

Una Venezia fuori dai soliti circuiti

Una serie di indirizzi giusti per ritrovare l'incanto di Venezia, le sue calli, le piazzette, le botteghe, i bacari e i piccoli alberghi di charme



La perla del nord est

Le pagine dei quotidiani e dei settimanali sono piene di appelli al "salvataggio" di Venezia, invasa dai turisti, sporca e degradata. È vero se si frequentano i soliti "luoghi": San Marco, Rialto, la Riva degli Schiavoni; ma basta uscire dai circuiti per ritrovare l'incanto di Venezia, le sue calli, le piazzette, le botteghe, i "bacari" e i piccoli alberghi di charme.

E di nuovi ristoranti ed hotel Venezia è piena, forse grazie alla "pazza folla" che l'assedia. Cominciamo da uno piccolo e delizioso, il Venart (www.palazzovenart.com). Affaccia sul Canal Grande ma ha anche un accesso posteriore dalla minuscola calle di San Stae. L'antico Palazzo Bacchin delle Palme è stato mirabilmente restaurato: i camini di marmo, gli stucchi, i cristalli, i pavimenti a mosaico sono stati riportati al loro antico splendore. Le camere, alcune con vista sul Canal Grande, sono immense e con sapienti tocchi moderni, perfettamente coniugati con il prevalente stile antico.



Dove soggiornare

Altra meraviglia per alloggiare a Venezia è data dall'Hotel Aman (www.aman.com/resorts/aman-venice). L'antico Palazzo Papadopoli è ora un hotel di lusso di rara bellezza; i grandi saloni e gli affreschi riportano agli splendori di una Venezia sei-settecentesca. Un'altra chicca per soggiornare in Laguna è il nuovo Palazzo Morosini degli Spezieri (www.morosinideglispezieri.com), una collezione di splendidi appartamenti dai 40 ai 150 metri quadrati per gruppi di amici o famiglie che vogliano soggiornare a Venezia. Si tratta di una soluzione ideale per chi voglia fermarsi in laguna per più di una settimana e ammirare tutte le bellezze della città.

Dove mangiare

La scelta è ampia: notevole è il Covino (www.covinovenecia.com), una trattoria tra San Zaccaria e l'Arsenale, dalla ottima cucina del territorio, un'atmosfera "calorossissima" un prezzo contenutissimo: 33 euro prezzo fisso per tre portate. Altro bacaro ammordenato è La Patatina (www.lapatatina.it) in campo San Giacomo, sorella della più antica Patatina di Rialto. Qui si gusta una cucina veneziana di mare classica con qualche piatto più moderno, come il meraviglioso crudo di mare. Di tutt'altra impronta è The Glam a San Stae, il ristorante diretto da Enrico Bartolini del Mudec di Milano. Si gusta una cucina moderna e creativa con un occhio di riguardo alla tradizione lagunare.