

Questo magazine è un allegato del sito www.turismodelgusto.com

Direttore Responsabile Roberto Rabachino

Gran Canaria

nel fondo del mar

Rum Admiral Rodney

nel cuore dei Caraibi

Barcolana 55

il Ministro Lollobrigida a bordo di Prosecco
Doc Shockwave3

San Genesio

incantevole ristorante affacciato sui boschi
della collina torinese

La Vallonia

il segreto meglio custodito del Belgio



VINCHIO VAGLIO

IL NIDO DELLA BARBERA



ordina su vinchio.com



scrivi a ordini@vinchio.com



chiama 0141 95.09.03



#tiportoilvinoacasa



Strada Provinciale 40 - Reg. San Pancrazio, 1 - 14040 VINCHIO (AT) - Tel. 0141 950903 - vinchio.com

Direttore Responsabile

Roberto Rabachino

direttore@turismodelgusto.com

Redazione Centrale:

Gladys Torres Urday

Paolo Alciati

redazione@turismodelgusto.com

Editore e Amministrazione

ADV SRLS – Torino – Italia

P.IVA 11457360011

qualityadv@turismodelgusto.com

Grafica e Impaginazione

Martina Rabachino

m.rabachino@turismodelgusto.com

Collaborazioni:

Paolo Alciati, Enza D'Amato, Franca Dell'Arciprete Scotti, Silvia Donatiello, Jimmy Pessina e Redazione Centrale

Immagini:

Paolo Alciati, Franca Dell'Arciprete Scotti, Redazione Centrale, Jimmy Pessina, Consorzio Tutela Prosecco DOC, Silvia Donatiello, Alessandro Suggi Liverani, Marco Valentinuzzo, Ente Nazionale Francese per il Turismo.

Credit Cover

Foto da Pixabay

Questo magazine è un allegato del sito www.turismodelgusto.com.

Il sito viene aggiornato senza alcuna periodicità dichiarata e per questo motivo non può considerarsi un prodotto editoriale o testata giornalistica come previsto dalla Legge 8 febbraio 1948, n.4.

Pubblicità

Per informazioni contatta

ADV SRLS – Torino – Italia

P.IVA 11457360011

qualityadv@turismodelgusto.com

Contenuti

#TuttoDrink



8 I Rum distribuiti da Rinaldi 1957 vincono metà delle medaglie a ShowRUM a Roma

#TuttoFood



20 San Genesio, incantevole ristorante affacciato sui boschi della collina torinese

#TuttoOk



- 28** Rum Admiral Rodney, nel cuore dei Caraibi
- 34** Barcolana 55, il Ministro Lollobrigida a bordo di Prosecco Doc Shockwave3
- 40** La Vallonia, il segreto meglio custodito del Belgio

#TuttoTravel



- 54** Bali: le spiagge degli dei
- 60** Tre giorni da parigini
- 70** In Veneto esperienze regali
- 76** Gran Canaria, nel fondo del mari



#TuttoDrink

8 I Rum distribuiti da Rinaldi 1957 vincono metà delle medaglie a ShowRUM a Roma



I Rum distribuiti da Rinaldi 1957 vincono metà delle medaglie a ShowRUM a Roma

A cura di **Redazione Centrale TdG**

Annunciati pochi giorni fa a Roma i premi della **Tasting Competition**, la prima competition al mondo (nata 11 anni fa) in cui i prodotti vengono divisi per tipologia di alambicco, per invecchiamento e per tipologia di materia prima.

Continua per la società bolognese il successo legato al distillato di canna da zucchero: sono ben 9 i premi ricevuti (su un totale di 18 premi dedicati al rum e alla cachaca) da Rinaldi 1957: sei sono nella categoria “agricoli” con brand conosciuti dagli esperti italiani e mondiali. Vediamo quali sono e che caratteristiche hanno.

CENTENARIO

Dal 1969, è attiva la Centenario Internacional S.A. (CISA) che produce e distribuisce i Rum più pregiati del Costa Rica. Il clima tropicale della Costa Rica, favorito dal terreno vulcanico e dalle ricchezze naturali, sono condizioni ideali per la raccolta della canna da zucchero. La master blender è Susana Masis dal 1985.

Affinamento secondo il metodo Solera che prevede la miscelazione di rum di diversi invecchiamenti, in più botti di rovere, che precedentemente ospitavano bourbon, sherry e porto, ad un'altitudine di 1300 m s.l.m.



CENTENARIO

Dal 1969, è attiva la Centenario Internacional S.A. (CISA) che produce e distribuisce i Rum più pregiati del Costa Rica. Il clima tropicale della Costa Rica, favorito dal terreno vulcanico e dalle ricchezze naturali, sono condizioni ideali per la raccolta della canna da zucchero. La master blender è Susana Masis dal 1985.

Affinamento secondo il metodo Solera che prevede la miscelazione di rum di diversi invecchiamenti, in più botti di rovere, che precedentemente ospitavano bourbon, sherry e porto, ad un'altitudine di 1300 m s.l.m.



Ron Centenario Fundación 25 – Traditional Rum Solera Ageing

Realizzato con rum selezionati dalla Gran Riserva dell'Azienda con metodo Solera che miscela invecchiamenti dai 6 ai 25 anni. Al naso è molto aromatico con forti sentori di legno e mela verde. Al gusto è dolce, molto legnoso e la sua armonia di frutta verde lo rende un rum da apprezzare liscio grazie al suo perfetto bilanciamento.

COLOMA

La famiglia Constain è la creatrice del Coloma Rum nel 1959. Alberto Constain Medina è diventato il proprietario della “hacienda” costruita alla fine del diciannovesimo secolo nel villaggio di Fusagasuga nel centro della Colombia. Inizialmente coltivano caffè, chiamato Coloma, qualche anno dopo producono un liquore con lo stesso nome che diventa molto popolare in tutto il Paese. Nonostante fosse un loro sogno poter aprire una distilleria di rum, al tempo per la legge colombiana non era permesso.

Nel 2005 la legge cambia e viene permessa la distillazione in aziende private. Il figlio decide di ricominciare la produzione di rum con l'aiuto di due master blenders colombiane, Sandra Reatigui e Judith Ramirez. Coloma viene prodotto dalla distillazione della melassa, riposa per 8 anni in botti rovere che hanno contenuto in precedenza bourbon e dai 6 ai 12 mesi finisce il suo affinamento in botti utilizzate per lo stoccaggio dell'omonimo liquore al caffè.

Coloma 15 anni

Distillato dalla melassa di due varietà di canne, Coloma 15 anni è invecchiato in botti di rovere americano, usato una volta per invecchiare il Bourbon e poi da 3 a 5 mesi in botti di rovere di liquore ex-caffè.



PUSSEY'S

Il "Navy Rum" è stato introdotto per la prima volta dalla Royal Navy nel 1655 come sostituto di birra, brandy e vino. La distribuzione quotidiana del Rum avveniva con precise modalità che si sono evolute per più di 300 anni. Questa tradizione durò sino al 31 luglio 1970.

Nel 1979 Charles Tobias, il fondatore di Pusser's, distilleria situata a Tortola nelle Isole Vergini, si è assicurato i diritti della ricetta originale della Marina e il diritto di mostrare sul logo il marchio bianco della Royal Navy. In cambio, Pusser's Rum dona prodotto e denaro ai fondi di carità della Royal Navy e della Royal Marine.

Pusser's Aged 15 Years – Premio: Traditional Pot Still & Blended sopra i 15 anni

Forbes magazine lo ha chiamato "Single Malt of Rum," noi lo chiamiamo "Liquid History." Pusser's Rum 15 anni è realizzato in small batch. Ha un volume alcolico di 40%. È un Rum superbo, ambito e a quantità limitata che continua a vincere svariati premi nei World Rum Awards.



O'REIZINHO

La distilleria o'Reizinho è stata registrata ufficialmente nel 2013 sull'Isola di Madeira, ma la sua fondazione risale a tempi precedenti. La distilleria si trova ancora sotto la casa e il metodo tradizionale è rimasto invariato. Lo zucchero arriva da piccoli produttori locali che coltivano sei varietà di canna da zucchero da piccoli campi situati alle pendici delle montagne.

È un rum agricolo, realizzato con puro succo di canna da zucchero, che esce da un alambicco tradizionale portoghese.

O'Rezinho 6yo Cask Strength – Premio: Agricole Style Pot Still & Blended, 4-7 anni

Questo è il Rum agricolo più vecchio mai imbottigliato dalla piccola distilleria o'Reizinho. Ha volume alcolico di 52,6%. Il periodo di invecchiamento di 6 anni ha luogo in ex-botti di vino di Madeira.



O'Rezinho 3yo Cognac Cask Strength – Premio: Agricole Style Pot Still & Blended 1-3 anni

È un Rum agricolo invecchiato in ex-botti francesi di Cognac. È stato imbottigliato brut de fût (a gradazione piena) dopo 3 anni di invecchiamento. È una edizione limitata, ne sono state prodotte 900 bottiglie. Ha volume alcolico di 54,4%.



HSE

Saint-Etienne fu costruita sulla base di “La Maugée”, una raffineria di zucchero la cui terra si estese all’inizio del XIX secolo su 400 ettari, da Gros-Morne a Saint-Joseph. Nel 1882, Saint-Étienne fu acquistata da Amédée Aubéry, un giovane capitano industriale che sarebbe diventato una delle figure emblematiche dell’economia martinicana.

Trasformò la raffineria di zucchero in una distilleria agricola e iniziò la modernizzazione delle infrastrutture.

HSE Parcellaire 2016 – Premio: Agricole Style Blanc

La varietà di canna R570, utilizzata per questo eccezionale rum è anche chiamata “cane d’or” e dona un’eccezionale ricchezza aromatica che viene esaltata dal riposo in inox per un anno e mezzo.



HSE V.S.O.P. Réserve Speciale – Premio: Agricole Style 4-7 anni di invecchiamento

Questo Rum proviene da una selezione delle annate più antiche dell’Habitation dal 1960. Questa eau-de-vie è il risultato di una complessa ricerca in cui ogni passaggio è stato ben padroneggiato. Ha un volume alcolico di 45%.



MONTEBELLO

La distilleria Montebello della Guadalupa, è stata fondata dalla famiglia Dolomie nel 1930, e si trova nella piccola cittadina di Petit-Bourg, situata nella zona orientale dell'isola di Basse-Terre, appartenente al dipartimento francese di Guadalupa. Montebello è l'unica distilleria di Guadalupa autonoma da un punto di vista energetico, come da tradizione. È ancora a conduzione familiare.

La raccolta della canna da zucchero è fatta 100% a mano per mantenere la freschezza del succo contenuto perché non avviene l'attacco batterico che c'è con la raccolta a macchina. Montebello ha canne da zucchero provenienti dalle 2 diverse isole della Guadalupa: Grand Terre con terra calcarea e clima secco. Basse-Terre con suolo vulcanico e clima umido.

Montebello Vieux 8 ans – Rum Agricole Style 8-12 yo (Column still)

Rum invecchiato per 8 anni in botti di rovere americana ex-Bourbon rispecchia la ricchezza della superba annata del 2007. Il suo colore è un misto tra oro e rame.



BARBANCOURT

Nel 1862, Dupré Barbancourt cominciò ad applicare il metodo di produzione tradizionale nativo del Cognac, regione da cui proveniva – che include la doppia distillazione e l'invecchiamento in rovere francese – per distillare la canna da zucchero in Haiti. Grazie alla collaborazione di più di tremila coltivatori, coltiviamo, nei 120 ettari di proprietà, la varietà “Madame Mevs” per il suo potenziale aromatico.

La fermentazione è lunga fino a 48 ore. Il nostro processo di creazione è rimasto lo stesso sin dal principio; solo l'attrezzatura si è evoluta. I Rum Barbancourt sono gli unici a maturare sull'isola in botti di rovere francese, di Limousine, nelle cantine situate nel cuore della Plaine du Cul-de-Sac.

Il metodo di produzione del Rhum Barbancourt dal 2021 è nel Registro Haitiano dell'Eredità Culturale.

Barbancourt 15yo Reserve du Domaine – Rum Agricole Style >12 yo (Column still)

Originariamente riservata al consumo familiare, la Reserve du Domaine è stata progressivamente aperta alla distribuzione negli anni '60 in quantità limitata. Prodotta a partire da puro succo di canna da zucchero, distillata e invecchiata in botti di quercia.





Welcome to Sugarlandia

DISTRIBUITO DA



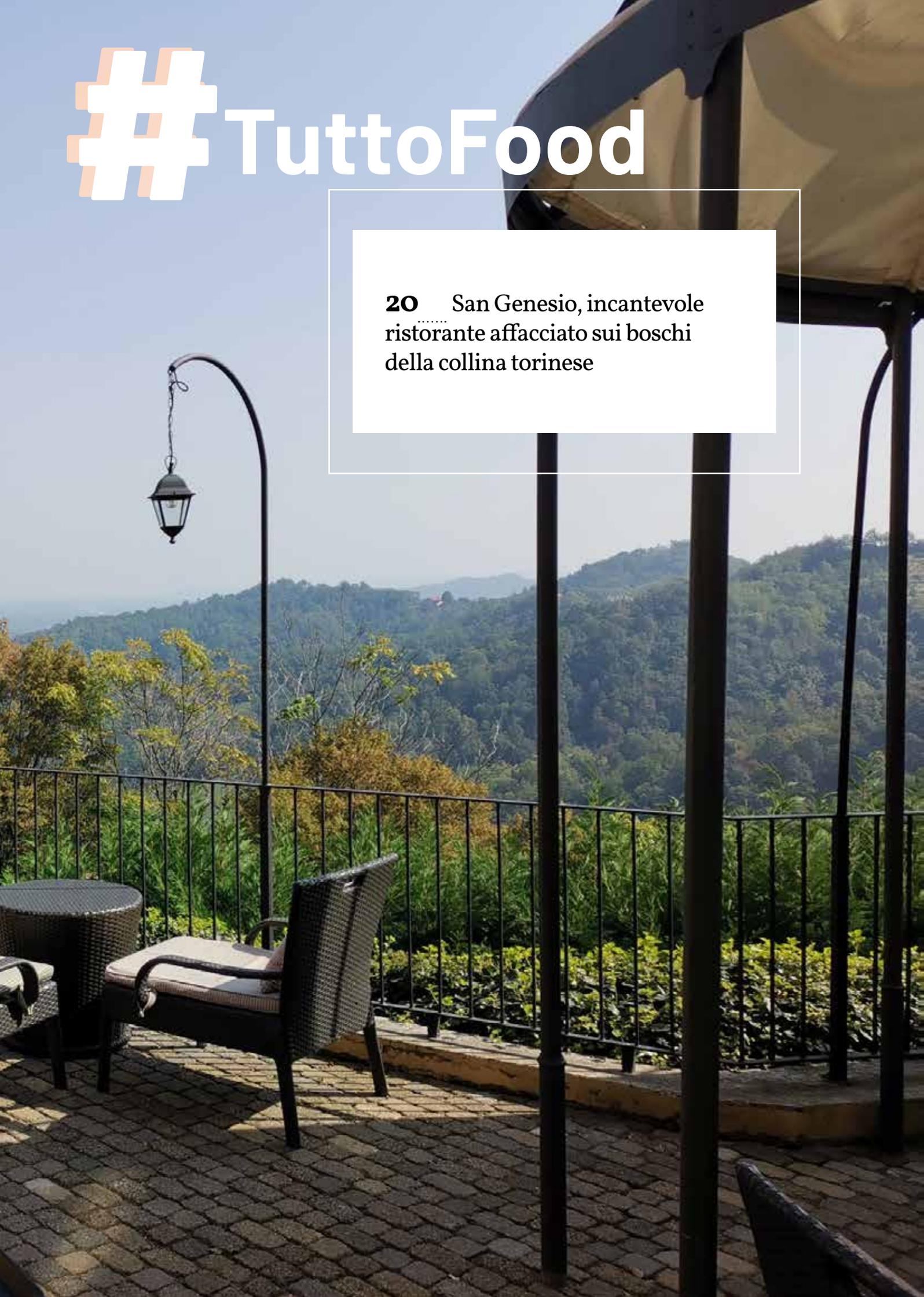
RINALDI 1957

www.rinaldi1957.it



TuttoFood

20 San Genesio, incantevole ristorante affacciato sui boschi della collina torinese



San Genesio, incantevole ristorante affacciato sui boschi della collina torinese

Un ristorante “antico”, il San Genesio appunto, – documenti del 1930, infatti, parlano di un’osteria risalente a ben cento anni prima – da qualche anno rinnovato con semplicità, senza eccessi, ma con elegante cura

A cura di **Paolo Alciati** e **Enza D’Amato**

C’era una volta... una miriade di ristoranti e trattorie seminascosti nel verde della collina torinese che offrivano una cucina che spaziava dalla qualità medio-bassa (ma che comunque puntava sui grandi numeri delle cerimonie a buon prezzo) a quella di ottimo livello.

All’epoca non era così ricercata la grande cucina, la cosa fondamentale era la piacevolezza di sedersi con amici e parenti al fresco – in primavera o in estate – sotto una “topia” (il pergolato nel dialetto piemontese), magari con un campo da bocce lì a fianco, o rilassarsi negli accoglienti locali al tepore di un camino scoppiettante nelle giornate autunnali e invernali.

Nel corso degli anni molti locali sono scomparsi – e i due anni di chiusura a causa del Covid hanno dato il colpo finale ad alcuni in forte crisi – ma, nel ridotto numero dei sopravvissuti, ci sono ancora alcune “perle” alle quali vale assolutamente la pena fare visita.

Una di queste perle l’abbiamo recentemente scoperta a Castagneto Po, nella sua frazione più alta, San Genesio. Un ristorante “antico”, il San Genesio appunto, – documenti del 1930, infatti, parlano di un’osteria risalente a ben cento anni prima – da qualche anno rinnovato con semplicità, senza eccessi, ma con una cura che lo rende elegante e con una terrazza che offre una vista incantevole sul verde boschivo e sulla valle sottostante.



La bella giornata e l'ora non tarda ci permette di scambiare in terrazza qualche parola con il proprietario Simone Capello, che si occupa del servizio di sala, e con lo chef Gianni Spegis, entrambi nati poco distante dal ristorante, ma con grandi esperienze maturate in giro per il mondo, i quali dopo anni di estero sono ritornati "all'ovile" perché, per dirla con una frase di Simone, "ho amato ogni singola esperienza, ma è proprio stando fuori che mi sono accorto che casa mia è una bella casa".

Simone la ristorazione ce l'ha nel sangue anche perché oltre ad occuparsi del San Genesis gestisce la "piola" di famiglia situata poco distante con la tipica offerta dell'osteria, vino buono locale, salame cotto e eccezionali acciughe al verde, ma ha una carriera di tutto rispetto, dato che ha nel suo curriculum ben venti stelle Michelin, lavorando sia con tristellati all'estero, tra Parigi, Londra, New York e la Spagna – a Roses e a San Sebastian nei sacri templi della ristorazione come El Bulli e Arzak – sia in Italia con Marco Sacco, due stelle a Mergozzo col suo Piccolo Lago.

Un lavoro così impegnativo è logorante e dopo quindici intensi anni di sala Simone si prende qualche anno di pausa, ma il "richiamo della foresta" è troppo forte e nel 2017 apre il San Genesis dove approda nel 2020 lo chef Gianni Spegis forte di una lunga carriera con esperienze stellate tra Vissani e l'Antica Corona Reale di Cervere – è stato cuoco di brigata, chef ed executive chef – il quale porta la sua idea di cucina: *"... territoriale, stagionale, rispettosa dell'ambiente e della materia. Una cucina che vuole impattare poco sul pianeta e che è attenta alla scelta e all'uso di ogni singolo prodotto"*. Un'idea che, spiega Gianni, *"...è un po' la somma di tutti gli insegnamenti collezionati in questi anni, come le parole di un mio buon maestro: fai poche cose, ma fatte con prodotti buoni, e con passione"*.

Il panorama è davvero mozzafiato ed è stato il primo piacevole impatto che ha ben disposto l'aperitivo con ottimi amuse-bouche (Zucca in Saor, cipolla in agrodolce, uvetta e pinoli – Bon Bon di Gorgonzola e pere – Shiso in pastella con battuto di gambero rosso – Finto pomodoro di giardiniera con crumble di taralli – Acciughe al Verde "della Piera" – la mamma – con pan



brioche tiepido) accompagnati da una bolla di grande piacevolezza.

L'esordio a tavola è con un delizioso **“gaspacho di pomodori gialli e crema di fichi, cozze veraci, polpo scottato in crosta di cipolla rossa”** un gustoso insieme di dolcezza e sapidità, seguito da un **“fungo porcino al cartoccio, ripieno del suo gambo, lardo ed erbe aromatiche”** servito su crema di patate novelle e uva fragola. Davvero goloso!

Il percorso prosegue con un grande primo, il **“RISO(‘tto) Carnaroli ai pistilli di zafferano di Castagneto Po e midollo gratinato in gremolata”**; la cottura e la mantecatura sono perfette, l'aggiunta del midollo al gel di zafferano, dona cremosità e succulenza. Strepitoso!

Non poteva mancare un piatto della antica tradizione sebastianese, gli **“agnolotti di Pom Matan, burro nocciola e ragout di salsiccia”**, il pom matan è una varietà di mela autoctona delle Colline Torinesi che viene celebrata a San Sebastiano Po in una festosa sagra, giunta quest'anno alla sua 35ma edizione.

Chef Spegis ha grande manualità e conosce alla perfezione i tempi di cottura e lo dimostra con la **“Ricciola in ceviche cotta nel sale al carbone vegetale”** servita su un battuto di pomodoro, cipolla, cetriolo, coriandolo e rabarbaro e con il **“diaframma di manzo marinato nel Koji e cotto come una tagliata, salsa allo Sherry, patate novelle alle erbe provenzali e crema di piselli”**, due piatti in cui l'ingrediente principe viene esaltato nei sapori senza modificarne le caratteristiche.

Il predessert è insolito ma sorprendente: un **“gelato ai funghi porcini, chips di zucca e olio alla menta”**. Piacevolissimo!

Il finale è all'insegna della freschezza per celebrare l'ultimo frutto che ci ricorda davvero l'estate: un **“tuttotondo” di melone con “melone in macedonia, in spugna e in sorbetto e cialda alla cannella”** accompagnato da una vaporosa torta brioche, soffice e delicata.





Gianni Spegis mantiene fede alla sua idea di cucina nel rispetto della tradizione ma con una strizzatina d'occhio all'est del mondo, in modo garbato e senza sovrapporre troppi ingredienti che creerebbero confusione nei sapori. La gradevolezza dei suoi piatti lascia il desiderio del ritorno unita alla golosa curiosità di poterne degustare altri per farsi piacevolmente sorprendere.

La grande esperienza di Simone Capello, inoltre, è stata fondamentale per abbinare sapientemente ogni piatto con un percorso di vini che è partito dal Piemonte, ha fatto sosta in Germania, è passato dalla Francia per ritornare con dolcezza in Alto Adige.

Dopo aver appagato le nostre papille, consigliati da Simone abbiamo visitato la chiesa romanica di San Genesio a pochi passi dal ristorante. È curiosamente dedicata a due Santi dal nome Genesio, uno di Arles, patrono dei notai, e uno di Roma, patrono degli attori.

Vicino alla chiesa, si trova l'antico Regio Fonte, una sorgente di acqua termale solforosa che, per le proprietà salso-iodio-bromo-solfo terapeutiche, un centinaio di anni fa e per una ventina d'anni è stata commercializzata e venduta in bottiglie. A Torino la si poteva acquistare presso la storica gastronomia Paissa in piazza San Carlo.



Ristorante San Genesio

- Via Francesco Viano, 1 – Castagneto Po (To)
- Telefono 011.912481
- Lunedì – sabato: 19.30 – 22.30
- Domenica: 12.30 – 14.30, 19.30 – 22.30
- Chiuso martedì
- www.ristorantesangenasio.com



PROSECCO DOC. UNA TERRA UNICA COME UN SOGNO.



Un mondo unico di tradizioni, bellezza e stile racchiuso
in ogni calice di Prosecco DOC. Ecco perché il Prosecco DOC
è un vino speciale che puoi trovare solo in bottiglia.
Il mondo del Prosecco DOC ti dà il benvenuto su www.prosecco.wine.



PROSECCO DOC
ITALIAN GENIO





TuttoOk

28 Rum Admiral Rodney, nel cuore dei Caraibi

34 Barcolana 55, il Ministro Lollobrigida a bordo di Prosecco Doc Shockwave3

40 La Vallonia, il segreto meglio custodito del Belgio

Rum Admiral Rodney, nel cuore dei Caraibi

Siamo ai Caraibi. Immaginiamo, per qualche momento, di sognare, di essere su un veliero

A cura di **Redazione Centrale TdG**

Non in un'epoca qualsiasi ma alla fine del Settecento. Abbiamo perso la bussola, gli unici modi per orientarsi sono i venti, i ricordi di una rotta già percorsa, la vista di due picchi vulcanici. Ecco i "Pitons", le montagne gemelle che caratterizzano la piccola isola di Saint Lucia, osservabili dalla costa occidentale.

Siamo giunti a destinazione. Buttata l'ancora, con un tender in legno e la sola forza delle braccia, raggiungiamo la riva. Siamo pronti per scoprire di un mondo selvaggio e tra le foreste si nascondono, come anche oggi, preziose piantagioni di canna da zucchero. L'isola contesa dalla Gran Bretagna e dalla Francia, nel 1770 produceva appena un milione di litri di Rum.

La canna da zucchero non è mai stata troppo diffusa, ma è stato l'unico ingrediente ad esser riuscito ad impattare lo sviluppo socioeconomico di Saint Lucia per 200 anni, fino al 1961. Al tempo, le realtà dedicate alla produzione di Rum erano 268, l'approvvigionamento avveniva nelle zone di Balenbouche, Jalousie (ora Sugar Beach) e Vieux Fort, quasi tutti siti storici voluti dai francesi sotto il loro dominio coloniale, affacciati dall'isola sul Mare dei Caraibi.

Aperta sulla sabbia, una vecchia mappa ci suggerisce un percorso che circonda il Pitons Mitan, la frattura scavata dalla lava dei due vulcani. Qui, a quasi 700 metri, guardare le piantagioni di zucchero è più facile.

Sono tre le cose indispensabili di cui abbiamo bisogno: un coltello per tagliare i rami o la frutta, un cappello per proteggerci dal sole e una torcia, perché ad un certo punto il sentiero potrebbe diventare buio, un buio forestiero. Dopo qualche ora di marcia leggiamo su un vecchio cartello rovinato dal tempo che all'inizio del XX secolo qui c'erano appena tre distillerie: Marquis Estate, Troumassee Estate e Cul-de-sac Estate, nella Roseau Valley.









Oltre che per le sue gesta militari, George Brydges Rodney era noto per essere un incallito giocatore, un viveur e un collezionista senza scrupoli di bottini di guerra. Ma fu in battaglia che dimostrò tutto il suo carisma e le sue incredibili doti strategiche. “Sull’isola c’è un’azienda che celebra le sue vittorie...”. A Saint Lucia, la distilleria che porta il suo nome è al centro della Valle di Roseau.

Tutto nasce negli anni Cinquanta del secolo scorso grazie a un gruppo di esperti di Rum che decisero di portare avanti l’operato di una vecchia distilleria di proprietà della famiglia Geest. Nel 1992 si fusero con l’azienda della famiglia Barnard dando origine alla St. Lucia Distillers Group of Companies, ceduta nel 2005 alla Clico, ma per preservare l’expertise e il know-how acquisito, Laurie Barnard, terza generazione di produttori di Rum, restò in azienda per ricoprire un ruolo direzionale.

Gli antenati della famiglia Barnard lasciarono Plymouth in Inghilterra il 6 settembre del 1620 per iniziare una nuova vita in America e si trasferirono a Saint Lucia all’inizio del 1800. Nel diciannovesimo secolo, quando il carbone rappresentava la maggiore fonte di reddito, i Barnard divennero una delle tre maggiori imprese familiari del settore, esportandolo dal porto della capitale Castries.

I gettoni conati dai Barnard per saldare il lavoro della presa del carbone si possono ancora trovare nel museo dell’isola caraibica: un’attività di portata talmente vasta che le monete della Barnard and Company furono adottate come valuta in tutta l’isola.

La famiglia, prosperando, iniziò a investire nelle piantagioni di zucchero a Saint Lucia e a Saint Vincent. Denis Barnard, rimasto orfano alla tenera età di sei anni a causa dell’influenza spagnola, dopo gli studi di agraria si prese cura dei nuovi gioielli di famiglia. Fu un innovatore, un uomo d’affari accorto e un grande lavoratore. Grazie a queste sue innate capacità trasformò l’azienda di famiglia in un impero.

Nel 1931 Denis fondò la sua raffineria di zucchero nella

valle di Mabouya a Dennery, un’attività che, assieme alla Cul-de-sac di proprietà della società olandese Geest, fu tra le uniche due a sopravvivere negli anni ’60. Nel marzo del 2016 St. Lucia Distillers entrò a far parte del Gruppo Spiribam, già proprietario della prestigiosa Maison Rhum J.M.

La gamma produttiva ancora oggi omaggia le navi dell’Ammiraglio Rodney, ci sono l’HMS Princessa, l’HMS Royal Oak e l’HMS Formidabile. Rum inglesi, prodotti con melassa, che si distinguono per il differente periodo di affinamento dei diversi assemblaggi. Rum dagli stili sfaccettati e stratificati da abbinare a sigari e cioccolato.

Importato da Sagna: www.sagna.it





ADMIRAL RODNEY - SAINT LUCIA RUM


Admiral Rodney
SAINT LUCIA RUM
BREAK THE LINE



Admiral Rodney
SAINT LUCIA RUM

OFFICER'S RELEASES - N°1

DISTILLED, BLENDED & BOTTLED BY ST. LUCIA DISTILLERS LTD.
ROSEAU, SAINT LUCIA, W.I
PORT CASK FINISH 2006
DISTILLED MARCH
SAINT LUCIA RUM AGED IN PORT CASK
Our Cellar Master has selected exceptional casks aged 13 years to be finished for 9 months in port casks, giving a rum of superb complexity and harmony with nice raisin fruit and a hint of spice and sweetness from the port.
70cl
45%alc./vol.

ADMIRAL RODNEY



PROSECCO

DOC PROSECCO PDO

OFFICIAL SPARKLING WINE
SPONSOR
MILANO CORTINA



Barcolana 55, il Ministro Lollobrigida a bordo di Prosecco Doc Shockwave3

Per il Ministro prima regata grazie al Consorzio Tutela Prosecco Doc

A cura di **Redazione Centrale TdG**

Il Ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida, ha fatto parte dell'equipaggio, domenica 8 ottobre in occasione di Barcolana 55, del Super Maxi Prosecco Doc Shockwave3 che punta al gradino più alto del podio, già secondo posto alla passata edizione e anche al recente Trofeo Bernetti che si è tenuto domenica 1° ottobre.

Il ministro è salito sull'imbarcazione, timonata anche quest'anno da Mitja Kosmina insieme a una squadra internazionale formata da 17 regatanti e coordinata dagli armatori gli imprenditori Claudio Demartis e Pompeo Tria, e dall'esperto velista e team manager Riccardo Bonetti.

Per la prima volta in assoluto il ministro Lollobrigida ha partecipato ad una regata e alla Barcolana in particolare e come prima esperienza, grazie al Consorzio di Tutela del Prosecco Doc, è salito proprio su Shockwave3 il maxi di 90 piedi. Sabato inoltre ha visitato, alle 20.30, lo stand del Masaf, all'interno del Villaggio Barcolana per valorizzare i prodotti della pesca e dell'acquacoltura italiana.

“Sono davvero entusiasta – ha dichiarato l'imprenditore e armatore **Claudio Demartis** – che, dopo anni di collaborazione con il Consorzio di Tutela del Prosecco DOC, sia salito a bordo una figura così importante per i nostri territori che offrono prodotti di eccellenza con la speranza che possa essere di aiuto in quello che è un periodo difficile per il mondo della filiera agroalimentare. Con immensa gratitudine abbiamo portato il ministro Lollobrigida a salpare, per la prima volta su una barca a vela, le acque del nostro mare”.

Dal Prosecco DOC Lounge collocato sulle Rive della Scala Reale di fronte Piazza Unità, dove è ormeggiato il Super Maxi Prosecco DOC Shockwave3, il Direttore del Consorzio di Tutela di Prosecco DOC, Luca Giavi, si è così espresso: “E' stato un onore per noi ospitare il ministro Lollobrigida sulla “nostra” barca. È stata l'occasione per celebrare una volta di più il legame esistente tra il Prosecco Doc e la città di Trieste che, molto probabilmente per prima al mondo, nel 1715, comprese l'importanza di certificare le proprie produzioni “... per conservar il credito ai veri e genuini Proseccchi”.

È stata un'occasione per brindare assieme al Signor ministro e per ribadiregli, ancora una volta se vi fosse il bisogno, la necessità che la riforma sulle IG, in discussione a Bruxelles, risolva normativamente, una volta per tutte, i potenziali conflitti tra IG e menzioni tradizionali. Un tema che ci tocca direttamente ma che riguarda, potenzialmente, tutte le denominazioni europee, e che, se non risolto, potrebbe incidere negativamente sulle future attività di tutela di molte denominazioni, non solo italiane”.

Nella lounge costruita con container riciclati è stato quindi possibile degustare le etichette di Prosecco DOC e Prosecco DOC Rosé delle 15 aziende che hanno aderito all'evento, presidiata da sommelier esperti per attività info-formative e di degustazione.

Ospiti a bordo della barca domenica anche la content creator **Anna Folzi** e presentatrice TV e radio, scrittrice e giornalista della BBC **Leyla Kazim**, che hanno vissuto in prima persona le emozioni della regata.

Prosecco Doc Shockwave3 ha partecipato anche quest'anno all'iniziativa **No Plastic in the Ocean**, progetto portato avanti da a One Ocean Foundation e dedicato alla sensibilizzazione e alla mitigazione dell'inquinamento marino da plastica. L'adesione

comporta la rimozione di 10 chili di plastica dall'oceano per ogni miglio percorso da ogni singola barca invitata ad aderire in occasione della Barcolana 55.

E nei giorni seguenti il Prosecco Doc Shockwave3 ha dato ulteriori grandi soddisfazioni: ha raggiunto il terzo posto nella Venice Hospitality Challenge del 14/10 un circuito cittadino riservata ai Maxi Yacht con i maggiori hotel rappresentanti le hotellerie di lusso Veneziane e il giorno successivo è arrivata la gloria più grande con la straordinaria vittoria della XVI edizione della Veleziana, tagliando per prima il traguardo in laguna davanti a Piazza San Marco, in una gara che ha visto il record di iscritti, ben 278, che hanno gareggiato e si sono sfidati in un tragitto che richiama quello percorso dalle navi mercantili oltre mille anni fa.

Credit Photo: Alessandro Suggi Liverani, Marco Valentinuzzo









**PROSECCO DOC.
UNA TERRA UNICA
COME UN SOGNO.**

Un mondo unico di tradizioni, bellezza e stile racchiuso
in ogni calice di Prosecco DOC. Ecco perché il Prosecco DOC
è un vino speciale che puoi trovare solo in bottiglia.
Il mondo del Prosecco DOC ti dà il benvenuto su www.prosecco.wine.



PROSECCO DOC
ITALIAN GENIO





La Vallonia, il segreto meglio custodito del Belgio

Il Belgio è molto più delle Fiandre e di Bruxelles

A cura di **Silvia Donatiello**

Infatti, al di là della fiammeggiante capitale europea e delle popolari Bruges, Anversa e le Fiandre, si trova questa bellissima regione francofona, inspiegabilmente sconosciuta, piena di gemme ispiratrici.

La Vallonia è ricca di tradizione, cultura, arte e storia, ma vanta anche spettacolari paesaggi naturali che fanno da cornice ai suoi abbondanti fiumi e alle sue affascinanti città, perfette per una fuga con gli amici.

Info: www.visitwallonia.be



Dinant, “la perla del Mosa”

La bella Dinant, incastrata tra un'imponente roccia e il fiume Mosa, è tra le città più incantevoli del Belgio. Quando vedrete lo skyline dall'altra sponda del fiume, con l'imponente collegiata di Notre-Dame, la fila di colorati edifici neoclassici e la cittadella a picco sul mare, capirete perché è conosciuta come “la perla della Mosa”. Una cartolina da ammirare mentre si naviga tranquillamente lungo il fiume.

La Cittadella

Se i panorami della Mosa sono meravigliosi, quelli della cittadella non sono da meno. Ma prima di ammirare questo splendido balcone, vale la pena di esplorare le recinzioni fortificate, raggiungibili in funivia o, se si è in forma, salendo i 400 gradini della scalinata. L'attuale fortezza, costruita tra il 1817 e il 1821 sulle rovine di un castello dell'XI secolo, è oggi uno spazio museale dedicato agli eventi più importanti della storia di Dinant.

A volo d'uccello, dal belvedere della Cittadella, si può ammirare l'imponente struttura della collegiata di Notre-Dame. Tre navate coronate dal singolare campanile a bulbo, senza dubbio la sua caratteristica più evidente. La chiesa attuale è stata costruita su una

precedente distrutta nel 1227 a causa della caduta di un enorme masso dalla scogliera. Vale la pena visitare l'interno con le sue belle vetrate del XV secolo e il portico romanico del XIII secolo, la parte più antica sopravvissuta.

La città del sassofono

Dinant ha il suo filo conduttore musicale. Adolphe Sax, il famoso inventore del sassofono, è nato qui. Protagonista in ogni angolo, con i 28 sassofoni che decorano il ponte Charles de Gaulle, nel museo della casa natale, e ovviamente nel festival jazz che si tiene qui ogni anno.

Un'ultima nota: non lasciate la città senza aver fatto una pausa su una delle terrazze che costeggiano le rive della Mosa per gustare una birra o, se siete golosi, la tradizionale couque de Dinant, un biscotto tradizionale fatto esclusivamente con farina e miele.



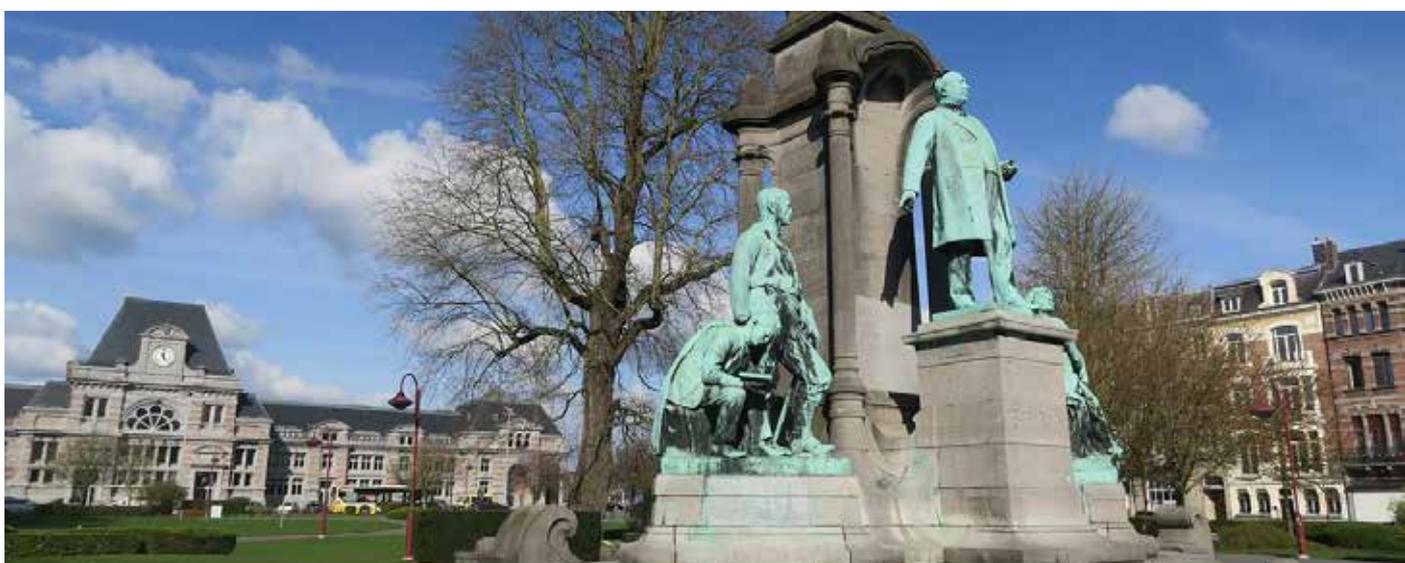


Namur: patrimonio, fragole e patatine fritte

Situata a circa 30 chilometri da Dinant, Namur è la capitale amministrativa della Vallonia, posizionata alla confluenza dei fiumi Mosa e Sambre. Quest'affascinante città universitaria è rinomata per le sue squisite fragole Wépion e per essere la culla delle celebri patatine fritte.

Secondo un'antica leggenda, durante un rigido inverno in cui il fiume Mosa era ghiacciato, impedendo agli abitanti di pescare, decisero di sostituire il pesce fritto con patate tagliate a forma di pesce. Nacque così questo tradizionale contorno, divenuto un vero must nella gastronomia belga.

La Cittadella, eretta su una vasta rete di gallerie sotterranee che Napoleone definì "il termitaio d'Europa," costituisce il gioiello di Namur e una tappa imperdibile insieme al suo centro. Questa zona, vibrante e ricca di negozi, caffè e ristoranti, vanta un complesso architettonico che include la maestosa cattedrale Saint-Aubain, uno splendido tempio barocco costruito tra il 1751 e il 1767 da Gaetano Pizzoni; il Teatro Reale, un magnifico edificio del XIX secolo; lo spazio culturale Delta e, naturalmente, il Beffroi o Torre Saint-Jacques, dichiarato Patrimonio dell'Umanità dall'UNESCO nel 1999.



Tournai, la città dei cinque campanili

Questa città, sulle rive della Schelda, con i suoi 2000 anni di storia è una delle più antiche del Belgio. Vanta diversi gioielli architettonici, tra cui la celebre torre campanaria o Belfroi del XII secolo e la cattedrale di Notre-Dame con i suoi cinque campanili, entrambi inseriti nei siti patrimonio Unesco.

La Grand Place è l'altra attrazione principale di Tournai, con i suoi splendidi edifici come la Halle aux Draps, un ex mercato dei tessuti, la Conciergerie des Halles e la chiesa romanica di Saint Quentin.



Mons, la città del Doudou

E per finire Mons, capoluogo della provincia dell'Hainaut. Una città di poco più di 90.000 abitanti, accogliente e ricca di angoli suggestivi, perfetti per passeggiare. La Grand Place, con le sue terrazze e i suoi caffè, è un buon punto di partenza. L'attrazione principale è senza dubbio il Municipio, un magnifico edificio in stile gotico, costruito nella seconda metà del XV secolo e sormontato da un campanile barocco aggiunto successivamente.

È proprio in questa piazza che ogni anno si svolge la leggendaria battaglia tra San Giorgio e il drago, uno degli eventi più importanti delle tradizionali feste della Ducasse de Mons o Doudou, feste che affondano le loro radici nel XIV secolo, riconosciute dal 2005 come Patrimonio Culturale Immateriale dell'UNESCO.

Pochi passi ci separano dall'unico Beffroi, barocco del Belgio. Una torre di guardia alta 87 metri, riconosciuta anche dall'Unesco, è un vero e proprio simbolo della città. Un altro luogo emblematico è la collegiata di Sainte Waudru, un imponente tempio in stile gotico-brabantino il cui interno vanta oltre alle vetrate del XVI secolo e a una splendida collezione di statue in alabastro dello scultore Jacques du Broeucq, anche le reliquie del santo patrono.



Queste vengono portate in processione durante le feste di Doudou sulla cosiddetta Car d'Or, una carrozza barocca riccamente decorata.

Passeggiando per le sue strade acciottolate, ci si rende conto che Mons è un vero e proprio museo a cielo aperto. Da quando è diventata Capitale europea della cultura nel 2015, molte delle sue facciate sono state utilizzate come tele improvvisate su cui gli artisti hanno dipinto le loro opere. Questa mostra permanente di circa 60 opere può essere visitata lungo il percorso l'art habite dans la ville.

La città ospita alcuni dei musei più interessanti della regione. Uno di questi è Le Mundaneum, uno spazio dedicato a Henri La Fontaine e Paul Otlet (due giuristi belgi della fine del XIX secolo) e al loro lodevole obiettivo di raccogliere e classificare, attraverso un rivoluzionario sistema di schede bibliografiche, tutto il sapere del mondo.

Non solo miravano a riunire tutto il sapere umano, ma cercavano anche di diffonderlo per migliorare le relazioni internazionali e realizzare così un mondo migliore. Un progetto noto come "Google di carta".





Le Grand Hornu

A circa 15 minuti dal centro della città si trova Le Grand Hornu, un ex complesso minerario costruito da Henri de Gorge tra il 1810 e il 1830. Questo gioiello europeo di urbanistica funzionale, costruito in stile neoclassico, riuniva in una vasta area officine, uffici, alloggi per operai con giardino privato, residenze per i dirigenti, una scuola, un ospedale, una biblioteca e persino una sala da ballo.

Per più di un secolo è stato il simbolo dell'industria carbonifera della regione e anche un importante laboratorio tecnologico. Quando cessò l'attività nel 1954, il sito fu abbandonato. L'architetto Henri Gucchez lo salvò dalla demolizione dopo aver acquistato il complesso nel 1971.

Oggi, dopo diverse fasi di ristrutturazione, Le Grand Hornu è diventato uno dei punti di riferimento culturali del Belgio dedicati alla creazione contemporanea e dal 2012 è stato inserito nella lista dei patrimoni Unesco.



La casa di Van Gogh, le origini di un artista

Pochi sanno che, prima di essere un pittore, Vincent Van Gogh era un predicatore. Nel 1878, il maestro olandese visse per alcuni mesi a Cuesmes, una piccola città vicino a Mons, dove, ispirato dalle dure condizioni della popolazione locale, realizzò i primi disegni e schizzi che determinarono il suo futuro artistico.

La casa-museo di Van Gogh a Colfontaine è una visita essenziale per scoprire le origini della nascita di Van Gogh come artista.



Abbazia di Villers, il “place to be” di Victor Hugo

Concludiamo il nostro viaggio in un luogo d'eccezione: l'abbazia di Villers, nella piccola città vallone di Villers-la-Ville, a circa 30 minuti di auto da Bruxelles. Gli ipnotici resti di questo straordinario complesso architettonico cistercense, con oltre otto secoli di storia, sono considerati tra i più grandi e belli d'Europa.

Fu fondata nel 1146 da un piccolo gruppo di monaci dell'Abbazia di Clairvaux su un terreno donato da Gauthier de Marbais. I lavori di costruzione si protrassero per decenni, fino al XIII secolo. Durante questo lungo periodo, l'abbazia godette di fama e influenza e il suo dominio copriva un'area di circa 10.000 ettari. Qui vissero fino a cento monaci e trecento laici.

La guerra delle Fiandre e la Rivoluzione francese contribuirono al suo declino e fu definitivamente abbandonata nel 1796. Il XIX secolo le regalò un nuovo periodo di splendore, quando divenne il luogo di ritrovo dei romantici europei. Il drammaturgo francese Victor Hugo la visitò fino a cinque volte. Si dice che i sotterranei del complesso abbiano ispirato alcuni passaggi del suo romanzo più famoso, *Les Misérables*.

Naturity[®]

by Amorim Cork



La tecnologia più ecologica e più efficace al mondo contro il TCA per i tappi in sughero naturale.

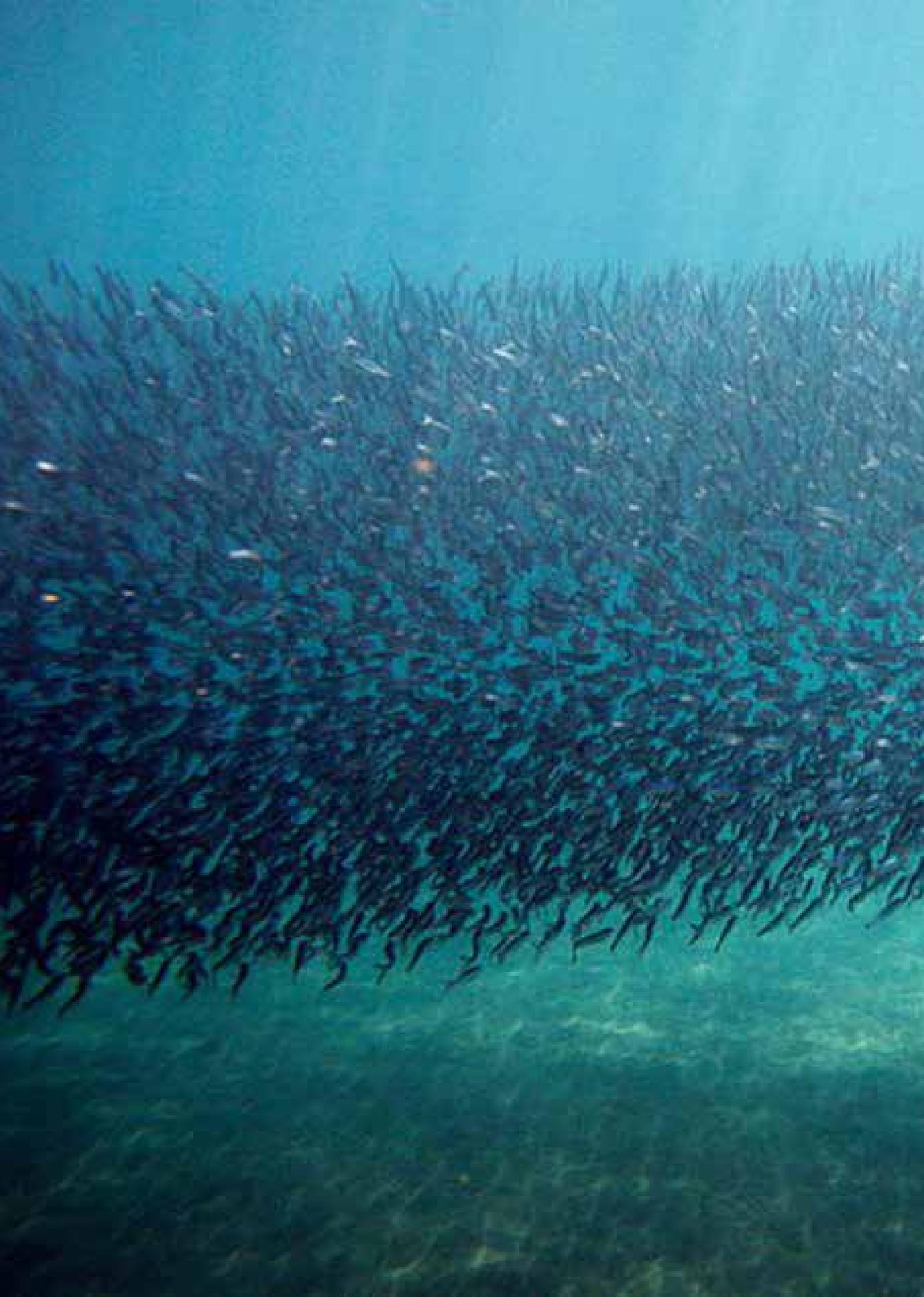
Ispirato dallo straordinario lavoro che la Natura ha fatto con il sughero, abbiamo creato Naturity[®], un processo interamente naturale che rimuove il TCA e altri composti di deviazioni sensoriali dai nostri tappi in sughero naturale. Sviluppato dall'Università NOVA di Lisbona e da Amorim Cork, Naturity[®] è una tecnologia rivoluzionaria progettata per massimizzare la performance dei nostri tappi senza comprometterne la natura. Grazie ad un processo avanzato che combina tempi, pressione, temperatura e acqua purificata, siamo ora in grado di separare le molecole del TCA e altre molecole volatili dalla struttura cellulare dei tappi in sughero naturale, attraverso un metodo non invasivo che mantiene intatte le caratteristiche cruciali di questo materiale unico.

AMORIM CORK

📍 amorimcorkitalia

NATURAL
CORK STOPPER

La scelta naturale



TuttoTravel

- 54** Bali: le spiagge degli dei
- 60** Tre giorni da parigini
- 70** In Veneto esperienze regali
- 76** Gran Canaria, nel fondo del mar



Bali: le spiagge degli dei

Secondo una leggenda indù vi trovarono rifugio gli dei in fuga da Giava, caduta in mano ai principi musulmani

A cura di Jimmy Pessina

Ancora oggi, in quest'isola persa fra e oltre 13.000 dell'arcipelago indonesiano, la gente convive con l'invisibile, con un mondo primordiale segnato dall'incessante lotta tra le forze soprannaturali del bene e quelle del male.

Oggi è una delle mete più classiche del turismo internazionale, un paradiso della vacanza dove l'apertura al mondo occidentale, iniziata negli Anni Trenta, non ha mai compromesso l'originalità della tradizione locale, ricca di colore e di poesia.

Bali, adagiata nell'arcipelago indonesiano, con un clima invidiabile durante tutto l'arco dell'anno, meta ambita da coloro che vogliono veramente trascorrere una vacanza diversa, è definita non a caso "isola degli dei", per i suoi paesaggi naturali, le sterminate distese di vegetazione tropicale, gli innumerevoli approdi e le sue spiagge.

Ma è anche "l'isola dei mille templi", simbolo della cultura indù-balinese, teatro di cerimonie, feste religiose e preghiere. Ciò che colpisce sempre chi va alla scoperta di Bali è l'importanza eccezionale della religione, sia nella vita pubblica che in quella privata.

L'isola è infatti un mondo magico, popolato da dei, uomini e demoni: gli spiriti deificati siedono sulla cima dei vulcani, gli uomini vivono tra le montagne e il mare. Un simbolismo di colori identifica gli dei: il rosso per Brama, il bianco per Siva, il nero per Visnù; la cosmogonia balinese pone a sinistra i demoni, le forze negative che indeboliscono il potere dell'anima, e a destra gli dei, e forze positive.

Rituali religiosi accompagnano naturalmente tutte le

fasi della vita individuale e sociale: nascita, matrimonio, morte e cremazione, e si fondono con altre cerimonie particolari come per esempio la limatura dei denti incisivi all'epoca della pubertà e la purificazione riservata alle ragazze in età di marito.

I templi più famosi sono: Besakih, il più antico e sacro dell'isola; Penulisan, il più alto, situato a 1750 m; Pura Goa Lawah, famoso per la "caverna dei pipistrelli"; Pura Batukau, al centro dell'omonima foresta; Tana hot, il più suggestivo situato lungo la costa occidentale; Mengwi è invece il "tempio reale", circondato da un fossato pieno d'acqua in cui si dice si immergano le divinità. Bali è mare: le sue spiagge, Sanur, Kuta e Nusa Dua, offrono un'incredibile ricettività turistica con i loro alberghi di lusso disseminati lungo la costa.



A Kuta, certamente la spiaggia più giovane e bohémienne dell'isola, con alberghetti semplici e a buon mercato. Le spiagge possono essere raggiunte facilmente con i "bemo", tipico mezzo di trasporto locale, traballanti furgoncini che fanno da taxi.

A Kuta si può praticare il surf sulle onde dell'Oceano Indiano, mentre in fase di sviluppo è l'attività sub nella zona; Nusa Dua: c'è una barriera corallina che con l'alta marea rende certamente affascinante l'immersione.

La spiaggia di Sanur è meno bella, ma protetta da una barriera di scogli. Da non mancare anche una visita al villaggio di Benoa, con il suo importante mercato del pesce: caratteristici sono il ritorno dei pescherecci e i grandissimi allevamenti di tartarughe marine sulla spiaggia; interessante anche una gita a Nusa Penda, raggiungibile in battello da Sanur, o a Kusambe, villaggio di pescatori, dove si trovano i famosi nidi di rondine e tanti angoli che nascondono splendide spiagge. Bali è mare anche con le sue isole: quella di Serangan (detta isola delle tartarughe) si trova a sud di Sanur, ed è raggiungibile con una delle colorite imbarcazioni locali.

Per chi ama veramente la natura e il mare, il tratto tra Singaraja a Gilimanuk offre una costa molto frastagliata, con paesaggi splendidi e meravigliosi, una profonda baia che ospita il porto. Bali con le sue famose danze, considerate un'arte vera e propria, si basano su un repertorio che trae origine da antiche leggende e racconti epico-religiosi. Nella rappresentazione più famosa, il kenciak, detta "la danza delle scimmie", vede impegnati centinaia di danzatori, dove vengono rappresentati frammenti della leggenda nazionale, il "Ramayana".

Il barong, animae leggendario, è la testimonianza della lotta eterna tra bene e male. Il i gong invece è caratterizzato da una cadenza lenta, eseguita con infinita grazia. Tutte le sere, a Kuta, si tengono rappresentazioni di danza eseguite da truppe di professionisti. Bali è cultura, che sopravvive nei suoi villaggi: Ubud, centro famoso delle scuole di pittura naïf; Celuk, centro della difficile arte orafa dove si creano raffinati monili in oro e argento.







Bali e divertimento: ci si può spostare benissimo in moto, bicicletta o auto, per una vacanza più personalizzata e avventurosa e per entrare più a stretto contatto con il modo di vita locale. Si può assistere a uno dei più caratteristici spettacoli folkloristici: il combattimento dei galli, che trae origine nelle credenze divinatorie, ma attualmente è diventato una forma molto diffusa di gioco d'azzardo.

Si può vivere in allegria la vita notturna, in uno dei simpatici locali o ristoranti della zona di Kuta, dove è possibile assaporare, a costi contenuti, piatti tipici della cucina locale, ricchi di spezie, ortaggi, carne fresca e pesce.

Infine, ci si può inoltre dedicare agli acquisti dei prodotti dell'artigianato locale, tra cui le famose stoffe batik, girovagando per il caratteristico mercatino notturno di Denpasar, aperto fino all'una di notte, vero paradiso per gli amanti della contrattazione. Si possono fare ottimi acquisti di sarong, maschere, quadri e splendidi monili in argento, anche nei piccoli mercati Sanur, Kuta, Mas e Klungkung.

SUMMER VIBES



PANAREA GIN

A Botanical touch of Italy, London Dry

Un Gin tutto italiano, frutto delle origini siciliane degli Inga, una famiglia che vanta una lunga tradizione liquoristica in Piemonte risalente al 1832. Entrambi i Gin prodotti, Island e Sunset, si ispirano all'isola di Panarea e infatti, ad eccezione del ginepro (del Piemonte e in parte della Toscana), tutte le botaniche provengono dalla Sicilia.

La speciale forma della bottiglia, caratterizzata da una spalla più larga, presenta un'etichetta la cui grafica richiama un fregio esclusivo che ricorda l'arte barocca siciliana, già presente in molti monumenti di Noto, città natale della famiglia.

ISLAND: è il primo nato e si presenta con caratteristiche nette e pulite.

È ben bilanciato, secco e persistente, con una gradazione alcolica poco al di sopra la media ma che all'assaggio non si avverte. Questo gin è ottimo per qualsiasi tipo di miscelazione (cocktail).

SUNSET: è un gin a cui sono state aggiunte 2 fragranze (scorze di pompelmo e basilico) in più rispetto all'Island che lo rendono più fresco, più "estivo". Considerata la sua grande morbidezza, in un Gin & Tonic e nei Long Drink in generale, si consiglia di impiegare una Tonica non aromatizzata per esaltarne le qualità.



island

sunset

gin

"Il gin è un distillato che negli ultimi 20 anni ha avuto non solo una riscoperta, ma un'evoluzione qualitativa enorme, diventando uno degli spiriti (distillati) più in voga, apprezzato da tutte le fasce di età." Luca Picchi

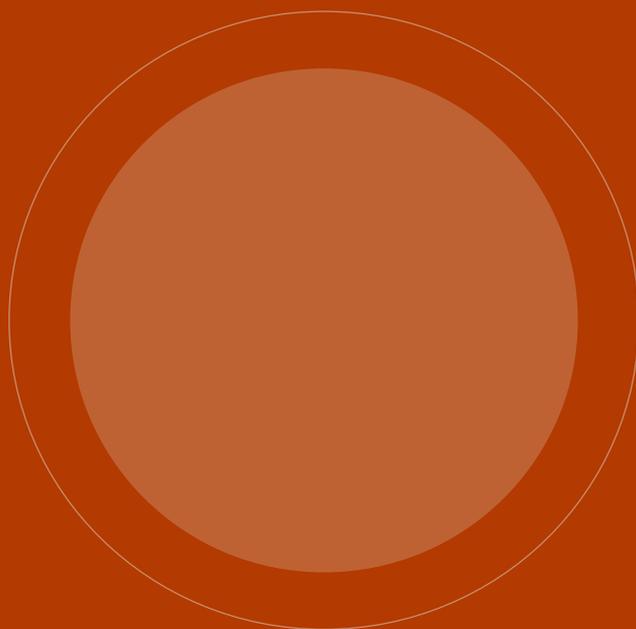


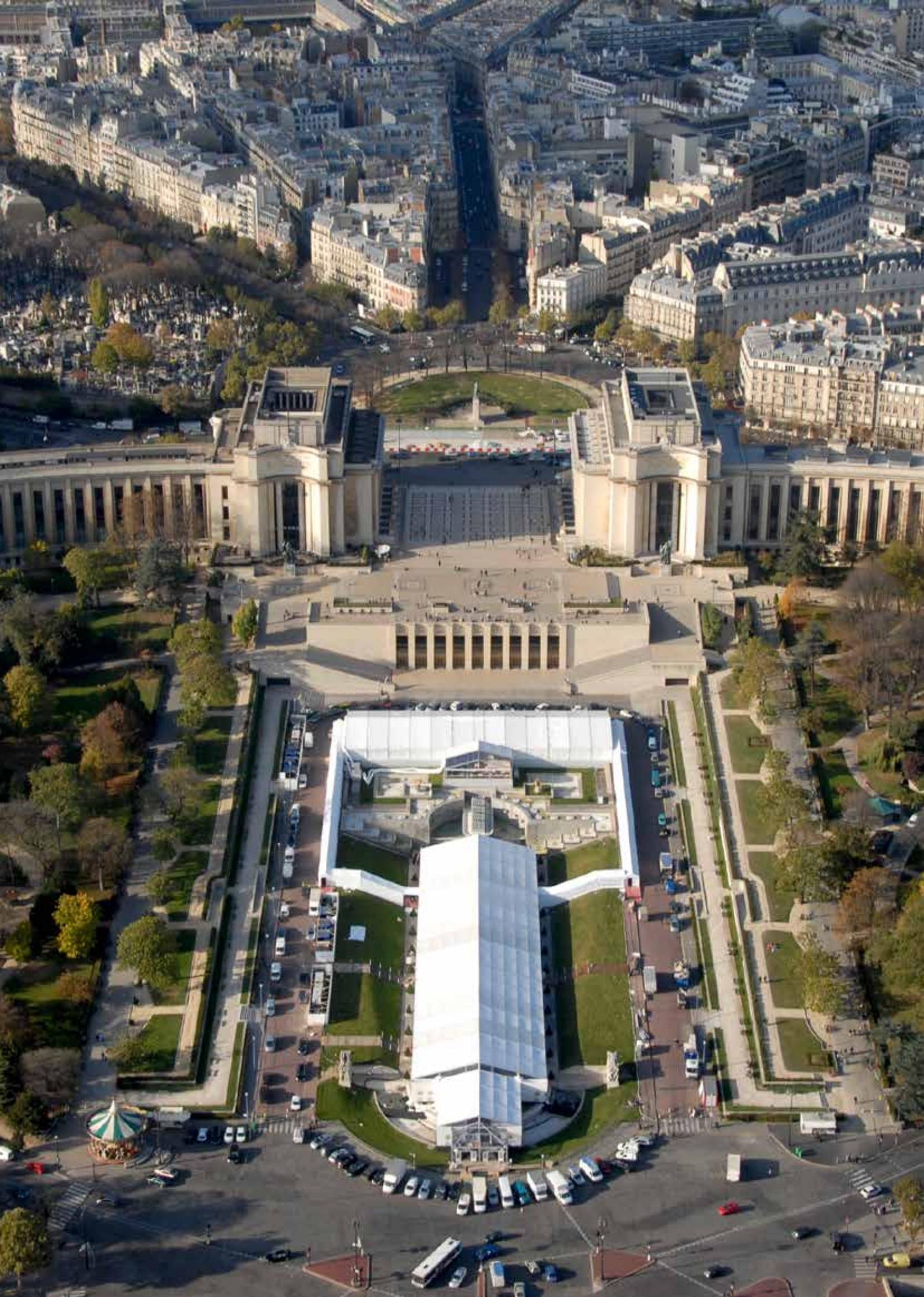
STAND
G11

TRE GIORNI DA PARIGINI

Una chiave di lettura della Parigi più vera sono ad esempio i boulevard, quelle grandi arterie che hanno resa famosa la città e che in molti casi racchiudono nel loro perimetro un incredibile numero di spunti interessanti

A cura di **Jimmy Pessina**







Vivere Parigi in tutti i modi, da barbone della Senna come da invitato all'Eliseo. Un'agenzia turistica giapponese ha in catalogo 80 proposte diverse per vedere la città. I grandi tour-operator americani strombazzano nei loro dépliant, la possibilità di vivere la capitale in tutte le salse.

Ogni anno Parigi, forse la città più sfruttata tra le città turistiche dl mondo, riceve la visita di milioni di persone che, più o meno organizzate, più o meno preparate, ingoiano migliaia i chilometri di musei, monumenti, mostre, negozi, locali notturni e curiosità varie.

È l'aspetto sconvolgente di un fenomeno che ha ridotto una città meravigliosa a un enorme bivacco cosmopolita: ben poco infatti sfugge alle decine e decine di guide, riviste e pubblicazioni che si occupano della città. Se le cose stanno così, come può una persona poco incline a mescolarsi con pattuglioni del Sol Levante godersi una vacanza a Parigi in modo autentico?

Il consiglio di Turismo del Gusto è sincronizzare le proprie giornate con la vita che conducono i parigini: luoghi in funzione delle ore, delle abitudini, del costume di chi a Parigi risiede da generazioni. Ci

sono interi quartieri che il turismo lambisce o guarda superficialmente: grandi itinerari che vengono percorsi per un unico scopo e che invece celano ben altri motivi d'interesse.

Una chiave di lettura della Parigi più vera sono ad esempio i boulevard, quelle grandi arterie che hanno resa famosa la città e che in molti casi racchiudono nel loro perimetro un incredibile numero di spunti interessanti: case, negozi, monumenti, ristoranti, ritrovi e luoghi curiosi che permettono di passare una mezza giornata senza spostarsi più di tanto ma assaporando l'atmosfera di una Parigi più reale e meno turistica.

Turismo del Gusto, ha raccolto una serie di informazioni su quattro boulevard (noti e meno noti) che possono da soli valere un viaggio, selezionandoli non solo per la loro autenticità, ma anche in funzione delle inclinazioni più tipiche di un turista.



Così, per chi ama la storia e la cultura, c'è il Boulevard Raspali, vero centro motore della Rive Gauche; per chi è alla ricerca dell'aspetto più edonistico di Parigi, cioè la bella vita e le gourmandise c'è il Boulevard de la Madeleine; per chi non sa resistere al fascino dell'eleganza e dell'alta moda c'è l'Avenue Montagne e infine per chi, da buon parigino, non ama spendere capitali, c'è proprio Boulevard Haussmann, con i grandi magazzini e le brasserie.

Le abbiamo dedicato una **"tre giorni"** intensa, cercando di non perderci nessuno dei molti piaceri possibili: Ve la proponiamo con una postilla: a volte, quelle sulla cartina sembrano deviazioni di poco conto a Parigi, invece, si rivelano itinerari capaci di racchiudere magiche sorprese.

Primo giorno. Un tuffo nel Marais. Una zona circoscritta ma ricca di atmosfere, di musei, di negozi, di vita, dove vi attende una delle piazze più affascinanti di Parigi: Place des Vosges, un quadrato perfetto, con nove case per lato, tutte in mattoni rossi e con i tetti di ardesia; sotto i portici, negozi d'antiquariato e ristoranti.

Per il pranzo le possibilità sono due. Chi ha uno spirito cosmopolita e ama le novità deve andare in **rue de Rosier**, il cuore del quartiere ebraico. I sapori della cucina si diffondono nella via dalle piccole botteghe con il bancone del cuoco che dà sulla strada. E non è la cucina speziata a far venire le travegole. Sono le cartoline in vendita nei numerosi negozietti sono proprio di un altro Paese. Così, insieme con l'immagine della Tour Eiffel, dei Champs Elysées scintillanti di sera, potete spedire agli amici una cartolina con scritto "Saluti da Gerusalemme". Per i tradizionalisti, invece l'appuntamento è con il caffè-brasserie: **"Dome Saint Paul"**, all'angolo di rue de Rivoli, per uno spuntino parigino doc a base di crepè o soffici baguette.

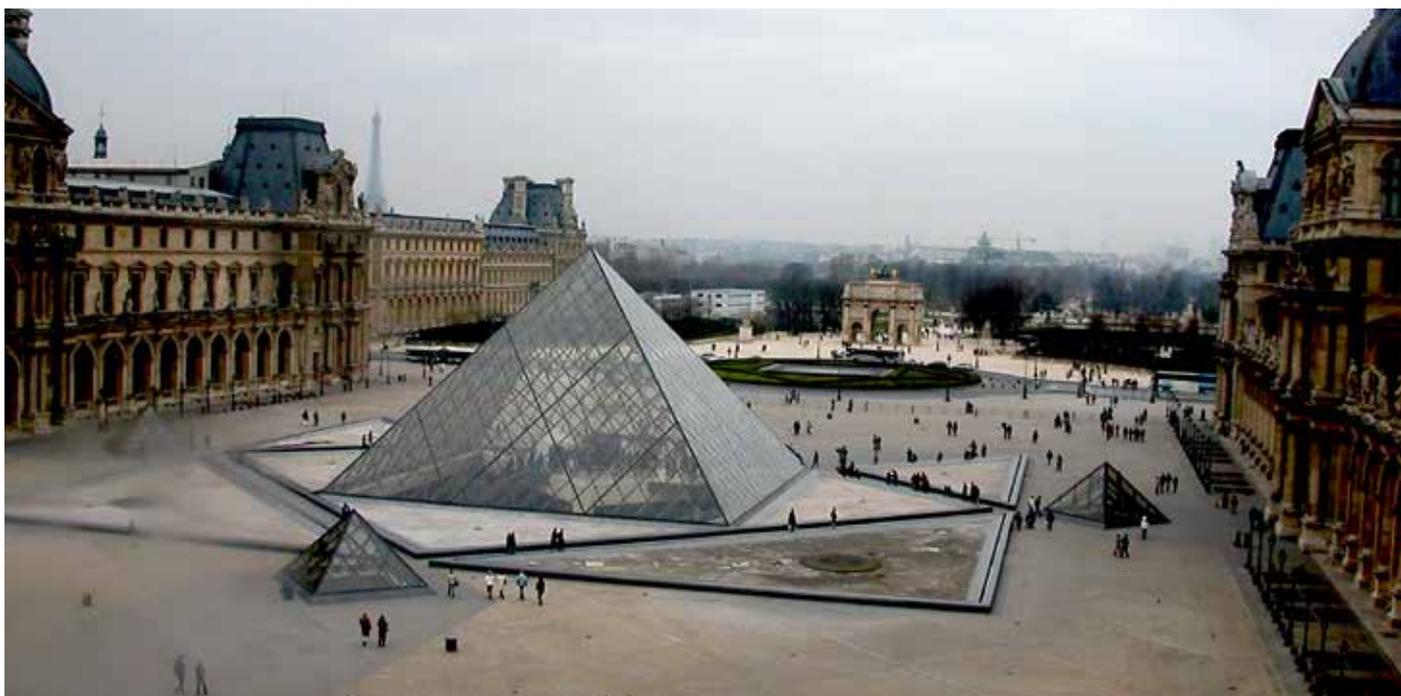
Shopping d'autore, per esempio, lungo rue Vieille du Temple, nel tratto tra rue des Francs Bourgeois, dovrete percorrere questa via fino al Beaubourg. A cominciare da **"D'un Marais l'autre"**, dove un appassionato di viaggi trova vecchi poster pubblicitari di linee di navigazione o compagnie aeree, diari sui quali annotare impressioni ricordi, cartoline d'ogni tipo. Proseguendo in rue Vieille du Temple, ci si arriva nella **"Maison del Colonies"**, dove

trovate qualità di tè e caffè provenienti da ogni parte del mondo. Prendere il tè, al **"Marais Plus"** al 20 di rue des Bourgeois, che accoglie in un ambiente country, tra tavoli in legno e finestre affacciate nel bel giardino. Si può scegliere tra 40 qualità di tè.

A cena, si può andare da **"Bofinger"**, 5/7 rue de la Bastille. La specialità da ordinare è il plateau Bofinger, un grande vassoio ricolmo di granchi, ostriche, gamberetti, cozze, vongole, lumache di mare e gamberoni. Le più belle canzoni di Edith Piaf, Jacques Brel, Georges Brassens, insomma i padri nobili della musica francese: le ripropongono, con grande partecipazione del pubblico, tre cantanti accompagnati da un pianista, in un originale locale, **"Le Caveau des Oblietts"**, in rue Sain Julien le Paure.







Secondo giorno. Assistere a una sfilata di moda? Parigi e la patria delle grandi Maison e assistere a una sfilata di moda è più facile di quel che si pensa. Bisogna raggiungere **“Les Galeries Lafayette”**, Boulevard Haussmann, orari 9,30 oppure alle 18,30. Da vedere in ogni caso almeno per ammirare la stupenda cupola in vetro e acciaio e le vecchie scale mobili in legno. Per prenotarsi per la sfilata tel. 0033/1/42823456. ‘ora di pranzo si avvicina.

Prendete il metro a La Fayette, badando a non sbagliare linea, la numero / (direzione Maire d’Ivry) scendendo alla fermata: Palais Royal- Musée du Louvre. Da qui continuate lungo rue St Honorè, fino rue Rousseu. Una via particolare, perché è divisa in due da rue du Louvre, qui si trova il ristorante: **“Le Poulailier”**, la specialità è una “salade de poulailler”, una gustosa insalata di pollo accompagnato con un buon vino della casa.

Al pomeriggio si può fare un giro in battello sulla Senna. Il trionfo del formaggio va in scena da **“Androuet”**, rue d’Amsterdam, che a pianterreno dispone anche di un negozio. Lo si raggiunge comodamente in metrò, con la linea 13 (direzione S. Denise), la fermata e

Saint Lazare, e risalite rue d’Amsterdam. Il formaggio, appunto, fa da base per ogni piatto della sua cucina. Non mancate il plateau des fromages, il piatto delle specialità, così grande e colmo che deve essere appoggiato su un tavolino. Dopo cena in discoteca, si può andare alla **“La Scala”** e si trova sotto i portici della centrale rue de Rivoli.

Terzo giorno. Anche se non è primavera/estate, al Jardin des Tuileries bisogna andarci lo stesso. La prospettiva con l’obelisco di Place de la Concorde e dell’Arco del Trionfo da una parte, quella del Carrousel del Louvre dall’altra, in più la magnificenza degli antichi palazzi che fanno da cornice, appaga comunque. Aristocratiche residenze, ambasciate qualche ministero.

È la ricca scenografia che accompagna l’avvicinamento a piedi al Musée Rodin, rue de Varenne, nella zona des Invalides. A mezzogiorno, lungo la place de la Madeleine è concentrata la quintessenza della gastronomia francese: prima fra tutti, al n. 26, la casa Fauchon, qui installata dal 1886, che allinea su tre piani la più famosa épicerie di lusso, un ristorante, una pescheria, una panetteria. Aperto fino alle 22, non c’è momento della giornata in cui una folla variopinta, seduta gomito

a gomito, non degusti le specialità, in genere a prezzi
abbordabili. Al pomeriggio a spasso per Saint Germain
des Pres, mitico indirizzo della Rive Gouache, il quartiere
di poeti e filosofi, di caffè letterari (dal **“Les Deux
Magots”** al **“Flore”**) e di atmosfere parigine doc. Solo
shopping d’alto bordo, dunque? No: passeggiando per
Rue Jacob, al 17 i patiti del mare troveranno **“Outremer”**,
una libreria dove acquistare carte nautiche di ogni parte
del mondo, libri fotografici e racconti di mare.

Un cartello all’ingresso, infatti, informa che il
ristorante: **“Aux Assassins”** rue Jacon, non ha telefono
e non accetta prenotazioni. Tanto ci si accomoda dove
si trova posto. Insomma, è un locale molto informale,
dall’atmosfera rilassata. La cucina è ottima e poco cara.
Se si vuole tirare tardi, si può andare a sentire il Jazz dal
vivo, in uno dei club più rinomati di Parigi. Tra l’altro,
per arrivare al **“La Villa”** non si fa molta strada. Il locale,
infatti si trova a un passo del ristorante.

Info: Ente Nazionale Francese per il Turismo –
www.franceguide.com





PROSECCO DOC. UNA TERRA UNICA COME UN SOGNO.



Un mondo unico di tradizioni, bellezza e stile racchiuso in ogni calice di Prosecco DOC. Ecco perché il Prosecco DOC è un vino speciale che puoi trovare solo in bottiglia. Il mondo del Prosecco DOC ti dà il benvenuto su www.prosecco.wine.



PROSECCO DOC
ITALIAN GENIO





In Veneto esperienze regali

A CastelBrando, un castello con 2000 anni di storia nel cuore delle Colline del Prosecco Superiore, un progetto che coniuga benessere, cultura, gastronomia

A cura di Franca Dell'Arciprete Scotti

Sarà il nuovo “place to be”, questo Castello che si erge maestoso sopra il borgo di Cison di Valmarino nel trevigiano. Siamo nel cuore delle Colline del Prosecco Superiore, patrimonio Unesco, dove lo sguardo spazia lentamente tra le alture ondulate, coperte di viti e di promesse. Da qui tutto appare sereno, armonico, rassicurante.

In quella terra benedetta che si distende tra Conegliano e Valdobbiadene, quell'Altamarca trevigiana che si potrebbe definire metaforicamente il “giardino di Venezia”, tra colline terrazzate, paesi minuscoli che nascondono tesori e talenti dell'enogastronomia, antiche abbazie e ricordi d'autore di celebri artisti, si sviluppa da anni un nuovo turismo.

Un turismo slow che attira il pubblico nazionale e internazionale, e invita a sostare e contemplare paesaggi rilassati e sognanti. Qui dunque si apre da oggi una nuova attrazione. Che costituisce motivo di ammirazione, non solo per l'eleganza della struttura, ma anche per l'intelligenza e la passione imprenditoriale di chi ha voluto tenacemente la sua realizzazione.

Massimo Colombari, insieme con la moglie Ivana e con la collaborazione delle sue quattro figlie, venti anni fa ha investito notevoli somme nell'acquisto e nel restauro di CastelBrando.

Austero ed elegante, maestoso nelle sue mura e nei merli che dominano dall'alto le colline, tra i più grandi castelli d'Europa, **CastelBrando è stato per secoli la sede dei Conti Brandolini, dimora di nobili e illustri condottieri.**

Un restauro lungo e impegnativo lo ha riportato allo splendore originario, con in più tutti gli elementi richiesti dalle moderne norme di sicurezza. Non solo. Poiché il Castello sorge nel sito del primo insediamento romano bimillenario lungo la Via Claudia Augusta, i lavori hanno valorizzato la presenza dell'acquedotto, (acque Augustee) e delle Roman Thermae, con la progettazione della nuova ed esclusiva Princess Spa e Royal Wellness.

Una Spa davvero regale, che comprende addirittura 2.000 metri quadrati di spazi interni ed esterni, 5 pool-idromassaggio, 5 saune (4 pool e 3 saune con infinity view sulle valli e colline Unesco), percorsi kneipp, grotto dell'Himalaya, un antico bagno romano restaurato (Roman Bath).

E Glass 1989, ormai sinonimo di wellness “made in Italy” di eccellenza, rafforza la sua presenza nel settore delle spa professionali partecipando da protagonista a questo nuovo progetto di restauro e riqualificazione del centro benessere di CastelBrando.

Tutte le saune Glass 1989 sono state progettate appositamente per questo particolare contesto e ne impreziosiscono gli spazi grazie all'utilizzo di finiture pregiate, come hemlock e toulipier termo trattato. Per un'esperienza di benessere ai massimi livelli, sono state installate ampie vetrate che consentono di godere una vista panoramica senza eguali, direttamente sulle colline circostanti, tanto amate da artisti e scrittori.

Più che una Spa, un'esperienza fortemente emozionale dal design accattivante e lussuoso, completamente ispirata alle antiche vestigia romane e magistralmente integrata con la natura rigogliosa che circonda l'antico maniero medievale.

Perché sia nei giardini esterni alla Spa, decorati da statue romantiche, sia nel terrazzo botanico secolare, sia nei 50 ettari di Parco, è possibile passeggiare, sostare al sole, rilassarsi. In questo progetto di restauro e rifunzionalizzazione è interessante il continuo rimando alla storia, con la valorizzazione di reperti storici e archeologici.

E la storia rivive in pieno nei saloni, come il "Salone degli Stemmi", situato nell'ala cinquecentesca del castello, che fa sognare banchetti e concerti, oppure nelle suite arredate con mobili d'epoca, tra cui spicca l'Alcova del Conte, l'appartamento più nobile di tutta la struttura.

E per la ristorazione, oltre a numerosi bar aperti qua e là nelle varie aree e negli angoli più suggestivi del castello, due ristoranti accolgono tra tradizione ed innovazione: il Sansovino, raffinato ed elegante, e La Fucina, più moderno ed informale.

Itinerari

Vicino al castello ci accolgono i colori e i profumi della Marca Trevigiana, la Marca "cortese e gioiosa et amorosa" come amava definirla Monsignor della Casa, che scrisse qui il Galateo, libro cortese per eccellenza. Da Castelbrando si parte per andare alla scoperta di un territorio ricco di attrazioni, con un'ampia serie di

escursioni giornaliere, verso nord nelle Dolomiti, verso ovest nei colli Asolani, verso sud a Venezia passando per Treviso, verso est nella Foresta del Cansiglio, l'Antica Foresta dei Dogi della Serenissima Repubblica di Venezia.

Tesori d'arte e di cultura sono diffusi qua e là insieme con piacevoli gastronomiche: li mette in rete la famosa Strada del Prosecco, primo itinerario enogastronomico istituito in Italia nel 1966.

Tra le splendide aziende che invitano alla visita, ne citiamo almeno una: Cantina Vigne Matte di Rolle, un piccolo gioiello sospeso tra cielo e terra, interamente costruito all'interno della collina, che ha la fortuna di possedere i ceppi di viti antiche, capaci di vivere rigogliose tra i massi.

Info: www.vignematte.it

Un tritico di anniversari

Massimo Colombari ha voluto collegare l'inaugurazione della PRINCESS Spa & Royal Wellness con la celebrazione di tre anniversari molto significativi:

- 20 anni dall'apertura di CastelBrando dopo svariati anni di imponenti restauri
- 90 anni dalla creazione e registrazione da parte del Conte Girolamo Brandolini (ex proprietario di CastelBrando) e della Latteria di Cison, del "mascherpone", alla base del famoso Tiramisù
- 2000 anni dall'edificazione del primo Castrum (23 d.C. ca) lungo la Via Claudia Augusta, con l'acquedotto e le Roman Thermae, (acque Augustee) che da sempre alimentano CastelBrando

Info: www.castelbrando.it/







Rhum
Barbancourt
HAITIEN DEPUIS 1862

**SI COLTIVA
L'ECCELLENZA.**





Gran Canaria, nel fondo del mar

Gran Canaria offre molti luoghi per scoprire la biodiversità e la bellezza dei suoi fondali marini facendo snorkeling e immersioni

A cura di **Silvia Donatiello**

Si può volare sotto il mare? Un abitante dei fondali di Gran Canaria dimostra che è possibile. Lo fa con assoluta parsimonia, quasi al rallentatore, smuovendo appena l'acqua intorno a sé mentre si muove con il suo aspetto da farfalla svolazzando nell'oceano.

La grazia magnetica di questo tipo di pesce razza è solo una delle meraviglie che attendono chi si addentra nelle profondità dell'isola.

Tutto sembra fondersi e confondersi nel passaggio dalla terraferma all'Atlantico. In realtà, anche sotto il mare di Gran Canaria ci sono delle nuvole. Nel loro caso, sono illuminate dall'argento e dall'oro scintillante delle ombre e delle mormore, pesci che non hanno problemi a essere osservati a distanza ravvicinata dai visitatori.

I 230 chilometri che delimitano la silhouette di Gran Canaria offrono molteplici siti per immersioni a tutti i livelli e in qualsiasi periodo dell'anno, grazie al fatto che la temperatura varia dai 18 gradi dell'inverno ai 24 del resto dell'anno.

Questo rende facile intravedere l'universo blu in immersioni che possono iniziare ai piedi di un molo, di una cala o sul lungomare di un villaggio con case colorate come i pesci che brulicano lungo la costa.

Inoltre, lo snorkeling e le immersioni subacquee a Gran Canaria sono favoriti dalla professionalità dei club e delle scuole che permettono di scoprire la personalità dei fondali dell'isola, caratterizzati dalla biodiversità, dall'abbondante



presenza di specie endemiche e dalle capricciose formazioni geologiche possibili solo nelle zone scolpite dall'attività vulcanica. A Gran Canaria ci sono molte porte verso un altro mondo all'interno di questo mondo. Alcuni degli spot di immersione più interessanti, oltre a essere sicuri per le precauzioni che si devono sempre prendere in mare e adatti allo snorkeling, sono estremamente accessibili da terra, come Taliarte, Playa de Cabrón o Risco Verde a sud-est e Caleta Baja e Sardina de Gáldar, Las Merinas de Agaete e Las Canteras a nord, per citarne alcuni.

L'avventura può iniziare a poca distanza da un piccolo molo dove ogni giorno vanno e vengono i pescherecci, come alla foce delle acque calme tra il porto di Taliarte e la spiaggia di Melenara. Una piattaforma rocciosa è l'anticamera di un prato sottomarino. Questa prateria marina offre riparo e sostentamento a un arcobaleno mobile di salpe, pesci pappagallo, symphodus trutta e donzelle pavonine.

Anche polpi e granseole salgono sul palcoscenico di questa rappresentazione, che si svolge ogni giorno, per prendere parte a uno spettacolo che sembra essere diretto a breve distanza dal Nettuno di bronzo che domina la baia.

Insieme allo snorkeling, questa è un'opzione molto adatta a chi fa immersione per le prime volte o ama le immersioni notturne, poiché lo spettacolo continua dopo il tramonto con l'incorporazione di vari tipi di crostacei e, con un po' di fortuna, anche dei calamari che lasciano le profondità in cerca di cibo.

La varietà di paesaggi di Gran Canaria ha una sua versione marina. La spiaggia di Cabrón è una delle pagine più belle di questo libro scritto in inchiostro blu. Il Veril è una città sommersa piena di cavità abitate da murene, ombrine cirrose con i loro costumi bianchi a pois, priacanthidi o mostelle lucenti, mentre il fondo sabbioso è punteggiato di cefali. Lo sguardo penetrante di cernie e meri, insieme alle frequenti irruzioni di barracuda e ricciole, rendono completa la sensazione di sentire il battito degli oceani.

Un lampo blu attraversa improvvisamente lo specchio d'acqua del Risco Verde, all'estremità settentrionale della Playa de Arinaga. È una fula, un pesce piccolo ma molto territoriale. I suoi occhi, enormi rispetto alle sue dimensioni, lanciano uno sguardo tra lo scrutatore e lo sfidante. Le viejas, un tipo di pesce pappagallo autoctono, sono concentrate a rosicchiare le rocce per strappare alghe e crostacei, una dieta che le rende una prelibatezza.

Ogni boccone è un tuffo. Esistono ancora, tra l'altro, pescatori che li catturano con una canna sormontata da un corno di capra lucidato. Quando la notte stenderà il suo manto sulle profondità, sarà il momento degli squali angelo in questo luogo cullato dal rumore delle onde.

Da Punta de Maspalomas si apre la fascia marina della Riserva della Biosfera di Gran Canaria, 35.000 ettari di tesori sommersi che si estendono fino al Puerto de las Nieves di Agaete. Parte di questa ricchezza può essere contemplata con un semplice paio di occhiali e un boccaglio da qualsiasi spiaggia del sud di Gran

Canaria o attraverso i servizi di un'agenzia specializzata in immersioni.

Gli azzurri del cielo e dell'Atlantico si intrecciano nel sud di Gran Canaria, i cui fondali nascondono navi affondate che sono state trasformate in feste marine. È il caso dei relitti di un antico peschereccio, il Cermona II e dell'ex imbarcazione da diporto Meteor II. Qui la vita si costruisce sulle rovine del passato. A Baja de Pasito Blanco, l'immagine delle delicate palme di seta che ondeggiavano nelle correnti conferma la profonda poesia del mare.

Per scoprire questi luoghi pieni di mistero e vitalità, è necessario raggiungere i siti in barca e disporre di equipaggiamento specializzato, come nel caso della barriera artificiale di Arguineguín. Sul fondo sabbioso di questa piccola Atlantide sorgono popolazioni di anguille che alzano i loro corpi allungati come fossero periscopi, osservandoci dalle profondità di questo regno di luci e ombre.

A Las Merinas, sulle pendici del monumento naturale di Dedo de Dios di Agaete, un pinnacolo di pietra che ha ceduto a una tempesta nel 2005, un gruppo di rocce crea una città sommersa con un importante censimento di coralli, anemoni giganti e gamberi pulitori.

Al centro della costa settentrionale di Gran Canaria, Caleta Baja offre la possibilità di nuotare accanto a banchi di martin pescatori e mante giganti. A due passi da qui, a Sardina, basta scendere le scale del molo per iniziare il viaggio nelle acque di questa baia protetta dall'oceano e dal vento, come ben sanno i cavallucci marini, squali angelo, jack striati, pesci spugna, boga e barracuda boccagliata.

I confini sfumati tra mare e terra a volte scompaiono del tutto. È successo in più di un'occasione a Las Palmas de Gran Canaria. La Cattedrale di Santa Ana e altri edifici di spicco della città sono stati costruiti con materiale estratto dalla Barra de la Playa de las Canteras. Questa barriera corallina si estende per più di due chilometri, a duecento metri dalla riva, e fa di Las Canteras una





vetrina di vita marina quasi a colpo d'occhio, ai piedi di una grande città che ha qui il suo riflesso sottomarino, come accade anche a Baja Fernando, nella baia di Confital, all'ombra dei vulcani.

Ma molto prima della città, la natura aveva già eretto la sua cattedrale. È questo il nome dato alla struttura subacquea situata a pochi minuti di barca dalla costa. L'immersione inizia all'imboccatura di una grotta che conduce a un susseguirsi di volte, corridoi e cavità piene di ricci di mare, gamberi, boga, le donzelle pavonine e perchie.

Questo tempio atlantico è anche il punto di osservazione perfetto per il passaggio di specie pelagiche, come ricciole e barracuda boccaggiolla, che portano con sé l'eco dei sette mari a risuonare tra le pareti di questa cattedrale senza campanile.

Info: www.grancanaria.com e www.grancanariablue.com

GRAN CANARIA, GASTRONOMIA ECCEZIONALE

Gli Alisei, l'Atlantico, i vulcani e il sole sono gli scultori di questa isola di microclimi e gastronomia eccezionale. A Gran Canaria, i suoi tesori culinari sorprendono il viaggiatore per i sapori genuini che li caratterizzano: l'unico caffè in Europa coltivato all'ombra di arance e mango; formaggi riconosciuti in tutto il mondo a base di latte crudo e caglio vegetale; vini eccezionali con Denominazione di Origine; ulivi millenari che vestono il paesaggio dell'entroterra; e fiori di mandorla che addolciscono il carattere della sua gente.

Gran Canaria è più che tramonti eterni e acque cristalline. È un continente in miniatura di contrasti e sfumature che incanta il visitatore con le sue ricette tradizionali, così come con i piatti d'avanguardia preparati dai suoi chef.

Viaggiare a Gran Canaria e scoprire la sua gastronomia è l'esperienza vitale che nutrirà il tuo corpo e la tua anima perché il buon tempo si può trovare in altre parti del mondo, ma una gastronomia così vera, che parla della sua natura, del suo passato e del suo presente ... in questo modo, non ce n'è un'altra simile.



COLTIVARE LA VITE
SUL PUNTO PIÙ ELEVATO
DEL CARTIZZE
PER NOI È UN ONORE.

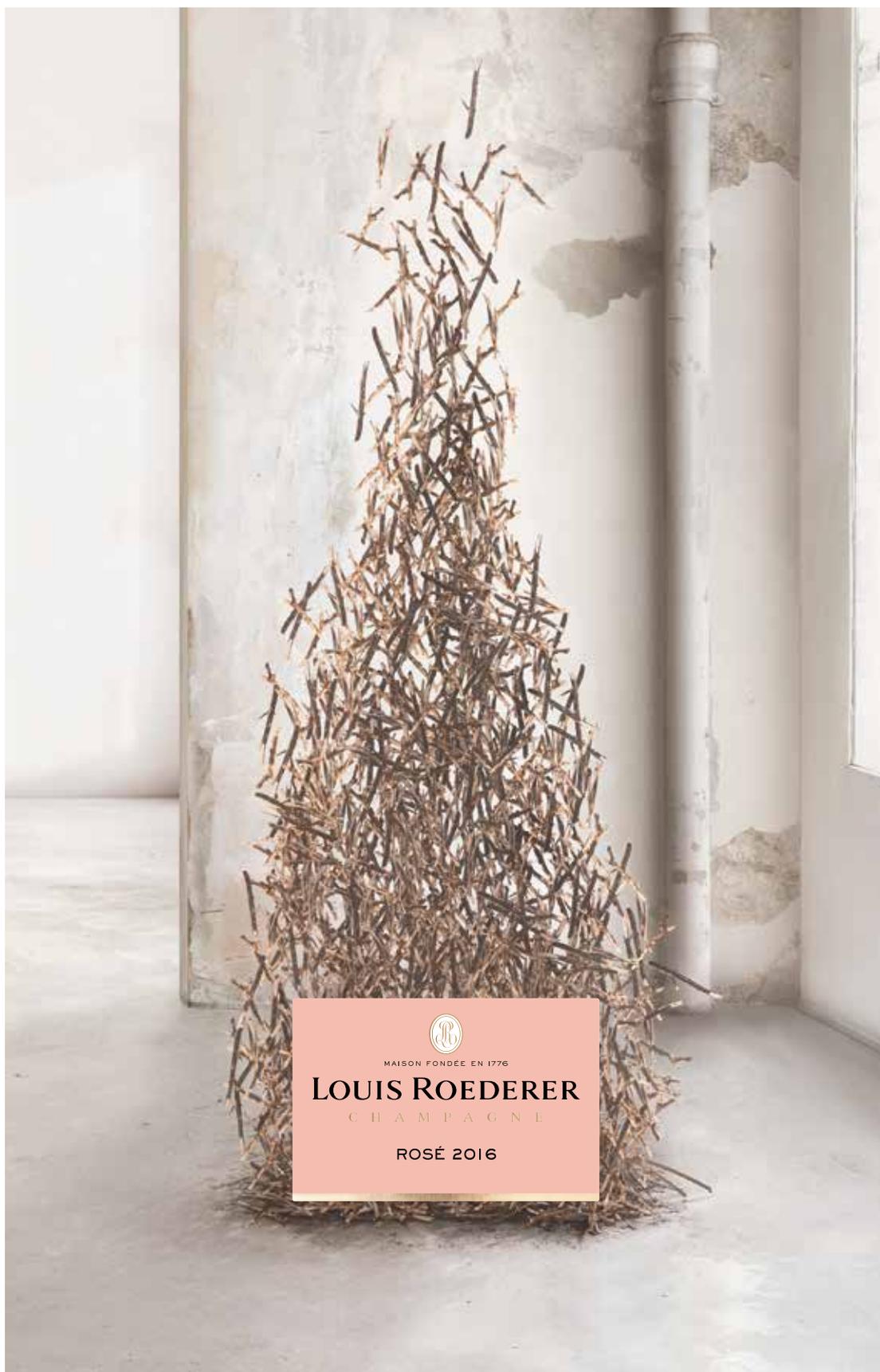
www.colvetoraz.it

DA SEMPRE, RISPETTIAMO LE ARMONIE
E I RITMI DI UNA NATURA UNICA E GENEROSA.

Le colline del Cartizze del Valdobbiadene DOCG, tra le più ardue da coltivare, sanno donare vini di straordinario equilibrio e seduzione. Con una passione e un'attenzione minuziosa nel preservare l'integrità espressiva del frutto originario, ci impegniamo ogni giorno per esprimere il meglio di questo ambiente ineguagliabile.


Col Vetoraz
VALDOBBIADENE





MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER

CHAMPAGNE

ROSÉ 2016

LOUIS ROEDERER

TUTOYER LA NATURE

DISTRIBUITO DA SAGNA SPA DAL 1928 - WWW.SAGNA.IT



Delamain

COGNAC

GARDIENS DU TEMPS
DES GRANDS COGNACS