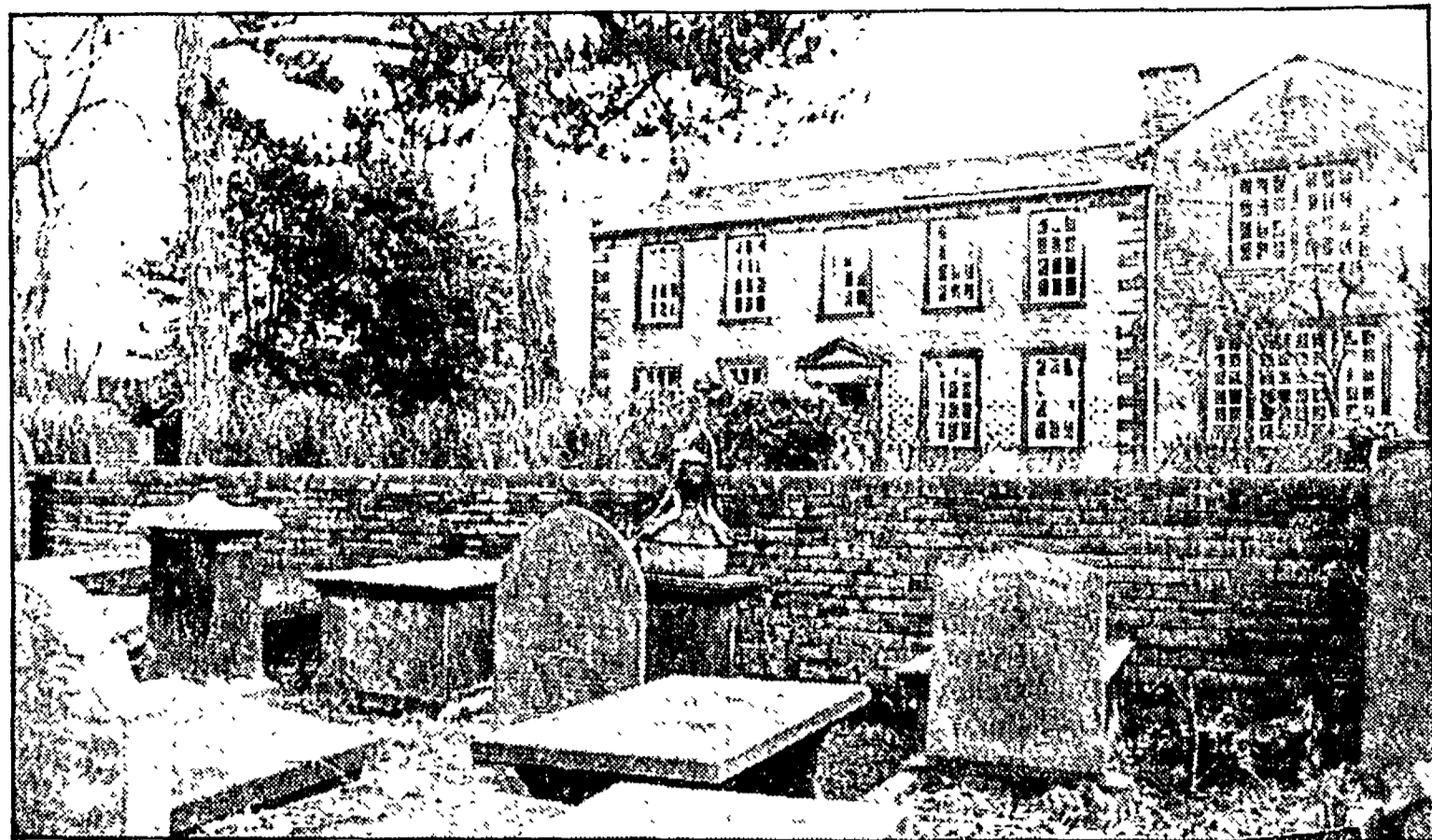


Week-end col fantasma della suora grigia

Fine settimana con «Cime tempestose». Chi ama il paranormale e l'aldilà, può prenotarsi un esotologico week-end presso l'agenzia Northern Heritage Travel di Londra che, appunto, si chiama «The Psychic Sightseeing Holiday». Il fine settimana (due notti) include visite al cimitero gotico-vittoriano di Bradford, al luogo della prima Chiesa Spiritualistica d'Inghilterra a Keighley, alla casa delle sorelle Brontë a Haworth. Oltre a incontri con esperti di parapsicologia, sono garantiti giri nelle case sicuramente visitate dagli spettri, tra cui Gathorpe Hall, notoriamente infestata dal fantasma di una suora grigia. Il costo è di sterline 49,50 a testa, comprensivo di pernottamenti, cene e prime colazioni. Si prenota per settembre. Tel. 0274-737318.



La casa-museo delle sorelle Brontë a Haworth

Sangue blu

Un vero lord vi aspetta in Inghilterra. È il 76. Conte di Bradford che apre la sua vivida dimora di campagna a gruppi di turisti (fino a 32 persone). Weston Park — 232 km a nord ovest di Londra, presso Shifnal — dai sontuosi saloni, risale al 1671 ed è famosa per le sue collezioni di quadri, mobili e arazzi. Il conte, noto come gourmet chef, è ben disponibile ad accogliere amabili ospiti in

grado di pagare sterline 110 a persona in cambio di: un cocktail a base di champagne, una cena di 5 portate, un drink dopo cena, un pernottamento in una delle 19 camere della nobile residenza, con colazione all'inglese il mattino dopo. Lord Bradford precisa che ci tiene moltissimo a mantenere alla sua abitazione l'atmosfera autentica della casa di campagna inglese; e, tra le molte opportunità sportive, è possibile per gli ospiti cimentarsi nel tiro al piattello o nella caccia al fagiano. Inutile dire che Weston Park è appunto dotata di un grande parco. Tel. 095/276.201



origine logudorese è il più celebre «pana carasau», una sfoglia sottile come un foglio di carta e nota, per questo motivo, anche come «carta da musica».

Tra i primi, assai rinomati quelli a base di «fregula», una sorta di pasta adatta per brodo e minestra asciutta, con piccole palline sferiche colorate con lo zafferano saporitissimo, la fregula ha un gusto del tutto particolare nelle minestre con le arsele e con i carciofini selvatici (in questo caso prende il nome di «Sa cuguzula»).

In alternativa, ecco gli ottimi «culingionis», i ravioli ripieni di formaggio fresco, di patate, o di verdure. Sul ragu', naturalmente, il tipico formaggio pecorino stagionato.

Tra i secondi, quelli di carne sono spesso un po' sacrificati alla grande fama dei piatti di pesce. Eppure, assicurano gli intenditori, non sono affatto inferiori. Provare per credere «su ghisau», lo spezzatino di polpa di carne con patate, o «sa trattalia», un piatto a base di interiora, con coratella di capretto, pezzi di fegato, polmone e cuore alternati a sottili fettine di lardo e a sfoglie di pane. Il tutto ben cotto, prima a fuoco moderato e poi a fuoco vivo.

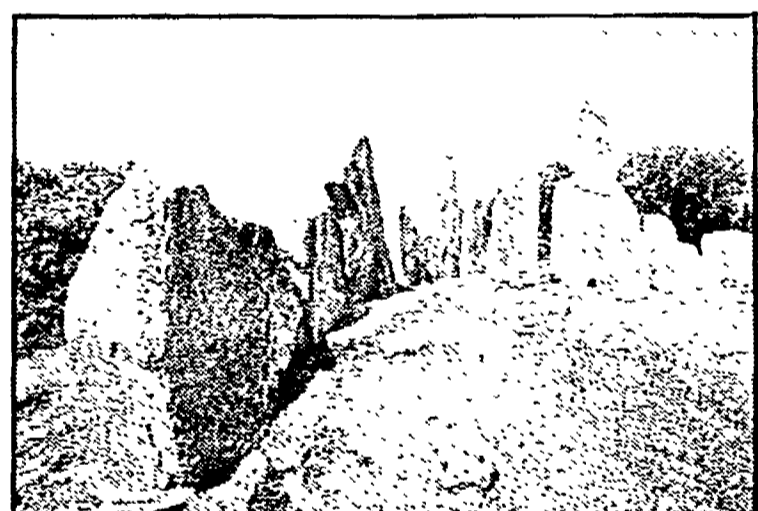
Tra i piatti di pesce c'è un po' di tutto: sogliole, spigole, muggini, triglie, orate, ghiozzi, sardine, ecc. Una specialità fra le tante: «is orzadas» delle attime impanate e fritte, tipiche della tradizione culinaria cagliaritano.

Il banchetto può proseguire con le ottime verdure spontanee campestri (dai carri al sedano agreste), con i funghi e con i formaggi, dalla caratteristica e dai sapori svariati (si passa dai prodotti teneri e dolci alle paste dure e piccanti). Il tutto bagnato dai vini rossi e corposi (in particolare «cannonau» e «monica») o dai celebri vermentini, assai raramente leggeri (da sciagurata prassi di elevare il grado alcolico con il metanolo non è — come avvertono gli enologi — propria delle cantine sarde; nell'isola c'è semmai l'esigenza opposta, di limitare la gradazione dei vini).

E per finire, un buon dolce. Meglio una «sebada» o un altro dolce al miele, la cui genuinità è cantata fin dai tempi remoti tanto che alcuni viaggiatori dell'antichità attribuivano al miele sardo virtù terapeutiche e perfino effetti psichedelici.

Paolo Branca

Si chiama «Sa mesa floria» (tavola fiorita) la iniziativa in corso a Cagliari per far conoscere i più genuini piatti dell'isola. Pietanze preparate in modo singolare - Il «cannonau» e i celebri vermentini - I dolci che inebriano - Prezzi modici



La tomba dei Giganti sulla costa Smeralda e in alto una donna in costume della regione di Cagliari

Incontro con la tipica e raffinata cucina sarda

Pane «da musica» e miele psichedelico

Dalla nostra redazione
CAGLIARI — Il menù non è di semplice lettura, e non solo per il forestiero. «Is culingionis», «Is malloreddus», «Sa cuguzula», tra i primi «Su ghisau», «Sa cassola», secondo di carne, e poi il pesce, «Is orzadas» e «Sa buttiriga», i contorni, i funghi e tra i dolci le «sebadas» e ancora mille diverse specialità e pietanze dalle radici antichissime e, spesso, misteriose. Niente piatti «italiani». Entrando nel moderno ristorante della vecchia Cagliari, il cliente sa bene del resto che potrà mangiare (e bere) solo sardo. Il tutto a un prezzo speciale, tra le 25 e le 35 mila lire, che se non proprio turistico è comunque decisamente inferiore a quello normalmente richiesto, per gli stessi piatti, durante il resto dell'anno.

La stessa scena si svolge contemporaneamente in altri 11 ristoranti di Cagliari e dell'hinterland. Il menù tutto sardo rientra infatti in una iniziativa lanciata dall'ente provinciale del turismo e dalla camera di commercio per rilanciare la tradizione alimentare isolana, una delle più rinomate e peculiari del mondo. «Sa mesa floria», la tavola fiorita, è il titolo di questa singolare manifestazione che si concluderà il prossimo 27 aprile.

Un'occasione ghiotta per gli amanti della gastronomia e, perché no, per gli stessi cultori di tradizioni popolari. La Sardegna, infatti, come scrive lo studioso Fernando Pilia, rimasta in questo aspetto di civiltà «tenace custode di quell'arcaismo ricco di fascino, pervertendo per forza d'inerzia e per impossibilità di assorbimento di elementi esterni, alcune tipiche vivande che danno alla sua cucina una caratteristica peculiare rispetto alle altre regioni del mondo». Nella sua tradizione alimentare si possono così trovare ancora i tipici piatti della raffinata gastronomia mediterranea, talvolta rielaborati, accanto a pietanze proprie del luogo e a cibi preparati in modo singolare, seguendo spesso, come in un vero e proprio rito, le regole dell'antica esperienza.

Con l'aiuto del gastronomo, ecco alcuni dei piatti più significativi della «tavola fiorita». Cominciamo dal pane, proveniente dai vicini forni del Campidano il «civraxu» (leggi «civragiu») è una focaccia particolarmente robusta, dalla mollica grigiastra, di origine rurale. È assai nutriente, attenzione dunque a non eccedere, rovinandosi il resto del pranzo. Di



Il programma dei festeggiamenti a Courmayeur



I grandi 200 anni del Bianco

Per il compleanno del «tetto d'Europa», tre mostre, un percorso attrezzato al Mont Chetif, gara di golf, incontri con le «vecchie glorie» alpine, serate mondane



Un angolo di Courmayeur e, in alto, scorci del Monte Bianco

Dal nostro inviato
COURMAYEUR — Non si è ancora spenta l'eco del «pienone pasquale» (una Pasqua che ha visto i campi di sci affollati fino all'inverosimile, malgrado il tempo non sia stato quasi incoraggiante) e già Courmayeur ha messo mano ai preparativi per quella che sarà ricordata come «l'estate del Bianco»: una stagione caratterizzata dai festeggiamenti per il secondo centenario dell'ascensione del «tetto d'Europa». Anticipata nelle sue linee generali a metà gennaio, il programma dei festeggiamenti ha cominciato a prendere corpo proprio nei giorni immediatamente antecedenti la Pasqua, con la definizione di una serie di iniziative specifiche che toccheranno il loro culmine l'8 agosto, nel giorno cioè in cui, due secoli fa, Michel Gabriel Paccard e Jacques Balmat compirono la loro storica impresa.

uno degli animatori delle celebrazioni — giacché fra il Bianco e i suoi uomini c'è invece un rapporto di amore, di confidenza, direi quasi di simbiosi. Per questo, la «festa del Bianco» — continua Garin — sarà anche e soprattutto la festa degli uomini che vivono intorno a lui, che ne hanno fatto la ragione della propria vita e del proprio lavoro.

Festa del monte e festa dell'uomo, dunque: anzitutto delle guide alpine e dei maestri di sci, ma anche di tutti i montanari che vivono sui tre versanti del Bianco, vale a dire nell'alta Valle d'Aosta (la Val digne), nella Savoia francese e nel cantone svizzero del Vallese. Il Bianco deve essere infatti, in questa occasione più che mai, un punto di raccordo e di unità fra tutte le sue genti; e non a caso su una placca panoramica che, davanti alla «casa delle guide», indicherà i sette più importanti punti di osservazione del massiccio, Courmayeur sarà fregiata del titolo di «cuore del popolo europeo e mediterraneo». Leo Garin giura che è proprio così, che se si guarda alla carta geografica Courmayeur appare proprio nel centro dell'Europa; e non è tanto importante andare a vedere se il rilievo sia geograficamente esatto al cento per cento, quanto prendere atto dello spirito che anima questa affermazione.

Ma veniamo al programma. Anzitutto il 5 luglio si inaugureranno tre mostre: una nelle scuole elementari su «Duecento anni di storia intorno al Bianco»; una nel Palazzo di Congressi sull'alpinismo attraverso i secoli, illustrato da scene animate con costumi d'epoca; la terza nel Museo alpino, dedicata più specificamente alla professione di guida alpina oggi. L'intento è di tenere aperte fino all'inizio delle scuole, per dare ai ragazzi l'occasione di approfondirne i temi.

Una iniziativa spettacolare sarà la realizzazione di un «percorso attrezzato» (una via ferrata, si direbbe in Dolomiti) alla vetta del Mont Chetif, la piramide rocciosa che sovrasta, isolata, Courmayeur e che costituisce con i suoi 2343 metri un fantastico belvedere sul Bianco. Si tratterà della prima via interamente attrezzata delle Alpi occidentali e sfrutterà fra l'altro i 400 gradini scavati nella roccia dai valligiani nel secolo scorso per facilitare l'accesso delle pecore alle alte placche erose del monte. Lo Chetif diverrà così uno dei sette punti di osservazione sopra accennati, tutti dotati di placche indicatrici delle cime e dei versanti del massiccio.

Ci saranno poi un incontro fra le «vecchie glorie» della Scuola militare alpina di Aosta (fra esse i vincitori delle Olimpiadi invernali di Garmisch del 1939), della Federazione sport invernali e dei Maestri di sci valdostani; una gara-dimostrazione delle tecniche di sci attraverso il tempo; un incontro-esibizione delle squadre di soccorso alpino della Val d'Aosta, della Savoia e del Vallese.

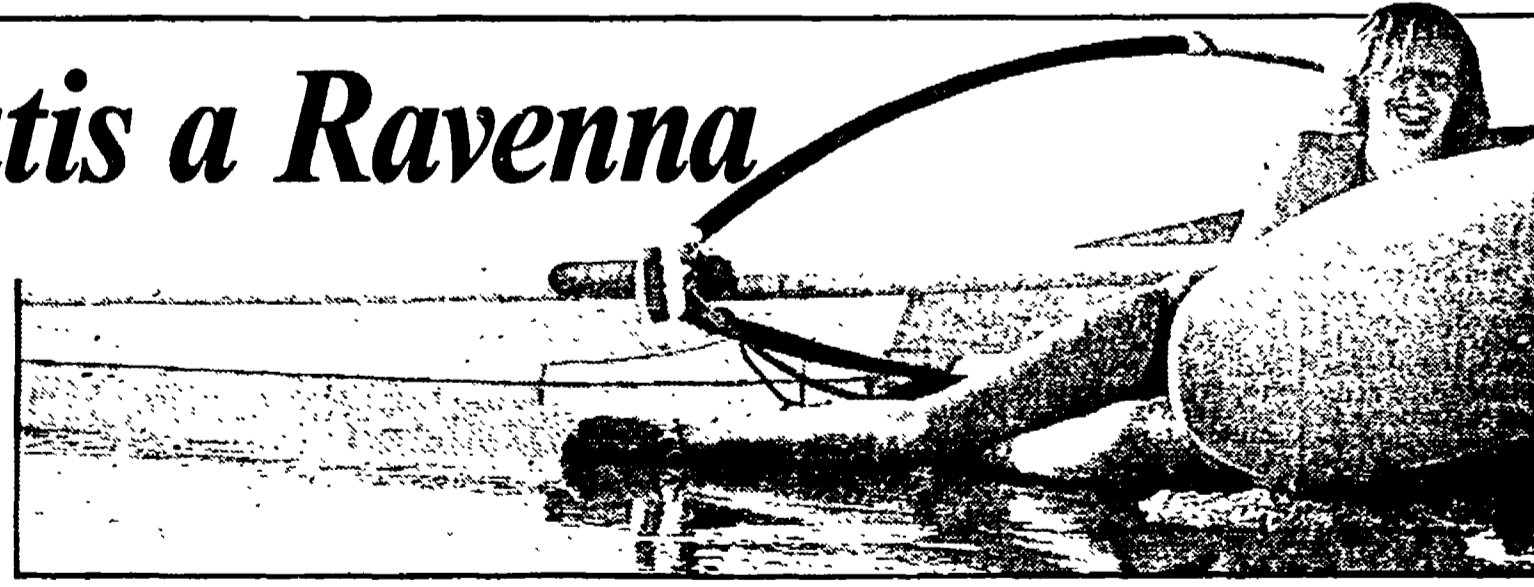
Non mancheranno iniziative sportive ma al tempo stesso «mondane»: una gara di golf in parallelo a Courmayeur e a Chamonix e un concorso ippico ad Entrèves, ai piedi del Bianco, con cavalieri italiani e francesi.

Tutto, come si è detto, culminerà l'8 agosto in quella che Leo Garin, in proposito abbottonatissimo, ha definito «una grande sorpresa», un modo assolutamente speciale per augurare tutti insieme: «Buon compleanno, Bianco!».

Giancarlo Lannutti

Soggiorni gratis a Ravenna

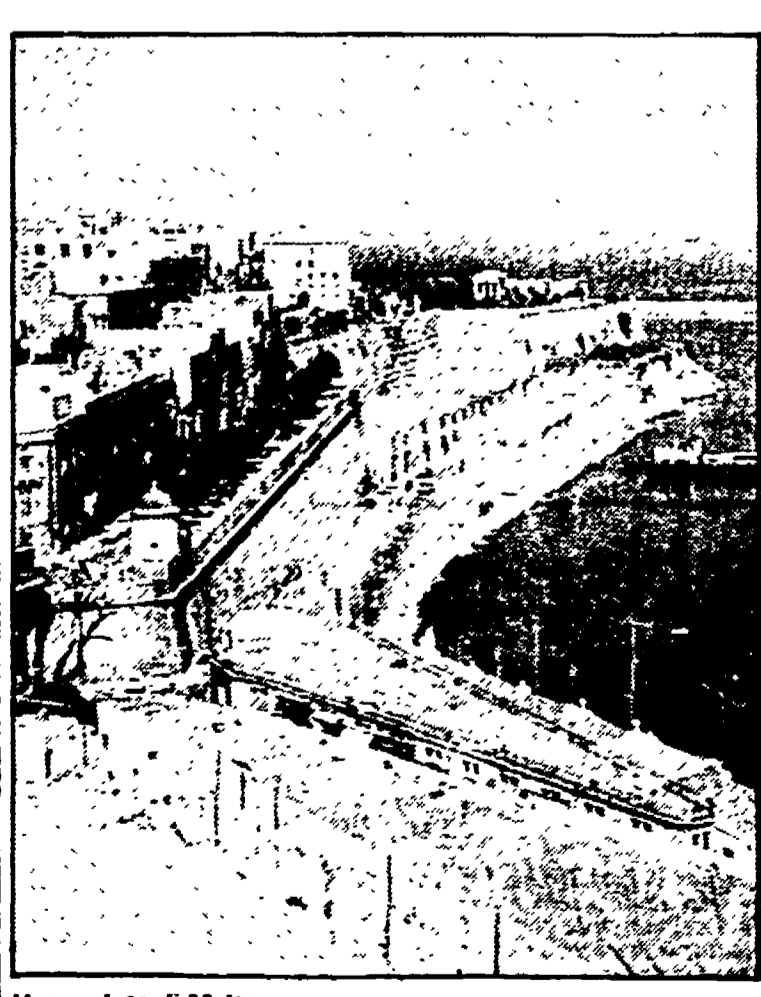
Sull'onda del grande successo pasquale (migliaia di visitatori festosamente calati nella bellissima città dantesca attratti dalle mostre su Halley, Chagall e Chimica Vannus lanciate col programma «Ravenna sotto tre cieli»), l'ex capitale di Teodorico ha deciso di offrirsi addirittura gratis. C'è una offerta eccezionale: a chi ama trascorrere le vacanze in appartamenti (o villetta, bungalow, residence) sono regalati (cioè non si paga un soldo!) 300 alloggi — per 900 nuclei familiari — relativamente ai seguenti week end: 25 aprile, 1° maggio, 10 maggio (visita del Papa). Gli alloggi, per 4 o 6 persone, sono situati in maggioranza a Lido Adriatico e a Lido di Classe. Per i buoni inviti, telefonare a 0544-494050.



- ### Le notizie
- **Un milione i passeggeri della Wagons Lits**
Hanno superato il milione (1.006.000) i passeggeri che nel corso del 1985 hanno goduto del servizio ferroviario a vagoni letto della compagnia internazionale delle carrozze letto, la Wagons Lits. Nel 1986 la compagnia istituirà nuovi servizi periodici per Bolzano-Palermo, Venezia-Siracusa e Milano-Reggio Calabria.
 - **La classifica Business Travel**
Resi noti i risultati della classifica «Business Travel 1985 Survey». L'aeroporto Schiphol di Amsterdam, l'hotel Mandarin di Hong Kong, la compagnia di autonoleggio Avis, Londra e la Swissair hanno conquistato i primi posti, ognuno nella propria categoria.
 - **I giardini di Mainau sul lago di Costanza**
L'isola di Mainau sul lago di Costanza offre anche quest'anno i suoi giardini subtropicali ai visitatori, sia singoli che in gruppo. Per informazioni, tel. 0371/1613502.
 - **Vacanze e corsi di lingue in Svizzera**
Pubblicato «Svizzera-Vacanze e corsi di lingue 1986», che illustra le possibilità di trascorrere vacanze in Svizzera usufruendo contemporaneamente di corsi di lingue in inglese, francese, roman-

- **Manuale dell'industria alberghiera del Tci**
È uscito il primo volume del «Manuale dell'industria alberghiera» del Touring Club Italiano, dedicato alla gestione dell'albergo (tecniche di commercializzazione, gestione delle risorse umane, applicazione dell'informatica, aspetti legali, finanziari, amministrativi). Costa L. 48.000 (34.000 per i soci).
- **Riccione appuntamenti**
«Lascia alle spalle il peggio della città, il meglio viene con te a Riccione», è lo slogan della stagione primaverile di Riccione, gran risveglio con cabaret, sport, auto d'epoca, moda. In questo programma, domenica 20 sfilano sul viale Ceccarini le «Accouture incipriate», passerella di modelle con costumi e pettinature del '700.
- **Campagna della Grecia verso gli Usa**
Anche la Grecia corre ai ripari, dopo il drastico crollo del turismo Usa in seguito agli attentati terroristici. La campagna promozionale — 5 miliardi di lire — si avvarrà di spot televisivi,

- **Un degli slogan dice: «C'è più probabilità di essere colpiti da un fulmine che di incappare in un'azione terroristica».**
- **E anche in Egitto, crollo americano**
Anche in Egitto calo verticale del turismo americano, pari al 70 per cento (nell'85, oltre un milione e mezzo di yankee aveva visitato il paese delle Piramidi con un introito in valuta di due miliardi di dollari). Un inviato di Mubarak sta facendo un giro in sette principali città Usa per cercare di parare il colpo e far ritornare i turisti americani.
- **Terminal 4 all'aeroporto Heathrow di Londra**
Inaugurato il nuovo Terminal 4 dell'aeroporto Heathrow di Londra, dove la British effettua tutti i voli intercontinentali. Con 2.000 dipendenti e un movimento di circa 80 voli giornalieri, è in grado di accogliere circa 4.000 passeggeri l'ora. È costato oltre 500 miliardi di lire.
- **Nuova linea Lufthansa Catania-Francoforte**
Con l'orario estivo, la Lufthansa ha aperto una nuova linea diretta, Catania-Francoforte: il volo parte ogni domenica da Catania Fontanarossa alle 12,35 con arrivo a Francoforte alle 15,20. È anche un buon collegamento diretto per la numerosa colonia siciliana dislocata in Germania.



Una veduta di Malta

Buon 1° maggio a Malta

Un buon 1° maggio — primo sole, tuffo all'estero — è quello che offre l'Ethi (tel. 06/421.941) a lavoratori e studenti, per il prezzo stracciato di 420mila lire tutto compreso: trasporto con voli di linea Air Malta, pensione completa in hotel di 2° categoria, trasferimenti albergo-aeroporto. La durata del viaggio è di 8 giorni, partenza il 26 aprile, da Roma.