

PER I PROFESSIONISTI E GLI APPASSIONATI

FOOD & BEVERAGE

Acqua
Al ristorante
la marca
stravince
pag. 34

Vini bianchi
Recupero
di immagine
grazie agli chef
pag. 46

India
Le frontiere
di un'offerta
innovativa
pag. 56

Quartieri alti
Lo charme
del relais
Villa Scottina
pag. 90

Bruno Barbieri
Nei piatti
l'influenza
del mondo



ISSN 1971-7636
80023 A
9 771971 763003

OSTE ITALIANE S.P.A.
PUBBLICAZIONE IN A.P. D.L. 352/03
CONV. L. 46/04 ART. 1
COMMA 1, DCB MILANO

TRADIZIONI

Al Circolo di Zoate golf e buona cucina

IL CIRCOLO DI CAMPAGNA DI ZOATE È SOLO A POCHI KILOMETRI DA MILANO, eppure si respira un'atmosfera molto rilassante e piacevole, grazie alla presenza dell'antico borgo che lo ospita e al campo da golf da 18 buche. Altro fiore all'occhiello del Circolo è il ristorante, da poco rinnovato, che offre una cucina all'insegna della tradizione lombarda, senza però trascurare i piatti più tipici italiani, così come la lista dei vini propone etichette di tutt'Italia, con una particolare attenzione per la produzione piemontese. Si tratta quindi di un posto ideale per una cena fra amici, in un'atmosfera rilassante e professionale. Nel periodo estivo poi è possibile prendere posto a uno dei tavoli imbanditi al bordo della piscina, e lì degustare il menu di stagione o le carni preparate alla griglia.



IDEE

I menu macrobiotici con i sapori locali

TISANE AROMATICHE E SUCCHI DI FRUTTA BIOLOGICI, DA GUSTARE AL BAR. Oppure vini scelti tra le oltre 70 etichette per accompagnare le pietanze, da alternare a una delle birre artigianali riportate sulla carta *ad hoc*. Ecco che cosa permette di gustare l'*Hotel Miramonti* di Frabosa Soprana, in provincia di Cuneo. Ogni giorno la tavola offre ricette regionali o menu macrobiotici e vegetariani, all'insegna della qualità e dei sapori della zona. "L'alimentazione ha un ruolo fondamentale nella vita - spiega Luca Defilippi, albergatore alla terza generazione - e per questo motivo utilizziamo esclusivamente prodotti del territorio e di origine controllata: dal caseificio giù in paese arrivano latticini e formaggi d'alpeggio, la carne viene da animali allevati nei pascoli, le verdure sono coltivate direttamente nell'orto botanico, la selvaggina è quella dei nostri boschi".

NEL VERDE

Comfort nel borgo al 2 Campanili Relais

ESIATO INAUGURATO DA POCO 2 CAMPANILI RELAIS, UN "ALBERGO-DIFFUSO" di alta classe, situato nella parte più elevata dell'antico borgo Montemaggiore al Metauro, in provincia di Pesaro e Urbino, su un poggio immerso nel verde dal quale si vedono gli Appennini, la vallata del fiume Metauro e l'Adriatico. È gestito dai fratelli Irene e Gianfranco Mangiarotti, che hanno rilevato le dimore del borgo ristrutturandole nel rispetto della tradizione e del *comfort* moderno. Le camere sono 35, comprese *suite* e *junior suite*, distribuite in 13 casette. Nello storico palazzo della Rovere si trova invece il ristorante *2 Campanili*, aperto anche alla clientela esterna, dove lo chef Luigi Ferrante propone piatti regionali.



BENESSERE

Bagni di fieno al Posta Zirm Hotel

A Corvara in Badia (Bz), a 1.500 metri, si trova il *Posta Zirm Hotel*, guidato da decenni dalla famiglia Kostner. Si tratta di un luogo ideale per chi voglia impostare la propria vacanza all'insegna del *relax* e della *full immersion* nella natura e nelle tradizioni locali. L'atmosfera che si respira in casa Kostner è quella della cultura altoatesina, dalla cucina regionale ai gerani che d'estate ornano balconi e finestre. Inoltre, l'albergo dispone di una *wellness farm* dove un *team* di esperti in benessere propone i "bagni alpini", ossia immersioni curative nel fieno o nella segatura di cirmolo, o in alternativa l'antica scienza cinese dei meridiani, i massaggi thailandese e o quelli più misteriosi al suono delle campane tibetane.



SPIAGGE

Al Fantini Club per un relax gastronomico

Unendo il dolce sale di Cervia, le sue argille saline, le pigne delle sue pinete e di Ravenna, i ciottoli di fiume della Romagna e i sapori più intriganti della regione, esce un *mix* allettante per un'estate all'insegna del benessere. È ciò che intende offrire il *Fantini Club* di Cervia con la sua *Wave Spa*: ovvero, durante il giorno un percorso sensoriale *on the beach*, con biosauna, cascata di ghiaccio, aromaterapia e cromoterapia, percorso Kneipp, lettino al sale di Cervia, cui da quest'anno si aggiunge la possibilità di una cena leggera negli spazi della spa, con prodotti freschi del territorio cucinati in modo salutare. Come le mazzancolle su crosta di sale dolce di Cervia e le pennette di riso con crema di pomodoro fresco e capesante.

