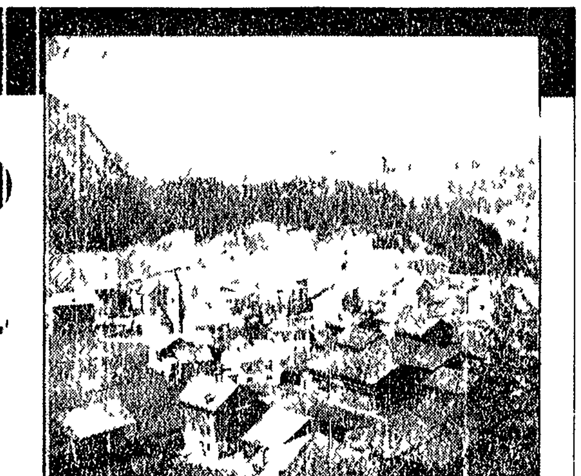
l'Unità vacanze

Il Cadore cantato da Carducci

Val Comelico la tranquilla



Tutte le energie puntate sul turismo dopo la crisi dell'industria del legno - Quintali di polenta, salsicce e funghi in un colossale «picnic» - Le tradizioni e il folclore dei sappadini

DALL'INVIATO

SANTO STEFANO DI CADORE (Belluno) luglio

«... e di borgate sparso nascose tra i pini e gli abeti tutto il verde Comelico ed altre ville ed altre fra pascoli e selve ridenti ...» cantava il Carducci nel suo inno al Cadore. Come stupirsi quindi in questa nostra epoca di persuasori occulti se il verso lo si ritrova in ogni «depliant» pubblicitario, in ogni guida turistica, su ogni cartolina della Val Comelico, sia pure tronco, quasi nel timore che si sappia delle «altre ville ed altre»? Non era forse il Carducci testimone disinteressato in un epoca in cui il termine «turismo di massa» non era stato ancora inventato e non è quindi questa sua testimonianza l'invito più persuasivo a visitare la valle? D'altra parte nelle località della Val Comelico a Santo Stefano e a Padola, a Valgrande, a Dosoledo a Candide a San Nicolò a Danta a San Pietro dove le industrie del legname sono in crisi e dove il turismo è diventato la principale fonte di vita non rimane altro da fare che puntare proprio sulla ricchezza del paesaggio praterie digradanti boschi foltissimi torrenti limpidi laghetti azzurrini e un anfiteatro di cime dolomitiche che sembrano essere state messe lì al solo scopo di preservare la tranquillità della valle

Sulla tranquillità appunto contano gli abitanti della Val Comelico per conservare la già numerosa clientela e per conquistarne dell'altra sulla tranquillità e sui cibi genuini che proprio per essere tali non sono molti e variati polenta capriolo funghi formaggio di malga salumi

Poche cose ma col profumo e il sapore di un tempo e non a caso l'anno scorso a Danta durante il *picnic* organizzato nel bosco per i turisti sono stati consumati 2 quintali di polenta 2 quintali di salsicce 2 quintali di funghi un quintale di formaggio e non so quanti quintali di pane e quanti litri di vino

Quest'anno naturalmente il *picnic* sarà ripetuto e già si progetta di sostituire il capriolo alle salsicce fermi restando i funghi che sono il pezzo forte del menu della Val Comelico

Inutile dire che nelle pensioni e negli alberghi non si mangia soltanto polenta con funghi e formaggio anche se gli albergatori hanno aderito tutti all'iniziativa di contenere in 1 000 lire il prezzo del menù turistico vino e servizio compreso Prezzi modesti anche per la pensione completa negli alberghi e nelle pensioni come dimostrano le 2 500 lire della pensione in alta stagione in un moderno albergo di terza categoria sono un altro elemento di richiamo

Che si fa nella valle? Come è naturale le passeggiate le gite e le escursioni sono oltre alla pesca le principali attrattive turistiche della Val Comelico che offre itinerari variatissimi dall'uno all'altro centro della Val Grande e della Val Visdende

Passeggiate nel Comelico a parte una gita piacevole può essere quella da Santo Stefano di Cadore a Sappada Per Campolongo Mare Presenaio si arriva in poco più di due ore a piedi, ma il percorso può essere fatto comodamente anche in macchina alla Valle del Sole di cui Sappada è il centro È una località rinomata sia per i soggiorni estivi che per il turismo invernale grazie al numero si efficientissimi impianti di risalita Le case e gli alberghi si estendono per circa cinque chilometri lungo la strada che taglia un ridente pianoro e che pare perdersi nei folti boschi di conifere ai piedi delle Alpi Carniche

Quel che colpisce il turista che arriva in paese è in primo luogo il dialetto dei sappadini che parlano ancora l'antico cimbro Anche fermandosi a Sappada poche ore infatti è impossibile non imbattersi in qualche valligiano che per antica consuetudine saluta lo sconosciuto con un cortese quanto gutturale *guit n tog* È un «buon giorno» che fa comprendere quanto siano ancora radicate nel paese le antiche abitudini compresa quella del *Praut stehln* (il ratto della sposa) che oggi avviene simbolicamente il giorno degli sponsali e che è la delizia dei villeggianti che hanno l'occasione di assistere a un matrimonio

Proprio per la loro antica origine e per l'isolamento della valle i sappadini hanno una cucina che si differenzia da quella degli altri centri del Cadore Soltanto in poche famiglie però si cucina ancora alla vecchia maniera Pane di segale minestra di orzo «kiauti» e un piatto di carne di maiale affumicata e cucinata nella minestra costituiscono per i sappadini ancora legati alla tradizione il pasto principale Gnocchi in brodo formaggio e patate costituiscono la cena

Per gli appassionati di cibi inconsueti tuttavia Sappada può ancora offrire qualche cosa anche se tali cibi generalmente sono scomparsi dai normali menu dei ristoranti a prezzo fisso Piatto tipico sono i «knedl» (specie di grossi gnocchi — simili ai «canederli» trevigiani — formati con pane vecchio tagliato a dadi mescolato con salame o carne di maiale affumicata e impastato con uova farina e latte) ma i turisti generalmente dimostrano di apprezzare soprattutto un tipo di dolce i «kriskilan» italianizzati in «crostoli» di cui sarebbe troppo lungo dare la ricetta

Gastronomia a parte da Sappada che come si è detto è un centro turistico attrezzatissimo come dimostrano le sue 170 000 «presenze annue» si possono compiere in questa stagione belle passeggiate ed escursioni ai laghetti d'Olbe all'Orrido dell'Acquatona o alla sorgente del Piave al Passo Sesis A 1817 metri di quota un cippo inaugurato in occasione del centenario dell'unità d'Italia segna le origini del fiume

Fernando Strambaci

NELLA FOTO IN ALTO la Val Comelico vista da Cima Sappada

Sguardo al «traforo»

BORDIGHERA — Juna Moro scoperta nelle selezioni nazionali di «Ciak Set» di Bordighera è fra le «traforate» della riviera di ponente Per la cronaca ha 18 anni e parteciperà alle finali di Lady Italia che si svolgeranno in agosto a Cortina d'Ampezzo

Dove andare cosa vedere

ROMAGNA

MARINA DI RAVENNA — In questi giorni è stato emesso il bando di concorso alla 13ª Esposizione di Pittura Estemporanea per l'assegnazione del Premio Nazionale «Marina di Ravenna» che si effettuerà dal 23 al 29 agosto sotto l'alto patronato del Presidente della Repubblica Oltre ai Premi di rappresentanza di Enti industrie e città e gli attestati d'onore fa spicco la Coppa d'Oro dell'Amicizia Rossano Brazzi La domanda di partecipazione al Concorso che si svolge a tema libero sulla località balneare e dintorni dovrà essere presentata entro il 31 luglio

VENETO

VENEZIA — Tutto è pronto nella città dogale per la «Festa del Redentore» che quest'anno cade oggi 17 luglio Si tratta di una delle più antiche sagre popolari veneziane le cui origini risalgono alla cessazione di una epidemia di peste diffusasi nel XVI secolo Fuochi d'artificio barche illuminate «galleggiante» in Bacino San Marco drappi e festoni alle finestre canti e suoni allegre mangiate e bevute questo ed altro contraddistingue regolarmente la cosiddetta «notte famosissima» del Redentore

DOMANI

- Riviera del Conero svedesi in gita con l'Unità vacanze
- Itinerari dell'estate Calabria
- Le località termali Riolo
- I laghi Lecco

Le località termali: CHIANCIANO

[illegible]

Questo si dice di Porsenna, il re etrusco, che scoprì il potere terapeutico delle celebri fonti - Alta percentuale di assistiti degli istituti previdenziali

DALL'INVIATO

CHIANCIANO luglio

Da queste parti la gente parla di Porsenna il famoso etrusco con molta familiarità Se volete conquistarvi la simpatia dei chiancianesi fate un salto alla vicina Chiusi e visitate la tomba di Porsenna ed il museo etrusco sono un po' il gioiello di famiglia da esibire ai visitatori e naturalmente ne vanno compiaciuti

Si dice del resto che proprio lui Porsenna scoprì per primo il miracoloso potere delle acque di Chianciano e ne fece largo uso A quelle acque si attribuisce infatti la grande saggezza che del lucumone etrusco la storia tramanda la fama Un monarca senza attacchi di fegato in somma Tanto saggio — si aggiunge argutamente — che quelle acque fece bere gratuitamente al suo popolo e per ciò regnò in pace

Oggi che di fegatosi è pieno il mondo Chianciano si popola di turisti che giungono da ogni dove 75 000 arrivi in poco più di sei mesi per circa 850 000 presenze Anche qui romani e milanesi soprattutto I primi scelgono prevalentemente il mese di agosto i secondi il settembre A luglio invece vengono dal Sud Sin dall'immediato dopo guerra è stato un continuo e rapido crescendo il vorticoso ritmo della vita moderna che ha creato per Chianciano i clienti potenziali e il felice slogan «Chianciano fegato sano» ha fatto il resto e lo si è visto sin dal dopo guerra per il rapido crescendo turistico

Da qualche anno si è aggiunta un'altra categoria di «turisti» quella degli assistiti dai maggiori istituti previdenziali INAM INPS ENPAS INADEL ecc e di varie mutue interne Quanti siano non è dato sapere con certezza forse il 30 40 per cento delle presenze Affollano ogni giorno il salone della direzione delle Terme in fila davanti agli sportelli per ritirare il tagliando della visita medica e la tessera d'ingresso alle Terme l'ultimo colpettino al fegato prima della cura

I prezzi? Dalle 3 500 alle 4 mila lire in una pensione di terza categoria L'ingresso alla Fonte dell'Acqua santa è di 650 lire al giorno nella stagione alta e di 450 negli altri mesi I bagni e i fanghi alle Terme di Sillene sono di tre categorie e variano di prezzo da 1 100 a 500 lire i bagni e da 600 a 400 lire i fanghi In somma una cura di venti giorni costa attorno alle 85 mila lire Per persona naturalmente e vizi a parte

Ma Chianciano non è soltanto luogo di cura è adattissimo per la villeggiatura estiva Basta allontanarsi dalla strada centrale che attraversa la Chianciano moderna quella attorno alle Terme ove sono sorti i grandi alberghi le pensioni i negozi alla moda per trovarsi in aperta campagna sull'aia di qualche casa colonica tra toscani cordiali sempre pronti alla battuta arguta Né l'intenso traffico è riuscito a modificare l'ambiente paesano che si ritrova ancora intatto nella Chianciano antica all'ombra delle volte medievali per gli stretti vicoli che scendono ripidi verso i campi dove la vita si svolge ancora lenta e sonnacchiosa dove si mangia il saporoso prosciutto e il salame e si beve un vinello che rimette la bocca e fa dimenticare le smorfie fatte la mattina a digiuno davanti al bicchiere dell'Acqua Santa

Importanti e bellissimi i luoghi da visitare Chianciano è ad oltre 500 metri di altezza ed offre un panorama vario e suggestivo Il paesaggio è diverso rispetto a quello fiorentino o pistoiese siamo alle porte dell'Umbria ed i toni del verde sono più intensi e solenni Lo sguardo spazia per la Val di Chiana sulla distesa azzurra del lago Trasimeno e sulle montagne dell'Appennino toscano fino al massiccio dell'Amiata

Poi le molte località vicine che custodiscono meravigliose testimonianze etrusche e medioevali e tesori d'arte Monte Oliveto Maggiore Montepulciano San Gimignano Pienza Montalcino Chiusi senza parlare di Siena Perugia e Assisi Infine sulle giogaie dell'Amiata attraverso il nastro di asfalto che in un continuo saliscendi introduce tra la lussureggiante vegetazione in una variazione continua di panorami e di colori che aggiungono alla Cura delle acque di Chianciano un godimento altrettanto prezioso

Oreste Marcelli

Chianciano il parco delle fonti

Al «Clipper» di Punta Marina

La «società» delle modenesi

85 operaie e studentesse ospiti del Comune di Modena - Una vacanza ricca di conquiste culturali

DALL'INVIATO

PUNTA MARINA luglio

«No non sentiamo nessuna nostalgia né dello zampone né del lambrusco» ci dice in tono sbarazzino e sicuro la vivacissima Noris una delle 85 ragazze del Pensionato che il Comune di Modena ha installato quest'anno nella ridente Punta Marina a dieci minuti da Ravenna dopo le già positive esperienze di Miramare e di Cesenatico

Attorno a Noris ridono consenzienti Mirella Ivana Patrizia Nadia Donatella (che ci ripete due volte il nome per essere ben certa di finire sul giornale) Elisa Daina Liana Gloria e una sedicenne che giunta all'ultimo minuto non è riuscita a far gruppo nella foto ricordo

La frase di Noris lo sanno tutte a Modena può suscitare scandalo ma è stata pronunciata soprattutto per dimostrare che è ora di smetterla di vedere la città della Ghirlandina dietro la lente stantia dello zampone e del lambrusco Perbacco nel Pensionato riescono ad avere un'ottima cucina tutta modenese senza far ricorso a quelli

Punta Marina è una spiaggia meravigliosa Le ragazze ne sono entusiaste consapevoli anche di caratterizzarla ora maggiormente col loro gruppo il bagno collettivo le passeggiate l'intensa attività sportiva Ma non sono protagoniste passive nel loro giornaletto interno se sfottono con simpatia l'ottimo direttore prof Agide Magnoni definendolo «l'uomo dai mille volti» non dimenticano di punzecchiare i «tipi da spiaggia» e particolarmente di sottolineare la presenza delle zanzare che sulle spiagge della riviera di Ravenna rappresentano un vero fastidioso problema

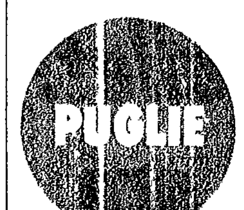
Quando ci siamo recati a visitare il Pensionato sapevamo di doverci imbattere in una vita collegialmente organizzata Ma quando siamo usciti dal lussuoso «Clipper» che lo ospita in modo accogliente ed attrezzato eravamo perfettamente consapevoli di aver avuto l'occasione di imbatterci in una specie di piccola società che tutto prevede lo svago il riposo lo sport l'iniziativa culturale e civile la sincerità e chiarezza dei rapporti fra i componenti lo stesso alternarsi di giorni sereni a giorni di pioggia o di vento La giornata è perfettamente organizzata dalle 7 del mattino e ogni giorno è caratterizzato da qualcosa di particolare lezioni di nuoto gare di atletica elioterapia cinema la stesura del giornaletto interno la discussione su ciò che si nota di più efficace o di singolare durante il giorno sui rapporti interni sulle cose che vanno migliorate o modificate la visita collettiva ai monumenti di Ravenna le lezioni sul XX anniversario della Resistenza l'allestimento di spettacoli teatrali

In questo modo si traggono tutti i vantaggi per il fisico e si arricchiscono le proprie conoscenze e la propria personalità in un interscambio di idee ed esperienze che accomunano le 85 ragazze del Comune di Modena studentesse ed operaie che non abbiano superato i 16 anni e mezzo di età

Quando ci allontaniamo grappoli di teste si affacciano incuriosite alle finestre molti volti sono veramente belli «Cosa dirà di noi — penseranno — questo ficcanaso?» Le cose che volevo dire le ho già scritte Aggiungo soltanto che sono felice di aver conosciuto le componenti il II dei cinque turni che l'Amministrazione comunale di Modena invia al mare a proprio totale carico non per gretto spirito di carità ma in base a un moderno principio di servizio sociale

Mario Battistini

NELLA FOTO un gruppo di ragazze in vacanza al Pensionato del Comune di Modena.



Il ghiottone viaggiatore

Il polipo arrizzato

Vanno mangiati crudi - Un antico rituale per preparare il pesce che si tramanda da molti secoli

SERVIZIO

BARI luglio

C'È CHI LI IGNORA chi li disprezza chi ne va pazzo e fa centinaia di chilometri per poterli gustare Al turista che si reca a curiosare nei porticcioli dei paesi bagnati dall'Adriatico che gravitano intorno a Bari per esempio a Mola — dove quest'anno è stata persino indetta una sagra — pescatori lo offrono con insistenza («Assaggia» che vuol dire *gustalo*) Li offrono sui loro cestini e li si mangia crudi

Parliamo dei polipi Per prepararli pronti a gustarsi crudi è un'impresa difficile richiede una tecnica che si impara dai padri che a loro volta l'hanno appresa dai nonni e questi dai padri e così via da secoli Prima di mangiarlo il polipo crudo va «arricciato» *arrizzarlo* dicono i pescatori E pochi lo sanno fare veramente Ve lo sentirete dire dai vecchi pescatori baresi o di Mola di Bari o di Torre a Mare che guardano con malinconia alcuni volenterosi ed inesperti battere polipi sul cemento del porticciolo interno

Vi è a Bari un modo di battere noto a tutti come *aderr a la lanz* che in buon italiano si potrebbe tradurre *a terra dove si poggiano le reti da pesca* Battere il polipo pescato da poco fino a fargli assumere una posizione accartocciata è sempre stata un'arte Chi se ne intende capisce subito se il pescatore è esperto o no Basta vedere come tiene fra le mani il polipo e come si inarca per far compiere al pesce la giusta traiettoria per scagliarlo con la necessaria violenza e precisione sulla massicciata sulla battigia indispensabile per una buona battitura

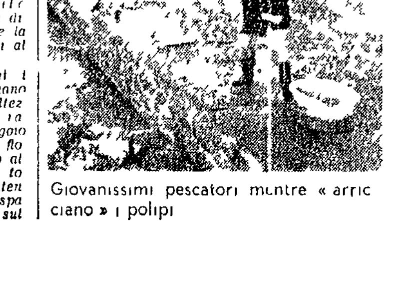
È un po' come l'ultima fase del lancio del giavellotto un piede avanti l'altro indietro la spalla destra tutta tesa all'indietro Solo il lancio è diverso nel caso del polipo i movimenti sono al rallentatore e si ripetono con sincronia venti trenta cinquanta volte cioè ci vuole almeno un'ora perché il polipo sia «arricciato» a dovere

I turisti stranieri guardano incantati per ore questo spettacolo ma nessuno è riuscito mai sinora a convincerli a mangiarli Per gli italiani le cose vanno diversamente dài oggi dài domani e hanno finito col provare e diventarne ghiotti (non senza aver prima però avuto sensazioni di disgusto)

Ma anche per quest'arte antichissima è arrivato il momento dell'industrializzazione Qualcuno ha infatti trovato il sistema di «arricciare» industrialmente i polipi Basta metterli in una lavatrice Il movimento centrifugo penserà a renderli morbidi ed appetitosi (si intende per i turisti e per quelli che non hanno mai mangiato i polipi «ricci» all'antica)

Attenti quindi al trucco

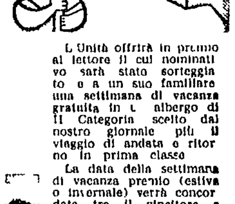
Italo Palasciano



Giovanissimi pescatori mentre «arricciano» i polipi

«CITTÀ VACANZA»

REFERENDUM 1966

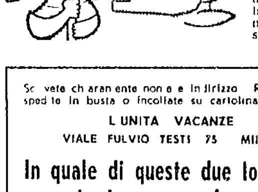


Volete trascorrere nel 1966 una vacanza di otto giorni completamente gratuita con una persona a voi cara?

Partecipate ogni giorno — con uno o più tagliandi — al nostro referendum segnalandoci la località, tra le due in gara da voi preferita

Ogni settimana l'Unità vacanze metterà a confronto due famose località di villeggiatura Il referendum avrà la durata di sei settimane così che le località messe a confronto saranno dodici

Ogni settimana fra tutti i tagliandi che avranno indicato la località che avrà ottenuto le maggiori preferenze verrà estratto a sorte un tagliando che darà il nome del vincente



L'Unità offrirà in premio al lettore il cui nominativo sarà stato sorteggiato o a un suo familiare una settimana di vacanza gratuita in un albergo di II Categoria scelto dal nostro giornale più il viaggio di andata e ritorno in prima classe

La data della settimana di vacanza premio (estiva o invernale) verrà concordata tra il vincitore e l'Unità comunque essa dovrà essere compresa nel periodo che va dal 1° gennaio al 31 dicembre 1966 I tagliandi di ogni settimana di gara dovranno pervenire alla redazione milanese del nostro giornale entro i sei giorni dalla pubblicazione dell'ultimo tagliando relativo alla stessa settimana di gara

Scrivete chiaramente nome e indirizzo Ritagliate e spedite in busta o incollate su cartolina postale a

L'UNITÀ VACANZE
VIALE FULVIO TESTI 75 Milano

1 settimana

In quale di queste due località vorreste trascorrere le vacanze del 1966?

SORRENTO RAPALLO

(segnate con una crocetta il quadratino di fianco alla località prescelta)

cognome e nome

residenza abituale

di villeggiatura