

AMICA

N. 6 - GIUGNO 2024
EURO 3,90
WWW.AMICA.IT

**MODA
BIANCO
MAGNETICO**

SPECIALE GIOIELLI

ANSLEY GULIELMI

**NICOLAS
GHESQUIÈRE
"IL FUTURO?
PER ME
È ADESSO"**

**BEAUTY
I PROFUMI
PIÙ GOLOSI**

**HOT LIST
10 PICNIC
ESCLUSIVI
NEL VERDE**

ISSN 1120432 (ONLINE)



HOT LIST

10 INDIRIZZI PER VIVERE IL VERDE
CON TANTO GUSTO

*Uno chef solo per sé, piatti dedicati a fiori e a frutti,
un picnic "nobile" nel parco di un castello.*

*Il tutto condito con qualche passeggiata vista oceano
e cooking class tra gli ulivi. Nei giardini di hotel
e masserie, dove si pranza outdoor, stare all'aria
aperta diventa un'esperienza a dir poco squisita*

Di Mariangela Rossi

MERANO CESTINI STELLATI

In un giardino di 50 ettari, su una collina privata a Merano, un picnic "aristocratico". Lo propone Castel Fragsburg, un Relais & Châteaux in provincia di Bolzano, dove in cucina c'è lo chef Egon Heiss, due stelle Michelin: le sue radici della Val Sarentino (Alto Adige) si ritrovano nei piatti salutari che offre agli ospiti. Anche quando la creatività culinaria va a finire in un cestino ricco di delizie. Il picnic royale si gusta all'interno del cortile medievale, accompagnato da una bottiglia di spumante altoatesino. Ma si possono anche scegliere altre location, come uno dei tanti angoli green del castello, oppure vicino alla cascata di Fragsburg, la più alta della regione con i suoi 135 metri (fragsburg.com).



SADIK SANS VOLTAIRE

Nel cortile di Castel Fragsburg a Merano (Bz) si pranza e si cena all'insegna di una cucina salutare, con ingredienti provenienti da aziende agricole bio e da antiche varietà dell'Alto Adige.

TOSCANA SOTTO LA PERGOLA

A Pieve Aldina, ex complesso vescovile sulla Chiantigiana, la "strada del vino" che collega Firenze a Siena, si vive un'esperienza di picnic dall'animo toscano. Preparato dallo chef Niccolò Pini, è accompagnato da una bottiglia di Fontenille, il vino della casa, da una tovaglia a quadretti bianchi e rossi e dalle specialità della tradizione. Da gustare negli uliveti (40 ettari) o vicino all'antica pieve. Ma si pranza anche in tavoli allestiti sotto la pergola davanti al giardino all'italiana, o sul prato sotto il grande glicine (lesdomainesdefontenille.com/fr/pievealdina.html).

Pranzo nel verde di Pieve Aldina, a Radda in Chianti (Si), tra cipressi, ulivi ed erbe aromatiche.



HANNES NIEDERKOFER

UMBRIA COME IN UNA FAVOLA

Dall'Hotel Hassler, celebre indirizzo romano, a Borgo Bastia Creti, fortificazione del XIV secolo che domina una valle incontaminata in provincia di Perugia. Stessa proprietà, stessa passione per l'accoglienza. I gemelli Veruschka e Roberto Jr Wirth, famiglia di alberga-

tori da generazioni, offrono qui cinque dimore indipendenti circondate da un parco di 3,5 ettari con alberi secolari, distese di ulivi e scorci infiniti su un paesaggio fatto di silenzio. Si pranza, con un servizio di chef privato, nei giardini o nel patio esclusivo di ogni camera (bastiacreti.it).

Un arco ricoperto di vite americana per l'aperitivo all'Hotel Hassler (15€)



NUNO ANDRADE

Un picnic nel parco del Reid's Palace nell'isola di Madeira (Portogallo), davanti all'oceano Atlantico.

MADEIRA SPECIALITÀ A TEMA

Una scogliera con un parco botanico e un hotel storico, dove hanno soggiornato celebrità, politici e reali. Al Reid's Palace, hotel Belmond, a Madeira, in Portogallo, la ristorazione è il verde sono due fiori all'occhiello. La prima è curata dallo chef stellato José Diogo Costa; il secondo, è un tripudio di vegetazione tropicale, alterna-

ta a prati all'inglese, dove si organizzano picnic con mise en place di tutto punto e specialità dedicate a fiori, frutti e piante. Tra queste, la tartare di avocado e frutto della passione e il jade cocktail, in omaggio a una varietà floreale rara, il jade vine. L'imperatrice Sissi, che fu habitué dell'hotel per mesi, apprezzerebbe (belmond.com).



Uno snack tra alberi da frutta e muretti a secco alla Masseria Alchimia, nel brindisino.

PUGLIA IL PIACERE FAI DA TE

«Il giardino è un open space per tutte le attività: dalla colazione con vista al pranzo green, dalla passeggiata salutare all'happy hour con vino», racconta Caroline Groszer, proprietaria della

Masseria Alchimia, in un parco di ulivi e di piante mediterranee a Savellettri di Fasano (Br), e di altre sei strutture in zona. La formula apart-hotel offre uno spazio con cucina dove prepara-

re il proprio pasto, da consumare poi nel patio privato o nell'uliveto, accanto ad alberi di limoni e arance, che si possono cogliere per uno spuntino o un succo fresco (alchimiacollection.com).



Il paradiso lussureggiante del Grand Hotel Son Net, sull'isola di Maiorca in Spagna.

MAIORCA LEZIONI DI CUCINA NELL'ORTO

Un giardino ricco di storia quello del Grand Hotel Son Net (nei pressi di Palma di Maiorca, in Spagna), edificio che risale al 1672. Allora ci si incontrava sotto il grande *celtis australis*, l'albero delle decisioni, di cui oggi ci sono ancora alcuni esemplari.

Ma questa è anche una destinazione gastronomica: attraverso la visione dello chef, Sergi Omedo, si assapora il gusto dell'isola in più punti del parco, tra cooking class nell'orto e degustazioni in gazebo nei vigneti di Malvasia (sonnet.es).

© RIPRODUZIONE RISERVATA

MARATEA NELLA NATURA SELVAGGIA

«Vogliamo proporre esperienze che non si possono vivere altrove, promuovendo luoghi della nostra Italia anche meno noti. Sono certo che Maratea diventerà una delle destinazioni più ambite dell'estate», afferma Aldo Melpignano, ai vertici del gruppo Egnazia Ospitalità Italiana, che si occupa anche di gestire il Santavenere (in provincia di Potenza). L'hotel, nato negli Anni 50 come villa aristocratica

con 10 ettari di parco, ha appena riaperto dopo il restyling e l'entrata nel circuito di Leading Hotels of the World. Nel giardino, nel patio, sulle scogliere della baia privata, si gustano le specialità, frutto della sinergia tra gli chef Giovanni Fiorellino e Andrea Ribaldone. Una gemma ancora nascosta, dove le sfumature di una natura selvaggia si confondono con la musica del mare (santavenere.it).



Pranzo con vista sulla baia all'hotel Santavenere a Maratea (Pz).

MARIO FERRARA



AMALFI SULLA SCOGLIERA

Crede che la cucina debba rispettare la tradizione e che le materie prime debbano essere solo gli ingredienti di stagione, locali e freschi. Al Grand Hotel Anantara Convento di Amalfi, lo chef Claudio Lanuto propone il meglio che la Campania ha da offrire. E lo fa attraverso i pranzi e gli spuntini da gustare sulla terrazza del ristorante o nel verde a bordo piscina. Lo scena-

rio è un convento dei Cappuccini del XIII secolo costruito sulla scogliera (su cui si affaccia anche il giardino), a pochi minuti dal centro. Si esplora poi l'orto con lo chef e si passeggia, visitando la struttura o pranzando con Fra Marcus, che racconta come i frati vivessero dei prodotti della terra. Momenti di esplorazione, gusto, storia e meditazione (anantara.com).

Grand Hotel Anantara Convento di Amalfi, in un tripudio di palme e di vegetazione mediterranea, con la piscina a vista sulla baia.

LAGO MAGGIORE VERSIONE TUDOR

Un parco di 24 ettari è a completa disposizione degli ospiti del Castello Dal Pozzo, tenuta costruita come fortino dalla famiglia Visconti nel XI secolo e oggi resort 5 stelle lusso sovrastante il Lago Maggiore, in Piemonte, e parte dell'Associazione Dimore Storiche Italiane. Si apprezza un esclusivo picnic con

delizie curate dallo chef Enrico Bazzanella, un pranzo nell'area che si desidera, un aperitivo all'ombra degli alberi secolari. E poi si ammira il castello, una delle più autentiche reinterpretazioni dell'architettura gotica Tudor in Italia, quale ispirazione artistica dell'età vittoriana (castellodalpozzo.com).



ANDREA GETULI

Pausa picnic sul prato antistante il Castello Dal Pozzo, sul Lago Maggiore, a Oleggio Castello (No).

AMICA

ANVERSA IN SERRA

Il Botanic Sanctuary, ex monastero del XV secolo, oggi hotel, unisce la storia con il design sostenibile, un giardino di 220 metri quadrati e tre ristoranti stellati. La moderna serra ospita il 1238 Restaurant dello chef Pascal Duvivier, dove è un must assaggiare il granchio con aceto di foglie di ribes nero e bouillon di nori freddo, evocazione del Mare del Nord con un tocco di campagna (botanicantwerp.be).



Al Botanic Sanctuary di Anversa, in Belgio, si pranza in una serra che si affaccia sul cortile interno in continuità con il verde esterno.

HUGO THOMASSEN