

**San Francisco skyline con Bay Bridge**

La proposta Robintur Il tour "Eat Local" in California

Ed ecco la proposta **Robintur** per chi ha voglia di andare a scoprire la California seguendo le tracce descritte in queste pagine.

Il prezzo per questo **itinerario di una settimana** in California parte da € 1.199 a persona in doppia per partenze 2019. La quota comprende: 1 notte a San Francisco, 1 notte a Bodega Bay, 1 notte a Napa, 2 notti a Oakland, 1 notte a San Francisco tutto in solo pernottamento in hotel cat. turistica superiore - noleggio auto cat. B compact 2/4 porte completa + navigatore, presa e rilascio a San Francisco.

Volo intercontinentale con classe economica dall'Italia.

La quota non comprende: tasse aeroportuali, pasti, assicurazione, quote di gestione pratica e tutto quanto non espressamente specificato come incluso.

Per maggiori informazioni/preventivi potete rivolgervi nelle agenzie Robintur / Viaggi Coop. **www.robintur.it**.

Per i **soci Coop** è previsto l'omaggio del **CityPass di San Francisco**. Il CityPass dà accesso illimitato ai mezzi pubblici di trasporto della città per **tre giorni** (compreso il famoso tram storico) e include l'entrata alla California Academy of Science, una crociera nella baia, l'ingresso all' Aquarium of the Bay e una visita a scelta tra l' Exploratorium e il San Francisco Museum of Modern Art.

Per maggiori informazioni:

<https://it.citypass.com/san-francisco>

IN CALIFORNIA TRA OTTIMI VINI E BUON CIBO

Cin cin a San Francisco

Da "Frisco" a Berkeley, da Oakland a Sonoma e fino alla Napa Valley. L'autunno può essere la stagione migliore per venire a scoprire cosa ha da offrire questa terra: tra cantine e vini, ma anche col museo dedicato a Snoopy e ai Peanuts

**Napa Valley**

Il rosso scuro degli acini maturi e la luce calda sulle colline di vitigni, che sfumano dal verde, all'oro, al bruno. Il profumo del mosto che si mescola con l'aria fresca e salata dell'Oceano. Ed un brindisi a due passi dalla fattoria dove scriveva Jack London o assaggiando tapas

gourmet sulla **Baia di San Francisco**. Non solo in Italia, ma anche in California il nettare degli dei dà il suo meglio in autunno: ottobre e novembre sono i mesi perfetti per visitare la San Francisco Bay Area, divenuta la mecca di un nuovo turismo legato ai **celebri vini californiani** ed al buon cibo.

Tra "Frisco", Oakland, Berkley,

Sonoma e la Napa Valley, infatti, il culto del vino e delle materie prime, dei prodotti a chilometro zero, dei mercatini del cibo slow food e della buona tavola sono divenute il fulcro di una California diversa e che ha molto da offrire. Dove una settimana o dieci giorni di viaggio regalano un'esperienza sorprendente, che sposa enogastronomia, natura, cultura.

Nella grande Baia di San Francisco sfociano per gettarsi nell'Oceano alcuni dei grandi fiumi californiani, creando un "intarsio" unico di acqua, terra, clima e vegetazione. Per dedicare almeno due o tre giorni a San Francisco si può fare base a Oakland, che dista appena 15 minuti in treno ed è collegata anche da un efficiente servizio di ferry-boat: un ottimo punto di partenza per gli itinerari della Baia. Qui si va alla scoperta dei pregiati vini californiani con degustazioni e spiegazioni a cura dei produttori, da soli o con itinerari a piedi o in bicicletta nei percorsi vinicoli dell'**Oakland Urban Wine Trail** e dell'East Bay Winery Bicicle Tours. Nella East Bay infatti si miscela e imbottiglia anche in piena città, in vecchi depositi e magazzini carichi di fascino; Oakland e le vicine Berkeley, Emeryville e Alameda offrono più di 20 cantine. A Oakland si va alla scoperta dei prodotti locali in mercati come il **Grand Lake Farmers Market** e dai ristoranti dei grandi chef che qui offrono reinterpretazioni gourmet della cucina americana e internazionale all'insegna di ingredienti freschissimi, biologici e del territorio. Gli appassionati possono deliziarsi anche con tour guidati con focus su cibo, cultura e storia locale.

A circa un'ora di viaggio in auto a Nord dal Golden Gate Bridge di San Francisco, invece, nella **Sonoma Valley** ci sono oltre 400 cantine, disseminate in una regione collinare affacciata sulla costa del Pacifico, dove godere lo spettacolo di grandi foreste e parchi naturali. A Napa e Sonoma si può essere ospiti in vere e proprie feste prima o dopo

la spremitura, con musica, balli e la possibilità di unirsi alla vendemmia ed alla pigiatura con i piedi, scegliendo tra lussuose cantine, vecchi castelli o fattorie.

Non c'è che l'imbarazzo della scelta, tra centinaia di prodotti, spesso in vetta alle classifiche mondiali, e ristoranti "stellati". Per visitarne alcune si può anche salire sul **"treno del vino"**, con autentiche carrozze vintage in partenza da Napa per un tour con degustazioni di qualche ora o di un giorno intero.

Tra le tappe culturali, a Santa Rosa, della Sonoma County, si trova il **museo di Charles M. Schulz**, il creatore dei Peanuts, che espone quasi 7.000 disegni originali, lo studio dell'artista e la celebre casetta di Snoopy. Mentre nella Valley of the Moon, a poco più di un'ora da San Francisco, merita una giornata il **Jack London State Historic Park**, un'area naturale che racchiude la fattoria modello dove il grande scrittore coltivava con tecniche ecosostenibili. Oltre al cottage dove London ha scritto e vissuto, e dove morì, si possono ammirare edifici e una cantina del 19esimo secolo e 32 ettari di natura incontaminata; assistere a letture tratte dai suoi libri e partecipare a passeggiate nei luoghi che hanno ispirato l'autore di "Zanna Bianca".

Chi invece vuole scoprire la costa californiana può percorrere la Highway 1, affacciata sull'Oceano Pacifico e considerata la più sensazionale dello Stato, in direzione di **Bodega Bay**. La strada si snoda su panorami mozzafiato e una natura selvaggia, con parchi naturali, boschi di sequoie giganti, grandi spiagge e scogliere a picco, dove imbattersi in singolari compagni di viaggio: i leoni marini e le balene. Proprio nella piccola Bodega Bay è stato girato uno dei capolavori di Alfred Hitchcock, "Gli uccelli"; è ancora possibile visitare i luoghi del film come il ristorante, dove farsi servire granchi e gamberi freschissimi o acquistarli, in scatola, nella vicina fabbrica ittica. ■



A Fico ottobre è il mese della birra e dei mastri birrai

Negli ultimi anni anche in Italia è cresciuta la passione per la birra - bianca o rossa, chiara, scura, cruda, aromatica - con il "rinascimento" dei **birrifici artigianali** e la scoperta dei **mastri birrai** del Belpaese. Ottobre è il suo mese per eccellenza, tanto che Fico Eataly World - il parco del cibo più grande del mondo - lo dedica interamente a questa bevanda antica, sorprendente e intramontabile.

Nel parco di Bologna **ogni weekend** sarà possibile conoscere e assaggiare centinaia di birre speciali e artigianali, scoprire nuovi sapori e abbinamenti tra le birre e i migliori prosciutti e formaggi della nostra tradizione, con degustazioni, festival, concorsi e show.

Tra gli "ingredienti" degli eventi del mese, anche i tartufi, i formaggi (il 13 ottobre è in programma l'Italian Cheese Awards, gli Oscar del formaggio), il peperoncino (con la sfida tra i mangiatori più impavidi).

A novembre, Fico festeggerà il **primo anno di vita**, proponendo una serie di appuntamenti dedicati alla cucina ed ai grandi chef, mentre già da fine mese e per tutto dicembre sono in arrivo i Mercatini di Natale.

L'ingresso è gratuito, il programma completo degli eventi di Fico Eataly World è sempre aggiornato su www.eatalyworld.it. ■