

Testata giornalistica registrata Tribunale di Torino n. 5849 del 26.03.05
Direttore Responsabile Roberto Rabachino



Maison Anselmet

Vini di Montagna

In Molise un itinerario "sensoriale"

La Tintilia, vitigno autoctono

Prosecco DOC

Dall'alta ristorazione alle pizzerie
passando per la mixology

Continente Antartico

Il più grande spazio incontaminato
esistente sul pianeta

Fare canyoning a Gran Canaria

Esperienza unica

Armagnac Single Distillery

Nuova grafica per tutta la gamma

**Una nuova grafica per la linea di
Armagnac della Maison Janneau
distribuiti da Rinaldi 1957.**

A cura di Redazione TDG

Nata in un'unica distilleria, la gamma "Single" è composta da cuvée prodotte con un metodo di doppia distillazione in alambicco, la tecnica di distillazione originaria, reintrodotta dalla Maison Janneau nel 1972.

I distillati più pregiati, prodotti secondo questa tecnica, legati al territorio e al savoir-faire Janneau, hanno dato origine a questi Armagnac di una raffinatezza eccezionale e unica in tutta la regione dell'Armagnac.



Gamma Single Distillery

12 anni

Perfettamente equilibrato, il 12 anni è rotondo, intenso e fruttato.

Gli aromi dominanti di prugna e frutta secca, associati a un sapore legnoso, rendono la sua personalità assolutamente unica.

Il 12 anni presenta una perfetta maturazione, da gustare in un ballon o da utilizzare per la preparazione di cocktail sofisticati.

18 anni

Il 18 anni è un'espressione unica nell'Armagnac.

La prima sensazione in bocca è un'esplosione di aromi floreali e complessi, accompagnati da frutta secca e resinosa.

Intenso, il finale vellutato e il sapore persistente di violetta invitano a proseguire la sua degustazione.

25 anni

L'Armagnac più vecchio della gamma Single Distillery offre un'esperienza unica e indimenticabile.

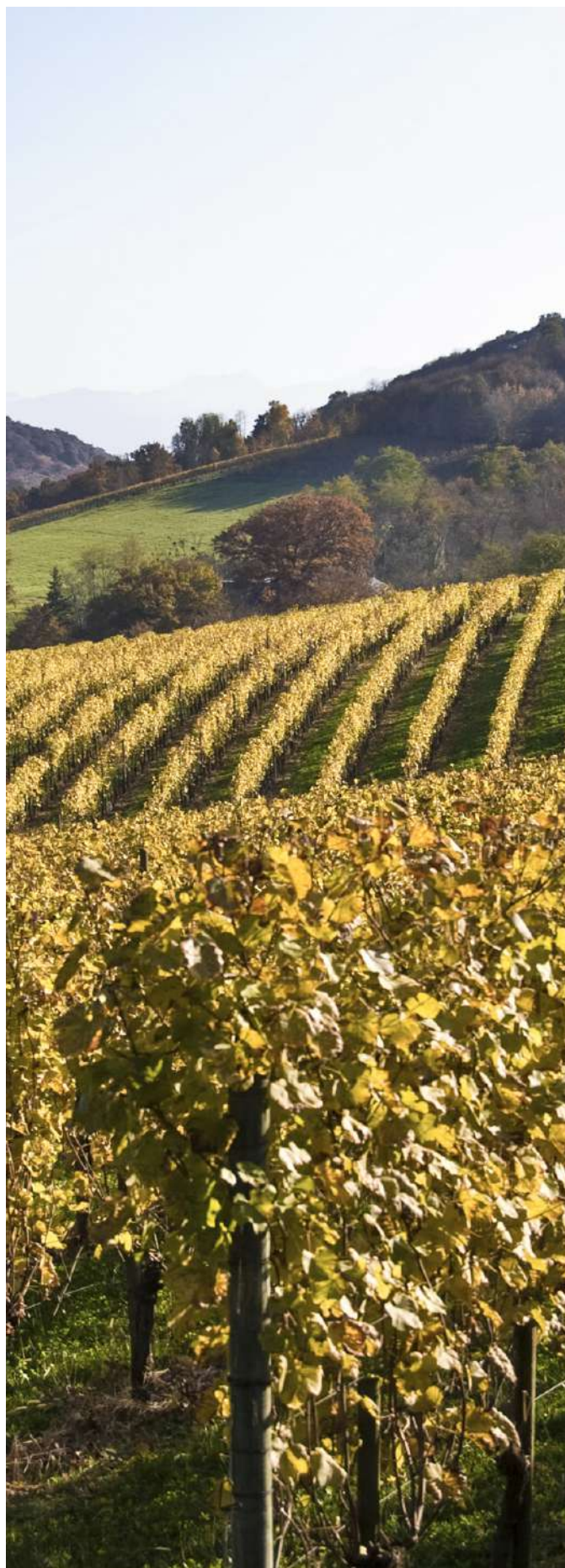
All'olfatto, presenta una deliziosa combinazione di frutta resinosa e secca.

L'esperienza sensoriale è unica, complessa, legnosa, speziata ma al tempo stesso dolce e vellutata, senza mai risultare aggressiva.



La regione dell'Armagnac

- **L'Armagnac nasce in Guascogna**, una regione situata nel Sud-Ovest della Francia, sinonimo di vivere bene e di generosa gastronomia.
- **La regione, che gode di una situazione geografica e di un clima eccezionali**, è la terra dei famosi Moschettieri ed evoca la convivialità e il rispetto degli uomini.
- È qui, nel cuore della zona di denominazione, che si trova l'antica città di Condom, in cui **Janneau distilla e invecchia i suoi Armagnac**.
- **L'Armagnac è la più antica acquavite di Francia** e, nel 2010, ha celebrato ufficialmente i suoi 700 anni di storia.
- **Essa rappresenta, assieme al Cognac e al Calvados, una delle tre "Appellations Contrôlées"** (*Denominazioni Controllate*) francesi.



La Maison Janneau

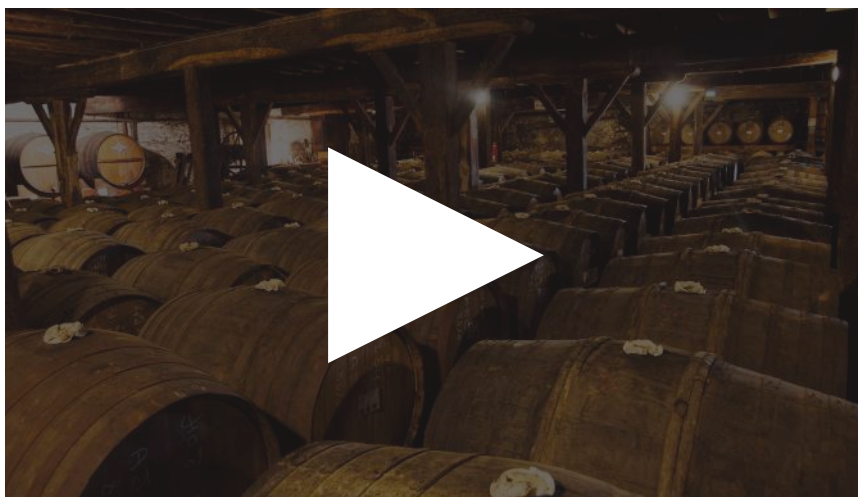
La Maison Janneau è una delle più antiche grandi maison di Armagnac. È stata fondata nel 1851 a Condom da Pierre Etienne Janneau.

Janneau è uno dei principali produttori che si occupano di distillazione, invecchiamento e imbottigliamento nella regione AOC dell'Armagnac.

La Maison Janneau possiede una delle più importanti riserve di acquaviti invecchiate della regione; il 65% delle sue acquaviti hanno oltre 12 anni.

Grazie alla sua meravigliosa riserva e all'utilizzo di una doppia distillazione, **Janneau propone una gamma unica di Armagnac Premium**, premiata più volte per il suo alto livello di qualità.

VIDEO







Gli Armagnac Janneau

Per la preparazione dei suoi **Armagnac**, la Maison Janneau utilizza esclusivamente vini bianchi naturali, senza additivi né conservanti, ottenuti secondo metodi di vinificazione tradizionali.

I vini provengono dai migliori vitigni **Ugni Blanc**, **Folle Blanche** e **Baco**. Sono le caratteristiche del **suolo a influenzare lo stile dei vini**: più fruttati e delicati nel Bas-Armagnac, più vigorosi e corposi nel Ténarèze e nell'Haut-Armagnac.

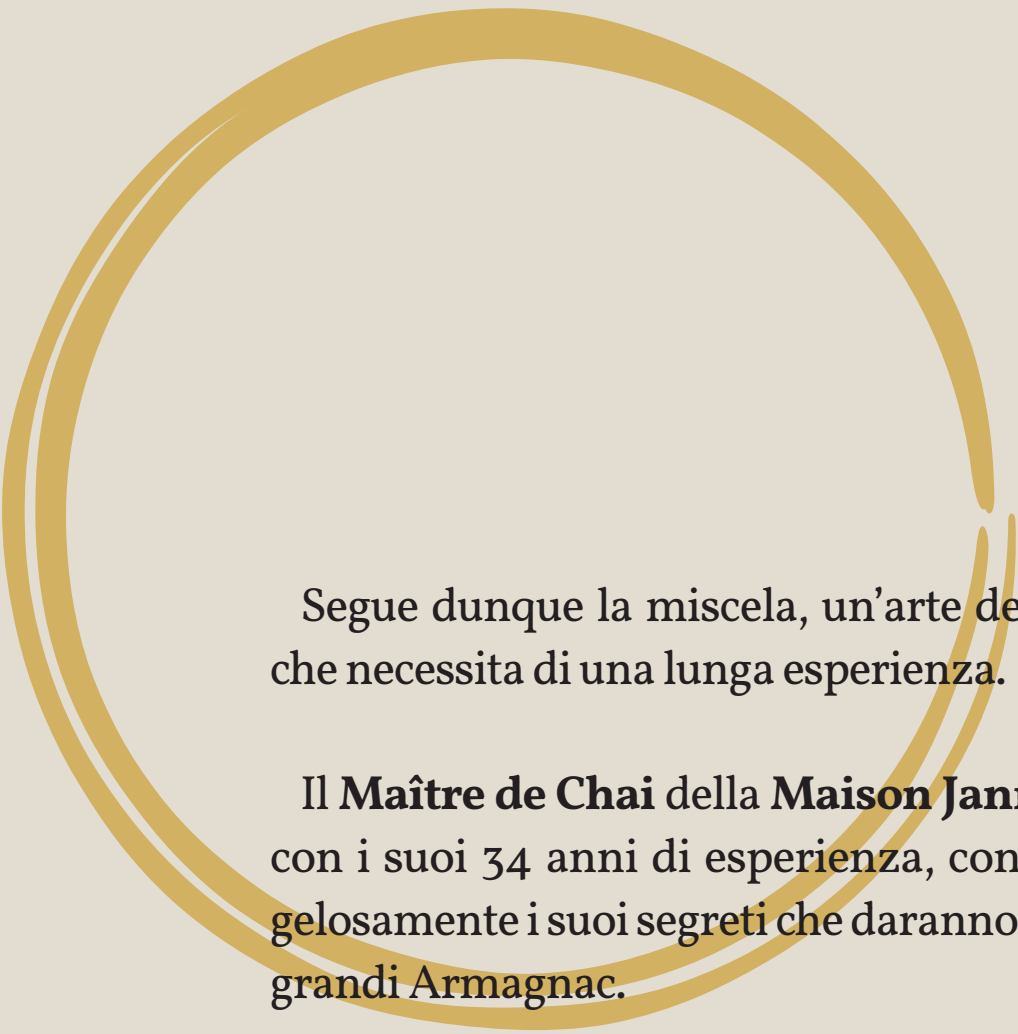
Dopo la fermentazione si può procedere alla distillazione del vino naturale. Nel **1972**, **Janneau** ha reintrodotto nella regione **il metodo della doppia distillazione**, un antico metodo in alambicco utilizzato originariamente nell'Armagnac.

Unici in Guascogna, **gli alambicchi a doppia distillazione della Maison Janneau** restituiscono la quintessenza del carattere di ciascuna delle acquaviti, così come tutta la raffinatezza e la complessità dei suoi aromi.

Successivamente, le preziose acquaviti invecchiano con pazienza all'interno di botti di rovere da 450 litri, all'ombra delle antiche cantine della Maison.

Saranno necessari diversi anni affinché le acquaviti acquisiscano il loro caratteristico colore ambrato e sprigionino le loro innumerevoli note aromatiche.





Segue dunque la miscela, un'arte delicata che necessita di una lunga esperienza.

Il **Maître de Chai** della **Maison Janneau**, con i suoi 34 anni di esperienza, conserva gelosamente i suoi segreti che daranno vita a grandi Armagnac.

Egli **miscela le acquaviti in funzione della personalità** che si desidera conferire agli Armagnac: fruttata per la gamma Blend, fresca e floreale per la gamma Single Distillery.



Col Vetoraz

Una terrazza sul Cartizze

Un itinerario nel Valdobbiadene DOCG,
la terra eletta dell'eccellenza.

A cura di Redazione Centrale TDG





Benvenuti nel Valdobbiadene DOCG, una terra dove **tutto è Superiore e parla il linguaggio dell'eccellenza.**

Questo é un vero e proprio paesaggio culturale dove l'impegno costante e la passione dei viticoltori ha contribuito nei secoli a creare uno scenario unico.

Siamo in una terra eletta di inestimabile valore, riconosciuta **patrimonio UNESCO**, capace di offrire frutti di regale eccellenza proprio come le bollicine che ogni anno vengono imbottigliate da Col Vetoraz, unica azienda dell'intera denominazione situata sul punto più alto, a 400 metri sul livello del mare, negli incantevoli scenari delle celebri colline del Cartizze.



Un'attrezzata sala degustazione

Con personale multilingue e adeguatamente formato all'hospitality, accoglie i visitatori per accompagnarli in un **viaggio sensoriale unico** e imperdibile, che coinvolge olfatto e gusto ma regala anche emozioni visive indimenticabili grazie ad una **terrazza panoramica mozzafiato** dove lo sguardo spazia a perdita d'occhio sui vigneti digradanti fino a valle.

Sono disponibili per gli ospiti diversi pacchetti di degustazione chiamati **"Conoscere il Valdobbiadene"** che consentono un approfondimento specifico sul territorio e sull'intera gamma dei vini, che sanno raccontarsi in ogni calice col linguaggio di uno stile inconfondibile, dall'eleganza del perlage alle sfumature dei profumi fino alle infinite declinazioni del gusto.

È ciò che rende gli spumanti Col Vetoraz complici di indimenticabili momenti di condivisione, degni interpreti della natura intrinseca del Valdobbiadene DOCG, considerato il vino del benvenuto.

Valdobbiadene e dintorni

Itinerari immersi nella bellezza tra terra e cielo

L'itinerario che vogliamo suggerire è un cammino che conduce ad angoli racchiusi tra terra e cielo, attraverso panorami mozzafiato, punteggiati da piccoli e grandi tesori d'arte.

Inizia dal **cuore di Valdobbiadene, Piazza Marconi**, con la visita al **Duomo di Santa Maria Assunta**, che conserva preziose opere d'arte realizzate da artisti del calibro di Francesco Beccaruzzi, Paris Bordon e Palma il Giovane. Esternamente svetta la mole del **campanile** progettato da Francesco Maria Preti e decorato da una bella meridiana.

Proseguendo lungo via Piva si incontra **Villa dei Cedri**, ex opificio di origine ottocentesca circondata da un grande parco aperto al pubblico. Attraverso strada Cordana, dopo una breve sosta al **lavatoio** e al **Capitello dedicato a San Venanzio Fortunato**, si raggiunge la **chiesetta di San Floriano** circondata da rigogliosi vigneti, che regala uno splendido panorama sulla vallata sottostante.

Scendendo si incontra **l'antica borgata di Ron** con le accoglienti corti e la vecchia fontana. Il percorso si conclude scendendo nuovamente in Piazza Marconi.



Itinerario delle chiesette



Una piacevole alternativa se si è in zona, è l'itinerario delle chiese, un percorso nei paesaggi mozzafiato, tra natura e storia.

Ad esempio la **piccola chiesa di Sant'Alberto** che da oltre cinque secoli domina e protegge i vigneti di Valdobbiadene. È una meta annuale, in occasione della festa del Santo, per le genti della vallata per scongiurare la siccità con la benedizione dell'acqua.

Sino agli inizi del secolo scorso qui dimorava un eremita, che viveva della carità degli agricoltori. L'eremita pregava per la buona riuscita dei raccolti e quando, d'estate, vedeva in lontananza addensarsi un temporale, suonava a distesa la campana per richiamare i contadini alle proprie case.

Si credeva che le vibrazioni causate dalla campana avessero il potere di allontanare la grandine, il flagello più temuto dai viticoltori.

Oppure la **chiesetta di San Gregorio** dedicata al grande riformatore della Chiesa e patrono di Valdobbiadene; antico convento cappuccino di composta bellezza e unica struttura seicentesca rimasta sul territorio, utilizzata spesso per grandi celebrazioni grazie alla sua particolare acustica.



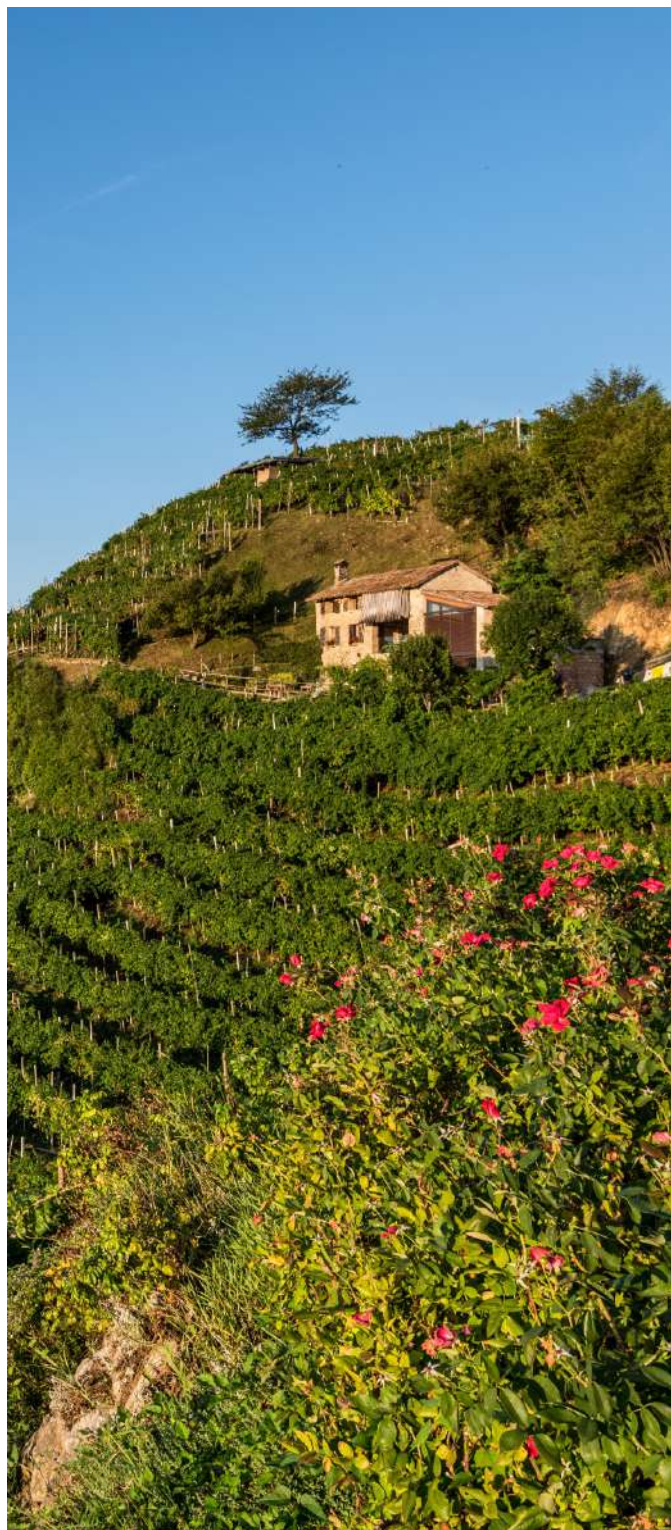


Le Meridiane e la tradizione contadina

Elementi interessanti da osservare sono le **antiche meridiane** che decorano le pareti di case private e chiese. A **Valdobbiadene ne sono censite oltre 30**. Questi antichi strumenti di misurazione del tempo e della vita sono fortemente **legati alla tradizione contadina** di questa terra, segnano infatti le **ore del giorno** ma anche **le stagioni dell'anno** scandendo le varie **fasi di lavoro nei campi**.

Vere e proprie opere d'arte, di matematica e di astronomia, sono spesso arricchite da figurazioni simboliche e da motti che ricordano la saggezza antica. Il più conosciuto tra gli **orologi solari di Valdobbiadene** è la **meridiana** realizzata nel **1862** dall'abate Giovanni Follador **sulla facciata sud del campanile del duomo**.

Quella che apprezziamo oggi è un rifacimento dell'originale distrutto dai bombardamenti del primo conflitto mondiale. Il grande quadrante riporta il motto "Il tempo e la vita non si fermano" è incorniciato da due bande laterali decorate dalle raffigurazioni dei segni zodiacali.





Proseguendo verso Combai

Poco distante da Valdobbiadene si trova **Combai**, territorio i cui **percorsi** sono **ricchi di storia**, legati sia alla **Grande Guerra** ma anche agli **eventi connessi alla tradizione popolare**, come la celebre Festa dei Marroni e il simposio di scultura a essa congiunta.

Ecco quindi la **via del bosco incantato**, con statue realizzate durante i Simposi di scultura della Festa dei Marroni e rievocanti leggende e miti locali.

Oppure il **Centro Sperimentale del Castagno**, in località Callesella, con un percorso didattico dedicato ai bambini. Borgo Colmellere, Cimavilla, Pedepiai caratterizzati dai cortili “**a corte chiusa**” e dalle case con i *pioi*, piccole terrazze utilizzate come essicatoio e le *ritonde*, luogo di ritrovo accanto al larin (*focolare*) aperto su tutti i lati.

Dove mangiare

- **Osteria Alla Terrazza** – Strada San Pietro 73 – Valdobbiadene
- **Trattoria Alla Cima** – Via della Cima 13 – Valdobbiadene
www.trattoriacima.it

Dove dormire

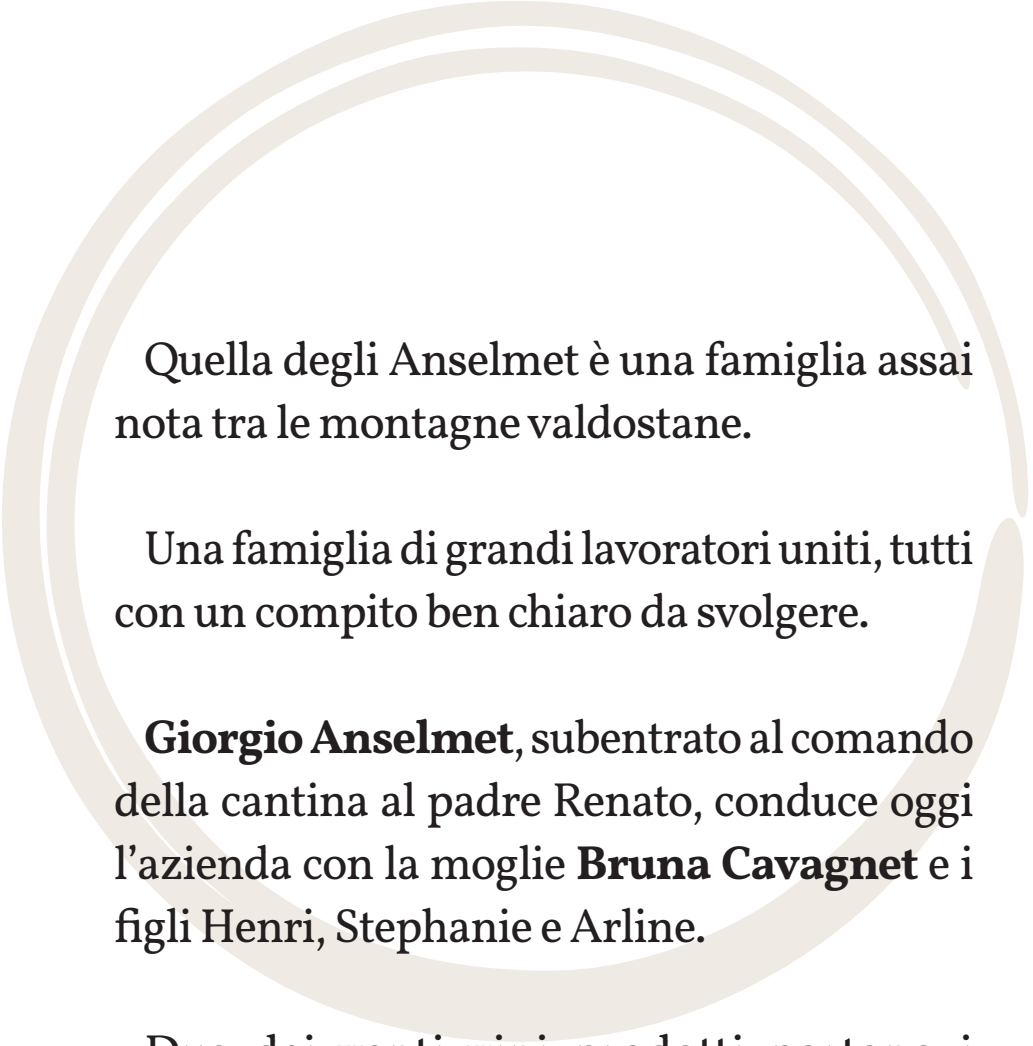
- **Agriturismo Due Carpini** – Via Menegazzi 21 – Valdobbiadene – Tel: +39 0423 900655 – Cell: +39 333 8752070 E-mail: info@duecarpini.it – Web: www.duecarpini.it
- **La Nuova Filanda** – Centro La Filanda 5 – Valdobbiadene – <https://www.nuovafilanda.it/>
- **Le Zitelle di Ron** – Piazza Mons. Dal Zotto – VALDOBBBIADENE – +39 347 978 0452 – Email: info@lezitelle.it – Web: www.lezitelle.it

Maison Anselmet

Vini di Montagna

Sagna S.p.A. distribuisce i vini della
Valle d'Aosta di Maison Anselmet

A cura di Redazione TDG



Quella degli Anselmet è una famiglia assai nota tra le montagne valdostane.

Una famiglia di grandi lavoratori uniti, tutti con un compito ben chiaro da svolgere.

Giorgio Anselmet, subentrato al comando della cantina al padre Renato, conduce oggi l'azienda con la moglie **Bruna Cavagnet** e i figli Henri, Stephanie e Arline.

Due dei venti vini prodotti portano i nomi dei figli: Stéphanie e Henri, a base di Gewurztraminer e Syrah rispettivamente.

Una scelta a conferma di quella passione e quegli obiettivi comuni che li unisce per le varietà autoctone e internazionali.

Maison Anselmet



I **dieci ettari di proprietà**, chirurgicamente suddivisi in **65 diverse parcelle** spalmate tra i 550 e i 900 metri s.l.m., tra Avise e Chambave (35 chilometri) vengono destinati a produzioni artigianali che prediligono sempre la ricerca dell'eleganza e della capacità di invecchiamento.

In ogni etichetta la stilistica vede un'importante ispirazione a una delle più importanti regioni viticole francesi: la Borgogna.

Giorgio l'ha scelta come meta per perfezionare il suo percorso di studi. Qui ha imparato nuove tecniche di vinificazione e le maturazioni in legno. Sviluppa presto un amore verace per i bianchi, in particolare per lo chardonnay, di cui ne produce ben tre diverse tipologie affiancate da un Riesling e altri due vini da uve autoctone: **Muscat e Petite Arvine**.

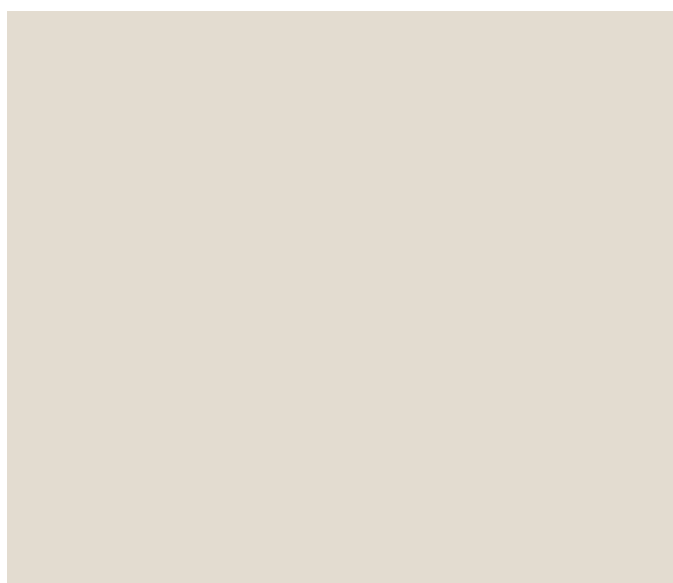
Non deve stupire dunque se importa nelle sue montagne cloni di chardonnay provenienti da Montrachet, omaggiando così le produzioni francesi nelle terre eroiche valdostane continuando così a lasciare il segno nella regione. Le prime tracce di un Anselmet sono infatti antiche, risalgono al 1585.

Il nome di Antoine Anselmet compare nell'atto di acquisto di una vigna a Introd, villaggio adagiato sulla sponda sinistra della Dora Baltea, a ovest di Aosta, la cui valle, dal 1400 in avanti, rappresenta il più importante territorio vitivinicolo della Regione.

Da allora, il legame con la terra e i vini prodotti non ha più abbandonato la famiglia. Attraverso le generazioni e le sfide quotidiane a cui la montagna è solita sottoporre i propri abitanti, gli Anselmet hanno volutamente dedicato la loro esistenza alla terra e ai filari, tramandando un sapere artigiano

che, nel tempo, si è arricchito delle esperienze, degli incontri e delle conoscenze accumulate dai diversi componenti.

La gestione dei vigneti così lontani tra di loro e che richiedono una forza lavoro ben superiore rispetto ad altre forme di allevamento, e non terrazzati, impone una certa organizzazione e capacità di ascolto della natura di montagna.



VIDEO



I nuovi vini che si aggiungono alla gamma di Maison Anselmet



La Touche Blanc

- Giallo paglierino delicato.
- Olfatto fragrante e delicatamente aromatico con sentori di muschio e sambuco.
- Palato di rigogliosa polpa fruttata, maturo e definito, con nuance di fiori e finale saporito.



Nix Nivix

- Giallo paglierino intenso e vivo.
- Profumi spiccati di agrumi e sensazioni minerali. L'olfatto in gioventù è riservato, quasi trattenuto, per poi esplodere nell'evoluzione secondo un'abitudine tipica del Riesling.
- Palato luminoso, pieno di succo, invitante per la vibrante acidità che si insinua tra le papille: il gusto viene condotto a un vertice di contrasto, conferendogli il sapore di una mineralità esclusiva (*pietra focaia, roccia, graniti*). Finale lunghissimo.



Stephanie

- Giallo paglierino brillante.
- Freschi, aromatici, invitanti profumi di rosa e litchi, con sfumature di pera e spezie orientali, punto d'incontro tra fascino esotico e freschezza nordica.
- Palato dal frutto tenero e maturo, di spiccata espressione varietale, con un finale dal contrasto acido che trasforma la persistenza in un sorso invitante, piacevolissimo, dai sorprendenti echi minerali.



Pinot Grigio Doc

- Colore paglierino leggero e brillante.
- Olfatto dagli spiccati sentori floreali (*mandorlo*) accompagnati da nuance minerali.
- Palato pieno e maturo, contraddistinto da note di fiori bianchi, da una sottilissima vena tannica tipica del pinot grigio e da un allungo sapido e fresco.



Broblan (*Cornalin*) Doc

- Rubino intenso dai bordi color amarena.
- Caratteristici profumi di sottobosco e visciola, con nuance di frutti di bosco e sottili sentori affumicati.
- Palato pieno, intenso, definito, con sensazioni di confettura e tannini flessuosi e integrati che donano sapore.



Rune Brune (*Lieu-dit Mayolet*) Doc

- Porpora intenso e fitto.
- Note di brace, di china, di vaniglia per un bouquet multiforme.
- Palato piccante ed ematico, che coniuga potenza e souplesse, calore e contrasto, con un tannino sottile che conferisce sapore.



La Touche Rouge

- Rubino intenso dai riflessi imborporati.
- Olfatto dai profumi di sottobosco e confettura.
- Palato pieno, compatto, dalle note di amarena, con sviluppo saldo e intriganti note ematiche in chiusura.



Le Pellerin (Merlot)

- Porpora intenso e definito.
- L'olfatto è accarezzato da sentori di spezie, di ciliegia, di frutti rossi in confettura, di elementi balsamici e spezie (vaniglia).
- Palato di corpo e struttura, con centro bocca fruttato, nuance erbacee nello sviluppo e un finale grintoso.



Le Prisonnier

- Porpora intenso e profondo.
- Olfatto complesso, ampio, caratterizzato: confettura di frutti rossi, brace, canfora, erbe officinali, spezie, sentori sanguigni.
- Palato potente, ricco, strutturato, dove il fumé della barrique, lo spirito alcolico, la qualità del frutto e la trama tannica compongono un quadro armonico, appagante e aristocratico.



BALOS (rosso da uve appassite)

- Porpora di particolare fittezza.
- Naso dal respiro di frutta candita, di china, di menta, di erbe officinali e di note balsamiche, su cui si libra un nobile soffio alcolico.
- Il palato ha un cuore morbido di frutta dolce e candita, un piglio tenero ed energico, un tratto mentolato rinfrescante, un tannino di rango che sostanzia e guarnisce. Un rosso dal carattere personale tutto da scoprire.

Questi i vini della Maison già in catalogo Sagna dal 2016

- Chardonnay Doc
- Chambave Muscat Doc
- Torrette Superieur Doc
- Fumin Doc "élevé En Fût De Chêne"
- Pinot Noir Tradition Doc
- Henri (Syrah) "élevé En Fût De Chêne" Doc
- Petite Arvine Doc "élevé En Fût De Chêne"
- Chardonnay "élevé En Fût De Chêne" Doc
- Chardonnay Mains Et Coeur Doc
- Semel Pater Doc (Pinot Nero)

**I vini Anselmet
sono distribuiti da SAGNA S.p.A.**

Vini di Provenza





Il lavoro della Maison

Premiato con il Robert Parker Green Emblem 2021

**Louis Roederer è una delle prime
cantine al mondo a ricevere questo
riconoscimento.**

A cura di Redazione Centrale TDG





Il “Robert Parker Green Emblem” viene assegnato in riconoscimento di straordinari progetti che coinvolgono sforzi sostenibili nella produzione del vino. Questo riconoscimento è stato assegnato alle aziende vinicole che hanno **dimostrato un impegno eccezionale in favore della viticoltura sostenibile.**

Impegno verificato dopo un’attenta analisi da parte del team di esperti di Robert Parker Wine Advocate. Robert Parker Green Emblem è un premio per quei produttori che si impegnano nella protezione e visione a lungo termine dell’ambiente e della biodiversità.

In questo primo premio riconosciuto a livello mondiale sono state inserite solo 24 cantine, tra cui appunto la Maison Champagne Louis Roederer consultabile sul sito www.robertparker.com.





“

La qualità dei vini [...] così come l'impareggiabile impegno della Maison per l'agricoltura biologica e biodinamica, conferiscono a Roederer, lo status di leader della regione. Lo stile di questo punto di riferimento di Reims è potente ma infallibilmente preciso [...]. Se la misura della vera grandezza è la combinazione di qualità e coerenza, Roederer supera facilmente quel test, poiché ogni cuvée è degna di attenzione.

”

Da più di 20 anni, Louis Roederer è impegnato in una “*viticoltura rinascimentale*”

Che consente di esprimere appieno tutte le sfumature del terroir dello Champagne, attraverso una selezione massale, potature delicate, cure quotidiane e pratiche che rispettano l'ambiente della vite.

Roederer, utilizza poi pratiche virtuose, ispirate al modello della permacultura, che consentono all'ecosistema di autoregolarsi. Questi includono l'uso di composti biodinamici, che consentono al terreno di rimanere a riposo per lunghi periodi, la manutenzione di siepi e muretti in pietra, la coltivazione di alberi da frutto incentivando la formazione di nuovi alveari.

La **Maison di Champagne** a conduzione familiare guidata da Frédéric Rouzaud è stata anche un pioniere nella regione dello Champagne quando ha avviato il processo di certificazione della coltivazione biologica, per metà delle sue proprietà, nel 2018.

Oggi, **115 ettari dei vigneti storici** della Maison sono coltivati secondo i dettami della coltivazione biologica – le uve della 2021 raccolte dagli appezzamenti storici, si fregeranno della certificazione biologica ufficiale “**AB**” (*il simbolo della certificazione biologica in Francia*).



“

Ottenere il Robert Parker Green Emblem è motivo di grande orgoglio e gioia per la nostra Maison di Champagne e per tutti i nostri dipendenti.

Ma è anche un vero incoraggiamento per noi a continuare questo percorso impegnativo e gratificante, verso un tipo di viticoltura familiare il cui obiettivo, oltre quelli delle pratiche biologiche e biodinamiche, è preservare la biodiversità e ricercare nelle nostre uve e nei nostri vini, sapori ed espressioni sempre più vibranti...

Questo impegno è indissolubilmente legato alla storia della mia famiglia e al forte legame che condividiamo con la Natura e questi grandi terroir ”

Frédéric Rouzaud, CEO di Louis Roederer

*Gli Champagne Louis Roederer sono importati
e distribuiti da Sagna S.p.A. dal 1928 – www.sagna.it*



#TuttoFood

46 Si fa presto a dire Agnolotto!



Si fa presto a dire

Agnolotto!

Pasta ripiena
di altissima qualità.

A cura di Paolo Alciati





Il goloso quadrato di pasta all'uovo ripiena più amato dagli italiani ha origini piemontesi, tra l'astigiano e l'alessandrino, precisamente in quella "terra di mezzo" che è il Monferrato, affascinante territorio collinare che abbraccia entrambe le province.

E proprio dal Monferrato – *che dal 2014 assieme alle Langhe e al Roero si fregia di avere i paesaggi vitivinicoli iscritti dall’Unesco nella lista del Patrimonio mondiale dell’Umanità* – proviene quello che nel 2015 è stato proclamato, nientemeno che da Slow Food, il “**migliore agnolotto del Monferrato**”.

Lo produce il pastificio Baracco in quel di Montemagno, comune di un migliaio di anni e altrettante anime in provincia d’Asti, inserito nell’interessante circuito dei “**Castelli Aperti**” del Basso Piemonte – *la Marca Aleramica di antica memoria* – e zona di produzione vinicola di pregio.



Numerose tipologie di pasta fresca ripiena

In attività da oltre vent'anni, la famiglia Baracco – Pietro, Annalisa con i figli Debora e Diego – ha sfruttato in modo oculato il grande successo derivato dal proporre pasta ripiena di altissima qualità prodotta rigorosamente a mano e ora dispone, oltre alla sede storica, di altri **tre punti vendita – a San Germano (*una frazione di Casale Monferrato*), a Novara e a Torino (*in piena zona Crocetta, il salotto dei torinesi*) – piccoli e accoglienti templi gastronomici riforniti quotidianamente, anche due volte al giorno, ai quali devotamente si rivolgono i numerosissimi amanti della pasta fresca ripiena, consapevoli di toccare il paradiso con un prodotto che raramente è reperibile con questi livelli qualitativi e gustativi.**

Sono davvero numerose le tipologie di paste ripiene da loro prodotte, dai classici agnolotti monferrini ai tre arrosti, ai tradizionali di manzo – *i miei preferiti* – ma anche manzo e coniglio o manzo e tartufo, insoliti quelli d'asino – *tipici del novarese* – o di cinghiale, passando poi ai “pansotti” alla borragine, in omaggio alla Liguria, alle verdure, agli asparagi, al radicchio o ai porri e fonduta – *semplicemente sublimi* – e poi tortellini, ravioli, “plin” e “tjarin” della tradizione, gnocchi, lasagne proposte in numerose varianti in piccole teglie pronte da infornare e, dedicato a chi non ha il tempo di prepararli, tanti succulenti intingoli, al ragù di carne, al sugo d'arrosto e alle verdure. Da far girar la testa!





Ricca sezione dedicata alla gastronomia

Altrettanto importante e ricca è la sezione dedicata alla gastronomia, con tante gustose prelibatezze: una insalata russa semplicemente pazzesca, salami artigianali *“comme il faut”*, un vitello tonnato talmente tenero che si scioglie in bocca, il semolino dolce, croccante baluardo del fritto misto alla piemontese, e, ancora, carpioni, salse e bagnetti – *quello verde è incredibile* – ma anche i *“friciulin”*, golose frittelle di erbe che sono come le ciliegie: non finiresti mai di mangiarle.

Infine, last but not least, un pensiero anche per i ghiottoni: crostate e torte home made e altri golosi dolci artigianali, fantastici i loro *“brut e bun”* (*brutti e buoni*), meringhette di albume, zucchero e nocciole tritate da divorare come se non ci fosse un domani.

Un angolo è correttamente dedicato anche ai vini per un giusto abbinamento, con un occhio di riguardo a un paio di produttori locali con ottime proposte di vini del territorio, Ruchè, Grignolino e Barbera su tutti.

Insomma, la filosofia slow che guida la famiglia Baracco, in questo periodo fin troppo frenetico, è quella di riportare al piacevole ricordo delle cose buone fatte in casa, come ai tempi dei nostri nonni, offrendo una gamma di prodotti selezionati di livello altissimo, rigorosamente freschi perché preparati quotidianamente e con ingredienti selezionati, e con grande attenzione all'evoluzione dei sapori e delle preferenze della loro eterogenea clientela che vuole giustamente emozionarsi con cibi gustosi, sani e genuini.



Pastificio Baracco Torino

✉ info@pastificiobaracco.it

📍 Corso Alcide De Gasperi 53/B – Torino

🌐 <https://www.pastificiobaracco.it/>



Naturity[®]

by Amorim Cork



La tecnologia più ecologica e più efficace al mondo contro il TCA per i tappi in sughero naturale.

Ispirato dallo straordinario lavoro che la Natura ha fatto con il sughero, abbiamo creato Naturity[®], un processo interamente naturale che rimuove il TCA e altri composti di deviazioni sensoriali dai nostri tappi in sughero naturale. Sviluppato dall'Università NOVA di Lisbona e da Amorim Cork, Naturity[®] è una tecnologia rivoluzionaria progettata per massimizzare la performance dei nostri tappi senza comprometterne la natura. Grazie ad un processo avanzato che combina tempi, pressione, temperatura e acqua purificata, siamo ora in grado di separare le molecole del TCA e altre molecole volatili dalla struttura cellulare dei tappi in sughero naturale, attraverso un metodo non invasivo che mantiene intatte le caratteristiche cruciali di questo materiale unico.

AMORIM CORK

 [amorimcorkitalia](https://www.instagram.com/amorimcorkitalia)

NATURAL
CORK STOPPER

La scelta naturale



#TuttoOk

58 Amorem: tempo di decorticare nelle foreste di querce da sughero portoghesi

64 1, 2, 3 partenza e via, si ritorna a viaggiare in Europa. Mete suggerite? Lisbona.

78 Prosecco DOC dall'alta ristorazione alle pizzerie passando per la mixology



Amorim

**Tempo di decortica nelle foreste
di querce da sughero portoghesi**

**Il Gruppo Amorim, leader
mondiale nel mercato del
sughero, dà il via ai lavori
di decortica.**

A cura di Redazione TDG



Le foreste di querce da sughero sono un baluardo per l'avanzata del deserto e la loro tutela e conservazione dipendono totalmente dalla filiera di produzione dei tappi.

Il **Gruppo Amorim** si adopera anno dopo anno per eseguire la decortica in modo sostenibile, proteggendo al meglio il patrimonio – *vero e proprio dono della Natura* – attraverso il lavoro etico e responsabile dell'attività industriale ad esso correlata.





Alcune cose sulla decortica e sul sughero che forse non sapevi

- Il sughero si ricava dall'estrazione **della corteccia della quercia**, pianta sempreverde e longeva che cresce nelle regioni del Mediterraneo come Italia, Portogallo, Spagna, Francia, Marocco e Algeria.
- **La quercia da sughero vive mediamente 200 anni**
- La sua capacità di rigenerarsi è enorme: **fino a 16 volte, nel suo ciclo di vita.**
- Il processo di decortica è necessario per l'equilibrio della pianta ed è assolutamente rispettoso dell'ambiente e della pianta, è un'operazione che può essere paragonata alla tosatura di una pecora. Si tratta di un'operazione, infatti, dalle conseguenze benefiche per la pianta stessa e il suo habitat, secondo un equilibrio ancestrale tra uomo e natura.
- **Dalla semina alla prima decortica trascorrono 25 anni.**
- **Il primo sughero è "vergine"** e può essere utilizzato solo per la realizzazione di articoli decorativi e prodotti granulati.
- Dovranno trascorrere altri **9 anni prima della seconda decortica** e ancora **altri 9 prima che dalla corteccia si possano realizzare tappi**: 43 anni minimo in tutto.
- Trascorso questo periodo **il sughero raggiunge una stabilità strutturale** tale da garantire le proprietà necessarie all'imbottigliamento.
- Con un ritmo di una decortica ogni **9 anni la stessa pianta può subire questo processo per oltre 200 anni e poi vivere fino a 300-400 anni.**
- I mesi della decortica sono **maggio, giugno e luglio**. In questo periodo la linfa si posiziona tra il fusto della pianta e la sua corteccia ed è possibile toglierla agevolmente, con un abile movimento praticabile solo da mani esperte.
- La **decortica è l'attività agricola meglio pagata al mondo**: sono solo in pochi a possedere e a tramandarsi le competenze e la manualità necessarie. Si tratta di persone che vivono nelle zone della foresta per le quali tale attività diventa preziosa opportunità di lavoro e sostentamento.

La decortica è **un importante contributo che Amorim offre contro la desertificazione sociale**, problema che nell'area mediterranea va ad aggiungersi a quello della desertificazione ambientale, dato che la quercia da sughero è l'unica pianta in grado di sopravvivere in un suolo povero e con poca acqua.

A ulteriore difesa dell'ambiente, è bene sapere che le sugherete (*così si chiamano le foreste di querce da sughero nel bacino del Mediterraneo*) si sviluppano in un'area di 2,2 milioni di ettari e sono in grado di assorbire più di 14 milioni di tonnellate di CO₂ ogni anno.





1, 2, 3...
partenza e via!

Si ritorna a viaggiare
in Europa.

Mete suggerite?

LISBONA



La libera al pass europeo e ai viaggi per turismo oltre confine, qualcosa che fino a due estati fa davamo per scontato e che adesso ci sembra una conquista. Una delle mete più interessanti per una scappata di una settimana è **Lisbona**, città tra le più belle d'Europa.

Belvedere, maioliche, musei, castelli, fado... La capitale portoghese è la dimostrazione lampante che l'interesse non si misura in chilometri ma è meglio non dimenticare di indossare calzature comode e comprare la **Lisboa Card** che include, oltre agli ingressi a musei e monumenti, anche la possibilità di muoversi gratuitamente con il trasporto urbano della città, tra ascensori, tram, metro e funicolari.



in città...

Lisbona è piena di siti e luoghi emblematici, difficile scegliere cosa visitare in pochi giorni. Una delle attrazioni più caratteristiche senza trascurare i tram, è l'**ascensor da Bica**, ovvero un piccolo tramvia che sale e scende quasi in verticale.

Con una piacevole passeggiata a piedi si arriva alla vicina e celebre **Praça do Comércio**: il cuore di Lisbona. Questa piazza è una delle immagini più riconoscibili della città, con le sue imponenti facciate gialle, la statua del re José I e l'Arco di trionfo.

Gli abitanti la chiamano **Terreiro do Paço**, la cui origine si dice derivi dal fatto che il Palazzo Reale si trovasse nella piazza fino a quando non venne distrutto dal terremoto del 1755. Non a caso, Terreiro do Paço in italiano significa "terreno del palazzo".

Poco distante da questa piazza troviamo il **Museo del Fado**, assolutamente da visitare per farsi avvolgere dalla musica tradizionale popolare del Portogallo. Poco distante la **Fondazione José Saramago**, Premio Nobel della Letteratura 1998, situata al primo piano dell'edificio **Casa dos Bicos** che ospita anche uno dei siti archeologici della città.

Se amate le opere di Saramago vi emozionerete nel leggere la corrispondenza tra lui e lo scrittore brasiliano Jorge Amado e sentirete la solennità dell'ulivo ai cui piedi giacciono le sue ceneri, proprio di fronte alla Fondazione.

Se letteratura e musica non hanno esaurito la vostra vena romantica e le forze non sono venute meno, la tappa successiva è da dedicare a **Belém**.







Sempre con il tram, in appena 20 minuti si raggiunge il quartiere in cui domina il Monastero do Jerónimo sicuramente un must della città! Procedendo verso la torre incontriamo il **Museo Coleção Berardo**, che ospita il meglio di surrealismo, dadaismo, arte cinetica, minimalismo dal 1960 al 2010, da Picasso a Pollack, in una lunghissima lista di artisti!

Sulla sua bellissima terrazza una pausa per prendere un caffè e ripercorrere con la mente le tante opere appena viste e poi via verso la celeberrima **torre de Belém** aspettando il tramonto sul Tago!

La cena ovviamente nello stesso quartiere dove, oltre alle famose pasticcerie, si trovano ristoranti di cucina locale rivisitata. Da provare prima di riprendere il tram la Cataplana di Baccalà, Gamberi e Vongole, una delizia!

Se non volete perdervi un altro dei simboli della capitale lusitana, la parola d'ordine ricorda il titolo di un'opera di teatro (poi anche film): "un tram chiamato desiderio"; sto parlando del famosissimo **tram 28** da prendere per visitare in modalità alternativa il centro storico nel quartiere di **Alfama**.

Il percorso dura circa un'ora in ciascuna direzione, partendo dalla piazza Martin Moniz e arrivando al suggestivo Cimitero dei Piaceri – Cemitério dos Prazeres in portoghese.

Alfama è considerato il quartiere più antico di Lisbona e se si vuole conoscerlo più a fondo è sufficiente scendere dal tram e camminare lungo le sue stradine medievali senza una meta precisa, lasciando che sia la città stessa a guidarvi.

Gironzolando, gli appassionati di letteratura che hanno amato 'Sostiene Pereira' di Antonio Tabucchi si daranno appuntamento in Rua Saudade, dove viveva il protagonista.

In questa zona vanno ricordati tre monumenti: la **Cattedrale**, le rovine del **Monasterio Do Carmo** (memoria del terremoto di Lisbona del 1755) e il **Castello di San Jorge**.



La cattedrale è il più antico edificio e dall'inizio della sua costruzione a metà del XII secolo si susseguirono diversi terremoti a cui fortunatamente esistette.

Fu il re Alfonso Enrico a ordinarne la costruzione nel 1147. Per aumentarne l'importanza vi fece portare le reliquie di San Vicente, patrono della capitale, che all'epoca si trovavano a Saragozza, in Spagna.

Arrivarono in città su un'imbarcazione protetta da due corvi che si possono osservare riprodotti sullo scudo di Lisbona e ovunque in città, da quelli raffigurati sui lampioni sino a quelli disegnati a terra con i ciottoli.

Il Castello San Jorge è forse il miglior punto panoramico. L'antica fortezza musulmana divenne un castello cristiano dopo la Riconquista e poi sede del Palazzo Reale con l'elezione a capitale del Regno del Portogallo nel 1255. È meglio visitarlo nel pomeriggio magari verso il tramonto, quando c'è meno gente.

Se poi trovate il carretto ambulante dei vini, ancora meglio! Concedetevi un buon tinto portoghese come aperitivo per iniziare la serata prima di scendere al quartiere Chiado per la cena e finire la serata con un buon Porto al Café A Brasileira.

Altri due appuntamenti imperdibili sono innanzitutto il Museo de Los Azulejos e non poteva non essere così, dato che il Portogallo è sinonimo di maioliche.

Dopo essere rimasti a bocca aperta in molte chiese e per strada, è ora di conoscere meglio questa tradizione. All'ultimo piano del museo c'è una rappresentazione della città prima del terremoto del 1755: sfido a contare tutti i monasteri e i conventi!

E infine una visita obbligata a una delle librerie caffè più antiche della città, Livraria & Cafe, dove c'è un interessante spazio dedicato al poeta Fernando Pessoa.





Gita fuori porta

sintra



Ma Lisbona non sarebbe tale se non si visitassero almeno un paio delle più famose località ubicate a pochi chilometri di distanza. Per ottimizzare il tempo a disposizione il mio consiglio è organizzare un transfer privato che vi venga a prendere, vi porti e vi riprenda per tutta la giornata.

In questo modo si può anche fare una fermata intermedia prima di arrivare a Sintra e visitare il **Palazzo Nazionale di Queluz**, una residenza reale raggiungibile in 15 minuti in auto, una piccola Versailles in cui si alternano barocco, rococò e neoclassico.

Arrivati a destinazione, la visita al **Palacio da Pena** è altamente consigliata. Il Palazzo, forse il più visto del Portogallo, con i suoi colori sgargianti e la nebbiolina che lo avvolge (*tanto da farlo sembrare una via di mezzo tra il castello di Walt Disney e quello di Harry Potter*), fu fatto costruire nel 1840 da Maria II di Braganza come regalo di nozze per il marito re Ferdinando II del Portogallo sulle rovine di un convento del '400. Dal 1995 è patrimonio UNESCO.

Prima di ripartire fate un giro nel suo piccolo centro storico di Sintra e fermatevi a provare i dolci tipici, come le **Queijada**.

Se il tempo lo permette, un salto al **Cabo de Roca** e a **Cascais** non ve ne farà pentire, ma ricordate: se piove e non siete "impermeabilizzati" dalla testa ai piedi, meglio evitare Cabo del la Roca o in pochi secondi vi ritroverete inzuppati dalla testa ai piedi!





Volare a **Lisbona**

Con **TAP Air Portugal**, voli da Roma, Milano, Bologna e Venezia.

App free per info su volo e destinazione scelti e notifiche automatiche via e-mail e sms sui voli acquistati. Per info www.flytap.com

Inoltre, **TAP** offre ai passeggeri proposte diversissime come <https://www.flytap.com/it-it/retrojet> un viaggio nel tempo... gli anni '70. Un viaggio unico alla volta dei ricordi di un decennio indimenticabile.

L'esperienza inizia già a terra con tutti i dettagli anni '70 durante il check-in, ma non voglio raccontarvi di più, posso solo dirvi che sono momenti da provare, soprattutto per chi come me in quegli anni era troppo giovane per ricordarsi.

Per ultimo TAP, su tratte intercontinentali o con destinazione Azzorre o Madeira in andata o ritorno, offre la possibilità di fermarsi gratuitamente a Lisbona o a Porto fino a cinque notti (**programma Portugal Stopover**)

Lo stopover consente di usufruire di altri vantaggi come tariffe alberghiere esclusive, offerte speciali e sconti presso numerosi partner.

PROSECCO DOC. UNA TERRA UNICA COME UN SOGNO.



Un mondo unico di tradizioni, bellezza e stile racchiuso
in ogni calice di Prosecco DOC. Ecco perché il Prosecco DOC
è un vino speciale che puoi trovare solo in bottiglia.
Il mondo del Prosecco DOC ti dà il benvenuto su www.prosecco.wine.



PROSECCO DOC
ITALIAN GENIO

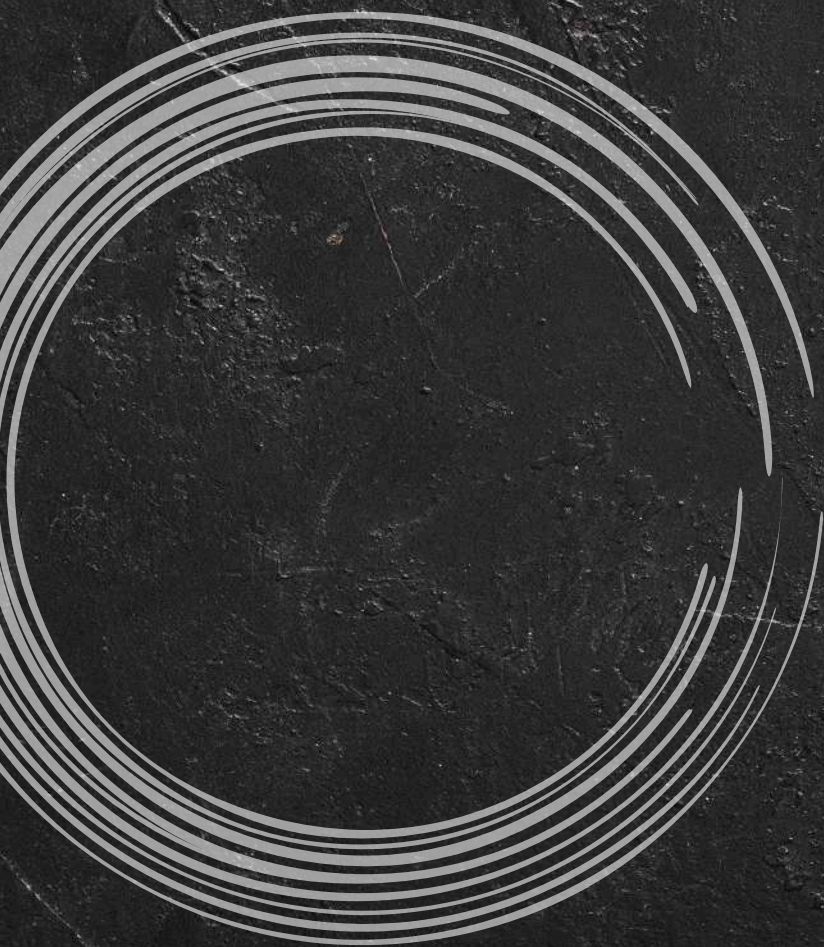


Prosecco DOC

**Dall'alta ristorazione alle pizzerie
passando per la mixology**

**I protagonisti ci raccontano le loro esperienze
gourmet con il Prosecco Doc.**

A cura di Redazione TDG





Come forse tutti sappiamo l'**alta ristorazione** è la "**grande ambasciatrice**" dei **vini d'eccellenza italiani** e da sempre gioca un ruolo fondamentale nella loro valorizzazione. Trasforma la percezione delle bollicine da "vino per la festa" a "vino da tutto pasto".

E chi meglio dei **maître**, dei direttori responsabili della sala, dei sommelier, dei manager, degli amministratori delegati o dei proprietari delle strutture può narrare aspetti intangibili eppure imprescindibili quali l'attenzione, l'accoglienza, la cura, che – *insieme alla cucina* – rendono unica l'esperienza del cliente?

Con l'obiettivo di **valorizzare il rapporto tra Prosecco DOC e alta ristorazione**, abbiamo realizzato un vero e proprio percorso narrativo volto a valorizzare il vino nello storytelling dei protagonisti della ristorazione d'eccellenza.



Con l'obiettivo di **valorizzare il rapporto tra Prosecco DOC e alta ristorazione**, abbiamo realizzato un vero e proprio percorso narrativo volto a valorizzare il vino nello storytelling dei protagonisti della ristorazione d'eccellenza.





Sara Squarzoni, e il marito **Federico Chignola** de **La Casa degli Spiriti** a Costermano sul Garda, in provincia di Verona, offrono ai loro clienti piatti che uniscono colori e sapori del territorio sapientemente abbinati al Prosecco DOC sul loro “balcone sul lago”.

GP Cremonini, patron del veneziano **Riviera Ristorante** per onnivori accoglie veneziani e ospiti da tutto il mondo, a cui serve con gioia e calore prodotti del territorio, come le seppie della laguna, accompagnati dall'autentico Prosecco DOC.



Bonny Ferrara che con lo chef **Francesco Sodano** gestisce **Il Faro di Capo d'Orso a Maiori**, nella splendida cornice della Costiera Amalfitana ci regala un'altra prelibatezza: il porro cotto sotto cenere, dal un gusto intenso che si sposa perfettamente con le bollicine del Prosecco DOC.



Si torna poi a nord con **Ludovica Rubbini**, del **Sanbrite**, a **Cortina d'Ampezzo**, ristorante d'eccellenza che ha recentemente conquistato la prima stella Michelin. Non appena varcata la soglia del Sanbrite, è impossibile non respirare l'autenticità del territorio, l'amore per gli ingredienti genuini a Kmo, l'ospitalità e percepire l'anima del Prosecco DOC.

Gli spaghetti al pino mugo abbinati alle bollicine diventano quindi l'espressione più raffinata di questo scrigno incantevole nel cuore delle Dolomiti, nonché del saper fare dello Chef Riccardo e della moglie e Direttrice di Sala Ludovica.

Infine, il Prosecco DOC vola da **Quisisana**, hotel di altissimo livello nel **cuore di Capri**, affacciato sul mare cristallino dell'isola campana, divenuto un punto di riferimento per il turismo internazionale.

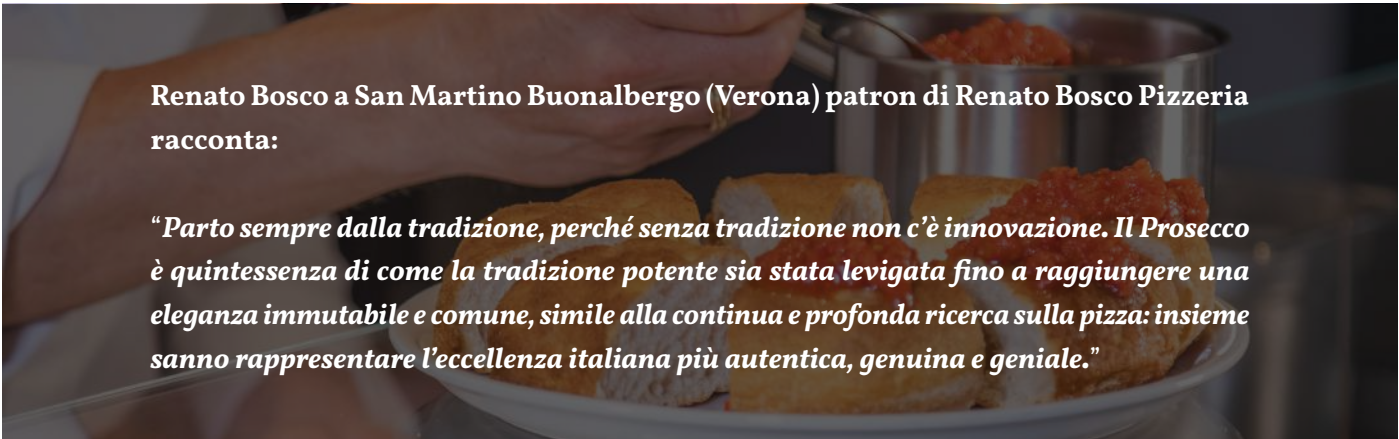
Aldo D'Errico, padrone della sala da ormai 25 anni, racconta che al Quisisana la bollicina preferita è quella dell'**Italian Genio**, perfetta per l'aperitivo in terrazza e per l'abbinamento con il pesce mediterraneo.



E per chi preferisce l'italianissima pizza?

Ecco cinque tipologie di pizze reinterpretate in
chiave gourmet – grazie alla personalità di chi le ha realizzate
– sposate con il filo dorato e frizzante del Prosecco DOC.





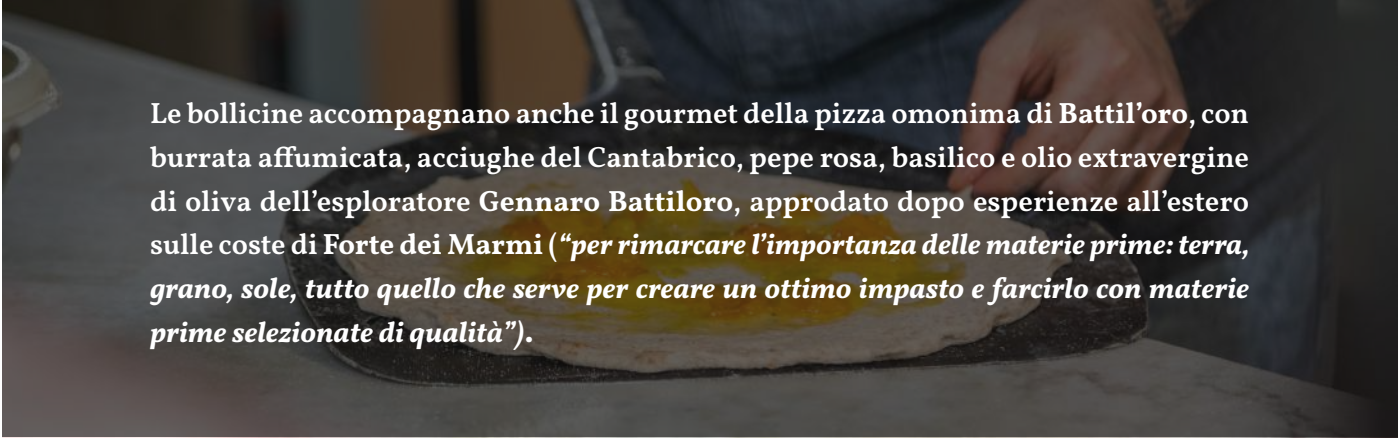
Renato Bosco a San Martino Buonalbergo (Verona) patron di Renato Bosco Pizzeria racconta:

“Parto sempre dalla tradizione, perché senza tradizione non c'è innovazione. Il Prosecco è quintessenza di come la tradizione potente sia stata levigata fino a raggiungere una eleganza immutabile e comune, simile alla continua e profonda ricerca sulla pizza: insieme sanno rappresentare l'eccellenza italiana più autentica, genuina e geniale.”

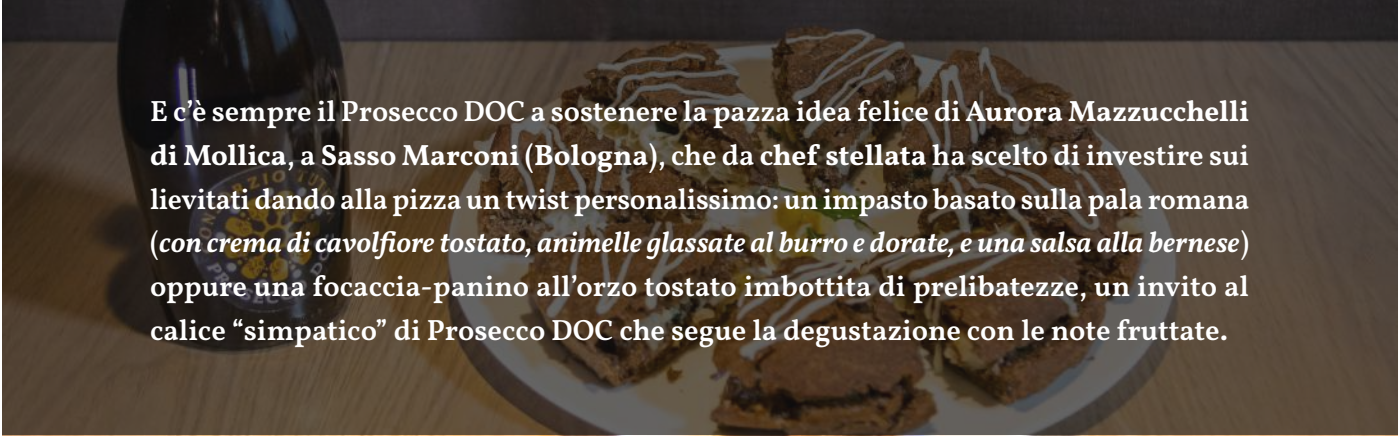


“Pizza gourmet vuol dire che un ristorante ha messo al centro dell'esperienza culinaria la pizza”

sottolinea Davide Iannacco di Taverna Gourmet, a Milano, che ci tiene a evidenziare come le ricette di cucina siano una parte portante della sua idea di pizza. Il topping guarnisce ed esalta la ricchezza della ricerca sulle basi, cotte in forno a legna, e che il Prosecco DOC arriva a sostenere in dolcezza e freschezza.



Le bollicine accompagnano anche il gourmet della pizza omonima di Battil'oro, con burrata affumicata, acciughe del Cantabrico, pepe rosa, basilico e olio extravergine di oliva dell'esploratore Gennaro Battiloro, approdato dopo esperienze all'estero sulle coste di Forte dei Marmi (*“per rimarcare l'importanza delle materie prime: terra, grano, sole, tutto quello che serve per creare un ottimo impasto e farcirlo con materie prime selezionate di qualità”*).

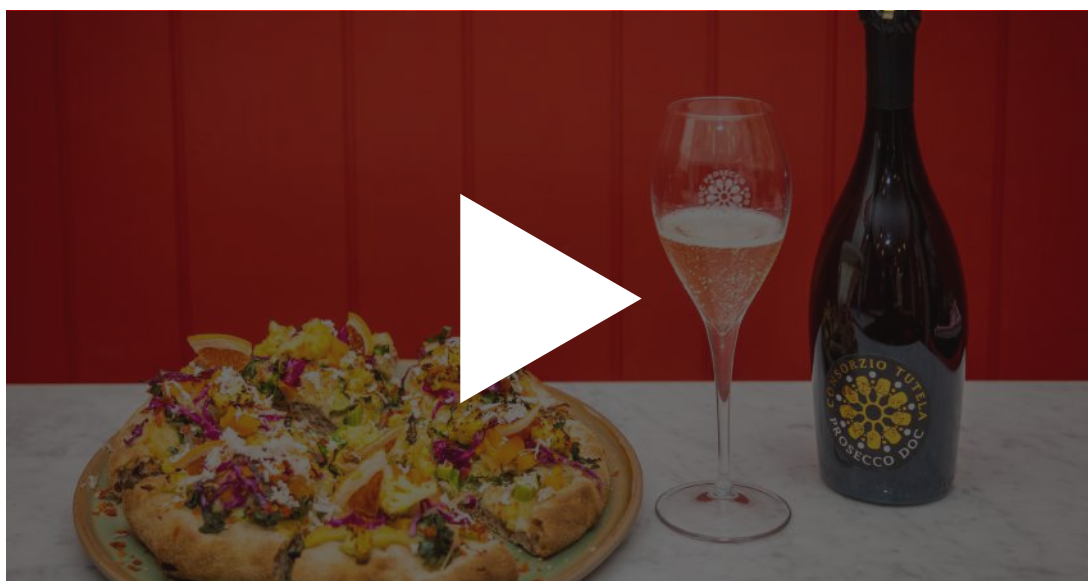


E c'è sempre il Prosecco DOC a sostenere la pazza idea felice di Aurora Mazzucchelli di Mollica, a Sasso Marconi (Bologna), che da chef stellata ha scelto di investire sui lievitati dando alla pizza un twist personalissimo: un impasto basato sulla pala romana (con crema di cavolfiore tostato, animelle glassate al burro e dorate, e una salsa alla bernese) oppure una focaccia-panino all'orzo tostato imbottita di prelibatezze, un invito al calice “simpatico” di Prosecco DOC che segue la degustazione con le note fruttate.

Tutti gli chef della pizza sanno che la migliore bollicina di Prosecco riuscirà a trovare il suo collocamento aromatico-degustativo, esaltando sempre le pizze.

Il nuovo millennio è istigatore di novità e lo conferma Michele Colpo della Premiata Fabbrica Pizza di Bassano del Grappa, che indica Renato Bosco tra i suoi maestri di arte bianca e spinge l'acidulato del lievitato verso estremi piacevolissimi con la sua personale interpretazione. Non dimenticando di sottolineare l'elemento complementare: *“La pizza andrebbe sempre degustata con un Prosecco DOC. La bollicina ti accompagna assieme alle pizze”*.

VIDEO



Prosecco Mixology

Tutti i bartender interpellati concordano su un dettaglio: il **Prosecco DOC** riesce a dare quel tocco di piacevole acidità in grado di rendere sempre più piacevole, bevibile e apprezzabile qualunque drink.

- **Samuele Ambrosi del Cloakroom Cocktail Lab di Treviso** (*dove le bollicine local sono le uniche ad essere in mescita*);
- **Max Morandi dell'Ada C. Secret di Padova**;
- **Lucas Kelm** alla guida de **Il Calandrino** a Sarameola di Rubano in provincia di Padova;
- **Riccardo Tesini del Killer** di Milano;
- **Luca Menni** direttamente dal **Move On di Firenze**.

**Consorzio di tutela
del Prosecco Doc**

 Treviso

 +39 0422 1572383

 info@consorzioprosecco.it

 prosecco.wine



#TuttoTravel

90 Bellaria Igea Marina: il
“sorriso” della Romagna

IO2 In Molise un itinerario
“sensoriale”

II4 Continente Antartico, il
più grande spazio incontaminato
ancora esistente sul pianeta

I22 Thailandia, la mitica

I32 Fare canyoning a Gran
Canaria

BELLARIA IGEEA MARINA

Il “sorriso” della Romagna

Sicurezza, tranquillità e tante idee creative nella cittadina della costa romagnola: a breve distanza borghi e castelli.

Bellaria Igea Marina: il “sorriso” della Romagna

A cura di Franca Dell'Arciprete Scotti





Il mare è trasparente e invitante, la spiaggia bianca, larga e lunghissima, conchiglie e pesci guizzanti.

Sullo sfondo le pinete, le colline di Romagna, il profilo inconfondibile di San Marino. Siamo a **Bellaria Igea Marina**, una delle località più piacevoli e friendly della costa romagnola.

Sicurezza, tranquillità e relax dovunque. Alle chiusure forzate la zona ha reagito con l'ottimismo e l'operosità tipicamente romagnoli. D'altra parte non è davvero indovinato il motto scelto per Visit Romagna "**Lo dici e sorridi?**" Si può dunque partire di nuovo per una piacevole vacanza al mare. Anche perché Bellaria Igea Marina, prima delle altre località vicine, ha programmato un ricco palinsesto di eventi per tutta l'estate.

La **Fondazione Verdeblu**, che si occupa di Eventi e Promozione Turistica, forte di una ricca esperienza

organizzativa nelle passate stagioni, ha ideato in grande anticipo il calendario delle attività, anche predisponendo le strutture necessarie per evitare assembramenti.



Dopo il primo concerto Covid-free italiano, quello di Umberto Tozzi il 5 giugno, che ha suscitato tanto interesse a livello nazionale, si apre un ricco programma per l'estate 2021.

Un'estate che si annuncia all'insegna della rinascita e della sicurezza, anche perché Bellaria Igea Marina si rivolge da sempre a giovani e famiglie, che devono vivere le vacanze in piena tranquillità.

Il palinsesto di eventi, che ha come claim "**Flower Mood**", con allusione ai valori di gioia e di energia, si svolge presso la "**Flower Arena**" dello stadio comunale.

Oltre ai concerti, sono presenti anche molte altre proposte. Il 24 e 25 luglio sarà la volta delle celebri spettacolari Frecce Tricolori con il loro "**Air Show**".



Gli appuntamenti

Per il **weekend Rosa** è previsto il tradizionale **Carnevale dell'Estate** che tornerà a colorare la città nelle date del 30 luglio a Igea Marina ed il 31 luglio a Bellaria.

E per tutta l'estate ogni martedì appuntamento con il "**Bellaria Comics Festival**", la rassegna di comici che vedrà sfilare, tra gli altri, Gene Gnocchi, Francesco Damiano, Beppe Braida, Bruce Ketta e Max Pieriboni, Max Cavallari.

A settembre, poi, si prosegue con "**La Borgata che danza**", un festival dedicato alle antiche forme di musica popolare, in particolare quelle tramandate attraverso i modi della comunicazione orale e visiva senza l'ausilio della scrittura.

Un universo sonoro che il Festival vuole mettere in luce, chiamando a confronto realtà emiliano-romagnole impegnate nello studio e nella valorizzazione dei repertori musicali tradizionali locali, o di altre culture presenti nella regione.

Tanto più che proprio a Bellaria si esibiscono i simpatici 'Scariolanti' all'insegna del folklore di altri tempi.

Dunque un ricco palinsesto di proposte che si aggiunge alle tante attrazioni della cittadina e del territorio. Da visitare magari con il Trenino turistico, davvero divertente, che tocca tutti i punti di interesse.

Dal **Parco del Gelso** al **Piazzale Capitaneria di Porto**, dal **Palazzo del Turismo** al **Parco Culturale "La Casa Rossa"** di Alfredo Panzini, c'è solo l'imbarazzo della scelta per trascorrere il tempo libero.



La casa rossa

Perché non si deve dimenticare che Bellaria Igea Marina, anche fuori stagione, offre tanti luoghi di interesse.

La Casa Rossa è uno di questi, con le testimonianze vissute del letterato, Accademico d'Italia, Alfredo Panzini, legatissimo a questa terra, luogo di elezione per le sue lunghe villeggiature.

Quando Bellaria Igea Marina, il cui stesso nome è una promessa, da Bella – Aria, cioè aria salubre e sana, cittadina turistica sin dai primi anni del '900, accoglieva sul suo litorale i bagnanti provenienti dalle grandi città dell'entroterra.

Nel 1906, incoraggiato dai primi proventi letterari, Panzini si fece costruire il villino, come si usava allora, inconfondibile per il colore dell'intonaco. E in estate la Casa Rossa diventava un centro culturale animatissimo per incontri di letterati e artisti organizzati dalla moglie di Panzini, Clelia, pittrice raffinata.

La Casa Rossa fa parte del circuito della Casa Museo dei poeti e scrittori di Romagna, tra le quali bisognerà almeno citare la Casa Pascoli a San Mauro Pascoli, nell'immediato entroterra di Bellaria.

In centro la cittadina si sviluppa intorno al viale dei Platani, pedonale e alberato, dove di solito si passeggia il pomeriggio o la sera, con lunghe soste presso le ottime gelaterie.

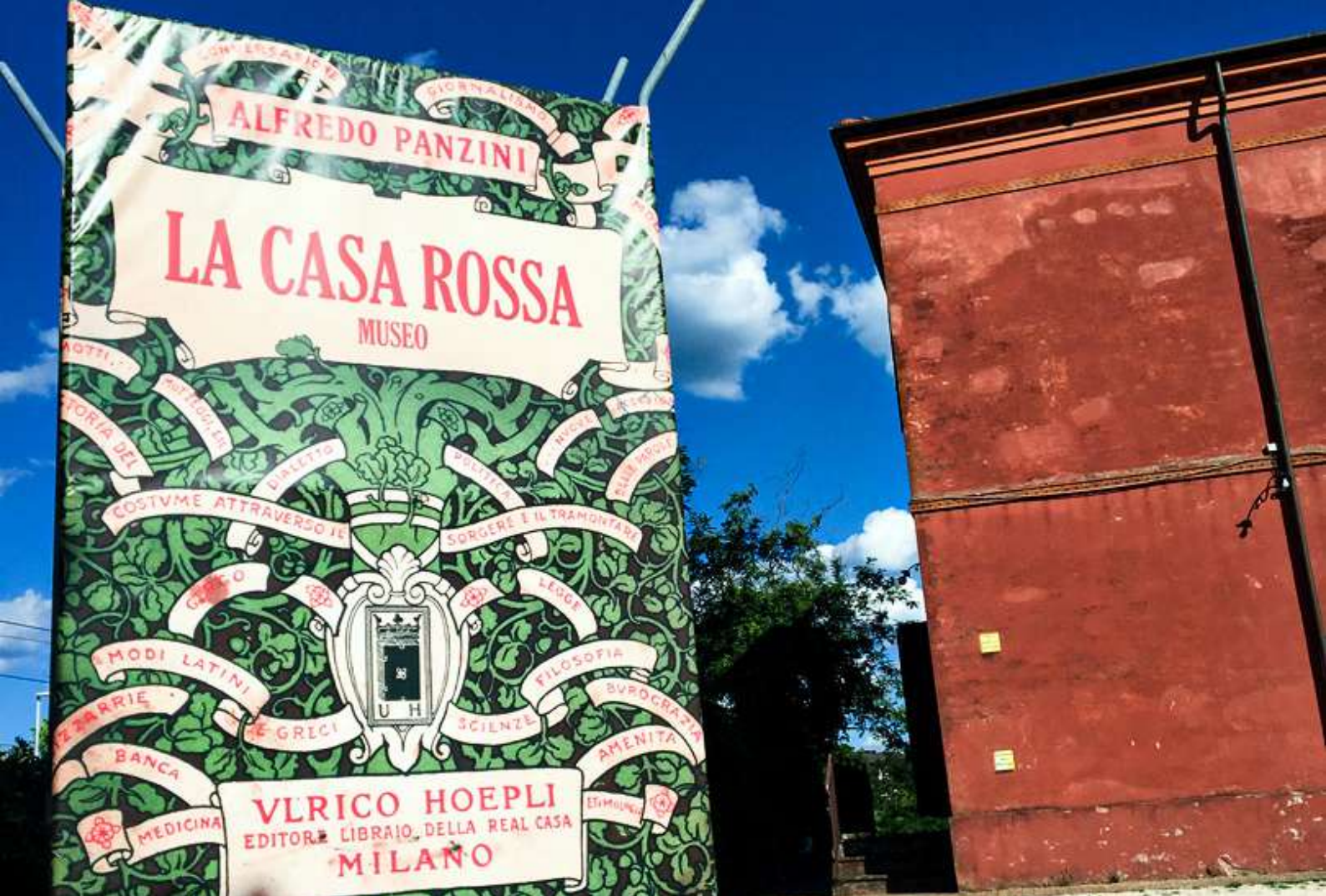
Sosta obbligata anche presso la storica stamperia Casadei che produce da anni in un laboratorio artigianale le famose tele stampate nei colori ocra, ruggine, blu e bianco. La tecnica molto particolare, protetta dal marchio collettivo Associazione

Stampatori Tele Romagnole, consiste nella stampa a mano con utilizzo di stamponi con vari disegni, alcuni dei quali addirittura secolari, che vengono oggi in parte variati e accostati con creatività.

L'aspetto fondamentale delle tele stampate romagnole è che la manualità produce quasi pezzi unici, con sfumature e composizioni differenti.

Nascono così capi d'arredo per tutta la casa, oltre ai sacchetti che contengono l'immane sale di Romagna. Casadei, che ha il negozio nel pieno centro di Bellaria, in Viale Guidi, consente anche la visita in laboratorio – casadeimenghiuliano@yahoo.it.





Un'altra attrazione di Bellaria è la Torre Saracena, del XVII secolo, sede museale, inserita in un giardino costellato da vele colorate dei tipici bragozzi e da una sfilata di suggestive foto d'epoca.

Le vele dei bragozzi ricordano che Bellaria è terra di pescatori e marinai, che il mare è una grande attrattiva, e che i tour in barca sono splendidi per scoprire un panorama diverso.

Si parte dal Porto Canale, alla foce del fiume Uso, che si vanta di essere il vero fiume dove Cesare pronunciò la famosa frase "Alea iacta est". A breve distanza da qui dunque il Rubicone avrebbe usurpato la sua fama, da restituire al meno celebre Uso.

Andando al largo con la barca si scoprono anche ricchi allevamenti di cozze, che poi, con altri pesci di ogni tipo, saranno la ricca offerta nel mercato mattutino proprio nel Porto Canale. Per le persone mattiniere una bella esperienza da non perdere, quando le barche colorate arrivano al porto.

Il pesce è ovviamente protagonista della ristorazione locale, cucinato in tutti i modi e con tutti gli accostamenti, anche con i tipici strozzapreti romagnoli.





I dintorni



Bellaria, **nel bel mezzo della Riviera romagnola**, dista pochi chilometri dalle città d'arte, come Rimini e Ravenna, dai borghi collinari, dai **parchi tematici della Romagna amatissimi dai più piccoli**.

Quindi si può abbinare il soggiorno al mare con la scoperta del territorio. Ad esempio, percorrendo la verdeggiante pista ciclo-pedonale dei **Sentieri dell'Uso**, si arriva al **Comune di San Mauro Pascoli**, fino alla famosa **Villa Torlonia**, teatro della poesia pascoliana "**La Cavallina storna**".

Siamo qui nel Parco Poesia Pascoli, un percorso turistico-culturale che collega i due luoghi della memoria pascoliana: dal 'nido' di San Mauro, la casa materna, per arrivare a Villa Torlonia, luogo di lavoro del padre Ruggero Pascoli, che amministrava la Tenuta per conto del Principe Torlonia, nonché luogo che immediatamente rimanda alla cavalla storna, unica testimone del delitto impunito del padre di Giovanni Pascoli.

Nelle sere d'estate la corte della villa si anima: feste sull'aia, musica, rappresentazioni teatrali e recite di poesie. A breve distanza da Bellaria, sui primi colli fra Cesena e Rimini, si trova anche **Longiano**.

Una cittadina davvero interessante, borgo di origini medioevali ottimamente conservato, Bandiera Arancione del Touring Club dal 2005.

Qui si respirano arte e storia: nella doppia cinta muraria, un Castello di origini medioevali, già residenza dei Malatesta, un'imponente Torre Civica, ben cinque musei, due importanti chiese storiche, un teatro ottocentesco.

Dal Castello la vista è mozzafiato: si dominano le colline circostanti e la pianura, e lo sguardo arriva fino al mare Adriatico e alla Riviera romagnola.

Per alloggiare a Bellaria

C'è solo l'imbarazzo della scelta tra tanti hotel, spesso a conduzione familiare.

Tra tutti eccelle il **Blu Suite Hotel**, 4 stelle, con spiaggia privata, camere con grandi terrazzi affacciati sul mare, gazebo per buffet in spiaggia, all'insegna di una ottima ristorazione.

E un plus eccellente: una Spa superaccessoriata, forse unica in tutta la zona, che invita a rilassarsi per un massaggio dopo una lunga giornata al sole.

Per informazioni

- www.blusuitehotel.it
- info@fondazioneverdeblu.org
- www.bellariaigeamarina.org
- www.visitromagna.it



a pasqua



Lenzi
ginger and peach liquor

RONER

Lenzi

*Liquore allo zenzero
e alla pesca*

**Pesca fresca, vivace
e fruttata, zenzero
rinfrescante ed energico,
un liquore sorprendente per
innamorarsi e divertirsi.
Da degustare liscio o come
“Spritz”.**

bereresponsabile.it



In Molise un itinerario sensoriale

La Tintilia, il vitigno autoctono del Molise, invita alla scoperta dei tesori naturali e gastronomici della regione.

A cura di Franca Dell'Arciprete Scotti



In questa Italia, **miniera di tesori enogastronomici**, ci sono ancora tesori da scoprire. Sarebbe interessante sapere ad esempio quanti intenditori conoscono la **Tintilia**. Un vitigno autoctono di una piccola regione, l'ultima nata delle regioni italiane, e penultima per dimensioni, il **Molise**.

E, poiché qualcuno ha detto che **“il vino è la cartolina liquida del territorio”**, la Tintilia può diventare una delle carte d'identità del Molise. Una scoperta interessante che potrebbe anche raccontare una bella storia. Ad esempio la radice della parola stessa, legata a **“tinto”**, o **“rosso”** in spagnolo, diventa l'eco della dominazione borbonica che qui in Molise, parte del Regno di Napoli, è durata secoli.

E soprattutto la Tintilia, con i suoi aromi e profumi di ciliegia e frutta matura con note speziate che affiorano dal bel colore rosso rubino, evoca gli aromi e i profumi della regione. Onore al merito dunque a **Vincenzo Catabbo** che negli anni '90, dall'incontro con un anziano contadino, il quale custodiva gelosamente qualche piantina del raro vitigno Tintilia, decise di impiantare e recuperare questa varietà autoctona antichissima.

Recuperato da qualche viticoltore coraggioso, ha fatto poi il salto definitivo nel 2011, con il riconoscimento di una Doc tutta sua **“Tintilia del Molise”**, prodotta nei vigneti coltivati sopra i 200 metri. La **“Tintilia del Molise”** così diventa a tutti gli effetti il testimone principe del territorio molisano. E con il progetto **“Tintilia Wine Club”**, i produttori di Tintilia del Molise intendono proprio organizzarsi per promuovere il prodotto in ambito nazionale e internazionale. In nome della Tintilia, dunque, possiamo scoprire il Molise.

I suoi tesori, ancora poco conosciuti, possono affascinare i visitatori più esigenti e consapevoli, alla ricerca di un turismo di nicchia, autentico ed esperienziale. Un **“turismo del gusto”** in tutti i sensi, cresciuto fortemente e consolidato, non più solo moda di passaggio.





Lo sostiene il **Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano 2021**, presentato in Senato recentemente dalla docente universitaria **Roberta Garibaldi**. I dati della ricerca dimostrano che il 71% degli Italiani considera, oggi, **l'offerta enogastronomica di un luogo determinante nella scelta della meta di un viaggio**.

Il Molise può offrire tutto questo: ricette tradizionali con prodotti a km 0, produzioni di nicchia, equilibrio tra innovazione e tradizione in agricoltura, coinvolgimento attivo nelle attività contadine, corsi di cucina tipica, esperienze di oleoturismo e vinoturismo, passeggiate in vigna, picnic nelle masserie. **E grande attenzione alla sostenibilità.**

Senza dimenticare che il Molise è anche **un paradiso della biodiversità**, con i suoi 159 prodotti tipici ad oggi riconosciuti e le sue 19 varietà autoctone di olivo.





Ottima base del viaggio la cittadina di Termoli.

Forse perché sul mare, forse perché un nodo stradale, marittimo e ferroviario importante, Termoli potrebbe essere una piccola capitale. Un borgo antico, dominato dal **Castello Svevo**, torrette di guardia contornate da fiori viola, piccoli belvedere sul mare, resti di mura fortificate, a ricordo degli attacchi dal mare dei Saraceni. Tempi remoti.

Ora la passeggiata sul mare si affaccia sulla spiaggia lunga e bianchissima, su un mare blu, dove in lontananza appaiono **le isole Tremiti**, sui moli battuti dalle onde e su un trabocco solitario che allude alla stagione della pesca. Che infatti qui è abbondante e gustosissima.

Menù di pesce da non perdere al **Ristorante Svevia in centro**, a **Cala Sveva e Salsedine**, locali *“**piéd dans l'eau**”* sulla spiaggia. Il centro del borgo antico è

raccolto intorno alla cattedrale romanica, imponente, nuda e altissima. E c'è anche il **MACTE, Museo di Arte Contemporanea di Termoli**, che ha riaperto con la nuova mostra della **62 edizione del Premio Termoli**.

Si tratta di una delle manifestazioni più longeve nel panorama italiano, che dal 1955 ha portato nel capoluogo molisano alcuni degli artisti più importanti del secondo Novecento, lasciando come testimonianza del loro passaggio le opere che oggi compongono la preziosa collezione di questo Museo (www.fondazionemacte.com).

Nella piazza si svolge la vita serale, tavolini all'aperto e musica di fronte alla struttura della **Residenza Sveva**, un hotel diffuso che meritoriamente ha rimesso a nuovo e valorizzato le vecchie case del borgo, per la quale è stato premiato **Fabrizio Vincitorio, presidente di**



“Moleasy”, la rete degli alberghi diffusi del Molise. Decisamente la soluzione migliore per alloggiare in centro, tra vasi di fiori, cortiletti e terrazzini sul mare o con vista sulla cattedrale (www.residenzasveva.com).

Il pomeriggio invece si passeggia per fare shopping nelle vie del centro, alla ricerca di oggetti tipici, come le ceramiche molisane o i prodotti di enogastronomia. **Per apprezzare direttamente le produzioni della terra si parte verso le masserie dell'interno. Prima di tutto, ovviamente, alla ricerca della Tintilia.**

Viaggiando nell'interno della regione, si aprono panorami rilassanti e sconfinati, con la sagoma della Maiella in lontananza, dall'altra parte il mare e in mezzo campi che, quasi una land art, disegnano macchie di colore fatte da terreni coltivati, papaveri, fiori gialli e viola.

Le masserie agricole sono spesso aziende di tipo familiare, tramandate da nonno a nipote, che rivelano storie di passione, tenacia, desiderio di far conoscere i propri piccoli, grandi tesori, grande senso dell'ospitalità e dell'accoglienza familiare. Anche perché quasi tutte le masserie propongono forme di agriturismo, che permettono di apprezzare alloggi d'epoca, arredi tradizionali e, come nell'agriturismo





“Essentia Dimora” di Larino, condotto da due giovani entusiasti fratelli, anche stanze tematizzate sull’olio, il vino, il grano, il pomodoro, etc... In questa tenuta si coltivano grani antichi, legumi, oliveti, si svolgono laboratori di cucina ed “esperienze contadine”, come la raccolta delle olive, si fanno escursioni guidate a piedi, a cavallo o in e-bike percorrendo gli antichi tratturi (<https://agriturismoessentia.com/>).

Anche l’agriturismo i **Casali di Collemonte** nasce da un’antica residenza di campagna che, all’interno di una tenuta di circa 10 ettari a **San Giuliano di Puglia**, tra le colline del basso Molise, oggi offre, oltre a un panorama mozzafiato, due splendide piscine a sfioro.

Tutte le aziende sono anche storie di persone, come le **Cantine D’Uva di Larino**, in cui da un bisnonno emigrato in America ad un nipote, attuale titolare, si sente vivere l’orgoglio della propria terra. Vignaioli e contadini fin dagli anni ‘40, i D’Uva hanno saputo coniugare l’esperienza contadina con le moderne conoscenze e tecnologie enologiche, per arrivare alla produzione di pregiati vini DOC e IGT.

Anche qui, la tenuta ospita un bellissimo agriturismo: è il **Relais “I Dolci Grappoli”** situato in collina, a pochi chilometri dal mare, immerso nel verde dei filari del vitigno Tintilia. All’insegna del riposo e della buona tavola, una garanzia di soggiorno per grandi e piccoli che possono divertirsi anche con laboratori didattici sul vino e sul pane, gite a cavallo, a piedi o in bicicletta (www.cantineduva.it).

Ancora diversa e davvero particolare la storia di **Marina Colonna**, nata “principessa”, figlia di Francesco, innamorata della terra e dell’agricoltura, dopo una vita avventurosa in giro per il mondo. Una donna che è una **“forza della natura”**, attivissima sui campi, in frantoio e in masseria, che impartisce ordini, promuove i suoi prodotti, racconta le sue mille vite a Roma, a Londra, a Kabul, in Africa.

Oggi è titolare dell’azienda agricola **Masseria Bosco Pontoni** nel comune di San Martino in Pensilis, vicino a **Ururi**, al confine con la Puglia, con tre laghi nella proprietà, a venti minuti dalla costa molisana. 160 ettari, che in origine erano 2000, portati in dote all’inizio del 1800 da un ricco matrimonio, dedicati alla coltivazione di grano, girasole, ceci, lenticchie, ma soprattutto oliveti con 27 mila alberi secolari e 16 varietà di cultivar.

Negli oliveti sono utilizzate tecniche a basso impatto ambientale e pratiche di coltivazione sostenibile, con concimi naturali e compost ottenuto dalla miscela di elementi di scarto agricolo. Ne deriva un eccellente olio extravergine, proposto in una bottiglia a forma di anfora, disegnata appositamente, a cui nel 1990 si sono aggiunti gli oli aromatizzati agli agrumi biologici, limoni, arance, mandarini, bergamotti, e poi mirto, zenzero, rosa, cardamomo, apprezzatissimi dai mercati internazionali (www.marinacolonna.it).

Vicino a Ururi, a **Montecilfone**, si trova la bellissima **Masseria Grande**, che nasce nei primi anni dell’800 come dimora della famiglia Moccia. Sapiienti restauri hanno conservato l’impianto originario, modernizzando gli spazi. Così ora Masseria Grande è una confortevole struttura ricettiva, immersa in un paesaggio intatto, che a perdita d’occhio ospita campi di cereali, coriandolo, ciliegie, vigneti.

Un luogo perfetto per un **“pic-chic”** tra i vigneti a base di cavatelli e sugo di ventricina, formaggi locali, tartufo nero, salumi piccanti, soppressata, salsiccia rossa al finocchio, la famosa **“pampanella”**, una specialità molisana fatta con la carne di maiale speziata con aglio e peperoncino e cotta in forno (www.masseria-grande.it).

**In Molise non mancano
masserie vista mare.**



Un esempio, a **Campomarino**, le **Tenute Di Giulio**, un'azienda agricola che si estende per 100 ettari, di cui 80 a vite e i restanti coltivati a frutteto, oliveto e produzioni orticole. Proprio Silvio Di Giulio, il fondatore, originario di Tollo, cuore della produzione enologica abruzzese, all'arrivo in Molise ebbe l'intuizione di coltivare vigneti.

Colpito dalle bellezze dell'ambiente e dalla esposizione ottimale a sud-est dei terreni, con meravigliosa vista sul Mare Adriatico e sulle Isole Tremiti, decise di sostituire le tradizionali colture cerealicole con i vigneti, dando poi origine a una cantina-modello, che fonde le tecnologie più avanzate e la grande passione familiare per la viticoltura (www.tenutedigiulio.it).

Finalmente oggi, a differenza di quanto accadeva anni addietro, le aziende sono consapevoli che per vincere occorre fare rete e condividere opportunità e ambizioni. Da qui una serie di iniziative coordinate per visite in cantina, trekking tra oliveti e vigneti, degustazioni, tour enogastronomici sui territori di vicinato, con spiegazione dei menu, dei prodotti e delle coltivazioni, dimostrazioni delle lavorazioni tipiche, proprio come chiede il turista più avvertito.

I paesi albanesi

Come **Ururi**, **Portocannone** e **Campomarino**, anche **Montecilfone** è uno dei paesi molisani di origine albanese. E proprio per questo merita una breve visita. Tutto derivò dall'arrivo sulla costa adriatica, verso la metà del XV secolo, di **Giorgio Castriota Skanderbeg**, con un piccolo gruppo di pastori albanesi, che si insediarono nei vecchi borghi molisani distrutti dal terremoto.

Ancora oggi questi borghi arbëreshë (*questa la definizione esatta per indicare la loro particolarità*), hanno una loro cultura, insegne e nomi delle strade in doppia lingua, murales a tema, monumenti all'eroe nazionale, usanze originali, come la festa del 14 agosto, in cui si mangia il piatto tipico delle droqe al ragù di agnello, una pasta fatta in casa simile ai fusilli.

Per informazioni

- www.termoli.net





SINGLE ESTATE GIN, LONDON DRY.



Una nuova filosofia a km0,
sostenibilità ambientale
con il piacere di un gusto
100% British.

Bevi responsabilmente

DISTRIBUITO DA



RINALDI 1957

www.rinaldi1957.it

CONTINENTE ANTARTICO

**Il più grande spazio incontaminato
ancora esistente sul pianeta**

A cura di Jimmy Pessina



Esistono luoghi remoti, incontaminati, lontani dal mondo e dalla mente, di cui un tempo si fantasticava solo. Destinazioni suggestive, a lungo considerate irraggiungibili nell'immaginario collettivo.

Angoli di paradiso terrestre oggi più vicini alle nostre possibilità, anche grazie alle navi da spedizione che, per via del loro particolare scafo rinforzato, possono spingersi in modo sicuro praticamente ovunque, anche lungo banchi di ghiaccio in entrambe le regioni polari della Terra.



Situato agli antipodi dell'Europa e conosciuto come il luogo più freddo, secco e ventoso della Terra, il **Continente Antartico**, il più grande spazio incontaminato ancora esistente sul pianeta, l'ultima frontiera forse possibile.

Nelle crociere sull'Antartide troviamo diverse varianti: i percorsi classici di 10 – 11 giorni che arrivano fino alla Penisola Antartica e le crociere di lunga durata, come ad esempio quelle di 31 giorni.

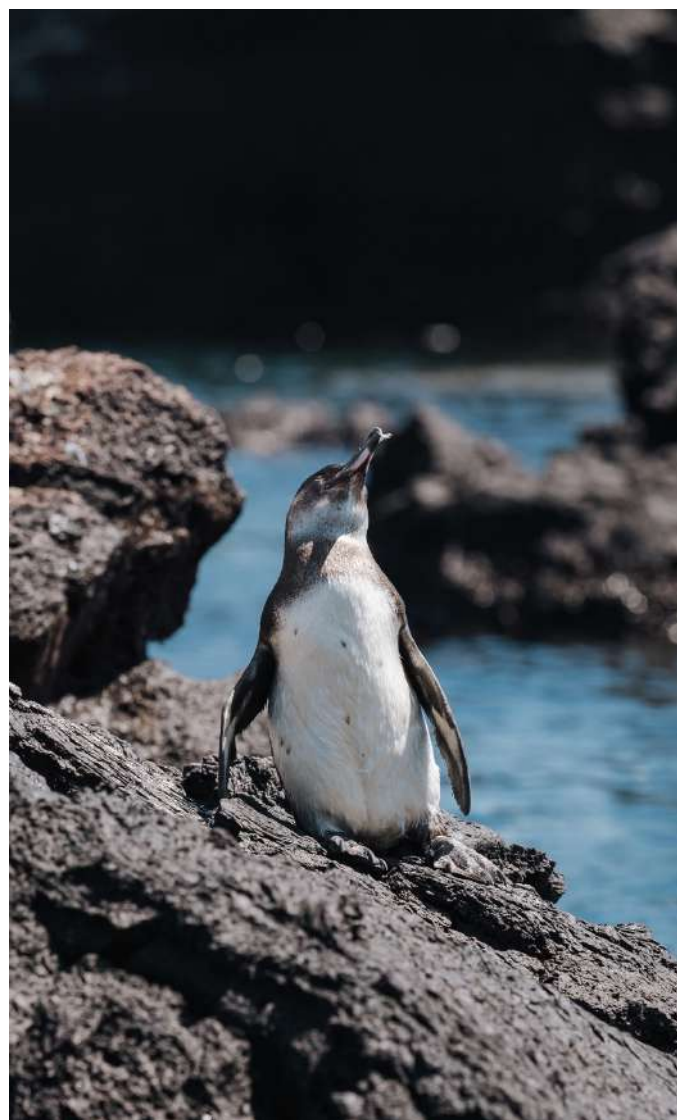
Oltre agli itinerari tradizionali verso la Penisola Antartica che fanno la **MV USHUAIA**, i rompighiacci russi, l'**Antarctic Dream**, consigliamo optare per una crociera di spedizione e non per una nave di lusso. Viaggiare in Antartide, una regione con flora e fauna autoctona molto particolare, è un'esperienza speciale, non soltanto per il percorso che è appassionante, ma anche per l'enigma che racchiudono i dintorni naturali del polo sud.

Tra la vasta scelta di offerte di crociere sull'Antartide, con itinerari diversi, denominatore comune sarà lo spettacolo grandioso offerto da enormi iceberg alla deriva, isole di banchisa galleggianti, picchi innevati, fiordi e ghiacciai o l'emozionante contatto con gli unici abitanti dell'Antartide: orche, balene, foche, leoni marini e migliaia di pinguini.

Continuiamo in nostro viaggio, ci aspetta una crociera di 18 giorni nel vastissimo catino polare del **Mare di Ross**, regione antartica affacciata verso la Nuova Zelanda e l'Oceano Pacifico.

Condizioni climatiche permettendo, dovremmo avvicinare **Capo Adare**, navigando lungo le coste della **Terra Vittoria**, approdare all'arcipelago delle

Possessions e all'isola Franklin, esplorare le acque Mc-Mundo Sound, qui si trovano le basi statunitense e quella neozelandese, visitare l'isola di Ross e quindi congedarsi e proseguire per raggiungere la maestosa calotta polare del Ross Ice Shelf.





I pinguini Adelia

Un intenso, aspro odore di guano preannuncia le imponenti scogliere di **Capo Adare**, colonizzate da 300.000 coppie di **pinguini Adelia**. Dalla spiaggia sassosa fino a un'altezza di 320 metri è un susseguirsi ininterrotto di nidi. A terra il rumore provocato dagli uccelli è assordante. Si chiamano, litigano, si corteggiano.

Gli Adelia hanno circondato i due vecchi rifugi della spedizione Borchgrevink nella spiaggia Ridley. I dieci uomini che si insediarono a Capo Adare nel febbraio del 1899, furono i primi a svernare in Antartide. La navigazione verso sud riprende con i croceristi che si sono ambientati ai ritmi che scandiscono la vita di bordo.

Dopo la colazione, iniziano le conferenze e le proiezioni di filmati da un team di esperti. Resta sempre molto tempo per godersi dai ponti della nave gli splendidi paesaggi attraversati e la fauna che li popola. Dopo cena in molti preferiscono regalarsi ancora gli spettacoli del Mare di Ross, visto che il sole

resta sopra l'orizzonte per 24 ore al giorno. Le austere e imponenti scogliere vulcaniche delle Possessions appaiono avvolte come in una sciarpa dalla densa foschia del primo mattino.

Sopra la cintura di ghiaccio che stringe l'isola principale, **Possessions**, sostano capannelli di Adelia in attesa di trovare il coraggio per un tuffo collettivo, che riduce il rischio individuale di un attacco da parte di qualche predatore, come le temibili foche leopardo.





La nave prosegue lungo la **Costa di Borhgrevink**, invasa da enormi lastroni a forma di focaccia. All'orizzonte si delineano nitide le cime innevate delle montagne Transantartiche, che si estendono per 2900 chilometri, separando le due grandi aree continentali: quella occidentale, che include la regione del Mare di Ross, la Penisola Antartica e buona parte del **Mare Weddell**, e quella orientale, molto più estesa, che guarda l'Oceano Indiano e l'Australia.

All'altezza di **Capo Washington**, la sagoma perfettamente conica e uniformemente innevata del **Melbourne** torreggia da un'altitudine di 2733 metri su una linea di basse montagne. E' l'unico vulcano che sorge nel continente vero e proprio, poiché gli altri sono su isole.

La sua vista è ancora più impressionante dal **ghiacciaio Campbell**, che si raggiunge solo in elicottero. Superata la baia di Terra Nova, si delinea il profilo imponente dell'isola di Franklin.

Allo sbarco nella nerissima spiaggia di origine vulcanica non ci vuole molto per rendersi conto della rarità dell'evento, rappresentato dalla presenza umana in questo remoto lembo di terra. Gli oltre 150 stercorei antartici presenti pare non conoscano nei confronti con gli uomini l'aggressività propria dei loro simili.

Neanche avvicinandosi a pochi metri dal nido, in cui covano i pulcini, dimostrano nervosismo o accennano alla benché minima reazione. La grande pinna dorsale di un maschio adulto di orca, l'ennesimo di questi cetacei facilmente avvistabili in questa zona in gruppi di centinaia di individui, spezza la crosta della banchisa e introduce al mondo affascinante dell'isola di Ross.

In balia della bufera di neve e vento è un paesaggio in bianco e nero che riporta indietro nel tempo. Era il gennaio del 1841 quando lo rivelava al mondo l'esploratore britannico **James Clark Ross**.

Le sue navi, la **Terror** e la **Erebus**, danno il nome alle montagne alte 3.795 e 3.230 metri, che occupano rispettivamente la parte centroccidentale e centrorientale dell'isola. L'Erebus è in realtà un vulcano, il più maestoso e attivo nell'Antartide. Nelle giornate terse si scorgono nitidamente le fumate fuoriuscire dal cratere più alto.

Sull'isola al di là del **laghetto Pony**, è sopravvissuto fino ai nostri giorni il rifugio eretto nel 1908 dalla British Antarctic Nimrod Expedition. **Il rifugio di Capo Royds** è un monolocale semioscuro, in cui campeggia un grande tavolo che veniva sollevato da terra ogni sera per guadagnare spazio. Ora è un piccolo museo, dove vengono conservati tutte le masserizie e gli indumenti usati nell'epoca.

Fa un certo effetto scoprire lungo la desolata costa dell'isola di Ross la stazione statunitense di **Mc Murdo**, fondata nella penisola di Hut Point a 77° 54' di latitudine Sud. Con una popolazione che in estate supera le 1.500 unità, è il più importante insediamento umano in tutto l'enorme continente antartico.



La Cappella delle Nevi è aperta ai praticanti di qualsiasi religione e anche ai cultori di yoga. Oltre agli chalet che ospitano tutto il personale, all'ospedale, un piccolo spaccio, la stazione meteorologica, gli uffici della National Science e gli interessanti laboratori del Crary Lab. In quello di biologia marina sono ospitate varie specie ittiche. Il tempo libero viene occupato praticando sport, come il golf che viene giocato sul ghiaccio con tanto di palline rosse.

Un autobus percorre i tre chilometri di strada che collegano l'insediamento americano alla stazione neozelandese di Scott. Da qui, Sir Edmund Hilary, il conquistatore dell'Everest, attraversando le montagne Transantartiche raggiunse il Polo Sud con un trattore agricolo modificato il 4 gennaio 1958. Alla casa museo in cui soggiornò, che conserva gli arredi degli anni Cinquanta, si affiancano gli edifici verde chiaro installati nel 1976. Per i sessanta abitanti, quando a fine febbraio decolla l'ultimo volo estivo, inizia un isolamento di sei mesi con il resto del mondo.

I canali di acque libere prodotti dagli scafi intorno a Mc Murdo richiamano per l'abbondanza di plancton e krill un'incredibile concentrazione di vita animale. Non è raro osservare le orche incrociare a breve distanza dalle balene. Sono capaci di attaccarle in formazione organizzate e ucciderle. Il palcoscenico naturale della baia di New Harbour è magnifico. Da un lato l'aguzza catena delle montagne Transantartiche, dall'altra la sagoma inconfondibile del monte Erebus.

Al di là delle montagne si nascondono le Dry Valleys, le valli asciutte, scoperte casualmente da Robert Scott nel 1903. Sono considerate il luogo più secco del pianeta. Non vi piove da due milioni di anni. È lo scenario terrestre più simile a quelli desolati del pianeta Marte. La nostra nave-rompighiaccio doppia per l'ultima volata il solenne cratere dell'Erebus, avventurandosi tra nebbie che occultano la calotta glaciale di Ross.

È una selvaggia distesa polare di 520.000 chilometri quadrati. Da un'altezza di 60 metri, enormi blocchi precipitano in acqua con tonfi fragorosi, per iniziare un viaggio alla deriva. Le pinne dorsali delle orche fendono sinistramente la superficie del mare, come cerberi di questo inferno-paradiso bianco.



RONER

Momenti da gustare.
Tutti per me.



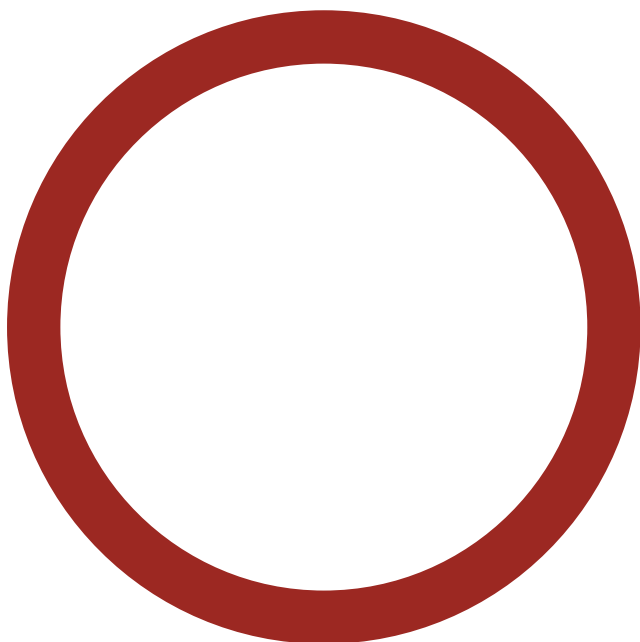
bereresponsabile.it

www.roner.com

THAILANDIA

La mitica

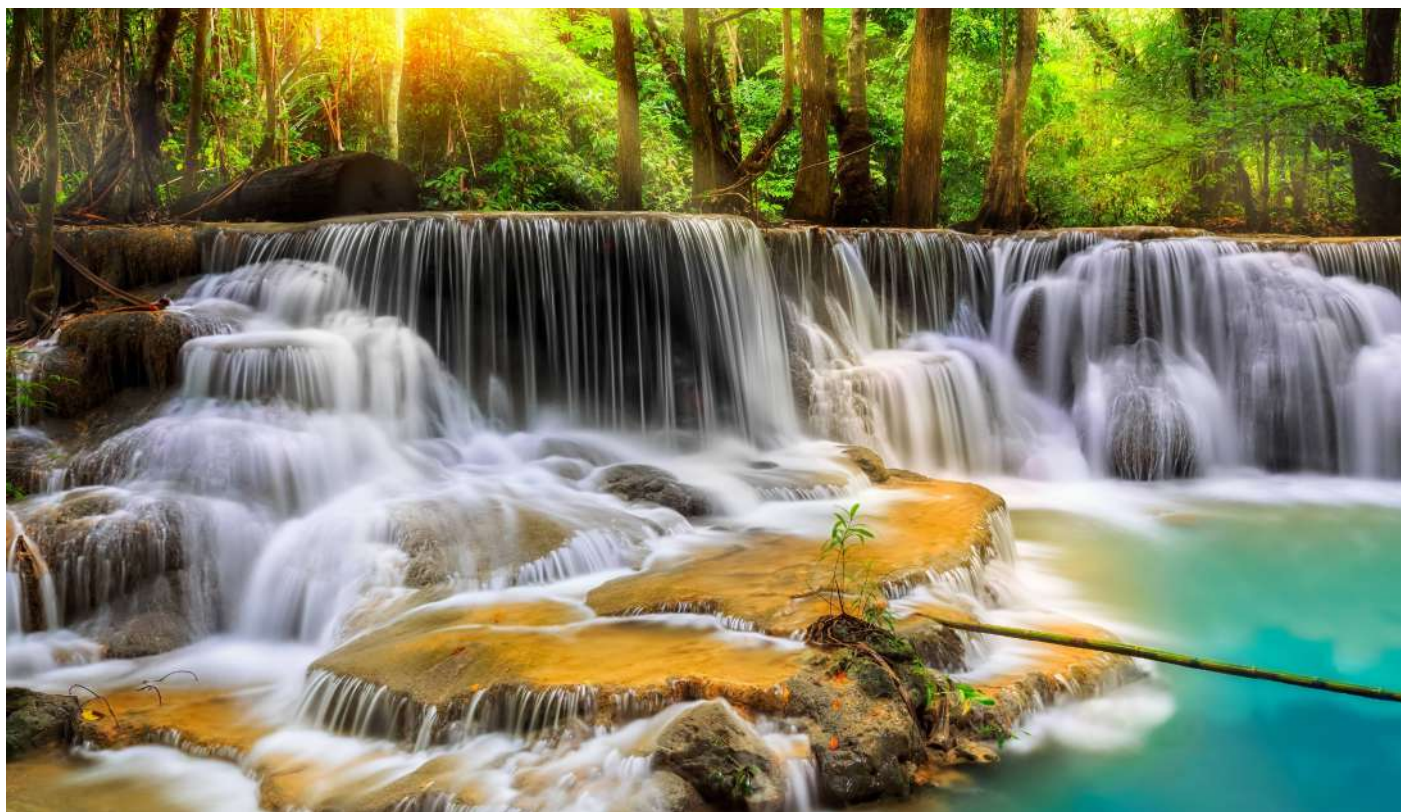
A cura di Jimmy Pessina



Il Boeing 747-400 della Thai nella sua lunga corsa verso il sole d'Oriente incontra terra a Bangkok all'alba.

E le risaie fumiganti di nebbia calda, le chiazze d'acqua accese di riflessi nel verde profondo, il profilo azzurrino dei templi, la luce morbida e rosata, lo scenario insomma così diverso da quanto un europeo si è lasciato alle spalle, lo convincono di essere davvero dall'altra parte del mondo, dove tutto ciò che è inedito, per la legge dei contrari, deve essere assolutamente l'opposto di ciò con cui è abituato a confrontarsi.

Splendida e nevrotica, la “*città degli angeli*” (questo significa il suo nome dell'antica lingua thai), vive oggi le violente contraddizioni di un'occidentalizzazione convulsa.



Qui il caos di un traffico mostruoso si unisce ai gesti cadenzati e profondi che i monaci buddisti ripetono ogni giorno nella pace di 400 templi, in cui il tempo sembra essersi fermato; qui, le seduzioni notturne di Pat Pong, il quartiere divenuto, durante e dopo la guerra del Vietnam, una sorta di enorme “sex shop”, si alternano al silenzio dei canali non ancora colmati dai bulldozer, dove le vecchie case coloniali, immerse in una profumatissima vegetazione tropicale, conservano una quiete gentile.

Ma il convivere di queste due anime è anche l'aspetto più affascinante per il visitatore occidentale, che per apprezzare la città deve abbracciarne tutti i contrasti. Ma ricondurre ogni esperienza a quanto già si conosce per renderla comunque rassicurante, è un errore che a Bangkok si comprende subito dopo qualche ora di sonno ristoratore in albergo per rimettersi dallo sbalzo dei fusi.

Perché l'intera Thailandia, e dunque anche la sua capitale, non risulta il contrario di niente di conosciuto. Percorriamoli a uno a uno i luoghi comuni di questo Oriente quasi estremo: qui, si dice con l'aria di chi giunge dal futuro e ha capito molto dopo appena un paio di giorni di permanenza, il passato è ancora così vivo che la monarchia di re **Bhumibol Adulyadei**, ovvero il nono Rama della dinastia Chakri, prospera incarnando la tradizione.

Altri luoghi comuni quasi obbligati riguardano l'intensa spiritualità e la connaturata dolcezza dell'anima thailandese, due sentimenti, guarda caso, che sono l'opposto di quanto alligna nel mondo occidentale così materialista e aggressivo.

Certo, l'esperienza della visita a un tempio può risultare toccante per un occidentale: al **Wat Phra Keo**, il tempio del Buddha di smeraldo, dove ancora oggi il re si reca a pregare e a portare le offerte ai bonzi in tonaca arancio, il tempo sembra sospeso negli aromi

dei legni preziosi e si rimane quasi ipnotizzati ai gesti misurati, armoniosi e sereni dei fedeli, così lontani dagli atteggiamenti contriti che si incontrano nelle chiese cattoliche.

Incanta infine la delicata, soave abitudine di esprimere un voto ponendo una pellicola d'oro impalpabile come un sogno sulla statua di un Buddha oppure un bocciolo di una magnolia accanto a centinaia di altri fiori. La chiave per capire Bangkok, e amarla, è dunque quella di scoprirne e accettarne i contrasti.

Alcuni, come quello fra l'insita dolcezza del carattere thai e la violenza di una città paralizzata dal suo stesso sviluppo, non sfiorano quasi mai il viaggiatore che anzi è portato ad apprezzare, queste due facce assolutamente speculari, soltanto la prima e a convenire con quel antropologo americano che ha scritto: ***“Il sorriso dei thailandesi è una morbida espressione che si forma tanto con le labbra quanto con la dolcezza dello sguardo”.***

Ci sono invece alcuni contrasti che coinvolgono il viaggiatore in prima persona; limite sfuggente fra le due identità di Bangkok, è il breve spazio del tramonto: la città diurna dei templi e delle lunghe file di bonzi che solcano il traffico pregando e accettando umili offerte, si tramuta di notte in un supermarket del sesso con una sola parola d'ordine : trasgressione.

È l'ora in cui 5.000 “**tuc-tuc**” i taxi triciclo gravidi di immaginettes sacre, ghirlande di fiori lampadine colorate, schizzano nel traffico portando turisti di tutto il mondo a Pat Pong, le tre stradine private dove, fra sale di massaggio e topless bar, si nascondono i teatrini porno abusivi, in realtà tollerati o addirittura controllati dalla polizia.







Nonostante i templi, che soddisfano l'immediata sete d'esotismo del turista medio e lo rassicurano d'essere andato veramente lontano, Bangkok non è una città monumentale, da vedere. È da vivere. Però anche lo scenario merita d'essere inquadrato perché il suo caotico sviluppo: da 500.000 abitanti a circa 15 milioni in solo quarant'anni, ci mostra in diretta come si stano evolvendo le metropoli del Sudest asiatico, dirimpettaie della costa californiana e prossimo baricentro dell'economia mondiale.

Qui piovono investimenti che prendono forma di grattacieli, banche e centri commerciali e i timori del 1975, quando sembrava che la Thailandia fosse il prossimo obiettivo comunista dopo il Vietnam, la Cambogia e il Laos, sono ora svaniti. In realtà Bangkok rappresenta per il viaggiatore un'esperienza molto gradevole e le tensioni e le contraddizioni di una città sottoposta a uno sviluppo forzato artificiale rimangono in secondo piano ben dissimulate, per esempio, dal servizio impeccabile offerto da alberghi fra i migliori del mondo, ricchi anche di storia come l'“**Oriental**” che ebbe fra i suoi ospiti un certo Conrad, il romanziere.

E poi uno shopping molto variegato a prezzi assai interessanti, un ventaglio di escursioni ancora scarsamente battute sia verso nord, **Chiang Mai** e **Chiang Ria**. Chiang Mai offre attrattive simili a quelle di Bangkok, in scala minore, ed è molto meno congestionata con un clima più temperato. Il ritmo di vita più rilassato rispetto alla capitale e la vicinanza con aree protette come i parchi nazionali, consentono in questa regione attività escursionistiche e naturalistiche. Verso sud, a Puket, un'isola eden dove è stato girato il film “**L'uomo dalla pistola d'oro**” della famosa serie di 007, fanno della Thailandia una meta che calamita, e non delude milioni di turisti.

Nel caso di Bangkok comunque è tutto da verificare se i turisti accorrono per via delle molte seduzioni offerte dalla città oppure se queste sono state programmate

e predisposte per soddisfare la domanda di esotico espressa dalla borghesia occidentale. Anche se per il turista si tratta di un finto problema, Bangkok infatti, mantiene fedelmente tutte le sue promesse.

È difficilissimo, da parte di noi occidentali, cogliere tutte le sfaccettature di una società così lontana, diversa e in evoluzione velocissima; anche il fatto di analizzarne i contrasti è, in un certo qual modo, una dichiarazione d'impotenza a racchiudere la complessa identità in un'immagine sintetica e comprensibile. Ma forse è proprio l'anima religiosa buddista a rappresentare lo specifico della cultura thailandese; fra tutte le grandi religioni il buddismo infatti è l'unica a non avere mai iscritto nella storia i capitoli sanguinosi delle guerre sante ed è la tolleranza, che del buddismo è un cardine, il sentimento più radicato nei comportamenti collettivi thailandesi.

Con questo non si vuol dire che in Thailandia non esiste la violenza, ma a differenza del nostro mondo, essa non è dovuta all'immortalità, bensì ad una indifferente amoralità.





PROSECCO DOC. UNA TERRA UNICA COME UN SOGNO.



Un mondo unico di tradizioni, bellezza e stile racchiuso
in ogni calice di Prosecco DOC. Ecco perché il Prosecco DOC
è un vino speciale che puoi trovare solo in bottiglia.
Il mondo del Prosecco DOC ti dà il benvenuto su www.prosecco.wine.



PROSECCO DOC
ITALIAN GENIO



FARE CANYONING A GRAN CANARIA

A cura di Silvia Donatiello

Forse non tutti lo sanno ma a Gran Canaria si può praticare il **canyoning** e il **canyoning in secco** tutto l'anno.

Il canyoning è una delle attività più affascinanti tra gli sport d'avventura ed è ideale da fare in gruppo o con la famiglia, adatto a adulti e bambini. La natura di Gran Canaria offre itinerari unici e spettacolari per vivere un'esperienza indimenticabile durante le vacanze, basta avere spirito di avventura e tanta voglia di divertirsi.

Questo sport consiste nel discendere un burrone o un canyon seguendo il corso dell'acqua, dove si combinano diverse attività come: camminare, saltare, arrampicarsi, calarsi in corda doppia, sempre divertendosi!



Qualsiasi adulto o bambino può svolgere il canyoning in tutta sicurezza sempre se accompagnato da una guida specializzata. Durante l'attività viene sempre fornita l'attrezzatura necessaria: muta, casco, dispositivi di protezione individuale (imbracatura, moschettone e otto).

Con il canyoning si accede a luoghi insospettabili, bellissime **foreste di Laurisilva**, cascate, scivoli naturali ed è un'ottima opportunità di scoprire il lato più nascosto dell'isola.

Nonostante la morfologia dell'isola composta da grandi e scoscesi canyon, questa attività non si può praticare ovunque.

Qui di seguito un paio di location ed itinerari ideali.



CANYON DI LOS CERNÍCALOS

Los Cernícalos è una delle gole più lussureggianti dell'isola e tra le poche con acqua tutto l'anno. Durante l'attività si visita la **magica foresta di Laurisilva** scoprendo piante autoctone e godendo della sua immensa biodiversità.

In questo burrone – *ideale per i principianti* – si effettuiamo un totale di 4 discese, la più grande è di circa 17 metri, oltre a 4 piccoli scivoli naturali. Tutto questo effettuando un percorso di meno di 2 km attraverso l'interno del bosco e con un dislivello complessivo di circa 430 metri.

La discesa del burrone dura circa 2-3 ore, ma per arrivare all'inizio del percorso ci si impiega un paio d'ore in più. Prima di iniziare è necessario indossare la muta e l'attrezzatura da discesa.

Dopo pochi minuti a piedi iniziano i primi scivoli naturali nell'acqua, si parte quindi con la prima semplice discesa dove si imparano le tecniche base. Fatto ciò, si continua a camminare fino ad incontrare lo scivolo naturale più lungo e anche il più divertente.

Seguendo il corso dell'acqua, si prosegue fino a raggiungere il secondo punto di calata, che è la discesa più lunga, di circa 17 m di altezza. Qui ci si mette alla prova, superando le paure e godendosi l'adrenalina di questa grande esperienza.

Dopo essere avanzati per qualche minuto, si raggiunge un'altra gola in cui scendere, assicurandosi su un albero che si trova vicino al letto del fiume.

Dopodiché, si continua a camminare per alcuni

minuti fino a raggiungere l'ultimo punto di calata, che è il più scivoloso.

Alla fine di quest'ultima discesa è necessario un break per recuperare le energie, mangiare e bere qualcosa e scattare qualche foto. Si ritorna lungo un piccolo sentiero circondato da una bella vegetazione, che riporta in salita al punto di partenza.

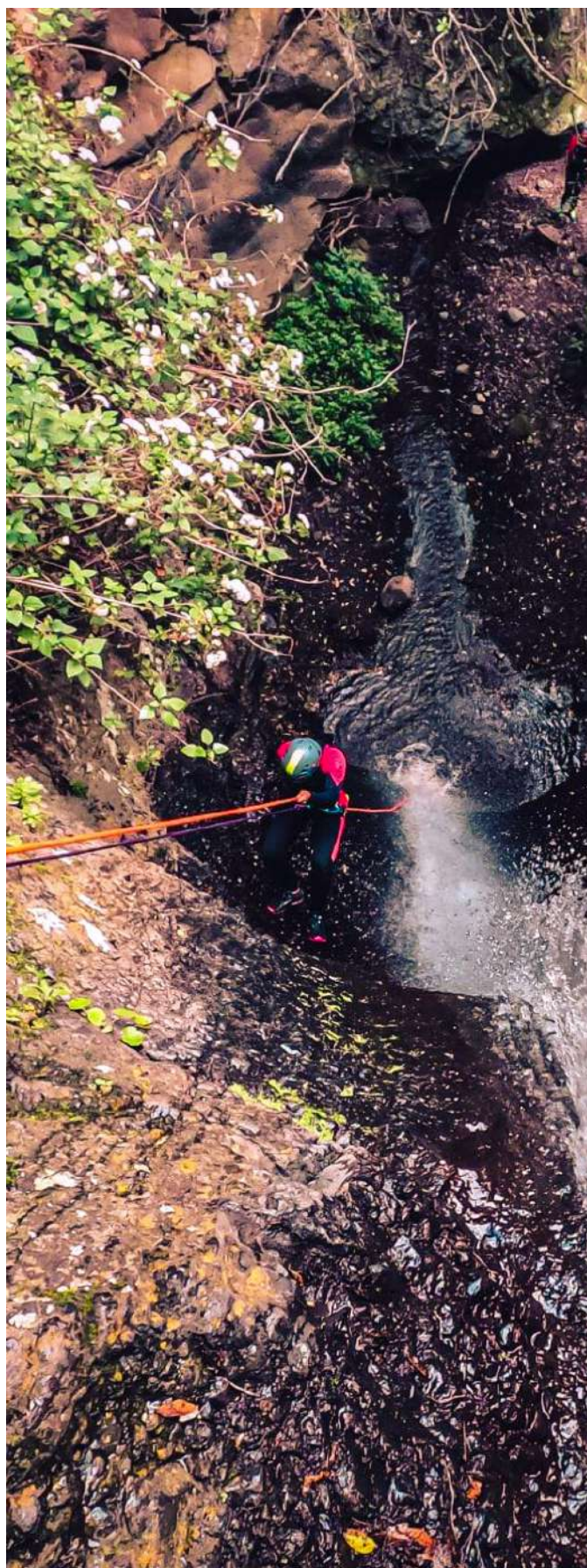
CANYON DI LA MANTA

Meglio conosciuto come il **Barranco de Los Azulejos**, ha innumerevoli salti verso pozze naturali di acque cristalline che possono essere fatti da diverse altezze.

Questo burrone situato nel comune di Mogán, sul versante sudoccidentale dell'isola, è uno dei più popolari grazie alla formazione delle diverse pozze naturali e alle sue incredibili viste sulla colorata "**Montagna di Los Azulejos**" e sul Barranco di Veneguera.

Il **Canyon di La Manta** ha almeno 5 discese in corda doppia e una moltitudine di salti nelle pozze. Un breve percorso di 400 metri e un grande dislivello di 430 metri rendono questa attività un'esperienza indimenticabile e adatta a persone con un livello da principiante. E per i più temerari, l'attività può essere completata con un'incredibile calata in corda doppia da circa 50 metri di altezza.

La discesa del burrone dura circa 3-4 ore, a cui aggiungere altre due ore circa per il percorso per raggiungerlo. Data la sua ubicazione, nell'assolato sud dell'isola, questo percorso può essere fatto solo per poche settimane dopo la stagione delle piogge.



Il percorso inizia su un sentiero in salita molto arido, della durata di circa 45 minuti, con una splendida panoramica sulla montagna conosciuta come “Los Azulejos” per i suoi incredibili toni di azzurro e verde turchese.

Una volta in cima al burrone, si indossano le mute e l’attrezzatura da discesa. Il percorso di questo canyon è formato da varie pozze, dove si può scendere in corda doppia o saltando in acqua, da diverse altezze. Alcune pozze possono essere anche fatte a metà e poi usare uno scivolo naturale.

In totale ci sono cinque punti di discesa che terminano nell’ultima pozza, quasi una piscina naturale dove rilassarsi e godersi la natura.

Per concludere, e solo per i più temerari, si può terminare la discesa con una calata secca di circa 50 metri di altezza dove la scarica di adrenalina è incontenibile.

Sull’isola ci sono agenzie specializzate in questo sport che vantano personale altamente qualificato come Climbo ed è sempre meglio affidarsi a loro per farsi consigliare, secondo il periodo dell’anno e il livello dei partecipanti, il percorso più adeguato.

Stai già prenotando?

- www.grancanaria.com
- www.grancanariatribikerun.com
- www.climbo.rocks





GRAN CANARIA, GASTRONOMIA ECCEZIONALE

Gli Alisei, l'Atlantico, i vulcani e il sole sono gli scultori di questa isola di microclimi e gastronomia eccezionale. A Gran Canaria, i suoi tesori culinari sorprendono il viaggiatore per i sapori genuini che li caratterizzano: l'unico caffè in Europa coltivato all'ombra di arance e mango; formaggi riconosciuti in tutto il mondo a base di latte crudo e caglio vegetale; vini eccezionali con Denominazione di Origine; ulivi millenari che vestono il paesaggio dell'entroterra; e fiori di mandorla che addolciscono il carattere della sua gente.

Gran Canaria è più che tramonti eterni e acque cristalline. È un continente in miniatura di contrasti e sfumature che incanta il visitatore con le sue ricette tradizionali, così come con i piatti d'avanguardia preparati dai suoi chef.

Viaggiare a Gran Canaria e scoprire la sua gastronomia è l'esperienza vitale che nutrirà il tuo corpo e la tua anima perché il buon tempo si può trovare in altre parti del mondo, ma una gastronomia così vera, che parla della sua natura, del suo passato e del suo presente ... in questo modo, non ce n'è un'altra simile.







Degustando

I42 Friuli DOC Grave Rosato – Clâr
de Lune 2020

I44 Alto Adige Terlano
Doc – Rarity 2008

I46 Chardonnay di Torgiano
DOC – Aurento 2017

I48 Gran Cuvee Particolare
brut Rosé

Friuli-Venezia Giulia

Friuli DOC Grave Rosato – Clâr de Lune 2020



Piera 1899



San Quirino (PN) – piera1899.com

Centoventidue anni di storia non sono pochi. E lo ribadisce con orgoglio l'anno di nascita dell'azienda riportato nel nuovo marchio inaugurato in occasione del centovesimo compleanno.

A condurre l'azienda di famiglia c'è, dall'età di 29 anni, Piera Martellozzo, donna con un carattere e un'intraprendenza uniche e la traccia che lei sta lasciando nel mondo del vino è decisamente importante: a partire dalla decisione, rivelatasi fondamentale, di trasferire la sede dalla provincia di Padova a San Quirino, nella Grave Friulana, territorio aspro e difficile ma proprio per questo con un potenziale vinicolo straordinario grazie ad un microclima particolarmente mite e ad escursioni termiche che favoriscono freschezza e profumi.

È soprattutto una delle prime produttrici a coltivare in biologico e a rivalutare vitigni autoctoni poco conosciuti come il Raboso del Piave o la Ribolla Gialla, ma anche a sperimentare territori e scelte produttive innovative. Una donna, per dirla alla Pierangelo Bertoli, "con un piede nel passato e lo sguardo dritto e aperto nel futuro!"

Caratteristiche del vino

A confermare quanto sopra, questo rosato è un blend di uve a bacca rossa (*Merlot in prevalenza, Pinot Nero e Refosco*), con viti cresciute su terreni magri e sassosi e vendemmiate a fine settembre. Il vino fermenta in piccoli serbatoi, con successiva maturazione in tini d'acciaio e affina in bottiglia per qualche mese.

Gradazione 13%. La bottiglia è impreziosita dalla bella chiusura in vetro rosa.

colore

Tonalità tenue tendente al fior di pesco. Limpido e brillante.

bouquet

Note fresche di ciliegia e pompelmo si alternano a profumi di sottobosco e floreali fra i quali emerge un delicato petalo di rosa appassita e sentori speziati.

sapore

In bocca è sapido, minerale, con vivida acidità, intensa concentrazione aromatica e leggera speziatura. Immediati spiccano i frutti rossi con acidità sostenuta come la fragolina di bosco, il ribes e il lampone. Vellutato ed elegante, lascia un palato asciutto e appagato. Persistente e lungo il ricordo finale.

abbinamento consigliato

Sicuramente ottimo con pesci e crostacei, crudi o al forno o grigliati; prosciutti e salumi freschi, primi di pesce, carne bianca, verdure crude o al forno, formaggi freschi o mediamente stagionati.

L'acidità lo rende perfetto per l'abbinamento con piatti a base di pomodoro, come zuppe, spaghetti alla crudaiola, carni alla pizzaiola o con saporite pizze.



Trentino Alto Adige

Alto Adige Terlano Doc – Rarity 2008

Kellerei Terlan



Terlano (BZ) – cantina-terlano.com

Il tempo è un lusso, si sa, ma per la pluricentenaria altoatesina Cantina di Terlano, sin dalla sua fondazione – nel 1893 – dare valore al tempo vuol dire ricevere in cambio altro valore sotto forma di vini straordinari, unici e irripetibili.

Il principale vitigno da loro valorizzato, il Pinot bianco o Weissburgunder, ha trovato in questa storica Cantina il suo luogo d'elezione diventandone il simbolo...parli del Pinot Bianco e il pensiero va dritto alla Kellerei Terlan e al suo terroir ricco di rocce porfiriche rosse, sabbia, argilla e minerali che regala vini di straordinaria longevità.

223 soci, 270 ettari di vigneti, 2 milioni di bottiglie esclusivamente vini DOC – 30% rossi e 70% bianchi fermi – questi i numeri che la posizionano tra le eccellenze dell'Alto Adige e con un archivio enologico, posto sotto la cantina a 13 metri di profondità, che custodisce nell'oscurità e nel silenzio circa 100.000 bottiglie di tutte le annate dal 1955 con alcune ancora più vecchie, anche una del 1893!



Caratteristiche del vino

Sono solo 3.340 le bottiglie di questo prezioso nettare prodotte dalla cantina di Terlano, secondo il progetto del “rivoluzionario” enologo Stocker che sperimentò il lungo affinamento su lieviti fini dell'assemblaggio di Pinot Bianco, Chardonnay e Sauvignon Blanc per raggiungere la loro perfetta maturazione. In 18 cisterne d'acciaio riposano diversi vini – *uno dei quali risale al 1979* – e ogni anno l'enologo Rudi Kofler seleziona ed imbottiglia una di queste annate invecchiate che verrà lanciata sul mercato come Rarity. Quest'anno, dopo un affinamento di 12 mesi in botti grandi, di 11 anni in serbatoi d'acciaio e un ulteriore anno in vetro, è di nuovo un Terlaner il vino scelto per portare con orgoglio il nome Rarity per l'annata 2008. La gradazione alcolica è di 13,5%.

colore

Giallo paglierino lucente con tenui riflessi verdognoli.

bouquet

Sensazioni olfattive molto articolate e intense. Inizialmente erbaceo, con note vegetali di sedano, camomilla e melissa, sviluppa profumi di albicocca secca, crosta di pane e lieviti uniti a sentori minerali di pietra focaia indice di basse rese in pianta.

sapore

Armonico, strutturato e potente. Trasmette una appagante sensazione di complessità unita ad una vivace acidità e freschezza. Emerge inizialmente la piacevolezza erbacea e una intensa sapidità e mineralità raffinata. Sorso avvolgente e ricco, dal lungo finale. Impossibile dimenticarlo.

abbinamento consigliato

Fin troppo facile suggerirlo con gli asparagi bianchi locali, ma è da provare. E poi crostacei e coquillages, ossia iodio e sentori marini che si rincorrono donando grande soddisfazione.

Paste e risotti con frutti di mare, pesci alla griglia, ma anche carni bianche e rosse. Per gustarlo al meglio, servirlo ad una temperatura di 12-14 °C.



Umbria

Chardonnay di Torgiano DOC – Aurente 2017



Lungarotti



Torgiano (PG) – lungarotti.it

È complicato condensare in poche righe la storia di un produttore tra i più importanti in Italia e i più conosciuti al mondo.

Giorgio Lungarotti con grande intuizione imprime una svolta alla già centenaria azienda di famiglia modernizzandola e ricoprendo di vigneti autoctoni le colline intorno a Torgiano, commercializzando dal 1962 i suoi primi vini – “Rubesco” e “Torre di Giano” – che nel 1968 portano a questo territorio il 5° riconoscimento della DOC in ordine cronologico in Italia.

Con la moglie Maria Grazia, storica dell'arte e archivista, fonda nel 1974 il MUVIT, Museo del Vino di Torgiano, nella Top 10 Best Wine Museums of the World. La successione delle figlie Teresa e Chiara porta ulteriori miglioramenti: dalla certificazione VIVA del Ministero dell'Ambiente per la difesa integrata e la gestione del suolo a quella “bio” nella Tenuta di Montefalco e alla viticoltura sostenibile a Torgiano, dalle energie rinnovabili al packaging sostenibile con bottiglie più leggere utilizzate per oltre il 90% della produzione riducendo del 35% le emissioni di CO2!

Caratteristiche del vino

Chardonnay in purezza raccolto nell'ultima decade di agosto. Viene attuata la criomacerazione in acciaio e fermenta in barrique per circa 6 mesi su fecce fini. Dopo la maturazione in legno riposa un paio di anni in bottiglia prima di essere immesso sul mercato. Il nome richiama il significato latino dell'oro (aurum) riferito sia al colore sia alla concentrazione di gusto e aromi.

Un vino "prezioso". La gradazione è di 13% in vol.

colore

Giallo paglierino brillante con intensi e vividi riflessi color oro.

bouquet

Ampio e complesso con effluvi aromatici e balsamici impetuosi, soprattutto salvia e leggere note tostate e burrose dovute al passaggio in legno. La frutta tropicale è molto presente, con sensazioni olfattive eleganti di banana, ananas e frutti gialli in genere; completano il bouquet freschi profumi di fiori gialli.

sapore

In bocca è strutturato, ampio, cremoso, vellutato. Perfetto l'equilibrio tra dolcezza e acidità. Il legno non è invasivo seppur presente e richiama piacevolmente le note burrose percepite al naso. La persistenza delle aromatiche regala sensazioni di intensa freschezza.

Di lunga persistenza, chiude con buona sapidità. Un vino di grande personalità e sicura serbevolezza.

abbinamento consigliato

Vino per piatti opulenti e dai sapori decisi. Crostacei, salmone affumicato, primi di mare, risotti e paste con sughi ricchi e gustosi, anche con tartufo, pesci o carni bianche in umido, formaggi mediamente stagionati e intensi nei sapori.

Salumi stagionati e sapidi che permettono quindi un ottimo abbinamento per contrasto con l'acidità del vino. Perfetto per piatti tradizionali della cucina umbra. La temperatura di servizio è tra 12-14°C.



Toscana

Gran Cuvee Particolare brut Rosé



Tenuta del Buonamico

 Montecarlo (LU) – [buonamico.it](https://www.buonamico.it)

La storia della lucchesia vinicola è piuttosto antica: in un documento dell'anno 846 d.C. si parla di "vino puro, di uva pigiata tre volte secondo le regole, e poi svinata".

La storia della Tenuta del Buonamico è invece più recente: fondata circa sessant'anni fa da famosi ristoratori torinesi per rifornire i loro locali con i vini di Montecarlo, oggi è di proprietà della famiglia Fontana, che l'ha ampliata sia come terreni vitati – passati da una superficie di 20 a 45 ettari – sia come cantina, con la costruzione della barricaia e della sezione d'imbottigliamento.

Eugenio Fontana ha impostato un'importante sperimentazione in vigna e in cantina con la ricerca di nuovi vini testimoni di qualità e per riportare in auge quello che un tempo era chiamato lo "Chablis di Montecarlo". Rinnovare senza trasformare è l'attitudine della Tenuta di lavorare uve bianche come Pinot Bianco, Sauvignon, Roussanne, Sémillon, Vermentino, Viogner e Trebbiano Toscano oltre a vitigni rossi di territorio come Sangiovese, Canaiolo, Syrah, Merlot e Cabernet Sauvignon.

Caratteristiche del vino

Festeggia i 10 anni la creazione di questo blend di uve Sangiovese e Syrah vinificate in bianco che porta un nome che indica in modo inequivocabile la sua "singolarità" e unicità. La vendemmia avviene un po' anticipata, così da preservare una discreta acidità e un basso grado zuccherino. Spumantizzato con Metodo Martinotti, fermenta per circa 4 mesi in autoclavi orizzontali da 50 hl. realizzate appositamente per avere una migliore rifermentazione grazie alla maggiore superficie di contatto con i lieviti. Affina in bottiglia per minimo 2 mesi. 12% sono i gradi alcolici.

colore

Rosa medio con riflessi intensi e brillanti, dal fine ed elegante perlage.

bouquet

L'immediata sensazione olfattiva è di fragolina di bosco e piccoli frutti rossi freschi e piacevolmente aciduli come il lampone e l'amarena per poi virare su un elegante petalo di rosa canina. Lievi note agrumate.

sapore

In bocca è morbido, cremoso, con una spuma non invadente, un'evidente spalla acida e grande freschezza. Il sorso è davvero appagante, di buona complessità ed eleganza. La sapidità è intensa e chiude con una buona persistenza.

abbinamento consigliato

Ideale per l'aperitivo, non solo pesce crudo o frutti di mare ma anche con salumi e fritti, grazie alla vivacità della carbonica che lascia il palato pulito e fresco.

Da provare con il sushi e primi di pesce o con sughi di verdure. Ottimo con carni bianche e pesce alla griglia. Per gustarlo al meglio, servirlo ad una temperatura di 8-10 °C



COLTIVARE LA VITE
SUL PUNTO PIÙ ELEVATO
DEL CARTIZZE
PER NOI È UN ONORE.

www.colvetoraz.it

DA SEMPRE, RISPETTIAMO LE ARMONIE
E I RITMI DI UNA NATURA UNICA E GENEROSA.

Le colline del Cartizze del Valdobbiadene DOCG, tra le più ardue da coltivare, sanno donare vini di straordinario equilibrio e seduzione. Con una passione e un'attenzione minuziosa nel preservare l'integrità espressiva del frutto originario, ci impegniamo ogni giorno per esprimere il meglio di questo ambiente ineguagliabile.


Col Vetoraz
VALDOBBIADENE



RONER

Momenti da gustare.
Tutti per me.



bereresponsabile.it

www.roner.com