

IL FEMMINILE DEL CORRIERE DELLA SERA

IO DONNA

www.iodonna.it

Oltre Obama e Romney
CHIUNQUE VINCA
DEVE RIANIMARE
UN MALATO
ECCELLENTE:
IL SOGNO
AMERICANO

Contrappassi
TRA LE DETENUTE
CHE CUCIONO
LE TOGHE A GIUDICI
E AVVOCATI

Imprese under 35
LE SORELLE CHE
HANNO FONDATO
LA PRIMA SRL
CON UN EURO

Charlotte Gainsbourg

*Mio padre mi definiva
un'orchidea travestita
da ortica. Forse per
questo sono voluta andare
in collegio alla ricerca
di una disciplina che
non trovavo dentro di me.
Ora sono ancora timida
ma per Lars von Trier
divento ninfomane*

PRÊT-À-PORTER
Autunno - Inverno





RISTO+LOCANDA+ORTO

È l'ultima frontiera dell'ospitalità. Per mangiare a "metro zero," dormire con un certo charme e godersi la campagna.

Dalla Danimarca alla Sardegna, cinque indirizzi (+ 4) nel segno del (buon)gusto e del rispetto per la cultura del territorio

di Mariateresa Montaruli

La Henne Kirkeby Kro, nella campagna danese. Ricavata da una locanda del 1790, è stata trasformata in ristorante con camere e orto dallo chef inglese Paul Cunningham (nella pagina accanto).



L'orto e una camera della tenuta toscana Castiglion del Bosco, nella terra del Brunello. Le verdure servono per i due ristoranti e per la scuola di cucina orchestrata dallo chef Enrico Figliola.

sito Unesco e nella terra del Brunello) e l'esfoliante nella Spa è a base di mosto d'uva. Che altro? Il 19 settembre qui si vendemmia, si consuma un picnic e si degusta in cantina.

Castiglion del Bosco, Montalcino (SI), castigliondelbosco.com; 610 € la doppia con colazione, 50 € la cena all'Osteria la Canonica.

Vendemmia chic e déjeuner sur l'herbe

MARCHE

“Con le mani nella terra”, a tu per tu con l'orto panoramico e il giardino progettato in quel dell'Abbadia di Fiastra, dove ha casa e studio la paesaggista Luigina Giordani, sono i fine settimana di settembre e ottobre in questo bed & breakfast aperto lo scorso giugno. È qui che, dopo



anni in Africa con una compagnia di safari e altrettanti a Roma come Pr, è venuta ad abitare Noemi Pettorino. Qualche anno fa acquista questo semplice casale contadino in mattoni cotti del 1800. E comincia una nuova vita: quella di ospite di 3 sole camere, in collina, a 12 km da Macerata, 10 da Recanati. Se nel restauro è stata aiutata dall'amico Roberto Pazzi (già patron della guesthouse Casa Pazzi a Grottammare Alta e di un bistrot di recentissima apertura), per il giardino Noemi apprezza l'estro di Luigina Giordani che, con lieve tocco francese, disegna uno schema di prato, lavanda, melograni, corbezzolo, cespugli di mora e gelso. Nell'orto compaiono peperoncino, erba cipollina, finocchio selvatico e pomodori immancabili anche a colazione.

Il Sambuco, contrada Montanari 7, Morrovalle (Mc), sambucomarce.it, 120 € la doppia b&b; 400 € 2 notti con colazione e lezioni di orto.

Laboratorio verde tra le colline dell'Infinito

SARDEGNA

Una locanda con l'anima (che qui pesa più di 21 grammi...), nutrita in anni di ricerche sui costumi di Orgosolo e le bisacce da pastore, le sculture di Francesco Ciusa e le tele di Giuseppe Biasi. La popstar Madonna ci è arrivata qualche anno fa con 90 colli firmati per girare il remake *Travolti dal destino*, diretta dall'allora marito Guy Ritchie. In camera richieste rose color crema con il gambo alto non più di 20 centimetri, candele napoletane e dolci di pasta di mandorla. «Ti ringrazio per aver fatto ingrassare mio marito» lasciò scritto nel libro degli ospiti, lei che faceva jogging ogni mattina, yoga di sera alla sola luce delle candele. Giovanna Palimodde, la padrona di casa, racconta anche che fu il padre Giuseppe ad aprire nel 1966, in tempi arditi, ai piedi del Supramonte dei briganti, l'originaria taverna di cucina tipica: una hacienda barbaricina con l'incannucciato di ginepro, le cassapanche intagliate e gli angolari delle finestre in



E inoltre...

ALTO ADIGE

Un giardino, una terrazza e un orto a chiocciola. Il La Perla è il tempio dell'ospitalità chic di Corvara, conosciuto per la sua cucina e l'eccezionale cantina. Nella chiocciola si trova l'aneto per le marinade di pesce, l'angelica e l'artemisia per le insalate, il cumino per il consommé di pollo e le tisane, l'erba cipollina per i primi piatti, la ruta per le grappe.

La Perla, Corvara (Bz), hotel-laperla.it

LOMBARDIA

Un micro orto di erbe e aromi voluto a 1.800 metri dal giovane chef Mirko Borrelli arrivato in questo albergo con jazz bar e décor contemporaneo, a rivedere il menu e a far diventare "ricchi" i piatti della tradizione povera. Sulla carta, tagliatelle con mirtillo e creme di ortiche, carpaccio di cervo con scaglie di miele essiccate e ravioli di polenta e salsiccia con formaggio di malga e burro al timo.

Concordia Lounge Bar & Restaurant, Livigno (So), lungolivigno.com

CAMPANIA

La villa di una zia d'America, un ristorante di famiglia con camere e un fazzoletto di terra sconosciuta, a Punta Campanella, davanti a Capri, dove crescono felici e biologici limoni, gli ortaggi, i capperi, i pomodori, gli ulivi. Nelle nuove camere firmate Livia Iaccarino c'è un pezzetto di storia della famiglia, dalla prima pensione alla villa di zia Carolina.

Don Alfonso, Sant'Agata sui due Golfi (Na), donalfonso.com

GRAN BRETAGNA

A sud di Oxford, è il rifugio poco privato del pluripremiato chef francese Raymond Blanc (e dei suoi cinque giardinieri...). Si viene qui a dormire in una suite che si chiama *Lily of the Valley*, tra filari di lavanda, radicchio, zenzero e citronella. Le Manoir aux Quat'Saisons, Great Milton, Gran Bretagna, manoir.com



In alto, le colline marchigiane viste da Il Sambuco, nuovissimo b&b con orto panoramico. Sopra, Su Gologone, ai piedi del Supramonte, trasformato da rustica trattoria in relais d'arte e artigianato.

azzurro Oliena. L'evoluzione in relais d'arte e artigianato è più recente, opera della stessa Giovanna. Alcune camere sono dedicate ad artisti sardi del Novecento (Francesco Ciusa, Giuseppe Biasi, Pino Melis e Filippo Figari). Ma ci sono anche spazi di gusto contemporaneo per la contemplazione del tramonto e delle stelle, una piscina circondata di verde, la terrazza per la colazione con vista sulle ondulazioni dell'Ogliastra, un lounge-bar con contorno di fichi d'India e

le botteghe per la produzione di ceramiche e tessuti tradizionali. L'orto a terrazze, con le patate, la bietola, i peperoni e le aiuole di erbe aromatiche come la ferula, il giglio pancrazio, la malva e l'hypericum, è protetto da uno spaventapasseri vestito dipinto dalla stessa Giovanna. Una volta in cucina, timo, maggiorana e menta sono buoni con la selvaggina; la salvia e il basilico con i sughi; l'infuso di verbena per la buona notte. Il finocchietto selvatico e la borragine accompagnano i ravioli di patate e ricotta. E la mentuccia di fiume profuma le casadinas di formaggio fresco.

Su Gologone, Oliena (Nu), sugologone.it, da 140 € la doppia con colazione; 40 € prezzo medio di una cena. *Sarebbe da briganti non andarci...* ●