

AVVENTURA DA ARCHEOLOGI SULLA COLLINA DI LUNI

Nella Tuscia Viterbese, la boscosa valle del Mignone
cela testimonianze di antichi villaggi preistorici e tombe etrusche



La vallata del fiume Mignone

Può sembrare strano che, a meno di un'ora da Roma, ci siano ancora luoghi selvaggi e solitari, raggiungibili solo in fuoristrada o con un lungo cammino a piedi, senza incontrare paesi, case, persone. Una situazione ancor più strana se si pensa che in antico, prima della grande crisi sociale e demografica del Medioevo, questi stessi luoghi furono capillarmente presidiati, con popolazioni insediate in borghi e città e campagne ricche e produttive. Sono le terre dell'Alto Lazio, dove Etruschi e Romani si confrontarono e spesso si combatterono fino alla definitiva scon-

fitta dei primi, soggiogati dalle ambizioni espansionistiche dell'Urbe.

Le città scomparvero, abbandonate dai loro abitanti, sgretolate dal tempo e dai predoni. Di esse rimasero le necropoli, protette dal mistero e dalla paura. Oggi sono il segno imperituro di quelle civiltà.

Fra Blera e Monte Romano, il sito di Luni sul Mignone affascina per la grandiosità del paesaggio, la solitudine, la sorprendente avventura che attende i suoi rari visitatori. Va detto che Luni non si raggiunge e non si esplora con facilità. I reperti archeologici, benché tutti accessibili, sono celati nella macchia,

talvolta in situazioni apparentemente impenetrabili se non si è condotti da una guida del luogo. È quindi necessario farsi accompagnare (vedere box *Dove, come, quando*): da soli si rischia di rimanere delusi o, peggio, di perdersi.

GROTTE E CAVERNE NEL TUFO DELL'ETÀ DEL BRONZO

Il punto d'avvio dell'escursione è la diruta stazione di Monte Romano, collocata lungo la ferrovia dismessa Civitavecchia-Capranica. Sulla sfortunata vita di questa linea, aperta nel 1928 e chiusa nel 1961 a causa dello scarso traf-



fico, basti dire che la stazione dista quasi 10 chilometri dall'abitato di Monte Romano ed è raggiungibile solo seguendo contorte piste tracciate nella macchia. La collina di Luni si eleva di fronte all'edificio, verso meridione. Ci si avvia pertanto a piedi in direzione del vicino viadotto reticolare sul Mignone, da cui si gode **una splendida veduta panoramica sul fiume e sulla sua vallata, del tutto disabitata, frequentata solo da mandrie di bovini allo stato brado.**

Dalla testata del viadotto si stacca un esile sentiero che rimonta, con qualche stretto e ripido passaggio, la collina e raggiunge il pianoro sul quale era l'antica Luni. I primi coloni vi si stabilirono fin dall'età del Bronzo (XV-XI secolo avanti Cristo), prima pastori e poi agricoltori. A essi fecero seguito i minatori, che gli Etruschi condussero qui per scavare i minerali dei Monti della Tolfa. I Romani, che conquistarono Luni nel III secolo avanti Cristo, la fecero ben presto decadere, preferendo agli insediamenti accentrati la pratica del latifondo. Luni fu rioccupata nell'Alto Medioevo – vi sono tracce di un castel-

lo e di una chiesa – quindi scomparve del tutto, forse a causa di una pestilenza. Il sito fu esplorato a partire dagli anni Sessanta del secolo scorso e si rivelò fecondo di ritrovamenti, fra cui alcuni frammenti di ceramica micenea che dimostrano l'esistenza di rapporti fra i suoi abitanti e il mondo greco. Sul pianoro ci sono secolari tracce di frequentazioni umane, molte di esse quasi invisibili a un occhio non esperto. La più evidente è un vano rettangolare scavato nel tufo, da interpretare come l'abitazione del capo del villaggio, in un periodo compreso fra la fine dell'XI e l'inizio del X secolo avanti Cristo. Vicino a esso si apre una grotta, utilizzata in seguito come luogo di culto, riconoscibile dalla colonnetta in tufo che separa i due accessi.

A PIEDI TRA IL FIUME E LA VECCHIA FERROVIA

Procedendo fra i cespugli e le radure del pianoro si giunge a ridosso di un profondo vallo trasversale, di chiara origine artificiale. Proteggeva e faceva da spalla all'abitato primitivo, costitui-



to da tre capanne a pianta rettangolare di cui resta solo l'impiantito in argilla e la parte bassa della muratura in pietra, poiché l'elevato era certamente di materiale deperibile (in legno o in paglia). Si tratta di un rinvenimento che gli archeologi ritennero eccezionale per rarità e per tipologia costruttiva poiché altre abitazioni note nella stessa epoca, in altri siti, erano semplici e rudimentali ricoveri in grotta.

In seguito gli Etruschi utilizzarono il vallo come parte della cinta difensiva della loro città. Da essa infatti si esce poco oltre, tramite una rampa, che segnava la porta orientale. Si scende di



A sinistra: il viadotto sul Mignone, nella prima parte dell'itinerario; il fiume nasce sui Monti Sabatini e sfocia nel Tirreno. **A destra:** l'edificio dell'ex-stazione di Monte Romano, nella Tuscia Viterbese.



ITINERARIO a piedi nella valle del Mignone, nel comune di Blera (Vt).

Partenza e arrivo: ex-stazione di Monte Romano. Da Roma si segue la Cassia fino a Cura di Vetralla e poi, verso sinistra, la provinciale 41 fino a Blera. Monte Romano si raggiunge da Blera con la provinciale 42; dopo 5 km si lascia l'asfalto e si piega a sinistra per una sterrata che si immette, verso destra, sulla massicciata dell'ex-ferrovia Civitavecchia-Capranica; proseguire per 7 km fino al piazzale dell'ex-stazione.

Tempo di percorrenza: 3 ore.

Lunghezza: 8 km.

Dislivello: 180 metri.

Condizioni del percorso: sentiero o pista forestale, impraticabili in caso di piogge recenti.

Si raccomanda di farsi accompagnare da una guida.

Periodo indicato: dall'autunno all'inizio della primavera.

Con chi: l'Associazione Antico Presente organizza visite guidate ed escursioni, soprattutto archeologiche e naturalistiche, su questo e su altri itinerari di Blera e della provincia di Viterbo, per singoli e gruppi. Info: 339/571.81.35; www.anticopresente.it o pagina Facebook "Antico Presente".

pochi metri per superare la sella che divide il pianoro dal prospiciente monte Fornicchio, di cui si raggiunge facilmente il culmine. È il luogo adatto per una sosta e per un'esplorazione aggiuntiva: **i fori che si scorgono nel terreno servivano per le palificazioni di altre capanne preistoriche**, mentre sui costoni del rilievo si aprono altre grotte a camera. Tornati alla sella si discende l'opposto versante fino a raggiungere, dentro una fitta boscaglia, la sponda del torrente Vesca. Il sentiero lo passa a guado per due volte (si raccomanda di calzare un paio di scarponi da trekking impermeabili), per poi trasformarsi in una pista carrabile. Lasciata a destra la diramazione per la fontana Canalicchio, il percorso rimonta la pendice e scavalca nuovamente la collina per immettersi sul vecchio tracciato ferroviario, di cui resta la sola massicciata. Piegando a sinistra si fa ritorno alla ex-stazione di Monte Romano.

La passeggiata però non si conclude poiché con una breve diramazione, seguendo il solco del Fosso Canino, si possono raggiungere le falde setten-



La tomba delle Cariatidi

trionali del monte Fortino. Circa cento metri prima che questo corso d'acqua confluisca nel Mignone lo si passa a guado, e si risale poi per pochi minuti la pendice boscosa fino a scorgere, nel bel mezzo di una necropoli completamente sepolta, la sola bella evidenza della tomba delle Cariatidi, con l'elaborato motivo della finta porta a rilievo sulla facciata. Il vero accesso è sottostante e all'interno il manufatto rivela altri motivi architettonici intagliati nel tufo, oltre a una strana cornice aggettante con due teste a rilievo – le cariatidi da cui il sito prende il nome – che reggono il soffitto. ☹☹

Alberghi e ristoranti

Agriturismo Poggio al Sasso

(Blera, località Crocevive, 0761/64.52.10). Dimora di campagna fra gli uliveti, con ristorante e piscina. Doppia con colazione da 60 €; menu da 30 €.

Ristorante La Torretta (Blera, piazza Giovanni XXIII 9, 0761/4791.89).

Cucina locale a base di selvaggina, abbondanza di primi e tre camere per eventuale pernottamento. Menu da 20 €.

Le buone cose

Cooperativa Agricola Colli

Etruschi (via degli Ulivi, Blera, 0761/47.04.69). Frutto del lavoro di 380 soci, l'olio di Blera è fra i primi venti al mondo per le sue qualità organolettiche.

La consegna gratuita.

Le spese postali
sono incluse.

*L'Italia
più bella
è qui.*

Nessun
numero perso

Il risparmio immediato

Scegli tu quanto vuoi
risparmiare: più di 3 mesi
oppure 8 mesi gratis

**Il calendario
in regalo**

I privilegi del Club degli Abbonati

Il prezzo bloccato

Bell'Italia ogni mese ci fa scoprire e riscoprire i tesori di cultura, di arte e di natura del "più bel Paese del mondo".

E solo chi si abbona mese dopo mese scopre che *Bell'Italia* in abbonamento è ancora più bella e ancora più conveniente.

LE GARANZIE 100% GIORGIO MONDADORI PER L'ABBONAMENTO A BELL'ITALIA

- 📺 **Consegna gratuita.** Massima comodità: la rivista arriva direttamente e gratuitamente a domicilio.
- 📺 **Prezzo bloccato.** Anche se il prezzo di copertina della rivista dovesse aumentare nel corso dell'abbonamento, il prezzo per gli abbonati è bloccato!
- 📺 **Nessun numero perso.** Se per cause di forza maggiore (scioperi ecc.) non riceverai un numero, lo invieremo di nuovo oppure a tua scelta l'abbonamento verrà prolungato.
- 📺 **Rimborso assicurato.** Chi per qualsiasi ragione dovesse interrompere l'abbonamento ha diritto al rimborso dei numeri non ancora ricevuti.
- 📺 **Comodità di pagamento.** Libertà di scegliere il più comodo: carta di credito, bollettino di conto corrente postale o assegno.
- 📺 **Iscrizione gratuita al Club degli Abbonati.** Per usufruire di tutti i vantaggi e i privilegi riservati ai Soci.
- 📺 **Garanzia di riservatezza.** L'Editore garantisce la riservatezza dei dati comunicati e la possibilità di richiederne la rettifica o la cancellazione scrivendo a: Cairo Editore - Responsabile Dati - C.so Magenta, 55 - 20123 Milano.



Dall'Italia e dall'estero anche on line: www.miabbono.com/bellitalia

I PIACERI **di gennaio**

Camera con vista | Alberghi | Benessere | Agriturismo | Buona Italia | Cantine e altro



L'OCCASIONE
DEL MESE

UNA NOTTE AL RESORT CON LE NOTE DI GINO PAOLI

Il **Renaissance Tuscany Il Ciocco** è un elegante 4 stelle superior con spa nella campagna toscana di **Barga (Lucca)**. Da tre anni ospita l'**Unplugged Festival d'Autore** con concerti di grandi artisti – fra cui Ron, Tiromancino e Gino Paoli – che si esibiscono nell'auditorium del resort. Il **28 gennaio** sarà la volta di Gino Paoli, accompagnato da Danilo Rea. **Una notte con colazione** e due ingressi al **concerto** a **170 €** a coppia. **INFO: 0583/76.91**
segue a pag. 114

Sapori degli altipiani trentini tra Folgaria e Lavarone pagina 116



NORD SARDEGNA

Per i "Primissimi", vacanze da sogno a prezzi scontati

Delphina Hotels & Resorts, gruppo alberghiero leader per le vacanze nel nord della Sardegna, propone l'**offerta Primissimi**, che consente di godere della bellezza delle sue strutture a prezzi scontati. La promozione prevede, **per chi prenota entro il 31 gennaio**, lo sconto del **15 per cento** sul soggiorno in tutti gli hotel del gruppo, sia 4 che 5 stelle. In più, per chi raggiunge la Sardegna in nave o in aereo è previsto il **transfer a tariffe scontate** da e per porti e aeroporti. **INFO: www.delphina.it**



CIBO & PAESAGGIO ★ ZAFFERANA ETNEA (Catania)

I FRUTTI DEL VULCANO

Piccole, succose e intensamente profumate, le antiche mele dell'Etna sono coltivate da una cooperativa di agricoltori sulle pendici della "muntagna", tra 800 e 1.500 metri di altitudine

 A cura di **SLOW FOOD** • Testi **Angelo Surrusca** • Fotografie **Archivio Slow Food**

A *muntagna*: è così che la gente del posto chiama l'Etna, a sottolinearne l'importanza e l'unicità. È il vulcano attivo più alto d'Europa, dal 2013 Patrimonio Unesco; il Parco Regionale che lo circonda, istituito nel 1987, è stata la prima area naturale protetta siciliana.

Un territorio di grande bellezza naturalistica, che accontenta escursionisti e sportivi in ogni stagione, ma anche una zona la cui fertilità è strettamente legata alla matrice vulcanica dei terreni, molto

permeabili e ricchi di potassio. Un'area così non può che vantare un notevole campionario di biodiversità, che però talvolta viene messo a rischio dalla globalizzazione, come in questo caso. **Un tempo nei terreni agricoli alle pendici dell'Etna venivano coltivate mele, pere e ciliegie**, in consociazione tra loro e con altre piante tipiche delle aree montuose mediterranee. Si cominciava con la raccolta delle ciliegie, si proseguiva con le pere, infine con le mele. Queste

hanno rappresentato fino agli anni 70 del secolo scorso la più forte e radicata biodiversità dell'Etna, con una ventina di varietà, più o meno diffuse, dai nomi caratteristici: Auruduci, Barriatu, Bunnanza, Cardillo, Cirino, Cola, Donneddu, Gelato, Gelato Cola, Lappio, Lappione, Malideci, Medonna, Rotolo, Ruggia, Rumaneddu, San Giovanni, Turco, Zuccareddu... Frutti di piccole dimensioni, non più di 120-130 grammi, dalla polpa bianca, succosa, dolce e intensamente profumata.

COLA, GELATO E CIRINO SONO LE PIÙ APPREZZATE

Oggi solo pochi contadini continuano a preservare le antiche varietà di mele dell'Etna, coltivandole nel rispetto del territorio. **Le produzioni, poche centinaia di quintali l'anno, sono quasi interamente vendute nei mercati locali.**

Le varietà più apprezzate sono da sempre quattro. La Cola, bianca e lentiginosa, dal sapore leggermente acidulo, è la più conosciuta: il suo nome sembrerebbe legato ai primi impianti che si trovavano nelle vicinanze del convento di San Nicola a Nicolosi. La Gelato è dolcissima e dal colore paglierino, mentre la Gelato Cola riassume in sé le caratteristiche del-



In alto: una coltivazione di antiche mele dell'Etna a Zafferana Etnea. **A sinistra:** i rami di un melo della varietà Cola carichi di frutti.

Pagina seguente, in alto a sinistra: una veduta dell'Etna (3.329 metri) dal sentiero che sale da Zafferana Etnea verso la località detta Schiena dell'Asino.



dove
COME
quando
ZAFFERANA ETNEA
(Catania)



Mele della varietà Gelato

Un'esplosione di sapori

Tutto il gusto della cucina siciliana, tra caponata e arancini, tonno e alici, suino nero dei Nebrodi e stracotto d'asino

le prime due, quasi a simularne una mescolanza genetica. Merita una menzione anche la Cirino, di cui però attualmente si trovano pochissime piante: di piccole dimensioni, ha buccia verde chiaro e venature rossastre diffuse.

Negli ultimi quarant'anni, le antiche varietà sono state progressivamente sostituite dalle "solite" varietà internazionali quali Golden e Red Delicious, molto più produttive e apprezzate dal mercato. A ciò si è aggiunta anche, più in generale, la crisi del comparto melicolo.

UN PATRIMONIO TUTELATO DA POCHI COLTIVATORI

Slow Food, grazie al sostegno del Parco Naturale dell'Etna, ha istituito un Presidio che punta a recuperare questo panorama varietale storico, ma anche a restituire dignità ai piccoli agricoltori, che ancora oggi sono motivati e consapevoli dell'importanza di salvaguardare il patrimonio vegetale storico della montagna. Attualmente **al Presidio aderiscono una trentina di coltivatori, riuniti nella Cooperativa Zaufanah di Zafferana Etnea.**

Le mele vengono coltivate nei terreni del Parco compresi tra 800 e 1.500 metri di quota; i frutti si raccolgono, partendo dagli impianti alle quote inferiori, da fine settembre a metà novembre. Con la conservazione a bassa temperatura si possono consumare fino in primavera. Le antiche mele dell'Etna si gustano prevalentemente fresche, ma sono molto adatte anche per la trasformazione in confetture, mousse, succhi e sidro. ☺☺



Zafferana Etnea, a circa 27 km dal capoluogo Catania, si raggiunge in auto con l'A18 Messina-Catania, uscita Giarre e poi provinciali 4I e 148, oppure uscita Acireale e provinciali 165 e 8II-IV. **In camper:** Camping Al Yag, a Pozzillo di Acireale, via Altarellazzo 34, 095/76.41.53.

Gli alberghi

Airone Wellness Hotel ★★★ (Zafferana Etnea, via Cassone 67, 095/708.18.19). L'albergo dispone di 62 camere, dalle standard alle junior suite, 11 delle quali in una dépendance da cui si gode una bella vista panoramica. Area benessere con piscina scoperta, sauna, bagno turco, kneipp, jacuzzi; trattamenti estetici su richiesta. Doppia con colazione da 105 €.

Ghebel Resort ★★★ (Milo, via Crisafulli 22, 095/708.70.25). L'architettura dell'albergo si ispira ai casali siciliani dell'800. Dispone di due suite e dodici camere

dotate di tutti i comfort. Il ristorante propone piatti a base di materie prime locali. Nell'annessa beauty room Bacco si effettuano trattamenti di vinoterapia; escursioni nel Parco dell'Etna e visite guidate nelle cantine della zona. Doppia con colazione da 70 €.

I ristoranti

La Vecchia Posta (Mascalci, via Spiaggia 307d, 095/97.12.40). Percorrendo il lungomare si arriva alla trattoria gestita dalla famiglia Savia, che prepara ricette classiche della cucina siciliana di mare utilizzando, per quanto possibile, varietà

di pescato locale. Al pesce azzurro, da lunedì a mercoledì, è dedicato un menu degustazione. Da provare la pasta con le *masculine* (alici), le linguine con crostacei, il fritto misto, il tonno alalunga con cipolletta. Conto 32-35 €.

4 Archi (Milo, via Crispi 9, 095/95.55.66).

Una trattoria dalla calda atmosfera e dagli arredi rustici. Lina Castorina dirige il lavoro in cucina, realizzando piatti tradizionali e nuove ricette ideate con il patron Saro Grasso: caponata, arancino con cavolo trunzu di Acireale, maccheroni al sugo di suino nero dei Nebrodi, stinco di maiale al forno con patate, trippa, stracotto d'asino. Il pane è fatto in casa; da provare le pizze con ingredienti a km zero. Curata la carta dei vini, con occhio di riguardo all'area etnea. Conto 30-34 €.



Presidio Slow Food

Referente dei produttori Alfio Salvatore Leonardi, 329/631.34.07, info@zaufanah.com. Sopra, il simbolo che garantisce, sulla confezione, i prodotti dei Presidi Slow Food.

OSPITALITÀ

Testi di Lara Leovino e Luisella Colombo



Sopra: la Giants Room dedicata a David Bowie; tutte le camere hanno balconi con vista. **A destra:** l'esterno del mountain resort e la sua terrazza con belvedere. **In basso, da sinistra:** scorcio del ristorante; il corridoio per accedere alle camere; un angolo della piccola spa con sauna.

COURMAYEUR (Aosta) **SUPER G**

Un lodge d'altitudine sotto il Monte Bianco

Un rifugio di lusso a 1.700 metri con ristorante gourmet. Si arriva solo in funivia e si dorme fra piste innevate e cieli stellati

A Courmayeur un posto così mancava. Un elegante resort di montagna affacciato sulle piste più belle di Plan Checrouit con l'arco alpino del Monte Bianco a far da corona. Il Super G è un'esperienza da vivere con lo sguardo – godendo dalle tre terrazze i magnifici panorami d'alta quota – e da gustare col palato grazie alla brigata di cucina selezionata dallo chef stellato Andrea Ribaldone. **In tavola si servono piatti di montagna rivisitati con mano elegante:** su tutti la fonduta di fontina d'alpeggio con uovo *poché* ("in camicia") e tartufo. Per pranzi veloci fra una discesa e l'altra il resort propone taglieri di salumi e formaggi, panini gourmet e *bagels*. E poi, nel pomeriggio, per chi ama l'après-ski danzante, c'è musica in una delle terrazze con chiosco all'aperto che serve cocktail, birre artigianali e patatine fritte al momento. Gli ambienti interni hanno arredi contemporanei, chic ed essenziali, scaldati dalle sfumature del legno che caratterizza tavoli e boiserie. **Il lodge ospita 8 camere di cui due suite e sei Giants Room dedicate a nomi illustri come Nelson Mandela e David Bowie.** «Personaggi che hanno scalato la loro vetta e hanno fatto la differenza», come amano sottolineare Andrea Bacchini e Giacomo Sonzini, i due giovani imprenditori che nel 2013 hanno rilevato una struttura alberghiera preesistente trasformandola nel primo mountain lodge sulle piste di Courmayeur. Qui si cerca di esaudire i desideri di tutti: c'è un'area dedicata ai bambini, un piccolo centro benessere, una palestra con personal trainer su richiesta e un tapis roulant che guarda la valle del Monte Bianco.



A destra: scorcio di una delle camere del Mirabell, hotel 5 stelle in val Pusteria. Si tratta della Turmsuite con bow window.

Nelle foto sotto, da sinistra: veduta dell'esterno dell'hotel, che da pochi mesi ha una spa totalmente riprogettata; la vasca di coppia nella Spa Suite del centro benessere.



VALDAORA (Bolzano) MIRABELL DOLOMITEN WELLNESS RESIDENZ

Situato in val Pusteria, è in ottima posizione per sciare a Plan de Corones così come per visitare i centri storici di Brunico e Bressanone. Il Mirabell offre tutto il calore del legno e architetture che prediligono le linee curve. **Il cuore è la lobby bar, con il camino e un inedito bancone "rotante",** cui fanno da corolla tre salette intime. Il ristorante si compone di un'area circolare con séparé che garantisce privacy e tre salette con tipiche stube, dove la colazione è a buffet e la cena con menu alla carta. Le stufe in maiolica e i cuscini rubino, verde salvia e indaco regalano un'atmosfera accogliente che si ritrova nelle camere, tutte in legno. Durante l'estate 2016 è stato completamente riprogettato il centro benessere, caratte-

rizzato dalla piscina coperta che sconfina nel giardino e da un ricco complesso di saune di cui una all'esterno. Punto di forza della spa è l'Ayurveda: oggi il Mirabell è leader in questo settore, la cui filosofia, ispirata all'antica medicina indiana, viene applicata in tutti i trattamenti, eseguiti dopo un'attenta visita iridologica.

info

Mirabell Dolomiten Wellness Residenz, via Hans Von Perthaler 11, Valdaora (Bolzano), 0474/49.61.91; www.mirabell.it
Camere e suite: 55. **Prezzi:** doppia in pensione ¾ da 272 a 540 € a coppia.
Servizi: bar, spa Aurora, piscina interna ed esterna riscaldate, 10 cabine trattamenti, 2 sale relax, parcheggio.
Apertura: chiuso ad aprile e a maggio.



A Cervinia l'Hotel Hermitage è un'istituzione, e non solo perché è l'unico 5 stelle della località. A fare la differenza è la dedizione della famiglia Neyroz, albergatori da 5 generazioni che rinnovano la loro vocazione con sfide sempre d'eccellenza. Progetti premiati da riconoscimenti internazionali e dall'apprezzamento degli ospiti, che in questi caldi ambienti, rivestiti di legno, vivono un'esperienza davvero unica. **L'Hermitage è uno chalet in legno e pietra fra i larici, a pochi passi dal centro**, che offre un'atmosfera familiare ed esclusiva al contempo. A tavola i piatti della tradizione rivisitati dallo chef Roberto Pession si gustano guardando il Cervino o a lume di candela nella suggestiva cantinetta scavata nella roccia. La spa è una meraviglia a cominciare dalla

piscina, alimentata con acqua pura di sorgente alpina, e incorniciata da grandi vetrate affacciate sul paesaggio innevato. La novità di quest'anno è il Thermarium che include bagni di vapore in marmo bianco e luci led, sauna finlandese in rovere alpino, doccia diluvio e a cascata, doccia emozionale e fontana di ghiaccio. Oltre a una zona relax totalmente rinnovata.

info

Hotel Hermitage Restaurant & Beauty, via Piolet 1, Cervinia (Aosta), 0166/94.89.98; www.hotelhermitage.com
Camere: 29 e 9 suite.

Prezzi: da 155 € per persona la mezza pensione; da 190 € la doppia con colazione. **Servizi:** spa, piscina, parcheggio, palestra, ristorante, bar lounge. **Apertura:** da dicembre ad aprile, luglio e agosto.



Sopra: la zona notte di una delle suite del 5 stelle Hermitage, esclusivo resort di Cervinia vincitore nel 2016 ai World Luxury Hotel Awards nella categoria Luxury Ski Resort. **A sinistra:** scorcio della piscina.

Nelle foto in basso, da sinistra: l'esterno dell'Ansitz Ranuihof, maso medievale ed ex residenza di caccia in val di Funes; scorcio di una delle camere e degli affreschi seicenteschi che decorano gli interni.



VAL DI FUNES (Bolzano) MASO ANSITZ RANUIHOF

Un grande maso del XII secolo circondato da un prato innevato con le cime delle Odle all'orizzonte. Accanto la preziosa chiesetta barocca di San Giovanni con il tipico campanile a bulbo. L'antica residenza di caccia Ansitz Ranuihof sorge in un paesaggio fiabesco, **come da fiaba sono le sue romantiche camere: alcove in legno decorate da affreschi del Seicento**. L'ambiente è intimo: solo cinque stanze in stile locale con alcuni arredi d'epoca. La colazione è un trionfo di sapori: viene servita nella sala della stube e propone solo cibi prodotti nella malga Geisler, di proprietà del maso o di provenienza locale. Fra questi latte, uova, miele, succhi, pane, tè, marmellate, yogurt, macedonia fresca, ricot-

ta con erbe di montagna, speck, manzo affumicato fatto in casa e salamino. Fra le esperienze da non perdere c'è la discesa in slittino con sosta in baita nella malga Geisler, a quasi 2.000 metri. E poi i 26 chilometri di piste di fondo della val di Funes e il tour con le ciaspole lungo il sentiero Adolf Munkel.

info

Maso Ansitz Ranuihof, San Giovanni 2, val di Funes (Bolzano), 0472/84.05.06, 339/604.46.85; www.ranuihof.com

Camere: 5.

Prezzi: doppia con colazione 100 € con permanenza minima di 3 giorni.

Apertura: chiuso da dopo Pasqua fino a metà maggio.

Testi di **Pietro Cozzi** e **Lara Leovino****PILA E CHAMPORCHER** (Aosta) IN MONTAGNA A PREZZI VANTAGGIOSI

Valle d'Aosta low cost

Vicine alle grandi città della pianura, le due stazioni sciistiche propongono invitanti vacanze sulla neve

Per chi viene da Milano o Torino, le località sciistiche valdostane sono l'“approdo” più comodo per trascorrere belle giornate sulla neve. **Pila** (foto sopra), raggiungibile in cabinovia da Aosta, accoglie gli sciatori con un pacchetto a partire da **520 € a persona**, valido **dal 15 al 22 gennaio**: comprende 7 notti, 6 giorni di skipass, noleggio attrezzatura e 4 ore di lezione privata. Più piccola, ma circondata dai paesaggi del Parco del Monte Avic, la ski area di **Champorcher** offre invece, fino al 10 febbraio, un soggiorno di **4 notti** in mezza pensione, in hotel 3 stelle, e 4 giorni di skipass a **345 € a persona**. **INFO:** www.pila.it; monterosa-ski.com

PASSO DEL TONALE (Brescia-Trento) 6 GIORNI DI SCI E 42 PISTE PER TUTTI

DISCESE IN FAMIGLIA SOTTO L'ADAMELLO

Vasta, soleggiata, capace di soddisfare i gusti di tutti gli sciatori, la ski area del Tonale (sotto) e dell'Adamello è perfetta per una settimana bianca



in famiglia. Dal 4 all'11 febbraio, numerosi hotel propongono **Family Fun**, un'offerta speciale di 7 notti più 6 giorni di skipass: si parte da **547 € a persona**, in mezza pensione, in hotel 3 stelle. **INFO:** www.pontedilegnotonale.com

PROPOSTE DI QUALITÀ

**TORINO** VISITA ALLA REGGIA E RELAX ALLE TERME

BENESSERE A CORTE

QC Terme Torino, oasi del benessere nel cuore della città della Mole, e la **Reggia di Venaria a Venaria Reale** propongono un'offerta turistica che coniuga cultura e wellness alla day spa. Il pacchetto “Benessere a corte” (sopra, la locandina) prevede l'unione di due esperienze: l'ingresso e **la visita della Reggia**, dei suoi giardini e delle mostre allestite e l'accesso ai **percorsi termali di QC**. Il prezzo dell'offerta, valida tutti i giorni dell'anno, è di **60 €**. **INFO:** www.qcterme.com; www.lavenaria.it

ROVERETO (Trento) **BOCCIONI AL MART**

WEEKEND D'ARTE FRA I MONTI

Fino al 19 febbraio il Mart ospita la mostra **Umberto Boccioni. Genio e memoria**. Visitrovereto propone **una notte** in b&b in città a partire da **66 € a persona**. Nel prezzo sono compresi una cena in un ristorante tipico, **l'ingresso alla mostra** e la visita con degustazione al Museo della Torrefazione Caffè Bontadi. **INFO:** www.visitrovereto.it; www.mart.trento.it

VENEZIA DUE NOTTI A QUATTRO STELLE

La magia del Teatro La Fenice

L'Orologio Venezia (foto) è un elegante 4 stelle superior a Rialto. Durante la stagione lirica del Teatro La Fenice (fino a ottobre 2017), l'hotel propone ai suoi clienti in anteprima i biglietti degli spettacoli. L'offerta **Opera Package** di **2 notti con colazione** e **2 biglietti** in platea parte da **588 € a coppia**. **INFO:** 041/272.58.00.





**PURA PASSATA
di POMODORO
VALLIVO.
POMODORO
VIVO.**

Marco Bianchi
Chef scienziato

- BUONO PERCHÉ HA LA BUCCIA MOLTO SOTTILE.
- BUONO PERCHÉ LAVORATO VICINO AI CAMPI.
- BUONO PERCHÉ NASCE IN UN TERRITORIO INCONTAMINATO.

Il Pomodoro Vallivo nasce in un territorio incontaminato, lontano da insediamenti urbani, alle porte di un Parco naturale. La buccia molto sottile permette al sole di penetrare fin dentro la sua polpa e al Pomodoro Vallivo di essere lavorato direttamente vicino ai campi. Così mantiene intatta la sua purezza fino alla tavola.

Ora sapete perché Pura Passata di Pomodoro Vallivo è così buona.



www.derica.it

Trentino: sull'Alpe Cimbra il gusto della semplicità

A cura di **Auretta Monesi** ★ Foto di **Franco Cogoli**



FOLGARIA Lo speck dell'Antica Macelleria e Salumeria Cappelletti, i dolci assortiti del John Caffè, i liquori della Grappoteca Enoteca El Prosak, lo strudel della Pasticceria Dalsass, il Ristorante alla Segheria, il Maso Engher Caseificio, il Ristorante Cogola e il Panificio Canalia
| LAVARONE Il Museo del Miele e l'Azienda Apistica Amelio Marigo, il formaggio del Caseificio degli Altipiani e del Vezzena, le patate della Fattoria Lenzi e l'ospitalità dell'Hotel Caminetto
| LUSERNA Le ricette dell'Agritur Galeno

Gli altipiani di Folgaria, Lavarone e Luserna sono terre felici, sia nel verde intenso dell'estate che nel biancore invernale e sciistico. La loro storia è curiosa e affascinante: intorno al 1200 il principe vescovo Friedrich von Wangen chiamò dalla Baviera la gente cimbra, tosta e laboriosa, per disboscare e coltivare queste lande. L'idea fu buona, e così qui come in altre zone di montagna si insediò questa popolazione del Nord, portando lingua, usi e costumi che ancora sopravvivono nei cognomi, nella parlata, nei toponimi e nel gusto. Sull'Alpe Cimbra (come la chiamiamo oggi) in quei tempi duri e lontani il cibo era semplice, e tale è rimasto, con poche innovazioni: gnocchi, canederli, verze, patate, polenta, maiale, latticini e un sapiente uso delle erbe. **Oggi primeggia il superbo formaggio Vezzena, presidio Slow Food.** Poi speck, luganeghe, ottimi dolci, selvaggina. Piatti montanari, cucinati con semplicità gustosa.



In questa foto: invitante tagliere di salumi misti della Macelleria Cappelletti. Pagina precedente, dall'alto: veduta di Lavarone dal forte Belvedere, edificato tra il 1908 e il 1912; una delle decine di etichette della Grappoteca Enoteca El Prosak.

FOLGARIA

Gli aromi e i profumi dello speck artigianale

All'Antica Macelleria e Salumeria

Cappelletti siamo ormai alla terza generazione di macellai: dopo il nonno Andrea sono arrivati il figlio Nicola e l'intraprendente nipote Davide, autore di un prosciutto cotto degno di un bis. I Cappelletti lavorano suini trentini doc, selezionati per diventare, sotto le loro cure, tranci di speck aromatizzato e affumicato, senza esagerare nel sentore di fumo. Spiega Nicola: «Lo speck va tagliato sottile e si lascia un po' in bocca per scaldarlo, prima di masticarlo: così si sprigionano subito gli aromi e la bontà della carne genuina fa la differenza». C'è speck e speck, quello industriale e quello artigianale, fatto nei masi: quello dei Cappelletti è un prodotto di nicchia d'alta qualità, come il lardo detto

“del passo Coe”, dal luogo di provenienza delle erbe spontanee che lo aromatizzano. Poi tanti tipi di wurstel, salami, cotechini, luganega fresca e stagionata, cacciatorini, stinchi, salumi di cacciagione e carne salada. Nel banco della macelleria, le carni sono tutte locali e possono essere messe sotto vuoto; lo speck al trancio costa 17,40 € al chilo.

Un pomeriggio dolcissimo nella lounge montanara

Bellissimo e moderno locale dal look neo-alpino, ma con un tocco scandinavo, il **John Caffè**, di proprietà della signora Annapia Bennati, ha una bella veranda in cristallo, con un camino-braciere al centro. Qui regna il verbo del pasticciere padovano Luigi Biasetto, star del mondo dolce. L'elenco delle sue creazioni è lungo: venti tipi di maxi

macaron coloratissimi e farciti, con creme tanto insolite quanto buone, le brioche del buongiorno, gli strudel come li facevano le nonne di Folgaria, la Sacher, i bicchierini a sorpresa, le praline, la cioccolateria e la torta-capolavoro detta “setteveli”. Anche l'angolo salato non scherza affatto. La carta dei tè oltrepassa i confini dell'esotico, elencando infusi di arbusti sudafricani; poi tante grappe, vin brulé, birre e grog. Un posto dove passare alla grande un intero pomeriggio.

Grappe, vini e liquori da mettere nello zaino

Prosak, in dialetto locale, è lo zaino: lo zaino di una volta, in pesante tela grigio-verde con tasche e cinghie in cuoio, quello che si portava appresso la gente di montagna quando andava per pascoli, malghe e boschi, con



1



2

1. La torta "setteveli", apprezzatissimo dolce originale del John Caffè. 2. Il caratteristico camino-braciere nella veranda del locale. 3. Una rappresentazione in costume al forte Belvedere, caposaldo dell'esercito austro-ungarico durante la Prima guerra mondiale. 4. Nicola Cappelletti verifica il grado di stagionatura del suo speck. 5. Un cesto di pani da farine assortite al Panificio Canalia.



3



dentro generi di conforto alimentare e una imprescindibile borraccetta di grappa. È con questo spirito che Erwin Valle gestisce la **Grappoteca Enoteca El Prosak**, una boutique ad alta gradazione alcolica arredata in legno elegante, con scaffali ricolmi di bottiglie di grappa, liquori di montagna e vino di alta qualità e selezione. Quasi tutte le scelte sono di ambito trentino, dalle distillerie e cantine famosissime ad altre più di nicchia. Ma qui troviamo anche una pasta molto particolare: al pino mugo, all'aglio ursino, alla segale e ai porcini. Poi marmellate, creme di funghi, tisane, miele, caramelle e tante altre golosità.

Mele e sfoglia sottilissima per lo strudel a regola d'arte

Pasticcieri da sempre o quasi, i **Dalsass** preparano dolci spettacolari curando moltissimo la qualità degli ingredienti, tutti rigorosamente locali. Lo strudel, avvolto in una pasta sfoglia sottilissima, non finisce mai di piacere, grazie al ripieno alle mele ben amalgamato e al tocco di spezie ben dosato. Tante le paste, di dimensioni ragguardevoli, che tentano i golosi insieme ai venti tipi

di brioche, con ripieni insoliti. Di successo il panettone classico della casa o quello ai marron glacé. Il "giglio" è il loro pasticcino-sorpresa, con crema di nocciola in un "cestino" impalpabile, ma funziona bene anche la treccia Mochena, ripiena di crema e mirtilli. E l'elenco non può terminare senza aver citato l'ottima cioccolata. Lo strudel costa 17 € al chilo.

La miglior polenta tra le antiche mura in pietra

Il ristorante è un riuscito adattamento di una segheria in pietra viva, ripensata e trasformata nel caldo locale tipico che vediamo oggi. Mauro Fiorentini, patron di **Alla Segheria**, lavora con la moglie Antonietta e, di tanto in tanto, con una delle loro tre figlie, alla preparazione di una carta di stagione che non si discosta mai troppo dalla tradizione di montagna. Ma nel menu inserisce anche un ottimo baccalà, il fegato alla veneta e la spalla di vitello. Non mancano mai il coniglio in umido, i bigoli al *conzè* o ragù bianco, le lasagne alla zucca e luganega e il brasato di *capèl* del prete con polenta. Servizio impeccabile e ottima serata garantita; conto da 30 €.

Buona Italia Alpe Cimbra



2

1. Marisa Corradi con i formaggi prodotti al Caseificio degli Altipiani e del Vezzena. 2. La Pasticceria Dalsass a Folgaria, vicino alla vecchia fontana; tra le sue specialità, uno strudel di grande raffinatezza. 3. Diverse tipologie di arnie rustiche esposte al Museo del Miele di Lavarone. 4. Amelio Marigo mostra alcuni barattoli di miele di sua produzione. 5. Scorcio di Luserna dall'Agritur Galeno.



4



Dal latte d'alpeggio, un capolavoro caseario

Il Maso Vallorsara, a oltre 1.500 metri di altezza, è l'alpeggio dove le cinquanta mucche di Armando Schir fanno da sempre vacanze felici. Da lì proviene il latte con cui si produce l'ottimo Vezzena, il top caseario degli altipiani. E l'altro formaggio di punta si chiama **Engher**, come l'azienda, per sottolineare la filosofia del "chilometro zero." Schir fa anche toSELLA, la mozzarella non a pasta filata del Trentino, ottima sulle pizze e alla piastra; poi ricotta, caciotte aromatizzate e yogurt in vasetto bianco o alla frutta. Il Vezzena di due mesi costa 9,20 € al chilo; di sei mesi, 10,20 €.

Il Ristorante Cogola: sotto una tettoia accogliente

In dialetto locale, **Cogola** significa "riparo", "tettoia." Ed è una tettoia molto accogliente quella che ospita il ristorante dalla sala circolare, dentro uno chalet un po' isolato. Dalla cucina arrivano carne salada trentina cruda o alla piastra, con i classici fagioli, gli strigoli (pasta corta appena arricciata, fatta a mano), con erbe aromatiche e ricotta affumicata, la zuppa d'orzo, il risotto al Teroldego, i bocconcini

di cervo con polenta, il filetto di maialino e il semifreddo d'amaretto e miele con salsa di fragole; conto da 32 €.

Il piccolo paradiso di pani e farine

In montagna le varietà di pane sono davvero tantissime e in costante crescita, sia perché si reimpastano miscele di farine tradizionali, sia perché si inventano nuovi mix. Il piccolo **Panificio Canalia** sforna, nei diversi formati, pani al kamut, alla zucca, alla segale, al papavero e ai semi di lino. Sono pani ricchi, molto nutrienti, ricchi di fibra naturale e, soprattutto, molto buoni. Da gustare insieme a focacce farcite e non, pizze e grissini.

LAVARONE

Tutti i segreti del miele da imparare e da gustare

Allestito da Amelio Marigo, il **Museo del Miele** espone attrezzi e materiali rari, provenienti da tutto il mondo, sul mestiere dell'apicoltore. In vendita c'è la produzione dei suoi 350 alveari, parte dei quali fanno "nomadismo" in zone d'alta quota circostanti o addirittura in Maremma per l'eucalipto. Difficile scegliere tra miele millefoglie, di

castagno, acacia, tiglio, tarassaco, erba medica e melata di abete. L'ambiente degli altipiani è perfetto per il lavoro delle api: nessun inquinamento, prati intatti e poca presenza umana.

Il meglio del Vezzena in cinque versioni

È Marisa Corradi a coordinare e gestire il **Caseificio degli Altipiani**, e con esso il destino finale del latte di ben dieci allevatori. Da questo latte arriva il Vezzena, formaggio simbolo dell'Alpe Cimbra. Ne esistono cinque versioni, che differiscono per il periodo di stagionatura: fresco, mezzano (8-12 mesi), vecchio (12-18 mesi), stravecchio (oltre 18 mesi) e di malga (presidio Slow Food, almeno un anno); costo da 9,90 € a 18,90 € al chilo. Nello shop troviamo anche una ventina di altri tipi di cacio d'alpe, più burro e yogurt.

La fattoria di Diego Lenzi, l'ingegnere-allevatore

Fa tutto lui, o quasi: coltiva le patate Primizia e Cicero, alleva i bovini, produce i formaggi. Diego Lenzi della **Fattoria Lenzi**, ingegnere che ha preferito il podere di famiglia alla carriera, non si annoia davvero mai. Le sue patate vanno a ruba e le mucche



1. La chiesetta di San Valentino, a Folgaria (XVI secolo). 2. Il pittoresco ingresso della Grappoteca Enoteca El Prosak. 3. L'interno di San Valentino: gli affreschi dell'abside sono del 1568. **In basso:** cartina con le località citate in queste pagine.



(pezzate rosse) danno il latte per i formaggi (Vezzena, caciotte, toselia), oppure diventano tagli di carne scelta. Il segreto? Il bestiame vive in semilibertà e si alimenta come natura vuole.

L'Hotel Caminetto, una lunga storia di famiglia

I Bertoldi non si risparmiano per mandare avanti al meglio il loro **Hotel Caminetto**, vicino agli impianti di risalita: la conduzione familiare attenta e cordiale è un segreto semplice ma sempre vincente. Gli ospiti scelgono fra 18 stanze, alle quali tra poco si aggiungeranno quelle di un altro albergo, vicino di casa. Gli arredi in stile, senza esagerare con il legno, e la cucina sono gli assi nella manica del patron Flavio Bertoldi; settimane bianche da 378 €.

LUSERNA

Carni assortite e piatti vegetariani dal villaggio cimbro

Luserna è il villaggio degli altipiani che più rappresenta l'eredità della civiltà cimbra: qui si insegna e si parla l'antica lingua di origine germanica e i toponimi risalgono chiaramente a quella radice.

L'**Agritur Galeno** delle sorelle Stefania e Chiara Nicolussi è una bella casa dagli interni foderati in legno, caldi e accoglienti. La cucina è senza fronzoli ma corretta, e le carni che arrivano in tavola sono prodotte in loco.

Si sceglie fra tagliatelle ai funghi, goulash, cotechini con verze, coniglio in tegame alle erbe, polenta con intingoli d'accompagnamento, frittate dolci e piatti vegetariani. A disposizione anche camere piacevoli; conto sui 25 €.

Indirizzi

FOLGARIA

Antica Macelleria

e Salumeria Cappelletti,

via Emilio Colpi 1, 0464/72.11.09;
www.cappelletti1898.it

John Caffè,

via Emilio Colpi 52, 0464/72.11.21;
www.johncaffè.it

Grappoteca Enoteca El Prosak,

via Emilio Colpi 59, 0464/72.11.37

Pasticceria Dalsass,

via Emilio Colpi 61, 0464/72.03.06

Ristorante Alla Segheria,

via Fabio Filzi 45, 0464/72.13.22;
www.ristoranteallasegheria.it

Maso Engher Caseificio,

località Costa di Folgaria, 0464/72.31.65

Ristorante Cogola,

località Serrada, via Pasubio 135,
0464/72.71.56; www.ristorantecogola.it

Panificio Canalia,

località Serrada, via Schirni 13,
0464/72.71.52

LAVARONE

Museo del Miele-

Azienda Apistica Amelio Marigo,

località Tobia, 0464/78.33.15;
www.museodelmiele.com

Caseificio degli Altipiani e del Vezzena,

località Cappella, via Marconi 5,
0464/78.31.06;
www.caseificiovezzena.it

Fattoria Lenzi,

via Villanova 10, 349/503.59.85

Hotel Caminetto,

località Bertoldi, 0464/78.32.14;
www.hotelcaminetto.eu

LUSERNA

Agritur Galeno,

via Cima Nora 34, 0464/78.97.23;
www.agriturgaleno.it



La ricetta

Tonco de pontesèl di Luserna

Un corposo piatto unico basato sulla locale luganega, da accompagnare con tanta polenta fumante

In Trentino il *tonco de pontesèl* è uno spezzatino di varie carni, ma in terra cimbra se ne utilizza un solo tipo, la luganega di maiale, a testimonianza della rarità del più prezioso manzo sulle tavole della zona. Calorico e nutriente, si basa sul salume macinato con parti grasse e magre. *Tonco* sta per “sugo” o “ragù”, mentre *pontesèl* significa “davanzale”, e il motivo non è del tutto chiaro. Piatto povero ma saporito – qui nella versione presentata dall’Agritur Galeno – andrebbe accompagnato da polenta fumante per raccogliere il sughetto, già un po’ addensato per l’impiego della farina. È una portata unica, da famiglia riunita attorno al desco per “pescare”, come si faceva un tempo, i bocconi direttamente dalla pentola.



Stefania Nicolussi dell’Agritur Galeno mostra il *tonco de pontesèl* di Luserna pronto per essere servito.

Procedimento

Ingredienti

Per 6 persone:

- 600 g o poco più di luganega fresca a macinatura media
- 150 g di burro
- 3 cucchiaini di farina bianca
- 1 bicchiere d’acqua calda
- 1 bicchiere di latte
- 1 porro affettato
- 1 pizzico di noce moscata
- 2 foglie di alloro
- 1 spruzzata di pepe nero appena macinato

Vino consigliato:
un buon Teroldego



1

Stendere la luganega in lunghezza su un tagliere e spezzettarla di netto in tocchetti di circa due centimetri di spessore, lasciandole il suo budello.



2

In una casseruola, meglio se antiaderente, sciogliere il burro a fuoco dolce.



3

Una volta che il burro si sia sciolto, senza farlo imbondire, spargere la farina, un cucchiaino per volta; in contemporanea, mescolare per evitare che si formino grumi, senza alzare il fuoco del fornello. Aggiungere quindi il porro affettato.



4

Quando la farina è ben dorata, aggiungere i pezzetti di luganega, per poi mescolare in modo che si rosolino dolcemente e il salume rilasci la sua parte grassa.



5

Lentamente aggiungere l’acqua calda e il latte, mescolando sempre; poi l’alloro, il pepe e la noce moscata. Cuocere a fuoco dolce per trenta minuti.



6

Ora si impiatta il *tonco de pontesèl* di luganega con il suo sughetto, accompagnando con fagioli stufati, polenta o crauti cotti con pezzettini di speck.

Testi di **Giuseppe De Biasi****PONTEGINORI** (Pisa) CASTELLO GINORI DI QUERCETO

Val di Cecina: al castello il vino dei marchesi

La cantina della famiglia Ginori Lisci è in un borgo medievale con un'antica rocca, al centro di una tenuta da 2.000 ettari

Una nobile famiglia e il suo castello, con annessa cantina, in Toscana. Sembra quasi una storia scontata, ma nel caso del Castello Ginori di Querceto gli elementi per farne una vicenda originale ci sono tutti. Innanzitutto parliamo di **un intero borgo fortificato risalente all'anno Mille, stretto fra la val di Cecina e Volterra** e immerso in una vastissima area boschiva, con la costa tirrenica lì all'orizzonte.

Di proprietà dei Lisci dal 1543, il borgo con l'ultima discendente della casata, Francesca, convolata a



info

Castello Ginori di Querceto
Ponteginori (Pisa),
località Querceto,
0588/374.72;
www.castelloginori.diquerceto.it

Come arrivare: autostrada A12, uscita Rosignano Marittimo; da qui si segue l'Aurelia fino a Cecina e poi si gira per Volterra fino a Ponteginori.

Visite e degustazioni: su prenotazione (Fabiola 0588/374.72 o 345/323.40.42). La visita guidata e degustazione dei cinque vini e dell'olio della tenuta costa 15 €. Fino a marzo l'enoteca è aperta soltanto nei weekend, mentre da aprile ad ottobre tutti i giorni tranne il martedì.

nozze col marchese Lorenzo Ginori nel 1786, è passato ai "signori della porcellana", i Ginori, che lo hanno eletto a loro agreste ritiro. È una tenuta di oltre 2.000 ettari caratterizzata da bosco ceduo, con 700 ettari di seminativo, 20 di uliveti e 17 vitati con barbatelle di Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Viognier, Sangiovese e Vermentino. Impiantati nel 1999 dal marchese Lionardo, e da lui accuditi insieme al nipote Luigi, danno vita a cinque vini iscritti alla Doc Montescudaio, fra cui il muscoloso Macchion del Lupo, un Cabernet Sauvignon in purezza. Il portabandiera è il **Castello Ginori, un Merlot di gran classe, dal bouquet complesso e armonioso che affina nella barriera** realizzata, con gli interventi

di riammodernamento della cantina, nell'ex teatro del borgo, con il palcoscenico ora adibito a elegante spazio eventi. Il tour di visita **si conclude nell'originale "Dispensa del Castello", sala degustazione ricavata dall'antico frantoio**, abbellito dall'ultracentenaria macina in pietra e da suggestive foto d'epoca. Il borgo comunica una sensazione di pace in ogni angolo, dalla bella pieve romanica al belvedere con vista sulla costa degli Etruschi. Alla Locanda del Sole, nuova scommessa dello chef stellato Luciano Zazzeri, si gustano i giusti abbinamenti dei vini, e magari ci si ferma a dormire in uno dei dieci appartamenti che i marchesi Ginori Lisci hanno ristrutturato per accogliere gli ospiti.



Nelle foto, dall'alto: veduta del borgo fortificato di Querceto; la barriera ricavata nell'antico teatro con volte a crociera. **Nel tondo:** il marchese Lionardo Ginori Lisci. **Sopra:** le vigne immerse nella campagna pisana.



IL VINO

CAMPORDIGNO MERLOT MONTESCUDAIO DOC 2014

Fratello minore rispetto al cru Castello Ginori, il Campordigno è prodotto sempre a base di uve Merlot, che nei terreni ghiaiosi a medio impasto della tenuta danno ottimi risultati. Al colore si presenta con un bel rosso porpora acceso, mentre all'olfattivo dominano il lampone e il ribes con accenni speziati. In bocca è vellutato, di bella freschezza e sapidità. Affinamento in legno e acciaio per un anno, poi altri 12 mesi in bottiglia prima di essere messo in vendita in 15 mila bottiglie all'ottimo rapporto qualità-prezzo di 9 €. Vino da tutto pasto, si abbina bene a primi piatti al sugo o ai salumi della tradizione toscana.



LE GRANDI
INIZIATIVE DI
Bell'Italia

TUTTO IL BELLO DELL'ITALIA. E DA FEBBRAIO IN PIÙ IL BUONO.



**Con *Bell'Italia* di Febbraio c'è "Osterie d'Italia 2017".
1118 locali segnalati da Slow Food e scelti da *Bell'Italia*.**

Un pranzo nel cuore di un borgo antico o una cena tipica in città. A febbraio, ***Bell'Italia*** ti propone il primo volume di **Osterie d'Italia 2017**. Una guida utile e intelligente nata dalla rinnovata straordinaria collaborazione con **Slow Food Editore**, che da sempre sostiene la qualità della cucina italiana. Un viaggio nei sapori più autentici, con 1118 locali divisi per regione. Nel 1° volume **l'Italia del Nord**. Una buona lettura, per buone forchette.

GLI ABBONATI RICEVERANNO AD APRILE UN MODULO PER RICEVERE LE GUIDE SENZA COSTI POSTALI.

EDITORIALE GIORGIO MONDADORI

 **Slow Food Editore**


CAIRO EDITORE
LA PASSIONE PER LA QUALITÀ



★ **La Scuola Grande di San Marco a Venezia**, a cura di Mario Po', Franco Cosimo Panini 2016, 260 pagine, oltre 300 illustrazioni, 59 €. Formato: 30x30 cm



ARTE E STORIA

FEDE E BELLEZZA IN NOME DI SAN MARCO

Erano libere associazioni di cittadini le Scuole veneziane, confraternite laiche nate nel Medioevo che garantivano ai membri un'ortodossa vita spirituale e sostegno materiale in occasione di periodi di difficoltà e malattia, fino alla morte. Questo volume, dal ricco apparato d'immagini, racconta **il caso esemplare della Scuola Grande di San Marco**, una di quelle nate in seguito alla diffusione del movimento dei flagellanti, o battuti, i penitenti che dal XIII secolo praticavano l'autoflagellazione per le vie delle città italiane. L'intitolazione al santo patrono testimonia l'assoluta importanza del sodalizio, che poco prima della metà del '400 fece erigere accanto alla basilica dei santi Giovanni e Paolo una nuova, grande sede, divenuta uno dei più alti esempi del Rinascimento veneziano alla fine del

secolo, dopo la ricostruzione seguita a un incendio. Testi e fotografie conducono alla scoperta della storia del sodalizio e dei tesori d'arte e architettura realizzati per la sua prestigiosa "casa", aperta alle visite da qualche anno. **Per i confratelli lavorarono grandi architetti e artisti del calibro di Gentile e Giovanni Bellini, Palma il Vecchio, Jacopo e Domenico Tintoretto.** La soppressione di età napoleonica portò alla dispersione di molte importanti opere (oggi alle Gallerie dell'Accademia di Venezia e alla Pinacoteca di Brera di Milano), documentate nel volume accanto all'ancora ingente patrimonio culturale della Scuola *(foto sotto: il portego delle Colonne; sopra: la sala dell'Albergo, con la riproduzione del Martirio di San Marco di Giovanni Bellini e Vittore Belliniano, oggi alle Gallerie dell'Accademia).*

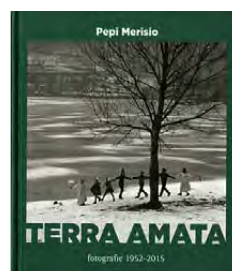


FOTOGRAFIA

FRAMMENTI DI MEMORIA

L'uomo soprattutto, ma non prima di tutto. Sembra questa la cifra delle immagini che nel volume raccontano mezzo secolo di lavoro di un noto fotografo italiano, il bergamasco **Pepi Merisio**. L'uomo osservato con occhio gentile nel suo mondo, protagonista insieme a paesaggi, edifici, città e oggetti di **una dimensione neo-umanistica sorretta da una visione serena del tempo e dello spazio**. Gli scatti, che vanno dal 1952 al 2015, descrivono un'Italia in gran parte scomparsa, fatta di persone e lavori umili, di semplici interni, di gesti e luoghi antichi, a partire da quelli dell'amata terra natale di Merisio. Un mondo in bianco e nero ancora vivido, osservato con il presentimento della perdita e con la lucida certezza della sua irripetibilità. Un altro grande della fotografia italiana, Ferdinando Scianna, ha scritto in un testo riproposto nel libro: «Sono belle le sue fotografie. Limpide, ordinate. Cercano forme belle per cose viste e sentite come belle. Una bellezza nostalgica si direbbe, come se quasi inconsciamente il fotografo avesse avuto nel farle il sentimento di fragilità del mondo che ha amato» *(sopra: Pallavolo in seminario, Bergamo 1966).*

★ **Terra Amata. Fotografie 1952-2015**, di Pepi Merisio, a cura di Giovanni Gazzaneo, Contrasto 2016, 272 pagine, 210 fotografie in bianco e nero, 29 €. Formato: 24,7x28 cm





★ **L'ingresso nel labirinto di Arnaldo Pomodoro**, testi di Aurora Donzelli, Gino Fienga, Federico Giani, con fine edizioni 2016, 96 pagine, 12 €. Formato: 16,5x24 cm

ARTE CONTEMPORANEA **VIAGGIO DENTRO L'OPERA**

Nel 2016 **Arnaldo Pomodoro** ha compiuto 90 anni, e la sua città d'adozione, Milano, dedica al grande scultore una mostra in più sedi (la principale è Palazzo Reale) aperta fino al 5 febbraio. Questo volume, realizzato in collaborazione con la Fondazione Pomodoro, presenta con belle immagini e un corredo di testi tra analisi antropologica e riflessione poetica **l'installazione Ingresso nel labirinto, allestita dal 2011 negli spazi ipogei dell'ex stabilimento Riva-Calzoni**, una delle tappe dell'itinerario cittadino tra le opere dell'artista. Le pagine introducono all'emozionante percorso offerto dal *labirinto*, un'immersione dentro i segni antichi e arcani che da sempre ispirano la creatività di Pomodoro, capaci di rompere la percezione consueta dello spazio e del tempo.



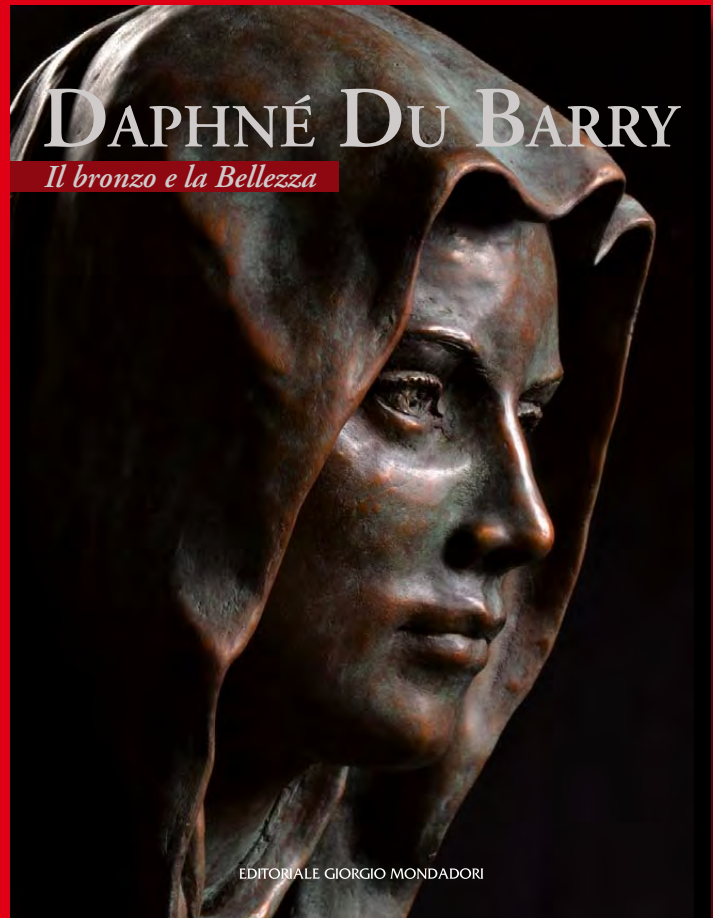
★ **101 cose da fare in Veneto almeno una volta nella vita**, di Chiara Giacobelli, Newton Compton Editori 2016, 288 pagine, 14,90 €. Formato: 12x22,5 cm

ITINERARI **VENETO DA NON PERDERE**

Dopo aver condotto i suoi lettori alla scoperta delle Marche, Chiara Giacobelli ha esplorato la caleidoscopica bellezza del Veneto e selezionato cento (e una) proposte di visita alla regione. Come nel volume precedente (sempre edito da Newton Compton), lo ha fatto lasciandosi tentare dalle **innumerevoli curiosità che riservano borghi e città, paesaggi e tradizioni**, restituite nelle pagine con una vivace vena narrativa che allontana il volume dalla categoria delle guide turistiche. Sono 101 suggerimenti non scontati che vanno dal Parco delle Cascate presso Verona al castello di Soave, dal canyon della Montagna Spaccata vicino a Recoaro al Museo della Giostra di Bergantino.

DAPHNÉ DU BARRY

Il bronzo e la Bellezza



EDITORIALE GIORGIO MONDADORI

Olandese di nascita, francese d'adozione ma profondamente innamorata dell'Italia, Daphné Du Barry è una delle migliori e più interessanti interpreti contemporanee della scultura figurativa. Il volume, che presenta oltre 100 opere con vari dettagli e immagini della carriera dell'artista, esalta la perfezione assoluta delle sue creazioni, siano essi corpi, ritratti, atleti, animali, statue equestri e monumentali oppure opere legate a temi religiosi, storici e mitologici.

Volume di 272 pagine; formato cm 24 x 30;
legatura cartonata con sovraccoperta
In vendita nelle librerie a € 45,00.
Prezzo speciale per i nostri lettori a € 40,50

Per le ordinazioni scegliere tra: 1) Invio assegno bancario a Cairo Publishing Srl, corso Magenta 55 - 20123 Milano; 2) Versamento su c.c. postale n. 71587083 intestato a Cairo Publishing Srl; 3) Bonifico, IBAN IT 66 X 02008 09432 000030040098 - Unicredit; 4) Addebito su carta di credito (escluse le elettroniche e American Express).
Si prega di inviare l'attestazione del pagamento al fax 02 43313580 o all'indirizzo mail diffusione@cairoeditore.it, indicando un recapito telefonico. Per informazioni telefonare allo 02/43313517. Offerta valida sino al 31/12/2017.

Nel prossimo numero **Bell'Italia** febbraio



EMILIA-ROMAGNA IMOLA
**ALLA SCOPERTA
DEL CENTRO STORICO
DI UNA PICCOLA
CITTÀ PADANA**

il week end

da non perdere
**OSTERIE D'ITALIA
DI SLOW FOOD**
*Il primo volume,
a solo 2 € in più*



ALTO ADIGE PLAN DE CORONES
**AL MUSEO MESSNER,
PANORAMA SULLA
STORIA DELL'ALPINISMO**



VENETO SAPPADA
**MAGIA DI UN
CARNEVALE ANTICO**
*Maschere di legno
e riti della tradizione in
una terra di confine tra
il Cadore e la Carnia*

CERTIFICATO DI ABBONAMENTO A BELL'ITALIA

Sì, sottoscrivo un abbonamento alla rivista **Bell'Italia** e scelgo la seguente formula:

	ITALIA	ESTERO
1) <input type="checkbox"/> PER 1 ANNO (12 numeri) con sconto	€ 36,00	€ 74,00
2) <input type="checkbox"/> PER 2 ANNI (24 numeri) con sconto	€ 65,00	€ 121,00

INVIO L'IMPORTO CON: ☐ assegno bancario non trasferibile allegato intestato a Cairo Editore

N. Banca

☐ versamento sul c/c postale n. 43459346 intestato a Cairo Editore di cui allego ricevuta (indicare sul davanti la causale)

☐ carta di credito: ☐ Visa ☐ American Express ☐ CartaSi

N. [] Scadenza [] [] [] [] Data Firma.....

Cognome Nome.....

Via N. Cap Città Prov.

Telefono..... E-mail (facoltativo)

Informativa sulla privacy – Trattamento dei dati personali ai sensi dell'art. 13 D. Lgs. 196/03 Informiamo che la compilazione di questa cedola autorizza Cairoeditore s.p.a. in qualità di Titolare del trattamento a dare seguito alla sua richiesta. Con riferimento ai dati conferiti per la sottoscrizione dell'abbonamento, i suoi dati saranno trattati da Cairo Editore S.p.A. nonché dalle società con essa in rapporto di controllo e collegamento ai sensi dell'art. 2359 c.c. - Solo con il suo esplicito consenso da esprimere barrando le caselle riportate in calce, i suoi dati verranno utilizzati dal titolare del trattamento per le seguenti finalità: 1) Finalità di indagini di mercato e analisi di tipo statistico anche al fine di migliorare la qualità dei servizi erogati, marketing diretto, attività promozionali, offerte commerciali anche nell'interesse di terzi; 2) Finalità connesse alla comunicazione dei suoi dati personali a proprie aziende partner per propri utilizzi aventi le medesime finalità di cui al suddetto punto 1). Consenso al trattamento dati per le finalità e con le modalità indicate nell'informativa.

Vi autorizzo alla comunicazione dei miei dati per ricevere informazioni promozionali da parte di Cairo Editore S.p.A. come indicate al punto 1 dell'informativa ☐ autorizzo ☐ non autorizzo
Vi autorizzo alla comunicazione dei miei dati per ricevere informazioni promozionali da parte di soggetti terzi come indicato al punto 2 dell'informativa ☐ autorizzo ☐ non autorizzo

Abbonamenti via Internet: www.miabbono.com Mail: abbonamenti@cairoeditore.it

Per sottoscrivere l'abbonamento a Bell'Italia, inviare questo tagliando o una fotocopia in busta chiusa a:

Bell'Italia - Cairo Editore - Servizio Abbonamenti - Corso Magenta 55 - 20123 Milano.

Per i suoi ordini con carta di credito, può inviare via fax al n. 02/460869.

Con l'abbonamento è prevista l'iscrizione gratuita al Club degli Abbonati.

Nel caso di abbonamento-dono aggiungere al tagliando i dati completi del donatore.



Una copia euro 4,00. Arretrati euro 8,00. Cofanetto in fabroleen per raccolta semestrale euro 10,25. Inviare l'importo con un assegno bancario oppure versarlo sul conto corrente postale n. 43459346 intestato a Cairo Editore, corso Magenta 55, 20123 Milano. Carte di credito: Visa, American Express, CartaSi.

Offerta valida fino al 30-9-2017. Cedola fotocopiable



Via Parrocchia 4 - 39030 Valdaora | Tel: 0474 496 173 - Fax: 0474 498 320
www.hotel-kronplatz.com | info@hotel-kronplatz.com

Settimane bianche da buongustai a partire da 459 € / pers.



wellness refugeum & resort hotel

Mühlegg, 98 - 39030
S. Giovanni in Valle Aurina

Tel: 0474 651 070
Fax: 0474 651 090

www.alpinroyal.com
info@alpinroyal.com

Il ****S Hotel Alpin Royal ha svariate possibilità di camminate uscendo diretta dall'albergo, con l'eccellente cucina che varia da quella locale altoatesina alle specialità italiane e la bellissima SPA con piscina, diverse saune e giardino con jacuzzi che sarà il vostro nascondiglio in questa meravigliosa regione di Alto Adige. Le camere e Suite sono tutte attrezzate con telefono, flat screen TV, minibar, macchina del caffè, cassaforte, regolatore di temperatura, tapparelle, asciugacapelli, bilancia, morbido accappatoio e la più parte con balcone. Free WiFi.

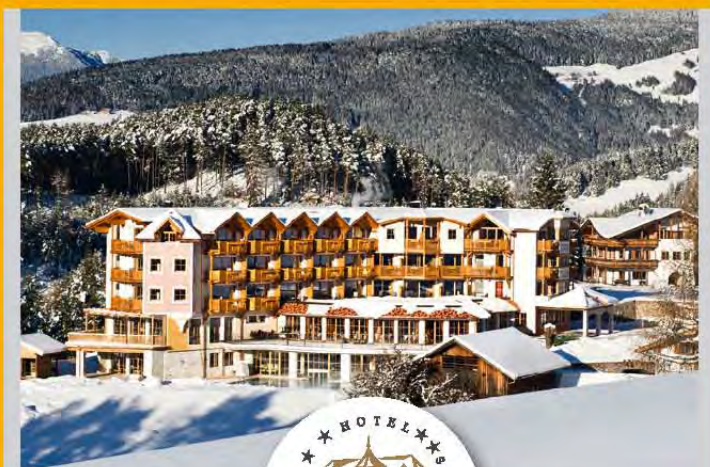
**85.-€ (mostrando questo tagliando alla reception)
notte/mezza pens.
Escluso alta stagione**



Hotel Gstatsch

★★★★

Via Alpe di Siusi - 39040 Alpe di Siusi • Tel: 0471 727 908 - Fax: 0471 727 985
www.hotel-gstatsch.com - info@hotel-gstatsch.com



Hotel Chalet Tianes ★★★★★

Fraz. S. Michele, 3/2 - 39040 Castelrotto | Tel: 0471 708 082
www.hotel-tianes.com | info@hotel-tianes.com



VACANZE IN ALTO ADIGE



Ridanna, Obere Gasse 14
39040 Racines
Tel: 0472 656 225
Fax: 0472 656 440
info@taljoergele.it
www.taljoergele.it



VACANZE INVERNALI IN ALTO ADIGE ?

TOP HOTEL ALTO ADIGE
ha selezionato
per te le migliori
strutture ricettive.



Per Informazioni:
info@tophotelaltoadige.it
Tel. 347 60 76 720

www.tophotelaltoadige.it

VACANZE IN ALTO ADIGE



La nostra casa.
Il vostro hotel.

SPORTHOTEL
Tyrol




Sporthotel Tyrol ****
Via Drava 12 San Candido | Tel. +39 0474 913 198
Info@sporthoteltyrol.it | www.sporthoteltyrol.it



café restaurant bistro



zin
SENFTER
residence



ZIN SENFTER RESIDENCE
Piazzetta Senfter - 39038 San Candido
Tel: 0474 916 160
www.zinsenfter.com | info@zinsenfter.com





Gratschwirt
carpe diem alpinum



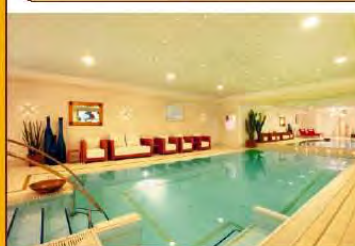



Art Hotel Gratschwirt


Grazze 1, 39034 Dobbiaco (BZ).






Alta Pusteria - Alto Adige

Tel.: +39 0474 972293 - Fax: +39 0474 972915

info@gratschwirt.com | www.gratschwirt.com


Wirtshaushotel
ALPENROSE

Hotel Alpenrose | Montal 34 | 39030 S. Lorenzo di Sebato
Tel. +39 0474 403149 | Fax +39 0474 403153
E-Mail: info@wirtshaushotel.com | Web: www.wirtshaushotel.com

Un viaggio tra i borghi più belli d'Italia che metterà alla prova la vostra conoscenza del Bel Paese. Riconoscete la località interpretata dalla matita di Matteo Pericoli? Chi invierà la risposta esatta potrà proporre il soggetto per uno dei prossimi numeri



Qualche indizio qua e là...

“Luogo scosceso,” “terra spugnosa” oppure “cavolo”: sono tre, e molto diverse, le possibili origini del nome di questo pittoresco borgo dall’impianto medievale. E tre sono pure i pinnacoli

che ne caratterizzano il profilo, coronati da una rocca, una torre e un santuario. Molto caratteristica la strada sopraelevata e coperta, lungo la quale un tempo transitavano gli asinelli carichi di gesso.

Il borgo di dicembre era: Sermoneta (Latina)

Il castello Caetani, che lo domina, fu confiscato da papa Alessandro VI e abitato dalla figlia, Lucrezia Borgia, che «nella sua breve vita ha girato come una trottole da Napoli a Ferrara», come sottolinea il lettore Giovanni Carboni di Milano. Sermoneta è stata suggerita da *Riccardo Truzzi, Porto Mantovano*.

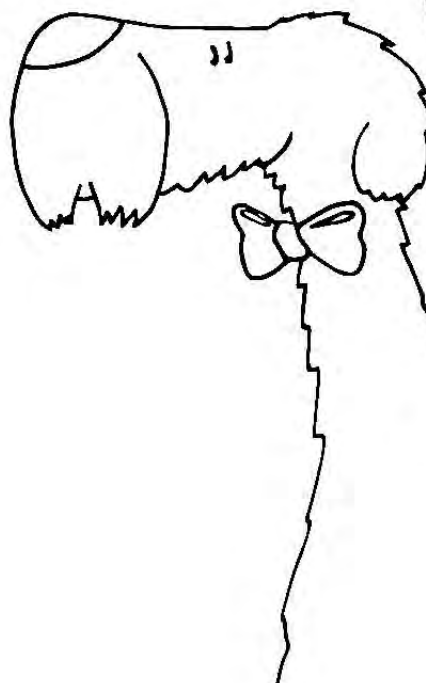


I primi lettori che hanno indovinato:

Fausto Cappelletti, *Peschiera Borromeo (Mi)*, Annarita Fantozzi, *Lucca*, Gian Paolo Benatti, *Bollate (Mi)*, Concetta D'Agata, *Roccagorga (Lt)*, Sandro Ausiello, *Torino*. Abbonati: Alessandro Tironi, *Nichelino (To)*, Lidia Colombo, *Busto Arsizio (Va)*, Giovanni Rizzo, *Mira (Ve)*. Dall'estero: Josef Goritschnig, *Klagenfurt (Austria)*.

ogni pet chiede innovet

$$\hat{H}\Psi = i\hbar \frac{\partial \Psi}{\partial t}$$



$$E = mc^2$$



Senilife® protegge il cervello di cani e gatti anziani: rallenta i segni dell'invecchiamento (perdita della memoria, diminuzione della vitalità generale e dell'attenzione all'ambiente circostante). come per noi umani, la vita media dei pet sta aumentando e **Senilife®**, grazie all'attività neuroprotettiva e antiossidante, rende l'animale più resistente alla sfida del tempo. è un prodotto amico del tuo cane e del tuo gatto, sicuro ed efficace, frutto della ricerca **innovet** nella sfera del comportamento animale. sviluppato con l'attenzione che l'animale apprezza e il veterinario riconosce.

visita www.senilife.it



innovet
Veterinary Innovation

www.innovet.it

innovet è partner di Fondazione Salute Animale, istituzione no profit per la difesa del benessere animale.



Grimaldi Lines. Il tuo modo di viaggiare



SCEGLI LA TUA DESTINAZIONE

**SPAGNA, GRECIA, TUNISIA, MAROCCO
SARDEGNA E SICILIA**


GRIMALDI LINES