



Itinerari golosi

Picnic nelle vigne, cocktail dai maestri della mixology, degustazioni nelle cantine. Dalla Lombardia alla Sicilia, i migliori indirizzi per weekend gourmet, a tutto relax

di Adriana Malandrino

Piccole fughe nel gusto

Tavola nel portico dell'Osteria Contemporanea, del Venissa Wine Resort, a Mazzorbo, Venezia.

58

IO DONNA 9 APRILE 2022

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

116311923

Il Lago di Como,
visto da Villa
del Balbianello,
a Lenno,
Tremezzina.

Partire con un trolley pieno del solo desiderio di trascorrere un weekend di relax all'insegna del gusto, una manciata di giorni da spendere assaggiando prelibatezze, brindando alla primavera che sboccia anche concedendosi il piacere di un cocktail perfetto. L'arte della mixology, protagonista a Vinitaly 2022, conquista sempre più appassionati, e sono molte le strutture ricettive che puntano sulla cocktail culture. È il caso del CO.MO. Bar & bistro del Mandarin Oriental Lago di Como (mandarinoriental.it/lake-como/blevio/luxury-hotel) a **Blevio**, la cui carta dei cocktail gioca sui quattro elementi naturali per celebrare le bellezze così fragili del nostro pianeta. Per replicare con gli amici, c'è la masterclass con Luca De Filippis che insegna a shakerare grandi classici e alcune delle sue creazioni. Tutta da esplorare la sponda orientale del **Lago di Como**, dove sorge il borgo di Blevio, amato da Giuditta Pasta, Mary Shelley e da Cristina Trivulzio di Belgiojoso, che passeggiavano lun-

SEGRE

Piccole fughe nel gusto



Il Castello Bonomi, in Franciacorta, Lombardia.

Vista panoramica dell'Altrocca Wine Resort, Orvieto, Umbria.

SEGUITO go il saliscendi delle romantiche stradine di pietra di Girola, una delle frazioni di Blevio. Imperdibile la visita a Villa del Balbianello, a **Lenno, Tremezzina**, una delle più scenografiche dimore del Lario gestita dal Fai.

Pacsaggi (e cocktail) strepitosi anche in **Alto Adige**, a **Corvara, Alta Badia** (altabadia.org), dove l'Hotel Col Alto (colalto.it), ai piedi del **Sassongher**, vanta ben due bar: l'Iceberg Loung, dedicato alla mixology, con uno spirito frizzante e giovane, aperto a tutti, e il bar Col Alto, riservato agli ospiti dell'albergo, con caminetto in pietra e bancone in legno. Alla guida? Gli esperti mixologist Domenico Barone e Giovanni Rinaldi: il primo ha firmato le carte dei drink di entrambi i bar, fondendo la cultura mixology con il gusto della montagna, grazie a ingredienti a chilometro zero e fatti in casa, come il cubettone, un ghiaccio particolarmente trasparente o il gin al pino mugo raccolto sul Passo Falzarago. La mixology experience dell'Hotel Col Alto propone una settimana in suite con vista sulle Dolomiti, mezza pensione, accesso alla spa e, ovviamente, due cocktail diversi ogni sera, all'aperitivo e per il dopocena. Tutt'intorno esplodono le fioriture di primavera: i **Prati dell'Armentara**, situati sopra i paesi di **La Val** e di **Badia**, si ammantano di una miriade di fiori di ogni colore: primule farinose, bottoni d'oro e pulsatile, trasformando le camminate sportive in un'esperienza estetica.



La sala degustazione di Filodivino, a Jesi, nelle Marche.

FRANCESCA PAGLIAI
MAURIZIO PARADISI

1163210933

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Camera con vista (vigna)

Approfondire la conoscenza del mondo del vino può essere la molla per partire alla volta di un resort tra filari, anche nella **Laguna Veneta**, dove si può prenotare un weekend al Venissa Wine Resort (**Mazzorbo, Venezia**, venissa.it) e provare una delle esperienze proposte: scoprire i segreti dell'arte del merletto, cimentarsi in un corso di voga in laguna, trascorrere una giornata nel tour guidato delle isole o dilettarsi con un percorso degustazione dei vini prodotti da Venissa sull'isola. Dopo un'appaionante "trekking nell'arte" tra l'Arsenale e i Padiglioni dei Giardini, sedi della **Biennale Arte 2022** (dal 23 aprile al 27 novembre), ci si ferma all'Osteria Contemporanea della casa per assaggiare la degustazione di cicchetteria e si alloggia in camere tra il verde della vigna e i riflessi della Laguna.

Tra le colline marchigiane, a **Jesi**, in provincia di Ancona, gli ospiti vengono accolti da Filodivino (filodivino.it), wine resort & spa dove si producono Lacrima e Verdicchio e si organizzano visite in cantina e degustazioni. Il relax continua nella spa, tra bagno turco, percorso Kneipp, docce emozionali e idromassaggio con nuoto controcorrente.

Passeggiata tra le vigne, visita in cantina e light lunch con vini da degustare anche all'Altarocca Wine Resort (altaroccarwineresort.com) che si trova in **Umbria**, a **Orvieto**. Produce sei vini biologici, tre bianchi e tre rossi. E poi ci si rifugia nella spa che offre trattamenti all'insegna della wine & oil therapy come il rituale rigenerante all'ulivo o il rituale rassodante al vino cabernet.

La Grande bellezza, tra vulcano e mare

Il primo istinto, usciti dall'inverno, è quello di volare al mare? Puntate sull'assolata **Sicilia**, a **Catania** per esempio, per fare una scorpacciata dell'ottimo street food locale: arancini e cannoli di ricotta. Ma c'è anche una cucina contemporanea che bussa forte alle porte della tradizione isolana, come quella del ristorante Zash (a **Riposto**, zash.it), regno dello chef Giuseppe Raciti, una stella Michelin, che si trova all'interno dell'omonimo country boutique hotel, punto di partenza per escursioni in quota sui crateri dell'**Etna** con guide e per passeggiate attraverso le **Gole dell'Alcantara**, dalle spettacolari pareti laviche con i basalti colonnari, "a canna d'organo" o "a ventaglio". Se la bellezza dell'Etna calamita lo sguardo, il mare non è da meno. D'obbligo la prima tintarella di stagione sulla spiaggia di **Marina di Cottone**. Da qui fino a Taormina, la costa è una meraviglia. Poi la sera da Zash si assaggiano le proposte di Raciti, che intriga con il tortello di pasta all'uovo, con caciocavallo ragusano, amarena e tartufo e il macco di fave con ricci di mare e robiola di capra.

Guarda il mare e le montagne, a **Forte dei Marmi**, anche il ristorante Lux Lucis dello chef stellato Valentino Cassanelli, dalla terrazza del cinque stelle lusso Principe Forte dei Marmi (principefortedeimarmi.com). Tra un massaggio amazzonico, una passeggiata in spiaggia, una gita sullo yacht Mazarine da ventiquattro metri o un volo in elicottero alle cave di marmo, si gustano le proposte del ristorante gourmet che gioca con ingredienti e piatti che sanno raccontare il territorio con sguardo contemporaneo. Uno per tutti: crudo di gambero viola e litorale, ricordo di cacciucco. Da non perdere la "Bicicletta tra le Ville storiche" di Forte dei Marmi del **quartiere di Roma imperiale**, il più bello ed esclusivo della **Versilia**: lezioni di storia dell'arte all'aria aperta a cura dell'associazione Galatea Versilia (Info:

Tessa Nardini, tel.339.8806229). Si parte dalla Capannina e si sosta davanti a 30 ville immerse nel verde. Grazie a degustazioni di vino, caccia al tartufo, escursioni in e-bike e uscite di nordic walking, in **Piemonte** tra le colline e i vigneti del **Monferrato**, al Relais Sant'Ufficio wellness & spa (relaisantuffizio.com) di **Asti** non ci si annoia. E quando il sole tramonta, dopo un tuffo nell'idropiscina riscaldata e un candle massage nella spa interna, ci si accomoda ai tavoli della Locanda Sant'Ufficio Enrico Bartolini, una stella Michelin, nell'ex limonaia del monastero, dove scegliere tra menu tradizione o progresso e sorseggiare i migliori vini piemontesi. E poi il Monferrato, o meglio Monfrà come lo chiamano i piemontesi, è la patria degli enoturisti e dei golosi: vietato ripartire senza aver messo in valigia i formaggi di capra camosciata delle Alpi, gli agnolotti di Casale Monferrato, le pregiate bottiglie e i biscotti Krumiri, perfetti con un passito, da acquistare da Krumiri Rossi (Casale Monferrato, krumirirossi.it) dove sono ancora prodotti a mano.

Quell'irresistibile voglia di picnic

Atmosfera più easy e riconnessione con la natura sono il motore che spinge i picnic in alto nel gradimento dei viaggiatori, soprattutto in primavera. A **Foligno**, L'Azienda agricola Nonna Tina (via Mencaroni 28), che vanta metodi antichi e naturali per produrre uova, salumi, formaggi e pasta, organizza merende selezionando in abbinamento vini locali biologici. Il menu base comprende un ricco tagliere di salumi, strapazzata di uova con tartufo e vino. L'azienda organizza anche packed lunch per i viandanti che percorrono i cammini umbri e collabora con Cicloverly (cicloverly.com) per abbinare alla pedalata nel verde il picnic sulle sponde del fiume Nera.

Organizzati in barca i picnic sul **Lago di Mergozzo** (Verbania-Cusio-Ossola in **Piemonte**) dal ristorante Piccolo Lago (piccololago.it) dello chef Marco Sacco: il barchetta gourmet è una gita in barca con cestino che contiene piatti speciali come il carpione di lavarello del Maggiore con verdure e i salumi ossolani. Restando in Piemonte, a **Gavi**, a Villa Sparina Resort (villasparinaresort.it) invece l'aperitivo si fa nell'orto con affaccio sui vigneti, distesi su comodi cuscini, sorseggiando il vino prodotto in loco e stuzzicando sfzosità.

Il picnic tra le vigne al tramonto, anche con menu in versione veg o baby, preceduto dalla visita in cantina, lo organizza pure la tenuta Castello Bonomi Franciacorta (**Coccaglio, Brescia**, castellobonomi.it), un vero scrigno di eleganza. Altro indirizzo: Le Cantorie Gussago (Brescia, lecantorie.com) dodici ettari di vigneti in **Franciacorta** che propone picnic o la visita in cantina tutta al femminile gestita da Erika, Elisabetta e Maria.

Per gli appassionati del territorio e dei vini di Franciacorta c'è anche il nuovo sito Franciacorta Tour (franciacortatour.com/it) che propone itinerari giornalieri, weekend enogastronomici, percorsi tematici e bike tour con picnic nei vigneti. Altra novità di gusto in **Lombardia** è *Nati per stare insieme* (borntobetogether.eu) il progetto di Ascovilo e Consorzio Tutela Grana Padano per far conoscere, congiuntamente, i vini lombardi Docg, Doc e Igt promossi da Ascovilo e il Grana Padano Dop. Fino al 14 maggio si può partecipare a *Golosaria Wine- Le Settimane del Gusto Lombardo*, con appuntamenti in alcuni ristoranti della regione per degustare, a pranzo o a cena, il menu a tema. **iO**

© RIPRODUZIONE RISERVATA