

LA FRECCIA

PER CHI AMA VIAGGIARE

INTERVISTE

Frassica, L. Gassmann
Cuccarini, Donadio
Spotti, Kamyshin

TRAVEL

Alta Badia
Toscana wine tour
I luoghi di Battisti e Dalla
Sutera e Cavalese

ARTE

JR, Frida Kahlo

8 MILIONI
ONLINE
1 MILIONE
DI COPIE

L'ORO DEL MATTINO

HOTEL NATIONAL A RIMINI, LA CITTÀ ALLE SPALLE, IL MARE DAVANTI



Una delle stanze dell'hotel National a Rimini

SERRE DI PEDERIVA: VITICOLTURA EROICA PER UN OTTIMO VALDOBBIADENE DOCG

Una storia che ha come protagonisti una terra bellissima - le colline del Conegliano Valdobbiadene, in provincia di Treviso, Patrimonio Unesco - e un gruppo di uomini che hanno superato la fatica dell'emigrazione in terre lontane per tornare poi in quel fazzoletto di ripidi pendii, tempestato di vigneti, e dedicarsi all'enologia eroica. Perché il Glera, vitigno a bacca bianca, si coltiva e vendemmia esclusivamente a mano.

Così fecero le famiglie di Camillo Pederiva e Rosa Mattioli, titolari di Serre, che nel 1956 acquistarono diversi appezzamenti dai conti Brandolini d'Adda, a Combai, uno dei 12 comuni del Prosecco che può fregiarsi di chiamare Rive i propri Docg Valdobbiadene, prodotti con uve provenienti da vigneti in forte pendenza in un territorio dalla perfetta escursione termica. Il felice ricambio generazionale, con i figli Luca e Marco, ha consentito all'azienda di proseguire sulla strada della qualità. Serre produce una batteria di quattro vini eleganti e identitari. Erres extra brut, dai profumi di frutta fresca e fiori estivi. Il Lovrè extra dry, vellutato e croccante. Il Trésér, un brut dai profumi esotici che scende al palato snello e diretto. Il Colsentà, un dry dal naso delicato e profumato con un sorso rotondo e docile, perfetto come aperitivo. I vini di Serre di Pederiva sono distribuiti

Un hotel dove si torna sempre con grande piacere, sapendo di trovare quei piccoli e grandi dettagli che fanno dell'ospitalità un'arte. Il merito è dell'esperienza della famiglia Grossi, albergatori di successo la cui storia comincia alla fine del XIX secolo. Sono stati Pierluigi e Giuseppe a rendere il National un luogo capace di far sentire gli ospiti davvero a casa. Uomini di grandi passioni: il primo per l'architettura, il secondo per i motori. Giuseppe, infatti, è stato anche un pilota di rally, con 53 vittorie su 201 gare disputate. Oggi è sua moglie Sara Clerici, con i figli Michela e Angelo, a condurre con eleganza e grande senso dell'ospitalità una struttura dove tutto è curato e il filo conduttore è la bellezza, tra design e mobili antichi. Il valore aggiunto dell'hotel è il ristorante con la sala che guarda il mare e sui tavoli tovaglie bianche e posate d'argento con lo stemma della famiglia.

La cucina è guidata dal talento e dall'esperienza dello chef Giorgio Bianchi, che rende il percorso gastronomico davvero affascinante. Nel menù il Riso carnaroli dell'azienda Mignone sfumato al Barbera con pistilli di zafferano e fungo porcino, un piatto che nasce dai ricordi d'infanzia di Bianchi. Da non perdere il Polpo, con il tentacolo alla brace e deliziose polpette con maionese al wasabi. Ghiotto. Una grande famiglia sorridente quella del National, dal maître Rocco a Marzia, la responsabile del ricevimento. Oltre a loro, il mare, la piscina e la Spa fanno sempre venire voglia di tornare.

nationalhotel.it



I Valdobbiadene Docg di Serre di Pederiva

dalla società Rinaldi, fondata nel 1957 a Bologna dai fratelli Vittorio e Rinaldo, poi rilevata nel 1983 da [Luca Tamburi](#), membro della famiglia, che oggi la guida. proseccoserre.com