

● Info



## GUIDE

## Un popolo, tante mete

Dal Veneto alla Campania passando per la Lombardia, l'Emilia Romagna, la Toscana, l'Umbria, il Lazio: si intitola **Gli Etruschi. Sulle tracce del popolo misterioso** l'agile guida di Marcello Calzolari ed Elisa Nisticò che descrive in sintesi tutti i luoghi d'Italia interessati dalla presenza di questa affascinante civiltà (edita da Mattioli 1885, 176 pp., 15 euro, [www.mattioli1885.com](http://www.mattioli1885.com)). Non si tratta propriamente di una novità, ma la forma chiara e sintetica delle schede dedicate ai siti, le numerose illustrazioni, le ricche informazioni utili, l'ampia introduzione storica e gli interessanti approfondimenti ne fanno uno strumento assai utile per chi voglia tracciare un vero e proprio itinerario a tema. Il volume appare nella collana *Viaggi nella Storia*, che include titoli decisamente curiosi e stimolanti come quelli dedicati ai luoghi di Don Camillo, ai siti templari, alle spiagge dello Sbarco in Normandia, alla Linea Gotica, alle reliquie celebri e all'epopea garibaldina.

In viaggio con i Savoia

Rilassarsi nelle Terme di Acqui sorseggiando un bicchiere di Brachetto, andare in giro in Vespa lungo le ondulate stradine delle



## MANUALI

## Idee brillanti in cucina

Soddisfare i commensali con ricette squisite e di grande raffinatezza, anche quando si è in viaggio e la materia prima scarseggia: l'impresa è alla portata di tutti avendo a disposizione **Un rompiscatole in cucina** dello chef Marco Squizzato (Sperling&Kupfer, 175 pp., 14 euro), le cui ricette insegnano come trasformare i cibi in scatola in piatti gustosi unendo le esigenze del palato a quelle della praticità. Aperta la lattina, si aggiungono qualche ingrediente fresco e un pizzico di fantasia ed ecco arrivare in tavola una schiuma di sgombro, sedano e capperi, una velutata agli asparagi verdi con uovo in camicia e chips di crudo, un tonno al cacao con purè di cannellini e cuore di palma grigliato, una gelatina alla pesca con crumble di amaretto... senza dimenticare di rifornire la cambusa alla prossima sosta.



Langhe e del Roero, ascoltare il silenzio dell'isola di San Giulio, ritrovare sé stessi nel monastero di Bose. Le terre sabaude offrono innumerevoli motivi per trascorrere un finesettimana originale o anche una vacanza di maggior durata: **101 cose da fare in Piemonte almeno una volta nella vita** di Sarah Scaparone (Newton Compton Editori, 288 pp., euro 14,90) è un'agile bussola per scegliere fra le tante proposte di una regione dai molti paesaggi e dalle mille identità, ovunque ricca di una cultura che ha fatto storia.

Di tutt'altro genere, per chi ama sperimentare le possibilità più impensate, il manuale **Cucinare in lavastoviglie** di Lisa Casali (Edizioni Gribaudo, 120 pp., euro 14,90). Avete capito bene: la cottura avviene proprio durante il lavaggio dei piatti, ottimizzando i tempi e il consumo di energia, e grazie alla temperatura ridotta preserva contenuto nutritivo, gusto e profumi degli alimenti. Gli ingredienti, naturalmente, vanno posti in barattoli di vetro ben chiusi o in sacchetti per il sottovuoto che impediscono l'ingresso del detersivo, come numerose analisi chimiche hanno confermato.





[www.pleinair.it](http://www.pleinair.it)

**Pronti a partire?** Se è vero che il bello della vacanza in libertà è il poter partire alla ventura sulla spinta dell'ispirazione dell'attimo, in caso di itinerari più lunghi è opportuna una preparazione fatta con cognizione di causa, soprattutto nelle stagioni più fredde. E chi cerca informazioni utili o semplicemente ispirazioni per le prossime ferie, ne troverà di numerose in **Festeggiar viaggiando**, il nuovo speciale di Plein Air Online dedicato alle mete di Natale e Capodanno. Per accedere alla

pagina principale è sufficiente cliccare sullo spazio dedicato che troverete nella homepage di [www.pleinair.it](http://www.pleinair.it) oppure sull'apposito button collocato su tutte le pagine del sito: da lì potrete scegliere fra gli itinerari in Italia e all'estero, raccolti in due apposite sezioni. Mercatini e presepi sono il fulcro dei percorsi nel nostro paese, con proposte per andare alla scoperta di tradizioni celebri come la splendida Natività vivente di Greccio o quelle artigianali che decorano i borghi del Trentino; di riti secolari legati al fuoco come i *faugni* dell'Immacolata ad Atri (TE) o la *'ndocciata* di Agnone (IS); di opportunità insolite per vivere il mare d'inverno fra le coste e il primo entroterra della Romagna e del Salento; di genuine tradizioni contadine fra Campania, Basilicata e Sicilia. Chi invece vuole spingersi oltreconfine potrà spaziare fra mete e folklore dell'Europa centrale e settentrionale, con percorsi ad hoc per le vacanze natalizie fra *Christkindlmarkt* austriaci, riti d'Avvento in Francia, monumenti e golosità delle feste in Olanda, brindisi di San Silvestro all'ombra della Porta di Brandeburgo e, per i più avventurosi, persino il Marocco con un percorso a tutta natura da Marrakesh all'Alto Atlante.

Gli itinerari sono solo un'anticipazione del grande speciale di Natale e Capodanno, che verrà pubblicato come di consueto nei giorni immediatamente a ridosso di dicembre. Come di consueto troverete centinaia di appuntamenti in tutta Italia e nei paesi europei, un'ampia scelta di proposte per trascorrere il 31 dicembre nelle località più belle del Vecchio Continente o nel nostro paese, con particolare attenzione a sapori e tradizioni e, non da ultimo, segnalazioni per festeggiare la Befana con programmi a misura di bambini e abitar viaggiando.

## La vacanza arriva via E-mail

Gli appuntamenti del weekend, le novità e le proposte del mercato, le informazioni utili per organizzare al meglio gli itinerari, i contenuti speciali legati alle feste e alle opportunità di stagione, le occasioni da non perdere per usufruire di sconti e facilitazioni: questo e molto altro nell'apprezzata **Newsletter di PleinAir Online**, che ogni settimana segnala a chi ama la vacanza libera tante idee



per vivere al meglio la propria passione per il turismo secondo natura. Per usufruire del servizio, che è stato già scelto da più di 8.000 utenti, è sufficiente iscriversi sul sito stesso andando alla pagina [www.pleinair.it/registrazione](http://www.pleinair.it/registrazione): una volta compilato il modulo basterà confermare l'iscrizione cliccando sul link che giungerà via mail per attivare l'invio della newsletter.

