

# Mete&Sapori



## PERCORSI TRA GRECCIO E RIETI

Il nome promette molto: "La valle del Primo Presepe". È un percorso che partendo da Greccio si snoda tra luoghi d'arte e cultura. In fondo alla valle c'è Rieti con le sue chiese, i suoi sotterranei nascosti e le mura medievali. Nel periodo natalizio il tragitto sarà particolarmente interessante perché nel centro storico di Rieti e di Greccio saranno realizzate installazioni di artisti contemporanei. Non mancheranno presepi e opere di madonnari (su pannelli) che in seguito saranno donate al Museo del Presepe di Greccio.



## SAPORI. BAGNA CAUDA DAY

Si celebra nell'ultimo fine settimana di novembre, partendo da Asti, il Bagna Cauda Day: oltre 16 mila posti a tavola riservati agli appassionati in più di 150 locali. A partecipare ci saranno il ristorante stellato e la trattoria di paese, la vigna e l'agriturismo, i locali di tendenza e tradizionali. È prevista anche il Bagna Ca', la consegna a domicilio della Bagna Cauda nella città di Asti, e il Bagna Sitter, che consente ai genitori di affidare i loro bimbi per godersi la serata al ristorante. Info: [www.bagnacaudaday.it](http://www.bagnacaudaday.it)

TAC  
CUI  
NO

SIMONE MARCHETTI

## L'albergo delle informalità

SULLA CARTA c'è tutto quello che si potrebbe detestare in un albergo e in un ristorante di oggi: interni di design come se ci si trovasse in uno showroom del Salone del Mobile, cuoco-star con occhiali dalle lenti diverse in stile televisivo master-chef, deejay in consolle nella zona bar e luci soffuse, anzi buio soffuso come da copione di una qualsiasi lobby in un qualsiasi hotel in una qualsiasi metropoli da Shanghai a Tokyo, da Manila a New York. Invece no: a poco più di otto mesi dalla sua inaugurazione, l'Hotel Viu di Milano si sta ritagliando un posto autorevole nel panorama



dell'accoglienza e della ristorazione del capoluogo lombardo. Posizionato in un angolo di città ancora in divenire e non certo facile da raggiungere (via Aristotile Fioravanti, 6), questo cinque stelle convince anzitutto per l'aria disinvolta che non ha nulla a che fare con lo spirito imbalsamato dei suoi simili in città. Il suo piano terra è da manuale dell'informalità: vi si trova un eccellente bar (c'è l'impronta di Mattia Pastori, uno dei migliori sommelier e mixologist) e dopo un drink si può gustare una cena, anche senza prenotare, seduti al bancone della cucina a vista dove si servono i piatti forti di Giancarlo Morelli, cuoco stellato che qui ha anche un ristorante gourmet in una sala separata. Le materie prime sono eccezionali, il servizio impeccabile e mai assillante, l'atmosfera rilassata: dai bartender ai giovani cuochi che si muovono in bella vista, tutto sembra voler spezzare quell'idea provinciale di accoglienza e decoro in punta di forchetta che sta rendendo hotel e alberghi uguali uno all'altro. Per chi vuole, poi, c'è anche un tavolo da 16 nella cucina principale: qui si serve addirittura un menù su misura. Info: [hotelviu.milan.com](http://hotelviu.milan.com)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Nelle terre del "Classico", tra Castellina, Gaiole e Radda. Grandi vini da gustare e relax in tenute, ville e vecchi borghi trasformati



# Viaggi

CON  
SI  
GLI

# Un resort tra le vigne del Chianti



## CASTELLO DI AMA

Gaiole in Chianti  
Una collezione d'arte,  
suite di charme e un ristoro  
della tradizione



## TENUTA SAN FELICE

Castellnuovo Berardenga (SI)  
Un antico borgo  
trasformato  
in un albergo diffuso



## DIEVOLE

Castellnuovo Berardenga (SI)  
Tenuta, wine resort (19  
camere e 9 appartamenti)  
ed enoteca

FEDERICO DE CESARE VIOLA

**D**A qualche giorno, alla collezione di artisti proprietari di Gagliole. Nella loro "Terra dei Sogni" si dorme nella Tenuta della Valletta, un luxury B&B circondato da ulivi, cipressi e vigneti da cui nascono il Rubino, il Gagliole e il Pecchia, eccellente espressione di Sangiovese. Oggi il Chianti è una delle zone in Italia a più alta concentrazione di wine resort. Uno dei più affascinanti è il Relais Le Château Borgo San Felice: tra le viuzze di questo antico villaggio, trasformato nel 1991 in albergo diffuso, si distribuiscono le suite e i due ristoranti curati da Fabrizio Borracono. La tenuta San Felice vanta anche il Vitarium, vigneto sperimentale dove si conserva il patrimonio genetico della viticoltura toscana e si tutelano vitigni autoctoni dimenticati come il Pugnello, etichetta di grande personalità che si affaccia al Vigorello, capostipite dei Supertuscan e al Grigio, Chianti Classico Gran Selezione dalla trama aromatica. Ma questa non è anche la terra della "ciccìa", quella buona davvero? Andate a trovare Dario Cecchini, il più famoso beccaio d'Italia, per acquistare le sue fiorentine e costate e poi sedervi in uno dei suoi locali, sempre a Panzano in Chianti, tra cui il conviviale **Officina della Bistecca**, regno

nima cosmopolita che nel 1990 hanno deciso di fermarsi a Castellina in Chianti e sono diventati proprietari di Gagliole. Nella loro "Terra dei Sogni" si dorme nella Tenuta della Valletta, un luxury B&B circondato da ulivi, cipressi e vigneti da cui nascono il Rubino, il Gagliole e il Pecchia, eccellente espressione di Sangiovese. Oggi il Chianti è una delle zone in Italia a più alta concentrazione di wine resort. Uno dei più affascinanti è il Relais Le Château Borgo San Felice: tra le viuzze di questo antico villaggio, trasformato nel 1991 in albergo diffuso, si distribuiscono le suite e i due ristoranti curati da Fabrizio Borracono. La tenuta San Felice vanta anche il Vitarium, vigneto sperimentale dove si conserva il patrimonio genetico della viticoltura toscana e si tutelano vitigni autoctoni dimenticati come il Pugnello, etichetta di grande personalità che si affaccia al Vigorello, capostipite dei Supertuscan e al Grigio, Chianti Classico Gran Selezione dalla trama aromatica. Ma questa non è anche la terra della "ciccìa", quella buona davvero? Andate a trovare Dario Cecchini, il più famoso beccaio d'Italia, per acquistare le sue fiorentine e costate e poi sedervi in uno dei suoi locali, sempre a Panzano in Chianti, tra cui il conviviale **Officina della Bistecca**, regno

della brace. Se però cercate un'esperienza gastronomica meno tematica e più raffinata dirigetevi verso la **Tenda Rossa**, a San Casciano in Val di Pesa, un classico della zona che in questo periodo propone i tortelli con tartufo bianco di San Miniato. In alternativa c'è l'**Albergaccio** a Castellina in Chianti, insegna che vale il viaggio per gli gnocchi di castagne, funghi, timo e patè di fegato d'anatra e per il maialino di cinta senese. Con lo stomaco pieno, si prosegue verso il **Castello di Meleto** per visitare il piccolo teatro del '700, con scenografie originali, custodito dentro questa imponente fortificazione, oggi una delle più interessanti aziende del Chianti Classico. Qui potete scoprire l'elegante **Vigna Casi Riserava** e dormire negli appartamenti e nelle camere ricavate dalle ex case coloniali e nell'antica torre di guardia. Se poi avete in programma una scorribanda tra le colline del Chianti proprio nel periodo natalizio, fate una sosta a **Villa Cerna**, la magnifica tenuta di proprietà di Famiglia Cecchi dove, dal 12 dicembre, si accenderanno i filari con "Luci in vigna", un'installazione artistica in situ creata da Angela Nocerini in cui le foglie di Sangiovese prendono vita e luce dall'imbrunire a notte fonda.



## ANTICO PODERE GAGLIOLE

Castellina in Chianti (SI)  
Eccellenti vini  
e ospitalità



## CASTELLO DI MELETO

Gaiole In Chianti  
Agriturismo  
con appartamenti e camere.  
E ottimi Chianti Classico



## ANTICA MACELLERIA CECCHINI

Panzano in Chianti (FI)  
Carne, da comprare e  
assaggiare

© RIPRODUZIONE RISERVATA