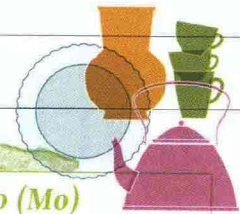


i Cinque sensi / cosa mi leggo



Torino

Terra Madre

«È un po' come l'Onu dell'agricoltura. Questa istituzione è riuscita a realizzare un'idea di economia in accordo con le ragioni dell'ambiente e delle comunità locali, di cui promuove con successo la qualità territoriale».

MANGIARE L birichin (via Vincenzo Monti 16/a, tel. 011 657457; da 50 €).

DORMIRE NH Santo Stefano (via Porta Palatina 19, tel. 011 5223311; 167 €).

Sassuolo (Mo)

Ceramiche Sassuolo

«Quest'azienda ha ridotto i consumi energetici (ha gli stessi livelli di emissione di CO₂ dei primi anni Ottanta, con una produzione più che raddoppiata): da qui si esportano 290 chilometri quadrati di piastrelle all'anno, circa due volte la superficie del comune di Parigi».

MANGIARE La Paggeria (via La Rocca 18, tel. 0536 805190; 35 €).

DORMIRE Villa Vignocchi (via del Cimitero 1, Fiorano Mod.se, tel. 347 4602527, villavignocchi.com; 60 €).

Com'è verde quest'Italia!

Da nord a sud, in viaggio con **Ermete Realacci** in un Paese che non conoscete: desiderabile, competitivo affascinante. Dove la green economy sbaraglia la crisi puntando sulla qualità, la ricerca e la conoscenza. Il bello? Tutte le storie che leggerete sono **riproducibili**



Guspini (Vs)

Edilana

«La lana di pecora è un rifiuto speciale molto costoso da smaltire: la Edilana ne impiega i residui per farne materiali edili isolanti super ecologici, risolvendo allo stesso tempo due problemi. Dal successo è nata anche Edilatte. Con le eccedenze della lavorazione casearia si fanno pitture eco».

MANGIARE Santa Maria (via S. Maria 46, tel. 070 9783033; da 20 €).

DORMIRE Tarthes Hotel (via Parigi 1, tel. 347 4682301; da 142 €).

Polistena (Rc)

Ecoplan

«Produce pannelli per l'edilizia, i trasporti, l'arredamento, le fiere e perfino le sfilate di moda. Lo fa usando gli scarti della lavorazione delle olive e della plastica, creando un nuovo prodotto e una nuova estetica».

MANGIARE Donna Nela (c.so Mazzini 23, tel. 0966 932943; da 25 €).

DORMIRE Uliveto Principessa (Km 16+400 c.da Oliveto, Cittanova, tel. 0966 610476; da 100 €).

Marsala (Tp)

Vini Rallo

«Sono stati fra i primi a investire nella qualità e nel territorio. Grazie ad aziende come questa oggi in Italia si produce il 40% di vino in meno, ma si esporta 5 volte di più che a metà degli anni Ottanta, quelli della sofisticazione criminale del metanolo».

MANGIARE Le Lumie (c.da Fontanelle 178 B, tel. 0923 995197; 30 €).

DORMIRE Baglio Spanò (c.da Triglia Scaletta, loc. Petrosino, tel. 348 8822095, bagliospano.com; 130 €).



GEMME D'ITALIA Riapre il 9 maggio il Roseto comunale di Roma (comune.roma.it), mentre dall'11 al 13 a Milano torna **Orticola**

di Elena Dallorso

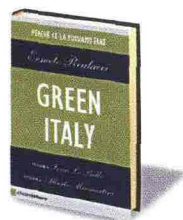


Arcevia (An) La Terra e il Cielo

«Questa cooperativa marchigiana ha puntato sul biologico e sul rilancio di vecchie varietà di cereali locali, e ha fatto breccia nei mercati mondiali anche grazie al numero delle certificazioni, compresa quella del biologico giapponese e kosher».

MANGIARE Le betulle (frazione Avacelli, tel. 0731 983086; da 30 €).

DORMIRE Antico Borgo (frazione Castiglioni, tel. 0731 983001; da 90 €).



PIENA DI VIRTÙ
Ermete Realacci disegna la mappa di un'Italia che cresce rispettando l'ambiente e le persone (Chiarelettere, 15 €).



Siena Provincia no CO₂

«A Montepulciano l'azienda vinicola Salcheto ha abbattuto i consumi energetici e le emissioni di CO₂ producendo un magnifico Nobile. In linea con la provincia di Siena, alfiere della lotta ai cambiamenti climatici: nel 2015 sarà la prima vasta area d'Europa carbon free».

MANGIARE Il Carroccio (v. Casato di Sotto 32, tel. 0577 41165; da 30 €).

DORMIRE Campo Regio Relais (via della Sapienza 25, tel. 0577 222073; da 200 €).

Giro d'autore in città

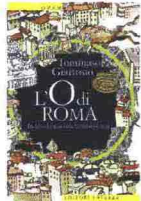
Andate a **Venezia**, a **Roma** o a **Milano**? Come guida turistica, utilizzate un libro e come cicerone, magari, Giuseppe Verdi o un personaggio immaginario. Scoprirete prospettive inedite

ROMA TUTTA IN TONDO

UN GIARDINO «Villa Doria Pamphili, all'Arco dei Quattro Venti: nell'ingresso sono incastrate le palle di cannone dei Francesi».

UN BAR «Il Seme e la Foglia (via Galvani 18) ha atmosfera bohémienne perché è frequentato dai musicisti della scuola di Giovanna Marini. Ottimo aperitivo».

UN RESTO «Il mausoleo di Lucilio Peto, del I secolo in via Salaria. Si può visitare telefonando alla Sovrintendenza».



L'O di Roma
Tommaso Giartosio
Tour circolare della capitale, senza mai deviare dall'itinerario (Laterza, 12 €).

MILANO/2: LE STRADE DEL MAESTRO

L'APERITIVO «Al Camparino, che ha riaperto dopo molti anni in Galleria Vittorio Emanuele e dove ai tempi di Verdi si ordinava il "bitter all'uso di Olanda"».

UN MUSEO «Il Museo del Teatro alla Scala: non tanto per i cimeli legati al maestro, ma perché vi si respira l'aria di "quella" Milano, che oggi non esiste più».

UN CAFFÈ «Da Cova, che all'epoca di Verdi era in Piazza della Scala, dove ora ha sede la Banca Intesa: ha perso molto del suo fascino, ma per i milanesi è il posto dove comprare il panettone a Natale (via Montenapoleone 8)».

UNA VIA «Santa Marta: il civico 19 è stata la prima casa milanese di Verdi e signora. Oggi è la scuola dei professori d'orchestra».



A Milano con Verdi
Giancarla Moscatelli
Strada per strada, una guida alla Milano in cui ha vissuto Verdi (Curcilibri, 19 €).

MILANO/1: FUORI DAL CENTRO

UN QUARTIERE «Il QT8 che, voluto da Piero Bottoni nel 1947, è una pagina della storia dell'architettura della città».

UNA CHIESA «La romanica Chiesa Rossa, sul Naviglio Pavese. Nel complesso, la canonica, il portico, l'ex stalla ora biblioteca, l'ex abitazione e il parco».

UNA VILLA «A Quarto Oggiaro si trova Villa Scheibler: fu costruita nel '400 come casino di caccia di Ludovico il Moro. Ospita le associazioni del quartiere».

UN BAR «In piazza Monti Giosia al 4, a Trenno, **Dueci** è un bar, ma si mangia benissimo».



Il cuore in Mano
Salvatore Carrubba
Via dal centro verso le periferie: come cambia la geografia sentimentale della città (Longanesi).



Venezia, il filo dell'acqua
Claudio Piersanti
La storia di uno scrittore che scrive un libro su Venezia (Feltrinelli, in libreria dal 26 aprile).

(orticola.org). Sempre in tema, dal 22 al 27 la Villa Reale di Monza ospita il primo Festival degli Orti (www.terralabtrepuntazero.org).