GIUGNO - LUGLIO 2021

Turismo ENOGASTRONOMICO di qualità

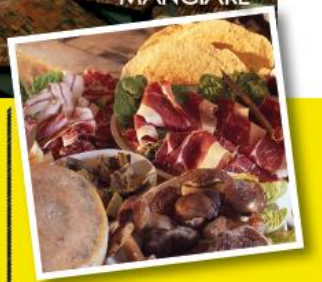
€5,00 BIMESTRALE #20

Viaggiare con gusto sano

VENEZIA

Un salto da un'isola all'altra tra bacari, cicheti e spritz

PROFUMO DI BARBAGIA
DOVE IL TURISMO È CULTURA DA MANGIARE



E INOLTRE

- **CAMOGLI, PORTOFINO E DINTORNI:** BELLE ÉPOQUE IN TRATTORIA
- **LA VIA ARTUSIANA:** RICORDI E SAPORI DI UN TEMPO
- **VALLE CAMONICA:** LA META DEL TURISTA GOURMET
- **VALMARECCHIA:** LA VALLE DAL CUORE ANTICO
- **LA GALASSIA DELLE STELLE MICHELIN:** IN FRIULI VENEZIA GIULIA
- **GAMBELLARA:** REGNO AGRICOLO SEMPRE PIÙ GREEN
- **LA PESCA SATURNIA:** GIOIELLO DELLE MARCHE
- **ETNA DOC:** UN'ISOLA NELL'ISOLA
- **ALTO ADIGE:** LE VALLI MENO NOTE
- **IL MONFERRATO:** TERRA DI BORGHI E TORRI MEDIEVALI

Prima immissione: 31-05-2021
LUNASIA EDIZIONI

Untitled-6 7
17/05/21 17:59

VIAGGIARE CON GUSTO SANO
Giugno/Luglio 2021

VIAGGIARE CON GUSTO SANO
Giugno/Luglio 2021

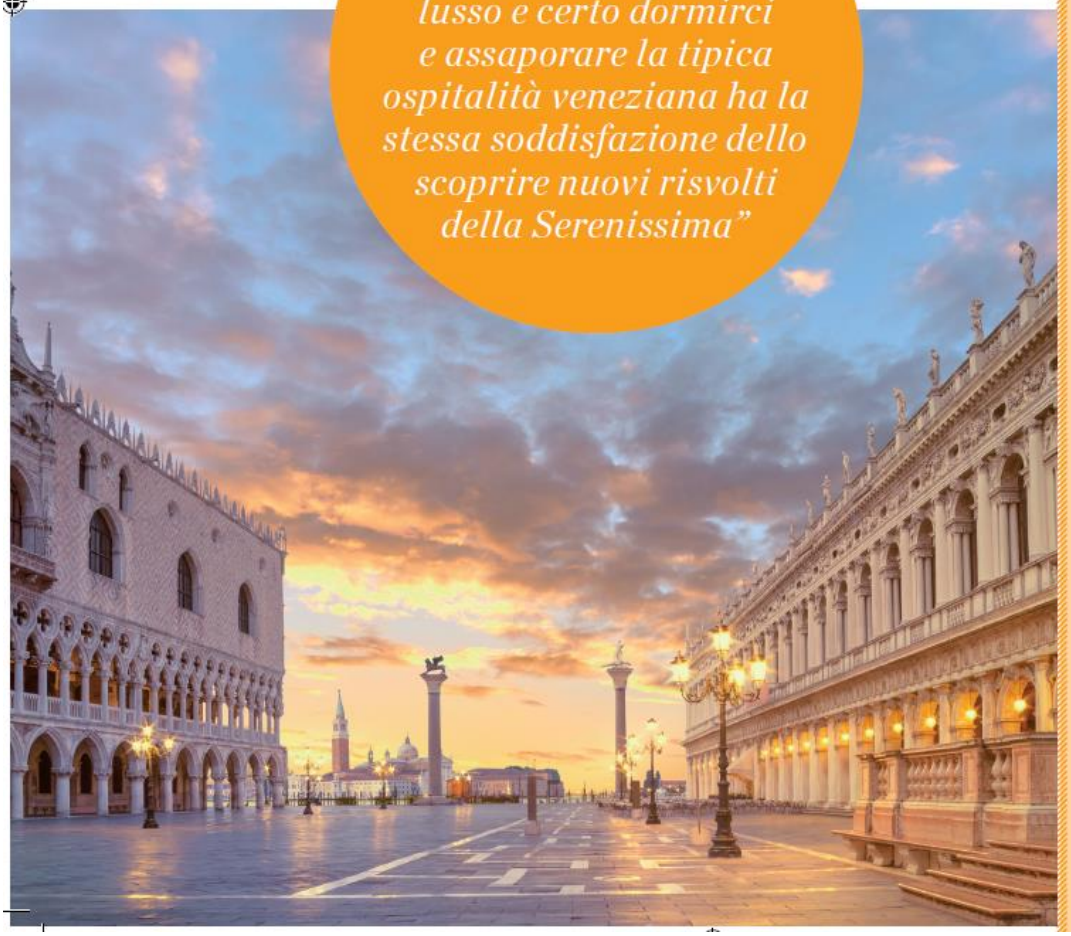
una magica convivialità. Per questo il Consorzio Vini Venezia ha scelto di omaggiare il Venezia DOC Merlot nominandolo vino simbolo per celebrare il 1600° anniversario della fondazione della città di Venezia, creando per l'occasione una bottiglia celebrativa.

Wine tour a Venezia

Proprio per celebrare il 25 marzo del 421, data di fondazione della città lagunare, sono stati realizzati alcuni itinerari che portano i winelovers a scoprire calli, campi, vigneti che si celano in antichi broli o in isole lagunari. Tre i percorsi enoturistici che hanno come fil rouge il vino. Il primo tour, "Wine Tour Venezia - Le vie del vin e de altre merci preziose", rappresenta il cuore del progetto e ripercorre infatti le vie dei mercanti veneziani, in un itinerario che fa rivivere le vie del commercio e delle merci preziose dell'epoca, spizzicando qua e là vini e cicchetti. Il secondo, "Wine Tour Venezia - Culture e tratte d'Oriente", nasce per far scoprire l'importanza dei traffici con il Medio Oriente e l'influenza delle sue culture nella città veneta, che si ritrovano oggi in particolare nei prodotti entrati nella nostra cultura culinaria. Infine, "Wine Tour Venezia - De arti, de Vin e altre meravegie" è pensato per gli amanti dell'arte, un percorso nel distretto "artistico" per eccellenza, tra le "meravegie" (meraviglie) del passato e della modernità, trovando ristoro in storiche enoteche e osterie.

Ecco qualche anedotto divertente da scoprire in questi tour: sapevate che il Canal Grande era nominato "Riva dell'olio" poiché anticamente, proprio qui, veniva scaricata la preziosa spremuta di olive proveniente dalle soleggiate terre del Mediterraneo? Al Campo delle Erberie, l'antico mercato delle erbe, si può ammirare la statua del Gobbo, un ricordo del traguardo di una lunga corsa che la Repubblica faceva compiere ai ladri catturati per chiedere ammenda. Pochi lo conoscono ma esiste una "Riva del vin", così chiamata perché utilizzata per trasbordare le botti piene di vino che poi sarebbero state vendute agli osti e ai privati. Passando dal Ponte di Rialto si può visitare l'antico Fondaco dei tedeschi, un edificio- palazzo adibito a magazzino e mercato della comunità tedesca a Venezia, oggi anche sede di AMO, chiamato dai fratelli Alajmo "un salotto in piazza", dove fare colazione, pranzare o cenare: una bella collaborazione tra la famgilia Alajmo (che vanta un tre stelle Michelin a Le Calandre a Sarmeola, in provincia di Padova) e il designer Philippe Starck.

"Tanti palazzi storici sono stati trasformati in hotel di lusso e certo dormirci e assaporare la tipica ospitalità veneziana ha la stessa soddisfazione dello scoprire nuovi risvolti della Serenissima"



DOVE DORMIRE

ISAMAR HOLIDAY VILLAGE

Il Villaggio, diventato negli anni meta insostituibile per tante famiglie, festeggia i 50 anni aprendo la stagione estiva con un'area di 20.000 mq dedicata allo sport e al gioco dei bambini, con piscine riscaldate per prolungare le vacanze, nuove abitazioni di ultima generazione e summer camp per i ragazzi con professionisti.
Indirizzo: Via Ismar 9 Bacucco (VE)
Sito web: www.villaggioisamar.com

NH COLLECTION VENEZIA GRAND HOTEL PALAZZO DEI DOGI

A 20 minuti da Piazza San Marco, un rifugio autentico per veri intenditori.
Un palazzo storico - intimo, e a poca distanza dai ritmi turistici - rivela la sorpresa di uno dei più grandi giardini privati della città. Affacciate sul canale o sul giardino privato, le sue 64 eleganti camere e suite presentano un gioioso senso della decorazione veneziana, con particolare attenzione ai dettagli. Dopo una giornata intensa, gli ospiti possono godersi un massaggio nell'intimo centro benessere, un cocktail e una cena a lume di candela ne "Il Giardino Segreto", il ristorante con giardino privato.
Indirizzo: Via Fondamenta Madonna Dell'Orto Cannaregio 3500 Venezia
Sito web: www.nh-hotels.it

Quegli hotel gourmet della nobiltà veneziana

Tanti palazzi storici sono stati trasformati in hotel di lusso e certo dormirci e assaporare della tipica ospitalità veneziana ha lo stesso sapore della scoperta della Serenissima. Compie a breve 150 anni l'Hotel Bauer Palazzo con la sua posizione direttamente su Canal Grande, a pochi minuti a piedi da Piazza San Marco e dal Teatro La Fenice, che ha conquistato i viaggiatori di tutto il mondo fin dall'apertura nel 1880. Gli ambienti interni sono un esempio di stile art déco ben conservato nel tempo, con arredi d'epoca, pregiati tessuti, scintillanti lampadari in vetro di Murano, immacolati pavimenti in marmo e tipici soffitti in stucco intagliato per le 137 camere e 54 suite. Il ristorante interno al Bauer, Settimo Cielo Rooftop Restaurant, è capitanato dallo chef stellato Cristiano Tomei con un menù degustazione tailor made da 7 o 9 portate. Per chi volesse scegliere alla carta meglio il Ristorante De Pisis, al piano terra, dove lo Chef Dario Parascandolo celebra la tradizione veneziana e mediterranea. Diversi gli hotel menzionati dalla guida internazionale Condè Nast Johansens, a partire da Cà Sagredo: un palazzo del XV secolo dichiarato Monumento Nazionale e che guarda sul Canal Grande. La suite dedicata all'arte (appunto denominata "Arts Suite") è un'ode ad artisti del Settecento come Abbondio Stazio e Carpoforo Mazzetti, mentre il salone riccamente decorato trasporta nella Venezia all'apice del suo splendore.
E per cena vi consigliamo il ristorante panoramico L'Alcova, con terrazza panoramica e i piatti dello Chef Damiano Bassano. Atmosfera bohémien a Dorsoduro, il quartiere sud-ovest di Venezia, un po' meno frenetico e conosciuto

ma sede dell'Università Ca' Foscari, della Collezione Peggy Guggenheim e di Punta della Dogana: qui sorge l'imponente facciata gotica del Sina Centurion Palace e all'interno una sorpresa: una vera esplosione contemporanea di un design d'interni rivoluzionario, tanto da sembrare un museo d'arte d'avanguardia.
In netto contrasto, la sala da pranzo principale di Antinoo's Lounge & Restaurant è di un bianco paradisiaco dove gli unici colori sono emanazione dei piatti dello Chef Massimo Livan, che punta su una cucina leggera dove erbe, fiori e frutta sono i protagonisti di una reinterpretazione della cucina tradizionale veneta. l'Hotel Savoia & Jolanda ha uno stile unico nelle sue 77 stanze addobbate con arredi tipicamente veneziani, tessuti pregiati, raffinate boiserie, dipinti antichi, preziosi cristalli di Murano e terrazze completamente ricoperte di fiori con vista sulla laguna. Da una parte il Bacino di San Marco e un altro nel tranquillo e affascinante Campo San Zaccaria, nel quale si erge la meravigliosa chiesa omonima in stile rinascimentale, la cui facciata è stata realizzata dal celebre architetto Mauro Codussi. Accanto all'hotel, anche il Ristorante Principessa trasmette l'autentica cucina veneziana strizzando l'occhio alla modernità: eppure è nato alla fine del 1800 ed era già noto all'epoca per la sua "grande terrazza vista laguna in Riva degli Schiavoni". Nel corso degli anni ha aperto le sue porte a milioni di ospiti provenienti da tutto il mondo e ha avuto anche l'onore di accogliere un personaggio di spicco del panorama culturale mondiale, Peggy Guggenheim, in occasione della XXIV Biennale d'Arte nel 1948. L'origine del nome del ristorante è legata a un evento, avvenuto nella Venezia dell'anno 1000, che ha letteralmente rivoluzionato gli usi e i costumi dei veneziani: la "principessa" del ristorante è Maria Argyropoulaina - detta anche Maria Argira - la coraggiosa

"Se avete già visitato la città sull'acqua, che ha sempre molto da regalare, vi sono una miriade di isole e isolotti nella laguna che meritano una sosta"

principessa bizantina sposa di Giovanni Orseolo, figlio del doge Pietro II Orseolo, che sfidò l'etichetta veneziana introducendo a corte un utensile allora sconosciuto: il pirón (la forchetta) d'oro. Maria portò con sé una ventata di aria fresca, di eleganza e regalità, ed ebbe il coraggio di affermare la propria identità e cultura in un ambiente ostile e ancorato ai propri valori. Il Ristorante Principessa omaggia, dunque, la principessa non solo con il nome ma anche con il simbolo del proprio logo, l'iconica forchetta d'oro che lega indissolubilmente Maria alla città lagunare.
Il The St. Regis Venice mescola interni moderni ed eclatanti con il suo superbo passato denso di storia, in Piazza San Marco. Il giardino all'italiana lascia il passo al ristorante e terrazza Gio's, capitanato dalla Chef Nadia Frisina e all'Arts Bar, perfetto per un cocktail d'autore. Proprio dietro all'hotel, le boutique di lusso e le gallerie

DOVE MANGIARE

GRANCAFFÈ QUADRI

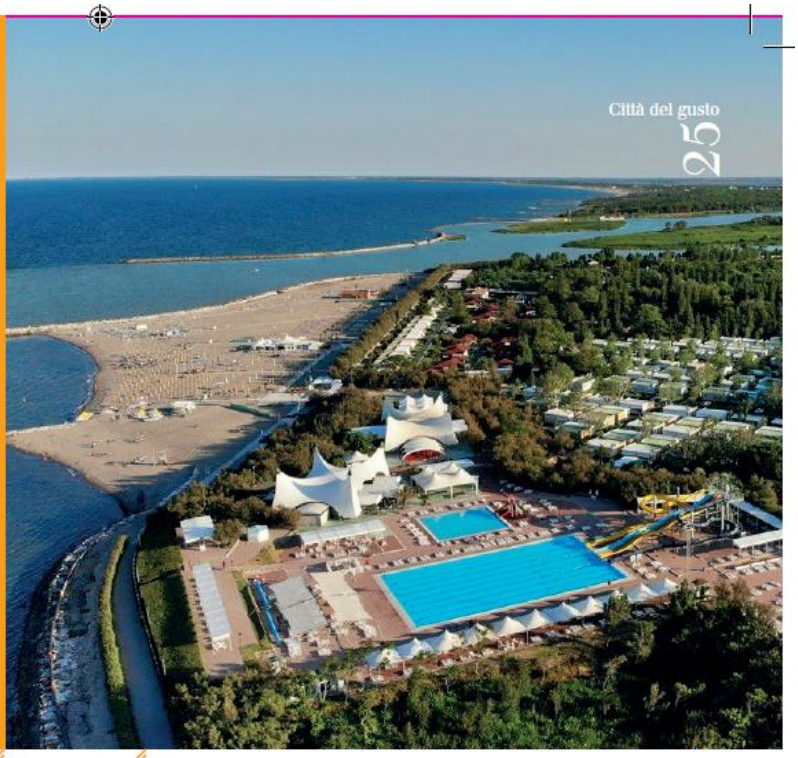
Il Ristorante Quadri, gestito dalla famiglia Alajmo, è una garanzia: dal 1830 nella centralissima Piazza San Marco, tratteggia tutte le caratteristiche della miglior cucina veneziana in una chiave contemporanea, reinterpretata da Silvio Giavedoni e Massimiliano Alajmo (1 stella Michelin). Una concentrazione di poesia, mistero e bellezza che ha preso luce dopo il restauro firmato da Philippe Starck.
Indirizzo: Piazza San Marco 121 - Venezia
Sito web: www.alajmo.it

MET RESTAURANT

Altro indirizzo da non perdere è il Met Restaurant (1 stella Michelin) all'interno del Metropole Hotel, capitanato dallo Chef Luca Veritti. Si può arrivare al ristorante anche in water limousine con accesso al pontile privato dell'hotel. Il Loggione veste l'anima maschile del ristorante con un'atmosfera caravaggesca, tessuti Fortuny alle pareti, importanti lampadari in vetro di Murano e lo sharing table realizzato con le bricole provenienti dalla laguna.
Indirizzo: Riva degli Schiavoni 4149 - Venezia
Sito web: www.metrestaurantvenice.com

TRA PAGURI E ANEMONI CON ISAMAR DIVING CENTER

E per chi non fosse interessato solo a cibarsi di crostacei e altre delizie lacustri, Isamar Diving Center organizza immersioni in mare aperto, per conoscere da vicino un'area naturalistica di grande fascino: lo splendido parco marino delle Tegnùe di Chioggia. I pescatori le hanno sempre chiamate Tegnùe per la loro capacità di trattenere e rompere le reti: sono le rocce sommerse del nord Adriatico, dei veri e propri reef naturali che occupano un'area di circa 35 km e che stanno diventando un punto di riferimento per i sub per le forme di vita che si possono ammirare nei fondali. Spugne, anemoni, piccoli paguri, ma anche gronghi, corvine bavose, castagnole, sacchetti e scorfani.



d'arte contemporanea accompagnano il visitatore al Teatro La Fenice e ai tesori di Piazza San Marco, a soli 4 minuti. Sivoli, come il suono che richiama il movimento della coda di un pesce argentato sulla superficie languida della laguna (è proprio questo il nome che Gabriele D'annunzio attribuisce al più popolare dei pesci di laguna, i cefali), si trova all'interno del Gardena Hotels sulla Lista di Spagna, e affascina con una cucina che esalta i prodotti dell'estuario, le verdure delle isole e il pesce della laguna, con vista sul Canal Grande. Affacciato sul Canal Grande, il Gritti Palace vanta una delle viste più spettacolari sulla laguna della città: costruito nel 1475, questo palazzo nobiliare è un luogo d'arte ed eleganza che è riuscito a conservare l'atmosfera familiare e intima di una residenza privata. La terrazza del Gritti è senza dubbio una delle più belle di Venezia, a cui si abbinano le creazioni dello Chef Daniele Turco: il luogo perfetto per un bicchiere di champagne o un cocktail rinfrescante come il Bellini, il Negroni o il Basil-i-ca, ispirato alla suggestiva Chiesa di Santa Maria della Salute che sorge dall'altra parte del canale. In prestigiosa posizione storica sulla Riva degli Schiavoni, l'Hotel Danieli domina la laguna veneziana affacciandosi su Palazzo Ducale. Tre i palazzi che compongono la struttura e che risalgono, rispettivamente, al XIV, al XVII e al XIX secolo. Sono il Palazzo Dandolo, in stile gotico veneziano, antica residenza della famiglia Dandolo, il Palazzo Casa Nuova, ex sede della tesoreria, e il Palazzo Danieli Excelsior, che ospita camere con balcone affacciato sulla laguna ai piani più alti. Da non perdere il Ristorante Terrazza Danieli e il suo concetto gastronomico: un magico viaggio dei sensi che ripercorre le influenze orientali dei commercianti di spezie senza dimenticare però gli immancabili ingredienti della laguna.

I palazzi e i ristoranti delle isole

All'isola della Giudecca, il Belmond Hotel Cipriani non può che conquistare: progettato dal famoso architetto Adam D. Tihany, al Ristorante Oro (1 stella Michelin) si cena attorniati da candelabri in vetro di Murano, da soffitti dorati, ammirando la terrazza simile ai classici campielli e gustando la cucina di Davide Bisetto all'interno di uno degli hotel più affascinanti dell'isola. Sempre alla Giudecca troviamo la terrazza più alta della città: al Molino Stucky Hilton, lo Skyline Rooftop Bar con aperitivi, dj set e serate speciali sono il valore aggiunto a un panorama che spazia su tutta la città. Navetta gratuita per arrivare, deliziosi segnature cocktail e spesso e volentieri ottima musica al tramonto, con una spettacolare piscina sul tetto. Altra terrazza da non perdere è quella del Sagra Rooftop Bar&Restaurant, situato al quarto piano del luxury resort JW Marriott Venice, nella piccola Isola delle Rose (Sacca Sessola, come la chiamano i veneziani DOC) con un panorama a 360° di Venezia sullo skyline di Piazza San Marco e con una piscina a sfioro. Un angolo di paradiso a due passi dall'Isola di Burano, facilmente raggiungibile con il servizio navetta della tenuta, la visita al Ristorante Venissa (1 stella Michelin) vale davvero l'attraversata. Sempre affiliato alla prestigiosa guida Condè Nast Johansens, questo resort è anche la fuga da sogno di un wine lover e la fantasia di un buongustaio, su progetto di Gianluca Bisol che proviene da una famiglia di viticoltori veneti. Dopo aver scoperto vecchie viti della varietà Dorona di Venezia, nello storico vigneto di cinque acri di Venissa, Gianluca ha reimpiantato questo vitigno abbandonato oltre 15 anni fa. Oltre allo stellato si può pranzare all'informale Osteria Contemporanea di Venissa, che serve piatti della tradizione italiana con un tocco creativo preparato dallo chef emergente super star Francesco Brutto e dallo chef residente Chiara Pavan (Cuoca dell'anno 2019 di L'Espresso), rispetto alla cucina d'avanguardia del ristorante gourmet.