

► IN VIAGGIO

Hotel d'Inghilterra: a Roma la vacanza è speciale, fra lusso, storia ed esperienze

Nell'anno del Giubileo, questo albergo iconico interpreta con autenticità lo spirito del viaggio, trasformandolo in scoperta

di ELENALURAGHI

■ Una città può essere scoperta in tanti modi, ma sotto i riflettori del Giubileo la domanda è d'obbligo: cosa c'è di nuovo a Roma? Per prepararsi all'evento che, secondo le previsioni, richiamerà oltre 32 milioni di turisti da tutto il mondo, la Capitale in questi mesi si è rituffata il look.

La piazza davanti alla Basilica di San Giovanni in Laterano esibisce fontane e strisce di prato al posto delle macchine, via Ottaviano e piazza Risorgimento hanno una nuova pavimentazione e la vista sul Colosseo di San Pietro si può godere da una delle stilose panchine di Piazza Pia. Niente di radicale, perché Roma è già bella di suo, con quel fascino speciale che si dipana fra vicoli e piazze antiche, musei e obelischi, con le sponde del Tevere a fare da barriera vista fra le aree monumentali del centro e le atmosfere più contemporanee dei quartieri di tendenza, come Vittoria e Prati.

Proprio a Prati, oltre ai grandi classici (per esempio Castel Sant'Angelo, con il cortile porticato e le sale per mostre ed eventi), si possono



scoprire indirizzi segreti. Quelli che i romani conoscono e i turisti difficilmente trovano, magari «nascosti» sottoterra, nel seminterrato di un palazzo residenziale in via Muzio Clementi, dove basta scendere una scala per varcare la porta delle Sibille, un atelier capitanato da tre donne, **Camilla Bronzini, Francesca Neri Serneri e Antonella Perugini**. «Crelamo gioielli preziosi con la tecnica del microsmaltico, un'antica

arte orafa ormai quasi scomparsa» raccontano. Sugli anelli, gli orecchini, le spille, ogni minuscola tessitura è posizionata a mano, come si faceva un tempo. E per ogni pezzo servono settimane di lavoro. Non lontano, un altro laboratorio imperdibile è quello di **Patrizia Fabri**, fashion designer e grand'esperta di cappelli. Un tempo si chiamava Antica Manifattura Cappelli, da quando lei l'ha



VACANZE ROMANE
Il Lungotevere è un nastro liquido che separa il quartiere di Prati e il Vaticano, e il centro cittadino dove si trova l'albergo (nella foto, una suite con terrazza)

AD di Starhotels, per promuovere l'alto artigianato italiano nelle città dove sono presenti i loro alberghi, è non solo.

A Roma, il punto zero dell'esperienza è lo storico Hotel d'Inghilterra di via Bocca di Leone, pieno centro cittadino, inaugurato un secolo e mezzo fa e riaperto di recente dopo un restauro esemplare, che ha aggiunto un pizzico di brio alle atmosfere storiche volutamente preservate.

Nelle sale e nelle camere dove sono passati i grandi viaggiatori del Grand Tour – e più tardi celebrità come **Oscar Wilde, Mark Twain, Ernest Hemingway, Ezra Pound** e i divi di Hollywood – si respira una grazia d'altri tempi, una ricercatezza non sontuosa ma elegante, calibrata, fatta di particolari e dettagli. I mobili antichi e le cornici in foglia d'oro sono stati restaurati dalle più famose botteghe romane (una su tutte, **Fersini Restauro**), per tende e divani la scelta è ricaduta sui tessuti **Dedar** e **Rubelli**, mentre le carte da parati **William Morris**, rinfiorate durante l'intervento di restauro, sono reinterpretate con tocchi di modernità.

Alla sera gli ospiti bevono cocktail ai tavolini del Caffè Romano, nel dehor o sulla nuova terrazza appena inaugurata all'ultimo piano. La cena è all'insegna della tradizione, ma reinterpretata ad arte e con prodotti di stagione, secondo il credo dell'Executive Chef **Andrea Sanghiano**, convinto sostenitore della filosofia «Km Lazio». «Gli ospiti cercano sapori veri e autenticità», spiega.

Con la stessa filosofia il concierge dispensa consigli per visite speciali ai turisti più curiosi, quelli in cerca di una Roma diversa, fuori dai circuiti. Come la casa-museo dove **Goethe** soggiornò a lungo durante il suo viaggio in Italia, nella vicina via del Corso. O come il ristorante **Rimessa Roscilli**, che da dopo-lavoro gastronomico si è trasformato nel simbolo della gastronomia sociale capitolina, fra piatti della cucina romana e ottimi vini. Lontano anni luce dalla raffinata esperienza del soggiorno in hotel, ma nell'ottica della scoperta genuina, le due cose possono benissimo convivere. Info: collezione.starhotels.com.

MALDIVE

Eccellenze italiane di vino e cibo a Kanifushi

■ Essere a casa, lontani da casa. È la sensazione che si prova a Kanifushi, isola resort 5 stelle di Atmosphere Hotels & Resorts, nell'atollo di Lhaviyani, a 35 minuti di idrovolante da Male, 16 avvilie molto spaziose, un all inclusive che consente di godersi la vacanza in libertà tra ristoranti, SPA ed escursioni, il Kanifushi Plan e, tra le particolarità, il ristorante vegetariano gourmet **Just Veg**, diretto dallo chef italiano **Fabrizio Marino**. A questa eccellenza italiana se ne aggiunge un'altra: i vini dell'azienda italiana **Bottega**, tra i quali il pluripremiato **Gold Prosecco DOC**, con la quale Atmosphere Core ha da poco stretto una partnership che riguarda tutti i suoi nove resort alle Maldive, dove saranno organizzate degustazioni e aperto il primo **Bottega Prosecco Bar** dell'Asia meridionale. Perché brindare con le bollicine circondati dal turquoise del mare è ancora più bello. Info: www.naar.com, www.atmosphere-kanifushi.com.



Elena Pizzetti
© STIPRODUZIONE EDITORIALE

COLLINE TREVIGIANE

Bollicine d'autore a Villa Sandi

■ Un tempo era il «giardino di Venezia» e oggi conserva le tracce dell'antico splendore nelle sue ville, come la seicentesca **Villa Sandi** a Crocetta del Montello, di scuola palladiana, dove la famiglia **Moretti Polegato** unisce l'antica tradizione vitivinicola a innovazione e amore per il territorio. Nelle secolari cantine maturano le bottiglie del Metodo Classico **Opere Trevigiane**, mentre nelle due barrique **I Rossi Corpore** e **Raboso**. Grazie a tenute che spaziano dalle più pianeggianti zone del Prosecco DOC ai dolci colli assolati ai più erti pendii delle colline di Valdobbiadene fino allo speciale cru del **Cartize**, **Villa Sandi** interpreta le sfumature di ciascuna area. Bollicine fresche, floreali e fruttate da scoprire in cantina durante esperienze e degustazioni guidate. Per poi continuare a gustare i prodotti del territorio a Valdobbiadene, nella **Locanda Sandi**, dove si tengono anche lezioni di cucina e di mixology, con un accogliente ristorante e sei camere. Info: www.locandasandi.it.

Elsa Sole
© STIPRODUZIONE EDITORIALE



SVIZZERA DA GUSTARE

Le dolci acque ticinesi per gli amanti di pesce

■ Se si è appassionati di pesce di lago, e non solo, non si può perdere l'opportunità di sperimentare le ricette tipiche del **Canton Ticino**, un territorio a pochi km da Milano, e intraprendere un viaggio gastronomico di qualità tra sapori autentici. **Trota, persico e lucio** sono solo alcune delle specie che popolano le acque ticinesi e si ritrovano in ricette tradizionali rivisitate in chiave gourmet. Tra le varie proposte, nel menu di **Alessandro Bolleso**, Executive chef del **Grand Hotel Villa Castagnola** di Lugano, il pesce di lago è sempre presente. In diverse consistenze e temperature per farne apprezzare la peculiarità. Soprattutto pesce persico e salmerino, ma anche la bottatrice, meno conosciuta e dal gusto sorprendente con burro e salvia, o il risotto mantecato ai piselli e sommacco con uova di trota. **Ticino Gourmet** (ticinogourmet.ch) attraverso la qualità di 70 ristoranti selezionati e le cantine vinicole permette di conoscere, vivere e apprezzare il territorio e il suo patrimonio culinario.



© STIPRODUZIONE EDITORIALE