

**TURISMO**  
all'Aria Aperta

# TURIT

CAMPEGGIO & TEMPO LIBERO - IL MENSILE DEL TURISTA ALL'ARIA APERTA

Anno 15°  
Maggio  
2009  
€ 4,00

**110**

## ATTUALITÀ

**Cicloturismo  
fa rima con camperismo**

(pag. 18)

**Patente nautica:  
istruzioni per l'uso**

(pag. 24)

## COME FARE

**Procedure per installare un condizionatore**

(pag. 48)

## ON THE ROAD

**Porto  
un inno alla vitalità**

(pag. 66)

**Don Antonio Camping Residence  
Camping-Village Holiday  
Due strutture, un'anima sola**

(pag. 84)

**Speciale benessere  
le migliori strutture dove  
rigenerare corpo e mente**

(pag. 94)

*all'interno  
la rivista*

**li itinerari  
Gustosi**  
la rivista di turismo, ambiente, enogastronomia

# ASINARA

# l'Eden ritrovato



## Formaggi in passerella

Una bianca e golosa distesa per due giorni, **23 e 24 maggio**, ammanterà le strade di Gualdo, piccolo borgo medievale, in provincia di Macerata. "In passerella" ci saranno i più famosi prodotti caseari per **Formaggi d'Autore**, la mostra mercato, giunta alla tredicesima edizione, per conoscere e scegliere il meglio della produzione tradizionale. "Formaggi d'autore", promossa dall'Associazione Gualdo Terzo Millennio, in collaborazione con Slow Food Marche, è un vero pellegrinaggio per i gourmet che qui troveranno banchi di vendita e di assaggio di quei formaggi più buoni e particolari, che occupano un posto d'onore sulla tavola. E' un'occasione d'incontro con tanti produttori italiani di ogni regione, attori dell'intera filiera, oltre che con i laboratori del gusto, dove imparare tecniche e segreti di tutti i formaggi, i loro valori nutrizionali, come renderli versatili in cucina, fino a saperli riconoscere per evitare le truffe. Un intero fine settimana in cui sarà di scena un mix irresistibile di formaggi - diversi per odore, consistenza, forma, durabilità, colore - provenienti dalle diverse regioni italiane, frutto di tradizioni centenarie, trasmesse e rielaborate con l'esperienza e la curiosità di chi ancora lavora con passione. Ampia la scelta: dai formaggi freschi (mozzarella, stracchino, tomini), agli erborinati (gorgonzola, roquefort e i blue, già apprezzati da Carlo Magno), dalle forme a lunga stagionatura (grana, parmigiano, pecorino) a quelli tutelati dai Presidi Italiani (per la valorizzazione dei prodotti a base di latte crudo di pecora).

Tra quest'ultimi, rispondono all'appello, i Formaggi di malga del Béarn, che i pastori preparano sul versante francese dei Pirenei Occidentali. Un prodotto unico perché il latte non refrigerato conserva la flora microbica dell'alpeggio e gli dà un gusto particolare. E ancora il Maiorchino di Sicilia, un pecorino eccezionale, dalla forma cilindrica a facce piane, che richiede tempo e dedizione per la stagionatura particolarmente lunga. Tra le altre specialità tutelate ci sono la Provola dei Nebrodi, un antico caciocavallo prodotto artigianalmente dai casari dei monti siciliani, che si tramandano la tecnica di caseificazione di padre in figlio, e la Provola delle Madonie, simile ad un fiasco panciuto. Infine la Vastedda del Belice, l'unico formaggio di pecora a pasta filata.

Insomma una rassegna per tutti i gusti, dove non mancheranno gli spettacoli teatrali, le animazioni, le musiche e i giochi per bambini.

Info: Associazione Gualdo Terzo Millennio  
www.formaggi.biz - Tel. 0733.668323 - 3397131810



## I Tesori della Riviera dei Fiori

Giunge all'8ª edizione la simpatica manifestazione organizzata dalla Comunità Montana Intemelina per valorizzare i prodotti tipici dell'estremo lembo delle terre liguri. Due giornate, il **17 e 18 maggio a Rocchetta Nervina** (in provincia di Imperia) dedicate in primis al Rossese, il grande vino ottenuto dai vigneti che abbelliscono i primi pendii delle Alpi Marittime e che si inerpicano intorno a Dolceacqua, ma anche all'olio extravergine che in quelle zone della Liguria vede il trionfo della Taggiasca, il cultivar autoctono da cui si ottiene un olio delicato, ottimo per il pescato del vicino mare. È un'occasione per gustare anche altre tipicità: dagli splendidi e indimenticabili (per chi li ama) carciofi di Perinaldo (il graziosissimo borgo disposto lungo la cresta del monte e da cui si gode una splendida vista su tutta la valle), i fagioli di Pigna e due prodotti De.Co. (cioè a Denominazione Comunale) quali il Turtum di Castelvittorio (a base di verdure, erbe selvatiche, formaggio fresco di capra o pecorino, farina, uova ed extravergine) e la Michetta di Dolceacqua, antichi prodotti dell'artigianato locale. Se la domenica è stata dedicata al Rossese, il lunedì 18 vedrà protagonista l'olio con la premiazione del **IX Concorso dell'Olio Extravergine d'Oliva Taggiasca**. Senza dimenticare che si è nella "Riviera dei fiori" e maggio è il mese dei fiori: rose, mimose e ginestre daranno il benvenuto al turista e all'appassionato con un tripudio di colori e di profumi. Due giornate quindi per scoprire i gioielli della terra e dell'enogastronomia, ma anche quelli di un paesaggio particolare con i suoi paesini abbarbicati come Apricale e Baiardo, tipici e affascinanti con il loro intrigo di 'caruggi'.

(info: [www.cmintemelina.it](http://www.cmintemelina.it))