

ELLE GOURMET

LE SPA
BISTROT

PICNIC IN
MONTAGNA
I RIFUGI
STELLATI
IN&OUTDOOR

WINE TOURING
IN TOSCANA
OSPITI DI
FERRAGAMO

IL
NATALE
POP
DI CASA
OLDANI

METTI UNA
CENA AL MUSEO
PARIGI, LONDRA,
MILANO TRA
ARTE E FOOD

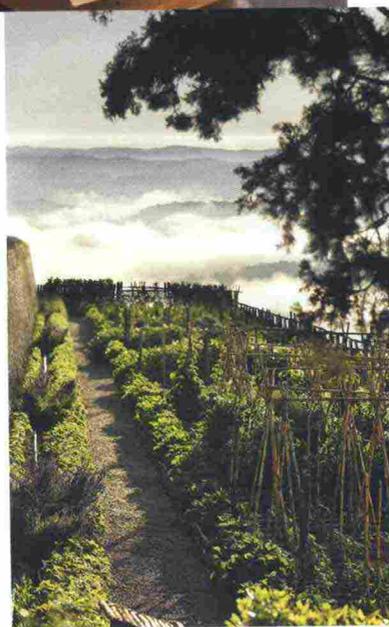


N. 3/2018-19 - DICEMBRE € 2,00

Senza confini

L'antico borgo toscano diventato un resort 5 stelle lusso firmato Ferragamo. Nella storica chiesa si può ammirare anche un affresco di Pietro Lorenzetti. Nella pagina accanto, da sinistra. Un ritratto dell'enologa di **Castiglion del Bosco**, Cecilia Leoneschi: nata in Maremma, ha iniziato fin da subito a collaborare con Massimo e Chiara Ferragamo. Oltre alle vigne, la tenuta ha un orto, dove vengono prodotte numerose verdure utilizzate sia nei ristoranti che per creare golose conserve, come la mostarda di zucca e di pera.





UN POSTO *divino*

UN'IMMERSIONE NEL CUORE DELLA TOSCANA
TRA NATURA INCONTAMINATA E SAPORI INCONFONDIBILI.
IL LUSSO DI UNA VACANZA
ALL'INSEGNA DEL BIEN VIVRE E DEL BUON VINO

di Anita Sciacca - foto Monica Vinella





"MENTRE PASSEGGIAVAMO NELLA PROPRIETÀ, ERANO TANTISSIMI **I LUOGHI** CHE MI COLPIVANO. **IL TEMPO** QUI SI ERA FERMATO, RESPIRAVO LA STORIA"

Massimo Ferragamo

Immaginate un'oasi sconfinata di tranquillità e pace,

dove immergervi in una natura che sfoggia la sua veste più bella. Siamo nel cuore della Toscana, a **Rosewood Castiglion del Bosco**, resort di Montalcino. Fondata da Massimo e Chiara Ferragamo nel 2003, questa affascinante tenuta comprende The Club, l'unico circolo di golf su invito in Italia, una cantina e un hotel 5 stelle lusso con 23 suite, spa e ristoranti, ricavato nell'antico borgo di **Castiglion del Bosco** e gestito da **Rosewood Hotels & Resorts**. Immaginate di salire sul punto più alto della zona e di abbracciare la Toscana, dalle montagne dell'Uccellina fino all'Isola del Giglio. Immaginate di trascorrere le vacanze invernali in una delle ville disseminate nella tenuta, dove la privacy è garantita e vi sentirete come a casa, ma con il massimo del comfort, arredi artigianali, cucine super attrezzate e camini a legna. In inverno poi, il borgo è chiuso ed è il momento migliore per assaporare la riservatezza della *Winter Villa Escape* (formula ad hoc dal 18 novembre al 4 aprile). Ecco, non serve immaginazione: tutto questo qui è reale. Scegliete la vostra casa dei sogni – ce ne sono 11, ognuna con uno stile diverso e fino a 12 posti letto – e rilassatevi sorseggiando un bicchiere di Brunello di Montalcino firmato **Castiglion del Bosco**, quello di cui ammirerete dal vivo le sconfinite vigne e la cantina, aperta tutto l'anno. Dall'hotel si possono organizzare tantissime attività in villa, come vari corsi di cucina o le cene preparate dagli chef davanti ai vostri occhi, oppure escursioni nella campagna circostante. Il consiglio? Godetevi questo lusso secondo natura, così magico che anche volpi e caprioli hanno scelto di viverci.



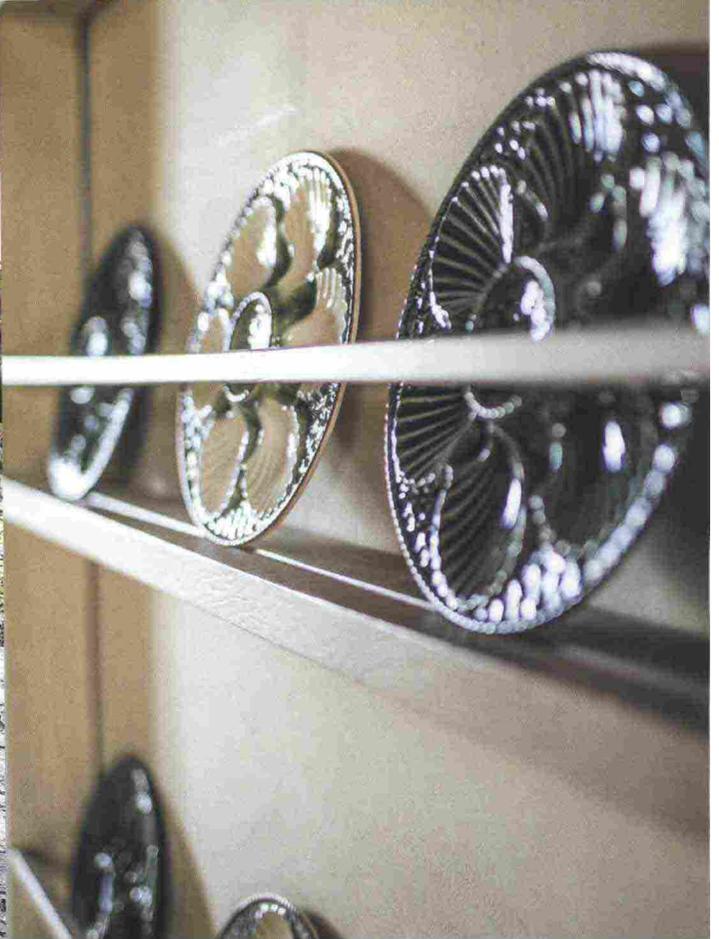
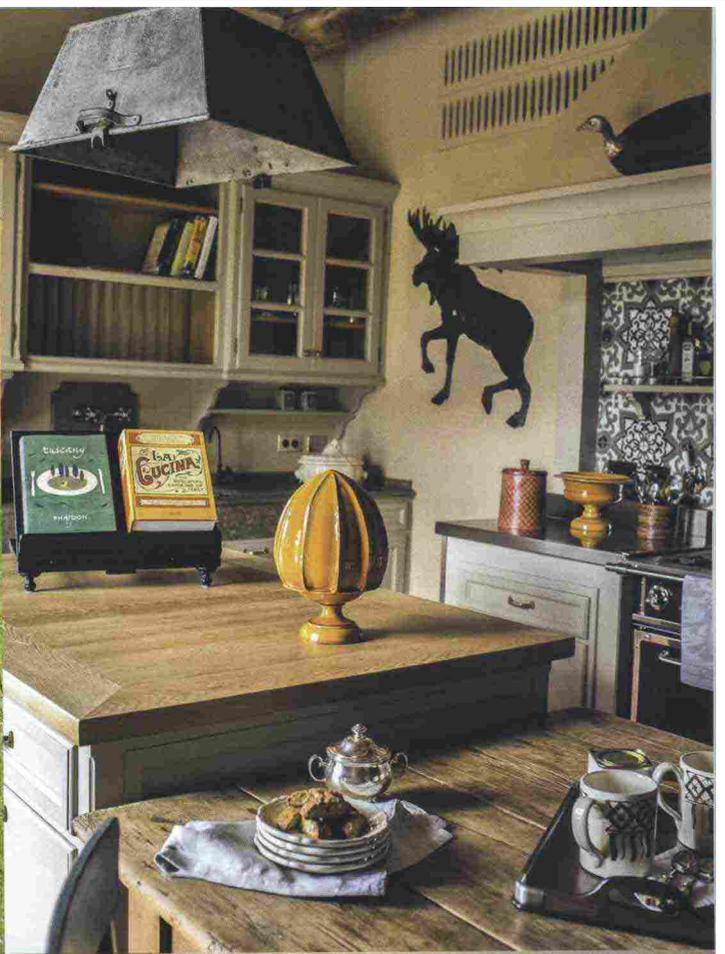
Località **Castiglion del Bosco**, Montalcino (Si); tel. 0577 1913001, www.rosewoodhotels.com/castiglion-del-bosco

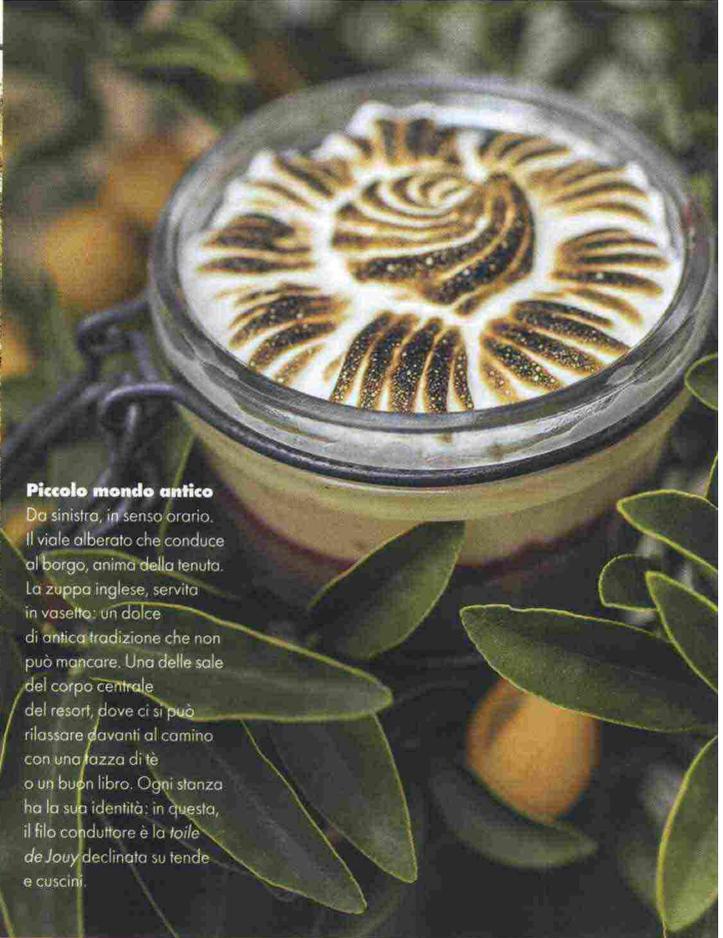
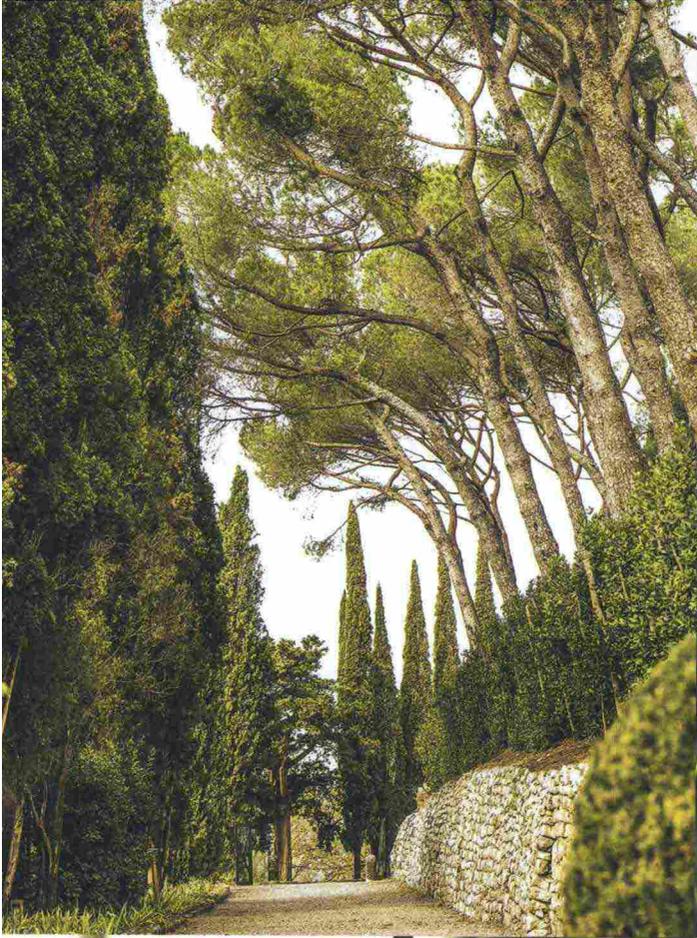


Rural chic made in Italy

Da sinistra, in senso orario.
Cecilia Leoneschi ispeziona
i vigneti di Castiglion del Bosco.
Una delle cucine delle ville,
completamente attrezzate,
anche con eleganti servizi
di piatti per la tavola
delle feste. Ogni casa è dotata
di una veranda arredata,
da cui godere il panorama
anche d'inverno.

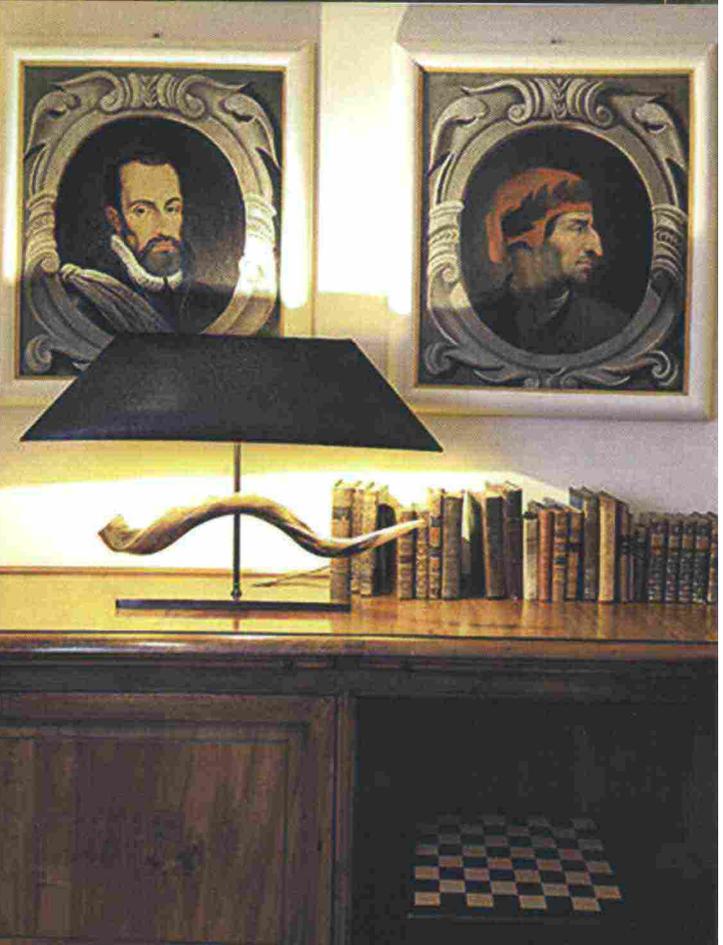
Nella pagina accanto,
da sinistra. La facciata di una
delle ultime ville realizzate.
Ogni cucina è rivestita con
piastrelle di stile diverso.





Piccolo mondo antico

Da sinistra, in senso orario. Il viale alberato che conduce al borgo, anima della tenuta. La zuppa inglese, servita in vasetto: un dolce di antica tradizione che non può mancare. Una delle sale del corpo centrale del resort, dove ci si può rilassare davanti al camino con una tazza di tè o un buon libro. Ogni stanza ha la sua identità: in questa, il filo conduttore è la *toile de Jouy* declinata su tende e cuscini.



Crema di zucca con tortelli

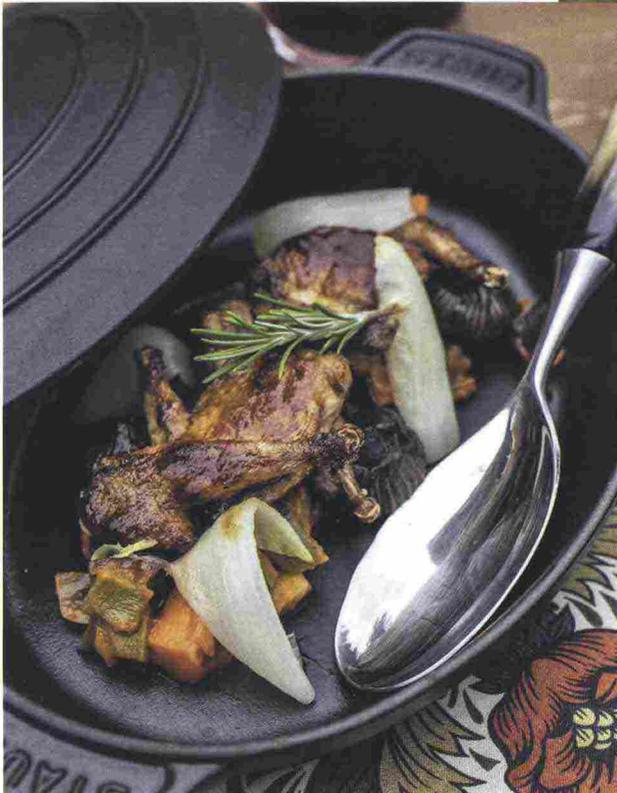
Per 4 persone

per la crema: 450 g di zucca, 250 ml di brodo vegetale, 5 cl di vin santo, 100 g di porro, olio extravergine, sale, pepe

per i tortelli: 200 g di pasta all'uovo, 100 g di patate bollite, 20 g di parmigiano, 5 cl di olio d'oliva, 400 g di radicchietti misti di campo, 4 g di tartufo bianco, 100 g di caprino, 20 cl di brodo vegetale

Per la crema: rosolare il porro con l'olio e la zucca a cubetti, sfumare con il vin santo e coprire col brodo. Dopo circa 30 minuti frullare e tenere da parte. Stufare i radicchietti con l'olio, strizzarli e amalgamarli con le patate, il parmigiano, sale e pepe. Stendere la pasta, ricavare dei dischi di 3 cm, posare nel mezzo un po' di ripieno, spennellare il bordo con un velo d'acqua, far aderire le estremità e procedere allo stesso modo per tutti i dischi. Cuocere i tortelli, scolarli in una padella con del burro. Versare nel piatto la crema di zucca calda e disporre al centro i tortelli. Finire il piatto con un giro di caprino ammorbidito con del brodo vegetale e lamelle di tartufo bianco.

Il vino più adatto: Rosso di Montalcino Cru Gauggiolo, Az. Castiglion del Bosco (Toscana), da servire a 18-20 gradi di temperatura.



Quaglia con caponata

Per 4 persone

120 g di melanzana viola, 120 g di zucchine, 100 g di carota, 1 gambo di sedano, 150 g di peperone giallo, 80 g di pomodori datterini, 100 g di cipolla bianca, 15 cl di olio d'oliva, 10 g di zucchero di canna, 2 cl di aceto bianco e 4 cl di balsamico, 3 cl di vino bianco, 30 gr di burro, sale

Cucinare con un filo d'olio tutte le verdure tagliate a cubetti, tranne la cipolla e il pomodoro. Caramellare la cipolla sfogliata con olio, zucchero, aceto e vino bianco, sale. Unire alle verdure i pomodori in quarti e la cipolla. Rosolare in metà del burro le quaglie disossate dalla parte della pelle. Eliminare dal fondo di cottura il grasso in eccesso e sfumare con il balsamico. Versarvi poco brodo, emulsionare con burro freddo e filtrare. Servire su un piatto con la base di caponata, sopra la quaglia e la salsa all'aceto balsamico.

Il vino più adatto: Rosso come Millecento Brunello di Montalcino Riserva, Az. Castiglion del Bosco (Toscana), da servire a 18-20 gradi di temperatura.