

*Eleganza, passione e cucina raffinata
in uno scenario mozzafiato: Roma*

Mirabelle

RESTAURANT · ROMA

Via di Porta Pinciana, 14
Rome, Italy
info@mirabelle.it
T. +39 06 42168838-06 42168837
www.mirabelle.it



IL MAGAZINE DELLA CULTURA E DEL SAPERE. INTERVISTE, INCONTRI, MOSTRE, INFORMAZIONE, LIBRI, MODA, GUSTO, LUSSO, CIBO PERSONAGGI E TANTO ALTRO

Eventi Culturali è una rivista bimestrale sia on line che cartacea stampato in diecimila copie ogni due mesi in distribuzione gratuita in Ambasciate, Istituti Culturali, Accademie, Musei, Alberghi e Spa di Lusso. Per abbonarsi alla rivista, essendoci tre tipi di abbonamento e avendo la rivista più di sei numeri l'anno con speciali e contando diecimila copie ogni due mesi, contattare la direzione a direttore.eventi@hotmail.com

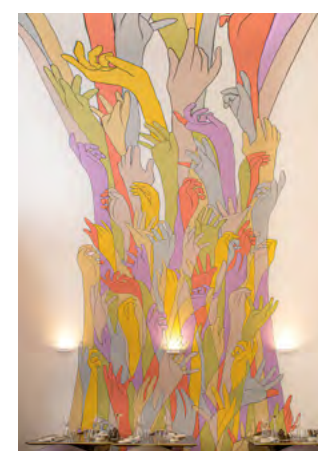
Editoriale

Il direttore Filomena Pacelli

Carissimi Lettori, el momento in cui scrivo il mondo occidentale ha l'occhio di bue puntato da tre mesi sul conflitto Russia-Ucraina perché probabilmente ne temiamo gli effetti devastanti sulla nostra economia a medio e lungo termine. Ma quante guerre falcano vite umane ogni giorno nel nostro pianeta? Da una stima dei dati riportati dall'organizzazione internazionale Acled, Armed conflict location & event data project, specializzata nell'analisi e nella mappatura dei conflitti ne contiamo 59, alcune dimenticate ma non per questo meno cruento e sanguinose. Con questo pensiero fisso e senso di responsabilità, noi ci mettiamo a servizio della collettività ogni giorno. Sì perché siamo convinti che continuando a promuovere la cultura della pace, l'amore per l'arte, diffondendo il bello in tutte le sue forme e soprattutto continuando a raccontarvi le storie di persone che hanno inseguito il loro sogno, nutrendo il fuoco che gli ardeva nel petto e che con sacrificio e coraggio hanno percorso il cammino della propria realizzazione, riuscendo a costruire imperi economici che continuano ad offrire lavoro a molte persone, divenendo il simbolo virtuoso di un'Italia che sa fare e fa sognare, possiamo costruire una realtà diversa. Personalità eccellenti che hanno celebrato i valori della famiglia e della tradizione, profondamente legate al territorio natio, che hanno dettato e scrivono tutt'oggi la storia del successo delle eccellenze imprenditoriali made in Italy. In questo numero di giugno ci lasceremo ispirare dalla famiglia Bellini della tenuta Domodimonti e dalla famiglia Sella che dal 1671 rappresenta una realtà d'eccellenza nel campo della produzione vinicola. Ci incanteremo sulle rive

del Garda, così amato dal Vate, in compagnia di suggestioni artistiche e letterarie, ripercorrendo la storia del successo del Gran Hotel Fasano che dal 1888 si contraddistingue come la più preziosa tra le gemme, al pari di un diamante rosso, incastonato nell'oasi sterminata di verde respiro del parco secolare che accoglie in seno rarità botaniche ed arboree. Ci appassioneremo in compagnia di Francesco Aprea che scrive quotidianamente il successo della sua creatura l'Idyllo, con grandi professionalità, talento, creatività e sapienza nel codificare nuovi gusti in un'autentica cucina d'autore. Eppoi il mito: Enzo Anselmo Giuseppe Maria Ferrari, soprannominato anche "il Drake" per quella sua ostinata tenacia nel voler raggiungere traguardi considerati comunemente al di sopra dei suoi mezzi, usando anche delle modalità a detta degli avversari poco conformi alle regole. Siamo sicuri che diffondendo questi valori si crei una resistenza intellettuale forte che ci permetta di guardare oltre e che nell'imminente ci sostenga in tutte quelle attività di supporto alle popolazioni colpite in prima persona dai conflitti. Non solo donazioni che pure sono essenziali. Sono i pensieri che animano un'azione ed è su quelli che come società civile siamo tutti chiamati a dare il nostro contributo, ognuno in base a quello che sa fare e può dare. Vogliamo creare l'effetto della miriade di cerchi che si ottiene buttando un sasso nello stagno. Non possiamo fermare le guerre ma sicuramente possiamo creare tutti insieme intellettualmente un pensiero così forte, potente, radicato e universalmente condiviso che le abborri e disinnesci sul nascere.

Buona lettura!



WINE&LUXURY
MENSILE DI GUSTO ED ELEGANZA

Mensile - Giugno 2022
Via O. Guerrini, 21
00137 Roma

Direttore responsabile
Filomena Pacelli
direttore.eventi@hotmail.com

Editore
Wine&Luxury

Art Director
Chiara De Palo

Progetto Grafico
Centro Copie Valenziani
www.centrocopievalenziani.it

Redazione
Bettina Delia Monticone,
Laura Caldara

Stampa
Centro Copie Valenziani

Salvo accordi scritti o contratti di cessione copyright, la collaborazione a questo periodico è da considerarsi del tutto gratuita e non retribuita. Del contenuto degli articoli sono legalmente responsabili i singoli autori. In nessun caso si garantisce la restituzione. È vietata la riproduzione anche parziale di testi, grafica, immagini e spazi pubblicitari realizzati da Wine&Luxury.



Cave Privée. Spazio all'eccellenza.

L'unica cantina di vini al settimo piano, con vista su Roma, vi aspetta con le sue oltre 750 pregiate etichette per vivere un'esperienza enogastronomica esclusiva.



MIRABELLE RESTAURANT - Hotel Splendide Royal - Via di Porta Pinciana 14 - 00187 Roma

 @mirabellerestaurant
  Mirabelle Splendide Restaurant
  @hotel_splendide_royal_roma
  Hotel Splendide Royal Rome



wine

6 Domodimonti

Un vino che nasce dall'amore per la propria terra

12 Tenute Stella

Tra famiglia e territorio una storia lunga oltre tre secoli

16 Villa Sandi

Un'azienda icona nel mondo Prosecco

22 Ca'd'Or

La firma dell'eccellenza italiana



6



Sommario



luxury

28 Ognissanti

La storia ed il futuro si incontrano a Trani

40 Idyllo by Apreda

L'autentica cucina d'autore nel cuore di Roma

46 Palazzo Dama

Uscire dall'ordinario e vivere un'esperienza indimenticabile

52 Grand Hotel Fasano

Un diamante rosso sulla Riviera del Garda



Domodimonti

Un vino che nasce dall'amore per la propria terra

A cura di Luca Malgeri

Nelle Marche, tra mare, borghi e colline, l'azienda Domodimonti della famiglia Bellini produce vino seguendo una filosofia che si fonda su tre cardini: sostenibilità ambientale, purezza organica e innovazione tecnologica. Le Marche sanno offrire veri e propri teatri naturali di straordinaria

bellezza. È il caso del piccolo comune di Montefiore dell'Aso, uno dei borghi più belli d'Italia, in provincia di Ascoli Piceno. Un delizioso paese in collina tra le valli del fiume Aso e del torrente Menocchia, e dove l'orizzonte spazia dai Monti Sibillini al mare. In questo meraviglioso angolo di natura sorge Do-



Famiglia Bellini







modimonti, una Società Agricola che che intende valorizzare lo straordinario potenziale di questa terra, producendo vini in armonia con la natura. Tutto nasce nel 2003, quando i coniugi Francesco e Marisa Bellini s'innamorano di questo territorio durante una delle loro trasferte in Italia dal Canada, dove vivono. Le loro famiglie affondano le radici in questa parte d'Italia e la tentazione di creare un luogo che potesse valorizzarla nella sua vocazione più importante, avendo cura della loro memoria, si è trasformata in un investimento di assoluta importanza. L'intero progetto è stato realizzato per avere il minore impatto possibile sull'ambiente circostante e la struttura è stata costruita all'interno della collina che la ospita, in modo da non turbare la preziosa bellezza del paesaggio circostante. Nei 35 ettari di terra coltivati a vite sono stati preferiti vigneti autoctoni come il Passerina, il Pecorino e il Montepulciano, insieme agli internazionali Merlot e Petit Verdot, varietà dall'alto potenziale. La bottaia, che conta in dormienza circa 200 barrique e una

trentina di tonneaux, è stato concepito un anfiteatro naturale in cui assistere al processo di riposo e affinamento del prodotto. Le parole di Francesco Bellini spiegano da dove nasce questa grande passione: *"Volevo produrre un vino che avrei bevuto con la mia famiglia e condiviso con gli amici e volevo produrlo qui, dove sono nato. Mi sarebbe piaciuto avere una cantina che rispettasse la sua terra e quindi anche le nostre radici. L'ho scavata nella collina per non deturpare le linee del paesaggio e ho puntato da subito sul biologico e sul fotovoltaico. Quando un giorno mi sono ritrovato a produrre un numero di bottiglie troppo più grande rispetto a quelle che potevamo bere, esattamente in quel momento, è nata la Domodimonti che oggi conoscete voi e che noi siamo felici di condividere"*. Oggi Domodimonti produce circa 80mila bottiglie su sette etichette, tre bianchi e quattro rossi, tutte legate a una storia di famiglia. La filosofia di investimento si basa su tre principi cardine: sostenibilità ambientale, purezza organica e tecnologia di produzione.



Tenute Stella

Tra famiglia e territorio una storia lunga oltre tre secoli

A cura di Maria Elisa Muglia

Attaversare indenni trecento cinquanta anni di storia mantenendo alto il nome e il prestigio delle proprie attività richiede senza dubbio un importante impegno ma anche una eticità del lavoro che non è solo senso di responsabilità ma anche rispetto verso il proprio territorio, la propria comunità, la propria filosofia aziendale e di vita. Trecento cinquanta anni sembrano un tempo troppo lungo da prendere in considerazione. La famiglia Sella dal 1671 ha scelto di mantenere un rapporto vivo e costante con la sua terra, la sua gente e con Lessona. Le Tenute Sella hanno legato insieme generazioni, hanno rappresentato un patrimonio di tenacia, costanza e impegno. Mai in tutto questo tempo la produzione è stata fermata e mai la proprietà si è modificata. Una roccia dunque. Un senso forte di appartenenza a un popolo. Biellesi, piemontesi e italiani. Il Lessona potrebbe essere nominato “Vino d’Italia” se volessimo, per esempio, ricordare un episodio storico: Quintino Sella, al battesimo del primo governo dell’Unità nazionale, un mese dopo l’ingresso dei soldati italiani a Roma attraverso la breccia di Porta Pia, rifiutò lo Champagne e brindò con questo vino. In aneddoto che ha in sé tutto lo spirito di questa grande famiglia e delle sue Tenute. L’Alto Piemonte è una regione viticola affascinante grazie alla grande varietà di suoli che lo compongono.



no. L’acidità del terreno è una costante: ci sono livelli molto maggiori rispetto alla zona dell’Etna. L’impatto sui vini è enorme, preserva la freschezza, aumenta la potenzialità d’affinamento e dona sapidità e persistenza gustativa. Il nebbiolo è una varietà camaleontica, cioè esprime i terreni in cui cresce, per questo è l’interprete perfetto per questi territori. Il Biellese orientale, dove insistono le proprietà di Tenute Sella, ha tre denominazioni: Lessona, Bramaterra e Coste della Sesia. Il vitigno di base è proprio il nebbiolo e c’è un consorzio di tutela dei nebbioli dell’Alto Piemonte. Al consorzio afferiscono anche Gattinara, Boca, Sizzano, Fara, Ghemme, Valli Ossolane. Alto Piemonte negli ultimi anni è un brand che si sta affermando anche attraverso numerose iniziative di promozione. La

cultura del vino implica la capacità di trovare un equilibrio tra persone, competenze, sostenibilità e dinamiche produttive e di marketing, senza mai dimenticare che il vino non è una semplice bevanda ma può essere considerato complemento culturale del cibo, della convivialità e della festività, capace di consentire a una comunità di esprimere al meglio i propri valori e le proprie tradizioni. Ecco. Le Tenute Stella sono cultura prima ancora che prodotto. Sono una tradizione di innovazione, perché proprio grazie all’innovazione continua ci

si è potuti abituare alla mutevolezza del tempo. E questa naturale propensione si riflette anche sulla produzione e sulla modernizzazione delle tecniche di lavorazione. Per far fronte a un mercato sempre più ampio e alla salvaguardia del carattere individuale di ciascun vino, l’industria vitivinicola ha fatto ricorso alla tecnologia che ha contribuito ad assicurare un’offerta di prodotti di qualità. Negli ultimi 150 anni, la produzione del vino è stata completamente rivoluzionata come arte e come scienza. Adattarsi al cambiamento climatico e ai





fenomeni atmosferici estremi, per esempio, significa anche installare delle reti antigrandine, controllare la temperatura delle uve e implementare degli impianti di irrigazione di soccorso. Lo stress idrico è molto positivo e ricercato nella produzione di uve di qualità, però deve essere controllato in modo da evitare dei livelli di disidratazione critica che portano anche all'ingiallimento e perdita delle foglie in stagione. Grazie alla refrigerazione, poi, è diventato facile per le cantine controllare la temperatura del processo di fermentazione e, quindi produrre dei vini di alta qualità anche in climi caldi eliminando le aggiunte di solfiti in vinificazione e migliorando la qualità dei profumi e la longevità del colore. Qualche decennio fa era la natura stessa a provvedere, infatti si otteneva un effetto simile a causa della rigidità del clima e della vendemmia molto tardiva che a volte avveniva addirittura

sotto la neve. Vino, dunque, e tradizione familiare sempre proiettata verso il futuro. Oggi agli storici tenimenti di Lessona e Bramaterra, si è aggiunta la proprietà di Cerreto Castello. Cerreto Castello è un fantastico esempio di valorizzazione territoriale nato anche dall'amicizia tra Maurizio Sella e Alberto De Lachenal. Nelle cantine di Villa Rosazza si produceva professionalmente vino fino agli inizi del novecento. Ci sono ancora alcune bottiglie, damigiane e botti contenti le ultime annate prodotte. Nebbioli con una grande vibrazione, grandissimi bouquet di fiori e frutti. Proprio dall'analisi sensoriale di quei vini si è intuito il grande potenziale enologico della collina di Cerreto Castello e questo ha convinto la famiglia Sella a investire. Le prime vendemmie tanno confermando che la scelta intrapresa è stata quella giusta. A oggi la superficie dei vigneti è di 23 ettari, e si producono

dalle 70/80 mila bottiglie suddivise tra 12 etichette tutte posizionate nelle fasce di prezzo premium e super premium. Una resa estremamente qualitativa che si aggira tra le 3/4 mila bottiglie per ettaro a seconda della denominazione: un fattore non comune nel panorama nazionale. Questi vini sono esportati in 11 paesi nel mondo e nelle più ricercate piazze italiane. Vini di corpo, pronti e armonici, da apprezzare ora o nei prossimi venti anni. Prossimi anni che comunque proporranno ulteriori sfide a questa azienda. Il Covid ha sicuramente cambiato le abitudini e, anche a causa dei problemi della ristorazione, si è riscoperto il piacere di aprire una bottiglia nella quiete domestica, intorno a una tavola con i propri cari oppure accompagnati da una serie tv. Totalmente nuovo è stato il canale di approvvigionamento. Molto del vino consumato in questo periodo è stato acquistato tramite la Gran-

de Distribuzione (supermercati) o le enoteche offline e online più che nei ristoranti e nei bar. La rapidità del fenomeno ha colto molti impreparati. In questo senso la diversificazione geografica e del canale di vendita ha aiutato le aziende strutturate ad affrontare la crisi. Chi ha saputo reagire ne uscirà rafforzato. Il focus delle Tenute Stella sarà sempre quello di crescere qualitativamente e guardare il futuro con grande ottimismo e apertura mentale. C'è una stanza del tempo in una delle storiche tenute dei Stella. Una stanza dove è possibile leggere i segni di una tradizione che non è destinata a scomparire. Tra vecchi bauli, oggetti d'altri tempi e i segni di una compattezza familiare e territoriale il futuro sembra più vicino e il passato è già domani. "Bevendo gli uomini migliorano: fanno buoni affari, vincono le cause, son felici e sostengono gli amici". Aristofane (450 a.C. - 385 a.C.)

Villa Sandi, un'azienda icona nel mondo Prosecco

Una famiglia fortemente radicata nel territorio delle colline trevigiane e che porta avanti da generazioni la tradizione del vino

A cura della redazione

Inserita armoniosamente nel dolce paesaggio delle colline dell'area del Prosecco, Villa Sandi rappresenta il legame con la storia e la tradizione del luogo. Un'area in cui la coltivazione della vite e la produzione delle fresche e fragranti bollicine è una tradizione lunga secoli. Una tradizione di cui la famiglia Moretti Pologato fa parte da generazioni. Grazie alle sue Tenute che spaziano in tutte le denominazioni, dalle più pianeggianti zone del Prosecco DOC ai morbidi colli Asolani ai più erti e ripidi pendii delle colline di Valdobbiadene fino allo speciale cru del Cartizze, Villa Sandi è in grado di interpretare le diverse sfumature e peculiarità di ciascuna area. Bollicine avvincenti e cremose, fresche, floreali e fruttate che sprigionano i sentori della primavera. La coltivazione della vite è un'arte antica di secoli sulle colline da Valdobbiadene a Conegliano, dove è nata la storia di successo del Prosecco. Un'arte che ha modellato il paesaggio e lo stile di vita degli abitanti. Proprio per la speciale



interazione uomo/ambiente e per il lavoro in armonia con la natura, queste colline sono state proclamate patrimonio culturale dell'Umanità Unesco. Un mare verde di vigneti, a formare un anfiteatro su colline che vanno da ovest ad est disposte verso sud, dove da secoli le vite degli abitanti sono intrecciate a quelle dei filari che si rincorrono, ordinati, sui fianchi delle colline fondendosi in un'unica storia. Le Prealpi alle spalle le proteggono dagli eccessi meteorologici. Condizioni climatiche e del terreno particolarmente favorevoli permettono la produzione di un Prosecco dalle caratteristiche uniche. Le note floreali e fruttate, tipiche della glera, acquisiscono particolare freschezza e mineralità grazie all'escursione termica e ai terreni marnosi. Il culmine qualitativo è raggiunto sulla collina del Cartizze, micro area di 106,8 a Valdobbiadene, Vigneti come giardini, proprietà piccolissime e preziose, passate di padre in figlio per generazioni. I vigneti arrivano fino ai 350 metri di altitudine, i terreni sono ricchi di mine-



rali ed arenarie, un antico fondale marino, il microclima è dolce. Un vero e proprio cru dove le caratteristiche tipiche del Prosecco raggiungono la più felice espressione. Qui, Villa Sandi possiede un vigneto denominato "La Rivetta". "Questo vigneto è stato la realizzazione di un sogno che avevo la ragazza, quando con mio padre

visitavo la zona. Ma non c'era e non c'è mercato in quest'area pregiatissima. Finalmente, quindici anni fa si è creata l'opportunità di acquisire questa proprietà ed è stato veramente il coronamento di un sogno. Abbiamo trovato delle condizioni davvero fortunate, un'esposizione meravigliosa, con punti ripidissimi, da viticoltura eroica, un corso

d'acqua che scorre in fondo al pendio ed abbiamo "osato" la produzione di un Cartizze brut. Una versione del tutto nuova rispetto alla tradizione che lo ha sempre proposto nella versione dry, più abboccata, lo spumante dei giorni speciali, da abbinare ai dolci delle feste" ricorda Giancarlo Moretti Polegato, presidente di Villa Sandi. IL Cartizze " La Rivetta" è un brut, prodotto dalla glera coltivata sulla collina del Cartizze, e conserva tutte le eccezionali peculiarità dell'uva. Straordinaria armonia fra suadente cremosità e spiccata freschezza. Caratteristiche che sono valse al Cartizze l'incoronazione a "Bollicina dell'Anno" del Gambero Rosso e

la selezione come Grande Cru d'Italia. Alla filosofia e allo stile del Cartizze La Rivetta, si ispira il nuovo Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra brut di Villa Sandi. Che si presenta con il nome La Rivetta, garanzia di rispetto di identità territoriale e tipicità varietale, da sempre linea guida guida del lavoro della famiglia Moretti Polegato.

La Rivetta 120, Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG extra brut

L'irripetibile sinergia di terreno, microclima e tradizione esaltata da 120 giorni di affinamento. Complessità e finezza in cremose bollicine che sprigionano persistenti fragranze in un crescendo di sensazioni. Asciutto, schietto, l'essenza del terroir nel calice Nero, Asolo Prosecco Superiore DOCG extra brut, le morbide colline di Asolo furono scelte fin dal XV secolo come luogo di villeggiatura per la fecondità della terra e per la bellezza del paesaggio dell'aristocrazia veneziana, che diede il via alla produzione di vini bianchi freschi. I terreni più minerali permettono la produzione di un Prosecco Superiore più sapido e più adatto ad accompagnare i piatti. Nero Asolo Prosecco Superiore è un extra brut, piacevole come aperitivo, ma altrettanto gradevole come accompagnamento a primi piatti delicati. Proposto in una preziosa bottiglia con riflessi argentei sfumati. La vocazione alla produzione di Prosecco, vino simbolo dell'intera area, fa sì che il territorio abbia un valore ed un significato particolari. Qui, l'uomo ha imparato da tempo a rispettare l'ambiente, a conoscerlo, a riconoscerne le caratteristiche. La passione e l'impegno nel produrre vini espressione del territorio include un più ampio impegno nella protezione e salvaguardia di un territorio così speciale, amato e generoso. Restituire al territorio in termini di cura e rispetto per quanto generosamente offre da sempre, re-



gionano persistenti fragranze in un crescendo di sensazioni. Asciutto, schietto, l'essenza del terroir nel calice Nero, Asolo Prosecco Superiore DOCG extra brut, le morbide colline di Asolo furono scelte fin dal XV secolo come luogo di villeggiatura per la fecondità della terra e per la bellezza del paesaggio dell'aristocrazia veneziana, che diede il via alla produzione di vini bianchi freschi. I terreni più minerali permettono la produzione di un Prosecco Superiore più sapido e più adatto ad accompagnare i piatti. Nero Asolo Prosecco Superiore è un extra brut, piacevole come aperitivo, ma altrettanto gradevole come accompagnamento a primi piatti delicati. Proposto in una preziosa bottiglia con riflessi argentei sfumati. La vocazione alla produzione di Prosecco, vino simbolo dell'intera area, fa sì che il territorio abbia un valore ed un significato particolari. Qui, l'uomo ha imparato da tempo a rispettare l'ambiente, a conoscerlo, a riconoscerne le caratteristiche. La passione e l'impegno nel produrre vini espressione del territorio include un più ampio impegno nella protezione e salvaguardia di un territorio così speciale, amato e generoso. Restituire al territorio in termini di cura e rispetto per quanto generosamente offre da sempre, re-



stituire in termini di condivisione e supporto alla comunità fa parte del più ampio progetto “Villa Sandi for Life” che comprende istanze ambientali ed impegno sociale. Le Tenute di Villa Sandi sono certificate “Biodiversity Friend”. Una scelta ed una filosofia aziendale che comprende cura del

vigneto in termini di sostenibilità e salvaguardia della biodiversità, utilizzo di energie rinnovabili, attenzione alle risorse idriche, mantenimento di aree a bosco e siepi in prossimità dei vigneti per garantire un habitat adeguato ad una molteplicità di specie animali che, con la loro presenza, sono

la garanzia di un ambiente salubre. Grazie ad una centrale idroelettrica situata all’interno del complesso aziendale, Villa Sandi copre autonomamente il 20% del proprio fabbisogno energetico. La piccola centrale sfrutta le acque di un canale che scorre all’interno della proprietà. Energia pulita che non comporta emissioni inquinanti nell’ambiente. Un impianto fotovoltaico ha aumentato la quota di energia pulita portando l’autonomia energetica fino al 50%. Ambiente e sostenibilità sono le sfide, ma anche le opportunità dei nostri tempi, che a Villa Sandi sono coniugate con la condivisione, nella Palestra in Vigna della Tenuta di Crocetta del Montello, di fronte alla villa. Un percorso fitness con attrezzi, a disposizione della comunità accessibile liberamente a tutti, in ogni momento. Al di sotto della villa, si estendono per un chilometro e mezzo secolari e suggestive cantine sotterranee che, per la loro naturale caratteristica di mantenere costante temperatura e umidità, creano un ambiente ideale per la maturazione e l’invecchiamento dei vini. Qui, vengono poste a maturare le bottiglie dello spumante Metodo Classico Opere Trevigiane, mentre le due barricaie ospitano le botti per la maturazione dei rossi Corpore e Raboso. Radici nel territorio e sguardo rivolto ad ampi orizzonti, Giancarlo Moretti Polegato ha raccolto l’eredità familiare e con dinamismo, lungimiranza e visione l’ha proietta in una dimensione internazionale. Ha contribuito in modo significativo al successo del Prosecco, promuovendo nel mondo il vino simbolo di un’intera area produttiva ed il territorio stesso, facendone una delle principali mete del turismo del vino. La valorizzazione e la promozione del proprio territorio è partita dall’apertura al pubblico fin dai primi anni ‘90 della sede aziendale, una villa di scuola palladiana risalente al 1622, simbolo del legame fra arte, architettura ed agricoltura che caratterizza la terra veneta da secoli, in quello che era definito “Il Giardino di

Venezia”. Visitare Villa Sandi consente un intero percorso culturale ed emozionale che comprende storia, arte, paesaggi, vigneti, cultura del vino e del cibo, con i piatti della tradizione locale nella Locanda Sandi di Valdobbiadene. Il piacere della condivisione di un patrimonio di tradizioni, di bellezze storiche e naturali e di esperienza nella produzione vinicola si traduce in un ventaglio di visite e degustazioni guidate che comprende la selezione di bollicine di Prosecco nelle diverse denominazioni e le più complesse bollicine del Metodo Classico Opere fino ai tour dei vigneti.





Ca'd'Or

La nobile firma dell'eccellenza italiana

*A cura di Anna Maria Cecchini
Foto di Ferrafilm*

Ca'd'Or Franciacorta, marchio esclusivo della società agricola Menmade, sin dal debutto nel mondo del Luxury Wine, costellato unicamente dall'eccellenze made in Italy, ha sa-

puto ritagliarsi una fetta di mercato considerevole, in virtù di una strategia di marketing efficace ed elegante, incentrata sui valori dell'azienda da sempre attenta al dialogo virtuoso della tradi-



Stefano Rangoni, CEO cantina Ca'd'Or Franciacorta e Rangoni Global LLC Spirits



zione con l'innovazione, alla qualità del prodotto ed all'eleganza del suo packaging. La cantina Ca'd'Or che vanta una ricca selezione di bollicine prodotte nei territori autoctoni della Franciacorta delle colline moreniche e dei Monti Lessini contraddistinti morfologicamente da un terreno di origine vulcanica, matrice fortemente caratterizzante la produzione vinicola, è da sempre fortemente impegnata nel perpetrare le proprie illustri e blasonate origini veneziane risalenti al 1501. Tale antico legame è suggellato a rilievo sul

vetro di ogni singola bottiglia che riporta l'effigie di una corona e ricordato pure dal logo scelto raffigurante un'elegante maschera d'oro. Del resto anticamente il territorio franciacortino apparteneva alla Serenissima Repubblica di Venezia. Nel marchio Ca'd'Or sono comprese due differenti metodologie di produzione contrassegnate da due diverse tipologie di vini, quelli compresi nella Linea Cà d'Or Franciacorta D.O.C.G. e gli altri della Linea Cà d'Or metodo italiano D.O.C; entrambe accomunate dalla qualità superiore del pro-





dotto e diversificate anche dalla scelta operata di selezionare varie sfumature cromatiche per le bottiglie. Un po' per inseguire la vocazione natale della Franciacorta ma anche per combattere ad armi pari la guerra delle bubbles, la concorrenza sempre più agguerrita delle confinanti colline del prosecco, Stefano Rangoni schiera una selezione pregiata dei suoi gioielli nella vetrina di lusso, gloria del nostro panorama produttivo: il solido Blanc de Blancs millesimato 2016, che si affina tranquillamente in bottiglia, l'emozionante brut Noble Cuvée simile ai francesi d'Oltralpe caratterizzato dalla complessità del suo bouquet ed il Noble Rosé, dall'antico rosa quarzo, fresco e fruttato. Dal desiderio di omaggiare gli antichi e nobili legami è nata la Collection Réserve Franciacorta Monténapoleone, una Riserva 2008 conservata in una bottiglia unica e preziosissima. La cura del packaging è da sempre segno di ricercata eleganza e cura del dettaglio della cantina Ca'd'Or Franciacorta sia per la qualità del vetro che per la particolare dimensione e forma della bottiglia, affine alle antiche ampolle veneziane

che permette ai lieviti di lavorare al meglio, contraddistinta pure dalla firma dall'oro della maschera. Un packaging prestigioso ed unico scelto come biglietto da visita, che sottolinea l'eccellenza del contenuto e la sua conformità ad elevati standard qualitativi, che trova il suo naturale impiego nelle tavole degli hotel di lusso come il Venetian e il Bellagio di Las Vegas, il Ritz di New York o il Carlton Hotel nella repubblica Ceca e il Boscolo Hotel di Budapest. Con la Riserva 2008 Stefano Rangoni e Gabriele Lazzari hanno scelto l'eccellenza made in Italy degli artigiani delle Vetrerie Empoli, del prestigioso Brand Griffe che hanno inciso e decorato a mano con il platino brillante la serie in edizione limitata e numerata delle bottiglie. Un lavoro accurato realizzato nel loro laboratorio artigiano con grande perizia e cura del dettaglio perché come sostiene da sempre Stefano Rangoni, uno dei due titolari dell'azienda vitivinicola di Borgo Santa Giulia "Avere un ottimo vino è importante, anzi indispensabile, ma non sufficiente. Bisogna sapersi distinguere nell'eleganza perché così vuole la tradizione".



luxury



Ognissanti: da palazzo del '700 a struttura da favola

La storia ed il futuro si incontrano a Trani e tracciano il percorso delle nuove filosofie turistiche di un'estate che vede già la città pugliese al centro della scena del jet set internazionale

A cura della redazione

Un'eleganza sobria, non ostentata, in perfetta armonia con ciò che la circonda. È quella di Ognissanti, complesso polifunzionale affacciato sulla bellezza senza tempo del porto di Trani, consono al rango di teste coronate. Qui, ad un passo dalla maestosa Cattedrale sul mare e

dall'imponente Castello svevo, il Principe Alberto di Monaco dell'antico casato dei Grimaldi si è concesso di recente una visita privata, nel corso del suo tour pugliese. Il palazzo patrizio, riportato a nuova luce, è stato l'eccellente cornice di un'accoglienza degna del principe di Montecarlo, avvolto





da un relax di signorile privacy. Amante della cultura e dell'arte, Sua Altezza Serenissima, erede di due protagonisti del Novecento come Ranieri e l'indimenticabile Grace Kelly, è rimasto colpito dall'architettura della dimora settecentesca, ora struttura ricettiva. Ognissanti ha spalancato i suoi battenti solo a luglio scorso, non ha ancora soffiato sulla prima candelina dal suo elegante restyling

ed è già stato visitato da numerose personalità del mondo dell'arte, della gastronomia, dello spettacolo che ne hanno apprezzato il nitore delle forme, la straordinaria poesia evocativa dei luoghi e la bontà della sua offerta. La Puglia vive un momento magico come luogo ideale per le vacanze. La regione, che si estende per 400 chilometri di lunghezza e 800 chilometri di costa, non è però







solo Salento o Gargano. Nel nord barese, Trani, perla dell'Adriatico, già sulle rotte degli itinerari turistici del romanico pugliese, è una delle cittadine più visitate del sud Italia, con flussi di turisti in costante aumento. L'incantevole città della pietra, abbracciata dal di mare, è ora alimentata da un progetto visionario ed innovativo, che amplia il celebrato appeal del borgo, noto per la maestosa cattedrale e l'imponente castello svevo. L'area di duemila metri quadri del palazzo storico di via Banchina al Porto, adiacente al complesso templare con la chiesa di Ognissanti del XII secolo, oggi è denominata semplicemente Ognissanti. Il palazzo patrizio del '700, acquistato dal Gruppo Casillo, è rinato a nuova vita, oggetto di un geniale recupero architettonico dalle linee pulite e dai

suggestivi interni, tra geometrie e traiettorie di rara armonia ed eterogenei indirizzi di accoglienza (ristorante, SPA con piscina, hotel, rooftop e dehor), a firma di guru dell'archidesign del calibro di Massimo Alvisi, Junko Kiritomoto e Beppe Riboli. I primi allievi emeriti di giganti come Renzo Piano, Fuksas e Niemeyer, distinti per l'approccio sartoriale alla progettazione, l'uso sensibile della tecnologia e il controllo dello spazio. Il secondo, Riboli, abituato a progettare luoghi immaginifici, ha cercato di restituire al palazzo quell'anima mediterranea propria del suo dna. *"Rendere il posto un luogo caldo, - sostiene l'architetto - vuol dire interagire con l'arte e la scenografia, le luci, le pitture, i colori. Qui le sinergie tra lo studio, i gestori, l'artista Dario Agrimi, autore del murales che cam-*



peggia a decoro dell'american bar, sono stati vincenti per imprimere un respiro più internazionale alla struttura, visto anche il target a cui si rivolge, ed alle molteplici attività all'interno». Nel palazzo, con le sue finiture pregiatissime e gli arredi di eccellente design, per cui sono stati utilizzati brand di prestigio come Baxter, Talenti, Corradi, Gandia-blasco, Pedrali, Flos, Artemide, storia e futuro convivono. I progettisti hanno adottato la tecnologia domotica avvalendosi della Pi-Group, un'azienda pugliese. Una straordinaria opera di efficientamento energetico che va a braccetto con la sostenibilità ambientale e la salvaguardia del preesistente: un pino maestoso più che secolare, testimone silente ma vivo della storia della dimora patrizia. Vera anima del luogo e sorprendente 'genius loci', l'albero è punto di riferimento per i marinai che ritornano in porto e compete per altezza con la cattedrale romanica, definita dallo storico dell'arte Cesare Brandi un'acropoli proprio per la sua elevazione. Un complesso vocato naturalmente all'accoglienza di qualità e affidato alle sapienti menti dell'Alegra hospitality group, società con un'esperienza decennale nella gestione di altre strutture di successo in Puglia. Quattro giovani imprenditori che provengono dell'entertainment e ora hanno deciso di investire nell'entusiasmante avventura dell'hospitality di charme: Francesco Mastrodonato, ceo, Antonio de Feudis, chief financial officer, Francesco Mazzilli, art director e Raffaele Ragno, pr. Un luogo che si sposa con il relax e con un'idea di benessere vissuto in maniera slow, per un pubblico attento al dettaglio. Il rispetto per la natura del management ha fatto in modo di inglobare il pino nella struttura, facendolo diventare simbolo di attenzione all'ambiente, per cui la parola sostenibilità acquista valore di vero credo dei 'fab four'. "L'albero -sottolinea la gestione- è la rappresentazione plastica delle nostre prospettive, una chioma tesa verso l'alto con tante ambizioni, ma con delle radici ben salde al suolo, la



voglia di restare ancorati al territorio ma anche ad una forma più evoluta di accoglienza e di benessere, che guarda al futuro". Attive, strettamente connesse tra loro ma fruibili anche singolarmente le 5 diverse business unit: ristorante,

american bar-champagnerie, SPA con piscina, sette suites d'hotel e rooftop compongono lo scrigno di Ognissanti e prevedono professionalità diverse per rendere esclusiva l'esperienza dell'ospite. Tutto supervisionato dal direttore

Rocco Fusco. Al pian terreno, nella corte e all'ombra del pino secolare, si viene invasi dall'indomabile onda dei sapori del ristorante, arricchita da selezionati vini e ricercati drink dell'american bar-champagnerie. Il vociare dei clienti arriva



come una fresca brezza d'estate che soffia tra le barche ormeggiate, il tintinnio dei bicchieri e delle posate, riporta alla mente il rumore delle corde e delle vele agitate dal vento. Il ristorante fine dining di cucina mediterranea, da degustare anche nella esclusiva "Sala mani", dipinta dall'artista Dario Agrimi, apre tutti i giorni, tranne la domenica sera, ai classici orari di pranzo e cena 12,30-15,00 20,00-23,00. La cucina a vista del ristorante, alla cui cloche di comando ci sono due executive chef Danilo Partipilo e Fabio Palumbo, evoca continuamente il sapore del mare, con grande attenzione anche agli ingredienti e ai prodotti che scandiscono il ritmo delle stagioni. Un'anima mediterranea, ma attenta al vegetale. In quest'ottica green, gli chef di Ognissanti con la loro brigata si lasciano ispirare dalla sostenibilità

anche nei piatti, nella preparazione, nella produzione dei prodotti, per rendere la cucina rispettosa della natura. Dagli amuse bouche ai dessert, passando per i petit four, dai prodotti dell'arte bianca alla frollatura del pesce, tutto è hand made. Completano il dream team il direttore di sala Marco De Troia, il sommelier Antonio La Mastro e il bar manager Andrea Malcangio. La Spa-centro benessere, al primo piano del palazzo, è il luogo della quiete. Due aree la compongono: a ovest la zona umida, a est quella del relax. La prima offre diverse esperienze: la stanza del sale, le docce con cromoterapia, il bagno turco, la sauna e la spettacolare piscina idromassaggio con vista mare. Nella seconda la beauty farm: le docce, i lettini ad acqua per evocare il mare e aree relax in cui concedersi una tisana detox o rigenerante. Gli

speciali trattamenti completano il benessere psicofisico del percorso olistico in cui conquistare davvero la 'Salus Per Aquam'. Dalle finestre poste di lato, si scorgono i rami del pino che mai abbandonano il cliente nel "viaggio" Ognissanti. Tutto il primo piano è avvolto dai profumi dell'albero, della stanza dei sali e della brezza marina. La Spa è aperta tutti i giorni, tranne il lunedì, la mattina e il pomeriggio. Le 7 camere del club hotel 4 stelle (con amenities da 5 stelle), di cui due suite vista mare, affacciate direttamente sullo spettacolare porto di Trani, altre deluxe e altre con terrazzini di pertinenza privati, in cui vengono servite colazioni deliziose. La straordinaria terrazza dall'orizzonte infinito, il rooftop, da cui si gode la vista panoramica più bella di Trani, è aperta in primavera, estate ed inizio autunno, dalle 18 all' 1,00. È

il contesto perfetto dove poter degustare aperitivi, frutti di mare, champagne e drink, o assaporare il light dinner con un notevole oyster bar, circondati dalla sacralità della Cattedrale di Trani, della Sinagoga ebraica Scolanova e della Chiesa di Ognissanti, letteralmente abbagliati dalla bianca pietra di Trani e dal romanico pugliese. Un panorama esclusivo, in cui le vele delle barche e i pescherecci spuntano all'orizzonte, che si fa luogo di meditazione. Incastonato nel porto, Ognissanti, raggiungibile via terra e via mare anche dai diportisti e a pochi chilometri dall'Aeroporto internazionale Karol Wojtyła di Bari-Palese, individua il futuro di Trani, ormai deputata ad un ruolo preminente nelle rotte del turismo italiano ed internazionale. Qui la storia incontra il futuro in una *laison* dalle mille prospettive.

luxury

Idyllo by Apreda

L'autentica cucina
d'autore a Roma

A cura di Anna Maria Cecchini

Nel cuore de Roma capoccia, a due passi dal Pantheon, dalla Basilica di Santa Maria sopra Minerva e da quel foro che fu scenario delle Idi di Marzo scopriamo Idyllo by Apreda, la promessa mantenuta di un viaggio cosmopolita nell'autentica cucina d'autore. Idyllo è giovane, nato grazie alla fine di un sodalizio importante durato 13 lunghi anni, tra il patron dell'Hassler Roberto Wirth e l'executive chef Francesco Apreda che ha immediatamente investito il ricco bagaglio professionale nella nuova e stimolante esperienza. All'interno della struttura ricettiva del Pantheon Iconic Hotel, al piano terra l'Idyllo, terra libera di sperimentazioni dove la tradizione della cucina natia si fonde con la tecnica della scuola nipponica, i sapori delle spezie indiane e si adorna di ulteriori suggestioni internazionali, retaggio dei viaggi dello chef di Formia. Un viaggio di scoperte dove lo studio degli accostamenti, delle tecniche di cottura e del bilanciamento degli ingredienti concede allo chef Apreda di realizzare nella preparazione di alcune portate, la sintesi concettuale identitaria della propria memoria affettiva. Non è un caso che a

soli 6 mesi dall'apertura datata pasqua 2019 abbia ricevuto la prima stella Michelin a cui sono seguiti numerosi altri prestigiosi riconoscimenti come Tre Cappelli 2020 della Guida Ristoranti d'Italia de l'Espresso, Premio novità 2020 Guida

I Cento della Lavazza, Tre Forchette Guida Ristoranti d'Italia 2020 della Gambero Rosso, Pastry chef dell'anno conferito ad Edvige Simoncelli per i dolci dell'Idyllo by Apreda, Migliore cucina d'ispirazione internazionale de Le Guide de La Re-

pubblica 2020, Best of award of excellence 2020 Wine Spectator. La recente ripartenza dell'Idyllo by Apreda è stata valorizzata dalla conferma di eccellenza data alla sua creatura dalla prestigiosa Guida Ristoranti d'Italia 2022 del Gambero



*L'executive chef Francesco Apreda
Ph. Alberto Blasetti*



Sciabola "Vista Positano" - Ph. Alberto Blasetti

Rosso. Un altro Tre Forchette, il riconoscimento ambito della storica pubblicazione che premia il lavoro dell'executive chef e della sua brigata a cui si è aggiunto anche il riconoscimento alla Pastry Chef Chiara Bove del The Pantheon Iconic Rome Hotel: Premio speciale ristorante con la migliore creazione a base di formaggio. Ed è il piatto del Divinity Terrace del The Pantheon Rome Hotel: il

Cremoso al formaggio e frutta secca, un formaggio che sorprende e conquista nell'abito elegante del dessert ad aggiudicarsi l'importante premio durante la manifestazione avvenuta a Roma negli spazi del Marriot Park Hotel. Come altre strutture recettive anche l'Idyllo ha risentito del periodo pandemico anche se ha potuto godere della presenza di quei visitatori che hanno scelto di usu-



Babà "Mille Culture" - Ph. Alberto Blasetti



Alessandro D'Andrea Idyllo Restaurant Manager - Ph. Alberto Blasetti

fruire della formula "Staycation" che prevede la possibilità di pernottare a prezzi vantaggiosi anche nei 5 stelle come The Pantheon Iconic Rome Hotel e cenare al ristorante scegliendo tra i tre percorsi degustazione: Idyllo's Butterfly, Sapidità Essenziali, Iconic Signature. Nel periodo di fermo necessario, lo chef Aprea ha continuato il suo percorso di evoluzione e ricerca personale che lo ha accompagnato fino alla recente riapertura negli spazi ampliati della sala e del nuovissimo privé, festeggiata con la propria brigata, diminuita nel personale ma dal mood vincente. Ora ci si concentra sulle proposte dell'Iconic Signature e ci si continua ad avventurare nel mondo avvincente e contemporaneo delle Sapidità Essenziali, menù recentemente perfezionato nella sua versione invernale, con la nuova strutturazione al 50% di ingredienti vegetali, il 40% pesce ed il restante 10% carne. Nel primo percorso scopriamo il Giappone, l'India, la Francia e il Centro-Sud della nostra penisola con l'entrée, prova inequivocabile della maestria dello chef che disdegna l'omologazione e rimane libero intellettualmente. La scelta umami dell'alga wakame adagiata in modo seducente sulla focaccia si rivela stuzzicante e prelude all'abbinamento insolito tra il cocco e il cavolo romanesco, seguito da un uovo di quaglia in tempura che si rivela peccato di gola golosissimo con la nota esplosiva del wasabi. Il sogno nipponico continua con la capesanta impanata con aioli e tartufo nero servita con un infuso di funghi shiitake e si dissolve con un altro antipasto di mare ma sa di terra che ci catapulta felicemente ad Ischia con il San Pietro all'ischitana. In questa prelibatezza il San Pietro è adagiato su di un fondo di fegatino di coniglio, bagnato nel suo brodo e accompagnato da fagioli e verza, unico gusto quello degli elementi coinvolti, in assenza di sapidità. Nei primi piatti i sapori orientali vengono ricercati ed abbinati ai piatti della nostra tradizione che ne escono sublimati come accade con i cappelli

letti ripieni di parmigiano, serviti in un brodo di tonno freddo per far risaltare maggiormente la nota wasami o con i capellini aglio, olio e peperoncino con anguilla affumicata. Molto interessante il risotto cacio, pepi e sesami dove lo chef Aprea mette in campo l'arte di saper riconoscere e miscelare al meglio le spezie, appresa in un viaggio in India affrontato prima dell'emergenza pandemica. L'India fa capolino nuovamente nell'unica proposta del secondo piatto: un pollo servito alla maniera francese ma marinato in stile tandoori con una salsa però tutta romana, all'abbinamento yogurt e spezie Aprea preferisce i peperoni nostrani. Lo chef Aprea riesce a tirare fuori il meglio della materia prima e a rimanere in equilibrio tra tradizione e innovazione, nell'autenticità della sua cucina d'autore dove la ricerca e lo studio delle tecniche apprese sul campo gli offrono la possibilità di giocare con alghe, spezie, erbe per esaltare e non confondere il vero sapore del cibo, ma offrire piuttosto un'esperienza nuova, accattivante, esclusiva. Il nuovo percorso di Sapidità Essenziali si annuncia con una vellutata di topinambur, alici salate e ricci di mare e dalla Lampuga in carpaccio, porcini e erba cedrina, a seguire il Polpo affogato, cavolo nero e fagioli. L'eleganza ed il sapore segni distintivi della cucina di Aprea si rinvergono nelle Tagliatelle di Kamut al porro stufato, nocciole e foie gras e nei raviolini di lingua salmistrata, cavolfiori e acqua di ostriche. Nel secondo piatto Merluzzetto terra e mare, la sapiente lavorazione del pesce, prima marinato e poi cotto a bassa temperatura permette di assaporare una carne soda che al contempo riesce a conservare il giusto grado di umidità, regalando al palato un'esperienza molto gratificante. Le proposte dolci della pastry chef Chiara Bove sono molto interessanti e rispettano naturalmente la stagionalità delle materie prime, accordandosi perfettamente al resto delle portate dei percorsi gustativi.

luxury



Palazzo Dama

Uscire dall'ordinario e vivere un'esperienza indimenticabile

A cura di Anna Maria Cecchini

In una posizione privilegiata a soli 450 m. da Villa Borghese, presso il Lungotevere Arnaldo da Brescia 2, a due passi da Piazza del Popolo, Palazzo Dama rivoluziona il concetto di lusso, ponendosi come la sintesi 5 stelle riuscitissima del fascino raffinato, così charmant delle dimore d'epoca, e le incursioni audaci nel design moderno. L'heritage infatti era proprietà di uno dei più antichi e nobili casati europei, i Malaspina. In que-

sta dimora la famiglia soleva ritirarsi in vacanza e spesso organizzava sontuosi ricevimenti che catalizzavano le personalità più eminenti dell'epoca. Oggi l'ultimo lavoro di ristrutturazione supervisionato dall'architetto Antonio Girardi ha ridefinito il concetto di lusso, disegnando questa nuova meta, non solo un albergo ma il rifugio dotato di club privato, bar e piscina all'aperto, il moderno locus amoenus per una clientela esigente ed internazio-





nale. Le 29 camere e suites sono state concepite come alloggi luminosi e confortevoli in un'atmosfera elegante propria della residenza d'epoca che aspira a caratterizzare il soggiorno dell'ospite e la sua esperienza a Palazzo Dama. Il Pisco Bar offre una location d'effetto, per intrattenersi sorseggiando un cocktail e ammirare la boiserie in legno scuro, illuminata da magnificenti lampadari di cristallo provenienti direttamente dall'Hotel Plaza di New York. Il classico strizza l'occhio al contemporaneo grazie all'utilizzo sapiente di specchi, luci, scritte con neon luminosi ed elementi naturali. Nella scenografica piscina, all'ombra della rigogliosa vegetazione, tra ulivi e limoni, anche una tranquilla nuotata può regalare momenti di puro relax. L'ambiente così cool si presenta perfetto per accogliere i momenti indimenticabili della proposta di matrimonio, un addio al nubelato o la festa di laurea. Nella struttura sia l'ospite fugace che l'organizzato potranno godere al medesimo modo della posizione centrale, nel cuore palpitante della città eterna, ove la storia si vive semplicemente passeggiando, l'arte va in scena ogni giorno ed il carnet di eventi è sempre eterogeneo e ricco. Un motivo in più per incontrarsi Palazzo Dama è dato dal Pacifico Restaurant che dal marzo 2017 propone quasi esclusivamente la cucina Nikkei, una fusion tra la cultura peruviana e quella degli emigranti giapponesi che arrivarono in sudamerica fine 800 inizio 900. Il nome del ristorante è stato scelto in maniera lungimirante, pensando alla sua vocazione internazionale, semplice da pronunciare in tutte le lingue del mondo, inoltre concettualmente evoca il sentimento di rispetto e il desiderio di conoscenza dei due popoli, confluito in una cucina che sa farsi apprezzare, e crea combinazioni cromatiche, olfattive e gustative uniche. Sintesi perfetta del meglio peruviano con l'eccellenza accattivante nipponica. Ambasciatore del gusto Nikkei nel mondo, lo chef Jaime Pesaque che nelle cucine

luxury

del Pacifico romano replica il successo milanese. La direzione esecutiva di tutte le cucine è affidata allo chef Ivo Marchionni classe 91. Tra i piatti signature le proposte internazionali dei Ceviche chifa, Lomo a lo pobre, il Tiradito rivisitato ed una selezione pregiata di carni come il celeberrimo Wagyu Carpaccio. Il ceviche è considerato il fiore all'occhiello del Pacifico, un must e la sua preparazione viene curata nel dettaglio metico-

losamente. Il salmone viene marinato in una leche de tigre "chifera" a base di lime, brodo di pesce, aglio, sedano, zenzero, cipolla, coriandolo, peperoncino e sale con l'aggiunta di ingredienti asiatici quali la soya, teryaki e salsa di ostriche. Il pesce adagiato nella sua salsa viene accompagnato da avocado, chips di wonton fritte, arachidi, semi di sesamo bianco e nero, e cipollotto, un'orchestra di sapori per un finale in crescendo.



luxury

Grand Hotel Fasano: un diamante rosso sulla Riviera del Garda

L'executive chef Maurizio Bufi come ospite d'eccezione

A cura di Anna Maria Cecchini

“**T**utto è azzurro, come un'ebbrezza improvvisa, come un capo che si rovescia per ricevere un bacio profondo. Il lago è di una bellezza indicibile”. Questi i versi dedicati al Lago di Garda che il Vate scrisse appena ebbe terminato di trasvolare le sue acque il 4 settembre del 1917.

Sulla sponda occidentale di quel lago, così caro a Gabriele D'Annunzio, qualche decennio prima, nel 1888, fu costruito il Grand Hotel Fasano e da 134 anni l'edificio storico in stile neoclassico appare come la più preziosa delle gemme, al pari di un diamante rosso incastonato nell'oasi stermina-





ta di verde respiro del parco secolare che ospita rarità botaniche ed arboree. La primigenia sortita del Gran Hotel Fasano risale al 1852, con una prima stesura di progetto su una mappa austriaca, che si conserva presso il catasto storico di Brescia, e in seguito, prima, nel 1888, che viene conservata al catasto storico di Brescia, poi un bozzetto del

profilo. Lo schizzo che ne delineò la sagoma. Fin dall'inizio il complesso fu destinato ad essere una struttura a vocazione ricettiva e non residenziale, testimoniando così la precoce vocazione turistica della Riviera del Garda che dalla fine dell'Ottocento divenne la meta invernale d'elezione di numerose famiglie della nobiltà austriaca e tedesca, partico-



larmente inclini ad apprezzare la mitezza del suo clima, unita ad uno scenario naturalistico, in cui luce e acqua creano, in giochi sempre nuovi e multiformi, quadri di struggente e inusitata bellezza. Il successo del Gran Hotel Fasano si consolida nella Belle Époque quando la Riviera diventa una meta turistica di gran moda tra gli aristocratici che dalle principali città d'Europa la raggiungono affrontando il viaggio in treno con tappa a Desenzano o Riva del Garda, per poi proseguire in vaporetto fino alla Landungsbrücke (il pontile), accompagnati da un drappello di solerti servitori. L'Hotel diventerà poi il lussuoso luogo di soggiorno del Vate che, desideroso di celebrare il suo amore per questo locus amoenus (in corsivo la dicitura latina), farà costrui-

re, ad appena 500 metri dal Fasano, il Vittoriale degli Italiani. Gabriele d'Annunzio amava molto amava passeggiare nel giardino del Gran Hotel e spesso prolungava il suo piacere al ristorante e al bar. Una dedica di tre pagine nel libro d'oro della struttura ed una frase del poeta soldato ingrandita nei caratteri originari adorna la sala colazioni ad imperituro ricordo, suggello di questo suo legame affettivo speciale. Non solo il Vate ma anche Paul Heyse, premio Nobel per la letteratura nel 1910, nel 1899 trascorse con la famiglia un'incantevole soggiorno al Gran Hotel Fasano, che continuò a frequentare nonostante avesse poi acquistato una villa a Gardone Riviera, nella quale trascorse tutti gli inverni di un lungo decennio e trovò l'ispirazione proficua



luxury



luxury

per la stesura del suo Maria von Magdala. Nel 1913 anche Gustav Klimt visitò l'albergo e durante il suo soggiorno estivo dipinse "Italienische Gartenlandschaft" e "Malcesine am Gardasee". Nella galleria dei personaggi celebri ed illustri troviamo anche Katheina di Leeds ed il marchese di Carmarthen che soggiornarono nelle sue stanze nell'ottobre del 1925 e la Principessa ed il Principe Albrecht zu Schaumburg-Lippe nel marzo del 1930. Le guerre mondiali arrestarono ineluttabilmente l'attività dell'hotel che venne deturpato e subì gravi danni strutturali, ma nel 1948 come l'araba felice risorse, inaugurando la stagione estiva. Gli anni che seguirono furono testimoni della progressiva ascesa del ceto medio e l'hotel pronto raccolse la sfida, confermandosi come struttura recettiva d'eccellenza, rinnovandosi ed aprendosi ad una clientela sempre più esigente e cosmopolita. Oggi il Gran Hotel Fasano, gestito da tre generazioni dalla famiglia Mayr, è un 5 stelle lusso, dotato di tre ristoranti, bar, beach club e di un'ampia SPA attrezzata con piscine interne ed esterne, ispirata alle terme romane per un'esperienza di puro ed autentico benessere. Il fascino unico di un soggiorno in una struttura designata nel 1989 Patrimonio Nazionale dal Ministero dei Beni Culturali, ove le suggestioni delle epoche che furono, con i loro eccellenti personaggi vengono vissute in una concezione attuale, moderna dell'idea di comfort. In questa realtà così affascinante dalla forte e ricca eredità storica, uno dei tre ristoranti, Il Fagiano ha inaugurato un nuovo corso con l'attuale direzione ad opera dell'executive chef Maurizio Bufi che dopo aver trascorso un decennio a Villa Giulia, e prima ancora essersi occupato dell'apertura di Lefay Resort & Spa al lago di Garda a Gargnano, oggi inizia un nuovo e spettacolare capitolo della sua storia professionale. Barese verace lo chef Bufi ha sostituito il mare della sua natia Puglia con le acque placide del lago ma non ha dimenticato il temperamento degli uomini del sud e da uomo solido e forte, grazie anche alla sua decennale esperienza di

chef ben strutturato, non ha scelto un menù compromesso, di transizione ma piuttosto ha osato, presentando alla clientela degli habitués un percorso gustativo tripartito che nell'arco dell'anno si rinnoverà ogni cambio stagione. Il suo Forme, Radici, Gola si fonda sulla comune ricerca dell'eccellenza della materia prima, per poi strutturarsi in piatti che seguono l'estro creativo, la forte personalità dello chef e sanno sempre esaltare gli ingredienti stagionali al meglio delle loro potenzialità. Le verdure biologiche arrivano direttamente dai contadini di provincia, della bassa Franciacorta, mentre per le farine si è scelto Molino Bertolo, una realtà trevigiana che macina grani a pietra e possiede un'eccellente gamma di prodotti come il grano spezzato e molto grezzo Caryopsis con il quale vengono realizzati i grissini stirati. Nel percorso Forme, ispirato al mondo dell'arte, l'audacia e la sapienza dell'executive chef Bufi riescono a far dialogare ingredienti lontani, creando un mix di terra, mare e lago molto interessante e convincente come il Calamaro, anemelle e anacardi o l'Agnello ramen, asparago e fave. In questo percorso, troviamo anche pesci di lago esaltati abilmente dall'accostamento non convenzionale con ingredienti insoliti come nel Morone, aglio orsino e tartufo nero. Radici è un menù vegetale con qualche accordo vegano dove non bisogna assolutamente perdere la possibilità di gustare Pomo d'oro o l'originale dolce di Barbabietola, rabarbaro e sesamo. Infine Gola, la terza proposta degustazione, una sinfonia di sapori e suggestioni sinestetiche da ben 7 portate, tra le quali segnaliamo un altro piatto capace di esaltare il connubio lago-mare: Coregone, aglio nero, vongole e bietola, forse la scelta più rappresentativa del percorso identitario maturato dallo chef Bufi. Menzione a parte per il Piccione, salsa pearà e puntarelle, proposta gourmet per palati sopraffini e non convenzionali che sapranno indugiare adeguatamente nel prolungare il piacere di assaporare un raffinatissimo pan brioche farcito con le interiora dello stesso volatile.

THE GEMS

BY *Roberto
E. Wirth*

WELCOME FROM ROBERTO E. WIRTH

It is my pleasure to take you on a discovery journey through Italy and introduce you to my collection. Five gems, each featuring its own distinctive personality, share a timeless elegance and an authentic Italian style. Meticulously designed historic villas and residences, in unique and unparalleled locations, where guests can appreciate the distinctiveness of an exclusive style. Enchanting settings where one can feel the personal touch of a family-owned business.

Roberto Wirth
CHAIRMAN



ROMA - 41°54'22.7"N 12°28'58.4"E



CITTÀ DELLA PIEVE - 42°57'15.9"N 12°00'21.4"E



T. +39 06 699 340

booking@hotelhassler.it

ROMA - 42°57'15.9"N 12°00'21.4"E



SPEDALICCHIO - 43°17'35.0"N 12°14'05.1"E



CHIUSI - SIENA - 43°01'37.2"N 11°53'17.6"E