



(crs) In questo periodo i saldi danno una boccata di ossigeno alle nostre tasche. Anche se non si possono applicare alle vacanze, possiamo però dire che cercando fra le tantissime proposte si possono trovare delle occasioni che, se colte al volo, consentono di trascorrere qualche giorno lontani dai ritmi frenetici della quotidianità.

Lombardia

Iniziamo dalla Valle Seriana con due proposte. La prima "Sci e benessere" è rivolta a chi desidera trascorrere un paio di giorni divertendosi sciando con, in più un "tocco" di benessere. A Castione della Presolana per 3 giorni/2 notti in hotel 3 stelle si parte da 164 euro a persona in camera doppia. La quota include: 2 giorni con pernottamento e prima colazione; skipass per 2 giorni; presso al Centro Benessere Alpen Spa. "Non solo sci", la seconda proposta, parte da 142 euro a persona in camera doppia in hotel 3 stelle. Il pacchetto include ski-pass Presolana/Monte Pora e noleggio ciaspole. La località della Presolana, dove le piste sono meno tecniche, è adatta a bambini e famiglie, mentre la stazione sciistica del Monte Pora, soddisfa anche lo sciatore più esperto. Info: Cooraltur, tel. 0346.31146, www.cooraltur.it

Liguria

Passiamo ora al piccolo borgo di Moneglia (Ge), tra Portofino e le Cinque Terre. In questo caso l'occasione per un weekend di straordinaria intensità all'Abbadia San Giorgio, tra le mura di un ex monastero francescano, la offre la mostra dedicata a Fabrizio De Andrè, ospitata al Palazzo Ducale di Genova fino al 3 maggio 2009. L'offerta include due notti con la prima colazione, il biglietto di ingresso alla mostra di De Andrè e una visita ai carrugi

carri al cantautore insieme al patron dell'Abbadia San Giorgio. All'interno dell'albergo c'è inoltre un angolo dedicato alla memoria di De Andrè con alcuni dei suoi libri, liberamente consultabili. Il prezzo parte da 390 euro a coppia, con sistemazione in camera doppia. Info: Abbadia San Giorgio, tel. 0185.491119, www.abbadiasangiorgio.com.

Piemonte

A Frabosa Soprana (Cn) l'Hotel Miramonti (che si affaccia direttamente sulle piste del comprensorio del Mondolè Ski) propone il pacchetto "Sci, Shopping e Benessere"

(valido dal 1 febbraio al 22 marzo). L'offerta 3 giorni/2 notti in mezza pensione parte da 140 euro a persona in camera doppia. A disposizione degli ospiti ciaspole, anche in formato baby, e l'assistenza (su richiesta) di guide alpine o accompagnatori naturalistici. Per gli amanti dello shopping c'è l'offerta del Mondovicino Outlet Village. Presentando il coupon ricevuto in albergo, gli ospiti hanno diritto alla card che garantisce una riduzione dal 10% a 20% (non è cumulabile con altre offerte in corso e sui prodotti in saldo) nella maggior parte dei punti vendita dell'outlet.

E per chiudere in... benessere, ecco i menù macrobiotici, vegan e vegetariani, realizzati con prodotti selezionati a marchio Aiab. Info: Hotel Miramonti, tel. 0174.244533, www.miramonti.cn.it.

Valle d'Aosta

A Pila (Ao), da quota 1800 m fino ai 2750 m del Couis, 70 km di piste regalano un panorama che spazia dal Monte Bianco al Grand Combin, dal Cervino al Monte Rosa. Piste tecnicamente molto diverse tra loro, tutte accessibili direttamente da hotel e residence, che permettono di accontentare tutti, prin-

cipianti e cultori del fun carving, offrendo condizioni perfette su ogni tracciato, da quelli meno impegnativi a quelli per i rider più esperti ed esigenti. E poi c'è lo snowpark e un ricco programma di animazione e attività a disposizione per non-sciatori e après ski. Per un weekend di sci e relax (fino all'8 febbraio e dall'8 marzo al 19 aprile) si parte da 149 euro a persona (2 notti, pernottamento e prima colazione, e skipass 3 giorni). Info: Consorzio turistico L'Espace de Pila, tel. 0165.521055, www.pilatuturismo.it.

SALAME BRIANZA

Un prodotto Dop dalla storia antica

(crs) Una fetta di salame, di quello buono, fa venire l'acquolina in bocca. Basta il pensiero, e già il palato ricorda il suo sapore. Un prodotto le cui origini si perdono nella storia. Basta ricordare che le prime «Notizie sui salumi prodotti in Brianza si devono a **Ortenso Stefano Lando**, storico e letterato milanese, segretario di **Lucrezio Gonzaga**, vissuto nel 1500...» fino ad arrivare a «Faelli (1900) (che) segnala il salame di Brianza all'Esposizione Universale di Parigi» (fonte: "Atlante Qualivita, i prodotti agroalimentari italiani Dop, Igp, Stg", edizione 2008, www.qualivita.it). Una storia antica, dunque, che ha portato fino ai giorni nostri, tra le innumerevoli bontà della norcineria lombarda, un prodotto dalle caratteristiche precise come il Salame Brianza. Un prodotto che, nel giugno del 1996, ha ot-

tenuto la certificazione e la registrazione Dop (Denominazione di Origine Protetta), la sigla che garantisce ai prodotti alimentari di qualità la tutela a livello europeo. Un riconoscimento prestigioso che assicura ai consumatori

ulteriore difesa e tutela di questo prodotto dalla storia centenaria. Si parte da una zona di produzione dai precisi confini: la Brianza. Un territorio (compreso nelle province di Como, Lecco e Milano), caratterizzato dal clima



la qualità del prodotto nel pieno rispetto della tradizione dell'arte salumiera brianzola, ricca di esperienza e capacità tecniche acquisite e tramandate nel tempo. Inoltre, nel 1978, è stato costituito il Consorzio Salame Brianza a

collinare e dalle tipiche escursioni termiche, che assicura un ambiente particolarmente favorevole all'asciugatura e alla stagionatura del salame. L'altitudine media della zona, infatti, si colloca al di sopra dei 350 metri sul livello del mare, al di fuori delle nebbie padane. Un fattore importantissimo è la ricetta (depositata presso la Comunità Europea): unica e inimitabile, la regolamentazione rigorosa gli ingredienti e le relative quantità. Il Salame Brianza può essere prodotto solo con carni, esclusivamente suine, provenienti da allevamenti della Lombardia, dell'Emilia Romagna e del Piemonte. È prodotto a grana fine (macina-



tura 4-4,5 mm) e a grana grossa (macinatura 7-8 mm). L'asciugatura e la stagionatura sono condotte secondo regole ben stabilite nei tempi e nelle modalità, in funzione del diametro del salame. Le sue caratteristiche finali sono inconfondibili: al taglio, la fetta è omogenea, di colore rosso rubino uniforme, di aspetto consistente e compatto. Il profumo è delicato e caratteristico, il gusto molto dolce e mai acido. Sulle nostre tavole può arrivare in diversi formati e confezioni: dal bocconcino uso snack al grande formato, dai prodotti preaffettati e preconfezionati ai salami interi interi confezionati in atmosfera protettiva. Info: Consorzio Salame Brianza, tel. 039.9909577.

Informazione pubblicitaria