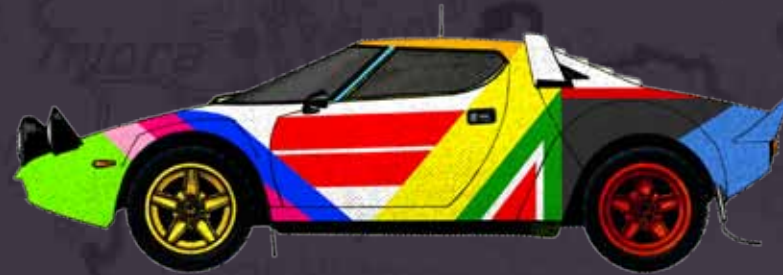


LANCIA STRATOS MEETING
SANREMO 2019

Newsletter 06
27-03-2019

ASPETTANDO SANREMO / WAITING SANREMO
— 16 GIORNI / — 16 DAYS



SANREMO

11 / 13 APRIL 2019



ITALIANO

Stiamo avvicinandoci sempre di più al nostro raduno.

Sono giorni intensi per finalizzare tutto il programma ed accogliere al meglio gli oltre venti equipaggi Stratos già iscritti.

Restano ancora in sospeso qualche auto, soprattutto per via dei lavori di restauro.

Si aggiungeranno? Lo sapremo solamente all'ultimo...

Noi non vediamo l'ora di ammirarle tutte dal vivo, e voi?

Ricordiamo che il 66° Rallye Sanremo sarà la seconda tappa, dopo il Rally del Ciocco appena concluso, del Campionato Italiano Rally. Venite numerosi ad assistere a queste splendide giornate all'insegna dei motori!

ENGLISH

We're getting closer and closer to our meeting.

These days are very intense as we are finalizing the whole program and the welcome of more than twenty Stratos crews already registered .

Some cars are still outstanding, mainly because of the restoration work. Will they be added? We will know only at the last minute...

We are looking forward to seeing them all live, don't you?

We remind you that the 66th Rallye Sanremo will be the second stage, after the Rally del Ciocco just closed, of the Italian Rally Championship. Come and watch these splendid motoring days!

**IL RALLYE SANREMO VISSUTO DAI PROTAGONISTI /
THE SANREMO RALLY EXPERIENCED BY THE PROTAGONISTS**

20° RALLYE SANREMO 1978



«Ho fatto tante gare con le Fiat, la 124 e la 131 Abarth, ma ho sempre desiderato correre con la Stratos. Volevo usarla in gara prima che fosse mandata in pensione. Perché era la Ferrari dei rally. Parlai così con Fiorio e mi misero a disposizione per il Sanremo '78 due esemplari: un muletto gruppo 5 e quella per la corsa. Il motore Ferrari aveva un “timbro di voce” esaltante!

Ricordo che vinsi senza grande stress. L'auto non era “fisica” come la 131 Abarth, era più leggera, più facile da pilotare. Col peso anteriore la guidavi in punta di dita. Fu amore a prima vista. Nella prima tappa in Liguria pioveva, cercai di prendere in fretta le misure alla Stratos. Poi, una volta trovati gli automatismi e terminata la pioggia che complicava tutto, cominciai a vincere delle prove speciali e alla fine, quando Vudafieri uscì di strada nella ronde che apriva la terza e ultima tappa, capii che avevo la vittoria in mano. Era la mia prima corsa con l'auto che avevo a lungo sognato e l'avevo vinta, conquistando così i punti decisivi per la Coppa FIA Piloti: un sogno!».

Markku Alén

[stralcio tratto dal libro «Stratos il mito diventa leggenda»
Limited Edition - volume 4, pag. 348 - Ephedis]

«I've done many races with Fiat, 124 and 131 Abarth, but I've always wanted to race with Stratos. I wanted to use it on the race before it was retired, because it was the Ferrari of rallies. I had talked with Fiorio and they had lended me two cars for the Sanremo '78: a group 5 forklift and the one for the race. The Ferrari engine had an exciting “voice stamp”!

I remember winning without much stress. The car wasn't “physical” like the 131 Abarth, it was lighter, easier to drive. Having the weight at the front made it very sensitive. It was love at first sight. The first stage in Liguria was rainy, and I tried to take the Stratos measurements as very quickly. Once I found the automatisms and the rain was over I started to win some special stages. By the end, when Vudafieri went out of the road in the patrol that opened the third and last stage, I understood that I had the victory in my hand. It was my first race with my dream car and I had won it, thus getting the decisive points for the FIA Drivers' Cup: what a dream!».

Markku Alén

[excerpt from the book «Stratos il mito diventa leggenda»
Limited Edition - volume 4, pag. 348 - Ephedis]

Uno dei piatti tipici della zona è lo stoccafisso, ovvero il merluzzo essiccato al sole. Il pesce proviene principalmente dalla Norvegia, che lo esporta praticamente solo in Italia e in Portogallo, i due più grandi consumatori.

Non tutti sanno che è stato un “regalo” del Concilio di Trento alla gastronomia e fantasia italiana. Nel tardo medioevo la chiesa si pose il problema di cosa potesse, ogni buon cristiano, nutrirsi di “magro”, nei giorni di precetto. Fu così che un alto prelato norvegese propose il pesce essiccato al sole della breve estate nordica. Il risultato: oggi ben 90 ricette ufficiali in Italia contro una sola nel paese di origine.

In provincia di Imperia la più diffusa è il «*Brandacujun*», un modo molto semplice di preparare lo stoccafisso che una volta ammollato (sei giorni in acqua corrente dice la tradizione) veniva posto in un paiolo con acqua, sale e patate, alloro e condito con olio extra vergine di oliva, pinoli, poco aglio e prezzemolo, fino ad ottenere una mantecatura di patate e stoccafisso. Questo tipo di preparazione si prestava molto bene sulle feluche a vela latina, le barche da trasporto che costituivano, dal medioevo fino all'avvento del vapore, il mezzo di trasporto merci. Su queste imbarcazioni l'unico fuoco, manovrato da un mozzo, era un braciere posto al centro delle stesse.

Un'altra ricetta, di valore storico, è lo stoccafisso alla Baucogna da Badalucco, borgo posto nella valle che porta da Arma di Taggia a Triora, strada di collegamento verso le celebri prove speciali dei “Vignai” e del “Colle Langan”. Si narra che gli abitanti del borgo resistettero ad un lungo assedio dei pirati grazie alle scorte di stoccafisso. La sagra annuale vede la partecipazione del console norvegese.

Una ricetta invece poco nota è quella della Confraternita di Cesio, borgo sulla statale 28 che da Imperia porta al colle di Nava. Questa strada è nota agli appassionati di rallyes, perché consente l'accesso più facile al Colle d'Oggia. Tradizione vuole che accedere alla tavola preparata dalla confraternita rappresenta, per i soli uomini, il passaggio dalla pubertà al mondo dei grandi, ma soprattutto la rievocazione dell'Ultima

Cena, infatti si svolge ogni anno il giovedì santo, giorno in cui i novizi vengono invitati dal priore e dagli adulti a al banchetto il cui piatto principale è lo stoccafisso. La ricetta è segreta e di pertinenza esclusiva del priore in carica, che ha facoltà di aggiornare e variare a suo gusto gli ingredienti.

Anche la vicina Nizza ha un suo modo di cucinare lo stoccafisso, frutto dello scambio commerciale Nizza-Piemonte portato dalla cosiddetta Via Reale, la via di collegamento realizzata a fine '700 con l'apertura del traforo del col di Tenda, la rotabile del Col de Brouis e del Braus, strade rese celebri dal vicino Rallye di Monte-Carlo.



One of the typical dishes of the area is the stockfish, or cod dried in the sun. The fish comes mainly from Norway, exported almost only to Italy and Portugal, the two largest consumers.

Not everyone knows that it was a “gift” from the Council of Trent to Italian gastronomy and imagination. In the late Middle Ages the church posed the problem of what any good Christian could eat “lean” during the days of precept. As an answer, a high Norwegian prelate proposed fish dried in the sun during the brief Nordic summer. The result: today, Italy has 90 official recipes for that ingredient, whereas Norway has only one. In the province of Imperia the most widespread is the «*Brandacujun*», a very simple way of preparing stockfish which, once soaked (six days in running water according to tradition), is put in a pot with water, salt and potatoes, bay leaves and seasoned with extra virgin olive oil, pine nuts, a little garlic and parsley, until you get a creaming of potatoes and stockfish. This type of preparation was very well suited to the Latin sailing feluccas, the transport boats that constituted, from the Middle Ages until the advent of steam, the means of transport for goods. On these boats the only fire, operated by a hub, was a brazier placed in the middle of them.

Another recipe, of historical value, is the stockfish Baucogna from Badalucco, a village in the valley that leads from Arma di Taggia to Triora, the road to the famous special tests of “Vignai” and “Colle Langan”. It is said that the habitants of the village resisted a long siege by pirates thanks to the stock of stockfish. The annual festival is attended by the Norwegian consul.

A less known recipe is the one of the Confraternity of Cesio, a village on state road 28 that leads from Imperia to the hill of Nava. This road is well known by rally fans because it is the easiest access to Colle d’Oggia. Tradition has it that access to the table prepared by the brotherhood represents, for men only, the transition from puberty to the world of the great, but especially the commemoration of the Last Supper. In fact it takes place every year on Holy Thursday, the day when the novices are invited by the prior and adults to the

banquet whose main dish is the stockfish. The recipe is secret and the exclusive responsibility of the prior in office, who has the right to update and vary the ingredients to his taste.

Even the nearby Nice has its own way of cooking stockfish, as a result of the trade Nizza-Piemonte brought by the so-called Via Reale. The road link built at the end of '700 was made by the opening of the tunnel of the Col di Tenda, the Col de Brouis and Braus, roads made famous by the nearby Rallye di Monte-Carlo.



ARTICOLI DA COLLEZIONE / COLLECTORS' ITEMS



TARGA IN ALLUMINIO / ALUMINIUM PLATE

DIMENSIONI: 43 x 20 cm

DIMENSIONS: 43 x 20 cm

Visit website:

WWW.REPARTOCORSELANCIA.COM



ROADBOOK STRATOS SANREMO 2019

FORMATO: A5

PAGINE: 70 a colori

DIMENSION: A5

PAGES: 70 in colour

ROADBOOK & TARGHETTA STRATOS

Se vuoi acquistare anche te la copia del roadbook e/o la targhetta commemorativa rilasciate ai concorrenti del Lancia Stratos Meeting di Sanremo puoi prenotarla dal sito:

www.repartocorselancia.com/negozio/

- Roadbook, (A5, a colori): **15,00 €/unità**
- Targhetta in alluminio: **20,00 €/unità**
(Copie limitate)

Consegna:

√ ritiro a Sanremo su appuntamento durante la manifestazione (11/13 aprile)

√ spedizione (dopo il 15 aprile):

Europa: **19,00 €/ordine**
Mondo: **30,00 €/ordine**

ROADBOOK & PLATE STRATOS

If you want to buy a copy of the roadbook and/or the commemorative plaque issued to the competitors of the Lancia Stratos Meeting in Sanremo, you can book it from the website:

www.repartocorselancia.com/negozio/

- Roadbook, (A5, in colour): **15,00 €/unit**
- Aluminium plate: **20,00 €/unit**
(Limited copies)

Delivery:

√ pick-up in Sanremo by appointment during the event (11/13 April)

√ shipping (after April 15):

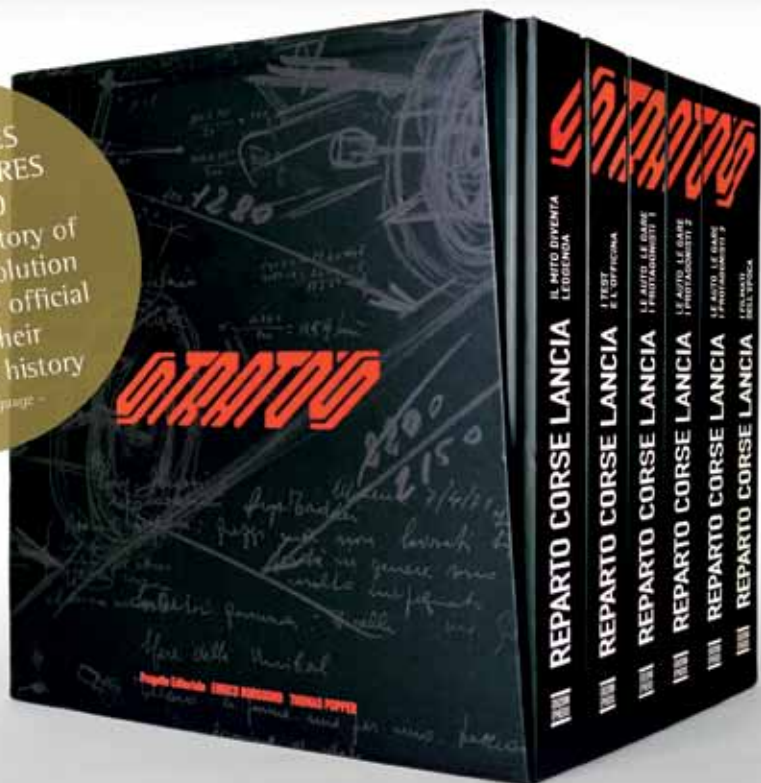
Europe: **19,00 €/order**
World: **30,00 €/order**

Ephedis Editions presents the Bible of the

LANCIA STRATOS

Only 750 copies numbered, personalized series with Lancia Stratos chassis for the Owners and signed print-run certificate

2.220 PAGES
3.800 PICTURES
8h VIDEO
the detailed history of the car, the evolution and testing, all official cars and their race history
- in Italian language -



Follow us!  [repartocorselancia](https://www.facebook.com/repartocorselancia)

Do buy the collection or other products on

www.repartocorselancia.com

available also the simple book of detailed history of the car and 6 DVD with 8 hours of video



Event organized by:



EDIZIONI
EPHEDIS

Under the aegis of:



Club **ACI Storico**
Il futuro dallo stile antico



LANCIASTRATOS.COM

Principals Media partners:

Primocanale.it

Car&vintage

NEWS SULL'EVENTO

Per garantire una migliore organizzazione chiediamo agli ultimi indecisi di affrettarsi ad inviare il modulo di iscrizione.

Si può scaricare dai siti:

rallyesanremo.com

repartocorselancia.com

oppure essere richiesto per email a:

sanremo2019@repartocorselancia.com

Resta a disposizione ancora qualche camera presso l'**Hotel ROYAL SANREMO (5*L)**, convenzionato per l'evento:

www.royalhotelsanremo.com

Tel. +39 0184.5391 - Fax. +39 0184.661445

eventsdep@royalhotelsanremo.com

Per gli appassionati che vogliono venire ad assistere al raduno e al Rallye Sanremo tariffe preferenziali anche presso:

Villaggio dei Fiori

www.villaggiodeifiori.it

Tel. +39.0184.660635 - Fax +39.0184.662377

info@villaggiodeifiori.it

NEWS ABOUT THE MEETING

To ensure a better organization we ask the last undecided to hurry to send the registration form.

The entry form can be downloaded from:

rallyesanremo.com

repartocorselancia.com

or can be requested by email to:

sanremo2019@repartocorselancia.com

There are still a few rooms available at the **Hotel ROYAL SANREMO (5*L)**, which has an agreement for the event

www.royalhotelsanremo.com

Tel. +39 0184.5391 - Fax. +39 0184.661445

eventsdep@royalhotelsanremo.com

For fans who want to come to attend the Stratos Meeting and the Rallye Sanremo also preferential rates at:

Villaggio dei Fiori

www.villaggiodeifiori.it

Tel. +39.0184.660635 - Fax +39.0184.662377

info@villaggiodeifiori.it



WWW.REPARTOCORSELANCIA.COM

© EPHEDIS MONACO - Tutti i diritti riservati - Vietata ogni riproduzione