



Istituzioni culturali

Patrizia Sandretto Re Rebaudengo racconta i 25 anni di lavoro, ricerca e sperimentazione della Fondazione



Città d'arte e cultura

A Bergamo un cartellone ricco di interessanti proposte culturali e artistiche, ne parla il sindaco della città orobica Giorgio Gori



In abbinamento alla stampa nazionale - Allegato al quotidiano **il Giornale**

VIAGGI ARTE & FIERE

LE MOSSE DEL MIBAC

di **Alberto Bonisoli** ministro del Mibac



Soppressione della "ricetta Franceschini" relativa all'ingresso gratuito nei musei nelle prime domeniche del mese, conferma dell'Art Bonus e rimodulazione del Fondo unico dello spettacolo. Sono alcuni degli interventi pianificati dal ministro Alberto Bonisoli nei primi cento giorni di mandato e che iniziano parzialmente a vedere la luce nei secondi cento. Cominciando appunto dai significativi cambiamenti nella politica tariffaria da applicare al circuito museale statale, anticipati nei giorni scorsi dal titolare del Mibac e che dovrebbero scattare da gennaio 2019.

MUSEI, DAL 2019 INGRESSO A DUE EURO PER GLI UNDER 25

«Si passerà a 20 giornate gratuite - annuncia Bonisoli - e saranno distribuite in modo diverso rispetto al passato, perché voglio introdurre dei criteri di gestione nei musei e non di propaganda politica. Questo significa che alcune giornate verranno decise a livello nazionale, ad esempio la settimana che si chiude il 10 marzo in tutti i musei statali sarà gratuita, dal martedì alla domenica». L'idea di fondo del ministro è dunque quella di abolire la giornata fissa con accesso free, lasciando tuttavia a ogni direttore la libertà di stabilire quando e come attuare politiche

>>> segue a pagina 3



ARTE FIERA 2019

LA FORZA DI UN EVENTO

Alla scoperta del Salone più prestigioso a livello nazionale dedicato all'arte moderna e contemporanea. Grande l'afflusso di visitatori e collezionisti. Nuovo format e buoni riscontri da parte delle gallerie d'arte. L'appuntamento è a Bologna dall'1 al 4 febbraio



ARTE E PAESAGGIO

Un viaggio nella bellezza: dal nord al sud d'Italia, in compagnia di Flavia Caroli e *L'arte italiana in quindici weekend e mezzo*

>>> a pagina 5

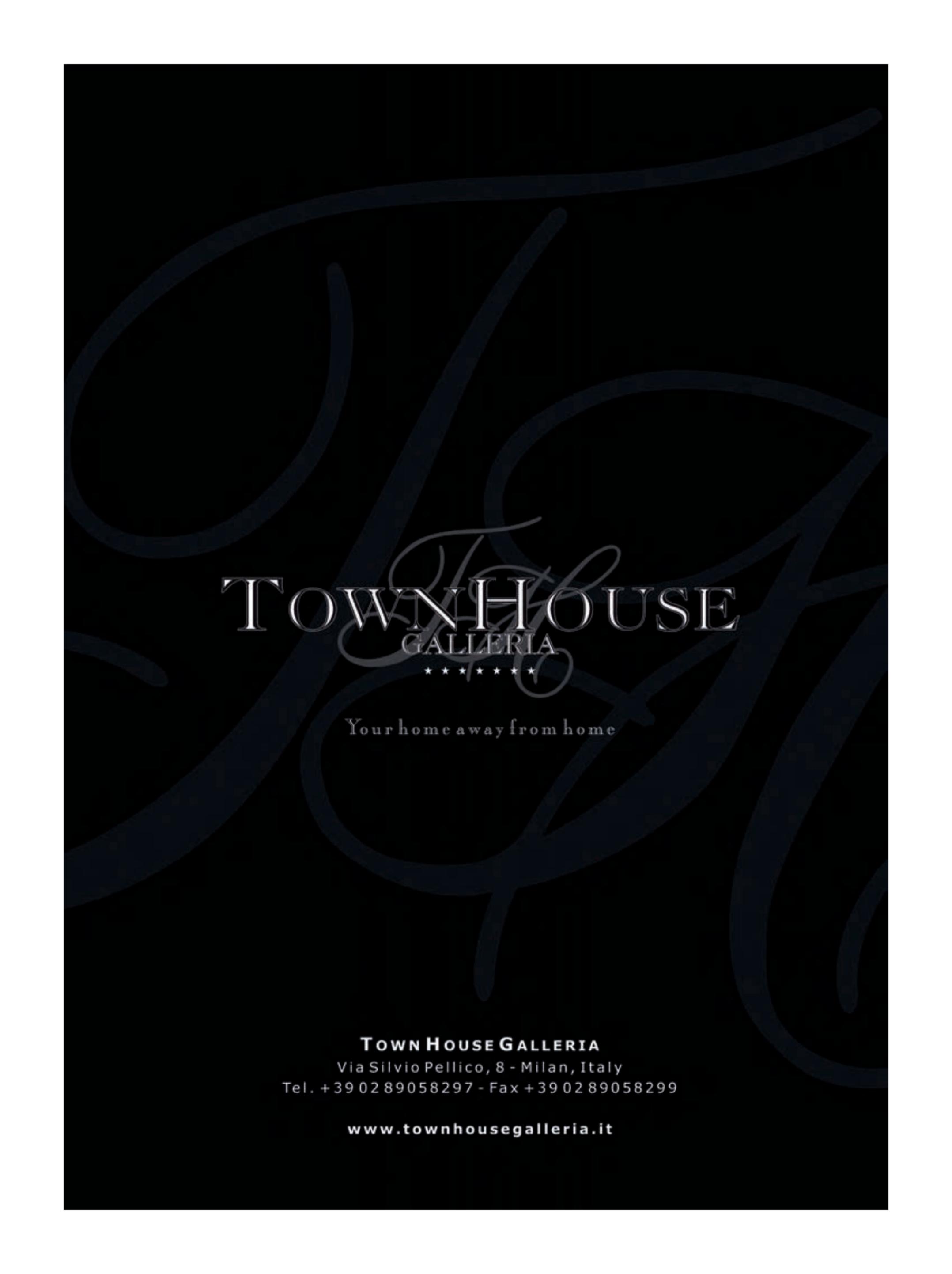
QUI SI FA LA TERZA RIVOLUZIONE

A due anni dal rientro nella sede originaria di fieramilanocity, Bit 2019 dal 10 febbraio accompagnerà i tour operator in un "viaggio nella felicità"

Tra pochi giorni la bussola mondiale del travel e delle vacanze tornerà a puntare verso Milano. Il 10 febbraio, infatti, terminerà il conto alla rovescia che farà cadere il velo sulla Borsa Internazionale del Turismo 2019, terza tappa della cosiddetta "Bit Revolution" lanciata due anni fa attraverso il trasloco dal polo fieristico di Rho alla sede originaria di fieramilanocity, nel cuore del capoluogo lombardo. Una scelta particolarmente apprezzata dai visitatori ed espositori della scorsa edizione, che in schieramento compatto hanno alzato il pollice al sodalizio tra

il più importante marketplace turistico italiano e la capitale economica del nostro Paese. «Fiera Milano e Bit - sottolineano gli organizzatori - offrono una serie di strumenti per ottenere i migliori risultati di business dalla manifestazione, a partire da un'agenda di incontri di business match prefissati con buyer italiani e internazionali di alto profilo, selezionati con un elevato turnover anno dopo anno e, nel caso dell'estero, avvalendosi anche della preziosa conoscenza dei mercati di Ice Agenzia».

>>> segue a pagina 26



TOWNHOUSE
GALLERIA

Your home away from home

TOWNHOUSE GALLERIA

Via Silvio Pellico, 8 - Milan, Italy

Tel. +39 02 89058297 - Fax +39 02 89058299

www.townhousegalleria.it



GOLFARELLI EDITORE
INTERNATIONAL GROUP

Colophon

Direttore responsabile
Marco Zanzi
direzione@golfarellieditore.it

Consulente editoriale
Irene Pivetti

Coordinamento editoriale
Michela Calabretta
direzione@golfarellieditore.it

Redazione

Tiziana Achino, Lucrezia Antinori,
Tiziana Bongiovanni,
Eugenia Campo di Costa,
Cinzia Calogero, Anna Di Leo,
Alessandro Gallo, Simona Langone,
Leonardo Lo Gozzo,
Michelangelo Marazzita,
Marcello Moratti, Michelangelo
Podestà, Silvia Rigotti,
Giuseppe Tatarella

Relazioni internazionali
Magdi Jebreal

Hanno collaborato

Fiorella Calò, Francesca Druidi,
Renata Gualtieri, Francesco
Scopelliti,
Lorenzo Fumagalli, Gaia Santi,
Maria Pia Telese

Sede

Tel. 051 223033 - Via Ugo Bassi, 25
40121 - Bologna -
www.golfarellieditore.it

Relazioni pubbliche

Via del Pozzetto, 1/5 - Roma

Tiratura complessiva: 360.000 copie

Diffusa a:



Il miart, salone internazionale d'arte moderna e contemporanea, richiama dal 5 a 7 aprile gli appassionati d'arte a Milano pagina 5



Alla scoperta delle dimore storiche italiane, destinazioni sempre più richieste dai turisti per vivere un'esperienza unica pagina 40



>>> Segue dalla prima

di ricerca del pubblico e di agevolazione per l'accesso a mostre e collezioni. Il tutto in base alle esigenze territoriali, ai target, ai contesti. «Se ad esempio la Pinacoteca di Brera – aggiunge Bonisoli - vuole mantenere la prima domenica del mese gratuita d'estate io sono contento, e avrà due giornate in più da mettere dove vuole. Così come il Colosseo, che magari nelle domeniche gratis rischia una congestione di visitatori, potrà mettere un'entrata gratuita magari in una fascia pomeridiana per gestire meglio i flussi». Altra novità annunciata dal prossimo anno in chiave di attrattività dei più giovani verso i luoghi culturali è l'ingresso a due euro per tutti i ragazzi dai 18 ai 25 anni. «Vogliamo incentivare e creare l'abitudine di andare al museo nei ragazzi – spiega il ministro - che non hanno grandi mezzi economici, perché vedere una parte del nostro grande patrimonio culturale può aiutarli a crescere».

AVANTI CON L'ART BONUS, RIMODULAZIONE IN VISTA PER IL FUS

Venendo al capitolo Art Bonus, la misura introdotta dal governo nel 2014 per incentivare il mecenatismo culturale grazie a un'agevolazione fiscale del 65 per cento, per il ministro «non rappresenta una priorità», come dichiarato in più occasioni tra l'estate e l'autunno. Malgrado ciò, nei giorni scorsi ha espresso ugualmente l'intenzione di estenderlo alla luce dei riscontri positivi che ha dato fino a oggi, auspicando tuttavia una maggiore partecipazione di soggetti privati. «In questo momento – ha aggiunto Bonisoli – l'Art Bonus è ancora ad appannaggio delle fondazioni, però come tutte le cose ha bisogno di tempo anche solo per essere conosciuto e apprezzato. Sono ottimista che nel lungo tempo ci sarà sia una maggiore conoscenza che una maggiore diffusione del suo utilizzo». Tra le priorità del

ministero tanto da figurare nel contratto di governo c'è invece il tema del Fus e della sua corretta gestione, sul quale anche a inizio dicembre, in occasione di una visita al Teatro Coccia di Novara, Bonisoli ha lasciato intendere che presto verrà ridefinito il modus operandi. «Si tratta di uno strumento – sottolinea il titolare del Mibac – nel quale è necessario mettere mano per migliorare la credibilità del meccanismo di assegnazione delle risorse: il vero problema, infatti, non è che il Fus sia sbagliato, ma che a nessuno piace come viene distribuito. Bisogna eliminare l'idea che i fondi vengano assegnati per simpatia, con criteri arbitrari».

CULTURA, ALLO STUDIO UN CATALOGO DIGITALE NAZIONALE

Su altri fronti infine, l'agenda del ministro ha ancora una fisionomia «fluida» come nel caso del bonus cultura, inizialmente osteggiato e in procinto di essere cancellato, salvo poi firmarne il decreto che lo estende a chi ha compiuto 18 anni nel 2018. Cinquecento euro che potranno essere gestiti dai ragazzi registrandosi

sulla piattaforma 18app.it non appena sarà pubblicato in Gazzetta Ufficiale. O una fisionomia «di continuità» come nel caso del sostegno al programma Italian Council lanciato nel 2016 durante il governo Renzi, sulla scia del British Council e della Mondriaan Fonds, per incrementare le collezioni pubbliche attraverso la promozione e l'acquisizione di opere di artisti italiani contemporanei. Un'iniziativa che lo ha visto impegnato il mese scorso nella proclamazione dei progetti vincitori della quarta edizione. «Con questo programma – osserva Bonisoli - il Ministero per i beni e le attività culturali garantisce un sostegno concreto ai talenti italiani e, in considerazione del successo ottenuto, intendiamo andare avanti, tornando con una nuova edizione del concorso nel 2019». Anno dal quale si attende infine il passaggio alle vie di fatto anche per il digitale applicato alla cultura, sul quale il ministro ha assunto una delega specifica a inizio mandato. «In questo senso – conclude - bisogna investire il più possibile per arrivare quanto prima a un catalogo digitale nazionale del patrimonio culturale». • **Giacomo Govoni**



Bologna, una stagione vivace

Simone Menegoi debutta alla direzione artistica e sollecita la presentazione di progetti monografici.

Gli espositori rispondono: più di 50 gallerie proporranno alla fiera bolognese dei solo show. Le principali novità dell'edizione 2019



Prosegue nel 2019 il processo di rinnovamento di Arte Fiera, in programma dall'1 al 4 febbraio al quartiere fieristico di Bologna. Prima grande novità è la direzione artistica affidata a Simone Menegoi, che prende il posto di Angela Vettese. «Arte Fiera è la prima, e più longeva, fiera d'arte moderna e contemporanea d'Italia: l'incarico di condurla ai prossimi traguardi è per me tanto un onore quanto una sfida. Spero di dimostrarmi all'altezza di entrambi», ha dichiarato in occasione dell'annuncio ufficiale Menegoi, classe 1970, critico e curatore indipendente che dal 2005 cura mostre in spazi pubblici e privati, in Italia e all'estero, collaborando con prestigiose istituzioni quali il Museo Marino Marini di Firenze, David Roberts Art Foundation (Londra), Nouveau Musée National de Monaco e Triennale di Milano. «Bologna attraversa una stagione di particolare vivacità artistica e culturale: vorrei che Arte Fiera riuscisse a essere il catalizzatore delle rinnovate energie della città. Infine, sono particolarmente felice di questo incarico perché corona

un legame con Bologna che è nato trent'anni fa, al tempo degli studi universitari, e che da allora non è mai venuto meno. Il mio primo impegno sarà quello di passare qui più tempo possibile, per conoscerla ancora meglio - e per farmi conoscere». Il rinnovamento riguarderà tutti i fronti, dall'immagine grafica al public program. «È una fiera che fa della propria italianità un punto di forza, ma con uno standard di qualità internazionale; che sfrutta la propria forza sul moderno e l'arte postbellica, ma guarda alle tendenze contemporanee; che rafforza il suo legame con Bologna e la sua regione», ha aggiunto il nuovo direttore artistico.

PAROLE D'ORDINE

La prima direttrice dell'edizione 2019 è "selezione" in quanto viene introdotto un inedito criterio di partecipazione. Le gallerie sono, infatti, invitate a presentare una scelta ristretta di artisti: non più di tre per gli stand piccoli e medi, fino a un massimo di sei per gli stand più grandi. Incentivati anche gli stand monografici per un collezionismo di qualità. L'obiettivo è privilegiare l'approfondimento, la coerenza e la specializzazione, incoraggiando i galleristi a presentare progetti ambiziosi e dal taglio curatoriale. Alla call di Arte Fiera hanno risposto positivamente gli espositori, con circa un terzo delle gallerie partecipanti - una cinquantina - che presenteranno stand monografici spaziando dal moderno agli artisti emergenti. A sostegno di questa linea verrà, inoltre, messa in campo una campagna di inviti mirata a collezionisti di alto profilo e nuove iniziative riservate ai Vip. Due sono le sezioni principali: la prima, Main Section, che abbraccia il moderno e l'arte postbellica - storici punti di forza di Arte Fiera - così come il contemporaneo di ricerca; la seconda, Fotografia e Immagini in movimento, aperta al video e completamente rinnovata

nei contenuti, affidata alla direzione artistica di Fantom, piattaforma curatoriale nata tra Milano e New York nel 2009, rappresentata da Selva Barni, Ilaria Speri, Massimo Torrigiani e Francesco Zanot. Per Main Section, le gallerie hanno per la prima volta in una fiera dovuto rispondere a un rigido criterio di presentazione degli artisti: solo tre per gli stand fino a 64mq; fino a un massimo di sei per quelli a partire da 72mq. La sezione Fotografia e Immagini in movimento offrirà una panoramica delle migliori proposte delle gallerie italiane, con particolare attenzione alle produzioni di artisti emergenti, sia che considerino la fotografia e il video come medium, sia che li prendano come soggetto da approfondire e investigare. Al centro ci sarà il continuo processo di trasformazione e rinnovamento che interessa i principali mezzi di riproduzione della realtà: le pratiche fotografiche e video sono presentate senza limiti di genere, tecnica e contenuto, privilegiando il loro dialogo con altre discipline artistiche.

GLI EVENTI

In programma anche cinque grandi progetti portati da Simone Menegoi. Il primo, nel padiglione 26, esalterà le eccellenze del territorio; la mostra Solo figura e sfondo, curata da Davide Ferri, riunirà per la prima volta opere provenienti dalle collezioni istituzionali, pubbliche e private di Bologna e della regione. Si tratta del primo episodio di un ciclo che prenderà il titolo complessivo di Courtesy Emilia Romagna. La seconda iniziativa sarà Oplà. Performing activities di Silvia Fanti, curatrice bolognese la cui competenza nell'area di ricerca fra le arti visive, il teatro e la danza, è riconosciuta a livello internazionale. Per Arte Fiera 2019, Silvia Fanti ha ideato un programma di azioni che avvengono dentro l'edificio della fiera, fuori di essa e ai suoi margini,



seguendo due obiettivi: legare l'evento fieristico alla città (fisicamente, attraverso percorsi, transiti e stazionamenti proposti allo spettatore, e virtualmente, con i social media); aprire, all'interno di un grande evento commerciale, degli spazi in cui oggetti e servizi non sono in vendita, ma affidati ad altre logiche o economie paradossali come lo scambio di parole e idee. Il terzo progetto è dedicato al ruolo formativo dell'arte per i ragazzi: per la prima volta saranno allestiti ad Arte Fiera i laboratori didattici legati al tema "Arte e Scienza" dell'Opificio Golinelli. Il quarto evento è un programma di Talk affidato alla rivista Flash Art; conversazioni sull'arte in Italia oggi, sui suoi legami con il passato e sulle sue prospettive per il futuro. Il quinto appuntamento accoglierà tutto il pubblico di Arte Fiera: l'area di ingresso, il Centro Servizi, ospiterà, infatti, Hic et Nunc, una lounge creata dall'artista Flavio Favelli. • **FD**

Art City Bologna settima edizione

Dal 1 al 3 febbraio scatterà Art City Bologna, il programma istituzionale di mostre, eventi e iniziative speciali promosso dal Comune di Bologna in collaborazione con BolognaFiere durante la manifestazione. Per il secondo anno consecutivo, Lorenzo Balbi, direttore artistico di Mambo - Museo d'Arte Moderna di Bologna, curerà un programma diffuso con alcuni progetti speciali e una selezione mirata di mostre, eventi, presentazioni in gallerie, musei, luoghi istituzionali e non, che offriranno le più varie espressioni delle pratiche artisti-

che contemporanee. Quest'anno la durata sarà più ampia, dando vita a una sorta di art week che partirà dal 25 gennaio. Sabato 2 febbraio tornerà la White Night, con l'apertura straordinaria fino alle ore 24 in numerose sedi del circuito Art City, oltre che in gallerie, spazi espositivi indipendenti, palazzi storici e negozi. Presenti anche la sezione Art City Cinema e Art City Segnala, in cui rientrano oltre 70 eventi selezionati da una commissione composta dai direttori artistici di Art City Bologna e Arte Fiera.



Simone Menegoi.
Sullo sfondo: Salvo (Salvatore Mangione),
"Minareto", Courtesy of BolognaFiere

Linguaggi di oggi e di domani

Dal 5 al 7 aprile direttori di musei, galleristi, collezionisti, curatori, artisti, designer e appassionati d'arte si daranno appuntamento per il miart 2019 a Milano. Confermati tutti i premi della passata edizione

Otto aree espositive sempre più curate e di qualità, un interessante ciclo di talk aperti a tutti i visitatori e un ricco programma di premi, conferiti da giurie composte da curatori e direttori di musei internazionali. Sono i punti fermi da cui ripartirà miart 2019, salone internazionale d'arte moderna e contemporanea firmato da Fiera Milano di cui non si conosce ancora il palinsesto nel dettaglio, ma che ha già fissato alcune certezze per la ventiquattresima edizione in calendario dal 5 fino al 7 aprile. Tra queste, appunto, l'articolazione tematica e ragionata delle sezioni all'interno del miart: Established, quella con la maggior densità di espositori suddivisi tra Contemporary e Master, a cui quest'anno si aggiungerà la nuova area First Step, aperta a un numero limitato di gallerie per un massimo di due edizioni; Emergent, dedicata alle gallerie mirate sulla ricerca delle giovani generazioni; Generations, che presenterà coppie di gallerie invitate a far dialogare le opere di due artisti appartenenti a generazioni diverse; Decades, che propone un viaggio attraverso le decadi del ventesimo



secolo; On Demand, con le gallerie che esporranno opere site-specific o interattive; Object dedicata a gallerie che promuovono design sperimentale e in edizione limitata, arti decorative e pezzi storici da collezione. Altra certezza, annunciata in autunno dagli organizzatori della manifestazione, deriva dalla conferma in blocco di tutti i premi che

hanno accompagnato la passata edizione, più il fondo di acquisizione da 100 mila euro per opere d'arte che andranno ad arricchire la collezione di Fondazione Fiera Milano. Direttori di musei, galleristi, collezionisti, curatori, artisti, designer, istituzioni pubbliche e private, appassionati d'arte e giornalisti potranno partecipare e assistere alla consegna di numerosi



riconoscimenti come il premio Herno, che assegnerà 10 mila euro allo stand con il miglior progetto espositivo; altrettanti ne riceverà dal premio Fidenza Village il miglior dialogo all'interno della sezione Generations; sempre con 10 mila euro verrà premiata la migliore presentazione all'interno della sezione On Demand dall'associazione di produzioni sperimentali Snaporazverein, mentre 4 mila euro verranno destinati da Lca Studio Legale andranno alla galleria con la migliore presentazione all'interno della sezione Emergent. A completare il programma sviluppando riflessioni e fornendo nuove chiavi di lettura per interpretare i linguaggi artistici di oggi e di domani saranno infine i miartalks 2019, dei quali nelle prossime settimane verrà diramata la lista dei relatori. • **Giacomo Govoni**

Immersi nella bellezza

Esplorando la fusione tra arte e paesaggio che contraddistingue la cultura italiana, Flavio Caroli ci porta con il suo nuovo lavoro, *L'arte italiana in quindici weekend e mezzo*, ad approfondire la figura dei grandi artisti nei luoghi nevralgici per la tradizione del nostro Paese

«**N**ella vita osserviamo molte opere, le mettiamo in fila e scriviamo la nostra storia dell'arte.

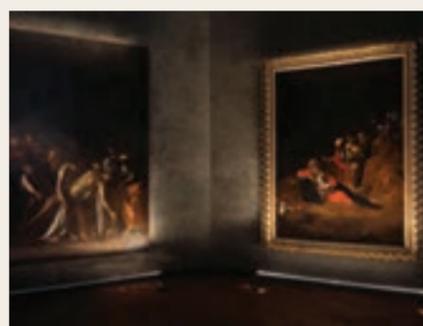


Lo storico e critico Flavio Caroli

Ciò che amiamo è soprattutto la grande emozione, il gusto della vita e dei ricordi che ci lega alle opere. Ricordiamo il giorno, l'odore del museo, la città, il clima in cui le abbiamo viste e apprezzate». È questo lo spirito che muove *L'arte italiana in quindici weekend e mezzo* (edito da Mondadori) di Flavio Caroli, noto critico e storico dell'arte. In questo saggio che diventa un romanzo, l'autore - il professore - dialoga con un'amica di lunga data - l'esploratrice - accompagnandola per quindici weekend e mezzo alla scoperta della bellezza traboccante che attraversa il nostro Paese: «mi sono preso la responsabilità di segnalare dei paletti definendo una sorta di slalom, di percorso tra i fondamentali della storia dell'arte italiana», come se un marziano giungesse sulla Terra e decidesse di conoscere più da vicino la nostra tradizione pittorica.

Viaggiando idealmente dal Nord al Sud, Caroli sviscera opere e soprattutto artisti vissuti in epoche differenti: da Leonardo da Vinci a Mantegna e Piero della Francesca; da Niccolò dell'Arca a Masaccio e Tiziano, da Raffaello e Michelangelo passando per Lotto e Perugino. «Un capitolo fondamentale è dedicato alla Sicilia, al Museo regionale interdisciplinare di Messina con il capolavoro di Caravaggio Resurrezione di Lazzaro, e a Palermo con l'architettura arabo-normanna dei palazzi della Zisa e della Cuba», nel parco reale che sposava il paradiso islamico descritto nel Corano.

Ogni opera, ogni capolavoro, riflette il contesto che le ha prodotte e apre la porta, traccia la strada, al futuro che verrà, proiettandosi verso di esso. «I capolavori sono il riassunto di pensieri più profondi di un'epoca storica e costituiscono l'aper-



tura visionaria verso il tempo che verrà», scrive infatti Caroli. Questa è la forza dell'arte, nel passato come nel presente. A legare le due dimensioni per Flavio Caroli è il «pensiero in figura, il fatto che l'artista sia disposto a giocare la vita per la magia di una singola immagine». Da ormai diverso tempo Caroli è un assiduo frequentatore di Instagram, «che funziona bene come meccanismo di comunicazione e divulgazione: contenuti interessanti ottengono velocemente notevoli riscontri. Da questo social ho ricevuto un'ulteriore conferma della passione che i giovani nutrono per l'arte, passione che ho già respirato in tutti i miei anni di insegnamento all'università e nelle presentazioni che tengo in giro per l'Italia e non solo. I giovani hanno fame di bellezza, basta solo offrirgliela e non avranno timori a consumare cultura». • **Francesca Druidi**



VERSATILITÀ RICETTIVA

Tra montagna, collina e pianura, affacciato sulla cittadella medievale di Mondovì Piazza, si erge fine e accogliente il Park Hotel, che insieme al proprio ristorante Villa Nasi è diventato un vero punto di riferimento nel settore dell'ospitalità e dell'enogastronomia locale e nazionale. Grazie alle ottantuno camere dotate di ogni comfort – tv color Lcd, wifi, cassaforte, telefono diretto, minibar – a una capiente sala meeting attrezzata con impianti video e audio, e a un ampio salone climatizzato e modulare per ospitare seminari e riunioni d'affari, il Park Hotel è l'ideale sia per il turismo vacanziero che per quello d'affari. Così come le camere coccolano e viziano gli ospiti, il ristorante Villa Nasi li conquista con la vista panoramica sulla città e con menù tipici della tradizione piemontese e nazionale. Location suggestiva per cene, cerimonie e matrimoni.



Park Hotel
Via Delvecchio, 2 - 12084 Mondovì (Cn)
Tel.: 0174 46666
info@parkhotelmondovi.com
www.parkhotelmondovi.com



Un ponte fluido tra passato e presente

È il percorso di scambio e confronto tra le diverse espressioni della creatività che il miart sta cercando di costruire da 24 edizioni. Insistendo sulla «disponibilità alla sperimentazione dell'arte» spiega Alessandro Rabottini

Un racconto per immagini dal sapore cinematografico, per addentarsi negli infiniti luoghi dell'arte evocando in anticipo le atmosfere che si respireranno nel primo weekend di aprile a Milano. Questo è il senso di Horizon, la campagna visiva che da ottobre scandisce su diverse piattaforme e media la marcia di avvicinamento al miart 2019. Protagonisti degli scatti firmati da Jonathan Frantini sono un gruppo di adolescenti ritratti in contesti naturali e spesso a contatto con l'acqua, elemento fluido e dinamico che, come l'adolescenza, prefigura il passaggio da uno stato all'altro. «Con questa campagna – spiega Alessandro Rabottini, direttore artistico di miart – abbiamo cercato di evocare il potere trasformativo dell'arte, capace di farci intravedere un orizzonte lontano ma possibile, con quella disponibilità alla sperimentazione che caratterizza un'età in cui ci affacciamo alla vita».

Horizon farà da prologo al miart, che quest'anno celebrerà la 24esima edizione. Quale parabola di crescita raccontano i numeri collezionati dalla manifestazione fino a oggi?

«Nel 2018 miart ha raggiunto 184 gallerie internazionali, attraverso un percorso organico ed estremamente graduale fatto in accordo con Fiera Milano che la organizza, in cui l'attenzione è sempre stata posta sulla qualità dei progetti e delle gallerie e mai sulla quantità. Abbiamo cercato di costruire un contesto di crescita, ma stando attenti a che ogni tassello di questo mosaico avesse



un senso nei confronti del nostro pubblico. Siamo una fiera d'arte, infatti, e l'arte per poter essere apprezzata appieno ha bisogno di attenzione. Per crearne le premesse, bisogna lavorare sulla selezione».

Venendo al cuore di miart 2019, possiamo anticipare su quali idee state lavorando per comporre la programmazione della tre giorni e quali realtà della scena artistica nazionale e internazionale intendete coinvolgere?

«La narrazione principale su cui è strutturata miart punta a far comprendere ai nostri visitatori come la produzione artistica dei grandi maestri italiani e internazionali del secolo scorso fino alle generazioni più gio-

vani siano espressioni della creatività che devono convivere tra loro. È un percorso che stiamo costruendo grazie alla fiducia dei molti espositori che confermano la loro presenza a ogni edizione, fondamentale sia per noi come fiera sia per i collezionisti. A queste gallerie se ne aggiungono di nuove e di grande profilo internazionale, che hanno scelto di esporre a miart per la prima volta nel 2019. La lista completa degli espositori sarà annunciata nei prossimi giorni».

Che legame si è creato nel tempo tra la rassegna espositiva e la città di Milano e attraverso quali iniziative si è consolidato nel corso delle varie edizioni?

«Il legame tra miart e la Milano Art Week è diventato negli anni sempre più strutturale. L'una è il contesto che ci permette di attrarre un pubblico sempre più internazionale, in compenso miart è l'occasione perché la Milano Art Week abbia luogo. Se miart è diventata la prima fiera in Italia per ampiezza dell'offerta cronologica di opere e per qualità degli espositori è anche perché Milano sta esprimendo una visione internazionale e un'ambizione progettuale che la pongono al pari delle maggiori capitali europee. Non potrei immaginare un contesto più fecondo per far crescere una fiera dell'arte in Italia e di questo ringrazio tutte le istituzioni pubbliche e private della città che ci mettono nelle condizioni di presentare a un pubblico internazionale una città in stato di grazia».

Ogni anno destano interesse i contenuti e i relatori che animano i miartalks. Su quali argomenti pensate di focalizzare quelli dell'edizione 2019?

«Per il quarto anno consecutivo miart avrà come partner nell'organizzazione dei talk In Between Art Film, società di produzione che



Alessandro Rabottini, direttore artistico di miart

ci ha permesso, ogni anno, di portare a Milano oltre quaranta relatori tra direttori di museo, artisti, curatori, collezionisti, designer, scrittori, architetti internazionali, arricchendo il programma della fiera di tre intense giornate di dibattiti. Nel 2016 abbiamo esplorato i confini tra arte, immagine in movimento e performatività, nel 2017 abbiamo raccontato la storia e il presente delle grandi mostre periodiche e nel 2018 ci siamo chiesti cosa sia l'immaginazione oggi e come la si possa concepire in relazione con la realtà. Purtroppo non posso ancora svelare il tema dell'edizione 2019, ma posso dire che toccherà questioni sicuramente urgenti».

L'obiettivo dichiarato di miart è di avviare un percorso che stimoli la produzione moderna e contemporanea non solo nei tre giorni fieristici, ma durante tutto l'anno. Come continuerete a perseguirlo?

«Sarebbe abbastanza arrogante da parte nostra pensare di essere, come fiera, nella



posizione di stimolare la produzione moderna e contemporanea. Quello che possiamo e dobbiamo fare, però, è tenere acceso durante tutto l'anno il dialogo con i nostri interlocutori, intercettare i nuovi orientamenti all'interno del sistema dell'arte per cercare di dar loro una forma e un contesto in cui possano esprimersi. Una fiera è un luogo di incontro e relazione che si svolge per 3-4 giorni all'anno, ma perché sia vivo e funzionale bisogna lavorare tutti e dodici i mesi». • Giacomo Govoni

«Se miart è la prima fiera in Italia per ampiezza dell'offerta cronologica di opere e per qualità degli espositori è anche perché Milano ha una visione internazionale e un'ambizione progettuale pari a quella delle maggiori capitali europee»



Fari di cultura artistica

È il ruolo di proposta e di indirizzo del gusto dominante che secondo Mauro Stefanini svolgono e devono continuare a svolgere le gallerie in Italia. Allargando un mercato dell'arte dai margini di crescita ancora significativi



In un scenario mondiale dell'arte dove Usa, Uk e Cina dominano il ranking delle transazioni totalizzando insieme quasi l'83 per cento, delle vendite, l'Italia rappresenta l'1 per cento del Global art market share. Con un distacco percentuale di 20 punti dalla locomotiva continentale britannica documentato dall'ultimo report di Art Economics, che tuttavia Mauro Stefanini analizza con uno spirito propositivo. «Questo gap che ci separa dai big internazionali – osserva il presidente dell'Angamc, associazione nazionale gallerie d'arte moderna e contemporanea – fornisce in realtà un chiaro segnale di quali margini di crescita potrebbe usufruire il nostro mercato dell'arte se davvero si riuscisse a improntare una politica economica che lo favorisse invece che ostacolarlo».

Come si configura l'attuale rete delle gallerie italiane in questo quadro e a quali svi-



Mauro Stefanini, presidente dell'Angamc, Associazione nazionale gallerie d'arte moderna e contemporanea

luppi ha assistito negli ultimi tempi?

«In Italia esistono diverse tipologie di gallerie. A un sistema di piccole e medie realtà diffuso su quasi tutto il territorio nazionale, che nonostante le difficoltà del periodo opera prevalentemente sul mercato interno, si contrappongono operatori che agiscono in un mercato internazionale. Gallerie strutturate che partecipano a importanti fiere estere e hanno una visione planetaria del sistema dell'arte».

Quale valore viene riconosciuto alla figura del gallerista?

«Sono fortemente convinto che il ruolo culturale delle gallerie in Italia sia fondamentale. Ritengo si debba sempre più sottolineare il lavoro di proposta di artisti delle ultime generazioni o il recupero storico di autori da valorizzare attraverso mostre, cataloghi, eventi con un impegno e un programma a medio/lungo termine. Non può essere sottovalutato o confuso con chi si occupa esclusivamente di vendere un'opera d'arte».

Per valorizzare la componente culturale delle mostre e indirizzare i collezionisti, sostiene che i galleristi dovrebbero riappropriarsi del ruolo di promotori del gusto dominante. Come occorre muoversi perché questo avvenga?

«Il mercato italiano si è spesso macchiato del "peccato" di pochezza propositiva. Il gallerista è colui che detta una moda, chi subisce le conseguenze di operazioni motivate da speculazioni si può definire un mercante. Fortunatamente i collezionisti hanno imparato a riconoscere la bontà di una proposta fidandosi della consulenza dei professionisti e, nel contempo, le principali fiere italiane sono cre-

sciute puntando sulla varietà propositiva delle gallerie italiane. Le quali si sono giovate del dialogo diretto con le realtà straniere, ritrovando quella qualità di proposta che internazionalmente ci è sempre stata riconosciuta».

Quale impatto sta avendo la diffusione del web sul business di opere d'arte, quali nuove fasce di domanda sta generando e come si stanno attrezzando i nostri galleristi per intercettarla?

«L'e-commerce sta recitando la parte del leone in qualsiasi settore di mercato e la vendita online delle opere rappresenta la nuova frontiera anche nel mercato dell'arte. Al netto dell'unico

Il legame tra gallerie e mondo della finanza può rivelarsi strategico per sostenere il mercato dell'arte. Come funziona quello italiano anche in rapporto al panorama internazionale e in quali aspetti deve migliorare?

«È un legame futuribile, ma tipico di alcune realtà internazionali di primissimo livello e quasi del tutto estraneo al comparto italiano delle gallerie d'arte. Sono convinto che si stia cercando un'interazione, ma credo che l'arte e quindi la cultura non possano rispondere a logiche puramente speculative; l'arte non può essere un prodotto finanziario, asettico, rigido».

Una fiscalità agevolata renderebbe più competitivo il sistema italiano dell'arte, avvicinandolo ai flussi del collezionismo internazionale. Quali misure potrebbero accelerare questo processo?

«Dobbiamo decidere se vogliamo essere un Paese centrale per l'arte, come lo siamo stati per secoli, oppure periferico e lontano dagli investimenti del collezionismo internazionale. L'Italia deve tornare a essere competitiva e non

Il gallerista è colui che detta una moda, chi subisce le conseguenze di operazioni motivate da speculazioni si può definire un mercante

elemento di debolezza rappresentato dalla mancanza di contatto interpersonale con il cliente, i social media come Instagram e Facebook e le piattaforme come Artnet e Artsy rappresentano uno strumento prezioso che ci consente di raggiungere collezionisti stranieri, altrimenti impossibili da intercettare attraverso i canali tradizionali quali fiere ed esposizioni in galleria. Ovviamente, senza snaturare la natura di ciascuna galleria, c'è la necessità di calibrare la proposta perché risulti appetibile al più alto numero possibile di acquirenti internazionali».

penalizzata da tassazioni maggiori rispetto a quelle di altri Paesi europei. Dobbiamo diventare concorrenziali ed è per questo che si potrebbero affrontare alcune riforme che permetterebbero, ad esempio, di fornire alle società e ai vari soggetti italiani passivi d'iva di acquistare opere d'arte ammortizzandole in 4/5 anni. Per migliorare la nostra attrattività nei confronti degli investitori esteri, inoltre, riterrei valida la proposta di diminuire al 5 per cento l'iva sulle importazioni: questo incoraggierebbe sicuramente lo scambio di opere nel mercato italiano». • **Giacomo Govoni**

Un mercato polarizzato verso l'alto

A giudicare dagli eccellenti risultati di vendite registrati dalle due principali case d'asta internazionali, Sotheby's e Christie's, il mercato globale dell'arte chiuderà il 2018 nel solco favorevole del 2017. Quando, secondo l'Art market report di Art Basel, il giro di affari ha superato i 63 miliardi di dollari crescendo del 12 per cento rispetto all'anno precedente. In rialzo del 4 per cento anche le vendite dirette, che hanno generato un valore di 33,7 miliardi di dollari pari al 53 per cento del mercato, mentre le aste sono cresciute del 27 per cento, arrivando a 28,5 miliardi. Gli Stati Uniti si confermano il mercato numero uno, seguito dalla Cina che sopravanza di poco il Regno Unito. Particolarmente dinamico il mercato asiatico, che, sebbene al momento resti indietro ri-

spetto a Usa ed Europa, è pronosticato in espansione dagli analisti nel breve periodo. Entrando nel dettaglio delle tendenze d'acquisto, si scopre che le vendite dirette con cifre fino a 500 mila dollari sono calate per il secondo anno consecutivo, mentre la crescita maggiore si è registrata dai 50 milioni di dollari in su. Rafforzando quindi la sensazione di un mercato sempre più polarizzato verso l'alto da una minoranza di "over the top", che tende tuttavia a restringere lo spazio di manovra per molti potenziali acquirenti. Da segnalare infine la crescita dell'online che nel 2017 ha toccato il suo record di 5,4 miliardi di dollari, pari all'8 per cento del mercato complessivo, con un progresso del 72 per cento negli ultimi cinque anni.

Il mondo dell'arte richiede una spiccata capacità di capire i gusti e le necessità di chi decide di investire. Chi continua ad avere un'attività dinamica e costante, riesce a raggiungere traguardi importanti. La Galleria Spazio Anna Breda di Padova opera da vent'anni creando un equilibrio tra fotografia, arte e design per offrire servizi completi e innovativi, come raccontato da Anna Breda. «Negli anni - spiega la titolare - abbiamo realizzato progetti importanti e ospitato personaggi di spicco del mondo dell'arte e del design, come Oliviero Toscani, Giulio Capellini e Gaetano Pesce, spesso in collaborazione con istituzioni pubbliche e private, quali Porche Italia ed Easy Jet».

Che tipo di servizi offrite?

«Per venire incontro a tutte le esigenze e ren-



Anna Breda, titolare della Galleria Spazio Anna Breda di Padova
www.spazioannabreda.com

L'investimento è anche on line

A Padova uno spazio d'arte fisico si dimostra in grado di usare gli strumenti offerti dal mondo del web per diffondere bellezza attraverso un e-commerce decisamente particolare. L'intervista alla fondatrice Anna Breda

dere le nostre proposte il più dinamiche e trasversali possibili, abbiamo elaborato una serie di servizi dedicati al cliente, che vanno dalle consulenze, ai render di ambientazione, fino al noleggio di opere per grandi spazi».

Che ruolo ha il web nel vostro lavoro?

«Negli anni abbiamo ideato una piattaforma online che non è un sito di rappresentanza statico e noioso, ma un contenitore dinamico, facile, in cui il visitatore trova risposte esauritive ad ogni richiesta. Le nostre proposte sono costantemente aggiornate e le quotazioni sono visibili per garantire trasparenza e affidabilità».

Qual è il valore aggiunto di vendere arte on line?

«Un sito e-commerce è uno strumento particolarmente adatto alla fidelizzazione dei clienti già acquisiti e alla conquista di nuovi, con costi notevolmente più contenuti rispetto agli strumenti tradizionali. Per il cliente poi, acquistare in rete da una galleria affidabile, significa anche potersi prendere il proprio tempo per decidere, per valutare con attenzione e scegliere comodamente da casa



quale opera acquistare».

Che obiettivi avete per il futuro?

«Il mondo dell'arte, si sa, è molto affascinante, ma anche pieno di insidie e false realtà. Il nostro obiettivo principale è garantire a chiunque, collezionista e non, gli strumenti adatti per un ottimo e sicuro investimento. Per questo motivo collaboriamo con gallerie di riferimento di rilievo, non solo per allargare la

visibilità degli artisti, ma anche per ridurre il potenziale di rischio».

Quali sono i valori che deve avere una galleria d'arte?

«Il nostro motto è sempre stato: "emozione, rispetto per il cliente, affidabilità e trasparenza". Pensiamo che queste siano le basi fondamentali per far sì che una galleria d'arte sia degna di tal nome». **• Patrizia Riso**

www.spazioannabreda.com

SPAZIO ANNA BREDA
art to design to art

Noleggio opere d'arte, wedding list, serigrafie, consulenze personalizzate e molto altro. Da 20 anni selezioniamo le opere d'arte dei migliori artisti italiani e oggetti di design provenienti da tutto il mondo. Vi aspettiamo nel nostro show room e sul portale di e-commerce per visionare e acquistare meravigliose offerte in totale tranquillità.

GALLERIA SPAZIO ANNA BREDA - Via del Vescovado 86 - 35141 Padova
Cell. 329 2312572 - e-commerce: www.artedesignshop.com - info@spazioannabreda.com

Il mecenatismo oggi

Non un museo, ma un centro dinamico di produzione culturale dedicato a giovani artisti e visitatori. La Fondazione Sandretto Re Rebaudengo ha festeggiato nel 2017 il 25esimo anniversario della sua collezione ed è pronta al futuro, come spiega la presidente Patrizia

«Invenzione, ricerca, sperimentazione, committenza, investimento sul futuro, collaborazione pubblico-privato. Su questi elementi ho costruito la mia attività», racconta Patrizia Sandretto Re Rebaudengo, presidente della Fondazione che porta il suo nome, nata nel 1995. «Ciò che oggi porto avanti è il frutto di più di vent'anni di lavoro nel campo dell'arte e della cultura contemporanea. La Fondazione è stata una delle prime istituzioni private a proporre un nuovo modello di spazio espositivo, un modello che mancava nel nostro Paese». Il bilancio vede più di 50 produzioni di nuovi lavori, oltre 25mila studenti coinvolti nei programmi educativi, circa 200 mostre in Fondazione e oltre 50 mostre ospitate da istituzioni internazionali, 39 curatori stranieri in Residenza per lo Young curators residency programme (iniziato nel 2007) e 68 giovani che hanno seguito Campo, il corso per curatori italiani avviato nel 2012.

Quali saranno gli appuntamenti del 2019?

«Nel 2019 proseguiranno le personali di Rachel Rose, Andra Ursuta, Monster Chetwynd e Lynette Yiadom-Boakye. A febbraio presenteremo la personale di Michael Armitage, artista kenyota - nato nel 1984 - che coniuga il linguaggio figurativo occidentale a elementi della cultura, della storia e della politica dell'Africa dell'est. Ad aprile apriremo la mostra conclusiva della Residenza per giovani curatori, giunta alla tredicesima edizione, con opere di artisti italiani che i curatori avranno incontrato durante il viaggio di ricerca e studio del sistema dell'arte del nostro Paese che costituisce il tratto saliente della residenza. Ancora in aprile, sarà visi-



Patrizia Sandretto Re Rebaudengo

Le direzioni dell'arte contemporanea

«L'arte contemporanea ha una forte relazione con il passato, il presente e il futuro. Da un lato, si riconosce il tentativo degli artisti di confrontarsi con un presente tecnologico tutto proiettato in avanti, tra Cgi e intelligenze artificiali. Dall'altro, c'è un rinnovato interesse verso la storia, le connessioni tra presente e passato». La Fondazione guidata da Patrizia Sandretto Re Rebaudengo si misura con la complessa relazione con il tempo

bile il progetto di Ludovica Carbotto, un'artista che seguiamo con attenzione da tempo. Si intitola Monowe e parla di una città immaginaria, della sua forma, dei suoi spazi, concepiti per essere abitati da un solo cittadino. Fino a maggio ospiteremo Terra incognita, un programma di mostre, workshop e conferenze concepito da The Institute of Things to Come, un "istituto" di ricerca nel quale artisti, curatori, poeti, scrittori immaginano il futuro».

Per quanto riguarda la seconda parte dell'anno?

«Ripercorreremo, attraverso la mostra di giugno, tre decenni di arte italiana attraverso le opere della Collezione Sandretto Re Rebaudengo e i lavori di artisti che hanno esposto in Fondazione. A luglio appuntamento con Volti. Dall'invenzione della fisiognomica alle emoji, una mostra in collaborazione con il Museo del Cinema di Torino. A settembre, per l'ottavo anno consecutivo, rinnoviamo la collaborazione con l'École Nationale Supérieure des Beaux Arts di Lione, presentando la ricerca di uno degli artisti partecipanti al programma di Post Diplôme dell'accademia francese. Sempre a settembre, nella sede di Guarene d'Alba, a Palazzo Re Rebaudengo, presenteremo Da Guarene all'Etna, in occasione dei vent'anni dell'omonima rassegna dedicata alla mappatura della fotografia contemporanea italiana. A novembre inaugureremo la personale dell'artista belga Berlinda De Bruyckere, il cui lavoro scultoreo, in cera, tessuto, pelle animale, metallo e legno, indaga temi quali la fragilità del corpo, la sofferenza, la memoria. Per la sua personale in Fondazione, l'artista presenterà opere esistenti e nuove produzioni».

Cosa significa essere mecenati oggi?

«Oggi il mecenate è colui che sa aprire un

che gli artisti di oggi propongono. Lo fa con una programmazione espositiva articolata, presentando i molteplici approcci e le diverse riflessioni degli artisti contemporanei: dalla mostra "Anche le statue muoiono", realizzata nel 2018 in collaborazione con il Museo Egizio e i Musei Reali di Torino, al nuovo progetto di Martine Syms, vincitrice della seconda edizione del Future Fields Commission in Time-Based Media (un'iniziativa di collaborazione per lo sviluppo, produzione e acquisizione di un lavoro ex novo di artisti attivi nel mondo del video, del cinema e della performance realizzata con il Philadelphia Museum of Art), che verrà inaugurata a Torino nel 2020.

dialogo profondo con gli artisti, anche attraverso committenze che offrono loro l'opportunità di produrre nuove opere. Nel mio caso, la committenza evolve in un'esposizione o in un progetto offerto alla lettura del pubblico. In Fondazione ci sono programmi di sostegno alla giovane arte, progetti di residenza, premi, opportunità di esporre. La



Andra Ursuta, Vanilla Isis

Fondazione ha fin dall'inizio cercato di sostenere gli artisti giovani, nella consapevolezza che non è sempre facile per loro trovare occasioni di crescita e visibilità. Da vent'anni a questa parte, investire significa per me indirizzare risorse, studio e professionalità sul sostegno e la produzione delle opere delle giovani generazioni artistiche. Per sostenere l'arte italiana è essenziale incrementare la mobilità dei nostri artisti, sviluppare le loro possibilità di scambio professionale e confronto diretto con il sistema internazionale. Per la Fondazione mecenatismo significa anche guar-

dare con particolare attenzione ai suoi diversi pubblici (bambini, adulti, famiglie, insegnanti, persone con disabilità), favorendo la più ampia accessibilità e contenendo il più possibile i costi a carico del visitatore. Alcuni servizi, come la mediazione culturale d'arte - il cui obiettivo è avvicinare i visitatori alle opere e alle mostre attraverso un approccio che privilegia il dialogo e il confronto e che è sempre disponibile nelle sale espositive - sono totalmente gratuiti».

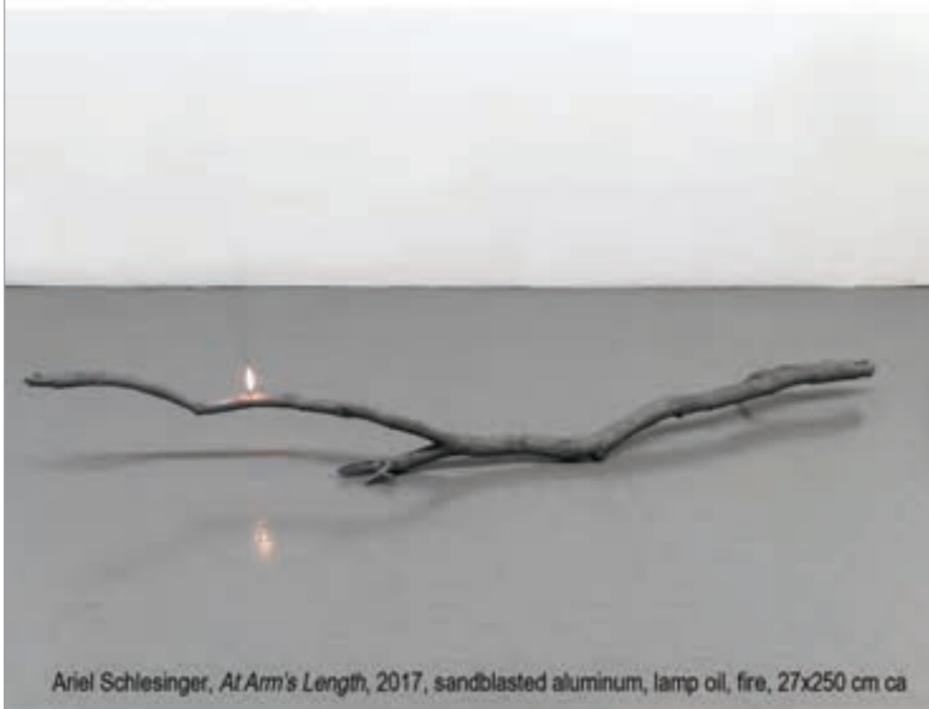
Cosa rappresenta il progetto della Fundación Sandretto Re Rebaudengo Madrid?

«Significa proiettare l'esperienza della Fondazione italiana nel contesto della grande metropoli europea. Mi piace pensare che le istituzioni che portano il mio nome e quello della mia famiglia abbiano da oggi tre case, legate da una filosofia chiara e unitaria, ma caratterizzate ciascuna da una propria fisionomia: Palazzo Re Rebaudengo a Guarene d'Alba, tra le colline del Piemonte; il Centro di Torino, sorto nel 2002 in un quartiere protagonista di quel dinamico e decisivo processo di trasformazione in atto negli ultimi decenni nella mia città; la sede di Madrid, che sarà situata nel cuore di un vero e proprio laboratorio di creazione multidisciplinare. La presenza in tre contesti territoriali così diversi si armonizza con quella che riconosco come una delle principali funzioni dell'arte attuale: la sua capacità di muoversi tra località e globalità, di interpretare i sentimenti di prossimità e di vicinato, di declinare la relazione con il paesaggio naturale, umano, urbano e, nello stesso tempo, di riflettere sui macro cambiamenti e le emergenze del presente. Le tre basi

danno vita a una nuova costellazione, disegnano una nuova geografia che realizza concretamente un'idea di Europa basata sulla reciprocità fra luoghi, comunità, saperi e culture. Nella sede di Madrid, la Collezione avrà uno spazio permanente e sarà presentata per ampi cicli di opere che riallestiremo periodicamente, offrendo ai visitatori un percorso nell'arte contemporanea degli ultimi decenni, attraverso opere di artisti internazionali, datate tra il 1990 e il presente». • **Francesca Druidi**

GALLERIA MASSIMO MININI

Via Apollonio 68 – 25128 Brescia tel. 030383034 info@galleriaminini.it www.galleriaminini.it



Ariel Schlesinger, *At Arm's Length*, 2017, sandblasted aluminum, lamp oil, fire, 27x250 cm ca



David Maljkovic, *Out of Projection*, 2009-2014, wallpaper with silver print max. coll. on aluminum, 90x400 cm

DICHIARAZIONE DI INTERESSE PER ALCUNI GIOVANI ARTISTI DELLE ULTIME GENERAZIONI

Quest'anno non esponiamo ad Arte Fiera Bologna, ma desideriamo essere presenti con il nostro programma.

Attualmente le linee di ricerca della galleria sono tre.

Uno: continuiamo a occuparci degli artisti che seguiamo da 45 anni che sono ormai i nostri "classici":

Giulio Paolini, Robert Barry, Giovanni Anselmo, Paolo Icaro, Anish Kapoor, Alberto Garutti, Daniel Buren, Dan Graham...

Due: nello stesso tempo abbiamo recuperato il lavoro di altri artisti del recente passato con opere di grande qualità, dei quali non c'eravamo occupati fino ad ora: Shusaku Arakawa, Leon Golub, Sheila Hicks, Luigi Ghirri, Titina Maselli e Antonio Calderara.

Tre: infine ci occupiamo del lavoro di alcuni giovani artisti che hanno già raggiunto un'ottima notorietà internazionale, come Haris Epaminonda, David Maljkovic, Jonathan Monk, Wilfredo Prieto e Ariel Schlesinger.

ARIEL SCHLESINGER

inaugurazione 9 febbraio 2019

HARIS EPAMINONDA

inaugurazione 13 aprile 2019

DAVID MALJKOVIC

inaugurazione settembre 2019



Haris Epaminonda, exhibition view at Fondazione Querini Stampalia, Venice, 2014



Jonathan Monk, *Someone else with my nose*, 2016, marble head with rubber nose, 30x30x30 cm

Una ricerca lontano dalle correnti

È la missione culturale che Annamaria Maggi persegue nell'attività della galleria Fumagalli, rivalutando artisti e movimenti artistici in controtendenza rispetto al mercato. Astrattismo, arte povera e minimalismo tra i linguaggi più esplorati

Da un avamposto defilato nel bergamasco, alla corte interna di un palazzo centrale della città del design, del miart, del Salone del Mobile e delle Settimane della moda. È il salto logistico e culturale che la galleria Fumagalli ha compiuto circa tre anni fa, aprendo un nuovo spazio espositivo a Milano. Coronando un percorso che dal 1991 l'ha vista presentare quasi cento mostre tra personali e collettive, indagando le espressioni artistiche più distanti dalla dimensione speculativa dell'arte. «Quando gli artisti con cui lavoriamo diventano di dominio troppo pubblico o attirano gli interessi dei mercanti – spiega la direttrice della galleria Annamaria Maggi – noi preferiamo passare ad altre ricerche, conservando l'orgoglio di averli portati alla ribalta».

Quella della galleria Fumagalli è una storia quasi trentennale. Quando ha deciso di entrare a farne parte e come è scoccata la scintilla?

«Personalmente ho avuto un percorso artistico fin dalla nascita, cominciando dai miei genitori che se ne occupavano in qualità di restauratori e collezionisti di arte. Poi mi sono laureata in storia dell'arte e da lì in avanti il mio cammino è sempre stato scandito da tappe artistiche. Nei primi anni Novanta ho avuto la fortuna di incontrare la galleria Fumagalli che allora aveva due soci e io sono entrata come terza. Da subito mi sono trovata in un ambiente nelle mie corde, che già si occupava di artisti importanti degli anni Settanta come Accardi, Morales, Pardi e Gilardi».

Qual è il paradigma stilistico che lega le sue scelte espositive e quale l'identikit dell'artista che trova più facilmente ospitalità nelle sue gallerie?

«La nostra idea di fondo è perseguire l'alto valore culturale degli artisti e delle opere

senza privilegiare l'una o l'altra corrente, né tantomeno i nomi sfruttati dal mercato. Negli anni abbiamo infatti approfondito diversi movimenti artistici: dalla pittura analitica del Settanta italiano, all'astrattismo americano

tarle: ce ne siamo accorti dal notevole incremento di visite giornaliere nella nostra galleria rispetto a Bergamo, non solo di collezionisti ma anche di pubblico giovane. Inoltre qui riusciamo a intercettare un pub-

quella di Giulio Paolini, anche perché molto legato alla città. Siamo molto soddisfatti anche dei risultati ottenuti con Anne e Patrick Poirier, duo francese meno conosciuto in Italia».

Per il futuro vi siete posti l'obiettivo di approfondire la ricerca sulle nuove tendenze. Cosa vedremo prossimamente in galleria in questo senso?

«Ci sono tanti artisti emergenti che tuttavia spesso non mirano a essere universali, a precorrere i tempi dando delle visioni, quanto piuttosto a creare sensazionalismo su fatti di cronaca o questioni sociali. Le nuove tendenze quindi, vanno calibrate e ricercate molto bene. Quello che in generale consiglio ai giovani è di studiare molto, tenendo davanti agli occhi i modelli classici con i quali troveranno sicuramente la loro strada. Dal canto nostro non ci smentiremo, proponendo da gennaio ad aprile la mostra di Marinus Boezem, un land artist concettuale olandese che non ha mai esposto a Milano. A maggio poi ci sarà una doppia personale con Mattia Bosco e Filippo Armellini, nuove collaborazioni con due giovani artisti di talento».



Bird's-eye view, Marinus Boezem

con Kenneth Noland, al minimalismo di Keith Sonnier. Altri artisti con cui abbiamo lavorato molto sono Lawrence Carroll e Giuseppe Uncini, con cui abbiamo anche realizzato un catalogo ragionato».

Tra i linguaggi artistici meno "à la page" che esplorate, un posto speciale è occupato dall'arte povera. Quali interpreti significativi sta esprimendo e a quali state offrendo maggior visibilità?

«L'arte povera è un movimento italiano e internazionale molto importante che ha raggiunto livelli notevoli. Purtroppo noi soffriamo il confronto con gli artisti americani, che essendo molto più sostenuti e spinti ottengono risultati migliori sia in termini culturali che di mercato, ma artisti come Gilardi, Paolini e Zorio non sono da meno. Sicuramente quello che ho amato di più anche sul piano umano è Jannis Kounellis, un artista eccellente, ma anche un filosofo, un rivoluzionario che ha lasciato un enorme vuoto. Lui oggi non c'è più, ma aspiriamo a mantenere una collaborazione con gli eredi».

L'apertura a Milano ha segnato l'inizio di una nuova stagione per la galleria. Cosa può offrire in più il capoluogo lombardo all'arte contemporanea e come ha adattato il calendario espositivo a questo palcoscenico?

«Milano è la città italiana con il più alto tenore di vita, culturalmente molto effervescente in tutti i settori. Risponde molto alle inaugurazioni delle mostre e ama frequen-

blico internazionale attratto dal valore culturale delle nostre proposte. Il calendario non è cambiato in funzione del nuovo palcoscenico, puntando sempre a rivalutare artisti che magari in quel momento non solo sulla cresta dell'onda».

Con quali mostre e retrospettive avete incassato i maggiori consensi da parte del pubblico milanese?

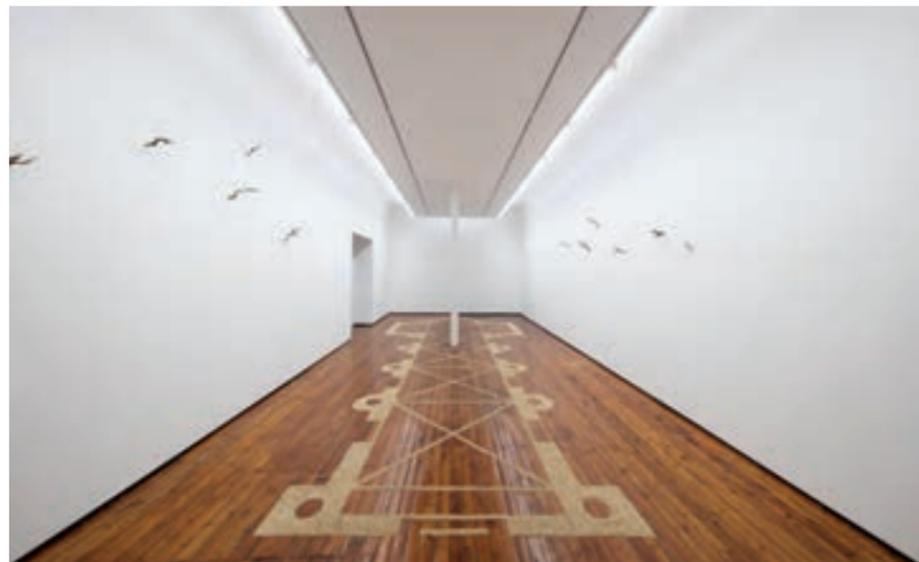
«In quasi tre anni di attività milanese abbiamo ottenuto grande riscontro, anche dalla stampa. La mostra di Keith Sonnier, ad esempio, ci è valsa la copertina de "La Lettura" che ci ha fatto molto piacere. Anche la mostra sull'astrattismo che includeva Noland, Castellani, Robert Morris e Robert Rauschenberg è stata molto visitata. Ma quella che finora ha avuto la maggiore eco è forse



© Lucezia Roda



Annamaria Maggi, direttrice della galleria Fumagalli





DALL'ANTICHITÀ, OGGETTI DAL FASCINO INTRAMONTABILE

Primo Levi scrisse: "Il futuro ha un cuore antico" ed è proprio con queste stesse parole che Laura Rocca, proprietaria dell'omonima Galleria Antiquaria, descrive l'anima della sua attività. Forte di una cultura classica, di un passato da collezionista e di una smisurata passione per il Bello da poter inserire in qualunque tipologia e stile di arredamento, Laura Rocca vede da sempre nell'Antico qualcosa che non ha tempo: era prima di noi e resterà dopo di noi. La Galleria offre servizi di vendita e acquisto di oggetti antichi, consulenze e perizie, interior design e restauro e conservazioni di beni, concentrandosi soprattutto su oggetti, arredi e quadri del 1600 e 1700, con alcune incursioni nel 1500 e nel 1800. Così come ciò che si può trovare nella Galleria Antiquaria Laura Rocca, anche la gamma di prezzo è molto varia, ma ogni bene, più o meno costoso, riflette in tutto e per tutto il proprio valore, dando a chiunque la possibilità di possedere un oggetto unico e dal fascino antico, sempre accompagnato da un documento che ne attesti caratteristiche e autenticità.



Galleria Antiquaria Laura Rocca - Corso San Maurizio, 29 - 10124 Torino - Tel.: 011 836217

www.laurarocca.com

Una scelta coraggiosa e visionaria

È la scommessa vinta da Pepi Marchetti Franchi, che da oltre dieci anni dirige la galleria Gagosian nel cuore della Capitale. Un caleidoscopio di linguaggi artistici nuovi che si mescolano con la magia antica della cornice romana

I primi passi li ha mossi direttamente al Guggenheim, uno dei templi mondiali dell'arte contemporanea. Poi l'incontro con Larry Gagosian a Bilbao e la scelta di esaudire il desiderio che il celebre mercante d'arte le aveva confessato: aprire una galleria nella Città Eterna per attrarre gli artisti con l'antico e stimolarne il dialogo con il contemporaneo. Da quel giorno sono passati più di dieci anni, che Pepi Marchetti Franchi ha trascorso tutti da direttrice della sede capitolina del colosso galleristico internazionale. «Dieci anni – spiega – significano a oggi 49 mostre. A marzo apriremo la numero 50 con l'opera dell'artista Helen Frankenthaler, ma anche molteplici collaborazioni con realtà locali e nazionali. A cui si aggiunge l'impegno per l'arte italiana, attraverso pubblicazioni come il nuovo volume di studi su Giuseppe Penone che anche il New York Times ha inserito nella lista dei migliori libri d'arte del 2018».

Quali tappe salienti hanno scandito il percorso e la crescita della galleria Gagosian a Roma?

«In questi anni abbiamo sviluppato progetti con il Comune di Firenze, con il Padiglione d'arte contemporanea di Milano per la mostra di Yayoi Kusama e il Museo del Novecento ha ospitato una grande opera di Andy Warhol. Poi Ca' Pesaro a Venezia per la presentazione dell'opera di Cy Twombly. A questo elenco prestigioso si possono aggiungere molti altri interventi, come la sinergia creatasi con Fendi a Roma per la presentazione dell'opera di Giuseppe Penone e nel prossimo futuro la grande mostra di Georg Baselitz che aprirà alle Gallerie dell'Accademia in occasione della Biennale d'Arte 2019».

Cosa vuol dire per lei riuscire a mettere in piedi una mostra?

«Ogni mostra realizzata costituisce un tra-



Pepi Marchetti Franchi, direttrice della galleria Gagosian. Photo by Guido Fuà. Courtesy Gagosian



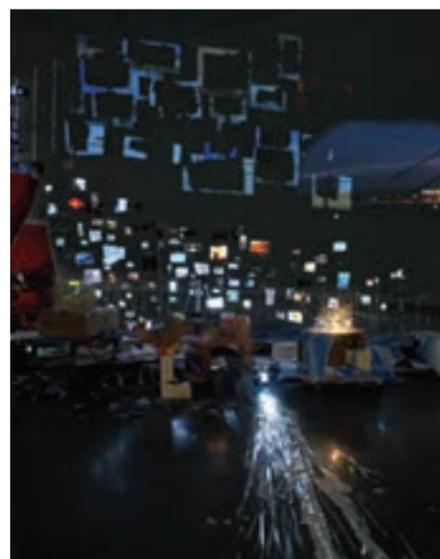
Veduta d'installazione della mostra di Sarah Sze presso Gagosian Roma. Courtesy of the artist and Gagosian/dell'artista e Gagosian
Photo by Matteo D'Eletto M3 Studio

guardo raggiunto, un progetto speciale pensato per valorizzare al meglio il lavoro proposto dall'artista. Questo accade da un punto di vista espositivo, interpretando gli spazi della galleria e trasformandoli a seconda delle esigenze. È il caso della mostra appena terminata, dove le finestre dell'ovale sono state completamente oscurate per permettere all'opera di Sarah Sze di svilupparsi liberamente nello spazio come una vera e propria lanterna magica».

È possibile definire l'identikit dell'artista che trova più facilmente ospitalità nella vostra galleria?

«L'identikit dell'artista risponde a un unico criterio che è la qualità. Ci interessano tutte le pratiche artistiche, dalla pittura tradizionale alla scultura, il video, la fotografia, ma anche la ceramica e il ricamo. Presentiamo pietre miliari della storia dell'arte come Pablo Picasso, Richard Serra, Cy Twombly, ma anche Andy Warhol, Willem de Kooning, Tom Wesselman, Franz West, Ed Ruscha e Giuseppe Penone. Artisti appartenenti a generazioni più giovani, ma già storicizzati, come Nan Goldin, Jeff Koons, Damien Hirst, Carsten Höller e Takashi Murakami. Ci sono poi artisti ancora più giovani ma molto interessanti, che ci permettono di presentare le più recenti tendenze dell'arte contemporanea come Davide Balula e Shio Kusaka».

La capitale italiana delle gallerie d'arte è sicuramente Milano, eppure le radici domestiche di Gagosian affondano nel suolo di Roma. Quale fascino esercita questa città,



sia su di lei che sui collezionisti?

«Roma è stata una scelta sicuramente coraggiosa, ma anche di grande visionarietà. All'epoca appariva come l'opzione meno ovvia per una galleria di successo. Tuttavia Larry Gagosian la conosceva già molto bene e dopo varie conversazioni ho compreso il suo punto di vista. La città ha un potere magnetico, specie sugli artisti, perché custodisce la storia della civiltà, dell'arte visiva e offre possibilità di confronto senza pari. Ricordo ancora quando accompagnai Damien Hirst nella visita della Cappella Sistina, oppure come Walter De Maria mi trascinò alla scoperta dei luoghi romani in cui aveva risieduto Francesco d'Assisi nel Duecento. Gagosian ci ha visto giusto: l'Italia e Roma restano una meta irrinunciabile per gli artisti contemporanei, collezionisti compresi».

Quali sono le mostre e le retrospettive più interessanti in vetrina in questo momento e quali stanno incassando i maggiori con-

sensi da parte del pubblico?

«Oltre alla personale di Sarah Sze ospitata nella nostra galleria fino al 26 gennaio scorso, che ha portato a Roma una serie pittorica inedita e una nuova video installazione della serie Timekeeper avviata nel 2015, altri progetti sono in corso nelle diverse sedi. Nel 2019, ad esempio, sarà ancora visibile a Londra presso la nostra galleria di Britannia Street "Measured", una mostra dedicata al grande Chris Burden, composta da due opere su larga scala: Ton Crane Truck (2009) e Porsche with Meteorite (2013)».

I linguaggi contemporanei prevedono spesso contaminazioni tra diverse arti, come fotografia o design, a cui voi riservate ampia visibilità. Quali sono le proposte più originali in corso o in partenza da questo punto di vista?

«L'opera di Sarah Sze è tra le più rappresentative di questa tendenza ed esprime un tentativo di mettere ordine nel caos di immagini di diversa natura che ci circonda. La nuova serie pittorica, per esempio, si sviluppa come una stratificazione di media: riproduzioni fotogra-



fiche delle sue sculture che a loro volta si compongono di fotografie scattate con il cellulare, video scaricati in rete, assemblati con raffinata sensibilità insieme a oggetti trovati, esili cavi metallici e piccolissimi ritagli di carta, da cui si diramano interventi pittorici realizzati direttamente in situ. Il tutto si ricompone in una formula neo-pittorica di grande fascino».

Dalle vostre sedi a New York, Londra e Parigi e Hong Kong potete misurare anche il polso del mercato globale dell'arte contemporanea. In proiezione futura, quali tendenze si colgono in termini di consumo e di gusto?

«In un momento di grande incertezza, nell'ultima tornata di aste newyorkesi di novembre il giro di affari durante una sola settimana si è attestato sui 2 miliardi di dollari. Naturalmente si prediligono quegli artisti con un solido percorso e si tende a fare scelte meno rischiose, l'arte viene guardata come un porto sicuro».

• Giacomo Govoni

Evoluzione continua

Dallo stile antico al Novecento, dal moderno al contemporaneo. Con Giovanni Banzi ripercorriamo le tappe della galleria d'arte di famiglia analizzando i cambiamenti del mercato

È all'interno della signorile Galleria Falcone e Borsellino a Bologna che ha sede la Galleria d'Arte del Caminetto, da oltre cinquant'anni impegnata nella promozione dell'arte antica e moderna. In questi giorni fervono i preparativi per l'allestimento della mostra di Paolo Gualandi "Sculture da camera", un'esposizione che rappresenta il percorso di vita più intimo dell'artista, inserita all'interno delle manifestazioni collaterali all'evento Arte Fiera, e che sarà visitabile dal 19 gennaio al 4 febbraio. «Da dieci anni, in occasione di Arte Fiera, rinnoviamo un incontro speciale con clienti e pubblico, scegliendo di volta in volta uno scultore ed esponendo le sue opere per circa un mese» specifica Giovanni Banzi, titolare della galleria.

Perché quest'anno ha scelto di esporre le opere di questo artista?

«Nelle mostre da noi allestite abbiamo sempre cercato di inserire un artista particolare e la particolarità di Paolo Gualandi è rappresentata, in questo caso, da un primo piano sulla "Scultura da camera". Si tratta di un'esposizione di oltre trenta opere in terracotta e in ceramica realizzate con una tecnica molto particolare che a Bologna viene impiegata solo da pochi artisti poiché necessita di più cotture e perché offre un effetto tipicamente frammentato nella fase di lavorazione. Abbiamo scelto Gualandi sia per il tema che per le sue opere. Vi sono sculture figurative ed altre astratte, incontrando così i vari gusti della clientela. Se, infatti, si ripercorre per intero la formazione artistica dello scultore, si può distinguere un periodo astratto da uno figurativo. Quelle che saranno esposte sono senza dubbio sculture molto belle e che susciteranno interesse nel pubblico».

Secondo quale idea sarà allestita la mostra?

«Sarà un allestimento molto classico e a cui dedicheremo per intero lo spazio della galleria perché le opere scultoree hanno bisogno di superfici vaste e di solitudine».



I giovani si orientano verso l'incisione, il disegno o la scultura fino a quando da adulti potranno permettersi anche tipologie di investimento più importanti

In che modo si è evoluta la galleria nel corso degli anni e secondo quali stili?

«Sono stati i miei nonni a inaugurare la galleria negli anni Sessanta. All'epoca era specializzata soprattutto in disegni, dipinti e sculture antiche. Furono i primi a realizzare una mostra sulla terracotta antica bolognese, allora un'arte non molto apprezzata tant'è che si pensava di non ottenere grande successo perché la sensibilità del collezionismo legata alla scultura non era ancora ben radicata. Infatti, nelle prime due edizioni, non si riuscì a vendere nulla però mia nonna, donna ostinata, ripropose l'idea anche l'anno successivo e da quel momento iniziò a prender piede anche la scultura. Successivamente, nell'attività di famiglia, subentrò mia madre che iniziò ad introdurre i mobili, una novità per la galleria, che ha iniziato a spaziare affrontando diverse epoche storiche, quali l'Ottocento e il Novecento, che i miei nonni non avevano mai trattato. Adesso, con il mio ingresso nell'attività come rappresentante della terza generazione, questa evoluzione continua attraverso il mio interesse verso lo stile moderno e contemporaneo».

Il suo ingresso in galleria ha portato nuova linfa, dal suo punto di vista privilegiato qual è attualmente la situazione del mercato dell'arte?

«Sono titolare della galleria da un anno, es-

sendo subentrato a gennaio 2018, ma nel corso di questi ultimi tempi ho collaborato a stretto contatto con mia madre vivendo gli alti e i bassi del momento economico. Ultimamente mi sono reso conto che è, invece, un mondo in fermento in cui si riesce ancora a lavorare bene. I giovani si stanno avvicinando

mostrando interesse, pur non potendosi, a volte, permettere acquisti di una certa rilevanza. Si orientano dunque, inizialmente, verso l'incisione, il disegno o la scultura fino a quando da adulti potranno disporre di risorse diverse ed affrontare investimenti più importanti. Posso quindi affermare che il settore non è assolutamente in declino».

Quali sono attualmente gli orientamenti del mercato? Cosa cercano i clienti?

«Oggi si lavora con tutto e ovviamente bisogna disporre di ogni tipologia d'arte. Non c'è più solo il collezionista specializzato nell'ottocento o nell'arte antica. Ai giovani, ad esempio, piace mescolare il mobile antico alla scultura moderna e proprio per questa ragione bisogna avere mobili, dipinti, sculture, ceramiche, disegni di diverse epoche. L'unico settore che ha avuto una flessione sul mercato è quello del grande arredo inteso come mobile di pregio che, anche per le dimensioni delle abitazioni moderne, non incontra come in passato».

• Luana Costa



Focus sull'artista

Nato a Bologna nel 1950, formatosi all'Accademia di Belle Arti di Venezia, Paolo Gualandi è stato docente di modellazione plastica presso il liceo artistico di Bologna. Sono sue le sculture in bronzo per la Porta della Chiesa di Padre Marella a Bologna, il Monumento ai Caduti di Lioiano, la Corona in bronzo alla tomba di S. M. Umberto I Re d'Italia al Pantheon di Roma, la splendida Resurrezione nella Cripta della Chiesa Metropolitana di San Pietro a Bologna. Nel 2005 crea, presso la sua residenza di Tolè di Vergato, Oasi (Opificio Artistico Silvestre Ideale). Questo progetto è concepito come un "rifugio artistico" con obiettivi rivolti a favorire lo sviluppo di una sensibilità per la fruizione sostenibile e responsabile del territorio naturale attraverso percorsi artistici e culturali, approfondimenti, incontri, sperimentazione didattica e accompagnamento in natura. Sempre ri-

volto a un'attenta ricerca dell'immaginazione plastica, Paolo realizza opere in terracotta, in bronzo e in ceramica. Entrare nel suo studio significa essere pervasi da una grande emozione: idee, ricordi che prendono vita, che diventano realtà quasi a voler mettere a fuoco la centralità dell'io e della sua autoco-scienza, a stabilire un rapporto con il suo intimo. Guardiamo queste opere sul cavalcare di un'avventura vissuta come un impegno artistico che per lui è vera certezza, svolgimento creativo di un "vero" parlato scultoreo. Anche le illusioni prendono vita divenendo meravigliose realtà, attimi concessi per calcolare il tempo, per rendere con immagini di creta un pensiero intenso, un impulso profondo. Ogni opera è carica di nuovi e sempre inattesi significati, di assonanze poetiche ricollocate nel loro contesto di origine.

Alcuni sogni che rimangono chiusi nel cassetto per un po' di tempo, poi si realizzano con la giusta dose di tenacia e passione. Chi ama l'arte e sceglie di lavorare con opere di valore, lo sa bene. La Galleria Carlo Alberto ha aperto le porte nel 2010 grazie all'eredità artistica familiare accolta da Gianluca Piscalich. «La passione per l'arte è un tratto comune della mia famiglia – afferma il titolare -. Nonno Dino era un pittore dall'intensa attività in campo nazionale e internazionale, con mostre anche a Parigi e in Cina. Ha ricevuto prestigiosi premi e riconoscimenti, tra cui la medaglia d'oro dell'Accademia Italia, il premio Leone d'Oro e l'Oscar di Montecarlo. Questo amore per la pittura è stato tramandato al figlio Roberto, che si è sempre occupato di arte come attività lavorativa collaterale. Poi questa passione è stata trasmessa a me, che dieci anni fa ho cominciato a progettare la galleria. Sono servite tre generazioni per dare compimento al sogno di mio nonno di lavorare di e per l'arte».

Cosa è cambiato con la galleria?

«Mio padre trattava quasi esclusivamente arte antica fino ad inizio '800, poi pian piano abbiamo ampliato i locali e siamo passati all'arte moderna. Adesso tratto prevalentemente il periodo dal 1950 fino agli anni '80. È rimasta qualche opera antica, ma personalmente preferisco il moderno che rispecchia il mercato attuale e le richieste di questa zona. Tutta l'optical art, da Vasarely a Biasi, e artisti come Castellani, Fontana sono sempre più richiesti. Ora tratto opere anche di pop art e di street art come Mr Brainwash, uno dei nomi più famosi del settore che attrae anche i giovani».

Come sono stati adattati gli spazi?

«Avendo una collezione che copre più periodi storici c'è stata necessità di avere uno spazio più ampio, suddiviso in maniera adeguata per ogni epoca. Ora abbiamo tre sale con cinque vetrine con varie entrate e un gioco di passaggi che rende la galleria più spaziosa e armoniosa».

Come avviene il reperimento delle opere?

«La ricerca che svolgiamo per conto dei nostri clienti avviene in modo approfondito, per periodi storici, per corrente, per genere, assecondando il gusto e l'inclinazione dell'ac-

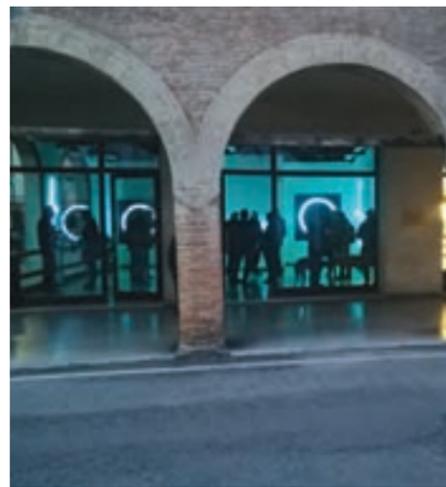


Uno spazio vivo

Gianluca Piscalich racconta come modernizzare la galleria di famiglia aggiornandosi in base alle richieste degli intenditori e scommettendo sui giovani artisti del territorio trevigiano



Tutta l'optical art, da Vasarely a Biasi, e artisti come Castellani, Fontana sono sempre più richiesti



Gianluca Piscalich, titolare della Galleria Carlo Alberto che si trova a Treviso
www.trevisoarte.com

quirente. Poniamo inoltre particolare attenzione all'aspetto legato alla documentazione, fondamentale in questo settore affinché il valore dell'opera sia reale, scegliendo i pezzi che, per ogni artista o corrente, risultano più rilevanti».

Come entrate in contatto con i giovani artisti?

«Sono spesso i giovani a proporsi e poi viene fatta una selezione in base alla loro storia ed esperienza. Nel 2015 abbiamo iniziato a organizzare vernissage e a proporre mostre personali di artisti contemporanei di particolare qualità e di significativo curricu-

lum professionale. L'obiettivo è far concepire la galleria anche come un luogo di incontro e di confronto, in grado di offrire a collezionisti e appassionati una molteplicità di voci e tendenze, oltre alla possibilità di incontrare personalmente gli artisti che dimostrano di essere innovativi sull'arte contemporanea o sull'astratto. Il mercato reagisce bene perché suscita interesse vedere artisti giovani del posto che propongono qualcosa di diverso».

Da chi è formata la vostra clientela?

«Il mercato dell'arte è cambiato notevolmente, è sparito l'amante medio e ci si concentra sui collezionisti. C'è sempre qualcuno che ama l'arte in generale, ma principalmente la nostra clientela è formata da esperti che conoscono il settore, infatti recentemente sono aumentate le richieste su commissione».

A cosa è dovuto questo aumento?

«Quando si inizia a essere conosciuti nell'ambiente dei collezionisti, vengono fatte richieste di determinate opere e periodi storici che sono più difficili da trovare e che devono avere tutta la documentazione corretta. La certificazione viene verificata ulteriormente con la corrispondenza degli archivi e arriva direttamente dalla fondazione dell'artista o, se è vivente, da chi si occupa dei documenti. In questo modo si assicura la certezza della firma e si evitano i falsi che purtroppo sono numerosi. È una ga-

ranzia che si dà al cliente, necessaria soprattutto quando si parla di cifre importanti».

Programmi per il futuro?

«Con l'estensione degli spazi, la rinnovata linea culturale e l'organizzazione di eventi, puntiamo a essere sempre più un punto di riferimento culturale, uno stimolo alla circolazione dell'arte nella città di Treviso». • **Patrizia Riso**

Le correnti

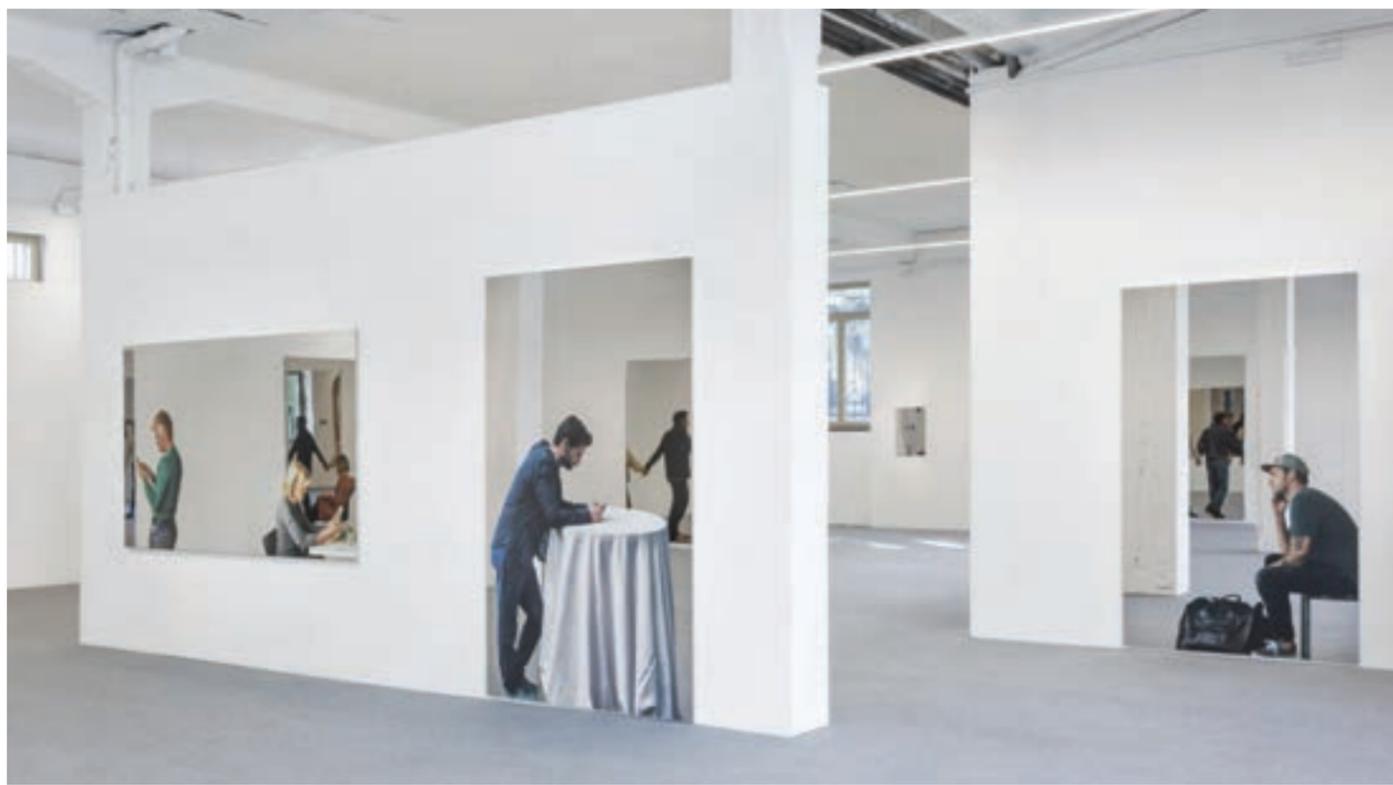
Con l'espressione "informale europeo" si fa riferimento, in maniera complessiva senza entrare nello specifico, ad un ampio periodo che comprende una serie di correnti a partire dagli anni '40 e '50. Sono compresi l'espressionismo astratto, lo spazialismo, l'optical art di V. Vasarely. A sua volta poi l'arte informale comprende tre gruppi: gestuale, materico e segnico. «Senza dimenticare i grandi maestri dell'Ottocento e del Novecento italiano come A. Dall'Oca Bianca, Beppe e Guglielmo Ciardi, L. Gioli, E. Tito - racconta Gianluca Piscalich - diamo spazio anche alla pop art con T. Murakami e alla Street Art di Mr. Brainwash, con particolare interesse verso autori quali L. Fontana, A. Burri, G. Mathieu, E. Castellani. Progetti e correnti collegati a quei periodi storici ricchi di un forte fermato per l'arte. Tra i pezzi di maggior pregio, attualmente troviamo un'opera di Georges Mathieu "Electra" del 1970 proveniente da una collezione privata».

La galleria come polo creativo

Giorgio Persano porta tutta la sua lunga esperienza di gallerista, attivo fin dagli anni Settanta, come esempio del ruolo centrale dello spazio espositivo e del compito, decisivo, che chi lo gestisce ricopre

Forse, si può vedere una galleria d'arte come un centro in cui non solo è finalizzato il percorso produttivo della creazione artistica, ma dal quale ha origine il percorso stesso. Un cerchio in cui i presunti momenti distinti si accavallano in una moltiplicazione di nuovi significati e possibilità ancora inesplorate. Forse, il vero gallerista si può descrivere come una persona abituata a navigare nel mare sempre mutevole dell'espressione visiva, qualcuno la cui esperienza permetta di fare da guida all'appassionato e da polo attrattore per esiti insospettabili nei confronti dell'artista. In questo caso, Giorgio Persano incarna lucidamente questa doppia opportunità e nella sua grande esperienza troviamo un esempio di ciò che una galleria dovrebbe essere. «La mia prima galleria, Multipli, è nata nel 1970 – dice Persano –. Mentre lavoravo con la grafica pop americana, ho iniziato a produrre opere “moltiplicate” di artisti italiani, quali Pistoletto, Zorio, Boetti, Calzolari, Anselmo, Salvo, Penone e Paolini. Nel tempo, la galleria è divenuta un luogo frequentato regolarmente dagli artisti: qui nascono rapporti, si organizzano mostre. Michelangelo Pistoletto e Nicola De Maria, per esempio, hanno più volte utilizzato lo spazio come studio, trasformandolo in un work in progress. A partire dagli anni Ottanta, sono passati per Torino anche esponenti dell'arte concettuale americana come Sol LeWitt, che dipinse la galleria completamente, o Max Neuhaus che fece il suo primo lavoro permanente in Italia e qui visse per alcuni mesi».

Come si orienta nella scelta degli artisti?
«Negli anni ho collaborato con figure storizzate come il già citato Michelangelo Pistoletto, Mario Merz, Pier Paolo Calzolari, Jannis Kounellis, Emilio Prini, Gilberto Zorio, Joseph Kosuth, Sol LeWitt, Max Neuhaus, Lawrence Weiner, Franz West, Jan Dibbets, Bernard Venet, Pedro Cabrita Reis, Julião Sarmento,



Alterno giovani artisti a figure storizzate, per documentare e dare visibilità a storie, esperienze e ricerche differenti

Susana Solano, Herbert Brandl, Per Barclay, Susy Gómez, Avery Preesman, Marco Bagnoli, Nicola De Maria, Nunzio, Mimmo Paladino. Alternavo a queste figure giovani artisti, solitamente selezionati dal panorama internazionale, per documentare e dare visibilità a storie, esperienze e ricerche differenti».

Il 18 ottobre scorso ha inaugurato in galleria una grande mostra di Michelangelo Pistoletto, con il quale collabora da quasi 50 anni.

«Il rapporto con Pistoletto è cominciato nel 1972, quando ho iniziato a produrre tutta una serie di quadri specchianti-multipli, per continuare nel 1975 con una prima grande esposizione di sue opere in galleria. Nel 1976 abbiamo collaborato alla sua personale a Palazzo Grassi e, sempre quell'anno, in occasione dell'evento “100 Mostre nel mese di ottobre”, abbiamo pubblicato un libretto giallo che pensava, descriveva e numerava 100 ipotesi di mostre future. Proprio a partire dalla proposta n. 100 (che affermava “La mostra sarà suggerita dal luogo”), abbiamo da poco presentato “Michelangelo Pistoletto - Comunicazione. Le porte di Cittadellarte”, che si sviluppa in un doppio percorso: un'impo-

nente installazione concettuale in legno che occupa completamente lo spazio di via Principessa Clotilde e un'esposizione di numerosi quadri specchianti».

Di cosa tratta questa inedita serie di specchi?

«Questi ultimi lavori sono stati specificamente realizzati sul tema della comunicazione e, fissando momenti di conversazioni quotidiane mediate da dispositivi digitali, mostrano le relazioni umane nella loro luce più contemporanea. I soggetti rappresentati paiono isolarsi nei loro gesti, portando ancor più lo spettatore a ricercare un dialogo con essi.

L'arte di Pistoletto continua dunque a svilupparsi nella comunicazione con il pubblico, sia mediante sequenze di immagini che rappresentano l'oggi, il tempo, sia attraverso una costruzione architettonico-simbolica da percorrere, progettata site-specific per la galleria».

Qual è la prossima mostra in programma?

«A partire da metà febbraio, inaugureremo una grande personale di Marco Gastini, recentemente scomparso. Già concordata da tempo, l'esposizione ripercorrerà la sua storia, proponendo opere inedite di grandi dimensioni, anche recentissime, corredate da una ricca sezione documentaria. Per trasmettere, dell'artista e amico, un ricordo vivo e aperto a nuove letture ed approfondimenti».

• Renato Ferretti



Persano con Pistoletto, in Galleria a Torino
info@giorgiopersano.org
www.giorgiopersano.org

Una cerniera tra privato e pubblico

Nel 2005 la galleria di Giorgio Persano apre la sede di via Principessa Clotilde, in un complesso ex industriale. Lo stesso Persano spiega che caratteristiche e vocazione ha lo spazio scelto. «Lo spazio espositivo di via Principessa Clotilde, inaugurato 14 anni fa con un'importante mostra di Lawrence Weiner, è un ex birrifico di quasi 30 metri per 20, con un'altezza di 10, e offre agli artisti invitati

la possibilità di “sperimentare” nuovi lavori. La struttura della galleria, infatti, permette di ospitare opere di dimensioni e importanza museale. I motivi che mi hanno spinto ad aprire questo spazio e gli obiettivi che mi pongo costantemente sono diversi rispetto a quelli della storica attività di piazza Vittorio Veneto, e forse più ambiziosi: creare una cerniera tra il privato e il pubblico».

In una società fluida e in continuo mutamento, dove le tendenze e gli stili passano veloci come meteore di fronte agli occhi (e agli schermi) di miliardi di persone, provare a tirare le somme sullo stato dell'arte contemporanea è una bella sfida. Se gli artisti non si pongono nemmeno la domanda e continuano a produrre, seguendo il bandolo di riflessioni meditate, intuizioni improvvise e bisogni espressivi, non si può dire lo stesso del gallerista, mestiere delicato, che da secoli tenta di trovare la quadra tra la visione dell'artista e il gusto del pubblico, individuando e selezionando tra una miriade di opere quella che riesca a squarciare il velo e sappia "parlare" alla sua epoca e ai posteri.

«Questo è un periodo di grandi cambiamenti, è affascinante perché siamo solo all'inizio». A dirlo è Hélène de Franchis, fondatrice e titolare della galleria d'arte contemporanea Studio la Città, inaugurata esattamente 50 anni fa a Verona. Lucio Fontana, Piero Dorazio, Mario Schifano, Gianni Colombo sono gli artisti delle mostre che caratterizzano i primi anni di attività, affiancati da artisti stranieri legati alla pittura analitica e minimale eu-

Studio la Città ha sede a Verona

www.studiolacitta.it



Mikala Dwyer - Lynn Davis

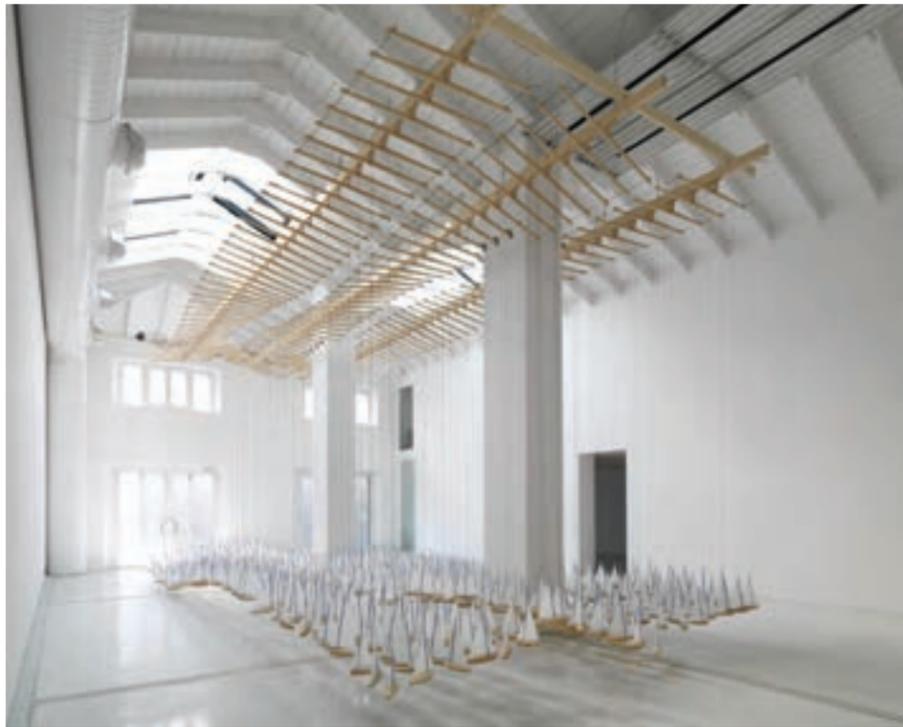
De Rerum Natura, 2014 - installation view

Courtesy Studio la Città, Verona - ph. Michele

Alberto Sereni

L'inizio di una nuova era

Con Hélène de Franchis, fondatrice e titolare della galleria Studio la Città di Verona, a caccia di tendenze emergenti e delle possibilità offerte dalle fiere, a cui la gallerista ha detto addio nel 2012, ma per ArteFiera si concede un'eccezione



Jacob Hashimoto

Armada, 2011 - Installation view

Courtesy Studio la Città, Verona - ph. Michele Alberto Sereni

sere sempre aggiornati, ma anche avere la consapevolezza che fra un mese o una settimana nascerà qualcos'altro. Quindi è importante affinare il proprio gusto per non essere travolti dalle novità o da quello che sembra essere tale. Riconoscere la

post: «Alle fiere, soprattutto quelle internazionali, il collezionista viene, guarda in fretta e scappa. È ormai necessario portare opere di artisti conosciuti, perché il visitatore si sofferma quando incontra un'opera che già conosce, che lo rassicura e magari trascura quello che non conosce: non ha il tempo di concedere ai suoi occhi la lentezza del guardare e vedere. Ancora oggi sono convinta della mia scelta, ma ogni tanto mi tolgo la soddisfazione di trasgredire. Con la fiera di Bologna ho un rapporto quasi affettivo, per anni ho partecipato con entusiasmo alla crescita di questa manifestazione, era l'unica fiera in Italia e una delle poche in Europa. Adesso il mondo è radicalmente



Vincenzo Castella

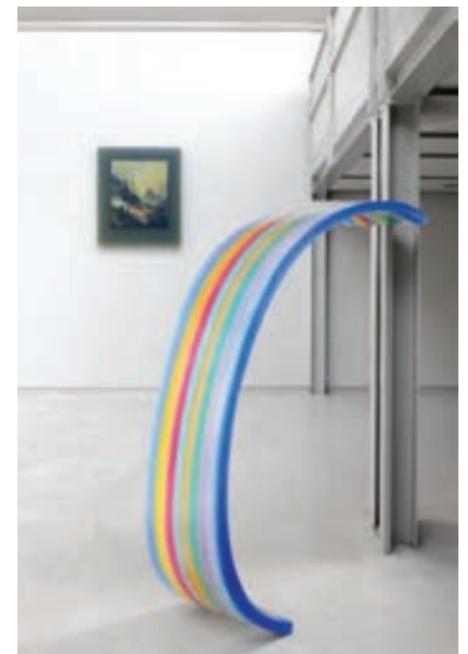
Trame senza fissa dimora, 2018 - installation view

Courtesy Studio la Città, Verona - ph. Michele

Alberto Sereni

cambiato, la globalizzazione ha aperto mille porte. Le possibilità sono infinite, bisogna capirle e imparare a coglierle anche oltre la manifestazione fieristica».

Nonostante l'addio alle fiere, il programma espositivo della galleria non si è mai fermato e prosegue intensamente con mostre personali e collettive di artisti quali: Eelco Brand, Vincenzo Castella, Lynn Davis, Arthur Duff, Herbert Hamak, Jacob Hashimoto, Emil Lukas, Hiroyuki Masuyama, Roberto Pugliese, Mikhael Subotzky Eugenio Tibaldi, Massimo Vitali, Luigi Carboni, Shaun Gladwell, Gabriele Basilico. • **Alessia Cotroneo**



Herbert Hamak

At the end of the rainbow, 2017

installation view - Studio la Città, Temporary space - Milano

Courtesy Studio la Città, Verona - ph. Michele

Alberto Sereni

La città projects ad ArteFiera

Ad ArteFiera 2019, Studio la Città parteciperà con il rinnovato concept de LA CITTÀ PROJECTS: progetto nato da un'idea di Hélène de Franchis che rievoca, anche nel logo, gli inizi della galleria nonché la volontà di concretizzare quell'entusiasmo e quella curiosità iniziale, tipica degli anni Settanta, in nuovi e importanti progetti espositivi. «Partecipiamo nella sezione della fotografia, padiglione 25 - stand A/37, con un allestimento interamente dedicato ai lavori del fotografo napoletano, da anni a Milano, Vincenzo Castella e dell'artista americana Lynn Davis, entrambi con opere che riguardano la natura. Opere silenziose - racconta la gallerista - che richiedono uno sguardo attento e riflettono, ambedue, il mio gusto e la mia ricerca».

ropea e americana come Robyn Denny, Richard Smith, David Leverett, Ulrich Erben, Richard Tuttle, Sol Lewitt, Richard Smith, Robert Mangold. «Sin dall'inizio le mie scelte sono sempre state dettate dall'istinto - sottolinea la gallerista - non ho mai fatto un progetto "ragionato", se non in funzione della mia sensibilità. Forse ho sempre cercato la bellezza, non solo estetica, ma interiore e mi hanno sempre affascinato la semplicità di espressione e la ricerca dell'essenziale nella musica e nell'arte, sia classica che contemporanea. È difficile dire quali siano le tendenze oggi: tutto cambia e si modifica continuamente e molto rapidamente. È più difficile rispetto a qualche anno fa, perché è necessario es-

Lucio Fontana

Drago - 1948 (dettaglio)

Ceramica colorata e riflessata con argento (base d'ottone) - 32x105x29,5 cm

Courtesy Studio la Città - ph. Michele Alberto Sereni



Roberto Pugliese

La finta semplice, 2016 - dimensioni ambientali

Installation view - Museo degli Affreschi, Chiesa di San Francesco al Corso, Verona

Courtesy Studio la Città, Verona - ph. Michele

Alberto Sereni

qualità è la cosa più importante - continua - anche in manifestazioni che forse non ci sono affini, per poter scegliere e mantenere la propria integrità. L'arte contemporanea in Italia è viva, siamo un popolo di creativi poco aiutati dalle istituzioni e dalla politica, che bada ai numeri e non alla qualità. È inutile continuare a parlare di cultura come risorsa e fare troppo poco per valorizzarla. È necessario lavorare per alzare la qualità del turismo, non è sufficiente accontentarsi».

Nel 2012 Hélène de Franchis diede pubblicamente il suo addio alle fiere, bollandole come operazioni troppo commerciali in cui è quasi impossibile evidenziare la qualità e l'artista emergente dalla massa, soprattutto se ci sono i grandi nomi a rubare la scena e i riflettori alle nuove pro-

DOROTHEUM

DAL 1707

Benvenuti in una delle più
antiche Case d'Aste al mondo

700 ASTE
40 DIPARTIMENTI, 100 ESPERTI
PIÙ DI 300 ANNI DI ESPERIENZA

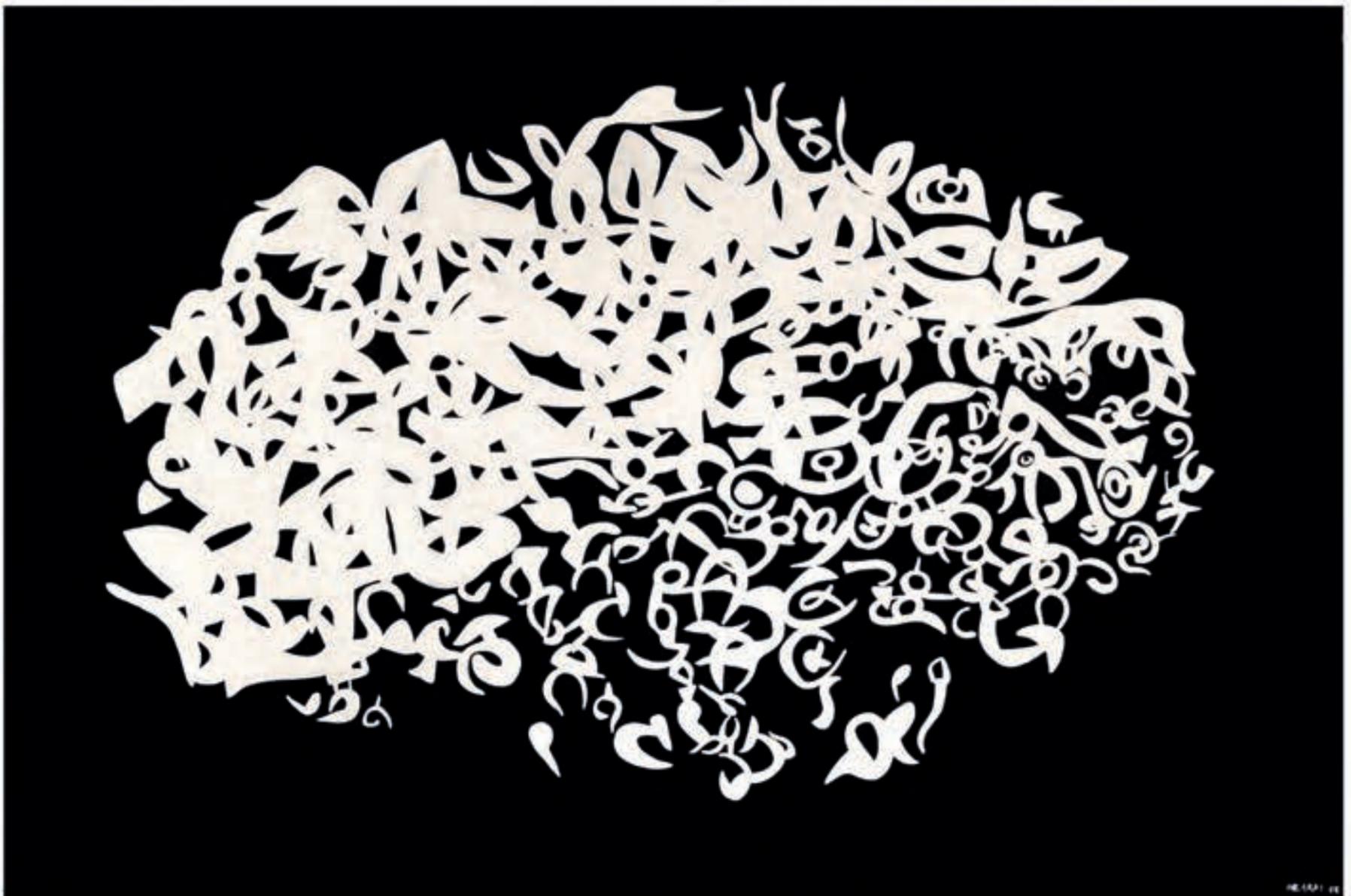
Per appuntamenti contattare:

Roma, +39 06 699 23 671, roma@dorotheum.it

Milano, +39 02 303 52 41, milano@dorotheum.it

www.dorotheum.com

Carla Accardi, Integrazione ovale, 1958, caseina su tela, 131 x 197 cm, record mondiale € 295.800



HE 1521 18

Se il mito diventa contemporaneo

O pere che si presentano come palcoscenici, in cui gli oggetti presenti sono portatori di simbologie oniriche. **Ciro Palumbo**, nato a Zurigo nel 1965, non è solo un pittore, ma di fatto un poeta che riflette, agisce e compone per coniugare metafore sull'inafferrabilità del tempo e l'incommensurabilità dello spazio. In questo modo, approfondisce l'osservazione non tanto della natura, quanto delle impressioni immaginifiche che provengono dalla memoria. Nelle sue stesse parole «il mio percorso artistico – dice Palumbo –

Il lavoro di **Ciro Palumbo**, le sue poetiche e i temi principali che hanno accompagnato il suo percorso, nelle parole dello stesso artista, che qui si concede in un'analisi estremamente significativa delle proprie opere più recenti

partecipato alla 54a Biennale di Venezia, padiglione Piemonte. Curioso ricercatore e studioso, lavora da qualche anno anche sul tema del Mito, interpretando la mitologia classica in chiave squisitamente moderna, e dandone una lettura profondamente colta e suggestiva. Da qui nasce "The strenght of gods and heroes. La forza degli dei e degli eroi", uno dei due eventi espositivi su cui ha lavorato negli ultimi tempi, insieme a "Rinascenza. La Pittura, un segreto non ancora svelato": il primo presso lo Stadio di Domiziano di Roma e il secondo presso Palazzo Medici Riccardi a Firenze. «"The strenght of



Una nuova rinascita - 2018, olio su tela, 70x50 cm

prende l'avvio dalla poetica della scuola Metafisica di Giorgio de Chirico e Alberto Savinio, per reinventarne tuttavia i fondamenti secondo un'interpretazione personale, del tutto originale. Possiamo parlare di una ricerca che procede attraverso momenti di contemplazione e silenzi metafisici, a cui si contrappongono espressività notturne e intimamente travagliate: qui si respira netto il distacco dall'immobilità silente che abita

Il mio percorso prende l'avvio dalla scuola di de Chirico e Savinio, per reinventarne i fondamenti in modo personale



Interno degli enigmi - 2013, olio su tela, 60x70 cm



Lo studio di **Ciro Palumbo** si trova a Torino - www.palumbociro.it - studiodartepalumbo@gmail.com

le tele del Pictor Optimus». Centrale appare la dicotomia tra Metafisica e Surrealismo, un quid estetico che pure si basa su una solida tradizione pittorica: la sua tecnica in più punti si lascia notare fino a episodi di vero e proprio virtuosismo, che però non è mai fine a se stesso. L'esecuzione è strumentale a quelle sensazioni possibili grazie all'accostamento della fredda compostezza formale unita a un raffinato lirismo. «La sospensione del soggetto, quasi sempre una figura immersa in un paesaggio onirico – spiega Palumbo –, è data dal tema,

spesso di natura archetipica, allontanandolo dal presente stretto e riconducendolo nel tempo presente. In altre parole, spesso i miei lavori appaiono in una dimensione altra, al di là della fisica». Una dimensione metafisica, appunto, che ci costringe sull'orlo del dubbio, in una sorta di cortocircuito cognitivo, uno spaesamento continuo, in bilico tra un'apparente tranquillità e l'inquietudine del sogno che l'uso dei colori determina.

La sua formazione di grafico pubblicitario lo porta ad esercitare per anni la professione

di Art Director in Agenzie pubblicitarie di Torino. «È durante questo percorso – ricorda



Approdi - 2016, olio su tela, 60x60 cm

l'artista – che ho scoperto e ampliato le mie capacità visive e compositive. Successivamente, l'esperienza in una moderna bottega d'arte e la conoscenza di alcuni maestri contemporanei, mi hanno indotto ad approfondire la tecnica della pittura ad olio con velatura. E negli ultimi anni mi sono dedicato anche alla scultura donando tridimensionalità, attraverso la terracotta, ai topos della mia poetica».

Palumbo inizia la sua attività espositiva nel 1994, e ha al proprio attivo un centinaio di mostre personali in tutta Italia. Nel 2011 ha

Il commento

Amedeo Demitry, direttore commerciale della Canova si pronuncia così sulle ultime esposizioni del pittore **Ciro Palumbo**, tenutesi tra ottobre e novembre dell'anno scorso: «L'artista, protagonista di numerose personali in Italia e all'estero – dice Demitry –, arriva a Roma e a Milano per un doppio appuntamento con la mostra dal titolo "The strength of gods and heroes" (La forza degli dei e degli eroi), curata da Angelo Crespi. Un titolo evocativo, che si sostanzia nella poderosa pluralità di simboli che animano le icone protagoniste delle opere in mostra. Il 23 ottobre si sono tenute la conferenza stampa e la preview, che hanno preceduto l'evento espositivo e che si sono svolte all'interno della rassegna del progetto StArt Mondadori Retail, caratterizzato da un calendario di eventi dedicato alla proposta delle nuove icone pop all'interno dei suoi store nella città di Milano. Il 27 ottobre, invece, è stata la data che ha visto l'opening della mostra nella città di Roma, dove le opere protagoniste di "The strength of gods and heroes" sono state visibili all'interno degli scavi archeologici dello Stadio di Domiziano, sito patrimonio Unesco, cornice ideale che ha accolto gli eroi moderni dell'artista torinese».

Alessandro Erra di 7ettanta6ei Art Gallery che ha permesso tutto il ciclo di "Rinascenza" a Firenze nel 2018 e a Perugia nel 2019, ci racconta l'evoluzione e lo studio che Palumbo sta svolgendo partendo da Botticelli e guardando a Leonardo Da Vinci. Al grande genio fiorentino, **Ciro Palumbo** dedicherà alcuni quadri ricordando le commemorazioni che si terranno quest'anno. Tre opere ispirate ad altrettanti capolavori leonardiani: "L'Annunciazione", "L'Ultima Cena" e "Leda e il Cigno", saranno i soggetti di una tiratura limitata a stampa serigrafica.

gods and heroes" è stata incentrata sulla poetica del mito, tema a me caro – continua Palumbo –, ed è evidente l'aggiunta dell'elemento pop, con un'ironia che riattualizza nella contemporaneità dei ed eroi facendoli precipitare dall'Olimpo fin dentro la cultura di massa. Il focus consiste nel riportare la grandezza del mito nella nostra quotidianità, con un'ispirazione di base tematica sulla mitologia classica (Prometeo, Mercurio, i personaggi dell'Odissea, ecc.) e uno sviluppo iconografico che prende spunto dalla statuaria classica. Parliamo, quindi, di Veneri, guerrieri, ritrovamenti archeologici, frammenti e anche luoghi simbolici. Ma nei dipinti, sia la consistenza del corpo – ben più vivo del marmo – che le espressioni dei visi rimandano a una serie di emozioni molto umane e molto attuali (da qui scatta il riconoscimento). I sentimenti cui mi riferisco trattano l'eroismo e la grandiosità, facendo leva su simboli ricorrenti come figure classiche, cavalli, navi, templi, porte. A dare la sensazione di modernità e contemporaneità sono anche le inquadrature scelte, spesso fortemente scorciate, cinematografiche o ispirate alla pubblicità e alla fotografia d'arte». Il gioco di rimandi con lo spettatore (antico/moderno; arte classica/fotografia contemporanea) è una delle caratteristiche forse più intriganti, anche perché spesso viene percepita in maniera quasi subliminale, ma non letta chiaramente, e ciò contribuisce ad aumentare il fascino dell'opera.

«L'obiettivo – afferma Palumbo – è riuscire a sublimare e contestualizzare i miti antichi in spazi al di fuori del tempo, dimostrando la loro contemporaneità. Con ciò si spiega la sovrapposizione dell'elemento pop, con un'ironia quasi situazionista, spiazzate, che riattualizza nella contemporaneità dei ed eroi facendoli precipitare dall'Olimpo fin

Achille può ben essere scambiato per Superman e viceversa, Ares per Batman, ed entrambi usare Facebook per comunicare



Gloriam - 2018, olio su tela, 100x100 cm

Esposizioni

Tra le esposizioni internazionali che hanno **Ciro Palumbo** protagonista, sono da segnalare la presenza all'Artexpo di New York, al Context Art Miami, le mostre personali a Providence (Usa) e in Svizzera a Bellinzona. Alcune opere di Palumbo sono presenti all'interno della collezione della "Fondazione Credito Bergamasco", presso la "Civica Galleria d'Arte Moderna G. Sciortino" di Monreale (Pa), al Museo Macist di Biella, al Palazzo della Cultura e al Macs di Catania. Hanno scritto della sua produzione artistica Angelo Crespi, Alberto Agazzani, Flaminio Gualdoni, Alessandra Redaelli, Aldo Nove, Ivan Quaroni, Luca Nannipieri, Angelo Mistrangelo, Tommaso Paloscia, Alessandra Frosini, Alberto D'Atanasio, Stefania Bison, Francesca Bogliolo, Paolo Levi, Vittorio Sgarbi. Le sue opere sono pubblicate su importanti annuari e riviste di settore. Inoltre, alcuni dipinti si trovano all'interno di collezioni istituzionali e private in Italia e all'estero.



Accorgersi - 2018, olio su tela, 130x110 cm

dentro la comunicazione di massa dove Achille può ben essere scambiato per Superman e viceversa, Ares per Batman, ed entrambi usare Facebook per comunicare». "Rinascenza", invece, rappresenta un viaggio che non ha mai fine, un continuo percorso verso il nuovo, alla scoperta del segreto della vita, ma portandosi dietro le memorie e la ricchezza del passato e della storia. «In questo corpus di opere mi sono ispirato ad alcune poetiche rinascimentali – commenta il pittore –, riproponendole talvolta come simboli pregni di significato. Le opere di questo ciclo, unitamente ad alcuni nuovi dipinti, saranno esposte nuovamente a Perugia in febbraio 2019. Il ciclo del "Cuore è il conflitto tra cuore e ragione contro l'aspi-

rità con quella degli ex voto (ad esempio, il sacro cuore di Gesù), così da costruire immagini fortemente simboliche e ricche di rimandi intorno alla figura centrale del cuore, reso tuttavia pittoricamente come organo e muscolo. Nelle tele grandi, figure mitologiche o ispirate alla statuaria classica raccontano l'amore nelle sue varie forme (la passione degli amanti, la tenerezza degli sposi, la brutalità dell'amore imposto, il rifiuto di assecondare la passione, ecc.)». Un'altra serie è dedicata al viaggio (in mostra per Homo viator, più altri lavori), inteso qui non tanto, e non solo, come spostamento e itinerario, ma soprattutto come crescita, esperienza, evoluzione, passaggio, pellegrinaggio (dunque con una connotazione mistica). «Ma anche, con uno



In volo (En vol) - 2018, olio su tela, 120x120 cm

sguardo attento al presente e alla quotidianità, il viaggio come transumanza di popoli – precisa Palumbo –, fuga, ricerca di un porto sicuro. La transumanza è simboleggiata dall'arca, il porto sicuro può essere un'isola o una serie di edifici posti proprio dentro l'arca, oppure un porto, un approdo (12,14). Ispirazione: dal viaggio mitico alla migrazione; Sentimenti: aspirazione a una crescita e a un arricchimento emotivo/aspirazione mistica; Simboli ricorrenti: mare, barche (spesso dotate di occhio), navi (arche), mongolfiere, navi alate, pellegrini, viaggiatori, aviatori, balena, ali».

Lo Studio d'arte Palumbo è un moderno atelier di pittura dove si respira ancora l'aria delle antiche botteghe d'arte rinascimentali. Siamo dentro le stanze dei sogni coltivati, spazi dove ogni momento è scandito dall'officiare la pittura. «Ogni fase viene qui predisposta: dal disegno a matita all'abbozzo acquerellato su tela, fino alla stesura del colore e alle velature. Oltre alla pittura, questo è il luogo dove vengono anche plasmate tridimensionalmente le poetiche attraverso la terracotta, con la realizzazione delle sculture in ceramica. Lo studio include anche un reparto grafico che si occupa internamente di tutto ciò che concerne la comunicazione e la divulgazione delle attività svolte. Ogni volta che progetto una mostra, tutto si muove per preparare l'evento: dalla realizzazione delle opere allo studio di un'immagine guida per la comunicazione, alla realizzazione del relativo catalogo».

• Remo Monreale



Icona 2 - 2018, olio su tela, 50x50 cm

L'artista, la materia, la luce

Il suo sguardo penetrante sulle sculture sono opere a sé stanti. La sua intima ricognizione dei gesti e dei profili degli artisti, spesso suoi amici, rendono indimenticabili i suoi scatti. Il maestro della fotografia Aurelio Amendola rivive la sua lunga e fulgida carriera



Giugliano De Medici (Michelangelo) - Cappelle Medicee 1992 ©Aurelio Amendola

di Jacopo Della Quercia, Donatello e Michelangelo.

Come ha imparato a fotografare una scultura?

«Quando ho iniziato non c'erano riferimenti per le fotografie di sculture. Da autodidatta, ho sempre adoperato le mie luci e i miei fari. È stata la mia fortuna. Ancora oggi fotografo le sculture con luce continua e non con i flash. Probabilmente sono stati gli artisti per primi a comprendere la particolarità del mio modo di procedere, perché in giro non c'erano foto come le mie. Sono stati loro a darmi la carica, perché se ti richiamano significa che il rapporto funziona».

Immortalare una scultura rispetto a un artista. Cosa cambia?

«Con le mie luci miro a far emergere l'espressione della scultura, a farla parlare, darle vita. Come con Michelangelo: sono riuscito attraverso l'esperienza a trovare la strada giusta per fotografare le sue opere e ad esaltarne la sensualità. È come fotografare una persona, che però è ferma, quindi devi essere tu a scoprirla. Nessuno mi ha mai indicato come posizionare le luci, è un dono della natura - mi dicono - e me lo tengo volentieri».

È stato molto amico di numerosi suoi soggetti - Marino Marini, Alberto Burri, Manzù, Agenore Fabbri, Mario Ceroli, Vangi, Jannis Kounellis - questo è sempre stato un bene per scattare come voleva o a volte è stato un ostacolo?

«Lo stretto rapporto con gli artisti mi ha sempre agevolato. Per prima cosa, ho imparato molto. Devo tutto agli artisti, che a loro volta erano felici che io li ritraessi anche perché sapevano che mi occupavo di antico e moderno. Andare nei loro studi era una gioia: mentre erano liberamente impegnati a compiere le opere, io fermavo un'interpretazione della loro giornata e del loro lavoro».

Centrale è stato il suo rapporto con Alberto Burri.

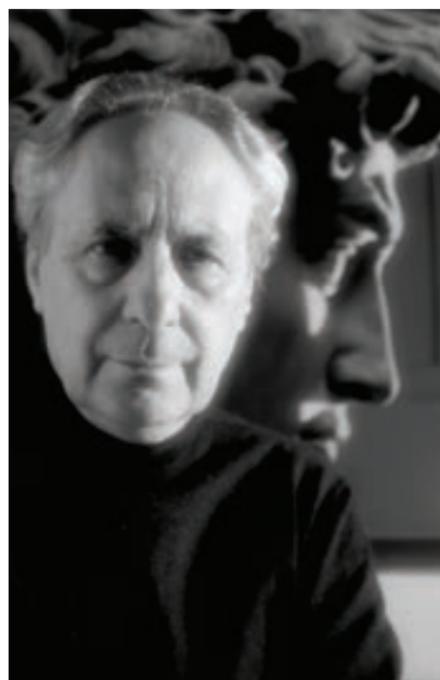
«Me lo ha fatto conoscere il grande artista Pericle Fazzini. In occasione del nostro primo incontro mi ha chiesto di andare senza macchina fotografica. Io ho accettato, portando però con me il libro su Marino Marini. Burri cambia atteggiamento e mi dà un appuntamento: era il momento in cui stava realizzando le "Combustioni" che io ho catturato in una sequenza che ricorda quasi un film. Sono state le prime foto che ho fatto e dopo che le ha viste, siamo rimasti insieme per le mostre e non solo. Fotografarlo mentre lavorava era piacevolissimo. Siamo diventati grandi amici, alla fine ci davamo del tu. Anche con Jannis Kounellis ho girato il mondo: Grecia, Los Angeles, Buenos Aires. Sono stati grandi legami di cui vado molto orgoglioso. Fatico di più con i giovani artisti, non so perché; gli ultimi che ho ritratto sono stati quelli della Transavanguardia: Mimmo Paladino, Nicola De Maria, Sandro Chia, Enzo Cucchi».

Nel 1977 ha fotografato Andy Warhol e Roy Lichtenstein negli Stati Uniti.

«Ho messo in qualche modo in posa Andy Warhol nella Factory perché anche lui era

La scultura è la grande passione di Aurelio Amendola, come ben dimostrano i lavori dedicati al Rinascimento italiano, nei quali ha documentato le opere di Jacopo Della Quercia, Donatello e Michelangelo

La serie delle Combustioni di Alberto Burri e gli scatti delle opere di Michelangelo, che ne esaltano le forme sinuose e i particolari anatomici, sono tra le immagini



indelebili che identificano il lavoro del maestro della fotografia pistoiese Aurelio Amendola. Autodidatta, Amendola inizia giovanissimo con cerimonie e matrimoni prima di essere fatalmente attratto dal richiamo dell'arte: Gian Lorenzo Mellini gli chiede di fotografare il pulpito di Giovanni Pisano a Sant'Andrea a Pistoia. Da queste fotografie prende forma il suo primo libro. Il grande artista Marino Marini resta colpito dal volume e nel 1968 lo invita a immortalare le sue sculture per un libro finanziato dalla Cassa di Risparmio. È l'inizio di una carriera esaltante. Resta iconica la fotografia di Amendola che ritrae Marini e il cavallo sulla spiaggia di Forte dei Marmi. «Nel 1972 lo

storico dell'arte Giovanni Carandente mi chiama per la mostra di Henry Moore al Forte Belvedere di Firenze. Sono più emozionato oggi di allora - racconta il fotografo con schiettezza - a ricordare tutti i grandi nomi con i quali ho lavorato». Nei suoi scatti ritrae i protagonisti dell'arte del Novecento, tra cui De Chirico, Lichtenstein, Pomodoro, Schifano, Warhol, per ricordarne solo alcuni. I sodalizi personali, oltre che professionali, con i principali pittori e scultori contemporanei - Marino Marini, Burri, Manzù, Fabbri, Ceroli, Vangi, Kounellis - producono monografie che si stagliano come un unicum nel panorama dell'arte e della fotografia. La scultura è la grande passione di Aurelio Amendola, come ben dimostrano i lavori dedicati al Rinascimento italiano, nei quali ha documentato le opere

Il fotografo Aurelio Amendola



Andy Warhol, The Factory - New York 1977 ©Aurelio Amendola

«Nel 1972 il mio amico pistoiese Cesare Baldaccini, in arte César, mi dice di correre a Saint-Paul-de-Vence perché c'è l'opportunità di fotografare Picasso. Mi sono precipitato come un matto con le mie macchine fotografiche, ma quando sono arrivato Picasso non stava bene, aveva la febbre. Ho aspettato qualche giorno in compagnia di César e di Yves Montand, anche lui pistoiese di Monsummano Terme, ma poi sono dovuto ripartire senza scatti e purtroppo Picasso si è spento poco dopo. Certamente è un grande rimpianto, perché ero davvero vicino all'obiettivo. Non posso lamentarmi comunque, la mia vita è stata e resta intensa: ho finito un libro su Bernini e ne sto realizzando uno su Matera colta come una scultura edito da Trecani, cui seguirà una mostra a settembre organizzata da Paolo Verri».

Come si rapporta al digitale?

«Non mi ci trovo e non l'adopero, sono ancora legato alle mie stampe, alla camera oscura e allo sviluppo delle pellicole. Oggi i giovani non sanno nemmeno cosa siano la pellicola e la camera oscura. Ma io mi trovo bene così, non potrei farne a meno. C'è una differenza abissale tra analogico e digitale: per carità non voglio uccidere il digitale, però per l'arte non funziona, mentre per moda, sport e reportage è eccezionale. Il mondo va avanti, ma penso che il richiamo esercitato dalla fotografia analogica non si esaurirà facilmente». • **Francesca Druidi**

Alberto Burri, 1976 Città di Castello ©Aurelio Amendola

«Ho messo in posa Andy Warhol nella Factory perché anche lui era un fotografo, forse anche più di me. Era contento dei ritratti, purtroppo non li hai mai visti. Ho fatto l'errore di non inviarglieli, perché ero convinto che ne avesse molti. Invece sono stato uno dei pochi fotografi al mondo ad averlo immortalato nella Factory»

un fotografo, forse anche più di me. Era contento dei ritratti, purtroppo non li hai mai visti. Ho fatto l'errore di non inviarglieli, perché ero convinto che ne avesse molti. Invece, come mi ha spiegato lo storico dell'arte Walter Guadagnini, sono stato uno dei pochi fotografi al mondo ad averlo immortalato nella Factory. Nel 1986, poco prima che lui morisse, sono riuscito a ri-fotografarlo grazie a Sandro Chia: una decina di scatti, come la prima volta. In quella trasferta americana degli anni Settanta andai anche da Lichtenstein. È stato facile perché entrambi conoscevano le mie fotografie di Marino a cavallo e di Giorgio De Chirico seduto in una gondola a Venezia, che erano note anche negli Stati Uniti. Io sapevo solo il pistoiese, ma è andata bene lo stesso».

Ha donato due ritratti di Warhol agli Uffizi

dove si è tenuta nel 2016 la mostra "Andy Warhol fotografato da Aurelio Amendola. New York 1977 e 1986". Prima ancora, nel 2007, è stato il primo artista a esporre una mostra fotografica al Museo dell'Hermitage di San Pietroburgo.

«Sono sempre contento delle mostre, anche se non bisogna mai farne troppe per non rischiare di ripetersi. Certo, è stato un grandissimo privilegio essere esposti agli Uffizi e all'Hermitage, istituzioni che non dedicano tutti i giorni mostre ai fotografi. L'ultima esposizione è stata l'omaggio a Michelangelo, "Michelangelo Anima e Corpo", curata da Mario Botta presso l'Antica Segheria Henraux, molto spettacolare».

Ha raccontato che non essere riuscito a fotografare Picasso è forse il più grande rimpianto della sua vita professionale.



Uno stile da vero gentleman

Giovanni Gastel è tra i fotografi di moda più importanti al mondo. Alla «serietà lombarda» imparata dallo zio Luchino Visconti, ha aggiunto un'eleganza senza tempo

Si può accettare l'idea di vivere nel migliore dei mondi possibili, per dirla con Leibniz. Oppure disegnarne uno nuovo, acconciato secondo la propria sensibilità. Nel primo caso sei un cronista, magari anche di talento, del tuo tempo. Nel secondo sei un autore. Come Giovanni Gastel, fotografo di fama internazionale che in oltre 30 anni di carriera ha firmato celebri campagne di advertising e grandi shooting di moda senza mai tradire la sua natura di "ricreatore" della realtà. «Se riesci in questa operazione – spiega Gastel – travalichi il tempo perché superi il trend e cerchi il racconto che diventa più forte dell'oggetto raccontato».

Quali suggestioni emotive ed estetiche le stimolano lo scatto?

«In realtà lo scatto è un momento di nervi, in cui si innesca una seduzione fra te, la persona o la cosa e non hai il tempo di formulare una teoria. Senti che il momento è quello e non ne capiterà mai più uno uguale. Poi è chiaro che più guardi, impari, compari, studi, ti interroghi, più il momento in cui una tua foto ti piace si allontana. Diventi ipercritico, selettivo, ma questo è il bello. Perché il lavoro diventa sempre più difficile e ricercato. È un mestiere in cui quello che ho fatto in passato non certifica niente, ciò che farò è aleatorio e quindi io ho solo l'oggi, il set di oggi, per dimostrare quello che so fare a me e agli altri».

Ancor prima che un signor fotografo, lei è considerato un fotografo "signore". Come trasferisce questo tratto di stile nella sua arte e cosa vuol dire essere un gentleman?

«Da ragazzo, quando tu hai tutte le possibilità davanti, ti basta fotografare. Ma presto cominci a chiederti: dove fotografo, cosa fotografo? La totalità dello spazio equivale al terrore. Per cui da giovane pensai: devo tro-



La foto della svolta fu uno scatto di still life: tre sacchetti di iuta con dentro delle pastiglie. È stato l'inizio di tutto

vare una parola che mi definisca. Non per l'eternità, magari solo per un periodo. Definita questa, tutte le scelte saranno più facili: io ho scelto eleganza, un valore che non considero solo estetico, ma morale. E alla fine non l'ho mai cambiata. Credo che chi aspira a fare il fotografo debba fare altrettanto: definire e curare la propria diversità, unica nella storia dei tempi. Una visione distonica del mondo su cui eventualmente costruire il nostro stile ce l'abbiamo tutti. Il più è aver voglia di cercarla».

La fotografia d'autore si distingue per la sua capacità di narrare. È questa la dote



Giovanni Gastel, fotografo d'autore

che traccia il confine tra un fotografo e un grande fotografo?

«Gli autori parlano di loro stessi, anche dei loro limiti, delle loro paure. È la sincerità del racconto che distingue anche l'ottimo fotografo dall'autore. Nella fotografia d'arte, come in quella commerciale. Ogni volta che ho avuto la fortuna di incontrare autori veri, che già conoscevo e amavo, all'inizio avevo paura che mi deludessero. In realtà non era possibile, perché quello che mi avevano raccontato di loro attraverso le opere era vero. Però questa è una dote dei grandi».

In più occasioni ha affermato che la foto

migliore è quella che deve ancora fare. Ma voltandosi indietro, saprebbe riconoscere quelle che hanno impresso il cambio di passo decisivo alla sua carriera?

«Assolutamente sì. La cosa divertente è che non sono necessariamente bellissime foto, ma sono foto di svolta. Ad esempio, un giorno ho fatto una fotografia di still life: tre sacchetti di iuta con dentro delle pastiglie. Venivo già da 6-7 anni di gavetta, ma solo lì mi sono detto: ci siamo. La luce era perfetta, l'equilibrio era perfetto. Insomma, sentivo di dominare tutto. L'ho portata subito a far vedere ai miei amici e loro non capivano la mia eccitazione. Ma io ormai ero sicuro dei miei mezzi e quella foto ne era la prova. Forse non finirà nei musei, ma quella è stata l'inizio di tutto».

Lei è nipote del regista Luchino Visconti. Che insegnamenti ha tratto dalla sua immensa arte?

«Luchino è morto che avevo 20 anni, ma per fortuna ho fatto in tempo a frequentarlo tanto. A parte l'amore furibondo per le sue opere, forse la cosa che mi ha più inculcato è il metodo. La serietà lombarda nella preparazione e nella cura di ogni dettaglio. Lui si pigliava 2-3 anni di lavoro per analizzare e quando andava a girare era tutto sotto controllo. Non era Fellini che improvvisava, lui aveva posseduto già tutto, tutte le eventualità, studiato la scena da tutti i punti di vista. Mi ha insegnato che l'unico modo per farci perdonare gli immensi privilegi che abbiamo avuto, era un'enorme serietà».

Quali altri maestri ha avuto nel suo percorso professionale?

«Io ho cominciato a vedere la fotografia di moda da ragazzino nelle riviste che comprava mia madre, Vogue e Bazaar, dove si "cannoneggiavano" Irving Penn e Richard Avedon. Da loro ho capito che la bellezza classica poteva rivivere in un mondo nuovo, che la perfezione e l'armonia sono valori assoluti che si possono ricreare in ogni epoca».

Qual è il segreto, se c'è, per portare una foto fuori dalla cronaca e consegnarla alla storia?

«A 20 anni sei trendy quasi senza volerlo, perché porti la moda della tua generazione. A 30 non più, perché c'è già un altro di 20 anni che la porta. Allora devi fare una scelta: o seguire il trend comunque, cercando di rimanere eternamente giovane, oppure provare di diventare un autore. Che non vuol dire non sentire il tempo, ma leggerlo dal proprio osservatorio, cercando di capire l'eco dentro di te e cosa i tempi nuovi provocano nella tua anima, nella tua estetica, nella tua visione del mondo. Le mie foto non documentano il mondo ma, in una realtà contenuta, ne reinventano uno diverso». • **Renata Gualtieri**



La fotografia non è mai stata inclusa tra le sette belle arti. Eppure continua a incantare e proprio nell'era digitale, aiuta a riscoprire il valore del lavoro tecnico e artistico che si cela dietro ogni sua singola manifestazione. Daniela Foresto ha viaggiato tanto con la macchina fotografica al collo, ma poi ha deciso di stabilirsi nella sua Torino. «Ho sempre avuto una forte curiosità verso il genere umano e da questo interesse è nato il mio desiderio di immortalare la vita. Data questa profonda dedizione, penso di essere nata con la macchina fotografica dentro agli occhi, incorporata nel mio cervello e quindi nel mio modo di vedere il mondo».

Dove si è formata professionalmente?

«Mi sono formata da autodidatta, per pura passione, ma anche seguendo grandi fotografi che amo profondamente. Arrivo dalla fotografia di reportage, ho viaggiato molto e impresso centinaia di volti di tutte le nazionalità. Nel tempo ho capito che la speculazione dell'immagine a livello più artistico, nelle sue forme e nelle luci, aggiungeva valore alla mia passione. A un certo punto della mia vita mi sono dedi-



cata totalmente ai ritratti in studio e ogni servizio fotografico è diventato uno strumento di crescita».

Perché ha scelto di occuparsi di ritratti?

«Sono sempre stata innamorata dell'umanità, delle facce incontrate, della vita, molto meno dei paesaggi. Il ritratto è il solo modo per lasciare una storia, una traccia nella nostra esistenza. Il ritratto è un modo per fermare il tempo e consegnare alla storia un momento importante della nostra vita».

Chi sono i suoi principali committenti?

«Soprattutto famiglie, ma anche singoli e coppie. In generale si tratta di persone che hanno il desiderio di avere un ricordo vero e tangibile, quindi anche stampato, dei loro affetti».

Nella sua esperienza, come è cambiato il rapporto con la fotografia nell'era digitale?

«La fotografia digitale non ha cambiato molto nel mio lavoro, ho anche un laboratorio di stampa e stampo tutti i miei ritratti su carte artistiche o tele, rigorosamente in bianco e nero».

Dietro al ritratto fotografico

Daniela Foresto racconta il suo percorso professionale e l'amore per la ritrattistica, in tutte le sue sfumature all'insegna del motto "fotografare è sentire"



Come sono strutturati la sua galleria e il suo studio?

«La galleria che ho a Torino in Piazza Gran Madre è stata una sfida, l'ho aperta quasi sette anni fa con una scelta solo di cuore e incoscienza. Avevo visto a New York, precisamente a Chelsea, delle gallerie fotografiche di ritrattisti e mi sono ispirata, capendo che volevo anche io una galleria così. Le persone possono vedere fisicamente le mie opere e tutto è molto chiaro, soprattutto l'amore che metto nel mio lavoro».

Che tipo di rapporto si crea con i clienti prima di scattare il ritratto perfetto?

«Durante lo shooting inizialmente non capisco

non incide sull'operato del mio lavoro, voglio sempre di restituire la vera personalità di chi ho davanti. Certamente però, trovarmi di fronte ad un grande artista come Ennio Morricone, giusto per fare un esempio, è stato molto interessante».

Quali sono i progetti di cui va più orgogliosa?

«Ho organizzato diversi eventi per i miei progetti fotografici. Nel 2015 alla Villa della Regina di Torino, ho presentato il progetto "Tamara de Lempicka in ogni donna", per il quale ho realizzato 20 ritratti di donne legati agli anni '20, ispirati alla figura della pittrice polacca. Nel 2016 ho presentato, al Circolo dei Lettori di Torino, il mio primo libro dedicato alla famiglia intitolato "Portrait of a family" ispirandomi al libro che Avedon aveva fatto per i Kennedy. Ora sto lavorando alla preparazione del mio libro fotografico dedi-

Il ritratto è un modo per fermare il tempo e consegnare alla storia un momento importante della nostra vita

bene chi ho davanti, poi magicamente "sento" la persona, capisco cosa devo fare, si attiva un magnifico contatto in cui io chiedo e le persone danno. Il mio pensiero è "fotografare è sentire" perché solo tramite questa connessione riesco a capire e a scattare foto vere, nelle quali le persone si riconoscono, ovviamente il tutto inserito nella mia cifra stilistica».

Nel suo sito web è pubblicata anche la raccolta "not ordinary people", di cosa si tratta?

«Ho raccolto i ritratti delle persone note che ho fotografato: attori, artisti, imprenditori importanti. Ovviamente la celebrità che ritraggo



cato alle donne che chiamerò "Women's Portraits" e che presenterò prima dell'estate. Ho inoltre organizzato per due anni consecutivi un piccolo Festival dedicato alla Fotografia nel mio Borgo, chiamato Borgo Po Photo Festival dove ho invitato ad esporre 20 fotografi professionisti».

Che potere ha la fotografia rispetto ad altre forme d'arte?

«La fotografia ha e avrà sempre un ruolo importantissimo e sempre più importante, perché è l'unico vero mezzo per lasciare una traccia importante di noi stessi. Un ritratto stampato rimane per sempre e ci consegna all'eternità». • **Patrizia Riso**

Connessioni

Daniela Foresto cresce come fotografa ritrattista e sviluppa una profonda consapevolezza professionale grazie alla grande possibilità di poter fotografare differenti tipi di umanità. «Mi sono formata anche assorbendo molto da tutte le persone che ho fotografato - racconta -. Ho avuto modo di collaborare con diversi artisti, anche su progetti legati al sociale. Ho partecipato a diverse mostre come il Mia Fair a Milano e in generale cerco di tenermi sempre aggiornata. Nel 2018 ho lavorato a un progetto sui diritti umani chiamato "The Art of Rights" realizzato con la pittrice Sabrina Rocca e d il regista Max Judica Cordiglia. Il lavoro era dedicato al settantesimo anniversario dalla firma della Dichiarazione Universale dei Diritti Umani».



Daniela Foresto. Il suo studio fotografico e la Portrait Gallery si trovano a Torino www.danielaforesto.com

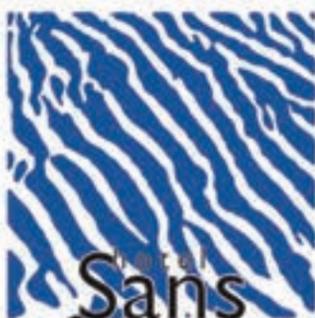
Vivi una vacanza magica



L'Hotel Sans Souci è un luogo unico, dove puoi respirare la vera essenza della tranquillità. Due bellissime piscine panoramiche che si affacciano sull'insenatura del mare Adriatico, un giardino terrazzato e ampie finestre che creano trasparenze e suggestioni, lasciando che il riflesso del mare, l'intenso azzurro del cielo e l'incontrastato verde che circonda la struttura ne bagnino di luce tutti gli ambienti.

Al Sans Souci Hotel di Gabicce ogni momento è come un incanto.

- Perditi in un sogno guardando il mare al tramonto mentre sorreggi un cocktail in giardino
- Degusta una cucina straordinaria nei ristoranti con cucina a vista e grandi vetrate panoramiche sul mare
- Tuffati in piscina, fatti coccolare all'interno della nuovissima Spa au fil de l'eau
- Raggiungi la spiaggia in pochi passi percorrendo il suggestivo passaggio ascendente per ritrovarti al centro di una splendida baia
- Qui stai bene e ti senti leggero. Sospeso tra il verde degli alberi e il blu del mare



Sans Souci

★★★★

GABICCE MARE



Viale Mare, 9 - Gabicce Mare (PU)

Tel: +39 0541 950 164

sanssouci@parkhotels.it - www.parkhotels.it

>> **continua dalla prima**

UNA PIATTAFORMA DI TRAVEL BUSINESS DALLA QUALITÀ CERTIFICATA

Una formula collaudata che nell'edizione 2019 si fregerà della prestigiosa certificazione dello Us Department of Commerce, conquistata grazie alla notevole capacità mostrata dalla Bit di interloquire e di attivare rapporti commerciali con il mercato americano. Partner tra le più rilevanti in termini di player coinvolti, ma che in realtà rappresenta solo una delle decine di destinazioni che sfileranno nella tre giorni della Bit fino al 12 febbraio. Scorrendo la lista di quelle a lungo raggio, dalle Americhe saranno presenti anche Cuba, Guatemala, Paraguay, Repubblica Dominicana; India, Indonesia, Mongolia, Sri Lanka, Thailandia dall'Asia; Etiopia, Madagascar, Namibia, Seychelles, Uganda dall'Africa e Palestina, Cipro, Marocco, Tunisia per l'area mediterranea e il Medio Oriente. Quanto all'Europa, oltre alla conferma di numerosi Paesi vicini tra cui Albania, Bosnia ed Erzegovina, Bulgaria, Croazia, Grecia, Polonia, Paesi Bassi, Polonia, Regno Unito, Russia e Spagna, va sottolineato l'importante ritorno alla Bit della Germania. Nell'ambito della promozione del prodotto Italia invece, è annunciata la presenza di quasi tutte le Regioni italiane affiancate da diversi consorzi, autorità del turismo e convention bureau provenienti da suggestive località come Agrigento, La Maddalena, Lago di Como, Riva del Garda, Termoli, Volterra-Valdicesina-Valdera e tante altre.

“LA FELICITÀ È UN VIAGGIO”

L'INNO SCELTO PER L'EDIZIONE 2019

Un esercito di espositori, che sarà protagonista di uno stimolante viaggio nell'arcipelago fieristico milanese al grido di “Happiness is a Journey”, il claim che risuonerà farà da colonna sonora e visiva al Bit 2019. Un richiamo al tema del viaggio vissuto in prima persona con ottimismo e voglia di scoprire i luoghi, che a Milano saranno rac-

contati come al solito attraverso quattro aree principali, tutte focalizzate sull'esperienza. Partendo dal salone A Bit of Taste dedicato al turismo enogastronomico, tra le motivazioni principali che spingono il viaggiatore a visitare nuove o rinomate destinazioni; passando per le aree I Love Wedding, pensata per le professionalità che si muovono intorno al mondo specifico e diffuso del destination wedding, e Bit4Job, dedicata al recruiting per il settore turistico; terminando con una visita al Be-Tech, focalizzato sul digitale, le tecnologia e i servizi di business&networking, con particolare attenzione alle start-up innovative. Di nuovo in pista anche il Mice Village, rivolto agli organizzatori di eventi, convegni, meeting, incentive, centri congressi, location per eventi e hotel con sale convegni, che incontreranno qui i buyer specializzati.

UN FOLTO CALENDARIO DI CONVEGNI A “TRAZIONE ENOGASTRONOMICA”

Una piattaforma di confronto a 360 gradi, che riserverà un occhio di riguardo anche alla formazione e alle tematiche più interessanti del momento, attraverso un ricchissimo panel di convegni, che prevedrà almeno 70 incontri durante i giorni di manifestazione. Tra i temi che saranno trattati durante alcune conferenze è già possibile citare l'enogastronomia come driver dei territori, soggetto del convegno “Cibo, gusto e diversità culturali: il diversiTastes training”, “Chef straordinari” con la scoperta delle destinazioni grazie ai grandi chef; il mercato, in continua crescita degli Study Abroad Program; quali le leve di successo e le opportunità offerte dai viaggiatori provenienti da Russia e Paesi “stan”. In un palinsesto complessivo che naturalmente cercherà di porre sotto una luce speciale l'Italia, una meta sempre più desiderata dai viaggiatori e che a consuntivo 2018, in base alle stime di Cst Assoturimo, supererà i 62 milioni di arrivi con un incremento del 5 per cento sull'anno precedente.

• **Giacomo Govoni**





Bellavista

family hotel Pinzolo

Aperto tutto l'anno
Open all the year



Benvenuti dalla Famiglia Valduga, la nostra casa è situata in un'area riservata ed al tempo stesso vicinissima al centro di Pinzolo, a meno di 12 km dalla Perla delle Dolomiti Madonna di Campiglio. L'Hotel offre un ambiente familiare ed elegante. E' dotato di due comodi ascensori per l'accesso ai quattro piani di cui tre pavimentati da una soffice moquette di lana e uno in parquet di rovere. Le nostre 63 stanze sono arredate in legno, con servizi privati e ampio balcone panoramico che consente una privilegiata vista sulle Dolomiti di Brenta. Distiamo meno di 800 mt. dal nuovissimo impianto di risalita che vi farà accedere alla Skiarea, Pinzolo-Madonna di Campiglio, 150 km sci ai piedi nel più grande comprensorio del Trentino con piste adrenaliniche per esperti e piacevoli per principianti. Un comodissimo parcheggio free che ospita fino a 70 auto e 2 pullman, custodito a circuito chiuso, è situato a pochi passi dall'entrata dell'Hotel.

...Appuntamenti appetitosi durante il soggiorno:

Indimenticabile "Giustina Day's" di degustazione, dove ti porteremo in un delizioso viaggio tra le prelibatezze dei prodotti del Parco Naturale Adamello Brenta. Gioie mattutine, con l'invitante buffet del Breakfast: proposte dolci e salate, fragrante pasticceria fatta in casa, salumi e formaggi doc della Val Rendena, miele naturale e marmellate artigianali, spremute di frutta... e tutto ciò che desideri per iniziare bene la giornata! Particolare attenzione viene posta alle intolleranze alimentari (per saperne di più visita il nostro sito)

...Speciale Genitori: totale disponibilità ad orari flessibili per la preparazione delle pappe dei vostri cuccioli

...Benessere: nell'attesa di progettare nostro "centro Wellness", vi offriamo uno sconto del 20% sull'ingresso del centro Wellness & Beauty e del 10% su trattamenti estetici e massaggi. Il centro è convenzionato con la nostra struttura, dista 900 mt, e non è di nostra proprietà... è un'oasi di tranquillità, aperta tutto l'anno che rafforza ulteriormente la nostra offerta da sempre attenta al binomio natura e benessere.

Vi Aspettiamo
Franco e Zita



Via Rosmini, 24 - Giustino Pinzolo - Val Rendena (TN)

Tel +39 04155 501164 - fax +39 0455 505300
info@bellavistanet.com

www.hotelbellavistapinzolo.it



DOLOMITI
DOLOMITEN
DOLOMITES
DOLOMITIS

SKIAREA
CAMPIGLIO
DOLOMITI DI BRENTA
VAL DI SOLE VAL RENDENA

Meno tempo, più qualità

Il risparmio di fatica, e in molti casi anche di denaro, è una delle motivazioni che sta spingendo gli italiani a rivolgersi con più frequenza ai servizi di ristorazione collettiva. Attratti, come spiega Paolo Capurro, da menu etici e sostenibili

Cresce a ritmo sostenuto in Italia il mercato dei banchetti e della ristorazione collettiva, considerata sempre più una soluzione valida e conveniente a misura di qualsiasi occasione. Con vantaggi significativi anche in termini di tempo e di qualità gastronomica, garantita da consulenti esperti in grado di supportare il cliente nella selezione dei prodotti alimentari, nella personalizzazione dei menu e, quando non si tratti di un evento a domicilio, nella scelta della location. «Pensiamo soltanto ai matrimoni – osserva Paolo Capurro, presidente dell'Associazione nazionale banqueting e catering nata a novembre in seno alla Fipe Concommerce - dove una volta si pensava al ristorante come unica soluzione, mentre oggi si cercano posti insoliti e cornici diverse all'ordinario».

Quali elementi distintivi qualificano la formula di catering inducendo gli italiani a prediligere in misura crescente?

«Diciamo che negli ultimi anni è cambiata in generale la società, con riflessi sia sulla clientela privata che sulle aziende. Per i privati sono cambiate le abitudini, si è ridotto il tempo a disposizione. Inoltre si sono moltiplicate le occasioni per organizzare un ricevimento o un rinfresco e le aziende di catering vengono contattate molto più spesso. Nel ramo business invece, prima ci si rivolgeva al banqueting per la presentazione dell'azienda, la conferenza stampa, l'inaugurazione, mentre oggi si sono aggiunte occasioni più informali come la colazione di lavoro».

Come si pianifica passo per passo un servizio di catering e quali sono gli aspetti prioritari da curare perché incontri il gradimento degli ospiti?

«Intanto è importante scegliere bene



l'azienda a cui rivolgersi. Se è vero che il pasaparola è importante, uno degli scopi per cui è nata l'Anbc è poter certificare che le aziende aderenti siano pienamente affidabili sia sul piano dell'osservanza delle norme che delle competenze. I passi da fare, dietro consiglio dell'azienda di catering, sono in primis la scelta della location, dopodiché viene stabilito un menu calibrato sugli ospiti e sull'occasione».

Cambiano i comportamenti alimentari degli italiani, sempre più attenti alla salute e alla sostenibilità dei cibi. Come si riflette questa tendenza nell'offerta dei vostri menu?

«L'attenzione alla provenienza del cibo e al km zero è decisamente aumentata. Nella nostra attività, ad esempio, abbiamo messo in piedi due progetti: uno in collaborazione con l'Acquario di Genova, per realizzare menu legati a una pesca sostenibile che non prevedano quindi le solite 8-10 qualità di pesci, ma anche le specie meno sfruttate, solo di stagione e ugualmente buone. L'altro, sviluppato insieme a Federcongressi, pone la massima attenzione sull'eticità del prodotto attraverso il riutilizzo del cibo non consumato durante i grossi eventi del mondo congressuale. In quest'ottica oggi alle società di convegni vengono proposti menu che abbiano una possibile seconda vita, a favore di realtà come il Banco Alimentare o altre onlus simili».

In questo segmento della ristorazione la formazione del personale assume un ruolo fondamentale. Quali figure professionali, anche nuove, vengono poi consegnate al mercato del catering?

«Il catering manager, il location manager, la wedding planner o il cake designer sotto tutte figure nuove nate grazie allo sviluppo di un settore in cui però rimangono fondamentali i profili tradizionali, come il personale di

associazione ci ripromettiamo di poter organizzare dei corsi specifici per queste nuove figure che negli istituti alberghieri trovano una buona base formativa, ma hanno bisogno anche di percorsi mirati per questo settore».

Di quali misure di sostegno avrà bisogno il vostro settore per migliorare gli standard di eccellenza anche nel lungo periodo?

«Per il mondo del catering valgono le stesse richieste delle altre categorie appartenenti all'industria del turismo e della ristorazione: flessibilità e riduzione del cuneo fiscale, per favorire le assunzioni anche stabili da parte delle aziende in un mercato come il nostro fatto di picchi; la valorizzazione della destinazione Italia, tanto per il mondo del Mice quanto per quello del wedding. C'è un forte desiderio da parte degli stranieri di visitare e vivere l'Italia e qui naturalmente entra in gioco anche la questione infrastrutturale. Glielo dico da Genova, che oggi soffre in modo particolare». • **Giacomo Govoni**

Tariffario variabile da città a città

Si concentrano principalmente in Lombardia, Lazio, Toscana e Campania le oltre 3000 imprese che in Italia svolgono attività di banqueting, di fornitura di pasti preparati e di ristorazione collettiva. Sulle prime due regioni in particolare, evidenzia l'ultimo rapporto annuale sulla ristorazione elaborato da Fipe-Concommerce, pesa in maniera determinante la componente degli scali aeroportuali. Dove la presenza dei servizi di catering è mediamente più rilevante, in relazione a un settore dalle dimensioni ancora relativamente contenute e con elevati livelli di turnover imprenditoriale. La crescita della domanda, tuttavia, emerge con chiarezza sulla spinta sia della sfera privata trainata dal segmento wedding, che ha visto ad esempio un in-

cremento del 9,6 per cento delle società di catering nella sola Lombardia (dati Camera di commercio di Milano Monza Brianza Lodi); sia dell'area business, in cui si assiste a una sensibile progressione di richieste non più solo per convention o grandi eventi aziendali, ma anche per occasioni più semplici come colazioni o pranzi di lavoro. In termini di costi applicati dai professionisti per preparare i menu per un evento o anche un servizio a casa del cliente, la spesa varia notevolmente da una città all'altra. Oscillando tra i quasi 60 euro a commensale chiesti a Milano per una cena con almeno 20 persone, a prezzi inferiori ai 40 euro praticati nelle città del sud Italia, con i picchi più bassi registrati a Potenza e a Bari.



Paolo Capurro, presidente dell'Associazione nazionale banqueting e catering



Hotel Da Angelo

Assisi



Una finestra sulla Vallata Assisana

Immerso in un'atmosfera tranquilla e familiare, l'hotel "Da Angelo" si trova alle porte di Assisi, a pochi passi dal centro storico. Le camere si affacciano sulla splendida e variopinta Vallata Assisana e sono dotate di ogni comfort. Interni all'hotel il ristorante e la pizzeria con terrazza estiva offrono piatti tipici della zona. Aperto tutto l'anno.



Albergo Ristorante Da Angelo

Via San Potente, 6 - Assisi (Pg) - Tel. 075 812821 - info@hoteldaangelo.com - www.hoteldaangelo.com

Comfort d'alta quota

Menu ad alta digeribilità e ispirati alla miglior tradizione alberghiera, con un'attenzione speciale alla presentazione dei vassoi. Così la ristorazione a bordo degli aerei si prende cura dei passeggeri, come spiega Luigi De Montis



Della ristorazione collettiva declinata in ambito aeroportuale non si conosce molto, eppure le sue radici italiane affondano fino agli anni Quaranta. «Quando gli idrovolanti di Sua Maestà britannica ammaravano sull'estuario del Tevere a Ostia – racconta Luigi De Montis, presidente di Federcatering - e richiedevano ogni sorta di “manicaretta” preparati dalle cucine dei migliori alberghi romani, per soddisfare gli illustri viaggiatori». Da allora spostarsi in aereo per lavoro o per diletto è divenuta una prassi quotidiana appannaggio non solo di categorie privilegiate, stimolando le imprese del settore ad affinare ulteriormente il loro servizio di confort ai passeggeri. Tanto che oggi «a bordo degli aeromobili – prosegue De Montis - possono trovare un'ampia selezione di menu che varia a seconda della compagnia aerea, della classe scelta, della lunghezza del volo».

A che evoluzione ha assistito il catering aeroportuale negli ultimi anni, in termini di giro d'affari e di incidenza nella scelta di un volo?

«Purtroppo negli ultimi anni questa attività



Luigi De Montis, presidente di Federcatering

ha subito una riduzione del giro d'affari dovuta al ridimensionamento dei servizi offerti a bordo, alla crescita degli operatori low cost che hanno implementato servizi di vendita a bordo con conseguente eliminazione dell'offerta complementare. L'opzione per i confort e per i servizi aggiuntivi, incluso il catering a bordo, si registra in prevalenza nei voli di lungo raggio e sulle prime classi, laddove per i voli di cortomedio raggio, ci si orienta verso la tariffa più competitiva».

Come si differenzia un servizio di ristorazione aerea da un catering classico?

«Il servizio di catering sugli aeromobili è condizionato dai ridottissimi spazi di bordo, da menù studiati per soddisfare passeggeri in condizioni di stress a causa di condizioni diverse dalle loro abitudini, del jet lag, pressurizzazione della cabina, limitata mobilità fisica. Per questo la qualità dei cibi deve essere ottimale in termini di digeribilità e degustazione e il vassoio deve essere ben presentato al passeggero, risultando gradevole anche alla vista. Tutti elementi necessari per far rilassare il passeggero e rendergli più amena la tratta a bordo, specie sui lunghi voli intercontinentali».

Quali sono gli aspetti prioritari da curare in tale ottica?

«Fondamentale è la scelta a monte delle materie prime e dei concept che più si adattano alle esigenze operative e al mantenimento della catena del freddo e della salubrità del pasto durante il processo logistico. Inoltre, i servizi devono tener conto del dimensionamento legato all'ergonomicità dei materiali di bordo e dell'equipment aeronautico. Il catering aereo si differenzia anche per i processi produttivi che devono

garantire elevati standard di sicurezza, di qualità e stabilità del prodotto».

Come avviene la preparazione di un menu per un catering aereo e chi partecipa alla scelta dei pasti da proporre ai passeggeri?

«La scelta dei pasti viene suggerita dalle compagnie aeree clienti, elaborata dallo chef del catering e sviluppata secondo i criteri e le esigenze proprie del settore aeronautico. Con la consulenza dello chef il cliente seleziona i piatti desiderati e vengono stabilite le rotazioni dei servizi nei mesi dell'anno. I pasti vengono prodotti secondo la più alta tradizione alberghiera sotto l'occhio vigile di cuochi esperti, di responsabili della qualità e di maestranze qualificate. Le vivande cucinate e porzionate sui materiali della stessa compagnia aerea cliente vengono posizionate sui vassoi, trasferiti nei trolley con l'ausilio di nastri trasportatori e caricati a bordo degli aeromobili. Il tutto in ambienti condizionati e sterili».

La sostenibilità e la natura “ecofriendly” dei cibi stanno diventando condizioni essenziali per i consumatori. Come si riflette questa nuova tendenza nella costruzione dei vostri menu?

«I menù vengono solitamente bilanciati attraverso un'attenta selezione degli elementi che lo compongono, anche al fine di prevenire danni a soggetti allergici. Negli ultimi anni da parte dei passeggeri si è registrato un forte incremento nella richiesta

di pasti speciali: diete religiose, pasti vegani, vegetariani e gluten free».

Per tenere alta la qualità del personale e la competitività del settore, di che genere di sostegno avrà bisogno il mondo del catering aeroportuale in futuro?

«Investimenti nelle nuove tecnologie di preparazione e di nuovi macchinari di cucina con supporto e formazione per il personale che dovrà utilizzarle, sviluppando competenze professionali aggiuntive a quelle prettamente culinarie. Inoltre, a seguito della crisi che ha avvolto il settore, si avverte più insistentemente l'esigenza per le imprese di poter accedere con facilità alle forme di ammortizzatori sociali disponibili per gli operatori del trasporto aereo. Su tale aspetto Federcatering, emanazione di Federturismo Confindustria, ha coinvolto Enac e i ministeri competenti per richiamare l'attenzione delle amministrazioni sul tema». • Giacomo Govoni



I nostri servizi di catering devono tener conto del dimensionamento legato all'ergonomicità dei materiali di bordo e dell'equipment aeronautico

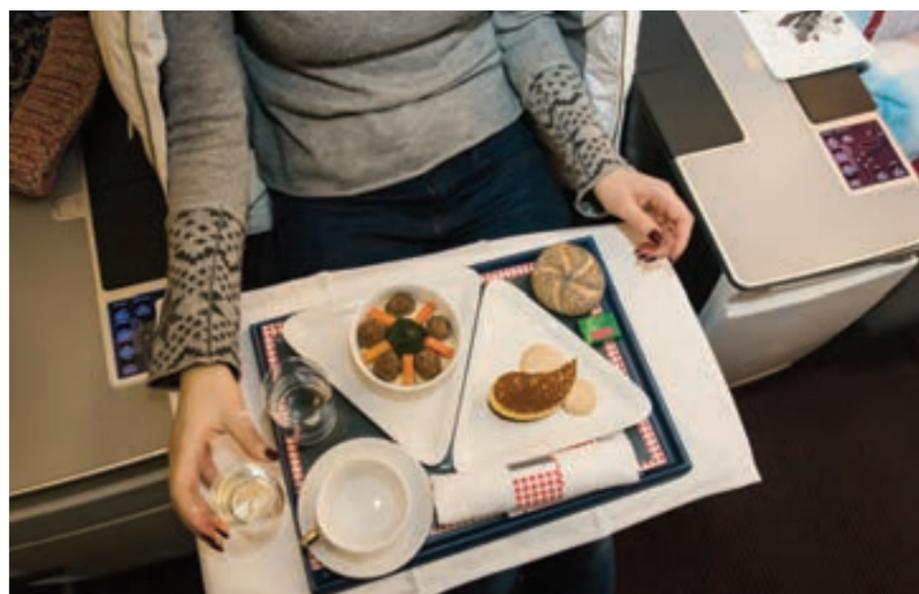




Photo Credit Studio Mavi Fotografia

In Romagna, l'amore per le cose buone e belle

Nei locali di Casa Spadoni regna la cucina autarchica: si conosce il grano delle farine con cui si prepara la pasta, il latte dei formaggi serviti in tavola, così come l'alimentazione della Mora allevata nelle terre di proprietà. Un'intera filiera curata dall'inizio alla fine per rispettare le origini, la tradizione e i sapori della Romagna e per esaltare tecniche moderne e tecnologie innovative. Piatti eccellenti ricchi di materie prime di qualità e realizzati in tutto e per tutto nei laboratori e nei ristoranti di Casa Spadoni. Ma le quattro suggestive ed eleganti location non sono solo ristoranti; l'accoglienza a Casa Spadoni è infatti vissuta a 360 gradi. Ecco allora che in un casale storico restaurato sorge la Locanda di Casa Spadoni, meta strategica sia del viaggiatore per affari che del turista alla scoperta di luoghi e territori – nelle vicinanze musei, itinerari storici, borghi medievali, colline, pianure e mare. Sono dodici le camere dotate di ogni comfort – wi-fi, frigo bar, tv – e sono imperdibili le colazioni imbandite con prodotti da forno, biscotti, focacce, marmellate, formaggi freschissimi e salumi di Mora Romagnola.



Casa Spadoni

- Via S. Vitale, 34/E Ravenna
Tel.: 0544 34455
- Via Granarolo, 99 Faenza (Ra)
Tel.: 0546 697711
info@casaspadoni.it
- Via Torresotto, 4 San Giacomo del Martignone (Bo)
Tel.: 051 6871259
- Via Romea Nord, 295 Ca' del Pino (Ra)
Tel.: 0544 446061



www.casaspadoni.it

Dialoga con il territorio, con le sue materie prime, innanzitutto, ma anche con i suoi sapori tradizionali, i produttori locali di qualità, le cantine e gli antichi saperi e ricette tramandate dalle nonne la ristorazione di qualità romagnola. Il protagonista è, neanche a dirlo, il pesce, ma non un pesce qualunque: solo il pesce dell'Adriatico, pescato in loco e trasformato in antipasti, primi e secondi che sono un omaggio alle sue caratteristiche organolettiche, spesso esaltate dall'accoppiata con la pasta fresca ripiena, per non fare un torto alla cucina emiliano-romagnola di tutti i tempi, il cappelletto.

A pochi chilometri di distanza da Cesenatico, sulla spiaggia di San Mauro Mare, è questa la missione che si è dato, dal 2001, il Ristorante Onda Blu. Nato dalla trasformazione di un piccolo stabilimento balneare in un locale aperto dodici mesi l'anno, sette giorni su sette, il ristorante offre ai suoi ospiti per tutto l'anno la vista sulle onde a



L'Adriatico nel piatto

Al Ristorante Onda Blu sulla spiaggia di San Mauro Mare, a pochi chilometri da Cesenatico, si celebra dodici mesi l'anno, sette giorni su sette, la qualità del mare con piatti che raccontano il territorio e le sue tradizioni



cui si aggiunge, durante la bella stagione, il calore del sole sulla pelle nella terrazza fronte mare in cui si pranza e si cena, clima permettendo. L'Onda Blu propone un ambiente familiare curato in ogni dettaglio, con

particolari che richiamano il mare, come il soffitto ricoperto da enormi vele di tela colorata. Tutti dettagli che "parlano" dell'amore per questo angolo di blu di Maurizio e della moglie Jana, i proprietari, che alla bellezza della location accoppiano da sempre una cucina che ruota intorno ai prodotti ittici rigorosamente dell'Adriatico disponibili ogni giorno sul mercato: «Questo vuol dire pesce sempre fresco, prerogativa fondamentale delle crudité, cavallo di battaglia dell'Onda Blu, che – spiega Jana – insieme agli altri piatti, cambiano a seconda della disponibilità del giorno e di stagione in stagione. Durante il fermo pesca estivo, che solitamente coincide con il mese di agosto, ci rivolgiamo anche ai mercati del Tirreno e del basso Adriatico, ma provando sempre a scegliere

le variazioni e i suggerimenti del caso». Il cliente medio del ristorante è italiano, anche se non mancano gli stranieri affezionati, è un buongustaio che ci tiene alla qualità della materia prima, non si abbuffa, non ricerca la creatività esasperata o la cucina molecolare con le sue salse e creme ma pretende di mangiare bene e sano, con pesce locale, farina monograno macinata a pietra, senza amidi aggiunti. E per farlo si affida completamente alla cucina dell'Onda Blu. «I turisti arrivano da noi solo se esigenti e inviati da qualche albergatore che sa come lavoriamo oppure se ci hanno conosciuti in passato e non vogliono rinunciare ad assaporare i nostri piatti due-tre volte in poche settimane. C'è una comitiva di turisti belgi – racconta Jana – che ogni anno viene a Cesenatico e passa a trovarci fino a tre volte al mese. In generale, i clienti sono diventati più salutisti, ci tengono a mangiar bene e a conoscere ed esaltare le tipicità. Noi li assecondiamo, perché questa è la nostra idea di buon cibo, anche seguendo i loro consigli e i suggerimenti, nei piatti e nelle scelte delle etichette di vini che proponiamo nella no-

Il Ristorante Onda Blu si trova a San Mauro Mare (FC) - www.ristoranteondablu.com



C'è una comitiva di turisti belgi che ogni anno viene a Cesenatico e passa a trovarci fino a tre volte al mese. I clienti sono diventati più salutisti, ci tengono a mangiar bene e a conoscere ed esaltare le tipicità



il meglio disponibile. La stessa attenzione la riserviamo ad altri ingredienti, come i latticini, per i quali ci serviamo da un caseificio della zona. Non a caso, tra i piatti più amati e richiesti, insieme ai crudi, ci sono i cappelletti ripieni di pesce bianco e formaggio fresco, con sugo di mare a scelta tra mazzancolle, calamari, canocchie. Un'altra nostra caratteristica distintiva è che cuciniamo tutto al minuto, la nostra è una cucina che si presta, anzi, ricerca i suggerimenti dei clienti con cui finalizziamo il menù con tutte

la nostra cantina. La nostra è una cucina con ricette semplici, basate sulla qualità della materia prima e la tradizione delle nonne che facevano i piatti di una volta seguendo i consigli delle donne di famiglia. Ci vuole tanta passione e un amore infinito per il mare e i suoi frutti». • **Alessia Cotroneo**

ONDA BLU
tradizione e artigianalità

QUALITÀ SIA D'ESTATE CHE D'INVERNO
PESCE SEMPRE RIGOROSAMENTE
FRESCO E SELVAGGIO

Ristorante Onda Blu
Via Orsa Minore, 1 - 47030, San Mauro Mare (FC)
Tel. 0541 344886 Cell. 333 6665529 - Info@ristoranteondablu.com
www.ristoranteondablu.com



Il tuo ristorante a Ortisei

Il Tubladel sembra essere un ristorante tipico tirolese, ma alcuni dettagli raffinati lo rendono unico. Non stupisce solamente con piatti semplici, pieni di sapori eccezionali, ma anche con l'arredamento in legno caldo e accogliente. Un ristorante che piace per il suo stile, dove i clienti tornano volentieri per gustare una cucina creativa, sana e stagionale, che usa ingredienti freschi e al massimo dei loro profumi e sapori.

Il piatto forte del Tubladel è la carne: ricette speciali preparate nel "Josper Grill" e accompagnate da un servizio sempre gentile e disponibile.

Ristorante Tubladel
Via Trebinger, 22 - 39046 Ortisei - Val Gardena
Tel: 0471 79 68 79 info@tubladel.com
www.tubladel.com



Autentico spirito romagnolo

Con le sue spiagge dorate e brulicanti di vita, la Romagna ha nutrito le fantasie di turisti provenienti un po' da tutto il mondo e che ancora oggi trovano nella costa adriatica un luogo dove divertimento e atmosfera familiare si fondono in una calorosa riscoperta dei piaceri della vita.

Tra gli innumerevoli tratti distintivi peculiari di questa zona, e che spaziano dalle discoteche più famose d'Italia alle spiagge immortalate nei Vitelloni di Fellini, dalla piadina tirata bassa, al vino Sangiovese, dai bagnini fino ai pescatori di cozze, forse la caratteristica più eclatante è proprio quella naturale inclinazione all'ospitalità e all'accoglienza, che ha fatto della Romagna un'autentica autorità in termini di servizi e turismo, grazie a quel suo tipico spirito in equilibrio tra poesia e contemporaneità, capace di coniugare la tradizione con l'innovazione, in un costante inno al rinnovamento.

Fondato più di cinquant'anni fa a due passi dal porto di Riccione, città mito degli anni Ottanta e Novanta e cuore pulsante della fervida Romagna, il ristorante Cavalluccio Marino incarna perfettamente lo spirito romagnolo, con un'attenzione all'accoglienza e alla qualità capace di avvolgere chiunque desideri coccolare il proprio appetito in una calorosa atmosfera familiare. «La storia del nostro locale – racconta Stefano Tosi, titolare del Cavalluccio Marino –, è fatta di un presente che si nutre di un passato tramandato da mio babbo Tonino che nel 1964 aprì un bar proprio su questo bellissimo scorcio sabbioso, vicino al porto di Riccione. Con il tempo, un passo alla volta, il bar è diventato

Con una gestione familiare scrupolosa, e una tradizione culinaria tramandata da una generazione all'altra, il ristorante Cavalluccio Marino è un punto di riferimento per la città di Riccione, e per i turisti che desiderano vivere la tipicità del territorio, con una sferzata di novità



Il ristorante Cavalluccio Marino si trova a Riccione (Rn) - www.ristorantecavallucciomarino.com

Il Cavalluccio Marino oggi propone come piatti forti la catalana di crostacei, le ricche crudità di pesce e i favolosi Spiedini di Tonino

un ristorante, dove Tonino cucinava il pesce alla brace mentre in cucina c'erano la moglie e i figli. Una conduzione familiare perfetta come un orologio svizzero, laboriosa e tipica dell'autentico spirito romagnolo,



che è arrivata ai giorni nostri con lo stesso identico entusiasmo del

passato». E se lo spirito e la dinamicità dei proprietari del Cavalluccio Marino non hanno subito mutamenti in oltre mezzo secolo di storia, il locale attualmente è uno dei più attraenti punti di riferimento della città: «il nostro ristorante – continua Stefano Tosi –, oggi vanta una struttura meravigliosa ed elegante, capace di offrire 250 posti interni e 150 posti all'aperto, con un servizio di alto livello, in cui qualità e innovazione procedono nella medesima direzione. Gli ambienti oggi sono addirittura tre, con una prima

sala dove spicca il bianco del tovagliato e delle sedie e un piano superiore con un arredamento che conserva la storia del locale, sempre molto elegante, ma con un tema più marinaro fatto di barche in scala, lampadari in stoffa, acciaio e vetro, sedie in rattan e comodi divani con cuscini, per godersi spaparanzati il panorama delle insenature vicino alle quali sono ormeggiate le barche». Grazie a una gestione familiare scrupolosa che, piuttosto di accontentarsi delle mete raggiunte, ha preferito mettersi sempre in gioco con l'obiettivo di alzare l'asticella

della ristorazione, il Cavalluccio Marino attualmente può proporre non soltanto una struttura eccezionale, ma anche un menù sfizioso e pionieristico, dove il pesce è un autentico protagonista. «Il menù offerto dal nostro locale, oggi – aggiunge il titolare –, parte dalla tradizione regionale per poi allontanarsene, emancipandosi senza mai però cadere nell'azzardato. Infatti, il Cavalluccio Marino oggi propone come piatti forti la catalana di crostacei, le ricche crudità di pesce e i favolosi spiedini di Tonino. Tra i primi, i Tagliolini al tegame fatti con crostacei e molluschi, i passatelli con sardoncini e i bauletti Cavalluccio Marino, sono tra i preferiti dai nostri clienti, come anche il gran fritto misto con baccalà in pastella e l'astice fritto direttamente pescato dall'acquario, per assicurarne un'assoluta freschezza».

È facile intuire il rapporto sinergico di una realtà come il Cavalluccio Marino con il proprio territorio. Sinergia che usa il gusto come veicolo principale, e che trova nel mare e nella città la sua espressione.

«Numerose sono



le attività ed eventi che circondano la nostra struttura – conclude Stefano Tosi –, Oltre i più noti appuntamenti mondani che animano le notti di Riccione, il nostro locale ha anche fatto parte anche di Navigandolo 2018: un'iniziativa attraverso cui i "marinai erranti" hanno potuto muoversi in rotte cittadine, interamente percorribili a piedi, alla scoperta della tradizione culinaria e dei luoghi caratteristici della città».

• **Andrea Mazzoli**

Dalla tradizione alla catalana di crostacei

Partire dalla tradizione per poi emanciparsene, senza però stravolgere la storia o le aspettative dei propri clienti fidelizzati, è la mission del Cavalluccio Marino, locale storico situato sul dorato porto di Riccione, in cui l'attitudine all'accoglienza tipicamente romagnola e una gestione familiare ambiziosa, da oltre cinquant'anni hanno fatto di questo locale un'importante pietra miliare della costa adriatica. E se la cucina tradizionale ha spesso contraddistinto la riviera e la proposta stessa del ristorante, oggi è possibile gustare un'autentica catalana di crostacei guardando le vele che attraccano al porto di Riccione, preparata abilmente dallo chef Daniele che, collaborando affiatamente con la famiglia Tosi, proprietaria del locale da generazioni, hanno saputo aprire il menù del Cavalluccio Marino anche ad altre e accattivanti rotte.





Hotel Le Querce s.r.l
Via Umberto Giordano,20
60019 Senigallia (AN)
tel.0717920205
info@hotellequerce.com



Chiamaci subito
per richiedere il tuo
preventivo !
Codice Promo:
#VACANZA DA FAVOLA
La spiaggia di Velluto
Ti sta aspettando !



Situata nel cuore delle Prealpi Orobie, Carona è una località apprezzata dagli amanti della natura, della tranquillità e dei suggestivi panorami montani. Si trova nell'Alta Val Brembana (pochi chilometri dopo San Pellegrino Terme) oltre la quale c'è solo la grande energia della natura. Sentieri, boschi, fiumi e cascate si dipanano lungo un territorio piuttosto ampio nel quale ogni persona ha davvero l'opportunità di ricaricarsi dallo stress e dai problemi quotidiani. Non per nulla Carona è conosciuta come la "perla" della valle. È turisticamente una zona frequentata in ogni stagione, proprio perché facilmente raggiungibile a chi proviene dalle principali città della Lombardia, ma non solo, essendo situata a una cinquantina di chilometri di distanza dall'aeroporto di Orio al Serio. Dal centro di Carona, proprio a poca distanza dalla Locanda dei Cantù, è possibile salire con la seggiovia biposto fino a Val Carisole, punto di collegamento con gli impianti sciistici dell'intero comprensorio. Da qui ha inizio un'ampia area che soddisfa tutte le ti-



Igor Bana e Loredana Salvetti, titolari della Locanda del Cantù situata a Carona (Bg) www.locandadeicantu.com

pologie di sciatore. Sulle piste si trovano i servizi di ristoro, noleggi attrezzature e scuole sci. Carona ha una lunga tradizione nello sci d'alpinismo, proprio qui si tiene ogni anno il trofeo Parravicini. Negli ultimi anni la località è balzata agli onori della cronaca essendo il punto di partenza della Orobie Ultra Trail, corsa a piedi di 140 chilometri lungo valli e sentieri che si conclude in Città Alta a Bergamo.

A pochi passi dall'ingresso della località si trova la "Locanda dei Cantù", una delle iniziative imprenditoriali più apprezzate e conosciute anche oltre i confini della valle. Loredana Salvetti e Igor Bana ne sono i principali artefici, quotidianamente impegnati a realizzare gli obiettivi posti a fondamento dell'avventura: «Sin dal primo giorno – racconta Loredana Salvetti – ci siamo adoperati per raggiungere un preciso obiettivo: svolgere il nostro lavoro con passione puntando sull'imprescindibile connubio tra la cortesia e la qualità, permettendo così ai nostri ospiti di vi-

Valorizzare il territorio

Dal sodalizio tra Loredana Salvetti e Igor Bana, nasce una locanda accogliente che propone i piatti dell'enogastronomia locale e a cui farà seguito un progetto per riqualificare un'area di Carona. «Una zona che ha un grande potenziale, al momento inespresso»



L'amore per Carona

Cambiare e innovare mantenendo le radici ben salde nelle proprie origini. È questa la filosofia che guida il lavoro quotidiano di Loredana e Igor, i due titolari della Locanda del Cantù. Immerso fra le montagne, in un'atmosfera da sogno, Carona è un piccolo borgo tra antico e nuovo, sport e serenità. La Locanda offre accoglienza ma non solo: Loredana ama far scoprire il territorio dell'Alta Val Brembana valorizzando la bellezza dei suoi mille scorci e della sua storia. Anche lo chef Igor nutre un amore profondo per il territorio. Dal sodalizio tra Loredana e Igor nasce una cucina variegata e innovativa, che attinge dalle specialità locali reinventandosi con nuovi sapori e abbinamenti.

vere momenti indimenticabili».

«Crediamo di essere sulla buona strada – aggiunge la titolare della Locanda – siamo costantemente alla ricerca di novità che possano impreziosire la nostra proposta turistica».

Punto di forza della "Locanda" è la cucina: «E' il nostro fiore all'occhiello ed è il regno di Igor Bana – specifica Loredana Salvetti – che ha sposato la nostra filosofia in tutto e per tutto. Abbiamo approntato un menù con un ventaglio molto ampio di carne o pesce. Lo chef molto spesso dà respiro alla sua inventiva, proponendo piatti particolari e ricercati. La vera differenza è data dalla scelta degli ingredienti: puntiamo assolutamente sull'alta qualità. È anche per questo che da due anni la Locanda appare sulle pagine della Guida Michelin».

La Locanda è anche un hotel dotato di sei piccole camere accoglienti realizzate con il calore del legno e dispone di un centro benessere dove gli ospiti possono trovare il completo relax: «Ci piace far sentire a casa chi si ferma da noi. Sono anche i piccoli particolari a far grande la soddisfazione».

Altro punto cardinale di Loredana e Igor è

esaltarne le qualità. Noi stessi ci facciamo promotori di momenti di aggregazione. Carona non è la fine della Val Brembana. Carona ne è il cuore pulsante».

La titolare nonostante la soddisfazione nutre però ancora un desiderio: «Ogni volta che una persona ritorna in Locanda per noi è una grandissima soddisfazione – sottolinea Loredana Salvetti – ed è anche la conferma che stiamo percorrendo la strada giusta. Per utilizzare un termine moderno, ci siamo resi conto che il nostro è un format che funziona ma che, come tutte le cose, è migliorabile. Ecco perché abbiamo già messo un nuovo

La realizzazione dell'Hotel Villa Carona è prevista nei prossimi mesi. Raggiungeremo un duplice obiettivo: riqualificare un'area di Carona e garantire il benessere a 360 gradi dei nostri ospiti

progetto su basi solide: Hotel Villa Carona, la cui realizzazione, resa possibile grazie al prezioso contributo di investitori esteri, è prevista nei prossimi mesi. Raggiungeremo un duplice obiettivo: riqualificare un'area di Carona e ampliare la nostra proposta, non solo come quantità degli spazi a disposizione ma anche come ulteriore qualità del servizio. Il concetto imperante sarà offrire un luogo dove garantire il benessere a 360 gradi a tutti i nostri ospiti». •Luana Costa





Un'oasi di silenzio e tranquillità

Il B&B Cottage dei Consoli è un raffinato e romantico luogo adatto a chi ha voglia di rilassarsi e immergersi nel verde della natura. La struttura ha le sembianze di una casa museo anni 60-70, dove potrete ammirare storia e arte siciliana, leggere un bel libro nel silenzio e nella tranquillità, godendo di un'atmosfera familiare fatta di piccoli particolari. La sua posizione rende il Cottage un'oasi di silenzio e tranquillità pur essendo a poche decine di metri dalla principale strada del Comune di S.A.Li Battiati dove è possibile raggiungere, anche a piedi, diverse attività commerciali.

Un fresco e confortevole portico, luogo ideale per trovare refrigerio nelle calde giornate estive o gustare la colazione nelle tiepide mattine autunnali, costituisce l'affaccio di alcune delle camere. Le camere, accuratamente arredate con ampi armadi, tappeti e quadri d'autore, sono cinque: due doppie, una matrimoniale e due singole. All'interno del Cottage, a disposizione degli ospiti, vi è un'accogliente salotto d'ingresso arredato con comodi divani per trascorrere i momenti di relax; accanto a questo spazio si accede alla sala breakfast attrezzata con tavoli accuratamente preparati.

Gli ampi spazi esterni, giardino, portico, piscina e solarium attrezzato, sono liberamente fruibili dai nostri ospiti specialmente durante le calde estati siciliane e la primavera e l'autunno più miti. La padrona di casa, la signora Maria, è sempre attenta a creare un'atmosfera familiare ed è disponibile a suggerire indicazioni sulle visite ai luoghi di maggiore interesse. Nel periodo estivo, è possibile organizzare, su richiesta, un pranzo sul solarium o in altro adeguato angolo del giardino. Si possono anche prenotare lunghi soggiorni, usufruendo di tariffe dedicate.



Il Cottage Dei Consoli

Via Francicanava, 5
95030 Sant'Agata Li Battiati (CT)
Tel. e fax. 095 725 3139 - Cell. 349 765 7383
Email: info@ilcottagedeiconsoli.it

www.ilcottagedeiconsoli.it

Dialoga con il territorio, certo, ma soprattutto guarda ai prodotti d'eccellenza dell'intero bacino del Mediterraneo e non solo, per offrire a chi vive o viaggia il meglio del buon cibo, condito con tanta creatività e un menù variabile a seconda delle stagioni, del pescato, della fantasia dello chef. È una delle tendenze dell'accoglienza gastronomica contemporanea. Se da un lato il chilometro zero, la riscoperta delle eccellenze alimentari della propria area geografica di riferimento detta la linea per molti ristoratori e produttori, dall'altro lato è la ricerca dell'eccellenza senza connotazioni territoriali a guidare gli chef nella preparazione dei menù. Tanto più in un'area naturalmente vocata al turismo come Lecco, bagnata dal Lago di Como ma distante poco più di 40 chilometri dal mercato del pesce di Milano, verso cui converge il meglio del pescato del Mare Nostrum.

Tra le fautrici di questa scelta, in controtendenza rispetto alle "sirene" della filiera corta, c'è Angela Milazzo, ristoratrice da oltre 35 anni per passione, oltre che per lavoro. Da qualche anno ha aperto il Mamaioa Bistrot al centro di Lecco, l'ultima sua "creatura" come ama definirlo, dopo molti locali inaugurati in varie zone d'Italia: «Da 7 anni sono rientrata a Lecco e ho deciso di aprire questo bistrot in maniera diversa, molto personale e con proposte non scontate, con l'aiuto di mio figlio Gimmi, altrettanto capace sia in sala che in cucina. Con questa abbondanza di pesce in arrivo ogni giorno da Milano – spiega – ho

Le eccellenze del mare a pochi passi dal lago

A Lecco il Mamaioa Bistrot della ristoratrice di lungo corso Angela Milazzo propone il meglio delle specialità di mare in una formula creativa, che stupisce i clienti per la qualità delle materie prime e le proposte di piatti sempre diversi in base agli arrivi giornalieri



«Nella mia cucina i riferimenti abbracciano tutti i viaggi e le terre che ho conosciuto, ma certamente della Sardegna c'è tanto – aggiunge – dal pane carasau cotto in forno a legna alla fregola, dal mirto a formaggi e ricotte fumé di piccoli produttori locali tipici e genuini. Tra i piatti più richiesti ci sono: antipasti con le capricciose di mare, composte con la polpa di pesce e vari molluschi e crostacei assemblati con crudité di verdure freschissime; i piatti di pesce alla mediterranea sia in insalata che in zuppetta o a intingolo e che dire dei marinati di pesce azzurro e dei crudi, che spaziano dalle tartare di seppia, calamari, tonno, ricciola, salmone e gamberi rossi di Sicilia a tante varietà di ostriche pregiata dalla Francia. Tra i primi piatti c'è lo scoglio imperiale con i frutti di mare più ricercati, dai percebes della Galizia alle orecchie di Venere, capesante, vongoloni dell'Adriatico alle piccole bouchon francesi e molluschi del Tirreno. Infine, i tagli di pesce enorme pescati sia nel Mediterraneo che negli abissi dell'oceano, dalle ricciole alle ombrine ai palamiti o al pesce castagna e quanto di diverso e raro si trova sul mercato ittico. Ogni novità è una conquista a tavola per intrigare il cliente. Naturalmente le mie proposte cercano di seguire i gusti di tutti – conclude Angela – proponendo da pesci più delicati come il filetto di rombo a quelli dai gusti più aggressivi come la ricciola».

A completare il pasto, i dolci eseguiti artigianalmente da Michela, appassionata frequentatrice di corsi di alta pasticceria dei più noti maestri pasticceri d'Italia, e la proposta dei vini e liquori, con un centinaio di etichette ricercate nelle cantine di nicchia, attente al mercato e all'innovazione.

• **Alessia Cotroneo**

Cultura alimentare senza fronzoli

Oggi al ristorante i clienti sanno cosa vogliono e si fanno portavoce di una coscienza alimentare in crescita, soprattutto se paragonata a 35 anni fa. Dal suo osservatorio privilegiato di ristoratrice da anni al lavoro in giro per l'Italia, Angela Milazzo, proprietaria del Mamaioa Bistrot a Lecco, ha visto cambiare gusti, richieste e manie degli italiani e degli stranieri che scelgono il Belpaese per le sue bontà gastronomiche, oltre che per le sue bellezze: «Oggi c'è più cultura sul pesce e sulla filiera corta, una coscienza alimentare molto diversa e più forte in clienti che sanno cosa chiedere e perché. Ci sono stati Giapponesi venuti appositamente da Milano con le foto dei piatti che volevano mangiare, soprattutto crudi e frutti di mare particolari. Gli italiani amano variare di più. Ovviamente, in tutti questi casi c'è da fare i conti con i costi, perché l'eccellenza ha un prezzo e non è per tutti. Ma se si rinuncia, come abbiamo scelto di fare noi, ai fronzoli, si può trovare il giusto compromesso».

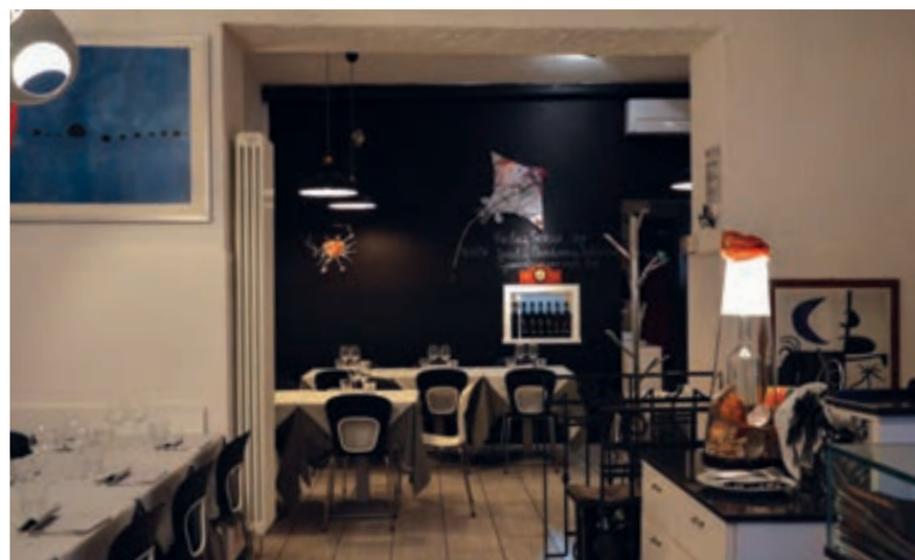
Mamaioa Bistrot si trova a Lecco
nuke.mamaioa.com

che sappiano regalare emozioni. Il nome sardo non tradisce l'origine della proprietaria bensì un tributo a una terra che considera la sua regione d'adozione, la Sardegna come patria del cuore e territorio di provenienza delle cozze di Cabras, di alcune specie di ostriche e di pescato e dei ricci di mare dai sapori intensi.

Il bistrot si rivolge a una clientela esigente, che ricerca l'eccellenza ma vuole sorprendersi con sapori e accostamenti sempre diversi, che sappiano regalare emozioni



scelto di puntare solo ed esclusivamente sui sapori di mare, che amo, bypassando il pesce di lago che per quantità e gusto personale è più lontano dalla mia cucina. Mamaioa in oristanese significa "coccinella", proprio per trasmettere, già nel nome, la nostra linea: gli ingredienti che usiamo sono il più possibile genuini, freschi e stagionali. La formula del bistrot, invece, mi consente di sbizzarrirmi e di stupire i miei clienti ogni giorno diversificando il menù in un ambiente semplice, familiare e accogliente». Quaranta coperti, due sale molto diverse tra loro, una con pietra a vista sulle pareti, l'altra dall'altre più moderna e minimalista, con quadri dedicati a creature marine, il bistrot si rivolge a una clientela esigente, che ricerca l'eccellenza ma vuole sorprendersi con sapori e accostamenti



Stacca la spina, goditi il relax...

Dal 1960 al Vostro servizio!



ALBERGO VILLA MARGHERITA

Via Francia, 39

16010 Tiglieto (GE)

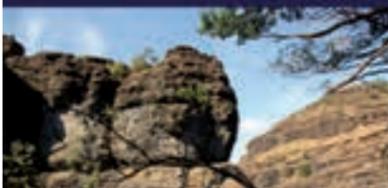
Tel. e Fax 010 92 90 03

hotelvillamargherita@libero.it

www.villa-margherita.biz

In località Montecalvo, dal 1960, sorge l'Albergo Ristorante Villa Margherita, luogo ideale per un pranzo, un meeting o un soggiorno in pieno relax. Recentemente ristrutturato senza barriere architettoniche, l'albergo presenta una sala da pranzo per cerimonie (max 130 coperti) e/o congressi (max 60 posti), internet wifi, cinque piani serviti da ascensore e 31 camere con 48 posti letto. Gestito da oltre cinquant'anni dalla famiglia proprietaria come tradizionale meta di villeggiatura estiva, l'albergo è ora aperto tutto l'anno ed è la meta ideale per comitive, essendo raggiungibile con autobus e avendo un'ampia disponibilità di spazi interni; per le giovani famiglie, grazie al trattamento particolare riservato ai bambini fino a 12 anni; per gli appassionati di trekking, essendo il punto di partenza per camminate e vere e proprie escursioni verso i numerosi siti panoramici e di rilevanza geologica e naturalistica dei dintorni; per i più anziani, che qui si trovano in un ambiente familiare potendo disporre di

tutti i comfort a condizioni molto vantaggiose. La cucina dell'albergo produce direttamente pasta fresca, gelato, pane e focacce e propone menù con piatti tipici della cucina ligure-piemontese, tutti preparati rigorosamente in casa, con verdure di stagione provenienti dal proprio orto. Nel parco dell'albergo si trovano un campo da calcetto a 5 in erba naturale, uno da green volley e spazi adatti ad attività di gruppi come, ad esempio, campi scuola di musica strumentale, classica e moderna (chitarra, violino, violoncello, arpa, pianoforte, clarinetto e percussioni). Sulla grande terrazza panoramica dell'albergo, oltre alla possibilità ovvia di "bagni di sole" diurni (a 620 m di quota il sole picchia più forte!), di sera si organizzano, ormai dal lontano 1981, amichevoli serate astronomiche per l'osservazione degli oggetti del cielo (luna, pianeti, nebulose, galassie, ammassi stellari) con grossi telescopi collegati a computer, potendo anche avvicinarsi all'affascinante campo dell'astrofotografia digitale.



Atmosfere d'altri tempi

Non musei, ma luoghi vivi dove assaporare la storia da una prospettiva inedita, per una visita, un evento o un soggiorno

Dal 1977 l'Associazione Dimore Storiche Italiane è impegnata nella conservazione, valorizzazione e gestione degli immobili storici monumentali privati. Un compito non semplice ma strategico, considerando che oltre il 60 per cento dei beni culturali del mondo si trova in Italia e questi rappresentano non solo un tassello fondamentale dell'identità e memoria del Paese ma soprattutto un'importante risorsa per la sua economia turistica. Nel quadro di una costante crescita del luxury travel in Italia, le circa 4500 dimore di-

slocate lungo tutta la penisola costituiscono un'opzione ricettiva particolarmente richiesta da turisti e visitatori alla ricerca di un'esperienza unica, radicata nel territorio e testimone di una storia da ri-scoprire. Il segmento del lusso è, quindi, per i proprietari di questo patrimonio una realtà e sempre più un'opportunità da cogliere, come spiega il presidente dell'Associazione, il conte Gaddo della Gherardesca.

Per quanto riguarda le residenze d'epoca, come si presenta l'offerta italiana?

«Le residenze d'epoca sono destinazioni molto apprezzate dai luxury traveller, sempre

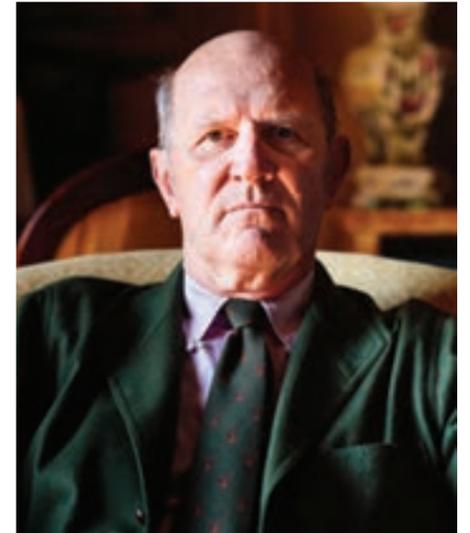
alla ricerca di esperienze uniche e non replicabili in altri posti. Soggiornare in una dimora storica è come fare un tuffo nel passato, immergersi in un'atmosfera d'altri tempi: è un'esperienza non replicabile in altre strutture, pur dotate di servizi e comfort di standard altissimo. L'Associazione Dimore Storiche Italiane attraverso il portale Dimore storiche propone un'offerta di turismo esperienziale molto variegata, sia a livello territoriale, che per tipologia di dimora: si può scegliere fra ville, castelli, palazzi e residenze, situati anche in aree rurali, al di fuori dei percorsi turistici tradizionali, molto interessanti per chi ricerca luoghi poco frequentati e anche proposte enogastronomiche di qualità».

Identifica un trend in crescita nella richiesta di dimore storiche italiane? Quale tipologia di turista ricerca queste location e per quali motivi?

«Le dimore storiche italiane richiamano ormai un pubblico sempre più ampio. Il turista che opta oggi per una dimora storica non è esclusivamente l'appassionato d'arte o di architettura, ma è colui che è innamorato del "bello" e interessato alla storia e al contatto con un patrimonio paesaggistico intatto».

Come si inseriscono le dimore storiche italiane nel segmento del luxury e come si stanno muovendo i proprietari - e l'Associazione - in questa direzione?

«Sono sempre più numerose le dimore storiche che si aprono alla ricettività turistica, anche perché si tratta di una soluzione che, rispettando la struttura e la natura delle resi-



Gaddo della Gherardesca, presidente Associazione Dimore Storiche Italiane

denze - da sempre "votate" all'ospitalità - può contribuire a renderle economicamente più sostenibili. Non bisogna, infatti, dimenticare che si tratta di immobili storici vincolati, che richiedono un impegno costante e importante per la manutenzione. Adsi ha creato il sito proprio per supportare al meglio i proprietari delle dimore storiche interessati a promuoverne la capacità ricettiva, rivolgendosi a un target di viaggiatori sia italiani che stranieri. L'Associazione è anche attiva nello stringere accordi e disegnare itinerari con associazioni e tour operator particolarmente attivi nel settore del luxury travel». • FD



Fascino e relax in Romagna

Un tempo contesa tra i Malatesta, Rimini, Cesena e lo Stato della Chiesa, e oggi caratterizzata da un impianto urbanistico squisitamente medievale, Longiano rappresenta la meta ideale per chi vuole scoprire l'entroterra romagnolo dedicandosi alla vita in mezzo alla natura o alle vicende storiche che lo hanno caratterizzato. Punto di riferimento per il proprio soggiorno o la propria vacanza è l'alloggio Casa dei Grilli, situata al centro di Longiano e immersa nella tranquillità delle colline, pur rimanendo a due passi dal mare. Ampie camere arredate con gusto e dotate di ogni comfort, uno staff qualificato e cordiale, la terrazza panoramica e una location adatta sia a brevi e lunghi soggiorni che all'organizzazione di eventi speciali e meeting avvolgono gli ospiti in un'atmosfera curata e rilassante.



CASADEIGRILLI
ALLOGGIO

Via IV Novembre, 49 - 47020 Longiano (Fc) - Tel.: 0547 665540 - info@casadeigrilli.it

www.casadeigrilli.it



Condor
HOTEL ★★ ★★
www.hotelcondor.info



Per gli amanti della montagna in inverno e per chi, invece, le vette e i paesaggi montani preferisce viverli in estate, l'Hotel Condor rappresenta il luogo ideale presso cui soggiornare. A soli venti metri dal Sellaronda e dalle scuole di sci, la struttura è perfetta per sciatori provetti e per principianti e, al contempo, è un ottimo punto di partenza per escursioni a piedi o in bicicletta nel Parco Naturale Puez-Odle o nella Vallunga. Nel cuore della Val Gardena, il Condor combina elementi tradizionali e charme moderno, offrendo ai propri ospiti sistemazioni ampie e confortevoli, una cucina di grande qualità con piatti locali e internazionali e la possibilità di dedicarsi allo sport e al benessere del corpo e dello spirito. A disposizione di chi soggiorna presso la struttura, infatti, vi è il centro wellness Terva Spa con sauna finlandese, bagno turco, sauna aromatica, palestra con macchinari TechnoGym e sala per massaggi e trattamenti di bellezza. Completano l'offerta un giardino di oltre 500 metri quadrati dove rilassarsi e abbronzarsi, una spaziosa sala giochi per i più piccoli e sale di intrattenimento dotate di connessione wi fi.

RELAX E BENESSERE IN VAL GARDENA



Hotel Condor - Via Dantercepies, 53 - 39048 Selva, Val Gardena (Bz) - Tel.: 0471 795055
info@hotelcondor.info - www.hotelcondor.info



Villa Immacolata

PARC HOTEL



EMOZIONE AL CIOCCOLATO

1 Notte

Trattamento di Mezza pensione

€ 109,00 a persona

Dettagli Offerta:

CHECK-IN ORE 15:00 - CHECK-OUT ORE 11:00

Il pacchetto include i seguenti servizi:

Ricca colazione a buffet

1 Cena con menu a scelta del territorio

Percorso sensoriale delle acque:

(sauna finlandese, bagno turco aromatico, poltrona massaggiante schiena, idromassaggio, percorso kneipp, area relax, area Fitness Technogym, the/tisana);

MASSAGGIO CORPO RELAX CON OLIO AL CIOCCOLATO

1 massaggio per persona 25 minuti

Uso gratuito di biciclette

Percorso vita nel parco secolare

Connessione WI-FI libera

Parcheggio interno gratuito

Parc Hotel Villa Immacolata* Strada Comunale S. Silvestro, 340 – 65129 Pescara**

Tel.: +39 085 4980031 Fax: +39 085 4982969

info@hotelvillaimmacolata.it - www.hotelvillaimmacolata.it



La Riviera Adriatica non passa mai di moda



L'Hotel Italia, gestito dalla famiglia Cesari da oltre 75 anni con amore e attenzione professionale, offre la tipica accoglienza romagnola che viene dal cuore. Situato sul lungomare, nella zona pedonale di Igea Marina, l'albergo tre stelle superior dispone di camere comode e spaziose e dalle nove nuove suites con living room e arredamento moderno si può godere una fantastica vista sul mare. La piscina direttamente sulla spiaggia è destinata ai soli clienti e il ristorante, dove si possono gustare le specialità del territorio a base di pesce e carne è molto curato. Una meta ideale per coppie e famiglie grazie all'attenzione speciale che viene riservata ai piccoli ospiti con tanti servizi a loro dedicati.



Superior

Hotel Italia

Bellaria - Igea Marina

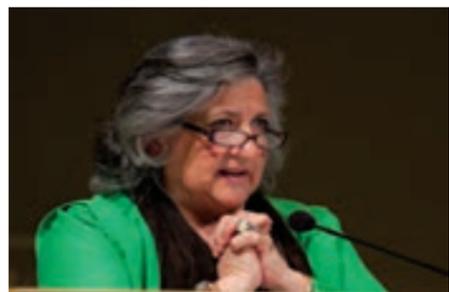



Hotel Italia - Viale Pinzon, 214 - 47814 Igea Marina (Rn) - Tel. 0541 330020
www.h-italia.com - italiahotel@gmail.com

Alla ricerca di emozioni ed esperienze

Per cogliere le opportunità del luxury travel, gli operatori italiani devono fare rete, assicurare un'offerta più integrata e meglio promossa, puntare su elevati standard di accoglienza. L'analisi di Magda Antonioli Corigliano

Lusso è sempre più sinonimo di auto-realizzazione, anche sul fronte turistico. Come sottolinea Magda Antonioli Corigliano, direttore Acme dell'Università Bocconi di Milano e autrice della Ricerca sul Lusso, «il viaggio viene visto come l'occasione per arricchire il proprio bagaglio culturale, per imparare qualcosa di nuovo: poter cucinare con un cuoco stellato e carpire qualcuno dei suoi segreti, vedere uno stilista all'opera nel suo atelier e poter conversare con lui sugli ultimi trend della moda. I nuovi luxury traveler vogliono capire e toccare con mano il processo di produzione, cercano emo-



Magda Antonioli Corigliano, direttore Acme Università Bocconi di Milano

zioni ed esperienze che gli americani definirebbero "money-can't-buy". La lista di queste esperienze traducibili in prodotti turistici è infinita, così come la creatività degli operatori del settore».

Quali sono le principali tendenze che caratterizzano questo mercato?

«Se si guarda ai trend settoriali, sicuramente cibo e shopping (inteso come artigianato e prodotti locali), sono - anche nel segmento lusso - il mezzo più veloce per entrare in contatto diretto con le tradizioni e la gente del posto. La cultura, intesa come mix tra landmark storici e interventi di rigenerazione urbana più contemporanei, è, invece, il principale tra gli elementi caratterizzanti le destinazioni, che sta portando all'affermazione-rinascita di mete fino a poco tempo fa non molto frequentate. Infine, le vacanze diventano per i luxury traveler l'occasione per disintossicarsi dallo stress e ritrovare sé stessi, con il wellbeing (evoluzione olistica del concetto di wellness), che diviene il fil rouge per legare i diversi piaceri che derivano da un viaggio: dal cibo all'accomodation, al contatto con il territorio, all'insegna di un benessere personale che passa anche attraverso



la mente e il digital detox».

L'Italia è prima come meta amata dai luxury traveller stranieri, quarta a livello mondiale per fatturato. Quali margini ci sono per il nostro Paese per sfruttare in maniera ancora più efficace le potenzialità del segmento?

«La quantità di eccellenze italiane, in tutti i settori, è sicuramente invidiabile e se a questo si abbina il fatto che i turisti luxury ricercano il meglio di cibo, cultura e wellbeing in un'unica destinazione, il nostro Paese è sicuramente avvantaggiato rispetto ai competitor. A dispetto di una brand awareness molto alta e un posizionamento molto ben definito nella mente del consumatore, il potenziale turistico dell'Italia sul segmento luxury non è però pienamente

sfruttato: difficoltà nell'ottenimento dei visti, un rapporto qualità/prezzo non sempre ottimo, una frammentazione dell'offerta che risulta anche in un numero di camere luxury inferiore rispetto ad altre destinazioni, un'attività di promozione (on e off-line) spesso ancora troppo poco coordinata, fanno sì che parte della domanda opti per una meta differente. È pertanto fondamentale ragionare in un'ottica di filiera che consenta ai diversi operatori del segmento di fare rete, così da innovare l'offerta e proporre prodotti turistici integrati. Da notare come la crescita del turismo di lusso negli ultimi anni non sia da imputare alla crescita della spesa media, quanto all'aumento del numero di viaggiatori». • FD



Il litorale delle meraviglie

Francesca Vierucci ci accompagna sulla costa etrusca, che guarda da vicino l'Isola d'Elba, in un territorio da scoprire: angoli nascosti con paesaggi unici, borghi fiabeschi accovacciati sulle colline. E poi, la cucina

Parchi naturali proteggono spiagge, golfi, scogliere nascoste e boschi ricchi di biodiversità. Siamo su quel litorale livornese che guarda da vicino l'Isola d'Elba, nella zona di San Vincenzo (Li). E qui incontriamo Francesca Vierucci, titolare del Relais Poggio ai Santi, che ci guida tra «paesaggi mozzafiato – dice Francesca –, orizzonti di macchia mediterranea e mare fino alle montagne corse, biodiversità rigogliosa. Per non parlare della storia e delle testimonianze di civiltà eccezionali come quella etrusca. Infatti, oltre alle bellezze naturali, non mancano borghi antichi che si accovacciano su ogni collina. Le stradine di campagna coronano fino al mare, attraversando i vigneti dove si producono i grandi Super Tuscan come il Sassicaia, l'Ornellaia, Antinori, il Tignanello. Nei pressi delle più belle cantine d'autore: Petra e Rocca di Frassinello firmate da grandi maestri quali Renzo Piano e Mario Botta. I piccoli, ma grandi, artigiani e produttori di eccellenze di ogni genere, si nascondono invece timidi in questa terra che li coccola, forse un po' ritrosi e per niente "commerciali", ma di sicuro riservano autentiche e rare chicche da scoprire».

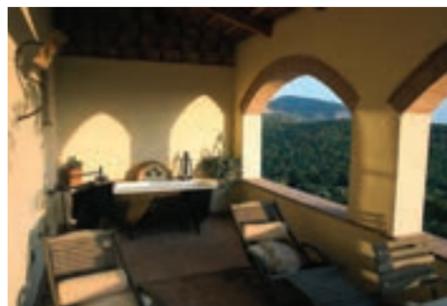
Poggio ai Santi, agriturismo e azienda agricola biologica, è anch'esso situato in collina, nella cornice di un parco botanico panoramico unico nel suo genere e con una vista mare difficile da descrivere a parole. «Il Podere, la Scuderia e la Villa – spiega la titolare – rispondono a criteri di orientazione e ventilazione che utilizzano tutte le risorse del clima locale: mite in inverno e rinfrescato in estate dalla brezza marina. Ovunque abbiamo dato la precedenza allo spazio e al silenzio. Non abbiamo voluto essere avari in



Unione di mente e corpo

«Il grande giardino che degrada dolcemente fino ad integrarsi naturalmente con la bellezza delle colline toscane e con lo sfondo del mare è la parte che più stupisce in questo luogo – dice Francesca Vierucci, titolare del Relais Poggio ai Santi –. Angoli segreti, che inducono alla meditazione spontanea, si succedono uno dietro l'altro. Passeggiate fra olivi pluricentenari e querce maestose stimolano i buoni pensieri e le profonde riflessioni. Noi siamo convinti che tutto ciò possa contribuire a uno stile di vita sano, lo stesso per cui proponiamo dei pacchetti soggiorno volti al benessere del cliente, affiancato da un'équipe di importanti professionisti nel settore alimentazione e fitness: lo stesso benessere che intendiamo in quanto finalità del nostro lavoro, è inteso come unione di mente e corpo».

Poggio ai Santi si trova a San Vincenzo (Li)
www.poggioaisanti.com
www.ristoranteilsale.com



metri quadri. A Poggio ai Santi non si trovano che suite: anche le più semplici offrono un livello di comfort da far invidia ai palazzi più esclusivi. Al completo, possiamo accogliere trenta persone. Le suite sono divise in tre edifici, ciascuno con il suo fascino e le sue caratteristiche. La maggior parte dispone di terrazze o di un accesso diretto al giardino. In particolare, siamo convinti che il silenzio sia un lusso raro, perciò abbiamo deciso di mantenerlo accogliendo i bambini solo dai 12 anni in su».



Il Podere, che comprende un ristorante gastronomico e una sala di lettura, offre in ogni stagione un ambiente di grande fascino. «In estate si apre su tre verande – dice la titolare –, e in inverno permette di passare dei caldi pomeriggi davanti al focolare. Dalle terrazze si possono ammirare la costa e l'isola d'Elba, e persino, nei giorni limpidi, la Corsica lontana. Ma Poggio ai Santi è anche un'azienda agricola di medie dimensioni, con 40 ettari di terreno, la maggior parte dei quali a oliveto, raggruppati sui due fianchi della collina. Il nostro olio di oliva ha il giusto pedigree, e si ritrova su di alcune delle tavole più prestigiose d'Europa. In definitiva, a Poggio ai Santi ci si

Dalle terrazze si possono ammirare la costa e l'isola d'Elba e persino, nei giorni limpidi, la Corsica lontana

ritrova, da una parte, nel cuore di una delle regioni più culturalmente ricche del mondo, con castelli, chiese, cattedrali, templi, città d'arte. Dall'altra parte, sul lato opposto della collina, si trovano i vigneti più quotati, ma non solo. La Toscana resta ancora la terra della gastronomia autentica, con prodotti di terra e di mare che non hanno uguali».

A dimostrazione della cultura culinaria della zona, famosa in tutto il mondo, ecco il ristorante annesso alla struttura. «Lo abbiamo battezzato "Il Sale" – continua Francesca – ed è nato per rispettare non solo le tradizioni ma anche i cicli naturali della terra e i suoi frutti. "Il



Sale", infatti, segue le stagioni e i suoi prodotti: in autunno il tartufo bianco di S. Miniato è il re della tavola ed è servito in "purezza" sulle tagliatelle fatte in casa al burro, oppure si esalta insieme al baccalà su una passata di cavolfiore. Sono molti gli esempi che si potrebbero fare: il cinghiale in salsa alle spugnone servito con polenta cremosa, oppure la tartara di scampi, antica ricetta dello chef che vanta migliaia di imitazioni. In estate, poi, il mare, il suo profumo, il suo sapore e i suoi prodotti la fanno da padrone, come i filetti di pescato selvatico con varie e varieghe sfumature di sapori che, però, non cancellano mai il sapore del mediterraneo e portano con sé il ricordo del libeccio. Insomma, una cucina che usa i prodotti del territorio, rivisita ricette tradizionali e ne crea sempre di nuove: amore, rispetto, gusto, armonia, queste sono le regole del nostro ristorante». • Renato Ferretti



ALLE PORTE DELLA TOSCANA, UN'ACCOGLIENZA SPECIALE

Immerso nella quiete della vegetazione mediterranea, a due passi dalla celebre Piazza dei Miracoli e da un meraviglioso parco naturale, il Residence San Rossore è un luogo di pace e di benessere. Le abitazioni ampie, luminose, dotate di ogni confort, insieme al rigoglioso giardino, all'elegante piscina, all'edificio polifunzionale dove trovano spazio la reception, il bar, i Lumi bistrot, la sala per convegni e congressi, la spa, dotata di sauna, bagno turco e servizi di massoterapia, la ludoteca e la terrazza panoramica, coccolano e viziano gli ospiti. Mentre una molteplicità di iniziative promosse dal San Rossore - convenzionato con l'università e la Scuola Normale di Pisa - danno vita ad attività per bambini e ragazzi di diverse nazionalità offrendo soluzioni particolari per studenti o professori universitari interessati a soggiorni di medio o lungo periodo. È sede del convitto delle squadre giovanili del Pisa Calcio.

Residence San Rossore
Via del Capannone, 4/b - 56122 Pisa
Tel.: 050 525201 - info@residencesanrossore.it



Nel cuore del Salento

Un recupero intransigente dell'architettura originaria e una scelta d'arredo di massima contemporaneità fanno del Relais Carlo V una struttura suggestiva e accogliente. Dalla quale partire alla scoperta delle meraviglie della costa ionica

Racchiusa tra l'azzurro cristallino del mare e le antiche mura, Gallipoli è divisa in due parti: il borgo e il centro storico. Il primo è la parte più recente della città, costruita su una penisola che si protende nello Ionio verso ovest. Il centro storico, invece, si trova su un'isola di origine calcarea, collegata alla terraferma attraverso un ponte ad archi seicentesco. La città rappresenta la meta ideale per il turista alla ricerca di una vera e propria vacanza di relax ma anche guidato dall'interesse per l'arte, che la bellezza del barocco leccese non mancherà di soddisfare. Soggiornando al Relais Carlo V si possono assaporare appieno le atmosfere gallipoline e anche raggiungere le stupende località del Salento, terra tutta da scoprire. Oggetto di un accurato restauro eseguito dall'architetto Cosimo Antonio Muci, il Relais è situato in un palazzo realizzato dalla famiglia Lembo nel 1880. Si affaccia su Corso Roma, la via più importante della Gallipoli nuova, che parte

Un vecchio e possente portone in legno si apre su un androne dalla volta a botte, realizzata con conci di tufo locale, e successivamente soppalcata con travi e tavolato in legno



dall'isola che ospita il centro storico e, attraverso il ponticello che la collega alla terra ferma, si dirige verso Alezio, formando un vero e proprio asse portante su cui si attestano perpendicolarmente le altre vie. Sino a pochi anni fa a Palazzo Lembo, poi diventato Palazzo Raheli-Romanello, si accedeva direttamente dal Corso. Posto ad angolo, il Relais Carlo V ha attualmente l'ingresso al numero 2 della via Roberto D'Angiò. «Dopo la completa ristrutturazione del 2013, il palazzo è stato destinato ad uso ricettivo – spiega Salvatore Mea -. Il progetto è nato con lo scopo di riportare all'antico splendore palazzo Raheli e di creare una struttura accogliente, dove il cliente possa sentirsi a casa, viziato e coccolato dai titolari e dal personale». Entrare nel relais regala l'emozione di un tuffo nella storia locale. Un vecchio e possente portone in legno si apre su un androne dalla volta a botte, realizzata con conci di tufo locale, e successivamente soppalcata con travi e tavolato in legno. Attraverso un atrio scoperto si accede con una rampa pedonale allo scalone che conduce al primo piano nobile. Uno scalone importante, composto da tre rampe con balaustre in pietra leccese dagli elementi torniti. L'impianto simmetrico tipico dell'epoca si legge già nella prima stanza d'ingresso, posta centralmente rispetto a tutto l'impianto, da cui si accede ad altre quattro stanze sui due lati e frontalmente nel salone che, con un grande balcone, affaccia su Corso Roma.

Relais Carlo V si trova a Gallipoli (Le)
info@relaiscarlov.it - www.relaiscarlov.it



Ai due lati del salone sono poste altre due stanze, aventi anch'esse affaccio su Corso Roma. Entrambe sono dotate, oltre che di un grande bagno con doccia, di vasca con idromassaggio al loro interno. Ancora dallo stesso scalone, attraverso una passerella in acciaio, si accede a un disimpegno che conduce ad un'altra camera e al grande terrazzo scoperto, ben attrezzato per soggiornare all'aperto. «L'intero intervento è stato teso al recupero del preesistente e all'eliminazione delle superfetazioni che ne avevano snaturato l'aspetto originario» spiega Mea. Alla linea intransigente di recupero totale del contenitore si è contrapposta, sempre per scelta dell'architetto, la modernità e contemporaneità dell'arredo interno: mobili in betulla dalle linee semplici e trattati al naturale, disegnati dall'architetto Muci; tavoli in cristallo dalle linee essenziali; divani e sedie lineari in pelle bianca; divani-letto in alcantara. «I servizi che forniamo sono di alto livello, pari a quelli che si possono ricevere in un hotel a 4/5 stelle. Per noi l'accoglienza inizia all'atto della prenotazione, con una mail di ringraziamento e la possibilità di ricevere servizi supplementari. Offriamo prima colazione continentale, dolce e salata, con prodotti tipici, la maggior parte locali, di prima qualità. Tra questi i pasticciotti alla crema, torte, ciambelle, crostate, pane casareccio di semola di grano duro, sul quale spalmare marmellate o miele. La pulizia delle camere e il cambio asciugamani avviene tutti i giorni. Forniamo consigli su cosa visitare nel Salento, su quali spiagge, ristoranti, locali frequentare; diamo un servizio di portineria 24 ore su 24 e forniamo anche, a pagamento, il servizio garage». • **Viola Leone**



Itinerario per un week end al Relais

«Si potrebbe giungere al Relais dopo essere passati dalle più conosciute località pugliesi, quali Alberobello, Trani, Ostuni, Lecce. Dal Relais ci si può poi muovere per visitare Nardò, una antica cittadina ricca di storia, di chiese, di monumenti, di musei, quindi visitare la Chiesa di Santa Caterina di Alessandria a Galatina,

una delle chiese più belle del Salento e d'Italia, con importanti affreschi della scuola del Giotto, simili a quelli presenti nella Basilica di San Francesco in Assisi. Il cliente che verrà a Gallipoli potrà poi godere delle bellezze del suo centro storico e delle spiagge dalla sabbia bianca e dal mare verde smeraldo».



AD ALBERESE, UNO DEI PRIMI AGRITURISMI MAREMMANI

Se si è alla ricerca di relax, divertimento, contatto diretto con natura, campagna e animali, l'agriturismo Il Gelsomino è la meta ideale per tutti quei turisti che desiderano scoprire e visitare la Maremma Toscana. Partendo dall'azienda, infatti, le cose da fare e da vedere sono tante: è vicina al mare, a Grosseto, ad Alberese, al fiume Ombrone e al Parco dell'Uccellina. Al Gelsomino, inoltre, accoglienza e ospitalità genuine aspettano gli ospiti, così come camere semplici ma confortevoli, con uso piscina, escursioni equestri nel Parco Naturale della Maremma, e lezioni di avvicinamento al cavallo per bambini e principianti. Completa l'offerta una cucina tradizionale, dove a fare da protagoniste sono le prelibatezze culinarie tipiche della Maremma: dal vino Morellino agli speciali tortelli maremmani, dal cacio pecorino ai piatti a base di carni locali. In tavola vengono serviti anche prodotti coltivati nei terreni dell'agriturismo e preparati in casa.

Agriturismo Il Gelsomino

Via Strada del Barbicato, 4
58010 Alberese Grosseto (Gr)
Tel.: 0564 405133

info@ilgelsomino.com
www.ilgelsomino.com



Un angolo di paradiso in Alta Badia

Una vacanza a stretto contatto con la natura a un passo dalle Dolomiti. L'Alta Badia, circondata da dolci pascoli ed altopiani, è caratterizzata da grandiose pareti rocciose e pittoreschi paesi alpini. Grazie alla sua centrale posizione nel cuore delle Dolomiti, questa località rappresenta il punto di partenza ideale per numerose escursioni in ogni periodo dell'anno. I visitatori che curiosi sceglieranno di avventurarsi sui suoi dolci declivi, potranno realizzare meravigliose gite su sentieri ben preparati e segnalati. Facili passeggiate ideali per le famiglie o, in alternativa, escursioni di più ore e trekking tour della durata di più giorni indicate per i professionisti della montagna. Qui vi sono comodi impianti di risalita che favoriscono l'ascesa e accoglienti baite e rifugi che invitano i visitatori al riposo e alla sosta. Ma l'Alta Badia non è solo questo, ancora escursioni, mountain bike, sci e molto altro attendono i turisti ansiosi di trascorrere una vacanza tra avventura e relax. Lo chalet Cogolar, situato nel maso Rönn, non è, infatti, solo una destinazione esclusiva per il relax e per il pia-

L'Alta Badia è una meta tra le più gettonate per la sua vicinanza con le Dolomiti e per l'enogastronomia che si basa sulla tradizione culinaria ladina. Qui Manuela Alfreider ci accoglie nel suo chalet



Lo chalet Cogolar ha sede a Colfosco (Bz)
www.cogolar.com

cere in tutti i sensi ma è inoltre un punto di partenza ideale per meravigliose escursioni, arrampicate, gite in bici e in mountain bike. Lo chalet è situato a trecento metri dalle famose piste del Sellaronda, nel cuore dell'area Dolomiti Superski. In inverno è a disposizione un servizio navetta per l'accesso all'area sciistica. Qui i turisti potranno vivere le Dolomiti da vicino. «Nel nostro chalet i visitatori si sentiranno come a casa - spiega Manuela Alfreider, responsabile dell'albergo -. Questa struttura è stata concepita con forme lineari e l'arredamento è realizzato in stile alpino dal lusso discreto. Le grandi vetrate e il gradevole profumo del legno naturale conferiscono un'atmosfera calda e accogliente. Tutti gli chalet offrono una stupenda vista panoramica sulle Dolomiti, maestose meraviglie della natura».

Il nuovo chalet Cogolar si trova a Colfosco, in una località tranquilla ai piedi del parco naturale Puez-Odle. In estate così come in inverno si presenta come un ottimo punto di partenza per emozionanti gite ed escursioni nelle favolose Dolomiti, Patrimonio Unesco. «È un posto per-

Un maso storico

Colfosco, a 1.645 m di altitudine, si trova ai piedi del Gruppo del Sella e del monte Sassongher, al margine del parco naturale Puez-Odle. Questa ridente località è circondata da boschi e dolci pendii, offre numerose possibilità per una vacanza rilassante. Il Lùch da Rönn è uno storico maso situato a 1.753 m. A partire dal 12esimo secolo nel piccolo paesino montano di Colfosco, in Val Badia, si intravidero i primi masi. Questi furono nominati per la prima volta nel 1278 in documenti ufficiali e tra questi anche il maso Roenn collocato ai piedi del Gruppo del Sella. Il maso Roenn, conosciuto in ladino come Lùch da Rönn, è uno dei masi posizionati più in alto di tutta la Val Badia, nel cuore delle Dolomiti. Ancora oggi, a quasi 1.800 m, le tradizioni hanno un grande valore. La conduzione e la coltivazione del maso è considerata da sempre una delle attività più rilevanti per la salvaguardia del paesaggio in Alto Adige.

fetto per chi ama godersi la tranquillità e rigenerarsi così dalla tensione quotidiana - prosegue la titolare -, circondati da un panorama mozzafiato sia sulle montagne che su Corvara e Colfosco. L'ambiente esclusivo offre tutti i comfort e invita a rilassarsi e a ricaricarsi. I nostri ambienti sono arredati nel rispetto dell'ambiente e del risparmio energetico. Produciamo energia attraverso il nostro impianto a biomassa e pannelli solari ottenendo la classificazione energetica "CasaClima A". La scelta di arredare gli chalet utilizzando solo il legno, deriva dalla volontà di valorizzare le produzioni tipiche della nostra zona. Abbiamo voluto dare un tocco naturale ma di stile ricreando un'atmosfera calda e confortevole per offrire la sensazione di sentirsi coccolati nel mezzo della natura. Ci piace curare il benessere psico-fisico dei nostri ospiti anche a tavola: la nostra colazione è all'insegna dei prodotti naturali, biologici e a chilometro zero». In questa piccola valle non a caso brillano ben sei stelle Michelin in soli quindici chilome-

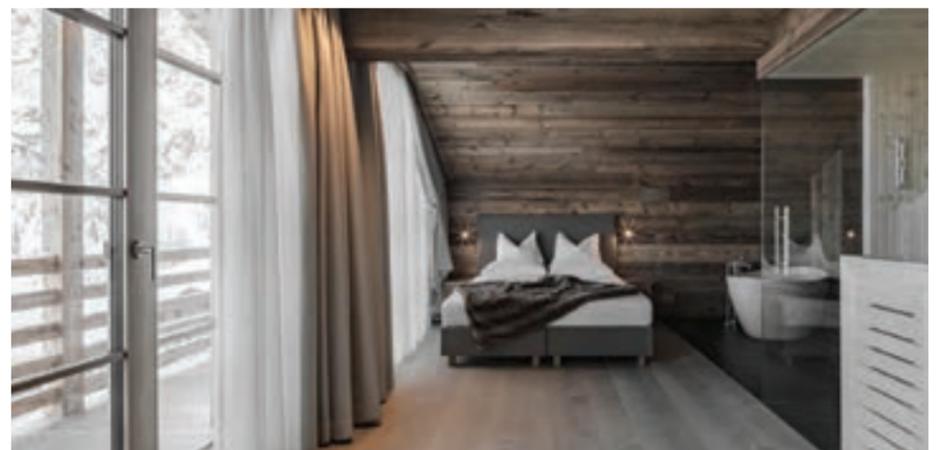
tri quadrati: tre stelle per Norbert Niederkofler, due stelle per Matteo Metullio e una stella a Nicola Laera. Ogni attività di ristorazione e ricettiva basa la sua cucina sulla tradizione culinaria ladina: genuina, semplice e legata alle proprie antiche radici. Dallo storico agriturismo, al rifugio di montagna fino ai famosi ristoranti stellati, in Alta Badia la gastronomia è all'insegna della qualità e dei prodotti genuini dell'Alto Adige. Nel corso degli anni, la sua cucina è cresciuta in popolarità e, tra i gourmet, è considerata un vero e proprio must. Grazie alla dedizione e all'ambizione dei ristoratori e grazie alla fantasia dei cuochi, la cucina di questa regione ha raggiunto il giusto e meritato riconoscimento a livello internazionale.

«La cucina tradizionale dell'Alta Badia affonda le sue radici nella cucina contadina dei nostri padri. I generi alimentari a quei tempi erano scarsi, la preparazione delle pietanze era semplice e imperniata sulla vita quotidiana: festività, tempi di carestia e persino superstizioni. La carenza di ingredienti spronava le donne di casa a preparare piatti invitanti con i pochi ingredienti disponibili, che sono ancora oggi alcune delle specialità più amate della cucina ladina quali ad esempio la zuppa d'orzo, le turtres - tasche con ripieno di spinaci o crauti, ravioli con ripieno di spinaci oppure le furtaies: dolci a spirale e fritti».

• Luana Costa



Attraverso l'arredo in legno, abbiamo voluto dare un tocco naturale ma di stile ricreando un'atmosfera calda e confortevole per offrire la sensazione di sentirsi coccolati nel mezzo della natura



Merano



Hotel Sittnerhof

★★★★

L'hotel-residence **** a conduzione familiare vi attende in una posizione particolarmente tranquilla, a soli 10 minuti a piedi dal centro storico di Merano. Gustate le prelibatezze della nostra cucina accompagnate da un ottimo bicchiere di vino di nostra produzione. Fatevi coccolare nella rilassante area beauty e nell'accogliente zona wellness.

Servizi

- piscina coperta 30° con jetstream, vasca idromassaggio e terrazza
- piscina scoperta con panca massaggio, vasca per bambini e giardino con sdrai e teli
- terrazzo panoramico sul tetto con vista 360° attrezzato con sdraio e ombrelloni
- zona sauna con sauna finlandese o bio, Bagno Turco, percorso Kneipp, doccia rivitalizzante, fontana di ghiaccio, zona relax e angolo del tè
- sala fitness con attrezzi moderni Technogym
- un rilassante massaggio completo da 30 min. nel centro benessere con un soggiorno minimo di 5 notti
- navetta gratuita una volta a settimana al Giardino Botanico Castel Trauttmansdorff e all'inizio della Passeggiata Tappeiner
- camminata accompagnata una volta a settimana
- noleggio biciclette
- garage sotterraneo o parcheggio
- Accesso Internet Wireless gratuito in camera e in lobby

Offerta speciale 7 notti al prezzo di 6 a partire da 792 € a persona in mezza pensione



Hotel Sittnerhof** - Famiglia Brunner**

Via Giuseppe Verdi, 58 - Merano (BZ) Alto Adige - Tel. 0473 446331

www.sittnerhof.it - info@sittnerhof.it

Tra charme e buona cucina

Con le sue stanze quattrocentesche e una linea di cucina impostata dal famoso chef Gualtiero Marchesi, la Locanda dei Mai Intees si affaccia sul Lago di Varese, per offrire un momento privato di relax e gusto

Al giorno d'oggi è sempre più complicato ritagliarsi un momento esclusivo, capace di affrancare gli animi con una carezza di charme e gusto. Ora che i frenetici ritmi della vita quotidiana scandiscono un fin troppo rapido susseguirsi d'impegni, anche la "buona tavola", ricca d'arte e di tradizione, molto spesso si vede corrotta da questa velocità, approdando alla preparazione di piatti sbrigativi o alla conservazione forzata di prodotti, anche a costo di comprometterne il sapore. Eppure, la cucina, è soprattutto convivialità, creatività e cultura.

Con la sua tradizione e la sua esperienza nell'ospitalità, La Locanda dei Mai Intees, ad Azzate, incarna con perfetto orgoglio questo spirito, offrendo un servizio raffinato a pochi passi dalle sponde del lago di Varese, e prendendo il nome proprio da un antico sonetto che narra di un gruppo di amici per la pelle che però non si capivano



Paolo Crosta ha compiuto il suo apprendistato nel famoso ristorante di Gualtiero Marchesi, chef pluripremiato e amico di famiglia, che ha impostato la linea di cucina della locanda

mai - "mai intees" appunto - e che spesso avevano l'abitudine di riunirsi proprio tra le stanze di questa antica locanda per discutere d'arte e fare musica.

«Originariamente - racconta il titolare Paolo Crosta, discendente di quinta generazione dei primi proprietari - la locanda era un piccolo borgo medievale del Quattrocento e comprendeva la piazzetta, la posta, la farmacia e un deposito di granaglie, riuniti poi in un'unica dimora di campagna».

È nata così l'idea di un progetto che convertirà la locanda in un ambizioso albergo a quattro stelle, capace di unire comfort e rifiniture di antico ed elegante pregio, con un ristorante determinato a portare nuovamente il piacere del cibo e della condivisione, al centro di romantiche fughe dalla città.

«La Locanda è nata come ristorante nel 1989 - continua il titolare e chef della struttura -. Delle sue tre sale, la principale era l'antica farmacia, sulle cui pareti è stato ritrovato un grande fregio classicheggiante affrescato a due colori, grigio e terracotta. I piatti di Villeroy et Boch hanno un decoro a fiorellini. Inoltre, sulla parete di fondo troneggia l'enorme camino cinquecentesco. Il privé, rigorosamente per due, e reso ancora più intimo dal fuoco del camino, è il luogo ideale per far scoccare il romanticismo».

Oltre l'ambiente e le suggestioni raffinate, la Locanda è, però, soprattutto un ristorante capace di sorprendere per la qualità

La Locanda dei Mai Intees si trova ad Azzate in provincia di Varese - www.mai-intees.it



della sua cucina. «Con una particolare attenzione per i prodotti stagionali, - aggiunge Paolo Crosta -, il ristorante propone una cucina leggera, raffinata e accurata, con deliziosi piatti della tradizione regionale e internazionale, e una particolare cura per la scelta dei vini da abbinare. Tra i piatti proposti le nostre portate principali sono il Filetto di maiale affumicato con mostarda di cipolle, il Tortino di risotto giallo con ragòut di finferli e creste di gallo, il classico Manzo al Barolo e le Crêpes al rabarbaro». Proprio Paolo Crosta, ultimo rampollo della famiglia, ha compiuto il suo apprendistato in cucina nel famoso ristorante di Gualtiero Marchesi, chef pluripremiato e amico di famiglia, che ha anche impostato la linea di cucina della locanda. Con una posizione strategica, a pochi chilometri da Lugano, da Milano e anche dall'aeroporto internazionale di Malpensa, al centro di quella che viene chiamata la Zona dei Laghi, il ristorante è un punto di riferimento per una raffinata clientela straniera o milanese che, soprattutto da maggio a ottobre, cerca la qualità e lo charme di un salotto privato senza dover allontanarsi troppo dai comfort della città. Un luogo ricco di suggestioni, quindi, capace di fare sentire i propri ospiti accolti e coccolati grazie all'attenzione che la famiglia Crosta mette nella cura dei particolari. «Il fulcro del complesso - conclude Paolo Crosta -, è senz'altro il salotto nella veranda, con accoglienti divani e poltrone in tessuto, a disegni cachemire nei caldi toni del rosso, sapientemente illuminati dalle lampade a stelo. D'estate, il servizio ristorante si effettua tra le grandi vetrate e la piccola cappella di pietra con la madonnina, regalata anticamente dal prevosto del paese. Il piccolo e intimo bar tutto in legno è stato ricavato dal locale che una volta era la posta. La sala colazioni anticamente era la stalla dei cavalli, e offre un servizio di tazze della nonna bianco a disegni azzurri o rossi, oltre a un'ampia scelta di marmellate francesi o fatte in casa. Tutto è a disposizione dei nostri ospiti, per far loro riscoprire il fascino e l'eccellenza di una professionalità dal calore inequivocabilmente famigliare».

• **Andrea Mazzoli**



Una location ideale

Con vista sul lago di Varese, la Locanda dei Mai Intees, oltre al consueto servizio di pernottamento con le sue camere romantiche e arredate mantenendo alcuni autentici mobigli padronali risalenti al Quattrocento, e a quello di ristorazione, con una cucina impostata dal famoso chef Gualtiero Marchesi, dispone di un'ampia sala privata, con camino e vetrate sul patio, destinata a meeting di lavoro. La cura che la famiglia Crosta, proprietaria della tenuta da generazioni, pone sui particolari, qui crea un am-

biente in cui eleganza e tecnologia convivono armoniosamente. In questo luogo ideale per per occasioni di alto livello, i clienti potranno contare sul relax e la discrezione di un ambiente accogliente, dotato di servizi per videoconferenza, collegamenti Internet, e tutto quello che può servire al business-man più esigente. I servizi sono inoltre completati da coffee break e colazioni curate dallo chef del ristorante dell'hotel, per un perfetto connubio tra business e raffinata gastronomia.



IL BENESSERE DEL PATRIARCA

NEW EMOTION SPA - NUOVA APERTURA

"IL PIACERE DELLE CALDE ATMOSFERE SI AMPLIA PER UN BENESSERE A 360°"

Uno spazio di 250 mq, innovativo, tecnologico, esperienziale ed emozionale, con 3 Private Spa, ognuna in uno stile e con un'atmosfera differente:

- Nature Suite -> immergiti nel verde e rilassati in un ambiente incantato;
- Kristal Stone Suite -> pietra, sale e calore;
- Love Suite -> coccole sotto le stelle.

Rilassa anima e corpo. Provale tutte.



HOTEL PATRIARCA 3*S**

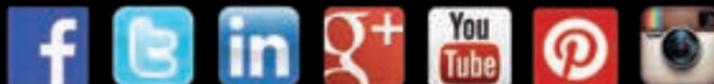
Ristorante La Piramide

Via Pascatti,6 - San Vito al Tagliamento (PN)

Tel: 0434 875555 - hotelpatriarca@hotelpatriarca.it

www.hotelpatriarca.it

segui sui social



Lucca e la musica, un connubio strettissimo che vede nella figura del suo cittadino più illustre - il grande compositore Giacomo Puccini - la sua massima espressione.

Ad accompagnarci nei luoghi dove è nato e cresciuto il maestro è Gabriella Biagi Ravenni, presidente e co-fondatrice del Centro studi Giacomo Puccini, nonché autrice e curatrice di saggi e volumi sul musicista. Ultimo di una dinastia di compositori che da più di un secolo deteneva il monopolio della vita musicale cittadina, Giacomo Puccini sembrava predestinato a compiere una carriera "locale", orientata alla musica sacra e strumentale, ma così non è stato, come tutti sappiamo. Spiega Gabriella Biagi Ravenni: «stanno emergendo evidenze del fatto che le esperienze musicali e professionali compiute a Lucca hanno rappresentato un bagaglio fondamentale per Puccini, che a



Gabriella Biagi Ravenni, presidente e co-fondatrice del Centro studi Giacomo Puccini

Sulle tracce di Puccini

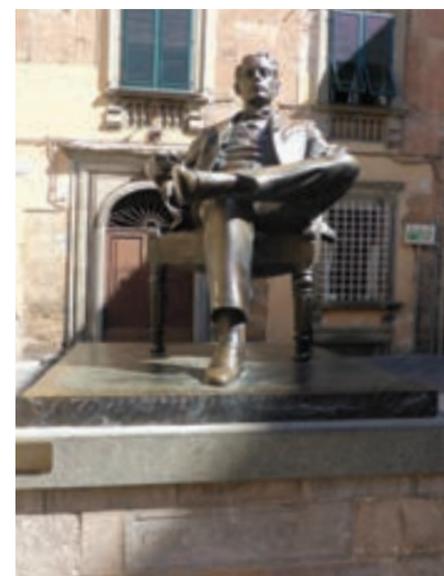
Un breve itinerario dei luoghi che furono cari al maestro, approfondendo con Gabriella Biagi Ravenni alcuni cenni biografici sulla formazione e l'opera di Giacomo Puccini

un giornalista - si legge in una delle sue lettere - confessa di essere stato un bambino refrattario alla musica, quando invece sappiamo che aveva intrapreso studi regolari a 6 anni non ancora compiuti e che aveva un impiego retribuito (come organista) già a 13 anni. «Fu a 17 anni che udendo l'Aida a Pisa mi sentii aprire lo sportello musicale» scriveva il giovane Puccini nel 1897, e la frase va intesa nel senso dell'assunzione di consapevolezza della volontà di cambiare strada rispetto alla tradizione familiare. Frequentare il Conservatorio di Milano gli apre in maniera definitiva nuove prospettive, ma la formazione ricevuta a Lucca resta basilare».

LE ORIGINI

Il punto di partenza di un itinerario pucciniano non può che essere la casa natale dove il compositore nasce il 22 dicembre 1858, oggi cuore del Puccini Museum in Corte San Lorenzo, traboccante di testimonianze preziose. «Puccini vi resta sempre legato a livello affettivo, anche se dopo il trasferimento a Milano non vi torna più a vivere: è anche costretto a venderla in un periodo di magra finanziaria, ma la cede al cognato con una

clausola speciale che gli consente di riacquistarla entro cinque anni. Grazie al successo di Manon Lescaut, Giacomo può infatti ricomprare la casa paterna». Come racconta Gabriella Biagi Ravenni, il giovane Puccini si dedica all'attività di organista in varie chiese lucchesi come S. Pietro Somaldi, SS Paolino e la chiesa parrocchiale di Mutigliano. «Costante e regolarmente retribuita è la sua presenza in veste di organista nella Chiesa di San Girolamo, adiacente il Teatro del Giglio e oggi adibita ad auditorium; l'organo non c'è più, è stato trasferito nella Chiesa di Piano di Conca, nel comune di Massarosa. Si può, inoltre, immaginare il maestro suonare il pregevole organo seicentesco di S. Pietro Somaldi sul cui somiere ha apposto la sua firma». Altro luogo importante è la Cattedrale di S. Martino, dove tutti gli antenati di Puccini avevano svolto una parte considerevole della loro attività come organisti, compositori e concertatori di musica sacra. Giacomo ha occasione di suonarvi, ma non riesce mai a ottenere la carica di organista titolare, occupata da un Puccini ininterrottamente per 124 anni. «Purtroppo dal 2012 è chiuso Caffè



Di Simo in via Fillungo, anticamente Caffè Caselli, punto di aggregazione storico dove si riunivano artisti, pittori e intellettuali dell'epoca grazie al droghiere mecenate Alfredo Caselli: non solo Puccini ma anche Giovanni Pascoli, Alfredo Catalani e Pietro Mascagni».

• FD

Tra Lucca e Pisa

L'Hotel Villa Rinascimento è una splendida villa del cinquecento appartenuta alla nota famiglia lucchese dei Mansi, affacciata sulla valle e sul paese di S. Maria del Giudice a metà fra Lucca e Pisa. Una posizione strategica che permette di raggiungere in 10 minuti il centro delle due città e di godere di un panorama che regala la sorprendente sensazione di trovarsi in un luogo isolato e distante da tutto.

La villa conserva intatta la sua struttura ed il suo fascino rinascimentale perché nei secoli non è mai stata modificata. È quindi un luogo ideale per chi ama la tranquillità e vuole visitare le città d'arte, gli splendidi borghi e le ville che li circondano. È circondata da un grande parco con oliveto e frutteti nel quale si trova la dépendance "i Villini" in cui le camere hanno la particolarità di avere ciascuna il suo ingresso su un grande terrazzo ottimo per rilassarsi. Nel parco si trovano una grande piscina panoramica, con uno dei lati spioventi che lascia apprezzare la vista da dentro acqua, un campo da tennis con tappeto in erba sintetica, giochi esterni per bambini. Al piano terreno dell'hotel Lucca Villa Rinascimento, nelle sale che un tempo erano le cantine e che conservano i meravigliosi soffitti a volta, si trova il nostro ristorante; nella bella stagione invece si mangia sulla terrazza con vista sulla valle.



Hotel Villa Rinascimento
Via del Cimitero diciannovesima,
(Via del Cimitero di Santa Maria del Giudice), 532/b
Lucca - Località Santa Maria del giudice
Tel. +39.0583.378292 - Fax +39.0583.370238
info@villarinasimento.it - www.villarinasimento.it



Lebbiano Residence



COMFORT ECOLOGICO

Lebbiano residence è la prima eco residenza turistica alberghiera costruita e gestita interamente con i criteri della bioarchitettura in Toscana. La struttura ha ZERO impatto ambientale con ZERO emissioni in atmosfera.

Sorge sulla bellissima collina di Scandicci a soli 2 km dal centro ed a 7 km da Firenze. Si compone di tredici appartamenti monolocali di 38 mq circa dotati di tutti i confort, una reception con veranda riscaldata per colazioni. Il tutto è circondato da un parco boschivo e un grande prato dove sono stati realizzati un laghetto con pontile e barchette, una piscina ecologica, un gazebo con barbeque. A disposizione dei più piccoli, tappeto elastico e tavolo da ping pong. Tutti gli appartamenti, che possono ospitare fino a 5 persone, sono dotati di cucina e doccia idromassaggio, led tv satellitare con controllo telecamere esterne, adsl e wireless all'esterno.

La climatizzazione è affidata ad una pompa di calore geotermica gestita da un computer che garantisce un confort maggiore all'interno dei locali e un risparmio energetico eccezionale con una temperatura costante di 23 gradi in ogni stagione.

Le costruzioni, tutte a un piano, sono state fatte utilizzando materiali completamente naturali: pietra, legno, cotto, sono state posizionate per ottenere il massimo aiuto dal soleggiamento invernale e per essere riparate dal riscaldamento estivo.

Fiore all'occhiello del residence è il laghetto balneabile: una piscina ecologica costruita senza l'utilizzo di cemento con rivestimento in sabbia di marmo dove la potabilizzazione dell'acqua è fatta senza l'utilizzo di prodotti chimici; illuminata di notte è possibile utilizzarla in ogni momento. Sul prato intorno agli appartamenti ci sono due spa esterne riscaldate per rilassarsi con idromassaggi in ogni stagione.



BIO RESORT

Via della Croci, 50 | 50018 Scandicci (FI)
Tel. 055-7309195 | www.lebbianoresidence.com



Soggiorni di lusso in Valcerfone

Su di un complesso toscano risalente al IX secolo e riportato all'originale splendore attraverso un sapiente lavoro di ricostruzione e restauro, sorge il Resort e Contry House di lusso Anno1000, che tra i suoi punti di forza vanta sicuramente un panorama paesaggistico mozzafiato, dove a regnare incontrastate sono le foreste collinari di lecci, castagni, querce e conifere. Circondato da 24 ettari di terreno di proprietà, Anno1000 è arredato con gusto ed eleganza e mette a disposizione dei propri ospiti appartamenti e stanze molto ampi, dotati di ogni confort. Meta ideale per visitatori e turisti alla scoperta dell'Italia, Anno1000 è apprezzato dagli ospiti anche per la cucina curata in ogni minimo dettaglio. L'offerta del resort include una prima colazione abbondante e di grande qualità, ma a richiesta è possibile soggiornare a mezza pensione con pranzo o cena. In tavola vengono serviti marmellate fatte in casa con frutta raccolta nei frutteti della proprietà, panetti freschi, pasta fatta in casa, carni della vicina Val Chianina, zuppe preparate con ortaggi e prodotti dell'orto, funghi e tartufi di stagione.



Da quest'anno, a disposizione dei graditi ospiti, c'è la Domus Aurus, villa con zona giorno con cucina, zona notte con tre/quattro stanze e terrazza/giardino in affitto per gruppi, ideale per due coppie più bambini.

All'interno di un rustico antico

Parma è una delle mete più ambite per la buona cucina ma anche per il vasto patrimonio storico e culturale. Il D&D hotel nasce dalla ristrutturazione di una costruzione risalente al 1830 e oggi accoglie i suoi ospiti in comode stanze

Arte, cultura, enogastronomia e benessere. Parma è tutto questo e molto altro ancora. La città è conosciuta come sede universitaria e per la deliziosa enogastronomia: non a caso il Parmigiano e il prosciutto affondano le loro radici nel territorio. Ma la città è ricca di siti di interesse storico culturale davvero notevole. Gli edifici romanici, tra cui la cattedrale di Parma con i suoi affreschi e il Battistero in marmo rosa, adornano il centro storico. Il Teatro Regio, risalente al XIX secolo, ospita concerti di musica classica. La Galleria Nazionale, all'interno dell'imponente Palazzo della Pilotta, espone opere dei pittori Correggio e Canaletto. Senza ovviamente dimenticare il Palazzo Ducale, che attualmente è sede dell'arma dei carabinieri. All'interno sono ancora presenti, tra gli altri, alcuni affreschi del Cinquecento di Jacopo Bertoja, una sala affrescata da Agostino Carracci e stucchi di Luca Reti. Entrando, uno scalone settecentesco conduce alla Sala degli Uccelli, curiosa e riccamente decorata con 224 figure di volatili. Ma Parma, con i suoi tanti prodotti tipici, offre l'opportunità di fare un vero e proprio viaggio nel gusto. I numerosi caseifici presenti su tutto il territorio provinciale sono luoghi in cui scoprire dove nasce il formaggio più famoso al mondo. Anche i salumifici aprono le porte per avvicinare i curiosi ad apprendere come, dalle carni suine allevate nel territorio, possano uscire squisitezze quali il prosciutto di Parma.

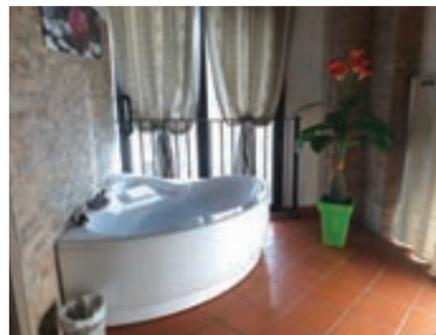
L'eccellenza dei prodotti enogastronomici ha portato alla creazione di itinerari del gusto, per accompagnare i visitatori direttamente nei territori di produzione. I visitatori potranno quindi farsi tentare sulla strada del culatello, la strada del prosciutto e dei vini dei colli oppure tra gli splendidi boschi dell'Appennino, lungo la Strada del fungo porcino. Parma, food valley dell'Italia, con la sua storia, la sua gastronomia, i suoi prodotti e le sue aziende, offre anche la possibilità di scoprire secoli di tradizione nella produzione di cibi di altissima qualità attraverso



Il D&D Hotel ha sede a Parma
hoteldd.business.site

La struttura

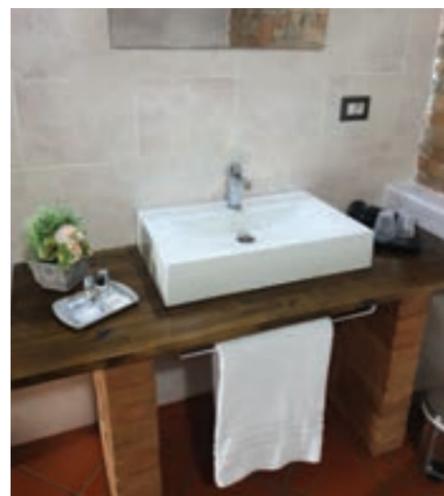
Il D&D Hotel ha sede in un rustico ristrutturato, storicamente edificato e adibito a stalla per i cavalli. Successivamente fu ristrutturato e al suo interno si sono succedute diverse attività ricettive e ristorative. Attualmente tra i suoi muri ha trovato posto l'albergo di proprietà di Tatiana Topalo, dotato di dodici camere. Tre camere singole, due per i disabili, quattro standard e due camere superiori dotate di una vasca angolare 135cm x 135cm oltre alla camera de lux. Ogni mattina viene servita una colazione al buffet con cibi freschi, torte e frutta fresca.



stile moderno». Vi sono camere singole e per i disabili al piano terra. Inoltre, nell'offerta turistica spiccano camere standard dotate di cabina doccia, una con un doppio lavandino. E, ancora, camere superior con una vasca angolare 135cm x 135cm e la camera de luxe che è dotata di una

vasca di fronte al letto mentre in bagno è posizionata la cabina doccia. «Ogni mattina viene servita una colazione al buffet con cibi freschi – precisa ancora la titolare dell'albergo -. Spiccano le brioches di pasticceria, i cereali e le torte, la frutta fresca e sciropata, i salumi, i formaggi e le focacce. Io sono sempre presente all'interno della per garantire che ogni cosa sia fatta nel modo giusto e per assecondare ogni richiesta dei clienti». L'albergo sorge al centro di un vasto parco e gode di una posizione favorevole, essendo situata a pochi passi dal centro di Parma. «Nelle camere si può godere della più assoluta tranquillità e del massimo relax. Nei miei progetti futuri vi è la creazione di un resort, che possa sfruttare le potenzialità del parco. Qui vorrei realizzare una spa o una piscina all'aperto. Credo che nei prossimi cinque anni vi saranno grandi cambiamenti». L'albergo attualmente è meta di visitatori che giungono in città per affari mentre nel fine settimana viene scelto soprattutto da coppie curiose di scoprire le bellezze della città di Parma. • **Luana Costa**

La città è ricca di siti di interesse storico culturale davvero notevole. Gli edifici romanici, tra cui la cattedrale di Parma con i suoi affreschi e il Battistero in marmo rosa, adornano il centro storico



i musei del cibo. È in un tale contesto che si trova il D&D hotel. La struttura muraria risale al 1830 e nasce come una stalla per cavalli. L'edificio viene poi ristrutturato nei anni Novanta e adibito a birrificio. Dopo numerose peripezie e cambi di gestione chiude definitivamente nel 2015 ed è esattamente due anni dopo che Tatiana Topalo lo individua per inseguire il sogno della sua vita. «Ho vissuto per tanti anni a Milano - racconta la titolare del D&D hotel -, dove dal 2004, ho iniziato a lavorare all'interno di numerose strutture ricettive ed è da qui che è nata poi l'idea di realizzarne una tutta mia. Avere un albergo è da sempre un mio sogno, che l'anno scorso è diventato realtà. Nel 2017, quasi per caso, mi sono imbattuta in questa struttura e me ne sono immediatamente innamorata. Già da qualche mese cercavo un locale per aprire il mio primo hotel». L'albergo è dotato di comode camere, ciascuna diversa dall'altra. «Ho cercato di mantenere il più possibile lo stile rustico – specifica Tatiana Topalo - abbinandolo però ad uno



Alla scoperta di un pezzo di storia

Villa Antona Traversi e la chiesa di San Vittore, la piccola Sistina della Brianza, rappresentano un patrimonio culturale e artistico di grande risonanza nel territorio. Oggi gli spazi, sia interni sia esterni, sono anche una cornice unica per l'organizzazione di matrimoni ed eventi

Villa Antona Traversi nasce dalla trasformazione del monastero benedettino femminile di San Vittore in villa neoclassica, realizzata dall'architetto Leopoldo Pollack. La soppressione del cenobio avviene nel maggio del 1798 per un decreto della Repubblica Cisalpina.

LA CHIESA INTERNA E LA SALA DEL CORO

La parte claustrale della Chiesa, riservata alla clausura delle monache, dopo la soppressione del monastero venne divisa in due parti, nel senso dell'altezza: al piano inferiore venne realizzata la Limonera, e al piano superiore un granaio, oggi divenuto



LA CHIESA DI SAN VITTORE

Testimonianza intatta del monastero è la chiesa di San Vittore, iniziata nel 1520 e impreziosita da un ciclo di affreschi di scuola luinesca, cui non risulta estranea la mano del maestro Bernardino Luini, allievo di Leonardo da Vinci.

La Chiesa, una "piccola Sistina" in terra di Brianza, è considerata la gemella di S. Maurizio al Monastero Maggiore di Milano e contiene anche due affreschi cinquecenteschi dei fratelli Campi, la pala d'altare di Giovan Battista Crespi detto il Cerano dipinta nel 1626 e un gruppo ligneo di scuola lombarda, il Compianto sul Cristo Morto.



la Sala del Coro, che mantiene in parte la decorazione originale cinquecentesca con i tre tondi del Luini (il Cristo benedicente, San Pietro apostolo e San Giovanni Evangelista) e la splendida volta arabescata.

LA VILLA

La villa, di chiara matrice neoclassica, ingloba ambienti del monastero completamente ridisegnati: il Chiostro diventato il cortile d'onore della villa, la Foresteria set-



tecentesca, le antiche cucine. Ma anche preziose sale realizzate ex novo, come la Sala delle Maschere, la Sala Ottagonale e la Sala degli Specchi. La Rotonda, il giardino antistante la facciata, è un emiciclo realizzato sulle macerie di due chiese demolite del monastero.

L'ARCHIVIO

Il fondo d'archivio del monastero di S. Vittore trova collocazione nella Sala degli Angeli, la cui volta venne dipinta nel Cinquecento da Gian Mauro della Rovere detto il Fiammenghino. Il fondo è costituito da circa 3mila pergamene, le più antiche risalenti al IX secolo, e 4mila documenti cartacei, che testimoniano la vicenda storica del monastero dai primi secoli fino all'età moderna. Emerge il ruolo politico ed economico, oltre che religioso, del cenobio



nell'Alto medioevo, nel periodo comunale e nell'età moderna con il Ducato di Milano, attraverso l'epoca spagnola e quella asburgica, fino alla violenta soppressione a seguito dell'invasione napoleonica. Ed emergono le figure femminili delle badesse, spesso rappresentanti di importanti famiglie milanesi, che con le loro decisioni determinano nei secoli i passaggi fondamentali della vicenda monastica.

IL MUSEO GIANNINO ANTONA TRAVERSI

Le due sale del museo, realizzato al secondo piano della villa tra il 1934 e il 1937, raccolgono le memorie di Giannino Antona Traversi, prima come commediografo brillante tra il 1892 e il 1915, poi nel suo

ruolo all'interno dell'Ufficio centrale per la cura e le onoranze delle salme dei caduti nella Prima Guerra Mondiale. Oltre al fondo archivistico di circa 20mila lettere, il museo contiene fotografie, immagini, scritti, lettere autografe, cimeli e memorialistica di questa vicenda personale, tra Otto e Novecento, che portò Giannino Antona Traversi prima a essere protagonista della vita artistica milanese della Belle Époque e poi, dopo il conflitto, a collaborare in prima fila alla realizzazione del cimitero di Redipuglia e ad altri cimiteri di guerra. • **Luana Costa**

L'archivio del monastero, giunto intatto fino a noi, è conservato nella Sala degli Angeli e contiene oltre 3mila pergamene originali. La più antica risale all'anno 966



Villa Antona Traversi si trova a Meda (MB)
www.villaantonatraversi.it





Pace e relax a due passi da Milano

Una posizione comoda per il polo Expo-FieraMilano, un ampio salone dallo stile tipicamente italiano, un tocco classico conferito da affascinanti lampadari d'epoca, una luce soffusa che invoglia a rilassarsi e godere della compagnia altrui. Questo è ciò che trovano ospiti e turisti varcando la soglia di Villa Milena, struttura accogliente e ricercata situata nella zona residenziale verdeggiante di Arese. All'esterno un giardino rigoglioso e un bellissimo tavolo in pietra smaltata che invitano a piacevoli colazioni e pranzi all'aperto o anche solo a un po' di tempo trascorso in totale tranquillità tra la natura e il silenzio. E per rendere dinamico e attivo il proprio soggiorno, è possibile godere della pista ciclabile, del centro commerciale più grande in Italia "Il Centro", a soli tre chilometri di distanza, e del museo storico Alfa Romeo. Vicinissimo anche il capoluogo meneghino, con le sue molte attrattive.

Villa Milena Arese

Via Giacomo Leopardi, 13 - 20020 Arese (Mi)

Tel.: 3925205455 - info@villamilena-arese.com

www.villamilena-arese.com

COMFORT E BUONA CUCINA, A CASTIGLIONE D'INTELVI



HOTEL La Torre

Se stai cercando un punto di partenza per muoverti agevolmente sul territorio, l'Hotel La Torre a **Castiglione d'Intelvi**, è sicuramente una delle migliori scelte in assoluto; infatti, si trova tra il **Lago di Como** e quello di Lugano, due dei più romantici laghi d'Europa, e a soli 75 Km dal Duomo di Milano.

L'Hotel La Torre, che sorge in un edificio della **fine dell'Ottocento**, è stato recentemente ristrutturato attenzione per i dettagli e per l'ambiente. La struttura è dotata di un'ampia veranda, che affaccia direttamente sul giardino; un piccolo angolo di relax con vista sulla vallata e una piscina in cui trascorrere i momenti più rilassanti e romantici del vostro soggiorno.

L'Hotel propone camere arredate con cura e con **tutti i comfort** necessari, in modo tale da renderle il luogo perfetto per rilassarsi e riposare nel migliore dei modi. La stessa gestione familiare è sinonimo di sicurezza sul tipo di trattamento e disponibilità del personale.



Ristorante Castiglione



Presso il Ristorante Castiglione dell'hotel, potrete gustare i piatti tipici della cucina regionale, locale e nazionale. Il menù è accuratamente accompagnato da una carta dei vini completa e varia. Durante la stagione estiva, potrete deliziarvi pranzando e cenando nella veranda esterna affacciata sul giardino di alberi secolari.

La cucina offre quotidianamente una varietà di **piatti freschi**, utilizzando materie prime locali e facendo attenzione alla genuinità e alla qualità delle stesse, grazie alla professionalità dello Chef Francesco Sini.

Saremo lieti di organizzare la vostra **cerimonia**, per un delizioso buffet o cocktail, pranzo, cena, rinfresco, merenda... potrete utilizzare sia le sale interne che la nuova veranda affacciata sul giardino, durante tutto l'anno. Avrete la possibilità di **personalizzare ogni occasione**, rendendola unica e indimenticabile.

Il ristorante è sempre aperto da metà giugno a metà settembre. Giorno di chiusura martedì.

Hotel La Torre
Ristorante Castiglione
Via Roma, 53 – località Castiglione
22023 – Centro Valle Intelvi (CO) - Lago di Como
Tel. +39.031.830345 - Fax +39.031.832193



info@albergolatorre.net
www.albergolatorre.net

  Hotel La Torre
Ristorante Castiglione



Una strategia che paga

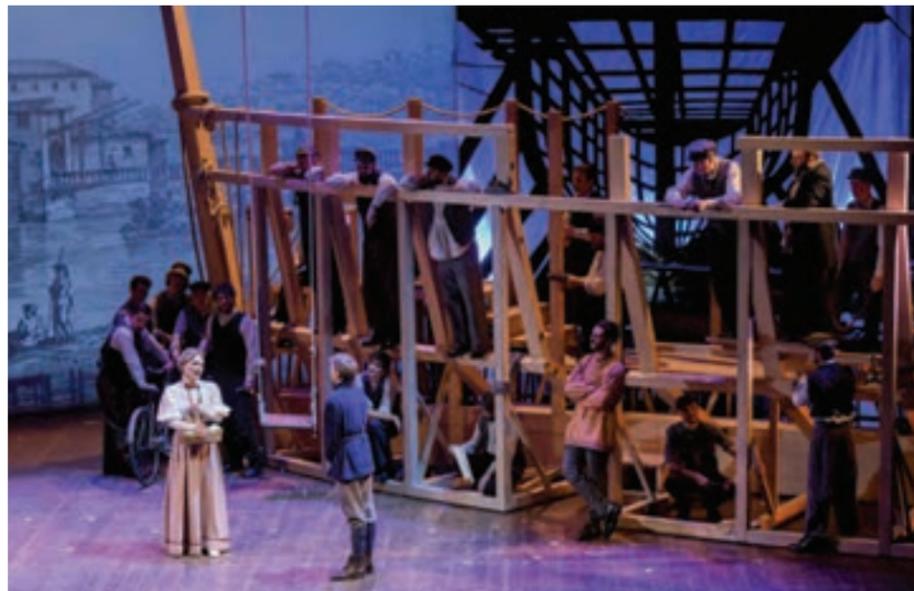
La propensione ai consumi culturali dei bergamaschi e l'impegno dell'amministrazione comunale in un settore capace di generare benessere, crescita e lavoro, favorendo il turismo. Interviene il sindaco Giorgio Gori



Lo scorso novembre è tornato a risplendere il foyer del Teatro Sociale di Bergamo, dopo i lavori di restauro che l'amministrazione comunale ha intrapreso nel 2018. Il foyer è tornato alla sua destinazione iniziale, quella di accoglienza degli spettatori, con un'area bar che potrà essere utilizzata come luogo di ristoro durante le pause teatrali. Potrebbe, inoltre, ospitare iniziative culturali extra-teatrali, come conferenze o incontri, aprendosi così alla vita della città. È un ulteriore segnale di dinamismo per Bergamo che, tra le sue direttrici di sviluppo, ha incluso in questi anni l'economia della cultura con ricadute positive anche sull'occupazione e sulla crescita economica. Uno studio commissionato dal Comune di Bergamo a



Prometeia ha scandagliato offerta e risposta culturale della città, evidenziandone l'elevata attrattività. Citando un numero significativo contenuto nel rapporto, i turisti per motivi culturali (in presenze) sono in crescita costante negli ultimi tre anni e anche il Pil culturale per abitante generato all'interno del Comune è il doppio rispetto alla media nazionale. Con il primo cittadino Giorgio Gori facciamo il



punto su questo importante aspetto del sistema orobico.

Quali sono i punti di forza dell'offerta culturale e anche turistica della città?

«L'analisi di Prometeia ha dimostrato che il cittadino di Bergamo spende in cultura più della media del cittadino italiano (137 euro contro la media italiana di 96 euro), e che destina il 50 per cento di questa spesa all'acquisto di biglietti per il teatro, mentre nel resto d'Italia la percentuale è del 26 per cento. Io credo che il motivo sia da riscontrare nella grande vitalità e pervasività dell'offerta culturale della nostra città, che conquista in primo luogo i nostri concittadini e in secondo luogo i visitatori: ci affermiamo, infatti, come città d'arte, abbiamo una grande tradizione teatrale e in questi ultimi anni abbiamo lavorato tantissimo per riscoprire e rilanciare il nostro illustre Gaetano Donizetti. Vantiamo una pinacoteca straordinaria come l'Accademia Carrara, la Galleria d'Arte Moderna e Contemporanea, il festival Bergamo-Scienza, Fiere del libro e tanto altro ancora. Tutto questo è confluito e viene messo in vetrina attraverso il nuovo brand VisitBergamo (www.visitbergamo.net), una promozione del

territorio molto più intelligente e che si avvale di tutti gli strumenti digitali e tradizionali per mettere in mostra quel che la nostra città ha da offrire. Tutti elementi decisivi a far segnare quel +40 per cento delle presenze turistiche in città negli ultimi 4 anni».

Qual è il bilancio che può trarre, in vista della fine del mandato, degli investimenti e delle attività effettuati dal Comune nel settore cultura?

«I costi della cultura sono un investimento che crea nei cittadini maggior consapevolezza del patrimonio pubblico e della storia della comunità. Inoltre, come ha confermato la ricerca di Prometeia, la cultura ha un impatto importante sull'economia della città e



Il Sindaco di Bergamo Giorgio Gori

genera posti di lavoro qualificati: ogni euro investito produce 2,8 euro e un indotto ancora maggiore. A Bergamo, sempre Prometeia ci dice che il turismo culturale è cresciuto del 26 per cento in tre anni. Il bilancio, mi pare molto chiaro, è assolutamente positivo. Nel nostro impegno c'è stata anche la costruzione di una partecipazione pubblico-privata al funzionamento e alla vita delle istituzioni culturali cittadine, un coinvolgimento che rende più vicina e vivace l'offerta culturale di Bergamo».

I principali appuntamenti culturali per Bergamo nel 2019?

«A febbraio inaugura la prima grande mostra archeologica dedicata alla Bergomum romana. A maggio la tavola, recentemente attribuita al Mantegna e che ha avuto l'attenzione di tutto il mondo dell'arte, ora esposta alla National Gallery, torna a Bergamo con un focus espositivo in Carrara. E poi ci sono i Festival di livello internazionale che richiamano in città un sempre maggior turismo culturale: Bergamo Film Meeting, Bergamo Jazz, Festival Pianistico e, a novembre, il Donizetti Opera che in questi ultimi anni è cresciuto in qualità e pubblico».

• **Francesca Druidi**

Bergamo Jazz Festival 2019

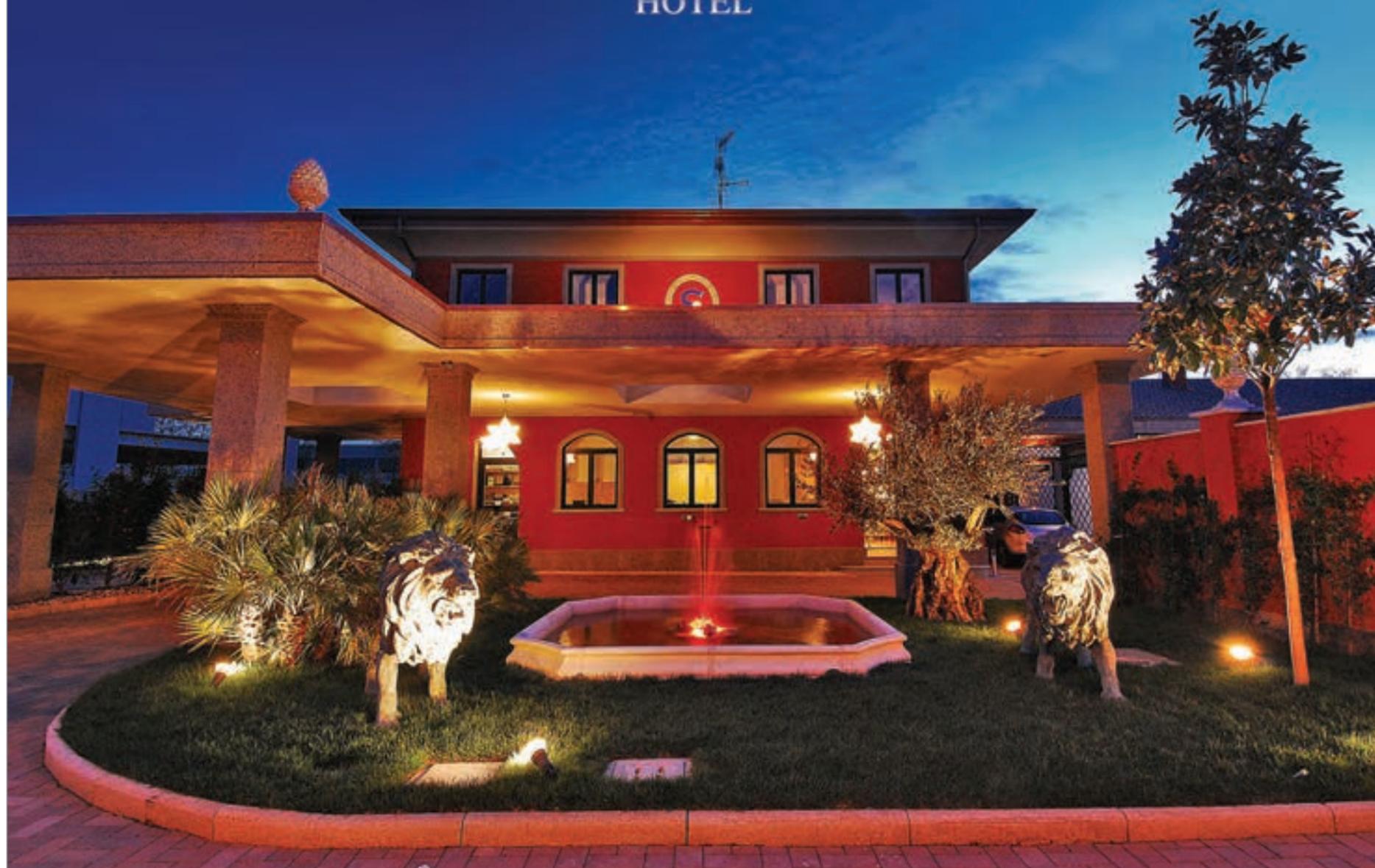
Dal 17 al 24 marzo, l'appuntamento sarà con la 41esima edizione del Bergamo Jazz Festival, organizzata da Fondazione Teatro Donizetti e Comune a 50 anni esatti dalla prima. Per una settimana tutta la città sarà coinvolta da una moltitudine di suoni e colori, grazie a un Festival che da sempre è prestigiosa vetrina di una musica dalle molte facce e dai molti orientamenti stilistici. Molti gli eventi ospitati nei teatri, nei musei, nelle strade e in locali dove la musica è di casa, tra artisti internazionali e giovani talenti in via di affermazione. Al quarto mandato alla direzione artistica, il musicista americano Dave

Douglas ha allestito un cartellone che getta per la prima volta uno sguardo alla musica africana, senza trascurare nomi storici del jazz e le tendenze più avanzate di questa musica. E per la prima volta Bergamo Jazz incontra sul suo cammino, con un evento speciale "fuori festival", il Festival Pianistico Internazionale di Brescia e Bergamo, prestigioso partner che va ad aggiungersi alle numerose associazioni culturali e imprenditoriali con cui da anni si è intessuta una proficua collaborazione. Evento di particolare rilievo sarà un'intera serata dedicata al più illustre dei jazzisti bergamaschi, Gianluigi Trovesi, in concomitanza con il suo settantacinquesimo compleanno.



SILVER

★ ★ ★ ★
HOTEL



COMFORT, ELEGANZA E MODERNITÀ SI INCONTRANO A MILANO

Luogo di partenza elegante e raffinato per raggiungere in pochi minuti il più grande centro fieristico ed espositivo d'Europa, la Fiera di Milano/Rho, lo stadio San Siro, e il più vasto polo commerciale europeo, Il Centro di Arese, l'hotel Silver offre una calorosa ospitalità, comfort di altissimo livello e un servizio di trasporto gratuito da e per il centro fieristico. L'atmosfera rilassata e moderna, le tecnologie innovative che caratterizzano la struttura e la palestra attrezzata a uso gratuito degli ospiti sono solo alcuni tra gli elementi maggiormente apprezzati del Silver. Vero fiore all'occhiello è, poi, la ristorazione, che trova i propri capisaldi in materie prime d'eccellenza e cura nella presentazione dei piatti. Le ricette proposte sono quelle classiche, ma rivisitate in chiave più moderna, a cui si aggiungono alcune pietanze legate alla cucina contemporanea, per stupire così ospiti e turisti con sapori e profumi sempre nuovi e intriganti.



Hotel Silver

Via Riccardo Lombardi, 11 | 20153 Milano

Tel.: 0248916779 | info@silverhm.com

www.hotelsilvermilano.com

Dove convivono antico e moderno

Bergamo torna punto di riferimento dell'arte a 360 gradi con le edizioni 2019 di Italian Fine Art e Bergamo Arte Fiera, diretta da Sergio Radici, che racconta le peculiarità delle kermesse in mostra al polo fieristico sottolineando l'attrattiva della capitale orobica

Si sono appena concluse a Bergamo la 15a edizione di Bergamo Arte Fiera (Baf), mostra mercato dedicata all'arte moderna e contemporanea, in programma dal 12 al 14 gennaio, e dal 12 al 20 gennaio la 2a edizione di Italian Fine Art, votata all'eccellenza dell'alto antiquariato e dell'arte antica italiana. Promosse da Ente Fiera Promoberg e ospitate nel quartiere fieristico di Bergamo, le due manifestazioni per il secondo anno si sono svolte contestualmente, generando un mutuo positivo effetto di contaminazione. «L'arte è sempre contemporanea dall'antichità a oggi - afferma Sergio Radici, direttore artistico Baf - mettere insieme antico e moderno è un passaggio che ha favorito entrambi i settori, potendo beneficiare di un pubblico più vasto. Più di 13mila persone, tra collezionisti e appassionati di arte, hanno apprezzato questa formula, decretando il successo dell'edizione 2019 al di là di ogni previsione. Il pubblico ha gradito molto perché con un solo biglietto ha potuto apprezzare la proposta di 170 gallerie d'arte, tra antico e moderno». Non è il primo cambiamento che ha caratterizzato Bergamo Arte Fiera in questi anni. «Il mercato è cambiato - continua Sergio Radici - così come l'attenzione dell'espositore e del visitatore nei confronti dell'evento fieristico, che non offre solo opportunità commerciali ma anche focus sulla storia dell'arte e del Paese. Arte antica e contemporanea, pur essendo in mostra in distinti padiglioni, vivono un momento di confronto in questo appuntamento che rappresenta un unicum nel panorama espositivo nazionale». Non sono molti, infatti, gli eventi italiani o stranieri capaci di far incontrare arte moderna, contemporanea e alto antiquariato, a parte il Tefaf di Maastricht, la fiera di arte e antiquariato più importante del mondo. «Abbiamo organizzato anche iniziative collaterali a complemento della parte espositiva - prosegue Radici - come la conferenza sullo stato dell'arte, la mostra di Piero



Più di 13mila persone, tra collezionisti e appassionati di arte, hanno decretato il successo dell'edizione 2019 di Bergamo Arte Fiera, al di là di ogni previsione

Cattaneo, noto scultore bergamasco scomparso nel 2003, e una collaterale con alcuni piccoli quadri del pittore Mario Sironi (1885-1961)». A favorire le kermesse c'è anche la posizione di Bergamo, situata in un punto nevralgico e strategico vicino a Milano e ai grandi centri urbani del Nord Italia. A contribuire, aggiunge Radici, è l'aeroporto di Orio al Serio che, cresciuto fino a diventare il terzo scalo d'Italia, facilita la presenza internazionale. Grazie anche al dinamismo dell'aeroporto, Bergamo è ormai gremita dai turisti impegnati a scoprire la bellezza della capitale orobica, che non ha nulla da invidiare alle più note mete del Paese. «La Città Alta è uno scri-



gno di gioielli, con i suoi Palazzi, la Piazza Vecchia, la Torre Civica e un intrico di cortili. Le Mura rappresentano poi una delle più monumentali fortificazioni realizzate dalla Repubblica di Venezia, dal 2017 patrimonio dell'umanità dell'Unesco. La Città Bassa, contraddistinta dal viale alberato Giovanni XXIII che ha cambiato il suo volto con l'aumento dei flussi turistici, è il centro delle iniziative culturali con il Museo d'Arte Sacra Bernareggi e la rinomata Pinacoteca dell'Accademia Carrara, affiancata dalla Galleria d'Arte Moderna e Contemporanea (Gamec). Sono poi almeno 30 le gallerie d'arte antica e contemporanea, tutte molto attive, che animano la scena in città». • **Francesca Druidi**

I musei in città

Ospitata all'interno di un imponente edificio in stile neoclassico, Accademia Carrara è tra le principali pinacoteche italiane. Questo perché dal grande lascito che il conte Giacomo Carrara fece alla città nel 1796, la collezione è cresciuta sia in numero di opere che in qualità. Il ricco patrimonio è costituito da opere di tipologie diverse. La raccolta più significativa è quella dei dipinti, che abbraccia un ampio arco cronologico, dal Rinascimento alla fine dell'Ottocento. Le sculture sono un gruppo numericamente circoscritto, ma di grande interesse, soprattutto quelle di età barocca. Da Pisanello a Mantegna, da Foppa a Bellini, e, ancora, Raffaello, Tiziano, Lotto, Moroni, Baschenis, Rubens, Tiepolo, Canaletto, Guardi, Hayez e Previati, sono gli autori di alcuni dei capolavori della Pinacoteca. Inaugurata nel 1991, la Gamec ha sede negli spazi dell'ex Monastero delle Dimesse e delle Servite, edificio quattrocentesco - ristrutturato alla fine degli anni Novan-

ta da Vittorio Gregotti - situato nella storica Piazza Carrara, cuore pulsante del polo museale bergamasco, dove hanno sede anche la Pinacoteca dell'Accademia Carrara e la Scuola d'arte. Ai nuclei principali - la Raccolta Spajani, composta da un gruppo di quaranta opere di grandi autori del Novecento (tra cui Balla, Boccioni, de Chirico, Kandinskij, Morandi e altri), la Collezione Manzù, donata dallo scultore alla città di Bergamo e la Raccolta Stucchi, centrata sugli anni Cinquanta e Sessanta, con particolare riferimento ai maestri dell'Informale (Burri, Fautrier, Hartung e altri) - si aggiungono le opere entrate nella collezione dell'Accademia Carrara e quindi trasferite alla Gamec, oltre a una serie di lavori di artisti contemporanei, sia italiani, sia internazionali. Il patrimonio della Gamec si completa con la Raccolta di medaglie donate da Vittorio Liorioli, l'archivio Nino Zucchelli e la Raccolta Fotografica Lanfranco Colombo.



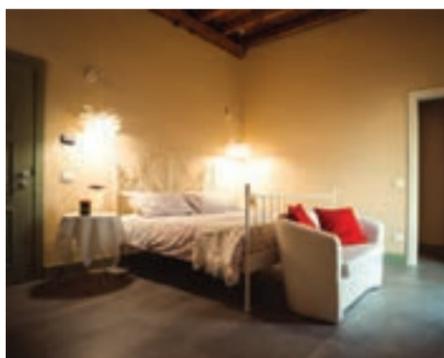
Benvenuti a casa del Conte Salvagni

A pochi chilometri dal centro di Bergamo si erge, in un giardino ordinato e impreziosito da fiori e piante sapientemente curati, un edificio storico che condensa tra le sue quattro mura numerose sorprese. A rendere ancora più elegante la facciata, una fontana con le sue ninfee. Siamo a Dalmine, nell'entroterra bergamasco, poco lontano dalla sponda del fiume Brembo. E siamo in una dimora definita dalla regione Lombardia e dall'Osservatorio della provincia di Bergamo non solo una forestiera ma anche, grazie ai sistemi turistici e alle aree funzionali, una struttura inserita nell'area "Grande Bergamo". Una dimora che, per le sue caratteristiche storiche, culturali ed ambientali, è tutelata dal Ministero dei beni culturali. L'edificio ha un nome aristocratico così come aristocratica è la sua storia: Dimora de Roteris, oggi proprietà di Carla e Daniele Boldorini. La zona che circonda la struttura è molto popolata e con un'alta densità di attività commerciali (addirittura tra le più elevate d'Europa) e permette di abbracciare il turi-

Alla scoperta di una dimora storica nel cuore dell'hinterland bergamasco e delle sue numerose proposte turistiche, ambientali e culturali



progetto di Daniele, che di mestiere fa l'architetto, la nostra dimora è tornata a essere una elegante e raffinata struttura storica». L'ambiente e l'atmosfera che hanno preso vita dai pensieri e dall'intuito di Boldorini meritano davvero una visita. La storia e la contemporaneità si fondono in una location raffinata e confortevole allo stesso tempo. L'ambiente è fortemente caratterizzato dall'uso della luce. Ad un primo sguardo è la grandezza degli ambienti a catturare l'attenzione ma subito dopo ci si accorge di come i piccoli dettagli diano personalità e armonia al contesto. Ad esempio l'arredamento fatto di forme e colori molto naturali. Ma anche il fatto che ogni camera rispecchia l'animo storico del luogo riservando però tutti i comfort moderni come il proprio bagno privato. La dimora propone anche una family room con la



Ad un primo sguardo è la grandezza degli ambienti a catturare l'attenzione. In realtà sono i piccoli dettagli a dare personalità al contesto

Contesto geografico

La localizzazione della Dimora de Roteris, nel comune di Dalmine, risulta ottimale rispetto alla città di Bergamo e del suo aeroporto "Caravaggio" di Orio al Serio, oppure rispetto a Como, Milano e Brescia. Per la sua posizione geografica la dimora si presta ad ospitare tutte le tipologie di turisti, dalle coppie alle famiglie con bambini di qualsiasi età, fino ai gruppi di amici. Infatti, trovandosi nel cuore di una delle più interessanti aree turistiche dell'Italia del nord che comprendono attrazioni come laghi, montagne, città d'arte, centri per lo shopping e parchi divertimento come Leolandia oppure Gardaland, l'area si presta a numerose alternative di svago, sia storiche che naturali o puramente ludiche. La Villa sorge all'interno del borgo di Guzzanica, vicino all'uscita dell'autostrada A4 Milano-Venezia.

simo in tutte le sue sfaccettature, dal più slow e quindi più interessato al relax, al più fast, sempre alla ricerca di qualcosa da conoscere e scoprire. In fondo ci troviamo nel cuore pulsante della produzione industriale dell'Italia settentrionale, e la dimora non poteva che adattarsi allo scorrere veloce e frenetico di tutte le attività che la circondano. Tuttavia, nonostante gli interni moderni, la sua anima affonda le radici nella storia ita-

liana come ci spiega Carla Boldorini: «Le prime notizie relative al luogo in cui sorge la dimora De Roteris risalgono all'anno 1000 e si riferiscono all'esistenza di un castello di Guzzanica. Queste notizie provengono da una pergamena dell'archivio capitolare. Nei secoli successivi, precisamente dall'anno 1300 fino al 1849, compare un'antica famiglia nella frazione di Sforzatica di Dalmine, che abitava nel palazzo di Guzzanica, la famiglia De Roteris. Nell'anno 1500 circa dai De Roteris prende origine la famiglia dei Marchesi Vailetti-Salvagni che possedevano il complesso detto "La Vailetta". Mi permetto di ripercorrere questi cenni storici perché è importante comprendere la storia che queste mura nascondono. Non sempre si vede perché celata dagli arredi moderni, ma c'è. E io ci tengo a sottolinearla». Fu Pietro Salvagni, conte e ultimo discendente a regalare l'impronta caratteristica che ha oggi questa struttura: «Accanto alla casa padronale il conte Salvagni fece erigere intorno al 1656, un edificio con portone direttamente sulla strada e anche un torrione cilindrico tuttora esistente. Dopo diversi passaggi di proprietà e a seguito di un accurato restauro conservativo durato addirittura tre anni, eseguito su

Dimora de Roteris a Dalmine (Bg)
www.dimoraderoteris.it



possibilità di avere i lettini da neonato. Nulla è lasciato al caso. «Nell'ottica di far sentire come a casa propria tutti i nostri ospiti offriamo diversi servizi, dal classico Wi-fi non a pagamento in ogni stanza, alla Tv Lcd a 32 pollici. Oppure il set di cortesia, il bollitore elettrico, la macchina del caffè a cialde e anche l'accesso all'area wellness con sauna, docce e angolo relax. Chi viene qui da noi deve poter vedere le sue esigenze soddisfatte, che sia trascorrere dei rilassanti e, perché no, romantici giorni in coppia, o che sia passare un po' di tempo in famiglia in un luogo dove c'è spazio per tutti». E chi viaggia per lavoro e non può permettersi di sorvegliare con parsimonia il tempo e il contesto della Dimora? Carla ne è certa: «La nostra Dimora apre le sue porte a tutti. Anche a chi non ha il tempo di perdere tempo. Da noi è e sarà sempre il benvenuto!». •Giulia Petrozzi



Nel nome della tradizione bergamasca

Il ristorante La Caprese rappresenta un esempio perfetto dell'enogastronomia tipica della zona. Bruno Federico ne racconta la cucina decisa e di impostazione classica, in cui l'assoluto protagonista è il pesce che è presente in tutta la carta

Situata su una dolce collina tra i colli di Bergamo e la vallata del Brembo, Mozzo è una località turistica famosa per i paesaggi suggestivi e per la gustosa enogastronomia. Il comune è adagiato a semicerchio intorno ai colli di Bergamo e ha un territorio in parte collinoso, in parte pianeggiante. Caratterizzato dai colli Bagnada, dei Gobbi e Lochis, il paese è delimitato dal torrente Quisa e tuttora mantiene intatta un'estesa area verde, quella della fascia collinare e del Parco dei Colli. Qui trova luogo uno dei più rinomati ristoranti di pesce della provincia di Bergamo: La Caprese che vede la luce nel lontano 1975 in una trattoria multifunzionale, adibita a tabaccheria e bar in cui era anche possibile degustare specialità del luogo. Oggi il locale è guidato da Bruno Federico, insieme alla figlia Antonella e alla moglie Giuseppina.

Come è nato e come si è evoluto il ristorante in oltre quarant'anni?

«La nostra attività ha avuto inizio più per gioco che non per convinzione. Bergamo all'epoca era una città dove c'era una grande possibilità di lavorare e cucinare il pesce. La nostra esperienza altro non è stata se non quella di portare la cucina di casa nel ristorante, lavorando la materia prima in maniera opportuna. Siamo rimasti nei vecchi locali per trent'anni ma successivamente abbiamo deciso di spostarci nella villa dove tuttora manteniamo alta la tradizione familiare. Abbiamo ancora l'orgoglio di portare avanti questa tipologia di cucina senza cedere alla tentazione di omologarci».

In che senso?

«Sono uno strenuo difensore della cucina italiana che è ciò che desiderano i clienti, soprattutto quelli stranieri. Ancora oggi, manteniamo sempre le stesse prerogative



*Il ristorante La Caprese ha sede a Mozzo (Bg)
www.ristorantelacaprese.com*

nella scelta delle materie prime, che vengono cotte al momento sulla base della disponibilità di mercato giornaliero. Il nostro motto è sempre stato: "meglio avere una sarda fresca anche se costa poco che non un branzino vecchio". E questa filosofia è stata ben ripagata e apprezzata».

Quali sono le vostre specialità?

«La specialità della nostra cucina è il pesce e in senso lato tutto ciò che concerne il mare: dai frutti di mare ai crostacei fino ai molluschi e al pesce pinnato. Siamo sempre rimasti nel solco di quella che ci piace definire la nostra storia. Una specialità che prepariamo sin dalla nascita del nostro ristorante, ancor prima di diventare una pietanza richiesta e apprezzata, è il pesce

crudo. La crudità come amiamo cucinarla noi è un piatto che si perde nella notte dei tempi, quando i pescatori prendevano il mare senza l'ausilio dei motori, ma a remi, e pertanto c'era la necessità di sostenersi. Si pescavano i pesci di superficie che sono quelli che hanno una maggiore concentrazione di acido grasso nella carne. Serviti crudi sono quindi succulenti e delicati mentre, se sottoposti a cottura, diventano asciutti a differenza di altro pesce come, ad esempio, l'orata o il dentice che invece dispone di una pelle che gli consente di andare nelle profondità e difendersi dalle correnti fredde. Quando queste specialità vengono pescate e preparate rimangono asciutte e tenaci ma cotte diventano delicate e succulente. Ritengo che la cucina italiana sia bella proprio per questi aspetti, ha una sua cultura che proviene da lontano ed è fatta da storie di luoghi e di abitanti. La nostra cucina prende spunto proprio da qui e a queste prelibatezze si aggiungono anche i molluschi, i crostacei e il condimento».

Come selezionate gli ingredienti?

«Noi utilizziamo solo prodotti semplici come, ad esempio, l'olio extravergine di oliva che è ciò che, alla fine, fa la differenza tra Oriente e Occidente. Utilizziamo anche i limoni che forniscono una profumazione succulenta e così tutte le nostre pietanze vengono preparate sempre in base al prodotto che si trova e alle sue peculiarità: la forma e il colore. Questo, ad esempio, ci indica a quale profondità viene pescato e quali possibilità può offrire in una cucina come la nostra, naturale e che adotta solo condimenti crudi o con una cottura abbastanza lieve. I nostri ingredienti sono prodotti semplici. Bisogna sempre usare coadiuvanti per la valorizzazione di queste materie prime e si tratta di ingredienti dotati delle stesse peculiarità: quindi, vino bianco, aceto, pomodoro fresco e poi la zucca napoletana. Una zucca non dolce che veniva usata tempo fa, molto prima che venisse importato il pomodoro in Europa e prima che cominciasero a essere diffuse le colture invernali dei pomodori freschi. Tutti gli ingredienti, insomma, vengono scelti giornalmente e sono sempre freschi. Ed è questa una delle ragioni per cui ho voluto mantenere le piccole dimensioni del ristorante, la cucina è sempre espressione di colui che la propone e quindi deve marcare la personalità del soggetto. Queste scelte ci hanno permesso di ottenere grandi gratificazioni e molte persone sono ritornate anche dopo molti anni ritrovando intatti i sapori di sempre». • **Luana Costa**



La nostra esperienza altro non è stata se non quella di portare la cucina di casa nel ristorante, lavorando la materia prima in maniera opportuna



Ai Fontani

AGRITURISMO



Ai Fontani... semplicemente Agriturismo...

Accoglienza, cura dei dettagli e ricerca della qualità sono le nostre regole di vita quotidiana, di lavoro e di servizio per quanti scelgono di essere nostri ospiti.

Presso l'Agriturismo Ai Fontani, il tempo si può gustare e contemplare: la quiete del paesaggio ti avvolge, con i suoi profumi e i suoi sapori. Una location immersa nel verde, in Val Gandino, con spazio esterno ideale per i bambini che qui possono vedere e conoscere tanti animali.

In fattoria alleviamo capre, pecore, vitelli, asini, maiali, galline e conigli, cui dedichiamo una particolare e assidua attenzione cosicché, quando le nostre carni arrivano in tavola, tutta la cura messa nell'allevamento diventa vero piacere del gusto sano e genuino.

Proprio con l'utilizzo delle materie prime di nostra produzione, sono realizzate le tante ricette della cucina. Alcune delle nostre principali specialità sono: antipasti con salumi e formaggi di nostra produzione; tagliatelle al ragù d'agnello; casoncelli al burro fuso e salvia; arrosto di vitello; agnello e capretto al forno; dolci fatti in casa; al momento della prenotazione, menù per celiaci e vegetariani.

La migliore conferma alla qualità del nostro lavoro è il vostro sorriso e la rinnovata fiducia di quanti tornano da noi a degustare i piatti, i vini e le prelibatezze del territorio.

Contattaci

Telefono: 349-0503575 | Posta elettronica: ai_fontani@libero.it

Via Trieste, 118 - Casnigo (BG)



Sulla vetta del monte Pora

Castione della Presolana è una nota località sciistica e un rinomato centro turistico. È considerata un'ottima palestra per tutti coloro che si avvicinano allo sci ma anche una meta scelta da chi è alla ricerca di relax. Qui ci accoglie Lorenzo Pasinetti, titolare della Baita Termen



Baita Termen ha sede a Castione della Presolana (Bg) - www.presolanamontepora.com

Percorsi escursionistici per ogni livello di difficoltà, sentieri alla scoperta della storia e delle leggende locali, itinerari per gli amanti della natura tra meravigliosi esemplari di fiori di montagna che catturano l'attenzione di fotografi e appassionati. I territori di Castione offrono tutto questo e ancora molto altro. È possibile, infatti, percorrere sentieri più noti come quelli che conducono in vetta alla Presolana, regina indiscussa delle Dolomiti bergamasche che maestosa domina sulla conca e affascina escursionisti e turisti. Siamo in provincia di Bergamo esattamente a cinquanta chilometri dalla città, al confine con la Presolana ad un'altitudine compresa tra gli ottocento e i 1.500 metri sul livello del mare. Ed è qui che sorge la Baita Termen, inserita nella stazione sciistica del monte Pora, località che fa da spartiacque tra la provincia di

Brescia e la provincia di Bergamo. «Siamo situati sopra il Lago d'Iseo e sulla vetta del monte Pora, dove si può spaziare con lo sguardo su un panorama che si estende tra il monte Rosa e la pianura Padana - spiega Lorenzo Pasinetti, titolare della Baita -. Offriamo pranzi e cene in famiglia o tra amici in un contesto naturalistico di assoluta bellezza».

La Baita Termen, in Val Seriana a 1630 metri di quota all'arrivo della seggiovia Malga Pora - Pian del Termen, è la sosta ideale dopo una lunga giornata trascorsa sulle piste del Monte Pora. Il ristorante giusto dove farsi venire l'acquolina in bocca e gustare le tante proposte di cucina tipica locale con menù stagionali e ghiotte specialità preparate quotidianamente: dagli antipasti di salumi tipici, ai casoncelli bergamaschi, la pasta fatta in casa, carne alla griglia e selvaggina con l'immane polenta bergamasca, le torte di propria produ-

zione. Ma è ottima anche la pizza sia tradizionale che gourmet. «Cerchiamo di rifornirci, nel limite del possibile, da fornitori della zona così da valorizzare i prodotti locali. Acquistiamo, quindi, per offrirli ai nostri clienti, salumi locali quali, ad esempio, il prosciutto crudo prodotto in zona. È un prosciutto molto particolare che viene stagionato nel fieno per dare un sapore unico. Ma vi è ancora la pancetta e il lardo locale. La nostra cucina si basa anche sui salumi di selvaggina: cinghiale e cervo. Anche i primi sono preparati solo con pasta fatta in casa: principalmente la foiaide, una tipologia di pasta molto grossa cucinata, in genere, con i funghi porcini oppure con il tartufo proveniente dalla media valle. I secondi piatti si basano, invece, sulla carne di selvaggina, cinghiale o cervo in umido, ma prepariamo anche le carni d'agnello per promuovere le eccellenze del territorio che acquistiamo da pa-

stori locali. Queste pietanze sono sempre accompagnate da una polenta, cucinata con una farina ai quattro cereali che viene preparata in zona. Infine, anche i dolci tutti fatti in casa. Ad esempio, le nostre crostate di mirtilli, preparate con i frutti da noi raccolti nel bosco».

La Baita Termen rappresenta un ottimo punto di arrivo per le famiglie e i bambini: lasciata l'auto in piazza Monte Pora, la Baita Termen si raggiunge dopo una piacevole camminata di circa venti minuti. È situata in una posizione soleggiata e vi è la possibilità di noleggiare delle sdraio per prendere in ogni stagione un po' di sole. Dalla sua terrazza, inoltre, è possibile ammirare il paesaggio della valle Seriana, della val Camonica e del massiccio dolomitico della Presolana, una visione impagabile. E alla sera, la Baita Termen si trasforma in una loca-



Dagli antipasti di salumi tipici, ai casoncelli bergamaschi, la pasta fatta in casa, carne alla griglia e selvaggina con l'immane polenta bergamasca, le torte di propria produzione

tion dove trascorrere serate in allegria per cene aziendali, matrimoni, compleanni ed eventi particolari. «La nostra offerta turistica si rivolge, essenzialmente, alle famiglie - precisa ancora Lorenzo Pasinetti - nella zona si trovano numerosi parchi giochi per bambini. Ma è destinata anche ai giovani, basti pensare che il paese da tremila residenti nei periodi di alta stagione raggiunge circa 35mila presenze. L'80 per cento dei turisti che vengono in visita sono milanesi considerata l'estrema vicinanza alle metropoli. Ci troviamo, infatti, a cinquanta chilometri da Bergamo e a cento chilometri da Milano. Sono principalmente i milanesi a preferirci raggiungendo la zona nel fine settimana. Non mancano però anche i turisti provenienti dal nord Europa: dall'Islanda e dalla Gran Bretagna ma anche dall'est Europa. Questo target di visitatori - aggiunge ancora il titolare - creano un forte legame con il nostro territorio e continuano a venire in visita nel corso degli anni». • **Luana Costa**

Le stazioni sciistiche

Tra le spettacolari Dolomiti sorge Castione della Presolana nota località sciistica e rinomato centro turistico in provincia di Bergamo. Sono presenti due stazioni sciistiche recentemente rinnovate: Donico e Monte Pora e numerose sono le attività proposte a tutti coloro che vogliono vivere un'emozionante settimana bianca o una memorabile esperienza in montagna tra suggestivi paesaggi innevati e il rilassante silenzio della neve. Le due stazioni formano un unico comprensorio e con un solo skipass è possibile usufruire degli

impianti di entrambe anche se non sono collegate sci ai piedi. La località Donico, al Passo della Presolana, è considerata un'ottima palestra per tutti coloro che si avvicinano allo sci. Le pendenze poco accentuate, gli ampi spazi e i preparati istruttori della scuola sci la rendono il luogo ideale per imparare. Oltre alle 9 piste da sci, una delle quali dedicata ai più piccini (la pista didattica) con la presenza di un tapis roulant, ci sono grandi prati innevati per tutti coloro che vogliono cimentarsi in divertentissime discese col bob.



Cibo e cultura da sfogliare

Gia il nome, "bibliosteria", svela il senso e l'originalità di questo raffinato luogo in provincia di Bergamo. Ci troviamo, infatti, in Valle Imagna, una convalle

della più nota Valle Brembana, più precisamente tra le mura di un edificio storico che propone di unire due attività come leggere e mangiare. Cà Berizzi, questo il nome dell'edificio, è una struttura alquanto imponente che sorse alla fine del '400 e che quindi si può definire tardo-medievale. Da maggio dello scorso anno, ad accogliervi dentro le sue mura c'è Valeria Offredi insieme alla mamma Rosaria Salvi.

Come è nato questo progetto?

«Questo meraviglioso luogo circa venti anni fa è diventato un bene pubblico di proprietà del Comune di Corna Imagna e della provincia di Bergamo. Prima, infatti, era una sorta di feudo di proprietà della famiglia Berizzi. Quattro anni fa, ad ogni modo, il "Centro studi Valle Imagna", un'associazione culturale che si occupa di ricerca e salvaguardia di questo territorio, ha ottenuto la gestione dei locali della casa. Il risultato è sotto ai nostri occhi: la prima bibliosteria d'Italia!».

Cosa si deve aspettare chi viene a visitare una bibliosteria?

«Chi varca questa soglia viene qui per trovare quel mix di cultura, gastronomia e accoglienza che non era ancora stato inventato. Mi spiego meglio. Qui offriamo la possibilità non solo di immergersi tra gli scaffali e gli archivi storici, letterari e musicali della biblioteca Costantino Locatelli, ma anche di usufruire di un servizio completo dalla ristorazione al pernottamento all'interno di un contesto storico. Il turista che viene qui può decidere di sfogliare i libri stando comodamente seduto ad



Valeria Offredi, bibliotecaria della bibliosteria di Cà Berizzi a Corna Imagna (Bg) - www.caberizzi.it

un tavolo dell'osteria, oppure di gustare i piatti della nostra tradizione magari mentre è in corso un evento come uno spettacolo teatrale o musicale per poi accomodarsi nella propria stanza ricavata dagli spazi originali della casa, in pietra e legno».

Indubbiamente un'atmosfera alquanto suggestiva per un turismo soprattutto slow.

Intervista a Valeria Offredi, giovane donna al timone di una biblioteca speciale che ci spiega come cucina e lettura possano diventare connubio vincente



Siamo una biblioteca a tutti gli effetti ma a questo affianchiamo prodotti artigianali da degustare, convegni, eventi musicali e anche la possibilità di pernottare

«Siamo una biblioteca a tutti gli effetti, facciamo parte del sistema bibliotecario nazionale, ma a questo affianchiamo prodotti artigianali da degustare, convegni, eventi musicali e anche la possibilità di pernottare. Il tutto senza orari o fretta. Per cui sì, il turismo slow, lontano da quello di massa, veloce e vorace, è decisamente quello che ci caratterizza».

Se dovesse elencare tre valori chiave di questo progetto cosa sceglierebbe?

«Non ho alcun dubbio. Per primo la cultura popolare, quella che caratterizza in maniera indelebile la nostra terra. Al secondo posto la cucina territoriale bergamasca, con i suoi prodotti e sapori inconfondibili. Al terzo l'economia e la salvaguardia del territorio. Un valore che a ben guardare si lega ai primi due».

Parliamo di cibo, come definirebbe la vostra cucina? Ci sono ingredienti che privilegiate?

«La nostra è una cucina semplice, casalinga, quella che ti aspetti da un'osteria. Crediamo molto nella valorizzazione dei prodotti locali, per cui selezioniamo formaggi e salumi come salame, lardo e pancetta, presidi Slow food come lo stracchino all'antica delle valli orobiche e l'agri, e ancora stracchino di capra, marmellate alle mele o ai frutti di bosco e vini bergamaschi. Proponiamo ricette tradizionali come la pult o i nosec, involtini di carne o di magro avvolti nella verza e cotti nel pomodoro con la polenta. E poi ancora la smaia, una torta a base di farina di mais, o la resumada. Quello



che vogliamo offrire è un'esperienza enogastronomica autoctona legata al territorio, a km zero».

Tutto l'edificio viene descritto come libreria estesa. Cosa significa?

«I libri sono presenti non solo nelle sale da pranzo ma anche in ognuna delle quattro camere da letto di Cà Berizzi. Ogni stanza è dedicata a un tema particolare o a un personaggio che ha ricoperto un certo ruolo per il Centro Studi. Ad esempio il fotografo Pepi Merisio o lo storico Pino Cappellini. Il fatto che i nostri ospiti possano curiosare tra gli scaffali anche nella loro camera da letto trovo che renda la nostra bibliosteria ancora più speciale e unica nel suo genere».

Un'ultima domanda, più una curiosità forse. Una giovane ragazza come lei con due lauree perché ha scelto di lavorare a Cà Berizzi?

«Io sono laureata in scienze politiche e in musicologia. Credo che la bellezza dei nostri paesi debba avere la possibilità di essere messa in mostra ed essere conosciuta, di ottenere insomma l'ammirazione che merita. Seppur nel loro piccolo questi luoghi hanno dato un contributo alla grande Storia. E io sono fiera di portare alla luce questo contributo».

• **Giulia Petrozzi**

La storia

L'edificio di Cà Berizzi è un'imponente struttura il cui primo nucleo sorse alla fine del Quattrocento, periodo in cui iniziarono a svilupparsi ed organizzarsi le contrade della Valle Brembana. Ebbe una sempre più forte crescita tanto da configurarsi come una sorta di feudo dove la famiglia Berizzi viveva insieme ai mezzadri che coltivavano per loro le numerose terre possedute nel territorio di Corna Imagna. Infatti tuttora, dopo tanti anni, Cà Berizzi conserva le sue principali caratteristiche architettoniche tipiche della Valle Imagna: muri in pietra, tetti in piode (tradizionali lastre di ardesia) e soffitti in legno. Dopo la vendita da parte della famiglia divenne un bene pubblico fino all'attuale sbocco in biblioteca con annessa osteria e stanze da letto.

Albergo Ristorante Sole



Sentirsi a casa

Situato nel centro del paese di Mezzoldo, un piccolo borgo nelle Prealpi Orobie, l'Albergo Sole dispone di dodici camere, tutte con bagno, telefono, TV, ascensore, Wi-Fi gratuito e parcheggio privato.

Dista 10 minuti dagli impianti sciistici di Piazzatorre, 20 da quelli di Valtorta-Piani di Bobbio e 25 dalle Terme di San Pellegrino ed è convenzionato con tutte e tre le attrazioni.

Nel periodo estivo, attraverso il Passo S. Marco, situato a 12 chilometri, è possibile raggiungere la Valtellina.

La struttura è curata direttamente dalla famiglia Molinari che la gestisce, che segue in prima linea anche la cucina, offrendo i piatti tipici bergamaschi (ottima la polenta taragna e i casoncelli) e valtellinesi (come i celebri pizzoccheri visibili sul sito internet). Il ristorante dispone di un'ampia sala per banchetti e cerimonie.



Albergo Ristorante Sole

Via Bonandrini, 4 | 24010 Mezzoldo (BG)

Tel. 0345.86006 / 86111

albergosole.mezzoldo@virgilio.it

www.albergosolemezzoldo.com

L'incanto dell'Alta Valle Brembana

L'Alta Valle Brembana è un luogo meraviglioso e incantato, dove la natura regna incontrastata, ma è anche una zona che accoglie con gioia e con svariati intrattenimenti e proposte tutti coloro che arrivano a scoprirla per la prima volta o che tornano desiderosi di rivederla. Oltre a numerose piste da sci alpino e nordico, ci si può avventurare in piacevoli passeggiate con le ciaspole, oppure si può andare alla ricerca di sorprendenti cascate, o ancora, si può decidere di immergersi completamente nell'incanto del parco delle Orobie Bergamasche, zona di notevole interesse naturalistico. A ridosso di queste terre capaci di stupire e ammaliare si trova l'hotel Corona, situato a Branzi. «I nostri ospiti – spiega Beatrice Rossi, titolare insieme alle sorelle e alla mamma della struttura – amano anche passare le giornate vicino ai bellissimi laghetti alpini naturali nelle zone del Calvi e dei Laghi Gemelli in Valsambuzza, dove vengono accolti da varie cascate. Da vedere è, poi senz'altro, il Pizzo del Diavolo, da cui nasce il fiume Brembo, nei cui dintorni si possono scoprire le rocce incise dal popolo celtico nel 300 a.C. Ma non finisce qui, perché dal nostro hotel si arriva in pochissimo tempo anche alle nuove terme di San Pellegrino, oppure ai musei dislocati nei vari paesini, e al Mulino di Baresi, segnalato dal Fai. Infine, c'è anche il Cornello dei

Luoghi meravigliosi, tavole imbandite e accoglienza impeccabile. Beatrice, Emanuela e Arianna Rossi ci portano alla scoperta delle zone montane bergamasche



L'Hotel Corona si trova a Branzi, Valle Brembana (Bg) - www.hotel-corona.info

Tasso, patria degli inventori delle poste». Dunque, un territorio ricco di storia, cultura e attrattive, che va valorizzato con una struttura in grado di soddisfare le aspettative degli ospiti e di guidarli attraverso le meraviglie della Valle Brembana.

«Il nostro è un piccolo albergo in stile montano a conduzione familiare – specifica Emanuela Rossi –

che agli ospiti offre cortesia, professionalità, relax, ambienti accoglienti e caldi in tipico stile montano e un'atmosfera familiare, che da subito mette a proprio agio e invoglia a lasciarsi coccolare durante il soggiorno. Fiore all'occhiello della nostra struttura è poi la buona cucina. Il ristorante dell'hotel, infatti, è rinomato per la cucina genuina – curata personalmente da noi – e per le specialità tipiche, alle quali si mescola un pizzico di creatività in grado di sorprendere i palati e soddisfare qualsiasi voglia culinaria. Tra i piatti che ogni nostro ospite vuole assaporare almeno una volta durante vacanze e soggiorni c'è senza dubbio la polenta Taragna, preparata con il nostro formaggio Branzi e accompagnata da selvaggina, coniglio, funghi e tante altre prelibatezze. La cucina propone anche taglieri tipici ricolmi degli ottimi primi a base di formaggio, come le gocce di polenta Taragna su crema allo strachitunt o lo sfornato al Branzi e speck, i ravioli al paruk e il risotto al pino mugò. I pasti, infine, si concludono con ottimi e golosi dolci fatti in casa. Molto ampia anche la scelta di vini bergamaschi e provenienti da

Il piatto forte è senza dubbio la polenta Taragna, preparata con il nostro formaggio Branzi e accompagnata da selvaggina, coniglio, funghi e tante altre prelibatezze

tutta Italia che la nostra cantina mette a disposizione degli ospiti». L'Hotel Corona dispone di camere accoglienti, caratterizzate dalla presenza del legno e del calore tipico delle strutture di montagna, arricchite di tutti i comfort necessari a ospiti e viaggiatori per potersi godere il soggiorno senza pensieri e preoccupazioni. «Tutte le camere dispongono di bagno privato, tv, wi-fi e telefono. Tra gli ambienti comuni e condivisi vantiamo un eccellente bar, una sala per banchetti nuziali e ricorrenze speciali con discoteca riservata e un parcheggio privato. Previa specifica richiesta da parte dei nostri ospiti, possiamo fornire anche appartamenti per soggiorni settimanali». A una struttura tutta da scoprire e godere e a un paesaggio che non finisce mai di intrattenere chi lo visita, si aggiunge anche la vicinanza del Corona al Sentiero delle Orobie. «Si tratta di



un percorso quasi incantato – concludono Beatrice ed Emanuela Rossi – percorribile dalla tarda primavera fino a tutto autunno. Si sviluppa lungo i monti bergamaschi e permette di entrare nel cuore pulsante delle Alpi più selvagge, offrendo scorci suggestivi della flora e della fauna circostanti e rendendo così l'intera vacanza o anche solo una semplice passeggiata un'esperienza unica e indimenticabile. Il Sentiero si divide in otto tappe sulle Orobie Orientali e



in sei tappe sulle Orobie Occidentali, e si costella di rifugi dall'atmosfera tipicamente montana, dove pernottare e rifocillarsi. Molto amato da tutti i clienti che passano a trovarci, è sicuramente una delle cose da non perdersi se si viene in vacanza nella Valle Brembana».

•Emanuela Caruso

Sciare nel comprensorio

Il comprensorio di sci della Valle Brembana abbraccia svariate stazioni sciistiche, di cui quella di più antico lignaggio è sicuramente Foppolo, già nota agli appassionati della montagna negli anni Trenta. Il comprensorio comprende poi anche San Simone, Carona Carisole, Piazzatore – dove si pratica anche l'hockey su ghiaccio – e Valtorta, collegata con i Piani di Bobbio. Le piste più interessanti si trovano proprio sul versante bergamasco e soddisfano la voglia di sciare tanto di fondisti quanto di discesisti.



Agriturismo

Pratoalto



UN AGRITURISMO PER BAMBINI E FAMIGLIE

Posto a 800 metri sul livello del mare, in un contesto di particolare bellezza paesaggistica e naturale, l'Agriturismo Pratoalto è meta perfetta per chiunque voglia vivere la natura a 360 gradi o cerchi un punto di partenza comodo per poter visitare alcuni tra i luoghi più belli della Lombardia. A soli 100 chilometri, infatti, si trova Milano, mentre ancora più vicini sono Bergamo Alta e il lago di Iseo. La struttura è inserita nel comprensorio turistico dell'Altopiano di Clusone e della Presolana e, dunque, comprende le stazioni sciistiche del Monte Pora e del Passo della Presolana, molto frequentate sia in inverno che in estate. L'agriturismo comprende ampie camere dotate di tutti i confort e un ristorante particolarmente attento al servizio di piatti tipicamente bergamaschi. Pratoalto, inoltre, mette a disposizione dei propri ospiti numerose attrezzature sportive e di svago – piscina, maneggio, palestra per arrampicata, tiro con l'arco – nonché la bellissima fattoria, con cavalli, mucche, maiali, pecore e animali da cortile. La struttura è molto adatta e richiesta per ospitare gruppi sportivi, scolastici (siamo fattoria didattica), aziendali e famiglie con bambini per le quali abbiamo sempre offerte speciali.

Durante l'estate viene proposto da oltre vent'anni il campo estivo per bambini dai 6 ai 12 anni.



Agriturismo Pratoalto

Via Res - 24020 Castione della Presolana (Bg)

Tel.: 0346 61122 - info@pratoalto.it - www.pratoalto.it

Rivisitazioni speciali

Le influenze internazionali della cucina tradizionale ma non troppo di Paolo Cavagnis, chef e titolare del ristorante Dinner al numero 24 a Sarnico, sul Lago d'Iseo, per clienti provenienti da tutto il mondo

Come stupire turisti e clienti in uno dei più bei paesi lacustri d'Italia? Le ricette in cucina sono potenzialmente infinite e spaziano dalla tradizione all'ultra specializzazione, fino ad arrivare alla contaminazione tra culture culinarie, gusti, cibi e aspettative di chi poi, quel piatto, dovrà mangiarlo. È proprio questa la via che ha scelto di intraprendere a Sarnico, a pochi passi dal Lago d'Iseo, Dinner al numero 24, un ristorante giovane con un pizzico di tradizione e quanto basta di passione. Situato all'interno di una piccola corte privata, è il luogo del cuore di uno chef che ha scelto di portare la tradizione culinaria italiana multiregionale sulle sponde di uno degli specchi d'acqua dolce più amati del Belpaese, introducendo il pesce di lago nel menù, senza rinunciare ai piatti forti che raccontano la sua esperienza professionale oltremarina. Lui è Paolo Cavagnis, chef e titolare del ristorante, e la sua missione è semplice: «Valorizzare le materie prime esaltandone il gusto e la freschezza, sorprendendo ed emozionando ogni ospite con cura e servizio personalizzati. Il nostro menù cambia stagionalmente per garantire sempre ingredienti di stagione e di qualità, tutto è fatto in casa, dal pane sfornato giornalmente alla pasta fino ai biscotti che accompagnano il caffè».



Dinner al numero 24 si trova a Sarnico (Bg) - www.dinnersarnico.com

All'impronta e all'attenzione tipicamente italiana per i cibi freschi e stagionali, che contraddistinguono lo chef che si è diplomato nella sua città Natale, Bergamo, si affianca la visione internazionale acquisita in sette anni di lavoro a Londra, con chef di talento che gli hanno consentito di crescere fino a diventare lui stesso chef capo in un ristorante di Londra ovest. Il Dinner al numero 24 è la sua prima avventura professionale dal

rientro in patria, quattro anni fa.

«A Londra ho lavorato in diversi ristoranti piccoli e grandi, l'esperienza più significativa è stata all'hotel Baglioni dove ho recepito quel tocco di eleganza e stile internazionale nei piatti. Ma nel mio menù – sottolinea – non mancano le influenze sarde, date dall'esperienza maturata, sempre in Inghilterra, in un ristorante tipico sardo. Al Dinner il menù che proponiamo è il culmine del mio background, delle ricette inglesi amate da mia moglie Joanna e della passione per la cucina realizzata con ingredienti di buona qualità. Da noi potrete trovare piatti tradizionali come casoncelli alla bergamasca, leggermente rivisitati in chiave più moderna ed elegante, ma anche internazionali e universalmente conosciuti come Fish & Chips, sempre come rivisitazione del classico della cucina inglese, usando ingredienti del territorio come la polenta e il persico pescato nel Lago d'Iseo».



In questa sua accezione, Fish & chips rappresenta un po' il piatto simbolo del Dinner al numero 24. Per il resto, i piatti variano seguendo il ritmo delle stagioni e la disponibilità di materie prime, ma la ricerca è sempre la medesima: un menù equilibrato che si gioca sul filo della differenziazione tra portate a base di pesce di mare, lago e carne, senza veti nei confronti di qualunque materia prima, nostrana o straniera.

«La mia cucina parte da un'idea tradizionale per poi dare un tocco originale e personale al piatto. Nella materia prima cerco sempre



Lo chef Paolo Cavagnis

Nella materia prima cerco sempre la qualità, indipendentemente dall'origine: dal Grana Padano del Consorzio al pesce del Lago d'Iseo, dalla bottarga sarda al filetto irlandese o all'agnello gallese

la qualità – spiega – uso ingredienti del territorio, italiani ma anche esteri, dal Grana Padano del Consorzio al pesce del Lago d'Iseo, passando dalla farina di grano arso alla bottarga sarda fino ad arrivare al filetto irlandese o all'agnello gallese per fare qualche esempio. Non amo fossilizzarmi, desidero dare una buona scelta alla clientela e poter spaziare con la fantasia. Gli unici piatti presenti tutto l'anno sono il Fish & chips e i casoncelli, il resto è sempre diverso, a seconda dell'ispirazione trasmessa dalla materia prima e dalle richieste dei nostri clienti che sono sia che stranieri in viaggio o proprietari di seconde case che italiani del posto o provenienti da Milano e da varie città lombarde vicine, in cerca di una cucina e un ambiente elegante e allo stesso tempo non troppo pretenzioso». • **Alessia Cotroneo**

Persico in tempura e patatine di polenta

Se il nome del ristorante è Dinner, come il pasto principale della giornata, non poteva che essere il Fish & chips il piatto più rappresentativo del menù... ma nella rivisitazione dello chef Paolo Cavagnis. Quindi, se vi capita di passare a Sarnico, dite bye bye a merluzzo impanato e a patatine fritte e preparatevi a gustare una portata che se nel nome e nell'apparenza ricorda il classico della cucina inglese, nella sostanza è molto diverso ed è il frutto di sapori e materie

prime del territorio e dell'esperienza internazionale dello chef, sostenuto dal gusto inglese di sua moglie Joanna: «Volevamo un piatto che rappresentasse il nostro background ma insieme le eccellenze del territorio – racconta – così dopo vari tentativi siamo arrivati alla nostra particolare rivisitazione del Fish & Chips con persico in tempura e bastoncini di polenta frita, accompagnato, però, con la crema di piselli che è caratteristica del piatto inglese».



WELCOME
MISTER SUNSHINE



ARGENTARIO GOLF RESORT & SPA



RESORT GOLF SPA VILLAS
y o u r p r i v a t e T u s c a n y

 A MEMBER OF
DESIGN HOTELS™

bioagri✓
cert

Argentario Golf Resort & Spa
Via Acquedotto Leopoldino, Porto Ercole (GR) Tuscany, Italy
Tel. +390564810292 | Email: booking@argentarioresort.it

WWW.ARGENTARIORESORT.IT

terme di
SATURNIA
SPA & GOLF RESORT

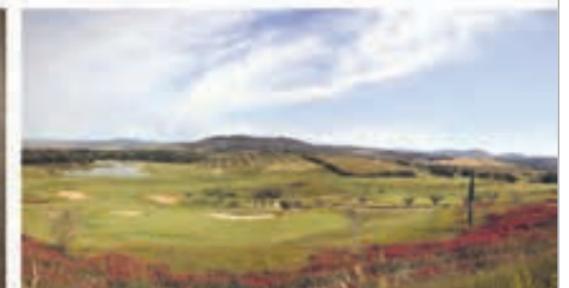


LH LEADING
HOTELS®



Immerso nel cuore della Maremma toscana, a Terme di Saturnia Spa&Golf Resort tutto si combina per una vera rigenerazione naturale. Le straordinarie proprietà della purissima acqua termale, che sgorga al ritmo di 500 litri al secondo a 37 gradi dalla sorgente naturale al centro del resort, l'elegante hotel, l'eccellenza dei trattamenti della pluripremiata SPA, una cucina stellata a km 0, un campo da golf 18 buche da campionato fanno di Terme di Saturnia un luogo magico per un'indimenticabile esperienza di relax.

Deep in the heart of the Tuscan Maremma lies the perfect well-being retreat. At Terme di Saturnia Spa & Golf Resort everything has been designed for your own personal luxury. Enjoy the extraordinary hot springs where sulphurous water gushes forth constantly at 37°C and 500 litres per second. The most award-winning spa in Europe offers a wide range of luxurious and regenerative treatments and the brand-new detox programme Rebalance@Saturnia. All the facilities together with the pristine natural setting combine to ensure this elegant Resort as an unforgettable experience: impressive guestrooms, fine restaurants (1 Michelin) and the eco-friendly 18-hole championship golf course blessed with the uniquely mild Mediterranean climate.*



www.termedisaturnia.it | info@termedisaturnia.it | +39 0564 600 111