



## Le stanze del gusto

**METE GOURMAND** Degustazioni indimenticabili firmate dai migliori cuochi italiani. Che offrono anche camere da sogno. Ecco dove. di Silvia Bombelli

In alto, Carlo Vischi, enogastronomo e direttore di Il Gusto di Gribaudo edizioni. Nelle foto 1, 2, 3 lo chef Alfonso Iaccarino del Don Alfonso 1890, il ristorante e una camera doppia. Nella foto 4 un tavolo di Il Falconiere e nella 5 la famiglia Cerea.

Guarda il video sul cellulare



Con il Qr Code puoi vedere il ristorante da Vittorio, tre stelle Michelin con eleganti camere, vicino a Bergamo.

Godersi una cena d'autore, firmata da uno dei migliori chef nostrani, e prolungarne il piacere restando a chiacchierare fino a tardi davanti a un buon vino in una deliziosa camera, en pendant con l'esperienza culinaria. «È quanto offrono alcuni ristoratori col gusto per l'ospitalità, oltre che per la buona tavola, che dopo il successo del locale hanno fatto un lungimirante investimento» spiega **Carlo Vischi**, palato fine e direttore della divisione Il Gusto di Gribaudo edizioni. «Abbinare l'offerta di camere a quella del ristorante invita alla prova anche chi abita lontano e permette ai commensali di degustare più etichette, come si conviene per cene di livello, senza l'incubo della prova alcolimetrica al rien-

tro». Che aggiungere le camere ai coperti sia anche una buona leva di marketing l'hanno capito in molti, a cominciare da **Alfonso Iaccarino** che a Sant'Agata sui due Golfi tre anni fa ha inaugurato otto suite con vista su Capri ristrutturando la villa che ospita anche il ristorante **Don Alfonso 1890**, due stelle Michelin. Per chi vuole fermarsi un po' di più ci sono tanti pacchetti per una full immersion con gli chef da 1.350 euro per tre giorni e due persone ([www.donalfonso.com](http://www.donalfonso.com)).

Associato a Relais & Chateaux come il precedente e insignito di una stella Michelin a Cortona c'è **Il Falconiere** di **Riccardo Barengi**, vicino ad Arezzo: la moglie **Silvia** ha curato personalmente i decori delle 22 camere, tutte diverse per offrire un'accoglienza unica da associare ai trattamenti della spa e alle degustazioni nella pluripremiata cantina. Da provare l'Ardito '06 cui *Wine Spectator* assegna 95 punti su 100. Tra i pacchetti offerti il Privilege Gourmet che include nel soggiorno di 4 giorni una cena ad personam con soli piatti fuori carta proposti in esclusiva dallo chef (da 920 euro, [www.ilfalconiere.it](http://www.ilfalconiere.it)). Tre stelle e dieci stanze per la risto-dimora di Brusaporto **Da Vittorio**, nel Bergamasco, con i fratelli **Chicco** e **Bobo Cerea** ai fornelli. Tra i loro piatti culto paccheri alla Vittorio con pomodoro basilico e grana padano mantecati al tavolo, fritto misto di pesce con frutta e verdura e pollastra alla brace con zuppa di finocchietto. Sopra il ristorante le camere, affacciate sul grande pergolato. Menù degustazione 170 euro, soggiorno in camera doppia con colazione 300 euro ([www.davittorio.com](http://www.davittorio.com)).

Sul lago Maggiore vicino ad Angera c'è invece il **Sole di Ranco**, con terrazza panoramica, parco con piscina e porticciolo. Lo chef patron è **Davide Brovelli**, appassionato



## [ WEEKEND ]

di cucina locale rivisitata. I gastronomi arrivano qui da tutta Europa per provare le sue tagliatelle verdi col lavarello, il piccione caramellato al miele di acacia e il fondant ai due cioccolati con sorbetto al mandarino. In carta 1.800 etichette, selezionate da **Ivano Antonini**, miglior sommelier d'Italia 2008, e nella residenza 14 camere e suite. Pacchetto menù degustazione o alla carta e pernottamento per due persone da 330 euro ([www.ilsolediranco.it](http://www.ilsolediranco.it)).

Vicino a Siena a Colle Val d'Elsa ci si può fermare da **Arnolfo**, due stelle Michelin, dove lo chef **Gaetano Trovato** cucina volentieri anche per i bambini micromenù davvero gourmand. Per gli adulti, invece, la chicca per l'estate si chiama «momenti contemporanei», una galleria di sei portate indimenticabili: dai gamberi rossi con pesche nettarine al dentice con gazpacho e melanzane, passando dal fegato d'oca con cipolle rosse e amarene. Costo 120 euro. Camera doppia con piccola colazione 190 euro ([www.arnolfo.com](http://www.arnolfo.com)). E per chi ha voglia di mare **La Taverna del Capitano** a Marina del Cantone dove **Alfonso Caputo** offre il meglio della cucina salernitana, attracco incluso per chi arriva in barca. L'elegante locanda è ricavata nelle ex case dei pescatori con soffitti a volta, suite terrazzate e pavimenti di ceramica di Vietri. Menù degustazione da 70 euro, camera doppia 180 euro ([www.tavernadelcapitano.it](http://www.tavernadelcapitano.it)).

Da custodire in agenda per finire il tour dei soggiorni golosi anche questi templi dell'alta cucina: la **Locanda delle Tamerici** ad Ameglia (SP), **Il Rigoletto** a Reggiolo (RE), **l'Osteria del Vicario** a Certaldo Alto (FI), la **Locanda Canevari** a Volpedo (AL), **La Subida** di Cormons (GO), **Da Caino** a Montemerano (GR) e la **Locanda Severino** a Caggiano (SA).

## La doppia vita di Tiguan

Anche il Suv compatto Tiguan si adegua al nuovo stile Volkswagen firmato da **Walter de' Silva**, elegante e solido, con un frontale più lineare, nuovi fanalini posteriori e qualche ritocco qua e là. Resta però la doppia anima della Tiguan, per altrettante versioni: on road, a sola trazione anteriore, e off

road a trazione 4x4 col muso modificato per affrontare anche percorsi fuoristrada. Con accessori di sicurezza come la ripetizione a bordo dei segnali stradali e dispositivo stop e start per ridurre i consumi di gasolio. Da 22.900 per i motori a benzina e da 25.850 per le turbodiesel. (a.f.)



Con il Qr Code puoi vedere sfrecciare la Tiguan Volkswagen dal nuovo look compatto.



## A tutta clorofilla

Riconvertire ogni superficie possibile in spazio verde per vestire il cemento di foglie e rendere il mondo migliore. È l'intento di **Emanuele Bortolotti**, paesaggista e architetto, che con il nuovo libro **Il giardino inaspettato** (di Electa, 49 euro) invita alla prova. Balconi, cortili, tetti, ballatoi e persino cavedi possono trasformarsi in ossigenanti aiuole, pergolati e orti urbani.



## Quando la gomma ha un'anima

Fino al 24 luglio alla Triennale di Milano in mostra **L'anima di gomma. Estetica e tecnica al passo con la moda**. Bozzetti pubblicitari, immagini e installazioni firmate da **Bruno Munari** e **Ugo Mulas** raccontano l'avventura di Pirelli nel settore dell'abbigliamento dall'800 ai giorni nostri ([www.fondazionepirelli.org](http://www.fondazionepirelli.org)).

## La sfida di polo che piace ai vip

Parte il 15 luglio la **Polo Cup Ascona** ([www.poloclubascona.ch](http://www.poloclubascona.ch)): tre giorni di sfide tra campioni internazionali nell'ex aerodromo con grande parata sabato sul lungolago e nelle vie del borgo. Al Party Polo by night, poi, parteciperanno atleti, appassionati e la consueta schiera di vip. Per una pausa di relax conviene prenotare all'**Ecco**, il ristorante dell'**Hotel Giardino**, il regno della chef-star **Rolf Fliegauf**, che ha solo 30 anni ma è già stato insignito di due stelle Michelin. (e.p.)

