

► IN VIAGGIO

Il fascino selvatico della Frisia tedesca tra borghi marinari e cerimonie del tè

Il mare di Wadden è una distesa di fango lunga 450 km tra Germania, Olanda e Danimarca. Dove vivono aironi e rapaci

di ANNA MARIA CATANO

■ Lande basse, a perdita d'occhio, dove terra e mare si confondono in una distesa di fango dal 2006 patrimonio dell'Umanità. È il Parco nazionale del mare di Wadden, in Bassa Sassonia, un ecosistema che ospita migliaia di piante ed animali. E dove vivono specie avicole rare, rapaci, aironi e trampolieri.

Il mare di Wadden (in dialetto «Wad» significa «piana fangosa») è un tratto di litorale lungo 450 chilometri che unisce tre nazioni: Paesi Bassi, Germania e Danimarca. Una terra umida di grande valore geologico il cui limite è costituito dalle Isole Frisone che dividono il Wadden dal mare del Nord.

Il paesaggio muta di continuo a causa delle maree che ritirandosi lasciano scoperta un'ampia zona di battigia marrone e eternamente connessa tra terra e mare. Indimenticabile la passeggiata a piedi nudi nel fango freddo durante le ore di bassa marea: l'acqua al tramonto riflette le mille sfumature del cielo. Mai però avventurarsi da soli: senza una guida esperta in queste distese dai confini lu-



bili. L'innalzamento delle acque può giocare brutti scherzi.

La Frisia orientale comprende una piccola porzione di Germania settentrionale: è una regione piatta e verde che, tra i vari litorali del mare del Nord, è destinazione privilegiata di vacanza nonostante i venti freddi e le basse temperature. Ideale per il cicloturismo, si divide tra acque marine, anse di fiume e pianure, tra attività di pesca e

allevamenti di mucche celebri per la bontà delle carni. È un susseguirsi di chiese, campanili, borghi marittimi, edifici di mattoni rossi. I Frisoni di stirpe germanica, oggi 480 mila persone, abitano da sempre questo tratto di costa infestato un tempo dai pirati e dove le navi mercantili cercavano riparo. Arrivati a Norddeich s'intravedono subito la marina ben protetta e una lunga spiaggia di sabbia. Un villaggio è an-



BREMA
Nella città dei musicanti il «miglio culturale» è un itinerario tra musei e edifici storici. Schnoor è il quartiere più caratteristico

meglio al tramonto, è quella di regalarci una cena al Spiekeroggschip restaurant, cioè a bordo di un mercantile in legno dove arredi e suppellettili raccontano più di tante parole di commercianti antichi e di mariniera.

E poi si scopre che i frisoni bevono litri di tè. Sostengono gli abitanti che la Frisia orientale sta la zozzal mondo in cui se ne consuma di più: addirittura 300 litri all'anno a persona. E sono orgogliosi della loro rituale cerimonia, testimonianza di rapporti e traffici mercantili con il lontano Oriente. Ma ormai questa bevanda costituisce un valore identitario. Ve lo racconteranno al museo del Tè di Leer dove imparerete anche come si presenta una tazza di Assam (ma ne esistono circa 40 diverse qualità). La preparazione esige un rigido rituale - le foglie ad esempio devono stare in infusione dai 3 ai 5 minuti. E la cerimonia lenta - il tè va assaporato con calma - è insieme tradizione e coccola per il palato perché sempre accompagnata da una fetta di dolce alle uvette spalmato di burro locale. E poi «moin», ciao. Tutti si salutano così nella Frisia Orientale.

E si ricomincia a vagare tra antichi mulini a vento e moderne pale eoliche, fari e praterie fangose, villaggi di pescatori e pascoli.

Più a sud è invece Brema, affascinante città affacciata sul fiume Weser, ad attirare il turismo culturale.

Brema e i suoi musicanti: l'asino, il cane, il gatto, il gallo. La celebre statua in bronzo, una piramide alta due metri, è lì a ricordare che anche le favole hanno una morale. Nel Medioevo questa città acquistò grande importanza economica e mercantile e fece parte della Lega anseatica che riuniva i mercanti tedeschi. Attualmente è seconda solo ad Amburgo come scalo marittimo e commerciale. Il «miglio culturale» è un imperativo. Si tratta di un itinerario tra palazzi storici, chiese, musei, teatri, gallerie d'arte fino alla piazza del Mercato dove troneggia il Municipio, patrimonio UNESCO. Mentre Schnoor è certamente il quartiere più caratteristico: borgo di marinai oggi è diventato uno dei punti più attrattivi della città, ricco di botteghe, caffè, locali tra gli stretti vicoli variopinti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ENOGASTRONOMIA IN SVIZZERA

A S.Pellegrino Saporì Ticino la festa è stellata

■ Continua fino al 24 novembre S.Pellegrino Saporì Ticino, il festival gastronomico che mette insieme i talenti del Cantone con grandi star internazionali. L'edizione di quest'anno è dedicata alla Germania con 11 chef stellati. Stasera allo Swiss Diamond Hotel di Vico Morcote, con Egldio Iadonisi, e domani al Villa Principe Leopoldo, di Lugano con Cristian Moreschi, arriva in Ticino Christian Binder, 2 stelle Michelin, dello Steinheuers Restaurant zur Alten Post a Bad Neuenahr-Ahrweiler. Il 24 ottobre, serata Lounge al Casinò di Lugano con



Moreno Mazzini del Ristorante Elementi, che ospita Emanuele Bertelli del Seven Lugano The Restaurant. Il 28 ottobre al Seven di Ascona Nicola Leanza apre le porte a Manuel Ulrich, 3 stelle Michelin all'Osch Noir di Donauschwingen. Il 4 novembre al Seven Lugano The Restaurant, ancora Bertelli accoglie Yoshizumi Nagaya, 1 stella Michelin, Restaurant Nagaya di Düsseldorf. Info: sanpellegrinosaporiticino.ch.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

AUTUNNO NELLE LANGHE

Caccia al tartufo al Boscareto Resort

■ Autunno nelle Langhe è sinonimo di tartufo e il Boscareto Resort & Spa di Serralunga d'Alba è il luogo ideale per un soggiorno di scoperta, natura e relax. Un'affascinante caccia nei boschi, accompagnati da un esperto trifolau e dal suo fidato cane, unita a una visita al nuovo Mudet - Museo del Tartufo di Alba, per poi godersi relax nella Spa, buon vino e ottima cucina al resort. Il soggiorno offre una cena al Sunsi - il ristorante della tradizione del Resort - curata dallo chef Alessandro Capallo, anima di un luogo che sa far ritrovare agli ospiti un'atmosfera rilassata e i sapori delle Langhe. Cinque portate, pensate sia per essere abbinate al tartufo sia per essere gustate da sole, svelano la cucina solida, concreta e sorprendente del giovane chef. Pacchetto completo in questo resort completamente rinnovato da 1.485 euro per due persone. Per informazioni e prenotazioni: info@liboscarettoresort.it, tel. 0173 613036 - www.liboscarettoresort.it.

Luca Passaquindici



© RIPRODUZIONE RISERVATA

ALTO ADIGE

Bolzano: vino e musica per la festa d'autunno

■ Quando i pendii si colorano di rosso e l'aria profuma di mosto, a Bolzano è il momento del Törggelen, antica tradizione che celebra la fine della vendemmia. Una festa del gusto che, da ottobre fino all'inizio dell'Avvento, porta nelle Buschenschänke, le osterie contadine, per assaggiare il vino novello, lo speck, le castagne arrostiti e le specialità autunnali, mentre le cantine propongono visite con degustazioni. Il vino è sempre protagonista, insieme alla musica, a «Melodie di Vini lungo la Strada del Vino dell'Alto Adige», che, fino al 2 novembre, organizza concerti abbinati a degustazioni. Il 25 ottobre è la volta di Bolzano con il concerto nella sala del Conservatorio C. Monteverdi dell'Ensemble Desiderio e al pianoforte Rosalia Gómez Laceras, preceduto da un brindisi nel Chiostro dei Domenicani e seguito dalla presentazione di vini bolzanini e dalla visita guidata della Cappella di Santa Caterina. Info: www.bolzano-bowen.it.



Elena Pizzetti

© RIPRODUZIONE RISERVATA