TURISMO all'aria aperta

Anno 29°
Giugno 2021

296

CAMPEGGIO E TEMPO LIBERO: IL MENSILE DELLA VACANZA IN LIBERTÀ

TESORI DELLA LOMBARDIA: BORGO DI PADERNELLO

WEEKEND IN PUGLIA TRA NATURA E CULTURA

"I GIORNI DEL VINO": LE ECCELLENZE ARETINE

CONEGLIANO E VALDOBBIADENE: LA TERRA DEL PROSECCO

all'interno la rivista Gli itinerari Gustosi

Gli itinerari Gustosi

territorio ◆ ambiente ◆ enogastronomia

Occasioni per buongustai

L'Enoteca Regionale del Roero lancia un percorso cicloturistico tra i vigneti

In occasione della tappa di Canale del 104esimo Giro d'Italia, l'Enoteca Regionale del Roero ha lanciato uno speciale tour cicloturistico alla scoperta di queste colline.
Un percorso ad anello di 41 chilometri (con partenza e arrivo da Canale) che accompagnerà i turisti tra bellissimi castelli, lodevoli cantine custodi di grandi tradizioni enologiche, ristoranti stellati in cui fermarsi per una tappa gourmet, musei e panorami indimenticabili. Il tutto riscoprendo la chiave outdoor e slow che caratterizza sempre di più le scelte turistiche degli ultimi anni.
Si parte e si arriva all'Enoteca Regionale del Roero a Canale, dove i turisti potranno godere di un aperitivo con vini e prodotti tipici e che, al piano superiore, ospita il ristorante una stella Michelin di Davide Palluda, uno dei più celebri interpreti dei sapori di queste terre.
Ma il cuore del tour saranno proprio le colline del Roero, Patrimonio Mondiale dell'Unesco insieme agli altri paesaggi vitivinicoli del Piemonte, e le sue residenze reali (anch'esse Patrimonio dell'Umanità). Paesaggi bellissimi dove approfondire la conoscenza dei tanti prodotti eccellenti del territorio, tra cantine, produttori di vino e specialità artigianali.

Tra le tappe Govone, dove è possibile ammirare il Castello Reale, Priocca, dove gli appassionati non potranno perdersi una visita al Museo Mondodelvino, e gustare presso uno storico ristorante stellato, Il Centro, il celebre fritto misto alla piemontese.
Si passa attraverso la "Strada del Barbera", che celebra il vino anche attraverso il progetto "Arte e Paesaggio", a Vezza d'Alba, dove si trova anche un antico Torrione, il "Torion", acquistato tempo fa dalla famiglia dei viticoltori locali Ceretto.
Canale, prima e ultima tappa, è famosa per la sua Festa del Pesco estiva, dedicata al prodotto che a inizio Novecento permise di rilanciare l'economia agricola della zona, la sua tradizione vitivinicola fondata sul Roero e sull'Arneis, la settembrina castagna della Madonna, detta per l'appunto anche Canalina, e il prosciutto arrosto, frutto di una tradizione secolare iniziata dai "Filipin", salumieri del paese che trovarono un modo gustoso per conservare le cosce di maiale, arrostendole e speziandole. https://ebike.bikesquare.eu/ita/percorsi/view/tour-del-roero-tra-vigneti-castelli

A cura di Franca Dell'Arciprete Scotti

Proposte originali e intriganti in giro per la penisola:
tra produzioni eccellenti, chef creativi, aperture stellate e non,
percorsi enogastronomici all'insegna della tradizione e dell'innovazione.

Il Therasia Resort Sea & Spa a Vulcano riapre con il primo ristorante vegetariano dell'isola

L'Isola di Vulcano apre la nuova stagione e il Therasia Resort Sea & Spa riparte, accogliendo gli ospiti con importanti novità.
A Vulcano il Therasia Resort Sea & Spa entra a far parte del prestigioso brand "The Leading Hotels of the World" e svela 4 nuove suite, inaugurando anche il primo ristorante vegetariano dell'isola, I Tenerumi e accogliendo gli ospiti al ristorante stellato Il Cappero con una sorpresa.

Tra mare e cielo, sul promontorio dell'Isola di Vulcano, esposto al sole dall'alba al tramonto, il Therasia Resort Sea & Spa domina terra e mare, inserendosi perfettamente nel paesaggio circostante. La vista panoramica sui Faraglioni e Lipari è il regalo più bello del risveglio nelle nuove suite, caratterizzate da rilassanti colori tenui e inondate dal profumo dei fiori della macchia mediterranea.
In perfetta simbiosi con il ritmo vitale dell'isola è anche la nuova proposta del ristorante I Tenerumi, il primo vegetariano della destinazione, in cui arriva il nuovo Chef Davide Guidara.
Qui la sostenibilità è una vera e propria filosofia di vita grazie alla tutela della biodiversità e all'utilizzo delle materie prime coltivate nell'orto biologico, dove le fonti energetiche sono al 100% green.
Il Ristorante gourmet Il Cappero, 1*Michelin - invece riapre quest'anno con la creatività del giovane Executive Chef Giuseppe Biuso: ogni giorno un menù "a sorpresa" diverso, con la volontà di creare un viaggio gastronomico che, partendo dall'Italia, porta gli ospiti intorno al mondo.
www.therasiaresort.it

Ferrara con "Feel the history": luoghi, arte, food alla Corte degli Este

Una sezione web con sette videoracconti e una roadmap, online e cartacea, con cinque suggestivi itinerari, da percorrere a piedi o in bicicletta, che toccano 44 luoghi rinascimentali, tra noti e meno conosciuti, della città e dei suoi dintorni.
Sono gli strumenti contemporanei che accompagnano il turista alla scoperta dell'anima rinascimentale di Ferrara, frutto del progetto "Feel the history, Ferrara Capitale del Rinascimento" voluto dal Comune di Ferrara e finanziato da Visit Romagna in collaborazione con Apt Servizi Emilia-Romagna. Un viaggio tra le bellezze della città che ancora oggi si nutre dei fasti di 500 anni fa, attraverso preziose opere, pregiati palazzi, antiche strade e tradizioni di un'epoca tra le più floride e magnifiche del passato Ferrara è una destinazione dove tradizione e storia si mescolano e questa nuova proposta turistica è stata studiata per vivere una vacanza di pura bellezza, nella città che fu la culla di un periodo storico tra i più floridi del passato. Ferrara vive, oggi come allora, le atmosfere dei Duca d'Este, grazie ai monumenti rimasti intatti nel tempo e alla forte tradizione rinascimentale che ancora si può assaporare a tavola e nelle atmosfere delle feste storiche.
Tra i focus di approfondimento, quello sulla cucina rinascimentale arrivata ai giorni nostri grazie agli scritti di Cristoforo da Messisbugo, chef della corte Estense: sono evidenziati 5 piatti, i Cappellacci di Zucca, la Coppia e il Pasticcio Ferrarese, la Salama da Sugo e il Panpepato
www.ferrarainfo.com/it/rinascimento

Al Punta Tragara di Capri nuova formula per i menù degustazione del ristorante stellato Le Monzù

Punta Tragara, l'hotel 5 stelle Lusso appartenente alla Manfredi Fine Hotels Collection, tra gli alberghi storici dell'isola di Capri con la vista unica sui Faraglioni, riapre con alcune novità. Disegnato dall'architetto franco-svizzero Le Corbusier, la forma originale e il suo colore unico ne hanno fatto nel tempo rifugio privilegiato di personaggi storici di primordine come Churchill e Heisenhower.
La "stracasa" come era stata originariamente denominata dal primo proprietario, l'ingegnere Vismara protagonista della nascita del mito dell'isola azzurra, è oggi uno dei modelli di ospitalità simbolo di italian way of living.
Tra le novità, la proposta culinaria del ristorante stellato Le Monzù guidato dallo Chef Luigi Lionetti. Da quando il ristorante ha conquistato la stella nel 2019, Manfredi Fine Hotels Collection è diventato l'unico Gruppo italiano indipendente a vantare tre ristoranti stellati (Mammà sempre a Capri e Aroma a Palazzo Manfredi). Per questa stagione così speciale lo chef Lionetti ha pensato a tre nuovi menù degustazione, uno da 4 portate chiamato "4 Emozioni", uno da 6 che propone i piatti signature del percorso di ricerca dello chef e per questo intitolato "6 Storie" e, per finire, un menù di 9 portate "9 Segreti", dove lo chef accompagnerà il cliente alla scoperta di un menù segreto, senza carta, che verrà rivelato piatto dopo piatto.
E Daniele Chirico, Bar Manager de Monzù Cocktail Bar, ha ideato un viaggio intorno al mondo nella drink list speciale da gustare sulla terrazza accanto alla piscina, dove lo sguardo si perde all'infinito nella baia di Marina Piccola.
www.hoteltragara.com

Tutto pronto per la 23ª edizione delle Giornate Altoatesine del Pinot nero

Anche quest'anno, dal 12 al 14 giugno, i paesi vitivinicoli di Egna e Montagna in Alto Adige ospiteranno le Giornate Altoatesine del Pinot Nero, evento che rende omaggio ai migliori Pinot Nero d'Italia, durante il quale viene messa a confronto la produzione nazionale di questo pregiato vitigno.
95 i produttori di vino coinvolti provenienti da 10 regioni: Trentino-Alto Adige, Valle d'Aosta, Piemonte, Lombardia, Veneto, Friuli Venezia Giulia, Emilia Romagna, Toscana, Umbria e Abruzzo.
La 23esima edizione si inaugurerà sabato 12 giugno con la proclamazione della TOP10 del Concorso nazionale del Pinot Nero che sancirà i primi 10 migliori Pinot Nero dell'annata 2018 a partire dalla selezione avvenuta a fine aprile e realizzata da 35 enologi provenienti da tutta Italia.
Grande attesa, quest'anno, anche per il debutto del primo "Master del Pinot Nero".
Il concorso, organizzato per la prima volta dall'Associazione Italiana Sommelier AIS, prevede un esame scritto e sensoriale che permetterà al vincitore di partecipare al concorso "Miglior Sommelier d'Italia AIS".
Nonostante la pandemia, il Comitato organizzatore sta inoltre lavorando per consentire anche al pubblico di appassionati e winelovers di partecipare durante i tre giorni a masterclass e degustazioni in piccoli gruppi e previa iscrizione, conformemente alle misure di sicurezza vigenti.
www.blauburgunder.it

Riapre l'Oseleta, una stella Michelin a Cavaion Veronese

Lui la definisce "una cucina polifonica". Ciascuna voce e gestualità risaltano pur mantenendo un'avvolgente armonia. È la cucina rinnovata di Marco Marras, chef dell'Oseleta, il ristorante una stella Michelin di Villa Cordevigo Wine Relais & Spa, cinque stelle lusso a Cavaion Veronese (Verona).
Lo chef, originario di Bosa, alla guida della giovane brigata under 35 dell'Oseleta, racconta il forte legame con il suo territorio d'origine attraverso i suoi piatti che fanno emergere le peculiarità della Sardegna.
Allo stesso tempo la sua cucina esprime il viaggio compiuto durante la sua vita professionale e personale che, dopo varie esperienze in tutto il mondo, l'ha portato nell'entroterra del lago di Garda.
Il ristorante Oseleta è incastonato tra il parco e i vigneti Villabella di Villa Cordevigo Wine Relais, cinque stelle lusso delle famiglie Cristoforetti e Delibori
Uno spirito innovativo, fresco e giovane guida le tecniche in cucina e le scelte che contraddistinguono il menu proposto dallo chef sardo, che interpreta al meglio l'anima e l'essenza del ristorante, immerso nella prestigiosa tenuta di cento ettari di vigneti e oliveti.
I piatti di Marras sprigionano il profumo dell'aria balsamica del mar Mediterraneo e, al contempo, ricordano il confine fra le campagne venete con laghi, fiumi e il mare. È una sinfonia di sapori e sensazioni, profondamente italiana, con contaminazioni provenienti dal lontano Oriente.
www.villacordevigo.com
www.ristoranteoseleta.it

Borgo San Gaetano di Bernalda in Basilicata: qui formaggio e miele li produci tu

Borgo San Gaetano di Bernalda, in provincia di Matera, propone esperienze autentiche legate al territorio e alla realizzazione di prodotti tipici, a stretto contatto con la natura
L'incantevole relais di charme, ricavato dalla ricercata ristrutturazione di un antico frantoio nel centro dell'elegante cittadina di Bernalda e composto da sette accoglienti suite dotate di ogni comfort e indipendenti, è la base perfetta per un viaggio alla scoperta del territorio. La proposta "Casaro per un giorno", in collaborazione con il Caseificio Esposito, prevede la possibilità di seguire le fasi di produzione del formaggio in prima persona. Burrata, stracciatella, scamorza, caciocavallo, provolone, trecce di mozzarella, yogurt… nel laboratorio delle meraviglie si assiste – e si partecipa – alla lavorazione dei latticini, per poi naturalmente gustarli accompagnandoli con pane, insaccati e un buon bicchiere di vino.
Affascinante anche l'opportunità di diventare "Apprendista apicultore": coperti da guanti e scafandro si impara come "nascono" il miele e la cera, e si ha la soddisfazione di poter riempire il proprio vasetto personale di prodotto freschissimo, direttamente dai melari.
Di ritorno a Borgo San Gaetano lo si gusta con pane e formaggio per un ghiotto aperitivo rinforzato.
www.borgosangaetano.com

Il cioccolato dell'Elba è "mondiale"

Sia che trasportino in un sogno, tra le note esotiche nelle terre dell'India, sia che incarnino il territorio dell'Elba, i cioccolatini di Paola Francesca Bertani hanno una qualità "mondiale".
Lo confermano i premi che, anche quest'anno, l'organizzazione degli International Chocolate Awards ha conferito alle eccellenze del cioccolato provenienti da tutto il mondo.
Nella categoria praline con cioccolati misti "Ansonica" vince l'oro superando la due volte campione del mondo "Aleatica" divenuta argento. "Ansonica" è una delle nove praline Elbane con cui la maestra cioccolatiera racconta il territorio. È prodotta con cioccolato chuncho cuzco 70% di Tesoro Amazonico e un ripieno ai frutti gialli, tra i quali spiccano le albicocche a km 0 della azienda agricola Elisa, e la grappa di Ansonica dell'azienda Arrighi. L'altro oro mondiale, nella categoria ganache fondenti aromatizzate, va alla pralina "Un tè con le tigri" che ha richiesto due anni di lavoro e che unisce le due grandi passioni della Bertani: cioccolato e tè. All'interno della pralina infatti c'è una water ganache fatta con infuso di té darjeeling first flush Margarets Hope. "Un tè con le tigri" si ispira all'omonimo libro di Gilles Brochard, che Paola ha avuto come insegnante durante un corso di tea tasting, dove l'autore racconta la sua esperienza nei giardini del tè indiani.
https://paolabertanicioccolato.it/chocolatier/

Core a Gentilcore: storie di amore, vino e resistenza

Un format replicabile in ogni Struttura Ricettizia per Eventi o per la vacanza.
Si è svolto il 16 Aprile a Castellabate (SA) presso la dimora storica Palazzo Gentilcore, l'evento Covid Free con il tema riapertura per la stagione 2021.
La cornice naturalistica del Cilento, l'esclusività della dimora storica, si sono incontrati con i vini con la caratteristica di essere Covid Free.
Un evento replicabile quindi, in ogni Struttura recettizia. Preregistrazione con tamponi rapidi (esito in 10 minuti comunicato all'ospite e alla Struttura) grazie a Medical care Milano di Chiarini, sanificatori dell'aria riconosciuti dall'Ospedale Sacco di Milano e accesi h24 e a tavola un kit specifico con portamascherina e ricambio, Amuchina in salviettine monouso.
Una vera bolla salubre Covid Free, che ha permesso di affrontare vis a vis, l'incognita della prossima stagione. Un format che è possibile replicare in alberghi, ristoranti agriturismi, seguendo il corretto protocollo. Ideatori dell'evento sono i proprietari di Palazzo Gentilcore, Chiara Fontana, docente di diritto tributario all'Università Federico II di Napoli, e Giovanni Riccardi, avvocato amministrativista, i quali insieme a Gaia Marano Imparato dell'azienda agricola Montevetrano, hanno dimostrato come si possa organizzare un evento durante il Covid in piena sicurezza e rispettando i protocolli. Durante il pranzo svolto nel ristorante dell'hotel Locanda Pancrazio, sono stati servizi i vini della linea Core di Agaia Marano: Core bianco 2019 (premiato dal Gambero Rosso con i tre bicchieri — e Core rosso 2018).
Il tutto abbinato ai piatti delle cucina gourmet tra Cilento e Irpinia: lo chef cilentano di origini, ha coccolato gli ospiti con pescato marittimo con le alici e la seppia, trota del Sele con crema di zucca e lardo di Tardiano, capellini con crudo di gamberi rossi e zafferano locale, il polpo «rosticciato» con la melassa di fichi, stracotto con cipolla ramata di Montoro e Core rosso, l'Aglianico in purezza da vitigni del beneventano, per finire Cruscamisù, peperone crusco laccato con il cioccolato fondente e ripieno con la crema al mascarpone.
(Cristiano Fabris)

The Sense Experience Resort inaugura il nuovo ristorante Eatè

Presso il The Sense Experience Resort 4****S, la nuova struttura immersa in un parco naturale di 5 ettari a ridosso del suggestivo golfo di Follonica, sarà possibile concedersi una pausa di gusto nel nuovo Ristorante Eatè.
Il primo ristorante fine dining in Toscana direttamente sulla spiaggia che si affaccia su uno dei paesaggi più iconici della Maremma, a cui potranno accedere sia gli ospiti dell'hotel sia tutti coloro che vorranno provare un'esperienza esclusiva in riva al mare con la possibilità di prenotazione online diretta
La cucina è guidata dall'Executive Chef Franco Manfredi, nato e cresciuto in Versilia, e di lunga esperienza anche all'estero, che per il Ristorante Eatè racconterà attraverso le sue creazioni, sia di mare sia di terra, tutta la tradizione toscana e le sue esperienze di vita.
Una cucina semplice, fatta di pochi ingredienti che abbinati in maniera armoniosa sapranno suscitare il ricordo di sensazioni piacevoli con un'attenzione particolare alla nutriceutica e alla leggerezza dei piatti.
Il tutto sarà realizzato solo con prodotti locali di altissima qualità, per far vivere ad ogni ospite un'esperienza gourmet prelibata e allo stesso tempo autentica.
Tra gli ingredienti segreti dello Chef, l'Elicriso, un'erba aromatica di colore giallo brillante che ricorda il sole e richiama il sapore della liquirizia e dell'anice con note balsamiche. È questo il tocco in più nella ricetta dei biscottini di frolla che verranno serviti a tutti gli ospiti con il caffè oppure utilizzata come erba aromatica in abbinamento ad alcuni pesci provenienti dal Golfo di Follonica.
Anche la carta dei vini sarà ricca di proposte locali ed etichette di pregio: oltre 200 etichette eccezionali che includono alcune delle migliori varietà regionali, come Chianti e Brunello di Montalcino, e i vini premiati della tenuta Bolgheri.
www.thesenseresort.it

I masi conferitori del Latte Fieno a Marchio di Qualità Alto Adige

Se l'ultimo anno ha fatto emergere ancora di più la voglia di tornare alla terra e rifugiarsi nella vita di campagna, c'è chi da sempre ne ha fatto una ragione di vita. Sono i contadini produttori del Latte Fieno a Marchio di Qualità Alto Adige, gli artigiani del cosiddetto oro bianco altoatesino che, giorno dopo giorno, si dedicano con passione e sacrificio al benessere dei loro animali e al sostentamento del loro maso, quasi sempre di proprietà da generazioni. Il loro latte, prodotto solo da mucche alimentate in modo naturale con erba fresca, fieno e un po' di cereali, si distingue non solo per il sapore corposo e pieno ma anche per i benefici che la sua produzione ha sul territorio e il paesaggio naturale dell'Alto Adige. Il latte conferito alle nove latterie Alto Adige è il frutto prezioso di un lavoro quotidiano che si basa su alcune antiche tradizioni pur con uno sguardo sempre rivolto al futuro.
Bellissimo quindi ascoltare le storie dei contadini produttori come ad esempio Matthias Rier del maso Marmsoler a Castelrotto e Georg Stauder del maso Oberputzerhof in Val Sarentino, e scoprire alcuni aneddoti della loro quotidianità.
Georg, come conferitore Mila-Latte Montagna Alto Adige, trasporta il latte direttamente a Sarentino mentre Matthias conferisce la sua produzione a Brimi Centro Latte Bressanone.
www.facebook.com/altoadige.suedtirol
www.altoadigelatte.com