

# Da Garda a Valpolicella con la 124 Spider

## *Secondo giorno*

Altro giorno, altra vettura: passiamo alla **Fiat 124 Spider** in allestimento Lusso. Meno vistosa della sportiva (quasi corsaiola) del percorso precedente, dispone comunque di **motore turbo MultiAir** da 1.4 litri da 140 cavalli con cambio manuale; le finiture sono più sobrie, senza rinunciare al comfort né alle doti strutturali di leggerezza e bilanciamento. La pulizia stilistica ne conferma il ruolo di icona con forti richiami all'antenata, naturalmente riletta in chiave moderna.



Gli interni confermano la qualità: pelle per sedili, volante e cuffia del cambio, ecopelle per pannelli porte e quadro strumenti, mentre il resto dell'abitacolo è rivestito con materiali soft-touch. Comfort e tradizione, ergonomia e plancia dal design esclusivo con inserto silver o nero lucido, sedili che ospitano comodamente e trattengono nella guida dinamica. Che si apprezza con il cambio manuale, dagli diretti e fluidi con leva dalla notevole manovrabilità.



Il viaggio prosegue immersi nel mondo circostante, da vera spider bassa e filante, il rumore del vento è attutito dall'aerodinamica dell'estremità del cofano, dei montanti anteriori e del roll-bar. Elevati gli standard di sicurezza: fari autoadattanti e autolivellanti, cofano attivo, Abs con Ebd, sensori pioggia e crepuscolare, luci diurne, controllo elettronico della stabilità con limitazione del rischio di ribaltamento, monitoraggio pressione pneumatici, controllo di trazione. Comfort con assistenza al parcheggio posteriore ParkSense tramite sensori a ultrasuoni, telecamera posteriore, sistema keyless entry, allarme, immobilizer, sistema a comandi vocali.



Con tutte queste doti, grande è la voglia di turismo: rientriamo verso la Valpolicella, che si estende tra la campagna a nord di **Verona** e i **Monti Lessini**. Composta dai comuni di Pescantina, San Pietro in Cariano, Negrar, Marano, Fumane, Sant' Ambrogio e Sant' Anna d'Alfaedo, ha paesaggio rilassante collinare, che invita a gustare il panorama e, se non si guida, il buon vino. Le piccole valli digradanti verso la pianura ridondano di vigneti, frutteti e ulivi, le corti e le contrade in pietra sembrano non essere state intaccate dal tempo, confermando un turismo sempre più di qualità. Attratto anche dalle antiche ville e dai relativi parchi e giardini: da visitare inoltre il **Ponte di Veja** a **Sant' Anna d'Alfaedo**, le **Cascate di Molina** a **Fumane**, i siti archeologici della Grotta e il **Museo Paleontologico e Preistorico di Sant' Anna d'Alfaedo** raccoglie testimonianze dalla zona. Ma alla fine, è indispensabile visitare qualche cantina: **Valpolicella**, **Recioto** e **Amarone** sono oramai famosi nel mondo, e la consente di unire turismo ed enologia.

DOVE DEGUSTARE

## **VILLA SPINOSA**

**Negrar** è nel cuore della Valpolicella classica, a poca distanza da Verona e dal Lago di Garda: Villa Spinosa sorge sui rustici settecenteschi di Jago, zona agricola al tempo non ancora completamente vocata all'uva. Attenzione sviluppata in seguito, fino a divenire con il secolo scorso attività dominate e simbolo della zona stessa: la Valpolicella Classica e i suoi vini, soprattutto l'Amarone, sono prodotti di eccellenza sullo scenario mondiale. L'azienda realizzata recuperando e rinnovando rustici e vigneti, affianca anche attività agrituristica: alla degustazione dei vini di qualità, **Villa Spinosa** abbina anche visite guidate in vigna e in cantina, dove apprezzare i cru descritti dalla passione e dall'entusiasmo del patron Enrico Cascella Spinosa, con le varianti di Amarone invecchiato fino a quindici anni.

**Via Jago Dall'Orta 14, I-37024 Negrar in Valpolicella – VR**

**Tel. 045.750.00.93**

**[www.villaspinosa.it](http://www.villaspinosa.it)**

*DOVE DORMIRE*

## **BYBLOS ART HOTEL VILLA AMISTÀ**

Cinque stelle Lusso, ma non è tutto: immaginate un'antica villa veneta, il cui corpo centrale fu realizzato sui resti di una "casa forte" romana, dall'architetto **Sanmicheli** nel Quattrocento, in stile veneziano. La costruzione è stata rivisitata nel '700: affreschi e reperti testimoniano le varie epoche, e tutto si fonde con la creatività del designer **Alessandro Mendini** che l'ha trasformata in museo-mostra permanente di arte contemporanea e design. Attorno, un parco

di ventimila metri quadrati con giardino all'italiana, giochi d'acqua e grande piscina; all'interno, sessanta camere "art design" diverse tra loro, e l'**Espace Byblos spa wellness**. **Ristorante Gourmet Atelier** con lo chef Marco Perez, cucina regionale e internazionale, verdure dall'orto privato e cantina quattrocentesca con trecento etichette.

Via Cedrare 78, I-37029 Corrubbio di Negarine – VR

Tel. 045.68.55.555

[www.byblosarthotel.com/it](http://www.byblosarthotel.com/it)

---

## **The Floating Piers sul Lago d'Iseo**

Come vi avevamo precedentemente annunciato, dallo scorso sabato la passerella dell'artista americano di origini bulgare **Vladimirov Yavachev Christo**, è aperta al pubblico. Si sono registrate intorno alle 55mila persone il giorno dell'apertura e anche il giorno successivo l'affluenza è stata vicina a questo numero. Nonostante alcuni problemi causati dalla molta gente e altri causati dal maltempo, l'opera di Christo sta entusiasmando i turisti che percorrono i tratti di passerella a piedi circondati dal panorama del lago.



Ricordiamo che quello di questi giorni è un evento di rilevanza mondiale che vede come protagoniste il **Lago d'Iseo** e le sue isole. **The Floating Piers** nasce da un'idea dell'artista Christo, famoso per le sue opere di Land Art. Ha progettato insieme alla moglie Jeanne Claude questo ponte provvisorio che forma un collegamento tra **Sulzano, Monteisola**, dove in questi giorni una coppia di sposi ha pronunciato il sì dopo aver percorso insieme agli invitati la passerella sull'acqua, e **l'isoletta di San Paolo**. Il materiale usato per la costruzione della passerella, 200mila parallelepipedi coperti da 90mila metri quadrati di tela poliammidica color giallo intenso, sarà completamente riciclabile. Alla fine della manifestazione il pontile verrà rimosso e tornerà tutto alla normalità.

Durante un incontro pubblico Christo aveva dichiarato: "Camminerete sulle acque, meglio se verrete senza scarpe... sarà una passeggiata di tre chilometri, sentirete le onde sotto i piedi..." e così effettivamente è per chi ha già provato

l'esperienza. La passerella è aperta al pubblico e può essere percorsa 24 ore su 24 gratuitamente, richiede il rispetto di alcune semplici regole come scarpe comode o meglio ancora scalzi, sono consentiti passeggini e carrozzine, cani al guinzaglio e con



museruola, si può nuotare e tuffarsi. è vietato indossare scarpe con il tacco, correre, usare skateboard, pattini e biciclette, nonchè avvicinarsi con imbarcazioni. Il suggerimento dell'artista è: "Mettetevi gli occhiali da sole, toglietevi le scarpe, camminate e fate il bagno: è la cosa più sexy che ci sia. Oppure sedetevi sulla passerella e godetevi i suoi dolci movimenti".

Se non siete ancora andati a provare l'esperienza vi consigliamo di farlo, ma attenti a scegliere una giornata con il bel tempo!

### ***Il Lago d'Iseo***

Con la caratteristica forma a "S" incuneata tra le montagne, si pare a mezzogiorno verso la **Franciacorta**, ha diversi luoghi noti e frequentati per balneazione, paesaggi e storia. Facile da raggiungere con l'Autostrada Milano Venezia, se ne percorre agevolmente l'intero contorno, dalla più scorrevole viabilità della sponda orientale bresciana, alla più angusta e selvaggia costa occidentale bergamasca, dagli scenari molto coinvolgenti. Premessa che pare trascurare la "sponda meridionale": spesso trascorsa semplicemente per raggiungere **Iseo** o **Sarnico**, secondo la provenienza, senza curarsi troppo dei contenuti locali.



Si potrebbe considerare il porto della Franciacorta: storico agglomerato di pescatori, per la pescosità favorita dai bassi fondali, è la patria della tinca, gustoso esemplare della fauna ittica che , cucinato in modo assai particolare, è diventato simbolo del paese stesso. Infatti i cartelli con indicatori , sotto il toponimo, riportano “il paese della tinca al forno”.