

QUÈS PASSA?



Ibiza con "K in Around the World" su ALMA TV

Sa Caleta Restaurant

Bodega Can Maymó

Atzaró Agroturismo Hotel

MACE, dove si incontrano le idee

Le Petit Atelier n°74

Ibiza Inclusion Fashion Day

Club Náutico Santa Eulalia

UN'ISOLA DA SCOPRIRE, PASSO DOPO PASSO

ZANZIBAR

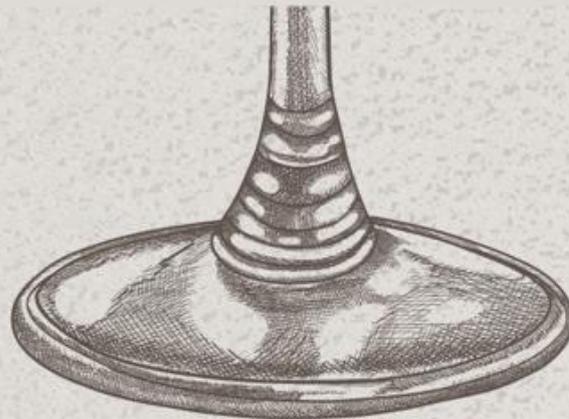


EVERY DAY
9:00AM - 4:00AM

AV. PLAYA D'EN
BOSSA S/N
ED. BOSSAMAR
LOC 1 Y 2

RESTO - BAR

@ZANZIBARIBIZA22



BREAKFAST - LUNCH - DINNER
COCKTAILS & PREMIUM DRINKS
TICKETS FOR ALL DISCOS



Ibiza è tutt'altra musica. Più la conosciamo e più sentiamo le note profonde, oltre la barabanda e il vociare dei pregiudizi che la considerano una bella scatenata senz'anima. Se la corona da regina della movida europea è un riconoscimento oggettivo, ancora non tutti sanno che merita il podio anche per la sua autenticità, quella di una realtà semplice ed appassionata ma allo stesso tempo intrigante, fatta di tradizioni bellissime, storia antica, natura incontaminata, spiagge incantevoli e un capoluogo patrimonio UNESCO che rivendica a gran voce lo spessore culturale dell'*Isla*. Tutto senza rinunciare alla giusta adrenalina e al divertimento, sia detto. Scopriamola così, con quella voglia di curiosare, comprendere ed apprezzare le sue bellezze e le tante storie che contribuiscono a renderla unica. Noi ci chiediamo sempre "Què Passa?" per dir-la all'italiana maniera, scoprendo che è affine alla lingua madre, il Catalano. Anche in questo numero abbiamo cercato spunti interessanti, piccoli grandi aneddoti, abbiamo raccontato storie imprenditoriali che sanno di vita come quella del **Ristorante Sa Caleta** che da generazioni offre la migliore cucina ibizena con vista mare, o della **Bodega Can Maymó**, che nei suoi blend di uve si sente tutta la tradizione di un tempo. Ci ha affascinato come una vecchia finca situata nel cuore dell'isola sia diventata un diamante dell'*hotellerie* a livello mondiale senza snaturare la sua identità e la profonda connessione con la natura, distinguendosi come **Atzaró Agroturismo Hotel**.

E poi storie che nascono dall'isola per viaggiare nel mondo attraverso la moda e la bellezza, come quella di **Emma Torres**, che con la piccola **Aira**, sua figlia, rendono le passerelle dell'**Ibiza Inclusion Fashion Day** uno spettacolo unico. E dal mondo arrivano ad Ibiza, come quella di **Montana**, istruttrice americana di *aerial* yoga che ha trovato ad Ibiza il suo place to be per vivere e condividere questa entusiasmante pratica. Il benessere e le attività sportive sono tantissime sull'isola, alcune nascono per caso, altre dall'intento di quattro amici con la passione per il mare che negli anni si trasforma in una delle realtà più prestigiose di Ibiza e delle Baleari, il **Club Náutico Santa Eulalia**.

Le storie ibizenche sono tantissime, e per raccontare le più belle, come quella dell'artigianato raffinato di **Le Petit Atelier n°74**, ci siamo affidati an-

che alla penna sagace e all'occhio attento di **Gloria Aura Bortolini**, Reporter, Photographer e Film-maker che lavora per le più importanti emittenti televisive italiane, ma soprattutto una giramondo curiosa che ha trovato ad Ibiza un pianeta intero in un'isola. I racconti sono tanti, così le leggende e le testimonianze del passato millenario, come quello delle **Saline**, attive da più di 2.600 anni, ai siti antichi archeologici come il rinomato **Poblat de Sa Caleta**, patrimonio UNESCO, o l'insediamento meno noto di **Ses Païsses de Cala d'Hort**, che svela un magnifico sito archeologico ad un passo da **Es Vedrà**. Piccole gemme vicine alla costa o nel cuore dell'isola come **Balàfia**, il villaggio-fortezza tutt'oggi abitato.

E poi la natura, di terra e di mare, con i suoi tesori, a cominciare dalla **Posidonia oceanica**, tanto preziosa da essere tutelata nel **Parco Naturale di Ses Salines d'Ibiza e Formentera** e riconosciuta come patrimonio dell'Umanità UNESCO, e i bellissimi percorsi che regalano scorci sul blu e sulle maestose pareti di roccia della parte nord dell'isola. Appunteremo tutti i consigli utili per percorrere l'itinerario di trekking che raggiunge il **promontorio di Punta Grossa**, dove la geologia si fa arte, vegliata da un vecchio faro spento che non perde la sua utilità e guida ancora gli appassionati di entusiasmanti escursioni. Infine tante curiosità e antiche tradizioni, dalla preziose **Emprendadas**, il gioiello delle donne ibizenche, alle immancabili ricette della pasticceria, nota dolcissima dell'isola, così i rituali più affascinanti, che salutano il sole al ritmo dei **tamburi** in una delle spiagge più suggestive dell'isola.

Ibiza ha tanto da svelare ed è per questo che oltre alle proposte del Magazine, abbiamo avuto la bellissima opportunità di collaborare con "K Around the World", programma televisivo italiano in onda su ALMA TV. Con **Consuelo Gennari** e **Alessandro Visciano** vi presenteremo l'isola come non l'avete mai vista, scovando le tradizioni più autentiche e raccontando i luoghi più belli nel modo che sappiamo fare meglio, lentamente, passo dopo passo.

Ibiza con “K Around the World” prossimamente su ALMA TV	4
ANIMA “EIVISSENCA” Sa Caleta Restaurant, il lusso autentico della semplicità	6
QUÈ PASSA NELLA STORIA Saline di Ibiza, un tesoro millenario Ses Païsses de Cala d’Hort, il fascino dell’antichità ad un passo da Es Vedrà Balàfia, il villaggio-fortezza	12 16 22
OSPITALITÀ IBIZENCA Atzaró Agroturismo Hotel, benvenuti nel cuore autentico di Ibiza	26
QUÈ PASSA NELL’ARTE E NELL’ARCHITETTURA Museo d’Arte Contemporanea di Ibiza MACE, dove si incontrano le idee Casa Broner, la moderna finca ibizenca	32 36
LE TENDENZE DI GLORIA AURA AD IBIZA Le Petit Atelier n°74	40
QUÈ PASSA DI MODA La moda e la bellezza dell’inclusività ad Ibiza e nel mondo	44
TRADIZIONI E CURIOSITÀ Emprendada, il gioiello ibizenco che si indossa in occasione del Ball Pagès Puesta del sol, la “tamborrada” a Cala Benirràs	48 52
QUÈ PASSA IN CUCINA E SULLA TAVOLA La pasticceria ibizenca, dolcezza dai sapori ancestrali Bodega Can Maymó, il vino della tradizione	56 62
A TUTTO SPORT Club Náutico Santa Eulalia, a vele spiegate verso il futuro Aerial Yoga con Montana, dagli States ad Ibiza per “volare” di benessere	66 70
QUÈ PASSA IN NATURA Posidonia oceanica, ecco perché amarla	74
TREKKING TIME Itinerario del Faro, da Cala Sant Vicent a Punta Grossa	76



Around The World” è un programma televisivo in onda su ALMA TV, canale 65 del Digitale Terrestre, e su Travel TV, canale 61. Con uno storytelling semplice e accattivante, il programma racconta le più belle destinazioni nel mondo attraverso un’ottica unica e coinvolgente.

Al centro del programma troviamo **Consuelo Genari**, travel reporter esperta e appassionata viaggiatrice. Consuelo ci porta come spettatori nei suoi viaggi e avventure, scoprendo insieme a lei luoghi affascinanti, esperienze indimenticabili e panorami mozzafiato.

L’episodio prende vita anche grazie alla regia del poliedrico e divertente **Alessandro Visciano**. Il suo tocco unico e il suo stile inconfondibile aggiungono un elemento di leggerezza e umorismo, rendendo ogni episodio un’esperienza piacevole e divertente per gli spettatori.

La straordinaria collaborazione tra **Què Passa Magazine** e il programma televisivo “**K Around the World**” ci porterà alla scoperta di un’Ibiza autentica e meno conosciuta, lontana dai classici itinerari turistici.

L’obiettivo è di offrire agli spettatori una visione unica e approfondita di Ibiza, mettendo in luce i suoi angoli nascosti, le tradizioni locali e le storie che rendono quest’isola così speciale. Vogliamo raccontare l’anima autentica di Ibiza, esplorando villaggi pittoreschi, mercati locali e bellezze naturali poco conosciute.

Siamo certi che questa collaborazione offrirà un’esperienza ricca e affascinante, capace di ispirare i nostri lettori e spettatori a scoprire una Ibiza diversa e autentica. Arriviamo in autunno, restate su questi schermi!



[K_around_the_world_](#)



Ibiza con “K Around the World”
prossimamente su ALMA TV



*Sa Caleta Restaurant,
il lusso autentico della semplicità*



Il mare ispira e incornicia il ristorante della tradizione ibizena per eccellenza. Dedizione, passione e creatività, rendono i piatti unici e il caffè inconfondibile, dalle note agrumate e dal sentore di brandy e cannella

Ibiza è un'isola che detta le mode, un place to be in costante evoluzione che esplora anche il mondo dei sapori più ricercati. Eppure esiste un luogo che tramanda l'arte culinaria ibizena da generazione a generazione, ricette che omaggiano i doni della terra e del mare, e incentivano il kilometro zero con i prodotti locali. Il *Sa Caleta Restaurant* è l'esempio perfetto di quanto la tradizione della gastronomia locale e la semplicità di un'esperienza autentica possano competere con il lusso delle ultime tendenze gourmet.

Situato ad un passo dalla spiaggia di *Es Bol Nou*, una delle più belle e suggestive dell'isola che incornicia il suo belvedere con scogliere ocre in arenaria, simili a quinte di roccia su un palcoscenico blu, è una tappa da non perdere ad Ibiza, che sia in estate o in inverno, ogni giorno, tutto l'anno, perché la passione non conosce stagioni. Jordi ci racconta qualche aneddoto di questa bellissima realtà familiare, dove il tempo passa ma i piatti della tradizione restano.

Il *Sa Caleta Restaurant* è aperto dal 1988, una lunga storia che è stata tramandata da generazione in ge-

nerazione. Cosa è cambiato in questi anni e cosa è rimasto come punto di riferimento?

Negli anni è cambiato il tipo di clientela. Un tempo la maggior parte dei clienti erano famiglie, e gli ospiti erano molto alla mano, ora gran parte dei clienti sono orientati al lusso e al consumo. Sicuramente una buona parte della clientela originaria è rimasta ma numericamente è diminuita, questo è dovuto al cambiamento che ha fatto l'isola negli anni: quando abbiamo aperto, nel 1988, Ibiza non era ancora una destinazione turistica come lo è al giorno d'oggi, era meno visitata e c'era meno confusione.

Negli anni il punto di riferimento è rimasto il nostro concetto di "lusso". Se dovessi definirlo, devo ammettere che questo è qualcosa di totalmente diverso dal concetto che altri imprenditori dell'isola offrono ai propri clienti. Qui proponiamo un'esperienza più autentica: un luogo dove godere la tranquillità, la vista, la spiaggia e la brezza marina sul volto, nulla a che vedere con il "lusso materiale" che è possibile trovare in altre realtà dell'isola. Qui si possono godere attimi di serenità e condivisione, magari senza scarpe, con la sabbia sotto i piedi. La ristorazione è un'esperienza di libertà, attimi di qualità che non hanno prezzo, inoltre noi non perdiamo di vista da dove veniamo e vogliamo mantenere l'atmosfera familiare che ci contraddistingue da sempre.



ANIMA "EIVISSENCA"

La vostra paella è famosa in tutto il mondo, così il bullit de peix, pilastri della vostra cucina. La passione per ciò che fate e le tradizioni rendono ogni piatto unico, ma saranno anche gli ingredienti a chilometro zero a rendere tutto superlativo?

Il ricettario che usiamo è lo stesso dal giorno in cui abbiamo aperto. Negli anni sono stati aggiunti 8-10 piatti nuovi, ma l'idea rimane la stessa, così gli ingredienti base delle portate. Quando i miei genitori decisero di iniziare questa avventura svolgevano tutt'altro mestiere: mia madre era infermiera e mio padre lavorava nel sistema alberghiero dell'isola. Per avviare l'attività furono fondamentali l'apporto di mia nonna e di una sua amica in cucina, che ora ha 97 anni. Mia nonna aveva già gestito un ristorante storico dell'isola, il "Las Vegas", che a dispetto del nome offriva cucina locale di pesce e di carne. Era una vera esperta in cucina, tanto da aprire anche un chiringuito al Porto di Ibiza dove si servivano piatti molto particolari come il carpaccio di lumaca di mare, condito con olio e prezzemolo, una piccola realtà che diventò un riferimento per il primigenio movimento bohemien dell'isola alla fine degli anni '60. A quel tempo ogni giorno c'era qualcosa di nuovo e tutto era una sorpresa: era l'inizio dell'epoca turistica, e la mentalità ibizenca, tradizionalmente aperta, viveva questa esplosione con grande entusiasmo.

Gli ingredienti chilometro 0 sono molto importanti per l'economia di Ibiza, e per la nostra cucina sono fondamentali. Noi abbiamo la nostra finca agricola, realtà di produzione biologica dove coltiviamo una varietà di patate autoctone e altri prodotti tipici locali. Abbiamo inoltre un contratto con 6 pescatori per acquistare quotidianamente il pescato del giorno. Non facciamo discriminazioni nell'utilizzare tutti i prodotti che ci offrono le acque locali quindi, oltre alle specie ittiche tradizionali come pesci san pietro, razze, saraghi, dentici e cernie, inseriamo nel menù

anche quelle meno rinomate come mostelle, pagelli, parghi, murene e gronghi, senza nessuna esclusione. Lo facciamo perché la riteniamo una forma di rispetto e impegno nei confronti dei pescatori, altrimenti, utilizzando solo una parte del loro pescato, sarebbero costretti a trovare altri clienti. La cosa bella è che esiste una vera e propria simbiosi tra il loro e il nostro lavoro.

Profumato, caldo ed invitante, anche nelle torride giornate estive, il Cafè Caleta è un must del fine pasto. Come è nato e cosa lo rende così unico?

Mio nonno era pescatore e uno dei suoi punti preferiti per la pesca era proprio il braccio di mare di fronte a Sa Caleta, e nell'omonima baietta attraccava il suo barchino. Era molto legato all'isola, ma in giovane età la lasciò per svolgere il servizio militare nel Nord della Spagna, a La Coruña, ed è proprio lì





ANIMA "EIVISSENCA"

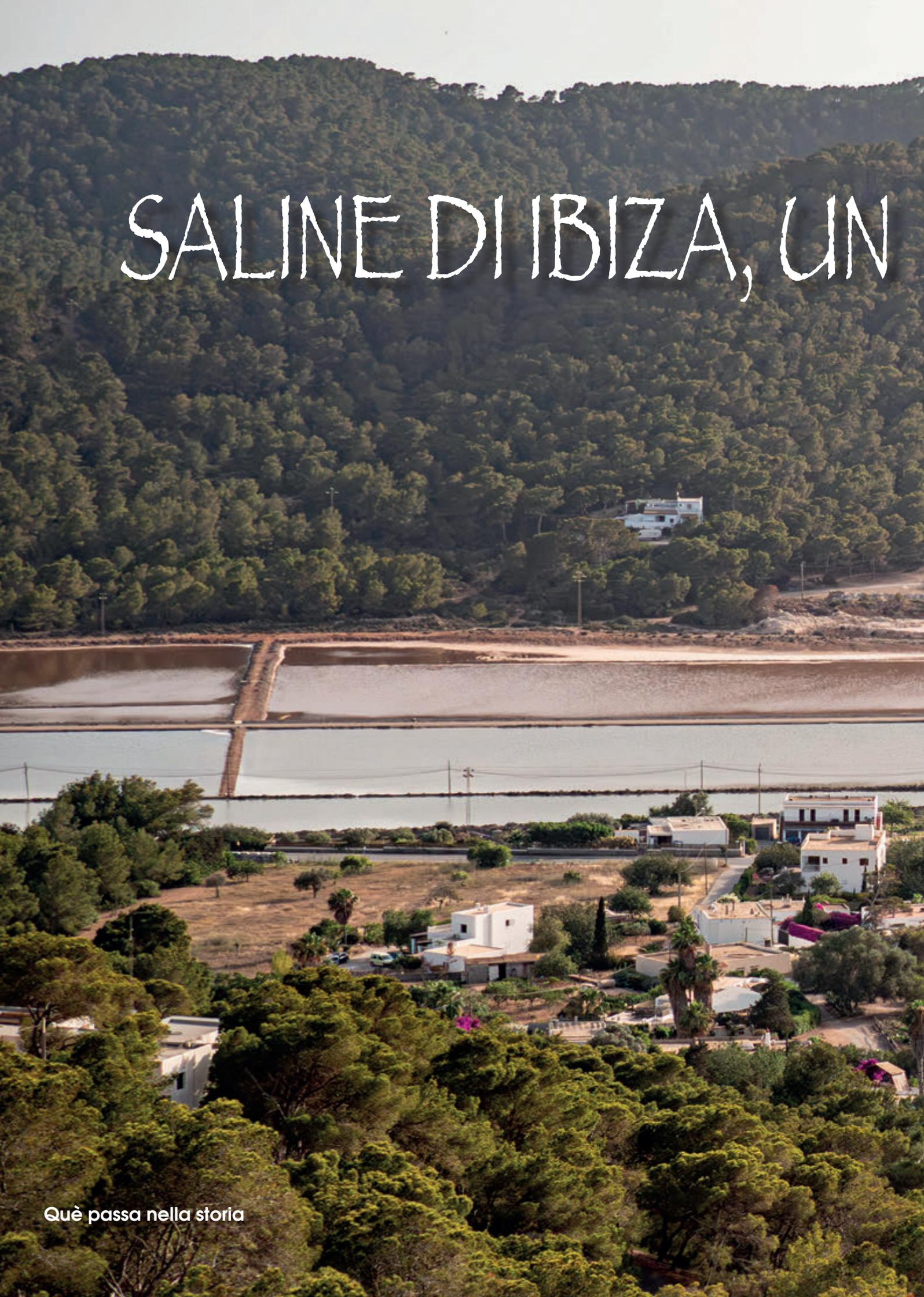
che gli venne l'idea. Quando tornò riprese le sue abitudini, e la domenica, terminato di "faenar" (verbo spagnolo che indica i lavori connessi con la pesca), per rilassarsi da solo o in compagnia degli amici, preparava questo particolare caffè la cui ispirazione veniva dalla "queimada galiziana" però adattandola con gli ingredienti che aveva a disposizione: il caffè d'orzo e l'unico superalcolico che arrivava, per lo più di contrabbando, il Brandy, aggiungendo delle bucce di arancia e di limone. Quando venne aperto l'aeroporto di Ibiza, il primo direttore responsabile che arrivò da Madrid venne invitato da mio nonno

che gli offrì questo caffè dopo aver pranzato. Il direttore ne rimase estasiato e chiese come si chiamasse questo tipo di caffè. Mio nonno gli disse che non aveva un nome ma di fronte alla sorpresa del Direttore, tra il serio ed il faceto, gli disse: "Si chiama... Cafè Caleta". Ora è diffuso in tutta Ibiza e tutti utilizzano questo nome, è un'eredità dell'isola non solo della mia famiglia.





SALINE DI IBIZA, UN

An aerial photograph of the Saline di Ibiza salt flats. The image shows a large, rectangular body of water divided into several sections by narrow, raised earthen channels. The water in the flats has a brownish, silty appearance. In the background, a dense, green forest covers a hillside. A small white building is visible on the forested slope. In the foreground, a small village with white buildings and palm trees is nestled among more trees. The overall scene is a mix of natural and man-made elements.

Què passa nella storia

TESORO MILLENARIO



Un tempo era una delle principali fonti economiche dell'isola, oggi quella nota inconfondibile nei piatti della tradizione. Il sale di Ibiza è un candore prezioso da quasi 3.000 anni, e le saline un luogo identitario, patrimonio naturale e culturale

Foto di: Alessandro Visciano

Viste dall'oblò di un aereo disegnano il paesaggio con geometrie regolari dai colori vividi, nei toni del rosso e dell'ocra, a contrasto con il verde delle colline e il blu del mare. Le **Saline di Ibiza** sono inconfondibili, come il candore del sale che si estrae da millenni, sin dall'epoca fenicio-punica, più di 2.600 anni fa.

Nel passato questo tesoro non veniva usato solo come aromatizzante e conservante, ma faceva parte della vita quotidiana come **elemento rituale e simbolico**. Il sale di Ibiza ha svolto un ruolo importante nel mondo delle superstizioni e a volte ha acquisito

un carattere quasi sacro, come testimoniato dall'antico rituale della *salpassa*, un'usanza delle parrocchie rurali di tutta l'isola in cui il cappellano lasciava una piccola quantità di sale fuori dalla porta di ogni casa, che serviva anche a proteggere gli abitanti dagli spiriti maligni.

Il sale veniva utilizzato a **scopo medicale** per curare i disturbi della bocca e il raffreddore, e fatto consumare dagli animali da allevamento e dal bestiame nella convinzione che li proteggesse dalle malattie e contribuisse a migliorare la produzione di latte e rendesse la carne più tenera. Un elemento indispensabile per la vita locale e per il commercio: sin dall'antichità il sale di Ibiza è un prodotto di pregio, un tempo richiestissimo in tutto il Mediterraneo, oggi in tutto



il mondo.

LE SALINE: LA GEOGRAFIA

Vale la pena conoscere l'importanza naturalistica, storica e commerciale delle saline di Ibiza, oltre ad essere una delle location più suggestive per ammirare il tramonto (bellissimo da Punta *Es Corb Mari*) o semplicemente il paesaggio che scorre dal finestrino della vostra auto percorrendo la strada che le attraversa e conduce all'incantevole e omonima spiaggia di *Ses Salines*), quando le nuvole bianche e il cielo azzurro si riflettono sul loro specchio d'acqua.

Le saline appartengono al *Parc Natural de ses Salines* (2001), **patrimonio dell'Umanità Unesco** (1999), che comprende parte del territorio di Ibiza e Formentera, insieme al canale *es Freus* (dal latino "*fretu*" che significa stretto) e alla serie di isolotti che ne fanno parte, che formano un'unità naturale e paesaggistica di eccezionale valore che conta 13.611,80 ettari di ambiente marino e 1.786,52 ettari di terra. Il parco naturale di *Ses Salines* fa parte del contributo delle Baleari alla *Rete Natura 2000*, essendo stato dichiarato *Zona di Protezione Speciale (ZPS)* e *Sito di Interesse Comunitario (SIC)*, oltre a essere un sito *Ramsar* (elenco delle zone umide di importanza internazionale).

Le saline di Ibiza si trovano su una pianura alluvionale a sud dell'isola di Ibiza, e con una superficie di circa 400 ettari, costituiscono la più grande zona umida delle Pitiüses. Sono separate dal mare da una serie di località o cordoni litoranei che formano le spiagge di *Codolar*, *Cavallet* o *Solseró*, *Migjorn* o *sa Trinxa*, *sa Sal Rossa* e *d'en Bossa*. Si trovano ai piedi di due massicci, *es Corb Marí* a est e *puig des Falcó* a ovest, entrambi alti più di cento metri. La particolare ubicazione, la topografia, i terreni poco permeabili e le condizioni climatiche, con un elevato soleggiamento, un microclima estivo particolarmente caldo e lungo e la presenza costante di brezze e venti miti in estate, che facilitano l'evaporazione, sono fattori che favoriscono questo sfruttamento del sale da millenni.

LE SALINE: LA STORIA

Le saline di Ibiza sono state fondamentali per l'economia dell'isola per tutta la storia pre-turistica, con una produzione destinata essenzialmente all'esportazione. Un'importantissima fonte di lavoro per gli abitanti, non solo per l'estrazione del sale ma anche per la gestione e la manutenzione del sito.

Vennero utilizzate già in epoca punico-fenicia e dai Romani, ma furono gli Arabi, grandi esperti di idraulica, ad innovare l'area con un sistema innovativo per la gestione delle vasche: i testi di *al-Zuhri* e *al-Himyari*, rispettivamente del XII e del XIII secolo, testimoniano un'intensa produzione di sale nelle Pitiüses.

Con la conquista catalana del 1235, i profitti della produzione del sale furono divisi fra i tre feudatari *Guillem de Montgrí*, *Nunó Sanç* e *Pere de Portugal*, e

nel 1267, i signori *Montgrí* e l'infante *Jaume de Mallorca*, cedettero il diritto di prelevare e trasportare il sale agli abitanti di Ibiza, che divennero responsabili della gestione delle saline attraverso l'"*Universitat*", il governo locale. Solo nel 1718 la loro gestione passò direttamente alla Corona.

Il lavoro di estrazione del sale era una vera istituzione nell'isola, ogni anno iniziava ufficialmente con una cerimonia solenne alla quale partecipavano i giurati, il governatore e i rappresentanti dei signori ecclesiastici. Con il tempo fiorirono nuovi lavori destinati alla gestione delle saline: nel XVI secolo nascono le figure degli **scrivani del sale**, per mantenere un'impeccabile contabilità, e persino dei **guardiani del sale**, resi necessari per le costanti incursioni dei pirati. Le saline erano vegliate di giorno e di notte con ben 35 posti di guardia e un centinaio di uomini, un'importante testimonianza del loro valore.

Le saline vennero "vendute" al libero mercato nel 1871 per la somma di 1.162.000 pesetas, a un commerciante e proprietario terriero di Palma, *Josep Astier i Cuevas*, che costituì l'*Empresa de la Fábrica de Sal de Ibiza*. Nel Novecento il commercio del sale di Ibiza ebbe un'ulteriore impennata: il 1920 fu un anno eccezionale per l'esportazione grazie all'estrazione di ben 111.000 tonnellate, un risultato reso possibile dalla grande forza lavoro degli abitanti dell'isola e da un'efficiente organizzazione del lavoro di scavo e razionalizzazione dei compiti svolti dalle squadre di scavatori stacanovisti.

All'inizio del XXI secolo cominciano a svilupparsi nuove tecniche per l'estrazione e la gestione del lavoro meccanizzando i processi, compresi il trasporto e carico del sale. Vennero aggiunte le strade rialzate tra i bacini per permettere alle macchine di evolversi, ogni volta con più funzioni e maggiore capacità, le stesse che oggi vediamo disegnare questo paesaggio di specchi d'acqua.

I valori naturali, paesaggistici e patrimoniali delle Saline di Ibiza sono stati riconosciuti dopo una lunga lotta popolare per la loro protezione iniziata nel 1977. La sfida più recente è la necessità di armonizzare i diversi interessi e usi (economici, naturali, sociali) con una corretta gestione del territorio, garantendone la conservazione per le generazioni future, un paesaggio identitario che racchiude quasi 3.000 anni di storia.

*Ses Paisses de Cala d'Hort
il fascino dell'antichità ad un
passo da Es Vedra*



Tra macchie di lavanda e profumi mediterranei spuntano l'insediamento punico-romano e due necropoli. Pietre consunte dal sole e dal tempo, testimoni della vita che fu, un antico tesoro situato all'interno dell'omonima Riserva Naturale di Cala d'Hort, vegliato dall'isola di Es Vedrà



L'area archeologica di *Ses Païsses de Cala d'Hort* è un'importante testimonianza del passato dell'isola, situata lungo la costa occidentale di Ibiza, circondata da due importanti catene montuose: il massiccio di *Llentrisca* e il *puig Negre*. Il sito risale al V secolo a.C, fu abitato da Cartaginesi, Romani e Bizantini fino al VII secolo d.C.

L'origine dell'insediamento risale alla fase intermedia dell'epoca punico-ebustiana, caratterizzata dalle esportazioni su larga scala in tutto il Mediterraneo, importanti commerci marittimi in cui Ibiza giocò un ruolo fondamentale. Quasi certamente il nucleo abitativo fu violentemente distrutto durante l'invasione vandala della metà del V secolo, per poi ripopolarsi nel VI secolo fino alle prime incursioni musulmane all'inizio dell'VIII secolo.

Nel silenzio della natura che circonda questo luogo ricco di fascino, dove spuntano ancora le pietre di una planimetria ben organizzata, basta un pizzico di immaginazione per rivivere la quotidianità degli avi, gli usi e i costumi del tempo: una vita basata sulla pesca, sulla coltivazione di cereali, sulla produzione di olio e vino per la sussistenza e i commerci. Non mancavano i frutteti, carichi soprattutto di dolcissimi fichi, elogiati da Plinio il Vecchio, così agrumi e mandorle.

Sembra che allevassero anche pecore, capre e maiali, testimonianze che raccontano la consuetudine di un tempo, legata alle tradizioni agresti. Storie di vita, ma anche di morte, custodite dalle necropoli, importantissime fonti di conoscenza che hanno celato per secoli reperti preziosi, utili a descrivere le usanze dell'antichità.

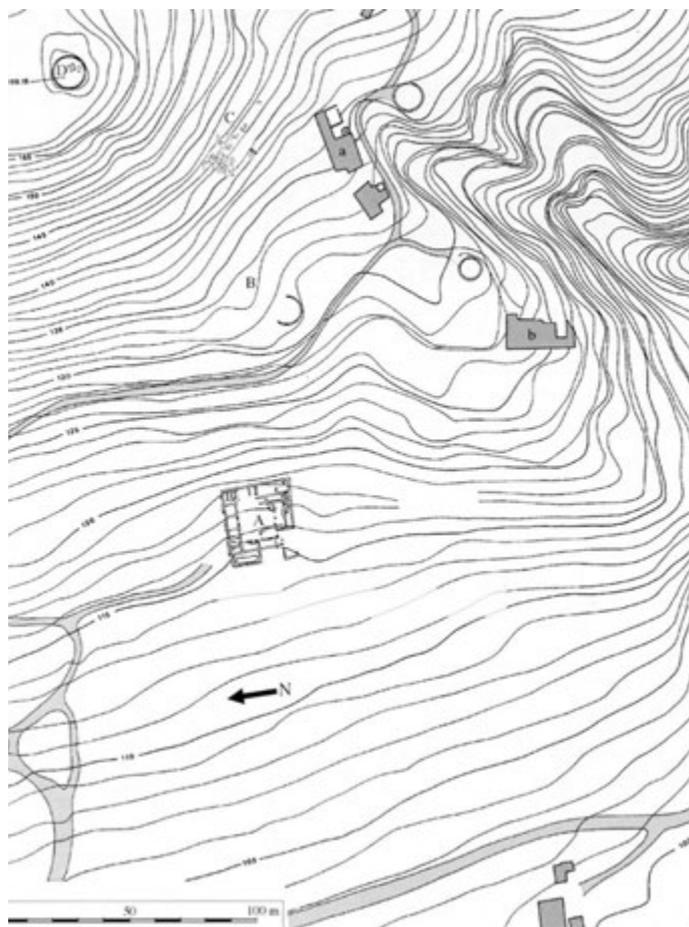
Oggi possiamo ricostruire il passato grazie alle ricerche iniziate nel 1917, dirette da Carlos Roman Ferrer, esperto ed appassionato archeologo nativo di Ibiza, che lavorò in sinergia con la *Societat Arqueològica Ebusitana*. Grazie alla loro dedizione venne portata alla luce la necropoli punica. Solo successivamente, tra il 1982 e il 1985, vennero eseguite quattro campa-

gne di scavo sotto la direzione tecnica di *Joan Ramon Torres*, con il patrocinio congiunto del Consell Insular d'Eivissa i Formentera e della Direcció General de la Joventut del Govern Balear, le quali hanno rivelato la planimetria quasi completa dei due nuclei abitativi.

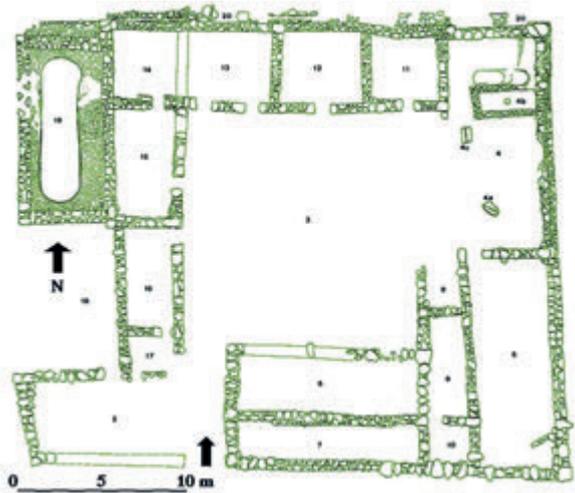
Gli scavi suddivisero l'area nel "*Plànol topogràfic general del conjunt arqueològic*" che tutt'ora comprende le seguenti unità: **Struttura A, Struttura B (i due insediamenti abitativi rurali), la Necropoli punica C, e la Necropoli tardo antica bizantina D** (*Joan Ramon Torres/J.M. Lòpez Garí*).

Quest'ultima occupa il punto più alto del complesso, a 159 metri, da dove si ammira una splendida visuale sull'isola di *Es Vedrà*.

Uno dei riferimenti geografici più importanti di tutta l'area, nonché un fondamentale elemento per comprendere la storia degli insediamenti abitativi, è la presenza della **fonte di ses Alfàbies**, da cui prende



Ses Païsses de Cala d'Hort. Pianta topografica generale del sito archeologico. A: Struttura A; B: Struttura B; C: necropoli punica; D: necropoli tardoantica. (Elaborazione: Joan Ramon Torres / J. M. Lòpez Garí).



Pianta topografica generale del sito archeologico (Elaborazione: Joan Ramon Torres/J.M. Lòpez Gari). Struttura A (Elaborazione: Joan Ramon Torres).

il nome l'omonimo torrente. Non c'è dubbio che i contadini di un tempo facessero buon uso delle sue acque: la sorgente era un vero e proprio tesoro in questa zona, non particolarmente fertile a causa della geologia sabbiosa e della scarsità di falde acquifere superficiali.

L'antico abitato rurale di *Ses Païsses Cala d'Hort*, si estende su un'area pianeggiante tra *Cala d'Hort* e *Cala Truja*, una superficie di 650.000 m². La struttura A è la più estesa, ed è stata documentata grazie ai reperti di epoca punica, o meglio dall'ultimo terzo del V secolo a.C.. Il periodo in cui ha goduto della sua massima importanza è stato tra il I e il III secolo d.C., e subì grandi trasformazioni nel I secolo d.C. all'inizio dell'Impero Romano. Il nucleo di piccole abitazioni era legato alla vita rurale, e svela anche le strategie per assicurare la gestione delle terre e il benessere degli abitanti e degli animali. Una delle testimonianze più esaustive è la grande **cisterna** per la raccolta dell'acqua: 8 metri di lunghezza, 2 metri e 30 centimetri di larghezza, e una profondità di ben 4 metri e 20 centimetri.

Questa ed altre strutture superstiti rinvenute e studiate dagli archeologi, descrivono la storia ma anche l'economia della tarda antichità. Secondo gli studi l'insediamento orientò le proprie risorse verso l'allevamento, e solo in seconda battuta verso l'agricoltura, a causa della natura semi-arida del territorio. La

pesca è archeologicamente provata, sia in epoca punica che tardo-imperiale, e, secondo gli studiosi, doveva essere un'attività economica costante, complementare e autosufficiente. Un'altra importante attività produttiva era l'utilizzo del legno dei boschi per la costruzione di barche, macchine e utensili, o semplicemente per uso domestico.

Vita quotidiana, ingegni e necessità, ma anche credenze, paure e desideri delle società del tempo, raccontate attraverso i reperti, tesori che ricostruiscono anche la sfera più intima dell'uomo. Ibiza è nota per la sua cultura spirituale, e anche gli abitanti dell'insediamento di *Ses Païsses Cala d'Hort* erano soliti omaggiare il loro credo: gli scavi hanno portato alla luce una serie di frammenti di terrecotte in stile ellenistico (III-II secolo a.C.), risalenti all'epoca punica, le quali rappresentano generalmente divinità femminili, figure realizzate con motivi frontali e ciottoli, forse rappresentazioni della Dea Tanit, che secondo la leggenda, nacque nella vicina isola di Es Vedrà.



Abitazioni dell'ala N, periodo bizantino. (Foto: Joan Ramon Torres)



È un viaggio suggestivo tentare di rievocare le credenze, così i culti legati all'aldilà, questi ultimi attraverso il filo conduttore della storia. Tra le testimonianze più importanti nel sito archeologico di *Ses Païsses di Cala d'Hort* vi sono le **necropoli**. L'area punica si trova a circa 14 metri a est della struttura A, venne portata alla luce da *Carlos Roman Ferrer* tra il 1917 e il 1921: 18 tombe in 12 ipogei, tutte scavate nella roccia, con un ingresso rettangolare e una camera. Secondo gli studi, la necropoli fu attiva a partire dal periodo punico classico (V-IV secolo a.C.) e dalla prima occupazione dell'area fino a poco prima del 125/100 a.C. quando, in epoca tardo-punica, sembra essere stata abbandonata.

La necropoli tardo-imperiale o romano-bizantina, è nota solo per due tombe attualmente fuori sito, ma molto vicine e parallele tra loro, del tipo a cista, scavate nel 1983 e ritrovate completamente prive di resti funerari. L'assenza di reperti al loro interno ha reso difficile una datazione precisa. Entrambe le necropoli rappresentano un sito monumentale da non perdere

nel contesto culturale di Ibiza, un tuffo nel passato per rivivere l'antichità.

PERCHÉ IL SITO ARCHEOLOGICO PRENDE IL NOME DI SES PAÏSSES DE CALA D'HORT?

Il nome di *Ses Païsses de Cala d'Hort* significa “*Case di campagna di Cala d'Hort*”, e rimanda al complesso costituito dalle due vecchie strutture di *en Sorà* e *en Ribes*, oggi splendidamente restaurate. Un tempo erano vere e proprie case coloniche, tipiche nella campagna ibizena, anche se nacquero da piccole e modeste strutture. Nel mondo agricolo tradizionale di un tempo, le “*païsses*” erano edifici ausiliari che venivano costruiti nelle fattorie, appezzamenti di terreno e frutteti situati lontano dall'habitat abituale. Talvolta erano dotate di un recinto, venivano utilizzate per riporre gli attrezzi agricoli e per conservare temporaneamente il raccolto, oltre che per fornire un riparo ai contadini.

Come in altre zone di Ibiza, le vecchie aie di *Can Sorà* e *Can Ribes* persero gradualmente la loro funzione originaria e diventarono delle vere e proprie abitazioni. Oggi sono dichiarate *Bé d'Interès Interésse Culturale (BIC)*, e nel 2006 sono diventate un'estensione del *Museo Etnografico di Eivissa* e uno spazio complementare per l'organizzazione di piccole mostre monografiche e per la promozione di diverse attività come visite guidate, corsi e laboratori.



La grande cisterna biabsidiale (I secolo d.C.) nell'edificio A. (Foto: Joan Ramon Torres).



Què passa nella storia

Balàfia, *il*

VILLAGGIO-FORTEZZA

Nell'idilliaca campagna ibizenca, si trova un grappolo di case troneggiate da torri circolari, un tempo rifugio dei pirati

Foto di: Alessandro Visciano



Merita impolverare le scarpe o le ruote della propria vettura per raggiungere il piccolo centro di **Balàfia**. Le strade sterrate che conducono a questa manciata di case abbarbicate su una dolce collina, attraversano il bellissimo paesaggio rurale ibizenco, disegnato dai muretti a secco e ombreggiato da folti carrubi, lì dove l'inverno profuma di agrumi mentre l'estate di erbe mediterranee arse dal sole.

Il percorso più suggestivo per raggiungere questo gruppetto di case è quello che parte dalla chiesa di **Sant Llorenç de Balàfia**, il paesino che dista un chilometro o poco più da questo suggestivo villaggio-fortezza, l'unico di tutta l'isola ad avere una presunta origine araba poiché non esistono fonti archeologiche accreditate che la confermano, contraddistinto da **torri circolari** che un tempo avevano la funzione difensiva contro le incursioni dei pirati che arrivavano dal mare. Nel XVI secolo, quest'area interna dell'isola era una regione ricca e ben popolata, una vera e propria attrattiva per i corsari che sbarcavano sulla costa di Eivissa. All'inizio del XVIII secolo, Balàfia faceva parte della Chiesa del vicariato di Santa Eulària, ma ben presto divenne un quartiere indipendente che comprendeva le antiche fattorie e le aree circostanti. Il suo territorio divenne parrocchia quando fu eretta la chiesa di Sant Llorenç de Balàfia. Da nord a sud, le case che formano l'isolato insedia-

mento sono: *can Fornàs, can Marès, can Vicent Ferrer, can Pere de na Bet e can Bellmunt*. Un tempo erano proprietà dei contadini che lavoravano la terra circostante, oggi le abitazioni sono private, ed alcune sono state trasformate in albergo di lusso. Per questa ragione, è importante fare sempre attenzione nel passeggiare lungo i brevi e stretti vicoli che si snodano tra le case bianchissime, per non entrare nei cortili o nei giardini. Potrete comunque godere dell'atmosfera serena di questo minuscolo centro e ammirare le imponenti "torri-rifugio" di un tempo.

L'insediamento di Balàfia è di grande valore architettonico, tale da essere catalogato come **complesso storico delle Baleari**, sia per l'interesse di ciascuna delle abitazioni, sia per il modo particolare in cui sono raggruppate, un piccolo nucleo urbano che si adatta perfettamente alla topografia del terreno, in cui ogni casa mantiene la propria privacy, un rilevante esempio di urbanistica locale.

Balàfia è l'unico esempio di villaggio-fortezza di presunta origine araba, ma a renderlo così suggestivo è anche l'atmosfera che vi circonda: qui siete immersi nel silenzio della campagna ibizenca, sonnolenta e sorniona, come i numerosi gatti che potrete trovare lungo il vostro cammino, oppure sdraiati sui muretti a secco a prendere il sole, o mentre spiano lo svolazzare dell'avifauna da un albero all'altro.



TAPPA ALLA FONTE DI BALÀFIA

Se percorrete la strada che collega la chiesa di **Sant Llorenç de Balàfia** al centro di **Balàfia**, fate una piccola sosta alla **Font de Balàfia** che spunta tra i campi terrazzati della campagna. Questo pozzo, riconoscibile da una piccola e candida architettura tra i muretti a secco, racchiude un grande significato per la vita rurale di un tempo, in un'isola che da sempre centellina sapientemente le riserve d'acqua, e ne fa tesoro. L'omaggio ai genius loci delle fonti svela bellissime tradizioni, tra le più affascinanti i balli tipici dell'isola, i **Ball Pagès**, che si inscenano proprio vicino ai pozzi e alle sorgenti in diversi punti di Ibiza, una festa che tutt'oggi celebra la raccolta e i lavori in campagna. Non solo passi di danza, queste manifestazioni sono sempre accompagnate dalle degustazioni di

dolci tipici come “*bunyols*” e “*orelletes*” (due tipi di frittelle) da innaffiare con del buon vino delle cantine locali. La suggestiva **Xacota pagesa**, la rappresentazione e il balli di Balàfia, si svolgono il 21 di agosto di ogni anno.



ATZARÓ

AGROTURISMO HOTEL,
benvenuti nel cuore autentico di Ibiza



Ospitalità ibizenca



Il prestigioso hotel rurale dove la natura è protagonista. L'essenzialità è chic in questo angolo verde dell'isola, e l'abitare è un concetto asemplice e raffinato

La brezza ondeggia le fronde delle palme chiacchierine, il cinguettio degli uccelli e l'assolo del gallo risuonano nel silenzio della campagna ibizena di *Sant Eulalia des Rius*. Una splendida vecchia finca spunta in un mare di aranceti, natura profumata di agrumi ed erbe aromatiche degli orti in una tenuta di tredici ettari. Botanica contadina tra patii, laghetti e piscine ispirate a spazi andalusi e a sogni d'oriente, ed è così che il legame con la terra diventa esclusività, l'archetipo dell'essenziale rivela un nuovo concetto di lusso.

Atzaró Agroturismo Hotel è un tutt'uno con l'ambiente che lo circonda, in armonia con l'atmosfera unica dell'isola, che unisce il concetto di lusso naturale ad un tocco di puro glamour. L'Agroturismo è uno degli hotel rurali più prestigiosi dell'isola bianca e una delle principali destinazioni europee a cinque stelle che pone l'accento su pratiche ecologiche, fondendo il lusso con un profondo rispetto per la natura, e sulle tradizioni ibizenche. L'abitare non è mai stato

così autentico, e prezioso: dettagli artigianali, semplici ma chic, con qualità e un tocco in perfetto stile "eivissenc".

Ricardo Almenar del Grupo Atzaró ci racconta la dimensione di questo spazio, un tempo una vecchia finca immersa in un mare di aranceti, oggi un Agroturismo Hotel esclusivo che coniuga le linee pure dell'architettura ibizena con un gusto orientale, per un viaggio nel mondo radicato al cuore dell'isola. Qual è il concetto di "lusso naturale" di Atzaró?

"Il concetto riguarda l'autenticità e il rispetto dell'ambiente che ci circonda. Anche la qualità del prodotto offerto, come suggerisce il nome, è il lusso del naturale, di ciò che significa essere un'azienda agricola familiare da centinaia di anni, che trasmettiamo ai nostri clienti attraverso la qualità degli ingredienti del nostro orto in cucina, i prodotti della SPA, il design e la decorazione delle camere e i valori condivisi da tutti coloro che lavorano qui, un'azienda familiare che ha aperto le sue porte al pubblico più di 20 anni fa."





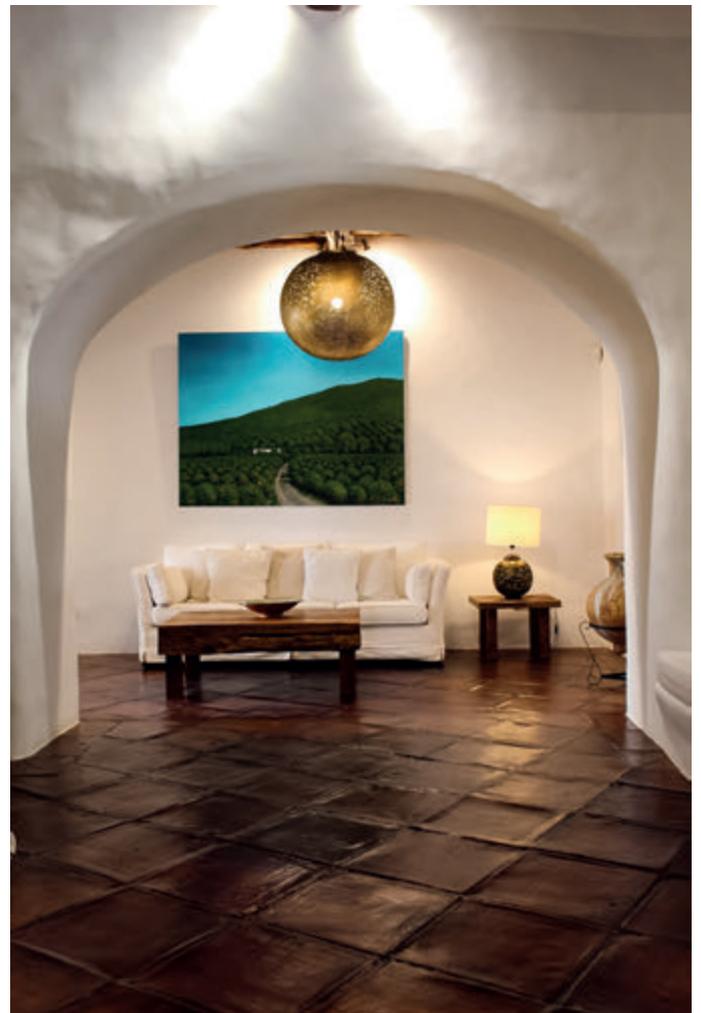
Una vecchia finca circondata da un mare di aranci, cosa rimane di quella realtà?

“Tutto, la vecchia fattoria di famiglia è ora l’edificio principale dove si trovano la maggior parte delle camere della struttura e la reception. La fattoria è cambiata, poiché è stata effettuata un’importante ristrutturazione, rispettando gli ambienti della vecchia casa, utilizzando materiali tradizionali e in completa armonia con l’ambiente. Per quanto riguarda gli aranceti, sono ancora una parte fondamentale di Atzaró in quanto i frutti vengono ancora prodotti e raccolti, inoltre sono il motivo principale della nomenclatura “Agroturismo”. Il nostro menù include molti piatti preparati con questo prezioso agrume, così dolci e cocktail, l’arancia è sempre protagonista, persino dalla zona SPA si può vedere il mare di aranci che circonda la tenuta.”

La tradizione Atzaró è radicata nell’agricoltura, e gli Ospiti possono godere di questo legame che si tramanda da generazioni. La fattoria e l’orto sono una

pietra miliare degli sforzi sostenibili e riforniscono i ristoranti di prodotti freschi e di stagione coltivati senza pesticidi chimici. Questo approccio al chilometro zero non solo riduce l’impronta di carbonio associata al trasporto degli alimenti, ma garantisce agli Ospiti ingredienti biologici per una cucina organica di altissima qualità. Inoltre, la tenuta gode del lusso dell’acqua fresca del pozzo e dell’energia solare per ridurre al minimo l’impatto ambientale, dimostrando un approccio olistico alla sostenibilità. “Dall’orto alla tavola” è il motto della vostra cucina biologica con prodotti a km zero?

“Sì, l’azienda agricola di famiglia si è sempre dedicata all’agricoltura di sussistenza, come la stragrande maggioranza delle aziende ibizenche, e nel caso delle arance, la famiglia le ha prodotte e distribuite a livello locale per molti anni. Oggi l’Agroturismo Atzaró ha un frutteto di oltre tre ettari dove gli ospiti possono passeggiare e sentire questo legame profondo. “Dall’orto alla tavola” è una realtà basata sul fatto che i nostri chef possono selezionare e adattare ciò che viene servito qui in base alla stagionalità dei





prodotti dell'orto, delle verdure, della frutta e delle erbe aromatiche che vengono utilizzate in cucina, nelle bevande e nei succhi naturali o nei cocktail, così come nei prodotti di bellezza naturali offerti nella nostra SPA.”

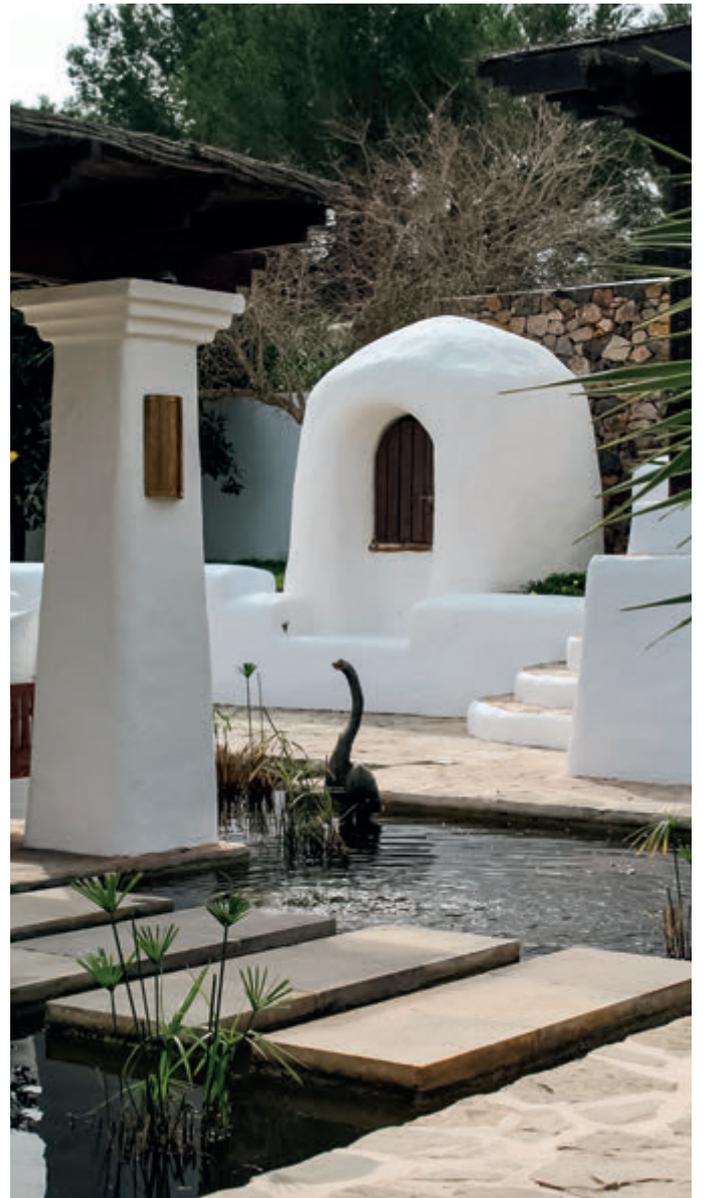
Il concetto di natural luxury di *Atzaró Agroturismo Hotel*, sposa anche il benessere entrando in connessione con la realtà olistica a 360 gradi. Sono tante le proposte della magnifica Spa dove coccolarsi con massaggi e *beauty routine*. Un percorso per i sensi e nei sensi che ammalia l'olfatto tra le fragranze che rilassano la mente e il corpo, attimi all'insegna della bellezza e della salute immersi nella natura profumata di erbe aromatiche e agrumi. Quali sono le proposte della vostra Spa?

“La Spa Atzaró è l'anima del nostro hotel, con un concetto unico legato alla natura che copre tutti gli aspetti del benessere. Nelle nostre strutture potrete godere dalla piscina alle saune, all'hammam, alla palestra e alla jacuzzi, compreso un pozzo freddo sotto gli aranci. I massaggi e i trattamenti dell'Atzaró Spa sono rinomati come tra i migliori dell'isola, con terapisti professionisti esperti, occasioni per ritrovare armonia, relax e guarigione tra le bellezze della natura, con oli biologici prodotti da piante coltivate nella tenuta.

Come la cura del corpo, anche la cura dello spirito

è essenziale, per questo proponiamo un programma completo di lezioni quotidiane di yoga e benessere offerte in spazi ben strutturati per praticare regolarmente. Le lezioni sono incluse nel soggiorno dell'hotel, disponibili per i visitatori giornalieri o per i frequentatori abituali dei corsi. Oltre allo yoga e pilates, per ritrovare la pace e prendersi cura di sé, proponiamo sedute di meditazione, guarigione del suono e diversi laboratori.”

L'Agroturismo è il luogo ideale per chi vuole rilassarsi, ma anche per chi desidera celebrare eventi importanti o occasioni speciali, da molti è considerato “il cuore romantico di Ibiza”, location richiestissima per i matrimoni, complici i grandi spazi, gli ampi giardini e gli angoli ricercati, perfetti per ogni attimo prezioso della celebrazione, che sia una condivisione intima o una grande festa.



Quali sono le proposte?

“La bellezza naturale del luogo spinge le persone a organizzare qui i loro eventi e le loro celebrazioni, che sia un compleanno, una festa speciale, un matrimonio, una cena di gala o un cocktail party. Il numero di spazi disponibili, sia all’interno che all’esterno, permette di configurare l’evento secondo i gusti del cliente. L’équipe di eventi dell’Atzaró ha una vasta esperienza e professionalità, per cui si occupa di ogni dettaglio dell’evento. Qualsiasi richiesta o proposta può essere realizzata presso la nostra struttura.

Nonostante la notorietà internazionale, Atzaró Agroturismo Hotel continua ad essere una famiglia, quella di una finca ibizena nel cuore dell’isola che lavora ogni giorno per offrire ai propri Ospiti un’esperienza speciale e di qualità, che sia un soggiorno immersivo, un evento o un’occasione per coccolarsi, sempre all’insegna di uno stile di vita che armonizzi il lusso con la responsabilità ecologica, un punto di riferimento per l’ospitalità eco-consapevole.



MUSEU D'ART CONTEMPORANEA

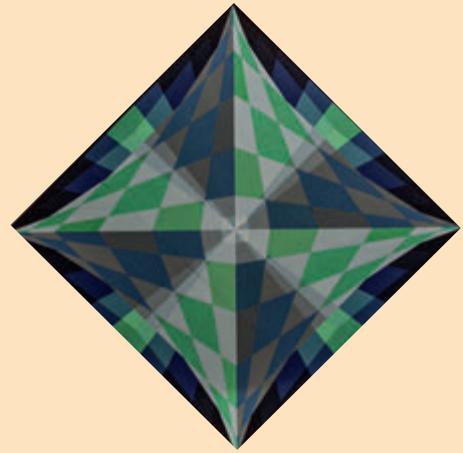
MUSEO D'ARTE

CONTEMPORANEA

DI IBIZA **MACE,**

DOVE SI INCONTRANO LE IDEE

Què passa nell'arte



Una delle pinacoteche più vecchie di Spagna che custodisce le opere di 71 artisti che hanno vissuto l'Isola, ispirazioni che interrogano il subconscio dell'osservatore, e lo stimolano alla partecipazione attiva e alla critica. Il MACE promuove la cultura per allenare le opinioni, da non perdere

Il *Museu d'Art Contemporani d'Eivissa MACE* si trova nella *Dalt Vila*, a pochi passi dal portale di Ses Taules, una collezione di arte surrealista della metà del Novecento, epoca caratterizzata dalla ricerca metafisica. Qui, anche le rappresentazioni contraddistinte dalle forme geometriche tralasciano la razionalità alla mercé dell'onirico, e gli effetti ottico-cinetici di alcune opere sembrano superare i principi della fisica per lasciare spazio all'interpretazione dell'osservatore e alla sua immaginazione, un viaggio nelle idee che attinge alla fantasia, per poi confrontarla con il significato primigenio che gli artisti desideravano rappresentare.

Non ci sono regole in questo polo museale, anche la disposizione delle opere nelle sale è stata allestita in modo creativo e in piena libertà: gli oggetti esposti ricercano armonia, contrasti, approssimazioni, distanze, come se fossero esseri viventi che emettono, vibrano, comunicano, dialogano e si relazionano. Alcune delle opere sono perfettamente contestualizzate alla storiografia dell'arte contemporanea nel quadro dell'Europa della seconda metà del XX secolo, e alle sue correnti d'avanguardia, altre invece spiccano come territori di espressione inesplorati, solitari e inalienabili.

“La nostra collezione non è facilmente governata da linee guida che vanno in un'unica direzione, ma piuttosto lotta per mostrarsi in modo quasi ribelle, invitando a sguardi interrogativi, contagiando con la loro intensità e attirando una varietà di opinioni”.



Elena Ruiz Sastre, Direttrice Museu d'Art Contemporani d'Eivissa MACE

Le collezioni d'arte del museo sono esposte al pubblico per raccontare la storia dell'arte dalla metà del XX secolo fino ai nostri giorni, da una prospettiva internazionale ma al contempo fortemente “ibizenca”. Il fil rouge della collezione è proprio l'isola, dove molti degli artisti hanno vissuto fin dagli anni Trenta. **Ibiza come musa e ispirazione**, luogo in cui confluiscono le vite e le opere di tutti i creativi che rappresentano la collezione, isolani per nascita e per adozione. Contribuiscono alla ricchezza delle opere persino coloro che fecero un passaggio fugace ma trascendentale, lasciandosi ispirare da questo piccolo contesto insulare, isola creativa di fama internazionale.

LA STORIA, IL PRESENTE E IL FUTURO CREATIVO DEL MUSEO

Il *MACE* fu concepito nel 1964 e inaugurato nel 1969. Inizialmente fu adibito come deposito permanente per le collezioni premiate alla Biennale di Ibiza, e alla sua fondazione collaborò anche l'Associazione Amici di Ibiza (*Asociación Amigos de Ibiza*). La parte più datata della collezione ha quindi questa origine, si tratta per lo più di dipinti realizzati dal 1964 al 1972. Di grande rilevanza le opere del movimento avanguardistico del **Grupo Ibiza 59**, e le stampe **Ibizagràfic**, che vanno dal 1972 al 1992. Negli anni il *MACE* incrementò il suo catalogo non solo grazie alla Biennale, ma anche attraverso acquisizioni e lasciti di opere





d'arte degli anni Sessanta e Settanta che completarono la gamma in termini di diversità e alta qualità. Tra le più importanti il lascito di *Carl van der Voort*, i lavori del disegnatore ibizenco *Mari Ribas "Portmany"*, e opere di artisti contemporanei, come *Micus*, *Adolfo Schlosser*, *Raoul Hausmann*,

Tapies e Luis Gordillo. Di grande valore anche il reperto attribuito a *Goya* di *Antonio Isasi Isasmendi*. Durante i primi vent'anni di vita, il museo fu aperto solo stagionalmente, e qui vi si tennero numerose mostre e Biennali. Nel 1984 fu chiuso al pubblico e rimase inaccessibile fino al 1989. Nel 1990 *Elena Ruiz Sastre* fu nominata direttrice e da allora il *MACE* è aperto tutto l'anno. Sotto la sua guida venne nuovamente organizzata la Biennale, e avviata un'assidua collaborazione con le istituzioni. Nel 2006 il Comune di Ibiza e il Ministero della Cultura hanno deciso di finanziare un progetto di ristrutturazione e ampliamento del museo affidando la direzione dei lavori all'architetto *Víctor Beltrán Roca*. La progettazione è stata l'apice di un piano museale pensato da e per la gente, come afferma la Direttrice:

"Il MACE mira a promuovere buone relazioni tra l'arte e le persone del nostro tempo in un contesto amichevole, partecipativo, attivo e critico. L'obiettivo è anche quello di facilitare il compito di rendere l'arte più accessibile attraverso l'apprendimento applicato e desidera essere un centro di ricerca per

promuovere l'analisi e lo studio dell'arte moderna. Il nostro obiettivo è quello di guardare la collezione attraverso ciascuno dei suoi pezzi, lasciando che il polso della situazione rimanga vivo e attuale alla luce della nostra sensibilità, piuttosto che essere relegati al loro ritmo cronologico, ma piuttosto trarre forza e protagonismo per ciò che sono e cercano di essere in tempo reale e per ciascuno di essi individuale."

Oggi *MACE* si inserisce nel programma del Comune di Ibiza a favore delle arti visive moderne, attivando e valorizzando i siti e i luoghi del patrimonio culturale all'interno di *Dalt Vila*, dichiarata Patrimonio dell'Umanità dall'UNESCO. Il progetto rientra inoltre nel piano del Ministero della Cultura per il rinnovamento e la costruzione di infrastrutture nella Comunità Autonoma delle Isole Baleari.

ORARI DI APERTURA:

Dal 1 maggio al 30 settembre:

Da martedì a domenica dalle ore 10:00 alle ore 13:30.

Da martedì a venerdì dalle 17:00 alle 20:00.

Chiuso il lunedì e i giorni festivi.

Dal 1 ottobre al 30 aprile:

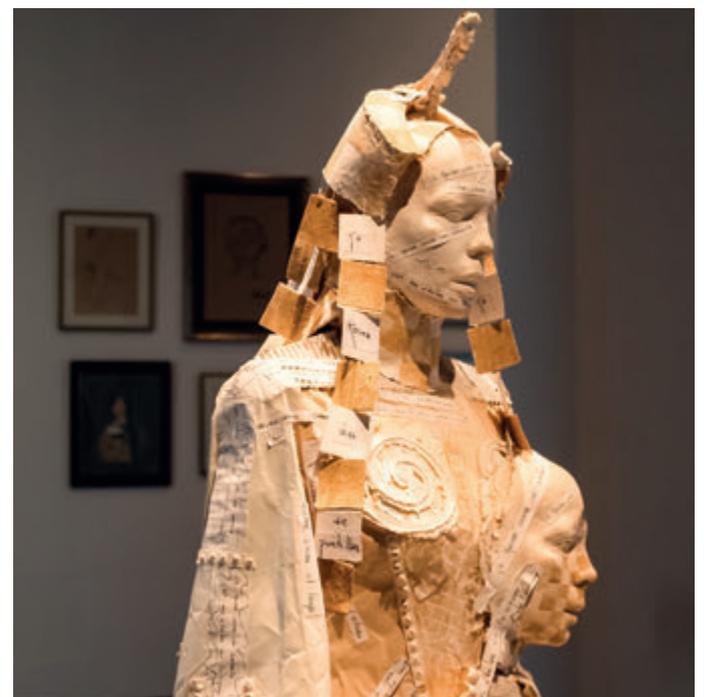
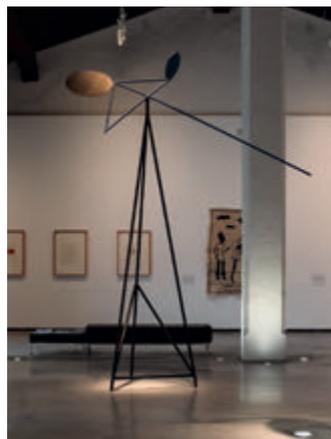
Da martedì a domenica dalle 10:00 alle 13:30.

Da martedì a venerdì dalle 16:00 alle 18:00.

Chiuso il lunedì e i giorni festivi.

Entrata gratuita.

Indirizzo: Ronda de Narcís Puget, s/n – Ibiza



CASA BRONER, LA MODERNA FINCA IBIZENCA



Què passa nell'architettura

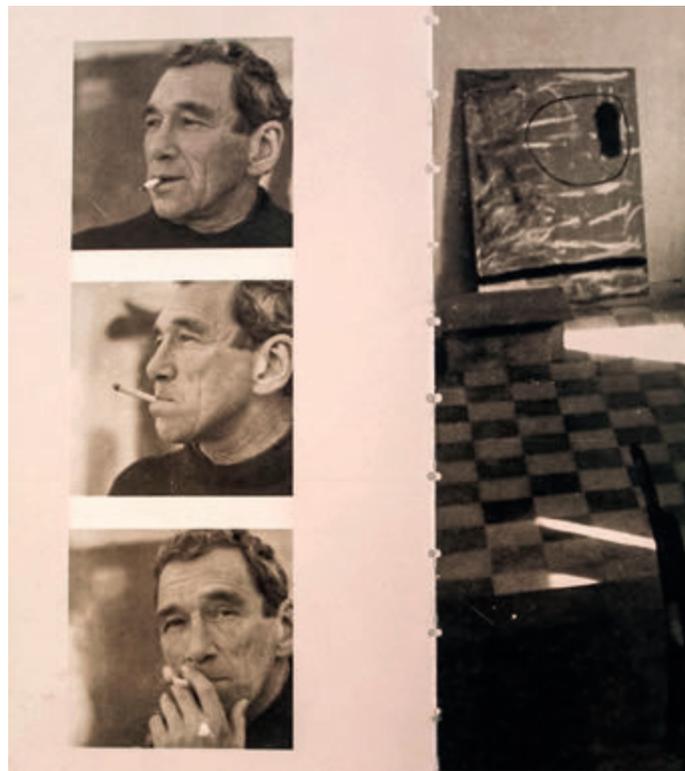


L'architettura di Broner è la sintesi tra le antiche tecniche costruttive ibizenche e i principi del modernismo, progetto capace di riassumere i "cinque punti" di Le Corbusier. La ricerca dell'abitare in questa struttura si fa spazio interiore, un'intima connessione con la natura



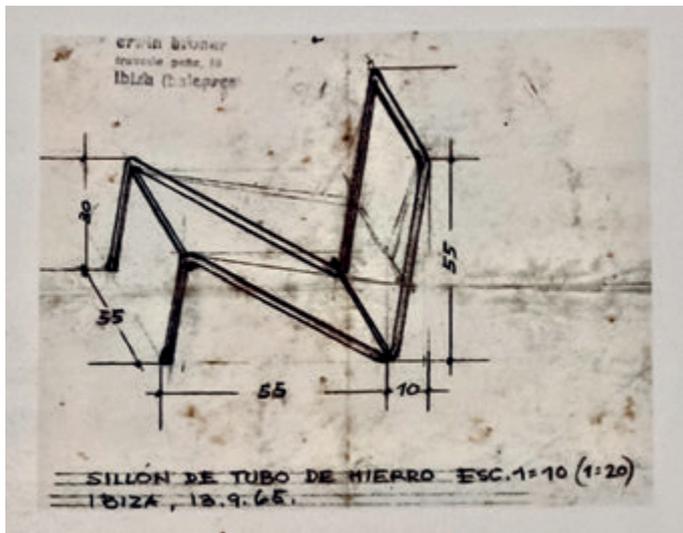
Può la modernità racchiudere tutto il pragmatismo della vita rurale? L'architetto e pittore **Erwin Broner** cercò a lungo questa risposta dopo aver scoperto l'autenticità della realtà ibizena negli anni '30. L'aspetto che lo affascinò maggiormente della dimensione rurale fu la **finca ibizena**, la tipica casa dell'isola, abitazione che ottimizza gli spazi al servizio di una vita di sussistenza, connessa all'ambiente che la circonda.

Spazi che prediligono la sintesi e la funzionalità degli interni e delle aree esterne, adibite al lavoro agricolo e all'allevamento: pianta quadrata, muri spessi puntellati da porte e finestre minimali per preservare il fresco in estate e il calore del focolare in inverno, e tetti piani per raccogliere la scarsa acqua piovana. Erano i contadini stessi a costruirle, utilizzando pietre e materiali locali, tramandando il sapere edile di generazione in generazione. Nessun vezzo creativo tradisce l'estetica di queste strutture dell'utile che si ripetono seguendo lo stesso schema e con identica funzionalità: le loro geometrie elementari spuntano nell'elegante candore del bianco perfettamente integrate nel paesaggio di Ibiza.



Per Broner l'architettura primordiale ibizena è un'ispirazione, e la considera in linea con i concetti alla base del pensiero degli anni Sessanta: un parallelismo tra antico e moderno che all'inizio del decennio trova espressione nel progetto di Casa Broner, appollaiata sugli scogli del quartiere di Sa Peña della Città di Ibiza, proprio sulla scarpata che delinea l'estremità di quest'area urbana, una posizione privilegiata che per-





mette al suono del mare di inondare tutte le stanze, una delle molteplici suggestioni che la natura regala in questa architettura che tanto racconta dell'isola.

Casa Broner, l'incontro tra antico e moderno

Nei primi anni Sessanta, *Broner* acquista un lotto di terra a Sa Penya, luogo ideale per applicare l'idea che lo ispira, capace di unire i principi dell'architettura moderna al fascino della primitiva e vernacolare casa ibizena. Si parla di "modernità arcaica" che razionalizza gli spazi creando degli ambienti emozionali connessi alla natura e al mare: togliere per aggiungere significati, seguendo un progetto accuratamente studiato in ogni minimo dettaglio e particolare.

Broner applica i "cinque punti" di Le Corbusier rivisitandoli in chiave rurale: i "pilotis", i pilastri, soluzioni di architettura moderna, per lo più di cemento armato, che sorreggono un edificio, isolandolo dal terreno; la **pianta libera**; la **facciata libera**; la **finestra a nastro** che permette di godere della vista panoramica sul mare, e il tetto-terrazza. *Casa Broner* è infatti sormontata da un tetto giardino.



Il **patio di ingresso** è un elemento fondamentale della struttura. Lo spazio viene accuratamente studiato da *Broner*: riprende quello delle finche ibizenche nelle quali l'accesso è mediato da una loggia d'ingresso che funge da membrana tra interno ed esterno, casa e ambiente. L'architetto, sempre nell'ottica di rispettare il binomio uomo-natura, applica il concetto nel suo progetto strutturando il patio allo stesso modo. Anche i complementi d'arredo sono ispirati a questo obiettivo, le **sedie** per esempio, presentano uno schienale con la giusta inclinazione per guardare il mare dagli spazi interni.

La struttura

Casa Broner è strutturata su due piani: abitazione al piano superiore e studio nella parte inferiore, terrazza e giardino. Il primo piano della casa si presenta come un grande open space dove la zona notte è separata dalla zona giorno solo da una parete. Si accede tramite le scale alla parte inferiore, affacciata sul mare da una porta finestra. Questo è lo spazio dove *Broner* realizza il suo *place to be*, dove approfondire ricerche, concepire idee e sviluppare nuovi progetti. Qui ogni elemento di arredo è frutto del suo genio e creatività, nonché massima espressione delle sue abilità nel campo della falegnameria.

Dopo la morte dell'architetto, la moglie Gisela dona l'intera proprietà al comune di Ibiza, con tutti gli oggetti che appartengono a questo spazio: dai mobili ai disegni, tutti complementi che continuano a descrivere la sua ricerca, e non solo. All'interno troverete oggetti personali, dischi e libri dell'architetto pittore, artista visionario che seppe raccontare l'isola nel profondo.

ORARI DI APERTURA:

Dal 1 maggio al 30 settembre:

Da martedì a domenica dalle 10:00 alle 13:30.

Da martedì a venerdì dalle 17:00 alle 20:00.

Chiuso il lunedì e i giorni festivi.

Dal 1 ottobre al 30 aprile:

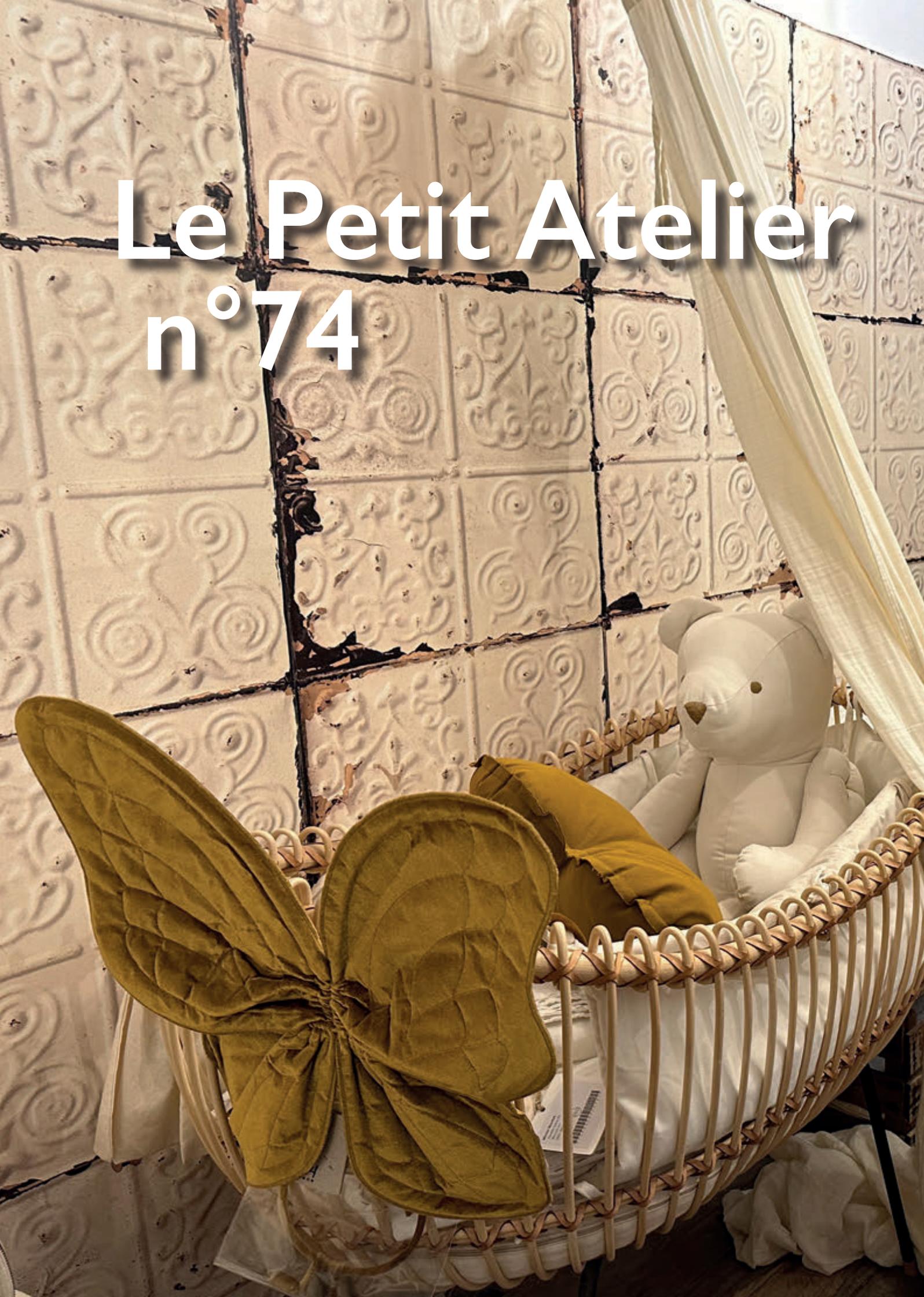
Da martedì a domenica dalle 10:00 alle 13:30.

Da martedì a venerdì dalle 16:00 alle 18:00.

Chiuso il lunedì e i giorni festivi.

Ingresso gratuito.

Le Petit Atelier n°74





Un'antica finca ibizenca trasformata in un santuario della creatività e dell'home decor etico e sostenibile

Testo e foto di Gloria Aura Bortolini

A Santa Gertrudis c'è un luogo che incarna perfettamente il concetto filosofico di "casa è dove si trova il cuore". Si chiama Le Petit Atelier n°74, una finca ibizena trasformata in negozio di moda, decorazione e spazio multidisciplinare.

Un progetto firmato da Tara Sfez, fondatrice del brand Atelier n°74 e Ambra Degli Agosti. Fin da subito è nata un'intesa tra il duo che si è tradotta in qualcosa di originale e che si percepisce non appena si varca la soglia di questa finca.

Lo spazio mantiene la sua autenticità di casa di famiglia, con camere da letto, bagno, cucina, terrazza ed uno spazio dedicato ai workshop, con un programma variegato tra ceramica, pittura, taglio e cucito, composizioni floreali.

Sembra proprio di entrare in una residenza privata



arredata con grande gusto e attenzione per i dettagli. Con la differenza che tutto ciò che si vede è in vendita, dalle tende alle tovaglie, dai vestiti ai tessuti in fibre naturali.

In cucina c'è una tavola imbandita con croissants, biscotti, pane e c'è anche un frigorifero, dallo stile retrò, pieno di prodotti da acquistare. Nella sala da pranzo c'è una collezione di tovaglie ricamate a mano e nella camera dei bambini, giochi e libri che aggiungono un tocco di nostalgia per un tempo passato.

Entrando nel bagno, è facile immaginare di immergersi nella vasca e avvolgersi poi negli asciugamani in morbido cotone. C'è l'imbarazzo della scelta anche per i prodotti di bellezza rigorosamente biologici. Oggetti vintage che qui trovano una seconda vita, grazie alla creatività delle due fondatrici che instancabilmente viaggiano alla ricerca di pezzi d'artigianato, trasformandoli in qualcosa di nuovo.

E ancora, tavoli, sedie, letti, candelabri, specchi, in

attesa di trovare una nuova collocazione in qualche villa ibizena o nel resto del mondo. Si può comprare anche online e le spedizioni varcano i confini dell'isola.

Un omaggio al passato ma anche una vetrina dello stile moderno ibizenco, dove tutto diventa fonte di ispirazione. Alla base di questo processo creativo c'è il desiderio di condividere l'estetica e la cultura con chiunque abbia voglia di replicare questa conoscenza nella propria casa. Le idee infatti appartengono a tutti e qui certo non mancano.

Il programma di workshops organizzati nella terrazza dell'atelier nasce per stimolare la creatività di persone di tutte le età e per connettere adulti e bambini, amici e famiglie.

I partecipanti scoprono il piacere di creare qualcosa di nuovo con le loro mani e possono riprodurlo nelle loro case.

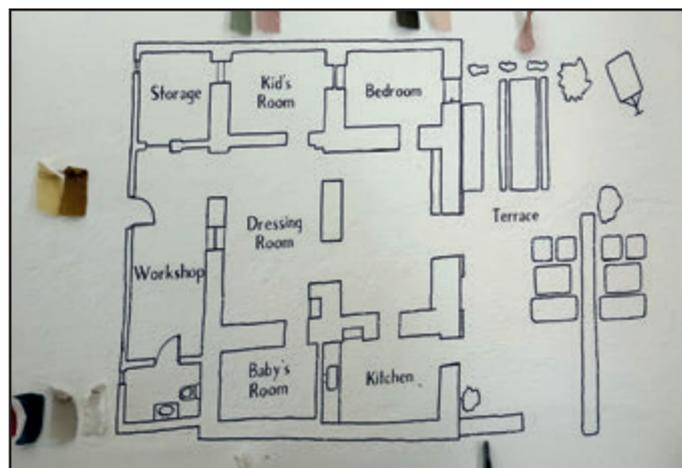
La passione è evidente in ogni singolo dettaglio e le scelte sono guidate da un'etica a supporto delle donne nelle loro comunità di origine in Thailandia.

Paese che Tara ha iniziato a frequentare durante le sue vacanze e di cui si è innamorata, per i sorrisi, la serenità e la joie de vivre del suo popolo.

Grazie ad un incontro casuale con un conducente di tuk tuk è entrata in contatto con artigiane thailandesi. Oggi collabora con 400, un team di 400 donne, valorizzando un know-how che stava ormai scomparendo.

Alla base di Le Petit Atelier n° 74 c'è un forte credo nella sostenibilità, etica e creatività come volano per stare bene e fare del bene.

La bellezza salverà il mondo, ma la bellezza vera e le cose fatte con il cuore, come in questo piccolo, grande, Atelier.







La
Moda

E LA
Bellezza

dell' inclusività ad Ibiza e nel mondo



*La storia di Emma e Aira è unica, così le tantissime
altre che sfilano davanti ai nostri occhi, ogni giorno*

La quotidianità è una passerella ricca di ispirazioni, racconta la bellezza a chi sa guardare oltre gli stereotipi. Quando poi incontra la moda e le creazioni di artisti ispirati, è un vero spettacolo, perché non c'è niente di più bello che normalizzare quello che è sempre stato tale, in un grande show, come quello dell'*Ibiza Inclusion Fashion Day*, uno degli appuntamenti più entusiasmanti dell'isola. Reinterpretare

affetta dalla sindrome di Down, che a soli 8 anni ha già sfilato 3 volte su questa importante passerella e in altre kermesse, oltre a essere campionessa delle Isole Baleari nella specialità di ginnastica ritmica adattata.

Aira è una bambina entusiasta e appassionata, che ha dimostrato di essere una combattente fin dalla nascita, essendo stata ricoverata più volte in ospedale e sottoposta a un intervento a cuore aperto quando aveva 2 anni, a causa della sua cardiopatia congenita. Una vita a colori fatta di impegni e obiettivi, *Aira* ha



la concezione di “diversità” è una questione di prospettiva, esorcizzando le paure e ammirando il bello che si reinventa con altri canoni grazie alla forza unica di chi riesce a esprimerlo nella semplicità della sua

essenza. Questo **Emma Torres** lo sa bene, CEO della prima sfilata di moda totalmente inclusiva al mondo, con modelli professionisti, modelli con diversità funzionale e modelli a rischio di esclusione sociale. Ma soprattutto Emma è mamma di *Aira*,



appena terminato il secondo anno di scuola primaria, non in una scuola di educazione speciale ma in un normale istituto scelto da sua madre, decisione che l'ha premiata con ottimi risultati. Emma ha piena fiducia nelle capacità della figlia e si batte ogni giorno per la sua inclusione sociale e scolastica, dando sempre molta visibilità agli aspetti positivi dell'aver un figlio con diversità funzionale, nonché un messaggio di positività agli altri genitori di bambini con bisogni speciali. Il suo motto è: “*Le disabilità non esistono... c'è solo un grande oceano di meravigliose capacità da scoprire*”.

Emma Torres è una forte attivista che si batte per l'inclusione di tutte le persone con bisogni speciali nella società, nell'istruzione e nel lavoro, una professionista con una grande dote, l'empatia, e una grande passione per la moda che ha trasformato in bellissime opportunità ad Ibiza e nel mondo. Vale la pena conoscerla meglio.



La vita di Emma, una passerella di opportunità

Emma Torres è nata a Ibiza, da padre spagnolo e madre inglese/irlandese.

La sua vita è sempre stata legata alla moda, così alla psicologia e all'istruzione, due mondi diversi capaci di creare magnifiche sinergie. All'età di 15 anni muove i primi passi nel *fashion* frequentando un corso professionale e inizia a lavorare come modella e fotomodella. Sfila per importanti marchi come *Pasarela Cibeles Madrid* e *Pasarela Gaudí Barcellona*, oltre a calcare prestigiose passerelle londinesi. Nel 2000 si aggiudica la corona di "Miss Ibiza", il suo primo concorso di bellezza, trampolino dal quale ha spiccato il volo e si è tuffata nel mondo della moda internazionale come protagonista ma anche come "regista" aprendo la sua agenzia e scuola di modelle, in compagnia di due soci e amici *Rubén Perlotti* e *Daniel Giannini*, con i quali organizza numerose sfilate ed eventi a Ibiza, Formentera e Londra.

Le sfide sono sempre piaciute ad Emma, così come pensare in grande. Ed è così che nel 2018 si iscrive al concorso *Miss Empress Universe*, viene selezionata in un primo casting online tra migliaia di donne provenienti da 54 Paesi, e scelta tra le 700 selezionate. Dopo numerose selezioni, rappresenta la Spagna nella finale mondiale che ha vinto a Goa, in India. Un concorso prestigioso che premia la bellezza ma soprattutto il carisma: non ci sembra un caso che la giuria abbia premiato Emma e la sua grande determi-

nazione che l'ha sempre contraddistinta.

Parallelamente alla carriera nel mondo della moda, questa ragazza di successo prende la laurea in Educazione della prima infanzia e si specializza in Psicopedagogia. Da oltre 15 anni lavora come Pedagogista Terapeutico, Psicopedagogista e insegnante con bambini e adolescenti con bisogni speciali e focalizzata le sue competenze in progetti sociali molto importanti, diventando vicepresidente di una ONG di Ibiza, un'associazione no-profit che difende l'inclusione sociale, educativa e lavorativa delle persone con diversità funzionale, e dà vita a progetti per bambini con esigenze speciali con proposte legate alla terapia equina e alla terapia canina, progetti di comunicazione aumentativa per bambini affetti da paralisi cerebrale, per l'acquisto di una sedia a rotelle elettrica adattata per una ragazza affetta da paralisi cerebrale e un progetto di workshop sull'inclusione per le scuole. Oltre a lavorare capillarmente sul territorio ibizenco, mantiene i contatti con l'India dove visita diverse ONG per bambini e adulti con diversità funzionali, come la ONG *Samarthanam Trust for the Disabled*, occupandosi di portare fondi raccolti in numerosi eventi di beneficenza ad Ibiza. Sull'isola inoltre è attiva come membro del nuovo *Rotary E-club Ibiza International*, dove intende contribuire a progetti umanitari.

Tra i tanti obiettivi, il binomio perfetto tra moda e inclusività è sempre presente: Emma, come CEO dell'*Ibiza Inclusion Fashion Day*, insieme a *Enrique Villena*, hanno dato il via all'*INCLUSION Tour* in tante zone della Spagna e stanno lavorando per diffondere questo bellissimo progetto anche in altri Paesi.

Una vita fatta di mille propositi e obiettivi da raggiungere, sono tanti i riconoscimenti nazionali ed internazionali già guadagnati, l'ultimo conferito in India come "Personalità dell'anno Sunshine 2024" è recentissimo.

Oltre alla grande passione che anima la sua vita, il segreto di Emma è quello di credere nell'aspetto arricchente dell'inclusione, come lei stessa dichiara: "Tutti abbiamo il diritto di essere rispettati e inclusi a livello sociale, educativo e lavorativo... abbiamo tutti il diritto di avere il nostro posto dignitoso in una società che sta diventando sempre più diversificata". Siamo certi che i premi e i riconoscimenti saranno ancora tantissimi, e che a tifare per lei ci sarà sempre Aira, il suo più grande orgoglio.



Emprendada, il gioiello ibizenco che si indossa in occasione del Ball Pagès



L'intreccio splendente che adorna il décolleté delle donne ibizenche è un dettaglio che non passa inosservato in occasione dei balli tipici dell'isola. L'accessorio che un tempo impreziosiva gli abiti delle feste era uno status sociale, oggi un'affascinante testimonianza del passato

L' *emprendada* sembra quasi un cimelio imperiale tanta è la sua opulenza, eppure la sua origine è legata all'umile società ibizenco di un tempo, fortemente radicata nelle tradizioni e nelle credenze religiose. Questo gioiello, simile ad una collana-corpetto, poiché copre gran parte del busto delle donne senza essere agganciato dietro il collo ma puntato direttamente al vestito, racconta una delle più belle tradizioni di Ibiza, nonché si rivela uno degli elementi più emblematici e affascinanti del folklore locale. Questa meraviglia ispira ancora alcuni orafi e artigiani di Ibiza che ripropongono modelli di collane sontuose ma non troppo, più pratiche ed accessibili, delle autentiche opere d'arte ispirate alla tradizione. Un vezzo tutto ibizenco che non passa mai di moda.

L' *emprendada* consisteva in un intreccio di differenti ornamenti tra i quali spiccava sempre il tema votivo. Poteva essere in oro o in argento, con elementi in corallo. Le più antiche venivano assemblate proprio con straordinari fili corallini e altri materiali come la madreperla o il vetro, e venivano chiamate con il nome di " *agustinades*".

Qualunque fosse il materiale utilizzato nell'intreccio dei vari monili, il rosario era sempre l'elemento più importante, da cui aveva origine l' *emprendada* stessa: un tempo le bambine ne ricevevano uno come dono per la prima comunione, e durante il corso degli anni potevano aggiungerne altri, così collanine, filigrane e ciondoli.

Questo è il grande fascino del prezioso accessorio ibizenco: ogni pezzo racconta una storia creando una vera e propria trama della vita di una giovane donna ibizenco di inizio Novecento, tutte le occasioni più importanti festeggiate con un nuovo elemento da assemblare. Un gioiello che racchiude i ricordi, ma soprattutto i valori simbolici: religioso, familiare e sociale.

L' *emprendada* era infatti considerata la dote femminile, poiché le figlie femmine non erano destinate ad eredità materiali, proprietà terriere o altri beni di importante valore. Il gioiello rappresentava quindi una specie di "status sociale", simbolo della ricchezza della famiglia. Le giovani lo sfoggiavano abbinandolo alla *gonella negra*, un vestito di lana nera pesante con gonne a più strati e una camicetta dello stesso colore dalle linee austere, utilizzato in occasione del *festeig*, l'antico rituale di corteggiamento dove i giovani pretendenti partecipavano ad una presentazione formale a casa della fanciulla, la quale, in presenza della madre, avrebbe scelto il suo futuro sposo.



Modello di *Emprendada*: Museu Etnogràfic d'Eivissa – Can Ros

Successivamente l'*emprendada* venne abbinata anche ai bellissimi e coloratissimi abiti dei giorni di festa, utilizzati anche per il **Ball Pagès**, una rappresentazione folkloristica fatta di musica e coreografie che tutt'oggi anima le feste paesane in tutta l'isola. Si tratta del **ballo tipico di Ibiza e Formentera**, uomini e donne ballano in assolo o in gruppo, accompagnati dagli strumenti tradizionali dell'isola: il tamburo, il flauto, l'espasi e le castagnole. I cavalieri compiono salti degni di essere chiamati acrobazie, mentre le dame volteggiano in posizione eretta nei loro eleganti costumi, con passo soave e minimale.

Questo ballo è un autentico patrimonio culturale che affonda le radici nella società rurale di un tempo. Nel passato, le ballate si tenevano nelle case di campagna, in concomitanza con i principali eventi collettivi, come le *matances* o le sfilate di *dacsa*, ma fu in occasione dei matrimoni che la danza trovò sempre nuove coreografie diventando un vero e proprio rituale, il quale terminava sempre con la "*filera*", dove gli sposi ballavano in compagnia dei cognati e delle nuore.

La caratteristica comune di tutte le coreografie del **Ball Pagès** è la chiara distinzione tra i ruoli dell'uomo e della donna. Oggi, dobbiamo tentare di svincolarci dalla nostra consuetudine che disdegna gli imperativi maschio/femmina, ed interpretare questa danza con gli occhi di un tempo, senza pregiudizi: la donna ha un atteggiamento sottomesso, piega le braccia al petto e fissa lo sguardo a terra, mentre con passi molto brevi e veloci descrive i cerchi all'interno dei quali si esibirà il ballerino. L'uomo, invece, non ha passi prestabiliti, cammina facendo grandi salti e sbattendo i piedi, sforzandosi di seguire la ballerina con lo sguardo senza mai voltarsi nella sua direzione.

Parla di altri tempi questa danza, ed è proprio questo aspetto a renderla una delle più importanti rievocazioni storiche delle isole, oggi, vissuta come una grande festa e un'occasione di condivisione. Sebbene

non si conosca l'origine del **Ball Pagès**, le complesse coreografie, la particolare gestualità e mimica dei ballerini lasciano intendere un'origine molto antica, mentre per quanto riguarda la musica, c'è una chiara affinità con alcuni ritmi e melodie nordafricane, ritmate da tamburi, flauti, espasi e castagnole, strumenti tipici delle isole Pitiuse.

Il **Ball Pagès** è una danza unica nel mondo che viene inscenata **sulle piazze lastricate di Ibiza e Formentera in occasione delle feste patronali**. Coreografie sulle note di una musica che racconta l'identità delle isole, un patrimonio immateriale che continua a esistere grazie al lavoro e alla passione di 14 colles de ball pagès che costituiscono la **Federació de Colles de Ball i Cultura Popular: D'Aubarca, Can Bonet, Horta de Jesús, Sant Rafel, Es Vedrà, Sant Jordi, Sa Bodega, Sant Carles de Peralta, Es Broll, Balansat, Vila, Labritja e Brisa de Portmany, insieme al Gruppo Folkloristico Sant Josep de Sa Talaia**. Dobbiamo a loro questo sapere antico che nelle movenze descrive ancora tutte le particolarità dei singoli comuni, un vero e proprio tesoro della cultura ibizena tramandato da generazione in generazione.

Tradizioni e curiosità



PUESTA DEL SOL,
LA "TAMBORRADA"
A CALA BENNIRRÀS



Esiste una connessione ancestrale con il ritmo delle percussioni, il loro suono corale può diventare un'esperienza mistica per chi si pone in ascolto. Solo musica, il resto lo crea l'atmosfera di un luogo magico a nord dell'isola, uno dei più belli dove ammirare il sole che si tuffa nel mare

Foto di Alessandro Visciano

Ibiza, la bella scalmanata del Mediterraneo rivela l'anima più autentica, quella in comunione con la natura, che al tramonto descrive al meglio l'idillio, per certi versi quasi spirituale. La parte nord, nord-ovest dell'isola è orientata ad occidente, e da questo lato si possono ammirare spettacoli infuocati in prima fila sul Mediterraneo. Il centro di Sant Antonio, battezzato già al tempo dei Romani come "*Portus Magnus*", è il punto di riferimento più grande, una cittadina che vive le ore piccole sulle note della musica *chillout* mixata con il suono delle onde: è il ritmo che inizia con la "*Puesta del sol*", il rituale che accoglie la sera.

La costa di questa parte dell'isola è un susseguirsi di spiaggette mondane ma anche di calette selvagge tra quinte di eucalipti e fari che spuntano dalle rocce come la punta di altari primordiali, guardiani di scorci indimenticabili sul blu. Una meraviglia fino a sera quando i toni si infuocano al tramonto e il sole sembra tuffarsi nel mare lasciando spazio all'imbrunire, mentre a *Cala Bennirràs*, impazza la "*Tamborrada*". Si tratta di una vera e propria festa in musica per salutare il sole ed accogliere la sera, un incontro di talentuosi percussionisti che inscenano lo spettacolo proprio di fronte allo scoglio di *Cap Bernat*, chiamato anche "*dito di Dio*" per l'inconfondibile forma che

caratterizza il paesaggio.

La mezzaluna di sabbia dorata ospita questo ritrovo intenso e spirituale dagli anni '60. In passato gli hippies amavano ritmare le notti estive dal tramonto all'alba mentre il senno di molti salutava il sole raggiungendo la luna come degli "Orlandi furiosi", in cerca di perdizione e divertimento estremo.

Oggi il "rituale" è una gioiosa festa in musica che si svolge da giugno a ottobre, **dal lunedì al sabato, non più la domenica**, cambio di programma dovuto alle restrizioni dei giorni festivi nate durante il periodo del Covid. Si può assistere gratuitamente al ritmo incessante delle percussioni che salutano il giorno per invocare la notte **dalla mezz'ora prima del tramonto del sole**, una delle tante tradizioni che rende unica quest'isola, che oltre alla movida, ha tanto da raccontare, come il suo lato selvaggio, una sorta di "stato di natura" affine ai tempi.

La "**Tamborrada**" richiama un grande numero di spettatori che arrivavano da ogni parte dell'isola per danzare o semplicemente assistere allo spettacolo lasciandosi trasportare dalla musica, ed è per questo che gli organizzatori e i partecipanti abituali stanno cercando di sensibilizzare quanto più possibile la responsabilità di tutti per la **tutela della spiaggia e del magnifico paesaggio di Cala Bennirràs**, un incentivo a lasciare l'area pulita e priva di rifiuti.





Què passa in cucina

La pasticceria

ibizenca,

dolcezza

dai sapori ancestrali



Una sinfonia di aromi che mixa i sapori delle terre mediterranee e le dolcissime note arabe. Da provare le tre classiche ricette: il “flaó”, sorprendente torta di ricotta e mentastro verde, la “greixonera”, budino preparato con “ensaimadas”, e le famose “orelletes”, le immancabili frittelle delle feste

La gastronomia ibizena è il profumo estivo dei pomodori maturi, l'autunno dolce delle mandorle, i sapori intensi dei piatti invernali e le primizie di primavera. Ogni stagione è una rivelazione e ogni giorno una scoperta, un ricettario ricco di prodotti della terra e doni del mare e, "dulcis in fundo", di straordinarie bontà, perfette in ogni periodo dell'anno. Il **Flaó**, la **Greixonera** e le **Orelletes** sono la triade dei dessert ibizenchi che chiudono in bellezza un pranzo o una cena, deliziano i giorni di festa o semplicemente rendono speciali gli attimi di pausa, coccolando il palato con sapori che raccontano l'isola, dolcemente. Gustare queste golosità significa esplorare il passato e la vita quotidiana più autentica. Ogni famiglia conosce le ricette di questi dolci, aggiungendo un tocco personale, così i ristoranti e le migliori pasticcerie che sfornano ogni giorno la bontà della tradizione.

Flaó, l'antico dessert della gastronomia ibizena



Foto Ibiza Travel

Questo dolce racchiude tutto il sapore di Ibiza: il gusto intenso dei doni della terra e le note fresche di anice e mentastro. Non chiamatelo "cheesecake", il **Flaó** è molto di più. Questa torta è un'antica ricetta ibizena, e le sue origini si perdono nella notte dei tempi. La storia affascinante la rende intrigante, una bontà da provare per scoprire una tradizione davvero autentica della gastronomia locale, ma è soprattutto il gusto a sorprendere: un mix di sapori identitari, forti ma delicati al tempo stesso. Ed è così che l'intensi-

tà del formaggio di capra incontra la freschezza del mentastro e dell'anice, e l'impasto dolce e dorato, fatto con le uova campestri, ricorda il sole che bacia le terre ibizenche.

Questa torta porta con sé una storia antica, a partire dal nome che deriva dal latino "flado", impasto di farina ripieno di formaggio. Secondo gli storici, esperti in culinaria, le origini del **Flaó** risalgono al Medioevo, per la precisione al XIII secolo, quando i Catalani si stabilirono sull'isola per porre fine alla presenza araba. Da allora la ricetta si tramanda di generazione in generazione e fino a qualche tempo fa era preparata in tutte le famiglie solo per la domenica di Pasqua. Oggi il Flaó è una delle delizie più richieste tutto l'anno, un dessert dal sapore accattivante e caratteristico che si può gustare nei ristoranti e nelle pasticcerie, in più versioni, perché ciascuna cucina o laboratorio artigianale ha un segreto nella preparazione. La base dell'antica ricetta però non cambia mai, così la qualità delle materie prime: formaggio fresco dei contadini ibizenchi, ricotta di capra o pecora, uova campestri, mentastro verde che la contraddistingue e anice. Altro ingrediente segreto è la passione: chiunque la prepara mette sempre tanta cura e pazienza per ottenere un impasto dalla consistenza e dall'umidità perfette.

COME PREPARARE IL FLAÓ

INGREDIENTI: Dosi per una tortiera da 23 cm per 6 persone.

PER LA BASE

- ✓ 250 gr di farina 00
- ✓ 5 gr di lievito per dolci
- ✓ 1 uovo
- ✓ 20 gr di strutto (oppure burro o olio evo)
- ✓ 30 gr di zucchero bianco semolato
- ✓ 20 gr di liquore d'anice
- ✓ scorza grattugiata di 1/2 limone biologico
- ✓ Un pizzico di sale fino
- ✓ Burro per ungere tortiera

PER IL RIPIENO

- ✓ 100 gr di formaggio fresco spalmabile di capra o di pecora, tipo Caprino
- ✓ 100 gr di ricotta di capra o di pecora
- ✓ 180 gr di yogurt greco
- ✓ 50 gr di zucchero
- ✓ 3 uova campestri
- ✓ 130 gr di latte fresco intero
- ✓ 30 gr di panna liquida fresca
- ✓ 5 gr di mentastro verde tritato

PROCEDIMENTO

PREPARAZIONE DELLA BASE

In una terrina versare la farina 00 e il lievito per dolci setacciati, mescolare e creare una fontana al centro in cui versare l'uovo e lo strutto ben ammorbidito a temperatura ambiente che conferisce leggerezza e friabilità (oppure burro o olio evo), lo zucchero bianco semolato, il cucchiaino di liquore d'anice ed infine la scorza grattugiata di mezzo limone biologico ed un pizzico di sale.

Impastare con un mestolo gli ingredienti poi versare l'impasto sulla spianatoia infarinata e lavorarlo con le mani. Deve risultare asciutto, abbastanza duro e sbricioloso, simile alla pasta frolla. Coprirlo con la pellicola e riporlo in frigorifero per 30 minuti.

PREPARAZIONE DELL'IMPASTO

In una ciotola lavorare con una frusta il formaggio fresco spalmabile di capra o di pecora con la ricotta di capra o di pecora e lo yoghurt greco. Unire lo zucchero e mescolare. Successivamente, incorporare le uova leggermente sbattute a parte, il latte o la panna fresca, quando è ben amalgamato; per un risultato più cremoso, emulsionare il composto con un mixer ad immersione (passaggio non necessario). Infine unire il mentastro verde pulito con un panno e tritato.

Ungere con il burro una tortiera con bordo estraibile e

stendere la pasta tirata non troppo sottile con il mattarello; coprire anche i bordi della tortiera. Con i rebbi di una forchetta bucherellare l'impasto per aerarlo.

Versare il ripieno di formaggio e distribuirlo in modo uniforme, ripiegare verso l'interno i bordi della pasta a creare un cordoncino.

Infornare sul ripiano centrale, in preriscaldato statico a 180° per 35-40 minuti, finché la superficie diventa dorata.

Lasciare raffreddare completamente, sfornare, cospargere con zucchero a velo e guarnire con foglie di mentastro. Riporre in frigorifero per un paio d'ore.

Il *Flaó* è ottimo servito con un bicchierino di liquore di *Hierbas Ibicencas*.

Greixonera, il “budino di Einsaimadas”



Un dolce che omaggia una delizia tipica delle Baleari, ma anche l'ingegno e la parsimonia ibizena di un tempo, capace di trasformare un prodotto raffermo in una morbida delizia. Ricca e saporita, la *Greixonera* è un classico della tradizione e, come tutti i dolci tipici dell'isola, si distingue per semplicità e genuinità. Gustarla è un abbraccio al palato per la sua incredibile morbidezza: la consistenza è molto simile ad un budino caramellato, e il sapore esalta gli aromi di scorze di limone e cannella ma soprattutto dell'ingrediente segreto, le *Einsaimadas*. L'impasto è un trionfo di gusto dato proprio dal riutilizzo di queste

famose ciambelle a forma di chiocciola tipiche delle isole Baleari.

La *Greixonera* è un invito a non sprecare nulla, oggi come allora. Attraverso la dolcezza di questa ricetta riemerge lo spirito contadino dell'isola di un tempo, fatto di parsimonia e attenzioni per i prodotti alimentari, un monito ancora attuale per contrastare gli sprechi del consumismo dei nostri tempi.

Nel passato questo delizioso e morbidissimo dolce veniva preparato esclusivamente nella classica "greixonera", che in lingua catalana significa "stampo in coccio", la tipica ciotola in ceramica da cui deriva il nome, di cui ogni cucina casalinga disponeva. Al giorno d'oggi è possibile gustare questa bontà anche nei migliori ristoranti e pasticcerie, ma il segreto resta sempre lo stesso: la cottura a bagnomaria.

COME PREPARARE LA GREIXONERA

INGREDIENTI

Dosi per 8 persone

- ✓ 1 litro di latte fresco intero
 - ✓ 1 limone bio, solo la scorza
 - ✓ 1 bastoncino di cannella
 - ✓ 6 uova
 - ✓ 10 cucchiaini di zucchero semolato bianco
 - ✓ 4 ensaimadas del giorno prima
- Per caramello
- ✓ 100 gr di zucchero semolato

PROCEDIMENTO

In una pentola alta portare a ebollizione il latte e aggiungere una stecca di cannella e la scorza di un limone biologico ben lavata, solo la parte gialla perché la polpa bianca è amara. Togliere dal fuoco e lasciar aromatizzare e raffreddare, minimo per 20 minuti.

Per la preparazione del caramello: in un pentolino a fondo spesso versare 100 gr di zucchero e porlo sul fuoco a fiamma medio bassa per caramellare senza muoverlo o mescolare. Quando lo zucchero inizia a

sciogliersi muovere il pentolino con movimenti rotatori finché sarà completamente liquefatto e rossiccio, non deve scurire troppo per non diventare amaro. Se dovesse prendere troppo colore, toglierlo un attimo dalla fiamma.

Versare il caramello ottenuto in uno stampo per bagnomaria facendo sempre movimenti rotatori per rivestire le pareti e farlo aderire, mai usare mestoli o cucchiai.

Strappare a pezzettini le *ensaimadas* con le mani, e disporle sopra il caramello nello stampo.

In una ciotola sbattere con una frusta le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto vellutato, unire il latte aromatizzato filtrato e mescolare bene.

Versare il composto nello stampo sui pezzi di *ensaimadas*.

Porre lo stampo nell'apposito contenitore per bagnomaria con il giusto livello di acqua bollente ed infornare a 170° in preriscaldato per circa un'ora.

Per verificare la cottura fare la prova stecchino che dovrà risultare asciutto, la cottura non deve mai essere eccessiva perché il dolce deve risultare consistente ma sciogliersi in bocca.

Togliere la *Greixonera* dal forno e farla raffreddare per poi riporla in frigo. Trasferirla dallo stampo al piatto solo prima di servirla.

Orelletes, le frittelle ibizenche delle feste



Foto Ibiza Travel

Gli inconfondibili dolci della tradizione a forma di piccole orecchie, dal profumo di anice e agrumi, spolverate di zucchero. Alla vigilia del dì di festa, un dolce sentore aleggia invitante per strade e piazze. Che sia Natale, Pasqua o Carnevale, la sagra di paese o la ricorrenza speciale, una comunione o un matrimonio, ad Ibiza non c'è gioia senza le *Orelletes*! Lasciatevi conquistare dal profumo, dalla doratura perfetta e dal sapore delicato, impreziosito da note di anice e limone. Le potete trovare appena fritte e fragranti su bancarelle e banchetti, ma anche nelle panetterie e nelle pasticcerie, o come dessert nei ristoranti.

Difficile resistere a questo simpatico dolcetto a forma di piccola orecchia, di impasto semplice e genuino, una delizia che piace a grandi e bambini. Morbido e soffocissimo, è un perfetto street food da assaporare tra i colori vivaci, il vociò e quell'aura di festa che fa vibrare le strade di Ibiza.

Le *Orelletes* sono un dolce tipico della tradizione catalana. Le origini si perdono nella notte dei tempi e la ricetta si tramandò oralmente di generazione in generazione. Il grano non mancava sull'isola di Ibiza e nella vicina Formentera, "terra del frumento", i limoni maturavano generosi sotto il caldo sole mediterraneo, e l'allevamento di pollame produceva uova in abbondanza. Zucchero, anice e vaniglia arrivarono presto in questa isola crocevia di approdi e commerci. Dalle abili mani delle massaie nacque l'idea di un dolcetto semplice ma irresistibile, valorizzato dalla frittura in buon olio d'oliva.

E se ogni festa ha le sue *Orelletes*, ogni località dell'isola ne personalizza ancora la forma, tradizione che si è tramandata nel tempo: a *Santa Eulària* si preparano semplici, senza decorazioni, mentre quelle di *Sant Josep* si distinguono per due intagli centrali e una forma più arrotondata. A *Sant Jordi* le decorano con l'aggiunta di striscette di pasta, intrecciate nella parte centrale. Qualunque sia la variante, la forma di "orecchietta" non cambia mai.

Tutt'oggi, in prossimità delle feste, famiglie intere si riuniscono per produrre e sfornare vassoi di *Orelletes* da offrire a tutti. Prepararle è un'esperienza autentica, semplice e divertente. Basta procurarsi della buo-

na farina di grano 00, uova freschissime, zucchero semolato bianco, olio di oliva (meglio se ibizenco IGP), lievito in polvere, anice secco, buccia di limoni biologici grattugiata e vaniglia in polvere. Con le *Orelletes* è sempre festa!

COME PREPARARE LE ORELLETES

INGREDIENTI

- ✓ 1 kg di farina 00
- ✓ 5 uova
- ✓ 400 gr di zucchero
- ✓ 50 grammi di olio di oliva
- ✓ la buccia di un limone grattugiata
- ✓ un cucchiaino di anice secco tritato
- ✓ una bustina di lievito per dolci

PROCEDIMENTO

In una ciotola versare 5 uova, aggiungere 400 grammi di zucchero, un cucchiaino di anice secco tritato, una bustina di vaniglia, la buccia di un limone grattugiata e 50 gr di olio di oliva; sbattere ed amalgamare bene il composto con una frusta o un mixer.

Aggiungere lentamente la bustina di lievito e la farina setacciata, impastare a mano finché il composto risulti uniforme ed omogeneo e formare una palla che porrete a riposare per un'ora in una busta di plastica per evitare che si secchi.

Trascorso il tempo necessario, dividere la pasta in piccole porzioni; successivamente, stenderle sottili e schiacciarle dando a ciascuna la forma di un orecchio. Eseguire due serie di tagli nella zona centrale, in alternativa, è possibile sbizzarrirsi con intagli o decori. Friggere in una padella con abbondante olio di oliva. Quando le *Orelletes* sono dorate, porle su carta



*Bodega Can Maymó,
il vino della tradizione*



Què passa sulla tavola

Una delle storiche cantine dell'isola, immersa nel verde delle campagne di Sant Mateu d'Albarca, produce il vino come un tempo: vendemmia a mano e uso di tecniche agricole sostenibili per un rosso e un bianco dall'animo green

“Innovazione gentile”, nel rispetto dell’ambiente e della tradizione, questa è la caratteristica di **Can Maymo**, azienda vitivinicola situata nelle campagne a nord dell’isola, dove tutto sembra avere un altro sapore, come i loro vini. Saranno le viti basse che disegnano il paesaggio circostante, o i ritmi di chi conosce la natura, e la rispetta, sarà la passione che ha fatto di una tradizione familiare un’attività riconosciuta in tutta l’isola e non solo. Un brindisi con le loro proposte ha qualcosa di speciale, racchiude un po’ il sapore dell’isola, il *terroir di Ibiza*.

Quando è nata la vostra azienda e qual è la sua storia?

Prima della commercializzazione producevamo già vino per il nostro consumo personale, come la maggior parte delle case ibizenche. Abbiamo iniziato a produrre e vendere vino nel 1995. Da allora ci siamo dedicati con passione e impegno alla produzione di vini, rispettando sempre le tradizioni enologiche di Ibiza e adattandoci alle innovazioni del settore. Ai tipici aromi di frutti rossi e ciliegie si aggiunge un

tocco di timo che conferisce personalità a questo vino fuori dal comune. Che tipi di uve rendono il vostro vino così unico? Quali miscele di uve utilizzate?

L’unicità dei nostri vini è dovuta ad un’attenta selezione di uve autoctone e internazionali. Utilizziamo varietà come Monastrell, Merlot, Syrah, per le uve rosse e Malvasia, Moscatel per le uve bianche. Monastrell e Malvasia (Grec) sono le varietà autoctone.

Quali sono le difficoltà di un territorio insulare e del clima mediterraneo per la coltivazione della vite?

Le principali difficoltà per la produzione di vino a Ibiza sono le alte temperature, la mancanza di acqua e l’umidità dell’isola di Ibiza.

Può dire che il gusto dei suoi vini descrive i vini dell’isola?

Assolutamente sì. I nostri vini sono il riflesso del terroir di Ibiza. Ogni bottiglia cattura l’essenza della nostra terra, dai terreni gessosi all’influenza del Mar Mediterraneo.



Quali sono gli abbinamenti con i piatti locali?

I nostri vini si abbinano perfettamente alla gastronomia locale. Un rosso robusto come il nostro si abbinava a piatti tradizionali come il sofrit pagès, mentre i nostri bianchi freschi e aromatici sono ideali per accompagnare pesce fresco e frutti di mare, nonché insalate e piatti di riso.

Cosa si è conservato della tradizione vitivinicola oggi e quali sono le tradizioni associate alla vendemmia?

Manteniamo vive molte tradizioni enologiche, come la vendemmia a mano e l'uso di tecniche agricole sostenibili. Rispettiamo i metodi tradizionali di fermentazione e invecchiamento, combinandoli con le moderne tecnologie per garantire la migliore qualità dei nostri vini.



A tutto sport

Club Náutico Santa Eulalia, a vele spiegate verso il futuro



La passione ha reso possibile issare le vele nel comune di Santa Eulalia, una storia di amicizia e di profondo legame con il mare che oggi racconta una delle più importanti realtà nautiche dell'isola e una rinomata scuola di nuoto, vela e kayak



Foto di Club Náutico

Gli Ibizenchi custodiscono un legame profondo con il Mediterraneo, conoscono tutte le sfumature del suo blu, i venti e le rotte che circumnavigano la *Isla*, e quelle che spaziano verso altri lidi. Questa simbiosi ha portato alla luce bellissime realtà, tra cui il **Club Náutico Santa Eulalia**, punto di riferimento per appassionati di vela e non solo. *Justo Juan Tur*, membro storico del Direttivo del Club, ci racconta come tutto abbia avuto inizio e in che modo la realtà sia cresciuta negli anni distinguendosi nel panorama insulare e nazionale, formando campioni del nuoto, e nel campo delle competizioni su mare, dalla navigazione con deriva a quelle a crociera, vela adattata e canoa.

Justo, quando e come è nato il Club Náutico Santa Eulalia?

Lo Yacht Club Santa Eulalia è stato fondato nell'ottobre del 1991, da un gruppo di amici di Sant'Eulalia, la città del "Riu", ossia dell'unico fiume dell'isola che scorre stabilmente in tutte le stagioni. Mettendoci tutto il loro entusiasmo e svolgendo un grande lavoro, riuscirono a realizzare il progetto di avere un club nautico nel nostro comune. Ed è stato grazie a tutte queste persone, a tutti i soci fondatori che hanno sostenuto questo progetto che al Comune di Santa Eulalia sono state issate le vele.



Cosa lo rende speciale rispetto agli altri Club dell'isola?

Il Club Náutico Santa Eulalia, a differenza degli altri due club dell'isola, non ha mai avuto la concessione di ormeggio né la gestione della Marina Militare. Ciò ha significato rafforzare il lavoro e gli sforzi per raggiungere i nostri obiettivi. Noi siamo soliti definirci "un piccolo club che fa grandi cose, al pari di altri grandi club".

Ci sono personalità che hanno dato lustro al Club?

Nel corso della nostra storia, sono tante le persone che hanno contribuito al prestigio del Club, sia membri dei diversi organi direttivi che partner, così come allenatori e tanti atleti che hanno rappresentato il nostro emblema e i nostri colori, dentro e fuori i nostri confini, con ottimi risultati sportivi. È proprio grazie alla fiducia e al sostegno di tutte queste per-



sone, e al supporto di enti come il Comune di Santa Eulalia del Río, che possiamo sentirci orgogliosi di molti dei risultati raggiunti, come l'organizzazione di oltre 15 grandi eventi a livello europeo e mondiale nel corso della storia del CNSE. Solo in quest'ultimo anno si sono distinti: il Campionato Europeo e Mondiale di Raceboard, Ultraswim Ibiza e il Campionato Mondiale di Barche Ancorate per Club.

Quali sono le caratteristiche che contraddistinguono la storia del Club?

Quello che ci ha contraddistinto fin dai primi corsi di vela che abbiamo iniziato a tenere proprio sulla spiaggia di Santa Eulalia nel 1991,   stata la capacit  di saper organizzare le attivit  anche senza strutture di alcun tipo e con pochissime risorse, sempli-



cemente la dedizione di quattro amici appassionati e, soprattutto, ottimisti. Negli anni ci sono stati numerosi cambiamenti del CNSE, grazie ai quali abbiamo raggiunto importanti traguardi come l'inaugurazione della Scuola Comunale di Vela e Canoa. Attualmente, sono pi  di 5.000 gli studenti che ogni anno frequentano la nostra Scuola, praticando gli sport della deriva, della crociera, della vela adattata e della canoa, dove sono inclusi vari programmi e progetti sportivi, ambientali, formativi e inclusivi relativi alle diverse sezioni e alle rispettive squadre agonistiche di nuoto, vela, canoa e pesca.

Quali sono le sinergie con gli altri yacht club dell'isola?

Il rapporto fra i tre club   sempre stato e continua ad essere ottimo. Condividiamo tutti i valori sportivi e siamo uniti dalla passione per il mare. E ci sono progetti comuni in cui ci rafforziamo da anni, come la promozione degli sport scolastici sull'isola, cercando di avvicinare il massimo numero di giovani

residenti all'ambiente che ci circonda, attraverso gli sport acquatici, come la vela e canoa.

Come   cambiata negli anni la tipologia degli iscritti e della clientela?

Potremmo dire che nel nostro Club non vediamo grossi cambiamenti per quanto riguarda la tipologia dei soci, visto che l'80% sono ancora residenti e grandi amanti del mare. In questo senso, credo che al di l  del volume, negli anni sia aumentato notevolmente in termini di numero di iscritti e di utenti. Possiamo considerarci tradizionali nei costumi e nella filosofia. Continuiamo a preservare l'essenza con cui   nato questo Club, con gli stessi obiettivi e valori. Ci piace tantissimo vedere come i genitori che anni fa portavano i propri figli a imparare a nuotare o a navigare, ora portano i propri nipoti e pronipoti a diventare soci. Questo ci conferma che qui trovano la loro casa.

Quali sono le prospettive per il futuro?

Le prospettive sono molto buone, soprattutto nella qualit  delle diverse squadre. Attualmente contiamo pi  di 200 atleti federati e che competono sotto le insegne del Club, tra tutte le nostre squadre: vela, canoa, nuoto e pesca. Solo quest'anno abbiamo ottenuto risultati eccezionali durante questa stagione, con diversi campioni spagnoli in diverse categorie e discipline: Jamie Schafer, Umi Pérez o Anna Pellety, tra gli altri, oltre alla nostra recente campionessa europea di kayak da mare, l'atleta Marta Noguera. Mettiamo quindi tutto il nostro impegno per mantenere questo livello elevato e poter continuare a crescere in qualit  e quantit . Qualcosa che implica poter contare sull'ampliamento degli spazi nelle strutture comunali, ed   una cosa su cui stiamo gi  lavorando insieme al Consiglio Comunale.



A background image showing a person's legs in a white yoga pose, suspended in the air. The person is wearing a white top and white leggings. The background is a blurred outdoor setting with green grass and trees, suggesting a park or a yoga studio outdoors. The lighting is bright and natural, creating a sense of movement and well-being.

Aerial Yoga
con Montana,
dagli States
ad Ibiza per
“*volare*”
di benessere

Il movimento è alla base della consapevolezza del proprio corpo, Montana Cibischino, istruttrice certificata di Yoga, Aerial Yoga e Pilates lo sa bene, e lo insegna ogni giorno ai suoi allievi, anche “in aria”

A tutto sport



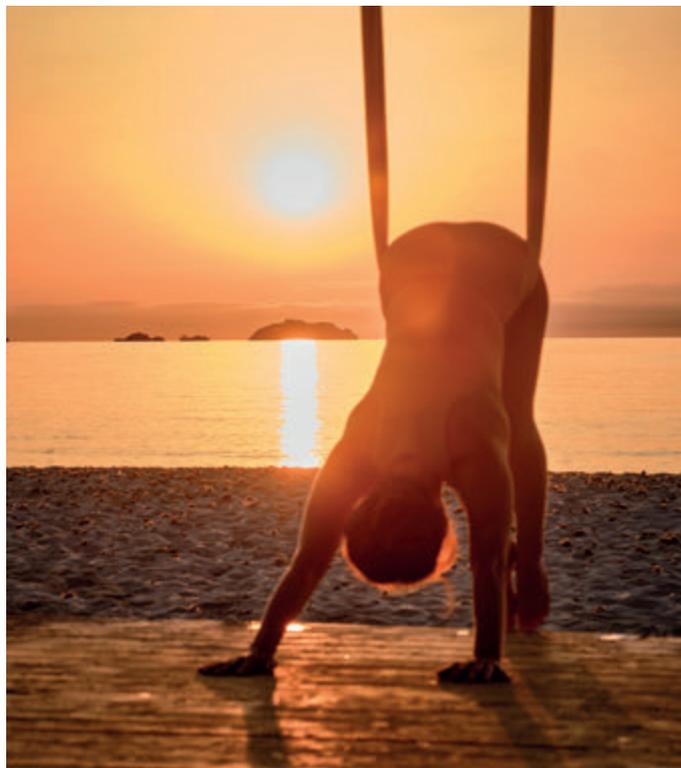
Montana, qual è la tua storia e cosa ti ha avvicinato alla pratica dello Yoga e dell' Aerial Yoga?

Il movimento e lo sport hanno fatto parte della mia vita fin da piccola. Nel tempo ho cercato un'attività che mi desse l'opportunità di motivare il corpo ma allo stesso tempo di elevare la mente. L'ho trovata nell'energia in movimento che per me è un'arte coreografica. Sono certificata in Yoga, AntiGravity Fitness (Aerial Yoga) e Pilates. Ho studiato e mi sono allenata in tutto il mondo, compresi gli Stati Uniti, la Thailandia e il Perù. Ora la mia casa è Ibiza, questa incredibile isola della Spagna.

Lo yoga richiede sia forza che flessibilità, e tanta conoscenza. Queste necessità mi hanno portato alla Yoga Alliance, la mia prima formazione per insegnanti. Ero incredibilmente incuriosita anche dall'Aerial Yoga e mi sono iscritta alla mia prima lezione: è stato divertentissimo! Ricordo ancora le prime sensazioni e la gioia che mi hanno dato. Con questa consapevolezza mi sono unita ai pionieri dell'Aerial Yoga e sono diventata istruttrice certificata di fitness AntiGravity.

Cosa ti ha portato ad Ibiza, e perché l'hai scelta?

I miei amici mi parlavano continuamente di Ibiza. Quest'isola ha la reputazione di essere una destinazione festaiola, ma quando sono arrivata ho trovato l'esatto contrario. Qui esiste un mondo di pace e tranquillità nel quale mi sono sentita subito in sintonia. Sull'isola ho creduto di avere un'opportunità



e di creare qualcosa che mi appartenesse. La cosa incredibile è che persino le zone dell'isola più movimentate mi hanno ispirato: fu proprio a Playa d'en Bossa, la spiaggia urbana più popolare dell'isola, piena di beach club, che ho pensato: "Vorrei trovare un luogo per appendere un'amaca e praticare Aerial Yoga". Una sorta di visione, quasi ironica se pensiamo al contesto. Le amache, per me rigorosamente verde lime, sono gli strumenti che più mi identificano per le mie attività da istruttrice, hanno sempre viaggiato con me anche quando mi sono trasferita ad Ibiza per iniziare una nuova avventura. Vivendo l'isola mi sono sentita veramente connessa con il mio



scopo: qui la mia vita è iniziata per davvero, ho trovato me stessa scegliendo liberamente la mia strada, esprimendo la mia creatività attraverso il movimento. L'isola attrae artisti e guaritori. Condividiamo le stesse passioni. Questa è Ibiza.

Aerial Yoga è una disciplina molto affascinante nata dall'incontro tra tradizione e mondo moderno. In cosa consiste e quali sono i benefici per il corpo? È un allenamento adatto a tutti?

L'Aerial Yoga è considerato fitness antigravitazionale, una nuova tecnica che combina diversi principi della pratica dello yoga da svolgere sospesi nell'aria, grazie all'ausilio di una speciale amaca. Ciò che rende più entusiasmante questa nuova tecnica è l'“inversione”: ad un certo punto della lezione, vi troverete a testa in giù in una posizione “da scimmia”. Utilizzando un'amaca è possibile allungare il corpo molto di più rispetto agli esercizi sul classico tappetino da yoga. Eseguendo questa pratica è possibile lavorare e rafforzare anche i muscoli che solitamente restano inattivi o poco sollecitati. L'Aerial Yoga è adatto a tutti coloro che hanno voglia di provare qualcosa di nuovo, è benefico e soprattutto molto divertente.

Una vita sedentaria e le molte ore passate seduti permettono alla gravità di appesantire la colonna vertebrale. Stare a testa in giù in alcuni movimenti di Aerial Yoga può aiutare ad allungare e decomprimere la colonna vertebrale?

Assolutamente sì. È stato dimostrato che i benefici dell'Aerial Yoga sono in grado di decomprimere la



colonna vertebrale. In questa posizione, il corpo si allunga e le vertebre si riallineano. Dopo una lezione, si percepisce la gradevole sensazione di essere più rilassati e persino quella di essere più alti, e minimamente lo siamo per davvero. Gli esercizi da svolgere a testa in giù invertono il flusso sanguigno di una vita sedentaria, inoltre liberano le endorfine e smaltiscono le tossine trattenute nel corpo, migliorando la digestione e ottenendo benefici naturali anti-invecchiamento.

L'Antigravity Yoga combina le Asana tradizionali, le posizioni fisiche dello Yoga, e le filosofie dello Yoga con le arti aeree. Come?

In una lezione di yoga aereo, vi troverete in una tradizionale posizione del cane a faccia in giù, del triangolo o del Guerriero I, II, III. L'unica differenza è che tutte queste asana saranno sostenute dall'amaca. Analogamente all'uso di un blocco per lo yoga, l'amaca assiste il corpo nell'allineamento corretto. Si possono percepire senza sforzo le posture corrette, migliorando la pratica tradizionale sul tappetino. Iniziamo con tecniche di respirazione e chiudiamo con la meditazione, inoltre ogni sessione termina con una Savasana, fluttuando dolcemente nella vostra amaca che amo chiamare “bozzolo”.

Quali sono i consigli per ottenere un corretto allineamento posturale, un corpo e una mente equilibrati?

Innanzitutto, bisogna essere aperti a ricevere e accettare la mia guida. Molte persone non conoscono il proprio corpo. Ci viene detto di mettere le spalle indietro o di stare seduti dritti, ma come? Sapete come attivare il vostro “core”? Dov'è il vostro centro di forza? Qual è il vostro centro? Il mio lavoro consiste nel rendere le persone consapevoli del proprio corpo e nell'attivare correttamente i muscoli, per sperimentare il cambiamento che non è visibile agli occhi. Quando rafforziamo il corpo in modo corretto, l'allineamento del corpo diventa senza sforzo. Il mio obiettivo per ogni seduta è che si esca con la conoscenza e la comprensione del proprio corpo. Il modo migliore per trovare l'equilibrio è la connessione. Quando ci si connette con il corpo e la mente, ci si connette con se stessi.

Dove possiamo trovarci per fare pratica insieme?

Sono disponibile per sessioni in tutta Ibiza. Potete praticare l'aerial con me in una lezione di Mat e Suspension o di Pilates Reformer al The Loft di San Miguel. Il giovedì mattina mi trovate anche a insegnare Pilates Mat e Yogilates all'hotel Atzaro. Potete contattarmi tramite Instagram, @tanacibs. A presto!

Què passa in natura

POSIDONIA OCEANICA, ECCO PERCHÉ AMARLA

Si chiama "oceanica" eppure questa pianta acquatica è endemica del Mar Mediterraneo. Le acque cristalline di Ibiza ne custodiscono interi banchi, preziosi per l'ecosistema, marino e terrestre

La spiaggia di Ses Salines o quelle di Cala Jondal, Sa Caleta, Es Cavallet ed altri arenili, promontori e spiagge del Sud-Ovest dell'isola, hanno in comune una caratteristica, soprattutto nelle giornate dopo i fortunali o di mare mosso: i banchi di Posidonia essiccata che si accumulano lungo il bagnasciuga. A prima vista è un impatto poco gradevole che suscita una percezione di impurità della sabbia e del mare, eppure è proprio questa "brutta presenza" a rendere il mare di questa parte dell'isola così bello e trasparente: la genesi principale dell'ossigenazione delle acque deriva proprio da questa straordinaria pianta subacquea, e il suo prosperare nei fondali è indice di purezza e traspirazione.

Posidonia oceanica, pianta patrimonio dell'Umanità

Questa specie endemica del Mar Mediterraneo è un vero e proprio tesoro custodito dal mare. Le magnifiche **praterie di Posidonia oceanica** che si estendono nel braccio di blu tra Ibiza e Formentera, lo stretto del *Freut*, tratto che appartiene al **Parco Naturale di Ses Salines d'Ibiza e Formentera**, viene considerata la prateria meglio conservata di tutto il Mediterraneo, ed è proprio per l'elevato valore ecologico e naturalistico che nel 1999 è stata riconosciuta dall'**UNESCO** come Patrimonio dell'Umanità, definendola: "*Uno dei luoghi più belli del mondo da preservare per le generazioni future*".

Proprio in queste acque è stato trovato il singolo esemplare della pianta più grande del mondo con ben 8 km di lunghezza trovata all'interno di un banco di 700 km quadrati. Le acque non eccessivamente profonde dello stretto tra le due isole Pitiuse, che raggiungono al massimo 15 metri, sono particolarmente adatte alla proliferazione di questa pianta subacquea che non riesce a crescere oltre i 35 metri di profondità.

Questa flora che sembra danzare al ritmo delle correnti marine è responsabile della purezza, della pu-

lizia e della trasparenza dell'acqua delle cale e delle spiagge di Ibiza come per esempio *Ses Salines* e *Es Cavallet*, entrambe situate all'interno del parco naturale. Banchi di Posidonia sono presenti anche nelle Riserve naturali di *Es Vedrà*, *Es Vedranell* e *gli isolotti di Ponente*, una ricchezza che contraddistingue la parte Sud-Ovest dell'isola.

Queste piante acquatiche non solo sono responsabili della purezza delle acque, ma agiscono anche come veri e propri polmoni del mare, rilasciando nell'atmosfera molto più ossigeno dell'equivalente di una foresta tropicale. La loro riproduzione avviene attraverso un doppio processo, sia sessuato che asessuato. Nel primo caso questo è rappresentato dalla presenza dei frutti (le piccole bacche rotonde che vediamo galleggiare e chiamate gergalmente "olive di mare"). Nel secondo, avviene per mezzo dei rizomi, con la formazione di veri e propri banchi subacquei, i "matte", che vengono prodotti dall'accumulo di queste strutture riproduttive delle piante e dai sedimenti.

Le Posidonie preservano inoltre gli ecosistemi marini in quanto sono la principale fonte di cibo per tantissime specie di pesci ed altri organismi. Non solo, la loro presenza rallenta l'erosione costiera contribuendo alla conservazione delle spiagge e agli ecosistemi di terra. Conoscendo questa pianta acquatica e la sua importanza, non sentiamoci più infastiditi dalla sua presenza lungo le spiagge, e se ci solletica con le sue foglie leggermente rugose durante le immersioni, consideriamole carezze del mare.

PHYLUM/CLASSE	Tracheophyta
ORDINE	Alismatales
FAMIGLIA	Posidoniaceae
NOME COMUNE	Posidonia

Fonte: isprambiente.gov.it

A stone lighthouse tower, known as the Faro di Punta Grossa, stands on a rocky cliff. The tower is built from light-colored stone blocks and has a cylindrical upper section with a small square window. The base of the tower is a darker stone structure with several narrow vertical openings. The sea is visible in the background under a clear blue sky. In the foreground, there are some green plants and a blurry rock on the left side.

ITINERARIO DEL FARO,
da **Cala Sant Vicent**
a **Punta Grossa**

Trekking time



Uno degli itinerari più suggestivi da svolgere lungo la costa settentrionale dell'isola. Un percorso immerso nella natura che culmina ad un vecchio faro abbandonato, un tempo riferimento per marinai, oggi per escursionisti che amano scoprire nuove vie

L' "itinerario del Faro" è uno dei più suggestivi da percorrere della parte Nord di Ibiza. Partendo da **Cala Sant Vicent**, si inerpica tra ginepri e lentischi, e costeggia magnifiche pareti di calcari e marne compresse che si tuffano nel Mediterraneo. Geologia che si fa arte, un percorso suggestivo che regala scorci mozzafiato sino all'isola di *Tagomago*, e raggiunge il selvaggio capo del **promontorio Punta Grossa**, vegliato da un vecchio guardiano in pietra che prende il suo nome. Il **faro di Punta Grossa** è ormai una struttura in disuso ma illumina ancora lo spirito d'avventura di chi desidera esplorare Ibiza. Ecco come arrivare.

PERCORSO

Localizzazione: Cala Sant Vicent - Faro Punta Grossa

Lunghezza: 5.2 km (a partire da Cala Sant Vicent)

Durata: 1h 15 min

Livello Intermedio, non raccomandabile per bambini e anziani con agilità limitata.

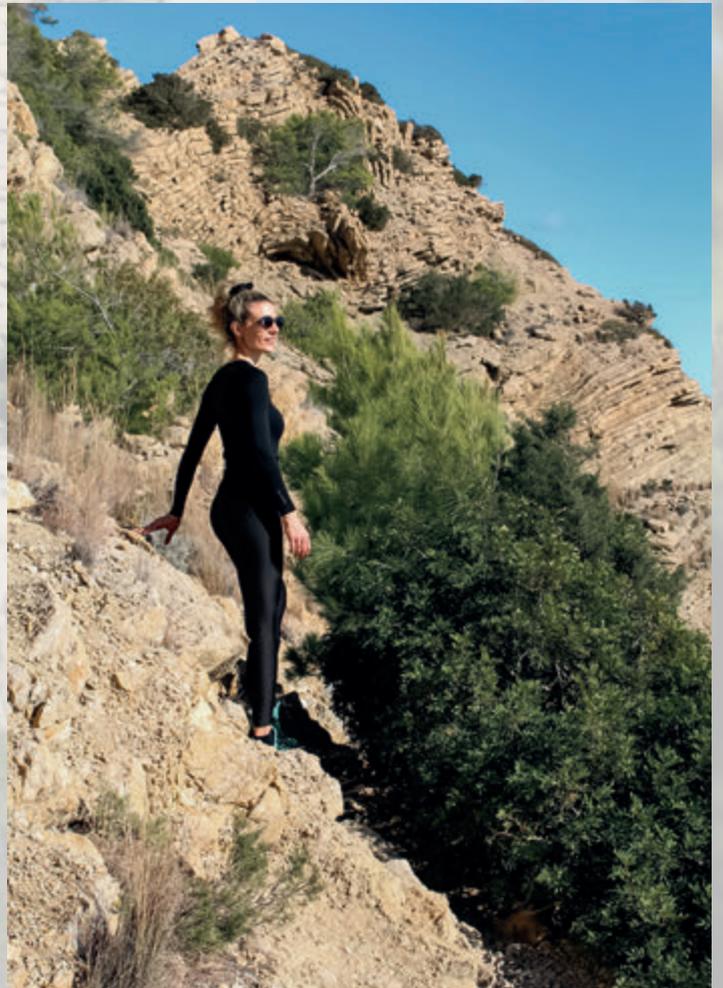
Da *Cala Sant Vicent*, prendete la strada *Carrer Cala Sant Vicent* e dal parcheggio seguitela fino al bivio di *Carrer Punta Grossa E* (in alternativa inserite l'indirizzo di *Carrer Punta Grossa E* sul navigatore), alla fine vi troverete davanti ad un grande cancello verde che interrompe la via. Se avete la macchina, potete parcheggiarla prima del cancello sulla sinistra sotto gli alberi.

A sinistra del cancello d'ingresso, si può vedere un sentiero molto stretto che costeggia la recinzione. Prendete quel sentiero circumnavigando il campo da tennis, raggiungerete una scalinata che degrada verso il mare. Da lì comincia il percorso panoramico lungo le scogliere, la direttrice di andata e ritorno del trekking verso il promontorio di Punta Grossa dove si trova l'omonimo faro. Percorrendo l'itinerario prestate sempre molta attenzione perché il tracciato in alcuni tratti è molto stretto, impercettibile o addirittura

franato in alcuni punti circoscritti.

Arrivati al faro di Punta Grossa che troneggia il promontorio, bisogna porre molta attenzione perché la parte davanti alla struttura principale presenta un grande buco profondo, lo potete aggirare facilmente e visitare quel che rimane dell'affascinante edificio. La lunghezza del percorso è di 5.2 km e con una andatura normale si può percorrere in 1h e 15 minuti. Se praticate l'escursione in estate, premuratevi di portare con voi dell'acqua, indossare occhiali da sole e applicare abbondante crema solare, durante le prime ore del giorno il percorso è totalmente esposto al sole.









Avenida España 102b, Ibiza

 pelolocoibiza

 pelolocohairdressing

Un concetto unico di hairsalon
che fa della salute del capello la
linea guida di un lavoro fatto con
amore e passione



NAGAI RESTAURANT
"A FEAST FOR THE SENSES!"



NAGAI

IBIZA



Road to San Juan km. 9.5
+34971807308 +34638314880
nagairestaurant.com



1 SOL
Guía Repsol 2021

