

Iberotel Capo dei Greci

Sulla baia di Taormina, sospeso fra l'azzurro del cielo e il turchese del mare, Iberotel Capo dei Greci vi aspetta.

Un prestigioso hotel con la cordialità ed il calore di Sicilia per soggiorni di relax, meeting, eventi esclusivi e vacanze indimenticabili.

200 camere dallo stile elegante, piscine vista mare, aree sportive attrezzate, una piattaforma privata di oltre 2.000 mq per tuffarsi nel Mediterraneo. E ancora ristoranti e bar per stuzzicanti spuntini o cene à la carte con sofisticati menu.

La modernissima area congressuale, ideale location per incontri, riunioni e congressi, offre una vista incantevole sulla baia di Taormina.

Sole, mare e anche benessere: l'esclusiva SPA & BeautyFarm Intégrée è un centro davvero innovativo con una splendida area termale, trattamenti mirati e pacchetti benessere studiati secondo i principi di medical wellness.

Iberotel Capo dei Greci. Il paradiso è qui.



Iberotel Capo dei Greci

Sant'Alessio Sicula (ME) - Riviera di Taormina - Italia

T. ++39 0942 756984 - F. ++39 0942 750703

prenotazioni@iberotelcapodeigreci.com

www.iberotelcapodeigreci.com

PARCHI CATANIA, MESSINA, ENNA [SICILIA]

Verso la cascata del Catafurco e nel bosco di Mangalaviti vive una fauna selvatica più domestica e avvicinabile, come i suini neri dei Nebrodi



no. Li sostengono le lunghe ali sfrangiate, ampie più di tre metri, nei caratteristici voli a spirale. Da terra, in un'ampia voliera (visibile solo dall'esterno) li osservano venti paia di occhi, bordati di cilestrino, assai meno truci di quanto si possa immaginare. Sono quelli dei loro fratelli, in fase di adattamento, che presto verranno rilasciati dai naturalisti del Parco. Giusto il tempo per studiare bene, da dietro la rete, la grande parete di roccia dove un giorno andranno a nidificare. Ma perdendosi lungo le trazzere che portano alla Cascata del Catafurco o al fitto bosco di Mangalaviti, i Nebrodi svelano una fauna selvatica più domestica e avvicinabile. Impossibile non sorridere nell'imbattersi nelle famigliole di suini neri, scuri e brillanti nel verde dei prati, scampati da poco da sicura estinzione. E impossibile non seguire il lento trotterellare dei cavalli sanfratellani, veri testimonial del panorama nebroideo, mentre pascolano lungo i crinali accompagnati solo dal suono dei loro campanacci. Antichissima razza, la storia li vuole trasportati qui dai Normanni, che li sbarcarono al porto di Milazzo per utilizzarli nelle cariche in battaglia, per poi abbandonarli nelle campagne di San Fratello. Destinandoli a trasformarsi, dopo secoli di traversie, nella più importante colonia europea di cavalli allo stato brado, con oltre 5.000 capi. Infine, per i più arditi, l'appuntamento d'obbligo è sulle Rocche del Crasto, tra Longi, San Marco D'Alunzio e Alcara, là dove la montagna si srotola in mare. Qui è il regno dell'Aquila reale, che non caso si è scelta il più inaccessibile, ma il più strepitoso dei luoghi, a picco nel vuoto: per osservarla un pc (il nido, anzi il posatoio, è monitorato da una webcam installata dal parco) o un binocolo e un po' di tempo. Da trascorrere accoccolati sul verde delle Rocche. Di fronte il profilo di Salina, con suoi doppi vulcani, sbuca dal mare, isola verso isola. Non c'è più alcun dubbio: è proprio Sicilia. ●

Nella foto: le cascate del Catafurco. Sopra: il paese di Alcara Li Fusi e il suino nero dei Nebrodi



— INIZIATIVA CALENDARI —

La bellezza femminile e quella paesaggistica

FINE NOVEMBRE 2005: Repubblica.it pubblica in anteprima i 13 scatti del calendario del Parco dei Nebrodi 2006 "Natura in bellezza". Torrenti, maialini e ginestre? Assolutamente no. Ad introdurre i 12 mesi dell'anno ci sono sei belle ragazze siciliane immortalate dal fotografo Luca Lo Bosco nei luoghi simbolo dell'area protetta. Seminude o con scollature abissali. Scoppia la polemica tra ambientalisti e amministratori. Ma le sei studentesse, modelle per un giorno, centrano l'obiettivo: i contatti giornalieri sul sito del parco schizzano da 4.000 a 30.000. E le prenotazioni del calendario, venduto a 9 Euro, superano il tetto delle 5000 copie disponibili. Inevitabile la soddisfazione degli amministratori. Dicembre 2006: presentazione del calendario 2007 "Natura, Grazia e Mestieri", 13 scatti bianco e nero ad opera di opera di Ferdinando Scianna. Questa volta il testimonial è una star d'eccezione, la messinese Maria Grazia Cucinotta, che ritorna su luoghi a lei molto cari. Fine delle provocazioni? "Quella della del 2006 è stata una provocazione ben riuscita da non imitare...", dice Attilio Calderara, funzionario del parco, " Quest'anno con il più famoso fotografo siciliano e Maria Grazia abbiamo voluto invece reinterpretare, e in alcuni casi, riscoprire luoghi nuovi e antichi mestieri dei Nebrodi. Ci sembra di esserci riusciti". (Info: numero verde parco © 199112200)



I VIAGGI DI REPUBBLICA



Progetto finanziato dall'Unione Europea mediante il Fondo Europeo di Sviluppo Regionale. Iniziativa promossa da INTERREG II e Italia Agricola. Progetto "La Strada dei Formaggi Bellunesi: un itinerario alla scoperta del territorio e del suo sapere" Cnr, Viti 232006

LA STRADA DEI FORMAGGI DELLE DOLOMITI BELLUNESI

Alla scoperta dei prodotti lattiero-caseari tipici delle montagne bellunesi

Fodom, Nevegal, Chertz, Civetta sono solo alcuni dei formaggi tipici prodotti nelle malghe, nelle latterie e nei caseifici dislocati lungo i sentieri che portano alle vette più belle dei Monti Pallidi e sui dolci pendii erbosi delle Prealpi Bellunesi.

Questo progetto, a cui hanno aderito trentaquattro aziende produttrici, è stato realizzato dalla Provincia di Belluno e dalla Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Belluno con l'obiettivo di accompagnare i turisti alla scoperta del territorio bellunese attraverso i formaggi e altre produzioni lattiero-casearie tipiche, che raccontano la storia di antiche tradizioni e saperi, di un rapporto autentico tra uomo e natura, che è poi fondamento della tradizione gastronomica della montagna bellunese. Alla Strada dei Formaggi delle Dolomiti Bellunesi, inoltre, hanno aderito trentotto strutture di ristorazione che propongono nei loro menu piatti preparati con i formaggi tradizionali e con altre materie prime tipiche del territorio bellunese.

Per informazioni:

www.infodolomiti.it • mail@infodolomiti.it • Tel 0437 940084

www.bl.camcom.it • promozione@bl.camcom.it • Tel 0437 955135



Formaggi Tradizionali
Montasio dop, Casel Bellunese,
Malga Bellunese,
Mortacco del Grappa, Piave,
Bastardo del Grappa, Busche,
Cesio, Costrin, Dolomiti, Fodom,
Latteria di Sappada, Nevegal, Renaz,
Schiz, Tosella, Ziger, Zumelle

Altre produzioni tipiche:
Burro e latte crudo di malga,
Ricotta, Caciotta, Caciotta cipollina,
Camolino, Gresal, Chertz, Civetta,
Focobon, Sprea, Complico

Formaggi Biologici:
Latteria Alpago Biologico,
Consiglio Biologico,
Casera del Consiglio,
Pennarillo Biologico

Presidio Slow Food: Agordino di malga