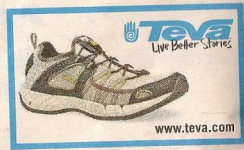


WEEKEND Mostre, musica, festival e passeggiate sotto le stelle: le nostre proposte per sabato e domenica
LE PARTENZE Terre vicine e terre lontane, extralusso e low cost: i pacchetti più ghiotti dei tour operator

la Repubblica

RVIAGGI



MERCOLEDÌ 11 MAGGIO 2011/Numero 630

Supplemento gratuito al numero odierno de "la Repubblica" - Spedizione abbonamento postale, articolo 1, legge 46/04 del 27 febbraio 2004 - Roma



**NUMERO
VACANZE 2011
SPECIALE**

la Repubblica

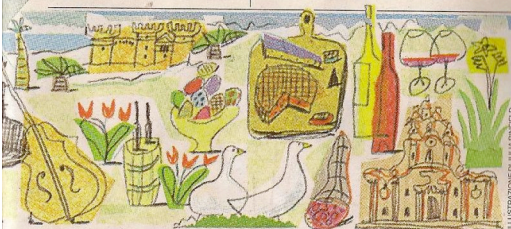
MERCOLEDÌ 11 MAGGIO 2011



PER SAPERNE DI PIÙ

segreteria_viaggi@repubblica.it
 laRepubblica Viaggi, via C. Colombo 90 00147 Roma

21



Gorizia

Guerra e pace nel puzzle della storia

DOVE DORMIRE
GORIZIA PALACE
 Un moderno 4 stelle nel cuore di Gorizia, con interni caldi dal design moderno. Vicino a tutti i monumenti cittadini. Doppia da 100 euro. Corso Italia 63. Tel. 0481-82166

DOVE MANGIARE
MAJDA
 Una trattoria del centro: oltre alle specialità friulane si può trovare qualche piatto sloveno. Da assaggiare il carpaccio di orata e le sikrofi di pasta ripiene di patate. Menù da 35 euro vini esclusi. Via Duca d'Aosta 71. Tel. 0481-30871

Le guerre hanno scandito la storia dell'umanità: combattute, minacciate, gestite a distanza o attraverso il terrorismo, si sono evolute ma non hanno mai smesso di essere cruente e ingiuste. La settima edizione del *Festival Estoria*, che si svolge dal 20 al 22 maggio presso i Giardini Pubblici di Corso Verdi, nel cuore di Gorizia, ha quest'anno come sottotitolo *Guerra, L'enigma inarrestabile che percorre la Storia*. Si parlerà di Unità d'Italia delle battaglie che l'hanno segnata, dei protagonisti dei conflitti in Occidente e in Oriente, del Medioevo e dell'epoca contemporanea. Anche gli eroi ricorderanno che l'umanità ha bisogno di uomini e donne che riescano a distinguersi, in tempo di guerra e in tempo di pace. Moltissimi gli ospiti: tra questi Vladimir Tolstoj, pronipote dello scrittore russo e direttore della Casa Museo dedicata all'autore di *Guerra e Pace* a Mosca, il saggista israeliano Azar Gat, lo studioso americano Leo Braudy; e inoltre, Claudio Risè, Stephen Turnbull, Antonio Scurati. Con il festival ripartirà *Estoribus*, percorso di turismo culturale attraverso i luoghi di Ippolito Nievo, i siti della Grande Guerra, i castelli e le dimore storiche del Friuli Venezia Giulia. (roberto caramelli)



FESTIVAL ESTORIA
 Dal 20 al 22 maggio Giardini Pubblici di Corso Verdi. www.estoria.it



SIENA
HAI VISTO MAI?
 Dal 27 al 29 maggio, il Complesso Museale di Santa Maria della Scala e il Teatro dei Rinnovati ospiteranno questo festival dedicato al documentario sociale e di costume d'autore, diretto da Luca Zingaretti. Tra gli incontri in programma: *Uno sguardo nel mondo* (sezioni d'autore) www.haivistoma.it

GUALDO (MC)
FORMAGGI D'AUTORE
 Il 21 e il 22 maggio il centro storico di Gualdo diventa una piccola capitale dei formaggi italiani con questo festival gastronomico promosso dal comune e da Slow Food dei Monti Sibillini. www.comune.gualdo.mc.it

CITTÀ DEL VATICANO
MUSEI APERTI SOTTO LE STELLE
 Da maggio e fino al 28 ottobre,

VALE IL VIAGGIO

"Al Porticciolo" di Fiumicino (Roma)
 non i soliti piatti di pesce, ma proposte creative e materie prime eccellenti

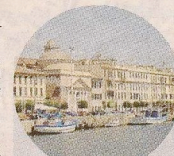


Passione per profumi e sapori così lo chef fa la differenza

ANTONIO SCUTERI

Passione. La riconoscerete osservando come brillano gli occhi dello chef mentre vi parla del sapore di quell'ostria scozzese o delle proprietà della pentola in ghisa nella quale vi ha cotto la pasta. È in un momento di grazia, Gianfranco Pasqucci. La maturità, certo. Ma anche la rinnovata voglia di mettersi in gioco. Se ne accorge il cliente abituale, che a ogni passaggio *Al Porticciolo* troverà qualcosa di nuovo da provare. Ma se ne rende conto anche il visitatore occasionale, che si vedrà arrivare piatti che uniscono solidità e ricerca, e che tentano sempre di evitare l'effetto *déjà vu* tipico di tanti ristoranti "tuttopeste".

Già il benvenuto, alcuni cantabriche su quenelle di patate e arance, mette le carte in tavola: materia prima che parla da sola, arricchita da profumi e consistenze senza subire eccessive manipolazioni. Ma è con gli antipasti che si vola alto. A cominciare dal Carpaccio d'amare: un voluttuoso matrimonio tra crudo di spigola e di chianina, divertente e visivamente intrigante. È già un piccolo clas-



AL PORTICCIOLO
 Viale Traiano 85
 Fiumicino (Roma)
 Tel. 06-65029204
 www.pasqucci.alporticciolo.com

