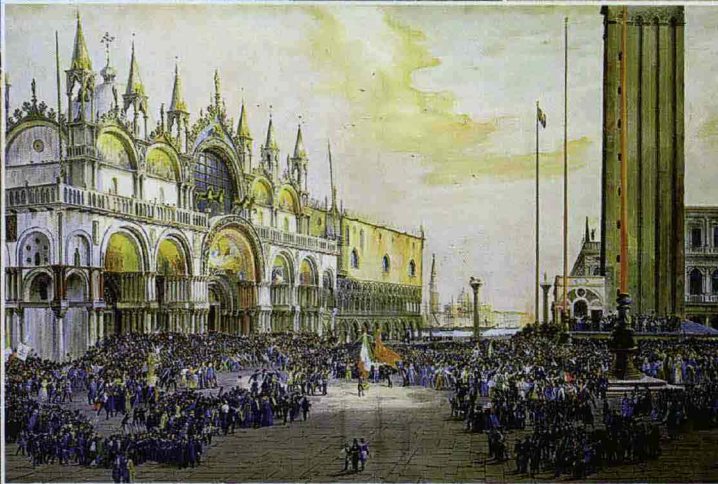


SAN MARCO, LA BELLA REPUBBLICA



Luigi Querena (1820-1887), *Il popolo veneziano innalza il tricolore in piazza San Marco*. Il dipinto è conservato al Museo del Risorgimento di Venezia.

La spiaggia esclusiva dell'Hotel Excelsior, al Lido, mantiene l'alture che conquistò D'Annunzio, Mann, Stravinskij. Ma un'ordinanza del sindaco Orsoni l'ha "proletarizzata", imponendo agli stabilimenti vip di concedere l'accesso al mare e la sosta sulla battigia a tutti i bagnanti.

venezia fuori rotta: dalle rive ai campielli

È stata: Serenissima, incantevole, ribelle. Oggi è luogo comune del turismo. Ma non per tutti. Ecco indirizzi e itinerari che "svicolano". Da Tintoretto ai bacari, dagli artigiani ai micro-hotel, alle spiagge aristocratiche. Tutto accessibile

Una sabbia da film

Viaggio consigliato in: long weekend



DOVE agosto 2011

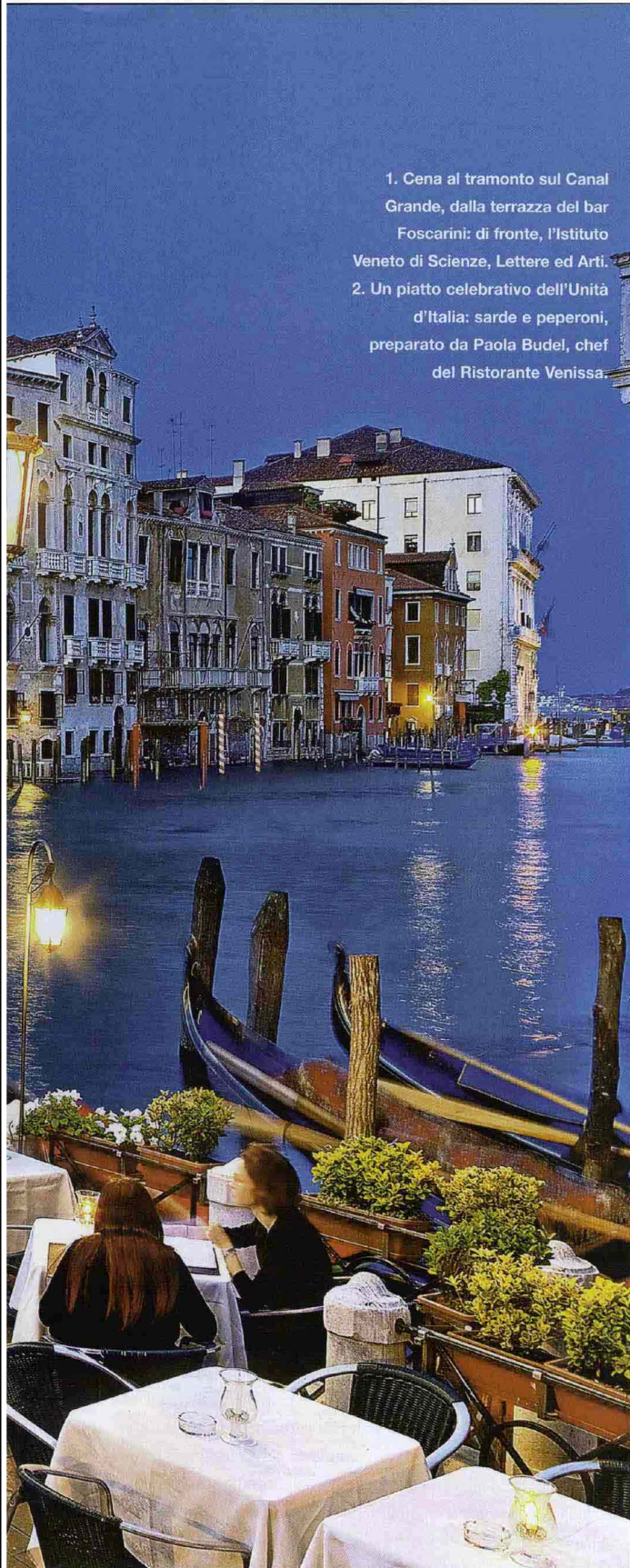
117

Guido Baccara Simi

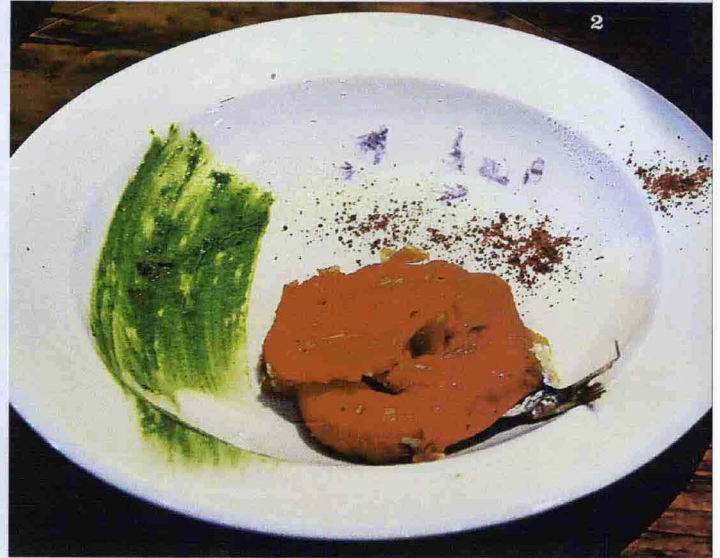
1



Sylvain Sonnet/Getty Images



1. Cena al tramonto sul Canal Grande, dalla terrazza del bar Foscarini: di fronte, l'Istituto Veneto di Scienze, Lettere ed Arti.
2. Un piatto celebrativo dell'Unità d'Italia: sarde e peperoni, preparato da Paola Budel, chef del Ristorante Venissa.



Al Lido non si parla d'altro. Il bagnasciuga più blasonato del Belpaese apre le porte a tutti. Con tanto di ombrellone e sdraio sotto il braccio. Magari da piantare proprio a pochi metri dai raffinatissimi bagni del Des Bains e dell'Excelsior. La questione, non c'è dubbio, terrà banco per tutta l'estate. Intanto, per non sbagliarsi, a San Nicolò e agli Alberoni gli arenili sono liberi. Ma in tutta la laguna, teatro di drammatici capitoli dell'epopea risorgimentale, è caccia, con il solleone, agli anfratti più segreti, alle spiaggette solitarie dove passare pomeriggi pigri e unplugged. Il Lido si sa, rimane una meta ambita e prestigiosa per le sue spiagge dorate, protette dalle bocche di porto. Ben lo sanno i veneziani che con la stagione calda affollano il litorale: di anno in anno, di generazione in generazione. Resiste l'allure della Belle Époque, ma soprattutto il fascino di un luogo che non sembra cambiare mai, nei colori, nei profumi, nei riti quotidiani, con allegre pedalate sul lungomare tra il profumo dei pini marittimi e i tuffi dalle grandi pietre d'Istria dei Murazzi. A venti minuti dal centro del Lido, vicino a Malamocco, gli **Alberoni**, oasi naturale protetta del Wwf, sono un vero paradiso terrestre: la lunga spiaggia si estende progressivamente a ventaglio verso il lato sud, in una distesa di dune ondulate, tra alte canne dove si nascondono gli uccelli che qui scelgono di nidificare (come la rara beccaccia di mare), la pineta freschissima e il confinante Golf Club Venezia, un 18 buche con percorso vario, del 1935, tra i più vecchi d'Italia. Un angolo di pace assoluta, la città, così vicina, è lontanissima. "Venezia mi impigri-



sce" faceva dire Hugo Pratt al suo Corto Maltese. E forse era quello che pensava il maestro quando si ritirava a Malamocco e agli Alberoni. Tra calli e canali del vecchio borgo si può godere di quell'atmosfera sospesa nel tempo che incantava e ispirava Pratt. Le ore si dilatano, il sole tramonta tra le bricole della laguna ed è facile sognare, come Corto, nuove avventure. Anche a tavola. Nel cuore del borgo di Malamocco, restaurato, con belle case del Cinquecento, si può oziare ai tavoli esterni della **Trattoria al Ponte di Borgo** sorseggiando un'ombra con cicchetti di baccalà, folpetti e seppie. Piacevole anche il giardino interno, con alcuni tavoli e un menu che non si dimentica, seppioline fritte, alici arrostiti, gamberoni ai ferri. Al di là della bocca di porto c'è **Pellestrina**, amata da Thomas Mann. Una striscia di terra lunga come il Lido, 11 chilometri, ma più stretta, punteggiata di borghi come Portosecco, San Pietro in Volta e Santa Maria del

Mare. A Pellestrina è impossibile perdersi, basta seguire la strada che costeggia i Murazzi – le fortificazioni che la proteggono dal mare – da un'estremità all'altra dell'isola. Dalla parte dell'Adriatico è un lungo nastro di spiagge e scogli dove stendersi liberamente a prendere il sole o a fare un bagno, mentre dall'altra, verso la laguna, tra orticelli e giardini, si trovano i borghi – le case hanno colori forti, arancione, rosa fucsia, verde, viola, – e un paio di ottimi ristoranti, raggiungibili anche via acqua. Da **Celeste** sfilano piatti colmi di schie, gamberetti e seppie. A **San Pietro in Volta**, al ristorante Da Memo (tel. 041.52.79.149) si ordinano ottimi secondi di pesce accompagnati a verdure coltivate negli orti della laguna. Nell'ultimo tratto meridionale dell'isola, la strada si restringe a poco più di una fondamenta, ma vale la pena fare un po' di fatica a piedi per raggiungere l'oasi naturale di **Ca' Roman**, luogo incantato e unico, e soprattutto poco fre-



1. Le esclusive **capanne** (da 5000 a 13.000 euro a stagione, a seconda della vicinanza al mare) del Lido. Le famiglie della buona borghesia veneziana **se le tramandano** di padre in figlio.

2. Le tradizionali **abitazioni colorate** dell'isola di **Burano**.

Sconfitti dalla fame e dal colera

Venezia e le isole della laguna furono al centro di una fra le più intense e drammatiche fasi dell'epopea risorgimentale. Calli, campi e campielli videro prima la vittoriosa e incruenta sollevazione **guidata da Daniele Manin**, culminata con la resa e la partenza della guarnigione austriaca, poi l'assedio e la difesa della città contro le truppe di Radetzky, tornate nuovamente padrone della Lombardia e del Veneto.

Il **Teatro La Fenice** e gli **storici caffè** della piazza San Marco furono il terreno privilegiato della passione patriottica, coltivata a lungo in silenzio ed esplosa poi irrefrenabile negli stessi luoghi-simbolo del potere asburgico come l'Arsenale, dove la mattina del **22 marzo 1848** i lavoratori dei cantieri insorsero e fraternizzarono con i militari lì presenti.

Dopo alcuni mesi di governo repubblicano (nel tricolore sul campo bianco fu aggiunto il **Leone di San Marco**) l'11 agosto, alla notizia dell'armistizio con l'Austria siglato dal Piemonte di re Carlo Alberto, Manin in mezzo alle acclamazioni della folla proclamò che nonostante tutto la città avrebbe continuato a resistere.

Per oltre un anno, fino al **23 agosto 1849**, i veneziani e i tanti volontari accorsi da tutta Italia, riuscirono a tenere testa - con giganteschi sforzi finanziari, logistici e militari - a un esercito agguerrito, dotato di tutto

punto, che ricorse a un ferreo blocco e a **nuovi strumenti bellici**, quali cannoni inclinati di 45 gradi e poggiati su particolari affusti, in grado di raggiungere una gittata di oltre 5000 metri e capaci di colpire (da Mestre) entro il raggio della città, fino ad allora ritenuta inarrivabile. Dal forte di Marghera al piazzale del ponte della ferrovia, dalle più lontane isole della laguna alle postazioni collocate allo sbocco dei vari canali, i difensori contesero il terreno palmo a palmo, e prima ancora che al nemico **cedettero alla fame** e all'epidemia di colera, i nuovi flagelli sopraggiunti nelle settimane **finali dell'assedio**.

Gabriele Paolini



quentato. La spiaggia è selvaggia e incontaminata, circondata dalle dune che la separano da un fitto bosco in cui vivono molte specie protette di uccelli. L'accesso è libero, a patto di rispettare le norme stabilite dalla Lipu. Se poi si vuole visitare l'oasi faunistica, basta contattare il responsabile (cell. 340.61.92.17). Alla fine del sentiero che attraversa il bosco, verso il molo e il faro di Ca' Roman, si possono intravedere Chioggia e il suo porto. E sembra già di sentir parlare ciosòto. Altri scenari, ma uguale e intimissimo il richiamo alla natura primitiva della laguna a **Mazzorbo**, nel cuore della laguna nord. "È il luogo originario della vita in laguna", spiega Sandro Sbisà, cattedra di urbanistica in Olanda e un progetto condiviso con la famiglia Bisol: "implementare l'agricoltura lagunare e la pesca di nicchia per farle diventare volano di un turismo consapevole". Sono peculiarità uniche quelle della laguna nord, secondo Gianluca Bisol, che al docente ve-

neziano ha affidato il compito dello sviluppo territoriale di questa zona. A Mazzorbo la famiglia Bisol ha riportato in vita la Tenuta Scarpa - Volo, ora **Tenuta Venissa**. Recuperando pure il vigneto che circondava il trecentesco campanile e piantando la dorona, antico vitigno autoctono amato dai dogi, di cui già è possibile prenotare la prima esclusiva produzione (da febbraio 2012). Nella tenuta, il Ristorante Venissa, gestito dalla chef bellunese Paola Budel, allieva di Marchesi e di Roux, propone una cucina a reale chilometro zero: verdure e frutta arrivano ogni mattina dall'orto e dai frutteti intorno, così come il pesce, preferibilmente della laguna e dell'Alto Adriatico.

Nell'antica casa padronale, un ostello di charme con sei camere affacciate sulla tenuta e sulla laguna. *The Huffington Post* l'ha dichiarata uno fra i dieci migliori posti al mondo da visitare. Ma è ai versi del grande poeta Andrea Zanzotto che deve il suo nome.



1. La Super Junior Suite del **Ca' Nigra Lagoon Resort**, Design & Boutique Hotel che si affaccia sul Canal Grande, a pochi metri dalla stazione ferroviaria. L'albergo dispone anche di **due giardini**, protetti dalle Belle Arti.
2. L'enoteca **Al Timon**, presso fondamenta degli **Ormesini**.



Carnet veneziano

Quando il grande pittore inglese William Turner giunse a Venezia per la prima volta, provò ad avventurarsi alla Giudecca, aggirandosi attorno alla Chiesa palladiana del Redentore. Fu colpo di fulmine. Ma solo al termine del suo ultimo viaggio si lasciò sedurre completamente da scorci d'acqua rarefatti come i suoi acquerelli, da contorni indistinguibili di ponti e rii, da giochi di luce evanescenti e nostalgici. E sono proprio la trasparenza che scolpisce marmi e palazzi, la luminosità accecante delle Zattere, il biancore delle terrazze sul Canal Grande a regalare le vedute più sorprendenti della città lagunare. Anche gli scorci più popolari, luoghi calpestati dalle brigate gui-

date da Daniele Manin e da chi, all'Arsenale, voleva abbattere i simboli del potere asburgico. Ecco allora che un itinerario inedito rintraccia testimonianze della storia, tracce indelebili della modernità e della tradizione. Anche nel saper fare. Un arts and crafts che trapela nelle ultime fornaci, negli atelier che fanno appello al passato salvaguardandone l'unicità. Tessuti broccati, vetri, carte pergamena. Un pellegrinaggio che risale canali, s'insinua in calli e campielli, svela una Venezia inaspettata, osservatorio sulle nuove tendenze e i più innovativi consumi culturali. Tra i dipinti del Tintoretto e l'installazione fotografica di Christian Boltanski al padiglione francese della Biennale, tra i monumentali lavori in gesso dell'americano Julian Schnabel a

Gli indirizzi della buona cucina

1 **Antiche Carampane**

2 **Molino Stucky: l'aperitivo**

3 **Osteria di Santa Marina**

4 **Al Venissa: km zero**

5 **Il mito: Locanda Cipriani**

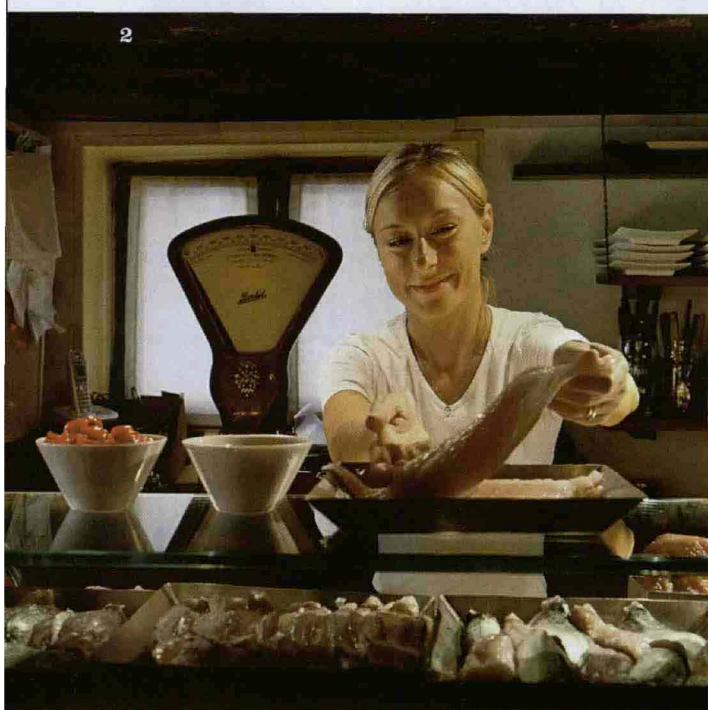
6 **Osteria Boccadoro**

7 **Ai Rusteghi: 380 vini**

1. Il gran fritto delle **Antiche Carampane**.
 2. All'ultimo piano del Molino Stucky, lo **Skyline Rooftop Bar** regala una vista spettacolare. 3. Pasta, pane e dolci fatti in casa all'**Osteria di Santa Marina**. 4. Il **Ristorante Venissa**, sull'isola di Mazzorbo.
 5. È sempre un must pranzare sotto il pergolato della celebre **Locanda Cipriani**, a Torcello.
 6. Pesce fresco e di stagione all'**Osteria Boccadoro**, a Cannaregio. 7. In corte del Tentor, l'**osteria Ai Rusteghi**: ciocchetti e vini.

Palazzo Correr e i video che raccontano le paure di oggi e i rischi della globalizzazione. Un percorso che sfiora piazza San Marco, sotto i portici delle Procuratie Vecchie, dove è stato riaperto, grazie al Fai, il negozio Olivetti, commissionato nel 1957 all'architetto veneziano Carlo Scarpa che fece una sintesi magistrale di materiali locali – il marmo del Carso, il legno, la pavimentazione a mosaico in tessere di vetro – e di prospettive modernissime. Fu proprio qui, in piazza San Marco, che il 22 marzo 1848 i veneziani riuscirono a riacquistare la libertà, portando in trionfo Manin e nominandolo presidente della neonata Repubblica Veneta di San Marco. Non lontano, lo storico **Grancaffè & Ristorante Quadri** ha riaperto presentando, in occa-

sione della 54ª Biennale di Arti Visive, *Lucifluida*, una performance gastronomica polisensoriale dello chef Massimiliano Alajmo. Attraversando piazza San Marco, verso le Procuratie Nuove, **Alberto Nardi** dal 1920 crea gioielli esclusivi tra cui i famosi Moretti accanto a una linea prêt-à-porter di tulipani, fiori, frutti dai colori audaci e dagli smalti lucenti. Proseguendo tra il dedalo di calli, ci si ritrova in campo San Moisè. Ai piedi del ponte, una piccola vetrina con cascate di bolle di vetro soffiato. Sono le creazioni di **Marina e Susanna Sent**, che hanno dato nuovo respiro ai gioielli in vetro, aprendosi al design, ai giochi di colore e alle forme geometriche. In direzione Rialto, è famosa la pizza da **Rosa Rossa**, in calle della Mandola. Le lu-



ci sono soffuse, l'arredamento rigoroso. Durante le riprese di *The Tourist*, Johnny Depp aveva il suo tavolo fisso in una saletta: in segno di gratitudine per l'ospitalità ha disegnato e firmato il soffitto. Passato campo San Salvador, appena dietro la statua del Goldoni, in campo San Bartolomeo, nascosta e appartata, l'enoteca **Ai Rusteghi**. Più di 380 etichette e cicchetti da gourmand: solo ingredienti di altissima qualità, dalle delicate uova di Paolo Parisi alle acciughe del Cantabrico, al Parma stagionato 30 mesi tagliato al coltello. Ci si ritrova verso sera nei tanti locali a due passi dal Mercato di Rialto: in scena solo il brindare di calici di Prosecco e l'aria frizzante di una festa, mentre le ultime chiatte lasciano vuote la riva. Un piacere dopo il tour dell'arte e le scoperte sull'acqua: impagabile la terrazza della Peggy Guggenheim Foundation che omaggia la gallerista Ileana Sonnabend, sontuosi i saloni di Ca' Corner della Regina, dimora settecentesca riaperta dopo oltre un decennio grazie alla Fondazione Prada, tutti da conoscere i protagonisti dell'arte russa contemporanea proposti dalla Fondazione Sandretto Re Rebaudengo alla Casa dei Tre Oci, edificio in stile neogotico riaperto dopo anni di restauri alla Giudecca.

Ancora a Rialto, per riempire il carnet dello shopping. In calle della Bissa c'è **Bagghy**: borse in pelle stampate con le foto di Audrey Hepburn, Marilyn Monroe o lo skyline di New York. Al di qua del ponte, ci si immerge in quello che da sempre è il cuore commerciale della città. Sulla destra, la Chiesa di San Giacomo, probabilmente legata alla nascita del mercato stesso. Lo confermerebbe l'iscrizione

1. Le **Zattere**, le fondamenta più lunghe della città.
2. La Cantina, **enoteca con cucina di pesce**.
3. Malamocco: era il **rifugio di Hugo Pratt**.
4. L'Osteria **L'Orto dei Mori**, accanto alla casa natale del Tintoretto.

sull'abside esterno che richiama i mercanti all'onestà e alla lealtà. Sotto il porticato degli Orafi, **Attombri** crea gioielli-scultura realizzati con argento, rame e vetro antico di Murano. Da **Pied-à-Terre** si va per trovare le celebri furlane, che ancora oggi vengono utilizzate dai gondolieri, grazie alla particolare suola, fatta a mano con pneumatici di bicicletta, che non rovina la vernice delle gondole. Percorrendo ruga Rialto, basta infilarsi in una calle a destra per ritrovarsi nel campello del Sol. Qui **Gabriele Gmeiner**, di origine austriaca, porta avanti la tradizione delle scarpe fatte a mano di Segalin, di cui è anche stata allieva. Dopo aver seguito un intricato labirinto di calli e sottoporteghi, ci si ritrova in calle delle Carampane. Anticamente era una

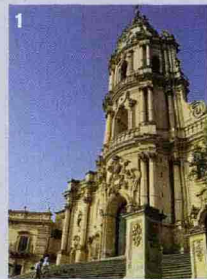


PUBLIDOVE in collaborazione con APC
Associazione Produttori Caravan e Camper

isole on the road: sicilia

In camper, fra arte e sapori

Le splendide architetture barocche dell'isola.
Riserve naturali, spiagge senza folla, cucina eccellente.
Da Ragusa a Scicli, da Donnalucata a Modica,
un percorso per gli amanti della vacanza en plein air



1. Modica: il Duomo di San Giorgio.
2. Punta Secca, vicino a Marina di Ragusa.
3. Sulle strade della Sicilia in camper: spiagge e cucina, anche a bordo.

Un tour fra arte antica, buoni sapori e mare. Fra architetture barocche, cioccolato e belle spiagge. Un itinerario che attraversa anche le terre e i luoghi del Commissario Montalbano, nato dalla fantasia di Andrea Camilleri. La Sicilia è un paradiso per gli amanti del camper. L'isola offre numerose possibilità di sostare in località suggestive, spesso affacciate sul mare, senza folle di turisti; anche l'entroterra regala percorsi suggestivi lungo strade panoramiche. Ragusa è il punto di partenza, divisa fra una città alta, ricostruita in forme barocche dopo il terremoto del 1693, e Ibla, di impianto medievale (punto sosta a 200 metri da p.za della Repubblica, oppure in p.za della Libertà, centrale e ben illuminata. Info: tel. 0932.67.61.11). Da visitare il Duomo di San Giorgio e la Chiesa di

San Giuseppe, che conserva preziose opere barocche. Nelle vicinanze, all'Antica Drogheria si fa incetta di prodotti tipici, fra cui un pregiato miele al carrubo e al timo (corso XXV Aprile 57, tel. 0932.65.20.90, www.anticadrogheriaiblea.it). Dal capoluogo, un facile itinerario di 30 km (SP25), che regala scorci spettacolari a chi lo percorre in camper, porta verso la costa, a Punta Secca e Casuzze. In questa zona, caratterizzata da arenili bianchissimi e mare cristallino, si trova il Parco Archeologico di Caucana, un'antica città portuale del periodo della colonizzazione greca. A poco più di 5 chilometri (SP88), ecco Marina di Ragusa, attrezzato e rinomato centro balneare: con il caravan si arriva davanti a spiagge meravigliose (area sosta in via Portovenere 57. Info: cell. 348.25.44.589, 348.25.44.617). Fra Marina e Donnalucata, celebre per l'arenile di sabbia finissima, la Riserva Naturale Macchia-Foresta del Fiume Irminio ospita numerose specie protette. Lasciato il mare per le colline, il camper scivola attraverso una campagna silenziosa, fra carrubeti, ville padronali e masserie. In meno di 10 km (SP 39) si arriva a Scicli, perla del Barocco siciliano, Patrimonio Unesco dell'Umanità (punto sosta davanti alla stazione dei carabinieri. Info: tel. 0932.83.91.11). Tra i monumenti da ammirare, la Chiesa di San Bartolomeo, con una magnifica facciata, e palazzo Beneventano, impreziosito da grottesche. Sul colle di San Matteo sono visibili la chiesa e i ruderi del castello di epoca araba. A soli 10 chilometri, Modica, anch'essa gioiello barocco e Patrimonio Unesco (ampio parcheggio sotto la stazione ferroviaria, vicino al mercato ortofruttilicolo, a 200 metri dal centro. Info: tel. 0932.75.91.11). La città è famosa inoltre per il cioccolato, preparato ancora secondo la ricetta originale azteca: si acquista all'Antica Dolceria Bonajuto, un laboratorio artigianale di fine '800 (corso Umberto I 159, tel. 0932.94.12.25, www.bonajuto.it). Fra i monumenti da non perdere, il Duomo di San Giorgio, simbolo del Barocco siciliano, tipico di questo estremo lembo d'Italia. Nella città bassa si visitano la Chiesa di San Pietro e, a pochi passi, la chiesetta rupestre di San Nicolò Inferiore, bizantina. Da qui una scalinata porta alla casa di Salvatore Quasimodo, impreziosita da formelle di maiolica che riportano le sue poesie.

Per consultare questo e altri itinerari:
www.sceglilcamper.it

Cucinare in camper: una ricetta siciliana

Preparare piatti gustosi e, nello stesso tempo, di facile realizzazione; "assaporare" letteralmente i luoghi visitati, cucinando le specialità tipiche, senza però rischiare di sottrarre troppo tempo alla scoperta del territorio: in camper tutto questo è possibile! Ogni autocaravan dispone, infatti, di una cucina di bordo, dove mettersi alla prova preparando le migliori ricette regionali. Inoltre c'è sempre un panorama suggestivo da scegliere e da ammirare mentre si pranza o si cena. Ecco un piatto tipico siciliano.

Procedimento
Mettere sul fuoco un tegamino con l'olio - 3 o 4 cucchiaini - e con gli spicchi d'aglio schiacciati. Pulire le acciughe dalle spine e sciacquarle sotto l'acqua corrente. Appena

Pasta con mollica e acciughe alla siracusana

Tempo di preparazione:

10 min.

Cottura: 30 min.

Ingredienti per 6 persone

Spaghetti grossi (500 grammi)

Mollica grattugiata di

pane raffermo (150 grammi)

Olio d'oliva (3 o 4 cucchiaini)

Acciughe salate (n° 8)

Spicchi d'aglio (n° 4)

Prezzemolo (un piccolo mazzo)

Peperoncino rosso

Sale



l'olio inizia a friggere, unire le acciughe e schiacciarle con una forchetta, finché non si riducono ad una salsa. Aggiungere poi una spruzzata di peperoncino in polvere o, in alternativa, due peperoncini secchi interi, insieme al prezzemolo tritato. Spegnerne quindi il fornello. Prendere una padella e versare un cucchiaino d'olio in modo che si distribuisca in maniera uniforme su tutta la superficie. Aggiungere poi la mollica grattugiata, facendola dorare sul fuoco, continuando a mescolare con una paletta di

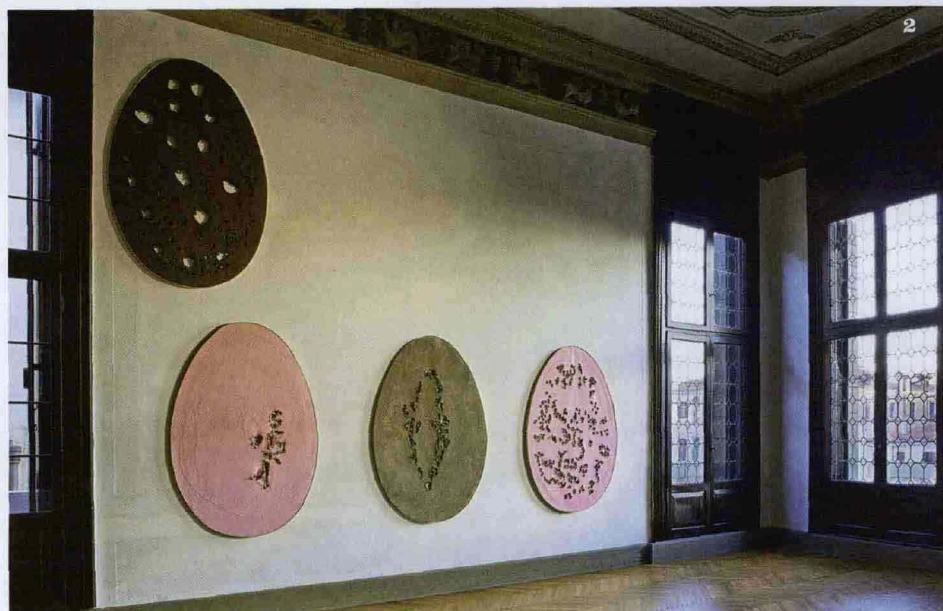
legno affinché non bruci e non aderisca alla padella. Cuocere infine gli spaghetti in una pentola con abbondante acqua salata, scolandoli al dente e condendoli con la salsa di acciughe calda e la mollica dorata. Far amalgamare e servire in tavola.

La rapidità e la praticità di questa ricetta la rendono particolarmente adatta ai pasti in camper. Questa e altre ricette "Ai fornelli con APC" si possono trovare sul sito www.sceglilcamper.it



1. Palazzo Grassi,

l'ultimo grande edificio sul Canal Grande costruito **prima della caduta** della Repubblica di Venezia. Restaurato da Tadao Ando su incarico di François Pinault, ospita, fino a fine anno, la mostra *Il mondo vi appartiene*. 2. **Lucio Fontana**, *Concetto spaziale. La fine di Dio*, 1963. È esposta nel **palazzo Ca' Corner della Regina**, riportato all'antico splendore con il contributo della **Fondazione Prada**.



sorta di quartiere a luci rosse, dove dormivano le cortigiane, ora invece si può apprezzare la cucina delle **Antiche Carampane**, un indirizzo speciale, a conduzione familiare, in cui il pesce arriva freschissimo dal vicino Mercato di Rialto. È bene prenotare: è sempre molto frequentato dai veneziani e dal popolo dell'arte contemporanea che fino a novembre sciamano tra le nuove sale di Palazzo Fortuny e gli arazzi antichi della Fondazione Cini sull'isola di San Giorgio. Una tappa sull'acqua che regala emozioni vere. Anche a chi penetra nel labirinto ispirato al racconto di Borges, *Il giardino dei sentieri che si bifor-*

cano. Verso il mercato si può fare una sosta da **Pronto Pesce**: all'una in punto Umberto e Bruno propongono risotto di pesce preparato secondo l'offerta del giorno del mercato. Girato l'angolo, un indirizzo per la notte è la **Pensione Guerrato**, in un edificio già dal Quattrocento adibito ad alloggio, ideale per chi cerca comfort e atmosfere accoglienti. Dal mercato, bastano 50 centesimi per attraversare il canale traghettando in gondola e ritrovarsi in un baleno a Cannaregio. Magari facendo tappa a Ca' D'Oro, che ospita la mostra del Padiglione Italia della Biennale, *Teoremi figurativi* di Gino De Dominicis. Da

Fatto a mano: sette botteghe doc



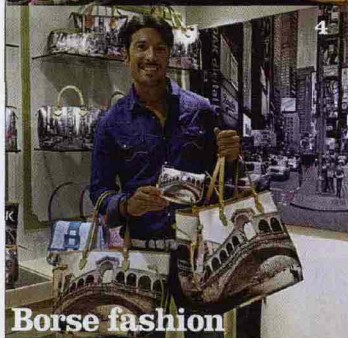
Furlane e le babbucce chic



Arredi di design



La boutique dei Moretti

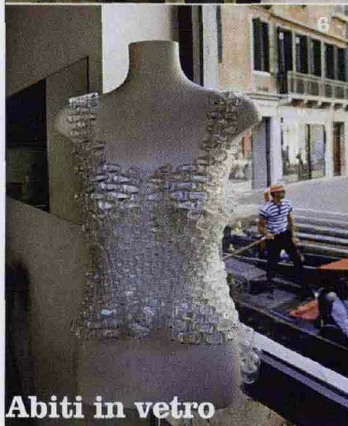


Borse fashion

1. **Pied-à-Terre**: furlane, pantofole artigianali. 2. **Madera**: oggetti per la casa. 3. **Gioielleria Nardi**: famosa per i Moretti, preziosi e intarsiati. 4. **Bagghy**: borse in pelle stampata. 5. **Attombri**: collane, bracciali e spille in argento, rame e vetro di Murano. 6. **Marina e Susanna Sent**: gioielli e abiti in fibra di vetro. 7. **Gabriele Gmeiner**: calzature a mano.



Collane e spille



Abiti in vetro



Scarpe su misura

qui è possibile immergersi nel cuore segreto di Cannaregio. In una lunga passeggiata, dalla tranquilla fondamenta della Misericordia, magari entrando nella Chiesa della Scuola Grande della Misericordia che ospita una rilettura della *Pietà* michelangiolesca del belga Jan Fabre, fino alla fondamenta degli Ormesini, dove si fa sosta **Al Timon**, una accogliente enoteca, apprezzata soprattutto dai veneziani. Sulla fondamenta parallela, quella della Sensa, due ottimi indirizzi: **l'Anice Stellato**, antipasti, fritti di pesce, verdure e buon vino, mentre **L'Orto dei Mori** è proprio in campo dei Mori. Qui, tra la statua di Rioba e la casa natale del Tintoretto, offrono piatti semplici, con materie prime scelte. Cambiando sestiere, ai Santa Croce, dal campo Simeon Grando si accede al **Ca' Nigra Lagoon Resort**, lussuosa residenza con due spettacolari giardini, una rarità a Venezia. Lì a due passi, a San Stae, la Fondazione Prada e la cornice secentesca di Ca'

Pesaro che accoglie le opere di uno dei maestri dell'Arte Povera, Pier Paolo Calzolari. Una sosta rilassante in enoteca si può fare **Al Prosecco**, in campo San Giacomo (www.alprosecco.com). A Dorsoduro, in campo San Barnaba, **Madera** è un negozio di design che offre pezzi di artigiani e giovani designer. Fantastiche le posate di legno realizzate a mano, una diversa dall'altra, così come le ciotole, eccentriche le borse da shopping in ecopelle. Proseguendo per l'Accademia e attraversando il ponte di legno, si arriva in campo Santo Stefano. Di fianco alla chiesa, c'è un nuovo bed & breakfast, il **Bloom**, con una magnifica terrazza. Resta il tempo per perdersi a Castello: facilissimo scoprire angoli nuovi e inaspettati. Vicino al campo della Bragora, si scopre **Al Covo**, con opere originali di Boetti e Schifano. D'estate, si cena ai tavoli sul campiello della Pescheria. In campiello Widman o dei Biri, ha da poco aperto La Casa di Corto Maltese, dedicata al mi-

Resort, b&b, locande e botteghe

Dove dormire

Tenuta Venissa

Una tenuta murata, dove la famiglia Bisol ha recuperato gli antichi vigneti di dorona. Sei camere con vista sul vigneto, sugli orti e sulla laguna e l'omonimo ristorante.

Indirizzo: fondamenta Santa Caterina 3, Isola di Mazzorbo, tel. 041.52.72.281, www.venissa.it. **Prezzi:** doppia da 110 €. **C/credito:** tutte.



Ristorante Venissa

Ristorante a km zero della chef Paola Budel. A settembre 2012, sarà possibile assaggiare la prima vendemmia del Venissa, vino prodotto da uva dorona, antica varietà autoctona.

Orari: 12.30-15, 19-21.30 (chiuso lun.). **Prezzi:** menu da 60 €.

Pensione Guerrato

Nel cuore della città, sul Mercato di Rialto, discreto e familiare, dall'autentica atmosfera veneziana.

Indirizzo: San Polo 240a, calle Drio la Scimia, tel. 041.52.85.927, www.pensioneguerrato.it. **Prezzi:** doppia b&b da 100 €.

C/credito: tutte.



Ca' Nigra Lagoon Resort

Storico palazzo arredato con tessuti preziosi e mobili antichi. La colazione viene servita nel magnifico Giardino delle Rose, uno dei due di cui dispone l'hotel, affacciato sul Canal Grande.

Indirizzo: Santa Croce 927, campo San Simeon Grando, tel. 041.27.50.047, www.hotelcanigra.com. **Prezzi:** doppia b&b da 150 €. **C/credito:** tutte.



Bloom B&B

Di fronte alla Chiesa di Santo Stefano, piccolo b&b con spettacolare terrazza per colazioni.

Indirizzo: San Marco 3470, campiello Santo Stefano, cell. 340.14.98.872, www.bloom-venice.com. **Prezzi:** doppia b&b 90-250 €. **C/credito:** tutte.



Splendid Venice



165 camere e suite nel cuore della città.

Indirizzo: San Marco Mercerie 760, tel. 041.52.00.765, http://splendidvenice.starhotels.com. **Prezzi:** doppia b&b da 255 €. **C/credito:** tutte.



Palazzina Grassi

Primo boutique hotel italiano progettato da Philippe Starck. Di fianco a Palazzo Grassi, 16 camere e 6 suite tra design e tradizione, lusso e riservatezza.

Indirizzo: San Marco 3247, tel. 041.52.84.644, www.palazzinagrassi.it. **Prezzi:** da 300 €. **C/credito:** tutte.



Dove mangiare

Trattoria al Ponte di Borgo

Nel cuore di Malamocco. Si può ozare ai tavoli esterni bevendo un'ombra e assaggiando cicchetti di baccalà, folpetti e seppie, oppure sedersi nel giardino interno e gustare la vera cucina tradizionale veneziana.

Indirizzo: calle Mercerie 27, Malamocco, Lido di Venezia, tel. 041.77.00.90. **Orari:** 12.30-14, 19.30-21.30; dom. 12.30-14 (chiuso lun.).

Prezzi: 45-50 €. **C/credito:** no.

Da Celeste

Fantastico mangiare in terrazza sulla laguna le garganelle allo scoglio o il rombo al forno con le patate, sorseggiando il Prosecco della casa. A fianco, l'attracco per le barche, per chi vuole

raggiungere il ristorante via acqua.

Indirizzo: Sestiere Vianelli 625, Pellestrina, tel. 041.96.73.55.

Orari: 12-15.30, 19-21.30 (chiuso mer.; aperto 1° marzo - 1° ottobre).

Prezzi: 50 €. **C/credito:** Dc, Mc, Visa.

Grancaffè & Ristorante Quadri

Unico ristorante nella cornice di piazza San Marco, rivive nella nuova gestione dei fratelli Alajmo. Piatti ispirati alla tradizione veneta reinterpretati dal famoso chef.

Indirizzo: piazza San Marco 121, tel. 041.52.22.105. **Orari:** 19.30-22.30, sab. e dom. 12.30-14.30 (chiuso lun.). **Prezzi:** da 25 €. **C/credito:** tutte.

Pizzeria Rosa Rossa

Luci soffuse, mattoni a vista, design moderno.

Indirizzo: San Marco 3709, calle della Mandola, tel. 041.52.34.605.

Orari: 10-22.45 (chiuso mer.). **Prezzi:** da 20 € la pizza. **C/credito:** tutte.



Ai Rusteghi

Nascosta e defilata, ampia selezione di vini (più di 380 etichette) e champagne. Ottimi cicchetti: uova e acciughe, mousse di baccalà, soppressa e rucola.

Indirizzo: San Marco 5513, corte del Tentor, tel. 041.52.32.205. **Orari:** 10-15, 18.30-23.30; sab. 10-13 (chiuso dom.). **Prezzi:** da 5 € al bicchiere i vini, da 2,50 € i cicchetti.

C/credito: tutte.

Antiche Carampane

Cucina tradizionale veneziana, di eccellente qualità. Insalatina di granseola, spaghetti in cassopipa (sugo ai frutti di mare speziato). Il pesce arriva ancora vivo dal Mercato di Rialto.

Indirizzo: San Polo 1911, tel. 041.52.40.165. **Orari:** 12.40-14.30, 19.30-22.30 (chiuso dom. e lun. e 23 luglio - 17 agosto).

Prezzi: 50-60 €. **C/credito:** tutte.

tico personaggio di Hugo Pratt, che ospita mostre ed è luogo di incontro per appassionati e artisti (www.lacasadicorto.it). Un ultimo indirizzo: la Serra dei Giardini, ideale dopo la visita all'Arsenale e per acquistare piante ornamentali. Restaurata dal Comune

offre incontri per i più piccoli, corsi di yoga, spettacoli di danza, oltre a proporre piante. Al bar si sfogliano riviste e libri sul verde e la natura (www.serradeigiardini.org/it). Tornando verso San Marco, vale la pena salire a bordo di una delle navette gratuite che por-

Pronto Pesce

Di fronte alla Pescheria del Mercato di Rialto, prelibatezze di pesce da asporto e risotti espressi da gustare seduti.

Indirizzo: San Polo 319, tel. 041.82.20.298.



Orari: 9-15, 18-20 (chiuso dom. e lun., aperto ogni seconda domenica del mese, in concomitanza col Mercatino dell'Antiquariato. Chiuso 15-31 agosto). **Prezzi:** 10-12 € per i piatti espressi. **C/credito:** no.

Al Timon

Cicchetti veneziani, pochi piatti ben curati e serviti con attenzione.

Indirizzo: Cannaregio 2754, fondamenta degli Ormesini, tel. 041.52.46.066.

Orari: 10.30-1; mer. 18-1 (mai chiuso; in agosto 17-1). **Prezzi:** 12-18 € per i primi piatti. **C/credito:** Mc, Visa.

Anice Stellato

Cucina tradizionale veneziana con qualche felice contaminazione orientale. Prodotti del territorio, agnello dell'Alpago. Ottimo fritto di pesce con verdure.

Indirizzo: Cannaregio 3272, fondamenta della Sensa, tel. 041.72.07.44.

Orari: 12.30-14.30, 19.30-22.15 (chiuso lun. e mar., e 15-31 agosto).

Prezzi: 35-40 €. **C/credito:** Mc, Visa.

L'Orto dei Mori

Di fianco alla casa natale del Tintoretto, cucina semplice e legata alla tradizione, attentissima alla qualità. Nel menu trapela l'origine siciliana dello chef (ottime le sarde beccafico).

Indirizzo: Cannaregio 3386, campo dei Mori, tel. 041.52.43.677. **Orari:** 12.30-14.30, 19.30-22 (in estate chiuso a mezzogiorno e mar.).

Prezzi: 35-45 €. **C/credito:** tutte.

Al Covo

Raccolto ed elegante, vicino al campo della Bragora. All'interno opere originali di Boetti e Schifano. Pesce freschissimo e mai d'allevamento, carne "Bianca Piemontese" (Presidio Slow Food).

Indirizzo: Castello 3968, campiello della Pescheria, tel. 041.52.23.812.

Orari: 12.45-14, 19.30-22 (chiuso mer. e gio.).

Prezzi: da 70 €. **C/credito:** tutte.

Skyline Rooftop Bar

Magnifica vista su Venezia e la Giudecca, all'ultimo piano del Molino Stucky, vale da sola una visita. Perfetto per l'aperitivo, ma anche per un dopocena romantico, per assaggiare cocktail preparati con frutta fresca o gustarsi una coppa di champagne. Tutti i sabati sera, happy hour con buffet finger food e dj-set (navetta gratuita da San Marco e Zattere).

Indirizzo: Giudecca 810, tel. 041.27.23.316, www.molinstuckyhilton.it. **Orari:** 10-1 (mai chiuso in estate). **Prezzi:** da 10 € i cocktail.

C/credito: tutte.

La Cantina

A un passo da Ca' D'Oro, lungo la Strada Nova, piatti freschissimi di pesce crudo. Selezione di formaggi, salumi e birra artigianale di produzione propria.

Indirizzo: Cannaregio 3689, campo San Felice, tel. 041.52.28.258. **Orari:** 11-23 (chiuso dom.). **Prezzi:** 15 € per un assaggio di formaggi e salumi, dai 25 € il pesce crudo.

C/credito: Mc, Visa.

L'Osteria di Santa Marina

Pasta fresca, pane e grissini fatti in casa. Piatti curatissimi e innovativi: carpaccio di pesce crudo, risotto alla carbonara, con guanciale di cinta senese e gamberoni tostati.

Indirizzo: Castello 5911, campo Santa Marina, tel. 041.52.85.239. **Orari:** 12.30-14.30, 19.30-22; lun. 19.30-22 (chiuso dom.). **Prezzi:** dai 75 €. **C/credito:** tutte.

Da Romano

Da 100 anni gestito dalla famiglia Barbaro, fa parte dei Locali Storici d'Italia.

Indirizzo: via San Martino 221, isola di Burano, tel. 041.73.00.30.

Orari: 12-15.15, 18.30-21.30 (chiuso mar. e dom. sera). **Prezzi:** 50-60 €.

C/credito: tutte.

Osteria al Ponte del Diavolo

In un'antica casa di pescatori del '600.

Ambiente rustico, ma raffinato. Da provare il risotto alla Torcellana e tutto il pesce.

Indirizzo: fondamenta Borgognoni 10/11, Isola di Torcello, tel. 041.73.04.01. **Orari:** 12-15; ven. e sab. 12-15, 19-21 (chiuso lun.). **Prezzi:** da 55 €. **C/credito:** tutte.

Dove comprare**Gioielleria Nardi**

Dal 1920, i tradizionali Moretti.

Indirizzo: San Marco 69, piazza San Marco, tel. 041.52.32.150. **Orari:** 10-19 (chiuso dom.). **C/credito:** tutte.

Marina e Susanna Sent

Gioielli e vetri di design.

Indirizzo: San Marco 2090, Ponte San Moisè, tel. 041.52.04.014, Dorsoduro 669, campo San Vio, tel. 041.52.08.136. **Orari:** 10-18.30 (mai chiuso). **C/credito:** tutte.

Bagghy

Borse in pelle con immagini stampate.

Indirizzo: San Marco 5473, calle della Bissa, tel. 041.52.81.881. **Orari:** 10-19.30 (mai chiuso). **C/credito:** tutte.

Attombri

Collane e spille in argento, rame, vetro.

Indirizzo: San Polo 74, Rialto, sottoportico Orafi, tel. 041.52.12.524; San Marco 1179, Frezzeria, tel. 041.24.11.442. **Orari:** 9.30-13, 14.30-19 (chiuso dom.). **C/credito:** tutte.

Pied-à-Terre

Furlane, le tradizionali calzature in stoffa.

Indirizzo: San Polo 60, Rialto, Sotoportico Orafi, tel. 041.52.85.513. **Orari:** 10-19.30 (chiuso dom.). **C/credito:** tutte.

Gabriele Gmeiner

Scarpe su misura.

Indirizzo: San Polo 951, campiello del Sol, cell. 338.89.62.189. **Orari:** la mattina sempre aperto, in ogni caso meglio telefonare. Riapre l'11 agosto. **C/credito:** tutte.

Madera

Design e artigianato giovane per la casa.

Indirizzo: Dorsoduro 2762, campo San Barnaba, tel. 041.52.24.181. **Orari:** 10-13, 16.30-19.30 (mai chiuso). **C/credito:** tutte.

Indirizzi utili**Venezia in Barca - Terra e Acqua**

Per prenotare un bragozzo, tradizionale imbarcazione da pesca dell'Alto Adriatico. **Cell.** 347.42.05.004/340.66.49.480, www.veneziainbarca.it. **Prezzi:** da 360 €, fino a 9 persone.

tano all'Hilton Molino Stucky. In pochi minuti, si approda alla Giudecca e all'ottavo piano, sul tetto del Molino.

L'ora migliore è al tramonto, quando la luce abbagliante del giorno si stempera sull'acqua e sui palazzi. Un dipinto che non si

dimentica. Mentre in terrazza è un via vai di artisti e turisti americani che ordinano Bellini e cocktail alla frutta ai sapienti barman dello **Skyline Rooftop Bar**.

Inviati da Dove, Cristina Innocenti e il fotografo Alberto Campanile