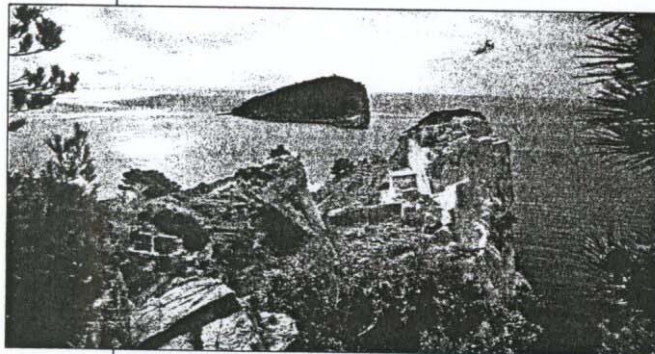


WEEK END A PALMARIA, SULLE TRACCE DEI POETI



Una piccola isola da scoprire in poco più di due ore con un facile trekking: la Palmaria. Chiude come una gemma il golfo dei Poeti e si raggiunge con un traghetto in cinque minuti da Portovenere, il più celebrato borgo marinaro della Liguria. Un sentiero ben tracciato porta sul crinale dove si scopre un panorama spettacolare. Si scende poi sulla costa per gustare un buon piatto di pesce e, perché no, dormire in una casa di pescatori, attrezzata a incantevole **Bed & Breakfast**. **DOVE DORMIRE:** alla Locanda Lorena, che mette a disposizione degli ospiti un motoscafo-taxi da e per Portovenere (100 euro la camera doppia con colazione e

trasporto, tel. 0187792370). Ottimo anche il ristorante (ravioli di pesce), sulla terrazza a mare. La Casa del pescatore, fresco di apertura, ha tre camere di charme con vista su Portovenere e la chiesa di San Pietro (100 euro la doppia, compreso trasporto, tel. 0187791141). A Portovenere, l'albergo Belvedere, in una villa liberty (doppia da 80 a 130 euro, tel. 0187790608).

DOVE MANGIARE: a Portovenere, all'osteria del Carugio, mesciua (tipica zuppa ligure) e acciughe su tavolacci di legno (0187790617) o al più elegante e minimale Le Bocche, sulla calata (0187790622). Vale la pena di raggiungere Tellaro per godere delle delizie che all'Osteria del Borgo (0187969014) Gianfranco, un cuoco di rango, inventa ogni giorno. Piatti personalissimi con il pesce appena pescato ed erbe aromatiche. Da non perdere il filetto di morone, un grande pesce che si nutre solo di scampi.

DA COMPRARE: tutti i prodotti locali, dalle acciughe di Monterosso (10 euro per 500 gr sotto sale) al vino Sacchetra, al pesto rosso: da Posaà (tel. 0187791466). Sempre a Portovenere, da Bajeicò, le trofie è un dolce antico, la «mareggiata» (0187791054).

DA VEDERE: tutti i luoghi romantici vissuti dai poeti: la casa di Shelley a San Terenzo, quella di D.H. Lawrence sulla spiaggia di Fiascherino, il castello di Portovenere. E i caruggi, le case colorate, le minuscole marine e le spiaggette nascoste.

Paola Ciana

COLOSITA

IL CIOCCOLATO SECONDO GLI AZTECHI

Modica, la bella cittadina barocca del Ragusano, ha da poco varato la De.Co. (Denominazione Comunale) con la quale si tutelano quattro prodotti tipici locali: la fava cottoia, il pane tradizionale, il formaggio tumazza e il cioccolato. Un cioccolato questo davvero particolare, molto diverso da tutti quelli che si conoscono, prodotto seguendo la ricetta originale azteca che fu importata dagli spagnoli e introdotta a Modica in Sicilia durante la dominazione ispanica. Il cioccolato modicano è molto più grezzo, lavorato ancora come un tempo con rulli di pietra che scorrono su una pietra più grande (in questo modo la pasta di cacao non si scalda). Non subisce il processo di concaggio, perciò all'interno del

cioccolato restano i cristalli di zucchero separati dall'impasto di cacao; in questo modo, dopo che è passato il gusto del dolce dello zucchero si riesce a gustare a pieno l'aroma del cioccolato. Il più antico produttore di Modica è l'Antica Dolceria Bonajuto, che ha aperto i battenti nel lontano 1880. Bonajuto osserva strettamente la ricetta originale con la quale il cioccolato viene prodotto in due versioni: alla vaniglia e alla cannella. In più la Dolceria confeziona i prodotti tradizionali quali i nicatoli (biscottini), i torroncini e i dolcetti all'arancia e al cedro. Antica Dolceria Bonajuto, Modica (RG), tel. 0932941225; una tavoletta di cioccolato da 100 grammi costa circa 5 euro.

Francesco Arrigoni

IL RISTORANTE

LE ARACOSTELLE ALLA DEPARDIEU

Si chiama La Fontaine Gallion (tel. 00331 47426322) e non appena è stato acquistato da Gérard Depardieu è diventato uno degli appuntamenti gastronomici parigini. E se Depardieu ha proposto allo chef ricette personali come la terrina di coniglio alle erbe aromatiche o i ravioli d'aragostelle, la sua compagna Carol Bouquet si è occupata dell'arredamento dei salottini al primo piano. Il risultato è un gioco di colori: dal prugna all'azzurro tenue, al rosa fragola per i tessuti che vanno dal lino al velluto. Tavole apparecchiate con porcellana rigorosamente bianca. Cantina fornitissima, che comprende pure il Moscato di Pantelleria Sangue Oro 1994, prodotto da Carol sull'isola dove lei e Depardieu trascorrono ogni estate. Al logo del ristorante ci ha pensato Dean Tavoularis, decoratore dello staff di Coppola. Una strizzata d'occhi al cinema era di dovere!

Maria B. Dal Lago

