

www.DoveViaggi.it

CANADA Cad.\$ 12,00 FRANCIA € 6,50 GERMANIA € 6,50 GRECIA € 6,50 LUSSEMBURGO € 6,50
PORTOGALLO € 6,50 SPAGNA € 6,50 SVIZZERA C.TICINO Chf. 10,50 UNGHERIA HUF. 2,000 U.S.A. \$ 12,00



DOVE

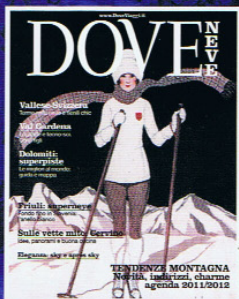
SPECIALE
20
ANNI

VIAGGI CULTURA STILI DI VITA

mensile anno 21 n°12 dicembre 2011/gennaio 2012 € 4,20

FESTE SPECIALI E BELL'INVERNO

MONTAGNA



Dolomiti
Val Gardena
Vallese
Friuli
Cervino

Capodanno contadino

Fattorie d'Italia, cibo e relax

Capodanno in città

Barcellona, fuochi e cultura

Londra, Berlino, New York

L'agenda dei meglio party

Zanzibar gran blu

Nuovo chic semplice, con safari

Tavolone di Natale

Dove e come prendere il pesce

Dossier Miami

- Comprare in saldo sulla spiaggia
- Andarci in saldo, volo e hotel

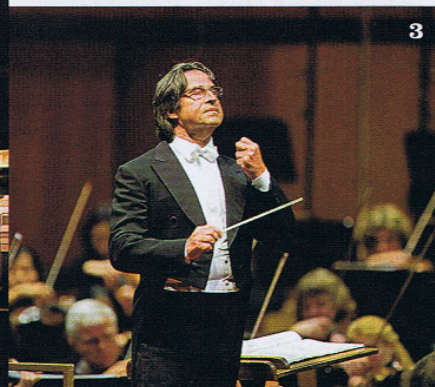
Eleganza & sobrietà

I dieci vestiti puro-stile



RIZZOLI PUBLISHING ITALIA SRL - POSTE ITALIANE Sped. in A.P. - D.L. 353/2003 Conv. L. 46/2004, art. 1, comma 1 DCB Milano



Weekend **Campania**

1. La Basilica di San Francesco di Paola illuminata, in piazza Plebiscito. 2. La luxury spa Dogana del Sale del Romeo Hotel, con il solarium che guarda il lungomare. 3. Riccardo Muti: a dicembre dirige la *Messa da Requiem* di Verdi al Teatro di San Carlo. 4. Caciottes e prosciutti stagionano nelle cantine delle Officine Gastronomiche Partenopee, ristorante e rivendita di specialità campane.

L'ora di Napoli in focus 10

Al San Carlo, Riccardo Muti dirige Verdi. Le grandi mostre a Capodimonte e al Museo Madre. Le luci d'artista di Luminaria. E tanti indirizzi per fare il pieno di dolci ed eccellenze gastronomiche

Strade pulite, luci sui monumenti e alberghi vestiti a festa: si respira un'aria nuova a Napoli, un clima di ritrovata fiducia e ottimismo. In attesa che, il prossimo aprile, l'America's Cup faccia tappa nel capoluogo campano, il **17 dicembre** arriva **Riccardo Muti** al San Carlo per dirigere la *Messa da Requiem* di Verdi (Biglietti 80-300 €, infoline: 081.79.72.331. Repliche fino al 20/12). Al **Museo di Capodimonte**, fino all'8 gennaio, si visita la mostra *Il giovane Ribera tra Roma, Parma e Napoli 1608-1624*: 40 capolavori del pittore spagnolo (Játiva, 1591 - Napoli, 1652), tra i maggiori esponenti della pittura di area naturalista e caravaggesca in Italia e in Europa, provenienti dal Prado e da altre collezioni italiane ed europee (www.polomusealenapoli.beniculturali.it). La rassegna **Arte Povera + Azioni Povere**, a cura di Germano Celant e Eduardo Cicelyn, è nelle sale del **Museo Madre** (www.museomadre.it) fino al 21 febbraio. Il titolo si rifà all'importante esposizione che si svolse dal 4 al 6 ottobre 1968 negli Arsenal di Amalfi, promossa dal gallerista Marcello Rumma proprio con Germano Celant. In mostra le opere storiche e le foto di alcune azioni, presentate ad Amalfi, degli allora giovanissimi Giovanni

Anselmo, Alighiero Boetti, Luciano Fabro, Jannis Kounellis, Mario e Marisa Merz, Giulio Paolini, Pino Pascali, Gianni Piacentino, Michelangelo Pistoletto, Gilberto Zorio. **Dal 9 dicembre al 10 gennaio**, Spaccanapoli e il centro antico si accendono di inedite luci d'artista per la quarta edizione di **Luminaria** (www.luminarianapoli.it): un circuito di installazioni, videoproiezioni e interventi site specific tra vicoli, chiostrì, cortili e piazze.

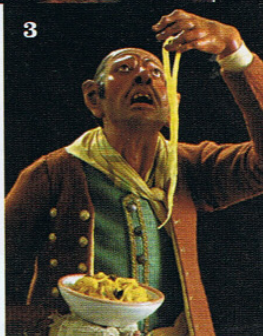
Napoli a Natale è soprattutto un viaggio gastronomico. Che inizia nei mercati rionali, primo fra tutti quello di Porta Nolana o *'Ncopp 'e Mmura*, come lo chiamano i napoletani veraci, che qui vengono ad acquistare il pesce: la sera del **23 dicembre** offre uno spettacolo unico di grida in vernacolo, colori, banchi affollati, anguille guizzanti e capitoni. Altro bel vedere sono le vetrine delle pasticcerie che da questo mese espongono i dolci più colorati e golosi di tutto l'anno: susamielli, roccocò e gli irrinunciabili struffoli, palline di pasta frolla, fritte nell'olio, immerse nel miele e decorate con i cosiddetti diavullilli, le perline di zucchero colorato. Delizia per occhi e palato, si assemblano a cupola e si regalano a Natale in segno di augurio e

di amicizia. Da provare allo storico **Caffè Gambrinus** (via Chiaia 1, tel. 081.41.75.82), o da **Bellavia** (via Partenope 1, tel. 081.76.46.306), che ha da poco inaugurato un punto vendita sul lungomare, di fronte a Castel dell'Ovo. Indirizzo nuovo è anche la pasticceria di **Sal de Riso** (via San Pasquale 1, tel. 081.65.84.933), il celebre maestro dolciario della costa d'Amalfi: i suoi panettoni artigianali fanno il giro del mondo, ma appena sfornati hanno un altro sapore, dal classico mandorlato a quello farcito con limoncello e bucce di limone Costa d'Amalfi, fino al panettone Stella del Vesuvio, con albicocche a pezzi e rivestito di glassa di nocciole di Giffoni. Se si ama il cioccolato, Napoli vanta una tradizione importante che ancora oggi si tramanda nelle boutique **Gay Odin** (via Toledo 427, tel. 081.55.13.491; via Vetriera 12, tel. 081.41.78.43) dove si fa incetta di nudi e torrioni, e di confezioni regalo che riprendono vedute della città. Per la creatività vale una sosta la piccola **bottega Perzechella** (vico Pallonetto Santa Chiara 36, tel. 081.55.10.025), dove si acquistano cornucopie, pulcinella e tombole di cioccolato. Una piccola novità è anche il maltagliato al rum inventato da **Augustus** (via Toledo 147,

Weekend Campania



1. Il ristorante sul porto del Romeo Hotel.
2. Il Caffè Gambrinus: stucchi e prelibatezze.
3. Il Mangiamaccheroni, personaggio classico del presepe napoletano.
4. 'O Brunch, a Palazzo Caracciolo.
5. Luminaria, circuito di installazioni e video esposti in centro città.



tel. 081.55.13.540); altro nome storico della pasticceria partenopea: è una sorta di tronchetto al cioccolato, dal cuore morbido e fondente, con liquore di prima qualità. Imperdibile. Per spedire un cesto di sapori partenopei in tutta Italia, un buon indirizzo sono le **Officine Gastronomiche Partenopee** di Mario Avallone, selezionatore e cacciatore di eccellenze: la mortadella di bufala Bufalabella, i torroni campani, il "pendolo" di pomodorini del Vesuvio in un'originale confezione di cartone, souvenir da buongustai e quasi simbolo apotropaico della città (via Costantinopoli 100, tel. 081.40.15.78). Napoli è così, un continuo rimando tra sacro e profano. Se il Museo del Tesoro di San Gennaro e la Cappella Sansevero restano mete imperdibili, merita una visita l'**Albergo dei Poveri**, il progettato da Ferdinando Fuga nel 1751 e lasciato incompiuto, oggi oggetto di un restauro ecosostenibile: già sede del Napoli Teatro Festival, sarà presto il primo esempio in Italia di monumento storico a impatto zero. Tra le novità anche il

tecnologico **Museo e Archivio Storico del Teatro di San Carlo**: fino al 30 marzo la mostra *Arte all'Opera, Opera ad Arte* propone oltre 60 opere, accompagnate da immagini e video dei prestigiosi allestimenti firmati da Erté, Pomodoro, William Kentridge, Paladino, Kiefer e Rauschenberg (www.memus.org).

Palazzo Caracciolo è un 4 stelle di charme, nato dal recupero di un palazzo del XIV secolo nel centro antico, di fronte a una delle chiese più belle di Napoli, San Giovanni a Carbonara: il sabato a pranzo, dalle 12.30 alle 15.30, ospita nel meraviglioso cortile **'O Brunch**, adattamento partenopeo della colazione anglosassone (via Carbonara 112, tel. 081.01.60.111; doppia b&b da 99 €). Altro stile è quello del **Romeo Hotel**, che fino all'8 gennaio propone il pacchetto per due persone a 510 euro: due notti in camera de luxe con prima colazione a buffet, ingresso alla nuova luxury spa Dogana del Sale e passeggiata guidata nei vicoli di Spaccanapoli, con visita alle

botteghe presepiali e alla chiesa barocca di San Gregorio Armeno (via Colombo 45, tel. 081.01.75.001, www.romeohotel.it). L'albergo, condensato di arte, architettura e design contemporanei, di fronte al porto e a pochi passi da piazza Municipio e dal Teatro di San Carlo, è anche location ideale per godersi lo spettacolo dei fuochi pirotecnici dell'ultimo dell'anno (cenone gourmet con vista, a 300 €).

Le alternative ai grandi alberghi sono i b&b. Tra i tanti, **TribùNapoli**, guidato da una giovane coppia di architetti, che offre uno spaccato di vita partenopea (via dei Tribunali 339, tel. 081.45.47.93, www.tribunapoli.com; doppia b&b da 80 €). Di fronte al b&b c'è la storica **Pizzeria Sorbillo** (via dei Tribunali 38, tel. 081.03.31.009), tappa imperdibile per i buongustai, che a Napoli trovano i corsi di cucina amatoriali della Città del gusto per imparare le ricette della Vigilia e quelle per il Capodanno (tel. 081.19.80.89.00, www.cittadelgusto.it).

Donatella Bernabè Silorata