

Litorale Pontino®

Litorale Pontino - Anno II - N° 2 - aprile 2006 - bimestrale d'informazione turistica ed economico

www.litoralepontino.it



Profumo di primavera

Spring's fragrancy



con il patrocinio della
Provincia di Latina

Roma

www.LitoralePontino.it

Visita le nostre città con un click



WEBFREE INTERNATIONAL

just in web

PREVENTIVI GRATUITI
REALIZZAZIONE SITI INTERNET

WWW.WEBFREE.IT

- SVILUPPO SITI WEB / PORTALI / E-COMMERCE
- HOSTING SOLUTIONS / E-MAIL / SPAZIO WEB
- COMUNICAZIONE / WEB MARKETING
- STUDIO LOGO / BROCHURE / IMMAGINE COORDINATA

sales@webfree.it - c.so Appio Claudio, Fondi (Lt) - tel/fax 0771 521082

SOMMARIO

✓ Ai blocchi di partenza <i>Starting blocks</i>	3
✓ Una Regione in movimento <i>Regional plan on mobility</i>	4
✓ Gaeta secondo porto del Lazio <i>Gaeta second biggest Latium Harbour</i>	5
✓ Low cost: nel Piano Mobilità società ad hoc <i>Low cost: the Mobility Plan include ad-hoc companies</i>	5
✓ Quanti politici a metà del guado <i>Standings suspended between two elections</i>	6
✓ La storia in tavola <i>History on the table</i>	8
✓ Arrivano i Super Manager del turismo <i>Tourism Top Managers are coming</i>	10
✓ Una scuola proiettata nel futuro <i>A school looking into the future</i>	11
✓ Pronto al via il Club del Gusto <i>The new Tasting Club is ready to go</i>	12
✓ Il Tempo a Campodimele <i>Time stops in Campodimele</i>	14
✓ Rinasce il ponte sul fiume Ufente <i>Repaired the bridge over Ufente river</i>	17
✓ La Bufala va alla carica <i>Buffalo cow charges</i>	18
✓ Ventotene: il sogno delle emissioni "0" <i>Ventotene: the zero emission dream</i>	20
✓ A Ponza un angolo di paradiso <i>An idyllic spot in Ponza</i>	22
✓ A Latina cresce il mondo del catering	24
✓ Ninfa: l'armonico incontro tra storia e natura <i>Nymph: an harmonious meeting of history and nature</i>	26
✓ Aspettando il termico <i>Waitin' the thermal wind</i>	30
✓ L'alimentazione nel primo anno di vita <i>A diet for the first year of life</i>	32
✓ Il pediatra risponde - <i>The pediatrician's answers</i>	33
✓ Odontoiatria, cambiare si può <i>Dentistry change is possible</i>	33
✓ Bonaventura: un successo targato Provincia di Latina <i>Bonaventura: a success by Latina province administration</i>	34



di Leone La Rocca
leolarocca@webfree.it

Mentre un sole primaverile comincia finalmente ad intiepidire spiagge e colline del litorale pontino, riaprono alberghi e stabilimenti e sciami di gitanti del week end e della domenica si mettono in marcia, imprenditori ed operatori del settore cominciano a scaldare la complessa macchina dell'industria turistica. Una macchina – va detto con una punta di rammarico – che, nonostante i proclami, gli impegni e le promesse di molti e la tenacia di qualche isolato imprenditore anche questo inverno è andata in letargo, lasciandosi alle spalle l'ennesima occasione perduta. Ora bisogna rifare i conti, rimboccarsi le maniche e recuperare il tempo perduto. Letargo, si è detto, o scarsa consapevolezza della necessità di razionalizzare gli sforzi, di porsi degli obiettivi e di lavorare sodo per realizzarli. Noi però non ci siamo fermati. LitoralePontino anche nei mesi più freddi ha continuato a lavorare, a crescere ed arricchirsi di nuovi segmenti di comunicazione, allargando il raggio d'azione all'economia locale, alla politica – in un momento difficile di transizione qual è quello che il paese sta vivendo, è una scommessa di non poco conto – e mettendo sul tavolo nuove idee, nuovi spunti. In questo numero assieme ai temi consueti, agli approfondimenti, compaiono nuovi spazi dedicati alla politica, all'economia, al turismo, ai servizi all'utente. Il risultato, ci auguriamo, vuol essere un contenitore che nell'ambito della editoria, dell'informazione pontina ancora non esisteva; un magazine all'interno del quale con linguaggio sempre comprensibile e con un taglio di carattere squisitamente giornalistico vengono offerti assieme alle notizie occasio-

ni di riflessione e di analisi rigidamente bipartisan, merce veramente rara di questi tempi.

Ma consigliamo ai lettori vecchi e nuovi anche di sintonizzarsi su un'altra lunghezza d'onda e di soffermarsi sul "fratello virtuale", telematico di LitoralePontino, quel quotidiano on line che sforna a getto continuo notizie, servizi, approfondimenti, e la cui consultazione, a giudicare dai contatti, sta entrando dopo giorno giorno nelle abitudini di chi a livello politico, amministrativo, imprenditoriale e mediatico ha voce in capitolo nella realtà di questa provincia. Ancora, suggeriamo uno sguardo non distratto alla Newsletter – ultima nata nel panorama informativo locale ma già apprezzata – che settimanalmente viene inviata ad una mailing list "dedicata" – e si tratta di alcune migliaia di indirizzi – che comprende tutti coloro che nelle vicende politiche, economiche, culturali e sociali dell'area pontina giocano un ruolo spesso determinante. E uno spazio di dibattito, di confronto, di critica (spesso aspramente contestata, vedi ad esempio il "borsino" dedicato al saliscendi dei personaggi più in vista della provincia) che sta rapidamente conquistando simpatie e consensi, antipatie e critiche. Come si conviene ad una voce libera.

Starting blocks

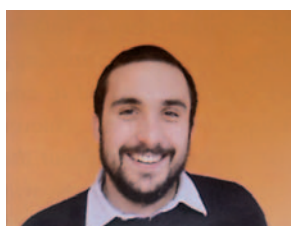
The mild spring sun is warming beaches and inland of Pontine seaside. Meanwhile, businessmen and tour operators are turning on the tourist industry engines which, despite declarations, promises and willingness of someone turned off completely during winter, missing a great chance once again.

Now it's time to start again because we can't lost more time. Maybe they simply turned off but there is the possibility that they don't have the knowledge to pull together, to focus the targets and to work hard to get them. Nevertheless we didn't stop. LitoralePontino worked and grew during the cold winter months, adding new sections, widening its interests to local economics and politics – which is a risky bet in this economic period for Italy –, suggesting new solutions, bringing out new ideas. As an example, in this issues together with usual topics, you'll find interesting articles dedicated to policy, economy, tourism and services. The result wants to be a something that didn't exist in the pontine's publishing world. A magazine with a comprehensible language that offers news, reflections, analysis strictly bipartisan, that are not so easy to find in this time.

Our suggestion to our readers is to pay attention to the "virtual" brother of LitoralePontino as well: the online daily newspaper is an almost-real-time source of news, discussions, special reports. Whose consultancy, if we consider the contact, is becoming day by day a habit for those who, at a political, administrative, entrepreneurial and mediated level, has some power in the territory of this province. Moreover, we'd suggest to pay some attention to the Newsletter –the last one which has been created in the local information world, but already appreciated- which is weekly sent to a dedicated mailing list –some thousands addresses- which includes all those who, in the political, economic, cultural and social matters in the Pontino area, play an important, and often decisive, role. This is a place for debate, comparison, criticism (often hardly contested, as in the case of the "rating" of the up&down consideration of the most famous people in the province) which is quickly getting sympathy and consensus, antipathy and criticism. As it should be for a free voice.

Intuizioni e limiti del Piano regionale della mobilità

Una Regione «in movimento»



di Matteo Tagliapietra
m.tagliapietra@litoralepontino.it



Super Pontina, Pedemontana, aeroporti e servizio su acqua. Nel Piano Regionale della Mobilità presentato dall'assessore Fabio Ciani c'è una potenziale rivoluzione del comparto dei trasporti e delle infrastrutture nell'area pontina. Una rivoluzione attesa, auspicata, e fortemente voluta da tutto il mondo politico ed imprenditoriale della provincia di Latina che però sembra accogliere con un certo scetticismo il documento programmatico di "via della Pisana". La paura è infatti che la tanto attesa rivoluzione rimanga anche questa volta sulla carta, come era già accaduto con le passate amministrazioni.

Le pressioni da parte dei Verdi, che con l'assessore all'Ambiente Angelo Bonelli occupano un posto chiave nello scacchiere politico regionale, stanno infatti creando non pochi problemi e nella "super Pontina" di Marrazzo c'è molto del "Corridoio Tirrenico" già appartenuto alla Giunta Storace. Quel che appare fondamentale è che questi interventi si concretizzino perché la situazione di trasporti ed infrastrutture nell'area pontina è vicina al collasso: c'è bisogno di una svolta e le premesse sembrano esserci tutte. Il futuro che in un'intervista di qualche tempo fa ci ha prospettato l'assessore Ciani potrebbe effettivamente rappre-

sentare una svolta: una Pontina "super" in grado di assorbire il traffico veicolare, scaricato di una buona parte del trasporto merci grazie al potenziamento degli approdi, Gaeta dovrebbe diventare il secondo porto del Lazio per passeggeri e merci, e soprattutto all'apertura al traffico civile dell'aeroporto "Comani" di Latina. Per ora però poco o nulla si è mosso e, soprattutto per quanto riguarda gli aeroporti, il contrasto tra la Regione e le amministrazioni locali continua ad essere forte.

Cosa dire poi dell'oramai «storico» nodo della Pedemontana che dovrebbe diventare un'arteria chiave per la parte sud della provincia ma che resta ancora in attesa dello stanziamento dei fondi. Insomma, forse credere nella rivoluzione è troppo, ma sperare che il futuro possa riservare finalmente delle risposte concrete alle esigenze di sviluppo di questa area non è del tutto da escludere.

Regional Plan on Mobility

Super Pontine highway, Inland highway, airports and ferry service. Fabio Ciani, regional government member in charge of mobility, presents the new Regional Plan that could lead to a revolution in transports and infrastructures in Pontine area. This

revolution is something politicians and businessmen of the pontine area are looking for since years ago. Nevertheless they seem not to be convinced by the new plan. They are worried that such a revolution won't move from paper to the real world, as it already happened with previous governments. Regional government member for Environment Angelo Bonelli, member of the Green Party, has a key political role and he is not convinced by the plan and the "Super Pontine" of Governor Marrazzo is similar to the "Tyrrhenic corridor of the former one, Mr Storace. It's crucial that those interventions will take place since pontine infrastructures and transportations are close to collapse: what is needed is to mark a turning point, and there seems to be all the necessary conditions. The future situation described once by Mr Ciani could be truly better: a "super" Pontine highway to absorb individual transportation and without trucks, since the commercial traffic should be solved by better and enlarged harbours: Gaeta is expected to become the second biggest Latium harbour both for passengers and commodities. At the same time Latina's Comani Airport should start operations. Until now nothing happened, in particular about airports there are still discussions between regional and local authorities. Not to speak about the "historical" Inland highway that is supposed to solve the traffic problems of the southern part of Latina's district: it's still waiting to be funded. In short believing in a revolution maybe it's too much, but we can hope that in the future there will eventually be concrete answers to development problems of our district.

Gaeta secondo porto del Lazio



Secundo porto commerciale della Regione e la qualifica a porto frontaliero della Unione Europea. Questo il futuro di Gaeta nel Piano generale della mobilità presentato dall'assessore alla Mobilità Fabio Ciani e approvato dalla Giunta della Regione Lazio. Prende corpo l'idea, che potrebbe essere una variabile importante nel quadro dei trasporti sul litorale, di una «metropolitana del mare» che colleghi i diversi approdi. Ad affiancare questa ipotesi un servizio di carattere interregionale con aliscafi e navi veloci per il traffico passeggeri, oltre che per quello merci, che si basi su un potenziamento delle aree portuali ma, soprattutto, su dei collegamenti e delle infrastrutture su terra.

Gaeta second biggest Latium harbour

Second biggest commercial harbour of the region and the title of international harbour by the European Union. This is the future described in the new General Plan for Mobility presented by Fabio Ciani, Latium regional government member in charge of mobility. It's something more than an idea the "sea underground", a ferry connection among the different harbours. Together with this hypothesis an inter-regional service with hydrofoil and fast boats for passengers and goods. This idea is based on an empowerment of harbours together with better land connections and infrastructures.

Low cost: nel Piano Mobilità società ad hoc

La Regione decide di accontentare tutti e apre ai voli "low cost" sia a Latina che a Frosinone. Nel Piano Regionale della Mobilità approvato a marzo dalla Regione Lazio infatti è prevista la costituzione di società ad hoc per la realizzazione degli aeroporti. «L'aeroporto di Latina – come specificato nel documento presentato dall'assessore alla Mobilità Fabio Ciani – verrà adeguatamente attrezzato per accogliere il traffico charter e low cost trasferito da Ciampino. Questo aeroporto si presta particolarmente per accogliere traffico turistico diretto a Roma e Napoli e alle aree turistiche del Circeo, del lito-

rale di Formia e Gaeta e le isole pontine». Per la realizzazione, come detto, verrà costituita una società, si è ipotizzato il nome di "Lazioavio", che dovrebbe avere tutti i cespiti patrimoniali, provvedere alla sicurezza, reperire le risorse per la realizzazione e per gli investimenti necessari alla gestione degli oneri relativi.

Low Cost: the Mobility Plan include ad-hoc companies

The Regional Government please everybody and allows for "low cost" flights both in Latina and Frosinone. The Regional Mobility Plan voted in March includes ad-hoc companies to build the airports. «Latina Airport will be properly adapted to be able to operate the low cost and charter flights moved from Ciampino



airport – this is written in the Mobility Plan presented by Fabio Ciani – This airport is particularly important for the tourist traffic leading to Rome, Naples and the tourist areas of Circeo, Formia seaside, Gaeta and Pontine Islands». As I was saying before, in order to realize it a new Region-owned company will be instituted, probably called "LazioAvio". This company should own all the financial and real assets, it should be responsible of safety policies and of the necessary fund rising to build and operate the new airport.



FAIOLA

www.faiolaimmobiliare.it

IMMOBILIARE

Sperlonga (LT), C.so San Leone 20 - Tel / fax: +39 0771 549038 - cell.: 335 5239868 - e_mail: info@faiolaimmobiliare.it

Pagelle sospese tra due elezioni

Quanti politici a metà del guado

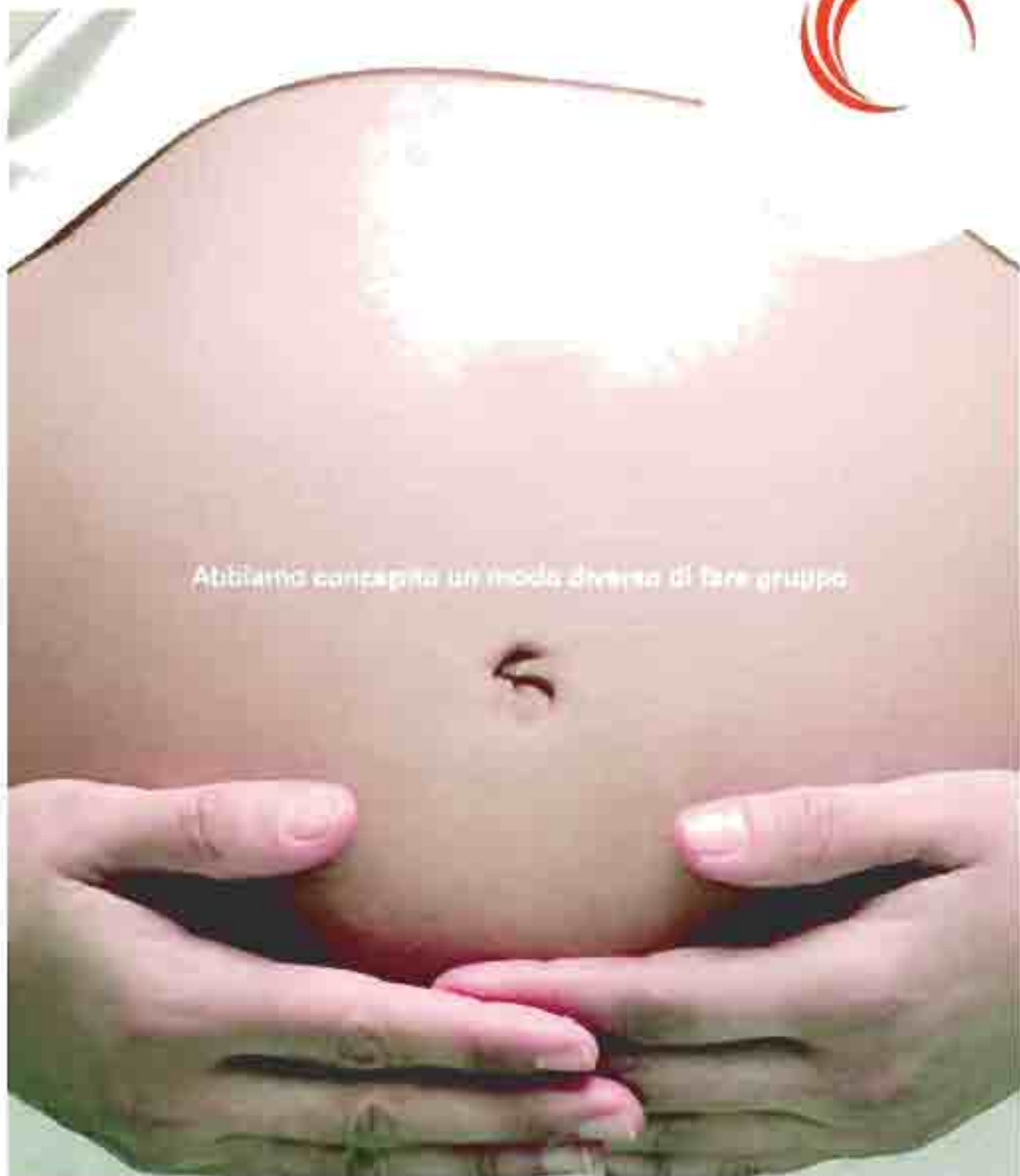
di Tiberio

Stilare un "borsino" dei politici pontini a cavallo tra due elezioni (politiche e amministrative) senza scivolare, senza prestare il fianco a critiche, è operazione obiettivamente difficile. Ci proviamo, stilando delle pagelle complessive che diano al "chi sale e chi scende" una prospettiva di medio periodo. Potremmo ad esempio esprimere dei giudizi sufficientemente neutri a due figure istituzionali come il presidente della Provincia Cusani e al sindaco del capoluogo Zaccheo. Il primo è stato ripetutamente sfiorato da vicende imbarazzanti, ma ha tenuto dritta la barra del timone. Il fatto di essere primo cittadino di Sperlonga non lo ha favorito, da questo punto di vista, ma è indubbio che si sia difeso con ordine, girando al largo dalle polemiche. Così deve fare un amministratore. Difficili questi ultimi mesi anche per il buon Zaccheo, impegnato in mille iniziative e su più fronti. I suoi avversari politici hanno provato ad appiccicargli addosso un paio di storie imbarazzanti, lui ha tirato dritto. Complimenti. Meno simpatia ispirano alcuni suoi colleghi, da Mochi a Nardi, a Schiboni. I primi due hanno probabilmente ecceduto in personalismi, mettendo se stessi davanti agli interessi della collettività che li aveva eletti, il terzo si è reso più volte la vita difficile da solo. E che dire del sindaco di Sabaudia, Schintu? Non gli è stato risparmiato nulla, scandalo su scandalo, problema su problema, dal lago di Paola con annesso ponte romanico alle villette del villaggio del Parco. Lui tiene duro, ma fatica. Chissà cosa ne pensano i suoi pazienti, quando lo attendono in ambulatorio. Infine qualche perplessità continua a destare il sindaco di Formia, quel Bartolomeo del quale non si nascondono le ambizioni politiche. Ha fatto il diavolo a quattro per l'ospedale del Golfo, ha stretto alleanze, le ha disfatte. Siamo curiosi di sapere dove andrà a parare. Il primo bilancio regionale della giunta Marrazzo ha portato circa 50 milioni di euro in provincia per investimenti che vanno dalla viabilità ai parcheggi ed alla riqualificazione dei centri storici. Bene quindi Di Resta che

si è impegnato molto su questo fronte. Tra gli assessori regionali si distinguono per incisività Daniela Valentini, Francesco De Angelis e Raffaele Ranucci.

Standings suspended between two elections

It's clearly hard to write the "standings" of Pontine politicians between local and political elections avoiding mistakes and criticisms. We try anyway, writing comprehensive judgements in order to put the "going up and going down" in a medium term perspective. As an example, neutral vote to institutions' leaders, as Province's chair Cusani and Latina's major Zaccheo. The first was close to embarrassing situations for several times, but he was able to keep the tiller and go ahead. Being Sperlonga's major wasn't helpful, but no one can say he wasn't able to defend himself avoiding squabbles. That's the way a local administrator has to behave. The last months wasn't easier for Zaccheo, involved in several projects in different fields. His political enemies tried to suit on him a couple of embarrassing rumors, he didn't pay attention to it. Well done. Some of his colleagues are less sympathetic, as Mochi, Nardi and Schiboni. The first and the second put to much stress on themselves, taking care of their own interest instead of the problems of those who elected them; the third one put himself in troubles too many times. What about Schintu, Sabaudia's major? He wasn't spared, scandal after scandal, one problem after the other starting from Paola's lake and its romanian bridge ending up with the houses in the Park Village. He holds out, but it's tough. Who knows what his patients think about it, waiting for him at his clinic's waiting room. Finally we have some doubts about Formia's major, Bartolomeo, who doesn't hide his ambitions. He raised the devil to obtain Gulf's hospital, he formed alliances and broken them. We would like to know what will be the end of the story. The regional administration demonstrates to care about Pontine seaside: they spend 50 million of euro, with the first regional balance, in this area for road conditions, parking and for the requalification of historical centers. A good vote especially to Domenico Di Resta and the assessors Valentini, De Angelis and Ranucci.



Abbiliamo concepita un modo diverso di fare gruppo

Si chiama InRizzardi ed è il nuovo modo italiano di fare gruppo nella nautica internazionale.

Selico, affidabile, moderno, cresce giorno dopo giorno con la passione, il calore, l'impegno e il talento.

di chi ci lavora, attirando la fama del tre brand in cima ai desideri degli appassionati di tutto il mondo.

Perché il fascino di uno yacht Rizzardi, Posillipo e Talcraft non ha confini. Proprio come il mare.



INRIZZARDI

yacht experience.

www.inrizzardi.com
info@inrizzardi.com
+39 0773531082

RIZZARDI

posillipo

Talcraft

Il progetto dell'Accademia della cultura enogastronomica

La storia in tavola

di Alberto Malatesta

Un luogo nel quale la cucina si fa cultura, legando la tecnica allo studio delle tradizioni e delle caratteristiche dei prodotti tipici. Sono questi i principi fondanti della «Accademia della Cultura Enogastronomica». Nata dalla passione di un folto gruppo di professionisti, cultori ed esponenti di questo mondo, l'Accademia rappresenta un percorso nuovo, diverso, in un universo fatto di sfumature, di sensazioni, di idee e di mode. Presentata al pubblico nel gennaio scorso, l'Accademia si pone l'obiettivo di promuovere la cultura enogastronomica e turistica a livello nazionale, salvaguardando l'identità dei prodotti locali e regionali da valorizzare, e diffondere un modo nuovo di produrre, ma anche di gustare, gli alimenti attraverso la didattica accademica. Il percorso formativo che si sviluppa nei corsi viaggia su due livelli: uno è quello tecnico, professionalizzante, ma l'altro, «fondamentale» nella definizione del direttore dell'Accademia Antonio Senni, è quello culturale. «Ogni cibo e ogni artigiano della cucina – spiega Senni – hanno una storia da raccontare. Per questo non basta l'aspetto tecnico, che pure non va dimenticato, ma il nostro lavoro va verso un arricchimento dell'aspetto legato alla cultura e alle caratteristiche del cibo al quale sono affiancati i concetti base della nutrizione». Spazio inoltre ai grandi nomi della ristorazione romana che si propongono come docenti aprendo il loro grande bagaglio di conoscenze. «L'alimentazione molto spesso – spiega Senni – consiste nel riempire voracemente di cibo il proprio stomaco, senza gustare e senza compiacersi di esso; sedersi a tavola vuol dire, invece, percepire ed assaporare la tradizione, la propria origine, il rapporto tra persone, la convivialità, la cultura,



vuol dire gratificazione, edonismo, appagamento psicofisico».

History on the table The project of Food and Wine Culture Academy

A place where cuisine turn into culture, bringing together techniques, tradition and characteristics of typical products. Those are the building blocks of the "Food and Wine Culture Academy". The Academy born from the passion of a wide group of professionals, lovers and businessmen of this industry, and it represents a new approach to this university made up of sensations, ideas and trends. The Academy was presented to the public in January: its target is the promotion of food, wine and tourism culture nation-wide protecting local and regional productions. At the same time, the aim is to spread out a new production method and a tasting culture through an university teaching activity. The education plan in the two courses has two levels: the first is the technical, professionalizing one, while the second "key" one, as it was described by the Academy dean, Mr Antonio Senni, is the cultural one. «Each and every food and cuisine craftworker – Mr Senni says – has a story to tell. That's way the technique is not enough, that shouldn't forgot, thought, but culture and food characteristics are essential, together with nutritional facts». The roman chef masters will teach bringing with them their great experience and knowledge. «Often nutrition – Mr Senni explains – is just filling the stomach without enjoying the food. To sit down at the table has a different meaning: it means fell and taste traditions, our roots, social relations, friendship, culture. It means self satisfaction, hedonism, psycho-physic wellness».

I Corsi

- Sicurezza Alimentare (in collaborazione con il Ministero della Salute)
- Celiachia (in collaborazione con la Provincia di Roma)
- Turismo enogastronomico (in collaborazione con la Regione Lazio)
- Educazione alimentare nelle scuole (in collaborazione con il Comune di Roma)
- Master in Etica Professionale

The programs:

- Food Safety (joint program with Health Ministry)
- Celiac disease (joint with Rome Province Administration)
- Food and Wine Tourism (joint with Latium Regional Administration)
- School nutritional education (joint with Rome town Administration)
- Professional Ethic Master



«Villa Fiorano», una delle ville più prestigiose sull'Appia Antica, luogo esclusivo per cerimonie e banqueting, dal 18 gennaio 2006 è sede del Club dell'Accademia ed offre ai propri soci un luogo dove incontrarsi, per colazioni d'affari, incontri importanti, convegni, momenti di riflessione per la vita associativa dell'Accademia stessa

“Fiorano Villa”, which is one of the most exclusive villas along the Ancient Appian Way, is usually used for ceremonies and as banqueting hall, starting from January, 18th 2006 will be the Academy Club location. It will be a meeting place for business lunches, important meetings, seminars, discussions about the Academy itself.



Regione Lazio

ASSESSORATO ALL'AGRICOLTURA

© L'Espresso & A. Di. 2010

FRESCO. NUTRIRSI BENE OGNI GIORNO.

Lungo le coste. Un percorso di qualità.



La filiera agroalimentare è paragonabile a un percorso che porta i cibi e le bevande che consumiamo dal produttore alle nostre tavole. Sono 4 momenti i suoi

fondamentali: produzione, trasformazione, distribuzione e consumo.

I singoli momenti sono fatti inoltre di passaggi

ognuno dei quali ha un costo che finisce con l'incidere sul prezzo finale. Di conseguenza, minore sarà la lunghezza della filiera, minore il prezzo al consumo. Così come più forte e stabile sarà la sua organizzazione, più sicurezze avranno i soggetti che la compongono: l'agricoltore e l'imprenditore avranno il loro giusto profitto, il consumatore un prezzo equo e prodotti di qualità.



UNA BUONA REGIONE. ANZI "ECCELLENTE".

Arrivano i Super Manager del turismo

di Stefano Benda

Nel Lazio arriveranno i "super manager" del turismo. Nella finanziaria regionale del 2006 infatti l'Assessore all'Istruzione Silvia Costa ha inserito un articolo relativo alla costituzione di un Polo integrato per l'alta formazione nel settore turistico-alberghiero del Lazio.

Il Polo formativo darà una risposta alla domanda di alta formazione dei diplomati degli Istituti turistico-alberghieri della Regione e si svilupperà inizialmente su due versanti, quello dell'Alta scuola alberghiera e quello del Marketing territoriale. Si tratta di un progetto che sarà esaminato anche con le Province, con gli Istituti alberghieri, nonché con le organizzazioni sindacali e datoriali, in collaborazione con alcune Università del Lazio e con enti di formazione accreditati.

Nella Provincia di Roma si partirà da una struttura già presente sul territorio, l'ex Enalc Hotel di Ostia, che vedrà la compresenza del Centro di alta formazione e della struttura alberghiera, dove gli studenti potranno effettuare stage.

Si procederà, poi, ad individuare nelle altre Province i corsi IFTS (Istruzione Formazione Tecnica Superiore) con l'apposito bando che uscirà nei prossimi mesi. L'Istituto alberghiero di Caprarola (Viterbo) e quello parificato di Latina hanno già mostrato interesse ad

entrare a far parte del Polo regionale. Ulteriori istituti potranno in seguito farne richiesta.



Silvia Costa: Assessore all'Istruzione regionale
Regional member in charge of Education

«Abbiamo voluto dare – ha dichiarato l'Assessore Silvia Costa – un segnale forte di riequilibrio territoriale dell'offerta turistica e di rilancio di un settore che costituisce una risorsa fondamentale per il nostro Paese e per il Lazio in particolare. Roma ha visto incrementare molto il turismo, ma deve oggi dirigersi verso un riequilibrio dell'offerta e una qualificazione dei servizi turistici. L'alta formazione è il presupposto fondamentale per poter accogliere i turisti e diversificare l'offerta, valorizzando tutto il territorio regionale, al fi-

ne di stare al passo con altre località che, pur non vantando la nostra ricchezza dal punto di vista artistico, architettonico e paesaggistico, mettono in atto strategie di attrazione turistica più efficaci e competitive».

Tourism Top Managers are coming

Tourist Top Managers are about to come to Latium. In 2006 budget law Government member in charge of Education, Silvia Costa, added an article that plan an high-level tourism and education management school for Latium.

The Management school match the demand for high-level education of those who finish the hotel and tourism high schools in the region. It will start with two profiles, High-level hotel management and territorial marketing. This project will be discussed together with district authorities, hotel high schools, unions and industrial associations, universities and certified education centres.

In Rome's district the starting point is an existing facility, ENALC Hotel in Ostia, where there will be the management school together with the Hotel, that will offer internships to the students. After that, a proper selection process will find out the IFTS (Technical High Level Education) courses in each province in few months. The Hotel management school in Caprarola (Viterbo) and the private one in Latina seem to be interested to take part to the regional Education Centre. Other Schools will be allowed to join them in a second moment.

Ms Silvia Costa declare «Our aim was to clearly signal that we want to rebalance tourism across the region and at the same time promote it, which is one of the main industries of Italy and Latium in particular. Rome increased tourism, but today what is needed is a rebalancing of supply and higher-standard services. High-level education is fundamental to attract tourists and to diversify the offer on the basis of attractions all around the region. The goal is to compete with other resorts despite their relative poorness in terms of artistic, natural and historical attractions put on place effective marketing strategies».

www.sperlongaturismo.it

SPERLONGA
TURISMO

Sperlonga Turismo Societa' Cooperativa Consortile A R.I. - 04029 Sperlonga (LT) - via Valle, 28 - tel: 0771 557524 - email: info@sperlongaturismo.it

BANCIERE BLU
DEURORA

CSQ
ecc
ENCA 14001

High Quality

L'esperienza dell'Istituto Alberghiero di Formia

Una scuola proiettata nel futuro

di Matteo Tagliapietra



tolo, the principal of professional high school for hotel and restaurant services in Formia. The idea goes together with the school's achievement: its students are present to the most relevant events about tourism and restaurants since years ago. We met Mr Colaruotolo in Milan: in four days the school's stand at Bit attracted thousands of visitors. Bit, the tourism fair, is one of the most important event of the year in its industry. Students prepared tasting together with accurate historical and nutritional profiles of Pontine typical products. « This was a way to link education and marketing and to find money for the school at the same time » – Colaruotolo explains – It's clearly a great chance for a 16 years old student to deal with an

«La formazione, in un istituto dedicato al turismo, si fa sul campo. Deve essere un mix di conoscenza del territorio e delle sue risorse, e di tecniche e esperienze acquisite in classe». L'idea che Erasmo Colaruotolo, preside dell'Istituto professionale per i servizi alberghieri e la ristorazione di Formia, ha del suo lavoro è tutta nel curriculum che l'Istituto ha costruito negli anni e che vede i ragazzi di Formia partecipare a tutti i più importanti appuntamenti legati al mondo del turismo e della ristorazione. Abbiamo incontrato il professor Colaruotolo a Milano dove lo stand dell'Istituto ha attirato migliaia di visitatori nella quattro giorni della Bit, la borsa del turismo, uno degli appuntamenti più importanti dell'anno per il settore. I ragazzi della scuola hanno preparato degustazioni dei più pregiati prodotti tipici della zona pontina accompagnandole ad accurate analisi della storia e delle caratteristiche organolettiche dei prodotti stessi. «Un modo – spiega Colaruotolo – per legare la formazione professionale alla promozione e per finanziare progetti come questi. Per un ragazzo di 16 anni doversi confrontare con ap-

puntamenti che richiamano decine di migliaia di persone è un'occasione importante». Le capacità dei ragazzi di Formia ha portato infatti molti «sponsor» a sostenere la loro presenza a queste manifestazioni. Il percorso dell'istituto formiano sembra una giusta sintesi di spirito di iniziativa e formazione di alto livello, ma non sempre riesce ad ottenere la visibilità e l'appoggio delle amministrazioni locali: «Vorremmo poter offrire le nostre capacità e la nostra voglia di confrontarci con il mondo del lavoro – conclude il preside – in molte occasioni ufficiali, purtroppo non riusciamo ad ottenere attenzione ed opportunità da parte delle Istituzioni».

A school looking into the future

«Education is on the job training in a tourism high school. The student should know the region, its attraction and mix this knowledge with concepts and techniques learned in class». This is the idea of Mr Erasmo Colaruotolo,



Sinistra: Studenti al lavoro
Left: Working students

Sopra: I.P.S.S.A.R. di Formia
Up: High School's view

event with thousands of people involved». Formia's teenagers skills attracted many sponsors to encourage their presence to those kind of events. Formia's school seems to be the correct meeting point between personal initiatives and high-level education, nevertheless it doesn't get the right visibility and support from local administration. «We would like to promote our skills in the job market» It's the last comment of the principal "But in many formal events local administrations don't pay attention to us».

Pronto al via il Club del Gusto

di Sonia Gambardella



«**O**ffrire una buona cucina a base di prodotti tipici, essere in grado di fornire informazioni turistiche sul proprio territorio, sapere rispondere alle esigenze degli ospiti». A tracciare la filosofia dei ristoratori e dei produttori che costituiscono il "Club del Gusto" della Provincia di Latina è Italo Di Cocco, presidente della Fipe pontina (Federazione italiana pubblici esercizi) e del Club. Il progetto, figlio dello sforzo comune di Camera di Commercio, Provincia di Latina e Arsial, sarà presentato tra poche settimane, ma arriva dopo un lavoro durato anni. L'idea nasce dalla volontà di unire la proposta gastronomica, basata su prodotti e ricette locali, ad una serie di servizi al cliente. «Vogliamo che le strutture del Club – spiega Di Cocco – siano polifunzionali: in grado cioè di fornire anche i servizi tipici di un ufficio di promozione turistica e che, magari, possano anche offrire ai visitatori un angolo riservato alla vendita diretta dei prodotti tipici. Questo non vuol dire dimenticare l'importanza della ristorazione, che si leggerà ad una serie di degustazioni e di labora-

tori sui prodotti e sulle ricette tradizionali». Il presidente del Club non dimentica l'importanza della formazione: «Ci attiveremo per offrire la possibilità ai soci di aggiornarsi e di accrescere la loro professionalità e la loro capacità di rispondere alle esigenze dei clienti». L'area pontina possiede inoltre una peculiarità che la rende particolarmente interessante dal punto di vista delle tradizioni culinarie: alla cucina dell'Agro si sono infatti mescolate culture gastronomiche molto lontane da quella veneta alla emiliana, senza dimenticare la forte presenza di friulani, trentini, ma anche di italiani rientrati dalle ex colonie del nord Africa. «Il significato del marchio "Club del Gusto" sta nel valorizzare tutto questo – continua Di Cocco – e nell'integrarsi nel lavoro di promozione del territorio e delle sue peculiarità».

The new Tasting Club is ready to go

«**O**ffering high quality cuisine based on typical products, being able to give tourist information about the region, meet guests requirements». Mr Italo di Cocco explains the philosophy behind the "Tasting club" formed by restaurateurs and producers from Latina's district. He's president of Pontine Fipe (Italian federation of commercial business) and of the Club. The

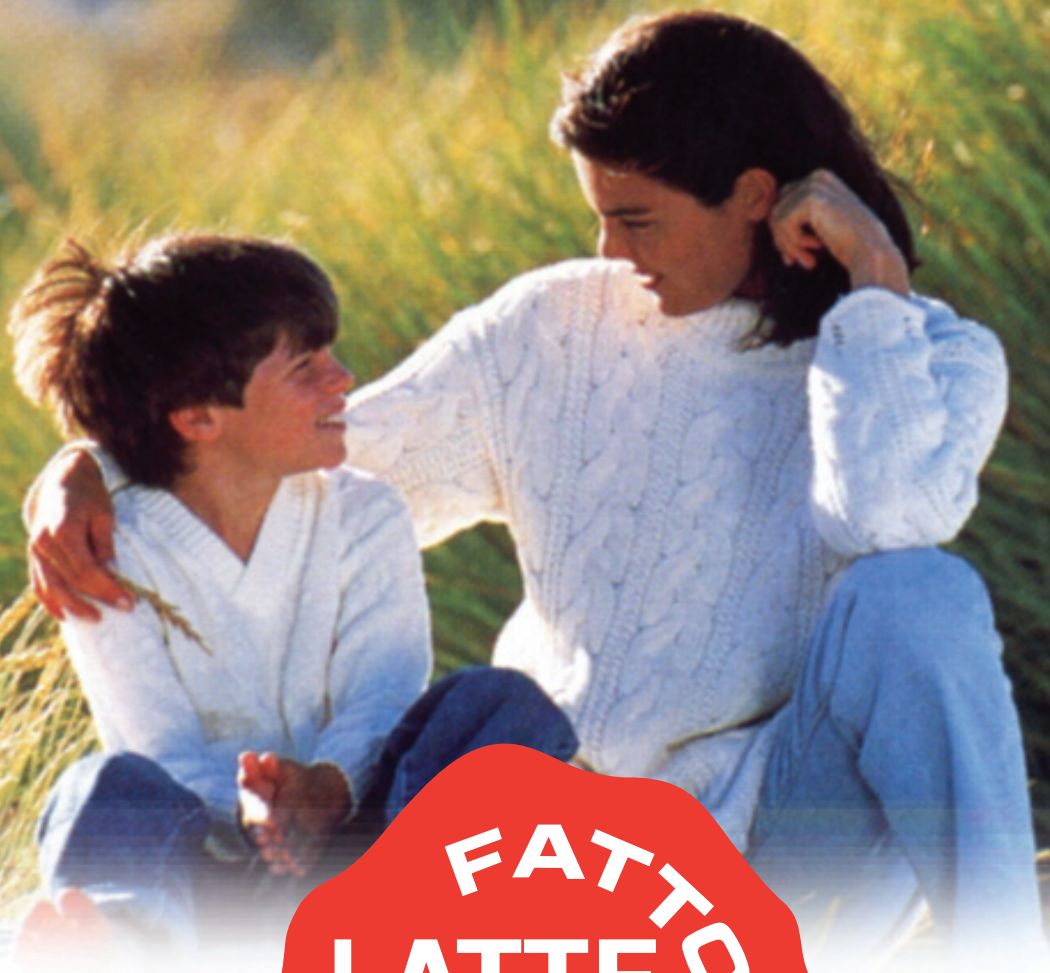


project is the final goal of a years-long work of the Chamber of Commerce, the District government and Arsial, and it will be presented to the public in few weeks. The idea is to merge gastronomy based on local products and cuisines together with customer services. « We want Club's facilities to serve different purposes: they should be tourist offices together with direct sales of typical products. This doesn't mean we are forgetting restaurants: it will be linked to tasting and workshops on local products and recipes ». The Club's president doesn't forget training: « We will organizing training sessions to provide our members refresher courses in order to keep their skills up to date and to allow them to meet customers requirements ». The pontine area has a distinctive feature about cuisine traditions: during the last centuries the local tradition mixed with many other gastronomic cultures as the Venetian, the Emilian, not forgetting the Friulian and the one from Trentino as well as Italian coming back from north African colonies. « The deep meaning of the "Tasting Club" brand is to enhance these peculiarities – Mr Di Cocco explains – and to integrate it with tourist promotion ».

Italo di Cocco
Presidente del
Club del Gusto di Latina

Tasting Club's President





Voglia di crescere sani



Ariete Fattoria Latte Sano S.p.A.

Via della Muratella, 165 - 00050 Ponte Galeria Roma - Tel. 06/6500631 - Fax 06/65000285
info@lattesano.it - www.lattesano.it

Il Tempo a Campodimele



di Dolly Apruzzese
d.apruzzese@litoralepontino.it

Girovagare per Campodimele e incontrare i Campomelani, camminando per i suoi vicoli e per i suoi boschi, osservare le sue rocce dall'alto del belvedere, respirando la sua aria e bevendo alla Faggetina, salutare acqua di sorgente, avvalorare l'idea che ci assale a volte di quanto sia inutile affannarsi nella vita quotidiana, perdendo di vista i valori che consentono di vivere bene.

Questo borgo sembra frutto della saggezza del Tempo grazie alla quale si sono intrecciati ambiente, storia e comunità umana per ottenere un luogo unico al mondo che è diventato oggetto di studi universitari.

Oggi Campodimele è "Città in gioco", inserita tra "I borghi più belli d'Italia", Bandiera Arancione del Touring Club Italiano. Ma soprattutto il paese della longevità.

Il borgo nasce come una naturale roccaforte per pastori e boscaioli che nei dintorni trovavano abbondanti favi ricolmi di miele, da cui prende il suo nome.

Ma oggi quanto ieri a volo d'uccello il paese si presenta integro e armonioso all'interno della cinta, abitata, delle mura medievali, immerso nel verde dei monti Aurunci, a ridosso del Golfo di Gaeta, di cui risente le benefiche correnti, arricchite d'ossigeno al passaggio sulla vegetazione.

La località è rimasta isolata fino agli inizi del secolo scorso, quando ancora veniva raggiunta percorrendo tratturi



a piedi o a dorso d'animali, tanto fuori mano da diventare il nascondiglio ideale per il brigante Fra' Diavolo in lotta contro i Francesi.

Oggi al visitatore, giunto comodamente in auto, all'imbocco del borgo, Campodimele porge il suo arioso benvenuto, fresco e profumato d'estate, sferzante e impietoso d'inverno, ossigenandone i polmoni e alleggerendone i pensieri. Subito appare quanto la memoria contadino-pastorale persista, incontrando il monumento al Pastore, testimone della volontà di mantenere chiara e ferma nel tempo la propria identità a se stessi e agli altri. Da qui sull'esterno della cinta muraria, antiche e piccole stalle in pietra, riunite a ridosso delle abitazioni, come le casette del presepe, accompagnano la risalita, a volte annusando il profumo antico della minestra di cicerchie in preparazione, fino al centro del paese dove si trova un olmo secolare protetto come un monumento al Tempo, segno visibile che qui natura e uomini dilatano la dimensione temporale fino a renderla il carattere distintivo del paese.

Perchè è evidente che qui il Tempo è venuto a patti con l'uomo, invogliato dalla solitudine del luogo, dalla salubrità della sua aria e dei suoi cibi, per raggiungere un compromesso che si chiama longevità. L'elisir della lunga

Vedute del borgo medievale di Campodimele

Views of Campodimele

vita dei Campomelani risiede nel luogo, nel senso di pace che l'accoglienza del borgo regala al visitatore, ormai disabituato dai frenetici ritmi della vita moderna a cogliere la semplicità e l'essenzialità dell'esistenza.

Come il grande poeta Libero De Libero, con i versi «Chi soggiorna nella contrada prende il sapore di quell'erba e di lei odora nella pelle, nei capelli, nella bocca, sicchè, allontanandosi, egli esala altrove il ricordo di quei luoghi con un alito odoroso», il visitatore va via senza poter dimenticare d'aver trovato un mondo che non esiste più.

Time stops in Campodimele

You get convinced that it's useless to be in a hurry every day once you walk around in Campodimele, you meet its inhabitants along his alleyways and woods or when you have a look to the rocks high on its viewpoint breathing fresh air and drinking the healthy spring water at Faggetina.

This little village seems to be created by Time's wisdom: environment, history and the community merged and this place is now unique and studied by researchers. Nowadays Campodimele is a "Playing City"



stables next to houses that remember a crèche. Uphill along the stables, smelling the ancient fragrance of a soup, the tourist reaches the centre of the city. Once there she will find a centuries-old elm, as important as a monument to Time: a sign that nature and humans in this place enlarge the time dimension up to consider it the distinctive characteristic of the village.

It's clear that in this place Time signed an agreement with Human Beings, thanks to isolation, healthiness of food and air: this agreement is called longevity. Campomele's citizens elixir of life is the village itself, the peacefulness visitors can feel once there, so different from the stressful way of living of modern times that doesn't allow to get the true and profound meaning of life.

As the poet Libero De Libero says « Chi soggiorna nella contrada prende il sapore di quell'erba e di lei odora nella pelle, nei capelli, nella bocca, sicchè, allontanandosi, egli esala altrove il ricordo di quei luoghi con un alito odoroso » (Who stays in the village absorb the grass taste and smells like it through his own skin, hair, mouth and therefore once he's far away exhales memories of that place as an odorous breath), the visitor leaves Campomele and can't forget he just discovered a forgotten world.

and considered one of the "nicest Italian villages", Orange flag by the Italian Touring Club. Above all anyway it's the longevity city. The city was founded as a natural shelter for those shepherds and lumberjacks who used to find combs full of honey nearby (literally Campodimele is Honey field).

Today as in the past a bird flying over it would see an harmonious and undamaged village within the medieval city walls, in the middle of the green Aurunuci mounts, next to Gaeta's Gulf from where healthy winds blow. Campodimele was hard to reach until the beginning of the XX century, the only way to

get there was walk up a mountain path. It was so secluded that Fra' Diavolo, a bandit fighting against the French, chose it as hideout.

Today the tourist get there by car. Campodimele welcome them with a fresh and fragrant wind during summer that turns lashing and pitiless during winter: lungs are oxygenated and head get free of thoughts. It is immediately clear how important is the peasant tradition: the Shepard's monument explains the clear intention to remember roots and identity across times. Living the monument along the city walls there are small and ancient

il TETTO

IMMOBILIARE

TERRACINA (Lt)

CENTRO MUTUI CASA

04019 Terracina (LT) - Viale della Vittoria, 96

tel. +39 0773 721582 - +39 335 5487275 - fax +39 0773 790653

sito: www.iltettoimmobiliare.it - email: info@iltettoimmobiliare.it



di Basso Gianmarco & C.

* Servizio di
consegna
incluso

SPECIALIZZATO IN:

FORNITURE

ORTOFRUTTICOLE

PER LA RISTORAZIONE

* Consegna diretta presso ristoranti, alberghi e ristorazione in generale.



Viale Piemonte, 88 - 04022 FONDI (LT) - Tel. 0771.504973 - Cell. 333.9225228
E-mail: info@bebservice.com - sito web: www.bebservice.com

Rinasce il ponte sul fiume Ufente

di Alberto Malatesta



Il nastro è stato tagliato il 16 marzo scorso. Il ponte sul fiume Ufente torna dunque al servizio degli abitanti di Pontinia. Dal settembre del 1995 il ponte era stato parzialmente chiuso al traffico per problemi di portata e fino al 2000 nulla è cambiato. È stato solo allora che la Provincia di Latina, Ente cui compete la struttura, ha deciso di avviare i necessari lavori di demolizione e ricostruzione del ponte, risalente al 1930. Nel marzo del 2004 è stato approvato il progetto preliminare dei lavori di ricostruzione con l'impegno di spesa di 680 mila euro; il mese successivo è stato approvato il progetto esecutivo, nel gennaio del 2005 è stato appaltato l'intervento per un importo lordo di 680 mila euro. I lavori, consegnati il 4 marzo del 2005, dovevano essere ultimati dopo 110 giorni ma, ad aprile, dopo la demolizione sono stati evidenziati alcuni problemi che hanno rallentato il progredire della ricostruzione. Sono state quindi effettuate le dovute correzioni e finalmente è stato ricostruito e ultimato con un sistema di prefabbricazione in officina. L'opera è infatti caratterizzata da una struttura portante in acciaio ad unica campata di 34 metri (che sostituisce le quattro campate del ponte originario in cemento armato) con la caratteristica che la struttura in acciaio in campata unica ingombra con la stessa sagoma di quella in cemento armato, rendendo una geometria più snella all'impalcato. È un ponte di seconda categoria (di uso civile), largo 7,50 metri, con due banchine laterali di 50 centimetri e due marciapiedi da 1,50 metri. L'altezza massima della campata è di 1,40 metri in corrispondenza degli appoggi e 70 centimetri al centro.

«Al di là dell'aspetto tecnico – ha sot-

tolineato il presidente della Provincia di Latina Armando Cusani – tale opera servirà a decongestionare il traffico su una arteria viaria tra le più trafficate come l'Appia».

Repaired the bridge over Ufente river

The ceremony was held on March, 16th. The bridge over the Ufente river is therefore open again for all Pontinia's citizens. In September 1995 the bridge was partly closed to the traffic for stability reasons, and nothing changed until year 2000. That was the moment in which Latina province administration, who is in charge of the bridge, decided to pull down and rebuild the bridge built in 1930. In March 2004 the preliminary project for the reconstruction was approved, with an estimated outlay of 680 thousands euros. The

next month also the executive project, in January 2005 it was contracted out. The construction finished on March, 4th 2006 was supposed to take 110 days but in April of last year, once the preliminary demolition was finished, some problems slowed down the work in progress. After the necessary corrections to the project the bridge was eventually rebuilt with a prefabrication technique. The bridge has supporting structure made of a unique span (in place of the four in the old bridge), the peculiarity is that the steel structure has the same design as the concrete one, giving to the bridge a lighter appearance. It's a second category bridge, 7.5 meters wide, with two lateral strips 50 centimeters wide and two sidewalks 1.5 meters wide. The highest point of the structure is 1.40 meters on the supports and 70 centimeters in the middle. «But for the technical details – Province Governor Armando Cusani says – the bridge is useful to reduce the traffic in the Appian Way».

Cambia look la Provincia on line

È on line il nuovo portale della Provincia di Latina. L'Ente di via Costa si presenta ai "navigatori" con una nuova veste: più ricca d'informazioni e comunicazioni sulla attività politica, atti pubblici, settori ed uffici, link utili e, soprattutto, aggiornamenti in tempo reale delle news dall'Ente attraverso i comunicati stampa, le interviste e le videointerviste prodotte. Il restyling del portale è stato realizzato, per conto della Provincia di Latina, Assessorato Pianificazione Urbanistica, dalla società GOST nata nel 1997 come network di specialisti in discipline legate all'Information Technology. Per aiutare il pubblico ad ottenere informazioni o come cercapersone, è attivo inoltre il nuovo portale vocale della Provincia di Latina, il numero di telefono non è cambiato, 0773.4011 (centralino). Anche l'indirizzo del sito resta invariato <http://www.provincia.latina.it/>, basta un clic per avere la Provincia a portata di mano.

Online province government has a new look

The new Latina province portal is now online. The administration from via Costa present itself to web surfers with a new look: more information about political activity, public documents, offices, useful links and, even more important, real time updates of news coming from the government: press releases, interviews and video interviews. The restyling, approved by the City planning office of province administration, was made by GOST, an Information Technology company funded in 1997. In order to find further information and people, it's now up and running the voice portal of Latina Administration: the phone number is always the same, +39.0773.4011, as well as the homepage: <http://www.provincia.latina.it/>. The administration is just one click far away.



La Bufala va alla carica

di Sonia Gambardella



La bufala è un animale che fa parte della storia e della tradizione dell'agro pontino ma, negli ultimi anni, l'attenzione che si è creata intorno al "fenomeno bufala" si è fatta davvero forte. «Si tratta certamente del comparto con le maggiori prospettive di sviluppo – spiega Luca Targa presidente della Cia (Confederazione italiana agricoltori) di Latina – ha grandissime potenzialità. Ad affiancare il già importante ruolo svolto dalla produzione di latte per i caseifici, oggi è in forte crescita la commercializzazione della carne di questi animali». Sul comparto bufalino i riflettori si stanno accendendo spesso ultimamente, per l'audizione pubblica della ricotta Dop a Priverno, per il lavoro di preparazione al distretto rurale che leggerà la provincia di Latina a quella di Frosinone, accordo di sinergia cui si affianca il Gal Terre Pontine. In una zona in cui la bufala fa parte della storia, ed è così integrata con il contesto naturale da esser presente all'interno della riserva naturale di Fogliano, ora si comincia a riscoprire an-

che il ruolo della carne: saporita, tenera e molto digeribile sta conquistando il palato di molti italiani. «Questo prodotto – continua Targa – si è conquistato una nicchia di mercato ma sono convinto che, puntando sulla qualità, possa otte-

nere risultati molto brillanti». Dal punto di vista economico quello della bufala si rivela inoltre un settore che gode di alcuni vantaggi essendo esente dalle "quote latte" europee ed avendo un alto prezzo di vendita del prodotto.

	% proteine <i>proteins</i>	% grassi <i>fat</i>	% ferro <i>iron</i>	% Mg/100g colesterolo <i>cholesterol</i>	K/100g calorie <i>calories</i>
Bufala <i>Buffalo cow</i>	22-26	1,3-1,8	1,5-2,7	30-40	130
Struzzo <i>Ostrich</i>	22-26	2	-	58-68	97-114
Bovino <i>Cow</i>	18-27	10-28	0,3-1,6	60-100	260-300
Suino <i>Pork</i>	18,3	3	1,6	62	100
Pollo <i>Chicken</i>	27-32	3-4	-	73-86	140-165
Vitello <i>Calf</i>	20,7	1	2,3	70	92
Agnello <i>Lamb</i>	26	2,2	-	92	241
Cavallo <i>Horse</i>	21,7	2,7	3,2	60,6	113

Valori medi per 100g
Dati forniti da Agricola Zootecnica Roana

Buffalo cow charges

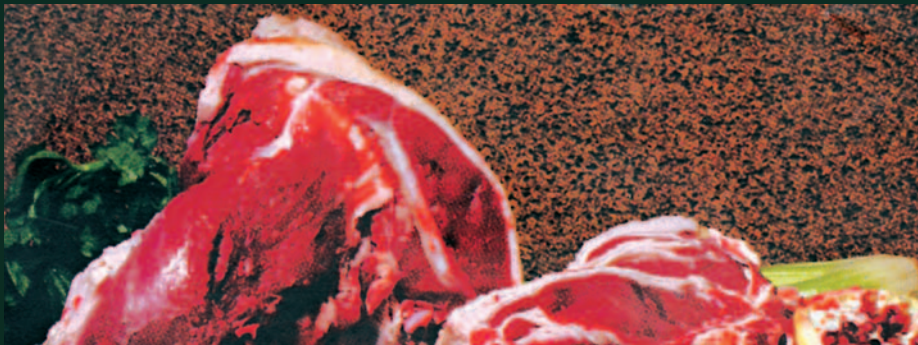
Buffalo cow is part of history and tradition of Pontine countryside, nevertheless in recent years attention around the "buffalo phenomenon" increased a lot. «This is clearly the farming section with better growth expectations – Mr Luca Targa says, who is Latina Cia (Italian farmers Confederation) President – there are great potentialities. Together with the leading role of milk production for dairies, nowadays the commercialization of buffalo meat as well is increasing a lot». Recently the buffalo section has been several time into the limelight: due to the public registration of Dop ricotta cheese of Priverno and thanks to the "rural

district" plan that will tie together Latina and Frosinone provinces. This is a synergy pact that goes together with the "Gal Pontine lands". In a countryside where buffalo cows are part of history, an example is that those animals are present in the Natural Reserve in Fogliano, buffalo meat role is starting to be considered as well: many Italians appreciate it, so tasteful, tender and digestible. «This product – Mr Targa still speaking – conquered a market niche, but I'm convinced that with a marketing strategy cantered on quality results will be even better». From a purely economic point of view this sector has some comparative advantages, since it's out of European regulation on "milk quotas" and it has a high selling price.

Le carni bufaline sono caratterizzate da un colore roseo e sono molto tenere per la giovane età della macellazione. Molto digeribili, il loro grasso, che è insapore, presenta notevoli contenuti di acido stearico ed oleico, neutri nei confronti della colesterolemia umana. Il vitello viene macellato all'età di un anno, quando il suo peso ha raggiunto circa i 370 Kg.

Buffalo cow meat is rose-colored and extremely tender due to the youth age at butchery. It's digestible and its fat, which is tasteless, contains a high level of stearic and oleic acids; neutral with respect to human cholesterol level. The veal is slaughtered when it is one year old and weights around 370 kilos.

	2004	2005
Totale capi Total head of cattle	27.828	31353
Latte munto Milked milk	451.815 q	523.719 q





Ventotene: il sogno delle emissioni "0"

di Sonia Gambardella

L'isola di Ventotene, uno dei gioielli dell'arcipelago pontino, ha deciso di fare una scommessa: trasformarsi in una "Isola ad emissioni zero": un sogno per ogni amante della natura, ma anche un modello di sviluppo sostenibile da esportare. Il progetto, annunciato dall'Assessore all'Ambiente della Regione Lazio Angelo Bonelli, sarà studiato nel dettaglio da un "Gruppo di Creatività" (composto da tecnici dell'ambiente, dell'energia, agronomi, urbanisti, sociologi) che baserà il proprio lavoro sugli input dati dagli incontri con residenti e amministratori locali. Il progetto si pone l'obiettivo di coniugare l'esigenza di una crescita con il rispetto dell'equilibrio ambientale basandosi su un'economia sosteni-

bile: non si tratta di un sogno ma di un progetto concreto che renderebbe l'isola pontina un modello da studiare ed esportare. Tra gli interventi previsti il più drastico sarà sicuramente la chiusura totale al traffico, attraverso il car sharing ecologico effettuato con autoveicoli, motoveicoli e automezzi elettrici, il cui rifornimento potrà essere garantito anche da centri di distribuzione nel territorio isolano alimentati da tettoie fotovoltaiche. Le più importanti saranno allestite nell'area del porto, dove sorgeranno delle pensiline in grado di assolvere contemporaneamente al ruolo di produzione di energia elettrica, alimentazione di distributori sostenibili e di accoglienza ai viaggiatori.

Sarà sempre l'energia solare ad alimentare un servizio di illuminazione pubblica a basso consumo, attraverso l'adesione al programma Greenlight della Unione Europea. L'isola pontina si prepara dunque a diventare un modello nell'utilizzo di energie rinnovabili e nella ricerca della sostenibilità ambientale e ad incantare, ancora di più, i visitatori con la sua selvaggia bellezza.

Ventotene: the zero emission dream

Ventotene Island, one of Pontine archipelagos' jewels, decided to make a bet: transform into a "zero emission island": it's a dream for anyone who cares about environ-

Superficie:

1,54 kmq

Popolazione:

679

Densità di popolazione:

441 ab/kmq

Altitudine:

127 m

Clima Mite**Extention:**

1,54 squared km

Population:

679

Population density:

441 inhabitants /squared km

Height:

127 mt above sea level

Mild climate

ment, but it's also a sustainable development model to be exported. The project was announced and described by the regional government member Angelo Bonelli, who is in charge of environmental policies. It will be studied in all its details by a "Creativity Group" (environment professionals, agronomists, energy specialists, city planners, sociologists and tourist operators) who will start from suggestions coming from inhabitants and local government. The aim is to put together economic growth with environment protection to develop a sustainable economy: it's not just a dream but a planned intervention that potentially will transform the island into a model for everybody else. The most important decision will be clearly to close the island to cars and trucks. It will be possible substituting it with car sharing by means of electric cars and motorbikes, recharged in electricity distribution stations all around the island based on sun energy panels. The biggest one will be near the harbour, where the station will provide electricity as well as tourist information. Public lights will be charged with sun energy as well and will be based on a low energy technology. This will be done entering the EU Greenlight project. The island is therefore preparing to become a model of renewable energies adoption in order to reach environment sustainability and in this way to be even more beautiful for all those who want to visit its wilderness.



Ventotene, si trova a metà della rotta che unisce Ponza ad Ischia ed è la più piccola isola abitata delle Pontine. Il collegamento con l'isola è assicurato da regolari servizi di traghetto ed aliscafo con i porti di Formia, Napoli e Ponza (Fiumicino ed Anzio in estate).

Ventone is half the way on the route connecting Ischia and Ponza, it's the smallest inhabited island of the Pontine archipelagos. Regular ferry connection leave from Formia, Naples and Ponza (Fiumicino and Anzio are connected during summer).



A Ponza un angolo di paradiso

di Stefano Benda

Una vista che consente di dominare il porto e le acque dell'isola, una ricchezza di profumi e colori unica. È questo il piccolo paradiso costituito dal giardino botanico dell'isola di Ponza. Questo Eden nascosto si trova sulla sommità della collina del Belvedere Borbonico ed è nato per iniziativa del dr. Biagio Vitiello che negli anni '80 ne promosse la costituzione affinché fungesse da stimolo alla tutela del patrimonio naturale dell'arcipelago.

Il giardino botanico ponziano è stato realizzato nelle dirette pertinenze del "Belvedere", luogo prescelto dall'ultimo governatore borbonico per realizzarvi un suggestivo manufatto, in stile neoclassico, per il godimento delle bellezze del paesaggio. Sfruttando la favorevole morfologia del luogo, sino a pochi anni fa condotto a colture agricole, si è preparato il terreno al fine di potervi accogliere un rilevante numero di esemplari erbacei ed arborei tipici dell'arcipelago ponziano considerati a rischio di estinzione. Da questo punto di vista l'obiettivo principale del giardino è quello di costituire un vero e proprio "serbatoio biogenetico", tramite il quale non soltanto salvare specie tipiche dell'arcipelago e a rischio di "estinzione locale" ma anche creare le condizioni per procedere a significativi ripopolamenti. Tra le singolarità del luogo si segnala in particolare l'importante raccolta di orchidee selvatiche, alcune delle quali non più rintracciabili nell'arcipelago, che costituiscono una singolarità nel panorama dei giardini botanici italiani.

Questo spazio è inoltre caratterizzato da due sedi distaccate: la prima, alla base della collina del Belvedere, ove, in riva al mare, esistono le condizioni per l'osservazione di un inedito giardino acquatico in un breve tratto di costa dalla singolare ricchezza naturalistica; la seconda sede è invece collo-



cata sulla sommità del Monte Guardia, che è il rilievo più alto dell'isola di Ponza.

An idyllic spot in Ponza

A view on the harbour and sea around the island together with unique variety of smells and colours. This is the small paradise of the Ponza island botanical Garden. This secluded Eden is on top of the Borbonic viewpoint hill and was funded by Dr Biagio Vitiello who promoted it during the 80s as a defence of the natural wealth of the archipelagos.

The botanical garden was made on the "Belvedere", a place chosen by the last Borbonic governor to build a curious neoclassical building to enjoy the view. The ground has a favourable morphology and it was used to grow crops until some years ago. This feature helped to plant a wide variety of trees and bushes typical of the Ponza archipelagos and threatened with extinction. From this point of view the botanical garden is truly a "genetic reservoir", useful not only to preserve the species threatened with "local extinction", but also to create conditions that allow for significant restockings. The important collection of wild orchids is an unique feature compared with other Italian botanical gardens, and comprehends some varieties that cannot be found anywhere else in the archipelagos. The Garden has other two venues: one is down the Belvedere hill, from the seashore it's possible to observe an unique and extremely rich aquatic garden on a short range of the shore; the other one is on top of Guardia Mount, the highest point of the island.

GIARDINO BOTANICO
PONZIANO

Via Madonna collina Belvedere
g.botanico_ponza@libero.it
04027 PONZA (LT)

Apertura e servizi offerti:

da concordarsi con dr. Biagio
Vitiello - tel. 360352510

Possibilità di visita guidata,
deplianti illustrativi e brevi soggiorni.

PONZA ISLAND BOTANICAL GARDEN

Via Madonna collina Belvedere
g.botanico_ponza@libero.it
04027 PONZA (LT)

Opening and services to be agreed with
Dr Biagio Vitiello - tel. +39360352510

It's possible to have guided tours, written
descriptions and short stays.

Elenco delle specie più significative

Orchidee selvatiche: neottia nidus-ovis, spiranthes spiralis, ofrys tenthedrinifera, serapias linguae, orchis papilionacea, orchis morio.

Altre specie: daphne siricea, thymelea irsuta, juniperus phoenicea, cistus monspeliensis, scilla maritima, asparagus acutifolius, anthyllis barba jovis, artemisia arboris, smilax aspera, sternbergia lutea, myrtus communis, euphorbia arboris, ricinus communis, medicago arborea, spartium junceum, laurus nobilis, cistus salvifolius, viburnum tinus, lonicera implexa, rhamnus alaternus, pisticea lentiscus, arbutus unedo, erica arborea, erica multiflora.

Most important species

Wild Orchids: neottia nidus-ovis, spiranthes spiralis, ofrys tenthedrinifera, serapias linguae, orchis papilionacea, orchis morio.

Other species: daphne siricea, thymelea irsuta, juniperus phoenicea, cistus monspeliensis, scilla maritima, asparagus acutifolius, anthyllis barba jovis, artemisia arboris, smilax aspera, sternbergia lutea, myrtus communis, euphorbia arboris, ricinus communis, medicago arborea, spartium junceum, laurus nobilis, cistus salvifolius, viburnum tinus, lonicera implexa, rhamnus alaternus, pisticea lentiscus, arbutus unedo, erica arborea, erica multiflora.



CLINICHE VITAL DENT

Vital Dent, finalmente anche in Italia sorridere non costa tanto

"Disegniamo sorrisi": quello che appare come uno slogan è in realtà la mission del network internazionale di cliniche odontoiatriche Vital Dent, nato in Spagna nel 1997, che da giugno ha aperto in Italia tre nuovi centri, due a Roma e uno Milano. Vital Dent rappresenta un modo nuovo di intendere la cura della propria salute orale. Con i servizi resi dai professionisti delle cliniche Vital Dent cambia completamente il rapporto tra il cittadino e il proprio medico dentista, rendendo più facile e, soprattutto, più semplice e "spontaneo" l'accesso alla cura dei denti.

Vital Dent è una clinica dedicata all'odontoiatria in grado di offrire servizi innovativi ai suoi clienti, attraverso un'ottima organizzazione del lavoro e del personale, debitamente formato. Inoltre, i comodi orari di apertura (dalle 9 alle 21.00 ed il sabato fino alle 19.00) e la collocazione fronte strada dei centri odontoiatrici consentono un rapporto più diretto con il cliente, eliminando quei "treni inibitori" che talvolta si creano con il proprio medico/dentista.

Ma l'obiettivo dichiarato è quello di ampliare il numero della popolazione che si sottopone a trattamenti odontoiatrici. In Italia, infatti, appena 1/3 della popolazione si reca presso il dentista. "I pazienti che si recano presso una Clinica Vital Dent - dichiara Fabrizio Lambertini, titolare e pioniere dei centri Vital Dent Italiani - sono sottoposti a trattamenti completi e mai parziali, al fine unico di curare la salute orale puntando prima di tutto ad un'attenta e costante prevenzione. Il nostro team di lavoro è dotato di forte esperienza ed alta qualità professionale che si caratterizza in uno spiccato senso dell'etica e del garbo con cui si accosta al paziente".

Disegniamo sorrisi

Vital Dent, un fenomeno spagnolo... ma oggi anche italiano

Le Cliniche Vitaldent sono nate attraverso una combinazione tra strutture in Franchising (90%) e di proprietà. Il progetto nasce in Spagna nel 1997, dove oggi conta più 220 centri (altri 50 apriranno entro il 2005), 11 in Portogallo e 5 a New York. In altri paesi europei si stanno conducendo studi di fattibilità e valutazioni del mercato odontoiatrico per verificare ulteriori aperture. In Spagna, Vital Dent è diventato in pochi anni un punto di riferimento per le cure odontoiatriche, grazie all'impegno profuso da eccellenti professionisti, manager e imprenditori, animati da una chiara vocazione di raggiungere il successo e di mettere alla portata di tutti servizi innovativi e di facile fruibilità. La base di tale successo è dimostrata dagli oltre 1,5 milioni di clienti/pazienti che hanno riposto la loro fiducia nei professionisti al servizio di Vital Dent.

D'altronde, i costanti cambiamenti che si sono registrati nell'ambito delle richieste e delle esigenze del mercato hanno indotto imprenditori e dentisti a gestire una vera e propria compagnia internazionale della salute orale, sviluppando un rivoluzionario concetto imprenditoriale dall'efficacia assoluta.

Ed è sulla scia di questo successo che il dottor Fabrizio Lambertini ha deciso di investire in Italia, inaugurando le prime sedi a Roma e a Milano: "Le nostre previsioni di investimento

dichiaro - sono confortanti: in 10 anni si punterà a realizzare circa 200 cliniche su tutto il territorio nazionale, coinvolgendo altrettanti imprenditori e puntando ad ospitare circa 1,5 milioni di pazienti. Con questi presupposti vogliamo rafforzare la nostra attuale leadership spagnola anche in Italia e diventare nei prossimi anni l'odontoiatria di riferimento all'interno dei paesi dove saremo altamente rappresentati".

I servizi

Le cliniche Vital Dent offrono servizi odontoiatrici, incluso sbiancamento dentale ed ortodonzia di qualità, ricorrendo costantemente alle tecniche più all'avanguardia per tutto quanto concerne il team, i materiali, gli strumenti e la sicurezza sul posto di lavoro, offrendo trattamenti dentali di elevata qualità.

Inoltre, tutte le strutture Vital Dent sono dotate di apparecchiature radiologiche in grado di velocizzare le diagnosi dei pazienti. L'accoglienza, peraltro, è uno degli elementi più importanti nel bouquet di servizi offerti dai centri. Nel team di professionisti delle strutture Vital Dent è presente la figura del treatment coordinator, una sorta di tutor che accompagna il cliente all'interno della struttura, fornendo ai pazienti i migliori strumenti per sottoporsi ai trattamenti diagnosticati dal medico-dentista. "Nei nostri centri - conclude Lambertini - sorridere non costa tanto".

Per ulteriori informazioni

potete telefonare al n: 06/32803261 o andare sul sito internet: www.vitaldent.com.

A Latina cresce il mondo del catering

Il catering, in un contesto economico in cui il settore dei servizi è in costante crescita, rappresenta oggi un settore in espansione. La realtà pontina però in questo senso non sembra essere all'altezza della situazione: poche imprese e non sempre di livello adeguato. Esiste però un'azienda che in questo settore sta facendo grandi cose, coniugando l'esperienza quarantennale nell'organizzazione di eventi e rinfreschi con l'altissimo livello della cucina ed un rapporto qualità/prezzo che la rende estremamente appetibile non solo per i grandi appuntamenti ma anche per feste e cerimonie private. Si tratta di Top Catering, un realtà consolidata a Latina, che mette insieme le caratteristiche di una società a gestione familiare con la professionalità e le capacità di un'organizzazione che è in grado di gestire eventi importanti a livello nazionale. L'azienda di Latina è in grado di offrire un'ampia scelta di servizi, atti a soddisfare le esigenze del ricevimento più raccolto o dell'evento più sfarzoso calibrando prezzi ed esigenze sul singolo cliente e, ovviamente, sul suo "portafoglio". Il gruppo di lavoro che si dedica ad un evento fornisce delle ambientazioni che garantiscono sempre un alto indice di spettacolarizzazione sia nelle strutture che nelle coreografie compre-



CONTATTI:

info@topcatering.it

Via Lungomare, 308 - 04100 - Latina

Tel. 0773.648353 - Fax 0773.645460 - Cell. 347.6388599

se divertenti ricostruzioni storiche, grazie alla disponibilità di attrezzature audio e video, all'allestimento del verde e delle strutture mobili e ad una grande ricercatezza in tutti gli oggetti presenti sulla tavola. Attenzione speciale ovviamente al cibo, preparato dagli chef Italo di Cocco e Patrizia Zaccagnini, che presentano i piatti del-

la tradizione mediterranea, rielaborati con originale creatività. offrendo inoltre, a richiesta, i fantasiosi menu personalizzati per prestigiosi e coreografici buffet. Grazie alla disponibilità di grandi ville e castelli per gli eventi più prestigiosi Top Catering vi permetterà di organizzare eventi di successo in qualsiasi location.



Alcuni tra gli eventi organizzati da Top Catering

- Salone Nautico di Genova
- Salone del «Gusto» di Torino
- Vinitaly di Verona
- Bit di Milano
- Fiera del Levante di Tirana (Albania)
- Festa dell'Esercito Italiano (Tor di Quinto) circa 5000 persone
- Campidoglio (Convegno)
- Cenacolo
- Santo Spirito
- Senato
- San Pietro (Radio Vaticana)

Vacanze sul Litorale

le strutture consigliate



CAMPING LE DUNE

"TUTTI I COMFORT CHE CERCHI IN UNA
VACANZA E L'ANIMAZIONE
IDEALE PER DIVERTIRSI"



Via Flacca km 9 - Salto di Fondi (LT)
+39 0771555063 - www.ledune.it



SANASTASIA CAMPING

"L'ideale per chi ama il mare
e il divertimento, ma anche per
chi vuole rilassarsi tra boschi
ed arbusti"



Via S.Anastasia 43 - Salto di Fondi (LT)
+39 0771599254 - www.s.anastasiacamping.it



camping nord sud

"ospitalità, piazzole accessoriate,
bungalows dotati di ogni comfort
ed una spiaggia dorata"



Via Flacca km 15.500 - Sperlonga (LT)
+39 0771548255 - www.campingnordsud.it



HOLIDAY VILLAGE

"La spiaggia accessibile dal villaggio,
la verde macchia mediterranea
ed il blu del mare"



Via Flacca km 6.800 - Salto di Fondi (LT)
+39 0771555009 - www.holidayvillage.it



"Una splendida struttura,
elegante e moderna,
proprio sul litorale di Sperlonga"



Via C.Colombo 77 - Sperlonga (LT)
+39 0771548051 - www.amyclae.it



"Un'oasi sul mare, dall'atmosfera
cordiale e vivace per
piacevoli vacanze"



Via C.Colombo 15 - Sperlonga (LT)
+39 0771549266 - www.aurorahotel.it

Ninfa: l'armonico incontro tra storia e natura



di Luigi Sabbadin
l.sabbadin@webfree.it

Una visita alle rovine di Ninfa è un ritorno al passato che soddisfa le curiosità degli storici e concede emozioni ai naturalisti. Dati certi d'insediamento stabile si hanno già in età romana, quando fu costruito un tempio sulle rive di un laghetto dedicato alle ninfe ed il fiume che da lì nasceva fu chiamato Nymphæus. Solo intorno all' VIII sec. d.c. si registra però un incremento della popolazione dovuto all'aumento della temperatura, che riversa le genti della costa verso le alture, e in seguito all'innalzamento dei livelli marini, con conseguente impaludamento della regione costiera. Viene così abbandonata la via Appia e ripristinate le più antiche vie di comunicazione nord-

sud come la Corona (da Roma, a Cori e Norma) e la Setina (per Sezze), che sfiorano l'area di Ninfa. Nel 743 l'imperatore di Bisanzio, Costantino V Copronimo, dona le grandi proprietà agricole di Norba e Ninfa al Papa Zaccaria, che, vista la posizione strategica, ordina la fortificazione del borgo. Successivamente passa sotto il dominio dei Conti di Muscolo, Francipane, viene distrutta dal Barbarossa nel 1165, rinasce coi Conti di Ceccano e nel 1230 affidata alla famiglia Annibaldi. La piena ricostruzione e l'inizio dello splendore avviene con la famiglia Castani nel 1297 e dura fino al 1378, dopo lo scisma d'Oriente.

Il conflitto interno della famiglia Castani e le guerre nei feudi confinanti determinarono persistenti lotte e saccheggi, oltre a carestie e malaria che contribuirono all'abbandono della città.

All'apice dello splendore Ninfa contava all'interno della cinta muraria ben sette chiese (due erano fuori), dieci torri simbolo delle famiglie più ricche e potenti, il Castello dei Castani, quattro monasteri ed un palazzo municipale.

Solo ai primi del Novecento però Ninfa viene sottratta al totale abbandono durato circa settecento anni. Dopo una iniziale pulizia ai ruderi e rimozione di rovi e sterpaglie, le consorti inglesi degli ultimi Castani sono le protagoniste dell'attuale miracolo naturalistico: tra ruderi e ruscelli creano un



insieme di alberi e cespugli senza termine di paragone, favoriti peraltro da un clima eccezionalmente mite, gradevolmente umido, tale da offrire a flora e fauna (oltre un migliaio le specie di piante inserite nella città medievale e circa 150 tipi di uccelli) un ambiente ideale.

Tra le essenze del giardino di Ninfa, che si estende su 1852 ettari ed è divenuto nel 1976 Oasi naturalistica protetta, evidenziamo cipressi, cedri, pini (provenienti anche dal Messico) salici, oltre 28 specie e varietà di aceri, noce americana, betulle, faggi, agrifoglio, magnolie, calicanto, clematidi, camelie, oltre 2500 varietà di rosacee, biancospino, ginestre, ed il bambù di cui l'Oasi va fiera; tra la fauna troviamo l'airone cenerino, il martin pescatore, il pendolino, il barbagianni, l'assiolo, il rigogolo, la gallinella d'acqua, la folaga, il germano reale, le ballerine, il tasso, l'istrice, il moscardino e la faina.

Nymph: an harmonious meeting of history and nature

Visiting Nymph ruins is a trip back into the past that is satisfactory for historians and transmit emotions to naturalists. Documents report a stable settlement in Roman era, when a temple to nymphs was built on a small lake and the river rising out was named Nymphæus. Around the VII century a.d. the population



grew due to a temperature increase that forced people to move from the coast inland towards the hills, and due to the sea level rising that created swamps near the coast. That's why the Appian Way was abandoned and older North-South connection were re-established: the Corona Way (from Rome to Cori and Norma) and the Setina Way (through Sezze), both close to Nymph area. In 743 Bisantium Emperor, Constantin V Copronimum, gave the big farms of Norba and Nymph to Pope Zaccaria who, given the strategic location, commanded to fortify the village. Successively it passed under the Muscolo Counts, Francipane, it was destroyed by Red Beard in 1165, rose again with Ceccano Counts and in 1230 passed to Annibaldi family. The full reconstruction and the beginning of the glorious period started with Castani family in 1297 and lasted until 1378 after the East Schism.

The fight within the Castani family and the wars in the limiting feuds brought riots and plundering, together with famine and malaria that lead to the city abandonment.

On its most glorious moment Nymph had seven churches within the city walls (two was outside), ten towers as symbols of the richest and most influent families, the Castani family castle,



four monasteries and the city hall. The city was abandoned for seven centuries until the beginning of 1900. After the first cleaning of the ruins and removing of brambles and scrubs, the English wives of the last Castani made the natural miracle: in the middle of ruins and streams they planted trees and bushes and created an incomparable garden. It was favoured by an exceptionally mild and nicely wet climate, perfect for wildlife (in the medieval city there are more

than one thousand different plants and 150 varieties of birds).


Nymph garden covers 1853 hectares and it is a Natural reserve since 1976. There are cypresses, cedars, pines (even some Mexican variety), willows, more than 28 different kinds of maples, American walnuts, birches, beeches, hollies, magnolias, calicantus, camellias, more than 2500 varieties of roses, hawthorns, brooms and the bamboo that is the pride of the




camping nord sud

www.campingnordsud.it

info@campingnordsud.it

 Dal 1960 il Camping Nord Sud di Sperlonga offre la sua ospitalità ai turisti che giungono nel Lazio, proponendo possibilità di campeggiare in una delle 250 piazzole molto ombreggiate dotate di corrente elettrica, acqua potabile e scarichi, oppure soggiornare in bungalows dotati di ogni comfort. All'interno del villaggio il turista troverà impianti sportivi, animazione con mini - club, ristorante - bar - pizzeria - market e spiaggia privata. Il complesso è situato a 800 metri dal paese dove i turisti possono trovare negozi e divertimenti di ogni genere. Questa zona, segnalata con bandiera blu d'Europa per il suo mare incontaminato è nota anche per i siti archeologici di notevole importanza, per la costa a picco sul mare e per le sue ampie spiagge di sabbia dorata.

 Since the year of 1960 the Camping Nord Sud at Sperlonga offers its hospitality to the tourist who reaches in the region of Lazio, proposing the availability of 250 full-shadowed pitches, with electric junction, drinkable water and drainages, or to stay in one of the bungalows equipped of every comfort. Inside the village the tourist will find sport facilities, animation together with a mini-club - restaurant - bar - pizzeria - market and private beach. The complex is situated about 800m away from the village, where the tourist will find shops and entertainment of every kind. This zone, marked with the blue flag of Europe, for its unpolluted sea, is also famous for its archaeological sites of remarkable importance, for the coast, with the cliff overseaing the sea and for its widhts beaches of gilden sand.



Via Flacca Km 15.500 - 04029 Sperlonga (LT) Italy - tel +39 0771 548255 / +39 0771 548797 fax +39 0771 557240

Per raggiungere Ninfa

Si percorre la SS 7 Appia, ci si porta a Latina scalo, si prosegue in direzione Doganella e dopo 2 Km. si trova l'ingresso.

Visite esclusivamente guidate.

Orari d'ingresso 2006:

da Aprile a Ottobre il primo sabato e domenica del mese ap.ore 9/12-14.30/18.00 e solo per Lug/Ago/Sett il pomeridiano 15.00/18.30

Per ulteriori inf.ni:Tel 06/6873050 Fond.ne Castani

Direction to Nymph (Ninfa in italian)

Along SS 7 Appian Way reach Latina scalo, follow the direction to Doganella. The entrance is after 2km.

Only guided tours allowed.

Timetable 2006:

April – October the first Weekend of each month 9-12 am; 2.30-6.00 pm. July, August and September the afternoon changes into 3-6.30 pm

Further information: +39 06 6873050 Castani Trust

reserve; among other animals there is the heron, the belted kingfisher, the barn owl, the horned owl, the water chick, the coot, the wild duck, the wagtail but also badgers, porcupines and stone martens.

Tratto dalle «Passeggiate Romane» del grande storico viaggiatore F. Gregorovius

«Ecco Ninfa, ecco le favolose rovine di una città che con le sue mura, torri, chiese, conventi e borghi giace mezza sommersa nella palude, sepolta sotto l'edera foltissima. In verità questa località è più graziosa della stessa Pompei, le cui case s'innalzano rigide co-

me mummie tratte fuori dalle ceneri vulcaniche. Sopra Ninfa s'agita invece un'olezzante mare di fiori: ogni parete, ogni muro, ogni chiesa ed ogni casa sono avvolti in un velo d'edera e su tutte le rovine sventolano le bandiere purpuree del Dio trionfante della primavera. Non un rumore viene a rompere questa pace suprema: solo il grido del corvo appollaiato sulla torre del castello, il mormorio delle acque del Ninfa, il fruscio delle canne in riva al lago, il canto dolce e melodioso delle erbe agitate da un leggero zefiro.

I fiori coprono tutte le strade, salgono come una processione olezzante sulle



chiese in rovina, si arrampicano allegri lungo le finestre, inondano le case». E aggiunge: «Questa squisita Ninfa è la più meravigliosa favola della storia e della natura che io abbia mai visto al mondo».

From «Roman walks», by the great travelling historian F. Gregorovius

«**H**ere it is Nymph, here there are the fabulous ruins of a city that with its walls, towers, churches, monasteries and quarters is half flooded in the slump, buried by the thick ivy. Actually this village is nicer than Pompeii, where the houses stand still as mummies extracted from volcanic ashes. In Nymph there's a smelly sea of flowers: every wall, every church and every house is covered by ivy and on all the ruins wave the purple flags of the glorious God of Spring. There's no noise breaking such a peacefulness: just the cry of a crow on top of the castle's tower, the murmuring of the Nymphs, the rustling of the reeds next to the lake, the sweet singing of grass moved by a gentle wind.

Flowers cover every street, walk up as a procession towards the churches' ruins, climb along the windows, fill the houses». The author adds: «This wonderful Nymph is the most marvellous tale of history and nature I have ever seen around the world».



VINI DEL LAZIO

*Qualità
che conta.*

VERONA / 6-10 APRILE / PADIGLIONE A

- Frascati Day: degustazioni guidate, convegni e incontri per i 40 anni del Consorzio
- 25 degustazioni guidate attraverso i territori, i vitigni autoctoni e i grandi vitigni del Lazio
- Verticale di Montiano 1993/2003: degustazione condotta da Daniele Cernilli
- I vini del Lazio incontrano la Grande Distribuzione
- Incontro degustazione con i vini delle Donne nel Lazio
- AIS, Gambero Rosso, L'Espresso, Luca Maroni, Porthos, Slow Food, Veronelli, Vini buoni d'Italia: le Guide dei vini presentano le Eliche del Lazio
- Tutti i giorni, alla Cittadella della Gastronomia, i sapori del Lazio al ristorante

PALATIUM
L'OPUSCOLA



Regione Lazio

ASSESSORATO ALL'AGRICOLTURA



Arsiat

Agenzia Regionale
per lo Sviluppo Economico
dell'Agricoltura del Lazio

Con la partecipazione di:
UNIONCAMERE LAZIO / PROVINCIA DI ROMA
C.C.I.A.A. DI ROMA - AZIENDA ROMANA MERCATI
C.C.I.A.A. Viterbo / C.C.I.A.A. Latina / C.C.I.A.A. Frosinone
Piemonte e Toscana - Provincia di Latina



UNA BUONA REGIONE, ANZI "ECCELLENTE".



Aspettando il "termico"

di Claudia Miari

**Volare
sull'acqua
si può.
Il fenomeno
del Kite surf
esplode
nel pontino**

**Fly on the water is
possible.
The Kitesurf's
mania explodes in
the pontine area**

Il kitesurf, ibrido fra aquilone da trazione e surf, è una nuova eccitante disciplina sportiva rivelatasi solo qualche anno fa sulle spiagge di Maui nelle isole Hawaii, dilagando poi in tutto il mondo. In sostituzione della tradizionale vela da Windsurf si utilizza la potenza sviluppata da aquiloni manovrabili a due o quattro cavi dalle incredibili capacità di trazione, paragonabile a quella di un potente motoscafo, si aggiunge alla notevole forza di trascinamento anche la trazione verticale, permettendo agli atleti salti fino ad ora inimmaginabili. Proprio nella nostra zona, in quello che è noto come il "Salto" di Fondi sul km 3 della via Flacca, si trova uno delle località ("spot") più amate dagli appassionati di questo sport. Per raggiungere lo

spot basta seguire le indicazioni per il camping Santa Anastasia. Qui ci si imbatte infatti nel "Termico", vento locale che si forma quando l'aria calda, leggera e umida, si scontra con aria più fredda, più pesante e secca e viene sollevata velocemente verso l'alto tanto più rapidamente quanto maggiore è la differenza di temperatura che qui soffia forte tra Giungo e Settembre. Quando infatti il vento da ponente gira a maestrale e si combina con l'alta pressione, da Monte S. An-



gelo si forma il "Termico" che persiste sino a sera, offrendo buone condizioni adatte a freestyle e freeride e, con un po' di fortuna, si alza anche una discreta onda facile da saltare e surfare. Prima di mettersi in viaggio, per sapere se c'è vento, si può chiamare questo numero: 340.3408422, è un centralino che dà direzione, intensità massima e media, ed è attivo solo d'estate.

Waitin' the thermal wind

Kitesurf is an hybrid between surf and kites. A new and exiting sport it's born in Maui, Hawaii, just few years ago, and then it spread out all around the world. Kitesurf replaces the usual sail with kites attached to two or four ropes. The kite has unbelievable traction, comparable to a motorboat one. Further



Alcune immagini spettacolari
tratte dalla rete

Some expectacoular pictures
from the web

on it has vertical traction power, which allows for jumps which were simply impossible until some years ago. In this region there's one of kitesurfers' favourite spots: the Fondi's "Jump", at the third kilometre along the Flacca Way. To arrive there just follow camping S. Anastasia's road signs.

Here there's the "Thermal Wind": it is a local wind that is formed when the warm, light and humid air collide with colder heavier and dry air. Warm air moves quickly upwards, the bigger the temperature gap the faster the upward moving. The thermal wind is strong between June and September: during those

months the west wind turns north-west and combines with high pressure. Those conditions let the Thermal Wind to start from Saint Angel Mount and blow all the day long creating good conditions for free styling and free riding. If you're lucky, there's the chance to meet good waves as well good to surf and jump.

This is the phone number to call before leaving home to know whether there's wind or not: 340.3408422. This is a recorded answering machine, on duty only during summer, which tells direction, maximum and minimum wind's strength.



ALTRI SPOT LAZIO SUD

ANZIO: lo spot è la spiaggia posta a Levante del porto, molto caratteristica poichè si trova sul punto più bello di tutto il litorale a ridosso della zona ottocentesca della città. Fate attenzione al traffico di imbarcazioni che accedono all'imbocco del porto. Periodo migliore primavera e autunno, se siete esperti qui vi divertirte con le perturbazioni.

Venti: W- NW Termico estivo che non supera i 10 nodi.

LATINA: Foce Verde si trova al centro di una baia che parte da Torre Astura per arrivare al Circeo, la spiaggia è balneare con fondale sabbioso, fatta attenzione ai frangiflutti si può praticare tutto l'anno, con il passaggio di perturbazioni però si forma un fastidioso shore-break inoltre la corrente intensa può farvi scarrocciare sottovento. Limitatamente a quest'ultima situazione lo Spot è ideale per migliorarsi.

Venti: ruotano da SW a NW in estate è presente il Termico.

SABAUDIA: Torre Paola sulla lunga spiaggia balneare con fondale basso e sabbioso. Per prendere la massima accelerazione del Termico bisogna stare a ridosso della montagna, quindi non vi stupite se a soli 300mt. da Torre Paola il vento è debole mentre sotto la montagna si plana, attenzione dunque allo sbocco del lago di Paola non segnalato e frastagliato.

Venti: S-SE (side)

SAN FELICE CIRCEO: Baia Felix, scese le scalette non abbiamo molto spazio per il decollo delle ali,

più adatto ai windsurf che comunque devono prestare massima attenzione al traffico del porto turistico, inoltre la zona interessata da termico è molto limitata, facilmente si abbassa e gira velocemente a Maestrale con direzione side-off, appena avvertite la sensazione che il vento stia esaurendosi accostate. Non è certo uno spot per principianti.

Venti: SW (side) mure a dritta W-WNW

VINDICIO: Arrivati a Formia fate attenzione all'indicazione per Vindicio, scesi sulla spiaggia di sola sabbia, una serie di stabilimenti e scuole di windsurf sono a vostra disposizione. È uno spot tipicamente estivo dato che con le alte temperature e l'alta pressione si sviluppa uno dei migliori Termici della costa Laziale. Consiglio questo spot non solo a chi vuole imparare in sicurezza ma anche a chi, stanco di rischiare in zone vietate, trova il consenso della capitaneria locale di concerto con il comune di Formia.

VENTO: W (side) mura a dritta, per l'effetto Termico della catena degli Aurunci rinforza nel pomeriggio.

Other spots in southern Latium

ANZIO: the beach on the eastern side with respect to the harbour. It's on the nicest part of the seaside, next to the XIX century part of the city. Beware of boats going in and out from the harbour. The best periods are spring and fall. If you're an experienced kitesurfer you will have fun with bad weather. Wind: Thermal

W-NW during summer not stronger than 10 knots.

LATINA: Foce Verde (Green Mouth) it's midway along the bay between Astura Tower and Circeo. It's a bathing beach with sandy seabed. Paying attention to the bulwark it's a good spot year-round. Nevertheless, with bad weather there is an annoying shore-break and current may force you leeward. But for the last weather conditions, it's a good spot for practicing. Wind: rotating from SW to NW. Thermal wind during summer.

SABAUDIA: Torre Paola on the long bathing beach, low and sandy seabed. To get all the Thermal's acceleration it's necessary to stay close to the mountain, so don't be surprised if 300 meters far from Torre Paola the wind is low while beneath the mountain you glide. Pay attention to the non signalled mouth of Paola's lake. Wind: S-SE(side)

SAN FELICE CIRCEO: Felix bay. Down the ladder there isn't much space to take off, the spot is more suitable for windsurfers, which anyway have to pay attention to the tourist harbour nearby. Further on, the Thermal wind appear in a small portion of the bay and suddenly turns side-off north-west. As soon as you feel the wind is slowing, go back to the beach. Not a spot for beginners. Wind: SW(side) starboard W-NW

VINDICIO: Once in Formia look for directions to Vindicio. Over there, go down to the sandy beach. You will find a number of bathing instalments and Windsurfing schools. It's a summer spot, since with high temperature and high pressure you will have one of the best Thermal winds of Latium seaside. I suggest this spot to those who want to learn in a safe spot as well as to those who are tired to kite in forbidden spots: here it is allowed both from Formia's administration and port authority. Wind: W starboard. Stronger in the afternoon thanks to the Thermal wind and Aurunci mounts.

L'alimentazione nel primo anno di vita

del dott. Domenico Careddu
specialista in Pediatria



L'alimentazione del bambino nel primo anno di vita è di estrema importanza per la crescita staturale e per lo sviluppo armonico dei vari organi ed apparati che costituiscono l'organismo umano.

In questa fase della vita si assiste infatti alla triplicazione del peso, allo sviluppo neurologico e muscolo-scheletrico che conduce alla deambulazione autonoma, allo sviluppo del linguaggio e così via.

Alimento prezioso, unico ed insostituibile, per almeno i primi cinque mesi è il latte, materno o in sua carenza adattato.

L'apporto nutrizionale costituito dal latte è in grado di supportare le incredibili modificazioni descritte: il latte materno in particolare, per la sua costituzione, rappresenta un modello ideale ancora non completamente riproducibile e consente oltre ad una crescita armonica, un'importante maturazione del sistema immunitario.

Dopo i cinque/sei mesi di vita si può iniziare ad introdurre qualche altro alimento, iniziando così lo svezzamento.

In genere si introduce un pasto costituito da una base di brodo vegetale (fate bollire patata e carota in acqua e quindi filtrare il tutto, utilizzando solo la parte liquida) con l'aggiunta di crema di riso o riso-mais-tapioca, olio extra vergine di oliva e liofilizzato di carne bianca o agnello (utilizzato per il suo scarso potere allergizzante); dopo circa un mese, in assenza di manifestazioni allergiche, si può aggiungere un cucchiaino di formaggio grattugiato.

È controverso il periodo di introduzio-

ne della frutta: personalmente faccio precedere la pappa vera e propria dalla somministrazione della mela o della pera.

Per quanto attiene il glutine vi è unanime consenso nel posticiparne la proposizione nella dieta dopo il sesto mese e ciò in correlazione con una possibile celiachia.

Verso gli otto mesi di vita è possibile introdurre una seconda pappa che in genere prevede l'utilizzo di formaggio o ricotta in una base di passato di verdure miste.

In sequenza e con intervallo di circa un mese tra i vari alimenti, si possono proporre legumi, prosciutto e pesce.

Per quanto attiene l'uovo e limitatamente alla sua componente tuorlo, è consigliabile introdurlo dopo l'anno, così come per il latte vaccino.

È evidente che questi criteri sono di carattere generale e possono subire modificazioni sia sulla base della storia clinica del singolo bambino che, ovviamente, delle convinzioni nutrizionali del singolo pediatra.

Resta il fatto che una corretta condotta alimentare già nel primo anno di vita rappresenta il presupposto per uno sviluppo sano ed armonico di ogni individuo.

A diet for the first year of life

The diet during the first year of life is extremely important for a proper growth and to favour a harmonious development of organs and systems that make up the human body.

In this early stage the weight triples, the neural network develops, muscles and bones lead to autonomous standing and walking ability, the child learn to communicate and so on.

An invaluable, unique and irreplaceable food at least for the first five months is milk, the mother's one or if not possible, the adapted one.

The nutritional value of milk is enough to back such incredible modifications we just described: in particular mother's milk, thanks to its constitutive elements, is an ideal model still not exactly reproducible which allows for a proper growth as well as for an important maturation of the immune system.

After five or six months it's possible to introduce some other food in order to start the weaning.

Usually the typical meal is made up of a vegetal stock (the liquid part of boiled and filtered potatoes or carrots) plus rice or rice-corn-tapioca cream, olive oil and either white or lamb's meat (the latter is used thanks to its low allergic power). One month later, if there are no allergic appearances, a coffee-spoon of grated cheese can be added.

The proper moment to add fruit to the diet is controversial: my choice is to add apples or pears before the baby food.

There is consensus instead about gluten: it's better to wait for the sixth month at least due to possible celiac disease.

Around the eight month it is possible to add a second meal with a creamy cheese or ricotta cheese with filtered mixed vegetables.

One after the other and with a one-month gap among them, legumes, ham and fish can be added.

Eggs (the yolk in particular) and cow milk should be added after the first year.

Clearly all these suggestions can be modified on the basis of clinical history of the baby as well as according to personal ideas of paediatricians.

Anyway a proper diet since the first year of life is necessary for a harmonious and healthy growth.

Una mia amica fa assumere al proprio figlio di sei mesi il latte di mucca; Lei cosa ne pensa?

Preg.ma Sig.ra, una risposta rapida e di effetto è che il latte di mucca è fantastico ed ideale per la crescita dei vitelli. Una risposta più articolata e scientifica prevede che si analizzino le varie componenti che per brevità mi limiterò ad accennare. Il latte vaccino fornisce un carico proteico e di soluti eccessivo, ha un rapporto calcio/fosforo invertito e sbilanciato, un apporto lipidico e glucidico strutturalmente inadatto, un basso contenuto di ferro, nessun anticorpo utile per la protezione dell'organismo. Per quanto sopra ritengo che possa essere introdotto nella dieta del bambino solo dopo il primo anno di vita.

Da piccola ho sofferto di convulsioni ed ora che ho un bambino di un anno sono molto preoccupata. Cosa posso fare?

Preg.ma Sig.ra, ritengo che Lei faccia riferimento a convulsioni febbrili ed in questo senso, mi sento di tranquillizzarla. Si tratta infatti di una «patologia» assolutamente benigna, non infrequente nei primi tre anni di vita, scatenata da uno stato di iperpiressia, senza alcun reliquato neurologico a distanza. È peraltro una situazione che può spaventare molto la famiglia e quindi comprendo i suoi timori. In

assenza di precedenti consiglio un adeguato trattamento della febbre con farmaci specifici e soprattutto di evitare di coprire in modo eccessivo il bambino con temperatura corporea elevata e di somministrare molti liquidi.

A friend of mine gives cow milk to her six-months old baby. What do you think about it?

*Dear reader,
A quick and caustic answer is that cow milk is fantastic for calves. A better and scientific answer could be long, but I will try to sketch it. Cow milk has too many proteins, the ratio between calcium and phosphorus is inverted and unbalanced, fats and sugars are structurally unsuitable, there isn't enough iron, no antibody useful for the immune system. That's why I think it should be introduced in babies' diet only after the first year of life.*

When I was a baby I had convulsions and now that I have a son I'm worried. What should I do?

*Dear reader,
I think you mean convulsions due to fever attacks: if this is the case don't worry. This is an absolutely mild «pathology», which is quite common during the first three years of life. It is caused by high fever and it has no long-term effects. Anyway I understand it can be frightening for parents, and that's why you're so worried. If the baby has no specific clinical problem, my suggestion is to properly treat the high fever with specific drugs and, even more important, to make him drink a lot and to avoid to cover too much the baby with an high body temperature.*

Odontoiatria, cambiare si può

I dentisti iscritti all'Ordine di Latina sono meno di 350 (uno ogni 1400 abitanti). In provincia le strutture pubbliche sono di fatto inesistenti, con l'eccezione di Formia, Gaeta e Minturno, quindi la scelta dello studio privato è praticamente obbligata. Ma il dentista costa e fa ancora tanta paura. «Sono le due ragioni principali per le quali gli italiani hanno ancora grossi problemi odontoiatrici – commenta Fabrizio Lambertini, responsabile di una clinica romana specializzata in servizi odontoiatrici integrali – La soluzione? Facilitare l'accesso alle cure a quella fetta di popolazione che appunto per motivi economici o psicologici non si sottopone ai trattamenti». «Si tratta da un lato di mettere in piedi un me-

canismo che permetta, con dei piani di finanziamento, di rateizzare i pagamenti – spiega il dottor Lambertini – e dall'altro di realizzare una struttura che offra, a tariffe calmierate, una serie di servizi quale l'apertura per dodici ore al giorno sabato compreso, la figura di un tutor che accolga il paziente e lo segua passo passo per tutto il percorso di cure, la presenza di un servizio di radiologia interno che eviti al paziente di recarsi altrove per esami». Sembra un sogno, non è un'utopia. Ma potrà mai realizzarsi nel Pontino?

Dentistry, change is possible

*D*entists put on the roll in Latina District are less than 350 (one dentist every

1400 inhabitants). Out of Latina there are just few State-run dental offices in Formia, Gaeta and Minturno, therefore people have to go to private clinics. The problem is that dental care is expensive and frightful. “Those are the two main reasons why Italians still suffer of dental problems – says Mr Fabrizio Lambertini, director of a Roman dental clinic – You ask for a solution? To facilitate access to dental care for those people who avoid it either for economic or psychological problems.» «From an economic point of view we need a system that allows to divide payments into instalments – Mr Lambertini explains – we need also a new State-run facility open 12 hours a day including Saturdays to offer dental services at a controlled price. In the same facility we need to employ a tutor that follows the patient from the beginning until the end of the treatment, and we need to have a radiology service as well: the patient should be able to have all the necessary examinations in the same clinic”. It seems a dream, it's not just utopia. Is there any chance it will be done in the Pontine area?



Bonaventura: un successo targato Provincia di Latina

Grande successo, nel XXXI Campionato Invernale di Vela d'Altura, che si è svolto al largo di Anzio, per l'imbarcazione con i colori della Provincia di Latina «Bonaventura» che si è aggiudicato il successo generale nel Campionato invernale della classe Beneteau 25. Uno spettacolare fine settimana di regate, che ha riempito il golfo di Anzio con gli equipaggi protagonisti di Anzio Vela 2006. Si trattava della decima e ultima prova complessiva (quattro quelle disputate nella prima manche e sei nella seconda) che ha visto la vittoria di Alba Blu, il First 40.7 di Giuseppe Barone, che ha preceduto un altro First 40.7, Blu Tango Blu di Rosa-Liciani e Shivas Racer, il Sinergia 40 di Cristiano Lucarini. La classifica generale definitiva, quindi, è stata vinta da Shivas Racer, davanti ad Alba Blu e Blu Tango Blu.

Queste barche sono anche le prime tre classificate della Classe 1, mentre la vittoria della Classe 2 è andata al First 36.7 Micio Africano di Mellini Trotta e quella in Classe 3 all'Half Ton Elena Celeste di Massimo Morasca. Le ultime due prove della classe Beneteau 25 sono state vinte rispettivamente da Amici Miei di Giacomo Bufalini e Pallino di Paolo Morville. La vittoria generale del Campionato Invernale è andata invece, come detto, a Bonaventura di Luigi Anastasia, davanti a Nanù di Simone Cerciello e Zuccastregata Eurosia XS di Michele Vaccari.

Bonaventura: a success by Latina province administration

At the XXXI offshore sailing winter championships in Anzio great success for «Bonaventura», the boat branded by Latina provin-

ce who finished in first position in Bateau 25 class. It was a spectacular regatta weekend, Anzio gulf was filled by the protagonists of Anzio Vela 2006. It was the tenth and last event (4 in the first round and 6 in the second), won by Alba Blu, the First 40.7 owned by Giuseppe Barone, that defeated the ther First 40.7, Blu Tango Blu owned by Rosa-Liciani and Shivas Racer, the Sinergia 40 owned by Cristiano Lucarini.

The final standings have Shivas Racer on top, second place for Alba Blu and Blu Tango Blu. Those are also the first three boats in Class 1, while Micio Africano, the Mellini Trotta's First 36.7 won Class 2 and Massimo Morasca's Half Ton, Elena Celeste, won the class 3 championship.

The two rounds of the Bateau 25 class was won respectively by Giacomo Bufalini's Amici Miei and Paolo Morville's Pallino. The overall success in the winter championship, as we were saying, goes to Luigi Anastasia's Bonaventura, second place to Simone Cerciello's Nanù, followed by Michele Vaccari's Zuccastregata Eurosia XS.

IN REDAZIONE:



Francesco Bersani
f.bersani@webfree.it



Claudio Bersani
c.bersani@webfree.it



Francesco Beltrano
f.beltrano@webfree.it



Qurino Rotunno
q.rotunno@litoralepontino.it

Registrato presso il Tribunale di Latina
N. 1113/04 RG Crono 211 - Reg. Stampa 822

Direttore responsabile
Matteo Tagliapietra

Editore
Webfree international srl

Sede amministrazione e redazione
Corso Appio Claudio 67 Fondi (Lt) 04022
Tel. 0771/521082 - Fax 0771/036032
Email info@litoralepontino.it

Fotocomposizione
Graphic Art 6 srl - dva@uni.net

Traduzione
Giacomo Pasini

Foto di copertina
Francesco Bersani
Ha collaborato Salvatore Bancher

Tipografia
Anxur snc di De Andreis Ferdinando&Co.
Viale delle Industrie 5 Terracina (Lt) 04019

FINITO DI STAMPARE NEL MESE DI APRILE 2006



Informazioni generali

Immerso in una rigogliosa vegetazione in riva al mare, il Camping S. Anastasia è situato nel cuore della mitica riviera di Ulisse, tra il Circeo e Sperlonga di fronte alle isole pontine. È senz'altro l'ideale non solo per chi ama il mare ed il divertimento, ma anche per chi vuole rilassarsi tra boschi di eucaliptus e alberi di ulivo, tra arbusti sempreverdi e carrubi.

Aperto tutto l'anno dispone di ampie piazzole dotate di acqua ed energia elettrica, confortevoli camere e deliziosi miniappartamenti.

General information

Wedge between two strips of wild, surrounded by the lush green of wooded areas, just into the sea - Ulysses's Riviera, between Circeo and Sperlonga, not so far to the Pontine Islands. It's just what you need, not only if you love sea or having fun but also to relax under big and evergreen trees.

Open all the year with big campsites, equipped with water and electricity, comfortable rooms and small apartments.



Indirizzo / Address:
Via S. Anastasia, A1
Salto di Fondi (LT) Italy

Telefono / Phone
+39 0771 599234

Fax
+39 0771 599110

E-mail
info@s.anastasiacamping.it

Website
www.s.anastasiacamping.it

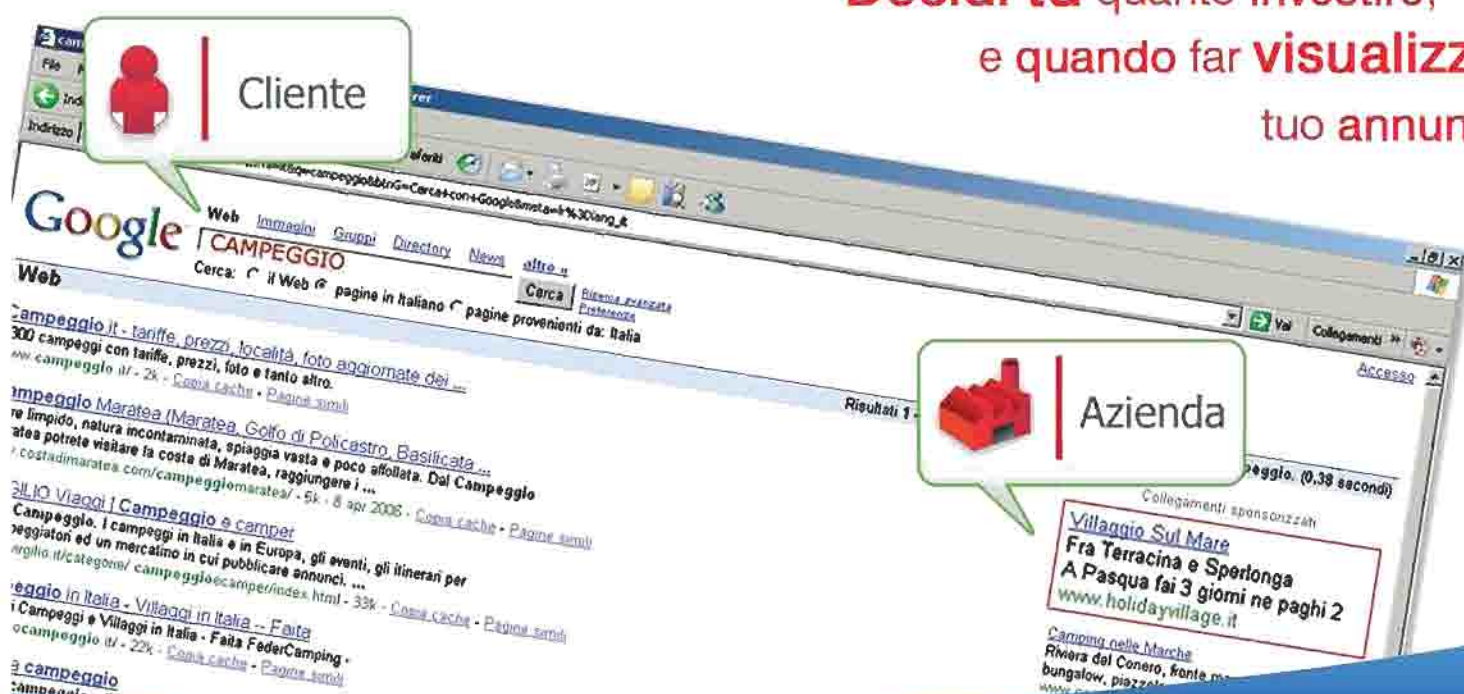
A1 Roma - Napoli 
SS7 Via Aniene 
SP118 Via Flavio 

Fatti trovare quando ti cercano.



Pensi che realizzare il sito sia stata solamente una spesa inutile? Vorresti farti trovare quando cercano i tuoi prodotti o servizi? Vuoi finalmente trasformare il tuo sito in un TROVACIENTI? Chiamaci! Inizia anche tu a CONQUISTARE nuovi CLIENTI.

Decidi tu quanto investire,
e quando far **visualizzare** il
tuo annuncio.



Contattaci per avere maggiori informazioni: email: sales@webfree.it - tel: +39 0771.521082