

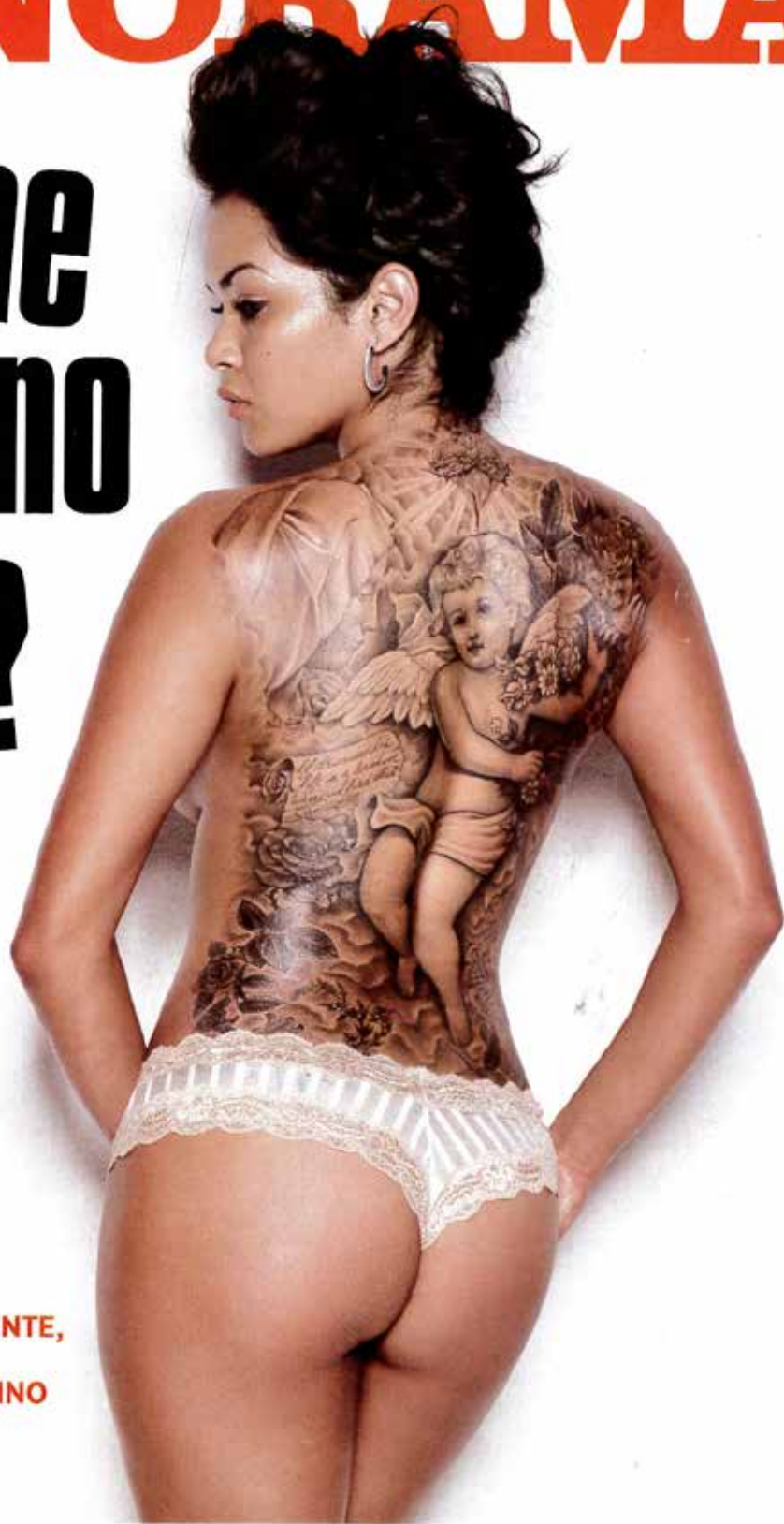
VILLA SPARINA
RESORT

10 agosto 2016 | Anno LIV - N.32 (2619) | Giornale 3,00 euro

www.panorama.it

PANORAMA

Di che disegno sei?



**GIOVANI, DI MEZZA ETÀ,
ANZIANI. CI MANCANO
SOLO I BAMBINI... ORMAI
IL TATUAGGIO DILAGA.
E SE CERCATE ATTENTAMENTE,
MAGARI BEN NASCOSTO,
SCOPRIRETE CHE CE L'HANNO
TANTI INSOSPETTIBILI
CADUTI IN TENTAZIONE.**



A5

→ **SERRAVALLE**

● **LA GALLINA**
Sulla Milano-Genova, scendendo verso la Liguria, a Gavi, un relais con pergolato, orto, viti e un meritevolissimo pollo arrosto cucinato in due tempi.

A7



A4

A1

→ **CASSINO**

● **EDRA PALACE**
Lungo la Milano-Napoli, a Cassino, dentro l'omonimo hotel, un ottimo ristorante. Piatti forti: fagioli e olio di nicchia, minestre ciociare, abbacchi e conigli.



della ribalta; 2) quei piatti della cucina italiana tradizionale, introvabili o traditi in città, li sono eseguiti con tutti i crismi; 3) il celebrato km zero è un fatto naturale; 4) il rapporto soddisfazione-tempo dedicato-prezzo è eccellente. Il consiglio è allora di attrezzarsi tra uscite e tempistica per uno stop del gusto on the road. Eccone trenta che ci sono piaciuti. Per i curiosi del genere, esiste, con oltre 800 indirizzi, *Fuoricasello*, una guida composta dai fratelli Longo, cacciatori professionali di prodotti enogastronomici, che, naturalmente, si sottraggono al panino in autostrada.

PER CHI PARTE DA TORINO, verso Ivrea, un colpo di fortuna: in città c'è **Blupum**, dove Davide Scabin, attraverso la mano della sorella Barbara, esprime il gusto per l'ottima cucina di trattoria italiana tra tagliatelle al ragù e peperoni alle acciughe. Verso Milano, a Cavaglia, nella piazzetta della chiesa, l'**Osteria dell'Oca Bianca** esegue sia i tipici agnolotti del plin sia un più elegante foie gras fatto in casa; e, verso Savona al **Marsupino** di Briaglia, si susseguono gnocchi al Castelmagno e calici di Dolcetto.

PER CHI VIAGGIA DA MILANO, puntando verso Genova, c'è l'opportunità di un vero anticipo di vacanza. A Gavi, alla **Gallina**, un relais col pergolato, l'orto, le viti e, naturalmente il pollo, arrosto, cucinato in due tempi alla francese, prima il petto, poi le cosce. Verso Ponente, Noli ospita il **Vescovado La Fornace**, divertente perché ci si sale con ascensore e teleferica, per concedersi insieme al panorama del Capo un buon cappon magro. Ma se di mare si tratta, avanti, a Ospedaletti, ci sono gli assaggi di pesce del patio sul mare del **Byblos**. Se invece, superata Genova, si è diretti in Versilia, a Camaiore sarebbe peccato mortale non prevedere una sosta