

# TRAVEL and Food

a cura di Antonio Castello

## Bmta, appuntamento a Paestum dal 25 al 28 novembre

Fervono i preparativi per la XXIII edizione della Borsa Mediterranea del Turismo Archeologico (Bmta) che si terrà quest'anno dal 25 al 28 novembre a Paestum con il momento clou dell'International Archaeological Discovery Award, il premio intitolato a Khaled al-Asaad, direttore dell'area archeologica e del Museo di Palmira dal 1963 al 2003, che ha pagato con la vita la difesa del patrimonio culturale. Il Khaled al-Asaad Award è l'unico riconoscimento a livello mondiale dedicato al mondo dell'archeologia e in particolare ai suoi protagonisti, gli archeologi, che con sacrificio, dedizione, competenza e ricerca scientifica affrontano quotidianamente il loro compito nella doppia veste di studiosi del passato e di professionisti a servizio del territorio. La Bmta e Archeo, la prima testata archeologica italiana, hanno così inteso dare il giusto tributo alle scoperte attraverso un premio annuale assegnato in collaborazione con altre testate internazionali. Le cinque scoperte archeologiche del 2020 finaliste della 7ª edizione dell'International Archaeological Discovery Award Khaled al-Asaad riguardano altrettante destinazioni di grande attrattività per il turismo archeologico: come l'Egitto, con centinaia di sarcofagi rinvenuti a Saqqara, patrimonio Unesco a 30



chilometri a sud de Il Cairo; la Germania con il Disco di Nebra, il reperto più analizzato della storia archeologica tedesca; l'Indonesia dove nell'isola di Suwalesi sono state rinvenute le pitture rupestri più antiche del mondo dipinte in ocra rossa di 45.500 anni fa; Israele con tre stanze di 2mila anni fa scoperte proprio sotto il Muro del Pianto a Gerusalemme; e l'Italia con le numerose scoperte di Pompei, tra cui un Thermopolium, un carro cerimoniale e le tracce etrusche. Interessante e molto significativa sarà la presenza della Turchia che celebra un anno particolare nel corso del quale la destinazione ha rafforzato ulteriormente il suo prestigio di terra fertile per l'archeologia andando oltre la fama dei siti più noti di Göbekli Tepe.

Èfeso, Afrodisia, Hierapolis, Pergamo, Patara - solo per citarne alcuni - sempre pronti a raccontare la storia e diffondere bellezza. Sarà infatti l'occasione per presentare anche il progetto TAŞ TEPELER, che mira a rivelare il luogo in cui è avvenuto il cambiamento nella storia dell'umanità e una grande trasformazione del modo di vivere, sia dei cacciatori che degli agricoltori. Di tutto questo se ne parlerà nel corso di un apposito incontro programmato per il 26 novembre alla presenza di esperti del settore, archeologi e giornalisti specializzati. TAŞ TEPELER include gli scavi archeologici e le ricerche in sette località della Turchia: Göbeklitepe, Karahantepe, Gürcütepe, Sayburç, Çakmaktepe, Sefertepe e il tumulo di Yeni Mahalle. Questi siti sono

gestiti da missioni archeologiche e monitorati da comitati scientifici e dalla Direzione del Museo di Şanlıurfa. Naturalmente il tutto sotto la guida della Direzione Generale dei Beni Culturali e dei Musei del Ministero della Cultura e del Turismo della Repubblica di Turchia. Alla BMTA si ricorderà inoltre l'importanza di Arslantepe, nella provincia orientale di Malatya, che da luglio 2021 è diventato Patrimonio Mondiale dell'UNESCO per essere una "testimonianza eccezionale del primo sorgere della società statale nel Vicino Oriente". L'edizione 2021 della Borsa si svolgerà a Paestum nella nuova location del Tabacchificio Cafasso, oltre che presso la Basilica, il Museo Nazionale, il Parco Archeologico.

## L'Avvento è più dolce ad Opatija

Dal 26 novembre al 9 gennaio, la magia dell'Avvento più bello in riva al mare avvolgerà la famosa località. Questa bellissima città croata, resa ancora più splendente dai lussuosi addobbi natalizi, anche quest'anno offrirà scenari ed esperienze indimenticabili.



Oltre alla famosa atmosfera da lavola, ai visitatori sono riservate tante sorprese... Specialità culinarie e prelibatezze al cioccolato come "ciliegina sulla torta" renderanno Opatija una destinazione irrinunciabile questo inverno. Fate una passeggiata lungo la città agghindata a festa e trascorrete una vacanza natalizia indimenticabile! Le strade e le piazze decorate, la pista di pattinaggio, gli spettacoli musicali e teatrali in vari luoghi bellissimi sono solamente una piccola parte della magia invernale di questa famosa località. Lo spirito natalizio si fa sentire in ogni angolo, il clima mite invernale e la vicinanza del mare sono gli ingredienti giusti per un Avvento da sogno. Godetevi anche un dolce inizio del mese, dal 3 al 5 dicembre il Festival del cioccolato il più grande e il primo evento croato dedicato a questa insostituibile prelibatezza, rende omaggio all'unione indissolubile tra la città di Opatija e il cioccolato. Questa nuova edizione avrà inizio a dicembre e renderà la visita di Opatija ancora più gustosa. L'atmosfera fiabesca farà da sfondo a dolci di alta qualità che verranno presentati in esclusiva nella Sala dei Cristalli dell'Hotel Kvamer per il 15° Festival del Cioccolato. Quest'occasione di festa richiede anche un ambiente festoso, quindi l'evento più dolce di Opatija sarà celebrato sotto i famosi lampadari di cristallo del più antico hotel croato. I visitatori potranno assaggiare le irresistibili prelibatezze di una ventina di produttori nazionali e stranieri di cioccolato, ma anche vivere tante altre "dolci sorprese" preparate dagli organizzatori. Sarà un'occasione unica per gustare dolci eccezionali che, oltre nei negozi specializzati degli attuali cioccolatieri "artigianali", potranno essere acquistati solo in questa occasione. Ogni produttore presenterà il meglio dalla sua offerta, in molti hotel e ristoranti di Opatija si terranno programmi interessanti come laboratori, conferenze, degustazioni e concerti legati al cioccolato. Scoprite nuovissime squisitezze e sapori eccezionali. Lasciatevi affascinare dal gusto del cioccolato e godetevi l'atmosfera elegante ed unica di Opatija!

## Il Grand Tour delle Marche fa tappa a Macerata dal 19 al 21 novembre

### Il cibo oltre la materia

Con Tipicità Evo un lungo fine settimana di degustazioni insolite, piazze animate, incontri con i custodi della biodiversità, volti noti, grandi chef e la nuova cultura del cibo

Il cibo come modo di esplorare il futuro che ci aspetta, come codice di comunicazione e di confronto, come gusto inaspettato, come connessione tra tradizione e innovazione. Dal 19 al 21 novembre, l'Amministrazione comunale di Macerata propone un week end del tutto inedito con il numero zero di "Tipicità Evo", nuova tappa del Grand Tour delle Marche di Tipicità ed ANCI Marche. Tante le proposte che puntano a preparare il capoluogo di provincia come punto di riferimento a servizio di un ampio territorio ricchissimo di rare eccellenze: spesso non adeguatamente conosciute al di fuori dell'area di provenienza. Una vera e propria mappa del gusto unirà i dieci locali che hanno aderito al circuito "Tipicità Evo". Cuore pulsante della manifestazione gli

Antichi Forni, con un palinsesto di eventi "phygital", ossia fruibili sia in presenza che in digitale. Piazze e spazi urbani saranno animati dai piccoli produttori agricoli e artigianali, con la collaborazione attiva delle associazioni di categoria. E poi tanti personaggi a disegnare il debutto di "Tipicità Evo". Da Oscar Farinetti, con un'anteprima "di lusso", alla conduzione di Tinto, voce e volto noto dei palinsesti Radio Rai e La7. Con Carlo Cambi il tema sarà "NutriMente", mentre da Roma lo chef Gianni Catani porterà l'esperienza del Dumpling Bar. Con Petra Casetti si parlerà di accoglienza empatica e con ASSAM si esploreranno le meraviglie degli agricoltori custodi della biodiversità, insieme ai valentissimi cuochi marchigiani dell'Accademia di Tipicità. In città

anche itinerari turistici tematici, una mostra a Palazzo Buonaccorsi sui libri dedicati alla gastronomia custoditi nella Biblioteca Mozzi Borgetti ed una "caccia alle tipicità" per i più piccoli e le loro famiglie. All'Università di Macerata il compito di accompagnare questo percorso verso traiettorie di umanesimo digitale, con il contributo attivo ai diversi incontri in programma dei docenti dell'Ateneo. E a Tipicità Evo si compirà anche l'atto finale della "sfida" al cambiamento climatico, grazie alla project partnership di Banca Mediolanum, lanciata dal Grand Tour delle Marche attraverso l'app AWorld che ha portato la community di Tipicità a compiere ben 30.000 azioni virtuose per un quotidiano risparmio di CO2 con piccoli, ma concreti, atti!

## Autunno: stagione ideale per visitare Copenaghen e gustare le sue specialità gastronomiche

È la sirenna più famosa delle fiabe e del cinema ad attrarre i turisti a Copenaghen, ma una volta giunti qui pensere di essere voi i protagonisti della fiaba. Con i suoi scorci romantici, i caratteristici canali solcati da balconi tradizionali, i grandiosi palazzi reali e soprattutto le coloratissime case seicentesche, Copenaghen è un'incantevole città che vi farà sognare ad occhi aperti. Grazie ad un piano urbanistico d'avanguardia e a un modernissimo sistema di mobilità sostenibile, Copenaghen è facile da girare e piacevolmente "green", immune al traffico assordante che affannaglia le altre capitali europee. Le moderne costruzioni dall'architettura avanguardista e i colorati graffiti delle zone trendy si integrano perfettamente con l'eleganza e le suggestioni degli edifici storici. Grazie alla campagna digitale di VisitDenmark, in collaborazione con Expedia Group Media Solutions e Wonderful Copenhagen, l'organizzazione turistica ufficiale della capitale danese, attualmente in corso e online fino a metà novembre, oggi è ancora più facile e confortevole visitare la capitale danese, specialmente ora che siamo in autunno, una stagione in cui la città regala colori splendidi e un'atmosfera rilassata. Un'atmosfera autentica e rilassata, un concentrato di lifestyle danese che la capitale ti offre per scoprire una città accessibile, vivibile e soprattutto, autentica. Puoi andare a caccia delle meraviglie quotidiane, dalla cucina locale a una pedalata in bicicletta, fino ad un tuffo autunnale nelle limpide acque del porto. Lasciati ispirare dall'approccio ecosostenibile e creativo di Copenaghen, che puoi riconoscere in tutti i suoi aspetti - dal design alla gastronomia, agli spazi urbani. Puoi scoprire i parchi cittadini e porti puliti della città mentre sei in sella a una bici, come un vero danese, e avvicinarti alla cultura e alle pratiche sostenibili e ambientali adottate nella capitale danese. Che si tratti del tipico hot-dog danese, del tradizionale smørrebrød o di Nuova cucina Nordica, la scena food di Copenaghen è tra le più rinomate al mondo - soprattutto ora che può vantare in città il migliore ristorante al mondo - Noma - e il secondo migliore Geranium. Trova l'esperienza che fa per te, dai prodotti locali, sostenibili e biologici alla gastronomia innovativa e sperimentale della nuova cucina nordica. Una rivoluzione gastronomica che ha ridefinito nell'ultimo decennio la cucina in questa particolare area del continente con l'idea di riportare il sapore della natura nei piatti nordici, usando ingredienti stagionali freschi, di mare o di terra. Ma una visita a Copenaghen non può prescindere neppure da un'immersione nel design locale e nelle architetture ultramoderne lungo il porto e non solo. La capitale danese è la perfetta fusione tra vecchio e nuovo, con strade acciottolate e palazzi storici da un lato ed edifici in vetro e acciaio dall'altro. Non mancano creazioni straordinarie, esempi di sostenibilità e genio che raccontano al meglio l'importanza data all'artigianalità, alla creatività e allo spirito democratico nei progetti di architettura danese.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.