



TURISMO L'INIZIATIVA NEL TRAPANESE E IL VIAGGIO IN CAMPANIA

Alcamo ospita la musica del maestro Pietro Adragna

••• Sabato 15 settembre la suggestiva cornice di Baglio Passofondo Resort, hotel di lusso con dieci stanze aperto lo scorso giugno poco fuori la città di Alcamo, nel Trapanese, ospiterà il talento del maestro Pietro Adragna e le note della sua fisarmonica. L'artista, due volte campione del mondo, direttore artistico del World Accordion Festival e direttore stabile dell'Orchestra Sinfonica Giovanile di Alcamo, inizierà a suonare alle 20, circondato dalle colline della campagna alcamese, dalle prime stelle e dagli spettatori

che per l'occasione saranno invitati a vestirsi di bianco, per creare un'atmosfera unica. «Sono capitato a Baglio Passofondo per caso - racconta Adragna - e mi sono innamorato del posto, ho sentito il desiderio di farvi risuonare la mia musica». Ad accogliere la proposta Anthony Francis Stellino, proprietario del resort. «L'arte e il talento di Adragna si abbinano perfettamente con l'architettura del baglio - spiega Stellino - e con il tipo di esperienza che vogliamo offrire ai nostri ospiti». CO.TI.

Da Palermo alla scoperta delle Luci d'artista di Salerno

••• «Le luci d'artista» di Salerno, la Costiera Amalfitana, il Parco Archeologico di Paestum. Sono le tappe del tour organizzato da Tagliavia Viaggi di Palermo per il mese di novembre. La manifestazione «Luci d'artista» è una esposizione di vere e proprie opere d'arte luminose installate nelle piazze e nei giardini di Salerno, una delle mete preferite della Campania. Ormai conosciute in tutta Italia, ogni anno migliaia di visitatori si recano in città per ammirare queste opere

che artigiani contemporanei creano, venendo apprezzando da chi ha la fortuna di vederle. Il tour, secondo il programma, comprende, oltre alla città di Salerno, tappe anche nel famoso-parco archeologico di Paestum, con tanto di visita in una azienda casearia dove vengono prodotte le famose e squisite mozzarelle di bufala campana, prelibatezza vera. Il gruppo si dirigerà anche sulla costiera amalfitana. Il viaggio è previsto dal 29 novembre al 3 dicembre.

Per chi arriva dal Belpaese il cibo locale è ormai diventato una sorta di souvenir, con molta attenzione non solo ai ristoranti ma anche a mercatini e botteghe tipiche

Alla ricerca di relax e buon cibo Siciliani, popolo di «gastronauti»

Secondo lo studio di un osservatorio l'81% compie questo tipo di viaggi almeno una volta l'anno. La Spagna è la meta preferita, seguita da Grecia, Francia e Portogallo. Emergono i paesi nordici

VACANZE

Meno italiani in ferie nel 2018: rilevato un calo di 200 mila unità

••• Meno italiani in vacanza per quest'estate 2018; rispetto al 2017, che ha contato 27,8 milioni di vacanzieri, quest'anno risultano 200 mila in meno. È quanto emerge dai dati dell'Ufficio Studi della Fipe (Federazione Italiana Pubblici Esercizi). In particolare, i viaggi estivi con destinazione l'Italia e l'estero si stanno attestando a poco più di 26 milioni, evidenziando una leggera flessione sia dei viaggi che delle presenze. A incidere, le condizioni meteo che hanno ritardato l'avvio della stagione e un clima economico che rimane incerto. Il picco si è registrato ad agosto con oltre 102 milioni di presenze, seguito dai mesi di luglio e settembre. La durata media delle vacanze è di 8,2 giorni. Pure questo dato è in flessione rispetto al 2017; lo scorso anno, infatti, la durata media era di 8,4 giorni. Restano invariate, invece, le destinazioni preferite dai vacanzieri italiani, che vedono sempre il mare in testa, con l'Isola d'Elba al primo posto delle mete più scelte, seguita dalla Puglia, dall'Emilia Romagna e da Sicilia e Sardegna che si confermano regine dell'estate. Infine, tra le mete estere, primeggiano le isole greche, ma anche Formentera, Malta e la Thailandia. CO.TI.

Cosima Ticali
PALERMO

Buon cibo, relax e un occhio al benessere: è questo che piace ai gastronomi italiani che puntano sull'enogastronomia per conoscere storie, tradizioni, luoghi e paesaggi dei posti che visitano.

A confermarlo, una ricerca dell'Osservatorio Nestlé, focalizzata proprio sul connubio cibo e viaggi. Emerge così che l'81% degli abitanti del Belpaese si dedica al turismo enogastronomico almeno una volta l'anno; il 59% adora provare e assaggiare di tutto, il 28%, invece, non ama allontanarsi troppo dai soliti gusti. In particolare, sono i Paesi con regimi alimentari mediterranei a essere le destinazioni preferite dagli italiani, perché non riservano sorprese e permettono di non discostarsi molto dalle nostre abitudini alimentari.

Al primo posto, con il 60% delle preferenze, troviamo la Spagna, seguita da Grecia e Francia (50%) e dal



Nella foto a sinistra Silvia Cartotto presso la locanda e cantina Gulfi, nel Ragusano

mercatini locali (44%) e dalle sagre di paese (37%), mentre una buona fetta di intervistati, il 34%, dichiara di scegliere secondo l'istinto. «L'Italia è la patria del buon cibo - dichiara Silvia Cartotto, travel blogger ed ideatrice del blog thegirlwiththesuitcase.com - Abbiamo un patrimonio immenso dal punto di vista culinario, e non solo, e dobbiamo scoprirlo e riscoprirlo ogni giorno. Questa è la chiave per farci conoscere all'estero come un paese che sa quello che mangia e ci tiene alla salute, quando è a tavola».

Ma quali sono le regioni predilette per il turismo enogastronomico? A primeggiare è la Sicilia con il 39% delle preferenze; seguono Emilia Romagna (33%), Toscana, Campania e Puglia (29%), Calabria (23%) e Sardegna (19%). «Tutta la Sicilia ha molto da offrire dal punto di vista culinario - conferma l'esperta - In particolare, la zona del Ragusano e

quella del barocco ibleo hanno qualcosa di unico e speciale, grazie ai loro tantissimi sapori. E così, ad esempio, nella locanda e cantina Gulfi, a Chiaramonte Gulfi, nella provincia di Ragusa, presente all'interno della guida Michelin, è possibile scoprire la cucina del territorio. Piatti tipici iblei caratterizzano anche il ristorante Majore. A Modica, invece, il cannolo più buono della zona si trova nel bar pasticceria Fucsia». E proprio i cannoli siciliani sono tra le specialità per cui gli italiani macinerebbero chilometri per mangiarli. A dirlo, il 40% degli intervistati. Tra gli altri piatti preferiti, la pizza napoletana (51%), la mozzarella di bufala (47%) e l'amatriciana (39%). «Che si parta per l'estero o si rimanga in Italia, il mio consiglio - conclude Cartotto - è di organizzare il viaggio prima della partenza, cercando online il ristorante giusto, il mercato tipico, le cantine e i caseifici migliori per assaggiare e acquistare i prodotti che contraddistinguono il luogo che visiteremo. L'informazione è alla base di qualsiasi viaggio, ancor più se enogastronomico».

Portogallo (33%). A sorpresa, stanno emergendo anche i Paesi nordici (Norvegia, Svezia e Finlandia) con il 17% dei favori. L'indagine, inoltre, ha esplorato le preferenze rispetto alle regioni italiane, mettendo in lu-

ce che, quando i nostri connazionali rimangono in Italia, il souvenir di viaggio sembra proprio essere l'esperienza culinaria. Ci si fida ed affida principalmente ai ristoranti più tradizionali (61%), seguiti dai

1000 poltrone per vivere l'Italia e l'Europa



Seguici su facebook 



www.spatolaviaggi.it

Uffici e Rimessa: Viale Regione Siciliana, 4835 S/E (lato PA-CT) 90124 PALERMO
Tel. +39 091.6302892 - 091.6301577 - Fax +39 091.3809902 - P.I. 04068500828
Reperibilità H24 +39 347.3368785