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*

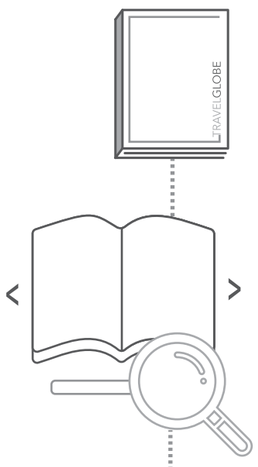
Foto di copertina: **Giuliana e Antonio Corradetti**
Tutti i testi e foto di questa pubblicazione sono di proprietà di TravelGlobe.it®
Riproduzione riservata

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

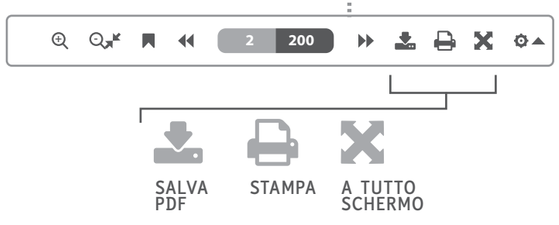
Questo testo è realizzato con il font: EasyReading® Font
Carattere ad alta leggibilità per tutti.
Anche per i dislessici. *www.easyreading.it*

Anche in questo numero riproponiamo reportage sull'Italia certi che in molti starete esplorando il nostro Paese. Chissà se avrete optato per la montagna, i suoi spazi, la sua aria pulita, oltre che per l'amore delle vette per sfuggire al virus. Oppure sarete stati irresistibilmente attratti dal mare, nonostante il distanziamento sotto gli ombrelloni e in acqua, le mascherine e le difficoltà di prenotare la cena al ristorante. In attesa di ricevere i vostri resoconti vi vogliamo accompagnare a Taormina, con la sua costa spettacolare e la straordinaria cucina e tra le effimere orchidee selvatiche, che crescono nel Parco Nazionale del Gargano. Risalendo la penisola vi accompagniamo prima nella celebre Val d'Orcia e a Montalcino tra i vini del Brunello. Poi tra le morbide colline picene, raccontate da chi ci vive, e infine a Cremona tra violini e torroni, per accontentare spirito e corpo.
Dal prossimo numero, virus permettendo, ricominceremo a parlare di mondo e a riabbracciarlo.

MAGAZINE

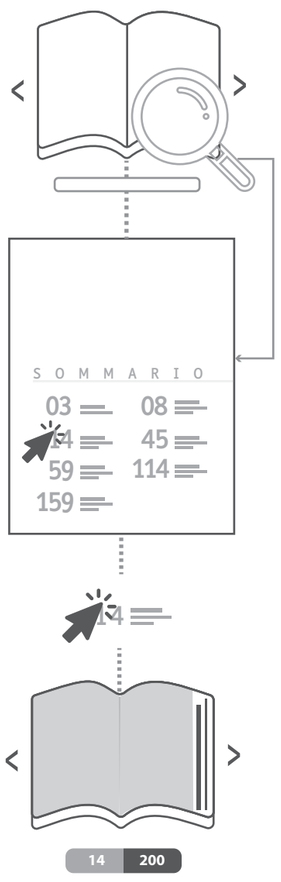


Sulla barra rettangolare sotto il magazine
troverai molte funzionalità tra cui
il salvataggio, la stampa e l'ingrandimento a tutto schermo.



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 **ITALIA**
Taormina, la bella
e la bestia
Foto e testi di
Giovanni Tagini

47 **ITALIA**
Le orchidee
del Gargano
Foto e testi di
Vittorio Giannella

69 **CAMPAGNA PICENA**
La terra delle
colline morbide
Foto e testi di Giuliana
e Antonio Corradetti

101 **MONTALCINO**
Vite per le viti
Foto e testi di
Graziano Perotti

133 **CREMONA**
Accordi divini
Foto e testi di
Giovanni Tagini

TRAVELGLOBE

ITALIA | TAORMINA, LA BELLA E LA BESTIA

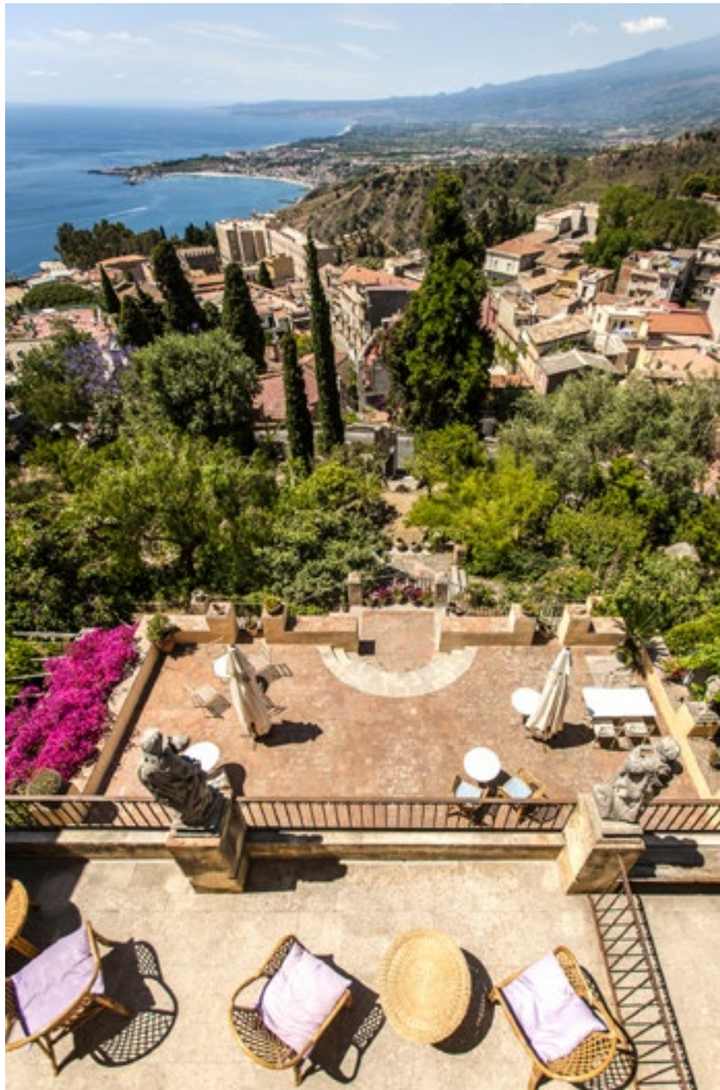
Ai piedi del profilo incombente e tonante dell'Etna, Iddu come viene con deferenza e timore chiamato dai locali, Taormina è un gioiello indimenticabile per gli occhi, il profumo e il palato.

Nella pagina d'apertura: uno spettacolare arcobaleno abbraccia la splendida Taormina mentre un raggio di sole illumina l'Antico Teatro Greco, il monumento più importante e simbolo della città.

Nelle pagine precedenti: un particolare del tratto di costa che da Taormina arriva fino a Messina: la lunga spiaggia di Mazzeo e sullo sfondo, in lontananza, la costa calabrese.

Sopra: il viso segnato dal sole e dalla fatica di un anziano giardiniere di Casa Cuseni.

Sotto: la terrazza e il giardino di Casa Cuseni affacciati sul Mar Ionio. Quest'antica e storica casa, edificata nei primi anni del novecento, è stata per molti anni un importante ritrovo di artisti internazionali. Oggi è uno dei musei più visitati di Taormina e un bellissimo ed esclusivo B&B.



Una magnifica vista dell'Etna. Nelle giornate con cielo terso sembra vicinissimo, con la sensazione di poterlo toccare con una mano. *Iddu*, come lo chiamano da queste parti, è tra i pochi vulcani attivi in Europa. Da Taormina partono escursioni giornaliere per poterlo visitare da vicino in tutto il suo splendore.

Il principe di tutti i mari: il tonno. In Sicilia c'è una lunga tradizione legata a questo pesce: nei mesi di maggio e giugno, ancora oggi come da secoli, i pescherecci navigano al largo delle coste siciliane per pescarlo. Le ricette siciliane lo vogliono appena scottato e condito con olio sale e finocchietto (come da foto) o preparato al forno alla "Siciliana" con acciughe, pomodori, semi di finocchio, vino bianco e aromi.

Sopra: una rivisitazione gourmet della squisita e famosa pasta con le sarde siciliana. Nella ricetta classica si prepara il condimento per i bucatini con sarde fresche, finocchietto selvatico, zafferano, pinoli e uva passa. Prima di servirli si cospargono con pan grattato abbrustolito.

Sopra: nel catenese le chiamano *masculini cunzati*, che, per chi non conosce il dialetto, sono semplicemente alici marinate crude. Probabilmente uno degli antipasti più semplici e buoni che la cucina siciliana sappia offrire. Si preparano marinando per alcune ore i filetti di alici con succo di limone, aceto di vino bianco, olio d'oliva extravergine, peperoncino aglio e sale.

Sotto: la splendida terrazza di Casa Cuseni. Il famoso scrittore inglese Jocelyn Brooke, parla di questa Villa nel suo libro biografico "The Dog at Clambercrown", descrivendola così: "Taormina può essere o non essere il posto più bello del mondo, certamente però Casa Cuseni è la casa più affascinante di Taormina". E come dargli torto?

Nella famosa piazza IX Aprile, in stile architettonico tardo-gotico, si trova l'ex chiesa di Sant'Agostino. Una facciata semplice, con una piccola torre merlata, che costituisce il campanile, e un portale costituito da un architrave in marmo bianco di Taormina. Oggi questo edificio sconsacrato è adibito a biblioteca e spazio polivalente.

Sotto: Taormina vista dal porticciolo di Giardini Naxos, punto di partenza per escursioni in barca che costeggiano questo tratto di costa passando per l'isola Bella, entrando nella Grotta Azzurra e navigando fino allo Scoglio di Zio Gennaro. Nei mesi estivi è d'obbligo fermarsi nella cala di Mazzarò per un tuffo nelle acque calde e limpide.

Sopra: uno scorcio delle mura di cinta dell'Antico Teatro Greco di Taormina, il secondo centro di rappresentazione teatrale classico per dimensione in Sicilia e uno dei meglio conservati.
Fu costruito in cima alla collina nel punto panoramico migliore, da cui si può ammirare la costa e l'Etna. Da molti anni, questo teatro è la splendida cornice di eventi culturali internazionali.

Sotto: la facciata in stile barocco neo classico di ispirazione francese, dell'Hotel Villa Riis. A Taormina ci sono moltissimi edifici e monumenti in stile barocco con richiami rinascimentali. Sicuramente una delle opere più apprezzate e visitate è il Duomo e la sua bella fontana, che prende il nome di "quattro fontane".

Sopra: la rivisitazione di uno dei dolci più amati e famosi della Sicilia, la cassata. Una torta a base di ricotta di pecora zuccherata, pan di spagna, frutta candita e pasta reale. In questi ultimi anni è stata ufficialmente riconosciuta e inserita nella lista dei prodotti agroalimentari tradizionali italiani. Per chi non ama i dessert troppo dolci, esiste la versione cotta al forno, senza canditi, né pasta reale.

Il cannolo siciliano è probabilmente una specialità della pasticceria italiana tra le più conosciute e famose nel mondo. Inizialmente veniva preparato nel periodo invernale per festeggiare il carnevale, ma ben presto si iniziò a prepararlo durante tutto l'anno.
È composto da una cialda fritta, successivamente riempita con ricotta di pecora zuccherata con l'aggiunta di pistacchi tritati, granella di cioccolato o canditi.

Sotto: Il tavolo in marmo bianco di Taormina incorniciato da un pergolato di vite, è posto nel giardino di Casa Cuseni. Nei mesi estivi viene usato per servire la prima colazione o semplicemente per rilassarsi e riposarsi. Questo giardino all'inglese, che ospita piante tipiche mediterranee, fu disegnato da importanti paesaggisti britannici ed è considerato il più antico della cittadina.

Sopra: in Corso Umberto, la centralissima area pedonale di Taormina, soprannominata anche via dello shopping, si concentrano i migliori negozi di moda e d'artigianato locale. Tra i prodotti più amati e ricercati dai turisti di tutto il mondo ci sono le famose ceramiche. Nonostante le influenze dei vari dominatori, le ceramiche siciliane si differenziano dalle altre perché tendono a raffigurare gli elementi storici e naturali dell'isola.

Sopra: gli interni di Casa Cuseni. Questa villa è un monumento nazionale protetto dal "Victoria and Albert Museum" uno dei più prestigiosi musei d'arte e design di Londra. Nel primo dopoguerra era uno dei "salotti" più famosi e frequentati da artisti internazionali. Greta Garbo, Tennessee Williams e David Herbert Lawrence sono alcuni di questi.

Sotto: al suo interno si possono ammirare le collezioni private di Robert Hawthorn Kitson, un facoltoso mecenate inglese. Tra le molte opere presenti una delle più importanti è sicuramente la dining-room, l'unico interno al mondo progettato e realizzato da Sir Frank Brangwyn, uno dei più celebri artisti britannici di tutti i tempi.

Sotto: un angolo del giardino di Casa Cuseni dedicato alla coltivazione di agrumi. Questo giardino a terrazze ospita piante da frutto, rose, glicini e numerose piante decorative. Da notare la lavorazione della pavimentazione in ciottolato bianco e nero. Sul terrazzamento più vicino alla villa si trova la primissima piscina di Taormina.

Nella pagina precedente: un ceppo d'ulivo scavato è il contenitore dei limoni siracusani IGP. Questa varietà di limone, in dialetto femminiello, è la specie più rappresentativa in Italia per l'alto contenuto di succo e per la qualità degli oli essenziali presenti nella sua buccia.

Sopra: un balcone affacciato su Corso Umberto, con le classiche e colorate ceramiche siciliane e alcuni alberelli d'agrumi.

A sinistra: una delle numerose statue usate come decoro nel giardino all'inglese di Casa Cuseni.

Sotto: sul roof-garden dell'hotel Piccolo Giardino si trova una piccola piscina panoramica dove potersi rinfrescare nelle calde giornate estive, godendo di una memorabile vista a 360° sul mare, sulla cittadina e sull'Etna.

Nella pagina precedente: un vassoio con alcuni formaggi siciliani. Questa regione produce molti formaggi D.O.P. Tra i più famosi ci sono: il Ragusano, il più antico di Sicilia, preparato con di latte di vacca e una lunga stagionatura; il Belicino preparato con latte di pecora e olive Nocellara del Belice; il Piddiato, formaggio fresco a forma di piccola ciambella realizzato con latte di capra e per concludere diverse ricotte, dall'affumicata a quella stagionata sotto sale.

Sopra: la facciata della chiesa di San Giuseppe è un altro esempio di architettura barocca. Fu costruita all'inizio del '700 in piazza IX Aprile di fianco alla famosa e storica Torre dell'Orologio. Una doppia rampa di scale conduce a un grande portale realizzato con marmi di diversi colori, fiancheggiato da due colonne e sovrastato da un timpano in stile barocco.

Sotto: l'interno della chiesa di San Giuseppe è costituita da una sola navata principale, decorata con stucchi a motivi floreali e angeli alati. Il grande altare è stato realizzato usando marmi pregiati di Taormina.

Sotto: al tabernacolo si può ammirare una figura intarsiata della Madonna che si erge sopra le anime del purgatorio.

Nella foto in alto a sinistra: l'ingresso del Belmond Grand Hotel Timeo, considerato uno degli alberghi più belli d'Italia e il primo hotel di lusso costruito a Taormina.
In basso a sinistra: la facciata d'ingresso del San Domenico Palace, un cinque stelle situato nell'edificio che fu un antico monastero domenicano.

A destra: un secondo piatto con i famosi gamberi di Mazzara del Vallo cucinati alla piastra e adagiati su una fetta d'ananas e misticanza. Questo crostaceo vive nei profondi fondali sabbiosi tra la Sicilia e la Tunisia. Le temperature miti e il grado di salinità maggiore dell'acqua, conferiscono al gambero un sapore unico.

Sopra: la splendida terrazza dell'Hotel NH Collection è il punto panoramico migliore di Taormina. La posizione rialzata, rispetto alla città, permette di vedere in tutto il suo splendore il centro storico, il teatro Greco, l'Etna e il Mar Ionio. Luogo ideale per l'aperitivo al tramonto.

Sotto: la vista da Piazza IX Aprile, si estende sul tratto di costa dalla baia di Giardini Naxos fino ad Acireale. Questo tratto di mare è probabilmente tra i più famosi dell'intera Sicilia, caratterizzato da spiagge di sabbia fine o con piccole pietre, un mare caldo e cristallino con servizi balneari impeccabili.

Piazza IX Aprile di Taormina è tra le più belle e frequentate della cittadina. Complice il panorama mozzafiato, gli artisti che dipingono il paesaggio e i numerosi bar e ristoranti all'aperto dove rilassarsi e godersi la brezza marina.

INFO UTILI

Foto e testi di **Giovanni Tagini**

DOVE DORMIRE

NH Collection Taormina
Via Circonvallazione, 11.
tel. + 390942625202.

San Domenico Palace
Piazza San Domenico, 5.
tel. + 39094261311.

Belmond Grand Hotel Timeo
Via Teatro Greco, 59.
tel. +3909426270200.

Casa Cuseni
Via Leonardo Da Vinci, 59.
tel. +39094228222

DOVE MANGIARE

Ristorante Zagara
Via Circonvallazione, 11.
tel. + 390942625202.

Osteria rosso divino
Vico De Spuches, 8.
tel. +390942628653.

Ristorante Nettuno
Salita Santippo, 5.
tel. +390942626023.

Ristorante Granduca
Corso Umberto I, 172.
tel. +39094224983

LINK UTILI

Comune di Taormina
Distretto Taormina-Etna
Travel Taormina
Ufficio del Turismo di Taormina

* I piatti fotografati in questo servizio sono stati realizzati dallo chef stellato Fabio Baldassarre

ITALIA | LE ORCHIDEE DEL GARGANO

Ben 90 specie di orchidee crescono sul promontorio garganico. Alcune delle quali endemiche. Non solo: ogni anno ne vengono scoperte di nuove. E tempestano con i loro colori gli occhi di chi le sa cercare.

In apertura: la corolla di una *Anacamptis pyramidalis*, un'orchidea frequente nelle praterie incolte del Gargano. Ai primi dell'Ottocento si pensava che questi gioielli floreali proliferassero solo nell'umidità equatoriale, avvinghiati ai giganteschi tronchi della giungla. Per i loro colori e le stravaganti forme, le orchidee nostrane non devono invidiare le sorelle tropicali; sono solo più piccole.

A sinistra: *Ophrys promontorii*, endemica del Gargano. Al centro: *Cephalanthera rubra* degli ambienti ombrosi. A destra: *Orchis quadripunctata*. Per gli appassionati orchidofili il Gargano è il promontorio dei record. Ben 90 specie crescono su questo territorio poco coltivato, con pietre affioranti e ricco di garighe e praterie. Ma nuove specie ogni anno vengono scoperte.

A giugno l'aria inonda i sensi con i suoi profumi di terra e di mare. Il Gargano è un promontorio affascinante, che dà ospitalità a ben il 35% dell'intera flora italiana e a tante specie di animali e farfalle. Nella foto una *Pavonia minore*, tra le più grandi d'Europa.

Nella pagina precedente: le eleganti forme della *Serapias lingua*. Le piccole orchidee nostrane sono esemplari colorati e semplici, ma dalla biologia complicata. Hanno bisogno di un terreno particolare, con dei funghi simbionti. Ogni specie necessita, per la fecondazione, di un certo tipo di ape, con il pericolo sempre incombente della distruzione dei loro delicati habitat. Sopra: *Ophrys bertoloniformis*, poco comune.

Pagina precedente: Il fiore dell'orchidea è una sorta di pista di atterraggio per le api impollinatrici. La natura ha dato il meglio di sé per ingannare gli insetti: infatti ogni orchidea deve attirare i maschi di una particolare specie di api e lo fa emanando un profumo simile alla femmina della stessa specie. Addirittura, con la disposizione dei peli sul labello simile a quello dell'addome femminile.

Sotto: l'interno del promontorio garganico è ammantato da foreste silenziose, con alberi di faggi giganteschi come nel vallone degli Sfilzi, che formano la più estesa foresta unitaria d'Italia: la foresta umbra (il cui nome deriva da ombrosa, non dalla regione), che dà rifugio a molti animali, come il raro capriolo garganico.

Le vertiginose pareti calcaree, che caratterizzano la costa tra Vieste e Mattinata, offrono rifugio al rapace più veloce, il falco pellegrino, che qui nidifica negli anfratti più irraggiungibili.

La primavera risveglia la voglia di viaggiare. Scoprire sapori, arte e luoghi in cui si condividono cultura e bellezza fa bene all'anima; come il santuario di San Michele Arcangelo a Monte Sant'Angelo. La grotta dell'apparizione è un antro scavato nella dura roccia, dove pare di sentire l'eco dei milioni di preghiere delle persone passate di qui nei secoli.

La posizione geografica e la morfologia del territorio, con le tante varietà di ambienti, hanno favorito lo sviluppo di molte specie autoctone, protette gelosamente nei 125.000 ettari del Parco Nazionale, che ha sede a Monte Sant'Angelo (nella foto), noto per il quartiere medievale di Junno, con le case bianche addossate le une alla altre.

Pagina precedente: la severa bellezza di Baia delle Zagare con un mare in burrasca che, da milioni di anni, cerca di abbattere i due faraglioni.

La numerosa famiglia delle Orchidacee è una delle più interessanti del regno vegetale. Comprende 20.000 specie suddivise in 500 generi. In Europa crescono 500 specie, in Italia 284, e in particolare solo in Puglia, 100. Ai tropici le orchidee vivono con le radici attaccate ai fusti o ai rami e vengono denominate epifite, al contrario quelle italiane sono geofite, con i loro tuberi e rizomi ben ancorati nel terreno. Foto a sinistra: *Ophrys parvimaculata*, molto rara.

Foto sopra: ci vogliono tre ore di cammino per raggiungere la vetta del Monte Sacro, e il sentiero sovrasta a destra il canyon della Vecchia, il più grande del Gargano, tra le zone più ricche di specie di orchidee, ma anche di volpi, che qui si riproducono senza problemi nel folto lecceto che copre tutto il vallone. Da una tana i volpacchiotti di poche settimane si affacciano all'esterno.

Nella pagina precedente: la rara ed endemica *Ophrys sipontensis*, un'orchidea che cresce nei dintorni della omonima località, Siponto, ricercata spasmodicamente dagli appassionati anche perché, oltre che rara è anche la più grande e colorata.

Foto sotto: olivi secolari sulle rive del lago di Varano, un luogo suggestivo che richiama quanto, nel XI secolo, scrissero frate Bono e frate Orso che, sul Gargano, scelsero di vivere il loro percorso di preghiere, solitudine e contemplazione: "il sole sorgeva sul mare, l'erba emanava un profumo da stordire, gli uccelli si libravano liberi nel cielo, per questo, per così poco eravamo contenti". Come dargli torto.

INFO UTILI

Foto e testi
di **Vittorio Giannella**

RACCOMANDAZIONE

È inutile, oltre che vietato dalla legge, sradicare le orchidee selvatiche perché, come accennato nel testo, i rizomi devono vivere in simbiosi con microscopici funghi, che vivono solo in determinati terreni.

APPROFONDIMENTI

Per approfondimenti **www.orchideedelgargano.it** Il libro Orchidee spontanee nel parco Nazionale del Gargano, volume di Angela Rossini e Giovanni Quitadamo, Grenzi Editore.

COME ARRIVARE

In auto da nord prendere l'autostrada A14 Adriatica (Bologna-Taranto) e uscire a Poggio Imperiale, imboccare la superstrada garganica indicazioni per Rodi Garganico-Peschici-Vieste.
Da sud uscire a Foggia e imboccare la superstrada per Manfredonia-Vieste.

DORMIRE

La locanda del Carrubo sulla strada costiera tra Mattinata e Vieste. Tel. 0844 550276

MANGIARE

Ristorante Li Jalantumene a Monte Sant'Angelo, Piazza De Galganis,5 Tel. 0884565484

LINK

Sito del parco
Orchidee d'Italia
APT Vieste

CAMPAGNA PICENA | LA TERRA DELLE COLLINE MORBIDE

La bellezza segreta di un piccolo mondo rurale a misura d'uomo.

Nelle pagine precedenti: nel sud delle Marche, attorno alla città di Ascoli Piceno, splendente di chiaro travertino e irta di torri, si estende una campagna di incomparabile e segreto incanto. Non per caso nascono i capolavori e non per caso si formano paesaggi come questo. Occorrono secoli, stratificazioni, elaborazioni, cambiamenti, fusioni. Non basta la natura. Qui l'uomo con il suo lavoro ha plasmato la sua terra e questo è il frutto di un lento addomesticamento, attraverso continui adattamenti funzionali che hanno generato benessere, identità, carattere. Il risultato è pura bellezza. Un'armonia gentile e luminosa, una grazia tutta italiana fatta di equilibrio, perfezione, cultura, umanità. È un paesaggio che emoziona come un quadro del Rinascimento. È una terra che racconta.

In queste pagine: c'è qualcosa in questa campagna che suscita sentimenti antichi e profondissimi, legati alle radici dell'essere umano, del suo rapporto con l'ambiente, del suo legame con la terra come fonte di vita. Si respira una quiete immensa. Un'intima sensazione di familiarità. Una pace agreste, antica e benedetta, legata ai ritmi della natura e del lavoro dei campi. Ci si sente bene. Ci si sente a casa.

Doppia pagina precedente: in questo piccolo regno delle linee curve che si infossa e si impenna, si inclina e si adagia, pazienti trattori tessono tele dalla trama minuta e precisa, su cui il ricamo punteggiato degli ulivi e della loro diradata ombra, traccia segni di sobria, asciutta eleganza.

In queste pagine: alla fine del giorno l'aria è satura di una pace insondabile. Arriva come una risacca lenta, sospinta dall'onda lunga delle colline, scivola giù dalle linee perfette dei declivi e inonda di dolcezza la campagna. Nel silenzio solo belati di pecore e un frinire elettrico di grilli e cicale. La luce è una sciabolata tagliente che estrae l'essenziale dall'ombra e mostra ciò che prima non vedevi, sullo sfondo nero degli avvallamenti e dei fossi, dove già si annida la sera umida e azzurra.

Ci sono sempre vasi di gerani e una pergola sulla facciata delle vecchie case di campagna, cantine piene di ottimo vino e dispense ricche di ogni ben di dio. L'ospitalità della gente picena è proverbiale.

Ogni incontro inizia con una prudente diffidenza, per poi sfociare in una fratellanza senza riserve. Il carattere piceno è schietto, sornionamente ironico e decisamente dissacrante. Che siate re o operai, vi sarà riservato il medesimo trattamento.

Erano sabini, giovani figli di una Primavera Sacra, il rito secondo il quale i primogeniti, anziché essere sacrificati come gli animali, venivano consacrati agli dei e destinati a partire, una volta raggiunta l'età adulta, per fondare una nuova colonia. Fu un picchio verde a guidarli, animale totem, sacro al dio Ares. Si fermarono in questa terra piena di promesse e diedero vita a una nuova popolazione. Tra mito e storia, è così che, a partire dall'Età del Ferro (IX secolo a.C.), ebbe origine la gente e la cultura picena. Il picchio, Picus, resta alla radice del nome Piceno e nello stemma della regione Marche.

Tra queste dolcissime colline c'è un sorriso che aleggia nell'aria. Un'onda di energia buona che sale dalla terra, allieta il cuore e infonde serenità. Guardi le vigne, gli uliveti, i campi di grano e immagini vino, olio e pane, e pensi subito alla tavola, alla casa, al focolare, alla gioia primordiale di vivere e godere dei frutti della terra.

Il Piceno è terra impregnata di miti e leggende e anche i reali personaggi e i veri fatti della storia sembrano spesso avvolti da un'aura misteriosa. Sibille, fate, stregoni e negromanti avevano dimora sulle selvagge montagne dei Sibillini e della Laga. Eretici e folli predicatori, che sembrano usciti da *Il nome della rosa*, vagavano per borghi e vallate. Sul Monte Ascensione, Meco del Sacco infiammava i suoi seguaci e il povero Cecco d'Ascoli finiva per ardere davvero su un rogo, a causa delle sue idee. A fare da baluardo all'orda oscura degli spiriti malefici, o presunti tali, tutta una schiera agguerrita di santi, beati, frati e anacoreti, nella linea di trincea di abazie, chiese e grotte sperdute. Ma qui, nella pace ascetica delle colline, era il quotidiano, faticoso lavoro dell'uomo che lentamente, oltre il buio, le paure, il fuoco, seminava pace sotto il cielo.

Sulle colline che dai monti digradano lente verso il mare, aleggia ancora un *genius loci* magico e ieratico. Si manifesta in visioni senza tempo, echi di medioevo e di paesaggi sognati, che sembrano sfondi di dipinti pieni di significati da decifrare. Rari borghi in cima ai colli, case isolate dentro distanze *ondeggiant*, e stradine bianche che portano chissà dove. Le linee curve del terreno mostrano e nascondono, espongono e occultano, in un gioco ingannevole che confonde la mente ed esalta la fantasia. Un cavallo, una contadina, un albero, uno specchio d'acqua si rivelano come apparizioni e poi, dietro un pendio o una svolta della strada, nel saliscendi che dà un tuffo al cuore, repentinamente svaniscono.

Doppia pagina successiva: onde di terra che si incalzano e si accavallano, colline morbidissime, campi ondulati su cui la luce sfuma vellutata. I solchi tracciati dall'uomo, le impronte degli attrezzi agricoli, graffiano la pienezza intatta del verde. La brezza scuote le chiome grigio-verde degli ulivi e ne estrae argento puro e un fruscio delicato, come un'antichissima voce. Dove le linee confluiscono e i declivi si incontrano, freschi boschetti e piccole valli segrete si annidano, ombrose. È una terra materna, dalle forme sinuose. Una preistorica dea Madre, sensuale e feconda.

Pagina precedente: dai Sibillini, i leopardiani Monti Azzurri, fino all'Adriatico, è tutto un susseguirsi fluido di rilievi e avvallamenti. Un fantastico tappeto patchwork composto da piccoli appezzamenti e diverse coltivazioni, derivato dall'antico sistema mezzadrile che in passato regolava l'agricoltura locale. Non esiste monotonia in questo paesaggio mosso e variegato. L'occhio si perde in tanta multiforme ricchezza. È un mosaico minuto, una filigrana sottile, un gioiello cesellato. Un vero quadro naïf dipinto dal lavoro umano. Un microcosmo bucolico a misura d'uomo.

In queste pagine: un territorio antico, fedele a se stesso che in nulla eccede e nulla trascura, dedicando la medesima cura a vigneti, uliveti, campi di frumento, prati di erba medica, pascoli per greggi, orti e piccoli frutteti. Misura ed equilibrio governano queste terre. Grazia e armonia ne sono il risultato. Ogni casale è un minuscolo mondo a sé, quasi autosufficiente, organizzato sulle basi di una saggezza antica tramandata per generazioni.

C'è un segreto nella terra delle colline morbide: il contrasto. La sua bellezza si esalta nell'antitesi degli opposti e diventa unica. Quando l'armonia delle forme si fa estrema, ecco che bruscamente si interrompe, tramutandosi nel suo contrario. Il precipitare inaspettato dei calanchi spezza la soavità vellutata dei colli, apre baratri selvaggi e rovinosi, appena ingentiliti dalla fragranza di miele delle tenaci ginestre, e il paesaggio, così amabile e ridente, si fa di colpo cupo e drammatico. È questa la sua vera natura: dolce e aspra, selvatica e domestica, liscia e rugosa, umida e arida. Una terra di folle e sublime meraviglia.

Sempre caro mi fu quest'ermo colle,
e questa siepe, che da tanta parte
dell'ultimo orizzonte il guardo esclude.
Ma sedendo e mirando, interminati
spazi di là da quella, e sovrumani
silenzi, e profondissima quiete
io nel pensier mi fingo; ove per poco
Il cor non si spaura. E come il vento
odo stormir tra queste piante, io quello
infinito silenzio a questa voce
vo comparando: e mi sovvien l'eterno,
e le morte stagioni, e la presente
e viva, e il suon di lei. Così tra questa
immensità s'annega il pensier mio:
e il naufragar m'è dolce in questo mare.

L'infinito. ***Giacomo Leopardi***

I campi coltivati seguono i rilievi con una superficie sottile e duttile, come una lastra di rame battuto sotto la luce radente del sole. E là, oltre il bordo, dove la crosta si spezza, emerge la terra turbolenta e ruvida, il caos sottostante, mai del tutto domato. Dirupi scoscesi e argille compatte che si spaccano in ragnatele di crepe profonde e poi macchie intricate, regno di cinghiali e caprioli, e forre, fratture e greti pietrosi.
Due mondi opposti e sovrapposti. Il velo strappato dei campi porta alla luce ciò che prima era ovunque.

In un mondo semplice, in armonia con la natura, ogni attrezzo, ogni strumento di vita quotidiana assume un valore più profondo e concreto. Ogni cosa è preziosa e ha una sua precisa funzione. Si consuma con l'uso e col tempo, diventando un elemento vivo dell'ambiente. Silenzioso testimone di storie di vite di uomini e animali.

Le colline si increspano in pieghe morbide. La terra bruna e calda, segue una melodia dolce nel ritmo lento e ondivago della linea dell'orizzonte. Vigneti lussureggianti, uliveti e boschetti interrompono la distesa di grana grossa dei pendii argillosi e intarsiano la coltre fina dei terreni lavorati. Querce solitarie e vecchi casali sparsi marcano il territorio come punti fermi di riferimento in un mare di terra mosso, senza fine.

Sarà, come ben sapeva Leopardi, per questo gioco di crinali che rimanda continuamente a un orizzonte più lontano, accendendo la curiosità di nuovi infiniti mondi, sarà per troppa bellezza, ma chi ha la fortuna di essere nato in questa terra, spesso è spinto a lasciare il "natio borgo selvaggio" per cercare realtà diverse e dimensioni più ampie. Poi, col tempo, accade che un'alchimia segreta si mette in moto. È come rispondere a un richiamo, a una voce ancestrale, a un suono di campana. Si scopre allora che quel paesaggio ha modellato l'anima, stratificandosi nel profondo. La fuga delle colline è il fluire dei sentimenti. La forma delle valli è il nido delle emozioni. Il cuore si strugge e, in qualche modo, si ritorna. Sempre.

INFO UTILI

Foto e testi di
Giuliana e Antonio Corradetti

PRODOTTI TIPICI DELLA CAMPAGNA PICENA

Vini di alta qualità (Pecorino, Passerina, Offida Rosso, Rosso Piceno, Falerio, Terre di Offida)
Vino cotto. Viene considerato il vino del territorio.
La sua produzione è legata alla tradizione contadina. In ogni casa rappresentava l'ospitalità e la festa.
Oliva tenera ascolana. Grande, tenera e dolcissima, si degusta conservata in salamoia, aromatizzata con finocchio selvatico, oppure farcita e fritta, secondo la tradizione ascolana.
Mela rosa dei Sibillini (oltre che in montagna, coltivata in tutta l'area collinare nel tradizionale frutteto familiare)
Tartufo pregiato, sia bianco che nero.
Anice verde di Castignano. Pianta aromatica coltivata sulle colline di Castignano, usata in passato per la produzione del liquore locale: Anisetta Meletti
Ciaiuscolo. Salame di suino spalmabile. Viene consumato fresco, dopo una brevissima stagionatura.
Pecorino marchigiano. Formaggio di antichissima tradizione, fatto con latte ovino crudo.

LINK UTILI

Turismo delle Marche
Terre del Piceno

MONTALCINO | VITE PER LE VITI

La storia di Montalcino, Patrimonio Unesco per il suo celebre paesaggio, è strettamente legata a quella del Brunello. Il celebre vino creato dalla famiglia Biondi Santi.

In apertura: la nebbia di prima mattina sospinta da un leggero vento sembra dipingere la natura vista dalle alture di Montalcino, come se volesse svelare le bellezze pian piano e proteggere lo spettatore incantato, proveniente da ogni parte del mondo, dalla sindrome di Stendhal.

Doppia pagina precedente uno splendido paesaggio nei dintorni di San Quirico D'Orcia.
In questa pagina due scorci della bella Montalcino, il borgo più visitato della Val d'Orcia, scrigno di tesori architettonici ed enogastronomici, patria del vino Brunello.

Nella doppia pagina precedente: filari pronti per la vendemmia a Montalcino. La pregiatissima uva Sangiovese diventerà Brunello il vero tesoro di queste colline.

In queste pagine: "La vendemmia alla Fattoria dei Barbi è il sapore dell'uva che arriva, è croccante, dolce, saporita e amara come i semi masticati. È l'assaggio del mosto alla vasca, è la fretta continua e l'ansia dell'attesa ma anche l'inevitabilmente lenta crescita dello zucchero nei grappoli e del colore nelle bucce. È la quiete innaturale degli ultimi giorni prima della raccolta, quando tutto è pronto ma nulla si muove nell'attesa della maturazione perfetta. Che forse non arriverà. E poi la corsa frenetica a portare l'uva in cantina, con l'occhio preoccupato alle nuvole e il terrore che si rompa un trattore, una pompa o una diraspatrice, o che magari manchi la corrente; dieci, quindici o venti giorni in cui un nonnulla può mandare a monte il lavoro di un anno. E il mosto che attacca le dita, e l'odore dei tini. E le chiacchiere al tramonto aspettando gli ultimi rimorchi, quando ormai si è detto tutto e si arriva alle cose davvero importanti.

Sono quelle due o tre settimane in cui scordi le carte, le cose che credi importanti e la vita che fai normalmente, dove il tempo si allunga e il lavoro è con gente reale, che se gli parli li vedi. La vendemmia è il momento che dà un senso a quello che faccio, è fatica, speranza, delusione e tante cose fatte insieme a gente che magari parla poco ma ha come me la passione della terra nel sangue. È il lavoro più bello del mondo, nel colle più magico della bella Toscana, che mio figlio Giovanni ha già cominciato ad assaporare e che un giorno tramanderà, come ho fatto io, alla prossima generazione di Colombini a Montalcino". Stefano Cinelli Colombini.

Montalcino Località Podernovi.
Bottiglie pregiate nella cantina
storica della Fattoria dei Barbi.

La storica cantina della Fattoria dei Barbi è la più visitata dai turisti italiani e stranieri che giungono nella capitale del Brunello.

Studenti di una scuola d'arte alle prese con il sinuoso paesaggio nelle vicinanze dell'Abbazia di Sant'Antimo.

Nella doppia pagina precedente. L'autunno a vendemmia terminata porta nuovi colori e nuove atmosfere tra le vigne che assumono tutte le sfumature dei gialli e dei rossi, un trionfo di emozioni visive accoglie chi visita questi meravigliosi luoghi.

Qui sopra: una mongolfiera in volo sulla Val d'Orcia e sulle sue dolci colline, famose in tutto il mondo.

Nella doppia pagina precedente: sulla strada che da Montalcino porta a San Quirico D'Orcia, lo spettacolo delle tanto famose colline è reso più intenso dalla luce che pennella il paesaggio.

In questa pagina un campo di grano nella luce del tramonto rende ancor di più suggestivo il paesaggio a una turista. In questi luoghi sono stati girate numerose scene del famoso film "Il Gladiatore" premiato con diversi Oscar.

I resti dell'antico chiostro con il giardino della famosa Abbazia di Sant'Antimo nei dintorni di Montalcino.

Da sinistra in senso orario: un monaco dell'abbazia di Sant'Antimo in cammino e l'interno dell'Abbazia durante una funzione religiosa. L'Abbazia è un complesso monastico Olivetano situato a pochi km da Montalcino, in località Castelnuovo Dell'Abate ed è famosa non solo per la sua bellezza architettonica, ma anche per i canti gregoriani tanto amati da turisti e pellegrini che visitano questo luogo. Questo luogo di rara bellezza, dove il tempo pare essersi fermato, invita alla meditazione.

Sotto uno degli affreschi della famosa serie dipinta dal Sodoma, un luogo irrinunciabile durante una visita in Val d'Orcia. Qui, nel chiostro dell'Abbazia di Monte Oliveto Maggiore il Sodoma ha creato il suo capolavoro.

Doppia pagina precedente e qui a lato: alcuni paesaggi della Val d'Orcia, tanto utilizzati negli spot pubblicitari, produzioni televisive e film. Un paesaggio unico al mondo, che dai tempi del Rinascimento ha influenzato famosi pittori e poeti. Percorrere la strada che da Montalcino porta a San Quirico d'Orcia, a Bagno Vignoni, fino a Pienza, è un susseguirsi di emozioni paesaggistiche, che nutrono lo spirito e l'anima.

Sopra: l'antica vasca cinquecentesca di Bagno Vignoni in Piazza delle Sorgenti, conosciuta come stazione termale sin dall'epoca degli etruschi e dei romani. Ora è un grazioso borgo di soli 30 abitanti, un piccolo capolavoro architettonico con un rinomato centro termale.

Nella doppia pagina precedente: un must della Val D'Orcia, forse lo scorcio più fotografato in assoluto, ispirazione per milioni di fotografi provenienti da tutto il mondo, uno dei simboli della val d'Orcia dichiarata il 5 luglio del 2004 Patrimonio dell'Umanità. La motivazione del riconoscimento del sito toscano è stata: "*La Val D'Orcia è una testimonianza eccezionale del modo in cui il paesaggio è stato ridisegnato nel Rinascimento per riflettere gli ideali di buon governo e creare un'immagine esteticamente gradevole. Il paesaggio della Val D'Orcia è stato celebrato dai pittori della Scuola Senese, fiorita durante il periodo rinascimentale. Le immagini della Val d'Orcia e, in particolare, le raffigurazioni di paesaggi in cui le popolazioni appaiono vivere in armonia con la natura, sono diventate delle icone del Rinascimento e hanno profondamente influenzato lo sviluppo di una cultura del paesaggio mondiale*".

Qui sopra: una foto notturna della fortezza di Montalcino, fondata dagli etruschi e utilizzata dai romani. La fortezza attuale fu realizzata nel 1381 da Domenico di Feo e Mimo Foresi e ingloba parte delle mura e delle torri dei secoli precedenti.
A lato: una visione notturna della magnifica Abbazia di Sant'Antimo a pochi chilometri dal centro di Montalcino.

La città di Montalcino ogni anno invita un grande artista a produrre una ceramica che celebri la nuova vendemmia e il famoso vino Brunello.

INFO UTILI

Foto e testi di **Graziano Perotti**

COME ARRIVARE

Auto: da Milano (405 km) A1 in direzione Roma, uscire a Firenze Impruneta, immettersi nella Superstrada Firenze – Siena, uscire a Siena sud ed imboccare la SS2 (Cassia) direzione Roma. Passare Monteroni d'Arbia; dopo Buonconvento svoltare a destra nella SP45 del Brunello e arrivare a Montalcino. Da Roma (219 km) SS2 (Cassia) direzione Siena svoltando in direzione Montalcino dopo S. Quirico d'Orcia, oppure con A1 in direzione Firenze, uscita Chiusi, quindi imboccare la SS146 passare per Chianciano Terme, Montepulciano, Pienza, S. Quirico d'Orcia, dopodiché prendere la SS2 (Cassia) direzione Siena e uscire per Montalcino.
Treno: la stazione ferroviaria più vicina si trova in località Buonconvento. Da qui esistono dei pullman che percorrono la tratta sino a Montalcino (10 km).

DOVE DORMIRE

B&B Porta Castellana, Via Santa Lucia 20, 53024 Montalcino, tel. 0577 839001. Situato nella parte posteriore di un edificio storico di Montalcino, offre un giardino con gazebo e vista sulla Val d'Orcia e sulla torre in Piazza del Popolo. ***Drogheria e Locanda Franci***, Piazzale Fortezza 5, 53024 Montalcino.
Tel. 0577 846147 offre camere e una villa privata con arredamento molto originale.

DOVE MANGIARE

Il Leccio, via Costa Castellare 1. Tel. 0577 844175.
Locanda Demetra & Cooking School Restaurant, Podere La Buca 221, Via Bellaria.
Tel. 0577 150 3199

LINK UTILI

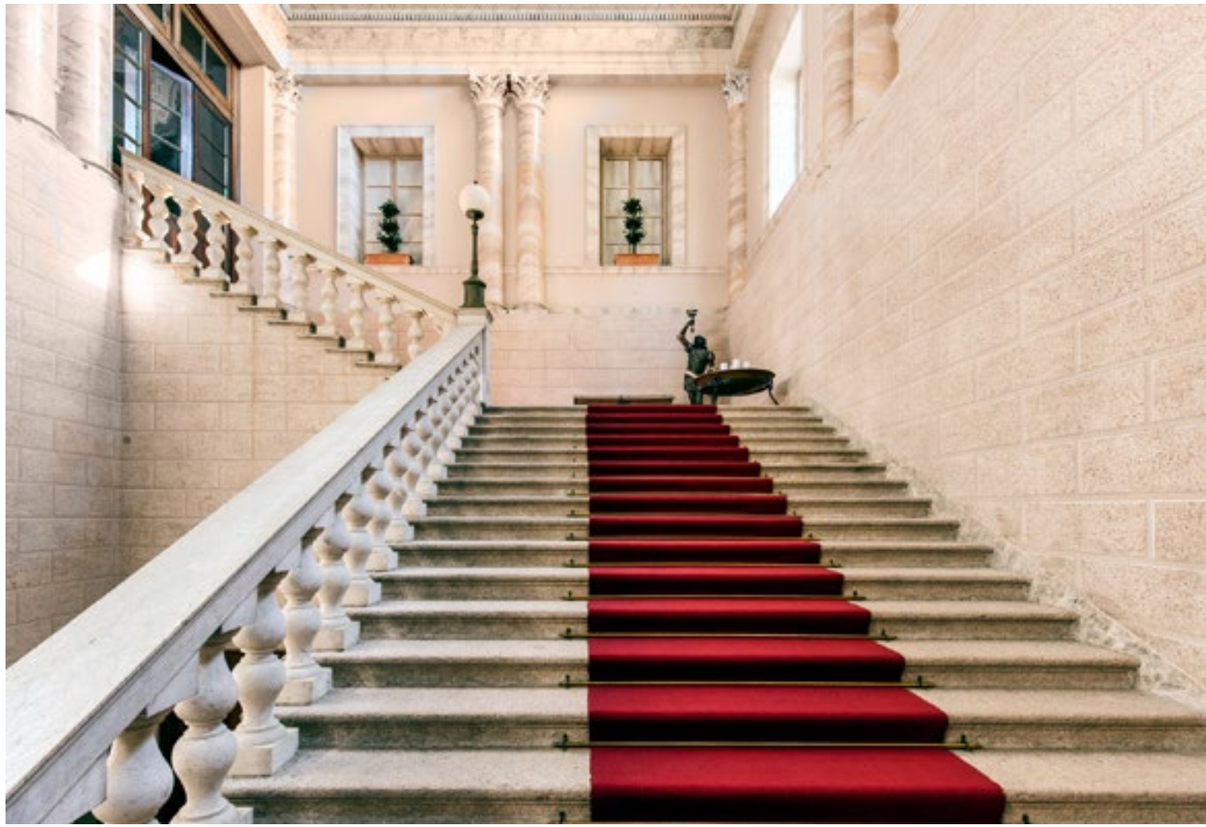
Idee di viaggio
Terre di Siena

CREMONA | ACCORDI DIVINI

Cremona: un accordo armonioso che si libera dalle storiche liuterie che riproducono celebri, antichi violini settecenteschi e che delizia anche il palato, con gli straordinari prodotti gastronomici tradizionali.

Nella pagina d'apertura: nella Scuola Internazionale di Liuteria di Cremona alcuni violini sono appesi ad asciugare. dopo la stesura di una delle 30 mani di vernice gialla e colorata che servono, prima di essere lucidati e assemblati.

Nelle pagine precedenti: vista dalle finestre del municipio. La maestosa facciata della Cattedrale di Santa Maria Assunta è rivestita di marmo bianco di Carrara e rosso di Verona, un grande rosone centrale, una loggia a due piani e due leoni che reggono le colonne del protiro.



In queste pagine: in alto a sinistra: Palazzo Trecchi in stile neogotico è tra i più famosi della città: simbolo di potere e prestigio, ospitò re, imperatori e cardinali. Oggi è luogo di esposizioni e ricevimenti.
In basso a sinistra: il chiostro in stile rinascimentale della chiesa di Sant'Abbondio.
Sopra: l'imponente scalinata di un palazzo storico privato nel centro di Cremona.

ISEO

Nelle pagine precedenti: il liutaio Carlos Roberts nel suo laboratorio in piazza Sant'Antonio Maria Zaccaria a due passi dal Duomo. Di origini argentine, si trasferì a Cremona nel 1987 per perfezionare e praticare questo mestiere. Oggi è specializzato nella realizzazione di fedeli copie di violini antichi.

A sinistra: una giovane studentessa dell'accademia Cremonensis mentre realizza lo scavo del canale del filetto, una decorazione che fa risaltare le linee e la bellezza del violino.
Sopra: Stefano jr. Conia, figlio e allievo del padre Stefano Conia, mentre osserva una cassa di risonanza in fase di costruzione.

Sotto: un sorridente Carlos Roberts, orgoglioso di mostrare una sua fedele riproduzione del violino *du Diable* costruito da Guarnieri del Gesù nel 1734. Le sue opere sono identiche in ogni dettaglio alle originali, anche le venature del legno e la sua particolare colorazione sono esattamente come nell'originale.

A destra sopra: sotto la supervisione del maestro giapponese Ichiro Tsutsumi uno studente completa la la fase di finitura di un archetto presso l'accademia Cremonensis, una scuola/museo di liuteria, dove vengono insegnate le tecniche di costruzione degli strumenti ad arco.
Sotto: un professore della Scuola Internazionale di Liuteria di Cremona mentre mostra ai suoi allievi come applicare una mano di vernice a un violino.

Sotto: Stefano Conia e suo figlio Stefano jr. lavorano fianco a fianco nel piccolo laboratorio, una delle mete obbligate per gli amanti della liuteria. Ogni giorno curiosi e appassionati bussano alla porta che Stefano apre volentieri per far respirare il fascino di questo straordinario mestiere.
I Conia, utilizzando legni accuratamente scelti e stagionati, costruiscono straordinari strumenti ispirandosi a modelli classici e cimentandosi nella realizzazione di opere personali. Ogni pezzo che esce da questo laboratorio è accuratamente controllato e corredato di certificato d'originalità.

Sopra: il cortile della liuteria cremonese Stefano Conia, uno dei laboratori più famosi della città. Gli strumenti prodotti hanno vinto numerosi concorsi nazionali e internazionali, che hanno reso il laboratorio famoso e apprezzato in tutto il mondo.

Una sala interna dell'Hosteria 700, uno dei ristoranti storici di Cremona. Si trova nella centralissima Piazza Gallina in un antico palazzo della famiglia Bardò. Le stanze sono sontuosamente decorate dai pittori cremonesi Motta e Gallina e arredate con specchiere in stile barocchetto.

In una piccola sala, la più semplice delle tre, sulle pareti spiccano quadri dedicati al violino e alla sua storia, i pochi tavoli, con le classiche tovaglie da osteria a quadretti bianchi e rossi, sono quasi sempre riservati ai maestri liutai che si ritrovano a pranzo e discutono del proprio lavoro.

I piatti nella pagina precedente e in queste, sono serviti dall'Hosteria 700 e sono: tortelli di zucca al burro fuso e granella di amaretti, le crepes ripiene di fonduta, gnocchi con castagne e crema di parmigiano, una selezione di formaggi della zona serviti con una marmellata di zucca e il classico dei classici, cotechino con lenticchie e polenta abbrustolita.

Nelle pagine precedenti: la pasticceria Duomo, una delle più antiche della città. Nasce nel XVII come offelleria (fabbrica di pasticcini ripieni di crema) e nel secolo scorso fu trasformata da due pasticceri che la affidarono all'ebanista Luigi Guastalli per renderla un elegante "patisserie" in stile liberty.

A sinistra: uno dei prodotti tipici di Cremona, la mostarda. Usata per accompagnare formaggi, bolliti e arrosti. Sotto: un dettaglio di sfogliatine della Pasticceria Duomo.

MOSTARDA DI FRUTTA
CREMONA
MOSTARDA DI FRUTTA
CREMONA
TORRONE CLASSICO
Sperlari

Enea Sperlari
Enea Prima
DITTA ENEA SPERLARI CREMONA (ITALY)
CASA FONDATA NEL 1836
Torrone Finissimo "SPERLARI"
SUPER EFFERVESCENTE
CREMONA
SPERLARI CREMONA
CASA FONDATA NEL 1836

MOSTARDA DI FR
CREMONA

Nelle pagine precedenti: contenitori in latta in stile retrò per mostarda e torrone. Si trovano all'interno del negozio Sperlari, la bottega più antica della città, punto di riferimento per gli appassionati del buon cibo.

Sotto: un dipinto della vetrina del negozio Sperlari realizzato nel 1911 all'apertura del punto vendita, ma potrebbe essere stata dipinto l'altro ieri, perché il negozio è rimasto inalterato nel tempo.

A sinistra: una particolare confezione del torrone Vergani. Nel 1441, una leggenda racconta che questo dolce fu realizzato per la prima volta in occasione delle nozze tra Francesco Sforza e Bianca Maria Visconti. Un successone! Da allora Cremona è universalmente riconosciuta come patria storica del torrone.

Un affresco del pittore Giuseppe Diotti decora il soffitto di un lussuoso salone dell'ottocentesca residenza nobiliare della famiglia Mina-Bolzesi, oggi sede dell'Accademia Cremonensis.

INFO UTILI

Foto e testi di **Giovanni Tagini**

DOVE MANGIARE

Hosteria 700
Piazza Alessandro Gallina, 1.
Tel. 0372 36175

Trattoria Liberty
Via degli Opifici, 14,
Cremona. Tel. 0372 434290.

Ristorante Il Violino
Via Sicardo Vescovo, 3,
Cremona. Tel.0372 461010.

DOVE DORMIRE

Hotel Impero
Piazza della Pace, 21.
Tel. 0372 413013.

Hotel Continental
Piazza della libertà, 26,
Cremona. Tel. 0372 434141

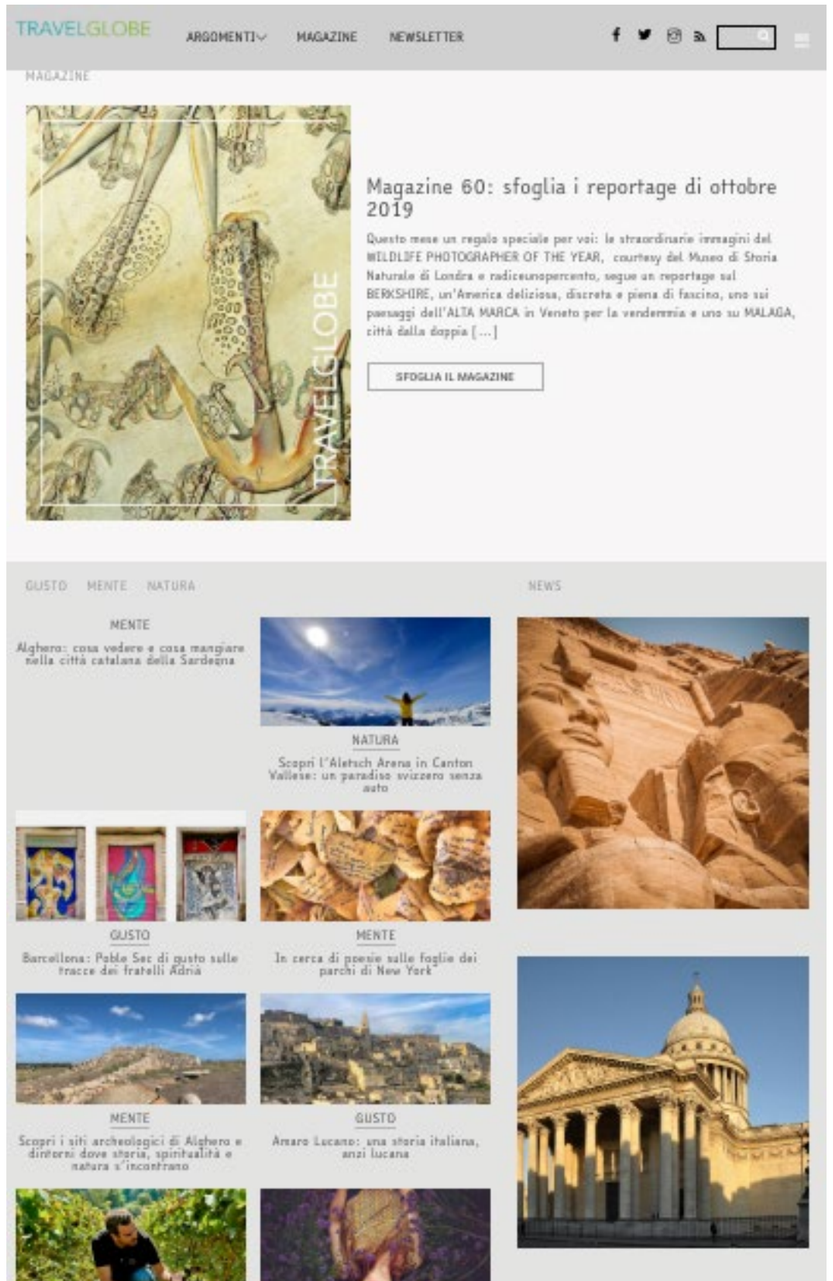
Delle Arti Design Hotel
Via Bonomelli, 8, Cremona.
Tel. 0372 23131.

INFORMAZIONI UTILI

Turismo Cremona
Circuito Città d'Arte
Turismo in Lombardia

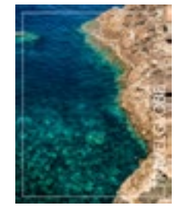
TransAfrica
Travel and Culture Experts since 1985

Visita il giornale TRAVELGLOBE



NUMERI PRECEDENTI

Indici interattivi


Luglio 2020

Giugno 2020

Speciale

Aprile 2020

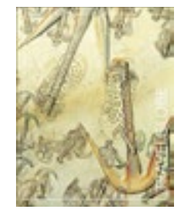
Marzo 2020

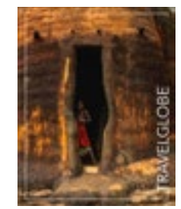
Febbraio 2020

Gennaio 2020

Dicembre 2019

Novembre 2019


Ottobre 2019


Settembre 2019

Agosto 2019

Luglio 2019

Giugno 2019

Maggio 2019

Aprile 2019

Marzo 2019

Febbraio 2019

Numeri precedenti

TRAVELGLOBE

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

LIBERATE PATRICK ZAKY
ARRESTATO E TORTURATO IN EGITTO

NEL PROSSIMO NUMERO

ATMOSFERA NO-W-HERE
Giacomo Costa

BRASILE
Marco Raccichini

LA VILLA DEL FANTASMA
Alessandro Ceri

OSLO
Giovanni Tagini

SUD AFRICA
Bruno Zanzottera

VIAGGIO NELLA FANTASIA
Julio Larraz

Leggi gli articoli del nostro portale su: **www.travelglobe.it**
Seguici su