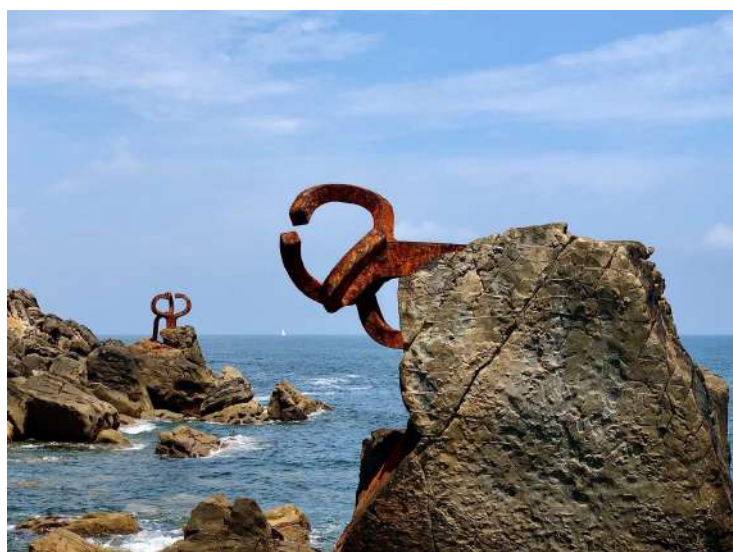
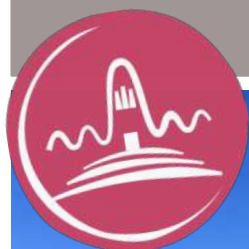




# Bilbao e i Paesi Baschi

sogni di architetti e paradisi enogastronomici  
dal Guggenheim a San Sebastian, da Gehry a Calatrava

11 - 15 ottobre 2021



**LA FORMA  
DEL VIAGGIO**

**ARCHITETTURA  
DEL GUSTO**



## alcune cose che vedremo

A – BILBAO, Guggenheim Museum, centro storico, palazzo Euskalduna, architetture di Foster e Calatrava

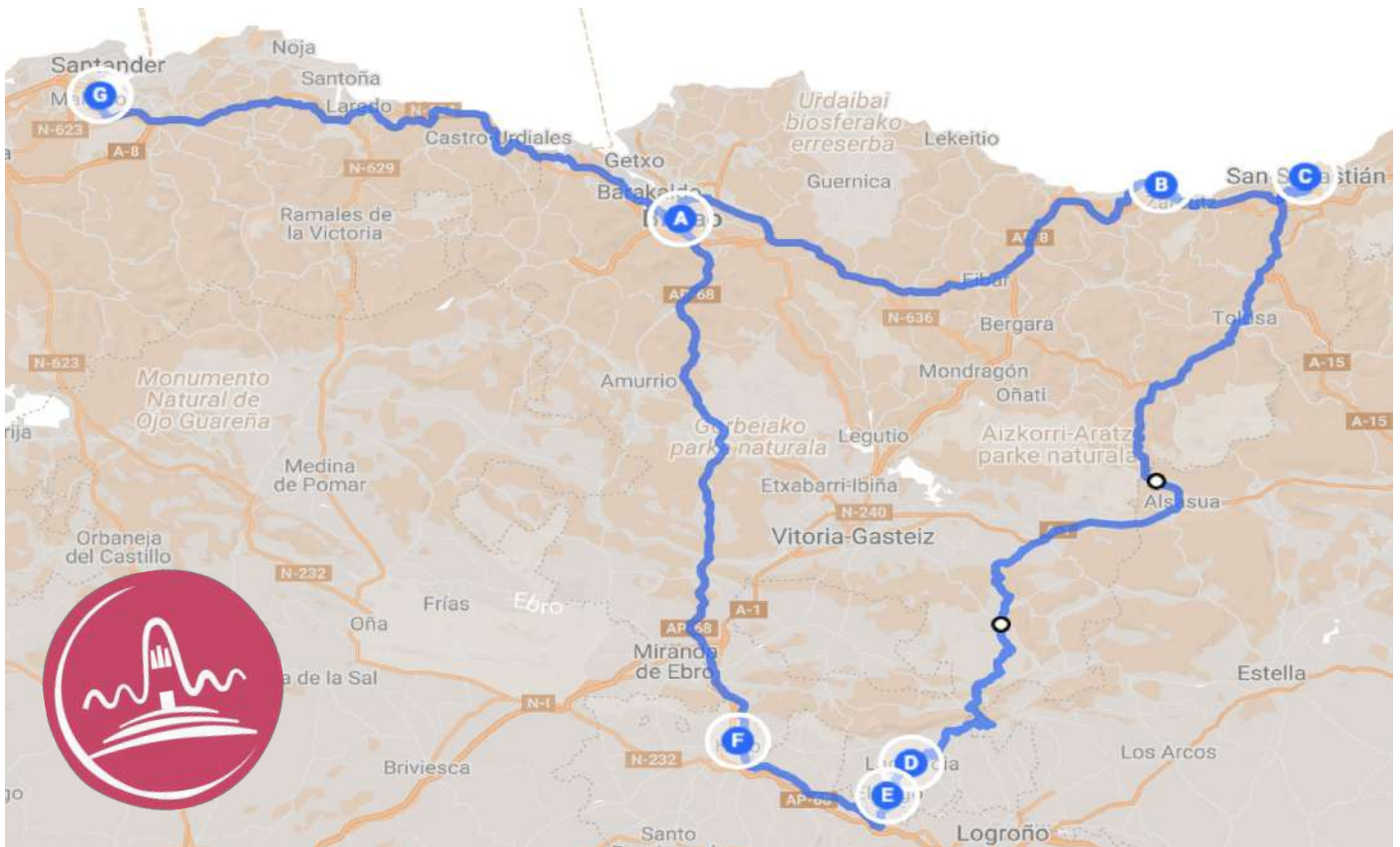
B – Getaria

C – SAN SEBASTIÁN, playa de la Concha, centro storico

D e E – Bodega Ysios e Bodega Marques de Riscal

F – Heredia Vina Tondonia

G – Santander e il Centro Botin di Renzo Piano



## perché scegliere questo viaggio

3 notti in hotel 5\* + 1 notte in hotel 4\*

soggiorno in un hotel disegnato da Frank O. Gehry

1 cena itinerante a "pinchos" + 1 cena in ristorante stellato

visita ad uno dei musei più famosi del mondo

visita a cantine disegnate da Gehry, Calatrava e Zaha Hadid

massimo 14 partecipanti

viaggio accompagnato da un nostro esperto della destinazione



## il racconto

Un viaggio all'insegna dell'arte e del gusto per appagare tutti i vostri sensi nei Paesi Baschi, comunità autonoma del nord della Spagna il cui popolo mantiene una tradizione culturale molto forte, enfatizzata da una lingua autoctona di antichissime origini e da una cucina tra le più rinomate al mondo. Bilbao, polo di architettura e design, con il suo centro antico e la sua parte moderna, costellata di strutture di Santiago Calatrava, Rafael Moneo, Philippe Stark, Norman Foster, Cesar Pelli e Arata Isozaki, è un vero e proprio manuale di architettura contemporanea a cielo aperto. Tra le stelle bilbaine però continua a spiccare incontrastato il Guggenheim Museum firmato da Frank Gehry, autentico capolavoro nato per contenere altri capolavori! Dopo Bilbao partiremo per Getaria, borgo di pescatori affacciato sul mare, e San Sebastián, località turistica nel Golfo di Biscaglia celebre per le sue spiagge, per le spettacolari sculture di Eduardo Chillida e per il *casco antiguo*, pervaso da un'energia vibrante che scorre tra i suoi ciottoli e nei vivaci locali che propongono i tipici *pinchos*, versione locale delle tapas che non mancheremo di farvi conoscere. Lasciata la costa, infine, ci dedicheremo a tre cantine che hanno saputo reinventarsi e proporsi al mondo moderno con un meraviglioso lavoro di rinnovamento grazie alla matita (e al genio) di *archistar* di fama internazionale: Zaha Hadid, Santiago Calatrava e Frank Gehry. Della prima scopriremo una sala degustazione dalla originalissima forma di decanter e del secondo la splendida Bodega Ysios, appena fuori La Guardia, una struttura rivestita di legno, ceramica ed alluminio che come un'onda alterna superfici concave e convesse. Ma sarà solo con l'ultima notte che raggiungeremo l'apice del nostro viaggio, quando ci godremo l'esperienza davvero unica di soggiornare in una struttura disegnata dallo stesso Gehry, una cantina con hotel di lusso, spa e ristorante stellato, che cercheremo di farvi godere in ogni singolo dettaglio. Anche perché il colpo d'occhio del golfo di Biscaglia, quello delle grandi architetture o dei paesaggi coltivati a vite sono sicuramente molto scenografici, ma, alla fine, saranno i dettagli a farvi innamorare perdutamente di questo angolo di Spagna.



**LA FORMA  
DEL VIAGGIO**

**ARCHITETTURA  
DEL GUSTO**



# diario di viaggio



## 11 ottobre

Ore 9:05 ritrovo all'aeroporto di Bologna per il volo di andata.

Volo Bologna – Santander con partenza alle 11:05 e arrivo alle 13:15.

All'arrivo ci trasferiremo a Bilbao, dove ci sistememo in hotel per poi iniziare un primo giro a piedi del centro storico cittadino.

Cena libera, ma vi consiglieremo molti posti dove provare la celebre cucina basca!

## 12 ottobre

Giornata interamente dedicata alla visita di Bilbao, dal Guggenheim Museum di Frank O. Gehry, con i suoi innumerevoli capolavori di arte contemporanea, al palazzo Eiskalduna ridisegnato da Philippe Starck, dal lungo fiume con le architetture di Calatrava alla zona della Cattedrale, delle cosiddette "siete calles" alla piccola chiesa barocca dedicata a Sant'Antonio.

Cena libera.

## 13 ottobre

Dopo esserci lasciati qualche ora libera per gli acquisti o per rilassarsi nei tanti e splendidi parchi cittadini, in tarda mattinata partiremo alla volta di Getaria, antico borgo di pescatori dove chi vorrà potrà dedicarsi ad un ottimo piatto tradizionale a base di pesce alla griglia.

Nel primo pomeriggio arrivo a San Sebastian e visita della città, con le sculture di Eduardo Chillida, la spiaggia della Concha e il centro storico.

Cena itinerante a base di "pinchos", versione locale delle tapas.

## 14 ottobre

Dopo colazione lasceremo San Sebastian per dirigerci verso la regione vinicola della Rioja, una delle più celebri e apprezzate del paese, dove visiteremo, per cominciare, la cantina Ysios disegnata da Santiago Calatrava.

Pausa pranzo libera a Laguardia, cittadina medievale di cui visiteremo anche il piccolo e interessante centro storico.

Dopo pranzo ci sposteremo alla Bodega Marques de Riscal, il cui hotel disegnato da Frank O. Gehry sarà nostra "casa" per il resto della giornata. Lascieremo a vostra disposizione parte del pomeriggio per godervi la Spa dell'hotel, per passeggiare tra i vigneti o per dedicarvi alla visita (opzionale e da richiedere al momento della prenotazione del viaggio) della cantina.

Cena nel ristorante dell'hotel, insignito di una stella Michelin.

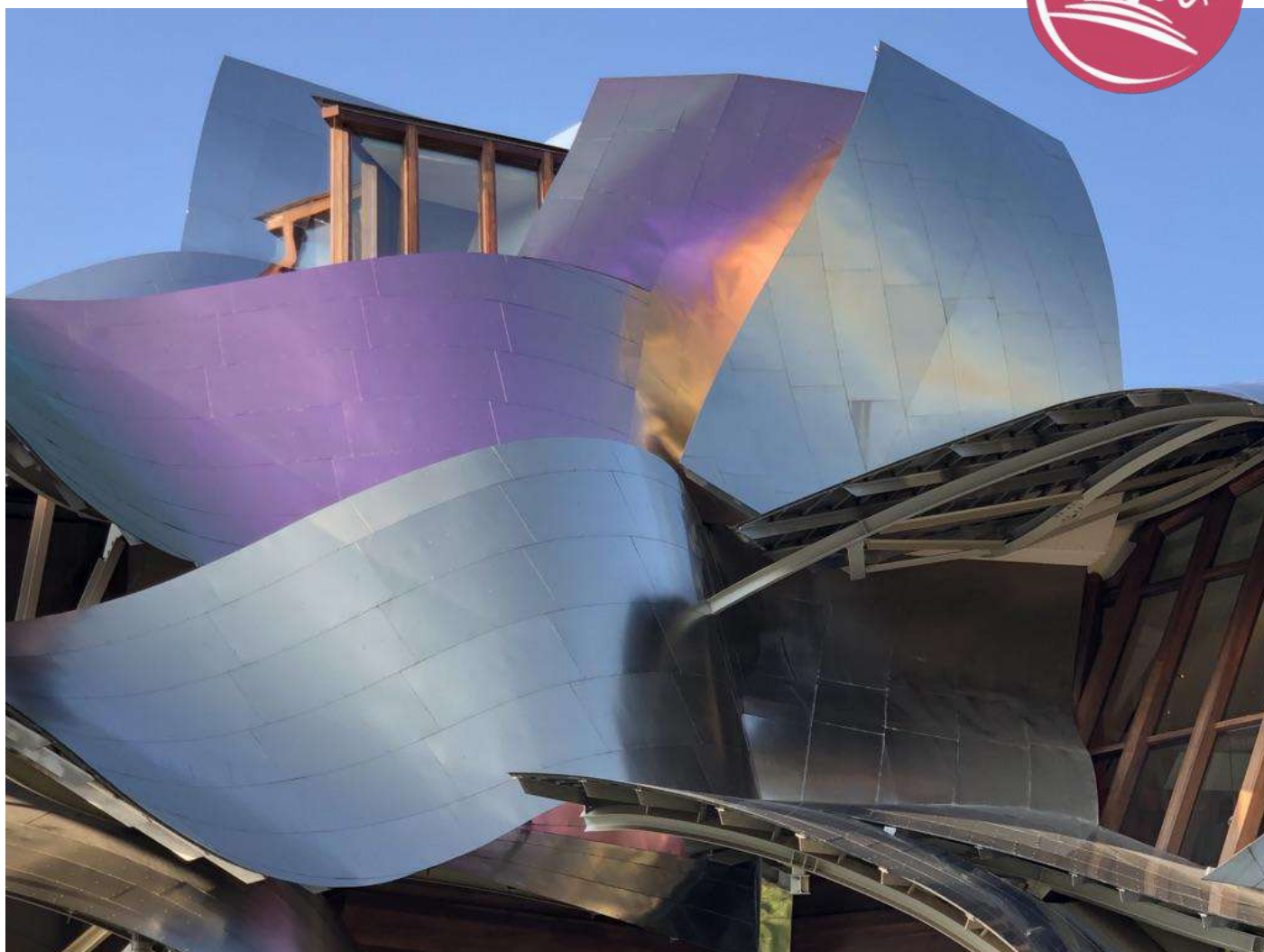
## 15 ottobre

Dopo una colazione rilassante per poterci godere ancora un po' gli splendidi spazi disegnati da Gehry, partiremo per Santander, ma nel percorso faremo una rapida incursione nella nostra terza cantina, per scoprire una piccola e curiosa sala degustazione disegnata da Zaha Hadid.

Nel primo pomeriggio arrivo a Santander e tempo libero per mangiare qualcosa prima della visita del centro storico e degli esterni del Centro Botin disegnato dal "nostro" Renzo Piano.

Trasferimento in aeroporto per il volo di rientro.

Volo Santander – Bologna con partenza alle 18:50 e arrivo alle 21:00.





## cosa vedremo: architettura contemporanea

**Guggenheim Museum:** tra interessanti mostre temporanee ed opere della collezione permanente esposte a rotazione, il Guggenheim di Bilbao non tradisce mai le aspettative, anche perché alcuni capolavori sono sempre presenti, visto che gli autori li hanno pensati proprio per questo luogo. Un esempio su tutti? *La materia del tempo* di Richard Serra, una gigantesca installazione che resta sempre tra i ricordi più vividi di un viaggio nei Paesi Baschi.

**Bodegas Marqués de Riscal, Ysios e Lopez de Heredia:** situate nella regione della Rioja, uno dei centri di produzione vinicola più importanti di Spagna, sono le protagoniste dell'intervento di tre fra i più celebri architetti contemporanei, che hanno trovato geniali soluzioni di integrazione dei loro edifici con il paesaggio circostante. La Bodega Ysios, prestigiosa cantina immersa tra i vigneti, è forse uno dei progetti più emozionanti di Santiago Calatrava, nonché uno dei luoghi che più amiamo in tutta la Spagna, mentre l'intervento della compianta Zaha Hadid per Lopez de Heredia è più piccolo ma certamente originale e "divertente". E poi il Marqués de Riscal, uno degli esempi di architettura contemporanea privata più belli al mondo, che racchiude al suo interno una cantina, un hotel di lusso, dove pernosteremo, e un ristorante, il tutto disegnato dal genio di Frank O. Gehry.

**Bilbao, San Sebastián e Santander:** Bilbao non è solo il Guggenheim di Gehry. Il nostro sguardo spazierà dal ponte di Calatrava al nuovo Alhondiga, centro polifunzionale disegnato da Philippe Starck con un mix architettonico e artistico davvero unico, dalla razionale biblioteca firmata Rafael Moneo alla torre ideata da César Pelli e alle fermate della metropolitana di Norman Foster.

La vicina San Sebastián, seppur in misura ridotta, ha comunque accettato il confronto con la "sorella maggiore", incaricando lo stesso Moneo di realizzare il Kursaal, eclettico centro culturale affacciato sul mare dall'altra parte della baia rispetto alle emozionanti sculture "sonore" opere del sorprendente e poetico Eduardo Chillida. E per finire, prima di tornare a casa, una rapida incursione a Santander ci farà conoscere un altro dei capolavori firmati in giro per il mondo dal nostro Renzo Piano, il nuovo e futuristico Centro Botin, letteralmente proiettato sul mar Cantabrico.



**la Rioja e i suoi vigneti:** questa regione lambita dal corso dell'Ebro e del suo affluente Oja, vanta una tradizione di coltura della vite che risale all'epoca dei Fenici e dei Celtiberi, con una prima documentazione scritta risalente ancora all'873 d.C. Oggi nell'area si conta un totale di circa 57.000 ettari coltivati a vite con un impatto paesaggistico di grande effetto, anche grazie alla posizione geografica incastonata tra due catene montuose.

**la Concha di San Sebastián:** annoverata tra i 12 massimi tesori di Spagna, la Concha, cioè il guscio, la conchiglia, è certamente la spiaggia urbana più rinomata del paese. La particolare conformazione la fa letteralmente abbracciare dalla cittadina di San Sebastián, lasciando però la vista libera di spaziare tra l'orizzonte aperto sul golfo di Biscaglia e la mole boschiva del monte Urgull.







**pinchos a San Sebastian (ma non solo):** prendete un cicheto veneziano, prendete una tapa spagnola, uniteli e otterrete un pincho basco. Ma per gustare quelli originali, immancabilmente inaffiati di Txakolì (in castigliano Chacolí), il più celebre vino bianco locale, non potrete che recarvi a San Sebastián, il paese con la più alta concentrazione al mondo di stelle Michelin! La varietà vi lascerà letteralmente stupefatti, visto che si passa con nonchalance da semplici fette di tortilla a elaboratissime preparazioni che vedono coinvolti molti ingredienti, ma forse quello che colpisce di più, alla fine, è la costante alta qualità dei prodotti, dalle spettacolari acciughe del Cantabrico ai pimientos del padron (piccoli peperoni verdi non piccanti), dalle usatissime uova di quaglia alle infinite proposte di affettati.

**vini della Rioja:** tempranillo, innanzitutto, ma anche garnacha, garciano e mazuelo, per dare vita ad alcuni dei rossi più importanti del paese, suddivisi, a seconda dell'invecchiamento in "Rioja", "Crianza" e "Rioja Reserva", come previsto dalla Doc locale. Ve li faremo assaggiare in diverse declinazioni, anche se i nostri preferiti restano probabilmente quelli di Ysios, la piccola e splendida cantina disegnata da Calatrava e di proprietà del marchio internazionale Pernod-Ricard: le produzioni cambiano leggermente di anno in anno, dando ampio spazio alla creatività degli enologi, e offrendo variazioni sul tema che lasciano sempre ampiamente soddisfatti. Per la verità noi siamo particolarmente affezionati anche ai bianchi della costa, e in particolar modo a quello Txakolì che nominavamo poco fa e che nei bar dei Paesi Baschi la fa letteralmente da padrone: leggero e minerale è il compendio perfetto per i piccoli piatti a base di pesce del mar Cantabrico!

**Getaria:** piccolo paese di pescatori, ci fermeremo qui appositamente per farvi provare la cucina basca di provincia, più tradizionale e meno innovativa rispetto a quella delle città, ma in cui la sapienza nell'uso di enormi griglie all'aperto, alimentate rigorosamente a legna, produce risultati davvero indimenticabili!

Il pacchetto, comprensivo di voli Ryanair come da programma (quotazione al 1 settembre 2021, da riconfermare al momento della prenotazione), alloggio 3 notti in hotel 5\* con trattamento di b&b e 1 notte in hotel 4\*, 1 cena itinerante a base di pinchos, una cena in ristorante stellato, biglietto di ingresso al Guggenheim Museum, una degustazione, trasferimenti con minivan privati, visite guidate condotte da storico dell'arte italiano, assicurazione medico-bagaglio, ha un costo di 1290 euro a persona in camera doppia con almeno 14 partecipanti (dai 7 ai 13 partecipanti di 1390 euro).

Supplemento camera singola: 420 euro.

Sconto con tessera "viaggi" de laformadelviaggio: 20 euro.

Assicurazione annullamento, opzionale e da richiedere al momento dell'iscrizione.

L'acconto del 25% va versato al momento dell'iscrizione.

NB: non sono inclusi nella quota i trasferimenti da e per l'aeroporto di Bologna, la quota di gestione pratica (10 euro a persona), il bagaglio da stiva (vedi schema alla pagina seguente, in ogni caso da richiedere al momento della prenotazione), i pranzi e le cene non indicate, i biglietti di ingresso a monumenti e musei non indicati in programma, eventuali mance e quanto non specificato nelle voci precedenti. Si prega inoltre di notare che al momento della partenza verrà formata una cassa comune destinata a mance, parcheggi e benzina dei van, per un ammontare di circa 40 euro a testa.

Il programma potrà subire piccole variazioni indipendenti dalla volontà dell'organizzazione.

L'agenzia di viaggi laformadelviaggio.it srl ricorda che il viaggiatore è tenuto ad informarsi sui documenti necessari per l'espatrio e sulla loro validità.

Iscrivendosi a questo viaggio si accettano termini e condizioni elencati nel contratto di vendita di pacchetti turistici (disciplinata – fino alla sua abrogazione ai sensi dell'art. 3 del D. Lgs. n. 79 del 23 maggio 2011 [il "Codice del Turismo"] – dalla L. 27/12/1977 n° 1084 di ratifica ed esecuzione della Convenzione Internazionale relativa al contratto di viaggio [CCV], firmata a Bruxelles il 23.4.1970 – in quanto applicabile – nonché dal Codice del Turismo [artt. 32–51] e sue successive modificazioni) che potete consultare sul nostro sito alla pagina <https://www.laformadelviaggio.it/condizioni-general/> o richiedere presso la nostra sede.

# operativo voli

11 ottobre Bologna – Santander 11:05 – 13:15

15 ottobre Santander – Bologna 18:50 – 21:00

## la scelta del bagaglio

si prega di notare che nel pacchetto viaggio è compresa esclusivamente 1 piccola borsa di dimensioni 40x20x25 cm che non può contenere liquidi sopra i 100ml. Qualora aveste necessità di ulteriori bagagli queste sono le soluzioni disponibili (quotazione da riconfermare al momento dell'acquisto del bagaglio):

bagaglio a mano da 10 kg e scelta del posto su file prestabilite: 46 euro a persona

bagaglio a mano da 10 kg + bagaglio da stiva da 20 kg e scelta del posto su file prestabilite: 60 euro a persona

## modalità di iscrizione

potete iscrivervi a questo viaggio contattandoci via mail all'indirizzo

[info@laformadelviaggio.it](mailto:info@laformadelviaggio.it)

oppure venendoci a trovare nella nostra sede

al momento dell'iscrizione è richiesto un acconto del 25% sul totale specificando se si desidera o meno una polizza annullamento

entro l'11 settembre 2021 è richiesto un secondo acconto del 50% sul totale

entro il 26 settembre è richiesto il saldo del restante 25%

tutti i pagamenti possono essere effettuati tramite bonifico bancario intestato a laformadelviaggio.it srl con causale "COGNOME PARTECIPANTE AL VIAGGIO + BILBAO"  
all'iban: IT54R0306912165100000000489



**LAFOR  
MA-DEL  
VIAGGIO**

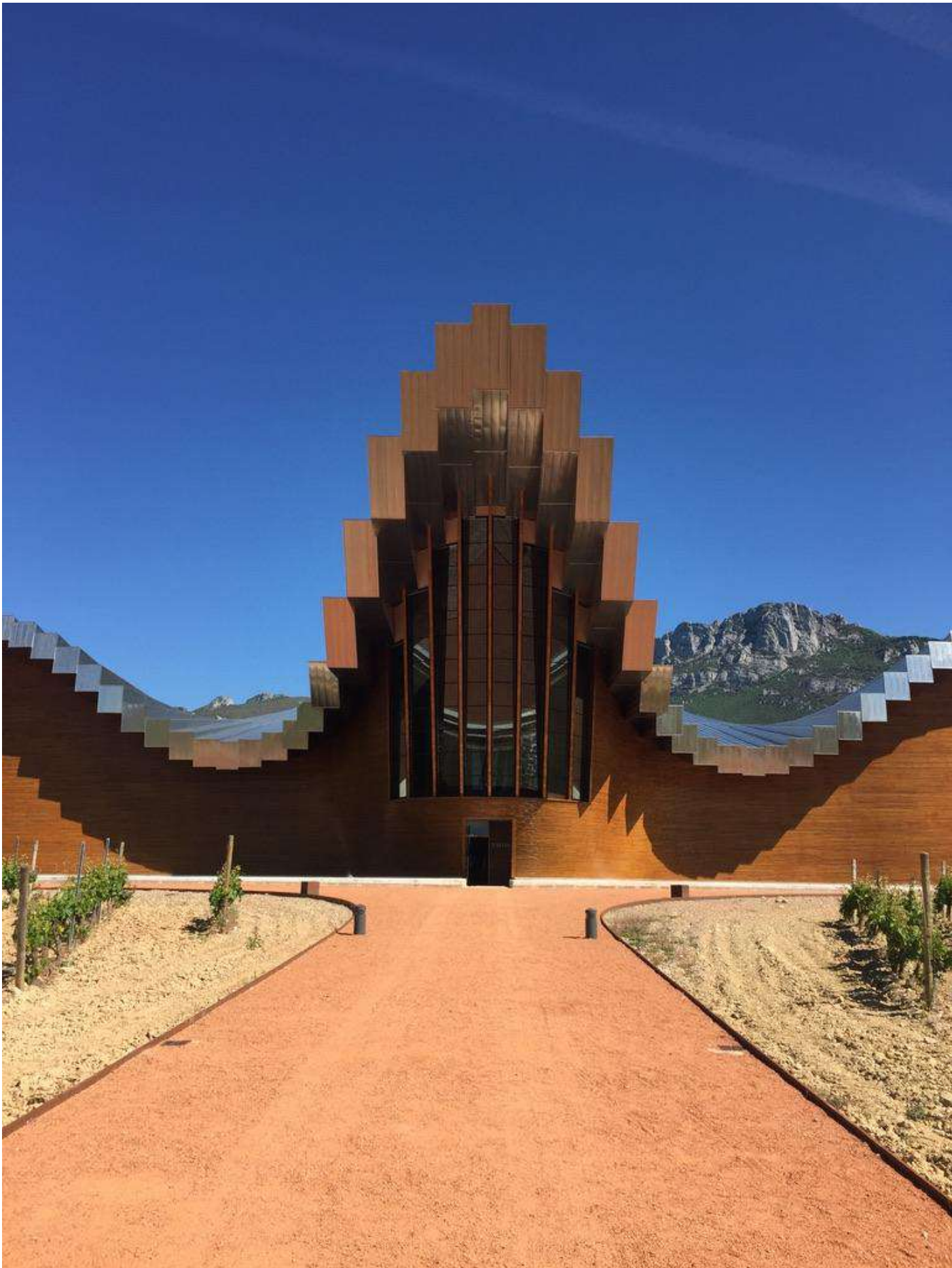
laformadelviaggio.it srl

via del Carmine, 6

35137 Padova

0499817473

[www.laformadelviaggio.it](http://www.laformadelviaggio.it)



**LA FORMA  
DEL VIAGGIO**

**ARCHITETTURA  
DEL GUSTO**

