

Grandi sapori tra i mulini di Don Chisciotte

UN VIAGGIO IN CASTIGLIA-LA MANCIA, NELLA SPAGNA PROFONDA, DOVE MIGUEL DE CERVANTES AMBIENTÒ IL SUO CAPOLAVORO E L'ARTE IMPREZIOSISCE UN PAESAGGIO ASPRO, SELVATICO, CHE L'UOMO HA IMPARATO AD ACCETTARE SENZA SOTTOMETTERE LA NATURA.

IL CULTO DEL CIBO RIFLETTE DINAMICHE ANTICHISSIME,
CON MATERIE PRIME DI VERSATILITÀ SORPRENDENTE

di GUIDO BAROSIO foto MARCO CARULLI



La maestosità di Toledo colta durante l'ora blu. Dominano lo scenario i due monumenti più emblematici: la Cattedrale, tra le più ricche e imponenti dell'intera Spagna, e l'Alcázar, austera fortezza legata alle memorie della guerra civile



La foce del fiume Cuervo: scenario naturalistico incontaminato che ci parla di una regione dalla bassissima densità abitativa, inferiore persino alla Scandinavia

Quell'hidalgo, triste eroe universale

«Un piatto di qualcosa, più vacca che castrato, brincelli di carne in insalata, il più delle sere, frittata di zoccoli e zampetti il sabato, lenticchie il venerdì, un po' di piccioncino per soprappiù la domenica, esaurivano i tre quarti dei suoi averi», questo l'abituale menu settimanale di **Don Chisciotte della Mancia**, l'hidalgo creato da Miguel de Cervantes all'inizio del Seicento: melanconico folle in male arnese, che però, come ha scritto **Borges**:

«Possedeva le virtù principali dello spagnolo: il coraggio fisico e l'onestà del galantuomo». Facile innamorarsi di lui se i libri governano la tua vita, perché Don Chisciotte, reso folle da letture su letture di romanzi cavallereschi, perse il senno creando una propria, eroica, realtà parallela, dominata dalla fantasia. E il mondo che lo circonda si fa beffa di lui, lo inganna e bastona. Finirà male, ci è chiaro fin dal principio, perché gli toccò «morir savio e viver matto». Da risoluto bibliofilo Don Chisciotte mi ha sempre intenerito e commosso, per quel suo ingenuo desiderio di imprese e di eroismo. E condivido con piacere il monologo concepito da **Corrado D'Elia**: «A tutti gli illusi, a quelli che parlano al vento. Ai pazzi d'amore, ai visionari, a coloro che darebbero la vita per realizzare un sogno. Ai reietti, ai respinti, ai reclusi. Ai folli veri o presunti. Agli uomini di cuore, a coloro che si ostinano a credere al sentimento puro. A tutti quelli che ancora si commuovono. Un omaggio ai grandi slanci, alle idee e ai sogni. A chi non si arrende mai, a chi viene deriso e giudicato. Ai poeti del quotidiano. Ai vincibili dunque, e anche agli sconfitti che sono pronti a risorgere e a combattere di nuovo. Agli eroi dimenticati e ai vagabondi. A chi, dopo aver combattuto e perso per i propri ideali, ancora si sente invincibile. A chi non ha paura di dire quello che pensa. A chi ha fatto il giro del mondo e a chi un giorno lo farà. A chi non vuole distinguere tra realtà e finzione. A tutti i cavalieri erranti». **Un viaggio nella grande comunità autonoma di Castiglia-La Mancia, terza per estensione in Spagna, non può prescindere dal suo eroe**, un emblematico compagno di viaggio, reso immortale dallo schizzo di **Pablo Picasso** (1955) in tre soli elementi, l'hidalgo, hombre vertical, il tondeggiante scudiero **Sancho Panza**, un sole alto ad arroventare il contestato. Ma ripartiamo dal menu di Don Chisciotte, per arrivare a una delle ragioni principali della nostra esplorazione: la cucina regionale, coi suoi

Il mulino a vento è l'edificio che meglio sintetizza il mood della Mancia, domina i paesaggi dove Cervantes ambientò il suo Don Chisciotte, capolavoro della letteratura iberica e universale



approdi e i suoi prodotti, con la sua felice progressione dal rurale verso il futuro. Se osserviamo quei piatti barbari, certamente bizzarri, esposti da Cervantes, va subito detto che a noi è andata molto ma molto meglio. Oggi tra **Toledo** e **Cuenca**, punto di partenza e di arrivo del nostro itinerario, si incontra una ristorazione spagnola meno sofisticata rispetto ad altri scenari (Barcellona, Madrid, Paesi Baschi...), ma più genuina, perché testata all'inizio del proprio processo evolutivo. Qui la distanza tra ricette ancestrali e invenzione si rivela assai ridotta. Anche nei ristoranti d'eccellenza i sapori antichi risultano fieramente riconoscibili, quello che cambia è la forma più che il contenuto, l'innovazione si afferma senza cancellare; il contadino, l'allevatore e il cacciatore governano ancora il gioco, anche dietro le quinte. E ancora: nei centri di media grandezza che abbiamo visitato, la ristorazione è un elemento culturale qualificante, integrato nella realtà monumentale e paesaggistica delle diverse località, ci parla della storia e delle tradizioni, come un arazzo e una ceramica, come il palazzo e la cattedrale.

Tre culture per erigere un capolavoro

La prima tappa è **Toledo** (80 chilometri da Madrid), World Heritage Site di UNESCO dal 1986, per tre secoli araba, per quattro la più importante città di Spagna. Definita delle "tre culture", in quanto storicamente e artisticamente legata alle comunità che la resero grande: cristiana, musulmana ed ebraica. Ieri come oggi, la definizione di **Teophile Gautier** è perfetta: «Toledo, città unica al mondo, dove il passato e il presente si fondono in un solo blocco di pietra». Magnifica nella sua urbanistica, si concede a uno sguardo seducente attraversando il Tago nell'ora blu: quando, sul dorsale della sua collina, si accendono le luci dei lampioni che illuminano l'arazzo di vie, torri, mura, palazzi. In alto i due monumenti più emblematici: l'**Alcazar** e la **Cattedrale**. Il primo è una fortezza nota per la strenua resistenza delle milizie franchiste durante la guerra civile, la seconda è un gioiello della cristianità, che lascia incantati per dimensioni e pirotecnica bellezza. Capolavoro assoluto dell'arte gotica spagnola, in grado di competere, e superare, le grandi chiese francesi, misura 120 metri di lunghezza, 59 di larghezza, ma dove lo stupore insegue il cielo è nella navata centrale, alta 45 metri. Capolavoro assoluto di **Santa Maria di Toledo**, edificata su una preesistente moschea, è il **Trasparente**: sembra quasi impossibile che l'uomo sia stato in grado di realizzare questo vertiginoso gioco di scultura, pittura e luce naturale. Completano la meraviglia la Capilla Mayor col suo coro, la Cappella Mazarabe e la Sacrestia, vero e proprio atlante della pittura, con opere di **Goya**, **Velázquez**, **Tiziano**, **Caravaggio** ed **El Greco**. Che visse a Toledo la seconda parte della sua vita; tra i suoi capolavori, in cattedrale, lo **Spoglio di Cristo**. Il signore del colore ti lascia assorto in quanto ineguagliabile, con le sue figure esili e trasfigurate; se ne videro di simili solo tre secoli più tardi. Il suo amore per Toledo fu assoluto: «Nessuna altra città mi ha ispirato tanto come questa. Nei suoi cieli, nelle sue strade, trovo l'essenza della luce e dell'ombra».



La Cattedrale di Santa Maria di Toledo espone un interno sontuoso, dove l'arte si esprime nella verticalità vertiginosa e nella sfavillante ricchezza di ogni ambiente. Da ammirare l'ineguagliabile Capilla Mayor

La Cattedrale di Santa Maria di Toledo, capolavoro del gotico spagnolo





La Casa del Medico, ad Alcázar de San Juan, è un boutique hotel che garantisce al soggiorno tranquillità e accoglienza attenta a ogni dettaglio. Ricercato e minimal lo stile degli interni, ampio patio per i momenti di relax



La Spogliazione di Cristo, nella Cattedrale di Santa Maria di Toledo, è tra gli indiscussi capolavori di El Greco. L'artista trascorse la seconda parte della sua vita, la più serena, in città; soggiorno celebrato nel museo che porta il suo nome

L'acciuga con pesto e arancia è il ricordo più vivido dell'esperienza gastronomica alla Clandestina di Toledo: equilibrio e contrasti in un piatto dalle origini antiche, originalità e recupero della storia



José Manuel Gallego, lo chef di Clandestina, con Guido Barosio. Nella sua cucina le tapas sono un vero e proprio viaggio, con molte buone sorprese, attraverso i prodotti e le ricette della Mancia

gustoso cerdo (maiale) e l'imprescindibile baccalà, amatissimo dai sovrani che lo importavano attraverso viaggi impervi, entrato nelle ricette locali ai tempi del Siglo de Oro per non uscire mai più. Il ristorante che consigliamo a Toledo è **Clandestina**. Alla corte di **José Manuel Gallego**, lo chef, ci si siede per condividere tapas (definite *divertimientos*), antipasti e portate principali. Ci sono i prodotti del territorio, merluzzo e baccalà, ma ci resta impressa, come una fotografia, l'acciuga con pesto e arancia, neanche in costa ne abbiamo mangiata una così buona. José espone con fierezza la sua lista di riconoscimenti, davvero tanti, tutti meritati. La prima notte la passiamo in uno di quei posti che in ogni viaggio vorresti trovare: **Casa del Medico** ad **Alcazar de San Juan**. Un boutique hotel dove tutto è perfetto: gli arredi di una magione padronale, le librerie, l'eleganza sobria di ogni ambiente, l'ampio patio con la piccola piscina, la golosa prima colazione, la discrezione di un personale che vedi solo quando serve.

È se invece di mulini fossero giganti? «Guarda amico Sancho, quei trenta o poco più smisurati giganti, con i quali intendo combattere e togliere loro la vita». È forse la frase più celebre del capolavoro di Cervantes, simbolizza idealmente il conflitto tra illusione e realtà. Ma, come sempre, quando ci si confronta con un mito, si teme la delusione, coi celebri mulini a vento prigionieri di negozietti tutti uguali, pullman affollati di turisti, ristoranti pacchiani e quant'altro. Ma non è così, il **fascino è ancora intatto**, o quasi, e l'overtourism distante, grazie a Dio. Noi abbiamo incontrato questi edifici emblematici dell'agricoltura manchega in due siti: **Campo de Criptana** – un sonnolento villaggio candido, fuori dal tempo – e a **Cerro de San Anton**, in piena campagna. Si alzano



La silhouette di Don Chisciotte sbuca tra le candide architetture di Campo de Criptana; luogo in cui il romantico hidalgo, che creò una realtà parallela governata dalla fantasia, è presenza pronta a sfidare le leggi del tempo

– bianchi, sormontati dall'aguzzo copricapo scuro – in un contesto pianeggiante che li esalta: emblematici, vagamente misteriosi, isolati, perfetti per essere ammirati e fotografati. Forse la lettura di Cervantes mi ha suggestionato, ma ho avuto il pensiero che possano essere, adesso come quattro secoli orsono, una porta privilegiata per le fantasie, e magari anche la follia. **Li guardi fisso, avvicinandoti e... potresti scambiarti per giganti?** Sì, per merito loro – silenti, enigmatici – ma anche per il contesto ambientale: luci contrastate,



Il celebre baccalà del ristorante Las Musas, a Campo de Criptana, testimonia la storia di questo prodotto, amato dai sovrani, che lo importarono, attraverso viaggi avventurosi, dalle località costiere

vento, aria di battaglia. Insomma, questo non è un luogo come tutti gli altri, a partire dal singolare approdo gourmet che avevamo in programma: il **Las Musas** a **Campo de Criptana**, l'unico ristorante che abbia mai provato privo della porta di accesso. Ci siamo arrivati a tarda sera, intorno buio e mulini a vento, solenni come fantasmi. In alto si vedevano tavoli e clienti, tutto regolare. Ma dopo due giri intorno all'edificio ci siamo rassegnati, l'ingresso proprio non c'è. Al terzo giro vedo una porta di metallo, senza alcuna indicazione, la spingo e ci troviamo in cucina. Come se niente fosse ci accolgono e ci portano al tavolo. Di far domande non abbiamo voglia, e ci dedichiamo a una degustazione felicissima: il **lomo iberico** (prezioso prosciutto locale) migliore di tutto il viaggio, un **solomillo** (controfiletto) da manuale, un baccalà con olio e pesto davvero radioso, e, per finire, un riso con latte cremoso di alta scuola. Tutto orchestrato dallo chef **Carlos**



Come guerrieri da abbattere, così li immaginava Don Chisciotte, questi candidi fantasmi sono molto più che architetture. Immobili, circondati dal vento, ricordano creature leggendarie, ideali per i libri e le avventure



Pago de la Jaraba è una cantina modello che si può visitare a Villarrobledo, Albacete. Nota per il suo tempranillo, l'azienda propone tre diversi prodotti: il vino, l'olio e il formaggio, ottenuto dalle 3000 pecore del proprio allevamento

Ortega, tra pareti imbiancate e irregolari dall'impatto fiabesco. Naturalmente, come se niente fosse, siamo usciti dalla cucina. Giusto per la cronaca: il giorno dopo ci siamo ripassati e dell'ingresso neanche l'ombra.

Teresa Gutiérrez, la regina che ha scelto la quiete

Avete presente il mondo degli chef competitivo e frenetico? Talent in TV, rincorse alla Michelin e ai 50 Best, palcoscenici dove tutti sono vittima di un cardiofitness che mette a repentaglio ogni momento di serenità,

anche quello necessario per riflettere sul proprio lavoro? Ecco, nella cittadina di **Villarrobledo, Teresa Gutiérrez**, una stella Michelin, alla guida di un team completamente femminile, ha chiuso fuori dalla porta tutto questo. Il suo **Azafrán** è un faro nella regione, perché il 90% dei clienti arriva da fuori, attratti dagli irresistibili prodotti locali dove le ricette tradizionali incontrano il futuro, con misura, attenzione ai dettagli, creatività misurata e geniale. I suoi highlights sono il pane fatto in casa e interpretato con originalità, l'agnello machego, il lombo di maiale conservato con salmorejo (zuppa fredda), la selvaggina di stagione, il pecorino locale e il mitico zafferano, che dà il nome al ristorante. Semplicità apparente, risultati trascendenti. «*Ogni giorno mi piace di più tutto ciò che proviene dalla Mancia – ci spiega Teresa – La scelta di vivere e cucinare dove sono nata*



La chef stellata Teresa Gutiérrez. Nel suo Azafrán i prodotti del territorio sono i veri protagonisti e, prima ancora di essere interpretati, sono profondamente amati. Con una sensibilità femminile garantita da un team interamente "en rose"



Il castello medioevale di Belmonte, con le sue mura e le torri cilindriche, sembra uscito, intatto, dai romanzi cavallereschi che stregarono Don Chisciotte. Può far pensare a Tolkien e Re Artù, ma la sua costruzione rimanda all'epopea di una terra contesa tra mori e cristiani

Il Casco Viejo di Cuenca è un centro storico che trova il suo scenario di maggiore fascino nella Plaza Mayor. Certamente appropriata la definizione di "città incantata", per i palazzi, per l'anarchica magia delle vie, per le tante storie che può raccontare



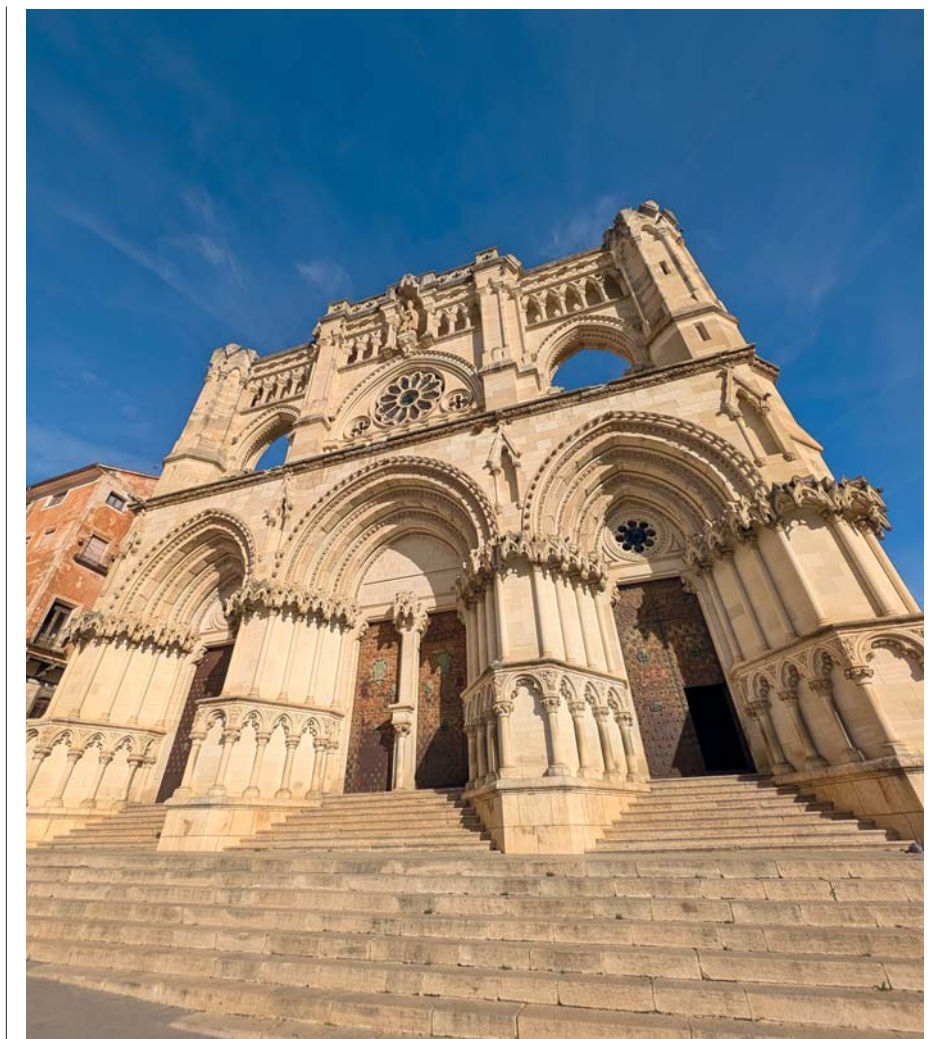
Cuenca è una città affacciata di fronte a un baratro. Il suo fascino onirico prende vita proprio da questa posizione, dove le case sono disposte verso il vuoto e sembrano sfidare ogni ipotesi architettonica



è frutto di una volontà precisa: voglia di crescere in un contesto che conosco, rassicurante, ideale per esprimermi. Non mi trasferirei mai a Madrid, dove i ritmi sono frenetici e conta solo il lavoro». **Difficile per una donna essere chef stellata in Spagna?** «*Si, anche se meno che in passato. Nella cultura tradizionale l'uomo non deve badare alla famiglia, ai figli, così ha più tempo da dedicare alla professione. E questo è un mestiere altamente impegnativo. La mia risposta a tutto ciò è stata esistenziale, a Villarrobledo ho ogni cosa sotto controllo, faccio le mie scelte in armonia coi miei spazi. E sono convinta che, attraverso i risultati, la strada venga percepita dagli ospiti. Questa è casa mia*». Prima di puntare verso Cuenca ancora due tappe: una gourmet e l'altra monumentale. Il **castello medioevale di Belmonte** – sulla ruta di Don Chisciotte – domina la pianura con le sue torri cilindriche e le mura possenti, offrendo un colpo d'occhio che soggioga, emblematico viaggio nel tempo in questi luoghi a lungo contesi tra mori e cristiani. La cantina Pago De La Jaraba è un modello di cura e professionalità. Oltre alle proposte vinicole – che propongono una modernizzazione sapiente ed efficace delle referenze regionali – viene prodotto un olio eccellente e un formaggio pecorino eccezionale, realizzato con i tremila capi della tenuta.

Cuenca, la città incantata

Roccia, case e palazzi composte in un unicum che potrebbe sembrare impossibile, tanto è azzardato. **Cuenca** – patrimonio universale dell'UNESCO – è una città costruita a picco sul suo baratro, dove le mura degli edifici sono aggrappate alla pietra e si affacciano verso il vuoto. Edificata nel medioevo è stata, anche a causa della propria topografia, più volte rimaneggiata. Come la sua cattedrale, dove la facciata non coincide con l'interno e si rivolge verso il cielo. Mentre l'interno propone vetrate astratte, cubiste e surrealiste. **"Città astratta e urlo vivo"** – come venne definita da Camilo José Cela e Julian Marias – Cuenca conserva



piccoli musei di valore assoluto. Il più emozionante è quello di **Arte Astratta**, allestito in quella che è forse la più bella casa colgada (casa sospesa) del centro storico. Tra le pareti di un candido abbagliante si contempla la collezione allestita, nel 1966, dai fondatori del movimento: **Gustavo Torner e Fernando Zobel**. Una corrente artistica che conquistò New York ed ebbe notevole libertà di espressione, nonostante fossimo

La Cattedrale di Nuestra Señora de Gracia domina la Plaza Mayor con le sue forme inconsuete. La struttura Normanna, che si ritrova nell'interno, tiene compagnia alla facciata in gotico francese: con le aperture verso il cielo ricorda una quinta teatrale



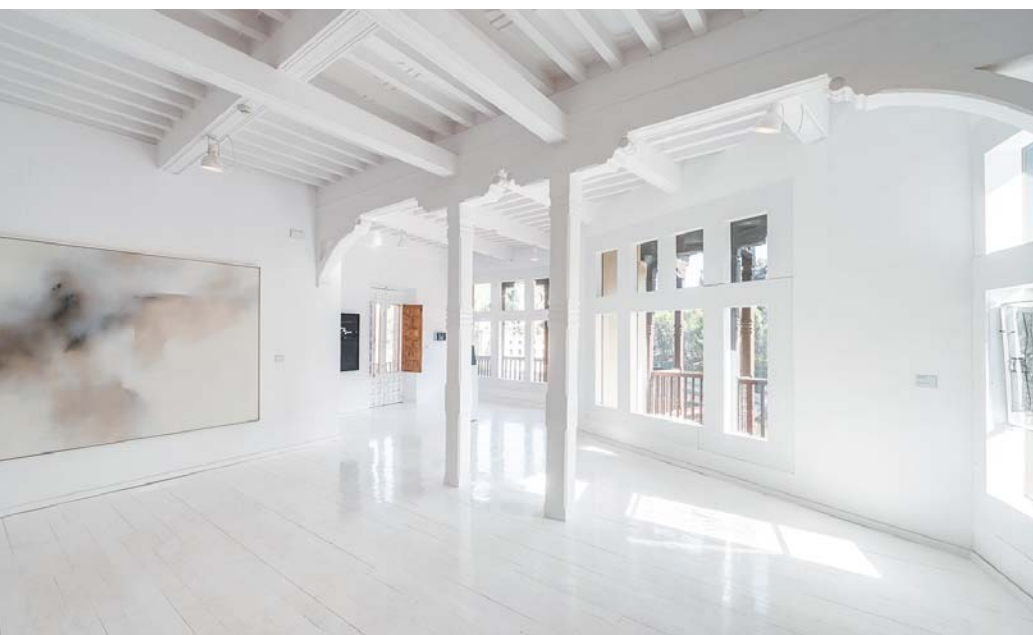
Alla foce del fiume Cuervo, un ricamo di cascate scende tra le rocce e il verde della vegetazione. Sono giochi d'acqua, frutto di continui rimbalzi, che fanno pensare ai giardini rinascimentali

in epoca franchista. Oggi a Cuenca si producono ceramiche di qualità, ammirabili e acquistabili negli atelier di **Ruben Navarro e Fernando Moya**. Per respirare appieno le atmosfere del **casco histórico** (la città vecchia) consigliamo di soggiornare tra le mura dell'**Hotel Convento del Giraldo**, antico edificio religioso, dove modernità e storia si accordano attraverso la cultura dell'accoglienza. Cuenca è circondata da un mondo ancestrale – la **Serrania** – nel quale la natura governa il paesaggio, il meno abitato dall'uomo di tutta la Spagna (2 abitanti per km quadrato, meno che in Scandinavia). Il punto di maggiore suggestione si trova alle sorgenti del fiume **Cuervo**, dove le acque scendono tra rocce e vegetazione, una cascata barocca tra muschi e infiniti balzi di acqua cristallina. Una fiaba verdeazzurra in continuo movimento, un arabesco che muta in continuazione facendoti smarrire il senso del tempo.

Antichi sapori chiamati a rivivere

Il genius loci non ignora mai la tavola. E se il contesto – come a Cuenca – propone epoche diverse in serrato confronto, anche la cucina si accorda su questo sentimento accattivante. Al **Figón del Huécar** prevale la cucina del forno a legna, con sapori vigorosi e autorevoli, ma eleganti impiattamenti. Lo spezzatino di cervo (da queste parti cacciagione di prossimità), con fichi e frutti di bosco, è il piatto iconico di un ristorante che vanta uno spettacolare affaccio sulla vallata. Il **Raff de San Pedro** ci è piaciuto molto per la volontà dello chef – **Jose Ignacio Herrera**, allievo di El Bulli – di raccontare che cosa è Cuenca, ovvero la piccola capitale di un mondo contadino e silvano, dove, tra campi e foreste, si affaccia costantemente la meraviglia.

Il Museo d'Arte Astratta Spagnola testimonia l'ecclettismo di Cuenca nella sua declinazione più contemporanea. Creato nel 1966, ha pareti di un candido abbagliante e si affaccia direttamente sul baratro, in un avvincente gioco tra esterno e interni



Gli interni dell'hotel Convento del Giraldo ricordano ai visitatori quella che fu la destinazione originale del palazzo: edificio religioso di autorevole bellezza, tra i più significativi della città



La cucina di Castiglia-La Mancia è tra quelle emergenti nello scenario iberico. Mantiene un forte ancoraggio con il territorio, ma comincia a esplorare la creatività nelle soluzioni e nell'eleganza dei piatti. È il momento giusto per conoscerla, tra storia e curiosità



Dove una classicità quasi ancestrale resta emblematica è nell'offerta dei salumi tradizionali. Sapori golosi e inconfondibili, preparazioni immutate nel tempo, portate semplici che non mancano mai, anche nei ristoranti premiati dalle guide



Lo chef Jesus Segura nel suo Casas Colgadas non ha paura di osare. Il menu, emblematicamente titolato "Volver", tornare, è un viaggio verso il passato e le tradizioni più profonde di questa terra. Che però emergono arricchite da talento e personalissime interpretazioni

Quindi terrina di caccia, cervo (anche qui una costante), trota marinata e una sorpresa... varianti vegane per numerose ricette in menu: rispetto quindi per il mood dei piatti, ma anche per le inclinazioni dei clienti. Il top lo abbiamo toccato dallo stellato **Jesus Segura a Casas Colgadas**, ristorante inaugurato tre anni fa in una delle più ammalianti abitazioni di Cuenca. Dominano la carta (ce ne sono due versioni, una più ampia e l'altra "ristretta", ma non si sceglie nulla) sapori di montagna e selvaggina, intransigenti, per nulla edulcorati dalla modernità, originalissimi nelle idee e negli accostamenti. Eloquenti il titolo del menù: **volver**, ovvero tornare. Dentro riappaiono cervo, trota, lepre, piccione, gusti antichi riaffacciati verso un mondo nuovo. **Segura sarà il Redzepe manchego?** Forse sì. Circondati dal verde che avvolge le sorgenti del Cuervo, il ristorante **Sierra Alta di Vega del Codorno** ci accoglie invece in un luogo dove il tempo sembra immobile: grande camino per la cucina alla brace, rustiche tavolate in legno, vino generoso, piatti semplici e antichissimi, allegra cordialità, prezzi più che ragionevoli. È il regno della carne (buonissima) per un mondo di sapori incontaminato. Bravi. Chiudiamo il nostro percorso gourmet nella parte moderna di Cuenca (assai meno attrattiva del casco viejo), affacciandoci nel locale più contemporaneo della città: **Olea Comedor**. Qui la tradizione è poco più che uno sputo, vincono le contaminazioni (in genere orientali) e la formula prevede il **compartir** (condividere), con portate concepite per essere gustate da uno o più commensali: tra i must della cucina spagnola contemporanea. Il gioco può sembrare azzardato,



Olea Comedor procede in direzione divergente rispetto agli altri locali della città. Si va per gustare una stuzzicante cucina della contaminazione, con elementi orientali che sorprendono. Si procede per portate da condividere, mood giovane e coinvolgente



A Casa Colgadas niente è come ti aspetti. Nessuna concessione alle mode, ma autorevolezza, rigore nelle scelte, intransigenza nelle proposte: nessuno sceglie, siamo a teatro e decide il regista, che qui è lo chef



Il ristorante Raffa de San Pedro è collocato in una magica caverna dei sapori, dove la cucina tradizionale più schietta si apre alla modernità, offrendo anche proposte vegane che mantengono le peculiarità di quelle originali

ma i risultati assai convincenti: si esce con la consapevolezza che queste materie prime hanno una versatilità sorprendente, ideale per varcare ogni confine, con quei gusti forti e identitari che abbiamo imparato a conoscere. **Castiglia-La Mancia confina con Madrid, ma è proprio un altro mondo.** Dove un hidalgo continua a cacciare giganti, la cucina non spezza mai i suoi legami con la storia e i monumenti hanno cercato la meraviglia alzando gli occhi su in alto, verso il cielo. >>>

LET'S GO TRAVEL

FROM **Milano** TO **Madrid**

ADULTS 2+ CHILD 0+

SEARCH

1178km + 1178km 450km

2,30 ore

3 3 8 6 2

mezzo ore di viaggio escursioni naturalistiche hotel ristoranti tappe del viaggio luoghi di cultura

Madrid: arte y fútbol



Il nuovo Santiago Bernabéu, lo stadio più avveniristico al mondo. Il tappeto del campo di gioco, per metà artificiale, viene riposto su cinque livelli di profondità dopo ogni match

Il Riyadh Air Metropolitan è la casa dell'Atletico Madrid. Durante le gare casalinghe si colora con il bianco e il rosso dei colori sociali

Tre milioni e trecentomila abitanti con, forse, altrettante idee e modi di pensare. **Madrid è una capitale plurima**, sempre diversa, e, forse per questo, sempre uguale a sé stessa. I suoi molteplici spiriti procedono per fronti contrapposti. C'è la Madrid nostalgica del generalissimo **Franco** e quella iconoclasta di **Almodovar**, c'è quella della movida e quella che si aggrappa ai drappi della nobiltà e di altre glorie passate, quella che vive la capitale come un villaggio e quella sofisticata degli esclusivi approdi culturali, c'è l'alta cucina e la paella, c'è l'invincibile **Real Madrid** e il popolarissimo



Madrid, costante officina di innovazione e creatività, si è recentemente arricchita di numerose opere di street art, in molti casi monumentali

Atleti. Ma ognuno vive la sua, pur conoscendo (o detestando) quell'altra. Secondo una leggenda metropolitana, ben accreditata, i barbieri ti accolgono chiedendoti se vuoi una seduta "parlata" o silenziosa, nel primo caso ti propongono un dialogo dove ti danno ragione oppure no. **Si può affrontare Madrid in poco più di due giorni (come abbiamo fatto noi) traendone beneficio?** Sicuramente sì, a patto di esserci già stati. Culturalmente la capitale può dare il capogiro: **cinquanta musei e il triplo di mostre temporanee.** Ve ne consigliamo due. Al **Círculo de Bellas Artes**, fino al 4 maggio, si può visitare **Max Ernst. Surrealismo. Arte y Cinema:** sorprendente, assai ben allestita, multimediale, il focus emozionante su una stagione che ha attraversato (e scompaginato) la cultura internazionale. Dopo la visita salite all'ultimo piano di questo magnifico edificio per godervi la più bella terrazza madrilenà: panorama mozzafiato sulla città bianca, cocktail creativi e persino materassini dove sdraiarsi. Al museo **Thyssen-Bornemisza**, oltre



Al Círculo de Bellas Artes potete salire all'ultimo piano per godervi un panorama dove la città si dispone di fronte ai vostri occhi, lasciandosi ammirare in tutta la sua bellezza



La paella della Mayor Cervceria, approdo gourmet fuori dai classici itinerari turistici. Prezzi ragionevoli, atmosfera decontratta, clientela giovane prevalentemente locale

alla mirabile collezione permanente, si può visitare, sino all'11 maggio, l'esposizione **Guardi e Venezia nella collezione del Museo Gubenkian.** Questa raccolta vi trasporterà, in un batter di ciglia, nella Serenissima del Settecento, unico rischio: la sindrome di Stendhal. E adesso benvenuti nel fútbol madrilenò. A **San Blas-Canillejas** si trova il nuovo tempio dell'**Atletico Madrid**, il **Riyadh Air Metropolitan.** Dove il tifo Colchoneros, fortemente identitario e popolare, si tinge di bianco e rosso a ogni match (da vivere con loro). Celebrazioni di intransigente fraternità sportiva, con un unico, evidente, nemico: il Real Madrid. Che ha la sua casa al **Santiago Bernabéu** (dove l'Italia vinse i mondiali del 1982), inaugurato nel 1947 e più volte ristrutturato. Oggi è lo stadio più moderno al mondo, un capolavoro di tecnologia sportiva, dove l'erba, ibrida, viene fatta scivolare (per proteggerla) su cinque livelli sotterranei dopo ogni match. L'impianto si può visitare nel tour che comprende anche il museo: mix di passione e innovazione, filmati e supporti interattivi, oltre all'esposizione di un numero incalcolabile di coppe e trofei. Il club più titolato al mondo mostra i suoi muscoli, certo di essere invavvi-

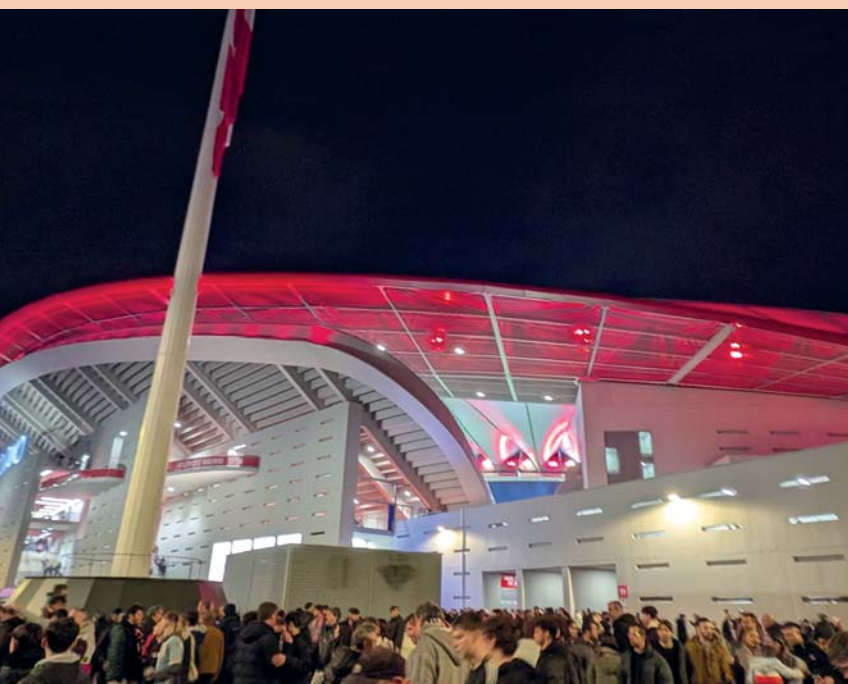
Madrid colta da Azotea. L'eleganza del centro storico, il candore dei palazzi, i grandi viali che testimoniano il passato e il presente di una metropoli regale



nabile. E ora qualche consiglio per gli acquisti. I tipici baschi spagnoli (quelli originali, in splendida lana di Tolosa) si trovano da **Casa Yustas** e alla **Favorita**, in **Plaza Mayor.** Due maison di fine Ottocento, da sempre rivali. Dall'altro lato della medesima piazza merita una sosta **Damasqueria Toledo:** monili tradizionali di grande raffinatezza, bellissimi coltelli di ogni foggia. Amate i libri vintage come me? Il luogo imprescindibile è **Cuesta de Moyano**, sfilata di romantiche bancarelle (si trovano veri tesori con prezzi gentili) nei pressi della stazione di Atocha. Vi lascio con un suggerimento gourmet nel segno della tradizione: **La Mayor Cervceria** si raggiunge a piedi da Plaza Mayor (un quarto d'ora circa) ed è un approdo accogliente, genuino, con pochi turisti e molti nativi, soprattutto giovani. Abbiamo gustato una paella impeccabile, preparata espressa, con ottima sangria. Il conto? 20 euro. Per chi sa scegliere, Madrid è sempre una capitale sorridente.

Nella terrazza del Círculo de Bellas Artes è stato allestito il cocktail bar Azotea. Sono disponibili non solo tavolini panoramici, ma soffici materassini per un ozioso momento di relax

Il Museo Thyssen-Bornemisza è un tempio dell'arte che spazia attraverso i secoli. Ci potete dedicare una giornata intera, senza dimenticarvi la mostra Guardi and Venice, visitabile sino all'11 maggio



Due grandi opere di street art incorniciano le case a ballatoio di un edificio del centro storico. Nel sito esmadrid.com è disponibile una mappa per raggiungere le installazioni di maggiore pregio

