

lonely planet

Secret Europe

— 2016 —



Le mete meno conosciute d'Europa

Pensate di sapere tutto dell'Europa? Scoprite le mete più inaspettate con *Secret Europe* di Lonely Planet

La varietà dell'Europa è insuperabile. Dalla storia alla cultura e alla gastronomia, dalle città costiere alle isole – le destinazioni europee soddisfano ogni interesse.

La squadra di Lonely Planet conosce bene il fascino dell'Europa. Negli ultimi quarant'anni ha percorso ogni via acciottolata e ammirato ogni panorama del continente. Così nasce Best in Europe (lonelyplanetitalia.it/best-in-europe), la pubblicazione che ogni anno mette in evidenza i luoghi da visitare all'inizio dell'estate selezionati dai nostri autori. Ma se siete già esperti e conoscete tutte le destinazioni top che abbiamo scelto

per il 2016 – se avete già ammirato le tracce degli antichi greci nel Peloponneso, placato la vostra sete con una birra artigianale tra i canali di Aarhus o vi siete scapicollati per i paesaggi lunari della vulcanica costa orientale di Tenerife – allora questo è l'ebook per voi.

Qui non trovate scelte ovvie o note. Anche se riconoscerete alcuni nomi, li riscoprirete in una luce diversa; altri luoghi sono talmente fuori dai radar che probabilmente non li avete mai sentiti. Una cosa è sicura: tutte queste destinazioni offrono l'opportunità oggi di svelare un altro pezzo d'Europa.

Preparatevi per lo sci estivo e i fiordi favolosi di Stryn – una località finora nota solo ai norvegesi [\(p13\)](#). Non fatevi scoraggiare dalla cattiva reputazione che spesso accompagna Napoli: è tempo di riscoprire i vicoli partenopei e ammirare una città in pieno riscatto, di grandi fascino e personalità [\(p31\)](#). E se cercate le tracce della tradizione, solcate le strade a ciottoli di Ribe, in Danimarca [\(p26\)](#): l'atmosfera da fiaba delle sue case a graticcio (Ribe è la più antica città del paese) è l'esatto opposto delle futuristiche città danesi, come Aarhus (che quest'anno è annoverata tra le mete da non perdere di Best in Europe).

La Danimarca non è l'unico paese che compare sia come 'best' sia come 'secret': anche l'Italia, la Spagna e la Grecia figurano in entrambe le nostre top list. Non tutti sono d'accordo sul fatto che la Grecia debba rimanere tra le mete d'elezione, per le turbolenze dell'economia e il flusso di migranti (che la stampa enfatizza sin troppo). Noi pensiamo di sì, perciò Best in Europe 2016 include il Peloponneso e qui presentiamo le meno note tra le isole Cicladi.

E se anche l'avete già percorsa mille volte, l'Europa di cui raccontiamo qui vi spingerà verso nuove esperienze e meraviglie inaspettate. Buon viaggio!

Le scelte di Lonely Planet per *Secret Europe 2016*

1. Varsavia, Polonia
2. Stryn, Norvegia
3. Gijón, Spagna
4. Ribe, Danimarca
5. Napoli, Italia
6. Cicladi, Grecia
7. Szombathely, Ungheria
8. Vilnius, Lituania

Il meglio in Europa nel 2016 da Lonely Planet

Warwickshire, 6
Inghilterra

Dordogne, 4
Francia

Gijón, 5
Spagna

Estremadura, 7
Spagna

Costa orientale di Tenerife, 8
Isole Canarie



1 Best in Europe
Da non perdere nel 2016

Secret Europe
Le mete meno conosciute

**Stryn,
Norvegia**

**Aarhus,
Danimarca**

2

**Ribe,
Danimarca**

**Vilnius,
Lituania**

**9 Texel,
Olanda**

**Varsavia,
Polonia**

**5 Lviv,
Ucraina**

**Venezia,
Italia**

**Szombathely,
Ungheria**

3

**10 Dalmazia settentrionale,
Croazia**

**Napoli,
Italia**

**Peloponneso,
Grecia**

1

**Cicliadi,
Grecia**

Scoprite le mete da non perdere in Europa
lonelyplanetitalia.it/best-in-europe

Quant'è cool il post-comunismo

Varsavia, Polonia

Alla fine della seconda guerra mondiale la capitale polacca era solo un ammasso di macerie, ma il XXI secolo la vede emergere con grinta come un mosaico affascinante di stili architettonici, insieme a un panorama di divertimenti unico in Polonia. Oltre all'animata vita notturna e alla varietà gastronomica, negli ultimi anni sono nati molti musei all'avanguardia che dialogano con le luci e ombre del turbolento passato della nazione: tra questi il Museo Frédéric Chopin, il Museo dell'Insurrezione di Varsavia e il Museo della Storia degli Ebrei Polacchi. Intanto, sulla sponda orientale della Vistola, che qui scorre ampia e lenta, Praga si sta trasformando da periferico e squallido quartiere industriale a fulcro culturale dove convergono designer e artisti, gli stessi che poi la sera riempiono bar alla moda e club. Aggiungete il complesso dedicato all'arte Soho Factory con il suo Museo dei Neon, e avrete la ricetta per il vero cool post-comunista.

Tim Richards

[Cominciate a pianificare il viaggio con la guida Lonely Planet](#)

[Polonia, 3a edizione](#)



Informazioni essenziali

ESPERIENZE TOP

Museo dell'Insurrezione di Varsavia

Da non perdere a Varsavia, questo museo ripercorre la storia dell'eroica ma tragica insurrezione della città contro l'occupazione tedesca nel 1944, attraverso tre piani di mostre interattive, fotografie, filmati d'archivio e testimonianze dirette. La quantità di materiali è enorme, ma l'esposizione efficace riesce a trasmettere ai visitatori il senso di disperazione che spinse gli abitanti di Varsavia a opporsi con la forza all'occupazione e illustra le drammatiche conseguenze dell'insurrezione, compresa la distruzione della città da parte dei nazisti all'indomani della rivolta.

Soho Factory e Museo dei Neon

Il museo all'interno della Soho Factory – edifici industriali dismessi che oggi ospitano studi di design e atelier – è dedicato alla conservazione delle celebri insegne al neon di epoca comunista. La collezione è allestita in una vecchia fabbrica e molte grandi insegne sono completamente illuminate. Altri neon sono disseminati in vari punti del complesso e vengono accesi dopo il tramonto. La visita merita sicuramente una scappata al di là il fiume.

Palazzo della Cultura e della Scienza

Che piaccia o meno, chiunque arriva Varsavia non può non visitare il PKiN (Pałac Kultury i Nauki), un'icona del socialismo reale. Questo 'dono d'amicizia' dell'Unione Sovietica fu costruito all'inizio degli anni '50 e con i suoi 231 m di altezza è tuttora l'edificio più alto della Polonia. Ospita un'enorme sala congressi, musei, teatri e un cinema multisala. Prendete l'ascensore veloce fino alla terrazza panoramica al 30° piano (115 m) per ammirare la città dall'alto.



PASTI E LOCALI

Tra tutte le città della Polonia, Varsavia è quella dove mangerete meglio. Qui non troverete soltanto la sostanziosa cucina polacca, ma anche una selezione sempre più vasta di ristoranti europei, del Sud-est asiatico, indiani, mediorientali e giapponesi, che meritano sicuramente la spesa. Man mano che cresce l'offerta salgono anche i prezzi, ma in centro si mangia ancora bene spendendo poco, soprattutto nei tipici bar-latteria polacchi.



Fret À Porter

Uno dei tanti graziosi ristoranti dell'alberata Piazza della Città Nuova. Il menu propone un misto di specialità polacche e classici della cucina internazionale, quindi potrete cominciare con *pierogi* (ravioli) e poi scegliere salmone o bistecca come portata principale.



Charlotte Chleb i Wino

Splendida panetteria-bistrò francese con vista su Plac Zbawiciela. All'alba sforna irresistibili croissant e pasticcini, per poi passare a generose insalate e panini croccanti per il resto della giornata e finire con il vino servito nel dehors la sera. Eccellente rapporto qualità-prezzo.



Kofi

Se non ne potete più del caffè filtrato che si beve in tutta l'Europa centrale, verserete lacrime di gioia entrando in questa caffetteria cool all'interno del grande complesso Soho Factory a Praga. L'ottimo caffè è servito in una sala industrial-chic in cui aleggia l'aroma dei chicchi tostati sul posto.

TRASPORTI



Aereo

L'Aeroporto Frédéric Chopin, principale scalo di Varsavia, si trova nel sobborgo di Okęcie, 10 km a sud del centro città; è servito dalla maggior parte dei voli nazionali e internazionali.

Al Modlin Aeroport, 35 km a nord di Varsavia, volano le compagnie low cost, tra cui Ryanair.



Autobus

Alla stazione degli autobus Warszawa Zachodnia, a ovest del centro, parte e arriva la maggior parte delle linee internazionali e nazionali per/da Varsavia, gestite da diversi operatori. I biglietti sono in vendita al terminal.



Treno

Varsavia ha diverse stazioni ferroviarie, ma quella più usata dai viaggiatori è la Warszawa Centralna. Da Varsavia si possono raggiungere in treno tutte le principali città polacche e molte destinazioni minori situate lungo il tragitto.



Da provare

MOLTO PIÙ DI UNA LATTERIA

L'avvento del capitalismo ci è andato pesante con i bar-latteria (*bar mleczny*) di Varsavia, quei locali in stile mensa dove si mangiava con poco, reperti dell'epoca comunista in cui sostanziosi piatti polacchi – molti vegetariani o a base di latticini, da cui il nome – tenuti in caldo a bagnomaria venivano scodellati senza tante storie a clienti affamati. Anche se i ranghi si sono assottigliati, trovate ancora qualche superstite, frequentato tanto dai polacchi quanto dai turisti.



Bar Mleczny Pod Barbakanem

Nella Città Vecchia, a pochi passi dal Barbacane, cercate quest'istituzione pluridecennale. Non lasciatevi scoraggiare dalla facciata sbiadita; all'ora di pranzo è tuttora molto popolare.



Bar Mleczny Familijny

Situato nella parte elegante di Varsavia, a sud della Città Vecchia, è un locale d'altri tempi apprezzato dai nostalgici, rinomato per la *zupa szczawiowa* (zuppa di acetosa) e i *pierogi z truskawkami* (ravioli alle fragole).



Prasowy

Questo bar-latteria nel quartiere meridionale di aleja Jerozolimskie ha una sala anni '60 così retrò che non sfigurerebbe sulla copertina di una rivista di design d'interni.



Rusafka

Il bar-latteria più popolare del quartiere Praga è frequentato da un'affezionata clientela di operai e impiegati del vicino ospedale.



Sciare d'estate a due passi dai fiordi

Stryn, Norvegia

Nascosto tra le pieghe dei fiordi e le valli ad alta quota della Norvegia occidentale, Stryn non è certo un segreto per chi vive in zona. Il suo fascino è apprezzato in tutte le stagioni, e ogni anno che passa attira sempre più coloro che vogliono fuggire dalle destinazioni norvegesi più frequentate. In inverno, quando la neve e il ghiaccio coprono quest'angolo della regione dei fiordi occidentali, il paesaggio diventa bianco e azzurro donando a Stryn e dintorni una bellezza sconcertante, austera. In estate la cittadina attira i visitatori con lo sci e le esplorazioni dei fiordi, vista la sua posizione favorevole all'incrocio tra acqua, ghiaccio e strade d'alta quota. Adagiata in riva al fiume, Stryn è pervasa da una quieta intimità, grazie alle antiche case in legno. Appena più a sud, invece, le proporzioni cambiano drasticamente: lo Jostedalsglaciar, uno dei segreti meglio conservati d'Europa, ha la calotta di ghiaccio più vasta del continente e uno scenario con pochi rivali nel mondo.

Anthony Ham

[Cominciate a pianificare il viaggio con la guida Lonely Planet](#)

[Norvegia, 6a edizione](#)



Informazioni essenziali

ESPERIENZE TOP

Stryn Sommerskisenter

Dalla fine di maggio a luglio il Centro Sciistico Estivo di Stryn offre le piste per lo sci estivo più estese della Norvegia; la maggior parte delle fotografie di sciatori in costume da bagno che si vedono in giro parti è stata scattata da queste parti.

Jostedalsbreen Nasjonalparksenter

Fermatevi a Oppstryn per visitare il centro visitatori del parco nazionale dello Jostedalbreen per vedere un interessante filmato informativo di 10 minuti sul ghiacciaio, una mostra dedicata alle valanghe e al fenomeno della caduta massi, e diversi animali impagliati. All'esterno si può visitare il giardino, davvero unico, con oltre 300 specie di piante endemiche (con cartelli esplicativi in norvegese, inglese e francese). Dal gruppetto di tavoli da picnic la vista sul lago è spettacolare.

Gamle Strynefjellsvegen (vecchia strada di montagna di Stryn)

La strada, all'epoca considerata un capolavoro di ingegneria civile, fu aperta al traffico nel 1894 e per oltre 80 anni rimase la principale via di comunicazione est-ovest in questa parte del paese. Fino a metà degli anni '50, in inverno veniva tenuta pulita da una squadra di circa 200 operai che, armati solo di vanghe, spalavano la neve alta parecchi metri per chilometri e chilometri.

L'ascesa in auto verso l'altopiano è spettacolare. Il suo fascino è accentuato dai rivoli d'acqua che precipitano dalle alture e dalla presenza di tre impetuosi torrenti che trasportano colate glaciali. Lungo la stretta salita si trovano diversi punti di sosta. Non perdetevi, in particolare, la piattaforma panoramica sopra Videfossen, dove vedrete l'acqua vorticare sotto di voi.



PASTI E LOCALI

Stryn Vertshus

Sia all'interno, sia sulla terrazza piena di fiori, questo allegro punto d'incontro della cittadina serve il miglior caffè della zona, gustosi hamburger e insalate a pranzo, vassoi di tapas, bistecche e piatti di pasta.

Bryggja

Cenate nella minuscola terrazza all'aperto e godetevi la magnifica posizione sul fiume. Se piove, il personale stenderà una copertura a forma di vela. Il pesce viene preparato in maniera semplice, così come i dessert, tra cui un buon fondant di cioccolato. Intima la sala interna arredata in stile marinaro.

Base Camp

Sulla via principale, il bar più frequentato di Stryn si trasforma in discoteca con l'avanzare della notte.

TRASPORTI

Aereo

L'Aeroporto Ørsta-Volda e il Sandane si trovano a circa un'ora d'auto da Stryn; da Bergen e Oslo ci sono voli diretti.

Stryn dista due ore e mezzo dall'Aeroporto di Ålesund, che è servito da voli diretti da molte città straniere, con uno scalo da Roma e Milano.

Autobus

Potete arrivare a Stryn con l'autobus da Bergen, Ålesund, Trondheim e Oslo.

Automobile

Da Oslo o Trondheim prendete la E6 fino a Otta, quindi la Rv 15 per Stryn.

Da Bergen o Ålesund prendete la E39.





Da provare

RICETTA

Aringhe marinate in salsa alla senape

Aringhe per colazione? I norvegesi adorano a tal punto questi modesti pesci, serviti in una marinatura all'aceto e senape, che molti non possono aspettare fino all'ora di pranzo per avere la loro prima porzione della giornata.

La versione che proponiamo rende al meglio se si dà al pesce il tempo di assorbire la marinata, preferibilmente per 48 ore. Se acquistate le aringhe già marinate risparmiate un bel po' di tempo e fatica.

INGREDIENTI

Marinatura

750 ml di acqua
250 ml di aceto
2 cucchiai di zucchero
1 carota a cubetti
1 cipolla rossa tritata
½ porro (solo la parte bianca)
1 foglia di alloro
3 grani di pepe nero
3 grandi di pepe bianco
8 filetti di aringhe in salamoia

Salsa alla senape

1 cucchiaio di senape dolce bavarese
1 cucchiaino di *moutarde de Dijon*
2 cucchiaini di zucchero
1-2 cucchiari di aceto bianco
un pizzico di sale
un pizzico di pepe bianco macinato fresco
10 cucchiari di olio di semi
7 cucchiari di aneto tritato

PROCEDIMENTO

- 1.** Per la marinatura, mescolate tutti gli ingredienti in un pentolino e portateli a bollore. Mescolate ogni tanto finché lo zucchero si è sciolto completamente. Spostate la casseruola dal fuoco, copritela e mettetela da parte.
- 2.** Togliete i filetti di aringa dalla salamoia e lasciateli una notte in acqua fresca per eliminare il sale in eccesso.
- 3.** Levare i filetti dall'acqua e asciugarli con carta da cucina. Sistemate in una teglia bassa, copriteli con la marinata e lasciateli riposare una notte in frigorifero.
- 4.** Per fare la salsa alla senape, mescolate senape e *moutarde*, zucchero, aceto, aneto, sale, e pepe in un mixer. Aggiungete lentamente l'olio nel mixer finché la salsa non si addensa. Lasciatela una notte in frigorifero.
- 5.** Il giorno successivo, togliete le aringhe dalla marinatura, tagliatele a tocchetti e servitele con la salsa alla senape.

Ricetta per 4 persone (come aperitivo o antipasto)

3

Una città costiera che sa come vivere bene

Gijón, Spagna

Con i piedi nel Golfo di Biscaglia e la schiena appoggiata alle ondulate colline di una delle regioni più fertili della Spagna, Gijón è una città costiera che sa come si vive bene. Situata sulla costa settentrionale, la città, un tempo polo industriale, è per lo più ignorata dai turisti stranieri, ma estremamente amata dagli spagnoli delle regioni meridionali che vengono qui per fuggire all'infuocato caldo estivo e per godere le spiagge e la vita notturna per cui Gijón è giustamente famosa. Durante il giorno, sdraiatevi sulla sabbia o fate un tuffo rinfrescante alla spiaggia di San Lorenzo, oppure ancora passeggiate occhieggiando le vetrine nelle vie pedonali piene di negozi, fermandovi in uno dei molti bar per rifocillarvi con un caffè e una fetta di tortilla. La sera, contemplate il tramonto dai prati del parco di Cimadevilla, il vecchio quartiere dei pescatori di Gijón, prima di scegliere il locale dove gustare cucina di mare e sidro (la bevanda preferita qui) nello stesso quartiere.

Clifton Wilkinson

[Cominciate a pianificare il viaggio con la guida Lonely Planet](#)

[Spagna settentrionale, 10a edizione](#)



Informazioni essenziali

ESPERIENZE TOP

Parque del Cerro Santa Catalina

Arroccato sul promontorio detto Cimadevilla, questo parco erboso racchiude l'Elogio del Horizonte, un'imponente scultura in cemento realizzata dall'artista basco Eduardo Chillida e diventata il simbolo della città.

Plaza de Jovellanos

Tutt'intorno alla parte di Cimadevilla che guarda verso l'interno si sviluppa un suggestivo labirinto di vicoli e piazzette. Plaza de Jovellanos è dominata dalla casa del politico illuminista del XVIII secolo Gaspar Melchor de Jovellanos, oggi sede del Museo Casa Natal de Jovellanos. Una parte delle mura romane che cingevano Gijón, insieme alle sue torri, è stata ricostruita a ovest della piazza.

Museo del Ferrocarril de Asturias

L'eccellente museo documenta il ruolo delle ferrovie nella storia delle Asturie attraverso l'esposizione di 50 locomotive e carrozze oltre a moltissimi cimeli ferroviari. Il museo ha sede nell'ottocentesca stazione ferroviaria della Renfe, 1 km a ovest di Cimadevilla.



PASTI E LOCALI

Cimadevilla è la zona più caratteristica della città, ma anche la parte più nuova del centro offre un'ampia scelta di locali.



La Galana

Il bar all'ingresso è una chiassosa *sidrería* dove potrete gustare tapas e fiumi di sidro. Salendo i gradini sul retro si accede a una spaziosa e pittoresca sala da pranzo. Il piatto forte è il pesce, come il *pixín* (rana pescatrice) con le vongole o la spigola.



Tierra Astur

Non lasciatevi scoraggiare dal brutto condominio e mettetevi in fila davanti a questa animata *sidrería*-ristorante, uno dei locali preferiti da turisti e abitanti del luogo dove tracannare fiumi di sidro è praticamente obbligatorio. Il piatto forte sono le grigliate di carne e di pesce, ma anche i piatti assortiti di formaggi, salsicce e prosciutto sono una buona scelta.



La Bodeguita del Medio

Piccolo e accogliente *salsa bar* vicino al porticciolo turistico, frequentato da una clientela più matura rispetto ai bar di Cimadevilla.

TRASPORTI

Aereo

L'Aeroporto de Asturias (40 km a ovest di Gijón) è servito da diverse compagnie aeree low cost che lo collegano, tra l'altro, a Londra, Parigi, Madrid e Barcellona.

Autobus

Gli autobus, che coprono un ventaglio di destinazioni nelle Asturie e oltre, partono dalla stazione degli autobus ALSA.

Treno

Finché non saranno ultimati i lavori per le linee sotterranee, tutti i treni Renfe e FEVE utilizzano temporaneamente la Estación Sanz Crespo (Calle de Sanz Crespo), 1 km a ovest del centro.



Da provare

CONSIGLI

Il sidro è la bevanda tradizionale da queste parti: prodotto con le mele che crescono nella fertile campagna asturiana che circonda Gijón, il sidro è da bere con gli amici. Quello che assaggerete qui non è quel sidro fermentato che vendono i supermercati all'estero: per dargli qualche bollicina si deve utilizzare un modo molto particolare di versarlo. E c'è anche un modo 'socializzante' di berlo. Mettetevi in piedi reggendo uno dei grandi bicchieri fatti apposta per il sidro di fianco a voi a distanza di braccio, leggermente inclinato. Tenete la bottiglia di sidro con l'altra mano più in alto della testa. Versate il sidro che scendendo dall'alto crea una leggera schiuma. Questa porzione o *culín* non dovrebbe essere più di un dito o due perché va bevuta mentre è ancora frizzante, lasciandone un po' in fondo al bicchiere: ruotatelo e versate ciò che è rimasto per terra prima di passare il bicchiere al vostro vicino. Entrate in una qualsiasi *sidrería* di Gijón o della campagna intorno e assaggiate le singole produzioni, osservate i veri esperti versare il sidro e quindi provateci anche voi!



Una fiaba di vicoli acciottolati e case a graticcio

Ribe, Danimarca

Il fascino avveniristico della Danimarca è legato alla modernità delle sue città, da dove i viaggiatori postano le fotografie dei prodotti dell'ingegno di archistar e celebrity chef (per intenderci: Aarhus, scelta Lonely Planet per Best in Europe 2016). Ma nell'ansia di abbracciare lo Zeitgeist, non dimenticate il passato. Eclatante opposto delle città danesi è Ribe, 300 km a ovest di Copenaghen. La città più antica del paese è un incanto di stradine acciottolate e case a graticcio, dove 1300 anni di storia sono celebrati in insediamenti vichinghi ricostruiti, una cattedrale millenaria e una divertente ronda notturna.

In più, sorprende come a così poca distanza ci sia molto altro da scoprire: Legoland (la prima e l'originale), isole battute dal vento, la locanda di campagna Henne Kirkeby Kro, a cui la Michelin ha dato la sua prima stella nel 2016, e tre dei sette siti UNESCO del paese (dei quali due dichiarati Patrimonio dell'Umanità di recente, nel 2014 e nel 2015): il luogo in cui i vichinghi forgiarono la nazione (Jelling), una singolare chiesa dei moravi (Christianfeld) e un parco nazionale costiero noto per la fauna (il Vadehavet). **Carolyn Bain**

[Cominciate a pianificare il viaggio con la guida Lonely Planet](#)

[Danimarca, 6a edizione](#)





1876



Informazioni essenziali

ESPERIENZE TOP



La Ribe storica

Per godervi una piacevole passeggiata tra le più belle case storiche e le incantevoli viuzze acciottolate, imboccate una qualsiasi delle strade che si diramano da Torvet. Su Puggårdsgade si può ammirare la Taarnborg, una residenza padronale del XVI secolo dalle linee irregolari dove non c'è un solo angolo che misuri 90°. Accanto, al n. 5, la casa a graticcio è del 1550. Da Grønnegade, una serie di stretti vicoli scende verso la bella Fiskergade fino a Skibbroen e al pittoresco porto antico.



Ribe Kunstmuseum

Uno dei vantaggi di essere la città più antica del paese è che non è mancato il tempo di collezionare opere d'arte. Restaurato di recente, il Museo d'Arte di Ribe è riuscito ad acquisire alcune delle opere più pregevoli della Danimarca, tra cui alcune della cosiddetta 'età dell'oro' dell'arte danese, l'Ottocento. Il giardino lungofiume sul retro costituisce uno sfondo eccezionale; vale inoltre la pena di esplorare la graziosa zona verde alle spalle del museo (aperta a tutti).



Nationalpark Vadehavet

Il parco del Mare dei Wadden è uno degli ultimi parchi nazionali istituiti in Danimarca. Dalla Ho Bugt (baia a ovest di Esbjerg) si estende lungo la costa occidentale dello Jylland fino al confine con la Germania e, oltre a comprendere le isole Rømø e Fanø, mete di viaggio molto apprezzate, include vaste zone paludose che forniscono nutrimento e rifugio a milioni di uccelli migratori. Nel 2014 il parco è stato dichiarato Patrimonio dell'Umanità dall'UNESCO.



PASTI E LOCALI

Henne Kirkeby Kro

Un po' nascosto nella regione occidentale dello Jylland, in una zona scenografica e fuori dai radar a metà strada tra Esbjerg e Hvide Sande, il villaggio di Henne Kirkeby vanta l'idillica Henne Kirkeby Kro, che all'inizio del 2016 ha guadagnato una stella Michelin: la locanda tradizionale di campagna per cui i gourmet di Copenaghen sono disposti a fare un viaggio in macchina di ore.

Weis Stue

Qui non trovate quei piatti della cucina internazionale e senza carattere che si mangiano un po' ovunque. In linea con l'ambiente (una delle locande più antiche, originali e affascinanti della Danimarca), il menu è un'apologia della tradizione culinaria danese, con abbondanti porzioni di carne e patate con tutto il sapore dell'Europa settentrionale (medaglioni di maiale al pepe, bistecche impanate), perfetti con le birre di produzione locale.

Ribe Bryghus

Cercate quest'etichetta di birra locale nei ristoranti e bar della città o venite direttamente al birrificio (attraverso il cortile) durante il suo limitato orario per il pubblico (10-14 sab) – di fatto è 'aperto' anche quando i birrai sono al lavoro.

TRASPORTI

Automobile

Ribe si trova 31 km a sud di Esbjerg (Route 24), e 47 km a nord di Tønder (Route 11).

Treno

Da Ribe partono treni ogni ora nei giorni feriali e con meno frequenza nei weekend per Esbjerg (nord), e per Skærbæk (sud), e da lì per Rømø e Tønder.

Da provare

LE RONDE DELLA GUARDIA NOTTURNA

Una delle esperienze gratuite più interessanti di un viaggio in Danimarca è la ronda della guardia notturna di 45 minuti per le vie di Ribe, che parte dalla piazza di fronte al ristorante Weis Stue, Torvet, una o due volte nelle sere dei mesi estivi (alle 20 maggio-metà settembre, anche alle 22 giugno-agosto). Oggi è una passeggiata nelle vie storiche della città, concepita per divertire e istruire i visitatori, ma in passato era un giro di ronda necessario.

Già nel XIV secolo le loro ronde notturne assicuravano che gli abitanti potessero camminare per le vie in tutta sicurezza e nel frattempo controllavano che non vi fossero focolai di incendi o minacce di inondazioni. Nel 1902 l'amministrazione di Ribe abolì la ronda, che venne però ripristinata nel 1935 come attrattiva turistica. Aneddoti, canti popolari e curiose vicende storiche (in danese e in inglese) condiscono la visita: aggiungete il fascino dei vicoli e delle case antiche al tramonto e la storia non sarà mai stata così interessante.

5

Aria di novità tra bellezze senza tempo e street art

Napoli, Italia

Ribelle irriducibile, che vive all'ombra di un vulcano attivo senza darsi pensiero per il domani: pur se legata a questioni complesse, Napoli continua a stupire, a evolvere e a prendersi le sue rivincite. Le antiche catacombe restaurate, le stazioni della metropolitana disegnate da alcuni degli artisti del momento, i tour di street art e la passeggiata lungomare libera dal traffico sono solo alcune delle iniziative che fanno impallidire una volta per tutte i vecchi cliché. E a ragione: la sua storia inizia prima di Roma, vanta non meno di tre imponenti castelli, due palazzi reali e collezioni artistiche straordinarie che si possono ammirare con calma, poiché qui non rischiate di svenire per la calca di turisti come in altre città d'arte. Senza contare i grandi classici, perché la pizza, il caffè e le mitiche sfogliatelle alla ricotta non passano mai di moda, anzi si rinnovano con la maggiore attenzione agli ingredienti, biologici e a chilometro zero. Se cercate una città italiana che vi coinvolga e vi sorprenda sempre, l'avete trovata.

Cristian Bonetto

[Cominciate a pianificare il viaggio con la guida Lonely Planet](#)

[Napoli, Pompei e la Costiera Amalfitana, 5a edizione](#)



Informazioni essenziali

ESPERIENZE TOP

Museo Archeologico Nazionale

Preparatevi ad ammirare una delle collezioni di manufatti greci e romani più belle del mondo. Nato come caserma di cavalleria, il palazzo ospitò in seguito l'Università di Napoli, finché, alla fine del XVIII secolo, Ferdinando IV non decise di farne un museo in cui esporre la ricca collezione di antichità ereditata dalla nonna Elisabetta Farnese, nonché i tesori rinvenuti durante gli scavi a Pompei e a Ercolano. Fra i pezzi più preziosi spiccano la celebre scultura del *Toro Farnese* e una serie di straordinari mosaici provenienti dalla Casa del Fauno a Pompei.

Cappella Sansevero

È in questa cappella barocca d'ispirazione massonica che troverete il *Cristo velato*, la magnifica scultura in marmo di Giuseppe Sanmartino in cui il corpo di Gesù è coperto da un velo impalpabile, tanto realistico che si è tentati di sollevarlo. Oltre a questa meraviglia, la cappella contiene altri capolavori, fra cui le sculture *Disinganno* di Francesco Queirolo e *Pudicizia* di Antonio Corradini e i vivacissimi affreschi di Francesco Maria Russo, realizzati nel 1749 e conservatisi splendidi come allora senza alcun intervento di restauro.

Tunnel Borbonico

Questo percorso emozionante attraversa cinque secoli di storia. Commissionato nel 1853 da Ferdinando II per assicurarsi una rapida via di fuga, il tunnel doveva collegare il Palazzo Reale con le caserme e il mare. Il tragitto, mai completato, sfrutta parzialmente la rete dell'acquedotto del Carmignano del XVII secolo, che a sua volta incorporava cisterne del XVI. Rifugio antiaereo e ospedale militare durante la seconda guerra mondiale, questo labirinto sotterraneo è disseminato di toccanti oggetti del periodo bellico.



PASTI E LOCALI



Pizzeria Gino Sorbillo

Un giorno dopo l'altro, questa pizzeria di culto è sempre più affollata. Forse si può discutere se sia o meno la migliore della città, ma rimane il fatto che le pizze gigantesche di Gino Sorbillo, preparate con farina e pomodori biologici e cotte nel forno a legna, sono da leccarsi i baffi – e le dita!



Eccellenze Campane

Risposta napoletana a Eataly, questa vetrina dei migliori prodotti alimentari regionali espone le sue eccellenze in uno spazio dal design contemporaneo articolato in vari settori dedicati alla ristorazione o alla vendita. Vi troverete di tutto: pizze cotte a puntino, fritturine leggere, pesce freschissimo, dolci della rinomata pasticceria Sal De Riso, birre artigianali e un'infinità di prelibatezze da portarsi a casa.



L'Ebbrezza di Noè

Sedetevi al bancone per un bicchiere di vino e due chiacchiere, oppure accomodatevi in una delle sale da pranzo, tappezzate di bottiglie, per gustare appetitose specialità della casa come i paccheri fritti ripieni di melanzane e conditi con una gustosa salsa di pomodoro e basilico.

TRASPORTI

Aereo

L'Aeroporto di Napoli Capodichino, 7 km a nord-est del centro, è il principale scalo dell'Italia meridionale e collega Napoli con numerose destinazioni nazionali e internazionali. La compagnia low cost EasyJet gestisce diversi voli per/da Capodichino, inclusi gli scali di Cagliari, Catania, Milano Malpensa, Venezia, Londra, Parigi, Bruxelles e Berlino.

Treno

Situata sulla linea Milano-Palermo, Napoli è il principale nodo ferroviario dell'Italia meridionale ed è ben collegata con le altre città italiane.

Da provare

BANKSY, LA STREET ART E NAPOLI

Il fiore all'occhiello di Piazza Girolamini è ovviamente la chiesa barocca che dà il nome alla piazza, affacciata su Via dei Tribunali. Eppure, se scrutate il muro dell'edificio di destra, scoprirete un altro gioiello, in questo caso assolutamente contemporaneo: uno stencil che raffigura una Madonna sotto una pistola. Tipicamente napoletana nel suo mescolare sacro e profano, quest'immagine poco visibile è opera dell'artista britannico Banksy, uno dei massimi esponenti della street art. Un'altra opera di Banksy, un'interpretazione dell'*Estasi di Santa Teresa* del Bernini con un hamburger di McDonald e una Coca Cola in grembo, è stata distrutta nel 2010 da un writer con molto meno talento.

La Madonna di Banksy è solo una delle tante estrose, incisive e provocatorie opere di street art disseminate per la città, che ha anche talenti locali, come il duo cyop&kaf (www.cyopekaf.org), Diego Miedo (www.diegomiedo.org) e Felice Pignataro (www.felicepignataro.org). Se v'interessa esplorare il mondo della street art napoletana, partecipate a un itinerario a piedi organizzato, in genere nei weekend, da Napoli Paint Stories. Per maggiori informazioni consultate la loro pagina Facebook.



Isole fuori dai radar

Cicladi, Grecia

Domanda: la Grecia resta una delle mete turistiche d'elezione nonostante i titoloni sui giornali sui problemi economici e sul flusso dei migranti? Risposta: dovrebbe. Non è facile venire a patti con tutti gli aspetti che contraddistinguono la Grecia odierna, ma indubbiamente il paese continua a offrire paesaggi e testimonianze storiche che non temono confronti, oltre alla consueta *filoxenia*, il senso di ospitalità e gentilezza verso gli stranieri. L'appeal di Santorini e Mykonos, superstar tra le Cicladi, non è un segreto per nessuno, ma l'arcipelago ha alcune perle sconosciute ai più, dove gli isolani vi accolgono a braccia aperte. L'arcipelago comprende 24 isole maggiori, con spiagge, scogli e case imbiancate a calce. Il capoluogo di Folégandros è tra i più belli della Grecia, mentre la fama delle cucine nella sofisticata Sifnos invita a banchettare. Chi vuole camminare ama i sentieri montani di Andros e Naxos, i tipi da spiaggia sospirano di beatitudine vedendo la linea costiera della vulcanica Milos. E ci sono peculiarità uniche, come un monastero del Mille appeso alla roccia ad Amorgos e i villaggi della Tinos dal marmo bianco. Andate in Grecia, aiutatela e godetevi la vacanza. **Carolyn Bain**

[Cominciate a pianificare il viaggio con la guida Lonely Planet](#)

[Isole della Grecia, 12a edizione](#)



Informazioni essenziali

ISOLE CHE NON SI FANNO NOTARE

Folégandros

Folégandros sorge al margine meridionale delle Cicladi, lambita a sud dalle acque del Mare di Creta. L'isola ha una bellezza ammaliante, messa in risalto dall'incantevole Hóra (la cittadina principale) costruita in cima alla scogliera, senza dubbio una delle più affascinanti dell'arcipelago.

Pur essendo piccola (12 km per 4 km), Folégandros ha alle spalle un passato piuttosto burrascoso: grazie alla posizione remota e all'ospitalità del territorio, fu scelta infatti per esiliare i prigionieri politici dai tempi dei romani fino alla dittatura militare che governò il paese dal 1967 al 1974. Oggi l'incanto dell'isola è tale da far dimenticare che questo fu anche un luogo di sofferenza.

DOVE MANGIARE A FOLÉGANDROS:

Rakentia (Hóra)

Andando a ovest, imboccate il vicolo segnalato all'altezza dell'Anemousa Hotel e troverete questo piccolo gioiello, un bar-caffetteria con musica cool e un panorama ancora di più. Osservate gli uccelli levarsi in volo tra le prime luci della sera sorseggiando un cocktail e gustando tapas fantasiose.

Ándros

Seconda isola delle Cicladi per estensione, Ándros vanta una lunga e fiera tradizione marinara, ma è allo stesso tempo un paradiso per gli amanti delle escursioni. Le sue montagne incontaminate sono solcate da fertili valli con torrenti scroscianti e antichi mulini in pietra. Quasi ogni villaggio di quest'isola

lussureggiante possiede una propria sorgente d'acqua e per gran parte dell'anno i versanti delle colline sono percorsi da cascate. Vale la pena di noleggiare un'automobile per raggiungere i vari sentieri, molti dei quali a gradini e lastricati, che conducono attraverso paesaggi maestosi, fiori selvatici e resti archeologici.

DOVE MANGIARE AD ÁNDROS:



Tou Zozef (Pitrofós)

La socievole Katerina Remoundou accoglie i clienti come una vecchia zia nel salotto di casa o nel cortile alberato e chiacchiera amabilmente con loro mentre gustano le sue specialità a base di ingredienti locali, come la torta di formaggio e cipolle o lo stufato di capretto. La cucina è rustica ma prelibata. Il ristorante si trova nel villaggio di Pitrofós, circa 7 km a sud-ovest di Hóra; conviene prenotare.



Tínos

Tínos è una delle isole più tranquille, conosciuta soprattutto per la Chiesa di Panagia Evangelistria, importante luogo di pellegrinaggio per gli ortodossi greci, nel principale porto e centro abitato dell'isola. Appena vi lasciate alle spalle i turisti che affollano il capoluogo, scoprirete che Tínos possiede straordinarie bellezze naturali, punteggiate da una quarantina di villaggi, con case decorate in marmo in baie sperdute, sui versanti terrazzati delle colline e in cima a monti avvolti dalla foschia. Sparse per le campagne si trovano anche innumerevoli colombaie, retaggio del dominio veneziano.

Tínos possiede una solida tradizione artistica, in particolare per quel che riguarda la scultura in marmo a Pýrgos, nel nord, vicino ad alcune cave. Basata sugli eccellenti prodotti locali (tra cui formaggi, salsicce, pomodori e carciofi selvatici), la cucina è considerata tra le migliori di tutta la Grecia.

DOVE MANGIARE A TÍNOS:

La cucina di Tínos, fresca e creativa, utilizza per lo più ingredienti prodotti sull'isola. Chi ama la birra deve assaggiare l'artigianale Nissos (www.nissosbeer.com).



Itan Ena Mikro Karavi (Hóra)

Il nome ricorda l'inizio di una popolare fiaba greca ('C'era una volta una piccola barca...'): l'elegante locale con tavoli interni e all'aperto propone sapori greci contaminati in modo creativo da altre influenze mediterranee, mentre piatti come il maiale cucinato a fuoco lento o i ravioli di coniglio sono preparati con ingredienti locali di alta qualità. Eccellenti tanto la posizione del ristorante quanto il servizio.

TRASPORTI



Come spostarsi da un'isola all'altra: via mare

Per disegnare il proprio itinerario è fondamentale sapere quali traghetti servono quali isole e quando. L'alta stagione dei traghetti coincide con i mesi di luglio e agosto; in bassa stagione alcuni servizi sono ridotti o vengono sospesi.

NEL Lines, importante compagnia di navigazione all'interno delle Cicladi, ha cessato il servizio nell'estate del 2015 e la situazione è in piena evoluzione, ma molte tratte saranno certamente coperte, anche se forse modificate, dagli operatori che subentreranno.

Sono comunque numerose le compagnie che oggi servono le Cicladi con partenza dai porti principali dell'Attica: il Pireo (il porto più importante, da cui salpano traghetti per quasi tutte le isole), Rafína (porto comodo soprattutto per Mýkonos, Ándros e Tínos) e Lávrio (per Kýthnos e Kéa)



Come spostarsi da un'isola all'altra: voli aerei

Delle 24 isole dell'arcipelago, sei hanno un aeroporto: Mýkonos, Sýros, Páros, Nákos, Santoríni e Mílos, tutte servite da voli giornalieri per/da Atene. Alcune in estate hanno anche voli diretti con città europee (in genere voli charter, più voli di linea per Mýkonos e Santoríni), mentre sono rari i voli diretti tra le isole.

[Per maggiori informazioni sui collegamenti per ciascuna delle isole v. la guida](#)

[Lonely Planet Isole della Grecia, 12a edizione](#)





RICETTA

Gyros

La versione greca del kebab: calde e succulenti fettine di carne di maiale prima marinate e poi cotte allo spiedo, avvolte da pane pita e intinte nello tzatziki di yogurt e cetriolo. Uno spuntino di mezzanotte perfetto!

INGREDIENTI

Per i gyros

1½ cucchiaini di paprika dolce
3 cucchiaini di sale marino
¼ cucchiaino di pepe
¼ cucchiaino di origano
1,1 kg di lonza di maiale disossata
aceto di vino bianco

Per la salsa tzatziki

2 cetrioli medi pelati, privati dei semi e tagliati a cubetti
1 cucchiaio di sale
1 spicchio d'aglio tritato
1 cucchiaio di aneto fresco tritato finemente
2 cucchiaini di succo di limone
730 g di yogurt greco

Per servire

6-8 pita

olio d'oliva

salsa tzatziki o semplice yogurt greco

2 pomodori a fette

1 cipolla media affettata sottilmente

sale q.b.

pepe nero macinato fresco q.b.

PREPARAZIONE

- 1.** In una piccola scodella mescolate paprika, sale, pepe e origano.
- 2.** Affettate la lonza di maiale e battetela: non dev'essere spessa più di 5 mm.
- 3.** Coprite il fondo di un piatto piano con alcune fette di carne, quindi conditele con il mix di spezie e l'aceto finché sono ben impregnate. Continuate a sovrapporre la carne e le spezie in strati successivi finché è tutta ben marinata. Coprite con pellicola e lasciatela riposare in frigorifero per almeno due ore. Mentre la carne è in marinata preparate la salsa tzatziki.
- 4.** Tagliate la carne marinata in strisce di 1 cm di larghezza e 5 cm di lunghezza.
- 5.** Cuocetele in una padella antiaderente molto calda finché la carne diventa bruna e leggermente croccante.
- 6.** Spennellate ogni pita con un po' d'olio e mettetela sotto il grill: devono essere calde, non secche. Disponete la carne sulla pita e aggiungete salsa tzatziki (v. sotto) o yogurt, qualche fettina di pomodoro e anellini di cipolla, condite con sale e pepe. Arrotolate la pita, avvolgetela in carta oleata e servitela.

Per la salsa tzatziki

- 1.** In un colapasta, condite i cetrioli a pezzetti con un cucchiaino di sale e lasciateli spurgare per almeno 30 minuti. Risciacquateli e asciugateli su carta da cucina.

2. Mescolate i cetrioli, l'aglio, l'aneto e il succo di limone e frullate.
3. Versate la mistura nello yogurt greco e lasciate riposare la salsa in frigorifero per almeno due ore, in modo che i sapori si amalgamino.



Tracce del passato e gulasch di pesce gatto

Szombathely, Ungheria

Se si parla di siti archeologici romani e tesori, Szombathely batte tutti. Il 2016 è un anno importante per l'Ungheria, non da ultimo perché cade il 60° anniversario della rivolta armata contro l'URSS. Ironicamente, il ricordo della 'primavera araba' europea coincide con l'anno di commemorazione dedicato a san Martino, che nacque nel 316, 1700 anni fa, proprio nella città ungherese più antica, Szombathely. A breve distanza dal confine austriaco, era un centro dei commerci già nel 43 d.C., quando i romani fondarono la città di Savaria sulla Via dell'Ambra. Molte tracce archeologiche sono rimaste, compreso il Tempio di Iside (dea del pantheon egizio) che ora fa parte dell'Iseum, un complesso archeologico e museo moderno unico nel suo genere. Ma sono le nuove porte bronzee della cattedrale che meglio rappresentano il più importante santo-soldato cristiano, che si rifiutò di combattere contro i galli e condivise il suo mantello con un mendicante. Chi cammina sulle sue orme lungo la Via Sancti Martini da Szombathely alla sua tomba a Tours ricorda le difficoltà che incontrano i migranti e il valore di un benvenuto amichevole lungo il percorso.

Paula Hardy

[Cominciate a pianificare il viaggio con la guida Lonely Planet](#)

[Ungheria, 4a edizione](#)



Informazioni essenziali

ESPERIENZE TOP

Iseum

Restaurato nel 2011, l'Iseum faceva parte di un complesso sacro del II secolo dedicato dai legionari romani alla dea egizia Iside (in Europa ne esistono solo tre). L'adiacente sala a U è il nuovo e grandioso luogo destinato a ospitare le scoperte effettuate dagli archeologi nelle vaste necropoli romane del I secolo d.C. di Alsópáhok e di Nemesbőd, entrambe situate nella regione di Szombathely.

Szombathely Képtár

Questa grandiosa galleria d'arte moderna allestisce in ogni periodo dell'anno mostre temporanee di grande interesse incentrate soprattutto sugli artisti ungheresi del XX secolo. L'esposizione permanente comprende pregevoli opere di famosi artisti locali come Gyula Derkovitzs, molti dipinti d'arte astratta e d'avanguardia realizzati dagli anni '50 a oggi e un'innovativa collezione di tessuti.

Palazzo Vescovile

Gli affreschi di Franz Anton Maulbertsch per la Sala dei Ricevimenti al piano superiore dell'imponente edificio barocco del 1783 sono miracolosamente sopravvissuti ai raid aerei della seconda guerra mondiale, ma purtroppo di solito non sono visibili al pubblico. È invece possibile ammirare quelli raffiguranti rovine e divinità romane dipinti nel 1784 da István Dorffmeister nella Sala Terrena. In altre sale sono esposte fotografie che ritraggono la cattedrale prima e immediatamente dopo i bombardamenti e la Collezione e il Tesoro Diocesani, dove sono custoditi messali e bibbie dal Tre al Settecento, paramenti gotici, un magnifico ostensorio del XV secolo proveniente da Kőszeg e addirittura una copia della Corona di Santo Stefano ornata di pietre preziose realizzata negli Stati Uniti.



PASTI E LOCALI

Pityer

Questa *csárda* (locanda tipica), con un delizioso cortile, espone reti da pesca per un motivo: il menu propone eccellenti piatti a base di pesce, come il gulasch di pesce gatto. Le porzioni generose e sostanziose giustificano pienamente il tragitto di 1,5 km dal centro.

Tóvendéglő

Con il suo piacevole patio panoramico affacciato sul piccolo lago, il moderno Tóvendéglő vanta la posizione più bella tra i ristoranti della città. I piatti presenti nell'ambizioso menu spaziano da succulenti zampetti di maiale con patate a risotto allo zafferano con gamberoni.

Old Post Pub

Questo locale pulito e luminoso serve molte birre alla spina e un variegato menu internazionale, che va dalle grigliate di carne ai piatti alla paprika. In estate vengono anche messi un po' di tavolini all'aperto.

TRASPORTI

Autobus

Da Szombathely partono molti autobus che raggiungono Budapest, Győr, Ják, Kaposvár e Keszthely.

Treno

Szombathely è uno snodo ferroviario di grande importanza, con treni che raggiungono Budapest, Győr, Ják e Körmend.





RICETTA

Il 'camino dolce'

Il cosiddetto 'camino dolce' (*kürtöskalács*) è un rotolo di pasta croccante ricoperto da nocciole, cocco o altro. Mangiarlo è divertente: si svolge infatti a poco a poco la spirale di pasta che è morbida dentro, croccante fuori.

INGREDIENTI

Per l'impasto

215 g di farina bianca 00
7 g di lievito in polvere
50 g di zucchero
2 pizzichi di sale
45 g di burro fuso
2 tuorli (a temperatura ambiente)
120 ml di latte (a temperatura ambiente)

Per grigliare

olio di semi
burro fuso
zucchero

Per le finiture

125 g di granella di nocciole
60-70 g di zucchero
2 cucchiaini di cannella

PREPARAZIONE

- 1.** Iniziate a preparare l'impasto. Mescolate farina, lievito, zucchero e sale.
- 2.** Sbattete i tuorli con il latte e il burro fuso e poi aggiungeteli lentamente alla farina, finché si forma un impasto leggero.
- 3.** Versatelo su un asse infarinato e impastate per 5-6 minuti, quindi lasciatelo riposare per 40 minuti.
- 4.** Srotolate l'impasto, appiattitelo con un mattarello (dev'essere abbastanza sottile, meno di 6 cm di spessore) e tagliatelo dall'esterno verso l'interno in un lungo nastro a spirale: la striscia deve essere sottile.
- 5.** Oliate uno spiedino di legno (o un mattarello ricoperto di carta argentata). Cominciando da un lato, arrotolate con cura l'impasto intorno allo spiedino, assicurandovi che rimanga compatto. Alla fine, passatelo sull'asse per appiattirlo.
- 6.** Spennellate l'impasto con il burro fuso, quindi cuocetelo allo spiedo sulla fiamma viva per 5-6 minuti, spruzzandolo di quando in quando con lo zucchero finché si forma una crosticina di un bel dorato scuro.
- 7.** Mescolate la granella di nocciole con la cannella e lo zucchero. Spennellate il cannolo con il burro, quindi passatelo nel mix di nocciole.
- 8.** Battete leggermente lo spiedino sul tavolo per staccare il dolce e tenetelo dritto per alcuni minuti. Servitelo caldo.

Un gioiello UNESCO dell'Est con secoli di storia alle spalle

Vilnius, Lituania

Perché Vilnius continui a essere sconosciuta ai più è un mistero. La stupenda capitale della Lituania, sito UNESCO per il suo centro barocco, è abbastanza piccola da poter essere percorsa a piedi in giornata eppure benedetta da un ricco patrimonio culturale. Il cuore storico è la collina di Gediminas coronata da un castello alla confluenza tra i fiumi Vilnia e Neris: da qui si irradiano in tutte le direzioni strade acciottolate su cui si affacciano chiese cattoliche e russo-ortodosse e laboratori di artigianato tradizionale. Orgogliosi ma molto ospitali, gli abitanti di Vilnius sono giustamente innamorati della loro bella città e sono del tutto felici di dividerla con i visitatori. Le lunghe e chiare serate estive sono perfette per festival ed eventi, mentre i mesi più freddi invitano a scaldarsi con l'eccellente birra locale e la sostanziosa cucina d'influenza polacca. Vilnius ha carisma e bellezza e costa poco: è la vetrina della fiduciosa avanzata della Lituania lontano dal triste passato sovietico. Oggi si percepisce più che mai nell'aria un senso di ottimismo e di voglia di vivere.

Hugh McNaughtan

[Cominciate a pianificare il viaggio con la guida Lonely Planet](#)

[Estonia, Lettonia e Lituania, 7a edizione](#)





Informazioni essenziali

ESPERIENZE TOP

Palazzo dei Granduchi di Lituania

Sul sito di un antico insediamento abitato già nel IV secolo sorge l'ultimo di una serie di palazzi fortificati, che nel corso dei secoli sono stati più volte rimaneggiati, ampliati, distrutti e ricostruiti. Quello che vediamo oggi è il sontuoso palazzo barocco costruito nel XVII secolo per i granduchi di Lituania, meticolosamente riportato all'originario splendore. L'edificio di un bianco abbagliante è evidentemente nuovo, ma al suo interno si possono ammirare affascinanti oggetti d'epoca ed è diventato il simbolo della rinascita e dell'indipendenza della Lituania.

Città Vecchia

Il più grande centro storico dell'Europa orientale merita il suo posto tra i siti Patrimonio dell'Umanità. La città vecchia, che si estende per 1,5 km a sud di Katedros aikštė, risale al Quattro-Cinquecento e le sue viuzze tortuose, i cortili nascosti e le sontuose e antiche chiese conservano intatta l'atmosfera del passato. Vagabondare senza meta lungo le stradine più appartate è uno dei piaceri più autentici che la città offra. L'asse principale del centro storico è costituito dalle vie Pilies, Didžioji e Aušros Vartų, mentre i confini vanno pressapoco da Katedros aikštė lungo le vie Stuokos-Gucevičiaus, Liejyklos, Vilniaus, Trakų, Pylimo, Bazilijonų, Šv Dvasios, Bokšto, Maironio, Radvilaitės e Šventaragio: circa 1 kmq.

Museo delle Vittime del Genocidio

L'ex quartier generale del KGB (e prima ancora della Gestapo, degli occupanti polacchi e del tribunale zarista) ospita un museo dedicato alle migliaia di lituani uccisi, imprigionati o deportati dal regime sovietico fra il 1944 e gli anni '60. I

nomi di coloro che perirono durante la repressione stalinista sono incisi su targhe commemorative all'esterno dell'edificio. Nei vari piani interni si raccontano gli aspetti repressivi dell'occupazione sovietica, comprese alcune toccanti testimonianze sulla condizione dei deportati lituani in Siberia.

Ma il vero orrore si incontra al piano interrato, dove si possono visitare le celle dei detenuti e quelle delle esecuzioni capitali, in cui fra il 1944 e gli anni '60 i prigionieri venivano uccisi con un colpo di pistola o di stiletto nel cranio.





PASTI E LOCALI

Se desiderate assaggiare *cepelinai* (gnocchi ripieni) o *kepta duona* (bastoncini di pane nero di segale insaporiti con aglio e poi fritti) c'è l'imbarazzo della scelta, ma ormai gli abitanti della capitale sono avvezzi alla cucina internazionale, e l'elenco dei ristoranti che propongono specialità d'oltre confine si allunga di mese in mese.



Senoji Kibininė

Qui potrete fare scorpacciate di *cepelinai* e pancake di patate, tuttavia la specialità della casa sono i *kibinai*, i fagottini ripieni tipici della tradizione ebraica caraita. Che siano farciti di carne di montone, pollo e funghi oppure di spinaci e cagliata, queste appetitose mezzelune croccanti sono l'ideale dopo un paio di drink nella città vecchia.



Lokys

Individuate il grande orso di legno per trovare questo ristorante, divenuto ormai un'istituzione a Vilnius: è dal 1972 che fa felici i suoi clienti nelle cantine a volta della dimora cinquecentesca di un mercante. Visto che è un 'ristorante per cacciatori', la sua specialità è la selvaggina, tra cui arrosto di cervo e di cinghiale, salsicce, quaglie con pere e salsa ai mirtilli rossi, e perfino stufato di castoreo ai funghi. In estate l'atmosfera è allietata da concertini di musica folk.

Bukowski

Lo scrittore-bevitore omonimo è il padre spirituale di questo accogliente bar dal fascino bohémien situato in una via appartata della città vecchia. Ha una terrazza sul retro adatta all'estate, eccellenti birre alla spina, un ricco programma di concerti, letture di poesie e altri eventi, tutto in un'atmosfera accogliente e senza pretese. Uno dei migliori locali di Vilnius.

TRASPORTI

Aereo

Le compagnie airBaltic ed Estonian Air collegano Vilnius e Tallinn con un massimo di cinque voli al giorno, mentre fra Vilnius e Riga partono fino a sette voli giornalieri.

Autobus

La stazione degli autobus di Vilnius si trova poco a sud della città vecchia. La biglietteria è all'interno della stazione e gli sportelli che vendono i biglietti per le linee nazionali sono aperti dalle 6 alle 19.30; c'è un ufficio informazioni. Numerose compagnie servono le destinazioni estere.

Treno

La stazione ferroviaria (Geležinkelio Stotis) si trova di fronte alla stazione degli autobus ed è provvista di sportelli bancomat, ufficio informazioni e un supermercato.

Da provare

ARTIGIANATO ARTISTICO A VILNIUS

L'arte popolare lituana è ancora oggi una tradizione viva e vitale, come testimoniano le numerose e incantevoli botteghe artigiane sparse nella città vecchia e dintorni.

Senujų Amatų Dirbtuvės

(Antico Laboratorio Artigiano; www.seniejiAmatai.lt; 11-19 mar-dom) In questo fantastico negozietto sono esposti utensili, materiali e i prodotti finali di antiche tecniche di lavorazione artigianale – tessitura, creazione della carta, rilegatura, lavorazione del cuoio e del metallo e molte altre. Affiliato all'Associazione Artigianato Artistico di Vilnius e gestito con passione, è un posto meraviglioso in cui acquistare un souvenir di pregio.

Centro delle Ceramiche Nere

(www.ceramics.w3.lt) L'edificio ospita il laboratorio artistico e il negozio del Centro che si occupa di preservare e insegnare l'antica arte lituana delle ceramiche nere.

Jonas Bugailiškis

(www.bugailiskis.com) L'artista lituano Bugailiškis crea oggetti di ogni genere, bizzarri e belli insieme, in questo atelier: sculture, croci decorate e anche strumenti musicali.



Sauluva

(www.sauluva.lt; 10-19) Questa cooperativa vende oggetti d'artigianato in ambra, metallo, ceramica, stoffa e altri materiali realizzati da diversi artisti. È perfetta per cercare un giocattolo educativo o insolito.



Museo-Galleria del Fabbro di Užupis

(www.vilniauskalviai.lt; 10-19 mar-ven, fino alle 17 sab) Imparate come si plasma il ferro, osservate i fabbri all'opera e magari uscite con qualche pezzo realizzato a mano. Le dimostrazioni della tecnica di lavorazione hanno luogo il martedì pomeriggio, o su appuntamento.



Vilniaus Puodžių Cechas

(11-19 mar-ven, 12-18 sab) La Corporazione dei Vasai di Vilnius realizza oggetti in ceramica utilizzando le tecniche della tradizione.

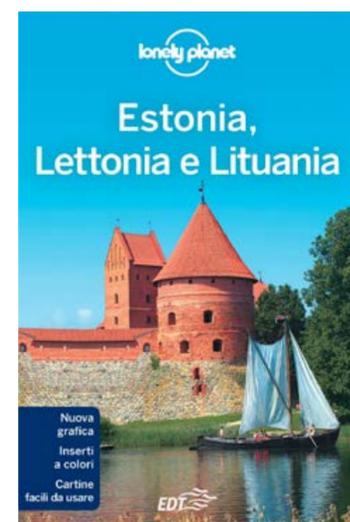
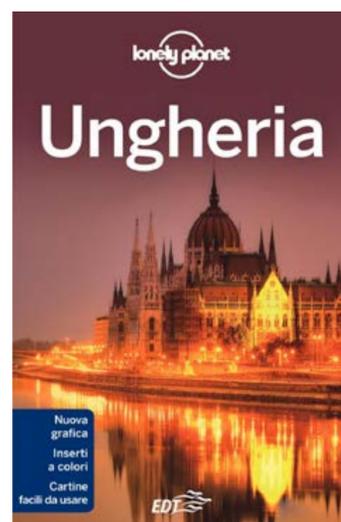
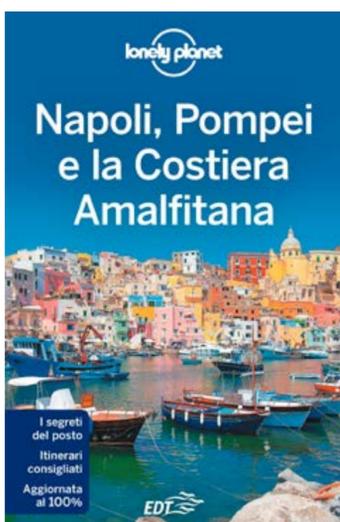
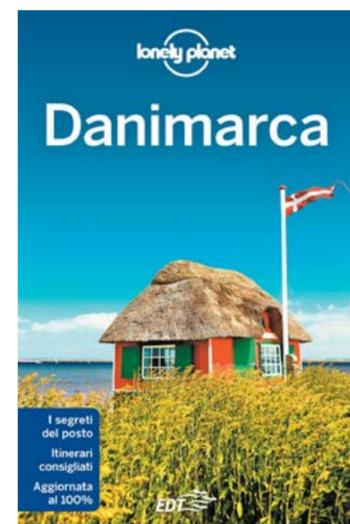
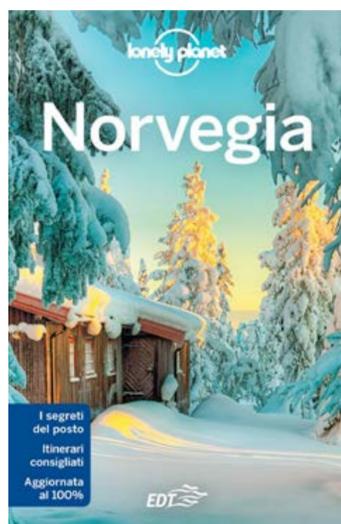
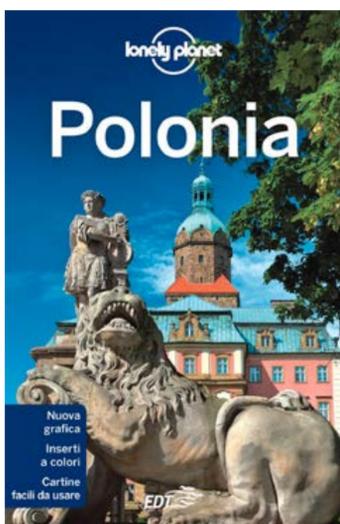


Vitražo manufaktūra

(www.stainedglass.lt; 11-20 lun-ven, fino alle 18 sab, fino alle 17 dom) Raffinate sculture in vetro piombato, decorazioni murali e *mobiles* appesi affollano questo laboratorio vetraio all'insegna della creatività; tutti i giorni dalle 12 alle 16 si svolgono dimostrazioni delle varie tecniche di lavorazione.



Scoprite altri tesori europei nascosti con le guide Lonely Planet.



[Date un'occhiata](#)

Dietro le quinte

Gli autori

Anthony Ham

Carolyn Bain

Clifton Wilkinson

Cristian Bonetto

Hugh McNaughtan

Paula Hardy

Tim Richards

Ringraziamenti

Fotografia di copertina: El Elogio del Horizonte di Eduardo Chillida - Gijón, Asturie, Spagna.

© UniversalImagesGroup/Getty Images

Questo libro

Questo libro è stato commissionato dall'ufficio londinese di Lonely Planet e prodotto da:

Commissioning Editors Emily Cross, Rebecca Law

Coordinating Cartographer Wayne Murphy

Managing Layout Designer Tom Davis

Product Editor Emma Sparks

Cover Research Tom Davis

Grazie a Liz Heynes, Craig Kilburn, Catherine Jaques