

IL PIACERE DEL WEEKEND

A cura di Cesare Zucca

Danzica, lo stile del lusso



CESARE ZUCCA, IL NOSTRO LUSSISTA DA NEW YORK

E CREATORE DEL BLOG DI VIAGGI NONTOURISTYTOURIST.COM

CI PORTA A DANZICA, UNA DELLE PIÙ SUGGESTIVE CITTÀ DELLA POLONIA.





Napoleone l'ha definita "La chiave di tutto". Dal florido commercio medioevale allo scoppio della seconda guerra mondiale alla nascita di Solidarnosc, oggi Danzica è meta di visitatori che amano arte, natura, eleganza e lusso.

DOVE ALLOGGIARE

Radisson Blu Hotel

Moderno e ben inserito nello storica via del Mercato Lungo. Deluxe rooms, 9 suites, tra cui la presidenziale con vista spettacolare. Hotel allergic-friendly, attento a chi soffre di allergie. Lenzuola anti-acaro, toiletterie per pelli sensibili, aspirapolveri dai filtri antiallergici, mentre nel ricco buffet-colazione troverete muesli senza noci, latte senza lattosio e prodotti senza glutine. Comfort, servizio e accoglienza 5 stelle.
www.radissonblu.com/hotel-gdansk

Hotel Gdansk

Il lusso sposa la genuinità delle tradizioni. Nel 1700 era un granaio, oggi ospita una clientela internazionale. Camere stile yacht, attrezzatissima Spa e un ottimo ristorante che serve una raffinata cucina polacca, dalla zuppa del pescatore all'anatra con frutti di bosco. Nel pub Brovarnia si possono gustare la superlativa Schwarzbier nera e ottime birre artigianali.
www.hotelgdansk.pl

Grand Hotel

A Sopot, elegante stazione balneare dove da oltre un secolo benessere e cura del corpo si coniugano a una vivace vita mondana. Ha ospitato personaggi illustri tra cui lo Shah Reza Pahlavi, Fidel Castro, Hitler, De Gaulle e una miriade di stars: Marlene Dietrich, Josephine Baker, Greta Garbo, Annie Lennox, Prince. Nella relax room viene servito champagne e caviale, mentre vengono proiettati vecchi film francesi in bianco e nero. Che chic!
www.sofitel.com/it/hotel-3419-sofitel-grand-sopot/index.shtml

DOVE MANGIARE

Mercato

Ristorante dell'Hilton Gdansk. Molto pesce del Baltico, compreso il prelibato salmone. Lo Chef Adam Wozniak ha creato un dessert trompe-l'œil: tre sassi adagiati su un praticello verde, che in realtà sono dei confettoni ripieni di cioccolato. Finale scintillante con Gdanska Zlotowka, liquore dove nuota una pioggerella di gocce d'oro 23 carati. Fu inventato nel 1598 e ancora oggi la ricetta è tenuta nascosta. Si mormora essere distillato con più di 20 ingredienti tra cui lavanda, timo e cannella.
www.hiltongdansk.pl/EN/restauracje.html

The pleasure of the week end

Cesare Zucca, our luxury specialist from new york, landed in europe and chose Gdansk city. The style of luxury.

Napoleon said, "Danzig is the key to everything." He was right. Gdansk has seen the outbreak of the Second World War, the birth of Solidarity, the flourishing of trade and the advent of tourism, led by Polish and foreign visitors, lovers of art and nature.

WHERE TO STAY

Radisson Blu Hotel

Modern building well integrated in the historical place of the Long Market. Stylish deluxe rooms, 8 suites, a presidential suite rooms and allergy-friendly room, for all those who suffer from allergies. Bath products for sensitive skin and vacuum cleaners equipped with HEPA 13 filters allergy. During breakfast, you can try granola without nuts, lactose-free milk, bread and gluten-free products and any type of allergy-friendly menu. Comfort, service and five-star hospitality .
www.radissonblu.com/hotel-gdansk

Hotel Gdansk

Elegance and sobriety, the luxury is combined with the genuineness traditions .The hotel survived the war and is now home to an international guests. It has a fully equipped spa and an excellent restaurant that serves refined versions of traditional Polish dishes
www.hotelgdansk.pl

Grand Hotel

The elegant seaside resort where, for over a century, wellness and body care come together in a lively social life in the summer. It was built in 1927 and has hosted celebrities including Alfonso XIII, King of Spain, the Shah Reza Pahlavi, Fidel Castro, Hitler, Charles De Gaulle and a myriad of stars: Marlene Dietrich, Josephine Baker, Greta Garbo, Annie Lennox, Prince. Champagne and caviar are served in the bar and in the relaxation room, where old French films are screened in black and white. That chic!
www.grand-sopot.pl

WHERE TO EAT

Market,

the Hilton Gdansk's restaurant

Menu created by Chef Adam Wozniak. Very Baltic fish, including salmon; not to be confused with the Scandinavian, a delicious carrot mousse with meat sauce and a dessert. Great end with a shining Gdanska Zlotowka, a herbal liqueur with 23-carat gold drops. It was invented in 1598 and still today the most famous recipe with more than twenty herbs, including lavender, thyme and cinnamon.
www.hiltongdansk.pl/EN/restauracje.html



L'Hotel Raddison Blu,
e le pietre di cioccolato
del Ristorante Mercato

Metamorfoza

Cuisine inspired by the forest and signed by chef Lukasz Superchef Toczek.
You will be greeted with a queen's house aperitif, a wonderful artisan bread and a compote of cabbage, carrots and nuts.
restauracjametamorfoza.pl

Bulaj

In the woods of Sopot, a rural restaurant run by a friendly Artur Moroz who sitting at the table with me to tell me about his passion for cooking and culinary traditions in Poland. He told me that the famous Baltic salmon has to be enjoyed only in winter and I tried a very traditional red borsch, beets and an unusual fusion of fish and mushrooms. Excellent! www.bulaj.pl

What to Buy

Amber! Amber! Amber!
Before going shopping I recommend a visit to the Amber Museum to learn about the fascinating history of this stone came from the fossil resin of coniferous trees 40 million years ago. [www.mhmg.gda.pl](http://mhmg.gda.pl)
And Now Amber! You will find it everywhere: in the street Mariacka in the center Bursztynowe. It is a specialized boutiques selling designer jewelery. The most valuable? The one with blue shades.
www.bc.com.pl

Metamorfoza

Sarete accolti con un queen's, aperitivo della casa e una compote di cavolo, carote e noci. La cucina di Lukasz Toczek si ispirata alla foresta e gioca con ingredienti contrastanti: fusioni agro-dolci e accoppiamenti imprevisti, come la superba anatra servita con purè di cavolfiori e sorbetto di fragile. Deliziosa.
www.restauracjametamorfoza.pl



Bulaj

Nel bosco di Sopot, gestito dal cordialissimo Artur Moroz, che si è seduto al mio tavolo e mi ha raccontato della sua passione per le tradizioni gastronomiche polacche. Mi ha confidato che il famoso salmone del Baltico è da gustare solo in inverno e mi ha fatto servire un tradizionalissimo borsh di barbietole rosse e un' insolita fusion: pesce zander e crema di porcini. Ottimo.
www.bulaj.pl

COSA COMPRARE

Ambra! Ambra! Ambra!
La troverete dovunque: nelle bancarelle della via Mariacka, nel centro Bursztynowe, nelle boutiques specializzate che vendono gioielli firmati.
www.bc.com.pl

Prima dello shopping consiglio una visita al Amber Museum per conoscere l'affascinante storia di questa pietra fossile nata dalle resine delle conifere 40 milioni di anni fa. Lì potrete ammirare scatole preziose e stupendi gioielli.

www.mhmg.gda.pl.

L'ambra più pregiata? Quella con sfumature di blu.



NoStressRadio



RADIO
MONTE
CARLO
RMC 1

RADIO MONTE CARLO
Musica di Gran Classe