

Tanti saluti

Marina Wiesendanger

TANTI SALUTI
Marina Wiesendanger

Collana Outsider

ISBN: 9788893372756



copyright©2018 Antonio Tombolini Editore
all rights reserved

Via Villa Costantina, 61
60025 Loreto Ancona
Italy

email: info@antoniotombolini.com
www.antoniotombolini.com

A mio marito che mi porta in giro

Prova titolo

possibile titolo:

USQU'È TANDEM m m h ...

no questo titolo non va bene niente

CECI N'EST PAS UN LIURE

no no neanche

Non è cosa cosa è?

e fogliere tutte le rigole

*(Il pezzo qui sotto sullo Scrittore e il Lettore non c'entra
e leggerlo è facoltativo)*

Un libro sì, ma non un romanzo di quelli che fanno soffrire lo scrittore per almeno due anni. Quando sei preso da un sentimento urgente che ti emoziona, una domanda che non si può, lui non può più rimandare e la maschera in una storia dove far galleggiare personaggi situazioni parole scelte una per una offrendo il suo pensiero al lettore perché ne sia complice. Per avere un amico. E' un'utopia di insostenibile leggerezza, un candore di piuma senza peso lanciata a raggiungere... l'altro.

No, calma, l'ho fatto anch'io un paio di volte ma qui non si tratta di questo.

E' una professione disperata quella dello scrittore. E lasciamo la parola al maschile. Lui è messo peggio di tutti! Lui, più ha fantasia, più ha paura. Perché, chi ha bisogno di un altro libro? Ma c'è un poveraccio che ha bisogno di essere letto, almeno da 1 persona, meglio da tanti, tanti lettori.

Un libro, bisogna leggerlo per sapere com'è.

Quindi bisogna comprarlo. Una volta era chiuso!! Non si vedeva niente! Imballato come le sigarette nella pellicola. Poi hanno fatto l'ebook.

Lo scrittore è un imprenditore che vaga nel buio, sul vuoto. Un libro gli prende tutta la mente, non c'è posto per altro. E soffre tanto all'inizio: le prime venti pagine sono un incubo, possono passare mesi in questa ricerca. Lui cerca il tono giusto per iniziare.

Perché quando c'è il tono, c'è tutto.

Poi di colpo lo trova e allora gli escono le seconde 400 pagine in un periodo di tempo in cui niente riesce a distrarlo. C'è un incendio in cucina, pazienza, risponde. Lo avviano, c'è tua cugina in salotto con tuo marito e sono seduti un po' troppo vicini. Sulla stessa poltrona!

Salutameli, dici, ma non hai veramente sentito.

Lui è uno che usa certi quadernini e foglietti dove scrive gli appunti. E una biro e poi cerca anche la carta : biglietti metro o scontrini, pezzetti di giornali che strappa dove si trova, dal medico, al cinema. Perché lui scrive sempre! Lo fa dappertutto. Mentre fa spesa, a teatro sul tram. Se a cena, potrebbe usare un tovagliolo di stoffa.

Certo, potrebbe farlo sul telefonino. Provate voi a scrivere un romanzo sul telefonino!

Perché lui vive con i suoi personaggi, non si fida del pubblico vero. E si crea un mondo suo, dove gli fa dire e fare quello che vuole.

L'ho detto che è messo male.

Messo male, però con quel certo tono, quello che suona.

Sta tutto lì.

Questo è un libricino da viaggio, di recensioni, parecchie sui ristoranti, e perché? Tipo: perché non c'è un'ora che non vada bene per mangiare qualcosa di buono.

Un autore poi può anche viaggiare oltre scrivere, va in giro nei posti belli che ha scelto e fotografa le sfumature.

Se sono belle viene voglia di farlo sapere.

E certe volte fa venire voglia di andare a vedere. Assaggiare.

Per leggerlo, ci sono molti perché, almeno se si ama sapere qualcosa di posti che non si conoscono. Se per caso il lettore trova un posto che conosceva, è più contento. Lo regala addirittura, il libricino, dicendo, guarda, io ci sono già stato!

Perché è vero che tra chi scrive e chi legge si creano dei fili. Quel filo ha un enorme valore. In inglese lo chiamano feeling, con quel mezzo gerundio che rattoppa tutta la lingua fanno sentire le corde del sentimento, lo adoperano per dire esattamente quello che ho detto: cioè la Cosa che avviene tra lo scrittore e il lettore.

Quello che fa il Lettore è altrettanto incredibile. Lui sceglie un libro, si siede. Si apparta dal mondo e percorre la strada dello scrittore a rovescio. Quello che uno ha sentito il bisogno di dire, l'altro ha bisogno di leggerlo!

*Fa conoscenza di persone e dei loro fatti più intimi, in segreto e in complicità, si fa prendere dalla trama, è curioso. Ogni tanto appoggia il libro sulle ginocchia e guarda lontano. Non lo sanno i due, ma è lì che si incontrano.**

Ogni tanto si può osservare il Lettore mentre torna indietro di una pagina perché gli è sfuggito un dettaglio.

Indietro nel tempo del tempo degli altri! Che non esistono! che sono fantasmi!

Non si sa chi faccia più tenerezza, se lo Scrittore o il Lettore.

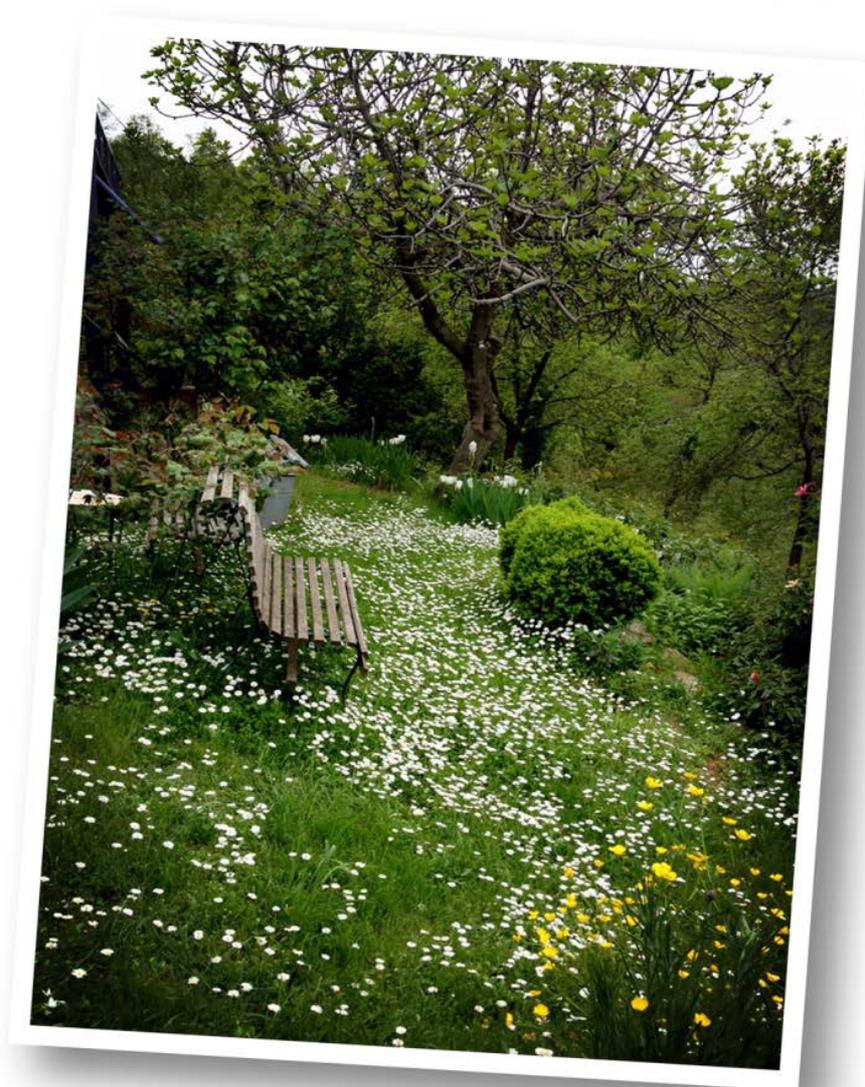
Si può anche dire che questo è un libro che un lettore può smettere di leggere senza che se ne sia necessariamente stancato. Magari qualcuno lo chiama o ha da fare; gli basta metterlo giù, meglio se non a metà dell'articolo, vorrei vedere chi spezza 'sto feeling.

Questo tipo di libro privo di ansia parla solo di cibo, di buoni piattini e buoni hotel, di bella la vita. Certo, a tavola, a letto o davanti a un bicchiere di vino forse si scopre che anche lui ha un suo bel perché: una domanda naturalmente. Sappiamo che quella è importante e che va fatta ogni giorno, la sera possibilmente no, altrimenti non dormi.

Va bene, lo dico il perché.

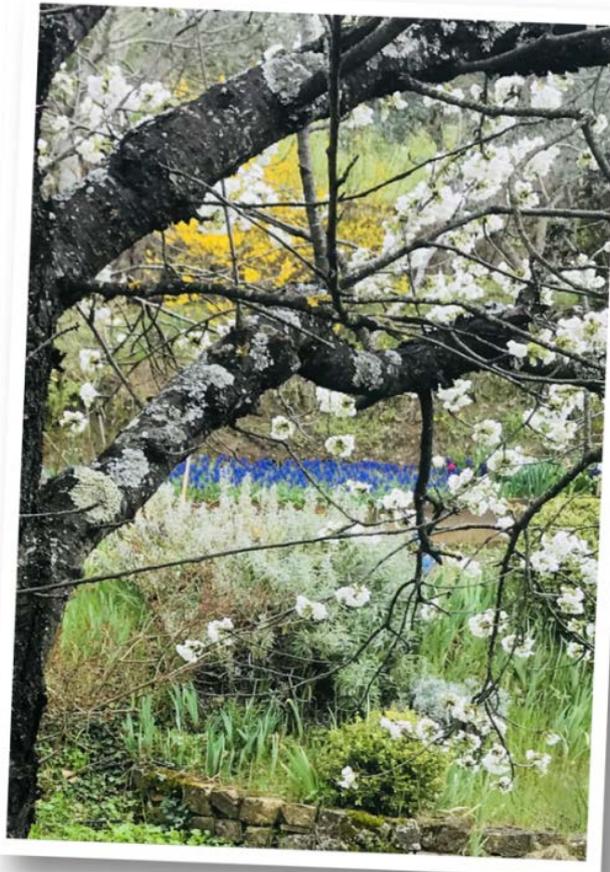
* Se una sera d'inverno un viaggiatore, Italo Calvino

INTRODUZIONE



Le cose nascono da cose e parole. Qui dove sono io, sono tante le cose, parole non ce n'è quasi. Sto in due ettari di solitudine verde, e quando dico verde dico mille

toni di verde. Starci dentro così è una rarità. E' un piccolo altipiano protetto alle spalle dal bosco. In fondo c'è il lago, lo sento però non lo vedo, per guardarlo devo andare su alla serra e non basta, devo mettermi i tacchi e ne vale la pena. Al tramonto lui sembra cinese, una di quelle lacche d'argento e di oro sui paraventi. L'acqua del Trasimeno è più che poco profonda, è bassa due dita, è un pavimento e la luce non lo penetra ma viene riflessa all' indietro nell'aria come in uno specchio e paff! crea magia in superficie, celeste tenerezza verdino gouache blu porcellana. Costeggio spesso il lago e posso veder galleggiare sulle piccole onde isole e uccelli, una fortuna che il mio dentista abiti lì.



Qui dove sono si nomina la bella stagione dai colori intorno alla casa e nei prati: c'è blu bianco e giallo dei fiori in primavera, le piante hanno fogliette lucide e nuove. La bella stagione con i rossi i rosa gli albicocca e i viola, il lilla del glicine, quella è l'estate con le foglie come vassoi a riparare piccole zucche. Il giallo il rubino l'arancio e il ruggine delle sole foglie fanno l'autunno, l'altra ultima bella stagione.

Mi ha colto impreparata l'autunno, in città lo conoscevo come un insieme di giorni umidicci che portano al peggio. Invece manca il fiato a camminare su un tappeto di colori anche se il sole non c'è, addirittura se piove e quando viene l'ora legale. Sembra sia appena passato un giardiniere. Gli alberi come pittati mi ricordano, pensa un po', Parigi di sera, le finestre sotto i tetti grigi illuminate da una lampada sola, luce accesa, calda, che buca il cuore. E qui dove sono quando è notte in giardino appaiono isole di alberi neri che il giorno non c'erano, c'è quasi sempre la luna, ogni volta che è piena ti fermi come un sasso, respiri e ti senti tacere... Ogni volta. Poi lei viaggiando può fare vedere le ombre che vuole, ho visto un gatto su un tetto nel cielo, ma era la fronda più alta di una pianta. Con la coda, però.

Sì, c'è tutto questo. Vedo il mondo a colori e ho tutto qui intorno a me, dall'erba all'olio con tutti i passaggi. E tutto in silenzio: le radici delle piante camminano sotto-terra senza fare rumore, strisciando per chilometri nel buio, fasciando il pianeta di reti. Una piantina di segale, ho letto, ha centinaia di migliaia di apici. Senza farne parola, senza dirlo a nessuno. Non so i vegani cosa pensino di mangiare, qualcosa di inconsapevole e verde che non abbia un cervello, nessun tipo di nervoso? Ma ce lo hanno dappertutto, sono le coratelle e i fegatini che non lo hanno! Le cose verdi hanno potenza, hanno anche veleno, droghe, due foglie in tisana possono impastarti il tuo, di cervello. Stando ferme, le piante hanno tutto. Perché è loro il pianeta. Sono l'ottanta per cento della presenza nel mondo. E sono armate di forza, un filo d'erba che spinge il vicino per diventare più alto di lui è più forte - se si facesse vedere com'è messo sotto - di tutta la mia famiglia, quando c'era. Io l'ho imparato e mi piace che capiscano tutto, ai pomodori gli parlo mentre metto i loro semi in bustine in agosto, li ringrazio e dico notte non state appiccicati che poi è un guaio separarvi nella celletta, e arrivederci. Per vederli rispondere a modo loro tocca farli bere da marzo ogni giorno per 80 giorni e aspettare maggio. Solo un esempio di mille, e

care grazie perché il sedano rapa, lui, quando è pronto, tu hai fatto quasi due compleanni.



Per dire, ci vuole pazienza in silenzio, non così scontato per me che a Milano incontro ogni giorno tante persone e si chiacchierava sempre tutti come pazzi. Come pazze.

Di cosa? Di tutto.

Come si mette a tacere una donna? Una donna è fatta dell'aria che emette col fiato che usa per dire parole. Ogni tanto mi prende di andare dove è affollato, ogni tanto la folla ci vuole, anche solo per il paragone. Qui invece mi sono tuffata in Internet, this is the place dove scrivere è quasi come parlare. Non solo sui social, che stanno invecchiando alla velocità della luce, ma nel cuore grande dei motori, nelle App silenziose: credo si parli nel Nulla, è questo il bello della rete, non c'è mai una risposta. Credo anzi sia vuoto. Non c'è nessuno, sei sola. Non è un signor Dialogo ma il tizio Monologo. Evvai!

E di cosa parlare? Ma di tutto chérie, come in terapia, di quello che ti piace di più, per esempio di un altro viaggetto nel ritmo della tua grande città intossicata da paura. O dove per te è tutto nuovo. Per tornare nel regnorock verde dove in silenzio ti rivesti il cuore di foglie secondo stagione e poi, come la favola della notte, quella uscita te la racconti da sola.

E dove te la racconti? Ma la si scrive, appunto, sono le stesse App che te lo chiedono, dopo che le hai consultate una volta per organizzare un albergo non ti lasciano più, e Ciao bella bambina come sei stata a Vicenza? - perché ti vedono, con un filo lungo o un raggio laser non so - raccontaci, è vero che xè magna gati?

E tu, sollecitata, via col menù della trattoria, i vini, e com'era arredata la locanda, o il colore della credenza. Puoi dire tutto, lasciarti andare - tanto non ti conosce nessuno, hai un nome falso, un Nickname - si scrive con etica, certo che sì, ma ci si firma senza firmarsi davvero. Eh no, non si può chiudere la bocca a una tyzia, ma anche chiedere è pericoloso, perché lei ti risponde, magari non come vuoi tu.

Ecco, ho tanto parlato senza che nessuno mi interrompesse nel silenzio totale. Ho parlato per pagine e pagine, neppure poi molte, insomma abbastanza.

Quando mi arriva una mail dove c'è scritto così

“Complimenti Miciomao, con le tue 52 recensioni hai raggiunto tanti mila lettori! Continua così, e raccontaci dove andrai questa volta. Aspettiamo notizie!”

Minchia signor tenente.

Io? quando? Come perché? Quanti??

Ma sono arrabbiati? Contenti, ah.

Un algoritmo che ho preso dentro?

Silenzio.

Tanti! Seduti nei miei prati, non ci stanno. Non ne conosco nessuno! E mio cugino? Non c'è. Ma come... e Fabrizia? Non sa. I miei amici di Milano, fratelli d'inverno? Le amiche nuove? donne, perché qui in campagna l'amicizia stretta con maschi non è contemplata, ed

è un peccato per me, mi piacciono gli uomini perché sono vaghi, ondivaghi, hanno negli occhi quel fondo di nostalgia, chissà, dell'infanzia, un tatuaggio interiore di quel filo rosso in equilibrio precario su cui tutti senza altra certezza abitiamo; e loro per scherzarlo, per dimostrare che non ne hanno paura parlano per ore di cose preziose, scoperte da ragazzi in certe stanze con pessima luce, professori mitici oppure ammuffiti, banchi graffiati, sedili duri per ore di seguito, e hanno stampato di dentro - e questo è un miracolo - cose che parlano di immortalità. Un poeta greco a memoria, un Mimnermo o un Kavafis, addirittura un Orazio quasi intatto, o come era la guerra di cui si parlava certe sere in famiglia... ecco il fantasma di Enrico IV a cavallo, e indietro al primo Enrico IV da vivo e poi l'Enrico V dove Shakespeare parla una volta per tutte del padre e del figlio e della guerra, e devo dire che, se abilmente li porti su Shakespeare, puoi passare qualche ora da sballo.

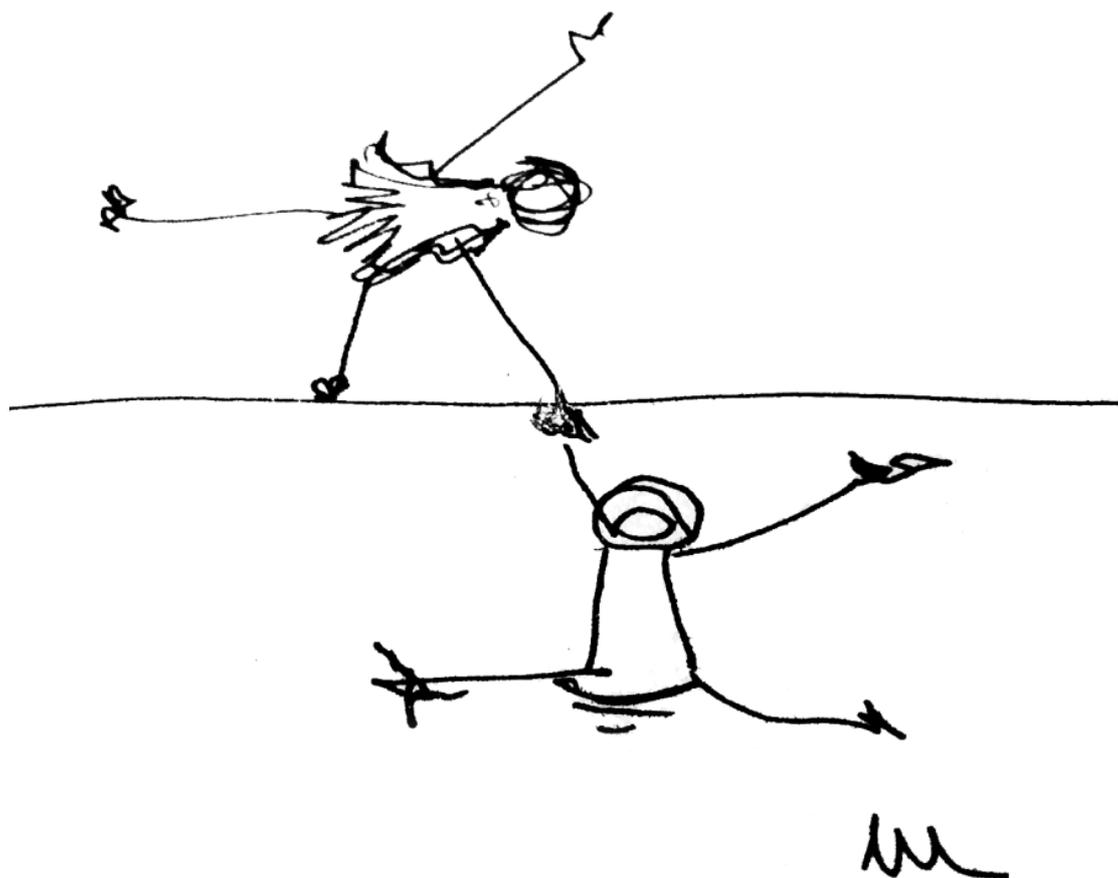
Le donne, qui. hanno tutte un bel garbo. Vivono in certi paesini medioevali incredibili, un po' ironiche un po' castellane. Io le coinvolgo nel tema irresistibile che rappresenta l'animale sociale col tovagliolo: il Food!

E dove son brava, con, è giusto ammetterlo, una qual dose di prepotenza.

Che è il nome dell'affetto, a casa mia.

“Devi seminare anche tu, perché stare in campagna sennò? Ci sei nata! I cetriolini assolutamente, quelli del sandwich di Oscar Wilde. Sai che è una sola la commedia dove non ci sono queste tartine col thè ? Con tutte le commedie che ha scritto! Col burro, sì. No, l'olio no. No. E adesso guarda qui, c'è un macchinario fantastico, l'Abbattitore!! Non si può farne a meno, abbiamo gli orti, ci tocca comprarlo! Tutte! E ormai è tempo di imparare la Cottura a Bassa Temperatura, non credi? Vorrai mica opporti alla novità più novità della novità! Ecco, leggi tre libri, vieni alla conferenza, compra subito il Roner, te lo ordino io?”

Forse qualcuno tra voi, cercando un albergo o ristorante, ha letto un mio post di viaggi e di nostalgie senza sapere che ero io, che posso essere anche così, più leggera... Con la fatica che si fa a farsi stimare un pochino, non dico amare. Anzi, lo dico.



Fino a quando si possono fare le cose, dire le parole? Viaggiare scrivere parlare fare volere amare mangiare sentire eliminare le virgole. Lettera testamento. Me lo chiedevo nel titolo. Lo chiede Cicerone per primo.

Usque (fino a) Tandem (no la bici a due ma il Quando).

Lui però intendeva dire, con l'*usque tandem* Catilina *abutere patientia mea* **? a quel pezzo di fico (oh sì, oggi si dice così, se no sei fuori dal viaggio) di Catilina, bruno e cattivo, di smetterla di rompergli le scatole. Fino a quando me le romperai? Eh? per quanto tempo ancora?

Noi tutti, è chiaro da che parte stavamo. Però Cicci è anche quello che a domanda,

“Quando si può dire di avere avuto una vita di successo?”

risponde

“Lo puoi dire quando e se hai raggiunto la vecchiaia”.

Più o meno così. Non lo ricordo in lingua originale, qui mi serve un amico, un maschio deciso a buttarsi con me sulle Catilinarie. Veramente ne ho, sparsi in giro, una certa sommetta.

Dedicato ai lettori sconosciuti - che ringrazio, non ho parole, grazie davvero - e ai miei amici, quelli con cui ogni tanto ci si abbraccia, si mangia si beve si vive, quelli che, anche se non sanno la risposta, condividono con me la domanda.

** lo so che è '*patientia nostra*' lo so. Ma dati i tempi così soggettivi lui qui userebbe un più diretto e feroce '*mea*'. Me lo sento. Tacito avrebbe detto *Ut*, come al solito.

TANTI SALUTI

...E quello che dobbiamo fare è occuparci delle cose che contano veramente. E cioè il mangiare soprattutto.

Quello che importa è il mangiare, la gente mangerà sempre e ha mangiato sempre, quando la storia glielo ha gentilmente permesso.

Anthony Burgess

Piselli e Fagioli

Trattoria Viavai
Bolzone di Ripalta Cremasca

Stefano Fagioli
La solitudine dello Chef
(What the fuck)

Mai come oggi si parla tanto di cibo, e tanto anche di vino, ormai è chiunque a parlarne, anche chi dovrebbe tacere; e a me viene in mente quel grande scrittore che è David Foster Wallace, inventore di una storiella più volte citata. Fa così:

Ci sono un paio di giovani pesci che nuotano in un'ansa di un fiume nel sole. Passa di lì un bel pescione e li saluta affabilmente dicendo "Buongiorno ragazzi, com'è l'acqua oggi?"

I due si guardano e si dicono "L'acqua? Cos'è l'acqua?"
che in inglese è "What the fuck is the water?" e non si può negare che l'originale renda di più.

Per dire che non sempre chi mangia e chi beve sa davvero di cosa si tratti. Ricordo le trattorie con i camion fermi davanti. Più camion c'erano, più pasti unti, grassi, abbondanti, frittissimi. In molti si sono giocati le arterie. Ricordo tante inutili cene - l'ultima ieri - dal punto di vista del cibo: allegre compagnie, amici radunati attorno a belle tavole che sono luoghi di cibo infernale

dove pure si trangugia di tutto e se ne parla perfino. Hai fatto tu queste deliziose tagliatelle mia cara? No le ha fatte Babbo Natale mentre aspettava le renne, chérie. Non senti il grumo di farina nella pasta nostrana? Ma no, invece si ride e non importa se il brasato e il suo sugo ancora non si sopportano come pure dovrebbero dopo tanta cottura in un unico fuoco. Ecco, è arrivata la crostata. Vorrei ma non posso, ho un dente che balla.

E' forse questa la vera amicizia: ridere e mandar giù la qualsiasi. Voler stare insieme sospendendo il giudizio. Tenersi compagnia generando endorfine che drogano il gusto, il cervello, il palato, papille comprese.

E' questa la solitudine dello Chef. Lui fa un'altra cosa da questa del volemosse bene e vediamoci sabato. Lui porta il cibo là dove diventa un miracolo di abilità e conoscenza. Conosco uno Chef, un gran tipo gentile, dotato di un talento grande come il suo cuore. Cucina da dio. Forse il migliore che so. Non sbaglia mai un colpo, è equilibrato. Forse perché è un architetto? Se io avessi dieci anni di meno mi offrirei lavapiatti per imparare qualcosa. Il suo ristorante, il Viavai, è una casa non grande, però neanche piccola, ci stanno sedute comodissime 40 persone. Giallo lombardo con porte e finestre verdi. I doverosi scalini, tre o quattro, che ci vogliono nei ristoranti fuori città. Sta in un paesino ormai noto,

Bolzone, ma all'inizio meglio affidare le coordinate al navigatore (ma perché a guidarci c'è sempre quell'accidenti di donna? Uno strazio invertire se possibile ogni volta la marcia!)

Dentro, lo spazio è adibito a sinistra alla grande cucina invisibile, poi arriva il bar e la cassa, poi arrivi tu che entrando vai a destra dove vieni fatto accomodare in una sala che sembrano due ben apparecchiate e divise a metà dai mobili di buone bottiglie di vini. Finestre su tutt'e due le pareti. Luminoso raffinato locale che è sempre pieno, dove si parla sottovoce e il cellulare non viene messo sul tavolo perché si è intenti a mangiare. Come mai un locale sempre pieno? Lui, sperduto nel cremasco com'è, ha deciso di aprire solo tre giorni, il week end. Di sera; ma la domenica si apre anche a pranzo. Lui per esempio ti serve tortelli cremaschi con un gewürtztraminer bello freddo che aiuta, oppure ravioli ripieni di erbe di campo con pecorino, poi ti porta in un piatto grande guarnito da verdure tiepide una guancetta di manzo brasata e rinnovella il bicchiere con un buon nebbiolo. Il foie gras che fa lui è il suo punto di forza, è meglio assaggiarlo, per esempio negli agnolini smerlettati col burro, la scaloppa scottata in padella. Le salame del luogo con le sue giardinere, le famose terrine, i suoi dolci! Perché dirne? Ormai non so se c'è posto. Lui pro-

pone un menu ogni mese, pubblicandolo in rete e per mail ai 40 clienti fissi, creando l'attesa e il piacere, la conversazione tra amici -noi andiamo, venite? Quanti siamo? C'è la sua mostarda con il cotechino quello pesante - facendo gustare già quello che ancora non hanno assaggiato...come fanno i poeti tenendo una pagina in mano... E di stagione in stagione, tu trovi l'oca e i suoi derivati, il fagiano, i funghi e il risotto, o le erbe, la verza a striscioline in padella con solo burro e formaggio, gli asparagi la Pasqua, per esempio proprio ora ricevo, in settimana servirà “caviale con 'bottarga' d'uovo su soffice di patate e mascarpone, filetto di storione marinato su carciofi trifolati o di sgombro in carpione tiepido con radicchio al forno, frittata con spinaci nocciole e burrata. frutta sciropata su sciroppo fatto da noi (eh già!) di vin brulé”.

Ecco che i suoi quaranta clienti arrivano in fila a pranzo la domenica. A me il parcheggio quel giorno fa ridere, sembra un gioco di caselline completo, un Sudoku riuscito. E il sabato che era cena diventa ora anche pranzo, e il lunedì e il martedì e il giovedì che era chiuso adesso si è aperto.

Lo Chef ha un piccolo delizioso giardino e ha deciso di usarlo. La cosa in primavera si amplia. C'è anche una

casina di 1 piano in giardino, chissà se tante le volte una stanza...

E' meglio telefonare e andare a mangiare appena c'è posto. Perché qui, what is the food and what is the wine, lo si sa.



Perugia

Michele Piselli

Pâtisserie et delicatesses

Sono milanese in tutti miei cinque sensi e ho scelto di vivere nella verde Umbria gli anni della 'pensione' (che parola! dicono che l'italiano sia ricco di parole belle e sinonimi affascinanti. Allora??!)

Girovago curiosa tra saporiti picci all'aglione bistecche chianine e cinghiali in salmì. Ma quando mi trovo davanti un cibo più raffinato, inutile negare che sono contenta. E oh come sono stata contenta di scoprire la Pâtisserie di Michele!

Aperta da poco e già defluita da Castiglione del Lago a Perugia in una splendida villa con parco per feste anche private, con ristorante e aperitivi per i clienti, con goloserie. Michele Piselli ha fatto tendenza qui in Umbria, esaltando l'immagine del cibo che prima mancava e aveva bisogno di avere un valore. L'ambiente è come lo vuole lui, il cibo quello che tutti vorrebbero, almeno ogni tanto, potere gustare: il club sandwich poco ha da invidiare all'Harry's Bar, la sfogliata di carpaccio di polpo ricorda la Langosteria 5 stelle di Milano. Il fritto? tanti giocano con il fritto in cartoccio, ma lui li veste, gli

scampi e i calamari! Ogni torta può stare in una vetrina Cartier. Ogni pastina un gioiello da indossare. Ogni panino un bijoux. Come mai? Ho indagato. Lui, figlio del rinomato e antico pastificio Piselli nasce con la formula esatta di lieviti e dosi. Si laurea in biologia e lavora al Silvestrini a Perugia in qualità di ricercatore. Lui, Breaking Good, il cibo lo affronta dal suo lato chimico e lo tratta per il suo verso. E poi ha quel suo gusto magistrale per accostare e presentare. Perché, mi si chiederà, non vado lì tutti giorni? Per via della tg 42/44. Ancora ci tengo. Ma, come in chiesa, vado lì una volta la settimana.

Napoli

Vedi Napoli e poi... Grand Santa Lucia

Per me la parte del viaggio da curare molto bene è l'albergo dove alloggiare. Dove si torna la sera sempre un pochino provati: se per lavoro o per il tanto girare e guardare e visitare questa incredibile città, cominciando con la metro di Toledo dell'architetto spagnolo Oscar Tusquets, nome da imparare a memoria perché ha creato la più bella stazione d'Europa, citata da tutti i giornali internazionali, quelli russi e americani in gran numero. E San Giovanni a Carbonara che sono due chiese una sopra e una sotto, San Lorenzo, sotto anche lì, Napoli sotto Napoli, e la Tomba di Virgilio insieme a Leopardi... affascinati, emozionati stravolti, lì poi al ritorno in hotel ci deve essere un bel Bagno (una vasca per due con idromassaggio) e un buon Letto (grande ma grande, Imperial). La stessa cosa è importante al mattino quando ci servono n'ata vòta tutte le nostre energie.

Io di alberghi ne ho visti di tutti i prezzi e i colori del mondo.

A Napoli, l'albergo migliore è per me il Grand Santa Lucia.

La camera, suggerirei la 118. Dove l'unica pecca è il minibar (1 sacchettino di patatine e 1 di noccioline come per un orsacchiotto a dieta) ma eccellente la connes-

sione e ogni canale di Sky che si apre senza dover chiamare il portiere. La camera è al primo piano, generoso balcone d'angolo che gira intorno a corona, quasi un terrazzo. La zona è pedonale - non so se si capisce bene il vantaggio - poi c'è il mare da tutte le parti tranne che dietro l'albergo: a sinistra c'è il Vesuvio a destra Marechiaro Posillipo e Mergellina e il tramonto, davanti c'è il porticciuolo e il Castel dell'Ovo, che è il castello più bello e curioso di Napoli. Vale la pena portarsi una poltrona della stanza fin sul balcone e leggere la sua storia. Eccola: nasce dal mare con un sobbalzo tellurico, senza preavviso. Poi pian piano si attacca alla costa per altre eruzioni di tufo. Il mare allora arrivava fino a sotto Piazza del Plebiscito, dove ci starà poi il Maschio Angioino. Cento anni prima di Cristo l'isolotto se lo prese Lucullo, quello dei banchetti luculliani a cui partecipava, pur mangiando poco, Cicerone suo amico. Lucullo ne fece un giardino di delizie: portò le pesche dalla Persia - la pesca, si sa, è stata in lizza a lungo con la mela per la storia dell'Eden. Poi hanno temuto che fosse troppo fica e non comportasse quindi un peccato ma si trattasse solo di gusto - le ciliege da Cerasunto in Turchia... non so perché non ci insegnano queste cose a scuola, questo sì che è un vero peccato, rimangono impresse così facilmente! La villa di Lucullo era enorme, andava da Santa

Lucia a Pozzuoli. Da lì, spalle al mare, a destra, ancora prima stavano i greci che a lungo si rifugiarono a Ischia e a Procida, - paura matta dei sanniti! - e finalmente dopo un paio di secoli presero il coraggio di sbarcare a Napoli ma solo in quel pezzo. Eh, ce ne sono di storie lì! Il letto deve essere comodo quando si legge così intensamente. E se poi uno si appisola, il servizio in camera è ottimo. Oppure si può scendere per uno spuntino veloce, lì a Santa Lucia c'è tutto! Anche Zì Teresa, ma non la raccomando, quel tipo di cucina la fanno meglio a Milano. Sbarcasse lì la Langosteria, questo antico ristorante per me conoscerebbe una pericolosa concorrenza... Invece lì accanto c'è una pizza frita squisita, da Antonio&Antonio, asciutta che non pare neanche stata nell'olio bollente, ripiena di bufala e cicoli, una bontà! Il vino, no, non è proprio granchè, né quello che ti offrono appena arrivati, né quello che pagherai. Però se lo sai non dirai "un bicchiere di bianco" in modo generico. Devi sceglierlo tu. Mi raccomando, che può rovinarti la pizza. Oppure se si vuole stare certi in fatto di vino e di gusto di abbinamenti si sale la Via Santa Lucia per pochi metri e lì sulla destra c'è Il Ba-Bar Officina. Un panino all'aragosta o crostini di salmone affumicato diverso dagli altri, alto quasi due dita... squisito. Ecco che siamo pronti per una passeggiata sotto la luna in questa città

complicata, non facile, dove non ci sono macchiette ma personaggi, dove un proprietario di una pizzeria qualunque, pur con il busto che si indovina dint' a camesella e la testa onorevolmente pelata, ha un portamento di dignità che non puoi non notarlo, dove fare il contrabbandiere - una volta, eh! - era come essere avvocato; dove l'ultima guerra ha ridotto alla fame la sua nuova generazione di laureati perché le famiglie degli anni '20, per farli studiare 'sti figli, si sono sacrificate come in nessun altro posto nel mondo; dove tu puoi fare solo il turista, quello che va al San Carlo, che va a Pompei Ercolano Pozzuoli, luoghi impressionanti e unici per il turista spettatore, aperto e estasiato. Perché viverci è un fatto privato che richiede un DNA antico e provato.

Buon viaggio. De core.



Milano

Milano, L'Altra Isola

Mi me pias inscì

Essere milanese è una condizione che si condivide difficilmente. Non ce ne sono più così tanti come quando, nel mio mondo, lo erano tutti. Quindi, oltre che pochi, siamo incompresi, stiamo tra il superbo e il magone. Siamo tra i più veloci, siamo generosi e invasivi. Sappiamo troppo, cittadini di una grande città. Per esempio sappiamo mangiare bene, molto meglio che in altre regioni. Non ho detto “tutte”, ma molte. Ci piace la nostra cucina che però, come noi, si è diluita. All'Altra Isola è tutta milanese, tranne lo chef che è cinese.

Benedetto dalla sua lunga esperienza e abilità, ci mette a tavola come da piccoli, quando si mangiava la vera cotoletta, quando si facevano i capricci perché il foio no - bisognava diventare grandini per apprezzarlo - quando in tavola si trovava già lí il piattino con i mondeghili. Dice Allan Bay che questo posto è unico e deve essere tutelato come riserva dal WWF. Ho capito, ha ragione, e me ne occuperò ogni volta che torno a Milano.

Cinema Anteo e Osteria del Cinema

CINECENA

Mangiare bere film libro poltrona/divano

A Milano c'è un posto importante per noi amanti del cinema, è l'Anteo che l'anno scorso ha raggiunto le dieci sale, ha ampliato la libreria, ha messo la biblioteca, un bar e un caffè e gli ascensori e messo anche i piani. Perché c'era la domanda. Lo domandavano i milanesi perché non ci stavano più, quelli che alla mattina del sabato e della domenica vanno lì a fare colazione e poi si vedono un film. Anche a pranzo. Anche dentro la sala, col tavolo e i camerieri, con una moderna abat-jour. Noi di città ci andiamo volentieri appena siamo liberi, e se non lo siamo ci andiamo di sera. Ho già detto che ha una sala con i divani invece delle poltrone? Sala De Amicis. Divanetti per due, stando larghi. Pensandoci, andando indietro negli anni, difficile ricordare dei film brutti o inutili. Era famoso come cinema d'essai, le pellicole erano sempre di gusto. Anche oggi, dieci film di gusto alla volta ...magari su un divanetto rosso in velluto ...sembra di sognare, sembra finto da dire, una favola. Infatti l'Anteo è il nostro luogo di culto metropolitano. E la favola

non è finita, dentro il cinema c'è un nocciolo intelligente, il suo ristorante. Pare sia l'unico ristorante in un cinema. Si chiama L'Osteria del Cinema. La cucina è molto curata, da cinque stelline, km zero. Non perdersi il lardo. Ti ricevono persone attente e cordiali. Se gli telefoni per prenotare la cena o il pranzo o anche merenda (uovo sodo con alici del Cantabrico su toast imburrato, bicchiere di vino caffè) uno dei due signori che presiedono il tutto, Giulio o Paolo, ti chiede che film vuoi vedere e a che ora, circa a che fila e ti prende il biglietto. E' un plus, un servizio cortese per non farti fare la fila, per sentirti curato, già suo ospite atteso a tavola prima o dopo il film. (Mi ricordo certe file talmente lunghe che ora c'è un'altra entrata, senza contare che quelli giovani fanno il biglietto via internet. Io ci ho provato. Non sempre è riuscito) L'Osteria è a pianterreno, anzi lo era. Poi si è estesa anche al piano di sopra. E sempre per la legge della domanda - dei milanesi - ora ha un di sotto e anche un giardino! Un giardino in centro a Milano, dove mangi alcune vere delizie prima o dopo il film che ti pare. Forse prima, così passi dallo sgabello del bar. O dopo, per sedersi poi in biblioteca in poltrona, visionare qualche libro, comprarne uno o due. Le persone sono distese, si sorridono negli ascensori, si parlano. A che piano? Dove va cosa ha visto e com'è? Oh anch'io, mi è tanto

piaciuto! E quello? Vado adesso. Vedrà, una chicca, le piacerà. Ora noi andiamo a cenare, sì, all'Osteria. Ah, usciamo adesso dalla merenda. E cosa c'era di buono stasera? E' tutto buono! Ma il dolce da non rinunciarci è quel bonet migliore del mondo. Non è vero? E' verissimo, e arrivederci arrivederci chissà. Qui. Prima o poi. Forse domani. Aahah.

Io ho un nome per un posto così ...rotondo, completo, tutto pensato, senza frizioni, molto di più che un business. E' un modo di vivere e di ricevere. E' il club di Milano e comprende chi opera a vista o non visto. Noi milanesi siamo più che abbonati, siamo lì sempre, fedeli. Nessuno di noi vorrebbe vivere in città senza di loro.

Milano, Osteria del Batti Batti

Aprile e un po' di sole... this is the place!

Carino da matti, un oggetto di cui Milano ha bisogno, soprattutto durante il Salone del Mobile. Cucina strepitosa, la pasta il pesce il vino, alle 4 di pomeriggio, quando molti altri sono in pausa. A parte un cameriere - stressato, è comprensibile, c'era gente in coda che gli fiattava sul collo - le persone sono gentili e asciutte, liguri insomma, e molto efficienti. Non vedo l'ora di tornare, altro pranzo all'aperto. Stavolta prenoto.

Oh. Ha chiuso.

Milano a tavola

LA LIBERA

Se si viene da una buona famiglia, e per buona si intende di buon gusto, educata in tutti i sensi, il bello oltreché il buono, per esempio quelle domeniche passate a tavola in conversazioni serene con i parenti e il piacere di cibi ben preparati, di tradizione ma con spirito libero di interpretazione, sottile come un accento, una lieve ironia che viene dall'aver capito tanto, se non tutto, del vivere bene, annessi e connessi, quelli che rendono una persona sicura di dove mettere i piedi nella vita qui al mondo.

Ecco allora che uno così formato, e formata, può andare alla Libera anche più di un volta alla settimana. Anche da solo si sentirà a casa. Il patron lo accoglie *comme d'habitude* e, complice, lo fa sedere di fianco al tavolo dove le persone sembrano le più interessanti tra quelle presenti - e questo lo sa solo lui, la Vanoni o il finanziere che fa tremare le borse? - e l'argomento di conversazione di stasera imperdibile. Si tratterà di un libro, una commedia un giornale una mossa politica tattica? Un risottino allo zafferano, un *culatello* che a Milano è il migliore possibile e abita solo alla Libera? Un

filetto, forse, in crosta, ripieno con il foie gras. Anche solo uno spaghetti cacio e pepe che è peccato non assaggiare.

Un conto sostanzioso che molto dipende da quanto il vino fosse importante. Ma conto educato e di buona famiglia. Cosa si voleva spendere? Spendere bene! Un saluto al patron che affonda il mento nel suo farfallino per darti questo addio provvisorio. Un'occhiata più lunga al farfallino, lui, Italo Ottaviano Manca è elencato sul libro dei 100 gentiluomini più eleganti nel mondo, et le papillon c'est Charvet Place Vendome.



Aromando

Si ghin ghin si ghin no sciau

Se non è in stagione, non c'è.

Se il prodotto il produttore lo ha finito, non c'è.

Se il prodotto quest'anno non è stato prodotto, ci saranno buone ragioni e quindi non c'è.

Ma se c'è!.. è proprio buono, anzi buonissimo.

La sorpresa, nell'arredamento, c'è. Non tralasciare di visitare il piano di sopra, non farsi sfuggire le tessere sulla colonna, il disegno che fanno le scale, i disegni di Agata, i mobili e le zuppiere.

Consiglio vivamente di andare.

Magari bevendo, aspettando, un Pinot Bianco di Giorgio Grai.

Milano, Langosteria

Eccellente esperienza per noi, entrati di fretta senza conoscere il posto, in anticipo ma non troppo per il Teatro Libero lì di fianco. No, nessuna prenotazione, era pieno. Fatti sedere al banco, serviti subito, gentili e solleciti; il tiepido di mare e la zuppa di pakchoi squisiti. Anche il vino. Ci hanno detto, tornerete dopoteatro per un dessert? Certamente, era squisito anche quello.

Bene in Un Posto a Milano

Chef Nicola Cavallaro

Quando si parla di uscire con gli amici a pranzo o a cena, è di solito per fare una bella mangiatina. Questo è il posto che sceglierei per incontrare qualcuno che non vedo da tempo, con cui star bene a tavola a chiacchierare. Potrebbe andare così: mentre aspetto l'amico ho già detto allo Chef di fare lui le scelte di cibo per noi. Non può che andar bene. Dalla michetta milanese fatta con lievito madre quasi senza lievito, che lui ha esibito a Dubai, invitato là come massimo esperto mondiale di lievitazione (del pane, eh! anche se lui è un tipo che vola alto) con mortadella Dop e del vino. Io qui bevo volentieri, quando deve essere bianco, un Sauvignon di Adriano, il Basaricò delle Langhe. Poi io prenderei la pasta del giorno. Non vedo un motivo per rinunciare. Anche l'anatra alla pechinese è squisita, mi sento di consigliartela in tutta amicizia, Ci darebbero da bere un ottimo Arpepe. C'è il pollo arrosto, te lo fanno in padella, fa ridere da dire lo so, quando lo mangi però sei molto contento perché è come leggere un vecchio Topolino, non può piacerti di più! Con una barbera che scansati,

diceva mio padre quando gli piaceva veramente un vino. Non ho ancora assaggiato la picanha, marinata speziata e grigliata. Se questo nostro appuntamento avviene di sera, allora sì che potremmo ordinarla. Anche il cosciotto d'agnello però. Come spezia e marina il Cavallaro... Lui tocca la carne come io faccio con il mio gatto, cioè dappertutto, cerca la consistenza l'età le venature i filamenti di grasso. Quando lo conosce come un parente lo spezia. io lo so, l'ho provato, ho cominciato a capirlo dalle sue costine di maiale laccate. Devi andare. Lo so che a pranzo a Milano si è presi da una tenaglia di ore, non resterai per il dolce, peccato però. PERO'! è il nome di un semifreddo alla pera con grue di cacao che vale assaggiare. Un'altra volta stesso posto? Questo ristorante ha più collocazioni, è anche locanda, una sera proviamo la saletta col camino, con la bella stagione mangeremo negli orti vedrai. Non ti sembrerà neanche Milano. Ciao ci vediamo.



Milano, La Taverna Gourmet

Tu sì 'na pizza grande

La pizza ha avuto una vita movimentata, come quella di ogni femmina che si impone: fantasiosa, sorprendente, poi appiattita gonfiata schiacciata strapazzata mistificata buona cattiva, troppe volte travestita da due lire senza pudore. Il suo ultimo connubio - pizza+birra+tovagliolo = 1 Eu l'ha resa squallida.

Il successo si avvale spesso dell'uso di un altro punto di vista. Due giovani chef l'hanno guardata così come era nata, geniale e squisita, e l'hanno esaltata trattandola con tutto il rispetto dovuto all'ingegno. Su questa loro pizza appoggiano stracciatelle di nobili origini con acciughe del Cantabrico e finocchi trasparenti. O scampi crudi appena pescati con cacio e pepe. O una tartare di tonno con brunoise di verdure e alghe. Sotto questi secondi raffinati sta lei, la Pizza che viene dal lievito Madre, divina. Ricorda quella dello chef Nicola Cavallaro che la tratta con intensa passione.

Ma qui, alla Taverna Gourmet, c'è solo pizza! Non faccio canzoni per invogliare la clientela, il posto è già pieno di gente che ha capito e anche di chi ancora non sa ma capirà al secondo boccone (il primo, forse un'allu-

cinazione?). La pizza è cara se comparata all'offerta economica. Anche gli ingredienti sono costosi, i gamberi il branzino il Pata Negra la salsiccia di Brà.

Prenotate gente prenotate, sennò non entrate.

Milano, Macelleria Popolare

Meet the meat

Di provinciale Milano ha molto poco, non può più permetterselo, i tempi sono scivolati in avanti e non c'è più l'occasione. Perfino sul tram. Ad ogni salita arriva una faccia da Netflix, della serie Sense8. Poi qui alla Macelleria Popolare si entra in un'atmosfera internazionale. Una signora orientale ti fa scegliere il vino o te lo consiglia - solo buoni vini - mentre al banco un cuoco a me scalda il pastrami col suo brodo che finirà tra due fette di segale con la mostarda, a Köbi cuoce una gran bella bistecca che entrerà in una focaccia e da dietro una porta dove è scritto stampatello

“SILENCE! Non si parla in cucina!”

escono colpi grandi di martello su ossa. In piedi, due chiacchiere in più lingue, scelgo intanto un midollo da pascolo per un risotto futuro. Intorno, frutta esotica, sacchi di spezie. Panini profumati e sovraccosce rosa di polli. Londra? Seul? Mumbay o Amsterdam? No, la darsena milanese del Mercato Comunale, che più bella e pulita non si può.

Un po' caro? Natürlich.

PASTA B Jinghua

Ravioli orientali

Faceva un po' freddo a Milano e io forse ero stanca, appena scesa dal treno quando in un negozio incontro una giovane donna che non vedevo da un pezzo. Gridolini di affetto. Sul finire delle mille cose da dirci lei mi raccomanda un buon ristorante orientale dove lei va spessissimo. Mi dice dov'è, non affatto lontano, mi prenota col cell. Non l'avesse mai fatto, non perché fosse un disastro - un disastro non era - ma perché avevo in agenda 2 indirizzi uno meglio dell'altro di ravioli orientali sicuri, passatimi da un critico dell'arte in cucina, Allan Bay. Invece che faccio? Ridendo le dico, tesoro sei un osso, un bell'osso biondo di classe, che invidia mi fai! come fai se mangi così tanti ravioli? E lei mi risponde - e io ancora non sento il pericolo - che ogni santissimo giorno si sfianca in palestra. Chi non avrebbe capito che, nonostante l'affetto, la distanza d'età tra me e lei fa una differenza che bisogna notare? La mia giovane amica mangia mentalmente contando quante calorie il giorno dopo le tocca smaltire. Mangiare per lei non è l'importante. Si ferma alla forma, un raviolo è un raviolo. Mentre io invece conto quanti ravioli ancora ci sono

da assaggiare, il cinese il Dim Sum quello di Singapore il cantonese il mandarino, il sichuanese, l'anhuiese il shandongese e il fujianese, lo jiangsuese e l'hunanese, al vapore alla piastra in un brodo. In molti piattini.

Il posto non era malaccio, molto gentili, non cari e aperitivo di fuori con stufa. Ma davvero non proprio il mio tipo.

Se siete magri, trentenni abbronzati con abbonamenti in palestra, andateci quanto volete.

Certe sere può essere cool.

Vertigo Bar

Via Orti Milano

Buongiorno

Mi dà due croissant.

Come li vuole, vuoti pieni con marmellata, cioccolato miele con crema integrale con piccoli frutti o con il salmone...

Grazie. Un cappuccio per favore.

Lo porta via?

No lo prendo qui.

E come lo vuole? Scuro latte normale scremato con panna caldo freddo tiepido con spolvero con cacao con la cannella...

Adesso vorrei un giornale.

Vediamo. C'è...

Milano. Ciao vado ma torno

Riccione, Milano

Come al mare

Invitata da un parente affettuoso - il mio solo cugino che amo da sempre - siamo tornati al Bistrot, dove è benvenuto. Cliente frequente, mogli 3 figli con mogli, qualche amico invitato o parenti come appunto noi. Insomma, sempre una bella serata gioiosa. Non si può mangiar meglio le Belon e neanche gli spaghetti alle tel-line quando ci sono. Ho fatto qualche incursione con la forchetta nei piatti dei miei parenti come si usa in famiglia, per me ha vinto il Gran bollito di pesce dove si incontrano cose 'vastase' direbbe Montalbano seduto lì a tavola.

Il commissario sarebbe felice anche se non c'è il mare a Milano. Purtroppo.

Non avrebbe trovato a Vigata il vino che mio cugino mi ha offerto con tutte le cure, un bianco Venezia Giulia di Jermann dal prezzo indicibile che di nome fa "Where the dreams have no end", da un album degli U2. Per amore di info, la canzone originale era "Where the streets have no name". L'alcool, si sa, fa certi scherzi.

L'etichetta ha un bel disegno, è famosa, l'ha usata Walt Disney.

Il ristorante di pesce è solido nella sua tradizione, e chi è nato in questa città nel secolo scorso conosce la storia. È molto piacevole andare sul sicuro spendendo un buon prezzo che vale la cena, gelati nel guscio di frutta compresi.

Venezia

Venezia, Hotel Flora

Giorni e notti a Venezia

La città unica nell'universo ci riempie gli occhi ci prende il tempo e ci impegna la mente per vedere e capire quello che offre. Le mostre sono sempre tante. C'è Damien Hirst a Palazzo Grassi e a Punta della Dogana, dove si ridefinisce il concetto di arte del nuovo millennio. C'è Renzo Piano che sposta i suoi grandi oggetti dietro alla Salute, non lontano dal Tintoretto. Picasso sta al Guggenheim, anche David Hockney è sbarcato. Tutto questo sull'acqua... E' una forte emozione. Muoversi sui vaporetti tra grandi manciate di persone, anche questo è insolito per il cittadino di terra. Per giorni tengo in memoria il rumore del cancelletto che si chiude mentre scorre la cima.

La sera è bello tornare al Flora. Così come svegliarsi lí la mattina. L'hotel appartiene al sentimento di Venezia, non ci sono sbalzi tra quello che si vede in laguna e la stanza, e il piccolo importante giardino e la gentilezza e il livello di gusto. È importante non rovinare il mood veneziano, anzi farne parte.

Ho un desiderio, non credo valga solo per me.
Quell'aperitivo in giardino che ci accoglie sfiniti la sera,
lo vorrei ricco quanto la colazione.

Si può fare per favore? Al rientro serale non uscirei
più!

Burano, Ristorante Riva Rosa

La Recherche

Eravamo in centomila quel dì

Ero lì, a Venezia. Ho pensato che sarebbe stato bello rivedere Burano e i suoi colori. Non ero sola, con la stessa idea ho trovato una motonave così piena di gente che si stringeva nello stesso desiderio entusiasta e feroce. Sono arrivata senza mai toccare il pavimento, galleggiando tra spalle rumene sollevata da schiene inglesi sostenuta da morbidi sederi tedeschi. Piovigginava. Si fumava tutti di vapore umano. Sbarcati di fronte a un avamposto dal nome invitante, Spaghetteria Fritto Misto, sono riuscita ad acchiappare con la forza di una cozza un alberello per staccarmi dal gruppo coeso come un esercito al trotto. Sono andati tutti lì a mangiare, da proprietari preparati a ricevere uno sbarco così all'ora, eroici, professionisti.

Non era come ricordavo perché non la vedevo, Burano. Mi ha salvato un ristorante con qualche scalino. Ecco apparire dall'alto - relativo ma sufficiente - i colori delle casine, ecco i ponticelli, l'acqua a specchio, i pizzi... Ho mangiato baccalà mantecato in millefoglie e il

raro risotto al go, pescetto di laguna spremuto a fare un fondo cremoso. Tutto squisito, tutto un po' più su, tutto cortese.

Mi ha riportato nel mio mondo un taxi scafo, per 120 euro. Mai così ben buttati in acqua.



Venezia, Locanda Ca' San Marcuola

Bella tranquillità

Venezia a settembre, una scelta giusta! Lo pensano in molti e te li trovi lì tutti, di fianco di dietro davanti... C'è il festival del cinema, le mostre migliori, la stagione clemente.

Per un po' di tranquillità è notevole il ritirarsi la sera in questa Locanda sobria, quasi centrale, stanze grandi e silenziose. Ha un montacarichi che induce alla calma. Alla reception sono gentili, non sanno dire di no alle diverse richieste. Anche per partire e arrivare è ottima, due passi per la Stazione, a nuoto quattro bracciate o una fermata o due di vaporetto.

Hotel Excelsior Lido di Venezia

Un filo e un altro paio di fili di nostalgia

Hotel come questo, ce ne sono ormai pochi nel mondo. Sono elefanti di un tempo con i loro colorati esotici decori, nappine tappeti ricami e lustrini d'argento e di vetro, le due grandi gambe davanti ingioiellate con campanelli d'oro e i bracciali di pietre, sulla pelle tatuaggi fantastici, sulla groppa il baldacchino sghimbescio con i rasi le sete e il suo cornac o mahout con il turbante e i pantaloni a sbuffo e un gilet, a guidarlo con un corto bastone, ieri Salgari oggi Game5Mahjong. E ai suoi piedi, tutto un movimento di folla a seguirne l'ondeggiamento, l'umore... io l' Excelsior me lo vedo così, e penso a quegli uomini che avevano capito che il potere esercitato dall'alto di un elefante era meglio che a livello tappeto. Il Grande Cinema l'ha capito subito e ne ha fatto il suo set di settembre per sempre. L'Excelsior è l'hotel dove, quando chiedi un taxi, ti domandano se vuoi un'auto o una barca.

Sono tornata per un week end dopo anni, forse troppi per permettermi un paragone equilibrato. La mia camera al sesto piano - lì il mare è ritagliato da un balconcino che è una scultura, con figure piatte in pietra, profili da

film... - definita “piccola” dalla conciergerie dove la chiedo; piccola relativamente, sempre il doppio della mia camera da letto normale- e foderata come una scatola di cioccolatini, due i colori prevalenti, un'accoppiata che adoro, azzurro e *cérise*.

Dal balcone moresco vedo quel mare piatto che non sembra finire, più nuvoloso che azzurro. A destra sento la riga sottile di terra su cui siamo messi, io e l'Excelsior, quasi in bilico e là in fondo una lingua più stretta di sabbia che ha un nome strano, Malamocco, di origine incerta: Meta Maddà, Mademoc Mamedoc. Ci sono le Emme e le Di, chi se ne frega in barca di metterle in fila, il marinaio lo vede mentre ammaestra le vele “a chela di granchio”. Affatto nordico, parla di oriente, di quando ancora la lingua ufficiale per intendersi tra popoli, come per noi oggi l'inglese, dall'Asia all'India alla Grecia era l'arabo. Qui a Malamocco c'è stata la sede del primo Dogado finchè poi, a furia di essere inondata dal mare e sciupata ogni volta, non si è spostata a Venezia.

Corto Maltese è nato qui, in questo posto estremo dell'isola che Hugo Pratt chiamava allora La porta verso l'Arcano, una soglia potente. La sua casa è ancora lì, piena di gocce d'inchiostro, invisibile, vietata a chiunque. L'aria invade il giardino con i disegni che ci hanno fatto sognare, non si può calpestare le ombre le essenze lì

dentro. Tutto ancora profuma della sua fantasia, l'ho sentito da fuori. Per avvicinarsi un pochino si potrebbe andare dove Pratt era solito cenare, alla trattoria dello Scarso, lì non ti dicono niente di lui, bocche cucite nel mito, si parla solo di cibo piccioni e gabbiani e si guarda nel piatto perché è proprio buono e poi gli occhi vanno a fissarsi sul mare..."el mar salado" che gira intorno a Malamocco come una rete che ha preso un'acciuga.

Intanto all'Excelsior nel pomeriggio ancora si fa musica, c'è un'orchestra in stagione che suona. Certo non c'è più Alida Valli ma neanche quel grande salone di sete e velluti che era il baldacchino di allora: si entrava dalla spiaggia a piedi nudi in accappatoio, costumino bagnato e sabbia tra le dita dei piedi e ci si mischiava ai vestiti da sera ornati di gioielli importanti. I divani avevano cuscini così morbidi, enormi, che noi bambini scomparivamo tra le pieghe, introvabili. Non è decaduto, è un ottimo hotel che conserva la gentilezza dell'accoglienza. E' solo volato via con tutto il mondo di allora.

E' proprio che sono invecchiata.

Non ho trovato un progetto di ristorante all'altezza. Ma forse in un anno è cambiato e sarebbe bene perché oggi i pachidermi cui si fa molto riferimento sono i cibi, in qualsiasi salsa.

Quando tu volessi andarci, ricordati di specificare una camera “moresca” sul mare.



Firenze

Hotel Tornabuoni Beacci

Comfort zone

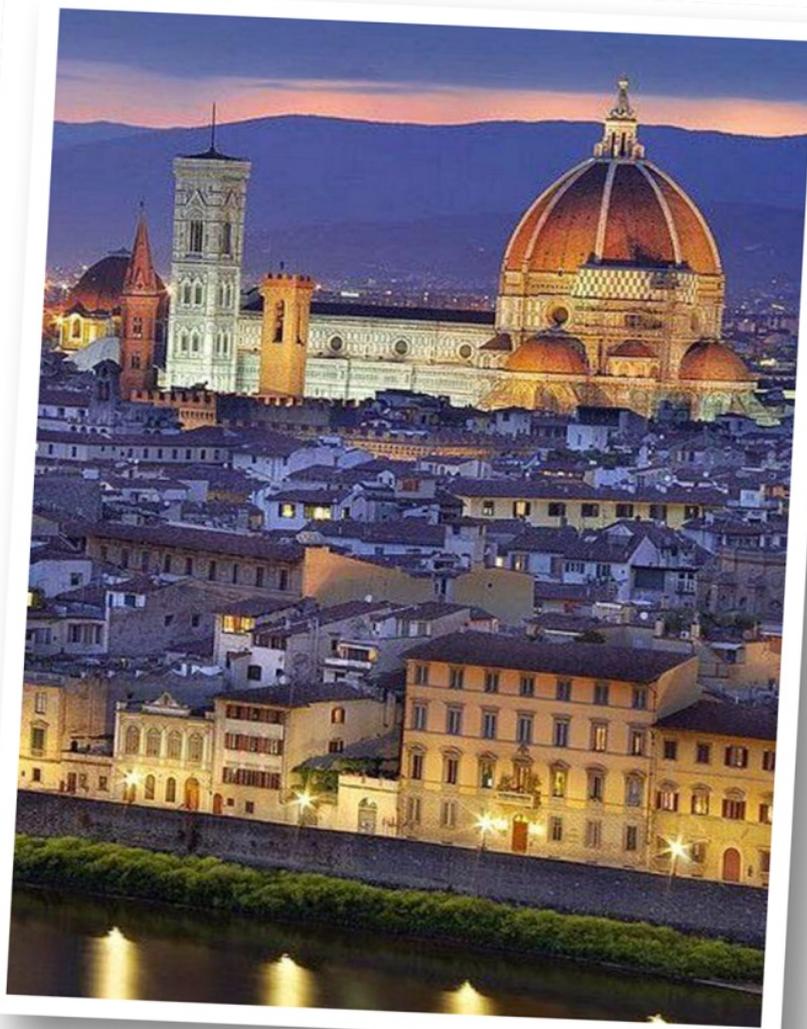
In centro che più centro non si può, nella piccola meravigliosa Firenze, a contatto con l'arte, la storia e anche le grandi firme forse più familiari dei gironi di Dante - intendo Gucci Pucci Prada Céline Dior and so on - tutte ben incorniciate nelle vetrine perfette alla base di palazzi notevoli da percorrere con gli occhi, su su fino ai tetti tipici della città, sta questo hotel.

È davvero un Grand Hotel nella sua aria sobria e ospitale e nel savoir faire di tutto il personale. Belle le stanze rinnovate dei primi piani con i doppi bagni, affascinanti quelle del quarto e del quinto con l'atmosfera dei mobili antichi, incredibile la posizione alta del terrazzino fiorito a più livelli che guarda la città nel sole di maggio. È quassù che incontro gli ospiti al mattino per il breakfast, momento di gloria per il cibo che offre, su tutto quel bendidio appaiono ora due grandi ciambelle una nera e una bionda appena sfornate, fatte dalla signora che si occupa dei tavoli tutti occupati da clienti stranieri, inglesi francesi americani giapponesi che salutano ogni nuova entrata con aria leggermente allarmata. Si intuisce che questa nostra Italia li prende, li affascina con la bel-

lezza che offre e anche li spaventa, come esotica o forse eccessiva e dovunque. E comunque.

In questo hotel l'ambiente è, oltre il lusso discreto, rassicurante. Tutti vengono portati a uno stato di benessere e calma. La gentilezza e la cura delle persone è elegantemente e sinceramente familiare. Questo per me è il punto di forza maggiore tra i tanti che il Tornabuoni Beacci sa offrire. Raccomandatissimo, mi fa pensare che sia l'hotel a scegliere i suoi ospiti.

È sempre al completo.



Roma

Ristoranti della tradizione

Certe volte ti passa la voglia

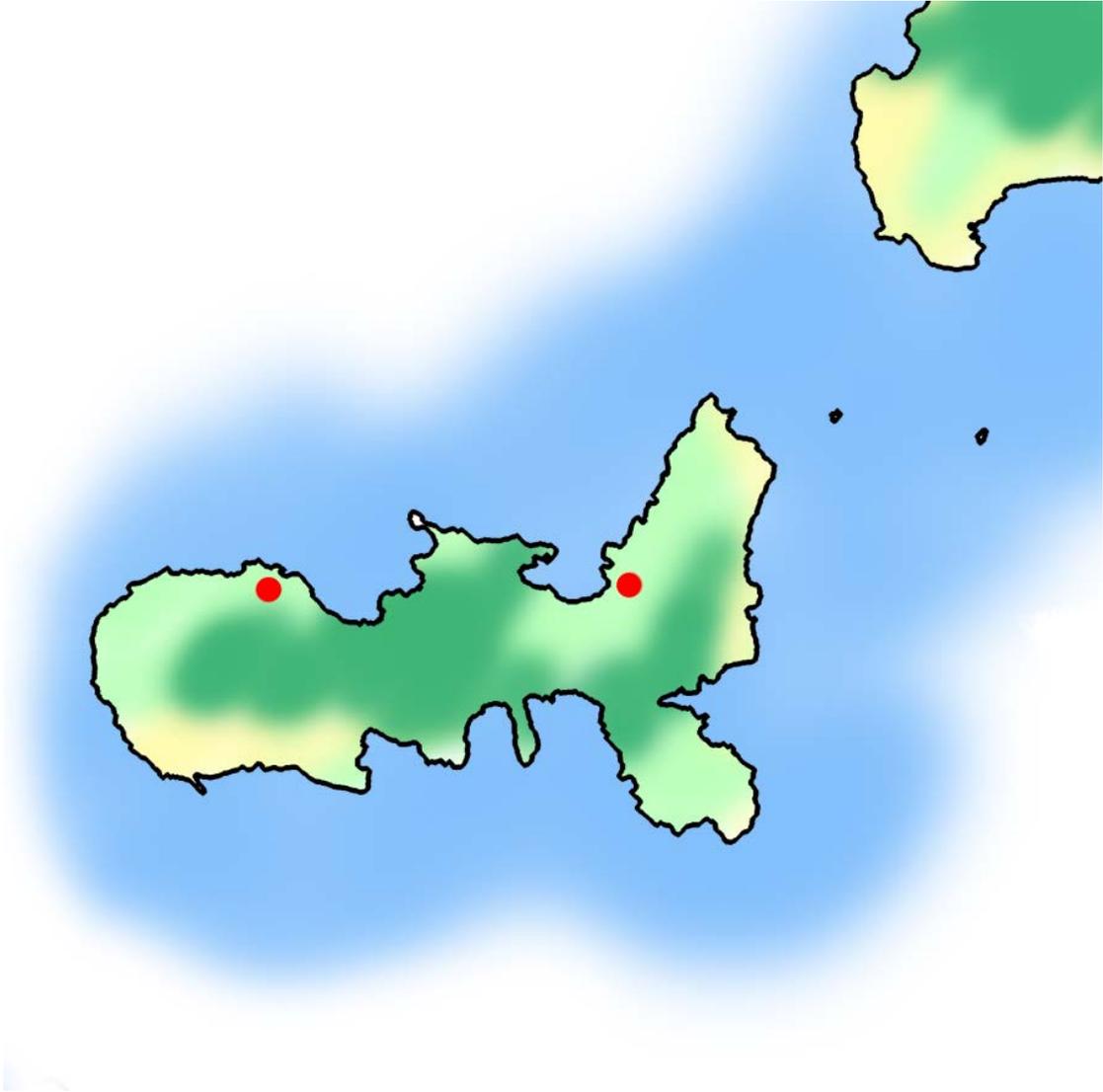
A Roma i ristoranti son tanti, e anche i turisti. Il fascino sta nella città, nella storia. Non si può chiedere sobrietà a chi ci viene, e non ci vengono certo per trovarla nel cibo. Difficile mangiar male a Roma, si diceva una volta, son piatti carnali, appassionati, stranoti. Ma oggi è finalmente possibile. Il punto è proprio il numero che si ha da gestire. Il piatto si è adeguato, da casalingo a industriale. Se non hai fame, anzi se hai già mangiato (troppo) e pensi a quello che ancora uscirà dalla cucina per altre 100 persone oggi, ti viene un ruttino. Non può più essere fatta al momento la Gricia. Quando vieni è già pronta e sa di padella. Non ci si può permettere più uno spaghetti al dente o la tagliatella, sono a mezza cottura in attesa del condimento già riscaldato. Il turista ha fame, ha camminato un casino tra le rovine, il fiato di Giulio Cesare sul collo, ha ascoltato in molte lingue, fotografato, è stanco non ha più pazienza. Benedetti gli stuzzicchini, anzi direi stuzziconi, grevi, in più di un piattino, che permettono di gestire le comande in cucina, rifinire, impiattare. Ecco che il cibo è tutto così, con questa patina di riciclo e senza più la freschezza. Non

parlo di questo ristorante in particolare (di cui non è forse giusto scrivere il nome, però in rete è ben quotato quindi vale il 'bene o male purché se ne parli') sono molti così - e questo ha sì una colpa per me, fare un risotto di colore verde e osare raccomandarlo - ma anche di quelli che si chiamano grandi. Le cose migliori che ho gustato da Armando, dopo aver fatto i numeri per avere un tavolo prima di ottobre, in quel freddo aprile piovoso, ancora lontano da Pasqua, quelle buonissime sono state le puntarelle con acciughe perfette e il dolce, un dolce incredibile. La Gricia sì, buona, ma a casa vien meglio. Le polpette sì, buone, ma quelle che si fanno nella propria cucina, sono migliori. E mentre rosolano ti bevi quel bicchiere di vino a stomaco nudo che è più che un piacere. E' così: ormai siamo informati, resi esperti da tutti quei Masterchef che urlano, leggiamo ogni scritto di Marco Pirotta, conosciamo la bassa temperatura e la vasocottura, abbiamo in molti l'abbattitore, siamo anche troppo coscienti per essere solo clienti. A Roma sono stata bene all'Epiro, dove la filosofia è pochi tavoli, non troppi piatti, lavorare sul colore e sull'insolito. E così riesce bene in molti modi: il piatto è curioso, mai visto prima, sembra un quadro ed è buono. E il tempo, che sembrava così lungo passare, adesso è volato. Ma è l'unico ristorante che richiede lentezza e non ti dà

sformatoni per stuzzichini, ma éclairs n.2 con il calice adatto.

Insomma, ci si può salvare anche a Roma, per il rotto della cuffia però e tocca fare come un investigatore privato, un Mike Spillane esperto che fruga negli antri delle cucine.

Isola d'Elba



Hotel Villa Ottone

Simply the best

Quando l'Elba si è staccata dalla costa toscana, cui apparteneva, è diventata un'isola a forma di battellino - alla faccia della metafora - e ha navigato solo un pochino più in là, visibile e facilmente raggiungibile. Un'isola, si sa, è l'espressione massima del desiderio degli uomini: vogliono sbarcarci, conquistarla, depredarla e stravolgerla. Ci sono andati tutti, gli Argonauti, gli Etruschi i Romani i Bizantini e i Longobardi e vari Regni d'Italia e pure i paracadutisti tedeschi. Anche Napoleone, l'unico uomo che se ne è preso davvero la massima cura in un solo scarso anno, duecento anni fa. Appena sbarcato, ha messo a posto le strade, eliminato la povertà, dato una bandiera che è la più chic tra tutte le bandiere ancora oggi -bianco puro con quel nastro rossovalentino che la attraversa, decorato da api d'oro - (ah si c'était une T-Shirt à vendre aux touristes!) organizzato il porto e il forte e poi se ne è dovuto andare proprio quando era lì lì per definire l'illuminazione e gli ospedali. Dopo Napoleone, è stata una gara a chi fosse più ricco e più nobile per abitarla e creare splendide ville e giardini.

L'isola è un giardino naturale: si è portata via tutti i semi del Mediterraneo toscano più quelli attaccati, nei secoli, alle braghe degli invasori. Il mare è blu. L'acqua le viene da correnti di sorgenti della vicina Corsica. Anche se non mi immagino come, mi hanno spiegato che questo è il motivo per cui non trapanano gallerie, per non alterare l'equilibrio naturale. Quindi si va su e giù nelle curve ed è scomodissima per chi non ha più l'età per la moto e bicicletta; non è, insomma, per spostarsi, un paese per vecchi. Ma ci sono le barche e, se vuoi sostare al meglio, anche ottimi alberghi.

Il migliore per me è Villa Ottone. Per spiegare il motivo basta guardare le foto su Internet. Non solo è così "Noblesse oblige", ma lo è anche dentro, in ogni dettaglio, e così è il ristorante da molte stelline e tutto il personale, dal porteur al ricevimento.

Noi, plurale majestatis del marito, abbiamo avuto un incidente, una sospetta polmonite, sventata in una notte e che ci ha dato l'opportunità di apprezzare completamente il lettone e l'efficienza e la cura di tutti gli addetti insieme a un eccellente room service.

La stanza migliore dell'albergo migliore per me è la 4, e se la memoria mi tradisse specifico essere in villa, primo piano, centrale nella facciata, col terrazzo che sporge sopra le colonne che, sotto, accolgono un bar per ottimi

cocktail e tartine da tramonto sul viale che va fino al mare. Un Sunset Boulevard con le onde. Ci sono altri due tipi di stanze: in hotel o con giardino. Nessun rumore mai.

Roberto D, Proprietario alle Hotel Villa Ottone, ha risposto a questa recensione.

Gentile ospite,

prima di tutto le vogliamo porgere i nostri più sentiti ringraziamenti per l'originale e brillante descrizione della nostra bella isola, sospesa fra terra e mare che tutti dovrebbero avere l'occasione di visitare almeno una volta.

Apprezziamo molto, naturalmente, anche i complimenti rivolti a Villa Ottone, di cui ha evidentemente colto appieno lo spirito.

Speriamo davvero di poterla riaccogliere prestissimo.

Cordiali saluti

Roberto Di Mario

Vicino al Barlume

Ristorante Borgo al cotone Marciana Marina

L'Elba non è un paese per vecchi, l'ho detto già. Ci sono tanto ciclisti e motociclisti, sportivi, arditi, pericolosi. E non puoi mai consumare una buona bottiglia di vino in due, se non abiti vicino al ristorante: curve e polizia te lo vietano. Taxi, non è facile come dirlo. Io per farmi consolare con un buon pranzetto vado al Borgo al Cotone, a Marciana Marina dove ho sempre mangiato benissimo. Oggi però no, sorpresa! un'occhiona era stopposa! I ceci con i gamberi invece, come sempre stupendi. Ok, può capitare, e finisce lì. Però non sono stata consolata abbastanza, neanche un cioccolatino... Eppure si sa che a una certa età si diventa permalosetti e si leva uno dei 5 puntini....

Eppure neanche a due passi da lì la Tv gira il Barlume.

Spagna

Barcelona

Cal pep è un malinteso ben riuscito -;)

Servizio militare, in fila mezz'ora prima per il posto, che è uno sgabello alto alla barra dove puoi ripiegare i piedi su un'asticella di ferro. Il ristorante è sprovvisto di guardaroba, il cappotto e l'ombrello bagnato stanno con te. Si mangia molto bene, se, come ti chiedono, non hai pretese di scegliere tra carne o pesce. Bene anche il vino, anche quello lo scelgono loro, la crema catalana si poteva evitare, colpa mia, golosa io. Molti credono di essere al mitico Passadis del Pep, ristorante lì dietro, molti amano semplicemente lo stress di tendenza. Non è il massimo mangiare vestiti come per uscire - infatti questa è l'idea di chi ti sta dietro e pensa “mastica inghiotti e vattene” senza conversazione se non quella sopra la testa, tra lo chef che dice no place, il nuovo visitor che prega per uno sgabello, e tu che, accidenti ragazzi, sarebbe carino stare tranquilli a gustarsi la seppia con i ceci. Il posto non è bello, un rettangolo stretto con luci da servizio, loro hanno un successo incredibile. Sono bravi, bravissimi, ma schiavisti e schiavi di un lavoro impostato così. Bisogna andarci.

Passadis del Pep Barcelona

This must be the place...

È stato indicato ai turisti in tante lingue e non tutti l'avevano imbroccato, il piccolo passadis che porta al ristorante più confermato di Barcelona. 25 anni di gioco a nascondino, e come premio un bel conto salato che io pago volentieri, ogni tanto nella vita bisogna avere il coraggio di rovinarsi con un sì. Nella piccola Pla rettangolare a cui manca il lato lungo - è lì che invece c'è il mare - li vedi proprio i turisti che cercano 'sto accidenti di portoncino. Qualcuno è andato dall'elettricista e gli ha chiesto di mostrargli il passaggio nascosto. Come lui non dirò dov'è, sarebbe cattiveria e buonismo.

Quando lo trovi, e non ti sembra possibile, in fondo c'è una porta. Mi sembra che si debba suonare un campanello, forse sono io che me lo immagino. Ti apre un cameriere in bianco e nero, bella camicia polsini arrotolati orologio d'oro e ti guarda come se tu ti fossi sbagliato. Cortese, tipo Can I help you. Hai l'impressione che ti sia scaduto il passaporto e quello è l'ufficio di controllo. Tu vorresti dirgli, fammi morire di pesce e champagne - quello te lo offrono, il Cava, niente male, poi cominci a bere sul serio - strappami qualche centinaio di

euro, dammi un bel tavolo. Invece La Risposta da dare, l'unica, da Asimov in poi, è quella Propositiva:

Sono qui per pranzo.

Ha riservato?

No.

Si accomodi.

Si mangia molto bene e seriamente, senza influenze gotiche o nouvelle, cucina splendida di chi sa friggere, condire, mischiare i moscardini al riso nero, in una sala anche lei bella seria.

Loro mi piacciono tutti, sono uomini cresciuti lì dentro.

Io lo consiglio sul serio. 80 a testa annifa. Adesso chissà.

Park Guell Barcellona

A Gaudì piacevano i colori

C'è sempre tanta gente lì a passeggiare e guardare tutte le tessere e i disegni che fanno. Le palle di pietra lanciate sul prato come bocce giganti. I lampioni, è stato questo il suo primo lavoro per Guell, l'industriale che ha assunto l'architetto Gaudì, doveva disegnargli i lampioni e poi lui gli ha chiesto via via di farlo tutto, quel parco. I due si stimavano molto. Lui poi lo amava, il suo prossimo ed era riamato. Antòni, architetto spagnolo, alto bello biondo con gli occhi celesti... un uomo di incanto. La società lo adorava tanto era eccezionale e gentile, lui era affascinato dal teatro dove spendeva le notti. La sua vita è stata piena di ogni colore che ha messo nelle sue opere, dal più brillante all'ultimo nero. Girava in questa sua lunga vita pensando al bello e più tardi, quando era ormai vecchio, si volse al bene e diventò un grande mistico, con in tasca rosario e nocchie. Stanno ancora pensando di farlo santo, là in Catalogna. Andate al Parco, entrate nella sua piccola stanza, magari leggendo la sua storia. E sedetevi tra i colori che vi girano intorno sull'interminabile panca per

guardare il mediterraneo laggiù. Quella bella natura con quei lavori splendidi a farle la corte, è un momento commovente.

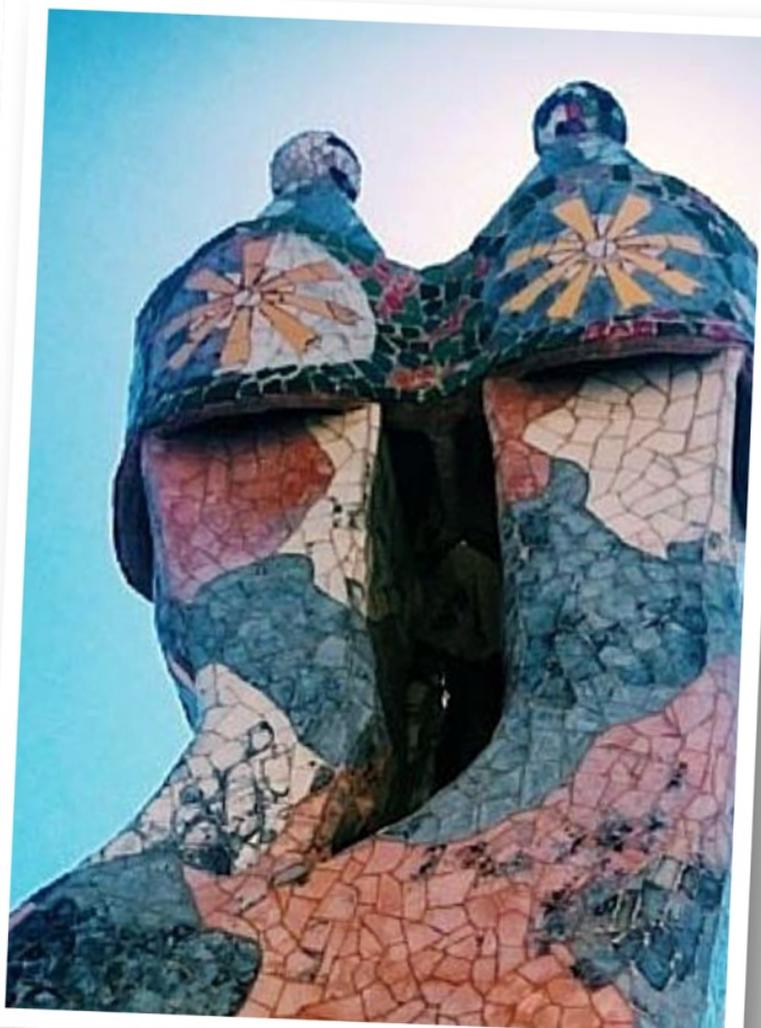
Casa Batlló

43 Paseeig de Gràcia, Barcelona Catalonia

Un pesce lucido dentro e fuori, un sogno di colore

Qui cerco l'onirico di Gaudì e ancora mi commuovo. Sul tetto arrivo dopo sei piani a piedi dove ogni dettaglio è intelligente e arrivata lassù accarezzo tutte le tegole. Tutto è bello. Eppure, non un movimento di architetti che abbia portato avanti questa mancanza di spigoli e abbondanza di sensi, la storia spingeva in una doppia cornice di arte. Qui Antòni Gaudì y Cornet anticipa il Surrealismo mentre lo investe in pieno il periodo del Modernismo. E intanto irrompe e incalza un'altra onda nuova, battezzata Noucentisme per richiamare non solo il numero nove del Novecento ma la radice di Nuovo. Movimento spinto in avanti da Picasso e Mirò e Dalì. Arte che si sovrappone all'arte là in Catalogna. Si vive l'arte a grandi contraccolpi, che sono tutti lì in Barcellona, da vedere. Poi per l'artista arriva ormai l'ora di abbandonare gli spiriti terreni, è l'ora del dolore e della preghiera, della Sagrada Familia. Non c'è più parente né amico accanto al genio Gaudì, né soldi. Lui vive nella sua cattedrale, aggirandosi come un fantasma chieden-

do l'elemosina ai passanti per continuare il lavoro del giorno dopo. E' l'ora della morte. E, come più tardi Cèsar Manrique, muore in un incidente stradale, che lascia sempre un senso di assurdo, di interrotto, di impietoso e di illogico. Lascia la sua opera all'amato prossimo, che la veda e ne goda, per sempre. Siamo noi, oggi, il suo prossimo.



Guggenheim Museum di Bilbao

La bellezza salverà il mondo

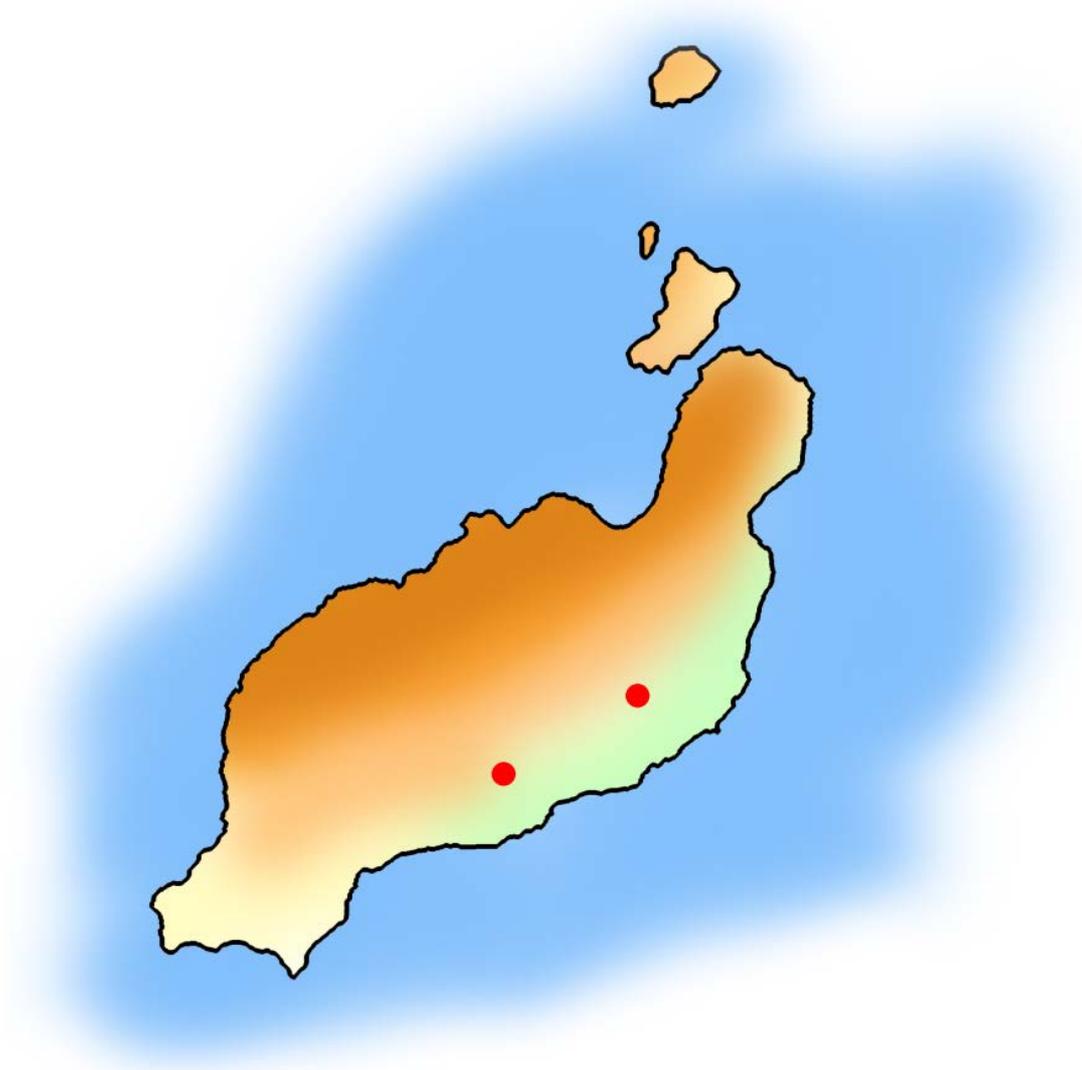
È bella la nave di Frank Owen Gehry, è anche astronave, così d'oro e d'argento alta sul fiume Nervios, piena di curve e poesia. Lui diceva che, mentre disegna, non gli va di sollevare la matita perché sta pensando e non vuole interrompere il filo. Il Filo! Quel filo importante. Ecco perché non ci sono linee spezzate nei suoi monumenti, perché il cervello è in funzione e il suo filo non va mai interrotto. Auguro a tutti di vederlo. Inserito in tanto titanio improvvisamente c'è un terrazzino con tavolini per un pranzo delizioso, ottimo - in Spagna forse il voto più alto per il cibo va dato a Bilbao, secondo me e non solo me - tavolini con ombrelloni parasole fatti di foglie di pizzo che sembrano foglie di vite, li ruberesti, c'è per fortuna un libro da comprare nella tienda del museo, la foto è in copertina, è opera dei Droog Design e io li ho comprati. Sì, il libro e l'ombrello, un volo difficile. Davanti a un livello inferiore, più vicino all'acqua della fontana e a quella del fiume, c'è un enorme ragno, si chiama la Maman, è di una scultrice francese che è morta nel 2010 a quasi cento anni, Louise Bourgeois, un'artista diretta, quasi brutale, dice la sua biogra-

fia. Trascinata, da piccola, dalla madre durante la prima guerra mondiale in ogni ospedale a cercare suo padre tra i corpi martoriati dei soldati, lo trovano. Lui poi, guarito, si darà alle gonnelle, lascerà la famiglia. Lei, che ha perso la sua infanzia a cercarlo, sfoga la rabbia nelle sculture. “Bisogna essere molto aggressivi per essere scultori. Io, quando è troppo, invece di reagire contro le persone mi rivolto contro le statue. E’ molto più sicuro.” Cercare in rete la sua vita e le opere è sorprendente, vale il leggere, vedere e sentire tutto della persona che ha fatto da sola quel ragno gigante. Davanti alla nave, dall'altro fianco, c'è un cane di guardia. Timido, perché è un cucciolo, si chiama Puppy, è alto circa 13 metri, è fatto di violette cresciute nel prato che lo ricopre.

Andate, andate a Bilbao. Andate. Andate, come noi, all'hotel Mirò, scelto perché da alcune stanze, appena svegli, si vedono il Guggenheim e il cucciolone. Ottimo design boutique hotel, o come oggi si chiamano, loro gentilissimi, il room service viene da un ristorante contiguo, specialità mariscos... Andate a Bilbao e dopo le 7 di sera trovatevi nel vecchio quartiere, el Cazco Viejo, in Plaza Nueva. Lì c'è il meglio dei posti per los pinchos, che sono tapas su base di pane o tartina, frolla o sfoglia. Si chiama Cafè Bilbao, è bello, spazioso e accogliente, sfornano nuove tartine che fanno al momento, dalla cu-

cina escono continuamente grandi vassoi che girano intorno alla barra dove siamo seduti e escono vuoti nel giro di minuti, ma arrivano altri... Ahi, sono ancora a Barcelona ma vorrei fare un ultimo saltino a Bilbao... Andateci, e se ho dimenticato qualcosa me lo direte.

Lanzarote



Casa Museo César Manrique

Lui viveva su una terra dai cento vulcani: lava e oceano, due colori più il cielo. Per onorarla nei suoi grandi accadimenti tellurici ne ha fatto una scultura come solo un artista può fare. Ha inquadrato la lava con una finestra di una casa che prima non c'era, ha usato i crateri e i cunicoli e li ha resi abitabili pitturandoli con una spessa e bianca vernice, ha lasciato gli spazi che il fuoco ha creato lasciando entrare il cielo, che rende le sue vasche d'acqua colorate di blu, ha messo i suoi quadri, ha fatto un'opera d'arte con il disastro che Lanzarote ha subito. Non ha rimediato una situazione, ne ha fatto la cultura dell'isola. Non ci sono più alberi? ha messo 7.000 cactus in una cava, un'assoluta magia. Li ha esposti come mostri magnifici alti 3 piani. C'è un buco enorme? ci stanno 700 persone sedute ad ascoltare un concerto. No grattacieli, ma i pueblos a un piano, bianchi e umili appena appoggiati nel nero, simili tra loro, come la lava, che è uguale dovunque. Un grande uomo che ha salvato Lanzarote. Da vedere.



Lanzarote. E poi c'è Saramago

Lui è come il suo nome. Incantatore. Se leggi i suoi libri sai perché sei lì. La casa è facile bella ospitale. Un ragazzo innamorato di lui te la spiega nella tua lingua, e l'audioguida diventa una voce narrante.

Mi sono emozionata. Ho imparato tante cose che non sapevo - eppure ho letto tutti i suoi libri - la più bella è la frase che lui, al gala del Nobel, ha messo sul corpo della sua donna. Ha steso per terra il vestito che lei poi avrebbe indossato, ha preso una penna, e inchinandosi per terra ha scritto così di sé per lei, di quando lui morirà e la lascerà sola:

“Voglio stare dove è la mia ombra, se è là che saranno i tuoi occhi.”

Lui è ancora lì, perché Pilar la tiene aperta e viva quella loro casa piena di libri e di foto, dove ti offrono una visita in giardino tra le sue piante, la sua piccola piscina di uomo vecchio, un caffè e una sigaretta sulla veranda. Lì ti scorrono in mente le sue parole, come queste “Scrivere è rispetto verso l'umanità.”

Salento

Le Maldive del Salento

Il mare più mare che c'è

Alle sette devi mollare, uscire dal mare per lavarti cambiarti e andare a cena. Un'altra delizia! poi dormire con l'aria fresca di campagna che entra dalla finestra. E svegliarti presto per poter galleggiare nuotare abbandonarsi nell'acqua che chiamano Maldive. ma senza pinne maschera e guanti, solo col corpo, la pelle, felice di farsi trasportare da qualche ondina che gioca con te. Grazie, appena posso ritorno.



Vacanze diverse

Su questo B&B Le Fanciulle è stato detto tutto dai loro clienti. E sulle regole dell'app di viaggi c'è scritto chiaro:

“Amici astenersi”. Io sono di parte e quindi non so se pubblicheranno in rete il mio commento: arrivati ospiti, io e mio marito, partiti amici: mi è successo di affezionarmi; e certo non lo potevo sapere quando ho prenotato. Perché, oltre la posizione felice della loro casa, sul mare e tra gli ulivi e sulla collina che toglieva il rumore dell'estate più giù, oltre le belle stanze - a noi, quella rossa - e le colazioni abbondanti che non riuscivamo a finire e che mi portavo alla spiaggia dove qualche bagnante confinante si incuriosiva mentre aprivo i loro pacchetti e trovavo una torta con panna e limone, due pomodori la frutta e i biscotti, abbiamo parlato delle cose che fanno bella la vita: abbiamo studiato il cielo e il mare e i venti, l'orizzonte dove si vede ancora una torre che segna la terra che Cassandra abitava, ci siamo fatti una ripassata dei classici; mi hanno dato i semi dell'orto che seminerò a marzo in campagna, abbiamo letto insieme qualche pagina di libro, con lui tolto qualche erbetta che non doveva star lì, guardato assorti le aiuole future con occhio contadino, con lei scambiate ricette preziose e rac-

contato le nostre vite, i loro figli il nostro lavoro, sezionato ogni ristorante pugliese che ci rallegrasse la serata, ecco, abbiamo fatto amicizia, quella serena tra persone cui piacciono le stesse cose, attente ai rapporti, persone che amano dare e ricevere e non si sa quale delle due cose di più.

Insomma, abbiamo passato un tempo di qualità. Non è scontato, non te lo dicono mai sugli annunci B&B, che puoi essere anche felice oltre che comodo, ben ricevuto, abbronzato. E poi da lontano ci siamo bombardati di oggetti, di genere cibo e non solo. La sua marmellata e la mia. Salse passate attraverso l'Italia. Il mio olio il tuo olio. E ancora semi e ancora lettere e abbracci. Un desiderio di non perderci più. La mattina della partenza, ai saluti, Francesco ci ha detto “mi dà fastidio che ve ne andate”.

Sì, lo raccomando questo posto sul mare. Si può dire tranquillamente che là è possibile trovare amicizia.

Masseria Cristo, viaggio nel tempo in silenzio

Dico di sapere molto sulle masserie in Puglia, ma non è così vero, è impossibile. Ci vado un paio di settimane all'anno, se posso allungo, una masseria a settimana, da secoli; ma sono tante, molte incantevoli, con i muri adatti al gran caldo del sud, quando si cerca l'ombra dopo una giornata di mare - quell'amore di mare che in fondo all'Italia confonde le acque, Adriatico e Jonio, ma non la loro luce che resta diversa, una d'oriente più placida e quella d'occidente vibrante, brillante di sole più alto, mare pulito, fresco, innocente. Sì che si vede la riga che segnala l'incontro tra i due mari e ti fa percepire le loro correnti, - un miracolo! -. No che non devi mettere scarpine e guanti di gomma per entrare nell'acqua. - Questo mare, Mare Nostrum, dobbiamo curarlo come un giardino!

C'è una sola masseria dove sono tornata due volte, è quella che fin qui preferisco. In campagna tra fichi oleandri rosmarini e lavande e piccoli peri squisiti nei prati. Si entra in un viale che fu dei Crociati, nel XIV secolo. Sotto pergole d'uva, che sono posteriori, altrimenti avrebbero battuto la testa col cavallo e con l'elmo. Ma le pietre son quelle di allora, emozionanti, quel colore bianco nero, tipico Salentino, diverso dal rosa di Trani e

di Lecce. La Masseria è un forte con le sue scuderie. Nella facciata della torre squadrata reca i segni del tempo: insegne croce e conchiglia. Sono 8 le camere, le scuderie, più due nella Torre. A me piace quella in basso, grande più di 40 metri e alta 5 con mura così spesse da farti cercare, nel calore di luglio, una copertina di notte. E' tutto bianco lì dentro, con delicati ricami a pennello di colore rosso corallo a definire gli spazi. Il bagno, dove potevano entrare i cavalli, ha una doccia per 3 o 4 persone e un enorme lavabo. Il rubinetto, sì, va cambiato, è di tipo normale, quindi piccolo, troppo, per lavarsi le mani sporgendosi dentro. Il letto è a baldacchino, appoggiati due enormi cuscini da re. L'atmosfera dovunque è di sobrietà e di bellezza. Si è fuori dal tempo. C'è una vaga fata bionda che appare quando pensi di volerla cercare, non so come fa. La presenza di altri la senti nella pulizia, nel decoro e nel gusto di ogni singolo oggetto.

Qualche pecca? Forse il WiFi? C'è, ma un pochino gli secca di esserci. Con quelle mura così spesse... Invece c'è la pineta. E la piscina. Con le amache e i cuscini le cicale e il profumo dei pini e il fresco dell'ombra. Si comunica meglio con la natura.



C'è Trani e Trani e Trani

Se ci arrivi via mare, sei come a teatro. C'è Il Barbarossa sul porto, si è fatto un castello, una costruzione tanto bianca che sembra di marmo. Di fronte la Cattedrale che si appoggia alla Torre languidamente, una delle più belle d'Italia. E' romanica, ma non per tutte e quattro le facciate, che sono una diversa dall'altra. Un caso speciale. Tutto è in tufo pugliese, quel bianco quel rosa quel crema. E' la luce che fa il sud, non quella del sole ma quella del cielo.

Davanti ho il piatto di mare e di terra, il pomodoro al forno col suo coperchietto e impastato dentro losaddio cosa, ma buono... vicino stanno i polpetti e le acciughe , la rucola e` selvatica, ha detto il capo della locanda sul mare - la Rosa dei venti, per i viaggiatori - le melanzane in parmigiana come una fetta di torta, due mazzancolle un paio di fasolare, insomma ho visto la luce davanti a me, vele e paranzine a mare, chi tirava la cima chi se ne andava, due sulla banchina si sposavano, ahia quel vestito bianco di poliestere ! Però poi è saltato fuori che era un pezzo di fiction.

Chissà perché la fiction è sempre peggio della realtà.

E sai che ti dico, ti dico menomale.

Lecce

Tra il mare e l'aeroporto

Mi sembra strano lasciare lo Jonio e tornare dovunque di corsa. C'è Lecce, perbacco. La Venezia del sud. Se Otranto è la più orientale d'Italia, qui c'è un barocco difficile da superare. Se poi Sant'Oronzo lo spogliassero delle impalcature sarebbe bello, troppo bello forse per noi umani.

Se il Patria non è prenotabile - sempre completo! ma ci riuscirò prima o poi - il President è una sosta educata, interessante, civile. Bella la camera, grandissima e fresca. Bene, oh bene il garage, basta dare le chiavi e ti sparisce le car. La conciergerie, più gentili di così non si può. Grazie. Torniamo.



Toscana - Umbria

Città della Pieve, Bruno Coppetta

Pollo Distratto

Un posto tipico come quasi tutti i ristoranti tradizionali della Pieve: buona la carne, buono il prosciutto al coltello, ottima la carta dei vini. Sono giuste le luci sui tavoli e lo spazio è abbastanza ben diviso. Anche i prezzi sono modici, se non si ordina la Chianina diventa addirittura economico cenare qui, e questo fa parte del motivo per cui prenotare è consigliato. Non raccomando il risotto, anzi. Mi chiedo perché sia scritto sulla lavagna dei piatti del giorno. E' certamente riso, ma la somiglianza si ferma lì, è un intruso tra questi genuini secondi. Neppure la pasta è al top, fatta a mano senz'altro e anche bene, spessa e grossa come la fanno qui, ma quasi sempre annegata nei sughi densi, di qualsiasi natura. Insomma, non è posto per uno spaghetti al dente e espresso, ma è vero che questo non rientra nella tradizione umbra. Tradizione per me è una parola dai molti significati, non c'è sfumatura, quando è uno scudo mi irrita e troppo spesso lo è.

Però il Coppetta fa un pollo, che io chiamo distratto, non tanto impanato, e lo fa per affetto. Lui adora la mia amica Paola, a lei piace il fritto, lo afferma come fosse

un suo strano capriccio e io non ribatto, anch'io per affetto. Però tanto fritto non fa tanto bene, allora l'oste che fa? Lo appoggia soltanto, il petto di pollo, davanti e di dietro, come appunto distratto. Chi c'è c'è, intendo il pangratugiato. Pochino in effetti. Poi lo mette su griglia... E' buono, provate. Benchè lui sia quasi insopportabilmente toscano, questo gesto d'amore e di gusto ai miei occhi lo salva.

Toscana, Locanda del Molino

Ero come la vispa teresa

Sorpresa, sorpresa... Una casa di pietra su una strada di campagna che percorre un piccolo altopiano contornato da mezze colline. Avrà un diametro di pochi chilometri, meno di dieci, e le alture raggiungono i due, trecento metri appena.

Il paese si chiama Montanare, sta dopo Pergo venendo da Cortona, già capitale ben prima di Roma, nella piccola e fascinosa valle dell'Esse, dove si dice sia passato addirittura Ulisse, molto dopo Noè. Tutta questa geografia serve per arrivare, perché vale il viaggetto da fare. Per mangiare bene, così bene da volerci tornare. Questa volta era presto, appena dopo la mezza, eravamo soli, e mi hanno detto che, se aspettavamo qualche minuto ancora, sarebbero stati pronti i ravioli di burrata con i pisellini e i primi asparagi. Intanto potevano mettere in preparazione il fritto di pollo, coniglio e verdure. Per la trippa no, non c'era da aspettare. Ma potevo intanto vedere il mulino e il giardino di sopra (sì, di sopra) vicino alle stanze. Potevo dare un'occhiata alle stanze? Certo che sì.

Sorpresa... Colori lenzuola piumini ricami lettoni, mi veniva già sonno... Dalle imposte intagliate passavano fili di luce incerta che facevano voglia di stare. Ma era pronto, ormai. Mentre si stappava un vino, e si è chiesto un gran bel vino perché la giornata aveva preso una gran bella piega, abbiamo assaggiato gli antipasti. È qui che abita il prosciutto toscano quello buono, insieme alla finocchiona col finocchietto e ai sottaceti fatti in casa. Ne ho mangiati così tanti che poi me ne hanno regalato un vasetto.

Intorno a noi intanto, qualche arrivo, gente gradevole, tranquilli e senza storie, scivolavano decisi ai loro posti, si vedeva che venivano proprio per mangiare lì, una buona abitudine, come la messa.

Due caffè, anzi quattro per aiutare la zuppa inglese, e mettendocela tutta abbiamo raggiunto un conto di 90 euro, tutti spesi bene, come si conviene per un pranzo di eccellenza.

Gli opuscoli all'ingresso mi hanno informato che la Locanda del Molino appartiene all'azienda proprietaria del relais & chateaux Il Falconiere di Cortona, che dalle foto del dépliant sembra uno spettacolo. Il gusto è lo stesso che ho visto nella piccola locanda.

Approfondiremo.

Città della Pieve, Cantina Del Saltapicchio

Atmosfera, nonsolocibo

A me, andare lì fa venire il buonumore e per tanti motivi. D'estate mi viene in mente la Grecia, i tavolini fuori, la pergola d'uva, un calice bianco gelato, i formaggi per pranzo. Di sera l'aperitivo e i salumi, questi del Nord, prosciutto di Parma, Fior di culatello bresaola. E poi la terrazza... quella è un incanto, col lago là in fondo, i mattoni rossi più toscani che umbri, più rossi al tramonto. D'inverno le zuppe, roastbeef e patate, i grandi vini che scaldano, li leggi orgogliosi dei loro nomi sullo scaffale. Guardando da dietro un vetro dove c'è il riflesso di una candela, penso che questa collina era lambita dal mare... con l'argilla facevano quel cotto che tutti vogliono come pavimento nella casa in campagna; ai quei tempi dovevano setacciarlo, quel fango, per togliere i residui dei fossili, delle conchiglie, altrimenti nel forno il mattone scoppiava e si buttava via tutto! Quando? Nei secoli dei secoli fa. Intanto tu pensi a un non impossibile ritorno del mare... sarà forse il caso di pensare a una barca, o almeno un canotto? E intanto loro, affettuosi, ti offrono una bella tartina ai porcini e nocchie. Come non fare amicizia?

Sì, la tradizione in cucina è affascinante ma non tutti i giorni. Al Saltapicchio ti vengono in mente altri bei posti possibili qua e là nel mondo.

Castiglione del Lago, La Badiaccia

Nel cibo ci si mette il cuore e la faccia

In Umbria ci sono ottimi ristoranti che si sono allargati dal piatto tradizionale ricamandoci intorno con gusto e spirito colto. Non sono tanti, ma in quei pochi vale l'andarci. La Badiaccia, appena fuori Castiglione del Lago, è tra i migliori e devi aver fame. Perché i piatti sono canonici, antipasto primo e secondo più il dolce. Sarebbe peccato andar lì per ometterne uno. Il pesce è il primo grande successo. Rivisto in sorpresa, per esempio con frutta. La pasta è Carla Latini, Senatore Cappelli, Triticum Durum, la marca di nicchia preziosa che ha il suo valore. Ottima la carne e il modo alternativo di presentarla, qui il tagliere dei formaggi è superbo e in altri posti no. Sarebbe sciocco rinunciare al dolce alla fine... chi ci andrà capirà da solo il perché. Il tutto annaffiato da una ottima carta di vini e da adeguati consigli. Bene.

Ma c'è una cosa che nonostante le belle stelline mi irrita e mi impedisce, certe sere di luna, di andarci. E non solo lì, ma in tanti ristoranti umbri e toscani anche buoni, anche ottimi. C'è un motivo ed è ora di trovare il coraggio di dirlo, con affetto, ai ristoratori che ci metto-

no il cuore. Tempo fa, quando gli inglesi stavano rapidamente colonizzando il Chianti, - da cui il soprannome di Chiantishire - si poteva fiutare l'espansione di un certo turismo. I confinanti umbri, quelli più bravi e veloci, si sono dati da fare portandosi avanti con spazi, cucine nuove, arredamenti. E lì deve essere passato, ma proprio da tutti, un rappresentante coi fiocchi. Uno che ci sapeva davvero fare nel suo lavoro, che ha incantato gli imprenditori della ristorazione a tal punto da vendergli, a tutti, lo stesso tipo di sedia. Di paglia, finta naturalmente, che fa rustico quindi appropriato (ma per chi?) fatta con le sue belle intrecciate di plastica che, se non hai jeans, la tua mise te la giochi, irritata da pieghe indelebili dopo che ti è riuscito di scrollartela via dalle gambe. Se poi non hanno cuscino - e non hanno mai il cuscino! - ti pizzica tutta la pelle che hai esposta. Minigonne, abitudini corti bermuda non ti proteggono da smagliature di calze e di cosce. E hanno la struttura di legno, per accentuare il valore del mobile, che pesa e torreggia. Mobile... sì, ciao! Due uomini ci vogliono per farti sedere e poi alzare! Solo Obelix può spostarle in un attimo, ma dov'è. E in più sono orrende, orrende, orrende e orrende a vedersi.

Io mi sento di suggerire, con rispetto per il loro lavoro, di operare finalmente il cambiamento di sedie. Di

fare una svolta, anzi un falò, dare una festa col contributo della Regione, chiedere scusa ai clienti in un memorabile party. Perché i ristoratori ci mettono sempre la faccia nel loro lavoro, ed è da apprezzare. Ma anche i clienti che si giocan le chiappe pur di stare da loro non sono da meno!

Castiglione del Lago

Il Cantinone, Panino gourmet

Qui nelle piccole città d'Italia bisogna stare attenti a parlare di tradizione. Occorre avere scarpette di vetro se sei di città e pronunci la loro parola. Ci vuole un tono leggero se non si ha quel garbo locale, ti sgamano subito, lo sanno che stai per criticare. E sì, hanno ragione, infatti io penso che tradizione e abitudine siano due parole che si intrecciano e si srotolano una sull'altra, nascondendo cose polverose sotto il tappeto. C'è pure quel tremendissimo "Si è sempre fatto così" che non abita tanto lontano. Non mi convince, diffido in primis - come dicono alla tv ormai tutti, anche gente che non te lo aspetti - poi onestamente distinguo. Ho imparato che nella vita l'arte di distinguere vale più di una laurea. Qui al Cantinone ho visto con i miei occhi il concetto diventare realtà.

Il locale è giovane, fresco, arredato con semplicità e intelligenza, un gusto moderno sottile. Il giorno c'è il reggae di fondo, dal tramonto qualcosa di jazz. Ospita mostre d'arte senza sbagliare. Si svolge su tre piani e due entrate, una sul corso che si apre con una piccola sala, e una in basso, strada parallela quasi sul lago. Non è

grande come mi sembra di avere appena descritto, ma dà un'impressione di spazio. E' un locale che non urla, dove è tutto bilanciato, dosato, potresti trovarlo in città. A Milano, a Parigi a New York. Qualche parete è fatta di bottiglie di vino. Sembra proprio che il vino sia il nocciolo del Cantinone. Ci sono dei bianchi che in ventanni mai avevo scoperto. Perché molti vini sono frutto della nuova generazione, come i ragazzi che lavorano lì. E perché il vino bianco dà il suo meglio se l'uva cresce sul lago. Ce n'è uno che preferisco, Il Re Minore della cantina Madrevite, un trebbiano spoletino, di lui con gli amici diciamo che è magico e lo ordiniamo all'entrata per non aspettare. C'è anche la parete dei rossi e quella degli champagne. La cucina - qui mi volevo- ha il suo orgoglio nella tradizione, carne chianina, che un macellaio di fama con allevamento a Trequanda viene ogni tanto a tagliare in tartare creando un evento. La cucina è minimal, è dentro un panino, panino gourmet: per come è buono il pane, senz'altro. Fresco caldo croccante e pure grande, gigante. Poi quello che ci mettono dentro è sempre una grande delizia. C'è la bresaola di chianina servita con fettine di mele e panna cotta al formaggio, per dire quello che d'abitudine prendo. O porto via, perché qui se vuoi è Take Away. C'è la chianina in carpaccio con zucchine e salsina alla menta. O la maionese

all'arancio. Sono una ventina circa, non mi metterò a scriverli tutti. Il prosciutto crudo che è la mia debolezza. I formaggi. Il pesce del lago. Il maiale. Tutto il cibo è del territorio, ci sono parentele con i fornitori che sembra abbiano sostenuto i loro figli dandogli in mano il prodotto di anni di tradizione e dicendo, va' tu adesso, e trattalo bene, fagli vedere chi siamo stati e chi sempre siamo.

Il distinguo, che sia benedetto! non ti copre gli occhi e non ti fa rimanere ignorante, neppure in mezzo a questi tempi che corrono.

Luigi Buitoni Street Food

Lui, l'ho incontrato due volte. La prima alle Isole Vergini dove ero in vacanza grazie a una amica americana che si è sposata a Caneel Bay al club del golf. Little Dix, che ci piaceva di più, è lì vicino, britannica, selvaggia e raffinata. Ha ospiti fissi - come noi che, quando ero piccola, andavamo sempre a Varazze - affezionati al punto che, una volta che la direzione ha voluto cambiare il colore degli asciugamani, mi pare da celeste a blu, hanno fatto una petizione perché nulla di nulla, neanche un pezzetto di stoffa, un colore, potesse subire una variazione. Erano gli anni novanta. Luigi era lì, giovanissimo, e già un vero Chef, nutriveva, con loro soddisfazione, ospiti internazionali e famosi. Non l'ho incontrato di persona, ma a tavola, due volte al giorno, mangiavo il cibo che lui preparava. Avevo chiesto al cameriere chi fosse questo Chef che aveva proposto ai quei tempi una inedita tatin di pomodorini confit, descritta sul menu in italiano. Beh il nome era il suo, detto con pronuncia impossibile. Io chiesi allora, Perugina Buitoni? Il cameriere mi fece un bel sorriso e l'informazione annegò lì.

La seconda volta l'ho trovato a Paciano, nella Rocca di famiglia, chiamata Locanda Buitoni, il più bel pezzo d'architettura del nostro paese. Avevamo appena com-

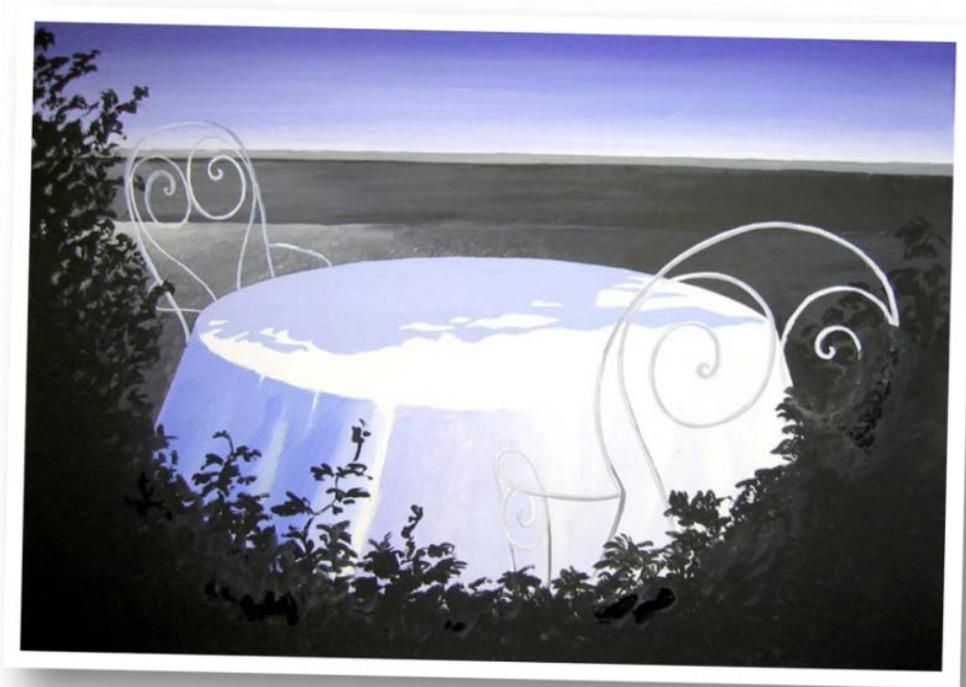
prato una rovina in una collina dove non si riusciva a vedere niente di brutto neanche a cercarlo col lanternino. Infatti siamo qui ancora, nella bellezza integra di questo pezzetto di Umbria. Mentre si metteva una pietra sull'altra, noi venivamo ogni mese da Milano per seguire i lavori e alloggiavamo alla Locanda, una storia di lusso, con i suoi saloni, cuoio e velluto, il camino, i suoi libri, e l'unica aperta. Era inverno poi primavera poi estate, poi inverno quando eravamo gli unici ospiti. C'era solo lui, gli piaceva star più possibile solo al lavoro, un bel ragazzo allegro con gli occhi incredibilmente celesti che di notte si esercitava in cucina. Noi tornati da un ristorante qualsiasi (proprio qualsiasi) o appena scesi dall'ultimo treno, in cucina con lui a chiacchierare, assaggiavamo tutto quello che stava facendo. D'estate la terrazza davanti alla Torre e a un orto con un ingresso in ferro battuto, antico, un pezzo Buitoni, in nero e oro sotto un glicine enorme, ospitava tante belle persone che amavano quell'ambiente fantastico pieno di grandi vasi di aranci e limoni, grandi tavoli bianchi di ferro, tovaglie di lino, piatti squisiti, lista di vini notevole. Mio marito ha dipinto quell'atmosfera di notte. Noi lavoravamo a Milano, e qui a Paciano stavamo facendo l'oggetto più grande di tutti i nostri oggetti, una casa! e giornaliste curiose venivano in visita per fotografare, come si usava

negli anni '90, e alla sera venivano portate in quel giardino profumato dove si godevano ogni piatto, felici. Per dire un nome soltanto, è venuta Licia Granello che ancora cura ogni settimana la pagina del buon cibo su Repubblica. Per dirne solo un altro, un presidio Slow Food. Il ragazzo Luigi è stato etichettato come genio, artista, talento, e tutte le belle parole che la stampa sa usare. E' stata davvero una bella stagione.

Non so poi cosa sia veramente successo ai Buitoni, la storia dice che 200 anni fa inizia il loro impero con pasta artigianale, 100 e passa anni dopo fondano la Perugina, sicuramente una scalata mondiale che, nel ramo di famiglia, ha alla fine prodotto un tristristris erede, Luigi, nato esperto di cibo se non di finanza, cui non fa caso. Perché è uno Chef, un creativo, emotivo. La Torre, la Locanda, l'Orto d'oro... è tutto finito, appartiene alla storia. E lui, che appartiene al presente, si è spostato, il cambiamento è nel suo carattere. Chi ricorda il bel film di Jon Favreau, "Chef, una ricetta perfetta"? Dove lui, il regista che impersona lo Chef, litiga con chi non capisce e lascia il ristorante famoso per fare Street Food nel furgone. Ecco che Gigi ha preso lo spazio più piccolo che è riuscito a trovare nel paese vicino, Panicale. Nella piazza, stupenda, ci sono già 5 o 6 ristoranti, anche una gelateria. Lui si è messo nell'angolo estremo, quasi nascosto, e

da lì sforna il suo street food, la forma più attuale del cibo - come vedremo a Milano in autunno - . E' lui Gigi Buitoni, artista genio talento. Assaggiare il suo pane, la pizza, 72 ore di lievitazione, l'hamburger per cui non ci sono parole, il polpo gli arancini... da leccarsi le dita, non ci sono posate. L'idea era street food, ma ora possiamo sederci, c'è qualche tavolino, un grande ombrellone e... di fianco c'è una Cattedrale magnifica, molto grande e vuota. Dentro c'è un Masolino, da solo anche lui, come tutti gli artisti.

Non so.



Svizzera

Hotel Ochsen, Zug

A Zug, dove è nato mio marito, dove mio suocero era sindaco e nelle sue mani la città sfavillava di jazz e di cabaret.

Hotel Ochsen, dove c'è stata la nostra cena di fidanzamento in quel bel ristorante, dove ti propongono lo Sfurzat coi formaggi.

Insomma, ricordi di quelli che ti porti nel cuore. Epperò l'albergo non è più quello: la vista sì, sulla piazza che sembra un dipinto da favola, una casa più bella e incredibile dell'altra attaccata, con la torre del duecento nel mezzo. Il letto no, con il materasso militare di 7 diciamo 8 centimetri e solo un cuscino di 2. Anche il sapone si mette di mezzo a irritarti, un'alga sottile che tinge di verde il lavabo perché non ha un suo piattino. E questo vezzo maleducato dell'estero di non avere il bidet! Così che ti trovi a lavare il tutto per la minima parte e quindi togliere reggicalze reggiseno tailleur e mettere a rischio la messinpiega con spruzzi difficili da controllare sotto la doccia mentre quel cavallino bianco di sanitario risolverebbe tutto con piccoli gesti parchi e mirati. Perché negargli il suo spazio educato nel bagno?

Non sai come chiamare la reception se ti serve qualcosa, non è scritto (lo dico qui, lo spio, è l' 111) e non ti senti a casa, anzi nemmeno in un albergo di lusso.

Il tono qui è "cold", non "cool" quando stava per "in".

Insomma, per come ero stata trattata e viziata antan, un completo disastro.

O, forse, l'età, la sua e la mia e il comune rimpianto.

Hegglin,
Inhaber alle City-Hotel Ochsen Zug,
ha risposto a questa recensione.

Risposta inviata 28 maggio 2013

Lieber Gast
Herzlichen Dank für Ihre Bewertung.

Wir bedauern sehr, dass Sie mit Ihrem Aufenthalt bei uns nicht zufrieden waren. Gerne möchten wir Ihnen das ein oder andere Feedback zu Ihren Bemerkungen geben:

Unsere Betten sind sogenannte Hüsler Nest Betten, ein speziell entwickeltes System, bei welchem die Ma-

tratte in Kombination mit dem Lattenrost einen guten Schlaf und die Gesundheit des Rückens fördert. Schauen Sie doch einmal auf www.huesler-nest.ch, um bei Interesse nähere Informationen zu erhalten. Wir haben jedoch noch ein paar Zimmer, in denen es andere Matratzen gibt und sehr gerne geben wir Ihnen beim nächsten Aufenthalt ein solches Zimmer.

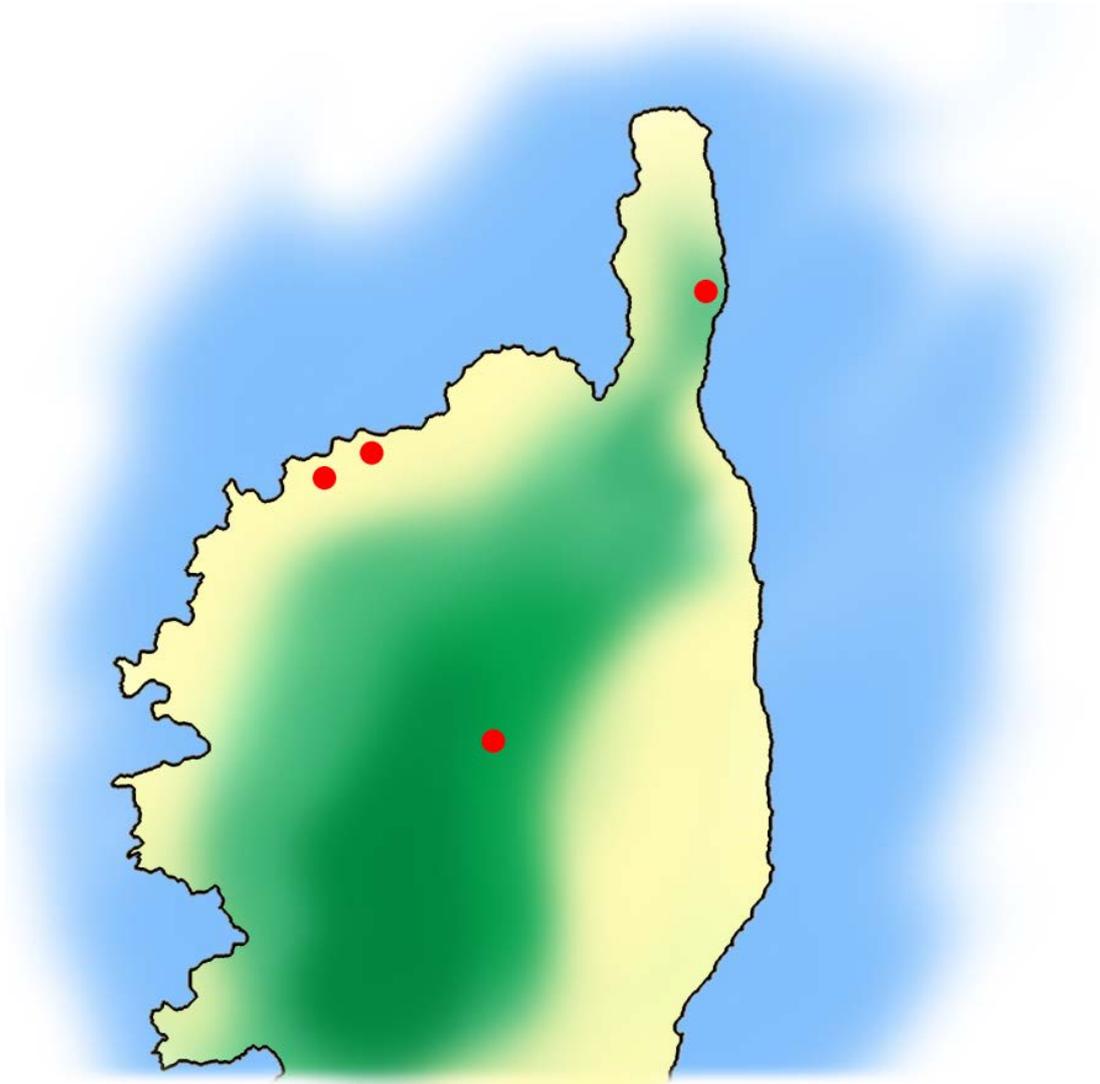
Es tut uns leid, dass Sie ein Bidet im Bad vermisst haben, aber Bidets sind in der Schweiz - anders als in Italien - keine Pflichtausstattung in Hotels und gehören nicht zum Standard. Bei uns finden Sie höchstens noch in alten 5 Sterne Hotels Bäder mit einem Bidet, in Zug gibt es kein Hotel, welches noch über Bidets verfügt.

Die interne Nummer, um die Rezeption anzurufen, steht auf jedem Zimmertelefon und ist zusätzlich in jeder Gäste - Informationsmappe, welche in unseren Zimmern ausliegt, vermerkt. Wir bedauern, dass Sie die Nummer nicht gefunden haben und Ihnen dadurch Unannehmlichkeiten entstanden sind.

Wir wünschen Ihnen alles Gute und hoffen, Sie bald wieder in unserem Hotel begrüßen zu dürfen.

Herzliche Grüsse

Corsica
Centre - Ouest - Est



Corsica centro, Corte la capitale

Domaine Dominique Colonna

Vacanze

Devo essere breve? Impossibile. Si tratta di venti milioni di anni fa (credo) quando un pezzo delle Alpi fu scaraventato in mezzo al mare e diventò un'isola che i Greci chiamarono Kalliste - la più bella - in francese Île des beautés: la Corsica, un'Alpe che in cresta tocca i 2704 metri, più la sua base sott'acqua, altri 700metri? circa, originando correnti sottomarine che influenzano le acque dolci dell'Elba e dando un senso di diosolosacosaltrismo.

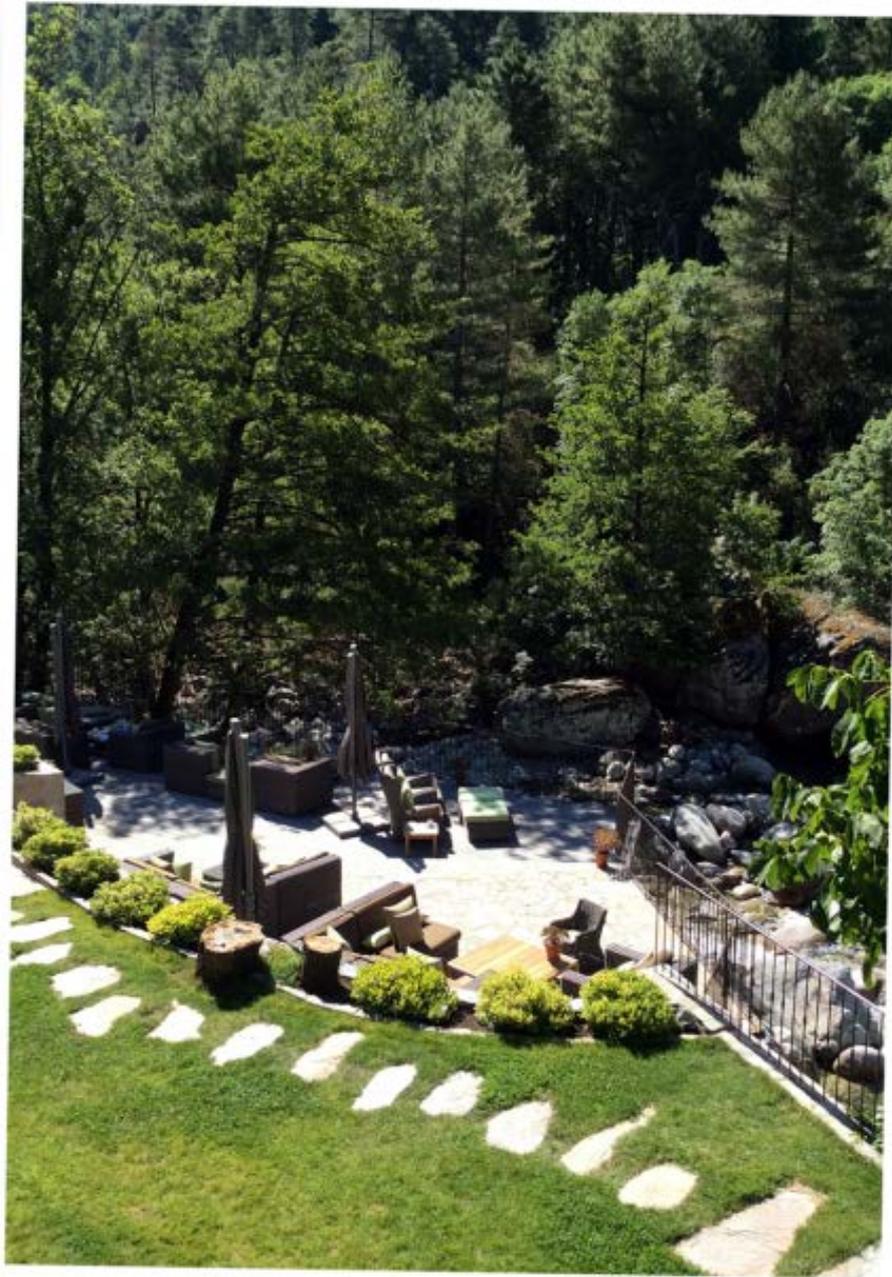
Da lassù si scivola in mare a destra e sinistra. Uno spartiacque che dà a est e a ovest. In alto il Cap Corse sembra un dito puntato, con un po' di magone, verso il vecchio indirizzo perduto, Liguria.

Nel centro di questo spettacolo ci sta Corte, l'antica capitale, la Citadelle con tutta la sua cultura, l'Università, il bellissimo fiero Museo (portarsi un maglione, aria condizionata a palla). E' tanta la storia di questa terra così prossima a noi. Da qui partono escursionisti che vengono da tutto il mondo perché dal Restonica la vista,

anzi le viste dei 4 punti cardinali sono uniche. Sono passeggiate riservate ai migliori alpinisti, salire è molto duro. Corte è fatta di case "genovesi", palazzi sobri, alti, senza fronzoli e moltissime crepe. Risalendo il fiume che l'attraversa si arriva in questo albergo che mi ha incantato, il Domaine Dominique Colonna, la facciata rettangolare bassa e lunga con le camere separate una all'altra da siepi grandi, fuori misura. Questo giardino, superbo lavoro di architetto paesaggista, è diviso in tre livelli, uno sul terreno di montagna, disegnato da tappeti d'erba e arredato da piante e muretti alterati nelle proporzioni per farsi design, due su terrazzamenti di legno che poggiano sulle pietre del fiume. E più queste sono dure e spigolose su palafitte alla vista precarie, più i grandi divani e le poltrone sotto enormi ombrelloni sono comodi e noncuranti. Sotto tutto questo, il fiume e il suo continuo suono, anche la notte. Se nel giardino ogni pianta, ogni posizionamento di verde ha un suo accurato senso, nel fiume ogni sasso pare appoggiato vicino all'altro dalla stessa intenzione di gusto. L'acqua è fresca anzi gelida, ma si vuole nuotare nel cristallo finché ancora sembra quasi possibile. Poi a riva e nel bosco in una cabane di tela ti aspetta un massaggio al corpo raffreddatissimo con tiepidi olî essenziali estratti dal

maquis che ricopre tutta la terra còrsa, profumandone sensibilmente l'aria.

L'hotel è diretto da sole donne, dai vent'anni ai forse trenta. Ricevono stanno al computer preparano colazioni - le migliori dell'isola - lavano i pavimenti annaffiano, ti rispondono, non si fermano mai, silenziose gentili efficienti, e molto carine. Non servono i pasti principali ma hanno un menù per tutto il giorno in caso di "petite faim". Servono gli spuntini su un piatto di ardesia 30x30 - che si può ordinare su Amazon - con un' incantevole disposizione del cibo. La nostra stanza era grande, grande il letto, enorme la poltrona a dondolo - che non la trovi, su Amazon - bello il bagno con la vasca che guarda dalla finestra. Mio marito e io, tornati bambini nel fiume come per una magia, vogliamo tornarci.



Corsica Ouest

Hotel Perla Rossa

Se non in barca

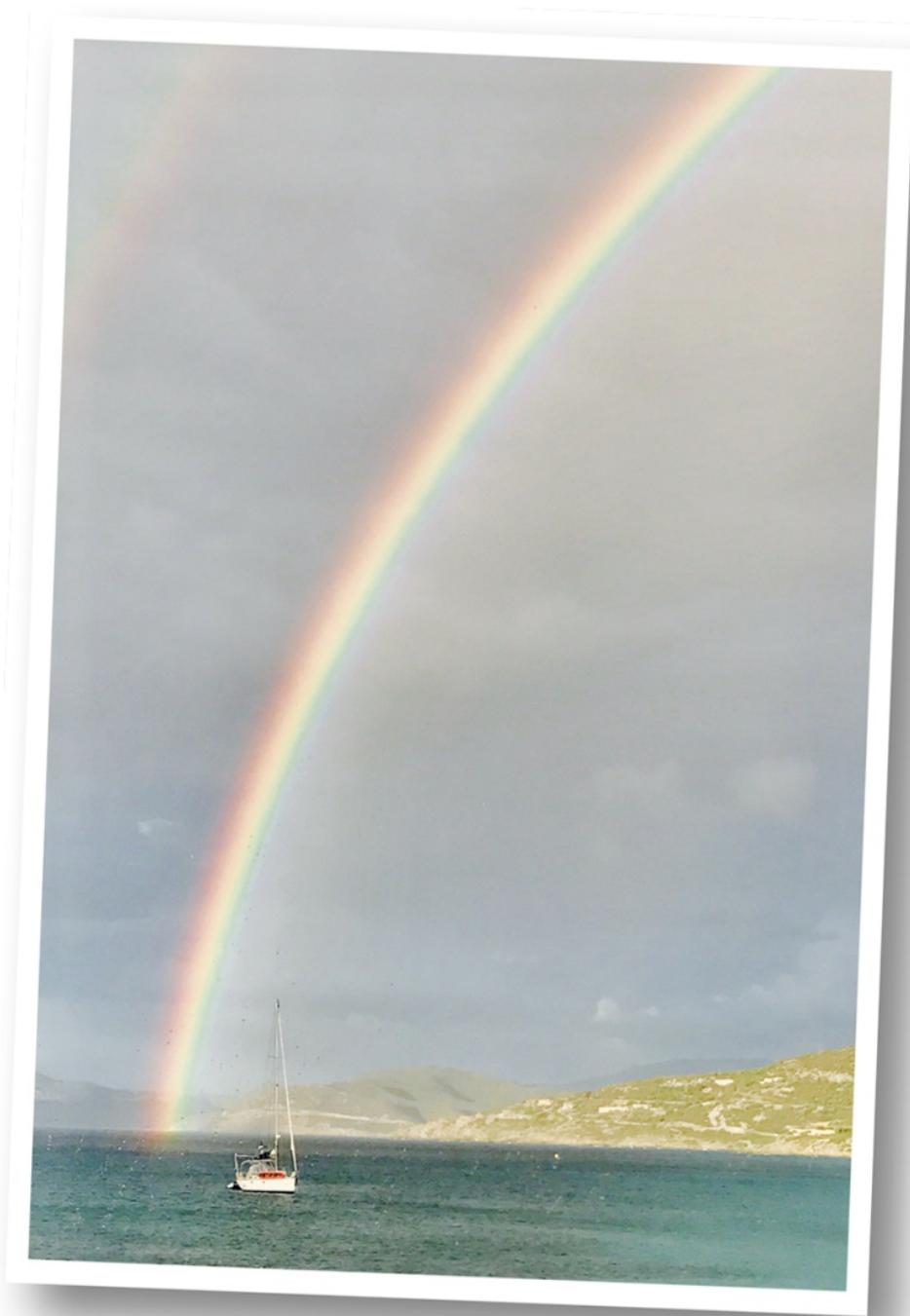
Un 28 stelline e mezzo in questa piccola cittadina sul mare costruita con gusto a tavolino alla fine del 1700, la grande place di platani pour la pétanque, cittadina ancora non violata da brutture improvvisate di costruzioni dementi. Nel Nord Ouest della Corsica tutto il panorama è intatto e il suo nome francese, Île de Beauté, è meritato.

L'hotel si trova tra due piccole strade, una interna fitta di boutique e ristò, molto carina, e la passeggiata sul mare. Ha un grande terrazzo per guardare la baia con in mano un aperitivo e le comode spiagge quasi in centro al paese, dove si può pranzare molto bene tra una nuotata e un bagno di sole. L'hotel è partner con la piccola spiaggia La Siesta, che raccomando per il cibo e il servizio impeccabile - tovaglie bianche argenteria e cristalleria sulla sabbia - e prenota per i propri clienti. Alla Perla Rossa, già dall'arrivo si capisce che andrà tutto bene. Une femme magnifique, grande, les yeux clairs couleur Méditerranée, dentro una tuta di jersey che mostra un fisico da indossatrice su tacchi alti, afferra una due tre

valigie da sola lasciando portare a me la borsetta e a Köbi un cappello esagerato di paglia dopo averci posteggiato le car quasi di profilo tra una riga bianca in gessetto e un gancio per terra tremendo. Eccoci sparati come in un fotomontaggio nella hall, fresca e ben arredata, qualche pezzo d'arte nei passaggi comuni. La camera, la 23, è in realtà due camere grandi, un rettangolo con 3 finestre e 2 balconi sul mare, un grande letto sul fondo, opposite divano e poltrone, un bagno grande hors du rectangle, TV caffè cioccolatini et biscuits.

Quello che mi è piaciuto di più, oltre i tavolini e le sedie sui balconi, oltre le lampade intelligenti per leggere di notte, è che appena si esce ti rifanno la stanza. Anche alle 8 di sera. Anche alle 9.

E il fresco, il silenzio interrotto soltanto dai saluti e dai consigli di Josephine chef reception su dove e perché andare a mangiare che cosa. Per me questa giovane signora ha rappresentato il Perla Rossa e il suo intelligente comfort.



Corsica Ouest, Restaurant L'Escale

Il miglior ristorante a l'Île Rousse

Non lo dico con prepotenza ma per l'evidenza. Appena fuori dal nostro hotel, La Perla Rossa, ho visto ogni sera della settimana gruppi di persone sul marciapiede se balançant d'un pied à l'autre en attendant une reponse positive, Oui vous pouvez vous asseoir, allez-y.

Il Patron gode di Chefs eccezionali e presenta intelligentemente 3 menu a 3 prezzi:

à la carte - du jour - tapas. Ho già visto questo gioco a Milano, dallo Chef Nicola Cavallaro.

Se il cibo è buono, anzi ottimo, tutte le sere è più che esaurito. Terrasse vue mer. Au coucher du soleil.

Une entrecôte excellente

Île Rousse, ristorante U Spuntinu,
senza vista panoramica.

Davvero mi ha toccato il fatto di mangiare con tanto gusto quel vitello, di essermi riconosciuta così profondamente carnivora, come non sono. È un altro mondo la carne qui in Corsica. Nelle montagne trovi cartelli stradali che dicono 'Attention, animaux divaguants', non so se nel senso di non farti scassare la macchina o che, se gli fai male, ti sparano. Nella valle della Restonica ho visto vaches ferme in piedi a guardarsi intorno nella rivière, tranquille come in vacanza. Qui non ci sono allevamenti intensivi, ognuno ha un suo numero esatto di animali da carne in fattoria, né uno di più né di meno. Sedici capi, uno nasce uno muore, mi diceva il fattore. Non c'è scambio, non import né export fuori dall'isola.

La carne porta fin sul menu del ristorante il nome dell'allevatore - e io che credevo fosse il nome di una ricetta! Figuraccia... - perché qui il fattore, l'agricoltore il contadino, è responsabile del proprio prodotto. E' pieno di negozi piccoli, alimentari con frutta e verdura. Non si spiegherebbe che nessuna pesca, nessuna ciliegia

sia da scartare. Ogni cosa della terra è governata dal suo uomo, sull'isola. L'isola è la metafora del tesoro.

Ci sono due clan, uomini conservatori che non vogliono svendere ai modernisti (che hanno anche altri nomi, si sa, quando di mezzo ci sono soldi) e quelli che vogliono comprare le coste per hotel e discò. C'è uno scrittore còrso, Michel Bussi, che ambienta i suoi noirs sugli intrecci isolani di mafia, e qui viene molto apprezzato (a me invece non piace e pazienza) Non posso che stare con i primi e gustarmi con piacere i loro prodotti. Stasera, mi dispiacerà lo so, ma ho intenzione di ordinare l'agnello. Se non qui dove.

Il ristorante non vuole avere charme, neanche per sogno, ma buon cibo. Punto. Sono tosti e simpatici.



Corsica Ouest

Lido Pain Sucre

Oggi è dicembre e io parlo del mare. Lo so che è un fuori stagione, un c'era una volta. E' stata una favola infatti, il caldo il blu e il verde il corpo la sete il sole il sale la fame... Lo metto in conto al futuro. Si può avere un sogno d'inverno?

Allora comincia così: la bella Josephine dell'hotel Perla Rossa ci ha dato una dritta: salire su un trenino di due vagoni che parte da lì, vicino all'albergo - le petit train Trinighellu, una cosa seria della SNCF, un amore di macchinario che fa morire dal ridere - e costeggia, senza altra strada che la sua sola rotaia, la Balagne, il tratto più bello di tutta la costa che è impossibile da percorrere in macchina - e quindi sciupare, come fanno gli umani quando passano, soprattutto in vacanza. - Lui va per 230 chilometri! una lunga genialità, ed è bello anche solo sedersi e guardare da una parte il giardino che è arrampicato in collina, dall'altra il mare e le spiagge. Ma si può cambiare idea all'improvviso e scendere, quando il cuore ti dice, son quelle le onde, son quelle che mi voglio bere! Il caro trenino non si ferma nel nulla ma sempre vicino a una cabane dove c'è una spiaggia e un risto-

rantino. A volte sdraio e ombrelloni a volte tutta natura. La fata Josephine ci ha indicato un posto preciso, Le Pain de Sucre. Lì il mare non è per bambini, è grosso e si rompe con grande spettacolo sulla sabbia e le rocce, assomiglia poco al Mediterraneo dell'Est, qui siamo a ovest, comunque in odor di maestrale. C'è una terrazza di legno sul mare che nasconde la cucina, da lì giù le scale e la spiaggia. Ci spogliamo, anneghiamo sputiamo - è perfino intervenuto un bagnino, e voleva prendermi in braccio! - e asciughiamo, salati e felici e senza vicini di lettini! Siamo soli? Guardiamo e vediamo che invece è pieno di gente che mangia lassù, tra le tende della terrazza. Il Pain Sucre possiede uno Chef con strabaffi che dà pranzi e cene di sera sotto le stelle col rumore del mare.

Forse il gusto più intenso che mi ha offerto quest'isola.

Mi viene il cafard a parlarne.

La foto qui dà l'idea della bellezza del posto? Io spero di sì. Il cibo è uguale, buono e bello così.



Corsica Est, Erbalunga

Le Grand Hotel Castel Brando

Un hotel come ai nostri tempi migliori, di gusto e non di massa, ospitale, con il verde curato e il suo infaticabile giardiniere. Come lo sono stati il Des Bains al Lido, il Negresco di Nizza, il Des Anglais a Sanremo, l'hotel des Pecheurs a Cavallo. Sulle recensioni scritte dagli ospiti c'è tutto quello che penso e che c'è da sapere, sito compreso.

Aggiungo poche cose importantissime del Castel Brando:

nelle camere c'è una biblioteca. Non qualche libro, un mobile intero, pieno. E bei libri.

Non c'è un pranzo canonico all'ora di pranzo ma da mezzogiorno alle 5 di sera si serve nel fresco del giardino un menù di insalate, club sandwich, tartine formaggi charcuterie e altre cose. Con vini eccellenti, eccellenti! - in Corsica il vino è stupendo, vogliamo parlarne? Sì il Patrimonio, che devi sapere distinguere, sì il Saparale, ma l'E Prove del Domaine Maestracci, della vigneronne Camille Anaïs Raoust? Quel rosso, lo preferisco su tutti - Con un servizio sorridente e impeccabile. Con le tova-

glie. Con l'argenteria. Se hai un colpo di quelli che capitano, puoi avere Jean Reno seduto di fianco.

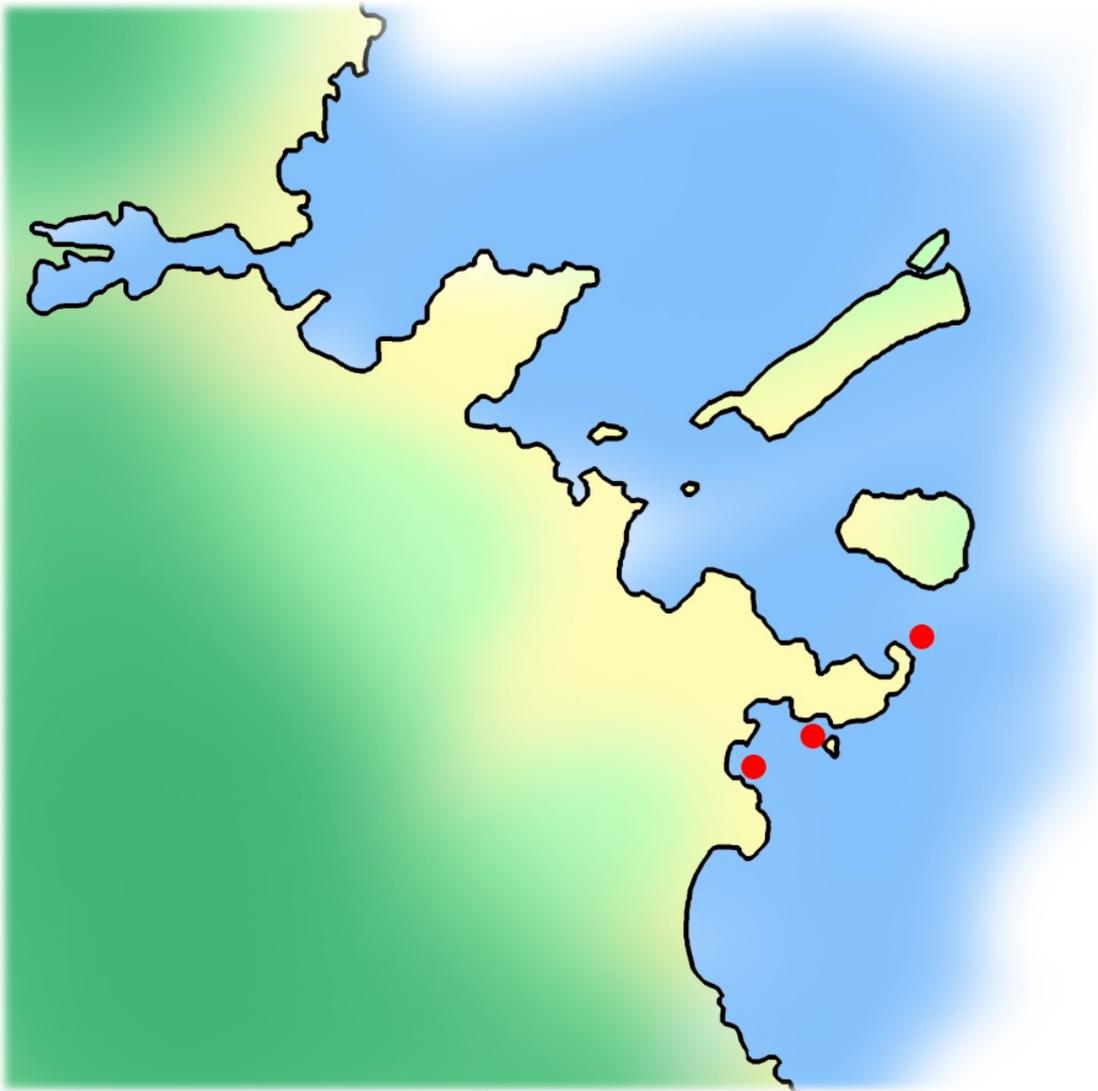
C'è una piccola ma completa SPA. Il massaggio viene fatto con gli oli essenziali del maquis della montagna corsa, la macchia fitta fitta di erbe e di fiori profumati. Generosamente spalmati sulla nostra pelle abbronzata, arrossata e salata, sono balsami veri, non industriali, di rosmarini, Immortelle, oliva miele limone... Questo delicato e benefico massaggio non lo si può perdere, è il profumo della Corsica che ti metti addosso.

In paese c'è una galleria d'arte che ospita gli acquarelli di clienti che di fronte a quel panorama d'incanto si sono sentiti improvvisamente pittori. Carini perché imbarazzati a portarseli a casa, i loro quadretti. Tanti e sempre tutti lì da vedere.

Il panorama è meraviglioso, l'assenza di tramonto dà in cambio colori di luna che è difficile definire a parole.



Sardegna



Gli uomini che si incontrano qui

Ah, dice l'editore, due parole sul sesso? Era ora, fin qui non ce n'era neanche una virgola!

Errore, mi difendo, sesso non è. Ma questi li ho notati per forza, ho gli occhi il naso e un po' di esperienza.

Capo di Coda Cavallo

Gli uomini che mantengono il territorio per averlo pronto d'estate, quando scende inumano il flusso dei turisti, si possono considerare stanziali perché la loro vita interiore è sempre sull'isola, anche se un salto in terraferma ogni tanto col corpo lo fanno. E certo sono particolari. C'è Andrea per esempio, che domina il punto più bello e più alto, il vero Capo della Coda di Cavallo. Abituato a convivere con questa natura potente sbalzata sul mare, la Tavolara in faccia, nera di giorno e rosa di sera, i colori che cambiano dall'alba al tramonto, è bello per forza anche lui. Non si vive impunemente un posto che sembra il nido di un'aquila. Non è mai il caso che ti spinge a occupare le punte del mondo, è una volontà. Lui come un pirata ombroso, nervoso, si aggira elegante tra i tavoli del suo ristorante che si chiama Punta dell'Est e che è uno dei due migliori per molti chilome-

tri della costa orientale. Lui ti nutre con passione, tutto ti deve piacere perché tutto è curato e perfetto. E infatti mi piace. Parla poco, e se parla, è del vino. E già che siamo in argomento, consiglio subito il Terra e Mare, un luminoso vermentino di Gallura colore dell'oro, non facile da trovare. Va bene con tutti i suoi piatti.

L'altro uomo che mi è apparso chiaro davanti è l'ospite che ti alloggia nei 100 ettari di macchia mediterranea, fatta, alla vista, di fiori; dove tu arrivi e sorridi e tiri su tutti i profumi col naso. Lui, se non bello, è speciale, difficile da stanare, fermo davanti a te a chiacchierare non ci vuole stare, sfugge come l' uccello cavaliere abitante delle paludi che costeggiano il mare, da lui separate da un'orlatura di sabbia bianca - come diceva quel tizio? - da sogno. Lui biondo anzi bianco di sale, va a grandi falcate con i capelli dritti che come ali svolazzano, dopo averti brevemente informato su qualcosa che hai chiesto, chiesto più per trattenerlo che per sapere. Non c'è molto da sapere, è tutto lì facilmente: le ville più grandi, le villette nelle stradine tra i cespugli degli oleandri che scoppiano di tutti i colori facendo impazzire la plumbago che vuole apparire anche lei, lì il piccolo bar con TV, il bel ristorante, la tua casina per due settimane con un bagno moderno cucina salotto divani letto la stanza da letto: arredamento un po' ligure, 4 gambe di

legno che tengono tavoli e sedie. Se entrasse il design ti potrebbe costare anche il doppio. All'uomo dei fiori dagli occhi celesti non interessa, c'è il mare non sei venuta per quello? Un buon sonno silenzioso di notte con la luna gentilmente davanti che si specchia nell'acqua, c'è anche la biblioteca. Lo guardi e ti convinci che merita di essere liberato dalla tua presenza di turista simpatico. Parcheggi facili e sparsi sotto isole di eucalipti, per terra le loro foglie color cipria e rosa e giallo, il più bel pavimento per me, oh toh un cinghialetto! meglio qui che ai Parioli, un sentiero di 300 metri tra mirto e rosmarino e una sola pianta di rose antica ti porta giù al mare dove trovi il regalo più grande, una mezzaluna di spiaggia. Il tuo ombrellone di paglia i lettini, tutto ben sparso senza accavallamento di corpi, un gusto asciutto, dosato. Come l'uccello cavaliere là sopra anche lui nel suo nido che tutto sorveglia.

E il mare perfetto, mar di Sardegna.



Sardegna Ristorante Baia La Salinedda

un tipico e buon ristorante

Certe volete la distanza tra persone è più che geografica, è di costume, cioè siderale. Ancora una volta mi sono trovata la tradizione nel piatto. Ho chiesto notizie alla voce sul menu Culurjones. Chi non lo avrebbe fatto. Sono di pasta, mi è stato risposto, imbottiti con ricotta scolata, passata e affumicata nel forno, menta caprino patate e altre erbe selvatiche. Serviti su letto di salsa di pomodorini, liquida ma trattenuta dal formaggio che un po' esce denso dal culurjone. Annegati nel rosa poltiglia, dolce, speziata squisita. Ravioli, chiedo. No, culurjones. Infatti era vero, ravioli non sono, ma bigoli grossi, arrotolati imbottiti al massimo della tensione e affollati a raggera nel piatto. La pasta come pelle nuda, pallida e bitorzoluta dal tanto ripieno. Otto enormi cannoni. Sbigottita ne taglio uno in mezzo, spalanco la bocca lo mangio. Divino. Profumato, sconosciuto, divino.

Li finisco tutti! Vorrei parlare allo Chef. Gli direi, signor Chef, complimentoni! Mi hai tenuta a bocca aperta per tutta la durata del piatto, stupita! Tu fai un piatto di tradizione che anche i cinesi e i giapponesi avevano in mente, la forma capisci? Cilindri dritti come fusi. Anche

a Lima in Perù al mercato li ho visti. Ognuno varia un po' all'apparenza, c'è chi dà forse una diversa eleganza, li hanno fritti o almeno orlati, anche più piccoli, non così lunghi, qui ci posso scrivere sopra, Wiesendanger ci sta, per esempio. O meglio il nome del tuo ristorante e l'indirizzo, Baia La Salinedda. O un tuo pensiero che ti venga speziando e condendo. Lasciandone massimo quattro o cinque nel piatto, più uno spazio per non spaventarsi e per un decoro di foglioline di menta e qualche tua erba selvatica. Culurjones! Il loro profumo è il migliore. Che ricetta divina, che lavorone!



Puntaldia

Ristorante Lu Impostu

Eccomi tornare in Sardegna. Ho evitato la Costa Smeralda. Come era bella! Tanto da avere paura a tornarci. Allora le mucche pascolavano sui litorali. I primi pesci li ho visti lì. I branzini le spigole, un'orata alla brace sulla spiaggia di notte ad aspettare che i grandi dicesero Ecco è bianco, è cotto, poi lo mettevano su una foglia col sale; noi ragazzi con il costume sempre bagnato mangiavamo con dita delicate e con la luna. Il pane carasau, carta musica si chiamava, una magia. Me ne sono andata nei primi anni novanta, quando il tempo del lusso virava nel tempo delle comodità. Improvvisamente non si poteva più scarpinare nei sentieri profumati di mirto, le gambe graffiate, per scendere a mare a cercare telline, c'erano ormai dappertutto fili e paletti che segnavano costruzioni future il più vicino possibile agli alberghi, ai ristoranti più cari di Italia, alle baie di grande bellezza. Ricordo certi pollai dipinti di rosa e di crema... Geometri che non capivano l'importanza di usare i tre colori del panorama, escludendo il giallo del sole. Confondendo il crema col beige... Non essendogli chiaro che il rosa, eeh il rosa... ce n'è mille, di rosa! tuonava

l'architetto Frattini, a tavola agitando un gran bel gambero mezzo sgusciato, l'ira che lo prendeva quando nella girandola dei denari che volavano da tutte le parti qualcuno disponeva di risparmiare un colore del muro. Chi è cieco non vede, diceva. E io guardavo sparire le chele rosa - era quello il suo rosa, pensavo - sotto i suoi baffi. Ero Alice nelle meraviglie. Poi non ho voluto più avvicinarmi a quei luoghi.

Costa Smeralda è il nome del consorzio, ma è molto di più, è il nome dell'acqua di mare che ci viene davanti, negli occhi, solo a dire smeralda...

Sono andata sotto Olbia, 50 minuti di aereo da Roma, 17 chilometri per stare davanti alla Tavolara.

Qui la costa orientale non ha un nome con la stessa potenza. E' bella però quasi come era, ogni tanto un brutto edificio in paese. Ma pochi i danni, la costa è preservata e le case e le ville abbastanza nascoste. Bisogna fare attenzione a George Clooney che gira sul mare il vecchio Comma 22 a puntate e recita tutto il giorno tra Capo Testa e Capo Ceraso credendo che questa natura profumata sia il Paradiso; e quando finisce di lavorare sale da Punta Taverna con l' Harley-Davidson per tornare alla sua bella villa di Puntaldia col sole negli occhi tipo Easy Rider, sognando di volare sul mare e vola infatti sul parabrezza di qualche indigeno che per fortu-

na va piano ed è rispettoso nel guardare a destra e sinistra.

Il mare è padrone, lingue di sabbia trattengono paludi di acqua dolce in cui abitano, solo lì in tutta Italia, uccelli di rara bellezza. Le coste sono archi, più o meno grandi, e si rincorrono interrompendosi nei promontori che nascondono quelle che seguono. Ogni costa ha una luce diversa secondo la sua posizione. A sud di Brandinchi un'altra spiaggia parte da una collina e diventa un'isola che rifiuta di unirsi alla terra, perché lo stagno dietro di lei scavalca la sabbia e crea un fiume piccolo e verde e bollente che entra di prepotenza nel mare, che in questo golfo ha scelto di essere bianco. Mare bianco, fiume verde brillante, acqua calda acqua fredda gelata, perché? Un incanto impensato.

In piedi a guardare questa bellezza, tanti anni fa c'era un giovane uomo, Tonino. Lui, nato lì, l'ha vista come un'epifania. Affascinato, ha deciso di disegnarsi nel futuro del quadro e, mentre tutti vendevano, lui ha comprato un pezzetto del piccolo promontorio - pochi metri di altezza - proprio lì dove le acque si mischiano e si confondono creando un'isola piccola, una tartina di sabbia dove la gente oggi va in processione: per attraversare le acque bisogna tirar su i pantaloni e mettere in testa la cesta. Tonino è un uomo di Sardegna di cui vo-

glio parlare, perché ha mostrato di avere il cuore e la testa. Nel tempo ha creato un suo ristorante e l'ha affidato al nipote Ermanno, un ragazzo della sua stessa razza, sensibile e serio. E' diventato uno dei due migliori ristoranti di questa costa che nome non ha. Il posto si chiama Lu Impostu. Nome per dire dove le navi sbarcavano le loro merci. E' un bel ristorante con persone all'altezza della bellezza che c'è e del compito di esserne ospiti. Indifferente al parcheggio comunale che gli hanno piazzato davanti - perché le code di auto di gente che vuole vedere questo pezzetto di paradiso cominciano chilometri prima - Lu Impostu si alza su tutti, riempite le scale di grandi vasi di fiori in modo che tu possa fotografare col cell senza inquadrare i tetti delle automobili sotto di te. Il cibo è delizioso, lo Chef è un Grande in cucina. Il Risotto di Mare, le grandi Fritture, i Pescioni al Sale, proprio quelli di allora! le Vongole con i Corni, veraci...

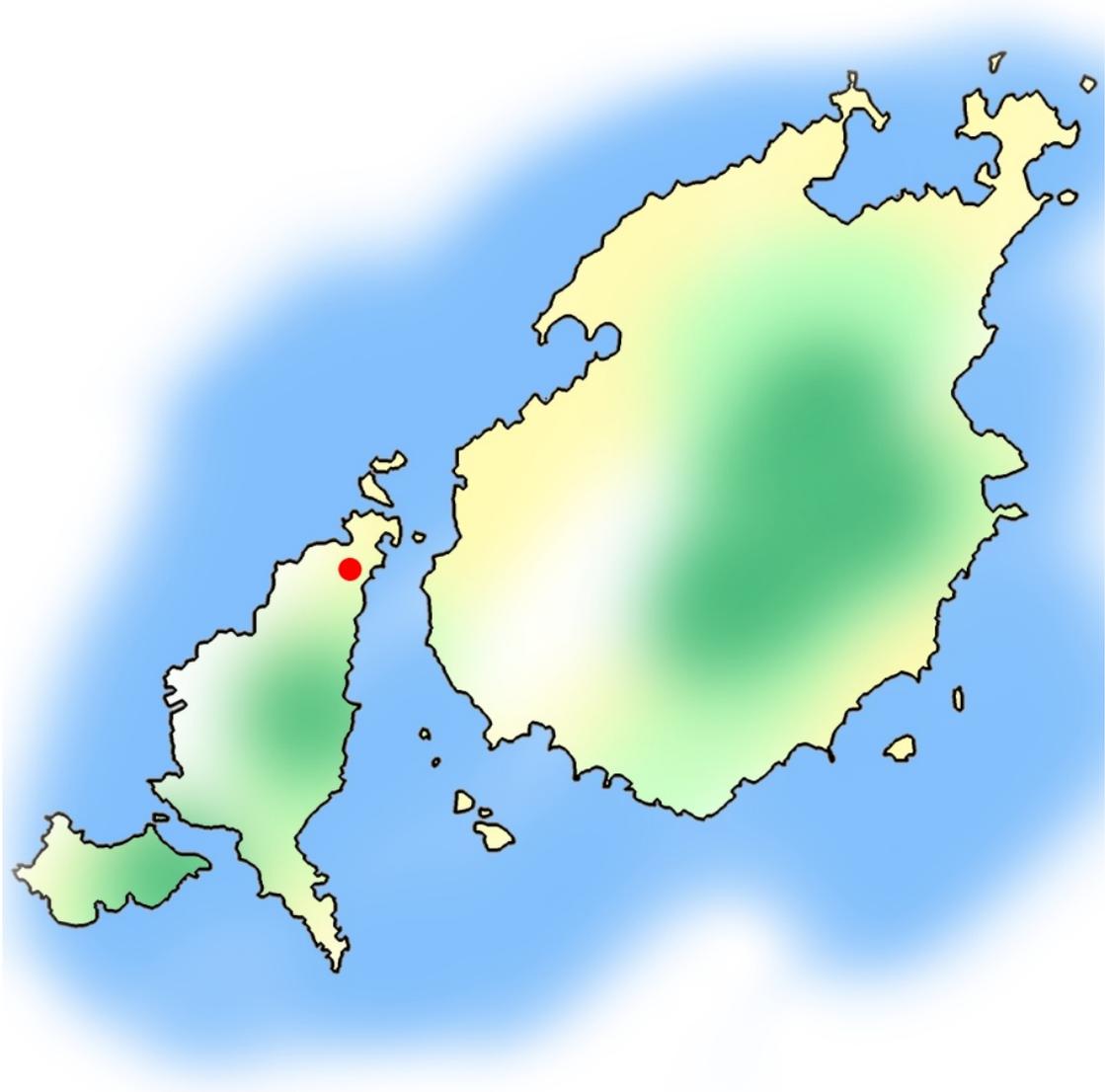
La mia vita in vacanza ha preso un ritmo preciso: mare pranzo mare cena tra i due ristoranti, L'Impostu e La Punta dell'Est. La sera al tramonto per non perderti la visione della Tavolara che cambia colori (eh, i colori, architetto! Sono loro che ti mostrano il mondo qual è!) e puoi averla quasi in faccia nel nido delle aquile a nord, o

quasi un sogno a occhi aperti, qui a mezzogiorno all'Impostu, più a sud.

Guardo il mio uomo, marito. Lo vedo, è contento e gli piace questa situazione strategica, dove la botte è piena così di Vermentini squisiti e la moglie leggermente cosà.



Grecia Antiparos



Ah l'Italia

Inutile cibo ridicolo

Bella giornata, volo perfetto fino a quando si incontra il meltemi. Qualche lieve, conosciuto sobbalzo. Hostess carine anzi belle, gentili, chignon di tendenza, trilingui.

Poltrone un po' tanto vicine, sopportabilissimo. Sarebbe tutto così civile, non fosse per quel pasto insensato: maccheroni un po' caldi un po' freddi, salati ora sì ora no, un gusto croccante ma anche cremoso. Tutto in un solo boccone!

In un'ora e trenta di volo, è davvero necessario servire questo tipo di cibo? Quanto gusto c'è nel servizio e poi quanto costa? Trovo inutile, di questi tempi, fare finta di imitare un buon ristorante. Basterebbero acqua e caffè. All'imbarco ci potrebbe essere una vetrina frigo con una selezione di cibo adatto e facile da mangiare, che non sporchi, ecco un progetto per Masterchef se vogliono esagerare. Ma anche due capsule di quelle che danno agli astronauti, al gusto, per esempio, ricotta e spinaci, che piacciono a tutti.

Non ci avevo mai fatto caso fin qui. Oggi mi è apparso come un'epifania questo finto miserabile chic.

L'aereo a elica di nome Bombardier

C'è un'unica classe, mi sembra, su questi voli a elica tra le isole greche. Siamo tutti uguali con tutti i palmi delle mani sudati, con lo stesso terrore negli occhi, un unico battito di cuore che, se è vero che condivisione uguale energia, aiuta il pilota a tenere su il suo piccolo aereo. Pilota greco, pilota da meltemi, un mito. Accelera e frena nel cielo come in un aerodromo. Il mio assomigliava a Bruce Willis, ma molto più provato.

Non ricordavo che ancora ti offrirono una caramella punto. L'ho molto apprezzato. È per non urlare.

Il consiglio che ho è bisbigliare Ave Maria piena di grazia. A ogni sottile stringimento di aorta.



Su e giù qua e là

Guardando la Grecia dall'alto, le isole dico, non si vede niente di bello.

Tutta la terra è marrone. Il mare è scuro e duro, sembra di pietra. Il verde non c'è, il bianco delle case non c'è, forse per via dell'altezza. La luce è obliqua e c'è un velo di tristezza su quei due soli avari colori. Sarà che è pomeriggio inoltrato. Quasi rimpiango di essere tornata in vacanza qui, dove mi ero innamorata di tutto. Sarà stata l'età, la mia bella età giovane. Sono cresciuta accidenti.

Una settimana dopo, tutti i colori del mondo presenti. L'unica cosa nera ero io. Sempre nel mare, le tamerici sull'acqua, i lettini con la catena perché nessuno se li portasse, ma sempre uno libero, mai affollata la spiaggia, un'ombra dolce come una piuma salmastra, come quei rami.

Mi hanno detto che in agosto, per un tavolo al ristorante si ammazzano. Un ristorante dei tanti. Semplicemente non c'è un posto in più.

Giugno è raccomandato. Delizioso anche maggio.

C'è una spiaggia con venti ombrelloni di foglie di palma. Ha lettini su cui confesseresti ogni peccato che ti venga ancora alla mente, anche i capricci di quando eri piccolo. O anche inventarlo. Pur di non abbandonarlo. Cerchi di corrompere l'addetto alla spiaggia per farti tenere il posto domani. Inflexibile, devi sperare nella fortuna. Facile, io lo faccio ogni giorno, di solito mi funziona.

Lui ti porge un menu. Tu vedi che il ristorante è là dietro, un trenta metri neanche. Chiedi uno yogurt al miele e lui, poco dopo, porta a te il tuo vassoio e al vicino gli scampi in salsa tartare e pommes frites e una bottiglia di bianco di Santorini che è costosa ma così buona. Ma come! Dopo che hai digerito lo yogurt e nuotato nuotato per farti venire appetito vai anche al ristorante, ecchecchè! Poi dormi ma poco, meglio nuotare, stasera si cena da Yam!

Antiparos

Sale Rosso e cottura a bassa temperatura

Nel bel viale bianco di calce e colorato di tutti i colori dai negozi greci, tra fiamme improvvise di bouganville accese di quel tono di rosa col rosso che si dice appunto “color bouganville” ho visto un ristorantino rialzato tipo ammezzato, di un gusto deciso e diverso, molto asciutto, con scritte di bella grafia della grande Virginia Woolf. Diceva, la frase, che non si può mangiare male eppure esser felici. Lei ha sempre ragione. Il ristorante Sale Rosso è italiano. Ho pensato, toh ecco il posto per italiani nostalgici che, pur scapicollandosi tutti dovunque nel mondo, soffrono di mancanza di pasta al pomodoro.

E' proprio vero che giudicare non è cattivo, è stupido. Del tipo:

“Che bocca grande che hai!”

“E' per criticarti meglio tesoro!”

Questo pensierino del giorno me lo avrà mandato mio padre da Là, e quando lui si fa, per così dire, vivo, io sto sempre allerta, sempre. E' anche vero che tutte le professioni ti lasciano appiccicati degli atteggiamenti di cui non ti accorgi. Capita per esempio di sentir dire in tono neutro “Quello lì è un ingegnere.” Nella mia altra

vita io dovevo, con una sola occhiata, capire come vestire la donna che mi stava davanti in attesa. A.

B, fino a che punto mi avrebbe lasciato fare.

E C, se tutto quel lavoro valesse la pena.

Sono entrata decisa. Le ore, quasi le dodici, piccola colazione con impagabile lieve senso di colpa. Mi si è aperto un mondo.

Sono due donne giovani. La chef Rossella e la sua sommelier e pâtissière Michela. Presentavano croissants uova torte biscotti caldi e bigné; e il vero caffè. E' sull'uovo che ho capito il messaggio: era stato cotto a bassa temperatura, detta CBT, una tecnica che permette di cucinare i cibi proteici senza intaccare niente della loro freschezza, della loro integrità, senza strapazzarli con acqua che bolle a 100 gradi. Che uovo! Cotto nel suo guscio a 65 gradi per 70 minuti. Servito per esempio su toast con tartufo... Una vera esperienza. E, un altro esempio, il vitello tonnato, che come breakfast non era proprio al suo posto però stava lì sul menu e ne ho fatto pranzo. Ci sono veri amanti di questo piatto e sono molti ma molti. Già Allan Bay, il grand gourmet criticone, gli fece la grazia di ripescarlo dall'acqua dove, bollendo come un pazzo, perdeva il suo gusto e il colore, per infilarlo invece in un ben asciutto forno con le sue verdure. Poi la CBT con il suo motorino Roner ha

reso possibile che quel bel pezzo di magatello di vitello messo sous vide restasse succoso, non perdesse un ette del suo peso e assumesse quel colore rosa su cui un paio di cucchiariate di salsa giustificherebbero in un attimo il suo aggettivo di appartenenza, “tonnato”.

Dai due pasti alla cena il passo è dovuto, spinto dalla curiosità per quel nuovo progetto di cibo. Il loro maestro è l'impeccabile Chef Marco Pirotta, i suoi libri la Bibbia su cui si sono formati giovani chefs. Lui ha insegnato ad acidificare carne, pesce e verdure dopo che li si è preparati per cuocerli, e cioè lavarli con acqua minerale gassata da frigo, e perché? Perché l'anidride carbonica dell'acqua gassata pulisce e spazza via ogni impurità, ecco perché! E crea una barriera che ritarda l'ossidazione, abbassa il ph e nei crostacei combatte la creazione dei composti ammoniaci. Ok? Lui del food non ha una veduta, ha una visione, che è differente. Ha proposto la cucina italiana del futuro, ne ha cambiato anche l'arredamento: via la batteria infinita di pentolame, restano poche padelle per la reazione Maillard. Al muro pareti arredate come una biblioteca da mobili tecnici, abbattitori, armadi frigo freezer e forni. Via molti fornelli, al loro posto vasche trasparenti con acqua a ...motore, in cui infilare sacchetti sous vide che cuociono meglio, mantenendo i succhi, garantendo la morbi-

dezza. Questa è rivoluzione. E anche se non lo sappiamo la stiamo vivendo.

L'Italia ad Antiparos ora ha un nome e rappresenta il migliore futuro del cibo, grazie a Rossella e Michela: è Sale Rosso e ha i tavoli pieni ed è tutta stelline.



Antiparos - Manos

Cena cretese

Carino, così arruffato nei tavoli pieni su e giù i due livelli, alzata di marciapiede e marciapiede. Manos fa la cucina cretese, diversa. Le cozze, per esempio, stanno in un brodo sbianchito dal formaggio, un connubio sorprendente, da ripetere prima di partire. Mi piace il trattamento riservato alle zucchine, ognuno le fa un po' diverse, tutte fritte e squisite, e anche di tzatziki non ce ne sono due uguali. Il migliore è questo, da Manos, che lo fa così: yogurt greco, non il Total che è buono ma non è certo quello che si mangia qui. Poi cetrioli trattati come spezie, come l'aglio e la menta, a volte insieme all'origano, odori presenti ma pochi. Olio, parecchio. Qui stasera c'era un gocciolo di miele... tutto insieme sulle zucchine fritte. Geniale!



Lombardia

Centro Tao Park Hotel Imperial Limone del Garda

Cercasi Guru

Impagabile l'albergo e la situazione, e quindi giustamente costosa. Le camere sono grandi belle e ben arredate, nonostante la lampadina dell'Ikea che mi porto dovunque per leggere sia stata utile come sempre anche qui. Chissà che cos'hanno gli arredatori d'albergo contro la lettura serale...

La vista è sul lago, il più blu d'Italia, di fronte monti di oltre 2000 metri imbiancati, in marzo, di neve.

Il giardino è una festa di ordine e gioia. Ogni postazione di cura, massaggi piscina palestra, si raggiunge anche dalle tante uscite sul verde, ciabattando in accappatoio da fuori tra mandarini e limoni. Le persone che si prendono cura di noi sono tutte professionali gentili e alcune perfino affettuose. La dieta è supportata da uno chef veramente bravo, che non mette sale neppure a pregarlo in ginocchio. Il quarto giorno piangi per questo, il sesto non sai più cos'è. Non so se a casa stasera lo butto o lo metterò anche nel tè. C'è il naturopata, ottimo, integrale e gentile che ritma il tuo corpo ogni giorno.

Manca qualcosa, per forza, come sempre, per uno pignolo: per me è SKY completo, benché apprezzi che SKY Tg 24 ci fosse. Toglietemi tutto ma non il mio SKY, sono una patita delle serie tv, soprattutto dopo un massaggio. Netflix ce l'avete? Non fa parte della cura? Io crederei... Ma questo per molti non è una mancanza. La persona che manca davvero è un medico carismatico che sia un Maestro per un gregge affamato e debole di pressione. Una guida appassionata che ti convinca e ti spieghi passo passo quello che di bene ti fai. Un Guru che ti affascini e che ti resti dentro per sempre, che ti trattenga nei futuri bagordi che incontreremo quando saremo lontani dal Tao, che significa Via. Un insegnamento, un sentiero, una disciplina anche tremenda che convinca per tutta la vita.

Mi dicono che nessun centro in Europa ce l'ha. Forse ho capito! non vogliono averlo, altrimenti non torni in ginocchio e in sovrappeso per spiare i tuoi vecchi e nuovi peccati. E infatti ho saputo che, tranne noi, tutti gli altri 25 erano ospiti plurirecidivi.

Consigliatissimo.

Risposta del Tao

Leggere la sua recensione è stato davvero divertente, la ringrazio per l'idea della lampadina da lettura, potrebbe diventare un'idea regalo in più per i nostri ospiti!

Siamo davvero lieti che abbia vissuto e portato a casa un ricordo del nostro Centro Tao così affettuoso, le assicuro che per noi leggerlo anche qui su Tripadvisor è davvero importante. Siamo molto curiosi di sapere come è andata a finire con il sale... l'ha buttato o l'ha messo anche nel te?

E come la mettiamo con il "Guro"? Noi qui crediamo fermamente che il vero guro è in ognuno di noi, il nostro compito è semplicemente quello di farlo emergere in chi si affida alle nostre cure!

In attesa di accoglierla nuovamente nel nostro centro le ricordiamo, per rinforzare il Guro che c'è in lei, che il Tao è la via del benessere, armonia del corpo, equilibrio della mente!

Direttore Luca Risatti

Giappone

Tokyo

Famoso Ristorante Italiano

Il nome non posso dirlo. Ingiusto rovinare con le mie chiacchiere un posto così.

E' successo per caso: dei nostri clienti giapponesi, sapendoci in Oriente (colpa di facebook) ci hanno invitato a Tokyo per una rimpatriata, a tavola e dove sennò, visto che a Milano li abbiamo portati ovunque a mangiare, e anche bene. Anche fuori, a Portofino per esempio, per fargli vedere qualche trenetta e qualche bell'onda celeste. E poi lavorare in ufficio, con certe pause di sigarette e pastine mignon e tartine del Cova. Gli piace proprio mangiare in Italia. Eccoci ora alla Ginza davanti alla hall del ristorante, anzi ai piedi del grattacielo, affettuosi e contenti, in vena di ricambiare alla grande, pieni di domo e di doso, di konnichiwa e di prego e di welcome e arigatò, eccoci a tavola, ecco il Maitre italiano. Famoso, e non faccio nomi. La location super, la tavola e il cibo fusion, quel misto di fashion e design da cui il nostro business comune, ma qui siamo al top! Il nome, più di così non abbiamo in Italia da quando è mancato Ferrè! Però io non stavo gran bene.

Da Singapore a Hong Kong ho dormito benissimo, poi a breve un volo per Tokyo e credo che proprio lì i rhinovirus siano saliti con me per fuggire dall'aria condizionata dell'aeroporto, loro che amano i 33 /35 gradi d'inverno. Il volo era abbastanza affollato, comodo ma molto umido e caldo, perfetto per loro. Io mi sentivo un'orchidea nella serra. Ho bevuto, certo, tant'acqua per tutti noi ma sudavo. Non mi capita mai. Forse erano gli ospiti. Le ciglia del mio sistema respiratorio, lo sentivo, si sono fatte più lente nell'oscillare per scaldare l'aria, che andava già bene così, e spingere il muco all'esterno. Niente di personale o cattivo, lo fanno con tutti. A questo pensavo quando mi è stato servito come antipasto qualcosa in molte tazzine che non era chiaro, era insieme liquido e appena rappreso, un tè alla clorofilla o gelatine di verdi diversi, e io domo, koko korè? Korè kokò, mi hanno spiegato, e aah! e poi un piatto rosa più decifrabile, composta di gamberetti con alghe verdi e alghe nere e una carezza di mascarpone. Sarà stato squisito però mi veniva impossibile sentire il sapore. Ma vedevo una scheda colori di primavera davanti! Ero lietamente fuori di me. Mi congratulavo per avere la paletta di tendenza della stagione futura e anche di avere, oh sì!, smesso le sigarette da poco. Perché ora il fumo mi avrebbe paralizzato le ciglia vibratili addirittura per 20

minuti! Con quel che ci sarebbe stato da espellere, e che andava espulso, ma come? In quel bellissimo posto... il muco si sa ha colori anche lui: trasparente, da soffio di naso e allora è solo una reazione allergica, istaminica e non infettiva. Tenevo le dita incrociate che fosse la mia! Giallo crema (come il mascarpone, ih ih!) e qui l'infezione è virale. E verde, come tante cose messe sul tavolo, buone. Ma nei polmoni indica una sovrainfezione batterica grave! Come sapere che fare? Distrarsi momentaneamente dalla piacevole conversazione e concentrarsi sui motoneuroni del nucleo vagale, ecco la soluzione! Quasi come in Sense8! (adoro la serie! Ce l'ho nella testa!). Entrare con la mente nella respirazione: si inizia con una profonda ingestione di aria via bocca (il naso è ormai chiuso, c'era un vino...peccato) gli occhi strizzati, e poi una espirazione caratterizzata da una iniziale chiusura delle vie respiratorie che provoca un aumento della pressione interna, detta Manovra di Valsalva, la quale pressione viene poi liberata tramite una violenta emissione di aria. Tremendamente violenta. Ma per fortuna solo istaminica.

E così, arrivati agli scampi marinati in soia e poi fritti in gabbie di crescita d'acqua su letto del chissàchecazzo ma buono, ecco le invisibili 40.000 particelle emesse dal mio primo singolo pulito assurdo starnuto che, spaz-

zando via i ritagli delle verdure e inclinando i bicchieri più prossimi, viaggiano alla velocità di circa 160 km/h. Non vi dico la pressione interna ai polmoni! Può raggiungere i 176mm/Hg...

Il brutto è che le particelle di starnuto piene di quei batteri di Hong Kong restano per buona parte sospese in aria dentro le microgoccioline (i droplets, come spiegavo ai miei cari amici e clienti) per un periodo variabile dai 10 minuti ai 45, abbattendo la salute degli aventi diritto a starmi vicino.

Il dolce mi hanno detto era buono, un poco seduto di sbieco. Uscendo, domo doso kombawa e arigato e calcando sul Sayonara ci siamo lasciati.

FINE

p.s.

L'autore, viaggiatore scrittore (è una donna ma non ama i suffissi con "ice" e non si accontenta di una **a** come finale) è di carattere ottimo, un libro aperto, si presenta e poi attende i commenti e le foto dai suoi lettori. Sta già pensando di mandarvi qualche ricetta inedita degli Chef incontrati, via internet. Ne ha già una pronta. Si potrebbe aprire uno spazio di scambio per accogliere relazioni tra voi il viaggiatore e lei lo scrittore.

Si chiederà all'Editore.

Intanto:

marinawie@me.com

avantdedormir.com

INDICE

- 11 INTRODUZIONE
- PISELLI E FAGIOLI
- 26 La solitudine dello Chef, Stefano Fagioli
 Trattoria Viavai, Bolzone di Ripalta Cremasca, CR
 via Libertà 18 - tel. 0373 268232
- 31 Patisserie et delicatesses, Michele Piselli, Perugia
 Via Tazio Nuvolari 21 - tel. 075 50003
- NAPOLI
- 34 Vedi Napoli e poi... Grand Santa Lucia
 Via Partenope 46 - tel. 081 7640666
- MILANO
- 40 L'altra isola, Mi me pias inscì
 Via Edoardo Porro 8, tel. 02 60830205
- 41 Cinecena
 Cinema Anteo e Osteria del Cinema
 tel. 335 6342633
- 44 Aprile e un po' di sole... this is the place!
 Osteria del Batti Batti
 Corso Garibaldi 41 - tel. 02 72003237

- 45 Milano a tavola
La Libera, Via Palermo 21 - tel. 02 8053603
- 47 Si ghin ghin si ghin no sciau
Aromando, Via Moscati 13 - tel. 02 36744172
- 48 Langosteria, Via Savon 10 - tel. 02 58111649
- 49 Bene in Un posto a Milano
Chef Nicola Cavallaro
Via Cuccagna 2 - tel. 02 5457785
- 51 Tu s'è 'na pizza grande
La Taverna Gourmet
Via Andrea Maffei 12 - tel. 02 5468297
- 53 Meet the meat
Macelleria popolare
Piazza 24 maggio - tel. 02 39468368
- 54 Ravioli orientali
PASTA B Jinghua
Via Hoepli 3, tel. 02 72004298
- 56 Vertigo Bar
Via Orti 10
- 57 Come al mare
A'Riccione Bistrot
Via Procaccini 28 - tel. 02 3451323

VENEZIA

- 60 Giorni e notti a Venezia
Hotel Flora
Calle Bergamaschi San Marco - tel. 041 5205844
- 62 Eravamo in centomila quel dì
Ristorante Riva Rosa, Burano
Via San Mauro 296 - tel. 041 730850
- 64 Bella tranquillità
Locanda Ca' S.Marcuola
Cannaregio 1763 - tel. 041 716048
- 65 Un filo e un altro paio di fili di nostalgia
Hotel Excelsior
Lido di Venezia, Lungomare Marconi - tel. 041 5260201

FIRENZE

- 70 Comfort zone
Hotel Tornabuoni
Via de' Tornabuoni 1 - tel. 055 2658161

ROMA

- 74 Certe volte ti passa la voglia
Ristoranti della tradizione

ISOLA D'ELBA

- 78 Simply the best
Hotel Villa Ottone
Loc. Ottone Portoferraio - tel. 0565 933042

- 81 Vicino al Bar Lume
Borgo al Cotone
Marciana marina - tel. 0565 904390
- SPAGNA
- 84 Cal Pep è un malinteso ben riuscito
Barcellona, Placa delles Olles - tel. +34 933 107961
- 85 Paradis del Pep, this must be the place
Barcellona, Pla de Palau 2 - tel. +34 933 101021
- 87 A Gaudì piacevano i colori
Parc Guell, Barcellona
- 89 Un pesce lucido dentro e fuori, un sogno di colore
Casa Batlló
Barcellona, 43 Paseeig de Gràcia
- 91 GUGGENHEIM MUSEUM
Bilbao
- 96 Casa Museo César Manrique
Lanzarote
- 98 E poi c'è Saramago
Lanzarote
- SALENTO
- 100 Il mare più mare che c'è, Le Maldive del Salento
- 101 Vacanze diverse
B&B Le Fanciulle
Pescoluse - tel. 339 3549389

- 103 Viaggio nel tempo in silenzio
Masseria Cristo, Ugento - tel. 0833 555362
- 106 C'è Trani e Trani e Trani
- 107 Tra il mare e l'aeroporto
Hotel President, Lecce
Via Salandra 6 - tel. 0832 456111
- TOSCANA E UMBRIA
- 110 Pollo distratto, Coppetta, Città della Pieve
Via Vannucci 90 - tel. 0578 298108
- 112 Ero come la vispa teresa
Locanda del Molino, Cortona
Loc. Mantanare - tel. 0575 614016
- 114 Atmosfera, non solo cibo
Il Saltapicchio, Città della Pieve
Via Marconi 26 - tel. 0578 298435
- 116 Nel cibo ci si mette il cuore e la faccia
La Badiaccia, Castiglione del Lago
Loc. Badiaccia - tel. 075 953180
- 119 Panino gourmet, Il cantinone
Castiglione del Lago, Via del Forte - tel. 348 3794417
- 122 Luigi Buitoni, Street Food
Panicale - tel. 393 4179273

SVIZZERA

128 Hotel Ochsen, Zug

CORSICA

132 Vacanze, Corsica centro

Domaine Colonna, Corte - tel. +33 495 452565

136 Se non in barca, Corsica Ovest

Hotel Perla Rossa, Ile Rousse - tel. +33 495 484530

139 Il miglior ristorante a l'Ile Rousse

L'Escale - tel. +33 495 601053

140 Une entrecote eccellente

U Spuntinu senza vista panoramica

Ile Rousse - tel. +33 495 600005

143 Lido Pain de Sucre

Plage de Sainte Restitude Lumio - tel. +33 495 067945

146 Le Grand Hotel Castelbrando, Corsica Est

Erbalunga - tel.+33 495 301030

SARDEGNA

150 Gli uomini che si incontrano qui

Ristorante Punta Est

Capo Coda Cavallo - tel. 339 4642947

153 Ristorante Baia la Salinedda
Loc. Salinedda - tel. 347 6560586 / 0784 834018

155 Ristorante L'Impostu
Puntaldia - tel. 0784 864076

GRECIA

162 Ah l'Italia. Inutile cibo ridicolo

163 L'aereo a elica di nome Bombardier

164 Su e giù qua e là

166 Sale Rosso e cottura a bassa temperatura
Antiparos - tel. +30 228 4061181

170 Cena cretese
Manos, Antiparos - tel. +30 698 4048375

LOMBARDIA

174 Cercasi Guru
Centro Tao, Limone del Garda
Park Hotel Imperial - tel. 0365 95459

GIAPPONE

177 Famoso ristorante italiano
Tokyo