

FINE D'ANNO A

Barcelona

PIETRO TARALLO

Proteiforme e mutevole. Una e centomila. E pur sempre uguale a se stessa. Barcellona cambia per non cambiare. Cresce e si trasforma. Ma il suo cuore rimane sempre lo stesso. Fantastico, eccentrico e creativo, con una spiccata inclinazione per la trasgressione, sosteneva Manuel Vázquez Montalbán, famoso scrittore catalano che ha creato il sornione investigatore Pepe Carvalho, buongustaio e profondo conoscitore della città. E non solo. Barcellona (81) seduce e incanta soprattutto per la sua luce inconfondibile che disegna ed esalta i contorni dei suoi palazzi e dei suoi monumenti. Città-laboratorio, da sempre è il punto di incontro di genti provenienti da ogni parte del mondo. Città di mare e di terra, sembra una portuale proiettata sul Mediterraneo, Spagna. Anzi catalana. Ma anche europea e cosmopolita.

Da vedere

Sulle Ramblas (foto 1), luogo preferito dello "struscio" cittadino, gli happenings si susseguono come fuochi d'artificio. Tra i banchetti di fiori e di souvenir, si esibiscono mimi rigorosamente e completamente dipinti di bianco, madonnari disegnano iperrealiste figure sacre e non, pittori da strada eseguono ritratti e caricature. Ma anche artisti di fama espongono le loro opere più recenti. E' consigliabile iniziare la discesa delle Ramblas da Plaça Catalunya (foto 2), punto di incontro della Barcellona medievale con quella modernista di inizio Novecento.

Profumo di mare sempre più intenso. Al termine delle Ramblas, nella grande piazza del Mirador de Colón, Cristoforo Colombo monta la guardia dall'alto della colonna su cui è stata collocata la sua statua al porto pieno di yacht e navi.

La Sagrada Famiglia (foto 3), Carrer Mallorca 401, tutti i giorni dalle 9 alle 20, tempio immaginifico e surreale iniziato a costruire da Antonio Gaudí nel 1882 e mai terminato, è la meta obbligata di tutti i turisti. Si prende l'ascensore e di colpo si entra in un mondo di fiaba. Castello incantato, per scale e corridoi angusti, sospesi a circa 100 metri di altezza, ci si perde in questo labirinto di pietra popolato da angeli, diavoli e mostri fantastici. Delirio di una religiosità quasi morbosa del suo inventore.

Mentre sono la luce e il colore a disegnare spazi e forme surreali e fatate dell'altra importante opera di Gaudí, la Pedrera (foto 4), nota anche come Casa Milà, in Passeig de Gràcia 92 (tutti i giorni dalle 10 alle 20). Bisogna salire fino al tetto: vasta terrazza sospesa nel

cielo di Barcellona, dove comignoli e parapetti, scalini e anfratti ne movimentano la superficie ricoperta di mosaici multicolori. Ci si deve venire al tramonto quando i raggi cremisi e porpora del sole ne esaltano le forme e i volumi bizzarri, trasformandoli quasi in esseri alieni. Al numero 43, Casa Batlló (tutti i giorni dalle 10 alle 20), realizzata sempre da Gaudí, per l'azzurro dei rivestimenti e la forma sinuosa delle strutture evoca gli abissi marini. Nelle soffitte è stato installato un laser, che disegna quasi per magia su uno schermo le complesse linee dell'edificio. Uno spettacolo inedito che consente di comprendere le complesse soluzioni architettoniche inventate da Gaudí, che si è ispirato anche alle linee superbe della Cattedrale. Montagna di pietra al centro del Barrio Gotico è circondata da strette vie. Sorta sui resti di una basilica romana del IV secolo, fu costruita tra il XIII e il XV secolo.

I musei

La Fundación Joan Miró (Parc Montjuïc, tel. 0034-933.291.908, www.bcn.fjmiró.es; da martedì a sabato ore 10-20, domenica 10-14,30) espone le più celebri opere dell'artista spagnolo e allestisce laboratori d'arte per i visitatori. Per i peccati di gola c'è il Museu de la Xocolata (Carrer Comerç 36, tel. 0034-932.687.878; orario 10-19, chiuso martedì) che racconta la storia e le origini del cioccolato. Mentre si entra nel mondo intrigante dell'illusionismo e della prestidigitazione nel Museu El Rey de la Magia (Carrer de l'Olí 6, tel. 0034-933.193.920, da lunedì a sabato, 9-17), dove si tengono sovente rappresentazioni con noti maghi.

Le opere più famose di un altro grande dell'arte del Novecento si ammirano al Museu Picasso (foto 5), Carrer Montcada, tel. 0093-319.63.10; da martedì a sabato ore 10-20, domenica 10-15.

I parchi

Sulla cima della Serra di Colleserola, che domina la città, il Parc d'Atraccions

del Tibodabo (Plaça del Tibodabo, tel. 0034-932.117.942, tutti i giorni 11-24) è il regno del divertimento per grandi e piccini per le mirabolanti attrazioni del suo luna park e per il Museu dels Automates, che espone un'interessante collezione di giocattoli e pupazzi meccanici provenienti da ogni parte del mondo e di tutte le epoche.

Dopo aver ammirato lo spettacolare panorama della città, che si estende infinita fino al mare, si scende fino a raggiungere il Parc Güell (foto 6), Carrer d'Olot, tutti i giorni dalle 9 alle 21. Amantissima da tutti i visitatori è l'enorme

salamandra-drago realizzata in "trenca-dis". (mosaico di cocci di maioliche policrome), posta sulla scalinata che conduce alla Sala Hipóstila, enorme antro sormontato da cupole sferiche.

Dove dormire

Hotel Arts, Calle Marina 19, tel. 0034-932.211.000, progettato da Bruce Graham e Frank O. Gehry, tutto legno, cristalli e alluminio, è uno degli edifici più rappresentativi della Barcellona moderna. Da 380 euro la doppia.

Hotel Claris (Calle Pau Claris 150, tel. 0034-934.876.262) è nel Palazzo Vedruna, dimora storica impreziosita da collezioni d'arte egiziana e precolombiana. Possiede piscina, sauna e un ristorante

di cucina catalana. E' attrezzato per accogliere gli handicappati. Da 110 euro la doppia.

Hotel Majestic (Passeig de Gràcia, tel. 0034-934.881.717) ospita una vasta collezione d'opere d'arte moderna, con piscina. Da 210 euro la doppia compresa la prima colazione.

Hotel Omm (Calle Rosselló 265, tel. 0034-934.454.000, www.hotelommm.es), deve il nome a un mantra indiano. Il suo ristorante fusion Moo è divenuto subito molto trendy. Da 290 euro la doppia.

Dove mangiare

Verso mezzogiorno e dopo le 18, inizia il rito del "tapear" con cui si cerca di propiziarsi le divinità della notte, che a Barcellona pare non finire mai. Le migliori "tapas", stuzzichini di pesce, carne, formaggio e verdure, si gustano a pochi metri dalla Pedrera, da El Mussol (Calle Casp 19, tel. 0034-301.76.10). Sosta golosa e spuntino gustoso da Escribà (Rambla de les Flores 83, tel. 0034-301.60.27), pasticceria di fine Ottocento. A Barcellona sono tutti concordi nel sostenere che uno dei migliori ristoranti della città è Talaia (Calle Marina 16, tel. 0034-221.90.90), affacciato sul porticciolo turistico, nella zona del Port Olímpic, con una vetrata panoramica. Si ini-

zia con "l'arròz a la marinera" (riso con frutti di mare e carciofi). Si continua con le "costillar de cordero a la mostaza" (costine di agnello con mozzarella, pomodoro e salsa di mostarda). E, per finire, "helado de lima y miel de caña" (gelato di limone con succo di canna da zucchero).

Ambiente minimalista al Comerç 24 (Calle Comerç 24, tel. 0034-933.192.102) dove Carles Abellán, esponente di punta della cucina fusion, prepara pizze etniche e couscous.

Lo shopping

Da Vingon (Passeig de Gràcia 98, tel. 0034-932.156.050) si trovano gli oggetti

di arredamento per la casa più nuovi e all'avanguardia. I vestiti più "pazzi" e innovativi sono quelli disegnati dagli stilisti Adolfo Dominguez, che li vende nella sua boutique di Passeig de Gràcia 32, e da Antonio Miró nel suo negozio chiamato Groc in Rambla de Catalunya 100. Boulevard Rosa, in Passeig de Gràcia 53, è un centro commerciale molto trendy.

La notte

Si vive in uno dei mille locali che tempestano le vie del Barrio La Ribera e di quello di El Raval. Quartieri particolarmente frequentati da modaiole, creativi, artisti e fotomodelle. Pare che qui Pedro Aldomóvar abbia trovato molti degli interpreti del suo film "Tutto su mia madre".

Intorno all'una di notte sono in molti ad andare a La Luna Mora (Calle Marina 19-21), discoteca per tutti i gusti, visto che suonano rock, techno, reggae, salsa e paso doble. Al Kgb (Calle Alegre de Dalt 55) musica live suonata da artisti emergenti pop. Nelle tre sale del Fish (Passeig Andreu Nin) hause, ambient e chill out.

Gli appuntamenti

Barcellona dispone ogni anno di un fitto calendario di appuntamenti. Mostre d'arte, spettacoli teatrali, opere liriche, concerti di musica si susseguono ad un ritmo vertiginoso. Questi gli even-

ti da non perdere. L'anno della gastronomia continua anche nel 2006. Ristoranti, mercati, negozi di enogastronomia, bar e caffè sono coinvolti in iniziative che prevedono la degustazione di vini locali e la preparazione dei migliori piatti tradizionali da parte degli chef più famosi della città.

"La Paraula Figurada", nel Museo Nacional d'Art de Catalunya (Mnac) (Palau Nacional Parc Montjuïc, tel. 0034-936.220.375, www.mnac.es), fino all'8 gennaio 2006, raccoglie le opere dei maggiori artisti contemporanei e del passato, riguardanti il mondo infinito della parola.

"Jules Vernes, viatjar, viatjar, viatjar..." è il titolo della mostra organizzata dalla Cosmacaixa Barcelona nel Museu de la Ciència (Tedor Roviralta 47-51, tel. 0034-932126050, www.cosmacaixa.es), fino al 31 gennaio 2006, racconta l'avventura vita del grande scrittore francese.

Come arrivare

In aereo. Voli Iberia (tel. 848.826.236) tutti i giorni per Barcellona da Milano e dalle maggiori città italiane.

In nave. Le Grimaldi Navi Veloci (tel. 010-209.45.91, www.gnv.it) partono da Genova il lunedì, mercoledì e venerdì alle 22, e da Barcellona il martedì e il giovedì alle 22 e la domenica alle 2 di

notte. Biglietto a/r da 216 a 316 euro in cabina.

In treno. Il treno diretto Salvador Dalí parte da Milano Centrale lunedì, mercoledì e venerdì alle 20 e raggiunge dopo 13 ore la Estación de Sants di Barcellona. In cuccetta doppia costa 187euro a/r.

In pullman. La Eurolines (tel. 055-357.110) unisce Genova a Barcellona 4 volte la settimana e in estate tutti i giorni. Ferma anche a Savona e a Ventimiglia. I pullman partono da Piazza della Vittoria 30/r. I biglietti si possono acquistare presso l'agenzia Geo Travel (tel. 010-587.181), da 133 euro a/r.

In auto. Da Genova vi sono circa 830 km. L'intero percorso è di quasi 8 ore e si pagano 61 euro di pedaggi autostradali.

Organizzati. La Squirrel Viaggi (via Santa Sofia 1, Milano, tel. 02-584.300.11) organizza tour di 4 giorni e 3 notti, pernottamento in hotel tre stelle con prima colazione e voli Iberia: da 360 euro.

Info

Ufficio del Turismo Spagnolo, via Broletto 30, Milano, tel. 02-720.046.17, www.turismospagnolo.it.

Barcelona Turisme, Rambla de Catalunya 123, Barcellona, tel. 0034-933.689.730, www.barcelonaturisme.com.

... E IN TUTTA LA SPAGNA

Se tante proposte, in aereo, in nave o il pullman puntano su Barcellona (l'offerta di Viaggi Lorenzini, www.lorenziniviaggi.it, dal 29 dicembre al 2 gennaio, veglione incluso, hotel 4 stelle, viaggio in pullman, è di 695 euro mentre Caldana, www.caldana.it, ha due opzioni, 6 giorni-5 notti con viaggio in pullman da 599 euro oppure aerero e pullman da 879 euro) molto vivace è il Capodanno in tutta la Spagna (82). A Madrid, per esempio, va Tramontana (www.tramontanaviaggi.it): partenza da Genova (via Monaco di Baviera), voli Lufthansa, 4 giorni/3notti dal 29 dicembre al 1° gennaio, da 402 a 492 euro. Pacchetti anche con Turisanda (www.turisanda.it) e con Cocktail (www.cocktailviaggi.it), 4 giorni/3 notti, hotel 3 stelle, da 379 euro a persona.

Le molteplici offerte per Ibiza, una delle capitali del divertimento in tutte le stagioni, sono a disposizione in numerosi siti dedicati, da www.edre-ams.it a www.expedia.it. Prezzi per tutte le tasche. Infine Lloret del Mar, in Costa Brava, dove Le Pleiadi (www.viaggidellepleiadi.com) accompagnano i turisti in pullman per un soggiorno, dal 28 dicembre al 2 gennaio, che parte da 359 euro (6 giorni-5 notti, hotel 3 stelle, incluso il cenone del 31), partenze garantite anche da Genova, Savona, Imperia, Ventimiglia e La Spezia.

Sulle Ramblas alla ricerca delle bettole frequentate da Pepe Carvalho, il detective di Montalban. La magia della Sagrada Famiglia e delle altre opere architettoniche di Gaudí. E poi un salto alla fondazione Miró

Di giorno tra parchi e musei. Di notte nei mille locali del Barrio La Ribera. Negozi, alberghi, ristoranti per tutti i gusti e per tutte le tasche. Da El Musso le migliori "tapas", gli stuzzichini di pesce, carne, formaggio e verdure

