

SPECIALE PIACERI D'ESTATE



La Fincia

Dopo Milano, il boutique hotel «The Yard» approda a Ibiza con «La Fincia», una casa per ospiti (sempre distinte) con ristorante interno, riservato ai clienti. Lo stile è quello retro di sempre, main-chef e cucina e quindi colori chiari, cibo colorato. Attorno un'opulenta sfilata



Lefay Resort & Spa

Al «Lefay» La Grande Limonaia lo chef di origini pugliesi Matteo Mazzuca vi prenderà per la gola, pensando anche alla vostra bellezza: leggera ma sabbia, mai camuffata, la sua cucina vital gourmet è la cifra del «Lefay Resort & Spa» di Gargnano, sul lago di Garda (Brescia)



Réva

Siamo a Montefiore d'Alba, nell'Alta Langhe, territorio che sta emergendo accanto alle più famose (e affollate) Langhe. Qui l'agriturismo «Réva» ospita «Lefay» e «Fino», gestito da uno chef e una madre trentina. Piatti di gusto, touch di castagno, corbelli di gruppo uniti a cucina di territorio

È l'ora dei **ristorantieri**,

I piatti
Da sinistra, un piatto del ristorante «Fino» a Montefiore d'Alba: carciofi, Murazzano, albicocche. Centro: dalla chef biondina Paola Mazzuca negli spazi dell'«Réva», aggruppato delle alte Langhe, propone una cucina di territorio. Accanto, la torta di Matteo Mazzuca, chef del Lefay

Partire d'estate, anche solo per un giorno. Può sembrare una scelta insensata: la realtà ha delle basi solide: staccare (soprattutto quando si lascia), e scegliere una meta non troppo lontana, aiuta a rilanciare. A guardare le cose in maniera più lucida. E per un foodie, cioè per una persona nella cui vita il cibo (buono) è un elemento fondante, la meta è strettamente legata a come si mangia. E per questo che molti hotel, ma anche molte guide, si stanno specializzando nel segnalare location che rispettino sia caratteristiche di «boutique» hotelierie sia di gourmet styling. Creando una nuova frontiera dell'ospitalità: i ristoranti.



Ristoranti & Spa
sul lago di Garda. Quella cucina deflata vital gourmet, è tutta improntata alla salute e alla leggerezza. Nell'altra pagina, il pozzo di Mazzuca e il sorbetto di Mazzuca

per pernottare e scappare via dalla pazzia (non) folia da agosto. Rifornendosi come animali feriti per riprendersi e godere di pochi, fantastici, giorni di vacanza. Ovviamente mangiando molto bene.

E allora, prima tra tutti i laghi. Il mio hotel preferito su quello di Como, in questo momento, è il Serezo hotel: un 5 stelle vero, dove il lusso non è il silenzio, la pace e la perfezione di ogni gesto. E il suo ristorante: «Berton al lago», dove la sapienza dello chef stellato si trasferisce, senza sbavare, anche fuori città. Grazie alla complice bravura dello chef titolare, Raffaello Lenzi. Qui tutto è un'esperienza: il tiramisù, lo spaghetti al pomodoro, il pesce di lago cotto a bassa temperatura. Il Berton-style mixato a un panorama stellare, una piscina che sembra uscita da un film di Hollywood, e gli incantevoli giardini di lino verde che i camerieri indossano meglio di una livrea. Sul lago di Garda, invece, preme il Lefay Resort.

Partire, anche solo per poche ore, e farsi guidare dalla scelta per luoghi dove si dorme, ma si mangia anche molto bene. Dai laghi alla Valtellina, dai «rifugi» in città a Pantelleria

Sulla collina che domina Gargnano, qui la spa non è solo un di più da inserire nella descrizione dell'hotel: i massaggi sono perfetti. Come le camere. E il ristorante. Dove lo chef di origini pugliesi Matteo Mazzuca vi conquisterà con la sua cucina detox. In la chiama «vital gourmet», ma voi pensate a piatti dove i sapori sono concreti, mai camuffati. E benefici. E se invece siete fan del programma «Cucine da incubo», questo è il momento giusto (partecipando in tempo) per fare un salto nel ristorante del vostro tv-chef preferito: «Villa Crespi», sul lago d'Orta, è il regno di Antonino Cannavacciuolo. In questo relais potete farvi coccolare in letti dalle lenzuola di lino. Lui spesso è lì, ad accogliere gli ospiti. Se siete fortunati, alla fine di





La Florida

Un agriturismo-fattoria in Valtellina, in cui si allevano mucche, maiali e capre, si producono formaggi, si coltivano verdure. E in cui si può gustare, oltre ai piatti del ristorante interno, la cucina stellata «dalla terra alla tavola» degli chef Gianni Tarabini e Franco Alberti al «La Preset».



Aman

Un palazzo del Cinquecento nel cuore di Venezia, lungo il Canal Grande, con affreschi del Tiepolo e un giardino segreto: l'«Aman Venice», ristrutturato tre anni fa, offre ai clienti (e al pubblico) anche due ristoranti con le proposte gastronomiche firmate dallo chef stellato Davide Oldani.



Seta

Il ristorante dell'hotel «Mandarin Oriental» di Milano ha guadagnato due stelle Michelin in soli due anni. Merito dello chef pugliese Antonio Guida, che al «Seta» propone una cucina italiana moderna da gustare anche con lo sguardo (la cucina aperta si scorge sia dall'interno che dall'esterno).

dove il cibo è (vero) piacere

un pranzo dove i sapori partenopei la faranno da padroni, potrete anche beccarvi la sua (ambiziosa) pancia sulle spalle. A pochi chilometri, invece, c'è La Capucina. È un agriturismo con camere deliziose, piscina dove poter nuotare e, soprattutto, un ristorante speciale. Con prodotti organici che a colazione e a cena vi stupiranno per la raffinatezza con cui vengono cucinati. Un'esperienza.

A circa 50 minuti da Milano, invece, tre delle mie mete preferite. L'Ostello, che è una casa di campagna a pochi chilometri dall'uscita di Serravalle. Immersa tra i vigneti, con un orto aromatico dove fare l'aperitivo, ha anche un ristorante, «La Gallina». Così come merita il ristorante «Leon d'oro» del resort L'Albereta, in

Franciacorta, di proprietà della famiglia Moretti. Pranzare in terrazza vista vigna, accarezzati dal vento, non ha prezzo. Così come assaggiare il risotto dello chef. E se siete fanatici della gita fuori porta, La Costa è il posto giusto. A Peregò, in Brianza, queste casine sono state ristrutturate con una maestria senza precedenti. Qui i proprietari producono vino, allevano cavalli, ma soprattutto danno alloggio, e ristoro gourmet a chi vuole riposare anche un solo giorno lontano dalla città. Indimenticabile la loro pasta fatta in casa, così come i dolci. Il mio tavolo preferito? Quello in veranda.

Ci sono poi pochi (irriducibili) per i quali il concetto di vacanza può essere interpretato anche in città. Se dunque siete decisi a non

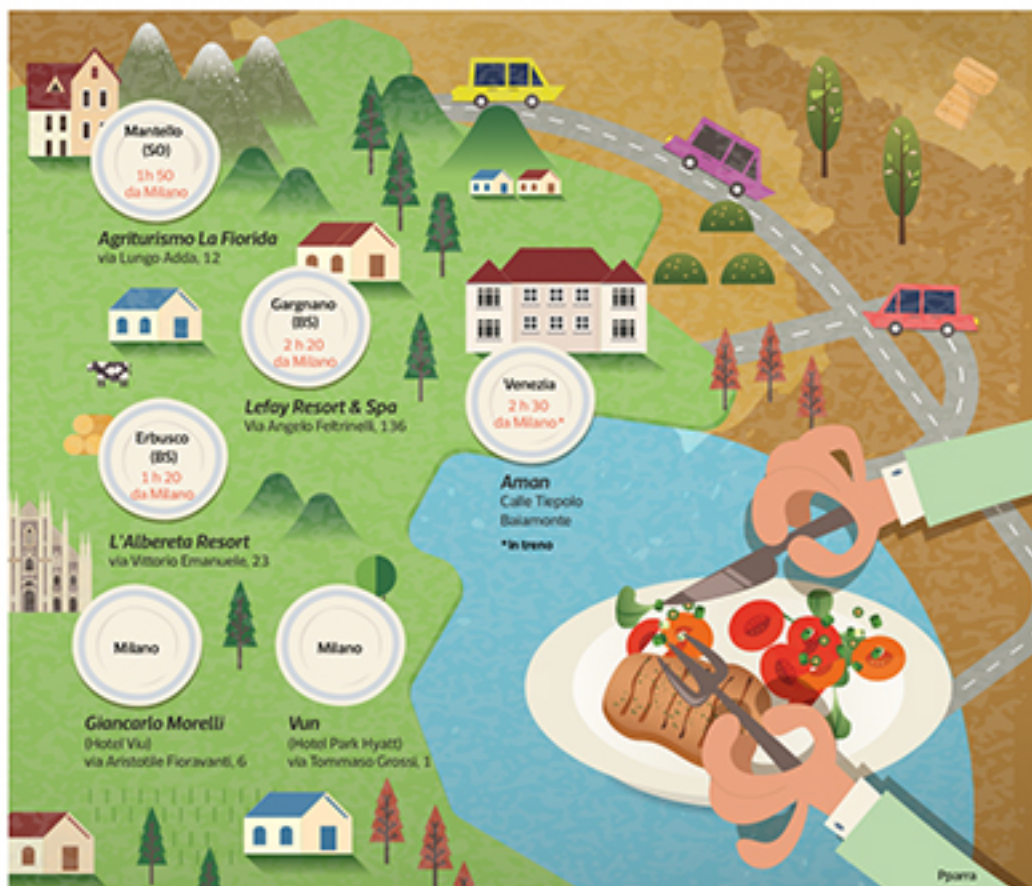
15

le mete scelte per voi dove andare in circa due ore di viaggio. Rivolte a un pubblico sempre più numeroso di viaggiatori gourmet.

abbandonare Milano, neanche per un solo giorno, allora ho tre suggerimenti per voi. Il Park Hyatt, dove il Vun (che in dialetto milanese significa uno, 1 stella Michelin) è condotto magistralmente dallo chef Andrea Aprea. Poi il Mandarin, anche qui hotel 5 stelle, dove invece potrete cenare nella corte interna e farvi coccolare dallo chef Antonio Guida (due stelle Michelin). Ultimo arrivato l'Hotel Via, sempre 5 stelle, in zona Monumentale. Pranzate nel bistrot «Bello» guidato da Giancarlo Morelli, e prima magari fate un tuffo in piscina. Eccezione (unica) in questo articolo: opzione Ceresio 7. Non ha albergo ma la location vale ugualmente: tra le due piscine, il cocktail bar e il ristorante con vista dello chef Elzo Sironi vi sembrerà di essere stati ai Caraibi. A breve distanza, «da Vittorio», a Bergamo Alta: la raffinatissima cucina dei fratelli Cerea e magari una sosta nel loro Relais/Château. In terra di Basiglio, c'è invece l'Arborina relais: la terrazza dell'osteria e la piscina sono una meraviglia. Per gli amanti della montagna, in Valtellina, c'è La Florida, un singolare mix di natura, buona cucina e sport. Il ristorante, la Preset, è guidato dagli chef Gianni Tarabini e Franco Alberti.

La guida

Gli hotel con ristorante sono uno dei nuovi capiti della «Chateaux & Hotels Collection», la guida loggia presieduta da Alain Ducasse che da 40 anni indica ai viaggiatori di tutto il mondo gli indirizzi di charme più esclusivi: quelli italiani sono in tutto 35 su 505 totali, con 15 new entry solo



Infine, tre tentazioni che sono più o meno a 2 ore, ma che comportano un minimo di organizzazione preventiva. A Venezia, una fuga d'eccezione si fa all'Aman-Resort, vista Canal Grande, magari anche solo per mangiare nel ristorante: è sotto la guida dello chef Davide Oldani ed è affidato alle mani del giovane Andrea Torre. Puntelliera: vale il viaggio il resort Sikkia. Un mix insolito di lusso e raffinatezza. Ma soprattutto un bravo per il Thema restaurant, dove Africa e Sud Italia con sapori semplici e coraggiosi. Basta dare un'occhiata ai dolci: bacio punteroso, biancomangiare, soufflé al pistacchio e bontà alla papaya e menta. L'ultima suggestione: Ibiza, alla Finca The Yard. Qui il ristorante è «custom made» e attinge ai prodotti super freschi del territorio. Intorno, un opulento silenzio. Come non farsi tentare?

nell'ultimo anno. Segno che unire un'ottima location a dell'ottimo cibo è un binomio molto apprezzato. Un'altra guida da consultare per questi indirizzi è «Relais & Chateaux».

Angela Frenda
@angelifrenda
© IMMOBILIARE ASSOCIATI