietario del ristorante – o da un fidato contadino della collina torinese.

Gli ortaggi sono un'importante materia prima che Stefano ha voluto valorizzare nel corso degli ultimi anni con menù dedicati a un singolo vegetale, ricercando e sviluppando un percorso monoingrediente o per famiglie mirato a declinare di volta in volta il pomodoro, le brassicacee, le fabacee o leguminose, i carciofi, la zucca, gli asparagi e, in questi mesi, "Tuberi e radici", l'attuale menù degustazione. Per gli altri ingredienti, oltre ai prodotti italiani, Sforza ha un occhio rivolto ai sapori e sentori asiatici, ma senza esagerare...c'è sempre un equilibrio che rende i piatti godibili per qualsiasi palato.

Il menù *"Opera"* che abbiamo degustato si apre con gli snack di benvenuto: fragranti wafer fatti con la farinata di ceci cotta nello stampo del wafer, un delizioso cremoso di broccoli su cracker al prezzemolo, veli di sedano rapa con senape in grani e riso tostato, un insolito uovo farcito con ananas al barbecue, tuorlo montato e spuma di cavolfiore, una "crema assoluta" di parmigiano,

barbabietola in carpione e goccia di Balsamico e una squisita oliva di cioccolato bianco all'esterno ripiena di tapenade di olive taggiasche. Il pane è home-made, realizzato con due farine biologiche, lievito madre e 20 ore di lievitazione, le stesse farine utilizzate per i cracker di tipo norvegese e i grissini stirati a mano. L'olio in assaggio proviene dalla Liguria di ponente.

Accompagnato da un'ottima bolla di Alta Langa del 2019 di Marcalberto, Bieta, prugna e nocciola è l'antipasto vegetale che apre il menù Opera, un cremoso di bietola con le verdure saltate in olio alla nocciola; l'aggiunta di umeboshi, il condimento a base di prugne fermentate, dona sapidità al piatto che viene completato con acqua di nocciola.

Il gusto fresco e immediato del primo antipasto prepara il palato per la Capasanta, agrumi, finocchio, con il bivalve planciato e glassato con salsa ponzu e foglia di kaffir-lime dai sentori agrumati, tartare di capasanta condita con finocchi e bergamotto e agrumi pelati al vivo. Piatto splendido nella sua semplicità, davvero eccellente, di grande equilibrio, profumato e dalla bella acidità, ben abbinato a uno Chardonnay dalla terra di Borgogna, un bianco biodinamico di grande finezza, il "*Pernand-Vergelesses ter cru En Caradeux*" 2020 di Domaine Pavelot.

Se la freschezza è il leitmotiv dei piatti fin qui assaggiati, che aprono all'ingresso della primavera, il successivo è un po' più intenso; ce lo fa capire il vino che viene servito, il Roero "*Anime*" 2021 di Alberto Oggero, un Nebbiolo ancora discretamente giovane, ma già di struttura, che identifica e esalta il territorio da cui proviene, degno accompagnamento della Bombetta di maialino iberico, levistico, tremella, avvolta nel lardo di Arnad, salsa al Levistico – il sedano di montagna – e il croccante, insolito e sorprendente fungo Tremella che proviene dall'Este del mondo...dalla Puglia alla Spagna, passando per la Val d'Aosta e con una capatina in Asia.





Si torna al protagonista vegetale con il *Tagliolino*, *avocado*, *lupini*, pasta fresca fatta con il 50% di farina dei legumi stessi, due consistenze differenti di avocado e spuma di lupini. Colorato, esteticamente molto accattivante, al gusto è intrigante, appagante, ricco e di grandissima soddisfazione; particolarmente apprezzabile l'idea di utilizzare questo legume sempre poco considerato ma ricchissimo in proteine. Splendida intuizione per un primo strepitoso!

Per un grande piatto ci vuole un grande vino: il campano Fiano Riserva Clos d'Haut 2021 di Villa Diamante, note aromatiche, acidità e sapidità con una leggera nota fumé che affascina, e proprio per queste caratteristiche viene proposto anche per un altro primo piatto, che rende onore alla Sardegna: Fregola, bacche di mirto, seppia, la tipica pasta di semola sarda con quenelles di tartare di seppia, sentori di mirto, con crema e chips di inchiostro di seppia. Una raffinata alchimia di sapori, un'altra squisita proposta che ha un po' mitigato il nostro incurabile "mal di Sardegna", donandoci cinque minuti di felicità nel ricordo di quella terra meravigliosa.



Un piacevole intermezzo per preparare il palato al secondo piatto è dato dal *Brodo di Giuggiole*, ma questa volta non si tratta del liquore digestivo, bensì di un vero brodo, quasi un decotto accompagnato da un Longan o occhio di Drago, dal gusto simile al più famoso Litchis, ma meno aspro.

Preceduto da un Pinot di Domaine Amiot, il Morey Saint Denis 2020, bella espressione di uno dei vini di Borgogna più amati al mondo, ai nostri palati si celebra il classico "*matrimonio d'amore*", come il grande Luigi Veronelli definiva il perfetto connubio cibo-vino. In questo caso la simbiosi è con il *Piccione*, *banana*, *curry*, la cui carne è presentata in tre consistenze: il petto è grigliato e poi passato al barbecue per arricchirlo di sentori affumicati, la coscetta ha una cottura confit con olio e aromi, il filettino è crudo e impanato nel panko e sono accompagnati da una salsa al curry berbero di provenienza etiope e molto speziato, delle banane in carpione e grigliate e chips di platano.

Una delle migliori esecuzioni di questa selvaggina da penna che sta rivivendo una seconda giovinezza dopo qualche anno di stanca sulle tavole dei più grandi chef internazionali.

Il dolce Opera è un morbido tortino alle pere, tapioca, crema di sesamo nero e pere cotte in osmosi con melograno accompagnato da un calice di succo di melograno diluito con il MeMento, blend analcolico di acque aromatiche ottenute per distillazione da erbe della macchia mediterranea.

È il momento delle coccole finali, precedute da una bevanda al Carcadè, un piacevole infuso preparato dal bravo Gualtiero Perlo con arancia, limone, zenzero, cannella e rhum per concludere con il gelato alla vaniglia con mirtillo cotto nella Chartreuse, il gelée alla pesca, la frolla con marmellata di lamponi e panna cotta allo yoghurt, il bonet preparato secondo la ricetta ancestrale – prima che venisse aggiunta la massa di cacao – altrimenti detto bonet bianco alla monferrina e il bon-bon al cioccolato con coulis al frutto della passione che esplose in bocca con le sue note dolcemente intense, golose e acidule.

Tecnica assoluta nelle preparazioni, finezza negli impiattamenti (senza fronzoli, come piaceva a Marchesi) e garbo nell'attenzione al cliente sono altri tre elementi che completano questa splendida esperienza gastronomica alla quale bisogna aggiungere il fascino del ristorante con il calore dei mattoni a vista e delle volte a botte, l'eleganza dell'ambientazione e dell'illuminazione e la raffinata, pur se minimale, mise en place con un bel tovagliato che arricchisce i tavoli -rotondi e distanziati tra loro – senza dimenticare il primo impatto dato dalla cucina a vista addirittura dall'esterno del locale per mostrare, senza nascondere, l'operosità della brigata che si prodiga perché ogni particolare del pranzo o della cena rimanga impresso positivamente nella memoria.

L'ultimo plauso è per la carta dei vini. Tanta Italia – Piemonte, Toscana, Campania e Franciacorta in particolare – e non solo grandi cantine ma una minuziosa

ricerca di piccoli produttori di qualità realizzata dal ferratissimo Carlo Salino in funzione dei piatti di chef Sforza con, a breve, un inserimento di vini biodinamici da abbinare proprio alla cucina vegetale dello chef che, inoltre, persegue una linea etica avendo bandito dalla cucina il foie gras e alcune tipologie di pesci a rischio estinzione (anguilla, rana pescatrice, cernia bruna, pesce spada e verdesca), oltre che alcune carni, e scelto di non utilizzare burro e panna tranne che in quantità ridottissime per i dolci e di abolire lo zucchero semolato per i trattamenti troppo invasivi che subisce.

Al termine di questo appagante percorso vi verrà consegnato il menù degustazione stampato su carta pergamena chiuso con ceralacca. Una ulteriore piccola carezza davvero molto apprezzata.

Opera – Ingegno e Creatività

Via Sant'Antonio da Padova, 3 – Torino

Tel. 011 1950 7972

www.operatorino.it





COLTIVARE LA VITE
SUL PUNTO PIÙ ELEVATO
DEL CARTIZZE
PER NOI È UN ONORE.

www.colvetoraz.it

DA SEMPRE, RISPETTIAMO LE ARMONIE
E I RITMI DI UNA NATURA UNICA E GENEROSA.

Le colline del Cartizze del Valdobbiadene DOCG, tra le più ardue da coltivare, sanno donare vini di straordinario equilibrio e seduzione. Con una passione e un'attenzione minuziosa nel preservare l'integrità espressiva del frutto originario, ci impegniamo ogni giorno per esprimere il meglio di questo ambiente ineguagliabile.


Col Vetoraz
VALDOBBIADENE



Jacopo Chieppa, dal Mirazur a Dolcedo con il suo ristorante gastronomico Equilibrio

Difficile trovare un preferito... Tutti bocconi golosi, ben armonizzati e davvero squisiti!

A cura di Paolo Alciati & Enza D'Amato



Quando un cuoco ha lavorato con qualità per qualche anno accanto a un signore che si chiama Mauro Colagreco – chef patron del Mirazur di Mentone, tre stelle Michelin nel 2018 e miglior ristorante al mondo l'anno successivo – ha davanti a sé due percorsi: continuare a lavorare nel ristorante fino a diventare sous chef o, forte dell'esperienza maturata, buttare il cuore oltre l'ostacolo e aprire un proprio ristorante. E questo è esattamente ciò che ha fatto Jacopo Chieppa.

Ma cominciamo dall'inizio: appena diplomato Jacopo si trasferisce a Londra con la sua compagna Melania e per mantenersi lavora come lavapiatti al Degò, raffinato ristorante a Oxford Circus, che in quell'anno ospitava la cena della "The 50 Best Restaurants".

Come folgorato sulla via di Damasco comincia a interessarsi di quello che nella sua testa inizialmente non era certo il suo mondo ma che l'aveva letteralmente ammaliato; e siccome "nulla accade per caso" – come sostiene James Redfield nel libro "La profezia di Celestino" (e pure noi siamo d'accordo) – nel giugno 2016 Jacopo cena proprio al Mirazur vivendo l'esperienza gastronomica migliore della sua vita. Capisce che quella sarebbe stata l'occasione giusta per proporsi e lo fa in modo simpaticamente sfrontato dicendo al responsabile che non sarebbe andato via dal locale fin che non l'avrebbero accettato per uno stage. Il risultato lo potete immaginare...

Inizia così la nuova vita di Jacopo Chieppa, percorrendo la strada per diventare quello che è attualmente:



uno chef con la passione per i lievitati – questa la sua mansione al Mirazur – dove rimane anche dopo lo stage. Colagreco apprezza il suo potenziale, gli fa da mentore, lo promuove a capopartita e lo trasforma in uno chef di sicura fiducia fino ad affidargli l’apertura del suo pop up “The K by Mauro Colagreco” a St Moritz, località in cui successivamente gli viene proposto di seguire l’apertura del “The K by Tim Raue”, pop up gemello di quello di Colagreco firmato dallo chef Tim Raue, due stelle Michelin a Berlino. Jacopo partecipa con dedizione all’apertura e, dopo soli sei mesi di lavoro, arriva per il ristorante la prima stella Michelin.

Torna al Mirazur forte di questa esperienza e diventa responsabile della produzione di laboratorio: tutti i prodotti di panificazione passano da lui e Jacopo continua a crescere nel mondo dei lievitati d’alta gamma. È un periodo di grandi soddisfazioni: dopo tre anni che Jacopo è in quelle cucine, il Mirazur diventa il miglior ristorante del mondo e Mauro Colagreco condivide quel suo enorme successo con tutto il suo staff, Jacopo compreso. Nel frattempo arriva anche la sua prima bambina – Adele – ed è tempo di fare delle scelte.

Mauro Colagreco gli fa la proposta della vita, offrendogli di fare il junior sous-chef, ma Jacopo capisce che quella non sarebbe stata la scelta giusta per lui, per sua moglie e per la sua bambina appena nata. Così nel 2020 apre Kilo, sul lungomare di Imperia, una pizzeria di successo, grazie a una lievitazione di qualità, ingredienti selezionatissimi e tanta passione e due anni dopo finalmente Jacopo riesce a coronare il suo sogno: aprire il suo ristorante gastronomico – Equilibrio – creato all’interno di un antico mulino ristrutturato lungo le sponde di un torrente a Dolcedo, borgo medioevale nell’entroterra di Imperia. Una nota curiosa... Il ristorante è sulla linea di confine del Comune di Dolcedo, infatti il dehor e il parcheggio a fianco sono già nel Comune di Imperia.

Inizia così la terza vita lavorativa di Chieppa che propone una cucina di territorio, creativa e che valorizza la freschezza dei prodotti stagionali; due menù degustazione, il primo – ORIGINI – è più radicato al territorio, mentre il secondo – EGO – è più personale



e creativo. Il cuore di entrambi, però, è sempre la “Focaccia del contadino”, una focaccia multicereale à partager, incisa a spicchi ma non tagliata, così da rendere partecipativo il gesto dello spezzare per condividere. Per renderla ancor più golosa la focaccia è servita con burro di Normandia montato all’olio EVO.

Avendo una profonda passione per la Liguria e il suo cibo, ci presentiamo per cena con entusiasmo e un po’ di curiosità. Arrivati a Dolcedo, varchiamo la porta di quello che era l’antico mulino Zanetti, dalla doppia funzione anche di frantoio, molto bello e ristrutturato con rispettosa cura – tanto che al suo interno conserva ancora la ruota e due grandi macine originali dell’epoca – e ci si accomoda in una ampia sala vetrata, con i tavoli ben distanziati e una piacevole vista sul folto bosco e su un antico ponte romano in pietra sul torrente Prina che, illuminato, rende l’atmosfera notturna veramente magica.

Gli amuse-bouche anzi, le tapas, come le chiama lo chef, sono presentate in modo davvero originale come se fossimo ad un picnic, con la classica tovaglietta a quadretti bianca e rossa posizionata sul tavolo e l’immancabile cestino, che in questo caso è una scatola del cucito in legno piena di cose buone per far ricordare quei bei momenti di vita familiare di cui forse si è un po’ persa l’abitudine in questi tempi sicuramente troppo frenetici, quasi a dire “take your time: prenditi – o meglio – riprenditi il tuo tempo”: e noi il tempo “lento” ce lo prendiamo davvero e iniziamo con l’assaggio di un gustoso Cono con spuma di pecorino, cipolla in agrodolce e lime candito, seguito da piccoli gioielli: *Emulsione di peperone, pankò e ‘nduja* – *Sfera di scamorza affumicata* – *Gelée di barbabietola e caprino* – *Oliva ricostruita, tonno, acciuga e capperi* – *Cavolo nero, mais e borragine* – *Cracker di semi di zucca e Castelmagno e una croccante Pelle di pollo essicata con patè di fegatini e spezie asiatiche*. Per rinfrescare il palato un piacevole succo di carota, mela e barbabietola.

Difficile trovare un preferito...tutti bocconi golosi, ben armonizzati e davvero squisiti! E dopo questo delizioso “Déjeuner sur l’herbe” all’italiana, è il momento di gustare un ottimo olio ma che diventa comprimario del



fantastico pane fragrante, che ci viene servito tiepido, che profuma meravigliosamente di lievito e che non smetteresti mai di spezzare (per noi il pane si spezza e non si taglia, la croccantezza si deve sentire!) e inzuppare copiosamente nell'oro liquido ligure di un frantoio locale. Ci dobbiamo limitare per non esagerare...ma con grande dispiacere! Pane, focacce e grissini, questi ultimi impanati nella polenta, sono home made grazie alla grande passione per i lievitati di Jacopo e il risultato è incredibile, tra i migliori in assoluto assaggiati negli ultimi anni!

Il menù apre con *Uovo nell'uovo con le uova* (quaglia, salmone, mela cotogna e spuma di uovo fritto), segue *Cappuccino di mare* (cremoso di carciofi d'Albenga, calamari scottati e spuma di bagna caoda) e pan brioche all'alga nori. L'abilità nel preparare i lievitati la testiamo con *Se Kilo fosse in Giappone*, riferito alla pizzeria di Imperia (Pizza in tre cotture: al vapore – come per i bao; fritta – a richiamare la cucina partenopea e infine passata al barbeque – per dare il profumo del forno a legna). Croccante e soffice allo stesso tempo, da qui si capisce il percorso di studio sui lievitati e il risultato è che la finiamo in un baleno!

Il primo è splendido: *Zucca, Feta e salvia* (Ravioli di zucca Castagna – o Hokkaido -, latte di soia, salvia e spuma di feta) morbida pasta ripiena con acidità, intensità e delicatezza che si rincorrono e si amalgamano per chiudere con la croccantezza della profumata salvia fritta. Siamo in Liguria e non può mancare il pesce: *Mupa* (Pagello Occhione, pregiato pesce di profondità, cotto alla salamandra, asparagi, tuorlo, emulsione di vongole e parmigiano) è ottimo, cottura perfetta e morbidezza al palato.

Il pre-dessert (Crema di yogurt, sorbetto al lychees, mandorla tostata e neve di mandorla) ci introduce agli insoliti dolci: *Umami* (Sfoglia, lattuga di mare, diplomatica allo yuzu e caramello al miso) e *Pesto?* (Crema al basilico, olio EVO, gelato al pinolo e Parmigiano 32 mesi) fresco e talmente buono da pensarlo anche come accompagnamento ad un piatto di pesce al vapore.

La chiusura golosa è affidata a una *Nutella di pinoli e spugna al basilico* e alla piccola pasticceria. Che dire? Massima soddisfazione per l'ottima cucina del talentuoso Jacopo Chieppa, sicuramente destinato a far parlare di sé nei prossimi anni. La cura nell'impiattamento è meticolosa e il servizio gode della verve di Melania, la giovane moglie di Jacopo, che comunica e trasmette la stessa entusiastica passione di suo marito. La carta dei vini offre ottimi spunti, con buona selezione di produttori del territorio e qualche chicca non tradizionale.

L'aspetto straordinario e sorprendente di questo giovane cuoco – che ha grande determinazione e concretezza oltre al sicuro talento e all'indubbia vocazione per questo duro mestiere – è che ha incominciato questo lavoro solamente da pochi anni: *“Io ho iniziato a toccare un piatto sette anni fa”* – ci racconta – *“ma la mia morbosità, la mia ossessione – perché io sono ossessionato dal cibo – arriva completa e intensa a chi mangia i miei piatti. Il locale è aperto da neanche due anni e, dopo un normale periodo di rodaggio, sono davvero tante le persone che vengono fino al mio ristorante, che non è sulla costa, dove lo possono notare tutti, ma nell'interno e devi venirci apposta. E questo mi dà grande energia. Io sono fissato su un determinato obiettivo e in questo periodo sono orientato sulla chiave del ricordo e questa emozione l'avete vissuta anche voi stasera nel picnic servito nella scatola del cucito, un oggetto di cui rispetto la storia, che vi suscita un ricordo, ma che oggi la vedete con un altro utilizzo”*.

E noi concordiamo con chef Chieppa, perché lo stesso mulino – ora ristorante – è portatore di ricordi riguardanti il suo primario utilizzo, ricordi che vanno rispettati ma che nel contempo compongono un continuum col suo lavoro: mulino-farina-lievitati, un fil rouge che collima con il percorso di Jacopo, che gli appartiene e indubbiamente lo identifica.

Equilibrio Ristorante

Tel. 0183 684 685

Località Martin 13, Dolcedo (IM)

<https://equilibroristorante.com>



PROSECCO DOC ITALIAN GENIO

PROSECCO DOC. UNA TERRA UNICA COME UN SOGNO.



Bevi responsabilmente

Un mondo unico di tradizioni, bellezza e stile racchiuso in ogni calice di Prosecco DOC. Ecco perché Prosecco DOC è un vino speciale che puoi trovare solo in bottiglia. E proveniente dal territorio unico delle nove province di Veneto e Friuli-Venezia Giulia: la Dreamland. **La regione del Prosecco DOC ti dà il benvenuto su www.prosecco.wine**





#TuttoOk

42 Le Frecce Tricolori:
spettacolo nel cielo

46 Che fine fanno i tappi di
sughero?





Le Frecce Tricolori: spettacolo nel cielo

Il Teatro della Pattuglia Acrobatica Nazionale è l'aeroporto
di Rivolto, in provincia di Udine

A cura di Jimmy Pessina



Il palcoscenico, certamente il più grande del mondo è nel cielo: duemila metri d'altezza per un'estensione di 9 chilometri. Le dimensioni non sono casuali ma rispondono a precise esigenze per consentire a centinaia di migliaia di spettatori di cogliere tutti i particolari della formazione, scomposizione e ricomposizione dei velivoli impegnati nella creazione di fantastici arabeschi e manovre millimetriche.

Gli attori, protagonisti e solisti del cielo, sono 10 piloti, che rappresentano il top dell'arte del volo. Il complesso è quello delle "Frecce Tricolori", universalmente conosciuto e apprezzato, che da 63 anni fa stare con il naso all'insù il pubblico di tutto il mondo.

Ventotto minuti è la durata dell'esibizione: 18 le figure mozzafiato, sempre nuove e al limite dell'impossibile, che la PAN replica, ogni anno, in tournée di 6 mesi, da maggio a ottobre. Dietro le quinte a questo show, straordinariamente spettacolare e di successo, lavorano 100 tecnici, mentre 12 sono gli aerei Aermacchi MB.339 A/PAN che hanno a disposizione dal 1982.

È bene ricordare che l'acrobazia aerea militare collettiva ha avuto la sua prima espressione verso la fine degli anni '20, all'Aeroporto di Campofornido, di Udine, sede del 1° Stormo Caccia. Il comandante, colonnello Rino Corso Fougier, ideatore e pioniere del volo acrobatico collettivo in Italia, convinse lo Stato Maggiore dell'allora Regia Aeronautica che il pilota militare perfetto avrebbe potuto utilizzare l'aeroplano con la massima efficacia nell'impiego bellico solo dopo aver acquisito sicurezza, padronanza, sensibilità e coordinazione in qualsiasi assetto di volo.

Da allora si formarono, nei vari reparti da caccia, numerose pattuglie, con compiti addestrativi e dimostrativi, pronte ad esibirsi nelle più importanti manifestazioni aeree italiane ed estere. In molti ricorderanno ancora i nomi delle prime pattuglie, come: "Cavallino Rampante", "Getti Tonanti", "Diavoli Rossi" e "Lanceri Neri", entrati ormai nella leggenda dell'acrobazia aerea.

Lo Stato Maggiore dell'Aeronautica Militare nel 1961

decise di costituire una sola Pattuglia Acrobatica Nazionale – PAN –, composta da piloti provenienti da tutti i reparti di volo. Così a Rivolto, in Friuli-Venezia Giulia, sotto la sapiente guida del maggiore Mario Squarcia, prese vita il 313° Gruppo Addestramento Acrobatico. Così venne stilato l'atto di nascita delle "Frecce Tricolori", la formazione acrobatica con più velivoli al mondo, composta infatti da ben 10 MB339.

I piloti vengono selezionati tra gli ufficiali dell'Aeronautica Militare, devono avere meno di 30 anni ed essere in possesso di un'esperienza minima di circa 1.000 ore di volo nello i vari reparti operativi. I candidati piloti della formazione tricolore devono dimostrare non solo abilità in volo, ma anche carattere, equilibrio e soprattutto, capacità di lavorare in gruppo. Una volta assegnati alla PAN, i piloti affrontano un programma di addestramento di volo acrobatico, frutto di una tradizione in continua evoluzione.



Alla fine del corso, una sorta di master d'altissimo livello messo a punto dal 313° Gruppo, il pilota acquisisce il ruolo di titolare della formazione. Ma non finisce qui. L'addestramento specifico, in ciascuna posizione della formazione, richiede altre 200 ore di volo. In media la permanenza dei piloti assegnati alla Pattuglia Acrobatica Nazionale è di 4-5 anni.

Una delle principali peculiarità delle "Frecce Tricolori" è rappresentata dal fatto che i velivoli rimangono sempre visibili al pubblico in tutte le fasi dell'esibizione, senza scomparire all'orizzonte a conclusione dei vari passaggi, in questo modo lo spettatore riesce a percepire la spettacolarità e l'armonia delle manovre e apprezzare la professionalità dei piloti e le straordinarie caratteristiche tecniche dei velivoli. Le emozioni suscitate dalle esibizioni della PAN si manifestano nell'amicizia e nell'affetto degli appassionati, organizzati in oltre 90 "Club Frecce Tricolori", sparsi in tutto il mondo e nella partecipazione di un pubblico sempre numeroso.

Le "Frecce Tricolori", rappresentano uno dei simboli del nostro Paese a livello internazionale, un autentico biglietto da visita della fantasia, della creatività e della capacità tecnica del "Made in Italy". Un apprezzamento che le "Frecce Tricolori" ricambiano, mantenendo uno stretto rapporto con il pubblico e con le altre pattuglie acrobatiche straniere.

Sono molte l'iniziativa di solidarietà tra l'Aeronautica Militare e una delle più importanti ONG (Organizzazione Non Governativa) italiana, il VIS - Volontariato Internazionale per lo Sviluppo, che ha visto proprio i piloti delle "Frecce Tricolori" testimonial di una campagna per la costruzione di pozzi d'acqua in Africa, Negombo - Sri Lanka - per i bambini rimasti orfani nel disastroso maremoto del Sud-Est asiatico. Sino ad oggi le "Frecce Tricolori" hanno partecipato a esibizioni in Europa, nel Nord Africa, in Medio Oriente, in Canada, negli Stati Uniti e nelle nazioni dell'Est Europeo; un'attività che richiede al Gruppo una grande capacità organizzativa e tecnico-logistica.

Lo scorso anno, l'Aeronautica Militare ha celebrato il

Centenario della sua costituzione e le Frecce Tricolori hanno portato su tutto il paese il loro grande tricolore. Anche quest'anno, come di consuetudine, il Programma Frecce Tricolori 2024 sarà molto importante, e vedrà la Pattuglia Acrobatica Nazionale "Frecce Tricolori", coprire molte località in tutta la penisola. Come già programmato, nel 2024 sono previsti 32 impegni, al comando sarà il Tenente Colonnello Massimiliano Salvatore, che porteranno la PAN, in quasi tutte le regioni d'Italia e Nord America, per il primo tour nordamericano dopo 30 anni.

In Canada, dove la RCAF (Royal Canadian Air Force) celebra il suo centenario, successivamente negli Stati Uniti, partecipando ad airshow sia sulla costa orientale che su quella occidentale della durata 2 mesi. Da oltre sessant'anni la Pattuglia Acrobatica Nazionale è stata affettuosamente adottata dai friulani, gente schietta e generosa, tanto da essere considerata parte integrante della realtà regionale condividendo, con orgoglio, successi e fama.





MAISON FONDÉE EN 1776
LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE
ROSÉ 2013
REIMS FRANCE

LOUIS ROEDERER

TUTOYER LA NATURE

DISTRIBUITO DA SAGNA S.P.A. DAL 1928 - WWW.SAGNA.IT



Che fine fanno i tappi di sughero?

*Diamogli una nuova vita con Winelivery e Amorim Cork Italia.
Un piccolo gesto per un grande impatto: la sostenibilità passa anche dai
tappi dei tuoi vini preferiti!*

A cura di **Redazione Centrale TdG**

In occasione della Giornata Mondiale della Terra scendono in campo Winelivery e Amorim Cork Italia con un progetto dedicato alla sostenibilità: la campagna **“Tappi x Tappi”**. In un mondo che richiede azioni concrete per la tutela dell’ambiente e delle persone, le due aziende si uniscono per lanciare un progetto che non solo celebra il riciclo del sughero, ma sosterrà anche famiglie in difficoltà, dimostrando che ogni piccolo gesto può fare la differenza.

A partire dal 22 aprile e per 4 settimane tutti i clienti di Winelivery avranno l’opportunità di fare una scelta eco-responsabile: in occasione dei loro ordini, quando riceveranno le loro bottiglie, potranno consegnare i tappi di sughero usati al rider. Questi tappi intraprendono poi un viaggio verso una nuova vita, mentre i clienti verranno premiati con il corrispettivo in tappi virtuali nel loro Tappadanaio, il programma fedeltà dell’App per Bere!

Al termine dell’iniziativa, Winelivery si impegna a donare i tappi di sughero raccolti alla Onlus A Braccia Aperte, una organizzazione senza scopo di lucro che si dedica al sostegno delle famiglie in difficoltà attraverso varie iniziative, tra cui la distribuzione gratuita di vestiario usato per l’infanzia, l’accoglienza di famiglie con bambini ospedalizzati e la promozione del volontariato. A Braccia Aperte consegnerà i tappi raccolti ad Amorim Cork Italia, ricevendo in cambio un compenso a sostegno della loro causa. Trattandosi di un materiale riciclabile al 100% sarà poi Amorim Cork Italia a gestire l’avvio al riciclo. Amorim Cork Italia, infatti, si occupa di organizzare la loro riduzione in granina, che può essere utilizzata, quasi fosse una nuova materia prima, per varie applicazioni, dalla bioedilizia al design.

Winelivery, conosciuto per la sua efficienza e qualità nel servizio di consegna a domicilio di bevande, insieme ad Amorim Cork Italia, leader mondiale nella produzione di tappi di sughero, dimostrano con **“Tappi x Tappi”** che le aziende possono essere motori di cambiamento positivo. Questa collaborazione pone entrambe le società all’avanguardia nella promozione di pratiche di sostenibilità e impegno sociale, stabilendo nuovi standard per l’industria e offrendo ai clienti un modo tangibile di contribuire al bene comune.

Metti qu

E TTI CO

IL RICICLO DEI TAPPI
il lato etico di Amorim

iosa di sé,
riali
mento.



Naturity[®]

by Amorim Cork



La tecnologia più ecologica e più efficace al mondo contro il TCA per i tappi in sughero naturale.

Ispirato dallo straordinario lavoro che la Natura ha fatto con il sughero, abbiamo creato Naturity[®], un processo interamente naturale che rimuove il TCA e altri composti di deviazioni sensoriali dai nostri tappi in sughero naturale. Sviluppato dall'Università NOVA di Lisbona e da Amorim Cork, Naturity[®] è una tecnologia rivoluzionaria progettata per massimizzare la performance dei nostri tappi senza comprometterne la natura. Grazie ad un processo avanzato che combina tempi, pressione, temperatura e acqua purificata, siamo ora in grado di separare le molecole del TCA e altre molecole volatili dalla struttura cellulare dei tappi in sughero naturale, attraverso un metodo non invasivo che mantiene intatte le caratteristiche cruciali di questo materiale unico.

AMORIM CORK

📍 amorimcorkitalia

NATURAL
CORK STOPPER

La scelta naturale



TuttoTravel

52 Slovenia: tra terme e castelli

58 D-Day, 80 anni fa lo sbarco in Normandia

64 Chiusa la Fiera del Cicloturismo: il settore vale 5,5 miliardi di euro

68 Le saline di Gran Canaria, il tesoro bianco che nasce dal mare





Slovenia: tra terme e castelli

Nella regione della Slovenia Pannonica, intorno alla storiche città di Ptuj e Celje, un territorio ricchissimo di acque termali benefiche

A cura di Franca Dell'Arciprete Scotti

Quando si percorre il ponte sulla Drava, Ptuj appare come un piccolo gioiello di altri tempi. In alto la mole massiccia del castello, i torrioni bianchi e i tetti rossi a spiovente, le case color pastello riflesse nell'acqua, fiori bianchi e gabbiani.

Il centro storico é dominato dalla torre civica con cupola a cipolla color melanzana, che spicca ovunque. Un centro compatto che raccoglie tante testimonianze, perché Ptuj è addirittura la città più antica della Slovenia: il monumento a Orfeo, poi Torre della gogna e alcuni mitrei, importanti monasteri, la chiesa di San Giorgio, con altari preziosi e una elegante statua dedicata al santo che uccide il drago, i bellissimi palazzi barocchi con facciate decorate da maschere, insegne, stucchi.

Ma il monumento che più di tutti domina il panorama è il castello, una dimora sontuosa che per tre secoli, fino al 1500 circa, ospitò i Signori di Ptuj, vassalli degli arcivescovi di Salisburgo.

La loro fu l'epoca d'oro della città, ricchissima per i commerci

Dallo scenografico cortile rinascimentale si sale alle stanze del Museo, con mobili d'epoca, raccolte etnografiche, porcellane, cineserie, arazzi, stufe di maiolica, lampadari di Murano, raccolte di armi e strumenti musicali. Se c'è un momento dell'anno imperdibile

per visitare Ptuj, è il Carnevale. Ma se non si è lì per questo evento, ecco la **Kurent House** a rievocarlo. Lunghe pellicce, terrificanti lingue rosse, occhi dipinti, naso a becco, teste di piume o a corna di bue, corone di strisce di carta colorata. E l'immane cinturone di 5 campanacci. Si inseguono con uno strepito di suoni ed entrano nelle case. Guai a chi non li accoglie! versando nel cestello uova, cibo, monete. Proprio il loro corteo di casa in casa ha conquistato nel 2017 l'onore di essere **Patrimonio intangibile dell'Unesco**.

Nella Kurent House video, costumi, spiegazioni introducono a questa bellissima manifestazione, che la **Lonely Planet ha definito uno tra i 10 carnevali più belli del mondo**. Ma tante altre manifestazioni animano Ptuj durante tutto l'anno: poesia, musica, arte nei cortili, degustazioni di vino e recita di versi. Come dimostrano la varietà e il numero di atelier e art caffè diffusi in città.

Il vino, oltre all'arte, è uno dei motivi di attrazione nella zona: nella Ptujaska klet, la cantina più antica della città, si conserva la Zlata trta (Vite d'oro), vino sloveno del 1917, l'annata più antica, nell'enoteca Kobal e nell'enoteca Osterberger, che si trova nei sotterranei dell'hotel Mitra, si svolgono ottime degustazioni di vini di tutte le principali regioni vitivinicole slovene.

Gastronomia

Davvero originale l'esperienza della degustazione dei cioccolatini creati da Xococ, allo zafferano, alla zucca, al sale affumicato e noccioline, al miele e mandorle. Ottimo, premiato con due cappelli Gault Millau **il ristorante Grabar**, fuori città: piatti contemporanei e creativi, dai pesci d'acqua dolce al filetto con contorno di croquet di gamberi, polenta al forno, spuma di formaggio e funghi.

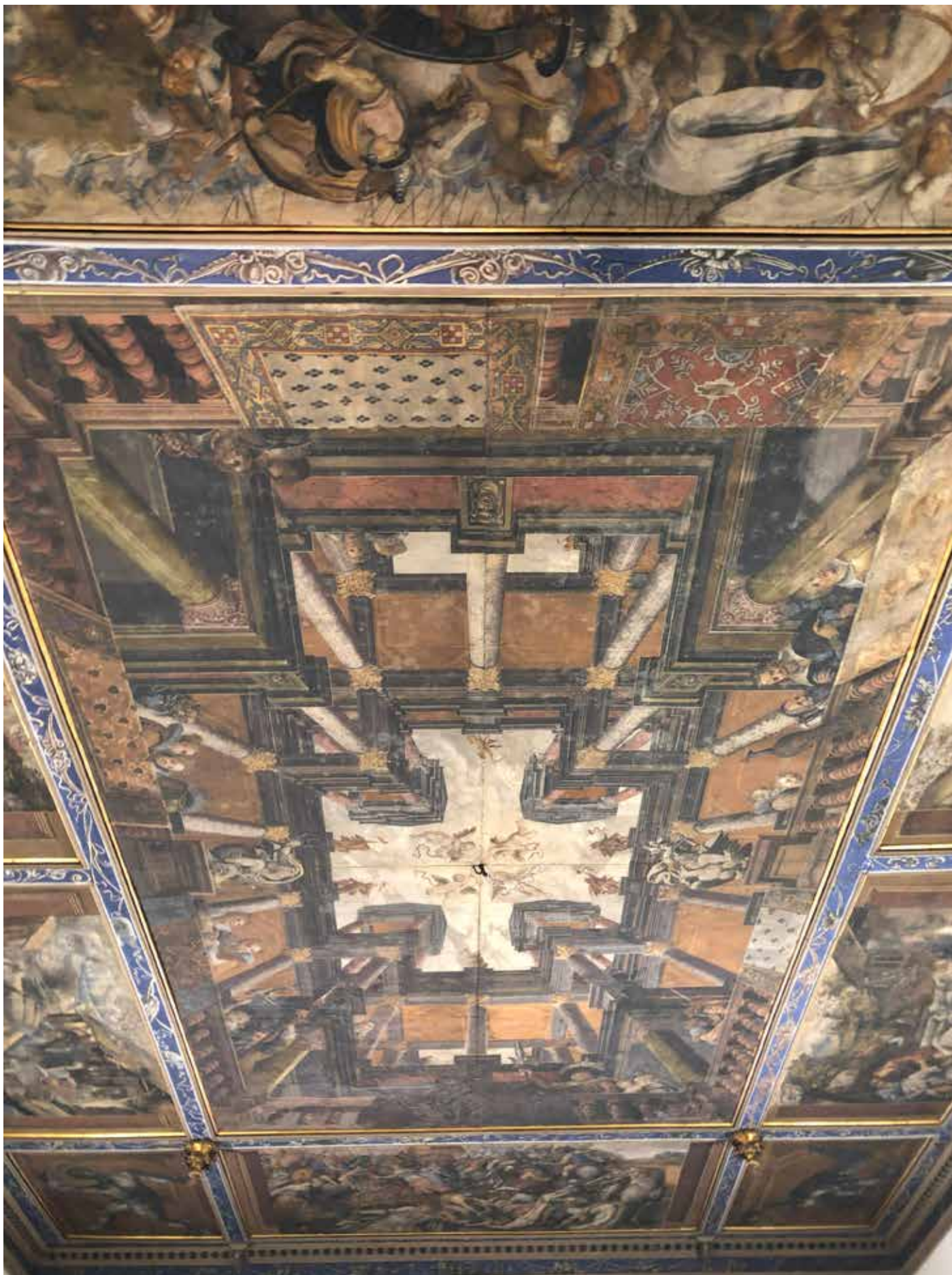
A breve distanza da Ptuj c'è un'altra deliziosa città storica. **L'impronta dell'Impero austroungarico è ben presente in alcuni edifici del centro storico di Celje, la terza città della Slovenia, sul fiume Savinja.**

Edifici imponenti in stile neogotico o eclettico, colorati di giallo e azzurro, a ricordare la potenza dell'Impero che governava mezza Europa fino ai primi anni del '900. La visita comincia qui dall'imponente casa Celje del 1906, la Cassa di risparmio in stile neorinascimentale o le Imperiali Regie Poste. Ma ai piedi dei palazzi si alza la statua di una donnina memorabile, Alma M.Karlin, nata a Celje alla fine dell'Ottocento, globetrotter e poliglotta, avventurosissima viaggiatrice.

La storia di Alma rivive in pieno nel Museo Regionale, ospitato in un bel palazzo del '600, dove è stato riportato alla luce il famoso "soffitto" di Celje, raro esempio di pittura profana al passaggio dal Rinascimento al Barocco. Anche Celje è dominata dal Castello imponente e romantico, tenebroso e misterioso. Perché tra le sue mura si svolsero fatti antichi e in parte drammatici: tra segrete e torrioni fortificati, amori proibiti, condanne, un susseguirsi di signori potenti, che divennero verso il 1400 tra le più importanti famiglie d'Europa, fino alla nomina di Principi.

Intorno a Ptuj e Celje una regione ricchissima di acque termali benefiche, ideale per vivere una vacanza a tutto benessere.





Conosciute fin dai tempi dei Romani, le acque curative di Lasko sono utilizzate oggi nel bellissimo complesso di Thermana Lasko, che offre proposte adatte a tutte le esigenze, famiglie con bambini, coppie di anziani, giovani single, persone in cerca di relax, di cure, di remise en forme.

Una vera oasi di benessere, tra le più belle e complete della Slovenia, che accoglie i suoi ospiti tra acque termali e curative, piscine, un centro ayurvedico unico in Europa e ottimi percorsi benessere. Qui, i wellness specialist hanno realizzato appositi percorsi per mantenere in salute il corpo e lo spirito, secondo un approccio olistico.

Il centro Wellness SPA, vero tempio di architettura moderna, è un luogo di totale relax. L'acqua termale di Laško, che sgorga da una profondità di 160 metri, contiene calcio, magnesio e sodio. Il contenuto di minerali rivela che è **un'acqua rimasta nel sottosuolo per un lungo periodo e ha dissolto dolomia, calcio, magnesio e selce nel suo percorso.**

La sua composizione e la forma dei suoi cristalli suggeriscono che questa acqua termale irradia una forte energia vitale e ha un effetto positivo sul corpo, lavora in modo benefico sulla psiche ed equilibra il corpo e l'anima. Con il suo calore calmante allevia il dolore e facilita il movimento. Le proprietà medicinali dell'acqua termale di Laško sono dimostrate attraverso decenni di utilizzo nei metodi terapeutici in balneoterapia.

E poiché la domanda relativa ai principi di uno stile di vita salutare è in continua crescita, con la consapevolezza dell'importanza della cura preventiva della propria salute, il complesso Thermana Laško si è arricchito di un Centro Ayurveda. Questo è uno dei pochi centri di ayurveda integrati in Slovenia e oltre ai massaggi ayurveda certificati offre anche programmi di soggiorno, includendo il trattamento integrato individuale che viene svolto da un consulente ayurveda. Si effettuano quindi programmi di rilassamento, meditazione, disintossicazione, 'alimentazione corretta, ringiovanimento e prevenzione.

Info:

- www.thermana.si/it
- www.visitptuj.eu
- www.visitcelje.eu
- www.slovenia.info





Amaro della Sacra alle erbe

Nel Medioevo i monaci dei monasteri e delle abbazie, oltre a trascrivere e restaurare i libri ed antichi testi tramandandoci la cultura e la conoscenza, coltivavano con esperienza erbe e piante necessarie per la preparazione di tinture, tisane, bevande e liquori a scopo degustativo e terapeutico, spesso ottenuti da più piante con caratteristiche organolettiche ed officinali diverse.

La ricetta è il risultato di una ricerca storico- scientifica di tradizioni, in uso dal V al XIV secolo d.C.

Gli ingredienti sono tutti naturali: foglie, fiori, semi, radici, resine, spezie e cortecce, alcuni tipici del territorio del Piemonte come la genzianella ed il luppolo, altri 'esotici' che a seguito delle esplorazioni e delle scoperte di nuove terre vennero importati da molti continenti, come la vaniglia del Madagascar, il cardamomo verde delle Indie, la mirra del Medio Oriente, la china succirubra del Sud-America, ed altri ancora.

ANTICA TORINO

MANIFATTURE LIQUORI

BEVI RESPONSABILMENTE

Distribuito da Sagna S.p.A. dal 1928
www.sagna.it



D-Day, 80 anni fa lo sbarco in Normandia

Quest'anno ricorre l'80° dello sbarco degli alleati in Normandia, precisamente sulla spiaggia di Arromanches, il 6 giugno 1944, dove è stato allestito un museo che si può visitare tutti i giorni

A cura di Jimmy Pessina

Un luogo che ricorda l'epica impresa è il Cimetière Américain – Omaha Beach, a pochi metri dalla battaglia di Colleville-Sur-Mer. In questo cimitero sono sepolti 9.387 soldati americani. Ogni anno, la ricorrenza viene celebrata (in Francia, ma non solo) perché fu da quell'avventurosa e per molti versi azzardata operazione militare che prese avvio la fase finale della Seconda guerra mondiale.

Il generale tedesco **Erwin Rommel** lo definì: “**Il giorno più lungo**”. E ‘Il giorno più lungo’ è anche il titolo di un saggio pubblicato nel 1959, e soprattutto di un mitico film del 1962 con un cast straordinario, da **John Wayne, Sean Connery, Henry Fonda e Robert Mitchum**. Il contingente coinvolto nello sbarco fu massiccio: 5 mila fra navi e mezzi anfibi, 104 cacciatorpedinieri, 130 mila soldati (in larga maggioranza inglesi e americani) e 20 mila paracadutisti lanciatisi oltre le linee nemiche.

Un omaggio alla memoria, al sacrificio di quanti si sono immolati per un ideale di libertà e di democrazia. Sarà una cerimonia toccante, ma non è solo questo il motivo di una visita in Normandia.

La Normandia non si presta a visite mordi e fuggi. Esige, calma e lentezza. E se quella dell'immaginario può essere terra da cartolina o da film, in cui si sovrappongono le visioni delle scogliere di Etretat come le vide Monet, o di una giovanissima Deneuve che

canta e balla ne “Le parapluies de Cherbourg”, oppure l'indimenticabile spiaggia di Deville, che dal film di Lelouch trasse una celebrità insperata e mondiale, la Normandia non è solo questo.

Non soltanto coste a strapiombo e mare inquieto, spiagge sabbiose e volo di gabbiani: è anche campagna verdeggiante, giardino di prati sempre verdi, di pianure boscoso e fertili, dove placidamente soggiornano mucche pezzate, cavalli dalle forme perfette e pecore dal latte denso e cremoso per formaggi prelibati.

E' multipla la Normandia: molte pagine della storia di Francia vi sono state scritte, e si divide in province e villaggi orgogliosi delle proprie caratteristiche, dei propri prodotti, dei propri fasti presenti e passati che si leggono nelle abbazie silenziose, nelle torri che agitano il vessillo normanno rosso con due leopardi d'oro, nelle fattorie e castelli circondati dal verde, nelle facciate delle cattedrali che puntano verso il cielo, vertiginose cuspidi che gareggiano in trafori con i celebri merletti.

È anche terra di acque dolci e salate, di liquori stordenti e succulenti formaggi, di ispirazione letteraria e artistica, uno scrigno di serenità, di bellezza incontaminate, di pace, ma anche di insanguinate memorie della Seconda guerra mondiale.

Gli itinerari che si possono tracciare in una terra così





complessa e così ricca sono innumeri e una volta scelta la via rimarrà, inevitabilmente, il rimpianto per quanto si dovrà tralasciare.

La Senna, principale via di comunicazione, per secoli ed ancora oggi, di tutta la Francia settentrionale, che lasciando Parigi risale verso Rouen attorcigliandosi in pieghe sempre più strette fino a gettarsi nell'oceano, offre un invito troppo allettante per poterlo ignorare. Anche perché lungo questo percorso nell'Haute-Normandie troveremo gli straordinari paesaggi che furono fonte di ispirazione per molti letterati e scrittori che ebbero lì le loro case di campagna, oggi aperte al pubblico e accudite come solo i francesi sanno fare. Una dimostrazione, tanto per citare e la dimora di Victor Hugo, rimasta intatta e ricolma di ricordi.

La campagna è tutta un caleidoscopio di verdi, dal più tenero al più cupo; apparentemente disabitata, se non fosse per quei minuscoli villaggi stretti come per paura attorno a una cuspide ornata da piccole figurine segnamento: un pesce, un gallo, un angelo.

Una piacevole sorpresa, se si ha l'accortezza di addentrarsi per i sentieri, di fattorie e tenute da fiaba, è rappresentata dei "bocages", termine qui in uso per indicare piccole proprietà coltivate a prato e delimitate da alberi o siepi che celano gli hameaux aux chaumières a colombages, costruzioni dal tetto di paglia e antiche

travi a vista sul prospetto, oppure gli haras dove si addestrano cavalli di razza per i galoppatoi di Deauville.

E ancora gli splendidi manoirs, fattorie fortificate del XVI secolo, vertici della gerarchia rurale che oppongono le loro torri ai temibili venti dell'ovest, dimore che hanno un'anima e sono restie a svelarla, difese da minacciosi cartelli e da contadini non lieti che qualcuno venga ad intralciare la raccolta delle mele o la mungitura. Al massimo si potrà acquistare la frutta che viene deposta in cassette sulla strada affinché ci si serva, lasciando l'importo in un cestino.

Consigliata una sosta a Giverny, fra le ninfee rese celebri da Monet, oppure cedere al richiamo dell'oceano e andare dove terra e mare si confondono, tra falesie e lunghe spiagge intarsiate da pittoreschi e colorati porticcioli.

Curiose le piccole stazioni balneari che dormono tutto l'inverno e si risvegliano d'estate con uno charme un po' desueto, un ritmo un po' sorpassato, un'atmosfera tranquilla che fa tanto inizio dello scorso secolo.

A Deauville rimasta ancora come apparve a Flaubert, Stendhal e Baudelaire, che venivano in vacanza, le stesse stradine con l'acciottolato d'allora, le medesime case dalle travi a vista o accuratamente dipinte a colori pastello. Deauville, oggi, grazie al tunnel sotto la Ma-

nica, viene presa d'assalto dagli inglesi che arrivano a frotte, trovandovi la joie de vivre che, evidentemente, scarseggia nel loro Paese.

Deauville, con la sua infinita spiaggia, legata per sempre ai cinematografici palpiti di Jean-Louis Trintignant ed Anouk Aimée, è tradizionale passerella per stelle e stelline dell'omonimo Festival sullo sfondo delle cabine degli stabilimenti che si fregiano ancora dei nomi delle celebrità come: Burton, la Taylor, Orson Welles, Gregory Peck, Gary Grant, che alloggiavano all'Hotel Normandie – Lucienne Barriere.

Paesi d'incanto, con le casette all'ancienne, tutte in fila come bambini che si danno la mano e fanno girotondo attorno al porto, fitto di imbarcazioni, di Honfleur, così perfetto da sembrare finto, rimasto esattamente come lo concepì Colbert nel Seicento. Qui, nella taverna aperta più di cento anni fa dalla Mère Toutain alla Ferme Sant-Simeon, oggi albergo per vip, trovarono rifugio, davanti a un bicchiere di calvados e una zuppa di merluzzo, gli impressionisti della Scuola di Honfleur: Boudin, Monet, Courbet, Sisley e gli altri pittori di Parigi che dipingevano, fra lo stupore degli anziani pescatori, i colori dell'acqua e i suoi riflessi.

Anche qui, come altrove, la vecchia Normandia celebra le nozze della terra e del mare, dell'arte e della buona tavola, del tempo passato col presente: un festino per palati esigenti, cui è privilegio aderire. Da non perdere: Giverny: nel punto in cui il fiume Epte s'immette nella Senna sorge il villaggio. Qui Monet soggiornò e dipinse gli ultimi quadri della sua vita e dal 1966 la sua casa è diventata museo.

Arromanches, con il museo memoriale dello sbarco. Honfleur, il suo porto e l'avveniristico ponte sulla Senna. A Deuville non può mancare una sosta all'ippodromo e una passeggiata sulla spiaggia. A Rouen oltre la cattedrale, una visita anche alla caratteristica città vecchia.

Per chi ama aggirarsi per i mercatini, la Normandia offre tesori, bric à brac, tessuti tipici e tutto quello che concerne il mare: maglioni ruvidi e giacche da barca.

Infine, un consiglio esclusivamente ai buongustai: le diverse varietà di formaggi normanni, piccoli e rotondi, teneramente impolverati dalla tradizionale muffa bianca, sono una delizia per il palato, da gustare accompagnati con sidro o meglio ancora con il tradizionale Calvados.

Per alloggiare, un colpo di vita indimenticabile è il mitico Hotel Normandie Lucienne Barriere di Douville.



LEAVE
THE ORDINARY




FONDE EN 1964
CHAMPAGNE
JACQUART
MOSAÏQUE
BRUT
A REIMS - FRANCE

DISTRIBUITO
IN ITALIA DA


RINALDI 1957



Chiusa la Fiera del Cicloturismo: il settore vale 5,5 miliardi di euro

A cura di **Silvia Donatiello**

La terza edizione dell'evento si conferma punto di riferimento e d'incontro di territori, operatori e di chi sceglie la bici per le proprie vacanze, ma anche un momento di formazione per giornalisti e operatori del settore. Dal 4° Rapporto Isnart presentato al Forum, 56,8 milioni le presenze e un impatto economico di oltre 5,5 miliardi di euro nel 2023, + 35% rispetto al 2022. Lanciato un appello al Senato, in vista della riforma del Codice della strada.

La Fiera del Cicloturismo, organizzata da **Bikenomist**, si è aperta **venerdì 5 aprile** con il Forum del cicloturismo, punto di incontro degli operatori del turismo in bicicletta per conoscersi, creare reti, trovare soluzioni condivise a problemi comuni a cui hanno partecipato **oltre mille professionisti**.

Il Forum del cicloturismo ha offerto uno sguardo dal locale all'internazionale, grazie alle esperienze di Toscana, Fiandre e Gran Canaria e la presenza di 15 buyer europei, un focus sullo sviluppo di nuovi modelli di business e momenti affollatissimi di formazione dedicati agli hotel che vogliono aumentare la propria attrattività nei confronti di chi pedala e a chi vuole avviare un noleggio di biciclette per beneficiare della crescita del settore grazie anche ai contatti con i produttori di biciclette presenti.

Per l'occasione è stata creata la "Guida del Cicloturismo" un elenco di oltre 100 operatori presenti all'evento per favorire il contatto tra i professionisti. La presentazione del **4° Rapporto Isnart – Legambiente in collaborazione con Bikenomist, "Viaggiare con la bici"** ha aperto la giornata o confermando che il cicloturismo si caratterizza come uno dei segmenti a forte trend di crescita, nell'ambito del contesto più ampio del turismo attivo e in plein air: 56,8 milioni di presenze



nel 2023 e un impatto economico di oltre 5,5 miliardi di euro, in crescita del 35% sul 2022 e del 19% sul 2019 (4,6 miliardi). Da qui è emerso anche il profilo del cicloturista medio: millennial, alto-spendente (95 €/giorno contro i 59,6 €/giorni del turista tradizionale), con un reddito che nel 76% dei casi è medio o medio-alto. **Il rapporto completo è scaricabile dal sito di ISNART.**

“Il cicloturismo italiano è molto cresciuto in questi ultimi anni – sottolinea il dirigente dell'area Ricerca di ISNART **Paolo Bulleri** – anche grazie agli sforzi di tanti imprenditori che hanno saputo investire per offrire esperienze e servizi di qualità, contribuendo a 'vivificare', anche economicamente, molte aree interne del Paese, lontane dai tradizionali flussi turistici. Credo, tuttavia, che ci siano ancora ampi spazi di mercato da cogliere e che per farlo serva una vision coerente ed integrata che sappia ancor meglio posizionare l'offerta cicloturistica del Paese, in particolare sui mercati internazionali”.

Il Forum del Cicloturismo è stato riconosciuto come evento formativo da parte dell'Ordine dei Giornalisti e più di 100 giornalisti hanno assistito alla tre giorni

bolognese. Il Forum del Cicloturismo ha quindi lasciato spazio alla Fiera del Cicloturismo, che si è svolta sabato 6 e domenica 7 aprile 2024 e che ha registrato 15.000 partecipanti, confermandosi anche quest'anno punto di riferimento per il settore del turismo attivo nazionale e internazionale, piattaforma di incontro tra territori, operatori e per chi sceglie la bicicletta per le proprie vacanze.

Un pubblico attento proveniente da tutta Italia quello che ha frequentato i padiglioni dello spazio DumBO nel fine settimana, e colto spunti dalle aree espositive delle Regioni Abruzzo, Basilicata, Calabria, Emilia-Romagna, Friuli-Venezia-Giulia, Piemonte, Puglia, Sicilia, Toscana, Veneto e degli oltre 80 operatori intervenuti per proporre nuovi itinerari, servizi e infrastrutture a misura di cicloturismo.

Tra le destinazioni estere Spagna, Catalogna, Gran Canaria, Algarve in Portogallo, Turchia, Fiandre, Croazia, Slovenia, Fiandre in Belgio e Giordania, paesi e regioni che hanno saputo sfruttare le loro risorse naturalistiche e turistiche e diventare mete ambite da chi ama scoprire i territori in sella a una bicicletta.

Apprezzati, e andati sold out, anche i tour in bici guidati organizzati per scoprire la città, grazie alla collaborazione con Bologna Welcome e eXtraBO. Come organizzare un viaggio in bici, quale alimentazione, allenamento, preparazione dei bagagli e molto altro: i workshop pratici di Bikeitalia sono stati seguitissimi da chi era in cerca di informazioni pratiche per migliorare l'organizzazione del viaggio.

Molto apprezzati e visitati gli stand di bici, con area test ride, e di accessori. Tra i brand del settore bici e servizi Canyon, Gazelle, Ducati, Bergamont, BRN, Repower e altri. Chi era in cerca di ispirazione ha assistito ai due giorni di talk, tra racconti di destinazioni ed esperienze di viaggio, da più noti esploratori in bicicletta in Italia. La Fiera si è aperta e conclusa con un appello al Senato della Repubblica affinché rigetti il disegno di legge di prossima discussione per la modifica del codice della strada poiché contenente molte norme che non garan-

tiscono la sicurezza dei ciclisti e rappresentano, quindi, una seria minaccia per la crescita del settore: **senza sicurezza sulle strade non può esserci cicloturismo.**

“Obiettivo della Fiera è connettere le persone con i territori, con il mezzo ideale per farlo: la bicicletta. Alla sua terza edizione abbiamo visto crescere le connessioni tra territori e persone, luoghi vicini e lontani che si uniscono attraverso enogastronomia, storia e cultura. Il cicloturismo non è solo una nicchia di appassionati, ma un settore che si sta consolidando con professionisti di varie competenze dal punto di vista tecnico, promozionale, e di pianificazione e progettazione infrastrutturale”, ha commentato Pinar Pinzuti, direttrice della Fiera del Cicloturismo e membro del consiglio di EuroVelo.

“La presenza della Toscana conferma l'attenzione che la regione ha verso il cicloturismo. Grazie alla straordinaria occasione della partenza del Tour de France a Firenze ancora più forte è diventata la campagna di comunicazione dedicata al bike tourism”, ha dichiarato Francesco Tapinassi, Direttore di Toscana Promozione Turistica. **La Fiera del Cicloturismo dà appuntamento al 2025.**

Per informazioni: www.fieradelcicloturismo.it





PROSECCO DOC ITALIAN GENIO

PROSECCO DOC. UNA TERRA UNICA COME UN SOGNO.



Bevi responsabilmente

Un mondo unico di tradizioni, bellezza e stile racchiuso in ogni calice di Prosecco DOC. Ecco perché Prosecco DOC è un vino speciale che puoi trovare solo in bottiglia. E proveniente dal territorio unico delle nove province di Veneto e Friuli-Venezia Giulia: la Dreamland. **La regione del Prosecco DOC ti dà il benvenuto su www.prosecco.wine**





Le saline di Gran Canaria, il tesoro bianco che nasce dal mare

“Cultura, turismo, paesaggio, ecologia e performance pratiche si uniscono per evitare che le saline vadano perdute e per far sì che tutti noi possiamo godere di un’attività che è quasi scomparsa, ma che un tempo era importante, quando non esisteva il ghiaccio”, scrive l’artista César Manrique nel prologo del grande libro sulle saline delle Canarie “El jardín de la sal” (Il giardino del sale).

A cura di Silvia Donatiello

La bellezza delle saline di Gran Canaria è il prodotto dell’oceano, del sole e della tenacia umana. Le coste di Gran Canaria nascondono un tesoro di oro bianco nel labile confine tra il mare e la terraferma, anche se la sua presenza non è dovuta alla portata di alcun pirata. La sua origine è dovuta al dialogo permanente tra due elementi che fanno parte dell’essenza dell’isola: l’oceano e il sole. La mano dell’uomo ha fatto il resto per illuminare il sale marino che risplende in diverse saline lungo la costa dell’isola, alcune delle quali con diversi secoli di storia.

Le saline sono la culla del sale dell’Atlantico. Ma prima di arrivare al bianco, dobbiamo parlare del blu, perché le prime parole di questa storia sono scritte sull’Atlantico. L’uomo incanala le sue acque pure verso le saline, affinché il sole le faccia evaporare giorno dopo giorno. Alla fine, sul terreno rimane solo il riflesso cristallino, bianco e puro della sua anima. Stiamo parlando, in effetti, del sale, dove si concentra e sopravvive lo spirito marino.

La mano dell’uomo è parte integrante del processo. Il sale che si accumula nelle saline non ci sarebbe senza lo sforzo e l’abilità di persone dalla pelle bruciata da migliaia di raggi di sole che sminuzzano i cristalli di sale, impediscono che si aggregino e, infine, solle-

vano montagne di un bianco accecante. Ogni granello di sale è il risultato dell’unione di sole, uomo e mare. Queste sagome umane stagliate contro il cielo limpido ci ricordano che il paesaggio di Gran Canaria è spesso opera dei suoi uomini e delle sue donne. La storia è impressa sul terreno e racconta di quei tempi in cui il sale era indispensabile per l’industria della salatura del pesce e in generale per uno stile di vita disegnato su uno sfondo bianco e blu.

Ma il sale è anche un condimento per il presente. Gran Canaria ospita alcuni dei più importanti e antichi complessi salini delle Isole Canarie, tutti in diversi stati di conservazione e sfruttamento. Sono accomunati dalla bellezza enigmatica e magnetica dell’interazione tra luce e sale.

In effetti, le saline diventano specchi in cui si può vedere il cielo. A volte, per la presenza di microrganismi, l’acqua stagnante assume tonalità rosate che trasformano ogni tramonto e ogni alba in un sublime spettacolo di colori che inizia a livello del suolo e termina in alto, dove volano i gabbiani, in quel punto in cui l’inizio e la fine dei giorni si intrecciano. E tutto questo accade qui, sull’isola dove ogni cristallo di sale ha una storia da raccontare.

A Gran Canaria ci sono quattro miniere di sale ancora attive che producono sale marino bianchissimo di grande qualità, in quanto si tratta di saline tradizionali intensive dove il sale cristallizza in piccoli contenitori, i pajos, grazie all'azione del sole e del vento.

Fanno parte della storia della pesca nell'arcipelago delle Canarie e costituiscono un paesaggio di grande interesse non solo per la loro attrazione visiva, ma anche per l'importanza della biodiversità che generano. Situate ai margini della costa, spesso sono affiancate da saline, zone umide che permettono l'osservazione degli uccelli migratori. "Le saline sarebbero di massimo interesse ecologico solo per la loro flora e fauna, ma c'è un fattore che moltiplica questo valore in modo straordinario: il fatto che sono un luogo di riposo, di alimentazione e, a volte, di riproduzione per molti uccelli acquatici migratori", affermano gli autori Luengo e Marín.

È relativamente facile visitare le saline in produzione sull'isola: tre di esse si trovano sulla costa del comune di Agüimes, quelle di Bocacangrejo e La Florida, molto vicine tra loro, si trovano nei pressi della spiaggia di Vargas; quelle di Arinaga (dichiarate Bene di Interesse Culturale in quanto sito etnologico) si trovano alla fine della zona industriale di Arinaga, vicino alla spiaggia e al villaggio omonimo.

La quarta salina è quella di Tenefé (anch'essa dichiarata Bene di Interesse Culturale con il nome di Salinas de Pozo Izquierdo). Poco distanti dalle precedenti, ma sulla costa del comune di Santa Lucía de Tirajana e vicino alla città e alla spiaggia di Pozo Izquierdo. Si consiglia di visitarle per la bellezza di questi ecosistemi creati dall'attività umana.

Nelle saline di Tenefé – che risalgono alla fine del XVIII secolo e hanno una superficie utile di 20.000 metri quadrati – si può vedere come funzionano le cosiddette "antiche saline di fango" delle Isole Canarie.

Le saline Bocacangrejo hanno anche un'ampia gamma di sali gourmet in vendita nei negozi dell'isola: sale marino vergine, fleur de sel, pietre di sale, fiocchi di



sale e sale marino umido, specialmente per i piatti a base di riso. Un tempo Gran Canaria contava 25 saline sparse lungo la costa settentrionale e sud-orientale dell'isola, legate soprattutto all'industria della salatura del pesce proveniente dalla sponda canaria-sahariana. Oggi rimangono attive solo le quattro citate sopra che sono del tipo "antiche saline di fango" per l'influenza di Cadice e del Portogallo, che oggi producono un alimento gourmet per la sua alta qualità da utilizzare in gastronomia. Anche l'ultima delle "saline primitive", esclusiva di Gran Canaria – ed erede della pratica aborigena di raccogliere il sale dalle pozze – sopravvive, con una produzione testimoniale, in funzione almeno tra il 1721 e il 1993: la salina di Bufadero, a Bañaderos (sulla costa di Arucas).

Il funzionamento della salina si basa su tre principi chiave, come sottolinea l'architetto Alberto Luengo, specialista in saline delle Canarie: il principio dell'elevazione, grazie al quale l'acqua viene sollevata fino a un punto dal quale viene distribuita alle vasche per gravità; il principio della tenuta, per trattenere l'acqua durante il riscaldamento senza che si verifichino perdite; e il principio fondamentale della gradazione, che struttura chimicamente il sale. In questo modo, l'acqua entra prima nella vasca detta "cocedero", dove raggiunge una temperatura di 15-18 gradi, e da lì passa ad altre vasche più piccole, i "tajos", dove il sale cristallizza a 25 gradi.

Passando attraverso i diversi contenitori, il sale, che è un monocristallo, si libera di carbonati, solfati e gesso, e rimane con gli elementi più interessanti che fornisce: oligoelementi come calcio, cloruro di magnesio, potassio, iodio e manganese.

Il fatto che si tratti di miniere intensive di sale tradizionale spiega la sua alta qualità, che è inversamente proporzionale alle dimensioni del contenitore in cui cristallizza, perché più piccolo è il pozzo, più alta è la qualità, in quanto il sale è meno denso – più piacevole e morbido al palato – e contiene più oligoelementi.

Info: www.grancanaria.com





GRAN CANARIA, GASTRONOMIA ECCEZIONALE

Gli Alisei, l'Atlantico, i vulcani e il sole sono gli scultori di questa isola di microclimi e gastronomia eccezionale. A Gran Canaria, i suoi tesori culinari sorprendono il viaggiatore per i sapori genuini che li caratterizzano: l'unico caffè in Europa coltivato all'ombra di arance e mango; formaggi riconosciuti in tutto il mondo a base di latte crudo e caglio vegetale; vini eccezionali con Denominazione di Origine; ulivi millenari che vestono il paesaggio dell'entroterra; e fiori di mandorla che addolciscono il carattere della sua gente.

Gran Canaria è più che tramonti eterni e acque cristalline. È un continente in miniatura di contrasti e sfumature che incanta il visitatore con le sue ricette tradizionali, così come con i piatti d'avanguardia preparati dai suoi chef.

Viaggiare a Gran Canaria e scoprire la sua gastronomia è l'esperienza vitale che nutrirà il tuo corpo e la tua anima perché il buon tempo si può trovare in altre parti del mondo, ma una gastronomia così vera, che parla della sua natura, del suo passato e del suo presente ... in questo modo, non ce n'è un'altra simile.





PROSECCO DOC ITALIAN GENIO

PROSECCO DOC. UNA TERRA UNICA COME UN SOGNO.

Bevi responsabilmente

Un mondo unico di tradizioni, bellezza e stile racchiuso in ogni calice di Prosecco DOC. Ecco perché Prosecco DOC è un vino speciale che puoi trovare solo in bottiglia. E proveniente dal territorio unico delle nove province di Veneto e Friuli-Venezia Giulia: la Dreamland. **La regione del Prosecco DOC ti dà il benvenuto su www.prosecco.wine**

