

KURIULAND

OLTRE L'ESPERIENZA

Travel

La magia delle valli
del Trentino meridionale

Outdoor

L'Italia dei borghi
fantasma

Food&Drink

Formaggi. Regione
che vai, cacio che trovi



KuriUland è interattivo

Kuriuland ha una doppia anima, sia cartacea che digitale

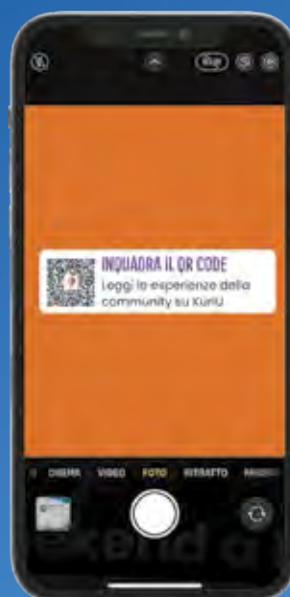
Inquadra i QR Code



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



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



Scopri i contenuti digitali

Kuriuland.it

Leggi gli approfondimenti digitali esclusivi che riserviamo ai nostri lettori in ogni numero

App KuriU

Leggi le esperienze pubblicate e interagisci con gli utenti della community KuriU



KuriUland

DICEMBRE 2024

Direttore responsabile
CAROLINA TOCCI

Redattore capo
FABIO GIUSTI

In redazione
BARBARA BALESTRIERI
SILVIA BARTOLOMEI
ILARIA DEL BONO
GIULIA MARIANI
ALESSIA MARZANO
ELISA VIRIDIA

Hanno collaborato
MANUELA LAPENTA
CLARA MARIS
MARCO MOGETTA
VINCENZA VIGIANELLO

Revisione testi
VALERIO PIOZZO

Art Direction
LAURELS & PARTNERS

Inseri digitali
Riprese: VITO GUGLIELMINI
Montaggio: LUDOVICA TESTA
Podcast: testi di GIULIA MARIANI, voce di LUCIA SCHILLACI

Advertising director
MARGHERITA TEDONE

In copertina
*Uno scorcio dell'Alpe di Siusi,
con le cime del Sassolungo e del Sassopiatto sullo sfondo*
Foto da Shutterstock, Smitte

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



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

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

DESTAGIONALIZZAZIONE, CHE PASSIONE

Ferragosto in spiaggia e Capodanno in montagna? Una volta forse. Perché, negli ultimi anni, la direzione intrapresa sembra essere quella della ricerca di un tempo libero "astagionato", distribuito lungo tutto l'arco dell'anno, con conseguente perdita di significato del concetto di stagione turistica. Non si segue più il ritmo delle stagioni (anche perché il cambiamento climatico le ha rese sempre più imprevedibili), né quello delle ferie delle chiusure aziendali (la trasformazione digitale e il lavoro agile hanno aperto nuove prospettive in questo senso), ma quello di un mercato che si adatta alle esigenze individuali e alle nuove dinamiche economiche e sociali. La frammentarietà dell'offerta porta la domanda turistica a orientarsi verso esperienze personalizzate. Non si viaggia più solo per prendere il sole in estate o per sciare in inverno, dunque, ma per cercare situazioni autentiche, nuove ed esclusive, spesso legate a interessi specifici come l'enogastronomia, il benessere, la cultura, o anche eventi e festività particolari che si svolgono in qualsiasi periodo dell'anno.

A beneficiare di questo nuovo calendario del tempo libero è, in primis, la sostenibilità. Le località che prima si affollavano durante i picchi stagionali ora sono impegnate in una redistribuzione dei flussi di visitatori nell'arco dell'anno, per evitare sovraffollamento e conseguenti danni ambientali agli ecosistemi. Inoltre, la destagionalizzazione diminuisce la pressione sulle infrastrutture: autostrade meno trafficate, treni meno affollati e via dicendo.

Una destagionalizzazione responsabile, *ça va sans dire*, giova anche all'economia. Perché significa, di fatto, allungare la stagione, consentendo di poter mantenere attive le strutture ricettive, i ristoranti e le attrazioni turistiche per un periodo più lungo e garantendo occupazione stabile ai lavoratori del settore.

Ora la palla passa agli operatori del settore: chi è in grado di adattarsi a questa nuova realtà, riuscirà sicuramente a ottenere un vantaggio non indifferente nei confronti di chi, invece, tentenna, in un mercato sempre più agguerrito che non conosce confini temporali.

Carolina Tocci

Carolina Tocci
Direttore Responsabile

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

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



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)



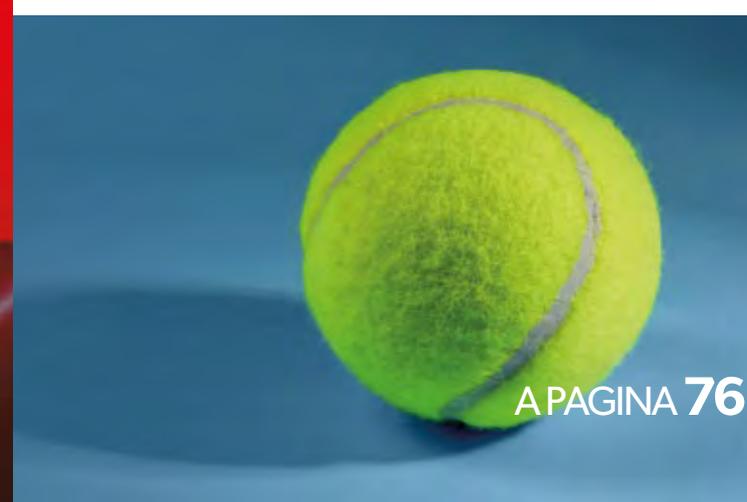
A PAGINA 20



A PAGINA 26



A PAGINA 58



A PAGINA 76

KURIUTREND

Le ultime tendenze in fatto di esperienze 4

TRAVEL

La magia delle valli del Trentino meridionale 10

La Transiberiana d'Italia, sui binari della storia 16

L'incanto del Natale nei mercatini tirolesi 20

Agrigento Capitale della cultura 2025 24

I BORGHI DI KURIU

Asolo e le sue meraviglie 26

L'Italia misteriosa dei borghi fantasma 30

OUTDOOR

I tratturi del Molise, tra storia e natura 34

ARTE&CULTURA

Non chiamatela Mrs. Hitchcock 38

Con gli Art Hotel ospitare diventa un'arte 40

Mostre 42

Tra le righe 46

Il mondo in cuffia 48

FOOD&DRINK

L'Espresso e le sue Guide 2025 50

Grimod de La Reynière, l'inventore delle guide gastronomiche 54

Formaggi d'Italia 58

LIFESTYLE

Fridgescaping, oltre ai magneti c'è di più 62

Ascesa, fasti e caduta della Pan Am 64

Arredare riciclando, la nuova frontiera del design 68

PET

Come comunicano gli animali 72

SPORT

Fenomenologia del padel 76

KURIUTREND

La cucina gourmet alla portata di tutti

Flambé, vaso cottura o cottura *sous vide*: queste sono solo alcune delle modalità di preparazione di un piatto stellato. Ma cosa si cela dietro la preparazione di un pasto di questo tipo? Dedizione, scelta di materie prime di qualità, capacità nella cottura e tanta pazienza. Per tutti questi motivi – e forse anche per le **presentazioni fantasiose** – la cucina stellata sta affascinando un grande numero di persone. Non è un segreto che, negli ultimi tempi, gran parte della passione per il mondo culinario è stata dettata da alcuni programmi televisivi che hanno saputo far breccia nei cuori di tutti noi. Anche il punto di vista del consumatore in relazione al cibo è, di conseguenza, cambiato radicalmente, trasformandolo in un fruitore più esigente e attento alla qualità del prodotto. Da qui la necessità di entrare idealmente nella lista, un tempo ristretta, dei clienti di ristoranti gourmet. Ora, in passato, la principale problematica che poteva frustrare un desiderio del genere era sostanzialmente legata ai prezzi, molto spesso proibitivi. Motivo per il quale, con il tempo, si è deciso di andare incontro a questo target. Molti chef hanno iniziato a proporre menù **degustazione gourmet** a un prezzo più accessibile. A tal proposito forse non tutti sanno che la guida Michelin ha stilato una lista dei ristoranti stellati a prezzi contenuti e che molti ristoranti gourmet offrono grandi sconti agli under 35.



Shutterstock - Gourmet, Capture House

La Corea del Sud e il fenomeno del Beauty tourism

Negli ultimi anni, la Corea del Sud è inaspettatamente diventata una meta di riferimento per gli appassionati di skincare, spingendo sempre più turisti a intraprendere viaggi con lo scopo dichiarato di acquistare prodotti di bellezza direttamente *in loco*. Questo fenomeno, noto come **"beauty tourism"**, è alimentato dalla crescente fama della cosmetica coreana (o "K-beauty"), apprezzata per innovazione, qualità e – soprattutto – rapporto qualità-prezzo. Le routine di skincare coreana, articolate su dieci o più step, hanno conquistato consumatori di tutto il mondo, che si recano in Corea per scoprire di persona i segreti della pelle perfetta e per approfittare quella vasta gamma di prodotti disponibili solo a livello locale. A Seoul, le aree di **Myeongdong** e **Gangnam** ospitano **flagship store** di marchi iconici come Innisfree, Etude House e Laneige, oltre a negozi multi-brand come Olive Young, dove si possono trovare i prodotti più recenti e spesso beneficiare di sconti e omaggi. Molti turisti scelgono di partecipare a veri e propri tour di bellezza che includono consulenze personalizzate e visite a centri benessere specializzati. Oltre ai cosmetici, la **cultura della bellezza** coreana propone trattamenti innovativi come le maschere di lusso, filler non invasivi e sedute di dermatologia estetica. C'è di buono che, oltre a promuovere il mercato della bellezza in senso stretto, questa forma di turismo contribuisce anche a far conoscere la cultura coreana nel mondo, rendendo l'esperienza di viaggio un'immersione a 360 gradi nella filosofia di cura della persona e dell'estetica.



Shutterstock - Skincare, Luoxi

Plant-based mania!

Negli ultimi anni, il cibo plant-based è diventato un pilastro delle abitudini alimentari, attirando non solo vegani, ma anche chi desidera aumentare il proprio consumo di alimenti vegetali per motivi di salute, etici e ambientali. Da nicchia di mercato, il plant-based è ora una tendenza globale, supportata da consumatori e industrie alimentari. Questa dieta privilegia alimenti di origine vegetale come frutta, verdura, legumi e cereali, e può essere seguita in modo sia esclusivo (come nella dieta vegana, per intenderci) che flessibile, senza cioè eliminare del tutto i prodotti animali. Il **successo del plant-based** si deve a vari fattori: dal miglioramento della salute (riducendo il rischio di malattie croniche), alla sostenibilità ambientale (minori emissioni e consumo di risorse rispetto alla carne), fino alla crescente sensibilità per il benessere animale. Anche l'innovazione gioca un ruolo chiave, con prodotti sempre più simili a carne, latte e formaggi tradizionali, proposti da brand come **Beyond Meat** e **Impossible Foods**, e appoggiati da giganti come Nestlé e Unilever. L'espansione del plant-based è evidente nei ristoranti, dove chef e catene come McDonald's e Burger King propongono piatti vegetali, e nei supermercati, con reparti interamente dedicati a prodotti alternativi. Pur affrontando una serie di difficili sfide legate al costo e alla **percezione del gusto**, il plant-based sta cambiando l'alimentazione moderna, spinto da motivazioni etiche, ambientali e salutistiche.



Shutterstock - Plant Based, SH

Non ci resta che aprire un sober bar

Bere sì, ma alcol free. In Italia e in gran parte dei Paesi Occidentali è questo il nuovo trend nel settore del beverage: i "bar sobri", dove si vendono soltanto bevande analcoliche. Del resto, secondo un'indagine svolta da Marketplace, il 41% dei Millennials e il 21% della Gen Z beve sempre meno di sera. Non è un caso che sui social impazzino hashtag come #dryjanuary e #soberparty, si parli di **sober dating** – gli incontri sentimentali alcol free – e del NoLo trend, ossia la moda di bere vini senza alcol o a bassa gradazione. A confluire in questo nuovo stile di vita, due caratteristiche peculiari della Gen Z: una maggiore attenzione per il benessere fisico e mentale e l'**anxiety economy**, l'ansia della gestione dei soldi emersa post Covid-19. Mocktails e analcolici non solo costano meno, ma sono anche molto più salutari. Se nessuno beve più alcolici, per ovviare a un'inevitabile crisi di bar e pub e trovare soluzioni più etiche, l'unica soluzione è aprire un sober bar. Questo **nuovo format** sta invadendo le grandi metropoli americane e sta iniziando a trovare uno spazio anche in Europa. Sempre più locali a Londra e Parigi, ma anche in Italia. A indicare la strada nel Bel Paese è Atipico, il sober bar torinese di Davide Piastra che offre un ricco menù di mocktails e altri analcolici non come alternativa, ma come unica possibilità. Non solo i bar, ma anche le corsie dei supermercati riempiono sempre di più i loro scaffali di drink analcolici. Quindi tonic sì, ma senza gin. Il mercato è pronto ai sober bar.



Shutterstock - Sober Bar, Davide Angelini

AUTENTICITÀ E INNOVAZIONE, PRIORITÀ PER VIAGGIATORI MODERNI

Le nuove tendenze del turismo emerse al TTG Rimini e al WTM Londra

A cura di Clara Maris

Dall'interesse per i **viaggi sostenibili** alla consapevolezza climatica, fino alla ricerca di **autenticità e trasparenza**: i due principali marketplace del turismo e dell'ospitalità si confermano laboratori strategici per il futuro del settore, offrendo spazi di confronto e nuove prospettive agli operatori di tutto il mondo.

TTG Travel Experience di Rimini e **World Travel Market** (WTM) di Londra, due manifestazioni di riferimento per la promozione del turismo mondiale con la partecipazione di migliaia di operatori e buyer, hanno registrato un'affluenza da record, confermando il rinnovato **slancio del settore turistico internazionale**.

Entrambi gli eventi hanno evidenziato non solo la crescita del comparto, ma anche l'urgenza di affrontare temi strategici come autenticità e sostenibilità per il futuro del turismo. La 61ª edizione del TTG ha accolto il 9% di visitatori in più rispetto all'anno precedente, facilitando 18mila incontri B2B e incrementando del 15% la presenza di buyer esteri, giunti da oltre 75 Paesi. Il WTM ha registrato un aumento dell'11% di buyer, superando i 5mila partecipanti e agevolando 34mila incontri, con un incremento del 17% rispetto al 2023.

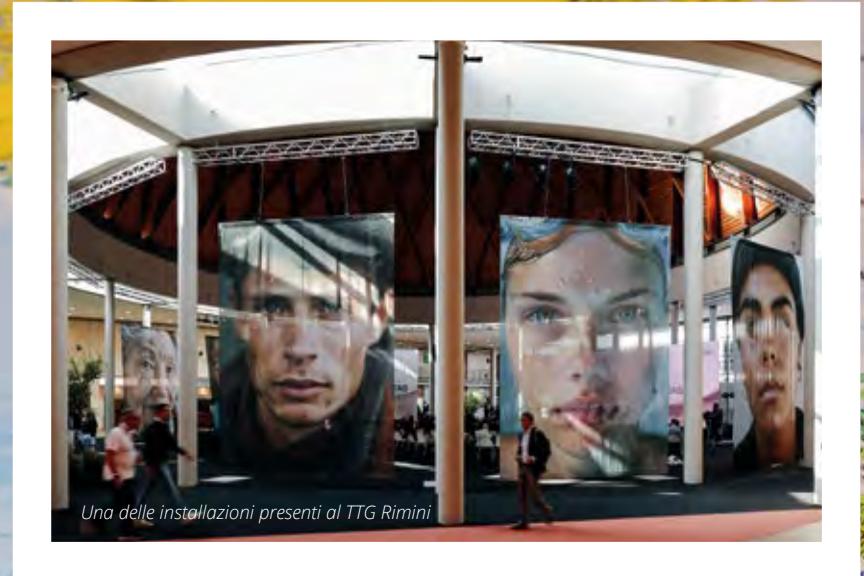
Il settore turistico si dimostra uno dei principali motori di **crescita economica** e occupazionale su scala globale.



Il trend positivo dovrebbe proseguire anche nel 2025: secondo il WTM Global Travel Report presentato dagli analisti del Tourist Economics, nel 2024 gli arrivi internazionali dovrebbero raggiungere quota 1,5 miliardi, con un'ulteriore impennata fino al 2030, quando i viaggi internazionali dovrebbero aumentare di oltre il 30%, raggiungendo i **due miliardi di turisti**.

La sostenibilità come sfida e opportunità

Tra i temi centrali del WTM, la **sostenibilità** ha guidato molte discussioni e interventi, affermandosi come un elemento centrale per il futuro del settore dell'ospitalità. Il WTM Global Travel Report ha rivelato come il **cambiamento climatico** stia già influenzando le scelte dei viaggiatori: nell'ultimo anno, il 29% dei turisti ha evitato destinazioni esposte a condizioni meteorologiche estreme, con una tendenza particolarmente marcata tra i giovani della Gen Z (43%), sempre più attenti all'impatto ambientale delle proprie scelte di viaggio. Anche in Italia, il turismo responsabile ha assunto un ruolo di rilievo, con ENIT che al WTM ha promosso il programma Community Conscious Travel, un progetto che mira a valorizzare le **destinazioni meno note**, alleviare la pressione sulle mete più popolari e favorire una distribuzione economica più equa.



Una delle installazioni presenti al TTG Rimini





Shutterstock, joserpizarro



Numerose le presenze al TTG Rimini nell'edizione 2024

dell'hospitality, dunque, è quello di fornire informazioni trasparenti e verificabili e di proporre **esperienze originali e autentiche**, orientate alle aspettative di un turista ormai più consapevole e autodeterminato. In questa direzione, gli eventi in fiera hanno esplorato, in un vivace dibattito, anche il concetto di **turismo trasformativo**, un fenomeno recente che vede il viaggiatore più attivo durante il soggiorno, desideroso di sperimentare una destinazione in profondità, per trarne un arricchimento personale. Questo approccio richiede alla filiera nazionale e internazionale di adattarsi e ispirarsi progressivamente alle trasformazioni del mercato, offrendo prodotti di viaggio *tailor-made* in cui il cliente diventa sempre più protagonista.

Parallelamente, l'innovazione tecnologica, e in particolare l'intelligenza artificiale (AI), si conferma lo strumento chiave per rendere il turismo più personalizzato, inclusivo, efficiente e sostenibile. Il Summit dei Ministri che si è tenuto nella giornata inaugurale del WTM ha riunito oltre 50 figure politiche influenti proprio per discutere del potenziale dell'**AI nell'ottimizzare i flussi turistici** e rispondere ai bisogni dei viaggiatori, dall'ospitalità ai trasporti. Tuttavia, si è sottolineata la necessità di regolare l'uso di queste tecnologie, affinché vengano applicate in modo etico e rispettoso delle comunità locali e dell'ambiente, garantendo benefici reali per tutti gli stakeholder.

Con un'attenzione sempre più marcata su **autenticità, sostenibilità e tecnologia**, il TTG e il WTM tracciano le nuove coordinate del turismo globale, come piattaforme strategiche per immaginare un futuro in cui il viaggio non sia solo movimento, ma un'esperienza che valorizzi luoghi, persone e storie.

Un esempio significativo è rappresentato dalle Dolomiti, dove sono in atto iniziative per limitare il traffico e incentivare l'uso di mezzi sostenibili. Inoltre, cresce l'offerta di agriturismi e **vacanze rurali** in tutta la penisola per far scoprire ai visitatori il territorio e gli stili di vita locali, contribuendo alla tutela dell'ambiente. Nonostante questi segnali positivi, il fenomeno del greenwashing resta una criticità. Il WTM Global Travel Report evidenzia che il 75% dei viaggiatori è scettico nei confronti delle pratiche sostenibili dichiarate dalle aziende turistiche, sottolineando la necessità di un **impegno più concreto** in termini di trasparenza e coerenza nell'offerta di prodotti che lo siano realmente.

Autenticità e innovazione, priorità per viaggiatori moderni

Il tema "**Veritas**" scelto per l'edizione di quest'anno del TTG richiama l'urgenza di autenticità nel settore turistico, in risposta alla proliferazione di storytelling artificiali e false recensioni online. L'impegno richiesto alle imprese

wonders

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



KURIU

for wonders

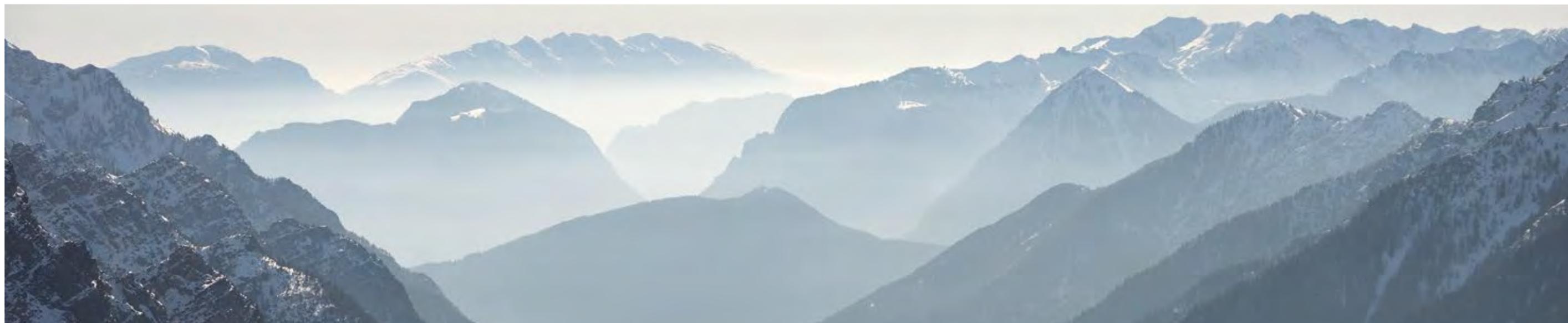


SCARICA L'APP

www.wonders.it

autostrade // per l'italia

wonders_italia
 wondersitalia



LA MAGIA DELLE VALLI DEL TRENTINO MERIDIONALE

Dal Lago d'Idro a Trento, tanti piccoli angoli di paradiso

A cura di Vincenza Vigianello

Nel cuore delle Alpi italiane, il territorio del Trentino si svela in un susseguirsi di **valli che raccontano storie antiche**, paesaggi mozzafiato e una tradizione che affonda le radici in un rapporto profondo con la montagna. Ogni valle, con la sua unicità, offre scorci di rara bellezza, dove il silenzio della natura si intreccia con le voci di chi ha saputo preservare un patrimonio culturale che, ancora oggi, resiste alla modernità. Dalle vette imponenti alle acque cristalline dei laghi alpini, fino ai borghi che sembrano sospesi nel tempo, il Trentino è una meta capace di sedurre chi cerca un **contatto autentico con la natura** e le tradizioni locali. Un viaggio tra queste valli non è solo un'esperienza turistica, ma una riscoperta di un modo di vivere che, tra passato e futuro, continua a esprimere pace e bellezza.

Sono **luoghi incantati** per gli amanti della natura e degli sport all'aperto, ma anche per chi vuole saziare la propria voglia di cultura, di storia e di buon cibo. Un territorio tutto da scoprire, ospitale in ogni stagione dell'anno e che nel periodo di Natale diventa ancora più magico, tra i mercatini tradizionali e le calde atmosfere dei borghi.

Vi portiamo con noi alla scoperta di alcune delle **valli più pittoresche del Trentino meridionale**, partendo dallo splendido **Lago d'Idro** per arrivare nella moderna **Trento**.



Il fiume Chiese all'interno del Parco Naturale Adamello Brenta
Shutterstock, Alberto Masnovo



La chiesa medievale di Santo Stefano di Carisolo, in Val Rendena, con i suggestivi affreschi dei Baschenis
Shutterstock, Andrea Contrini



La Valle del Chiese e il Parco dell'Adamello

La **Valle del Chiese** è uno di quei luoghi in grado di accontentare davvero chiunque. Deve il nome all'omonimo fiume, il Chiese, che l'attraversa da nord a sud per poi gettarsi nelle acque del Lago d'Idro, al confine con la Lombardia. **Qui è possibile praticare la canoa, la vela e il windsurf, o semplicemente godere del paesaggio incontaminato.** La valle, placida propaggine del massiccio dell'Adamello, presenta **ruscelli, boschi e prati** a perdita d'occhio, mentre i paesini che ne puntellano il territorio sono testimoni dell'antico mondo contadino, che qui offre ancora intatta la sua genuina bellezza, tra campi coltivati e un'atmosfera di tranquillità. Inoltre, le acque dei torrenti e dei laghi che attraversano la valle sono ambitissime dagli appassionati di pesca.

La valle è porta d'accesso al **Parco Naturale Adamello Brenta, meta imperdibile per gli amanti dell'ice climbing**, grazie alle oltre cento cascate che d'inverno diventano pareti di cristallo. Dopo una giornata immersi in passeggiate e attività fisica all'aperto, è ancora più appagante assaporare i prodotti locali, come i formaggi di malga, i funghi e la celebre **polenta di Storo**, resa unica dal mais di questa terra.

Pinzolo, Campiglio e le Dolomiti del Brenta

Così come la Valle del Chiese, anche la **Val Rendena** appartiene al territorio delle Giudicarie. Qui la natura ha deciso di mostrarsi in tutta la sua spettacolare bellezza, tra specchi d'acqua, boschi e ghiacciai perenni. **Le Dolomiti di Brenta - riconosciute dall'Unesco Patrimonio dell'Umanità - sono il vero tesoro di questa terra.**

Il maggior centro della Val Rendena è **Pinzolo**, le cui piste sciistiche sono collegate con quelle di Campiglio, formando un comprensorio di oltre 150 chilometri di piste. **Madonna di Campiglio è l'indiscussa regina della valle**; l'incantevole Campo Carlo Magno offre l'eccellenza per chi pratica lo sci alpino e quello nordico, ma offre anche lo speedway su ghiaccio. La Val Rendena emoziona anche d'estate con il golf,



Veduta panoramica della Val di Non, con i suoi celebri frutteti e meleti
Shutterstock, ansharphoto

l'equitazione, il parapendio, il downhill, il tiro con l'arco e la mountain bike. Oltre allo sport, non dimenticate di visitare **San Vigilio di Pinzolo** e **Santo Stefano di Carisolo**, due chiesette famose per le **Danze macabre affrescate dai Baschenis**, una famiglia di affrescatori itineranti attivi tra il Quattrocento e il Cinquecento.

Acque cristalline e meleti a perdita d'occhio

E la magia del Trentino continua intatta anche nella **Val di Sole**. Come suggerisce il nome - che non c'entra con la nostra stella, ma si riferisce a Sulis, divinità celtica delle acque - la Val di Sole è **uno scrigno a cielo aperto di acque cristalline**. Merito del Noce - uno dei migliori fiumi al mondo dove praticare rafting, canoa e kayak - e delle acque termali di Rabbi e Pejo, quest'ultime aperte anche d'inverno. Lungo il fiume si sviluppa una splendida ciclabile e anche Val di Sole è connessa all'immenso comprensorio sciistico che collega a Madonna di Campiglio e Pinzolo.

Proseguendo lungo il Noce, si raggiunge la selvaggia e poco urbanizzata **Val di Rabbi** - ricca di flora e di fauna grazie al Parco Nazionale dello Stelvio - e la **Val di Non**, il cui nome deriva dalla popolazione celtica degli Anauni. Quest'ultima è conosciuta come "valle delle mele" grazie alla vasta produzione di Golden Delicious; in primavera, i meleti in fiore offrono un incanto di colori e profumi, mentre in autunno l'intera comunità è coinvolta nella raccolta del frutto-



Madonna di Campiglio, una delle stazioni sciistiche più note delle Dolomiti, al crepuscolo
Shutterstock, lorenza62



Fra i meleti della Val di Non, lo splendido castello appartenente alla famiglia dei conti Thun

Shutterstock, Malcolm Grima

simbolo di questi luoghi. Inoltre, Val di Non deve il suo fascino anche allo splendido **Castel Thun**, ai palazzi affrescati, alle chiesette nel verde dei suoi prati e al suggestivo santuario di San Romedio. Infine, il Canyon Rio Sass offre un percorso indimenticabile attraverso incredibili passerelle sospese sulle rocce.

Trento e la Valle dell'Adige

Con ancora gli occhi pieni di natura raggiungiamo **Trento**. Sorge al centro della Valle dell'Adige (o *Etschtal* in tedesco), la più grande piana del Trentino. Sicuramente, consigliamo una visita nella città, celebre per le sue atmosfere mitteleuropee e per le architetture rinascimentali (imperdibile il **Castello del Buonconsiglio** con il suo stile gotico-rinascimentale, uno dei più noti complessi monumentali del Nord Italia) soprattutto nel periodo natalizio, quando i **tradizionali mercatini** di piazza Fiera e di piazza Cesare Battisti riscaldano i cuori di adulti e di bambini, tra luci e profumi, prodotti artigianali, gastronomia locali e ottimi vini.

Ma anche a Trento è possibile andare alla scoperta di altre **meraviglie naturalistiche**. Ad appena mezz'ora di auto dalla città, infatti, si erge maestoso il **Monte Bondone**. Qui ad attendervi troverete oltre 35 chilometri di piste, oltre a sentieri per il trekking e per la mountain bike. Imperdibile è il **Giardino Botanico Alpino Viote** – uno scrigno di biodiversità alpina con oltre 2000 specie di piante rare, giunte qui da ogni angolo del mondo – così come la **Terrazza delle Stelle**, una cupola d'acciaio circondata dalla natura incontaminata. Inserita nel registro mondiale Unesco tra



Veduta della città vecchia di Trento dalla loggia del Castello del Buonconsiglio

Shutterstock, trabantos

i "siti connessi al cielo", la Terrazza delle Stelle permette di guardare la volta celeste grazie a un telescopio di 80 centimetri di diametro e, d'estate, diventa un palcoscenico stellato per indimenticabili concerti di musica classica e leggera.

Il Trentino è davvero una **terra straordinaria**, in grado di offrire un'esperienza unica tra montagne, laghi, storia e tradizioni. I suoi paesaggi mozzafiato e le tante attività che si possono praticare all'aria aperta lo rendono la meta ideale per una vacanza in ogni stagione. A Natale, poi, la magia raddoppia: passeggiate nei boschi innevati, cioccolata calda davanti a un caminetto, cene nel tepore degli chalet, luci e suoni dei mercatini natalizi, profumo di caldarroste e brindisi con vin brulè trasformano questa regione in un presepe vivente. Perché il Trentino sa come incantare qualunque visitatore, sempre.

No-l-ita



WWW.NO-L-ITA.IT

LA TRANSIBERIANA D'ITALIA, SUI BINARI DELLA STORIA

Nel cuore degli Appennini fra scorci selvaggi e borghi antichi

A cura di **Barbara Balestrieri**

È la tratta ferroviaria più **panoramica** dello Stivale, un serpente d'acciaio che si snoda attraverso paesaggi multiformi e borghi medievali arroccati su speroni rocciosi, fino a inoltrarsi nelle **montagne** aspre di un territorio dal fascino selvaggio. La **Transiberiana d'Italia**, così chiamata in omaggio alla celebre ferrovia **russe**, di cui ricalca il passaggio tra vette innevate, viadotti vertiginosi e gallerie oscure, si dirama nell'entroterra di **Abruzzo e Molise**, rievocando il sapore nostalgico di un viaggio di altri tempi. Simbolo di tenacia, dopo essere stata inaugurata, nel 1897, sopravvive a guerre, abbandono e oblio; oggi restituisce al viaggio il suo ruolo da protagonista e ai viaggiatori un'esperienza di **turismo lento**, in cui riconnettersi – a bassa velocità – con l'autenticità dei paesaggi che sfilano fuori dai finestrini. Un invito a vivere il presente, ma sui binari della storia.

La genesi di un'impresa titanica

La **genes**i della ferrovia prende forma in un'Italia che, fresca di Unità, guardava con speranza al futuro. In un Paese ancora profondamente diviso tra il **Nord** industrializzato e un **Sud** agricolo e montano, la costruzione di una **rete ferroviaria capillare** rappresentava una necessità insieme politica, economica e sociale. È in questo contesto che, nel **1879**, il Parlamento approva la costruzione di una linea che avrebbe collegato **Sulmona**, in Abruzzo, a **Isernia**, in Molise, con l'obiettivo ambizioso di creare un filo rosso tra due mari, l'Adriatico e il Tirreno. La **difficoltà** allora non era soltanto tecnica, ma anche geografica, posto che il tracciato si sviluppava attraverso le montagne dell'Appennino, incontrando dislivelli notevoli, gole profonde e pendii scoscesi. La progettazione e la realizzazione richiedono oltre un decennio, tra lo scavo di **gallerie** nella roccia viva e la costruzione di arditi **viadotti**, come il maestoso Viadotto di Carpinone, uno dei simboli della linea. Finalmente, il **18 settembre 1897**, viene salutato con entusiasmo il **primo treno** celebrativo da Castellammare Adriatico (la allora zona nord della attuale Pescara) a Napoli: è l'inaugurazione ufficiale della tratta Sulmona-Isernia, che, con i suoi **128 chilometri** di lunghezza e un'altitudine di **1.268 metri** sul livello del mare, fa presto a farsi conoscere come spettacolare punto fermo nell'ingegneria civile nostrana. L'appellativo di **Transiberiana d'Italia**, a richiamare la linea **Mosca-Vladivostok**, invece, arriva molto più tardi, nel **1980**, quando un reportage pubblicato su **Gente Viaggi**, a cura di Luciano Zeppegno, battezza così un itinerario sublimato, nel rigido inverno abruzzese come nella lontana Siberia, da un manto di **neve** bianco, tanto fiabesco quanto sfidante per i collegamenti.

La Transiberiana d'Italia, immortalata nella suggestiva cornice invernale che più le si addice

Flickr, Art DiTommaso



Inquadra il QrCode
Leggi le esperienze
della community di
KuriUland

Castel di Sangro, in provincia dell'Aquila, uno dei borghi più vivaci attraversati dalla linea storica

Shutterstock, EnricoBaroniStudio



I cervi di Villetta Barrea, tra i borghi distintivi della tratta
Shutterstock, Enrico Spetrino



Il viadotto di Sulmona, punto di partenza della Transiberiana d'Italia
Flickr, Pascal Siegfried

Apogeo e declino

Per oltre mezzo secolo, la ferrovia è **arteria vitale** per le comunità montane, perché lungo i suoi binari non corrono solo treni passeggeri, ma anche **convogli merci** che trasportano materie prime della terra e dei boschi. **Stazioni** come Campo di Giove, Pescocostanzo e Carovilli, in breve, diventano centri di incontro e scambio al punto che nella Transiberiana si inizia a vedere lo specchio del **progresso**. Per molti è segno tangibile di una speranza a lungo attesa, per altri è addirittura l'unico modo per uscire dall'isolamento e raggiungere le realtà urbane più grandi: un **ponte** tra le montagne e il resto del Paese, un'opportunità per studiare, lavorare o perfino intraprendere nuove vite. Durante il **Secondo conflitto mondiale**, le truppe tedesche, in ritirata, ne intuiscono il potenziale strategico – ampi tratti coincidevano con la Linea Gustav – e distruggono ponti e gallerie per rallentare l'avanzata degli

Alleati. I **bombardamenti** e le **demolizioni** piegano quel simbolo di modernità al punto da metterne in discussione il futuro. Nella **ricostruzione postbellica** si riflette così un'intera generazione determinata a rimettersi in piedi, ma passano quindici anni prima che la Transiberiana riesca a vedere nuovamente la luce, senza mai ritrovare quella originaria. Il **decennio '60-'70** è infatti testimone di un lento ma inesorabile **declino**: l'impetuosa crescita economica, la coda del **boom**, che porta con sé la diffusione delle **automobili** e delle **autostrade**, marginalizza tutte le linee ferroviarie secondarie. Ciò che, fino a non molto tempo prima, si configurava come un miracolo ingegneristico assume la fisionomia di un desueto apparato, relegato a una dimensione via via accessoria, appannaggio di una ristretta fascia di viaggiatori votati a un'emergente forma di turismo rispettoso della natura. La riduzione delle corse è drastica, fino alla **chiusura ufficiale** al traffico ordinario nel **2011**.

La rinascita

Sembrava l'epilogo di una storia gloriosa, ma la linea non era destinata a sparire. Grazie all'impegno di realtà locali, come l'associazione culturale **LeRotaie**, e della **Fondazione FS Italiane**, la Sulmona-Isernia viene recuperata e trasformata in ariete del turismo ferroviario nel Bel Paese. In quel periodo, fragile quanto vivace, l'espressione "Transiberiana d'Italia" concorre allo slancio mediatico necessario per assistere alla sua rinascita. Il primo treno storico torna sui binari già nel **2012**, con grande successo di pubblico. Seguono treni turistici e didattici sperimentali che riaccendono i riflettori nazionali sul percorso; nel **2013**, un'impressionante opera di manutenzione permette la riapertura ad uso turistico, ed è così che prende vita, proprio a Sulmona, il 17 maggio **2014**, "**Binari Senza Tempo**". Tre anni dopo, un altro passo rafforza la solidità dell'iniziativa: l'approvazione della **legge 128**, che istituisce formalmente, riconosce e tutela

le ferrovie turistiche in Italia. Nel mentre, la collaborazione sinergica tra associazioni, cooperative locali, operatori del territorio e il Gruppo FS con la Fondazione FS Italiane permette alla Sulmona-Isernia, ora **Ferrovia dei Parchi**, di qualificarsi quale tratta turistica con il maggior numero di viaggiatori della Penisola.

A bordo delle carrozze d'epoca, restaurate con cura per preservare l'estetica immortale di un passato qui mai davvero sopito, il tempo sembra rallentare. A scandire un viaggio che da Sulmona arriva a Carpinone, attraversando il **Parco Nazionale della Majella** e il **Parco Nazionale d'Abruzzo, Lazio e Molise**, solo il suono ritmico delle ruote sui binari; tutto intorno, scenari di rara bellezza mutevoli in ogni **stagione**, dove perdersi assaporando il gusto del silenzio.

Ambasciatrice, una volta, della modernità e, adesso, della lentezza, la Transiberiana restituisce nella sua parabola quella di un'Italia che si riscopre **sostenibile** e invita a fermarsi, osservare e lasciarsi stupire, ancora e ancora.



Il caratteristico borgo abruzzese di Pescocostanzo in pieno inverno
Shutterstock, essevu

La città di Innsbruck, capitale del Tirolo, vista dal fiume Inn durante le festività natalizie

Shutterstock, Leonid Andronov

A Innsbruck, tra i vicoli addobbati a festa

Nella sola **Innsbruck**, capoluogo del Tirolo, annualmente sono organizzati ben **quattro mercatini**. Il primo si trova lungo la Maria-Teresa Straße – la strada più celebre della città – dove viene allestito un mercatino piccolo ma scintillante, grazie al luccichio di vetri, cristalli e luci. Percorrendo pochi passi si raggiungono le bancarelle di piazza del Mercato, luogo prediletto soprattutto dalle famiglie, dove i più piccoli potranno divertirsi tra la giostra e lo “zoo delle carezze”, mentre gli adulti potranno passeggiare tra gli stand ricchi di offerte. Da qui, camminando lungo il fiume Inn, si raggiunge il **Tettuccio d'oro**, uno dei simboli indiscussi della città. Si tratta di una finestra che aggetta dalla facciata dell'antico palazzo dei conti del Tirolo, il cui tetto è ricoperto da splendide scandole di rame dorato. Ai suoi piedi, nel periodo natalizio, gli stand offrono davvero di tutto agli avventori, da idee regalo a oggettistica dell'artigianato locale, passando per dolci e bevande della tradizione. Ancora pochi passi e si può raggiungere la **stazione del Nordkettenbahn**, una moderna funivia che dal centro cittadino conduce sui monti del versante nord. È una delle esperienze più suggestive che Innsbruck può regalare: una vista panoramica su tutta la città e i suoi dintorni che, nel periodo di Natale, è ancora più suggestiva, anche grazie all'allegro mercatino che vi è allestito.

Borghi incantati, laghi e castelli

Lasciamo il capoluogo con il cuore pieno di emozioni e ci spostiamo a **Hall in Tirol**. È una cittadina medievale già di per sé ammantata d'incanto, ma in inverno diventa – letteralmente – un gigantesco calendario dell'Avvento. Sulle facciate dei palazzi del centro storico, infatti, vengono proiettati i giorni che compongono il calendario dell'Avvento. La splendida piazza Oberer Stadtplatz regala un'atmosfera

L'INCANTO DEL NATALE NEI MERCATINI TIROLESIS

Da Innsbruck a Pertisau, fra artigianato e tradizioni

A cura di Vincenza Vigianello

I profumi di cannella, di vaniglia e di mandorle escono dalle finestre delle case e inondano le strade. Le lucine e gli addobbi riscaldano l'atmosfera altrimenti pungente. La gioia chiassosa di grandi e piccini circonda le **bancarelle** ricolme di leccornie e regalini. Pastori con abiti tradizionali intonano canti dal sapore antico, proseguendo il rito di andare di casa in casa per annunciare l'imminente nascita di Gesù. Pochi posti al mondo conservano

intatta la magia più autentica del Natale come il **Tirolo**, quel territorio austriaco incastonato tra le Alpi che ogni anno, in inverno, si trasforma in un vero e proprio **presepe a cielo aperto**.

Ogni angolo, ogni vicolo delle città tirolesi si veste a festa, con **addobbi e luci** per regalare a residenti e visitatori un'esperienza unica. E i mercatini di Natale, che calamitano a sé gli occhi incantati di adulti e bambini, sono la vera attrazione.



Shutterstock, franz12

La fortezza medievale di Kufstein, che domina l'omonimo villaggio sottostante

Shutterstock, ecstk22



luminosa unica, mentre per i vicoli è possibile incontrare bande musicali, cori, animali da accarezzare, spettacoli di cantastorie e di fuochi. Immane è il mercatino di Natale, con bancarelle ricche di prelibatezze, manufatti, idee regalo e tanti, tantissimi addobbi e decorazioni.

La stessa atmosfera si respira anche a **Schwaz**, dove nella piazza Maximilianplatz viene allestito il mercatino dell'artigianato. Lasciatevi tentare da salatini al cioccolato, vin brulè, caldarroste, brezel dolci e frittelle Kiachl. E, soprattutto, lasciatevi incantare dall'imponente programma di musica dal vivo. Proprio la **musica** è uno degli elementi più caratteristici del Natale di Schwaz, ma c'è anche un'altra tradizione più legata al silenzio: si tratta della rituale accensione delle



La piazza principale di Rattenberg con le bancarelle dei mercatini natalizi durante le feste

Shutterstock, Buffy1982

candele dell'Avvento, con associazioni e scuole che "infiammano" i cuori di tutti i visitatori.

Se cercate un'esperienza natalizia indimenticabile, non potete rinunciare a una tappa sul molo di Pertisau, sul **lago Achensee**. Ad attendervi troverete le bancarelle del mercatino, gli Anklöpfler (pastori in abiti tradizionali che intonano canti per annunciare la nascita di Gesù) e, soprattutto, la **nave di Natale**, per concedervi una crociera lungo le acque dell'Achensee con diverse tappe in località tirolesi pronte a rendere ancora più magico il vostro Natale. Raggiungendo **Rattenberg**, invece, non troverete le tipiche bancarelle natalizie. Infatti, nella cittadina medievale – che, con poco più di 400 anime, è il più piccolo comune austriaco – sono le maestranze locali ad aprire le proprie botteghe ai visitatori. È il luogo ideale per staccare un po' da quei festeggiamenti spumeggianti e luccicanti a cui siamo abituati, per immergersi nel sapore autentico e genuino della contemplazione natalizia. Le pittoresche

case del **borgo medievale** sono illuminate e scaldate da candele, caminetti e torce, e a chi piace può accompagnare la propria gita con il vino dell'Avvento, al gusto audace di sambuco e servito rigorosamente nel bicchiere della tradizione.

E chiudiamo questo nostro tour natalizio in Tirolo all'interno di un **castello**, luogo che, per sua natura, è legato ad atmosfere magiche e fantastiche. Si tratta della fortezza medievale che domina dall'alto la cittadina di **Kufstein**, lungo il fiume Inn e vicina al confine con la Baviera. Negli storici corridoi e nelle casematte della fortezza, a Natale, è possibile ammirare artigiani della regione esibirsi nelle proprie arti, così come agricoltori che offrono i propri prodotti biologici. Ma ci sono anche spettacoli di luci, di musica tradizionale, mentre per i bambini sono organizzati laboratori per fare lavoretti e biscotti ed è presente l'ufficio postale degli "angeli", in cui scrivere lettere con i propri desideri da inviare a Bambin Gesù.

Kuriosità: Sebbene costruiti in secoli differenti, tutti i templi presenti della Valle possiedono una caratteristica in comune: sono rivolti verso Est. Questo perché, secondo la mitologia classica, le statue delle divinità dovevano essere illuminate dalle prime luci del sole.

cui **17 internazionali**, per indagare le relazioni tra gli esseri umani in una prospettiva di pace con la natura. Nello specifico, 14 progetti sono basati sull'incontro-scontro tra generazioni, 12 sono dedicati alle connessioni fisiche e digitali, 9 sono relativi alla promozione della terra e dei suoi prodotti e altri 9 sono invece tesi ad approfondire il rapporto tra uomo e mare.

Questi progetti andranno a costruire una vera e propria **rete di sviluppo**, grazie alla collaborazione di 25 comuni, e andranno a inserirsi nel piano di valorizzazione del territorio sostenuti da un'azione congiunta di eventi legati a cinema, teatro, attività didattiche e mostre, il tutto reso possibile dal fondo di un milione di euro da spendere entro il 2025. La città e le aree circostanti diventeranno, insomma, un grande palcoscenico in cui la cultura si eleverà a motore del cambiamento.

La casa-museo di Luigi Pirandello, dal 1949 monumento nazionale
Shutterstock, poludziber



La Valle dei Templi, il tesoro agrigentino conosciuto in tutto il mondo
Shutterstock, Viliam.M



Tra un bianco promontorio e un mare cristallino, la bellezza di Eraclea Minoa
Shutterstock, armando costantino

AGRIGENTO CAPITALE DELLA CULTURA 2025

Patrimonio artistico e accoglienza tra i motivi della scelta

A cura di Silvia Bartolomei

Il 2025 sarà l'anno di **Agrigento**, che con il suo dossier *Il sé, l'altro e la natura. Relazioni e trasformazioni culturali* si è guadagnata il titolo di **Capitale della cultura 2025**. Il progetto, fondato sui temi dell'**accoglienza** e della mobilità, includerà non solo la città siciliana ma anche l'isola di **Lampedusa** e i comuni limitrofi, e sono tante le iniziative in programma atte a valorizzare questo territorio. Oltre alla splendida **Valle dei Templi**, premiata con il titolo di Patrimonio dell'Umanità Unesco, Agrigento possiede infatti molte altre attrazioni meno note, come ad esempio il sito di **Eraclea Minoa** o, ancora, la **casa natale di Luigi Pirandello**.

Nello specifico il dossier vincitore proposto dalla città si concentra su temi molto caldi e di grande impatto in questo periodo di **trasformazione**, che ben si legano all'arte, offrendone una visione completamente nuova. La proposta culturale attualmente presente si qualifica come punto di partenza per lo sviluppo e la valorizzazione del territorio,

in un'ottica che chiaramente persegue una decisa fioritura socioeconomica della città e dei dintorni.

Il dossier: dall'antica Grecia a oggi

Il dossier si fonda sui quattro pilastri cari a Empedocle, **Acqua, Aria, Fuoco e Terra**, esplorandone armonie e conflitti. Ci si potrebbe chiedere perché basarsi sul pensiero di un filosofo per redigere un dossier, e la risposta è che questo pensatore agrigentino non si fece mai influenzare dalle altre scuole di pensiero, per elaborare, invece, una sua personale visione della realtà. Allo stesso modo, il dossier mira a superare le idee più convenzionali e ad articolare una nuova e sorprendente proposta di sviluppo. Partendo dai quattro elementi fondativi, si profila un programma in grado di rappresentare al meglio un territorio ricco di **storia, cultura e tradizioni**.

L'offerta culturale è dunque articolata in **44 progetti**, di

ASOLO E LE SUE MERAVIGLIE

Il borgo della Marca trevigiana caro a Eleonora Duse

A cura di Marco Mogetta

Tra le Dolomiti bellunesi, nella provincia di Treviso, si innalza la rocca del monte Ricco da cui è possibile ammirare un panorama che ha pochi eguali al mondo, soprattutto se lo si ammira all'alba o al tramonto: con l'**enrosadira** (il fenomeno per cui le cime delle Dolomiti si tingono di rosa) alle spalle e la laguna veneta all'orizzonte. Fra la sommità della rocca e le sue pendici sorge uno tra i più bei borghi d'Italia, **Asolo**, il cui nome deriva dal latino e significa "rifugio". Ed è così: un luogo incantato che, solo a guardarlo, fa sentire i suoi visitatori avvolti in un abbraccio.

Il poeta **Giosuè Carducci** paragonava Asolo a uno scrigno ricolmo di gioielli. Nota anche come la **città dai 100 orizzonti**, per gli infiniti scorci di cui si può godere dalle sue alture, risulta perfettamente conservata nel suo stile medievale, ancorato a un passato che affonda le radici fino a raggiungere l'età del bronzo, e che si dipana poi dai romani al Trecento, fino al sopraggiungere dei nostri giorni. Meta di pellegrinaggio per musicisti, scultori e scrittori di

ogni epoca e paese, questo incantevole borgo ha saputo incunearsi nell'**immaginario artistico** grazie al contributo dei moltissimi spiriti eletti che ne hanno accolto il richiamo per poi lasciarsi avvincere dal suo fascino.

Terra di artisti e personaggi

Tra le vicende più preziose custodite fra i suoi vicoli millenari, Asolo vanta abitanti illustri del calibro di **Freya Stark**, l'avventurosa scrittrice e cartografa inglese considerata fondatrice della letteratura di viaggio, in virtù delle sue esplorazioni in Medio Oriente e Africa che le valsero il titolo di Dama dell'Ordine dell'Impero Britannico e che scelse di vivere, e infine morire, in una villa ereditata nel borgo.

Secoli prima, **Caterina Corner**, o Cornaro, già ultima regina di Cipro, ricevette da Venezia come risarcimento per la sua abdicazione, il titolo di Domina di Asolo, dove divenne la signora del Castello mantenendo il titolo di Regina titolare di Gerusalemme e d'Armenia e la conseguente cospicua rendita, grazie alla quale poté ospitare molti artisti dell'epoca, arricchendo il patrimonio artistico e architettonico godibile ancora oggi nei palazzi e nelle collezioni museali.

Rivolta verso il monte Grappa, a lei caro per le perdite avvenute durante la Grande Guerra, è poi orientata la tomba della divina **Eleonora Duse**, celebre attrice musa di D'Annunzio, che era solita riparare ad Asolo per riprendersi dalle fatiche delle sue trasferte teatrali.



Shutterstock, REDMASON



Veduta panoramica di Asolo, con il massiccio del Grappa sullo sfondo

Shutterstock, Sebastiano Calanzone



Inquadra il QrCode
Leggi le esperienze
della community di
KuriUland



La facciata della casa che fu di Eleonora Duse, con la targa voluta da Gabriele D'Annunzio
Shutterstock, simona flamigni

accompagnato dai caratteristici "cicchetti" che ricordano, per dimensione e gusto, le *tapas* spagnole. **Formaggi** come il Bastardo o il Morlacco incontrano mieli del Grappa e marmellate di ciliegie del Maser servite su pane appena sfornato, con contorni di fagioli nani di Levada o mais bianco perla. Tra i piatti serviti nei migliori ristoranti spiccano l'oca del mondragon, il *figalet*, o salciccia di fegato e uvetta e il *muset* trevigiano, un tipo di insaccato simile al cotechino.

Anche i dolci contribuiscono a far la loro parte nel tramandare l'antica tradizione enogastronomica, con specialità secche o di pasta sfoglia tipiche della zona del Veneto, con picchi di originalità come il **gelato al sambuco**.

"Asolando" senza fretta

Ma Asolo non è solo nota per le sue infinite meraviglie artistiche. Tra le sue mura risuonano anche **leggende** tetre e misteriose che, dalla città alla campagna, impreziosiscono ulteriormente la fama del borgo. Tra queste, la bizzarra diceria del contadino che, nei pressi della rocca, vide una nidia di diavoli fuoriuscire dalle uova nere deposte da un gallo, o la storia della capra d'oro celata in un'alcova delle mura del castello, come anche i fuochi fatui della corte di Caterina Cornaro, che spaventavano i visitatori dei cimiteri della rocca e, allo stesso tempo, guidavano i viandanti che avevano perso la strada.

Il poeta inglese **Robert Browning** elesse Asolo come luogo di **sorprendente ispirazione**, tanto da coniare il termine "asolando" per indicare lo stato d'animo di felicità che accompagna quelle passeggiate che fanno scoprire quanto sia importante ed essenziale perdersi nei propri pensieri, godendo delle bellezze di un paesaggio che infonda tranquillità. E allora la prima cosa da fare arrivati ad Asolo è proprio quella di **perdersi** tra le vie di un borgo ricco di tradizioni e tutto da scoprire. Naturalmente, asolando!

A passeggio tra Storia e prelibatezze

I siti imperdibili durante una visita al borgo sono il museo, che ospita molte collezioni permanenti legate all'antichità del paese ma soprattutto ai numerosi artisti che ne hanno contaminato la storia, la **Torre civica** o dell'Orologio, la più importante tra le quattro del castello, che fu residenza di Caterina Cornaro fino al 1510 e, ovviamente, la **Rocca**, col suo patrimonio architettonico intatto, **memento** delle varie fasi di dominazione del paese. Uscendo dalla cinta muraria al visitatore si aprono numerosi percorsi naturalistici ed enogastronomici che offrono infinite possibilità, dal *bird watching* per i sentieri asolani, all'esplorazione della **Riserva Unesco del Monte Grappa**, col suo ulteriore ventaglio di offerta storica, paesaggistica e gastronomica. Il momento del ristoro, in terra di Asolo, è caratterizzato da un'offerta legata al territorio e alle sue eccellenze. Per l'aperitivo è immancabile il **prosecco Asolo DOCG**,



Il Morlacco, formaggio a pasta molle tipico della zona del Grappa
Shutterstock, Luigi Bertello



Ospitalità e tradizione in pieno centro storico di Roma

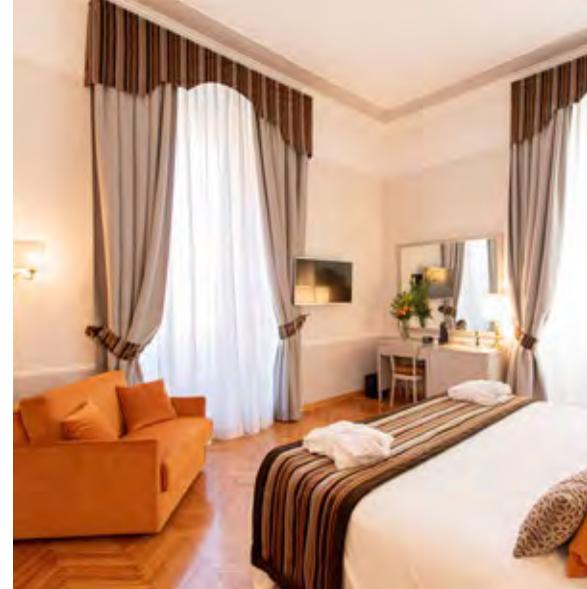
Hotel Nord Nuova Roma, Via G. Amendola, 3



Hotel Mediterraneo, Via Cavour, 15



Hotel Massimo d'Azeglio, Via Cavour, 18



Hotel Atlantico, Via Cavour, 23



L'ITALIA MISTERIOSA DEI BORGHI FANTASMA

Un viaggio ricco di suggestioni nei luoghi del silenzio

A cura di Barbara Balestrieri

Vivono di **silenzi** e di spazi temporali dilatati, raccontano di una **natura implacabile** che ne ha ridefinito il destino, dell'uomo che li ha creati e poi abbandonati. Qualcuno li chiama "i borghi che se ne vanno", perché a guardarli, cristallizzati come sono in un immutabile **fermoimmagine**, si ha l'impressione che non possano fare altro che sgretolarsi ed esaurirsi. Eppure, restano lì, sospesi, testimoni di una parabola discendente, di qualcosa che fu – un'utopia, un'impresa naufragata – e di cui adesso non rimane che un segno, ancora tangibile o sempre più evanescente, tra le mura o nelle strade acciottolate.

I borghi fantasma sono circa **seimila** in Italia: alcuni conservano una bellezza struggente, altri sono poco più che un cumulo di pietre, frammenti malinconici di una storia senza lieto fine, altri ancora alimentano leggende in grado di animarli al posto degli abitanti che non hanno potuto. Tutti, però, suscitano uno stupore quasi mistico, perché davanti a luoghi simili, che sia per il brivido o l'intrinseca poesia, rimanere impassibili non è contemplato. Dalla vertiginosa **Craco**, alla cinematografica **Monterano**, fino alla lagunare e sinistra **Poveglia**, seguono le città dei lunghi, straordinari addii.

Craco

È probabilmente il borgo fantasma per antonomasia, dove il senso di **caducità** è impresso in ogni angolo. Distrutta nel **1963** da una **frana** che ha costretto i locali ad abbandonarla per rifugiarsi nel nuovo comune di Craco Peschiera, la città di **Craco**, in provincia di Matera, è riuscita a resistere aggrappandosi alla **roccia** che le fa da habitat naturale, stringendola in un abbraccio simbiotico. Visitare questo spaccato della **Basilicata** significa immergersi in un luogo altro, pervaso da un silenzio rotto solo dal rumore dei passi di chi ci si addentra e, a tratti (o almeno così pare), dall'eco delle voci degli abitanti che una volta lo popolavano. Ferita, oltraggiata, eppure fieramente tenace, la città di Craco chiede di essere ammirata, dal vivo oppure dietro il filtro hollywoodiano della macchina da presa: **Mel Gibson** l'ha scelta per girare *La passione di Cristo*.



La celebre Craco, in Basilicata, incastonata nella roccia che le fa da cornice naturale
Shutterstock, pio3

L'isola abbandonata di Poveglia, ex lazzeretto, non distante dai flash del Lido di Venezia

Shutterstock, Aerial Film Studio



Civita di Bagnoregio

Non ha bisogno di presentazioni Civita di Bagnoregio, la **"Città che muore"** – nelle parole dello scrittore Bonaventura Tecchi che vi trascorse la giovinezza –, arroccata in impossibile equilibrio sulla sua **collina di tufo**, tanto fragile da sembrare sbriciolarsi a ogni sguardo. L'**erosione** che la caratterizza ha dato luogo a uno spettacolo di impensabile bellezza che si esprime tutto intorno nella scenografia naturale (e surreale) della **valle dei calanchi**, al confine **tra Lazio e Umbria**. Accessibile tramite un'unica **strada pedonale** in cemento, l'incanto del decadente borgo sospeso nel vuoto continua ad attrarre visitatori e curiosi da tutto il mondo, spronati dal senso di **urgenza** che lo pervade: oggi c'è, domani non si sa. Anche questa è la sua poesia.



Lo spettacolo di Civita di Bagnoregio, la "Città che muore", arroccata sulla sua collina d'argilla

Shutterstock, DaLiu

Monterano

Monterano ha conosciuto, nella storia, l'apogeo e il declino, la ricchezza e la povertà, la gloria e l'oblio. Funestato dalla malaria, saccheggiato dalle orde napoleoniche, ma anche adorato da facoltose famiglie del Bel Paese, che riempirono i suoi saloni di musica e risate, questo borgo incastonato nella cornice del **lago di Bracciano** ha visto sfilare, a fasi alterne, l'opulenza sfrenata e il crollo inesorabile. In un passato fastoso ospitò giovani artisti del calibro di **Bernini**; oggi, invece, sembra giacere in un **sonno profondo**, avvolto da un manto di vegetazione che si insinua tra le sue cicatrici. Eppure, le rovine di Monterano parlano ancora, meta prediletta dei pellegrini della settima arte, che qui ha trovato la cornice ideale per raccontare storie come quelle di Ben Hur e del marchese del Grillo.



Un interno delle rovine di Monterano, set naturale per film come *Ben Hur* e *Il marchese del Grillo*

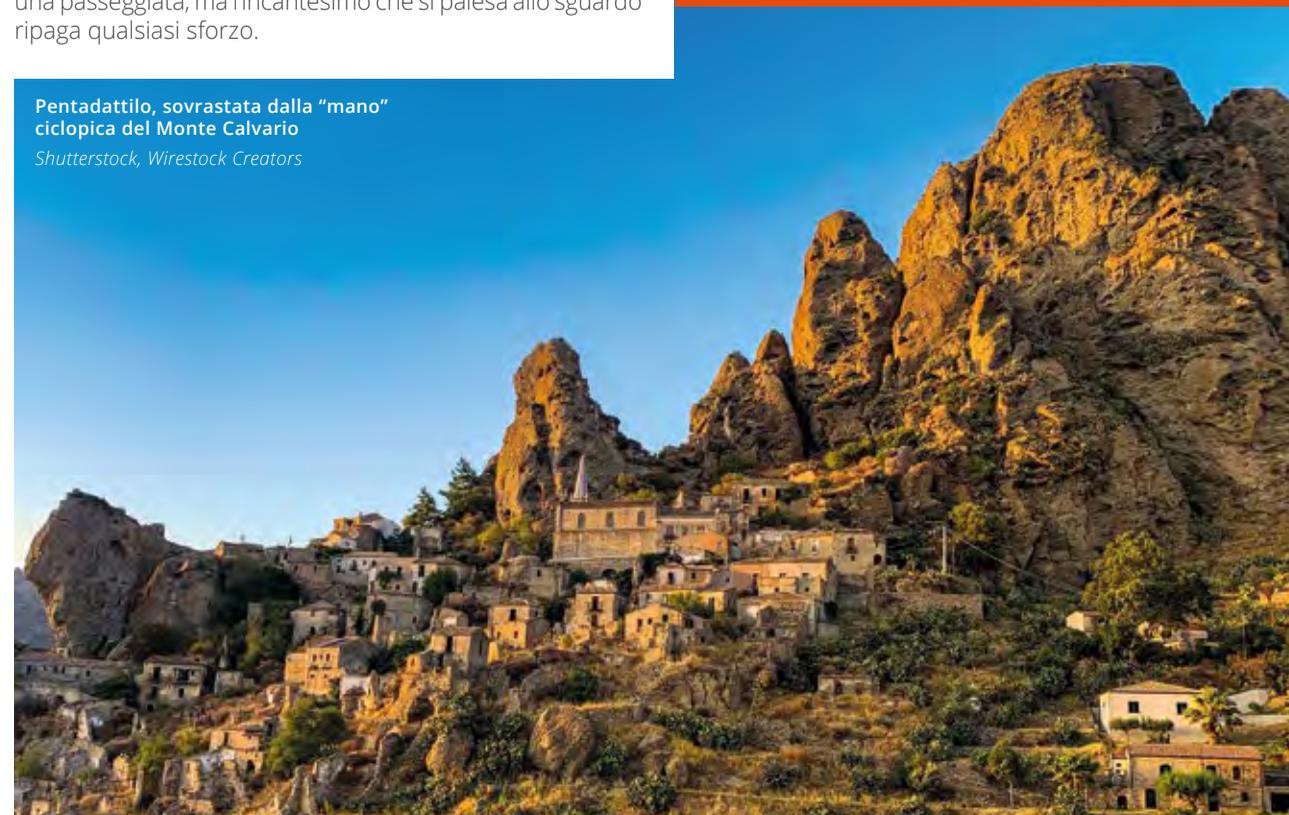
Shutterstock, Valerio Mei

Pentadattilo

Madre, matrigna: nel caso di **Pentadattilo**, si può dire che la natura abbia mostrato entrambi i volti. Generosa, ha regalato a questo borgo in provincia di **Reggio Calabria** una cornice tanto grandiosa da sembrare irreali, con **cinque guglie rocciose** che emergono dal **monte Calvario** e ricordano le dita di una ciclopica mano – da cui il nome – e accolgono le vecchie case come in un presepe vivente. Ma è stata anche spietata, quasi a voler punire l'uomo per la sua smisurata ambizione, quella che non ha tenuto conto dell'instabilità di un terreno poco adatto alla civiltà, devastata da un **terremoto** nel 1783. Lo spopolamento è stato irriducibile, o quasi: Pentadattilo è stata infatti anche teatro di una **crudele guerra tra famiglie nobiliari**, un conflitto che, si vocifera, non dà pace a certi **spiriti** vagabondi di cui ancora oggi non si fatica ad avvertire la presenza. L'unica, in un paese fantasma, insieme a quella delle **botteghe** artigiane che dagli anni '80 cercano di rianimarlo. Arrivare fin qui non è una passeggiata, ma l'incantesimo che si palesa allo sguardo ripaga qualsiasi sforzo.

Pentadattilo, sovrastata dalla "mano" ciclopica del Monte Calvario

Shutterstock, Wirestock Creators



Poveglia

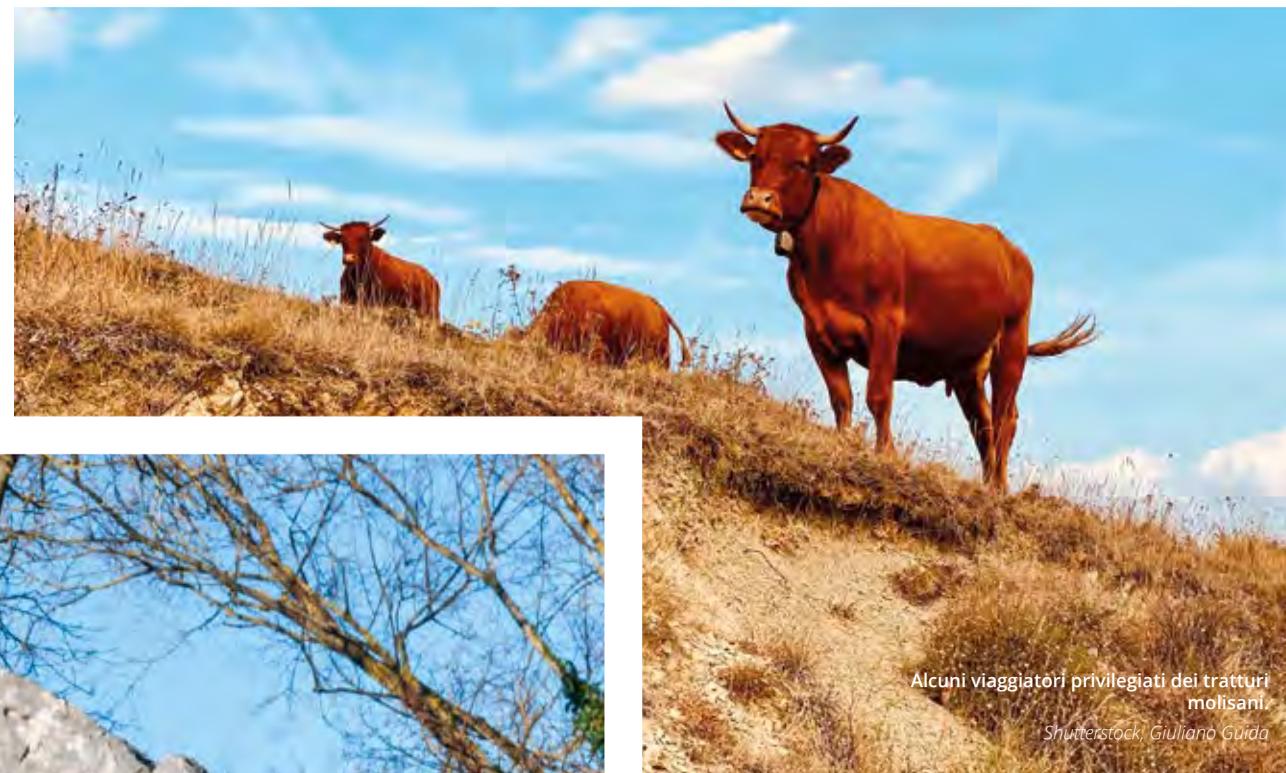
Proprio accanto al **Lido di Venezia**, ma al riparo dai riflettori e dal glamour più ammiccante, sorge un **isolotto** dalla fama sinistra e in totale abbandono: **Poveglia**. Florido centro nell'Alto Medioevo, inizia il suo inarrestabile declino quando la Guerra di Chioggia (1378-1581) costringe gli abitanti all'evacuazione verso Venezia. Da allora, marginalizzato per **fini sanitari**, non recupera più la sua dimensione cittadina: diventa **lazzeretto** per gli appestati, poi stazione per la quarantena marittima. Viene interdetto l'accesso, perché sono troppi i sepolti e il rischio di contagio è impossibile da contenere; nel tempo, l'abbandono è definitivo. Le **storie di fantasmi** non si fanno attendere, al punto che la sua reputazione lo precede e basta pronunciare il suo nome per far trasalire gli abitanti della laguna (e non solo). Il crepuscolo di Poveglia, che spera ancora di rinascere ma ad oggi si può guardare solo da lontano, si oppone così all'eterna luce di Venezia, in un'immagine di struggente **contrasto**.

Kuriosità: Un **delitto passionale** macchiò Pentadattilo nella notte di Pasqua del **1686**. Il **Marchese Lorenzo Alberti**, appena sposato e succeduto al padre, fu assassinato insieme alla famiglia nel suo castello da **Bernardino Abenavoli**, un barone innamorato della sorella del marchese, Antonia. Secondo la leggenda, l'impronta della **mano insanguinata** di Alberti è tuttora visibile nella rupe che sovrasta l'abitato, quando, nel chiarore dell'aurora, le cinque guglie rocciose si tingono di rosso. La montagna è da allora conosciuta anche come **"mano del Diavolo"** e si dice che sia destinata, per maledizione, a chiudere un giorno le sue dita sul borgo in segno di vendetta.

I TRATTURI DEL MOLISE, TRA STORIA E NATURA

Alla scoperta delle antichissime vie d'erba utilizzate per la transumanza

A cura di **Fabio Giusti**



Alcuni viaggiatori privilegiati dei tratturi molisani.
Shutterstock, Giuliano Guida

“Molti uomini hanno percorso la strada che noi facciamo: la nostra impronta si perde, ma il sentiero rimane”.

Così recita l'iscrizione che accoglie i visitatori all'inizio del Tratturo **Pescasseroli-Candela**, uno dei principali che attraversano il Molise, regione poco battuta dal turismo di massa benché ricca di tesori storici, paesaggi suggestivi e **tradizioni secolari**. Questa antica rete di percorsi chiamati tratturi rappresenta **una delle più antiche infrastrutture** legate alla pastorizia. Con origini documentate fin dal VI secolo a.C., questi cammini furono infatti creati dai pastori espressamente per la transumanza, il trasferimento stagionale delle greggi tra le montagne dell'Abruzzo e le pianure pugliesi. Oggi i tratturi incarnano un'eredità culturale e ambientale unica, oltre a testimoniare la stretta relazione tra uomo e natura. Sebbene la loro origine risalga a tempi pre-romani, furono i Romani a riconoscerne il ruolo altamente strategico.

Sui tratturi non transitavano solo greggi, ma anche uomini: crociati, soldati, mercanti e pastori. Fu proprio attorno alle **vie tratturali** che sorsero molti centri molisani, creando un legame vivo tra queste antiche strade e la storia della regione. Il passaggio delle greggi lungo i tratturi contribuì a mantenere vive queste strade fino a un paio di secoli fa. Ogni autunno le greggi migravano verso il clima mite delle Puglie, per poi risalire ai pascoli montani in estate. Questi percorsi vennero progressivamente abbandonati con il **declino della transumanza**, ma oggi sono stati riscoperti come **itinerari escursionistici**. I tratturi sono percorsi storici oggi destinati a un turismo escursionistico e naturalistico di grande fascino, e offrono un'esperienza di trekking adatta pressoché a tutti, attraverso borghi e

La suggestiva area archeologica di epoca romana di Saepinum, in provincia di Campobasso
Shutterstock, SerFeo

Kuriosità: Ogni tratturo è legato a storie e leggende. Si narra, ad esempio, che lungo il Tratturo Magno, i pastori incontrassero spesso spiriti benevoli che guidavano le greggi e proteggevano i viaggiatori. Queste entità, secondo la tradizione, erano gli antichi custodi della Terra, rispettati e venerati dalle comunità locali.

Shutterstock, Ihor Khomych

paesaggi quasi incontaminati, permettendo così di ammirare antiche costruzioni come muretti a secco, riposi per le greggi, fontanili e cappelle votive.

I tratturi come veri e propri corridoi ecologici

Questi sentieri variano in ampiezza, oscillando dal semplice camminamento di pochi passi fino a veri e propri "viali" naturali, larghi fino a 111 metri. I principali tratturi del Molise – tra cui il **Tratturo Magno** (L'Aquila-Foggia) e il **Tratturo Castel di Sangro-Lucera** – si estendono per decine di chilometri e attraversano **borghi, vallate e paesaggi naturali**, collegando genti e culture di regioni diverse. Percorrere un tratturo significa entrare in un ambiente naturale straordinario. Questi antichi sentieri, infatti, non solo raccontano la storia della transumanza, ma si sono trasformati, nel tempo, in veri e propri **corridoi ecologici**, dove prosperano flora e fauna autoctona. Lungo i tratturi è possibile incontrare specie protette come il lupo appenninico e il falco pellegrino, mentre la vegetazione è quella tipica della macchia mediterranea, con querce, aceri e altre specie che delineano **scenari spettacolari**. Non è affatto un caso, quindi, la quantità di iniziative che, negli ultimi anni, ha contribuito a rivitalizzare i tratturi del Molise, con progetti volti a mantenere percorribili questi antichi sentieri, promuovendoli come **destinazioni di turismo sostenibile** e culturale.

Un'esperienza unica a contatto con la natura

Passeggiando lungo un tratturo si possono scoprire borghi, chiese rurali e antichi resti che testimoniano la **storia pastorale** della regione. Tra i siti più interessanti ci sono Sepino, con i resti della città romana di Saepinum, e Bojano, un antico centro sannitico. Va da sé che i tratturi risultino ideali per il **turismo lento**, perfetti per chi desidera un'esperienza autentica a contatto con la natura e lontana dai percorsi più battuti. Offrono un'opportunità unica per

riscoprire il legame profondo tra uomo e territorio, con un'immersione nella storia e nella cultura del Molise, in una quiete senza tempo. Questi antichi percorsi rappresentano un patrimonio inestimabile, un'opportunità di **viaggiare nel tempo** e di ammirare una biodiversità rara. Proteggere e valorizzare i tratturi, di conseguenza, significa preservare una parte essenziale dell'identità culturale del Molise e di parte del Sud del nostro Paese, offrendo al contempo un'occasione per un turismo più rispettoso e **sostenibile**.

I tratturi più noti

Tratturo dal Fiume Sangro al Trigno: Partendo dal Parco Nazionale della Majella, questo tratto attraversa San Pietro Avellana e Vastogirardi, con la Riserva MaB di Montedimezzo. Lungo il percorso, si incontrano antichi siti sanniti come Monte Miglio, prima di scendere a Sprondasino, borgo medievale sul Trigno.

Tratturo da Sprondasino a Santa Croce di Magliano: L'itinerario attraversa il Trigno per risalire verso Salcito e Morrone del Sannio, dove si trovano l'Abbazia di Santa Maria di Casalpiano e la chiesa di Santa Maria Assunta. Il percorso termina a Santa Croce di Magliano, offrendo scorci sul mare Adriatico.

Tratturo dal Ponte della Zittola a Duronia: Partendo dal fiume Sangro, si attraversano Montalto e Civitanova del Sannio, con vedute spettacolari dal Lago di Chiauci fino alle fortificazioni sannite di Civita Vecchia, oggi Duronia.

Tratturo da Rionero Sannitico a Isernia: Da Rionero Sannitico il percorso segue la storica S.S. 17, passando per Monte Miletto e giungendo a Isernia. Si conclude nella Pineta, sito archeologico di notevole importanza.

Tratturo da Isernia ad Altilia di Sepino: Questo percorso attraversa Pettoranello e Campochiaro, con la sua necropoli longobarda, per terminare nel sito archeologico di Altilia di Sepino, dove si possono visitare il Decumano e il Teatro romano.

I tratturi sono il simbolo di un **turismo sostenibile** e di un patrimonio inestimabile, un percorso che svela l'essenza più autentica del Molise e della sua storia. Questi antichi sentieri, che attraversano borghi, riserve naturali e siti archeologici, rappresentano un'occasione unica per chi vuole scoprire un'Italia ancora nascosta, immersa nella natura e nella storia.



Le rovine del Castello di Bojano, ai piedi del Matese

Shutterstock, Paolo Grandi

NON CHIAMATELA MRS. HITCHCOCK

Alma Reville, la “dolce” metà del Maestro del brivido

A cura di **Carolina Tocci**

«Mi permetto di citare per nome solo quattro persone che mi hanno dato il massimo dell'affetto, dell'apprezzamento, dell'incoraggiamento e una costante collaborazione. La prima è una montatrice cinematografica, la seconda è una sceneggiatrice, la terza è la madre di mia figlia Pat, e la quarta è una cuoca tanto brava da aver compiuto miracoli in una cucina domestica. E i loro nomi sono Alma Reville».

Nel 1979, Alfred Hitchcock viene insignito del Premio alla carriera da parte dell'American Film Institute e, nel suo discorso di ringraziamento, riconosce pubblicamente l'importante ruolo svolto dalla moglie Alma Reville sia nel lavoro che nel privato.

Ma facciamo un passo indietro.

Londra, Studi di Islington, 1923. Un giovanissimo **Alfred Hitchcock**, appena ventiquattrenne, è impegnato nella lavorazione del film muto *Woman to Woman (L'ultima danza)*, pellicola diretta da Graham Cutts, nel ruolo di sceneggiatore

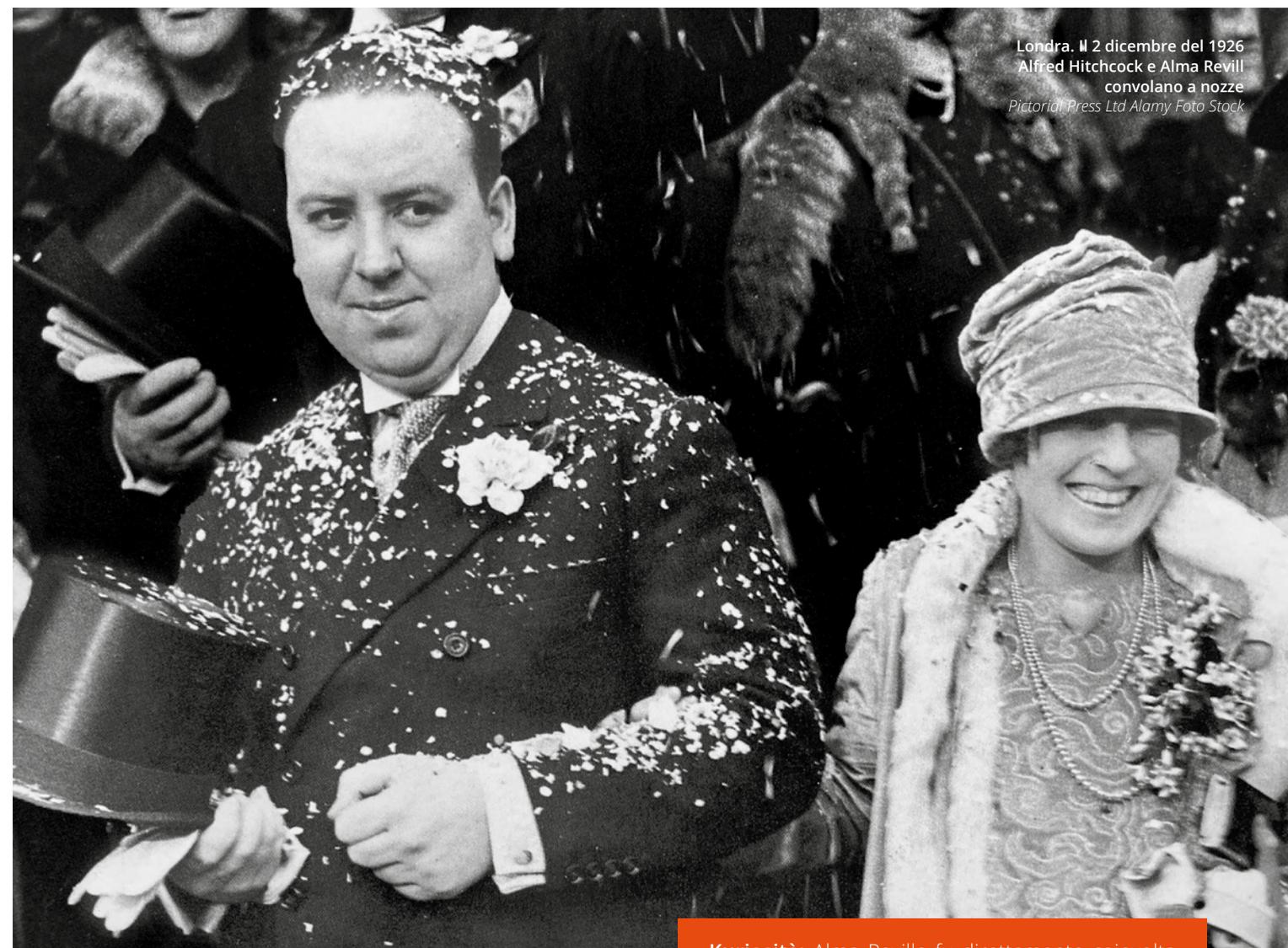
e aiuto regista. La casa di produzione è la Balcon, Freedman & Saville che annovera, tra i suoi montatori, una figura particolarmente brillante che aveva già lavorato con autori del calibro di David Wark Griffith. Si tratta della giovane, ventiquattrenne anche lei, **Alma Reville**, alla quale Alfred chiede di montare le inquadrature del film al quale sta lavorando. Da quella collaborazione nasce prima un fidanzamento e poi un matrimonio, celebrato nel 1926, e durato fino alla morte di lui, nell'aprile del 1980.

Il lungo rapporto tra Alfred e Alma, oltre che di natura



54 anni di matrimonio e oltre 60 film insieme, tra il set e la vita privata

Masheter Movie Archive Alamy Foto Stock



Londra, il 2 dicembre del 1926
Alfred Hitchcock e Alma Reville
convolano a nozze
Pictorial Press Ltd Alamy Foto Stock

sentimentale, viene ricordato come uno dei **sodalizi artistici** più importanti della storia del cinema, andando a delineare una simbiosi tra i due che ha segnato in modo indelebile la carriera del **maestro del brivido**.

Nonostante amasse rimanere nell'ombra, senza di lei molti dei capolavori di Hitch forse non avrebbero raggiunto la stessa perfezione e lo stesso impatto che li ha resi **immortali**. A Hollywood lo sapevano tutti: Alfred Hitchcock non faceva un passo senza prima consultarsi con la sua minuta (alta appena un metro e mezzo), brillante metà della quale ha sempre lodato l'**occhio critico** e il talento innato nell'individuare i punti deboli all'interno delle storie, oltre alla bravura in cucina.

Partners in crime

Per vent'anni, dal 1930 al 1950, Alma scrive quasi tutti i film del marito e, nei rari casi in cui non lo fa, **supervisiona personalmente** i copioni scritti per lui da altri. A volte ufficialmente accreditata, altre in maniera più informale, la sua **ossessione per la continuity** (la coerenza nell'aspetto e nello sviluppo di eventi, ambienti, situazioni e personaggi), il montaggio e la struttura narrativa delle storie la rende il perfetto complemento di Alfred.

Kuriosità: Alma Reville fu direttamente coinvolta anche nella lavorazione di *Psycho*, pellicola cult diretta da Hitchcock nel 1960. Il suo apporto fu fondamentale soprattutto nella scena passata alla storia come una delle più celebri mai girate: quella della doccia nella quale l'attrice Janet Leigh viene uccisa. Nello specifico, la parte in cui la Leigh appare già morta sul bordo della vasca da bagno con il viso sul pavimento venne modificata all'ultimo perché, durante le anteprime, a pellicola quasi terminata, Alma fu l'unica ad accorgersi che si vedeva l'attrice respirare.

Nei primi anni in cui Hitchcock gira i suoi film, pellicole non proprio di successo come *The Pleasure Garden* (1925), *The Mountain Eagle* (1926) e *The Ring* (1927), Alma Reville è accreditata nei titoli di coda come montatrice, sceneggiatrice e assistente alla regia. In *The Lodger: A Story of the London Fog* (1927), il primo film unanimemente considerato dalla critica come hitchcockiano e il primo successo commerciale per il regista, Alma fa persino la comparsa. Con il passare degli anni, e in particolare con il trasferimento a Hollywood, il nome della donna compare sempre più raramente tra i collaboratori accreditati, ma il suo parere rimane per Alfred Hitchcock un **punto di riferimento** imprescindibile.

CON GLI ART HOTEL OSPITARE DIVENTA UN'ARTE

Residenza Napoleone III, la bellezza più autentica nel cuore di Roma

A cura di **Fabio Giusti**

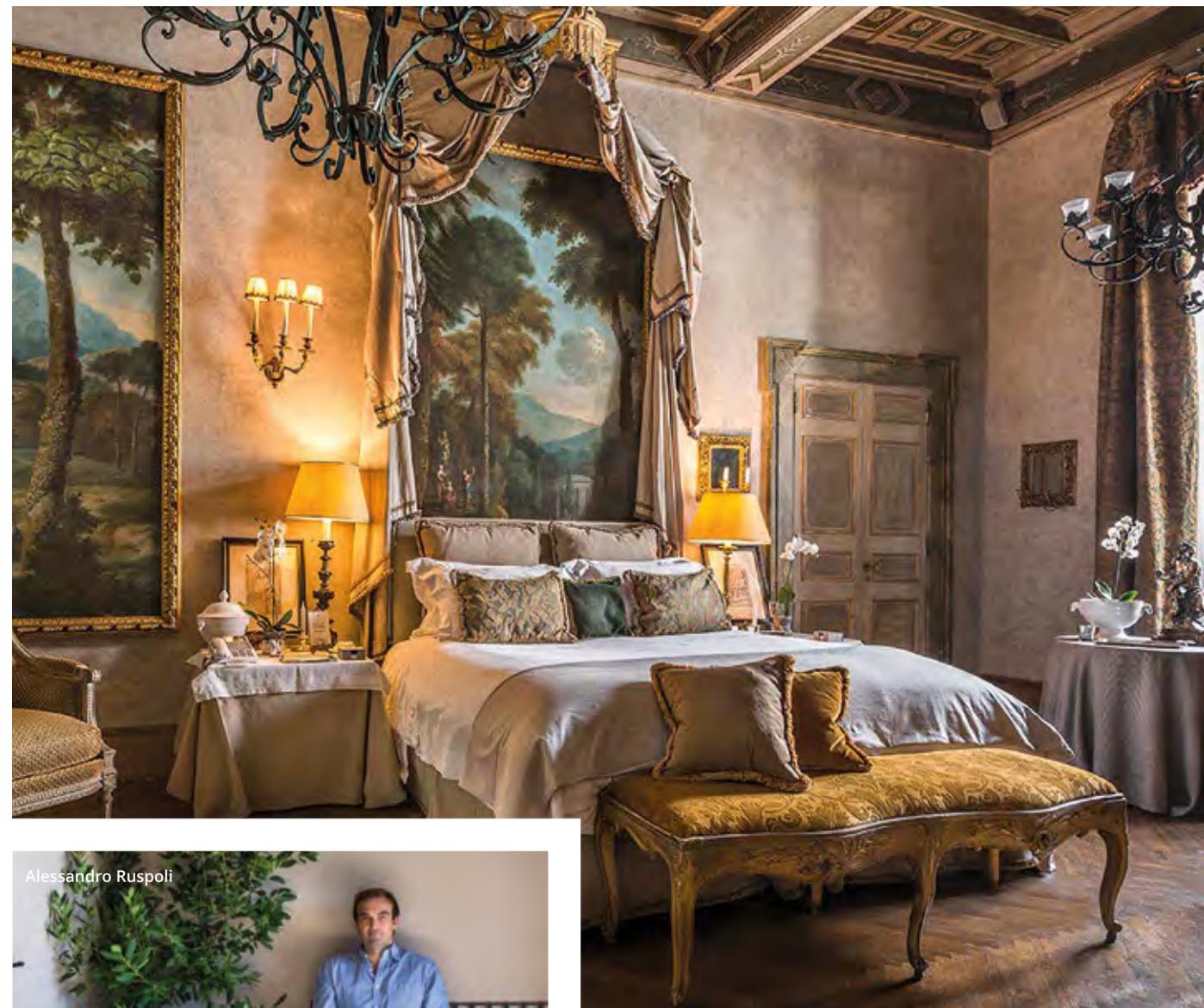
È ormai già da tempo che ha preso piede nel mondo un tipo di turismo che, invece di privilegiare la meta prescelta a discapito del valore estetico della struttura in cui si va a soggiornare, pone proprio quest'ultima al centro dell'equazione. Gli **Art Hotel** rappresentano non a caso una tendenza in rapida crescita nel settore dell'ospitalità, che trasforma il semplice pernottamento in un'**esperienza culturale** e, in qualche modo, anche sensoriale. La particolarità di questi alloggi consiste nell'integrazione di **opere d'arte**, design innovativo e installazioni creative negli spazi comuni e nelle camere, così da elevare – almeno nei casi più riusciti – ogni angolo della struttura a una **galleria d'arte da vivere**. Non si tratta solo di decorazioni, ma di un dialogo continuo tra gli ospiti e l'espressione artistica, che rende unico ogni soggiorno. Prediligere queste soluzioni ai semplici hotel significa vivere l'arte in prima persona, trovando ispirazione in ogni dettaglio, tra comfort e bellezza, senza compromessi.

In quest'ottica, uno dei luoghi più eleganti e suggestivi in cui soggiornare a Roma è la **Residenza Napoleone III**. Situata all'interno di un'ala del secentesco **Palazzo Ruspoli**, un elegante edificio storico che affaccia su via del Corso, la residenza ospita dal 2000 una clientela in cerca di un soggiorno sofisticato e differente nella Città Eterna.

Alessandro Ruspoli, erede della casata e attuale referente della Residenza Napoleone III, ci ha aperto le porte di quello che definire Art Hotel sembra quasi riduttivo, tra mobili d'epoca, stanze segrete e dipinti del Pannini alle pareti.



Contenuti digitali
in esclusiva per te



Alessandro Ruspoli



Alessandro, ci racconti com'è nata questa attività e a che tipo di clientela è rivolta?

L'idea di trasformare una parte del palazzo in attività ricettiva è venuta ai miei genitori nel 2000. Ora a gestirlo siamo mia sorella Nita e io. I nostri clienti arrivano da ogni parte del mondo, lavoriamo molto con Canada e Stati Uniti, ma anche con turisti europei. Ad accomunarli è la ricerca di un luogo in cui poter percepire non solo la bellezza più nota di Roma, ma quella più autentica e nascosta che si respira all'interno dei suoi palazzi.

Come mai la Residenza porta il nome di Napoleone III?

Quando nel 1823 Luigi Napoleone, passato alla storia come Napoleone III, aveva quindici anni, si trasferì con sua madre, Ortensia di Beauharnais, a Roma e soggiornarono proprio qui a Palazzo Ruspoli.

Una clientela tanto esclusiva sicuramente porta con sé qualche bizzarria. Ce ne racconti qualcuna?

In realtà ne avrei molte da raccontare, ma mi limito a questa. Ovviamente senza fare nomi. Anni fa venne da noi uno sceicco con sua moglie. I due ospiti si sarebbero fermati a Roma appena quattro giorni ma, il giorno prima del loro arrivo, uno stuolo di domestici con numerose valigie al seguito, piene di abiti e accessori, si mise a stirare e sistemare i numerosi capi di abbigliamento, tanto da rendere necessario un numero di stampelle a tre cifre. Una volta sistemato tutto, la signora arrivò e scelse solo alcuni dei tantissimi outfit che le erano stati preparati e che le sarebbero serviti per il suo soggiorno romano. I domestici così tornarono, riposero il resto nei bauli e lasciarono la coppia a godersi il soggiorno.

JACQUES HENRI LARTIGUE E ANDRÉ KERTÉSZ

MAESTRI DELLA FOTOGRAFIA MODERNA

A cura di Giulia Mariani

Ha aperto i battenti a novembre e sarà visitabile fino al 6 aprile 2025, a Villa Mussolini a Riccione, la mostra inedita che cerca di dare una lettura comparata delle esperienze artistiche di due **maestri della fotografia** del secolo scorso: il francese Jacques Henri Lartigue e l'ungherese André Kertész. Curata da Marion Perceval e Matthieu Rivallin, l'esposizione **Jacques Henri Lartigue e André Kertész Maestri della fotografia moderna**, composta da oltre cento diapositive iconiche e inedite, si immerge nel mondo di questi artisti, confrontandoli e individuando parallelismi e cifre distintive in comune. A partire dalle tematiche predilette, come i fermo immagine eterni, atemporali, delle realtà urbane in cui si muovevano: la Belle Époque parigina per Lartigue e le dinamiche Budapest, Parigi e New York della modernità per Kertész.

Due esperienze personali distinte – tanto che si sono incontrati per la prima volta soltanto nel 1972 a New York, a quasi ottant'anni – che, però, convergono nel **racconto poetico e intenso** della vita quotidiana. Lartigue in modo più spensierato e vitalistico, Kertész puntando di più sull'introspezione e sulla raffinatezza del non visto, si posizionano tra i pionieri del

nuovo modo di concepire l'arte fotografica nell'età moderna. Illuminazioni insolite, ombre dal valore semantico e senso di sospensione: un'estetica fine a sé stessa e al contempo narrativa, quasi sociologica, che mai si era vista in precedenza. Entrambi sperimentatori **autodidatti e indipendenti**, Lartigue e Kertész sono riusciti a ricavare un posto nel totem dei modelli ispirazionali della storia della fotografia e questa mostra ne celebra la portata rivoluzionaria.

A sinistra:

André Kertész, Il pittore di ombre The Shadow Painter, Parigi, Paris, 1926

© Ministère de la Culture (France), Médiathèque du patrimoine et de la photographie, diffusion Grand Palais Rmn / André Kertész

Sotto:

Jacques Henri Lartigue. Rouzat, 1920

© Jacques Henri Lartigue © Ministère de la Culture (France), MPP / AAJHL



STEVE MCCURRY. UPLANDS&ICONS

A Biella la mostra sui più grandi reportage del fotografo

A cura di Giulia Mariani

Dal 6 dicembre 2024 al 18 maggio 2025 Biella accoglie la mostra *UPLANDS&ICONS*, dedicata al fotografo Steve McCurry.

128 gli scatti allestiti in due differenti sezioni, appunto, Uplands e Icons.

La prima parte, composta da cento opere esposte a Palazzo Gromo Losa, è incentrata sulle cosiddette Terre Alte, le aspre località di montagna che da sempre incuriosiscono McCurry: Tibet, Mongolia, Afghanistan, Nepal, Brasile, Filippine, Marocco e molte altre terre distanti, incantevoli, ma al contempo insidiose.

La seconda parte, a Palazzo Ferrero, invece, è una raccolta delle sue fotografie più iconiche. Qui è presente anche quella che ha definitivamente lanciato McCurry nell'Olimpo del reportage fotografico. Il famoso ritratto del 1984 di **Sharbat Gula**, la ragazza afghana dai penetranti occhi verdi, scattato nel campo profughi nella millenaria città di Peshawar, in Pakistan e inserita sulla copertina del National Geographic nel 1985.

La fotografia civile di McCurry

L'esposizione, curata da Biba Giacchetti, attraversa l'intera esplorazione artistica e personale di McCurry, tra **presa di coscienza** e affinamento del mezzo ed evoluzione del **concetto di viaggio**, inteso come viaggio antropologico e spirituale, oltre che fisico. Sin dagli esordi, con il reportage dedicato all'invasione sovietica dell'Afghanistan e alla resistenza dei civili, l'obiettivo di Steve McCurry è trasportare il visitatore dentro le realtà fotografate. In ogni ritratto c'è molto più di un volto: c'è un'esistenza e la sua condizione di vita, la storia del singolo e la storia di un Paese. Una fotografia di esplorazione, civile e al contempo empatica, capace di responsabilizzare e far immedesimare il pubblico senza tralasciare la componente estetica.

A destra: **Xigaze, Tibet, 2001**

© Steve McCurry



LA GALLERIA NAZIONALE D'ARTE MODERNA APPRODA A TORINO

1950-1970 La grande arte italiana.

Capolavori dalla Galleria Nazionale d'Arte Moderna e Contemporanea

A cura di Giulia Mariani

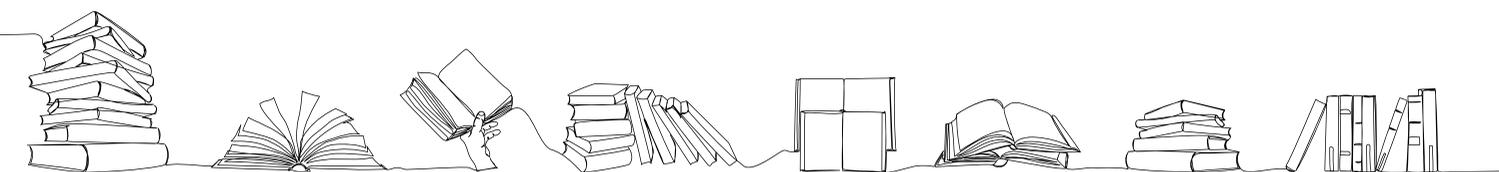
Fino al 2 marzo 2025 le Sale Chiabrese dei Musei Reali di Torino ospitano alcune tra le opere più importanti della Galleria Nazionale d'Arte Moderna di Roma, per la prima volta fuori dal museo di appartenenza a blocco compatto nella mostra 1950-1970 *La grande arte italiana. Capolavori dalla Galleria Nazionale d'Arte Moderna e Contemporanea*. Sono **79 i capolavori esposti**, tutti risalenti al periodo compreso tra il 1950 e il 1970, una stagione artistica breve, ma molto densa, senza precedenti nel panorama dell'arte moderna italiana. Impossibile non riconoscere il merito della sovrintendente della GNAM di quel ventennio

leggendario, Palma Bucarelli, come disse il noto astrattista Pietro Dorazio "l'unico critico a quell'epoca che cercasse di capire l'importanza di quanto facevamo e dicevamo". L'esposizione, divisa in dodici sezioni, è un percorso di continui dialoghi e confronti tra i 21 artisti più rappresentativi dell'epoca, da Giuseppe Capogrossi a Ettore Colla, da Pino Pascali a Michelangelo Pistoletto, Carla Accardi e Mario Schifano. Centrale, l'incontro-scontro tra Alberto Burri e Lucio Fontana, protagonisti indiscussi del trentennio, grazie all'accostamento inedito tra *Concetto Spaziale. Teatrino* e *Nero Cretto G5*.



Nella pagina accanto: **Burri Alberto - Gobbo, 1950**
Olio e vernici su tela di sacco sagomata da una struttura di rami d'albero incrociati nel telaio, 56x64 cm

Fondazione Palazzo Albizzini-Collezione Burri, Città di Castello ©



TRA LE RIGHE

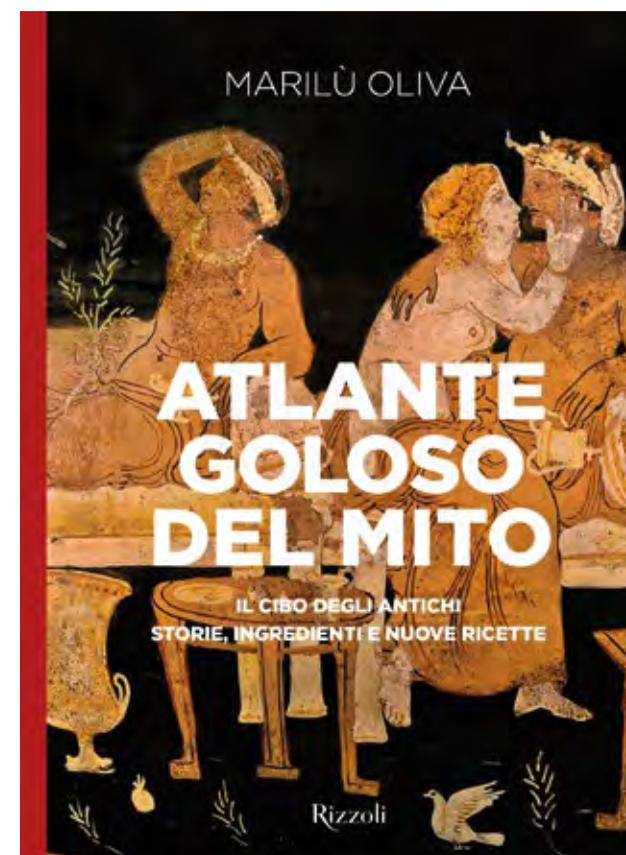
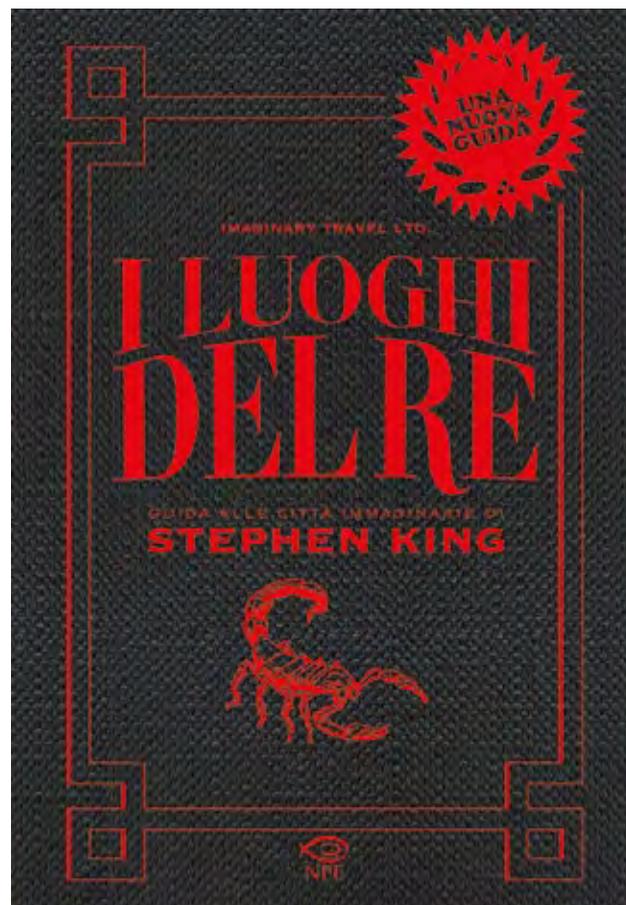
KURIULAND HA LETTO PER VOI

A cura di Marco Mogetta

I luoghi del re

Editore: NPE Nicola Pesce Editore **Pagine:** 384
Autore: Imaginary Travel LTD **Prezzo:** € 26,50

A volte per evadere si può anche scegliere di restare seduti sul proprio divano, basta avere lo strumento giusto per perdersi in un mondo fantastico. Dopo il successo de *I luoghi di Lovecraft*, il collettivo autoriale di Imaginary Travel Ltd torna a colpire per Nicola Pesce Editore, portando in libreria *I luoghi del re*, un formidabile compendio per orientarsi nei luoghi immaginari delle opere di **Stephen King**. Redatto ispirandosi alle guide retrò dell'inizio del secolo scorso, ricche di foto, locandine, consigli sui luoghi imperdibili, ricette e amenità sul folklore locale, questo testo spingerà il lettore a perdersi nelle contee di Nebraska, Oregon, Colorado e, ovviamente, Maine, dove sorgono luoghi sul cupo baratro della fantasia come Castle Rock o Derry. Ogni pagina offrirà al lettore un'assoluta sospensione dell'incredulità grazie alla quale fatti, eventi e soprattutto disastri avvenuti nei libri di King vengono descritti come realmente avvenuti. Non sarà quindi sempre possibile cenare in un ristorante o acquistare souvenir in un emporio se i fatti del passato lo hanno reso impossibile. Perfetto per i lettori più preparati, *I luoghi del re* sarà certamente apprezzato da tutti per la scanzonata accuratezza con cui sono stati ricostruiti incroci, locali e musei in cui hanno vissuto i protagonisti dei numerosi romanzi del Re.



Atlante goloso del mito

Editore: Rizzoli **Pagine:** 208
Autore: Marilù Oliva **Prezzo:** €29,00

Quante volte, alzandovi da tavola, avete fatto ricorso all'espressione "ho mangiato da dio"? Del resto nella società occidentale il legame tra cibo e mito è serrato fin dai tempi più antichi. Coniugando le forti passioni per mitologia e cucina la scrittrice **Marilù Oliva** ha realizzato per Rizzoli il gustoso *Atlante goloso del mito*, con l'obiettivo di portare sulle tavole contemporanee aromi e sapori che affondano le loro radici nello stesso vaso in cui si intrecciano quelle della nostra civiltà. Sia i Greci che i Romani, infatti, a differenza dei barbari, vedevano nel cibo non solo un elemento fondamentale della convivialità, ma anche un cardine sacro nel rapporto con gli dèi rispetto al quale la cucina andava tenuta in enorme considerazione. Lungo un itinerario che parte dall'esposizione del legame ancestrale tra gli ingredienti di base e i miti ad essi dedicati, l'autrice ci guida alla riscoperta dei formaggi dei cicli, delle poesie in cui Esiodo celebra i cereali, della torta pepata di rose di Apicio, dei legumi apprezzati da Ercole e Orazio, proponendo per ogni capitolo delle degustazioni complete che saranno di conforto per corpo, anima e che, ovviamente, garantiranno ai commensali una conversazione originale e interessante. A chi non piacerebbe assaporare la tritonata servita alla tavola di Poseidone?

Vedere il mondo in treno

Editore: L'ippocampo **Pagine:** 368
Autore: Jean-Baptiste Bonaventure **Prezzo:** €39,90

Tra i mezzi di trasporto, il treno è quello che permette di godere maggiormente del contesto, garantendo anche un'atmosfera libera e al tempo stesso immersiva nello spazio-tempo dello spostamento. Esistono però, nell'immaginario collettivo, linee epiche, storiche e leggendarie che, dopo avere unito le città più distanti del mondo, hanno saputo rendere iconici i viaggi, e non solo le mete, che passeggeri moderni e contemporanei hanno avuto la fortuna di percorrere. Per viaggiare verso ogni destinazione con un unico biglietto, **Jean-Baptiste Bonaventure** ha meticolosamente ricostruito per L'ippocampo ben 80 di questi itinerari nello splendido *Vedere il mondo in treno* in cui, per ogni continente, sono state ripercorse le strade ferrate più avventurose e intriganti del mondo. Tratte che vanno ben oltre le più famose, come la Transiberiana o l'Orient Express, e che, con dovizia di particolari come durata, stazioni e approfondimenti, sapranno suggerire viaggi da sogno anche ai nostri giorni. Il tutto impreziosito da un impianto fotografico d'eccellenza, con scorcio indimenticabili e affascinanti modelli di treno per ogni proposta. Tra locomotive a vapore e non, vagoni ristoranti da favola, cabine di prima classe e cuccette spartane, questo libro saprà incuriosire e far sognare viaggiatori d'ogni età e a ogni latitudine.





IL MONDO IN CUFFIA

PODCAST ASCOLTATI PER VOI

A cura di Giulia Mariani



Storie dell'arte

di Valentina Tosoni - One Podcast

Le persone hanno molte più sfaccettature di quello che pensiamo. Questo non vale soltanto per i nostri amici o conoscenti, ma anche per i personaggi più noti del presente e del passato. Valentina Tosoni, giornalista esperta d'arte, in questo podcast torna nel Novecento, per raccontare tutto quello che non abbiamo mai saputo sulle grandi figure dell'arte contemporanea. Qual era il piatto preferito di Pablo Picasso? Quali abiti indossava Frida Kahlo, oltre a quelli della tradizione messicana con cui è sempre stata rappresentata? E le parrucche che Andy Warhol, a partire dagli anni Sessanta, indossava tutti i giorni? Tosoni, insieme a numerosi ospiti, restituisce alcuni ritratti tra i più autentici delle grandi menti artistiche del secolo scorso, passando al setaccio diari, lettere, interviste e scovando stranezze, indiscrezioni e dettagli. E riscrive, in qualche modo, la storia dell'arte, arricchendola di aneddoti e curiosità.



ASCOLTA "STORIE DELL'ARTE" SU SPOTIFY



Juice it up – Il futuro del cibo

di Juice

In che modo e, soprattutto, che cosa mangeremo negli anni a venire? Come verranno prodotti gli alimenti e come vinceremo la sfida all'adattamento alimentare e al cambiamento climatico?

Juice it up ci aiuta a rispondere ad alcune di queste domande. Ogni lunedì esce un nuovo episodio dedicato a un tema specifico, in cui gli host spremono – da qui il nome – ristoratori, manager, imprenditori, agricoltori e altri protagonisti del mondo del food. Tutte le interviste sono realizzate in modo serrato, rivolgendo domande a personalità che stanno pionieristicamente rivoluzionando il settore agroalimentare nel mondo. Fino ad arrivare al "succo" del discorso: se siamo quello che mangiamo, chi saremo nel futuro?

In modo dinamico *Juice it up* racconta e tenta di scoprire il futuro dell'enogastronomia e cerca di disegnare la mappa del gusto del domani.



ASCOLTA JUICE IT UP – IL FUTURO DEL CIBO SU SPOTIFY

Elizabeth Hotel Group

ROMA - VENEZIA - BOLOGNA



Elizabeth Country House Bologna a member of Design Hotels



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

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.



L'ESPRESSO E LE SUE **GUIDE 2025**

1000 ristoranti e altrettanti vini, i vademecum imprescindibili per i buongustai

A cura di **Fabio Giusti**

Sin dal 1979, anno in cui nacque, la Guida ai Ristoranti d'Italia de L'Espresso ha rappresentato una rivoluzione nel panorama della **critica gastronomica** italiana, distinguendosi tra le altre pubblicazioni della stessa tipologia per un approccio particolarmente dinamico e creativo. La prima edizione, intitolata **Guida d'Italia 1979**, fu un'opera pionieristica che ridefinì il modo di raccontare la cucina d'eccellenza in Italia. Ideata da Federico Umberto d'Amato con la collaborazione di Carlo Caracciolo, Lio Rubini e Giorgio Lindo, si ispirava alla celebre guida francese **Gault-Millau**, che negli anni Settanta aveva introdotto il concetto di *Nouvelle Cuisine*. Questa corrente, promossa dai critici gastronomici Henry Gault e Christian Millau, puntava su una cucina più leggera e creativa, valorizzando la freschezza degli ingredienti di stagione e incoraggiando i cuochi a rinnovare costantemente tecniche e presentazioni. Allo stesso modo, la Guida de L'Espresso si pose come portavoce di **un'idea più moderna e libera di gastronomia**, una sorta di invito a chef e ristoratori a esplorare nuovi



Shutterstock, Ryzhkov Photography



Contenuti digitali
in esclusiva per te

orizzonti. Non più vincolata ai dettami rigidi e formali che avevano fino ad allora caratterizzato la critica, si impegnò a raccontare e **valorizzare l'innovazione e la qualità**. Quella prima edizione, descritta dal suo ideatore come una "grande inchiesta giornalistica", rappresentò **un'impresa coraggiosa**: esperti gourmet che viaggiavano lungo tutto il Paese per identificare e raccontare le migliori tavole, dando vita a una fotografia autentica e dettagliata della ristorazione italiana.

Un nuovo linguaggio per raccontare la gastronomia

La principale innovazione portata dalla Guida de L'Espresso risiedeva nel modo in cui valutava i ristoranti, adottando un sistema basato su **"cappelli"**

(da uno a cinque), accompagnati da **descrizioni dettagliate** e appassionate. Questa narrazione, capace di restituire un'esperienza vivida al lettore, rappresentò una svolta epocale per la critica gastronomica italiana, che fino a quel momento non aveva mai abbracciato un approccio così narrativo. Il giudizio non si limitava a valutare la sontuosità del locale o la formalità del servizio – parametri spesso preponderanti nelle guide tradizionali – ma si concentrava sulla **qualità del piatto**, sull'intelligenza dell'idea alla base e sulla creatività dello chef. Questa scelta rifletteva una visione più democratica della ristorazione, in cui la qualità poteva essere celebrata tanto in una trattoria quanto in un ristorante stellato, purché il cibo e l'esperienza complessiva soddisfacessero i criteri di eccellenza. L'introduzione di questo stile contribuì anche alla **nascita del giornalismo gastronomico** in Italia, un genere che, a parte le opere visionarie di Luigi Veronelli, era pressoché inesistente. La Guida divenne presto un punto di **riferimento per i buongustai** e una voce autorevole capace di valorizzare tanto le trattorie quanto i ristoranti di lusso, promuovendo un concetto di "mangiare bene" che dava **centralità alla qualità** degli ingredienti, al gusto e all'innovazione.



Andrea Grignaffini
curatore della guida
1000 ristoranti d'Italia

Evoluzione e continuità

Nel corso degli anni, la Guida ha saputo evolversi pur rimanendo fedele ai suoi principi fondanti. Con il passare dei decenni e il susseguirsi di diversi direttori – da Edoardo Raspelli a Enzo Vizzari, fino ad **Andrea Grignaffini**, che ha assunto la direzione nel 2023 – la Guida ha continuato a premiare l'eccellenza e la creatività. Le edizioni più recenti riflettono una crescente attenzione alla sostenibilità, alla valorizzazione delle materie prime locali e al rispetto per il territorio, temi ormai centrali nel panorama gastronomico contemporaneo. Non si tratta solo di scoprire i ristoranti



Luca Gardini, curatore della
guida 1000 vini d'Italia

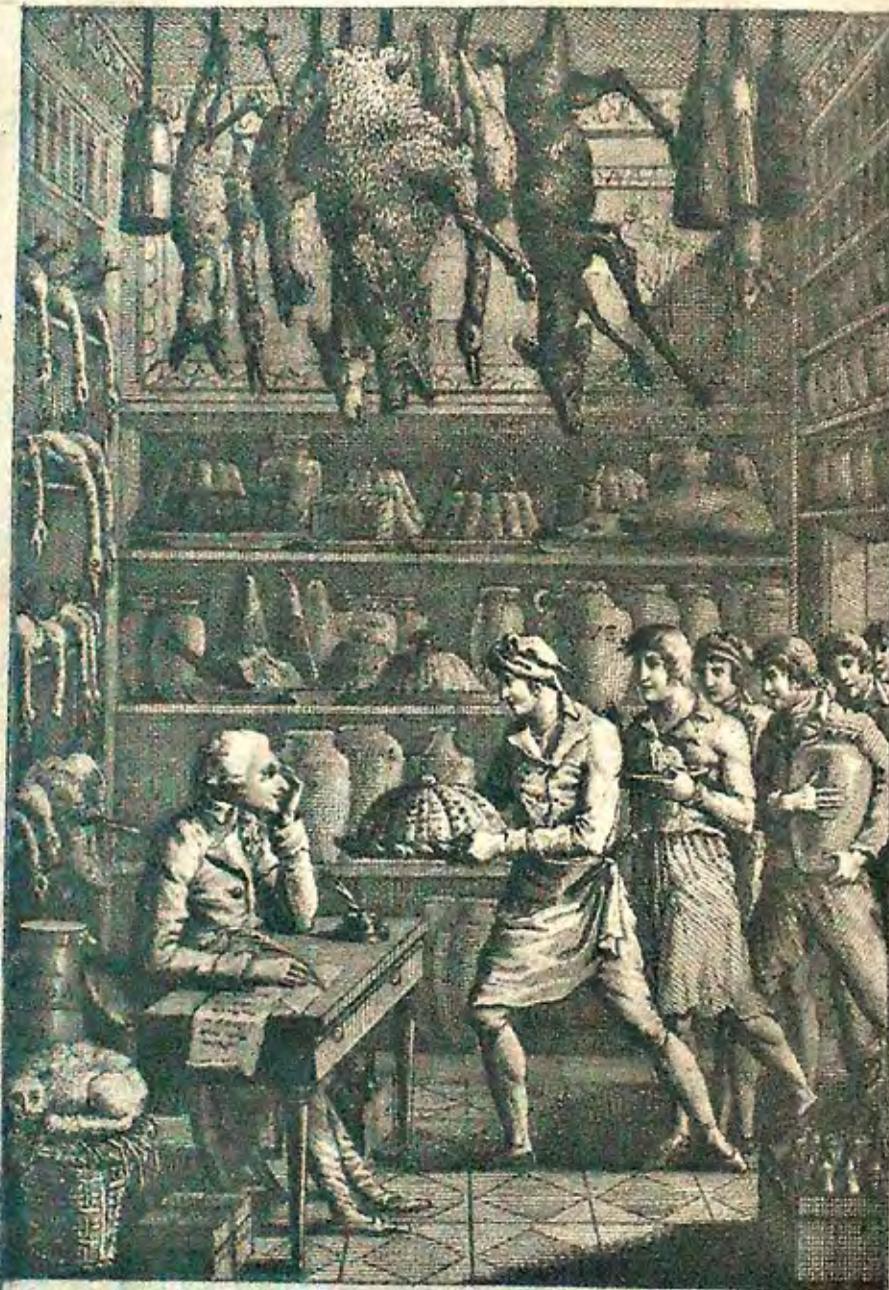
più esclusivi, ma anche di premiare le realtà che sanno interpretare la cucina in modo innovativo, rispettoso e autentico. In un Paese come l'Italia, ricco di **biodiversità e tradizioni culinarie**, questo approccio consente di celebrare l'incredibile varietà di esperienze, dai piatti della cucina regionale fino alle proposte più avanguardistiche.

L'edizione 2025: uno strumento di eccellenza

La guida **1000 ristoranti d'Italia** curata da **Andrea Grignaffini** e la guida **1000 vini d'Italia** a cura di **Luca Gardini**, entrambe dell'Espresso ribadiscono la loro esclusività adottando il concetto di "numero chiuso": **1000 ristoranti recensiti**, di cui 500 segnalati e gli altri classificati come "Top 500", con almeno un cappello di valutazione. Stessa metodologia per i vini. La selezione è frutto di un **meticoloso lavoro di scouting** da parte di collaboratori e informatori, che hanno esplorato le cucine e le cantine più promettenti e innovative del Paese.

Con oltre quarant'anni di storia alle spalle, la Guida de L'Espresso continua a rappresentare **un punto di riferimento** per chi ama esplorare il meglio della gastronomia italiana. Sempre fedele alla sua vocazione di **anticipare tendenze e scoprire talenti**, è uno strumento unico per comprendere l'evoluzione della cucina e del gusto tra le tante specialità del nostro Paese. Che si tratti di una piccola trattoria o di un ristorante premiato con il massimo punteggio, la Guida celebra **l'eccellenza in tutte le sue forme**, dimostrando che la vera arte culinaria non conosce limiti né confini. E, mentre il panorama gastronomico italiano continua a evolversi, le Guide rimangono dei fari in grado di orientare e ispirare golosi e buongustai in ogni angolo del Paese.

Una copia originale dell'antesignano della Guida Michelin, l'Almanach des Gourmands, datata 1804.
Wikimedia Commons, Égoité



Les audiences d'un Gourmand.

Dunant del.

Grimod de la Reynière inv.

Mariage sc.

ALMANACH DES GOURMANDS,

SERVANT DE GUIDE DANS LES MOYENS DE
FAIRE EXCELLENTE CHÈRE;

PAR UN VIEIL AMATEUR.

SECONDE ANNÉE,

Contenant un grand nombre de Dissertations philosophico-gourmandes; les quatre Parties du jour d'un Gourmand; des Variétés morales et nutritives; des Anecdotes gourmandes; plusieurs articles relatifs à la Friandise, etc. etc.

Non in solo pane vivit homo.

S. Math. cap. 4.

A PARIS,

Chez MARADAN, Libraire, rue Pavée-
Saint-André-des-Arcs, n^o. 16.

AN XII. — 1804.

GRIMOD DE LA REYNIÈRE, L'INVENTORE DELLE GUIDE GASTRONOMICHE

Spirito pungente e appetito colossale, chi è il gourmand che ha dato il la alla critica culinaria

A cura di Barbara Balestrieri

Eccentrico, indiscreto, dotato di una penna affilata ma, soprattutto, di un colossale appetito, il francese **Grimod de La Reynière** è passato alla storia come l'inventore delle guide gastronomiche. Classe 1758, figlio di semi-aristocratici esattori di tasse, nasce con una grave **malformazione** alle mani che condiziona i suoi movimenti, ma non fiacca il suo spirito, nonostante l'indifferenza degli invidiosi genitori, sostituiti perlopiù da tutori e colleghi. Anzi, è proprio la disabilità, arginata (pare) con un congegno di sua invenzione – una sorta di cappello munito di ingranaggi meccanici, tiranti e molle, per alzare e muovere le braccia – a plasmare quell'**umorismo dissacrante** e acuto ben presto noto a tutta Parigi. Qui studia legge e diventa avvocato, ma la propensione ad aiutare i poveri e gli oppressi dalle imposte, anche a titolo gratuito (un affronto alla tradizione familiare), non piace granché all'ordine, che in fretta lo allontana bollando la sua condotta come inappropriata.

Grimod però non è il tipo che si scoraggia: **provocatorio** fino al midollo, in pieno Terrore rivoluzionario, noncurante delle instancabili ghigliottine, rivendica istanze monarchiche davanti a Danton e Robespierre; **epicureo** senza freni, organizza **cene** in casa per deridere la nascente morale borghese e, in quelle festose occasioni, non fa sconti a nessuno, tantomeno alla famiglia di origine, arrivando a far sedere a capotavola un maiale vivo con indosso gli abiti del padre. Una visione decisamente sgradita ai genitori, che chiedono una **lettre de cachet** (un ordine firmato dal re) contro di lui, per ottenerne l'esilio in un monastero vicino **Nancy**. Un castigo di oltre due anni che si rivela tuttavia una benedizione, perché è proprio alla tavola imbandita dell'**abate** che Grimod decide di votarsi una volta per tutte alla gastronomia.

**Prima della Guida Michelin:
l'Almanach des Gourmands**

Rientra a Parigi, dove organizza ogni settimana dei ritrovi culinari fissi per valutare pietanze di cuochi e ristoranti cittadini. Nel tempo, quelle **cene del mercoledì**, strutturate formalmente con regole assai severe, si trasformano in occasioni ufficiali, gli invitati, uomini e donne, in una vera

Kuriosità: Nel 1783, a 25 anni, Grimod si fa largo nelle cronache parigine con una scandalosa **cena-spettacolo** da venti portate a **tema funebre**: una vera performance, con tanto di bara come centrotavola, centinaia di candele, incensi, piatti e drappi neri. La messinscena, riuscita con successo, doveva sconvolgere i commensali, ma finisce con l'andare oltre le intenzioni, rivelandosi retrospettivamente (la Rivoluzione doveva ancora arrivare) un presagio farsesco della morte dell'aristocrazia. Si era detto di uno spirito pungente...

e propria **giuria** di degustatori, presieduta chiaramente dal nostro Grimod, la cui penna al vetriolo ha ormai l'autorevolezza per decidere la sorte, fausta o infausta, dell'esaminato. Il **verdetto** diventa legge e fa il giro della Ville Lumière in un battito di ciglia. È così che nasce il fortunatissimo **Almanach des Gourmands**, sintesi dei giudizi espressi nel corso degli appuntamenti mangerecci, con storia, ricette, aneddoti, consigli e itinerari del gusto nella Parigi post-rivoluzionaria. L'entusiasmo – migliaia le copie vendute – determina l'edizione di ben 8 volumi, tra il 1803 al 1812. In qualche modo antesignano della **Guida Michelin**, l'**Almanach des Gourmands** si eleva a Bibbia di tutti i buongustai di Francia; segue il **Manuale degli Anfitrioni**, una sorta di galateo gastronomico con le qualità culinarie dei diversi alimenti, i menù consigliati da servire a seconda della stagione, l'etichetta da osservare negli inviti e nel servizio. Non manca una rassegna degli errori più comuni dell'epoca, dal raffreddamento dei piatti all'ordine delle portate. Lo spirito pungente – va da sé – è sempre protagonista: "La vita – va al sodo Grimod – è così breve che non dovremmo guardare né troppo indietro né troppo avanti... meglio studiare come trovare la nostra felicità nel nostro bicchiere e nel piatto".

Lo stile di un genere

D'altra parte, è proprio la sfrontatezza, unita alla folle passione per il cibo, ereditata dagli avi ("Uno dei miei antenati – racconterò con fierezza – è morto sul campo con onore, soffocato da un paté de foie gras") e sempre coltivata, a sancire il suo inarrestabile successo nella critica gastronomica, di cui diventa di fatto il fondatore. Pur non essendo il primo in assoluto a trattare la materia, infatti, lo stile caustico e altamente riconoscibile della sua scrittura, in cui si fondono erudizione, gusto del pettegolezzo e sarcasmo, diventa un modello di riferimento per il genere in grado di durare fino al presente. Più in sordina rispetto all'affermato **Brillat Savarin**, autore dell'influente *Fisiologia del gusto*, che molto deve tuttavia all'**Almanach des Gourmands**, il viveur parigino codifica un repertorio di straordinaria potenza per portare avanti una modernissima idea di tavola. Mutua il lessico dalla **critica teatrale** e crea un nuovo **linguaggio spettacolare** per parlare dei piatti, a cui associa nomi di personaggi famosi; sfrutta quindi la sua cultura per giocare sulle assonanze, ricorre al simbolismo. Insomma, rivoluziona totalmente la terminologia culinaria con quell'approccio non convenzionale che dal principio è suo marchio di fabbrica. Sostenuto da un immancabile bicchiere di vino e armato di posate e taccuino, Grimod riesce così nell'arduo compito – preso con la giusta leggerezza – di dare **dignità culturale** alla gastronomia, solleticando la pancia delle persone per arrivare dritto al loro cuore.



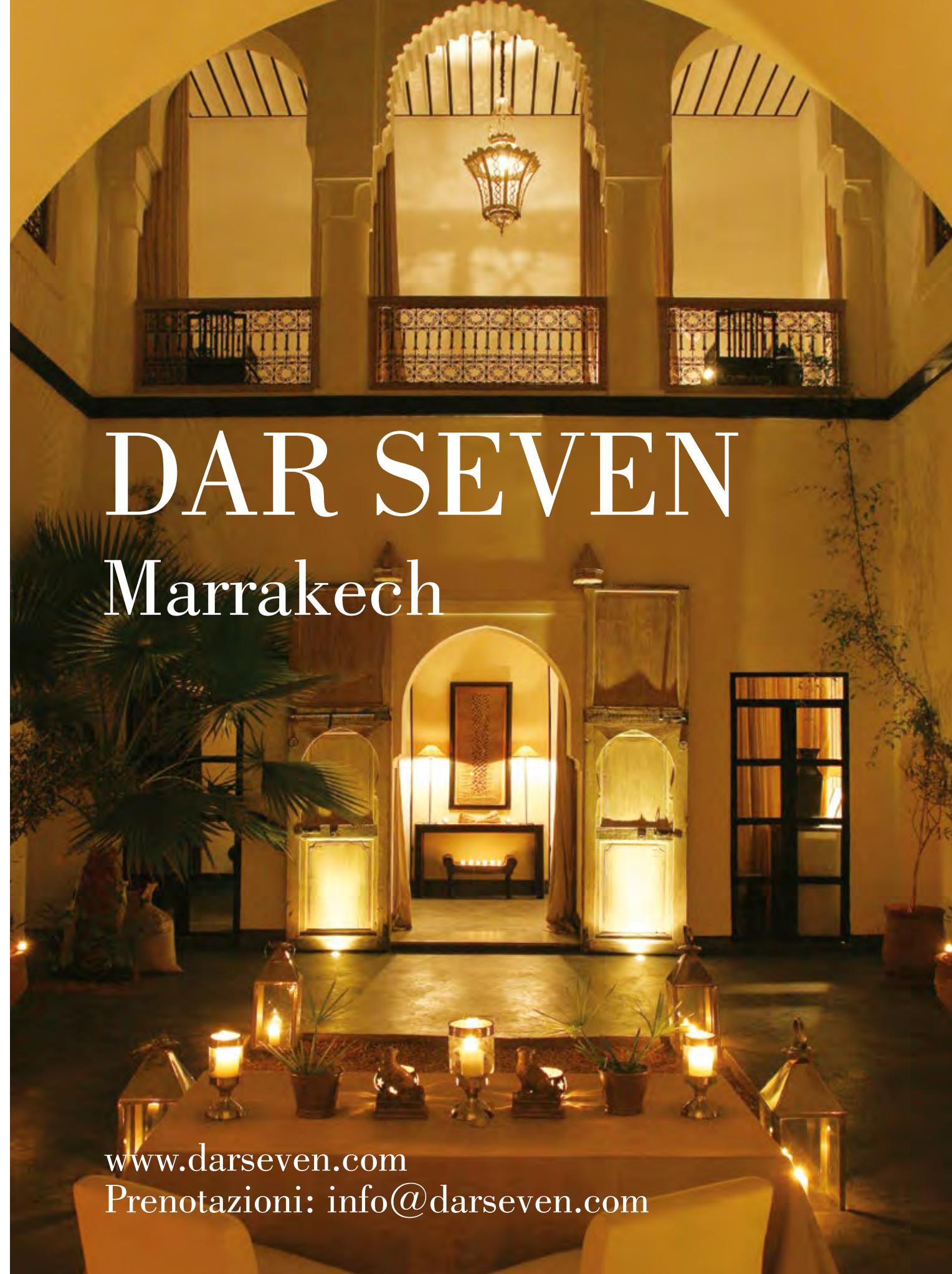
Ritratto a olio del XIX secolo di Grimod de La Reynière.

Wikimedia Commons, Picryl



Les méditations d'un Gourmand.

Dunant del. A. B. L. Grimod de la Reynière inv. Maradan sc.



DAR SEVEN

Marrakech

www.darseven.com

Prenotazioni: info@darseven.com

FORMAGGI D'ITALIA

Regione che vai, cacio che trovi

A cura di **Fabio Giusti**

I formaggi sono tra i testimoni più autentici della nostra millenaria **cultura gastronomica**. Basti pensare che in Italia se ne contano **più di 400 varietà**, di cui ben 46 a denominazione d'origine protetta (DOP). Un patrimonio di eccellenze senza pari, che trasuda storia, biodiversità, tradizione, passione e tipicità. Da nord a sud, ogni regione vanta una vasta gamma di prodotti caseari che portano impressi tutta la cultura del territorio, con tecniche di produzione tramandate da generazioni e sapori inconfondibili legati alle materie prime locali. Il clima, il paesaggio e le tradizioni artigianali influenzano in modo determinante la varietà e le caratteristiche dei formaggi italiani, che spaziano dai **freschi** e cremosi a quelli **stagionati** e dal sapore più intenso.

In questo articolo esploreremo i formaggi più rappresentativi delle tre grandi aree geografiche del nostro paese, il nord, il centro e il sud, alla scoperta di un patrimonio gastronomico che continua a conquistare i palati di tutto il mondo.

Nord

I paesaggi alpini e prealpini del Piemonte, della Lombardia, del Trentino-Alto Adige e del Friuli-Venezia Giulia offrono il contesto ideale per la produzione di alcuni dei formaggi più noti e pregiati d'Italia. Tra questi, il **Gorgonzola**, gioiello caseario prodotto principalmente in Lombardia e Piemonte. Si tratta di un formaggio erborinato, ovvero con venature blu-verdi che si sviluppano grazie alla presenza di muffe, che conferiscono un sapore deciso e caratteristico. In Trentino-Alto Adige, troviamo il **Puzzone di Moena**, formaggio a pasta semi-dura caratterizzato da una crosta lavata e un sapore forte e aromatico, grazie a un particolare processo di affinamento che avviene in ambienti umidi. Ci spostiamo poi verso il Veneto, di cui l'**Asiago** è uno dei formaggi più rappresentativi. Prodotto in diverse tipologie (fresco o stagionato), l'Asiago ha un sapore dolce e delicato nella versione giovane, mentre diventa più intenso e complesso nella variante stagionata. Infine, non si può parlare di formaggi del nord senza menzionare i formaggi d'alpeggio come il **Bitto**, prodotto nelle valli alpine della Lombardia, e la **Fontina**, orgoglio della Valle d'Aosta. Quest'ultimo è un formaggio a pasta morbida e fondente, caratterizzato da un sapore burroso e dolce, con note di nocciola. È uno degli ingredienti principali della fonduta valdostana, piatto tipico della regione che riscalda le fredde serate invernali. Discorso a parte lo meritano il **Parmigiano Reggiano** e il **Grana Padano**, entrambi formaggi a pasta dura e a lunga stagionatura, noti per la loro consistenza granulosa e per il sapore intenso e aromatico. Il Parmigiano Reggiano, prodotto nelle province di Parma, Reggio Emilia, Modena e Bologna, è uno dei simboli della cucina italiana nel mondo, apprezzato per le sue qualità organolettiche e per la sua versatilità in cucina. Il Grana Padano, prodotto in diverse



Grazie ai formaggi, tutta l'Italia su un tagliere

Shutterstock, marco mayer

regioni del nord Italia, è simile al Parmigiano ma presenta alcune differenze nella lavorazione e nella stagionatura, risultando leggermente più morbido e meno complesso al palato.

Centro

Il centro Italia è una terra caratterizzata da colline, borghi medievali e paesaggi bucolici, dove la **tradizione pastorale** è profondamente radicata e la produzione casearia riflette un legame profondo con il territorio. Il **Pecorino** è senza dubbio il formaggio simbolo di questa parte del Paese, prodotto in diverse regioni con varianti che esprimono le peculiarità locali. Il **Pecorino toscano DOP**, ad esempio, è noto per il suo sapore dolce e delicato nella versione giovane, mentre acquista un carattere più deciso e piccante quando stagionato. Viene prodotto con latte di pecore tradizionalmente allevate nelle colline della Toscana, e rappresenta un perfetto equilibrio tra sapidità e dolcezza, ideale per essere gustato da solo o come ingrediente in molte ricette tradizionali. Un'altra variante del pecorino è il **Pecorino romano DOP**, prodotto principalmente nel Lazio e in Sardegna. Nonostante il nome, gran parte della produzione avviene oggi in Sardegna, anche se il formaggio mantiene un legame indissolubile con la cucina romana. Il Pecorino romano è un formaggio a pasta dura e dal sapore sapido, utilizzato principalmente grattugiato per insaporire piatti iconici come la pasta alla carbonara, la cacio e pepe e l'amatriciana. A differenza delle altre varianti di pecorino, quello romano si caratterizza per una stagionatura più lunga, che gli conferisce una struttura più compatta e un sapore più intenso e piccante. Nell'Umbria e nelle Marche, un'altra eccellenza casearia è il **Pecorino di Norcia**, che spesso si presenta con una crosta nera, dovuta a un

trattamento con cenere o olio d'oliva. Questo formaggio ha un sapore deciso, con note leggermente piccanti e una texture compatta. In Abruzzo, invece, troviamo il **Canestrato di Castel del Monte**, un formaggio di latte ovino che prende il nome dai cesti di vimini ("canestri") usati per la sua forma. Il Canestrato ha un sapore robusto e aromatico, particolarmente apprezzato nella sua versione stagionata. Tra i formaggi a latte vaccino, la **Caciotta** è uno dei più diffusi nel centro Italia. Si tratta di un formaggio a pasta morbida e dolce, prodotto in diverse varianti in Toscana, Umbria e Marche. Le caciotte possono essere arricchite con ingredienti locali come peperoncino, tartufo o erbe aromatiche, rendendole perfette per accompagnare antipasti o degustazioni di salumi.

Signore incontrastato di qualsiasi primo piatto della tradizione romana, il Pecorino romano DOP

Shutterstock, Pecorino Romano - barmalini



Un ponte tra la Lombardia e il Piemonte: sua maestà il Gorgonzola

Shutterstock, Gorgonzola - sweet marshmallow



Il Caciocavallo, contraddistinto dalla classica forma a pera

Shutterstock, Caciocavallo - ChiccoDadiFC

Sud

Il sud Italia è una terra di sapori intensi e tradizioni millenarie, e la produzione di formaggi non fa eccezione. In questa parte del Paese, le tecniche di caseificazione spesso riflettono un forte legame con le antiche **tradizioni agricole e pastorali**, mantenute vive grazie al lavoro di piccoli produttori locali. Il formaggio più iconico del sud Italia è senza dubbio la **Mozzarella di bufala campana DOP**, prodotta principalmente in Campania, nelle province di Caserta e Salerno, nel sud del Lazio e in alcune province della Puglia e del Molise. La mozzarella di bufala è un formaggio a pasta filata fresco, noto per la sua consistenza elastica e il sapore lattico e leggermente acidulo. La bufala, animale simbolo di queste terre, fornisce un latte ricco di grassi e proteine, che conferisce al formaggio una morbidezza unica. La **Burrata**, originaria della Puglia, è un altro formaggio a pasta filata che ha conquistato palati in tutto il mondo. Simile alla mozzarella all'esterno, la burrata nasconde un cuore cremoso di stracciatella, ottenuto mescolando panna e fili di pasta filata. Nel sud, troviamo anche formaggi a pasta dura e stagionati, come il **Pecorino sardo** e il **Fiore sardo**, prodotti

in Sardegna. Il Fiore sardo, in particolare, è un formaggio ovino affumicato e dal sapore intenso, che viene stagionato per diversi mesi e presenta una crosta dura e scura. Il suo sapore deciso lo rende ideale per essere gustato da solo o grattugiato su piatti di pasta o zuppe. Un altro grande classico del sud Italia è il **Caciocavallo silano DOP**, prodotto in diverse regioni meridionali come Calabria, Basilicata, Puglia e Campania. Questo formaggio a pasta filata è caratterizzato dalla sua tipica forma a pera e dal sapore dolce e burroso nella versione giovane, che diventa più piccante e intenso con la stagionatura. La Sicilia, infine, offre una gamma di formaggi straordinari, tra cui spicca il **Ragusano DOP**, prodotto nelle province di Ragusa e Siracusa. È un formaggio a pasta filata stagionato, che viene tradizionalmente legato con corde e appeso per l'asciugatura, conferendogli una forma parallelepipedica unica. Il suo sapore è deciso, con note leggermente piccanti e una consistenza compatta, perfetto sia per essere gustato a fette che grattugiato. Sempre in Sicilia, il **Pecorino siciliano DOP** è uno dei formaggi più antichi d'Italia, menzionato persino da Omero, che in un passo dell'*Odissea*, riferendosi a Polifemo, scriveva: "Fa cagliare metà del latte e lo depone in canestri intrecciati".

FRIDGESCAPING, OLTRE AI MAGNETI C'È DI PIÙ

Direttamente dai social, la tendenza che arreda l'interno del frigo

A cura di Ilaria Del Bono

Chi avrebbe mai pensato che il frigorifero potesse diventare uno spazio da decorare? Dopo aver visto Carrie Bradshaw utilizzare il forno come porta-maglioni nella serie *Sex and the City*, la tendenza attuale è di trasformare il frigorifero in una galleria d'arte personale, un trend che prende il nome di **fridgescaping**.

Nata sui social, questa tendenza di home decor si propone di rendere il **frigo bello** tanto quanto una parete o una vetrina. L'elettrodomestico diventa così uno spazio in cui mettere a frutto la propria creatività e il proprio gusto estetico per un risultato sicuramente instagrammabile. Tuttavia, il fridgescaping non riguarda solo i "like": è un modo per rendere la cucina più allegra e invitante, aggiungendo un tocco personale al cuore della casa.

Dimenticate i soliti barattoli e le confezioni anonime: **lasciate spazio a fiori, piccole bomboniere di porcellana, foto incorniciate e lucine intermittenti**. Sì, anche a frutta e verdura ben in vista in ciotoline colorate, anziché negli antiestetici tupperware. Un tocco di colore e un pizzico di fantasia: ecco la ricetta magica per trasformare il momento della spesa in un'esperienza più piacevole. Chi ha provato il fridgescaping, infatti, sostiene di cucinare più volentieri e di sentirsi più motivato a sperimentare nuove ricette con il cibo a disposizione.

La trendsetter Lynzi Judish

Le creator che mostrano sui social i loro frigoriferi ci insegnano come renderli più belli: accanto a verdure e salumi, è possibile collocare vasetti di fiori, conchiglie, cornici e altri oggetti decorativi. **Tiffany Bishop** è una di queste creator, i cui contenuti relativi al frigorifero hanno ottenuto un enorme successo su TikTok, con quasi 900.000 visualizzazioni. Secondo Bishop, il fridgescaping non deve essere né costoso né triste: parte sempre dal presupposto che, quando apre l'anta del frigo, desidera vedere qualcosa che la faccia sorridere, creando al contempo un **colpo d'occhio**.

Un'altra creator nota nel settore è **Lynzi Judish**, che su Instagram (**lynziliving** il suo profilo) si descrive come un'esperta di arredamento e fridgescaping. Il suo primo video virale è stato quello in cui ha arredato il frigorifero **in stile Bridgerton**, ispirata dalla terza stagione della serie. Per Lynzi, un frigorifero ben decorato può avere un impatto significativo sulle persone, assumendo un ruolo diverso da quello di semplice contenitore di cibo.



Porcellana, fiori di campo e colori pastello. Questo è il fridgescaping a tema *Bridgerton*, la serie TV Netflix basata sui romanzi di Julia Quinn
Photo, Lynzi Judish

Lynzi Judish, la creator americana esperta di arredamento e fridgescaping
Photo, Lynzi Judish

Gatti neri, zucche e tanto arancione. Questo è il fridgescaping a tema Halloween
Photo, Lynzi Judish

Tuttavia, oltre ai consensi, il fridgescaping porta con sé anche numerose critiche, tra cui quella di **incentivare gli sprechi**. Il cibo viene spesso coperto, invece di essere tenuto in vista per essere consumato, e a volte viene conservato in modo inadeguato, pur di assecondare la vena creativa. Tuttavia, come dimostrano molti creator, se fatto nel modo giusto, il fridgescaping può essere sia funzionale che esteticamente gradevole.

Ecco tre suggerimenti per decorare il vostro frigorifero:

1. **Utilizzate ciò che già avete.** Girando per casa, troverete sicuramente oggetti che vi piacciono: usateli per decorare il frigo, anche se non hanno a che fare con il cibo. Così eviterete spese eccessive e darete una seconda vita ai vostri oggetti.
2. **Prendete spunto da ciò che vi piace.** Volete fare fridgescaping ma non sapete da dove iniziare? Pensate a serie TV, film, libri o artisti che amate e ricreate un tema all'interno del vostro frigo.
3. **Prima di tutto, la sicurezza.** Come consigliano le creator sui loro profili social, va bene abbellire il frigo, ma è fondamentale conservare correttamente certi alimenti. Ad esempio, la carne non deve mai essere lasciata scoperta, poiché potrebbe contaminare frutta e verdura. Assicuratevi sempre di coprirla bene.

Non rimane che aprire il frigorifero e scatenare la creatività!

ASCESA, FASTI E CADUTA DELLA PAN AM

La compagnia aerea che ha reso il volo un'esperienza glamour

A cura di Carolina Tocci



Nei voli Pan Am i passeggeri di prima classe potevano sedere in comodi e spaziosi divanetti, mentre veniva servito loro dello champagne

Nel panorama dell'aviazione mondiale, pochi nomi sono diventati sinonimo di leggenda come quello della **Pan American World Airways**, meglio conosciuta come Pan Am. Fondata nel 1927, la compagnia aerea americana è stata una delle forze trainanti in grado di trasformare il volo da attività esclusiva e riservata a pochi eletti a parte integrante della vita quotidiana, non solo rendendolo accessibile ai più, ma anche aggiungendo a questa esperienza un'inconfondibile **aura di glamour e raffinatezza**. Il successo di Pan Am è legato indissolubilmente al suo impegno per l'innovazione e alla capacità di creare una **brand identity** che sarebbe rimasta impressa nella cultura popolare per decenni. Nel 1927, quando Pan Am effettuava i suoi primi voli commerciali, il mondo dell'aviazione era ancora un campo relativamente nuovo e in gran parte dominato da compagnie che si limitavano a voli nazionali o brevi tragitti internazionali. Ma la visione del fondatore, **Juan Trippe**, fu quella di creare una **compagnia che collegasse il mondo**, che non fosse solo una linea aerea, ma un simbolo di lusso e avventura. L'imprenditore, appena trentenne, ebbe la lungimiranza di capire che gli aerei potevano essere utilizzati, oltre che per il servizio postale, anche per offrire ai passeggeri/viaggiatori la stessa **esperienza esclusiva** dei lussuosi transatlantici, ma in tempi più rapidi. La Pan Am iniziò così a espandersi rapidamente, collegando gli Stati Uniti a destinazioni esotiche in Sud America, Europa e Asia. Nel 1930 divenne la prima compagnia aerea a offrire un servizio regolare tra gli Stati Uniti e l'Europa e, nel 1935, inaugurò il **servizio transpacifico**, collegando San Francisco con Manila: un'idea davvero rivoluzionaria per l'epoca.





Innovazione tecnica e comfort a bordo

Pan Am non fu però solo un brand precursore nell'espansione delle rotte internazionali, ma investì molto in soluzioni innovative che migliorarono notevolmente l'esperienza di volo per i passeggeri. Tra queste, la più iconica fu l'introduzione nel 1957 del **Boeing 707**, il primo jet commerciale di successo. Questo velivolo ridusse sensibilmente i tempi di volo, poiché era in grado di affrontare rotte transoceaniche **senza scali**, offrendo ai passeggeri un maggiore comfort. Con l'arrivo dei jet, Pan Am fu la prima compagnia aerea a rendere il volo a lungo raggio più veloce, sicuro e, soprattutto, più funzionale. La cabina dell'aeromobile venne progettata per suggerire lusso ed eleganza, con poltrone ampie, menù raffinati e un servizio impeccabile. Ogni aspetto del volo, dalla qualità del cibo alla professionalità dell'equipaggio, veniva curato nei minimi dettagli. Questo livello di attenzione creava un'esperienza unica che non solo dava un'impressione di efficienza, ma anche di **esclusività e raffinatezza**. I passeggeri non si limitavano a viaggiare: volare con Pan Am era un evento.

Stewardess e pasti gourmet

Nel corso degli anni, la compagnia divenne sinonimo di classe ed eleganza. Tutta **Hollywood viaggiava Pan Am**, da Marilyn Monroe a Elizabeth Taylor, passando per la principessa Grace di Monaco. Pan Am riuscì a costruire una **brand identity** che resistette nel tempo, collegando il suo nome a un'immagine di lusso senza pari. I suoi voli, spesso prenotati da una clientela facoltosa, divennero simbolo di opulenza. La compagnia a stelle e strisce era riuscita a creare un servizio di **ristorazione di livello altissimo**, grazie alla collaborazione con il ristorante parigino Maxim's, noto in tutto il mondo per la sua cucina raffinata. In prima classe i passeggeri potevano così gustare

prelibatezze servite in modo espreso, dal foie gras al caviale, dalle ostriche alla *bisque* di aragosta, il tutto accompagnato da cocktail e champagne: nulla veniva lasciato al caso. Insomma, non c'era nulla di più esclusivo che volare con Pan Am: questo il messaggio veicolato, che si rispecchiava anche nel personale di bordo. Le "stewardess" (così erano state rinominate le hostess della compagnia), erano un emblema di professionalità e bellezza, **ambasciatrici di eleganza** e immagine dell'azienda stessa. Le ragazze Pan Am dovevano essere di età compresa tra i 19 e i 27 anni, parlare diverse lingue, dovevano essere istruite e, preferibilmente, nubili. Tutto, dal colore dello smalto e del rossetto alla lunghezza millimetrica delle gonne delle divise, veniva sottoposto a ispezione prima del decollo. Nel 1958 le uniformi delle assistenti di volo Pan Am furono commissionate al *couturier* di Beverly Hills Don Loper, mentre negli anni Settanta fu la volta della costumista Edith Head: le sue **uniformi dai tagli semplici**, accompagnate da un cappellino a tamburello, che richiamava i capelli iconici di Jackie Kennedy, fecero furore, tanto da influenzare la moda di quel periodo.

La fine di un'era

Nel corso dei decenni, Pan Am non solo ha rappresentato il **futuro dell'aviazione**, ma ha anche contribuito a plasmare l'immaginario collettivo, rendendo il volo un'esperienza pop. Tutto questo fino alla seconda metà degli anni Ottanta. Nonostante i successi, infatti, il **declino della compagnia** arrivò con una serie di difficoltà economiche, l'aumento della concorrenza e un contesto geopolitico e industriale in continua evoluzione. L'azienda **cessò di operare nel 1991**, ma il suo impatto sul settore e sulla cultura popolare rimase immutato. Pan Am era riuscita a trasformare il concetto di volo per sempre.

"WOMEN POWER"

L'ELEGANZA ACCESSIBILE

No-Lita

Footwear

FOCUSDISTRIBUZIONE s.r.l.

WWW.NO-L-ITA.IT



Shutterstock, Ground Picture

ARREDARE RICICLANDO, LA NUOVA FRONTIERA DEL DESIGN

La rivoluzione ecosostenibile è di casa

A cura di Alessia Marzano

Il mondo dell'arredamento sta vivendo una profonda trasformazione, guidato da una crescente **consapevolezza ambientale**. Sempre più persone, infatti, scelgono di **arredare riciclando**, rendendo le proprie case più sostenibili, e optando per materiali riciclati e design eco-friendly. Ma cosa significa esattamente arredare riciclando? E come possiamo farlo senza rinunciare allo stile?

Come arredare con materiali riciclati

Il riciclo non è più solo una pratica per ridurre i rifiuti, ma una vera e propria **fonte di ispirazione** per designer e creativi. Mobili realizzati con pallet riciclati, tessuti ricavati da bottiglie di plastica, tappeti intessuti con materiali di scarto: le possibilità sono infinite. Questa tendenza, oltre a essere eco-sostenibile, offre l'opportunità di creare ambienti unici e personalizzati, caratterizzati da un'anima

vintage, con un tocco (o due) di **originalità**.

Partiamo subito dal **legno**. Il legno riciclato è uno dei materiali più utilizzati nell'arredamento sostenibile. Si può trovare in mobili di ogni tipo, dai tavoli alle librerie, fino ad arrivare ai pavimenti. La sua bellezza naturale e la sua resistenza lo rendono perfetto per creare ambienti caldi e accoglienti.

Anche i **tessuti** possono essere riciclati. Esistono numerose aziende che producono tessuti eco-sostenibili a partire da materiali di scarto come **bottiglie di plastica**, filati di cotone rigenerato e fibre naturali. Divani, poltrone e cuscini realizzati con questi composti sono non solo eco-friendly, ma anche morbidi, confortevoli e super chic!

E se amate uno **stile industrial** e contemporaneo i metalli riciclati sono un'ottima scelta. Lampade, tavolini e complementi d'arredo in metallo possono essere trasformati in bellissimi oggetti decorativi.

Arredare con stile, i mercati dell'usato da tenere d'occhio

Porta Portese, nel cuore di Roma

Questo celebre mercato dell'usato è un vero e proprio **paradiso per chi ama il vintage** e l'artigianato. Tra le tante proposte, una sezione è interamente dedicata ai mobili usati.

Qui, ogni **domenica**, potrete trovare pezzi unici, dal design classico al più moderno, per arredare con originalità ogni ambiente della vostra casa. Sedie, tavoli, armadi, comodini e molto altro: ogni oggetto ha una storia da raccontare e un'anima tutta sua.

Mercatino dell'antiquariato a Napoli

Ma passiamo a Napoli, dove, nei pressi della famosissima **Villa Comunale**, si svolge il Mercatino dell'antiquariato ogni **terzo e quarto weekend del mese**. Apprezzato per la varietà degli oggetti proposti, tra i banchi è possibile trovare davvero di tutto, dalle cartoline d'epoca a un mobilio vintage strepitoso.

Mercato Antiquario di Bologna

Il mercato antiquario di Bologna, che si tiene ogni secondo weekend del mese in **piazza Santo Stefano**,

rappresenta un appuntamento imperdibile per gli amanti dell'antiquariato e del collezionismo. In un'atmosfera suggestiva, tra le vie del centro storico, è possibile immergersi in un percorso alla scoperta di oggetti d'epoca di ogni genere. L'ampia offerta soddisferà anche i gusti più raffinati.

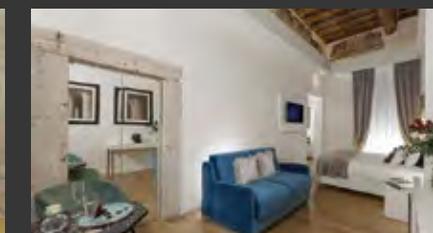
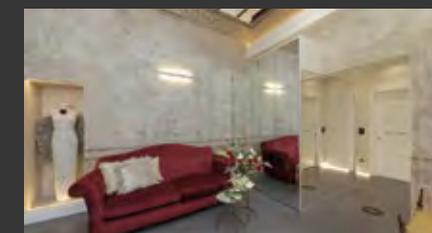
Tra Noi e Voi a Milano

Il mercatino dell'usato di **Porta Garibaldi** rappresenta un punto di riferimento per gli amanti dell'antiquariato e del modernariato. Nata nel 1997, questa **realtà familiare attiva tutti i giorni a esclusione del martedì** si dedica con passione al recupero e alla valorizzazione di oggetti d'epoca. Un'iniziativa che coniuga la sostenibilità ambientale con la ricerca di pezzi unici, offrendo ai visitatori un'esperienza di shopping originale e coinvolgente.

Balon e Gran Balon a Torino

Il Mercato del Balon, cuore pulsante di **Porta Palazzo**, rappresenta una tappa obbligata per gli appassionati di antiquariato e vintage. Con i suoi oltre **250 espositori**, questo mercato offre tutta la settimana (a eccezione della domenica e del lunedì) un'ampia scelta di oggetti d'epoca, libri, dischi e molto altro. Il Balon si trasforma poi, ogni seconda domenica del mese, nel **Gran Balon**, molto più grande e con una proposta di pezzi di antiquariato molto più ampia.

Uno dei tantissimi mercati dell'usato e del vintage in Italia
Shutterstock, Matej Kastelic



 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

COME COMUNICANO GLI ANIMALI

Un dialogo senza parole, ma denso di significato

A cura di Elisa Virdia



Chi ha detto che cane e gatto non vanno d'accordo?
Due cuccioli che dimostrano il contrario

Shutterstock, Eric Isselee

Gatti, maestri della comunicazione sottile

Se i cani sono espliciti e diretti, i gatti sono maestri della comunicazione sottile e sofisticata. Per molti proprietari di gatti, interpretare i messaggi di questi animali apparentemente imperscrutabili può sembrare un'arte esoterica. Tuttavia, anche i felini domestici sfruttano una serie di segnali, anche se spesso più velati rispetto a quelli dei cani.

Quando un gatto ha **fame**, una delle prime cose che potrebbe fare è strofinarsi contro le gambe del padrone, emettendo un miagolio specifico e insistente. I gatti, infatti, possiedono una vasta gamma espressiva dal punto di vista vocale e ogni miagolio – lo confermano gli studiosi – può avere una sfumatura diversa a seconda del contesto. Il **"miagolio della fame"** è generalmente un suono più intenso e prolungato, quasi una richiesta imperiosa.

Un'altra modalità di comunicazione molto comune è l'**uso**

Un cane con la ciotola in bocca. In questo caso, più
chiaro di così è impossibile

Shutterstock, Ermolaev Alexander

Quando si vive con un cane o un gatto, si impara presto che il **dialogo** difficilmente passa attraverso le parole.

I nostri amici a quattro zampe, infatti, possiedono un vero e proprio linguaggio fatto di **sguardi, movimenti e vocalizzi** che utilizzano con maestria per farci capire le loro **necessità**. Dalla fame alla voglia di uscire, fino ai semplici momenti di richiesta di affetto, i cani e i gatti sono in grado di comunicare in modi che spesso risultano sorprendenti per la loro chiarezza e precisione.

In questo articolo, esploreremo **i segnali e le modalità** con cui i cani e i gatti riescono a trasmettere i loro desideri e stati d'animo, così da ottenere una vera e propria guida sul **linguaggio animale**. Imparare a decifrare questi segnali

significa non solo migliorare la qualità della vita dei nostri amici a quattro zampe, ma anche rafforzare il legame con loro.

Cani, il linguaggio del corpo e delle emozioni

I cani sono animali estremamente **sociali** e, per questo, hanno sviluppato un'abilità naturale nel comunicare con gli umani. Una delle loro modalità preferite per trasmettere messaggi è attraverso il linguaggio del corpo. Ad esempio, **quando un cane ha fame**, è molto probabile che si avvicini alla sua **ciotola**, magari leccandola o guardandola in modo insistente, per poi tornare a guardare il padrone come a

dire: "Ehi, è ora di riempire qui!".

Anche il **movimento della coda** è un potente indicatore delle emozioni del cane. Una coda che oscilla in maniera fluida e rilassata indica felicità e desiderio di interazione. Ma attenzione: una coda rigida e che si muove appena può indicare tensione o ansia. Quando il nostro amico a quattro zampe vuole uscire, spesso si mette vicino alla porta, scodinzolando o magari emettendo un piccolo abbaio. I cani addestrati arrivano persino a portare al padrone il guinzaglio come segnale inequivocabile.

I cani, inoltre, hanno sviluppato una gamma di **vocalizzi**, dal classico abbaio, passando per i gemiti, fino ai ringhi. Quando un cane emette un verso acuto e ripetuto, potrebbe voler attirare l'attenzione per qualcosa di specifico, come una necessità fisica o il desiderio di giocare. Anche i suoni più sommessi possono rivelare un bisogno di coccole o di rassicurazione.



Cane e gatto che chiedono attenzione al padrone

Shutterstock, srmm1977



delle zampe. I gatti spesso “impastano” con le zampe anteriori, un movimento che può indicare rilassamento o desiderio di attenzione. Se un gatto si siede accanto alla porta o la gratta con le zampe, è probabile che voglia uscire o semplicemente curiosare. Inoltre, i gatti comunicano molto attraverso lo **sguardo**: un battito lento delle palpebre diretto al padrone è un segnale di affetto e fiducia, una sorta di “bacio felino”.

base alla nostra risposta emotiva. Ad esempio, un cane che percepisce stress o tensione nel proprio padrone può cercare di confortarlo avvicinandosi o appoggiando il muso sulle ginocchia. Anche i gatti, notoriamente indipendenti, sanno mostrare una **straordinaria empatia** nei momenti in cui sentono che l'amico umano è giù di morale. In un certo senso, vivere con un animale domestico ci insegna una lezione preziosa: la comunicazione non è fatta solo di parole, ma anche (e soprattutto) di attenzione, empatia e rispetto.

L'importanza dell'osservazione e della comprensione

Capire i messaggi dei nostri amici animali richiede un'osservazione attenta e continua. Ogni animale è unico e, sebbene esistano dei comportamenti universali, non c'è una regola che sia valida per tutti. Alcuni cani, ad esempio, imparano a battere la zampa sul braccio del padrone quando vogliono attirare l'attenzione, mentre i gatti possono lanciare oggetti a terra come segnale di protesta o di richiesta.

Essere in grado di interpretare questi segnali migliora notevolmente la nostra relazione con loro. Non solo ci consente di rispondere prontamente ai loro bisogni, ma contribuisce anche a creare un **ambiente domestico più sereno** e armonioso. I cani e i gatti che sentono di essere compresi e rispettati nei loro bisogni tendono a sviluppare comportamenti più equilibrati e una maggiore **fiducia** nei confronti dei proprietari.

L'evoluzione di un linguaggio comune

Nel corso dei millenni, il **rapporto tra umani e animali domestici** si è evoluto, portando a una vera e propria costruzione di un linguaggio comune. Studi recenti dimostrano che cani e gatti hanno imparato a “leggere” i nostri stati d'animo, adattando il loro comportamento in

Un gatto affamato, come si intuisce dal fatto che si lecca i baffi

Shutterstock, Viorel Sima



**PENSARE ALLA NATURA
PREMIA SEMPRE.**



DA VENT'ANNI IDEE CHE DIVENTANO COSE.

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

FENOMENOLOGIA DEL PADEL

Lo sport del momento, facile e divertente

A cura di Manuela Lapenta

Come tutte le cose ben riuscite, anche il padel ha tratto la sua origine da una **casualità**, o meglio, dalla necessità di trovare una soluzione pratica a un problema.

Nel 1969 **Enrique Corcuera**, un ricco uomo d'affari di Acapulco, decise di destinare un'area della sua residenza alla costruzione di un campo da tennis. Lo spazio disponibile, però, era inferiore a quello necessario per un campo regolamentare, e per di più delimitato da alcune pareti in muratura; condizione che stimolò l'intuizione di considerare i muri come parte integrante del campo da gioco, creando uno spazio in cui la palla fosse sempre in movimento. Una soluzione che venne regolamentata e presto esportata in Argentina, in Brasile, negli Usa, in Francia e in Spagna, Paesi in cui il **padel** – questo il nome della disciplina ideata da Corcuera – viene ormai praticato da milioni di appassionati.

Il padel oggi movimentava giri d'affari notevoli, anche grazie al fatto che viene praticato da **molti personaggi noti**, tra cui calciatori ed ex calciatori, che in molti casi hanno deciso di investire risorse consistenti in quello che sta diventando un fenomeno nazionale-popolare di portata globale. La lista è lunga: da Cristiano Ronaldo, attualmente impegnato nella realizzazione di un circolo con 17 campi





Contenuti digitali in
esclusiva per te



Kuriosità: Nonostante tutto il successo riscosso dal padel è interessante sapere che, ad oggi, non venga considerato uno sport olimpico. Per rientrare tra queste discipline, infatti, dovrebbe soddisfare determinati requisiti richiesti dal Comitato olimpico internazionale. Tra questi, ce n'è uno in particolare: lo sport in questione deve essere praticato in più di 75 Paesi presenti in quattro continenti per la categoria maschile e in 40 Paesi e tre continenti per la categoria femminile.

Il padel supera già queste cifre, perché secondo la Federazione internazionale di padel, è già praticato in più di 90 Paesi in tutto il mondo. Tuttavia, è necessaria una formalizzazione che, secondo gli esperti, potrebbe arrivare nel prossimo decennio, per fare in modo che il padel possa avere buone possibilità di diventare disciplina olimpica per i Giochi del 2032.

da padel in Portogallo, a Francesco Totti, con il suo centro sportivo sul litorale romano a due passi da Ostia, o Zlatan Ibrahimovic che nel 2017 ha aperto il prestigioso Padel Zenter vicino Milano.

Tuttavia non sono solo i calciatori a scommettere sul **futuro del padel**, ma anche le stelle del tennis, a discapito delle congetture che vedono i due sport come incompatibili: **Rafa Nadal** è impegnato nella costruzione di impianti sportivi tra Mallorca e l'Andalusia, mentre **Andy Murray** è tuttora uno dei principali investitori del brand Game4Padel.

Sportswear & Footwear



Smile.net s.r.l.

LICENSING, DISTRIBUTION, FASHION, SPORTSWEAR

WWW.GREENHOUSE-POLO.IT

Uno sport alla portata di tutti

Trasversale e amatissimo, negli ultimi anni il padel ha avuto una diffusione enorme. Dal 2016 i campi da gioco, sia indoor che outdoor, in Italia sono passati da poche centinaia a circa 2.500, mentre i praticanti oggi sono oltre 500mila, di cui la metà donne. Questo perché il padel è uno **sport alla portata di tutti** e richiede un equipaggiamento leggero e abbordabile. Per iniziare, è sufficiente avere una racchetta, alcuni capi di abbigliamento tecnico e un paio di scarpe con un buon grip. Può essere praticato da chiunque, indipendentemente dall'età, dal sesso, dalle condizioni tecniche e fisiche, e non richiede un'esperienza pregressa nel tennis o una forma di allenamento specifico. Il segreto del successo di questa disciplina sta proprio nella sua **immediatezza**. Le regole sono semplici e intuitive: come abbiamo visto gli elementi che delimitano il campo sono parte integrante dell'area di gioco, per cui se la palla, dopo aver toccato una volta terra, rimbalza sulle pareti resta "giocabile" finché non tocca terra una seconda volta, e quindi può essere colpita con la racchetta, cosa che abbassa il livello di difficoltà e invoglia anche i giocatori meno esperti. Contrariamente a quanto avviene nel tennis, nel padel il servizio non è eseguito dall'alto, con la potenza e la precisione necessarie per portare a segno un **ace**, ma dal basso, colpendo la pallina sotto l'altezza della cintura. In linea di massima è focalizzato sulla strategia e sul posizionamento in campo, perché l'uso delle pareti permette ai giocatori di realizzare colpi inediti e angolazioni difficili da prevedere.

Tennisti vs padelisti

Per molti il padel è il "fratello povero" del tennis, perché viene più facilmente associato ai racchettoni da spiaggia che alla nobile tradizione del tennis. I puristi lo percepiscono come uno sport inferiore, forse proprio perché decisamente inclusivo: per giocare bastano 4 persone, e non conta se siano adulti o bambini, atleti o neofiti. Il servizio meno dominante e il campo più piccolo lo rendono **meno impegnativo**, sia da un punto di vista tecnico che fisico, e questo forse crea una sorta di risentimento negli amanti del tennis, in cui la potenza e la precisione richiedono anni di faticoso allenamento per essere perfezionate. In più sono numerosi i club che hanno deciso di riconvertire campi da tennis in campi da padel, rispondendo alle necessità del mercato che asseconda la **natura sociale e ricreativa** del padel, e togliendo attenzione al tennis tradizionale. Una cosa è certa: il padel ha smentito tutti coloro che dicevano che sarebbe stata solo una moda passeggera, affermandosi come l'attività con il più alto trend di crescita al mondo, e dando vita a un dizionario di colpi tutto suo: *bandeja*, *vibora* e *globo*. L'esclusività della terra rossa sembra lasciare spazio alla democraticità del padel: qui prevale la componente di svago e socializzazione, unita al benessere fisico e alla distrazione dalle incombenze quotidiane. Nei circoli è diventato lo sport di riferimento per la classe dirigente: i campi da gioco sono luogo in cui politici, manager e diplomatici si incontrano e stringono accordi, cosa che in passato era appannaggio esclusivo del golf o del tennis. Che ci sia anche una sensazione di "spodestamento" alla base della - presunta- rivalità tra i due mondi?



Il campo da padel, di forma rettangolare, deve misurare 10 metri in larghezza e 20 metri in lunghezza
Shutterstock, travelwild



Scavo Archeologico Palatino

FAI PARTE DELLA STORIA

Unisciti al crowdfunding per il patrimonio culturale italiano

Adotta un progetto per dare futuro al passato con noi



Sarcofago di Tiaso Marino

BE PART OF THE STORY

Join the crowdfunding for Italy's cultural heritage

Adopt a project to give the past a future with us



La Certosa di Capri

Do you LoveItaly?

Sustain Italian Cultural Heritage Projects

loveitaly

www.loveitaly.org

Le Guide de
L'Espresso

Esperienze, vini e ristoranti



Seguici sui social e guideespresso.it