

in Viaggio

Croazia

2017

DOVE
DORMIRE E
MANGIARE
A PICCOLI
PREZZI

I paradisi segreti
dell'Adriatico
Le mete ancora
da scoprire

Vacanze insolite
**Dormire nei
fari in affitto**

Istria
**Rovigno e le
passeggiate
fra acqua e
vino a Umago**

Enogastronomia
**Korčula, l'isola
dei golosi**

Dalmazia
**La penisola di
Pelješac, mare
e ostriche**

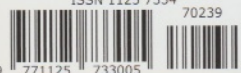
Dubrovnik
**L'arcipelago
delle Elafiti**

Zara
**Voli low cost
e isolette
a portata
di mano**



ISSN 1125 7334

70239





UN PARADISO DA GUSTARE

Sull'isola di Korčula si producono vini bianchi e rossi, miele, liquori e dolci che rendono ancora più piacevole la vacanza in una località ricca di musei e chiese

TESTO E FOTO DI MASSIMILIANO RELLA

QUANDO: ESTATE E AUTUNNO
DURATA: 3-4 GIORNI
PER CHI: RICERCA NUOVE ECCELLENZE ENOLOGICHE
IL CONSIGLIO: NON DIMENTICATE IL COSTUME DA BAGNO. L'ACQUA È ANCORA CALDA

KORČULA*



②

1. Cukarin Delikates, la pasticceria artigianale di Smiljana Matijaca.
2. Degustazione di vini bianchi e rossi alla cantina cooperativa Blato 1902, a Blato.
3. La cittadina di Korčula vista dall'alto, al mattino.
4. In bici tra le viti ad alberello nella zona di Lumbarda. Questa tecnica di coltivazione della vigna è una delle più antiche che si conoscano ed è tipica del Mediterraneo e delle piccole aziende a conduzione familiare.

③

④







Al largo delle coste dalmate, oltre la Penisola di Pelješac, a sud di Spalato e a nord di Dubrovnik, c'è un'isola lunga e stretta che è un piccolo paradiso enogastronomico. Il mare cristallino, le macchie di pini mediterranei, le architetture medievali e in stile veneziano, e l'immane **Cattedrale di San Marco**, sintesi di Romanico, Gotico e Rinascimentale, sono tutti aspetti già noti che attirano oltre 700.000 turisti l'anno (dati 2016). Meno conosciuta, ma con un seguito crescente, è invece l'offerta di vini, oli, miele e prodotti tipici che fanno di **Korčula** (Curzola) la classica terra della buona, sana, dieta mediterranea. «Per valorizzare il turismo enogastronomico lo scorso aprile abbiamo lanciato il primo festival del cibo, *Korčulanske Pjatanice*, coinvolgendo 13 taverne e ristoranti con menù e vini a prezzo fisso. Un gran successo», fa un bilancio Hana Turidi, responsabile dell'Ufficio del Turismo. Anche piccole agenzie locali

come **Kaleta Travel** o **Korčula Outdoor** hanno allargato il ventaglio d'itinerari includendo cibo, cantine, frantoi, apicoltori; e per i più sportivi tappe gourmet alternate a pedalate tra uliveti e vigneti, nei meandri isolani. Il prodotto dell'isola che guida queste nuove forme di turismo è soprattutto il vino. Un vino autoctono, di qualità, principalmente bianco, fatto con vitigni dalle caratteristiche curiose, come il Pošip, e come il Grk. La varietà Grk, per esempio, è originaria del villaggio di **Lumbarda**, punta est dell'isola, dove le viti sono ancora quelle originarie a "piede franco": i vigneti di Lumbarda si salvarono infatti dal flagello della fillossera (l'insetto fitofago che distrusse il vigneto europeo, a fine '800) grazie alla protezione dei terreni sabbiosi misti a terra rossa. Per questo motivo non fu necessario impiantare i portainnesti (piedi) americani, come accadde invece in tutta Europa, a eccezione di qualche isola. «Invece il vitigno Grk fu portato



1. La cantinetta della Konoba Zlinje, a Blato.
 2. La signora Leonida Grbin e la figlia Katharina, produttrici di brandy artigianali e marmellate, del negozio Luška Kredenca, a Vela Luka.
 3. Le botti del negozio Konoba Žanica, sempre a Vela Luka.
 4. La produttrice Višna Milina tra le vigne ad alberello di uve Grk della cantina Bire, a Lumbarda.
 5. I caratteristici campi in terra rossa che si trovano tra Vela Luka e Smokvica.
 6. Gli uliveti della zona di Lumbarda si stendono nel paesaggio, ottimo per le passeggiate in bici.







probabilmente nell'antichità dai primi coloni greci», aggiunge la produttrice Višna Milina, della cantina **Bire**. «Il Grk è un'uva particolare, caratterizzata dalla disfunzionalità dei fiori maschi. Infatti, poiché solo le femmine possono impollinare, bisogna introdurre in vigna altre varietà per l'impollinazione, di solito l'uva rossa e vigorosa Plavac Mali. Così, scherzando, spesso diciamo che il bianco Grk, che vuol dire greco, ma in dialetto dalmata anche amaro, è il nostro migliore sexi-wine». Il principale concorrente di questo vino fresco e profumato, cui è dedicato anche un festival di "cantine aperte" (28 luglio-6 agosto), è il vitigno Pošip, nato 150 anni fa da un raro incrocio spontaneo tra due uve, la Bratkovina (più acida) e la Zlatariza (più zuccherina). Il risultato è un bianco floreale, quasi aromatico, facile all'ossidazione, quindi meglio berlo d'annata. E noi lo andiamo ad assaggiare fresco fresco sulla terrazza di Frano Baničević,

enologo e proprietario di **Vinarija Toreta**; godendoci anche la veduta sul grazioso villaggio di **Smokvica**. Il giro enoturistico prosegue poi sulla strada panoramica affacciata su terre rosse dove crescono rigogliosi ulivi e vigne. Giunti in pochi chilometri al villaggio di **Blato**, ci attendono nell'ordine: la **Casa Museo Barilo**, ricca di strumenti della civiltà contadina, la passeggiata sul Viale dei Tigli e infine la degustazione alla **Blato 1902**, cantina cooperativa di 115 anni d'età, 50 soci e qualche piacevole tentazione, come il vino bianco Pošip da piccole vigne e il rosso Plavac Moukan, barricato, morbido ed elegante. In ogni seria dieta mediterranea c'è sempre però un filo d'extravergine d'oliva, che sull'Isola di Korčula si traduce automaticamente in Lastovka, Drobница e Orsula, tre cultivar che il premiato produttore **Jadran Zlokić** assembla tra loro «per un buon bilanciamento aromatico e per equilibrare meglio amaro e piccante». Tra cisterne e



1. La Ulica Stjepana i Antuna Radića, nel centro storico di Korčula.
 2. 3. Le arnie e la raccolta del miele in barattolo presso l'azienda Opg Komparak, di proprietà del giovane apicoltore Vlaho.
 4. Tagliatelle agli spinaci con gamberetti e scampi al sugo: un esempio dei gustosi primi della Konoba Zlinje, a Blato.
Nella pagina accanto. La Cattedrale di San Marco, a Korčula. Dell'inizio del Quattrocento, inglobò resti di una chiesa precedente e fu terminata nel 1525.



INDIRIZZI

Cattedrale di San Marco Korčula
Trg Sv. Marka Orario: lun.- dom.
17-19. Ingresso: 25 kune (3,40 €)
incluso l'Opatska Riznica.

Bire Lumbarda 585 ☎ 00385 (0)98
344712; bire.hr Orario: lun.- sab.
10-12 e 16-18. Prezzi: Grk 110
kune (15 €), Plavac Mali 100 kune
(14 €), rosé 80 kune (11 €);
degustazione tre vini 30 kune (4 €).

Vinarija Toreta Smokvica 163
☎ 00385 (0)20 832100. Orario:
lun.-dom. 10-20. Prezzi: vini da 60
a 100 kune (8-14 €); degustazioni
in cantina gratuite.

Cantina Blato 1902 Blato Ulica 1
num. 27 ☎ 00385 (0)98 421684;
blato1902.hr Orari negozio a Blato,
maggio-settembre, lun.- dom.
7,30-20. Prezzi: vini 25-55 kune
(3,40-7,40 €) la bottiglia.
Degustazioni su prenotazione da
20 a 60 kune (2,70-8 €), con
assaggi di salumi e formaggi.

Uljara Zlokić Vela Luka Ulica 41 ☎
00385 (0)98 9295073; uljarazlokić.
com Prezzi: visite e degustazioni
lun.-dom. 10-12 e 15-17, su
prenotazione, 50 kune (6,80 €).

Luška Kredenca Vela Luka Ulica
26 snc ☎ 00385 (0)91 5742542.
Prezzi: liquori da 20 a 50 kune
(2,70-6,80 €).

Konoba Žanica Vela Luka Ulica
67 num. 60 ☎ 00385 (0)91
9516326. Orario: lun.-dom. 9-12 e
15-20. Prezzi: da 150 kune (21 €).

Opg Komparak Korčula Plokata 1
☎ 00385 (0)91 4343413 Orario:
lun.- dom. 9-12 e 17-21.
Prezzi: miele da 15 kune (2 €);
olio da 100 kune (14 €) la bottiglia
da 0,50 litri.

Gradski Muzej Korčula Trg Sv.
Marka 20 ☎ 00385 (0)20 711420;
gm-korcula.com
Orario: 10-13, aprile-giugno 10-14,
luglio-settembre 9-21.
Ingresso: 20 kune (2,70 €).

Opatska Riznica Korčula Trg
Sv. Marka Orario: lun.-sab. 9-14
e 17-19; luglio e agosto 9-19.
Ingresso: 25 kune (3,40 €)
cattedrale inclusa.

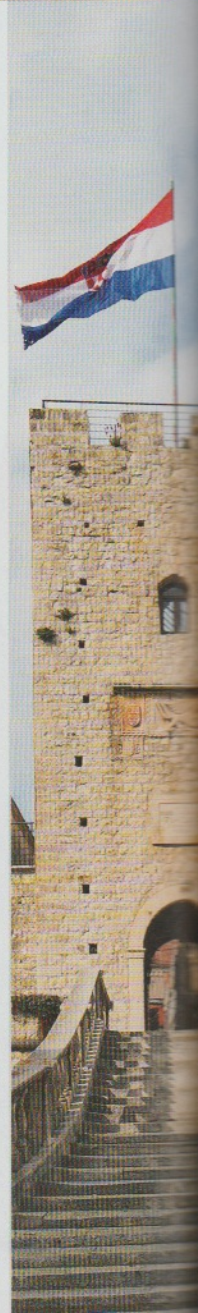


medaglie c'è spazio per un piccolo museo dell'olio. Dal frantoio, il porticciolo di **Vela Luka** è a pochi minuti d'auto, così ne approfittiamo per una passeggiata sulla banchina e uno shopping veloce. Nella busta della spesa entrano stavolta i liquori artigianali (di corbezzolo, fichi, carrubo, mirto) di due piccoli produttori con punto vendita nel villaggio: **Luška Kredenca** e **Konoba Žanica**. Sulla via del ritorno l'ultima tappa è nella campagna di Korčula, il paese che dà il nome all'isola. Non lontano da un'imponente scalinata in pietra (XVII sec.) di 101 scalini e con due file di cipressi, che arriva in cima alla collina dove sorge la chiesetta di Sant'Antonio da Padova (XV sec.), il giovane apicoltore Vlaho sta completando il nuovo punto vendita della sua **Opg Komparak**. Dalle arnie a cielo aperto in un vicino campo, ottiene vari mieli: di salvia officinale, di corbezzolo, lavanda, erica, ma anche "miele di foresta", o melata, prodotta dagli insetti che rosicchiano

le querce dalmate. La bocca è ancora dolce e la visita conclusiva al paese di **Korčula** ha tutto un altro sapore. La Cattedrale di San Marco, che solo all'inizio avevamo sfiorato, è un gioiello romanico-gotico-rinascimentale: il campanile su due livelli è opera cinquecentesca dello scultore e architetto Marco Andrić; il pregiato portale del 1412 porta la firma di Bonino da Milano e la preziosa tela custodita all'interno, con San Marco, San Girolamo e San Bartolomeo, è opera del Tintoretto. I tesori artistici di Korčula sono per lo più concentrati sulla piazzetta della chiesa, sia nell'antistante **Gradski Muzej** – con tre piani di anfore, capitelli e altri resti archeologici – sia nel confinante **Opatska Riznica**, il Museo dell'Abbazia, uno scrigno d'arte sacra tutto calici, tritici, testi, manoscritti religiosi, oggetti liturgici e paramenti. Perché a Korčula, il paese che rivendica i natali di Marco Polo, anche una passeggiata tra i vicoli ha il sapore di un grande viaggio.



1. A Korčula, l'interno della Cattedrale di San Marco.
 2. Il polittico *Vergine e Bambino con i Santi*, di Blaz Jurgiev (1390-1450), al museo abbaziale Opatska Riznica della città.
 3. Alcune antiche anfore ripescate dal mare in mostra nel Gradski Muzej.
 4. Il produttore Frano Baničević e la sorella Martina sulla terrazza della loro cantina, Vinarija Toreta, situata a Smokvica.
Nella pagina accanto. La Porta di Terraferma (Kopnena Vrata) difesa dalla Torre Veliki Ravelin costruita nel XIII secolo nelle mura veneziane di Korčula.



DOVE DORMIRE

da 60 a 278 euro in camera doppia

Korčula De La Ville ★ ★ ★ ★

Sul lungomare, affacciato sul porticciolo di San Nicola, il più antico albergo dell'isola rimodernato due anni fa, ma senza ascensore, offre accoglienti camere in bianco e azzurro e wi-fi in stanza.

Korčula Obala Dr. Franje Tuđmana 5 ☎ 00385 (0)20 726336; korcula-hotels.com
Prezzi: da 132 a 278 € con colazione.

Port 9 Hotel ★ ★ ★ ★

Aperto recentemente nella tranquilla Shell Bay, a soli 2 chilometri dalla città vecchia, il resort formato da cinque padiglioni, ristoranti e strutture ricreative nella vegetazione mediterranea è ideale anche per famiglie.

Korčula Dubrovačka cesta 19 ☎ 00385 (0)20 726336; korcula-hotels.com
Prezzi: da 99 a 198 € con colazione.

Hotel Liburna ★ ★ ★ ★

Immerso nella natura ha un'architettura moderna e sobria in riva al mare. Ristrutturato due anni fa, dista dal centro il tempo di una romantica passeggiata.

Korčula Put od Luke 17 ☎ 00385 (0)20 726336; korcula-hotels.com
Prezzi: da 86,40 a 228,60 € con colazione.

Marko Polo Hotel ★ ★ ★ ★

Dalla sommità di una collina offre vista panoramica sul mare con le sue spiagge naturali e sul borgo storico. Anche confortevole centro benessere, piscine circolari al coperto e sotto il cielo.

Korčula Šetalište F. Kršinića 102 ☎ 00385 (0)20 726336; korcula-hotels.com
Prezzi: da 79,20 a 223,20 € con colazione.

Aminess Lume Hotel ★ ★ ★ ★

Vicino Smokvica, nella Baia di Brna, l'albergo possiede camere eleganti e accoglienti, anche con balcone vista mare, ristorante con terrazza, lettini e ombrelloni (in numero limitato) in spiaggia e sul bordo della piscina esterna d'acqua dolce.

Smokvica Brna bb ☎ 00385 (0)52 858600; aminess.com
Prezzi: da 60 a 166 € con colazione.

COSA FARE

Escursioni in barca e in bici, ripercorrere la storia contadina in un museo e scoprire i dolci tipici

Sport per tutti i gusti

Kaleta Travel & Rental Shop (☎ 00385 (0)20 711282; kaleta.hr): noleggio veicoli e piccole imbarcazioni; escursioni; wine&bike tour con degustazioni. **Prezzi:** 280 kune a persona, min. 3 persone. Bici 100 kune al giorno.

Korčula Outdoor (☎ 00385 (0)91 6224566; korcula-outdoor.com): canoa, kayak e tour a Korčula e Hvar. **Prezzi:** da 40 € a persona.



KORČULA DE LA VILLE



PORT 9 HOTEL



HOTEL LIBURNA



RESTAURANT FILIPPI



LD RESTAURANT

DOVE MANGIARE

da 21 a 60 euro vini esclusi

Restaurant Filippi | Oltre la tradizione Cucina dalmata a base di pasta artigianale, erbe fresche e ingredienti locali usati con creatività e stile contemporaneo: cibo delizioso, vini dell'isola, vista sul mare.

Korčula Šetalište Petra Kanavelića ☎ 00385 (0)20 711690; restaurantfilippi.com
Prezzo medio: 4 portate 445 kune (60 €).

Adio Mare Tavern | Tradizione autentica Nella caratteristica taverna dalmata, con terrazza sulla piazzetta della cattedrale, da tre generazioni la famiglia Bojic serve cucina di carne e pesce, come la *pastissada*, i crudi di palamita, le insalate di polpo.

Korčula Ulica Marka Pola 2 ☎ 00385 (0)20 711253; konobaadiomare.hr
Prezzo medio: 3 portate 370 kune (50 €).

LD Restaurant | Genio e classe

Il ristorante del 5 stelle Lešić Dimitri Palace, del circuito Relais & Châteaux, all'interno di un complesso d'origine medievale, propone una raffinata cucina marinara, con pesce fresco e ingredienti del luogo. Tavolini sul lungomare.

Korčula Don Pavla Poše 1-6 ☎ 00385 (0)20 601726; lesic-dimitri.com
Prezzo medio: 3 portate 300 kune (41 €).

Aterina Konoba | Terrazza panoramica

Nella taverna tradizionale i prodotti del territorio sono valorizzati da una cucina casalinga e accurata, con pane e dolci fatti in casa e cotti nel tipico forno.

Korčula Trg korčulanskih klesara i kipara 2 ☎ 00385 (0)91 9861856; facebook.com/aterinakorcula
Prezzo medio: 3 portate 300 kune (41 €).

Konoba Zlinje | Con cantinetta

Cucina semplice e genuina in una taverna tipica nel centro del paese: antipasto d'insalata di polpo capperi e pomodoro, alici salate e capperi, formaggio e olive; tra i primi le tagliatelle agli spinaci con gamberetti e scampi al sugo e, come dolce, la tipica *lumblija*, a base di mosto cotto.

Blato Ulica 85 br. 6 ☎ 00385 (0)20 851050.
Prezzo medio: 150 kune (21 €).

Una collezione di artigianato

La Casa Museo Barilo della civiltà contadina conserva oltre 10.000 pezzi tra vecchi attrezzi da lavoro, pezzi d'artigianato e oggetti domestici raccolti nel tempo dalle sorelle Vasala e Dita Marinovic, che vivono al piano superiore. **Blato, Ulica 90 br. 10** ☎ 00385 (0)20 851623; korcula-barilo.com **Orario:** mar.-dic. 9-20. **Ingresso:** 15 kune (2 €).

Una dolcezza tira l'altra

Nella sua pasticceria con laboratorio, **Cukarin Delikates**, Smiljana Matijaca propone ricette isolate anche rivisitate – *klašum*, *amareta*, *cucarin* e altri – squisiti dolci con un ingrediente comune: la grappa ai petali di rosa fatta in casa. **Ulica Hrvatske bratske zajednice bb** ☎ 00385 (0)20 711055; cukarin.hr **Prezzi:** da 8 kune (1 €) al pezzo.