

# DOVE

MENSILE ANNO 27 N°31 NOVEMBRE 2017 € 5,90

## PARADISI D'INVERNO

Polinesia, Giappone e altri 10 viaggi  
da prenotare subito

**SLOVENIA FOOD**  
Alla scoperta  
dei sapori antichi

**VALLE D'AOSTA**  
Dove Academy,  
magie sulle Alpi

**MILANO CAPITALE**  
È più nuova di  
quello che si vede

**IDEE WEEKEND**  
A Trieste, nel cuore  
della fantascienza



RCS

MEDIAGROUP S.P.A. POSTE ITALIANE Sped. in A.P. - D.L. 353/2003 Conv. L. 46/2004, art. 1, comma 1 DCB Milano - ISSN 2499-6804 (online)  
Canada Cad. 12,50 Francia € 7,00 Germania € 7,00 Grecia € 7,00 Portogallo Cont. € 7,00 Spagna € 7,00 Svizzera C. Ticino CHF. 10,50 USA \$ 12,50

[DOVEVIAGGI.IT](http://DOVEVIAGGI.IT)



Il ritratto di Kristina Maska. A destra, il ristorante dove si trova il suo lavoro.

DOVE NOVEMBRE 2017

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



Nella foto di strada la piccola, verdegnina, 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 ferma, con un aumento del 15 per cento solo quest'anno. Entro la fine del 2017 si conoscerà addirittura cinque milioni di ospiti (tantissimi gli americani, a marzo erano aumentati di oltre il 30 per cento, voluti in via per scoprire le radici della moglie di Donald Trump, la slovena Melania Knauss). La Slovenia, grande quasi quanto la Lombardia, macchia 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 (openta la posizione del favorito alle presidenziali del 22 ottobre, il presidente uscente Boris Yelcin). Nel 2019 Ljubljana si incarica di ospitare il Consiglio Europeo della Commissione Europea per l'Ambiente ed il

prodi giorni fa la decisione di puntare a una mobilità sempre più sostenibile, fatta di auto elettriche e ibride. Dopo tutto, dopo la Finlandia, il Paese più verde d'Europa: oltre metà del territorio è coperto da boschi, vigneti, pascoli e prati 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 roccie nere e ai ghiacci delle Alpi. La cucina è un mix di sapori che risente di storia e culture differenti, con radici che vanno dal Mediterraneo, ai Balcani, alla Francia germanica. Da scoprire, per esempio, al Mercato Centrale di Ljubljana. Lo progetto Jože Plečnik, l'architetto sloveno, Ljubljana regalando quell'armonia che ancora oggi si legge nelle piazze, sul lungo fiume, nelle facciate Liberty e Art Nouveau dei palazzi. Un equilibrio di forme e volute

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**  
Ljubljana (Ljubljana in sloveno), dal fiume Ljubljanica che la attraversa, è una di quelle capitali che entrano nel cuore in punta dei piedi. Qui è nato a misura d'uomo. È un piacere girare a piedi sul lungo fiume della Ljubljanica, con le caffetterie e i locali gemmati di universitari perdersi tra i viali del parco Zvezde; inseguire i posti 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 Grogška, cala al castello medievale, che dall'alto, del colle Grogška, cala al castello medievale, che dall'alto, si trova sul Pianeta sovravvige ogni cosa. E al tramonto ci si ritrova sul cosiddetto Ponte Toppo - ha inizio da piazza Prešeren - mentre si accendono le luci sul fiume.

1. Il Ponte Toppo (Trombolone o Sloveno) a Ljubljana, accanto a piazza Prešeren. Da qui si parte per visitare la città antica. 2. Sempre affollati, i locali sul centro storico a Serebo in sesto a Tomaz Brebec, chef del ristorante Sloboda a Portorose.



DOVE NOVEMBRE 2017 99



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

La giovane chef  
Tina Vela è Pirata,  
al Parco Nazionale  
delle Saline  
di Gorizia.  
Il ristorante  
è diretto dal  
chef  
Janez Bratovz  
insieme ad  
allievi che si  
preoccupano della  
sicurezza a Pirata.

**JANEZ BRATOVIZ, PASSIONE E MATERIE PRIME**

Fino lontano dal Paese Tripla si trova il tempio inimitabile della cucina slovena, il ristorante JB, regno di Janez Bratovz. Una specialità di tarvi, ambasciatore raffinato, racconta il mito. La chef segue con passione la creazione di piatti, un'alternanza tra i tarvi, impegnato a visionare le ricette in preparazione e a verificare la perfezione di quelle in sala. Quella di Bratovz è una cucina legata alle tradizioni slovene, inserita in un'interpretazione, basata su materie prime selezionate e ricche materiche. "Noi non puntiamo a originalità e a inventare, certo l'unicità degli ingredienti del mercato. Lo stile? Un mix di Mediterranean, French e cucina slovena domestica". Il risultato è un'esperienza gastronomica dall'atmosfera esplosiva dove, dopo il pranzo è necessario

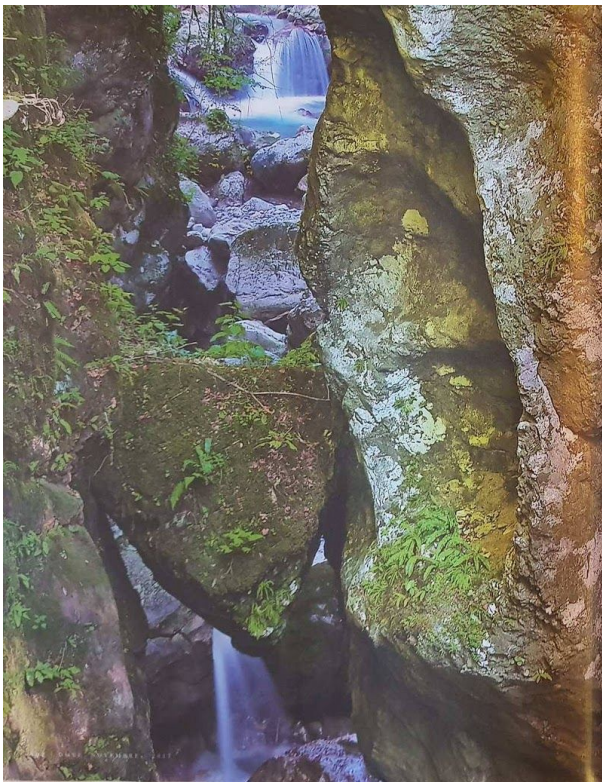
con eleganza e entusiasmo. Basti pensare al suo piatto più celebrato: il raviolo con ripieno di cottage cheese (fiocchetti di latte) condito, sugo d'arrotto caramellato, feta di lequino d'oca crudo, spuma di lequino e panca di pane. "L'uso di uova per un chilo di farina e poi comincia a tirare la pasta". Un'arte è un piacere che si rinnovano a ogni portata dal raviolo d'uovo con fave fresche e polpore di manzo croccante con pasta di crema di lequino, fino all'agnello sotto per noi a bassa temperatura, poi ripanato in forno con carote bianche e riduzione di vino rosso. Impensabile il mercato contadino del sabato mattina, lungo il fiume. Va vissuto per respirare l'anima di Lubiana e stupirsi 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 spicco



do corre libero a 360 gradi. Ancora qualche tappa, da Učina Okonov, drogheria di prodotti tipici, e ci si ferma per quattro chiacchiere con Elio D'Ondino, patron alla Vinceria del Ponte, per scoprire qualche curiosità locale degna di essere portata a casa e "volargli" i segreti della città, che conosce alla perfezione. Lubiana si può tentare la sorte e cercare un tavolo da Drogna Vidna, storico ristorante di piatti tradizionali a prezzi contenuti. Sempre affascinante.

**BENESSERE, BRANZINI E TARTUFI**

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



**Zuppe e frittelle**

Fra i piatti tradizionali sloveni spiccano la zuppa d'orzo (orzo, assai nutriente, grazie all'apporto di amido) e carne cotta stufata con zuppa di miglio (orzo e zuppa), molto caratteristiche, dal momento che la città sorge sul fiume. Da citare anche le caccole e le ali di pollo (trata leon) (garni) un tempo una delle pasticcerie prodotte dai facchini del porto fluviale (le omelette alla ricotta e la ljubljanska jajna jed con uova e asparagi). L'eredità austriaca (la Slovenia fu parte dell'impero austriaco sino al 1918) si ritrova anche nella pasticceria, ottima e ricca. Per esempio, nella potica, un cambellone aromatizzato con ripieno di noci, nocelle e mele, oltre a rum, cannella, buccia di arancia o limone uvulata. Esistono anche versioni autunnali di questo dolce, con il ripieno di purea di castagne e la cannella. A Carniola si mangiano invece le kroleze e le frittelle (mitki) e le ciambelle (kraki). È d'obbligo poi citare gli struzzioli ljubljani, cioè ripieni con la frutta o la marmellata che conosciamo, nella regione della Bassa Carniola (Dolenjska), una versione salata, con fagioli.

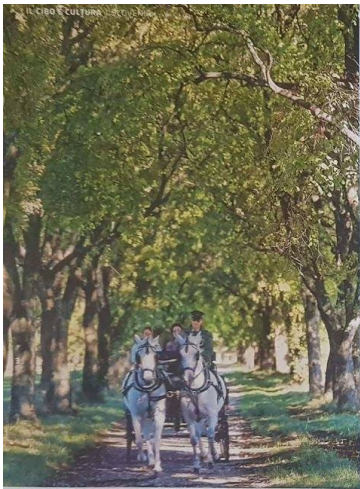
stradi (circa 90 chilometri), un nastro nel verde, si arriva alla costa. Solo 43 chilometri incastonati fra Italia e Croazia, una meraviglia. Portorose, la maggiore tra le località turistiche, sorge su un lembo di terra proteso sul mare, dove i numerosi alberghi e Spa non hanno intaccato l'integrità 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 Leon. 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 spazio 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 Rizibiri, 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 pluritremato Tomaž Bevilacqua, che propongono una cucina rispettosa del territorio, ma caratterizzata da azzardate combinazioni di colori, aromi e sapori. Dal 2012 fanno parte dell'associazione Jovana Restauratori d'Europa 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, spaiadello con purea di patate e tartufo del Carso. Proseguendo verso sud - se il clima è mite si può pedalare lungo la ciclabile - si arriva alle Saline di Sicciole. 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 sovrastare 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 Saline di Sicciole.

**ROTTA VERSO IL NORD**

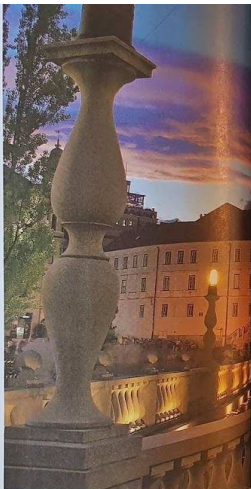
Da questa terra arrivano anche porcini e funghi prezzati. Per farne un'idea si può visitare verso nord, partendo fra le gradine nei boschi che conducono a Lapiza, dove merita una sosta l'allevamento di cavalli lipizzani. Avanzo si può visitare il museo, assistere a spettacoli e allenamenti della scuola d'equitazione classica, oltre a fare gite in carrozza e prenotare lezioni di equitazione. Vicinissimo, ecco il borgo di Lokve, con lo storico pro-

1. Le gole di Tolmin, nel Parco Nazionale del Triglav, Dom Trenta, si trovano nella parte slovena della Valle dell'Isosno.
2. Sono opere d'arte le proposte del ristorante Hruša Franke a Notranj.
3. Rosso duovo, bricole di porro croccante e cipolla di topinambur, una creazione di Janez Bratovz, chef del ristorante JB.

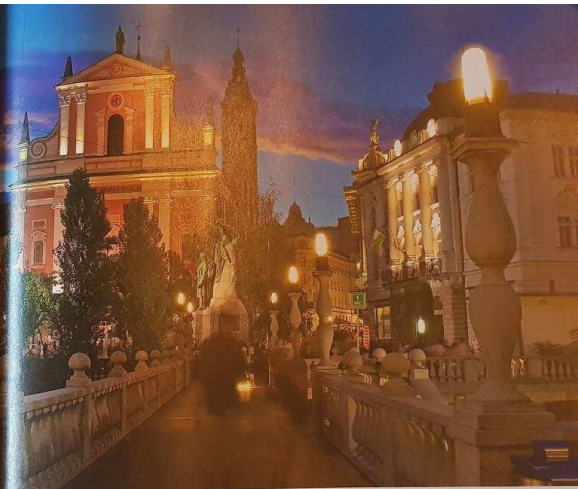


scientifico Pristarna Lokve su Krasi, attivo dal 1959. Vanta una produzione di 60 mila prosciutti l'anno, ai quali si affiancano speck, pancetta e coppa. Il prosciutto del Carso si differenzia da quello italiano perché la bionda e il terreno carsico mantengono l'umidità relativa e i livelli più bassi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

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



Mecak, a Bukovica. Sono fra i padri della vitificazione naturali. I loro prodotti sono unici, di grande spessore, re: bisogna provarli e comprarli lì, perché in Italia sono rari, se non introvabili. **Collio Sloveno** è una ventina di chilometri. Questa regione si confonde con l'Italia. 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 salami. A proposito di salami, è d'obbligo fermarsi da Uroš Klince, a Plešivo: il suo bčh è uno dei più belli del territorio. Klince è un ottimo chef e non manca (su prenotazione) di adattare con i suoi ospiti. Soprattutto, Klince è un appassionato e meticoloso produttore di prosciutti. Da provare il 36 mesi: appeso, di tanto in tanto, sul tavolo. Notevole anche il



salame. Poco lontano, a Medana, l'altro rampollo della famiglia Klince, 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 uno come Mova. Se c'è un personaggio da incontrare in questo viaggio è proprio lui: "Sai che Hemingway beveva i miei vini?". Se c'è un personaggio da incontrare in questo viaggio è proprio lui: "Sai che Hemingway beveva i miei vini?". Se c'è un personaggio da incontrare in questo viaggio è proprio lui: "Sai che Hemingway beveva i miei vini?".

prosegue verso Caporetto, dove mettere in programma escursioni nella natura è attività sportiva. Molti arrivano qui dopo aver pensato con largo anticipo un tavolo di Casa Hisa Franko. Solo pochi mesi fa, Ana Rovš 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 Kranj) presso alla casa di diplomata. L'amore per la cucina è stato un colpo di fulmine. Ho convinto i miei compaesani a valutare i loro prodotti: nemmeno sapevano che tesso avevano vigneti e salami 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 chiedere l'amaro riposato in una delle deliziose cantine di Casa Franko. ■

L'incrocio dei punti, nel centro storico di Lubiana. A sinistra, una gita in canoa a Huda, i cavalli bianchi sono tipici della regione.



### Spa, cantine, grotte

#### COME ARRIVARE

In auto: Da Verona A57, quindi la A 34 fino a Gorizia. Al confine occorre scendere di una vignetta autostradale obbligatoria e dal retto variabile secondo la lunghezza del periodo prescelto (minimo una settimana per 7,5 € fino a quella annuale da 95 €). Si prosegue poi, sempre in autostrada, lungo la E70 fino alla capofila 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 l'hotel e la pensione e comprende l'hotel e la pensione e comprende l'hotel e la pensione.

#### DOVE Dormire

**1 HOTEL SLOVO**  
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 ottima. Parcheggio privato.  
Indirizzo: Novotna Cesta 34, Lubiana, tel. 00386 1.438.11.00, Web: hotel-slovo.com. Prezzo doppio bch da 100 a 140 €.

**2 HOTEL SLOVENIA**  
Sul lungomare di Portorose, monumentale. Notevole la Spa, mentre il ristorante ottima la colazione, anche all'aperto. Nelle camere design essenziale con ampio uso di materiali naturali. Da scoprire quelle vista mare, se piace più alle. Servizio oltre le aspettative, nonostante le dimensioni: spiaggia privata a 20 metri dalla hall.  
Indirizzo: Gleda 33, Portorose, tel. 00386 56.22.99.91, Web: hotel-slovo.com. Prezzo doppio bch da 150 a 410 €.

**3 B&B KLINCE**  
Una location 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 pranzi in casa.  
Indirizzo: Casa Hisa Franko a Bukovica, vicino a Kranj, tel. 00386 5.73.18.122, Web: bnb-klince.com. Prezzo per il 2017.

**4 MASERA APARTMENTS AND ROOMS**  
Cucine e miniapartamenti perfettamente arredati e funzionali, in posizione tranquilla, nel centro storico. Se ci si ferma più di una notte conviene scegliere visto che la cucina è perfettamente attrezzata.  
Indirizzo: Grozovcova ulica 10, Kobard, tel. 00386 5.39.59.400, Web: apartmasera.si. Prezzo doppio bch da 45 a 73 €.

**DOVE Mangiare**

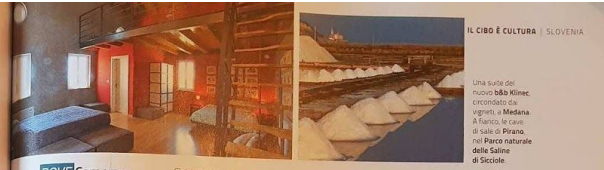
**5 JIB RESTAURANT**  
Il top in Slovenia. Un percorso gastroonomico indimenticabile nel borgo della chef Vana Bratoz.  
Indirizzo: Miklavževa 19, Kobard, tel. 00386 5.39.59.400, Web: jib-restaurant.com. Prezzo medio: due menù degustazione da 35 a 55 €.

**6 DRUGA VILINA**  
Per chi è salito nel passato. Ristorante economico, ma con un ottimo livello di cucina. Da provare la zuppa di pacifini (in stagione).  
Indirizzo: Slatki trg 21, Lubiana, tel. 00386 8.20.52.506, Facebook: Druga Vilina. Prezzo medio: 15 €.

**7 RESTAURANT RIZIBIZI**  
Pesce fresco, sia salato e abbinate a pasta e risotto, oppure con fagioli e carciofi. 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: Vilarova 10, Portorose, tel. 00386 31.23.94.63, Web: rizibizi.com. Prezzo: doppi bch da 80 a 100 €.

**8 TRATTORIA KLINCE**  
Alex Klince, fratello di Uroš, fa il vignaiolo bch. 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 5.39.59.400, Web: klince.si. Prezzo medio: dai 25 €.

**9 CASA HISA FRANKO**  
Tempo indolente della gastronomia slovena, con sapori inconfondibili, abbinamenti a volte audaci, grandi eleganze e creatività. Molto belle anche le stanze per chi sceglie di fermarsi a dormire. Indispensabile prenotare con largo anticipo.  
Indirizzo: Suro Selo 1, Kobard, tel. 00386 5.39.41.20, Web: hisafranko.com. Prezzo medio: due menù degustazione a 70 € e 90 €.



#### DOVE Comprare

**1 UČELNA OKUSOV**  
Tanti prodotti tipici, provenienti dalle varie regioni slovene.  
Indirizzo: Adamič-Lindtova 1-7, Lubiana, tel. 00386 1.29.27.785, Web: ucnelnaokusov.si.

**2 VINERIA DEL PONTE**  
Ottima selezione di vini sloveni, miele, dadioli e altre piccole golosità. Il proprietario, Elano D'Ottavio, è un enoasta italiano impiantato nella capitale slovena che conosce e racconta tutti i segreti della città.  
Indirizzo: Suro trg 2, Lubiana, tel. 00386 70.80.3.755, Web: vineriadelPONTE.com.

**3 FONDA**  
Branini freschi, affumicati, sale, olio tutto il meglio di questo spicchio di Mediterraneo.  
Indirizzo: Linnarška Cesta 117, Portorose, tel. 00386 51.60.56.05, Web: fondas.si.

**4 SALINE DI SICOLE**  
Il punto vendita del 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: Seča 115, Portorose, tel. 00386 5.67.21.350, Web: kps.si.

**5 CANTINA MOVIA**  
La spettacolare proprietà di Aleš Kristančič, fra i vignaioli più famosi del mondo, si acquistano eccezionali i vini. Vinite e degustazioni su appuntamento.  
Indirizzo: Čeglo 18, Dobrovo, tel. 00386 3.39.49.310, Web: movia.si.

**6 PROSCUTTIFICIO PRISTARNA LOKVE NA KRASU**  
Si può visitare l'azienda, assistere alle varie fasi della produzione del celebre salame, quindi degustare e acquistare gli ottimi prosciutti.  
Indirizzo: Lokve 9, Lokve, tel. 00386 5.73.18.122, Web: pristarna-klince.si. Ingresso visite e degustazioni: 10 € per persona. Info: Tinto Farnio, ex-chef chimica e festa. Su prenotazione.

**7 DOBROVO/BRDA VITIVITIA BRDA**  
Degustazione di vini del territorio accompagnato da piatti di formaggi (44,7 €) e salumi (41 €).  
Indirizzo: Grahla cesta 10, Dobrovo, tel. 00386 3.39.59.210, Web: vinobrad.si.

**8 JURE KONJAR**  
Nel distretto di Plešivo, lungo una strada che scende nel fondovalle, in una casetta poco segnalata, Jur Konjar propone una microproduzione di formaggi di capra e pecora. Oltre al primordiale e alle forme fresche, meritano di essere acquistate le ricotte delocalizzate.  
Indirizzo: Princes 4, Sečna, tel. 00386 31.28.17.14, Web: vinobrad.si.

**9 AGRITURISMO DRNOVŠČEK**  
Una tenuta con otto ettari di frutteto, due di oliveto e spazio di vigneti, tutto a produzione biologica. Si acquistano olio, frutta e vino.  
Indirizzo: Volgraj 2a, Gorizia, Dobrovo, tel. 00386 41.51.37.73, Web: drnovscsek.si.

**DOVE Cantine**

**1 CANTINA BATIČ**  
La spettacolare proprietà di Aleš Kristančič, fra i vignaioli più famosi del mondo, si acquistano eccezionali i vini. Vinite e degustazioni su appuntamento.  
Indirizzo: Čeglo 18, Dobrovo, tel. 00386 3.39.49.310, Web: movia.si.

**2 CANTINA BATE**  
Ingresso visite e degustazioni: 10 € per persona. Info: Tinto Farnio, ex-chef chimica e festa. Su prenotazione.

**3 CANTINA MLECNIK**  
Vini autoctoni, salumi, buonissimi. Vinite e degustazioni su appuntamento.  
Indirizzo: Bukovica 31, Bukovica, tel. 00386 7.5.39.55.523, Web: mlecnik.com.

**DOVE Andare**

**1 CASTELLO DI LUBIANA**  
Rocco di storia, regala uno scorcio panoramico perfetto sulla città e la domus.  
Indirizzo: Gospiča placina 1, Lubiana, tel. 00386 1.30.64.203, Web: ljubljanskacastel.si. Ingresso: 7,5 € a persona, 10 € con la famiglia. Si può adde anche un picnic o un biglietto (meglio quella con la pedilata assistita, se non si è allenati).

**2 FORRE DI TOLMINKA**  
Gole idemali, acque anziosissime, colori di paradiso.  
Indirizzo: Peter Škalcar 4, Tolmin, tel. 00386 5.38.00.480, Web: forre-slovenec.com. Ingresso: 4 €.

**3 GROTTE DI SAN CANZIANO**  
Le più spettacolari fra le grotte carsiche sono quelle del parco Skocjanske jame. 6,2 chilometri di gallerie speghe ramificate fino a 225 metri di profondità (il punto più basso). Vinite guidate tutto l'anno.  
Indirizzo: Škocjan 2, 0215 Divaco, tel. 00386 3.76.82.840, Web: park-skocjanske-jame.si/it. Prezzo: 10 €.

**4 SALINE DI SICOLE PIRANO**  
Il cuore economico delle saline, da visitare a piedi o a bicicletta.

**DOVE Info utili**

**ENTE DEL TURISMO SLOVENO**  
Indirizzo: Gallica, Brusno Arca 1, Milano, tel. 02.25.51.1.187, Web: slovenia.info.

**IL PICCOLO TIGLIO**  
Specialista nei viaggi nell'Esigebiano.  
Indirizzo: Via Cairoli 12, Vigevano (PV), tel. 0381.72.008, Web: jipiccolotiglio.com.

**Il tuo consulente DOVE CLUB**  
02.88.29.26.87

Per una vacanza in Slovenia, in hotel con Spa centro benessere, gli esperti di Dove Club sono a disposizione per preventivi gratuiti e per dare informazioni. Overti lunedì venerdì 10-20. Costo di una chiamata nazionale.