

PRIMAVERA 2020

DEPARTURES

DEPARTURES
ITALIA I PRIMAVERA 2020

SPECIALE CROCIERE • MOSTRE DA NON PERDERE • SHOPPING PER GLOBETROTTER • CAPPELLI DI PAGLIA

www.departures-international.com

UN TUFFO *nel* BLU

RIGENERARSI *ad* OKINAWA, SLOW-LIFE *in* TOSCANA, I NEO-BISTRÒ *di* PARIGI

In più: Alta sartoria per Lui, Tailleur di tendenza per Lei

Slow-life in Toscana

Tra il Chianti e la Maremma esistono una serie di posti unici dove è possibile imparare l'arte di degustare la vita. *Di Delia Demma*



Red Nerve di Miroslaw Balka è l'ultima installazione site-specific apparsa nella cantina di Castello di Ama, nel Chianti Classico

DOLCI COLLINE, borghi medievali, cantine e vigneti a perdita d'occhio. Nell'immaginario comune la Toscana è il luogo ideale per riscoprire il valore della slow-life. Uno stile di vita molto apprezzato dal turismo internazionale sempre più attento ed esigente che, negli ultimi anni, può contare su splendide dimore di charme dove è possibile immergersi nella Toscana più autentica senza rinunciare a lussi e comfort. È il caso dell'imponente **Castello Del Nero** (*comobotels.com*),

appartenuto a tre famiglie nobiliari per oltre 900 anni, che dalla scorsa primavera ha riaperto sotto l'insegna di Como Hotels. Per Christina Ong, fondatrice del prestigioso gruppo alberghiero, è stato amore a prima vista. Durante una vacanza nel Chianti ha deciso che quel luogo carico di suggestioni doveva far parte della sua collezione. E così ha assoldato l'interior designer Paola Navone per inserire un tocco di contemporaneità tra gli affreschi e i pavimenti in cotto



Agnolotti ripieni di chianina (sopra) serviti al ristorante La Torre di Castello Del Nero (a sinistra); sotto, la barricaia di Rocca di Frassinello, l'unica cantina al mondo progettata da Renzo Piano

originale del castello medievale. Anche la proposta del ristorante stellato La Torre è stata rinnovata sotto la guida di Giovanni Luca Di Pirro che cucina con ingredienti coltivati nell'orto della tenuta. Infine, non poteva mancare una Spa olistica di 1.000 mq per ritrovare l'equilibrio tra corpo e mente.

Sempre sulle colline del Chianti c'è un altro luogo di grande fascino che merita il viaggio, non solo per la raffinata ospitalità delle sue 5 romantiche suite, per la cantina che custodisce autentiche gemme enologiche e per il paesaggio mozzafiato. Sì, perché **Castello di Ama** (castellodiama.com) è soprattutto un progetto di contaminazione tra arte e terroir: ogni anno, un artista, scelto con cura dalla mecenate Lorenza Sebasti, che con l'enologo Marco Pallanti guida questa straordinaria realtà, è chiamato a confrontarsi con le sensazioni che l'antico borgo evoca e a realizzare un'installazione site-specific. A raccogliere l'invito finora sono stati 16 grandi nomi dell'arte contemporanea, tra cui Anish Kapoor, Hiroshi Sugimoto e Michelangelo

Pistoletto, che hanno installato opere dirompenti negli angoli più improbabili della tenuta. L'ultima è *Red Nerve* di Mirosław Balka, svelata il 12 ottobre scorso nel punto più oscuro della tinaia, dove il mosto si trasforma in vino.

Il matrimonio tra design, vino e ospitalità si ripropone anche nell'unica cantina al mondo disegnata da Renzo Piano. **Rocca di Frassinello**

(roccadifrassinello.it) è un'opera senza tempo che svetta sulle colline della Maremma Toscana. Siamo vicino Grosseto e questo capolavoro del genio di Piano colpisce per la sua architettura moderna perfettamente integrata nella natura, ma soprattutto per la scenografica barricaia: una sorta di anfiteatro sotterraneo dove oltre 2 mila barrique attendono pazienti, come tanti spettatori silenziosi, che





Cena sotto il pergolato de La Pescaia Resort

il vino completi l'affinamento. La cantina ha appena inaugurato una foresteria composta da 4 camere e due appartamenti per vivere a 360° la magia di questo luogo rinomato per le sue eccellenze enologiche tra cui Baffonero, il 100% Merlot che sfida Masseto.

Ed è proprio per celebrare il luxury wine di Bolgheri che è nata la nuova cantina della **Tenuta Masseto** (*masseto.com*) controllata dalla famiglia Frescobaldi. Una cantina-miniera scavata nell'argilla blu, progettata dallo studio ZitoMori, il cui cuore è il Caveau Masseto che custodisce le

costosissime bottiglie di ogni annata, a partire dal 1986, ciascuna sorretta dalla propria 'culla' in acciaio. Un tesoro inestimabile.

Se il Chianti è la terra dei panorami da cartolina, con i suoi filari ordinati e i cipressi che appaiono sempre nell'inquadratura giusta, la Maremma è una terra selvaggia, di macchia mediterranea e aria che profuma di salmastro. Per scoprire il fascino ruvido di questo angolo di Toscana, l'ideale è soggiornare a **La Pescaia Resort** (*pescaiaresort.com*), una villa ottocentesca tra gli uliveti, poco distante dal mare di Castiglione della Pescaia. Le 10 camere e i due appartamenti, arredati con gusto mixando antiquariato e mobili di famiglia, sono il contesto giusto per staccare la spina e ritrovare il contatto con la natura. Tuttavia, non aspettatevi un resort con servizi da grand hotel, ma piuttosto una dimora raffinata e accogliente dove sentirsi a casa. A contribuire all'atmosfera rilassata, le proprietarie, entrambe under 40: due sorelle milanesi che, con i mariti argentini, hanno realizzato in Maremma il loro sogno privato di slow-life. Una scelta molto apprezzata dagli ospiti, felici di poter condividere, anche se solo per poco, la stessa filosofia.

Soste golose a Firenze

NOVITÀ IN CITTÀ

Ai fornelli del Ristorante **Guné** (*gunesanfrediano.it*), nel quartiere di San Frediano, è appena approdato lo chef Mirko Margheri che rivisita antiche ricette utilizzando ingredienti insoliti. La sua vena contemporanea si ritrova nell'interior design del locale e nei cocktail studiati da un'esperta mixologist. Gli amanti del tartufo, invece, finalmente possono contare sul **Savini Tartufi Restaurant** (*savititartufi.restaurant*), situato all'interno dell'hotel NH Collection Firenze Porta Rossa. Dall'antipasto al dolce, il menù spazia dai piatti classici a quelli

più ricercati che onorano sua maestà il tartufo. Per una pausa informale, in via Gioberti ha appena aperto **Street by Il Vecchio e il Mare** (☎ tel 055 709 4842), il nuovo locale del pizzaiolo pluripremiato Mario Cipriano dedicato alla pizza in teglia, preparata con farine e ingredienti selezionatissimi, e altre prelibatezze take-away.

FUGA AL MARE

Il **Bambaissa** dell'Augustus Hotel&Resort di Forte dei Marmi è il posto ideale per pranzare sulla spiaggia o cenare a lume di candela con il rumore delle onde in sottofondo. *augustus-hotel.it*