wonders

SCOPRI L'ITALIA DELLE MERAVIGLIE

TOP EXPERIENCE 2023 - 2024

GUIDA AGLI ITINERARI PIÙ BELLI DI AUTOSTRADE PER L'ITALIA



autostrade per l'italia

Prefazione

Quando abbiamo iniziato il viaggio di “Wonders. Scopri l’Italia delle meraviglie”, avevamo l’ambizione di svelare e valorizzare l’immenso patrimonio culturale, naturalistico ed enogastronomico che circonda un’infrastruttura, quella autostradale, arteria vitale per il presente e il futuro del nostro Paese.

Sono oltre 500 gli itinerari raccontati in collaborazione con i nostri partner d’eccellenza: Touring Club Italiano, WWF Italia e Slow Food Italia. Esperienze di viaggio messe a disposizione di chi percorre le autostrade e di chi ha deciso di unirsi alla nostra community per scoprire l’Italia e le sue eccellenze.

Wonders, per celebrare questo primo anno, oggi presenta una raccolta di 44 percorsi selezionati tra quelli più cliccati online. Una guida, originale e unica, per scoprire le 15 regioni attraversate dalla rete di Autostrade per l’Italia, all’interno della quale troverete 3 Top Experience per ogni regione, arricchite con idee di viaggio innovative e coinvolgenti.

La raccolta introduce anche una novità, che testimonia il nostro impegno per far vivere, e non soltanto conoscere, i territori. Per ogni itinerario, grazie alla collaborazione con il Touring Club Italiano, offriamo una nostra proposta di luoghi dove mangiare e dormire: preziosi suggerimenti per una pianificazione a 360 gradi.

“Top experience 2023-2024. Guida agli itinerari più belli di Autostrade per l’Italia”, nasce per integrare un ecosistema fatto di canali digitali (podcast, social, la nuova App KuriU for Wonders) rafforzando l’ambizione di valorizzare le bellezze del nostro Paese, con particolare attenzione ai territori meno noti e frequentati.

Crediamo che la rete autostradale sia elemento cardine dell’accessibilità e dello sviluppo economico e sociale della Penisola, oltre che strumento per accompagnare il viaggiatore alla riscoperta del patrimonio culturale, turistico e naturalistico del Paese. Coerente con i principi cardine del Piano di trasformazione di Autostrade per l’Italia, Wonders è innovazione che arricchisce l’esperienza di viaggio degli utenti e ci consente di contribuire alla valorizzazione delle bellezze dei territori ricchi di arte e cultura che la nostra rete attraversa.

Buon viaggio con Wonders!

Elisabetta Oliveri
Presidente Autostrade per l’Italia

Roberto Tomasi
Amministratore Delegato Autostrade per l’Italia




VALLE D'AOSTA

Gran Paradiso. Il parco del Re

Un tempo riserva di caccia dei Savoia, il più "anziano" dei parchi nazionali italiani è ammantato di foreste, costellato di laghi, vigilato da ghiacciai. I confini di tanta bellezza sono cinque valli comprese tra Valle d'Aosta e Piemonte. Cinque "sorelle diverse" dove vivere esperienze nella natura che lasciano il segno. Nella boscosa valle Soana, dove un antico santuario si rannicchia ai piedi di una roccia, non è raro avvistare i camosci, mentre nella valle Orco il foliage autunnale sembra un dipinto. Tra creste aguzze si attraversa la val di Cogne, il cui capoluogo, con la sua prateria, è capitale dello sci di fondo. Si percorrono antichi sentieri sabaudi in Valsavarenche e, nell'incantata valle di Rhêmes, si conosce la reintroduzione del gipeto nei cieli alpini. Su tutto, padrone di rupi e pascoli, veglia lo stambecco, simbolo del parco.

DOVE MANGIARE

Bar à Fromage

Cogne (AO)

Cucina fortemente radicata nella tradizione montanara valdostana, e in quella di Cogne in particolare, per questo locale presso l'Hotel Bellevue. A partire dalla struttura interna del locale, che si sviluppa intorno ad un focolare, e passando per gli strumenti tipici della lavorazione del latte e del formaggio posti a decorazione, questo ristorante ha una forte impronta alpina tanto nella sua proposta culinaria quanto nell'arredamento. Da non perdere fonduta e raclette.

DOVE DORMIRE

La Madonnina del Gran Paradiso

Cogne (AO)

Nel contesto del Parco Nazionale del Gran Paradiso, vicinissimo agli impianti di risalita, un albergo, gestito da circa quarant'anni dalla stessa famiglia, che coniuga armoniosamente tradizione e modernità, il luogo ideale per alternare il relax al divertimento. Le camere, dall'atmosfera calda e accogliente, hanno tutte un balconcino con bella vista sui monti e sui prati di Sant'Orso. Al ristorante vengono preparate specialità valdostane. Possibilità di avere maestri di sci e snowboard per consigli e suggerimenti sulle attività sportive da praticare in zona.



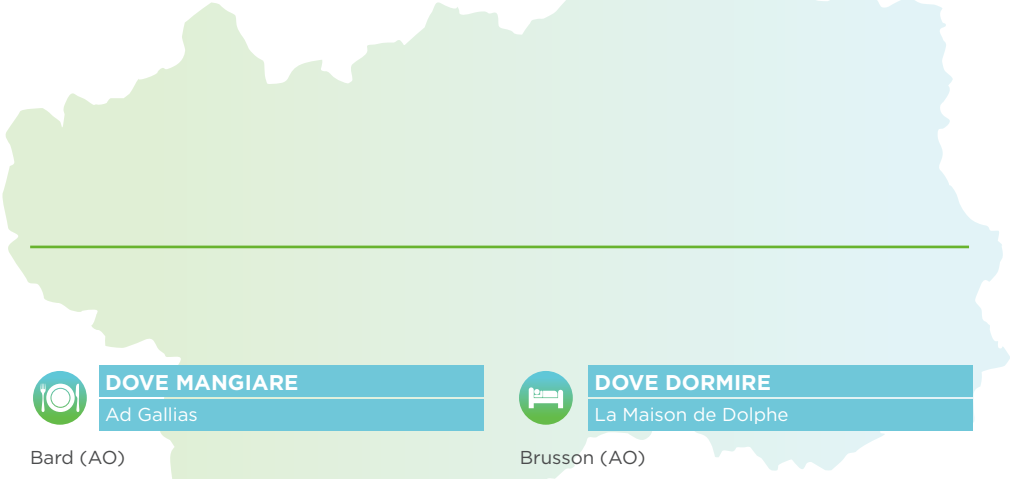
ITINERARIO



Touring Club Italiano

La fontina e gli altri formaggi della Valle

In una regione in cui abbondano i pascoli è quasi ovvio che i prodotti caseari siano molteplici. Si parte da Donnas per conoscere la toma di Gressoney e il reblec. La prima ha un sapore dolce e delicato e retrogusto finale leggermente deciso. Il secondo è un formaggio fresco, privo di sale. Andando a Brusson si potrà gustare il salignun, una ricotta fresca aromatizzata, e il fromadzo, un formaggio semigrasso ottenuto da latte parzialmente scremato. Si chiude il percorso a Chambave, dove acquistare un'eccellente fontina, sia nella versione di fondo valle, sia in quella realizzata con il latte delle mucche al pascolo di montagna.



DOVE MANGIARE

Ad Gallias

Bard (AO)

Ai margini della cittadina, lungo il fiume e con splendida vista sul Forte, è il ristorante dell'omonimo hotel. Curato e accogliente, con muri in pietra e un grande camino a riscaldare l'ambiente, propone una cucina che porta in tavola i sapori tipici valligiani, abilmente rivisitati. Curata la carta dei vini.

DOVE DORMIRE

La Maison de Dolphe

Brusson (AO)

Uno chalet di charme con vista sul lago di Brusson e sulla val d'Ayas. I proprietari, Nicole e Gabriele, hanno ridato vita a un vecchio rascard arredandolo accuratamente con le particolari opere dell'artista locale Gabriele Maquignaz, mobili in legno su misura, travi a vista, tessuti della tradizione e oggetti di design. Dispone di eleganti suite dotate di servizi con doccia king size, lavabo in pietra e accesso indipendente all'esterno. Particolare, nella grand suite, la presenza a vista della vasca da bagno. Su prenotazione è possibile una degustazione di prodotti tipici e vini del territorio.



ITINERARIO



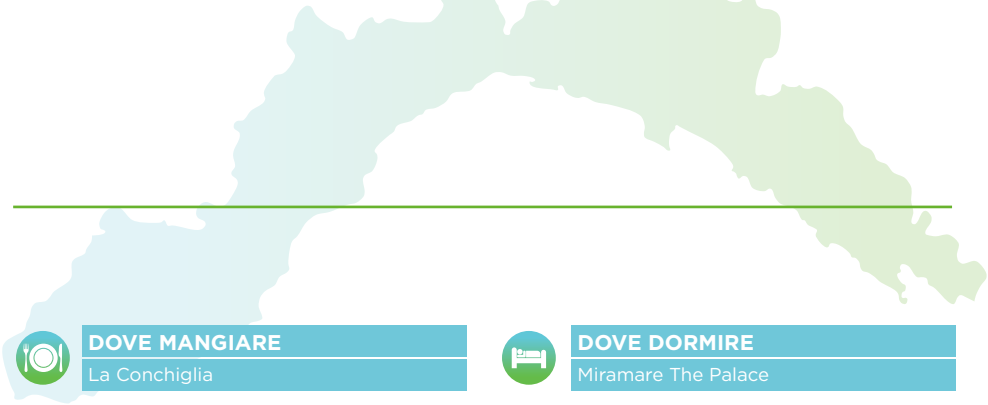
Slow Food® Italia




LIGURIA

Entroterra sanremese. Borghi pittoreschi

Nell'immediato entroterra di Sanremo si va alla scoperta di tre borghi ammalianti e tutti diversi tra loro. Ci si inoltra nella Valle Armea per raggiungere Ceriana, un paese dalla tipica conformazione a chiocciola che sorprende con la forza delle sue antiche tradizioni e la grazia delle chiese e degli oratori. A Bussana Vecchia si scopre con sorpresa la vicenda di questo paese fantasma rinato dalle ceneri del terremoto grazie a una colonia di artisti. Si risale per un breve tratto la Valle Argentina fino a Taggia: qui, oltre agli eleganti portali scolpiti in ardesia, alle vie porticate e alle case antiche, si percorre un iconico ponte medievale e si fa la scoperta dell'arte del Quattrocento nel convento di S. Domenico.



DOVE MANGIARE

La Conchiglia

Arma di Tàggia, Tàggia (IM)

Si trova sul lungomare questo accogliente e raffinato ristorante. La sala ha arredi classici e i tavoli sono ben distanziati. In cucina si presta attenzione alla qualità della materia prima valorizzandola e abbinandola attraverso preparazioni che ne caratterizzano le peculiarità e il sapore e che variano giornalmente in base dell'offerta del mercato, sia di terra sia di mare. Tra i classici, la pescata ligure cotta al vapore, verdure croccanti, olive taggiasche e salsa genovese o la zuppa di pesce senza spine, pane tostato profumato all'aglio. Ottima la cantina.

DOVE DORMIRE

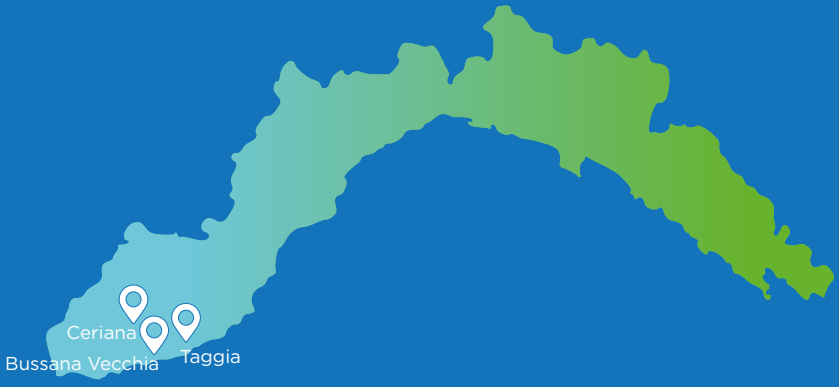
Miramare The Palace

Sanremo (IM)

L'albergo si inserisce in un contesto straordinario: è immerso in un vasto parco con piante tropicali, attiguo all'elegante passeggiata di corso Imperatrice, in un edificio di fine Ottocento in stile liberty. All'interno, sale comuni calde e accoglienti, impreziosite da pavimenti in parquet o in marmo bianco e nero, camere curate e confortevoli, lussuose suite e un attivo ristorante con cucina ligure e classica.



ITINERARIO



Touring Club Italiano

Oasi i Valloni

L'Oasi è situata al margine della piana di Albenga, in Provincia di Savona, in località Valloni. La sua estensione è di circa 10 ettari con un'altitudine compresa tra 40 e 80 metri sul livello del mare. La zona, interessata fino alla fine degli anni '70 del secolo scorso da un'attività di cava per l'estrazione di argilla fossilifera pliocenica, è andata incontro ad un processo di ri-naturalizzazione spontaneo.



Foto di Piccardo Giuseppe - Lago piccolo

DOVE MANGIARE

Il Posticino

Albenga (SV)

In un vicolo del centro città, sotto la poderosa torre, a due passi dalla Piazza dei Leoni, ritroviamo la cucina di una delle più apprezzate allieve di Gualtiero Marchesi. Ambiente informale con tovaglie impreziosite da pizzi, cornice a una proposta gastronomica fresca, curata nei dettagli, saporita e frutto della conoscenza e delle tecniche evolute e delle materie prime locali. In menu troviamo il minestrone di verdure al pesto, l'insalata di polpo con sedano, capperi e olive, l'orata con carciofi e patate e, i calamaretti alla griglia. Buoni i dessert preparati in casa.

DOVE DORMIRE

Villa della Pergola

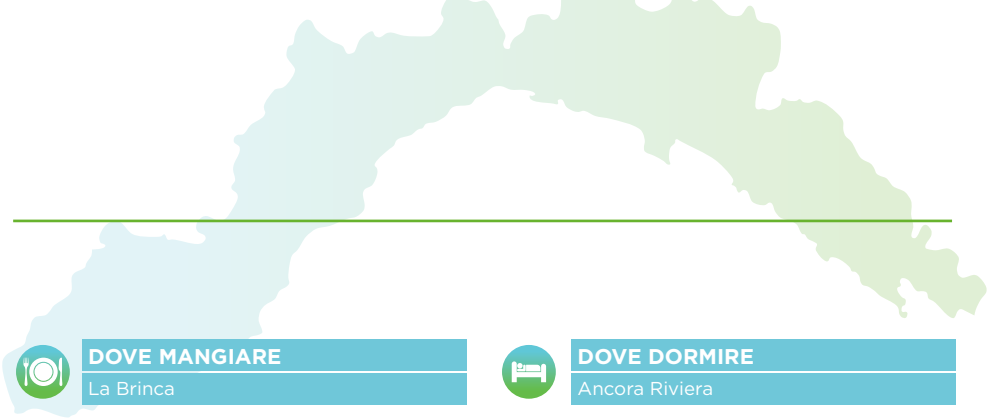
Alassio (SV)

Una dimora dell'Ottocento circondata da un ampio parco ricco di alberi, laghetti, fontane e pergole di rose e glicini; gli interni, dopo un lungo lavoro di restauro, hanno recuperato l'antico charme della dimora vittoriana, con il camino in pietra di Finale, porte in quercia, mobili d'epoca e una collezione di quadri e cimeli appartenenti alle famiglie britanniche che in passato abitarono la villa. Ogni camera è legata a un personaggio importante per la storia della dimora, dotata di ogni tipo di comfort e di una bella terrazza con vista sul golfo di Alassio. La prima colazione è servita nella sala da pranzo o, in estate, nel grazioso giardino.



Alla scoperta della Liguria di Terra

Sebbene il mare sia una presenza costante, la Liguria ha una cucina soprattutto di terra, fatta di erbe, verdure, olio extravergine e formaggi. Scoprire prodotti e piatti di questi luoghi è uno dei modi più belli di trascorrere del tempo in questa regione. Nella Val d'Aveto in particolare si produce il San Sté, un formaggio ottenuto con il latte di vacca cabannina, i cui allevamenti sono concentrati nel villaggio di Rezzoaglio, dove ha sede anche il caseificio. Il percorso per raggiungere questo luogo sarà un viaggio alla scoperta dei sapori liguri: l'olio extravergine di Lavagna, i formaggi caprini di Borzonasca, le verdure di Ne, e infine gli splendidi pascoli della Val d'Aveto. Una Liguria nuova e spesso poco nota.



DOVE MANGIARE

La Brinca

Ne (GE)

Il locale si conferma come una delle trattorie migliori del paese per qualità e proposte, capisaldi di un ristorante confortevole, dove il servizio è sempre attento e professionale. I piatti sono quelli della tradizione regionale, preparati utilizzando i genuini prodotti del territorio: lattughe ripiene in brodo, ravioloni di erbette e Sarazzu con salsa di nocciole misto Chiavari, coniglio ripieno alle erbe. Un vero inno ai sapori dell'orto che si gustano al meglio accompagnati da uno dei vini, anche biologici, della ricchissima cantina.

DOVE DORMIRE

Ancora Riviera

Lavagna (GE)

Nel golfo del Tigullio, in comoda posizione per scoprire le Cinque Terre e a due passi dalle spiagge, un piccolo hotel che dispone di luminose camere dagli arredi moderni, alcune con balcone vista mare.
A disposizione degli ospiti, inoltre, un angolo lettura, il Bar e un grazioso giardino. Ricca colazione a base di prodotti fatti in casa, sempre freschi e genuini.



ITINERARIO



Slow Food® Italia




PIEMONTE

Torino. La Quinta collinare oltre il Po

Fa parte della quotidianità dei torinesi lo skyline che cinge la città, la quinta della collina che si leva oltre il Po. Di interesse storico e naturalistico e zona di residenze di prestigio, la "Montagna" di Torino non fu sempre luogo sicuro, dove potersi avventurare con disinvoltura tra i suoi fitti boschi se lo storico Luigi Cibrario così la evocava nel 1846: «Nel XIV secolo sarebbe stata follia l'avventurar la persona e la roba in residenze tanto selvagge, e lontane da ogni speranza di soccorso». L'idea di "addomesticare" la collina torinese e farne luogo residenziale venne ai duchi di Savoia, quando nel 1563 trasferirono la capitale da Chambery a Torino. La costruzione di "maisons de plaisance" esterne alla città, parchi, monumenti si protrasse fin oltre il Settecento modellando lo splendido skyline giunto sino a noi dove, su tutto, spicca la Superga.

DOVE MANGIARE

Antica Trattoria Con Calma

Torino (TO)

A pochi minuti dal centro della città, immerso nel verde e nella quiete delle colline torinesi, un locale intimo e raccolto con tre piccole sale arredate con semplicità e un fresco pergolato di uva fragola per il servizio estivo. Dalla cucina arriva il meglio della cucina regionale tra cui citiamo il fritto misto alla piemontese (vanto della casa), il carpaccio di Fassona con crema al gorgonzola, gli agnolotti alla torinese, la bagna cauda e, tra i dolci, troverete sempre lo zabaione caldo con paste di meliga. Ben fornita la lista dei vini.

DOVE DORMIRE

Albergo Ristorante San Giors

Torino (TO)

Un albergo dall'antica tradizione, considerato uno dei più importanti e storici d'Italia: risale infatti al 1815! Le camere, impreziosite da arredamenti di design, sono una diversa dall'altra e ospitano le opere di vari artisti contemporanei. Al pianterreno, il ristorante propone un menu tradizionale piemontese. I piatti sono firmati dallo chef Paolo Ribotto, particolarmente attento alla stagionalità delle materie prime. Il servizio in sala si distingue per competenza e per la cortese accoglienza.



ITINERARIO



Touring Club Italiano

Oasi di Oropa

Il Giardino botanico si trova a 1200 m di quota e occupa una superficie di 10.700 metri quadrati; è stato dichiarato Area di interesse botanico dalla Regione Piemonte (L.R. 22/1983), è di proprietà dell'Ente autonomo laicale di culto Santuario di Oropa (inserito nel Sito seriale UNESCO dei Sacri Monti di Piemonte e Lombardia), mentre la gestione è garantita dal 1998 dall'OA WWF Oasi e Aree Protette Piemontesi di Biella.
I servizi sono affidati alla Clorofilla Soc. Coop. di Biella.



Foto di Fabrizio Bottelli - Oasi di Oropa

DOVE MANGIARE

Il Patio

Pollone (BI)

Il locale, ricavato in un'antica scuderia di epoca settecentesca, è avvolto nella verdeggiante natura delle Prealpi biellesi. Al suo interno sono disponibili due grandi sale per accogliere un discreto numero di coperti. All'esterno, un vasto giardino che diventa dehors nella stagione estiva. La cucina è quella di Sergio Vineis che dal 1989 accoglie nel suo locale una clientela che è diventata negli anni ampia e fedele. La sua cucina nasce dal territorio, ma si apre verso l'esterno alla ricerca della solarità e del mare. Cantina assai fornita, con una buona scelta anche di vini naturali e biodinamici.

DOVE DORMIRE

Il Cortile

Biella (BI)

Un delizioso B&B realizzato in un vecchio cascinale di campagna ristrutturato, appena fuori il capoluogo e a pochi chilometri da Oropa. Le camere sono arredate con grande cura dei dettagli, mentre all'esterno quando la stagione lo consente si può godere della tranquillità di un giardino, dove si può consumare la colazione dolce e salata, con prodotti fatti in casa, e di una piccola piscina esterna. Il tutto accompagnato dall'accoglienza gentile del personale. Tra le altre comodità: il parcheggio interno e alcuni servizi per ciclisti e motociclisti come il rimessaggio in box per bici e motociclette e, a pagamento e su prenotazione, il noleggio biciclette a pedalata assistita.



Salumi equini e formaggi di montagna

Nella zona del Novarese, a breve distanza dal lago d'Orta, è piuttosto comune l'utilizzo in tavola di carni e insaccati equini. A Borgomanero ad esempio si producono bresaole e salami di asino o di cavallo con tagli magri di prima scelta; la concia di solito prevede sale, pepe, aglio, noce moscata e Barbera. Spostandosi a Orta San Giulio, si arriva a un agriturismo dove si degustano ottimi mieli d'acacia, castagno e melata, nonché confetture di piccoli frutti: perfetti in abbinamento alla specialità della tappa successiva, Armeno. Qui, una cooperativa agricola raccoglie il latte vaccino proveniente dalle pendici del Mottarone, e lo trasforma in un ottimo formaggio dalla pasta morbida ed occhiata che prende il nome dalla montagna stessa.

DOVE MANGIARE

Pinocchio

Borgomanero (NO)

In una zona tranquilla ai margini della cittadina, un buon ristorante che sorge in una grande e moderna struttura in legno caratterizzata da un fresco giardino per il servizio estivo. All'interno si viene accolti da un ambiente elegante e di classe, con tavoli ben apparecchiati e distanziati tra loro in cui gustare una buona cucina di territorio, maturata nel tempo e che si avvale di ottime materie prime, frutto di una selezione appassionata e puntuale da parte dei proprietari. Ben fornita la lista dei vini.

DOVE DORMIRE

Il Giardino sul Lago

Orta San Giulio (NO)

Ideale per chi cerca pace e tranquillità, la struttura si trova sul lago d'Orta e può rappresentare anche l'indirizzo ideale per ciclisti flâneur che qui possono fare piacevoli escursioni. All'interno di un edificio del diciottesimo secolo, ben ristrutturato, è al centro di un giardino con un grande faggio e tanti fiori. Dispone di una bella camera al secondo piano, arredata con gusto, confortevole e luminosa, con vista panoramica sull'isola di San Giulio, veramente suggestiva al tramonto. All'interno della casa si trova anche una biblioteca multilingue di grande pregio.



ITINERARIO



Slow Food® Italia




LOMBARDIA

Adda. Sulle tracce di Leonardo

Lungo gli argini dell'Adda, a piedi o in bicicletta, si ripercorrono le tappe dell'Ecomuseo dedicato a Leonardo da Vinci, che in queste terre visse per più di vent'anni. Si parte da Groppello d'Adda, dove sulla sponda del fiume s'incontra l'imponente ruota idraulica nata dal genio fiorentino, e si prosegue accompagnati da scorci fluviali che il maestro ritrasse in alcuni schizzi, verso Trezzo sull'Adda, dove si ammirano i ruderi del Castello Visconteo. Sbarramenti e chiuse leonardesche manovrate da giganteschi ingranaggi si susseguono, poi, a Porto d'Adda e a Paderno d'Adda, i cui paesaggi ispirarono gli sfondi selvaggi della Vergine delle Rocce. Infine ecco Imbersago, punto di partenza del "Traghetto di Leonardo", unico esemplare oggi funzionante realizzato su un progetto del genio di Vinci.

DOVE MANGIARE

Griglieria La Brasca

Rivolta d'Adda (CR)

Griglieria dall'arredamento rustico ai bordi della città e vicino al Parco della Preistoria. Piatti e dolci sono fatti in casa e sono preparati in base alle materie prime che si trovano in stagione, per mantenere alta la qualità delle proposte.
Tra le specialità: gnocco fritto, risotti e carne alla brace. Ricca selezione di vini.

DOVE DORMIRE

Villa Maggi Ponti -Julia Hotel & Restaurant

Cassano d'Adda (MI)

Inserito nella Villa Maggi Ponti, affascinante e storica struttura dei primi anni del secolo scorso, circondata da un parco e situata su un isolotto tra il fiume Adda e canale Muzza. Si soggiorna in camere ben attrezzate e confortevoli. Il ristorante propone cucina lombarda. Durante la bella stagione si può pranzare sulla terrazza.



Foto di Cinzia Rando

ITINERARIO



Touring Club Italiano

Oasi di Valpredina

L'Oasi WWF di Valpredina è situata sulle Prealpi bergamasche nel comune di Cenate Sopra (BG). L'area si estende per circa 90 ettari, costituita in prevalenza di boschi misti con coste rocciose e coltivi, ed è percorsa dal torrente Predina. L'oasi WWF è riconosciuta anche come Riserva naturale regionale, nonché come Zona Speciale di Conservazione in base alla Direttiva "Habitat" (IT2060016). Circa 50 ettari sono di proprietà del WWF Italia. A Valpredina è operativo un importante CRAS (Centro Recupero Animali Selvatici).



Foto di WWF Italia

DOVE MANGIARE

Tre Gobbi

Bergamo (BG)

Una osteria che esiste dall'Ottocento e in cui mangiava anche Donizetti, come ci ricorda una targa. È nella città Bassa, all'angolo di un caratteristico passaggio sopra il canale che conduce a una chiesetta che si trova sul retro. Qui si mangia molto bene, sia alla carta sia seguendo uno dei menu degustazione proposti. I piatti sono pieni di gusto e di bella presentazione. Piccola carta dei vini dove non mancano le buone bollicine. Prenotazione consigliata.

DOVE DORMIRE

57 Reshotel

Orio al Serio (BG)

A breve distanza da Bergamo e per raggiungere l'Oasi WWF Valpredina. Una struttura moderna e funzionale nelle dotazioni, costruita nel rispetto dell'ambiente. Si può scegliere tra camere, di varia tipologia e dal design innovativo, o appartamenti arredati anch'essi in stile moderno e con cucina attrezzata.



La mostarda di Cremona

La mostarda di Cremona è una preparazione a base di frutta, zucchero ed essenza di senape che vanta origini antichissime. Il contrasto tra il sapore dolce della frutta e il piccante della senape permette un'ampia gamma di abbinamenti gustosi. Le varianti, come la fantasia di chi la prepara, spesso non hanno limite. A Casalbuttano, per esempio, sono davvero particolari quella di mele, pere e zenzero o le monofrutta di clementine o bergamotto. Anche a Vho di Piadena si può acquistare, oltre che gustare a tavola, questa pregiata specialità: c'è spazio per la classica mostarda di mela come per quella di anguria selvatica o di mandarini. Si chiude a Pieve San Giacomo dove fa la sua comparsa la rarissima mostarda di giuggiole.

DOVE MANGIARE

Trattoria dell'Alba

Piadena Drizzona (CR)

In una delle più antiche trattorie d'Italia, la famiglia Bertoletti porta avanti da generazioni una cucina di tradizione, con piatti come il tortello di zucca, nel cui ripieno si trovano amaretti e mostarda di mele al soffritto di pomodoro dolce, o l'oca in terragna, cotta e successivamente conservata nel suo grasso. La cantina è ben fornita. La prenotazione è vivamente consigliata.

DOVE DORMIRE

Lo Stagno

Stagno Lombardo (CR)

All'interno di una corte d'epoca affacciata sulle rive del Po, vicino a Cremona, tra stagni, cascine e fitti boschi di pioppi e latifoglie, la struttura, fondata dai Benedettini di Nonantola nel 1400, apre anche nei mesi invernali ma solo su prenotazione. Si può alloggiare in uno delle sei camere o in alcuni appartamenti arredati con mobili antichi. La colazione prevede un buffet dolce e salato, il ristorante è un servizio aggiuntivo solo su prenotazione e a uso esclusivo degli ospiti. Una riserva di caccia e un lago per pescare e organizzare gite in barca sono a disposizione dei clienti su prenotazione.



ITINERARIO



Slow Food® Italia




VENETO

Portegrandi. Le isole dello spirito

Da Portegrandi sul Sile ci si imbarca per un itinerario tra i monasteri più suggestivi della laguna veneziana. La prima sosta è a San Francesco del Deserto, dove si gode della bellezza della natura segnata dal silenzio. I frati del luogo tramandano le leggende del Santo che dà il nome a quest'oasi di pace. La spiritualità continua a San Lazzaro degli Armeni, dove si viene accolti da un padre armeno che, mostrando le vestigia e gli orti orientali dell'imponente monastero, non mancherà di raccontare di quella volta in cui vi soggiornò George Byron. Risalendo per il rientro, ci si trova a San Giorgio Maggiore che l'incessante lavoro dei monaci benedettini qui insediatisi ha reso un importante centro spirituale e artistico, dai colori e dalle luci quasi magici.

DOVE MANGIARE

Osteria alle Testiere

Venezia (VE)

Un piccolo locale vicinissimo al ponte di Rialto e piazza S. Marco, gestito da due amici uniti dalla passione per la buona cucina e per il buon vino. La cucina è quella tradizionale veneta, rivisitata in chiave innovativa, talvolta arricchita da contaminazioni orientali, per l'uso delle spezie e delle erbe aromatiche. Il menu stagionale è tutto a base di pesce, crostacei e molluschi: antipasto misto di frutti di mare dell'Adriatico, ravioli al pesce spada, ricotta e purea di melanzane dell'orto, baccalà mantecato con polenta di mais Biancoperla; si conclude con la torta di farina di pistacchi di Bronte, la tenerina al cioccolato fondente o la crema rosada, tanto buona che dopo averla assaggiata non ordinerete mai più un crème caramel.

DOVE DORMIRE

Borgo Ca' dei Sospiri

Quarto d'Altino (VE)

L'ex residenza estiva dei vescovi di Torcello, risalente al 1563, rinnovata e immersa in un parco sulla riva del fiume Sile (punto di riferimento per una mini crociera verso le isole della Laguna e il bacino di San Marco), offre ambienti raffinati ed eleganti, camere e suite arredate con gusto e curate nei minimi particolari. All'interno della struttura il ristorante propone piatti della tradizione locale e italiana accompagnati da una carta dei vini selezionata. La prima colazione è a buffet dolce e salato.



ITINERARIO



Touring Club Italiano

Oasi di Valle Averto

La Riserva Naturale Statale Oasi WWF di Valle Averto, situata nella parte meridionale della Laguna di Venezia, si trova all'interno di una Zona Speciale di Conservazione e Zona di Protezione Speciale. L'area, di circa 200 ettari, comprende ampi specchi di acqua salmastra, canneti, prati umidi, boschi igrofili e canali. Dal 1989 è una zona umida di importanza internazionale riconosciuta ai sensi della convenzione di Ramsar.



DOVE MANGIARE

Antica Osteria Cera

Campagna Lupia (VE)

Da cinquant'anni la famiglia Cera possiede questa osteria, elegante e ricercata, che è una delle più pregevoli tra quelle che preparano piatti di pesce della tradizione lagunare, con preparazioni di solo pesce proposte nella variante cruda e calda. Un classico memorabile è spaghettino freddo con lucerna, mazzancolla, salsa di pistacchio di Bronte e acqua di capperi, ma si ricordano anche i tortelli di pane e alici, lo scorfano alla brace, il fritto misto e gli scampi di coccia al sale. Bella e ampia la proposta dei dolci. Ricca la cantina.

DOVE DORMIRE

Locanda da Vito

Campagna Lupia (VE)

Un indirizzo che rappresenta un buon punto d'incontro tra forma e sostanza, ideale per chi cerca un posto dove dormire in assoluta tranquillità, potendo contare anche su un buon ristorante. L'ambiente è classico e curato, l'accoglienza familiare e garbata e la cucina, aperta anche agli ospiti non alloggiati, propone piatti regionali, semplici e ricchi dei sapori che caratterizzano le varie stagioni.



I dolci delle feste veronesi

Il pandoro è il dolce principe della provincia di Verona, ma esistono diverse altre specialità pasticciere, magari meno note, che meritano di essere conosciute. A cominciare dal nadalìn, che del pandoro è ritenuto ufficialmente l'antenato. Basso, dorato e gonfio nel centro, ha una consistenza più compatta. A Bovolone si gusta un pezzo di storia con l'offella d'oro, specialità natalizia nata nel 1891, e la millefoglie strachìn farcita con una crema di latte e uova montata al momento. Di Cerea sono gli ottimi e burrosi frollini di Santa Lucia dalle forme più diverse. Il viaggio si chiude ad Arzignano, con un pandoro d'eccellenza, soffice, gustoso e digeribile, il cui processo produttivo dura quattro giorni.

DOVE MANGIARE

Ostregheteria Sottoriva 23

Verona (VR)

Con un personale davvero molto cortese e piatti che mettono tutti d'accordo, dai critici gastronomici ai clienti, il Sottoriva è una tappa da non perdere per assaporare le tipicità locali, realizzate con dovizia e validi prodotti di aziende della zona, come ravioli e pasta fresca, la carne di cavallo, polenta e baccalà, gran bollito veronese servito con pearà, salsa verde e cren, anche pizze bianche e rosse e un decantato tiramisù. Una locanda molto caratteristica dove si può anche fermarsi solo per un aperitivo o un cocktail; il tutto con un ottimo rapporto qualità prezzo. La prenotazione è consigliata.

DOVE DORMIRE

Milano & Spa Hotel

Verona (VR)

A due passi dall'Arena, in posizione strategica per poter visitare anche a piedi tutte le bellezze della città, questo hotel dall'eleganza classica e sobria offre spazi molto ricercati. Sia per la colazione, da consumare in una piccola corte interna con grande tavolo unico intorno a un suggestivo olivo che per l'aperitivo, come la terrazza Arena sky Lounge, dotata di vasca Jacuzzi, con vista sulla città e in particolare con un affaccio fuori dal comune sull'Arena.



ITINERARIO



Slow Food® Italia




FRIULI
VENEZIA
GIULIA

Carnia. I maestri artigiani

Un itinerario alla scoperta dell'artigianato dei paesi della Carnia conduce verso le valli più emozionanti del territorio. Si parte da Sauris, borgo racchiuso tra i monti e un lago artificiale, famoso per la tessitura artigiana che ripropone disegni "rubati" da stoffe antiche, realizzati ancora oggi con telai manuali. Il viaggio prosegue verso Pesariis, il paese degli orologi dove dal Seicento si affina l'arte dell'orologeria; tra le sue vie si ammirano originali installazioni che si muovono grazie all'acqua, al sole o con meccanismi basculanti. Si passa poi alla maestria del legno: a Sutrio l'artigianato prospera nelle botteghe di mobili ed eccelle nel monumentale Presepe di Teno, un museo etnografico in miniatura che lascia incantati tutti i visitatori.

DOVE MANGIARE

Val Pesarina Osteria Ri-creativa

Prato Carnico (UD)

Nel piccolo borgo di Pesariis, paese degli orologi dall'incantevole architettura, è un locale accogliente e originale dove fanno bella mostra orologi storici e curiosi oggetti di un recente passato. In tavola piatti tipici della tradizione carnica come cjarsons, polenta e frico, selvaggina, formaggi, salumi, fagioli e dolci fatti in casa. Nei fine settimana è possibile lasciarsi tentare da una pizza a lunga lievitazione, magari farcita con prodotti del territorio come erbette selvatiche, funghi o selvaggina.

DOVE DORMIRE

Borgo Soandri

Sutrio (UD)

Lontano dal caos, un autentico borgo montano è il luogo ideale dove fare vacanze rilassanti a contatto con la natura. La struttura è gestita da una cooperativa di soci appartenenti al territorio. A disposizione degli ospiti 33 appartamenti da 2 a 6 posti letto, dislocati a Sutrio tra viuzze lastricate, case con pietre a vista e archi secolari in tufo, ma anche a Priola e a Rivo di Paluzza. Gli alloggi sono dotati di cucina attrezzata, biancheria da letto e da bagno. Sono attive convenzioni con le aziende agroalimentari, le Terme di Arta e i ristoranti del paese.



ITINERARIO



Touring Club Italiano

Oasi di Miramare

Istituita nel 1973, l'Oasi di Miramare è la prima area marina protetta italiana e la prima oasi marina del WWF. Con i suoi 120 ettari di mare tutelato ai piedi del Castello di Miramare, è una vera e propria oasi di biodiversità marino-costiera a due passi da Trieste. È anche riconosciuta quale ASPIM (Area Specialmente Protetta di Interesse Mediterraneo), Sito di interesse comunitario nella Rete Natura 2000 ed è cuore di una Riserva di Biosfera tutelata dall'UNESCO.



DOVE MANGIARE

Salvagente

Trieste (TS)

Questa trattoria vicinissima al porto si nota anche da lontano grazie all'insegna ben visibile e che ovviamente è un salvagente. Ambiente semplice, tradizionale con il rivestimento di legno a mezza parete, tavolini quadrati (in estate anche fuori), apparecchiatura minimale e un bancone dove accomodarsi per un pranzo veloce. La cucina ha il sapore del mare e i piatti variano in base al pescato giornaliero: insalate di mare, frutti di mare al sugo, sauté di cozze, totanetti ripieni, e così via. Da ordinare tra i tanti primi i generosi spaghetti con scampetti, gli gnocchi al sugo di mare e la frittura fatta espressa. Prenotazione consigliabile.

DOVE DORMIRE

Maison 3 Magnoni

Trieste (TS)

Sarà che è nato dalla mente di Daniele Valmarin, chef e imprenditore capace e appassionato, patron dell'Hostaria Ai 3 Magnoni. Questo è davvero un bel posto, accogliente e pulito. È a circa 3 km dal centro cittadino e offre ospitalità in camere dai dettagli ricercati. Tanto legno che se ne sente il profumo, alcuni complementi d'arredo ricavati da casse di vini, ottimi comfort, una bella sala colazione e un'area benessere.



Foto di Lisa Peratoner

Il Montasio. Formaggio di montagna

Si va alla scoperta del montasio, formaggio vaccino a Denominazione di origine protetta, tipico del Friuli e di parte del Veneto. Arrivati a Ugovizza, un piccolo luogo a pochi chilometri dai confini austriaci e sloveni, se ne potrà degustare una versione particolare, che si fregia del marchio Prodotto di Montagna perché l'intera produzione si svolge in alta quota. I pascoli fanno la differenza: la ricchezza degli aromi si trasferisce al latte e, quindi, a questo formaggio che ha profumi e sapore più intensi di quello di valle. È disponibile fresco, semistagionato, stagionato o stravecchio. Si potrà inoltre visitare il caseificio del paese, dove si scoprirà un'altra specialità legata al montasio: una gustosa ricotta, ricavata dal siero che avanza dalla preparazione del formaggio, posta ad affumicare da due a quattro giorni e stagionata per almeno un mese. Ottima per condire la pasta o per impreziosire la fonduta, si può gustare anche al naturale o appena soffritta nel burro.

DOVE MANGIARE

Malga Montasio

Sella Nevea, Chiusaforte (UD)

Siamo in una malga dall'arredamento semplice, con piatti e posate monouso, tavoli conviviali e uno spazio esterno dal panorama mozzafiato sul gruppo del Montasio. In cucina si valorizzano le materie prime del territorio: farina, erbe e formaggi. Si consiglia di assaggiare i salumi, i formaggi di malga, la ricotta fresca e i sottaceti, ma anche gli gnocchi con sugo di stagione, i secondi di carne di Pezzata Rossa, o il frico di patate con polenta. Disponibili alcune camere per la notte e uno spaccio di prodotti dei soci dell'associazione.

DOVE DORMIRE

La Vecchia Latteria

Pontebba (UD)

L'agriturismo con giardino, terrazza e Wi-Fi gratuito, offre ospitalità in camere con vista sulla campagna circostante, pavimenti in legno e bagno privato. La colazione è dolce e salata e il ristorante propone specialità locali e non solo: da provare il frico, gustoso piatto a base di formaggio, patate e cipolla, con salsiccia o formaggio alla piastra. L'azienda di famiglia situata in riva a un torrente, incastonato tra le montagne friulane, è l'ideale per rilassarsi in mezzo della natura.



ITINERARIO



Slow Food® Italia




EMILIA
ROMAGNA

Nella terra dei motori

Automobili leggendarie, trionfi sportivi, miti della velocità: la Motor Valley è la terra fra Modena e Bologna che ha visto nascere e accoglie un'industria di fama internazionale. Nella Casa Natale di Enzo Ferrari, a Modena, si ripercorrono le tappe della storia sportiva e imprenditoriale del "Drake", mentre il padiglione espositivo ospita i bolidi da sogno. Ma il cuore pulsante delle Rosse è a Maranello: qui si trovano una ricca raccolta museale, uno store sensazionale, la fabbrica dove le vetture vengono progettate e costruite e la pista per le prove. A Sant'Agata Bolognese invece, nella sede del Museo Lamborghini, sono esposte le lussuose automobili che Ferruccio Lamborghini affiancò alla produzione di trattori. Oggi il suo toro dorato sbuffa insieme al cavallino rampante, entrambi simboli della terra del mito a quattro ruote.

DOVE MANGIARE

Hosteria Giusti

Modena (MO)

L'Hosteria nasce proprio sul retro di quella che sembra essere la più antica salumeria d'Europa, l'arredo è quello di un'epoca trascorsa, sebbene il locale nasca effettivamente nel 1989, quando il signor Adriano Morandi allestisce una piccola osteria di fortuna con pochi tavoli e aperta solo a mezzogiorno. Possibilità di avere piatti per celiaci su richiesta. La pasta è fatta a mano e vogliamo ricordare i tortelloni di ricotta e spinaci, i classici tortellini in brodo di cappone e il cotechino fritto con zabaglione al lambrusco. La prenotazione è obbligatoria e deve essere fatta tramite sito e con largo anticipo.

DOVE DORMIRE

Casa Maria Luigia

Modena (MO)

Nella campagna modenese, una villa del XVIII secolo con torretta e giardino ricco di querce secolari. Il corpo centrale della struttura dispone di dodici camere dal gusto ricercato, arredate con mobili vintage e contemporanei, fotografie e opere d'arte italiane e internazionali, altre tre stanze sono invece ubicate in una seconda villa, sempre all'interno della tenuta. Solo su prenotazione ed esclusi dal prezzo della camera brunch domenicali e menu degustazione al ristorante dello chef stellato Massimo Bottura.



ITINERARIO



Touring Club Italiano

Oasi dei Ghirardi

L'Oasi WWF dei Ghirardi rappresenta un mosaico di paesaggi naturali che dà vita ad un paesaggio antico, in cui colori, profumi, atmosfere, sono ancora quelli originari.
Si trova all'interno di una Zona Speciale di Conservazione (ZSC IT4020026) nei Comuni di Borgo Val di Taro e Albareto (PR).
L'area si estende per circa 600 ettari costituiti da prati, boschi e torrenti rifugio di innumerevoli specie di animali, piante e funghi.



Foto di WWF Italia

DOVE MANGIARE

Carovane

Compiano (PR)

Azienda bio all'avanguardia nella gestione delle risorse montane. Vi si coltivano i terreni e si allevano maiali, vacche e cavalli di antiche discendenze come il bardigiano. L'accoglienza è familiare, il servizio semplice ma attento e la cucina è casalinga, tradizionale, saporita e con porzioni abbondanti. Non mancano focacce, torte salate, salumi, tortelli, dolci della casa e un parmigiano di propria produzione che merita la menzione. Ci si può venire anche per una vacanza attiva e nella natura - ci sono a disposizione delle camere - ma anche solo per una passeggiata a piedi nel borgo o a cavallo tra i campi e nei colli circostanti accompagnati da personale esperto.

DOVE DORMIRE

Borgo Casale-Antico Relais di Sosta

Albareto (PR)

Questo piccolo borgo nella valle del Taro racchiude un delizioso luogo aperto all'ospitalità. Le mura sono del XVI secolo, l'ambiente denota gusto e attenzione ai dettagli. Le sale sono raffinate e dai toni caldi, così come le camere, tutte con arredi di pregio; ovunque candele, fiori e piccoli oggetti dell'artigianato locale a rinsaldare il legame con le tradizioni. Il centro benessere propone trattamenti vari, massaggi e stanze d'atmosfera per il relax. Le proposte dello chef del ristorante fondono in un riuscito connubio tradizione e innovazione.



Incontro tra dolce, salato e bollicine

A spasso per le colline modenesi, dove si incontrano la dolcezza dell'aceto balsamico, il salato del parmigiano e il gusto frizzante del Lambrusco, prodotti in queste terre. Partendo da Solara e proseguendo verso Rubbiara ci si imbatte lungo la strada in due acetaie che producono lo squisito condimento con il metodo tradizionale. Il Lambrusco autoctono è quello di Sorbara: a Bomporto sarà possibile assaggiarne una speciale qualità rifermentata in bottiglia mentre a Castelvetro si potrà provare quello di un produttore che ha deciso di dare nuova vita a cloni rari. Una tappa a Vignola, città di origine di una famosa varietà di ciliegie per provare la famosa torta Barozzi. Infine si procede verso Serramazzoni, "porta" dell'Appennino modenese per far conoscere ai visitatori la vacca bianca modenese, un'antica razza bovina che produce un latte perfetto per il parmigiano.

DOVE MANGIARE

La Lanterna di Diogene

Bomporto (MO)

Difficile sintetizzare in poche parole il lavoro e l'amore che c'è dentro questa struttura. Il progetto nasce alcuni anni fa con lo scopo di inserire ragazzi con qualche disabilità nella vita di tutti i giorni. Il lavoro parte dai campi, dall'orto, dall'allevamento delle galline e dei maiali; è stata poi aperta questa trattoria dove i prodotti vengono utilizzati e cucinati.

DOVE DORMIRE

Opera 02

Castelvetro di Modena (MO)

Sulle colline emiliane, un'azienda vitivinicola produce con passione i propri vini, l'aceto balsamico e le composte di frutta. Le camere sono di grande atmosfera, curate nel dettaglio e affacciate sull'acetaia, nel contesto di una struttura a basso impatto ambientale che ospita anche un angolo per il benessere. I dintorni sono tutti da scoprire: i centri di Maranello, Modena, Castelvetro e Vignola, ricchi di cultura sportiva, arte e storia. Sono presenti anche un ristorante gourmet con menu degustazione e un Bistrot con menu alla carta. Visite e cene all'acetaia e tra i servizi green picnic in vigna, tour in e-bike e stazione di ricarica per veicoli elettrici.



ITINERARIO



Slow Food® Italia




TOSCANA

Casole d’Elsa. In bici sui crinali

Non sono solo i vicoli, le piazze e i palazzi medievali a fare di Casole d’Elsa uno dei tanti gioielli segreti della Toscana, cui troppo spesso hanno fatto ombra le superbe Volterra e San Gimignano. Arte diffusa, un bel museo, morbide campagne, ospitalità generosa e bike friendly: sembra non mancare nessun ingrediente a questo borgo senese di meno di 4000 abitanti, tutto pietra, mattoni e cieli ampi, raggomitolato sul colle e spalancato verso le colline, Bandiera Arancione del Touring Club Italiano. Tra dolci saliscendi sulle due ruote in mezzo a valli incantevoli, si snocciolano i capisaldi del paesaggio toscano, punteggiato da boschi di lecci e castagni, vigneti e uliveti, incantate pievi romaniche, rocche, borghi minuscoli, memorie etrusche e panorami a perdita d’occhio.

DOVE MANGIARE

Il Colombaio

Casole d’Elsa (SI)

Immerso nella campagna, ai piedi dell’antico borgo medievale, un indirizzo gestito da una famiglia del posto da anni attiva nel settore. In cucina piatti della tradizione toscana e di mare con materie prime fresche e prodotti tipici certificati. Tra le proposte ci sono anche pizze. Ampi e curati spazi esterni.

DOVE DORMIRE

Castello di Casole

Casole d’Elsa (SI)

Con la sua tenuta di 1700 ettari, tra vigneti e riserva di caccia privata, con fagiani, lepri e cervi in abbondanza, il castello si fregia di una proposta di ospitalità completa. Gli alloggi sono ampie suite caratterizzate da stili diversi ma concettualmente simili, gli ambienti eleganti ed esclusivi, seppure in sintonia con il rustico essere della campagna. Si rendono disponibili anche alcuni casali indipendenti sparsi per la proprietà. Cucina toscana e gourmet presso il ristorante. Non mancano centro benessere e attrezzature sportive.



ITINERARIO



Touring Club Italiano

Oasi Lago di Burano

La storia dell'Oasi WWF Lago di Burano è anche la storia dei primi passi del WWF in Italia, essendo stata la prima a nascere nel nostro Paese. La riserva si estende per circa 410 ettari, più altri 600 sottratti all'attività venatoria attraverso l'istituzione di un fondo chiuso in accordo con la proprietà dei terreni, la società SACRA. L'Oasi è situata nella Maremma meridionale tra Ansedonia e Chiarone nel comune di Capalbio (GR). L'Oasi si trova all'interno di una Zona Speciale di Conservazione ed è anche una Zona di Protezione Speciale e Sito Ramsar.



DOVE MANGIARE

Agrietruria

Orbetello (GR)

Pochi tavoli all'interno, molti di più fuori (ma solo nella bella stagione), arredati con semplicità, per questa enoteca e gastronomia specializzata in prodotti locali di qualità: vini, salumi e formaggi sono in vendita ma possono anche essere consumati nel locale, così come i piatti tipici della Maremma proposti da Antonella e Luigi. In inverno il locale è chiuso il mercoledì e a luglio, agosto e la prima metà di settembre sono aperti solo a cena.

DOVE DORMIRE

La Parrina

Orbetello (GR)

Un vero agriturismo in cui gli ospiti sono accolti in appartamenti o in confortevoli camere situate nella vecchia villa padronale. Gli spazi comuni, che hanno mantenuto la struttura architettonica originaria, sono pervasi da un'aria romantica e d'altri tempi. Il giardino con piscina è riservato ai momenti di relax. Il ristorante propone piatti tipici con l'uso di molti prodotti a chilometro, mentre il bar è un punto di ritrovo informale e piacevole. A richiesta, si possono visitare il vigneto e la cantina, ma anche il caseificio aziendale e non può lasciare questo luogo senza una sosta alla bottega dove è possibile acquistare i prodotti dell'azienda.



A Prato. Tra mortadella e fichi secchi

La zona intorno Prato vanta una tradizione norcina, la cui eccellenza è costituita da una mortadella il cui profumo e sapore inconfondibile sono dati dalla ricchezza delle spezie e dalla presenza dell'alchermes. Nata ai primi del Novecento, è tornata in auge grazie ad alcuni artigiani due dei quali di Prato ed è proprio da loro che comincia l'itinerario. Restando in città, non si può non accompagnare questo salume alla bozza pratese, pane "sciocco" a lievitazione naturale. Per provare un altro abbinamento classico, basta spostarsi a Carmignano, da sempre nota per la produzione dei dolcissimi fichi secchi della varietà dottato.
Il percorso prosegue prima a Ferruccia di Quarrata, poi ad Agliana, dove si può completare il giro dei norcini specializzati nella produzione della mortadella di Prato: qui alcuni artigiani propongono salumi tipici anche da suini di cinta senese.

DOVE MANGIARE

Da Delfina

Artimino, Carmignano (PO)

Ristorante ricavato in un'antica casa colonica, dove è possibile assaporare l'autentica cucina toscana. Crostini, salumi e pecorini locali, pappardelle al sugo di lepre, fritto misto alla toscana; immancabile la ribollita e impareggiabile lo spiedo. In sala, Carlo, che ama definirsi "uno dei pochi toscanacci rimasti", conquisterà l'ospite con il suo spirito pungente e diretto. Dolcetti deliziosi e sempre diversi, vini di produzione propria, locali e nazionali. Da maggio a ottobre il locale è aperto anche la domenica a cena.

DOVE DORMIRE

San Marco

Prato (PO)

Classico hotel di comfort con ottimo rapporto qualità/prezzo che offre camere accoglienti e pulite, seppure con arredi un po' démodé. Il tono familiare, il servizio accurato e cortese, la ricca colazione a buffet dolce e salata, così come la piccola palestra e le bici messe a disposizione gratuitamente, insieme alla vicinanza alla zona pedonale del centro e alla stazione ferroviaria lo rendono l'indirizzo perfetto per un soggiorno senza sorprese.



ITINERARIO



Slow Food® Italia




MARCHE

Alto Metauro. Scrigno d'arte

L'alto corso del Metauro dà vita a un morbido paesaggio amatissimo dai pittori rinascimentali, tra palazzi signorili e borghi fortificati. Nel possente ma raffinato Palazzo Ducale di Urbania, capitale della ceramica, tra antichi libri e opere grafiche si scopre il motivo dell'"istoriato" rinascimentale, qui inventato e dipinto su piatti, brocche, catini e anfore. A Sant'Angelo in Vado è piacevolissimo aggirarsi tra palazzi e Chiese ricche d'arte e concedersi un tuffo nel passato più remoto nel suo Museo Civico Archeologico. Scrigno di autentici capolavori pittorici e scultorei è il complesso museale di San Francesco a Mercatello sul Metauro, mentre il minuscolo e incantevole Castello della Pieve evoca l'esilio di Dante.

DOVE MANGIARE

Casa Tintoria

Urbania (PU)

Nella Casa Tintoria, un edificio risalente al XVI secolo in riva al fiume e sotto le mura di Urbania, Donatella e Giorgio Bendelli hanno aperto un piccolo angolo di passato che propone una cucina genuina, incentrata sui piatti della tradizione arricchiti da erbe aromatiche e fiori di campo. L'arredamento rimanda a una volta, con piatti di porcellana della nonna e un vecchio bancone del 1930. In cucina Donatella prepara tutto il menu con materie prime provenienti dagli orti dei dintorni. Il pane è fatto a mano, impastato con farine bio e lievito madre, così come le torte e la pasta. In estate il ristorante rimane chiuso solo il lunedì e il martedì a pranzo.

DOVE DORMIRE

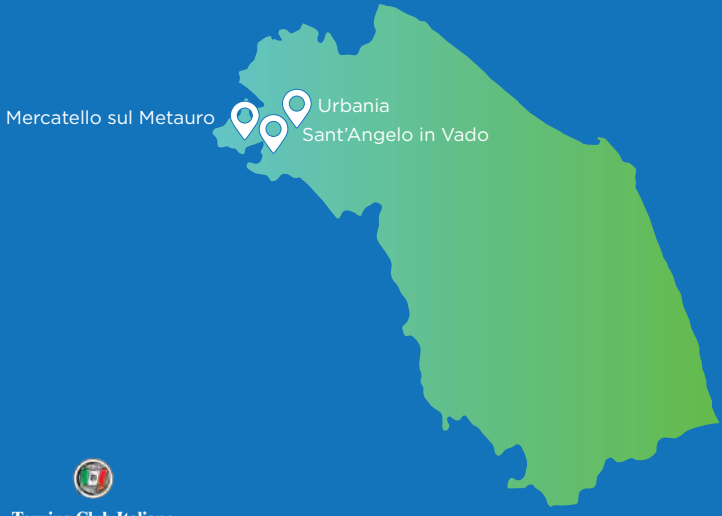
Castello della Pieve

Mercatello sul Metauro (PU)

Una dimora medievale con la torre e la sua chiesetta consacrata dedicata a San Giovanni Battista, arroccata su una collina in un borgo fortificato del XII secolo. Le camere, arredate con cura in stile rustico e con vista sulle montagne dell'Alpe della Luna e sui boschi circostanti, sono rese ancora più accoglienti dalle travi a vista e dai muri in pietra. Nelle sale comuni, impreziosite da oggetti pieni di storia e da antichi camini, si respirano ancora le atmosfere di tempi lontani. Per i momenti di relax, in estate piscina con area solarium.



ITINERARIO



Touring Club Italiano

Oasi Ripa Bianca di Jesi

L'Oasi WWF Ripa Bianca di Jesi si trova all'interno di una Zona Speciale di Conservazione (ZSC IT5320009) nel Comune di Jesi (AN). È inclusa nell'omonima Riserva Regionale ed è anche Zona di Protezione Speciale (ZPS IT5320009).
È un'oasi fluviale di 310 ettari, in un contesto di campagna, un vero rifugio per molti uccelli, come gli ardeidi che qui nidificano in una garzaia.



Foto di Filippo Tittarelli

DOVE MANGIARE

La Bottega Civico 1

Jesi (AN)

All'interno di un antico complesso di botteghe, nel centro storico della città, consente di immergersi nell'atmosfera della zona assaporando al tempo stesso prodotti tipici del territorio. In cucina, dalla selezione degli aperitivi alla cena, un'ampia gamma di piatti tradizionali e non solo, preparati con cura. Gli ampi spazi si prestano ad accogliere eventi con musica dal vivo e cerimonie.

DOVE DORMIRE

Pineta Hotel

Monsano (AN)

In posizione strategica, a pochissimi chilometri dall'aeroporto di Ancona, al polo industriale di Jesi e facilmente raggiungibile dall'autostrada A14, un hotel di nuova concezione costruito nel pieno rispetto dell'ambiente seguendo rigidi criteri di ecosostenibilità. Offre camere dal design ricercato, moderne ed essenziali, con grandi vetrate a illuminare gli interni, ingresso indipendente e parcheggio riservato di fronte alla camera. Grazie ai servizi e alle attrezzature all'avanguardia l'hotel è l'ideale per una raffinata clientela business.



Le mele rosa marchigiane

Un viaggio tra i Monti Sibillini porta alla scoperta delle tradizionali mele rosa. Ricercate per la loro buona capacità di conservazione (sono raccolte a ottobre ma si gustano perfettamente fino ad aprile), sono piccole e irregolari, hanno una polpa acidula, zuccherina e un profumo intenso e aromatico. Si parte da Smerillo, dove le mele rosa sono proposte, oltre che fresche, anche sotto forma di confetture, ma il centro principale della coltivazione di questo frutto croccante e dal peduncolo cortissimo è Amandola. Da non perdere, infine, a Comunanza, accanto alle mele rosa, anche le gustose patate di montagna.

DOVE MANGIARE

Da Roverino

Comunanza (AP)

Una struttura ampia e accogliente con arredi essenziali. La conduzione familiare, semplice e cortese, propone una cucina tutta nel solco della tradizione locale, con materia prime del territorio, quello dei monti Sibilllini, quindi a chilometro zero. Buona la cantina. Possibilità di pernottare in alcune camere.

DOVE DORMIRE

La Querceta di Marnacchia

Amandola (FM)

Casale ristrutturato, in una posizione panoramica e isolata con una vista a 360 gradi che spazia dai monti Sibillini all'Adriatico. A disposizione alcune suite e un piccolo appartamento con arredi in stile Ottocento. Colazione dolce (e salata su richiesta) a base di biscotti, torte, marmellate della casa e frutta appena colta dagli alberi.



ITINERARIO



Slow Food® Italia




UMBRIA

Da Spoleto a Norcia. Lungo la ferrovia gioiello

Da Spoleto, la città-palcoscenico alle falde del Monteluco, in poche pedalate si raggiunge il sedime dell'ex ferrovia Spoleto-Norcia, un'opera d'arte più che di ingegneria, da percorrere, tra viadotti, gallerie e ardite curve elicoidali, circondati dal verde umbro e dai silenzi dei viaggi slow. Niente di difficile, tutto incredibile. Attraversati i 1936 metri di buio della galleria della Caprareccia, "si rinasce" in Valnerina, terra di natura e misticismo che è un invito continuo a borghi storici come Sant'Anatolia di Narco, con le sue torri svettanti, Castel San Felice, la cui chiesa è l'apice del romanico spoletino, l'arroccato Vallo di Nera, Cerreto di Spoleto, la salubre Triponzo. L'arrivo a Norcia, la città di san Benedetto, segna un'altra rinascita: quella dal terremoto e alla nuova vita di una terra splendida e, purtroppo, ballerina.

DOVE MANGIARE

Il Capanno

Spoleto (PG)

Su una collina circondata da querce secolari, immersa nella quiete della natura, questa trattoria dal tono rustico e a conduzione familiare propone, in stagione, specialità a base di funghi e tartufi. Da provare le paste fatte in casa con i sughi freschi o, ad esempio, il piccione al forno. La cantina ha tante buone referenze, il servizio ottimo.

DOVE DORMIRE

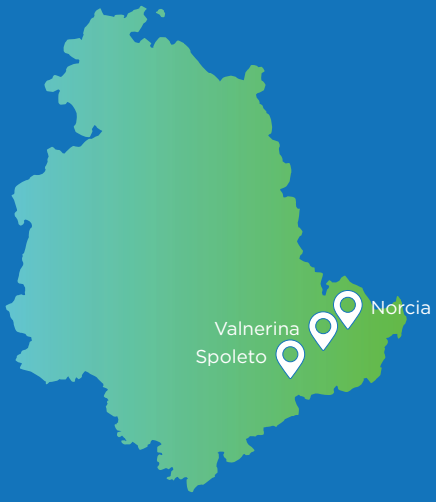
Borgo della Marmotta Farm Resort

Spoleto (PG)

Un vero e proprio salto indietro nel tempo, in un borgo le cui origini guardano al Medioevo dove stalle, frantoio, granai e magazzini sono stati sapientemente ristrutturati e convertiti in ambienti dall'atmosfera semplice e al contempo raffinata. Sale comuni e camere sono caratterizzate da pavimenti in cotto, grandi camini, letti a baldacchino e soffitti con travi in legn. Per il relax e il tempo libero, si può approfittare della piscina o delle biciclette messe a disposizione della clientela o perché no divertirsi con la "caccia al tartufo". Ristorante con cucina del territorio con materie prime locali. Disponibili anche alcune postazioni per la ricarica dell'auto elettrica.



ITINERARIO



Touring Club Italiano

Oasi Lago di Alviano

L'Oasi WWF del lago di Alviano, con i suoi 900 ettari, è una delle zone umide più importanti dell'Italia centrale e comprende tutti gli ambienti tipici delle zone umide ad acqua dolce: palude, stagno, acquitrini, bosco igrofilo. L'Oasi si trova all'interno di una Zona Speciale di Conservazione nei Comuni di Guardea, Alviano, Montecchio, Civitella d'Agliano (TR). È anche una Zona di Protezione Speciale.



DOVE MANGIARE

Trippini

Baschi (TR)

Al centro di Civitella del Lago, non distante dall'Oasi WWF Lago di Alviano e con una vista mozzafiato sul lago di Corbara. Gestito dalla famiglia Trippini, il ristorante propone una cucina umbra che non delude mai, curata e di carattere. In carta si trovano piatti che variano anche in base alle materie prime del mercato, e per chi volesse può scegliere anche uno dei menu degustazione che variano per numero di portate e percorsi gustativi. Nella stagione giusta si possono trovare anche piatti a base di tartufo, come il piccione rosato e salmì con pancotto di olive e tartufo. Il conto non è dei più economici, ma ne vale la pena.

DOVE DORMIRE

Le Casette

Montecchio (TR)

In posizione dominante sulla valle, vicinissima all'Oasi WWF Lago di Alviano, si trova questa azienda agricola con un uliveto, una bella vigna, campi dove il bestiame pascola libero. In tale contesto si trovano alcuni casali in pietra adibiti a uso agrituristico con camere accoglienti, un ristorante di tono familiare e una piscina per il relax. La colazione a buffet è molto ricca e tutto è fatto in casa, con prodotti locali o dell'azienza, gli stessi che si ritrovano al ristorante. A circa un chilometro si trova Poggio Armando, un casolare delle stessa gestione che può essere affittato per intero a gruppi numerosi. È anche fattoria didattica.



Dolci della provincia di Perugia

I dolci della provincia di Perugia sono davvero numerosi. Per conoscere i principali si parte proprio dal capoluogo di provincia, dove gustare il torcolo di San Costanzo e la ciaramicola. Il primo è un ciambellone dedicato al patrono della città, la seconda è una torta ricoperta di glassa e piccoli confetti multicolori. Spostandosi ad Assisi, ecco il dolce simbolo della città, la rocciata: un rotolo ripieno di confettura di albicocche. Altra specialità è il brustengolo, un tortino di pasta frolla ripieno di mele, mandorle, noci, uvetta e pinoli. Il percorso si chiude a Foligno con i vinaccioli (biscotti al vino rosso) e a il pan San Feliciano, un biscotto con scaglie di mandorle e uvetta.

DOVE MANGIARE

Cucinaa

Foligno (PG)

Aperto dalla colazione fino alla cena, questo è un locale dalla formula aperta. In settimana è un po' caffetteria, ma anche bottega; un po' take away, ma anche luogo per un pranzo veloce ma di spessore con piatti di carne, di pesce, pasta, verdure esposte al banco, e per un predinner con aperitivi e bevande sempre diversi. Al venerdì e al sabato sera cambia veste e l'atmosfera diventa quella più classica ed elegante con menu alla carta e serate a tema.

DOVE DORMIRE

La Locanda Paradiso

Perugia (PG)

Nella splendida campagna umbra, un agriturismo a basso impatto ambientale, con pannelli solari e raccolta dell'acqua piovana per l'irrigazione. Mette a disposizione camere sobrie arredate in stile rustico, un ristorante che propone i piatti della cucina regionale rivisitati e realizzati con prodotti locali e bio e una ricca cantina interrata, visibile attraverso il pavimento in vetro della sala. Numerose le opportunità per il relax e lo svago: dalla piscina, durante la stagione estiva, al trekking con asinelli e alpaca o alle escursioni nei dintorni con le bici a noleggio.



ITINERARIO



Slow Food® Italia




LAZIO

Quirinale. Il Palazzo sul Colle

Il consiglio è di posizionarsi sulla rampa del seicentesco scalone d'Onore e di guardarsi intorno. Verso i giardini, il cui primo "giardiniere" fu quell'Ippolito d'Este che a Tivoli aveva creato un capolavoro di arte botanica, poi, all'insù, verso il Redentore in gloria di Melozzo da Forlì, che sembra invitare alle mille e più sale del complesso, tra cui, per solennità e sfarzo, l'antico salone dei Corazzieri lascia interdetti. Il viaggio nei meandri del Palazzo del Quirinale, oltre quattrocento anni di storia in cui si sono avvicendati trenta papi, quattro re d'Italia e, dal 1946, dodici presidenti della nostra Repubblica, è già iniziato. Tra arazzi, pitture, arredi di ogni epoca e fattura, bisogna muoversi con circospezione ma anche sentirsi come a casa perché, residenza di potere, il Quirinale è soprattutto luogo di bellezza di tutti gli italiani.
Est igitur res publica res populi, diceva Cicerone. La res pubblica è cosa che appartiene al popolo.

DOVE MANGIARE

Armando al Pantheon

Roma (RM)

Uno degli ultimi baluardi della buona cucina romana si trova proprio accanto al Pantheon. Qui, Claudio e Fabrizio Gargioli portano avanti la tradizione, come prima di loro il padre Armando. Insieme a loro, Fabiana, figlia di Claudio, accoglie e, come sommellier professionista, gestisce con passione e cura una cantina di circa 400 etichette. Flavio, figlio di Fabrizio, è responsabile degli ordini e delle prenotazioni. In menu ci sono tutti i piatti tipici romani, dalla carbonara alla ciacio e pepe, dall'abbacchio ai saltimbocca.

DOVE DORMIRE

The Blue Hostel

Roma (RM)

In posizione ideale per la visita della Città Eterna, a due passi dai siti di maggior interesse e vicino alla stazione Termini, un affittacamere che sa di casa, con stanze sobrie, arredate con gusto e attenzione per i particolari, parquet e travi a vista. A disposizione anche un appartamento da 2 a 4 posti letto, con soggiorno, cucina attrezzata e affaccio su una bella chiesa del XIV secolo. Non viene servita la prima colazione.



ITINERARIO



Touring Club Italiano

Oasi di Pian Sant'Angelo

L'Oasi WWF di Pian Sant'Angelo è un mosaico di ambienti naturali e reperti archeologici unici, nella terra che fu abitata dai Falisci, nei Comuni di Corchiano e di Gallese (VT). Nell'area, di 262 ettari, la natura si sposa con la storia: il paesaggio è costituito da diversi ambienti con querce secolari, forre boscose, siepi e resti della civiltà dei Falisci.



DOVE MANGIARE

Casa Tuscia

Nepi (VT)

In quello che un tempo era l'antico mattatoio del paese, oggi ristrutturato e arredato in stile semplice ed essenziale e colori chiari, si gusta una saporita rielaborazione della cucina del territorio, servita in raffinati e meravigliosi piatti di ceramica artigianale della Tuscia viterbese. Buona la selezione di salumi e formaggi artigianali locali.

DOVE DORMIRE

Villa Iris

Corchiano (VT)

La tenuta è situata su un altopiano poco fuori il paese, arroccata su una rupe tufacea che sovrasta una profonda gola scavata dal rio Fratta. L'attività dell'azienda, che pratica agricoltura biologica, è volta alla coltura di olive, viti, ortaggi e offre ospitalità in un'antica dimora di campagna della prima metà dell'Ottocento. A disposizione degli ospiti comode camere trasformabili in tre appartamenti autonomi.



Giglietto e ciambella. Dolci tradizioni tra Seicento e Settecento

Farina, zucchero, uova e tanta manualità: ecco il segreto dei giglietti, biscotti la cui ricetta è stata adattata dalla Francia dai pasticceri di casa Barberini nella seconda metà del Seicento. Leggermente dorati, secchi e fragranti, si conservano per un paio di settimane. Quelli genuini, realizzati secondo la ricetta tradizionale, si trovano a Palestrina e a Castel San Pietro Romano. In quest'ultimo paese è disponibile anche un'altra storica specialità artigianale: la ciambella degli sposi. Nata nel Settecento come dessert nuziale o regalata agli invitati come bomboniera insieme al giglietto, richiede una lavorazione di due giorni. Di colore marrone scuro, ha una consistenza morbida e croccante, sapore dolce e una leggera nota salata.

DOVE MANGIARE

Il Giardino

Zagarolo (RM)

Il locale ha ormai superato gli ottant'anni di attività e con il passare del tempo si è ampliato, acquisendo alcuni ambienti accanto all'ex stalla di palazzo Rospigliosi, dove oggi si può gustare una cucina laziale genuina e di qualità, di carne e anche di pesce. Tra le proposte è da provare il "tordo matto", piatto tipico locale che consiste in involtini di carne equina con erbe e lardo cotti al fuoco vivo. Ottima anche la pizza, paste fresche fatte in casa.

DOVE DORMIRE

Stella

Palestrina (RM)

A 500 metri di altitudine, nella cornice verde dei monti Prenestini e comodo per visitare le località dei colli Romani, un palazzo rinnovato, classico nell'ambiente e nel tipo di comfort. L'offerta è completata da un ristorante con ampie sale e un'offerta di specialità locali e anche di gusto internazionale. Attenta conduzione familiare della famiglia Coccia.



ITINERARIO



Slow Food® Italia




ABRUZZO

Fossacesia. La Costa dei Trabocchi

«Proteso dagli scogli, simile ad un mostro in agguato, con i suoi cento arti, il Trabocco aveva un aspetto formidabile», scrive D'Annunzio nel Trionfo della morte. Da Fossacesia Marina a Marina di San Vito, a ogni curva della litoranea, oggi percorribile in tutta tranquillità a piedi o in bicicletta lungo la ciclopedonale della Via Verde, si avvistano nuovi trabocchi, baracche sospese sulle onde che lunghe passerelle uniscono alla terraferma per pescare senza affrontare i rischi del mare. Si raggiungono scendendo per brevi viottoli che tra la macchia superano la ferrovia dismessa. Su alcuni trabocchi di Fossacesia Marina si gusta ottimo pesce stando sospesi tra cielo e mare, accarezzati dalla brezza, e a Vallevò si ascoltano anche i traboccanti che, tra mitiche storie, svelano i segreti per costruirli. Di tutti, il più affascinante è quello amato da D'Annunzio, il Punta Turchino a San Vito Marina.

DOVE MANGIARE

Hostaria del Pavone

Vasto (CH)

Interni curati e una cucina di pregio attendono in questo locale del centro storico, dove lo chef e patron Nicolino Di Renzo propone piatti di ispirazione locale accanto a ricette di stampo più universale. Tra le proposte, prevalentemente di pesce, spicca sua maestà il brodetto alla Vastese, un piatto semplice ma dall'inimitabile profumo.

DOVE DORMIRE

Valle di Venere

Fossacesia (CH)

In posizione tranquilla, nel centro della tenuta di un ampio parco, una struttura principale con camere dotate di ogni comfort e chalet in legno dall'arredamento semplice e funzionale, con angolo cottura attrezzato. Diverse sale ristorante, eleganti e raffinate e spazi all'aperto per aperitivi, buffet e banchetti. A disposizione un centro benessere per un piacevole relax.



ITINERARIO



Touring Club Italiano

Oasi Gole del Sagittario

Spettacolari gole calcaree scavate dal Fiume Sagittario. L'oasi è anche Riserva Naturale Regionale e Zona Speciale di Conservazione (IT7110099) ubicata nel Comune di Anversa degli Abruzzi (AQ). Si estende per circa 450 ettari dal fondo delle gole dove scorre il fiume fino a prati in quota. Presenza delle tipiche specie appenniniche con orso bruno e lupo, aquila reale, coturnice, gracchio corallino e picchio muraiolo.



DOVE MANGIARE

La Fiaccola

Anversa degli Abruzzi (AQ)

Nel centro del paese, che nel corso dei secoli ha ispirato poeti e intellettuali, viaggiatori instancabili e avventurieri, una gestione familiare e cordiale dà il benvenuto in questo ristorantino intimo, con pochi coperti, sempre pieno ma mai caotico. La cucina attinge alla tradizione pastorale abruzzese, a base dei prodotti del territorio, semplici e gustosi. Tra le proposte ricordiamo gli gnocchi del pastore.

DOVE DORMIRE

Locanda Nido d'Aquila

Anversa degli Abruzzi (AQ)

Questa azienda agricola a conduzione familiare, che alleva pecore, capre, animali di bassa corte, coltiva verdure e ortaggi e produce olio e miele, si trova a 900 metri d'altitudine, sulle rocce che dominano le Gole del Sagittario. L'ospitalità è semplice, genuina e premurosa. Si alloggia in casine di pietra che sembrano scolpite nella montagna, con travi a vista e arredi tipici. Al ristorante (solo una ventina di coperti quindi meglio prenotare), i piatti tipici proposti con tocchi creativi trasmettono l'amore dello chef per il territorio e le materie prime, molte di propria produzione, come i salumi e i formaggi. Ottimo lo stracotto, buono il vino della casa.



Alla scoperta della ventricina del Vastese

In questa zona di confine, il senso d'identità del territorio nasce da un salume antico realizzato con le parti nobili del maiale, insaporite con il peperone in polvere: la ventricina. Il viaggio alla sua scoperta inizia a Fresagrandinaria, dove si trova uno dei norcini che ha ricevuto un premio per questo salume artigianale. Ci si sposta poi a Carunchio, dove provare la ventricina di due piccole aziende che hanno fatto di questo insaccato il loro punto di forza. Il percorso prosegue sulle montagne abruzzesi verso Roccaspinalveti, scoprendo i segreti di questo insaccato prodotto solo con maiali allevati in loco e nutriti con cereali e legumi secchi.
A Furci ancora tradizioni familiari per due laboratori da cui godere anche di una bella vista. A Scerni invece è nata un'Accademia per difenderne l'autenticità contro le imitazioni della grande distribuzione, a testimonianza di quanto sia radicata nel territorio. Il giro si conclude a Cupello, dove assaggiare una ventricina che stagiona per almeno 120 giorni.

DOVE MANGIARE

Osteria La Frasca

Scerni (CH)

Locale rustico e accogliente il cui nome deriva dall'antica usanza di mettere un ramo di quercia o di ulivo sulla porta, ad indicare un luogo di ristoro. In cucina piatti tipici locali con materie prime selezionate da aziende agricole del territorio. Specialità della casa, la ventricina artigianale e la pizza in forno a legna. Grazioso spazio esterno per cenare all'aperto.

DOVE DORMIRE

Fonte Maggio

Scerni (CH)

Affacciata sulle colline e circondata da terreni coltivati a olivi, viti e ortaggi. Le camere, dedicate a fiori e frutti, sono funzionali e semplici, così come gli spazi comuni dove si trovano mobili d'epoca e di stile classico. Gradevole poi la terrazza con belvedere dove rilassarsi in assoluta tranquillità.
La cucina è quella della tradizione abruzzese, semplice e genuina, con materia prime di propria produzione, dalla frutta alla verdura e alle carni del proprio allevamento, o comunque di provenienza locale. Possibilità di acquistare il vino e l'olio dell'azienda, disponibili anche nel punto vedita di Vasto.



ITINERARIO



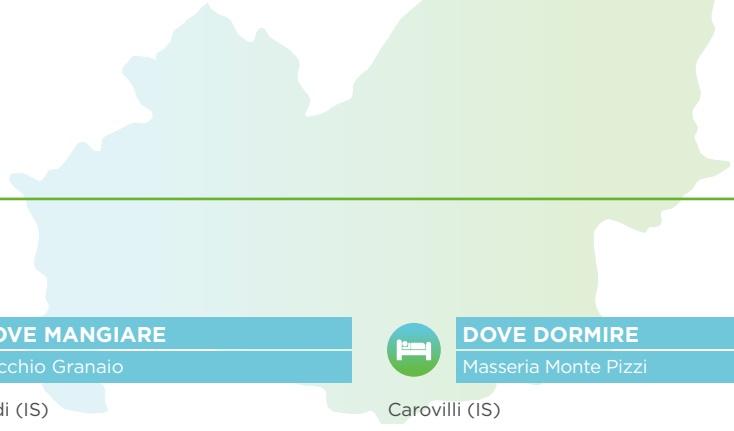
Slow Food® Italia




MOLISE

Sannio. I sanniti tra Abruzzo e Molise

È uno spaccato della storia più antica quello che insegue questo panoramico itinerario tra i paesaggi montuosi del Molise e dell'Abruzzo. Si va alle origini dell'avventura umana visitando il Museo Nazionale del Paleolitico di Isernia, dove immaginare pianure e boschi popolati da elefanti e cervi giganti. Molti millenni più avanti, a modellare queste terre fu la civiltà dei Sanniti, che a Pietrabbondante ha lasciato abbaglianti testimonianze affacciate sulla valle del Trigno a quasi mille metri d'altitudine. I resti del tempietto di Vastogirardi rievocano l'importanza del culto delle acque ma è nel Parco Archeologico di Iuvanum che si percepisce la continuità tra Sanniti e Romani, popoli da sempre acerrimi nemici.



DOVE MANGIARE

Vecchio Granaio

Vastogirardi (IS)

Un ambiente fuori del comune, ricavato all'interno di un antico mulino, con tanto legno e fiori ad adornare i balconi che quasi sembra di essere in Tirolo. Sarete accolti con gentilezza e al tavolo il titolare, che è anche il cuoco, vi illustrerà le pietanze del giorno. In tavola arrivano polenta di farro, pappardelle al cinghiale, agnello al forno e carni alla brace, tartufo e funghi in stagione, e molto altro ancora. In inverno è aperto solo sabato e domenica.

DOVE DORMIRE

Masseria Monte Pizzi

Carovilli (IS)

Dimora rurale nell'alto Molise a ridosso del tratturo storico che univa il lago del Fucino a Foggia. Per la sua natura intatta e le belle passeggiate possibili, è il luogo ideale per chi desidera una vacanza in totale relax. Si alloggia in camere curate e funzionali e a completare l'offerta la cucina a carattere familiare con uso di prodotti del territorio.



ITINERARIO



Touring Club Italiano

Oasi Guardiaregia Campochiaro

L'Oasi WWF Guardiaregia - Campochiaro è riconosciuta come Riserva Regionale e tutela spettacolari paesaggi carsici, come il canyon del torrente Quirino, la cascata di San Nicola, le grotte di Pozzo della Neve e Cul di Bove che sono fra i più profondi abissi d'Europa. L'Oasi si trova all'interno di una Zona Speciale di Conservazione e di una Zona di Protezione Speciale nei Comuni di Guardiaregia e Campochiaro (CB). Ampia 3.135 ettari, è una delle Oasi più grandi e selvagge in gestione al WWF.



DOVE MANGIARE

Emozioni Chef Angelo Pagano

Campobasso (CB)

Nel cuore del centro storico, un ristorante elegante ricavato dalla pietra dove lo chef Angelo Pagano propone un menu prevalentemente a base di pesce e piatti del territorio sperimentati con creatività. Le caratteristiche e il sapore del pescato sono esaltati nei tagliolini, crudo di gamberi, stracciata e polvere di limone, o nei cavatelli affumicati ai frutti di mare in cui il senatore del fumo, invece che alterare il gusto sapido dei crostacei, lo integra con sensazioni insolite e avvolgenti. Una cucina nata dalla passione verso il mare ricca di emozioni e originalità.

DOVE DORMIRE

Palazzo Cannavina

Campobasso (CB)

Fatto edificare dalla principessa Isabella di Capua agli inizi del XVI secolo, fu dimora di feudatari locali e accolse personaggi storici come Giuseppe Bonaparte o Ferdinando II di Borbone prima di essere venduto alla famiglia Cannavina. Dopo una scrupolsa ristrutturazione è oggi una struttura ricettiva di grande fascino, con elementi e decori del passato (soffitti lignei, decori...) affiancati da pitture e sculture di artisti locali contemporanei.



I grandi vini del piccolo Molise

Il viaggio tra i grandi vini molisani parte da Campomarino con il Biferno, la più nota tipicità enologica della regione: il rosso è di colore rubino più o meno intenso con riflessi granati quando è invecchiato, e ha un sapore asciutto e vellutato. Il bianco, dal colore paglierino con riflessi verdognoli, è delicato e leggermente aromatico. Si prosegue verso Ururi dove si possono assaggiare diverse declinazioni del Molise, pregiato vino a base di uve montepulciano: il rosso, elegante, in bocca ricorda la frutta matura; il rosato, più delicato, è ugualmente intenso. A San Felice del Molise si va poi alla scoperta di un vitigno conosciuto fin dal Settecento e dell'omonimo vino che se ne ricava, il Tintilia, che, dopo anni di oblio, sta finalmente vivendo una meritata rinascita. È un vino morbido, vellutato e di buon corpo se vinificato in rosso, più scorrevole e speziato in versione rosé.

DOVE MANGIARE

Trattoria da Nonna Rosa

Campomarino (CB)

Locale accogliente e rustico negli arredi con tanto legno, pietra a vista e un bel camino. In cucina c'è il titolare che propone una cucina del territorio, con alcuni influssi della che provengono dalla sua terra di origine, la Puglia. Ottime le carni grigliate, così come gli antipasti e i dolci.

DOVE DORMIRE

Masseria le Piane

Campomarino (CB)

Un ambiente unico in cui si respira un'atmosfera d'altri tempi per un soggiorno nel verde all'insegna del relax e della tranquillità. Gli ambienti comuni hanno ampie volte in pietra e sono arredati con un perfetto mix tra antico e moderno. Le camere sono eleganti e soprattuto dotate di ogni comfort. Impagabile la piscina esterna con un panorama invidiabile.



ITINERARIO



Slow Food® Italia




CAMPANIA

Tra Pozzuoli e Bacoli. I capricci della terra

Sbuffi di vapore, crateri, zolfo, acque termali, eventi bradisismici... Siamo nel Campi Flegrei, i "campi ardenti" (da "flegraios" in greco) dove i Greci fondarono Cuma, la loro prima colonia sulla terraferma, e dove gli dèi sconfissero i giganti che avevano tentato la scalata dell'Olimpo. Dopo quello scontro, la terra fuma ancora, e ancora continua a muoversi.
È Pozzuoli l'epicentro di queste convulsioni vulcaniche e del fenomeno del bradisismo, dove il suolo su cui è costruita "respira" ancora, alzandosi e abbassandosi incessantemente. Eruzioni, scosse telluriche, eventi bradisismici han deformato, modellato questo territorio vulcanico che Orazio definì "il più incantevole del mondo", cosicché con l'arretramento della fascia costiera la parte più preziosa dell'antica Baia è finita sott'acqua, e i suoi splendori, tutelati dal Parco archeologico sommerso di Baia, si possono ammirare con tour subacquei o a bordo di imbarcazioni dal fondo trasparente. Prosegue a Bacoli l'attività vulcanica che fa sgorgare acque preziose per il benessere, le cui proprietà terapeutiche, note già dal II secolo d.C., sono ancora sfruttate nell'ampio parco termale, le Terme Stufe di Nerone, un angolo di paradiso avvolto da natura lussureggiante.

DOVE MANGIARE

Punto Nave

Bacoli (NA)

Piatti di pesce di altissima qualità: crudi di mare, crostacei, alici del mar Cantabrico, scorfani, pescatrice, scampi, triglie, calamari e tanto altro ancora. Tutto è realizzato con preparazioni semplici, cotture tradizionali e qualche tocco creativo. La conduzione è dei fratelli Testa, con Simone in cucina e Daniele in sala, che hanno avuto la capacità di creare il tempio della cucina di mare e di orto, dove la ricchezza della proposta è davvero incredibile. La location è bella, accogliente, luminosa. La carta dei vini ampia.

DOVE DORMIRE

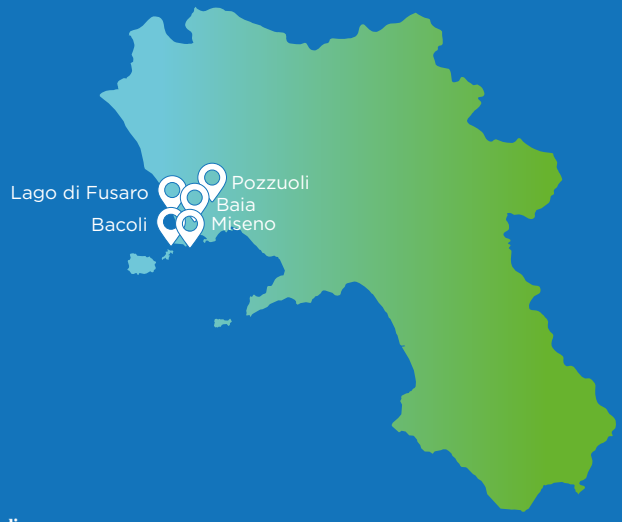
Villa Luisa

Pozzuoli (NA)

Nel cuore dei Campi Flegrei per un soggiorno in una villa in stile mediterraneo per forme architettoniche e arredo. Offre camere confortevoli con vista sul mare e appartamenti con angolo cottura. Ideale per una vacanza all'insegna del benessere grazie al centro che propone vari tipi di trattamento, vasca con idromassaggio e nuoto controcorrente e ampie terrazze con giochi d'acqua.



ITINERARIO



Touring Club Italiano

Oasi Grotte del Bussento

Un canyon ricoperto da lussureggiante vegetazione da visitare percorrendo un sentiero che si snoda dal centro storico lungo un ruscello con sorgenti, cascate, un antico mulino fino alla grotta dove si assiste alla risorgenza del fiume carsico Bussento. L'Oasi si trova all'interno di una Zona Speciale di Conservazione (ZSC – IT8050016) nel Comune di Morigerati (SA). L'area si estende per circa 607 ettari all'interno del Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano ed è anche nella lista mondiale dei Geoparchi. L'Oasi di Morigerati è un geosito "principale" per il rilevante fenomeno carsico.



DOVE MANGIARE

Il Ghiottone

Policastro Bussentino, Santa Marina (SA)

Lungo la via d'accesso al paese, non lontano dalla spiaggia e dal piccolo porto, questo delizioso ristorante è un baluardo della cucina cilentana di qualità. Le materie prime locali, tra cui soprattutto il pesce fresco, sono lavorate sapientemente per dare vita a piatti di grande gusto e leggerezza. Dal 1978 il locale conduce gli ospiti alla scoperta del vero gusto del territorio, con ancora l'energia del primo giorno. Una proposta orto-mare molto interessante che vale la sosta.

DOVE DORMIRE

Torre Oliva

Policastro Bussentino, Santa Marina (SA)

Una moderna struttura ben integrata nel paesaggio, corcondata da un parco di ulivi e piacevolmente affacciata sul mare. Le camere sono accoglienti e ben accessoriate. Le attrezzature sportive numerose e per tutti i gusti, il servizio di animazione per adulti, bambini e adolescenti, offre l'opportunità di vivere una vacanza attiva. La spiaggia riservata, attrezzata anche con il bar, completa l'offerta.



La biodiversità del Vesuvio

Si va alla scoperta del Parco Nazionale del Vesuvio, che grazie al suo terreno fertilizzato dalla lava è uno straordinario custode di frutti e verdure, unici nelle loro caratteristiche. Si parte da Nola dove si possono assaggiare vini ottenuti da vitigni autoctoni sin dal 1607, per poi raggiungere Acerra dove ci si può stupire per i sapori di un particolare legume, il fagiolo dente di morto apprezzato sin da epoche antiche e perfetto per la preparazione di zuppe che si possono gustare nelle osterie della zona. Spostandosi a San Sebastiano al Vesuvio si incontrano le ricche coltivazioni di frutta e verdura utilizzate per preparare ottime conserve. Il viaggio si conclude a Sant'Anastasia, dove farsi raccontare i segreti per preparare il nocillo, raro e intenso liquore a base di noci di Sorrento.

DOVE MANGIARE

Palazzo Dominici

Sant'Anastasia (NA)

Palazzo Dominici è un luogo dove il gusto assume svariate forme e qui lo chef Andrea Panico si muove abilmente tra tradizione e sperimentazione, con prodotti sempre freschissimi, di mare, di terra, il più possibile a chilometro zero. Il menu è vario e può capitare di trovare, ad esempio, la pasta con patate e granella di pistacchio o le linguine alle vongole, pomodorini gialli, menta e zeste di limone, o il polpo in insalata su crema di pistacchio e granella. Autentici capolavori sono le pizze gourmet, dall'impasto delicato, lievitato naturalmente, e con ingredienti sopraffini. Altro fiore all'occhiello: le fritture.

DOVE DORMIRE

Palazzo Giordano Bruno

Nola (NA)

Luogo di accoglienza unico nel suo genere: si tratta infatti del primo albergo-museo dedicato al celebre filosofo nolano, in cui l'ospitalità diventa arte e dove l'arte si sposa con l'eccellenza dell'hôtellerie. Ovunque sono presenti opere del maestro Peppe Capasso, ispirate alla simbologia bruniana, una vera e propria collezione di pezzi unici che si sussegue nei vari ambienti. A rendere ancor più piacevole il soggiorno, camere dotate dei più moderni comfort, ristorante con piatti della tradizione rivisitat e bar in terrazza per un piacevole aperitivo.



ITINERARIO



Slow Food® Italia




PUGLIA

I castelli sulla costa pugliese

La figura di Federico II ha segnato profondamente quest'angolo della Puglia: qui sorsero alcune delle più interessanti e originali fortezze militari volute dal sovrano. Rocche e castelli nati per controllare da vicino il mare e i porti e nello stesso tempo le vie di comunicazione che correvano nell'entroterra. A Barletta, Bisceglie e Trani le fortezze si ergono a pochi passi dalle altre sentinelle del Medioevo pugliese: le Cattedrali romaniche sorte sulla via per Gerusalemme, che punteggiano la costa e l'entroterra, fino a Ruvo di Puglia e a Molfetta.

DOVE MANGIARE

U.P.E.P.I.D.D.E.

Ruvo di Puglia (BA)

In dialetto "upepidde" significa "ragazzino", ma per questa insegna in realtà si tratta di un acronimo che sta per "Unico Posto Esclusivo Per Individui Di Doppia Esigenza": ovviamente le esigenze in questione sono quelle del bere e mangiare. Nelle due salette con affreschi e pietre a vista si è accolti dal patron che, oltre a condivide con gli ospiti la sua passione per i vini, propone una solida cucina del territorio, legata ai prodotti locali come i cavatelli, le braciole, i funghi. Atmosfera familiare e accoglienza cortese del personale.

DOVE DORMIRE

Domatia

Barletta (BT)

A pochi passi dal centro, in una stradina tranquilla, un B&B di charme caratterizzato da un'atmosfera calda e familiare, con arredi curati di tono rustico. Accoglienza cortese e professionale e a completare l'offerta ci sono anche alcuni servizi per bikers tra i quali il deposito per le biciclette, che volendo possono anche essere portate in a camere, e una piccola officina attrezzata.



ITINERARIO



Touring Club Italiano

Oasi le Cesine

La Riserva Naturale Statale e Oasi WWF de Le Cesine rappresenta l'ultimo tratto di paludi costiere che un tempo caratterizzavano la costa salentina. L'area si compone di diversi habitat che la rendono un notevole scrigno di biodiversità: stagni temporanei, boschi a pino d'Aleppo, boschi di leccio, gariga e paludi costiere. L'Oasi si trova all'interno di una Zona Speciale di Conservazione nel Comune di Vernole (LE) ed è anche una Zona di Protezione Speciale.



DOVE MANGIARE

Lilith

Vernole (LE)

La forza di questo bel locale tipico salentino che vanta una gestione familiare giunta alla terza generazione. La cucina è del territorio, autentica, legata alla stagionalità dei prodotti e al contempo non trascura l'innovazione. La pasta fresca e i dolci sono di produzione propria. Possibilità di acquisti online su La Mattrabanca shop dove si trovano i prodotti da forno, dolci e salati.

DOVE DORMIRE

Masseria Copertini

Vernole (LE)

Una masseria dell'Ottocento ristrutturata preservando le caratteristiche principali, con le volte a stella, a botte e tetti a falde, perfettamente integrata con la natura circostante completamente immersa nella macchia mediterranea, circondata da ulivi e alberi da frutto, anche antichi. Le camere e gli appartamenti, oltre a disporre dei moderni comfort, sono piacevolemente arredati e con vista sulla splendida natura che permea questa struttura.



Palloni, mandorle e sospiri della Murgia

Una lingua di terra che dal mare sale verso l'alta Murgia racchiude tre prodotti molto diversi tra loro ma accomunati dall'eccellenza. Il primo che si incontra recandosi a Toritto è una mandorla caratterizzata da bassa acidità, sapore intenso, note di burro e una spiccata pastosità. Gravina in Puglia, cittadina dalla ricca tradizione agricola e gastronomica, ha invece tra le sue specialità più apprezzate il pallone, una sorta di caciocavallo sferico e senza testina, preparato con latte crudo vaccino già dalla metà dell'Ottocento: se stagionato per più di tre mesi, diventa leggermente piccante e ai profumi erbacei si sommano note di caramello. Il tragitto si chiude a Bisceglie dove si può gustare il sospiro: un pan di Spagna leggerissimo, aromatizzato con scorza di limone, farcito con una crema di latte e vaniglia e ricoperto da una sottile glassa di zucchero.

DOVE MANGIARE

Bue Marino

Bisceglie (BA)

In un palazzo storico, di fronte al castello svevo angioino, un locale dall'atmosfera raffinata ma informale, in cui il recupero della pietra viva, tipica delle antiche residenze pugliesi, si combina con gli arredi in ferro a vista. L'accogliente dehors con vista sul castello è ideale per le serate estive. Le proposte del menu portano in tavola tutto il sapore della cucina mediterranea di pesce con materie prime fresche, di stagione e del territorio. Assortita carta dei vini.

DOVE DORMIRE

Bianca's Rooms

Trani (BT)

Nel cuore medioevale della città e poco distante dal porto, dalla Cattedrale e dal castello Svevo, è una curata dimora di recente ristrutturazione dall'atmosfera intima e accogliente. Le camere Ottanio e Ocra, che possono ospitare rispettivamente da due a 4 persone, sono dotate di ogni comfort, di sistema domotico e anche di vista sulla via principale o sull'atrio interno.



ITINERARIO



Slow Food® Italia

wonders



wonders

RIVOLUZIONA IL TUO MODO DI ESPLORARE.

PARTECIPA ALLA COMMUNITY CON L'APP DELLE MERAVIGLIE.



KURIU for wonders

SCARICA L'APP

www.wonders.it

autostrade per l'italia

wonders_italia
wondersitalia

SEI PRONTO
A METTERTI IN VIAGGIO?

wonders
SCOPRI L'ITALIA DELLE MERAVIGLIE

autostrade per l'italia

PARTNER

Touring Club Italiano

WWF

Slow Food® Italia

IN COLLABORAZIONE CON

unesco
Commissione Nazionale Italiana per l'Unesco