



www.pleinair.it

PleinAir

MENSILE
N. 442
MAGGIO
2009
€ 4,00

Poste Italiane spa
spedizione in a.p.
DL 353/03
(conv. L. 46/04)
art. 1 comma 1,
DCB - Roma

TURISMO SECONDO NATURA, CAMPER, CARAVAN, TENDA, ESCURSIONI

L'Italia dei parchi • 3

Natura da vivere ed escursioni
per tutti nelle aree protette
del Sud



Storia che vive

Ville della Pianura Padana, Pisa
e il Valdarno, Mozia e Trapani

Gran Bretagna in camper

Parchi, castelli ed escursioni nelle
East Midlands e in Cornovaglia

Tradizioni d'Europa

Arte e folklore nella Vallonia belga
• Weekend nel Liechtenstein

Edizioni Plein Air



Nobili banchetti

Metti una sera a cena in compagnia di eleganti dame e nobili cavalieri: chi non sa resistere al fascino del passato non perda le serate golose ai castelli del Ducato di **Parma e Piacenza**, che da giugno a dicembre per diciassette serate aprono le loro sontuose stanze deliziando curiosi e appassionati gourmet. Le danze si aprono il 6 giugno con il tradizionale Rubeo Convivio alla Rocca dei Rossi di San Secondo (PR), mentre saranno i sapori nelle terre di Giovannino Guareschi i protagonisti del 19 giugno al Castello di Roccabianca (PR). Il 28 giugno si va a cena con il Duca all'Abbazia di Fontevivo (PR). Per prenotazioni e per conoscere le date successive consultare il sito www.castelli.delducato.it oppure telefonare ai numeri 0521 829015 e 0521 823221. Nelle biglietterie dei castelli è possibile acquistare al costo di due euro la Card del Ducato (vedi anche a pagina 146) che dà diritto a sconti in negozi e ristoranti. Nella foto: il castello di Gropparello.

tappeto di fiori lungo ben tre chilometri (Ufficio Informazioni del Comune, tel. 0761 799923, <http://bolsena-infiorata.blogspot.com>). Si può parcheggiare nel rione Castello, sulla via Orvietana, in Piazzale Martiri di Nassiriya e presso il lungolago in Viale Cadorna. In località Guadetto c'è inoltre un'area attrezzata privata (tel. 0761 798972). **Genzano (RM)** è famosa per la particolare tecnica dell'infiorare che negli anni ha visto proliferare in città artisti e maestri infioratori: ne è la prova che il lungo e spettacolare tappeto che per l'occasione si distende lungo Via Italo Belardi. Quest'anno la città ospiterà l'artista Natalia Tsarkova, che realizzerà un bozzetto dedicato al 150° anniversario della Congregazione Salesiana; per l'occasione nella chiesa della Santissima Trinità, verranno trasportate da Torino le reliquie del fondatore San Giovanni Bosco. Tra i momenti più amati dai piccini sarà il tradizionale "spallamento", la distruzione del tappeto floreale da parte dei bambini nel pomeriggio del 15 giugno (possibilità di sosta nella zona artigianale, per informazioni l'ufficio turistico risponde al Numero Verde 800 253323).



Le infiorate di Spello e di Genzano.

Sono affidati all'estro creativo dei cittadini i disegni su cui viene steso il tappeto floreale ad **Alatri (FR)**: nel 2004 è persino entrato a far parte del Guinness dei Primati raggiungendo la bellezza di 1475,86 metri di lunghezza (tel. 0775 4481). Per i camperisti è a disposizione un'area attrezzata a ridosso del centro storico.

Dal 15 al 17 maggio festeggia trent'anni di vita una delle infiorate più belle d'Italia, quella di **Noto (SR)**. Affascinante in particolare al tramonto lo spettacolo offerto da Via Corrado Nicolaci (APT Noto, tel. 0931 573779; Pro Noto, tel. 0931 836503). Diverse le possibilità di sosta in zona: il parcheggio Calamosche, all'interno dell'Oasi Naturale di Vendicari (tel. 347 8587319, www.parcheggiocalamosche.com), e le due aree in Contrada Faldino (Parking Napolis, tel. 347 4232691-6687939; Notoparking, tel. 328 8065260-380 5058898).

15

Formaggi d'autore Il gorgonzola, la mozzarella, lo stracchino ma anche i formaggi di malga del Béarn, che i pastori preparano sul versante francese dei Pirenei Occidentali, e il Maiorchino di Sicilia: tutti occupano un posto d'onore sulla tavola di **Formaggi d'autore**, in programma il 23 e il 24 maggio nel piccolo borgo medioevale di **Gualdo (MC)**. Sui banchi di assaggio allestiti nel centro storico produttori caseari di ogni regione portano la loro esperienza e la loro passione, realizzando una ghiotta vetrina della migliore tradizione casearia. Menù a base di formaggio in stile marchigiano si potranno gustare all'osteria Odissea nello Sfizio, dove si utilizzano stoviglie completamente biodegradabili (per informazioni tel. 0733 668323 o 339 7131810, www.formaggi.biz).

