

NORVEGIA Isole Lofoten e Vesterålen

Nel novembre 2007, il National Geographic Traveler classificava le isole Lofoten al terzo posto tra le isole più incantevoli del mondo. *"Isole fredde e a latitudini elevate, sono un capolavoro formato da spettacolari terre, ricche di tradizione, che affiorano dalle acque. Molti abitanti dei villaggi affittano accoglienti rorbu, le storiche case dei pescatori"*.

Geografia

Due arcipelaghi, distinti dal punto di vista amministrativo, parte delle contee del Nordland e di Troms, sono entrambi costituiti da una serie di isole incise da antichi ghiacciai. Due arcipelaghi contigui ed in parte "comunicanti", in quanto una di queste isole è divisa tra entrambi gli arcipelaghi. Parte della Norvegia, sono una serie di isole situate nell'oceano Atlantico, a nord del Circolo Polare Artico. Appaiono, viste dalla costa, come una lunga ininterrotta catena montuosa che correndo da Nord verso Sud, "chiude e ripara" verso il mare aperto il tratto compreso tra Narvik (a settentrione) e Bodø (al sud).

Si estendono dalla latitudine 68° 41' N alla latitudine 68° 14' N.

La superficie complessiva dei due arcipelaghi è di circa 3600 kmq (ca. 1200 le Lofoten e i restanti 2400 le Vesterålen).

L'arcipelago delle **Lofoten**, il cui territorio è caratterizzato da montagne (monte più alto è il *Higravstinden*, di 1.161 metri slm) che finiscono a strapiombo sul mare, è costituito da sette isole principali: **Austvågøy, Gimsøy, Vestvågøy, Flakstadøy, Moskenesøy, Værøy e Røst**. E da innumerevoli altri isolotti minori.

Anche Hinnøy, il punto più meridionale dell'isola più grande della Norvegia, fa parte delle Lofoten. L'arcipelago delle **Vesterålen** è costituito invece dalla parte occidentale dell'isola di **Hinnøy**, dalle isole di **Langøy, Hadseløy ed Andøy**, ed altre isolette disabitate. Naturale prosecuzione verso Nord delle vicine e più famose Lofoten, se ne differenziano per un paesaggio più dolce e collinare che ha permesso una economia non solo di pesca. Poco turistiche, conservano intatte le tradizioni culturali. Gli ambienti naturali offrono paesaggi diversificati in uno spazio così ristretto: montagne con ghiacciai perenni fanno da sfondo a spiagge con acqua cristallina, e sabbie da deserto si contrappongono a prati verdissimi.

La formula è quella di un viaggio itinerante, con giornate intervallate da precisi momenti fissi: pasti, sistemazione per la notte, spostamenti con il mini bus privato, brevi passeggiate od escursioni di mezza giornata. A fine giornata ci rifocilliamo e socializziamo tra di noi e facciamo se possibile piacevolissime nuove conoscenze.

Nelle escursioni i dislivelli sono sempre contenuti e alla portata di qualsiasi camminatore. Il bagaglio per le escursioni è il solito zainetto con lo stretto necessario: la macchina fotografica, un k-way nel caso di pioggia, un poco di frutta o cioccolato e la borraccia. Il peso è ridotto, adatto a percorrere i sentieri che sono di varia natura ma comunque privi di difficoltà.



NATURA da VIVERE - T.O.

di A.R.D.E.A. s.c.r.l.

professionisti per natura

Notizie utili e di carattere generale sulla Norvegia

(fonte: "Viaggiare sicuri" sito del Ministero degli Affari Esteri)

Capitale: Oslo

Popolazione: 5.017.500 (al 01.07.2012)

Superficie: 385.186 km² (comprese le isole Svalbard e Jan Mayen)

Fuso orario: stesso fuso orario dell'Italia (UTC/GMT +1). Ora legale come in Italia.

Lingue: norvegese. Comunemente diffuso e parlato l'inglese.

Religione: protestante luterana oltre 80%. Tra le altre comunità cristiane, la maggiore è quella cattolica. Altre religioni sono presenti, inclusa quella islamica.

Moneta: Corona norvegese (NOK) – cambio 1 € = 11,84 NOK

Prefisso per l'Italia: 0039

Prefisso dall'Italia: 0047

Telefonia: per la rete cellulare non c'è più roaming

Si consiglia di verificare, prima della partenza, il grado di copertura dell'operatore telefonico italiano normalmente utilizzato nelle zone della Norvegia che si desidera visitare, nonché che le condizioni contrattuali escludano il roaming all'estero (anche per il traffico dati).

AMBASCIATA D'ITALIA a OSLO

Inkognitogata 7 – 0244 Oslo.

Tel. (0047) 23 08 49 00 Fax (0047) 22 44 34 36

Cell. d'emergenza (nell'orario di chiusura della Sede) 0047 92 42 42 70

E-mail: ambasciata.oslo@esteri.it

Sito Internet: www.amboslo.esteri.it

Situazione climatica

Grazie alla calda Corrente del Golfo, le Lofoten godono di un clima molto più mite rispetto ad altre parti del mondo che si trovano alla stessa latitudine, come l'Alaska e la Groenlandia. Il clima costiero delle Lofoten rende gli inverni miti e le estati relativamente fresche.

Gennaio e febbraio sono i mesi più freddi, con una temperatura media di -1 °C.

Luglio e agosto sono invece i mesi più caldi, quando la temperatura si aggira intorno ai 12 °C.

Maggio e giugno sono i mesi più secchi, con una media di 40 mm di pioggia.

Il **sole di mezzanotte** è visibile dal 27 maggio al 17 luglio, mentre la **notte polare** dura indicativamente dal 6 dicembre al 6 gennaio.

Documentazione necessaria all'ingresso nel paese

Passaporto/carta d'identità valida per l'espatrio: pur non aderendo all'UE, dal 2001 la Norvegia fa parte dei Paesi dell'area Schengen. I documenti di viaggio e di riconoscimento accettati sono il passaporto oppure la carta d'identità valida per l'espatrio, che devono essere validi per tutto il periodo di permanenza nel Paese. In alcuni casi (transazioni bancarie, bonifici, etc.) è obbligatorio esibire il passaporto.

Per le eventuali modifiche relative alla validità residua richiesta del passaporto, si consiglia di informarsi preventivamente presso l'Ambasciata o il Consolato del Paese presente in Italia o presso il proprio Agente di viaggio.

Qualora in possesso di una carta d'identità valida per l'espatrio rinnovata, si prenda visione del FOCUS "[Prima di partire – documenti per viaggi all'estero](#)" sulla home page di questo sito.



Via del Vigna, 199 57121 Livorno - Tel. 0586 444407 fax 0586 426548

dal 1985

naturadavivere@ardea.toscana.it www.ardea.toscana.it

NATURA da VIVERE - T.O.

di A.R.D.E.A. s.c.r.l.

professionisti per natura

Viaggi all'estero di minori: si prega di consultare il Focus: "Prima di partire / documenti per viaggi all'estero di minori" sulla home page di questo sito.

Formalità valutarie e doganali: È permessa l'importazione libera di valuta estera e norvegese sotto forma di assegni e lettere di credito. E' permessa l'introduzione di denaro contante fino al limite massimo di 25.000 corone norvegesi (circa 2.700 Euro). Per somme superiori alle 25.000 corone, è necessaria la dichiarazione doganale al momento dell'arrivo in Norvegia. Sono comunemente accettate tutte le maggiori carte di credito (Visa, Diners, American Express, Mastercard, ecc...) con le quali è possibile pagare o effettuare prelievi di contante presso gli sportelli automatici.

Situazione sanitaria

Non sono necessarie vaccinazioni, né particolari precauzioni igienico - sanitarie. Il livello delle strutture sanitarie locali è generalmente buono. Facilmente reperibili i normali prodotti sanitari da banco, più rigoroso il regime per la vendita dei farmaci. E' possibile, dietro presentazione di ricetta medica, reperire ogni sorta di medicinale. Le liste dei medicinali soggetti a prescrizione medica differiscono da quelle italiane. Per l'introduzione di farmaci ad uso personale, si applicano in Norvegia le stesse norme vigenti per l'Unione Europea.

I cittadini italiani che si recano temporaneamente (per studio, turismo, affari o lavoro) in Norvegia possono ricevere assistenza dal sistema sanitario locale se dispongono della Tessera Europea di Assicurazione Malattia (TEAM) detta Tessera Sanitaria.

Sicurezza

La situazione di sicurezza non presenta in generale particolari problemi.

Per la notte:

La proposta prevede di pernottare in hotel***, in camere a 2 posti, con bagno privato; in cottage con camere doppie e bagni interni al cottage, in guesthouse con camere doppie e bagno al piano e nelle **Rorbuer** (letteralmente *casa del rematore*) con 2 camere doppie e 1 bagno in condivisione. Le Rorbu sono tipiche strutture utilizzate dai pescatori norvegesi, particolarmente diffuse e caratteristiche delle isole Lofoten e delle zone costiere della Norvegia settentrionale.

Il rorbu è un'abitazione costruita in legno, su palafitte e dipinta tipicamente di rosso. Abitazioni tradizionalmente assai spartane, in tempi recenti i rorbuer sono stati ammodernati con molte comodità, diventando accoglienti ed ambiti alloggi per il crescente numero di turisti che si recano in queste zone. Quelle più tradizionale mantengono tuttora una struttura interna molto caratteristica e quasi unica.

Per la ristorazione:

La colazione è sempre all'interno della struttura dove pernottiamo o, nel caso di pernottamento nelle Rorbuer, presso la sala da pranzo posta all'interno del fabbricato principale dove è presente anche generalmente la reception. E' la classica prima colazione a buffet dei paesi scandinavi (con



Via del Vigna, 199 57121 Livorno - Tel. 0586 444407 fax 0586 426548

dal 1985

naturadavivere@ardea.toscana.it

www.ardea.toscana.it

NATURA da VIVERE - T.O.

di A.R.D.E.A. s.c.r.l.

professionisti per natura

scelta tra: caffè, tè, latte, succo di frutta, pane, burro e marmellata, yogurt, cereali, formaggi, salumi etc).

I pranzi non sono inclusi nel pacchetto, ma saranno consumati secondo la voglia ed i gusti di ciascuno in locali (caffetterie, bar, pub, etc) incontrati lungo la via o preparati/acquistati (tipo cestino) presso la struttura ricettiva nel caso di escursioni al di fuori di vie e strade con presenza di villaggi e centri abitati.

Le cene, dove non incluse, potranno essere consumate presso ristoranti e locali caratteristici, con la possibilità di scegliere sia piatti tipici locali che di cucina internazionale. Si cercherà comunque di scegliere in accordo tra i partecipanti il locale presso cui cenare.

Guida all'equipaggiamento:

Di seguito riportiamo alcuni consigli riguardo vestiario ed attrezzatura da portare in questo viaggio.

Ovviamente questo vuole essere solo una traccia cui ciascuno è libero di prestare o meno attenzione.

Si consiglia a tutti di ridurre al massimo il proprio equipaggiamento per ragioni di ingombro.

Di seguito riportiamo una lista che riteniamo possa facilitare nella scelta del materiale / equipaggiamento da scegliere per questo viaggio.

biancheria intima:

- maglie a pelle (filo di scozia o tessuti a drenanti e/o termici anche a collo alto).
- calze medio/leggere da riposo (cotone spugna).
- calzettoni specifici per l'escursionismo (rinforzi e strati raddoppiati).

capi alti:

- n° 2 maglia/camicia, a maniche lunghe (cotone, pile anche a collo alto).
- n° 1 maglione (di pile é meglio).
- n° 1 buona, forte giacca impermeabile (con membrana traspirante tipo goretex o similari).
- n° 1 cappellino per il freddo (meglio in pile).
- n° 1 cappellino per il sole.

capi bassi:

- n°1 pantalone da viaggio (comodo).
- n° 1 pantalone adatto all'escursionismo (comodi, elasticizzati é meglio, idrorepellenti, resistenti, funzionali, antivento, **NO jeans o cotone semplice perché troppo vulnerabili alla pioggia**).
- n° 1 soprapantalone impermeabile (con membrana traspirante tipo goretex o similari).

calzature:

- n° 1 paio scarpe comode e leggere da viaggio/riposo
- n° 1 paio scarpe per le escursioni: calzatura meglio se alta, robusta, suola con un carrarmato ben pronunciato, impermeabilizzata

altro:

- n° 1 occhiali da sole.
- n° 1 binocolo tascabile.
- n° 2 bastoncini da trekking (consigliati)
- macchina fotografica digitale con ricarica batterie (le prese sono simili alle nostre)
- kit farmacia personale (cassetta del pronto soccorso farmaco personale).

Il bagaglio:

- n° 1 borsa grande (50/60 litri), escludere se possibile valige rigide
- n°1 zainetto da escursionismo giornaliero, 25/30 litri. Che sarà durante il viaggio aereo il vostro bagaglio a mano e anche lo zaino per le escursioni giornaliere.



Via del Vigna, 199 57121 Livorno - Tel. 0586 444407 fax 0586 426548

dal 1985

naturadavivere@ardea.toscana.it www.ardea.toscana.it

NATURA da VIVERE - T.O.

di A.R.D.E.A. s.c.r.l.

professionisti per natura

Storia

I primi uomini arrivarono alle Lofoten circa 6.000 anni fa dando vita a piccoli villaggi che tuttora rendono il paesaggio un po' surreale. Durante l'**Età della Pietra**, gli abitanti delle Lofoten sopravvissero grazie alla pesca e alla caccia, che in questa zona offriva buone condizioni di vita. In quel periodo l'intero arcipelago era ricoperto da vaste foreste di pini e betulle. C'erano cervi, orsi, renne selvatiche, linci e castori, e il mare era ricco di pesci, foche e balene.

L'agricoltura si sviluppò molto presto, e già 4.000 anni fa si raccoglievano i cereali. Durante l'**Era Vichinga** furono costruite grandi residenze per i capi vichinghi; i resti di una di queste abitazioni sono stati ritrovati a Borg, sull'isola di Vestvågøy. Il palazzo contiene, tra le altre cose, la più grande sala vichinga per banchetti mai ritrovata al mondo. L'edificio era largo 8,5 metri e lungo più di 83 metri. È stata fatta una ricostruzione del palazzo che ora ospita il **Museo Vichingo di Lofotr** a Borg. Anche nei pressi di **Kabelvåg** sono stati trovati i resti di una città risalenti al medioevo, **Vågar**, l'unica città medioevale del circolo polare.

La **pesca** cominciò presto a rivestire un ruolo sempre più importante per le isole Lofoten. Re Øystein considerava questa attività così importante che già nel 1103 fece costruire a Vågan una chiesa per i pescatori, che al quel tempo costituiva anche il centro delle attività ittiche svolte alle Lofoten. Intorno al 1120 fece costruire anche le capanne per i pescatori di cui si parla nelle Leggende del posto. Lo **stoccafisso**, risultato dall'essiccazione del merluzzo, era il prodotto principale e veniva venduto quasi in tutta Europa. L'Italia rappresenta tuttora il mercato più importante per la vendita di **stoccafisso di alta qualità** proveniente dalle Lofoten.

La **pesca** rappresenta ancora oggi l'economia principale, tanto che in inverno viene organizzato il più grande campionato di pesca al merluzzo, un evento che richiama molti turisti e che viene arricchito dall'organizzazione di spettacoli e concerti.

Ultimamente ha acquisito importanza economica il turismo.

Le Lofoten sono divenute negli ultimi anni una meta turistica, anche grazie a questi legami con la cultura italiana; il contatto è però spesso sbrigativo, superficiale. I traghetti scaricano i grandi pullman che usano le isole come alternativa alla via continentale per raggiungere lo stereotipato traguardo dei viaggi boreali: Capo Nord; le portiere scorrono e vomitano frotte di turisti che spendono pochi minuti fotografando le rorbu sulla scogliera e comprando cartoline. Poi, con la stessa rapidità e sincronia di un banco di aringhe, riguadagnano il ventre dell'astronave madre e ripartono. Le Lofoten richiedono altra attenzione: la luce reclama dedizione, costanza e voglia di prender vento, il clima, fatalismo spalmato lungo i giorni di cattivo tempo, il paesaggio, sensibilità per gli spazi e le proporzioni del luogo. Solo così si potrà apprezzarne in pieno il carattere e il fascino struggente.



Via del Vigna, 199 57121 Livorno - Tel. 0586 444407 fax 0586 426548

dal 1985

naturadavivere@ardea.toscana.it

www.ardea.toscana.it

NATURA da VIVERE - T.O.

di A.R.D.E.A. s.c.r.l.

professionisti per natura

Stoccafisso

Lo **stoccafisso** è il merluzzo artico norvegese (*Gadus morhua*) conservato per essiccazione.

Il nome deriva probabilmente dal norvegese *stokkfisk*, ovvero "pesce a bastone", secondo altri dall'inglese *stockfish*, ovvero "pesce da stoccaggio" (scorta, approvvigionamento). Simile al baccalà nell'aspetto, lo *stoccafisso* si differenzia dal primo, che viene invece conservato mediante salatura e ha un sapore completamente diverso. Nell'Italia settentrionale (in particolare nell'area della dominazione veneziana dove fu inizialmente introdotto) lo stoccafisso assume tuttavia il nome di *bacalà*, tanto che il rinomato baccalà alla vicentina è in effetti preparato con lo stoccafisso.

L'essiccazione naturale è uno dei metodi di conservazione del cibo più antichi. Vi sono documenti che attestano questa pratica nei Mari del Nord sin dai tempi di Carlo Magno (IX secolo). Il pesce secco ottenuto in questo modo può conservarsi anche per anni ed è facilmente trasportabile e commercializzabile. Fu proprio questa facile conservazione a bordo delle navi a farlo diventare il principale alimento dei navigatori scandinavi.

La materia prima

Il merluzzo, senza l'aggiunta di alcun additivo, deve essiccarsi e conservarsi solo grazie all'azione degli elementi atmosferici. Il più piccolo difetto, anche invisibile esternamente, potrebbe alterare la qualità dello stoccafisso, riservando una brutta sorpresa al consumatore al momento di farlo rinvenire in acqua (ad esempio la presenza di sangue nella carne). Uno dei momenti più critici del processo di lavorazione del merluzzo è sicuramente il taglio del ventre poiché, per ottenere un prodotto di qualità, il pesce si deve essiccare contemporaneamente sia nella parte esterna sia in quella interna (ed il taglio corretto del ventre agevola il drenaggio all'interno della spina dorsale). Anche il corretto taglio della testa del merluzzo è decisivo per ottenere un ottimo stoccafisso, come il taglio delle vertebre dorsali nella sezione dell'arco branchiale. Questo implica che almeno una vertebra dorsale sia tagliata insieme con la testa, favorendo così il buon drenaggio dell'acqua dalla colonna vertebrale.

È curioso sapere che tutto ciò che viene eliminato dal merluzzo fresco viene impiegato in altri tipi di produzione. La lingua, ad esempio, è considerata una vera e propria prelibatezza sia in Norvegia che in altri paesi; la testa è essiccata e venduta in mercati specifici (es.: Africa); le uova sono usate per la produzione del caviale; dal fegato si ricava il famoso olio medicinale e dal resto degli intestini vengono estratti particolari enzimi utilizzati nell'industria farmaceutica.

Lavorazione

Il processo di lavorazione inizia non appena sbarcati ed è molto importante che sia eseguito con accuratezza. Dopo aver tagliato il ventre e la testa del pesce e dopo averlo pulito, l'operatore fa una scelta a sua discrezione su come sia meglio utilizzare il merluzzo. Prima di iniziare la procedura di lavorazione è necessario lavare abbondantemente il merluzzo con acqua di mare.

Quando i merluzzi si trovano sul banco di produzione, l'operatore ne sceglie due più o meno della stessa dimensione. Questi vengono legati insieme all'altezza della pinna caudale con un filo di rete, di canapa oppure con un filo sintetico precedentemente tagliato secondo le dimensioni del merluzzo. È molto importante che i merluzzi legati insieme pendano nella stessa posizione, in modo che gli archi branchiali siano posti l'uno contro l'altro per evitare eventuali formazioni di macchie. Dopo la legatura, il merluzzo viene ancora lavato abbondantemente con acqua di mare e, dopo il lavaggio, viene trasferito nel luogo in cui sono state allestite le rastrelliere.

Per produrre uno stoccafisso di qualità è necessario che il merluzzo venga appeso il giorno stesso in cui è stato pescato.

Essiccazione e controllo

Per ottenere uno stoccafisso di buona qualità, è necessario che le condizioni atmosferiche siano quelle giuste. Il merluzzo lascia il suo luogo naturale per andare a deporre le uova alle isole Lofoten esattamente nel periodo atmosferico ideale per iniziare il processo d'essiccazione. Questo fenomeno ha reso le isole Lofoten famose in tutto il mondo. Lo stoccafisso è prodotto anche in altre regioni della Norvegia, come ad esempio nella regione Finnmark.

Il periodo d'essiccazione nelle isole Lofoten inizia tradizionalmente a fine febbraio e termina a metà aprile. Dopo questo periodo la temperatura diventa troppo alta per poter ottenere una buona essiccazione, mentre nelle regioni Troms e Finnmark è possibile continuare l'essiccazione fino a maggio.

Per l'essiccazione del merluzzo si usano sia rastrelliere piane sia a siepi. Le rastrelliere piane hanno bisogno di un'area più estesa mentre quelle a siepi sfruttano l'altezza. Non è documentato quale di questi due sistemi sia il migliore ai fini del prodotto, pertanto l'uso dei diversi tipi di rastrelliere dipende dalla tradizione del luogo e dall'area disponibile.



Via del Vigna, 199 57121 Livorno - Tel. 0586 444407 fax 0586 426548

dal 1985

naturadavivere@ardea.toscana.it www.ardea.toscana.it

NATURA da VIVERE - T.O.

di A.R.D.E.A. s.c.r.l.

professionisti per natura

Il merluzzo di piccola dimensione si appende sulla parte più sottile del tronco mentre quello più grande si appende sulla parte del tronco più spessa della rastrelliera.

I merluzzi vengono appesi mantenendo una certa distanza tra gli uni e gli altri affinché si abbia una circolazione ottimale dell'aria. È importante che i merluzzi non vengano a contatto, né l'uno con l'altro, né con i tronchi delle rastrelliere, perché questo potrebbe causare la formazione di macchie che ne ridurrebbero in seguito la qualità. Quindi è importante eseguire controlli e regolare, eventualmente, le distanze. Quando si esegue il controllo del merluzzo sulle rastrelliere è importante controllare anche se nel suo ventre siano rimasti eventuali residui (ex. i residui di fegato). Nell'essiccazione del merluzzo è raro, se non impossibile, che la produzione di un anno sia uguale a quella di un altro. Questo dipende ovviamente dalle diverse condizioni atmosferiche (es. la temperatura, il sole, il vento, l'umidità e la pioggia), che influiscono direttamente sull'essiccazione e quindi sulla qualità dello stoccafisso. Il merluzzo si appende con il ventre riparato dalla pioggia. Per questo motivo, nelle isole Lofoten, il merluzzo è appeso con il ventre verso il nord ed il dorso verso il sud, dato che il vento che porta la pioggia soffia spesso da Sud - Sud/ovest. Nelle isole Lofoten l'essiccazione dura circa tre mesi, a seconda delle condizioni atmosferiche, del vento e delle dimensioni del merluzzo. Nella regione Finnmark si pesca tradizionalmente il merluzzo di dimensioni medio/piccole che ha bisogno di un periodo di essiccazione più breve e che dura normalmente dai 2 mesi ai 2 mesi e mezzo.

La fauna

Le isole di questi due arcipelaghi norvegesi ospitano una grandissima varietà di uccelli, e ciò è in particolar modo vero nel periodo estivo, pertanto sono anche meta di ornitologi, birdwatchers o anche di semplici appassionati. La presenza di ripide scogliere quasi inaccessibili e l'assenza di abitanti in alcune delle isole minori hanno sicuramente facilitato la presenza di grandi colonie di nidificazione di uccelli marini ed acquatici. Grandi quantità di **Pulcinella di mare**, **Urie**, **Gazze marine**, ma anche di anatre di mare (tra cui in particolar modo l'**Edredone**), di **Oche selvatiche** e diverse specie di limicoli (**Beccaccia di mare**, **Pettegola**, **Chiurlo**, **Piro piro**, etc) si possono osservare con una certa facilità anche senza doversi sottoporre ad estenuanti escursioni fuori pista. Ma forse la specie che meglio rappresenta questo gruppo di isole è l'**Aquila di mare**, qui infatti è presente la più grande concentrazione nidificante di questa specie di grande rapace di tutta Europa.

Quanto alle altre classi di animali presenti in questi territori, grande importanza assumono i mammiferi marini (**foche e cetacei**) che possono essere osservati più facilmente dal bordo di barche e natanti appositamente attrezzate e che offrono diverse opportunità.

Nelle Vesteralen vi è la possibilità di effettuare un'uscita (durata di alcune ore) per l'avvistamento delle balene (in particolar modo dei Capodogli) e delle foche; da altri porti delle Lofoten partono invece escursioni in gommone per l'avvistamento di altre specie di cetacei (delfini ed orche, queste ultime avvistabili soprattutto in periodo invernale).



Via del Vigna, 199 57121 Livorno - Tel. 0586 444407 fax 0586 426548

dal 1985

naturadavivere@ardea.toscana.it

www.ardea.toscana.it

NATURA da VIVERE - T.O.

di A.R.D.E.A. s.c.r.l.

professionisti per natura

Lettere consigliate

Il naufragio della Querina. Veneziani nel circolo polare artico

di Pietro Querini, Nicolò De Michiele, Cristofalo Fioravante, P. Nelli (a cura di). Una storia di mare giunta a noi attraverso il racconto diretto di tre dei protagonisti sopravvissuti.

Lofoten Ski & Kayak

di Pasini Fabio. Un libro-guida di sci e kayak, due mezzi che ben sintetizzano la peculiarità delle Isole Lofoten. Un testo ricco di fotografie, di mappe, di esperienze, di suggerimenti, di piccoli racconti di questo affascinante angolo del Grande Nord.

Lofoten Guide

Myrland media. Buona guida (in inglese) dell'arcipelago delle Lofoten.

Serenissimo baccalà

di Michela Dal Borgo e Ermanno Tagliapietra. Il baccalà è uno dei piatti tradizionali della cucina italiana e, soprattutto, di quella veneta. Ma come è arrivato in Italia e come arriva oggi? Viaggio dalla laguna alle isole Lofoten, al Circolo Polare Artico. Seguendo il merluzzo che diventa baccalà fino alle nostre tavole.

La tempesta

di Frode Granhus. La tempesta porta la morte nelle isole Lofoten, nell'estremo nord della Norvegia: una violenta bufera infuria sulle aspre montagne. Una martellante e scoppiettante pioggia provoca una frana che finisce in un fiordo, portando alla luce lo scheletro di un bambino che era stato sepolto da diverso tempo.



Via del Vigna, 199 57121 Livorno - Tel. 0586 444407 fax 0586 426548

dal 1985

naturadavivere@ardea.toscana.it www.ardea.toscana.it