

# DOVE

SPECIAL  
20  
ANN

VIAGGI CULTURA STILI DI VITA

mensile anno 21 n°10 ottobre 2011 €

**TREND: RELAX SOBRIO-PREZZI DEPRESSI**

## Saint Barth possibile

Caraibi: affittare ville su misura

## Le più belle locande d'Italia

Fiume, mare, campagna. E cibo genuino

## Città in cor

•Vienna: è giovane, alle  
Nuovi indirizzi, grandi mo

•Istanbul come New Y  
Design, arte, vero shopp

## Tavole contad

I fritti di verd  
trattorie e orto

## Comprare a Ischia

Rustici, spiagge, terrazze.  
Anche il lusso in saldo

## Eleganza. I neo-semp

Il guardaroba essenzi  
pochi capi, alta qua





**NUOVO RELAX SOBRIO**

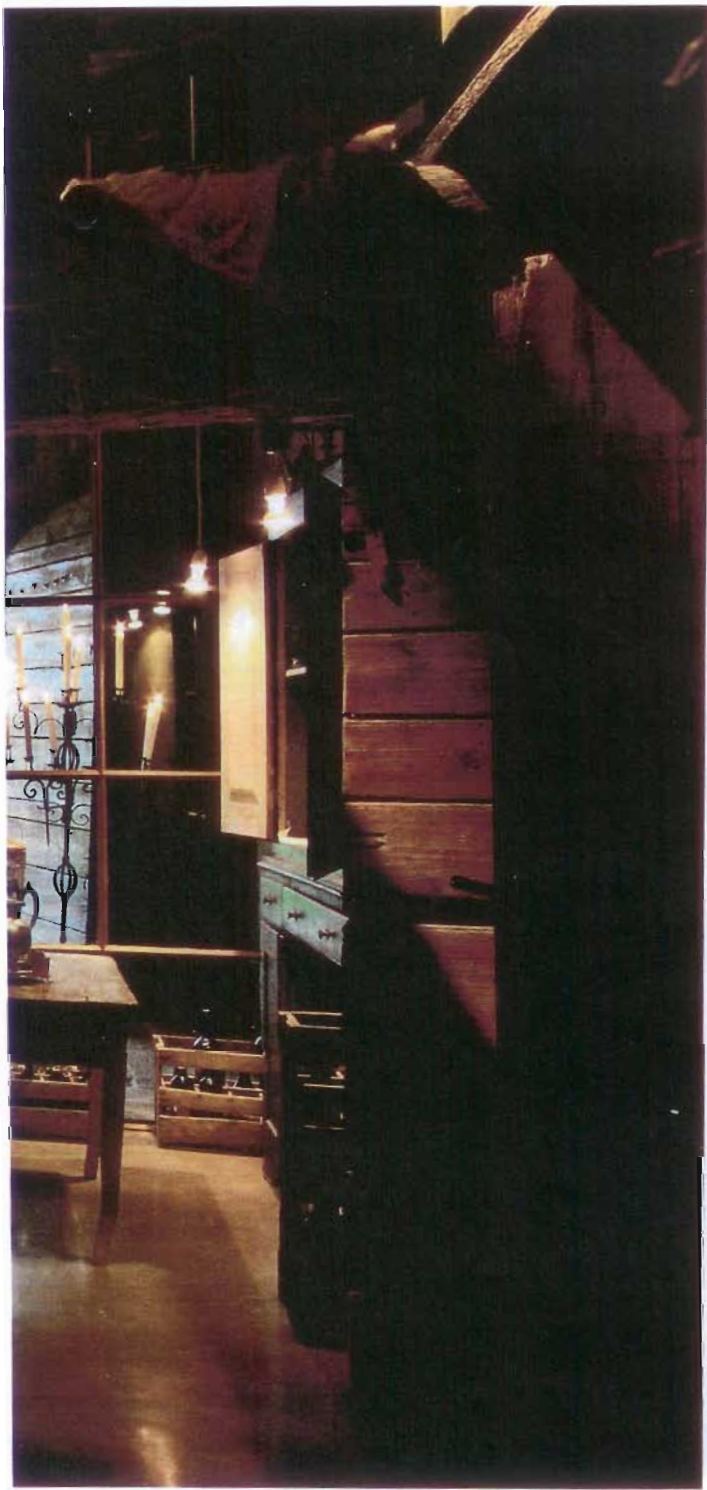
## **le più belle locande d'Italia**

In posti incantevoli. In campagna e al mare. Tutte sotto i 100 euro. Per stare comodi come in famiglia e scoprire un Paese che sembra scomparso. Onesto, concreto, pieno di spirito. E di stile

# **Case aperte**

**Viaggio consigliato in: long weekend**

La locanda **Rosa Rosae** era un mulino per macinare il grano. Oggi è un buen retiro **pieno di atmosfera** alle porte di Treviso.



**P**aesaggio come bene comune. Un monito pronunciato a gran voce dallo storico dell'arte Salvatore Settis davanti a una platea gremitissima, quella del *Festivalletteratura* di Mantova, lo scorso settembre. L'ex direttore della Scuola Normale di Pisa ancora una volta ha sottolineato la circolarità tra paesaggio, territorio e ambiente: i beni culturali e quelli naturali contribuiscono, assieme, proprio a determinare il bene comune. La qualità del paesaggio e dell'ambiente non sono un lusso, ma una necessità, soprattutto il miglior investimento sul futuro dell'Italia (*Paesaggio, Costituzione, cemento*, Einaudi Ed., 2011, 19 €). Nel Bel Paese una battaglia ancora da vincere. Ma tra le pieghe della campagna toscana o tra i vigneti delle Langhe c'è chi ha fatto del terroir

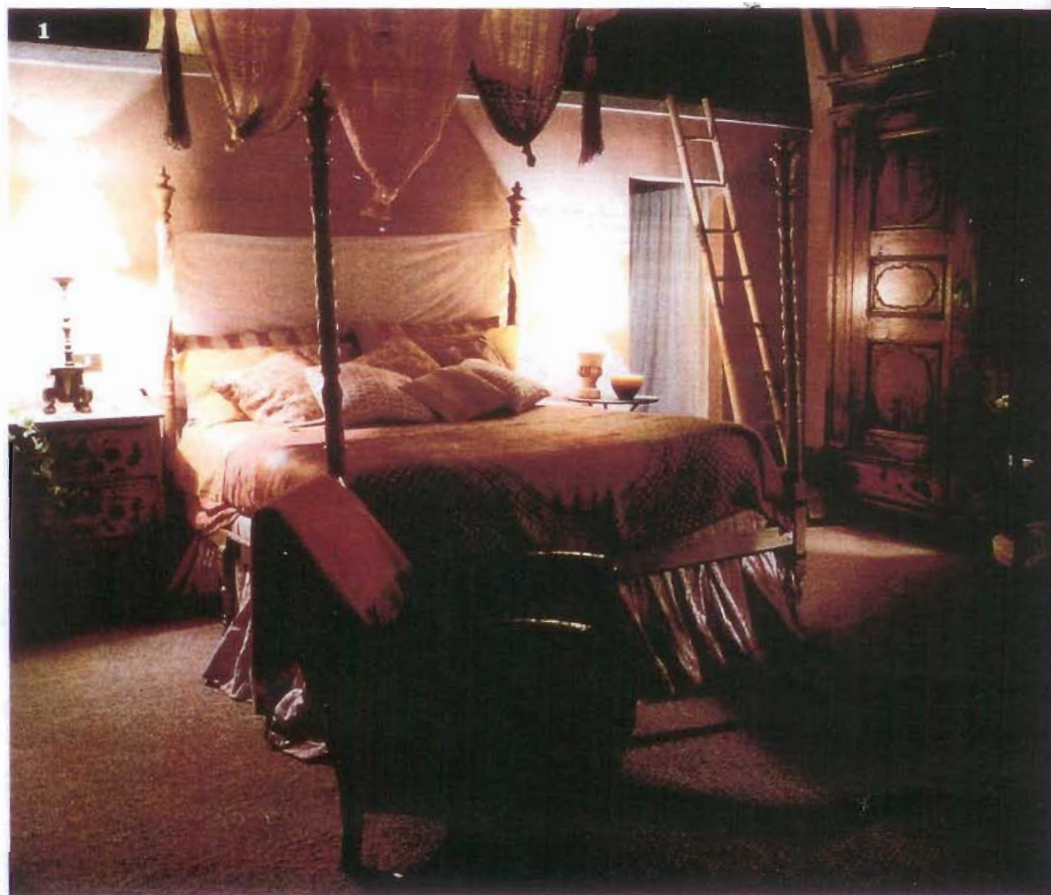
un manifesto per un nuovo ben-essere. Dove il lavoro è un argine alla vita effimera (da leggere Alain de Botton, *Lavorare piace*, Garzanti, 2009, 17,50 €) e l'ambiente familiare una garanzia di tradizione e passione, anche per la buona tavola. Così una manciata di locande selezionate da *Dom* in tutta Italia, vecchi mulini, antiche case coloniche, pievi dimenticate, oggi accolgono pellegrini dell'anima, conquistati da scenerari integri e atmosfere genuine, come a casa. Dove il lusso è una cena a lume di candela servita dagli stessi proprietari, eredi di un saper fare che non ammicca a mode passeggere. Alcuni, poi, promuovono il nuovo verba della sostenibilità. Come Massimo Argonauata che sui morbidi declivi delle Langhe ha aperto l'agriturismo biodinamico **I Tre Poggi**. Dopo anni dedicati all'orticoltura biologica in Alta Val di Susa, ha scovato la scozza nelle terre di Pavese e Fenoglio. Ed è amore a prima vista con

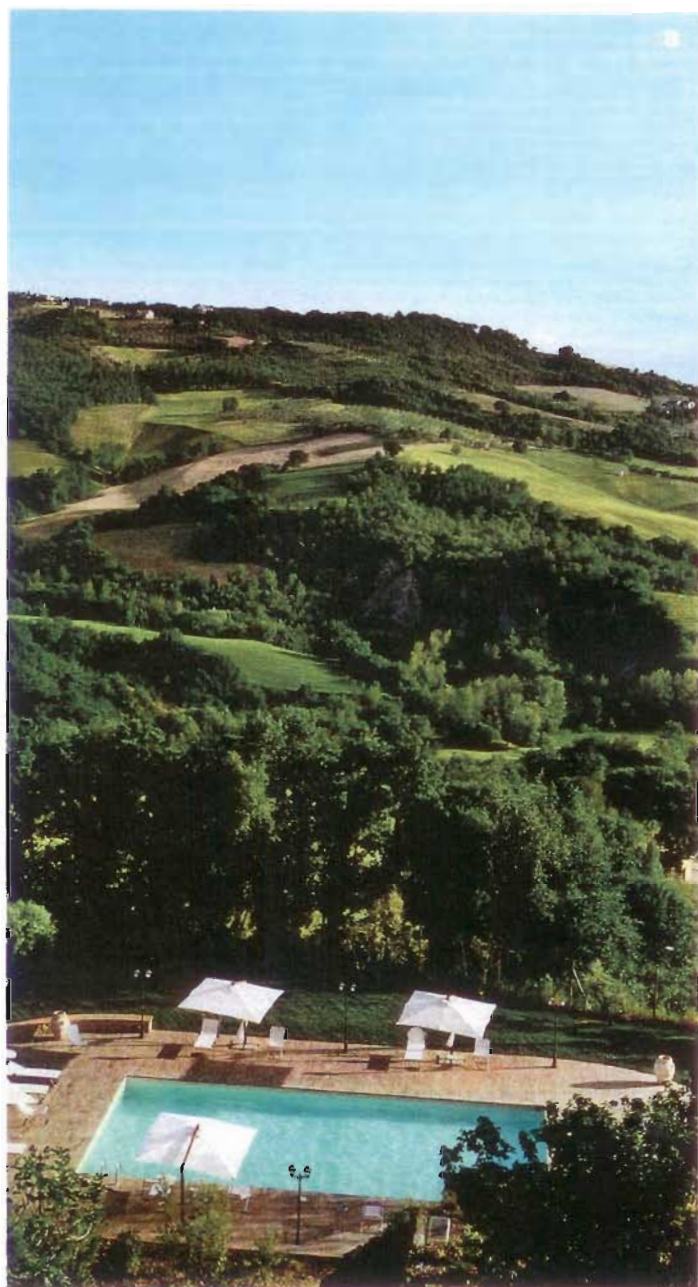
1. **Mobili francesi** dell'Ottocento e *trouvaille* provenzali. Sono tutte diverse le sei camere della locanda

**La Mesticanza**, a dieci minuti d'auto dal centro di **Capalbio**.

2. Ricercatezza e **calore familiare** nella grande cucina del casale **La Mesticanza**.

3-5. Vista sulla campagna dalla piscina della **Locanda dei Prete**, non lontano da Trevi; da fine ottobre a dicembre si svolge la rassegna *Frantoi Aperti*. Il ristorante propone **ricette tradizionali** e creative. Unico in Umbria, il **Cigar Club**.





una vecchia cascina del Settecento, disegnata a elle, in pietra e legno, oggi ristrutturata nel rispetto dell'architettura originaria e dell'ambiente. Solo nove le camere e due i mini appartamenti arredati con attenzione ai dettagli, dai soffitti a volta di mattoni alle lampade firmate Artemide, dai caminetti recuperati nel restauro alle cucine di design, con wi-fi gratuito per i clienti. Il ristorante che si affaccia sulla corte interna, gradito de hors nelle giornate di bel tempo, è a chilometro zero: i prodotti serviti in tavola provengono dall'orto sinergico de I Tre Poggi o sono acquistati dai produttori del territorio. Ci pensa lo chef Barolo (un cognome che da queste parti è una garanzia) a trasformarli, rivisitando le ricette tipiche della tradizione piemontese. Il tutto innaffiato da Barbera, Dolcetto, Freisa e Moscato, prodotti con il metodo biodinamico. Il relax si conquista anche nel tardo pomeriggio, nel salottino con caminetto centrale. E soprattutto nel piccolo, ma piacevolissimo, centro be-

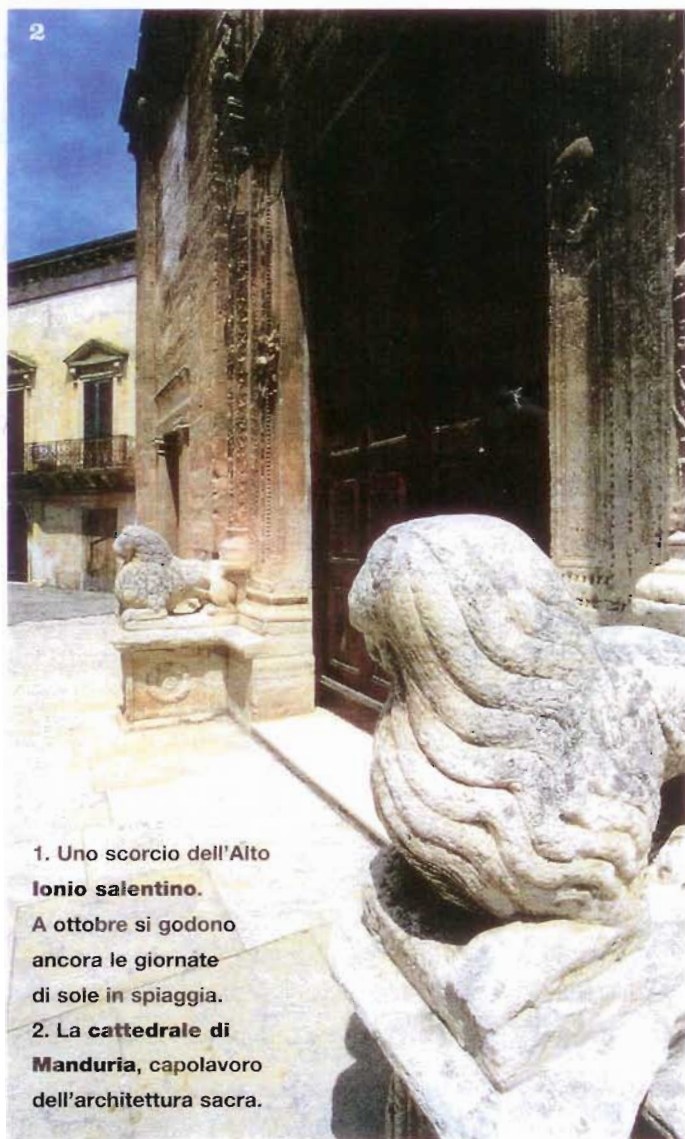
nessere, allestito da Comfort Zone, ricavato nell'antica cantina dove un tempo si vinificava. Dozze emozionali, bagno turco, vasca con idromassaggio impreziosita da una vetrata con vista sulla valle, un'area fitness e nella vecchia barriera, in piccole stanze dalle pareti in pietra, si aprono le sale massaggi. Sono soprattutto gli stranieri a dialogare con il territorio: molto apprezzate le battute, organizzate dall'agriturismo, alla ricerca del tartufo, accompagnati da esperti trifolai. E sempre a proposito del prezioso tubero, nel mese di ottobre la meta più frequentata è Alba, con la sua *Fiera Internazionale del Tartufo*. Ai Tre Poggi, il benessere dei clienti viaggia di pari passo con la tutela del territorio: pannelli fotovoltaici e solari forniscono l'elettricità; una centrale a biomassa rende la struttura indipendente da merano e gasolio, il recupero dell'acqua piovana è garantito da una cisterna interrata. Da non perdere nei dintorni le Cantine sotterranee della vicina Canelli, vere e proprie curre-



rante, ma Cristiana Castegnaetti è una cuoca imbattibile e su prenotazione allietta con ricette della cucina emiliana e monferrina.

**La Locanda del Prete** è un'elegante country house diffusa nata dalla ristrutturazione dell'antico borgo medievale di Saragano, minuscola frazione del comune di Gualdo Cattaneo, non lontano da Todi. Si alloggia in dieci curatissimi appartamenti, tra i 30 e i 90 metri quadri, dislocati qua e là nel paesino entro le mura di una rocca del XIII secolo, dove il tempo è immobile all'epoca del ducato longobardo di Spoleto di cui Saragano faceva parte. Pavimenti in cotto, travi a vista, arredi tradizionali d'arte povera con dettagli country-chic e ogni tipo di comfort. Dalle stanze, alcune con terrazze, si gode un panorama unico sulla Valle degli Scalonì e sulla Valle Tiberina. Ovunque un movimento di morbide colline con ulivi a perdita d'occhio. Un paesaggio intatto. È un'atmosfera di pace e silenzio, interrotti di tanto in tanto dal suono delle campane e dalle allegre voci delle poche anime che ancora vivono, orgogliose, nel borgo. Con le quali è impossibile non scambiare un sorriso, un saluto, una battuta sempre cordiale. La locanda diffusa, di proprietà di Franco Pecci, fondatore e titolare della compagnia aerea Blue Panorama, vanta un ristorante gourmand aperto anche agli esterni, ambientato nei vecchi depositi del paese, con pareti in sasso e veranda panoramica. È il regno di Riccardo Benvenuti, giovane chef emergente, che elabora piatti della tradizione con prodotti rigorosamente locali. Pasta e pane fatti in casa, olio di produzione propria, legumi, frutta e verdure dell'orto. In tavola, ogni giorno, un menu di ieri e uno di oggi.





1. Uno scorcio dell'Alto Ionio salentino.

A ottobre si godono ancora le giornate di sole in spiaggia.

2. La cattedrale di Manduria, capolavoro dell'architettura sacra.

Come primo si assaggiano pappardelle con sugo bianco di lepore o coniglio fritto. Il secondo, creativo, propone trancio di baccalà scottato, fagiolo risina di Spello, limone candito. E non manca mai il tagliere di norcinerie con un buon bicchiere di Sagrantino. La serata continua nel wine bar sulla piazzetta centrale (dove si può pure mangiare) o al Cigar Club, esclusivo fumoir, primo in Umbria, e tra i pochissimi in Italia, dove degustare cioccolato, distillati e, naturalmente, cigarros. Nell'humidor ne sono custoditi addirittura quattromila di 20 qualità differenti. E tra un Habano e l'altro si sorseggia un rum o un porto d'annata, si chiacchiera nel salottino di pelle e si sfoglia la stampa internazionale. Se la stagione lo consente, poi, anche la piscina, immersa nel verde sotto la cinta muraria, regala momenti di relax e vedute suggestive. In breve tempo si raggiungono le città e i borghi più belli della regione. Come Todi, dove visitare l'esposizione-evento *Raffaello. La mostra impossibile*, allestita a Palazzo del Vignola e prorogata fino al 30 ottobre ([www.raffaelloatodi.it](http://www.raffaelloatodi.it)). A Perugia dal 14 al 23 ottobre va in scena la 18ª edizione di *Eurochocolate* ([www.eurochocolate.com](http://www.eurochocolate.com)) mentre dal 29 ottobre all'8 dicembre ritorna, lungo la Strada dell'Olio, *Frantoi Aperti*, sei weekend alla scoperta di uno degli extravergine d'oliva più buoni d'Italia: l'Olio Dop Umbria. In programma, a Trevi, Spoleto, Giano dell'Umbria, Gualdo Cattaneo, Spello, Campello sul Clitunno e altri ancora, spettacoli, mostre, incontri letterari, performance artistiche, degustazioni guidate, percorsi di trekking tra gli ulivi in un piacevole connubio tra cibo, arte e cultura ([www.frantoiaperti.net](http://www.frantoiaperti.net)).

Per chi vuole rifugiarsi in campagna, nel silenzio di una natura ricca di richiami storici e culturali, la **Country House Casco dell'Acqua** a Trevi è l'altro indirizzo da non perdere. Un grande casolare sulle rive del fiume Clitunno, immerso in una tenuta di 16 ettari dove, a rotazione, si coltivano girasoli, orzo, grano e altri cereali, sullo sfondo di un paesaggio che emoziona. Vi si accede da un antico ponte dedicato alla Vergine risalente al periodo delle bonifiche papali (datato 1775). Dalla sapiente ristrutturazione di un edificio settecentesco, forse una ex