

ITALIA FOOD

and

TRAVEL

Riccardo Cotarella
Wine and Travel

MELANZANE
Provenienza orientale



Davide Oldani
Chef Confidential

DOLCI
in Paradiso

ISCHIA
Isola felice

CRETA
Avvolta nel mito

Gordon Ramsay
Intervista Esclusiva

I finalisti al Forte Village
AWARDS 2018

SETT/OTT 2018 N. 4 €4,90

ISSN: 2464-9309

80004



CH CT 9.00 Chf

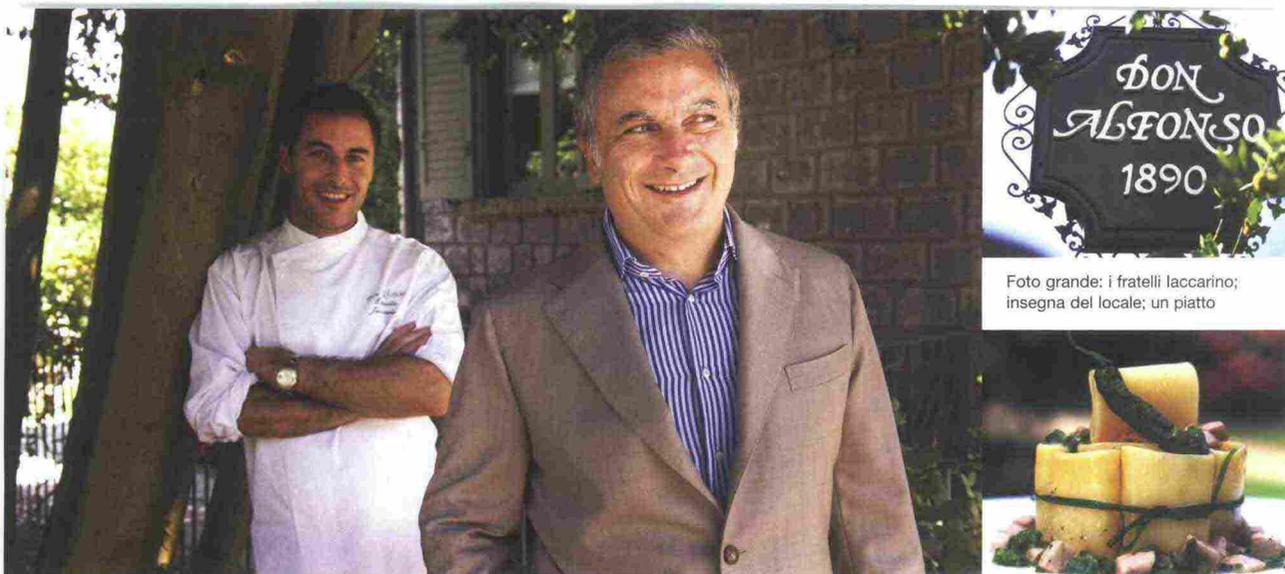


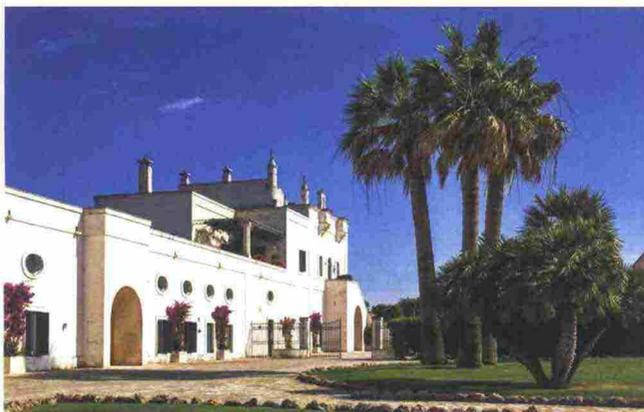
Foto grande: i fratelli Iaccarino; insegna del locale; un piatto

DON ALFONSO 1890 NAPOLI

C'è un luogo magico nella Penisola Sorrentina, poco sopra Sant'Agata sui Due Golfi, dal quale al tramonto si gode di una vista che fonde cielo e mare. È una storia che si narra da oltre un secolo: il Don Alfonso 1890 è un tempio dell'accoglienza e dell'esperienza gastronomica, che qui diventa folgorante, unita alla tradizione partenopea che non può mancare nelle cucine. Alfonso e Livia Iaccarino hanno a lungo custodito sapori che stavano per andare perduti, e oggi Ernesto Iaccarino li rinterpreta, dando loro un respiro internazionale e mettendo una nuova firma a uno dei ristoranti più storici e romantici d'Italia. Tra i piatti che hanno segnato il passo e che sono diventati i nuovi classici del Don Alfonso ci sono il Gelato di anguilla, il Caviale Oscietra, la Pasta alla rosa canina ed erbe selvatiche, gli Spaghetti con sgombro, pan grattato, pinoli e cipolla caramellata su salsa di rapa e alalunga, per concludere l'esperienza con il Concerto di limoni. Il Ristorante Don Alfonso 1890 è lo specchio di una filosofia che innova rispettando la cultura e le tradizioni alimentari millenarie della Penisola Sorrentina e della Costiera Amalfitana. Ricavati da un palazzo napoletano del XIX secolo, gli ambienti design del ristorante hanno colori vivaci - lilla, giallo, arancio e rosa - pensati per esaltarsi con la luce naturale del mediterraneo, un modo per trasportare il viaggiatore nella straordinaria atmosfera del

Sud d'Italia. Il motto del ristorante è una frase di Eduardo De Filippo: "Solo dopo aver studiato, approfondito e rispettato la tradizione, si ha il diritto di metterla da parte, sempre però con la consapevolezza che le siamo debitori, per lo meno, d'aver contribuito a chiarirci le idee. Naturalmente, se si resta ancorati al passato, la vita che continua diventa vita che si ferma ma, se ci serviamo della tradizione come d'un trampolino, è ovvio che salteremo assai più in alto". Innovare, stare al passo con i tempi, è fondamentale, ma vogliamo farlo mantenendo un'identità ben precisa, legata alla nostra storia, alla nostra terra. Attorno a questo inscindibile legame si sviluppa l'attività del Don Alfonso 1890. In cantina, una prestigiosa selezione di 1300 etichette per oltre 25 mila bottiglie conservate in un suggestivo cunicolo d'epoca preromana. 0039 081 8780026, donalfonso.com

Luoghi



Masseria San Domenico Brindisi

Torre d'avvistamento del XV secolo che svetta tra l'azzurro del cielo ed il blu del mare Adriatico, la Masseria San Domenico è stata restaurata ed aperta al pubblico come resort 5 stelle lusso nel 1996. L'accurato restauro, condotto nel pieno rispetto delle antiche forme e dei materiali originali, ha trasformato questa antica masseria in un hotel elegante ed esclusivo, la cui magica atmosfera riporta alla storia della Puglia, luogo di incontro tra l'Oriente e il Mediterraneo. La Masseria San Domenico conserva tutte le caratteristiche architettoniche dell'antica masseria fortificata con ampi spazi con volte a stella e camere arredate con la sobria eleganza delle residenze di campagna. L'atmosfera che ne risulta è calda e rilassante ed i moderni servizi rispettano i più alti standards dell'hôtellerie italiana. Una Spa all'avanguardia il cui fiore all'occhiello sono i trattamenti di talassoterapia. In più a solo due chilometri un campo da golf a 18 buche, tutte vista mare, della stessa proprietà. 0039 080 4827769, masseriasandomenico.com

In alto da sinistra: la sala del ristorante Dal Pescatore; piatto, la famiglia Santini, tortelli di zucca. Sotto da sinistra: la struttura **Rosewood Castel del Bosco**, una delle ville, una suite. A destra dall'alto: visione aerea del Ciocco, paesaggio, Alessandro Stefani, cavalli della tenuta.

Provatli Gustati



DAL PESCATORE CANNETO SULL'OGGIO, MANTOVA

Siamo nel tempio dell'accoglienza e della buona cucina: il massimo del punteggio gastronomico è qui custodito da più tempo che in qualsiasi altro ristorante in Italia. Nato come una rustica trattoria in riva al fiume Oglio, è oggi il punto di riferimento sia per la sala, con Antonio e Alberto Santini, sia per la cucina, capitanata da Nadia e dal figlio Giovanni. Ma la staticità non è certo quello che piace alla famiglia Santini: eleganza a ogni costo sì, ma al passo con i tempi, così come il cambio generazionale si sta completando senza sbavature nel passaggio di testimone. Le ricette sono quelle della tradizione, continuamente riadattate in chiave moderna: indimenticabili, ad esempio, i Tortelli di zucca o gli Agnoli in brodo di gallina. Nella cantina, che è tra le più invidiate d'Italia e perfettamente orchestrata da Alberto, miglior sommelier dell'Académie International de la Gastronomie, si trovano vini pregiati e difficili da reperire, con una certa predilezione per quelli francesi. D'estate è un vero sfizio cenare sotto il porticato con vista sul giardino. Saldamente legati al tesoro di esperienza delle tre generazioni precedenti, Alberto, Giovanni e Valentina sono il presente-futuro del ristorante. Il 10 Agosto 2014 è nato Lorenzo Santini. La storia continua. 0039 0376 723001, dalpescatore.com

Immagini: gentilmente concesse dai locali



Il Ciocco Tenuta e Parco VAL DEL SERCHIO, TOSCANA

Il Ciocco Tenuta e Parco è la destinazione turistica toscana che si propone come punto di arrivo e di partenza alla scoperta della Valle del Serchio, territorio ricco di eccellenze artistiche, culturali e gastronomiche che si estende dalla piana di Lucca alla Garfagnana. Nei 600 ettari della sua living mountain (che va dai 280 ai 1.100 metri di altitudine) svago, sport e benessere accolgono chi cerca una vacanza, breve o lunga, lontana dal turismo di massa e a diretto contatto con la natura e le tradizioni. Nasce nel 1961 con l'obiettivo di far rivivere la montagna e le sue tradizioni, la natura con i suoi animali, lo sport e il relax, lontano dal "logorio della vita moderna". Nel 1967 diventa il primo polo turistico alberghiero d'Italia immerso in 600 ettari di parco naturale con servizi e formule che rivoluzionano il mercato delle vacanze offrendo svago, sport e benessere in un'unica soluzione. Deve il suo nome ad uno dei poeti più amati d'Italia, Giovanni Pascoli, che si innamorò di Castelvecchio, della Valle del Serchio, che fu definita dal poeta "La Valle del Bello e del Buono", e dei suoi abitanti così laboriosi. ciocco.it

Magici



ROSEWOOD CASTIGLION DEL BOSCO Montalcino, Siena

Castiglion del Bosco è una delle tenute più grandi e storiche del territorio di Montalcino. Fondato da Massimo e Chiara Ferragamo nel 2003, a partire dal gennaio 2015, ha affidato la gestione dell'hospitality a **Rosewood Hotels & Resorts**, diventando così **Rosewood Castiglion del Bosco**. **Castiglion del Bosco** è un luogo magico, che si estende su 2.000 ettari nel cuore della Val D'Orcia, Patrimonio dell'Umanità UNESCO. Resort 5 stelle L con 23 Suite. 0039 0577 1913111, rosewoodhotels.com

