

IN TOUR

Ritorno al Mare Nostrum



← OMAGGIO ALLE ORIGINI

Un hotel di charme, Casa di Nonno (a lato), nella dimora del fondatore Antonio Argiolas, nel paese di Sardinia, di fronte alla storica cantina Argiolas. E un ristorante, Domu, guidato dallo chef Alessandro Taras, negli spazi dell'antico frantoio. Un progetto del cuore a 20 minuti da Cagliari che rende omaggio a un pioniere della valorizzazione dei vitigni sardi. Al menu – fondato su ricette della tradizione e prodotti a km 0 della fattoria Is Aquas – si affiancano aperitivi al tramonto (sotto) ed experience che coniugano l'offerta del ristorante con visite in cantina e degustazioni delle etichette top di Argiolas. casadinonnoargiolas.it

Crociere vicine, dimore che evocano il Gattopardo, rifugi segreti e preludi gourmet: il Mediterraneo e l'Italia si (ri)scoprono attraverso il gusto.

DI GLORIA GHIARA

100 ELLE GOURMET



LUCA SGUALDINI, GETTY IMAGES, FEDERICO SCORDI

100323

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



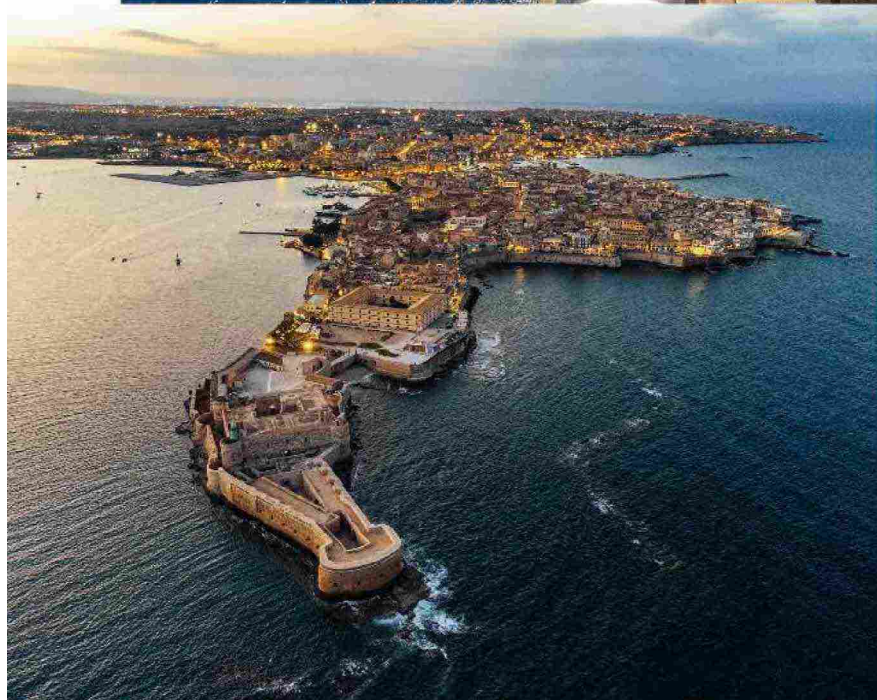
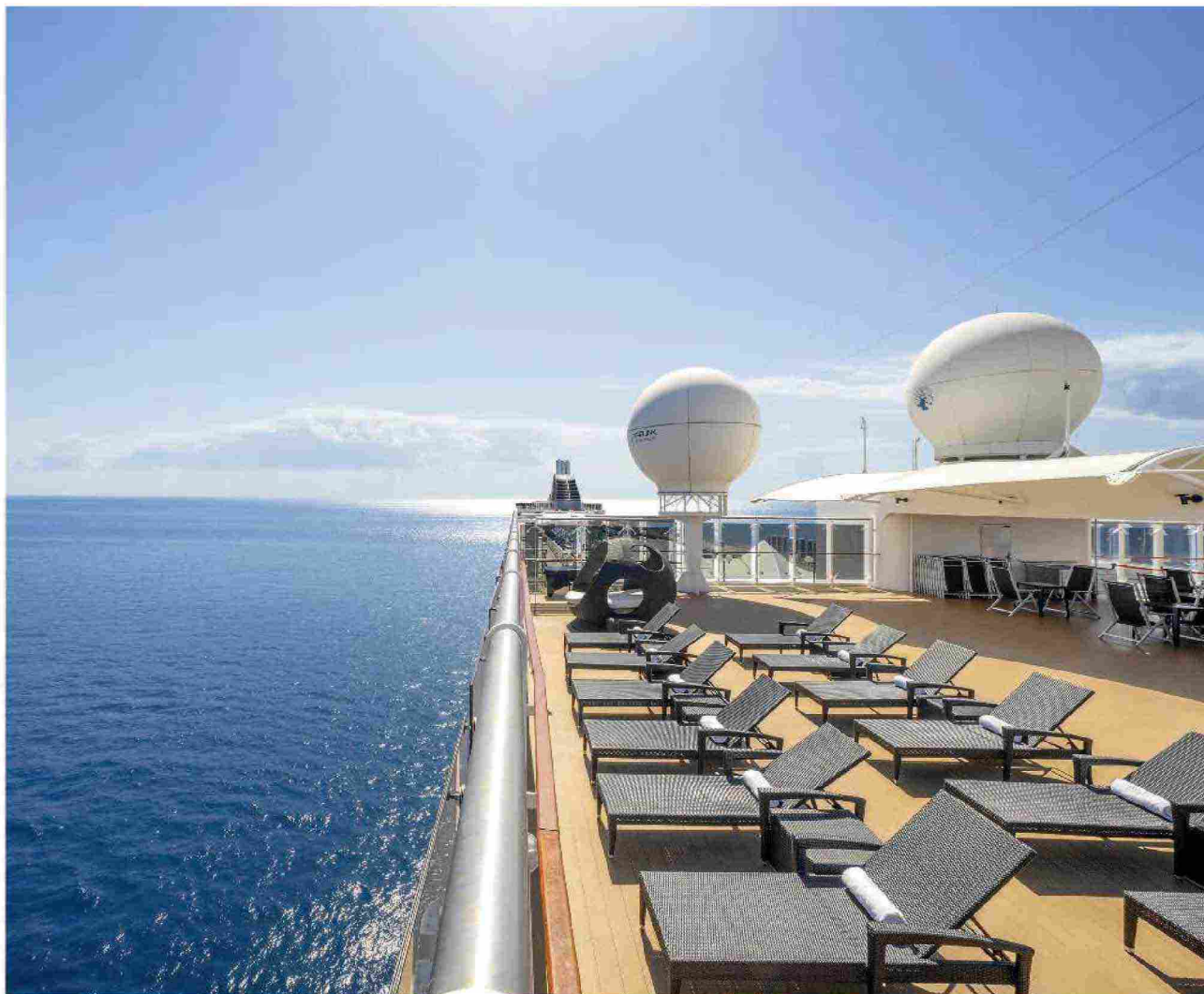
← PALERMO ARISTOCRATICA

Dimora dei Principi di Lampedusa riportata al suo splendore da un attento restauro, Villa del Gattopardo è un hotel esclusivo a Palermo che accoglie tra atmosfere settecentesche e suite con arredi d'epoca. L'esperienza food si apre con una colazione dal carattere autentico: marmellate, torte fatte in casa, frutta bio, yogurt e selezione di salumi e formaggi del territorio. La cena è d'autore con lo chef Paolo Romano, che interpreta la Sicilia tra radici e contemporaneità, trasformando ingredienti a km 0 in vero racconto gastronomico. *villadelgattopardo.it*

↓ UN MONDO A PARTE Nascosto tra le colline della Gallura, Petra Segreta Resort & Spa è un rifugio dove la Sardegna rivela la sua anima più autentica: un relais diffuso, con camere, suite e piscine private immerse nel silenzio della natura e viste che si aprono sul mare della Costa Smeralda. Imperdibile il suo ristorante stellato, Il Fuoco Sacro: cucina contemporanea che nasce da materia prima locale, con una forte componente di fuoco e tecnica, in dialogo diretto con il paesaggio. Qui la vacanza s'intreccia con un'idea di cucina raffinata che racconta il territorio, tra profumi di macchia e un'ospitalità che lascia spazio al ritmo lento dell'isola. *petrasecretaresort.com*



IN TOUR



← NAVIGANDO LUNGO
LE ROTTE DEL GUSTO

MSC Crociere amplia sempre di più il suo universo gourmet, costruendo a bordo delle sue navi un vero viaggio gastronomico: dalla steakhouse Butcher's Cut con tagli premium e atmosfera da grill americano, al racconto del mare di Ocean Cay, interpretato come un mercato contemporaneo del pescato. L'Asia si esprime tra Kaito Sushi Bar e Teppanyaki, tra tecnica e spettacolo, mentre la cucina italiana trova spazio con Eataly e una birra artigianale prodotta a bordo con acqua desalinizzata, segno di un approccio sempre più creativo. Un'idea per le prossime vacanze? Le rotte sicure e vicine di MSC Lirica (*in alto*), da Venezia verso Grecia, Italia (*qui a sinistra*, l'isola di Ortigia e Siracusa), Montenegro e Spagna, con una vita di bordo che unisce intrattenimento, relax e sapori sempre diversi. msccrociere.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

IVAN SARFATTI/MSR RIGHTS

100323

IN TOUR



← COME UN DIRETTORE D'ORCHESTRA

La magia dell'Opera all'Arena si fonde con l'eleganza della cucina di Casa Perbellini 12 Apostoli, nel cuore storico di Verona. Dal 12 giugno al 12 settembre, nasce Preludio, un'esperienza pensata per anticipare lo spettacolo lirico: dal martedì al venerdì, chef Giancarlo Perbellini (qui a lato) propone tre percorsi degustazione – lo e Silvia, Storie di Casa, L'Essenza – o à la carte, dalle 18.45 alle 20.30, sincronizzando il ritmo della cucina con la soirée. casaperbellini.com

© FOHLER/D. ALL RIGHTS RESERVED

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

→ **SOSPESO NEL TEMPO** Borgo Pignano Volterra, tra le colline di Volterra e San Gimignano, è un relais diffuso che unisce storia e lusso consapevole. Restaurato con rispetto, il borgo settecentesco offre camere eleganti, dimore private come Villa Cusignano, novità di quest'anno, e spazi immersi nella natura: dalle passeggiate negli orti alla raccolta del miele, ogni attività racconta il legame virtuoso con la terra, così come la raffinata cucina dello chef Stefano Cavallini, Stella Verde Michelin, valorizza le materie prime del borgo e dei produttori locali (a destra, un suo piatto). Borgo Pignano Florence, che aprirà in estate, proporrà un'esperienza unica che coniuga i principi della tenuta con la cultura urbana di Firenze. borgopignano.com



100323