TRAVELGLOBE

Federico Klausner direttore responsabile
Federica Giuliani direttore editoriale

Raffaele Alessi commerciale
Devis Bellucci redattore
Silvana Benedetti redattore
Francesca Spanò redattore
Daniela Bozzani redattore
Melania Bresciani redattore

Paolo Renato Sacchi photo editor

Isabella Conticello grafica
Willy Nicolazzo grafico

Paola Congia fotografa
Antonio e Giuliana Corradetti fotografi
Vittorio Giannella fotografo
Fabiola Giuliani fotografa
Monica Mietitore fotografa
Graziano Perotti fotografo
Emanuela Ricci fotografa
Giovanni Tagini fotografo
Bruno Zanzottera fotografo

Progetto grafico Emanuela Ricci e Daniela Rosato

Indirizzo: *redazione@travelglobe.it*

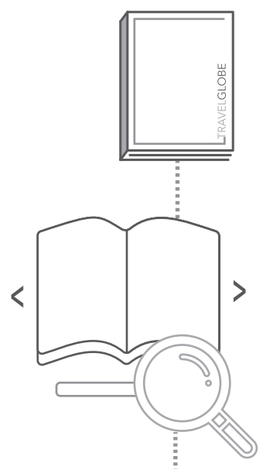
Foto di copertina: Vittorio Giannella
Tutti i testi e foto di questa pubblicazione sono di proprietà di TravelGlobe.it®
Riproduzione riservata

TravelGlobe è una testata giornalistica Reg. Trib. Milano 284 del 9/9/2014

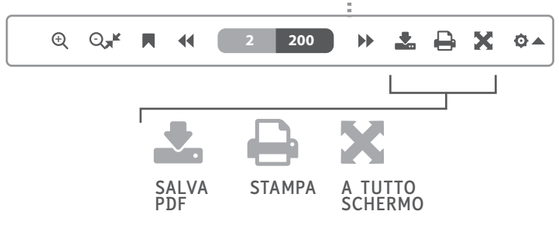
Questo testo è realizzato con il font: EasyReading® Font
Carattere ad alta leggibilità per tutti.
Anche per i dislessici. *www.easyreading.it*

Anche questo mese parliamo d'Italia. Passata un po' la grande paura del covid-19, gli italiani hanno ripreso la strada delle vacanze. Certo quelli che se lo possono permettere, visto i disastri e gli strascichi economici della pandemia. Complici le difficoltà e le incertezze perduranti per le aperture-chiusure delle frontiere, per il traffico aereo con il distanziamento, la conseguente inferiore disponibilità di posti e il rincaro delle tariffe, e, non da ultimo, un atteggiamento etico di solidarietà, buona parte degli Italiani trascorrerà le ferie nel Bel Paese.
Il che sarà anche un'opportunità per il nostro settore turistico, che consentirà di recuperare, almeno parzialmente, le pesanti perdite economiche subite a causa della diffusione del virus in generale. Nel contempo l'auspicio è che soprattutto gli esterofili imparino ad apprezzare e amare l'Italia.
Magari cercando di esplorare gli angoli meno consueti e affollati. Allora, anche nello sconfinato dramma, il virus sarà almeno servito a qualcosa.

MAGAZINE

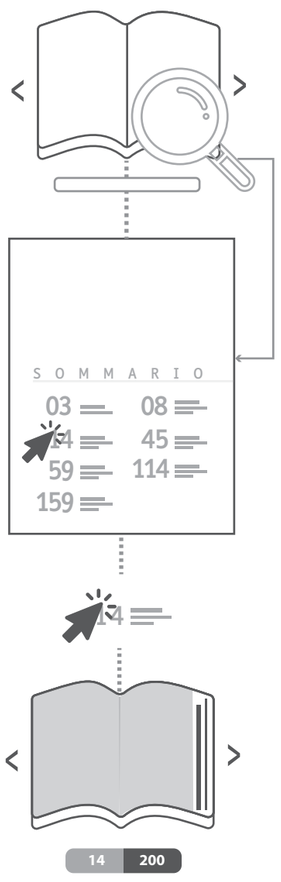


Sulla barra rettangolare sotto il magazine
troverai molte funzionalità tra cui
il salvataggio, la stampa e l'ingrandimento a tutto schermo.



SOMMARIO

Il sommario è interattivo.
CLICCANDO con il mouse sul NUMERO DI PAGINA
andrai direttamente alla pagina del reportage scelto.



S O M M A R I O

03 **EDITORIALE**
di Federico Klausner

07 **PANTELLERIA**
Una scia di profumi
nel vento e nel mare
Foto e testi di
Giovanni Tagini

43 **ITALIA**
Pompei nel cassetto
Foto e testi di
Graziano Perotti

73 **ITALIA**
Quei rami
sul lago di Como
Foto e testi di
Vittorio Giannella

111 **ITALIA**
Trapani un sale
accecante
Foto e testi di
Giovanni Tagini

145 **PUGLIA**
Gli ulivi di Puglia,
sculture millenarie
Foto e testi di
Emanuela Ricci

TRAVELGLOBE

PANTELLERIA | UNA SCIA DI PROFUMI NEL VENTO E NEL MARE

Un terreno ostile per il suolo duro, le scarse piogge e i venti implacabili, grazie al lavoro caparbio degli isolani nei secoli restituisce prodotti di eccezione dallo straordinario profumo.

In apertura: Pantelleria è conosciuta in tutto il mondo per i suoi capperi, gli unici riconosciuti come "di qualità superiore" dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. Dal 1993 sono distribuiti con l'Indicazione Geografica Protetta. Nella foto un appezzamento dedicato alla coltivazione.

Nella pagina precedente: alcune Lance Pantesche ormeggiate nel porto di Pantelleria. Queste tipiche e coloratissime imbarcazioni sono patrimonio UNESCO e vengono costruite esclusivamente dal Maestro d'ascia Francesco Valenza.

Sopra: i vigneti e la cantina dell'azienda Donnafugata. A destra: La valle di Bukkuram è tra le zone più fertili dell'isola, qui si coltivano viti, ulivi, capperi pomodorini e fichi d'india.

A sinistra: la pianta del cappero è un piccolo arbusto con foglioline ovali alterne e picciolate; le foglie più giovani vengono sbollentate e unite ad altre verdure per conferirne sapore e carattere. I capperi sono il bocciolo floreale e si raccolgono nei mesi estivi, da giugno a settembre.

Sopra: alcuni grappoli di uva Zibibbo di Pantelleria sono pronti per essere trasformati in passito o usati per esaltare i dolci della pasticceria siciliana, oppure venduti come uva passa.

Prima di trasformarli in vino Passito di Pantelleria, un anziano contadino divide gli acini essiccati dal graspo. Un lavoro estremamente meticoloso che non può essere fatto in nessun altro modo, solo l'occhio e il tatto umano sono in grado di selezionare e dividere gli acini perfetti da quelli non conformi.

Sopra: l'interno dello stenditoio, una sorta di serra ben areata dove i grappoli di Zibibbo passano mediamente da 2 a 4 settimane. In questa fase molto delicata i grappoli vengono girati periodicamente per ottenere acini appassiti in modo omogeneo; il prodotto è pronto quando la concentrazione zuccherina arriva al 60% e il peso si riduce del 75%.

Sotto: una manciata di capperi selezionati e salati pronti per essere confezionati e spediti in tutto il mondo. Il cappero di Pantelleria IGP deve il suo sapore intenso a una sostanza proteica presente nel terreno lavico dell'isola. Oltre che conferire un gusto deciso a molte ricette, questo frutto ha proprietà digestive e diuretiche, aiuta a ridurre i rischi di allergie e contiene sali minerali e vitamine A, C e D.

Sopra: i capperi appena raccolti sono messi in una grossa macchina vibrante a rulli forati, che seleziona e divide i frutti in base alla dimensione. I più piccoli sono i più pregiati e costosi, la concentrazione di sapore e aroma è superiore ai frutti più grossi e sono preferiti dagli estimatori. I capperi cadono divisi per dimensione in grossi contenitori e vengono subito mischiati al sale marino per preservarne inalterati sapore e colore. Si possono conservare anche sott'olio o sott'aceto, ma il sale è il metodo più comune e apprezzato.

Sotto: grazie ai terreni fertili di origine vulcanica, nell'isola l'agricoltura ha un ruolo predominante sin dalla preistoria. L'unico limite è dovuto al vento, che su quest'isola soffia forte e costante e costringe a coltivare prodotti dalla pianta bassa, in alcuni casi protetti da muri di pieta a secco. I pomodorini di Pantelleria sono un prodotto molto amato dai panteschi e sono presenti in ogni casa. In estate si raccolgono ancora gialli e appesi in un angolo ben arieggiato e senza il sole diretto. Questa tecnica consente di conservarli durante i mesi invernali mantenendo intatto il sapore.

Conservare i prodotti per l'inverno è usanza molto diffusa sull'isola. Risale ai secoli scorsi, quando la difficoltà di reperire alimenti freschi durante i mesi invernali ha sviluppato la tecnica di conservazione. Oggi sono molte le aziende che propongono conserve tipiche, tramandate da ricettari antichi. Tra le più famose ci sono i patè di capperi, di melanzane, di olive nere e di pomodorini secchi. Tra gli antipasti la caponata rustica, le cipolline in agrodolce, i pomodorini secchi sott'olio. Per condire la pasta si trovano pesti alla Carrettiera, alla Siciliana e di pistacchi.

Nella pagina precedente: la cima della Montagna Grande (836m slm e Riserva Naturale Orientata) è la vetta più alta dell'isola; numerosi sentieri si inoltrano nella macchia mediterranea e conducono al punto panoramico più suggestivo di Pantelleria. Da qui la vista a 360° è spettacolare: si possono ammirare l'intera costa con i suoi paesini, la piana di Khamma e Tracino e, nelle giornate terse, si riesce a scorgere la costa sud della Sicilia.

In queste pagine: il pescato del giorno e un vecchio pescatore. Il mare di Sicilia, proprio nella fossa di Pantelleria, è considerato uno dei più pescosi del mediterraneo grazie a una profondità non eccessiva e a fondali regolari.

Sotto: tra le specie ittiche che si pescano nella fossa di Pantelleria ci sono le mazzancolle dal tipico colore a macchie tigrate arancio/grigio, che gli isolani cucinano saltate in padella e sfumate con un bicchiere di passito, perfette per condire una pasta o semplicemente gustate da sole.

Sopra: uno dei piatti tipici della cultura culinaria pantesca è l'insalata di polpo alla siciliana. Dopo una aver fatto bollire il polpo per circa 40 minuti, si affetta in pezzi regolari e si condisce con abbondante olio extra vergine d'oliva, alcuni pomodorini tagliati a dadini e una manciata di capperi precedentemente lasciati in acqua qualche ora per dissalarli. Si unisce un trito di prezzemolo, un pizzico di sale e il piatto è pronto per essere mangiato.

A sinistra: un pescatore mostra orgoglioso una grossa cernia appena pescata; con tutta probabilità sarà cucinata al forno o sulla brace.

In alto a destra: ci sono alcuni pesci perfetti per preparare una zuppa. La ricetta classica di Pantelleria prevede uno scorfano, due triglie e alcune seppioline; i pesci vengono messi a cuocere per circa 45 minuti insieme a due bicchieri d'acqua, pomodorini pelati, uva passa, capperi olive e uno spicchio d'aglio.

In basso a destra: la regina di tutti i contorni, la caponata pantesca. Si prepara un fondo con olio, cipolla bianca, pomodoro, capperi, olive e sedano; il tutto si soffriggere a fuoco basso per una decina di minuti, successivamente si aggiungono le melanzane tagliate a dadi precedentemente fritte, un cucchiaio d'aceto, un cucchiaino di zucchero e un pizzico di sale. Cuocere a fuoco lento per almeno 30 minuti.

In queste pagine da sinistra verso destra: trancio di pesce spada cotto alla griglia e adagiato su un letto di verdurine di stagione, aromatizzate al Passito di Pantelleria; un secondo leggero e molto saporito.
Crostone di pane abbrustolito con polpo (precedentemente sbollentato) saltato in padella con patate lesse capperi e olive; da servire come antipasto.

Saltare in padella pezzi di rana pescatrice con un trito di capperi e mezzo bicchiere di vino zibibbo, alcuni pomodorini pachino divisi in due e uno spicchio d'aglio, appena il vino sfuma condite gli spaghetti; primo piatto semplice e delizioso.

Nella pagina precedente: una vista dall'alto della piana Ghirlanda, una delle zone dove si coltivano le viti di Zibibbo "ad alberello" dal 2014 Patrimonio dell'Umanità UNESCO.

In queste pagine: nella contrada Khamma si trova una delle aziende vinicole più importanti dell'isola: la cantina Donnafugata.

Nella foto a sinistra una donna prepara il pasto per gli operai della cantina.

A destra viene prelevato un bicchiere di Passito di Pantelleria Ben Ryé per verificare il giusto grado d'affinamento. Questo straordinario vino dolce, dal colore ambrato, ha un bouquet intenso dal sentore di agrumi canditi, albicocca miele e fico. Prima di essere commercializzato passa sette mesi in vasca e dodici in bottiglia.

Nelle foto in alto a sinistra e a destra: l'hotel Mursia si trova nel versante nordovest dell'isola, direttamente sul mare. L'hotel dispone di due grosse piscine con acqua di mare, due bar, solarium e il ristorante "Le Lampare" che propone una cucina con specialità locali.

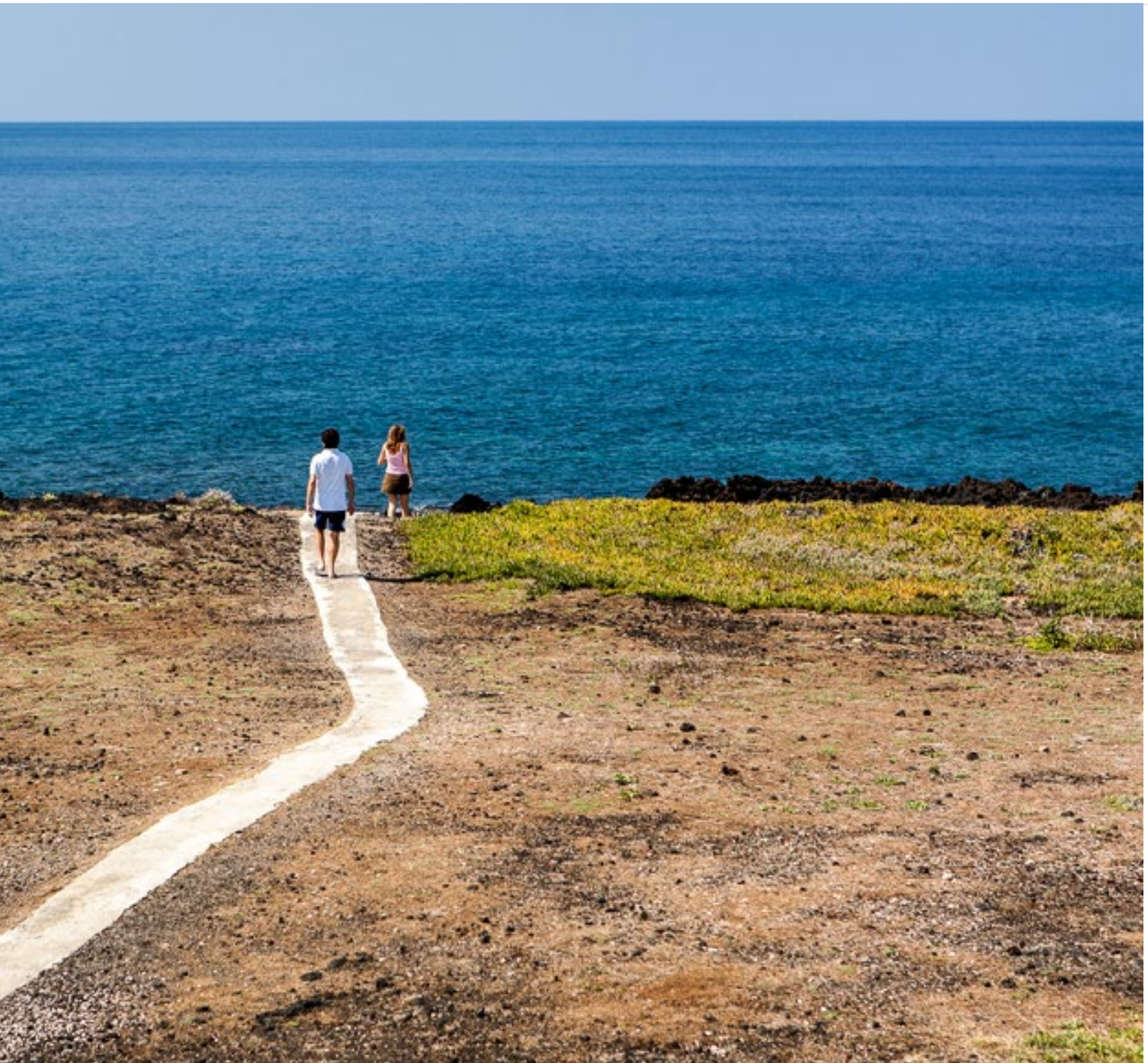
Nella foto in basso a sinistra: nella riserva di Punta Spadillo, splendida area vulcanica dalla caratteristica vegetazione mediterranea, svetta il guardiano del mare, il faro di Punta Spadillo. Edificato alla fine dell'ottocento, da molti anni è in stato di abbandono, ma a breve sarà riqualificato secondo il modello di "lighthouse accommodation".

A sinistra: il lago Specchio di Venere è un bacino naturale che occupa una caldera vulcanica. È alimentato da acqua piovana e sorgenti termali che portano la temperatura a 40°C.
La presenza di alghe termofile è fondamentale per la formazione del fango verdastro dalla ricca concentrazione di zolfo, massaggiato sul corpo è un toccasana per la pelle.

Sopra: Pantelleria non ha spiagge di sabbia, essendo un'isola di origine vulcanica. Dalla terraferma numerosi sentieri conducono al mare, ma il vero modo per godersi appieno l'isola è raggiungere le numerose calette in barca. L'escursione classica dell'isola prevede di salpare dal porto di Pantelleria verso le 9,30 per raggiungere i posti più suggestivi dal mare cristallino, dove si sosta per lunghi bagni e si pranza a bordo. Il rientro è verso le 18.

In alto a sinistra: i limoni di Pantelleria sono molto preziosi, si coltivano all'interno di piccoli giardini cintati da muri di pietra per proteggerli dal forte vento.
In basso a sinistra: una delle numerosissime piante grasse che crescono sull'isola.
Nella foto a destra: una pianta di fichi d'india.

Un comodo sentiero che porta a una piccola baia nei pressi della contrada Mursia.



INFO UTILI

Foto e testi di **Giovanni Tagini**

DOVE MANGIARE

Ristorante I Giardini di Rodo, via Bonomo Alto.
Tel. 3273588078
Ristorante La Conchiglia, contrada Khamma, 19.
Tel. 0923915333
Ristorante Il Principe e il Pirata, centro Punta Karace.
Tel.0923691108
Ristorante Altamarea, via Scauri Porto, 5.
Tel. 0923918115
Ristorante Marai, lago di Venere, 42.
Tel. 339215930.
Ristorante l'officina, Piana di Ghirlanda.
Tel. 3333913695

DOVE DORMIRE

Mursia & Cossyra, località Mursia.
Tel. 0923 1760087.
La Kuddia, tel. 0923911694.
Zubebi, contrada Zubebi.
Tel. 0923913653.
Acropoli, via Madonna Margana, 83. San Francesco.
tel. 0923912718.
Sikelia, via Monastero.
Tel. 0923408120

LINK UTILI

Sito del comune di Pantelleria
Notizie sull'isola

ITALIA | POMPEI NEL CASSETTO

Un giorno in una soffitta trovai un vecchio comodino. All'interno del cassetto tre vecchie cartoline di Pompei degli anni '50. Erano graffiate e consumate dal tempo...

Quella Pompei mi sembrava ancora più bella, arricchita da chi le aveva conservate e da quel cassetto, che le aveva custodite. Con questo lavoro ho voluto ricordare quella Pompei, ricordo di un viaggio degli anni '50. Nessun sito archeologico al mondo è così ricco di testimonianze del passato: si può camminare sulle stesse strade di chi vi ha trascorso la vita fino all'eruzione del Vesuvio, che ancora sovrasta il capolavoro archeologico, che ha custodito sotto le sue ceneri. In apertura: il famoso affresco con la statua di Marte nella Casa di Venere. Pagina precedente: una delle strade principali di Pompei con sulla destra la fontana pubblica. In questa pagina le colonne dell'anfiteatro e la splendida statua di bronzo del dio Apollo.

Pagina precedente: il raffinato interno di una stanza con affreschi di vita quotidiana e un pregevole mosaico sul pavimento.

In questa pagina: una delle porte di Pompei con il selciato stradale rimasto intatto.

Qui a destra: un affresco giunto a noi quasi intatto in una casa da poco restaurata.

Uno degli affreschi pompeiani più famosi, situato nella casa di Venere sulla parete in fondo. Raffigura la nascita della dea da una conchiglia, accompagnata da amorini.

Una tipica casa di Pompei con il fiorente giardino interno, spesso abbellito da fontane e la vigna di Pompei con sullo sfondo l'anfiteatro romano.

Sui muri di Pompei si possono ancora vedere graffiti riguardanti le elezioni annuali dei magistrati, con i nomi dei partecipanti.

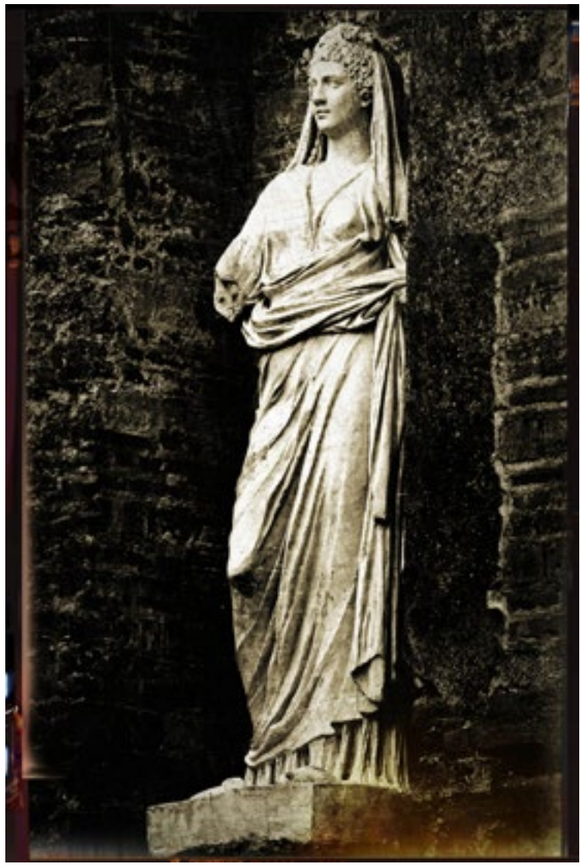
L'anfiteatro di Pompei fu costruito nel 70 a. C. dai duoviri Gaio Quinzio e Marco Porcio ed era utilizzato per spettacoli circensi e combattimenti tra gladiatori, che avvenivano in forma grandiosa, come testimoniano ai graffiti sulle facciate di alcune case.

In questa pagina: un bassorilievo con falli. Le pratiche sessuali a Pompei erano vissute e raccontate in affreschi e bassorilievi come poesie e non oscenità.

Nella pagina a fianco: all'ingresso della famosa Casa dei Vetii colpisce il famoso affresco di un Priapo nell'atto di pesare il suo enorme fallo su una bilancia con a fianco delle monete, il prezzo della protezione contro il malocchio.

Nella Villa dei Misteri è imperdibile il ciclo di affreschi giunti a noi quasi intatti, nella foto una figura femminile cerca consolazione dopo uno spavento e di fianco la raffigurazione di una scena di vita quotidiana al cospetto del dio Eros.

Nella Casa del Fauno una pregevole statua di bronzo del Fauno in un passo di danza.



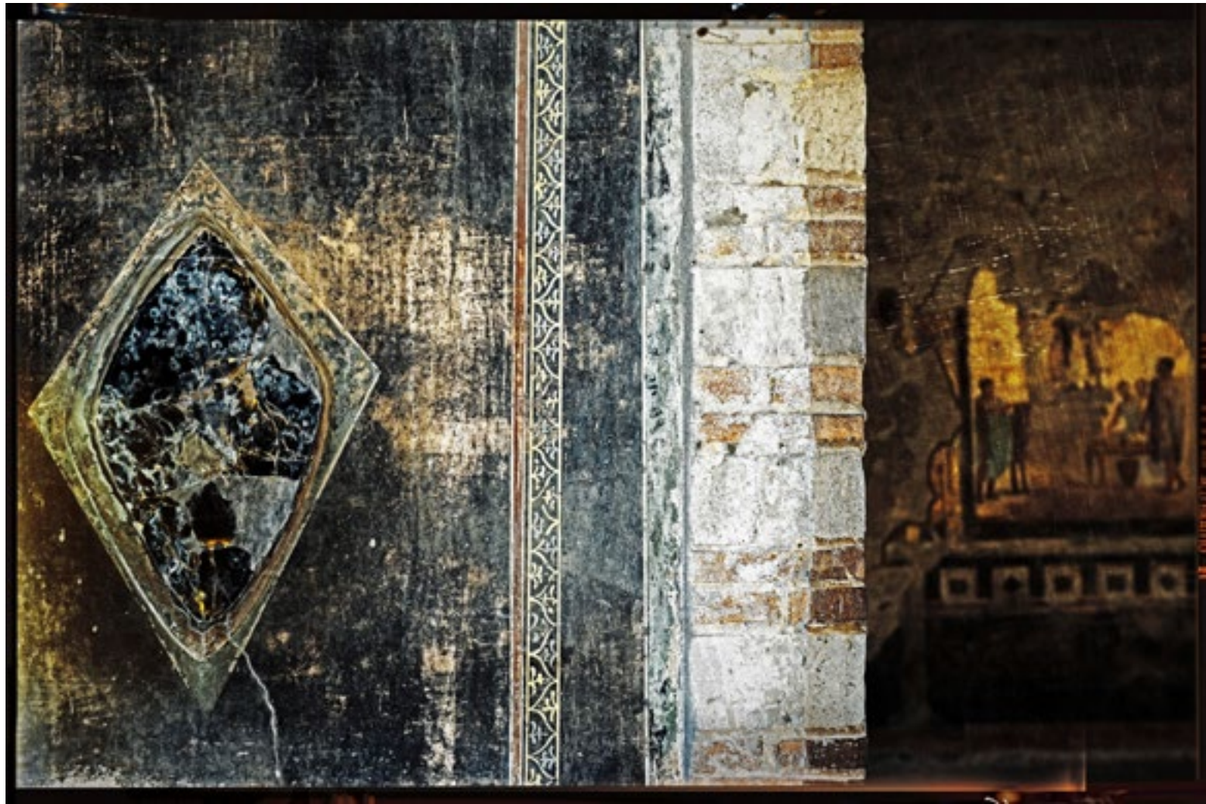
In questa pagina ai lati: le due bellissime statue in marmo poste al Macellum, in un piccolo tempio dedicate ai membri della famiglia imperiale.
Al centro: il Teatro Piccolo, dove si tenevano spettacoli musicali e recitazioni di poesie.

Villa dei Misteri. Uno degli affreschi recentemente restaurati nella famosa villa portata alla luce tra il 1909-1910 grazie allo stesso proprietario del terreno nel quale si trovava, qui il rosso pompeiano assume la sua massima espressione.

Il 24 agosto del 79 d.C. l'eruzione del Vesuvio consegnò Pompei alla storia. All'una del pomeriggio con un boato terribile eruttò. La maggior parte dei suoi abitanti rimase intrappolata avvolta nelle ceneri. Le testimonianze sono giunte a noi grazie anche a Plinio il Giovane, che descrisse il terribile evento all'amico Tacito.

Quello che colpisce di Pompei è la sua conservazione nei secoli. Percorrere le sue strade è un autentico viaggio a ritroso nel tempo.

Nella pagina a fianco: la casa con il famoso specchio e un *Thermopollium*. I termopoli erano edifici dove erano venduti cibi pronti per il consumo. Il Termopollium di Vetutius Placidus affacciava direttamente sulla strada principale ed è giunto a noi in uno stato di conservazione talmente buono che, con un po' di fantasia, si può immaginare la vita in un fast food datato 79 d.C.



Nella pagina precedente: una vista degli scavi di Pompei con sullo sfondo il Vesuvio che, con le sue ceneri, ha voluto fermare nel tempo restituendo la vita di una ricca cittadina di epoca romana.

In questa pagina: particolare di una scena di vita in uno delle migliaia di affreschi, che si possono ammirare nel sito archeologico di Pompei

INFO UTILI

Foto e testi di **Graziano Perotti**

COME ARRIVARE
In aereo: Aeroporto di Capodichino Napoli.
In auto: da nord Autostrada A3 Napoli - Salerno uscita Pompei/Ovest. Da sud: A3 Napoli - Salerno uscita Pompei/Est.
In treno: vedi orario Trenitalia.

DOVE DORMIRE
Hotel Forum Pompei, vicino al Santuario della Madonna di Pompei e a 1km dagli scavi. Pulito, personale gentile e uno splendido giardino mediterraneo. Sui 130€/notte.

DOVE MANGIARE
Add'u Mimi, in centro a Pompei, tipico ristorante di mare, ottima cucina campana, familiare ed economico (sui 30-35 €).

INFO
Azienda Turismo Pompei
Scavi di Pompei

ITALIA | QUEI RAMI SUL LAGO DI COMO

Non sono proprio le parole scritte dal grande Alessandro Manzoni, ma raccontano la meraviglia dei giardini e delle ville affacciate sul lago di Como. Il cui paesaggio è candidato all'inserimento nel Patrimonio UNESCO.

Il giardino di Villa del Balbianello, tra i più belli del Lario, costruito su terrazze strappate alla roccia in funzione del lago e della costa. I sentieri, ombreggiati da secolari platani, lecci, cipressi e magnolie, sono disseminati di antiche e splendide sculture.
Per l'aspra conformazione del terreno non è stato possibile la realizzazione di un vero e proprio giardino all'italiana, né di uno all'inglese.

È scientificamente provato: passeggiare nel verde, tra i fiori, fa bene alla nostra salute, inibisce i pensieri negativi, il battito cardiaco diminuisce e l'umore migliora. Parola del professore statunitense Gregory Bratman della **Stanford University**. Dobbiamo solo ritagliarci qualche weekend, e passeggiare in questi giardini per riappropriarci di un salutare equilibrio tra corpo e anima e per ritrovare l'armonia interiore.

Pagina di apertura: uno scorcio suggestivo di Varenna, posta su un promontorio e sede di Villa Monastero.

Doppia pagina precedente: gli archi della Villa del Balbianello affacciati sul lago. Edificata per volontà del Cardinale Angelo Maria Durini (1725-1796) la villa sorge su un piccolo promontorio boscoso, che si può raggiungere a piedi con un comodo sentiero, o dal lago con motoscafi privati e battelli.

Sopra: l'arrivo in barca a Villa del Balbianello a Lenno, con il giardino e i platani che rasentano il lago.

Doppia pagina precedente: lo spettacolare ninfeo di Villa d'Este a Cernobbio, decorato a mosaico con ciottoli policromi, che ha la grandiosità scenografica del barocco romano. In prospettiva, in alto tra un filare di cipressi la scultura di Ercole e Lica. Dal 1873 è sede di un hotel di lusso, tra i più rinomati del mondo. Sotto: le splendide fioriture multicolori nel giardino di Villa Carlotta, dove rarità botaniche esotiche convivono, pur all'estremo nord d'Italia, con specie mediterranee, grazie al particolare microclima del lago.

A destra: l'opera scultorea, Clemenza di Tito, attorniata dalla fitta vegetazione del giardino botanico di Villa Monastero a Varenna. È stata l'ultima scultura dell'artista Giovanni Battista Comolli, prima della sua morte (1775-1830). Posta sulla sponda orientale del lago di Como, fu acquistata dalla provincia di Lecco nel 2009. È sede di un centro convegni, dove si svolgono corsi estivi della Scuola Italiana di Fisica, famoso per aver ospitato negli anni lezioni di 34 Premi Nobel, tra cui Enrico Fermi. Il giardino eclettico, ospita una ricca collezione di specie esotiche come agavi, palme africane, yucche e dracene.

Doppia pagina precedente: la bella facciata neoclassica di Villa Olmo a Como, disegnata da Simone Cantoni nel tardo Settecento, e la bella fontana monumentale dei tre putti in lotta con un mostro marino, opera dello scultore Gerolamo Oldofredi (1840-1905). Da febbraio è interessata da leggeri lavori di riqualificazione, che dureranno tre mesi, ma che non impediranno la visita sia pure parziale di questa splendida struttura adagiata sulle rive del lago.

In queste pagine: si raggiunge a piedi dallo splendido borgo di Bellagio il giardino di villa Melzi d'Eril, che fu residenza estiva Francesco Melzi d'Eril, Duca di Lodi e amico personale di Napoleone. In stile neoclassico ha una fornita collezione di aceri giapponesi abbellita da numerosi stagni ricchi di ninfee e di ponticelli in ferro battuto. Splendido poi il viale dei platani, potati a ombrello, abbellito da antiche e pregevoli statue.

Sotto: a Villa Carlotta, nella parte alta dello splendido giardino di oltre 70.000 mq, si può visitare una ricca collezione di bambù altamente scenografica. La costruzione del giardino all'italiana fu iniziata intorno al 1690 dal banchiere milanese Giorgio Clerici che lo abbellì con scale, balaustre e fontanelle.

Doppia pagina precedente: Il chiosco in stile moresco di villa Melzi d'Eril, e, di fronte, il monumento a Dante e Beatrice, opera di Giovan Battista Comolli, che pare abbia ispirato la "Sonata a Dante" di Liszt.

Qui sopra: i pavoni maschi con le loro piume e penne multicolori iridescenti sono i padroni incontrastati di questi giardini. Con gli scorci paesaggistici mozzafiato sono i soggetti più fotografati.

Doppia pagina precedente: per godere della bellezza grafica dei fusti elastici dei bambù bisogna sdraiarsi a terra e guardare all'insù.

In questa pagina: Villa Melzi d'Eril fu terminata nel 1810 e deve il suo fascino in parte alla straordinaria varietà di piante arboree, come gli aceri giapponesi e in parte agli espedienti adottati per dilatare otticamente lo spazio, in quanto tutto il giardino è stretto tra la collina e il lago. A destra: la fontana centrale di Villa Carlotta a Tremezzo.

Doppia pagina precedente: vista dal terrazzo di una casa di Argegno. In fondo, nella foschia, il monte San Primo. Qui si trova il punto più profondo del lago: ben 410 metri, record italiano.

In questa pagina: Villa Carlotta. Nel 1843 la Principessa Marianna di Nassau, donò a sua figlia Carlotta la villa. Si può percorrere il giardino grazie a una fitta rete di sentieri ben segnati, immersi in un'esplosione di colori e fioriture; azalee, rododendri himalaiani, orchidee, che, con gli scorci prospettici, ne fanno una meraviglia da godersi a passo lento, inebriati dal profumo mediterraneo delle zagare, lo stesso che affascinò il celebre scrittore francese Gustave Flaubert in visita nel 1845.

Doppia pagina precedente: grazie al terreno particolarmente acido, dovuto al deposito dei ghiacciai che arrivavano fin qui milioni di anni fa, ogni primavera ci sono celeberrime fioriture di azalee e rododendri di oltre 150 varietà. La visita ai giardini sul lago di Como, ricchi di storia e cultura a pochi chilometri dalla metropoli lombarda, con le prime tiepide giornate di primavera, mostra il lato più sorprendente di sé: un universo verde meraviglioso, per le ville nobiliari, parchi e giardini all'italiana, che tutto il mondo ci invidia.

Come lo spettacolare giardino di villa Monastero a Varenna, che si sviluppa per due chilometri sul lago, con una collezione di glicini invidiabile e un roseto nella parte finale. Nel cuore del giardino, affacciato su uno degli scorci più belli del lago, si arriva al centro convegni.

Doppia pagina precedente: le case illuminate al tramonto di Varenna, pittoresco borgo di pescatori, risalente all'XI secolo e sovrastato dai resti di un castello. Strette viuzze che arrivano al lago sono animate da botteghe di artigiani e negozietti caratteristici.

Un luogo per passeggiate romantiche e relax, tra le più apprezzate del Lario: vari sentieri accompagnano i visitatori di Villa Carlotta tra camelie, boschi di rododendri, il giardino roccioso e le orchidee. Grazie a Giambattista Sommariva, uno dei proprietari che l'acquistò nel 1795, è possibile ammirare lo straordinario museo, che conserva opere di Canova, Hayez e Thorvaldsen. La villa oggi è proprietà dello Stato Italiano.

Doppia pagina precedente: l'affaccio sul terrazzo di villa del Balbianello e il gioco di onde per il passaggio di un battello.

Qui sotto: le sculture che abbelliscono le mura esterne di Villa Carlotta si affacciano sulla via Regina, l'antica strada che collegava Milano con il nord Europa e che costeggia la riva occidentale del lago, attraversa Paesi silenziosi e suggestivi scenari d'acque, da anni buen retiro di artisti e stranieri.

INFO UTILI

Foto e testi di **Vittorio Giannella**

Villa del Balbianello, Lenno. tel. 0344 56110. Apertura dall'11 marzo.
Villa Carlotta, Tremezzo, tel. 0344 40405. Apertura 10 marzo.
Villa Melzi d'Eril, Bellagio. tel. 335 8131417. Apertura dal 25 marzo.

Per le **informazioni** sugli altri giardini.

ITALIA | TRAPANI UN SALE ACCECANTE

In Sicilia nello Stagnone di Marsala resistono le celebri saline. E chi vi lavora con fatica, bruciato dal sole e dal sale, con ritmi antichi. Per restituire un prodotto di altissima qualità, ricco di elementi nutritivi.

MOZIA LINE
DELFINO TTP1223

Nella pagina d'apertura: la raccolta del sale ancora oggi si effettua con un faticosissimo lavoro fisico, i salinari si spostano di bacino in bacino raggruppandolo dapprima in piccoli mucchi per favorirne l'asciugatura e successivamente accatastandolo in grossi cumuli. Nelle pagine precedenti: una motobarca dell'operatore Mozia Line accompagna i turisti alla scoperta dello Stagnone di Marsala, navigando lungo i canali delle saline fino all'isola di Mozia.

Sotto: uno dei pochi mulini a vento ancora funzionanti si trova al museo del sale Ettore e Infersa, un'antica fortezza-fattoria del seicento. Ogni giorno alcuni uomini si arrampicano sulle pale per montare le vele e permettere il ciclo rotatorio.

Sopra: l'acqua del mare, che in questa zona è particolarmente salata, viene canalizzata nei bacini più grandi chiamati vasche *fridde*. Grazie a lunghi canali e numerose chiuse, in tempi differenti, prosegue il suo percorso verso vasche sempre più piccole e meno profonde, che ne favoriscono la completa evaporazione.

Sotto: all'interno del mulino del museo del sale, un operaio usa tutta la sua forza per girare le vele a favore del vento, questa operazione permette di innescare il movimento di una grossa macina in pietra che sminuzza i grossi cristalli di sale trasformandoli nel comune sale fino.

Sopra: in attesa di essere trasportato e lavorato, il sale raccolto è adagiato in grossi cumuli che possono raggiungere un peso di 400 tonnellate. Nei mesi invernali, queste enormi montagne di sale sono ricoperte da tegole di terracotta come fossero tetti adagiati sul terreno, per proteggerle dalla pioggia. Oggi, grazie alla rivalutazione del sale marino e a un'attenta analisi della Regione Sicilia, che ne ha istituito una riserva naturale, le saline di Trapani godono di una nuova rinascita, esportando il proprio sale in tutto il mondo. A detta degli esperti è tra i più pregiati del Mediterraneo.

Sotto: un operaio esperto uniforma e compatta il sale accatastato, trasformando un cumulo disordinato in una perfetta struttura a forma piramidale. La luce forte e candida del sale, crea contrasti violenti e rièproduce un paesaggio surreale dai colori saturi e brillanti.

Sopra: usando semplici pale e carriole, sotto un sole cocente, la squadra di salinari procede con ritmo incalzante e preciso alla raccolta del sale. Questi gesti si ripetono da secoli con piccole differenze: in passato si iniziava a lavorare alle 2 di notte (oggi alle 4 del mattino) e al posto delle carriole, per trasportare il sale si utilizzavano delle ceste di latta, dalla capienza di 30 Kg da caricare sulle spalle, chiamate *cartedde*. Per compattare il fondo delle vasche venivano utilizzati dei rulli di pietra tirati a mano.

A sinistra: dettaglio di una chiusa che, una volta aperta, permette all'acqua di mare di essere canalizzata di bacino in bacino passando in vasche sempre più piccole fino ad arrivare all'ultima vasca detta *di calda,* dove viene raccolto il sale. Si stima che per ogni litro d'acqua di mare se ne ricavino poco meno di 40 grammi.

A destra: un operaio mostra con orgoglio i cristalli di sale appena raccolti. I costituenti naturali contenuti, ricchi di sostanze biologiche, vitamine, minerali e preziosi oligoelementi marini, integrano il nostro regime alimentare prevenendo carenze del metabolismo tiroideo. Aiutano anche a rendere più elastici i nostri vasi sanguinei, combattono l'osteoporosi e migliorano la memoria grazie all'altissimo contenuto di magnesio (il sale trapanese ne ha il contenuto maggiore nel mondo). Ovviamente se utilizzato senza eccessi.

Sotto: fichi d'India coltivati sull'Isola Grande. Anticamente era composta da cinque isolette (Frati Janni, Altavilla, Burrone, Sorci e San Todaro) che, per aumentare lo spazio per la lavorazione del sale, furono unite formando un'unica e lunga isola che ha dato origine allo Stagnone di Marsala.

Nella pagina precedente: un vecchio mulino a vento, non più funzionante, si specchia nelle vasche delle antiche saline dell'Isola Grande, la più estesa tra le isole dello Stagnone di Marsala.

Sopra: navigando tra le acque basse dello Stagnone, si costeggia l'Isola La Scuola, la più piccola tra le isole presenti. Durante il periodo romano vi si trovava una scuola di retorica, dalla quale deriva il suo nome. Oggi sorgono tre edifici abbandonati risalenti agli anni trenta. Da poco è nato un progetto per la riqualificazione dell'isola e la sua trasformazione in un'attrazione turistica unica nel suo genere.

La splendida villa Manzo sull'Isola Santa Maria. Fino a pochi anni fa era l'unica dello Stagnone non accessibile in quanto privata. Dall'anno scorso ha aperto le porte al pubblico e sono numerosi i tour che organizzano escursioni sull'isola che, a detta di molti, è la più bella del bacino.

Sotto: un dettaglio di una delle numerose statue che si trovano nel grande giardino che circonda villa Manzo. L'isola di Santa Maria è famosa per la splendida spiaggia di Punta Maggio, la fresca ed estesa pineta e per la coltivazione di uva, ulivi e fichi d'india.

Sopra: sempre sull'isola Santa Maria, nella piccola fattoria di campagna, si trova *u muru d'inciurii* (il muro d'ingiurie) dove, su mattonelle in ceramica vengono ironicamente dati soprannomi più o meno simpatici ai contadini e agli amici delle isole vicine. Sono scritti in stretto dialetto siciliano e, anche se molti termini sono incomprensibili, altri sono facili da capire e risultano molto divertenti.

Sotto: il volto segnato dal sole di un “lavoratore del sale”. Il sale marino disinfetta, lenisce, pulisce e purifica la pelle. Per questo viene utilizzato nei bagni termali e ne favorisce una profonda depurazione.

A destra in alto: due turisti ammirano il panorama sul pontile dell’isola Santa Maria.

A destra sotto: un gruppo di amici gioca a carte. Nella superstizione popolare il sale fu per secoli simbolo d’amicizia, veniva posto in una coppa davanti ai commensali ospiti, finché un giorno un invitato lo fece cadere suscitando l’ira del padrone di casa che, con un colpo di spada lo uccise immediatamente. Per questo motivo nasce il detto: “versare il sale porta sfortuna”. Se sventuratamente doveste rovesciarlo prendetene un pizzico e lanciatelo alle vostre spalle.

Nella pagina precedente: un vecchio furgoncino viene usato per portare gli operai e gli attrezzi da lavoro nelle vasche più lontane. Il sale per secoli è stato utilizzato come merce di scambio e addirittura come moneta, la parola salario deriva dal fatto che i soldati romani ricevevano come compenso proprio del sale.

Sotto: alcuni scavi sull'isola di Mozia, una delle colonie fenicie più floride nel mediterraneo fino al 397 a.C quando venne distrutta. Fu Giuseppe Whitaker che nel XIX secolo iniziò i primi scavi archeologici riportando alla luce referti unici e di rara bellezza, che ora sono raccolti nel museo di Mozia.

A destra: uno stretto canale che separa le vasche. In Sicilia si segue ancor oggi un'antica tradizione propiziatoria per inaugurare una nuova casa, ponendo dei mucchietti di sale agli angoli delle pareti. Si crede che porterà fortuna e bene.

Nella pagina precedente: il tipico colore rosato che assume l'acqua nelle vasche d'evaporazione è dovuto alla presenza di microscopici organismi monocellulari di colore rosso intenso.

Sotto: nella zona occidentale della Sicilia, in provincia di Trapani, si estende un museo a cielo aperto di notevole interesse naturalistico, culturale ed economico. Un'armoniosa coesione di terra, mare e cielo, elementi che si fondono in un unicum ambientale, dando vita a una riserva naturale dall'estensione di circa mille ettari, con una produzione annua di 100 mila tonnellate di sale marino.

Sopra: ai piedi dei grossi cumuli di sale si trovano centinaia di tegole in terracotta, che vengono utilizzate nei mesi invernali per coprire e proteggere il sale dalle piogge. La storia delle Saline Trapanesi è antichissima: risale al popolo dei Fenici, che detennero per secoli il monopolio del sale, utilizzato come integratore alimentare, per conservare i cibi, per la concia delle pelli e come moneta di scambio. Alla fine del cinquecento le Saline Trapanesi erano considerate le più importanti d'Europa, raggiungendo una produzione di circa 200 mila tonnellate di prodotto all'anno e rappresentando economia e potere.

Alcuni pescatori tirano le reti sfruttando l'antica strada Fenicia, oggi sommersa, che collegava l'isola Grande con la terraferma. Larga una decina di metri e lunga circa 300, è ancora usata per raggiungere l'isola a piedi.

Il tramonto è sicuramente uno dei momenti migliori per ammirare le saline in tutto il loro splendore. Ill sole basso tinge le vasche e i cumuli di un colore dorato acceso e le ombre creano silhouette geometriche e sinuose. Le peculiarità di questo sale sono molteplici, mantiene inalterati gli elementi necessari per la salute del nostro organismo: solfati, magnesio, calcio, potassio, fluoro e iodio e garantisce una salatura migliore rispetto al salgemma di miniera.

INFO UTILI

Foto e testi di **Giovanni Tagini**

DOVE MANGIARE

Ristorante Mamma Caura
C. da Ettore Infersa sn,
Marsala tel. 3888772499

Ristorante Lidia Renda
C. da Ettore Infersa 101,
Marsala tel. 0923966303

Ristorante Le Lumie
C.da Fontanelle 178b,
Marsala tel.0923995197

Ristornte il gallo e l'innamorata
via Stefano Bilardello 18
Marsala tel. 09231954446

DOVE DORMIRE

Resort Santa Maria
C. da Birgi vecchi 390,
Marsala tel. 0923733064

Baglio Donna Franca
C. Florio 1, Marsala
tel.0923967240

Hotel Rainbow
C. da pispisia, Marsala
tel 0923995576

Antica dimora la Portazza
C. dammusello 624,
Marsala tel. 3405545895

INFO

Saline Ettore e Infersa
Marsala turismo
Trapani welcome
Mozia Line
Fondazione Giuseppe Whitaker

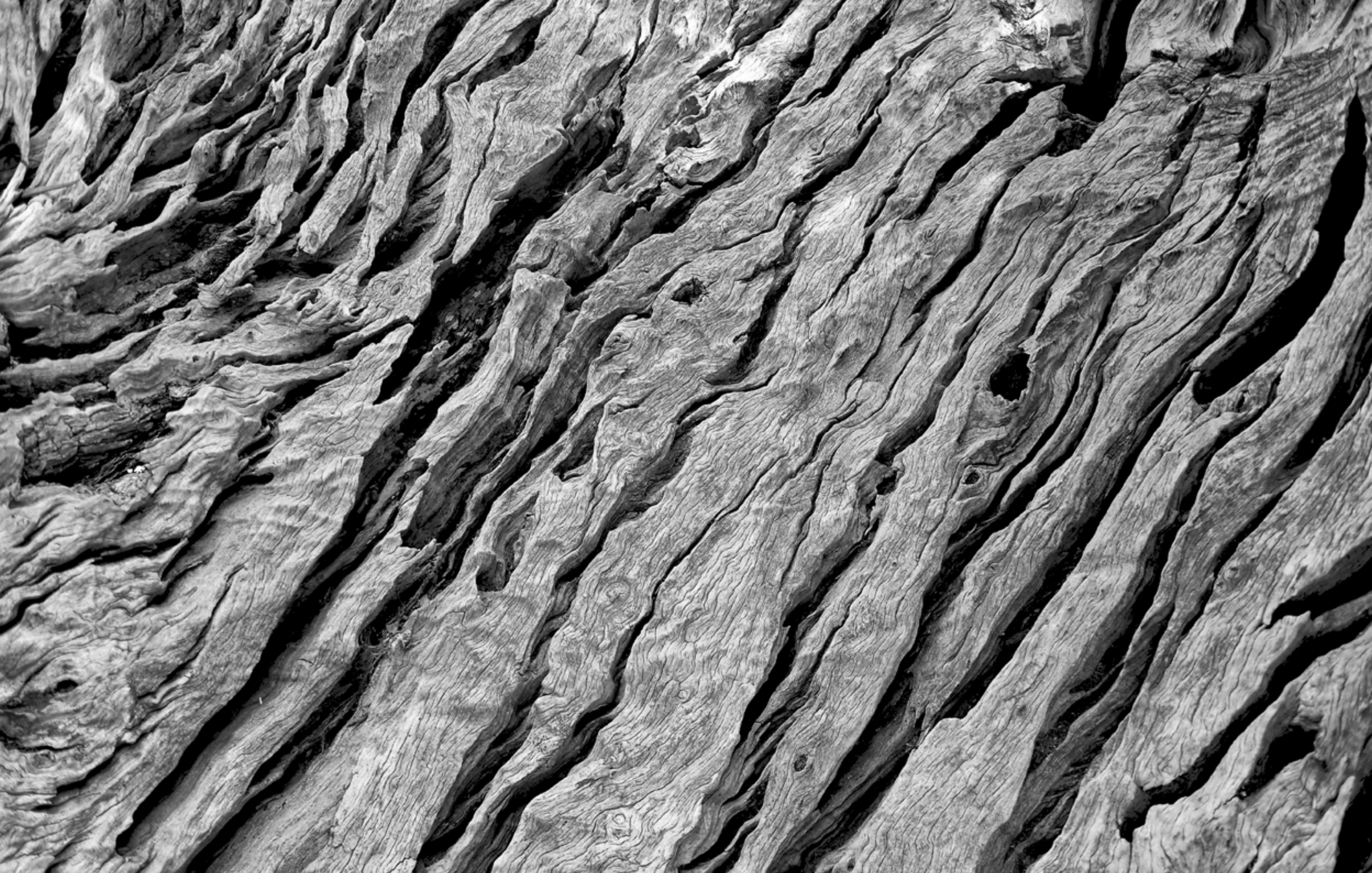
ITALIA | GLI ULIVI DI PUGLIA, SCULTURE MILLENARIE

Affacciata sul Basso Adriatico, tra i comuni di Monopoli, Fasano, Cisternino, Ostuni e Carovigno, la piana delle Murge l'area con la maggiore concentrazione di ulivi secolari, 250.000, di cui molti millenari.

Doppia pagina precedente: gli ulivi sono una risorsa preziosa per l'oro liquido, l'olio profumatissimo che donano, e per la bellezza unica.

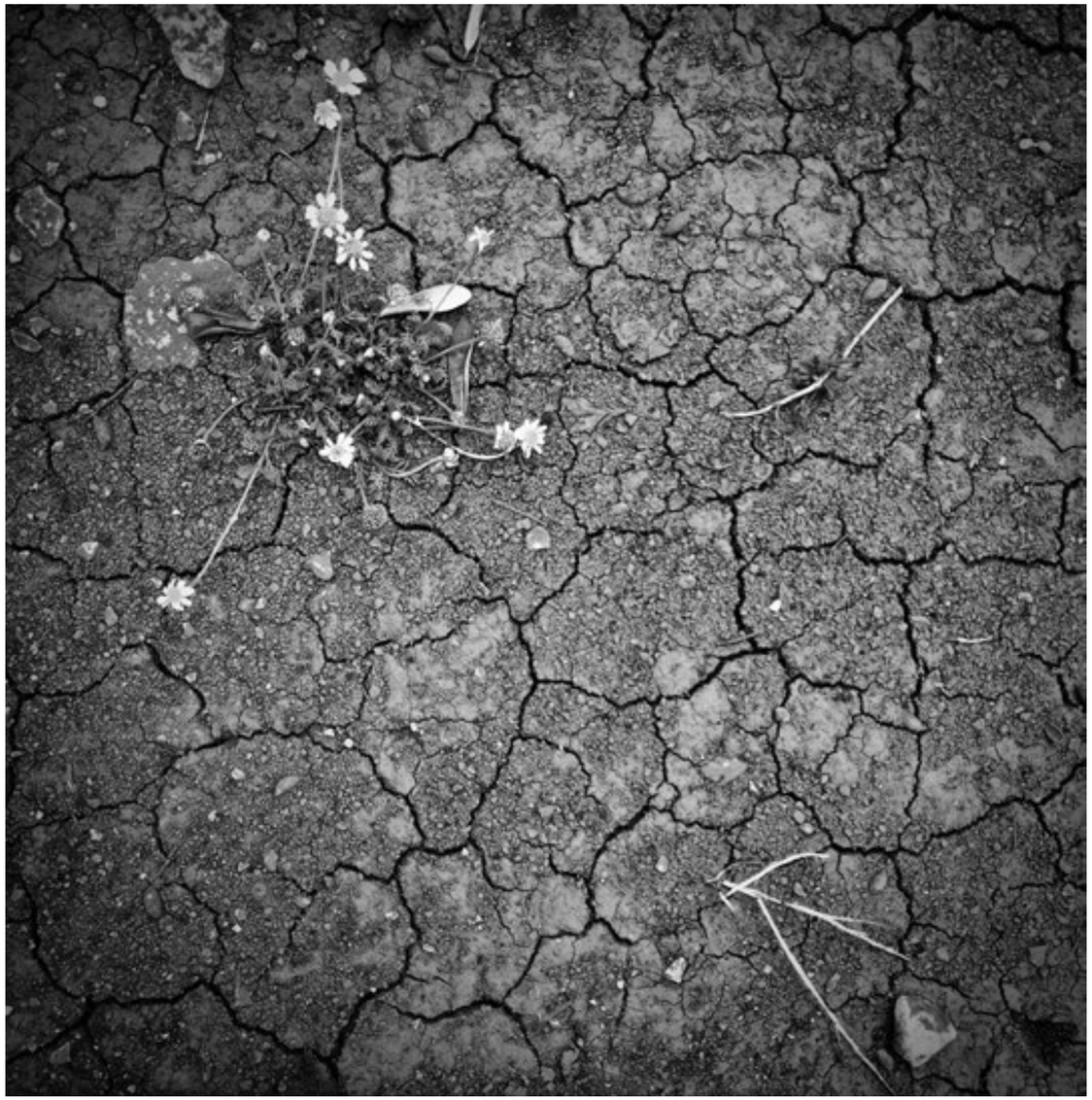
Le radici degli ulivi sono intricatissime, forme uniche che penetrano nel terreno sino a spaccare l'asfalto alla ricerca dell'acqua.

La vera resilienza, la forza dell'urgenza, della necessità.



Forme bizzarre, quasi aliene. Forme arrotolate su loro stesse, avvitate, contorte, ritorte, attorcigliate, deviate, tortuose, arzigogolate, complicate, intricate, oscure, sinuose, serpeggianti, flessuose, arcuate, inarcate, avvoltolate, avviticchiate, piegate fino a sfiorare terra.

Il terreno è calcareo e rossastro, aspro e roccioso, ricco di rocce affioranti spesso di origine marina. È spaccato dal sole a formare zolle reticolate, motivi affascinanti dai quali si fanno spazio fiori di campo, fili d'erba. Vorrei incorniciarli.



Gli Ulivi di Puglia rappresentano un patrimonio inestimabile che va protetto con tutte le forze dai parassiti, dalla cattiva agricoltura e anche dai ladri.
L'Ulivo od Olivo è originario dell'Asia Minore (Siria e Turchia) ed è stato introdotto in Puglia dai Greci e poi dai Romani attraverso la via Traiana.
Anche i Messapi, popolazione italica d'origine incerta (VIII secolo a. C.) contribuirono alla sua diffusione. Ecco perché l'Ulivo di Puglia è millenario e monumentale. Lo stupore nel seguirne storia e forme è straordinario.

INFO UTILI

Foto e testi di **Emanuela Ricci**

Parco agrario degli ulivi secolari città di Monopoli

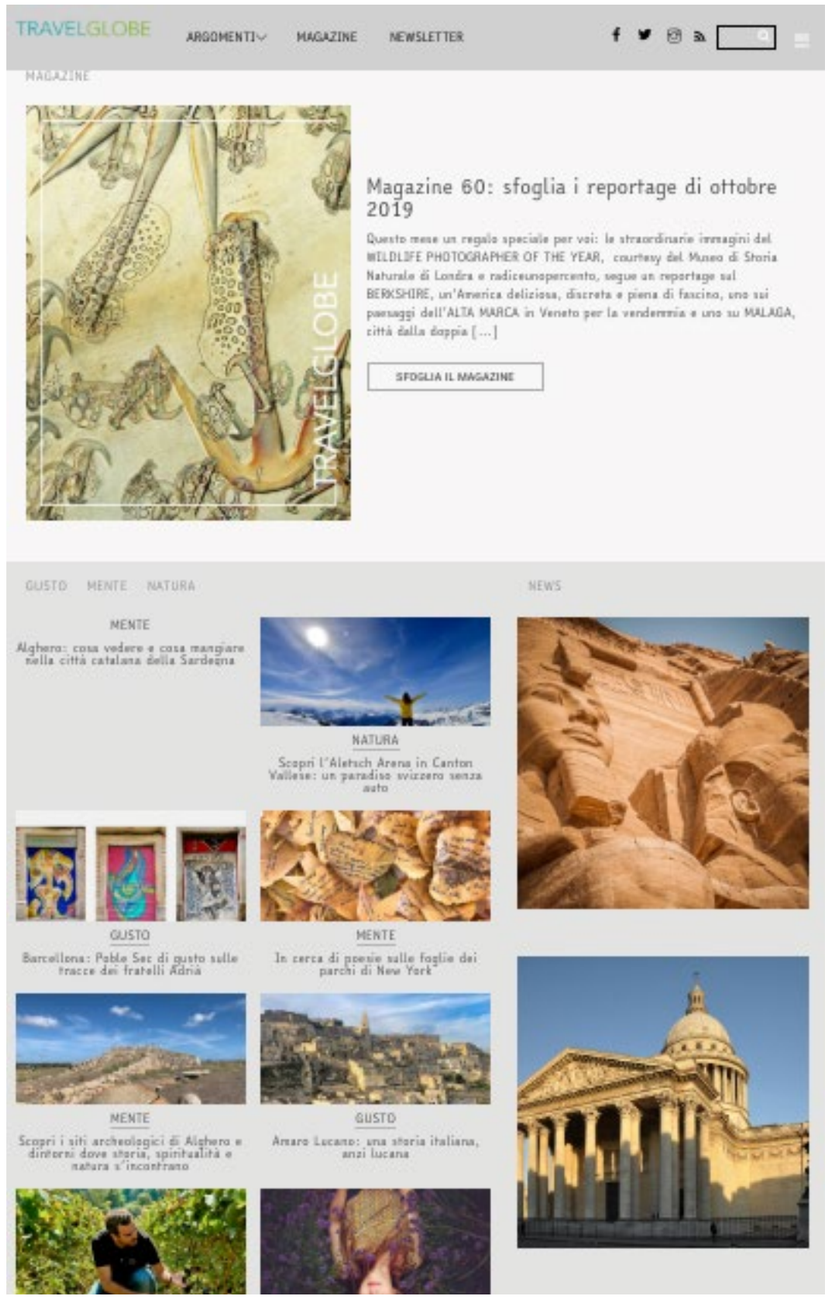
Parco dune costiere da Torre Canne a Torre San Leonardo

Gli ulivi secolari della Valle d'Itria

Taste and go: viaggiare in Puglia

TransAfrica
Travel and Culture Experts since 1985

Visita il giornale TRAVELGLOBE



NUMERI PRECEDENTI

Indici interattivi

Giugno 2020

Speciale

Aprile 2020

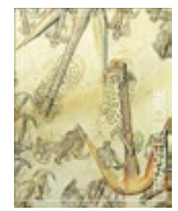
Marzo 2020

Febbraio 2020

Gennaio 2020

Dicembre 2019

Novembre 2019


Ottobre 2019

Settembre 2019

Agosto 2019

Luglio 2019

Giugno 2019

Maggio 2019

Aprile 2019

Marzo 2019

Febbraio 2019

Gennaio 2019

TRAVEL GLOBE
Numeri precedenti

TRAVELGLOBE

LIBERATE
PATRICK
ZAKY
ARRESTATO
E TORTURATO
IN EGITTO

VERITÀ
E GIUSTIZIA
PER
GIULIO
REGENI

AMNESTY INTERNATIONAL

PATROCINIO
FAI FONDO AMBIENTE ITALIANO

Oasi Zegna

ESTATE
NELLA NATURA
Oasi Zegna

A TRIVERO VALDILANA (BIELLA)

Complici della natura
oasizegna.com

BIELLA
CITTÀ CREATIVA
UNESCO