

COSA VEDERE A GIRONA

<https://www.10cose.it/costa-brava/girona>

COSA VEDERE A BARCELLONA

<https://www.10cose.it/barcellona/cosa-vedere-barcellona>

SITO WEB UFFICIALE DELLA SAGRADA FAMILIA (INGLESE)

<https://tickets.sagradafamilia.org/site/SagradaFamilia/?lang=en>

SAGRADA FAMILIA BASIC TICKET – 17.00€

MONSERRAT

<https://www.montserrat-tourist-guide.com/it/generale/montserrat-catalogna-spagna.html>

LA METROPOLITANA DI BARCELLONA

Un biglietto normale per un viaggio singolo costa €2,20. Se si è in gruppo conviene fare il T10

Biglietto di trasporto T10

Il biglietto T10 (biglietto per la zona 1) è un altro tipo di carta per i trasporti che puoi acquistare all'ingresso di qualsiasi fermata della metropolitana. A differenza della Barcelona Transport Card, un biglietto T10 ti dà diritto a soli **10 viaggi** in metropolitana, FGC (treni simili alla metropolitana che corrono per il centro città), autobus, tram e la zona 1 con i treni RENFE. Le principali zone del centro città si trovano tutte **nella zona 1**.

È possibile comprare un biglietto T10 per ciascuna delle altre 6 zone, ma per vedere la maggior parte delle attrazioni di Barcellona e il centro della città te ne servirà uno solo per la zona 1, di cui si parla in questo articolo.

Un T10 costa solo €10,20 e ti risparmierà la fatica di acquistare biglietti individuali per ogni viaggio, facendoti risparmiare denaro. Un biglietto normale per un viaggio singolo costa €2,20, quindi con un T10 risparmierai €11,80 per 10 viaggi!

Il T10 ha validità illimitata all'interno di un anno solare (anche se scadrà un mese dopo che le nuove tariffe sono stabilite a gennaio ogni anno) **e può essere condiviso** con altri membri del gruppo. Ricorda che per usare il T10 per ogni persona dovrai inserire il biglietto nell'obliteratrice e poi estrarlo **completamente**: in questo modo il tornello si sbloccherà e potrai passare. **Lascia il biglietto nella macchina per il membro successivo del tuo gruppo che deve usare il T10**. Ogni volta che qualcuno del tuo gruppo utilizza il T10 viene contata una corsa separata.

Puoi comprare il T10 a qualsiasi fermata della metropolitana e in aeroporto, all'entrata per il treno RENFE. Nota che il T10 (zona 1) è valido per i viaggi nel centro della città di Barcellona zona 1,

autobus FGC e TMB, tram e RENFE. Se devi spostarti fuori dalla zona 1 puoi comprare un biglietto T10 differente che ti consentirà di accedere alle altre zone.



LINK MAPPA METROPOLITANA DI BARCELLONA

https://www.metrobarcelona.es/img_lineas/mapa_metro_barcelona.gif

COSA MANGIARE A BARCELLONA

La cucina di Barcellona è anche detta **“cucina di mercato”**, perché i piatti si preparano in funzione dei prodotti che si trovano giorno dopo giorno nel mercato, secondo la disponibilità stagionale. Il mercato per eccellenza di Barcellona è **La Boqueria**, enorme esposizione al coperto di alimenti dove vengono a rifornirsi ogni giorno non solo i turisti affascinati da tanta scelta, ma anche gli abitanti del luogo e **i migliori chef della città, che utilizzano proprio i prodotti comprati alla Boqueria per preparare le loro ricette internazionali.** Nel tipico mercato della tradizione barcellonese ci sono miriadi di bancarelle traboccanti di tutti i tipi di frutta fresca e di verdura, ma anche spezie, dolci, carne e pesce fresco proveniente direttamente dal Mediterraneo. La Boqueria è il luogo dove si possono ammirare tutti i prodotti protagonisti della cucina catalana e barcellonese. L'olio di oliva, le verdure e gli ortaggi, la frutta, il pesce ed i frutti di mare freschi, il baccalà, i legumi, la frutta secca, il maiale, le erbe aromatiche.

Le tapas

Non si può pensare a un viaggio in Spagna e a Barcellona senza mangiare le famose **‘tapas’**.

Le tapas, sono un piatto tipico della Spagna, e in questo paese corrispondono a tradizione e cultura culinaria. Rappresentano uno dei piatti più popolari e apprezzati della cucina iberica. Chi non sa cosa sono esattamente le tapas, immaginerà un piatto o un tipico “bocadillo” spagnolo, il nostro

panino imbottito. Non si tratta né di una, né tanto meno dell'altra cosa, le tapas sono dei piccoli antipasti, che vengono serviti accompagnati da vino o da una qualsiasi altra bevanda (di solito la birra – cerveza in spagnolo). Andare nei vari locali e assaporare le tapas, è un'usanza tipica della Spagna, una specie di nostro "aperitivo". Le tapas possono essere sia fredde, che calde. Tra le tapas più famose abbiamo il "pulpo a la gallega" e la famosissima "tortilla".



Il jamon Serrano e il jamon Iberico

Si tratta di due tipi di prosciutto crudo. Indubbiamente il prosciutto serrano è molto più economico di qualsiasi altro tipo di prosciutto spagnolo mentre il jamon Iberico può raggiungere prezzi stratosferici (5000 € al Kg per i tipi più pregiati). Di solito si trovano i 'bocadillos' (panini) farciti con jamon Serrano o Iberico. Se optate per l'Iberico, detto anche 'Pata Negra' a causa delle zampe nere degli animali, chiedete il prezzo!!!!



La paella

La "paella", piatto tipico di Valencia, è diventata nel corso del tempo un punto di riferimento della gastronomia spagnola. L'origine del nome del piatto più famoso della cucina spagnola proviene dal nome della pentola nella quale si cucina, cioè "paella o paellera". Infatti la "paella" è una padella alla quale è stato tolto il manico per sostituirlo con due maniglie in grado di sostenere il peso della pietanza. Molte sono le varianti della "paella", di pesce, di carne, mista o di sole verdure ... con riso

nero o bianco , ect. Ma ricordiamo che quella originale è la valenciana cucinata con pollo, coniglio e verdure. A Barcellona conviene provare quella di pesce.



La tortilla spagnola

La tortilla spagnola, nota come tortilla de patatas, è una "frittata di uovo sbattuto" e patate.



La Picada

Picada è una delle salse caratteristiche e tecniche culinarie basilari della cucina catalana e valenzana. Non è una salsa come la maionese ma viene aggiunta come condimento durante la cottura di un piatto. Viene usata per miscelare e addensare i succhi, per fornire un tocco finale ad una serie di ricette a base di carne, pesce, riso, legumi, vegetali. Gli ingredienti comuni più usati sono aglio, zafferano, prezzemolo.



Barcellona, come tutta la Catalogna, ama le carni e gli insaccati. Sono da provare la butifarra, il chorizo, il salame di Vic, accompagnati da una grande varietà di formaggi.



Butifarra: Una salsiccia speziata.

Chorizo: E' un tipo di salame spagnolo affumicato e speziato, fatto di carne di suino.



Salame di Vic è un salame tipico spagnolo, leggermente affumicato.



(Pan Con Tomate): Pane strofinato con pomodori freschi e con un pizzico di olio e sale. Un vero alimento base catalano.



I DOLCI CATALANI

Crema Catalana: Simile alla Crème Brulée francese. È fatta con zucchero, tuorli d'uovo e cannella e viene bruciata in superficie.

Mel I Mato: Un formaggio di capra morbido e non salato servito con miele e a volte noci.



Panellets: Piccoli dolcetti rotondi fatti di mandorle, zucchero, uova e pinoli. Possono essere ricoperti con vari tipi di coperture anche se quelli tradizionali sono ricoperti di pinoli.



CHURROS

Il loro nome significa “frittella” e sono tra i dolci spagnoli più conosciuti nel mondo. Los Churros, dolci fritti dalla forma cilindrica, il cui impasto ricorda quello della pasta choux dei bignè vengono inzuppati nel caffè, nel cappuccino o accompagnati da una tazza di cioccolata calda e densi. I churros rappresentano uno dei piatti più amati dagli spagnoli che sono soliti consumarli al bar per colazione e merenda, nonostante siano delle vere e proprie bombe caloriche.

