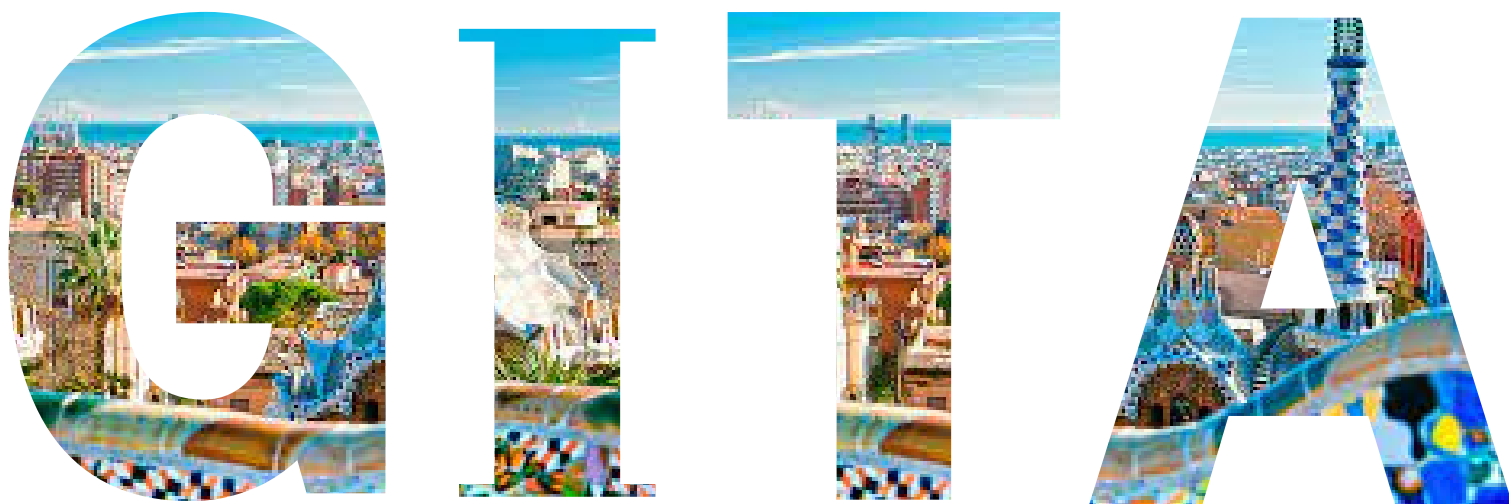
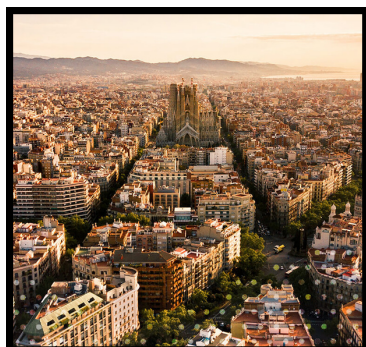

BARCELONA



CRILUMA VIAGGI



Barcellona è il capoluogo della comunità autonoma della Catalogna. La città è situata nella Spagna orientale; è affacciata sul mar Mediterraneo e si trova a sud della catena montuosa dei Pirenei. La città di Barcellona è famosa in tutto il mondo per le sue strade ed i suoi monumenti antichi, che hanno tracciato la storia tanto importante, quanto lunga e travagliata della Penisola Iberica. Barcellona è una città che riesce sempre a stupire: ci se ne innamora a prima vista e chiunque, una volta visitata per la prima volta, non vede l'ora di tornarci. Il sole, il mare, la gente in strada a tutte le ore, ma anche i monumenti e i numerosi punti d'interesse la rendono senza dubbio una delle città più attraenti d'Europa.



Partenza da Ancona (alle ore 14.00) in pullman GT. Sosta a Sant'Angelo la Città delle Fiabe per una visita libera del borgo. Tempo a disposizione per scattare qualche foto. Al termine proseguimento per il porto di Civitavecchia, disbrigo delle formalità d'imbarco e partenza per Barcellona con traghetto Grimaldi. Pernottamento a bordo.



Un paese delle fiabe dove è possibile vivere quella magia per qualche ora.

Tra le case, le strade, la vita di tutti i giorni, ecco sbucare i personaggi delle fiabe più famose. Vogliono ricordarci che quel mondo può convivere serenamente con il nostro per portarci ogni giorno con noi un po' di bellezza.

Fondare l'Associazione Culturale Arte e Spettacolo nel 2016 ha dato il via a questo colorato progetto che ha salvato il borgo dall'oblio.

Dal 2016 ad oggi sono stati creati più di 40 murali a tema fiabesco sulle facciate delle case, sulle mura, nei vialetti.

Passeggiare nel paese delle fiabe e scorgere tra le porte, le finestre e le scalinate, i colori, i visi che conosciamo, le scene che abbiamo visto tante volte, è una bellissima scoperta.

I murali che potrai ammirare sono stati fatti da artisti vari e sono davvero magici, alcuni sembrano addirittura reali!



Ad esempio : Alice

"Per quanto tempo è per sempre?" "A volte, solo un secondo".

Questo ci ha insegnato **Alice nel Paese delle Meraviglie**: è tutto relativo, soprattutto il passare del tempo.

Non importa quanto duri qualcosa, ma quello che ci lascia dentro!



GIORNO 2

Giornata in traghetto dedicata alle attività di svago. Arrivo a Barcellona nel tardo pomeriggio (circa le 19:00), incontro con l'autista e trasferimento in hotel, cena e pernottamento.



GIORNO 3

Colazione in hotel. Trasferimento in metro a Piazza Catalunya (10:00), incontro con le guide.

Visita al Museo Picasso.

Pranzo libero. Nel pomeriggio ingresso alla Sagrada Familia.

Al termine rientro in hotel e pernottamento



Plaça de Catalunya è la più grande piazza centrale di Barcellona e collega la città vecchia (Ciutat Vella) con il quartiere dell'Eixample. A Plaça de Catalunya si incontrano alcune delle più grandi arterie di Barcellona, tra cui 5 linee della metropolitana. Insieme ai tanti piccioni, è un luogo d'incontro decisamente vivace. Sulla piazza si trova anche il grande magazzino El Corte Inglés.

Questa maestosa chiesa, capolavoro dell'architetto Antoni Gaudí, è a tutt'oggi incompiuta, e i lavori procedono molto lentamente secondo i progetti originali. Ma in gran parte è finita, e sia gli esterni che gli interni lasciano senza parole, per i loro contrasti e lo stile assolutamente unico che il Maestro ha voluto dare alla costruzione che gli ha regalato fama e onori in tutto il mondo. Pranzo libero. Nel pomeriggio visita guidata del Barrio Gotico. La zona che si trova circoscritta tra la Rambla, via Laietana, il Port Vell e Plaza Catalunya prende il nome di Barrio Gotico, o quartiere gotico in italiano. E' un dedalo di stradine pedonali, strette e affollate dai turisti a qualsiasi ora del giorno e della notte, piene di negozi, bar e ristoranti. Molto piacevole da visitare, soprattutto perchè all'improvviso, girando un angolo si può sbucare in alcune tra le piazze più belle della città. Da non sottovalutare Placa del Pi, dove si trova l'omonima chiesa, o la bella Placa de Sant Jaime con il municipio cittadino, mentre da non perdere è la piazza della Cattedrale, su cui si affaccia questo enorme edificio di culto costruito in stile gotico, vero e proprio vanto di Barcellona.



Barcellona offre un'esposizione permanente di oltre 4.000 opere di Picasso, per lo più del periodo riguardante la gioventù dell'artista.

Gran parte di esse sono state donate al museo proprio da Pablo come ringraziamento all'amico Jaime Sabartés, ideatore e grande sostenitore del museo (tra l'altro all'inizio si chiamava proprio Museo Sabartés, per i forti attriti tra Picasso ed il regime franchista dell'epoca che ne impedivano la promozione).

Il museo si trova in un edificio storico di carrer de Montcada (quartiere Born), dove risiedevano nell'800 le ricche famiglie borghesi prima della nascita del nuovo quartiere Eixample, e la migrazione delle stesse nella zona modernista di Passeig de Gracia: per capirci la zona della Casa Batlló e della Pedrerà.

Le stanze del museo sono divise per tappe della gioventù dell'artista e qui ve ne descrivo alcune:

- Lo stile delle opere di Picasso cambia radicalmente dopo la morte del suo caro amico di gioventù Carles Casagemas, col quale aveva litigato poco prima del fattaccio. In questo momento Pablo affronta diversi problemi finanziari e persino la sua tecnica ne risente dato che non ha più soldi per comprare i colori, la soluzione? Usarne pochi!!
- Continuando il tour ammirerete **copie di opere di Velazquez**
- Durante la sua permanenza a Barcellona, Picasso e le sue opere assorbono le ultime **tendenze moderniste** della città. Scoprirete anche alcune costruzioni scherzose di ritagli di giornale che raffiguravano l'amico Sabartés in gesta erotiche con diverse donne.
- La maturità professionale arriva con il trasloco a Parigi dove capisce che deve cominciare a usare un nome d'arte e la sua firma (che prima comprendeva due cognomi o spesso era addirittura assente) diventa semplicemente PICASSO. È questo il **periodo Rosa!**
- Durante il percorso nel museo passerete poi tra alcune opere in argilla e da alcune stanze dell'edificio che sono state mantenute con lo stile signorile del 1800.

GIORNO 4

Colazione in hotel. Incontro con le guide (09:00) in Piazza di Spagna. Proseguimento verso Mont Juic e visita alla Fondazione Miró.

Pranzo libero. Nel pomeriggio visita al Paseo de Gracia, Barrio El Born.

Cena al ristorante (20:00). Dopo cena (22:30) presso il Palao della Musica spettacolo di Flamenco.

Al termine rientro in hotel cena e pernottamento.

Plaça d'Espanya è una piazza molto frequentata, situata nel sud-ovest di Barcellona. È un punto di incontro tra le principali reti viarie; Carrer de la Creu Coberta, Carrer de Tarragona e Avinguda del Paral·lel. Dalla piazza si snoda la Gran Via de les Corts Catalanes fino alle piazze Plaça de la Universitat e Plaça de Catalunya. L'ampia Avinguda de la Reina Maria Cristina conduce al Museo Nazionale di Arte Catalana (MNAC) sul Monte Montjuïc. È un bel percorso a piedi (in parte scale mobili), si passa prima davanti alle torri veneziane e poi lungo la magica fontana che sale sulla collina per una magnifica vista sulla città.

Anche il centro commerciale Las Arenas si trova vicino a Plaça d'Espanya. Questo centro commerciale è stato costruito in un'ex arena delle corride e la facciata è rimasta in gran parte intatta dopo la ristrutturazione. Dietro Las Arenas si trova il Parc de Joan Miro.



La Fundació Joan Miró si trova in un edificio progettato dall'architetto Josep Lluís Sert ed è uno dei pochi esempi di musei al mondo in cui artista e architetto stabiliscono un dialogo di complicità tra l'opera e gli spazi che la ospitano. Sert è stato ispirato dalle costruzioni popolari del Mediterraneo per la progettazione di un edificio di vetro e cemento bianco, d'architettura aperta con ampie terrazze e cortili interni che favoriscono la circolazione dei visitatori.

Nella Fondazione Miró potete ripercorrere tutta l'opera dell'autore, dai primi dipinti con chiare influenze dell'Impressionismo, il Fauvismo e il Cubismo francesi, come "l'Eremo di Sant Joan d'Horta" o "Ritratto di una bambina", passando per la fase pienamente surrealista ("La bottiglia di vino") o i suoi collage, come "l'Omaggio a Prats". Inoltre, la collezione comprende anche le sue opere sulla guerra civile, "Uomo e donna davanti a una montagna di escrementi", e una delle opere della serie "Costellazioni", dipinta durante la Seconda Guerra Mondiale.

El Born

Un labirinto di vicoli ubicati in una rete perfetta, stringe questa parte della città in un abbraccio: si presenta così il quartiere El Born, storicamente chiamato La Riblera. Insieme al Barrio gotico, al Raval e alla Barceloneta costituiscono Ciutat Vella, la città vecchia. Che si scelga di farci una passeggiata alle prime luci del mattino o al calar della sera, vi troverete inevitabilmente in balia dell'atmosfera suggestiva e sofisticata di quelle viuzze. Il quartiere, un tempo, era scenario di tornei medioevali, non a caso El Born significa "il torneo". È il luogo prescelto da artisti e viaggiatori. Nonostante i centinaia di anni trascorsi, sembra che in questo posto il tempo non sia mai passato. El Born offre lunghe passeggiate senza meta. Le sue stradine strette e antiche sono in contrasto con il carattere moderno dei negozi di nuova tendenza. Nel cuore del quartiere si trova la chiesa Santa Maria del Mar, uno degli esempi migliori del gotico catalano risalente al XIV secolo. Anche se considerata meno famosa rispetto alla Sagrada Familia o la Cattedrale di Barcellona, è comunque diventata uno dei maggiori luoghi d'interesse turistico della zona. Ciò soprattutto grazie al romanzo *La cattedrale del mare*, di Falcones. Per gli amanti dell'arte, ritagliatevi tempo per visitare il Museo di Picasso. Esso racchiude un allestimento di opere meno conosciute dell'artista. Il museo si trova in Calle Montcada, la cosiddetta Via dei Palazzi, una tra le vie storiche più importanti della città. Ad oggi i palazzi ospitano musei ed imperdibili gallerie d'arte, ma rappresentano soprattutto esempi urbanistici dal carattere gotico e medievale, che testimoniano il passato glorioso di Barcellona. Imperdibile lo spettacolo di flamenco al Palau Dalmases, lungo la Calle, che va in scena nel meraviglioso e suggestivo cortile interno. Per chi volesse intraprendere un viaggio archeologico, tappa obbligatoria sarà il Mercato del Born. Nasce come prima struttura in ferro nel 1876, con l'idea di trasformarlo in uno dei mercati più importanti della città, diventando, però, mercato all'ingrosso a causa della mediocre affluenza. Chiuso nel 1971, iniziarono i primi lavori di restauro e scavi che portarono alla luce, nel 2002, importanti resti della città medievale e moderna, consentendo successivamente la nascita dell'attuale Centro culturale. Infine, se volete respirare l'autentica atmosfera del mercato da quartiere, non potete perdervi il Mercato di Santa Caterina. Un edificio dallo stile inconfondibile per il suo coloratissimo tetto di mosaico di oltre 325.000 piastrelle, che richiamano la varietà del cibo che troverete al suo interno!

Una volta percorse le vie principali del Born, lasciatevi conquistare da un po' di sano shopping. Perdetevi alla ricerca di botteghe nascoste e negozietti artigianali, non rimarrete delusi! Carrer de Argenteria e Carrer de la Princesa sono le vie più celebri. E al calar del sole, Passeig del Born vi invita ad andare in esplorazione degli innumerevoli localini e bar, sempre pieni di gente e vita, con un'atmosfera unica! Il quartiere si prepara per la vita notturna e i bar illuminano i vicoli con le loro insegne. Concedetevi un aperitivo in una delle splendide piazzette che si aprono improvvisamente dietro l'angolo, o immergetevi alla scoperta del miglior mojito del barrio! Le luci, i rumori, la gente, le sensazioni e la magia di questa piccola perla di Barcellona non vi lasceranno indifferenti.



Il Passeig de Gràcia era il cammino che univa la Barcellona medievale tra le mura con il paese di Gracia, oggi un quartiere della città. Il primo progetto urbanistico fu portato a termine dal capitano generale della Catalogna Francisco Bernaldo de Quirós, marchese di Campo Sagrado, che nel 1827 inaugurò un viale di 42 metri di larghezza che divenne subito il luogo favorito dell'aristocrazia.

Il Passeig de Gràcia vide aumentare la sua importanza quando divenne il fulcro del nuovo Eixample progettato da Ildefons Cerdà tra gli anni 1860-1890. I marciapiedi vennero ampliati e tutto attorno si definì un nucleo residenziale a bassa densità costituito in gran parte da edifici unifamiliari. Per la sua centralità e ampiezza, il viale acquisì un alto valore commerciale che attirò la borghesia e fece sì che le case con giardino progressivamente fossero sostituite da condomini.

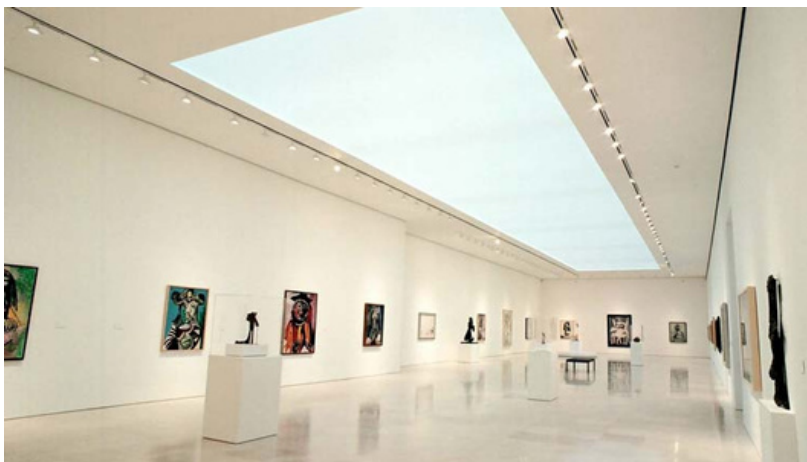
È in questi anni, tra il 1900 e il 1914, che il Passeig de Gràcia diventa una vetrina dell'architettura modernista catalana, con gioielli di Gaudí come La Pedrera e la Casa Batlló, entrambe Patrimonio dell'Umanità, vere e proprie opere d'arte come la Casa Lleó i Morera di Domènech i Montaner o edifici modernisti con influenze del Gotico catalano, come la Casa Amatller di Puig i Cadafalch. Inoltre, nel 1906, il Passeig de Gràcia incorporò le imponenti panchine-lampione di trencadís e ferro battuto, progettate dall'architetto comunale Pere Falqués i Urpí.

Ma non solo gli edifici, le panchine e i lampioni abbagliano il visitatore. Nel 1974, approfittando della modifica del viale a causa della costruzione di un parcheggio sotterraneo, i marciapiedi sono stati pavimentati con mattonelle di cemento esagonali ispirate a quelle fatte da Gaudí per le cucine de La Pedrera. Si tratta di una pavimentazione idraulica che l'architetto originariamente aveva progettato per la Casa Batlló, ma che finì per coprire il pavimento delle cucine degli appartamenti de La Pedrera e che oggi disegna un fondale marino sotto i piedi di chi passeggia per il Passeig de Gràcia. In ogni insieme di 6 mattonelle troverete un polipo, una lumaca di mare e una stella di mare.

Attualmente il valore patrimoniale e architettonico del Passeig de Gràcia si abbina ai più prestigiosi negozi di Barcellona.

Barrio Gotico: Il bellissimo quartiere conosciuto come Quartiere Gotico si chiama così perché nacque come villaggio Romano e conserva tuttora alcuni resti del suo glorioso passato. Oggi, data la continua modernizzazione, è possibile trovare un edificio antico proprio accanto ad un edificio costruito negli anni '90. È questo mix tra vecchio e nuovo che porta la gente di tutto il mondo al Quartiere Gotico. Le strade strette e tortuose creano un labirinto, il che significa che avrai bisogno di un po' di tempo per orientarti. Ti raccomando sempre di alzare gli occhi e di guardarti intorno o puoi perderti alcune delle cose più interessanti.

Il Quartiere Gotico ha molte piazze (plaças) tranquille dove rilassarsi e godersi i dintorni. Tuttavia, una delle attrazioni principali proprio nel cuore del distretto è l'imponente Cattedrale che ha un giardino favoloso pieno di vegetazione e, stranamente, di oche.



Il flamenco è un'espressione artistica popolare di grande tradizione, iscritta nell'elenco del Patrimonio Culturale Immateriale dell'UNESCO. Quest'arte unisce il canto, la danza e l'accompagnamento musicale (denominati "cante, baile y toque") e affonda le sue origini soprattutto in Andalusia e in altre regioni come Murcia ed Estremadura. È una manifestazione culturale con secoli di storia (alcuni esperti la fanno risalire al XVIII secolo, quando la sua popolarità cominciò ad estendersi), la più rappresentativa del folklore dell'Andalusia e una delle espressioni artistiche più conosciute della Spagna. Costituisce un autentico segno di identità di numerose comunità, come l'etnia gitana, e si trasmette di generazione in generazione attraverso dinastie di artisti, famiglie, circoli di flamenco, festival di grande importanza e scuole e "tablaos" di flamenco sempre più numerosi.

Colazione in hotel.

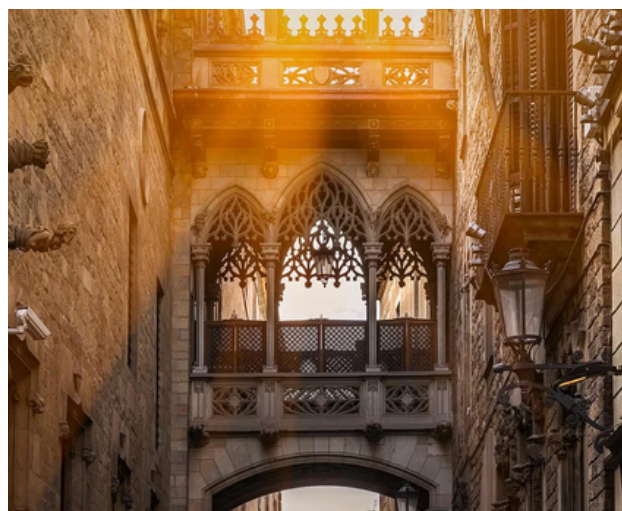
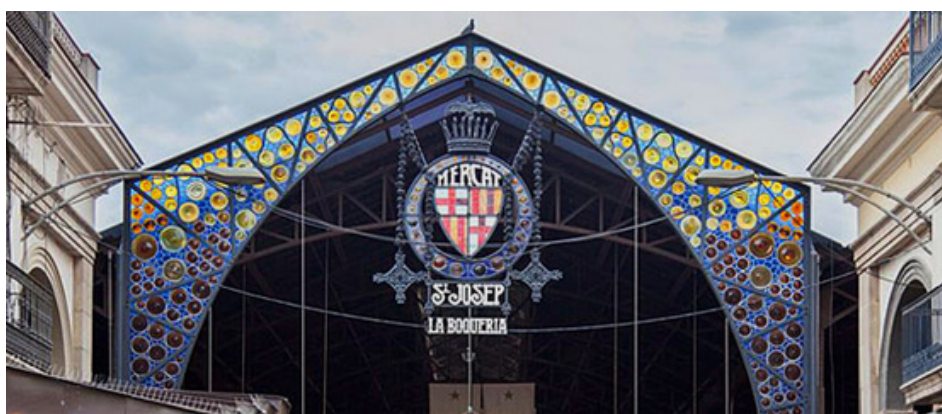
Visita di Rambla, La Bouqeria e Barcelloneta. Pranzo Libero

Nel pomeriggio partenza per la visita guidata del Parc Güell che ospita anche la Casa/Museo di Gaudí.

Al termine trasferimento al porto, disbrigo delle formalità e pernottamento a bordo.

Il nome Park Güell deriva dall'influenza e dalla richiesta di ricreare i parchi residenziali britannici, che tanto avevano entusiasmato Eusebi Güell. La realizzazione del Park appartiene al periodo naturalistico di Gaudí, durante il quale perfezionò il suo stile personale traendo ispirazione dalle forme organiche della natura. Una delle sue opere principali, Casa Batlló, spicca come esempio di questo periodo. Antoni Gaudí ha messo a punto diversi sistemi di raccolta e stoccaggio dell'acqua per irrigare la vegetazione e prevenire l'eventuale erosione del suolo causata dalle forti precipitazioni. Antoni Gaudí trasferì la sua residenza al Park Güell nel 1906, insieme al padre e alla nipote.

Questo Parco, tanto amato e apprezzato dai cittadini di Barcellona, è diventato un Park mondiale dopo essere stato dichiarato Patrimonio dell'Umanità dall'UNESCO nel 1984.





GIORNO 6

Giornata di navigazione. Nel tardo pomeriggio arrivo in Italia (ore 21:30) , trasferimento ad Ancona con bus GT e fine dei servizi.



La Catalogna possiede una tradizione culinaria ancestrale che ha saputo valorizzare al massimo, sia nella cucina semplice di tutti i giorni come nelle versioni più sofisticate. Un'eccellenza testimoniata dalle più di 60 stelle Michelin che sono state conferite ai ristoranti del territorio!

In questo articolo vogliamo ripassare con voi i piatti tipici catalani e di Barcellona ovviamente, e darvi alcune indicazioni su dove li potete provare. Come sempre, vi ricordiamo che non siamo partner di nessun ristorante presente in questa lista e non abbiamo nessun interesse finanziario nel proporli. Quello che scriviamo è esclusivamente frutto delle nostre ricerche, che speriamo possano essere arricchite dai vostri suggerimenti.

Le tapas di Barcellona e dintorni

La Bomba

Tra le varie leggende che circolano sull'origine della bomba, probabilmente la tapa più famosa di Barcellona, c'è quella degli abitanti della Barceloneta, che dicono che la ricetta sia stata inventata proprio nel loro quartiere. Se dovessi definire questa palla commestibile, direi che si tratta di una polpetta sferica fritta ripiena di purè di patate e carne macinata, passata nel pangrattato e ricoperta di una salsa brava (a base di cipolla e paprika) e allioli (come dice il nome, olio e aglio).

Dove mangiarla naturalmente alla Barceloneta! La Cova Fumada (Carrer del Baluart 56, metro Barceloneta linea gialla L4) è un must: il mitico proprietario di questo storico stabilimento afferma che fu sua madre ad inventare la ricetta della bomba più di 60 anni fa... che sia vero o no poco importa, è buonissima comunque. Costa 2€.

Alternative: a la Bombeta (Carrer de la Maquinista 3, metro Barceloneta) il nome lo dice tutto, servono bombas dal 1970...

L'ostia: prodotti freschi e bella terrazza affacciata sulla piazza della Barceloneta.

Esqueixada de bacallà

Il baccalà è molto amato in Catalogna (basta entrare in un mercato per rendersene conto: troverete sempre un banco che ne vende in grandi quantità) e questo piatto ne è la prova; si tratta di un'insalata fresca, mangiata soprattutto d'estate, a base di baccalà crudo e tritato (esqueixat), a cui si aggiungono pomodori, cipolla e olive nere, il tutto condito con olio e aceto. Ne esiste anche una variante con i peperoni verdi. Nei bar di tapas normalmente si trova sempre ed è ottima anche per bilanciare, con la sua leggerezza, altri piatti più pesanti presenti nel menù.

Dove mangiarla: alla Polleria Fontana (Carrer de Sant Lluís 9, metro gialla L4 fermata Joanic) fanno delle ottime tapas in un ambiente informale e simpatico, nel pieno centro di Gracia. Provate anche le crocchette di pollo e le patatas bravas, sono entrambe spettacolari.



Alternative: sempre a Gracia, Cal Boter (Carrer de Tordera 62, metro gialla L4 fermata Joanic) è un ristorante di cucina tipica catalana, dove naturalmente tra gli antipasti freddi non può mancare l'esqueixada.

Se quello che cercate è una vermuteria con personalità, e già che ci siete volete scoprire una deliziosa piazzetta in un quartiere per nulla turistico, andate alla Vermut La gabià (Plaça d'Osca 7, metro rossa L1 o azzurra L5 fermata Plaça de Sants); decorazione vintage e ottime tapas per accompagnare il vermut della casa.

Pa amb tomàquet

Il pane con il pomodoro "spalmato" sopra è uno degli elementi più classici della cucina catalana; semplice come lo sono tutti i cibi più deliziosi, si prepara con un ottimo pane (pa de pages, l'equivalente del nostro pane rustico, oppure il pa de coca o de cristal, ovvero un pane sottile e croccante con pochissima mollica), un po' di aglio fresco strofinato, una purea di pomodoro (esiste una varietà tipica che si chiama tomàquet de penjar) e olio extra vergine d'oliva. Un pasto a base di tapas non può dirsi tale senza un piatto di pa amb tomaquet, che accompagna perfettamente un assortimento di formaggi o di prosciutto iberico.

Dove mangiarlo: Bodega Can Ros (Carrer de Roger de Flor 303, metro Joanic, linea gialla L4). Questo piccolo bar di quartiere serve uno dei migliori "pan con tomate" di Barcellona, almeno secondo il team di Visitare Barcellona!

Alternative: Recasens (Rambla del Poblenou 102, metro Llacuna linea gialla L4); l'ottimo pane accompagna perfettamente i succulenti taglieri di formaggi e salumi di questo accogliente ristorante illuminato in modo elegante.

Cal Pep (Plaça de les Olles 8, metro Barceloneta, linea gialla L4): leggermente caro, ma la qualità delle tapas tradizionali (degustate al bancone gomito a gomito con turisti internazionali e abitanti bohémien del quartiere) vale la spesa.

Jamón ibérico

Diciamo innanzitutto due parole sul prosciutto in generale. In Spagna ci sono principalmente due razze di suini, la serrano e la iberica (chiamata ufficiosamente pata negra). Il nome bellota indica invece che il maiale è stato alimentato a ghiande, esclusivamente o no (la percentuale prima della parola bellota indica la proporzione); potreste quindi tranquillamente trovarvi davanti a un pata negra alimentato unicamente a cereali! L'ideale, potendo scegliere, è un jamón ibérico 100% bellota. Detto questo, il prosciutto è parte integrante dei menù di tapas e una vacanza a Barcellona non sarebbe tale senza averlo aggiunto alla propria ordinazione.

Dove mangiarlo: l'occasione più semplice per assaggiarlo è probabilmente all'Enrique Tomas di carrer Marina 261, visto che si trova a due passi dalla Sagrada Familia. Qui troverete tutte le varietà di jamon esistenti e potrete addirittura comprare



delle confezioni sottovuoto da portare ai vostri cari. Con 10€ di spesa, dicendo che siete amici di Visitare Barcellona, vi offriranno un caffè

Taverna El Glop (Carrer de Sant Lluís 24, metro Joanic, linea gialla L4): taverna storica nel quartiere di Gràcia, amata dai barcellonesi da più di 40 anni giusto a 10 minuti a piedi da una delle più belle opere di Gaudí, la Casa Vicens.

Escalivada

La parola escalivada deriva dal verbo “escalivar”, che in catalano significa “cucinare nelle ceneri”. Anche qui la semplicità è la chiave: l’escalivada è un mix di melanzane, peperoni e talvolta cipolle, grigliate sul fuoco e condite solo con olio d’oliva, sale e pepe. Ne circolano in realtà molte variazioni sul tema, e non è raro vederla accompagnata da pane tostato o acciughe.

Dove mangiarla: Bar casí (Carrer Massens 74, metro Joanic linea gialla L4 oppure Lesseps linea verde L3 e poi camminare una decina di minuti). Da fuori non gli daresti due lire, ma il fatto che sia sempre pieno in una zona dove la vitalità scarseggia, vorrà pur dire qualcosa. Ambiente conviviale e rapporto qualità prezzo imbattibile con una cucina onesta e casalinga; perfetto come tappa intermedia durante la vostra salita al Parc Güell.

Alternative: la Flauta (Carrer d’Aribau 23, metro Universitat linea rossa L1 o viola L2). Tapas sostanziose e autentiche, con una escalivada con formaggio di capra che da sola vale la visita. Se avete visitato la Casa Batlló, intraprendete una breve passeggiata di dieci minuti per raggiungere questo posto.

Calçots

I calçots sono una varietà di cipolla (simile al porro) tipica della parte occidentale della Catalogna, specialmente del paese di Valls (Tarragona), e vengono serviti sempre accompagnati da una speciale e buonissima salsa. Molto simile alla salsa romesco, questa delizia è fatta con pomodoro, nyores (piccoli peperoni rossi secchi), aglio, pangrattato, mandorle grigliate e altri ingredienti segreti che variano in base alla ricetta. I calçots vengono prima grigliati sulle braci avvolti in carta di giornale, una cottura che ne mantiene il cuore tenero, e poi immersi nella salsa. Impossibile non sporcarsi mentre si mangia, per questo in molti ristoranti viene fornito un bavaglino! Attenzione: la stagione dei calçots va generalmente da fine dicembre a fine marzo e i luoghi più autentici per provarli sono fuori da Barcellona, in campagna.



Fideuà

La fideuà è un'alternativa alla paella molto apprezzata dai catalani. In effetti la ricetta rimane sostanzialmente la stessa, ma il riso viene rimpiazzato da degli spaghetti (fideos), quasi sempre accompagnati da salsa alioli e limone. Esistono diverse versioni del piatto: con calamari e gamberi, con carne (pollo o coniglio) o misto (il cosiddetto mar i muntanya).

Dove mangiarla: Restaurante Canet (Carrer Canet 38, metro Sarrià linea blu L6). Questo ristorante classico e familiare, in un angolo tranquillo del quartiere di Sarrià, serve una delle migliori fideuà di Barcellona.

Alternative: La Mar Salada (Passeig de Joan de Borbó 58-59, metro Barceloneta linea gialla L4). Ottimo ristorante specializzato in pesce che serve una fideuà cara ma deliziosa.

Xiringuito Escribà (Av.del Litoral 62, metro Ciutadella-Vila Olímpica linea gialla L4). La vostra migliore opzione di fronte al mare, dopo una giornata in spiaggia o per approfittare del sole tutto l'anno.

Botifarra amb mongetes

Un grande classico della cucina catalana, un piatto decisamente sostanzioso e adatto per rimettersi in forze. Le mongetes (fagioli bianchi) vengono cucinati da un lato e la butifarra (una grossa salsiccia catalana) dall'altro e solo all'ultimo momento si mischiano i 2 ingredienti perché i fagioli prendano il sapore del grasso. Diciamo che se il termometro segna 35 gradi non è esattamente il primo piatto su cui vi verrà voglia di buttarvi, ma vi consigliamo vivamente di provarlo!

Dove mangiarla: Can Culleretes (Carrer d'en Quintana 5, metro Liceu linea verde L3). Si tratta del ristorante più antico di Barcellona e il decimo più vecchio di tutta la Spagna

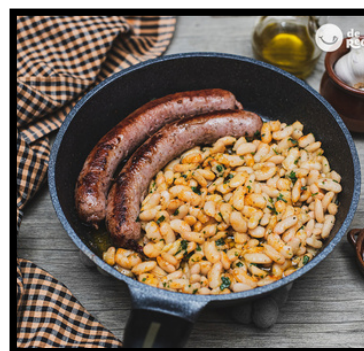
Alternative: Can Vilaro (Carrer del Comte Borrell 61, metro Sant Antoni linea viola L2). Ristorante catalano a due passi dal mercato di Sant Antoni.

Crema catalana

E' la stella dei dessert catalani, una specie di crème brûlée locale. La ricetta (simile alla crema pasticcera) prevede latte, tuorli d'uovo, zucchero, un po' di scorza di limone e arancia, cannella. Quando è fresca è la fine del mondo!

Dove mangiarla: Cafe Granja viader (Carrer Xucla 4-6, metro Liceu linea verde L3). Caffè d'altri tempi da sempre punto di riferimento per i dolci locali, primo su tutti la crema catalana. Si trova a meno di 10 minuti a piedi dalla Cattedrale di Barcellona.

Alternative: Granja dulcinea (Carrer de Petritxol 2, metro Liceu linea verde L3). Un classico della calle Petritxol molto conosciuto anche per i suoi churros con chocolate.



Julivert meu (Carrer del Bonsuccés 7, metro Catalunya linea rossa L1). Pur essendo un po' turistico perché a 2 passi da plaça Catalunya, la crema catalana che serve è ottima.

Mel i mató

Il mel i mató è molto popolare in Catalogna. Si tratta di una specie di ricotta ricoperta di miele e decorata con noci, insomma un dolce per gli amanti del formaggio e non per quelli che, come me, cercano sempre il cioccolato nella lista dei dessert!

Dove mangiarlo: La Sopa Boba (Carrer Bruc 115, metro Girona linea gialla L4). Il mató si presenta sotto forma di mousse, associato ad un crumble di miele; anche se non è esattamente la ricetta tradizionale, è delizioso.

Alternative: Segons mercat (Carrer de Balboa 16, metro Barceloneta linea gialla L4). Piccolo locale della Barceloneta leggermente al riparo dai turisti, che offre menu secondo la disponibilità al mercato.

Coca

La coca, uno dei dolci catalani più famosi, ha in realtà versioni dolci e salate, ma quella dolce è probabilmente la più apprezzata e consumata. Se entrate infatti in una qualsiasi pasticceria ne troverete di vari tipi, e per le feste tipiche se ne preparano varianti speciali (la più famosa è quella di San Juan, il 24 di giugno). Si tratta di una specie di pane zuccherato che può essere ripieno di crema, guarnito con frutta candita e zucchero glassato, a forma di ciambella oppure allungato e molto sottile (in questo caso si chiama coca de cristal e, nella sua versione salata, è la stessa che si usa spesso per preparare il pa amb tomàquet).

Dove mangiarla: quelle della forneria Turris (Carrer Gran de Gracia 34, metro verde L3 o blu L5 fermata Diagonal), uno dei panifici più conosciuti della città, sono deliziose; ne troverete di tutti i tipi: frutta candita, crema, cioccolato e arancia. Ci sono varie fornerie Turris in giro per Barcellona, quella che indichiamo sopra è ideale per chi vuole fare una pausa dolce prima di visitare la Casa Milà.

Alternative: un'altra pasticceria mitica è l'Escribà (Gran Via de les Corts Catalanes 546, metro rossa L1 fermata Urgell), dove i dolci si fanno ancora secondo una tradizione centenaria. Sono tutte buonissime, soprattutto (opinione personale) quella al cioccolato. Troverete varie pasticcerie l'Escribà in giro per Barcellona, ce n'è anche una proprio sulla Rambla.





