



Lontani i tempi in cui mangiare in albergo era un'esperienza banale: oggi alcune delle migliori tavole d'Italia sono negli hotel. Ecco le nostre scelte

Camere con gusto

FEDERICO DE CESARE VIOLA

In principio furono César Ritz e Auguste Escoffier a Parigi. Con loro, agli inizi del 1900, prendeva forma la *liaison tra hôtellerie e alta cucina*. Eppure in Italia, ancora un paio di decenni fa, i ristoranti d'albergo erano considerati un'esperienza appannaggio dei soli ospiti, pensione completa o mezza che fosse, e poco aperti alla vita cittadina. L'offerta di una cena in hotel poteva suonare tra il sordido e l'improbabile. Uno dei pionieri nazionali è stato Heinz Beck con il tre stelle Michelin La Pergola di Roma. Cavalieri, proprio in questi giorni al traguardo dei vent'anni, e sono stati due i territori appetiti: la Val Badia e la Costiera

Amalfitana. Oggi molte delle migliori tavole strane si trovano all'interno di strutture alberghiere, e non solo di lusso, seguendo una tendenza che ormai è esplosa a livello internazionale. Nell'economia attuale, le insegne con grandi ambizioni sopravvivono meglio con una solida struttura alle spalle. E sono proprio i contenuti gastronomici ad attrarre di più il turismo: difficile pensare di inaugurare un cinque stelle senza essere in squadra con Carlo Cracco qualsiasi. Così i top chef sommano consulenze in carnet. Ultimo in ordine di tempo Niko Romito, che sostituirà proprio il cuoco venticinque alla guida di Palazzo Parigi a Milano e, da giugno, metterà la firma anche sulla cucina di Capoforno, il resort di Tascia d'Almerita a Salina.



OSTUNI (BR)
Ciò del Relais
La Sornmità
Da questo elegante relais (foto nella pagina a fianco) nella parte più alta del borgo pugliese, si gode di un'ipotetico panorama sul mare e sulla valle. Sorprendente anche la cucina di Sebastian Lombardi, che restituisce dignità a molti prodotti poveri del territorio. Armonia e leggerezza nel risotto alla burrata con crema di cimici di rapa e ricci di mare. Via S. Petrarolo 7. www.lasornmita.it

TAORMINA (ME)
Il Principe Cerami
del San Domenico
Lo chef Massimo Mantarro ha il privilegio di lavorare in questo antico monastero (foto a fianco) oggi uno dei cinque stelle più affascinanti di Taormina. La sua cucina interpreta con modernità i sapori della memoria. La "Norma" fuori dalla norma. Una composizione del famoso piatto: cannellino farcito con pomodoro al timo e passata di melanzane. Via al basilico. Piazza San Domenico 5. www.san-domenico-palace.com

immagnifici quindici
CORVARA (BZ)
La Stia di Michil dell'Hotel La Perla
NELLA "casa" di charme della famiglia Costa in Val Badia si rispettano le tradizioni ladine e i ritmi della natura, anche in cucina: ingredienti locali, equosolidali e biologici. Con ironia: "Miss Piggy" è un filetto di malino, affumicato con spuma di patate e rafano, da gustare nell'antica e romantica stufa di legno di cirmolo. La cantina è una delle più ricche d'Italia. Strada Col Alt 105. www.hotel-laperla.it



VENEZIA
Ristorante e Ostello Venissa
ANTONIA Klugmann aprirà a breve il suo ristorante ma continuerà a seguire in prima persona la tenuta della famiglia Bisol in Laguna. Un'oasi immersa nella natura, con ostello, ristorante, orto e vigneto. La cucina è stagionale, particolarmente a proprio agio con il mondo vegetale: tra i piatti la sogliola con cipolla e porri selvatici. Isola di Mazzorbo. Via Santa Caterina 3. www.venissa.it



TORREIANA (RN)
Il Povero Diavolo
VICINO eppure lontanissimo dai clamori della Riviera, questo ristorante con locanda è la miglior sintesi culinaria di questo spicchio di Appennino. Pierrigiorgio Parisi è una delle voci più interessanti e raffinate della nuova cucina italiana, tanto sulle note vegetali quanto sulle carni. Due spunti dal menù: l'anguilla di bosco e i tortelli di gancia e cima di rapa. Via Roma 30. www.ristorantepoverodiavolo.com



L'ABICO (RM)
Antonello Colonna Vallefreda Resort
UN "monumento naturale" vicino a Roma, buon retiro dello chef Antonello Colonna. Ma qui monumentale è pure l'agnello servito con le verdure coltivate nell'orto. Un'oasi di relax e design, dall'architettura



quasi brutalista e dagli spazi immensi, con una confortevole Spa e 12 suite. Via di Valle Freda 52. www.antonellocolonnaresort.it



Imagine Your New FoodBusiness

Parma 05-08 Maggio 2014

17° FIERA INTERNAZIONALE DEL CIBO

Per informazioni: www.cibus.it | cibus@fiereparma.it Segui su:

GIGNOD (AO)
La Chaux - Locanda
ESISTE dal 1925 e ancora conserva l'atmosfera calda e ospitale delle locande di una volta. Il repertorio gastronomico si muove tra piatti della tradizione valdostana e proposte più moderne, accompagnate in un'ottima cantina. Per provare la pancia di malino la latte laccata al miele alla vaniglia con porri al burro. Loc. La Chaux. Via della SS 27. Tel. 0187-64262



CAVENAGO (MB)
Devero Ristorante
IN UN luogo apparentemente improbabile - un moderno business hotel a due passi dall'autostrada - si può assaggiare uno dei migliori risotti d'Italia: quello con rape rosse e gorgonzola di Enrico Bartolini, chef di talento puro e sensibilità. Contrasti e pulizia dei sapori sono la cifra dei piatti. Un altro esempio? Le lumache con mela verde, patè di fegati e aglio. Largo Kennedy 1. www.deverohotel.it



PORTO ERCOLE (GR)
Il Pellicano
QUELLO della famiglia Sciò è uno dei relais più belli al mondo. Oltre alla terrazza sul mare, al parco e alla classe assoluta del servizio, è però la cucina di Antonio Guida - classica eppure moderna, di tecnica infallibile - a renderlo una destinazione unica. Il piatto da scegliere: polpo ficulium con crema di carnesini, aglio, limetta e garofoli. Loc. Sbarcatello. www.pellicanohotel.com



10 mangio POSITIVI

Se hai uno spirito curioso, in cerca di sapori nuovi, scopri tutta la varietà del 100% vegetale Sojasun, ricco di gusto e proteine. Perché il buon cibo ti regala piccoli momenti positivi, e i piccoli momenti positivi trasformano la positiva l'intera giornata. Prova anche tu!

Sojasun

ENTRA NEL TUO MONDO | sojasun.it

NERANO (NA)
Taverna del Capitano
IL CALAMARO ripieno di fave di zuccina, ricotta e salsa di scioriano è una sintesi perfetta di questo tratto di Costiera e della cucina naturale e istintiva di Alfonso Caputo, alla guida di questa ex casa di pescatori oggi divenuta una taverna elegante e accogliente. Piedisanti in su una delle spiagge più incantevoli della costa. Piazza delle Sirene 10/11. www.tavernadelcapitano.it

OLIENA (NU)
Ristorante Su Giugonzu
QUESTO boutique hotel immerso nella natura alle pendici del Supramonte, arredato con preziosi tessuti e ceramiche dell'artigiano sardo, è il luogo migliore per scoprire gli schietti sapori dell'entroterra: in tavola arrivano pane fruttato, pecorino e prosciutto del Gennargentu, appena prima di un sontuoso porchetto allo spiedo. Nella scenografica cantina c'è il meglio della viticoltura isola. Località Su Golgone. www.sugolgone.it