

AL MARE SI SOGNA SEMPRE

Il colore della felicità

È il blu: trasmette serenità e appagamento.
Fate il pieno con una crociera in catamarano,
come quella dalla Sardegna alla Corsica.
Ecco il diario di bordo della nostra inviata

di SUSANNA LAVAZZA
foto di GIACOMO FÈ



I due scafi scivolano sulle Bocche di Bonifacio come se fosse un lago. Questo, tra Sardegna e Corsica, è uno dei tratti più ventosi e agitati del Mediterraneo. Ma, a differenza delle barche a vela, il catamarano non beccheggia e non rolla più di tanto. A bordo del Lagoon da 39 piedi (circa 12 metri) sembra quasi di essere su un'isola galleggiante. Gli spazi, per dieci persone, sono ampi, confortevoli, sia sul ponte, sia sottocoperta, nelle quattro cabine doppie con bagno privato. Si prende il sole, si cucina insieme, si partecipa alle manovre. E ci si diverte.

Sopra, la spiaggia di Ballstra, dove sfocia il fiume omonimo, creando una laguna di acqua salmastra. A destra, pranzo in spiaggia nella Bala di Santa Giulla, a Porto Vecchio.

“Sempre più persone scelgono questo genere di vacanza, adatto anche alle famiglie con bambini piccoli. Si deve amare il mare e la vita all'aperto, certo, ma non bisogna essere necessariamente navigatori provetti”, spiega Lucas Lucarelli, lo skipper. “Si raggiungono le baie più belle veleggiando per brevi tratti in condizioni meteomarine ottimali e si alternano soste in rada e in porti di città”.

Un viaggio su un'imbarcazione migliora la salute e il benessere, come ha dimostrato uno studio scientifico, durato dieci anni, pubblicato sul *Journal of Environmental Psychology* e condiviso su sailsquare.it, la community per gli amanti del mare e delle vacanze in barca. Se è assodato che l'aria salmastra è ricca di sali minerali (iodio, ma anche potassio e magnesio), assimilati attraverso la respirazione, la ricerca ha dimostrato che in mare aperto l'organismo rilascia sostanze chimiche (dopamina, serotonina e ossitocina) che migliorano l'umore. Secondo un altro test, il colore blu rallenta il ritmo cardiaco e respiratorio e abbassa la pressione sanguigna, inducendo una sensazione di tranquillità, armonia e appagamento.

BRINDISI NELLA BAIÀ

La crociera in catamarano di una settimana (ma ci sono anche formule weekend, vedere a pag. 136) parte e si conclude a Porto Pozzo (Santa Teresa di Gal-





1-3. Porto Vecchio: il centro, con le stradine animate di vita, e il ristorante La Villa, con cucina raffinata e cantina fornitissima.
2. La Baia di Porto Nuovo.

lura). Il primo approdo è, in Corsica, a Cavallo, isola privata con ville straordinarie nascoste nella macchia. Ci si avvicina al pontile dell'Hotel du Pecheur; un paranco fa scendere le canoe agganciate a poppa, sulle quali ci imbarca. Bastano pochi colpi di pagaia e ci si sorprende a nuotare in una riserva integrale. L'acqua è talmente limpida che non serve nemmeno la maschera per vedere le cernie.

Le emozioni si susseguono. Quando si raggiunge la baia di Santa Manza, circondata dalla vegetazione, sembra quasi di addentrarsi in un fiordo norvegese. Sotto le sogliere di Capo Bianco, invece, il calcare candido riflette sfumature smeraldine e turchesi. Attorno, pennellate di cielo, di mare, di *calanques*, come in un capolavoro impressionista.

Poco più avanti, la spiaggia di Balistra è una striscia di sabbia fine su cui sfocia l'omonimo fiume, che forma uno stagno. Si passeggia a piedi nudi tra acque salmastre e dolci, agitate e calme. Il Lagoon è all'ancora, poco distante. Sembra quasi sospeso, tanto il mare è trasparente.

A fine giornata si passa dal costume all'abito da sera in un attimo; il maestrale asciuga i capelli. Al tramonto risuona un tintinnio di brindisi tra gli equipaggi delle varie imbarcazioni alla fonda; poi nella baia scende un silenzio surreale e si accendono le stelle.

UN TUFFO A COLAZIONE

Il giorno dopo ci si risveglia quando il comandante ha già levato l'ancora e si è in navigazione verso

Santa Giulia. Il riposo di ciascuno è sacro, ma chi è mattiniero può regalarsi un primo tuffo, prima di risalire a bordo e fare colazione. Il catamarano entra nella baia: si scorgono gli ombrelloni dell'hotel Moby Dick, ben mimetizzato nella vegetazione. Sulla sinistra, come una scultura, fanno barriera i massi in granito modellati dal vento, attorno ai quali si può improvvisare un picnic sulla sabbia fine e bianchissima, da raggiungere con il tender. Altrimenti ci accomoda in uno dei locali *pieds dans l'eau*: il Barplage, atmosfera semplice, per una pizza o un'insalata; il Les Trois 2, di design, aperto anche per cena e rinomato per le sue ricette di pesce; U Santa Marina, romantico, con piscina e terrazza alberata, dove si organizzano degustazioni di aragosta.



CONCHIGLIE E COLTELLI?

“Dal profumo della sua vegetazione, da lontano, con gli occhi chiusi, riconoscerai la Corsica” scrisse Napoleone. Non molto è cambiato da quei tempi, grazie all'orgoglio e alla tenacia degli abitanti, che hanno osteggiato la speculazione edilizia.

Porto Vecchio compare all'improvviso dietro un promontorio, in fondo a un golfo ben riparato dove si getta l'ancora e si scende a terra con il gommone. È un borgo vivacissimo, con il marina, più moderno, e la cittadella, in alto, caratterizzata dai cinque bastioni a difesa del centro storico e dalla porta d'ingresso fatta costruire ai tempi della Repubblica Marinara di Genova (XVI secolo): all'epoca costituiva l'unico punto di accesso.

Il cuore di Porto Vecchio è place de la Republique, piazza-salotto con tavolini all'aperto, dove sventa dal 1901 un albero tropicale: è una fitolacca dioica, con il tronco tutto storto, soprannominato il Bel Ombra. Subito dietro si apre place de l'Eglise, inconfondibile per la chiesa ottocentesca di Saint Jean Baptiste, tappezzata di luminarie, in contrasto con la sobrietà della secentesca Cappella Santa Cruci, di fronte. A Porto Vecchio c'è l'imbarazzo della scelta tra negozietti e ristoranti, come in certi paesini della Provenza o della Costa Azzurra. Attorno al Bastion de France (un tempo a difesa della città), si va a curiosare da Ile... etait une fois, specializzato in lampade e bijoux di conchiglie, e da Le Berger per un autentico coltello, tradizione in cui eccellono i maestri artigiani dell'isola.



L'insenatura di Fazzio. Stretta e nascosta dietro l'isola di Fazzini, la baia è ideale per bagni e immersioni con la maschera (foto piccola a sinistra).





La vacanza in **mare aperto** non è solo un sogno di libertà. È benessere per il **corpo e la mente**

DOVE CLUB

doveclub.it

Salire a bordo

In crociera con **DoveClub**. A bordo del catamarano **Lagoon 400 S2**, un 12 metri che accoglie fino a 12 persone e ha quattro cabine doppie, due cabine singole, quattro bagni, ci si imbarca il sabato a **Marina di Olbia** per una navigazione di una settimana nel mare della Sardegna. A maggio, il noleggio per una settimana del Lagoon parte da 3.400 € senza skipper, 4.800 € con lo skipper a bordo. Si parte invece il sabato da **Macinaggio**, sulla punta settentrionale della Corsica, per navigare lungo l'isola con il **Catamarano Belle 43**, che accoglie fino a otto persone, misura 13 metri di lunghezza e ha quattro cabine doppie, due singole, due bagni. Con **DoveClub** il noleggio per una settimana (ad aprile, maggio o giugno) di questa imbarcazione parte da 1.899 € senza skipper e da 3.579 € con lo skipper a bordo. Per entrambe le soluzioni è richiesto un deposito cauzionale al momento della prenotazione. **Info e prenotazioni:** Doveclub.it, tel. 02.89.29.26.87.

1. Lo spettacolo del tramonto alla **Bala della Rondinar**.
2-3. Il **Lagoon 39**, catamarano di 12 metri a bordo del quale è stato realizzato il viaggio di Dove. Ospita fino a **12 persone**.

Più in centro, chi ama la pizza all'italiana con panorama sulla baia sceglie **La Vigie**, mentre per una degustazione di salumi e formaggi francesi l'indirizzo giusto è **L'Orriu**, trattoria, *bar à vin* e gastronomia da 30 anni.

Al porto si contano sulle dita di una mano i pescatori dotati di licenza. Le riserve marine proteggono infatti banchi di cefali, saraghi e occhiate, che spesso si vedono dal pozzetto del catamarano durante la crociera. Jacques Berger, uno dei pochi proprietari di un peschereccio, si definisce con orgoglio un lupo di mare, ma non disdegna la montagna: "La domenica, quando il golfo si riempie di turisti, vado con la mia famiglia a mangiare cinghiale e polenta nell'entroterra. Il bello è che a pochi chilometri dalla spiaggia ci si trova fra canyon, sentieri dove raccogliere funghi e dirupi".

Questa varietà di paesaggi si riflette anche a tavola. In fondo al porto, su una terrazza, spicca l'eleganza del ristorante **La Villa**. In menu, linguine all'aragosta, canard (anatra), gamberoni in agrodolce e *pican-*

ha (sottofesa) di bue corso. Dalla parte opposta, più vicino agli ormeggi, il **Café la Marine** propone sushi e pizza. Chi volesse cucinare a bordo può rifornirsi di pesce alla **Poissonnerrie du Chalutier Circé**, o di prodotti locali, insaccati e liquori, da **Cave Corsica**.

SCI NAUTICO E IMMERSIONI

La baia più sorprendente dell'itinerario è **San Cipriano**: colpisce per i colori esaltati dal vento, la torre genovese, la piccola Venezia che solo lo skipper esperto aiuta a scoprire, perché vi si accede col tender da un ponticello basso, tra salici e ville da film. In centro spicca **Le Cabanon Bleu**, con gli ombrelloni di palme e un'atmosfera etnica che si riflette nei drink colorati e nei piatti, come la tartare di granchio con guacamole. Qualcuno si fa fare un massaggio a **Le Tiki Chez Marco**, spiaggia con caffè e piccolo centro benessere; altri prenotano un'ora di sport acquatico: dal **Sup** (Stand up paddle, il surf in piedi) al jet ski, al wakeboard (sci nautico su una tavola simile a quella di chi fa snowboard). I posti migliori per le im-





ersioni, invece, sono la riserva naturale delle isole **Cerbicali** e l'isola **Piana**, con il suo istmo di sabbia dalle mille sfumature. Poi il catamarano fa rotta verso **Randinara**, spiaggia famosa per la sua forma circolare, e si ormeggia in rada, protetti da due ali di scogliera profumata di timo selvatico, rosmarino, pino.

A TU PER TU CON POLPI E PAGURI

Il mattino seguente si fa rotta verso l'insenatura di Fazzio, nascosta dall'isolotto di Fazzini: un luogo esclusivo, perché c'è spazio per poche barche, e uno dei più divertenti per fare il bagno, tra centinaia di pesci. In un attimo si arriva a **Bonifacio**, anticipato dalla lunga falesia bianca a strapiombo che lo caratterizza. I 33 chilometri quadrati di roccia cal-

carea emersi dal mare milioni di anni fa costituiscono uno scenario spettacolare. La capitale pittoresca della Corsica, come viene chiamata, si inserisce in questo contesto con la sua storia di dominazioni pisane, genovesi e spagnole e la sua architettura fatta di bastioni, sale sotterranee e scale panoramiche, come quella del Re d'Aragona.

In centro c'è anche un ristorante diffuso, **U Castille**, con sale dislocate in vari edifici, tra cui una con due tavoli sul balcone in quota (sconsigliati a chi soffre di vertigini...). Nel menu, la *marmite du pecheur* (zuppa di pesce e aragosta), il maiale e le melanzane alla Bonifacio. Sul porto si contendono il primato del ristorante di pesce migliore **Le Voilier** e **La Caravelle**. Quest'ultimo vanta anche una cantina del

1200, con soffitto a volta, e una *cave-à-whisky*, che merita di essere visitata. Oltre a **La Caravelle**, Fabien Buchert è proprietario anche dell'adiacente **B52**, dove ci si ritrova per il dopocena. "Prima vivevo a Parigi e venivo in Corsica per trascorrere le vacanze", racconta Buchert, rampollo di una famiglia di ristoratori dell'isola, cappellino con la visiera sul collo e scarpe da tennis, mentre porta in tavola carpacci di dentice con wasabi, ravioli di aragosta, riso ai tartufi e squisiti sorbetti. "Poi ho deciso di fermarmi qui perché amo lo stile di vita naturale di questa zona della Corsica. D'inverno mi godo il paesaggio e il silenzio; d'estate, mi inebriano l'effervescenza della vita e il viavai di naviganti".

L'ultimo giorno è dedicato a una meravigliosa

veleggiata nelle Bocche di Bonifacio, per poi dare fondo a **Cala Chiesa**, nell'isola di **Lavezzi**, circondati da ciclopici massi in granito rosa (si riconosce una forma di elefante) e piccole insenature di sabbia finissima.

Un metro sott'acqua, i pesci si lasciano avvicinare come in pochi altri posti del Mediterraneo. Chiunque può scendere sul fondale basso con l'erogatore che pompa aria dal catamarano, e rimanere lì per mezz'ora a giocare con polpi e paguri.

È l'ultimo saluto alla Corsica. Poi l'imbarcazione punta verso la **Sardegna** e il marina di Porto Pozzo (ancora in costruzione: alla fine dei lavori avrà 600 posti). È il momento di sbarcare e rimettere i piedi a terra. Fino alla prossima crociera. 📍

1. Il catamarano entra nella Bala di Fazzio.
2. Bonifacio. La scalinata che dal porto conduce al centro del borgo.
3. Il belvedere sul mare della Chapelle de Saint-Roch, dal quale la vista spazia fino alla Sardegna.

Astice e vermentino

COME ARRIVARE

In aereo: Alitalia (alitalia.it), Meridiana (meridiana.it), e diverse compagnie low cost collegano l'aeroporto di Olbia alle principali città della penisola. Porto Pozzo, dove ci si imbarca, dista circa 40 minuti d'auto da Olbia.

Una volta atterrati, il modo più comodo per raggiungere il catamarano è prendere un taxi (per otto persone con valigie, circa 120 € a tratta).

DOVE Budget

Per il viaggio raccontato in queste pagine sono necessari sette giorni. Il costo, se si prenota il catamarano in 10, fino a maggio è di circa 870 € a persona.

DOVE Dormire

LAGOON39

Il catamarano usato in questo viaggio è un Lagoon 39 della flotta MadMax Charter con basi a Livorno, Portoferraio (isola d'Elba), Porto Pozzo (Sardegna) e Porto Rosa (isole Eolie).

Tutti nuovi, o di recente costruzione, i 20 catamarani MadMax sono testati da meccanici dell'azienda e noleggiati con un contratto che prevede il rimborso al cliente per eventuali danni che non vengano riparati entro 24 ore. Non è richiesto il deposito di cauzione. La piena responsabilità e professionalità degli skipper assicura la buona riuscita della vacanza.

Tutte le imbarcazioni vengono noleggiate full optional, con due canoe o Sup, un barbecue a gas, l'attrezzatura da pesca d'altura, un

tender con motore, la macchina per il caffè e la spillatrice per la birra (gratuita). Gli ospiti provvedono a lenzuola e asciugamani e riforniscono la cambusa. Il Lagoon 39 misura circa 12 metri, ha quattro cabine matrimoniali con altrettanti bagni, e un tavolo per 10 commensali. Oltre a una cabina singola, con bagno, per lo skipper. Le tariffe sono tutto

compreso (anche lo skipper), indipendentemente dal numero di passeggeri (max 10): per una settimana 4.900 € (dal 29/10 al 30/4); 5.400 € (dal 30/4 al 28/5); 6.200 € (dal 28/5 all'2/7); 6.700 € (dal 2 al 30/7); 8.100 € (30/7-27/8); per un weekend da 2.200 € (fino al 30/4) a 2.650 € (dal 30/4 al 2/7, luglio e agosto si affitta solo a settimana).

Ci si imbarca il venerdì, dalle 18, si sbarca domenica alle 18. Le rotte variano secondo il porto di partenza. Si possono visitare l'Arcipelago toscano, la Corsica del Nord, con partenze da Portoferraio e Livorno, le isole Pontine (da San Felice Circeo), l'arcipelago di Lavezzi e la Corsica del Sud (da Porto Pozzo), l'arcipelago della Maddalena e la Sardegna del Nord (da Porto Pozzo), le isole Eolie (da Portoferraio, Sicilia).



La società gestisce anche un cantiere navale adibito a diporto a Livorno, ed è licenziataria del marchio "Franchising Nautico MadMax" che permette a chi ha la passione per la vela di farne una professione. Info: cell. 340.11.63.101 (chiedere di Lucas), madmaxcharter.it.

DOVE Mangiare

1 RISTORANTE HOTEL MOBY DICK

Spettacolare sala pieds dans l'eau, con buffet di insalate di mare e specialità mediterranee. Aperto da aprile a ottobre. Meglio prenotare. Indirizzo: spiaggia di Santa Giulia, Sud Corsica, tel. 0033.04.95.70.70.00. Web: sud-corse.com. Prezzo medio: 47 €.

2 BARPLAGE

Informale, ideale per un'insalata mista, un pesce alla griglia o una pizza. La sera, dopo le 18.30, ottimo come bar per l'aperitivo. Aperto da aprile a settembre. Indirizzo: spiaggia di Santa Giulia, Sud Corsica, tel. 0033.06.24.72.91.75. Prezzo medio: 20 €.

3 LES TROIS2

Solo pesce fresco e piatti del giorno, preparati al momento con verdure di stagione. Aperto

da aprile a settembre. Molto comodo in estate perché si pranza a qualsiasi ora. Adatto per cene in compagnia, molto frequentato dai giovani.

Indirizzo: spiaggia di Santa Giulia, Sud Corsica, tel. 0033.06.10.35.50.46.

Prezzo medio: 15 € a pranzo, 30 € a cena.

4 U SANTA MARINA

Romantico, con terrazze panoramiche, spiaggia attrezzata, piscina e serate a tema. Da provare il risotto con agrumi e pesce San Pietro o il menu all'aragosta (solo giovedì e domenica). Aperto da fine marzo ai primi di novembre. Indirizzo: spiaggia di Santa Giulia, Sud Corsica, tel. 0033.04.95.70.45.00. Prezzo medio: 40 €.

5 LA VIGIE

Pizzeria e ristorante all'italiana. Informale: due terrazze con panorama sulla baia e le saline nella parte vecchia. Meglio prenotare i tavoli esterni. Aperto da aprile a ottobre. Indirizzo: 55 rue Borgo, Porto Vecchio, tel. 0033.04.95.70.32.33. Prezzo medio: 20 €.

6 L'ORRIU

Trattoria, gastronomia e bar à vin. Il meglio dei piccoli produttori locali di salumi e formaggi. Provare il prosciutto di maiale nero allevato a ghiande, le terrine maison e i formaggi di capra. Meritano anche gli oli e i rossi doc. Indirizzo: 5 cours Napoléon, Porto Vecchio, tel. 0033.04.95.70.26.21. Web: orriu.com. Prezzo medio: 30 €.

7 LA VILLA

Raffinato, in fondo al porto, con una terrazza e un bell'ambiente interno dove assaggiare linguine all'aragosta, gamberoni in agrodolce, ostriche, ma anche l'anatra o la carne di Black Angus. Fornita la cantina. Indirizzo: quai Pascal Paoli, marina di Porto Vecchio, tel. 0033.04.95.70.59.75. Prezzo medio: 60 €.

8 CAFÉ LA MARINE

Un locale eclettico: caffè, ristorante, pizzeria, sushi e lounge bar. Ordinare il tonno ai ferri. Volendo ci si può lasciar tentare



dalla cucina di terra, e provare il magret de canard au pommes. Indirizzo: quai Pascal Paoli, marina di Porto Vecchio, tel. 0033.04.95.70.08.33. Web: cafelamarine.fr. Prezzo medio: 20 €.

9 LE CABANON BLEU

Ambiente casual-chic con terrazza a bordo mare. Aperto la sera solo su prenotazione, a pranzo si ordinano piatti leggeri come tartare di granchio con guacamole. Indirizzo: spiaggia San Cipriano, Punta d'Araso, St. Lucie de Porto Vecchio, tel. 0033.06.11.69.00.56. Prezzo medio: 40 €.

10 U CASTILLE

Ristorante diffuso nel centro storico della città: quattro diversi ambienti, tra cui uno affacciato sul mare dall'alto del bastione con tavoli sul balcone. Specialità locali. Da provare le melanzane alla Bonifacio, il maiale locale e la zuppa di pesce all'aragosta. Indispensabile prenotare i posti panoramici. Indirizzo: rue Simone Varsi, Bonifacio, tel. 0033.04.95.73.04.99. Prezzo medio: 50 €.

11 LA CARAVELLE

Sul porto. Specializzato nel pesce freschissimo. Si consigliano cozze gratinate, carpaccio di dentice con wasabi, riso ai tartufi, ravioli di pesce e aragosta. Da vedere la cantina d'epoca con soffitto a volte (mille etichette) e cave à whisky. Anche



hotel. Accanto, lounge bar B52 dello stesso proprietario. Aperti da aprile a settembre. Indirizzo: 35 quai Comparetti, Bonifacio, tel. 0033.04.95.73.03.18. Prezzo medio: 80 €.

12 SINTONIA

Ristorante specializzato nel pesce (anche crudo). Sforna inoltre pizze cotte nel forno a legna. È lounge bar con concerti dal vivo. Cantina fornitissima di Vermentini (25). Aperto dalle 7,30 alle 4 di mattina da maggio a ottobre. Indirizzo: Porto Pozzo Marina, Santa Teresa di Gallura, cell. 327.31.12.514. Prezzo medio: 30 €.

DOVE Comprare

13 ILE... ETAIT UNE FOIS

Bijoux, lampade, oggetti artistici realizzati con le conchiglie. Indirizzo: 32 cours Napoléon, Porto Vecchio, tel. 0033.04.95.70.54.26.

14 LE BERGER

Coltelli tipici con manici d'osso o corno garantiti a vita. Indirizzo: Eurl du Bastion, Porto Vecchio, Web: leberger.fr.

15 POISSONNERIE DU CHALUTIER CIRCE

Pescheria vicino al marina, ha pesce locale appena catturato. Aperta dal 15 marzo al 30 ottobre. Indirizzo: av. Georges Pompidou,

1. La cantina, fornitissima, de La Caravelle, a Bonifacio. 2. Il ristorante diffuso U Castille, sempre a Bonifacio. 3. Antipasti da Sintonia, a Santa Teresa di Gallura.



Porto Vecchio, tel. 0033.04.95.70.27.25.

16 CAVE CORSICA

Salumi, formaggi, vini, liquori e specialità gastronomiche locali. Indirizzo: 10 rue J.-A. Nau, Porto Vecchio, tel. 0033.04.95.70.46.32.

Il tuo consulente DOVE CLUB

02.89.29.26.87

Gli esperti di DoveClub sono a disposizione per offrire preventivi gratuiti e dare informazioni su viaggi in Corsica e Sardegna. Orari: lun.-ven. 9-20; sab. 10-19. Costo di una chiamata nazionale.



L'arrivo del Lagoon 39 nella Bala di Santa Manza al tramonto.