

andare per una fuga di primavera



Beatrice Curti 18 ore fa



Sommario di questo articolo:



Weekend gastronomico tra Langhe e Monferrato

Pasqua a Parigi in treno

Pasqua tra arte e bacari a Venezia

Il weekend di Pasqua quest'anno sarà particolarmente lungo, facendo "poker" con il ponte del 25 aprile (venerdì) e del 1° maggio (giovedì). Un'opportunità più unica che rara per godersi un discreto periodo di vacanza utilizzando pochi giorni di ferie.

Dove andare allora? Nonostante un meteo non proprio favorevole, come vuole la tradizione di Pasqua, **c'è l'imbarazzo della scelta**, tra giornate in montagna, weekend al mare o fughe romantiche in città d'arte o in campagna. Ecco allora un po' di spunti su dove dirigere la bussola nei prossimi giorni per rilassarsi, vedere posti nuovi o semplicemente scappare dalla metropoli.

Weekend gastronomico tra Langhe e Monferrato



Se state pensando a una fuga di Pasqua che unisca relax tra le colline e buon cibo, le **Langhe e il Monferrato sono una meta perfetta**. A poco più di un'ora e mezza da Milano – basta prendere l'autostrada A7 o A21 e seguire le indicazioni per Asti o Alba – vi ritroverete immersi in paesaggi mozzafiato, vigneti a perdita d'occhio e borghi pieni di fascino.

Durante il periodo pasquale, l'atmosfera si scalda: molte cantine aprono le porte per degustazioni, soprattutto ad **Alba, Barolo e La Morra**. Se amate il buon cibo, siete nel posto giusto: moltissimi ristoranti della zona si preparano ad accogliere i loro clienti con menù speciali di Pasqua, tra prodotti della tradizione e i vini che hanno reso le Langhe e il Monferrato famosi nel mondo.

A pochi passi dal Museo del Tartufo di Alba il ristorante **Luce di Alba** propone un menù tra tradizione e creatività: dai classici *ravioli del plin* e *tajarin 60 tuorli*, fino a piatti dal sapore gourmet come i *ditalini cotti in brodo di gallina*, *burro affumicato*, *uova di trota* e *polvere di alloro*. I piatti saranno accompagnati dalla selezioni di vini di **Cantina Moscone**, realtà vinicola fondata nel 1877 a Monforte d'Alba.



Uovo di montagna morbido con crumble di nocciola salata e spuma di parmigiano del ristorante Luce di Alba

Il ristorante **Radici Ristorante in Vigna** del relais **Le Marne** a Costigliole d’Asti, lo chef **Mykyta Bida** firma un **menu di Pasqua** dove la **tradizione piemontese** viene esplorata con rispetto e intuizione. Tra le portate la carne cruda incontra la dolcezza dello zabaione ai funghi e la profondità del tartufo nero, il risotto gioca con il contrasto tra il gambero e l’aglio nero, il coniglio che si fa tonno, l’agnello che si avvolge nel profumo delle mandorle e degli agretti. In accompagnamento i **vini** della cantina **Mura Mura**, all’interno della stessa azienda agricola.

Per una vacanza **all’insegna del “trattarsi bene”**, sono sempre di più le strutture che ospitano hotel di ottimo livello e spa con trattamenti speciali. **Villa Prato** è un relais nel cuore del Monferrato, a Mombaruzzo (AT), che con i suoi 800 metri di spa regala a chi vuole staccare da tutto e tutti una coccola di prim’ordine.

La spa è ricavata sotto terra, tra nicchie, volte e affascinanti cunicoli sotterranei. Qui si snoda un percorso completo e rigenerante che include **piscine** calde e fredde, idromassaggio, bagno turco, sauna, percorso Kneipp, doccia emozionale e la suggestiva **piscina alle essenze**. A completare l’esperienza ci sono anche un’area relax, una palestra attrezzata e la **sala da pranzo Easy**, riservata agli ospiti della spa: perfetta per una pausa leggera o un brindisi con un calice di bollicine.



La spa di Villa Prato

A spiccare tra i trattamenti offerti c'è **la grappaterapia**. Quest'ultima sfrutta i principi attivi naturali delle vinacce – ricche di polifenoli e flavonoidi – per levigare, nutrire e idratare la pelle, stimolando la circolazione. Tutti i trattamenti vengono effettuati con i prodotti della linea Villa Prato, a base di estratti di vinaccia e olio di vinacciolo, ricavati dalle vinacce selezionate che arrivano alle Distillerie Berta da ogni parte d'Italia.

Pasqua a Parigi in treno



Parigi non è mai stata così vicina da quanto Trenitalia ha attivato il **collegamento diretto tra Milano Centrale e Parigi Gare du Lyon**. Interrotto per molto tempo a causa di una frana, il collegamento è stato riaperto questo inverno, permettendo a tutti i milanesi di essere sulle rive della Senna **in circa 7 ore**.

La primavera è uno dei periodi migliori per visitare la città, con temperature miti (anche se con il rischio costante di pioggia) e tante attività in programma in vista della Pasqua. Per la gioia di tutti i **bambini**, il lunedì di Pasquetta moltissimi musei e giardini organizzano la **caccia alle uova**, per scovare dolcissime ricompense tra i prati o le sale di un museo. Tra questi il Musée Montmartre, il Musée de l'Homme e il divertente Museo Paradox.

L'**hotel Chouchou** ha in serbo una giornata speciale per i bambini che pranzeranno da loro nel bar Guinguette **da sabato 19 a lunedì 21 aprile**, con laboratori a una caccia alle uova tutta da scoprire in questo curioso albergo a pochi passi dall'Opera Garnier.

Non vuole essere da meno lo **Chef Pâtissier Nicolas Guercio** del **Lutetia**, storico albergo parigino aperto nel 1910 dalla famiglia fondatrice di Le Bon Marché, con uno speciale menù dedicato tutto alla nocciola, dal bellissimo Uovo Nocciola, che ricorda nella forma il delizioso frutto, fino all'**Afternoon Tea di Pasqua**, con una declinazione di dolci, dalla torta alla Viennoiserie, tutte dedicate alla nocciola.



Il Lutetia Palace di Parigi

Visitare Parigi in un weekend non è impresa facile, ma con un po' di organizzazione si può fare senza perdersi nulla. I nostri consigli?

- **Tour Eiffel:** il monumento simbolo della città merita almeno una visita, magari senza necessariamente salire in cima. La vista della torre, costruita durante l'Expo del 1889 in forma temporanea, è impagabile dalla terrazza del Trocadero, da cui si può vedere anche il Champ-de-Mars, il grande parco ai piedi della torre dove con il bel tempo parigini e turisti si godono il sole.
- **Le mur des Je T'Aime:** il "muro dei Ti Amo", una delle mete più amate e fotografate di Parigi. Una meta da non saltare, soprattutto se si è in dolce compagnia. Si tratta di un'opera dell'artista Frédéric Baron realizzata ai piedi di Montmatre, precisamente in Square Jean Rictus 75018, che riporta scritte su un muro di piastrelle blu la parola "ti amo" pronunciata in 311 lingue e dialetti di tutto il mondo.
- **Musée d'Orsay:** tra i musei più belli d'Europa, il Museo d'Orsay sorge all'interno di un'antica stazione, riconvertita in spazio espositivo dall'architetta milanese Gae Aulenti. Un pezzettino di casa in terra straniera. Qui si trovano esposti i più importanti artisti del XIX e XX secolo, il periodo d'oro dell'arte francese: Van Gogh, Gauguin, Monet, Pissarro e tantissimi altri. La stessa location merita una visita, con la sua struttura in ferro e vetro e il grande orologio-finestra da cui si ammira tutta la città.
- **Sacré-Cœur:** un posto magico, dove sedersi e ammirare la città dall'alto mentre artisti di strada suonano canzoni popolari francesi. La chiesa bianca che domina Montmatre sembra uno sbuffo di panna sopra una torta, ma è tra i luoghi più iconici e più amati dai giovani

innamorati, parigini e non. Un luogo dove fermarsi e godere in silenzio della presenza dell'altro.

- **Notre Dame de Paris:** la sua riapertura è costata cinque lunghi anni di lavori estremamente delicati, che le hanno restituito il tetto e la bellezza di un tempo, con una profonda ripulitura dei marmi interni. Visitare Notre Dame è un'esperienza unica, per la sua imponenza e per la lunghissima storia che ha coinvolto le sue mura: dalle devastazioni della Rivoluzione al recupero dopo l'uscita del romanzo omonimo di Victor Hugo fino ad oggi, tornata nuovamente a splendere dopo le fiamme che l'hanno avvolta nel 2019.
- **Parchi:** dal Jardin des Tuileries dove passeggiavano nobili e re fino ai moderni Giardini del Trocadero e al gigantesco Bois de Boulogne, Parigi è una città ricchissima di spazi verdi, perfetti da godersi nel periodo primaverile, pioggia permettendo. Sedetevi sulle panchine singole in riva alle fontane e prendete il sole come i veri parigini!

Pasqua tra arte e bacari a Venezia



Venezia è un luogo unico al mondo, talmente magica da sembrare un reame uscito da qualche favola. Eppure è lì, da oltre mille anni superba e misteriosa. Una città presa d'assalto da un turismo che non la valorizza, che sciamana nei punti di interesse più famosi e scappa. Venezia invece va vissuta nelle sue calli più strette, nelle sue piazzette, i campi e i campielli, nelle quali si sbucca tirando il fiato, come quando si emerge dall'acqua.

Per vedere la vera Venezia **bisogna entrare nei bacari** (quelli autentici) e bere un'*ombra* insieme a cicchetti di *sarde in saor*, baccalà mantecato e polipetti in umido. Bisogna entrare nelle case e negli

splendidi musei, come **Palazzo Grimani** con la sua incredibile tribuna, che proprio nel periodo di Pasqua, fino all'11 maggio ospita la mostra *A Cabinet of Wonders. Una celebrazione di arte e natura. The George Loudon Collection*, che rende omaggio al collezionismo di meraviglie e oggetti provenienti da mondi lontani, conservati nelle *Wunderkammern*, di moda in tutta Europa durante il XVII secolo.

Da vedere assolutamente anche la collezione d'arte della **Fondazione Pinault a Punta della Dogana** e il **Guggenheim**, due musei che raccontano l'anima sempre in movimento di Venezia, sotto la sua aura di città decadente. L'arte contemporanea si fonde con le architetture in stile veneziano, dando vita a un connubio che esiste solo in questo luogo.

Molti di questi musei **saranno aperti a Pasqua**, periodo in cui anche molti ristoranti faranno del loro meglio per raccontare la laguna e le sue tradizioni attraverso la cucina. **L'Executive Chef Ivan Fagnoli** del ristorante **Aroma all'Hilton Stucky di Venezia**, accoglie i clienti dalla sua posizione privilegiata sull'isola della Giudecca con un menù che è una vera esperienza multisensoriale, tra tradizione e modernità, ricalcando lo spirito veneziano. **E per i più piccoli** una divertente caccia al tesoro, con una fantastica sorpresa riservata a chi completerà il percorso.

In cima all'hotel, lo **Skyline Rooftop Bar** offre uno speciale **Afternoon Tea pasquale** con una vista che spazia su tutta la Laguna, con una posizione privilegiata verso Piazza San Marco. Le proposte includono dolci creazioni come la *tartelletta ai frutti di bosco*, la *mini pastiera napoletana*, il *bignè alla nocciola* e una selezione di *scones serviti con panna montata e marmellata*, in perfetto stile inglese. Accanto, sfiziosità salate come *focaccia con prosciutto e cetriolo*, *pan brioche al basilico con salmone e salsa al mango*, *pasta sfoglia con roast beef e maionese alla senape*. Il tutto accompagnato da pregiati tè Dilmah e caffè aromatici.



Lo Skyline Rooftop Bar dell'Hilton Stucky di Venezia

Camminare per Venezia e scoprirne gli angoli nascosti, può diventare stancante, e per chi ha voglia di un momento di pausa l'**Eforea spa** propone due trattamenti speciale pensato proprio per il periodo di Pasqua, con un ingrediente speciale: il cioccolato. ***Pure Indulgence*** è un massaggio di coppia avvolgente e sensoriale, realizzato con candela al cioccolato e olio di macadamia, che dona calore e armonia, stimolando la circolazione e sciogliendo ogni tensione. ***Chocolate Blossom*** è un percorso rigenerante che inizia con uno scrub corpo al cacao, prosegue con un impacco vellutato e un massaggio viso e cuoio capelluto con spazzole speciali, per concludersi con un massaggio rilassante a base di candela calda al cioccolato: un trattamento che richiama la rinascita e il rinnovamento, simboli profondi della Pasqua.

Anche il **The Gritti Palace** a Venezia si prepara all'arrivo della Pasqua. **Alberto Fol, executive chef** dell'hotel, accoglierà gli ospiti al Club del Doge per il **pranzo di domenica 20 aprile**: al menù speciale si affiancherà il romantico accompagnamento musicale di un'arpa. Le portate raccontano i sapori delle vette d'altura tanto care allo chef: il percorso inizia con *Uova di selva, agretti e salsa bernaise*; si prosegue con il *Riso artigianale "La Fagiana", erbe di campo, lardo di Sauris e animelle*; non possono mancare le *Costolette d'agnello d'Alpago* (presidio Slow-Food), servite con *asparagi bianchi di Bassano, radici di prezzemolo fermentate e liquirizia*; ci sarà spazio anche per il *Clafoutis al rabarbaro mantecato alla vaniglia* e chiusura con la *Colomba artigianale a lievitazione naturale*, accompagnate dalle sue salse, creazione del maître patissier **Salvatore Gattullo**.



L'uovo-gondoliere di The Gritti Palace a Venezia

In aggiunta, gli ospiti dell'hotel la mattina di Pasqua riceveranno un regalo molto speciale: un **uovo di cioccolato** che celebra uno dei simboli di Venezia, il **gondoliere**. Con la sua inconfondibile casacca a righe, il cappello e un cucchiaio che sostituisce il remo della gondola, mangiare questa creazione sarà tanto difficile quanto appagante.