

<http://viaggi.CORRIERE.it>

DOVE

VIAGGI
CULTURA
STILI DI VITA
mensile anno 18
giugno 2005
€ 4

CANADA CAD
FRANCIA
GERMANIA
GRECIA
LUSSEMBURGO
PORTOGALLO
SPAGNA
SVIZZERA C.TICINO CH.F.
UNGHERIA HUF.
U.S.A. S.

Avventura coi figli

Canada wild

Vita comoda ma da pionieri.
Fari, lodge, balene e feste

Isolati chic

• **Giannutri**

Neospartani in ecolocande

• **Grecia fuori rotta**

Folegandros: in pochi, con comfort

• **Sylt, Capri del nord**

Spiagge, gusto e dolce vita

• **Toscana povera**

Cascine e Mediterraneo. Sapori forti

Nuovo "stile riviera"

Giacca e bermuda, anche di sera

Speciale

Sardegna mai vista

Ville sull'acqua, baie segrete,
hotel d'incanto: a prezzi di crisi

Sardegna 2: comprando

Affari sul mare. Meno tasse

Pazzi per le ciliegie
Classifiche, mercati, costi, idee



RIZZOLI PUBLISHING ITALIA - Sped. in a. p. - 45% - art. 2 comma 20/b legge 662/96 - Filiale di Milano





Piccolo borgo antico

Pescocostanzo: ieri meta di sciatori della domenica, oggi set cinematografico e rifugio di attori e politici. Un paese-gioiello rinato al turismo: relais di charme, spa, ristoranti di cucina raffinatissima

La storia di Bertille e Titou, protagonisti del film *La volpe e la bambina*, ha incantato grandi e piccoli: per la dolcezza del racconto, ma soprattutto per gli spazi incontaminati. Una natura di casa nostra e per certi versi ancora inedita: pochi infatti sanno che tante scene del film di Luc Jacquet sono state girate nel **Parco Nazionale d'Abruzzo**, nel cuore di un'Italia ancora selvaggia e lontana dai circuiti turistici di massa. Da riscoprire, complice la bella stagione e una nuova filosofia dell'accoglienza che finalmente strizza l'occhio ai viaggiatori in cerca di stile e benessere. Simbolo di questa rinascita dell'Appennino abruzzese è

Pescocostanzo, dal 2007 nell'elenco dei Borghi più Belli d'Italia, capofila per la regione Abruzzo, e da quest'anno anche tappa del Giro d'Italia. Un paese-gioiello, disegnato dalla storia e guidato da un sindaco giovane, che già da qualche anno ne tutela il ricco patrimonio architettonico.

Pescocostanzo è oggi l'enclave di un turismo colto e raffinato. Fra gli habitués, l'attore Silvio Orlando e il politico Enrico Letta, che hanno scelto il centro storico come rifugio per le vacanze. Trovar casa tra queste stradine lastricate è un privilegio di pochi, visto i prezzi in continua ascesa, ma ora è possibile prenotare i primi relais di atmosfera aperti tra queste montagne,

finora meta di famiglie e sciatori della domenica. Riapre il 1° luglio il **Relais Ducale Spa & Pool**, arredato in stile Cortina: 29 stanze con pezzi d'antan, sgabelli in corna d'alce, travi a vista e mobili dipinti (via dei Mastri Lombardi, tel. 0864.64.24.84, doppia da 200 €). Il suo fiore all'occhiello è la spa – aperta anche agli ospiti esterni – che propone un percorso benessere oltre a un ricco menu di trattamenti. I bambini hanno una propria kid room con animatrice e particolare

attenzione è riservata alle famiglie che viaggiano con i figli: a loro è dedicato il pacchetto "Sulle orme di Bertille e della volpe Titou" che per tutta l'estate (200 € a persona: 2 notti in b&b, 2 bambini gratis per coppia e guida) invita a scoprire i luoghi del film in compagnia di un esperto naturalista. Dedicato alle coppie è invece **Il Gatto Bianco** (viale Appennini 3, tel. 0864.64.14.66, doppia da 180 €) nel cuore del borgo: piccolo e di charme, ha 8 stanze (2 suite), arredate con tessuti pregiati, e una

Binario vivo

Alla stazione Rivisondoli – Pescocostanzo, a quota 1268 metri, passa la storica (la prima tratta fu inaugurata nel 1892) linea ferroviaria Sulmona – Cansano, la più alta d'Italia dopo quella del Brennero e di grande bellezza paesaggistica. Oggi è chiamata la **Ferrovìa dei Parchi** ed è tornata alla ribalta sulla tendenza dello slow travel e del turismo ferroviario: il treno, su un unico binario che si incunea tra le montagne, collega



numerosi paesi del Parco Nazionale d'Abruzzo e del Parco Nazionale della Majella seguendo un percorso estremamente tortuoso e con notevoli pendenze tra ponti, viadotti, acquedotti, cavalcavia e 58 gallerie. In alternativa si possono scegliere i programmi estivi di animazione naturalistica proposti dal Parco Nazionale d'Abruzzo (info: tel. 0864.89.102, www.parcoabruzzo.it).

Infine, per gli escursionisti più allenati, il Parco della Majella (www.parcomajella.it) offre numerosi sentieri alla scoperta della wild life dell'Appennino.



1. Una scena del film *La Volpe e la bambina*, girato nel Parco Nazionale d'Abruzzo.
2. Pescocostanzo.
3. Lo chef del ristorante La Corniola.
- 4-7. L'hotel Il Gatto Bianco.
5. Un salotto del Relais Ducale.
6. La basilica di S. Maria del Colle.



piccola zona benessere con sauna, bagno turco e idromassaggio. Accoglienza di charme, ma anche una cultura gastronomica che comincia a guadagnare spazi nelle guide e nei carnet dei viaggiatori gourmand: sulla scia di Nico Romito, ormai celebre chef del Reale (1 stella Michelin) della vicina Rivisondoli, ha aperto **La Corniola** (via dei Mastri Lombardi, tel. 0864.64.24.70). Qui Concezio Gizzi, con la sorella Lucia, porta in tavola i sapori della tradizione montana come la pasta fatta in casa, il lardo di montagna, lo zafferano, la ricotta affumicata al ginepro. Nel cuore del centro antico, **Paolino** (via Vulpes 34, tel. 0864.64.00.80) è un'istituzione: ambiente caratteristico e cucina abruzzese. La piazza grande con il bel Palazzo Fanzago – sede del Museo del tombolo (tel. 0864.64.00.03) dove si tengono anche corsi di ricamo molto richiesti dalle signore bene in vacanza – è a pochi passi: qui ci si ritrova per l'aperitivo, qui si affacciano un paio di negozietti e gallerie. La boutique di **Guido Cattoli** (piazza del Municipio, cell. 348.88.28.980) propone bijoux e pezzi vintage. Pescocostanzo vanta un'antica tradizione nella lavorazione del ferro battuto e della filigrana d'oro: un buon indirizzo è **Trine d'oro** (via Colecchi 35, tel. 0864.64.00.41). Vale la pena, infine, di raggiungere **Rivisondoli**, a 5 chilometri da Pescocostanzo. Il **Caseificio Del Giudice** (via Fonticella 71, tel. 0864.69.115) è uno scrigno di sapori: miele, vini, zafferano, ricotte, burro, caci, scamorze e formaggi saporitissimi.

Donatella Bernabò Silorata