



Cortili aperti

Cordova Sarzana Lecce

testo di Mariateresa Montaruli

Come gioielli preziosi, sono custoditi gelosamente da portoni e cancelli. Ma una volta all'anno avviene un incantesimo, che ti permette di scoprire questi giardini segreti. Occhio alle date, però. Perché in ogni fiaba che si rispetti, le magie non durano a lungo



Cordova In alto, uno dei tanti patios decorati di fiori in occasione del Festival de los Patios, che si svolge ogni anno in maggio. A sinistra, il cortile della trattoria El Churrasco.

Cordova

Patios signorili, conventuali e popolari, costruiti alla maniera araba per assicurare una buona ventilazione alle camere esposte al sole della Spagna del Sud. Mai uguali: con fontanelle, maioliche, archi in mattoni, fiori e porticati ombreggiati. A Cordova, in Andalusia, maggio è dedicato al **Festival de los Patios Cordobeses** (www.patiosdecordoba.net, www.patiosdecordobeses.es, fino al 16 maggio), una kermesse che, all'insegna del profumo del gelsomino, apre i cortili più segreti di calle Postrera, Martín de Roa y San Basilio, nei quartieri di Axerquia, San Augustin y San Basilio. Un buon pretesto per scoprire la città dove è nato il famoso torero Manolete, immortalato da Adrien Brody in una pellicola con Penélope Cruz di prossima uscita. Cordova è un dedalo di viuzze e palazzotti barocchi, con il pittoresco quartiere ebraico, la **Juderia**, raccolto intorno alla spettacolare **Grande Moschea**. Pullulante di negozi di borse, il centro, Patrimonio dell'Unesco, è dove si trova la **Trattoria El Churrasco** (calle Romero 16, www.elchurrasco.com, circa 40 €). Le specialità sono la carne di maiale alla brace, le melanzane fritte con salsa salmorejo (un gazpacho locale con uova, mollica, pomodori, aceto e aglio) e, in stagione di corrido, la coda di toro stufata con aglio, alloro, cipolla e

pomodoro. Tagliando la città verso nord, si arriva al **Barrio di Santa Marina** dove, per tradizione, venivano a sposarsi i toreri. Per cogliere le nuove tendenze del "mundo flamenco", radicato nella cultura andalusia quanto la taumachia, si va nella boutique d'alta moda di **Juana Martín** (www.juanamartin.com), in plaza Marmol de Banuelos 4, e in quella più informale di **Basi del Río** (www.basidelrio.com), in calle Lucena 3, dove lo stile flamenco è stato adattato al prêt-à-porter. A Cordova si pernotta a **Casa de los Naranjos** (calle Isabel Losa 8, www.casadelosnaranjos.com, da 60 € la doppia con colazione), "hotelletto con encanto" nel centro storico, con camere semplici affacciate su un piccolo patio. **Info:** www.cordobaturismo.es

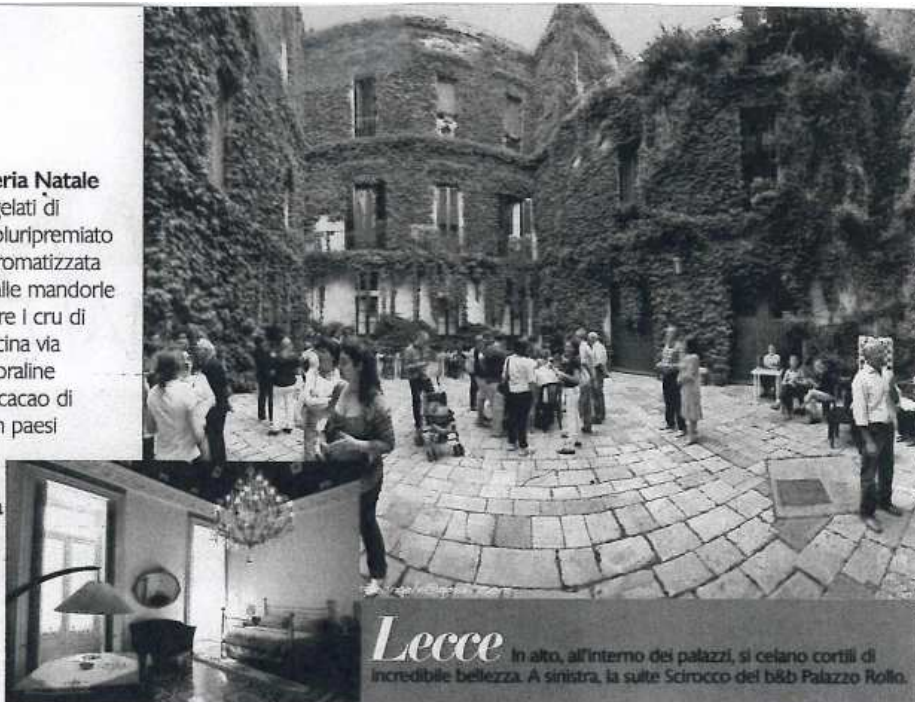
Lecce

Nel centro storico, i palazzi in carparo rosato, la pietra locale, con i portali decorati da capitelli, stemmi e motivi floreali, si schiudono il 16 maggio per la XVI edizione di **Cortili Aperti**. Un'occasione unica per penetrare un mondo di antica nobiltà, che custodisce androni dalla volta ribassata, giardini mediterranei, pozzi e fontane barocche (**info:** www.dimorestorichepuglia.it). Gradevolissima meta per un weekend, Lecce ti stupirà non solo per i suoi angoli nascosti. Entrando nel centro storico-isola pedonale da Porta Napoli, s'imbocca via

Palmieri, una delle classiche "passeggiate" cittadine su cui, al 42, si fa volentieri uno stop nella bottega **L'Ocra Terrecotte** di Lucia Mancini, che lavora la terracotta maiolicata in forme tradizionali rivisitate (belli i candelieri ispirati alle vecchie lucerne). La via sbucca in piazza Duomo, che appare anche nel film *Mine vaganti* di Ozpetek, interamente girato qui, con il campanile appena ristrutturato e la facciata di gusto barocco. Poco lontano, in via Libertini 57, Ferruccio e Isaia Zilli portano avanti la lavorazione tradizionale del ferro battuto, e da **Artefare**, in via Vittorio Emanuele II 14 (prossimamente in via Petronelli 14), Pinuccia Petruzzelli realizza insoliti monili di cartapesta. Tutti i segreti della lavorazione di questo materiale, utilizzato nel Settecento per le statue del presepe, si scoprono nel **Laboratorio di Claudio Riso**, al numero 27. Due passi più avanti, ecco, nella piccola **Corte dei Cicala**, aprirsi la libreria-wine bar **Liberrina**, dove si viene a sfogliare un libro e a stuzzicare il caratteristico "pizzo", il pane leccese farcito di olive (con il nocciolo), pomodoro, cipolla e peperoncino. Arrivati in piazza Sant'Oronzo si fa un salto al **Bar-pasticceria Alvino**, una vera istituzione sul cui bancone "fioriscono" dolci come il fruttone (pasta frolla con marmellata di amarena), la cartuccia (pasta di mandorla a forma di sigaro) e il pasticciotto di pasta frolla e crema.

TU style VIAGGI

Gourmand anche la **Pasticceria Natale** (via Trinchese 7), nota per i gelati di propria invenzione, come il pluripremiato Maria D'Enghien, di vaniglia aromatizzata agli agrumi e pan di Spagna alle mandorle verdi. Non si possono ignorare i cru di cioccolato di **Maglio**, nella vicina via Templari 16, dove stecche e praline vengono fatte con le fave di cacao di un'unica piantagione, scelta in paesi come Ecuador, Cuba, Messico e Repubblica Dominicana. La vicina **Chiesa di Santa Croce** lascia senza fiato per la sua spettacolare opulenza barocca. A cena, l'**Osteria della Divina Provvidenza** (via Rubichi 4c, tel. 08321792078, circa 25 €) propone, sotto le antiche volte, una cucina tipica rivisitata. E poi, si fanno sonni d'oro al **b&b Palazzo Rollo** (via Vittorio Emanuele II 14, www.palazzorollo.it, da 80 € la doppia con colazione), all'interno di un palazzotto storico. Con un bel cortile, naturalmente. **Info:** www.passionebarrocca.it.



Lecce In alto, all'interno dei palazzi, si celano cortili di incredibile bellezza. A sinistra, la suite Scirocco del b&b Palazzo Rollo.

Sarzana

Il primo appuntamento con la cittadella-salotto della Lunigiana ligure, cade il 29-30 maggio con **Atri Fioriti** (www.atrifioriti.it). In quel fine settimana, sull'ariosa piazza Matteotti e sulla centrale via Mazzini, che collega Porta Parma con Porta Romana, i palazzi storici aprono le porte svelando gli angoli più segreti. Ed è

uno spettacolo nello spettacolo. Non solo viuzze d'impianto medievale, facciate bugnate e color pastello. Ma anche loggiati, aiuole fiorite, colonnine decorate e serate in musica. Nella cittadina, che il prossimo 3-5 settembre ospita il **Festival della Mente** (www.festivaldellamente.it), potrai prendere un drink al **Caffè Istituzionale**, in piazza Matteotti 65, che è qui dal 1873, forte del suo dehors e della posizione. Per un caffè e un assaggio di spungata (il dolce tipico con mele, pere, arance amare, mandorle e pinoli tostati) si va alla storica **Pasticceria Gemmi** (via Bonaparte II, tel. 0187620165), fondata nel 1854 dall'engadinese Robbi. Come allora, ci

sono ancora i tavoli di marmo, le volte affrescate e i banconi di legno. E un vecchio quaderno di ricette, conservato da Fiammetta Gemmi, l'attuale proprietaria, come un tesoro. «Facciamo tutto a mano nelle vecchie pentole di rame» racconta «dal buccellato (una grande brioche al profumo di arancia) alla focaccia di Sarzana con uvetta, pinoli, canditi, semi di anice e di finocchio». Al piano di sopra, come nella polverosa Confitteria Ideal di Buenos Aires, la domenica sera si balla il tango. Un caffè meno d'antan si può prendere alla caffetteria-libreria **Il Terzo Luogo** (via Fiasella 75), moderno bookshop che ospita mostre e incontri con gli autori. Poco lontano, sfilano lungo via Fiasella e via Mascardi gli antiquari che dal 14 al 29 agosto danno vita, nelle vie del centro e all'interno della **Fortezza Firmafede**, a una delle mostre-mercato di antichità più note d'Italia. A Sarzana si va a mangiare all'**Osteria dei Sani** (via Torrione Testa Forte II, tel. 0187620829, da 20 €), locale rustico-chic ricavato in un'antica sacrestia con le pareti in sasso e le volte a vela, aperto nel 2001 da Matilde Colli e Michele Maggiolini. Un buon posto per assaggiare i testaroli al pesto, i ravioli di borragine e la torta "scema" di riso cotta nel forno a legna. Si dorme fuori porta, in località Molin del Piano, nell'**Agriturismo Monteverde** (tel. 0187674727, www.agriturismomonteverde.it, da 85 € l'appartamento per 2), dove Annamaria Fibbi ha trasformato in appartamentiini in stile campagnolo tre case coloniche circondate da vigneti e ulivi. **Info:** www.turismoinliguria.it. ■

sono ancora i tavoli di marmo, le volte affrescate e i banconi di legno. E un vecchio quaderno di ricette, conservato da Fiammetta Gemmi, l'attuale proprietaria, come un tesoro. «Facciamo tutto a mano nelle vecchie pentole di rame» racconta «dal buccellato (una grande brioche al profumo di arancia) alla focaccia di Sarzana con uvetta, pinoli, canditi, semi di anice e di finocchio». Al piano di sopra, come nella polverosa Confitteria Ideal di Buenos Aires, la domenica sera si balla il tango. Un caffè meno d'antan si può prendere alla caffetteria-libreria **Il Terzo Luogo** (via Fiasella 75), moderno bookshop che ospita mostre e incontri con gli autori. Poco lontano, sfilano lungo via Fiasella e via Mascardi gli antiquari che dal 14 al 29 agosto danno vita, nelle vie del centro e all'interno della **Fortezza Firmafede**, a una delle mostre-mercato di antichità più note d'Italia. A Sarzana si va a mangiare all'**Osteria dei Sani** (via Torrione Testa Forte II, tel. 0187620829, da 20 €), locale rustico-chic ricavato in un'antica sacrestia con le pareti in sasso e le volte a vela, aperto nel 2001 da Matilde Colli e Michele Maggiolini. Un buon posto per assaggiare i testaroli al pesto, i ravioli di borragine e la torta "scema" di riso cotta nel forno a legna. Si dorme fuori porta, in località Molin del Piano, nell'**Agriturismo Monteverde** (tel. 0187674727, www.agriturismomonteverde.it, da 85 € l'appartamento per 2), dove Annamaria Fibbi ha trasformato in appartamentiini in stile campagnolo tre case coloniche circondate da vigneti e ulivi. **Info:** www.turismoinliguria.it. ■



Sarzana L'antica fortezza, che domina la Valle del Magra dal colle di Sarzanello, è uno dei simboli più famosi della città e della Lunigiana ligure.