



DOLCE VITA



DA BADEN BADEN A BATH, DA VICHY AD ABANO TERME, I LUOGHI DI CULTO DI UN'EUROPA CHE VUOLE ANCORA ESSERE ESEMPIO DI DOLCE VITA. ACCANTO A STRUTTURE ENTRATE A FAR PARTE DI UN PROGETTO DELL'UNESCO, UNA LUNGA LISTA DI CHEF TIENE VIVO IL RICORDO DELLA BELLE ÉPOQUE CON TAVOLE GOURMET

La cucina gourmet si gusta anche alle terme

Beba Marsano



Le Jardin de France, a Baden-Baden, incastonato sotto una cupola di vetro in una corte dell'800

SI CHIAMA *THE GREAT SPA OF EUROPE* ed è il progetto che ha portato nella *tentative list* dell'Unesco le località termali storiche d'Europa. Karlovy Vary e Bad Ischl, Bath e Vichy, Wiesbaden e Montecatini Terme: splendide città d'acqua che, oggi come ieri, tornano a essere anche indiscussi epicentri di dolce vita sullo sfondo di architetture *fin de siècle*, grandi alberghi, tavole *gourmet*. Come Baden Baden, icona del termalismo *Belle Époque* ai margini della Foresta Nera, ieri "capitale estiva d'Europa" per la quantità di teste coronate e di statisti che la frequentavano, oggi capitale dell'*art de vivre* tra spa d'avanguardia (la nuova *Villa Stéphanie* del *Brenners Park*), stella *Michelin*, arte e grande musica in una fiabesca cornice di selve, rocche, castelli. L'editore Frieder Burda l'ha scelta per aprire al pubblico la sua raccolta

d'arte moderna: Kirchner, Picasso, Pollock in un edificio tutto luce firmato Richard Meier; il magnate russo Alexander Ivanov vi ha trasferito la sua collezione Fabergé, la più ricca al mondo dell'orafo degli zar, e sir Simon Rattle, direttore dei Berliner Philharmoniker, l'ha preferita a Salisburgo per il prestigioso *Festival di Pasqua*. Si va per blandire la fortuna al Casino ispirato alle regge francesi, "il più bello del mondo" secondo Marlene Dietrich, e dove Fëdor Dostoevskij ambienta *Il giocatore*; per un giro di *shopping* goloso da Rumpelmayer, culla dei *Roulette Kugeln*, praline di cacao e *kirsch* a forma di palle da *roulette*, e per un'esperienza papillare d'alta gamma.

A cominciare dal ristorante *Park* del *Brenners Park-Hotel & Spa*, tavola gioiello guidata da Paul Stradner, uno dei più giovani chef tedeschi aureolati da due stelle *Michelin* e ben 18/20 *Gault Millau*. In carta i grandi classici della gastronomia mondia-





► 1 maggio 2017



le rivisitati con equilibrata creatività (e affiancati da una ricca, gustosa proposta vegetariana) serviti

in una cornice di gran

fascino affacciata con ampie vetrate

sulla Lichtentaler Allée, romantico viale giardino lungo l'Oos: quasi tre chilometri di trasognata bellezza fino alla cittadella abbaziale di Lichtental e alla casa di Johannes Brahms, oggi museo. Al poco lontano *Le Jardin de France*, incastonato sotto un'ariosa cupola in vetro in una corte ottocentesca, brilla invece la stella di Stéphane Bernhard, che seduce con tutte le raffinatezze della cucina francese, mentre la tavola stellata del *Röttles Restaurant & Residenz* offre sapori mediterranei in un'antica residenza tra i vigneti.

Indirizzi *fine dining* pure in due perle del termalismo francese. Vichy, frequentata per le sue acque "miracolose" anche da Maria Letizia Ramolino, madre di Napoleone Bonaparte, e dall'imperatore Napoleone III, e Thonon-les-Bains (a una manciata di chilometri dalla più nota Évian), in splendida posizione sulle rive del lago Lemano. A Vichy si scende alla *Maison Decoret*, feudo dello chef Jacques Decoret: qualche stanza

di charme in formula *b&b* (è un *Relais & Chateaux*) e tavola coronata da stella *Michelin* in una grande veranda addossata all'antico *chalet* napoleonico bordo parco. La carta? Un festival di sapori insospettabili in virtù di un'ardita combinazione di gusti, profumi, colori, consistenze. A Thonon l'indirizzo di riferimento è quello di *Raphaël Vionnet*, pure lui stella *Michelin*: cucina inventiva con profonde radici nel territorio proposta in un contesto con impareggiabile vista lago sullo sfondo dei picchi del Jura.

Dai laghi alle alte quote. Quelle di Leukerbad, ad esempio, blasonata stazione del Vallese con la più grande sorgente termale delle Alpi e tappa obbligata del turismo romantico ottocentesco per il passo della

Gemmi: parete di quasi 900 metri con sentiero verticale che tolse la parola ad Alexandre Dumas padre, fece morire di paura Mark Twain e scatenò la follia in un racconto di Guy de Maupassant. In *Un attimo una vita* di Sydney Pollack (1977), Al Pacino e Marthe Keller si innamorano all'*Hotel Les Sources des Alpes*, che nel film non è ancora il gioiello d'atmosfera di oggi, con stanze bomboniera, piscine

en plein air ai piedi di vertiginosi pinnacoli di roccia e un celebrato ristorante *gastro-light*, *La Malvoisie* (15 punti *Gault Millau*), con cucina d'ispirazione mediterranea e una carta dei vini →

A sinistra, il ristorante Park del Brenners Park Hotel & Spa di Baden Baden e il suo chef Paul Stradner, due stelle *Michelin*. Qui sopra, il *Röttles Restaurant & Residenz*, sempre a Baden Baden, offre sapori mediterranei in un'antica residenza tra i vigneti. A sinistra, la sala da pranzo dell'*Hotel Les Sources des Alpes*, a Leukerbad, nel Vallese: qui c'è la più grande sorgente termale delle Alpi. Nella pagina accanto, in basso, il moderno ristorante della *Maison Decoret*, a Vichy





► 1 maggio 2017

DOLCE VITA



A DALLI, capolavoro urbanistico del neoclassicismo georgiano, c'è il Bath Priory, una stella Michelin grazie allo chef Michael Nizzero. A poca distanza, a Colerne, la fascinosa country house di Lucknam Park offre un'altra esperienza stellata al Park Restaurant. A destra, il Grand Hotel Quellenhof di Bad Ragaz, nel Canton San Gallo: all'interno, una costellazione di ristoranti tra cui si distingue Ättestube, una stella Michelin

► con le migliori etichette regionali. Altra tappa svizzera il *Grand Hotel Quellenhof* di Bad Ragaz nel Canton San Gallo, storico *palais* in un affascinante paesaggio prealpino, emblema sontuoso della cultura termale d'altri tempi, di cui conserva intatto tutto lo *charme*. Qui,

suite dal comfort contemporaneo, una *medical spa* di assoluta avanguardia e una costellazione di ristoranti *fine dining*: *Ättestube*, 1 stella Michelin e 17 punti *Gault Millau* in virtù del grande mestiere di Roland Schmid; *Bel-Air*, 15 punti *Gault Millau* per una cucina giapponese affiancata da una scelta di piatti *biolight*; *Namun*, 13 punti *Gault Millau* per sapori esotici ispirati alle tradizioni cinesi e thailandese, e *Golf Restaurant*, ancora 13 punti *Gault Millau*, situato direttamente sul campo 18 buche del resort, dove scegliere tra le specialità della cucina mediterranea e quelle della gastronomia asiatica.

Tavole eccellenti anche nella principale città termale d'Oltremancia: Bath, capolavoro urbanistico del neoclassicismo georgiano. A due passi dal centro s'incontra il *Bath Priory*, una stella Michelin grazie all'estro dello chef Michael Nizzero: viaggio gastronomico in uno dei templi più originali del-

la cucina britannica contemporanea con affaccio prezioso sui giardini privati della dimora, anche hotel. Nella poco distante Colerne, altra esperienza all'insegna di gusto ed eleganza dallo stellato Hywel Jones nella fascinosa *country house* di Lucknam Park. Un aperitivo nell'elegante biblioteca, poi la cena nella lussuosa sala del *Park Restaurant* fra tendaggi, specchiere, cristalli. Menu di stampo classico con piatti d'ispirazione *fusion*; per conservare i sapori in tutta la loro pienezza la cucina utilizza ingredienti rigorosamente organici ed erbe fresche colte direttamente nell'orto della magione.

Le stesse località termali italiane disegnano un'ineludibile geografia del buon gusto.



Fuori Lamporecchio, una manciata di chilometri da Montecatini (Pt), ecco *Atman*, stella Michelin, nuovo indirizzo di un nome ben conosciuto della cucina italiana, Igles Corelli. Cucina altamente creativa, dai risultati quasi pittorici, e arredi di *design* tra i camini, gli affreschi e *trompe l'oeil* della seicentesca Villa Rospigliosi, splendido progetto di Gian Lorenzo Bernini per papa Clemente IX.



► 1 maggio 2017



Ed è in quella che fu la residenza estiva di un altro papa, Pio II Piccolomini (oggi albergo *Le Terme*), la più bella tavola con vista della Val d'Orcia: *La Terrazza di Bagno Vignoni* (segnalata anche dal *New York Times*), scrigno dei sapori schietti e genuini della tradizione. Cucina rigorosamente toscana, materie prime a chilometro zero e una cantina-e-noteca di etichette blasonate, del territorio e non. D'inverno si sta dentro, in spazi semplici, familiari e senza fronzoli. D'estate si trasloca sulla sognante terrazza affacciata su questo borgo in miniatura, tutto stretto intorno all'antica piazza-vasca a cielo aperto in cui ribollono le sorgenti termali dove si bagnavano Santa Caterina da Siena e Lorenzo il Magnifico. Una scenografia incantata e romantica, soprattutto nelle fredde giornate d'inverno, quando i vapori delle acque avvolgono l'abitato creando uno scenario fiabesco, scelto come set per numerosi film. Due per tutti? *Nostalghia* di Andrej Tarkovskij e *Al lupo, al lupo* di Carlo Verdone, che vi ambienta il bagno notturno di Francesca Neri.

Ad Abano Terme si sceglie l'*Abano Grand Hotel*, unico cinque stelle lusso della provincia di Padova. Stanze in stile Luigi XV e un giardino di ulivi, palme, piante tropicali a cornice di tre grandi piscine termali, alimentate dalle famose acque ricche di sali minerali, note fin dai tempi di Dante e Petrarca come toccasana

per corpo e spirito. Fiori all'occhiello la nuova, avanzatissima Venezia Anti-aging Thermal Spa e il ristorante *fine dining Pietro d'Abano* (alla carta si affianca una Grande Carte, selezione di piatti che lo chef Claudio Casarin prepara *à la minute*), dove accomodarsi dopo aver sorseggiato un *drink* al *James Bond Bar*, con ricca carta di *cocktail* ispirata allo 007 più famoso del mondo.

Da qui, per un'altra tappa golosa, s'imbocca la Strada del vino dei Colli Euganei e si arriva all'*Antica Trattoria Ballotta* di Torreglia. In gloriosa attività dal 1605 ha tra i piatti principe della casa i torresani (piccioni) allo spiedo, insieme ai bigoli all'anatra e ai risotti alle erbe di campo. Sotto la romantica pergola di gelso e glicine secolari sostarono anche Goethe, Casanova e Gabriele d'Annunzio prima di partire per il volo su Vienna dal vicino campo di San Pelagio. 

