

Scenari

Anno 2024

N. 5

In allegato a Il Sole 24 Ore
odierno

GRUPPO **24** ORE

Territorio, Ambiente, Turismo sostenibile

GUIDA POCKET

■ MASE / Gli esiti del quarto e ultimo bando per gli eco-compattatori

Ok al Mangiaplastica

Dotazione di 10 milioni, ammesse il 50% delle istanze

Fa il pieno di richieste il quarto e ultimo sportello del programma sperimentale 'Mangiaplastica', che promuove presso le amministrazioni comunali l'acquisto di eco-compattatori attraverso il riconoscimento di un contributo economico. Sono pervenute al Ministero dell'ambiente e della sicurezza energetica (MASE) 686 istanze, per un totale di agevolazioni richieste pari a 19,6 milioni di euro, a fronte di una dotazione finanziaria disponibile di 10 milioni. Saranno dunque ammesse alle agevolazioni poco più del 50% delle istanze presentate. "La gestione virtuosa degli imballaggi - osserva il ministro dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica, Gilberto Pichetto - costituisce una priorità nella gestione del MASE, che sarà sempre più orientata a sostenere lo sforzo amministrativo locale

per il riciclo e il recupero: il successo del 'Mangiaplastica' conferma che c'è una convergente attenzione su questo tema". "Nei settori del recupero e del riciclo - afferma il Viceministro Vannia Gava - il nostro Paese occupa già posizioni di leadership. Andiamo avanti - conclude il Viceministro - con convinzione in questa direzione, nella consapevolezza che con la plastica si può convivere utiliz-

zando pragmatismo e serietà". Quasi il 90% dei comuni ha indicato in domanda un eco-compattatore di alta capacità. L'80% dei richiedenti ha meno di diecimila abitanti, a conferma di un grande interesse per il bando da parte dei piccoli territori comunali. La Campania è la regione con più richieste effettuate, pari a 112, seguono la Calabria con 104 e la Sicilia con 99 richieste.



■ MINISTERO DEL TURISMO / Presentato il progetto ALA

L'Area Ligure Apuana

Un territorio di 66 comuni tra costa ed entroterra ligure-toscano

Il Ministro del Turismo Daniela Santanchè ha partecipato alla presentazione del progetto-ALA-Area Ligure Apuana, area che si estende su un territorio di 66 comuni tra la costa e l'entroterra ligure-toscano. In questo ambito, è stato firmato un protocollo d'intesa tra il Ministero e il Sindaco della Spezia in rappresentanza di tutti i comuni coinvolti, finalizzato allo sviluppo e alla promozione dell'Area.

L'accordo prevede che il Ministero si impegni a dare visibilità prioritaria sull'Hub Digitale del Turismo (TDH),

attraverso il portale Italia.it, ai territori dell'Area Vasta Ligure Apuana e a promuovere tutti gli attrattori e gli operatori turistici coinvolti in azioni, attività e progetti nel settore turistico; a fornire supporto in sede di integrazione dei contenuti, nel rispetto dell'interfaccia grafica e dello standard comunicativo propri dell'Hub Digitale del Turismo e in coerenza con le linee guida di interoperabilità adottate; a pubblicare i contenuti, resi disponibili dall'Area Vasta Ligure Apuana, dagli enti che ne fanno parte e i Comuni ricompresi

nel suo territorio, nel rispetto del piano editoriale del portale Italia.it. I firmatari del progetto si impegnano a fornire contenuti su progetti turistici dell'Area Vasta Ligure Apuana; a coinvolgere gli attori pubblici e privati dei territori dell'ALA affinché siano attivamente coinvolti nel TDH, aderendo allo stesso e fornendo contenuti che promuovano l'ALA e le sue peculiarità; a mettere a disposizione immagini, video e contenuti relativi ai territori e alle offerte turistiche da integrare sul portale Italia.it

<p>Scenari</p> <p>Anno 2024 - N. 4 - In allegato a Il Sole 24 Ore odierno</p> <p>Supplemento commerciale al numero odierno del Sole 24 ORE</p> <p>GRUPPO EDITORIALE</p>	<p>Realizzazione editoriale</p> <p>Mediafaber S.r.l. Via della Moscova 66 - 20121 Milano Telefono +39 335 7211863</p> <p>in collaborazione con</p> <p>Effecinq Coop arl Via Boccardo 1 - 16121 - GE - tel +39 010 3002606</p> <p>Coordinamento Raffaello Mastrodonardo</p>	<p>Contatto commerciale per la comunicazione su questa iniziativa</p> <p>B-SIDE COMMUNICATION Tel.: 0521 17700 - info@bsidecommunication.it</p> <p>Stampatori C.S.Q. - Centro Stampa Quotidiani, Via dell'Industria, 52 - 25030 Erbusco (BS) S.T.E.C. - Società Tipografico Editrice Capitolina, Via Giacomo Peroni, 280 - 00131 Roma (RM)</p>
--	--	--

■ FEDERPARCHI / L'associazione è impegnata nella diffusione della Carta Europea del Turismo Sostenibile: linee guida e buone pratiche

Parchi e sostenibilità vanno a braccetto

Alla scoperta delle meraviglie della natura, cresce la domanda di vacanze lente e consapevoli

Percorrendo i sentieri di montagna l'aria pura e le specie forestali non solo danno una grande sensazione di benessere, ma rinforzano le nostre difese immunitarie, fisiche e psicologiche. "Visitare i parchi è un'esperienza unica - afferma il presidente di Federparchi Luca Santini - ed è importante comprendere quell'insieme di benefici che la natura ci offre: aria, acqua, animali, alberi, piante e fiori. Bellezze e meraviglie che vanno rese accessibili a tutti. "Turismo sostenibile" - prosegue - significa rispetto per gli ambienti naturali e per la biodiversità. Non vuol dire chiusura di un territorio, ma offrire opportunità di lavoro e sviluppo per le sue comunità". La IUCN, l'Unione Mon-



Luca Santini, presidente di Federparchi

diale per la Conservazione della Natura ha stabilito sin dal 2014 che nelle aree protette la tutela può e deve andare a braccetto con forme di sviluppo sostenibile. "Il turista - aggiunge Santini - quando decide di visitare un parco, crea un indotto economico importante: dorme, mangia, fa acquisti di prodotti agroalimentari, compra prodotti di artigianato e gadget, visita

i borghi, compie escursioni". In Italia abbiamo 24 parchi nazionali, 135 parchi regionali, 147 riserve naturali statali, 32 aree marine protette, oltre trecentosessanta Riserve regionali e un gran numero di siti protetti, la maggior parte dei quali rientranti nella Rete Natura 2000. Prima della pandemia ogni anno si registravano circa 27 mi-

lioni di presenze turistiche nei parchi, con una filiera da 105mila posti di lavoro e un valore di 5,5 miliardi di euro. Non ci sono ancora dati riferibili al dopo Covid, ma tutti gli indicatori dicono che la richiesta di vacanze "slow e sostenibili" da trascorrere nelle aree naturali protette è in costante crescita.

Com'è possibile, però, avere la garanzia che i flussi turistici siano effettivamente sostenibili? "Non c'è una bacchetta magica - spiega il presidente di Federparchi - Serve tanto lavoro di preparazione e coordinamento fra tutti i soggetti interessati: il parco, gli enti locali, le associazioni presenti sul territorio, gli operatori del settore. Per un percorso condiviso esiste la Carta Europea del Tu-

rismo Sostenibile (CETS) elaborata da Europarc Federation (l'associazione europea che raggruppa oltre seicento fra enti parco e soggetti impegnati nella conservazione) e per la diffusione della quale, Federparchi è impegnata da anni in Italia con il sostegno, per i parchi nazionali, del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica". La Carta traccia linee guida, criteri e buone pratiche per un approccio sostenibile alla gestione del turismo nei parchi, adottando una metodologia partecipata che coinvolge tutti i portatori di interesse locali in gruppi di lavoro e gestione denominati "Forum CETS", tramite cui si definiscono piani di azione e strategie di medio termine (5 anni) per il turismo so-

stenibile nell'area protetta e nei comuni che ne fanno parte. La certificazione della Carta Europea viene assegnata all'ente gestore del parco, può essere riconosciuta anche agli operatori turistici locali ed ai tour operator che promuovono localmente il turismo sostenibile. I risultati poi arrivano. L'Italia, con 43 aree protette, si conferma nel 2023 primo paese in Europa per numero complessivo di parchi certificati. La CETS, pertanto, rappresenta un valido strumento che, una volta acquisito, offre una garanzia di qualità per quanto riguarda la gestione dei flussi turistici nei parchi e il tipo di offerta che viene presentata ai visitatori, per conoscere ed esplorare la natura nel pieno rispetto della biodiversità.

■ **APT BASILICATA** / Dopo gli ottimi risultati del 2023, due interessanti iniziative promettono di portare turisti sempre più consapevoli nella regione

Dalle radici alle passioni, i tesori della Lucania

Un'offerta incentrata su un turismo nuovo, che coinvolge la cultura, le tradizioni e la natura di una terra sorprendente

La ripresa è ormai consolidata. E dopo la parentesi dovuta alla pandemia di Covid-19 i numeri del turismo in Basilicata sono tornati quelli registrati nell'ottima stagione del 2019.

I dati ufficiali pubblicati da APT Basilicata relativi al 2023 fotografano in modo nitido questa felice realtà: nel complesso regionale, l'andamento della stagione fornisce un risultato assolutamente positivo, con un +20,72% di arrivi e +14,36% di presenze rispetto al 2022. Laddove gli arrivi corrispondono al numero di clienti, residenti e non residenti, ospitati negli esercizi ricettivi, mentre le presenze indicano il numero delle notti trascorse dai clienti, residenti e non residenti, negli esercizi ricettivi. Andando più nel dettaglio si scopre che la ripresa investe tutte le aree geografiche lucane, da Matera alla costa Jonica, da Potenza a Maratea. E che una delle note più liete è la quota di turisti stranieri, che ha ampiamente superato i numeri dell'anno di Matera capitale europea della cultura. Un incremento, rispetto al 2022, del 43,6% in termini di arrivi e del 34,4% in termini di presenze.



Matera in bicicletta

“La stagione 2023 è andata molto bene, soprattutto per quel che riguarda la risposta dei mercati esteri, e iniziano a vedersi già anche i primi risultati del nostro impegno sul progetto dedicato al turismo delle radici, con incrementi consistenti da parte di quei Paesi in cui più forte è stata l'emigrazione lucana”, spiega a Scenari Antonio Nicoletti, direttore di APT Basilicata. Il turismo delle radici è un'iniziativa governativa per promuovere l'Italia come destinazione turistica agli italiani emigrati nel mondo e ai loro discendenti a cui ha aderito anche la Basilicata, ma l'approccio dato dall'Agenzia di Promozione Territoriale regionale è ancora più ampio.

“Con l'organizzazione della terza edizione di Roots-IN, la borsa internazionale del turismo delle origini, abbiamo attivato l'interesse di mercati dove c'è stata emigrazione in passato. Guardiamo ai lucani nel mondo, ma anche all'emigrazione trasformata, oggi, in ambito di opportunità grazie alle connessioni di chi si è integrato nelle comunità di approdo. Ci rivolgiamo anche a tutti gli appassionati di Italia che vivono nel mondo, non solo italo-discendenti ma anche amanti del made in Italy, per far conoscere una parte di Italia che ancora oggi rappresenta una novità per i viaggiatori internazionali. L'Italia è molto amata all'estero, e la Basilicata si presenta oggi come una destinazione ancora da scoprire: Italia al 100%, ma ancora inedita. E in più, ben lontana dal fenomeno dell'over-tourism, ricca di arte, enogastronomia, paesaggi, tradizioni e cultura. Ricca di diversità non solo florofaunistica ma anche culturale, nella costellazione di borghi che compongono la nostra offerta”.

Non solo sulle radici punta la promozione territoriale lucana per il 2024. Dallo scorso anno ha preso il via una nuova interessante iniziativa. Si tratta del Turismo delle Passioni, una delle declinazioni più a misura di viaggiatore del cosiddetto turismo esperienziale. Un'iniziativa finalizzata a dare un senso quasi terapeutico alle tanto desiderate vacanze, dedicandosi ad attività rigeneranti per immergersi nella natura, riscoprendo il fascino delle

tradizioni, gustando i piatti tipici e praticando sport e attività all'aria aperta.

Un'offerta decisamente fuori dai percorsi del turismo di massa.

“Un'offerta che si sta arricchendo di contenuti mese dopo mese”, racconta Nicoletti, “basata su un concetto molto semplice: ciò che muove le corde delle emozioni è quello che più ci appassiona, e il viaggio alla ricerca delle nostre passioni è un viaggio che vale la pena vivere. Stiamo mettendo in rete i nostri appassionati locali, persone che hanno dedicato la vita a qualcosa da condividere con i viaggiatori. La conoscenza di erbe spontanee, il racconto di fiabe e tradizioni narrative, la musica legata al territorio e al paesaggio, le attività del mare, l'astronomia e tanto altro. Da questo incontro tra persone si torna indietro più ricchi, e la vacanza non è uno scambio commerciale ma una vera esperienza culturale ed emotiva”.

Sono state individuate venti 'passioni', o tematismi su cui declinare questa offerta. Un esempio? Per rappresentare la ricchezza del patrimonio lucano, è forse sufficiente illustrare le attività previste per il turismo astronomico e l'archeostronomia, voce decisamente originale del Turismo delle passioni. La Basilicata vanta un basso inquinamento luminoso, il che ne fa un luogo ottimale per osservare le stelle. I posti per farlo non mancano, come il Planetario di Anzi, che a mille metri d'altezza fronteggia una chiesa in cui

Fucina Madre, per l'artigianato artistico e il design

Si terrà dal primo al 5 maggio, negli spazi della Fondazione Le Monacelle a Matera, la terza edizione di Fucina Madre, l'originale progetto di promozione territoriale focalizzato su artigianato e design realizzato da APT e Regione Basilicata. “Si tratta - ha commentato Nicoletti - di un originale format di valorizzazione della creatività del territorio e di promozione della Basilicata, che da un lato individua il paesaggio dell'artigianato e del design quale specifica destinazione turistico-culturale e dall'altro identifica gli artigiani e i designer come veri e propri animatori e ambasciatori di bellezza. Una delle novità di questa edizione è che durante la manifestazione gli artigiani e designer selezionati potranno commercializzare i loro prodotti”. L'Expo presenta il meglio della produzione di artigiani, designer e maker lucani, offrendo a tutti l'opportunità di vivere cinque giorni nel segno della creatività con incontri, workshop, laboratori, mostre e spettacoli.

Sono 45 le proposte selezionate per l'evento dal comitato tecnico scientifico e abbracciano diversi ambiti produttivi, dai complementi d'arredo all'oggettistica all'abbigliamento, una produzione originale e non di rado ispirata alla tradizione artistica e artigiana della Basilicata che ha nei settori della ceramica e della cartapesta, della lavorazione del ferro e della pietra, nella produzione in legno e nella lavorazione di tessuti e gioielli la sua massima espressione. Non mancano oggetti creati con tecniche e materiali antichi ma anche manufatti originali realizzati con tecnologie innovative.

“L'Expo Fucina Madre - prosegue Nicoletti - è una piattaforma che ci consente di raccontare un settore vitale della nostra offerta territoriale, l'artigianato artistico e il design: un progetto di valorizzazione della creatività del territorio e di promozione della Basilicata”.

A impreziosire la manifestazione anche due mostre di grande interesse: una è dedicata a Riccardo Dalisi, scomparso nel 2022, dal titolo *Loggetto Eroticomiko*, dove saranno esposti i prototipi delle caffettiere napoletane disegnate dal noto designer e artista potentino per Alessi tra il 1979 e il 1987; nell'altra, *Un gioiello per la pace*, saranno presentati i gioielli disegnati dagli studenti del Liceo artistico di Matera e realizzati dagli studenti/artigiani della Bottega dell'Arte, la scuola di Design Sociale di Phnom Penh creata dalla Fondazione Il Nodo di Milano. L'Expo, a ingresso gratuito, sarà aperta dalle 11 alle 21.



Il Parco nazionale del Pollino. Credits: Antonio De Stefano



La Statua del Redentore a Maratea

sono ospitati affreschi cinquecenteschi, o l'Osservatorio di Castelgrande immerso in un paesaggio straordinario, o ancora Matera, con il Centro di Geodesia Spaziale o il planetario e i servizi di Spark-Me. Ma le vere chicche di questo percorso sono forse le commistioni tra scienza e storia, come la tomba neolitica di Murgia Timone a Matera, un vero e proprio orologio astronomico, o il sito megalitico di Monte Crocchia nel parco di

Gallipoli Cognato, una piccola Stonehenge lucana, o la ceramica di epoca magno-greca conservata nel museo di Melfi, dove è disegnato il firmamento come era conosciuto ai tempi di Pitagora. “Le iniziative incluse nel Turismo delle Passioni - conclude Nicoletti - sono anche degli spunti per permettere ai viaggiatori di usufruire del territorio e delle sue ricchezze in modo diffuso e puntiforme”. Per esperienze indimenticabili.

■ TROPEA / La qualità come antidoto all'overtourism

Una bellezza da vivere

Un'offerta turistica studiata fin nei minimi particolari

In un luogo dominato dalla bellezza la parola d'ordine è rispetto ambientale. Un'esigenza imposta dai delicati equilibri tra natura e cultura e dall'obbligo di promuovere il patrimonio artistico costruito da millenni di storia. Le vicende che hanno tracciato il volto della città sono ricchissime e l'appellativo di Tropea "La Nobile, La Dotta, La Santa" trova fondamento nella sua qualità di città soggetta solo al sovrano che attrasse le famiglie nobili, assicurandole una posizione evoluta. Vivere il borgo come la propria casa è una scelta obbligata e, per garantirne la condivisione, sono occorsi provvedimenti. Tropea ha deciso di valorizzare l'industria turistica e di regolamentare i flussi intercettando viaggiatori interessati a una



La Rupe di Tropea

destinazione esperienziale di lusso. Per soddisfare la prospettiva sono indispensabili la qualità dell'offerta, scandita nei particolari, e la tutela dell'ambiente attraverso azioni pedagogiche e scelte di campo come il contrasto all'overtourism. In questa direzione anche la conquista della Bandiera Blu, dal 2020 ad oggi, di Borgo dei Borghi 2021, l'ingresso nel Club dei Borghi più belli d'Italia, le 5 Vele di Legambiente e del

Touring Club 2023 e altri riconoscimenti vissuti come tappe che portano a divenire riferimento di buon governo della bellezza. Gli emblemi della città: lo Scoglio di Santa Maria dell'Isola e la Rupe, nel loro fascino e nella loro delicatezza, sono il promemoria del percorso turistico proponibile, un itinerario di segno culturale ed ecologista, dedicato a viaggiatori pronti a scoprire la bellezza dei luoghi ogni giorno dell'anno.

■ BRIXEN / Al via il Water Light Festival 2024

Acqua, luce e arte

A Bressanone installazioni che incantano e fanno riflettere

Il Water Light Festival 2024 è pronto a trasformare Bressanone e l'Abbazia di Novacella in un incredibile spettacolo di luce, arte e riflessione. Con tema L'acqua è vita - la luce è arte, si svolgerà dal 24 aprile al 12 maggio nella città vescovile, e fino al 29 giugno a Novacella.

Nel cuore di Bressanone, 15 affascinanti installazioni di light art incanteranno i visitatori ogni sera dalle 21:00 alle 24:00, offrendo un'esperienza unica di scoperta e meraviglia. Opere come Climate di Onionlab sul Duomo di Bressanone, Green Washing di Tom Groll davanti all'edificio dell'ufficio turistico e Migration di Piero Gilardi cattureranno l'attenzione e stimoleranno la riflessione



World of Water di Spectaculaires

sui temi ambientali e sociali. All'Abbazia di Novacella saranno presenti 19 artisti che con la luce e i media digitali si occupano del dialogo tra patrimonio culturale e arte contemporanea. Le opere di artisti come Anish Kapoor, Keith Sonnier e Brigitte Kowanz offrono un'esperienza di luce e arte che si fonde armoniosamente con il ricco patrimonio culturale del luogo. Il Festival non è solo

una mostra d'arte ma anche un richiamo all'azione. Attraverso la combinazione creativa di acqua, luce e arte, vengono evidenziate importanti questioni sociali e i visitatori sono incoraggiati a riflettere sul loro ruolo nel plasmare un futuro sostenibile. L'arte diventa un potente mezzo di sensibilizzazione e cambiamento. Per informazioni: www.waterlight.it.

A22 Autostrada del Brennero SpA
Brennerautobahn AG

AUTOSTRADA DI PROSSIMITÀ

L'arteria in simbiosi con i territori che attraversa

Impegnata nel miglioramento della propria percezione da parte degli utenti, da tempo Autostrada del Brennero contribuisce allo sviluppo sostenibile e al benessere dei territori attraversati dal suo asse.

Al servizio delle comunità per sua natura azionaria, si impegna nel sostegno di progetti locali e nella realizzazione di opere in continuità con il territorio coniugando al meglio architettura, sicurezza, sostenibilità e paesaggio. In particolare le politiche di abbattimento dell'inquinamento acustico e atmosferico e il forte investimento nelle energie rinnovabili rappresentano un motivo d'orgoglio.

www.autobrennero.it

Infrastruttura
Aree di Servizio
Sostenibilità
Finanziamento
Eventi

PLESSI MUSEUM / Il complesso, realizzato da A22 nella dogana italo-austriaca, trasforma una semplice area di sosta in un luogo di cultura

Al Brennero il primo museo in autostrada

Lo spazio museale ospita le opere di Fabrizio Plessi, uno dei protagonisti italiani dell'arte contemporanea internazionale

Al Brennero, negli spazi un tempo occupati dalla dogana tra Italia e Austria, si trova il primo esempio in Italia di spazio museale in autostrada. Il complesso architettonico, sviluppato su un'area di circa 13.000 metri quadri, è stato inaugurato nel 2013 da Autostrada del Brennero SpA e rappresenta una sperimentazione formale e funzionale per trasformare una tradizionale area di sosta in un luogo dedicato alla cultura. Lo spazio museale ospita video, disegni e installazioni di Fabrizio Plessi, uno dei protagonisti dell'arte contemporanea internazionale.

“Un tempio laico della natura artificializzata”. Con questo doppio, fortunato ossimoro lo ha descritto Carlo Costa, Direttore Tecnico Generale di Autostrada del Brennero che ha voluto fermamente l'opera. Perché nell'ossimoro sta la filosofia progettuale abbracciata dalla Società fin dalle origini e in maniera particolarmente marcata nell'ultimo ventennio. L'autostrada, ogni autostrada, nasce infatti come un corpo sostanzialmente estraneo rispetto al paesaggio in



Gli esterni del museo Plessi

cui si inserisce. Ma Autostrada del Brennero ha scelto un approccio speciale, ha fatto del contrasto un'occasione dialettica e quindi di produzione di contenuti nuovi e di valore. E ha inserito l'autostrada nel paesaggio, tassello per tassello. Fin dalla sua costruzione, tracciata dall'equipe dei fratelli Bruno e Lino Gentilini in collaborazione con il paesaggista fiorentino Pietro Porcinai. Ne sono un esempio i grandi, slanciati e raffinati viadotti che attraversano le valli dell'Alto Adige, le gallerie con l'originale

ingresso a becco di flauto ma anche elementi apparentemente più di dettaglio, come la scelta dell'acciaio Cor-Ten, diventato uno dei principali tratti distintivi dell'A22. Perché capace di unire una risposta agli urti di altissimo livello con una colorazione brunita, più adatta ai paesaggi naturali attraversati.

Altri tasselli sono le opere d'arte che abbelliscono le stazioni autostradali, raccontando qualcosa dei territori che si aprono oltre i caselli. Oppure i nuovi progetti per ponti, viadotti e barriere fonoassorbenti. Nella progettazione Autostrada del Brennero non segue infatti solo standard costruttivi e tecnologici di massimo livello ma ha contemporaneamente cura della valenza ambientale e paesaggistica dei manufatti. Ecco così che il progetto della terza corsia termina, in vista dello svincolo d'interconnessione tra Autostrada del Brennero e Autostrada del Sole, con un'opera di spiccato valore ingegneristico e strutturale: un bipode sospeso d'alto pregio architettonico, firmato, oltre che dall'ingegnere Carlo Costa, da Leonardo Fernandez Troiano. Medesimo discorso vale per il nuovo sistema di sovrappasso e ponte sull'Adige a Egna, dinamicamente rappresentato da due archi parabolici consecutivi che vanno a cucire la cesura rappresentata da arteria e fiume. O per le barriere fonoassorbenti, che si

popolano della fauna alpina (Velturno) o diventano esse stesse artefici di sostenibilità, come nel caso della barriera fotovoltaica di Isera. Uno dei tasselli probabilmente più simbolici di questo mosaico è proprio il Plessi Museum. Lo spazio museale ospita video, disegni e installazioni di Fabrizio Plessi, uno dei protagonisti dell'arte contemporanea internazionale che, oltre alle opere, ha anche curato gli allestimenti interni della struttura. Il cuore del museo è un'opera realizzata nel 2000 dall'artista veneziano per lo stand dell'Euregio dell'Expo di Hannover 2000 e intitolata L'anima della natura e che la

Società ha deciso di acquisire e porre al centro del museo. La scultura è composta da tre triangoli, a simboleggiare i tre territori che compongono l'Euregio, le province di Trento, Bolzano e Innsbruck e da una serie di schermi che ne simulano l'immersione nell'acqua. Proprio l'acqua è l'elemento dominante dell'opera e rappresenta tre condizioni di questo elemento che caratterizzano i tre territori: i ghiacciai tirolesi, i torrenti altoatesini e i laghi trentini. Una sola opera dunque che unisce tre territori attraverso l'elemento generatore dell'acqua. Nulla di più adatto a tradurre con le parole dell'arte ciò che l'A22 ha sempre voluto significare: un ponte cioè fra il nord e il sud d'Europa, asse di scambio di merci idee e persone dalla Scandinavia al Mediterraneo, il cui fulcro si colloca proprio al passo del Brennero, valico e cerniera fra popoli e culture.

Realizzare un museo che celebra il rapporto fra i popoli e dall'altra fra l'uomo e la natura negli spazi che un tempo segnavano invece un'interruzione, ossia la dogana, ha un significato particolarmente importante. Plessi lo fa con la capacità di un alchimista, come lo ha definito il noto critico d'arte Michele Buonuomo, “che armonizza e

trasforma in materia creativa elementi che non sembrano votati a stare insieme, come gli elementi naturali dall'acqua agli alberi con gli artifici dell'elettronica e l'acciaio”.

E non finisce qui. Oltre a L'anima della natura e altre opere d'arte e installazioni a firma dell'artista nato a Reggio Emilia e formatosi a Venezia, gli spazi museali ospitano anche ulteriori funzioni, come il punto di ristoro e la sala conferenze, riuscendo così a rispondere a più esigenze e facendo del Plessi un'opera architettonica estremamente ricca e versatile. L'intero complesso si sviluppa sotto una leggera copertura all'interno di una teca di cristallo, i cui giochi di luce e trasparenze esprimono, ancora una volta, il rapporto dialettico fra il dentro e il fuori: da un lato infatti simboleggiano l'acqua, protagonista indiscussa degli spazi interni del museo, dall'altro permettono al museo, alle sue opere, ai tronchi stilizzati e ai fiumi che scorrono nelle videoinstallazioni di uscire dall'edificio e riallacciare il rapporto mai rotto con l'ambiente esterno. Si tratta dunque di uno spazio armonico, fruibile con molti livelli di lettura: il museo vi aspetta, tutti i giorni dalle 6 alle 22.



“L'anima della natura”, opera di Fabrizio Plessi



Il Plessi Museum ospita anche spazi di ristoro

Una mostra per i 50 anni di apertura della A22

Le strade da sempre costruiscono relazioni tra i popoli. Quelle più importanti recano i solchi della storia e nonostante il mutare dei tempi e dei confini rimangono sempre tracciate. Una di queste è sicuramente la via del Brennero, percorsa ancora dagli etruschi, eletta dai Romani a itinerario privilegiato per varcare le Alpi. Perché unisce il nord Europa con il Mediterraneo. Con la costruzione di un'autostrada, la A22, avviata nel 1964, la Società che volle l'arteria e che oggi la gestisce, non ha fatto altro che riannodare i fili della storia e proiettarla nel futuro, completando uno dei principali corridoi mondiali, quello scandinavo mediterraneo e agganciando di fatto l'Italia appena uscita dalla guerra mondiale all'Europa. L'11 aprile del 1974 terminarono i lavori di realizzazione della A22 e per la prima volta si poterono percorrere tutti i 314 chilometri in cui si sviluppa, da Modena al Brennero senza soluzione di continuità. Per celebrare questa data Autostrada del Brennero ha deciso di promuovere, con la Fondazione Museo Storico del Trentino, una mostra che prende le mosse proprio da questo concetto. “La via del Brennero. Il viaggio dalla Mitteleuropa al Mediterraneo”, questo il titolo dell'allestimento, è un viaggio che si dipana in un luogo altamente simbolico, all'interno di una galleria dismessa trasformata in spazio espositivo. La mostra, che è stata aperta significativamente l'11 aprile e rimarrà visitabile fino al 25 febbraio del 2025, racconta attraverso una selezione di foto, progetti, video, parole e oggetti non solo la storia dell'autostrada, emblema di prodezza ingegneristica e motore di sviluppo dei territori attraversati, ma anche il suo presente e i suoi progetti futuri.

■ PARCO NAZIONALE FORESTE CASENTINESI / 36mila ettari fra Emilia Romagna e Toscana tra le province di Forlì-Cesena, Arezzo e Firenze

Le foreste sacre, ospitali per vocazione

Grande biodiversità, un'area Patrimonio dell'umanità UNESCO e preziosi ritrovamenti archeologici

Il parco nazionale Foreste Casentinesi, Monte Falterona e Campigna annovera preziosi ritrovamenti archeologici, che vanno dalle frecce in selce di cacciatori paleolitici (15mila anni fa), della zona di Ridracoli (FC), alla stipe etrusca del Lago degli idoli, nei pressi delle sorgenti dell'Arno (AR).

Le vie dei pellegrini, che scendevano dalla Germania verso Roma, lo attraversavano da nord a sud. Non è un caso che Dante abbia ambientato un canto della Divina Commedia alla cascata dell'Acquacheta.

All'interno del Parco ci sono due centri della cristianità: la Verna, donata a san Francesco nel 1213; e Camaldoli, fondato nel 1024 da san Romualdo.

Dalle pendici occidentali



Credit: Francesco Lemma

della dorsale appenninica nascono tutti i corsi d'acqua che solcano il Parco. Di particolare importanza è la presenza di popolazioni relictive di trota mediterranea, a rischio di estinzione e di interesse comunitario. L'Arno, il fiume più lungo, sgorga dal Monte Falterona a 1.654 metri e lo specchio d'acqua del

gigante artificiale di Ridracoli fa da contraltare a tanti piccoli laghi naturali.

L'area protetta è coperta da foreste (circa l'84%) e racchiude la riserva naturale integrale di Sasso Fratino, la prima costituita in Italia. Dal 2017, insieme alle faggete vetuste, è tra i siti dell'UNESCO Patrimonio dell'Umanità. Il

Parco ha anche ottenuto, nel 2015, la certificazione della Carta europea per il turismo sostenibile. Promossa da Europarc, è nata per favorire, attraverso una maggiore integrazione con tutti i soggetti interessati, un'offerta di fruizione e ospitalità compatibile con la conservazione. Nel 2021 è arrivato il suggello della massima certificazione per la qualità ambientale nelle aree protette: la Green list IUCN.

La grande biodiversità forestale è testimoniata da oltre 40 essenze di alberi. La flora è costituita soprattutto dalle specie erbacee (oltre 1100 quelle autoctone e 50 le orchidee). In prati, radure, rupi e cenge erbose si è conservato il ricordo di antichi eventi naturali: l'anemone a fiori di narciso, la sassifraga a foglie

opposte e il mirtillo rosso, tutte legate alle alte montagne e al ricordo del periodo glaciale di oltre 20mila anni fa. Si aggiungono specie di grande interesse come la viola di Eugenia, la sassifraga alpina e solcata e il mirtillo nero.

Troviamo poi grandi mammiferi - cervo, daino, capriolo, cinghiale e muflone - e il lupo. La ricca avifauna comprende un centinaio di specie nidificanti. Numerosi sono quelle che utilizzano le cavità dei tronchi di vecchi alberi, come l'allocco, le cince e i picchi (quello nero, il più grande d'Europa, è stato registrato dal 2000). Si aggiungono l'averla piccola, l'allodola, il prispolone e la tottavilla. Tra i rapaci sono presenti falco pecchiaiolo, sparviero e astore. Sulle rupi

romagnole nidificano l'aquila reale, il gufo reale e il falco pellegrino.

Nel Parco vivono dodici specie di anfibi, tra cui la salamandrina di Savi, il tritone alpino, la salamandra pezzata, il piccolo geotritone italiano e l'ululone appenninico. Undici sono le specie di rettili. Ricchissima è la fauna legata al legno morto. Tra tutte citiamo la bellissima Rosalia alpina e il raro Osmoderma eremita. Nutrita è anche la chiroterofauna (pipistrelli), che comprende circa i 2/3 delle specie presenti in Italia.

Il compito dell'ente di gestione è quello di difendere la fragilità dell'Area protetta e tutelare la sua capacità di essere ospitale: risorsa di tutela e sviluppo, anche a servizio delle future generazioni.

■ ITINERARI / Idee per una vacanza attiva, fuori dal turismo di massa

Viaggi di natura e cultura

Esperienze in piccoli gruppi in Italia, Europa e nel mondo

Four Seasons Natura e Cultura (FSNC) è il punto di riferimento del turismo escursionistico consapevole. Dal 1993 promuove la cultura del viaggio autentico, sostenibile e responsabile, con itinerari di varia difficoltà in Italia, in Europa e nel mondo. Si cammina in piccoli gruppi, fuori dal turismo di massa, accompagnati da guide professioniste, le Guide Ambientali Escursionistiche. Gli itinerari sono unici, all'insegna della sostenibilità: luoghi perduti nella memoria, ignoti alla massa ma perfettamente noti alle guide che accompagnano il viaggiatore in luoghi indimenticabili.

I tour in Italia toccano tutte le Regioni, con grande attenzione a parchi e riserve alla ricerca di orsi, stambecchi e camosci, ma anche delle



montagne e dei panorami più suggestivi, senza dimenticare le isole con le esperienze di trekking e mare.

In Europa non mancano i viaggi classici rivisitati in modo originale, come Andalusia, Loira, Regno Unito, Lapponia per le aurore boreali, ma anche itinerari innovativi in Polonia, Macedonia, Madeira, Sifnos, solo per citarne alcuni.

Nel mondo, poi, si scatena la fantasia dei programmato-

ri di FSNC, con itinerari in tanti Paesi: dalla ricerca degli animali in Africa alla scoperta della cultura araba fra Oman, Giordania e Africa del Nord, dalle suggestioni orientali in Cina, India e Vietnam e i profumi caraibici di Cuba e Repubblica Dominicana ai tour giungla e snorkeling nelle isole dell'Oceano Indiano, dalle Seychelles alle Mauritius.

Per informazioni: www.viagginaturaecultura.it

IT'S ACADEMY
TURISMO VENETO

BELLUNO
ASIAGO
VILLORBA
JESOLO
VERONA
ABANO TERME
VENEZIA

Master di Alta
Formazione
in Turismo
e Cultura

La formazione post diploma in Italia
per i professionisti del turismo

www.itsturismo.it

PREISCRIVITI
SUBITO!

FUTURA
L'UNIVERSITÀ A SCUOLA
PER L'ITALIA DI DOMANI

ITS ACADEMY
VENETO

■ ASPROMONTE GEOPARK / Patrimonio geologico e biodiversità

Una terra migrante

Uno scrigno che raccoglie tesori artistici, storici, archeologici

L'ambiente naturale dell'Aspromonte Geopark è unico ed originale e va di pari passo con la biodiversità. Nelle cime più alte si trovano boschi misti, dove il faggio si mescola al larice e all'abete. A quote più basse si trovano i boschi di leccio o farnetto, mentre lungo i fiumi troviamo l'oleandro. In spettacolari gole è facile ammirare la Woodwardia radicans, la gigantesca felce preistorica.

Ai piedi della grande montagna aspromontana, nella parte orientale, è presente un'area che ospita affascinanti formazioni rocciose: le "Pietre", monumenti di roccia arenaria, plasmati dalla pazienza millenaria del tempo. In basso, i corsi d'acqua creano le caratteristiche fiumare. Su tutti spicca la



fiumara Amendolea, uno dei più spettacolari e affascinanti paesaggi dell'Aspromonte. Il territorio del Parco dell'Aspromonte è uno degli habitat più straordinari tra quelli presenti nell'area mediterranea. Qui è frequente imbattersi nell'aquila reale, incontrare il lupo o il gatto selvatico, il picchio nero, il gufo reale o la salamandra dagli occhiali. Il Geoparco dell'Aspromonte

è una montagna situata nel cuore del Mediterraneo che, da crocevia di popoli, ha una lunga e complessa tradizione insediativa, di cui restano ancora vive le tracce. Vanta anche un'aura sacra, con la valle che custodisce il santuario della Madonna della Montagna, unico per le testimonianze artistiche storiche e archeologiche presenti ovunque nell'area.

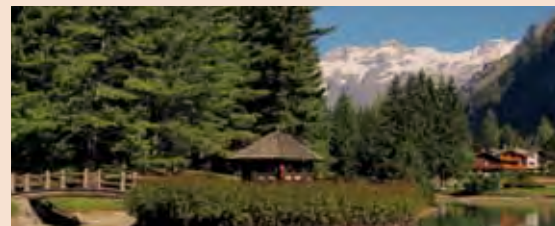
■ ALTA MONTAGNA / Valle d'Aosta e il Monte Rosa non solo per l'inverno

Anche d'estate sul Rosa

Un segreto da scoprire tutto l'anno, tra ghiaccio, acqua, aria e terra

Non solo comprensorio sciistico dai dislivelli vertiginosi, Monterosa Ski è anche un sistema di impianti estivo per alpinisti, biker ed escursionisti. Buona parte degli impianti del Gruppo è aperta anche in estate, quando si trasforma in un appoggio per coloro che si spingono sulle vette e verso i rifugi, in un mezzo di trasporto per visitare le tre valli e in un comodo passaggio per salire in quota.

Accogliente e solare, la Val d'Ayas in estate è tutta da scoprire. Ayas è un comune fantasma: non esiste un luogo che porta questo nome ma la municipalità è composta da ben 41 frazioni. Ognuna ha una caratteristica che la rende unica: uno scorcio sul ghiacciaio, un rascard centenario, un sentiero immerso nella



natura, una fattoria da visitare, un antico mulino.

La Valle di Gressoney in estate ha una doppia vita: quella nei paesi, fatta di passeggiate ed eventi, e quella in alta quota, alla conquista delle vette del Rosa.

Gressoney è un ritrovo internazionale per gli alpinisti: grazie agli impianti di risalita che portano fino ai 3.275 metri del ghiacciaio di Indren, possono organizzare ascese anche in giornata. Il Monte Rosa è famoso anche per il rifugio più alto d'Europa, la

Capanna Margherita, ai 4.554 metri di quota della Punta Gnifetti.

La montagna è anche divertente. Ad Alagna e all'Alpe di Mera l'elfo Tokij e lo scoiattolo Meraviglio aspettano chi vuole scoprire la natura giocando. Tre parchi gioco in legno e due percorsi ad anello tra gli alpeggi sono da scoprire in autonomia o partecipando a una delle iniziative organizzate: pic-nic, giornate di laboratori e uscite con guida.

Per informazioni:
www.visitmonterosa.com

■ SICILIA / Numerose le iniziative fino ad ottobre per celebrare il decennale del riconoscimento Unesco della vite ad Alberello

Pantelleria: agricoltura eroica, prodotti unici

Termalismo naturale, trekking tra mare e montagna in un paesaggio rurale dove il Passito firma ogni esperienza di viaggio

Anno di celebrazioni il 2024 per Pantelleria con la ricorrenza del decennale del riconoscimento Unesco della vite ad alberello, che vedrà il momento principale nella terza settimana di settembre, quando il mondo vitivinicolo dell'isola si aprirà ai visitatori con la partecipazione alla vendemmia e con il tripudio al Passito. L'Ente Parco Nazionale Isola di Pantelleria amplia la sua attività con un programma di iniziative che festeggiano l'agricoltura eroica, inscindibile patto fra uomo e ambiente. Nel corso della storia, infatti, le tradizioni raccontano la ricerca di un costante equilibrio tra la forza della natura, che qui si manifesta nella sua massima bellezza, e l'amore incondizionato dell'uomo, che sfida un territorio impervio, riuscendo a raccogliere frutti eccellenti. Capperi, uva Zibibbo, il famoso Passito, gli ortaggi e l'origano



Lago Bagno dell'Acqua, un cratere naturale in località Bugeber. Credits: Stefano Ruggeri

sono alcuni dei prodotti identitari di questo territorio: vulcanico, bagnato dal mare, accarezzato continuamente dai venti e scaldato dal calore costante del sole. Pantelleria è un'isola di terra, devota più all'agricoltura che alla pesca. Ecco perché attorno ad un solo albero di agrumi si erige un vero e proprio tempio di venerazione e tutela: il giardino pantesco (u Jardinu). Dalla sua singolare forma circolare, costruito con la pietra a secco,

è una delle espressioni tipiche dell'architettura rurale pantescina insieme all'arte dei muretti a secco, anch'essa patrimonio Unesco. Grazie al censimento realizzato da Legambiente, nell'ambito del progetto Bellezza Italia del gruppo Unipol, sono stati individuati quelli più significativi che fanno parte di un itinerario di 15 km che include 24 giardini e che può essere percorso a piedi in circa 5 ore. Segnalato come luoghi



Un giardino pantesco, tipico dell'Isola di Pantelleria. Credits: Andrea Belvisi

di interesse anche il giardino di Donnafugata donato al FAI. Pantelleria, collocata nel cuore del Mediterraneo, più vicina alla costa africana che alla Sicilia è il paradiso degli amanti del trekking che possono percorrere quasi 100 km, attraverso 21 sentieri mappati Cai, ricavati dalle antiche mulattiere o sentieri di montagna, un tempo percorsi dell'asino pantesco, animale simbolo che ha appena fatto rientro sull'isola dopo

un progetto di recupero della specie, oggi compagni delle passeggiate lungo la montagna del Gelfiser. Con il coordinamento del Parco, di grande successo è la proposta di Parchi in Cammino: camminate con temi specifici, programmate durante l'anno, suggerite dalle Guide Ufficiali del Parco. Per i visitatori più esperti è disponibile la Carta Escursionistica, recente lavoro del Parco a supporto della fruibilità ecosostenibile.

L'offerta di viaggio è davvero ampia, visibile su sito ufficiale del Parco, e non può che iniziare dal centro visite di Punta Spadillo, con le sale dedicate al Museo Geovulcanologico e alla Stanza del Mare, per un'immersione virtuale negli straordinari fondali di Pantelleria. Attività di termalismo naturale, gli antichi siti storici e archeologici, le degustazioni con i produttori locali, i percorsi bike e il mare, completano l'esperienza autentica sull'isola. Raggiungerla è facile con i voli diretti ITA, da giugno ad ottobre, da Milano Linate e Roma Fiumicino; da giugno a settembre, il sabato con Forlì, tramite la compagnia GotoFly; con i voli giornalieri della Dat airlines da Birgi Marsala - Trapani e da Palermo e settimanali da Catania; inoltre, da Trapani un aliscafo collega Pantelleria in due ore e trenta.

■ CLIMATE CHANGE / I cambiamenti climatici minano la sopravvivenza di uno dei più grandi molluschi del Mediterraneo: gli scienziati si mobilitano

Alto Adriatico, *Pinna nobilis* a rischio estinzione

L'Istituto Nazionale di Oceanografia e di Geofisica Sperimentale coordina il progetto europeo TRECap per la salvaguardia del bivalve

L'Istituto Nazionale di Oceanografia e di Geofisica Sperimentale - OGS nell'ambito del Programma Interreg V-A Italia-Slovenia 2014-2020 ha coordinato il progetto TRETAMARA che aveva come obiettivo principale la valorizzazione del patrimonio biogenico e geogenico dell'Alto Adriatico. In questo progetto sono state evidenziate alcune carenze nella gestione delle aree protette marine e litorali, riassumibili in un'assenza di coordinamento e di strategie che determinano una scarsa efficienza gestionale. Da questa analisi, nell'ambito del Programma Interreg di Capitalizzazione Ita-slo 2021-2027 è nato il Progetto TreCap che ha capitalizzato i risultati del progetto TRECORALA e aggiunto alla partnership OGS, CNR-ISMAR, NIB, Shoreline, due nuovi partner, l'Università del



Esempio di ricchezza e diversità di specie su piccolo affioramento roccioso (Trezza o Tegnua)

Litorale in Slovenia e il Comune di Caorle. Alle attività partecipano e contribuiscono anche i partner associati, Veneto Lavoro, Comune di Chioggia - Servizio Ambiente ed Ecologia, Municipality of Ankaran - Debeli rtič Landscape Park, Landscape Park Strunjan ed il Comune di Grado. TreCap si è posto l'ambizioso obiettivo di avviare un processo di condivisione di alcune azioni specifiche e strate-

gie di intervento esportabili in tutto il territorio marino-litorale dell'Alto Adriatico focalizzando la ricerca su una specifica minaccia, i cambiamenti climatici, che minano fortemente i nostri ambienti marini, e su una specie, *Pinna nobilis*, attualmente a rischio estinzione in tutto il Mediterraneo. L'attuale stato delle conoscenze su *Pinna nobilis* evidenzia una forte criticità che ne minaccia la sopravvivenza,

legata ad un evento epidemico cui è soggetta dal 2016 e che ha portato gran parte delle popolazioni al collasso, con mortalità fino al 99% in ambiente marino. I dati fino ad ora acquisiti hanno permesso di conoscere la distribuzione e le caratteristiche delle popolazioni residue di *Pinna nobilis* lungo le coste

venete, in Laguna di Venezia, in Friuli Venezia Giulia e anche in Slovenia. Sono stati testati approcci metodologici per lo studio del reclutamento larvale, della distribuzione ed abbondanza delle popolazioni e per la caratterizzazione biometrica in acque costiere e lagunari. È stato inoltre sperimentato un

approccio di citizen science per la loro mappatura partecipata. Alle competenze di tipo biologico ed ecologico si uniscono ulteriori competenze nel campo dei rilievi geologici e geofisici. Tutte le azioni intraprese sono state pianificate per essere accompagnate da attività di comunicazione e formazione che permettano di promuovere questa visione transfrontaliera e ne consentano la trasferibilità e durabilità. I risultati finali del Progetto TreCap saranno la definizione di "buone pratiche" per contrastare i cambiamenti climatici e salvaguardare *Pinna nobilis*, da replicare nelle aree protette del Nord Adriatico. Si produrranno inoltre moduli multimediali informativi e formativi per il pubblico ma anche per avviare la filiera del lavoro della Blue economy (turismo slow e blue).



I partner del progetto TRECap

■ TENUTA DEL NACCHERO / Da 25 anni una produzione di altissimo livello immersa nella campagna che circonda la frazione di Villanuova a Empoli

Nel paradiso dell'olio Toscano DOP

Paola ed Enrico sono uniti da un "sodalizio naturale" e portano avanti un progetto di qualità

Paola Paci ed Enrico Ciabatti sono due persone entusiaste. Della vita in generale, ma ancora di più della loro avventura nella Tenuta del Nacchero, azienda agricola che produce olio di alta qualità da 25 anni nella campagna intorno a Villanuova, nel Comune di Empoli. "Nacchero, in dialetto fiorentino, era il soprannome di mio fratello - racconta Paola - che assieme a nostro padre Guglielmo contribuì a diffondere in famiglia l'amore per la terra, e ora è l'insegna che campeggia sui 15 ettari di terreno piantumati da 1.400 ulivi, immersi in un prato all'inglese circondati dal bosco e da campi fioriti. Paola in quella campagna ci è cresciuta, nel terreno che suo papà aveva acquistato con i primi risparmi. Poi l'università, l'incontro con Enrico e



La casa padronale vista dalle olivete

la domanda che ha cambiato la direzione del suo percorso: "Te la senti di mandare avanti l'azienda agricola?". Detto, fatto. Una risposta che si trasforma in una scelta di vita. Il vero protagonista della tenuta è l'oliva, anzi la drupa, cioè l'insieme della parte molla del frutto e della sua parte legnosa, il nocciolo. Dalla prima spremitura, Paola ed Enrico ricavano l'olio

Extra Vergine della pregiata varietà Toscano, capace di meritare un Premio per le eccellenze italiane anche per il bassissimo contenuto di grassi, la ricchezza di antiossidanti e di tutti i microrganismi coadiuvanti del microbiota intestinale, caratterizzato da un punto di fumo molto elevato che lo rende indicato anche per la cottura. Il frantoio che

effettua la prima trasformazione deve operare in una modalità esclusivamente meccanica, nel rispetto dei disciplinari DOP che obbligano a raccogliere e a frangere i frutti entro certi limiti di tempo per evitare ossidazioni e fermentazioni. "Quando assaggiai quest'olio per la prima volta - ci racconta Enrico - mi sono ritrovato spiazzato dalla sua corposità, più densa dei suoi omologhi commerciali a cui ero abituato. Poi, grazie agli insegnamenti di mio suocero, ho imparato ad apprezzarne le caratteristiche". Nella tenuta coesistono diversi terreni, ciascuno con le sue connotazioni specifiche, che si traducono in oli dalle caratteristiche organolettiche spiccate, ognuno con una propria personalità ma tutti accomunati dal proces-

so di filtraggio naturale che ne determina la tipica torbidità. "Lo abbiamo dato a nostro figlio fin da quando era piccolissimo - racconta Paola - perché il nostro olio è prima di tutto sano, oltre che fatto con il cuore e nel massimo rispetto per la natura". La coppia oggi continua a svolgere lavori di sempre, contabile lei, programmatore lui, ma il tempo dedicato alla Tenuta cresce di giorno in giorno. Enrico, non aveva mai avuto contatti con la terra ma, con il passare del tempo, se ne appassiona e studia, entra in sintonia con "un'azienda come tutte le altre, soltanto che non ha un tetto che la separa dal cielo aperto". "Si cerca di fare del nostro meglio - aggiunge Paola - e di inventare cose nuove ogni anno, oltre a godere della soddisfazione più

grande: far rendere al meglio le risorse che abbiamo e trasformare le materie prime in un prodotto finale, nel rispetto di una terra che coltivate in maniera naturale". I progetti non mancano, sia creativi sia concreti. L'obiettivo è sviluppare la distribuzione dell'olio, potenziando i canali online e organizzando degustazioni con abbinamenti con altri prodotti tipici della Valdarno. Sullo sfondo, qualche difficoltà non manca, a partire dal meteo, "del quale si deve sempre tener conto per rispettare la qualità di un frutto sensibile ai cambiamenti - confida Enrico -, a cui si aggiungono una burocrazia che spesso crea ostacoli e la difficoltà di trovare manovalanza qualificata per le varie attività richieste".

■ **NORD EST** / L'area della Destra Tagliamento, una destinazione attrattiva e variegata: esperienze appaganti e rispetto del patrimonio naturale e socio-culturale

Pordenone, un'offerta turistica sostenibile

Il Friuli Occidentale si presenta come una meta integrata: enogastronomia, escursionismo e cultura

Il turismo sostenibile rappresenta per Pordenone e l'area provinciale un asset strategico di fondamentale importanza. L'area della Destra Tagliamento si sta affermando come destinazione turistica attrattiva e quanto mai variegata, capace di soddisfare i molteplici e crescenti appetiti dei sempre più numerosi visitatori bilanciandoli con il rispetto del patrimonio naturale e socio-culturale dell'area. La volontà del comune di Pordenone di presentarsi come una destinazione turistica integrata all'area provinciale è stata resa manifesta nell'estate 2023 dall'istituzionalizzazione del Tavolo del Turismo composto da circa 70 soggetti, occasione di incontro ed elaborazione di proposte progettuali tra tutti gli stakeholders e i comuni del territorio del Friuli Occidentale.

I risultati si vedono. Nel 2023 Pordenone ha visto una crescita del 21% di turisti stranieri e complessivamente ha fatto registrare un + 5% di presenze. I prodotti turistici sostenibili del territorio spaziano dall'eno-gastronomia al turismo escursionistico slow rappresentato ad esempio dal Cammino di San Cristoforo, il cui itinerario accompagna il viaggiatore alla scoperta dei luoghi più autentici e nascosti della Pedemontana pordenonese e dei magredi. Un viaggio spirituale prima ancora che panoramico. Impossibile non citare poi le manifestazioni culturali di maggior prestigio come PordenoneLegge e le Giornate del Cinema Muto, che richiamano ospiti e visitatori da tutto il mondo.

Con riferimento al turismo enogastronomico, la rassegna promozionale di punta dei prodotti locali di eccellenza della città è Pordenone ArtAndFood, che giunge quest'anno alla sua quinta edizione. La manifestazione si terrà dal 3 al 5 ottobre e la città sarà sede di eventi legati all'eno-gastronomia e all'agroalimentare, quali degustazioni esperienziali guidate di prodotti tipici locali, laboratori artigianali, show cooking, convegni sulle tematiche food related (come alimentazione sana e qualità della vita,

sostenibilità alimentare, cucina vegana e vegetariana ecc.), mostre, concerti, spettacoli di animazione a tema e altro ancora. Pordenone con le sue eccellenze gioca un ruolo strategico nella valorizzazione del patrimonio agroalimentare ed enogastronomico regionale, ma la manifestazione punta anche al turista e al mercato internazionale perché i prodotti sono di vera eccellenza. Lo scorso anno Pordenone ArtAndFood ha avuto la presenza qualificata di opinion leader internazionali del settore che ne ha sancito la bontà della rassegna e ne ha promosso la diffusione nei propri territori.

L'adesione del comune di Pordenone a iniziative green e di turismo lento a rilevanza nazionale come la prima, storica partecipazione alla Giornata nazionale del trekking urbano 2023 e alla programmazione dei Treni storici promossa da Fondazione Ferrovie dello Stato è un altro segno tangibile della volontà della città di affermarsi come destinazione turistica sostenibile e integrata al cosiddetto "Sistema Paese". Il comune di Pordenone ha



Il municipio di Pordenone

aderito alla programmazione 2024 dei Treni storici, in collaborazione con la Regione autonoma Friuli Venezia Giulia. A metà settembre esordirà il treno storico di PordenoneLegge, che consentirà ai visitatori di raggiungere la città dipinta durante la kermesse letteraria.

A fine settembre il Treno dei fumetti, un'esperienza di viaggio unica nel suo genere giunta alla sua seconda edizione, congiungerà Treviso a Pordenone in occasione del Treviso Comic Book Festival. In tale occasione saranno organizzate iniziative tematiche a bordo treno e visite guidate gratuite al PAFF! International Museum of Comic Art di Pordenone, che ha sede nella suggestiva Villa Galvani. Pordenone, nota come "città dipinta" per via degli affreschi che adornano i palazzi nobiliari dell'elegante centro storico, è diventata oggi un laboratorio artistico a cielo aperto per street artist locali e internazionali. La pittura parietale del passato si mescola con quella contemporanea in un armonioso connubio artistico. La manifestazione più nota ed evidente di questo recente fenomeno è stata indubbiamente il diffondersi dei murales rappresentanti animali giganti, che si sono andati moltiplicando di parete in parete a partire dall'opera Gatto gigante di Giulio Masieri del 2020. Il diffondersi spontaneo delle pratiche di arte urbana e di street art ha reso Pordenone un "museo a cielo aperto". Anche i quartieri più periferici diventano agenti di trasformazione urbanistica, artistica e sociale in questo processo partecipato di riqualificazione urbana e di valorizzazione del

territorio.

Pordenone è impegnata a valorizzare questa forma artistica anche attraverso la collaborazione con Promoturismo FVG, lente regionale che si occupa della strategia, della gestione operativa e della promozione turistica del Friuli Venezia Giulia. Degno di nota è il fatto che a Pordenone è stato recentemente inaugurato il primo murale sensoriale tattile allestito in Friuli Venezia Giulia, dal titolo Alba. Per realizzarlo le artiste Marcella Basso e Virna Colaone hanno utilizzato materiali particolari capaci di far distinguere i colori al tatto. Gli artisti del territorio intendono proporre nuove opere di questo genere, in modo da consentire di far esperire i murales anche alle persone non vedenti. Il progetto intende valorizzare questa bellissima iniziativa all'insegna dell'accessibilità e dei valori dell'inclusione anche tramite percorsi e visite ad hoc che permettano di far vivere queste esperienze sensoriali ai turisti, agli escursionisti e ai visitatori. Si prevede di organizzare visite guidate per ipovedenti alle opere artistiche tattili, una volta che più opere verranno realizzate.

Un itinerario tematico dedicato interamente ai murales di Pordenone è oggi presente anche su APPordenone, l'app

turistica della città. APPordenone è il frutto di un progetto realizzato nel 2023. L'app è già funzionante e gratuitamente scaricabile sugli store Android e iOS. L'app, oltre alla mappa navigabile della città, contiene informazioni precise e aggiornate sui luoghi di maggior interesse della città, che garantiscono un'esperienza completa durante la visita a Pordenone. I punti di interesse naturali e culturali sono esplorabili all'interno dell'app grazie a delle schede informative approfondite e sono stati categorizzati distinguendoli secondo la loro natura e funzione: palazzi, parchi, musei, murales, corsi d'acqua, teatri e tanti altri ancora. Ciò garantisce all'utente la possibilità di selezionare i luoghi di proprio interesse e raggiungerli tramite il sistema di geocalizzazione della mappa. Il visitatore che gradisce seguire un itinerario tematico consigliato per scoprire la città può affidarsi alla sezione dell'app dedicata ai percorsi suggeriti. Anche questo spazio è stato suddiviso per categoria, distinguendo i tracciati che attraversano i parchi cittadini da quelli dedicati al turismo culturale, che toccano musei, piazze e i palazzi storici del centro cittadino. La maggior parte dei percorsi è pedonale ma ve ne sono alcuni dedicati anche a chi ama muoversi in bicicletta.

APPordenone contiene anche il calendario aggiornato degli eventi della città, uno strumento indispensabile per chi è in visita a Pordenone: manifestazioni e iniziative di proprio interesse.

Com'è evidente, la sostenibilità rappresenta un elemento fondamentale nelle strategie di sviluppo turistico di Pordenone. L'attenzione al rispetto del patrimonio paesaggistico, umano e cognitivo del territorio informa tutte le attività e i progetti a rilevanza turistica di Pordenone e dell'area vasta pordenonese. Green, slow e digital sono le parole chiave di questo processo evolutivo delle pratiche turistiche che il territorio intende valorizzare e incentivare.



Il Cammino di San Cristoforo

■ **LATTIERO-CASEARIO** / La società conta 10 cooperative in 6 regioni (Piemonte, Lombardia, Veneto, Emilia-Romagna, Marche, Abruzzo) con 13 depositi

Gruppo Trevalli Cooperlat, prodotti dal territorio

500 dipendenti e un fatturato di oltre 245 milioni di euro con latticini freschissimi, freschi, a lunga conservazione e “fresh stable”

Moderna, innovativa, al passo con i trend di mercato e al contempo punto di riferimento dei legami con i territori e le persone per salvaguardare il valore delle tradizioni: questo e molto altro ancora è Trevalli Cooperlat, la società cooperativa agroalimentare che oggi, a oltre 60 anni dalla sua fondazione, si pone tra i primi gruppi lattiero-caseari italiani.

Nata a Macerata nel 1960 da un'idea imprenditoriale di Giovan Battista Lucangeli e di Giuseppe Trionfi Honorati, dal nucleo originario di “Clamj” (Centrale del Latte Alimentare Macerata-Jesi) con il primo lancio del marchio “Trevalli”, la società si è via via evoluta nel solco dell'aggregazione fino a diventare, negli anni '80, una grande famiglia composta da 10 cooperative socie dislocate in 6 regioni (Piemonte, Lombardia, Veneto, Emilia-Romagna, Marche e Abruzzo). Con 13 depositi, Trevalli Cooperlat può contare oggi su un network produttivo e distributivo che consente di servire in maniera capillare sia il dettaglio che il fuoricasa, intercettando le preferenze dei consumatori tanto nel mondo latte quanto in quello a base vegetale.

“Tutto il latte conferito dai produttori associati viene trasformato nei nostri stabilimenti: la sede principale è a Jesi (in provincia di Ancona) che è il sito con la capacità più importante e dove viene realizzata gran parte della produzione - esordisce Milvia Panico, alla guida del reparto marketing di Trevalli Cooperlat -. Pietra miliare della società è la diversificazione delle categorie di prodotto, tra freschissimi (latte fresco di alta qualità), freschi (a lunga durata, con scadenza oltre la settimana), a lunga conservazione (Uht standard e ad alta dige-



Prodotti vari e stabilimento sede Jesi (AN) Trevalli Cooperlat



ribilità) e ‘fresh stable’ (è il caso, ad esempio, dei prodotti caseari stagionati Dop legati alla catena del freddo). Il portfolio prodotti annovera anche panna (base latte sia fresca che a lunga conservazione), creme base vegetale e 100% vegetale, besciamella, burro, ricotta e mozzarelle”.

Ogni stabilimento produttivo è specializzato per categoria di prodotti: a Jesi si concentra la lavorazione di latte alimentare e di prodotti innovativi di origine animale e vegetale ad alto contenuto tecnologico; ad Amandola, nel cuore del parco dei monti Sibillini (in provincia di Fermo nelle Marche) e a Colli al Metauro (in provincia di Pesaro e Urbino) si concentrano produzioni più artigianali, come la mozzarella STG (Specialità Tradizionale Garantita),

burrate, formaggi vaccini, misti e ovini, tra cui le Dop Casciotta d'Urbino e il Formaggio di Fossa di Sogliano. Latte e derivati sono peraltro lo specchio dell'impegno per la tutela delle tipicità, sia nel fresco che nello stagionato. “Il consumatore che acquista latte fresco di alta qualità nelle Marche - spiega ancora Panico - trova un prodotto marchiato ‘Trevalli’ e ‘Fresco Marche’, in Abruzzo ‘Cigno’ e in Piemonte ‘Abit’: il cliente sa dunque che il prodotto acquistato è sempre garantito dai soci allevatori della filiera del Gruppo Trevalli Cooperlat”. Una politica aziendale che spinge la società a proporsi oggi come ambasciatrice del gusto nel caso di prodotti espressione d'eccellenza di un territorio: “è il caso, ad esempio, della mozzarella STG, dei formaggi Dop Pecorino di Fossa

e Casciotta di Urbino, protagonisti di una campagna di valorizzazione che ci vede impegnati, tra le altre iniziative, in prima linea anche a Pesaro nella kermesse che ruota intorno alla Capitale della Cultura 2024 - rivela Panico -. Grazie agli eventi messi a punto con chef e gestori di locali, tra degustazioni, sampling e aperitivi gourmet, proporremo ai consumatori prodotti ricercati, di nicchia, sensibilizzandoli sull'alta qualità della filiera lattiero-casearia. La sfida che ci attende a fine campagna sarà impegnativa quanto affascinante: farsi promotori, attraverso una rete vendita qualificata, di una cultura del cibo, anche nel fuoricasa, che privilegi le eccellenze italiane che, auspichiamo, il consumatore saprà recepire e premiare”.

Al netto dell'universo Dop stagionati, dei freschi come le mozzarelle e le burrate, Trevalli Cooperlat è anche burro, yogurt, besciamelle, budini. E panna: fresca da montare a base latte, a lunga conservazione da montare e da cucina, alta digeribilità e spray. Un universo che include anche il crescente e vivace mondo a base vegetale. “Come azienda, continuiamo a puntare

Dai Monti Sibillini una mozzarella STG

Il Gruppo Trevalli Cooperlat, con più di 500 dipendenti (il 90% è a tempo indeterminato a riprova del legame con i territori) e un fatturato di oltre 245 milioni di euro, è saldamente ancorato ai valori fondanti della cooperazione e punta al contempo sull'innovazione e sul rilancio della filiera vaccina e ovina da latte proveniente dai soci che operano in 6 regioni italiane del centro nord. Tra i simboli dell'eccellenza e della valorizzazione locale, la Mozzarella Tradizionale STG (Specialità Tradizionale Garantita), prodotta nello stabilimento di Amandola (FM) con latte 100% italiano, ha ottenuto nel 2022 dal Comitato Europeo per le politiche di qualità dei prodotti agricoli il riconoscimento del regime di protezione con riserva del nome. “Si tratta di una mozzarella 100% vaccina che per disciplinare deve essere prodotta con un latte-innesto naturale preparato esclusivamente con latte crudo selezionato proveniente dall'area dei Monti Sibillini - informa la direttrice marketing di Trevalli Cooperlat Milvia Panico -. È un prodotto legato a doppio filo al territorio e intendiamo valorizzarlo sempre più puntando su mercati selettivi e capaci di apprezzare un prodotto naturale, tipico e di altissima qualità”.



Milvia Panico, Direttore marketing Trevalli Cooperlat

sulla pluralità di prodotti - puntualizza la direttrice marketing -, investendo in particolare sulle due anime della società: Trevalli per l'universo a base latte, Hopla per quello a base vegetale, leader nazionale peraltro nel mercato delle creme per preparazioni dolci sia in Italia che all'estero, dove sempre più chef e pasticceri le stanno scoprendo e utilizzando per le loro specialità”. Un settore, quest'ultimo, che la società intende rafforzare sia in Italia che all'estero con azioni mirate

anche in ricerca e sviluppo. “L'R&D è per noi un asset importante e la nostra squadra interna, forte di un know-how che si è consolidato negli anni, testa ripetutamente i prodotti anche quando ci soddisfano. Questo perché vogliamo migliorarci continuamente - come abbiamo fatto ad esempio con la nuova gamma ‘Hopla Idee Veg 100% vegetale’, appena lanciata -, rimanere al passo con i tempi e i gusti dei consumatori. Per alcuni segmenti e per un'azienda come la nostra, serve il giusto equilibrio tra sviluppo interno, valore aggiunto e capacità di penetrare velocemente il mercato”.

Trevalli Cooperlat punta a crescere sempre di più nel mercato italiano dei consumi a casa e fuori casa, attraverso strategie mirate per mercato/canale e anche nel mercato estero, che a oggi rappresenta il 25% del fatturato (il 56% del quale in paesi extra Ue).

■ PUGLIA / Il collegamento con l'aeroporto Karol Wojtyla di Bari ha registrato anche nel 2023 un nuovo record di passeggeri

Ferrotramviaria e turismo, il binomio è vincente

Con i nuovi treni di ultima generazione altamente tecnologici, l'azienda offre una mobilità integrata e sostenibile

Se la Puglia è sempre Spiù...Caput Mundi nel profilo turistico nazionale, non c'è dubbio che Bari e la sua Terra siano il fulcro di questo fenomeno socio-economico.

Non è perciò un caso che anche il 2023 si sia chiuso con numeri da record per il servizio di collegamento ferroviario passante per l'Aeroporto Internazionale Karol Wojtyla di Bari, operato da Ferrotramviaria S.p.A., migliorando ulteriormente l'ottimo dato registrato nel 2022. Infatti, con un trend sempre in costante crescita, + 52,76% nell'ultimo triennio, e con oltre 685.000 viaggiatori che nell'anno passato hanno utilizzato il collegamento ferroviario per e da l'Aeroporto di Bari, si è superato di oltre il 6% il record di 643.953 viaggiatori del 2022.

Un traguardo, quello dell'anno 2023, decisamente importante e reso possibile grazie anche alla forte collaborazione e all'ampia offerta di collegamenti messi a disposizione da Aeroporti di Puglia Spa.

Un anno anche per loro da numeri record, con l'aeroporto di Bari che ha superato il già storico traguardo del 2022: 270.000 passeggeri in più, tra arrivi e partenze, che hanno permesso allo scalo di toccare quota 6.461.179 passeggeri. Di questi 3.129.024 si riferiscono alla linea internazionale, in crescita del +19% rispetto al dato globale dell'anno precedente. Senza sottovalutare il dato complessivo di 9.680.017 passeggeri nel 2023, considerando anche gli altri scali pugliesi.

Inoltre, nella piena attuazione degli importanti obiettivi europei per la promozione della mobilità sostenibile e della crescita della percentuale di share intermodale, la modalità di trasporto treno+aereo ha evidenziato, con valori in costante crescita ogni anno, che il 10,60% dei viaggiatori ha utilizzato il



treno come mezzo di collegamento per e da lo scalo aeroportuale barese.

Tutto questo dimostra indiscutibilmente quanto sia stato lungimirante, oltre dieci anni fa, immaginare, e poi concretizzare, una soluzione finalizzata a migliorare considerevolmente l'accessibilità al territorio e a potenziare l'efficienza dei servizi di mobilità in ambito regionale, offrendo al flusso di passeggeri - turisti ma non solo - che si muove dalla città di Bari verso l'aeroporto e viceversa, un collegamento comodo, veloce ed intermodale. Il servizio, inaugurato il 19 luglio 2013, ha permesso a Bari di diventare la prima città capoluogo del Mezzogiorno d'Italia a vantare un collegamento diretto con il proprio scalo aeroportuale, dotandosi di un'opera infrastrutturale estremamente moderna al passo con i più alti standard europei.

A distanza di oltre dieci anni, si può affermare che il collegamento ferroviario passante per l'aeroporto di Bari sia stata un'opera

dall'importanza strategica: i risultati - confortati ampiamente dai dati di traffico in costante crescita - suggeriscono che l'infrastruttura ha apportato un contributo importante per il consolidamento del "Brand Puglia", che nel frattempo ha vissuto uno sviluppo che ha fatto della regione meta ambita e privilegiata nel panorama turistico nazionale, europeo e mondiale.

La Puglia, e Bari in particolare, è ormai una delle mete preferite dai turisti europei. Lo scorso marzo il capoluogo pugliese è risultato al 25esimo posto della classifica stilata dal motore di ricerca di voli e hotel www.jetcost.it. Gli analisti del portale web hanno verificato un aumento delle ricerche di voli del 13% nell'ultimo periodo, con riferimento alla Pasqua. In crescita del 16%, rispetto allo stesso periodo festivo dell'anno scorso, l'indagine web degli utenti per trovare una buona sistemazione negli alberghi. L'offerta cul-

turale, paesaggi, tradizioni, così come l'enogastronomia e l'ospitalità fanno di Bari e della Puglia un solido punto di riferimento nell'Italia turistica, diventata il secondo paese più ricercato su Jetcost dietro alla Spagna e prima del Portogallo.

E vale anche la pena di sottolineare come il capoluogo pugliese abbia recentemente scalato la classifica del Sole24ore, utilizzata nell'indagine sulla qualità della vita degli italiani che racconta in quale delle città si viva meglio dal punto di vista climatico. Ebbene, Bari risulta la prima in Italia con ben otto ore e mezza di sole al giorno, solo nove giorni di precipitazioni estreme e 74 giorni di pioggia all'anno, con una brezza estiva a 7,2 nodi medi giornalieri. E non finisce qui, perché nella stessa classifica il terzo posto è occupato da Barletta-Andria-Trani e all'ottavo c'è Brindisi. E' importante sottolineare come sia la prima volta che un territorio del Mezzogiorno

conquista il primato in un indice sintetico tematico della Qualità della vita.

In questa ottica di continua evoluzione sotto il profilo dell'offerta turistico-culturale-enogastronomica, Ferrotramviaria ha inoltre avviato alcuni importanti investimenti, in stretta sinergia con la Regione Puglia, come i nuovi elettrotreni Alstom ETR 104, dotati delle più evolute ed efficaci soluzioni tecniche, che andranno gradualmente a completare il rinnovo della flotta con grandissime novità per i viaggiatori e per l'ambiente.

Si tratta di un impegno finalizzato all'aumentare sempre di più il livello di qualità del servizio di trasporto offerto, continuando ad abbassare l'età media del materiale rotabile, rispondendo alle esigenze dei viaggiatori e offrendo loro una mobilità integrata e sostenibile, che "guarda" al futuro. I nuovi treni ETR 104 hanno una capacità di trasporto fino al 15% superiore rispetto alla precedente generazione e consentono di trasportare in maniera sicura 8 biciclette di serie nelle dedicate rastrelliere.

Si tratta di una tipologia di treno comodo ed accessibile oltre che altamente tecnologico. Le carrozze spaziose offrono aree di seduta ampie per i viaggi di media durata tipici del servizio regionale ed interregionale. L'architettura dei treni consente, grazie all'incarrozzamento a raso, un faci-

le accesso ed una fruibilità anche da parte dei passeggeri a mobilità ridotta.

È importante sottolineare che i nuovi elettrotreni rispondono alla politica di sostenibilità ambientale e sono riciclabili per il 95%. Consumano il 30% di energia in meno rispetto alla precedente generazione. I sistemi di condizionamento dell'aria e di ventilazione sono regolati in funzione del numero dei passeggeri. La chiusura delle porte è programmata al fine di evitare la dispersione termica. I nuovi elettrotreni in arrivo saranno in tutto undici. La consegna dei primi cinque è stata già completata. I restanti sei treni saranno, invece, consegnati con una cadenza di due treni ogni anno nel triennio 2024-26. Il finanziamento complessivo per la fornitura degli undici treni ammonta a circa 68 M€ di cui 57 M€ a carico della Regione Puglia per il tramite di fondi ministeriali e dei fondi PNRR e, ulteriori, 11 M€ a carico direttamente della Ferrotramviaria nel rispetto degli impegni contrattuali assunti dalla società con la sottoscrizione del nuovo contratto in data 30 dicembre 2021.

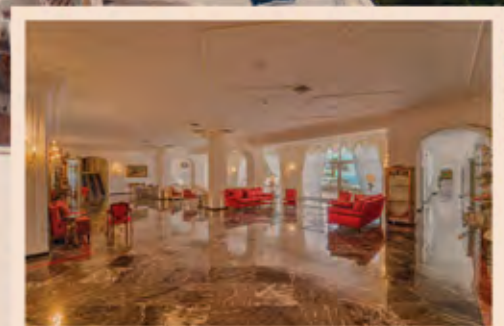
In sostanza, il passante ferroviario che unisce il cuore pulsante del capoluogo, piazza "Aldo Moro", con l'aeroporto internazionale "Karol Wojtyla", si conferma un servizio essenziale che connettendo il principale aeroporto della Puglia alla rete ferroviaria regionale e nazionale (attraverso numerose soluzioni di viaggio combinate), ha creato senza dubbio nuove ambiziose prospettive sul piano dell'accessibilità al territorio. Importante infine sottolineare il forte contributo fornito dall'accordo commerciale sottoscritto con Trenitalia, che consente di acquistare direttamente sui loro canali di vendita soluzioni di viaggio combinate per raggiungere l'aeroporto da tutti i centri serviti della Puglia.



Capri - A pochi passi dalla Piazzetta ecco il maestoso ingresso del **Grand Hotel Quisisana**, dal 1845 l'hotel a Capri scelto da re, rockstar e poeti.

Davanti alla sua terrazza il mondo va e viene in un'allegria confusione, ma basta varcare la soglia di questo **hotel di lusso** per ritrovarsi immersi in un'oasi di pace e quiete: gli accoglienti sofà invitano al riposo, gli scintillanti lampadari riportano alla mente i saloni delle feste di un tempo, l'impeccabile accoglienza dello staff vi farà sentire subito sollevati e rilassati.

Oltre l'ingresso troverete giardini profumati di Fior d'arancio, la piscina e il panorama sui Faraglioni che spuntano dal mare luccicante. Ecco il segreto del **Grand Hotel Quisisana**: la possibilità di godere la frizzante mondanità di Capri e al tempo stesso quella quiete assoluta che oggi rappresenta uno dei lussi più esclusivi.



AMERICAN EXPRESS
FINE HOTELS & RESORTS

THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD

GRAND HOTEL QUISISANA

quisisana.com