

Passare un bel weekend

A Venezia: i quadri di William Congdon, l'arte irriverente di Urs Fischer, un festival di danza, un enotour fra bacari e osterie. In Olanda: la più grande esposizione internazionale di fiori a due ore da Amsterdam. E poi, tutti a divertirsi nella capitale. In Piemonte: fermarsi a Tortona per un'interessante rassegna sul Divisionismo. In Costiera: passeggiare lungo i sentieri, fra panorami sul mare, profumo di macchia, soste in trattoria



Un fine settimana a Venezia fra arte (William Congdon, Urs Fischer) e danza, riscoprendo la cucina di vecchi bacari e osterie.

Tripudio di colori in Olanda: a Venlo, due ore da Amsterdam, la più importante rassegna mondiale di fiori. E tante novità (locali, b&b) nella capitale.



Di Giuseppe Pellizza da Volpedo, celebre per *Il Quarto Stato*, si possono ammirare altre interessanti opere a Tortona, in Piemonte. E dopo, trattorie di gusto.

La Costiera Amalfitana a giugno è un incanto: mare, accoglienza, gastronomia. E si fanno passeggiate nei sentieri, fra panorami spettacolari e i profumi della macchia.



Tutti i weekend su:
<http://viaggi.corriere.it>



1. La terrazza del **Molino Stucky** offre un panorama unico sulla città. D'estate aperitivi e cene all'aperto.
 2. Cicchetti tradizionali e pluripremiati con tonno e porro, zucca e ricotta Al Cantinone (già Schiavi).
 3. *Blanched*, Urs Fischer, 2011. A Palazzo Grassi fino al 15 luglio.



Cicchetti e arte, vita serenissima

Grandi appuntamenti in laguna: William Congdon, Urs Fischer, il meglio della danza contemporanea. Da abbinare a un tour enogastronomico in bacari d'epoca e osterie rustiche

A Venezia la tradizione è un valore da difendere e far conoscere. Lo sa bene il Consorzio Promovetro Murano (riunisce una cinquantina di aziende vetrarie) che dal 1985 promuove il vetro di Murano e combatte le contraffazioni attraverso il marchio Vetro Artistico® Murano. Sostiene anche molte iniziative come quella in corso **fino al 10 giugno**: 400 miniature (sono bomboniere), mai esposte in pubblico, sono in scena a Palazzo Loredan nella mostra **Miniature di vetro. La bomboniera d'artista**. Proseguono intanto gli eventi che offrono uno spaccato della storia delle perle veneziane, tesoro locale da tutelare: il 30 maggio otto designer presentano i loro gioielli in perle di vetro ai Magazzini del Sale (per info, info@doyoubead.com). Altro vanto veneziano, legato però al bon vivre, è la tradizione dei cicchetti, gli stuzzichini da gustare nei bacari. Un tour del gusto da scoprire anche a giugno, mese ricchissimo di eventi e rassegne. Il **23** è l'arte ad allungare la notte veneziana. Anche quest'anno Ca' Foscari organizza l'**Art Night Venezia**, un'imperdibile notte bianca tra musei, gallerie e librerie (il programma è on line, www.unive.it/artnightveneziana). Sempre negli spazi di Ca' Foscari, **fino all'8 luglio**, si ammirano le

oltre 40 opere sul lungo soggiorno veneziano (1948-1960) di **William Congdon**, uno dei maggiori e più trascurati protagonisti dell'Action Painting americana. Peggy Guggenheim ne era entusiasta: "Congdon è l'unico pittore, dopo Turner, che ha capito Venezia, il suo mistero, la sua poesia, la sua passione". È aperta fino al 15 luglio la mostra **Madame Fischer** a Palazzo Grassi, dedicata ai lavori dell'ultimo decennio dello svizzero Urs Fischer. Fuori dalle mostre, le calli che si snodano a partire dal mercato di Rialto, tra Campo de la Pescaria e Campo delle Beccarie, nascondono i migliori bacari della città. **All'Arco** (San Polo 436, calle de l'Arco, tel. 041.52.05.666), se si è abbastanza veloci e fortunati da accaparrarsi uno dei pochi tavolini, si possono gustare baccalà fritto o mantecato, favolose castraure crude con uova di lompo o di salmone, sardie fritte, moëche e piattini fantasiosi preparati al volo da Francesco Pinto e suo figlio Matteo. Girato l'angolo, la **Cantina Do Mori** (San Polo 429, tel. 041.52.25.401) è uno dei bacari storici di Venezia, aperto dal 1462 (visitato, pare, anche dal celebre Casanova). Si entra da una parte e si esce dall'altra, fermandosi all'imponente banco, sotto le pentole di rame appese

ai soffitti, per assaggiare i famosi francobolli, tramezzini in formato ridotto, e i cicchetti più classici, dal baccalà mantecato al musetto (una specie di cotechino), agli assaggi con formaggi e verdure, accompagnati dal vino della casa. Più avanti i cicchetti diventano finger food: versione moderna del tradizionale bacaro, **Pronto Pesce** (San Polo 319, Campo delle Beccarie, tel. 041.82.20.298) è una gastronomia takeaway a ridosso dei banchi del mercato del pesce. Offre brioche salate con tonno e senape, spada affumicata e crema di carciofi, miniporzioni di cuscus ai gamberi e verdure, involtini di pesce con olive taggiasche, finocchi e profumi orientali. Il sabato mattina, ostriche e scampi crudi, da gustare con un prosecco ghiacciato. Atmosfere e cucina autentica all'**Enoteca Mascareta** (Castello 5183, calle lunga Santa Maria Formosa, tel. 041.52.30.744) dove il patron, Mauro Lorenzon, è uno dei moschettieri della tradizione del buon bere e della difesa e recupero delle vigne della laguna. Qui si gustano ostriche, piatti di salumi e formaggi, ottime etichette italiane e francesi, prosecco col fondo e vini naturali senza solfiti. Dall'altro lato del Canal Grande, il sestiere di Cannaregio è un piccolo eden per completare la mappa



4. **Ca' Gottardi** è una charming house affacciata su una via d'acqua: doppia da 200 €. 5. **Venice Palazzo Dario**, 1948, di William Congdon, in mostra a **Ca' Foscari**. 6. **Ai Rusteghi** eccellenze locali e internazionali. 7. **Il DacAromi**, all'interno del **Molino Stucky**, propone i tradizionali cicchetti.



dei bacari. In testa l'**Antica Osteria Ca' d'Oro**, conosciuta come Alla Vedova. Col suo vecchio bancone di legno è un bacaro come pochi ne sono rimasti in città: qui si va prima di tutto per le squisite polpette di carne accompagnate da un'ombra scaraffata. Poco distante, affacciata sul passaggio trafficato di Strada Nova, alla **Cantina** (Cannaregio 3689, Campo San Felice, tel. 041.52.28.258), con tavolini all'aperto, si ordinano pesce crudo, formaggi e salumi e una spettacolare birra artigianale, la Morgana. **Ai Rusteghi** (San Marco 5513, Corte del Tentor, tel. 041.52.32.205) invece è l'indirizzo per i gourmand esigenti. Tra Bellavista e importanti champagne, prosciutto di Sauris e Pata Negra, deliziosi paninetti con uova e acciughe del Cantabrico o radicchio di Treviso e porchetta. Il gusto e l'attenzione per il vino hanno contagiato anche l'arredo, e i tavolini, come pure gli alti sgabelli, sono stati realizzati con le doghe incurvate di botti di recupero. A San Trovaso, zona Dorsoduro, di fronte a uno degli ultimi squeri rimasti a Venezia, c'è **Al Cantinone** (già Schiavi, Dorsoduro 992, Fondamenta Nani, tel. 041.52.30.034). Ci si appoggia al muretto di fronte, con uno spritz in mano, assaggiando i famosi cicchetti pluripremiati - con tonno e porro, zucca e ricotta, carciofini e mortadella - preparati dalla signora Antonella con l'aiuto dei figli Paolo, Piero e Tommaso. Di fronte, all'isola della **Giudecca**, c'è tempo per un'altra tappa culturale. **Fino al 15**

luglio si visita alla Casa dei Tre Oci la mostra di Elliott Erwitt *Personal Best*: 140 scatti scelti dal grande fotografo dall'agenzia Magnum. Per la notte molti preferiscono proprio la Giudecca, dove c'è l'esclusivo complesso del Bauer, recentemente restaurato: si dorme nelle silenziose stanze e suite del **Palladio Hotel & Spa** (Giudecca, tel. 041.52.07.022, www.palladiohotelspa.com), ex convento palladiano, con chiostro, giardino e spa (pacchetto famiglia, comprensivo di 3 notti, colazione, 2 cene al ristorante l'Ulivo, cena in locale tipico, accesso alla spa, servizio navetta, soggiorno gratuito per due bambini fino a 12 anni, da 866 € a persona). La vista migliore sulla città si ha però dalla magnifica terrazza del **Molino Stucky Hilton Venice**, sempre alla Giudecca (Sestiere Giudecca 810, tel. 041.27.23.311, www.placeshilton.com/molino-stucky). È un edificio imponente e tutta la sua mole racconta la storia industriale di questo stabilimento oggi rendez-vous di tanti americani e giapponesi attratti dall'arte. Per loro il pacchetto *Contemporary Art*: due notti in camera de luxe e due ingressi a Palazzo Grassi o a Punta della Dogana, art cocktail al rooftop bar da 219 euro a camera per notte. La novità è il **BacAromi** dove ordinare i tipici cicchetti veneziani: baccalà mantecato, sardè in saor (10 cicchetti, 32 €). In alternativa, in San Marco, il **Novecento Boutique Hotel** (San Marco 2683/84, calle del Dose, tel.

041.24.13.765, doppia b&b da 248 €). L'albergo, in una zona discreta e appartata, tra San Marco e le Gallerie dell'Accademia, offre un soggiorno elegante e il décor, con tessuti preziosi, richiama un certo orientalismo di inizio Novecento. Col bel tempo è impagabile fare colazione nel delizioso giardino interno. Da appuntare nel carnet anche **Ca' Gottardi** (Cannaregio 2283, tel. 041.27.59.333, www.cagottardi.com, doppia b&b da 200 €), al piano nobile di un antico palazzo del XV secolo, gioiello di discrezione e accoglienza. Le camere sono nel più puro stile veneziano ma la sala colazione ha il respiro di un ambiente contemporaneo. Per finire, niente di meglio che muoversi tra gli affascinanti spazi dell'Arsenale, fra architetture cinquecentesche e paesaggi di archeologia industriale, ma anche a **Ca' Giustinian**, sede della Biennale, il Teatro Malibran e in spazi inconsueti come la Chiesa di San Fantin e Campo Pisani, che ospiteranno spettacoli, laboratori, incontri. **Dall'8 al 24 giugno**, infatti, si svolgerà Awakenings, Festival Internazionale di Danza Contemporanea della Biennale di Venezia. Tra le presenze, William Forsythe, Leone d'Oro alla carriera, con la prima italiana di *Nowhere and Everywhere at the Same Time* (15, 17, 22, 24 giugno). Fra gli appuntamenti da non perdere, la prima mondiale del nuovo spettacolo di Wim Vandekeybus: il suo *Boaty Looting* chiuderà il festival il 23 e 24 giugno.

Cristina Innocenti