

AMICA

4. 11 - NOVEMBRE 2023
EURO 3,90
WWW.AMICA.IT

SPECIALE BEAUTY
IERI, OGGI, DOMANI

RUBINA DYAN

RELAZIONI
SOCIAL
LE NUOVE
TECNO
PAROLE

MODA
LUCE
PURA

HELEN
MIRREN
"BISOGNA
ALLENARE
IL CORAGGIO"

ISSN 1120432 (ONLINE)

VIAGGIO LA MAGIA DOLCE DELLE LANGHE



9 771120 432606

HOT LIST

DIECI TASTING EXPERIENCE UNICHE DA PROVARE

La formula segreta della Sacher, i cocktail a metà strada tra eau de parfum e drink, il nettare delle api e quello degli déi. Viaggio tra le degustazioni che rendono speciali hotel, casali e tenute. Dall'Austria all'Inghilterra, dall'Africa alla nostra bella (e buona) Italia

Di Mariangela Rossi

Al Café dell'Hotel Sacher la famosa e originale torta al cioccolato. È nata proprio qui, infatti, da una ricetta segreta del 1832.

VIENNA UNA TORTA DA RE

Nella capitale austriaca, immergersi nel cioccolato è un must. Si prenota una camera all'Hotel Sacher Wien, ci si rilassa nella Spa con trattamenti a base di cacao in grani. E, poi, ci si dedica ai piaceri del palato nel Café, dove, da ricetta segreta del 1832, nacque la famosa torta al cioccolato: la corte del principe von Metternich chiese un dolce, ma lo chef era malato e intervenne l'apprendista sedicenne Franz Sacher. Et voilà, la sua creazione, da gustare con un tocco di panna montata non zuccherata. Si curiosa, poi, nelle cioccolaterie della città, come quella dell'artista della pralina Michael Diewald, che inventa prelibatezze e coinvolge i visitatori in esperienze del gusto (it.lhw.com/hotel/Hotel-Sacher-Wien-Vienna-Austria).



All'Hotel Ritz di Londra, l'Afternoon Tea Experience con 18 tipi di tè, pasticcini, scones e champagne.



LONDRA TUTTI I TÈ IN UNA STANZA

Giandomenico Scanu fa una professione insolita: viaggia in tutte le piantagioni da tè del mondo, da Darjeeling (India) a Yuèyáng (Cina), a Uji (Giappone), per scovare varietà eccellenti e poi le propone nel menu del Ritz di Londra (a Mayfair), l'unico hotel del Regno Unito ad avere un tea sommelier certificato. Qui l'Afternoon Tea Experience, tra teiere in argento, chandelier dorati e candide

tovaglie in lino, sotto la volta in vetro della Palm Court, è un rito formale, apprezzato da teste coronate (la Regina Madre era di casa) e nomi illustri. Le delizie, che accompagnano la scelta dei 18 tipi di tè sfuso, sono all'insegna della tradizione britannica: scones con panna acida e marmellata di fragole, pasticcini, torte, tramezzini salati. Tutti presentati come piccoli gioielli (theritzlondon.com).



UMBRIA DOLCE COME IL MIELE

Un hotel nel cuore dell'Umbria, a 30 minuti da Perugia, con una collezione di ville di lusso, appartamenti e un castello dell'XI secolo, distesi su migliaia di ettari di colline, foreste e oliveti. Ad animare la Tenuta di Murlo, dove vive la famiglia Carabba Tettamanti (proprietaria da circa 700 anni), anche animali della fattoria, come capre e conigli, passione dei bambini. Il capo giardiniere, su richiesta, accompagna poi i visitatori in una beekeeping experience, la visita alle arnie seguita da una degustazione di miele. Millefiori, acacia o tiglio? Del resto le vallate ospitano numerosi bugni, da cui si ricava un profumato nettare, con delicate sinfonie di lavanda e di edera o variegiate note selvatiche dei fiori di campo (murlo.com).

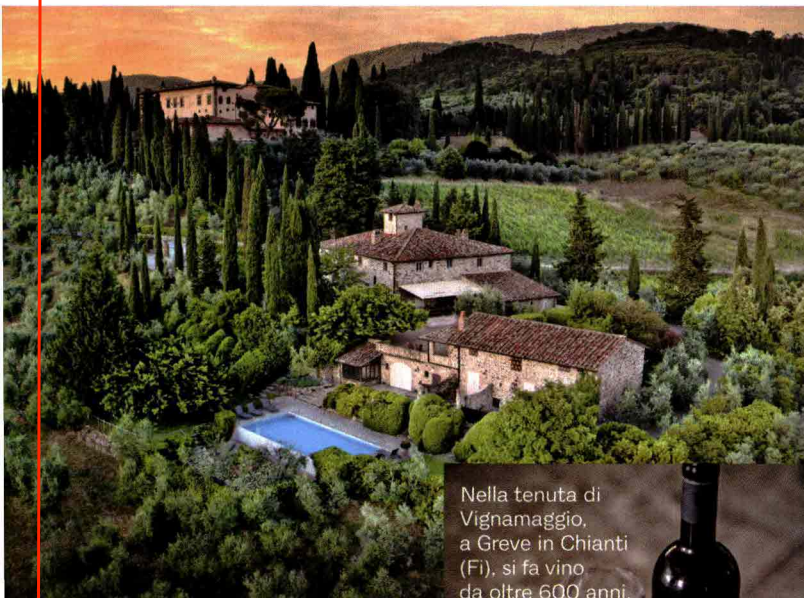


In alto. Tra le colline umbre, la Tenuta di Murlo (Pg). A sinistra. In vendita nello shop dell'hotel, le ceramiche realizzate a mano dai noti artigiani di Deruta.

TOSCANA IL VINO DELLA MONNA LISA

Sulle colline del Chianti Classico, nella tenuta di Vignamaggio, spicca una villa del 1300, dove pare abbia vissuto la Gioconda di Leonardo da Vinci. Oggi, con i suoi giardini, è in fase di restauro (a cura di Patrice Taravella e della moglie Emmanuelle Sebillet, paesaggista e designer d'in-

terni) e riaprirà nel 2024 come hotel luxury con orto, roseto e scorci infiniti su vigneti. Intanto si pernotta nei casali appena rinnovati, dove si tengono anche degustazioni dei vini della tenuta. In un clima lieve e bucolico. "Per far bello il giorno" è il loro motto (vignamaggio.com).



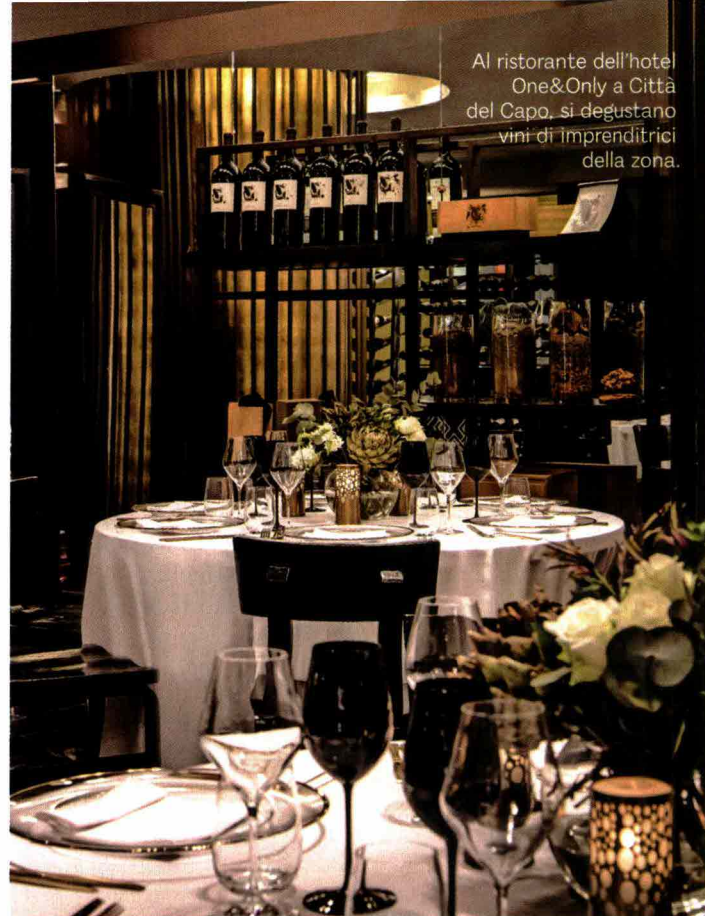
Nella tenuta di Vignamaggio, a Greve in Chianti (Fi), si fa vino da oltre 600 anni.

PARIGI PANE E DOLCI DEL MULINO

Le Bristol, 5 stelle lusso parigino, riporta alla luce il sapore del grano e dei cereali in purezza grazie a L'Épicerie, laboratorio con antico mulino ospitato nel seminterrato, dove si producono gli alimenti da forno. Incluso il pane, che non è solo un accompagnamento ai menu dello chef stellato Éric Frechon, ma un vero protagonista della tavola per gli ospiti che amano ammirare la miscela dei grani antichi, da cui si ottiene una farina dalla consistenza perfetta. Da gustare nei workshop gastronomici e in mille deliziose forme (oetker-collection.com/hotels le-bristol-paris).



A Le Bristol di Parigi, il pain au chocolat è frutto del mulino interno all'hotel.



Al ristorante dell'hotel One&Only a Città del Capo, si degustano vini di imprenditrici della zona.

CITTÀ DEL CAPO BOLLICINE "ROSA"

Luvo Ntezo, premiato sommelier del 5 stelle lusso One&Only Cape Town, che ospita anche l'unico ristorante Nobu in Africa, è un'autorità in materia di viticoltura. Dopo Women in Wine, l'appuntamento con le produttrici della zona (tra cui Erika Obermeyer e Norma Rattcliffe), per valorizzare il "contributo rosa" al territorio del

Sudafrica, oggi si possono prenotare le degustazioni delle loro etichette in hotel. «Per queste donne, la vinificazione non è solo una vocazione, è una passione che va oltre», spiega Ntezo. «Sono riuscite a ottenere prodotti premium con vitigni di varietà complesse. E noi siamo lieti di celebrarne il successo» (oneandonlyresorts.com/cape-town).

MILANO PROFUMO DA BERE

Il lavoro di un "naso" consiste nel tradurre l'ispirazione in note olfattive e alcuni selezionati creatori e amici della famiglia Martone, proprietaria del Magna Pars L'Hotel à Parfum di Milano, insieme a un mixologist hanno trasformato le loro idee "profumate" in vari drink. Si visitano gli spazi di LabSolue, il laboratorio interno, per provare le fragranze e poi si sale al Liquidambar, il bar ispirato nel nome a un albero del Nord America, che significa ambra liquida. A questo è dedicato un cocktail dai sentori di whisky, arachide tostata, Campari, caffè e gocce di liquore alla banana (magnapars.it).

Al Magna Pars L'Hotel à Parfum di Milano, i cocktail nascono da un'idea olfattiva.



A San Giustino Valdarno (Ar), Il Borro ospita più di 100 arnie e produce miele biologico.



TOSCANA API ALLA MODA

La capostipite della generazione Ferragamo, la signora Wanda, adorava il miele e ricordava spesso le arnie del padre di quando era bambina. Dopo la sua morte, forse nulla è casuale, alcuni api fecero un alveare proprio sopra l'insegna della boutique Salvatore Ferragamo a Firenze. E Ferruccio Ferragamo, dal 1993 anima con la sua famiglia del Borro Relais & Châteaux, borgo millenario con villa in Valdarno

impegnato a mantenere la biodiversità in progetti sostenibili e con prodotti farm-to-table, ha fortemente voluto anche un allevamento d'api. A oggi sono oltre 100 le arnie che non solo contribuiscono a impollinare piante e colture selvatiche, ma anche a produrre miele biologico. Millefiori, acacia, castagno e il nuovo Wanda, al sentore di lavanda. La Signora avrebbe di certo apprezzato (ilborro.it).

In basso. Assaggi con champagne al Canova Bar di Villa d'Este, a Cernobbio.



LAGO DI COMO IL MEGLIO DEL MEGLIO

La cifra del lusso contemporaneo in un luogo senza tempo. Si tratta della Villa d'Este a Cernobbio, sul lago di Como, per lo stilista Lorenzo Riva "una bella donna che non ha bisogno di orpelli". Il suo fascino etereo, anche del dietro le quinte, è stato ritratto dal fotografo Guido Taroni nel recente libro *Villa d'Este. Una leggenda sul Lago di Como* (Rizzoli). L'hotel, progettato nel Cinquecento, propone agli ospiti e ai palati raffinati, sino al 18 dicembre, le Wine Dinners, dove le migliori cantine vitivinicole, da Gaja a Romanée-Conti, da Krug a Sassicaia, incontrano l'alta cucina (villadeste.com).



VALPOLICELLA LA DIVINA CANTINA

Un tuffo nella storia e nei piaceri del buon vino. Le Possessioni Serego Alighieri, nella Valpolicella Classica, furono acquistate nel 1353 da Pietro, figlio del sommo poeta Dante, e già allora erano note per l'eccellenza dei loro vigneti. Oggi come ieri. La tenuta, che appartiene ai suoi discendenti diretti, i conti Serego Alighieri, si

apre ai visitatori per svelare l'anima della sua terra: nelle cantine, tra botti in ciliegio e in rovere, si degustano i vini Serego Alighieri e Masi, e poi si soggiorna negli appartamenti della Foresteria, signorile dimora in stile country nata dalla ristrutturazione degli antichi rustici della villa e del suo bel parco (seregoalighieri.it).



I vigneti della tenuta Serego Alighieri del Gruppo Masi in Valpolicella.