



Viaggiare

LE SETTE MERAVIGLIE

L'ESPERIENZA SU MISURA È IL VALORE AGGIUNTO DI UNA VACANZA. DA QUELLA GLAMOUR A QUELLA GOURMAND, ECCO LE DESTINAZIONI MIGLIORI

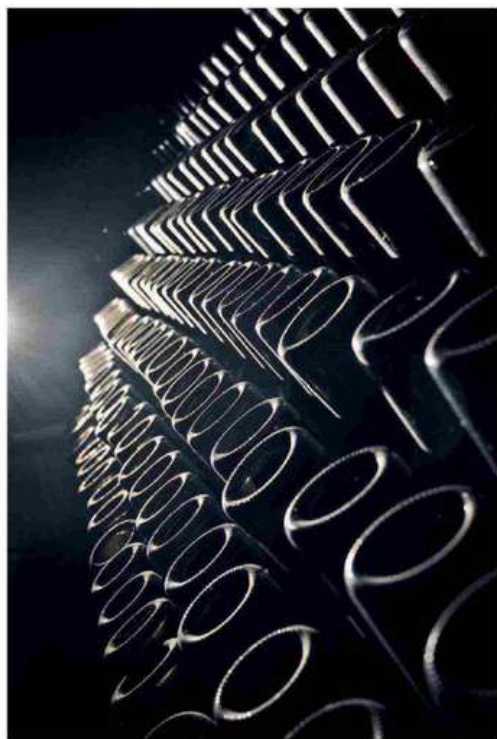
L'IDEA DEL VIAGGIO È CAMBIATA. Non basta più solamente una cornice stupenda, come può essere la location instagrammabile o il resort cinque stelle. È il contenuto quello che conta. L'esperienza in più, capace di emozionare il viaggiatore. Ognuno sa quello che cerca da un viaggio: la connessione con la natura, rivivere i tempi passati, scoprire i segreti di piatti che riportano alla memoria suggestioni dell'infanzia... Gioventù Millennials o esploratori esperti, la richiesta è quella di tornare a casa con un ricordo indelebile. E per questo *Centoman* ha selezionato sette esperienze di viaggio per tutti i gusti.

SUL SET, A VENEZIA

In fuga tra le calli della Laguna, come l'agente Tom Cruise in *Mission Impossible*, o in piazza San Marco alla 007. Un assaggio di Bussola al Caffè Florian, luogo chiave di *Il talento di Mr Ripley*, o una visita alla Chiesa di San Barnaba, trasformata in biblioteca per *Indiana Jones*? Venezia è una delle città che si presta di più come location per film, serie tv e pubblicità, oltre ad ospitare il Festival del cinema, che richiama attori da tutto il mondo. Per scoprirle tutte, il *Belmond* Hotel Cipriani (a sinistra, una suite di Palazzo Vendramin) organizza tour cinematografici personalizzati. E dopo una giornata sul set... come veri divi, un po' di relax nelle lussuose suite. *(Giada Barbarani)*

Un impeccabile Paul Newman ritratto nel 1963 a Venezia. Sullo sfondo, il Canal Grande. Per ripercorrere i set cinematografici della Laguna, il *Belmond Hotel Cipriani* (a sinistra, una suite di Palazzo Vendramin) organizza esperienze su misura.





A sinistra, la cantina Dom Pérignon a Epernay; su invito, vista, degustazioni (nell'altra pagina, in basso, il Vintage Blanc 2012) e cena dello chef della Maison. Per dormire, l'elegante castello Domäne Les Crayères (nelle altre immagini), a Reims.

bottiglie, le sedi ottocentesche delle Maison produttrici, la proverbiale accoglienza, le degustazioni con gli chef de cave, la cucina stellata, gli alloggi nei vigneti, non ultimo, l'avvistamento di celebrità. Affinità elettive. C'è un detto: bere qui Champagne è come ascoltare Mozart a Salisburgo. Non mancano borghi sonnacchiosi e fiabeschi di contorno, strade bizzarramente tortuose nel rispetto della simmetria dei vigneti spalmati su dolci colline e castelli e magnifiche ville sui punti più panoramici, anche questi sedi di Maison. L'insieme va a comporre i Coteaux, Maisons et Caves de Champagne, dal 2015 Patrimonio Unesco.

Spesso si parla di Champagne come fenomeno economico e culturale. Quando si arriva in regione si capisce anche l'importanza del suolo e del clima, dove le viti di Pinot nero, Chardonnay e Pinot meunier mettono le ali, altro che radici. Lo strato calcareo ossigena, il mix di aria oceanica e continentale concentra gli aromi, un habitat ideale vasto 34.300 ettari, non tutti uguali, tra le 319 parcelle o cru vi sono gradi di nobiltà, 17 Grand cru e 44 classificati Premier cru. **Reims, la capitale naturale della Champagne** (la geografica è Châlons), è dominata dalla maestosa cattedrale gotica di Notre Dame dove sono stati incoronati tutti i Re di Francia, l'associazione tra cerimonie di prestigio e il Re dei vini è diretta, qui convivono i nomi Taittinger, Krug, Veuve Clicquot. **Epernay** è il luogo di culto dove visse il monaco benedettino Dom Pierre Pérignon. Dista 10 km l'Abbazia

I wine lovers torneranno inebriati da un viaggio nella Capitale del vino

DEGUSTARE NELLO CHAMPAGNE

Tra i viaggi epocali, pochi o tanti che si fanno nella vita, ne potrebbe mancare uno, di certo per gourmet e wine lovers il più sognato: il territorio più effervescente, la regione della Champagne. Con una meta ambiziosa, raggiungere **il luogo dove è nato il perlage**, da cui è partito il mito del vino più famoso e stiloso del mondo, Epernay, solcare i suoi vigneti e stringere la mano idealmente, ringraziandolo del dono, a Dom Pérignon, l'abate geniale che esclamò tre secoli fa: «Venite fratelli, sto bevendo le stelle». Peraltro la Champagne è un viaggio a corto raggio, meno di due ore dalla Tour Eiffel, ma in quel fazzoletto di natura pétillant ed emancipato nel Nord della Francia, illuminato dalle due capitali del vino, Epernay e Reims, le emozioni forti non mancano. Chilometri di gallerie sotterranee che custodiscono a temperatura e umidità ideali **un tesoro di milioni di**



di Hautvillers e la porta è sempre aperta: un parco conduce al vigneto sacro dell'abate. Chi visita conclude con la degustazione di sei Champagne. Blindata, invece, la porta della cantina della Casa, dove trova l'ispirazione lo chef de cave Vincent Chaperon per creare la perfezione: infatti, diversamente da altre Maison, non sono visitabili, se non su invito del Gruppo Lvmh che detiene il marchio. I fortunati invitati, potranno richiedere la **degustazione personalizzata** delle annate preferite esclusiva di Plénitude 2, guidati da un enologo lungo il percorso, e sarà abbinato un menù dello chef della Maison, servito presso una delle sale de Le Residence du Trianton. Lungo il rettilineo dell'Avenue de Champagne si affacciano pionieri blasonati protetti da cancellate dorate. Moët & Chandon, Pol Roger, Perrier-Jouët sono alcuni. Sotto ciascuno di questi si apre un reticolo di gallerie,

nel sottosuolo della città, scavate al tempo delle battaglie tra Galli: la gran parte delle Maison sono visitabili a pagamento su prenotazione. Come muoversi? Ma, alla grande. Champagne Class Affaire ha in flotta anche Maserati e Jaguar. Viaggiando sul velluto, *Gentleman* consiglia soste sbarbate, come nell'ex residenza dei Polignac-Pommery a Reims, un elegante castello in stile Belle Époque presso il **Domaine Les Crayères**, Relais&Château fresco di ripristino architettonico e interni curati da Pierre-Yves Rochon (ricreatore del Four Seasons George V, del St. Regis a Roma e del Peninsula a Shanghai). Le châteaux guarda a 7 ettari di parco, ha 20 camere con letti a baldacchino contornate da carta da parati e boiserie francese contemporanea, e un ristorante bistellato in mano all'emergente Philippe Mille. Altra sosta a dieci minuti dal centro è l'**Assiette Champenoise, relais gourmand** a 5 stelle con ristorante tristellato. Ma non mancate l'esperienza alla James Bond. La propone **Royal Champagne**. Il lussuoso hotel tra i filari di Epernay gli dedica una mega suite con terrazza privata: cena sensuale in camera con gli Champagne preferiti dall'agente segreto di Sua Maestà, Dom Pérignon e Bollinger. Non può, poi, mancare un barman dedicato ai suoi cocktail leggendari, Vesper e Dry Martini, preparato alla 007: agitato e non mescolato. (Magda Manti)



MODENA. LA FOOD VALLEY

Dopo Tokyo e Parigi, Modena è la capitale gastronomica più acclamata al mondo. Tanti gli indirizzi gourmand, a partire dalla **Premiata Salumeria Giusti**, la più antica d'Europa e la migliore Mortadella del centro storico. Un gioiello che, secondo tradizione, i modenesi accoppiano al Lambrusco di Sorbara, ma anche a un calice di Dom Pérignon, un partner inaspettato che fa coppia vip. Il proprietario, Matteo Morandi, dalla vecchia beccheria ha tratto un'osteria, solo quattro tavoli, dove si serve la vera

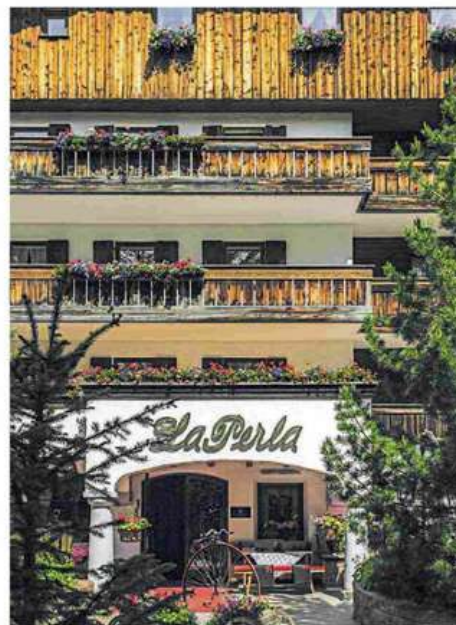


Il genoma modenese è costituito da molte attività legate al cibo, molte delle quali con una storia secolare



pasta all'uovo tirata a mano e il **gnoccho fritto** con i salumi Dop della Food Valley. Parla di tradizione anche la premiatissima **Acetaia Giusti**, fondata nel 1605. Una sosta raccomandata è la **Pasticceria San Biagio**, per assaggiare la torta Barozzi, a base di cioccolato e caffè. L'approdo è il **Mercato Albinelli**, inaugurato nel 1931, e tuttora frequentatissimo. Per un soggiorno di pace e gola, c'è **Casa Maria Luigia**, a 20 minuti dal centro: la guest house dello stellato Massimo Bottura e Lara Gilmore è una Downtwon Abbey in miniatura. *(Magda Mum)*

Modena è sul podio del gusto grazie alle sue acetaie, alla pasta fresca, ai prodotti Dop, come la Mortadella, da acquistare alla Premiata Salumeria Giusti (nelle foto). Da non perdere, una cena alla tristellata Osteria Francescana di Massimo Bottura.



IN CIMA AL GUSTO IN ALTA BADIA

C'è aria di novità fra le montagne dell'Alta Badia, meta prediletta di sciatori e gourmet. Simone Cantafio, uno degli ultimi allievi del grande Gualtiero Marchesi, è il nuovo chef del ristorante stellato La Stoa di Michil dell'**Hotel La Perla di Corvara**, storica destinazione per gli amanti della Valle ladina. Arriva dal Giappone, precisamente dall'Isola di Hokkaido, dove per 11 anni ha guidato il Toya, due stelle Michelin, della famiglia Beas. L'amore per la natura, il rispetto delle stagioni e del mondo vegetale accompagnano la sua cucina in una costante ricerca del buono e del bello affine alla filosofia di casa La Perla e della famiglia Costa che, da quattro generazioni, accoglie gli ospiti nei calorosi ambienti dell'hotel. Si gusterà una cucina rispettosa degli ingredienti selezionati con la visione del mondo giapponese: la freschezza, la semplicità e la bellezza naturale delle cose.

A sinistra, l'Hotel La Perla di Corvara, in Valle ladina: tra in novità, l'entrata dello chef Simone Cantafio nel ristorante stellato La Stoa di Michil. Qui sotto, la Penthouse del Rosa Alpina di San Cassiano. In basso, freeride tra le Dolomiti.



Sempre in Alta Badia, ai piedi delle Dolomiti di San Cassiano, si conferma un luogo di grande fascino ed eleganza l'**Hotel Rosa Alpina**, partner di Aman Hotel, con l'immane cena gourmet al ristorante St. Hubertus, regno dello chef tristellato Norbert Niederkofler. La sua filosofia **Cook the Mountain** è un'identità culinaria che preserva le risorse naturali e si prende cura della terra e dei suoi prodotti. Oltre alle camere e suite dell'albergo, è possibile riservare in esclusiva la Penthouse (tre camere, zona living e pranzo, sauna finlandese) e lo Chalet Zeno, composto da tre camere matrimoniali con bagno, un soggiorno con caminetto, zona living divisa dalla sala da pranzo, dove su richiesta lo chef serve la cena. Nel giardino privato ci sono anche una sauna finlandese e una Jacuzzi. *(Alessandra Oristano)*





La leggenda corre sui binari dell'Orient Express



Nuove destinazioni per il **Belmond Venice Simplon-Orient Express**, con la tratta Venezia-Firenze-Roma-Parigi. Un Grand Tour in carrozze vintage per vivere i fasti dei ruggenti anni Venti, in un'atmosfera unica e misteriosa.

L'EUROPA IN PRIMA CLASSE

Un tuffo nel passato per rivivere l'esperienza del Grand Tour, attraverso i luoghi che un tempo portavano il giovane gentiluomo, ma anche artisti e uomini di cultura, a scoprire le bellezze dell'Italia e dell'Europa, in un viaggio di crescita culturale. L'operazione nostalgia è firmata **VSOE: Venice Simplon-Orient Express** che offre una serie di itinerari inediti attraversando l'Italia, la Svizzera, il Belgio e i Paesi Bassi. Il tutto a bordo di carrozze leggendarie: 17 vagoni letto sono, infatti, quelli originali del 1920 e 1930, ognuno con una storia unica da raccontare.

E, per entrare appieno nel mood di quell'epoca, le



Grand Suite, sei, sono state realizzate fedelmente tenendo conto della storia del treno. Cuscini ricamati a mano, intarsi scolpiti, sontuosi mosaici, cristalli Lalique, bagni en-suite e un **butler sempre a disposizione**, pronto ad accontentare ogni desiderio o capriccio degli ospiti. Anche a tavola. Tre carrozze ristorante ognuna con una sua personalità, dove provare i **piatti tipici** dei luoghi di passaggio, dall'aragosta della Bretagna ai pomodori provenzali.

E poi, per completare il tuffo nel passato e per essere proiettati direttamente nei ruggenti anni Venti, una coppia di bollicine accompagnata dalle note di un pianoforte allo **Champagne Bar**. Diverse le destinazioni e le durate del viaggio. Ma basta una sola notte per tornare a sognare. *(Giada Barbarani)*



ALL TERRAIN
Stivale-sneakers Coyote Neon Boot in pelle e cordura di Oakley.



AVVOLGENTI
Occhiali da sole in metallo e acetato, di Ralph Lauren.



GUARDAR LONTANO
Binocolo con dettagli in pelle Ultravid Edition Hermès di Leica.



NOMADI CHIC
Love Cabin in tela ripstop e vitello Idrà, di Hermès.



ANDARE
Tela e cuoio per la valigia R.M.S. Cabin di Hermès.



CAMOUFLAGE
Parka in cotone cerato British Millerain di Woolrich.



LEGGERI
Borsa da weekend in pelle e tela, di Sorapion.



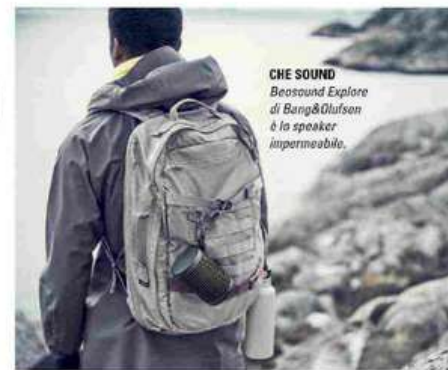
INSEPARABILI
Speaker Horizon Light Up portatile, di Louis Vuitton.



TUTTE LE ORE
Segnatempo 1858 Geosphere, di Montblanc.



UTILE
Coltello da caccia con fodero in pelle, di Victorinox.



CHE SOUND
Beasound Explore di Bang&Olufsen è lo speaker impermeabile.



MALDIVE&DUBAI. IERI&DOMANI

Ci sono pochi posti al mondo che proiettano in una dimensione paradisiaca come le Maldive. La pace dei sensi si raggiunge ancor prima di metter piede sull'isolotto di sabbia fine, quando, dall'alto dell'idrovolante, l'Oceano Indiano si presenta come un quadro: tante piccole macchie beige sparse su una tavolozza con tutte le gradazioni del blu. Uno spettacolo naturale unico al mondo che prosegue quando si atterra sul pontile del resort. Da qui, infatti, si possono già ammi-



rare squalletti, mante e tartarughe marine: un anticipo di quello che si vedrà nei reef durante le uscite con il diving. In valigia, costumi e parei e qualche abito per cenare in riva al mare. Le scarpe non servono, anche al cinque stelle **Resort Baglioni**, la cui filosofia, 100% made in Italy, dalla cucina agli arredi, è lusso senza eccessi. Una vacanza qui vola e, per non avere uno shock al rientro in città, l'ideale è fermarsi al ritorno un paio di giorni a Dubai: la città futuristica ospita l'**Expo**, il cui tema è *Connettere le Menti, Creare il Futuro*. Perfetto per questo viaggio. *(Giada Barbarani)*

Sopra, la lussureggiante isola di Maagau, nell'atollo di Dhaalu, dove sorge il Resort Baglioni Maldive, sinonimo di ospitalità italiana, e una delle beach villa. A sinistra, Dubai ospita l'Expo.