

Spazio Italia

GIUGNO-LUGLIO 2019 / JUNE-JULY 2019 ■ N° 144



Con l'Elba nel cuore
Elba in my heart

HERITANCE AARAH

UNA VACANZA PIEDS DANS L'EAU.



Resort esclusivi situati in luoghi incontaminati, in grado di stupire e regalare emozioni, combinati con itinerari scelti minuziosamente attraverso la collaborazione di corrispondenti altamente selezionati. Viaggi tra tradizioni e colori autentici, senza rinunciare all'attenzione dei particolari.

Sporting Vacanze. Passione in Viaggio.
MALDIVE • SRI LANKA • OMAN • EMIRATI ARABI



Quote a persona
a partire da

€ 2.350*

- ▶ SOGGIORNO DI 7 NOTTI
- ▶ PREMIUM ALL INCLUSIVE
- ▶ SISTEMAZIONE IN BEACH VILLA
- ▶ TRASFERIMENTO IN IDROVOLANTE

**Il volo non è compreso nella quota sopraindicata. Al momento della prenotazione sarà proposta la migliore tariffa aerea disponibile.*

"SEI GIÀ IN VACANZA QUANDO IL TUO UNICO PENSIERO È CHIUDERE LA VALIGIA"
Sporting Vacanze aderisce al Fondo di garanzia di ASTOI – Confindustria Viaggi a tutela dei Viaggiatori.
Guarda il video promozionale inquadrando il QR Code o visita il sito www.seigiainvacanzaquando.it



Cari Passeggeri,

benvenuti a bordo! Oggigiorno esistono numerosi strumenti che consentono ad una società di verificare il proprio operato, ad esempio la partecipazione ad associazioni di categoria che permettono di mantenere livelli uniformi di servizio e standard elevati, o la presenza di portali che favoriscono la ricezione di feedback diretti da parte dei consumatori.

Sono molto orgoglioso di poter dire che in questi mesi Air Dolomiti ha raggiunto due nuovi ed importanti traguardi. Il primo: siamo diventati ufficialmente IATA Member; l'Associazione Internazionale del Trasporto Aereo (IATA) è considerata come uno dei più autorevoli enti internazionali esistenti e ha lo scopo di rappresentare, guidare e servire l'industria aerea, sostenendone il valore economico e sociale.

La seconda novità è che, recentemente, il famoso portale di recensioni TripAdvisor ha pubblicato i risultati dei suoi Travellers Choice Awards 2019, ovvero i premi frutto della scelta dei consumatori di tutto il mondo. Air Dolomiti è stata omaggiata del titolo di "Best Airline Italy" e "Travellers Choice Regional Airline Europe"; una grande soddisfazione per noi che della cura del cliente facciamo, sin dalle nostre origini, uno dei nostri tratti distintivi.

Il ringraziamento più grande, quindi, va di nuovo a voi. Grazie per sceglierci, per supportarci, per stimolarci ogni giorno a crescere e a migliorarci sempre di più. Con questo, colgo l'occasione per augurare a tutti voi un buon viaggio e un buon proseguimento di volo.



Dear Passengers,

Welcome on board your Air Dolomiti flight. Nowadays companies have a whole range of tools to track their progress, ranging from membership of professional associations which require high standards of service to web portals giving direct feedback from customers.

I'm very proud to announce that over the last few months Air Dolomiti has achieved two results. Firstly, we are now members of IATA, the International Air Transport Association IATA is considered one of today's most authoritative international organizations, supporting aviation with global standards for airline safety, security, efficiency and sustainability.

Secondly, Air Dolomiti has done very well in TripAdvisor's recently published 2019 awards, reflecting worldwide consumer choices and opinions, winning the "Best Airline Italy" category and the "Travellers Choice Regional Airline Europe". A huge satisfaction for an airline that has prided itself on its customer service ever since its inception.

So, a very big thank you above all to you, our valued customers. Thank you for choosing our airline, for supporting us as you do and for constantly spurring us on to improve our service and become a better airline. I hope you all have a pleasant flight and enjoy the rest of your trip.

Il Presidente di Air Dolomiti
Joerg Eberhart
The President of Air Dolomiti
Joerg Eberhart

Joerg Eberhart, Presidente / The President

SOMMARIO / Contents

2

FASCINO

Innamorato della moda / In love with fashion 04

Il costume? Se non è intero non è chic
One-pieces in the swim 08

Cashmere all'italiana / Italian cashmere 13

Il Lago di Garda si tinge di Focus
Lake Garda in Focus 16

CULTURA

La musica italiana protagonista a Monaco
Italian music centre stage in Munich 20

BENESSERE

Villa Eden, nuove prospettive di bellezza
Villa Eden, the new frontier for beauty treatments 24

A TAVOLA

È di bovino Piemontese la carne rossa che fa bene
Piedmontese beef health boost 28

Zeni 1870, il piacere di emozionarsi con l'olfatto
Zeni 1870, scents and sensibility 33

Tutti i sapori del Collio / Flavours of Collio 36

Farnese Vini, ambasciatore del made in Italy
Farnese wines fly the flag for Italy 38

Lasciatevi tentare dalla luna
Luna temptations 42

Cresce l'impegno sociale di Famiglia Cotarella
The Cotarella family social compact 46

IN VIAGGIO

Pfösl, obiettivo relax / Pfösl, total relax 58

Portoferraio, una conchiglia verso il blu
Portoferraio, a harbour with a history 62

Tra mare e laguna il relax diventa eco chic
Eco chic relax on the lagoon by the sea 67

Monaco, la metropoli con il cuore
Munich, the metropolis with a hearth 70

LE RUBRICHE

Vite gourmet / Gourmet diary 50

Cantina a bordo / Cellar on board 52

La cantina dell'anno / Winery of the year 57

L'operativo di Air Dolomiti

Air Dolomiti's time table 74

Uffici di conciliazione / Arbitration Boards 77

Informazioni passeggeri / Passenger information 78

I nostri partner / Partnership 80

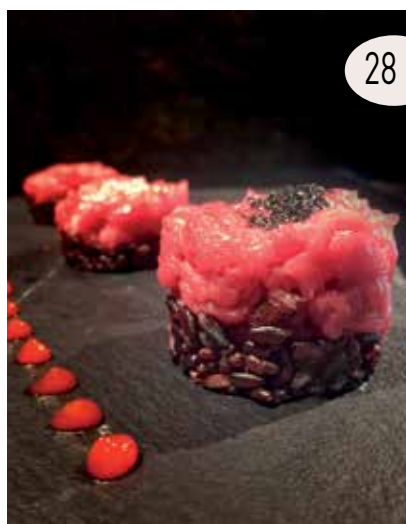


08

FASCINO PROVA COSTUME

Per l'estate 2019 la moda richiede il costume intero, elegante e sempre utile per "sdrammatizzare" qualche rotondità di troppo

This year sees a decided swing to those timelessly elegant swimsuits which so effortlessly minimize the odd extra pound here and there

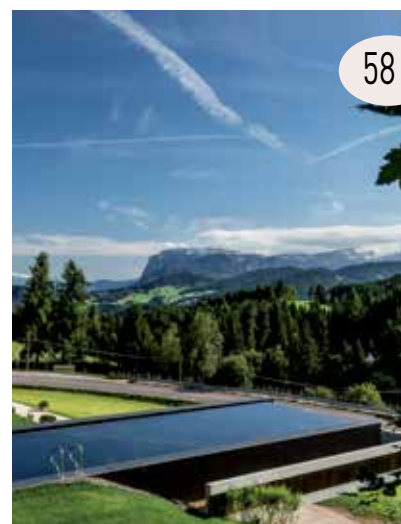


28

A TAVOLA BEEF SUSHI

Le virtù di una carne rossa al 100% italiana, che piace a medici e dietologi
An Italian beef, which gets the go-ahead from doctors and dieticians

Copertina/cover: Shutterstock.com



58

IN VIAGGIO RELAX TOTALE

Nel cuore della Val d'Ega alla ricerca di pace e benessere

An oasis of peace and quiet in the heart of the Val d'Ega

Spazio Italia magazine
Anno XXVIII - n. 144
Giugno-Luglio 2019
Autorizzazione Tribunale di Verona
n.1900 del 21/01/2011

Proprietà
Air Dolomiti spa

Direttore responsabile
Claudia Palamini

Direttore editoriale
Giovanni De Luca
(deluca.spazioitalia@gmail.com)

In redazione
Alessandro Amadei
(amadei.spazioitalia@gmail.com)

Grafica
Garden di Lorena Lombroso

Progetto grafico
MV Consulting - Roma

Editore
Terqua Terque srl
Largo Molina 4 - 40138 Bologna

Concessionaria esclusiva
per la pubblicità in Italia
Cantelli.Net s.r.l.
Via Saliceto 22/e
40013 Castelmaggiore (BO)
Tel. 051 4129700 - fax 051 4853359
info@cantellinet.it
www.cantellinet.it

Stampa
D'Auria Printing Spa
S. Egidio alla Vibrata (TE)



Stampato realizzato
in carta certificata,
di pura cellulosa
ecologica, con elevato
contenuto di riciclo
selezionato

Pubblicità inferiore al 45%. Non si restituiscono testi e materiali illustrativi non espressamente richiesti. Riproduzione, anche parziale, vietata senza autorizzazione scritta dall'Editore. L'elaborazione dei testi, anche se curata con scrupolosa attenzione, non può comportare specifiche responsabilità per eventuali involontari errori o inesattezze. Ogni articolo firmato esprime esclusivamente il pensiero di chi lo firma e pertanto ne impegna la responsabilità personale. Le opinioni e più in genere quanto espresso dai singoli autori non comportano responsabilità alcuna per l'Editore. Tutti i diritti sono riservati. È vietata la riproduzione dell'opera o di parti di essa, con qualsiasi mezzo, compresa stampa, copia fotostatica, microfilm e memorizzazione elettronica, se non espressamente autorizzata dall'editore. Per quanto riguarda le immagini, l'editore è a disposizione degli aventi diritto con i quali non è stato possibile comunicare, nonché per eventuali omissioni o inesattezze nella citazione delle fonti.

HIGHLIGHTS:

- ✦ 77 camere finemente arredate;
- ✦ Ristorante e stube con cucina tradizionale di montagna;
- ✦ Lounge Bar con cigar room;
- ✦ Bike Park con piste per downhill ed enduro;
- ✦ Parco Avventura per i bambini a pochi passi dall'hotel;
- ✦ Tanti km di percorsi e sentieri per trekking e bici;
- ✦ Circondato dai Parchi Naturali di Alpe Veglia e Devero.

La tua montagna in estate



INNAMORATO DELLA MODA

Spazio Italia entra a Massalombarda (Ra) negli "Archivi di ricerca Mazzini", una collezione di abiti e accessori che raccoglie quasi 400mila pezzi, a disposizione di fashion designer e studiosi del costume. Un luogo magico per toccare con mano il lavoro dei grandi stilisti dagli anni '30 ad oggi

IN LOVE WITH FASHION. Spazio Italia explores the Mazzini Research Archives in Massalombarda, near Ravenna, a collection of clothes and accessories that counts almost 400k items, available to fashion designers and scholars. A magic world where you can actually touch pieces by great designers from the 1930s to the present day

Attilio Mazzini ama la moda e la moda ama Attilio Mazzini. Un legame antico, che ha preso forma negli anni del dopo guerra, quando la famiglia Mazzini iniziò ad occuparsi di abbigliamento, arrivando poi a gestire diversi negozi. Ed è in mezzo agli abiti che Attilio è cresciuto, trasformando il mestiere in passione ed iniziando parallelamente a collezionare abiti.

Una passione ha preso forma ed è diventata gli "Archivi di ricerca Mazzini", un mondo incredibile in cui è possibile trovare, toccare, indossare capi di alta moda o prêt-à-porter, molti

dei quali hanno realmente scritto gli ultimi decenni della moda mondiale.

Dall'esterno l'aspetto è quello di un anonimo capannone industriale nella periferia di Massalombarda (Ra), ma appena le porte si aprono è subito magia, perché in questo gigantesco atelier sono conservati più di 400mila pezzi, fra capi di abbigliamento, catalogati per tipologia e colore ed un'infinità di accessori. Una camera delle meraviglie che Attilio mette a disposizione degli studiosi del costume, ma anche agli stilisti italiani ed internazionali a caccia di ispirazione, perché mai come nella moda tutto

Attilio Mazzini loves fashion and fashion loves Attilio Mazzini. A bond formed in the post-war years, when the Mazzini family first started out in the rag trade, ending up with a number of shops and boutiques. So Attilio grew up surrounded by clothes, gradually turning his profession into a passion and starting to collect them too.

A passion that grew until it finally became the "Mazzini Research Archives", an incredible world where you can see, touch and try on designer or prêt-à-porter clothes, many of them iconic pieces that have written the history of fashion over the last decades.

From the outside it looks like any anonymous warehouse in the

suburbs of Massalombarda in the province of Ravenna, but as soon as you get inside you're in a magic world, with over four hundred thousand items are stored, from clothing, catalogued by type and colour, to an infinity of accessories.

A wunderkammer Attilio places at the disposal of both scholars and Italian and International





Opere d'arte
Works of art

In alto: Attilio Mazzini, una vita alla ricerca del bello

A sinistra: uno dei capi esposti a Palazzo Tozzoni a Imola
of the pieces displayed at Palazzo Tozzoni in Imola

Above: Attilio Mazzini, a lifetime in pursuit of beauty

Left: one of the pieces displayed at Palazzo Tozzoni in Imola



Antica passione Lifetime passion

Sono più di 30 anni che Attilio raccoglie e cataloga con attenzione gli abiti destinati agli Archivi

A destra: le nuove acquisizioni degli Archivi di ricerca Mazzini sono in costante aumento
Since more than 30 years Attilio collects and catalogs carefully the clothes destined for the Archives

Right: the Mazzini Research Archives keep expanding thanks to new acquisitions



torna e tutto va in un continuo flusso creativo. Mazzini è persona amabile quanto curiosa alla perenne ricerca di nuovi pezzi per la sua collezione in giro per mercatini o immerso nei magazzini di chi raccoglie vestiti usati. Il suo territorio di caccia preferito? Napoli.

Il bello degli Archivi (www.archivimazzini.it) è che qui l'ispirazione la puoi vedere dal vivo, prendere in mano, palpare. Non esiste libro o agenzia fotografica che possa darti le stesse emozioni, ma quello che colpisce è la ricchezza della collezione. Siete appassionati di camicie da uomo in stile hawaiano? Nessun problema. Attilio vi indicherà la zona in cui ne potrete trovare almeno un centinaio, dagli anni '50 in avanti. Capi di anonime manifatture, a fianco di firme importanti. Poi ci sono i gioielli della collezione, capi unici, cuciti a mano nelle maison più esclusive. Oggetti d'arte e di artigianato che colpiscono per la cura dei dettagli. Potrebbero fare la gioia di un qualsiasi museo internazionale, ma qui sono appesi alle stesse

grucce dalle quali pendono vestiti che nulla hanno a che fare con l'alta moda. D'altro canto gli Archivi di ricerca Mazzini non sono un "museo", ma una collezione dinamica e in perenne aggiornamento, aperta ai professionisti della moda o ai fashion designer di domani, nella quale ogni singolo pezzo ha un proprio significato.

Attilio è giustamente orgoglioso della sua creazione, ma sino all'anno scorso l'attività è stata all'insegna del basso profilo. Poi c'è stata una mostra ospitata a Palazzo Tozzoni, splendida dimora storica nel cuore di Imola, che ha fatto conoscere al grande pubblico il lavoro di Mazzini e dei suoi collaboratori, esponendo alcuni dei capi più significativi della collezione, ambientati nelle sale del museo. Un successo annunciato, che ha permesso anche ai "non addetti ai lavori" di sbirciare per un attimo nel fantastico mondo di Attilio Mazzini. Un doveroso omaggio all'impegno e alla passione di un innamorato cronico della moda. ■

designers in search of inspiration, because nowhere like in fashion do styles enjoy periodic revivals and what goes around comes around. Mazzini is an entirely lovable person with a lively sense of curiosity, constantly searching for new pieces for his collection in markets or used clothes warehouses. His favourite hunting ground? Naples. The great thing about the Archives (www.archivimazzini.it) is that here you can actually see what inspired fashion, pick things up and feel their quality. A sensation no book or photographic agency could ever hope to match, but what is really striking is the sheer vastness of the collection.

Fans of Hawaiian-style men's shirts? No problem. Attilio will

point you in the right direction to a sector where you can find at least a hundred, from the 1950s onwards. Some by unknown brands, side by side with designer items. Then there are the jewels of the collection, hand-sewn in the most exclusive fashion maisons. Objects that exemplify a unique creative artistry and a stunning level of craftsmanship in its attention to detail.

Any international museum would jump at the chance to get them, but here they hang from the same hangers as clothes that have nothing to do with high fashion. Because the Mazzini Research Archive is not a museum, it's a dynamic, constantly updated collection, for fashion professionals or tomorrow's designers, in which

every single piece has its own meaning. Attilio is justifiably proud of his creation, but until last year it was very low profile. Then there was an exhibition hosted at Palazzo Tozzoni, a splendid historical building in the centre of Imola, which alerted the general public to Mazzini's work and that of his collaborators, placing on display some of the most significant pieces of the collection.

An unqualified success, the exhibition allowed a wider circle of people from beyond the fashion world to catch a glimpse of the wonderful world of Attilio Mazzini. A well-deserved reward for a commitment to and passion for fashion from someone who has loved it all his life. ■



Stili diversi Style compendium

Alcuni pezzi della collezione sono stati donati dalle maison di moda all'Archivio
Some items in the collection were donated directly by the maisons de la mode



Puro design / Pure design

Quando una scarpa racconta un'epoca
When one shoe narrates an era

Ampia scelta / Vast choice

Negli Archivi ogni capo viene catalogato per tipologia e colore
The Archives catalogue each item by type and colour

IL COSTUME? SE NON È INTERO NON È CHIC

Storia/story
BARBARA RIGHINI



Nessuno tocchi il bikini, ma la moda parla chiaro e per la tintarella 2019 è richiesto il costume intero, elegante e sempre utile per “sdrammatizzare” qualche rotondità di troppo. Ecco le proposte degli stilisti

ONE-PIECES IN THE SWIM. We all love bikinis, but this year sees a decided swing to those timelessly elegant swimsuits which so effortlessly minimize the odd extra pound here and there. This is what's on offer for the 2019 summer season

Vacanze pianificate, tutto prenotato, pronti per partire sognando il sole caldo della Sicilia o di qualche spiaggia caraibica con la prospettiva di dieci giorni almeno di mare o di rilassarsi a bordo piscina in qualche relais di lusso?

È chiaro che non si possa partire con meno di quattro o cinque costumi da bagno in valigia. Lo shopping prima delle vacanze è d'obbligo, ma quale stile scegliere? Quest'anno la moda mare accontenta tutti i gusti, con alcune tendenze che però prevalgono.

Holidays all planned and booked? Off for a fortnight sunning on the beach or lounging around the pool at a luxury hideaway in the Med or Carib-

bean? You're obviously going to need to pack at least four or five swimsuits. Some pre-holiday shopping is clearly called for, but do you know exactly what you

want? This year's swimwear has something for everyone, but some trends dominate.

Of course no one is suggesting you cast off your bikinis, a firm fa-



TwinSet

Intero, ma non troppo
*One-piece not quite
all-of-a-piece*



Senza voler dire addio al bikini, un intramontabile capo che da più di 70 anni non può mancare nel guardaroba di una donna, il trend costume intero quest'anno si è definitivamente imposto. Tutte le principali case di moda l'hanno reinventato e inserito nei must have 2019. Il perché di questo ritorno di fiamma è presto detto: modella alla perfezione il corpo, è comodo, camuffa qualche rotondità di troppo ed è versatile. Quando si avvicina l'ora dell'a-

peritivo, il costume intero non ti costringe a rientrare in stanza, si può passare direttamente dalla spiaggia al bancone di un bar semplicemente infilando un paio di pantaloni o una gonna dalle forme morbide e, magicamente, la parte sopra del costume si trasformerà in un top. Quanto alle forme e alle fantasie, non si ha che l'imbarazzo della scelta: l'intero nero è un grande classico, come ad esempio quello di Parah, con ampia scollatura e allacciatura dietro

yourite in every woman's wardrobe for the past 70 years, but this year swimsuits are definitely one of the trends. All the big names in fashion have revamped the one-piece and it's top of the 2019 wish-list for the über chic. It's easy to see why – a one-piece

models your body perfectly, is comfortable to wear, conceals any extra pounds and is extremely versatile. You don't have to go up to your room to change for pre-dinner drinks, you can go straight from beach to bar just by slipping on a pair of trousers

or loose-fitting skirt and hey presto, your swimsuit morphs into a smart top. One-pieces also come in an infinite variety of shapes and styles. Parah has gone for the classic black for example, with a plunging neckline and a halter top. Animal prints, popu-



Anita

In alto e nella pagina a sinistra: semplicità con stile
Above and left page: simplicity with style



10

Los Trapitos al Sol

In alto: bikini sì, ma a vita alta

A destra: Rosa Faia, disegni floreali

Above: bikinis rule OK, as long as they're high-waisters

Right: Rosa Faia, floral patterns



Parah

Due pezzi romantico o intero total black?

Romantic bikini or total black one-piece?

al collo; come per il due pezzi, la stampa animalier si adatta a chi vuole essere un po' wild anche in spiaggia, lo ha inserito in collezione ad esempio TwinSet che, come per altri modelli 2019, ha deciso di aggiungere decorazioni con perline o paillette. Il marchio emiliano quest'anno ha preso ispirazione da paesaggi dell'africa e da quelli californiani: mille sfumature di tramonti, tinte forti e vibranti che vanno dall'arancio, all'oro, all'azzurro, senza rinunciare alle tonalità neutre dell'avorio o del bronzo.

Fra le fantasie di gran moda per l'estate 2019, c'è un grande ritorno dei motivi floreali, che siano piccoli e quasi astratti come per un brand storico come Rosa Faia o enormi, tanto quasi da perderne i contorni, come quelli di Parah. Non mancano poi fra le stampe le righe, orizzontali o verticali, i pois e i disegni spiritosi. E che dire del look minimal all'inse-

gna della semplicità? Tinta unita e taglio poco sgambato per un altro brand che esiste da oltre 100 anni: Anita. In particolare il modello Tilda, con drappaggi sul davanti, crea un effetto snellente ed elegante allo stesso tempo.

Sia per il due pezzi, sia per il costume intero, non c'è un colore che domina in maniera particolare l'estate 2019, ciò che invece accomuna entrambi gli stili è l'affermarsi di una linea retrò: lo sgambato per esempio, anche se non completamente abbandonato, è raro da trovare nelle collezioni 2019 mentre, per quanto riguarda i bikini, è la vita alta a farla da padrone, come accade ad esempio per La Perla che lo ha abbinato all'intramontabile triangolo come reggiseno.

A proposito di vita alta, in questo senso è adorabile la scelta di declinarla a righe, come fa Los Trapitos al Sol, con un top decorato con un dettaglio di volant attorno allo scollo. ■

lar for bikinis, are also an option on a one-piece; TwinSet, for example has one decorated with beads and sequins, a characteristic of its 2019 collection. The Emilia-based brand has taken inspiration from Africa and California, with all the hues of a sunset in a series of bold oranges, golds and intense blues, side by side with some subtler tones of ivory and bronze. Popular patterns for summer 2019 see a triumphant return of floral designs, some daintily small and verging on the abstract, like the models

from the well-established brand Rosa Faia, and some so bold and huge that their outline is lost in vivid splashes of colour, like the ones from Parah. Then there are horizontal and vertical stripes, polka dots and fun designs, or minimalist options which are the last word in simplicity. Plain block colours and discreetly low-cut legs are the hallmark of Anita, another brand that can boast over a hundred years in the business, with their elegant Tilda model artfully draped to flatter the fuller figure. No one

colour dominates either for bikinis or one-pieces this summer, but both tend to hark back to a vintage retro style. High-cut legs may not have abandoned the scene altogether, but it's rare to come across them in the 2019 collections, while bikinis are dominated by high-waists.

For example, La Perla has matched their high-waist bottoms with classical triangle tops, while Los Trapitos al Sol's very cute high-waisters are all about stripes, complete with ruffled neckline detail. ■

SIDDÙRA



JAMES SUCKLING.COM 91



WWW.SIDDURA.COM
LUOGOSANTO

FACEBOOK.COM/SIDDURA
+39 (0)796573027
MARKETING@SIDDURA.COM

IGT ISOLA DEI NURAGHI ROSSO



IL VOSTRO HOTEL A MONTEGROTTO TERME

Da oltre 50 anni la Famiglia Bernardi gestisce l'Hotel Terme Antoniano, coniugando **tradizione e innovazione**, per offrire sempre ai propri ospiti il massimo del benessere e dell'eleganza.

160 camere di diverse tipologie - Comfort, Superior, Vivi la Natura e Junior Suite - per un soggiorno all'insegna del comfort e del relax; **4 piscine termali a temperature variabili**, con idromassaggi e giochi d'acqua, oltre alla vasca con il percorso Kneipp, alla sauna e alla la grotta termale, per ritrovare il benessere psico-fisico e rigenerarsi; il **centro benessere** Armonia, per lasciarsi coccolare con trattamenti per il viso e per il corpo, a base di prodotti naturali e biocertificati, e ritrovare il giusto equilibrio tra bellezza esteriore e benessere interiore.

All'Hotel Terme Antoniano troverete inoltre un **centro medico convenzionato** con il servizio sanitario nazionale, con personale altamente qualificato, in grado di assistervi durante il vostro percorso di cure fangoterapiche, inalatorie e riabilitative. Per gli sportivi, una **palestra** con attrezzature Technogym e personal trainer, **2 campi da tennis** - indoor e outdoor - noleggio gratuito di biciclette e attività di nordic walking.

Infine, per gli amanti dell'enogastronomia, il **ristorante Squisiterre**, per gustare le specialità dello chef, preparate ad arte con i prodotti del territorio e le eccellenze del Made in Italy, accompagnate da ottimi vini della regione.

Tutto questo è molto altro è l'Hotel Terme Antoniano, **a pochi chilometri da Padova e a soli 30 minuti di treno da Venezia**, in un territorio dal fascino unico, ricco di preziose testimonianze culturali, artistiche e naturalistiche tutte da scoprire.



Per prenotazioni e informazioni su promozioni e pacchetti telefonate al numero **049.794177** oppure scrivete a **antoniano@termeantoniano.it** o visitate il nostro sito web **www.termeantoniano.it**





CASHMERE ALL'ITALIANA

Forme fluide, linee pure, eleganza discreta dei dettagli. Sono queste alcune delle prerogative vincenti dei capi firmati Malo, storico marchio della moda made in Italy

ITALIAN CASHMERE. Pure lines, soft shapes and that discreet elegance defined by the details. All this and more is what makes the traditional Italian fashion brand Malo so special

Una storia vincente, quella di Malo Spa. Nata a Firenze nel 1972, in pochi anni diventa leader nella produzione di maglieria in cashmere di alta gamma. La stessa fascia di prodotti di élite in cui è ancor oggi attiva l'azienda toscana, da sempre

attenta al rispetto della gloriosa tradizione manifatturiera locale, ma anche alla sperimentazione di nuove tecniche di lavorazione. Il risultato? Un cashmere diverso da tutti gli altri prodotti sul mercato per leggerezza, morbidezza, calore, per la sua qualità misu-

Storia/story
ROSSELLA GOTTLIEB

Malo proved a winner almost from the word go, from when it was first founded in Florence in 1972, as it rapidly forged ahead to become one of Italy's leading firms in the field of luxury cashmere knitwear. Over the

years this Tuscan company has continued to focus on elite products made in the traditional mould, but with a willingness to experiment with new manufacturing techniques. And the upshot? Cashmere which is lighter, softer

and warmer than its rivals thanks to painstaking quality control all the way along the production line, from the sourcing of the wool on through to the finishing touches. For customers this means knitwe-



Orgoglio latino

Latin origins

Il nome Malo proviene dal latino "Ego malo", "io preferisco". Un modo per rivolgersi a tutti coloro che sanno apprezzare un cashmere di pregiata fattura italiana. A sinistra: i cashmere Malo si indossano con piacevole disinvoltura.

Malo comes from the Latin "Ego malo", "I prefer".

A direct appeal to all those who appreciate top quality Italian cashmere



rata in ogni singola fase del processo produttivo, a partire dall'approvvigionamento della materia prima fino alla ricerca degli ultimi dettagli. Per i clienti questo significa una maglieria che si lava bene, creata per durare a lungo all'interno del guardaroba e che può essere passata di generazione in generazione come un elemento senza tempo. Ma vuol dire anche capi confortevoli, versatili, che si indossano con piacevole disinvoltura. Tutto questo grazie all'arte manifatturiera

del personale Malo, un team di talenti che rende possibile lo sviluppo di nuove idee e la sperimentazione di nuovi percorsi per capi in continua evoluzione, ma con un denominatore comune: il fatto di essere oggetti unici e preziosi, e al 100% made in Italy.

Il lusso è invisibile, materia intima e segreta che si traduce in ricerca di forme, dettagli e cuciture: è la forza immateriale del carattere Malo che si evolve in un'eleganza senza tempo, come le vere passioni. ■

Per ogni occasione Anytime, anywhere

Per una domenica di pioggia, per una sera d'estate al mare o per una riunione di lavoro: i capi Malo vi sorprenderanno per la loro versatilità.

A rainy weekend, a summer evening at the seaside or a meeting at work, Malo products are supremely versatile.

ar that can be washed easily and stands the test of time, the backbone of any wardrobe, often passed down from one generation to the next. It also means clothes that are supremely versatile and comfortable, something that can be slipped on without a second

thought. The merit undoubtedly goes to the talented team at Malo, who work tirelessly on developing new ideas and experimenting with new methods to ensure their products keep pace with a changing world, yet maintain their unique flavour of sheer luxury

100% made in Italy. An invisible, intimate quality based on superb, yet unobtrusive, styling matched with careful details and stitching: the intangible Malo factor that translates into timeless elegance, like all true passions. ■

Punti vendita in tutta Italia e all'estero / Malo in Italy and abroad

Trova le boutique Malo su www.malo.it/it/negozi/

Find your nearest Malo boutique at <https://www.malo.it/it/negozi/>

Nei pressi degli scali Air Dolomiti/ Nearest to airports on Air Dolomiti routes:

Venezia (San Marco 2359, Calle delle Ostreghe, tel. 041 5232162), Milano (via Montenapoleone 18, tel. 02 76016109), Forte dei Marmi (via Carducci 51/B, tel. 0584 874012), Porto Rotondo (via del Molo 22, tel. 0789 385044), Porto Cervo (Piazzetta del Cervo, tel. 0789 909025)

malo

SIDDÙRA



 WINE ENTHUSIAST 93

Robert Parker
WINE ADVOCATE
88

Decanter 91



WWW.SIDDURA.COM
LUOGOSANTO

FACEBOOK.COM/SIDDURA
+39 (0)796573027
MARKETING@SIDDURA.COM

VERMENTINO DI GALLURA
DOCG SUPERIORE

IL LAGO DI GARDA SI TINGE DI FOCUS



Spazio Italia ha provato la versione Active, apprezzandone l'assetto rialzato e i sistemi di assistenza avanzata alla guida (Adas), utili per rendere ancora più sicuro e piacevole il nostro viaggio

LAKE GARDA IN FOCUS. Spazio Italia took the Focus Active for a test drive, enjoying its extra height and the advanced driving assistance system (Adas) which made our trip safer and more fun



Storia/story REDAZIONE AUTOAPPASSIONATI



A difesa del lago Defending the lake

A sinistra: il Castello scaligero di Sirmione

Sotto: il porto vecchio di Desenzano del Garda risale alla Repubblica di Venezia

Left: Sirmione castle

Below: the old port at Desenzano del Garda goes back to the Venetian Republic



Un nome una garanzia, quello della Ford Focus. La berlina della Casa dell'Ovale Blu, presentata ormai più di vent'anni fa, ha sempre occupato le posizioni di vertice dell'affollata categoria delle compatte. L'auto si è recentemente rinnovata con la quarta generazione, arrivata a fine 2018 con numerose novità. Stilistiche, prima di tutto, ma anche di gamma, con l'esordio

di un'inedita versione Active caratterizzata da assetto rialzato e protezioni dedicate.

L'abbiamo testata a fondo, compiendo un intero giro del Garda, partendo da Desenzano, il comune più popoloso tra tutti quelli circostanti il lago per mettere alla prova quella che a tutti gli effetti sembra l'anello di congiunzione ideale tra le vetture stradali e i fuoristrada Ford. Ma prima di accendere

Linee affilate Aerodynamic lines

In alto: i gruppi ottici posteriori della nuova Focus Active e i cerchi in lega da 17"

Above: the front headlights on the new Focus Active and the 17" alloy wheels

The Ford Focus has been topping the tables in the crowded compact category for a matter of twenty years now. Late 2018 saw the birth of the fourth Focus generation with a host of innovations, both in terms of styling and versions offered in the range, with the brand-new Active characterised by its extra height and

special protections. We put Ford's new SUV through its paces by taking it all the way around Lake Garda, starting from Desenzano, the largest of the lake-side towns. But before hopping in and setting off we paused a moment to take stock of the Focus Active from the outside. The fourth generation is char-

acterised by its prominent black grill and aerodynamic front headlights, while its streamlined shape goes well with the special style features on the Active version. These include the three-centimetre hike in height and extra cladding to protect the under-rim of the whole car, plus 17" alloy wheels and black

Allestimento curato Careful details

La plancia di comando della Focus Active, elogio della funzionalità

The very functional dashboard of the Focus Active



il motore, analizziamo l'aspetto della Focus Active, che ci attende con le sue linee filanti: la quarta generazione si riconosce per la mascherina prominente e i fari anteriori affilati. Le forme affusolate bene si sposano con la personalizzazione estetica della versione Active, che oltre all'assetto rialzato di tre centimetri e le già citate protezioni in plastica che corrono sotto tutto il profilo inferiore dell'auto, si riconosce dalle altre Focus per i cerchi in lega da 17", e per una serie di dettagli estetici con finitura nera.

Da Desenzano puntiamo verso Sirmione, località nota fin dai tempi dei Romani per le acque termali. Posta su una suggestiva lingua di terra che sfida le acque circostanti, ancora oggi è frequentata da chi vuole godere delle numerose proprietà preventive e terapeutiche delle sue acque sulfuree che qui sgorgano. Lasciamo Sirmione alla volta di Peschiera del Garda. In pochi chilometri si può raggiungere un luogo dedicato a un turismo comple-

tamente diverso, quello dei parchi di divertimento per grandi e piccini. In questi primi chilometri la Focus Active, che è spinta da un vivace tre cilindri 1.0 EcoBoost da 125 CV abbinato a un automatico a 8 rapporti mostra già ottime doti di telaio. Confermate quando, lasciato il traffico alle spalle, ci si avventura sulla strada stretta e tortuosa che si arrampica sulla costa est del Lago di Garda.

Nello spostarsi verso nord, attraversiamo Torri del Benaco, famosa per le incisioni rupestri risalenti all'età del Bronzo. Fa sempre impressione soffermarsi davanti alle scene di caccia e di vita quotidiana scolpite nella roccia da popoli che hanno vissuto in queste zone circa 5.000 anni fa.

Spostarsi sulle ripide stradine che costeggiano il lago non è un problema. La Focus Active ha sì un baricentro più alto, ma che grazie ad ammortizzatori e molle ritirate per contenere meglio i trasferimenti di carico, mantiene inalterate le buone doti di guida

trimming edging the windows, roof and mirror caps.

Leaving Desenzano we head for Sirmione, famous since Roman days for its thermal baths. Set on a picturesque peninsular jutting into the lake, it is still a popular destination thanks to its therapeutic natural hot springs rich in sulphur which prevent and cure a whole range of ills. From Sirmione we continue to nearby Peschiera del Garda, another popular tourist spot thanks to a very different type of attraction, with a number of amusement parks for the joy of adults and children alike.

The Focus Active, powered by a lively 1 litre three-cylinder EcoBoost 125 HP engine combined with an 8-speed automatic gearbox, proved a pleasure to drive along these first kilometres. Its excellent road-holding qualities were confirmed when we shook free from the traffic and tackled the narrow, winding road that climbs along the east coast of Lake Garda.

As we make our way north we pass through Torri del Benaco, famous for its rock carvings dating back to the Bronze Age. It always moving to stand in front of these scenes of hunting and

everyday life carved into the rock by people who lived here 5,000 years ago.

Driving along the steep roads around the lake presents no problem, with the increased height of the Focus Active compensated for by a suspension specially calibrated to ensure an even distribution of the load, making for a smooth ride even on relatively rough roads. Inside it's comfortable too, with an excellent 8" touchscreen at the top of the centre stack to manage the Sync 3 infotainment system.

The narrow roads we're on, with an unbroken white line in



Torri del Benaco

Un angolo di quiete
tuffato nel Garda
Sotto: impossibile non fermarsi
a Gardone Riviera per una visita
al Vittoriale degli Italiani,
cuore dell'epopea dannunziana
*A peaceful corner
of Lake Garda
Below: a visit to D'Annunzio's
famed Vittoriale degli Italiani
in Gardone Riviera
is an absolute must*

del modello anche sul misto stretto. L'auto risulta anche molto accogliente, offre un ottimo livello di comfort. Ci piace molto il touchscreen da 8" posto a sbalzo nella parte centrale della plancia da cui si comanda il sistema di infotainment Sync 3.

Tra le strette carreggiate che percorriamo, delimitate da una linea continua possiamo apprezzare anche il funzionamento dei sistemi di assistenza avanzata alla guida (Adas) presenti a bordo. Sono quelli del pacchetto Co-Pilot (disponibile solo sulle versioni con e-Shift) e intervengono in maniera puntuale, ma mai eccessivamente invasiva. Si tratta

del mantenimento di corsia, del riconoscimento della segnaletica stradale, della frenata d'emergenza con riconoscimento pedoni e ciclisti anche di notte, dell'assistenza al parcheggio e del cruise control adattativo con gestione della marcia in colonna.

Quest'ultimo, in particolare, si fa apprezzare quando, arrivati all'altezza di Gardone Riviera, subito dopo aver superato il Vittoriale, celebrata dimora dannunziana, ci si trova a dover affrontare un traffico più intenso. Poter contare su un'auto versatile come la Focus Active è un modo in più per godersi la gita al lago, in sicurezza e nel massimo comfort. ■



Spazio assicurato Space

La Active garantisce ai passeggeri adeguato comfort e la possibilità di usufruire di un capiente portabagagli
The Active ensures passenger comfort and has a roomy boot for all the luggage

the middle, gives us a chance to appreciate the discreet efficiency of the advanced driving assistance system (Adas), part of the Co-Pilot pack only available on the e-Shift versions. This keeps the car in lane, recognises road signals, brakes in an emer-

gency, identifies pedestrians and cyclists (even in the dark) helps you park and syncs the adaptive cruise control with the gears. The latter feature proved its worth when we got to Gardone Riviera, just after Gabriele D'Annunzio's famed Vittoriale

residence, and ran into heavier traffic. Certainly, making the complete circuit of the lake in all the safety and comfort of a versatile car like the Focus Active means being able to relax and enjoy trip. ■



Foto:Photo Virens Greiner

LA MUSICA ITALIANA PROTAGONISTA A MONACO

Grande successo per “Amore e Amicizia”, il concerto d’opera che si è tenuto lo scorso 9 maggio nella capitale bavarese. I proventi dell’evento sono andati in beneficenza, a sostegno di un interessante progetto musicale

ITALIAN MUSIC CENTRE STAGE IN MUNICH

The “Amore e Amicizia” opera concert staged last 9 May in Munich proved an outstanding success, with the proceeds going to support a music project

Storia/story
ALESSANDRO AMADEI



Foto: Photo Merina Gennari

Una magnifica serata di musica e di canto, hanno detto i media bavaresi. Stiamo parlando di “Amore e Amicizia”, lo splendido concerto d’opera che lo scorso 9 maggio si è tenuto alla Residenz di Monaco di Baviera, nell’elegante cornice della Herkulessaal, alla presenza, tra gli altri, del Console generale d’Italia Enrico De Agostini. Sul palcoscenico l’Orchestra dell’Arena di Verona, che mirabilmente diretta dal maestro Steven Mercurio ha interpretato musiche

di Giuseppe Verdi (“La Forza del destino”, “Un ballo in maschera”, “Don Carlo” e “Il Trovatore”), Gioacchino Rossini (“Guglielmo Tell”), Giacomo Puccini (“Le Villi”), Amilcare Ponchielli (“La Gioconda”) e Umberto Giordano (“Andrea Chénier”). Eccellenti anche le performance del soprano Anna Pirozzi, del tenore Martin Muehle e del baritono Simone Piazzola, applauditissimi dal pubblico.

Il concerto, nato da un’idea di Air Dolomiti,

Gioco di squadra Teamwork

Il concerto, nato da un’idea di Air Dolomiti, è stato organizzato da All About Italy ed è stato sostenuto da Sixt insieme alla propria Fondazione Trächen Trocknen, Generali Deutschland e Forte Village. The concert, initially an idea from Air Dolomiti, was organised by All About Italy and co-sponsored by Sixt and their Trächen Trocknen Foundation, Generali Deutschland and Forte Village.

Hailed as a magnificent evening of music and opera by the Bavarian press, the splendid “Amore e Amicizia”, or Love and Friendship, opera concert was held in all the splendour of the Hercules

Hall in the Residenz, the former royal palace of the Wittelsbach monarchs, last 9 May. Among the guests the Italian Consul-General, Enrico De Agostini. The evening’s programme in-

cluded music by Giuseppe Verdi (“La Forza del Destino”, “Un Ballo in Maschera”, “Don Carlo” and “Il Trovatore”), Gioacchino Rossini (“Guglielmo Tell”), Giacomo Puccini (“Le



Artista versatile Multi-talented

Il concerto è stato diretto dal maestro Steven Mercurio, uno dei più acclamati direttori d’orchestra e compositori del panorama mondiale. The concert was conducted by Maestro Steven Mercurio, one of the world’s leading conductors and composers.

Soprano

Sotto: Anna Pirozzi è tra le più significative interpreti verdiane nel panorama operistico internazionale
foto Victor Santiago)

Below: Anna Pirozzi is famed as one of the world's foremost interpreters of Verdi's opera (Photo Victor Santiago)



Tenore e baritono Tenor and baritone

Da destra: Martin Muehle, tenore, ha messo in mostra il suo potente timbro vocale e la sua ottima presenza scenica (foto Simon Pauly).

Simone Piazzola, baritono, viene definito dalla critica come "la più nobile espressione della voce baritonale di ieri e di oggi" (foto Victor Santiago)

From right Martin Muehle shows off his powerful voice and stage presence (Photo Simon Pauly)

Simone Piazzola has been defined by the critics as "the noblest expression of the baritone past and present" (Photo Victor Santiago)

ha voluto essere un'ulteriore testimonianza dell'amicizia che lega Verona alla capitale bavarese. "Superare quelli che sono i confini tra l'Italia e la Germania è un progetto che portiamo avanti da sempre – è stato il commento a caldo del Presidente e Ceo della compagnia aerea, Joerg Eberhart – e con il concerto di questa sera abbiamo avuto un'ulteriore opportunità di portare l'italianità a Monaco di Baviera. Mi fa piacere ricordare, inoltre, lo scopo benefico dell'evento al quale abbiamo appena preso parte. Tutti noi che abbiamo sostenuto questa iniziativa, ma anche coloro che hanno partecipato al concerto come spettatori, possono dire di aver contribuito

ad aiutare un'associazione del territorio italiano". Parte dell'incasso della serata è stato infatti devoluto in beneficenza all'Istituto Salesiano G. Bearzi di Udine, a sostegno della Casa-famiglia "Comunità Don Bosco" che ospita migranti minorenni non accompagnati. L'istituto friulano si occupa infatti di insegnare ai giovani profughi la lingua italiana, di offrire loro consulenza legale e di avviarli al mondo del lavoro, ma grazie ai fondi raccolti con la serata di Monaco, verrà avviato anche un progetto di educazione musicale. Dunque, un autentico messaggio di amore e di amicizia per un gruppo di giovani che hanno alle spalle esperienze drammatiche. ■



Villi"), Amilcare Ponchielli ("La Gioconda") and Umberto Giordano ("Andrea Chénier"), was courtesy of the Verona Arena Orchestra, admirably conducted by Maestro Steven Mercurio. There were also excellent performances by soprano Anna Pirozzi, tenor Martin Muehle and baritone Simone Piazzola, enthusiastically applauded by the public.

The concert had its origins in an idea mooted by Air Dolomiti, and is yet another strand in the ties of friendship that bind

Verona to Bavaria's capital. "We have always supported the idea of an increasingly close relationship between Italy and Germany," commented Joerg Eberhart, President and CEO of Air Dolomiti "and this evening's concert has been an opportunity to bring another aspect of Italy to Munich. It was also for a good cause.

All the concert's sponsors and the audience have made their contribution to a charitable association in Italy". Part of the proceeds from the event were

donated to the G. Bearzi Salesian Institute in Udine which runs the "Comunità Don Bosco" foster home for unaccompanied-minor migrants. The Friuli-based institute teaches the young refugees Italian, offers legal support and helps them look for a job. Now, thanks to the funds raised in Munich, they will also be able to offer a musical education project. An authentic message of love and friendship for a group of young people who have been through traumatic life experiences. ■



**DAVID
GARRETT**
UNLIMITED

GREATEST HITS - LIVE 2019

ARENA DI VERONA
15 SETTEMBRE 2019

IMARTS
INTERNATIONAL MUSIC AND ARTS

ATK
ROLAND TEMME
Konzertveranstaltungen GmbH & Co. KG


DIRK BECKER ENTERTAINMENT

ticketone 

www.getticket.it
geticket
ticketing system

 **UniCredit**



VILLA EDEN, NUOVE PROSPETTIVE DI BELLEZZA

Una vacanza all'insegna dell'esercizio fisico, di una sana nutrizione, di trattamenti medici ed estetici personalizzati: è quanto propone l'incantevole "health retreat" di Merano

VILLA EDEN, THE NEW FRONTIER FOR BEAUTY TREATMENTS

A holiday spent getting back into shape with plenty of exercise and a healthy diet, plus personalised medical and beauty treatments. All this and more at the well-known Merano health retreat

Storia/story **ANNA MARTINI**

Curati e coccolati Pampered and monitored

Durante il soggiorno si può contare sulle competenze e sul costante supporto dell'esperta équipe del Longevity Medical Center di Villa Eden. Guests are constantly under the supervision of Villa Eden's expert medical team at the Longevity Medical Center

Una salute e una bellezza invidiabili. Un sorriso radioso come trait d'union tra il benessere del corpo e della mente. Programmi personalizzati come crocevia fondamentale verso un cammino virtuoso che

Enviably good health and looks. A radiant smile mirroring a happy state of mens sana in corpore sano. Personalised programmes to foster the sort of healthy

conduce a una serena longevità. E, ancora, ambienti il cui lusso traspare dalla cura di ogni particolare e dall'eccellenza dei servizi a disposizione degli ospiti. Questa è Villa Eden. Un incantevole health retreat "adults

lifestyles linked to serene longevity, all set in luxurious surroundings where excellent customer service is a point of pride. This is Villa Eden in a

nutshell. An enchanting 5-star, adults-only health retreat set in beautiful mature grounds on the slopes of the Merano Alps, a well-known resort in Italy's



Oasi di pace / Peaceful oasis

Circondato da uno splendido parco secolare, Villa Eden si trova a Merano, sui dolci pendii di Maia Alta

Set in superb mature grounds, Villa Eden is in Merano, on the gentle slopes of the Maia Alta



Equilibrio / Equilibrium

Le sontuose suite e gli eleganti ambienti comuni come la nuova "Sale Rouge" (sotto), aiuteranno gli ospiti a ritrovare le energie necessarie per affrontare la quotidianità

The sumptuous suites and stylish public areas such as the new "Sale Rouge" (right), help guests find the energy to deal with their daily lives





only” a 5 stelle circondato da uno splendido parco secolare e situato sui suggestivi pendii di Merano, rinomata località turistica dell’Alto Adige. Qui è possibile vivere un soggiorno caratterizzato da una pace idilliaca e durante il quale si può contare sulle competenze e sul costante supporto dell’esperta équipe del Longevity Medical Center, un reparto specializzato nella diagnostica e nella prevenzione.

La combinazione tra trattamenti medici ed estetici, esercizio fisico e una sana nutrizione concorreranno a riequilibrare l’organismo nonché a donare nuova verve e fiducia in se stessi attraverso programmi detox, remise en forme, dimagrimento, anti-aging, anti-stress e anti-cellulite.

Da tempo appartenente all’elitario gruppo degli Small Luxury Hotels of the World,

Villa Eden pone grande attenzione alla cura dell’alimentazione, elemento essenziale per l’introduzione di un nuovo stile di vita. Infatti, grazie all’Healthy Gourmet Cuisine e alle creazioni culinarie del nuovo chef Philipp Hillebrand, è possibile deliziarsi con sorprendenti sinergie di sapori. Un aspetto, quest’ultimo, che non mancherà nemmeno nei menu dedicati a chi intende trascorrere una vacanza all’insegna del detox.

Infine, per coloro che pongono grande attenzione a privacy e comfort, le sontuose suite – 29 in tutto, a sottolineare l’esclusività della struttura – e gli eleganti ambienti comuni, come “La Cheminée Lounge” e la nuova “Sale Rouge”, assurgeranno a luoghi in cui ritrovare un equilibrio ideale, spazio per se stessi e le energie necessarie per affrontare al meglio le sfide della quotidianità. ■

South Tyrol region. Guests enjoy idyllically peaceful stays with the constant expert support of Villa Eden’s Longevity Medical Center team, specialised in diagnostics and preventive medicine. The combination of medical and beauty treatments, physical exercise and a healthy diet help rebalance the organism and give guests a new spring in their steps, thanks to new-found self-confidence after one of the centre’s detox, remise en forme, slimming, anti-aging, anti-stress

and anti-cellulite programmes. Villa Eden has long belonged to the elite Small Luxury Hotels of the World organization, and pays particular attention to its diets and cuisine, an essential element in any healthy new lifestyle.

The Healthy Gourmet Cuisine programme and delicious culinary creations of the centre’s new chef, Philipp Hillebrand, ensure that healthy is synonymous with a delightful synergy of different flavours.

A philosophy reflected even in the menus for those opting for the detox programme.

Last, but not least, privacy and comfort are high on the list of priorities at Villa Eden, where the exclusivity of its 29 sumptuous suites and stylish public areas such as the “La Cheminée Lounge” and the new “Sale Rouge”, ensure guests have plenty of personal space to help them regain their ideal equilibrium and face the challenges of their daily routine. ■

Il sorriso ed il servizio ci distinguono da oltre

55 *anni*



*Tommaso Dragotto
Presidente Sicily by Car*

Tommaso Dragotto



Sicily by Car

www.sicilybycar.it - sbc@sbc.it - +39 091.6390111



Numero Verde
800.334440



È DI BOVINO PIEMONTESE LA CARNE ROSSA CHE FA BENE

Tenera e gustosa, ma soprattutto ricca di proteine nobili, vitamine, ferro e acidi grassi della serie omega 3. Ecco le virtù della carne di una razza tutta italiana, che piace anche a medici e dietologi

PIEDMONTESE BEEF HEALTH BOOST. Tender, tasty and rich in noble proteins, vitamins, iron and omega 3 fatty acids. All the various virtues of this Italian breed, which even gets the go-ahead from doctors and dieticians

Storia/story **ALESSANDRO AMADEI**

Muscoli in mostra Beefy boy

Un magnifico torello di razza Piemontese (foto Anaborapi)
A magnificent Piedmontese bull (photo Anaborapi)

All'ospedale di Asti lavora una nutrizionista originaria di Pisa, Stefania Bianchi, che appena può se ne torna in Toscana con una borsa-frigo piena di carne. Più esattamente, di carne di bovino di razza Piemontese. Il suo non è un caso isolato: in Lombardia ha sede l'Acroborapi, un'associa-

zione di medici sostenuta anche da un famoso cardiologo, il professor Maurizio Viecca, che si fa ambasciatrice nelle scuole di una sana alimentazione, in cui trovano spazio anche le carni rosse di questa razza bovina nostrana. La sede dell'associazione? In un ristorante dove la carne di Piemontese è regina.

Stefania Bianchi is a nutritionist from Pisa who works in a hospital in Asti, in Piedmont, and when she heads back to her native Tuscany she always

packs a cool-bag full of Piedmontese beef. Stefania's is no isolated case. Lombardy is home to Acroborapi, an association of doctors which includes a famous

cardiologist, Professor Maurizio Viecca, and which promotes healthy eating in schools. They too claim there's a place in our diets for red meat from this Ital-



Sette salse / Seven sauces

Per i golosi la vera prova del nove è assaggiare il gran bollito misto preparato secondo la tradizione piemontese (foto Marco Aimo)
Sotto: una "battuta al coltello" di carne cruda di bovino Piemontese (foto Beef Café)
*For true foodies few pleasures match a traditional Piedmontese gran bollito misto (photo Marco Aimo)
Below: Piedmontese beef carpaccio (photo Beef Café)*



Aria, terra e cielo

Free range

A sinistra: sulle montagne del Piemonte non è raro imbattersi in intere mandrie di bovine di razza Piemontese al pascolo (foto Anaborapi)
In alto a sinistra: una veduta invernale di Carrù (Cuneo), considerata la culla della moderna razza bovina Piemontese (foto Marco Aimo)
*Left: you may well come across a herd of Piedmontese cattle grazing in the meadows of their native mountains (photo Anaborapi)
Above left: winter in Carrù (Cuneo), considered the birthplace of the modern Piedmontese breed (photo Marco Aimo)*



Giorni di festa High days and holidays

Protagonisti della "Fiera del bue grasso" di Carrù sono i buoi, i maschi castrati di oltre 4 anni di età (foto Marco Aimò). In alto: uno dei momenti più attesi della kermesse di Carrù è l'elezione del soggetto con la migliore morfologia (foto Marco Aimò). Protagonists of the Carrù Fat Ox Fair are the oxen, or steers, neutered males over four years old (photo Marco Aimò). Above: one of the most hotly-contested prizes at the Carrù Fat Ox Fair is the Best in Show award (photo Marco Aimò).

Se poi parlate con Gigliola Braga, la biologa che ha lanciato la "diet zone" all'italiana, vi spiegherà l'importanza di nutrirsi con alimenti proteici di alta qualità, come quelli prodotti dai bianchi e muscolosi bovini piemontesi.

In effetti le bisticche di questo bovino originario del Piemonte, ma che si sta diffondendo anche in altre regioni italiane oltre che all'estero, hanno un profilo nutrizionale invidiabile, molto simile a quello del pesce: oltre a essere un concentrato di proteine ad elevato valore biologico, con un'ottima presenza di leucina e glicina (aminoacidi considerati toccasana per contrastare l'invecchiamento muscolare), sono anche un'ottima fonte di vitamine e ferro, e contengono pochi grassi ma buoni: colesterolo e acidi grassi saturi ai minimi livelli, elevati tenori di acidi monoinsaturi e polinsaturi, soprattutto quelli della

serie omega 3 a lunga catena; per finire, basso indice aterogenico e basso indice trombotico. Insomma, un autentico "pieno di salute", con cui nutrire soprattutto i bambini, gli anziani e gli sportivi.

Ma l'aspetto forse più edificante, quanto meno per tutti i golosi, è che si tratta anche di una carne molto gustosa, magra, tenera e saporita. A seconda dei tagli, buona da fare arrosto, alla brace o in padella, ma ottima anche consumata cruda, con olio, sale e due gocce di limone. In versione sushi, insomma. Ma se volete anche scoprire il mondo che ruota intorno a queste carni, e magari assaggiare qualche piatto fedele alla gloriosa tradizione piemontese, allora recatevi a Carrù. È qui, in questo borgo della pianura cuneese al confine con le Langhe, che ha avuto origine la mutazione genetica spontanea a cui la razza bovina Piemontese deve la propria eccellenza; è qui

ian breed, indeed the association's headquarters is located in a restaurant where Piedmontese beef takes pride of place on the menu.

Then there's Gigliola Braga, the biologist who launched the Italian version of the zone diet, who explains the importance of eating high quality proteins, such as those found in the meat from these well-muscled, white Piedmontese cattle.

Apparently steaks from this Piedmontese strain of livestock, which is rapidly becoming popular in other Italian regions and abroad, have an enviable nutritional profile, very similar to that of fish.

In addition to being a concentrate of high-value biological protein, with excellent levels of leucine and glycine (amino acids considered a panacea to combat muscle ageing), they are also an valid source of vitamins and iron, as well as being low on fats with minimum amounts of cholesterol and saturated fatty acids and high levels of mono-unsaturated and polyunsaturated acids, mainly from the long-chain omega 3 series, with a low aterogenic and thrombotic index. In other words just the thing for a healthy diet, especially for children, the elderly and the sporty.

But the really good news is that

it's absolutely delicious: lean, tender and tasty. Depending on the various cuts you can roast it, grill it or barbecue it, or go for the sushi version and eat it raw seasoned with lemon juice and top quality extra-virgin olive oil.

And if you fancy exploring the world of Piedmontese beef in person, and perhaps trying a few of the dishes faithful to the glorious tradition of Piedmontese cuisine, then head for Carrù. Here, in this village on the Cuneo plain bordering the Langhe area, the spontaneous genetic mutation to which Piedmontese cattle owe their excellence took place, and here the breed association has



Pezzi rari / Rarities

Le macellerie di Carrù (nella foto Claudio Grimaldi della macelleria Grimaldi) offrono alcune specialità introvabili altrove, dal vitello castrato al bue, fino alla "manzarda". Sempre di pura razza Piemontese

A sinistra: ogni anno, a Cuneo, c'è la mostra dei bovini iscritti al Libro genealogico italiano, un evento di caratura sempre più internazionale

The butchers in Carrù (in the photo is Claudio Grimaldi, Grimaldi Butchers) offer speciality cuts impossible to find elsewhere, from neutered veal, to ox meat and "manzarda" (meat from a cow that has only calved once). All pure Piedmontese, naturally
Left: Cuneo holds a cattle show for Italian-registered stock every year, increasingly an International event

che ha sede l'associazione di razza (con annesso museo-ristorante a tema) che negli anni ha ulteriormente migliorato, sempre dal punto di vista genetico, questo bovino, rendendolo ancora più apprezzato dagli allevatori e dai consumatori; è qui a Carrù, infine, che si trovano le migliori macellerie e i ristoranti più rinomati. E poi ogni anno, a dicembre, c'è la "Fiera del bue grasso", vero tripudio di emozioni zootecniche e gastronomiche. Il nome della rassegna, ispirato all'antica tradizione locale, non deve trarre in inganno: il bue è un maschio castrato, che viene allevato

fino a un'età avanzata, e che perciò tende a depositare grasso. Ma è in prevalenza grasso di copertura, che viene perciò rifilato prima di finire in cucina. Quello che resta è grasso buono, ad alto tasso di acidi grassi insaturi e che si concentra in alcuni particolari tagli; è proprio per questo, infatti, che il bue di Piemontese è l'ideale per un bollito di alto lignaggio. E che sia condito con tante ottime salse, "alla piemontese" appunto: beveteleci dietro un bel bicchiere di vino rosso delle Langhe e godetevi questo piccolo peccato di gola. ■

Indirizzi utili / Compass

Per chi è interessato a gustare il vero bollito di bovino Piemontese, il nostro consiglio è recarsi a Carrù, meglio se in occasione della Fiera del bue grasso (www.consorziobuegrassocarru.it). Un altro indirizzo utile è il Beef Café di Anzano del Parco, in provincia di Como (www.beefcafe.it), dove ha sede l'Acroborapi (Accademia della carne rossa di bovino di razza Piemontese) e dove l'intero menù, compresi i primi e le pizze, sono a base delle carni di razza Piemontese certificate dal Coalvi (www.coalvi.it)

If you want to enjoy a genuine Piedmontese "bollito" head for Carrù, ideally during the Fat Ox Fair (www.consorziobuegrassocarru.it). An alternative is the Beef Café in Anzano del Parco, in the province of Como (www.beefcafe.it), headquarters of Acroborapi (the Academy of Piedmontese beef), where the whole menu, from the pasta and pizza dishes on, features Coalvi-certified (www.coalvi.it) Piedmontese beef

its headquarters, complete with a restaurant-cum-museum. Over the years the association has worked hard to further improve the breed, rendering it increasingly more attractive to both stockbreeders and consumers. And it is here in Carrù that you'll find the best butchers and the most renowned restaurants. Carrù is also where the "Fiera del Bue Grasso" (or Fat Ox Fair) takes place every year in

December, a true triumph of stockbreeding and gastronomic excellence. The name of the festival harks back to ancient local tradition and may cause some dismay among modern-day calorie counters; but fear not, an ox is a neutered male, reared until a relatively advanced age, which therefore does tend to deposit fat. But luckily this is mainly superficial fat, which is trimmed off before cooking, leav-

ing predominantly "good fat", with a high rate of unsaturated fatty acids concentrated in particular cuts. Which is why the Piedmontese ox is the ideal ingredient for the famous local "bollito", lavishly seasoned with a dazzling array of the superb sauces Piedmont is justly famous for. Throw in a glass or two of red wine from the adjacent Langhe area and settle back to enjoy a gourmet tour de force. ■



C'era una volta in fiera Once upon a fair

In questa foto d'epoca, uno dei fondatori della rassegna di Carrù, il veterinario Borsarelli, controlla i capi che accedono al Foro Boario (foto Consorzio Bue Grasso di Carrù)

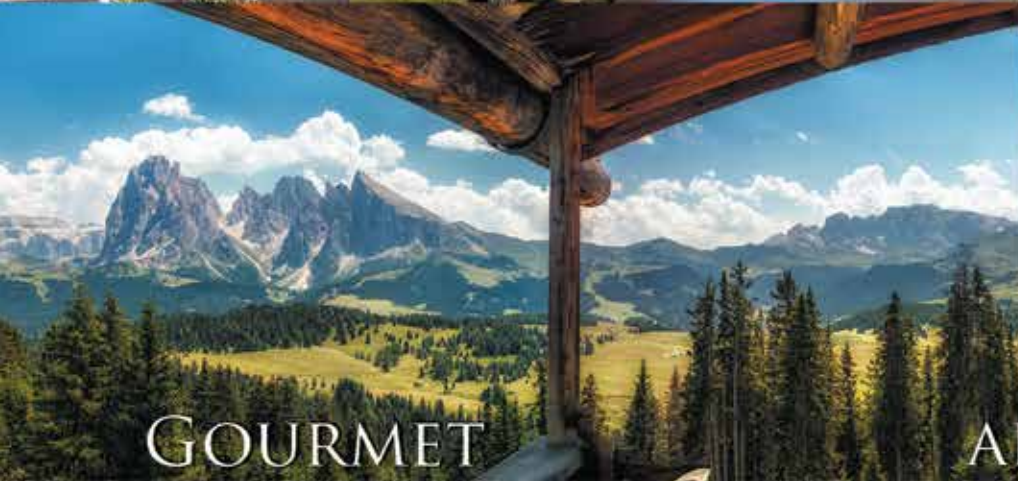
An old photo of one of the founders of the Carrù fair, the veterinary surgeon Borsarelli, seen here checking the cattle before they go into the ring (photo Consorzio Bue Grasso di Carrù)



Dolomites

Val Gardena

CERCA L'AVVENTURA...



GOURMET
WELLNESS

ALPINE LIFESTYLE

Fanes
Alpine Superior Hotel



www.fanes.net



go

ZENI 1870, IL PIACERE DI EMOZIONARSI CON L'OLFATTO

Ai suoi ospiti la famosa cantina gardesana propone anche un innovativo percorso sensoriale, alla scoperta dei profumi del vino

ZENI 1870, SCENTS AND SENSIBILITY. The famous winery on Lake Garda has opened an innovative nose-training gallery

Cantina Fratelli Zeni 1870 è orgogliosa di presentare ai lettori di Spazio Italia go, la prima Galleria Olfattiva dedicata ai profumi del vino. Un'esperienza formativa nuova, un gioco emozionante, una degustazione eno-sensoriale unica in Italia. Realizzata negli spazi della Bottai, luogo di affinamen-

to dei grandi vini in botte, go è una vera e propria galleria all'interno della quale entrare in contatto con le componenti aromatiche dei vini della cantina, isolate e racchiuse in cubi rossi, autentici quadri olfattivi. Avvicinandosi a ciascuna installazione, il visitatore deve lasciarsi guidare dal proprio naso, mettendo alla

Storia/story
VALENTINA STEFANIN

The Zeni 1870 winery is proud to present Go, an innovative nose-training gallery dedicated to the scents of wine. Part guide to learning about wines and their bouquet and part game, this is

a unique type of tasting experience in Italy. The Go gallery is located in the underground cellar where the barrique are stored and consists in a series of red cubes, each containing a dif-

ferent aromatic component of the Zeni wines, the whole designed to paint a sort of olfactory picture. At each cube visitors' olfactory memory is challenged in an engaging, and instructive, guide to

Un test divertente Test the difference

Avvicinandosi a ciascuna installazione, il visitatore è chiamato a mettere alla prova la propria memoria olfattiva
Each installation tests your olfactory powers of recall



La parola al palato Tasting experience

Dopo la galleria olfattiva, è la volta delle degustazioni nella splendida bottaia
After pitting their olfactory wits against the wine cellar game, visitors can enjoy a delicious tasting experience amidst the winery barriques



prova la propria memoria olfattiva. Al termine di questo percorso segue la degustazione placée "tradizionale" dei vini, in abbinamento a finger food gourmet.

La Galleria Olfattiva nasce dall'idea di Elena Zeni e dall'incontro di diverse professionalità che hanno unito i propri sensi e le proprie sensibilità nella realizzazione del progetto. Gli occhi di Elena Zeni hanno fortemente immaginato questo spazio esperienziale, dove la degustazione del vino oltrepassa il confine tecnico per arrivare dritta al cuore e alla mente e lasciare emozioni vive. La concezione e realizzazione è stata affidata all'architetto Simone Spiritelli, in team con l'architetto Carlo Fan-

telli, autore di diversi progetti per la Cantina F.lli Zeni 1870. Il naso di Paola Bottai, creatrice di fragranze, è stato cercato per analizzare l'universo olfattivo dei vini Zeni 1870 e per realizzare le quattordici essenze che scandiscono il percorso sensoriale. L'orecchio di Nina Danon è stato richiesto per comporre il brano musicale che accompagna lo spettatore nella sua scoperta olfattiva. Un brano i cui timbri e frequenze stimolano la concentrazione olfattiva. Il progetto è risultato inoltre vincitore del "Best of Wine Tourism" 2018, istituito dalla Camera di Commercio di Verona, nelle categorie "Local winner - innovative wine tourism experience" e "Best of Global Winner". ■

Vademecum

La Galleria Olfattiva è aperta da aprile ad ottobre, tutti i giorni, domeniche e festivi inclusi, dalle 11:00 alle 19:00. Prenotazione non obbligatoria ma gradita scrivendo a bottaia@zeni.it
Maggiori informazioni su www.zeni.it, sezione VISITE

The Olfactory Gallery is open from April to October, every day, Sundays and bank holidays included, from 11:00 am to 07:00 pm. Reservation not required but welcome, writing to bottaia@zeni.it. More info on www.zeni.it - VISITS



bouquets. At the end of the tour visitors are rewarded with a more traditional wine tasting, accompanied by delicious gourmet finger food. The Go gallery is the brainchild of Elena Zeni, and was realised with the help of a number of experts who all contributed their mite to the project. Elena had a clear vision of what she wanted to achieve; a space where wine tasting went beyond the merely technical to touch

hearts and minds and leave a lasting impression. The final concept and the actual project is by architects Simone Spiritelli and Carlo Fantelli, the latter no newcomer to projects for the Zeni winery. Fragrance creator Paola Bottai was pressed into service to analyse the olfactory universe of the wines and to recreate the fourteen essences that comprise the installation, while composer Nina Danon wrote the

music that accompanies visitors on their voyage of olfactory discovery. Apparently the tones and frequencies are specially designed to stimulate olfactory concentration. The project won the Verona Chamber of Commerce "Best of Wine Tourism" 2018 award in the "Local winner - innovative wine tourism experience" and "Best of Global Winner" categories. ■

Stagione Lirica e Balletto 2018-2019

MAGGIO GIUGNO ALLA FENICE

AIDA

Giuseppe Verdi

direttore Riccardo Frizza

regia Mauro Bolognini *ripresa* Bepi Morassi

allestimento Fondazione Teatro La Fenice

Teatro La Fenice

18, 22, 23, 26, 28, 30, 31 maggio

1 giugno 2019

DON GIOVANNI

Wolfgang Amadeus Mozart

direttore Jonathan Webb

regia Damiano Michieletto

allestimento Fondazione Teatro La Fenice

Teatro La Fenice

18, 19, 20, 21, 22, 23, 25, 26,

27, 28, 29, 30 giugno 2019

Info e prenotazioni

per visite guidate al Teatro

e-mail: visite@festfenice.com

telefono: +39 041 786672



TUTTI I SAPORI DEL COLLIO

I vini bianchi della cantina Ronco Blanchis sono espressione di un territorio unico al mondo, che ha alle spalle una tradizione plurisecolare

FLAVOURS OF COLLIO. Ronco Blanchis white wines are the true expression of a unique territory with centuries of tradition

Storia/story **ETTORE ALBERTI**



Distintività Distinctive feature

La pietra calcarea del Collio conferisce ai vini "di struttura" della cantina Ronco Blanchis quella particolare nota di freschezza che li caratterizza. The Collio limestone gives the Ronco Blanchis' wines their signature note of freshness

Nomen omen, dicevano i latini, il destino nel nome. In effetti Ronco Blanchis indica già la vocazione e il carattere di questi vigneti: "Ronco" in friulano significa "collina" e "Blanchis" significa "bianco", come il colore dei vini che vengono realizzati. Ci troviamo nel Collio, meraviglioso territorio della provincia di Gorizia che è sicuramente una delle zone più vocate al mondo per la produzione di vini bianchi. L'azienda è una realtà giovane e dinamica, partita quasi 20 anni fa ma con una lunga esperienza alle spalle. Ecco perché fin da subito Giancarlo Palla, assieme ai figli Alberto e Lorenzo, che sono gli attuali titolari, hanno saputo concentrarsi unicamente sulla realizzazione di vini bianchi, seguendo principi di sostenibilità che hanno portato l'azienda alla conduzione biologica. Quindi, un grande la-

voro di campagna che porta a ottenere uve meravigliose, capaci di offrire aromi intensi e tutti i sapori del Collio.

Il pregio della collina di Ronco Blanchis è dimostrato anche dalla storia di questo territorio, noto per la qualità dei suoi bianchi fin dai tempi dell'Impero Austroungarico. Per un paio di secoli la tenuta appartenne infatti alla nobile famiglia austriaca dei Catterini De Herzberg, cui fece seguito Silverio De Baguer De Corsi Y Ribas, ministro del Re di Spagna. Ora la storia è decisamente cambiata, ma non la vocazione di queste terre, che hanno una splendida esposizione. Qui infatti la conformazione marnosa ed argillosa del terreno, il riparo dalle correnti fredde che offrono le Alpi Giulie e poi le tiepide correnti del vicino mare Adriatico, restano i veri segreti del carattere dei vini Ronco Blanchis. ■

Nomen omen goes the Latin tag, encapsulating the idea that names define destiny, which certainly seems the case with the Ronco Blanchis vineyards. "Ronco" in the local Friuli dialect means hill and "Blanchis" means white, the wines the vineyards yield. This is the marvellous Collio area in the province of Gorizia, one of the best places in the world for white wines.

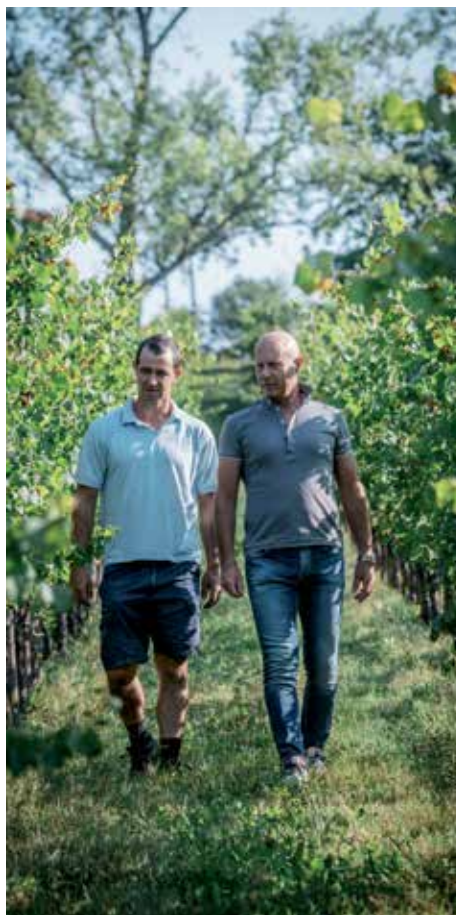
Ronco Blanchis is a dynamic young winery founded just 20 years ago, but with plenty of experience behind it. Owners Giancarlo Palla and his sons Alberto

and Lorenzo knew they wanted to concentrate solely on white wines right from the start, with the whole of the estate farmed on the basis of the principles of sustainable agriculture. Organic farming means intensive labour on the land, but produces exceptional grapes, bursting with the intense bouquet and flavours typical of Collio wines.

The intrinsic value of the Ronco Blanchis hill is obvious also from the history of the area, famed for the quality of its white wines from the days of the Austro-Hungarian Empire. For a couple

of centuries the estate was owned by the noble Austrian Catterini De Herzberg family, before passing to Silverio De Baguer De Corsi Y Ribas, a minister of the King of Spain.

History has taken a new turn, but these lands with their perfect exposure to the sun still faithfully fulfil their destiny. Here the timeless true secrets of the Ronco Blanchis wines lie in the marl and clay soil of the land, sheltered as it is from the cold winds from the Julian Alps yet open to the warm currents from the nearby Adriatic Sea. ■



Gioco di squadra Team work

L'affiatamento tra agronomo ed enologo è uno dei segreti alla base della qualità dei vini Ronco Blanchis

A perfect tandem between the Ronco Blanchis' agronomist and oenologist underpins the superb quality of the wines

Vademecum

L'azienda agricola Ronco Blanchis si trova a Mossa (Gorizia), in via Blanchis 70. Info: tel. +39 (0) 423 040044; info@roncoblanchis.it
I vini Ronco Blanchis sono distribuiti in esclusiva da Venegazzu Vini Spa (info@venegazzu.com; www.venegazzu.com)
*The Ronco Blanchis winery is in Mossa (Gorizia), in Via Blanchis 70. Info: tel. +39 0423 040044; info@roncoblanchis.it
Ronco Blanchis wines are distributed exclusively by Venegazzu Vini Spa (info@venegazzu.com; www.venegazzu.com)*





FARNESE VINI, AMBASCIATORE DEL MADE IN ITALY

Nel panorama enologico nazionale, il gruppo “con la testa in Abruzzo e con il cuore che abbraccia l'intero nostro Meridione” è ormai una realtà di assoluto rilievo. Con un focus del tutto particolare per l'export

FARNESE WINES FLY THE FLAG FOR ITALY . In the world of Italian winemakers, the group with “its head in Abruzzo and heart in the whole of Southern Italy” is now a force to be reckoned with. With a strong focus on export

Storia/story **ALESSANDRO AMADEI**

Alle volte poche cifre dicono più di mille parole. È sicuramente il caso di Farnese Vini: nel 2018 il gruppo guidato da Valentino Sciotti ha superato i 70 milioni di fatturato e ha prodotto più di 24 milioni di bottiglie, per la maggior parte (96,5%) esportate in 84 Paesi dei cinque Continenti.

Nei primi mesi di questo 2019, il gruppo vitivinicolo con sede a Ortona (Chieti) ma con ramificazioni in tutto il Sud Italia, ha ottenuto per la terza volta il titolo di “Cantina dell'anno” dall'Annuario dei Migliori Vini Italiani, ha mantenuto i “Cinque grappoli di Bibenda” per Edizioni Cinque Autoctoni – il

Quartier generale Headquarters

In alto: la sede del gruppo è nel Castello di Caldora, sulla costa abruzzese
The Group is based in Caldora Castle on the Abruzzo coast

Sometimes a few figures tell a tale worth a thousand words, which is exactly the case with Farnese Wines. In 2018 the Group, headed by Valentino

Sciotti, topped 70 million Euros in turnover and produced more than 24 million bottles, mostly (96.5%) in exports to 84 countries worldwide. In the first

months of 2019, Farnese Wines, based in Ortona near Chieti in the Abruzzo region, but with ramifications all over southern Italy, won the Best Italian Wi-



Fondatore / Founder

In alto: Valentino Sciotti,
amministratore delegato del
gruppo Farnese Vini

A sinistra: dalle nevi della
Maiella al mare Adriatico: è in
questo particolare terroir che
si trovano i vigneti abruzzesi
del gruppo Farnese

*Above: Valentino Sciotti,
CEO Farnese Vini Group
Left: the terroir of Farnese
Group's Abruzzo vineyards
stretches from the snows
of the Maiella massif
to the Adriatic Sea*



Pluripremiato Award winner

Anche quest'anno il vino "Edizione Cinque Autoctoni" ha ricevuto i cinque grappoli di Bibenda

For the third year running Farnese's "Edizione Cinque Autoctoni" red maintained its sought-after five bunch of grapes from Bibenda



rosso di punta a marchio Fantini – e per finire all'ultimo Vinitaly si è messo in evidenza con Calalenta, un rosato dal colore tenue che ha già ottenuto ottimi riscontri su un mercato altamente competitivo come quello francese. Ma quello che più colpisce di Farnese Vini, è il suo stile di approccio al mercato estero. Ce lo racconta lo stesso Sciotti: "noi raccontiamo sempre e prima di tutto l'Italia, dovunque andiamo. Italia, nell'immaginario collettivo di tutto il mondo, evoca bellezza, buon gusto, eccellenza, lusso. Così partiamo proprio da questo vantaggio competitivo, e ci impegniamo costantemente a sostenerlo". Non a caso in alcuni Paesi geograficamente e culturalmente lontani come Vietnam, Indonesia, Filippine o Thailandia, Farnese Vini

organizza corsi per sommelier presso hotel e ristoranti. "In questi incontri, partiamo sempre dalle immagini del nostro territorio, ne evochiamo la storia e la cultura. Insomma, raccontiamo in primis il nostro Paese, per far capire perché il vino italiano possiede determinate caratteristiche, uniche, irripetibili. E in questo storytelling inseriamo anche la narrazione dell'immenso patrimonio gastronomico nazionale, che si integra perfettamente ai nostri vini". Si spiega anche così un dato di cui il nostro interlocutore va particolarmente orgoglioso: "Nei mercati che abbiamo citato registriamo una crescente richiesta di prodotti di fascia sempre più alta. È un segno bellissimo, straordinario". Impossibile dissentire. ■

nes' "Winery of the Year" award for the third time running. They also maintained their "Cinque Grappoli di Bibenda" status for their leading red wine, Farnese Fantini Edizioni Cinque Autoctoni, while their Calalenta, a softly-hued rosé that has already achieved excellent results on the highly competitive French market, cut quite a swathe through this year's Vinitaly. But what is striking about Farnese Wines is the way they approach foreign markets. CEO Sciotti explains: "Our first and

foremost selling point is Italy. All over the world people think of Italy and they think of beauty, good taste, excellence and luxury. And this gives our products a decided competitive edge, which we work hard to keep". Which is why Farnese Wines organizes courses for sommeliers in hotels and restaurants in countries as far away, in terms of both miles and culture, as Vietnam, Indonesia, the Philippines and Thailand. "In this kind of meeting we always start with visuals of our territory, explaining

its history and culture. We tell people about our Italy, to help them understand why Italian wines have unique characteristics. We also talk about Italy's huge gastronomic heritage, all the dishes and foods which go so perfectly with our wines". Which all helps explain a fact Sciotti is justly proud of: "In the markets I mentioned we're getting an increasing demand for our more expensive wines. That's really a good sign, we're absolutely delighted". Hard to disagree with him. ■



Bombieri

per tutti volentieri

Verona - Italy

La bellezza di un momento perfetto, di un viaggio multisensoriale alla scoperta di luoghi, storie e sapori unici.

Unici come **Naturalis**,
Prosciutto Cotto Alta Qualità prodotto da Bombieri.
Da Verona, in viaggio nelle migliori tavole in Europa e nel mondo!
Buon Viaggio...

The beauty of a perfect moment, a multisensorial journey to discover unique places, stories and flavours.

*Unique as **Naturalis**,
the High Quality Cooked Ham produced by Bombieri.
From Verona, flying to the best chef's tables in Europe and in the world!
Enjoy your flight...*



LASCIATEVI TENTARE DALLA LUNA

Tra le novità lanciate all'ultima edizione di Vinitaly, vi è il Prosecco Docg Brut Nature della Cantina Bacio della Luna di Vidor. Uno spumante elegante al naso e al palato

LUNA TEMPTATIONS. Among the novelties at this year's edition of Vinitaly is a Prosecco D.O.C.G. Brut Nature from the Bacio della Luna Winery in Vidor. An elegant spumante on the nose and palate



Storia/story **MAURO ANGIOLETTI**

Posizione favorita

Location, location, location

Bacio della Luna si trova a Vidor (Valdobbiadene), ai piedi della collina del Cartizze, nella rinomata area del Conegliano Valdobbiadene Docg. Bacio della Luna is in Vidor (Valdobbiadene), at the foot of the Cartizze hill in the famed Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G. area

Voglia di bollicine "all'italiana"? Spumeggiante e fresco, il Prosecco di Bacio della Luna è l'accompagnamento ideale per qualsiasi occasione, alternativa giovane e moderna allo Champagne. La cantina Bacio della Luna si trova a Vidor (Valdobbiadene),

Fancy some Italian bubbly? Bacio della Luna's Prosecco fits the bill in terms of being a young, modern alternative to Champagne for all occasions. The Bacio della Luna winery is in Vidor (Valdobbiadene), at the foot

ai piedi della collina del Cartizze, nella rinomata area del Conegliano Valdobbiadene Docg, una denominazione che è diventata ovunque sinonimo di qualità.

Oltre al territorio - punteggiato da colline soleggiate sulle quali si estendono le vigne di

of the Cartizze hill in the famed Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G. area, a denomination widely considered synonymous with quality.

Apart from the land itself - sunny hills covered in vineyards

of Glera grapes planted at an altitude ranging from 50 to 500 metres asl - what makes these spumanti wines unique is the passion and dedication of the people behind the product. Bacio della Luna was bought



Competenza e professionalità

Competence and expertise

Bacio della Luna, acquisita da Schenk Italian Wineries nel 2011, si avvale di un team di enologi di alto livello

Bacio della Luna, bought by Schenk Italian Wineries in 2011, can count on a team of top oenologists



uva Glera, a un'altitudine compresa tra i 50 e i 500 metri sul livello del mare - a contribuire all'unicità di questi spumanti concorrono la passione e la dedizione di chi li crea. Bacio della Luna, acquisita da Schenk Italian Wineries nel 2011, si avvale infatti di un team di enologi di alto livello che si occupa della produzione di spumanti sempre più apprezzati dai consumatori, con un occhio di riguardo al cuore della gamma dei proseccchi Doc e Docg, e al prezioso top di gamma Cartizze Docg, senza trascurare il segmento "green", con il nuovo Prosecco Doc Brut biologico. La grande novità 2019 è Bacio della Luna

Prosecco Docg Brut Nature, presentato alla 53esima edizione di Vinitaly. Nato da un lungo affinamento sui lieviti che gli conferisce il classico sentore di crosta di pane tipico del metodo classico, questo spumante si caratterizza per la grande eleganza al naso e al palato, con un perlage finissimo e persistente, quasi cremoso. Il successo di questo prodotto è stato subito siglato, oltre che dal consenso del pubblico, anche dagli esperti del settore, con l'ottenimento di una medaglia d'oro e 91 punti al prestigioso concorso Gilbert et Gailard. Un nuovo partner per le vostre occasioni speciali. ■

Vademecum

L'intera gamma di Bacio della Luna Prosecco Docg è in vendita presso lo shop online di Bacio della Luna: www.schenkitalia.it/shop/ Per informazioni: Bacio della Luna Spumanti S.r.l., tel + 39 (0)423 983111; info@baciodelalluna.it; www.baciodelalluna.it
Official hashtag: #baciodelallunaprosecco; Fb: @baciodelalluna; Ig: @baciodelallunaprosecco; Tw: @baciodelalluna

The whole range of Bacio della Luna Prosecco DOCG is on sale in the Bacio della Luna online shop: www.schenkitalia.it/shop/ Info: Bacio della Luna Spumanti S.r.l., tel + 39 (0)423 983111; info@baciodelalluna.it; www.baciodelalluna.it
Official hashtag: #baciodelallunaprosecco; Fb: @baciodelalluna; Ig: @baciodelallunaprosecco; Tw: @baciodelalluna



SCHENK
ITALIAN WINERIES


BACIO DELLA LUNA

by Schenk Italian Wineries in 2011 and can count on a team of top oenologists who are responsible for a range of spumanti wines that are increasingly finding favour with consumers. Particular care is taken with the DOC and DOCG proseccos, headed by the precious Cartizze DOCG range, while the new organic Prosecco DOC Brut biologico is

also carefully monitored. The new entry for 2019 is the Bacio della Luna Prosecco DOCG Brut Nature, presented during the 53rd edition of Vinitaly. The result of long aging on the yeast lees, giving it the typical "crusty bread" scent of the classic method, this sparkling wine is characterised by its elegance on the nose and palate, with a very

fine, persistent, almost creamy perlage. Greeted with enthusiasm by the public, the success of the new Bacio della Luna Prosecco was sealed by approval from the critics, who awarded it a gold medal and 91 points at the prestigious Gilbert et Gailard international concours. A new partner for those special occasions. ■



FINOLHU MALDIVES

DOVE LA BELLEZZA DELLA NATURA INCONTRA UNO STILE INIMITABILE.



"SEI GIÀ IN VACANZA QUANDO IL TUO UNICO PENSIERO È CHIUDERE LA VALIGIA"
Sporting Vacanze aderisce al Fondo di garanzia di ASTOI – Confindustria Viaggi a tutela dei Viaggiatori.
Guarda il video promozionale inquadrando il QR Code o visita il sito www.seigiainvacanzaquando.it



Resort esclusivi situati in luoghi incontaminati, in grado di stupire
e regalare emozioni, combinati con itinerari scelti
minuziosamente attraverso la collaborazione di corrispondenti
altamente selezionati. Viaggi tra tradizioni e colori
autentici, senza rinunciare all'attenzione dei particolari.

Sporting Vacanze. Passione in Viaggio.
MALDIVE • SRI LANKA • OMAN • EMIRATI ARABI



sportingvacanze.it

Quote a persona
a partire da

€ 2.610*



SportingVacanze

*SOGGIORNO DI 7 NOTTI IN LAGOON VILLA. TRATTAMENTO "ALL INCLUSIVE". TRASFERIMENTO A/R CON VOLO INTERNO E BARCA VELOCE.
PRENOTAZIONI CONFERMATE ENTRO IL 30/06/2019 SOGGIORNI: DAL 11/05 AL 26/07, DAL 19/08 AL 17/09 E DAL 21/09 AL 31/10/2019.

Il volo non è compreso nella quota sopraindicata. Al momento della prenotazione sarà proposta la migliore tariffa aerea disponibile.

CRESCERE L'IMPEGNO SOCIALE DI FAMIGLIA COTARELLA



Fattoria Tellus, la fattoria didattica e sociale dell'azienda vitivinicola umbra, è divenuta partner ufficiale dell'Ospedale Pediatrico Bambin Gesù di Roma. Obiettivo: aiutare i bambini meno fortunati

THE COTARELLA FAMILY SOCIAL COMPACT. The family's Tellus wine estate in Umbria hosts farming and countryside educational visits and social projects and is now an official partner of the Bambin Gesù Children's Hospital in Rome to help children in need

Storia/story **ALESSANDRO AMADEI**



In beneficenza Charity

Parte del ricavato di Tellus Syrah di Famiglia Cotarella viene devoluto all'Istituto dei trapianti e dei tumori infantili dell'Ospedale Bambin Gesù di Roma

A sinistra: le "Cotarella sisters" Enrica, Dominga e Marta all'inaugurazione di Fattoria Tellus, nel settembre del 2018. Part of the profits from the Cotarella family's Tellus Syrah goes to the Bambin Gesù Children's Hospital Tumour and Transplant Unit in Rome. Left: the Cotarella sisters (who are actually cousins) Enrica, Dominga and Marta at the inauguration of the Tellus Estate in September 2018

Loperazione è scattata il giovedì di Pasqua di quest'anno: da allora parte del ricavato di Tellus Syrah vendemmia 2017 – uno dei vini di Famiglia Cotarella le cui etichette sono state realizzate dai giovanissimi ospiti di Fattoria Tellus – viene devoluto all'Istituto dei trapianti e dei tumori infantili dell'Ospedale Bambin Gesù. La

fattoria didattica e sociale dell'azienda vitivinicola umbra è infatti partner ufficiale del famoso nosocomio pediatrico romano, che festeggia quest'anno i suoi 150 anni di attività. "Il nostro progetto – ci spiega Enrica Cotarella – ha avuto inizio il 9 settembre dello scorso anno, con l'inaugurazione di Fattoria Tellus. Un parco inclusivo dove ogni bam-



Parco inclusivo A park for all

Alla Fattoria Tellus tutti i bambini, anche quelli con disabilità, possono trascorrere una giornata di giochi e relax insieme alle loro famiglie

The Tellus Estate is designed to help children, including the disabled, spend a day playing and relaxing with their families

An agreement signed and sealed on Easter Thursday this year sees part of the profits from the 2017 Tellus Syrah grape harvest, one of the Cotarella family wines with labels designed by the Tellus estate's young guests, go to the Bambin Gesù Children's Hospital Tumour and Transplant Unit. A pact that bro-

adens the social commitment of the Umbria estate that already hosts farming and countryside educational visits and social projects and is now an official partner of the famous Roman Children's hospital which celebrates its 150th anniversary this year.

"Our project was launched when

the Tellus Estate opened on 9 September last year" explains Enrica Cotarella. "The idea is an inclusive park where there's something for every child and where their creativity has a free rein, rediscovering nature and the pleasure of being together. A place where all children, including the disabled, can spend



Siamo a tre / Three down

Da quest'anno anche Tellus Chardonnay e Tellus Rosé Syrah sono stati etichettati con le opere realizzate dai bambini di Fattoria Tellus e hanno ricevuto il logo "Tellus per il sociale"

This year sees new "Tellus per il sociale" logo labels designed by children at the Tellus Estate for the winery's Tellus Chardonnay and Tellus Rosé Syrah



bino ritrova la sua dimensione e può dare libero sfogo alla sua creatività, riscoprendo il giusto rapporto con la natura e il piacere di stare insieme agli altri. Un luogo dove tutti i bambini, anche quelli con disabilità, possono trascorrere una giornata in modo totalmente integrato insieme alle loro famiglie".

Nasce così il progetto "Tellus per il Sociale" iniziato nel 2018 con la realizzazione delle etichette del Tellus Syrah da parte dei bambini che hanno preso parte ai laboratori della fattoria. "Sulle etichette di questo vino – sottolinea Enrica – compaiono le dieci opere pittoriche realizzate all'interno della fattoria, il nome e l'anno di nascita del bambino autore dell'opera, e il logo 'Tellus per il sociale'". Nel 2019 si aggiungono due nuovi tasselli: "la prima novità di quest'anno – osserva infatti Marta Cotarella – è stata che anche altri due vini della nostra azienda, e precisamente

Tellus Chardonnay e Tellus Rosé Syrah, sono stati etichettati con le opere realizzate dai bambini di Fattoria Tellus e hanno ricevuto il logo 'Tellus per il sociale'. E poi la partnership con l'Ospedale Bambin Gesù, in virtù della quale sull'etichetta di Tellus Syrah abbiamo aggiunto anche il logo del 150esimo anniversario dell'ospedale romano". "Ogni nuovo percorso, che sia nella vita o nel lavoro – è il commento di Dominga Cotarella – porta con sé la gioia e l'entusiasmo. Una forte energia che si fonde a un pizzico di paura e di dubbio: riusciremo? Saremo credibili? Saremo coerenti? Sono domande che ci facciamo costantemente. Come diceva la nostra amata nonna Grazia, la sera vai a dormire con la tua coscienza e di certo non è possibile prenderla in giro. Allora diventa fondamentale cercare di dare il massimo, puntando a fare sempre di più e sempre meglio". ■

Vademecum

Fattoria Tellus è a Montecchio (Terni), in località San Pietro. Per informazioni: tel. +39 [0]744 9556; info@falesco.it; www.falesco.it

The Tellus Estate is in San Pietro, near Montecchio (Terni). Info: tel. +39 [0]744 9556; info@falesco.it; www.falesco.it



a day at one with nature and with their families".

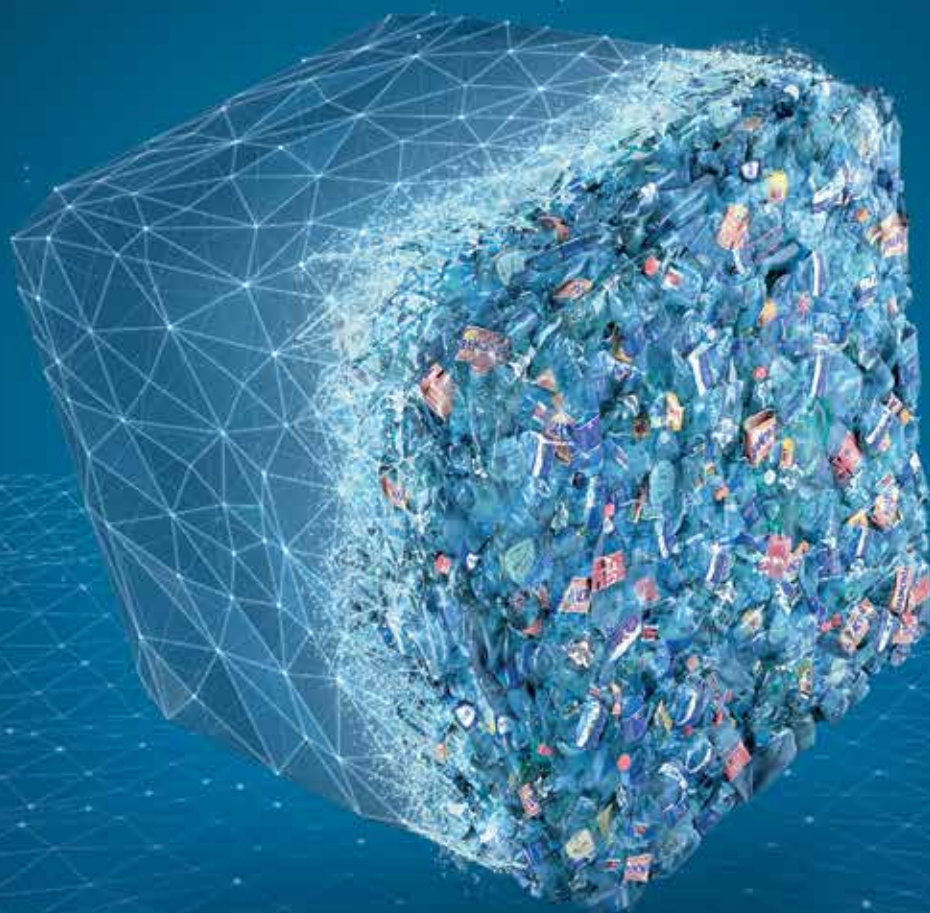
This was the thinking behind the "Socially-Inclusive Tellus Project" launched in 2018 with the design of the Tellus Syrah labels by the children who had participated in the estate laboratories. "We used the ten pictures painted by the children on the estate, complete with their names and year of birth, on the wine labels" continues Enrica, "together with our distinctive 'Tellus per il sociale' logo."

2019 has seen further developments in the project, as Marta Cotarella explains: "Firstly we've added another two 'Tellus per il sociale' labels designed by the children at the Tellus Estate for our Tellus Chardonnay and Tellus Rosé Syrah. Then we've gone into partnership with the Bambin Gesù Children's Hospital in Rome and added their 150th anniversary celebration logo to our Tellus Syrah labels". "Every new thing you do, whether it's work or in your priva-

te life, brings its own joys and enthusiasm" comments Dominga Cotarella. "An incredible energy with a subtle vein of fear and doubt. Can we do this? Do we have the credibility? Are we being coherent? The doubts just keep intruding. And as our wonderful grandmother Grazia used to say, every evening you go to bed with your conscience and that's one thing you can't fool. So it's vital to do your best, strive to do more and better every day." ■

HERAMBIENTE

The Italian leader in waste treatment and recovery.



We redesign the future of your industrial waste.

Herambiente offers a complete, traceable and integrated management system, aimed at recovering industrial waste to create new value respecting the environment.

Visit **herambiente.it**



VITE GOURMET Gourmet diary

Viaggio nel gusto insieme al sommelier Fabio Gallo - www.aispiemonte.it
Sommelier Fabio Gallo on fine wine - www.aispiemonte.it

VERDICCHIO, QUESTO GRANDE SCONOSCIUTO



Eccoci nelle Marche, a Jesi e a Matelica: due zone in cui vengono prodotti due vini simili ma diversi, entrambi accomunati da un unico vitigno, forte e poliedrico

VERDICCHIO, A PLEASURE WAITING TO BE DISCOVERED

Spazio Italia takes a trip to Jesi and Matelica in the Italian Marches, two areas well-known for the same hardy, multi-purpose vines producing two similar, if different, wines

Il panorama dei bianchi italiani è ampio e variegato, e tutte le regioni del vino offrono qualcosa di ottimo, ma alla domanda “qual è il bianco italiano di maggior carattere”, ebbene la risposta non può che essere una sola: il Verdicchio. L'immagine del Ver-

dicchio è per molti, purtroppo, ancora opaca, perchè per decenni è stata associata alle bottiglie a forma d'anfora di una notissima cantina del territorio che fin dalla metà degli anni '50 lo diffuse nel mondo, inflazionandone il nome e banalizzando la qualità.

Italian white wines come in many guises and each region of the country has its own stars, but if you ask which has the most character, Verdicchio is invari-

ably the answer. Verdicchio tends to suffer from a rather monochrome image - for decades it was represented internationally by a well-known local winery, which

from the mid-1950s onward exported its amphora-shaped flasks worldwide - leaving people dismissive of an all too-familiar product. But in reality Jesi and



Sapori fruttati / Fruity

Il Verdicchio di Jesi si distingue per l'innata eleganza, la beva piacevole e l'importante longevità

Jesi Verdicchio has an innate elegance, is an eminently drinkable wine and matures well

Ma il prezioso mondo di Jesi e Matelica – le terre più vocate per la produzione di questo vitigno – sanno dare ben altro, e negli ultimi vent'anni il territorio ha dimostrato di poter produrre vini di alto profilo, sia in termini di qualità che personalità.

Lo scenario è quello delle Marche, regione tra le più affascinanti e poco frequentate d'Italia, le zone quelle di Jesi, nell'entroterra di Ancona, e Matelica, in provincia di Macerata. Due zone, due denominazioni, due vini simili ma diversi, ma entrambi accomunati da un unico vitigno, forte, poliedrico, che sa donare bianchi splendidi e profumati, ma anche spumanti e passiti di interesse. Nel territorio di Jesi, circondato da austeri castelli medievali, il Verdicchio ci è cresciuto, forse introdotto dai Veneziani nel XV secolo, e su quei terreni argillosi, ricchi anche di sabbia e fossili, si è fatto conoscere nel mondo, con i suoi carat-

teri fruttati e complessi, l'innata eleganza, la beva piacevole e l'importante longevità. Nella zona di Matelica i terreni cambiano: un tempo occupate da un mare chiuso, le colline sono segnate da argilla sabbiosa, fitta di sali minerali, calcare attivo, ferro e magnesio; il clima è più fresco, le precipitazioni più significative; qui il Verdicchio è più forte e acido, talvolta più saporito e vigoroso. Le tipologie dolci, prodotte con uve raccolte tardivamente o passite non sono da sottovalutare, ma neppure gli spumanti, che a Cupramontana (Jesi) dicono di produrli da illo tempore, prima ancora della comparsa dell'abate Pierre Perignon. Ma l'eccellenza delle bollicine lasciamole ai francesi, noi godiamoci il Verdicchio; e non importa se di Jesi o di Matelica, gli appassionati già lo apprezzano, ma per molti è ancora il grande sconosciuto. ■

Matelica, the Verdicchio heartlands, are capable of much more, and over the last two decades have demonstrated that they can produce excellent wines both in terms of quality and character.

The scene is set in the Italian Marches, one of Italy's most fascinating and least explored regions, specifically in the areas of Jesi, near Ancona, and Matelica, in the province of Macerata. Two different areas, two different appellations, two similar, yet different wines, both from the same hardy, multi-purpose vines that produce splendidly scented white wines, spumanti and passiti wholly worthy of respect. Jesi

with its medieval castles was the cradle of Verdicchio wines, which may well have been introduced by the Venetians in the 15th century. Here the clay soil, generously laced with sand and deposits, first gave the world that long-lived, fruity, complex and eminently drinkable wine that is the supremely elegant Verdicchio. Around Matelica the soil changes; here there was once an inland sea, the hills are characterised by sandy clay rich in mineral salts such as calcium, iron and magnesium, it's cooler and it rains more.

Here the Verdicchio is more robust, more acid and on occa-



Terreni sabbiosi / Sandy soil

Nella zona di Matelica il Verdicchio è più forte e acido, talvolta più saporito e vigoroso

In the Matelica area Verdicchio tends to be more robust, acid, vigorous and with a more rounded taste

sions more vigorous, with a more rounded taste. The sweet versions of the wine, made from late-harvested grapes or grapes left to dry before being pressed, are a force to be reckoned with, as indeed are the spumanti wines, which in Cupramontana (Jesi) they claim to have been producing long before the famed Dom Pierre Perignon made his appearance on the scene. But leaving the primacy of sparkling wines undisputedly to the French, we continue to savour our Verdicchio wines, whether from Jesi or Matelica. Wine buffs are already in the know, but for many it is a pleasure still waiting to be discovered. ■

Nel bicchiere

Classico, Superiore, Riserva: sono diverse le tipologie, che, come per altre denominazioni determinano rispettivamente la zona storica, il più elevato grado alcolico, la maturazione più lunga. Ma in ogni caso le caratteristiche del Verdicchio non cambiano di molto, godendo di un carattere cromatico verdolino tendente al paglierino, naso caratterizzato da toni erbacei (versioni più semplici), profumi spiccati di frutta bianca e gialla (mela cotogna, agrumi, pesca matura), fragranze. Al gusto sorprende per equilibrio e sapore: ha struttura, proporzione e buona acidità e poi lunghi ritorni fruttati.

Tasting

Classico, Superiore, Riserva are all labels commonly applied to wines in Italy, determining in order their production area, strength, and aging.

Whatever the classification the characteristics of Verdicchio remain the same, greenish tending to straw-coloured, the simpler versions redolent with grass and herbs, accompanied by notes of white and yellow fruits (quince, citrus, ripe peach) with a well-balanced flavour boasting structure, proportion and good level of acidity with pervading fruity overtones.

CANTINA A BORDO

Cellar on board



Dai pendii del Triveneto, passando sulle dolci colline toscane, attraverso iltacco pugliese fino all'assolata terra siciliana: questo ed altri affascinanti scenari ospitano alcune delle tenute più suggestive che abbiamo selezionato per voi. Lasciatevi emozionare da questi vini, dalla loro storia, dal loro sapore e dalla tradizione della terra che rappresentano, chiedendo ai nostri assistenti di volo i vini in rotazione

From the mountain slopes in the Triveneto to the sweet tuscan hills, by way of the heel of Italy in Apulia and as far as sunny Sicily: this and other fascinating scenarios are home to some of the most evocative estates we have selected for you. Be enticed by these wines, their history, taste and traditions of the lands they represent. Ask our cabin crew about the wines in rotation

GLI SPUMANTI

SPARKLING WINES



Veneto

ASOLO PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. BRUT BIODIVERSITY FRIEND

Cantina: VILLA SANDI - minimo 85% Glera; 11%; 6-8 °C

Ha un colore giallo paglierino scarico, perlage fine e persistente; al bouquet è intensamente fruttato con evidenti note di mela golden matura. Piacevole ed elegante la nota floreale che ricorda i fiori d'acacia. Al gusto è fresco, leggermente abboccato, morbido su fondo sapido con finale piacevolmente fruttato ed armonico.

Very pale straw yellow and fine, persistent perlage. Intensely fruity aroma with clear hints of ripe golden apple. Pleasant and elegant flowery sensation reminiscent of acacia flowers. Fresh, slightly sweet and soft to the palate, flavoursome on the back of the tongue; an agreeably fruity and harmonious finish.

Reference/Reviews: Gold Medal Mondus Vini 2018; Silver Medal International Wine Challenge 2018; Silver Medal The Champagne and sparkling wine world Championship 2018

Friuli Venezia Giulia

MOXXÈ PINOT GRIGIO & VERDUZZO SPUMANTE BRUT 2016

Cantina: MASI - 80% Pinot Grigio, 20% Verduzzo; 12%; 10-12 °C

Colore giallo paglierino chiaro e brillante con spuma e perlage fine ed elegante. Profumo intenso, caratterizzato da note floreali e fruttate, con aromi di mela e pompelmo. Al palato si distingue per la freschezza, la vivace acidità e per la struttura morbida ed elegante. Ottima persistenza del finale secco e caratterizzato da spiccati aromi fruttati. Ottimo come aperitivo. Piacevole con leggeri e freschi antipasti estivi, crudité di verdura e pesce e insalate.

Pale straw yellow in colour, bright toned with good mousse and a fine-bubbled elegant perlage. Intense nose with hints of flowers and fruitiness on the nose, with aromas of apple and grapefruit. Stands out for freshness, lively acidity, soft structure and elegance on the palate. Excellent length to the finish: dry with notable fruitiness. An ideal aperitif. Good with fresh, light summer antipasti, vegetable crudité, fish and salads.

Friuli Venezia Giulia

RIBOLLA GIALLA EXTRA BRUT

Cantina: SIRCH - Ribolla Gialla; 12,5%; 8-10 °C

Si intravedono sfumature verdi su un giallo paglierino tipico. Delicato al naso, floreale con accenni di frutta agrumata. Al palato freschezza, mineralità, struttura e una delicata persistenza al palato sono le caratteristiche di questo vino spumante. Ideale per gli aperitivi o in abbinamento con piatti a base di pesce.

Green hues can be glimpsed through a traditional straw-yellow. Delicate on the nose, floral with hints of citrus fruit. Freshness, mineral and structured on the palate, as well as a delicate persistence, are characteristic of this sparkling wine. Perfect for an aperitif or paired with fish.

I VINI ROSSI RED WINES

Toscana

IL BRUCIATO - Cantina: TENUTA GUADO AL TASSO

Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah; 14%; 16-18 °C

Il Bruciato 2017 si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso spiccano note di piccoli frutti rossi e neri, caratteristici di quest'annata, capace di donare al vino un'ottima concentrazione. Completano il bouquet note di spezie dolci e una leggera sensazione di liquirizia. Al palato è ben strutturato, persistente e molto piacevole nel retrogusto fruttato.

The 2017 Il Bruciato shows an intense ruby red colour. The nose presents the notes of red and black berry fruit which are characteristic of this vintage and capable of giving the wine an excellent concentration. Sweet spices and a hint of liquorice complete the bouquet. The palate is well-structured, persistent, and highly pleasurable in its fruity finish and aftertaste.

Toscana

GOVERNO ALL'USO TOSCANO - NICOLÒ 2017 - Cantina: BINDI SERGARDI

Sangiovese; 13,5%; 18 °C

Color rosso rubino intenso. Un bouquet elegante con intensi aromi di frutta matura e sentori floreali. Grazie al "Governo", questo vino è di piacevole rotondità, ben strutturato, morbido e armonioso. Un bellissimo ritorno a una grande tradizione.

Intense ruby-red in colour. An elegant bouquet with intense ripe fruit aromas and floral hints. The "Governo" grants the wine a pleasant, round palate, full taste. Well-structured, soft and harmonious; a great return to a wonderful tradition.

Lazio

TELLUS SYRAH - Cantina: FAMIGLIA COTARELLA

Syrah; 13,6 %; 18 °C

Vino dal colore intenso con riflessi violacei, al profumo si esalta per i suoi sentori di frutta fresca, di ciliegia con note speziate che si fondono con grande equilibrio ed eleganza a quelli di vaniglia e dolci dati dal legno. Al gusto è avvolgente, setoso, con tannini morbidi e finale ricco e persistente.

A wine with an intense colour and violet reflections, on the nose its scent is enhanced by hints of fresh fruit, cherry with spicy notes that blend with great balance and elegance with those of sweetness and vanilla expressed from the wood. The taste is enveloping, silky, with soft tannins and a rich and persistent finish.

OCCHIO AL LOGO / A LOOK AT THE LOGO

Air Dolomiti ha sempre fatto della propria cantina di bordo un vanto. La collaborazione ultra-ventennale con alcune tra le più importanti realtà vitivinicole italiane ha permesso di allietare negli anni milioni di passeggeri. La scelta delle etichette periodicamente offerte si basa su opinioni di enologi, su proposte di importanti produttori e da qualche anno anche su un meccanismo di selezione interna. Air Dolomiti riceve continuamente campioni di vini da cantine di tutta Italia e su base periodica vengono organizzate degustazioni il cui panel giudicante è composto proprio da dipendenti della compagnia provenienti da ogni reparto: amministrazione, marketing, operazioni, servizi informatici e così via. Dunque non necessariamente "esperti", ma semplici consumatori rappresentativi della platea dei passeggeri a bordo, che partecipano con lo scopo di contribuire a eleggere il vino più buono tra quelli assaggiati. I vincitori di queste selezioni sono spesso vini che non sono conosciuti dal grande pubblico, ma che Air Dolomiti ha deciso di proporre ai passeggeri perché valutati come prodotti di qualità ed eccellenza nazionale, meritevoli di farsi conoscere e apprezzare da un maggior numero di persone, curiose e capaci di apprezzare le novità ben consigliate. Da oggi potrete identificare i vini selezionati attraverso questo sistema dal bollino "Staff Selection" che viene apposto sulla rivista e sulla nuova sezione del sito dedicata alla "Cantina a Bordo". Salute!

Air Dolomiti has always been proud of its selection of wines. It has worked for over 20 years with some of Italy's top wine producers to bring millions of passengers the pleasure of a good glass of wine. Over the years our choice of labels has been based on the opinion of experts, wineries' premium selections and, more recently, our in-house panel of wine tasters. Air Dolomiti receives a constant flow of wines to try from all over Italy, and periodically organises tastings with a panel of staff from a whole range of departments, from administration to marketing, operations, ITC and so on. Not necessarily "experts", but a sort of consumer focus group representing our passengers, who help choose the wine they like best. Often the wines selected by this process may not be household names, but are picked for their quality and acknowledged status in Italy. These are wines which deserve to be better known to a wider public of discerning consumers, capable of appreciating something new under expert guidance. We have now flagged the wines chosen through this system with a "Staff Selection" logo in our in-flight magazine and the new section of our website dedicated to our selection of wines. Cheers!



I VINI BIANCHI WHITE WINES



Toscana

CAPSULA VIOLA - Cantina: SANTA CRISTINA

Chardonnay; 10%; 10-12 °C

Capsula Viola si presenta di un colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso è fine e delicato, con aromi che ricordano la mela verde e la banana. Al palato è fresco, equilibrato e sapido.

Capsula Viola 2018 shows a straw yellow colour with greenish highlights. The nose offers finesse and elegance with notes of green apples and bananas. The palate is sapid and balanced.

Lazio

TELLUS CHARDONNAY - Cantina: FAMIGLIA COTARELLA

Chardonnay; 12,5%; 10-12 °C

Il colore giallo carico lascia intendere fin da subito la complessità e la ricchezza del vino. Sentori agrumati di cedro si fondono insieme a sensazioni di mela. Vino pieno al gusto, ma anche fresco, sapido e persistente.

The intense yellow colour immediately implies the complexity and richness of the wine. Citrus hints of cedar blend with apple perceptions. This wine is full in the mouth but also fresh, savoury and persistent. To be paired with fish such as gilthead bream, raw meat such as carpaccio or vegetables.

Trentino Alto Adige

PIAN DEL GRISO PINOT GRIGIO VALDADIGE D.O.C. - Cantina: MASI AGRICOLA

Pinot grigio; 12,5 %; 10 °C

Colore giallo paglierino chiaro e brillante. Al naso è caratterizzato da profumi floreali e fruttati eleganti e raffinati, con note di mela e pera e un leggero accento minerale. Al palato l'acidità evidente ben si bilancia con la struttura morbida, conferendo un perfetto equilibrio gustativo. Lungo e piacevole il finale, dove ritornano le note fruttate e minerali percepite al naso. Eccellente aperitivo, è ottimo con antipasti e minestre; si abbina a pesce e carni bianche.

Bright straw yellow in colour. Elegant, refined, floral and fruity aromas on the nose with hints of apples and pears and a slight touch of minerality. Good supporting acidity to give balance to soft structure, giving perfect harmony of taste. Long and attractive on the finish, which ends with the same fruitiness and minerality first seen on the nose. Excellent as an aperitif, and ideal with antipasti and soups; also goes well with fish dishes and white meat.





ONE OF A KIND



LUXURY ACCOMMODATION



ACQUAFORTE SPA



SPORT ACADEMIES



MICHELIN STARRED CHEFS

ForteVillage

SARDINIA

Authentic Hospitality Experiences



TOMMASI · FAMILY · ESTATES



VILLA QUARANTA TOMMASI WINE HOTEL & SPA ****

hotel, meeting,
ristorante, SPA termale
in Valpolicella

hotel, meeting,
restaurant, thermal SPA
in the Valpolicella Area

villaquaranta.com



ALBERGO MAZZANTI ***S

hotel nel centro
storico di Verona

hotel in the historic
centre of Verona

albergomazzanti.com



CAFFÈ DANTE BISTROT

caffè, aperitivo, pranzo, cena,
eventi speciali
nel cuore di Verona

coffee bar, appetizer,
lunch, dinner, special events
in the heart of Verona

caffedante.it



AGRITURISMO POGGIO AL TUFO

tra 66 ettari di vigneto,
con piscina, a Pitigliano
nella Maremma Toscana

tuff farmhouse in Pitigliano
among 66 acres of land
with infinity pool
in the Tuscan,
Maremma region

poggioaltufoagriturismo.it

LA CANTINA DELL'ANNO

Winery of the year



TOMMASI · FAMILY · ESTATES

57

La famiglia Tommasi, storico produttore della Valpolicella Classica dal 1902, oggi vanta sei tenute in cinque regioni e terre vocate per la produzione di vini d'eccellenza. Nel corso del 2019 i passeggeri dei voli Air Dolomiti potranno gustare alcuni grandi vini di questa rinomata cantina.

The Tommasi family has been producing Valpolicella Classic wines since 1902 and currently manages six estates in five top wine-producing Italian regions. For 2019 Air Dolomiti is delighted to be able to offer passengers some of the great wines from this renowned winery.

Toscana

ROSSO DI MONTALCINO DOC - Cantina: Casisano Tommasi

Uvaggio: Sangiovese grosso 100% - **Grado alcolico:** 14% vol. - **Temperatura di servizio:** 18 °C

Recensioni e premi: Wine Enthusiast 90; James Suckling 91; Jancis Robinson 16.5; Gambero Rosso 2018: Due Bicchieri

Nasce dagli alti vigneti di Podere Casisano sulle colline a sud-est di Montalcino e offre il fascino dell'immediatezza, accompagnato da una buona struttura e dalla fragranza del frutto, tipica del Sangiovese. Rosso rubino intenso e di bella trasparenza. Bouquet complesso che ricorda la violetta, la prugna e i piccoli frutti rossi, uniti a delicati sentori di spezie. Al gusto è secco, con un gradevole equilibrio tra tannini e acidità. Finale fresco e persistente. La freschezza e la buona struttura lo rendono versatile a tavola. Ottimo per esaltare primi piatti con sughi di carne, grigliate di carne rossa, salumi e formaggi.

It comes from the high vineyards of Podere Casisano in the hills to the south-east of Montalcino and offers the charm of an immediately appealing style, combined with good structure and the fragrant fruit that is typical of Sangiovese. Deep ruby red, but nicely transparent. It has a complex bouquet that is reminiscent of violets, plums and red berry fruits, combined with delicate spicy hints. It is dry on the palate, with an attractive balance between its tannins and acidity. The finish is fresh and persistent. Its freshness and good structure make it very versatile. Excellent with pasta or rice dishes with meat sauces, grilled red meats, Italian cold cuts and cheeses.



Veneto

LE FORNACI LUGANA DOC - Cantina: Tommasi

Uvaggio: Turbiana 100% - **Grado alcolico:** 12,5% vol. - **Temperatura di servizio:** 10- 12 °C

Nella zona storica del Lugana, sulla sponda a sud Lago di Garda, nasce questo vino intenso e armonico che unisce struttura ed eleganza. Giallo paglierino brillante con tenui riflessi verdi, all'olfatto è fruttato e fragrante, su note di frutta tropicale e salvia. Al gusto è secco e armonico e presenta un'elegante freschezza gustativa. È intenso e persistente nel finale sapido e balsamico. Ideale come aperitivo e con antipasti, esalta le preparazioni a base di pesce di lago e di mare. Ottimo con primi piatti saporiti a base di carni bianche e con formaggi freschi.

This intense and harmonious wine, which combines structure with elegance, comes from the historic Lugana zone on the southern shore of Lake Garda. A bright straw yellow with pale green highlights, it is fruity and fragrant on the nose, with notes of tropical fruits and sage. On the palate it is dry and well-balanced, and displays an elegantly fresh taste profile. Its tangy, balm-like finish is intense and persistent. Ideal as an aperitif and with hors d'oeuvres; it also goes particularly well with fish dishes in general. Excellent with flavorful pasta and rice dishes based on white meats, and with fresh cheeses.



Lombardia

PINOT NERO BRUT - Cantina: Tenuta Caseo - Tommasi

Uvaggio: Pinot Nero 100% - **Grado alcolico:** 11,5% vol. - **Temperatura di servizio:** 6-7 °C

Dai vigneti di Tenuta Caseo, storica proprietà della famiglia Tommasi in Oltrepò Pavese, Lombardia, terroir d'elezione per il Pinot Nero. Brillante paglierino dorato, ha un perlage fine e persistente. Si apre con delicati sentori floreali e di lievito, accompagnati da note di nocciola tostata. Al gusto è fresco e armonico, con un finale piacevolmente sapido. Ottimo come aperitivo, con antipasti e finger food. Accompagna con eleganza crudité di pesce, taglieri di salumi e formaggi, risotti e piatti a base di pesce.

From the vineyards of Tenuta Caseo, the Tommasi family's historic property in the Oltrepò Pavese region of Lombardy, an ideal terroir for the Pinot Nero variety. Bright straw gold in color, it has a fine, persistent perlage. The nose displays delicate floral and yeasty hints, accompanied by notes of toasted hazelnuts. On the palate it is fresh and well-balanced, with an attractively tangy finish. Excellent as an aperitif, with hors d'oeuvres and finger foods. It also makes an elegant accompaniment for sushi and sashimi, cold cuts and cheeses, risottos and fish dishes in general.





PFÖSL, OBIETTIVO RELAX

Nel cuore della Val d'Ega, fra sentieri e montagne di rara bellezza, un'oasi di pace dove riposare, ammirare il panorama, fare saune, gustare una cucina di alto livello e lasciarsi coccolare tutto il giorno

PFÖSL, TOTAL RELAX. An oasis of peace and quiet in the heart of the Val d'Ega, surrounded by stunning walks and mountains, where visitors can soak up the scenery, luxuriate in the sauna, savour the superb cuisine and generally enjoy being pampered round the clock

Storia/story **GIOVANNI DE LUCA**
Foto/photo courtesy **HOTEL PFÖSL**

Potersi immergere nella rigogliosa natura della Val d'Ega e gioire di un panorama scandito dal Latemar e dal Catinaccio non ha prezzo. Se poi si è ospiti di una struttura ricettiva come l'Hotel Pfösl (www.pfoesl.it), che della sostenibilità ha fatto una vera e propria bandiera, il godimento è ancora maggiore. Siamo a Nova Ponente, zona vocata per lunghe passeggiate nel verde, terra di abbazie, di storia e di gastronomia di alto

livello. Valori che Eva, Brigitte e Daniel, alla guida del Pfösl hanno fatto propri, mettendo mano allo storico albergo di famiglia per renderlo ancora più accogliente e gourmet.

Qui è il legno che parla e l'odore del cembro, del larice e dell'abete vi accompagneranno durante tutto il soggiorno, insieme alla luce che entra dalle ampie vetrate, uno degli elementi caratterizzanti di questo hotel.

L'aspetto più difficile da gestire è decidere se

Antiche linee Traditional lines

In alto: nella ristrutturazione è stata data grande importanza al legno

The hotel's updating privileged wood as a material

A visit to the Val d'Ega, with its breathtaking natural beauty set against the background of the Latemar and Catinaccio mountains, is generally positive. Then if you happen to be staying

at a place like the Hotel Pfösl, where sustainability is their watchword, you're really on to a good thing. The Pfösl is at Nova Ponente, known for its country rambles,

its abbeys, history and delicious food. All values that Eva, Brigitte and Daniel, who run the Pfösl, have embraced in full, adapting their traditional family hotel to make it even co-



Storia di famiglia / Family business

In alto: l'antico maso (sulla sinistra) e la nuova struttura del Pfösl. Sotto: la piscina a sfioro, un trampolino immerso in Val d'Ega
 Above: the traditional family maso (left) and the new Pfösl. Below: the pool at the Pfösl, dominating the Val d'Ega



Bella squadra Dream team

Da destra Eva, Brigitte e Daniel, i motori dell'Hotel Pfösl, uno dei Vitalpina Hotels del Sudtirolo
From the right: Eva, Brigitte and Daniel, the driving force behind the Hotel Pfösl, included in the Sudtirolo Vitalpina Hotels association



indossare gli scarponi da montagna e uscire per una gita sulle montagne circostanti o se invece concedersi una sessione di relax totale nella Spa o restare incantati nella piscina a sfioro che si tuffa nella valle e ti garantisce emozioni uniche, specialmente al pomeriggio, quando la luce diventa più calda e le montagne virano di colore. Tutto intorno all'albergo prati all'inglese, sui quali è anche possibile trovare la massima privacy, scegliendo ad esempio di fermarsi a leggere un buon libro uscendo dalla propria camera.

Ma siamo certi che anche gli amanti della sauna apprezzeranno la nuova ampia struttura a vetri, collocata nel giardino, dalla quale si può ammirare il panorama circostante, mentre il "sauna meister" dà vita al rituale dell'Aufguss, fra ondate di vapore aromatizzato con oli essenziali. Imperdibile.

Se invece trovaste le forze per uscire da questo mondo costruito su misura per il vostro benessere, potreste anche trovare 530 km di

sentieri che vi aspettano e che potrete scoprire insieme a Brigitte Zelger, una delle proprietarie del Pfösl, che vi accompagnerà nel bosco e vi insegnerà a coglierne l'energia o a scoprire le numerose piante eduli che si trovano nei prati. Eva Zelger, sorella di Brigitte, sarà invece la vostra guida in mountain bike, per farvi scoprire percorsi adatti ad ogni livello di preparazione fisica, magari optando per una comoda e-bike.

Ultima nota riguarda la cucina, affidata allo chef Markus Thuner. Un concentrato di simpatia e tecnica culinaria, che non ha perso la voglia di cercare materie prime sempre al top e che ogni giovedì accende l'antico forno a legna del maso (300 anni di onorata attività alle spalle) e ripropone agli ospiti la magia del pane fragrante, da consumarsi ancora caldo. Un bel modo per celebrare le tradizioni e darvi un ulteriore motivo per restare prigionieri del Pfösl e farvi coccolare nella massima serenità. In fondo siete in vacanza, no? ■



Privacy

Per chi preferisce una sistemazione più indipendente, ecco tre confortevolissimi chalet poco distanti dall'albergo
If you fancy a total retreat opt for one of the three cosy chalets in the hotel grounds

sier and more gourmet oriented. Wood is the dominant material here and the smell of Swiss pine, larch and fir will accompany you throughout your stay, along with the light flooding in from the large windows that characterise this hotel.

The most taxing decision you will be called on to make here will be whether to lace your trekking boots up for a mountain walk, put in some serious me-time in the spa or chill next to the infinity pool overlooking the valley where the view is to die for, especially in the afternoon when the warmth of the sunshine drenches the surrounding mountains in all the colours of the rainbow.

Then there are the manicured lawns beckoning you out of your room to enjoy a quiet read in se-

cluded privacy. If you enjoy saunas be sure not to miss the brand-new, picture window structure recently added in the hotel grounds. It offers unique views to be enjoyed while your "sauna meister" conducts the age-old Aufguss ritual amidst steamy clouds of essential oils. A must.

If you manage to summon the energy to leave this heavenly haven of well-being you can set off along the 530 km of mountain paths just waiting to be explored with Brigitte Zelger, one of the owners of the Pfösl, who will guide you through the woods and teach you to channel their energy or discover all the delicious natural herbs and edible plants that grow wild in the meadows.

Brigitte's sister Eva provides guided tours for mountain bike

enthusiasts, with something for everyone, whether you're in peak condition or puff after five minutes peddling, in which case you might like to opt for the comfort of an e-bike.

Last, but not least, is the superb catering, under the eagle eye of Markus Thuner. Markus is a delightful combination of charm and culinary expertise, who still combs the local markets for the best and freshest produce and still fires up the 300-year-old wood oven of the traditional maso every Thursday to bake crusty hot breads for his guests.

A splendid celebration of local traditions all designed to make sure the discerning visitor will keep coming back to the Pfösl and its advanced pampering. After all, it's a holiday, right? ■



It's great to be here.

You're in Versilia. You're already on the stage. In the lands of Giacomo Puccini, as the protagonist you will experience relaxation and adventure. You will travel through spirituality, art and history, from the sea to the mountains; you will enjoy the culture with its fine wine and cuisine, its incredible events and concerts. Now, as the curtain opens onto new worlds waiting to be discovered, are you ready for the applause?

T	H	E	L	A	N	D	S	O	F
G	I	A	C	O	M	O			
P	U	C	C	I	N	I			
V	E	R	S	I	L	I	A		
L	U	C	C	A					
T	U	S	C	A	N	Y			



PORTOFERRAIO, UNA CONCHIGLIA VERSO IL BLU

La località elbana non è solo un approdo: la sua particolare conformazione custodisce tanta storia e la rende una destinazione piacevole e interessante

PORTOFERRAIO, A HARBOUR WITH A HISTORY. The intense blue of the sea beckons visitors to explore this shell-shaped bay with its fascinating history

Storia/story **ANTONELLA TEREÒ**



Un approdo naturale come pochi, sicuro perché costituito da due golfi concentrici che così accolgono le imbarcazioni, in qualsiasi condizione di mare. Un particolare che piacque in passato a pirati e altri incursori e rese Portoferraio teatro di molte storie.

L'arcipelago tutto, del resto, piaceva ai Romani. Era un posto dove Agrippa, primo esiliato sulla vicina isola di Pianosa, ebbe quasi il "piacere" di essere confinato. Un legame che con la civiltà romana resta per secoli (le colonne del Pantheon sono del granito delle cave elbane). Ma con i De' Medici, nel sedicesimo secolo, è Portoferraio a riscattarsi con una sua prima flotta, di base davanti alla fortezza che vediamo oggi. Una "conchiglia naturale" data da Forte Falcone, il rilievo più alto, e Forte Stella, rivolto verso il mare, uniti fra loro da bastioni

e cortine che chiudono a difesa la darsena della cittadina, oggi scenario romantico e suggestivo che si apre all'orizzonte più blu.

Camminando per il centro ci si immerge così alla scoperta di chi qui si stabilì, anche a dispetto di un passato tumultuoso. Ne è testimone la Villa di Napoleone (oggi museo nazionale) nel piazzale che porta il suo nome, riadattata per l'ex imperatore dopo l'edificazione dei De' Medici come Villa dei Mulini.

Uno sguardo dall'alto, con una salita in ovovia sul Monte Capanne di Marciana, dà poi il colpo d'occhio finale. In parte a bordo di cabine gialle, in parte arrampicandosi facilmente su per le rocce (non mancano i sentieri fra la macchia mediterranea locale) si giunge sulla vetta più alta dell'Isola poco oltre i 1.000 metri, guadagnando uno spettacolo con vista sul golfo di Portoferraio da togliere il fiato. Un modo

Fortezza militare Military fortress

In alto: Forte Falcone e Forte Stella sono uniti fra loro da bastioni e cortine che chiudono a difesa la darsena

A sinistra: il famoso litorale sabbioso de La Bidiola

Above: Falcone Fort and Stella Fort are linked by a series of bastions and curtain walls defending the harbour

Left: the famous sandy beach at La Bidiola

An unrivalled natural harbour formed from two concentric bays, capable of sheltering ships and boats from any sea, whatever the weather. A detail which did not escape pirates and other raiders through the centuries and saw Portoferraio play its part in a number of dramatic events. The Romans were among the first to appreciate the Tuscan archipelago. With the emperor Augustus' grandson, Agrippa Postumus, having the dubious pleasure of being exiled to the nearby is-

land of Pianosa. The islands served the Romans faithfully for centuries, with the quarries on Elba supplying the granite for the columns fronting the famed pantheon in the heart of Italy's capital. But it was under Medici rule in the sixteenth century that Portoferraio became pivotal to Tuscany's defence, with a permanent fleet anchored under the fort which survives today. The natural shell-shaped anchorage was protected from the heights of the Falcone Fort to the Stella

Fort facing the sea by a series of bastions and curtain walls, which today offer visitors a picturesque scenario for romantic strolls imagining times gone by. Exploring the centre of the town visitors discover another famous exile who settled on Elba after a tumultuous past. Napoleon's Villa, now a national museum, stands in the square which also bears his name; it was restyled to house the erstwhile emperor after originally being built by the Medicis as Villa dei Mulini.

Gastronomia locale

Local fare

La cucina di mare è senza dubbio una delle attrattive dell'Isola d'Elba. Sotto: al ristorante La Ghiotta è possibile gustare i prodotti coltivati, raccolti e pescati dai detenuti dell'isola di Pianosa. Seafood and fish dishes are one of Elba's attraction. Below: La Ghiotta serves food produced by prisoners on the Island of Pianosa.



Museo nazionale National museum

Sotto: a Villa dei Mulini, oggi museo, soggiornò Napoleone Bonaparte dopo l'abdicazione dal trono di Francia (1814). A destra: l'Hotel Hermitage della famiglia De Ferrari ospita 4 ristoranti, tra cui La Ghiotta. Below: in Villa dei Mulini, today national museum, Napoleone Bonaparte resided after his abdication (1814). Right: the De Ferrari family's Hotel Hermitage boasts four restaurants, among them La Ghiotta.



per capire oggi la sua fama di meta balneare, fra calette e ampie baie, luoghi dove il relax è d'obbligo e la cucina di mare una vera prelibatezza. Spiccano sulla spiaggia di Procchio, infatti, i piatti di pesce del ristorante La Capanina, da anni riconosciuto locale dell'Hotel del Golfo, mentre per una sosta sulla tranquilla spiaggia sabbiosa della Bodiola, c'è lo storico Hotel Hermitage della famiglia De Ferrari che ospita 4 ristoranti, fra cui La Ghiotta, dove

una delle particolarità è che si possono gustare a pochi metri dalle onde le paste fresche fatte a mano, ma anche prodotti coltivati, raccolti e pescati dai detenuti dell'isola di Pianosa. Acciughe, aragoste, astici e pesce pescato all'amo, più carne e formaggi sono forniti grazie ad un coraggioso progetto – forse inusuale nel sistema carcerario italiano – per favorire il completo reinserimento di chi deve scontare una pena nella realtà sociale e civile. ■

Another must for visitors is the view from the heights of Monte Capanne di Marciana. The island's highest peak at just over 1,000 metres is conveniently connected by the yellow gondola lift for the first part of the ascent, followed by an easy scramble up the rocks, marked by several trails through the Mediterranean scrub and offers a breath-taking view of the Gulf of Portoferraio. A view that helps explain why this area is

such a popular holiday spot today, with its intimate coves and broad bays offering visitors the ideal place to relax and its sea yielding the ingredients for some truly superb food. La Capanina restaurant in the Hotel del Golfo on the beach at Procchio is famed far and wide for its fish, while the De Ferrari's Hotel Hermitage on the sandy Bodiola beach boasts four restaurants, among them La Ghiotta right on the seafloor. Here, lulled by

the sound of the lapping waves, guests can savour fresh home-made pasta and products grown, raised and fished by prisoners on the nearby island of Pianosa. Anchovies, lobsters and other line-caught fish, as well as meat and cheese, are all the fruits of a courageous project, unusual in the Italian prison system, to foster the complete social and civic reintegration of prisoners serving their sentences in this innovative detention centre. ■



malo
I prefer



MaloCashmere

MILANO ROMA FORTE DEI MARMI PORTO CERVO PORTO ROTONDO VENEZIA

HOLIDAY *Paradise*



**WAVEPOOL &
POOLBARS**



**HOTEL VICTORY
THERME ERDING**



27 SLIDES



TRA MARE E LAGUNA IL RELAX DIVENTA ECO CHIC

Storia/story **ELISA BRACCIA**

A Cavallino Treporti (Ve) alla scoperta dell'Europa Camping Village, struttura ricettiva per famiglie che reinterpreta la vita all'aria aperta aggiungendo comfort, sostenibilità e un tocco di eleganza

ECO CHIC RELAX ON THE LAGOON BY THE SEA The family-friendly Europa Camping Village in Cavallino Treporti promotes a healthy outdoor lifestyle complete with comfort, sustainability and a touch of class

Se nell'immaginario comune Jesolo è accomunata alle grandi spiagge e alla gioiosa vitalità estiva di un lungomare che ricorda quello di Miami, basta spostarsi sul lato opposto della lingua di terra che divide mare e laguna per vivere un'esperienza

completamente diversa. Cavallino Treporti è un luogo immerso nella natura, dove il tempo sembra essersi fermato, scandito dal volo degli uccelli acquatici che si librano tra canali e distese di acqua. Il mezzo migliore per conoscere ed esplorare gli angoli più suggestivi del li-



When the Italians think of Jesolo they tend to instantly imagine huge beaches and a buzzing movida along the seafront reminiscent of Miami, but a quick look at the other side of the narrow spit of land that separates the sea

from the lagoon reveals a completely different picture. Cavallino Treporti is the countryside with a capital C, a place where time has stood still, marked solely by the flight of the water fowl skimming along the canals and open

stretches of water. The best way to explore the lesser-known parts of this coast is undoubtedly by bicycle, the perfect means of locomotion for discovering all the hidden treasures of this surprising natural oasis.



Il regno dell'acqua Water kingdom

La struttura è dotata di 4 grandi piscine per adulti e bambini
Sotto: relax nella SPA
Four large pools cater for adults and children
Below: relaxing in the spa



Coco Sweet

La nuova frontiera del "glamping", neologismo nato dalla fusione fra "glamour" e "camping"

Sotto: la Freed-Home, novità 2019, rappresenta un nuovo concetto di Casa Mobile: un ambiente dotato di tutti i comfort, elegante e contemporaneo

Glamping at its most glam

Below: new in 2019,

Freed-Home, the last word in mobile homes, with all the contemporary comforts and lashings of style



Nuove proposte

A formare una corolla tutto intorno ecco il villaggio, che si estende tra i vialetti alberati, fino al limitare della spiaggia. Nell'area più ombreggiata gli spazi dedicati al camping classico ma, anche in questo caso, senza compromessi sulla qualità dei servizi.

New structures

The accommodation rings the heart of the campsite, organized neatly along the shady avenues which lead down to the beach and the sea. The deepest shade is reserved for traditional tents and caravans, with excellent services a priority.



torale è sicuramente la bicicletta, perfetta per addentrarsi nei punti più nascosti di quest'oasi naturalistica.

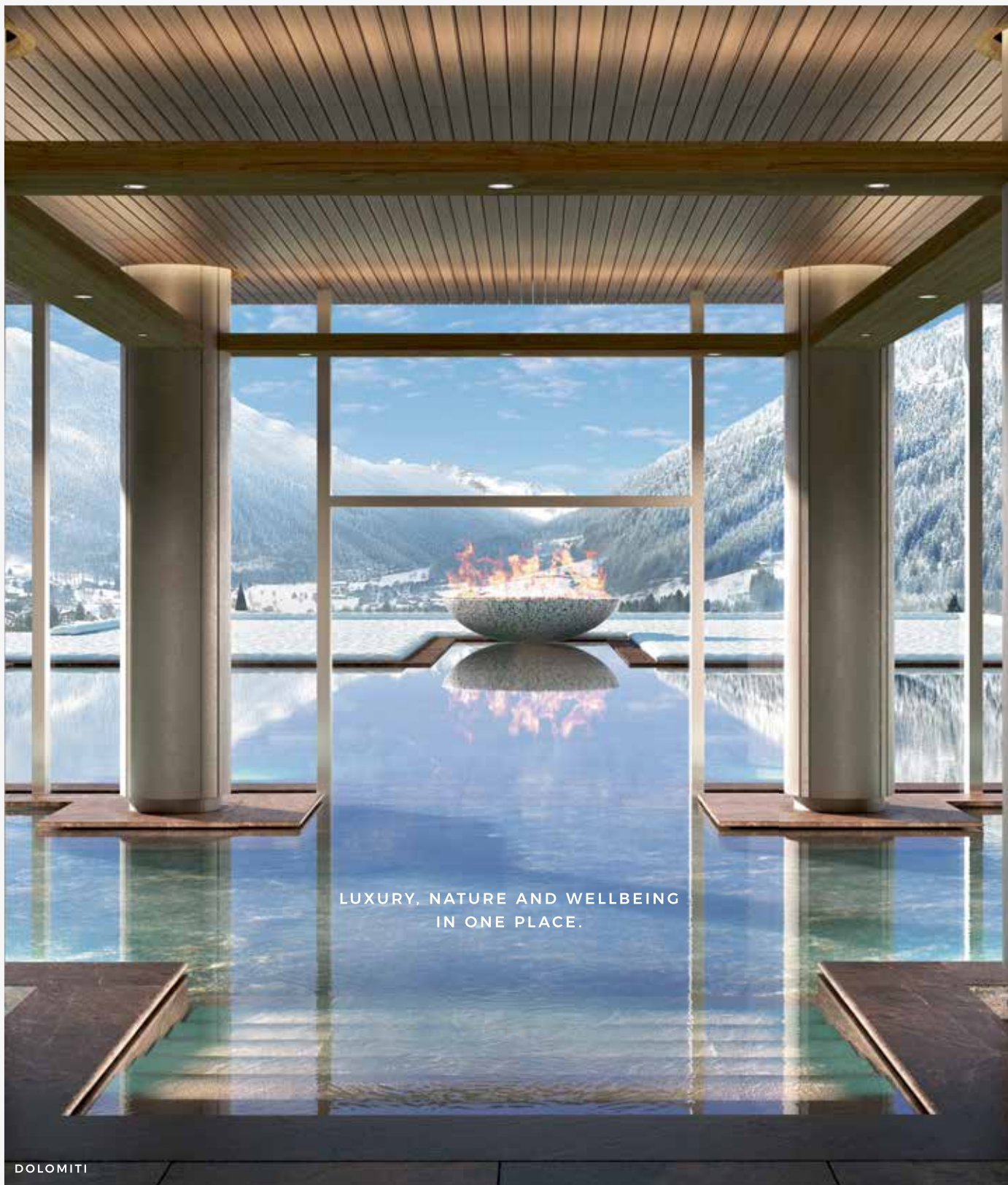
Al centro di questo scenario sorge l'Europa Camping Village (www.campingeuropa.com), una struttura ricettiva a 4 stelle situata direttamente sul mare, con una vasta spiaggia di sabbia finissima attrezzata con ombrelloni, lettini, pedalò e windsurf. Cuore del comples-

so, immerso nel verde, le quattro grandi piscine con i giochi acquatici, paradiso dei più giovani e accanto la SPA, oasi di relax e quiete, tra saune e bagni cromatici. Tutto intorno gli affascinanti borghi della laguna veneta: le isole con le caratteristiche case colorate, Burano, Murano e la maestosità infinita di Venezia che si staglia sullo sfondo e invita ad essere scoperta e riscoperta all'infinito. ■

Set right in the centre of all this natural bounty is the Europa Camping Village (www.campingeuropa.com), a 4-star structure directly on the sea, boasting a huge sandy beach dotted with sunshades and sunbeds for sun-worshippers and offering pedalòs and windsurfs for the more

active. At the green heart of the complex lie four large swimming pools complete with slides and spouts, heaven for the younger guests, while next to them is the more restrained spa, where the emphasis is on quiet relax, amidst saunas and rainbow baths.

All around lie the fascinatingly quaint towns and villages of Venice's lagoon, the islands with their characteristically colourful houses - Burano, Murano - and the awesome majesty of Venice itself in the background, waiting to be discovered and savoured to the full. ■



LEFAY

lefoyresorts.com

LAGO DI GARDA

DOLOMITI opening soon



MONACO, LA METROPOLI CON IL CUORE

Per i tedeschi è la “Weltstadt mit Herz”, ma è anche “la città più a nord d'Italia” per l'atmosfera di rilassatezza che vi si coglie. Resta comunque il fatto che la capitale della Baviera è una miniera di sorprese, che potrete cogliere con l'aiuto di “alternative guide”

MUNICH, THE METROPOLIS WITH A HEART. The Germans call it “Weltstadt mit Herz” and “Italy's northernmost city”, thanks to its relaxed vibe. But whatever you call it, Bavaria's capital is full of surprises waiting to be explored with the help of our “alternative guides”

State volando in direzione di Monaco di Baviera e non avete ancora idea su come organizzare il vostro soggiorno in città? Molto bene, allora è tempo di consultare “alternative guide” di Air Dolomiti, la gui-

da on line (ma disponibile anche su supporto cartaceo) che vi permetterà una visita “fuori dall'ordinario” dell'elegante ed effervescente capitale della Baviera. Basta connettervi al sito www.alternativeguide.it/monaco e la vostra

Flying to Munich without any firm plans? Then it might be time to take a look at Air Dolomiti's “alternative guide”, available online and in hard copy, to discover a new approach to

Bavaria's scintillating, sophisticated capital. Just check out our www.alternativeguide.it/en/munich/ link for a virtual tour. Explore the city centre with our Storyteller, who'll help you dis-

cover some of Munich's cult locations, like the cosy Johannes Café near the Wiener Platz market, or the town's oldest Biergarten, or the Art Nouveau swimming baths where director Dario Ar-

Storia/story
WANDA DE RENSIS



visita virtuale può cominciare. Per scoprire le attrazioni del centro cittadino è bene cominciare dai consigli dell'Esperto, che vi condurrà sui luoghi più "cult", come la piccola birreria Johannis Café, nelle vicinanze del mercatino della Wiener Platz, o presso il più antico Biergarten cittadino, o ancora alla piscina coperta in stile Art Nouveau dove Dario Argento ha filmato alcune scene di *Suspiria*. Da non perdere una puntata al Westpark per i curiosi lasciati orientali di una passata fiera del verde, o al Rosengarten (giardino delle rose), che in questa stagione offre colori e profumi indimenticabili.

Per le dritte sull'imponente patrimonio culturale di questa città "sospesa tra modernità e classicismo" ecco i consigli dell'Intellettuale: d'obbligo una visita all'areale dell'arte (Kunstareal) dove si trovano i più importanti musei cittadini (Lenbachhaus, Alte Pinako-

thek, Brandhorst Museum), ma i più curiosi non potranno rinunciare all'Asamkirche con le sue decorazioni in stile rococò, o al piccolo eremo ortodosso, seminascondito tra il verde, dell'Olympiaberg. Caldamente consigliata anche una visita all'Accademia del cinema e della televisione, che annovera tra i suoi ex studenti anche Wim Wenders. Siete modaioli e appassionati di shopping? Allora rivolgetevi con fiducia ai suggerimenti della Miss, che vi proporrà un appassionante slalom tra le boutiques più trendy del centro storico, ma anche tra i negozietti di Glockenbach, la zona "hipster" di Monaco. Non mancano i consigli su dove soggiornare e sulle birrerie dove è possibile gustare anche i piatti tipici della tradizione bavarese. Monaco di Baviera è una città di sport, ben al di là delle glorie calcistiche del Bayern: lasciatevi condurre dallo Sportivo all'interno dei grandi parchi che danno ossige-

Birreria cult

The Cult Beer House

La vetrina del Johannis Café, nelle vicinanze del mercatino della Wiener Platz
The window of the Johannis Café, near the Wiener Platz market

gento shot scenes for his famous horror film *Suspiria*. Don't miss the Westpark with its landmark oriental features and the Rosengarten, a veritable feast of scents and colours in this season of the year. Follow the advice of our Intellectual to discover the huge cultural heritage Munich has to offer, with a host of delights both historical and modern. First stop is obviously the Kunstareal with its cluster of museums, from the Lenbachhaus to the Alte Pina-

kothek and the Brandhorst, but then there's also the Asamkirche with its Rococo style decorations, or the diminutive Orthodox hermitage nestling half-hidden amidst the green swathes of the Olympiaberg. Another highly-recommended place to visit is the Hochschule für Film und Fernsehen, the University of Television and Film, which boasts Wim Wenders among its alumni. Fashion victim and shopping mad? See what our Socialite

has to say about the trendy boutiques of downtown Munich and the little shops tucked away in Glockenbach, the town's hipster district. She also has plenty of tips on where to stay and on some of the choicest local beer houses for sampling traditional Bavarian food. Munich is also hot on sports, quite apart from its famous local football team, Bayern Munich, so join our Sporty Type to explore the city's sprawling parks and miles of cycle lanes, (by



Dirndl e Lederhosen Dirndl and Lederhosen

In città non mancano le boutiques che propongono gli indumenti tipici della tradizione bavarese

Munich has numerous boutiques selling traditional Bavarian costumes



no alla metropoli, e lungo la ragnatela di piste ciclabili (a proposito, Monaco è riccamente fornita di ciclo-noleggi e bike sharing). Scoprirete così dove esercitarvi con il surf, tenervi in forma con l'arrampicata boulder o dove provare l'emozione del volo a corpo libero. Dal centro storico spostiamoci infine nei sobborghi che circondano Minga, come la chiamano gli stessi monacensi. Da non perdere, per esempio, una visita ad Aying, nota per la

sua spettacolare birra ma anche per l'albero della cuccagna (Maibaum) più alto d'Europa, oppure al borgo medioevale di Wasserburg am Inn o ancora in cima alla Zugspitze, la vetta più alta della Germania. Per chi ha la famiglia al seguito non c'è che l'imbarazzo della scelta: ecco il parco di Poing o il BergTierPark Blindham dove i bambini potranno nutrire cervi e caprioli, o la fattoria di Glonn, improntata al rispetto della Natura. Buon divertimento! ■



La metropoli che non ti aspetti / Unexpected metropolis

Per organizzare il tuo tour a Monaco di Baviera visita il sito www.alternativeguide.it/monaco

Organise your trip to Munich with the help of www.alternativeguide.it/en/munich



Boschi e rocce Rocks and forests

A sud di Monaco si levano le vette delle Alpi bavaresi; qui siamo a Garmisch

A destra: nel quartiere Schwabing ha avuto origine il liberty tedesco

Garmisch in the Bavarian Alps lies to the south of Munich

Right: the Schwabing district saw the birth of the Liberty style in Germany



the way, bike hire and bike sharing schemes abound in Munich). You'll discover where you can hone your surfing skills, keep fit with a boulder climb or experience the thrill of a bodyflight. Striking out from the centre of the town to the suburbs around Minga, as Munich is known

affectionately by its inhabitants, one great trip is to Aying, noted both for its superb beer and for having the tallest greasy pole (Maibaum) in Europe! Another outing could be to the medieval Wasserburg am Inn or to the top of the Zugspitze, Germany's highest mountain.

If you're travelling with kids Munich has plenty of family-friendly activities to offer, from the Poing Park to the BergTierPark Blindham where children can feed the deer, or Glonn Farm, run along traditionally ethical lines respecting nature. Enjoy! ■



Il giardino delle rose

Rose garden

Sotto: all'inizio della stagione estiva vale la pena di addentrarsi all'interno del Rosengarten
A sinistra: tra le località di interesse storico-artistico della cintura metropolitana c'è Wasserburg am Inn

Below: early summer is the ideal moment to visit Munich's Rosengarten

Left: one interesting artistic and historical destination around Munich is Wasserburg am Inn



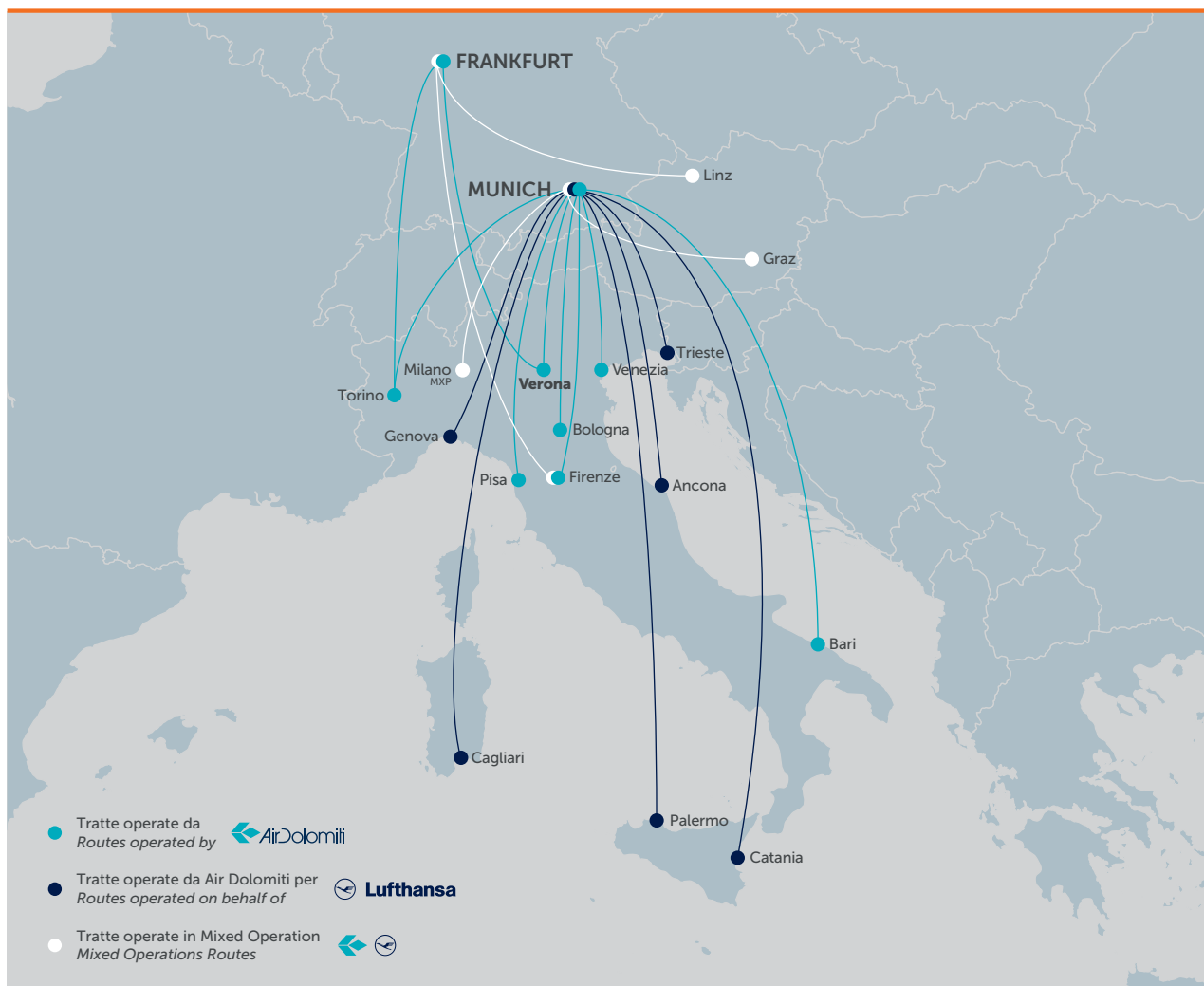
MUCA Museum

L'edificio del museo di arte urbana e contemporanea è rivestito esternamente da un'opera calligrafica, che unisce l'arte dei graffiti a quella della calligrafia

Munich's museum of urban and contemporary art is housed in a building covered with calligraphic graffiti, an artistic mix of calligraphy and graffiti

AIR NEWS

Air Dolomiti



SEMINARI PER VOLARE RILASSATI

Air Dolomiti fornisce supporto all'agenzia Texter-Millot di Monaco di Baviera e a Lufthansa nell'organizzazione di seminari per superare la paura di volare.

Nella tranquilla atmosfera di un gruppo di 6-12 persone è possibile apprendere, con la guida di esperti, nuove strategie per combattere lo stress e la paura grazie ad un programma di rilassamento mirato e metodi di autocontrollo. A fine corso, le conoscenze acquisite vengono messe in pratica nella realtà di un volo insieme al trainer. I prossimi seminari si terranno a Milano Malpensa il 22-23 giugno e a Bologna il 13-14 luglio. Ulteriori informazioni su: www.paura-di-volare.it

FLY IN RELAX SEMINARS

Air Dolomiti, in cooperation with Texter Millot agency in Munich and Lufthansa, organizes "Fly in relax seminars".

In a quiet atmosphere of a group of 6-12 people and with the help of experts, it is possible to learn new strategies to face stress and fear thanks to a special relax program and self-control methods. At the end of the program you will have the possibility to practice what you learned during a flight together with your trainer. Next seminars will be organized in Milano Malpensa on 22-23 June and in Bologna on 13-14 July.

More info on: www.paura-di-volare.it

INFLIGHT ENTERTAINMENT: WWW.BOARDCONNECT.AERO

Grazie al sofisticato sistema di Inflight Entertainment tutti i passeggeri possono ora accedere gratuitamente ad una serie di contenuti: giornali, magazines, video, musica* e giochi. Come fare? L'accesso è rapido e semplice e non è necessario scaricare alcuna applicazione. È sufficiente impostare il proprio dispositivo (smartphone, tablet, laptop) in modalità aereo prima



del decollo e attivare la connessione wi-fi dalle proprie impostazioni: ENWiFi_seat_01to15 oppure ENWiFi_seat_16to32 in base alla fila occupata.

E-journals: per i giornali e magazines il sistema permette il download in formato pdf della testata desiderata, che sarà quindi leggibile in qualsiasi momento. I video, giochi, musica sono distribuiti in modalità streaming e quindi disponibili solo a bordo.

* Necessaria registrazione al provider Napster

Passengers can now access a range of free newspapers, magazines, videos, music* and games through our sophisticated In-flight Entertainment system. Access is fast and easy, no app is required. Simply set your device (phone, tablet, laptop) to airplane mode

and activate the appropriate wi-fi for your seat: either ENWiFi_seat_01to15 or ENWiFi_seat_16to32.

E-journals: newspapers and magazines can be downloaded in pdf and read at your leisure. Videos, games and music are in streaming and only available on board.

* Only available for registered Napster users

FLY TO THE LAND *of* FASHION



FROM JUNE 8 TO 16 SHOW YOUR BOARDING CARD AT THE MANTOVA OUTLET INFO POINT AND RECEIVE A **GIFT CARD** WORTH €25 TO USE IMMEDIATELY IN VILLAGE STORES.

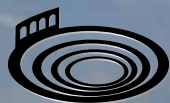


110 STORES
DISCOUNTS UP TO 70% OFF

MANTOVA
OUTLET VILLAGE

IN COLLABORATION WITH





Fondazione
ARENA DI VERONA®

Arena di Verona Opera Festival 2019

from 21st June to 7th September

21, 28 June | 11, 19, 25 July
1, 8, 17, 22, 30 August | 5 September

La Traviata

by Giuseppe Verdi

Director Franco Zeffirelli

NEW PRODUCTION

22, 27 June

5, 9, 12, 21, 24, 28 July

3, 9, 18, 25, 28, 31 August

3, 7 September

Aida

1913 Historical Stage Design

by Giuseppe Verdi

Director Gianfranco de Bosio

29 June | 4, 7, 20, 26 July

Il Trovatore

by Giuseppe Verdi

Director Franco Zeffirelli

6, 10, 13, 18, 23, 27 July

2, 24, 27 August | 4 September

Carmen

by Georges Bizet

Director Hugo de Ana

16, 17 July

Roberto Bolle and Friends

4 August

Plácido

Domingo 50

Arena Anniversary Night

10, 16, 23, 29 August | 6 September

Tosca

by Giacomo Puccini

Director Hugo de Ana

11 August

Carmina Burana

by Carl Orff

www.arena.it · (+39) 045 800 51 51

Major Partner



Automotive Partner



Official Sponsors



Mobility Partner



Media Partner



Fondazione Arena di Verona reserves the right to make changes to the current programme.



UFFICI DI CONCILIAZIONE

Se viaggia privatamente, in caso di controversie relative al volo e nello specifico:

- negato imbarco, ritardi prolungati o cancellazione di voli
 - distruzione, danneggiamento, smarrimento o trasporto ritardato del bagaglio
 - violazioni di obblighi relativi al trasporto di passeggeri disabili o passeggeri con ridotta mobilità
- ha il diritto di rivolgersi agli uffici di conciliazione.

SÖP (Schlichtungsstelle für den öffentlichen Personenverkehr e.V.) è l'ufficio indipendente di conciliazione della Germania per il trasporto pubblico di passeggeri. Air Dolomiti è membro di SÖP e pertanto desideriamo informarla che può inoltrare una richiesta di conciliazione gratuita per qualsiasi controversia, a condizione che:

- abbia già esposto questi problemi ad Air Dolomiti e non abbia ricevuto risposta entro due mesi;
- non sia soddisfatto del modo in cui il suo problema è stato affrontato o non concordi con la gestione del suo risarcimento da parte di Air Dolomiti;

- la sua pretesa economica vada da un minimo di 10 Euro a un massimo di 5.000 Euro;
- la sua controversia non sia già, o non sia stata, pendente dinanzi a un giudice o sia già stata risolta;
- si tratti di un viaggio privato.

Per informazioni:

<https://soep-online.de/welcome.html>; <https://soep-online.de/request-form-flight.html>

Il sistema **ODR (On-line Dispute Resolution)** è la piattaforma messa gratuitamente a disposizione dall'Unione Europea per consentire a consumatori nell'UE o in Norvegia, Islanda e Liechtenstein di risolvere le controversie senza dover andare in tribunale. Un organismo di risoluzione delle controversie è un'organizzazione imparziale che aiuta i consumatori a trovare una soluzione extragiudiziale, facendo risparmiare tempo e denaro rispetto a una causa in tribunale. La piattaforma ODR è di facile utilizzo e guida gli utenti attraverso l'intera procedura. È disponibile in tutte le lingue dell'UE e ha scadenze integrate per la risoluzione dei reclami.

Per informazioni: <https://ec.europa.eu/consumers/odr>

ARBITRATION BOARDS

If your journey is a private one, then in the case of flight disputes such as

- denied boarding, long delays or cancellation of flights
 - the destruction, damage, loss or delayed transportation of baggage, or
 - breaches of duty in the transportation of disabled passengers or passengers with reduced mobility
- you have the right to contact an Arbitration Body.*

SÖP (Schlichtungsstelle für den öffentlichen Personenverkehr e.V.)

SÖP is Germany's independent arbitration board for public passenger transport that oversees all carriers.

Air Dolomiti is a member of SÖP and we would like to inform you that there is the possibility to ask for a conciliation process free of charge if you have concerns relating to:

provided that

- you have already contacted Air Dolomiti about your concerns and have not received a reply within two months, or
- you are dissatisfied with the way your concern has been handled or disagree with how your claim was processed by Air Dolomiti
- your financial claim amounts to at least 10 euros and no more than 5,000 euros
- your concern is not already, or has

not been, pending before a court or has been settled

- your trip is a private trip

<https://soep-online.de/welcome.html>
<https://soep-online.de/request-form-flight.html>

ODR (Online Dispute Resolution)

The ODR platform is an alternative dispute resolution made available by the European Union for all European Citizens and consumers of Norway, Liechtenstein and Island.

The platform is user friendly and free of charge, the out of court procedure is time-saving as the request has to be handled within given time-limits.

<https://ec.europa.eu/consumers/odr>

Per maggiori informazioni: Customer-Relations@dairdolomiti.it / **For further information:** Customer-Relations@dairdolomiti.it



INFORMAZIONI PASSEGGERI

Passenger information

Per garantire la vostra sicurezza ed il massimo comfort a bordo dei nostri aerei, Vi invitiamo a seguire le seguenti procedure Air Dolomiti

BAGAGLIO A MANO

È consentito 1 solo bagaglio a mano (max 55 x 40 x 20 cm) del peso di massimo 7 kg per la tariffa Light, con le tariffe Plus ed Emotion il peso consentito per il bagaglio a mano è di 10 kg. Il bagaglio a mano può essere posizionato nella cappelliera o sotto il sedile di fronte a voi; aprite i vari spazi con cautela affinché non cada nulla.

OGGETTI PERICOLOSI

Norme internazionali di sicurezza proibiscono di trasportare armi o altri oggetti pericolosi sia nel bagaglio spedito che in quello a mano. Sono compresi: gas compressi, corrosivi, liquidi e solidi infiammabili come ad esempio i fiammiferi.* Vi preghiamo di tener inoltre presente che, secondo le disposizioni locali, alcuni oggetti che possono provocare lesioni non vengono accettati a bordo; tra questi rientrano anche forbici, coltelli tascabili e lime per unghie. Informazioni dettagliate sugli oggetti pericolosi sono esposte in aeroporto (zona check-in).

*Tranne armi e munizioni da caccia o sportive. Per ulteriori informazioni si prega di verificare direttamente con la compagnia.

DISPOSITIVI ELETTRONICI

Tutti i dispositivi elettronici mobili devono rimanere spenti o in modalità "uso aereo" dal momento della chiusura del portellone dopo l'imbarco fino alla riapertura al termine del volo. Dispositivi quali cellulari, lettori di eBook, videogiochi e tablet possono essere tenuti con sé durante il decollo e l'atterraggio, mentre i laptop devono essere riposti nella cappelliera o sotto il sedile di fronte nelle fasi di rullaggio, decollo e atterraggio. I dispositivi elettronici per i quali la funzione trasmittente non può essere disabilitata (es. giocattoli telecomandati) devono rimanere spenti per l'intera permanenza a bordo. Vi preghiamo di prestare la massima attenzione a tutti gli avvisi del personale di cabina.

ALCOLICI E SUPERALCOLICI

Il consumo di bevande alcoliche acquistate a terra non è consentito a bordo. Ci riserviamo inoltre il diritto di non servire alcolici e superalcolici a passeggeri minorenni o a persone che ne hanno già fatto uso.

DIVIETO DI FUMARE

Tutti i voli Air Dolomiti sono "non-smoking flights".



For safety reasons and for your comfort on board, we kindly ask you to follow the Air Dolomiti procedures

CABIN BAGGAGE

One piece of hand baggage per passenger (max 55x40x20cm) weighing not more than 7 kg is allowed for Light fares. With a Plus or Emotion fare the maximum weight allowed on board is 10 kg for 1 piece of hand baggage. The hand baggage can be stowed in the overhead bin or under the seat in front of you; please be careful when opening the compartments so that nothing falls out.

DANGEROUS ARTICLES

International safety regulations prohibit the transportation of weapons or any other dangerous item in carry-on or checked baggage. These includes: compressed gases, corrosives, explosives, flammable liquids and solids such as matches.*

Please be aware that, depending on local regulations, certain items which may cause injuries may not be taken on board; this includes scissors, knives and nail files. Detailed information about prohibited items is displayed at the airport (check-in area).

*Except arms and ammunitions for hunting or sporting. For further information please contact directly the Airline.

ELECTRONIC DEVICES

All transmission modes of mobile devices must be switched off (flight/airplane mode ON) from door closing after boarding, until reopening at the end of the flight. Devices such as cell phones, eBook readers, e-Games and tablets, may be held during take off and landing.

During taxi, take off and landing phases, laptops must be stowed in the overhead bin or under the seat in front. Devices without a transmission disabling function, such as remote control toys, must be switched off for the entire time on board.

Please pay attention to crew announcements.

ALCOHOL

Passengers are not permitted to consume alcohol they purchased on ground. We reserve the right to refuse to serve alcohol to young passengers (under 18 years) or to intoxicated passengers.

SMOKING

All Air Dolomiti flights are "non-smoking flights".



REGOLE DI SICUREZZA NEGLI AEROPORTI DELL'UNIONE EUROPEA PER I BAGAGLI A MANO

I passeggeri in partenza da tutti gli aeroporti dell'Unione Europea dovranno osservare alcune regole di sicurezza durante la preparazione del proprio bagaglio a mano.

In particolare, per quanto riguarda il trasporto di liquidi e prodotti in gel (articoli da toilette e cosmetici) dovranno essere trattati come segue:

- dovranno essere contenuti in recipienti aventi ciascuno la capacità massima di 100 millilitri (1/10 di litro) o equivalenti (es: 100 grammi);
- i recipienti dovranno essere inseriti in un sacchetto di plastica trasparente e richiudibile, di capacità non superiore ad 1 litro (ovvero con dimensioni pari ad esempio a circa cm 18 x 20);
- dovrà essere possibile chiudere il sacchetto con il rispettivo contenuto (cioè i recipienti dovranno poter entrare comodamente in esso);
- per ogni passeggero (infanti compresi) sarà permesso il trasporto di una busta;

- possono essere trasportati al di fuori del sacchetto, e non sono soggetti a limitazione di volume, le medicine ed i liquidi prescritti a fini dietetici, come gli alimenti per bambini. Tali articoli dovranno comunque essere presentati al controllo di sicurezza;
- gli articoli di duty free acquistati negli aeroporti europei o a bordo di aeromobili registrati nell'UE possono essere trasportati a bordo in una busta sigillata, a condizione che venga prodotta una prova d'acquisto con la data di quel giorno. La busta viene sigillata nel punto vendita.

Al fine di agevolare i controlli è obbligatorio:

- presentare agli addetti ai controlli di sicurezza tutti i liquidi trasportati come bagaglio a mano, affinché siano esaminati;
- estrarre dal bagaglio a mano i computer portatili e gli altri dispositivi elettrici ed elettronici di grande dimensione.

SECURITY MEASURES FOR HAND LUGGAGE AT EUROPEAN UNION AIRPORTS

All passengers departing from all EU airports must follow specific safety regulations regarding hand luggage preparation.

Detailed guidelines regarding transportation of liquids and gel based products (healthcare and cosmetics) must be followed:

- *liquids must be in containers with maximum capacity of 100 millilitres each (1/10 litre) or equivalent;*
- *all containers must be carried in a*

transparent, re-sealable plastic bag with a maximum capacity of one litre (e.g. a bag with dimensions cm 18 x 20);

- *only one bag per passengers (included infant) is permitted;*
- *medication and special foodstuffs needed during the flight can be carried outside the plastic bag. However they must still be checked at the security point;*
- *duty-free articles purchased in a Eu-*

ropean airport or on board an aircraft registered in the EU may be carried on board inside a special bag that must be sealed by the duty-free shop staff.

To ensure smooth checkpoint procedures passengers are required to:

- *present all liquids at the checkpoint for examination;*
- *remove laptop computers and large electrical devices from hand baggage for security screening.*

VEGETARIAN & GLUTEN FREE

A bordo dei voli Air Dolomiti sono disponibili, salvo esaurimento scorte, snack vegetariani e gluten free da richiedere al personale di cabina durante il servizio di bordo. Per i passeggeri di business class il pasto speciale può essere richiesto in fase di prenotazione.



Please ask our cabin crew for vegetarian and gluten free snacks during meal services. These are available on Air Dolomiti flights while stocks last. Business Class passengers are kindly requested to specify any particular dietary requirements when booking.

Vi auguriamo "Buon Volo"! / Air Dolomiti wishes you "Buon Volo"!

I NOSTRI PARTNER Partnership

Hotel Veronesi La Torre, 4*S: SPA, Congress and Wedding

Hotel Veronesi La Torre nasce dalla ristrutturazione di un monastero ed unisce in armonia il sapore dell'antico al fascino del contemporaneo grazie agli arredi di design che caratterizzano ogni suo angolo. A pochi minuti dall'aeroporto di Verona, è ideale per coniugare business e relax o per trascorrere vacanze con la famiglia alla scoperta di Verona e del lago di Garda. **Offerta speciale per i passeggeri di Air Dolomiti: 10% di sconto per camera e colazione (valido fino al 31/12/2019 mostrando al check-in la carta di imbarco valida).** Prenota su www.hotelveronesilatorre.it ed inserisci "AIRVERONESI" nel campo "Codice".

Per ulteriori informazioni: tel. 045 8604811; e-mail: info@hotelveronesilatorre.it

*Hotel Veronesi La Torre is an ancient monastery completely restored. A combination of ancient and modern, aimed at guests who look for exclusiveness and top quality with awarded bar and restaurant featuring local cuisine and a sophisticated Wellness Center. Located just a few minutes from Verona Airport, it is the perfect venue for business and pleasure or to spend a family holidays in Verona and in the Garda Lake. **Special promotion for Air Dolomiti passengers: save 10% on our B&B rates (valid until 31/12/19 by showing a valid boarding pass at check in).** Book online by inserting the promo code "AIRVERONESI" at www.hotelveronesilatorre.it/en.*

Further information: ph. +39 (0)45 8604811; e-mail: info@hotelveronesilatorre.it

McFIT, semplicemente in forma

McFIT Italia fa parte del gruppo RSG Group GmbH e rappresenta la più grande community del fitness in Europa. Siamo presenti con oltre 250 centri in Germania, Italia, Spagna, Austria, e Polonia e la member card, rilasciata al momento dell'iscrizione, permette l'accesso a tutti i nostri centri europei. Avrai la possibilità di allenare il vostro corpo a 360 gradi; oltre ad avere attrezzatura completa e di ultima generazione, offriamo sia corsi live (con istruttore in sala in carne ed ossa) sia corsi virtuali con il nostro programma CYBEROBICS®, durante tutto l'orario di apertura del centro. CYBEROBICS® è anche un'app che offre corsi fitness virtuali dei quali è possibile usufruire in ogni momento, indipendentemente dal momento della giornata, dal luogo in cui ci si trova e dagli orari di apertura dei centri fitness. Permette agli

utenti di allenarsi in luoghi da sogno e con la guida dei migliori personal trainer, che generalmente soltanto le star di Hollywood possono ingaggiare.

Grazie alla partnership con Air Dolomiti, presentando il tuo biglietto aereo (valido fino a un mese dalla data del volo) avrai la possibilità di sottoscrivere un abbonamento Open della durata di 15 mesi di

cui 3 gratis, e di usufruire di uno sconto di oltre il 35% (19,90 € al mese anziché 23,90 € per 12 mesi, 20 € membercard anziché 30,00 € + 3 mesi in omaggio). Per ulteriori informazioni visita www.mcf.it e scrivi a: marketingitalia@mcf.it

McFit, simply fit

McFIT Italia is a part of the RSG Group GmbH, the first fitness community in Europe. We are present, with more than 250 clubs, in Italy, Spain, Germany, Poland and Austria. The McFIT membercard allows its owner to enter all the McFIT gyms all over Europe. You will have the possibility to train your body, using the latest gym equipment, and we offer live training classes and also virtual courses, by CYBEROBICS® program, during all day. CYBEROBICS® is also an app that you can use in every moment you want, and you will train in dream location with the guide of the best trainer of the world, who only the Hollywood stars can engage as a personal trainer.

Thanks to Air Dolomiti partnership just showing your flight ticket (valid till one month after the flight date), you will have the possibility to subscribe an Open membership, for the duration of 15 months, including 3 months for free, and you will have than a 35% discount (19,90 € per month rather than 23,90 € per 12 months, 20 € member card rather than 30,00 €, + 3 months for free). For more information visit our site www.mcf.it and please contact us: marketingitalia@mcf.it



Vivere l'estate al Parco Giardino Sigurtà

Nei 600.000 metri quadrati del Parco Giardino Sigurtà l'estate regala innumerevoli fioriture come girasoli, trentamila rose, centinaia di piante annuali, ortensie, ninfee rustiche e tropicali. E poi diciotto specchi d'acqua, morbidi tappeti d'erba come il Grande Tappeto Erboso dove camminare a piedi nudi, e numerose zone ombreggiate per ritagliarsi momenti di relax. Da non perdere una tappa alla Fattoria Didattica, area dove i più piccoli potranno incontrare tanti simpatici animali, e gli eventi per i visitatori come La giornata dei bambini il 9 giugno, Pecoratosando il 23 giugno e Vintage Garden il 30 giugno.

Presentando la carta d'imbarco Air Dolomiti si ha diritto a € 3,00 di sconto sul biglietto adulto a tariffa intera. La promozione non è cumulabile.

Per ulteriori info: www.sigurta.it

Living the summer experience at the Sigurtà Garden Park

In the 600,000 square meters of Sigurtà Garden Park, the summer offers up innumerable floral displays, such as those of the sunflowers, the thirty thousand roses, the hundreds of annual plants, the hydrangeas and local and tropical water lilies. There are also the eighteen water gardens, the beautifully soft lawns, especially the Great Lawn, where you can stroll barefoot, and the many shaded areas to grab a moment of relaxation. Also not to be missed is a stop at the Educational Farm, a special area where the little ones can meet charming animals. There are many event for visitors to the Park, including The Children's Day on 9th June, the Shear Entertainment, sheep shearing event on 23rd June and the Vintage Garden of 30th June.

Show an Air Dolomiti boarding pass to obtain a € 3.00 discount on the full adult ticket price.

Promotional offers may not be combined.

For further information: www.sigurta.it



Sweet Soul Music

Porretta SOUL Festival

Tribute to Otis Redding

ARTISTIC DIRECTION / GRAZIANO ULIANI



Wee Willie Walker ph. Gianni Grandi

tickets: www.vivaticket.it

www.porrettasoulfestival.it

PORRETTA TERME / ITALY RUFUS THOMAS PARK 18 / 21 LUGLIO 2019

Don Bryant, Scott Sharrard, The Bo-Keys, Anthony Paule Soul Orchestra, Willie West, Wendy Moten, Tony Wilson the Young James Brown, Khylah B., LaRhonda Steele, Wee Willie Walker, Chilly Bill Rankin & Jerry Jones, Annika Chambers, Curtis Salgado Band, J.P. Bimeni & The Black Belts, Leon Beal with Sax Gordon and the Luca Giordano Band, Re:Funk feat. Pee Wee Ellis, Judy Lei, The Sweethearts, Georgia Van Etten and many more



Regione Emilia Romagna

IL GIORNO
Il Resto del Carlino
LA NAZIONE
QUOTIDIANO.NET

RADIO
MONTE
CARLO

La casa
degli artisti





clicknbuy

powered by

ENO
SOCIAL®
everywine, everywhere

Ti piacerebbe comprare il vino al prezzo inserito direttamente dal produttore?

Con l'App Enosocial® puoi!

Cantine, consorzi, enoteche



clicknbuy®



Eventi



Wine Tasting



Wine Tour



Camere



Questo e molto altro con l'App Enosocial®!

Wine Lover?

Scarica gratis l'APP
oppure inquadra il QR code >>>



Cantina, Enoteca o Consorzio?

Registrati su admin.enosocial.com
oppure inquadra il QR code >>>



Guarda
il video



Enosocial srl

Sede leg.: Via G. Sirtori, 5/A - 37128 Verona, Italy
Sede op.: Via L. Pancaldo, 70/E - 37138 Verona, Italy

T: +39 045 8105123
F: +39 045 8166038

M: info@enosocial.com
W: enosocial.com

