



IL CIBO È CULTURA

Piacere, Slovenia

**Chef capaci di emozionare il palato,
salumi da piccoli allevamenti, vini bio.
Viaggio nelle delizie di una terra
immersa nella cultura mitteleuropea**

testo e foto di MARCO SANTINI



DOVE NOVEMBRE - 2017 | 97



La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Ne ha fatta di strada la piccola, verdissima, **Slovenia**, indipendente dal 1992 dopo una breve, ma dolorosa, guerra con Belgrado durata una decina di giorni. Un tasso di disoccupazione che fa ben sperare (sceso al 10,2 per cento), ma soprattutto un flusso di turisti che non si arresta, con un aumento del 15 per cento solo quest'anno. Entro la fine del 2017 si conteranno addirittura cinque milioni di ospiti (tantissimi gli americani, a marzo erano aumentati di oltre il 30 per cento, volati sin qui per scoprire le radici della moglie di Donald Trump, la slovena Melania Knavs). La Slovenia, grande quasi quanto la Lombardia, macina record e guarda al futuro, con i piedi ben fissi in Europa e rapporti di buon vicinato con il resto dei Balcani e la Russia (questa la posizione del favorito alle presidenziali del 22 ottobre, il presidente uscente Borut Pahor). Nel 2016 **Lubiana** si è meritata il titolo di Capitale Green dalla Commissione Europea per l'Ambiente ed è di

pochi giorni fa la decisione di puntare a una mobilità sempre più sostenibile, fatta di auto elettriche e ibride. Dopo tutto è, dopo la Finlandia, il Paese più verde d'Europa - oltre metà del territorio è coperto da boschi, vigneti, pascoli e fiumi - e vanta una diversità che sorprende. In pochi chilometri si passa dalle architetture veneziane della costa alle colline e ai laghi dell'entroterra, fino alle spettacolari rocce della valle dell'Isonzo e alle pareti delle Alpi. La cucina, poi, è un viaggio nelle diverse identità regionali. Un patrimonio di sapori che risente di storia e culture differenti, con radici che vanno dal Mediterraneo, ai Balcani, alla Pianura pannonica. Da scoprire, per esempio, al Mercato Centrale di Lubiana. Lo progettò Jože Plečnik, l'architetto che, dagli anni Venti alla Seconda guerra mondiale, ridisegnò Lubiana regalando quell'armonia che ancora oggi si legge nelle piazze, sul lungo fiume, sulle facciate Liberty e Art Nouveau dei palazzi. Un equilibrio di forme e vedute



che va a braccetto con una qualità di vita invidiabile: piste ciclabili, cinque parchi, aree verdi per correre a ogni ora del giorno, oltre 300 orti urbani.

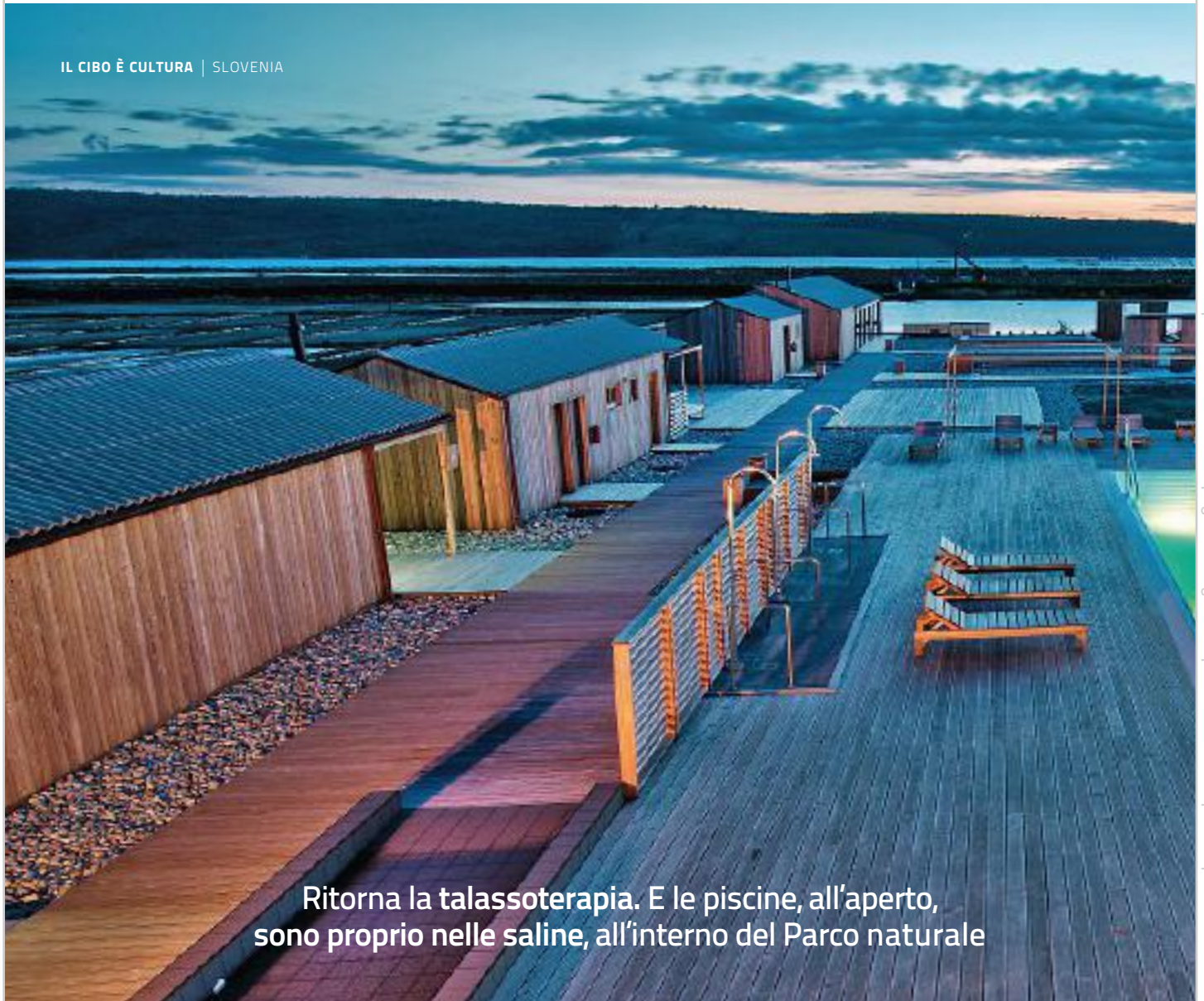
NEL CUORE DELLA CAPITALE

Lubiana (*Ljubljana* in sloveno), dal fiume Ljubljanica che la attraversa, è una di quelle capitali che entrano nel cuore in punta dei piedi. Qui è tutto a misura d'uomo. È un piacere girare a piedi sul lungo fiume della Ljubljanica, con le caffetterie e i locali gremiti di universitari; perdersi tra i viali del parco Zvezda; inseguire i ponti sull'acqua e varcare i portali dei palazzi decorati come miniature *fin de siècle*. In un raggio di pochi chilometri si passa dai tanti caffè al castello medievale, che dall'alto del colle Grajska Planota sorveglia ogni cosa. E al tramonto ci si ritrova sul cosiddetto Ponte Triplo - ha inizio da piazza Prešernov - mentre si accendono le luci sul fiume.

1. Il Ponte Triplo (Tromostovje in sloveno) di Lubiana, accanto a piazza Prešeren. Da qui si parte per visitare la città antica. **2.** Sempre affollati i locali del centro storico. **3. Sardonì in saor:** ricetta di Tomaž Bevčič, chef del ristorante RisiBisi, a Portorose.



IL CIBO È CULTURA | SLOVENIA



Ritorna la talassoterapia. E le piscine, all'aperto, sono proprio nelle saline, all'interno del Parco naturale

La piscina della **Thalasso e Spa Lepa Vida** di Pirano, nel **Parco Naturale delle Saline di Sicciole**. A destra, lo chef **Uroš Klinec** impegnato ad affettare uno dei **prosciutti crudi** che produce a **Plešivo**.

JANEZ BRATOVZ: PASSIONE E MATERIE PRIME

Poco lontano dal Ponte Triplo si trova il tempio indiscusso della cucina slovena, il ristorante **JB**, regno di **Janez Bratovž**. Una quindicina di tavoli, ambiente raffinato, atmosfera rilassata. Lo chef segue con passione la creazione di piatto, un funambolo tra i fuochi, impegnato a visionare le ricette in preparazione e a verificare la perfezione di quelle in uscita. Quella di Bratovž è una cucina legata alle tradizioni slovene, innovativa nell'interpretazione, basata su materie prime selezionate in modo maniacale. "Nei miei piatti punto a originalità e schiettezza; cerco l'autenticità degli ingredienti del mercato. Lo stile? Un mix di Mediterraneo, Francia e cucina slovena nostalgica". Il risultato è un'esperienza gastronomica difficilmente replicabile altrove, dove il territorio è raccontato

con eleganza e consistenza. Basti pensare al suo piatto più celebrato: i *ravioli con ripieno di cottage cheese* (fiocchi di latte) casalingo, sugo d'arrosto caramellato, fetta di fegato d'oca crudo, spuma di liquirizia e purea di pere. "Uso 42 uova per un chilo di farina e poi comincio a tirare la pasta". Un'arte e un piacere che si rinnovano a ogni portata: dal *rosso d'uovo con burro fuso e popcorn di maiale croccanti con gocce di crema di topinambur*, fino all'*agnello cotto* per sei ore a bassa temperatura, poi ripassato in forno con carote bianche e riduzione di vino rosso.

Imperdibile il mercato contadino del sabato mattina, lungo il fiume. Va vissuto per respirare l'anima di Lubiana e riempirsi gli occhi di colori e profumi. Poi si sale al celebre castello, a piedi o con la funicolare, fino a raggiungere la torre merlata più alta: da qui lo sguardo

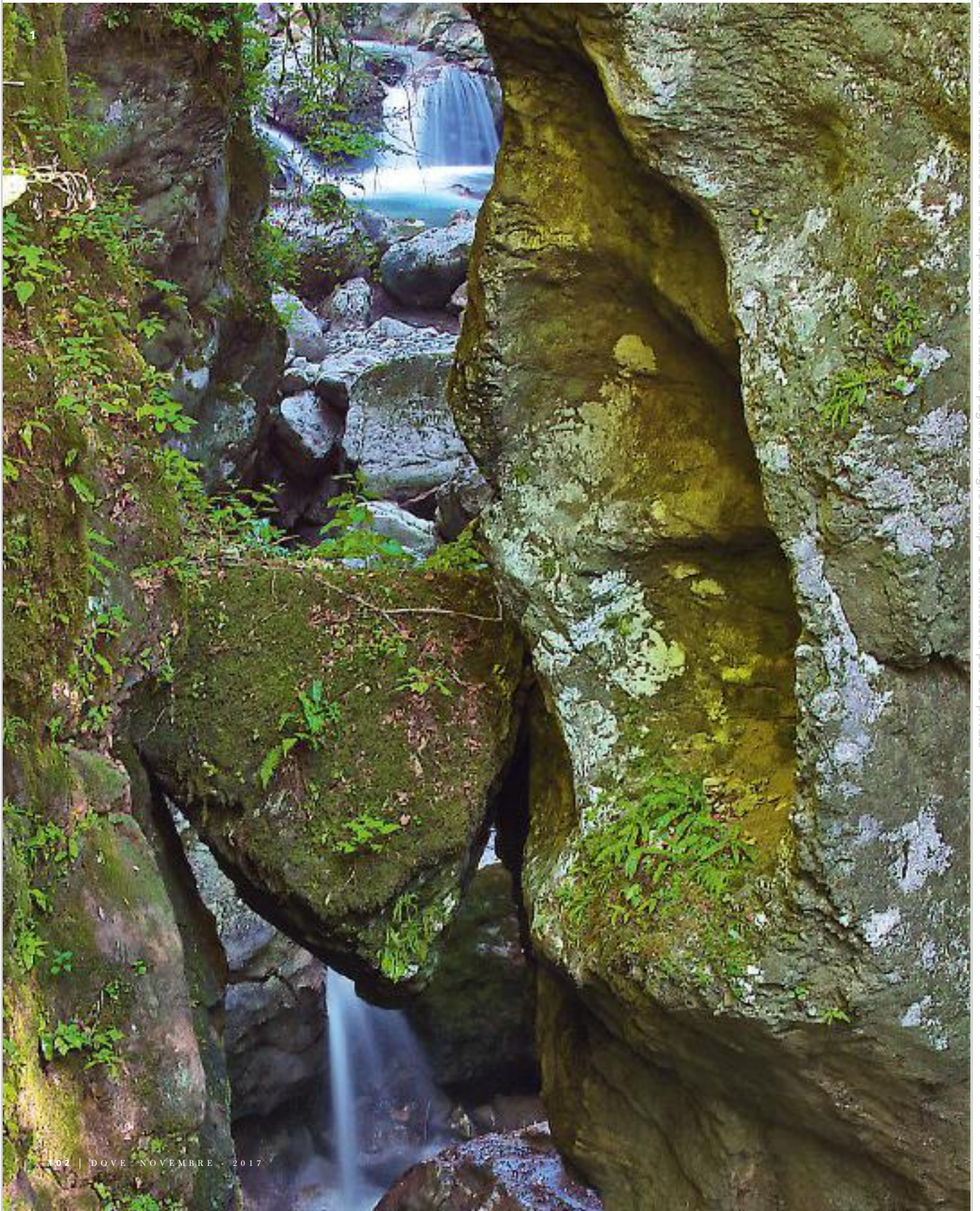


do corre libero a 360 gradi. Ancora qualche tappa, da **Učilna Okusov**, drogheria di prodotti tipici, e ci si ferma per quattro chiacchiere con Eliano D'Onofrio, patron alla **Vineria del Ponte**, per scoprire qualche etichetta locale degna di esser portata a casa e "rubargli" i segreti della città, che conosce alla perfezione. Infine si può tentare la sorte e cercare un tavolo da **Druga Violina**, storico indirizzo di piatti tradizionali a prezzi contenuti. Sempre affollatissimo.

BENESSERE, BRANZINI E TARTUFI

A Lubiana ci si arriva in aereo, in treno, ma molti preferiscono l'auto perché, dopo qualche giorno, si farà sentire, inevitabile e prepotente, la voglia di scoprire il resto del Paese. Per esempio, in un paio d'ore d'auto-





102 | DOVE NOVEMBRE - 2017



IL CIBO È CULTURA | SLOVENIA

Zuppe e frittelle

Fra i piatti tradizionali sloveni spiccano la **zuppa d'orzo** (*ričet*), assai nutriente, grazie all'aggiunta di verdure e carne; i crauti stufati con **zuppa di miglio** (*vsenat zelje*), le **patate in padella** con le cipolle (*pražen krompir*), e le **coscette di rana** (*žabji kraki*), molto caratteristiche, dal momento che la città sorge sul fiume. Da citare anche le cosce e le ali di pollo fritte (*leteči žganci*), un tempo una delle pietanze predilette dai facchini del porto fluviale; le **omelette alla ricotta** e la **Ljubljanska jajčna jed**, con uova e asparagi. L'eredità asburgica (la Slovenia fu parte dell'Impero austriaco sino al 1918) si ritrova anche nella pasticceria, ottima e ricca. Per esempio, nella **potica**, un ciambellone aromatico con ripieno di noci, nocciole e miele, oltre a rum, cannella, bucce di arancia o limone, uvetta. Esistono anche versioni autunnali di questo dolce, con il ripieno di purea di castagne e la cannella. A carnevale si mangiano invece le **kroštole**, le frittelle (*miške*) e le ciambelle (*krofi*). È d'obbligo poi citare gli **struccoli lubianesi**, dolci ripieni con la frutta o la marmellata che conoscono, nella regione della Bassa Carniola (Dolenjska), una versione salata con fagioli.

strada (circa 90 chilometri), un nastro nel verde, si arriva alla costa. Solo 43 chilometri incastonati fra Italia e Croazia, una meraviglia. **Portorose**, la maggiore tra le località turistiche, sorge su un lembo di terra proteso sul mare, dove i numerosi alberghi e Spa non hanno intaccato l'integrità dei luoghi. Anche qui si parla di ecosostenibilità. Ne è un esempio l'allevamento di branzini **Fonda**. Nato dalla passione visionaria di Ugo Fonda, oggi è condotto dai figli Irena e Lean. Irena accompagna in barca a visitare l'allevamento e racconta le peculiarità che ne fanno un progetto pilota a livello mondiale. La realtà Fonda è la testimonianza che anche un allevamento ittico può essere sano e rispettoso della natura. Nello spaccio si possono acquistare branzini affumicati, con il sale per la cottura al forno, oppure freschi. Molti ristoranti in zona offrono ricette a tema. Su tutti spicca **Rizibizi**, sempre a Portorose. Con due terrazze panoramiche che abbracciano il golfo di Pirano, è gestito da un pool di giovani, fra i quali gli chef Janko Franetič e il pluripremiato Tomaž Bevc, che propongono una cucina rispettosa del territorio, ma caratterizzata da azzardate combinazioni di colori, aromi e sapori. Dal 2012 fanno parte dell'associazione *Junes Restaurateurs d'Europe* insieme ad altri 12 giovani chef sloveni. Da provare la caprese di polpo, i sardoni

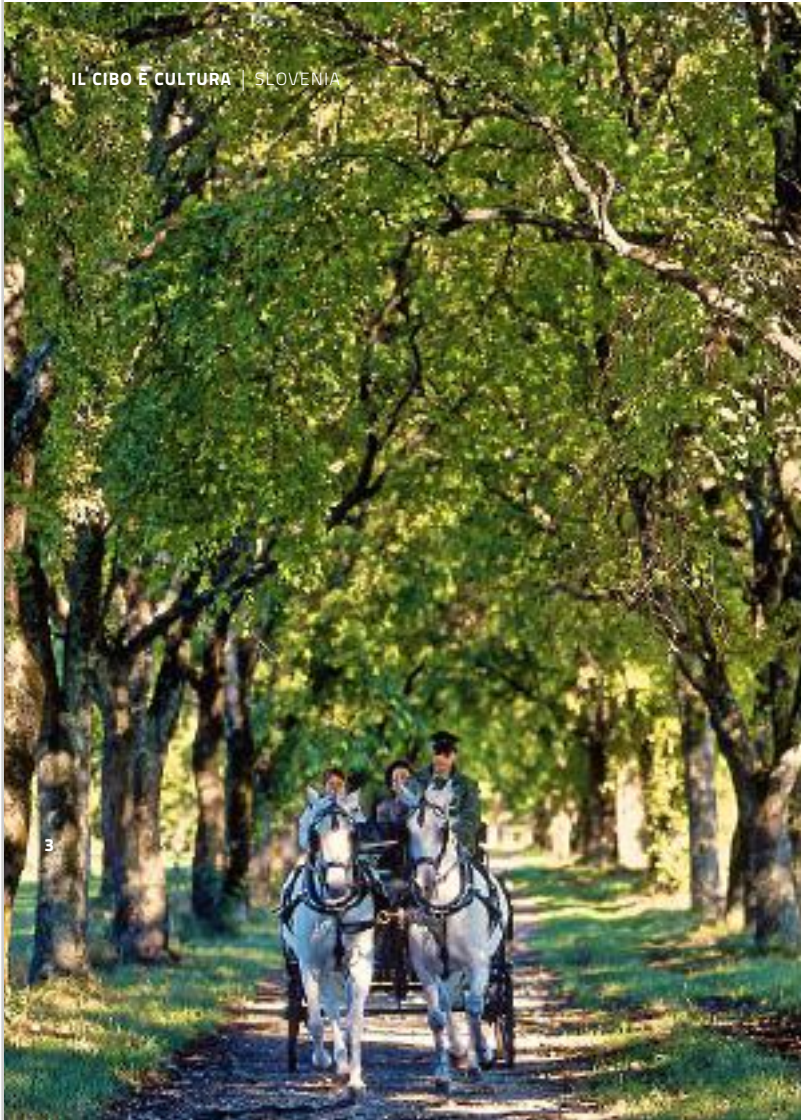
in saor, i tagliolini con scampi e lime e, naturalmente, il branzino, spadellato con purea di patate e tartufi del Carso. Proseguendo verso sud - se il clima è mite si può pedalare lungo la ciclabile - si arriva alle **Saline di Sicciole**. L'estrazione del sale si svolge ancora a mano, secondo una tradizione di oltre sette secoli. Gli edifici ristrutturati (un tempo erano depositi di questo composto, oltre che dimore degli operai) ospitano un negozio di manufatti artigianali, un museo, una sala per mostre d'arte e una terrazza panoramica, da cui è facile avvistare le numerose specie di uccelli che popolano la zona. A nord, il **Thalasso Spa Lepa Vida** offre l'esperienza della talassoterapia all'aperto, nel cuore dei campi saliferi, con prodotti naturali provenienti dalle stesse Saline di Sicciole.

ROTTA VERSO IL NORD

Da questa terra arrivano anche porcini e fantastici prosciutti. Per farsene un'idea si può risalire verso nord, perdendosi fra le stradine nei boschi che conducono a **Lipizza**, dove merita una sosta l'allevamento di cavalli lipizzani. Accanto si può visitare il museo, assistere a spettacoli e allenamenti della scuola d'equitazione classica, oltre a fare gite in carrozza e prenotare lezioni di equitazione. Vicinissimo, ecco il borgo di **Lokev**, con lo storico pro-

1. Le **gole di Tolmin**, nel **Parco Nazionale del Triglav Dom Trenta**, si trovano nella parte slovena della **Valle dell'Isonzo**.
2. Sono opere d'arte le proposte del ristorante **Hisa Franko a Kobarid**.
3. Rosso d'uovo, **briciole di porro croccanti** e crema di topinambur: una creazione di **Janez Bratovz**, chef del ristorante **JB**.

IL CIBO E CULTURA | SLOVENIA



La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

sciuttificio **Pršutarna Lokev na Krasu**, attivo dal 1959. Vanta una produzione di 60 mila prosciutti l'anno, ai quali si affiancano speck, pancetta e coppa. Il prosciutto del Carso si differenzia da quello italiano perché la bora e il terreno carsico mantengono l'umidità relativa a livelli più bassi che altrove. Qui la salatura si fa con il sale di Pirano (accanto a Portorose) e la stagionatura dura da un minimo di 12 a un massimo di 24 mesi. Poco lontano da Lokev, le **grotte di San Canziano** (Skocjanske jame), splendido esempio di carsismo, il processo chimico di erosione dell'acqua sulla roccia: si visitano a piedi in un'ora e mezzo.

Riprendendo il viaggio verso nord si passa per **Sezana** e per il villaggio di **Stanjel**, arroccato lungo la strada che serpeggia fino alla valle della **Vipava**, verdissima. Il tratto fra **Ajdovščina** e **Nova Goriza** è zona di viticoltura. Qui vivono due dei personaggi più significativi dell'enologia slovena: Ivan Batič, a **Sempas**, e Valter

Mlecnik, a **Bukovica**. Sono fra i padri della vinificazione naturali. I loro prodotti sono unici, di grande spessore: bisogna provarli e comprarli lì, perché in Italia sono rari, se non introvabili. **Collio Sloveno** è a una ventina di chilometri. Questa regione si confonde con l'Italia, ma vanta un proprio patrimonio di sapori e tradizioni. Dai grandi vini ai piccoli produttori di nicchia. Il cuore è il borgo di **Brda**, Dobrovo in italiano, con il castello che domina il paesaggio. Nelle segrete, un'enoteca regionale propone una sfilata di sapori del territorio: vini, formaggi e salumi. A proposito di salumi, è d'obbligo fermarsi da **Uroš Klinec**, a **Plešivo**: il suo b&cb è uno dei più belli del territorio, Klinec è un ottimo chef e non manca (su prenotazione) di deliziare con le sue ricette. Soprattutto, Klinec è un appassionato e meticoloso produttore di prosciutti. Da provare il 36 mesi, per non parlare delle rare stagionature più vecchie che appaiono, di tanto in tanto, sul tavolo. Notevole anche il



salame. Poco lontano, a **Medana**, l'altro rampollo della famiglia Klinec, Alex, gestisce il ristorante di famiglia, dove serve piatti della tradizione accompagnati dai suoi vini, anch'essi naturali. A proposito di vini, nel borgo di **Ceglo** sorge la casa di **Aleš Kristančič**, considerato uno dei vignaioli più famosi del mondo e noto come Movia. Se c'è un personaggio da incontrare in questo viaggio è proprio lui: "Sai che Hemingway beveva i miei vini?", esclama con gioia. Geniale visionario raccontastorie, le sue narrazioni viaggiano sul filo sottile che divide l'improbabile dalla realtà. Ma i suoi vini biodinamici sono meravigliosamente concreti: imperdibili il *Puro* e il *Lunar*. Per dare tregua al palato e preparare il fisico per il prossimo appuntamento gastronomico niente di meglio che una puntata alle spettacolari **Forre di Tolminka**, dove un breve e suggestivo reticolo di sentieri e ponticelli sospesi lascia scoprire cascate, rapide e gole caratterizzate dall'incredibile color turchese dell'acqua. Si

prosegue verso **Caporetto**, dove mettere in programma escursioni nella natura e attività sportive. Molti arrivano qui dopo aver prenotato con largo anticipo un tavolo di **Casa Hisa Franko**. Solo pochi mesi fa Ana Ros è stata eletta miglior chef donna al mondo dalla prestigiosa associazione *World's 50 Best Restaurants Academy* per la sua costante ricerca e il suo impegno innovativo. "Sono autodidatta e fino al giorno in cui ho incontrato Valter (il marito e sommelier Valter Kramar) pensavo alla carriera diplomatica. L'amore per la cucina è stato un colpo di fulmine. Ho convinto i miei compaesani a rivalutare i loro prodotti: nemmeno sapevano che tesoro avevano nell'orto!", racconta con orgoglio. I suoi piatti sono opere d'arte che deliziano il palato senza mai dimenticare che il meglio arriva dalla natura. Fatevi sedurre dall'eccellente carta dei vini: se si esagerasse, c'è sempre la possibilità di chiudere l'itinerario riposandosi in una delle deliziose camere di Casa Franko. 📍

L'incrocio dei tre ponti, nel centro storico di **Lubiana**. A sinistra, una **gita in carrozza** a **Lipiza**. I **cavalli lipizzani** sono tipici della regione.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



Spa, cantine, grotte

COME ARRIVARE

In auto. Da Verona A57, quindi la A 34 fino a Gorizia. Al confine occorre dotarsi di una vignetta autostradale obbligatoria e dal costo variabile secondo la lunghezza del periodo prescelto (minimo una settimana per 7,5 € fino a quella annuale da 55 €). Si prosegue poi, sempre in autostrada, lungo la E70 fino alla capitale Lubiana. Da **Milano** sono 500 chilometri, da **Verona** 340. L'itinerario di *Dove* in territorio sloveno si sviluppa per 450 chilometri circa.

DOVE Budget

Per il viaggio raccontato in queste pagine sono necessari almeno sei giorni. **Il costo è di circa 750 € a persona** e comprende benzina e autostrada (da Milano), alloggio e pasti.

DOVE Dormire

① HOTEL SLON BEST WESTERN PREMIER

Centralissimo, consente di visitare la città a piedi. Molto confortevole e tranquillo perché affacciato sulla zona pedonale. Da provare la colazione in camera, molto curata. Parcheggio privato.
Indirizzo: Slovenka Cesta 34, Lubiana,
tel. 00386.14.70.11.00.
Web: hotelslon.com.
Prezzi: doppia b&cb da 100 a 360 €.

② HOTEL SLOVENIJA

Sul lungomare di Portorose, nuovissimo. Notevole la Spa, meno i ristoranti; ottima la colazione, anche all'aperto. Nelle camere: design essenziale con ampio uso di materiali naturali. Da scegliere quelle vista mare, ai piani più alti. Servizio oltre le aspettative, nonostante le dimensioni; spiaggia privata a 20 metri dalla hall.
Indirizzo: Obala 33, Portorose,
tel. 00386.56.92.90.01.
Web: lifeiclass.net.
Prezzi: doppia b&cb da 150 a 410 €.

③ B&B KLINEC

Un balcone sul Collio dove fermarsi a contemplare il paesaggio. Poche stanze ben arredate, una piscina, un ristorante eccellente e una terrazza spettacolare. Chiedete di visitare la cantina, dove stagionano prosciutti e salami. Si possono prenotare pranzo o cena

con degustazione di prosciutti artigianali, al costo di circa 40 €.
Indirizzo: Plesivo 51b, 5212 Dobrovo,
tel. 00386.31.33.94.63.
Web: klinecplexivo.si.
Prezzi: doppia b&cb da 80 a 100.

④ MASERA APARTMENTS AND ROOMS

Camere e miniappartamenti perfettamente arredati e funzionali, in posizione tranquilla, nel centro storico. Se ci si ferma più di una notte conviene scegliere l'appartamento (75 € a notte), visto che la cucina è perfettamente organizzata.
Indirizzo: Gregorciceva ulica 10, Kobarid,
tel. 00386.5.38.91.210.
Web: apartma.masera.si.
Prezzi: doppia b&cb da 45 a 75 €.

DOVE Mangiare

⑤ JB RESTAURANT

Il top in Slovenia. Un percorso gastronomico indimenticabile nel regno dello chef Yanez Bratovz.
Indirizzo: Miklosiceva 19,

Il dehors del ristorante **Casa Hisa Franko** a Kobarid, regno di Ana Ros. È stata eletta *Miglior chef donna al mondo* per il 2017.

Ljubiana, **tel.** 00386.1.43.07.070.
Web: jb-slo.com.
Prezzo medio: menu degustazione da 45 fino a 80 €.

⑥ DRUGA VIOLINA

Per fare un salto nel passato. Ristorante economico, ma con un ottimo livello di cucina. Da provare la zuppa di porcini (in stagione).
Indirizzo: Stari trg 21, Lubiana,
tel. 00386.8.20.52.506.
Facebook: Druga Violina.
Prezzo medio: 15 €.

⑦ RISTORANTE RIZIBIZI

Pesce fresco, da solo e abbinato a pasta e risotto, oppure con funghi e tartufi. Insomma, tutto il meglio dell'Adriatico, con i profumi di questa terra. Oltre al buon cibo, una bella terrazza con vista sul golfo di Pirano e una buona carta dei vini del territorio.
Indirizzo: Vilanova 10, Portorose,
tel. 00386.5.99.35.320.
Web: rizibizi.si.
Prezzo medio: menu degustazione da 35 a 55 €.

⑧ TRATTORIA KLINEC

Alex Klinec, fratello di Uroš, fa il vignaiolo bio. Qui, con la madre, propone una cucina tradizionale, semplice, ma curata. Da gustare sulla terrazza panoramica, che sembra un bosco.
Indirizzo: Medana 20, Dobrovo,
tel. 00386.5.39.59.409.
Web: klinec.si.
Prezzo medio: dai 25 €.

⑨ CASA HISA FRANKO

Tempio indiscusso della gastronomia slovena, con sapori inconsueti, abbinamenti a volte arditi, grande eleganza e creatività. Molto belle anche le stanze per chi sceglie di fermarsi a dormire. Indispensabile prenotare con largo anticipo.
Indirizzo: Staro Selo 1, Kobarid,
tel. 00386.53.89.41.20.
Web: hisafranko.com.
Prezzo medio: due menu degustazione a 70 e a 90 €.



La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



IL CIBO È CULTURA | SLOVENIA

Una suite del nuovo **b&b Klinec**, circondato dai vigneti, a **Medana**. A fianco, le cave di sale di **Pirano**, nel **Parco naturale delle Saline di Sicciole**.

DOVE Comprare

10 UČILNA OKUSOV

Tanti prodotti tipici, provenienti della varie regioni slovene. **Indirizzo:** Adamic-Lundrova 1-7, Lubiana, **tel.** 00386.1.29.27.785. **Web:** ucilnaokusov.si.

11 VINERIA DEL PONTE

Ottima selezione di vini sloveni, miele, distillati e altre piccole golosità. Il proprietario, Eliano D'Onofrio, è un entusiasta italiano trapiantato nella capitale slovena che conosce e racconta tutti i segreti della città. **Indirizzo:** Stari trg 2, Lubiana, **tel.** 00386.70.80.51.75. **Web:** vineriadelponete.com.

12 FONDA

Branzini freschi, affumicati, sale, olio: tutto il meglio di questo spicchio di Mediterraneo. **Indirizzo:** Liminjanka Cesta 117, Portorose, **tel.** 00386.51.60.56.05. **Web:** fonda.si.

13 SALINE DI SICCIOLE

Il punto vendita nel Parco delle Saline, dove si acquistano i vari tipi di sale per la cucina e tutta la collezione di prodotti, dal sapone al cioccolato, a base di sale di Pirano. **Indirizzo:** Seca 115, Portorose, **tel.** 00386.5.67.21.350. **Web:** kpss.si.

14 PROSCIUTTIFICIO PRSUTARNA LOKEV NA KRASU

Si può visitare l'azienda, assistere alle varie fasi della produzione del celebre salume, quindi degustare e acquistare gli ottimi prosciutti del Carso. **Indirizzo:** Lokev 9, Lokev, **tel.** 00386.5.73.18.122. **Web:** prsutarna-lokev.si. **Ingresso:** visite e degustazioni, 9 € per persona. Tutto l'anno, esclusi domenica e festivi. Su prenotazione.

15 DOBROVO/BRDA VINOTEKA BRDA

Degustazioni di vini del territorio accompagnati da piatti di formaggi (da 7 €) e salumi (da 3 €). **Indirizzo:** Grajska cesta 10, Dobrovo, **tel.** 00386.5.39.59.210. **Web:** vinotekabrda.si.

16 JURE KONJAR

Nei dintorni di Plešivo, lungo una stradina che serpeggia nel fondovalle, in una casetta poco segnalata, Jure Konjar propone una microproduzione di formaggi di capra e pecora. Oltre al primosale e alle tome fresche, meritano di essere acquistate le ricotte delicatissime. **Indirizzo:** Pristava 4, Sesana, **tel.** 00386.31.28.17.14.

17 AGRITURISMO DRNOVŠČEK

Una tenuta con otto ettari di frutteti, due di uliveti e quattro di vigneti, tutto a produzione biologica. Si acquistano olio, frutta e vino. **Indirizzo:** Vedrijan 2/a, Goriška, Dobrovo, **tel.** 00386.41.51.37.73. **Web:** drnovseck.si.

DOVE Cantine

18 CANTINA MOVIA

La spettacolare proprietà di Aleš Kristančič, fra i vignaioli più famosi del mondo: si acquistano eccezionali i vini. Visite e degustazioni su appuntamento. **Indirizzo:** Ceglo 18, Dobrovo, **tel.** 00386.5.39.59.510. **Web:** movia.si. **Prezzo:** 25 € per degustazione, accompagnata da un'ampia scelta di salumi, formaggi e tramezzini; 80 € la cena con visita e degustazione.

19 CANTINA BATIČ

Vini bio di classe internazionale. Unici come il carattere del grande Ivan Batič, oggi affiancato dal figlio

Miha. Visite e degustazioni su prenotazione. **Indirizzo:** Sempas 130, Sempas, **tel.** 00386.5.30.88.676. **Web:** batic.si.

20 CANTINA MLECNIK

Vini indimenticabili, sani, buonissimi. Visite e degustazioni su prenotazione. **Indirizzo:** Bukovica 31, Bukovica **tel.** 00386.7.5.39.55.323. **Web:** mlecnik.eu.

DOVE Andare

21 CASTELLO DI LUBIANA

Ricco di storia, regala uno scorcio panoramico perfetto sulla città che domina. **Indirizzo:** Grajska planota 1, Lubiana, **tel.** 00386.1.30.64.293. **Web:** ljubljanskigrad.si/it **Ingresso:** 7,5 € a persona, 10 € con la funicolare. Si può salire anche a piedi o in bicicletta (meglio quella con la pedalata assistita, se non si è allenati).

22 FORRE DI TOLMINKA

Gole infernali, acque azzurrissime, colori da paradiso. **Info:** Petra Skalaria 4, Tolmin, **tel.** 00386.5.38.00.480. **Web:** lto-sotocje.si. **Ingresso:** 4€.

23 GROTTE DI SAN CANZIANO

Le più spettacolari fra le quaii settemila grotte della regione. Imperdibili quelle del Park Skocjanske jame: 6, 2 chilometri di gallerie ipogee ramificate, fino a 223 metri di profondità (il punto più basso). Visite guidate tutto l'anno. **Indirizzo:** Skocjan 2, 6215 Divaca, **tel.** 00386.5.76.32.840. **Web:** park-skocjanske-jame.si/it. **Prezzo:** 16 €.

24 SALINE DI SICCIOLE PIRANO

Il ricco ecosistema delle saline, da visitare a piedi o in bicicletta.

Indirizzo: Seca 115, Portorose, **tel.** 00386.5.67.21.350. **Web:** kpss.si. **Prezzo:** 7 €.

25 THALASSO SPA LEPA VIDA

Talassoterapia all'aria aperta nel Parco Naturale delle Saline di Sicciole. **Indirizzo:** Seca 115, Portorose, **tel.** 00386.5.67.21.360. **Web:** thalasso-lepavida.si.

26 ISTRA TERRA TRIFOLAU

Safari guidati da un esperto a caccia di tartufi. L'esperienza può essere poi seguita da un pranzo a base di tartufi. **Indirizzo:** Ilirija 32, Pobegi, **tel.** 00386.40.43.31.21. **Web:** kpss.si. **Prezzi:** da 80 €, in base al menu di tartufi scelto.

DOVE Info utili

ENTE DEL TURISMO SLOVENO

Indirizzo: Galleria Buenos Aires 1, Milano, **tel.** 02.29.51.11.87. **Web:** slovenia.info.

IL PICCOLO TIGLIO

Specialista nei viaggi nell'ex-Jugoslavia. **Indirizzo:** via Cairoli 12, Vigevano (Pv), **tel.** 0381.72.098. **Web:** ilpiccolotiglio.com.

Il tuo consulente DOVE CLUB

02.89.29.26.87

Per una vacanza in Slovenia, in hotel con Spa eccentro benessere, gli esperti di DoveClub sono a disposizione per preventivi gratuiti e per dare informazioni. Orari: lunedì-venerdì 10-20. Costo di una chiamata nazionale.