

i percorsi Donatella Tretjak Ci sono Klagenfurt e Villaco, e poi le terme, magari quelle di Bad Kleinkirchheim.

DONATELLA TRETJAK

i percorsi Donatella Tretjak Ci sono Klagenfurt e Villaco, e poi le terme, magari quelle di BadKleinkirchheim. I mercatini di Natale, in estate la gita al lago o la funicolare per arrivare ai piedidel ghiacciaio del Pasterze, sotto il Grossglockner. Basta? No, ci sono "111 luoghi della Carinzia che devi proprio scoprire". Troppi? Beh, non sarà come visitare Roma ma gli austriaci in questo sonobravissimi, ogni curiosità si trasforma in evento. Ovviamente imperdibile. Perché lo avete mai vistoun museo dedicato alla lampadina? E lo sapete che uno dei paradisi degli agrumi è l'Austria? Ecco duebuoni motivi per dare in libreria la giusta soddisfazione a Gisela Hopfmüller e Franz Hlavac, gli autori di questa guida di 240 pagine (Emons, 16,95 euro) con tanto di mappa finale e foto a volontà. Una guida tutto fuorché cattedratica, noiosa: anzi, è scritta in modo frizzante, quasi allegro. C'è laparte storico-artistica ma soprattutto ci sono le persone, artisti, artigiani, commercianti: luoghi che hanno storia e storie di persone che danno l'anima a quei luoghi. Una lettura piacevole, comunque, che restituisce appieno l'identità del Land. Che è fatta anche di ricette tradizionali, a partire daiKasnudl, i ravioli al formaggio dai bordi intrecciati (si dice che una carinziana che non sappiachiuuderli non troverà mai un marito). La roccaforte è la Valle del Gail, l'istituzione è il GasthofGrünwald grazie alle sue fantasiose varianti, dai ripieni con lenticchie e speck a quelli dolci.

Se poi cercate uno speck "buono, pulito e giusto" come insegna Slowfood allora rivolgetevi al castellodi Lerchenhof, che è hotel, ristorante e fattoria. I cioccolatini si comprano a Klagenfurt da Zehrer, un'istituzione dal 1763. Poi, se capitate di giovedì o di sabato, sappiate che nei paraggi vi attendeil Mercato di San Benedetto (prodotti regionali). Il pane speciale, tutelato dall'Unesco nonchépresidio Slow Food, è quello di Nonna Rosa, classe 1939, che ha ancora la forza di organizzare corsidi panificazione, a Obergail. Dove c'è acqua dolce, nuotano le trote. A Feld am See vengono allevatedal 1950, e c'è pure il salmone del Danubio. Qui si pescano, si mangiano (affumicate, marinate, condite), e si confezionano.

A Diex il sole risplende su una delle fortezze meglio conservate della Carinzia, la chiesa di St.Martin: un cammino di ronda di legno corre lungo le mura alte cinque metri. Cosa se ne fa un paesinodi 2500 anime di 5 trattorie sulla piazza principale?

Gmünd possiede venti gallerie d'arte, ma soprattutto chi arriva va al Museo della Porsche: è qui chefu costruito il prototipo della leggendaria 356, nel 1948. Mentre ad Althofen ecco il museo dedicato aCarl Auer von Welsbach, il papà della Osram e della pietra per accendini.

A Faak am See c'è un bioagrumeto con più di 280 varietà. Al Vivaio Ceron si tengono conferenze etroverete delizie come il filetto di storione aromatizzato alla Mano di Buddha. Il paese delle piante



Il Piccolo

officinali e delle erbe aromatiche è Irschen (lezioni di cucina aperte a tutti).

Tra maggio e giugno potreste visitare l'enorme giardino delle rose a Seeboden am Millstätter See, oppure perché non farsi spruzzare dalla cascata del Fallbach, la più possente con i suoi 200 metri?

Arte e architettura a Neuhaus. Dove il Museo Liaunig (ritratti, oggetti africani, argenti, perle divetro) è un enorme tubo panoramico di cemento, vetro e metallo in parte interrato e poggiato su unacollina. Nell'antica abbazia di St. Georgen am Längsee si possono gustare le zuppe con i prodotti dell'orto, mentre l'unica chiesa in legno della Carinzia si trova nei pressi del Sonntagberg, a 1200 metri. Nel bosco le case coloniche, sempre in legno.

Per i bimbi: il Museo delle (700) bambole Elli Riehl, tutte in abiti folkloristici, a Treffen. Infine, lo sapete che c'è l'Edvige di Harry Potter all'Adler Arena? Già, il castello di Landskron ospita più di venti specie di rapaci. Però bisogna pazientare, lo show inizia a maggio.

—