PortoSeguroEditore

**Autori vari**

# VENTUNO BORGHI

## Lo sviluppo sostenibile e le opportunità del PNRR

PortoSeguroEditore

©2022 PortoSeguroEditore
I edizione giugno 2022

ISBN 9791254923719

Questo volume è stato stampato presso
Litogì S.r.l. - Milano
Stampato in Italia - Printed in Italy

www.portoseguroeditore.it
info@portoseguroeditore.it

# PREFAZIONE
# di Maria Concetta Cassata
## Presidente CUG MiC

La lettura del testo suggerisce il ruolo che nel patrimonio culturale italiano hanno e avranno i borghi, piccoli comini Italiani, spesso andati nell'oblio. Infatti, emerge che i 21 borghi presentati a rischio abbandono selezionati dal Ministero della Cultura dell'ambito della Linea A del Piano Borghi previsti dal PNRR nell'ambito delle Regioni d'Italia sono determinanti nella storia dell'Italia, e nell'affrontare la crisi economica.

Ricorda il Ministro della Cultura dell'On. Dario Franceschini: «L'obiettivo è creare una crescita sostenibile e di qualità, e distribuirla su tutto il territorio nazionale. Abbiamo in Italia dei luoghi bellissimi, particolarmente nelle zone interne, che sono abbandonati e spopolati. Da qui è partita, questa idea, che poi si è sviluppata attraverso un confronto con tutti i protagonisti del settore. Se il meccanismo funzionerà, questi luoghi rifioriranno e si ripopoleranno».

Un esempio positivo di una straordinaria collaborazione tra Ministero della Cultura, Comuni e Regioni, dal punto di vista istituzionale − come evidenzia il presidente dell'ANCI, il Dott. Antonio De Caro.

Riporto il pensiero della Coordinatrice Ilaria Cavo, coordinatrice della Commissione Cultura della Conferenza delle Regioni e Assessore alla Cultura della Regione Liguria: «Il Piano Borghi rappresenta un esempio di manuale della collaborazione tra Stato e Regioni per incidere sulla trasformazione positiva del territorio, sulla sua rigenerazione dal punto di vita occupazionale ed economico. La scelta delle singole Regioni non è stata semplice, invero è stato deciso di premiare non l'idea migliore o più suggestiva, ma il progetto che avesse il vero motore di cambiamento e contenesse la possibilità di trasformare realmente il proprio territorio nei tempi del PNRR.»

Preme sottolineare altresì il pensiero del Presidente della conferenza delle Regioni e delle Province Autonome, Massimiliano Fedriga, il quale ribadisce che: «La partita dei borghi ha un profondo richiamo economico nel Sistema Paese. Per molti anni, purtroppo, la valorizzazione del territorio, della natura, dell'architettura e delle specificità è stata vista come qualcosa di superfluo rispetto agli obiettivi di sviluppo economico. Con il Piano Borghi avremo invece la valorizzazione del territorio come fattore economico fondamentale per valorizzare la competitività del Sistema Paese. Il Ministero della Cultura ha lavorato al meglio per portare questo importante risultato. Con questa progettualità iniziamo a declinare il PNRR sul territorio e a farne capire la sua utilità ai cittadini. Ora

inizia la sfida per avviare i progetti di cui i Comuni saranno protagonisti».

L'obiettivo è creare una crescita sostenibile e di qualità sul territorio nazionale. Ciò determina la creazione di uno sviluppo sostenibile che soddisfi sia le esigenze di oggi sia delle generazioni future, in linea con gli obiettivi di sviluppo sostenibile dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite.

Da ricordare che l'economia sostenibile è orientata non soltanto al profitto, ma al benessere e al miglioramento della qualità della vita.

È interessante il percorso di Isa Maggi, donna vulcanica, imprenditrice, con il suo vissuto intenso e la sua lungimiranza; nel contesto italiano rappresenta una pietra miliare per le molteplici attività avviate in questi anni. In particolare con la creazione degli Stati generarli delle donne e la realizzazione delle città delle donne e di Villa Gaia. Isa ha scritto in questa pubblicazione delle varie attività che saranno avviate all'interno dei ventuno borghi, ciascuna delle quali richiede il contributo delle migliori sinergie istituzionali, politiche culturali sociali e tecnologiche.

È interessante questo viaggio nei ventuno borghi d'Italia, aree interne, interessate da processi di fragilità economica, sociale e demografica che dovranno rigenerarsi, anche sulla base di un nuovo spirito imprenditoriale giovanile e femminile, per coniugare va-

lorizzazione territoriale, turismo sostenibile, economia circolare, coesione sociale ed etica d'impresa.

Saranno realizzati interventi che incideranno sul patrimonio culturale e miglioreranno la fruizione e accessibilità facendo sì che la cultura dell'uomo diventi una ricchezza condivisa, realizzando strutture e servizi capaci di rendere i borghi attrattivi, attenti ai bisogni della comunità e del visitatore.

# INTRODUZIONE
# di Isa Maggi

Dopo l'apertura a Pavia dello "Sportello del Turismo sostenibile", con il progetto Equal Immagin@zioni nel 2004 con l'Università degli Studi di Pavia, 48 Comuni, 5 scuole e 5 Camere di Commercio, nel 2018 abbiamo dato l'avvio agli "Stati Generali del Po".

È stata la pandemia a farci diffondere questo immenso lavoro e proporre, con gli Stati generali delle Donne, il "Forum Nazionale dello sviluppo sostenibile" attraverso incontri mensili online, aggregando associazioni ed enti in moltissime parti d'Italia, qui il nostro sito: https://www.forumturismosostenibile.it/ curato da Maria Lippiello, in collaborazione con i partecipanti del Forum.

Ci siamo poi organizzate con You and Italy di Bari e il Future Food Institute di Sara Roversi verso gli "Stati Generali del Turismo" che si sono svolti online il 25, 26 e 27 marzo, con grande partecipazione di attori istituzionali e privati, ponendo due obiettivi fondamentali:

1. Ripensare lo sviluppo locale, partendo dai territori e dalle donne, attraverso parole attuali adatte a identificare nuove pratiche, per fornire innovative chiavi di lettura e influenzare le politiche di sviluppo

locale, con coraggio e proattività.

2. Affrontare la grande sfida dei cambiamenti climatici, il che rappresenta una grande occasione per rendere la nostra economia e la nostra società capaci di adattarsi al futuro.

Il futuro è di chi lo fa.

La sfida che insieme dobbiamo affrontare ha una grande portata e richiede il contributo delle migliori energie tecnologiche, istituzionali, politiche, sociali e culturali.

L'economia rigenerativa delle donne rende più competitive le nostre imprese e produce posti di lavoro compatibili con i nostri fondamenti in un modo di produrre legato alla qualità, alla bellezza, al lavoro dignitoso, all'efficienza, alla storia delle città, alle esperienze positive di comunità e territori. L'economia delle donne fa della coesione sociale e territoriale un fattore della produzione, declinando sostenibilità e pari opportunità.

«La nostra battaglia per la sostenibilità globale sarà vinta o persa nelle città» aveva dichiarato l'ex Segretario delle Nazioni Unite Ban Ki-moon nel 2012 a New York in occasione dell'High-level delegation of Mayors and Regional authorities.

Il progetto "Le Città delle Donne" che con gli Stati generali delle Donne abbiamo lanciato a Matera, capitale europea della cultura, a gennaio 2019, si basa pro-

prio sui fondamenti dell'Agenda 2030. Esso si concretizza nelle città, sulla base del principio di sussidiarietà circolare per creare connessioni verso lo sviluppo sostenibile attraverso un processo condiviso che prevede la co-creazione, l'attuazione, il monitoraggio, la trasparenza e comunicazione dei risultati, la valutazione e la revisione dei processi.

Ogni "Città delle Donne" sta scrivendo perimetri nuovi per attuare azioni in un quadro di obiettivi caratterizzati da una visione integrata dello sviluppo sostenibile, attraverso l'azione congiunta di attori del cambiamento formati, responsabili e consapevoli, in grado di avviare le città verso la sostenibilità con il costante coinvolgimento dei cittadini e delle cittadine nei processi decisionali.

Occorrono coraggio e pazienza. Bisogna andare oltre il consenso immediato e agire guardando al futuro, disegnando soluzioni nuove, alfabetizzando allo sviluppo sostenibile le Comunità.

Le crisi sono un'occasione per immaginare una visione diversa e trovare nuove energie per far fronte alle conseguenze della guerra in atto, della crisi energetica e dell'aumento delle temperature, come ci stanno dicendo le anteprime sconvolgenti dell'IPCC.

Nel prossimo luglio, all'High level political forum di New York, nel quale anche l'Italia presenterà l'aggiornamento della sua Strategia nazionale di sviluppo

sostenibile, avremo un quadro aggiornato della situazione mondiale: speriamo di tracciare a quel punto linee guida più adeguate.

Sul piano economico e sociale gli effetti del conflitto combinati a quelli del Covid-19 sono pesantemente negativi in termini di aumento della povertà e nuove sfide si vanno a sovrapporre alla transizione green, rendendola più difficile anche a seguito dell'aumento dei costi di gas e petrolio e al ritorno al consumo del carbone.

È necessario un cambio di passo, coinvolgendo innanzitutto cittadini e cittadine di buona volontà in una progettazione complessiva sul rapporto tra benessere individuale e bene comune, partendo dalle scelte coraggiose che si prenderanno nelle città. L'idea è quella di prenderci cura di noi e della Terra in un percorso di co-progettazione in tutte le regioni italiane.

# LE AZIONI SUI BORGHI COME STRUMENTO DI TURISMO SOSTENIBILE

In questo quadro complesso ma pieno di grande energia collettiva, si collocano le azioni e i progetti che si realizzeranno nei borghi.

Ventuno borghi torneranno a vivere attraverso un meccanismo virtuoso voluto dal Ministero della Cultura all'interno della Missione 1 del PNRR con l'obiettivo di creare una crescita sostenibile e di qualità, e di distribuirla su tutto il territorio nazionale. Ogni borgo, caratterizzato da un avanzato processo di declino e abbandono, verrà finanziato con 20 milioni di euro per il recupero del patrimonio storico e artistico, l'individuazione di una vocazione specifica, il potenziamento della rete e della banda larga, il rilancio economico e sociale.

Le risorse saranno utilizzate per l'insediamento di nuove attività, infrastrutture e servizi nel campo della cultura, del turismo, del sociale e della ricerca integrando obiettivi di tutela del patrimonio culturale con le esigenze di rivitalizzazione sociale ed economica,

di rilancio occupazionale e di contrasto dello spopolamento.

Occorrerà procedere a uno snellimento delle procedure autorizzative per attuare i progetti immaginati e renderli esecutivi. Occorrerà monitorare il rispetto delle condizionalità previste dal PNRR, in particolare il principio del DNSH che consiste nel non arrecare danno all'ambiente, e anche i necessari vincoli per creare nuova occupazione femminile e giovanile, oltreché coesione sociale per esempio attraverso la diminuzione dei divari territoriali.

Un monitoraggio è necessario per verificare il ruolo decisivo dell'impatto dei progetti e delle azioni che si intraprenderanno all'interno dei borghi, nella risposta alle sfide poste dalla crisi occupazionale, climatica e pandemica.

*Non cercare il lavoro, crealo.*

Le aree interne, oggi colpite da processi di fragilità economica, sociale e demografica, dovranno rigenerarsi anche sulla base di un nuovo spirito imprenditoriale giovanile e femminile per coniugare valorizzazione territoriale, turismo sostenibile, economia circolare, coesione sociale ed etica d'impresa.

Sono in fase di elaborazione altri bandi per i borghi, il turismo e le imprese femminili.

Importanti sono le misure nell'ambito dell'innovazione per la trasformazione delle sfide in opportunità per contesti depositari di un immenso patrimonio storico, artistico ed enogastronomico.

Il mix tra cultura e innovazione è infatti essenziale per attuare strategie promosse da soggetti pubblici e privati, Università, centri di ricerca e startup promotrici di innovazioni e studi, per arrivare alle realtà non-profit.

Tra le soluzioni, per esempio, ci sono quelle su come applicare le app o la blockchain e i big data per il monitoraggio dei territori e la semplificazione dell'apparato burocratico, per migliorare la tracciabilità delle filiere agroalimentari e la messa in sicurezza del territorio dal punto di vista sismico, idrogeologico e ambientale, conseguenti agli effetti della crisi climatica; per ripensare e rafforzare i servizi alla collettività e un nuovo welfare per rendere migliore la vita delle persone.

È in atto una rivoluzione dove l'aumento necessario dell'occupazione femminile permetterà all'Italia di uscire dal lungo inverno della denatalità. C'è un'Italia che sfida la crisi e i borghi, in quanto fattori determinanti della nostra identità, rappresentano anche degli elementi per affrontarla e rilanciare l'economia.

Ciascuna regione o provincia autonoma ha esaminato le candidature proposte dalle varie realtà territoriali e ha individuato il progetto pilota a cui indirizzare l'investimento di 20 milioni di euro, per un totale

di 21 interventi su tutto il territorio nazionale.

Ciascun autore di questa guida ha disegnato un tassello dei borghi per costruire un mosaico di bellezza e conoscenza delle potenzialità da far emergere in questi territori, con una visione molto particolare:

- il racconto illuminante della scrittrice Adriana Maria Soldini con le sue Narr@zioni;

- le Curiosità a cura di Stendhapp attraverso lo sguardo innamorato dell'Italia di Marie-Henri Beyle, meglio conosciuto come Stendhal che ci accompagnerà in un viaggio ideale e appassionato per aiutarci a scoprire la bellezza di una Italia spesso dimenticata che sta per rinascere;

- l'accoglienza all'aria aperta, nelle aree soste dei camper, a cura di Cristina Placidi;

- i prodotti tipici e storici dei borghi, con qualche ricetta, a cura di Luca Aschei e Ignazio Garau.

Alle proposte culturali si affiancano due altre interessanti opportunità per i borghi:

1. BorgaTè di Adriano Giannini Narratè.
2. Il Destination Wedding, responsabile del Progetto Serena Ranieri - Presidente Federmep.

Il team di lavoro del Forum del Turismo sostenibile propone nei borghi dei progetti connessi alle seguenti attività:

- Formazione attraverso un percorso partecipativo finalizzato alla costituzione e allo sviluppo di un ente attivo nel territorio (cooperativa di comunità, società

consortile, associazione sociale, ecc.) con competenza nel campo del turismo e nell'accoglienza, nella creazione di eventi e nella commercializzazione dei prodotti del territorio. Saranno attivati percorsi di formazione per creare nuove figure professionali selezionate tra i residenti nel borgo, giovani under 36 e donne incaricate di coordinare la crescita e il futuro dell'accoglienza turistica nel borgo.

- Creazione di un ecosistema che possa gettare le basi per una sostenibilità economica delle azioni avviate con i fondi del PNRR, oltre il 2026. Ciascun borgo disporrà di uno spazio di coworking nel quale creare un incubatore, fare formazione continua e incontrare investitori, mentor, aziende e startup accomunati dall'interesse di creare opportunità di lavoro per il futuro, per giovani e donne e consolidare le imprese già esistenti nei borghi.

- Comunicazione continua attraverso la ideazione del brand e relativa promozione, la partecipazione a fiere di rilevanza internazionale e la condivisione con la comunità locale delle azioni del progetto.

- Misurazione degli impatti economici e sociali delle azioni messe in campo dal PNRR per rispondere alle esigenze stesse delle misure ministeriali e per dare concreto monitoraggio alle Amministrazioni comunali e alle comunità attraverso un osservatorio di cittadinanza attiva.

*Per rigenerare i borghi, in un fecondo rapporto tra città e campagna, occorre superare la contrapposizione tra innovazione e tradizione.*

E sono proprio le comunità, resilienti e innovative, a creare il futuro dei borghi attraverso nuove forme di socialità.

*I* borghi si devono rigenerare anche attraverso l'agricoltura e il lavoro sacro dei contadini, per *valorizzare il territorio, migliorare la qualità della vita, evitare lo spopolamento e la* situazione di marginalizzazione che molte aree interne stanno ancora vivendo.

I borghi, come anche i prodotti che ne diventano il simbolo, hanno bisogno di una narrazione appropriata e il Forum del Turismo sostenibile ne è un esempio in quanto progetto di raccolta, produzione e divulgazione di cultura etno-antropologica legata al cibo e alle tradizioni locali.

I borghi non sono villaggi turistici o meta per lo smart working, bensì luoghi magici dove vivere con la determinazione a ricercare spazi di felicità che ci rendono libere e liberi dal modello di consumo predominante.

Iniziamo il viaggio, accompagnati da Amministratori e Amministratrici dei Ventuno Borghi, che si trovano ad affrontare una sfida nuova e molto ambiziosa, per costruire insieme nuovi progetti e rispondere insieme agli obiettivi da raggiungere con il PNRR.

La Guida è dedicata ai viaggiatori e alle viaggiatrici

che invitiamo ad addentrarsi in luoghi magici, da scoprire, studiare, conoscere, valorizzare, fuori dalla pazza folla e dai luoghi comuni.

# IL PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA di Patrizia Gipponi

## PNRR: 6 MISSIONI PER 6 PRIORITÀ

**TRANSIZIONE DIGITALE**
Promuovere e sostenere la trasformazione digitale del Paese e **l'innovazione del sistema produttivo** e investire in due settori chiave per l'Italia: turismo e cultura

**ISTRUZIONE E RICERCA**
Rafforzare il **sistema educativo**, le **competenze digitali e STEM**, la **ricerca** e il **trasferimento tecnologico**

**TRANSIZIONE VERDE**
Migliorare la **sostenibilità** e la **resilienza** del sistema economico assicurando una transizione equa e inclusiva

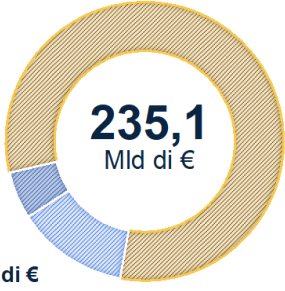
**INCLUSIONE E COESIONE**
Facilitare la partecipazione al mercato del lavoro, anche attraverso la **formazione**, e rafforzare le **politiche attive del lavoro**; favorire **l'inclusione sociale**

**INFRASTRUTTURE PER LA MOBILITÀ SOSTENIBILE**
Sviluppo razionale di una **infrastruttura di trasporto** moderna **sostenibile** ed estesa a tutte le aree del Paese

**SALUTE E RESILIENZA**
Rafforzare la **prevenzione** e i **servizi sanitari** sul territorio, modernizzare e digitalizzare il sistema sanitario e garantire equità di accesso alle cure

## RISORSE PNRR PER L' ITALIA

L'Italia ha ricevuto 191,5 miliardi di euro per il periodo 2021-2026 dal **Dispositivo di Ripresa e Resilienza (PNRR)** a cui si sommano il Fondo complementare e il Fondo React EU, per un totale di 235,1 Mld di euro.



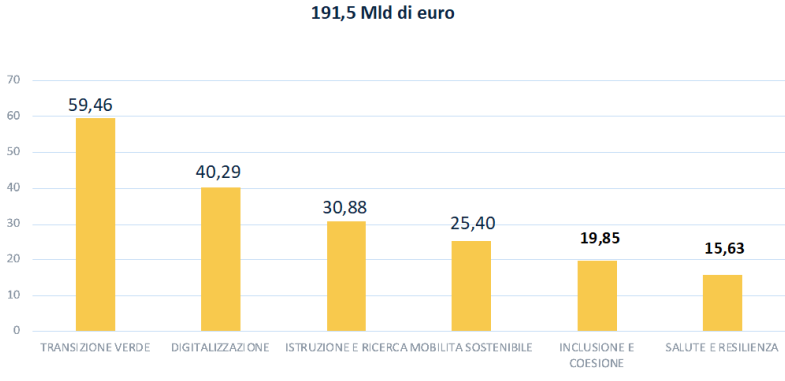

**191,5 Mld di €**
**DISPOSITIVO DI RIPRESA E RESILIENZA (PNRR)**
**51,4** Progetti in essere
**15,6** Fondo sviluppo coesione

**13 Mld di €**
**FONDO REACT EU**

**30,6 Mld di €**
**FONDO NAZIONALE COMPLEMENTARE**

Fonte: PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA

## LE 6 MISSIONI DEL PNRR
**Mld di euro**

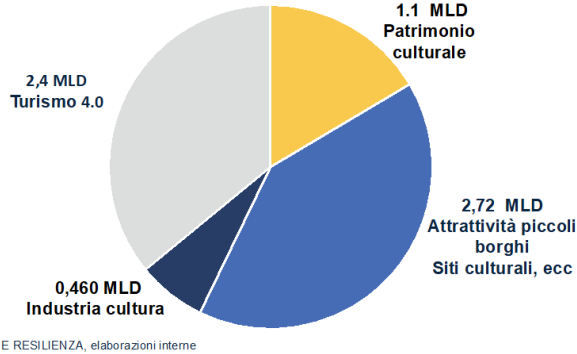



Fonte: PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA, elaborazioni interne

2

## MISSIONE 1 - TRANSIZIONE DIGITALE
**Mld di euro**

**A Turismo & Cultura,**
**sono assegnate risorse per 6.68 MLD di euro**




Fonte: PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA, elaborazioni interne

3

## ATTRATTIVITA' DEI BORGHI

20 **mio di euro** per ogni progetto.

Fonte: PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA, elaborazioni interne

# ABRUZZO

# ROCCA CALASCIO
## di Isa Maggi

Il progetto approvato dal PNRR prevede il restauro e la conservazione del sito di Rocca Calascio, comune in provincia dell'Aquila, insieme alla realizzazione di un albergo diffuso nei palazzi chiusi e semiabbandonati, di un'area per il campeggio e la sosta dei cavalli lungo il percorso dell'Ippovia e di alcuni servizi elementari totalmente mancanti. Quest'ultimo aspetto è tra quelli che incidono di più nell'invertire il processo di spopolamento, fine ultimo del progetto.

# NARR@ZIONE
# di Adriana Maria Soldini

A 1.460 metri si staglia verso il cielo come un miracolo il castello di Rocca Calascio, il re dell'Appennino.

All'alba dell'anno Mille sorge a cavallo di un crinale il torrione quadrato di bianca pietra calcarea, che per quasi cinque secoli resta sentinella solitaria, prima di essere racchiuso in una cinta muraria quadrata con quattro torri circolari dalle altissime scarpe. Si riempie di vita con l'aggiunta del borgo sottostante fino a cedere alla stretta furiosa di un terremoto settecentesco.

Nel territorio brullo e impervio, il silenzio caduto sulle rovine si spezza grazie alla fabbrica di stelle che imprime su pellicola la favola medievale di un amore osteggiato e i passi di un frate inglese e del suo novizio, riaprendo la strada ai viaggiatori di ogni parte del mondo.

# CURIOSITÀ
# di Stendhapp

Vediamo Rocca Calascio in lontananza e proviamo una chiara sensazione di déjà-vu, eppure nessuno di noi è mai stato prima in questo luogo. Come è possibile? Stendhal guarda la rocca e sorride sornione: «L'avete già vista al cinema molte volte. Peccato che ai miei tempi questa forma d'arte non fosse ancora nata, sai come mi sarei divertito…».

Altro che già vista, questa rocca è famosa in tutto il mondo, grazie ai set di *Ladyhawke*, *The American*, *Il nome della Rosa*, *Il viaggio della sposa* e tanti altri. Pare che alla fortificazione abbia contribuito anche Leonardo da Vinci, che ne avrebbe progettato un ampliamento e che l'ha immortalata in uno dei suoi meravigliosi disegni, oggi custodito a Parigi, presso la biblioteca dell'Institut de France.

# ESPERIENZE IN CAMPER
# di Cristina Placidi

Parcheggio comunale per le auto gratuito, su sterrato/erba in pendenza, senza servizi camper. Servizio navetta che conduce alla rocca davanti alla biglietteria.

Alla Rocca ci saranno guide locali e la possibilità di visitare anche l'interno del torrione per godere di un panorama mozzafiato.

# PRODOTTI TIPICI
## di Luca Aschei e Ignazio Garau

Alla ricerca del *cacio* perduto. L'Abruzzo è terra di greggi transumanti e pascoli doc. A Calascio celebrano tutti gli anni il pecorino, prodotto d'eccellenza. Nella prima, o seconda, domenica di agosto si organizza la Sagra del Pecorino, un'occasione per chiamare a raccolta il meglio della produzione locale, per ammirare e gustare queste meravigliose forme di latte ovino, offrendo a tutti la possibilità di scoprire le tante differenze organolettiche che ogni territorio trasferisce nel latte degli animali, ma anche la storia e la cultura che stanno dietro a questa tradizione. La pecora è uno dei primi animali addomesticati dall'uomo e allevato a fini produttivi. L'invenzione del formaggio ha favorito l'avvio della stabilità delle popolazioni e, quindi, dell'identità territoriale dei popoli, nati tutti migranti. Il formaggio, da quando è comparso, soprattutto nei territori fortemente legati alla pastorizia, come molte regioni del nostro Paese, ha da sempre avuto un ruolo importante nella società. Dal primo miracolo della cagliatura, quasi casuale, all'interno delle bisacce dei pastori, la sua storia è segnata da un

legame fortissimo coi popoli. Tanti sono stati gli usi del formaggio: da quelli gastronomici, di sostentamento, ai risvolti sacri (i primi casari furono naturalmente i monaci) a quelli ludici dei giovani pastori impegnati, per noia e fame, al gioco della ruzzola con le pezze di formaggio, con lo scopo ufficiale di vedere chi arrivasse più lontano, e quello nascosto di rompere la forma dell'avversario per poterne mangiare senza incorrere nelle ire del proprio padrone. Una visita al borgo è anche l'occasione per conoscere più in generale i prodotti tipici regionali, che sono numerosi. Tra questi, il Pecorino marcetto spalmabile e dal sapore piccante, originario di Castel del Monte, non è certamente adatto a tutti i palati. Tempo fa, quando i contadini lasciavano stagionare le forme di parmigiano, poteva capitare che l'umidità delle cantine favorisse l'attacco delle mosche. Queste, poi, nel clima favorevole della forma, depositavano le loro larve capaci di rendere molle e marcio l'intero impasto. I contadini abruzzesi non si sono scoraggiati, e hanno fatto di necessità virtù. La forma di formaggio oggi si scava, e il morbido contenuto viene conservato in dei vasetti, pronto per essere spalmato sul pane.

# BASILICATA

# MONTICCHIO BAGNI
## di Isa Maggi

Il borgo di Monticchio Bagni, nel comune di Rionero in Vulture in provincia di Potenza, verrà interessato da un progetto che vedrà coinvolti il Dipartimento per le Culture Europee del Mediterraneo e la Scuola di Specializzazione in Beni Archeologici dell'Università degli Studi della Basilicata, insieme alla Direzione Regionale Musei, nell'attrarre residenzialità a medio termine attraverso l'insediamento di attività didattiche e di ricerca, iniziative di scambi internazionali, laboratori, spazi di coworking e incubazione di startup innovative, stimolate anche dai recenti fenomeni del south working e del nomadismo digitale. L'attrattività sarà inoltre potenziata da micro-infrastrutture per il tempo libero.

# NARR@ZIONE
# di Adriana Maria Soldini

La luna si riflette come una pupilla sugli occhi spalancati della Terra, il Lago Grande e il Lago Piccolo, in origine bocche di lava zampillante del Monte Vulture.

Nelle profondità del Piccolo si annida un ricordo di quel calore con le acque sorgive minerali, oggi imbottigliate sugli scaffali dei negozi.

Dalla folta vegetazione dell'isola craterica col nome d'avvoltoio si alzano in volo altri occhi, vispi e disegnati sulle ali di un fossile vivente, la Bramea. Pare un cappuccino con le ali, come lo erano i frati costruttori del convento micaelico, dove oggi le è dedicato un museo. In questo angolo di mondo si protegge la falena endemica nel suo viaggio verso l'eternità.

# CURIOSITÀ
# di Stendhapp

Venite ad assaggiare la nostra acqua, naturalmente frizzante e ricca di minerali, è tra le migliori del mondo. Rionero dorme su un letto di vulcani spenti, giù in profondità si trova l'oro del futuro, l'acqua. È stata terra di briganti, enclave albanese, Università medievale (Universitas Rivinigri), insediamento romano e chissà cos'altro altro. Sono state rilevate alcune tombe del IV secolo prima di Cristo e un vino dal carattere antico, apprezzato ancora oggi.

Oggi, la sindrome di Stendhal ci colpisce di fronte alle maioliche delle antiche cucine di Palazzo Fortunato.

Non ci resta che ristorarci sulle rive dei laghi gemelli, che con le loro cento sfumature di verde hanno suscitato tanta nostalgia in chi è emigrato, come racconta *Mineurs* di Fulvio Wetzl, girato qui.

# ESPERIENZE IN CAMPER
# di Cristina Placidi

A Monticchio Bagni, Strada Provinciale ex Strada Statale 167, area di sosta per i camper sulla riva del lago, con bagni e servizi annessi e zona picnic.

Nel comune di Rione in Vulture ci sarà un parcheggio asfaltato, con leggeri dislivelli, di fronte al parco giochi alberato.

Nelle vicinanze l'Abbazia di San Michele, con ampio parcheggio, da cui si gode di un'eccezionale vista sui laghi di Monticchio.

A pochi chilometri, il Castello Normanno di Melfi con ampio parcheggio antistante.

# PRODOTTI TIPICI
## di Luca Aschei e Ignazio Garau

Pensando a Rionero, immediatamente ci ricordiamo del vitigno Aglianico, o, meglio, della sua parte migliore, del frutto, ovviamente sottoposto a fermentazione.

"Dalla terra la vite assorbe nutrimento e calore e si dice che assorba anche le intenzioni di chi la coltiva" scriveva l'enologo Giacomo Tachis.

Quale migliore opportunità per *gustare* un territorio, per scoprire i segreti reconditi di questo angolo d'Italia, che ci riserva sorprese e grandi soddisfazioni sensoriali, se non quella di partire da un buon calice di vino, capace di rivelare anche le intenzioni di chi ha coltivato con passione la vitis vinifera, questo meraviglioso arbusto. Allora, regaliamoci la sosta in una masseria per assaporare un calice di vino. Sarà l'occasione per incontrare vignaioli savi e temerari, da scrutare negli occhi, premiare e benedire. L'assaggio mobiliterà i nostri sensi con emozioni vive. Iniziamo l'esame visivo del nostro vino con gli occhi per incontrare un rosso rubino più o meno intenso, oppure granato vivace, con riflessi arancione dopo l'invecchia-

mento. Proseguiamo con il naso per cogliere un profumo vinoso e delicato. Concludiamo con il palato, per incontrare un sapore asciutto, sapido, fresco, giustamente tannico, armonico, vellutato quando il vino è maturo. Un vino prodotto con uve di aglianico in purezza e con una gradazione alcolica minima di 11,5°. Qualcuno chiama l'Aglianico del Vulture il "Barolo del sud" per sottolinearne la sua qualità. Ma ci permettiamo di evidenziare che ogni vino "canta" il suo territorio e ciascuno fa storia. Vi diciamo ancora che l'Aglianico è un vitigno antico, probabilmente originario della Grecia, introdotto in Italia intorno al VII-VI secolo a.C. Una delle tante testimonianze della sua lunga storia è il ritrovamento dei resti di un torchio romano nei pressi di Rionero. Anche Orazio nelle sue opere ne parla: "Si beve l'acqua, si gusta il vino".

Mai affermazione fu più appropriata, dato che a Rionero potrete anche bere alle tante fonti di acqua minerale che sgorga in questo territorio vulcanico. Inoltre, aggirandovi alla ricerca di panorami naturali, monumenti e castelli sparsi in questa campagna rigogliosa, non mancherà l'occasione di gustare dell'ottimo olio evo da accompagnare con il pane locale. Nelle vicinanze vengono coltivati vigneti, castagneti e oliveti. L'industria locale si basa sulle esportazioni delle acque minerali, dove operano le già citate aziende. Per quanto riguarda il turismo, Monticchio, per via del suo clima fresco e temperato, è una meta

molto ambita nel periodo estivo, ove si cerca riparo dalle temperature elevate della stagione. I visitatori possono praticare escursioni ed esplorare la rigogliosa vegetazione del posto, i suoi laghi e monumenti. Nonostante i numerosi arrivi, lo sviluppo e l'occupazione registrano ancora risultati insoddisfacenti, a causa del cosiddetto turismo "mordi e fuggi" e uno scarso interesse politico per la zona.

# CALABRIA

# GERACE
# di Isa Maggi

Il comune di Gerace, in provincia di Reggio Calabria, accoglierà interventi in grado di incidere sul recupero del patrimonio culturale e sul miglioramento della sua fruizione e accessibilità, facendo sì che la cultura del luogo divenga una ricchezza condivisa, di strutture e servizi capaci di rendere il borgo attrattivo, attento ai bisogni sia della comunità sia del visitatore. Saranno attuati interventi di carattere digitale insieme al recupero di edifici storici, che diventeranno parte di un itinerario culturale e al contempo contenitori di servizi in grado di rivitalizzare il borgo medievale di Gerace, incastonato tra il Parco Nazionale dell'Aspromonte e la Locride. Esso ha controllato dall'alto i traffici costieri, meritando l'attenzione dei conquistatori e delle potenze del tempo, anche se la sua cultura rimane strettamente legata a quella greca.

# NARR@ZIONE
# di Adriana Maria Soldini

Michele, Pietro, Gaetano, Domenico, Rocco, giovani di buon famiglia e con studi di Giurisprudenza divennero cinque rivoluzionari dal cuore intrepido con un unico destino nel moto calabrese del 1847. Traditi, arrestati, processati. Il 2 ottobre dello stesso anno, per ordine del governo borbonico, vennero giustiziati sotto i colpi di fucile nella Piana di Gerace, e i loro corpi furono gettati con dispregio in una fossa comune detta *la lupa*.

*Ripetano i secoli che qui vennero fucilati.*

Scorrono le lettere sulla lapide di marmo del monumento a perpetuo ricordo de *I cinque martiri* con la donna alata-libertà.

*Precursori di libertà.*

L'opera commemorativa è immersa in una pineta, cattedrale naturale, luogo sacro e profanato come lo fu la cattedrale degli uomini, fra le «più insigni fabbriche della

Calabria» dove il vescovo con l'omelia *Moestitia nostra conversa est in gaudium* esultò per il sangue versato.

# CURIOSITÀ
# di Stendhapp

A Gerace ci accoglie una chiesa nera, la chiesa di San Giorgio Martire: «Ricorda altre chiese nere viste al Nord dell'Europa, ma questa è più gentile, nulla a che vedere con certe cattedrali gotiche che si costruivano ai miei tempi».

Marie-Henri non vede l'ora di visitare il famoso castello, ma prima passiamo sotto una porta con una bella meridiana. Per secoli qui convissero il rito latino con quello bizantino. Chissà quali culti, tempo ancora più addietro, furono officiati da chi per secoli venne a stabilirsi in quest'area in virtù della sua posizione dominante: Gerace, la Hieros-akis, ossia la vetta sacra. Dal belvedere delle Bombarde non si spara più a difesa della costa, ma si può vedere il mare meraviglioso e verde di Gerace marina.

# PRODOTTI TIPICI
## di Luca Aschei e Ignazio Garau

La gastronomia risente della sua posizione geografica e della sua storia. Come il suo vino, il Greco di Gerace, appartenente a una famiglia di vitigni giramondo, le malvasie, uniti tra loro seppur diversi e distribuiti lungo tutte le coste del Mediterraneo per opera dei più grandi viaggiatori dell'antichità, i greci prima e i romani poi, e adattati ai terreni e alle condizioni climatiche dei singoli luoghi. Quale che sia la sua origine, ancora oggi il Greco di Gerace è un vino (dolce) raro e pregiato, capace di affascinare anche con la sua storia, ma purtroppo poco conosciuto. Parliamo di una storia culturale ed enologica da salvare, considerando che i quantitativi di vino prodotti sono oggi estremamente scarsi. Una vendemmia tardiva, con le uve che vengono messe ad appassire su graticci di canne. Il vino ha il colore dell'oro, nel quale si concentrano zuccheri, minerali e profumi che regalano una grande capacità evocativa. Un grande vino da meditazione, che invita anche a grandi abbinamenti con il cibo.

Gerace dà il proprio nome anche a una cultivar di

olivo, la geracese appunto, da cui si ricava un olio che si presenta con un colore giallo dorato intenso, con note fruttate delicate ma persistenti. Il gusto, con leggeri livelli di amaro e piccante, risulta avvolgente, con un sapore di mandorla e noce in chiusura. La varietà si presta bene anche come oliva da mensa.

Sapori particolarmente forti caratterizzano la cucina geracese, legata a una tradizione contadina. Qui si ama fare la pasta a mano e condirla con le melanzane oppure con il sugo di capra. Il maiale è cucinato in mille modi diversi e viene trasformato in insaccati, capocollo e soppressata, insaporiti dal piccante uso del peperoncino, pomodori secchi, olive sott'olio e melanzane, zucchine e peperoni ripieni.

Tipici sono i fritti, l'alatucia (cotiche) con le uova, la curcudia (una polenta dell'Aspromonte). Ottimi i formaggi, in particolare le ricotte di latte di pecora dell'Aspromonte.

Tra i dolci, una specialità geracese è la cicerata, a base di ceci lessi, miele e cannella. Un'altra sono i rafioli, biscotti fatti di farina, uova e zucchero, impreziositi da una glassa bianca che la tradizione associa alla purezza della donna che deve prendere marito, e che per questa ragione è diventato un dolce tipico delle feste nuziali. E poi si segnalano le sammartine di pasta sfoglia, con fichi secchi, mandorle, noci e vino moscato; le sgute di Pasqua dalle caratteristiche forme; la pignolata (sfere di pasta dolce fritta avvolte nel

miele); le nacatole (particolari ciambelle fritte), e poi le zeppole, il torrone e i gelati alla frutta. Buona in zona è la produzione di olio d'oliva, ricavato dall'oliva grossa, tipica del territorio, cultivar molto versatile, ideale anche per essere conservata in salamoia. La Locride è infine nota e apprezzata per i suoi vini passiti, come il Mantonico di Bianco e il famoso vino Greco di Gerace, dolce e liquoroso, che sin dai tempi degli antichi Greci veniva offerto agli ospiti con miele e fichi. Numerosi prodotti tipici del borgo si possono degustare e acquistare presso l'azienda agricola Barone Macrì.

# CAMPANIA

# SANZA
# di Isa Maggi

Elemento centrale del progetto è un sistema di albergo diffuso situato nel borgo antico del comune di Sanza, in provincia di Salerno, con camere e servizi dislocati in diversi edifici, in modo da garantire gli assi portanti del progetto: l'accoglienza turistica, la residenza e gli spazi laboratoriali, le residenze d'artista, la residenza e gli spazi per la terza età. Un luogo pensato anche per il *creative social coworking*, con lo sviluppo di progetti imprenditoriali che ospitino professionisti in un ambiente non solo lavorativo ma anche comunitario. Nell'ottica della sostenibilità, specifiche linee guida renderanno il progetto a basso impatto ambientale, regolando il riciclo eco-compatibile dei rifiuti urbani e il recupero delle acque piovane. Sanza, siamo nel Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni, proprio nel territorio in cui visse per lunghi anni Ancel Keys, lo scienziato americano che svolse approfonditi studi sui benefici effetti dello stile alimentare mediterraneo come valido contrasto al rischio di insorgenza di importanti patologie croniche come diabete, ipertensione arteriosa e obesità.

A riprova della validità delle teorie espresse dallo scienziato, sia lui sia la moglie Margaret e i suoi principali collaboratori, hanno tutti raggiunto o superato il secolo di vita.

# NARR@ZIONE
# di Adriana Maria Soldini

Si erge fino a 1.899 metri il Monte Cervati, il gigante della Campania che è custode della fede verso la Madonna della Neve, di cui si fa sommo altare.

A lei è dedicato il santuario dalla facciata in pietra, che gode di devozione millenaria. Il 26 luglio, dal paese la *Madonna che corre* viene portata a spalla, chiusa nella sua stipa, dai fedeli in processione lungo il sentiero in cima alla montagna, dove resta fino al 5 agosto, quando fa ritorno.

Negli stessi giorni, al tramonto, un raggio di sole si insinua fra i due macigni della Madonna della Grotta, posta poco più in là, e fa risplendere il volto della Vergine e di Gesù Bambino della statua in pietra. Qui, si narrano leggende sul miracolo che avrebbe ristretto l'entrata per impedire a una banda di ladri di rubare la statua, e su una colomba che si sarebbe rifugiata tra le sue braccia per sottrarsi al fucile di un cacciatore, poi messosi a pregare dallo stupore.

# CURIOSITÀ
# di Stendhapp

L'antica via del sale collegava il golfo di Policastro col basso Vallo di Diano attraverso l'antica Sontia, poi divenne Sansa, un luogo dove la storia non si è mai fatta da parte.

«Qui i Romani non ebbero vita facile, i Sontini presero parte alle Guerre pirriche e alla Seconda Guerra Punica del III sec. a.C., e presumibilmente, alla Guerra sociale del I sec. a.C. Decisamente non dovevano avere un buon carattere» ci dice la nostra guida. In effetti anche secoli più tardi, per Carlo Pisacane non ci fu scampo, dopo lo sbarco a Sapri il suo tentativo di rivolta nei confronti del Regno delle Due Sicilie terminò nel sangue, proprio ad opera degli abitanti del paese.

# ESPERIENZE IN CAMPER
# di Cristina Placidi

In questo bellissimo borgo del Cilento attualmente non è ancora pronta un'area attrezzata dedicata, ma i camper sono comunque ben accettati e possono parcheggiare in piazza IVXX Maggio, vicino al Comune.

In zona, di particolare interesse è l'Inghiottitoio di Vallivona, un ambiente molto particolare, unico in Europa nel suo genere, accessibile percorrendo un tunnel artificiale scavato nella montagna.

# PRODOTTI TIPICI
## di Luca Aschei e Ignazio Garau

La Dieta Mediterranea corrisponde all'alimentazione delle popolazioni povere del Cilento, caratterizzata dal consumo di frutta e verdura di stagione, cereali, preferibilmente integrali, legumi, poche proteine animali e dall'uso sapiente dell'olio extra vergine di oliva. Utilissime le erbe aromatiche, che aiutano a ridurre il consumo di sale.

L'Unesco ha dichiarato la Dieta Mediterranea Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità.

Con la denominazione "olio delle colline salernitane" viene classificato tutto quel prodotto derivante dalle olive coltivate nell'intera provincia di Salerno. È un olio dal colore che varia dal verde al giallo, al palato offre un sapore sempre fruttato ma con l'aggiunta di una sensazione di amaro e piccante.

Il papaccelle, o papecchia, o ancora pupaccelle nel dialetto locale, è un tipico peperoncino campano che trova, anche nella provincia salernitana, terreno fertile per la sua coltivazione. È un peperoncino, classificato come *topepo*, ha frutti tondi rossi o verdi, una polpa dolce e spessa e viene conservato sottaceto.

C'è inoltre la Mela Annurca campana che può pregiarsi del marchio IGP e che in diverse zone della provincia di Benevento vanta una cospicua diffusione. Con questo pregiato e succoso prodotto contadino si possono realizzare pregiate marmellate oppure le si possono gustare anche al naturale.

Il broccolo del vallo di Diano è un prodotto ortofrutticolo molto rinomato in tutta la provincia salernitana. È un ortaggio da foglia coltivato su ridotte superfici in terreni permeabili, sciolti, umidi, poveri di calcare e molto ricchi di sostanza organica. Fresco, presenta uno stelo centrale corto e corposo, dalle fibre tenere; le sue foglie sono seghettate e di un verde scuro brillante.

# EMILIA-ROMAGNA

# CAMPOLO
# di Isa Maggi

Il borgo di Campolo, nel comune di Grizzana Morandi in provincia di Bologna, vedrà la creazione di un nuovo sistema territoriale che metta in relazione il carattere residenziale, rigenerato nella sua attrattività verso le giovani generazioni, con nuove funzioni in ambito culturale e turistico che interesseranno anche il vicino nucleo culturale della Rocchetta Mattei.

Verranno realizzati interventi di restauro di beni pubblici e privati vincolati e avviate startup culturali, tra cui la Scuola di Alta Formazione Edile e del Restauro di Campolo, la Casa delle Arti nel compendio del Palagio e gli Studi per attività cinematografiche e audiovisive.

# NARR@ZIONE
# di Adriana Maria Soldini

Il ticchettio risuona nella memoria collettiva. È il lavoro incessante di un tempo degli eredi dei maestri comacini, gli scalpellini campolesi, che riempiva l'aria del paese a Montovolo per modellare la pietra estratta dai cavatori.

Ora in quell'arenaria è ritratto uno scalpellino dallo sguardo fiero, intento a compiere il suo mestiere, nel monumento di Bert che troneggia nella piazza di Campolo a tutti loro dedicata.

Colpo di punta, colpo di scalpello, e dai loro gesti sono usciti manufatti per l'edilizia di pregio che ha l'apice in Rocchetta Mattei, sogno avverato di un conte visionario che lì riposa.

# CURIOSITÀ
# di Stendhapp

Dalla via del Sale al Cammino della Lana e della Seta, i nostri borghi tessono una ragnatela invisibile fatta di commerci, cantastorie, briganti e inaspettata bellezza. Oggi si parla tanto di medicina alternativa, ma già alla fine dell'Ottocento il conte Mattei inventava qui, nell'omonimo castello, l'*elettromeopatia* – disciplina simile all'omeopatia che ebbe meno fortuna. A Campolo passava le sue vacanze Giorgio Morandi, oggi si può visitare la sua casa museo con gli oggetti da cui traeva ispirazione per quadri, vasi, bottiglie, caraffe, e i suoi strumenti, con la vista verso il paesaggio che spesso ha ispirato l'artista. Certamente avrà visitato l'oratorio di Santa Caterina di Montovolo situato su un monte già sacro nell'età etrusca e romana.

# ESPERIENZE IN CAMPER
# di Cristina Placidi

A Grizzana Morandi non è ancora presente un'area attrezzata per i camper, bisogna quindi appoggiarsi a strutture dedicate che si trovano nei dintorni.

Molto carino è il Camping Mistral, un piccolo campeggio posto sul lago di Suviato.

In alternativa si può scegliere di sostare nel parcheggio libero di Vergato, zona isola ecologica S.S.64 Porrettana. A Grizzana Morandi è presente un patrimonio architettonico unico nel suo genere: la bellissima Rocchetta Mattei, un castello fiabesco in stile liberty, di fine Ottocento.

La rocca si trova in località Riola-Savignano, nel Comune di Grizzana Morandi, qui è possibile sostare nel parcheggio degli impianti sportivi.

# PRODOTTI TIPICI
## di Luca Aschei e Ignazio Garau

Siamo vicini a Bologna, ma ci troviamo in zona appenninica e precisamente sull'Appennino Tosco-Emiliano, per cui possiamo godere di una cucina tipicamente emiliana, che si arricchisce con i prodotti che ci può offrire il bosco, dalla cacciagione alla raccolta spontanea di frutti, tra i quali, in stagione, il Porcino (Boletus edulis) che cresce nei boschi cedui a fine estate e in autunno. Essi, essiccati o freschi, entrano a far parte di tutti i menù tradizionali di montagna: sott'olio, in padella, alla piastra, crudi tagliati sottilissimi, con scaglie di Parmigiano Reggiano, nel sugo delle tagliatelle, oppure con i tortelli e gli gnocchi di patate. La lista di prodotti è lunga, ma dall'attenzione che molti agricoltori e produttori artigianali stanno mettendo per recuperare le produzioni tradizionali possiamo scoprire come esista anche una versione "di montagna" per alcune produzioni anche DOP, che in questo modo recuperano caratteri e qualità organolettiche di pregio: formaggi (dal parmigiano reggiano di montagna ai pecorini) e insaccati. Patate, pomodori e

zucchine sono i tre principali protagonisti delle coltivazioni di ortaggi. Grazie a questi tre importanti ingredienti, la gastronomia tipica locale produce eccellenti prelibatezze come torte salate, saporiti ragù o la gustosa purea arricchita con burro, pancetta e formaggi di ogni tipo. Il Nocino è il liquore tipico, denso, bruno brillante, limpido, con sentori e profumi di noce intensi e persistenti, con buon corpo, sapore di noce primario e una perfetta risultanza armonica di tutti i suoi componenti. Altro tipico elisir è lo Zabaione, una crema dolce e spumosa a base di uova, zucchero e vino o vino liquoroso; viene preparato a caldo, a bagnomaria, e montato sino a divenire soffice con una frusta da cucina.

# FRIULI-VENEZIA GIULIA

# BORGO CASTELLO
## di Isa Maggi

Borgo Castello, nel comune di Gorizia, verrà interessato da un progetto di rigenerazione urbana per implementarne la riqualificazione degli spazi, con interventi volti, da un lato, alla rigenerazione culturale, sociale ed economica capaci di migliorare l'attrattività dell'area e favorire l'insediamento di nuove attività produttive sensibili al contesto locale e ai nuovi residenti, e, dall'altro lato, a rendere fruibili quattro nuovi contenitori che saranno a disposizione degli attori culturali locali. Viste le potenzialità attrattive dell'area e l'approssimarsi del 2025 che vedrà Borgo Castello come fulcro di tutte le iniziative per Gorizia Capitale Europea della Cultura 2025, il progetto risponde alla necessità di avviare sin da ora il processo di rigenerazione urbana in vista di questo importante appuntamento.

# NARR@ZIONE
# di Adriana Maria Soldini

Cinto dalle mura della «terra superiore» il castello domina l'incantevole panorama, che si ammira percorrendo il cammino di ronda.

Sovrasta altero il portale d'accesso il leone della Serenissima, dopo aver trascorso oltre quattro secoli recluso nell'indifferenza.

Nel millennio dalla sua costruzione la fortezza ha più volte cambiato aspetto per opera degli architetti e ingegneri che si sono succeduti. Tra loro c'era chi sapeva guardare anche al cielo e scoprì la cosiddetta cometa di Halley.

Nessun potere sinistro appartiene alla stella, ma le notti paiono minacciate dal fantasma della Dama Bianca, la sanguinaria contessa Caterina, che con i suoi sette feroci cani da secoli non sa trovare pace.

# CURIOSITÀ
# di Stendhapp

Cosa lega una cometa, un cratere lunare e un cratere su Marte a questo castello che si erge maestoso sopra la città di Gorizia? L'astronomo Halley, al quale sono appunto intitolati la più famosa delle comete e i due crateri, che nel XVIII secolo supervisionò gli ennesimi lavori di fortificazione del castello di Gorizia.

«Questo maniero possente è qui da mille anni, è stato considerato inadeguato e rifortificato più e più volte, spesso invano, come nel 1500, quando passò di mano ben due volte nell'arco di soli 13 mesi. Giusto il tempo necessario per la Serenissima di far realizzare il leone alato che ancora controlla chi attraversa il portone d'ingresso, un'operazione di propaganda davvero ben riuscita!» esclama Stendhal divertito.

# ESPERIENZE IN CAMPER
# di Cristina Placidi

Nel Comune di Gorizia è prevista un'area riservata per i camper in via Oriani (non vi è un civico di riferimento, ma Google Maps indica il numero 2). Vi sono 7 stalli di sosta riservati per un massimo di 72h. L'area camper, inoltre, è dotata di servizi quali rifornimento acqua, scarico acque grigie e scarico acque nere.

A Gorizia sono presenti anche numerosi stalli di sosta, utilizzabili se il camper rimane dentro i limiti contrassegnati dalla segnaletica.

# PRODOTTI TIPICI
## di Luca Aschei e Ignazio Garau

Siamo nella provincia di Gorizia, terra di confine le cui tradizioni enogastronomiche sono la sintesi felice di culture diverse: friulana, slovena e austriaca. Un viaggio che consente un'immersione in sapori particolari come la minestra jotta e gli gnocchi di pane, le frittate con le erbe e il gulasch. Ma c'è anche la brovada. Fatto il vino, rimangono le vinacce con cui si può ottenere la grappa, ma si possono pure utilizzare in un antico procedimento cui sottoporre le rape. Diverse le descrizioni del procedimento, che secondo l'antica ricetta per conservare le rape occorre "stratificarle in un recipiente con delle vinacce con l'aggiunta di una data quantità di acqua. Così disposte esse si acidificano intere e prendono il nome di bruada o sbruada, che cotta e condita viene mangiata così o mescolata come il craut alla minestra di fagioli, che prende il nome di jotta. Tra i dolci, ci sono le putizze e le palacinke farcite con confetture o cioccolato. Qui troviamo una preziosa produzione di funghi sott'olio, tra cui i prataioli e i pioppini.

Negli orti di Sant'Andrea si coltiva la verza che è

stata per anni una delle produzioni prevalenti della zona, diventando il simbolo stesso della comunità. Con la verza si preparano vari piatti, fra i quali la minestra di verza, condensata con farina di mais e condita. Tipico anche qui il radicchio nelle sue due varietà: il radicchio Canarino e il radicchio Rosa.

# LAZIO

# TREVINANO
## di Isa Maggi

Il borgo di Trevinano, nel comune di Acquapendente in provincia di Viterbo, intende tracciare una possibile rotta verso uno sviluppo economico che preservi e valorizzi l'attuale capitale sociale e culturale. Il concetto di rewind sottende una tensione alla rigenerazione, grazie a modelli di sviluppo che si adattano alla microeconomia di un piccolo borgo e trasformano i consumatori in fruitori.

L'acceleratore di questi processi è la Cooperativa di Comunità, condivisa e realizzata dagli abitanti stessi del borgo, che mira a un nuovo modello di aggregazione sociale, per rispondere ai fabbisogni emergenti in tema di welfare, sviluppo sostenibile, miglioramento della qualità di vita e del contesto naturalistico, paesaggistico e ambientale.

# NARR@ZIONE
# di Adriana Maria Soldini

Tra i confini con la Toscana e l'Umbria il borgo si erge fiero sopra la Balza. L'imponente zoccolo di materiale sedimentario è la base su cui sono allineate le palazzine vicino alla parrocchiale e, poco più in là, l'edificio più rilevante, il castello di chi non è stato mai feudatario.

Pare una foto di famiglia con i figli vicini alla madre e con autorevole distacco dal padre, uomo d'altri tempi. Sono tutti in posa davanti a un panorama incontaminato, dove la Riserva Naturale Monte Rufeno protegge animali e fiori rari per migliaia di ettari.

Dietro, sullo sfondo, s'innalza maestoso il Monte Amiata, che ha ai suoi piedi l'Abbazia di San Salvatore, a cui nel gennaio 1073 Amanzio donò *Castro di Trivinano*, come stilato sull'atto dal giudice Rallando proprio nel castello, prima traccia storica della sua esistenza.

# CURIOSITÀ
# di Stendhapp

Lazio, Umbria e Toscana si prendono per mano da queste parti, il borgo di Trevinano col suo castello domina boschi di alberi secolari. C'è perfino una chiesa in onore della Madonna della Quercia, che diviene quasi una divinità silvestre in questi luoghi mistici, da sempre di pellegrinaggio per chi percorre la via Francigena. D'altra parte non è un caso che la vicina Acquapendente venga definita come la "Gerusalemme verde": in onore del Sacello del Santo Sepolcro custodito nella cripta del Duomo, che da oltre 1000 anni conserva le reliquie delle pietre macchiate col sangue di Cristo, ma anche in onore degli splendidi boschi incantati che la circondano.

# ESPERIENZE IN CAMPER
# di Cristina Placidi

A 250 mt. dal centro storico, vicino alla caserma dei Carabinieri e del Palazzetto dello Sport, è previsto un punto di sosta comunale per auto e camper, illuminato, su asfalto, con camper service. Nelle vicinanze, sempre nel comune di Aquapendente, il bellissimo borgo di Torre Alfina in cui è possibile ammirare lo splendido castello medioevale; in prossimità un ampio parcheggio con possibilità di carico acqua.

# PRODOTTI TIPICI
## di Luca Aschei e Ignazio Garau

Molti prodotti tipici locali, alcuni ottenuti da coltivazioni autoctone come il famoso Farro del Pungolo, una varietà di frumento chiamato anche "frumento vestito" poiché, dopo la trebbiatura, la cariosside rimane ricoperta da glume e glumette, e il fagiolo verdolino. Si produce un buon olio extra vergine d'oliva e nel bicchiere possiamo mettere ottimi vini, tra cui i due IGT: il Balze bianco e il Monte Rufeno rosso.

Anche i dolci rappresentano un fiore all'occhiello per Acquapendente, come il famoso Biscotto di Sant'Antonio, le Imbrichelle e il Miele di Monte Rufeno. Tradizionali sono inoltre le preparazioni a base di pesce di lago (principalmente anguilla, coregone e persico).

# LIGURIA

# BORGO CASTELLO
## di Isa Maggi

Il progetto di rigenerazione del Borgo Castello, nel comune di Andora in provincia di Savona, mira al recupero strutturale e funzionale del patrimonio storico e rurale e del paesaggio naturale e agricolo storico per rispondere alla volontà di sperimentare una nuova visione di turismo culturale in ottica sostenibile e avvalendosi delle nuove tecnologie smart. Quattro gli interventi chiave: la riqualificazione del nucleo centrale del Castello con la creazione di un polo espositivo; la creazione di un giardino botanico con piante rare e di origine antica ed esotica; un percorso archeologico e storico, sia fisico che virtuale, attraverso gli spazi recuperati; la realizzazione di un parco agricolo esperienziale con il recupero di antiche attività della tradizione rurale e artigianale locale. A fine primavera si celebra l' "Azzurro Pesce d'Autore" per valorizzare un prodotto che da solo vale un romanzo, per ricordare la pubblicazione francese *Il romanzo dell'acciuga.*

# Narr@zione
# di Adriana Maria Soldini

In cima alla strada selciata, collegata all'antico percorso della Julia Augusta, la Porta-Torre duecentesca dei Clavesana resta a testimoniare i ruoli che assolse secoli addietro. Fu vedetta, difesa e accesso da Nord nella cinta muraria del borgo castello, dominante la vallata di Andora da Levante.

Resiliente si eleva in pietra di Capo Mele con le sue cicatrici, la parte superiore più volte distrutta e restaurata in ultimo verso metà Ottocento con blocchi di altra natura.

Il varco a doppio arco è differente per chi vi entra e per chi vi esce, ogivale il primo e a pieno centro il secondo.

All'interno, l'affresco trecentesco dell'Annunciazione, varco d'entrata simbolico di una donna nella divinità, dona sacralità all'edificio che per l'adiacente chiesa si fece campanile.

# Curiosità di Stendhapp

Attraversiamo il torrente Merula passando su un ponte medievale dal caratteristico profilo a dorso d'asino.

«Da qui l'imperatore Augusto raggiungeva attraverso la via Julia Augusta il Trofeo eretto in suo nome presso La Turbie nel Sud della Francia. Il Trofeo di Augusto (o delle Alpi) eretto per commemorare la definitiva sottomissione di 44 tribù alpine.»

Stendhal fa in tempo a concentrarsi soltanto un attimo sul pensiero dei suoi antenati Galli sottomessi dai Romani, che quasi si commuove alla vista dell'imponente Paraxu, il palazzo di forma pentagonale che domina la valle del Merula da una parte e lo scintillante mar Ligure dall'altra.

# ESPERIENZE IN CAMPER
## di Cristina Placidi

Area di sosta comunale per i camper attrezzata a Marina di Andora, a circa 500 mt. dal centro paese.

Chi decide di trascorrere qualche giorno in questo bellissimo lembo della Liguria, non può assolutamente perdersi una gita in barca. È questo il golfo del "Santuario dei Cetacei". In queste acque, tra Tolone, Capo Falcone in Sardegna e Fosso Chiarone in Toscana, è presente la più alta concentrazione di cetacei tra tutti i mari italiani ed è una delle aree più ricche del Mediterraneo per quanto riguarda la fauna marina.

# Prodotti tipici di Luca Aschei e Ignazio Garau

Qui il basilico è il "filo verde", la liturgia che unisce i tanti punti di vista fino a sublimarsi nella sua trasfigurazione in "pesto".

L'eterogeneità regna sovrana e cucina di mare e cucina di terra (o di montagna) si intersecano assieme alle diverse influenze che derivano dagli interscambi marinari con i paesi del vicino Oriente, con la Spagna e gli Arabi, con la Sicilia e il Mediterraneo, che arrivate a Genova si sono dipanate per i territori di Levante e Ponente. Ampio utilizzo di verdure e ortaggi, misture che diventano farciture, che impreziosiscono la pasta ripiena, rendono saporite zuppe e minestroni, arricchendosi con aglio, prezzemolo, maggiorana, salvia, timo, rosmarino, menta e basilico. Poca carne, soprattutto animali da cortile e capre e capretti, agnelli, cacciagione (cinghiali) e lumache. Nel genovese qualche concessione al vitello e al 5° quarto, le trippe in primis, materia prima a basso costo, che aveva i suoi estimatori e i suoi luoghi di culto (le tripperie) insieme alle friggitorie. Qui potrete trovare anche altri prodotti tipici, legati a piccole produzioni artigianali, dai

formaggi ai salumi, dal miele alle castagne del vicino entroterra. Poi c'è l'olio extra vergine di olive taggiasche e il vino, dal Granaccia al Vermentino, al Pigato.

# LOMBARDIA

# LIVEMMO
# di Isa Maggi

Nelle Prealpi sopra Brescia, circondato da tre laghi (Lago di Garda, Lago d'Idro e Lago d'Iseo), il borgo di Livemmo, nel comune di Pertica Alta, gode di una condizione ambientale particolare e offre abbondanza di prodotti agroalimentari legati al territorio, dai salumi ai formaggi, dalle erbe di montagna al pescato.

"Borgo Cre_attivo". Il borgo di Livemmo, nel comune di Pertica Alta in provincia di Brescia, attraverso il rafforzamento del tessuto produttivo e l'offerta di servizi ai cittadini, attiverà dinamiche di insediamento di nuove imprese che possano riflettere l'identità locale, ma anche apportare nuove conoscenze che permettano di innescare dinamiche di collaborazione e fiducia. Quattro gli assi strategici:

- arte e cultura, con la creazione di residenze d'artista, la realizzazione di un festival internazionale, la valorizzazione di un forno fusorio tradizionale e la creazione di un museo;

- natura e ospitalità, con la realizzazione di un bike-point, la sistemazione di sentieri e ciclovie, la realizzazione di aree attrezzate per tempo libero e famiglie;

- produzioni locali, con la facilitazione del raggiungimento delle malghe attraverso sentieri ciclopedonali e la realizzazione di una bottega;

- servizi alla comunità, con telemedicina, installazione di caldaia a biomassa, connettività, apertura di bandi per l'insediamento di startup e famiglie, incentivi alla ristrutturazione di immobili di proprietà privata.

Anticamente la Valle Pertica era conosciuta perché ricca di forni, dove si fondeva il ferro. Molto noti erano i forni di Ono, di Fusio, di Livemmo e quelli lungo la strada per Forno, oltre che i forni di Vestone che alla fine dell'Ottocento producevano circa 800 quintali di chiodi. Presso il Forno fusorio di Livemmo, antica testimonianza di archeologia industriale, grazie a rilevanti scavi è stato recentemente riportato alla luce un impianto dell'antico forno per fabbricare la ghisa.

# NARR@ZIONE
# di Adriana Maria Soldini

A metà strada fra due esigenze specularmente invertite l'antico forno fusorio di Livemmo si seppe collocare nello spazio e nel tempo di diversi secoli tra chi aveva il minerale ferroso, ma non l'acqua e il carbone di legna e viceversa.

Giungeva a dorso di mulo dalla Val Trompia per la prima trasformazione in ghisa il minerale scortato da inservienti, detti *buli*, lungo i ripidi sentieri montani per proteggerlo dagli assalti dei banditi in agguato.

Dopo 150 anni dall'abbandono, nell'estate del 1999, due ragazzi all'avventura sono incappati in pietre e murature affioranti dalla vegetazione e dai crolli del terreno.

Riportato alla luce il forno valsabbino giace ora muto sulla sponda destra del torrente Tovere, raggiungibile da una mulattiera che scende dal borgo. Le sue bocche fameliche sono di nuovo spalancate nella vana speranza di essere ancora nutrite.

# CURIOSITÀ
# di Stendhapp

Stendhal ci dice: «Qui per secoli ha abitato gente di ferro». E intende proprio in senso letterale, riferendosi a gente abilissima a seguire la vena nel terreno tra i boschi della Val Sabbia e della Val Trompia e capace di trasportare il materiale per cunicoli e sentieri impervi in spalla o a dorso di mulo. Bisognava portare il minerale nei forni fusori, come quello di Livemmo che è stato in attività fino alla metà del XIX secolo. Si producevano chiodi e lamiere, ma soprattutto spade e coltelli, che hanno partecipato a chissà quanti duelli in tanti secoli di attività. Qui sopravvivono superstizioni antiche, nel Santuario di Sant'Andrea dedicato ai morti di peste di Barbaine del 1600, ancora oggi le ragazze baciano il chiavistello di ferro perché si dice che aiuti a trovare l'anima gemella.

# ESPERIENZE IN CAMPER
# di Cristina Placidi

Livemmo apre le porte al turismo in camper, è in fase di realizzazione un'area attrezzata per camper e roulotte annessa a un campo da beach volley.

Attualmente ci si può appoggiare al vicino borgo di Marmentino che dispone di un parcheggio su asfalto con tre posti camper, servito di carico e scarico.

Dal paese di Livemmo, attraverso una mulattiera, si raggiungono i resti del Forno Fusorio, anticamente adibito alla prima lavorazione del ferro estratto nella vicina Val Trompia, zona che oggi riveste una grande rilevanza per l'archeologia industriale.

# PRODOTTI TIPICI
## di Luca Aschei e Ignazio Garau

Speciali qui sono le erbe di montagna, trattate secondo antichi metodi per dare sapore a formaggi, ricette storiche e liquori artigianali. Tra le piante commestibili che crescono in quota troviamo il radicchio e gli asparagi selvatici, disponibili sul mercato anche sotto forma di conserve. Va ricordata anche la produzione di un buon miele biologico e la coltivazione del tartufo di Odeno, grazie alla porosità del terreno e al suolo ben ossigenato. Nei torrenti troviamo la trota. Non manca la produzione di buoni formaggi vaccini freschi e stagionati e gli imperdibili caprini, assieme a salumi di tipo artigianale.

# MARCHE

# MONTALTO DELLE MARCHE
## di Isa Maggi

"METROBORGO – Montaltolab – Presidato da civiltà future". Sono previsti nove cantieri di progetto per il recupero di edifici di grande valore storico culturale da destinare a nuove funzioni: dall'archivio storico alle micro-installazioni e pillole narrative nei punti chiave del borgo; dal museo del territorio e dei borghi agli spazi associativi ed espositivi; dal patrimonio immateriale dell'artigianato tradizionale e creativo alla riattivazione del Teatro di Sant'Agostino. Questa è la strategia di rilancio di Montalto delle Marche, comune in provincia di Ascoli Piceno, destinato a divenire un HUB di civiltà, centro di elaborazione di politiche di sviluppo sostenibile, raccoglitore di esperienze locali, nazionali e internazionali che ispirino progetti replicabili nell'intero Paese.

# NARR@ZIONE
# di Adriana Maria Soldini

A un livello intermedio del palazzo municipale, tra il pian terreno e il primo piano, le antiche carceri si sono fatte museo e raccontano al visitatore stralci di vita scritti e disegnati sui muri dalle anime recluse per oltre quattro secoli.

Ora le storie riportate sui pannelli da documenti originali prendono vita drammatizzate nelle voci registrate di teatranti contemporanei, che rimbalzano negli spazi ricostruiti di esistenze miserabili sulla base di un *Inventarium* del 1604.

Giacciono inermi e scomposte sui duri giacigli e sui pavimenti le catene un tempo animate dai corpi dei condannati, vibranti di rabbia o di dolore.

Sono testimonianze che danno una dimensione storica alla quotidianità stravolta che fu vissuta da chi commise crimini e da chi ebbe come unica colpa la povertà.

# CURIOSITÀ
# di Stendhapp

Quando arriviamo a Montalto capiamo subito di essere arrivati in un luogo speciale, a metà strada tra il mare e i monti dedicati alla Sibilla. Alla fine del Cinquecento la città era la sede di un vero e proprio Stato, il "Presidato di Montalto", per volere di un papa piuttosto campanilista: Sisto V. Qui si batteva moneta, fu costruito anche un carcere le cui storie si possono ascoltare grazie al Teatro delle Foglie, che ha ricostruito la vita dei detenuti attraverso antichi graffiti e altre testimonianze. Marie-Henri scherza sull'attitudine degli abitanti: «Facciamo attenzione amici: nel 1798, durante l'invasione francese, Montalto insorse contro l'esercito napoleonico e il vescovo, il futuro papa Pio VIII, fu addirittura arrestato e deportato a Mantova!».

# ESPERIENZE IN CAMPER
# di Cristina Placidi

A Montalto delle Marche è prevista una piccola area attrezzata per i camper gestita dalla Pro Loco, con sei stalli, posizionata lungo la SP Cuprense, a 100 mt. dal centro paese. È ben gestita e dotata di acqua, pozzetto, illuminazione, elettricità, barbecue, area picnic, raccolta rifiuti, segnalata in loco e sui portali di settore.

A pochi chilometri da Montalto, troviamo il Castello Partignone inserito nel borgo di Partignone, nel quartiere di Girone, denominato "la piccola Urbino" .

# PRODOTTI TIPICI
## di Luca Aschei e Ignazio Garau

La gastronomia del territorio è strettamente collegata alla tradizione contadina: per secoli verdure, ortaggi, legumi, ma anche patate e castagne nell'area montana, sono stati prodotti basilari nell'alimentazione degli abitanti di questa terra. Così come dal mondo rurale deriva la tradizione degli insaccati (lonze, salami, ciauscoli, salsicce) e dei formaggi pecorini. Si tratta di prodotti ancora oggi ottenuti con antiche tecniche di lavorazione e ampio ricorso all'agricoltura biologica, garantendo così cibi di grande qualità. Molto interessante è la produzione dei vini, tra questi: 1 DOCG Offida caratterizzata da tre tipologie: Pecorino, Passerina e Offida Rosso e su 3 DOC: Rosso Piceno (anche nella tipologia Superiore), Falerio e Terre di Offida (nelle tipologie Passerina Passito, Vin Santo e spumante). Non si può dimenticare la DOP per l'Oliva tenera ascolana, il raro Anice verde di Castignano, i funghi, le ricercatissime Mele rosa dei Monti Sibillini, il tartufo nero e il tartufo bianco delle zone montuose, le castagne e i marroni dei Monti Sibillini e dei Monti della Laga e infine, il

dolcissimo vino cotto.

Il vino cotto è un tipico prodotto di origini contadine, che veniva servito in occasioni speciali come la mietitura, la nascita di un figlio maschio, e se ne metteva da parte un barile da usare il giorno delle nozze; con il vino cotto venivano inoltre bagnate gambe e braccia dei neonati per irrobustirli. Si ottiene da uve miste di diverse qualità, pigiate prima nella pressa meccanica e poi in quella idraulica. Viene poi cotto in calderoni di rame su fuoco a legna fino a ridurlo a non più del venti per cento della quantità iniziale. Il re dei vini qui è il Rosso Piceno, un nettare che racchiude tutti i profumi di questi luoghi ameni; i suoi vigneti sono influenzati dalla brezza del mare e riparati dai venti dai monti Sibillini. Si propone con un rosso rubino, dal gusto delicato che accompagna bene ai piatti sia della cucina marchigiana sia di quella nazionale. Il re dei salumi tipici è il Ciauscolo, un salame portato sulle tavole degli stessi abitanti all'arrivo di un ospite forestiero. La particolarità che rende questo insaccato unico nel suo genere e lo differenzia dagli altri salami è la sua morbida spalmabilità. La salamora che si produce qui è un condimento che si ottiene nel periodo autunnale macerando, nell'olio novello per circa un mese, finocchio selvatico, bucce di arancio e alcuni spicchi di aglio.

Dopo circa un mese si separa dall'olio l'aglio, le bucce di arance e il finocchio. Si ottiene un liquido

fluido dal colore giallognolo usato nella preparazione di piatti tipici come il coniglio in porchetta.

# MOLISE

# PIETRABBONDANTE
## di Isa Maggi

"Pietrabbondante, un angolo di mondo tra cielo e terra". Il comune di Pietrabbondante, in provincia di Isernia, verrà interessato dall'attuazione di strategie e interventi che consentano alle comunità locali dell'intero comprensorio Alto Molisano di beneficiare di una ricaduta sul tessuto economico e sociale grazie alla valorizzazione dello straordinario patrimonio archeologico del "Santuario italico" di epoca sannita. Sei gli obiettivi specifici: la riqualificazione della struttura insediativa del borgo; il potenziamento della fruibilità fisica e digitale del sito archeologico sannita e del museo; la creazione di servizi di accompagnamento alla valorizzazione del sito archeologico e del museo; lo sviluppo della destinazione turistica; la realizzazione di interventi a sostegno della popolazione e delle imprese con lo sviluppo della mobilità intercomunale.

# NARR@ZIONE
# di Adriana Maria Soldini

Fu in un momento imprecisato di un giorno, o chissà forse una notte, nella seconda metà del II sec. a.C., che nell'attuale area monumentale detta Santuario Italico, in località Calcatello, scoppiò un forte temporale e un fulmine si scagliò sulla terra e detonò come una bomba nella zona delle terrazze sui cui poggiano le strutture che gli archeologi dei tempi moderni hanno chiamato Tempio A ed edifici G e H.

Nel punto di contatto tra i basamenti di questi ultimi gli antichi compirono il rito espiatorio del *fulgur conditum*, scavando una sepoltura del fulmine dove era caduto, e offrendo in sacrificio un bovino per acquietare la rabbia degli dèi. Nella cassa di lastroni di pietra vi inserirono poi i resti ossei dell'animale e quelli frammentari della statuetta di divinità in pietra tenera locale che il fulmine aveva colpito. In seguito i basamenti furono interrati e le terrazze vennero ampliate in avanti.

Alla fine si pose rimedio al danno e il mutato assetto generale ripristinò l'equilibrio, così l'armonia tornò sovrana tra le genti.

# CURIOSITÀ
# di Stendhapp

«Ecco il Senato dei Sanniti: l'anfiteatro – uno spazio polifunzionale due secoli prima di Cristo – oltre a ospitare rappresentazioni teatrali e ludiche, era sede dei Concilia, le adunanze del senato sulle questioni particolarmente importanti. Nel tempio adiacente invece si venerava la dea che non passa mai di moda, Vittoria: a lei venivano consacrate le armi sottratte ai nemici, presenti in abbondanza tra i reperti». Stendhal ci racconta che i furono i Sanniti a insegnare ai Romani il potere della satira attraverso le *Fabulae Atellanae*, che purtroppo non sono arrivate fino ai giorni nostri. È arrivata fino a noi invece la commovente amicizia di due giovani schiave che incisero parole e impronte dei piedi su una tegola, Detfri che scrive in lingua Osca e Amica in latino.

# ESPERIENZE IN CAMPER
# di Cristina Placidi

All'inizio del paese, è prevista un'area attrezzata comunale gratuita, fornita di tutti i servizi.

Pietrabbondante è uno dei borghi più ricchi di storia del Molise. A poca distanza, nei pressi della frazione Calcatello, il sito archeologico di Bovianum Vetus, un vero gioiello architettonico di epoca ellenistico-italica. C'è la possibilità di parcheggiare anche in prossimità degli scavi.

# PRODOTTI TIPICI
## di Luca Aschei e Ignazio Garau

I prodotti tipici del Comune di Pietrabbondante sono quelli derivanti dalla civiltà contadina: frutta fresca e secca, cereali, legumi, verdura di campo, prodotti dell'attività agropastorale e dell'allevamento, olio e vino. Alcuni piatti tipici sono la polenta a tocchetti condita con sugo fatto con salsiccia e l'agnello "cace e ova" che allieta le tavole in occasione delle feste pasquali. Altri piatti tipici sono lo scattone e la polenta servita a tocchetti in sugo di carne e salsiccia. Squisite sono le soppressate e gli insaccati. La pizza più tipica qui è lo Caciatelli, una mezza luna ripiena a panzerotto, dolce o salata a seconda degli ingredienti del ripieno. Il pane tradizionale è a base di farina di mais, farina di grano tenero, lievito naturale, patate lessate, acqua, sale. Si produce anche l'olio Molise Dop, un olio con una colorazione che varia dal giallo al verde; un odore fruttato medio-alto e un sapore fruttato con delicato sentore di amaro piccante. L'amaro tipico è un liquore ottenuto da 32 tipi di erbe, radici, sostanze vegetali ed alcol. Un altro liquore tipico locale è il Poncio al caffè, un liquore dolce a base

di caffè e altri aromi naturali, dal colore scuro e dall'aroma caratteristico di bucce di arance, mandarino e limone. La pasta tipica sono i Cazatielli, simile agli spaghetti, lunghi circa 70 cm e dello spessore di un fiammifero, serviti come pasta asciutta e conditi con sugo al ragù di agnello. I salumi tipici sono lo sfariccio o sanguinaccio, caratterizzato dal sangue del suino, con aggiunti di noci, pinoli, scorze di arancia, cacao e farro. I dolci del territorio sono le frittelle dolci di carnevale, il croccante, le ostie ripiene, e per i più coraggiosi il sanguinaccio.

# PIEMONTE

# ELVA
# di Isa Maggi

"*ALAVETZ! Agachand l'avenir de Elva* – SU, AVANTI!"

Siamo in Valle Maira, in Terra Occitana, a 1637 metri di altitudine e guardando l'avvenire di Elva, è il progetto che sostiene e promuove un piano di rinnovamento degli spazi del comune di Elva, in provincia di Cuneo, e delle funzioni da esso ospitate, proponendo interventi e interazioni che possano attivare nuovi processi di rigenerazione culturale sociale ed economica a favore del contesto comunale. Gli interventi compresi nel progetto prevedono la creazione di un Centro Studi di Apicultura e di una Scuola di pastorizia, oltre a un Osservatorio Astronomico e a un Centro di Saperi Tradizionali delle tradizioni alpine e una foresteria. Verrà inoltre realizzato un Museo Immersivo, verrà ristrutturato un rifugio, installata una rete di riscaldamento a biomassa e valorizzata la rete di sentieri e percorsi.

# NARR@ZIONE
# di Adriana Maria Soldini

In un tempo sospeso, davanti al presbiterio della chiesa parrocchiale di Santa Maria Assunta, gli occhi roteano sulla superficie minuziosamente affrescata per cogliere le espressioni dei volti, assorbire gli infiniti particolari delle forme e le tonalità accese dei colori stesi sulle pareti, come un miracolo apparso per magia agli inizi del Cinquecento per opera del pittore fiammingo Hans Clemer, che ebbe il titolo di *Maestro d'Elva*.

Si offre alla vista dello spettatore un momento concitato della Crocefissione, davanti a cui la folla si accalca. Si vede Longino a cavallo che con la sua lancia trafigge il costato di Cristo, mentre Maria Maddalena accasciata al suolo abbraccia il palo, impotente, e la Madonna viene colta da un mancamento.

Sulle pareti laterali scorrono da sinistra a destra, partendo dall'alto, scene tratte dalla storia di lei, benedetta tra le donne per il compito divino, ma senza risparmiarle il peggior dolore.

# CURIOSITÀ
# di Stendhapp

Poco lontano dal confine francese troviamo Elva, luogo di monaci fin dall'epoca dei Longobardi. Oggi praticamente disabitato, un tempo era un posto piuttosto affollato, tanto che ci vivevano circa 1200 persone, sufficienti per attirare in zona il famoso pittore fiammingo Hans Clemer, noto come maestro d'Elva, i cui affreschi sono visibili nella chiesa di Santa Maria Assunta. «Questo era il paese dei *pellassiers* o *caviè*, proprio da qui venivano i capelli utilizzati per le parrucche dei nobili alla corte di Francia. Gli uomini giravano per le campagne convincendo le donne a tagliare le loro trecce» ci ricorda Stendhal. «Alcune temevano che lasciando al *caviè* i loro capelli, avrebbe potuto comandarle a suo piacimento. Ma non si è mai visto un uomo capace di un simile incantesimo!»

# ESPERIENZE IN CAMPER
## di Cristina Placidi

Nel comune alpino di Elva conosciuto come il paese dei *pellassiers*, ossia il paese dei raccoglitori di capelli per l'antica tradizione, l'area camper risulta in costruzione, quindi per il momento bisogna appoggiarsi ai paesi limitrofi della Valle Maira.

I borghi più vicini dove trovare i servizi necessari d'appoggio sono Canosio e Marmora.

Nella frazione di Canosio si trova Obacco, un piccolissimo borgo costituito da una particolarità architettonica unica: la casa villaggio, ovvero una grande costruzione che costeggia abitazioni, stalle e fienili e che le raggruppa sotto un unico tetto.

# PRODOTTI TIPICI
## di Luca Aschei e Ignazio Garau

Qui ci sono la ricchezza e il gusto delle produzioni di montagna: polenta, le principali specie cerealicole di montagna (orzo, segale, grano saraceno, …) patate, formaggi, miele, erbe officinali, funghi. Qui si pratica ancora la monticazione del bestiame, in particolare bovini, ma anche ovini e caprini. L'agnello sambucano è un animale che si è particolarmente adattato ai pascoli montani ed è particolarmente vocato per la produzione di lana e di carne, che si cucina al forno con il rosmarino, in crosta di pane, con i topinambur, e si utilizzano anche le frattaglie: il fegato in padella, il paté di fegato con le castagne e la finanziera sono solo alcuni esempi delle interpretazioni del Sambucano. Particolare la toma di Elva, di latte vaccino, perfetta per l'abbinamento con la polenta o per condire le "ravioles" particolari gnocchi di patate e farina, tipici della Valle. La toma di Elva ha una crosta sottile e una pasta di colore giallo chiaro, con occhiatura diffusa. Interessante la modalità di preparazione di questo formaggio, sempre più raro da trovare. Le mucche che

producono questo latte sono allevate per la produzione di vitelli e quindi il latte lavorato è quello che resta dopo l'allattamento. Il latte munto viene conservato in cantina per alcuni giorni e dunque subisce una certa acidificazione. Questo comporta l'affioramento della crema, che viene estratta solo in parte. Il latte viene riscaldato a 35°C e poi si aggiunge il caglio. Non appena avvenuta la cagliatura, generalmente dopo un'ora, si rompe una prima volta nella modalità "a noce". Non possiamo qui dimenticarci delle acciughe e, soprattutto, degli "anciué", mitici venditori ambulanti, simbolo dell'intraprendenza dei valligiani. Per chi vive a 100 km dal mare è un'attività curiosa, uno tra gli antichi mestieri itineranti esclusivi di una vallata alpina legata all'emigrazione stagionale per ovviare alle difficoltà della vita in montagna. Con i loro "caruss", caratteristici carretti di colore blu, gli *anciuè* si spingevano in tutte le città del Piemonte e della Lombardia per vendere le loro acciughe salate.

# PUGLIA

# RIONE FOSSI DI ACCADIA
## di Isa Maggi

Accadia è un piccolo comune collocato a 50 km da Foggia, sui Monti Dauni, ai confini con la Campania. Siamo in un territorio di frontiera, dove si sono avvicendate diverse dominazioni. Qui le greggi attraversavano in autunno l'anfiteatro naturale dei monti, seguendo tre dei più importanti tratturi d'Italia. E a primavera ripercorrevano il cammino in senso inverso. "FUTURE IN THE PAST – La rinascita del rione Fossi di Accadia". Il progetto di rigenerazione del borgo "Rione Fossi", nel comune di Accadia in provincia di Foggia, promuove un sistema integrato di investimenti sul patrimonio culturale, naturalistico e abitativo, allo scopo di definire e implementare una nuova matrice di sviluppo con l'attivazione di nuove economie, funzionali a dinamiche di ripopolamento rivolte da un lato a operatori economici, artisti del contemporaneo, nuovi occupati nelle attività economiche pensate per accrescere l'attrattività del borgo in modo duraturo, e dall'altro ai turisti e ai fruitori delle stesse attività che saranno avviate. I diversi interventi prevedono: il recupero e la valorizzazione del patrimonio

culturale; il recupero di unità residenziali pubbliche; incentivi per le nuove localizzazioni di imprese creative o legate al turismo esperienziale; azioni di valorizzazione turistica e culturale, con la musealizzazione del "parco dei ruderi" e degli ipogei, un concorso internazionale di arte contemporanea, residenze d'artista, blues festival.

# NARR@ZIONE
# di Adriana Maria Soldini

Nella terra di confine tra la Daunia e l'Irpinia sorge un borgo a chiocciola con case scavate nella roccia e un incantevole intreccio di stradine con case di pietra. È il nucleo medievale di Accadia ora silente.

Ma sul confine c'è un ulteriore confine segnato nel microcosmo della piazza di Rione Fossi, dove un arco si può fare varco spazio-temporale.

L'Arco di Porta di capo era l'antico accesso al borgo e attraverso di lui è passata la storia. Un passo sotto e ci si trova catapultati nell'estate del 1462, a fianco delle milizie di re Ferrante d'Aragona che da qui entrarono con impeto nella rocca e la distrussero.

Un passo indietro per uscire e di nuovo uno in avanti per rientrare e trovarsi dinanzi a un'altra distruzione, in un'altra estate ben più recente. È il 23 luglio 1930, ore 1.08, quando una scossa di 6.7 della scala Richter decreta l'atto finale che porta al suo abbandono.

Tempo reale. Da quell'arco è entrata la speranza di un ritorno alla vita.

# CURIOSITÀ
# di Stendhapp

Ci troviamo in una terra di confine e di passaggio per gli scambi commerciali tra Roma e l'Apulia: infatti questo borgo in epoca antica era dedicato alla divinità degli incroci e dei luoghi di passaggio, la temibile dea Eca, detta anche Ecate. Proprio da "Acca Dia" sembra derivare il toponimo Accadia, situata sull'antica via Appia Traiana, che collegava l'antica Maleventum – oggi Benevento – al mare di Bari e di Brindisi (Barium e Brundisium). La splendida chiesa di Santa Maria dei Teutoni, poco fuori dal paese, era anch'essa un tempio pagano, all'interno del quale si pensa sia stata sepolta Sallustia, la moglie dell'imperatore romano Alessandro Severo nel III secolo d.C.

# ESPERIENZE IN CAMPER
# di Cristina Placidi

Ad Accadia attualmente non è presente un'area dedicata ai camper, quindi si può ripiegare in un parcheggio che si trova lungo la strada per Bovino. È questo il punto sosta ideale per la visita del bosco Macchione che, con le sue maestose querce secolari, padroneggia il territorio.

Nel bosco area attrezzata per pic-nic, con panche, tavoli e punti acqua.

# PRODOTTI TIPICI
## di Luca Aschei e Ignazio Garau

Dalla tradizione agricola e pastorale arrivano eccellenti prodotti caseari e il pregiato olio extra vergine di oliva. Piatti tipici sono i "Laghn'e fasul", tagliatelle larghe con i fagioli tipici della festa di San Sebastiano e la "Ciambotta", un misto di melanzane, patate, peperoni, zucchine, pomodori e cipolle. Cibi da accompagnare con i vini locali, in particolare quello di Rochiano. Qui si producono gli scaldatelli, taralli di colore dorato, lucido, croccante, con aroma fragrante, misto tra olio e vino e che rilasciano, durante la masticazione, un retrogusto piacevole di finocchio. Da assaggiare la Muschiska, una carne essiccata per circa 20 giorni, di pecora, di capra o di vitella. Viene disossata, condita con sale, peperoncino, aglio e finocchio ed essiccata al sole per 15-20 giorni. La si può conservare per diverso tempo prima di consumarla al naturale o cotta. Altra tipicità è la salsiccia, un impasto di carne suina di seconda scelta e grasso, conciato con sale, pepe nero in grani, semi di finocchio, insaccato nel budello naturale e messo ad affumicare per alcuni giorni, prima della stagionatura. Oltre alle verdure

coltivate si raccolgono numerosi tipi di verdure selvatiche: i lampascioni detti anche pampasciuni o pampasciuli, cipolline selvatiche. Tra i principali formaggi troviamo la burrata, un formaggio fresco a pasta filata, simile alla mozzarella ma dalla consistenza molto più morbida e filamentosa; il caciocavallo, formaggio stagionato a pasta filata e di forma tondeggiante, a "sacchetto; la giuncata, un formaggio fresco, molle, ha una forma cilindrica o fusiforme che ha origine dalla fascera di giunco in cui viene avvolto. Tra le specialità preparate con la frutta speciale è la cotognata. Tra i tanti vini eccelle l'Aleatico di Puglia Doc, dal colore rosso granato più o meno intenso, con riflessi violacei, tendente all'arancione con l'invecchiamento; ha un aroma delicato e caratteristico che si fonde con il profumo che acquista con l'invecchiamento; ha un sapore moderatamente dolce, pieno e vellutato e i Daunia IGT, bianchi, rossi, rosati e passiti.

# SARDEGNA

# ULASSAI
# di Isa Maggi

Con un'alta percentuale di persone longeve fra i suoi 1500 abitanti contribuisce a una delle cinque blue zone del mondo. Ulassai sorge nell'Ogliastra più interna, incassato a quasi 800 metri d'altezza fra tacchi calcarei, le cui pendici sono ricoperte da foreste sempreverdi. La longevità degli abitanti è oggetto di studio e anche la loro alimentazione è motivo di interesse. «Dove la natura incontra l'arte». Il rilancio del comune di Ulassai, in provincia di Nuoro, coniuga il rafforzamento della consapevolezza nella popolazione locale dell'unicità del patrimonio artistico di Maria Lai e di quello ambientale-paesaggistico dei Tacchi, attuando una contaminazione costante tra la popolazione locale e i residenti temporanei nazionali e internazionali. La proposta si sostanzia in 38 iniziative che prevedono interventi nei settori della ricettività turistica, del sostegno all'economia, dei servizi per gli sport all'aria aperta, della mobilità elettrica, della valorizzazione del patrimonio naturale, culturale e artistico, del presidio del territorio, dell'organiz-

zazione di eventi culturali e dell'animazione territoriale. L'innovazione digitale è la direttrice trasversale a tutti gli interventi per trasformare e proporre Ulassai come una *smart community*. Diversi interventi sono poi dedicati ai giovani e alle famiglie, con azioni sulle scuole e sull'offerta educativa.

# NARR@ZIONE
# di Adriana Maria Soldini

Un'ex stazione ferroviaria contiene il lascito di Maria Lai al suo paese natale per dare continuità a partenze, ritorni, incontri, ora fatti nel nome dell'arte.

Non spezzare il filo dei rapporti, o meglio il nastro, che si ispira alla leggenda *Sa Rutta de is'antigus*: la bambina si salva dal crollo della grotta uscendo per rincorrere un nastro azzurro trasportato dal vento.

L'8 settembre 1981, non una data a caso, l'artista prende il nastro azzurro e lo porge agli abitanti di Ulassai per costruire insieme l'installazione ambientale *Legarsi alla montagna*. Un monumento ai vivi per ridisegnare nello spazio lungo 27 km la rete dei rapporti sociali passati e presenti del borgo, legando le case tra loro e il paese al Monte Gedili, per poi finire con una festa senza precedenti.

Alla Stazione dell'Arte quattro nastri azzurri di ceramica guidano i visitatori tra gli edifici del museo, mentre i legami collettivi si moltiplicano e si rinsaldano sotto l'azzurro del cielo.

# CURIOSITÀ
# di Stendhapp

«Sì, certo, molti vengono qui per visitare le cascate e le splendide grotte di marmo, vere e proprie cattedrali naturali» – ci dice la nostra guida Marie-Henri – «ma è il museo Maria Lai "Stazione dell'arte" che mi incanta più di tutto». Nata proprio qui nel 1919, Maria Lai è una delle più famose artiste contemporanee italiane. Con *Legarsi alla montagna* nel 1981 Maria ha dato vita al primo esempio nel mondo di Arte Relazionale: quando il sindaco le chiese di realizzare un monumento ai Caduti, Maria rifiutò l'incarico e decise di realizzare qualcosa che «servisse ai vivi, non ai morti»: reinterpretando un'antica leggenda, legò insieme agli abitanti tutte le porte, le vie e le case con circa 27 km di nastri di stoffa celeste coinvolgendo tutta la popolazione nel ricucire simbolicamente antichi legami e dissidi familiari.

## ESPERIENZE IN CAMPER
## di Cristina Placidi

A Ulassai è possibile parcheggiare nell'area Gedili, un ampio piazzale sterrato a balconata sulla valle.

Si può anche scegliere di sostare nel campeggio Theleme che si trova all'interno di una rigogliosa pineta.

In prossimità del campeggio l'abbazia di Theleme che si dice sia stata fondata dai simpatici giganti Gargantua e Pantagruel, amanti della bella vita.

# PRODOTTI TIPICI
## di Luca Aschei e Ignazio Garau

I prodotti tipici sono tutti legati all'attività agropastorale della zona, dalla produzione del grano duro pasta e pana, come il "pane carasau" e i "filindeu", i fili di Dio, utilizzati per preparare una minestra che riscalda il corpo e nutre l'anima. A seguire formaggi con latte ovino, carni ovine e legumi e cereali. Il carciofo spinoso costituisce una varietà dalle origini storiche molto antiche e radicate nel contesto regionale, anche se non si hanno elementi precisi sulla sua introduzione e diffusione nell'Isola. Anche qui il re è il Mirto di Sardegna, un liquore alla frutta dal caratteristico colore rosso ottenuto dall'infusione idroalcolica di bacche di mirto, delle quali conserva il prezioso profumo, con l'aggiunta esclusivamente di dolcificanti come zucchero o miele. È dotato di particolari proprietà digestive e viene consumato preferibilmente freddo. Si alleva anche qui l'Agnello di Sardegna IGP, una delle migliori carni di tutta questa provincia. È una carne fresca nelle seguenti tipologie: "da latte" (sino ai 7 kg), se proveniente da pecore di razza sarda allevate in purezza e alimentato con solo latte

materno; “leggero” (7-10 kg) o “da taglio” (10-13 kg) se nutrito con alimenti naturali freschi e/o essiccati e proveniente da pecore di razza sarda allevate in purezza o mediante incroci di prima generazione con razze da carne altamente specializzate e sperimentate. Tra i dolci le Seadas una frittella ripiena di formaggio e bucce di arancia, e poi ricoperta di miele.

# SICILIA

# CUNZIRIA
# di Isa Maggi

"Cunziria 4.0 – oltre il borgo" è la strategia di rigenerazione del borgo abbandonato della Cunziria, nel comune di Vizzini in provincia di Catania, nucleo storico legato all'attività della concia e alla figura di Giovanni Verga, è pensata come azione di sviluppo locale predisponente allo sviluppo dell'area del vizzinese e delle aree limitrofe. La proposta si compone in diversi punti che prevedono: la riqualificazione fisica del borgo; la riqualificazione funzionale di diversi edifici con la realizzazione del centro di documentazione e museo Veghiano, di una biblioteca, un centro congressi, un'arena diffusa, un centro ricerca e scuola di teatro, un museo sull'attività della concia, un hub di ricerca sulla produzione della concia; la rivitalizzazione del borgo con il ripopolamento semi stanziale; la creazione di nuove forme di occupazione; la creazione di un polo di attrazione culturale.

# NARR@ZIONE
# di Adriana Maria Soldini

«Turiddu annaspò un pezzo di qua e là tra i fichidindia e poi cadde come un masso» scrive Giovanni Verga nella novella *Cavalleria Rusticana*. Il duello d'onore tra compare Turiddu e compare Alfio lo volle ambientare ad *A Cunziria*.

Il nome del borgo artigiano rivela la ragione della sua esistenza: La Conceria. Qui, nacque per la presenza della sorgente, detta *Fontana*, le cui acque vennero con perizia dirette nelle botteghe.

Si tratta di una quarantina di case per un centinaio di abitanti, tra piante di sommacco e profumo di zagara, armoniosamente inserite nel panorama circostante che andavano a formare un villaggio simile a quello che a Natale si mette nel presepe.

La sua storia ottocentesca racconta di gente laboriosa dedita alla conciatura del cuoio che nel giorno di festa andava a messa nella loro chiesetta di Sant'Eligio. Vita semplice e onesta in una natura selvaggia che il progresso tecnologico e i conflitti mondiali hanno fermato, ma che ci continua a parlare come patrimonio di archeologia industriale.

# CURIOSITÀ
# di Stendhapp

Una conceria, "Cunziria", abbandonata da un secolo in un bosco di *ficu pala* (fichi d'india), con le sue vasche scavate nella roccia è un luogo affascinante, ma doveva esserlo anche quando era in attività se un maestro come Giovanni Verga decise di ambientare proprio qui il duello della sua famosa *Cavalleria Rusticana*. Qui si incontravano segretamente Lola e Turiddu, i due amanti protagonisti della novella, divenuta famosa anche per l'opera lirica di Mascagni. «Vizzini e la sua Cunziria portarono fortuna a Verga» ci ricorda Stendhal «che vinse la causa per plagio contro Pietro Mascagni per il libretto dell'opera omonima e fu lautamente risarcito».

# ESPERIENZE IN CAMPER
# di Cristina Placidi

In questo borgo Verghiano è consentito parcheggiare nel grande parcheggio dello stadio comunale.

Il borgo di Cunziria si trova a circa 1 chilometro dal centro di Vizzini. Questo fu un'antica borgata, già nota in epoca romana, che crebbe d'importanza nel settecento con la conceria delle pelli e da allora tutto è rimasto sospeso nel tempo.

Di particolare interesse è anche il Parco Letterario Giovanni Verga dove si dice che si aggira ancora indisturbato il fantasma di Mastro Don Gesualdo!

# PRODOTTI TIPICI
## di Luca Aschei e Ignazio Garau

Se a Vizzini possiamo trovare praticamente tutti i prodotti più tipici dell'enogastronomia siciliana, il prodotto per cui è celebre è sicuramente la ricotta. La tradizione contadina locale ha sviluppato nel corso degli anni una forte specializzazione nel settore dell'allevamento degli animali da latte e della produzione di formaggi, sia freschi che stagionati. Tra queste produzioni casearie, la ricotta di Vizzini si è affermata come prodotto non solo locale, conquistando il palato di numerosi estimatori e trasformando Vizzini nella "patria" della ricotta e dei formaggi per eccellenza. Fresca o stagionata, infornata o asciugata dal sole, salata o dolce, può soddisfare tutti i palati. Non è propriamente un formaggio perché viene ottenuta non dalla coagulazione della caseina bensì dalle proteine del siero di latte, cioè della parte liquida che si separa dalla cagliata durante la caseificazione. Oggi la ricotta di Vizzini è conosciuta in tutta la Sicilia, e trova apprezzamento anche oltre i confini dell'Isola. Lo straordinario successo di questi prodotti ha offerto lo spunto per la creazione di una sagra a essi dedicata.

Nata oltre 35 anni fa, oggi la Sagra della ricotta e del formaggio di Vizzini è diventata uno degli appuntamenti gastronomici più antichi ed importanti della Sicilia. La sagra attira ogni anno decine di migliaia di visitatori nel paese del Verga, e il suo straordinario successo ha spinto gli organizzatori a portare a due le giornate dedicate ai prodotti tipici locali derivati dal latte. La ricotta è la base per la produzione di due dolci tipici siciliani: i cannoli e la cassata. Con il suo inconfondibile profumo di siero, e la sua invitante morbidezza, la ricotta viene generalmente consumata ancora calda nelle tradizionali cavagne, ovvero quei tipici contenitori dalla forma conica creati con listelli di canna, ma può essere lavorata per creare piatti invitanti e gustosi: semplici come la pasta condita con la ricotta fresca e la frittata con la ricotta, o più elaborati come i cutumè, frittelle a base di ricotta, farina, uova, zucchero e cannella. La cassata siciliana è la regina della pasticceria per celebrare la Pasqua dopo i sacrifici quaresimali, i suoi decori sono barocchi, e sontuosi e la sua derivazione in realtà è di origine araba: il suo nome deriva dall'arabo *Quas'at*: scodella grande e tonda, e la ricchezza dei suoi ingredienti rispecchia le caratteristiche della cucina saracena. Apparentemente semplice da realizzare, la preparazione della cassata alla siciliana richiede invece molta abilità, soprattutto per creare le elaborate decorazioni di cui è largamente provvista. Tipici sono anche gli Occhietti

di Santa Lucia, un dolce tradizionale natalizio, si presentano come dei taralli piccolissimi che occorre molta maestria per confezionare. Fatti i tarallini bisogna preparare la glassa dove immergerli. Il segreto è non cuocerli troppo e tirarli fuori dal forno non appena sono dorati in superficie.

# TOSCANA

# CASTELNUOVO IN AVANE
## di Isa Maggi

Sulle colline che si affacciano sulla Val d'Orcia, in lontananza, si intravedono greggi di cui si sente il belato tra lo scampanellio delle campanelle. L'atmosfera è magica, pare quasi di essere in un presepe. Il paesaggio, tra oliveti e seminativi, ha conservato inalterati gli spazi per il pascolo. Il recupero e la rigenerazione del borgo di Castelnuovo in Avane, nel comune di Cavriglia in provincia di Arezzo, passa attraverso l'individuazione di nuove destinazioni d'uso, oltre a quella museale, e con l'insediamento di attività turistico ricettive secondo il modello dell'albergo diffuso, che concorreranno in maniera determinante ad un incremento occupazionale. Tra le iniziative previste: il completamento del museo delle miniere e del territorio (MINE), il recupero di edifici storici per la realizzazione di residenze per artisti, di un complesso turistico ricettivo, di botteghe artigiane, di social-*housing* e degli spazi urbani interni al borgo, oltre alla realizzazione di reti tecnologiche di servizio.

# NARR@ZIONE
# di Adriana Maria Soldini

Nel borgo abbandonato c'è un cuore che batte. È il MINE, museo delle miniere e del territorio da cui riparte la vita, poiché nell'embrione umano è proprio il cuore il primo organo a formarsi. MINE, come l'antico nome italiano di miniere, citato nell'Orlando Furioso di Ludovico Ariosto nel periodo in cui datano i primi documenti sulla lignite.

Il suo è un miracolo italiano, che ha avuto origine negli anni '70 tra le mura scolastiche, grazie a maestre illuminate e a un gruppo di piccoli esploratori a caccia di tracce di storia con la possibilità di accedere alle cave e di osservarne il lavoro a pieno ritmo. Tant'è che negli anni '80 si era formato un piccolo museo scolastico nelle elementari di Castelnuovo dei Sabbioni che godeva di notorietà nel circondario, ed era punto di riferimento della comunità.

Dopo una lunga evoluzione e cambio sedi, il museo mantiene il suo ruolo di prestigio, continua a narrare storie di uomini e di mondi, e si proietta verso un promettente futuro.

# CURIOSITÀ
# di Stendhapp

A Castelnuovo si sfidarono guelfi e ghibellini, il paese si schierò con Firenze e perse, finì nelle mani della famiglia dei Pazzi di Valdarno che rese schiavi gli abitanti vessandoli con tasse e gabelle. «Tutte le volte che un Pazzi riceveva la cintura di cavaliere, il popolo doveva contribuire alle spese delle feste. Quando alcuni si rifiutarono di sopportare queste angherie, i nobili signori li fecero arrestare e assassinare sotto gli occhi dei parenti e concittadini. Pazzi e feroci». E la ferocia ritornò da queste parti con l'eccidio compiuto dai nazisti durante la Seconda guerra mondiale. Le case di pietra, abbandonate dopo la chiusura delle miniere di lignite sembrano testimoniare la vita difficile dei castelnuovesi attraverso i secoli.

# ESPERIENZE IN CAMPER
# di Cristina Placidi

In località Cafaggiolo è possibile parcheggiare nel parco di Cavriglia, uno spettacolo di oasi verde attrezzato di zona picnic.

Nella terra del Rinascimento, fra le dolci colline del Chianti, è presente, sempre in località Caffagiolo, a 13 chilometri da Cavriglia, un lussuoso *glamping resort* ben organizzato per un'ottima soluzione vacanza.

# PRODOTTI TIPICI
## di Luca Aschei e Ignazio Garau

Siamo in zona seminative e foraggere dove vengono prodotti cereali e foraggio per l'alimentazione del bestiame, soprattutto ovino con produzione di latte, carne, lana e formaggi. Non siamo distanti da Pienza, dove il "cacio" è un prodotto ben presente e fortemente identitario per questo territorio. Nelle trattorie e nei ristoranti il cacio primeggia tra le portate e negli accompagnamenti dei piatti della tradizione. La regina delle carni è l'Anguilla dell'ancione: un filetto trattato e messo a stagionare e gustato affettato sottile su crostino di pane toscano ed olio extravergine di oliva. Ci sono inoltre le salsicce sotto crusca: salsicce fatte stagionare all''aria poi finite di appassire sotto la crusca. Viene qui prodotto un olio con la menzione geografica aggiuntiva "Colline di Arezzo" quando ottenuto dalle olive delle varietà Frantoio Moraiolo e Leccino presenti, da sole o congiuntamente. Ha un verde intenso carico al giallo con evidenti note cromatiche verdi. L'odore è fruttato e intenso. Si caratterizza per il sapore piccante e leggermente amaro che con il tempo si attenua. Il pane toscano occupa un posto in

primo piano tra i prodotti tipici da forno locali: la lievitazione naturale, la cottura a temperatura non elevata, la notevole pezzatura sono alcuni degli elementi che rendono tipico questo prodotto, ma la caratteristica base è la mancanza assoluta di sale, causata dalla storica guerra del sale tra le repubbliche marinare di Pisa e Firenze. Il Nocino delle streghe è qui il liquore tipico per eccellenza. La leggenda narra di streghe sotto gli alberi di noce sorprese a far pozioni magiche utilizzandone il frutto acerbo la notte del 24 giugno, la Notte di San Giovanni. È antica tradizione che, per ottenere il Nocino, le noci ancora acerbe, morbide e ricche di oli e vitamine, vengano raccolte nella notte più breve dell'anno. L'infuso, ottenuto aggiungendo al miglior alcool i malli delle noci tagliati in 4 parti, deve essere messo a macerare per 11-12 mesi. Si procede quindi alla torchiatura e un ulteriore periodo di riposo. L' aggiunta di una miscela zuccherina e aromi naturali, finiscono il preparato. Ottimo come digestivo a fine pasto, può essere utilizzato per guarnire dolci e gelati. I migliori vini di questa terra sono: il Chianti Colli Aretini, il Vinsanto del Chianti dei Colli Aretini Occhio di Pernice, il Valdichiana DOC.

# UMBRIA

# CESI
# di Isa Maggi

Il progetto considera Cesi, nel comune di Terni, come un borgo-territorio, riprendendo il concetto delle antiche città umbre della protostoria, le cosiddette touta, che includono l'intero territorio sul quale si stabiliva una comunità. Le attività riguarderanno diversi ambiti: sport e turismo, ricettività e residenzialità, il settore del commercio, dell'artigianato e quello agroalimentare, sociale e cultura, viabilità e collegamenti, beni culturali, collaborazione pubblico – privato, campus e centri studi, connettività, comunicazione eventi e promozione.

# NARR@ZIONE
# di Adriana Maria Soldini

Sulla cosiddetta montagna incantata di Cesi, o monte Eolo, gli antichi credevano che vi abitasse il dio dei venti per i getti d'aria calda d'inverno e fresca d'estate che uscivano dalle viscere della terra.

Per le correnti che attraversano il fitto reticolo di grotte e cunicoli sotterranei il monte Sant'Erasmo, questo è il suo nome, pare respirare. In estati lontane gli abitanti cercavano refrigerio dalle sue bocche per acqua e vino «come se fossero stati posti nella neve».

Se Eolo avesse nel borgo una sede di rappresentanza sarebbe Palazzo Stocchi-Spada, dove si trova la botola per scendere nella Grotta Eolia, la più famosa di tutte. Ci si inoltra per 150 metri nel cunicolo fino alla grande Sala Giacalone, dove a Natale si allestisce il presepe per un più vasto pubblico. Ma resta per pochi l'accesso alla sala superiore, riccamente adornata da stalattiti e stalagmiti. A dire il vero, la grotta è dominata da un re assai minuto, il Duvalius Virginiae, un coleottero unico al mondo.

# CURIOSITÀ
# di Stendhapp

«Sapevate che al dio dei venti è stata intitolata una montagna? Il monte Eolo, su cui si adagia il borgo di Cesi, si chiama così per le correnti d'aria che fuoriescono dalle sue numerose grotte, andiamo a controllare di persona». Stendhal si dirige al portone dello splendido seicentesco Palazzo Stocchi Spada, ma non dovevamo andare a visitare le grotte? Con grande stupore scopriamo che l'ingresso alla grotta Eolia si trova all'interno del palazzo, già pregevole di per sé per i suoi affreschi. La grotta Eolia ha una temperatura costante di 13 gradi e al suo interno vive una specie autoctona di coleottero, il Duvalius Virginiae. Durante i bombardamenti della Seconda guerra mondiale la grotta è stata utilizzata come rifugio antiaereo, inoltre sulle pareti si trovano graffiti risalenti al XVIII secolo.

# ESPERIENZE IN CAMPER
# di Cristina Placidi

Il borgo di Cesi momentaneamente non è ancora strutturato per l'accoglienza dei camper, quindi bisogna dirigersi verso il capoluogo.

A Terni, se si desidera visitare la città, è possibile sostare a poca distanza dal centro, in zona cimitero, dove si trova un'area camper a pagamento, con carico, scarico e allaccio luce. Se invece si desidera visitare le bellissime Cascate delle Marmore, è possibile parcheggiare a pochi metri della biglietteria del Belvedere Superiore, vicino a un parco giochi e a un'area picnic.

Sempre in zona Cascate delle Marmore, in località Collestatte Pisano, è presente un'area attrezzata con cassa automatica.

# PRODOTTI TIPICI
## di Luca Aschei e Ignazio Garau

I prodotti tipici e la gastronomia di questo territorio sono caratterizzati da sapori genuini, semplici e ricchi provenienti direttamente dalla campagna. I piatti tradizionali sono soprattutto legati alle feste: a Pasqua si consuma la torta al formaggio con il capocollo, la frittata con le erbette o l'agnello arrosto. Per Natale si mangia di magro: pasta e ceci, frittelle di cavolfiore, pesce e le tagliatelle dolci, i cappelletti con il cappone. Per la festa di San Giuseppe si consumano le frittelle, per i morti le fave lessate. Tra i piatti tipici di carne c'è la faraona alla leccarda. Prodotti tipici del settore dolciario sono il panpepato, il pan polenta o Amorpolenta e anche le castagnole, dolce tipico di Carnevale, la Cicerchiata, le Frittelle di San Giuseppe, i Mostaccioli. Il pane è sciapo, la cui bontà sembra derivare dall'acqua con cui è impastato. In realtà a essa concorrono altri fattori come la doppia lievitazione che lo rende particolarmente digeribile. Ma i prodotti più famosi della cucina di Cesi sono il prosciutto e il tartufo. Quest'ultimo, ora così pregiato, era un tempo il cibo dei contadini e delle classi più povere. Erano i

maiali a trovarlo e i contadini erano soliti cuocerlo sotto la brace o avvolto nella pancetta. Il prosciutto nostrano è un coscio di suino stagionato, dalla tipica forma a pera, ricoperto di pepe dove non è protetto dalla cotenna. La sua è una lunga preparazione: una volta sagomato, viene salato con un composto di sale, pepe, aglio e si lascia riposare per 25 gg.; poi viene lavato con acqua calda e con vino; asciugato e aromatizzato con pepe e aglio e lasciato ad asciugare per 30-35 gg.; stuccato con grasso di maiale, aglio e pepe, sale e farina; e infine posto a stagionare in un ambiente naturale per circa due anni. Altro prodotto eccellente del territorio di Cesi è l'olio. Fino al secolo scorso erano una decina i frantoi oleari che sorgevano nella zona. Questo prodotto era noto fin dall'antichità. Le pendici del monte su cui sorge Cesi sono ricche di piante d'olivo. La qualità più diffusa è quella dell'olivo "muraiolo". L'olio qui prodotto presenta un colore verde intenso, un sapore fruttato, leggermente amarognolo e piccante e con un basso contenuto di acidità oleica. Il territorio è ricco di viti e vigneti, e il vino cesano è rinomato nella zona per la sua varietà.

# VALLE D'AOSTA

# ARVIER
# di Isa Maggi

"Agile Arvier. La cultura del cambiamento" promuove una cultura agile del cambiamento. Attraverso la conoscenza, la consapevolezza, il senso di responsabilità e l'orientamento all'azione necessari per mitigare, gestire e trasformare in opportunità i cambiamenti ambientali, economici, sociali e culturali e i loro impatti nel prossimo futuro sul contesto alpino.

Per promuovere (e consolidare) una cultura agile del cambiamento è necessario:

- ricercare e sperimentare, attraverso la creazione, in un contesto alpino, di un luogo di sperimentazione e di confronto per il mondo della ricerca, un luogo capace di abilitare il coinvolgimento di una pluralità di attori (ricercatori, popolazione, privati, ecc.);

- formare le nuove generazioni, i decisori politici, il mondo delle imprese e le comunità locali sulle sfide alpine e le possibili soluzioni condivise a scala internazionale, in linea con quanto promosso da EUSALP;

- sensibilizzare e responsabilizzare la collettività rispetto ai cambiamenti, ai loro linguaggi e alle strategie operative che possono essere attuate per mitigarli;

- consolidare una comunità scientifica che realizza, nei borghi di Arvier e Leverogne, ricerca applicata a servizio dell'area EUSALP;

- costituire una rete di piccoli centri rurali e alpini che condividono una *governance* territoriale basata sulla cultura del cambiamento.

# NARR@ZIONE
# di Adriana Maria Soldini

È un gioiello di grande valore nello scrigno naturale di Arvier il piccolo specchio d'acqua nato dal paziente lavoro di un ghiacciaio perduto nel tempo, e ora nutrito da tre sorgenti.

Nelle dolci acque del Lago di Lolair nuota la tinca che nulla teme dall'erba vescica, agghindata da bei fiori gialli con venature arancioni ma con strani appetiti. La pianta acquatica e carnivora aspira con gli otricelli rigonfi minuscole creature, malcapitate tra i peli che li circondano.

Magari a impensierire il pesce è l'aquila reale che sorvola a caccia di prede, o forse è solo un rumore dal fondo con un vociare di donne, le lavandaie della leggenda, intente a fare il bucato nel loro villaggio sommerso per incanto dopo una messa saltata.

# CURIOSITÀ
# di Stendhapp

È da Arvier che comincia il nostro viaggio di scoperta, cominciando con un tributo alla Dora Baltea, la Signora dei fiumi – che con sua sorella Dora Riparia ci riporta per un attimo sui banchi della scuola elementare – Marie-Henri ci indica un'aquila in volo sopra alle rovine del castello di Montmayeur.

«Non capita spesso di vederne una, sembra di essere tornati al medioevo, o forse ancora prima, ai tempi in cui i Romani costruirono la via delle Gallie che collega l'antica Augusta (Aosta) alla terra di Francia». In direzione della frazione Planaval notiamo un parallelepipedo che a distanza sembra quasi un condominio moderno: si tratta della casa-forte a maggior altitudine di tutta la Valle d'Aosta, fatta costruire da Rodolfo d'Avise nel 1312.

# ESPERIENZE IN CAMPER
# di Cristina Placidi

Il piccolo villaggio di Arvier è ben servito da un bellissimo campeggio, dotato di tutti i comfort. È questa la sistemazione ideale per gli amanti dello sport e per chi ama fare piacevoli camminate in montagna.

Nei dintorni, Salendo da Arvier verso la Valgrisenche, merita una visita il santuario di Notre-Dame de Rochefort, a cui fa da sfondo il magnifico ghiacciaio dello Château Blanc.

Altri punti di interesse sono: la frazione di Leverogne che presenta un interessante sviluppo urbanistico del borgo medievale, luogo di transito di pellegrini, commercianti e avventurieri; Il Castello di Montmayeur, di cui ora rimane solo la torre cilindrica; la casa-forte di Rodolfo d'Avise, del 1312 che si trova nella frazione di Planaval.

# PRODOTTI TIPICI
## di Luca Aschei e Ignazio Garau

I prodotti tipici sono legati al bosco, alle castagne, al miele, ai frutti di bosco e ai funghi. È poi sull'allevamento, prevalentemente bovino che ci sono le produzioni interessanti: dalle tome alla fontina, dal burro allo yogurt. La fontina è certamente il prodotto più identitario. Si presenta generalmente in forme cilindriche di peso compreso tra i due e i sei chilogrammi, e si distingue per la crosta tenera, liscia oppure rugosa di colore che varia dal rosa al rossiccio aranciato. La pasta è di colore paglierino ed è caratterizzata da un'occhiatura abbastanza rada, di dimensione fine-media e regolarmente distribuita e da una consistenza che diventa più dura con il protrarsi della stagionatura che influenza notevolmente anche l'intensità aromatica che può essere di livello medio o medio elevato. I formaggi sono ottimi sia consumati da soli, con il tipico pane nero di segale, che accompagnati alla polenta o alle zuppe. Molto nota la tipica zuppa Valdostana: la Seupa Valpellinentze, a base di cavolo, pane raffermo, brodo di manzo e, ovviamente, fon-

tina. Altro prodotto tipico è la "mocetta", originariamente prodotta con carne di stambecco, oggi, che è vietata la caccia allo stambecco, si usa soprattutto carne bovina. Ma si può preparare anche con tipi di carne diversa, come la carne di capra, di pecora, di cinghiale, di asino, di cavallo e persino la selvaggina, come cervo e camoscio. La carne, soprattutto coscia e muscolo, è insaporita con sale, alloro, aglio, salvia, rosmarino e altre profumate erbe di montagna. Alcuni conciatori aggiungono anche il vino rosso così come i tagli possono variare. La carne, così coperta di aromi, resta a riposo per circa venti giorni, pressata in recipienti in terracotta o legno, con un peso sul coperchio per garantire la corretta pressione. È poi appesa e lasciata asciugare e stagionare in luogo fresco e asciutto per circa tre mesi. La si mangia a fettine sottili, se piace con un filo di miele, accompagnata da pane nero, burro e un buon bicchiere di rosso della Valle.

# VENETO

# RECOARO TERME
## di Isa Maggi

Risale all'XI secolo la prima notizia dell'insediamento tra le montagne del Veneto di coloni provenienti dalle vallate bavaresi. Le cronache medievali li citano con il nome di Cimbri, da mettere in relazione con il termine tedesco *zimmerer*, "boscaiolo" o "carpentiere", anche se è provato che eccellevano parimenti nell'allevamento e nella lavorazione della pietra. Il primo nucleo si stabilì sull'altopiano di Asiago, dove diede origine alla Comunità dei Sette Comuni.

Col passare del tempo i Cimbri ampliarono i propri territori verso i Monti Lessini, nell'Alto Veronese, stabilendo diverse comunità si stabilirono nella zona del Pasubio e delle Piccole Dolomiti. A secoli di distanza la parlata d'inflessione germanica degli antichi abitatori della conca di Recoaro è scomparsa, ma loro memoria resta nel nome dei luoghi e delle famiglie come pure nella pittoresca festa in costume della Chiamata di marzo, con la quale si dà il benvenuto alla primavera. La nascita di Recoaro come stazione termale – l'unica di montagna del Veneto – si fa risalire all'anno 1686 quando il conte Lelio Piovene, intellettuale dal

multiforme ingegno, giunge a Recoaro per constatare di persona le virtù dell'acqua di sorgente che vi sgorga. Convinto da analisi chimiche e riscontri medici dell'eccezionalità della scoperta, il conte si impegna a divulgare la sua scoperta. Nel 1752 la sorgente Lelia, come viene battezzata in onore del suo mentore, viene dichiarata "bene pubblico" dalla Repubblica di Venezia che avvia l'attività idroterapica e la costruzione di un primo padiglione di cura.

È questo il periodo in cui si succedono le scoperte di altre sorgenti, ben nove quelle che sono attualmente sfruttate per la terapia.

Nella prima metà dell'800 Recoaro vanta già vari impianti termali ed eleganti alberghi che le conferivano il tipico aspetto di "*ville d'eau*". Si deve all'architetto scledense Antonio Caregaro Negrin, nel 1873, l'unificazione delle varie sorgenti in un unico parco termale. Un complesso dall'imponente architettura eclettica, del quale resta testimonianza, dopo le distruzioni dell'ultima guerra, nel villino Tonello, che ospitò nel 1879 la Regina Margherita e il figlioletto Vittorio Emanuele in un soggiorno rimasto negli annali della cittadina. A questo periodo è ispirato uno degli appuntamenti più sentiti dell'estate recoarese, la Festa dell'acqua, che in agosto ravviva i fasti della Belle Époque con spettacoli nel Salone dei Concerti delle Fonti Centrali, balli in costume e passeggiate in carrozza, la giostrina dei cavalli e gli aquiloni per i più piccoli.

Il rilancio del comune di Recoaro Terme, in provincia di Vicenza, passa per il recupero degli immobili del compendio termale, per il restauro di edifici caratteristici del borgo cui viene assegnata funzione di aggregazione sociale e culturale e per la realizzazione di un polo formativo specializzato sui temi del termalismo. Tra gli obiettivi del progetto: l'attivazione del complesso termale come nuovo polo del benessere, l'intervento sugli edifici liberty del borgo, l'inserimento delle Piccole Dolomiti tra le mete del turismo montano sostenibile, l'arresto del declino demografico. La dimensione digitale degli interventi si concretizza nella creazione di spazi di *coworking*, nella fruizione del borgo attraverso strumenti digitali, nella dotazione di Villa Tonello di una piattaforma integrata a sostegno dei programmi di formazione, nella dotazione di tecnologie digitali nei luoghi recuperati della cultura.

# NARR@ZIONE
# di Adriana Maria Soldini

Nietzsche dice: «Recoaro, come paesaggio, è una delle più belle esperienze; e questa sua bellezza io l'inseguita prodigandovi con zelo e fatica», nella lettera all'amico compositore Peter Gast il 17 giugno 1881, avrà di certo bevuto con gusto le celeberrime acque minerali.

Fu uno degli ospiti illustri delle terme e lo si può immaginare mentre passeggia nel parco delle Fonti Centrali, creato una decina d'anni prima della sua missiva, e che oggi conta migliaia di alberi ad alto fusto, come pini, abeti, castagni.

Avrà anche ammirato gli eleganti edifici, come Villa Tonello, la lussuosa costruzione su quatto piani posta all'ingresso meridionale dello stabilimento, che fu dimora estiva della regina Margherita di Savoia, e poi succursale dello storico albergo Giorgetti, in cui avrà di certo soggiornato il filosofo tedesco.

E, qui, immerso nella beatitudine, forse la mente trovò i profondi pensieri per le sue opere immortali.

# CURIOSITÀ
# di Stendhapp

Dalle terme di Recoaro sono passati Nietzsche, Giuseppe Verdi, Pietro Mascagni e perfino la Regina Margherita: fin dal 1700 Recoaro è stato lo stabilimento termale della Serenissima. Basta dire che tra la fine del 1800 e l'inizio del 1900 ci venivano circa 9000 ospiti all'anno, ad affollare i numerosi alberghi in stile liberty ancora visibili. «Chiaro, limpido, Recoaro» recitava una famosa pubblicità televisiva degli anni '60, il cui protagonista Capitan Trinchetto divertiva i grandi e piccini che seguivano Carosello. Con un sospiro di nostalgia per i bei tempi andati, la nostra guida volge lo sguardo verso il monte Pasubio e le sue 52 gallerie, le Piccole Dolomiti che da sempre vegliano sul paese e sulle sue acque dalle proprietà miracolose.

# ESPERIENZE IN CAMPER
# di Cristina Placidi

A Recoaro Terme, nei pressi dei campi da tennis e della pista di pattinaggio sul ghiaccio, si trova, in zona tranquilla e adiacente al centro, un'area di sosta comunale attrezzata di tutti i servizi.

Assolutamente da visitare sono le Terme di Recoaro che si trovano a 5 minuti a piedi dal centro paese. Esse troneggiano all'interno di uno splendido parco di 22 ettari, con numerose specie di piante e arbusti secolari.

Ma Recoaro è sinonimo anche di camminate in un bellissimo territorio circondato da una corona di montagne tra le più belle del Veneto. Suggestivo è il sentiero dei Grandi Alberi, un percorso caratterizzato dalla presenza di alpeggi e di grandi e maestosi alberi.

Scegliendo tra altri sentieri, l'onore va al Percorso della Grande Guerra, testimone di trincee e camminamenti della prima guerra mondiale.

Invece, di assoluta attrattiva è il Ponte Tibetano o Ponte Avis con un dislivello di 400 mt.

# PRODOTTI TIPICI
## di Luca Aschei e Ignazio Garau

Recoaro riserva la sorpresa di una cucina di matrice tedesca, dovuta all'origine d'oltralpe degli abitanti dell'arco montano tra la Lessinia veronese e l'Alto Vicentino, e nella cucina tradizionale, che si fonda sui prodotti tipici della montagna: il latte, la ricotta e i formaggi d'alpeggio; l'orzo e le patate; le salsicce e lo speck; le verze e i crauti; la selvaggina e le trote; i funghi e le lumache, i dolci a base di mele.

Recoaro Terme dichiara in maniera evidente l'adozione di uno strumento, la De. Co. – Denominazione Comunale, indirizzato a salvaguardare l'identità del territorio attraverso la tutela e la promozione dei prodotti tipici. Recoaro ha scelto di adottare la De.Co. per due prodotti che ha ritenuto emblematici e significativi del suo territorio, gli "gnochi con la fioreta di Recoaro" e le "acque minerali di Recoaro" .Il piatto simbolo sono infatti gli gnocchi con la fioretta, in origine preparati dai pastori durante l'alpeggio impastando la farina bianca con la ricotta semiliquida raccolta al suo primo affiorare; la pastella così ottenuta viene versata a cucchiaiate nell'acqua bollente e riappare in

superficie sotto forma di morbidissimi gnocchi; come condimento, burro di malga spumeggiante e una grattugiata di ricotta affumicata, oppure burro, zucchero e cannella, in una combinazione che evoca antichi contatti tra la montagna vicentina e la Repubblica di Venezia. È un piatto d'antica bontà, protagonista a metà settembre di una bella Festa in costume. Il liquore Prugna è uno dei liquori più rinomati in questa zona: è un succo di prugna distillato, a cui viene aggiunto alcol o grappa veneta, acqua demineralizzata, zucchero, aromi e caramello.

A livello retrolfattivo, la carica aromatica si amplifica e diversifica facendo emergere sentori di albicocca, mandorla e altra frutta secca.

La ciliegia di Marostica è uno dei frutti più gustosi di tutta l'area, ha una forma cuoriforme, una buccia di colore rosso fuoco o rosso scuro a seconda della varietà del prodotto e una polpa mediamente soda, poco aderente al nocciolo, di colore variabile dal rosa al rosso scuro. Si trova in commercio da maggio a fine giugno perché viene raccolta dalla terza decade di maggio alla seconda decade di giugno.

L'asiago è uno dei più caratteristici prodotti caseari della zona, è il risultato della lavorazione di un latte ottenuto da due mungiture, di cui una scremata per affioramento, da razza Pezzata nera e Bruno-alpina. Sono forme di circa 8-12 kg; presentano una crosta li-

scia e regolare; una pasta compatta dal colore paglierino e dal sapore leggermente. I bisi de Lumignan sono i più caratteristici prodotti degli orti vicentini. Sono piselli resistenti agli intensi climi freddi invernali, temono invece, le gelate tardive o le basse temperature in primavera; per questo il microclima dei Colli Berici soddisfa completamente le esigenze della loro coltivazione: si raccolgono tra aprile e maggio. Famosa è la polenta dal colore giallo zafferano, grazie alla farina di mais.

# PROVINCIA DI TRENTO

# PALÙ DEL FERSINA
## di Isa Maggi

I Bernstolar o Mòcheni abitano la Valle dei Mòcheni, un'area di grande suggestione paesaggistica fatta di masi e immersa nelle montagne a circa 20 km da Trento. Non solo la lingua locale è di origine tedesca ma anche le loro tradizioni gastronomiche risentono di eventi storici risalenti all'impero asburgico del XVIII secolo.

«La forza della minoranza: rinascita di un borgo di matrice germanica a sud delle Alpi». Il progetto costruisce un percorso di sviluppo in grado di innescare un processo di rigenerazione complessivo del comune di Palù del Fersina, in provincia di Trento, finalizzato a contrastare i fenomeni di progressiva marginalizzazione che hanno interessato l'area negli ultimi decenni, a partire dalla valorizzazione del principale attributo identitario del borgo: l'essere minoranza linguistica di lingua mochena. Il progetto mira a raggiungere i seguenti obiettivi: valorizzazione della Matrice Identitaria Mochena, la creazione di percorsi di sviluppo economico, il miglioramento della qualità

della vita della comunità. Verranno predisposti strumenti e sistemi di ospitalità e di residenzialità innovativi, realizzato un ecosistema *green*, valorizzate le fonti energetiche rinnovabili, creati spazi comunitari e di aggregazione.

# NARR@ZIONE
# di Adriana Maria Soldini

Alle stelle in cielo, il borgo nella Valle dei Mocheni ne conta una in più sulla terra, quando ha luogo il rito paraliturgico e secolare della Stéla nelle tre serate di San Silvestro, Capodanno ed Epifania.

Colorata e luminosa, la Stella è fissata a un perno in cima a un alto bastone e portata in processione dai coscritti dell'anno per ogni maso e capitello, ai quali è affidato il compito di adornarla.

Sette sono i canti tradizionali intonati, in italiano o in latino, da gruppi di cantori maschili al loro seguito. E sette sono i masi del nucleo storico del paese visitati all'Epifania, perché ogni sera l'itinerario cambia.

Di maso in maso, dove le famiglie nella trepidante attesa hanno ricordato l'anno passato, si raccolgono offerte per le messe in suffragio delle anime dei defunti. La comunità si stringe e rinnova i legami tra passato e presente nel replicarsi del suggestivo rituale.

# CURIOSITÀ
# di Stendhapp

Palù di Fersina è un luogo magico nella valle dei Mocheni, la comunità germanofona che ancora parla una lingua molto simile al tedesco del 1400. Per anni la gente di qui ha vissuto estraendo rame e argento, coltivando la terra e commerciando come venditori ambulanti per tutto l'impero austroungarico. Marie-Henri non ha dubbi: «Bisogna venire qui per carnevale, da secoli il martedì grasso "il vecchio" e "la vecchia" attraversano il paese portando fertilità e abbondanza in vista dell'imminente primavera, inseguiti dallo òiartroger (il raccoglitore di uova) fino a quando raggiungono la piazza, dove simulano la loro morte e viene letto il loro testamento». All'ombra della catena del Lagorai, tra boschi incantati e laghi cristallini sopravvivono tradizioni senza tempo.

# ESPERIENZE IN CAMPER
# di Cristina Placidi

La località Palù del Fersina, immersa nel verde delle montagne della catena del Lagorai, accoglie l'area sosta camper privata "Camper platz Bersntol Fersental" con 13 piazzole pianeggianti, terrazzate, su erba, ognuna attrezzata di carico e scarico, luce e scarico.

Ottimo punto di partenza per visitare la miniera, il lago Erdemolo e il rifugio Sette Selle.

# PRODOTTI TIPICI
## di Luca Aschei e Ignazio Garau

Oltre ai prodotti tipici che caratterizzano tutta la Provincia insaccati quali il barbusto, la mortandela, la ciuiga, la luganega, le mele, i formaggi e i vini, abbiamo qui alcuni prodotti che riconducono all'origine e alle relazioni che questa popolazione intratteneva principalmente con le aree bavaresi. Il barbusto o moretto è uno dei più gustosi prodotti di suino di tutta la provincia trentina, è un insaccato di puro suino da consumarsi dopo una cottura ai ferri o in acqua. È una pasta composta da carne, cuore e polmone di suino, sale, pepe, cannella, aglio, conservanti. Dopo averla amalgamata, si passa la carne nel tritacarne e la si inserisce in un budello di maiale dove viene chiuso con spago alimentare. La lucanica, anche detta luganica o luganega, è il nome tradizionalmente attribuito a un insaccato fresco di carne di suino, macinata insieme a pancetta di suino. Insaccata in budello naturale, Il diametro è di 4-5 cm e la lunghezza del pezzo singolo è di circa 10-12 cm. Nell'impasto macinato con granulometria medio-piccola si aggiungono sale spezie e aromi. La legatura viene effettuata a mano, con una

catena di salsicce legate solo in testa e in coda. Non contenendo conservanti di alcun tipo, va conservata in frigorifero e consumata entro 4-5 giorni dopo l'insaccatura. Si può consumare cucinandola alla griglia oppure bollita.

Tipica dell'area è anche la Pinza. Per prepararla ci vuole della farina di grano (500 gr), a cui vanno aggiunte 2 uova, un quarto di latte intero tiepido, una presa di bicarbonato e un pizzico di sale. Dopo il lavoro di impasto per formare una pasta consistente ed elastica, scaldate due piastre di pietra ollare sulle braci e, quando saranno calde, stendete la pinza sopra una di queste che manterrete calda e sopra mettete l'altra con un peso per schiacciare bene. Dopo circa venti minuti servite con rape, cavoli e patate.

L' amaro Valle di Ledro è un infuso a bassa gradazione ottenuto da erbe medicinali come Genziana, Genzianella, Alchemilla, Rabarbaro, Geum, Arancio amaro e Liquirizia. Il suo ciclo di lavorazione comprende l'estrazione, l'infusione, l'invecchiamento, la preparazione finale e la filtrazione finale, l'ultima fase prima dell'imbottigliamento. Con la denominazione Casteller Doc vengono classificati i migliori vini prodotti in tutta la zona e sono il risultato della lavorazione di vitigni come: Schiava grossa, Schiava gentile, Merlot, Lambrusco a foglia frastagliata. Sono vini particolari dal colore rubino; dal profumo vinoso, leggero e gradevole; e dal sapore asciutto e armonico. Molto

famosa, anche qui, è la polenta, preparata in vari modi, con farina gialla, con quella di grano saraceno, varie misture di farine di mais, accompagnata con carne o pesce.

.

# PROVINCIA DI BOLZANO

# STELVIO
# di Isa Maggi

Il rilancio del comune di Stelvio, in provincia di Bolzano, passa attraverso la realizzazione di diversi progetti socio-culturali e socio-economici: la ristrutturazione ecologica delle case più antiche, per scopi abitativi e per la realizzazione di un albergo diffuso; la progettazione di un negozio di paese multifunzionale; il coinvolgimento dell'agricoltura con la coltivazione di terreni abbandonati e lo sviluppo di prodotti a chilometro zero; la promozione di iniziative culturali; la realizzazione di residenze per artisti e di spazi di *coworking*; residenze per anziani; una biblioteca; la creazione di un museo diffuso; il rafforzamento delle attività artigianali attraverso i mercati e il supporto nello sviluppo dei prodotti. Verrà realizzato un impianto di irrigazione per le coltivazioni circostanti e il restauro di due sentieri campestri e di un ponte di legno per rendere coltivabili i terreni agricoli soprastanti il borgo.

# NARR@ZIONE
# di Adriana Maria Soldini

Si stende tra l'alta Valtellina e la val Venosta un ricamo inciso dall'uomo sulla montagna, come vicino all'orlo della gonna di un costume tradizionale.

Il Passo dello Stelvio è il carrozzabile più elevato d'Italia e il secondo in Europa. La strada alpina con dozzine di tornanti è un susseguirsi di linee sinuose, a tratti strettissime, che costringono a una danza chi vi transita, ma che già al solo sguardo sa lasciare senza fiato.

Qui, dove l'aria è rarefatta, si sono susseguite imprese che ne hanno fatto la salita storica del ciclismo. Inaugurata nel Giro d'Italia del '53, l'ascesa trionfale allo Stelvio nella Bolzano-Bormio, la cosiddetta tappa dell'apoteosi ha fatto conquistare la maglia rosa al Campionissimo per poi vincere la corsa più bella del mondo, la sua quinta e ultima volta. Dal 1965 lo Stelvio è Cima Coppi, il punto più alto toccato dalla gara, come lo è lui per lo sport della bicicletta.

# CURIOSITÀ
# di Stendhapp

Nel paese di Stelvio si dice che anche le galline indossino i ramponi, tanto sono ripide i vicoli dell'antico borgo. «Sembra quasi di essere in Alta Savoia» ci dice la nostra guida, che forse comincia a sentire un po' di nostalgia di casa «invece ci troviamo al confine tra Alto Adige e Lombardia, attraverso l'omonimo passo si arriva in Valtellina».

L'antica Stilvis, di origine latina, sotto la protezione dei 3906 metri di altezza di sua maestà Monte Ortles, per secoli fu poco frequentata in quanto troppo pericolosa, finché per decreto dell'imperatore Francesco I d'Austria venne costruita per motivi militari la strada del passo dello Stelvio, ancora oggi il secondo valico stradale più alto d'Europa, che regala a chi lo attraversa panorami mozzafiato.

# ESPERIENZE IN CAMPER
# di Cristina Placidi

In località Stelvio è possibile soggiornare al Camping Trafoi che si trova in una località molto tranquilla ed è circondato da montagne e natura.

Per soddisfare le necessità quotidiane, all'interno del campeggio è presente anche un mini market.

Famosa attrazione della zona è Il Santuario delle Tre Fontane, una chiesa molto richiesta per le nozze. Si dice che l'acqua che sorge dalle Tre Fontane sia miracolosa e abbia proprietà salutari.

# PRODOTTI TIPICI
## di Luca Aschei e Ignazio Garau

Ci troviamo all'interno di un'area protetta, il Parco dello Stelvio, che comprende alcune produzioni tipiche anche molto conosciute. Parliamo del "Trentingrana", che rientra nella Dop del Grana Padano e della bresaola, anche questo un prodotto tutelato dalla denominazione di origine europea. E poi c'è tutta la produzione dei masi legata all'allevamento degli animali da latte, con la variegata e saporita produzione di formaggi, di miele, di erbe officinali. Circa 500 ettari di terreno sono coltivati a vigneti. Il clima particolare, la consistenza del terreno e le differenti zone di coltivazione formano le condizioni ideali per una produzione eccezionale.

Il Lagrein e il Santa Maddalena: questi sono i due migliori vini della zona. Il territorio propone un sottobosco generoso di gustosi frutti con i quali si preparano heidelbeerlikör, a base di mirtillo; l'erdbeerlikör, a base di fragole; il waldfüchte, ai frutti di bosco e il nusseler, liquore di noci. Il miele più rinomato è il miele millefiori, realizzato soprattutto con fiori di

melo e fiori di campo. Tra i piatti tipici sono i canederli che sono delle polpettine di pane, con lo speck e altri ingredienti; gli gnocchetti, i crauti, e i vari formaggi. Tipico è anche lo speck, e i vari salumi affumicati, la mortandela e la ciuiga.

# BORGATÈ

Il progetto Narratè® sui borghi di Adriano Giannini Narratè® in collaborazione con il Forum del Turismo sostenibile è un inedito format editoriale di *food design* composto da un filtro di tè/tisana biologico, artigianale e Made in Italy, collegato a un breve racconto il cui tempo di lettura coincide con quello d'infusione: 5 minuti (www.narrateworld.com).

Tra le 4 linee editoriali esistenti, Adriano Giannini ha dedicato una nuova linea dedicata al racconto dell'essenza dei luoghi più caratteristici al mondo, che si chiama NarraPLANET.

L'idea è quella di cogliere l'anima, il *mood*, la personalità, il *genius loci* (lo spirito del luogo) attraverso le parole con racconti inediti scritti apposta per questo formato che non siano meramente una descrizione turistica o il riassunto della storia del luogo ma andando a scovare e restituire la caratteristica peculiare che connota quel territorio e i suoi abitanti: l'essenza, appunto.

Un racconto che si farà con il forum di turismo sostenibile. Attraverso anche i sapori Giannini con la sua azienda andrà a ricercare ingredienti e aromi tipici e/o evocativi del territorio e formulando uno specifico

*blend* che restituisca al palato quello che si è letto con gli occhi. In sostanza che il racconto prosegua con la degustazione della miscela. Si tratta perciò di veri e propri "tè souvenir" dove il souvenir diventa esperienziale e si fa *ambassador* del luogo. Quello che verrà proposto è di realizzare una collana BorgaTè dedicata alla scoperta dei piccoli centri italiani, attraverso la produzione di un Narratè® per ogni Borgo coinvolto nel progetto, con la scrittura del racconto, la formulazione dello specifico *blend* (biologico – certificato ICEA – artigianale e interamente Made in Italy visto che l'azienda che li produce per Narratè® è una società agricola piemontese), la stampa (con l'impiego di carta misto riciclata), insacchettamento e confezionamento finale (a mano).

Ma dando anche suggerimenti per declinare uno sviluppo sostenibile dei borghi.

A fine lettura, sarà possibile inserire anche un QR code che potrà indirizzare a contenuti multimediali e/o offerte specifiche di soggiorno e acquisto di prodotti locali, incrementabili e modificabili nel tempo. Infine ogni Narratè® è di default bilingue (Ita-Eng) ma si può ipotizzare l'aggiunta e/o l'utilizzo di altre lingue.

Questo format si presta perfettamente ad essere utilizzato nelle tre dimensioni temporali:

• Prima – come supporto alla comunicazione e al marketing (ad esempio può essere spedito, regalato a influencer/media, usato come invito per vip o come

prodotto promozionale nelle fiere).

• Durante – come *welcome gift* (ad esempio può essere regalato all'arrivo nelle strutture ricettive locali e negli info point e regalato agli ospiti vip in occasione di eventi).

• Dopo – come *food souvenir* (ad esempio può essere acquistato per sé e i propri cari come souvenir esperienziale al posto di gadget banali e generici, magari ideando appositi kit con tazza e tovaglietta). Inoltre, entrando a catalogo nella produzione aziendale, anche la distribuzione si avvarrebbe di canali nuovi e inconsueti, quali quello delle librerie (compresi i bookshop), delle erboristerie e *horeca*. L'azienda potrebbe prevedere anche l'abbonamento per l'invio a domicilio dell'intera collana per far scoprire un borgo ogni settimana/quindici giorni, facendo comodamente colazione a casa propria.

L'ideale sarebbe poi trovare canali di distribuzione anche fuori dall'Italia, attivando sinergie ad hoc con gli istituti di cultura italiani all'estero e/o il Ministero del turismo, ma anche con strutture private legate alla promozione dell'Italia nel mondo.

Il Destination Wedding, responsabile del Progetto Serena Ranieri - Presidente Federmep

Il *Destination Wedding* è un matrimonio in cui gli sposi scelgono di organizzare le nozze in un paese diverso dal proprio, spostando di conseguenza anche tutti

gli invitati e trasformando l'evento in una vacanza.

L'Italia è tra le prime mete nelle preferenze di coppie di tutto il mondo. Il valore economico del DW è di circa 550 milioni di euro annui con una spesa media per evento pari a circa €58.600. Nel 2019 sono stati ben 9.200 i matrimoni di stranieri in Italia, un fenomeno che ha generato oltre 473mila arrivi e poco più di 1,5 mln di presenze in Italia (Fonte CSTF). Oltre alla presenza al giorno del matrimonio e alle feste connesse di benvenuto e di arrivederci, questi quasi 500.000 turisti permangono di media nel territorio da tre a cinque giorni, apportando valore alle economie dell'intero territorio non solo agli operatori del *wedding*. Il progetto si rivolge agli operatori economici dei vari settori, residenti nel borgo o nelle immediate vicinanze, che dovranno essere coinvolti attivamente nella composizione dell'offerta turistica con prodotti o servizi ideati o rimodulati sulla necessità del mercato *wedding*. Diventa così essenziale promuovere la creazione e lo sviluppo di reti di impresa tra imprenditori della filiera eventi e matrimoni e imprese dell'accoglienza turistica locale. E, al tempo stesso, lo scopo è sostenere l'avviamento di nuove attività di ristorazione e di vendita al dettaglio di oggetti artistici e artigianali per il turista.

# BIOGRAFIE

## ISA MAGGI

Sposata con quattro figli, laureata con lode in Economia e Commercio, ha frequentato il dottorato di Ricerca in Economia Politica, seguendo numerosi corsi e aggiornamenti nell'ambito dell'Economia Politica, in Italia e in Inghilterra.

Svolge dal 1985 una carriera professionale come Dottore Commercialista e Revisore dei Conti, con studio proprio. È stata revisore nelle aziende speciali della Camera di Commercio di Pavia.

Svolge attività di redazione, coordinamento, monitoraggio, valutazione e rendicontazione di progetti locali ed europei. Nello specifico si occupa di *project management* di progetti complessi attraverso attività di consulenza e di supporto tecnico-specialistico per la costruzione di sistemi di monitoraggio fisico di progetti e processi anche in riferimento agli stati di avanzamento degli investimenti, anche in ambito PNRR.

Ha progettato e coordinato progetti di rilevante valore in ambito nazionale ed europeo nell'ambito del turismo sostenibile, della creazione di impresa e dello sviluppo sostenibile. Fornisce supporto alle amministrazioni pubbliche attraverso la prestazione di servizi di assistenza tecnica, legale o finanziaria, nei procedimenti inerenti progetti finanziati a valere su fondi europei. È interessata a progettare, valutare e monitorare progetti nazionali ed europei per la valorizzazione dell'ambiente e dello sviluppo sostenibile, la creazione di lavoro per giovani e donne, anche attraverso il turismo e la diffusione delle pari opportunità, in stretta collaborazione con organizzazioni nazionali e internazionali, pubbliche e private.

Il suo obiettivo, in questa fase storica di rilancio dell'Italia, è assegnare un ruolo di protagonismo alle donne coniugando sviluppo sostenibile, nelle sue diverse accezioni e *l'empowerment* femminile. Si sta occupando della redazione di *Gender Equality Plan* per Università, Fondazioni ed Enti, in preparazione delle progettualità di Horizon. E' esperta del Pnrr.

Nel 2005 ha aperto il primo *Gender Incubator* per le imprese femminili in Europa. Ha dato vita a numerosi progetti europei e nel 2004 con il progetto Equal Immagin@azioni ha creato un format centrato sul lavoro femminile in un ambito di sostenibilità, dedicato alla raccolta e auto-covalutazione di buone pratiche

dando voce alle donne in un lungo gender tour attraverso tutte le Regioni Italiane per affermare il diritto al lavoro. Ha poi promosso nel 2014, in tutte le Regioni italiane, gli Stati generali delle donne, uno scambio di *best practice* e di *abstract* su differenti temi con raccolta e pubblicazione dei documenti, per dare spazio e voce alla componente femminile e giovanile. Il format è ora un coordinamento permanente, un forum che è diventato un interlocutore autorevole per le Istituzioni che operano nell'ambito delle politiche del lavoro, dell'economia, dello sviluppo sostenibile. Le iniziative intraprese sono sostenute per la parte tecnica da un Hub, una struttura giuridica di servizio per presentare progetti e creare alleanze e partenariati con altre associazioni, enti, imprese, scuole, università. Ha promosso la costituzione del Comitato Scientifico nominando personalità del mondo delle culture umanistica, economica e scientifica, con particolare attenzione ai diversi ambiti disciplinari. A settembre 2015 ha organizzato a Milano la "Conferenza Mondiale delle donne, vent'anni da Pechino" con la partecipazione di 981 donne in rappresentanza di 35 Paesi. Il documento finale che ha curato in prima persona, *La Carta delle donne del mondo* fa parte della Carta di Milano, quale *legacy* di Expo2015. Ora il percorso è stato avviato verso l'Expo di Dubai 2021-22 e la scrittura della Carta di Dubai, in collaborazione con Enti e Istituzioni.

Si è fatta portavoce presso il Governo Nazionale di un "Patto per le donne" un documento per favorire l'occupazione femminile e il supporto all'imprenditoria delle donne e per garantire l'attuazione degli interventi previsti dal PNRR e per la nuova programmazione nazionale e comunitaria in vista del raggiungimento degli obiettivi dell'Agenda 2030.

A gennaio 2019 ha organizzato l'evento da Expo 2015 a Matera 2019 a Matera nella capitale europea per gettare le basi per il futuro lavoro programmatico a favore dei giovani e delle donne. A Matera ha lanciato un nuovo progetto *Le città delle donne*, in diffusione presso grandi città e piccoli Comuni e anche il *Patto delle donne per il clima e l'ambiente*, presentato al Parlamento Europeo nel marzo del 2019, in diffusione presso Scuole, Università, Comuni, Istituzioni. Il documento è stato presentato alla Precop26 di Milano il 29 settembre del 2021.È stata Presidente dal 2011, per due mandati, della rete di incubatori BIC Italia net della rete europea EBN.eu per promuovere ed assistere nuove imprese femminili e giovanili. In questo ambito ha svolto attività di consulenza e di supporto tecnico-specialistico per il monitoraggio degli stati di avanzamento e per la verifica del raggiungimento degli obiettivi intermedi e finali nell'ambito dell'esecuzione di progetti complessi e di strategie di sviluppo territoriale. in ambito europeo.

Ha avviato, anche attraverso l'iniziativa comunitaria Recife di Regione Lombardia, presso molti Comuni lombardi la "Rete degli Sportello Donna" per sostenere il lavoro femminile collaborando con organizzazioni e istituzioni per sensibilizzare e promuovere azioni positive per le pari opportunità, in una dimensione di rete europea. Ha attivato in molte parti d'Italia, a partire da Pavia e dalla Lombardia una rete territoriale che coinvolge nella Alleanza delle Donne, le associazioni femminili, le Università, le scuole, i Comuni, le parti sociali, i centri di ricerca, il sistema delle imprese, enti e soggetti della formazione e dei servizi al lavoro.

# ADRIANA MARIA SOLDINI

Laureata con lode in Protostoria Euroasiatica all'Università di Bologna è scrittrice, articolista, narratrice d'arte e curatrice.

Scrive per *Oltre. Bimestrale di cultura, ambiente e turismo* e per il *Giornale di Voghera. Settimanale della città e dell'Oltrepò*, dove è titolare della rubrica *Appunti di una lettrice cronica*.

Dal 2018 è membro del Comitato Scientifico degli *Stati Generali del Po* e dal 2020 del Comitato di Redazione del *Forum del Turismo Sostenibile*.

A novembre 2021 ha fondato *Cammini d'Autrice* (camminidautrice.wordpress.com), un progetto di turismo lento e sostenibile per i borghi.

Per le Edizioni del Capricorno: *35 borghi imperdibili del Monferrato* (2017), *Borghi di Langhe, Roero e Monferrato* (2019, coautrice con Stefano Camassi), *Oltrepò Pavese* (2022).

Per la narrativa: *IP Incidente di Percorso* (2007), *La stanza virtuale* (2009), *Darky e il Bosco Proibito* (2021).

Nel 2021 è stata finalista al *Premio Short Kipple* e ha ricevuto il *Premio "Donne che ce l'hanno fatta"*.

# CRISTINA PLACIDI

Imprenditrice del turismo si occupa in particolare di valorizzazione delle aree minori e di realizzazione di eventi e di viaggi in camper con il suo Camper Club. Centinaia di camper seguono i suoi itinerari in giro per l'Italia, con esperienza maturata negli anni e con una attenzione particolare alla ricerca dei prodotti di qualità e alla convivialità.

# PATRIZIA GIPPONI

Laureata in Economia Aziendale all'Università Bocconi, con una tesi pubblicata da Conad sui "Gruppi di Acquisto nel settore alimentare. Un'analisi strategica"- (Relatore: Prof. Coda) ha successivamente conseguito un Master MIP al Politecnico di Milano.

Dopo una breve esperienza in Revisione, si dedica alla Consulenza strategica in Mc Kinsey, prima di approdare al mondo aziendale, dove accetta la sfida di una start up, per la distribuzione di un servizio finanziario americano nel mercato italiano che in pochi anni diventa leader in Italia ed in Europa.

In oltre 30 anni ha ricoperto posizioni manageriali in ambito Marketing, Comunicazione, Business Development e Direzioni Commerciali in diversi settori quali FMCG, Financial Services, Franchising, Retail e su mercati Europei ed Internazionali.

Ha gestito campagne di comunicazioni con mix di media, costruito reti distributive dirette e indirette anche grazie ad importanti Accordi (Sisal, Esselunga, Fed. italiana Tabaccai, primarie banche). Ha creato il concept "Superstore EthniCity" una rete di punti pluriservizi dedicati al segmento etnico, oltre a numerosi

altri progetti innovativi nella distribuzione dei servizi finanziari.

Membro del Gruppo Donne Manager di Manager Italia (fino 2015) e blogger per il medesimo gruppo in Manager Italia dal 2006 al 2014. Relatrice al Politecnico e alla Bocconi su "*Case history*" in area Marketing e Web experience dal 2009-2011. .

Negli ultimi anni, si è focalizzata su *new economy* e innovazione con focus al settore finanziario e società *peer to peer*.

Dal 2022 è Esperta PNRR per Regione Lombardia.

Sportiva, creativa, determinata, con grande passione a intraprendere sfide e nuovi progetti è mamma e nonna della piccola Sofia.

# STENDHAPP

È una startup a vocazione sociale che si occupa di valorizzazione del patrimonio culturale. Partendo dalla mappatura di oltre 60.000 luoghi notevoli, ha realizzato la prima app che si ispira alla sindrome di Stendhal, pensata per stimolare il turismo culturale. Si tratta di uno strumento gratuito, dedicato ad arte, cultura ed enogastronomia, che incoraggia a scoprire la bellezza dell'Italia – in particolare quella meno conosciuta – generando un impatto positivo sugli operatori del settore culturale e sulle aree interne. Gli utenti sono invitati a contribuire alle informazioni attraverso l'invio di User Generated Content, il miglior modo per far emergere il sapere diffuso e l'orgoglio di appartenenza a un Paese, il cui enorme patrimonio artistico è distribuito su tutto il territorio.

Il team di Stendhapp affianca i territori e le realtà rappresentate all'interno della applicazione nella creazione di progetti di comunicazione e marketing territoriale, a partire dalla narrazione strategica dei luoghi fino alla messa a terra tramite inserzioni sui social media e sull'omonima app.

# ADRIANO GIANNINI

Nasce a Grosseto, in piena Maremma, appena in tempo per godersi il '68. Alle soglie del duemila giunge a Milano, dove frequenta il master in Strategic design al Politecnico, e qui si stabilisce dopo aver concluso gli studi a Firenze (Architettura) e Reggio Emilia (Design e comunicazione). Al suo attivo la fondazione di tre start up e di Unconventionall Gens, associazione no profit con la quale realizza alcuni degli eventi non convenzionali più riusciti degli ultimi tempi: *Ex in the city* (il mercatino degli ex) e *Aperitologo* (l'aperitivo con lo psicologo dentro). Convinto sostenitore del Pensiero Laterale sviluppa un approccio atipico alla progettazione. Innovatore in svariati ambiti professionali anche molto distanti tra loro. Consulente e docente di strategie non convenzionali, ama definirsi un *rule breaker*. Dirige la Narrafood Edizioni nata nel 2015 sul format Narratè®. A chi gli chiede cosa intenda fare da grande, risponde con un sorriso: «Continuare a crescere!».

# LUCA ASCHEI

Sociologo della comunicazione, specializzato in economia del turismo in Università Bocconi. Direttore e progettista di numerosi corsi sul turismo anche oltreoceano. Sviluppare un turismo sostenibile e redditizio è il suo impegno da sempre per istituzioni e aziende private. Ideatore e creatore di nuove idee per il rilancio e delle città e delle aziende.

# IGNAZIO GARAU

Torinese di nascita, profondamente legato alla terra di origine dei genitori, la Sardegna, regione nella quale sta promuovendo la costituzione di un Distretto del Cibo regionale.

Dopo essere stato dirigente di importanti aziende cooperative è ritornato al settore agricolo in cui ha fatto le prime esperienze subito dopo gli studi. È stato fondatore e Presidente di realtà associative del settore dell'agricoltura biologica, ha promosso la costituzione della rete europea delle Città del Bio (un'associazione di città italiane ed europee) ed è cofondatore della rete BioSlow. Oggi è Presidente del Distretto BioSlow delle Puglie, è Vicepresidente della Consulta Nazionale Distretti del Cibo e svolge attività di divulgazione sui temi dell'agricoltura biologica e dello sviluppo sostenibile dei territori. Il cibo è cura, per noi e per il pianeta. Partendo dal cibo, dall'agricoltura – biologica e contadina – e dai territori, possiamo iniziare un percorso di sostenibilità che ci aiuti a ridefinire il nostro "Patto per la Terra e per il futuro". Iniziamo subito!

www.bioslow.it

# FEDERMEP

È la prima associazione di categoria nazionale che rappresenta tutti i professionisti e le aziende del settore dei matrimoni e degli eventi privati, non soltanto di grandi dimensioni o professionisti specifici di una singola attività, ma unitariamente tutti gli addetti del settore a prescindere dalla loro dimensione economica e aziendale.