



LA VALLETTA

Malta

LA VALLETTA

La Valletta è la piccola capitale dello Stato insulare di Malta.

È nota per i musei, i palazzi e le imponenti chiese.



ARCHITETTURA

L'architettura de La Valletta vanta opere che spaziano dalla metà del XVI secolo dal Barocco al Modernismo. La città è il principale centro culturale dell'isola e ha una collezione unica di chiese, palazzi e musei, che rappresentano una delle principali attrazioni turistiche della città.

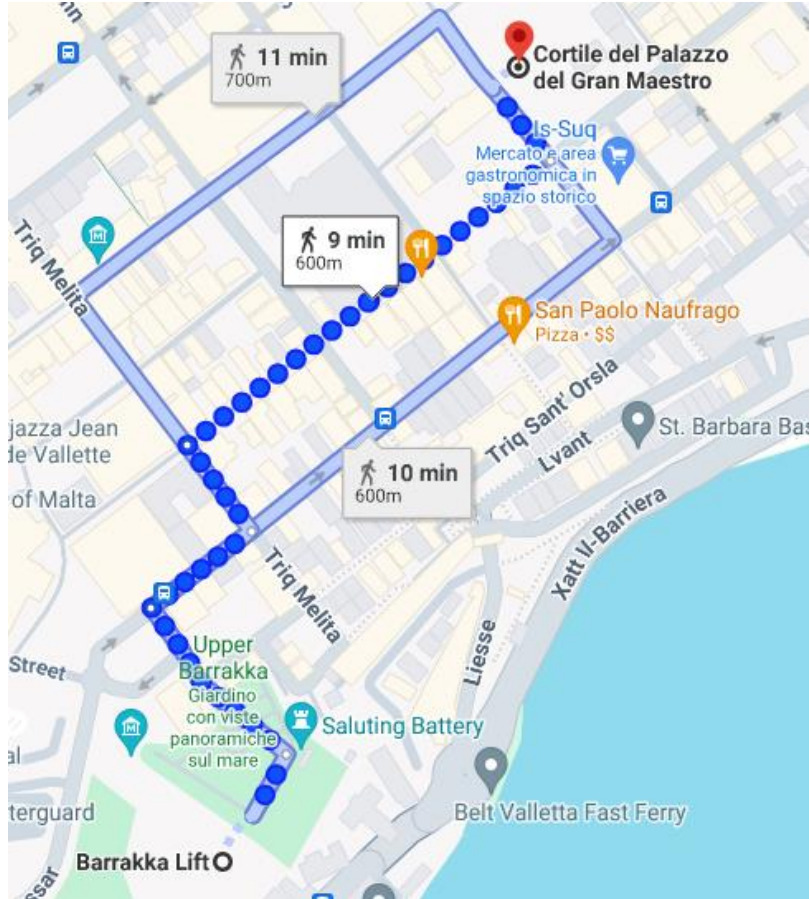
Tra gli edifici di rilevanza storica contiene: la concattedrale di San Giovanni, precedentemente chiesa conventuale dei Cavalieri. Ma vi si trovano anche il Palazzo del Grande Maestro, che ha ospitato gli uffici del parlamento maltese; la Chiesa della nostra signora del Carmelo con la sua imponente cupola; le fortificazioni per la difesa della città tra cui il Forte Sant'Elmo; il Museo nazionale di archeologia della Valletta e il Museo nazionale di Belle Arti. Tutte queste opere hanno valso alla città il titolo di patrimonio dell'umanità, assegnato dall'UNESCO.

BARRAKKA LIFT

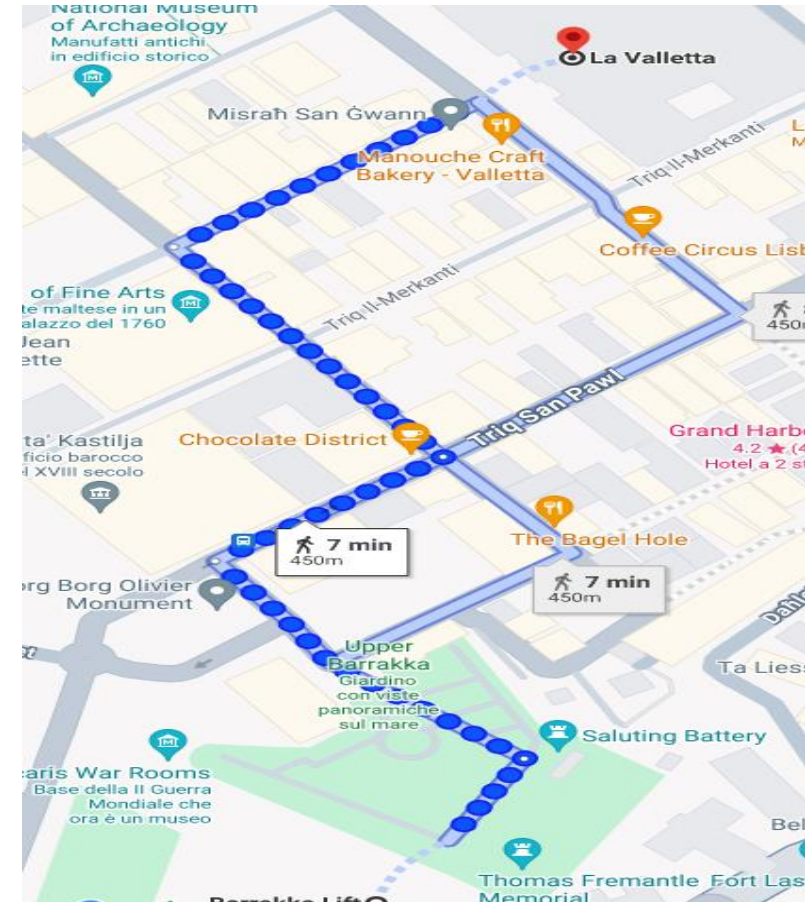


COSA VEDERE

PALAZZO DEL GRAN MAESTRO

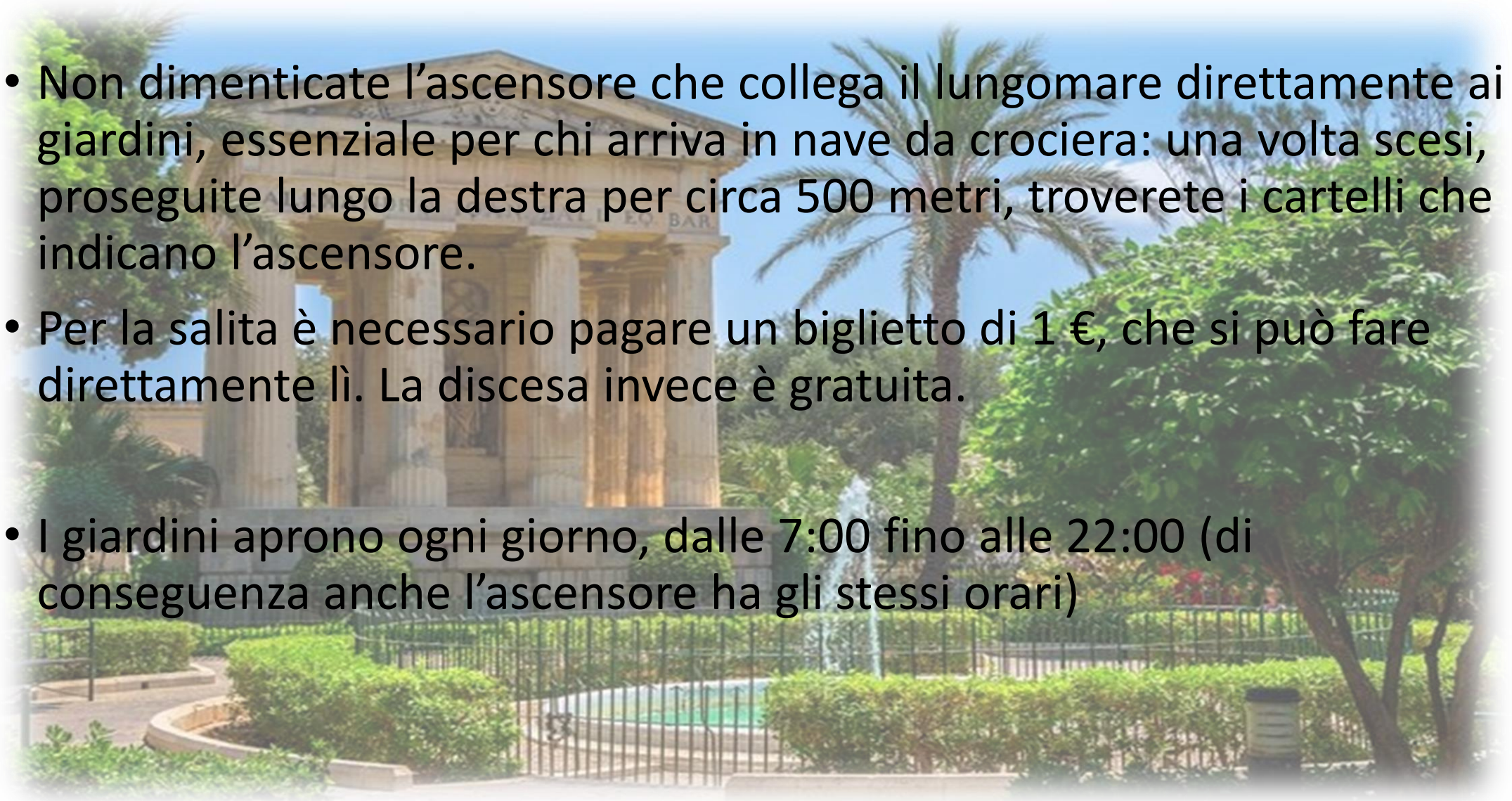


CATTEDRALE SAN GIOVANNI



COME ARRIVARE AGLI UPPER BARRAKKA GARDENS E ORARI

- Non dimenticate l'ascensore che collega il lungomare direttamente ai giardini, essenziale per chi arriva in nave da crociera: una volta scesi, proseguite lungo la destra per circa 500 metri, troverete i cartelli che indicano l'ascensore.
- Per la salita è necessario pagare un biglietto di 1 €, che si può fare direttamente lì. La discesa invece è gratuita.
- I giardini aprono ogni giorno, dalle 7:00 fino alle 22:00 (di conseguenza anche l'ascensore ha gli stessi orari)



Cattedrale di San Giovanni

LA FACCIATA AUSTERA DELLA CONCATTEDRALE DI SAN GIOVANNI NASCONDE DEGLI INTERNI SPLENDIDI. SI TRATTA DI UNO DEI TEMPLI BAROCCHI PIÙ IMPRESSIONANTI DEL MONDO, E CUSTODISCE TESORI COME LA DECOLLAZIONE DI SAN GIOVANNI BATTISTA DI CARAVAGGIO. CERTAMENTE, UNA DELLE ATTRAZIONI PRINCIPALI DELLA CATTEDRALE SONO I DUE DIPINTI DI CARAVAGGIO CUSTODITI AL SUO INTERNO.

PREZZO:

- ADULTI: 10€
- PENSIONATI: 7,50€
- STUDENTI: 7,50€

ORARIO:

DA LUNEDÌ A VENERDÌ: DALLE 9:30 ALLE 16:30.

SABATO: DALLE 9:30 ALLE 12:30.

DOMENICA E FESTIVI: CHIUSO



PALAZZO DEL GRAN MAESTRO

Il Palazzo del Gran Maestro fu la prima residenza ufficiale del fondatore della capitale Jean Parisot de Valette, e oggi è sede dell'ufficio presidenziale di Malta. Scopri la Sala del Trono, la Sala degli Arazzi e la sua Armeria storica.

La cosa migliore di visitare il Palazzo del Gran Maestro sono le curatissime decorazioni delle sale e dei corridoi. Inoltre, i soffitti sono riccamente affrescati e sul pavimento, intagliati nella pietra, vi sono gli scudi dei diversi maestri dell'Ordine che risiedettero nel palazzo.

Inoltre, di particolare interesse sono la Sala del Trono e la Sala degli Arazzi, che offrono opere d'arte del 1700.

Prezzo

Palazzo + Sala delle armi:

Adulti: 10€

Dai 12 ai 17 anni e over 60:

7€

Orario

Stanze del palazzo: da lunedì a venerdì dalle 10:00 alle 16:30.

Fine settimana: dalle 9:00 alle 16:30.

Armeria: tutti i giorni dalle 9:00 alle 17:00.



PIATTI TIPICI MALTESI

- **PASTIZZI**

Iniziamo subito con lo snack maltese più popolare: i **pastizzi** sono delle sfogliatelle salate ripiene di ricotta o, nella versione più salutare, di piselli. Le potrete trovare – sorpresa – nelle pasticcerie. Assomigliano a dei croissant con un delizioso ripieno segreto!



- **FTIRA**

La **ftira** è una particolare focaccia con un foro centrale guarnita con olio, pomodori, aglio e cipolla: un pò come un bagel ricoperto con i sapori tipici del Mediterraneo. Si dice che le più buone vengano da Gozo, ma lascio a voi l'ultima parola. E' sicuramente quanto di più maltese ci possa essere ed è una perfetta merenda estiva che potrete mangiare sempre e dovunque, dato che a Malta è sempre estate.



- **STUFFAT TAL-FENEK**

O dovrei piuttosto chiamarlo stufato di coniglio? Questo, o qualsiasi piatto preparato con il coniglio, è considerato il piatto nazionale dell'isola. E' cotto molto lentamente (per ore) in maniera tale che la carne possa staccarsi dalle ossa più facilmente e possa amalgamarsi con una ricca salsa a base di pomodoro, vino rosso e aglio. Ognuno ha la propria opinione su ciò che dovrebbe essere servito con **lo Stuffat tal-Fenek**, il che vuol dire che può andare bene tutto, dalla verdura alla pasta, al pane.

