

Nella lista dei vostri futuri weekend: Varsavia, da vedere e da gustare



Varsavia è una destinazione da inserire nella lista dei vostri futuri weekend.

(Italian and English version)

di Cesare Zucca –

Varsavia, città distrutta durante i bombardamenti della Seconda Guerra Mondiale, è stata ricostruita con tale minuziosa perfezione che l'UNESCO l'ha proclamata Patrimonio dell'Umanità. Oggi la capitale della Polonia è il cuore pulsante e il centro intellettuale del Paese nonché uno spazio culturale eclettico che rivive le tradizioni del passato e si proietta nel futuro. Se siete appassionati di storia, musica e arte, sia classica che contemporanea. Per non parlare di gastronomia... ma procediamo con ordine.



Varsavia, tradizione e contemporaneità

DA VEDERE

La Città Vecchia (Stare Miasto) Patrimonio Unesco, perfettamente ricostruita dopo i bombardamenti della Seconda Guerra Mondiale.

Piazza del Mercato (Rynek Starego Miasta) dalle caratteristiche case colorate e la statua di una Sirenetta, sorella della più famosa di Copenaghen

Piazza del Castello, dove troneggia il Castello Reale, residenza dei reali polacchi tra il XVI e il XVIII secolo



Splendori regali

Il Palazzo della Cultura e della Scienza, grattacielo di 42 piani (il più alto della Polonia, dalla terrazza si ammira una vista stupenda sui tetti di Varsavia

La Strada Reale porta alla Residenza di Wilanow, bellissimo palazzo barocco definito la "Versailles polacca".



Il Palazzo Wilanow

Il Ghetto Ebraico

Prima dell'occupazione nazista, a Varsavia vivevano 400.000 ebrei, un numero indefinito di ebrei morì. **Via della Memoria** li commemora in 16 blocchi di granito e nel monumento agli **Eroi del Ghetto**

Museo della Rivolta di Varsavia

Itinerario multimediale che replica l'atmosfera della rivolta del 1944 e la fine della seconda guerra mondiale



pinterest

Rivolta di Varsavia – Powstanie Warszawskie

Il Parco Lazienki incantevole progetto barocco del XVII secolo, ospita il Museo, il Palazzo sull'acqua, quello Myślewicki, la Casa Bianca, l'Orangeria e un anfiteatro neoclassico



© Cesare Zucca

Il Parco Lazienki

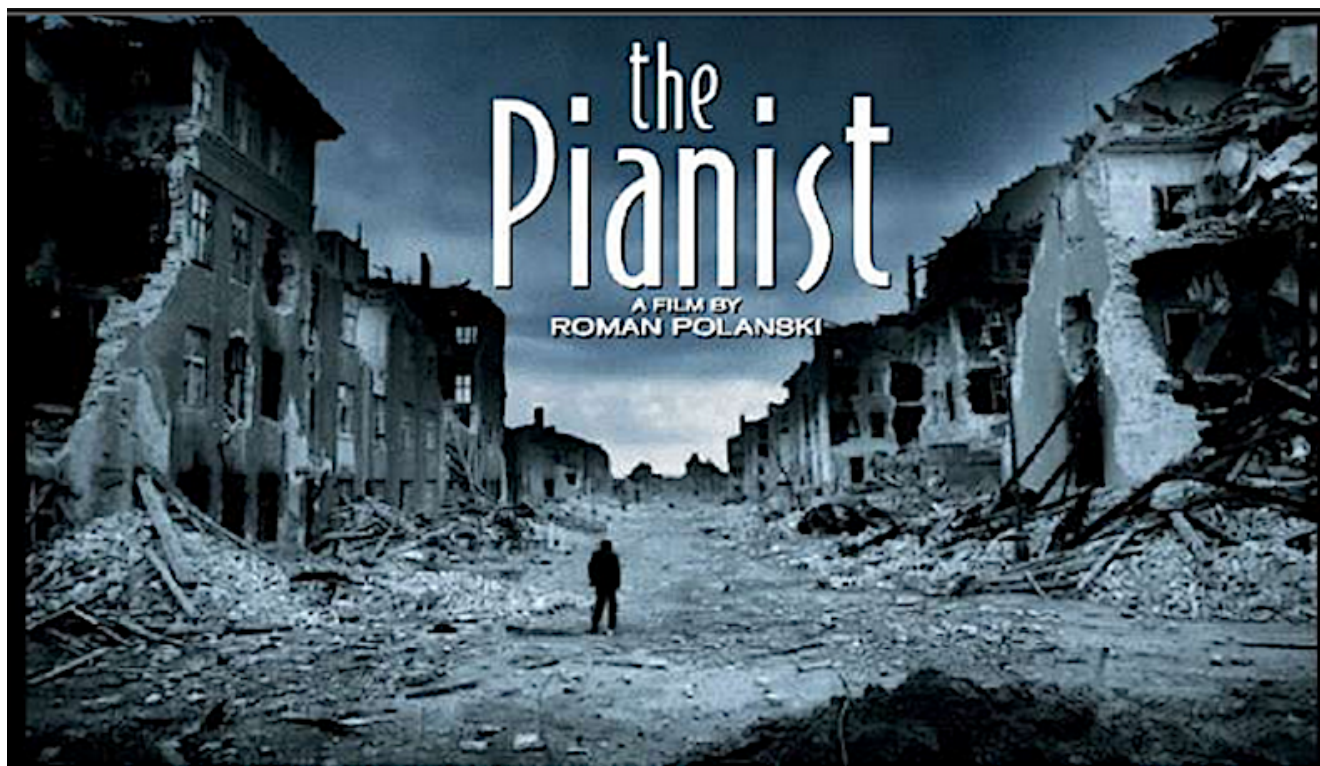
La riva del fiume **Vistola**, offre una suggestiva camminata dove moda e cultura si incontrano, qui Il bar **Plażowa** ospita concerti gratuiti eseguiti dai migliori giovani musicisti polacchi. Parlando di musica, nel Parco Lazienki spicca il monumento a **Frederyk Chopin**, nato nella capitale polacca e universalmente considerato il principe del romanticismo musicale. Sotto il monumento si tengono concerti che rendono omaggio alla musica del maestro.



Il monumento a Chopin

Sull'altro lato di Varsavia scoprite la Fabbrica **Wedel** che produce il miglior **cioccolato**, potrete fare tour e degustazione e vedere il quartiere **Praga** che sfuggì ai bombardamenti della Seconda Guerra Mondiale. Roman Polanski

l'ha scelto per girare il film "Il pianista" Oggi il quartiere è la meta preferita di artisti, designer, architetti, fotografi e pullula di bar, ristoranti, gallerie, musei improvvisati e spazi per esposizioni.



Il poster del film " Il Pianista" girato nel quartiere di Praga

Indiscusso protagonista della scena culinaria polacca è lo Chef **Modest Amaro** , personaggio televisivo, autore di libri di successo e prima Stella Michelin della Polonia.



Wojciech Modest Amaro

Ho avuto modo di sperimentare la sua superlativa cucina nel suo omonimo **Atelier** di Varsavia e, con un'occhio alla nostra rubrica, non ho potuto fare a meno di chiedergli la ricetta di un dolce...

E che dolce! Un **cheesecake allo zenzero, a forma di cuore** ... davvero da amare.

CHEESECAKE ALLO ZENZERO



CHEESECAKE ALLO ZENZERO

Ingredienti

750 g di panna montata
450 g di ricotta
450 g di formaggio philadelphia
80 g di zenzero grattugiato
100 g di miele
7 fogli di gelatina

Preparazione

Mescolare bene la ricotta e passare al setaccio.

Aggiungere il formaggio philadelphia, lo zenzero, il miele e unire insieme.

Misurare 1/5 di panna e scaldare con fogli di gelatina inzuppati – unire al composto e amalgamare bene. Il resto della panna montata sbattere a picchi stabili e aggiungere agli altri ingredienti. Mescolare bene. Versare in un vassoio o in una forma.

Lascia riposare in frigo per almeno 6 ore.

IMPASTO DI WAFFLE

250 g di farina 00
30 g di zucchero
7 g di sale

175 g di burro fuso
212 g di latte
12 g di lievito di birra fresco
Essenza di vaniglia
85 g di tuorlo d'uovo
15 g di albumi
180 ml di latte extra

Preparazione

Mescolare bene sale, zucchero, farina in una ciotola.

In una seconda ciotola mescolate gli albumi, il tuorlo d'uovo e qualche goccia di essenza di vaniglia.

In una pentola scaldare il latte a 40'c, aggiungere il lievito e lasciare che inizi a schiumare per qualche minuto. Quindi aggiungere al composto di uova. Quindi aggiungere il burro fuso ma freddo e infine la farina. Mescolare fino a ottenere un burro liscio.

Dopo un'ora aggiungere altri 180 ml di latte e mescolare nuovamente. Friggere nella macchina per cialde per 5-6 minuti.

TOFFEE DI CASTAGNE

2 litri di panna
1 kg di zucchero
250 g di castagne precotte
250 g di burro freddo

Preparazione

Caramellare lo zucchero in una pentola capiente, aggiungere la panna e ridurre della metà. Frullare le castagne con un po' di crema al caramello in un frullatore e rimettere in una pentola, far bollire per alcuni minuti poi aggiungere lentamente il burro freddo per incorporare fino a che diventa liscio.

PRESENTAZIONE

Spalmare il waffle caldo con il caramello di castagne, grattugiare un po' di zenzero fresco e coprire con cheesecake.

INFO

Atelier Amaro
Polonia Travel

For the English version just turn page

Click *Next*>



**On the list of your future weekends: Warsaw, to see and taste...
Umieść Warszawę na swojej weekendowej liście, zobacz i posmakuj tego wspaniałego miasta...**

Warsaw, a city destroyed during the bombings of the Second World War, was rebuilt with such meticulous perfection that UNESCO declared it a World Heritage Site.

Today the capital of Poland is the beating heart and intellectual center of the country as well as an eclectic cultural space that relives the traditions of the past and projects itself into the future. If you are passionate about history, music and art, both classical and contemporary, Warsaw is a destination to put on your list of future weekends.

Not to mention gastronomy ... but let's go in order.



Varsavia, tradizione e contemporaneità

TO BE SEEN

The Old Town (Stare Miasto) Unesco Heritage, perfectly rebuilt after the bombings of the Second World War.

Market Square (Rynek Starego Miasta) with characteristic colorful houses and the statue of a Little Mermaid, sister of the most famous one in Copenhagen. **Castel Square** dominated by the Royal Castle, residence of Polish royalty between the 16th and 18th centuries-

The Royal Route that leads to the Wilanow Residence, a beautiful Baroque palace known as the “Polish Versailles”.



Il Palazzo Wilanow

The Palace of Culture and Science, a 42-storey skyscraper (the highest in Poland) From the terrace you can admire a wonderful view over the rooftops of Warsaw

The Jewish Ghetto Before the Nazi occupation, 400,000 Jews lived in Warsaw, an indefinite number of Jews died. The Memory Road commemorates them with 16 granite blocks and the monument to the Heroes of the Ghetto

Warsaw Uprising Museum Multimedia itinerary that replicates the atmosphere of the 1944 revolt and the end of the Second World War



pinterest

Rivolta di Varsavia – Powstanie Warszawskie

The bank of the **Vistula river** offers a suggestive walk where fashion and culture meet, here The Plażowa bar hosts free concerts performed by the best young Polish musicians. Speaking of music, in the **Lazienski Park** you can admire the monument to Fryderyk Chopin, universally considered the prince of musical romanticism. Concerts are held under the monument which pays homage to the maestro's music.



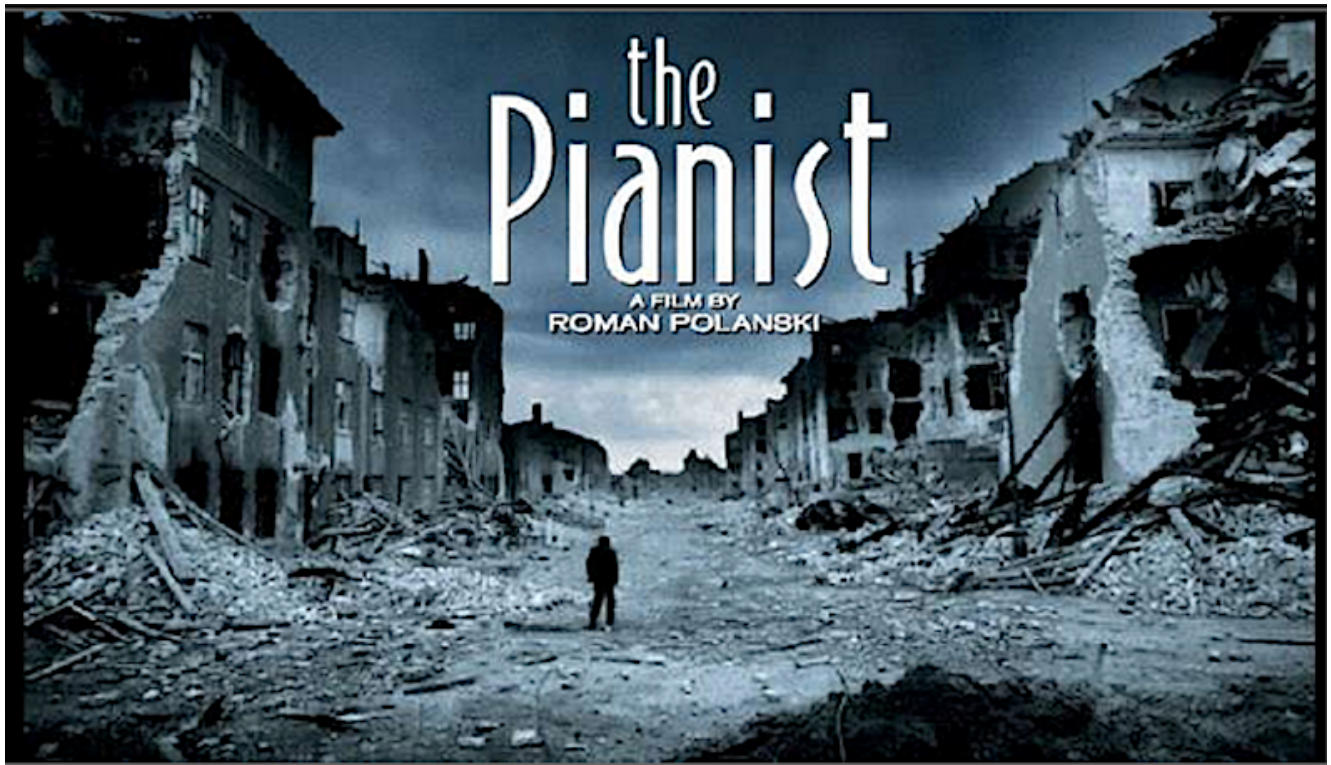
Il monumento a Chopin

The Lazienki Park, is an enchanting 17th-century Baroque project, It hosts the Museum, the Palace on the Water, the Myślewicki Palace, the White House, the Orangery and a neoclassical amphitheater.



Il Parco Łazienki

On the other side of Warsaw discover the **Wedel Factory** which produces the best chocolate, you can take tours and tasting and see the **Praga district** which escaped the bombings of the Second World War. **Roman Polanski** chose it to shoot the film "The Pianist" Today the neighborhood is a favorite destination for artists, designers, architects, photographers and is full of bars, restaurants, galleries, museums and exhibition spaces.



Il poster del film " Il Pianista" girato nel quartiere di Praga

Wojciech Modest Amaro

The undisputed star of the Polish culinary scene is chef Modest Amaro, a TV personality, a book author and Poland's first Michelin Star.

I had the opportunity to experience his superlative cuisine in his restaurant **Atelier Amaro** in Warsaw and, according to my column... I had to ask him a dessert recipe: the heart-shaped ginger cheesecake ... to be loved, really!

GINGER CHEESECAKE



CHEESECAKE ALLO ZENZERO

Ingredients

750g whipped cream

450g ricotta cheese

450g philadelphia cheese

80g ginger grated

100g honey

7 gelatine leaves

Mix well ricotta cheese and pass through sieve. Add philadelphia cheese, ginger , honey and combine together. Measure 1/5 of cream and heat up with soaked gelatin leaves – add to mixture and blend well. Rest of whipped cream beat to stable peaks and add to the rest ingredients. Mix well. Pour into a tray or form. Let it sit in the fridge for at least 6hrs.

WAFFLE DOUGH

250g plain flour

30g sugar

7g salt

175g melted butter

212g milk

12g fresh yeast

Vanilla essence

85g egg yolk

15g egg whites

Extra 180ml milk

Mix well salt, sugar, flour in one bowl.

In a second bowl mix egg whites, egg yolk and few drops of vanilla essence.

In small pot warm up milk to 40'c , add yeast and let it start foaming for few minutes. Than add to egg mixture. Next add melted but cool butter and flour at last. Mix to smooth butter. After one hour add additional 180ml of milk and mix again Fry in waffle machine for 5-6minutes.

CHESTNUT TOFFEE

2 ltr cream

1kg sugar

250g chestnuts precooked

250g cold butter

Caramelize sugar in large pot , add cream and reduce by half . blend chestnuts with some of the caramel cream in a blender and return to a pot , boil for several minutes than add slowly cold butter to incorporate until smooth.

PRESENTATION

Smear the hot waffle with chestnut caramel, grate some fresh ginger than cover with cheesecake. Enjoy!

INFO

Atelier Amaro

Polonia Travel