

VIAGGI E VACANZE

pagina a cura di **Stefano Passaquindici** stefano.passaquindici@ilgiornale.it

arrivi

& partenze

A TAVOLA IN FRIULI VENEZIA GIULIA

Un tour di quattro cucine in una sola regione



Dora Ravanelli

■ Quattro in una. La cucina del Friuli è così. Ci si siede a tavola e si gustano le tradizioni mediterranee, balcanica, mitteleuropea, friulana. Insieme. E' un dono frutto dell'eredità della storia con incontri di culture e civiltà differenti, cui si aggiunge la bontà dei prodotti naturali. Ecco un piccolo «assaggio» di luoghi storici, negozi e ristoranti (prezzo medio senza vino, 35 euro) di assoluta qualità. A Pordenone, dal 1873 la Pasticceria Peratoner è sinonimo del miglior cioccolato dal mondo; patron, Beppe Faggiotto; atmosfera del 19° sec. L'enoteca Ferronato, dal 1929, bancone, tavoli di legno, una moltitudine di etichette, è perfetta per l'aperitivo. Al ristorante di pesce Al Gallo (tel. 0434.521610) Andrea Spina propone piatti ricercati, ma concreti: tonno fresco in tempura, olive «polverizzate», pesto e pomodoro; riso con gamberi rossi, sclopit e polvere di cicoria. A Cimano, fraz. di S. Daniele, la famiglia De Monte della trattoria Dal Picul (0432.957390) ha in serbo risotto con erbe spontanee, mandorle e caprino; brovada (rape con vinacce) e musetto (misto di suino, aromatizzato e insaccato); tagliata di cappone alla griglia e patate al forno. Nella piazza della città-fortezza di Palmanova, Nereo Ballestrero porta ai tavoli della Caffetteria Torinese (0432.920732) orzotto con Frant (formaggi di montagna con panna e pepe); prosciutto S. Daniele con colata di formaggio e gelatina di salvia, e, come dolce, l'erborinato Pastourut inglobato in cioccolato fondente. Da 30 anni Michela e Piero Loviseck al Rosenbar di Gorizia (0481.522700), atmosfera mitteleuropea, presidio Slow Food, offrono cucina «giuliana» di pesce. E al Mercato coperto di c.so Verdi, ma anche da Davide Jerman al n. 32, vini del Collio (superlativi quelli di Jerman, www.jerman.it), formaggi: Latèria, Montasio, Frant, Pastourut, e salumi: prosciutto di S. Daniele, l'affumicato di Sauris, quello di Comons, il musetto e il cotto Praga. A Trieste si cena nell'accogliente Le Barettine (040.3229528), dove Marco Costanzo prepara ventresca di tonno affumicato con ratatouille di pesce, menta, sedano; polpo grigliato con crema di patate, maggiorana, olive taggiasche, pomodoro confit. Info: www.turismofvg.it, tel. 800.016044.

MERAVIGLIE

La kasba della capitale Rabat è una poesia di vicoli antichi che si specchiano sull'acqua. La stessa magia orientaleggiante ritorna nella città murata di Meknès e nella medina di Fès, la più grande del Marocco, con oltre 300 moschee, mentre il sito di Volubilis è la principale testimonianza lasciata dai Romani. Gli indirizzi per dormire lungo il tragitto sono Villa Diyafa a Rabat, e il Riad Fès a Fès

Elena Luraghi

■ C'era una volta il tour delle città imperiali. Suq, medine, mederse, il fascino delle cicogne sulle mura color ocra che abbracciano il cuore antico delle città. La classica scoperta del Paese più affascinante del Maghreb si può però compiere aggiungendo un pizzico di fantasia alla visita. Come infatti suggerisce Relais & Châteaux con il programma Routes du Bonheur (Strade della felicità), viaggiare non è una semplice immersione in un tourbillon di luoghi ad alta densità di meraviglie, ma un'esperienza di vita. Nelle strutture selezionate dall'associazione, tutte elegantissime, si mangia a km zero, il personale assunto è locale, le ricette di piatti marocchini abbondano e quando arrivi non trovi un semplice receptionist ma un Maître de Maison che ti

AFRICA: MAGHREB DA NON PERDERE

Da Rabat a Fès: il Marocco più chic che non ti aspetti

Viaggio fra le destinazioni più eleganti del Paese: le città imperiali firmate Relais & Châteaux. E la magia diventa a cinque stelle

accoglie come se fossi giunto in casa di amici. La chiamano Art de Vivre, e fa davvero la differenza.

A Rabat, la capitale, la prima esperienza è la colazione nel giardino di Villa Diyafa, nella kasba bianca e azzurra del XII secolo avvolta dal fucsia brillante delle bouganville in fiore; nel sito di Chellah dove i resti della civiltà Romana si mescolano a cupole e minareti; nel quartiere di Hassan con il mausoleo in marmo bianco e le centinaia di colonne, simili a una scultura di land-art, di un'antica moschea incompiuta. Poi, lun-

poeta e musicista raffinatissimo, partito dall'Iraq per portare in Marocco quello che oggi chiameremo un tocco di contemporaneità glamour». La stessa magia di Villa Diyafa ritorna in città, nella kasba bianca e azzurra del XII secolo avvolta dal fucsia brillante delle bouganville in fiore; nel sito di Chellah dove i resti della civiltà Romana si mescolano a cupole e minareti; nel quartiere di Hassan con il mausoleo in marmo bianco e le centinaia di colonne, simili a una scultura di land-art, di un'antica moschea incompiuta. Poi, lun-

INCANTO

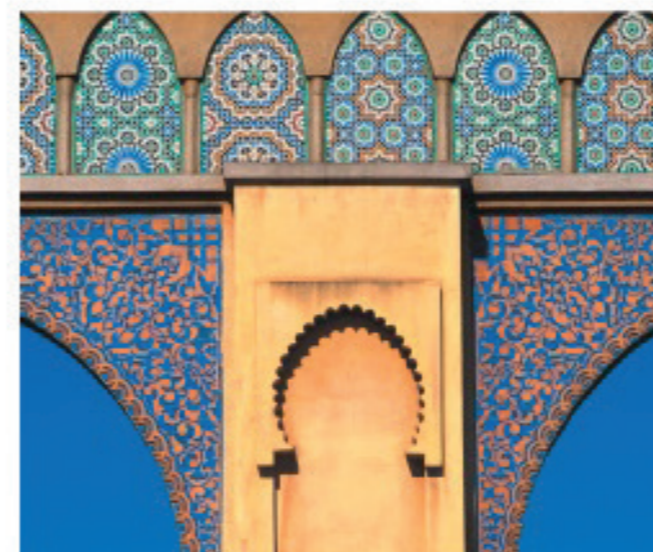
Le atmosfere orientaleggianti sono il fil-rouge delle Routes du Bonheur

go i viali incorniciati da architetture Art Déco arrivano punte di modernità come il Museo d'Arte Contemporanea Mohammed VI (nell'attesa che venga completato, entro il 2019, il più grande teatro coperto di tutta l'Africa).

Se la capitale guarda al futuro, Meknès è cristallizzata in un'allure di nostalgia. Le sue quattro mura di cinta si allungano per 52 km abbracciando secoli di storia e capolavori come i granai del 17-18° secolo, o l'antica scuderia reale, in parte distrutta dal terremoto del 1755, dove vivono oltre 3.000 cicogne stanziali, comodamente alloggiato sulle antiche mura color ocra. Da lì per raggiungere Fès conviene imboccare la strada che passa per la città Romana di Volubi-



VIAGGIO CHIC TRA RABAT E FÈS



lis, il sito archeologico meglio conservato del Marocco, e poi proseguire lungo la Route Nationale in un paesaggio da cartolina ricamato da distese infinite di ulivi. Una poesia per l'anima, che anticipa l'incanto dell'arrivo in città. «L'essenza di Fès è rivelata dai suoi soprannomi», racconta la guida Mohammed Korkari: «La chia-

tipiche di ogni realtà araba, si aprono improvvise oasi di silenzio come il Riad Fès, un eden di grazia e raffinatezza con cinque case di epoche diverse affacciate su altrettanti cortili. Qui si beve champagne al tramonto, in terrazza, ammirando il sole che si spegne sui tetti della città. Si cena nel ristorante capeggiato dalla giovane chef marocchina Amal Belarbi. Si dorme nelle suite in stile marocchino o andaluso-contemporaneo, in una dimensione d'eleganza che ha il ricordo dei tempi passati. Il must è la Royal Suite, la preferita da vip come Scarlett Johansson e Sigourney Weaver. Anche perché è stata creata seguendo i consigli di un interior designer sui generis, la principessa del Marocco.

Informazioni: www.relaischateaux.com/it. Tariffe: la Route du Bonheur «il Marocco delle città imperiali» parte da 791 euro e include 2 notti per 2 persone, a Rabat e Fès.

Info sul Paese: www.visitmarocco.com.

last

minute

OSPITALITÀ IN TRENTINO

Relax di qualità al B&B Maso Azzurro



■ A pochi passi dal Parco Adamello-Brenta, Maso Azzurro accoglie i suoi ospiti con lo charme e lo stile dei B&B di qualità. Inaugurato pochi mesi fa, si colloca già al vertice dell'ospitalità trentina. In coppia, è la meta preferita dagli amanti dello sport e della natura. Il life-style del Maso: relax e armonia in un antico fienile ristrutturato in legno, pietra, e grandi vetrate, con loggia e veranda panoramiche, luogo ideale per una vacanza segreta, esclusiva, lontana da ogni stress. Per maggiori informazioni e prenotazioni: www.btrentinomasoazzurro.com. Info sulla zona: www.visitrentino.it.

I VIAGGI DEL GIORNALE

A New York e Boston shopping, musica e cultura



■ Il 3 dicembre andiamo a New York. Un veloce, interessante e divertente tour nella Grande Mela. Ovunque luci e addobbi, alberi natalizi giganti. In questo periodo i negozi hanno già iniziato i saldi e si possono fare ottimi acquisti. Visite guidate alla città e ai musei. Si partirà da Milano e Roma con voli di linea diretti, pernottando nel centralissimo Sheraton Time Square al prezzo speciale riservato di 1.990 euro a persona per chi sceglie la formula senza cene e colazione e di 2.550 euro per chi opta per il pacchetto completo. New York con estensione a Boston 3.190 euro. Info: tel.035.403530; info@passatempo.it.

TRE GIORNI A VENEZIA

Offerta con giro in gondola e visite ai monumenti



■ Tre notti a Venezia con visita guidata al Palazzo Ducale, al Ponte di Rialto, alla Scala del Bovolo e al Teatro La Fenice. In più, il biglietto per visita alla Cà d'Oro e alla Galleria d'arte Giorgio Franchetti, un giro in gondola di mezz'ora e un voucher per tutte le linee di trasporto della città lagunare. E' quanto propone l'UNA Hotel Venezia con questo pacchetto ideato in collaborazione con Musei e disponibile fino al 31 ottobre. A partire da 335 euro a persona. Per maggiori informazioni e per prenotazioni: www.unahotels.it, tel. 041.2442711.

UMBRIA GOLOSA

A caccia di tartufi col cane (per finire a tavola...)



■ In Umbria «Le Valcelle Country House», agriturismo legato alla prestigiosa azienda Giuliano Tartufi, organizza pacchetti di soggiorno da uno a tre giorni per mostrare l'intera filiera della cultura del tartufo nero: dalla ricerca con il cane nel cuore del bosco alla lavorazione delle specialità, alla valorizzazione del prodotto in cucina e, ovviamente, alla degustazione a tavola a pranzo e a cena con piatti tipici al tartufo. Per maggiori informazioni e per prenotazioni: info@levalcelle.it; tel. 333.4174542.

in vetrina

WEEKEND ATTIVI IN TOSCANA

Corsi di restauro ligneo al Relais Il Falconiere & Spa

Gaia Morelli

■ Nella campagna toscana di Cortona, il Relais il Falconiere & Spa propone weekend attivi con corsi di restauro ligneo. Sangue di drago, colletta di coniglio, sandracca: sono alcuni dei segreti della ricette delle antiche botteghe che verranno riprodotte in laboratorio. Il pacchetto: 2 giorni di corso (7 ore al dì), trattamento FB con una cena in ristorante stellato. Date: 28-30 ottobre e 4-6 novembre, costo: 980 euro. Proposta versione country presso la Locanda del Mulino: 21-23 ottobre e 11-13 novembre, costo: 590 euro. Per maggiori informazioni e per prenotazioni: tel. 0575 612679, info@ilfalconiere.it, www.ilfalconiere.it.



GRANDI MOSTRE IN EUROPA

Da Parigi a Liegi: viaggio nell'arte del Novecento

Laura Zanni

■ Rue La Boétie è una strada parigina nell'ottavo arrondissement. Ma è anche un libro sulla vita di Paul Rosenberg, uno dei più grandi mercanti d'arte del XX secolo, e fino al 29 gennaio 2017 sarà pure una mostra. In programma nel suggestivo museo de La Boverie, a Liegi, mette in scena, una accanto all'altra, tele di Picasso, Matisse, Braque, Léger (artisti dei quali Rosenberg è stato amico, agente, confidente). I capolavori esposti sono una sessantina, la maggior parte dei quali legati proprio alla galleria di Rue La Boétie: punto di svolta, reale e ideologico, nella storia dell'arte moderna. Per informazioni: www.laboverie.com; www.21ruelaboetie.com.



Scopri la Vallonia... e i suoi Mercatini di Natale

Belgio
Vallonia
www.belgioturismo.it

Liegi, Namur, Mons, Charleroi, e Tournai ti aspettano per i Mercatini di Natale! A Dicembre.
Info su: www.belgioturismo.it