

Prima edizione: giugno 2012
© 2012 Newton Compton editori s.r.l.
Roma, Casella postale 6214

ISBN 978-88-541-3775-2

www.newtoncompton.com

Realizzazione a cura di Tespi s.r.l., Roma
Stampato nel giugno 2012 presso Mondo Stampa s.r.l., Roma
e allestito da Puntoweb s.r.l., Ariccia (Roma)

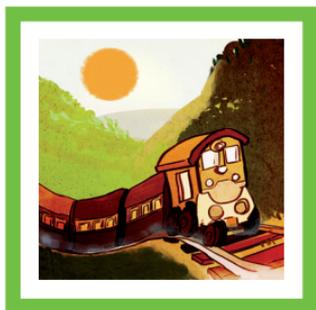
Beppe Ceccato - Andrea Forlani

101 viaggi straordinari da fare almeno una volta nella vita

Illustrazioni di Emiliano Tanzillo



Newton Compton editori



INTRODUZIONE

Straordinario, per definizione, è qualcosa che va oltre l'ordinario. Un evento, una mareggiata, una pioggia, una nevicata, un'esplosione, un'affermazione, una notizia, un racconto, una notte stellata... Se non tutto, molto può essere definito con questo aggettivo evocativo, non quantificabile, estremo.

Veniamo al viaggio: già di suo è un evento fuori dalla vita "ordinaria" per la gran parte di noi (passateci il termine, non vuole essere spregiativo, anzi!). Se poi si aggiunge una destinazione particolarmente interessante, ecco che, per una sofisticata alchimia di passioni, desideri e interessi, il nostro andare può diventare "straordinario". Noi, viaggiatori per professione e per una passione innata al nomadismo, ereditata dai mai troppi libri d'avventura letti da ragazzi, abbiamo cercato di trasmettervi la nostra straordinarietà, intesa come gioia, stupore, ansia, aspettative davanti a fatti incredibili ma anche a piccole cose di tutti i giorni.

La "extra-ordinarietà" di un viaggio non sta tanto nel raggiungere mete lontane, paradisi tropicali, *spiagge bianche palme verdi*, luoghi inaccessibili o tragici. Certo, ci troverete anche questo, presentato con una chiave il meno possibile banale; ma, spesso, sono proprio i dettagli, storie e leggende, stati d'animo e incontri casuali che creano la condizione

di “sublimità del vagare”. Nel libro troverete un po’ tutto il nostro bellissimo, sgangherato, pazzo, prezioso mondo, visto ovviamente con i nostri occhi. Feste indigene in mezzo alla foresta amazzonica, città che nascono dal nulla e nel nulla scompaiono, in pieno deserto del Nevada, navigazioni tra arcipelaghi sconosciuti sulle rotte di Joseph Conrad, riti ancestrali, sincretismo e animismo, divinità potenti e bizzose che giocano con gli uomini, cimiteri magici e anime perse, natura prepotente, mari fragorosi e deserti infiniti, ma anche piccoli episodi di vita quotidiana, come il formaggio di Prepotto che affina le forme in una grotta ottanta metri sottoterra (Friuli Venezia Giulia), oppure il tramonto di fronte all’isola di Mozia (Sicilia), spettacolo che ti riempie il cuore. O, ancora, la vita di un villaggio sperduto tra le montagne, il lento andare sugli antichi sentieri inca, accompagnati dal volo dei condor, per raggiungere la porta del sole, all’alba... Momenti, attimi a volte impercettibili, battiti d’ala sufficienti a farti sobbalzare d’emozione. Ecco, ci auguriamo di essere stati capaci di trasmettervi tutto questo. Per noi, la migliore gratificazione. Buona lettura.

Un grazie particolare al mitico Marco Casiraghi, fotoreporter con la passione per l’avventura, per il mare e le rotte conradiane...

ITALIA





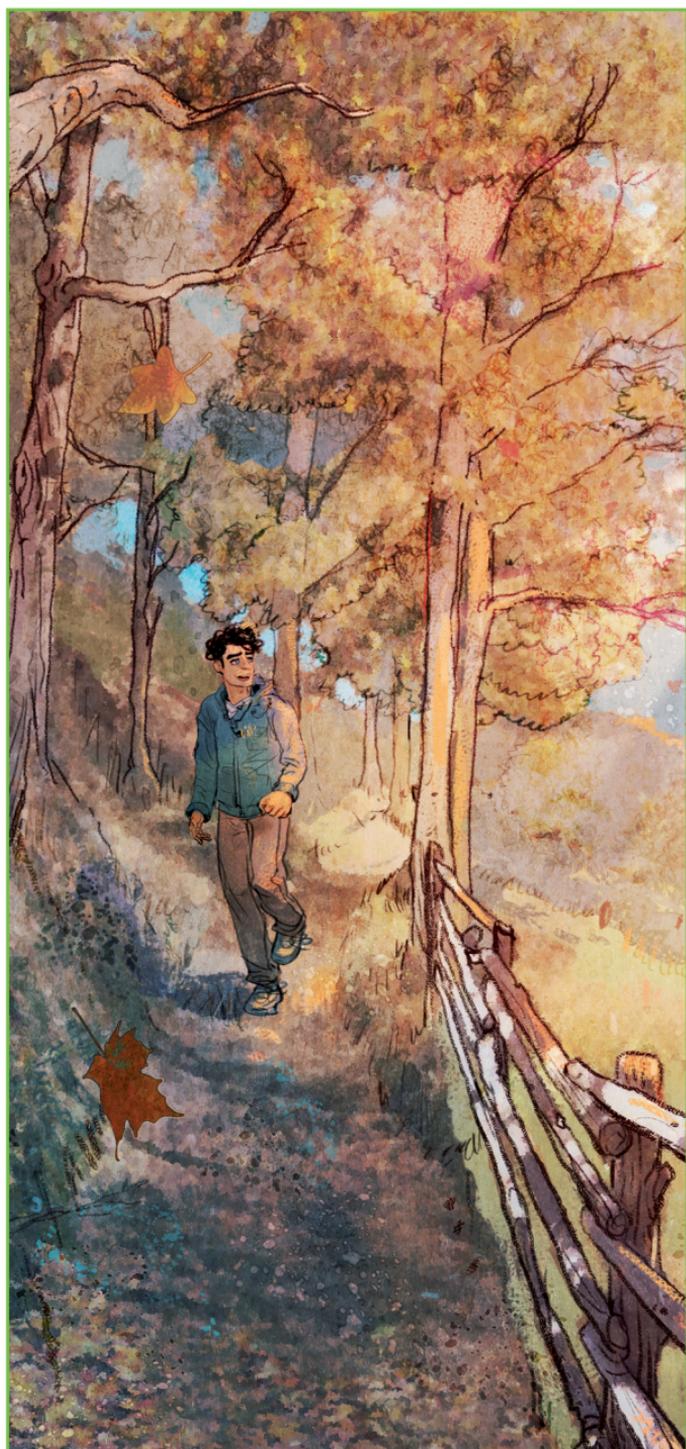
A PIEDI LUNGO IL SENTIERO DELLE CASTAGNE

Il *Törggelen*, ovvero la merenda del contadino, per la sua particolarità (salumi, würstel, vino, formaggi) può diventare un pranzo luculliano. Consiglio, soprattutto per chi è in cammino sul sentiero delle castagne: moderazione! Oppure, fatevi venire a prendere in auto.

Altre informazioni: www.valleisarco.info.

Breve ma importante premessa: primo, vi deve piacere camminare. E passi. Ma, soprattutto (e questa è più complicata), dovette avere la capacità di mangiare in modo sostanzioso e poi rimettervi in cammino. Perché il Keschnweg, il sentiero delle castagne, nella valle Isarco, sessantadue chilometri che partono da Varna e arrivano alle porte di Bolzano, è un itinerario stupendo quanto impegnativo. Da fare in autunno, quando la natura si colora delle varie tonalità di gialli e rossi e il prezioso frutto, integratore calorico da secoli dei valligiani, è pronto per essere gustato in centinaia di modi diversi: dalle caldaroste alla grappa, dal dolce alla birra. Il sentiero è anche il filo conduttore per visitare una parte di Alto Adige di grande interesse storico. Proprio a Varna, si inizia con la visita all'abbazia di Novacella, proprietaria dell'ultimo avamposto alcolico d'Italia prima del confine da ben 869 anni. I padri

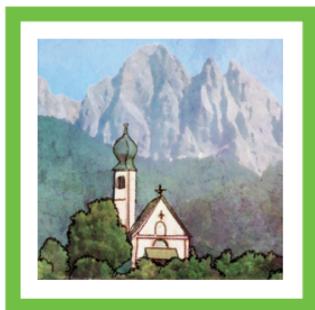
Canonici Regolari Agostiniani in quasi nove secoli di vita comunitaria hanno costruito una società sostenibile. C'è la cantina, da cui escono vini famosi e premiati, ci sono il frutteto, il bosco, il negozio, il collegio, il centro convegni, la cucina. Riscaldamento ed elettricità sono garantiti da un impianto a biomasse di loro progettazione. Sempre a Varna, a pochi passi dai monaci, si può avere il primo, sostanzioso contatto con il *Törggelen*, meglio conosciuto come "la merenda del contadino". Sono tanti i masi che lo propongono e l'usanza è antica: il nome deriva dal torchio usato per spremere le uve. Con la scusa di assaggiare il vino nuovo, i contadini si riunivano nelle stube e, tra un bicchiere, una fetta di speck, un'altra di formaggio, ancora un altro bicchiere, pane nero, minestra d'orzo e castagne, würstel con crauti, un ennesimo assaggio per capire bene il gusto del rosso, caldaroste, canti e una fisarmonica, passavano indenni e felici interi pomeriggi autunnali. Il maso Strasserhof applica l'antico costume con scientificità. Come illustra Hannes Baumgartner, proprietario e giovane vignaiolo, vengono proposte tre opzioni. Il *Törggelen* veloce, caldaroste e vino; quello medio, con aggiunta di speck, formaggio e patate bollite; e il completo, canederli, gnocchi, costine di maiale, *hauswürst*, crauti bianchi, patate, krapfen ripieni di marmellata e grappe. Vicino a Varna si trova Bressanone, città barocca e medievale, splendida residenza vescovile e sede universitaria. La Torre Bianca, del XIV secolo, simbolo cittadino, è stata restaurata tre anni fa seguendo antiche regole: la malta è stata preparata con calce, crine di cavallo, latte e vino bianco. Ancora sul sentiero, si raggiunge uno dei punti più straordinari del percorso, il castagneto di Velturmo, dove si contano 3800 piante secolari. Il sole del pomeriggio scalda i trekker e illumina un paesaggio in degno stile Heidi: di fronte



**IL KESCHTNWEG, IL SENTIERO DELLE CASTAGNE
CHE SI SNODA PER 62 CHILOMETRI NELLA VALLE ISARCO**

svettano le Odle con l'imponente Sass Rigais (3025 m), a sinistra il Sass de Putia (2875 m) e, quindi, la Plose (2562 m). Al maso Radoar, lì vicino, Norbert Blasbichler prepara un distillato di castagne fantastico! Ed eccoci a Chiusa, la città degli artisti, vie strette e case affrescate, antica porta della valle Isarco: da qui passava la strada che portava oltreconfine. E qui, in cima a un picco, c'è un altro luogo mitico e mistico della valle: il monastero di Sabiona, un complesso di costruzioni romaniche, gotiche e seicentesche, abitato dalle suore benedettine. È un convento di clausura, quindi non tutto è visitabile. Prima di Bressanone, Sabiona, fortificata e isolata, era la sede vescovile. Qui bisogna dare il meglio di sé: per arrivarci, si deve infatti salire a piedi, non c'è altro mezzo. È un'espiazione di tutti i peccati... ma la fatica è premiata da quello che si troverà su quella rupe ricoperta di vigneti: un panorama fantastico, la chiesa a pianta ottagonale di Nostra Signora, e quella, meravigliosa, della Santa Croce. Un angolo di pace che avvolge anche il più agnostico dei visitatori.





2.

MONTE GRAPPA, MALGHE E GRANDE GUERRA

Il Grappa, come lo chiamano familiarmente da queste parti, è facilmente raggiungibile imboccando la strada da Romano d'Ezzelino. Si può salire anche da Feltre, ma la strada è più contorta e stretta. La festa è la prima domenica di agosto. Consiglio: salite di mattina molto presto, alle 8:00 la strada viene chiusa e bisogna farsi una bella camminata!

Altre informazioni: www.montegrappa.org.

Il vento fischia forte a 1775 metri d'altezza. La giornata è di una rara limpidezza, anche se, improvvisa, può salire la nebbia e mutare il paesaggio in pochi minuti. Da quassù si vede tutta la pianura: sulla linea dell'orizzonte, da est, ecco Venezia e la laguna, quindi Padova, i colli Euganei, i colli Berici, Vicenza. Più sotto, Asolo, Castelfranco, Bassano... A ovest, i Colli Alti e l'altopiano di Asiago; a nord, la provincia di Belluno, Arsiè, Seren e le pareti di roccia delle Dolomiti. Nel blu cobalto del cielo risaltano i paracadute colorati: sono centinaia, perché il massiccio è una delle zone privilegiate d'Europa per il lancio di deltaplani e parapendii. Ti sembra d'essere il padrone del mondo sul monte Grappa, o almeno di una buona porzione di Veneto! Siamo quassù in cerca di storia e formaggi. Il Grappa è un monte sacro alla patria: proprio qui s'è arrestata l'avanzata austroungarica

che tentava di prendere di spalle un esercito, quello italiano, ormai decimato e demotivato. La difesa delle postazioni, previste e rinforzate dal generale Cadorna in tempi non sospetti, impedì la manovra a tenaglia e la disfatta. Una vittoria e un massacro: i morti furono ventitremila tra i due schieramenti. Le loro ossa riposano nell'Ossario monumentale, inaugurato il 22 settembre del 1935 da Vittorio Emanuele III. Ogni anno, la prima domenica di agosto la cima si popola per ricordare le atrocità delle battaglie, l'importanza della pace e dell'unione tra i popoli. In una manifestazione ancora molto sentita, nonostante sia passato quasi un secolo, si mescolano italiani, austriaci, ungheresi, arrivano i rispettivi cori e bande, le bandiere, i gagliardetti, nostalgici in divisa d'epoca. L'Ossario, sferzato dal vento, d'improvviso prende vita: si celebra la messa d'obbligo, si ascoltano i discorsi delle autorità che rimarcano sempre, quasi come un mantra, pace pace pace mai più morti per nessun motivo. Si fa visita alla tomba del general Giardino, il capo dell'armata del Grappa, e anche a quella di Peter Pan, soldato ungherese, gioia-afflizione dei bimbi che lo vedono rinchiuso in una tomba e pensano che l'eroe, dopo aver vinto Capitan Uncino, abbia combattuto anche quassù e smesso di volare per sempre... L'atmosfera, carica di passione e tenerezza, ha un che di fantastico e straordinario. Mentre ascolti ti guardi intorno: vedi i pascoli, senti l'eco lontana dei campanacci delle vacche, l'abbaiare di qualche cane pastore. Tutt'intorno, dopo un secolo, la morfologia del territorio è ancora segnata dalla guerra: le buche delle granate, le trincee, i sentieri, le strade di accesso a questa montagna, da sempre difficile per la mancanza d'acqua, tutte costruite dal Genio militare, le postazioni dove vigilavano, temibili, le mitragliatrici. Tutto ricoperto da un verde manto d'erba e dai pini, piante non autoctone

ma che crescono in fretta, piantumate per coprire velocemente, rimodellare, dimenticare... Le sensazioni forti provate durante la cerimonia si stemperano nelle malghe e nei rifugi (Scarpon, Meda, Mure, Cason Vecio, Ardosetta, Col del Gallo, per citarne solo alcuni), sempre pronti a offrire assaggi di formaggi, soppresse (grosso salume molto aromatizzato) e gli immancabili *goti de vin*. Il morlacco è il formaggio della tradizione. Prende il nome dai Morlacchi, etnia slava che popolò queste montagne. In verità, il forte e salato prodotto, grazie alla Serenissima, veniva gustato molto prima del loro arrivo su queste cime e valli: allora, nel Quattrocento, lo conoscevano come “el formai navegà”, il formaggio navigato, perché arrivava dal mare, con le navi veneziane. Piccole, grandi sensazioni, da provare in una giornata particolare, per capire quanto sia importante poter vivere in pace anche le cose più semplici. Come una fetta di buon pane cotto a legna, ancora caldo, un pezzetto di formaggio e un profumato bicchiere di merlot...





3.

IL CARSO SOTTOSOPRA

Un goloso consiglio: se volete un indirizzo dove gustare i prodotti di Dario Zidaric e i vini dei grandi ed eroici viticoltori carsolini, andate a Pesek di Grozzana, nel comune di San Dorligo della Valle, dal giovane Tom Oberdan e dalla moglie Jana nella loro trattoria Bak (tel. 040 9220286), uno dei ristoranti più interessanti del territorio.

Altre informazioni: www.marecarso.it.

C'è un paesino minuscolo a pochi chilometri da Trieste, sul Carso. Ancora Italia, ma lingua e tradizioni slovene. Si chiama Prepotto, è una frazione di Duino Aurisina e guarda il mare. Da qui passa la bora, che, libera da pendii e favorita dalle doline, scende veloce e urlante come una carica di Unni inviperiti sul capoluogo friulano e sul mare. Terra difficile, il Carso. Un sottile strato di terra rossa che ricopre una roccia ricca di calcare e ferro. Boschi, vigneti, doline (valli), prati, grotte profonde. Difficile da vivere eppure così speciale. Sulla strada, disegnata tra i boschi, bisogna fare attenzione al cartello che indica la nostra località. Prepotto è meta straordinaria perché, in pochissimi metri, troviamo una concentrazione di grandi produttori (vino e formaggi) da fare invidia a Piemonte e Toscana. Tutti con un comune denominatore: affinano sottoterra, in cantine scavate nella roccia carsica o in grotte naturali. Proprio il contrasto sole/buio, il contatto con

la nuda roccia, la discesa agli inferi per trovare il paradiso ha destato il nostro interesse. Qui la chiamano agricoltura estrema. Certo, non capita tutti i giorni di vedere un produttore di formaggio che s'imbraga, s'infilava un elmetto con la luce in fronte per scendere ottanta metri sotto casa sua come un perfetto speleologo per depositare forme di formaggio e lasciarle quaranta giorni a maturare. No no! Dario Zidaric, casaro-speleologo, non è matto. Anzi. Conosce il territorio talmente bene che ha capito come la temperatura costante di una grotta naturale, quattordici gradi centigradi, favorisca la maturazione del suo jamar. Il formaggio grigio dalle mufte nobili che si formano nella grotta, poi lavato, ha un gusto pieno. Gli esperti potrebbero dilettersi nei retrogusti, nei sentori, nell'acidità e nelle punte piccanti. Noi, semplicemente, diciamo: è buono, proprio buono!

Se uno la grotta nella proprietà non ce l'ha, se la costruisce. A pochi metri di distanza, i "quattro moschettieri" dell'enologia carsolina la cantina se la sono fatta scavando metri e metri di roccia in anni di lavoro infaticabile. Sottoterra i bianchi vitovska, malvasia, chardonnay e sauvignon e il rosso terrano si affinano perfettamente. Perché il loro sapore e la loro forza vengono proprio da queste rocce che donano alla terra e, dunque, alle viti quel quid in più. Il mare vicino e la bora contribuiscono a creare bottiglie speciali. I quattro sono Edi Kante, Matej Lupinc, Beniamino Zidarich e Sandi Skerk. Le loro cantine sono un viaggio. Ognuna con una caratteristica, scale in pietra, mattoni ricavati dalla roccia estratta, persino i tini sono in roccia carsica. Penombre, belvederi sotterranei, cunicoli dove riposano annate amate, persino grandi tele (Edi Kante è artista istrionico a tutto tondo). Un viaggio alcolico e fantastico, assaggi, storie, risate, vino spillato dalle botti o da preziose bottiglie,

esperimenti ottimamente riusciti di invecchiamento contribuiscono a costruire un'avventura "estrema". A due passi dalla colta Trieste e dai suoi caffè letterari, in un angolo perduto tra Italia e Slovenia, incroci di culture, uomini duri che vincono le rocce e le domano...



4.

NEL COVO DI CIRCE

Sulla passeggiata borbonica, corso Pisacane, c'è un indirizzo da annotare: è l'Hotel Mari (www.hotelmari.com), una struttura anni Sessanta, bella, tranquilla, un piccolo mondo gestito in modo familiare.

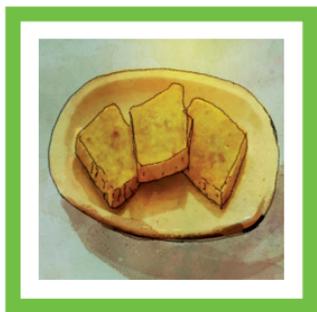
Altre informazioni: www.ponza.it.

Sotto il promontorio della Madonna, il barchino dondola come polistirolo al passaggio di un grosso motoscafo. Accidenti a lui! Sulla cima, alcune casette colorate illuminate dal sole del pomeriggio ispirano allegria. Gli ossimori della vita: il "borghetto così allegro" è il cimitero. Da lassù il panorama è infinito, uno dei belvedere più belli dell'isola. Ronzando come un noioso moscone entriamo nel porto: movimento, grida, vai e vieni di piccole imbarcazioni, barche a vela, yacht, gli aliscafi pronti a salpare per Anzio o Formia, le case borboniche che accompagnano la curva

delle banchine. Ogni luogo ha una sua storia, ma Ponza, isola di caolino e tufi, figlia di vulcani ed erosioni, venti e mareggiate, di storie ne ha tante. Era l'antica Eea, la terra di Circe, colei che, secondo Omero, trasformò in porci gli uomini di Ulisse. Quest'ultimo li salvò, ma si innamorò della bella maga; il fedifrago ci fece anche un figlio, prima di ripartire verso Itaca e l'ignara Penelope. Al tempo dei Romani, nell'impero decadente di Agrippina, Nerone e Poppea, fu destinata con la vicina Ventotene a esilio dorato dei membri della famiglia reale. Più tardi ci passò anche papa Silverio, perseguitato dalla politica "bizantina". Lasciò un segno così forte da diventare protettore, festeggiato in pompa magna il 20 giugno, e una serie infinita di Silveri e Silverie, il nome più diffuso nei 7,5 chilometri quadrati di estensione dell'isola. Scorrendo i secoli, ci approdò Carlo Pisacane per reclutare uomini nella sua lotta di liberazione del Sud Italia dai Borboni (la piazza e il corso principale portano il suo nome). Ricordate? «Eran trecento, eran giovani e forti...». Qui soggiornarono forzatamente anche nomi illustri del Novecento, Giorgio Amendola, Lelio Basso, Sandro Pertini. Ci finì, ironia della sorte, persino chi ce li aveva mandati, lo stesso Mussolini, per dodici giorni, prima di essere portato sul Gran Sasso... Al porto si noleggia una scassatissima Mehari, il mezzo giusto per percorrere i pochi chilometri che collegano i due centri maggiori, Ponza e Le Forna. Quanto basta per visitare le mete d'obbligo, la spiaggia di Chiaia di Luna, l'incredibile Capo Bianco, un'abbagliante contrasto borotalco con il blu del mare, i faraglioni di Lucia Rosa e, dall'altra parte dell'isola, il Frontone (troppo frequentato per i nostri gusti!), la bellissima spiaggia dello Schiavone e l'arco naturale, cartolina pontina. Noleggiando una barca si può ripetere il percorso via mare, con la possibilità di vedere le grotte di Pila-

to, dov'è ben visibile ancora un'antichissima peschiera romana, la grotta della maga Circe e, vicino all'arco, in mezzo al mare, alcuni scogli chiamati le Formiche, piscine naturali dove è possibile dare àncora e rilassarsi nelle fresche e trasparenti acque facendo snorkeling. Alla sera, colmi di sole, mare e bellezze naturali, si può concludere degnamente la giornata andando a cena da Orèstorante, vista splendida sul paese e un sistema di terrazze sul mare da invidia. Lo chef e proprietario Oreste Romagnolo propone piatti di mare mai banali, spesso stravaganti. Tra i suoi tavoli si possono conoscere i personaggi che animano quest'isola così strana e meravigliosa. Da Elio Altomare, per tutti il mitico comandante dell'aliscafo, *nomen omen*, quarantadue anni spesi a fare la spola tra il continente e l'isola, l'unico che osava sfidare con il suo aliscafo il mare grosso, ad Antonio De Luca, poeta, scrittore, vignaiolo, amante del bello. Un piccolo mondo a parte, solido, coinvolgente, intrigante.





5.

PALERMO FANTASTICA

Da provare (annullate ogni resistenza!) il panino con la *meusa*, la milza dell'Antica Focacceria San Francesco (www.afsf.it). Per i cannoli, altra gloria locale, fate una puntata al bar Crystal (www.barcristal.it).

Altre informazioni: www.palermotourism.com.

«**V**eeenghino Siore e Siori. Veeenghino!». Siete tutti invitati a uno spettacolo fantastico, uno spaccato di vita, una storia ambientata in un teatro vivo: Palermo. Palazzi sventrati dai bombardamenti della seconda guerra, locali iperchic, pizzo e legalità, sontuose cassate e popolari pane e panelle, calma e caos assoluti. Una scenografia che stimola i cinque sensi, bombardamento acustico, visivo, tattile, goloso, tempesta di odori e colori. La trama è unica, grazie alla qualità degli artisti in scena e alla benedizione di santa Rosalia, patrona della città, sulle cui origini alcune “malelingue critiche” avanzano forti dubbi: pare che il suo scheletro sia più maschile che femminile... pare, con mille pudori e riserve.

Suvvia, entrate! Scena prima: quartiere Resuttana, mezzogiorno. Tira un'aria fresca sul tetto-terrazza del palazzo anni Settanta, un refofino continuo, brezza di mare che s'incanala nella piana alla periferia della città. Al posto degli alberi e delle ville, costruite nei secoli dai signorotti locali in cerca di refrigerio, oggi ci sono palazzi senz'anima. Nella

giungla di cemento e antenne, si nota (e come non vederla!) una villa settecentesca. Ci ha portato quasi uno degli attori di questa commedia, giornalista e scrittore. Il suo nome è Gaetano Basile, palermitano da otto generazioni, tiene a precisare, il volto sereno di chi la sa lunga. Siamo su quel tetto proprio per ammirare quell'edificio prezioso che non si può visitare ed è l'emblema di una città che nasconde le proprie bellezze. «Ma da qui», recita Gaetano, «nessuno mi impedisce di vederlo, riempie gli occhi».

Scena seconda: quartiere Barca, vicino al mitico albergo Villa Igiea, nascosta da case, c'è un'altra perla settecentesca, la dimora dell'abate Gioeni. Prete alternativo quanto a gusti architettonici. Infatti, il religioso progettò una costruzione a forma di veliero: «Aveva persino l'albero, le sartie e le vele», racconta sempre Basile. Oggi, invece del mare e delle vasche dove allevava i pesci (li aveva freschi tutti i giorni), davanti ha un molo di cemento... Pochi passi per leggere una targa scrostata su ciò che resta di un edificio liberty. Erano le terme dei fratelli sacerdoti Pandolfo, funzionarono fino al 1915 ed erano famosissime. E poi il Lazzaretto, oltre i cantieri Florio, del 1628 (chiuso perché pericolante). E l'Arsenale, del 1623: sta rinascendo grazie alla volontà di alcuni palermitani (Gaetano incluso).

Scena terza: via Garraffello. Al civico 25 si trova la galleria d'arte di Francesco Pantaleone. Un alito di libertà, impattante in una zona antica di Palermo. Qui Francesco presenta nuovi talenti (www.fpac.it), è uno spazio di idee, simboli, astrazioni e libertà. Simile per molti versi (e siamo alla scena quarta di questa veloce rappresentazione) a quello barocco creato nel 1685 da Giacomo Serpotta nell'Oratorio del santissimo Rosario in Santa Cita, in via Valverde. Un delirio di gessi bianchi, immacolati, statue, vascelli, animali, simboli, sogni. L'unico accenno di colore sono gli inserti d'oro, pennellate nobili, a im-

preziosire, se ce ne fosse stato bisogno, un monumento di estrema raffinatezza. In questo luogo, nel quartiere della Loggia ci sono altri manufatti simili e meravigliosi. Qui li chiamano i Tesori della Loggia, dal nome del quartiere “fondato” alla fine del XII secolo da genovesi, pisani, veneziani e amalfitani. Sono tutti vicinissimi tra loro: l’Oratorio del santissimo Rosario in San Domenico, la chiesa di Santa Cita, la chiesa di San Giorgio dei Genovesi, la chiesa di Santa Maria in Valverde. Al loro interno, opere d’arte straordinarie di Luca Giordano, Matthias Stom, Anton Van Dyck, Pietro Novelli, Filippo Paladini e del mitico Giacomo Serpotta.

Ultima scena: il teatro popolare, controcanto alla raffinatezza serpottiana. Sono i mercati, millenari crocevia popolari, cultura cruda, simbolica. Una passeggiata tra le bancarelle di Ballarò vale quanto una visita alle meraviglie barocche. Le facce, gli angoli, le urla, i quarti di bue penzolanti, gli agnelli scarnificati, le olive, i pomodori, le panelle che friggono in pentoloni d’olio decisamente nero: un’orgia nemmeno troppo tantrica in cui si viene coinvolti e dalla quale si esce provati ma felici. Lo stato d’animo giusto per andare all’ultimo appuntamento d’autore con un ombroso, gigantesco personaggio, il *Ficus magnolioides*, nei giardini di villa Malfitano-Whitaker in via Dante: dall’intricato percorso dei suoi rami, lisci tentacoli, s’intravede il cielo. Un sipario cobalto che avvolge la città e le sue storie.



6.

CHIANTI A CAVALLO

Per la sistemazione, vi potete fermare al Castello di Tornano. Oltre alle leziose camere all'interno del maniero (per le passeggiate a cavallo www.rendolariding.it), la struttura offre anche appartamenti. Cucina semplice, saporita e autentica del territorio.

Altre informazioni: www.castelloditornano.it.

Non stiamo discutendo di cowboy, bivacchi e cavalcate in groppa a Dinamite, il puro-sangue nero, compagno d'avventure di Tex Willer. Qui si monta rigorosamente e educatamente all'inglese. Uno stile elegante che richiede una buona esperienza di cavalli, sentieri e selle. Sarà perché Jenny Bawtree, fondatrice dello storico Rendola Riding, è figlia di Albione o perché il Chianti, *noblesse oblige*, da regione povera di grande emigrazione è diventata il rifugio-paradiso di nobili, finanzieri e vignaioli. Sta di fatto che qui, in questa parte di Toscana baciata dalla natura, il selvaggio ha incontrato il *savoir vivre* in una sorta d'alchimia perfetta. Perdersi lungo i sentieri boscosi, galoppare in mezzo alle vigne, entrare in minuscoli borghi medievali, fermarsi in piccole osterie è un modo diverso (probabilmente più intenso) di conoscere quest'angolo famosissimo e stravisto d'Italia. Due sono i maneggi consigliati, diversi tra loro per ubicazione e accoglienza, ma entrambi di grande esperienza. Uno è, appunto, quello di Jenny, nel paese di Rendola, sui monti del Chianti, in provincia

di Arezzo. L'ospitalità nella casa colonica circondata dall'edera è semplice, ma è bellissimo trovarsi la mattina nella corte a fare colazione tutti insieme, con lo splendido panorama sulle colline della Valdarno e sui monti del Pratomagno, mentre si discute l'itinerario della giornata. Jenny non esita a dispensare consigli, mentre Pietro Pinti (l'altra colonna portante della struttura, Jenny ha pubblicato un libro su di lui, *La storia di un contadino toscano*) prepara stuzzichini e paste fredde per il pranzo al sacco. A cavallo, lungo strade bianche accompagnate da alti cipressi e vigne verdissime, si raggiungono borghi come quello di Montebenichi, poche case arroccate attorno al Castelletto, un albergo di charme, e a un'osteria, L'Orciaia, cucina tradizionale e un olio extravergine di propria produzione davvero gustoso. Pochi chilometri più a ovest, a Gaiole, si erge maestoso il Castello di Tornano, residenza nobiliare trasformata da Francesco Gioffreda e Patrizia Selvolini in un affascinante albergo con maneggio. Un'accoglienza calda, pezzi d'antiquariato nelle parti comuni e nelle camere, quadri, porcellane, una produzione di chianti e olio extravergine degna di nota, una vista incredibile dalla sommità della torre, sono i must di questo indirizzo che mette a disposizione anche alcuni appartamenti in dependance. Bordeggiando le colline lungo piccoli sentieri, si raggiungono gli altri castelli della zona, come quello di Brolio, imponente maniero di proprietà secolare dei marchesi Ricasoli, storici produttori del rosso toscano. Lasciati i cavalli in scuderia, ci si può dedicare a un altro itinerario, questa volta goloso, iniziando dalla piazzetta di Gaiole, dove un vecchio panificio-pasticceria diventato anche osteria, Lo sfizio di Bianchi, propone piatti semplici ma efficaci: ribollita, lasagne, cinghiale. Gli stessi che si gustano al Malborghetto, a Lecchi. La sintesi di una giornata *nature*: i rumori della sera, il chiacchiericcio sulla piazzetta e un calice di corposo chianti tra le mani.



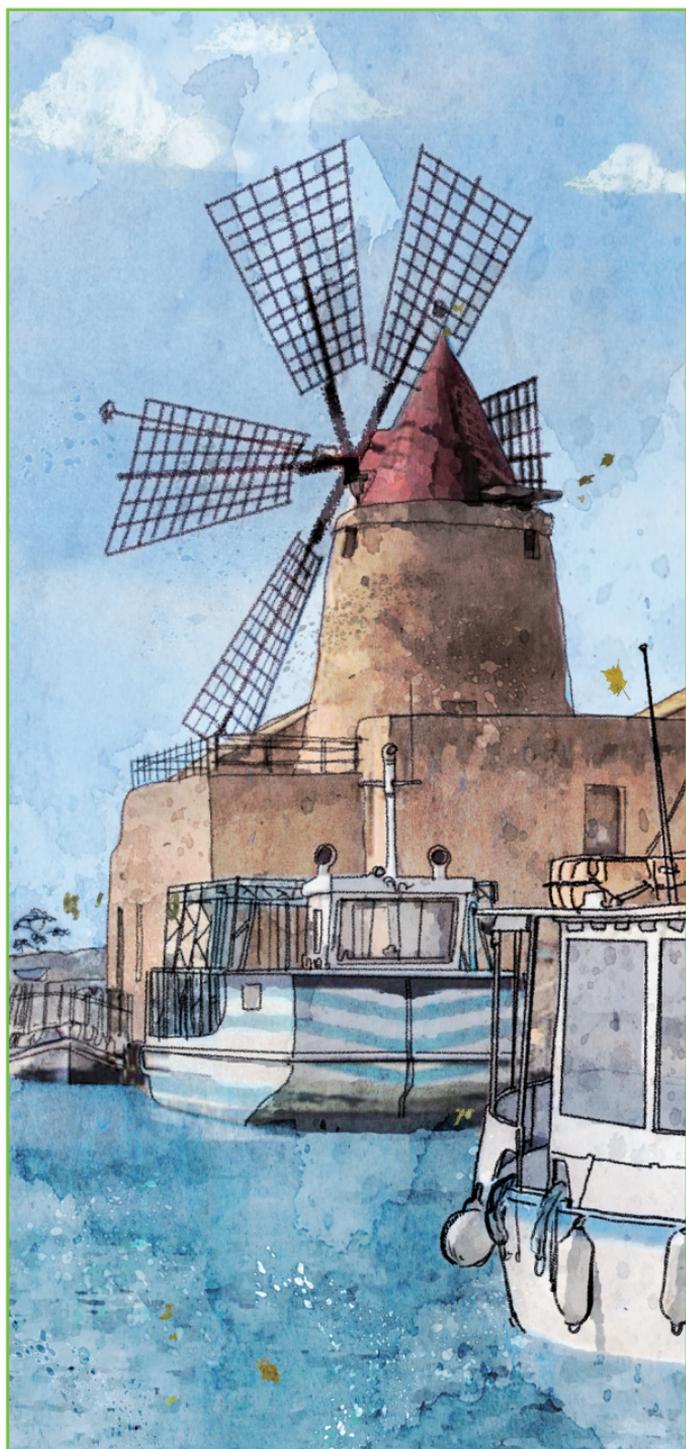
7.

IL TRAMONTO DI MOZIA

A Marsala una cantina da non mancare è Rallo, sul lungomare, vicino agli stabilimenti della Florio (www.cantinerallo.net). Andrea Vesco la dirige con grande umiltà e maestria. Per l'ospitalità, un tre stelle che vale doppio, l'Hotel Carmine, autentica, piacevole scoperta.

Altre informazioni: www.marsalaturismo.com.

Tanit, dea cartaginese della luna e delle messi, non ci pensò due volte, almeno così narrano i miti rivisti dalle credenze popolari: per far innamorare Apollo sostituì nella sua coppa l'idromele (bevanda fermentata a base di miele in voga al tempo degli antichi Greci e Romani) con il passito di Pantelleria, vino giallo carico, nettare dolcissimo, di buona alcolicità, ricavato da un vitigno chiamato moscato d'Alessandria, per il volgo zibibbo. Apollo bevve, bevve e bevve e, nonostante l'alcol (ma era un dio, no?) amò, amò, amò... Probabilmente, il godereccio figlio di Zeus e Latona avrebbe apprezzato anche il vino marsala, quello ambrato, giallo carico, prodotto con uve Grillo, nella zona fra Trapani e Marsala. Tutta questa digressione mitologico-pop serve per introdurre uno dei posti che più hanno colpito il nostro animo di viaggiatori. Si trova proprio sulla litoranea fra le due città siciliane, ed è la riserva dello Stagnone, un'enorme laguna, acqua bassissima, dove da secoli si produce un sale degno di nota e dove sorgono, come elementi

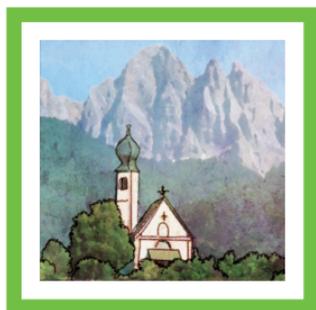


**I CARATTERISTICI MULINI A VENTO
DELLA RISERVA DELLO STAGNONE**

perfetti, quattro isole, Isola Grande, Santa Maria, lo scoglio di Schola e quella che a noi interessa più di tutte, Mozia, antica colonia fenicia (conosciuta anche come San Pantaleo). Dall'imbarcadero, in attesa del battello che ci traghetta sull'isola, si vedono i mulini a vento delle saline e i cumuli di sale creati con ordine perfetto ai bordi delle vasche. Ed è qui, in questo punto esatto, che, una volta visitata l'isola, si deve ritornare e aspettare il tramonto, uno spettacolo che ha del meraviglioso e soprannaturale.

Dunque, Mozia e uve Grillo. Sull'isola, infatti, fra la ricca vegetazione spontanea, si notano anche le basse viti di Grillo. Si è tornati a coltivarle perché il terreno è ideale per quest'uva adatta al passito: la terra, il sole africano che regala alte concentrazioni zuccherine e la salinità giocano ruoli fondamentali per la riuscita di un marsala o di un passito da meditazione di grande aroma. In mezzo a questo paradiso si trova anche un importantissimo complesso archeologico che racconta con dovizia di particolari la storia di questa parte di Sicilia, frequentata da Greci e Fenici, portato alla luce nei primi anni del Novecento da un illuminato inglese, Joseph Whitaker, uomo patito di archeologia, storia e botanica, arrivato a Marsala per lavorare nella cantina dello zio Benjamin. Tra il 1906 e il 1927 furono riportate alla luce la necropoli arcaica, un santuario fenicio-punico nella zona di Cappidazzu, la Casa delle Anfore e il Tophet, il luogo sacro dove venivano compiuti i sacrifici umani, per lo più bambini, in onore dagli dèi Astarte e Baal. Quello che Whitaker dimostrò fu l'importanza dell'isola come luogo strategico nei commerci dei fenici, punto di transito obbligato sulle rotte per l'Africa, la Spagna e la Sardegna, fino al 397 a.C., quando Dionisio di Siracusa la distrusse e i commercianti si ritirarono sulla costa siciliana. In quella che fu la casa di campagna di Whitaker oggi c'è un museo che custodisce molti reperti. Fra questi, il famosissimo *Giovane di Mozia*,

statua di marmo alta circa due metri, ritrovata il 26 ottobre del 1979 vicino al santuario di Cappidazzu. Dopo un'overdose archeo-storica si riprende la barca per ritrovarsi esattamente al punto di partenza. Lì aspettate il tramonto. E quando il sole inizia a calare, i cumuli di sale, le vasche naturali, i mulini a vento, le isole iniziano a colorarsi. Sono gradazioni di blu e rosso, cobalto, arancione, ocra. Un bombardamento di colori che fa cambiare di continuo prospettive e paesaggio. Uno spettacolo nello spettacolo da cui difficilmente si riesce a staccarsi, con la voglia di ritornare ancora, ogni sera, per rivivere il magico momento.



8.

A CASA DI ANTONIO CANOVA

Per chi non lo sapesse nel duomo di Asolo c'è una magnifica pala d'altare di Lorenzo Lotto. Consiglio: d'obbligo uno spritz al Caffè Centrale (www.caffecentrale.com). I fratelli Botter, proprietari, producono anche un ottimo olio extravergine d'oliva. Altre informazioni: www.museocanova.it.

Le ombre giocano. Ritagliano spazi tra le imponenti colonne doriche, osano allungarsi sull'acciottolato geometrico, s'inventano strane figure. Da ragazzo, allievo nel vicino collegio, passavo le ore a inseguire questi giochi di luce e

a fantasticare su quella bianca chiesa ingombrante, un misto di Partenone ateniese e Pantheon romano, così incredibile, così insolita, così...“stonata” nella semplicità della pedemontana trevigiana, tra le cave di argilla, le fornaci, la schiena a drago delle colline asolane, i fitti boschi di castagno e il disegno geometrico del massiccio del Grappa, alle spalle. Il tempio, posto sulla sommità di un colle, guarda il paese e la pianura da 182 lunghi anni. È stato voluto, pensato e, soprattutto, pagato dall'uomo più famoso di Possagno, il piccolo centro della Marca Trevigiana che lo vide nascere: Antonio Canova, scultore sublime, figlio di poveri scalpellini, divenuto ricco, famoso e corteggiato da papi, re e imperatori. In fondo alla discesa, uno stradone largo con due dossi (passione dei ragazzini che si lanciano in bicicletta), c'è la casa dell'artista, trasformata in museo. Un prolungamento non solo ideale, una sorta di linea retta che indica e porta dove tutto ha avuto inizio il primo novembre del 1757, quando Tonin, così lo chiamavano i compaesani, nacque. Lo scrivo subito, così m'illudo: sono parente del Canova... Sua nonna si chiamava Caterina Ceccato. Vabbè, c'ho provato, in fondo i fondamentali ci sono tutti: stesso cognome, stesso luogo, stesso cielo, stesse colline, quelle che lo scultore ha ammirato e amato, la medievale Asolo che ha ammaliato, nel corso dei secoli, Caterina Cornaro, Pietro Bembo, Robert Browning, Eleonora Duse... Le cronache narrano che Canova volesse erigere il tempio sul colle di Sant'Anna, dove sorgeva (e sorge, per fortuna, ancora oggi!) una chiesa trecentesca dei francescani, proposta appoggiata dal consiglio comunale del tempo, lusingato dalla richiesta del potente artista. Si oppose il prevosto della cattedrale, monsignor Claudio Pasini. E si sa, quando i preti ci mettono lo zampino... Così Possagno ebbe il suo maestoso monumento, oltre a un museo, la gipsoteca, che non ha eguali al mondo. *Gypsos*, in gre-

co, significa “gesso”. E quella del Canova «è la più intensa, bella, incisiva raccolta di gessi disponibile al mondo», ricorda Giampiero Favero, storico presidente della Fondazione Canova, ente che sovrintende il museo. Perché gessi? Perché l’artista veneto, acuto studioso, aveva recuperato in modo scientifico il metodo di scolpire degli antichi Greci: prima un disegno, poi un modellino in terra, cotta o cruda, o in cera, quindi una struttura in argilla tenera su cui veniva colato il gesso. Nel modello a grandezza naturale, venivano inseriti dei chiodini, le *rèpere*, indispensabili per “leggere” con il compasso le proporzioni da riportare sul blocco di marmo. Un lavoro lungo e complicato, ma che evitava di rovinare la costosissima pietra di Carrara. Così, Possagno e i suoi abitanti, che possono visitare gratuitamente la preziosa esposizione quando vogliono, vantano le *Tre Grazie* (quelle in marmo sono all’Ermitage di San Pietroburgo), *Paolina Borghese*, il cui originale è custodito a Roma alla Galleria Borghese: sul marmo, Tonin aveva steso un velo di cera sciolta per far risaltare le forme, come fosse vera carne. E ancora, il monumento funerario di Maria Cristina d’Austria, la cui versione in marmo si trova nella chiesa degli Agostiniani a Vienna; o *Teseo vincitore del Centauro*, una delle sculture più espressive, esposta a Vienna al Kunsthistorisches Museum. Curiosità: per fermare nella pietra con estremo realismo gli ultimi attimi di vita del centauro stretto dalla morsa fatale dell’eroe, si racconta che Canova abbia modellato bozzetti su bozzetti e, addirittura, abbia fatto ammazzare un cavallo con un colpo di pistola all’orecchio... Altro tratto caratteristico dello scultore: mentre creava, si faceva leggere le opere di grandi autori, da Omero all’Alfieri, di cui scolpì la tomba.

L’ansia di apprezzare il bello in tutte le arti lo portò a confrontarsi persino con Napoleone Bonaparte, che aveva sottratto, durante la campagna italiana,

numerose opere d'arte. Riuscì a riportarne alcune in Italia e, per questo motivo, il papa lo nominò marchese d'Ischia con un vitalizio di tremila scudi, che Canova girò a sostegno delle accademie d'arte. Ma torniamo ai gessi: tutto questo bendidio di statue, rilievi, terrecotte (centocinquantadue), ma anche quadri (la pala dell'altare del Tempio di Possagno è opera sua) sono sopravvissuti grazie al fratellastro dell'artista, Giovanni Battista Sartori, monsignore e segretario che, dopo la morte di Antonio, nel 1822, decise di trasportare a Possagno i modelli delle opere custoditi nello studio romano. Le statue furono portate via terra (su carri trainati da buoi) e per mare: un viaggio di settimane verso nord, una sorta di pellegrinaggio su, su, in quell'angolo di pedemontana dove Tonin nacque e dove fu notato da un nobiluomo veneziano, il senatore Giovanni Falier, che lo iniziò agli studi. Forse è per questo che la gipsoteca, fin da subito, fu vissuta come un luogo sacro, dove l'arte era la divinità da venerare. La parte più antica, su progetto del veneziano Francesco Lazzari, assomiglia a una basilica ottocentesca. Spazi che si armonizzano con l'intervento di Carlo Scarpa, del 1957: una struttura in cemento con uno studiato gioco di luci naturali per garantire l'esaltazione delle statue, di quei corpi perfetti, estatici, purificati. L'essenza dell'uomo, tragedia, amore, muscoli: la raffinata arte della creazione.

