



## BASILEA

**APPUNTAMENTO  
ALL'ALBA  
CON ZUPPA E TORTINO**

a pagina 4



## LUCA CESARI

**LA STORIA  
DELLA PASTA  
IN 10 RICETTE**

a pagina 6

n. 52 - 2021

Mr Food & Mrs Wine  
è un'iniziativa

© MOTOPERPETUOPRESS srl

[www.mr-food.it](http://www.mr-food.it)  
[www.carbonaraclub.it](http://www.carbonaraclub.it)  
[www.facebook.com/carbonaraclub](https://www.facebook.com/carbonaraclub)

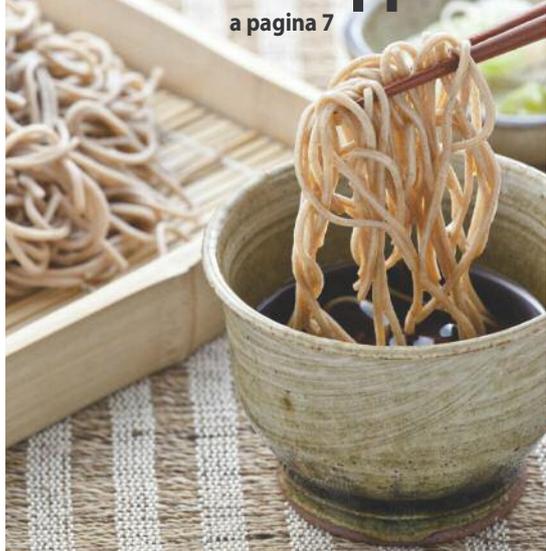


# Mr Food & Mrs Wine

MANGIARE • BERE • VIAGGIARE • UOMO • DONNA

## Gourmet Giappone

a pagina 7



## Irish Gin, i posti giusti

a pagina 10



## Hiromi Cake

a pagina 2



## Appuntamento in Qatar

a pagina 14



# Hiromi Cake, atto secondo



**Londra, Parigi e Berlino, e poi l'Italia, prima Roma e quindi Milano: la pasticceria giapponese Hiromi Cake mette una seconda bandierina nel nostro paese, evidentemente conquistato dalla bellezza, dalla leggerezza e naturalmente dal gusto, di quelli che sono veri bijoux... tutti da gustare!**

Parliamo di una pasticceria che ha metodi ed usanze ovviamente uguali (e diversi) da quelle a cui siamo abituati con la produzione nazionale. L'approccio di Hiromi Cake segue la vecchia tradizione giapponese: per iniziare, la maggior parte delle materie prime viene inizialmente lavorata con le mani, limitando il più possibile l'intervento delle macchine. Assolutamente caratteristico è il minimo uso di zuccheri e grassi, per un prodotto finito leggero e di consistenza soffice.

Il progetto vuole proporre nel look e nelle proposte esattamente ciò che si

trova in Giappone in una tipica pasticceria. Oltre ai tradizionali Wagashi con i Mochi (dolci a forma di piccole sfere a base di riso proposti con 5 farciture, tutte senza glutine), ed i Dorayaki (simili a pancake, proposti in 9 versioni), in vetrina sono in bella mostra anche i più innovativi Yougashi. Questi nascono sulla base di ricette occidentali, rivisitate in stile giapponese a partire dai primi anni del Novecento e sono ormai diventati patrimonio della gastronomia del paese del Sol Levante. Interessante segnalare che questi dolci sono in linea con la nota filosofia kaizen, volta al



continuo miglioramento, e dunque sono in continua evoluzione e sperimentazione. Naturalmente tale filosofia è seguita anche e soprattutto all'interno di Hiromi Cake.

Tiramisù al tè verde, Yuzu tarte, Mousse al cioccolato Valrhona 64% con zenzero e nocciole, Cheesecake al mango ed altro ancora: in bella mostra ci sono dunque tanti dolci che ricordano l'Occidente, e che spesso utilizzano ingredienti occidentali. In ogni caso, che si tratti dei classici Wagashi oppure dei rivoluzionari Yougashi, c'è un grande uso di ingredienti caratteristici come farina di riso, fagioli azuki, patate dolci, sesamo, soia, per un risultato finale bello (sono curati con attenzione maniacale, per ottenere piccole opere d'arte) e sano (con pochi zuccheri e grassi).

L'idea dietro il progetto Hiromi Cake è di Machiko Okazaki, sposata con un italiano, che - dopo aver avviato due noti ristoranti di Roma - nell'autunno del 2018 decide di aprire la prima pasticceria del Sol Levante in Italia insieme a Mitsuko Takei ed altre tre pastry chef giapponesi alla quale è seguita recentemente la sede milanese.

Dietro le quinte, nello sviluppo del progetto, Lorenzo Ferraboschi e Maiko Takashima, nomi noti per format legati al mondo giapponese, più volte presentati su queste pagine.

Interessante curiosità è quella legata al nome del

locale, derivato dai ricordi di infanzia di Machiko, che ricorda un piccola pasticceria sotto la sua casa di Osaka, con un'anziana signora - di nome Hiromi - le regalava un dolcetto ed un sorriso ogni giorno.

Nella struttura produttiva di Hiromi Cake un ruolo importante è ricoperto da Mitsuko Takei, capo-pasticcera e grande appassionata di cucina fin da piccola. Ha iniziato a lavorare al Taillevent-Robuchon, il ristorante francese più famoso di Tokyo, da giovanissima ed in pochissimo tempo ne è diventata la vice-direttrice. Affascinata dalla gastronomia occidentale, Mitsuko completa l'esperienza in Francia, a Parigi e Montecarlo, ed infine arriva a Roma. Qui lavora come sushiwoman in diverse cucine, e come insegnante di cucina e pasticceria giapponese in due scuole importanti, prima di essere incaricata dall'Ambasciata del Giappone di preparare dolci nei pranzi ufficiali. Hiromi Cake - in regime 'normale' - è aperto tutti i giorni dalla prima colazione alle 22,00. Si parte con la caffetteria ed i tipici cornetti al tè matcha, passando attraverso il pranzo con il caratteristico bento e la merenda per la tradizionale cerimonia del tè, per finire prima della chiusura con torte e dolci monoporzione da gustare dopocena anche a casa.

**Hiromi Cake**  
viale Coni Zugna, 52  
20144 Milano  
[www.hiromicake.it](http://www.hiromicake.it)



# Basilea, è qui la festa.



## Anche a tavola

**Quello di Basilea è un carnevale popolarissimo in tutta la Svizzera e, inevitabilmente, un momento attesissimo da indigeni e turisti che considerano il periodo del Basler Fasnacht un momento magico.**

**In attesa di una prossima edizione dal vivo, per l'inevitabile sospensione di quest'anno, ne ricordiamo in quest'occasione l'atmosfera tipica. Aiutandoci con un paio di gustose ricette tipiche, abitualmente consumate durante i festeggiamenti al termine del corteo carnevalesco, ma buone tutto l'anno... provare per credere!**





Sarebbe stata altra cosa poterlo raccontare dopo averlo vissuto dal vivo, ovviamente, ma per i motivi ben noti legati al Covid non è stato possibile: parliamo del *Basler Fasnacht*, il carnevale di Basilea, un evento spettacolare la cui origine si perde nella notte dei tempi e che non a caso è entrato a far parte del patrimonio culturale dell'Unesco nel 2017.

Un evento che in qualche modo valorizza la bellezza intima della città, universalmente nota per la sua attiva vita culturale basata su musei e manifestazioni importanti, e che coinvolge visitatori e abitanti in un tutt'uno festoso.

### I tre giorni più belli dell'anno

Del resto, si tratta del Carnevale più popolare e partecipato della nazione elvetica, con più di 11.000 figuranti mascherati e circa 20.000 presenze annue nei giorni (*drey scheenschte Dääg*, i tre giorni più belli dell'anno) di una manifestazione che corrisponde ad un vero periodo di festa.

Tutto ha inizio, come da tradizione per ogni carnevale, il lunedì dopo le Ceneri: a Basilea, in particolare, si parte all'alba, alle 4 precise (siamo pur sempre in Svizzera, no?) testimoniate dai 4 rintocchi delle campane, e al grido di 'Morgenstreich' (scherzo mattutino), l'illuminazione della città si spegne e ha inizio



## ZWIIBELE-UND KÄSWÄJIE (tortino di cipolle e formaggio)

### Ingredienti (per 4 persone):

Per la pasta brisée

250 g farina 00

125 g burro

70 g acqua

1 pizzico di sale

Per il ripieno

400 g cipolle tagliate a fettine sottili

30 g burro

200 g Emmentaler DOP

200 ml panna liquida

100 ml latte

3 uova

q.b. sale e pepe

### Preparazione

Impastare burro e farina insieme fino a che il burro non si sarà sbriciolato tutto (si può fare usando la planetaria o delle fruste elettriche), poi aggiungere il sale e l'acqua e finire di impastare senza lavorarlo troppo. Far riposare l'impasto coperto a temperatura ambiente per qualche minuto.

Mettere le cipolle tagliate sottili in una pentola e cuocerle con il burro a fuoco basso fino a che non saranno morbide; se necessario aggiungere di volta

in volta un po' di acqua (questa operazione può essere fatta in pentola a pressione per 3 minuti da quando va in pressione per accelerare i tempi) farle rosolare leggermente.

Mentre le cipolle cuociono stendere la pasta tra due fogli di carta da forno, disporla all'interno di una teglia (da 24 a 28 cm circa) sempre con la carta da forno sotto, sistemare i bordi (devono essere alti circa 3 o 4 cm) e metterla in congelatore. In una ciotola unire la panna, il latte, le uova, sale, pepe e formaggio grattugiato e amalgamare.

Disporre sulla pasta le cipolle, versarci il composto liquido e mettere in forno a 160°C ventilato per 40/50min; se la torta si colora troppo in superficie, abbassare il forno a 150°C e mettere la teglia più in basso. Appena tolta dal forno, far freddare la pasta e mangiarla a temperatura ambiente o appena riscaldata.

Questo tortino di cipolle è perfetto per la stagione di carnevale e, se abbinato a un'insalata verde, diventa anche un gustoso pasto.

Una cottura lenta e abbastanza lunga delle cipolle ne assicura una migliore digeribilità.



## BASLER MEHLSUPPE (zuppa di farina alla basilese)

### Ingredienti (per 4 persone):

1l di brodo di verdura o di carne, 100 g farina 00, 80 g di burro chiarificato, 1/2 cipolla, 30 g vino bianco (se brodo vegetale) o vino rosso (se brodo di carne), 50 g Emmentaler DOP, e pepe, noce moscata e maggiorana q.b.

### Preparazione

Soffriggere leggermente la cipolla con un po' di burro, sfumare con il vino e farlo evaporare, aggiungere il brodo e scaldare con il fuoco al minimo, metterci una grattata di pepe e di noce moscata e chiudere con il coperchio.

In un pentolino sciogliere il burro lentamente, aggiungere la farina tutta insieme, abbassare il fuoco al minimo e girare continuamente fino a che il composto diventa color nocciola; quindi, facendo sempre attenzione a non bruciarlo, toglierlo dal fuoco. Quando il brodo sarà caldo (non deve bollire) versarci il composto e girare con una frusta fino a che non si sarà sciolto tutto; a questo punto continuare la cottura per 30 minuti senza smettere di girare, oppure mettere la pentola a bagnomaria, coprirla e girare di tanto in tanto. Quando sarà pronta, aggiustare di sale, servire con il formaggio grattugiato, qualche fogliolina di maggiorana e, eventualmente, con un filo di panna liquida.

la marcia nel centro storico.

Le 'clique' (i gruppi partecipanti) si muovono alla luce delle loro lanterne dipinte a mano che sono quasi delle opere d'arte e i gruppi dei musicanti cominciano a suonare, come un tempo, flauti e tamburi. Nei mesi precedenti al carnevale viene scelto un tema legato ad un evento dell'anno appena trascorso e maschere e costumi si ispirano a questo per farne parodie.

### Una vera festa per tutti

Nei pomeriggi di lunedì e mercoledì si svolge il Cortège: i figuranti sfilano lungo le strade della città, fra *clique*, carri e carrozze trainate da cavalli. Il martedì è invece il giorno dedicato ai bambini, che sfilano anche loro in piccoli gruppi, vestiti con costumi fantasiosi: suonano strumenti, offrono caramelle fatte in casa e lanciano coriandoli. Lo stesso martedì è poi arricchito dalla presenza dagli adulti, che si godono

il Carnevale indossando il costume preferito, riuniti in formazioni liberamente composte.

La sera del martedì è poi la volta dei gruppi musicali (Guggen), 60 bande di fiati e percussioni che suonano nelle tre grandi piazze della città (Barfüsserplatz, Marktplatz e Claraplatz). C'è da ricordare anche il Gassle, uno dei momenti preferiti da molti partecipanti, quando le maschere (singole o in gruppo) sfilano tra i vicoli del centro storico suonando, e gli

spettatori/partecipanti li seguono al passo. Il carnevale di Basilea, che qui abbiamo riassunto a grandi linee, porta con sé anche alcune ricette che vengono appositamente preparate durante il periodo. Ve ne presentiamo due 'salate', che vengono consumate all'alba, una volta terminato il corteo.

Maggiori info su Svizzera, Basilea e formaggi svizzeri: [myswitzerland.com/it-it/basel.com/it/formaggiosvizzero.ch](http://myswitzerland.com/it-it/basel.com/it/formaggiosvizzero.ch)



# Gourmet Giappone

## la nuova piazza virtuale dei piccoli produttori giapponesi

In un mercato sempre più competitivo, servono idee ed iniziative capaci di scuotere il pubblico, Gourmet Giappone nasce con l'idea di offrire a tanti piccoli produttori giapponesi - molti dei quali non hanno mai passato le frontiere nazionali - uno spazio virtuale, nel quale raccontare e descrivere in profondità la propria produzione attraverso storia, territorio e processi. Parliamo, nella maggior parte dei casi, di tipici ingredienti della cucina giapponese, poco noti fuori della patria, che saranno venduti esclusivamente sul sito *gourmetgiappone.com*. Con il passare del tempo la piazza virtuale sarà sempre più popolata di prodotti e produttori, anche se in una successiva fase sarà adottato il concetto del numero chiuso. Di quali prodotti si parla? E perché si tratta di qualcosa che spesso non è mai stato visto (né tantomeno gustato) fuori dal Giappone? Tentiamo di rispondere aiutandoci con le note fornite nella cartella stampa. Diciamo subito che il focus dell'iniziativa è sulla cucina

**Un nuovo progetto al passo dei tempi, una nuova piazza aperta online per piccoli produttori giapponesi che desiderano avere una propria vetrina in Italia. In poche parole, anzi in due: Gourmet Giappone**





“washoku”, ovvero quella tradizionale giapponese insignita del titolo di Patrimonio Culturale Immateriale dell'Unesco nel 2013, in riconoscimento dei costumi socio-culinari che da oltre 1000 anni si tramandano in Giappone. Tradizionalmente Washoku è una preparazione di riso e contorni realizzati con una varietà di ingredienti stagionali, che consente al pasto di diventare una tavolozza di sapori e colori in sintonia con la natura e il senso dell'estetica giapponese.

La Washoku si distingue da altri tipi di cucina oggi presenti in Giappone, come lo You-shoku (piatti in stile occidentale) e la cinese, per alcune caratteristiche principali: stagioni, ingredienti, equilibrio, estetica.

Le quattro stagioni sono ben identificabili nei piatti washoku e li caratterizzano fortemente. Il riso e le proteine - carne, pesce o i prodotti a base di soia - sono abbinati a ingredienti locali, che variano in base alla stagione: dai “Sansai”, teneri germogli giovani delle piante selvatiche, in primavera, alle leggere verdure sottaceto in estate, alle castagne in autunno e agli ortaggi a radice in inverno.

La stagionalità della cucina giapponese culmina all'inizio del nuovo anno nel meraviglioso pasto di Capodanno, chiamato “Osechi”, dove colori e ingredienti hanno tutti un simbolismo speciale. In quanto agli ingredienti, c'è da segnalare che al centro di un pasto Washoku c'è il riso, l'alimento base più

importante del paese, accompagnato da pesce, frutti di mare e alghe. Il Giappone è un arcipelago dell'Oceano Pacifico, e il pesce è onnipresente nella dieta tradizionale; solo nei paesi di montagna c'è una maggiore abitudine a consumare carne, per lo più pollame. In generale, per secoli mangiare carne è stato vietato a causa delle tradizioni religiose, oltre che per motivi politici, e solo nel secolo scorso manzo e maiale sono a poco a poco entrati a far parte della dieta giapponese.

La cucina tradizionale giapponese ricerca sempre l'equilibrio, con tecniche di preparazione che mirano a tirare fuori i sapori naturali degli ingredienti piuttosto che a mascherarli con l'uso di salse o intingoli.

La struttura di un pasto Washoku si basa sul principio “ichi ju san sai”, ossia “una zuppa, tre contorni”, che sono quelli che accompagnano la ciotola di riso bianco al vapore: una soluzione per un pasto ben bilanciato e nutriente, con ampia varietà di colori (e sapori!). Washoku non riguarda solo cibo ed ingredienti, ma comprende anche ciò che riguarda la struttura del menu, l'estetica del pasto, e l'Omotenashi, il senso dell'ospitalità.

È per questo motivo che la gente dice “Itadakimasu”, buon appetito (in realtà letteralmente significa “(io) ricevo (qualcosa)”), prima di mangiare e quindi “Gochisosamadeshita”, grazie per il cibo, come ringraziamento.

Ciò premesso, diamo un'occhiata ad ingredienti,

alimenti e preparazioni che sono presenti su Gourmet Giappone.

Nel mondo oggi è noto ed apprezzato (soprattutto dai giovani) il sushi, molti conoscono il sake e alcuni gourmet la preziosa carne wagyu, ma in effetti gran parte del cibo tradizionale giapponese può essere assaggiato solo nel paese del Sol Levante, nei ristoranti ed alberghi tradizionali “ryokan”.

Attualmente nello store Gourmet Giappone sono bene in evidenza le salse base e i condimenti il riso, il sake, gli tsukemono, il matcha e tè verde, con un possibile allargamento per nuovi produttori. Diamo un'occhiata, per esempio, alle salse fondamentali, come la salsa di soia, l'aceto, il miso e il sake.

La salsa di soia, ad esempio, è ormai un ingrediente comune, non solo nella cucina jap.

Di norma ci si riferisce alla salsa di soia scura, ma in realtà in Giappone si trovano anche la soia invecchiata o la salsa di soia bianca. Quest'ultima è molto più preziosa, è prodotta in piccole quantità e ha un rapporto di grano/soia 9/1.

Nei condimenti invece abbiamo le salse a base di succo di agrumi come Yuzu, Yukon, Sudaci e Daidai, Dashi, oli vegetali ed erbe aromatiche (shiso, kinome). Oltre a diverse tipologie di salsa ponzu, la più utilizzata nella cucina giapponese, troviamo la salsa di sesamo e l'ajidashi (mentsuyu). Quest'ultimo - simile ad una salsa di soia diluita con brodo, ma ben più ricco - è a



base di dashi di alga o di pesce, salsa di soia, mirin, sake e zucchero. Può essere usato così com'è per noodles come soba, udon e somen, oppure per aggiungere un po' di dolcezza e umami al piatto. Altra novità sono gli tsukemono, verdure stagionali che vengono marinate con diversi ingredienti come sale, aceto, salsa di soia, sakekasu e miso, da mangiare da soli o con riso bianco. La scelta è vasta, per la grande varietà degli ingredienti e del metodo di fermentazione o contenuto di sale, con scelta diversa da regione a regione. Le loro principali peculiarità sono la migliore conservazione degli ingredienti e l'aumento dell'umami (il quinto

elemento del gusto dopo amaro, dolce, salato e acido). Altre curiosità? Ad esempio ci sono i caratteristici fiori di ciliegio al sale, i germogli di bambù in salsa di soia al pepe sansho e la bardana marinata in salsa di soia (Asa Gobou). Passiamo ora a qualcosa di più noto, ovvero il tè verde, prodotto in Giappone durante l'era dei samurai. Interessante notare che nella regione di Uji hanno inventato una coltivazione originale chiamata "Ooishita" (coltivazione coperta) per bloccare la luce del sole che colpisce i germogli, ed ottenere un tè dolce e ricco di gusto. Del resto, questa è una regione particolarmente adatta alla coltivazione del tè, poiché l'area è strutturata

a forma di ventaglio, e garantisce drenaggio ed escursione termica ideali. Un'area che costituisce in effetti un riferimento per la lavorazione del tè; infatti, è prassi comune portare qui, per essere lavorate da esperti artigiani, anche le foglie di tè di qualità di altre regioni. Insomma, il paese del Sol Levante può riservare piacevoli sorprese, che grazie a Gourmet Giappone arriveranno in Italia spesso per la prima volta. L'ambizione di chi ha concepito l'iniziativa è quella di far conoscere tali specialità agli italiani, aiutandoli ad apprezzarne le doti attraverso spiegazioni e ricette ad hoc pubblicate nel blog. Prossimamente verrà poi

lanciata anche una promozione in abbonamento per ricevere a casa ogni mese una selezione di prodotti, con adeguate istruzioni per l'uso. Gourmet Giappone, insomma, è in qualche modo un ponte, un passaggio facilitato fra il Sol Levante e l'Italia, un punto di contatto per i gourmet. Prima di chiudere, da segnalare che le 'firme' dietro questo ennesimo progetto dedicato al Giappone sono quelle di Maiko Takashima e Lorenzo Ferraboschi, già artefici dei progetti (e successi) Sake Company, Wagyu Company e di altri concept davvero particolari come Sakeya e Carico. [gourmetgiappone.com](http://gourmetgiappone.com)



## IL LIBRO DEL MESE

Indispensabile. È questo l'aggettivo che si presta a definire, in breve, il nuovissimo *Storia della pasta in 10 piatti* di Luca Cesari.

Un libro davvero indispensabile almeno per veri gourmet, ma anche per semplici curiosi di 'storie gastronomiche' e per appassionati di evoluzione degli usi e consumi nel tempo, a tavola e non. Se ci siamo spinti a un giudizio così importante è per varie ragioni. In primis, l'autore, che è 'persona informata dei fatti': si occupa di storia della gastronomia, con l'accento sulla tradizione italiana, e da appassionato cuoco

ama sperimentare ricette storiche, oltre a gestire un blog in tema.

Il tema del libro, per continuare, riguarda un po' tutti gli 'italiani veri': si parla infatti di pasta, vista attraverso i dieci piatti più rappresentativi. In quasi 300 pagine l'autore affronta - con ricchezza di dettagli, e tante ricette - storie e leggende degli spaghetti al pomodoro, degli gnocchi, delle lasagne, dei tortellini alla bolognese. E poi del pesto alla genovese, del ragù alla bolognese e quello alla napoletana, oltre che delle fettuccine Alfredo (in sostanza una 'burro & parmigiano' ben mantecata, proposta quasi

un secolo fa dall'omonimo oste nel suo ristorante romano, di fatto più nota negli Stati Uniti che da noi) e naturalmente di amatriciana e carbonara. Per finire, pur se si tratta di un libro in qualche modo specialistico, la lettura è agevole, divertente ed anche istruttiva a tutto tondo. Diciamo che si tratta di una raccolta di dieci (buone) novelle, che, con la scusa di raccontare la storia di un piatto, riescono ad appassionare anche un 'lettore per caso'.

**Storia della pasta in dieci piatti**  
**Luca Cesari**  
**Il Saggiatore**  
**280 pagine - 22 euro**

Luca Cesari

## Storia della pasta in dieci piatti

Dai tortellini alla carbonara



ilSaggiatore

# Alla scoperta dell'Irish Gin



**Con la Din Distillery Map alla scoperta delle distillerie irlandesi di gin. Un percorso inedito e curioso per provare esperienze sensoriali da non perdere e per scoprire la storia di questo spirito unico e indimenticabile**

Il gin, una volta era considerato essenzialmente uno spirito da utilizzare nei cocktail, ma negli ultimi anni ha conquistato nuovi spazi come distillato a sé stante, da gustare 'solo', grazie alla nascita di diverse distillerie in tutto il mondo. A questa tendenza non è sfuggito il gin irlandese che negli ultimi anni è stato, infatti, protagonista di un'autentica rivoluzione, con numerose distillerie spuntate rapidamente in tutta l'isola. Inevitabilmente, legati alla crescita e sviluppo di queste nuove produzioni, sono nati tour delle distillerie, corsi dedicati al

gin e di foraging botanico, degustazioni e addirittura esperienze che portano a creare il proprio distillato. Quello del gin irlandese è un 'nuovo mondo' tutto da scoprire. Considerando anche che le distillerie sono sparse un po' in tutta l'isola e spesso si trovano nei pressi di località importanti dal punto di vista turistico, non è difficile immaginare la pianificazione di un viaggio ad hoc. Un viaggio studiato per unire l'utile al dilettevole, per così dire, fra turismo classico e turismo specializzato, ovvero per degustare diversi profili aromatici o per farsi svelare tutti i



segreti relativi ai processi di produzione.

### La mappa del tesoro

Turismo Irlandese ha creato una mappa in stile infografico dedicata al gin, che pubblichiamo in queste pagine, che mostra 22 distillerie inserite con le località in cui si trovano, per un percorso che arriva in ogni angolo dell'isola. Una mappa preziosa, che costituisce un aiuto per pianificare itinerari ad hoc e scoprire le distillerie nelle differenti contee. Del resto, la mappa è stata realizzata come logica conseguenza del grande incremento di produttori artigianali, nati nella terra già famosa per la birra e il whiskey, il whiskey irlandese, appunto.

### I nomi da scoprire

Tra i recenti arrivi sulla scena delle piccole produzioni dell'isola si mette in evidenza la distilleria di recente apertura Skellig Six 18 Distillery ([skelligsix18distillery.ie](http://skelligsix18distillery.ie)), che si ispira all'isola di Skellig Michael, patrimonio dell'umanità dell'UNESCO, posizionata al largo della costa della contea di Kerry.

### Dingle Distillery

Nella contea di Kerry, un'altra realtà di grande interesse è la Dingle Distillery ([dingledistillery.ie](http://dingledistillery.ie)), brand di riferimento tra i precursori dell'esplosione delle produzioni di gin artigianale irlandese. E questi due punti caldi, toccati dal percorso famoso in tutto il mondo



della Wild Atlantic Way, sono separati solo da un breve tragitto panoramico!

### La Copeland Distillery

([copelanddistillery.com](http://copelanddistillery.com)), nella contea di Down, in Irlanda del Nord, ha ufficialmente aperto le sue porte per la prima volta solo nel 2019, e il suo intenso Copeland Traditional Irish Gin include 12 erbe botaniche accuratamente selezionate, tra cui figurano aghi di pino e pepe di Giava.

### Hinch Distillery

Nelle vicinanze, sempre nella contea di Down, la Hinch Distillery ([hinchdistillery.com](http://hinchdistillery.com)) produce il Ninth Wave Irish Gin, lanciato nel 2020 e già premiato.

### Shortcross Gin

Un altro distillato straordinario di quest'area è lo Shortcross Gin ([shortcrossgin.com](http://shortcrossgin.com)), rinomato per il suo gusto

aromatico ed eccezionalmente morbido, che lo ha fatto diventare uno dei marchi più affermati dell'isola d'Irlanda. È il primo gin artigianale dell'Irlanda del Nord ed è stato distillato nel 2012 dal team costituito dalla coppia David e Fiona Boyd-Armstrong nella storica Rademon Estate. La loro distilleria, aperta al pubblico, è ospitata da un particolare edificio contemporaneo, in cui, oltre alla sala di distillazione e all'alambicco in rame, è presente anche un bellissimo bar.

### Listoke Distillery

Per i fanatici del gin, che hanno voglia di creare il proprio spirito, il luogo ideale è la Listoke Distillery and Gin School ([listokedistillery.ie](http://listokedistillery.ie)). Situata nella contea di Louth, nell'Ireland's Ancient East, e rinomata per il piccolo lotto di gin Listoke 1777, questa



realtà è anche sede di una scuola dove gli esperti aiutano gli appassionati a progettare e a distillare un profilo esclusivo di gin che può anche essere imbottigliato e portato a casa. L'esperienza comprende un tour approfondito dell'area di produzione e delle sue attrezzature all'avanguardia, nonché un tutoraggio completo

in campo botanico. Ma il gin irlandese può anche essere reperito online e provato in qualsiasi parte del mondo! I prodotti più caratteristici e le bottiglie must possono essere acquistati direttamente attraverso i siti delle distillerie, i gin club o i grossisti irlandesi e internazionali. [www.irlanda.com](http://www.irlanda.com)

# Norwegian Cruise Line,

## i prossimi itinerari

**Nuovi itinerari  
alle Bermuda,  
nel Mediterraneo  
e in Europa:  
tutte le novità  
prossime venture  
di Norwegian  
Cruise Line**

53 anni di storia di storia nel settore crocieristico, più di mezzo secolo di successi, all'insegna di innovazioni piccole e grandi, di viaggi sempre interessanti. Queste, in poche parole, le referenze di Norwegian Cruise Line, NCL, che ha da poco aperto le vendite degli itinerari per l'estate 2023. Sì, 2023: il maggior anticipo con cui Norwegian abbia mai lanciato i suoi viaggi, per lasciare ai crocieristi la massima libertà di tempo in questo periodo incerto. Viaggi che permetteranno di recuperare quanto si è perso quest'anno, dalla navigazione tra le isole caraibiche all'osservazione dei ghiacciai dell'Alaska e via discorrendo. Vediamo quindi alcuni degli itinerari di spicco, partendo dal Mediterraneo. Le navi Norwegian Breakaway, Epic,

la Gem e la Jade faranno alcune crociere da 5 a 11 giorni sul Mediterraneo da maggio a ottobre. Per la prima volta, NCL visiterà l'antica città di Nessebar, in Bulgaria, dove farà scalo la Norwegian Jade il 30 marzo come tappa dell'itinerario "Extraordinary Journeys". Questo viaggio di andata e ritorno di nove giorni dal Pireo di Atene attraverserà il Mediterraneo e il Mar Nero toccando vari porti, con l'opportunità di scoprire una nuova città ogni giorno. Il 21 maggio la Norwegian Jade farà il suo debutto a Bodrum (Turchia) e Paros (Grecia), partendo per una serie di viaggi di andata e ritorno di sette giorni alla scoperta delle isole greche dal Pireo, disponibili fino al 15 ottobre. Dal 6 maggio al 13 ottobre, la Norwegian Breakaway

offrirà itinerari intensivi in crociere di 10 giorni di a/r per le isole greche da Roma (Civitavecchia), con visita a Santorini; Dubrovnik; Firenze/Pisa (Livorno); Cannes e altre tappe. Dall'8 maggio al 17 ottobre, varie crociere nel Nord Europa, con i viaggi di nove giorni di andata e ritorno nel Baltico della Norwegian Getaway da Copenaghen, prevedono pernottamento a San Pietroburgo (Russia), con ben 36 ore in porto. L'itinerario include anche scali a Warnemünde (Germania); Tallinn (Estonia); Stoccolma (Svezia); Helsinki (Finlandia) con lunghe soste in porto - dalle 9 alle 15 ore - per lasciare ai viaggiatori più tempo per assorbire la cultura di ogni città. La Norwegian Bliss, una delle navi più recenti di NCL, il 21 maggio farà scalo per la

prima volta a Norfolk, in Virginia, la porta di accesso a Virginia Beach e alla zona storica di Colonial Williamsburg. La nave farà anche il suo debutto al Royal Naval Dockyard alle Bermuda, partendo per una serie di crociere andata e ritorno di 5/7 giorni in partenza da New York. Gli itinerari prevedono due notti presso il Royal Naval Dockyard per dare agli ospiti maggiore flessibilità per scoprire i negozi, i ristoranti e le spiagge incontaminate. Dopo aver esplorato il meglio che le Bermuda hanno da offrire, gli ospiti possono tornare alla nave e continuare l'avventura a bordo sfrecciando sulla pista Speedway - il circuito da corsa sul mare di Norwegian - o rilassarsi alla Thermal Suite di Mandara

Spa nella Salt Room, una spettacolare grotta con strati di cristalli di sale purificanti per il corpo. Alaska: basta la parola... tra il 22 aprile e il 15 ottobre, questa terra accoglierà le Norwegian Jewel, Sun e due delle più recenti della classe Breakaway Plus Class, le Encore e Joy. Varie crociere da 5 a 9 giorni salperanno da Seattle, Vancouver (Canada), e Seward (Alaska). Tutte le crociere da 7 e 9 giorni permetteranno di osservare i ghiacciai durante la navigazione, dal ponte superiore. Alcuni viaggi delle Joy, Jewel e Sun, faranno scalo al nuovo molo di Norwegian Cruise Line Holding a Icy Strait Point, dove gli ospiti potranno sbarcare e immergersi nella natura selvaggia e sostenere i

negozi e le comunità locali. Cambiamo decisamente temperatura, spostandoci alle Bahamas. Dal 2 giugno al 29 dicembre, la Norwegian Sky farà crociere di andata e ritorno di 3 e 4 giorni da Miami, con scalo a Freeport, Nassau e Great Stirrup Cay, l'isola privata della compagnia alle Bahamas. In questo rifugio tropicale sarà possibile prenotare una lussuosa villa privata all'interno di Silver Cove, un'esclusiva area fronte mare a Great Stirrup Cay, ricaricarsi con un massaggio nella Spa dell'isola o semplicemente rilassarsi sul lungomare. È il momento di parlare dei Caraibi. In un viaggio di andata e ritorno da Miami, le Norwegian Escape e Sky offriranno crociere da 5 a 9 giorni tra i Caraibi orientali e occidentali. I vari itinerari includono scali a Puerto Plata (Rep. Dominicana); St. Thomas (Isole Vergini Americane); Road Town a Tortola (Isole Vergini Britanniche); Great Stirrup Cay (Bahamas); George Town (Isole Cayman); Isola di Roatan (Honduras);

Cozumel (Messico); Harvest Caye, isola privata di NCL in Belize, e altro ancora. I viaggiatori possono rilassarsi visitando queste calde destinazioni tropicali tutto l'anno: le crociere ai Caraibi durano infatti dal 16 aprile al 6 dicembre. Concludiamo la rassegna di proposte con un'occhiata agli itinerari in Canada e New England. Dal 27 agosto al 29 ottobre, la Norwegian Escape farà scalo a New York City offrendo crociere di sette giorni di andata e ritorno in Canada e New England con scalo a Newport (Rhode Island); Portland e Bar Harbor (Maine); Saint John e Halifax (Canada). La Norwegian Pearl effettuerà una serie di crociere open-jaw di sette giorni da e per Boston e Quebec City (Canada), dal 25 agosto al 13 ottobre con scali a Bar Harbor (Maine); Halifax, Sydney, Saguenay, Charlottetown (Canada). Per ulteriori informazioni sulle navi Norwegian Cruise Line e per i loro itinerari, oppure per prenotazioni rivolgersi ad un'agenzia o su [www.ncl.com](http://www.ncl.com)



## Una crociera... in salotto!

Inoltre, per ispirare gli ospiti e ricordare loro le esperienze indimenticabili disponibili a bordo della flotta di Norwegian Cruise Line, la compagnia la scorsa settimana ha annunciato il lancio di una nuova docuserie, "EMBARK - The Series", invitando i viaggiatori a godersi lo straordinario intrattenimento di NCL da un posto in prima fila, direttamente dal proprio divano. La docuserie ha preso il via con uno spettacolo allo storico West End Garrick Theatre di Londra, dove il cast di "The Choir of Man" si è riunito per la prima volta dopo mesi per una performance speciale. L'episodio completo dura quasi 40 minuti ed è disponibile al sito [www.ncl.com/embark](http://www.ncl.com/embark)





# Qatar, pronti per la FIFA World Cup

**In vista dei campionati mondiali di calcio FIFA World Cup Qatar 2022, aprono l'Hilton Salwa Beach Resort & Villas e il Zula Wellness Resort**

Il Qatar National Tourism Council annuncia l'inaugurazione di due nuovi hotel e mete di svago, che apriranno tra la fine del 2020 e l'inizio del 2021.

Nel Paese è attualmente in atto una strategia di sviluppo turistico su larga scala che mira ad ampliare

e diversificare l'offerta per tutti i turisti in vista dei campionati mondiali di calcio FIFA World Cup Qatar 2022.

Le due nuove aperture - l'Hilton Salwa Beach Resort & Villas e il Zula Wellness Resort - contribuiscono ad arricchire la vasta gamma di attrazioni ed esperienze

già disponibili.

Akbar al Baker, Segretario Generale del Qatar National Tourism Council e AD di Qatar Airways, in riferimento alle novità annunciate, ha così commentato:

*"Nel corso di quest'anno e in preparazione della FIFA World Cup Qatar 2022,*



*In questa pagina, immagini dell'Hilton Salwa Beach Resort & Villas; in quelle successive, il Zula Wellness Resort.*





*stiamo ampliando la nostra offerta turistica per garantire ai visitatori il meglio dell'ospitalità del Qatar. L'espansione di hotel e resort su larga scala è cruciale per la nostra strategia e siamo lieti di avere due complessi eccezionali in fase di sviluppo, inclusa la nostra partnership con Hilton Hotels and Resorts per il progetto Salwa Beach."*

### Hilton Salwa Beach

Iniziamo proprio dall'Hilton Salwa Beach Resort & Villas. A 84 chilometri dalla capitale Doha, è il settimo hotel della nota catena alberghiera ad aprire nella zona. La struttura sorge lungo 3,5 km di pittoresche spiagge private e vanta splendide e spaziose ville sulla spiaggia, tutte con piscina privata e giardino: in altre parole, lusso discreto... Al momento attuale sono disponibili per la prenotazione 30 ville, a cui si aggiungeranno altre 246 camere e suite deluxe la cui apertura è prevista in questo periodo. Durante il soggiorno, gli ospiti possono godere di una vasta gamma di proposte esclusive e ristoranti spettacolari (si tratta di oltre 20 locali in grado di soddisfare ogni palato): dalla cucina di ispirazione locale del Souk Kitchen alle ricette a base di pesce di Octa. Chi desidera mettersi comodo e rilassarsi può concedersi un trattamento presso la Spa Eforea, tranquillo centro relax e

benessere che ospita otto lussuose sale trattamenti e una sala VIP completamente attrezzata con una camera di fango Rasul. Gli ospiti possono scegliere di usufruire dei migliori servizi spa disponibili, tra cui un massaggio rigenerante con pietre vulcaniche o un calmante hammam al miele, per poi rilassarsi nel bagno turco, nella sauna, nelle docce tropicali o nella cascata di ghiaccio. Le famiglie più dinamiche e in cerca di avventura possono divertirsi nel Desert Falls Water & Adventure Park, un parco acquatico tra i più spettacolari al mondo che si estende su una superficie di 57.000 metri quadrati. Questa struttura dispone di 28 scivoli e attrazioni, tra cui torrenti, simulatori di surf e gli scivoli per tappeti Whizzard, oltre a go-kart, laser tag ed altro.

### Zulal Wellness Resort

A proposito di benessere, lo Zulal Wellness Resort, fuori Abu Samra, è destinato a diventare il punto di riferimento del settore di tutto il Paese e il primo wellness resort della regione. La struttura, che aprirà completamente in questo periodo, si trova nella parte nord del Qatar e offrirà trattamenti e servizi per famiglie che hanno voglia di sole o coppie che desiderano effettuare una fuga romantica tra le dune arabe.



Ulteriori informazioni sulle aperture degli hotel e dei resort sono disponibili sui siti Hilton Salwa Beach Resort & Villas e Zulal Wellness Resort. Una serie di itinerari e il calendario degli eventi si possono inoltre trovare nel sito [www.visitqatar.qa](http://www.visitqatar.qa).

