

TURISMO e VACANZE

Presepi, sagre e antichi dolci

ROMA — Ce n'è per tutti i gusti, sacre, profane, artistiche, gastronomiche, ecologiche, sportive. Parliamo delle sagre, feste, celebrazioni, manifestazioni che in tutte le regioni italiane sono in preparazione per il periodo natalizio. Un carosello vario e allegro, spesso popolare, spesso condito di buon cibo, dolci dimenticati, vin santi e tradizioni che affondano in un tempo lontano. Un modo per ripercorrere un po' di storia, per ritrovare sapori e, magari, ricordi d'infanzia.

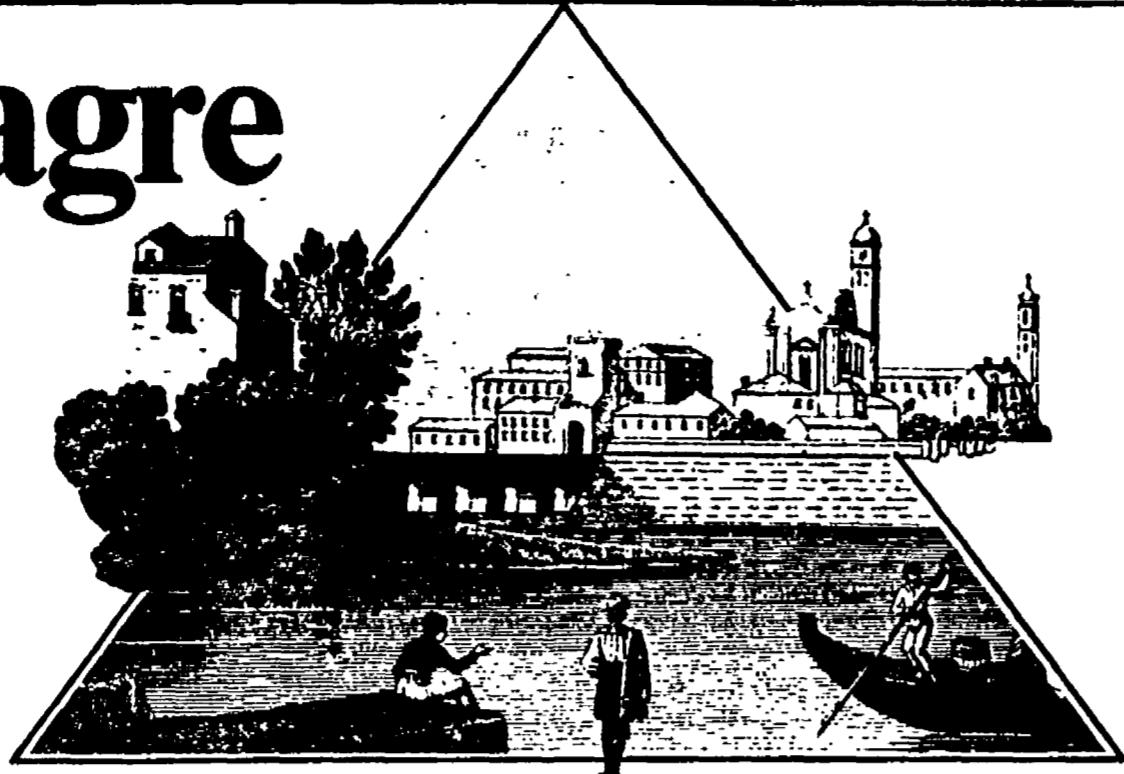
Con una «Festa di San Lazzaro», a Portocannaro di Asolo si distribuisce a tutti, il 22, ottima trippa e ceci, e il 26 a Nizza Monferrato c'è un rito del «Santo Stefano al Campanone», che rievoca un fatto storico del 18° secolo; in Valle d'Aosta, a Chambave, presepe vivente in costume locale, e fiaccolata di fine anno a La Thuile; fiaccolata «della pastorella» (canti e danze di un'antica pastorella del posto) a Canneto sull'Oglio (Mantova); a Pinzolo di Trento, ancora una fiaccolata per l'anno che viene e a Vipiteno (Bolzano) un corteo di Gesù Bambino.

«Oro incenso e mirra» è una mostra che si tiene a Treviso sulla natività nell'arte, e a Castellfranco Veneto, sempre nel Trevigiano, sagra di altro tipo, ma non meno attraente, dedicata all'ottimo radicchio variegato, mentre in Liguria si fanno con musica (concerto ad Alasio con l'orchestra sinfonica di Sanremo) e coi fiori (esposizione a Crosia, presso Imperia). A Saludecio (Forlì) festeggiano «gli innocenti» il 28, a Prato il giorno di Natale cerimonia dell'ostensione della Sacra Cintola dal pulpito di Donatello in cattedrale; e nel Lazio, a Crescio (Rieti), rievocazione storica (alla vigilia) del primo presepio francescano del 1223; a Roma, mostra dei Presepi, in piazza del Popolo. A Lanciano (Abruzzo), l'antivigilia è dedicata alla tradizionale festa della «Squilla»; a

Lama dei Peligni (Chieti) Festa di S. Barbara il 26, con il ballo della «pupa» e fuochi d'artificio; nel Molise, finisce la adocciata della vigilia, una processione notturna al lume di grosse torce d'abete. E a Natale, a Baiano (Avellino) festa del «maio», antichissima manifestazione dove si porta in processione un grosso albero. A Castro (Lecce) presepi nella grotta «Zanzusa» e nell'antica dimora vescovile; a S. Chirico Raparo (Potenza), sagra della «ruscella» (dolce natalizio), mentre nella zona dei trulli — sino al 6 gennaio — presepi nei suggestivi ambienti rupestri di Gravina, Massafra, Mottola.

Ma Natale non è più lui, se non ci sono i dolci. Tutta la penisola in questo periodo è perdora da scie che anno di mandorle e zucchero, vaniglia e zibibbi, mettiamoci al seguito. In Sardegna, se il capitate, chiedete gli amaretti di Carloforte, grandi e morbidi, e gli amaretti di Oristano, che invece sono piccoli ma altrettanto deliziosi; i «coccicudadas» di meli tipici della Gallura (pasta di semola ripiena con un impasto di noci, arancia, mandorle, cannella, cacao e miele) e a Nuoro non fatevi sfuggire l'aranzada, torrone unico di buccia d'arancia, mandorle e miele.

Sicilia e Campania, ve le diamo abbinate. A Napoli, cercate ad ogni costo la pastiera, dolce sontuoso da consumare fresco; a Palermo e in tutta la Sicilia la cassata, e i dolci di marzapane, squisita e immensa specialità siciliana (a scelta dolci di riposto facciani di S. Chiara e infiniti pasticcini a forma di fiori, frutta, verdure e altro. Nel periodo natalizio, non dimenticate a Messina la favolosa «pignolata» bianca e nera, dolce tradizionale della città. E di già che siamo a Sud, in Calabria create a tutti i costi i torroni gelati (dai colori bellissimi, composti da cedro, arancia e mandarino canditi, mandorle, zucchero fondente e ricoperto di cioccolato: si taglia e si serve come un



A Modena il «pane natalizio» più lungo

MODENA — Un abete di 17 metri ed un gigantesco dolce natalizio, questo il «biglietto di auguri» per le prossime festività di fine anno che l'ufficio provinciale per il turismo altoatesino e le organizzazioni turistiche della Val Pusteria italiana all'amministrazione comunale ed alla cittadinanza di Modena per contraccambiare la cordiale accoglienza avuta in occasione dei recenti «incontri con l'Alto Adige» organizzati nella città emiliana. L'abete è eretto nel «salotto bene» di Modena, cioè in piazza Grande; ai piedi dell'albero un grande cartello, opera di uno scultore del legno, con gli auguri altoatesini.

Una troupe di pasticceri della Val Pusteria sta preparando il più lungo «pane natalizio» che sia mai sfornato e la cui lunghezza non è stata ancora resa nota ma, si dice, farà notizia. Il dolce sarà tagliato e «assaggiato» in piazza e il ricavato della vendita sarà devoluto ad una associazione di beneficenza modenese scelta dal comune emiliano.

selame affettato), e «n'zuddi» (grandi biscotti in foggie diverse, uomo, donna, animale, figure mitologiche) e il cumpittu, morbidissimo torrone di ispirazione orientale, fatto con miele, sesamo e mandorle tritate.

Salendo al Nord, in Piemonte, cercate i baci di dama, i «brutti ma buoni» (acquistati assolutamente a Borgomanero) e (assolutamente a Torino) i famosi gianduiotti, i crumiri nel Monferrato, i biccionari a Vercelli, i torcetti a Saint Vincent. In Liguria, non evitate gli amaretti di Sassello, a Parona (presso Vigevano) le famose «offelle» (anticamente prodotte da due anziane sorelle che, morendo, lasciarono la ricetta al comune), a Mantova la sbrisolona, torta di farina, mandorle tritate, farina gialla e uova.

Arrivati in Trentino o Alto Adige, andate sul sicuro e cercate lo «zeltzen» (impasto con pinoli, fichi, uvetta sultanina, cedro candito) e il «presnitz», rotolo di pasta sfoglia farcito di marzapane, pinoli, noci. A Verona, tipico il pandoro natalizio, e a Vicenza a Padova proibito assaggiare la «pinza», dolce importante per le grandi occasioni (farina bianca e gialla arricchita da uvetta, cedro e zucca canditi, fichi seccati).

Volete continuare? A Bologna, d'obbligo il panspinate (un tempo confezionato dai monaci della Certosa), il benzone di Modena (a forma di «esse»), gli amaretti di San Geminiano cari al patrono della città, i famosi «zale» in Romagna (ricchi di uvetta e pinoli), l'«attorta» in Abruzzo, meraviglioso ripieno di mele fatto con mandorle macinate, farina, uova e zucchero. Ma in Abruzzo d'obbligo anche il famoso «parozzo», amato dal gaudente D'Annunzio.

Maria R. Calderoni

Ho sognato un'ammiraglia

È costata 70 miliardi la Costa Riviera, il nuovo transatlantico-leader degli armatori genovesi - Sarà impiegato nei Caraibi, soprattutto per i ricchi croceristi Usa



Dalla nostra redazione

GENOVA — «Portiamo un pezzo d'Italia in America». Come dire: se la montagna non va a Maometto, Maometto va alla montagna. Il nostro «Maometto» si chiama Costa Riviera e può giustamente vantare il titolo di nave ammiraglia della flotta passeggeri italiana. Derivata dallo scafo della «Galileo Galilei», la Costa Riviera è diventata in pochi giorni il simbolo del rilancio italiano nel grande mercato delle crociere. «Costa Riviera» (comandante Vito Chierici, direttore di macchina Osvaldo Badellino di Oneglia) stazza 31mila 500 tonnellate, è lunga 214 metri, può imbarcare 1.200 crocieristi e 460 uomini di equipaggio (in maggioranza stranieri, per contenere i costi). Inaugurata recentemente a Genova, in una cornice di feste e di buoni auspici, sarà impiegata in permanenza nei Caraibi per crociere di sette giorni fra Ft. Lauderdale, St. Thomas, St. Croix e Nassau. Sarà anche l'«holiday cruiser» americana in un'area (dove già fanno la loro figura la Carla Costa e la Daphne) frequentata in ogni anno da un milione e mezzo di crocieristi, in grande maggioranza americani che pagano in dollari sonanti. Concepita per una settimana di divertimento per una middle class americana piuttosto abbiente e infatuata del mito italiano, la Costa Riviera è allestita in stile «intercontinental hotel», garantisce il breakfast all'americana, il piacere delle slot machines e delle vasche per idromassaggio, ma offre a profusione anche il made in Italy, con boutiques dalle prestigiose griffe (Ferré e Soldano, tanto per citarne due), assicura una gastronomia molto italiana, cercando in ogni modo di riprodurre, insomma, la calda atmosfera latina.



Cuore dei divertimenti è il Ponte Saloni di 200 metri con shopping center, Casino, Villaggio Italia (e tanti, nostalgici richiami alla riviera ligure) pizzeria, piano bar, sala feste «La Scala», discoteca. All'esterno i Ponti Sport e Lido offrono percorsi per jogging, ping pong, basket, tiro al piattello, pallavolo. L'immacabile piscina è completata da un buffet permanente nel quale le «steak» si sposeranno all'aragosta e alla frutta tropicale.

A proposito: sul «Costa Riviera» si mangerà ben cinque volte al giorno, compreso un buffet alle 11 e il buffet di mezzanotte proporzionato alle ore piccole.

Tutte le sere, poi, feste mascherate e dinner di gala ispirate alla Francia, all'Italia e all'America. La «Costa Riviera» è costata settanta miliardi: la trasformazione è avvenuta in soli dodici mesi, un tempo record. Molto elevato il tasso di automazione a bordo, compreso un satellite che permetterà di comunicare in teleselezione con tutto il mondo.

Perché l'investimento sia remunerativo — ha dichiarato l'amministratore delegato della Costa, Franco Pellicani — la nave dovrà intronare 70 miliardi l'anno, il «target» è di 50 mila passeggeri: sicuramente elevato, ma i primi segnali (sedicimila prenotazioni a «scatola chiusa») è decisamente buono.

Nata Costa ha ammesso che senza un contributo statale di sedici miliardi a fondo perduto, la nuova ammiraglia non sarebbe mai nata. Perciò il programma è anche quello di incentivare, con una congrua politica di sconti, le famiglie, i giovani, le coppie in viaggio di nozze (nel 1985 ben 4.800 hanno scelto una crociera Costa), i meeting, i congressi, i viaggi organizzati.

Nata Costa ha ammesso che senza un contributo statale di sedici miliardi a fondo perduto, la nuova ammiraglia non sarebbe mai nata. Perciò il programma è anche quello di incentivare, con una congrua politica di sconti, le famiglie, i giovani, le coppie in viaggio di nozze (nel 1985 ben 4.800 hanno scelto una crociera Costa), i meeting, i congressi, i viaggi organizzati.

Nata Costa ha ammesso che senza un contributo statale di sedici miliardi a fondo perduto, la nuova ammiraglia non sarebbe mai nata. Perciò il programma è anche quello di incentivare, con una congrua politica di sconti, le famiglie, i giovani, le coppie in viaggio di nozze (nel 1985 ben 4.800 hanno scelto una crociera Costa), i meeting, i congressi, i viaggi organizzati.

Nata Costa ha ammesso che senza un contributo statale di sedici miliardi a fondo perduto, la nuova ammiraglia non sarebbe mai nata. Perciò il programma è anche quello di incentivare, con una congrua politica di sconti, le famiglie, i giovani, le coppie in viaggio di nozze (nel 1985 ben 4.800 hanno scelto una crociera Costa), i meeting, i congressi, i viaggi organizzati.

Nata Costa ha ammesso che senza un contributo statale di sedici miliardi a fondo perduto, la nuova ammiraglia non sarebbe mai nata. Perciò il programma è anche quello di incentivare, con una congrua politica di sconti, le famiglie, i giovani, le coppie in viaggio di nozze (nel 1985 ben 4.800 hanno scelto una crociera Costa), i meeting, i congressi, i viaggi organizzati.

Nata Costa ha ammesso che senza un contributo statale di sedici miliardi a fondo perduto, la nuova ammiraglia non sarebbe mai nata. Perciò il programma è anche quello di incentivare, con una congrua politica di sconti, le famiglie, i giovani, le coppie in viaggio di nozze (nel 1985 ben 4.800 hanno scelto una crociera Costa), i meeting, i congressi, i viaggi organizzati.

Il Signore delle Feste

Dalla «Guida dei vini d'Italia» che il Touring Club Italiano ha edito recentemente, riproduciamo un brano dell'introduzione, a firma di Massimo Alberini, sull'arte di servire il vino a tavola come augurio di buone feste, naturalmente, ma anche come rapido cenno a quella «civiltà della tavola» che è particolarmente fiorenti in tutte le nostre regioni (dove, oltre a un turismo dell'anima, si può rintracciare un bellissimo e buonissimo turismo della gastronomia...).

Pur ammettendo qualche variante, il modo di servire il vino a tavola è poco cambiato, nel corso dei secoli. In fondo, l'operazione fondamentale è sempre la stessa: versare da un recipiente maggiore, una certa quantità di liquido in quello che potremmo chiamare recipiente individuale di consumo. In base ai testi, e, ancor più, sulla storia del vino di costume, ci è dato sapere che nel triclino romano e nel banchetto rinascimentale erano giovanetti, fanciulle o coppieri (Ebbe era il prototipo, per il mondo ellenico e romano) che si avvicinarono ai commensali, portando il vino in anfore o boccali di materie diverse, dai metalli alla ceramica. Solo più tardi quando la grande avventura del vetro e del cristallo entrò nella sua fase trionfale, si passò alle bottiglie, sia quelle dove il vino è invec-

chiato, sia le altre, di decantazione. Di solito, una bottiglia, vino a tavola è poco cambiato, nel corso dei secoli. In fondo, l'operazione fondamentale è sempre la stessa: versare da un recipiente maggiore, una certa quantità di liquido in quello che potremmo chiamare recipiente individuale di consumo. In base ai testi, e, ancor più, sulla storia del vino di costume, ci è dato sapere che nel triclino romano e nel banchetto rinascimentale erano giovanetti, fanciulle o coppieri (Ebbe era il prototipo, per il mondo ellenico e romano) che si avvicinarono ai commensali, portando il vino in anfore o boccali di materie diverse, dai metalli alla ceramica. Solo più tardi quando la grande avventura del vetro e del cristallo entrò nella sua fase trionfale, si passò alle bottiglie, sia quelle dove il vino è invec-

Nella «Guida all'Italia dei vini», edita dal Touring, anche una piccola storia sull'arte di servire il vino a tavola

chiato, sia le altre, di decantazione. Di solito, una bottiglia, vino a tavola è poco cambiato, nel corso dei secoli. In fondo, l'operazione fondamentale è sempre la stessa: versare da un recipiente maggiore, una certa quantità di liquido in quello che potremmo chiamare recipiente individuale di consumo. In base ai testi, e, ancor più, sulla storia del vino di costume, ci è dato sapere che nel triclino romano e nel banchetto rinascimentale erano giovanetti, fanciulle o coppieri (Ebbe era il prototipo, per il mondo ellenico e romano) che si avvicinarono ai commensali, portando il vino in anfore o boccali di materie diverse, dai metalli alla ceramica. Solo più tardi quando la grande avventura del vetro e del cristallo entrò nella sua fase trionfale, si passò alle bottiglie, sia quelle dove il vino è invec-

chiato, sia le altre, di decantazione. Di solito, una bottiglia, vino a tavola è poco cambiato, nel corso dei secoli. In fondo, l'operazione fondamentale è sempre la stessa: versare da un recipiente maggiore, una certa quantità di liquido in quello che potremmo chiamare recipiente individuale di consumo. In base ai testi, e, ancor più, sulla storia del vino di costume, ci è dato sapere che nel triclino romano e nel banchetto rinascimentale erano giovanetti, fanciulle o coppieri (Ebbe era il prototipo, per il mondo ellenico e romano) che si avvicinarono ai commensali, portando il vino in anfore o boccali di materie diverse, dai metalli alla ceramica. Solo più tardi quando la grande avventura del vetro e del cristallo entrò nella sua fase trionfale, si passò alle bottiglie, sia quelle dove il vino è invec-

chiato, sia le altre, di decantazione. Di solito, una bottiglia, vino a tavola è poco cambiato, nel corso dei secoli. In fondo, l'operazione fondamentale è sempre la stessa: versare da un recipiente maggiore, una certa quantità di liquido in quello che potremmo chiamare recipiente individuale di consumo. In base ai testi, e, ancor più, sulla storia del vino di costume, ci è dato sapere che nel triclino romano e nel banchetto rinascimentale erano giovanetti, fanciulle o coppieri (Ebbe era il prototipo, per il mondo ellenico e romano) che si avvicinarono ai commensali, portando il vino in anfore o boccali di materie diverse, dai metalli alla ceramica. Solo più tardi quando la grande avventura del vetro e del cristallo entrò nella sua fase trionfale, si passò alle bottiglie, sia quelle dove il vino è invec-



Mosca Leningrado tutto per 710mila

Favolose settecottodiecimila. Con questa somma esatta è possibile, sino a tutto marzo prossimo, acquistare un viaggio di 7 giorni in Urss. Così concepito: visita a Mosca e Leningrado, pensione completa in alberghi di 1ª categoria «A», viaggio aereo di linea, escursioni. Il vantaggiosissimo tour turistico sovietico delle agenzie Columbia Turismo e Intourist di Roma è realizzato con la collaborazione dell'Ufficio turistico sovietico Intourist e dell'Aeroflot. Vogliamo anche ricordare che dal 25 dicembre al 5 gennaio è il periodo in cui a Mosca si svolge il Festival dell'arte «L'inverno russo», del quale vale la pena di approfittare. Vi si esibiscono i migliori artisti delle repubbliche sovietiche, concerti, spettacoli d'opera e balletti del Bolscioi, dello Stanislavskij e del Nemirovic-Danchenko, complessi coreografici, vocali e strumentali. Per informazioni: Intourist - Tel. (06) 863892.

Murmansk, gli sport polari

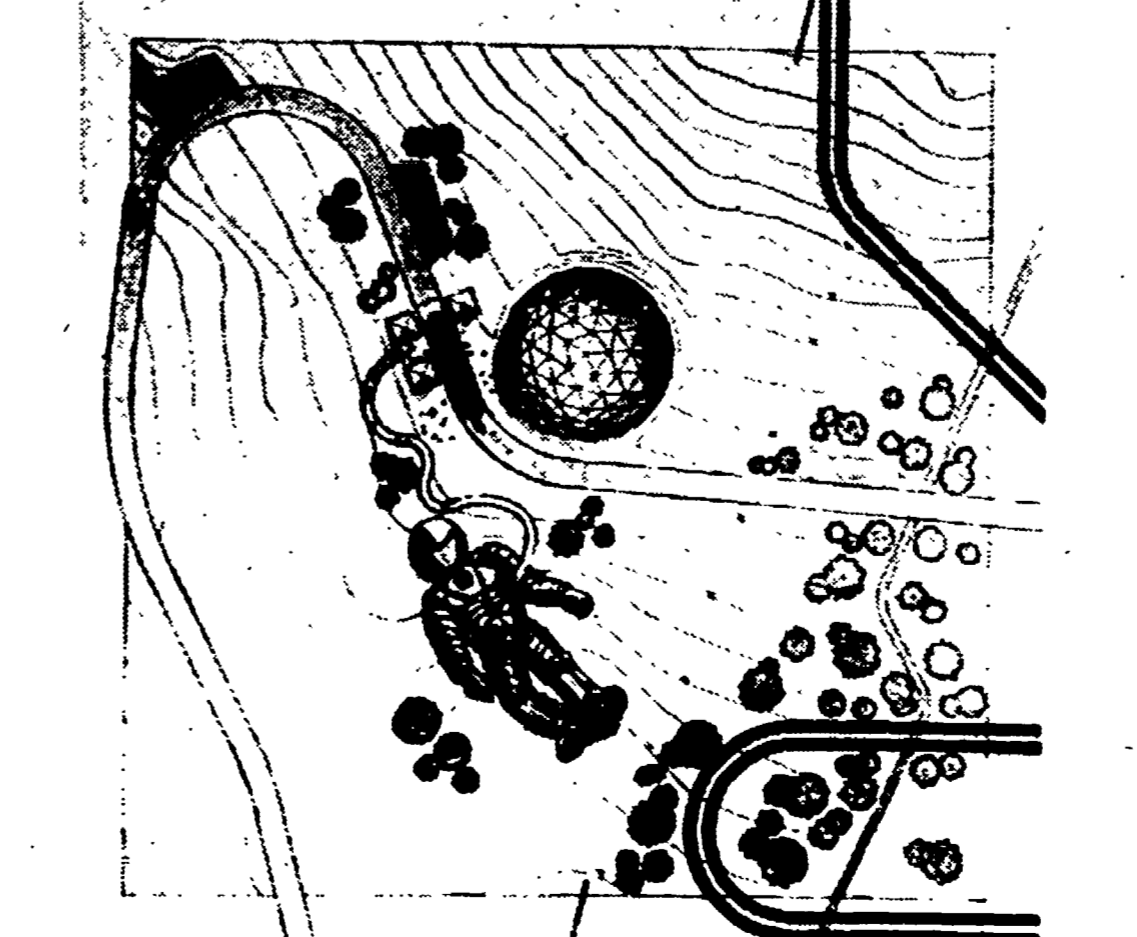
Sempre in Unione Sovietica a Murmansk, città che si trova oltre il circolo polare artico, «Festa del Nord», con infinite gare sportive, vere e proprie olimpiadi polari, a cui partecipano lontani e sconosciuti rappresentanti dei popoli nordici dell'Urss, come nenni, comi, lopari, mansi. Oltre alla gara unica e affascinante con le renne, che dura diversi giorni, lotta sulla neve, biathlon, lancio del laccio e altre specialità del «grande freddo». Per informazioni, sempre Intourist.

Fantalandia In viaggio nel corpo umano

Presentato al comune di Sestri Levante il progetto definitivo della «Disneyland mediterranea» - I 6 affascinanti percorsi

Il disegno mostra un particolare della pianta di «Fantalandia», con l'enorme corpo umano nel quale si potrà entrare

GENOVA — Fantalandia, il grande parco giochi progettato per Sestri Levante, è al rush finale. La società promotrice dell'iniziativa turistica (ma destinata a soddisfare le esigenze del tempo libero di grandi e piccoli) ha già in mano le licenze per le opere di urbanizzazione primaria (strade, parcheggi, etc.). Dopo le osservazioni avanzate dalla commissione Edilizia e dopo i chiarimenti pervenuti dalla Regione, la Società «Fantalandia» ha rielaborato il progetto apportando importanti modifiche. Per superare l'ostacolo di alcuni eccessi volumetrici che altrimenti sarebbe stato impossibile risolvere, la Società ha acquistato nuovi lotti di terreno. È noto che la zona di Sestri Levante ha subito pesanti battute di arresto nel suo sviluppo industriale (soprattutto la lunghissima e drammatica vicenda della Fit-Ferrotubi che allarma i lavoratori e tutti gli abitanti). È altrettanto noto che, a parte molte parolacce, nella nostra regione pochi sono gli imprenditori disposti a investire sul serio d'accordo con i piani degli Enti locali. Fantalandia è un progetto che si cammina da sei anni: dieci anni di studio e di elaborazione profonda, sottolinea il presidente della Società Enrico



Carbone. L'insediamento dovrà sorgere in località Villa Zarelli su una superficie di 270 mila metri quadrati, e comporterà un investimento di alcune decine di miliardi (i sindacati hanno preteso perché le ditte appaltatrici siano, appena possibile, reperite in zona). Sarà il parco giochi più grande d'Italia (ne bastano altri sul Garda, a Rimini, in Umbria e a Napoli) e forse d'Europa: una Disneyland concepita in maniera del tutto nuova, almeno nella filosofia, «la cultura di fondo delle nostre attrazioni sarà la cultura mediterranea italiana e cercheremo, per quanto possibile, di non fare il verso ai personaggi di Walt Disney», spiega Carbone. Che cosa sono queste attrazioni? Prima di tutto un grandissimo teatro-arena (che sarà possibile coprire con un tendone) con una capienza di alcune migliaia di persone: struttura fondamentale per l'intero comprensorio del Tigullio, dato che verrà messo a disposizione anche di iniziative esterne al parco. Poi la fantasia, la tecnologia, l'avventura, il gioco, la didattica. Non un «Luna Park», ma alcuni percorsi scenografici principali — realizzati utilizzando il meglio della tecnica e della scenografia: il percorso che, partendo dalla Genova del 1400 e dall'epopea colombiana, porterà sino alle scoperte spaziali e al viaggio all'interno del corpo umano; il percorso nel regno delle favole (con Pinocchio, Alice e altre fiabe italiane ed europee); il percorso nella preistoria. Le attrazioni verranno inserite in un enorme giardino, un vero e proprio orto botanico che costituirà a sua volta un richiamo di Fantalandia. All'interno del complesso saranno costruiti self-service e altre strutture in modo tale però da non costituire una forma di concorrenza di struttura nei confronti dei locali di Sestri Levante. «Anzi — spiega Carbone — diventeremo un elemento di propulsione per tutte le attività terziarie della zona». Ultimi dati: occupazione e tempo. L'occupazione prevista è nel primo periodo (l'avvio) di almeno cento persone, gran parte delle quali provenienti proprio dalla disastrosa Fit-Ferrotubi. I tempi: se tutto fiero l'isco, presto inizieranno i lavori di preparazione delle aree. E al massimo in due anni Fantalandia aprirà le sue porte ai grandi e ai piccoli.