

Modena, nel weekend il Palazzo Ducale apre le sue porte

C'è una buona ragione in più per visitare Modena! Se non fosse abbastanza la buona cucina, tra le più rinomate del mondo, la vocazione per il “bel canto” e i motori, una piazza e una cattedrale dichiarate dall'Unesco Patrimonio dell'Umanità...fino al 31 dicembre 2019 si potrà visitare all'interno il maestoso **Palazzo Ducale**, con **novi turni di visite guidate** da effettuarsi nel weekend.



Foto Daniela Ori

Sì, perché l'imponente reggia barocca, tra le più sontuose d'Italia, se con la sua maestosa facciata domina la rinnovata Piazza Roma, già Piazza degli Estensi, al suo interno è off limits, o quasi. È infatti la sede dell'**Accademia Militare**. Proprio la recente convenzione tra il Comune e il Comandante dell'Accademia ha sancito la possibilità di effettuare visite

guidate aperte al pubblico, che potrà ammirare le sfarzose sale dove hanno dimorato i duchi del casato Estense.



Mentre il mercoledì è riservato alle scolaresche, i turisti, previa prenotazione, e a gruppi di 40 persone al massimo, potranno effettuare le visite **ogni sabato mattina** in quattro turni (9.30, 10.30, 11.30) e pomeriggio (15.30), **la domenica mattina** in tre turni (9.30, 10.30, 11.30) e la **domenica pomeriggio**, con due turni (14.30 e alle 15.30).

Il **costo della visita guidata** è di € 8 intero e € 6 ridotto fino a 12 anni. Gratuito fino a 5 anni. La prenotazione è obbligatoria entro il mercoledì precedente telefonando all'Ufficio Iat (059/2032660) o mandando una mail a info@modenatur.it. In alternativa, si può prenotare on line sul sito www.visitmodena.it/palazzo-ducale



Foto Daniela Ori

A palazzo con duchi

La maestosa residenza dei duchi del **casato Estense**, signori di Modena e Ferrara, venne edificata a partire dal 1634, prima su progetto dell'architetto romano Girolamo Rainaldi, che incluse un precedente castello medievale situato nel settore sud est, poi del suo allievo **Bartolomeo Luigi Avanzini**, pupillo di Francesco I. Fondamentale, poi, fu il contributo dell'ingegnere e scenografo Gaspare Vigarani. Si dice, tuttavia, che tutto il progetto fu supervisionato da Gian Lorenzo Bernini.



Il palazzo domina la piazza con la sua maestosa facciata, recentemente restaurata, coronata da una balaustra con statue e dominata da un torrione centrale e da due torri laterali. La visita guidata dura circa un'ora e consenti di accedere dalla porta centrale all'elegante **Cortile d'Onore**, attuale sede delle cerimonie militari, allo **Scalone d'onore**. Il **Salone Centrale** ha un meraviglioso soffitto settecentesco affrescato da Marco Antonio Franceschini con *L'incoronazione di Bradamante*, considerata la capostipite della dinastia degli Estensi.



Foto Daniela Ori

Nel 1756, poi, il duca Francesco III fece allestire il **Salottino d'oro**, con pannelli rivestiti in oro zecchino. I pannelli, staccabili, furono successivamente nascosti nei sotterranei per sfuggire ai saccheggi. Durante la visita si potranno visitare anche il Parlatoio, il Loggiato, l'appartamento di Stato e il Museo Storico dell'Accademia.

Da non perdere in città

Appena usciti dal Palazzo Ducale, ci si trova nella splendida **Piazza Roma**, completamente rinnovata nel 2015 con fontane e giochi d'acqua. Incamminandosi in via Farini, zona pedonale, si arriva invece nel centro storico.



Prendendo a destra lungo la via Emilia, la storica via romana che attraversa la città, si arriva in **Piazza Grande**, Patrimonio dell'Umanità UNESCO, insieme alla **Cattedrale** romanica e alla torre campanaria, nota come **Ghirlandina**. Nella cripta del Duomo sono conservate le spoglie di San Geminiano, patrono della città, che si festeggia il 31 gennaio.



Foto Claudio Vincenzi

A lato della cattedrale, nella piccola via Lanfranco, meritano una visita i **Musei del Duomo** (www.museidelduomodimodena.it) che conservano reperti di epoca romana rinvenuti durante gli scavi per la costruzione, ma anche metope, marmi e leoni stilofori sostituiti durante i restauri.



Proseguendo ancora lungo la via Emilia, si arriva poi il Largo Sant'Agostino, dove si trova il **Palazzo dei Musei**, un polo culturale che comprende la splendida **Galleria Estense**, la Biblioteca Estense, il Museo Civico d'Arte e il Museo Archeologico Etnologico.

E, siccome Modena è "terra di motori", per gli appassionati della Ferrari non può mancare una visita al **MEF – Museo Enzo Ferrari** (www.museomodena.ferrari.com) con la vicina casa natale del fondatore dello storico marchio del Cavallino Rampante.



Una sosta golosa

Chi visita Modena non può non fare tappa in una delle trattorie tipiche per assaggiare le specialità enogastronomiche che fanno della cucina emiliana, secondo la prestigiosa rivista Forbes, "la migliore del mondo".

Tra le "chicche" da mettere nel piatto, ci sono sicuramente i **tortellini**, da consumare rigorosamente in brodo casalingo di cappone o gallina. Tra i primi piatti, ci sono anche le lasagne e le tagliatelle al ragù, i tortelloni ripieni di ricotta e spinaci, risotto **all'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e Parmigiano Reggiano**.



Tra i secondi, da assaggiare lo **zampone** o il **cotechino** con i fagioli, ma anche il bollito accompagnato dalle ottime salse, il coniglio alla cacciatora, gli arrosti con le patate a forno. Tra i dolci, c'è il tipico "bensone", da gustare, per chi vuole, inzuppato nel **Lambrusco**. Chi preferisce quelli "al cucchiaino" consigliamo invece la **zuppa inglese**.

Bensone di Modena

Ingredienti

- 500 gr di farina
- 250 gr di zucchero
- 100 gr di burro
- 3 uova (2 intere + 1 tuorlo)
- 1 bustina di lievito per dolci
- Scorza grattugiata di 1 limone
- 1 pizzico di sale
- Latte q.b.
- Granella di zucchero

Mescolate la farina con il lievito per dolci, poi unite anche lo zucchero, la scorza del limone grattugiata e le uova. Sciogliete il burro a bagnomaria, poi aggiungetelo all'impasto. Amalgamate fino a ottenere un composto morbido e liscio, se necessario, aggiungete un goccio di latte. Date alla pasta la forma di un pane un po' schiacciato, poi riponetelo in una teglia foderata di carta da forno. Incidete la superficie della pasta nel senso della lunghezza con un coltello, spennellate con il tuorlo dell'uovo e cospargete con la granella di zucchero. Cuocete in forno preriscaldato a 170°C per circa 40/45 minuti. Sfornate, lasciate raffreddare e servite accompagnato da un bicchiere di Lambrusco Grasparossa



COME ARRIVARE

Modena è raggiungibile tramite due uscite dell'Autostrada A1: uscita Modena Nord (a km 5 dal centro città) e uscita Modena Sud (a km 10 dal centro città); inoltre, la città rappresenta il termine dell'Autostrada A22 del Brennero

DOVE MANGIARE

***Trattoria da Ermes**, via Ganaceto 89, Modena, tel 059/238065

***Trattoria Aldina**, via Albinelli 40, Modena, tel 059/23610

DOVE DORMIRE

Best Western Hotel Libertà**, via Blasia 10, Modena, tel 059/222365, www.hotelliberta.it/

Hotel EstenseS.** via Berengario 11, Modena Centro, tel 059/219057,

www.hotelestense.co

INFO

IAT Modena, Piazza Grande 14, tel 059/2032660, www.visitmodena.it