



RAVENNA? ARTISTICA DA MATTI

Consigliato: con i figli

Luci, ombre e gioie del palato nella Ravenna di mezzo inverno. Le ombre sono quelle della mostra *Borderline, artisti tra normalità e follia. Da Bosch a Dalí, dall'Art brut a Basquiat al Mar* (Museo d'Arte della città di Ravenna, dal 17 febbraio al 16 giugno, tel. 0544 482487, www.museocitta.ra.it, ingresso: tre euro), un viaggio tra le fantasie di giganti come Salvador Dalí o Max Ernst, capaci di trasformare il dolore in capolavori.

Le luci sono gli ori dei mosaici bizantini: milioni di tessere dispiegate come arazzi su absidi, cupole, navate degli otto monumenti patrimonio Unesco (tra cui il mausoleo di Galla Placidia e la basilica di San Vitale, ingresso cumulativo: 9,50 euro) che esaltano il mistero della vita in trame ricche di simboli. Biglietto extra (cinque euro) per la basilica di Sant'Apollinare in Classe, nella solitaria marginalità della pineta citata anche da Dante, cui è dedicato un itinerario a tema di quattro chilometri. Per pranzo, l'Antica Trattoria al Gallo 1909 è un'istituzione, dove è di casa Riccardo Muti, mentre all'ora del tè si fa al Caffè Corte Cavour (via Cavour 51, tel. 0544 30154), salotto buono della città.

Fuori dalle basiliche, l'arte del mosaico si coltiva in decine di atelier e botteghe artigianali, come Akomena Spazio Mosaico (via Chartres 3, tel. 0544 554700, www.akomena.com), dove il restauro si affianca all'interior design. Dopo lo shopping, immancabile sosta golosa per celebrare il monumento gastronomico della regione: la piadina, da sposare con crudo, squacquerone (il formaggio cremoso della zona) e persino salsiccia. La migliore è quella de Il Melarancio, accompagnata dal re dei vini di Romagna, il Sangiovese. Per gli intenditori, il rosso perfetto si produce tra Faenza (Azienda Agricola Leone Conti, via Pozzo 1, località Santa Lucia delle Spinate, tel. 0546 642149, www.leoneconti.it) e Brisighella (Vigne di San Lorenzo, via Campiome 6, tel. 339 1137070, www.vignedisanlorenzo.it), borgo medievale tra i più belli d'Italia.

I MOSAICI DORATI DI GALLA PLACIDIA E LE FOLLIE DI DALÍ, I CLASSICI PASSATELLI IN BRODO E LA SCHIETTA PIADINA. CONTRASTI ARMONICI IN ROMAGNA

Per il weekend dal 15 al 17 febbraio
Costo a persona: da 200 euro

DI BEBA MARSANO



Sopra

Il mosaico della cupola del Battistero degli Ariani, edificio della prima metà del VI secolo.

Sotto

Arredi d'epoca, broccati e opere del pittore ravennate Giulio Ruffini caratterizzano le stanze di Casa Masoli.

NON SOLO PIADA DOVE DORMIRE

Casa Masoli

via Rossi 22, tel. 0544 217682
www.casamasoli.it

Doppia da 70 euro

Dimora storica con romantico giardino d'inverno e volte dipinte.

Albergo Cappello

via IV Novembre 41, tel. 0544 219813
www.albergocappello.it

Doppia b&b da 80 euro

Sette stanze di charme in un palazzetto rinascimentale dichiarato monumento nazionale.

Santa Maria Foris

via Pasolini 61
tel. 0544 212163, www.villaforis.it

Doppia b&b da 119 euro

Design hotel firmato Alvin Grassi.

DOVE MANGIARE

Il Melarancio

via IV Novembre 21-23-31
tel. 331 1586246, www.ilmelarancio.it

Prezzo medio: dieci euro

Ottime piadine. Vicino (in via Mentana 33, tel. 0544 215258) c'è anche l'osteria omonima.

Ca' De Ven

via Ricci 24, Ravenna
tel. 0544 30163, www.cadeven.it

Prezzo medio: 25 euro

Etichette romagnole e specialità della tradizione, dai passatelli in brodo all'immancabile piadina.

Antica Trattoria al Gallo 1909

via Maggiore 87
tel. 0544 213775, www.algallo1909.it

Prezzo medio: 35 euro

Schietta cucina regionale in un elegante ristorante in stile Liberty.

INFO UTILI

Ravenna Turismo e Cultura

tel. 0544 35755, www.turismo.ravenna.it