

L'alta moda punta sul viaggio

Karl Lagerfeld questa volta, per stupire tutti nella sua sfilata alla settimana della moda di Parigi, per dare vita alla sfilata **Chanel** primavera/estate 2016, ha deciso di trasformare il Grand Palais in un aeroporto, check-in e bagagli compresi. Il Grand Palais ha ospitato la mastodontica scenografia composta dall'arredamento a tema: desk, gate, sala d'attesa, hostess e nastri trasportatori per i bagagli. Le modelle hanno sfilato trainando trolley appositamente realizzati dalla casa di moda francese. In passato Karl Lagerfeld aveva allestito un corteo politico, un supermercato e l'interno di un casinò, insomma la creatività di certo non gli manca!! La sfilata di Chanel insomma, prende letteralmente il volo in questa insolita location.



Lo stile è casual, comodo e da viaggio, scarpe prevalentemente basse, modelle con il trolley in passerella, abiti colorati e tanti accessori, dagli occhiali da sole, ai

cappellini, ai classici foulard, elemento immancabile in ogni linea della maison. Si tratta di un'alternanza di completi glamour e di più classici tailleur, con pausa obbligatoria al banco del check-in. La compagnia è, neanche a dirlo, la Chanel Airlines.



DS5, dopo il “Weekend Premium” riceve il Premio “Auto Europa”

DS5 , dopo il “Weekend Premium” riceve il Premio “Auto Europa”. DS5 pluripremiata: dopo aver ricevuto il Premio Weekend Premium, all'interno di un evento recentemente svoltosi presso l'Hotel Enterprise di Milano, riceve anche l'importante Premio Auto Europa U.I.G.A. 2016.



La DS 5 è stata infatti eletta Auto Europa U.I.G.A. 2016 nella premiazione che si è tenuta il 6 ottobre presso il Museo Nazionale dell'Automobile di Torino. La DS 5 è la prima vettura nata dal nuovo brand DS Automobiles, marchio premium della casa madre Citroën, che nato all'inizio di quest'anno ha raccolto il maggior numero di preferenze da parte dei giornalisti della U.I.G.A. (Unione Italiana Giornalisti dell'Automotive), gruppo di specializzazione in seno alla F.N.S.I., chiamati a valutare le 21 vetture finaliste.



La DS 5 è risultata prima, precedendo nella classifica finale la Fiat 500X, seconda, e la Jeep Renegade, al terzo posto. Al quarto posto si è piazzata la Jaguar XE , seguita dalla BMW Serie 2 Active Tourer, dalla Suzuki Vitara e dalla Land Rover Discovery Sport.



Per una curiosa coincidenza, la DS 5 è stata eletta Auto Europa U.I.G.A. il 6 ottobre, che è lo stesso giorno in cui 60 anni fa veniva presentata la DS 19. Esattamente il 6 ottobre 1955 infatti, al Salone di Parigi veniva lanciata quella che sarebbe divenuta un'icona dell'automobilismo mondiale. Auto Sportiva Europa U.I.G.A. 2016 è stata eletta la Lamborghini Aventador LP 750-4 Super Veloce.

ALTOPIANO CON VISTA... VERSO IL MONTE BIANCO

Verbier è la perla del Vallese, tra cinquecento km di sentieri per escursioni estive e quattrocento di piste da sci. Altopiano circondato da montagne spettacolari e paesaggi rilassanti, per un turismo

d'elite.



Il Canton Vallese è la zona sudoccidentale della Svizzera: oltre il Cervino comprende una cinquantina di vette oltre i quattromila metri, il ghiacciaio Aletsch (il più grande d'Europa) e naturalmente è un paradiso sciistico, ma non solo. La capitale Sion è nella vallata del Rodano, dove vigneti e frutteti fanno quasi pensare d'essere a sud delle Alpi. Incastonata invece oltre il primo spartiacque che la divide dall'Italia, si può raggiungere da Domodossola via Sempione oppure da Aosta valicando il Gran San Bernardo: oppure, per un weekend turistico, si può compiere l'intero anello, come nel nostro caso. Da visitare la Basilique de Valère e lo Château de Tourbillon. Se in Elvezia tutto appare ordinato e pulito come un plastico ferroviario, sembra che questa perfezione si esalti nel Vallese, e ancor più nella meta di questa gita, il raffinato paese di Verbier, al centro di un comprensorio di oltre 400 km di piste e una novantina di impianti di risalita.



Si raggiunge in meno di un'oretta da Sion, è situato a quota 1500 nel comune di Bagnes, su un versante ben esposto con impagabile vista sul monte Bianco e sul massiccio dei Combins. La strada che sale, larga e facilmente percorribile, esalta le doti di guidabilità della nuova Audi Q7, che pare non sentire la pendenza e "annulla" le curve con l'assetto piatto che non sacrifica però il comfort. Raggiunto l'abitato, percorso silenziosamente per rispettare ambiente e stile di un turismo amante della natura, non resistiamo e cerchiamo l'avventura. Non prima d'aver esplorato la zona del prestigioso Golf Club (18 buche par 69, www.verbiergolfclub.ch), saliamo verso la Croix du cour. Terminato l'asfalto, la trazione Quattro agisce perfettamente, appena oltre il valico (quota 2.220) troviamo una lingua di neve: sollevate le sospensioni pneumatiche a 245 mm dal suolo, proviamo agilità e motricità perché il bello di guidare una Q7 è anche questo, senza timore per le dimensioni.

Riscendiamo ammirando da quest'altezza la bellezza del paesaggio, sia del paese sia delle Alpi, comprendendone pienamente la fama turistica, non solo invernale.



Audi Q7 3.0 V6 Tdi 218 CV
Dimensioni: 505/197/175 cm
Potenza: 218 CV
Coppia: 500 Nm da 1.250 a 3.500 giri/mi
Velocità massima: 216 km/h
0-100 km/h: 7,4 secondi
Consumo medio: 5,5 l/100 km (18,2 km/l)
Emissioni di CO₂: n.d.

DOVE DORMIRE e mangiare

W Verbier Hotel

La montagna con stile: tra tutti gli hotel del gruppo Starwood, l'avanguardia del design è rappresentata dalla catena "W", che impreziosisce la raffinatezza di Verbier con la ricercatezza di materiali, forme, dettagli e cura estrema nell'arredamento. Camere con grandi vetrate, spaziose e ricche di charme, ambienti comuni rifiniti come baite di lusso, spazi

esterni con vista sulle Alpi, spa con piscina scoperta e coperta. Per esperienze culinarie ricercate, il Restaurant Arola offre un servizio che riflette la cura e la perfezione dell'ospitalità elvetica.

Rue de Médran 70, CH-1936 Verbier – Svizzera

Tel +41.(27).472.8888



L'AUTUNNO ALLE TERME PIU' BELLE DEL MONDO

I pacchetti autunnali di Italian Hospitality Collection invitano alla scoperta delle terme e degli esclusivi trattamenti Spa dei tre Resort toscani vincitori degli ultimi World Spa Awards.

I tre Spa Resort toscani Fonteverde, Grotta Giusti e Bagni di Pisa di Italian Hospitality Collection, premiati ai World Spa Awards 2015, gli “oscar” internazionali dedicati alle migliori strutture spa e termali al mondo, celebrano questi importanti riconoscimenti proponendo speciali pacchetti “autunnali” per programmi dietologici settimanali e per soggiorni di due o tre notti “Spa Experience”.

Fonteverde Resort & Spa



La promozione “Dimagrire alle terme in Toscana” propone percorsi dietologici sviluppati a Fonteverde, Grotta Giusti e Bagni di Pisa diversi a seconda delle necessità individuali: la dieta alcalinizzante, la dieta mediterranea e la dieta Longevity. E’ valida a partire da oggi fino al 22 dicembre per soggiorni entro il 23 dicembre 2015. Il team medico multidisciplinare dei resort, coordinato dal dottor Nicola Angelo Fortunati, segue l’ospite giorno per giorno, insieme a

dietisti, terapisti esperti nel campo della terapia fisica e del fitness, e operatori termali. **Fonteverde Resort & Spa** è stato votato **World's Best Countryside Hotel Spa**, per l'elegante residenza storica armoniosamente integrata con il paesaggio collinare della Val D'Orcia. Propone il **Percorso Dietologico Alcalinizzante** si basa su un'alimentazione alcalina che aiuta a depurare l'organismo dall'acidità. Il percorso di una settimana è disponibile a partire da € 2.590 per persona in camera doppia, con colazione, pranzo e cena con regime alimentare personalizzato. Il pacchetto per tre notti "Spa Experience" è disponibile invece a partire da € 651 a persona, con prima colazione.

Grotta Giusti Resort Golf & Spa



Grotta Giusti Resort Golf & Spa è stato insignito del **World's Best Thermal Grotto**, ovvero la migliore Grotta Termale Naturale al mondo. Il **Percorso Longevity Dieta** ha l'obiettivo

di far dimagrire e restare giovani più a lungo. Il programma settimanale è disponibile a partire **da € 2.228** per persona in camera doppia, con colazione, pranzo e cena con regime alimentare personalizzato, mentre la **“Spa Experience” di due notti** è a partire da € 342 a persona, con prima colazione.

Bagni di Pisa Palace & Spa



Bagni di Pisa Palace & Spa ha vinto l'**Italy's Best Hotel Spa** e lo **Europe's Best Hotel Spa**, riconoscimento che premia lo splendore dei Settecenteschi ambienti affrescati della Spa. **Il Percorso Dietologico Mediterraneo** corregge le cattive abitudini alimentari, senza rinunciare al piacere di cibi gustosi e ben cucinati. Il programma settimanale è disponibile a partire da **€ 2.620** per persona in camera doppia, con colazione, pranzo e cena con regime alimentare personalizzato, mentre la **“Spa Experience” di due notti** è a partire da **€ 331 a persona**, con prima colazione.

Info:

www.ihchotels.it

LAPO ELKANN E GARAGE ITALIA CUSTOMS INAUGURANO UNA NUOVA SEDE

Lapo Elkann, imprenditore creativo e presidente di Italia Independent Group, con i soci di Garage Italia Customs, ha scelto un simbolo storico di Milano, l'ex stazione di servizio Agip di Piazzale Accursio, come sede del suo nuovo progetto automotive dedicato alla personalizzazione tailor made a 360 gradi. Sostenitore appassionato e portabandiera dell'eccellenza italiana, innamorato del Capoluogo Lombardo, Lapo Elkann ha scelto di intervenire in prima persona per dare nuovo splendore alla ex stazione di servizio Agip di Piazzale Accursio, un luogo che ha avuto un ruolo chiave nella Milano degli anni Cinquanta. Con Garage Italia Customs ha acquistato l'edificio, partecipando a un'asta pubblica, con il chiaro obiettivo di riqualificare un simbolo amato dai milanesi e di dare vita a un sogno.



Commissionata nel 1952 all'architetto Mario Bacciocchi da Enrico Mattei, la stazione Agip di Piazzale Accursio diventò immediatamente un vero e proprio tempio dell'automobile, frequentato assiduamente dai tanti automobilisti che, nel weekend, si spostavano sulla Milano-Laghi in direzione relax. Al suo interno erano presenti un autolavaggio, una sala di attesa con bar, un'officina elettrauto, uffici e unità abitative. A seguito dell'opera di restauro che la salverà da un inspiegabile disuso, l'ex pompa di benzina rivivrà come luogo unico di eccellenza italiana, riunendo sotto uno stesso tetto talenti dell'automobile come Garage Italia Customs e fuoriclasse di fama internazionale come l'architetto Michele De Lucchi e lo chef stellato Carlo Cracco, dando nuovo respiro al quartiere e proponendosi come punto d'incontro e riferimento per gli amanti del bello e buono concepito in Italia.



“Ho sognato per anni – ammette **Lapo Elkann** – passando davanti al distributore di Piazzale Accursio. Molto più di luogo simbolico per Milano. Parte dell’immaginario collettivo della generazione del miracolo economico Italiano. Oggi il cuore di questo edificio ritorna a battere. Garage Italia Customs non poteva trovare Casa migliore dove far incontrare creatività, cura del dettaglio, tecnologie avanzate ed esperienza. Se qualcuno viene da noi con un’auto, una moto, un aereo, un elicottero o una barca, li renderemo unici: sia dal punto di vista dell’innovazione che da quello della tradizione. I “Maestros”, tecnici specializzati con abilità uniche e di assoluta maestria, trasformano i sogni in realtà. In un luogo iconico dove, sotto lo stesso tetto, eccellenze italiane riunite ancora una volta sono la dimostrazione che l’Italia e il fare squadra possono essere vincenti.”



Michele De Lucchi

“Un edificio streamline sembra spiccare il volo su piazzale Accursio. Ha due grandi e sproporzionate tettoie che non sono solamente degli oggetti per ombreggiare la facciata o proteggersi dalla pioggia, ma sono l'essenza stessa di questa architettura dalla forte capacità comunicativa. Quanto di più adatto per l'attività di Garage Italia Customs, una start-up centrata sulla crescente richiesta di personalità e bisogno di identità. Questo non è un semplice edificio, è un monumento alla fantasia.”

Carlo Cracco

“Mi sono innamorato fin da subito di questo progetto: il binomio motori e cucina è straordinario e assolutamente attuale. Nel mondo delle auto infatti c'è oggi sempre una maggiore ricerca dell'eccellenza, un'attenzione alle esigenze e alle richieste del cliente, al tailor made, all'assoluta qualità della materia prima. Così come avviene nella cucina.”

Garage Italia Customs

In un mondo sempre più standardizzato, dove la necessità di

fare numeri ha preso il sopravvento sulla soggettività, Garage Italia Customs si pone l'obiettivo di rimettere il cliente "al centro della scena" e di dare voce alle sue esigenze di creatività. Come un sarto confeziona un vestito su misura che segue con armonia le linee del corpo, Garage Italia Customs si pone l'obiettivo di rendere unico qualsiasi veicolo, sia questo un'auto, una moto, un aereo, un elicottero o una barca, con interventi di personalizzazione tailor made, volti alla ricerca, all'equilibrio dei componenti, allo studio dei materiali e alla rielaborazione dei sogni del cliente.



L'equipe che lavora all'interno di Garage Italia Customs è formata dalla squadra che ha creato il servizio Tailor Made per Ferrari e dai migliori tecnici specializzati del settore automotive nel campo della verniciatura, del wrapping e della realizzazione degli interni. Sono loro i "Maestros", come ama definirli lo stesso Lapo Elkann, che hanno abilità uniche e di assoluta eccellenza nel loro lavoro. I "Maestros" sono affiancati dal Centro Stile interno, cuore pulsante di tutte le attività e punto d'incontro con un team di designer, dove le idee e i sogni dei clienti si intersecano con il gusto estetico degli esperti del Garage. I concetti astratti vengono

qui elaborati in immagini digitali sfruttando le più moderne tecnologie e il cliente viene guidato nella scelta dei giusti abbinamenti cromatici e dei materiali più ricercati, rispettandone il gusto e le esigenze. In attesa di trasferirsi in Piazzale Accursio nella primavera/estate 2016, Garage Italia Customs è operativo nella sede di via Alfredo Pizzoni 1 a Milano.

Coppia chic in Franciacorta: Le Marchesine & Ostriche

La Franciacorta è un territorio tutto da scoprire e godere per le sue bellezze che vanno dai borghi alle ville, dalle cascate ai castelli e poi tanti vigneti. La sua notorietà la si deve principalmente alle bollicine che hanno fatto il giro del mondo conquistando mercati importanti per le loro caratteristiche organolettiche. Ma è in questi ultimi anni che il Franciacorta inizia ad affermarsi con autorità sul mercato nazionale ed estero per merito di alcune aziende che hanno saputo cogliere tutte le sfumature e potenzialità delle uve ancora inesprese. Una di queste è certamente Le Marchesine , di Passirano (Bs), che quest'anno ha ricevuto l'ennesimo riconoscimento dei Tre Bicchieri® dalla guida Vini d'Italia 2016 per il Franciacorta Dosage Zero Secolo Novo Riserva 2008.



Ma oltre a produrre importanti bollicine, Loris Biatta, patron de Le Marchesine, è un anfitrione che ama ricevere. Quest'anno l'appuntamento con i prestigiosi Franciacorta nella maison Le Marchesine, Loris Biatta l'ha dedicata alla degustazione di "ostriche&bollicine Franciacorta".



Come si sa, le ostriche sono presenti in tutto il mondo e questo fa sì che le varietà e le sfumature sensoriali siano davvero molteplici e sorprendenti. Per la maggior parte sono d'allevamento, che cresce con più vigore in ambienti meno salini di acqua calma, quei "campi" sotto costa lontani dal moto ondoso. L'abbinamento ostriche & bollicine Franciacorta è affascinante per la preziosità di entrambi i prodotti perché le ostriche crude e le bollicine sono una coppia che dona emozioni al palato grazie al loro gusto sapido e particolare, deciso ma delicato. La loro fama di cibo prezioso va di pari passo col perfetto abbinamento del vino.



Vi segnaliamo due Franciacorta Le Marchesine che si sono “aggiudicati” gli ideali abbinamenti con altrettante tipicità di ostriche: **Franciacorta Dosage Zero Secolo Novo Riserva 2008** con le ostriche della SARDEGNA di S. TEODORO e **Secolo Novo Giovanni Biatta Millesimato 2007** con le ostriche della Normandia UTAH BEACH: *Le ostriche degustate vengono importate e distribuite in Italia da: Oyster Oasis – Via Piave 28 – 20013 Magenta (Mi)*

Range

Rover

Evoque

(anteprima)

La Range Rover Evoque Convertibile non è più solo un'idea. Il primo SUV convertibile è in arrivo. E' la stessa Land Rover che ne ha dato conferma al Salone di Ginevra e tra le vie di Londra con sculture "wireframe" che raffiguravano in scala 1:1 le linee dell'originalissima scoperta.



Questa rivoluzione verrà inoltre presentata al Salone di Los Angeles (20-29 novembre 2015) per poi arrivare alla commercializzazione dalla primavera del 2016. La nuova Evoque, nonostante la capotte non perderà il suo spirito off-road, lo dimostra il video ufficiale che riprende le prove del fuoristrada nel suo elemento.



Anche se, la Casa britannica, ci tiene a precisare la versatilità che può offrire una soluzione del genere, che pur mantenendo le qualità all-terrain è una “convertibile per tutte le stagioni”. Quindi oltre a viaggiare con il vento tra i capelli, con la famiglia o gli amici, il SUV mantiene la rigidità torsionale necessaria per affrontare i passaggi più difficili.



Naturalmente le quattro ruote motrici con Terrain Response, l'Hill Descent Control e una capacità di guado di 50cm abbinate ad un assetto adeguato, sono caratteristiche che offrono non solo sicurezza totale su tutti i terreni (ghiaia, fondi innevati), ma la possibilità di guida veloce su strada.

**Una mostra Gourmet nel segno
della tradizione
valtellinese, il 17 e il 18 a**

Morbegno

Torna anche quest'anno, come da ormai 108 anni, la Mostra del Bitto, la più importante manifestazione enogastronomica della Valtellina. Un'edizione all'insegna della riscoperta delle origini del formaggio Re della Valle, il Bitto, che si fregia della denominazione DOP dal 1996. Prodotto esclusivamente in alpeggio durante i mesi estivi, i suoi natali risalgono ai Celti, quando nasceva sui pascoli delle Valli del Bitto quel formaggio che venne non a caso definito "bitu", ossia "perenne"!! E' passato più d'un secolo da quando questo prezioso tesoro, frutto dell'ingegno e della necessità, prendeva forma per mano dei primi casari: due mungiture, all'alba e al tramonto, ne assicuravano la lavorazione all'interno dei "calecc", antiche costruzioni in pietra dislocate nelle varie stazioni del pascolo che garantivano un appoggio alla "culdera" di rame dentro cui si lavorava il latte di Bruna Alpina... Oggi in alpeggio il Bitto mantiene luoghi e tradizioni, anche se la maggior parte delle lavorazioni avvengono dentro strutture fisse. Nelle casere, poi, proprio come una volta, il formaggio che ha preso solidità dentro le "fascere" viene curato e rigirato perché possa maturare nel modo più adatto...



milanomilano.eu

La Mostra del Bitto, nata all'inizio del secolo scorso per premiare le forme migliori prodotte in estate sugli alpeggi, prendeva il via, oltre 108 anni orsono, proprio a Morbegno in Piazza Sant'Antonio, dove i casari e gli abitanti delle valli si incontravano in autunno per vendere e acquistare le pregiate forme, che venivano consumate durante l'inverno o fatte stagionare per lunghi anni. Un aroma intenso e un gusto inconfondibile, al punto da incantare il palato degli intenditori di tutto il mondo.

Come da tradizione anche quest'anno verranno selezionati, da una giuria di esperti assaggiatori ONAF, i migliori formaggi prodotti durante l'anno e quelli premiati saranno esposti all'interno della casera allestita nello storico Chiostro di S. Antonio, per essere ammirati e...annusati!

In mostra, come di consueto, anche gli altri prodotti tipici della filiera agroalimentare provinciale, l'artigianato artistico, le tradizioni e il folclore della provincia di Sondrio.

Il centro storico della bella Morbegno si animerà in un percorso goloso che, partendo dalla storica piazza Sant'Antonio, dove verrà posizionato il tipico "calecc", attraverserà vicoli e piazzette, cantine e palazzi storici, invitando il pubblico a degustazioni e aule didattiche, per capire come nasca ma anche come possa essere interpretato oggi il prodotto tipico valtellinese, in un mix di tradizione culinaria e street food che rappresenta il futuro: dalla cultura e dal territorio prendono forma... le idee migliori!



ersaf.lombardia.it

Tantissimi sono gli eventi e le proposte capaci di attirare moltissimi visitatori soprattutto da fuori provincia: non mancheranno *degustazioni e vere e proprie "aule didattiche" sui prodotti tipici come Pizzoccheri, Bresaola IGP, Mele della Valtellina IGP, Miele di Valtellina, laboratori e spettacoli per i bambini e gli adulti.*

Lungo tutto il percorso cittadino, tra vie e piazze, **assaggi di "Street food"** Made in Valtellina per una degustazione "passeggiata" di sciatt & CO ma anche **"Menù al DOP" e "Cheese Hour" nei ristoranti e bar di Morbegno**, per assaggiare piatti tipici e specialità della Valle...comodamente seduti a tavola!

Info per il pubblico: Consorzio Turistico Porte di Valtellina, Tel +39.0342.601140 www.portedivaltellina.it

Organizzatore; Consorzio per la tutela dei formaggi Valtellina Casera e Bitto, www.ctcb.it

PER VISIONARE IL PROGRAMMA COMPLETO: www.mostradelbitto.com

ORARI MOSTRA DEL BITTO 2015

Sabato 17 ottobre: dalle 9 alle 23

Domenica 18 ottobre: dalle 9 alle 19

Weekend sul Lago di Achensee con la BMW X1

Weekend sul Lago di Achensee con la BMW X1. Relax e wellness da scoprire tra i paesaggi del Tirolo, ai bordi delle acque cristalline del Lago di Achensee, a pochi passi dalla maggiore area protetta europea. La cornice ideale per la nuova Bmw X1, dove poter apprezzare il piacere di guida dell'ultima Sport Activity.



Ci sono mete e percorsi adatti a certe vetture, e vetture che si interpretano meglio guidandole con una certa cornice, su strade (e sentieri, nel nostro caso), immersi nel verde della Alpi. Le caratteristiche della nuova Bmw X1, maneggevole, dinamica, raffinata e con dimensioni compatte unite a grande spazio interno, meritano una cornice con il fascino del Tirolo. Non solo genericamente, Weekend In ha optato per una località raffinata e non troppo frequentata: l'Achensee. E' una perla per pochi: noto già agli imperatori d'Austria, il piccolo lago dalle acque trasparenti, è anche facile da raggiungere dall'autostrada. Per guidare nel verde, dove i tornanti permettono di apprezzare il bilanciamento e la tenuta di strada di chi costruisce automobili mirate al piacere di stare al volante.



Hotel Kronthaler

Innsbruck: impossibile non conoscerla, tanto vicina da essere spesso sacrificata per procedere spediti in direzione di Monaco di Baviera o di Salisburgo. Eppure, a metà strada tra la capitale del Tirolo e l'ex confine tedesco di Kiefersfelden, c'è un angolo di tranquillità da non perdere. Che può anche diventare una valida alternativa al traffico e ai perenni cantieri dell'autostrada, uscendo a Wiesing e dirigendosi lungo la strada 181 verso nord. Qualche ampio tornante dove apprezzare la dinamica di guida della nuovissima Bmw X1, perfettamente a suo agio sulle strade tirolesi, poi a quota 930 metri, incastonato in una vallata verde tra i monti del Karwendel (la più grande area naturale protetta d'Europa) ci si trova di fronte all'estremità meridionale dell'Achensee. Acque trasparenti che riflettono il verde o il blu, balneabili e adatte a sport come nuoto, immersioni, windsurf e vela, per una decina di km di lunghezza, con aspetto da fiordo alpino. Circondato da paesi tranquilli e rilassanti: Maurach, Häusern, Buchau, Pertisau e Scholastika sono collegati anche da un

servizio di navigazione, il lago è noto da secoli, censito persino dagli antichi volumi di caccia e pesca degli imperatori. Massimiliano I e l'arciduca Ferdinando II si fecero costruire barche per le gite sulle acque dell'Achensee, generando un turismo raffinato fin dalla metà dell'800. Il primo battello fu varato nel 1887. Achenkirch, pochi passi a nord del lago, è un naturale balcone sulla bellezza della vallata: in posizione rilevata sull'abitato, il "design hotel" Das Kronthaler, appare come luogo elettivo dove rigenerarsi nella wellness di alto livello, adatto anche al turismo autunnale, guardando verso la vicina stazione di risalita, verso le piste da sci, precorrendo i desideri invernali. Proseguendo oltre la visita dei dintorni del lago, verso nord si raggiunge la Germania, con i leziosi e turistici laghi bavaresi, più affollati e meno immersi nella natura dell'Achensee.



Hasenöhr

DOVE MANGIARE

Hasenörl Immaginate una grande costruzione di campagna bavarese ai confini con il Tirolo: caratteristica, immersa nel verde con grandi spazi attorno. Pensate alla cucina con prodotti del posto, alla cortesia delle cameriere in costume, ai profumi del miele e del fieno. O dei salumi affumicati o ancora dello sciroppo di sambuco. Hasenörl è tutto questo, con stile tradizionale e ambiente di assoluto relax. Si può mangiare anche semplicemente una wienerschnitzel, il cui sapore appare però come riemergere dall'infanzia. Geitau 5, D-83735 Bayrsichzell – Germania Tel.+49.(0)8023.81.93.344

DOVE DORMIRE

Das Kronthaler – Alpine Lifestyle Hotel nei pressi dell'Achensee, tra Innsbruck e i laghi bavaresi, per spezzare con stile un trasferimento verso Monaco. Sovrasta la vallata con vista e architettura di design in sontuosa posizione, con design e funzionalità. Relax tra verde e terrazzi, più un centro wellness memorabile, come la cucina raffinata e molto, molto attenta alla tradizione. Classe e gusto, a pochi passi dalle piste da sci.

Am Waldweg 105a, A-6215 Achenkirch – Austria Tel.: +43.(0)5246.6389 www.daskrontaler.com

BMW X1, IL RINNOVO DELLA SPECIE

Sembrava ancora gradevolmente fresca, invece dopo la bellezza di oltre 730mila esemplari venduti, ecco la seconda serie X1: del tutto rinnovata, eppure fedele a se stessa, è ingrandita nelle dimensioni per migliorare l'abitabilità, conservando l'immagine dinamica della precedente, e senza mostrare troppo i nuovi spazi interni, aumentati anche nella zona di carico di ben 85 litri. Disponibile con trazione anteriore sDrive o integrale xDrive secondo le motorizzazioni, X1 offre al momento una gamma di quattro cilindri a benzina o gasolio da 150 a 231 cavalli, tutti di ultima generazione, dai consumi ridotti fino al 17% e senza rinunce di prestazioni, con cambi manuali a sei rapporti o Steptronic a otto. Guidabilità tipica da Bmw per dinamica sportiva anche senza ricorrere alle configurazioni più spinte, assistiti da dotazioni e sistemi di sicurezza da classe superiore, per la soddisfazione di pilotare – permetteteci il verbo – una vettura realmente all'avanguardia.

www.bmw.it



Bmw X1 xDrive 25d – Scheda tecnica

Dimensioni: 444/182/161 cm

Potenza: 231 CV

Coppia: 450 Nm da 1.500 a 3.000 giri/min

Velocità massima: 235 km/h

0-100 km/h: 6,6 secondi

Consumo medio: 5,0 l/100 km (20 km/l)

Emissioni di CO₂: 137 g/100 km

Clio Duel, seduction is an attitude

Dopo la chiusura della Fashion Week Milanese, design, moda e motori si incontrano in un evento per presentare un'edizione speciale della Renault Clio DUEL. Il prodotto di questa

collaborazione è il risultato di un'idea 100% italiana, tecnologia francese e design made in Italy.



La nuova berlina dalle forme sensuali con il suo stile chic e moderno è un'auto sportiva ma al tempo stesso glamour e rispecchia un po' noi donne: forti decise e sempre alla moda. Con la collezione di Serie Limitata, Clio DUEL Renault celebra la personalità poliedrica di quest'auto e continua a confermare la sua passione per la moda entrando nel backstage delle passerelle. L'intera Collezione Renault Clio DUEL si rivolge ad un pubblico giovane, attento alla moda e alla ricerca del dettaglio. Proprio per questo, Renault non lascia nulla al caso, sia per la creazione che per la realizzazione della campagna e si è rivolta all'Istituto Marangoni di Milano, affermata e riconosciuta scuola di moda e design

italiana.



Clio Duel fa le cose in grande con funzioni abitualmente riservate a vetture di classe superiore, ma sempre utili e facili da usare. A bordo, cura con attenzione ogni dettaglio per rendere più piacevole la vita dei suoi occupanti, offrendo uno spazio moderno, accogliente ed ergonomico. Clio DUEL è dotata di tablet touchscreen attraverso cui si accede a numerose funzionalità d'avanguardia in modo semplice e intuitivo. In dotazione è presente un navigatore TomTom LIVE, servizi multimediali e informazioni sul veicolo. Renault suggella un connubio fra auto, moda e tecnologia.



CLIO DUEL

Disponibile con le tinte carrozzeria Nero Etoile, Rosso Passion, Grigio Cassiopea, Grigio Platino e Bianco Ghiaccio, la versione DUEL è inoltre riconoscibile dalle esclusive personalizzazioni "DOTS", presenti sia nei dettagli interni (volante, modanature portiere, profilo del cambio e degli aeratori) sia all'esterno sui retrovisori. Inoltre, solo sulla carrozzeria berlina è disponibile a richiesta anche la

personalizzazione del tetto con stripping "DOTS".



Clio DUEL Berlina è disponibile nelle motorizzazioni Benzina 1.2 75cv e 0.9 TCe 90cv S&S, 1.5 dCi Diesel nelle potenze 75cv S&S e 90cv S&S. Clio Sporter DUEL è invece disponibile con il motore benzina 0.9 TCe 90cv S&S e Diesel 1.5 dCi nelle potenze 75cv S&S e 90cv S&S.

I prezzi chiavi in mano di Clio DUEL partono da 15.700€ per la versione Berlina 1.2 75cv e da 16.700€ per la versione Sporter TCe 90cv S&S.

Infiniti Q 50s Hybrid



Avevamo già scritto di questa ammiraglia giapponese che entra a pieni titoli nell'agguerritissima concorrenza tedesca. Già grintosa nella versione normale ha sollevato un quesito: "può un'auto di rappresentanza con dimensioni generose offrire una risposta alla guida agile e divertente?".

La risposta è sì. Soprattutto se si hanno a disposizione un 3.5 v6 e un propulsore elettrico che staccano lo 0-100 in 5.2 secondi. Ma in realtà non sono questi i valori che contano, la Q50 è precisa, pronta e rimanda un feeling di sicurezza totale. La dinamica si gestisce completamente al volante, paddle del cambio compresi (in alluminio rivestito in pelle), il sistema offre quattro impostazioni, la prima sfrutta unicamente il motore elettrico, permettendo di donare un carattere molto "green" all'infiniti che si trasforma da auto da curve a comoda vettura perfetta per il traffico.



Inoltre lo sterzo è il primo a controllo completamente elettronico ("steer by wire"): il piantone lascia spazio a tre centraline, che permettono quindi il totale settaggio della risposta dello sterzo stesso. Questo annulla le perdite meccaniche e le vibrazioni del volante. Le dotazioni tecnologiche e di sicurezza comunque non mancano: mantenimento della corsia, ICC (Controllo intelligente velocità di crociera), Distance Control Assist, Around view Monitor (visione a 360° del mezzo sullo schermo) sono di serie, come il doppio schermo touch al centro della plancia. Il prezzo parte da 57.015 euro.



Scheda

Dimensioni: 479/182/145 cm

Potenza: 225Kw(360 cv)

Trazione: 4x4

Velocità massima: 250 km/h

0-100 km/h: 5,2sec

Emissioni di CO₂: 139 g/km

Coppia massima: 350 Nm

MUSEO ALFA ROMEO: UN TEMPIO PER UN'AUTO ICONA

Expo 2015 è ancora più ricco e interessante, specialmente per gli amanti dell'auto e della storia di Milano. Da mercoledì 26 agosto sino al 31 ottobre "La macchina del tempo – Museo

storico Alfa Romeo" diventa protagonista della manifestazione . Se presenti alla cassa del museo il biglietto di Expo2015 avrai diritto all'ingresso al costo di €8 anziché 12 . La visita è gratuita per bambini sotto i 5 anni, accompagnatori di persone disabili e guide turistiche. Per raggiungerlo in auto da Milano bisogna percorrere l'Autostrada A8-A9 fino all'uscita Arese-Lainate.



Alfa Romeo- Giulia prima serie

Alfa Romeo è passione. Un marchio che s'intreccia con quello della nostra storia, della NOSTRA cultura d'interpretare linee e colori.

Un brand con un'immagine unica e prestigiosa, vetture e protagonisti diventati un'icona.

In più di cento anni questo marchio ha collezionato l'ammirazione e gli sguardi di milioni di persone .

Un marchio fatto principalmente da uomini, miti dell'automobilismo e non solo. Bellezza, velocità, solidità e produzione costante: questo è il patrimonio Alfa Romeo. È passione di guida, è evoluzione, è cuore.

Il Museo storico Alfa Romeo é una vera e propria macchina del tempo, un viaggio rilassante di sole due ore, o un perdersi di un giorno intero.



Il Mito Quadrifoglio Verde

Lo spazio espositivo illustra la storia del brand Alfa Romeo attraverso i modelli, i personaggi e le vittorie che maggiormente hanno segnato non solo l'evoluzione del Marchio, ma la storia stessa dell'automobile.

Linee che hanno cambiato il modo di immaginare il design dell'automobile, vetture e piloti che hanno dettato il ritmo della competizione in pista, tecnologie che hanno ridefinito gli standard dell'innovazione.

Sono 60 le auto esposte, tutte bellissime, naturalmente.



Alfa Romeo- 33 stradale

Si presentano in ottimo stato di conservazione, quasi fossero appena uscite dall'autosalone. 60 è un numero più che sufficiente, ma un appassionato nota sicuramente la mancanza di alcuni modelli, soprattutto stradali. Questo viene compensato da una disposizione generale molto chiara e dettagliata, motori e meccaniche esposte e da un incredibile percorso che riguarda invece l'aspetto più emozionante del biscione: le corse.

Il rosso è il colore che predomina, un filo conduttore che passa dalla 40 hp (prima alfa romeo) alla 155DTM (storica auto da corsa guidata dall'italianissimo Nicola Larini) e ciò per cui l'Alfa è particolarmente conosciuta all'estero.



Alfa Romeo- 155 DTM

Ma è sicuramente una tappa obbligatoria per gli italiani, per i milanesi, per famiglie o per veri fanatici.

Il museo offre inoltre, a fine percorso, attrazioni tecnologiche e divertenti tra cui la possibilità di “entrare” nell’Alfa Romeo 4c attraverso un visore per la realtà virtuale e un viaggio in 4D con effetti divertenti in una vera e propria sala cinematografica.

Aperto tutti i giorni ad eccezione del martedì (per orari e info www.museoalfaromeo.com), il Museo è il cuore di un vero e proprio “brand center” Alfa Romeo dotato di bookshop, ristorante, pista prove, archivio storico e – in un legame tra passato, presente e futuro – show room dove ammirare e acquistare i modelli attualmente in commercio.

Insomma, un pomeriggio divertente per tutte le tasche e per tutte le età.



Un Weekend goloso a Milano, dal 3 al 5 ottobre

Dal 3 al 5 ottobre torna Milano Golosa, 4° edizione della manifestazione gastronomica ideata da Davide Paolini – fondatore del Gastronauta® – che si terrà nuovamente a Palazzo del Ghiaccio e che ha per sottotitolo "Conoscere, fare, assaggiare per una spesa consapevole": questo nuovo appuntamento sarà infatti un viaggio culinario che fa tappa tra i piaceri del cibo, per trasformare una scelta di gusto in una spesa responsabile. Tre giorni gustosi durante i quali non solo i gourmet, ma anche tutti i curiosi, potranno vivere un'esperienza unica, divertendosi tra le creazioni di panettieri, pasticceri, salumai, casari... prodotti tipici della tradizione culinaria italiana accanto deliziose novità gastronomiche.

☐ Per la prima volta, quest'anno, la

manifestazione coinvolgerà anche altre location milanesi, tra ristoranti ed enoteche storiche, con il fitto calendario di appuntamenti – cene tematiche, degustazioni, incontri gastronomici – del “Fuori Milano Golosa”.

Tra le particolarità di questa edizione 2015 meritano di essere segnalate: il cioccolato modicano biologico, prodotto con una lavorazione a freddo dei semi di cacao; la saporitissima passata di pomodori gialli del Piennolo (spunzilli); il pecorino di Farindola affinato nel cacao; il “dulce de leche” nella sua versione italiana, prodotto da una azienda abruzzese; la confettura di peperoni friggiteLLi prodotta da una azienda toscana: una delizia sia con i formaggi che nelle zuppe; il bollito sottovuoto.



Milano Golosa sarà anche l'occasione per far apprezzare al pubblico alcuni prodotti regionali poco conosciuti e proporre degustazioni insolite.

Orari:

Sabato 3/10 – 13:00 – 22:30

Domenica 4/10 – 10:00 – 20:00

Lunedì 5/10 – 10:00 – 17:30

Ingresso:

Adulti euro 10; Bambini sotto ai 6 anni gratuito; Bambini dai 6 ai 12 anni euro 5

sabato, 03 ottobre

h.13:00 – 17:30

Palazzo del Ghiaccio – Via Giovanni Battista Piranesi, 14,
20137 Milano

Lo storico Procacci fiorentino sbarca a Milano

Per chi ancora non lo sapesse o non ha avuto modo di andarci, nella centralissima via de'Tornabuoni a Firenze c'è una piccola gastronomia rinomata per i suoi panini, anche piccoli, morbidi, delle autentiche esplosioni di sapori, non potrete farne più a meno.



Procacci è una vera istituzione per Firenze, non per niente ha 130 anni di storia. Qui è il regno dei panini al tartufo, realizzati con una ricetta segreta, dove il pane viene preparato sempre allo stesso modo dal 1885, anno della fondazione. Nel 1925 aveva ottenuto il brevetto regio da Vittorio Emanuele III come fornitore ufficiale della Real Casa – ora è **approdato anche a Milano, in corso garibaldi 79.**

Un'enogastronomia con bistrot, dove pranzare o cenare con prelibatezze della tradizione toscana ma se vi capita di passare assaggiate i panini, sono la unta di diamante del Procacci. Vengono proposti **solo al tartufo, oppure al tartufo e foie gras, al burro e acciughe, al salmone e rucola o al brie e gelatina.**



Nel menu del bistrot potrete trovare anche piatti tipici fiorentini come **panzanella, pappa al pomodoro, carpacci** se non siete degli amanti del tartufo, il tutto da abbinare a una selezionata cantina di vini.

Un punto di ristoro nel cuore di Milano per palati raffinati e amanti della buona cucina.

LA MEDICINA CINESE LASCIA A CASA LA NAUSEA DA VIAGGIO!

Ormai gite e weekend lontani dal tran-tran quotidiano non hanno stagione...estate a parte, infatti, sono tanti gli italiani che si concedono almeno 48 ore lontani da casa anche durante il resto dell'anno. E, nella maggior parte dei casi, scelgono di utilizzare l'auto...**La cinetosi o "mal di movimento", però, potrebbe rovinare anche la gita più divertente:** si tratta infatti di un disturbo estremamente frequente, soprattutto nei bambini.



I farmaci utili a tenere sotto controllo il disturbo sono però fortemente sconsigliati a bambini, donne in gravidanza e anziani perché comportano pesanti effetti collaterali. Meglio, in questi casi, cercare soluzioni alternative: oggi molti studi confermano **l'efficacia dell'acupressione, antica tecnica che arriva a noi dalla medicina cinese tradizionale: gli**

specifici bracciali “antinausea” in tessuto elasticizzato sarebbero infatti in grado, esercitando una pressione continua sull’agopunto “P6Neiguan” -collocato sugli avambracci, a tre dita trasverse a partire dalla piega del polso-, di ripristinare una corretta peristalsi dell’esofago e dello stomaco e di attivare in modo naturale un effetto ansiolitico-sedativo.



Se indossati mezz'ora prima dell'inizio del viaggio e tenuti fino all'arrivo, i bracciali migliorano la “nausea da viaggio”

Per ulteriori info:
www.p6nauseacontrol.com

Tour gustoso a Napoli

Cosa c'è di meglio del buon cibo per scoprire una città e le sue tradizioni? Il nostro tour gustoso oggi è nella bella e soleggiata Napoli.

.1 tappa

Il nostro tour inizia al Vomero e la prima tappa è una vera e propria istituzione nel quartiere: **“La friggitoria Vomero”**. Situata nel quartiere più rinomato della città, questa friggitoria, aperta nel 1938 dalla nonna di **Patrizio Acunzo**, è ormai un'istituzione per i napoletani.



Qui si assaggia il buon fritto fatto di olio di qualità, lievitazione naturale e pulizia, caratteristiche che rendono l'offerta gastronomica una vera goduria, motivo per cui questo locale è sempre frequentato da turisti e clienti affezionati. La prima cosa che salta agli occhi è il colore dorato delle frittture esposte e c'è solo l'imbarazzo della scelta tra paste cresciute, panzerotti, supplì, arancini, polenta fritta e frittatine di pasta, per la maggior parte ricette ereditate dalla nonna.

. 2 tappa

Lasciata la friggitoria ci dirigiamo verso "La Pizzeria Vomero", una piccolo e recente locale di proprietà della stessa famiglia della friggitoria.



Qui viene preparata una margherita selezionando attentamente il tipo di mozzarella, qui viene usata una fiordilatte di Agerola e credeteci la pizza è davvero perfetta. Un luogo dove degustare una ottima pizza ma anche delle frittture fumanti comodamente seduti.

.3 tappa

Ci dirigiamo verso piazzetta Pontecorvo, qui è il regno di Salvatore Cautero che ha rinnovato la “Caseari Cautero” facendola diventare un piccolo tempio gourmet con prodotti e vini tipici del territorio.



Dopo i vari assaggi di prodotti tipici manca un assaggio finale: il dolce! La sfogliatella da "Pintauro" è d'obbligo, chiudiamo in bellezza con un ottimo caffè allo storico "Cafè Gambrinus".



Napoli non è solo fatta di bel mare e viste panoramiche, qui la vera essenza della città la possiamo assaporare grazie al suo ottimo cibo, frutto di antiche tradizioni che per fortuna non sono ancora del tutto andate perse.