ALLA SCOPERTA DEL PIÙ BEL PAESE DEL MONDO

MENSILE NUMERO 392 **DICEMBRE** 2018

Bell'Italia

EURO 4,00 IN ITALIA



IL MONUMENTO *Cappella della Sindone*

TORINO

A vent'anni dall'incendio riapre uno dei simboli della città

LA CHIESA • NAPOLI

SAN GIOVANNI A CARBONARA

ARTE SACRA • GENOVA

IL MUSEO DIOCESANO

IL PAESAGGIO • VENETO

LA FORESTA DEL CANSIGLIO

LA MONTAGNA • ALTO ADIGE

RIO DI PUSTERIA

il weekend

MATERA

Seduzione e segreti della Città dei Sassi che sarà Capitale Europea della Cultura 2019

EDITORIALE GIORGIO MONDADORI

Poste Italiane Spa - Sped. In A.P. - D.L. 353/2003 art. 1, comma 1, LO/MI - Austria € 9,90 - Belgio € 8,20 - Francia € 8,00 - Germania € 8,50 - Gran Bretagna lgs. 7,90 - Lussemburgo € 8,20 - Portogallo (Cont.) € 6,90 - Svizzera chf 12,50 - Canton Ticino chf 11,00 - Principato di Monaco € 8,00 - Spagna € 7,00

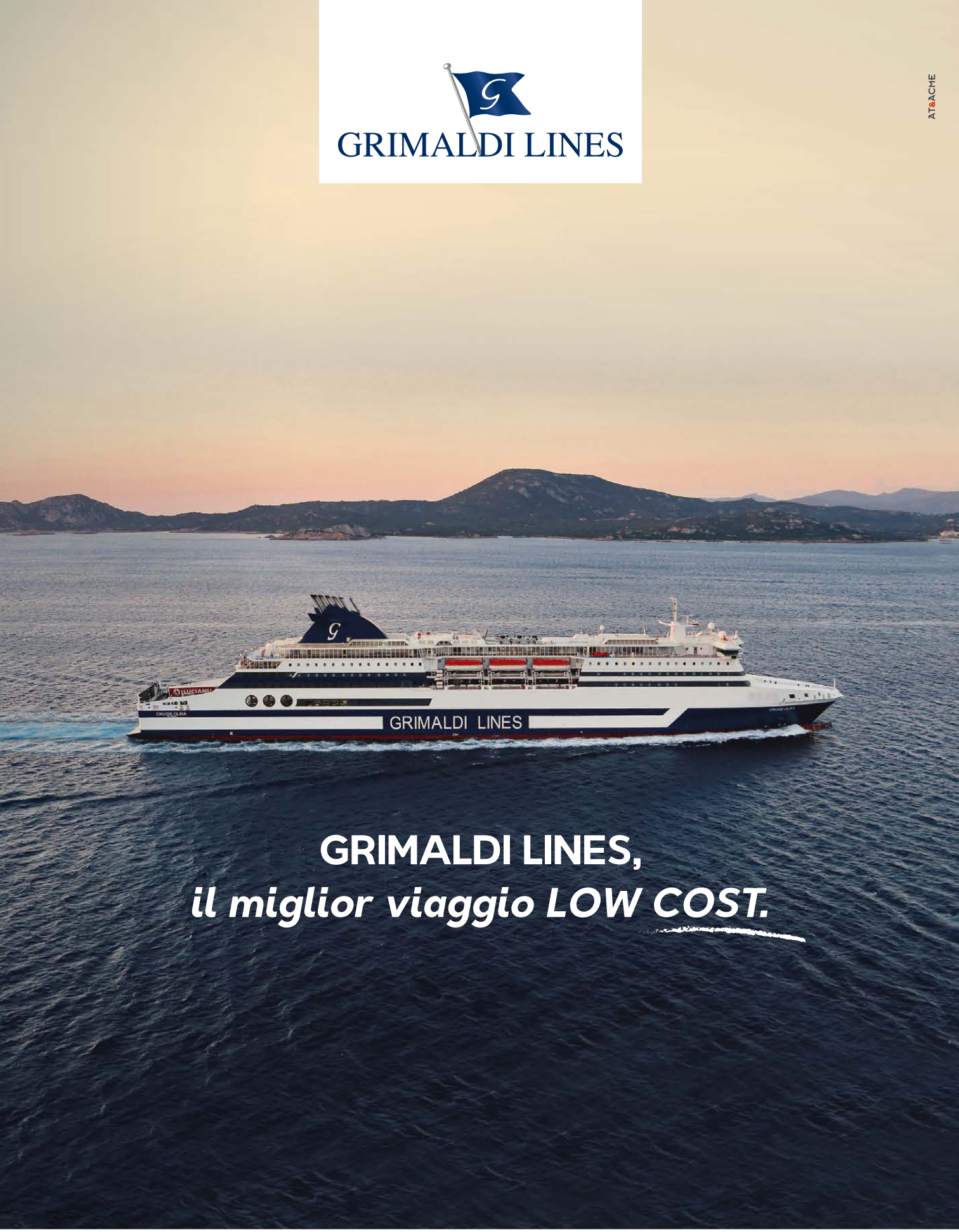
ISSN 0394 7203 80392

9 770394 720006



LE NAVI **GRIMALDI LINES** TI PORTANO IN **SPAGNA, GRECIA, MAROCCO, TUNISIA, MALTA, SICILIA** E **SARDEGNA.**

GRIMALDI LINES



GRIMALDI LINES,
il miglior viaggio LOW COST.

grimaldi-lines.com

AT&ACME

CHAMPAGNE

POMMERY

À REIMS-FRANCE



MASTERPIECE BY POMMERY

www.vrankenpommery.com -

Bere responsabilmente

di Emanuela Rosa-Clot, **Direttore di Bell'Italia**





In copertina: la cupola della Cappella della Sindone vista dal campanile del Duomo di Torino. **Foto di:** Gabriele Croppi

RISANARE LE FERITE


La foresta del Cansiglio

Quando si pensa al bosco delle fiabe, lo si immagina proprio come la foresta del Cansiglio, al confine fra Veneto e Friuli, ritratta per questo numero di *Bell'Italia* da Luciano Gaudenzio con toni poetici prima dell'uragano di inizio novembre, che l'ha colpita solo in parte. Rispetto ad altre zone del Nordest, qui non si sono verificati abbattimenti a raso, ma sono stati schiantati "solo" qualche migliaio di abeti e faggi, senza compromettere l'aspetto generale di questi 4.000 ettari di paesaggio. Andare a visitare queste zone, che si sono rapidamente rimesse in piedi, è un modo per sostenerle. Ci uniamo all'appello del direttore del TG La7 Enrico Mentana, che con il *Corriere della Sera* ha lanciato una raccolta fondi per contribuire a risanare un paesaggio, quello delle nostre foreste alpine, che è patrimonio di tutti (Un aiuto subito-Per i boschi devastati del Nordest, Iban IT05H0335901600100000162667).

La rinascita dopo l'incendio. Ci sono voluti più di vent'anni per restituire a Torino e al mondo la Cappella della Sindone, il capolavoro di Guarino Guarini, costruito nel Seicento per custodire una delle più importanti reliquie della Cristianità. Poche ore di incendio nel 1997 avevano seriamente compromesso l'edificio che rischiava di crollare. Dopo una lunga fase di studio, un importante cantiere di restauro, che ha fatto scuola, ha consentito di salvare la splendida cupola, una fuga di archi proiettata verso il cielo, mirabile invenzione del Guarini. L'altare, per il momento, conserva ancora i segni lasciati dalle fiamme sui marmi. Ma da fine settembre la cappella è aperta alle visite.

DICEMBRE_IN BASILICATA

Matera, Capitale Europea della Cultura 2019

Sarà al centro dell'attenzione internazionale per tutto il 2019 come Capitale Europea della Cultura. Matera suggella così un percorso di recupero iniziato negli anni 80 con la rinascita dei Sassi, dichiarati nel 1993 Patrimonio Unesco. Ora che i turisti arrivano sempre più numerosi, abbiamo chiesto a due giovani architetti materani di guidarci alla scoperta dei luoghi più belli della loro città, da quelli imperdibili e più noti a quelli meno conosciuti. Per trascorrere un weekend di fine anno fra arte, cultura e paesaggio.





© RONALDO SCHEMIDT | AGENCE FRANCE-PRESSE | VENEZUELA CRISIS

WORLD PRESS PHOTO

EXHIBITION 2018

7 dicembre
6 gennaio

Forte di Bard
Valle d'Aosta

fortedibard.it

un progetto

Forte di Bard

partner

Région Autonome Vallée d'Aoste · Regione Autonoma Valle d'Aosta · Compagnia di San Paolo · Fondazione CRT · FINAOSTA

media partner

RADIO MONTE CARLO · NATIONALE POSTCODE LOTERIJ · Canon





Dicembre 2018



CANSIGLIO (Belluno-Treviso-Pordenone)
34 **MAGIE DI UN BOSCO D'INVERNO**
44 Dove Come Quando

GENOVA Museo Diocesano
46 **ARTE SACRA NEL CHIOSTRO**
54 Dove Come Quando

RIO DI PUSTERIA (Bolzano) Maranza-Valles
56 **NEL PARADISO DELLE MALGHE**
65 Dove Come Quando

TORINO Cappella della Sindone
68 **LA RINASCITA DI UN SIMBOLO**
83 Dove Come Quando

NAPOLI San Giovanni a Carbonara
86 **LO SCRIGNO NASCOSTO**
96 Dove Come Quando

MATERA
98 **SEDUZIONE E SEGRETI DELLA CITTÀ DEI SASSI**
108 Il weekend di Bell'Italia









Dicembre 2018

10 Lettere
12 Notizie
18 Dicono di noi

Il patrimonio salvato
20 **IL MECENATISMO DI RIGONI**

Appuntamenti
23 *d'arte*
con Vittorio Sgarbi
26 **DOMENICHINO A ROMA**
28 *con i festival*
30 *all'aria aperta*
32 *del gusto*

Sentieri d'Italia *di Albano Marcarini*
111 **ESCURSIONE IN VAL ROSANDRA**

Cibo&Paesaggio *a cura di Slow Food*
114 **L'APE NERA SICULA**

I piaceri

120 Camera con vista

Buona Italia *di Auretta Monesi*
126 **TRENTO: VIE DEI SAPORI IN CITTÀ**
133 La ricetta

Cantine d'Italia *di Giuseppe De Biasi*
134 **BOLLICINE A VALDOBBIADENE**

A tavola *di Paolo Massobrio*
135 **LA CLUSAZ IN VALLE D'AOSTA**

143 Occasioni
144 L'Italia da leggere
148 I borghi disegnati



SCARICA L'APP >
PER IPAD

Bell'Italia

DIRETTORE RESPONSABILE
Emanuela Rosa-Clot
emanuelarosaclot@cairoeditore.it

Responsabile Ufficio centrale
Elisabetta Planca Caporedattore
elisabettaplanca@cairoeditore.it

Ufficio centrale
Rossella Giarratana Caporedattore
rossellagiarratana@cairoeditore.it
Pietro Cozzi Caposervizio
pietrocozzi@cairoeditore.it
Giovanni Mariotti giovannimariotti@cairoeditore.it
Raffaella Piovan raffaellapiovan@cairoeditore.it
Barbara Roveda barbararoveda@cairoeditore.it

Redazione
Terry Catturini terrycatturini@cairoeditore.it
Margherita Geronimo
margheritageronimo@cairoeditore.it
Lara Leovino laraleovino@cairoeditore.it
Elena Magni elenamagni@cairoeditore.it
Carlo Migliavacca carlomigliavacca@cairoeditore.it
Sandra Minute sandraminute@cairoeditore.it

Photo Editor
Milena Mentasti milenamentasti@cairoeditore.it
Susanna Scafuri susannascafuri@cairoeditore.it

Art director
Luciano Bobba lucianobobba@cairoeditore.it
Corrado Giavara corradogiavara@cairoeditore.it
Simona Restelli simonarestelli@cairoeditore.it

Impaginazione
Franca Bombaci francabombaci@cairoeditore.it
Francesca Cappellato
francescacappellato@cairoeditore.it
Isabella di Lernia isabelladilernia@cairoeditore.it
Claudia Pavesi Caposervizio
claudiapavesi@cairoeditore.it

Segreteria e ricerca iconografica
Mara Carniti maracarniti@cairoeditore.it
Paola Paterlini paolapaterlini@cairoeditore.it

Progetto grafico e consulenza creativa
Silvia Garofoli www.silviagarofoli.com

hanno collaborato a questo numero
Luisella Colombo, Giuseppe De Biasi, Albano Marcarini, Paolo Martini, Paolo Massobrio, Auretta Monesi, Manuela Piancastelli, Vittorio Sgarbi, Massimo Spampani, Claudia Sugliano, Angelo Surrusca, Marilisa Zito

EDITORIALE GIORGIO MONDADORI
divisione di
CAIROEDITORE

PRESIDENTE
Urbano Cairo
DIRETTORE GENERALE
Giuseppe Ferrauto
CONSIGLIERI
Andrea Biavardi, Alberto Braggio, Giuseppe Cairo, Ugo Carenini, Giuliano Cesari, Giuseppe Ferrauto, Uberto Fornara, Marco Pompignoli, Mauro Sala

CAIRO EDITORE S.P.A.
direzione, redazione, amministrazione:
corso Magenta 55, 20123 Milano,
tel. 02 433131, fax 02 43313927,
www.cairoeditore.it
(e-mail: bellitalia@cairoeditore.it)
abbonamenti: tel. 02 43313468,
orario 9/13, da lunedì a venerdì
abbonamenti@cairoeditore.it
ufficio diffusione: tel. 02 43313333
diffusione@cairoeditore.it

Stampa: ROTOLITO S.p.A., via Brescia 53/65, 20063 Cernusco sul Naviglio (MI).
Distribuzione per l'Italia e per l'estero: SO.DI.P. "Angelo Patuzzi" S.p.A., via Bettola 18, 20092 Cinisello Balsamo (Milano).

Accertamento diffusione: Certificato n. 2756 del 14.12.1994 Periodico associato alla FIEG (Feder. Ital. Editori Giornali)

Informazioni, appuntamenti e proposte di viaggio su: www.umbriatourism.it

Umbria

cuore verde d'italia



UMBRIA.
EMOZIONE
UNICA.

Regione Umbria

Regione Umbria

I collaboratori di questo numero



Margherita Geronimo

Milanese di origini lucane, ha vissuto a lungo tra Sudafrica e Colombia. Dopo la laurea in giornalismo ha scritto per *Anna*, *Io Donna*, *Panorama*, *Icon*, *Natural Style*, *Airone* e *DiPiù*. Ora è nella redazione di *Bell'Italia* e ci propone un weekend a Matera, città che nel 2019 sarà Capitale Europea della Cultura (p.98).



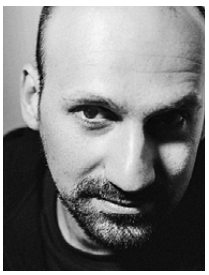
Luciano Romano

Nato a Napoli, ha lavorato come fotografo di teatro e ha poi sviluppato una personale ricerca sui nuovi linguaggi dell'immagine. Suoi lavori sono al Maxxi di Roma e alla Rauschenberg Foundation di New York. Per *Bell'Italia* di dicembre ha fotografato la chiesa napoletana di San Giovanni a Carbonara (p.86).



Manuela Piancastelli

Giornalista napoletana e innamorata di Napoli, ha lavorato per oltre vent'anni a *Il Mattino*, che ha lasciato per l'azienda vitivinicola fondata con il marito, Terre del Principe. Una decina di libri di enogastronomia alle spalle, ama la musica classica e la narrativa. In questo numero ci svela la chiesa di San Giovanni a Carbonara, nella sua città (p.86).



Pierangelo Laterza

Laureato in Sociologia, è specializzato in fotografia di architettura, interior e paesaggio umano. Partecipa a progetti di ricerca fotografica socio-territoriale (L'Aquila, Tremiti, Valle d'Itria, Basilicata, Marsiglia) e a quelli di Matera Capitale Europea della Cultura 2019. Sono sue le immagini del servizio dedicato alla Città dei Sassi (p.98).



Museo Diocesano di Genova

LE IMMAGINI DI QUESTO NUMERO

Lettere: Marco Stucchi, Fabio Gambina, The Picture Art Collection/Alamy Stock Photo (p.10). **Dicono di noi**: Patrick Zachmann/Getty Images (p.18). **Il patrimonio salvato**: Rigoni di Asiago (pgg.20-21). **Sgarbi**: Ministero per i Beni e le Attività Culturali - Galleria Borghese (pgg.26-27). **Aria aperta**: Fabio Lotti/Getty Images, Mauro Paillex/Unsplash (p.30). **Gusto**: Mauro Crinella/Blogo.it (p.32). **Scheda Genova:** Xavier Testelin/Gamma-Rapho/Getty, Fulvio Roiter (p.54), De Agostini/Getty (p.55). **Scheda Rio di Pusteria:** Albert Ceolan, Bressanone Plose (p.65), Courtesy Bergidyll Hotel, Albert Ceolan (p.66). **Scheda Torino:** Alberto Ramella/Comune di Torino (p.84). **Scheda Napoli:** Kontrolab/Getty (p.96), Luciano Romano, Pierre Navigù/Cubolmages (p.97). **Cibo & paesaggio:** Alberto Peroli/Slow Food , Vittorio Giannella/DEA/Getty (p.114), Luca Carli/Slow Food (p.115). **Piaceri:** Franco Cogoli (p.119). **Camera con vista**: Hannes Niederkofler (pgg 120-121). **Prossimamente:** Fabio Gambina, Archivio Scala Firenze, Andrea Pistolesi, Romano Cagnoni/Getty (p.146). **Cartine:** Davide Bassoli, Quaterd

Testi e fotografie non richiesti non vengono restituiti

Bell'Italia. Alla scoperta del più bel paese del mondo. Copyright 2018. Cairo Editore S.p.A. Tutti i diritti riservati. Testi, fotografie e disegni contenuti in questo numero non possono essere riprodotti, neppure parzialmente, senza l'autorizzazione dell'Editore. Pubblicazione mensile registrata presso il tribunale di Milano il 5/4/1986, n. 169. Una copia euro 4, arretrati euro 8.

Bell'Italia

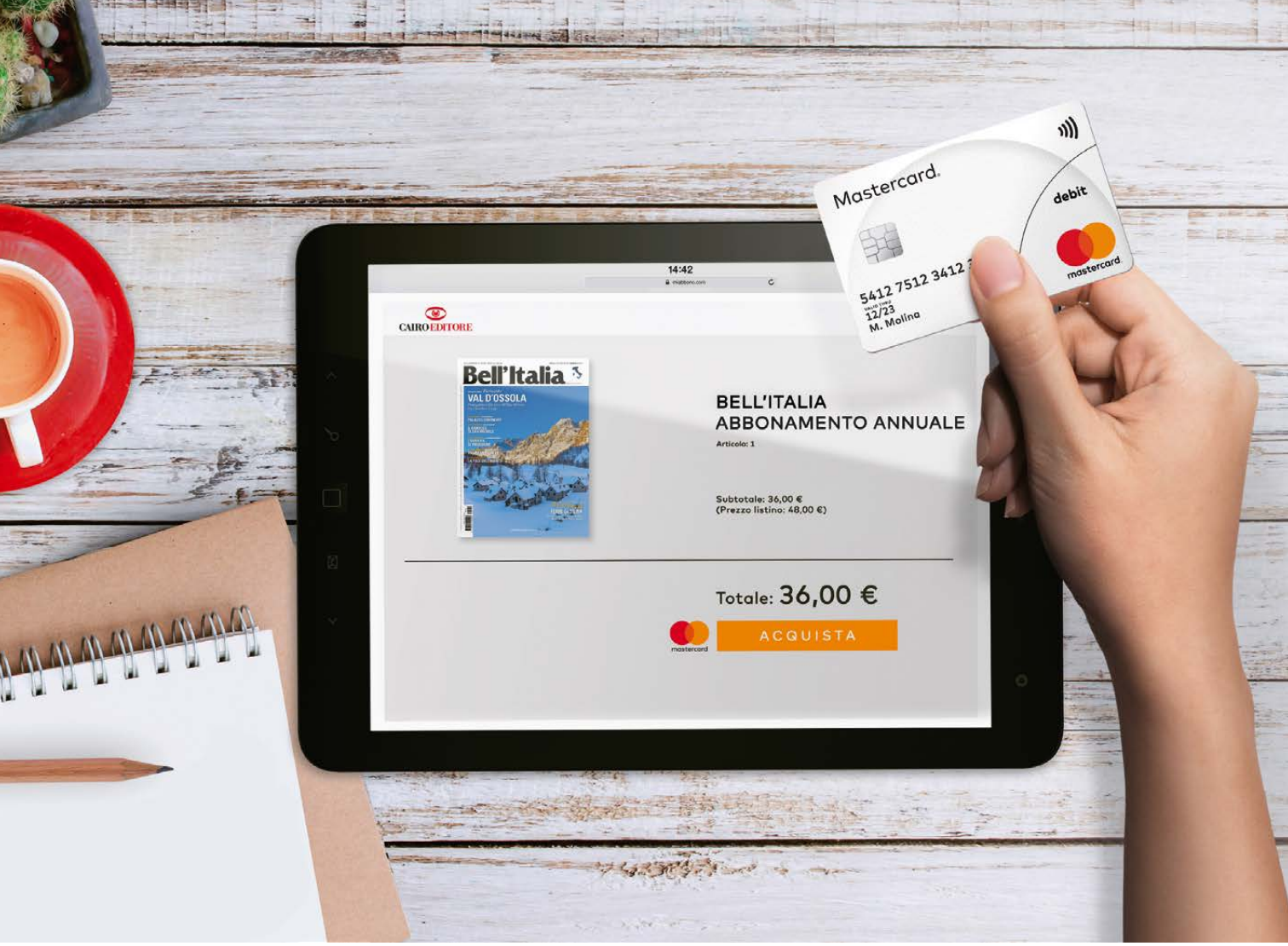
CONCESSIONARIA ESCLUSIVA PER LA PUBBLICITÀ

CAIROCOMMUNICATION
Via Angelo Rizzoli 8 - 20132 Milano
Tel. 02/748131
Fax 02/76118212

FILIALI

VALLE D'AOSTA/PIEMONTE/LIGURIA:
Cairo Pubblicità SpA (Filiale di Torino)
Via Cosseria 1, 10131 Torino
Tel. 011/6600390, fax 011/6606815
segreteriato@cairocommunication.it
Nuova Giemme Srl (Filiale di Genova)
Via dei Franzone 6/1, 16145 Genova
Tel. 010/3106520, fax 010/3106572
info@nuovagiemme.it
TRIVENETO:
Cairo Pubblicità SpA (Filiale di Verona)
Vicolo Ghiaia 7, 37122 Verona
Tel. 045/4750016, fax 045/4750017
info-vr@cairocommunication.it
Media Nord-Est
Via Trainini 97, 25133 Brescia
Tel. 030/2007023, fax 030/2096070
vivianagrassi@fastwebnet.it
EMILIA ROMAGNA/RSM/MARCHE:
Cairo Pubblicità SpA (filiale di Bologna)
Corte Isolani 1, 40125 Bologna
Tel. 051/3763006, fax 051/0920003
info-bologna@cairocommunication.
Mass Media
Galleria Cavour 9, 40124 Bologna
Tel. 051/266330, fax 051/266494
segreteria@massmediasrl.eu
TOSCANA/UMBRIA:
V2V Comunicazione Sas
Viale dei Mille 135, 50131 Firenze
Tel. 055/7188610, fax 055/7188613
giovanni@giovannivilloresi.it
LAZIO:
Cairo Pubblicità SpA (Filiale di Roma)
Via di Villa Emiliani 46, 00197 Roma
Tel. 06/802251, fax 06/80693188
info-roma@cairocommunication.it
CAMPANIA/PUGLIA/BASILICATA, CALABRIA/ABRUZZO/MOLISE:
Pubbliservice ADV
Centro Direzionale di Napoli, Isola E/4 (int.510), 80143 Napoli
Tel. 081/5627208, fax 081/0097705
iovane@pubbliserviceadv.it
SICILIA:
F&B Srl Via Libertà 159, 90143 Palermo
Tel. 091/346765, fax 091/6262909
info@fbmedia.it
SARDEGNA:
Alessandro Collini
Via Ravenna 24, 09125 Cagliari
Tel. 070/305250, fax 070/343905
a.collini@cairocommunication.it

Bell'Italia è una rivista del gruppo Cairo Editore che comprende anche le seguenti testate:
SETTIMANALI
DiPiù TV, Diva e Donna, Settimanale DiPiù, Settimanale DiPiù e DiPiù Stellare, TV MIA, settimanale NUOVO e NUOVO TV, "F", settimanale GIALLO, Enigmistica PIÙ
QUINDICINALI
Settimanale DiPiù e DiPiù TV Cucina, NUOVO e NUOVO TV Cucina
MENSILI
Airone, Antiquariato, Arte, Bell'Europa, Bell'Italia, For Men Magazine, Gardenia, In Viaggio, Natural Style



Abbonati a Bell'Italia con la tua Mastercard.

Puoi abbonarti a Bell'Italia su www.miabbono.com/cairo o telefonando allo 02.43313468.
Solo con Mastercard sei totalmente rimborsato in caso di acquisti non autorizzati*.
Sicuri. Protetti. *Priceless*.











CAIRO EDITORE

*Adottando ogni ragionevole accorgimento per prevenire il furto, lo smarrimento o l'utilizzo fraudolento della carta, del PIN e degli strumenti di generazione OTP (One Time Password) e comunicando tempestivamente all'emittente tali eventi, questo rimborserà interamente le spese non autorizzate, anche al di sotto della franchigia prevista per legge. Tale copertura non si applica alle carte Corporate (ad eccezione delle carte Business) ed alle carte non nominative (es. Gift Card). Scopri di più su mastercard.it

lapostadibellitalia@cairoeditore.it
oppure: Bell'Italia,
Corso Magenta 55, 20123 Milano



ABBAZIA DI NONANTOLA (Modena)

Dopo il terremoto sono tornati i turisti

Vi ringrazio per aver seguito e promosso con un articolo davvero ben fatto la riapertura dell'abbazia di Nonantola (*Bell'Italia* 389, settembre), chiusa dal maggio 2012 a causa dei danni strutturali causati dal terremoto e riaperta il 16 settembre dopo due anni di restauro *(sopra: la cripta)*. Vorrei sottolineare come l'articolo abbia attirato ed indirizzato verso Nonantola un flusso significativo di turisti e visitatori, ben riconoscibili perché muniti di una copia della rivista. In molti hanno chiesto informazioni per telefono o via mail. **Ciò ha costituito davvero uno strumento importante per aiutare a risollevare un luogo simbolo del Medioevo europeo dopo il dramma vissuto con la calamità del terremoto del 2012**. Ringrazio quindi per questa straordinaria opportunità di visibilità della nostra piccola realtà, forse ai più ignota, ma certamente ricca di testimonianze uniche tutte ancora da scoprire e valorizzare: ed è ciò che giorno dopo giorno, non senza fatica, stiamo cercando di fare.

Jacopo Ferrari, curatore del Museo Benedettino e Diocesano d'Arte Sacra

Il viaggio dei lettori



PALERMO

SANTA CATERINA, UNA GEMMA

*Siamo abbonati da diversi anni alla vostra bellissima rivista. In ottobre siamo tornati a visitare Palermo. Grazie al vostro recente articolo sulla chiesa e convento di Santa Caterina (*Bell'Italia *390 di ottobre), abbiamo colto al volo l'occasione per visitare questo splendido monumento* (foto). *Siamo rimasti incantati dalla bellezza artistica del sito. Abbiamo anche goduto dei dolci della pasticceria e infine abbiamo molto apprezzato due dei ristoranti segnalati da voi. Grazie e continuate così.*

Rino De Piero, email



VARALLO (Vercelli)

Prima l'Ultima Cena o la Lavanda dei piedi?

Qualche settimana fa ho ammirato, a Varallo, la parete Gaudenziana nella chiesa di Santa Maria delle Grazie. Era l'ultimo giorno in cui l'affresco era visibile dall'impalcatura e quindi, pur perdendosi un po' la grandiosità dell'insieme, si potevano apprezzare le stupefacenti espressioni dei personaggi e il cromatismo che mette d'accordo l'insegnamento veneto e la vivacità lombarda *(sopra)*. **Ho notato che l'episodio della Lavanda dei piedi è rappresentato successivamente a quello dell'Ultima Cena. Se non erro, cronologicamente, dovrebbe essere il contrario.** Una guida lì presente ha convenuto con me circa l'anomalia, ma non ha saputo darmi una spiegazione. Forse mi potete svelare l'arcano?

Euro Bertocco, Monselice (Padova)

Il professor Giovanni Agosti, docente di Storia dell'Arte presso l'Università degli Studi di Milano, da noi interpellato, ci ha spiegato che nei tramezzi francescani la sequenza è quella: prima la Cena e poi la Lavanda; anche quello di Giovanni Marino Spanzotti nella chiesa di San Bernardino a Ivrea è così. La chiesa di Santa Maria della Grazie di Varallo fu costruita con l'annesso convento francescano tra 1486 e 1493. Gaudenzio Ferrari nel 1513 affrescò la parete divisoria tra l'aula e il presbiterio con 21 episodi della Vita e Passione di Gesù.

CI PIACE

• *Grazie per* Bell'Italia: *ho comprato la rivista dal primo numero e spesso l'ho utilizzata a scuola nel mio lavoro di insegnante.*

Carla Vizzotto, Treviso


TAGLIATORE
tagliatore.com

Notizie

A cura di **Sandra Minute** ✦ Fotografia **Luciano D'Angelo**



L'AQUILA **IL 6 DICEMBRE RIAPRE SANTA MARIA DEL SUFFRAGIO, RESTAURATA DOPO IL SISMA**

SIMBOLO DI RINASCITA

A nove anni dal terremoto rinasce uno dei luoghi simbolo dell'Aquila. Il 6 dicembre il Presidente della Repubblica Sergio Mattarella inaugura il restauro della chiesa di Santa Maria del Suffragio; un intervento da 6,5 milioni di euro, finanziato per metà dal Governo francese. Il sisma del 2009 aveva gravemente danneggiato l'edificio, lesionando la facciata e provocando il crollo quasi totale della cupola neoclassica di Giuseppe Valadier, oggi ricostruita *(foto)* con tecniche e materiali simili agli originali.

INFO La chiesa è aperta tutti i giorni dalle 8 alle 20; www.santamariadelsuffragio.it





In questa foto e sotto: la *Pietà* di Michelangelo nella nuova illuminazione. **A destra:** dettaglio della *Madonna di San Luca*. **In basso, da sinistra:** il *kouros* ricomposto e nel corso del restauro.

ROMA NELLA BASILICA DI SAN PIETRO

NUOVA LUCE SULLA PIETÀ

La *Pietà* di Michelangelo brilla di una nuova luce, anzi, quattro. Nella basilica di San Pietro è stato inaugurato il nuovo sistema di illuminazione del capolavoro michelangiolesco (1497-99) custodito nella cappella del Crocifisso. L'impianto, progettato dallo studio milanese Rossi Bianchi Lighting Design e realizzato da iGuzzini con sorgenti led di ultima generazione, può essere regolato di intensità in modo da creare quattro differenti "scenari" luminosi: di volta in volta la combinazione valorizza l'armonia dell'opera o ne restituisce la plasticità, evidenzia le ombre e la lucentezza del marmo oppure trasforma la scultura stessa in una sfolgorante sorgente di luce. **INFO Orario 7-18,30, ingresso gratuito;** www.vatican.va





ROMA CHIESA DI SANTA MARIA DEL POPOLO

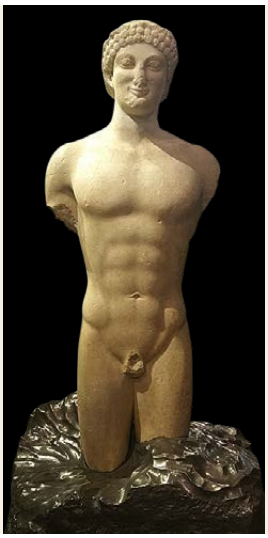
Spunta la firma di Rusuti per la Madonna di San Luca

È una delle icone più venerate della storia di Roma: ritrae la Vergine secondo l'iconografia tradizionale bizantina, ma addolcita da un pathos diverso, da una speciale tenerezza materna. Un restauro ha ora svelato la paternità della *Madonna di San Luca*, conservata nella chiesa di Santa Maria del Popolo: è venuta alla luce la firma di Filippo Rusuti, uno dei massimi esponenti della pittura romana del '200, autore del mosaico (1297) sulla facciata della basilica di Santa Maria Maggiore. La *Madonna di San Luca* sarà esposta nel Museo di Castel Sant'Angelo fino al 27 gennaio, per poi fare ritorno a Santa Maria del Popolo. **INFO Museo Nazionale di Castel Sant'Angelo, orario 9-19, ingresso 15 €;** 06/32.81.04.10.

PALERMO A PALAZZO BRANCIFORTE

Il *kouros* ricomposto

Testa e torso erano stati rinvenuti a Lentini in momenti diversi, ma si trattava di un'unica statua greca di un giovane, o *kouros.* Ora le due parti sono state ricomposte, grazie a un intervento sostenuto da Fondazione Sicilia, e il *kouros* ritrovato si può ammirare fino al 13 gennaio a palazzo Branciforte, in una mostra curata dall'assessore regionale alla Cultura Sebastiano Tusa; da febbraio sarà a Catania e poi a Siracusa. **INFO Martedì-venerdì 9,30-14,30, sabato e domenica 9,30-19,30; 5 €;** palazzobranciforte.it






edison
Teatro alla Scala
VOI ANDRETE
ALL'OPERA,
NOI SAREMO ALL'OPERA
PER IL FUTURO.
- CO_2
Sono 2.450 le lampadine che creano la magia del Teatro alla Scala.
Nel 1883 le abbiamo accese per la prima volta.
Oggi continuiamo a farlo con energia proveniente da fonti rinnovabili.
Costruiamo insieme un futuro di energia sostenibile.
edison.it | seguici su



In questa foto: la loggia di villa Bassi Rathgeb. **Sotto:** affresco nella sala della Caccia. **A destra:** dettaglio del pulpito di Pistoia.

ABANO TERME (Padova) **COLLEZIONE BASSI RATHGEB**

UN MUSEO NELLA VILLA

Dipinti di Tiepolo, Hayez, Pietro e Alessandro Longhi, Palma il Giovane e Alessandro Magnasco e poi disegni, incisioni, reperti archeologici e mobili di alto antiquariato: in tutto 420 opere allestite in una magnifica villa veneta cinquecentesca. La città della terme si arricchisce di un nuovo museo con l'inaugurazione, l'8 dicembre, di villa Bassi Rathgeb. Le sale della nobile dimora, impreziosita da nove cicli di affreschi del '500, accolgono l'ingente patrimonio donato dalla vedova di Roberto Bassi Rathgeb, collezionista e intellettuale bergamasco legato alla città di Abano da una lunga frequentazione.

INFO Orario: venerdì e sabato 15-18, domenica 14,30-18,30, ingresso 6 €; www.museovillabassiabano.it





PISTOIA NELLA PIEVE DI SANT'ANDREA

Al via il restauro del pulpito di Giovanni Pisano

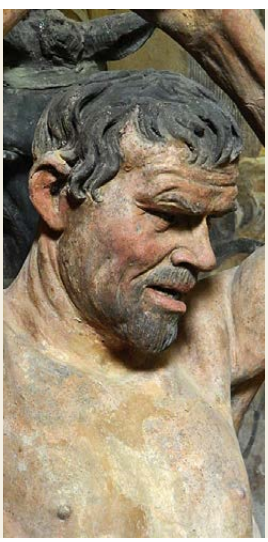
È il capolavoro di Giovanni Pisano e una delle massime creazioni dell'arte medievale. Ora per il pulpito della pieve di Sant'Andrea (1301) prende il via un impegnativo progetto di studio e restauro, finanziato dalla Fondazione Friends of Florence con un importo di 230 mila euro; un intervento reso necessario dai problemi di conservazione che si sono accentuati negli ultimi tempi. Il pulpito, esagonale, è sorretto da sette esili colonnine di marmo rosso; nei cinque pannelli della balaustra sono rappresentati episodi biblici affollati di personaggi, scolpiti con una raffinatezza tecnica e un'intensità che trasformano il marmo in materia viva.

INFO Orario 8,30-18,30; www.friendsofflorence.org

SACRO MONTE DI CREA (Alessandria)

Dopo quarant'anni rinasce la cappella del Martirio

Ci sono voluti ben 41 anni, ma finalmente si è concluso il restauro della cappella del Martirio di Sant'Eusebio al Sacro Monte di Crea. Oltre al risanamento strutturale dell'edificio, provato da intemperie e frane, l'intervento ha comportato il recupero degli affreschi e delle preziose statue dell'artista fiammingo Juan de Wespin, fatte a pezzi da ignoti vandali nel 1977. **INFO Sempre aperto, ingresso libero;** 0141/92.71.20; www.sacri-monti.com





Nelle foto: due particolari della cappella del Martirio a Crea.



Lorenzo LOTTO

IL RICHIAMO DELLE MARCHE

19 ottobre 2018
10 febbraio 2019

#lottonellemarche
www.mostralottomarche.it

Macerata

Palazzo Buonaccorsi
Musei Civici
martedì-domenica 10-18

Centri lotteschi

Ancona, Cingoli, Jesi, Loreto,
Mogliano, Monte San Giusto,
Recanati, Urbino

REGIONE MARCHE

comune di macerata

Macerata Musei

Con la collaborazione delle città di
Ancona, Cingoli, Jesi, Loreto, Mogliano,
Monte San Giusto, Recanati, Urbino

Si ringrazia
Ministero per i Beni e le Attività Culturali

www.europa.marche.it

L'Europa con noi PER RIPARTIRE

FESR MARCHE POR 2014-2020

MARCHE fondi europei e di investimento europei

Organizzazione generale
Villaggio Globale International

Catalogo
Skira editore



LE FIGARO



Giovedì 25 ottobre 2018 "I nuovi tesori di Pompei" www.lefigaro.fr

POMPEI SULLA BUONA STRADA

Il magazine del quotidiano francese *Le Figaro* dedica uno speciale alle novità di Pompei, come l'iscrizione che posticipa di due mesi la data dell'eruzione del Vesuvio

Il settimanale francese *Le Figaro Magazine* dedica un servizio di 11 pagine a Pompei: «Il sito della città antica più visitata al mondo, che qualche anno fa era sull'orlo del disastro, sta vivendo una piccola rinascita», scrive. **Al centro, i nuovi scavi del "Grande Progetto Pompei", iniziati nel 2012 grazie a finanziamenti nazionali ed europei e prorogati fino al 2020**. Questi scavi hanno già rivelato «incredibili meraviglie», tra cui affreschi inediti, la Casa con Giardino *(nella foto)* e l'iscrizione che cambia la data dell'eruzione del Vesuvio che distrusse la città nel 79 d.C., spostandola dal 24 agosto al 24 ottobre. «Il collasso della Domus dei Gladiatori nel 2010 aveva lanciato un avvertimento sullo stato di decadimento della città», spiega *Le Figaro*, «e oggi i trattori, le gru e gli scavi stanno finalmente cambiando il volto di Pompei». Oltre al recupero e alla messa in sicurezza, l'obiettivo dei lavori è quello di aumentare le aree visitabili per gli oltre due milioni di turisti che arrivano ogni anno.



Venerdì 26 ottobre 2018 "The Historic Motoring Awards 2018. I vincitori" www.evo.co.uk

EVO

Il Museo Nicolis vince a Londra

L'Italia, con le auto d'epoca del Museo "Luciano Nicolis" di Verona *(foto),* ha vinto a Londra il premio sulla storia dell'automobilismo "The Historic Motoring Awards 2018", nella categoria di "migliore museo dell'anno". Ne parla la rivista britannica di auto sportive *Evo*. «Auto, bici, moto.... Ma questo museo è di più: è un uomo che ha condiviso la sua passione per l'ingegneria con la collettività», ha motivato la giuria del premio.



Giovedì 18 ottobre 2018 "Lo strumento musicale più antico ritrovato in Italia suggerisce i suoni della Roma preistorica" www.nytimes.com

NEW YORK TIMES

Ha 5 mila anni il liuto più antico

«È rimasto senza parole l'archeologo Giovanni Carboni dell'Università La Sapienza di Roma quando nel 2006 per la prima volta si è trovato davanti al reperto *(foto)* rinvenuto in uno scavo nella periferia romana», scrive il *New York Times* in un servizio in cui annuncia che ora questo mistero ha trovato soluzione. Quel reperto, che risale al 3000 a.C., sarebbe una sorta di liuto: lo strumento musicale più antico scoperto in Italia.

PAC Padiglione d'Arte Contemporanea

18.12.2018—3.2.2019

Eva Marisaldi





Eva Marisaldi. *Porto fuori*, 2007. Foto Enrico Serotti

TRASPORTO ECCEZIONALE

a cura di Diego Sileo

via Palestro 14
Milano
pacmilano.it

una mostra

PAC

Comune di Milano

SilvanaEditoriale

sponsor PAC

TOD'S

con il contributo di

ALCANTARA extraordinary every day

CAIRO EDITORE

con il supporto di

Vulcano Arte di produzione contemporanea

a cura di **Carlo Migliavacca**

MECENATISMO D'IMPRESA PER L'ARTE

Rigoni di Asiago, azienda nota per le sue confetture di qualità, ha dato vita a un progetto di sostegno ai beni culturali pubblici. Sono tre gli importanti restauri compiuti dal 2015: a Milano, Venezia e Roma

Milano, Venezia e Roma. Sono queste le prime tappe del viaggio nel mondo dei beni culturali intrapreso da Rigoni di Asiago. A partire dal 2015, l'azienda veneta produttrice di miele e confetture biologici ha scelto la tutela del patrimonio artistico e monumentale come ambito privilegiato del proprio impegno sociale, e lo ha fatto mostrando da subito una visione di ampio respiro. **Nell'anno di Expo ha esordito nel mecenatismo culturale finanziando il restauro dell'atrio dei Gesuiti del palazzo di Brera, a Milano**, sede di celebri istituzioni culturali cittadine quali la Pinacoteca di Brera, la Biblioteca Braidense e l'Accademia di Belle Arti.

INTERVENTI NEI GRANDI PALAZZI DELLA CULTURA

L'atrio, in origine accesso principale al palazzo sorto nel Cinquecento per ospitare il collegio gesuitico, è stato recuperato grazie a un intervento che ha interessato le superfici architettoniche e i monumenti ospitati, tra cui alcuni pregevoli esempi di scultura neoclassica. «Sono convinto che le aziende abbiano il dovere di restituire al territorio quello che il patrimonio culturale italiano ci offre in termini di bellezza e notorietà nel mondo», ha detto Andrea Rigoni, amministratore delegato della società. «Il privato e il mondo imprenditoriale sono diventati i "nuovi mecenati", come pegno di solidarietà nei confronti della comunità».

In omaggio alla terra veneta in cui l'azienda ha sede, **nel 2017 Rigoni si è fatta carico di un restauro dall'alto valore simbolico, quello del gruppo del *Todaro* nel palazzo Ducale di Venezia**. La statua raffigurante San Teodoro (il *Todaro*), primo patrono della città, ha svettato per oltre sei secoli su una delle colonne di piazzetta San Marco, accanto a quella dominata dal Leone. Spostata nel 1940 per proteggerla dagli eventi bellici, dal 1948 è nel cinquecentesco cortile dei Senatori del palazzo, sostituita sulla colonna da una copia. Il restauro ha ridato luce all'affascinante *pastiche* di marmi, pietre e metallo di cui il gruppo è composto: la testa e il tronco sono antichi, ma di provenienza diversa, mentre sono aggiunte medievali gambe, braccia, scudo, armi e il curioso drago-coccodrillo ai piedi del santo.

MEMORIE DELLA SERENISSIMA NEL CUORE DI ROMA

Le radici venete dell'azienda hanno ispirato anche il terzo intervento, che a Roma ha interessato la fontana *Venezia sposa il mare*, nel cortile di palazzo Venezia, luogo simbolo della presenza in città della Serenissima. Realizzata nel 1730 dallo scultore Carlo Monaldi, su commissione dell'ambasciatore vene-





CARTA D'IDENTITÀ

Tradizioni di famiglia e impegno per la cultura

Da impresa a carattere familiare ad azienda dal profilo internazionale: **Rigoni di Asiago nasce negli anni Venti del Novecento da una piccola attività di apicoltura** e oggi è leader nel settore del miele e delle confetture biologici, con filiali in Francia e negli Stati Uniti. Il suo impegno nell'ambito della tutela del patrimonio si svolge in collaborazione con **Fondaco, società di comunicazione con sede a Venezia** specializzata nel promuovere l'incontro tra le imprese e il mondo dei beni culturali che ha al suo attivo una settantina di restauri completati.
INFO *www.rigonidiasiago.com; fondacoitalia.org*

ziano Barbon Morosini, la fontana è un raffinato esempio di barocchetto romano: sopra la vasca ellittica, **la figura di Venezia è colta nell'atto di gettare in mare un anello, allusione alla secolare cerimonia dello "Sposalizio del mare"** che si teneva nel giorno dell'Ascensione (la festa della *Sensa*), quando il doge lasciava cadere in acqua dal Bucintoro, la nave di parata dello Stato, l'anello che sanciva l'unione e il dominio della Repubblica sul mare. Una tradizione che a Venezia vive ancora oggi grazie alla partecipata rievocazione storica.

Pagina precedente, da sinistra: l'atrio dei Gesuiti del palazzo di Brera, a Milano, recuperato grazie a Rigoni di Asiago nel 2015; la settecentesca fontana *Venezia sposa il mare* di palazzo Venezia, a Roma, restaurata nel 2018. **Sotto:** il gruppo del *Todaro*, per secoli su una delle colonne di piazzetta San Marco, a Venezia, ora in palazzo Ducale. **Sotto, a sinistra:** il *Todaro* durante il restauro che si è concluso nel 2017.









FIRENZE

Una grande amica degli Uffizi per palazzo Pitti

Un milione di dollari per le Gallerie degli Uffizi di Firenze. È la generosa donazione di una delle più importanti benefattrici degli Stati Uniti, **Veronica Atkins, esponente dei Friends of Uffizi**, associazione americana legata agli Amici degli Uffizi. La somma sarà impiegata per restaurare la sala di Bona di palazzo Pitti *(foto sopra)*, decorata nel primo decennio del Seicento da Bernardino Poccetti. A lui il granduca Ferdinando I affidò un vasto ciclo dedicato alla celebrazione della casata medicea (nel grande ovale al centro del soffitto è raffigurato Cosimo I) e del proprio governo. Le pareti ospitano episodi delle *Vittorie di Ferdinando I de' Medici contro i Turchi* in cui figura anche la *Conquista della città di Bona*, in Tunisia, che dà il nome alla sala.
INFO *www.uffizi.it*
www.amicidegliuffizi.it

La Triennale di Milano
viale Alemagna 6, Milano
16.11.2018 – 13.01.2019
mar–dom 10.30–20.30
Ingresso libero

coop_70 valori in scatola

Maneggiare con cura.

Un incontro per raccontare l'urgenza di compiere scelte consapevoli rispetto all'ambiente, al clima, alle abitudini di vita e di consumo

14 dicembre
_ore 18.30

Intervengono:
Luca Mercalli,
divulgatore scientifico e meteorologo
Paolo Virtuani,
giornalista Corriere della Sera

Modera:
Federico Taddia
giornalista, conduttore radiofonico e autore televisivo

Ingresso libero fino a esaurimento posti

Con la collaborazione di
LA TRIENNALE DI MILANO

www.coop70.it
#coop70



MACERATA

LOTTO RITROVA LE SUE TERRE

Una mostra di respiro internazionale riunisce circa 30 opere del maestro del Rinascimento. Capolavori provenienti dai più grandi musei del mondo, legati alla sua regione d'adozione

Dopo le due mostre di Londra e Madrid, il pittore veneziano Lorenzo Lotto (1480-1556) è protagonista nella sua terra d'elezione: le Marche. **A Palazzo Buonaccorsi è allestita un'esposizione che riunisce per la prima volta le opere create da Lotto per il territorio e poi disperse nel mondo.** In rassegna anche i lavori che, per storia e realizzazione, hanno avuto forti legami con le Marche. Si ammirano così, fra gli altri, lo *Svenimento della Vergine* dal Musée des Beaux-Arts di Strasburgo, *San Girolamo penitente* dal Prado di Madrid, *Studio per il San Mattia* dal British Museum di Londra. E poi c'è la sublime *Madonna delle Grazie*, dall'Ermitage di San Pietroburgo *(foto)*, che colpisce per l'espressività materna del volto della Vergine e per l'intenso sguardo d'intesa col figlio. La mostra suggerisce anche itinerari per scoprire i lavori lotteschi nel territorio.

LORENZO LOTTO. Il richiamo delle Marche. Sede: Musei Civici di Palazzo Buonaccorsi. **Date:** 19 ottobre-10 febbraio. **Orari:** da martedì a domenica 10-18. **Ingresso:** 10 €. **Info:** 0733/27.17.09; www.mostralottomarche.it



BARD (Aosta)

SCATTI D'AUTORE NELLE SALE DEL FORTE

Connubio collaudato quello fra Bard e **il World Press Photo, prestigioso concorso internazionale di fotogiornalismo**. In mostra al castello 312 selezionati scatti che testimoniano gli eventi cruciali del nostro tempo. **Sopra**: *Finding freedom in the water*, 2018, di Anna Boyiazis. ◘ **WORLD PRESS PHOTO 2018.** Al Forte di Bard dal 7 dicembre al 6 gennaio. Info: fortedibard.it

CALASETTA (Sud Sardegna)

LA CARTA FRA STORIA E CONTEMPORANEITÀ

Arte grafica e incisioni sono al centro di questa mostra che **analizza le opere contemporanee su carta**, comparandone storia e stili, dall'Europa all'America Latina. **Sotto:** *Prototip Y*, di Gabriella Locci. ◘ **ON PAPER. Incisione tra Sardegna, Europa e America Latina.** Alla Fondazione Maac fino al 6 gennaio. Info: 0781/88.72.19.





NAPOLI

A PALAZZO ZEVALLOS IL MEGLIO DEL '600

La preziosa collezione della famiglia Vandeneynden, che abitò a lungo a Palazzo Zevallos, torna fra le sontuose sale dell'antica dimora. **Si tratta di 36 capolavori da grandi musei italiani e internazionali**: da Van Dyck a Mattia Preti, da Poussin a Ribera, da Salvator Rosa a Rubens, da Luca Giordano ai Carracci. **Sopra**: *Sacrificio di Mosè*, 1628, particolare, di Massimo Stanzione. ◘ **RUBENS, VAN DYCK, RIBERA. La collezione di un Principe.** Alle Gallerie d'Italia Palazzo Zevallos Stigliano dal 6 dicembre al 7 aprile. Info: 800.45.42.29.



PONTEDERA (Pisa)

VISIONI D'ACQUA IN STILE LIBERTY

L'acqua è una nota costante **nella produzione di Galileo Chini: paesaggi fluviali e marini, scorci di centri termali, vedute di Venezia**. La mostra analizza questo tema attraverso 150 opere del maestro del Liberty confrontate con altri artisti del suo tempo, **A sinistra:** *La fabbrica*, 1901, di Galileo Chini. ◘ **ORIZZONTI D'ACQUA tra Pittura e Arti Decorative. Galileo Chini e altri protagonisti del primo '900.** Al Palp Palazzo Pretorio Pontedera. Info: 0587/46.84.87.

MILANO

PALAZZO MARINO: ARRIVANO I MAGI DI PERUGINO

Una grande pala d'altare che rappresenta l'omaggio dei Re Magi alla nascita di Gesù Cristo, firmata da un maestro del primo Rinascimento, Pietro Vannucci detto il Perugino. **Come da tradizione, è questo il capolavoro esposto gratuitamente in occasione delle festività del 2018 a Palazzo Marino**. Fu realizzato dall'artista a soli 27 anni; l'opera è in prestito al Comune di Milano dalla Galleria Nazionale dell'Umbria di Perugia. **Sotto**: *Adorazione dei Magi*, 1473 circa, di Perugino. ■ **PERUGINO A PALAZZO MARINO.** Nella sala Alessi di Palazzo Marino dall'1 dicembre al 13 gennaio. Info: 02/0202.





MILANO

IL DUOMO CELEBRA LA "NOVISSIMA" ARTE SACRA DI LUCIO FONTANA

Il Duomo aveva un debito di memoria nei confronti di Lucio Fontana. A 50 anni dalla scomparsa dell'artista, lo "ripaga" con una bella mostra che espone, tra gli altri, i bozzetti per il concorso relativo alla porta della cattedrale che non furono accettati dalla Veneranda Fabbrica. **Espressione di quell'"arte novissima" considerata troppo moderna per trovare posto sulla facciata**. Inoltre dal 3 novembre il bronzo della pala dell'*Assunta (sopra)*, il cui bozzetto fu realizzato nel 1955 da Fontana, ha trovato posto sull'altare di Sant'Agata. **Sotto**: bozzetto restaurato della quinta porta del Duomo. ■ **LUCIO FONTANA.** Al Museo del Duomo fino al 27 gennaio. Info: 02/72.02.33.75.



MILANO

AL MUSEO DIOCESANO L'ADORAZIONE DEL VERONESE

Arriva dalla chiesa di Santa Corona a Vicenza il grande dipinto di Paolo Caliari detto il Veronese esposto al Museo Diocesano. **L'iniziativa un "Capolavoro per Milano", giunta quest'anno all'XI edizione**, offre la possibilità di ammirare straordinarie opere di pittura sacra. **A destra**: *Adorazione dei Magi*, 1573-1575, particolare, di Paolo Veronese. ■ **CAPOLAVORO PER MILANO 2018.** Al Museo Diocesano Carlo Maria Martini fino al 20 gennaio. Info: 02/89.42.00.19.



DOMENICHINO: IL SEICENTO A LEZIONE DAL MONDO ANTICO

La *Caccia di Diana* dipinta a Roma dal pittore bolognese è un esempio emblematico del classicismo seicentesco, che nel secolo del Barocco ricercava il bello ideale guardando alla realtà attraverso i canoni estetici dell'antichità e il modello raffaellesco



Ricchi premi
Al centro della scena, Diana regge un arco, una corona d'oro e una faretra. Sono i premi maggiori messi in palio per la gara; altri sono appesi al cerchio sulla pertica alle sue spalle.

Tiro alla colomba

È una colomba il bersaglio della gara di tiro con l'arco descritta da Virgilio nel V libro dell'*Eneide*. È una delle imprese con cui i compagni di Enea (qui sostituiti dalle ninfe) onorano la morte del padre Anchise.



altezza 225 cm

Sguardo al passato

La presenza delle ninfe al posto degli uomini è stata messa in relazione con la volontà di Domenichino di confrontarsi con un quadro del pittore greco Apelle descritto da Plinio nella *Naturalis historia*.

Chissà che ne sarebbe stato di Domenico Zampieri detto Domenichino (1581-1641), il più classicista fra i bolognesi che dominano la pittura del primo Seicento, se non avesse deciso, dopo l'alunnato presso Denis Calvaert e la prima attività nell'ambito dell'Accademia degli Incamminati carracciana, di cercare fortuna a Roma.

Nella città dei papi giunge nel 1601, e **si muove inizialmente nei cantieri di Annibale Carracci**, il principe degli Incamminati, ritrovandosi vicino a Francesco Albani e Guido Reni. Decisiva nella sua ascesa è però la confidenza che stabilisce con Giovan Battista Agucchi, anche lui bolognese, colto segretario del maggiore collezionista romano del momento, il cardinale Pietro Aldobrandini. Agucchi trova in Domenichino un valido supporto nella stesura di un *Trattato della pittura* di cui ignoriamo la forma definitiva, ma che doveva essere già a buon punto intorno al 1610 e che anticipa le riflessioni sull'idea del Bello sviluppate in seguito da Giovanni Pietro Bellori (1671), massimo teorico del classicismo estetico seicentesco. L'arte deve essere emendata dall'imperfezione della realtà come dagli eccessi più gratuiti della fantasia, riproponendo il modello degli antichi nel modo contemplato specialmente da Raffaello, il maggiore dei rinascimentali.

La collaborazione fra Domenichino e Agucchi si manifesta non solo a livello di pensiero, ma anche della sua messa in atto. **La *Caccia di Diana* (1616-17), opera in cui idea e forma, bello e buono, antico e moderno, disegno e lume vogliono essere una cosa sola**, viene realizzata per affiancare i *Baccanali* ferraresi di Bellini e Tiziano, finiti nella collezione di Pietro Aldobrandini. I significati dotti sono agucchiani: lo spunto viene dal V libro dell'*Eneide*, dove Virgilio descrive una gara con l'arco dei compagni di Enea. Al posto dell'eroe, però, Domenichino dipinge la casta Diana, e invece dei compagni vediamo ninfe amazzoni impegnate anche in caccia, corsa e lotta.

La gara, la cui vicenda si sviluppa in diagonale e in profondità nello spazio, s'incentra su altro, la virtù morale. Le adolescenti sono tentatrici, in particolare le bagnanti, una delle quali, deliziosa e con lo sguardo impudico rivolto allo spettatore, istiga al peccato. Ma non bisogna cedere al vizio, come i guardoni acquattati tra gli alberi.

Appena portata a termine, la *Caccia di Diana* stimola gli appetiti del cardinale Scipione Borghese che, approfittando del papato dello zio Camillo, divenuto pontefice col nome di Paolo V, vuole scalzare l'Aldobrandini dal trono del mecenatismo romano. Domenichino vorrebbe rispettare l'impegno preso, ma Scipione lo fa imprigionare. Cede allora all'arroganza del Borghese, vendendogli il dipinto per una cifra ridotta. Sarà proprio l'insaziabile Scipione (a Perugia farà rubare la *Deposizione Baglioni* di Raffaello) a imporre all'arte romana più ufficiale il mutamento di gusto in direzione barocca, attraverso i protetti Cortona e Bernini. Domenichino viene spiazzato, ma non demorde. Rimane un grande specialista nell'affresco, specialità che considera la più alta per un pittore, come ha dimostrato a San Gregorio al Celio (1608), a San Nilo a Grottaferrata (1608-10), con i precoci paesaggi di Villa Aldobrandini a Frascati (1616-18), trasferendo nella pittura murale i tempi – famosa era la sua lentezza – e la sensibilità della pittura a olio. Il meglio lo offre a Roma in Sant'Andrea della Valle (1621-28), dove dipinge pennacchi michelangioleschi confrontandosi con un nuovo rivale, l'emiliano Giovanni Lanfranco, che decora la cupola.

Ancora all'apice, apprezzatissimo anche dai francesi, accetta di lavorare a Napoli con un contratto in esclusiva per la cappella del Tesoro di San Gennaro (1630). È un errore fatale: osteggiato dai pittori locali, Battistello e Ribera in testa, non accetta di anticipare la consegna e si rifugia a Frascati, ottenendo per risposta il sequestro di moglie e figlia. Muore di colpo, forse di crepacuore, anche se i maligni sospettano sia stato avvelenato dai rivali. Lanfranco concluderà i suoi affreschi.

Galleria Borghese, *Roma, piazzale Scipione Borghese 5, 06/841.39.79. Aperta da martedì a domenica 9-19 (ultimo ingresso alle 17). Fino al 3 febbraio, in occasione della mostra "Picasso. La scultura", il prezzo del biglietto è di 18 € (più 2 € di prenotazione). Giovedì apertura straordinaria serale 19-21 (ultimo ingresso alle 19).*



MILANO DAL 1° AL 9 DICEMBRE

L'OPERA DIFFUSA

In tutta la città un calendario di eventi ispirati all'*Attila* di Verdi accompagna la "prima" del Teatro alla Scala

Attila torna a Milano, ma è un'invasione pacifica e nel segno della grande musica. È **Prima Diffusa**, l'evento che porta la magia della lirica in tutta la città con oltre 50 eventi gratuiti ispirati all'*Attila* di Giuseppe Verdi, l'opera che inaugura la stagione del Teatro alla Scala. Il clou del ricco palinsesto, promosso da Comune di Milano, Edison e Fondazione Scala, è la trasmissione in diretta della "prima" del 7 dicembre in una trentina di luoghi simbolo di Milano, dalla Galleria Vittorio Emanuele ai teatri, dai musei al carcere di San Vittore. L'evento inaugurale, firmato Edison, è una rievocazione storica nella cornice del Castello Sforzesco (1-2 dicembre), con la ricostruzione degli accampamenti di Romani e Unni tra duelli, prove di tiro con l'arco e corse con le bighe. E poi ci sono gli Incontri Barbari, con narratori come Neri Marcorè e Valerio Massimo Manfredi, e gli allestimenti ispirati a figure e scenografie dell'opera a cura dell'Accademia della Scala. **INFO www.comune.milano.it; www.edison.it**



LEGGIUNO (Varese) 8 DICEMBRE-6 GENNAIO

MILLE LUCI IN RIVA AL LAGO

Oltre 150 volontari lavorano per mesi per creare un'atmosfera da sogno, decorando tutto il paese con 500 mila luci led. L'evento **Lucine di Natale a Leggiuno**, alla sesta edizione, propone un percorso fiabesco attraverso i più caratteristici luoghi del borgo sulle sponde del lago Maggiore: il Bosco Incantato, l'oratorio, il campanile *(nella foto)*. L'evento, che nell'ultima edizione ha attirato ben 140 mila visitatori, propone quest'anno anche cori di musica gospel, mercatini e stand gastronomici. **INFO www.lucineleggiuno.it**



FIRENZE 9 DICEMBRE

I 90 ANNI DEL MAGGIO MUSICALE

Per celebrare i novant'anni dell'orchestra, il **Teatro del Maggio Musicale Fiorentino** apre le porte alla città, il 9 dicembre, con una serie di visite guidate e una recita della *Traviata* di Verdi al prezzo speciale di 10 euro. Sul prestigioso palco si alternano nel corso del mese le repliche della *Carmen* di Bizet *(foto)*, il concerto di Natale (il 23), il doppio concerto diretto dal maestro Esa Pekka Salonen (30 e 31). **INFO www.maggiofiorentino.com**

CREMONA 18 DICEMBRE

IN MEMORIA DI STRADIVARI

Un concerto del violinista Gidon Kremer e della sua Kremerata Baltica insieme al violoncellista Mario Brunello in un concerto tutto dedicato a Mahler. È lo **Stradivari Memorial Day**, l'evento proposto ogni anno dal Museo del Violino nell'anniversario della morte del più celebre liutista della storia; il concerto si tiene nell'auditorium Giovanni Arvedi. **INFO www.museodelviolino.org**



GRADO (Gorizia) DALL'8 DICEMBRE AL 6 GENNAIO

PRESEPI IN LAGUNA

Sono oltre 250 i presepi, quasi tutti a carattere marinaro, allestiti in ogni angolo del centro storico per **Grado Isola del Natale**. Tra tutti spicca il presepe galleggiante *(nella foto)* allestito su una zattera di sei metri quadrati e ambientato in una *mota*, il tipico isolotto della laguna, in un casone dal tetto di paglia, la tradizionale abitazione dei pescatori. **INFO www.grado.info**

Segreteria di Stato Turismo

United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization

San Marino. Centro Storico e Monte Titano
Iscritto sulla Lista del Patrimonio Mondiale nel 2008

Il Natale delle Meraviglie

Accendi le emozioni

1 dicembre 2018
6 gennaio 2019

Solo qui il Natale si illumina oltre ogni immaginazione: lasciati coinvolgere dal **maestoso spettacolo di luci calde e vive, accompagnate da magici suoni natalizi.** Le emozioni del **Natale delle Meraviglie 2018** non finiscono qui: **indimenticabili eventi e originali attrazioni** animeranno **tutto il centro storico di San Marino.** Pronto a restare a bocca aperta?

Scopri il ricco programma su www.visitsanmarino.com



expansiongroup

Repubblica di
SanMarino
Oltre ogni immaginazione

VisitSanMarino



Scorcio di Sestriere, in Piemonte, località di partenza dell'EA7 Sportour.

EA7 SPORTOUR DAL 14 DICEMBRE AL 17 FEBBRAIO

DISCESE E BIKE SULLA NEVE

Da Sestriere a Rasun-Anterselva, un giro di due mesi in sei località alpine per provare nuovi sport invernali

Gli appassionati di sport invernali possono contare, per la stagione 2018-19, su un elegante "circo bianco" che parte da Sestriere (14-16 dicembre) e attraversa tutte le Alpi: è il nuovo **EA7 Emporio Armani Sportour Winter Edition**, organizzato da **RCS Sport**. Il programma prevede sei weekend in sei località diverse, toccando a gennaio Courmayeur (11-13), Bormio (18-20), Corvara (25-27), e a febbraio Ponte di Legno (8-10) e Rasun-Anterselva/Valdaora (15-17). Tutte le attività ruotano intorno a un **villaggio** dove raccogliere informazioni e iscriversi alle diverse proposte: si va dalle ciaspolate con istruttori specializzati alle lezioni di tecnica sciistica dello ski style preskige, dalla **snowbike** alle discese collettive in notturna arricchite di gadget fosforescenti, fino allo **skiathlon**, la disciplina che unisce sci alpinismo e biathlon. Diverse località coinvolte sono partenze o arrivi di tappa del Giro d'Italia 2019 e scaldano i motori anche in vista dell'appuntamento primaverile.
INFO www.ea7sportour.it







Dall'alto: discesa in neve fresca; atmosfere natalizie per Candele a Candelara, il borgo illuminato solo dalla luce delle fiammelle; fondo sull'Altopiano dei Sette Comuni.

ASIAGO (Vicenza) DALL'8 DICEMBRE

IL RITORNO DELLE "MELETTE"

Agli incantati silenzi dei boschi dell'altopiano, solcati da **500 chilometri di piste per lo sci di fondo**, Asiago aggiunge il divertimento di una ski area adatta a tutta la famiglia. È la novità dell'inverno 2018-19: dopo due anni di chiusura riapre il **comprensorio delle Melette**. Le piste e gli impianti, completamente rinnovati, si sviluppano intorno alla cima delle Melette e a quella dell'Ongara, servite da **due seggiovie** a sei e quattro posti. In più, le due zone sono collegate da un ponte che permette di passare da un versante all'altro **senza togliere gli sci**; l'apertura degli impianti, neve e temperatura permettendo, è prevista per l'8 dicembre. Per chi ama invece il fondo, i tracciati più vicini al paese sono quello al **parco Millepini**, illuminato in notturna, e l'anello nella zona del golf. **INFO www.asiago.to**

CHAMPOLUC (Aosta)

NUOVA TELECABINA PER IL CREST

Centro chilometri di piste, **tre località collegate** e un nuovo impianto: il comprensorio del **Monterosa Sky** si presenta così ai nastri di partenza della "stagione bianca". Dal versante di Champoluc una telecabina sale ai quasi 2.000 metri del **Crest**, con una portata oraria di 2.400 persone; skipass da 43 €.
INFO www.visitmonterosa.com

CANDELARA (Pesaro-Urbino) FINO AL 16/12

LA FESTA DELLE CANDELE

Più che un mercatino natalizio, **Candele a Candelara** è la festa delle fiammelle di cera. Per quattro weekend consecutivi, alle 17,30 e alle 18,30 **si spengono le luci** e il borgo medievale è illuminato per un quarto d'ora solo da migliaia di candele. Uno spettacolo di grande suggestione che accompagna gli acquisti nelle **70 casette** in legno. **INFO www.candelara.com**



Bolzano prêt-à-porter: dove il Natale diventa una vera favola!

Tutto quello che ti serve per vivere la dolcezza del Natale e lasciarti affascinare dalla tradizione è un treno DB-ÖBB Eurocity a partire da Euro 9,90. Più facile di così!

Prenota su **meglliointreno.it**

*Destinazioni italiane a partire da Euro 9,90, Austria da Euro 29,90 e Germania da Euro 39,90. Tariffe a posti limitati, a tratta, a persona.

DB ÖBB

in collaborazione / in Kooperation



Lo chef Mauro Uliassi nella cucina del suo ristorante a Senigallia.

GUIDA MICHELIN 2019

MAURO ULIASSI SUL PODIO

Il ristorante di Senigallia è il decimo in Italia a fregiarsi delle tre stelle. Ma tra le novità della "rossa" spiccano anche 29 locali a una stella

Una cucina che "vale il viaggio": è questa la definizione che la Guida Michelin dà al suo massimo riconoscimento, le ambite tre stelle. Con l'edizione 2019 **salgono a dieci i ristoranti** nell'empireo della gastronomia del Bel Paese e l'Italia allarga il suo ristretto club di "tristellati" grazie all'ingresso di Mauro Uliassi, chef del ristorante Uliassi di Senigallia (Ancona). Nel locale **affacciato sul mare**, fondato nel 1990, «il pesce è l'ingrediente principe, ma co-protagonista a pieno titolo di una sorprendente scena culinaria è la selvaggina», spiega Sergio Lovrinovich, direttore della Guida Michelin Italia. Uliassi è il principale protagonista di una scena in grande movimento, che registra ben **29 nuovi ristoranti a una stella**; il Piemonte si afferma come la regione più vivace, potendo sfoggiare ben 5 novità rispetto al 2018. Ma sfogliando le pagine della Michelin si scoprono anche **257 Bib Gourmand** (21 le novità), ovvero le soste golose dove un menu completo costa meno di 32 €; a primeggiare, in questa selezione di buona cucina per tutti, è l'Emilia Romagna. **INFO https://guida.michelin.it**









Dall'alto: un gelato di Cioccolatitaliani; Federica Rossini, chef del Ristorante Cacciatori; un cocktail di Archivio Storico; "Vite in Libertà" nell'ex carcere di Bergamo Alta.

BERGAMO 15-16 DICEMBRE

VINI IN FESTA NELL'EX CARCERE

L'ex carcere di Sant'Agata, nella Città Alta, rinasce come sede di **Vite in Libertà**, la fiera dei vini naturali e biologici organizzata dall'associazione di promozione sociale Maite. Gli ospiti sono **piccoli produttori** italiani, attenti al rispetto dell'ambiente e spesso fuori dai canali della grande distribuzione. **INFO www.maite.it**

NAPOLI

A TAVOLA CON I BORBONE

Omaggia la cucina napoletana borbonica il nuovo menu dell'**Archivio Storico**, ideato dallo chef stellato Pasquale Palamaro. Sulle tavole del locale, al Vomero, si gustano la parmigiana di melanzane e le **zuppe di mare** amate da Ferdinando I, come quella di scampi con gnocchi di patate ripieni di mozzarella; menu da 50-60 €. **INFO archiviostorico.com**

MILANO

LA FABBRICA DEL CIOCCOLATO

Cioccolatitaliani è uno shop un po' speciale: tutto il cioccolato è prodotto all'interno. E per scoprire come le fave di cacao si trasformano in golose tavolette apre il suo laboratorio alle **visite guidate**, con tour gratuiti su prenotazione per adulti e bambini; i gruppi vanno da 4 a 40 persone. **INFO www.cioccolatitaliani.it**

CARTOSIO (Alessandria)

I DUE SECOLI DEL "CACCIATORI"

Duecento anni di storia, e la stessa famiglia al timone: due traguardi importanti per il Ristorante Cacciatori di Cartosio, nel Monferrato. **Massimo Milano** ha ereditato il mestiere dai nonni e dai genitori, affiancato dalla moglie-chef **Federica Rossini**. Tra i classici, giardiniera piemontese e torta di carciofi; conto 45 €. **INFO www.cacciatoricartosio.com**



Babbo Natale c'è.

E nell'attesa, ci sei tu.

kinder

CANSIGLIO (Belluno-Treviso-Pordenone)

MAGIE DI UN BOSCO D'INVERNO

L'antica foresta di faggi e abeti abbraccia un vasto altopiano carsico tra Veneto e Friuli-Venezia Giulia. Da scoprire con facili escursioni invernali, dai villaggi cimbri ai grandiosi panorami dal monte Pizzoc

TESTI **Massimo Spampani** ✶ FOTOGRAFIE **Luciano Gaudenzio**







In questa foto: la veste invernale dei boschi del Cansiglio, tra gelo e neve. **Sopra:** una veduta dell'altopiano con le tipiche casere dei pastori e i profili del gruppo del monte Cavallo (2.251 metri) sullo sfondo.



Salendo dalla pianura veneta verso le Dolomiti c'è un altopiano che interrompe il profilo ondulato delle Prealpi, una linea che si staglia piatta contro il cielo e che fa da fondale alla città di Vittorio Veneto, stemperandosi poi verso il Friuli. Ma chi percorre verso nord l'autostrada A27 d'Alemagna non coglie lo scrigno di bellezza e solitudine che nasconde quell'orizzonte piatto oltre il crinale. Bisogna scoprirlo da vicino l'altopiano del Cansiglio per ammirare la sua vasta estensione a conca, simile a un enorme "cratere" di boschi. I versanti d'accesso sono tre: quello da Vittorio Veneto (Treviso), quello più a nord dell'Alpago (Belluno) e quello a est, da Sacile (Pordenone). Si raggiunge così **un mondo appartato, tanto più d'inverno quando i ritmi rallentano e la neve e il gelo ricamano le loro trine**. Una terra di confine, appartata e segreta, dove s'incontrano i venti che scendono dalle Dolomiti e quelli che salgono dall'Adriatico.



In questa foto: uno scorcio quasi spettrale ai margini della foresta di faggi che circonda il Pian del Cansiglio. Nella foto piccola: una volpe, presenza frequente in questa zona insieme a caprioli e cervi.

La pianura la si lascia alle spalle, quasi all'improvviso, per approdare a un immenso anfiteatro cui fanno da cornice i massicci montuosi del col Nudo (2.472 metri) a nord e del monte Cavallo (2.251 metri) a nord-est, solcati da itinerari scialpinistici, e del monte Pizzoc a sud. Quest'ultimo è di altezza più modesta (1.565 metri), ma dalla sommità il panorama spazia su orizzonti infiniti. Uno spalto a picco sulla città di Vittorio Veneto da cui, nelle giornate limpide, si ha contemporaneamente l'opportunità di vedere le Dolomiti imbiancate – con la Marmolada, il Pelmo, l'Antelao e persino la Croda del Becco, a nord di Cortina – e il mare Adriatico con la laguna veneta. **Arrivare quassù con le racchette da neve e affacciarsi da questo "balcone" è un'emozione che non ha pari**.

Il Cansiglio ha un vasto pianoro prativo al centro (il Pian del Cansiglio) circondato da boschi formati per la maggior parte da alberi di faggio, spogli delle foglie nella "stagione bianca". ···▸



La qualità del legname che forniscono era una risorsa fin dai tempi della Repubblica di Venezia. Dall'inizio del '400, quando il Cansiglio passò sotto il suo dominio, la Serenissima considerò la foresta un "bosco da remi", una riserva di materiale preziosissimo per il suo arsenale. Sono faggi che curiosamente non rispettano la normale distribuzione altitudinale della vegetazione, perché crescono a quote più elevate rispetto agli abeti rossi, che occupano la parte più bassa del bacino. Una peculiarità dell'altopiano dovuta al fenomeno meteorologico dell'inversione termica: con l'aumentare dell'altitudine aumenta anche la temperatura mentre l'aria più fredda staziona sul fondo. Ma il Cansiglio non è solo un altopiano abbracciato da una grande foresta. **Il paesaggio è plasmato anche dal carsismo: le acque meteoriche dissolvono le rocce calcaree scavando decine di doline, inghiottitoi e voragini**, tra cui le più note sono il Bus de la Lum (più di 180 metri di profondità)



In questa foto: la malga Filippon a Pian del Cansiglio, tra pascoli innevati e qualche albero sparso. Nella foto piccola: la neve ricama i rami del bosco; la foresta del Cansiglio si estende per circa 7.000 ettari.

e il Bus de la Genziana, una vera e propria grotta lunga 8 chilometri e con ben 587 metri di profondità massima.
Gli insediamenti abitativi sono limitati a piccoli paesi o nuclei di case, alle casere (le tradizionali abitazioni estive dei pastori) e alle poche infrastrutture turistiche. Lungo la strada che taglia trasversalmente l'altopiano da nord a sud si incontrano villaggi come Campon, fondato dai Cimbri, la popolazione germanica che si trasferì nel Cansiglio da Roana, località dell'Altopiano dei Sette Comuni. Lavorarono qui prima come boscaioli stagionali e poi si insediarono stabilmente ai primi dell'Ottocento. Erano fabbricanti di *scatoi*, recipienti in legno per la conservazione degli alimenti, e di altri oggetti di falegnameria. Non lontano è il villaggio di Vallorch, immerso tra i faggi, con le case di legno dai tetti spioventi che poggiano su rialzi in pietra: si può visitare con una passeggiata di un chilometro e mezzo, lungo una strada spesso innevata. ···▸







Inoltrarsi con le ciaspole nella foresta e nei pianori del Cansiglio quando sono coperti di neve significa scoprire un mondo magico. Il cambiamento di scenario trasforma i faggi, che fanno filtrare la luce dai rami spogli, e ogni goccia d'acqua è bloccata dal gelo. Si avanza in piano e si sale sempre con gradualità. Gli itinerari più battuti *(vedere a pagina 42)* sono l'anello della Valmenera, quello della Candaglia o ancora l'itinerario che sale in cima al monte Pizzoc, con il suo rifugio affacciato su Vittorio Veneto. Li accomuna la dolce salita dalla conca prativa, generalmente molto fredda e talvolta coperta da una nebbia leggera, verso il bosco, con la luce del sole che si fa sempre più intensa e riscalda l'aria, seguendo le tracce di chi ci ha preceduto. Dall'alto il panorama si apre sul Pian del Cansiglio e permette di apprezzare l'immensità di questo grande catino, con le Dolomiti sullo sfondo. Negli inverni più nevosi tutto è sepolto da una coltre bianca, violata solo da qualche



In questa foto: il monte Pizzoc, "acceso" dalle prime luci dell'alba, fa da limite meridionale all'altopiano. Nella foto piccola: cervo sotto una nevicata. In autunno la foresta risuona dei loro bramiti.

impronta lasciata dalle lepri o altri animali, come i numerosi cervi. Qui non ci sono impianti di risalita, se non un piccolo skilift isolato, nei dintorni di quello che d'estate è il campo da golf. **L'unica attività sciistica che si pratica in pista è il fondo, con una trentina di chilometri disegnati sul Pian del Cansiglio**. Ma è tutto molto discreto: un turismo invernale lontano da quello delle stazioni sciistiche più decantate. Anche l'ospitalità è limitata, con qualche piccolo agriturismo o albergo. Non mancano però eccellenti punti di ristoro dove gustare i prodotti tipici dell'altopiano, nati dal lavoro e dalla passione degli allevatori del posto. Il bello del Cansiglio è proprio quest'atmosfera da piccolo mondo antico.

dove COME *quando* *a pagina 44*



Con le ciaspole dalle casere alle creste

Il Cansiglio è la meta ideale per escursioni con le racchette da neve, su piste forestali: ne proponiamo tre *(qui sopra, nella cartina)* di discreta lunghezza ma percorribili con facilità. Il primo percorso è l'**anello della Valmenera** (12,5 km; dislivello 450 m; 5 ore). Il parcheggio è alla casa forestale di **Pian Osteria**, poi si prosegue verso sud, in discesa, prendendo a destra alla prima diramazione. Si supera il piano di Cornesega bassa e si entra nel bosco, dove una larga pista forestale si inerpica fino a 1.025 metri di quota. Si prosegue quindi per i piani di col Piova e la strada forestale di Candaglia, per poi tornare ai pascoli della Valmenera. Il secondo anello inizia in località **La Crosetta** (14,3 km; dislivello 293 m; 6 ore). Da qui prima si sale nel bosco fino al bivacco Maset (1.274 m) e poi si segue per le località casera Can de Piera e casera Col dei Scios. Per il rientro si raggiungono prima la casa

La foresta e l'inizio della conca di malga Coro, vasto pascolo estivo, visti dalla strada che sale verso il Pizzoc.



forestale della Candaglia e poi La Crosetta. Il terzo itinerario sale sul **monte Pizzoc** (12 km; dislivello 530 m; 5 ore). Dal parcheggio presso la **capanna Genziana** si segue la strada che porta al villaggio di Vallorch e a un bivio si imbocca l'omonimo vallone. Il tortuoso percorso incrocia poi la strada del Taffarel e risale il vallon delle Ortighe, sbucando sugli alti pascoli dell'Oselada per arrivare alle casere Pizzoc. Si prosegue in cresta fino al rifugio Città di Vittorio Veneto (1.547 m). La discesa è lungo la strada asfaltata fino all'altezza del Troi dei Cimbri, dove svoltando in direzione nord-est si attraversa il Pian Parrocchia per tornare alla partenza. Per le escursioni guidate il riferimento è **Prealpi Cansiglio Hiking** *(370/110.72.02; www.prealpicansiglio.it)*, che ha realizzato una mappa del Cansiglio con i diversi itinerari. In considerazione del forte maltempo che ha interessato tra ottobre e novembre anche queste zone, è importante accertarsi, prima di partire, della praticabilità dei percorsi.

dove
COME ***quando***

CANSIGLIO
(Tv-Bl-Pn)


Pista da fondo Vallorch

Sport della neve sull'altopiano

Dal fondo allo sleddog, tante occasioni per praticare le discipline invernali. E nei dintorni si visitano piccoli musei, insolite case d'artista e palazzi storici di **Massimo Spampani** ✱ Foto **Luciano Gaudenzio**

Il Cansiglio, tra le province di Treviso, Belluno e Pordenone, si raggiunge in auto con l'A27, uscita Vittorio Veneto sud; da qui con la provinciale 422 del Cansiglio e dell'Alpago si giunge al passo della Crosetta, accesso sud all'altopiano e agli altri punti di partenza delle nostre escursioni con le racchette da neve (Pian del Cansiglio e Pian Osteria). **In alternativa**, uscita Alpago e poi strada del lago di Santa Croce fino a Farra d'Alpago e alla frazione di Spert. Dal Friuli si seguono, da Sacile, le provinciali 15 e 61 fino al passo della Crosetta. **In treno**: da Venezia treni regionali per Conegliano e poi per Stazione per l'Alpago. **In aereo:** aeroporto di Treviso (a 72 km). **In camper:** Area Cansiglio, località Pian del Cansiglio.



Tra ceramiche veneziane e memorie di guerra

A nord dell'altopiano vale la pena visitare le diverse frazioni di Tambre, del cui territorio fa parte anche Pian del Cansiglio. In località Valdenogher si ammira (d'inverno solo dall'esterno) la **Casa Museo dell'Alchimista** *(via X Settembre 1944 44)*, del XVI secolo, con la facciata decorata in pietra rossa con simboli legati alla pratica dell'alchimia. Sempre a Tambre, in località Sant'Anna, la **Casa del Libro** (*via Monte Cavallo 2)* è un singolare edificio che lo scultore veneziano Livio De Marchi ha realizzato lavorando soltanto con il legno. Le pareti esterne sono composte da centinaia di libri scolpiti e incastonati, la staccionata è una lunga fila di matite mentre il cancello è un paio di occhiali sorretto da due penne stilografiche. A **Belluno** (a circa 40 minuti da Tambre) vale la visita **palazzo Fulcis** *(via Roma 28, 0437/95.63.05)*, che ospita le collezioni d'arte del Museo Civico. Nelle 24 sale si conserva tra l'altro una delle più importanti raccolte di porcellane del Settecento veneziano. Tra i capolavori esposti spiccano le opere di Domenico Tintoretto, Palma il Giovane e Sebastiano Ricci e le sculture lignee di Andrea Brustolon; aperto martedì, mercoledì e venerdì 9,30-12,30 e 15,30-18,30, giovedì 9,30-12,30, sabato e domenica 10-18,30; ingresso 8 €. La porta meridionale del Cansiglio è **Vittorio Veneto**: da non perdere il **Museo della Battaglia** *(piazza Giovanni Paolo I 1, 0438/576.95)* che raccoglie oggetti e documenti della Prima guerra mondiale. Si articola in tre aree tematiche: "La vita in trincea", "La vita durante l'occupazione" e "Dalla battaglia al mito"; aperto martedì-venerdì 9,30-12,30, sabato e domenica 10-13 e 15-18; 5 €.

IN PISTA

Sci in notturna a Pian del Cansiglio e Piancavallo

A Pian del Cansiglio si scia su circa 30 km di piste da fondo: tra queste spiccano la **Vallorch** e la **Filippon**, entrambe lunghe 7 km. Ci sono anche un tracciato nella zona del golf (4 km) e una pista illuminata di 3,5 km (aperta martedì e giovedì 18,30-20,20). L'ingresso (5 €) si paga al noleggio sci *(334/232.2748)*, proprio all'inizio della pista Vallorch. In prossimità della partenza delle piste la **Capanna Genziana** *(Tambre, Pian del Cansiglio, via Cansiglio 23, 0438/58.19.62)* è un locale rustico e accogliente dove assaggiare le tagliatelle con sugo di capriolo, gli gnocchi di zucca e il manzo con funghi e speck; conto 25 €. Un'alternativa alle racchette da neve e al fondo è la **Scuola Italiana Sleddog** *(Tambre, via Fullin 44, 0437/492.72 e 347/582.11.53)*. Le piste partono a Pian Osteria e un'ora di corso costa 25 €. Per lo sci da discesa bisogna raggiungere **Piancavallo** *(0434/65.51.91; inverno.promotur.org)*, in provincia di Pordenone, a un'ora da Pian del Cansiglio. Gli impianti partono dal centro abitato, a 1.300 metri, e coprono 17 km di piste. Architettonicamente interessante è la stazione di arrivo della seggiovia Tremol 2, in lamiera e legno, che ospita il **rifugio Val dei Sass**. In zona Roncjade Collalto ci sono circa 15 km di piste per il fondo e tutti i mercoledì e venerdì sera è a disposizione un anello illuminato di 1.300 metri; ingresso 6 €.


Casa del Libro


Azienda Agrituristica Filippon


Agriturismo Valmenera

Gli alberghi

Hotel Dolada ★★★ *(Pieve d'Alpago, via Dolada 21, 0437/47.91.41)*. Dal 1921 regala ai suoi ospiti spettacolari vedute sul lago di Santa Croce; offre sette camere luminose e un ristorante premiato dalla stella Michelin. Doppia con colazione da 110 €; menu da 62 e da 88 €.

Azienda Agrituristica Filippon *(Tambre, località Pian del Cansiglio 3, 331/267.48.18).* Si trova tra i pascoli innevati ai margini della foresta del Cansiglio, con vista a 360 gradi sul tutto il territorio. Le cinque camere hanno nomi che richiamano la natura del luogo: il prato, il bosco, il fienile, la stalla e il Cansiglio. Doppia con colazione da 80 €.

Hotel Trieste ★ *(Tambre, via Tambruz 133, 0437/490.86).* In bella posizione panoramica, a conduzione familiare, è attivo da 60 anni. Offre un grande salotto con camino e ambienti caldi e accoglienti. Le 14 camere hanno tutte un bel terrazzo privato. Doppia con colazione da 70 €.

B&B Centro Caseario e Agrituristico Cansiglio *(Tambre, via Marconi 98, 0437/43.97.22).* La vecchia latteria sociale è stata ristrutturata e ora comprende anche un agriturismo con 12 camere dagli arredi semplici ma confortevoli; sempre aperto dal 20 dicembre al 6 gennaio, poi su prenotazione. Ottima la colazione con yogurt e ricotta locali. Doppia con colazione da 56 €.

I ristoranti

Osteria al Fogher *(Alpago, località Spert 88, 0437/47.20.08).* Locale d'atmosfera in un edificio di fine Settecento, con arredi rustici e, appesi al soffitto, i grandi recipienti di rame per cagliare il latte. Da assaggiare gli gnocchetti di ricotta e i piatti di selvaggina. Conto sui 30 €.

Bar Bianco del Centro Caseario Cansiglio *(Tambre, località Pian del Cansiglio, via Marconi 82, 0438/58.10.82).* Agriturismo immerso nei pascoli del Pian del Cansiglio, nel calore di una vecchia stalla ristrutturata. Si gustano formaggi biologici e piatti tipici della tradizione, come l'agnello d'Alpago con patate al forno. Conto sui 25 €.

Agriturismo Valmenera *(Tambre, via Pian Osteria, 0437/43.20.56).* La malga gode di una posizione ideale per praticare diverse attività sportive a contatto con la natura. Molto accogliente, offre specialità del posto: da provare le tagliatelle al sugo di cervo; il sabato anche b&b (doppia da 70 €). Conto sui 25 €.

Locanda Al Capriolo *(Farra d'Alpago, località Pian Osteria 5, 0437/47.21.11).* Piatti veneti semplici: fra tutti il *pastin*, una tipica ricetta bellunese a base di carne tritata alla grossa di maiale e manzo, simile alla salsiccia, salata e speziata. Conto sui 25 €.


Hotel Dolada

ASSAGGI E ACQUISTI

Dall'agnello d'Alpago al liquore della foresta

Il simbolo della zona è l'agnello d'Alpago, una razza ovina di taglia medio-piccola autoctona della regione che comprende i comuni di Chies d'Alpago, Pieve d'Alpago, Tambre, Farra d'Alpago e Puos d'Alpago. Riconosciuta come presidio Slow Food, si può gustare nei ristoranti della zona e anche acquistare alla **Macelleria Brandalise** *(Alpago, località Spert, via Matteotti 89, 0437/47.21.52)* assieme al tipico *pastin* e alle "pendole" (carne di pecora secca e affumicata). Al centro agrituristico **Bar Bianco** *(Tambre, località Pian del Cansiglio, via Marconi 82, 0438/58.10.82)* si vendono anche le morbide e calde pantofole fatte di lana di agnello. Nel Cansiglio si allevano razze bovine autoctone e libere nei pascoli d'estate. I prodotti **Bio Cansiglio**, tra i quali il formaggio Cansiglio (nelle versioni fresco, mezzano e stagionato), la ricotta fresca e affumicata, le caciotte speziate e il formaggio Casera, si possono acquistare nelle varie aziende agricole e al **Centro Caseario e Agrituristico dell'Altipiano Tambre-Spert-Cansiglio** *(Tambre, viale Marconi 98, 0437/43.97.22)*. Molto apprezzata è la focaccia tradizionale del **Panificio Pasticceria del Cansiglio** *(Alpago, località Spert 56, 0437/47.20.02)*, fatta utilizzando il lievito madre. L'Amaro del Cansiglio è invece un liquore che porta con sé tutti i profumi e gli aromi del bosco. È composto da 18 ingredienti tra bacche ed erbe provenienti dalla famosa foresta e ha una bassa gradazione alcolica (25 per cento). Lo produce l'azienda **Beniamino Maschio** *(San Pietro di Feletto, via San Michele 70, 0438/45.00.23)*.


Bio Cansiglio

info

Consorzio Turistico Alpago Cansiglio, *Tambre, piazza 11 Gennaio 45, 345/754.55.17*

GENOVA Museo Diocesano

ARTE SACRA NEL CHIOSTRO

Adiacente alla cattedrale di San Lorenzo, il museo offre un percorso denso di storia e una ricca varietà di opere: tele, affreschi, statue, reperti archeologici. Da scoprire in ambienti di grande fascino

TESTI **Claudia Sugliano** ✶ FOTOGRAFIE **Matteo Carassale**



In questa foto: scorcio dell'*Ultima Cena* (1575), opera di Luca Cambiaso nell'ultima sala del piano dei fondi. Nella pagina seguente: il chiostro dei Canonici che ospita il Museo Diocesano.







Poche città, come Genova, riescono a stupire e a coinvolgere, ogni volta in maniera nuova, non solo i visitatori, ma anche chi vi ha trascorso anni di vita, di studi. È nel carattere e nello stile della Superba avere, accanto a strade maestose, come quella Aurea (l'attuale via Garibaldi), e a monumenti quali palazzo Ducale o l'orgogliosa cattedrale di San Lorenzo, angoli più discreti e nascosti, in cui si celano inattesi tesori. **Il Museo Diocesano è uno di questi, incastonato in pieno centro, nella quieta via Tommaso Reggio, vicino al duomo a cui è intimamente legato**. Tratteggia alla perfezione lo spirito dell'istituzione chi ne ha quotidianamente cura, la conservatrice Paola Martini: «Il Museo Diocesano è ospitato nel chiostro dei Canonici di San Lorenzo ed è un luogo che racchiude la storia della città perché riassume le sue vicende architettoniche, dall'epoca romana ai nostri giorni». E aggiunge: «La sua collezione è a carattere religioso ma grazie all'eterogeneità delle opere e al fascino dei suoi spazi, il Diocesano è un luogo in cui incontrarsi, conoscere, incuriosirsi e godere di una bellezza universale».
L'edificio sorse verso il 1170 sulla sommità della collina di Serravalle (in epoca romana periferica rispetto all'abitato), come residenza dei canonici della cattedrale di San Lorenzo, a cui rimane







Pagina precedente: le statue di San Lorenzo e di Sant'Antonio Abate. Facevano parte del monumento funebre trecentesco dedicato al cardinale Luca Fieschi e ora sono collocate alla sua sinistra. **Sopra:** la sala Fieschi con la tomba del cardinale, sorretta da colonnine tortili poggianti su leoni; la sua statua si svela fra le cortine scostate da due angeli. **Qui a sinistra:** resti di una maiolica e di un capitello nella collezione archeologica.

collegato da un pontile che facilitava l'accesso ai sacerdoti. In origine si sviluppava intorno a un cortile caratterizzato da un doppio ordine di arcatelle poggianti su colonne binate in marmo e pietra grigia. **Le strutture preesistenti, fra cui un palazzo del X secolo, vi furono inglobate, e al 1643 risalgono una sopraelevazione e la sostituzione, su due lati, delle eleganti arcate romaniche con più solidi pilastri**.

Nel 1923 i canonici vendono il complesso al Comune di Genova: dopo poco congrui utilizzi, il chiostro tra il 1988 e il 1992 viene sottoposto a un importante restauro. In quell'occasione, indagini archeologiche hanno portato alla luce anche una casa romana risalente al I secolo. I lavori hanno interessato pure le decorazioni e gli affreschi dell'anello superiore del chiostro e delle stanze private dei canonici. La residenza ecclesiastica, già di per sé ···▸

Sopra: la sala dei teli della Passione, detta anche stanza dei Blu di Genova; il suggestivo ambiente si trova al mezzanino. **A destra:** I *Santi Pietro e Paolo*, dipinto di Giovanni Barbagelata del primo '500. **Pagina seguente, in alto:** la *Madonna con il Bambino* è lo scomparto centrale del *Trittico di San Lazzar*o (1518 circa), opera di Pietro Francesco Sacchi, maestro pavese attivo a Genova; **in basso:** la direttrice Paola Martini sfoglia un antifonario.



autentica opera d'arte, diviene così il "contenitore" ideale per il Museo Diocesano, **inaugurato nel 2000 con la missione di raccogliere opere provenienti da chiese della diocesi di Genova**, che per vari motivi non possono più rimanere nei luoghi d'origine. È questo a conferirgli un fascino particolare: la ricchezza dei reperti esposti è esaltata dalla loro eterogeneità.
Il Museo Diocesano si articola in tre piani: il piano dei fondi, il piano terra, il piano primo con il mezzanino; il sottotetto invece ospita i depositi e l'area didattica. Grazie a un riuscito e rispettoso allestimento museale si viaggia attraverso le epoche, gli stili e i materiali artistici che hanno intessuto la storia della Chiesa nel capoluogo ligure. Alcuni dei capolavori esposti sono preziosissimi: come le pale d'altare di Perin del Vaga, Luca Cambiaso, Domenico Fiasella, Gregorio De Ferrari, e il paliotto con il *Compianto del Cristo morto* di







un anonimo ricamatore fiammingo del 1515. Ma a rendere speciale il luogo è l'intimo dialogo fra queste opere e le mura, gli ambienti, insomma lo scrigno, a cui sono state affidate.

Il piano dei fondi, con le sue suggestive architetture, introduce al percorso con la collezione archeologica, basata sugli scavi qui effettuati. Vari reperti ceramici si legano alle principali officine del Mediterraneo. Al centro della sala Fieschi, sempre nel piano dei fondi, è il grandioso, trecentesco monumento dedicato al cardinale Luca Fieschi. Si trovava in origine nella cattedrale di San Lorenzo il sepolcro del collaboratore prezioso di due papi, incaricato di delicate missioni (la sua statua giacente viene mostrata fra le cortine scostate da due angeli), che in morte volle fare ritorno nella città natale. Ascritto a maestri pisani, il monumento è fra le opere maggiori della scultura genovese dell'epoca. Di esso facevano parte anche le statue di San Lorenzo e Sant'Antonio Abate, ora collocate alla sua sinistra. Al piano terra, nella collezione di scultura, fra i capitelli dell'XI-XII secolo si distingue il concio con angelo, simbolo di San Matteo Evangelista (1160), proveniente dall'antico portale di Santa Maria delle Vigne, forse opera di un grande artista d'oltralpe.

Il frammento di sarcofago romano con la *Caccia al cinghiale calidonio* è stato ritrovato durante la campagna di scavi. Sempre ···▸







al piano terra **l'ultima sala è dedicata a Luca Cambiaso, uno fra gli artisti genovesi più importanti del Cinquecento, e alla sua cerchia**. L'*Ultima Cena*, proveniente da San Bartolomeo degli Armeni, appartiene ai suoi ultimi anni a Genova, prima che nel 1583 il re di Spagna Filippo II lo volesse all'Escorial.
L'ampio ambulacro al primo piano è impreziosito dal settecentesco ciclo di affreschi *I fasti del Capitolo dei Canonici*, in cui si narra la consacrazione della cattedrale di San Lorenzo nel 1118 a opera di papa Gelasio II, in una versione riveduta alla luce della cultura del Settecento. Oltre allo stile, anche un "errore" storico serve a datarlo: l'inserimento sull'altare della *Madonna Regina di Genova*, consacrata tale solo nel 1637.
Entrando nelle stanze private dei canonici si ammirano vesti processionali, argenti e opere dell'arte genovese fino all'Ottocento. **In uno di questi ambienti, in un fascia che corre alla sommità delle pareti si dispiega un raro ciclo pittorico raffigurante alcuni mesi dell'anno**. Unici nel panorama artistico genovese, questi affreschi bizantineggianti, dal linguaggio in via di trasformazione, paiono coevi del grande cantiere della cattedrale. Infine nel mezzanino ci si immerge in un'altra mistica e straordinaria realtà: nella stanza dei Blu di Genova appaiono 14







Pagina precedente: l'ambulacro della loggia del primo piano, dalle pareti affrescate nel XVIII secolo con *I fasti del Capitolo dei Canonici*. **Sopra, da sinistra:** la statua di San Lorenzo (1475 circa) di Giovanni Donato da Maroggia; dettaglio delle *Esequie di Santo Stefano*, opera seicentesca attribuita a Gio Raffaele Badaracco. **A sinistra:** *Il mese di giugno*, dettaglio degli affreschi che rappresentano i mesi dell'anno, nelle stanze dei canonici.

teli in lino blu indaco. Dipinti di bianco a monocromo, risalgono a tre diversi periodi (del 1538 il primo, con le scene più imponenti, ispirate a incisioni di Dürer; il secondo databile al 1540-45; il terzo fra i secoli XVII-XVIII) e narrano la *Passione di Cristo*. Bisogna immaginare **quale impatto e identificazione immediata con le sofferenze di Gesù questi teli "celesti" producessero all'interno dell'antica abbazia benedettina di San Nicolò del Boschetto** in val Polcevera, da cui provengono e dove, nella Settimana Santa, venivano forse disposti a formare una raccolta cappella, illuminata solo dal tremolio delle candele.

dove COME *quando*

alla pagina seguente


Cattedrale di San Lorenzo

La Superba fra itinerari ed eventi

Chiese, conventi e musei da visitare nel centro storico. Il ricco cartellone del teatro Carlo Felice e le mostre in programma a palazzo Ducale. E poi presepi antichi e d'autore per gli appassionati di **Claudia Sugliano**



Genova è raggiungibile in auto da Levante con l'autostrada A12, caselli di Genova Nervi e Genova Est. Da Milano: A7 uscita Genova Ovest, poi seguire le indicazioni per il centro. Da Ponente la A10 è interrotta: occorre uscire al casello Genova Aeroporto e proseguire sulla viabilità cittadina, seguendo le indicazioni per il centro. Il suggerimento migliore è di raggiungere la città **in treno**: stazione di Genova Porta Principe, poi bus 18 e 37 per il Museo Diocesano; in metropolitana, da Porta Principe si scende alla fermata De Ferrari (biglietto 1,50 €; Genova Pass da 24 ore: 4,50 €). **Per la visita:** il Museo Diocesano è in via Tommaso Reggio 20r (010/247.51.27; www.museodiocesanogenova.it). Orario: tutti i giorni 12-18, domenica 14-18, martedì chiuso. Ingresso 8 €; ingresso al Diocesano più visita al Tesoro del Duomo 12 €.

Tesori d'arte nel cuore della città

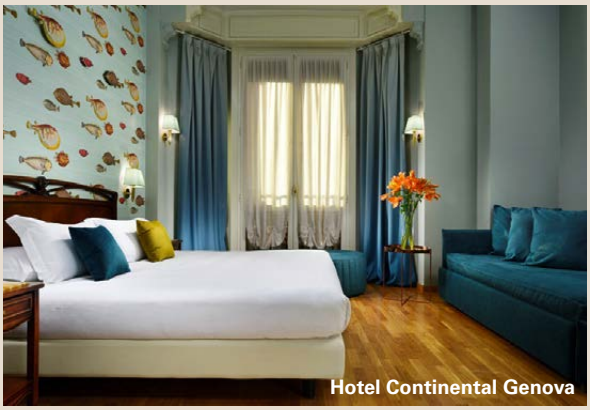
Molti degli oggetti esposti nel Museo Diocesano provengono da chiese del centro storico, fra cui la vicina e imperdibile **cattedrale di San Lorenzo** *(piazza San Lorenzo*; orario: 8-12 e 15-19). Costruita tra XII e XIV secolo, ha i portali laterali in stile romanico e la facciata in stile gotico. La sacrestia ospita il **Museo del Tesoro** *(010/209.18.63)*, un piccolo capolavoro di museografia progettato da Franco Albini, con opere d'arte sacra dal XII al XVIII secolo. Orario: 9-12 e 15-18, domenica chiuso; ingresso 6 €. Merita la visita anche **Santa Maria delle Vigne** *(vico Campanile delle Vigne 5)*, eretta intorno al Mille: dell'epoca rimane il campanile ottagonale, la facciata è neoclassica. Orario: 8-19. Il tour prosegue nella chiesa di **San Pietro in Banchi** *(piazza San Pietro in Banchi)*, realizzata a fine Cinquecento alla fine di una pestilenza. Orario: 9-19. Poi c'è **San Torpete** *(piazza San Giorgio)*, una delle più antiche chiese all'interno delle mura cittadine. In origine romanica, nel 1730 fu trasformata in stile barocco. Orario: lunedì-venerdì 16-18. La romanica chiesa di **San Donato** *(via San Donato 10)* si riconosce subito per il magnifico campanile ottagonale; all'interno, opere preziose come il *Trittico dell'Adorazione dei Magi* di Joos van Cleve (1515). Orario: 9-12 e 15-19, domenica 9-12. La chiesa sconsacrata di Sant'Agostino (1260), insieme al convento omonimo, ospita il **Museo di Sant'Agostino** *(piazza Sarzano 35r, 010/251.12.63)*, dove si ammirano affreschi staccati provenienti da chiese genovesi e sculture, fra cui quelle di Giovanni Pisano e Antonio Canova. Orario: 9-18,30, sabato-domenica 9,30-18,30; ingresso 5 €.

CONCERTI, BALLETTI, ESPOSIZIONI

Tanti appuntamenti tra musica e fotografia

Il **teatro Carlo Felice** *(Galleria Cardinale Siri 6, 010/58.93.29)* presenta un ricco cartellone nei mesi da dicembre a febbraio, dedicati a Verdi e Čajkovskij. L'*Aida* è in programma dal 2 al 16 dicembre, il *Simon Boccanegra*, imperniato sulla figura del primo doge genovese, dal 15 al 19 febbraio. Biglietti a partire da 25 €. Tre i balletti di Čajkovskij: *Lo schiaccianoci* (20-23 dicembre), *Il lago dei cigni* (11-13 gennaio) e *La bella addormentata* (31 gennaio-3 febbraio). Biglietti da 40 a 88 €. Il **concerto di Natale** è il 7 dicembre, mentre il 1° gennaio c'è il tradizionale concerto di Capodanno; biglietti da 25 a 40 €. Fra le tante mostre in città ci sono quelle allestite a **palazzo Ducale** *(piazza Matteotti 9; www.palazzoducale.genova.it)*. Fino al 24 febbraio è in programma **Fotografie di Fulvio Roiter 1948-2007**, ingresso 10 €; **Paganini Rockstar. Incandescente come Jimi Hendrix** resta "in scena" fino al 10 marzo; 12 €. Infine da non perdere **Da Monet a Bacon. Capolavori dalla Johannesburg Art Gallery**, fino al 3 marzo; 12 €. Orario per tutte le mostre: martedì-domenica 10-19.


Fulvio Roiter in mostra a palazzo Ducale


Hotel Continental Genova


Trattoria Rosmarino

Gli alberghi

Hotel Colombo ★★★ *(via Porta Soprana 27, 010/251.36.43).* Vicina ai maggiori monumenti del centro storico, questa struttura familiare appena ristrutturata ha 18 camere e una terrazza al sesto piano, con magnifica vista, dove viene servita la colazione. Doppia con colazione da 120 €.

Hotel Continental Genova ★★★★ *(via Arsenale di Terra 1, 010/26.16.41).* Questo albergo del gruppo Planetaria Hotels, sulla piazza della stazione, offre un garage privato. Le camere come gli spazi comuni sono ispirate allo stile Liberty. Il venerdì aperitivo sulla terrazza dell'Hotel Savoy, a cui si può accedere direttamente. Doppia con colazione da 115 €.

Best Western Hotel Metropoli ★★★ *(piazza Fontane Marose, 010/246.88.88).* Guarda una delle più belle piazze cittadine, fra palazzi cinquecenteschi, e offre camere dotate di ogni comfort. Gli spazi comuni sono una galleria di opere d'arte contemporanea. Molto ricca la prima colazione con prodotti freschi e locali, come focaccia e marmellate artigianali. Doppia con colazione da 83 €.

B&B Hotel Genova ★★★ *(piazza Acquaverde 1, 010/403.03.43).* Nuovo hotel di design (anche pet friendly) con 108 camere modernissime e hi-tech. Ricca colazione a buffet e reception aperta 24 ore su 24. Doppia da 64 €, colazione 7,20 €.

I ristoranti

Ristorante Santa Teresa *(via di Porta Soprana 55r, 010/58.35.34).* Elegante locale di tradizione familiare. Il raffinato menu presenta molte specialità di pesce, fra cui la delicata frittura del golfo e salsa al basilico. Da provare il tradizionale cappon magro. Conto sui 40 €.

Trattoria Rosmarino *(salita del Fondaco 32r, 010/251.04.75).* In pieno centro storico, una trattoria per chi ama la cucina tradizionale rivisitata. Fra i piatti da non perdere il baccalà *brandacujun*, mantecato con patate e olive taggiasche e i ravioli di ombrina, borragine e bottarga. Conto sui 35 €.

E Prie Rosse *(via di Ravecca 54r, 010/251.25.91).* Vicino a Porta Soprana, tre salette accoglienti per un ristorante di specialità liguri e internazionali. Così, accanto ai pansotti alle noci e alle lasagnette al pesto troviamo prosciutto Pata Negra, bistecca di Angus e *tarte tatin*. Ottime le tagliate di carne. Conto 32 €.

La Forchetta Curiosa *(piazza Renato Negri 5r, 010/251.12.89).* Menu della tradizione genovese un po' rivisitata per questo noto locale vicino al teatro della Tosse, i cui attori compaiono nelle foto autografate sulle pareti dai colori vivaci. Ottimi i ravioli ripieni di pesto con crema ai pinoli e, come dessert, la tipica panera e la *prescinseua* (una specie di ricotta, tipica della provincia di Genova) ai frutti di bosco. Conto 27 €.


E Prie Rosse

ITINERARIO NATALIZIO

La tradizione del presepe nella città della Lanterna

Risale al XVII secolo la tradizione dei presepi a Genova, che insieme a Napoli è uno dei centri maggiori di questa produzione. Le festività natalizie sono l'occasione per scoprirli grazie anche alla manifestazione **Il Tempo dei Presepi**, dal 22 novembre al 3 febbraio *(info 010/55.71.11)*. Alcuni sono permanenti, come il **Presepe della Madonnetta** nel santuario di Nostra Signora Assunta di Carbonara *(salita Madonnetta 5, 010/272.53.08),* con cento sculture lignee in costume d'epoca (XVII-XVIII secolo) ambientate nella Genova antica. Il santuario si raggiunge con la funicolare largo Zecca-Righi, fermata Madonnetta. Orario: sabato-domenica 9,30-12 e 15,30-18. Ha invece solo 70 anni di storia il **Presepe Biblico** animato di Franco Curti, artigiano di Carmagnola, allestito presso l'**Auditorium del Museo dei Beni culturali dei Cappuccini** *(viale 4 Novembre 5, passo Santa Caterina Fieschi, 010/859.27.59)*: conta circa 150 personaggi in movimento, cadute d'acqua, vedute panoramiche orientali, cambi di luce e sottofondo musicale; visitabile fino al 3 febbraio. Nel museo sono esposte anche le statuine settecentesche a manichino della scuola di Anton Maria Maragliano e Pasquale Navone, insieme a statuine popolari genovesi e napoletane. Orario: 14,30-18, giovedì 10-13 e 14-18, lunedì chiuso; le visite ai presepi sono a offerta libera.

Al **Museo dell'Accademia Ligustica di Belle Arti** *(largo Pertini 2, 010/56.01.31)* si trova anche il presepe più piccolo al mondo (84x62x16 mm): incorniciato di ebano e filigrana, è un rilievo con figurine in cera bianca. Sarà esposto fino al 2 febbraio. Orario: martedì-venerdì 14,30-18,30; ingresso al museo 5 €.


Presepe della Madonnetta

info

Ufficio Informazioni Porto Antico, *via al Porto Antico 2, 010/557.29.03; visitgenoa.it*



RIO DI PUSTERIA (Bolzano) Maranza-Valles

NEL PARADISO DELLE MALGHE

Incastonata tra la valle Isarco e la val Pusteria, nel cuore dell'Alto Adige, la ski area che collega Maranza a Valles affianca alle discese in pista tanti facili sentieri invernali verso baite golose e villaggi incantati

TESTI **Pietro Cozzi** ✱ FOTOGRAFIE **Albert Ceolan**



Il villaggio di malga Fane, gioiello della val di Valles in una conca a oltre 1.700 metri di quota. In agosto ospita la Festa del Latte, mentre d'inverno è meta di una facile escursione.



Sul Gitschberg si gode uno dei panorami più vasti delle Alpi

Qualcuno ha provato a contarle una per una, individuando più di cinquecento cime, ma è un censimento sicuramente incompleto. Dal culmine della ski area Gitschberg Jochtal, ai 2.510 metri di quota del monte Cuzzo-Gitsch, il panorama è uno dei più vasti delle Alpi. Per goderselo bisogna togliersi gli sci alla stazione d'arrivo dell'ultima seggiovia e fare qualche goffo passo con gli scarponi fino alla piattaforma sulla vetta. La parata di montagne, molte oltre i 3.000 metri, dalle Dolomiti al gruppo del Brenta, dalle Alpi della Zillertal e dello Stubai fino a quelle Venostane, è un patrimonio di inestimabile bellezza. E il merito è tutto della fortunata posizione: la zona di Rio di Pusteria, con sue le frazioni sciistiche di Valles e Maranza, non è lontana dal centro geografico dell'Alto Adige, **all'incrocio tra le due fondamentali direttrici della valle Isarco e della val Pusteria, lì dove si incuneano alcune brevi valli che puntano da sud verso nord** come avamposti in una specie di "terra di nessuno".

La storia si è accorta in fretta dell'importanza strategica di quest'area, lasciandoci in eredità un paio di importanti testimonianze. Tra Rio di Pusteria e Vandoies l'imponente chiusa quattrocentesca che ancora in parte ammiriamo, erede di un'altra fortificazione simile del XIII secolo, faceva da sbarramento difensivo e doganale. A erigerla nel Quattrocento fu Sigismondo d'Austria detto "il Danaroso", signore di quella contea del Tirolo che si era consolidata con Mainardo II (1238-95) usurpando territori a sud del Brennero che spettavano ai principi vescovi di Trento e Bressanone. Un po' più a ovest, a dominio della stretta fra Fortezza e Varna, in valle Isarco, gli Asburgo collocarono tra il 1833 e il 1838 un forte che proteggesse il confine meridionale dell'impero austriaco da possibili nuove tempeste rivoluzionarie in transito dall'Italia. Nacque così il ···▸







Sopra: il campanile tardogotico (1472) della parrocchiale di Maranza coperto da una spruzzata di neve. La chiesa, di forme barocche, è dedicata a San Giacomo e alle Tre Sante Vergini. **Sopra, a destra:** panorama dal Gitschberg (2.510 metri), il punto più alto della ski area che si sviluppa a nord di Rio di Pusteria. **A destra:** un cavallo di legno alla malga Nesselhütte, all'arrivo della cabinovia che sale da Maranza.



silenzioso e un po' inquietante "gigante" di pietra che ancora oggi contempliamo, figlio della migliore logistica e ingegneria militare dell'epoca.

IL CANDIDO SCORCIO DA FIABA DI MALGA FANE

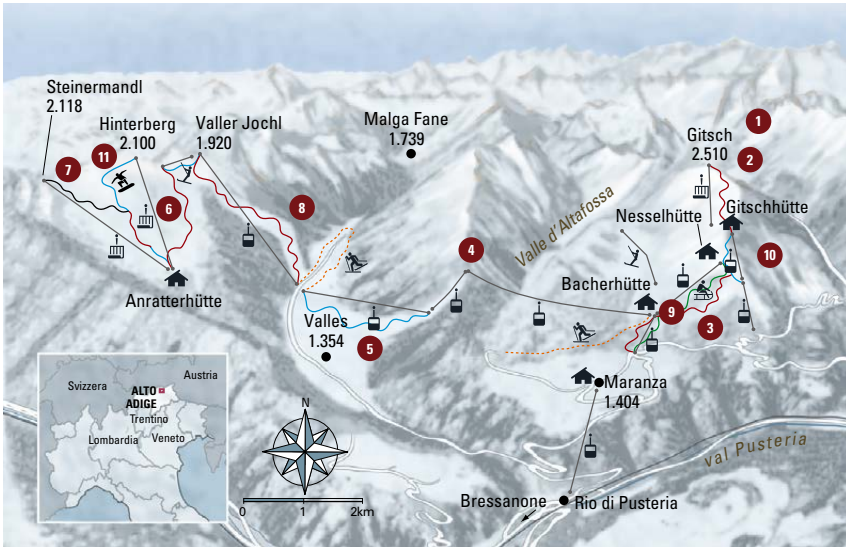
Da qualche anno la vacanza invernale tra Rio di Pusteria e il comprensorio Gitschberg Jochtal è in grande ascesa, anche perché questa zona offre sensazioni abbastanza diverse da quelle consuete in Alto Adige. Qui mancano forse gli scorci ravvicinati su pareti e vette fiabesche, o le lunghe piste da discesa di altre ski area, ma si assapora il piacere di un'accoglienza elegante e familiare, l'abbraccio di saune rilassanti e il silenzio di escursioni nella neve che sono il fiore all'occhiello di queste montagne. È nata così l'area "Sci & Malghe", che propone una vasta scelta di trekking invernali. Si parte da Valles e da Maranza, ma ci si addentra anche nella vicina val di Fundres (da Vandoies) e fino all'alpe di Rodengo. **Tra le mete più frequentate c'è la magica valle d'Altafossa, raggiungibile da Maranza: la si avvista come un'invitante traccia nella neve dalla cabinovia** che taglia trasversalmente la ski area. Per scoprirla si cammina dal parcheggio della valle fino alla Grossberghütte (circa tre quarti d'ora), oppure si chiude l'anello che in un paio d'ore riporta al punto di partenza, superando i 1.700 metri di quota. Baite e malghe lungo il percorso vanno fiere delle loro stube in legno, della cucina che esalta i prodotti locali e dell'alto standard di qualità ambientale.

La "regina" è però sicuramente malga Fane (1.739 metri), forse il più bel villaggio-alpeggio dell'Alto Adige, in splendido isolamento ai piedi del picco della Croce. Dopo un'ora di cammino dal fondo della val di Valles, lungo una facile pista a tornanti, si svela l'immagine fiabesca di una corona di baite ···▸



GITSCHBERG JOCHTAL: UNA SKI AREA RICCA DI ATTRAZIONI

Ampie discese sugli sci e le migliori piste per lo slittino



La ski area **Gitschberg Jochtal** *(nella cartina)* collega le località di Maranza e Valles, frazioni di Rio di Pusteria, e offre circa **50 km di piste**. Maranza si raggiunge da Rio anche in funivia; poi con le cabinovie Bergbahn e Nesselbahn e una seggiovia si sale alla piattaforma panoramica del **Gitschberg (1)**. Da qui può partire un piccolo ski tour, che comincia con una bella discesa lungo la pista rossa **Gitsch (2)**, abbastanza ripida ma molto larga, l'azzurra Breiteben e la rossa **Gaisraste (3)**. Intraprendiamo quindi la "traversata" verso Valles, collegata dalle cabinovie **Gaisjoch e Schilling (4)**. Dopo una facile pista azzurra **(5)** si risale il versante della val di Valles con la cabinovia Jochtal. La **Hinterberg (6)** e la seggiovia Steinermandl, la più "esterna" di tutta la ski area, ci portano a un'altra terrazza panoramica, a 2118 metri. Da qui si scende con la nera **Steinermandl (7)**. Lungo il percorso di ritorno non può mancare un passaggio sugli ampi curvoni della **Talabfahrt (8)**. Ma la ski area offre anche tre piste da slittino: la più lunga è la **Brimi Winter Run (9)**, quasi 7 chilometri dalla baita Nesselhütte a Maranza. Lo **sci di fondo** si pratica invece sull'anello di Valles (7 km) e poi tra Lobenweg e la Bacherhütte (8 km). Tra le novità della stagione 2018-19, oltre alla cabinovia **Ski Express (10)**, c'è la **Gimmy Fun Ride (11)**, freeride a portata di famiglia con curve e ostacoli; skipass giornaliero da 39 €.
INFO *www.gitschberg-jochtal.com*



Sopra: un altro scorcio di malga Fane con i suoi fienili in legno, le baite e la cappella. La vetta più alta che si affaccia sulla conca innevata è il picco della Croce (3.134 metri). **A destra:** sciatori in sosta alla Gitschhütte, una delle baite più frequentate nel settore della ski area che si raggiunge da Maranza. Il comprensorio offre più di 50 chilometri di piste adatte a tutti, con un dislivello massimo di 1.100 metri.







Sopra: la frazione di Valles, dove tra le case in legno spicca l'affilato campanile gotico (1483) della chiesa di Sant'Andrea, riedificata alla fine dell'Ottocento.
Sopra, a sinistra: un silenzioso scorcio della valle d'Altafossa, raggiungibile in auto da Maranza. È attraversata da un sentiero, percorribile anche d'inverno, che tocca diverse malghe.
Qui a sinistra: un fringuello su uno steccato a Maranza.



La valle d'Altafossa nasconde delicate sorprese

e fienili, che sembrano farsi compagnia sullo sfondo della grande conca. I tetti grigi, le mille sfumature del legno e il candore della neve compongono un paesaggio degno di un acquarello d'autore. Nella bella stagione le attrattive naturalistiche si arricchiscono dei prodotti d'alpeggio, celebrati durante la frequentatissima Festa del Latte.

SUI CINQUANTA CHILOMETRI DI PISTE VEGLIA UN "CAVALIERE"

La ski area circostante, il cui primo impianto risale al 1962, si è decisamente rilanciata nel 2011, anno in cui debutta il collegamento tra la zona di Gitschberg-Monte Cuzzo (Maranza) e quelle di Jochtal-Val Giovo (Valles). Da allora si scia su una cinquantina di chilometri di piste adatte a tutti. Più dello sviluppo complessivo contano però la larghezza e la luminosità dei tracciati (compresi i più difficili), l'attenzione a tutte le discipline della neve e la straordinaria panoramicità: al già citato affaccio del Gitschberg si affianca quello dello Steinermandl. **Accanto a nuovi impianti, come la cabinovia Ski Express nel settore di Maranza, spiccano piste per gli slittini come la Brimi Winter Run**, che dalla baita Nesselhütte scende fino in paese con un'esaltante "cavalcata" di quasi sette chilometri. E a far compagnia agli sciatori, sui pendii del comprensorio Gitschberg Jochtal volteggia un pittoresco "Cavaliere". In elegante completo nero, con tanto di cilindro e marsina, assiste chi si è perso tra un versante e l'altro, descrive scorci e panorami e suggerisce le migliori discese o le baite dove fermarsi per uno spuntino. Un'idea semplice ma geniale, studiata soprattutto per rassicurare le famiglie e per chi, oltre a divertirsi, vuole approfondire la conoscenza di questa accogliente terra di confine.

dove COME *quando* *a pagina 65*

Unione Pro Loco Pesaro Urbino www.unplipesarourbino.it Cell: 328 9825222



il Natale che non ti aspetti

EMOZIONI TRA BORGHI E TRADIZIONE

CANDELARA
Candele a Candelara
24 - 25 novembre 2018
1 - 2 - 8 - 9 - 15 - 16
dicembre 2018

PESARO
Pesaro nel cuore
dal 24 novembre 2018
al 6 gennaio 2019

MOMBAROCCIO
Natale a Mombaroccio
24 - 25 novembre,
1 - 2 dicembre 2018
8 - 9 dicembre 2018

FOSSOMBRONE
Il magico Natale
dall' 8 dicembre 2018
al 6 gennaio 2019

FANO
Il Natale Piu'
dal 1 Dicembre 2018
al 6 Gennaio 2019

FRONTONE
Nel Castello di Babbo Natale
25 novembre 2018
2 - 8 - 9 - 16
dicembre 2018

URBINO
Le Vie dei Presepi
8 - 9, 15 -16,
dal 22 dicembre 2018
al 6 gennaio 2019

Natale ad Urbino
1 dicembre 2018
all' 8 gennaio 2019

GRADARA
Castello di Natale
dal 24 novembre 2018
al 6 gennaio 2019

URBANIA
Festa della Befana
4 - 5 - 6 gennaio 2019

*Il "**Natale che non ti aspetti**" è il brand che unisce diverse manifestazioni natalizie della Provincia di Pesaro e Urbino. Mercatini di Natale, luminarie, atmosfere mozzafiato, personaggi animati saranno i protagonisti che vi accompagneranno tra borghi e castelli alla scoperta delle tradizioni e paesaggi tipici del centro Italia.*

UNPLI PRO LOCO D'ITALIA Comitato Provinciale Pesaro-Urbino

MARCHE, BELLEZZA INFINITA

REGIONE MARCHE

Provincia di Pesaro e Urbina

RIO DI PUSTERIA
(Bolzano)

Fascino di una terra di confine


Abbazia di Novacella

Castelli medievali, una secolare abbazia e il poderoso forte ottocentesco di Fortezza presidiano il territorio tra la valle Isarco e la val Pusteria. Dove non mancano proposte sciistiche e gastronomiche di **Pietro Cozzi**



Rio di Pusteria si raggiunge in auto con l'autostrada A22 del Brennero, uscita Bressanone. Da qui si prosegue per 5 km sulla statale 49 in direzione Brunico. Valles si trova a 8,3 km da Rio di Pusteria; Maranza, raggiungibile anche in funivia, è a 9 km. **In treno:** Eurocity 80 dalla stazione di Verona, sulla linea del Brennero, fino a Fortezza e poi treni regionali fino a Rio di Pusteria. **In aereo:** l'aeroporto più vicino è quello di Verona, a 200 km. **In camper:** punto di sosta cabinovia Maranza, piazzale della Funivia.

Mura, torri e bastioni invalicabili

Rio di Pusteria ha un piacevole centro storico medievale porticato ed è nota soprattutto per la quattrocentesca **Chiusa** *(strada statale 49)*, sbarramento doganale eretto a nord della confluenza tra la Rienza e l'Isarco. Sono ancora visibili le torri rotonde e parte delle mura che chiudevano l'accesso alla val Pusteria; d'inverno è visibile solo dall'esterno. Proseguendo sulla strada statale, arrivati a Vandoies si visita il **Mondo del Loden** *(via Pusteria 1, 0472/86.85.40)*, con un negozio e un museo che illustra tutte le fasi di realizzazione del famoso tessuto, dalla tosatura delle pecore alla filatura; aperto lunedì-sabato 9-17,30; ingresso 5 €. Confinante con Rio è Rodengo, dove si trova **castel Rodengo** *(località Villa 1, 391/748.94.92)*, in bella posizione sulla gola della Rienza. Ampliato nel Cinquecento, ospita un importante ciclo di affreschi di tema profano del XIII secolo; aperto da maggio a ottobre. Più a sud, l'**abbazia agostiniana di Novacella** *(Varna, via Abbazia 1, 0472/83.61.89)*, fondata nel 1142, è uno straordinario complesso di edifici. All'ingresso la cappella di San Michele Arcangelo, eretta a imitazione della chiesa del Santo Sepolcro di Gerusalemme, ha il curioso aspetto di un bastione. Il cortile centrale si sviluppa intorno al pozzo delle Meraviglie (1508). Di grande suggestione la biblioteca rococò (1773) e l'interno barocco della chiesa, colorato tripudio di marmi e stucchi; visite guidate da lunedì a sabato alle 11 e alle 15 (9 €); per gruppi di 10 persone alle 10, 14 e 16 (7 €). L'altro "gigante" architettonico della zona è il **forte di Fortezza** *(Fortezza, via Brennero, 0472/05.72.18)*, realizzato tra il 1833 e il 1838 su tre diversi livelli dall'ingegnere militare Franz von Scholl. Da ammirare il portone d'ingresso, la cappella neogotica e lo scalone di 451 gradini; aperto martedì-domenica 10-16, chiuso nei mesi di gennaio-febbraio; 7 €.

SCI E SLITTINO

Chilometri di discese tra Bressanone e Ladurno

L'alta valle Isarco ospita diverse aree sciistiche di piccole-medie dimensioni. Una classica meta invernale, abbinata a Rio di Pusteria nel carosello Dolomiti Superski, è **Plose** *(0472/20.04.33; www.plose.org)*, a un quarto d'ora da Bressanone. Nella ski area, che arriva fino a 2.500 metri di quota, spiccano due lunghissime piste da discesa e da slittino, la **Trametsch** e la **RudiRun**, entrambe da 9 chilometri; skipass giornaliero da 39 €, da due giorni in poi vale anche per Gitschberg-Jochtal. Una delle novità più importanti della stagione 2018-19 riguarda il comprensorio di **Vipiteno-Monte Cavallo** *(0472/76.55.21; www.montecavallo.com)*, dove con la nuova pista **Discesa a Valle**, lunga 5 chilometri, si può ora arrivare dal culmine degli impianti (a 2.200 metri) fino in paese. Ma a valle si arriva anche in slittino, grazie ai 9,6 chilometri della Rodelbahn, dotata di illuminazione; giornaliero da 39,50 €. Nei dintorni si scia anche sui 25 chilometri di tracciati di **Racines-Giovo** *(0472/65.91.53; www.racines-giovo.it)*, località premiata nel 2013-14 con il prestigioso sigillo di qualità internazionale "Skiareatest", e più a nord a **Ladurno-Colle Isarco** *(0472/77.05.59; www.ladurns.it)*; giornalieri da 38 e 31 €.


Ski area Plose

dove COME quando

RIO DI PUSTERIA
(Bolzano)


Bergidyll Hotel Tratterhof


Gitschhütte

Gli alberghi

Bergidyll Hotel Tratterhof ★★★★S *(Maranza, via Grossberg 6, 0472/52.01.08).* La calda ospitalità della famiglia Gruber-Hinteregger, proprietaria dell'hotel, è tutta da godere, insieme al relax nel centro benessere Monte Silva Spa e alla cucina "alpino-mediterranea" dello chef Antonino Leo. Pensione 3/4 da 132 € a persona al giorno.
Hotel Silena ★★★★S *(Valles, via Birchwald 10, 0472/54.71.94).* Inaugurato un anno fa, è un albergo di design che si ispira alle filosofie orientali del benessere. Spiccano l'originale camera della letteratura, la Silena Spa e la "biblioteca del tè". Pensione 3/4 da 121 € a persona al giorno.
Hotel Lärchenhof ★★★★ *(Maranza, via dei Tigli 2, 0472/52.01.89).* Nell'oasi relax Lärchenquelle molti trattamenti si basano sui prodotti del bosco. In cucina il pane è fatto nello stampo di legno di larice, come da tradizione. Pensione 3/4 da 97 € a persona al giorno.
Chalet Leitner Mountain and Ski Lodge *(Valles, via Jochtal 7, 340/228.31.04).* A 1.400 metri di quota, tre moderni chalet in legno pregiato ospitano da 2 a 6 persone. Appartamento per 2 persone da 157 €.
Hotel Schmiedhof ★★★ *(Maranza, via Mittereck 11, 0472/52.03.48).* A due minuti dalla cabinovia, in classico stile altoatesino, è stato rinnovato da poco. A tavola trionfano i prodotti locali e la carne del maso di proprietà. Mezza pensione da 61 € a persona al giorno per soggiorni da 4 notti.


Hotel Lärchenhof

I ristoranti

Trattoria Ansitz Strasshof *(Rio di Pusteria, via Spinga, 0472/88.61.42).* Piatti locali e d'ispirazione sarda serviti in una stube elegante: a firmarli è la chef Loredana Murru. Si sceglie da un menu in sughero. Conto 40 €.
Bergrestaurant Jochtal *(Valles, via Jochtal 23, 335/760.89.55).* In cima alla cabinovia nel settore di Valles, offre anche musica dal vivo. Conto 20-25 €.
Bacherhütte *(Maranza, Kleinberg 1, 335/560.58.24).* La baita è vicina alla stazione intermedia della cabinovia Gitschberg. Sulla grande terrazza soleggiata si gustano le specialità locali. Conto 15-20 €.
Gitschhütte *(Maranza, 328/649.26.99).* Nel cuore della ski area, una sosta golosa con menu fisso e diversi piatti del giorno: si va dai canederli assortiti (di grano saraceno, ortica, barbabietole, formaggio grigio...) alle costine al forno. Conto 15-20 €.

GITE ALLE MALGHE

Le sorprese golose sui sentieri invernali

Tra le attrattive dell'area vacanze "Sci & Malghe", intorno a Rio di Pusteria, spiccano anche d'inverno le escursioni che hanno per meta baite e rifugi golosi. I tracciati sono spesso battuti e a volte non è nemmeno necessario utilizzare le ciaspole: si consiglia però sempre di verificare prima di partire le condizioni del manto nevoso. Da Maranza si raggiunge in auto l'inizio della **valle d'Altafossa**, solcata da un sentiero invernale lungo il quale si può sostare, dopo circa tre quarti d'ora di cammino, alla **Grossberghütte** *(via Monte Grosso, 0472/52.02.77).* A 1.640 metri di quota, il menu prevede zuppa di gulasch, canederli assortiti (di speck, spinaci, grano saraceno e insalata), fonduta, salsicce di cervo, formaggio grigio (*graukäse*) e torta di grano saraceno.
La pittoresca **malga Fane** (1.739 metri), in fondo alla val di Valles, richiede invece circa un'ora di passeggiata e ospita tre baite. Tra queste la **Zingerlehütte** *(340/409.40.45)* è aperta dai primi di dicembre fino a Pasqua. Da più di trent'anni qui si gustano *kaminwurz* (salamino affumicato), spezzatino con canederli e frittata con mirtilli rossi. Un'altra possibilità è nella zona di **Rodengo**: lasciata l'auto al parcheggio Zumis (1.725 metri), si segue un facile percorso che tocca diverse malghe. La più vicina, a meno di un'ora, è la **Ronerhütte** *(Alpe di Rodengo, 0472/54.60.16).* In bella posizione ai margini della foresta, a 1.832 metri di altezza, è famosa per i suoi dolci casalinghi. La zona è perfetta per lo sci di fondo; aperta da fine dicembre a fine marzo con possibilità di pernottare.


Zingerlehütte a Malga Fane

info

Associazione Turistica di Rio di Pusteria, *via Katharina Lanz 90, 0472/88.60.48; www.riopusteria.it*

GORGHI TONDI

VINI PER NATURA













A Gorghi Tondi. Il Grillo prima di tutto.

Immersi nella natura, tra vigneti e mare.

Vivere il vino in Sicilia, a volte, assume una dimensione inclusiva capace di generare emozioni e ricordi che hanno la forza di restare nell'anima. Così accade a Gorghi Tondi, nella terra rossa che guarda il mare di Mazara del Vallo, tra archeologia, natura e paesaggio. In questo angolo di Sicilia, immerso in uno degli habitat naturalistici più prestigiosi dell'isola (la Riserva Naturale Orientata di Lago Preola e dei Gorghi Tondi), ci sono le sorelle Annamaria e Clara Sala al timone di un'azienda che, ha messo a segno una serie di risultati più che lusinghieri.

Gorghi Tondi è per tutti sinonimo di Grillo. E' un'equazione dovuta al fatto che questa azienda è riuscita, nel tempo, ad affermare un profilo produttivo di specializzazione su questo vitigno "esemplare e poliedrico" con le sue mille espressioni e possibilità produttive. La famiglia Sala è stata infatti tra i primi a credere nelle potenzialità produttive di questa varietà incoraggiata dalla condizioni pedoclimatiche di questo terroir e con un'agricoltura a regime di biologico certificata, come scelta di coerenza con ciò che il contesto ambientale gli ha dato in partenza. Un'autenticità che si respira anche in Cantina e nello spazio Enoteca in cui il winelover può regalarsi una degustazione a più temi, dove al vino viene accostato con cura anche il cibo. Il tributo al territorio da parte di Gorghi Tondi, infatti, è anche culinario e coglie l'antico legame della città di Mazara con il nord Africa e la tradizione del cous – cous nelle sue innumerevoli versioni. Sorprendente è l'abbinamento per la delicatezza del risultato, delle bollicine di Palmares Brut Grillo con quello di pesce e verdure. Ma tutti i calici dei vini Gorghi Tondi, a partire dalle diverse interpretazioni di questo straordinario vitigno, sono il pass par tout di un'esperienza emozionante, carica di suggestioni che traducono nel calice i sapori e profumi più intensi della Sicilia vera.

Tenuta Gorghi Tondi
C.da San Nicola, 91026
Mazara del Vallo (TP)
Tel. (+39) 351 0930988
Tel. (+39) 0923 657364
enoturismo@gorghitondi.it

gorghitondi.it/enoturismo/



La Cappella della Sindone al tramonto vista dal campanile della cattedrale. La sua cupola svetta tra quella della chiesa e palazzo Reale. A destra, piazza Castello con palazzo Madama e la chiesa di San Lorenzo, altra opera di Guarini; sullo sfondo, la Mole Antonelliana.

LA RINASCITA DI UN SIMBOLO

Caposaldo dell'identità cittadina, il capolavoro barocco di Guarino Guarini è tornato ad aprirsi al pubblico dopo il lungo, delicato restauro seguito al devastante incendio del 1997

TESTI **Carlo Migliavacca** ✱ FOTOGRAFIE **Gabriele Croppi**





Ardeva come una torcia nella notte la Cappella della Sindone. Difficile dimenticare le immagini girate dai Vigili del Fuoco tra l'11 e il 12 aprile 1997: **lingue di fuoco alte decine di metri avvolgono il prezioso "reliquiario" voluto dai duchi di Savoia** per accogliere la Santa Sindone, trasferita nel 1578 da Chambéry a Torino da Emanuele Filiberto. Accanto, nella cattedrale, dove il Sacro Lino è temporaneamente custodito, i Vigili del Fuoco rompono a martellate la teca blindata in cui è posto per allontanarlo dall'incendio, divampato dall'impianto elettrico del cantiere di restauro che da qualche anno interessa la cappella. Torino, l'Italia e il mondo rischiano di perdere un simbolo della fede e un capolavoro dell'architettura barocca. Per giorni si teme un crollo, ma la prima, immediata messa in sicurezza scongiura il peggio.

È iniziato allora, con i cavi di acciaio tirati per cerchiare il tamburo della cupola pericolante, il delicato recupero che si è concluso lo scorso 27 settembre, quando il monumento è stato restituito al pubblico e inserito nel percorso di visita dei Musei Reali, l'itinerario integrato che unisce gli appartamenti di palazzo Reale, l'Armeria Reale, la Galleria Sabauda, il Museo di Antichità, la Biblioteca Reale. **«La cappella è un simbolo identitario per la città», ci dice Enrica Pagella, dal 2015 alla guida dei Musei Reali**. «Attraverso la sua storia si snodano vicende che vanno dal 1452, da quando la Sindone è diventata dei Savoia, fino all'incendio. La sua riapertura significa la restituzione e la riappropriazione di un bene di cui si sentiva profondamente la mancanza. Lo conferma l'attenzione del pubblico: nei tre giorni di apertura inaugurale, con biglietto a tre euro, i visitatori sono stati 15 mila; nella ···▸



Veduta del settore inferiore della cappella, caratterizzato dal contrasto tra il marmo nero del primo livello e quello bigio scelto da Guarini per il secondo, dove si aprono i grandi "occhi" vetrati.



Particolare del *Monumento a Tommaso di Savoia*, principe di Carignano, di Giuseppe Gaggini. È uno dei quattro monumenti che Carlo Alberto fece realizzare nell'800 per rendere onore alla dinastia.

prima domenica di apertura gratuita del mese di novembre sono arrivate 8.700 persone, e le presenze nei Musei Reali sono in costante crescita».

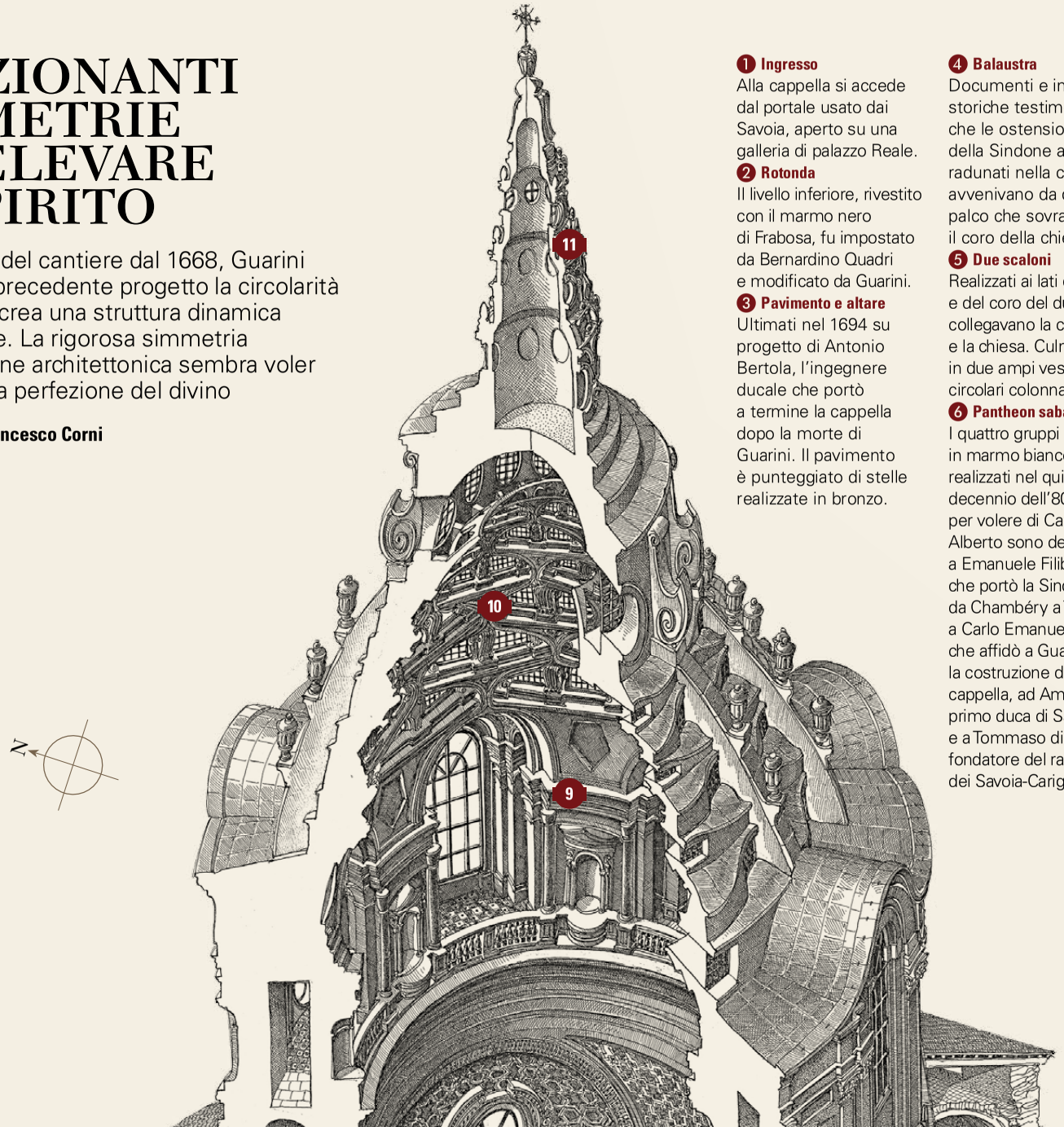
Il restauro è durato vent'anni, ma i tempi lunghi segnano da sempre la storia della cappella. È di Carlo Emanuele I, nel 1607, l'idea di dare alla Sindone una sede sontuosa, tra l'abside della cattedrale e la residenza ducale, ma il cantiere che segue il progetto di Ascanio Vitozzi e Carlo di Castellamonte avanza a singhiozzo. Nel 1657 la responsabilità passa a Bernardino Quadri, che imposta la pianta circolare della cappella e la sopraeleva al livello del piano nobile del palazzo. È su questa base che, nel 1668, interviene **il padre teatino Guarino Guarini, l'architetto chiamato a riprogettare l'opera da Carlo Emanuele II**. È il suo capolavoro quello che oggi si torna ad ammirare: una macchina architettonica capace di emozionare attraverso la geometria, uno spettacolo barocco frutto di razionalità e sapienza costruttiva. «L'Architettura, sebbene dipenda dalla Matematica, nulla meno ella è un'Arte adulatrice, che non vuole punto per la ragione disgustare il senso», scriveva Guarini nel suo trattato *Architettura civile*, fornendoci una chiave per comprendere i suoi progetti.

Il tema della morte di Cristo è affidato al marmo nero di Frabosa dell'ampia rotonda, che ha al centro l'altare di Antonio Bertola in cui la Sindone fu traslata nel 1694. L'opera, in attesa di restauro, è con le sue "ferite" l'ultima testimonianza dell'incendio. Guarini trovò questo primo livello già impostato da Quadri: lo modificò, creò i grandi capitelli corinzi in bronzo dorato con i simboli della Passione e guardò in alto, immaginando una torre di luce svettante e leggera, una guglia "gotica" che dalle tenebre della morte elevasse l'anima ···▸

EMOZIONANTI GEOMETRIE PER ELEVARE LO SPIRITO

Responsabile del cantiere dal 1668, Guarini "eredita" dal precedente progetto la circolarità della pianta e crea una struttura dinamica e coinvolgente. La rigorosa simmetria della sua visione architettonica sembra voler dare forma alla perfezione del divino

Illustrazioni di **Francesco Corni**



1 Ingresso
Alla cappella si accede dal portale usato dai Savoia, aperto su una galleria di palazzo Reale.

2 Rotonda
Il livello inferiore, rivestito con il marmo nero di Frabosa, fu impostato da Bernardino Quadri e modificato da Guarini.

3 Pavimento e altare
Ultimati nel 1694 su progetto di Antonio Bertola, l'ingegnere ducale che portò a termine la cappella dopo la morte di Guarini. Il pavimento è punteggiato di stelle realizzate in bronzo.

4 Balaustra
Documenti e immagini storiche testimoniano che le ostensioni della Sindone ai fedeli radunati nella cattedrale avvenivano da questo palco che sovrasta il coro della chiesa.

5 Due scaloni
Realizzati ai lati dell'altare e del coro del duomo, collegavano la cappella e la chiesa. Culminano in due ampi vestiboli circolari colonnati.

6 Pantheon sabaudo
I quattro gruppi scultorei in marmo bianco realizzati nel quinto decennio dell'800 per volere di Carlo Alberto sono dedicati a Emanuele Filiberto, che portò la Sindone da Chambéry a Torino, a Carlo Emanuele II, che affidò a Guarini la costruzione della cappella, ad Amedeo VIII, primo duca di Savoia, e a Tommaso di Savoia, fondatore del ramo dei Savoia-Carignano.

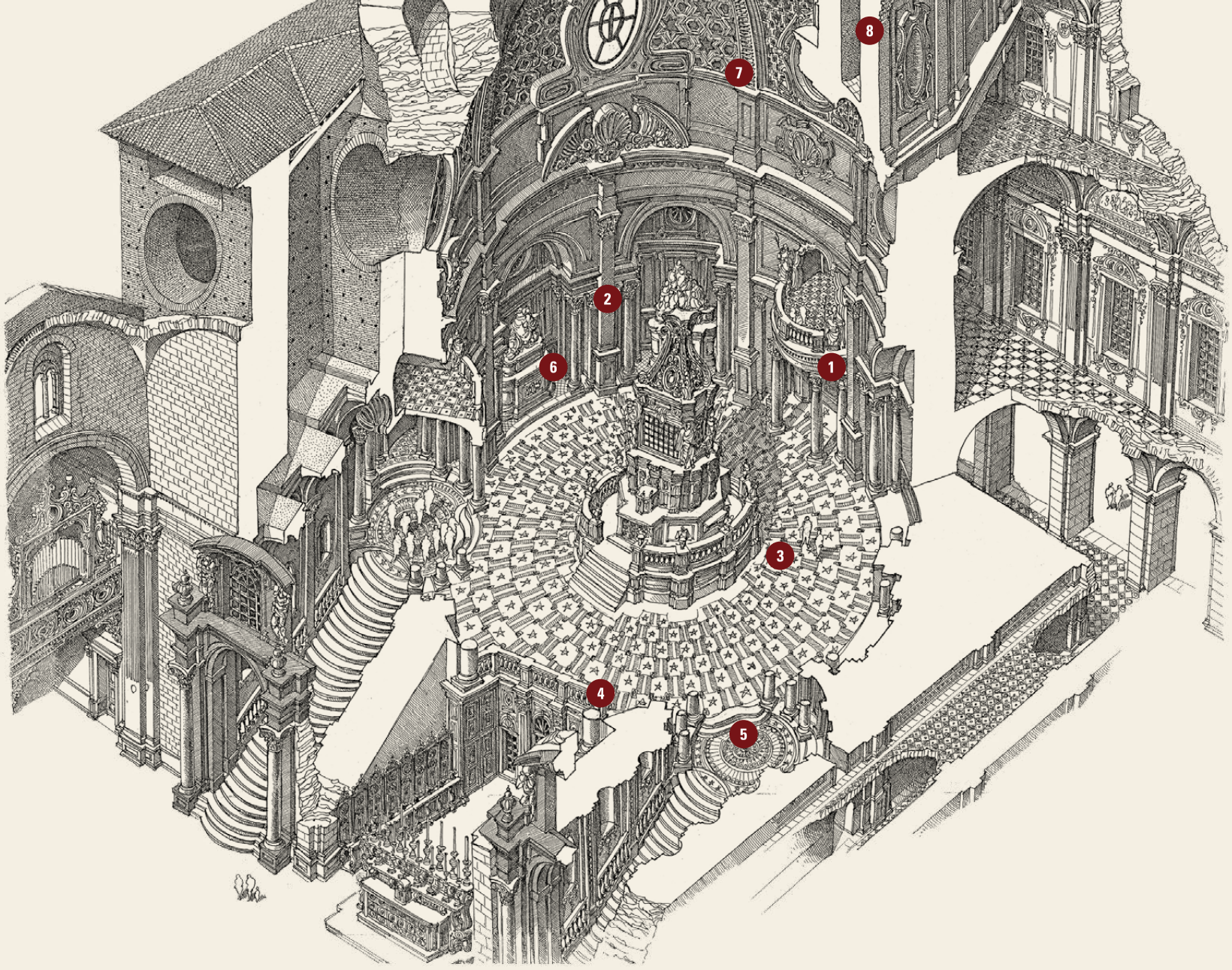
7 Tre archi
Sopra il cornicione della rotonda Guarini progettò tre grandi archi inclinati verso l'interno, di raccordo con il tamburo. Gli oculi vetrati danno luce al marmo bigio di Frabosa, impiegato da questo punto in su.

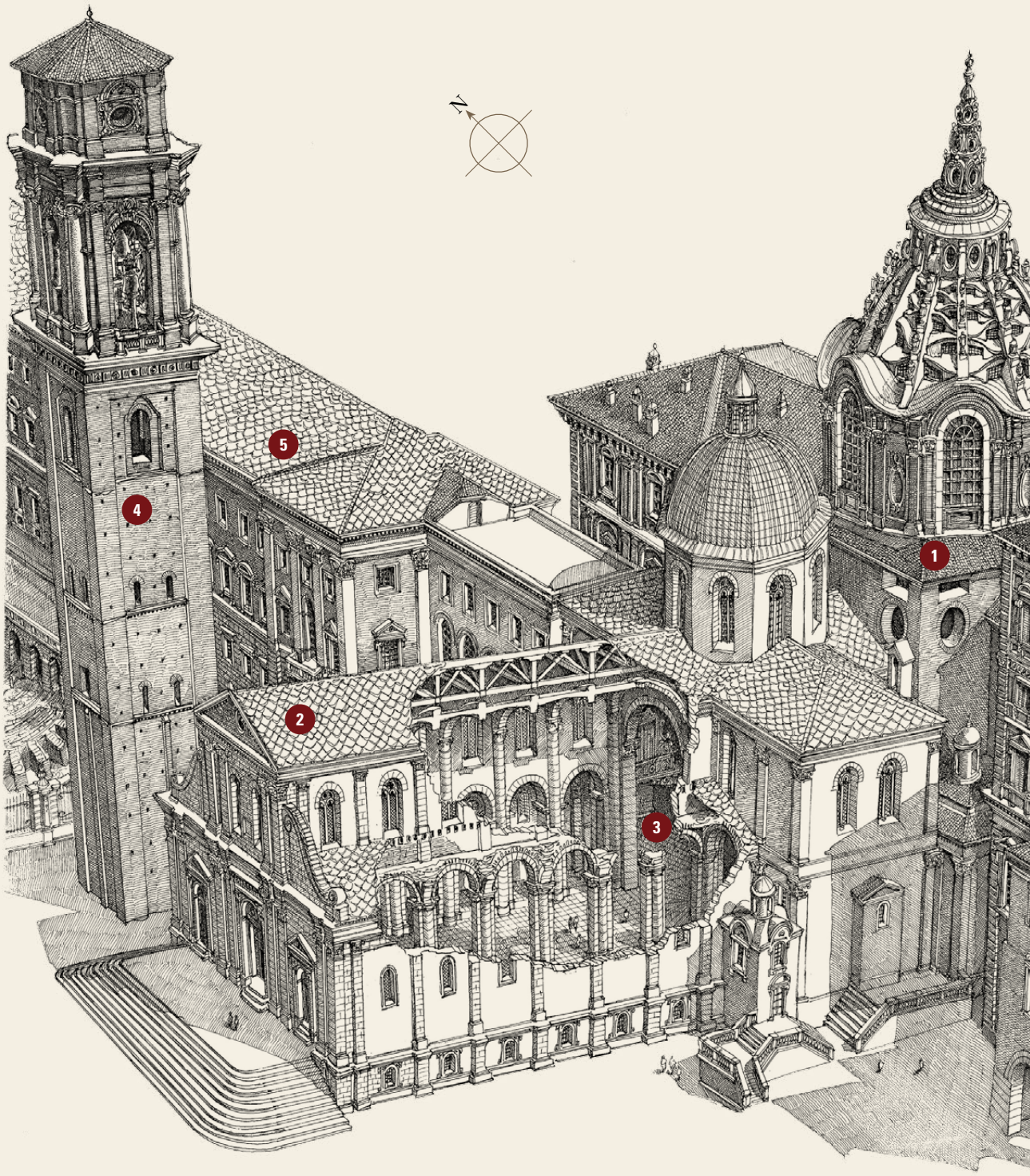
8 Contrafforti
La solida struttura in muratura concorre con quella in marmo a sostenere il peso e le spinte orizzontali della cupola.

9 Tamburo
Vi si aprono i sei finestroni a tutto sesto che caratterizzano anche l'esterno della cappella. È stata una delle parti più danneggiate dall'incendio del 1997.

10 Cupola a cestello
Il capolavoro di Guarini. Sei ordini di archi ribassati, che definiscono altrettanti esagoni ruotati di volta in volta di trenta gradi, le conferiscono leggerezza e slancio verticale, dando all'esterno un sapore orientaleggiante.

11 Cuspide
Si eleva al di sopra del cupolino affrescato ed è sormontata dalla croce con i simboli della Passione di Cristo.


8
7
2
6
1
3
4
5



1 Cappella
Eretta tra il coro della cattedrale e l'edificio di palazzo Reale. Guarini risolse con una spiccata verticalità il problema dell'esiguità dello spazio dedicato alla cappella, la cui cupola svetta al di sopra di quella del duomo.

2 Cattedrale
Dedicata a San Giovanni Battista, è sorta alla fine del '400 nel luogo in precedenza occupato da tre basiliche di fondazione paleocristiana. Le sue forme rinascimentali contrastano con il contesto barocco che la circonda.

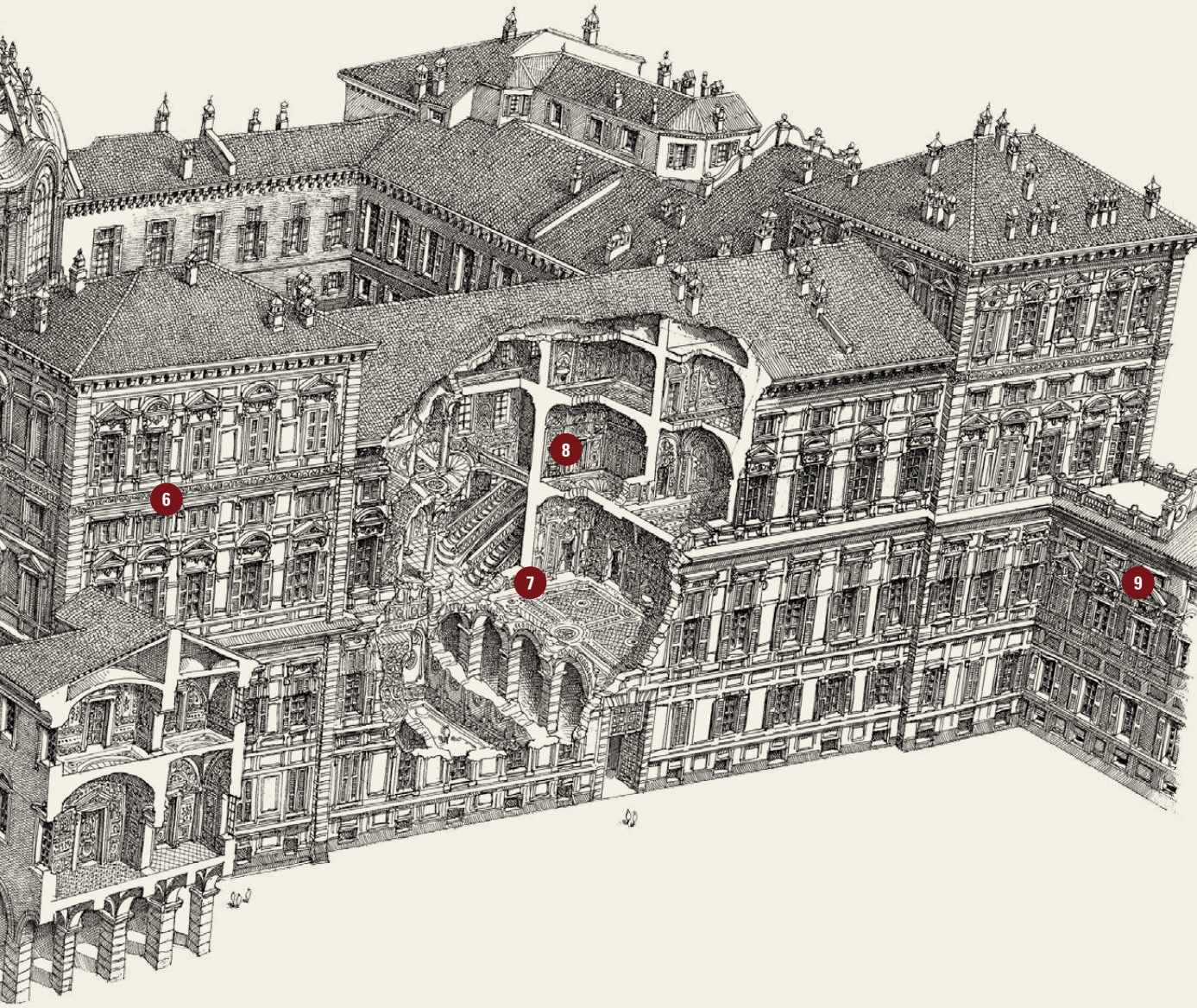
3 Sindone
È conservata in un'urna di vetro e alluminio posta nel transetto sinistro della cattedrale, sotto la tribuna Reale eretta nel 1583 e ampliata nel '700. L'ultima grande ostensione è stata quella del 2015.

4 Campanile
La sua costruzione risale al 1468. Allora era inserito nel complesso delle tre chiese preesistenti alla cattedrale quattrocentesca. È stato sopraelevato tra il 1720 e il 1723 su progetto di Filippo Juvarra.

5 Galleria Sabauda
La grande pinacoteca dei Musei Reali è allestita dal dicembre del 2014 nella Manica Nuova di palazzo Reale. L'edificio, sorto tra il 1899 e il 1903, era inizialmente dedicato agli uffici della Real Casa e agli appartamenti di servizio.

MAESTOSO RELIQUIARIO TRA FEDE E POTERE

La cappella dedicata alla Santa Sindone sorse tra la cattedrale di San Giovanni Battista e la residenza ducale, divenendo trait d'union fra il centro di comando della dinastia sabauda e la Chiesa torinese



6 Palazzo Reale
Nasce in seguito al trasferimento della capitale del ducato da Chambéry a Torino (1563). Il primo progetto, di Ascanio Vitozzi, è del 1584; dopo il 1643 la direzione dei lavori passa ad Amedeo di Castellamonte e a Carlo Morello (sua è la facciata). Diventa Reale nel 1713, quando i Savoia ottengono il titolo di re di Sicilia (scambiata nel 1718 con la Sardegna). Da allora vi sono stati attivi Filippo Juvarra e Benedetto Alfieri; gli interventi agli apparati decorativi sono proseguiti fino al XIX secolo.

7 Appartamento di rappresentanza
Al piano nobile offre alla visita la sala del Trono del Re, il gabinetto Cinese, la galleria del Daniel, la sala da Pranzo con la grande tavola imbandita, la sala dell'Alcova e quella da Ballo, la scala delle Forbici di Filippo Juvarra.

8 Secondo piano
Ospita gli appartamenti dei Principi di Piemonte, gli eredi al trono, sistemati nell'800 da Pelagio Palagi per il futuro primo re d'Italia Vittorio Emanuele II. Qui abitarono anche il principe Umberto e la consorte Maria José del Belgio.

9 Armeria Reale
Allestita per volere di Carlo Alberto nella galleria del Beaumont, progettata nel 1733 da Filippo Juvarra e terminata da Benedetto Alfieri. Di Claudio Francesco Beaumont sono gli affreschi del soffitto con *Storie dell'Eneide* (1738-64).



L'altare che ha ospitato la Sindone dal 1694 al 1993 visto dal vestibolo di uno degli scaloni che univano la cappella al duomo (ora chiusi). In attesa di restauro, l'altare mostra i danni causati dall'incendio del 1997.



In questa foto: la vertiginosa fuga prospettica ideata da Guarini, dai grandi archi al "cestello" della cupola. Nel cupolino brilla una raggiera dorata con, al centro, la colomba dello Spirito Santo. Foto piccola: la guglia posta alla sommità della cupola.



◂··· verso eterei orizzonti ultraterreni. Il marmo dei livelli superiori, sempre proveniente dalla cava di Frabosa, nel Cuneese, da nero si fa bigio, a sostegno della luminosità del crescendo architettonico orchestrato da Guarini: archi monumentali e grandi "occhi" vetrati, un tamburo con finestroni e poi il capolavoro del "cestello", la cupola: una successione di sei livelli ritmata dalla fuga di archi ribassati di dimensioni decrescenti con l'aumentare dell'altezza, per esaltare la percezione della verticalità. Non un inganno, avrebbe detto Guarini, ma un modo di «piacere all'occhio ... colle vere Simmetrie». La geometria è alla base dell'adulazione dei sensi ricercata dal padre teatino, e il piacere di chi guarda è il mezzo attraverso cui comunicare l'origine divina dell'ordine geometrico dell'universo.

SOSTITUZIONI E INTEGRAZIONI: UN PUZZLE DA OLTRE 5.000 PEZZI

Il cantiere di restauro ha dovuto risolvere problemi di straordinaria complessità. «L'incendio ha intaccato la capacità statica dell'edificio», afferma Marina Feroggio, architetto dei Musei Reali che ha diretto l'intervento. «L'apparato lapideo si è assottigliato e le cerchiature metalliche inserite da Guarini nel tamburo e nel cestello si sono rotte o allentate. **Passata l'emergenza è iniziato quello che è stato definito "cantiere della conoscenza e della sperimentazione"**. È stata l'occasione per comprendere come fosse stato costruito l'edificio: la parte lapidea non è solo un rivestimento, ma è portante, concorre con la parte muraria nel sostegno della struttura». Sostituire tutti i marmi danneggiati non sarebbe stato possibile, ci spiega, così l'equipe di architetti e ingegneri strutturisti impegnata nel recupero ha fatto in modo di convogliare le linee di forza dell'edificio in determinati punti, provvedendo a rimpiazzare gli elementi più implicati nel sostegno. I 5.450 "conci" che compongono l'apparato lapideo sono stati censiti e studiati uno a uno: 1.440 sono stati sostituiti, i rimanenti integrati. Per l'approvvigionamento dei marmi è stata riaperta la cava di Frabosa. Il restauro è stato finanziato dal Ministero per i Beni e le ···▸



In questa foto: sguardo sulla cappella dal tamburo che sostiene la cupola. Il disegno a croce dei decori nei pennacchi tra gli archi rimanda anche al simbolo dei Savoia. Foto piccola: particolare del *Monumento a Carlo Emanuele II,* di Innocenzo Fraccaroli.



Attività Culturali con 28 milioni di euro. La Compagnia di San Paolo ha contribuito con 2,7 milioni di euro al recupero degli interni; 645 mila euro sono arrivati dalla Fondazione Specchio dei Tempi de *La Stampa* per il restauro dei quattro monumenti celebrativi di Casa Savoia nella rotonda; la Consulta per la Valorizzazione dei Beni Artistici e Culturali di Torino ha sostenuto con 150 mila euro quello degli affreschi del cupolino e il rifacimento della sua raggiera dorata; l'illuminazione interna ed esterna è stata realizzata e sostenuta dal raggruppamento Iren-Performance in Lighting (125 mila euro).

UNA MONUMENTALE SCENOGRAFIA IN EQUILIBRIO TRA STATO E CHIESA

La cappella ritrovata torna a esibire la sua duplice funzione di spazio sacro e luogo della celebrazione dinastica. «I Savoia hanno fatto tutto il possibile per concentrare qui un segno del loro potere e della loro importanza rispetto alla città, alla chiesa e alle corti europee», dice Enrica Pagella. «Ciò è tanto più evidente quanto più la cappella è scenografica, unica nella sua architettura e nella stratificazione dei simboli del potere. Anche i monumenti ottocenteschi in marmo bianco voluti da Carlo Alberto, in contrasto con i materiali originari, rappresentano l'attaccamento alle radici storiche della dinastia». **Una grande vetrata chiude il palco affacciato sulla cattedrale che ospitava le ostensioni della Sindone**, ora stabilmente conservata nell'ultima cappella della navata sinistra della chiesa. La continuità tra il duomo e la Cappella della Sindone, pensata da Guarini attraverso due scaloni, è interrotta perché non è facile gestire i flussi di visitatori tra istituzioni differenti. «Stiamo lavorando con la Diocesi per creare occasioni straordinarie di apertura della cappella dalla cattedrale», prosegue Enrica Pagella, «magari il lunedì, quando il museo è chiuso». Sarebbe un ulteriore tributo al genio del prete architetto.

dove COME *quando* *a pagina 83*



Il lato concreto della Sostenibilità



In Colombia, nella zona di Meta, ai piedi della Cordigliera delle Ande i progetti della Fondazione Lavazza hanno aiutato oltre cento famiglie di agricoltori a far rifiorire le piantagioni di caffè abbandonate dopo un periodo di guerriglia.

Complice un mercato più evoluto e consapevole, l'acquisto di un prodotto "sostenibile" è un criterio selettivo sempre più importante e lo si verifica in molti settori, non solo del food. Una produzione su larga scala veramente responsabile segue criteri molto seri e richiede anni di impegno: Lavazza, con il progetto ¡Tierra!, attraverso la Fondazione Giuseppe e Pericle Lavazza Onlus e in collaborazione con la ONG Rainforest Alliance, lavora in questa direzione fin dal 2002. Ma cosa vuol dire in concreto? Nei siti prescelti sono stati realizzati impianti per rendere più efficiente la lavorazione del caffè e migliorarne la produzione seguendo i criteri delle buone pratiche agricole che prevedono la diversificazione di colture e la riforestazione (quindi nel rispetto dell'ambiente); sono inoltre stati avviati programmi di formazione sul campo per i piccoli produttori e aiutati i giovani a sviluppare attività lavorative nel settore del caffè.
E in certe zone sostenibilità ha anche voluto dire accesso all'acqua potabile, al microcredito, all'assistenza sanitaria, alla casa....

Miscele per tutti i gusti



Le miscele Lavazza *¡Tierra!* accontentano i palati più esigenti e raffinati e anche chi è alla ricerca di un "profumo" speciale. Eccole in dettaglio: nella confezione verde brillante **Brasile Espresso**, composto da una selezione al 70% Arabica dal gusto intenso, con note di cioccolato, frutta secca e cacao amaro e un grado di tostatura medio. Segue **Selection Espresso**, 100% Arabica di provenienza brasiliana, peruviana e colombiana, con sentori di fiori, frutta e cioccolato. Interessanti anche le note di miele, biscotto e cioccolato che delineano **Brasile 100% Arabica Espresso**, una miscela superiore di due qualità ultra selezionate. E, infine, **Colombia 100% Arabica** dalle speciali note fruttate di pesca e melograno, con sentori di lime e fiori di gelsomino e dalla tostatura delicata.

www.lavazza.it


Palazzo Reale, la sala del Trono

Splendori di corte per tutti

Visitare la Cappella della Sindone è un'occasione per immergersi nelle straordinarie collezioni dei Musei Reali, tra sontuosi appartamenti e capolavori d'arte di **Carlo Migliavacca** ✱ Fotografie **Gabriele Croppi**



Palazzo Reale, porta d'accesso ai Musei Reali, si trova in piazzetta Reale 1. Dalla stazione di Porta Nuova si raggiunge a piedi in circa 15 minuti, oppure con il tram 4 o il bus 11. **In camper:** area attrezzata Caio Mario, tra corso Agnelli e corso Unione Sovietica (www.gtt.to.it). **Per la visita:** il complesso dei Musei Reali, nel cui percorso di visita è inserita la Cappella della Sindone, è aperto da martedì a domenica dalle 8,30 alle 19; ingresso 12 € (Biblioteca Reale, lunedì-venerdì 8-19, sabato 8-14; ingresso alla sala di lettura gratuito). Info 011/521.11.06. La cattedrale di San Giovanni Battista, in cui la Sindone è ora conservata, è aperta tutti i giorni 9-12,30 e 15-19. Info 011/436.15.40.

Un itinerario nella storia

La riapertura della Cappella della Sindone aggiunge una tessera preziosa al mosaico dei **Musei Reali**. Il loro percorso di visita integrato si sviluppa negli edifici che hanno ospitato la storia della dinastia sabauda.
A partire da **palazzo Reale**, la residenza ducale e regia che offre sontuose gallerie, appartamenti privati e da parata, sale di ricevimento e da pranzo con arredi e decorazioni dal XVI al XX secolo. Da questi spazi si accede alla galleria settecentesca progettata da Filippo Juvarra che accoglie la raccolta d'armi e armature dell'**Armeria Reale**, voluta da Carlo Alberto e aperta al pubblico già nel 1837. Allo stesso Carlo Alberto si deve, nel 1831, la fondazione della **Biblioteca Reale**. Tra i preziosi manoscritti che custodisce c'è un importante nucleo leonardesco, con il celebre *Autoritratto* e il *Codice sul volo degli uccelli*. Fa parte del complesso museale, ma non è ancora integrata nel percorso di visita; per ammirarne la sala di lettura neoclassica occorre raggiungere l'ingresso sotto i portici di piazza Castello.
La **Galleria Sabauda** è allestita nella Manica Nuova, il lungo edificio sorto tra '800 e '900 annesso al palazzo Reale. La ricca pinacoteca espone opere delle principali scuole italiane ed europee, con capolavori di Mantegna, Van Eyck, Orazio Gentileschi, Reni, Rubens e Van Dyck.
Uno spazio è dedicato alla documentazione del restauro della Cappella della Sindone. Le collezioni archeologiche dei Savoia e i reperti raccolti nel territorio piemontese costituiscono le collezioni del **Museo di Antichità**, allestito nei sotterranei della Manica Nuova, nell'annesso padiglione ipogeo e nelle serre dei **Giardini Reali**. Questi ultimi sono oggetto di progressive campagne di recupero che hanno portato all'apertura di ampi settori.

LE MOSTRE

Il grande ritrattista dei re e il Sacro Lino in figura

L'offerta culturale dei Musei Reali di Torino si arricchisce, fino al 17 marzo 2019, grazie alla mostra **Van Dyck. Pittore di corte**, allestita nelle sale Palatine della Galleria Sabauda. L'esposizione gravita intorno al nucleo di opere dell'artista fiammingo seicentesco nelle collezioni della galleria, testimoni del suo impegno presso Casa Savoia, e documenta il grande successo della sua arte, dei ritratti in particolare, presso le grandi corti d'Europa. Orario: lunedì 9-19 *(ingresso da via XX Settembre 86)*, martedì-domenica 9-19 *(ingresso da piazzetta Reale 1)*; biglietto 14 €. In occasione della riapertura della Cappella della Sindone, il Museo Civico di Arte Antica di palazzo Madama propone, fino al 21 gennaio, la mostra **La Sindone e la sua immagine**, che ripercorre la storia del Sacro Lino dal suo arrivo in Piemonte all'inizio del '900 attraverso le raffigurazioni che gli sono state dedicate, simboli di devozione pubblica e privata. Orario: tutti i giorni, tranne martedì, 10-18; ingresso 8 €. Info *011/443.35.01*.


Van Dyck. Pittore di corte


Cantine Barbaroux


Caffè Reale

Gli alberghi

Allegroitalia Golden Palace ★★★★★L *(via dell'Arcivescovado 18, 011/551.27.27).* Hotel dal design contemporaneo nel palazzo di fine anni 40 già sede della Toro Assicurazioni. Nella hall, marmo nero con dettagli in oro e argento; ampio il centro benessere con spa e piscina. Doppia classic con colazione da 156 €.

Hotel Chelsea ★★★ *(via Cappel Verde 1d, angolo via XX Settembre, 011/436.01.00).* A ridosso di piazza Castello, una confortevole struttura a conduzione familiare con 15 semplici camere. Doppia con colazione a 144 €.

NH Torino Santo Stefano ★★★★ *(via Porta Palatina 19, 011/522.33.11).* A due passi dalla cattedrale e da palazzo Reale, nell'area del Quadrilatero Romano. Sono 134 le camere dal design minimalista ospitate nell'edificio progettato dallo studio Gabetti & Isola. Doppia con colazione da 135 €.

Quadrato *(via delle Orfane 20, 011/558.17.11).* Appartamenti, dal monolocale al trilocale, nel contesto del nuovo, raffinato recupero di un antico convento degli Agostiniani. Durante i lavori è venuto alla luce un complesso di epoca romana imperiale che sarà visitabile dalla primavera del 2019. Monolocale a 80 €, trilocale a 160 €.

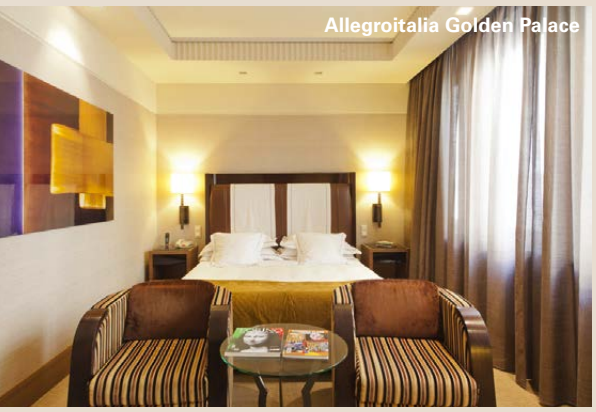
I ristoranti

Le Fanfaron Bistrot *(via Piave 5, 339/324.77.46).* Schietti sapori piemontesi in un contesto accogliente e informale: agnolotti ai tre arrosti, *doba* cuneese di manzo (spezzatino stufato), bagna cauda su prenotazione (20 €). Menu a 26 e 29 €.

Cantine Barbaroux *(via Barbaroux 13f, 011/53.54.12).* Mattoni a vista e tovaglie a quadri in questa enoteca e osteria del centro storico. La tradizione piemontese è sempre protagonista del menu, ricco di variazioni stagionali. Conto medio 20 €.

Caffè Vini Emilio Ranzini *(via Porta Palatina 9g, 011/765.04.77).* Pochissimi i tavoli, ma molte sono le squisitezze sul bancone. Una tra le più tipiche piole torinesi (piccole osterie), dove gustare panini e piattini con acciughe al verde, vitello tonnato, peperonata, salame crudo e cotto. Conto 15-20 €.

Caffè Reale *(piazzetta Reale 1, 011/561.99.86).* Per un *bicerin* (caffè, cioccolata e crema di latte) e uno spuntino dolce o salato tra le antiche porcellane esposte nelle "guardarobe" della Regia Frutteria, dove si conservavano i servizi di Casa Savoia. Nel fine settimana, Merenda Reale con cioccolata calda (10 €).


Allegroitalia Golden Palace

APPUNTAMENTI NATALIZI

Arte, musica e mercatini per la città in festa

Sono 23 le opere allestite per la ventunesima edizione di **Luci d'Artista**, la mostra d'arte contemporanea a cielo aperto che caratterizza l'inverno torinese (fino al 13 gennaio 2019). Le installazioni luminose di Mario Airò, Daniel Buren, Mario Merz, Nicola De Maria e Giulio Paolini, insieme ad altre otto, accendono vie e piazze del centro storico, mentre dieci opere portano la manifestazione nelle altre circoscrizioni della città *(www.contemporarytorinopiemonte.it).* Luci d'Artista Special Tour: sui bus panoramici City Sightseeing Torino, ogni sabato e domenica (fino al 6 gennaio) con partenza da piazza Castello (via Po); 15 €. L'atmosfera del **Natale in città** si vive in particolare nello splendido scenario di piazza San Carlo, che accoglie il calendario dell'Avvento e il grande albero, ma anche curiosando tra le bancarelle dei **mercatini** in piazza Castello, in piazza Solferino, dove è allestita la pista di pattinaggio, in piazza Santa Rita e a Borgo Dora, nel Cortile del Maglio *(via Andreis 18/10).* Piazza San Carlo e le piazze dei mercatini saranno anche palcoscenici per spettacoli di magia dedicati a grandi e piccoli. Nell'ambito della rassegna musicale "Intrecci Barocchi", il Tempio Valdese *(corso Vittorio Emanuele II 23)* ospita in due serate (15 e 18 dicembre) l'esecuzione integrale dell'***Oratorio di Natale*** di Johann Sebastian Bach. Inizio alle ore 21; 12 € per un concerto, 20 € per entrambi *(info www.coromaghini.it, www.stefanotempia.it).*


Luci d'Artista

info

Ufficio del Turismo, *piazza Castello angolo via Garibaldi, 011/53.51.81; www.turismotorino.org*

ALTO ADIGE

TOP OFFERTA

Sole, neve e wellness

all'Hotel Schneeberg - Family Resort & Spa di 4 stelle

4 giorni da 260€* p.pers.

con **pensione completa** e un buono wellness da **€20 a camera!**

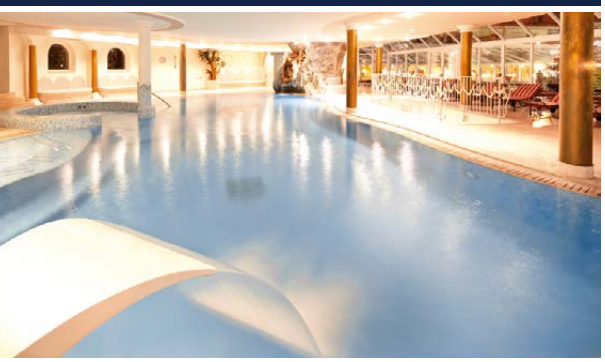
CONSIGLIO

Il regalo perfetto per i vostri cari! Un buono regalo Schneeberg

→ ordinabile online su www.schneeberg.it

*Offerta valida dal 09/12 – 23/12/2018
dal 03/01– 28/02 e 10/03 – 11/04/2019 da €295
3 (GI-DO) o 4 (DO-GI) notti

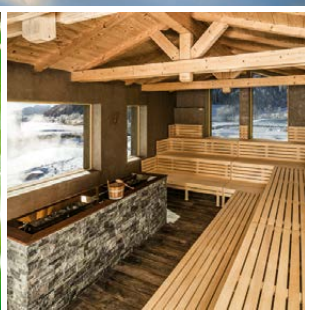
Tutta la varietà dell'Alto Adige sotto un unico nome **www.schneeberg.it**

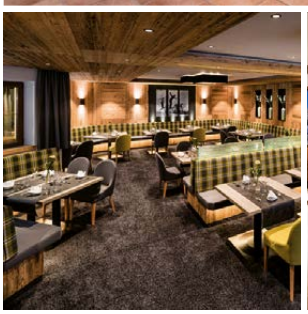


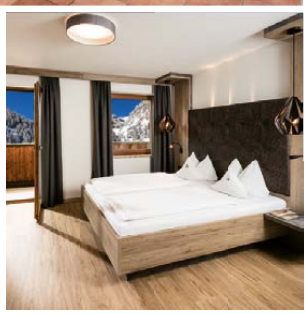












HOTEL SCHNEEBERG
Family Resort & Spa
★★★★

Infos: ☎ +39 0472 656232 ✉ **info@schneeberg.it**

Schneeberg Hotels Sas, der Kruselburger Verwaltung S.r.l. – Ridanna / Masseria 22 – 39040 Racines (BZ) / Italia – C.Fiscale & Part.IVA IT02258830211

NAPOLI San Giovanni a Carbonara

LO SCRIGNO NASCOSTO

Dal monumento funebre di re Ladislao alle sontuose cappelle dei Caracciolo e di altre potenti casate, la chiesa custodisce dietro una facciata anonima una sorprendente infilata di capolavori

TESTI **Manuela Piancastelli** ✱ FOTOGRAFIE **Luciano Romano**



In questa foto: statua di Carlo Maria Caracciolo, di Ercole Ferrata (XVII secolo), nella cappella Caracciolo di Vico. Pagina seguente: la cappella, costruita nel 1499-1516. Sullo sfondo, il sepolcro di Nicolantonio Caracciolo, opera di Annibale Caccavello e Giovan Domenico D'Auria.


NIC. ANI. GALEATII FIL. CARACCIOLVS
VICI MARCHIO ET CAESARIS
A LATERE CONSILIARIVS
SIBI VIVENS
ET IVLIAE LAGONISSAE
CONIVGI
INCOMPARABILI
M.D. XL IIII

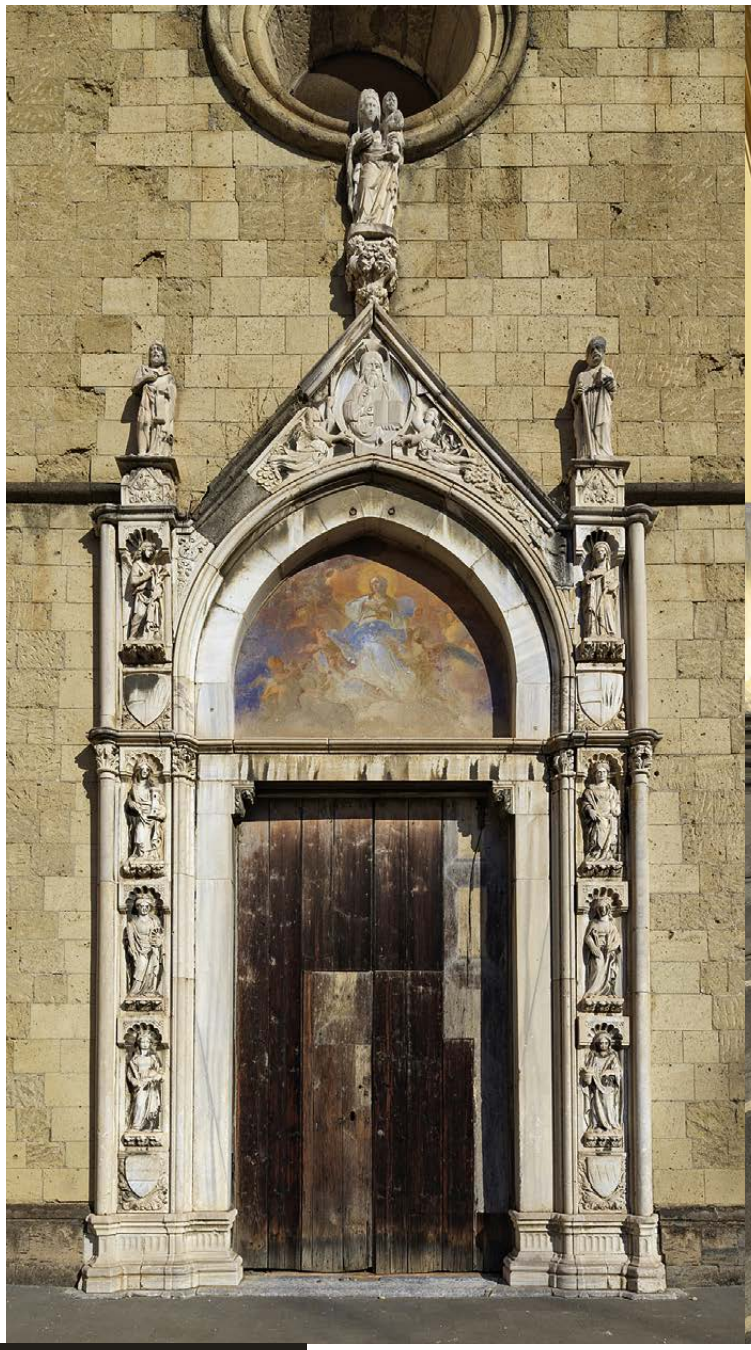


Qui sopra: dettaglio della decorazione scultorea della quattrocentesca cappella Miroballo; si notano ancora tracce delle dorature e delle coloriture azzurre originarie. **Pagina seguente:** la cappella, realizzata per la famiglia di banchieri napoletani Miroballo dagli scultori lombardi Tommaso Malvito e Jacopo della Pila. È formata da un imponente altare inserito in un arco.

Poche chiese a Napoli, come quella di San Giovanni a Carbonara, possono raccontare così intensamente storia e cambiamenti della città. Non c'è pietra che non abbia qualcosa da svelare, nonostante la gran parte della vasta cittadella monastica fortificata annessa, una delle più grandi d'Europa, non sia oggi visibile perché danneggiata durante la Seconda guerra mondiale o trasformata e assorbita in altre strutture: nell'attuale caserma Garibaldi sono inglobate le torri, i giardini e parte del convento, e due chiostri fanno parte degli uffici giudiziari. **Questo magnifico complesso sorge nell'antica "carboneta", dove venivano inceneriti nel '300 i rifiuti cittadini**. Un affresco del '400 conservato nella sacrestia mostra il convento con le torri e un ponte; quest'ultimo era parte dell'antico acquedotto augusteo dei Ponti Rossi che collegava l'area sacra con i quartieri della Sanità e dei Miracoli scavalcando il vallone di via Foria, creata nel '700: da qui discendeva la terribile "lava dei Vergini", ossia le acque piovane provenienti da Capodimonte, che trascinavano a mare i resti della carboneta.

La chiesa fu fondata nel 1343 in un terreno fuori dalle mura dai padri Agostiniani, e poi completata dal re di Napoli Ladislao di Durazzo (1377-1414): questi fece erigere un nuovo chiostro che porta il suo nome e commissionò il proprio straordinario monumento funebre. Nel 1708 Ferdinando Sanfelice costruì il monumentale scalone in piperno a doppia rampa, che non porta alla facciata originaria, ···▸







Sopra, a sinistra: il portale della cappella di Santa Monica (quarto decennio del '400), alla sommità dello scenografico scalone d'accesso **(sopra, a destra),** opera di Ferdinando Sanfelice (1708).
Pagina seguente: la cappella Caracciolo del Sole con il monumento funebre di Sergianni Caracciolo (1441), gran siniscalco e a lungo amante della regina Giovanna.

cancellata nel '500 dall'aggiunta della cappella di Somma, bensì alla cappella laterale di Santa Monica. La scala aveva anche il compito di risolvere il problema dei dislivelli fra la strada e i diversi ingressi degli edifici che formano il complesso, cinque di fatto: oltre alla chiesa principale, la cappella di Santa Monica, la chiesa della Consolazione, inglobata sotto la scalinata, l'antica chiesa della Pietatella ai suoi piedi e la cappella Seripando.
L'interno di San Giovanni è mozzafiato. **Una serie di affreschi, marmi, altari, quadri di bellezza assoluta raccontano subito l'importanza del tempio**, che fu più volte rifugio di regnanti e luogo d'incontro di intellettuali e umanisti come Giovanni Pontano, Chariteo e Jacopo Sannazaro.

Spettacolare la cinquecentesca cappella di Somma, interamente affrescata con *Storie di Gesù*, con uno splendido altare attribuito ad Annibale Caccavello e Giovan Domenico D'Auria e un soffitto con "occhio che vede" inscritto in un triangolo che riporterebbe alla natura esoterica e, secondo alcuni, massonica, di affreschi e sculture. Un'ipotesi che però non trova conferme storiche, essendosi la massoneria diffusa a Napoli solo a metà '700. In questo caso il simbolo avrebbe piuttosto il significato cristiano di armonia, proporzione e spiritualità. Diversa la lettura del triangolo inciso su una parete della cappella Caracciolo del Sole con la scritta «antico e accettato», questo sì probabilmente segno di successive riunioni massoniche. ···▸


SYRIANNI CARAZOLO AVEL
LINI COMITI VENVSII DVCI
AC REGNI MAGNO SENESCAL
LO ET MODERATORI TRAIANVS
FILIVS MELPHIAE DVX PARENTI
DESE DE QE PATRIA OPTIME
MERITO ERIGENDVM CVRAVIT
M CCCC XXX III



Sopra: le allegorie della *Prudenza* e della *Magnanimità* nel sepolcro di re Ladislao di Durazzo. **Pagina seguente:** lo scenografico monumento, eretto tra 1414 e 1428 per volere della sorella Giovanna II. Alto 18 metri, è ornato da statue dei due re e delle *Virtù*, e coronato dalla scultura di Ladislao a cavallo e con la spada sguainata, iconografia insolita in una chiesa.

Nella navata spicca la quattrocentesca cappella della potente famiglia di banchieri napoletani Miroballo (avevano acquistato i debiti della Corona d'Aragona), commissionata ai lombardi Tommaso Malvito e Jacopo della Pila: è un imponente altare inserito in un arco che conserva tracce delle dorature e delle pitture azzurre che l'adornavano e un *San Giovanni Evangelista* di Giovanni da Nola.

Si entra poi nella sacrestia, dove un tempo c'erano 17 quadri realizzati da Giorgio Vasari: restaurati, oggi sono tutti al Museo di Capodimonte tranne la bellissima *Crocifissione* esposta alla destra del monumento funebre di Ladislao di Durazzo. Il mausoleo, commissionato dalla sorella del re Giovanna, è uno dei capolavori della chiesa: in stile tardogotico, tre livelli per 18 metri d'altezza, fu realizzato da numerosi scultori, tra cui Andrea da Firenze, tra 1414 e 1428. **Quattro *Virtù Cardinali* come cariatidi sostengono il secondo livello con la "loggia" dove Ladislao e Giovanna II in trono sono attorniati dalle *Virtù Morali*.** Il terzo ordine si sviluppa verticalmente con il sarcofago del re e San Ludovico benedicente in abito vescovile: un falso storico, perché in realtà il re morì scomunicato per aver conquistato territori pontifici. Sulla sommità c'è la statua di Ladislao a cavallo che alza verso il cielo una spada (vera), atto provocatorio in una chiesa.

Alle spalle del mausoleo si apre la cappella dell'importante famiglia nobiliare Caracciolo del Sole, il cui capostipite fu ambasciatore di Ladislao. *Nomen omen*: la sala ottagonale,




ישוע נוצרי מלך יהודים
IHSOVS NAZARENVS REX IVDÆORVM
ΙΗΣΟΥΣ ΝΑΖΩΡΑΙΣ ΟΒΑΣΙ
ΛΕΥΣ ΤΩΝΙΟΥΔΑΙΩΝ
IESVS NAZARENVS REX IVDÆORVM



un tempo coro dei frati, è letteralmente invasa dal sole e le *riggiole* (mattonelle) sembrano risplendere di luce propria. Al centro, il monumento di Sergianni Caracciolo, grande siniscalco e amante della regina Giovanna, che peraltro lo fece uccidere nel 1432. **Tutto intorno, splendidi affreschi del '400, di Leonardo da Besozzo, Perinetto da Benevento e Antonio da Fabriano**, raccontano tra l'altro la vita a Napoli nel XV secolo. Nella *Natività*, infatti, in un edificio simile a palazzo Penne, ci sono donne intente a gesti quotidiani: chi ritira le lenzuola dalla finestra, chi spenna una gallina, chi porta a sant'Anna un agnello. Ci sono anche il committente Sergianni con la moglie Caterina e il figlio, nonché l'autoritratto di Besozzo che guarda lo spettatore.

A fianco del sepolcro di Ladislao, ancora una cappella Caracciolo, questa volta di Vico, a testimonianza dell'importanza della casata, tra le più antiche d'Italia e la più potente del Regno: il committente Galeazzo partecipò alla battaglia di Otranto contro i Turchi nel 1481. Qui si torna al tema esoterico con un pavimento che funge da meridiana, le cui ore sono segnate dalle statue. Una curiosità: lo scorso giugno vi è stata ricollocata la statua di San Giovanni Battista, opera di Girolamo Santacroce (prima metà del '400), trafugata quarant'anni fa e ritrovata in Belgio nel 2017. ◎◎

dove COME *quando* — *alla pagina seguente*

Pagina precedente: la *Crocifissione* di Giorgio Vasari (1546) esposta accanto al sepolcro di Ladislao. È l'unica tavola rimasta delle 17 che l'artista dipinse per la sagrestia; le altre sono al Museo di Capodimonte. **Sopra:** la cappella di Somma (1557-66). Disegnata da Domenico D'Auria e Annibale Caccavello, accoglie affreschi con scene della *Vita di Gesù* e la tomba di Scipione di Somma.


Farmacia Storica degli Incurabili

Dai presepi ai mostaccioli

Acquisti natalizi nelle celebri botteghe artigiane di via San Gregorio Armeno e nelle pasticcerie del centro. E poi monumenti, mostre e tanti eventi da non perdere di **Manuela Piancastelli**



La chiesa di San Giovanni a Carbonara, al civico 4 della via omonima, si raggiunge a piedi in 15 minuti dalla stazione Centrale. **Con i mezzi:** metro linea 1, fermate piazza Garibaldi e Museo, e linea 2, piazza Garibaldi e piazza Cavour. **In auto:** parcheggio al Garage Cavour (piazza Cavour 34, 081/45.41.83). **In aereo:** dall'aeroporto di Capodichino, Alibus (www.anm.it) fino alla stazione Centrale. **In camper:** area sosta Parcheggio Ipm, viale Colli Aminei 27, 081/741.11.11. **Per la visita:** la chiesa è aperta nei giorni feriali, 9-13; ingresso gratuito. Info e visite guidate: Associazione Antarecs, 331/710.04.47.

Dalla Farmacia fino al Madre

In fondo a via Carbonara c'è **porta Capuana**, una delle più antiche porte cittadine, con il bellissimo arco e le torri del '400. Accanto sorge il maestoso **castel Capuano** *(via Muzii, 081/79.57.24.00)*, palazzo reale normanno, dal '500 sede del terribile tribunale della Vicaria; qui gli impiccati restavano esposti per giorni e nei sotterranei c'erano efferati strumenti di tortura. Da vedere il salone della Corte d'Appello, ricco di affreschi, la cappella della Sommaria e la fontana del Formiello. Orario: lunedì-venerdì 9-18; ingresso gratuito. Imperdibile la **Farmacia Storica degli Incurabili** *(via Maria Lorenza Longo 50, 081/44.06.47)*, all'interno dell'omonimo ospedale fondato a metà '500 e tuttora funzionante. Capolavoro del Barocco-Rococò, la farmacia (già spezieria cinquecentesca) fu al tempo stesso laboratorio del farmaco e luogo d'incontro dell'élite scientifica europea. Praticamente intatta, è composta da due sale con l'originaria scaffalatura in legno, sulla quale è collocata una preziosa collezione di vasi in maiolica del '700, 400 pezzi realizzati da Donato Massa e contenenti unguenti, sciroppi, pomate, denti, ossa. Tra '700 e '800 la Scuola Medica Napoletana fu tra le più all'avanguardia in Europa: qui vennero eseguite le prime operazioni chirurgiche con anestesia e da qui partì nel 1802 la prima campagna vaccinale di massa contro il vaiolo. Visite su prenotazione mercoledì, venerdì e sabato 9-17, domenica 9-13; 10 €. Infine non lontano c'è il **Madre-Museo d'Arte Contemporanea Donnaregina** *(via Settembrini 81, 081/19.73.72.54)*, nel trecentesco palazzo omonimo, con una collezione di opere di grandi artisti contemporanei; inoltre fino al 7 gennaio ospita l'interessante mostra "Pompei@Madre", che propone un dialogo fra i reperti archeologici pompeiani e le opere d'arte moderna. Orario: 10-19,30, chiuso martedì; ingresso 8 €.

TEATRO E MUSEI

Un ricco cartellone di appuntamenti culturali

La stagione invernale offre molti spunti culturali. Il cartellone del **teatro San Carlo** *(via San Carlo 98)* è ricco di eventi, a cominciare dal ritorno di Riccardo Muti che dal 25 novembre al 2 dicembre dirige *Così fan tutte* di Mozart. Fra i tanti concerti e spettacoli d'opera e danza da non perdere, dal 29 dicembre al 5 gennaio *Lo schiaccianoci* di Čajkovskij. Info: *www.teatrosancarlo.it* Per gli appassionati d'arte non c'è che da scegliere. Al **Museo e Real Bosco di Capodimonte** *(via Miano 2, 081/749.91.11)* dal 20 dicembre al 15 maggio la mostra "Storie ancora da scrivere" espone dipinti, statue, arazzi, vasi provenienti dai cinque depositi di Capodimonte. Orario: 9,30-17, chiuso mercoledì; 12 €. Alla **Fondazione Plart** *(via Martucci 48, 081/19.56.57.03)*, "Bruno Munari. I colori della luce" è un'originale rassegna dedicata all'artista e designer milanese. Fino al 20 marzo, orario: martedì-venerdì 10-13 e 15-18, sabato 10-13; ingresso gratuito. **Palazzo Zevallos Stigliano** *(via Toledo 185, 800.45.42.29)*, splendida sede delle **Gallerie d'Italia di Intesa Sanpaolo**, ospita due mostre. Dal 5 dicembre al 7 aprile "Rubens, Van Dyck, Ribera. La collezione di un principe" *(vedere anche* Appuntamenti d'Arte, *pag. 24)*. L'altra, "London Shadow", fino al 20 gennaio, ha come tema la rivoluzione dell'arte inglese negli anni 80 e 90. Orario: martedì-venerdì 10-19, sabato-domenica 10-20; ingresso 5 €.


"London Shadow" alle Gallerie d'Italia


Mimì alla Ferrovia


Scaturchio

Gli alberghi

Palazzo Caracciolo ★★★★ *(via Carbonara 112, 081/016.01.11).* In un bellissimo palazzo storico del XIII secolo con un meraviglioso cortile interno, proprio di fronte alla chiesa di San Giovanni a Carbonara, un elegante albergo dotato di centro fitness. Doppia con colazione a partire da 115 €.

Hotel Terminus ★★★★ *(piazza Garibaldi 91, 081/779.31.11).* Grande albergo proprio di fronte alla stazione Centrale, recentemente rinnovato, in posizione ideale per visitare la città. Dispone di saloni, salotti e camere spaziose e confortevoli. Doppia con colazione a partire da 100 €.

SuperOtium *(via Santa Teresa degli Scalzi 8, 081/544.20.71).* Aperto da un anno e mezzo, l'art concept hotel SuperOtium è già diventato una bella realtà cittadina. Offre sei belle camere di design con pezzi vintage; ospita artisti da tutto il mondo e organizza incontri e performance nell'ampio ed elegante salone affacciato sul cortile del Museo Archeologico. Ottima la colazione. Doppia con colazione da 100 €.

The Foria House B&B *(via Foria 153, 338/310.34.96 e 333/112.78.50).* Delizioso b&b a pochi passi da via Carbonara, dispone di quattro camere, spazi comuni arredati con gusto e un bel giardino. Doppia con colazione a partire da 80 €.

I ristoranti

Mimì alla Ferrovia *(via Alfonso d'Aragona 19, 081/553.85.25).* Ai suoi tavolini si sono seduti, in 80 anni di storia, tutti i vip passati per Napoli, da Fellini a Maradona, da Morandi a Dalla. Nel nome dell'alta qualità il ristorante propone antipasti straordinari (da non perdere il peperone imbottito) e i primi piatti della tradizione, come gli ziti alla genovese. Pesce freschissimo. Conto 40 €.

Ristorante Da Corrado *(via Michele Tenore 3, 081/29.81.76).* Regina di questa trattoria è la zuppa di cozze: viene servita, in quantità incredibile, in un "tianello" (tegame) portato direttamente a tavola. Ottimi anche gli scialatielli con cannolicchi e gli spaghetti e vongole. Conto sui 25 €.

Hostaria Dalle Sorelle 1910 *(via Cairoli 1, 081/45.47.57).* Antica trattoria a gestione familiare, propone una cucina semplice e tradizionale: dalla parmigiana di melanzane alle zucchine alla scapece, agli spaghetti e vongole, è tutto buono. Conto 25 €.

Pizzeria Pellone *(via Nazionale 93, 081/553.86.14).* È tra le pizzerie più famose della città. Ottimi il calzone fritto (a forma di mezzaluna) e la pizza fritta con ricotta, cicoli, provola e pepe. Impasto soffice e digeribile per le pizze classiche: margherita, marinara, ripieno al forno, capricciosa, quattro stagioni. Conto sui 15 €.


Palazzo Caracciolo


Da Corrado

ACQUISTI

Pastorelli personalizzati e dolci tentazioni

Su via San Gregorio Armeno, la "strada dei presepi", si aprono le affascinanti botteghe degli artigiani che creano veri e propri capolavori artistici. Tra i maestri più noti c'è **Ferrigno** *(al civico 8, 081/552.31.48)*, che per le scenografie continua a usare gli stessi materiali di un tempo: la terracotta, il legno, le rinomate sete di San Leucio, il sughero. **Gambardella** invece *(al 49, 081/551.41.15)* è specializzato in presepi nelle campane di vetro con pastori "vestiti", e se si vuole un pastore con un volto particolare, magari un amico o un parente, il maestro realizza statuette personalizzate. Queste si possono trovare anche da **Di Virgilio** *(al 18, 081/552.40.64)*, altra bottega storica (dal 1830) dove vengono realizzati bellissimi pastori in terracotta ispirati al famoso presepe del Sammartino. Altri bravissimi artigiani sono **Pepe** *(al 15, 081/552.42.62)*, **Il Mondo dei Pastori** *(al 46, 081/551.62.05)* e **Capuano** *(al 28, 081/790.15.52)*. Da **Ars Neapolitana** *(via Tribunali 303, 081/19.33.09.67)* si possono trovare bei pastori antichi "vestiti" con abiti in seta, mentre **Arte del Presepio** *(via Tribunali 404, 349/300.78.70)* propone corni, i tipici portafortuna napoletani, di tutte le fogge. Ma il Natale a Napoli è anche una gioia per il palato. Per i golosi, da segnalare alcuni dolci che si trovano solo in questo periodo: struffoli, rococò, mostaccioli, cassatine, sapienze, raffiuoli, susamielli e pasta reale. In centro se ne trovano di ottimi da **Scaturchio** *(piazza San Domenico Maggiore 19, 081/551.70.31)*, **Poppella** *(via Arena della Sanità, 081/45.53.09)* e **Carraturo** *(via Casanova 97, 081/554.53.64)*.


Struffoli

info

Azienda di Soggiorno, *piazza del Gesù Nuovo, 081/551.27.01;* **Ept**, *stazione Centrale, piazza Garibaldi, 081/26.87.79.*



SEDUZIONE E SEGRETI DELLA CITTÀ DEI SASSI

Il 2019 è l'anno di Matera. Capitale Europea della Cultura, propone un ricco calendario di mostre, spettacoli ed eventi. È l'occasione per programmare un fine settimana nella città lucana. Per visitare i luoghi che l'hanno resa celebre nel mondo, ma anche per scoprire angoli meno conosciuti. Seguendo l'itinerario suggerito da due giovani architetti che ci raccontano i segreti e tutte le novità della loro millenaria città

Testi **Margherita Geronimo**
Fotografie **Pierangelo Laterza**





Mille scorci sempre diversi

In alto a sinistra: vista sulla settecentesca Cava del Sole, prima tappa del nostro itinerario. Da gennaio sarà la nuova "porta" di Matera 2019. Si trova a nord della città, sull'antica Via Appia (oggi strada statale 7) e si chiama così perché in una delle sue pareti rocciose ospita un'incisione rupestre di epoca medievale raffigurante il sole. **A sinistra:** l'affaccio sulle case del Sasso Barisano dalla sala d'ingresso dell'hotel Ai Maestri. **Sopra:** un altro panorama sui Sassi da una terrazza dell'hotel La Dimora di Metello.



Arroccata sulla cima di un dirupo che scende a precipizio sui canyon calcarei della Gravina, la città che è stata scelta come Capitale Europea della Cultura 2019 vive giorni di fermento per gli ultimi preparativi. L'aria è di festa, i manifesti colorano le vie del centro storico e i calessini Ape continuano a trasportare turisti. Ma i più anziani ricordano che questa città è stata a lungo come avvolta da un sortilegio. I due quartieri antichi, i Sassi, alla fine degli anni 50 erano in un tale stato di degrado da imporre lo spostamento degli abitanti in nuove zone. Così, in quel groviglio di vicoli, scale e case in tufo scavate nella roccia una sull'altra, per 25 anni ha regnato solo il silenzio. Poi l'incantesimo si è spezzato e oggi Matera racconta la sua fiaba a lieto fine.

Proprio i Sassi, tornati alla ribalta grazie a un lungo processo di valorizzazione iniziato dai cittadini, sono diventati set di grandi film, da *Il Vangelo secondo Matteo* di Pier Paolo Pasolini (1964) a *La passione di Cristo* di Mel Gibson (2004). **Nel 1993 i Sassi sono entrati come "paesaggio culturale" nei siti Patrimonio Unesco, con conseguente aumento dei visitatori**. Adesso il nuovo traguardo del riconoscimento europeo richiamerà ancora più turisti. Così ci siamo rivolti a due giovani architetti materani per tracciare un itinerario alla scoperta degli angoli più segreti del capoluogo e delle nuove iniziative in città.

La prima meta si raggiunge in auto ed è Cava del Sole: «È una splendida cava del '700 situata a nord della città che da gennaio sarà la "porta" di Matera 2019. Avrà uno spazio confe- ···▸









Antiche cave e vedute sulla Murgia

A sinistra, dall'alto: la facciata della chiesa di San Giovanni Battista, con il portale in stile romanico pugliese; l'opera *Natura morta,* della street artist Bia, all'ingresso del mercato del quartiere Piccianello, nella parte nord di Matera. **Qui sopra:** il Parco Scultura La Palomba con le sue pareti in tufo e le opere d'arte; sullo sfondo tre versioni di *Volo,* dell'artista pugliese Antonio Paradiso, e in primo piano *Charles Baudelaire* di Antonio Trotta. **In alto:** la chiesa di San Pietro Barisano, che offre un vasto panorama sulla Murgia Materana. **Pagina seguente:** *Ascensione* e, alle spalle, *L'Ultima cena globalizzata*, entrambe di Antonio Paradiso.







renze, un teatro all'aperto che ospiterà fino a 8.000 persone, l'area ristoro e l'infopoint», anticipa l'architetto Marco Laterza, che incontriamo a Matera. Lui, dopo varie esperienze all'estero, è tornato qui e ora coordina l'Open Design School, un "progetto pilastro" di Matera 2019, un laboratorio di architettura che sta realizzando gli allestimenti del programma culturale. Gli fa eco dall'altro capo del mondo l'architetto Luca Andrisani, che invece ha lasciato Matera da 16 anni, dopo gli studi, e da allora lavora a New York, dove ha aperto il suo studio: «Matera è sulla cresta dell'onda», racconta. «Anni fa se parlavo della mia città negli Stati Uniti la gente mi guardava con uno sguardo interrogativo, invece ora tutti la conoscono e mi rispondono: "La Città dei Sassi, una meta imperdibile in Italia!"».

A 500 metri da qui, entrambi raccomandano una sosta al Parco Scultura La Palomba, con mura di tufo altissime, dove si ammirano le opere dell'artista contemporaneo Antonio Paradiso: «È un luogo magico dove, in un edificio in disuso, verranno allestite le installazioni del progetto "I-dea"», precisa Laterza.

DAL QUARTIERE PICCIANELLO AL SASSO BARISANO

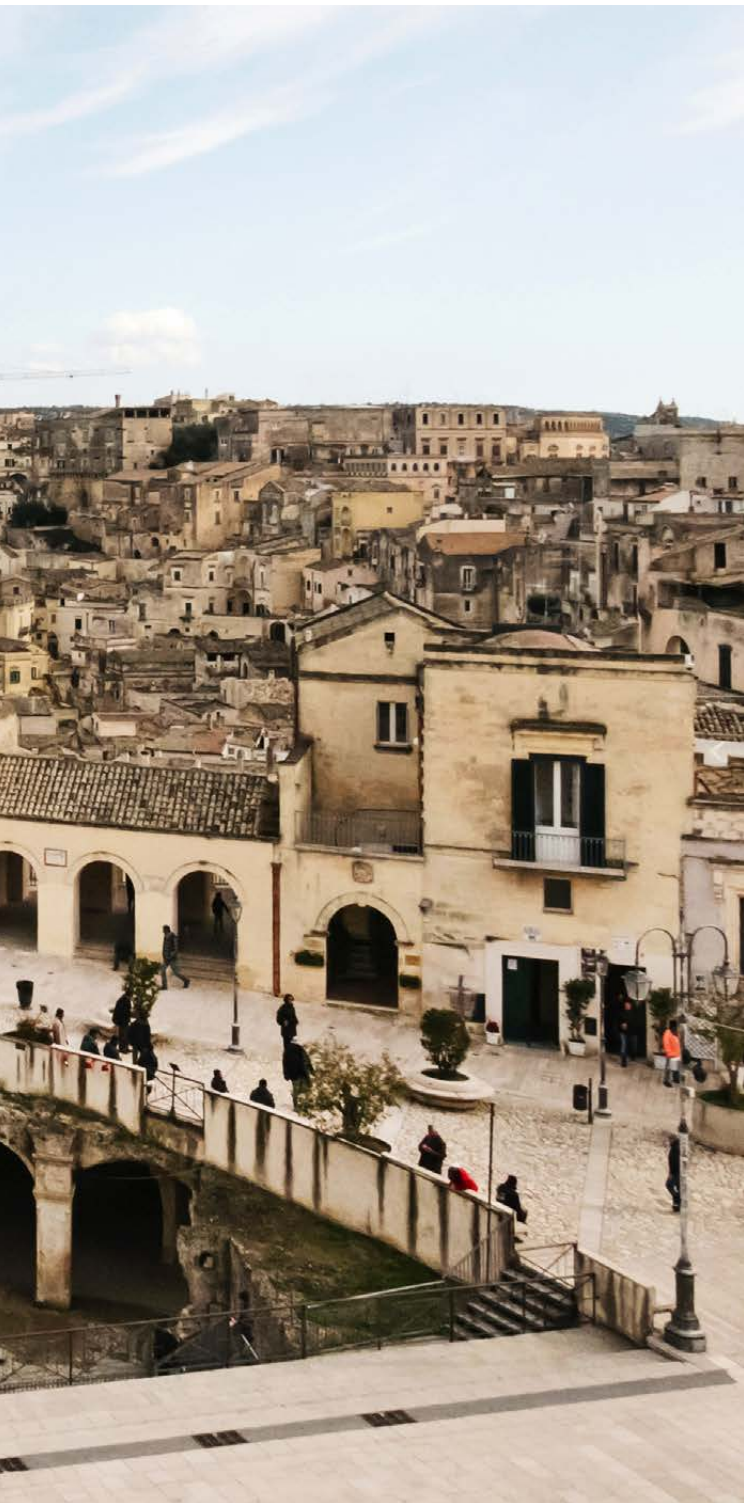
Il nostro tour attraversa la città da nord a sud. Si prosegue in auto verso il centro da via San Vito e si passa da Picciano: «È un quartiere amato dai materani e nel 2019 tanti eventi si terranno proprio qui». **Da via delle Cererie si scorge sulla sinistra la Fabbrica Del Carro Della Bruna**, dove si costruisce il carro in cartapesta della festa patronale che si tiene ogni 2 ···▸



luglio: «Alla fine della festa il carro è distrutto dai cittadini che portano a casa un pezzo di cartapesta, come da tradizione. Da ragazzo non ho mai partecipato a quell'assalto, mio padre lo riteneva pericoloso», dice Andrisani, «ma ogni pezzo del carro è un capolavoro: se ne vedono vari esposti nei ristoranti della città. Gli artigiani della cartapesta di Matera sono famosi: nel 2015 sono stati a New York, hanno allestito un presepe nella chiesa di San Patrizio e quando l'ho visto mi sono sentito a casa».

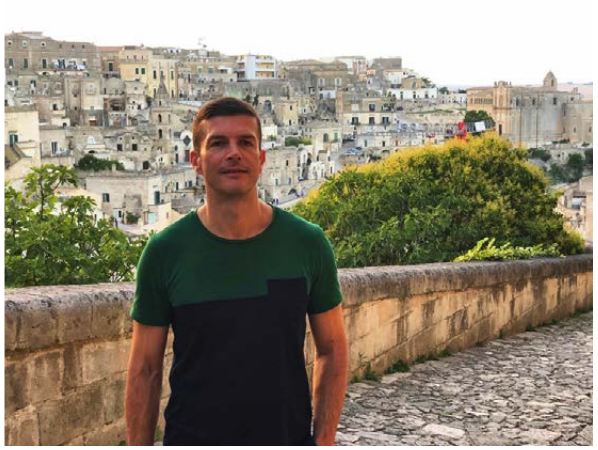
Lasciata l'auto in via Santo Stefano, ci si immerge nella bellezza struggente dei Sassi. Siamo nel Sasso Barisano, dove è bello perdersi nei vicoli e lasciarsi sorprendere dagli scorci che si aprono sulla Gravina, il profondo solco calcareo che caratterizza il paesaggio carsico del Parco delle Chiese Rupestri del Materano.

Vicino al convento di Sant'Agostino, ricostruito nel 1750 in stile tardobarocco, mete imperdibili sono la chiesa di San Pietro Barisano, il centro culturale Casa Cava, Casa Noha, un bene del Fai dove una videoinstallazione narra la storia di Matera, e il complesso rupestre di Madonna delle Virtù e San Nicola dei Greci, che fino al 30 novembre 2019 ospita la mostra "La persistenza degli opposti" dedicata a Salvador Dalí. **Dalla piazzetta San Biagio si prosegue fino alla chiesa di San Giovanni Battista, eretta nel 1204, per poi entrare nella parte alta della città, il Piano**, tripudio di piazze ed edifici barocchi, costruiti sopra i Sassi. Qui si ammira piazza Vittorio Veneto, la principale di Matera. Gli ultimi lavori ne hanno cambiato il volto: la fontana al centro non esiste più e lascerà il posto a un info- ···▸









Piazze dell'Ottocento sopra chiese rupestri

Sopra: piazza Vittorio Veneto, la più importante della città. Gli ultimi lavori ne hanno cambiato il volto: al posto della fontana in basso si trova un infopoint di Matera 2019. Nei suoi ipogei ospita la chiesa rupestre di Santo Spirito e la cisterna del Palombaro Lungo. Da novembre nella piazza si ammira anche la scultura l'*Elefante spaziale*, che fa parte della mostra dedicata a Salvador Dalí (fino a novembre 2019). **A destra, dall'alto:** l'ingresso a Casa Cava, lo spazio culturale ricavato in una ex cava di tufo; scorcio da via Casalnuovo, tra la parte nuova della città e il Sasso Caveoso; una delle nostre guide, l'architetto materano Luca Andrisani.

IL PROGRAMMA DI MATERA 2019

Un anno di spettacoli, mostre, itinerari ed eventi culturali



Il 19 gennaio una **cerimonia di inaugurazione** con 50 bande da tutta la Basilicata e dall'Europa darà il via all'anno di Matera 2019 e al ricco calendario di eventi. Al centro del programma i cittadini e le associazioni locali che realizzeranno la maggior parte degli eventi. Tutti i giorni il visitatore potrà svolgere **5 attività**: visitare una mostra, assistere a uno spettacolo, seguire uno dei nuovi cinque itinerari segnalati in città, incontrare un lucano e donare un libro a Matera che farà parte della grande mostra di chiusura. Due i progetti pilastro: **I-dea**, che presenterà cinque mostre di artisti internazionali, cominciando dall'installazione del fotografo Mario Cresci (dal 2 marzo alla Cava del Sole), e **Open Design School**, un laboratorio di idee e incontri aperto ai cittadini. Quattro mostre racconteranno Matera. Le prime due a palazzo Lanfranchi *(nella foto sopra, un plastico di Matera nella sala Levi)*: **Ars Excavandi**, curata da Pietro Laureano (dal 19 gennaio) e **Rinascimento visto da Sud**, a cura di Marta Ragozzino (dal 19 aprile). E poi grandi spettacoli, tra cui il **Purgatorio** dantesco (dal 17 maggio) e **Abitare l'Opera** (dal 1° al 15 agosto). Uno speciale "passaporto" (19 €) permetterà l'accesso a tutti gli eventi. **Info** *www.matera-basilicata2019.it*





Lo spettacolare canyon della Gravina

Sopra: Matera e il suo caratteristico strapiombo sulla Gravina, il grande canyon in cui scorre l'omonimo torrente. Questo solco è stato scavato nella roccia calcarea della Murgia Materana, un altopiano ricoperto dalla vegetazione mediterranea e abitato dall'uomo sin dal Paleolitico. **Qui a sinistra:** il giovane architetto materano Marco Laterza, l'altro "ispiratore" del nostro giro in città. Dopo varie esperienze di studio e lavoro all'estero è tornato qui per coordinare l'Open Design School, uno dei "progetti pilastro" di Matera 2019, un laboratorio di idee e progetti al lavoro sulle infrastrutture del ricco programma di eventi.



point per l'anno di Matera 2019. Negli ipogei della piazza si trova la chiesa rupestre di Santo Spirito, appartenuta ai Cavalieri di Malta (i suoi affreschi del XIII secolo sono in restauro) e **accanto si ammira anche il Palombaro Lungo, la più grande cisterna pubblica di Matera, profonda 14 metri e lunga 50**. «Nell'800 era la principale riserva di acqua piovana e sorgiva e gli abitanti della città alta venivano qui a prendere l'acqua con un secchio. Invece nei Sassi il sistema idrico è davvero un'opera ingegneristica grandiosa. L'acqua sorgiva e piovana arrivava in ogni casa e veniva conservata in piccoli pozzi casalinghi», illustra Andrisani.

La zona pedonale del centro di Matera offre diversi negozi di moda e artigianato, in particolare tra via delle Beccherie e piazza del Sedile: «Sono legato a questa piazza», ricorda Laterza, «perché ospita il Conservatorio Duni, dove da giovane ho studiato la tromba. Passeggiare qui è piacevole perché è un luogo sempre animato dai suoni degli strumenti». Da qui in meno di cinque minuti si arriva alla Civita, la parte della città collocata su un altopiano a forma di piramide, circondata dai dirupi della Gravina e dominata nel punto più alto dalla cattedrale, una meta imperdibile per chi arriva per la prima volta in questa città. Si continua verso via Ridola, il nuovo centro di ritrovo serale dei giovani, ricco di caffè e locali di design. «È introdotta dalla facciata con pareti concave e convesse della settecentesca chiesa del Purgatorio», spiega Laterza. Questa chiesa affronta il tema della morte: «Il portale raffigura va- ···▸





ri teschi, da quello con la corona a quello che non possiede nulla, a ricordarci il destino finale di tutti». Qui si trova il punto panoramico che ha ispirato Carlo Levi, quando per primo nel suo romanzo *Cristo si è fermato a Eboli* (1945) ha paragonato i Sassi ai gironi dell'Inferno dantesco: «In tanti accostano Matera alla *Divina Commedia* e non è un caso che Matera 2019 ospiterà uno spettacolo dedicato al *Purgatorio* di Dante che partirà dalla chiesa del Purgatorio», ricorda Laterza.
In via Ridola si trovano anche due musei, meno noti del poco distante Musma (l'unico Museo della Scultura Contemporanea "in grotta" al mondo), ma altrettanto importanti. Il primo è **il Museo Archeologico Nazionale, i cui reperti attestano che Matera è una delle città più antiche al mondo, abitata di continuo dal Paleolitico a oggi**; il secondo è palazzo Lanfranchi (XVII secolo), che ospita mostre d'arte medievale e moderna. Si trova in piazzetta Pascoli, dedicata al poeta che qui iniziò la sua carriera di insegnante nel 1882 e anni dopo, nel 1902, scrisse: «Delle città in cui sono stato, Matera è quella che mi sorride di più, quella che vedo meglio ancora, attraverso un velo di poesia e di malinconia».

DAL SASSO CAVEOSO AL QUARTIERE AGNA

Il percorso continua verso sud entrando nel Sasso Caveoso, la parte dei Sassi più antica, da via Casalnuovo: «Questa è l'unica strada dei Sassi da cui le persone non sono mai state mandate via, è sul confine con la parte più nuova della città», spiega Laterza. **Nelle vicinanze due chiese rupestri da non perdere: Santa Lucia alle Malve e Santa Maria di Idris**, luogo del cuore anche di Luca Andrisani: «Il nome significa "colei che mostra la via". Da questa chiesa si ammira la caratteristica geometria a doppio imbuto dei Sassi». Dal Sasso Caveoso si prosegue fino alla chiesa di Santa Barbara, in restauro, si scendono dei gradini e ci si trova tra campagna e città, sul limitare del Parco della Murgia.
L'itinerario si conclude a sud, nel quartiere Agna, esperimento di quartiere semirurale degli anni 50 che somiglia a ciò che oggi definiamo "orti urbani". Qui si trova l'Open Design School, che ospita eventi culturali e dove lavora Laterza: «In questo laboratorio si cimenta il nostro team di architetti. E selezioniamo giovani designer da tutto il mondo per lavorare ai nostri progetti per Matera. La vera sfida è a fare brillare la città a lungo, anche quando l'anno di Matera 2019 sarà concluso».

Una città roccaforte naturale

In alto: un'altra veduta su Matera e sui suoi antichi rioni che mostra come questa città sia una sorta di roccaforte naturale, costruita sulla cima di un affioramento roccioso a 400 metri di quota. **Qui a sinistra**: la vista sul Sasso Barisano da una terrazza dell'hotel La Dimora di Metello. Siamo nel cuore dei Sassi, il primo paesaggio storico-culturale dell'Italia meridionale a entrare a far parte, nel 1993, dei siti Patrimonio Mondiale Unesco, insieme al Parco delle Chiese Rupestri del Materano.

UNCORK EXTRAORDINARY

VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE DOCG

Santa Margherita



Connect with us

Santa Margherita Wines

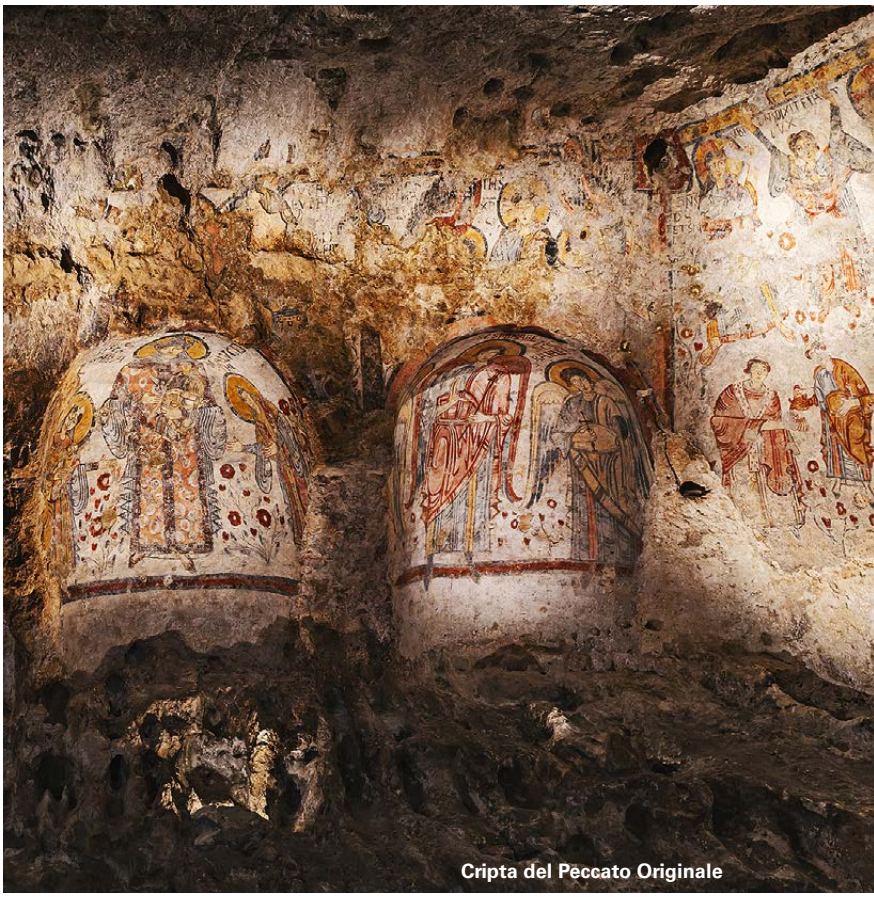
santamargheritawines

Find out more

HANGAR DESIGN GROUP



Come arrivare
Matera si raggiunge in auto dal versante adriatico con la A14 fino a Bari e poi con le statali 96 e 99. Da Salerno, A3 e E847 fino a Potenza e poi statale 407 Basentana. **In treno:** stazione di Salerno e poi autobus Freccialink fino a Matera. **In aereo:** aeroporto di Bari Palese, a 60 km. **In camper:** Kartodromo della Palomba, statale Appia 7 (nei pressi di Cava del Sole), 339/109.09.96. **Info:** la Fondazione Matera-Basilicata 2019 (0835/25.63.84) ha aperto un infopoint nella sede di via La Vista 1, accanto a piazza Vittorio Veneto. Il "passaporto" per partecipare agli eventi si acquista su www.matera-basilicata2019.it; costo 19 €.


Cripta del Peccato Originale

Pittura rupestre e scultura contemporanea

Il nostro itinerario attraversa la città toccando siti espositivi, chiese e palazzi storici. E nei dintorni gli scorci del Parco della Murgia e una cripta longobarda di **Margherita Geronimo** ✱ Fotografie **Pierangelo Laterza**

Per la visita

Cava del Sole *(strada statale 7)*. Aperta per gli eventi di Matera 2019 a cui si può accedere con lo speciale "passaporto".
Parco Scultura La Palomba *(contrada Pedale della Palomba; www.parcosculturalapalomba.it)*. Sempre aperto, ingresso libero.
Convento di Sant'Agostino *(via D'Addozio)*. Orario: 8-20. È utilizzato per concerti di musica barocca a ingresso libero.
Casa Cava *(via San Pietro Barisano 47, 0835/33.67.33)*. Orario: 10-13 e 15-18, chiusa il mercoledì; ingresso 3 €.
Complesso Rupestre di Madonna delle Virtù e San Nicola dei Greci *(via Madonna delle Virtù, 340/697.84.71)*. Ospita fino al 30 novembre 2019 la mostra **"Salvador Dalí. La Persistenza degli Opposti"**. Orario: 10-18; ingresso 12 €.
Casa Noha *(recinto Cavone 9, 0835/33.54.52)*. Orario: 10-17; 6 €.
Chiesa di San Giovanni Battista *(via San Biagio)*. Orario: 8-20.
Cattedrale *(piazza Duomo)*. Orario: tutti i giorni 9-19.
Chiesa del Purgatorio *(via Domenico Ridola)*. Orario: 8-12,30 e 16,30-19.
Museo Archeologico Nazionale "Domenico Ridola" *(via Domenico Ridola 24, 0835/31.00.58)*. Orario: 9-20, chiuso il lunedì mattina; ingresso 2,50 €.
Palazzo Lanfranchi *(piazzetta Pascoli, 0835/25.62.11)*. Orario: tutti i giorni 9-20, mercoledì 11-20; 3 €.
Chiese rupestri di Santa Lucia alle Malve *(Rione Malve)* **e della Madonna di Idris** *(via Madonna dell'Idris)*. Aperte tutti i giorni 10-16; ingresso 3 €; www.oltrelartematera.it.
Open Design School *(via dei Pesci; ods.matera-basilicata2019.it)*. Negli spazi del Casino Padula ospita per tutto il 2019 incontri con i cittadini ed eventi culturali.

A piedi tra canyon e antiche cavità

Nei pressi dell'Open Design School, in via dei Pesci, si può partire per un trekking guidato di difficoltà media (23 km; 5 ore e mezzo di cammino) alla scoperta del **Parco della Murgia Materana** *(0835/33.61.66, parcomurgia.it)*, che offre paesaggi di rupi, grotte e gravine abitate sin dalla preistoria e popolate da istrici, rettili, usignoli, nibbi reali e dal falco grillaio, simbolo del parco. Tra le tappe: San Nicola all'Ofra, la chiesa rupestre di Cristo La Selva, il Parco dei Monaci, il Centro Visita di Pianelle, con il frutteto dei sapori perduti e le sue piante autoctone, e l'abbazia di Montescaglioso. Il ritorno è in bus con le linee Fal *(www.ferrovieappulolucane.it;* biglietto 1,20 €); guida del parco per un giorno da 150 €. Un'altra meta imperdibile, a 20 minuti d'auto da Matera, è la **Cripta del Peccato Originale**. *(320/334.53.23; criptadelpeccatooriginale.it)*. Luogo di culto di una comunità benedettina nel periodo longobardo, è impreziosita da un ciclo di affreschi dell'VIII-IX secolo dell'artista noto come il Pittore dei Fiori di Matera. Per questo è detta "Cappella Sistina della pittura rupestre": i dipinti ritraggono le triarchie degli apostoli, della Vergine Regina e degli arcangeli e scene della *Creazione* e del *Peccato Originale*. Il percorso è accidentato: si consigliano calzature adatte; visita su prenotazione online; biglietto con audioguida 10 €.


Abbazia di Montescaglioso


Oi Marì


Caffè Ridola


Antico Convicino Rooms & Suites


Il pane di Matera da Pane & Pace

Gli alberghi

Antico Convicino Rooms & Suites *(via San Pietro Caveoso 18-30, 0835/33.26.69).* In un angolo incantevole nel cuore dei Sassi, questo boutique hotel aperto nel 2014 sposa autenticità e innovazione: 8 suite eleganti e una spa scavate nella roccia offrono un soggiorno romantico. Doppia con colazione da 195 €.

B&B La Casa di Ele *(via San Biagio 26, 389/011.73.92).* Raffinata residenza del '700 nel centro di Matera, affacciata sui Sassi, a due minuti a piedi da piazza Vittorio Veneto. Doppia con colazione da 110 €.

Ai Maestri Rooms & Cafè *(via della Sorgente 6, 0835/185.77.65).* Quattro camere all'insegna della bellezza e dell'ospitalità, con un tocco di artigianato locale. Doppia con colazione da 108 €.

La Dimora di Metello *(via Casale 2b, 0835/33.91.65).* Quattro camere "in grotta" nel Sasso Barisano, dotate di ogni comfort e dal design moderno. Doppia con colazione da 105 €.

B&B La Pecora Nera *(via Chiancalata 4, 339/817.84.12).* Appena ristrutturato e dotato di una cucina attrezzata, questo b&b a 5 minuti dai Sassi e dalle principali attrazioni di Matera fa sentire a casa i propri ospiti. Doppia con colazione da 70 €.

I ristoranti

L'Abbondanza Lucana *(via Buozzi 11, 0835/33.45.74).* Un ristorante elegante scavato nel tufo che a tavola offre una vera esperienza lucana con prodotti freschissimi, come la ricottina dell'antipasto, e di lunga tradizione, come gli involtini di Gorgoglione. Conto medio 30 €.

Oi Marì *(via Fiorentini 66, 0835/34.61.21).* Celebra 20 anni con Matera 2019 e nel menu include pasta fatta in casa, formaggi locali e salumi del Pollino. Conto medio 25 €.

Materia Prima Bistrot *(via San Biagio 37, 320/701.96.34).* Un nuovo locale per un pasto informale che, come spiega il nome, punta sulla genuinità dei prodotti. Conto medio 20 €.

Enoteca dai Tosi *(via Buozzi 12, 0835/31.40.29).* Un wine bar di design aperto nel 2017 con menu lucani rivisitati in chiave veneta, terra di provenienza dei proprietari. Degustazione di vino e tagliere di salumi da 20 €.

La Lopa *(via Buozzi 13, 0835/165.13.70).* Buon vino e cibo lucano nei Sassi: ottima la pasta con i peperoni cruschi. Conto medio 20 €.

Area 8 *(via Casalnuovo 11, 333/336.97.88).* Un cocktail bar per creativi nei Sassi, con musica dal vivo e stuzzichini lucani rivisitati. Aperitivo con quattro portate da 15 €.

Caffè Ridola *(via Ridola 19, 0835/240.43).* Rinnovato nel 2015 dallo studio d'architettura Manca Studio, è un bar di design, ritrovo di tanti giovani. Aperitivo e stuzzichini da 12 €.

Panifici e botteghe per lo shopping

Il tour goloso della città non può che iniziare dai forni storici, come **Perrone Il Forno di Gennaro** *(via Nazionale 52)*, che dal 1890 prepara secondo l'antica ricetta il pane di Matera, vera eccellenza. Qui e in altri forni, come **Pane & Pace** *(via Cererie, 49e)*, durante Matera 2019 si potrà partecipare a laboratori sul pane. Anche un pastificio storico come **Mulino Alvino** *(via San Vito)* è una tappa da non perdere e per Matera 2019 proporrà iniziative dedicate alla pasta materana, altra eccellenza. In centro, in via del Corso, è famosa la focaccia al pomodoro di **Paoluccio** e c'è il primo store **Lucano-La Bottega**, con tante edizioni limitate del famoso Amaro Lucano. Poi i cornetti ricotta e fichi del **Caffè Tripoli** *(piazza Vittorio Veneto 17)*, mentre in piazza del Sedile ci sono i salumi di **L'Arturo Enogastronomia** e varie botteghe di artigianato, tra cui **Geppetto** con i suoi orologi a cucù. Per gli oggetti in tufo, sosta da **Tufa-Piccole Sculture** *(via delle Beccherie 59)* e nel cuore dei Sassi da **Il Bottegaccio** *(via Madonna dell'Idris 10)*, che realizza anche caratteristici presepi in cartapesta. E nei Sassi, dal 7 dicembre si svolgerà, in occasione dei mercatini natalizi, il **Presepe Vivente** *(www.presepematera.it).*

PESCHIAMO PENSANDO AL FUTURO

OCEAN 47

SCELTI PER TE, RISPETTANDO IL MARE

Ocean47, da sempre certificata MSC, per una pesca sostenibile.



"I Naturali": le parti più nobili del pesce, ottenute e lavorate con le migliori tecnologie per garantire e mantenere intatte le qualità organolettiche e nutrizionali della materia prima.

"I Dorati": pesce già impanato con una gustosa e croccante panatura. Comodo da preparare sia in forno per un piatto più leggero, sia in padella.

www.ocean47.it

PESCA SOSTENIBILE E CERTIFICATA MSC www.msc.org/it

Ocean47

di **Albano Marcarini**

NELLA VALLE PIÙ AMATA DAI TRIESTINI

Al confine con la Slovenia, un'escursione nel Carso tra boschi e panorami di roccia della val Rosandra, protetta da una riserva naturale



Veduta della Val Rosandra dalla vedetta di Moccò

Appare forse un po' strano e sorprendente come alle spalle di uno dei più grandi scali marittimi del Mediterraneo, proprio accanto a depositi commerciali, raffinerie di petrolio, viadotti e raccordi stradali e autostradali, possa sopravvivere un'oasi naturale di eccezionale bellezza. Stiamo parlando dell'area marittima di Trieste e della retrostante val Rosandra, un tortuoso solco che incide la dura piattaforma carsica triestina. **A poca distanza dal mare e dal caotico affaccendarsi di uomini e mezzi esiste questo singolare paesaggio di rupi, macchie, ghiaioni biancastri, pareti verticali** e un silenzioso torrente, l'unico che scorre sulla superficie del Carso. La valle, oggi riserva naturale, è conosciutissima dai triestini che la frequentano come fosse il giardino di casa poiché le sue attrattive sono diverse e tutte esaltanti: dall'arrampicata alle passeggiate, dalla bicicletta sulla ex ferrovia per Erpelle alle osservazioni naturalistiche e storico-archeologiche, fino all'affascinante esplorazione speleologica.

CHIESE IN ARENARIA E RESTI DI UN ACQUEDOTTO ROMANO

Il più facile approccio alla val Rosandra inizia da Bagnoli della Rosandra, un pittoresco villaggio di case in pietra grigia posto allo sbocco della valle nella frangia costiera adriatica. L'impazienza di iniziare l'escursione non deve però far tralasciare una sosta al centro visite della riserva dove si ottengono un'esaustiva documentazione e tutte le informazioni utili.

Ci si dirige quindi lungo una stradella asfaltata a Bagnoli Superiore: poche case che indicano l'inizio del sentiero di fondovalle che ci proponiamo di seguire. Sulla sinistra si scorge il torrente con le sue pozze d'acqua e sulla destra sono visibili i resti dell'acquedotto romano che riforniva Trieste con un flusso quotidiano di quasi sei milioni di litri; fu realizzato nel I secolo dopo Cristo.

L'itinerario procede lungo la valle. Si percorre l'antica strada del sale utilizzata per secoli dai mercanti dell'en-



troterra slavo dopo aver acquistato il prodotto dalle saline costiere di Zaule. Erano lunghe carovane di muli. **Dall'altra parte della valle si scorge lo sperone di roccia detto "piccolo Cervino"**. Occorre mantenere la traccia del segnavia 1 poiché altri sentieri si staccano da questo, diretti verso il crinale e l'altopiano. A un tratto la valle piega verso sud-est e si raggiunge il bivio dal quale si sale alla vicina (15 minuti) chiesa di Santa Maria in Siaris. Vale la deviazione per il panorama e per la sua minuta architettura in arenaria, realizzata intorno al 1267, con antistante portico (ricostruito) e campaniletto a vela. In passato chi bestemmiava in pubblico era costretto a raggiungere questa chiesa a piedi nudi.

Il sentiero principale prosegue nella valle attraversando un ghiaione che, nonostante la sua aridità, rivela in stagione inattese fioriture come quella del cardo pavonazzo, in forma di colorati cuscinetti spinosi. Poco più avanti una cascata segna in modo peculiare la valle e indica anche una netta mutazione nella vegetazione.

SOPRA BOTTAZZO SI CAMMINA NELLA SEDE DELLA EX FERROVIA

Il sentiero procede in un bosco di roverelle e porta al ponticello dove il rio Grisa confluisce nel Rosandra; attigui, gli avanzi di un mulino, uno dei tanti che costellavano in passato questa valle. Si spunta poi sulla strada che, a destra, porta in breve a Bottazzo, l'unico villaggio all'interno della valle, posto a pochi metri dal confine con la Slovenia (esiste ancora la casermetta di guardia) e noto anche per la sua trattoria, immancabile riferimento di tutti gli escursionisti in zona. **Dietro le case di Bottazzo parte il sentiero che in salita rimonta il versante fino a guadagnare la sede della ex ferrovia Trieste-Erpelle**, oggi trasformata in pista ciclopedonale. È un balcone sulla valle, sotto frastagliate pareti di calcare talvolta traforate da gallerie, che racconta la sfortunata avventura di questa linea, durata dal 1887 al 1958. Costruita per svincolare l'altopiano dal suo isolamento, la ferrovia fu quasi subito trascurata a favore di una tracciato concorrente più veloce. Nel dopoguerra fu coinvolta nelle



A sinistra: l'uscita da un tunnel lungo il percorso ciclopedonale dell'ex ferrovia Trieste-Erpelle, nel tratto centrale dell'itinerario. **A destra:** il rifugio Premuda, sede di una scuola di alpinismo.



La chiesa di S.Maria in Siaris

modificazioni di confine troncandone la continuità e il servizio. E dopo 35 anni di abbandono nel 2010 è rinata come frequentata pista ciclopedonale, che si segue ora nella direzione della lenta discesa verso Trieste. Se ne percorre un lungo tratto fino al punto dove, verso valle, si stacca il sentiero con il segnavia Cai numero 15; qui si lascia l'ex ferrovia e si segue l'itinerario nel bosco di carpini e roverelle.

Si raggiunge una radura, servita da una stradetta. **Qui, prima di proseguire sul sentiero si può deviare a sinistra per raggiungere la vicina vedetta di Moccò** per un ultimo sguardo sulla bellezza della Rosandra. Sulla retrostante altura sorgeva il castello di Moccò, presidio della valle e dogana. Si riprende il sentiero verso Moccò, le cui case si scorgono dopo un altro tratto di discesa. Si trascura il sentiero a loro diretto e si procede in discesa in una rada boscaglia con qualche contorto pino nero e altri alberi e arbusti, resistenti alla durezza del suolo, come lo spaccasassi, il bagolaro, l'orniello.

Procedendo su gradinate si raggiunge infine il fondovalle, riattraversando il torrente poco prima del rifugio Premuda che, oltre alla comprovata accoglienza, si distingue per essere quello posto alla più bassa altitudine (solo 81 metri di quota) di tutti i rifugi del Club Alpino Italiano. Ripercorrendo un tratto percorso già all'andata, da Bagnoli Superiore si torna al centro visite della riserva naturale.



ITINERARIO a piedi nella val Rosandra, vicino a Trieste.
Partenza e arrivo: parcheggio del centro visite della Riserva Naturale della Val Rosandra, a Bagnoli della Rosandra.
Si raggiunge in auto con la A4, uscita Trieste. Da qui si segue il raccordo autostradale fino all'uscita Padriciano e poi un tratto della statale 202 fino al bivio per Sant'Antonio in Bosco e Bagnoli. Da Trieste, bus 40 e 41 in partenza dalla stazione.
Lunghezza: 9,1 km.
Tempo di percorrenza: circa 3 ore e mezza.
Dislivello: 400 metri.
Condizioni del percorso: sentieri e pista ciclopedonale su sterrato.
Periodo indicato: tutte le stagioni.
INFO Riserva Naturale della Val Rosandra, Bagnoli della Rosandra 507, 040/832.92.37; da ottobre a marzo, aperta sabato-domenica e festivi 9-17; www.riservavalrosandra-glinscica.it

Alberghi e ristoranti

B&B In Valle
(Bagnoli della Rosandra 119, 338/872.71.77). Lungo la strada d'accesso alla valle, tranquillo e accogliente, è circondato da un bel giardino. Ottime le colazioni. Doppia con colazione da 60 €.

Osteria al Corridoio
(Muggia, via Dante Alighieri 27, 040/245.21.24). Dopo l'ambiente rupestre della valle un approccio marino nell'incantevole Muggia, dove apprezzare l'ottimo pescato del giorno. Conto 30-35 €.

Trattoria Bottazzo
(Bottazzo, 040/832.50.32). È l'unico posto di ristoro nella val Rosandra. Qui si apprezzano la cucina ruspante, i tavolini in legno sotto i platani e le storie di vita di confine. Conto 20 €.

Rifugio Premuda
(località Bagnoli della Rosandra Superiore 245, 040/22.81.47). Sembra una stazioncina ferroviaria, ma in realtà è sede della Scuola d'Alpinismo Emilio Comici. Si mangia sulle panche in legno in riva al torrente. Conto 20 €.







CIBO & PAESAGGIO ✱ SICILIA

Seguendo le api nere da Trapani alle Eolie

Docili e molto produttive, hanno popolato l'isola per millenni. Salvate a un passo dall'estinzione, producono un miele ricco di antiossidanti

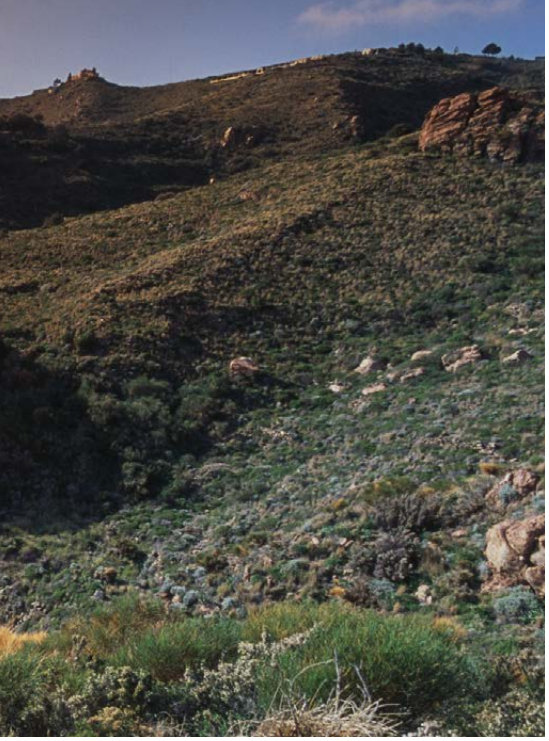
A cura di **SLOW FOOD** ✱ Testi **Angelo Surrusca**

Un dolce *fil rouge* unisce Mazara del Vallo, in provincia di Trapani, una manciata di comuni del Palermitano, Galati Mamertino, in provincia di Messina, nonché le splendide isole di Vulcano e Filicudi, nell'arcipelago delle Eolie, passione di tanti turisti in cerca di un habitat naturale ancora vergine. È un filo rosso che ha iniziato a dipanarsi ormai dieci anni fa da Termini Imerese e che rappresenta **un virtuoso esempio di tutela della biodiversità in terra siciliana**: sono le api, in particolare l'ape nera sicula (*Apis mellifera sicula*).

I "BUGNI" IN LEGNO DI FERULA: LE ARNIE DI UN TEMPO

Simile all'africana, della quale condivide le origini ma non il carattere aggressivo, si distingue dall'ape ligustica (la tipologia più comunemente diffusa in Italia) per il colore della livrea: l'addome è scurissimo, con appena una peluria giallastra, le ali sono più piccole.
L'ape nera ha popolato l'isola per millenni; è stata poi abbandonata negli anni Settanta del secolo scorso, quando gli apicoltori siciliani iniziarono a importare api ligustiche dal Nord Italia e sostituirono i caratteristici bugni (le casse di forma parallelepipeda usate come arnie) costruiti con legno di ferula.
Il rischio di totale estinzione è stato evitato grazie agli studi e alle ricerche di un entomologo siciliano, Pietro Genduso. Questi trasmise la sua passione a uno studente, Carlo Amodeo, che decise di praticare l'apicoltura professionale. Gli unici bugni di api nere sicule disponibili furono ritrovati in un baglio di Carini, in provincia di Palermo, dove un anziano massaro produceva miele con quell'antico sistema, e **Amodeo li allevò in isolamento sulle isole di Vulcano e Filicudi per preservarne la purezza**.
Il Presidio Slow Food, sostenuto dall'Assessorato Agricoltura e Foreste della Regione Siciliana, è stato avviato nel 2008 per sollecitare l'attenzione sul rischio di estinzione di questa razza autoctona. Negli anni, altri apicoltori si sono interessati all'ape nera e oggi il Presidio è composto da otto allevatori che hanno recuperato le regine da Car-

Sopra, dall'alto: un apicoltore alle prese con le sue arnie; un favo di api nere sicule. **Foto grande**, l'isola di Filicudi, nelle Eolie: qui l'entomologo Carlo Amodeo impiantò negli anni 80 un allevamento di ape nera sicula, salvando la specie dall'estinzione.





Miele di ape nera sicula

Atmosfere e sapori tra mare e campagna

Relax in agriturismo e degustazioni di specialità locali: caponata, provola delle Madonie, suini dei Nebrodi

lo Amodeo. Un grande successo è stato, nel gennaio 2012, l'avvio del "Progetto di reintroduzione e di conservazione della sottospecie a rischio di estinzione Apis mellifera siciliana", finanziato dalla Regione Sicilia e seguito dal Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura-Unità di ricerca di Apicoltura di Bologna in collaborazione con l'Università di Catania e di Palermo, l'Istituto Zooprofilattico della Sicilia, la Soat di Collesano, Apicoltura Amodeo e Slow Food. **Il progetto prevede la ricerca di nuove linee genetiche, l'istituzione di stazioni di fecondazione in luoghi isolati sull'isola** (i costi per la conservazione sulle isole minori sono troppo elevati e scoraggiano gli apicoltori), la valutazione delle prestazioni a paragone con l'ape ligustica.

UNA SPECIE RESISTENTE ALLE ALTE TEMPERATURE

A questo proposito, gli apicoltori riscontrano nell'ape nera maggiore resistenza alle malattie; inoltre è docile (non servono maschere nelle operazioni di smielatura), è molto produttiva anche a temperature elevate (oltre i 40 gradi le altre api si bloccano), sopporta bene gli sbalzi di temperatura. Il miele che se ne ricava non è diverso, dal punto di vista organolettico, da quello prodotto con le api di altre razze; tuttavia, come hanno dimostrato studi scientifici dell'Università Federico II di Napoli e dell'Università di Salerno, le proprietà benefiche, a livello di sostanze antiossidanti, antibatteriche e antifungine, sono nettamente superiori.



Per raggiungere in auto i paesi dei produttori del Presidio: per Galati Mamertino autostrada A20, uscita Rocca di Capri Leone, e poi provinciale 157; per Castelbuono A20, uscita Castelbuono e statale 286. A Termini Imerese si arriva con la A19; per Caltavuturo A19 e poi provinciale 24. Mazara del Vallo infine si raggiunge da Palermo con la A29.

Gli alberghi

Terre di Himera
(Termini Imerese, contrada Villaurea, 338/790.82.30).
Le camere di questa struttura di turismo rurale sono romantiche e accoglienti, arredate con antichi mobili restaurati. Si affacciano tutte sul giardino, sono dotate di aria condizionata e wifi. Molti prodotti della tenuta sono proposti a colazione e al ristorante, aperto su prenotazione. Doppia con colazione da 120 €.

Agriturismo Bergi
(Castelbuono, Strada Statale 286 per Geraci Siculo, 0921/67.20.45).
Agriturismo biologico produttore di miele di ape nera, oli, vini e confetture. Dispone di luminose camere con arredi in stile classico e casali a breve distanza dalla struttura principale. Doppia con colazione da 85 €.

I ristoranti

Giardino di Venere
(Castelbuono, corso Umberto I 42, 0921/67.13.23 e 339/489.63.32).
Un'elegante dimora nobiliare ospita il ristorante di Salvatore Baggese, sempre pronto a raccontare con passione le specialità proposte: caponata alle pere o alle mele, tortellaccio con provola affumicata delle Madonie e noci, pappardelle ai funghi, stracotto di vacca al Catarratto, roastbeef al tartufo nero delle Madonie. Il pane di grani antichi è cotto nel forno di proprietà. Tanti vini siciliani e alcune importanti etichette nazionali. Conto 30-35 €.

Nangalarruni
(Castelbuono, via delle Confraternite 7, 0921/67.12.28). Peppe Carollo propone i deliziosi piatti cucinati dalla figlia Francesca con ingredienti selezionati: zuppa di funghi, verdure e legumi, cavatelli con fagiolo badda di Polizzi, cicoria di campo, funghi e guanciale croccante, vellutata di zucca e blu di capra locale, filetto di suino nero dei Nebrodi in crosta di manna, mandorle e pistacchi di Bronte, l'agnello *aggrassatu* con patate allo zafferano. Conto 30-35 €.

info

Presidio Slow Food
Referente dei produttori Carlo Amodeo, 091/811.46.15 e 337/96.73.73, apicolturaamodeo@libero.it
Sopra, il simbolo che garantisce, sulla confezione, i prodotti dei Presidi Slow Food.



KRONPLATZ
PLAN DE CORONES
www.kronplatz.com





119 chilometri di piste perfettamente innevate e **32 impianti** di ultima generazione: il ***comprensorio Plan de Corones*** è l'area sciistica numero 1 in Alto Adige. Una giornata sugli sci al Plan de Corones nelle Dolomiti racchiude in sé veramente tutto quello che serve per rendere una giornata sulle piste perfetta. La montagna dal profilo tondeggiante si trova tra **Brunico, San Vigilio e Valdaora** e, con i suoi vasti pendii praticamente senza alberi, è annoverata tra le destinazioni per gli sport invernali più all'avanguardia dell'Alto Adige. Per quanto riguarda le categorie delle piste, viene offerto tutto quello che principianti, appassionati occasionali e appassionati delle slitte desiderano. Le lunghe piste regalano ampie e tranquille discese verso valle, mentre le **"Black Five"**, le cinque piste nere, richiedono una certa abilità anche ai più esperti.



ALMHOF ★★★★s CALL



Lo strepitoso scenario delle Dolomiti che circonda l'**Hotel 4*s Almhof Call** a *San Vigilio di Marebbe* e la calda atmosfera delle sue stanze sono un vero toccasana per la mente. Qui tutto "congiura" in favore del benessere e del recupero di energie: l'hotel benessere Belvita, con il suo centro di terapia e wellness Belsana su 1.200 m², è tutto un susseguirsi di **vasche, saune, zone massaggio e relax** nel cuore di un complesso balneare in cui l'acqua è grande protagonista.
E in una vacanza di piacere non può mancare quello della buona tavola. Lo chef dell'Almhof lo sa fin troppo bene e attinge a piene mani dalla sua creatività e passione proponendo antiche tradizioni rivisitate in chiave moderna con una grande varietà di menù della cucina **altoatesina, internazionale e mediterranea.**
Piaceri da assaporare però solo dopo una fantastica giornata sulla neve: l'Hotel Almhof Call è situato proprio ai piedi del *comprensorio sciistico di Plan de Corones* che, oltre a piste perfettamente innevate, offre anche innumerevoli attività alternative, come *camminate con le ciaspole, slitte trainate da cavalli e piste da slittino.*









HOTEL ALMHOF CALL ****s
San Vigilio di Marebbe (BZ) - Alto Adige
Tel. 0474 501043 - Fax 0474 501569
info@www.almhof-call.com - www.almhof-call.com

HOTEL KRONPLATZ
mountain living



Cercate un albergo in cui "noia" sia una parola sconosciuta e "avventura" una compagna costante? Allora l'**Hotel Kronplatz** è il posto giusto per voi, perché sappiamo come rendere indimenticabile il vostro soggiorno. Neve candida fin dove giunge lo sguardo, cime innevate e ogni tipo di attività: **Valdaora in Val Pusteria** è la meta ideale per le vacanze invernali di tutta la famiglia. *Divertitevi ad affrontare le più emozionanti discese* inforcando gli sci, cavalcando la tavola da snowboard o seduti su uno slittino. Oppure *godetevi la tranquillità* del paesaggio, passeggiando tra i boschi innevati con le ciaspole, con gli sci da fondo, o comodamente seduti su una slitta trainata dai cavalli.
E dopo una giornata con gli sci ai piedi, *lasciatevi coccolare* nella nostra meravigliosa area wellness, scegliendo tra tante saune diverse. E poi la chicca tra le chicche: una jacuzzi formato gigante, dove potrete stendervi liberamente anche se ci sono altre persone.









HOTEL KRONPLATZ
Via Parrocchia 4 - Valdaora di Sotto (BZ)
Tel: 0474 496 173 - Fax: 0474 498 320
www.hotel-kronplatz.com
info@hotel-kronplatz.com

Wirtshaushotel ALPENROSE





Sfrecciare sulle piste, godersi i caldi raggi del sole e respirare l'aria cristallina di montagna: questa è la vostra vacanza al *Wirtshaushotel Alpenrose* di San Lorenzo in Val Pusteria.
L'albergo, composto da accoglienti camere e stube, è l'ideale per una vacanza in famiglia, sia con i bambini che con i propri amici a quattro zampe. Il *Wirtshaushotel Alpenrose* è posto ai piedi del comprensorio sciistico di **Plan de Corones**, raggiungibile in pochi minuti con lo skibus gratuito che parte proprio davanti all'albergo. Qui il vostro sogno di vivere una vacanza indimenticabile sulla neve diventerà realtà: potrete sciare, praticare *sci di fondo* o *snowboard*, divertirvi con lo *slittino*, *pattinare* sul ghiaccio, partecipare a escursioni guidate con le *ciaspole* grazie all'offerta **"Kron Activ"** e trascorrere *romantiche serate in baita*.





HOTEL ALPENROSE
Montal 34 | S. Lorenzo di Sebato (BZ)
Tel. 0474 403149 | Fax 0474 403153
info@wirtshaushotel.com | www.wirtshaushotel.com

BEPPINO OCCELLI®

i sapori dell'eccellenza



La bontà del Natale

BURRO OCCELLI®

Da panna 100% italiana

Il gusto non si può raccontare, assaggiatelo!

www.occelli.it /Beppino.Occelli @BeppinoOccelli beppino_occelli

I PIACERI di dicembre

Camera con vista | Alberghi | Benessere | Agriturismo | Buona Italia | Cantine e altro



Trento: buone tavole e indirizzi golosi in città

pagina 126

L'OCCASIONE DEL MESE

BIANCO NATALE SULLE PISTE DELL'OSSOLA

Natale sugli sci in val Cairasca, una laterale della **val Divedro** (Verbano-Cusio-Ossola), coccolati dai comfort dell'**Hotel La Vetta**. Il nuovo 4 stelle, a 1.410 metri d'altezza, inaugura il 6 dicembre a San Domenico di Varzo e propone **4 notti in mezza pensione** con cenone della Vigilia e pranzo di Natale. Nel pacchetto anche **2 skipass** e un laboratorio per imparare a fare i dolci. **Tutto a 809 € a coppia**. La ski area offre 36 km di piste e 7 impianti, di cui uno a due passi dall'hotel. **INFO www.mirahotels.com**

GENOVA

Capodanno fra le meraviglie dell'Acquario

All'**Acquario di Genova** il nuovo anno si festeggia fra i fondali marini. Tutto comincia il 31 dicembre alle 20 con un cocktail nei padiglioni dei cetacei e della biodiversità e **visita libera alle vasche**. Segue il gran **cenone di San Silvestro** con un ricco menu servito fra suggestive ambientazioni. Quattro le aree allestite: la sala dei delfini, la sala degli squali, la laguna delle sirene e la grotta delle murene. Costo: **160 €**. **INFO 010/234.56.66; info@c-way.it**

Altre *Occasioni* a pag. 143

A cura di **Lara Leovino** Testi di **Paolo Martini**



SOPRABOLZANO (Bolzano) PARKHOTEL HOLZNER

Liberty alpino sull'altopiano

Tra i boschi del Renon che sovrastano Bolzano, lo storico albergo dei primi del '900 offre ambienti d'antan di grande fascino e camere dagli arredi contemporanei. E poi i ricchi menu del ristorante, l'ampia spa e un museo da scoprire nella torre panoramica

Della prima splendente stagione dei Grand Hotel dolomitici si trova a volte giusto l'involucro esterno. Ma quei pochi edifici storici rimasti possono servire a inquadrare lo stravolgimento del turismo di massa. Soprattutto se si pensa che la loro inaugurazione, ai primi del '900, veniva celebrata come un evento alla corte viennese. Perciò una visita con soggiorno al Parkhotel Holzner costituisce l'opportunità di rivivere l'atmosfera autentica degli inizi del turismo. La famiglia Holzner è riuscita a salvaguardare, persino dai guasti di due guerre mondiali, questo affascinante albergo, esempio del cosiddetto *alpin jugendstil* (stile architettonico parallelo ai pittori della Secessione viennese e all'Art Nouveau o Liberty). E ne ha voluto celebrare la storia con un piccolo museo all'interno della torre panoramica, gioiello della più recente ristrutturazione.

Negli ultimi cinque anni, accanto all'edificio principale perfettamente conservato, si è sviluppato un grande resort con nuove camere e spa mozzafiato: il tutto è stato scavato, insieme con un parcheggio e una strada interna sotterranea, in modo da non intaccare il







parco panoramico di oltre 10 mila metri quadrati e il contesto circostante dell'altopiano del Renon. Quest'area boschiva che sovrasta Bolzano, cui è collegata con una comoda funivia, è ancora oggi percorsa dalle vetture della tranvia d'inizio secolo. E basta poi imboccare il primo sentiero sotto il Parkhotel Holzner per vedere ville e parchi secolari, testimonianze mute di un'epoca in cui la vacanza era davvero un privilegio. Ma che non si sia mai fermata "l'invenzione delle differenze", come dice un sociologo francese a proposito della rincorsa al lusso nel turismo, lo si legge subito tra quel che offrono oggi gli ambienti del Parkhotel. A cominciare dai tanti servizi: la cantina, il bar e il ricco menu del ristorante 1908, firmato dal giovane chef Stephan Zippl. E poi c'è il Circus di Holzidrago, area festosamente dominata da un treno di legno, dove le famiglie possono lasciare i più piccoli, godendo di numerosi servizi a loro dedicati.

Qualunque sia la vostra scelta, anche se preferite alloggiare in una delle nuovissime suite – open-space di legno chiaro e stoffe pregiate – non limitatevi a **respirare la calda aria d'antan dei camini delle sale liberty o della stanza da pranzo dove sono appesi, come ricordi, i menu speciali per Francesco Giuseppe e Sissi**. Andate a visitare una delle camere del corpo principale, dove ritroverete letti e armadi liberty originali, lavabo e vasca retti da sostegni leggeri d'acciaio cromato, un salottino con poltroncine d'inizio '900. Così sembra proprio di vivere al tempo in cui ogni turista trovava ad aspettarlo una o due persone di servizio in più, che l'albergo arruolava in paese "alla pari" con il vitto. E non dimenticate di farvi aprire anche la torre, per scoprire le vecchie immagini, per leggere un po' di storia e per scattare qualche foto dalla cupola aperta a raggiera sulle spettacolari cime delle Dolomiti centrali.

Sopra, da sinistra: una suite dell'ala moderna del 4 stelle superior Parkhotel Holzner; veduta dell'esterno innevato, con la grande piscina. **In basso, da sinistra:** l'insegna sulla facciata; scorcio di una delle sale interne; l'angolo hammam della moderna spa.



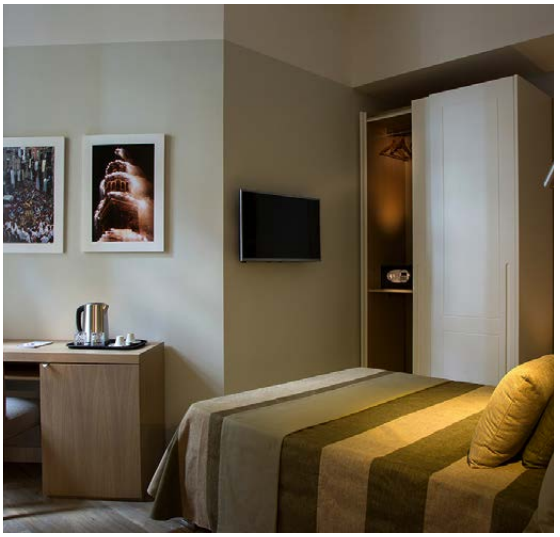
info

Parkhotel Holzner,
località Soprabolzano, Renon (Bolzano), 0471/34.52.31;
www.parkhotel-holzner.com
Camere: 54.
Prezzi: doppia in mezza pensione da 133 € a persona.
Servizi: bar, sale giochi, spa aperta alla clientela esterna (50 € tutto il giorno), piscine, area dedicata ai bambini, parco, garage, ristorante aperto alla clientela esterna (menu 80 €).
Apertura: chiuso dal 14 gennaio fino al 6 aprile.



Testi di **Marilisa Zito**





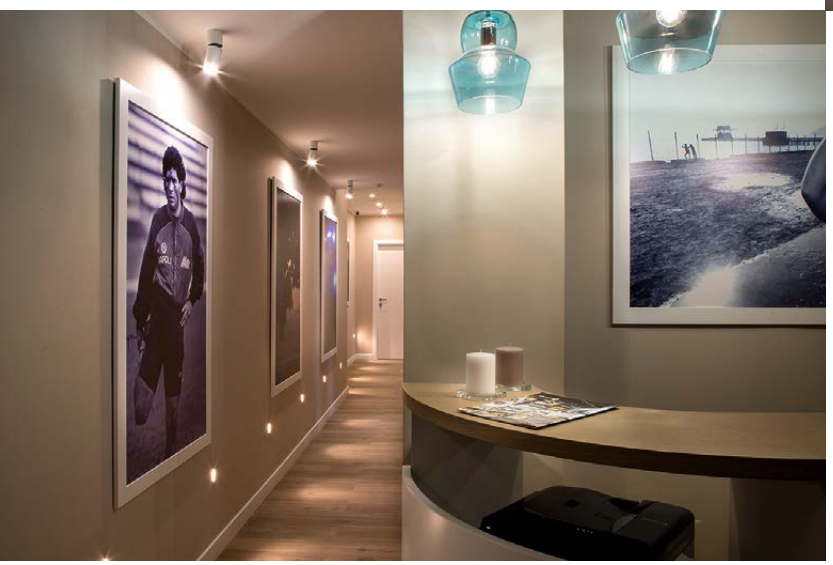
NAPOLI 50 SUITE

Notti sul lungomare

Bed & breakfast di charme vista golfo per vivere e gustare la città e i suoi miti. A prezzi accessibili

La prima a nascere, nel progetto del celebre pizzaiolo Ciro Salvo e del socio Alessandro Guglielmini, è stata la pizzeria 50 Kalò, ovvero "impasto buono" secondo la numerologia della Smorfia napoletana unita all'aggettivo greco *kalós*. Oggi, sull'onda di quel successo e in linea con quel nome squisitamente partenopeo, arriva anche il b&b di charme 50 Suite. **Palazzo del primo Novecento, ingresso importante, posizione incantevole fra il lungomare Caracciolo, il borgo con il porticciolo turistico di Mergellina** e il quartiere dello shopping elegante di Chiaia. Le stanze sono solo 6, funzionali e raffinatissime, declinate nei toni del beige o del blu e arredate con tessuti ricercati, luci tecnologiche e caldi parquet. Sulle pareti, foto d'autore che raccontano storie, miti e personaggi napoletani: un invito a visitare la città, dopo la colazione continentale servita comodamente in camera.





In alto, da sinistra: l'ingresso del palazzo che ospita il b&b 50 Suite; scorcio di una stanza con letto alla francese. Due delle sei camere sono vista mare. **Sopra:** scala d'ingresso con ringhiera d'epoca. **A sinistra:** reception con le "icone" di Napoli.

info

50 Suite, via Pergolesi 1, Napoli, 081/18.38.22.71; **www.50suite.it**
Camere: 4 matrimoniali, 2 con letto alla francese. Self check in dopo le 21.
Prezzi: doppia a partire da 100 € con colazione.
Servizi: navetta da/per aeroporto su prenotazione, accessori per caffè/te in camera, assistenza per prenotazioni di escursioni e ingressi ai musei, parcheggio a tariffa agevolata nelle vicinanze.
Apertura: sempre aperto.

TASSONI, PRODOTTI DI QUALITÀ ITALIANA DA 225 ANNI

Oltre due secoli di storia, la tradizione di distillare infusi idroalcolici ricavati dal cedro, il rispetto delle materie prime e una filiera controllata che produce i propri aromi: questi sono gli ingredienti della storia unica di **Cedral Tassoni**, l'azienda tutta italiana che affonda le sue radici a Salò, sulla riva bresciana del Lago di Garda, dove ancora oggi risiedono gli uffici e lo stabilimento produttivo.

Nata nel 1793 come Spezieria, dove venivano prodotti liquori a base di cedro, Tassoni **quest'anno celebra ben 225 anni** di attività, un traguardo importante che ben poche aziende possono vantare. Nel corso dei suoi 225 anni di storia, l'azienda guidata dalla stessa famiglia da ben quattro generazioni, si è evoluta fino a diventare un marchio noto ed evocativo, capace di far breccia nel cuore degli italiani e di perdurare al di là delle mode. Oggi l'azienda, un'eccellenza a livello mondiale, è riconosciuta come una delle poche realtà che controlla in modo costante e puntuale la filiera, a garanzia di qualità dell'intero ciclo di vita del prodotto.

Fiore all'occhiello dei prodotti sodati è sicuramente la **Cedrata Tassoni Soda,** la cui prima produzione risale agli anni '50, prodotta con soli aromi naturali estratti dal cedro e dagli agrumi.

Il viaggio andata e ritorno dei cedri dalla Calabria a Salò

Pochi sanno come viene prodotta la Cedrata Tassoni. Se un tempo il Garda bresciano era noto per la coltivazione dei cedri, poi scomparsa, oggi la materia prima arriva dalla Calabria (da Diamante) con un viaggio che non è di sola andata. A Salò i cedri vengono sbucciati per ottenere gli olii essenziali necessari alla produzione della cedrata e poi vengono rispediti in Calabria dove vengono canditi per essere rivenduti alle aziende dolciarie. Un lungo viaggio che ben rappresenta alcuni valori aziendali di Tassoni: l'attenzione nella lotta allo spreco e la qualità Made in Italy.

I TUOI COCKTAIL TASSONI

AperTass
In un bicchiere con ghiaccio versare 2,5 cl di **bitter** e aggiungere 1 bottiglietta di **Cedrata**, mescolare e guarnire con una fetta d'arancia.

Gin Tonic
In un bicchiere con ghiaccio versare 4 cl di **gin** e aggiungere 1 bottiglietta di **Tonica**, mescolare e guarnire con una fetta di limone.

Sambuco cocktail Tassoni
In un bicchiere con ghiaccio versare 4 cl di **vodka** e aggiungere 1 bottiglietta di **Fior di Sambuco**, mescolare e guarnire con una fetta di limone.

Mirto cocktail Tassoni
In un bicchiere con ghiaccio versare 4 cl di **grappa bianca** e aggiungere 1 bottiglietta di **Mirto in Fiore**, mescolare e guarnire con frutti di bosco.

Pescamara Spritz
In un bicchiere con ghiaccio versare 1 bottiglietta di **Pescamara** e colmare con **prosecco**, guarnire con fette di pesca.

Dal 2014 l'azienda ha dato il via alla produzione di nuove bibite e nel 2015 ha lanciato la linea di Fiori e Frutti, che porta in un bicchiere i profumi e gli aromi dei fiori e dei frutti per offrire bibite uniche e naturali. Nuovi drinks innovativi a base di aromi naturali e in grado di soddisfare le richieste di mercato alla costate ricerca di nuove tendenze, dove la mixability è sempre più importante. Tutti i prodotti Tassoni – **Tonica Superfine Tassoni, Fior di Sambuco, Mirto in Fiore** fino al più recente **Pescamara** – infatti possono essere miscelati per creare nuovi cocktail dai sapori attuali per incontrare i gusti di consumatori sempre diversi.

Innovando nella tradizione, Cedral Tassoni offre ai consumatori prodotti con una grande cura nella ricerca dei massimi standard di qualità per dare il meglio del Made in Italy più autentico.

Per ulteriori info: **www.cedraltassoni.it**



Testi di **Luisella Colombo**





CHAMPOLUC (Aosta) CAMPZERO

Eleganza, sport e relax

Non solo sci nel cinque stelle di nuova concezione in val d'Ayas. Con la spa per rigenerarsi nella natura

CampZero è una nuova scommessa della stazione sciistica valdostana: soddisfare le esigenze degli sportivi e fare rete con il territorio, all'insegna della raffinatezza. Il cinque stelle sorge a qualche minuto d'auto dagli impianti di Frachey e Crest ma non si rivolge solo agli sciatori: **architetti e guide alpine hanno progettato una parete d'arrampicata nella hall, alta 12 metri e larga 25. A CampZero il benessere è attivo e lo sport manager organizza tour nel comprensorio del Monte Rosa Ski** proponendo heliski, arrampicate su ghiaccio, freeride e ciaspolate. Non manca ovviamente il benessere: la spa offre piscina, sauna, bagno turco, idromassaggio e cabine benessere (anche esterne) per trattamenti con prodotti Gemology che sfruttano le proprietà delle pietre. Senza dimenticare il comfort e il gusto, nelle camere panoramiche con pareti in vetro e legno e nei due ristoranti con prodotti "a km zero", tra cui formaggi e vini della valle.





In alto, da sinistra: la parete di arrampicata del 5 stelle inaugurato a luglio; un angolo del ristorante Summit. **Sopra:** scorcio dell'area idromassaggio della spa. **A sinistra:** idromassaggio e cabine benessere esterne ecocompatibili.

info

CampZero, strada Regionale 45 16, Champoluc (Aosta), 0125/93.83.00; **www.campzero.com**
Camere: 30 suite su due livelli, con letti king size e doppio bagno.
Prezzi: doppia con colazione da 389 €.
Servizi: aperti a tutti Cliffhanger's Grill (colazione, pranzo, cena), ristorante Summit (cena; menu da 70 €), centro benessere (ingresso 40 € per esterni), Boulder Bar, club house per l'adiacente golf club.
Apertura: chiuso a maggio, ottobre, novembre.

La consegna gratuita.
Le spese postali sono incluse.

L'Italia più bella è qui.



Nessun numero perso

Il risparmio immediato

Scegli tu quanto vuoi risparmiare: più di **3 mesi oppure 8 mesi gratis**

I privilegi del Club degli Abbonati

Il calendario in regalo

Il prezzo bloccato

Bell'Italia ogni mese ci fa scoprire e riscoprire i tesori di cultura, di arte e di natura del "più bel Paese del mondo". E solo chi si abbona mese dopo mese scopre che ***Bell'Italia*** **in abbonamento è ancora più bella e ancora più conveniente.**

LE GARANZIE 100% GIORGIO MONDADORI PER L'ABBONAMENTO A *BELL'ITALIA*

- **Consegna gratuita.** Massima comodità: la rivista arriva direttamente e gratuitamente a domicilio.
- **Prezzo bloccato.** Anche se il prezzo di copertina della rivista dovesse aumentare nel corso dell'abbonamento, il prezzo per gli abbonati è bloccato!
- **Nessun numero perso.** Se per cause di forza maggiore (scioperi ecc.) non riceverai un numero, lo invieremo di nuovo oppure a tua scelta l'abbonamento verrà prolungato.
- **Rimborso assicurato.** Chi per qualsiasi ragione dovesse interrompere l'abbonamento ha diritto al rimborso dei numeri non ancora ricevuti.
- **Comodità di pagamento.** Libertà di scegliere il più comodo: carta di credito, bollettino di conto corrente postale o smartphone.
- **Iscrizione gratuita e automatica al Club degli Abbonati.** Per usufruire di tutti i vantaggi e i privilegi riservati ai Soci.

CLUB DEGLI ABBONATI

Informazioni sul trattamento dei dati personali ai sensi del Regolamento UE 2016/679
La informiamo che i dati da Lei forniti saranno trattati da Cairo Editore in qualità di Titolare del trattamento per effettuare il servizio di abbonamento indicato nel buono d'ordine e l'iscrizione al Club degli Abbonati (i "Servizi")
Per ulteriori dettagli relativi al "Club degli abbonati" si rinvia al regolamento disponibile all'indirizzo www.cairoeditore.it/club
Cairo Editore provvederà alla gestione dell'ordine al fine di inviarLe la/e rivista/e alle condizioni precisate nelbuono d'ordine e i dati personali forniti verranno registrati e conservati su supporti elettronici protetti e trattati con adeguate misure di sicurezza anche associandoli ed integrandoli con altri DataBase.
Il conferimento dei dati anagrafici e l'indirizzo postale sono necessari per attivare i Servizi, il mancato conferimento dei restanti dati non pregiudica il diritto all'abbonamento. I dati non saranno diffusi ma potranno essere comunicati, sempre per le predette finalità, a società che svolgono per conto di Cairo Editore compiti di natura tecnica od organizzativa strumentali alla fornitura dei Servizi, l'elenco aggiornato dei Responsabili del Trattamento dati di cui alla presente informativa è disponibile, a richiesta presso il Titolare del trattamento.
I dati, solo con il Suo consenso esplicito saranno trattati per l'invio di informazioni sui prodotti e sulle iniziative promozionali di Cairo Editore e per effettuare analisi statistiche, indagini di mercato.
Inoltre, con il Suo consenso esplicito, tali dati potranno essere forniti ad aziende terze operanti nei settori editoriale, finanziario, assicurativo automobilistico, energetico, largo consumo, organizzazioni umanitarie e benefiche le quali potranno contattarLa come Titolari di autonome iniziative - l'elenco aggiornato è a Sua disposizione e può essere richiesto al Responsabile del trattamento all'indirizzo privacy.abbonamenti@cairoeditore.it
Tempo di conservazione dei dati
I dati da Lei conferiti saranno trattati e conservati per tutta la durata di esecuzione dei Servizi (ovvero sino alla scadenza dell'abbonamento o, alternativamente, alla richiesta di cancellazione dal Club degli Abbonati) e per 12 i mesi successivi per il completamento delle attività amministrative e contabili dei Servizi. Al termine di tale periodo i dati saranno cancellati.
Diritti dell'Interessato
Ai sensi della vigente normativa, Lei ha il diritto di
- Accedere ai dati che la riguardano, chiedere la loro rettifica o la cancellazione, la limitazione del trattamento ottenendo riscontro dell'avvenuta applicazione delle richieste inoltre può esercitare la portabilità dei dati ad un altro Titolare
- Opporsi in tutto o in parte al trattamento dei dati per invio di materiale pubblicitario e ricerche di mercato, e ha il diritto proporre reclamo all'Autorità Garante all'indirizzo garante@gpdp.it
Per l'esercizio dei diritti sopraccitati può rivolgersi al Data Protection Officer DPO@cairoeditore.it c/o Cairo Editore S.P.A. C.so Magenta 55, 20123 Milano

Scegli la formula di abbonamento che preferisci. Anche su www.miabbono.com/cairo.



TRENTO

Crocevia di sapori tra Alpi e pianura

A cura di **Auretta Monesi** ✱ Foto di **Franco Cogoli**



TRENTO
Lo shop Bio-Expo | Il Ristorante Al Vò | La Casa del Caffè | I vini, le grappe e i liquori dell'Enoteca Grado 12 | I panini del Posto di Ste | La Gastronomia Mein | Lo zelten della Pasticceria Bertelli | Il Panificio Moderno | La Salumeria Belli | L'Enoteca di Palazzo Roccabruna | L'antica Osteria "a Le Due Spade" | L'Hotel Villa Madruzzo | Il Maso Martis

Dal 1545 al 1563 Trento ospitò un fondamentale concilio ecumenico della Chiesa Cattolica e la città alpina si aprì a influssi, culture, stili di vita di terre lontane. La sua funzione di "cerniera" tra il nord e il sud d'Europa ne uscì rafforzata, anche nell'universo dei sapori. Ancora oggi Trento unisce il mondo tedesco a Venezia. Così i *knödel* diventano canederli, **il baccalà con polenta incontra il wurstel** con i crauti, la birra si alterna con le fantastiche bollicine del Trentodoc, lo speck duella con la lucanica. E a Natale lo zelten ha la meglio sul pandoro. Tutto in un'armonia di piatti e prodotti sempre di altissima qualità.





In questa foto: Antonio Stelzer del Maso Martis nella cantina del *remuage*, una delle fasi nella preparazione del Trentodoc. **A sinistra:** il crepuscolo in piazza Duomo. La cattedrale fa da sfondo, con la torre Civica a sinistra e la fontana del Nettuno al centro. **Nella pagina precedente, in basso:** lo zelten natalizio.

TRENTO

Il meglio del biologico nel grande shop in centro

L'idea è inedita e geniale, perfetta per gli estimatori dell'"universo bio". È venuta ad Armando Gasperetti, antiquario con una grande passione per tutto ciò che è coltivato in regime biologico e biodinamico. **Bio-Expo** è uno spazio-shop messo a disposizione dei produttori di alimenti bio di tutto il Trentino, che portano qui le loro cose buone. Oggi gli stand sono di ventisette aziende che offrono pane fatto con farine ad hoc, verdura e frutta fresca, uova, succhi di frutta, marmellate, composte, creme di verdure, zafferano, vini, distillati, birra, formaggi, yogurt e miele.

Tradizione e creatività dal Medioevo agli Antoniolli

Un tempo qui accanto scorreva l'Adige, il cui corso fu deviato dagli austriaci. Il locale risale addirittura al 1345, quando si chiamava Ad Signum Rotae ("all'insegna della ruota"), in un quartiere di conciatori e pellicciai che vi si intrattenevano per bevute e mangiate robuste. La storia prosegue con l'arrivo degli Antoniolli: oggi Francesco è l'esperto patron, la consorte Roberta fa dolci soavi e Anna, la figlia, guizza infaticabile e sorridente tra i tavoli. Al **Ristorante Al Vò** si preparano ogni giorno piatti diversi, alcuni tradizionali e altri più di estro, e la stagionalità è un must inderogabile. Qualche esempio: zuppa di trippa secondo l'usanza delle osterie di una volta, tagliere di pesci d'acqua dolce leggermente affumicati (trota rosata e non, salmerino, lavarello, tartare di trota con miele...), canederli anche vegetariani (al porro, verza, barbabietola o alle pere con polvere di caffè appena spruzzata), baccalà con crema di zucca e un velo di fagioli atomizzati, risotto con ciliegie e mele caramellate con salvia, rosmarino e fonduta di formaggio Casolét. Non manca la polenta di mais Spin della Valsugana, magari in crostino con formaggio di malga e tartufo nero del Bondone. Il locale, arredato con colori chiari, è qualche gradino sotto al livello del vicolo; menu degustazione a 35 €.



1



2



3



4

La tazzine più gradite alla Casa del Caffè

La **Casa del Caffè** è un simpatico locale dove sorseggiare un'ottima tazzina nelle sue ormai innumerevoli varianti, un autentico punto di incontro per gli estimatori dell'arabica. I fratelli Roberta e Luca Torta si riforniscono di caffè crudo e già tostato e incoraggiano i clienti a comporre la loro personale miscela a piacimento. La torrefazione un tempo si eseguiva sul posto, mentre ora si trova fuori dal centro cittadino. Alla Casa del Caffè c'è anche una gran scelta di tè, cioccolata artigianale, oggetti inerenti alle bevande in vendita e una notevole collezione di macinini e macchinette per farsi il caffè in casa.

Vini, grappe e liquori trentini da collezione

Mario Demattè e Fabio Leali sanno bene cosa vendono all'**Enoteca Grado 12** – dove il numero allude all'indirizzo più che alla gradazione – e sono generosi di spiegazioni. Siamo in un negozio suggestivo, con una presenza di vini trentini difficilmente eguagliabile: tutte le cantine più meritevoli sono su questi scaffali con le loro migliori annate e riserve. Si va da bottiglie da 100 € a quelle, dignitosissime, da 15 €. Ma non di solo vino si tratta. Ecco le grappe (i distillati trentini sono un caleidoscopio) e i liquori nazionali e stranieri: qui troviamo anche le marche più strane e di provenienza remota, whisky preziosi, rum, gin e vodke introvabili. Insieme a una curata selezione di altri prodotti enogastronomici di caratura, non soltanto trentini.

Il Posto del panino giusto

Stefano Bertoni faceva il giornalista ma non si divertiva abbastanza: il suo pensiero correva al mondo del gusto, e a quel tipo di ristorazione tutta nostrana, rapida ma raffinata, che sono i panini. La sua bottega, **Il Posto di Ste**, è centralissima, e ogni giorno lui si inventa nuove combinazioni per farcire tranci ciabatta o baguette riscaldati. Ci sono l'Olympia (panino con soppressa, radicchio marinato e Asiago), il Giornalista (crudo di Parma, ricotta, olio al tartufo



1. Sfiziosi "bocconcini" a Il Posto di Ste, locale molto rinomato per i suoi panini. **2.** Lo chef Federico Parolari dell'Osteria "a Le Due Spade" mostra le sue tagliatelle di mais con ragù di vitello, salsiccia e funghi **3.** Sylvie Franceschini, titolare di La Gastronomia Mein, ritratta sul vicolo che si affaccia su via Calepina. **4.** Selezione di formaggi dalle valli, tra cui il Casolét della val di Sole. **5.** Gli affreschi del '500 e i portici delle case Cazuffi-Rella.

5

e rucola) e l'Errante, cioè una *tartare* di pastrami e cavolo cappuccio marinato al cumino. Poi panini con formaggi quasi introvabili e il geniale *macaron*: due dischetti di polenta che racchiudono del baccalà mantecato. Quando arriva l'ora dell'aperitivo, la gamma di proposte in bocconcini diventa ricchissima. Le birre sono artigianali; per i vini al bicchiere, solo le migliori etichette locali.

Casolét, Puzzone, Burlina e mortandela: i tesori delle valli

È un po' segreta, in un'ansa tra le mura dei vicoli della Trento antica: alcuni gradini in discesa ed ecco che **La Gastronomia Mein** ci spalanca uno scenario di cose ghiotte. Il bancone dei formaggi è presidiato da Sylvie Franceschini, giovane espertissima di varietà casearie scovate tra le valli. Ecco il Casolét della val di Sole (Presidio Slow Food), il Burlina della val Rendena, fatto con latte di mucche di razza Burlina, l'immancabile Puzzone di Moena, la tosella da grigliare e tanti formaggi di capra. Tra i salumi, la mortandela, un tempo fatta con frattaglie di suino e spezie, oggi un po' meno rude e a forma di polpetta; il *calgeron*, una bresaola affumicata realizzata con sfilacci di manzo; le lucaniche fresche e stagionate; le ciuighe o salamelle insaccate con rape bianche. Poi la carne salada, che si mangia con i fagioli e le cipolle, lo speck cotto e non e il lardo trentino anche in vasetto.

Lo zelten per un dolce Natale

In questo periodo natalizio, quando impazzano i mercatini delle feste e tutta la città è in paillettes, si va da **Bertelli** a comprare il dolce classico: lo zelten, fatto di fichi secchi, uvette, nocciole, mandorle, pinoli, noci, uova, rum, farina e zucchero. Se ne ha notizia fin dal Settecento. La parola zelten deriva dal tedesco *selten* che significa "raramente" perché raramente, appunto, si mangia: di sicuro il 25 dicembre. Aperta nel 1920, la pasticceria prepara tutto l'anno il suo pasticcino di maggior successo, il "giglio": una corolla di pasta riempita con una crema alle nocciole. Buoni anche le *cheesecake*, la torta di farro e amarene, la treccia mochena,



1



2



3

i *krapfen* caldi, i tranci di torta Dobos ungherese e la Saber, rivisitazione della Sacher viennese. E tanto di più, incluso un classico come lo strudel.

Pani fragranti e torte assortite

Fiammante nell'arredo, che riproduce una stilizzazione a raggiera di alberi che allungano il loro tronco e i rami verso il soffitto, il **Panificio Moderno** ha tavolini dove sedersi a tutte le ore, un servizio bar e banconi con i prodotti in bella vista. Gli scaffali sono colmi di sette tipologie di pane fragrante, impastato con cereali vari, e schiacciatine. La scelta delle golosità è notevole, tra mele in cartoccio di pasta sfoglia, pasticcini al cocco, crostate salate e dolci, trecce con uvetta, strudel, torta Linzer in trancetti e una girandola di tipi di croissant a tutte le ore. Anche sul versante del salato c'è abbondanza, con pizze farcite di tante cose, focacce, schiacciate. Ivan e Matteo Piffer, i giovani e creativi titolari, si premurano di far conoscere la provenienza delle farine di grano e cereali vari impiegate. Usano solo lievito madre e non smettono di progettare cose nuove. A pranzo ci sono un piccolo menu, che cambia quotidianamente, e taglieri assortiti.

Nel chiosco goloso la salumeria più pregiata

Due piazze una accanto all'altra: piazza delle Erbe e piazza Vittoria. Nella prima, pochi banchetti coloratissimi di frutta e verdura; nell'altra, grandi chioschi con vetrine. Il più grande e gettonato è quello de **La Salumeria Belli**, con due banconi gemelli e un'esposizione da acquolina in bocca. Belli è un'azienda attiva da generazioni e vanta prosciuttini cotti "campagnoli" leggermente affumicati, come la quasi maggioranza dei salumi trentini. Il loro processo di affumicatura è però di solito più leggero di quello altoatesino. Lo speck è acclamato da tutti; poi ci sono i cotechini, il carrè di maiale, la coppa di montagna, i filettini di maiale affumicati, la lingua salmistrata, la carne salada, la lucanica e tanti wurstel, anche quelli bianchi con carni di vitello o pollo.





1. Un classico strudel. **2.** Pani assortiti al Panificio Moderno, dove si utilizzano diversi tipi di cereali e solo lievito madre. **3.** Sala del Ristorante al Vò; la nascita del locale si fa risalire al XIV secolo. **4.** Via Cavour con le pietre bianche e rosa della chiesa di Santa Maria Maggiore sullo sfondo. Di stile rinascimentale, è completata da una torre trasformata in campanile. **5.** Portici in via del Suffragio.

Bollicine alpine a palazzo

Un palazzo con logge cinquecentesche, saloni affrescati, soffitti di legno a cassettoni e tanta storia da raccontare. Lo volle il nobile Girolamo Roccabruna e ci visse il rappresentante della corona di Spagna durante il Concilio. Oggi si viene qui per godere di emozioni enologiche tutte "made in Trentino": l'**Enoteca di Palazzo Roccabruna** ospita 50 cantine e 120 etichette, e ogni giorno si stappano 80 bottiglie per ben guidate degustazioni al bicchiere. La parte del leone la fanno le bollicine del Trentodoc, l'eccellenza del Metodo Classico di montagna. Tutto l'universo del vino locale è qui, ma non si fanno acquisti: questa è una tappa di alta enogastronomia a tutto tondo, perché al vino si uniscono i migliori formaggi di malga, i salumi autoctoni e i mieli.

Pietra e legno di cirmolo nell'osteria del Concilio

Chiusa la porta alle spalle si entra in un'altra dimensione: è quasi un flashback che ci riporta ai tempi del Concilio di Trento. L'**Osteria "a Le Due Spade"**, nata nel 1545, è per metà una vera stube patinata dai secoli, con *boiserie* di cirmolo del '700 e stufa verde in ceramica, mentre l'altra metà è un locale dalla volta a botte in pietra. In sala otto tavoli, venti coperti, tovaglie candide e un servizio perfetto coordinato da Massimiliano Peterlana, erede della dinastia dei patron del locale. La cucina, opera dello chef Federico Parolari, è di gran classe, equanime tra pesce e carni: spaghettoni verdi con finferli e rombo, petto d'anatra rosa con salsa di prugne, filetto di cervo cotto su rametti di abete con purè di funghi, spuma di patate con seppie nere e sfogliatine di mele su confettura di albicocche. La cantina conta ben 500 etichette, in maggioranza trentine; conto sui 50 €.

Nobile ospitalità in una grande villa del Quattrocento

Facciata rosso pompeiano, un corpo centrale e due ali neoclassiche, una costruzione annessa tondeggiante e intorno un folto giardino-boschetto:



1. Chiara Salvoro dell'Enoteca di Palazzo Roccabruna introduce una degustazione guidata. Le cantine ospiti sono cinquanta, per più di cento etichette. **2.** Suggestivo scorcio dei mercatini natalizi in piazza di Fiera, delimitata dalla facciata del palazzo Arcivescovile e dalle duecentesche mura Vanghiane. **In basso, a destra:** cartina della città con le vie dell'itinerario di queste pagine.



si presenta così l'**Hotel Villa Madruzzo**, in località Cognola. A lato e di fronte, due padiglioni modernissimi in legno, cristallo e acciaio: l'origine quattrocentesca e lo stile contemporaneo convivono sui pendii della montagna che protegge Trento a est, tra vigneti e foreste. La villa fu dei Madruzzo, potente famiglia che diede alla città alcuni vescovi-conti. La piscina coperta da vetrate spalancate sul verde e il centro benessere sono perfetti. Il ristorante, aperto a tutti, gode di ottima fama; doppia con colazione da 130 €.

Chardonnay e Pinot nero per spumeggianti Trentodoc

È il "maso di Marte", dio della guerra, ma l'unica battaglia che combattono Antonio e Roberta Stelzer, con le figlie Alessandra e Maddalena, è quella per la qualità assoluta dei loro spumanti Trentodoc. Da dodici ettari di vigneti sopra Trento, in posizione perfetta per l'esposizione solare, escono dieci etichette **Maso Martis**, di cui sei di bollicine; le altre sono Moscato rosa, un passito e due Chardonnay. Il Pinot nero e lo Chardonnay sono le uve base per gli spumanti, con due eccezioni. La riserva Madame Martis prevede anche uve Pinot Meunier ed è un millesimato fiore all'occhiello degli Stelzer, una cuvée che vale 80 € e affina in bottiglia per nove anni. C'è poi l'Extra Brut Rosé, di solo Pinot nero. Sono vini secchi, con un perlage finissimo.

Indirizzi

TRENTO

Bio-Expo,
via Torre Verde 52, 391/417.77.92;
www.bio-expo.it

Ristorante Al Vò,
vicolo del Vò 11, 0461/98.53.74;
www.ristorantealvo.it

Casa del Caffè,
via San Pietro 38, 0461/98.51.04

Enoteca Grado 12,
largo Carducci 12, 0461/98.24.96;
www.enotecagrado12.it

Il Posto di Ste,
largo Carducci 55, 335/680.09.65;
www.ilpostodiste.com

La Gastronomia Mein,
via Roggia Grande 12,
0461/23.52.17;
www.lagastronomiamein.it

Pasticceria Bertelli,
via Oriola 29, 0461/98.47.65

Panificio Moderno,
piazza Lodron 21, 0461/23.04.84

La Salumeria Belli,
piazza Vittoria, 0461/86.61.30;
www.lasalumeriabelli.it

Enoteca di Palazzo Roccabruna,
via Santa Trinità 24, 0461/88.71.01;
www.palazzoroccabruna.it

Osteria "a Le Due Spade",
via Don Arcangelo Rizzi 11,
0461/23.43.43; www.leduespade.com

Hotel Villa Madruzzo, *località Cognola,*
via Ponte Alto 26, 0461/98.62.20;
www.villamadruzzo.com

Maso Martis, *località Martignano,*
via dell'Albera 52, 0461/82.10.57;
www.masomartis.it



La ricetta

Tagliatelle di mais con ragù di vitello, salsiccia e funghi

Delicato e saporito, questo primo piatto dell'Osteria "a Le Due Spade" è realizzato solo con materie prime locali

Piatto garbato, nel menu dell'antichissima Osteria "a Le Due Spade", è composto da ingredienti in linea con quanto offre l'area trentina. Il mais è la base della polenta, un cibo qui irrinunciabile: quello di Storo, località al confine con la Lombardia, passa per essere il migliore d'Italia. Poi la salsiccia o lucanica, insaccato molto acclamato, i funghi che in montagna non mancano mai e un buon vino bianco. Il tutto contribuisce a creare un piatto delicato e saporito insieme, valido in ogni stagione, da completare con il Trentingrana, il Grana Padano di qui.



Federico Parolari, chef dell'Osteria "a Le Due Spade", impiatta le sue tagliatelle a base di due farine.

Ingredienti

Per 8 persone:

Per il ragù
- 300 g di sottospalla di vitello
- 150 g di pasta di salsiccia (meglio se trentina)
- 150 g di funghi porcini freschi o 60 g se secchi già ben lavati e ammorbiditi
- 1/2 cipolla tritata
- 3 mestoli di brodo vegetale
- 1 cucchiaio di farina
- 1 noce di burro
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- olio extravergine d'oliva

Per le tagliatelle
- 500 g di farina 00
- 150 g di farina di mais
- 6 uova intere
- 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva
- 1 pizzico di sale
- un po' di Trentingrana grattugiato

Vino consigliato:
Chardonnay bianco

Procedimento



1
Tagliare a bastoncino la carne con un coltello ben affilato e sminuzzare la pasta di salsiccia.



2
Scaldare un po' d'olio in un pentolino, a fuoco dolce, e farvi rosolare le carni insieme alla cipolla tritata e al cucchiaio di farina. Sfumare con il vino, aggiungere i tre mestoli di brodo e cuocere finché il brodo si sarà assorbito (mezz'ora o più).



3
Al ragù appena preparato aggiungere ora i funghi freschi ben lavati e tagliati a tocchetti, dopo averli spadellati con un po' d'olio e una noce di burro.



4
Preparare le tagliatelle: su una spianatoia unire le due farine e formare una fontana, aggiungervi le uova sbattute e amalgamare il tutto. Unire poi il sale e il cucchiaio d'olio, impastare bene e far riposare in frigo per mezz'ora.



5
Con il mattarello o con la macchina per la pasta tirare una sfoglia sottile con cui fare un rotolo da tagliare a listerelle di circa un centimetro di larghezza.



6
Cuocere le tagliatelle in abbondante acqua salata per tre minuti, scolarle e aggiungere il ragù. Spolverare con formaggio Trentingrana grattugiato e impiattare.

Testi di **Giuseppe De Biasi**



VIDOR (Treviso) LA TORDERA

Un secolo di Prosecco d'autore

La tenuta La Tordera, fra le sponde del Piave e i colli di Valdobbiadene, festeggia i cento anni dell'azienda, arrivata alla quarta generazione

Compie un secolo l'avventura enologica della famiglia Vettoretti sulle dolci colline del Prosecco. Era il 1918 e la Prima guerra mondiale aveva appena stilato il suo tragico bilancio di vite umane, quando **il bisnonno Bepi decise di piantare le sue barbatelle su quella che è la zona più nobile della denominazione, la collina di Cartizze**, a Valdobbiadene. Il nome Tordera si deve a un antico roccolo (postazione di caccia) presente sulla collina, un luogo dove i cacciatori, ben mimetizzati, attendevano i tordi. Il roccolo è scomparso ma il nome della collina come i vigneti di nonno Bepi resistono ancora oggi, tanto da produrre vini che rappresentano un modello di riferimento. Fra questi, il superbo Valdobbiadene Superiore di Cartizze, autentico ambasciatore del territorio, quest'anno omaggiato anche con una "edizione limitata" dedicata al centenario. Al suo fianco, le eleganti Rive o "ripe" – nome che definisce i vigneti che s'inerpicano sui fianchi delle colline della Docg Conegliano-Valdobbiadene – come il Vidor Tittoni Dry o il Guia Oltreval Brut, referenze ormai di casa anche all'estero. **La cantina di Vidor, stretta fra le sponde del Piave e le colline di Valdobbiadene, è stata rinnovata** con una precisa idea architettonica attenta alla sostenibilità ambientale, tanto da essere certificata CasaClima Wine. Ampliati anche gli spazi per il wine-tasting e l'accoglienza, con tre percorsi dedicati agli enoturisti per una full-immersion fra le diverse zone della denominazione e per far conoscere le diverse tecniche di cantina e la filosofia ecosostenibile della produzione. **Gli ettari vitati sono 65, per un milione e 200 mila bottiglie annue: un gran risultato per un'azienda familiare**, guidata oggi dalla quarta generazione. Gabriella, Renato e Paolo, sotto l'occhio vigile di Piero e Mirella, proseguono nel tentativo del capostipite Bepi di dare dignità enologica a una storia ormai di grandissimo successo come quella delle bollicine del Prosecco Superiore di Valdobbiadene.

info

La Tordera
Vidor (Treviso), via Alnè Bosco 23, 0423/98.53.62; www.latordera.it
Per arrivare: autostrada A27 d'Alemagna, uscita Conegliano; da qui si seguono le indicazioni prima per Valdobbiadene e poi per Vidor.
Visite e degustazioni: su prenotazione *(0423/98.53.62 oppure visit@latordera.it)* dal lunedì al sabato, 9-12,30 e 14-18. L'entry-level "Happy Prosecco Experience" prevede l'assaggio di 4 vini a scelta al costo di 5 €.



In alto: alcuni vigneti della tenuta La Tordera, incorniciati dalle colline di Valdobbiadene, nel Trevigiano. **Foto piccola:** uno dei grappoli raccolti a mano. **Sopra:** i nuovi spazi dedicati alle degustazioni.



IL VINO

LA TORDERA CARTIZZE DOCG DRY 2016

Le selezionate uve Glera, raccolte a mano, di questo superbo Valdobbiadene Superiore di Cartizze provengono dal vigneto centenario posizionato su terreni argillosi ricchi di sedimenti marini. Al calice propone un giallo paglierino brillante che si apre in un ventaglio di profumi di fiori bianchi (biancospino, acacia, tiglio) e frutta (pera, pesca e cedro). Pressatura soffice e breve contatto sulle bucce, poi sei settimane in autoclave a temperatura controllata per la presa di spuma. Meno di 10.000 bottiglie, al costo di poco più di 20 €, per uno Charmat di classe da abbinare ai dolci di mandorle o alla tipica torta fregolotta della Marca Trevigiana.



A cura di **Paolo Massobrio ✶ Il Golosario**





A sinistra: la facciata in pietra di La Clusaz. **Sopra:** petto di piccione farcito con *foie gras* e contorno di verdure. **In basso:** l'erborinato valdostano Bleu d'Aoste di Panizzi.

GIGNOD (Aosta) LOCANDA RISTORANTE LA CLUSAZ

Un locale di charme per una valle ricca di storia

Sulla strada del Gran San Bernardo, già frequentata dai Romani, due menu valdostani con salumi tipici, fontine Dop e superbi risotti

Lungo la strada che da Aosta sale al colle del Gran San Bernardo, ripercorrendo l'antica via romana per l'*Alpis Poenina*, brillano la stella Michelin del Ristorante La Clusaz di Gignod e la sua "corona", massimo riconoscimento attribuito dal "taccuino dei ristoranti d'Italia" GattiMassobrio. Un locale bomboniera, che un tempo – i documenti parlano addirittura del 1140 – era un punto di ristoro per i viandanti che risalivano il tragitto per la Svizzera. Dal 1925 La Clusaz è di proprietà della famiglia Grange. E qui, con la cura di Sevi Math e Maurizio Grange, si viene coccolati in un luogo di grande charme dove si respira pienamente l'aria valdostana, anche grazie alle spettacolari volte in pietra che si mischiano con il calore del legno e le luci soffuse, in un ambiente che non si dimentica. **Dalla cucina arrivano piatti della tradizione, ma con un tocco di innovazione e di rivisitazione decisamente originali**. È rigorosa la scelta dei salumi valdostani, alcuni di loro produzione (come salame, prosciutto crudo e *boudin*), serviti in apertura, così come la selezione dei vini, che annovera di sicuro il meglio di tutta la Vallée. Nella stagione più fredda non manca mai il tortino di castagne con pancetta e lardo. A seguire straccetti di farina di segale con porri e salsa alla toma, che offrono reminiscenze antiche. **Nei due menu, "tradizione" e "stagionalità", spicca la *seupa à la Vapelenentse*, piatto tipico della Valpelline,** custode dell'affinamento delle migliori fontine. Superbo il risotto mantecato con piselli e menta. Tra i secondi c'è la pancia di maialino da latte laccata al miele alla vaniglia e la tradizionale *carbonade* con la polenta. Gustoso è il filetto di trota in salsa di zafferano e spinaci. La sfogliatina con gelato e salsa al caramello calda conclude la bella cena. Il rapporto qualità-prezzo è insuperabile. Poi ci sono anche sei camere splendide, dove fermarsi.

info

Locanda Ristorante La Clusaz, *Gignod (Aosta), località La Clusaz 1, 0165/560.75; www.laclusaz.it*
Come arrivare: autostrada A5, uscita Aosta Est; da qui si segue la strada statale 27 del Gran San Bernardo per 13 chilometri.
Conto medio: 68 €.
Chiusura: martedì e mercoledì a pranzo.

LA BOTTEGA

COURMAYEUR (Aosta)

PANIZZI

A 40 minuti dal capoluogo, Panizzi a Courmayeur è una sicurezza per chi cerca la Fontina Dop e i migliori prodotti valdostani. Siamo in via della Circonvallazione, ai piedi del Monte Bianco, ma ci sono punti vendita anche in via Roma, a Morgex e La Thuile. Qui si trovano gli yogurt speciali dei fratelli Panizzi, 50 anni di esperienza nel settore. Altre chicche sono il Bleu d'Aoste, un erborinato eccezionale, e la tomme du Mont Blanc. Non manca una selezione casearia da Francia e Svizzera. Affidatevi a loro per procurarvi il lardo di Arnad, così come il prosciutto crudo stagionato nella Vallée. Sfiziosi i mieli e i dolci, selezionati con rigore da questa boutique del gusto che ha creato un caseificio per lavorare il latte locale.

INFO
Panizzi, *Courmayeur (Aosta), via Circonvallazione 41 e via Roma 53, 0165/84.30.41; www.panizzicourmayeur.com*













Lüsen

ESCURSIONI INVERNALI, ESCURSIONI CON LE RACCHETTE DA NEVE E SCI DI FONDO NELLE DOLOMITI

A Luson in Alto Adige, l'inverno è mite: l'amore per la natura incontaminata degli abitanti del luogo ha fatto si che a Luson non sono stati costruiti impianti sciistici o altri grandi impianti di risalita. Per questo, specialmente d'inverno, Luson è una vera oasi di pace immersa in un meraviglioso paesaggio innevato. Circondata da pascoli coperti da un manto bianco e boschi di conifere, le escursioni con le racchette da neve passano dinanzi ai rifugi alpini, alle mangiatoie per caprioli e cervi, lasciando le orme sui magnifici alpeggi di Luson.

Piste e Skilift per i principianti e ancora Skibus gratuito per il compresorio Sciistico Plose.

Associazione Turistica Luson

Vicolo Dorf 19, I-39040 Luson
Tel. 0472 413750 | Fax. 0472 413838
www.luesen.com | info@luesen.com

Lüsnerhof ★★★★ Naturhotel

"Il nostro mondo delle saune"

La gioia di relax con il calore naturale

Uno **scrigno di benessere** immerso tra bianche distese innevate e incorniciato dalle vette delle Dolomiti. Il Lüsnerhof, **più volte premiato come hotel di montagna**, è il migliore albergo in Alto Adige per vacanze invernali rilassanti, ma ricche di esperienze. Il nostro staff ha preparato un programma di attività con numerose proposte sportive, come **due ciaspolate guidate al giorno**, il modo più tranquillo per immergersi nella natura incontaminata della valle di Luson.

Una vacanza invernale al Lüsnerhof riserva autentici momenti di relax nella piscina interna ed esterna, nell'idromassaggio open-air riscaldato, nel percorso sauna di 300 m con **10 saune** e numerose aree benessere dove farvi coccolare. Senza dimenticare l'AlmNaturellnessRetreat nella malga Mauerberg. E la sera potrete riposare in camere in legno naturale, ma solo dopo aver assaggiato la **cucina della casa**, gustosa e leggera, preparata con le eccellenze biologiche dell'Alto Adige.

HOTEL LÜSNERHOF

Via Ronco 20 - 39040 Luson - Alto Adige
Tel.0472 413 633 - Fax0472 413 592
www.naturhotel.it - info@naturhotel.it













Il Family Hotel Sonnwies

di Luson è un nuovo Familienhotel a 4 stelle Superior nella splendida cornice delle Dolomiti della Val d'Isarco, comprensivo di area Wellness Salientes Runcada, e di un campo scuola di sci con con skilift e tapis roulant direttamente accanto alla struttura. Gli sciatori più esperti possono raggiungere comodamente il comprensorio sciistico della Plose con lo Skibus gratuito. Per chi cerca il contatto con la natura, dall'albergo partono diversi sentieri escursionistici invernali verso l'Alpe di Luson e Rodengo, con la possibilità di ciaspolate e slittate, anche al chiaro di luna.

PACHETTO SETTIMANA BIANCA 7=6

06.01.2019 - 26.01.2019

7 notti da 2.486,00€ a famiglia nella camera doppia

7 notti da 2.956,00€ a famiglia nella Juniorsuite

- **Assistenza 7 giorni su 7 per bambini**
- **10.000 m² di area giochi all'aperto**
- **Fattoria con 30 animali**
- **5 piscine**
- **Parco acquatico con scivolo da 110 metri**
- **Palestra di roccia**
- **Skilift privato e scuola sci al Resort**
- **Tanti attivita´invernali pattinaggio, igloo....**













SONNWIES FAMILY RESORT ****S

Via Ronco, 20 - Luson, Alto Adige Tel. 0472 413 533 -Fax 0472 414 291

info@sonnwies.com - www.sonnwies.com

HerolerHof
Hotel ★★★



Baciato dal sole in un'incantevole posizione panoramica "hideaway", l' **Hotel Herolerhof** è la soluzione ideale per una vacanza all'insegna del relax. Pace, neve, tranquillità e una calda atmosfera familiare sono le ricette per un soggiorno indimenticabile, che vi permetterà di ricaricare le energie. L'albergo è il punto di partenza perfetto per escursioni a piedi, con le ciaspole o gli sci di fondo: il paradiso escursionistico dell' Alpe di Luson e di Rodengo si raggiunge con una breve camminata, mentre i 30 km di piste da fondo del comprensorio partono direttamente dalla casa.
Al ritorno, potrete rilassarvi nella sauna finlandese, nella sauna bio alle erbe, oppure nel bagno turco con aromi.
E a cena scoprite i sapori genuini della cucina tirolese: un menu a tre portate con specialità contadine, carne di manzo di produzione propria , patate dell'orto e croccanti insalate.







Hotel HEROLERHOF
via Monte 1 - Luson (BZ) - Alto Adige
T: 0472 413 770 - Cell: 329 746 2475
info@herolerhof.it - www.herolerhof.it

Già il nome dice tutto: il **Granpanorama Hotel StephansHof** offre da ogni sua camera una vista mozzafiato sulle Dolomiti. Situato sul soleggiato altopiano di **Villandro**, è la base di partenza ideale sia per andare alla scoperta dell'Alto Adige che per piacevoli escursioni in montagna. Dall'albergo partono infatti diversi sentieri che salgono all'Alpe di Villandro e che in inverno si trasformano in percorsi che sembrano fatti apposta per camminare sulla neve con le ciaspole: un'esperienza indimenticabile adatta a tutti, grazie alle nostre escursioni guidate già incluse nel prezzo. E per chi ama lo sci, i comprensori sciistici della **Val Gardena**, **Alpe di Siusi**, **Sella Ronda** o **Plose** sono facilmente raggiungibili anche con un servizio navetta.



Al ritorno in albergo, poi, non c'è niente di meglio che ricaricare le energia in piscina, in sauna o nella spa ad uso esclusivo per le coppie. E i più esigenti possono rigenerare il corpo con i pluripremiati trattamenti della linea **VINOBLE** a base di semi d'uva e dei trattamenti con erbe alpine secondo **VITALIS Dr. Joseph**. Benessere allo stato puro per corpo e mente!
E alla sera, lasciatevi viziare a tavola dai sapori unici della cucina tirolese abbinata agli inconfondibili vini della **Val d'Isarco**.





StephansHof
GRANPANORAMAHOTEL

Granpanorama Hotel Stephanshof
Santo Stefano 12 - Villandro | Trentino Alto Adige
T: 0472 843 150 - F 0472 843 348
info@stephanshof.com - www.stephanshof.com



www.tophotelaltoadige.it









il portale delle tue vacanze in Trentino/AltoAdige

Scegliere la propria vacanza in Alto Adige: una tentazione che, anche d'estate, coinvolge tantissime persone. Nel 2017 da maggio a ottobre vi sono stati 4,5 milioni di arrivi (+4,5% sul 2016) e 20,4 milioni di presenze (+3,5%).
Un punto di riferimento nel programmare la propria vacanza ideale in questi luoghi è il portale **'Top Hotel Alto Adige'**, che da oltre dieci anni presenta una selezione delle strutture ricettive del Trentino Alto Adige e offre al turista un'ampia quantità di informazioni sulle **località**, sugli **eventi**, sulla **storia** e sulla **cultura** dell'Alto Adige.

*"Il portale **www.tophotelaltoadige.it** rappresenta una **vetrina per le strutture alberghiere dell'Alto Adige**, che in questo modo possono avvalersi in pieno della sinergia tra le testate cartacee dedicate al turismo e il web"* afferma Gianfranco Andreatta, ideatore dell'iniziativa che sta avendo un ottimo successo in termini di visitatori. Qui trovano spazio gli hotel 5 stelle lusso così come quelli a una stella e gli agriturismi.

Per rendere più semplice ai turisti trovare il proprio alloggio per le vacanze, **'Top Hotel Alto Adige'** permette la ricerca delle strutture ricettive per zona e per categoria: per ognuna di esse vengono indicati caratteristiche e prezzo e vi è anche la possibilità di effettuare una richiesta di informazioni. La prenotazione della struttura scelta per il proprio soggiorno deve avvenire direttamente con l'hotel scelto, in quanto il portale non offre un servizio di booking.

'Top Hotel Alto Adige' *è un portale in continuo aggiornamento, con sempre nuovi hotel che si aggiungono a quelli già presentati, per offrire al visitatore un'esperienza sempre più soddisfacente.*











Paolo Jorio, Rossella Vodret
LUOGHI E MISTERI DI CARAVAGGIO
Le tappe della tormentata vita dell'artista, attraverso i luoghi dove ha vissuto e creato i suoi capolavori immortali.

Elisabetta Cametti
K – DOVE IL DESTINO NON MUORE
La serie bestseller di K: Katherine Sinclaire sulle tracce della campagna segreta di Napoleone.

Alessandro Ricci
BARTENDER A CASA TUA
Tutti i trucchi per preparare ottimi cocktail a casa propria, un ricettario con i grandi classici e con le rivisitazioni dei migliori bartender italiani.

In tutte le librerie



Sara Roots
SOCIAL FOR GRANNIES
Manualetti semplici e pratici pensati per i nonni e per tutti quelli che sono completamente a digiuno di App e nuove tecnologie: Whatsapp, Facebook, Email e Skype.

Paolo Fox
L'OROSCOPO 2019
Come sarà il vostro 2019? Amore, lavoro, fortuna e benessere dall'astrologo più amato dagli italiani.

Marco Consentino, Alessandra Gigli, Luca Piretta
ALMANACCO ALIMENTARE
Che si mangia stasera? Per tutto il 2019, la risposta è in questo libro. Un piatto al giorno, descritto passo per passo: ricette facilissime, fatte di ingredienti comuni.

www.cairoeditore.it/libri

CAIRO
Felici di leggere.

MF MILANO FINANZA

Le notizie prima che arrivino sui mercati



Sapere ciò che avviene nel mercato non basta. È necessario avere l'esperienza e la capacità di prevedere cosa accadrà.

MF/Milano Finanza è il giornale economico e finanziario nazionale con il primato dell'informazione su borsa e mercati. Autorevolezza, indipendenza, autonomia accompagnati da uno stile giornalistico brillante e dalla ricerca di notizie esclusive sono le principali caratteristiche della testata.

Ogni giorno sezioni dedicate: *Trading on line, Analisi Tecnica, Covered Warrant, MF Immobiliare, Private Equity* e il sabato con *Milano Finanza* importanti approfondimenti sul mondo della gestione del denaro. *MF/Milano Finanza*, lo strumento indispensabile per affrontare il mercato finanziario, i suoi cambiamenti e le sue turbolenze.

MF/Milano Finanza, per investire senza sbagliare

www.milanofinanza.it

Scarica l'app Available on the App Store | Get it on Google play

Seguici su

OCCASIONI

Testi di **Lara Leovino** e **Margherita Geronimo**

TRENTO MERCATINI E DEGUSTAZIONI

LA MAGIA DELL'AVVENTO

Per ammirare il mercatino di Natale di Trento, uno dei più rinomati d'Europa, il 4 stelle **Grand Hotel Trento** offre il pacchetto "La magia del mercato di Natale", a partire da **120 € a persona**. Comprende **2 notti con colazione** e un **tour guidato in città**, con tappa finale a palazzo Roccabruna (XVI secolo). E poi una degustazione dello spumante Trentodoc e la visita guidata al **castello del Buonconsiglio**, il più importante della regione e simbolo della città. È inclusa anche la **Trentino Guest Card**, che permette l'ingresso gratuito in oltre 60 musei, 20 castelli e ai parchi naturali e l'accesso a tutti i mezzi pubblici del Trentino. **INFO Apt Trento, 0461/21.60.00; www.discovertrento.it**

REGGIO EMILIA I COLORI DELL'ART BRUT

DUBUFFET IN MOSTRA

Il capoluogo emiliano ospita fino al 3 marzo la mostra "L'arte in gioco. Materia e spirito 1943-1985", dedicata a **Jean Dubuffet**, il padre dell'Art Brut. Per l'occasione l'**Holiday Inn Express**, 3 stelle, offre **1 notte** con colazione a **38 € persona. INFO www.inchotels.com**

NOVA PONENTE (Bolzano) SPA E PISTE DA SCI

BENESSERE ALPINO

L'**Hotel Pfösl**, 4 stelle superior in val d'Ega, propone un pacchetto dal 14 al 22 dicembre: **quattro notti** in pensione 3/4 da **426 € a persona**. L'offerta include gite ai mercatini del territorio, **escursioni** con le ciaspole, **shuttle alle piste** di Obereggen e relax nell'ampia spa vista Dolomiti. **INFO www.pfoesl.it**



RAPALLO (Genova) SOGGIORNO ESCLUSIVO

CAPODANNO VISTA MARE

Una vacanza raffinata in Liguria, per aspettare il nuovo anno nel golfo del Tigullio. Lo storico **Excelsior Palace Hotel** *(foto)*, 5 stelle luxury, offre **tre notti** in doppia superior con colazione. Il pacchetto include aperitivo con musica dal vivo il 29 e il 30, **cena di gala e veglione** la notte di San Silvestro (nel menu, astice, caviale, tartufo) e un **ricco buffet** il 1° gennaio. Tutto a partire da **590 € a persona**. **INFO excelsiorpalace.it**





★ **Affreschi italiani. Da Giotto a Tiepolo,** introduzione di Arnold Nesselrath, Electa 2018, 396 pagine, 150 €. Formato: 27,5x32,4 cm





STORIE D'ARTE

PARETI E VOLTE DA MUSEO

La nostra storia dell'arte si legge sui muri di chiese, palazzi, conventi e castelli. La pittura ad affresco è «quasi un *brand* italiano», come scrive nell'introduzione Arnold Nesselrath, direttore del dipartimento di arte bizantina, medievale e moderna dei Musei Vaticani. **Da Giotto a Tiepolo, dal XIII al XVIII secolo, le belle immagini di questo volume propongono un itinerario esemplare che documenta alcuni tra i momenti più alti della pittura italiana**. Anche se non mancano testimonianze precedenti, è il grande cantiere artistico della basilica di San Francesco ad Assisi a segnare, alle soglie del Trecento, la rinascita della pittura murale nella Penisola, con la nuova visione di Giotto destinata a diventare per lungo tempo modello ineludibile. Il Rinascimento porta i capolavori della Cappella Sistina, da Perugino a Michelangelo, e quelli realizzati per le corti, a Firenze, Mantova, Ferrara. Si chiude con il Settecento dei palazzi e delle ville venete, regno delle eleganti figure di Giambattista Tiepolo *(sopra, da sinistra: Piero della Francesca, particolare delle* Storie della Vera Croce*, Arezzo, San Francesco; Giambattista Tiepolo, particolare degli affreschi di palazzo Labia a Venezia)*.



★ **Racconto d'estate,** di Albert Ceolan, Albert Ceolan 2018, 176 pagine, 30 €. Formato: 30x23 cm



FOTOGRAFIA

SGUARDI SULL'ESTATE ALPINA

«Il nostro essere, aiutato dai sensi, si predispone a percepire e la fotografia è il risultato di un'attenzione, di una considerazione anche improvvisa destata da un odore o profumo che sia». Sono parole di **Albert Ceolan, fotografo altoatesino che ha improntato il proprio lavoro sulla ricerca della poesia del reale.** Per la terza tappa del suo «viaggio fotografico tra natura e tradizioni nelle Alpi», dopo inverno e primavera ha scelto l'estate. Non era la sua stagione preferita, come afferma nell'introduzione, ma ha avuto modo di ricredersi soffermandosi a osservarla e lasciando che la sua energia si imponesse a tal punto da richiedere uno scatto. Ampi panorami e particolari di fiori, cime lontane e autentici "ritratti" di rocce e piante, persone al lavoro e in festa raccontano la poliedrica realtà del mondo alpino al di qua e al di là del confine, fra Trentino, Alto Adige e Veneto, Francia, Austria e Germania *(sopra: Val Senales, Alto Adige)*.

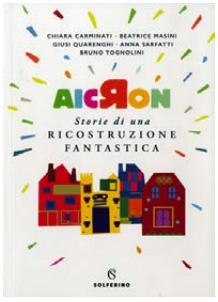


★ **Atlante dei luoghi misteriosi d'Italia,**
di Francesco Bongiorni e Massimo Polidoro, Bompiani 2018, 160 pagine, 25 €. Formato: 19x26,5 cm

SCOPERTE

SEGUENDO IL FASCINO DEL MISTERO

Di libri sull'Italia misteriosa ce ne sono molti, ma quello proposto da Massimo Polidoro, illustrato da Francesco Bongiorni, non si limita, come spesso accade, a raccogliere leggende, curiosità e strani fenomeni naturali. Propone un «*Grand Tour* dell'Italia più insolita e nascosta», **una selezione di luoghi esemplari le cui peculiari "stranezze" sono presentate attraverso il vaglio della realtà storica e delle conoscenze scientifiche**. Dal monte degli Ufo in Piemonte alla spada nella roccia di San Galgano, dalla Casa di Maria nel santuario di Loreto alla Porta magica di Roma, dal paese della iella in Basilicata a villa Palagonia a Bagheria: un invito al viaggio alla scoperta di luoghi protagonisti di storie affascinanti.



★ **Aicron. Storie di una ricostruzione fantastica,**
di Chiara Carminati, Beatrice Masini, Giusi Quarenghi, Anna Sarfatti, Bruno Tognolini, Solferino 2018, 127 pagine, 10 €. Formato: 15x21 cm

BAMBINI

COLORI DOPO LA PAURA

Ricominciare dalla fine, ricostruire dopo il terremoto, quello che nel 2016 ha sconvolto l'Italia centrale. È questo il filo conduttore che lega i cinque racconti del volume, ispirati dalle parole dei bambini della scuola primaria di Norcia (la Aicron del titolo), uno dei centri più colpiti. **Sono storie di paesi immaginari, favole in cui la paura è messa in fuga dalla fantasia** e dai colori dei disegni che accompagnano le parole, realizzati dai bambini che hanno partecipato ai laboratori dell'illustratrice Giulia Orecchia. Parte del ricavato del libro va alla Fondazione Francesca Rava, che in Umbria e nelle Marche ha costruito otto scuole, a sostegno dei progetti per i bambini delle zone colpite dal terremoto.

CATALOGHI D'ARTE

PROFILI D'ARTISTA



Il volume, a cura di Giammarco Puntelli, nasce da un'intuizione di Domenico Monteforte, che ha ripreso un'iniziativa editoriale lanciata quasi quarant'anni fa dall'amico giornalista e scrittore versiliese Romano Battaglia. Il libro presenta una serie di interviste ad artisti contemporanei, con focus su maestri storicizzati, andando a costituire una collana che, di anno in anno, si prefigge di segnalare i protagonisti dell'arte italiana per una raccolta imperdibile.

Volume di 128 pagine; formato cm 24 x 30; legatura cartonata
In vendita nelle librerie a € 30,00
Prezzo speciale per i nostri lettori a € 27,00

Per le ordinazioni scegliere tra: 1) Invio assegno bancario a Cairo Publishing Srl, corso Magenta 55 - 20123 Milano; 2) Versamento su c.c. postale n. 71587083 intestato a Cairo Publishing Srl; 3) Bonifico, IBAN IT 66 X 02008 09432 000030040098 - Unicredit; 4) Addebito su carta di credito (escluse le elettroniche e American Express). Si prega di inviare l'attestazione del pagamento al fax 02 43313580 o all'indirizzo mail diffusione@cairoeditore.it, indicando un recapito telefonico. Per informazioni telefonare allo 02/43313517. Offerta valida sino al 31/12/2019.

I libri Giorgio Mondadori · La bellezza della qualità

Nel prossimo numero
Bell'Italia gennaio



da non perdere
SPECIALE LEONARDO 500 ANNI
in regalo con il prossimo numero



il weekend

TOSCANA
FIRENZE
LA COLLEZIONE CASAMONTI



ALTO ADIGE CATINACCIO
CON LE CIASPOLE IN VAL DI TIRES



PUGLIA LECCE
SCORCI SORPRENDENTI NELLA CITTÀ DEL BAROCCO

CERTIFICATO DI ABBONAMENTO A BELL'ITALIA

Sì, sottoscrivo un abbonamento alla rivista **Bell'Italia** e scelgo la seguente formula:

		ITALIA	ESTERO
1)	❒ PER 1 ANNO (12 numeri) **con sconto**	€ 36,00	€ 75,00
2)	❒ PER 2 ANNI (24 numeri) **con sconto**	€ 65,00	€ 122,00

INVIO L'IMPORTO CON:

❒ versamento sul c/c postale n. 43459346 intestato a Cairo Editore di cui allego ricevuta (indicare sul davanti la causale)

❒ carta di credito: ❒ Visa ❒ American Express ❒ Master Card N. |_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_| Scadenza |_|_|_|_|

Cognome ..... Nome .....

Via ..... N. ..... Cap ..... Città ..... Prov. .....

Telefono ..... E-mail (facoltativo) .....

Cedola fotocopiabile

La sottoscrizione dell'abbonamento comporta l'iscrizione gratuita al Club degli Abbonati Cairo Editore.

Informazioni sul trattamento dei dati personali ai sensi del Regolamento UE 2016/679. La informiamo che i dati da Lei forniti saranno trattati da Cairo Editore in qualità di Titolare del trattamento per effettuare il servizio di abbonamento indicato nel buono d'ordine e l'iscrizione al Club degli Abbonati (i "Servizi"). Per ulteriori dettagli relativi al "Club degli abbonati" si rinvia al regolamento disponibile all'indirizzo **www.cairoeditore.it/club**
Cairo Editore provvederà alla gestione dell'ordine al fine di inviarLe la/e rivista/e alle condizioni precisate nel buono d'ordine e i dati personali forniti verranno registrati e conservati su supporti elettronici protetti e trattati con adeguate misure di sicurezza anche associandoli ed integrandoli con altri DataBase. Il conferimento dei dati anagrafici e l'indirizzo postale sono necessari per attivare i Servizi, il mancato conferimento dei restanti dati non pregiudica il diritto all'abbonamento. I dati non saranno diffusi ma potranno essere comunicati, sempre per le predette finalità, a società che svolgono per conto di Cairo Editore compiti di natura tecnica od organizzativa strumentali alla fornitura dei Servizi, l'elenco aggiornato dei Responsabili del Trattamento dati di cui alla presente informativa è disponibile, a richiesta presso il Titolare del trattamento. I dati, solo con il Suo consenso esplicito saranno trattati per l'invio di informazioni sui prodotti e sulle iniziative promozionali di Cairo Editore e per effettuare analisi statistiche, indagini di mercato.
Inoltre, con il Suo consenso esplicito, tali dati potranno essere forniti ad aziende terze operanti nei settori editoriale, finanziario, assicurativo automobilistico, energetico, largo consumo, organizzazioni umanitarie e benefiche le quali potranno contattarla come Titolari di autonome iniziative - l'elenco aggiornato è a Sua disposizione e può essere richiesto al Responsabile del trattamento all'indirizzo **privacy.abbonamenti@cairoeditore.it**
Tempo di conservazione dei dati.
I dati da Lei conferiti saranno trattati e conservati per tutta la durata di esecuzione dei Servizi (ovvero sino alla scadenza dell'abbonamento o, alternativamente, alla richiesta di cancellazione dal Club degli Abbonati) e per 12 i mesi successivi per il completamento delle attività amministrative e contabili dei Servizi.
Al termine di tale periodo i dati saranno cancellati.
Diritti dell'interessato.
Ai sensi della vigente normativa, Lei ha il diritto di
- Accedere ai dati che la riguardano, chiedere la loro rettifica o la cancellazione, la limitazione del trattamento ottenendo riscontro dell'avvenuta applicazione delle richieste inoltre può esercitare la portabilità dei dati ad un altro Titolare
- Opporsi in tutto o in parte al trattamento dei dati per invio di materiale pubblicitario e ricerche di mercato, e ha il diritto proporre reclamo all'Autorità Garante all'indirizzo **garante@gpdp.it**

Per l'esercizio dei diritti sopraccitati può rivolgersi al Data Protection Officer **DPO@cairoeditore.it** c/o Cairo Editore S.P.A. C.so Magenta 55, 20123 Milano.

Con l'invio del buono d'ordine, dichiaro di essere maggiorenne, dichiaro di avere letto le informazioni sul trattamento dei dati personali ai sensi del regolamento UE 2016/679 qui riportate e dichiaro di essere informato sul trattamento di tali dati, sul tempo di conservazione e sui miei diritti.

Data..... **Firma X**..... (obbligatoria)

Autorizzo Cairo Editore S.p.A. al trattamento dei miei dati per ricevere informazioni promozionali mediante posta, telefono, posta elettronica, sms, mms,a effettuare analisi statistiche e sondaggi d'opinione. Si ❒ No ❒

Autorizzo Cairo Editore S.p.a. alla comunicazione dei miei dati a terzi per ricevere informazioni promozionali mediante posta, telefono, posta elettronica, sms, mms,a effettuare analisi statistiche e sondaggi d'opinione. Si ❒ No ❒

Per sottoscrivere l'abbonamento a Bell'Italia, inviare questo tagliando o una fotocopia in busta chiusa a: Bell'Italia - Cairo Editore - Servizio Abbonamenti - Corso Magenta 55 - 20123 Milano.
Per i suoi ordini con carta di credito, può inviare via fax al n. 02/460869 o una mail ad abbonamenti@cairoeditore.it Con l'abbonamento è prevista l'iscrizione gratuita al Club degli Abbonati

aria™

IL PRIMO NON SI SCORDA MAI



www.arbi.it

SUGHI PRONTI DI MARE ARBI

Condiscoglio al Pomodoro, Condiscampi, Guazzetto di Mare, Condivongola, Condiscoglio ai Frutti di Mare e la Zuppa di Pesce. Tante ricette buone e facili da preparare. Da gustare insieme a chi, come te, ama il piacere naturale e appetitoso del mare.

ARBI®

SURGELATI D'AUTORE

I borghi disegnati di **Matteo Pericoli**

a cura di **Sandra Minute**

scrivete a

lapostadibellitalia@cairoeditore.it
oppure: Bell'Italia,
Corso Magenta 55, 20123 Milano

Un viaggio tra i borghi più belli d'Italia che metterà alla prova la vostra conoscenza del Bel Paese. Riconoscete la località interpretata dalla matita di Matteo Pericoli? Chi invierà la risposta esatta potrà proporre il soggetto per uno dei prossimi numeri



Qualche indizio qua e là...

L'abitato medievale si distende ai piedi di una collina coronata dagli imponenti ruderi di un castello: una rocca poligonale e una torre, cinte da cortine murarie, evocano l'importanza di un borgo che fu per secoli al centro di aspre battaglie tra diversi contendenti. La più vivida "fotografia" di uno degli assedi è immortalata in un celebre affresco, conservato a 60 chilometri da qui.

Il borgo di novembre: Guardia Sanframondi (Benevento)

Il castello dei Sanframondo (XII secolo) domina il borgo *(suggerito da Lorenzo Schiavo, Benevento),* celebre per i Riti Settennali di penitenza in onore dell'Assunta (prossima edizione nel 2024): una folla di figuranti interpreta scene sacre, i *misteri*, e numerosi *battenti* si percuotono a sangue il petto.



I primi lettori che hanno indovinato:

Elisa Musselli, *Bosco Marengo*, Giandomenico Bocchiotti, *Acqui Terme*, Massimiliano Ricci, *Genazzano*, Vincenzina Raffo, *Lomazzo*, Laura Mocellin, *Schio*. Abbonati: Carlo Pellegrini, *Beverate di Brivio*, Gabriele Lazzarin, *Cinisello Balsamo*, Lidia Colombo, *Busto Arsizio*, Elena Turcato, *email*, Jessica Ferini, *Padova*.



Foto scattata in OSF/ Isabella Balena

SENZA PIÙ UN LAVORO GIANNI NON PUÒ MANGIARE TUTTI I GIORNI.

AIUTACI A DARGLI UNA MANO.

Da quando ha perso il suo impiego, Gianni trova solo lavoretti saltuari e spesso non ha i soldi per mangiare. Ogni giorno OSF accoglie uomini, donne, bambini, che come lui hanno perso tanto, a volte tutto. Grazie ai suoi volontari e donatori, con le sue Mense, il Poliambulatorio, il Servizio Docce e Guardaroba, il Centro Raccolta e l'Area Sociale, OSF offre un aiuto concreto a chi è in difficoltà.
Da 60 anni una mano all'uomo. Tutti i giorni.

In un anno offriamo:

740.000 Pasti caldi | **65.500** Docce | **9.800** Cambi d'abito | **34.500** Visite mediche

DONA ORA SU: OPERASANFRANCESCO.IT

osf ONLUS
OPERA SAN FRANCESCO PER I POVERI
FRATI CAPPUCCINI

Opera San Francesco per i Poveri

Una mano all'uomo. Tutti i giorni.

TESTA&CUORE

1858 2018



Abbiamo un ingrediente che ci rende speciali, **160 anni di eccellenza.**

Baratti & Milano con i suoi 160 anni fa parte della storia dolciaria italiana. Per la raffinatezza delle sue specialità ebbe fin dalle origini importanti riconoscimenti. Ancora oggi conserva un'anima artigianale dedicando grande attenzione alla qualità, selezionando all'origine i migliori cacao, utilizzando solo nocciole "Tonde e Gentili" ed ingredienti di eccellenza. I prodotti Baratti & Milano sono creazioni uniche per bontà e raffinatezza.



BARATTI&MILANO

TORINO 1858

Cioccolateria Confetteria