

**wonders**  
Scopri l'Italia delle meraviglie

autostrade  
per l'Italia 

2024 - 2025

# TOP EXPERIENCE

Guida agli itinerari più belli  
di Autostrade per l'Italia



# VALLE D'AOSTA



## GRESSONEY-SAINT-JEAN E GRESSONEY-LA-TRINITÉ. TRA BORGHI WALSER E PISTE DA SCI

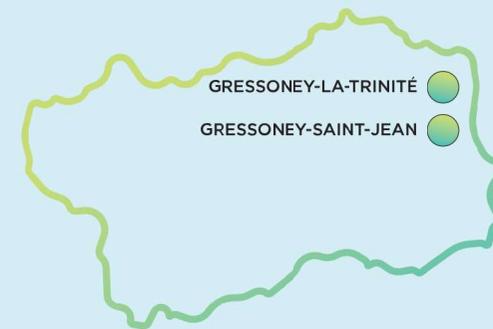


I bow-window di Castel Savoia, l'eclettico maniero dove la regina Margherita passava le estati incantata dalla bellezza montana di Gressoney, incorniciano il massiccio del Rosa.

Alla sovrana-alpinista è dedicata anche la capanna Margherita, rifugio a 4554 metri di quota intitolato nel 1893, e la Villa, sede del Municipio, dove passò molte villeggiature.

Ma nel borgo Bandiera Arancione del Touring Club Italiano la voce grossa della Storia la fecero i walser, popolazione germanica che a Gressoney si stanziò lasciando segni profondi e incredibilmente integri. Lo si percepisce nella lingua, quel tisch che tutti parlano e che si insegna nelle scuole, e lo si ammira nelle architetture tradizionali, quegli stadel rurali che, funghi di legno e pietra, marciano la valle raccontandone vita e lavoro.

Oltre Saint-Jean, Gressoney-La-Trinité, ai piedi del massiccio, è invece tempio dello sport, con i tracciati del Monterosa Ski aperti a ventaglio tra Valle d'Aosta e Piemonte che sono paradiso di tecnica e divertimento.



DOVE MANGIARE

### LO SCOIATTOLO

GRESSONEY-LA-TRINITÉ (AO)

Ambiente familiare per il ristorante dell'hotel dove le sorelle Thedy propongono le ricette della tradizione e qualche preparazione per chi è vegetariano. Le specialità della casa sono quelle a base di carne, i formaggi, le paste fresche e i dolci fatti in casa. Buon assortimento in cantina, con un'ampia scelta di vini regionali e una selezione di etichette nazionali. A riscaldare l'atmosfera, oltre al legno degli arredi, una tipica stufa Walser in pietra ollare di fronte alla quale sorseggiare grappe, genepi e caffè alla valdostana.



SITO WEB  
[HTLSCOIATTOLO.COM](http://HTLSCOIATTOLO.COM)



TELEFONO  
0125366313

EMAIL

[INFO@HTLSCOIATTOLO.COM](mailto:INFO@HTLSCOIATTOLO.COM)

LOCALITÀ  
TACHE, 6



DOVE DORMIRE

### ROMANTIC HOTEL JOLANDA SPORT

GRESSONEY-LA-TRINITÉ (AO)

Costruito con l'omonima seggiovia nel 1957, un'ormai storica struttura dagli ambienti confortevoli e dal sapore tipicamente montano con camere molto curate, dai toni caldi e con legno a vista. Il centro benessere è dotato di piscina con idromassaggio, sauna finlandese, bagno turco, palestra e zona beauty. Oltre ai classici piatti della gastronomia nazionale e internazionale, il ristorante, arredato in stile rustico e con mobili d'epoca, propone una buona cucina del territorio, con pasta e dolci fatti in casa.



SITO WEB  
[HOTELJOLANDASPORT.COM](http://HOTELJOLANDASPORT.COM)



TELEFONO  
0125366140

EMAIL

[INFO@HOTELJOLANDASPORT.COM](mailto:INFO@HOTELJOLANDASPORT.COM)

LOCALITÀ

EDELBODEN SUPERIORE, 31

# GLI ANTICHI SALUMI ARTIGIANALI VALDOSTANI



Sono tante le specialità norcine della valle, alcune delle quali di antichissima tradizione. Tra queste la più nota è probabilmente il lardo di Arnad, citato già in un manoscritto del 1570.

L'itinerario parte proprio dalla cittadina da cui prende il nome. Sempre qui si prepara il raro teteun, ricavato dalle mammelle di vacca. Ci si sposta quindi a Saint-Vincent dove gustare la mocetta, carne essiccata di bovino, cervo o cinghiale, e le saouseusse, salsicce di carne bovina e lardo.

Si va infine a Villeneuve per gustare il boudin, un insaccato preparato con patate, rape rosse, pancetta e lardo suino, spezie, vino, sangue suino o bovino.



DOVE MANGIARE

## LO DZERBY

ARNAD (AO)

In un rustico tranquillo, in posizione collinare, si gustano merende genuine e piatti unici, basati sulle specialità locali. Vini di produzione propria, come anche le carni, la frutta e le verdure. Aperture straordinarie per gruppi di 20 persone.



SITO WEB

[WWW.LODZERBY.IT](http://WWW.LODZERBY.IT)



TELEFONO

3292240573

LOCALITÀ

MACHABY 



DOVE DORMIRE

## ELENA

SAINT-VINCENT (AO)

In prossimità delle terme e del casinò, una struttura degli anni Sessanta dotata di due funzionali tipologie di camere (standard ed extra) e di 2 suites; dispone anche di sauna, bagno turco, vasca idromassaggio, cabina abbronzante, sala colazione e di una postazione per il collegamento internet. Ristorante a gestione separata con cucina valdostana e piatti specifici per celiaci.



SITO WEB

[WWW.HOTELELENA.BE](http://WWW.HOTELELENA.BE)



TELEFONO

0166512140

EMAIL

[INFO@HOTELELENA.BE](mailto:INFO@HOTELELENA.BE) 

INDIRIZZO

PIAZZA BIAVAZ, 2 

# PIEMONTE



# COLLI TORTONESI. IN BICI SULLE ORME DI COPPI



Come si celebra un mito?

Nel Monferrato lo sanno fare bene. Un affascinante angolo di Piemonte che oltre a essere terra di vino, tartufi e fortezze è anche patria di un mito del ciclismo, Fausto Coppi. Il campionissimo, nato e cresciuto sui colli tortonesi, ha collezionato vittorie grazie all'indiscutibile talento ma anche alla dedizione e a quel suo modo un po' insolito di gareggiare, con quelle volate in solitaria che gli davano notevoli vantaggi sui rivali.

Coppi ha dato lustro a questi colli e questi colli gli rendono lode. A partire da Castellania, suo paese natale, che si veste di Fausto su ogni parete e ha trasformato la sua casa in un museo, fino ai tracciati ciclabili che seguono le sue orme e la sua passione.

Strade ancora prive di traffico che accarezzano naturalmente i dolci saliscendi, affiancano campagne fatte di filari di viti e colture, attraversano paesini con case modeste e cascine operose dove il tempo sembra essersi fermato, e toccano città e borghi degni di sosta, da Castellania a Volpedo, da Tortona a Novi Ligure.



DOVE MANGIARE

**ANNA GHISOLFI**

TORTONA (AL)

In una chiesa sconsacrata con cucina a vista in sala, Anna Ghisolfi propone ai suoi ospiti una cucina creativa, che rievoca le tradizioni locali, contaminate dai prodotti stagionali della Liguria, dell'Emilia e della Lombardia. Dal menù citiamo i tagliolini, carciofo, tè, acciuga, limone e menta o ancora il piccione piccante, con arancia e rapa rossa; si termina in dolcezza con il grande classico, gelato di Montebore, rapa, pere e caffè. Il ristorante mette a disposizione anche un servizio catering su richiesta.



SITO WEB  
[WWW.ANNAGHISOLFI.IT](http://WWW.ANNAGHISOLFI.IT)



TELEFONO  
0131862299

EMAIL

[INFO@ANNAGHISOLFI.IT](mailto:INFO@ANNAGHISOLFI.IT)

INDIRIZZO

PIAZZETTA GIULIA, 1



DOVE DORMIRE

**CASA CUNIOLO**

TORTONA (AL)

Inserita in un ampio giardino romantico, una villa costruita negli anni Trenta del Novecento ospita oggi un prestigioso b&b. L'architettura dell'edificio è composita, il volume si articola in pieni e vuoti dando origine a un insieme armonioso e suggestivo in cui si riconoscono gli stili di celebri architetti del Novecento. Diverse terrazze arredate si affacciano sul paesaggio collinare e il tetto è stato interpretato come un "salon en plein air", con solarium e sauna finlandese. All'interno tutti gli ambienti sono stati realizzati con gusto e raffinatezza.



SITO WEB  
[GABRIELLACUNIOLO.COM](http://GABRIELLACUNIOLO.COM)



TELEFONO  
0131861035

EMAIL

[INFO@GABRIELLACUNIOLO.COM](mailto:INFO@GABRIELLACUNIOLO.COM)

INDIRIZZO

VIALE G. AMENDOLA, 6

## IL MIELE DELLE ALPI TORINESI



Rododendro, millefiori, melata: sono questi i tre mieli dell'arco alpino.

Produzioni difficili: una buona stagione offre poche centinaia di quintali. Per il millefiori le piante coinvolte sono davvero tante: rododendro, campanula, lupinella, trifoglio, lampone, timo serpillio...

È un prodotto splendido e delicato, sempre diverso, da zona a zona e da un anno all'altro. Per gustarne un più che valido esempio ci si può recare a Caluso, dove è possibile trovare anche il delicato aceto di miele e l'idromele, forse la bevanda fermentata più antica del mondo.

Spostandosi ad Azeglio ecco il raro miele di rododendro: fresco, delicatissimo, di colore molto chiaro. L'itinerario si conclude a Ivrea per provare il miele di melata. Di colore molto scuro, quasi nero, ha un profumo leggermente resinato e in bocca ha note di malto e di balsamico.



DOVE MANGIARE  
**GARDENIA**  
CALUSO (TO)

 SITO WEB  
[WWW.GARDENIACALUSO.COM](http://WWW.GARDENIACALUSO.COM)

 TELEFONO  
0119832249

EMAIL   
[INFO@GARDENIACALUSO.IT](mailto:INFO@GARDENIACALUSO.IT)

INDIRIZZO   
CORSO TORINO, 9



DOVE DORMIRE  
**LA PERULINA**  
IVREA (TO)

 SITO WEB  
[WWW.LAPERULINA.IT](http://WWW.LAPERULINA.IT)

 TELEFONO  
012545222

EMAIL   
[GIANPIETRO.TROMPETTO@FASTWEBNET.IT](mailto:GIANPIETRO.TROMPETTO@FASTWEBNET.IT)

INDIRIZZO   
VIA S. PIETRO MARTIRE, 35



# OASI VALMANERA



L'Oasi WWF di Valmanera si trova all'interno di una Zona Specie e di Conservazione (IT1170002) nel Comune di Asti.

L'area, di 10 ettari, è costituita da un bosco collinare di latifoglie e racchiude la più estesa e meglio conservata stazione di cisto femmina del basso Monferrato.

Il bosco circonda un complesso di edifici ottocenteschi: la Villa, che ospita la locanda, una sala convegni, la biblioteca e il Museo Naturalistico; la sala convegni "Biberach an der Riss" (portico), una volta adibito a deposito attrezzi; l'ostello, con 24 posti letto, originariamente stalla e fienile della tenuta.



DOVE MANGIARE

**SANTISÈ**

CALLIANO (AT)

Un elegante ristorante ricavato all'interno di un tipico casale splendidamente conservato in cui si può gustare la vera cucina piemontese. Le tante specialità in carta variano a seconda delle stagioni. Ben assortita la carta dei vini, con molte pregiate etichette di rossi piemontesi. Prenotazione consigliata.

SITO WEB  
[WWW.SANTISE.IT](http://WWW.SANTISE.IT)

TELEFONO  
0141928747

EMAIL  
[INFO@SANTISE.IT](mailto:INFO@SANTISE.IT)

INDIRIZZO  
STRADA CASTELLETTO, 2



DOVE DORMIRE

**ALERAMO**

ASTI (AT)

Professionalità e gentilezza caratterizzano la conduzione di questa struttura, situata nel centro storico e commerciale della città. Un palazzo di otto piani con arredi moderni e di design, con camere di diversa tipologia, tra le quali alcune suite. La prima colazione è a buffet dolce e salata, servita in un fresco dehors nella bella stagione, e due piccole sale attrezzate con tecnologie all'avanguardia sono a disposizione per incontri di lavoro.

SITO WEB  
[WWW.ALERAMO.IT](http://WWW.ALERAMO.IT)

TELEFONO  
0141595661

EMAIL  
[HALERAMO@TIN.IT](mailto:HALERAMO@TIN.IT)

INDIRIZZO  
VIA E. FILIBERTO, 13

# LIGURIA



# LEVANTE GENOVESE. LE TINTE DEL PARADISO



Scende veloce al mare la collina e regala paesaggi intensamente mediterranei che nel Levante genovese si arricchiscono delle inconfondibili tinte pastello delle case affacciate ai porticcioli.

In un'esplosione di verde e fioriture, si imbecca l'Aurelia in direzione Genova per scoprire in successione Sori, Pieve Ligure e Bogliasco, tre incantevoli borghi che profumano di salsedine e avventure di mare, con le barche tirate in secca sulla spiaggia, le creuze che risalgono le colline e, sempre presente, l'inconfondibile profilo del Promontorio di Portofino.

L'itinerario si chiude a Nervi, dove si passeggia letteralmente a filo d'acqua, nei parchi ci si inebria dei sentori del Mar Ligure, per immergersi infine nell'arte moderna ospitata nelle sue splendide ville museo.



DOVE MANGIARE

## LO SCALO

PIEVE LIGURE (GE)

Lungo la via Aurelia, un locale semplice e familiare con un bel terrazzo per il servizio estivo. Lo chef è messinese, quindi la cucina punta principalmente sul pesce, ma soprattutto su piatti siciliani di alto livello e moto creativi: tagliere con pesto trapanese, pasta alla Norma, bottarga di Favignana, doppia impanatura di tonno ripiena di pistacchi di Bronte. Cantina di alto livello con più di 700 etichette nazionali ed estere e corposa lista dei distillati. Eccellente anche la pizza, di ottima qualità, cotta nel forno a legna.

TELEFONO  
0103460342

EMAIL  
LO-SCALO@LIBERO.IT

INDIRIZZO  
VIA XXV APRILE, 146



DOVE DORMIRE

## MANUELINA LA VILLA

RECCO (GE)

Bella casa di due piani, in stile genovese, collegata a un edificio dalle linee più moderne tramite un ascensore realizzato in una torre a vetri. Confortevole e accogliente, con interni gradevoli e dotazioni funzionali, riserva alla clientela camere curate nei dettagli e varie attrezzature per lo sport e il tempo libero; oltre al ristorante, che propone ottimi piatti della tradizione ligure, della stessa proprietà anche una focacceria.

SITO WEB  
WWW.MANUELINA.IT

EMAIL  
MANUELINA@MANUELINA.IT

TELEFONO  
0185720779

INDIRIZZO  
VIA ROMA, 296

# FOCACCE E FARINATE. IL CIBO DI STRADA GENOVESE



Semplici quanto eccellenti, proposte da forni, rosticcerie, “farinotti”, ristoranti, osterie, le focacce e la farinata costituiscono un autentico patrimonio gastronomico per Genova come per i paesi vicini quali Camogli o Chiavari. La farinata si prepara con farina di ceci, olio extravergine di oliva, acqua, sale. Cotta in forno in grandi teglie di rame stagnato a bordi bassissimi, va mangiata appena fatta, ben calda, spolverata di pepe nero.

È proposta anche in versioni più ricche: con il rosmarino, le cipolline, i carciofi. Anche la focaccia richiede ingredienti semplici come farina di grano tenero, acqua, sale, lievito di birra e olio extravergine di oliva. Tradizionalmente la si consuma con le fossette rivolte in basso, accompagnata da un bicchiere di vino bianco, o addirittura inzuppata nel cappuccino.

Spostandosi a Recco, vi si trova la celebre sottilissima variante ripiena di formaggio fresco a pasta molle (crescenza), da mangiare caldissima, appena sfornata.



DOVE MANGIARE

**MANUELINA**

RECCO (GE)



SITO WEB

**MANUELINARISTORANTE.IT**



TELEFONO

**018574128**

EMAIL

**MANUELINA@MANUELINA.IT**

INDIRIZZO

**VIA ROMA, 296**



DOVE DORMIRE

**MAISON D'Ö VITTORIO**

RECCO (GE)

Storico locale a 500 metri dal mare, gestito dalla stessa famiglia sin dal 1895, che racchiude camere accoglienti, ben arredate e con balconi. Da qualche anno mette a disposizione anche una bella dépendance, la “Maison d'Ö Vittorio”, con altre stanze complete di tutti i moderni comfort. Il ristorante, gestito direttamente dai proprietari, propone cucina ligure e classica ed è specializzato in menu per celiaci. Tra i servizi offerti le sale attrezzate per piccoli congressi.



SITO WEB

**WWW.PIPERMONTESILVANO.IT**



TELEFONO

**0854483314**

EMAIL

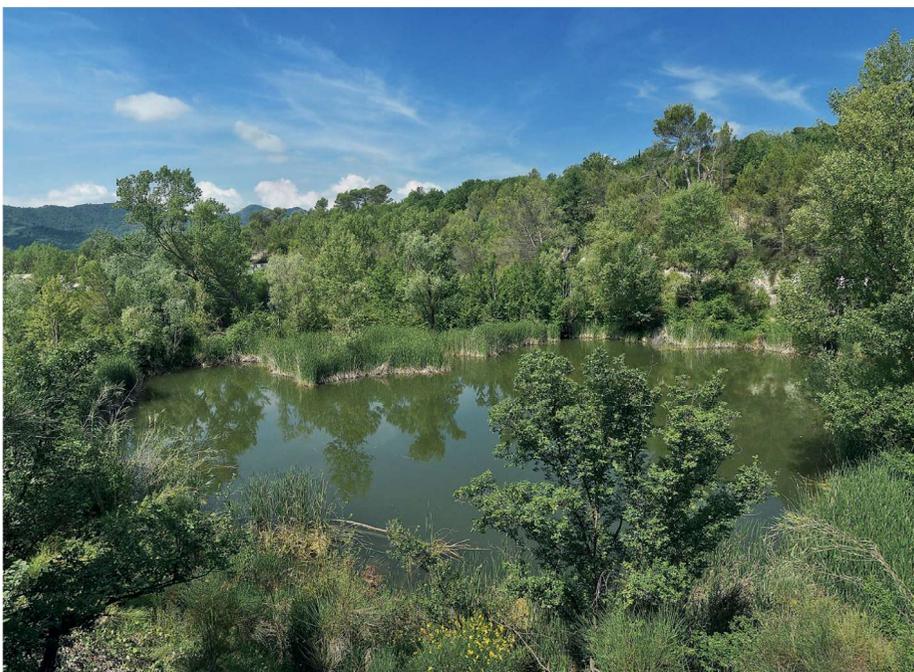
**INFO@RESIDENCEPIPER.IT**

INDIRIZZO

**VIA C. MARESCA, 23**



# 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 è 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.



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 impregiate 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.



SITO WEB

[FACEBOOK.COM/ILPOSTICINODIMIRELLAPORRO](https://www.facebook.com/ilposticinodimirellaporro)



TELEFONO  
3927754635

EMAIL

[MIRELLA.PORRO@GMAIL.COM](mailto:mirella.porro@gmail.com)

INDIRIZZO

VIA M. LENGUEGLIA, 51



DOVE DORMIRE

## IL COLLETTO

ALBENGA (SV)

La proprietà è composta da tre strutture: nella prima si trovano gli appartamenti per gli ospiti, dotati di buone attrezzature e comfort, e il giardino con piscina e gazebo; nella seconda la scuderia e l'area attrezzata per il picnic; nella terza il podere con la casa padronale. Si organizzano corsi sulla coltivazione degli ortaggi e dei fiori e sull'ambiente. C'è tutto il necessario per rendere confortevole il soggiorno di famiglie con bambini.



SITO WEB

[WWW.AGRITURISMOILCOLLETTO.COM](http://www.agriturismoilcolletto.com)



TELEFONO  
018221858

EMAIL

[ILCOLLETTO@VIRGILIO.IT](mailto:ilcolletto@virgilio.it)

INDIRIZZO

VIA C.B. CAVOUR, 34

# LOMBARDIA



# SAN GIOVANNI BIANCO. PATRIA DI ARLECCHINO



Lo spirito burlone di Arlecchino vive ancora a San Giovanni Bianco, pittoresco borgo medievale e storica tappa nei viaggi del passato verso l'Europa del Nord: crocevia di mercanti, ma anche di giullari e cantastorie. Non è un caso che proprio qui sia nata una delle maschere più simpatiche della commedia dell'arte, l'Arlecchino.

La campagna, le strade e le case richiamano i paesaggi del Seicento e le ambientazioni in cui il servitore di una potente famiglia di mercanti riuscì a immaginare e a dare forma alla figura del servo buffone.

Nel palazzotto dei Grataroli si respira, oggi come allora, l'essenza della commedia dell'arte tra costumi e cimeli e all'ingresso della casa museo compare una riproduzione dello straordinario affresco risalente alla tradizione dell'Uomo Selvadego diffusa nelle comunità retico-alpine e originale matrice della maschera di Arlecchino.



DOVE MANGIARE

## TAVERNA DI ARLECCHINO

SAN GIOVANNI BIANCO (BG)

Ci troviamo nel bel borgo medievale di Oneta, lungo la Via Mercatorum, immersi nel verde e nella natura; il locale è da scoprire, all'interno delle scuderie della casa museo di Arlecchino, visitabile al piano superiore. Ambiente intimo e caldo dove gustare ottimi piatti della cucina del territorio, preparati con passione e cura dallo chef Franco. Ampia la selezione dei vini per garantire sempre il migliore abbinamento al cibo. Servizio cordiale e prezzi nella norma.

 SITO WEB  
[WWW.TAVERNADIARLECCHINO.IT](http://WWW.TAVERNADIARLECCHINO.IT)

EMAIL  
[TAVERNADIARLECCHINO@GMAIL.COM](mailto:TAVERNADIARLECCHINO@GMAIL.COM) 

 TELEFONO  
034542458

INDIRIZZO  
VIA ONETA, 1 



DOVE DORMIRE

## FERDY

LENNA (BG)

Nell'alta val Brembana, tra le cime delle Orobie, si soggiorna in un rustico in pietra adagiato in una radura erbosa, attraversata da una pista ciclabile lunga. In cucina si sposano egregiamente i prodotti aziendali con le erbe spontanee del bosco. D'estate, ampia scelta tra passeggiate a piedi, alla ricerca di fossili, e a cavallo, fino a Cornello del Tasso, suggestivo borgo medievale. Si organizzano programmi didattici per le scuole e, per i più giovani, settimane verdi di avviamento all'equitazione. Percorsa una mulattiera, si raggiunge una seconda struttura di proprietà, a 1400 metri d'altitudine, per scoprire il fascino degli alpeggi.

 SITO WEB  
[WWW.AGRITURISMOFERDY.COM](http://WWW.AGRITURISMOFERDY.COM)

EMAIL  
[INFO@AGRITURISMOFERDY.COM](mailto:INFO@AGRITURISMOFERDY.COM) 

 TELEFONO  
034582235

LOCALITÀ  
SCALVINO 

## IL VIOLINO E GLI ALTRI SALAMI DELLA VALCHIAVENNA



La Valchiavenna è storicamente terra di grandi salumi. Il più apprezzato è il violino di capra. Il nome non è casuale: ha una forma che ricorda quella dello strumento musicale.

A Chiavenna, se ne propone una versione eccellente. La carne è di animali allevati allo stato semibrado. La pezzatura è ridotta. I violini più saporiti e profumati sono quelli stagionati più a lungo, lentamente e in modo naturale. Spostandosi a Gordona, si possono gustare anche alcune tipiche pietanze locali.

Ultima tappa Morbegno, dove provare la brisaola ricavata da diversi tranci di carne, e i salamini bastardelli, ricavati da suino nero delle Alpi con una piccola aggiunta di manzo.



DOVE MANGIARE

### LANTERNA VERDE

VILLA DI CHIAVENNA (SO)

Tra il confine italo-svizzero, in un posto unico e speciale immerso nei boschi e circondato dalle montagne, si trova questo locale storico appartenente da generazioni alla famiglia Tonola. Il ristorante propone piatti raffinati e gustosi della tradizione territoriale affiancati a proposte decisamente più creative e di fantasia realizzate dallo chef Roberto Tonola. Molto caratteristica è la sala in tipico stile montano con travi a vista e un grande camino. Fiore all'occhiello del ristorante sono i piatti a base di trota e di tutti quei prodotti che si trovano nel territorio come funghi, castagne, erbe di montagna, latte e formaggi. Carta dei vini di notevole importanza. Nei mesi di Luglio e Agosto il ristorante è chiuso solo il Mercoledì. Prenotazione consigliata.



SITO WEB  
[LANTERNAVERDE.COM](http://LANTERNAVERDE.COM)



TELEFONO  
034338588

EMAIL

[RISTORANTE@LANTERNAVERDE.COM](mailto:RISTORANTE@LANTERNAVERDE.COM)

LOCALITÀ

SAN BARNABA, 7



DOVE DORMIRE

### AGRITURISMO BIO CA' PIANAZÖLA

CHIAVENNA (SO)

Ideale per un soggiorno in assoluta tranquillità e circondati dal verde, tra i vitigni dell'azienda di famiglia, nel piccolo borgo di Pianazzola. L'agriturismo si fa amare non solo per la natura circostante ma anche la cura dei dettagli e i comfort offerti. Spazi comuni e camere sono arredati con materiali biocompatibili, in cui predomina il legno massello di rovere e cirmolo tipico del territorio, e in uno stile che reinterpreta la tradizione rustica locale con spirito moderno e l'effetto è davvero rilassante e decisamente raffinato e armonioso. Da ogni camera si può apprezzare poi l'imperdibile panorama sulla valle circostante grazie ad ampie vetrate che introducono a piccoli terrazzi e giardini privati. Non da meno è l'accoglienza che la famiglia Herman riserva ai propri ospiti: Maurizio e Monica, con i loro figli, sono davvero dei deliziosi padroni di casa che, a richiesta, organizzeranno per voi e per ospiti esterni anche delle degustazioni dei propri vini e prodotti locali e bio della valle, così come cene nel patio esterno.



SITO WEB  
[AGRITURISMOBIOCAPIANAZOLA.IT](http://AGRITURISMOBIOCAPIANAZOLA.IT)



TELEFONO  
3489234656

EMAIL

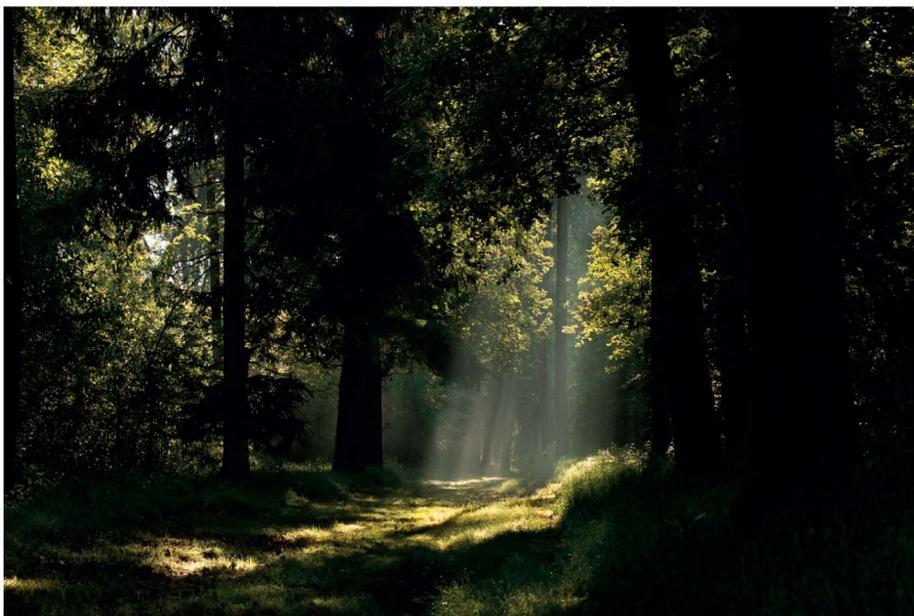
[INFO@AGRITURISMOBIOCAPIANAZOLA.IT](mailto:INFO@AGRITURISMOBIOCAPIANAZOLA.IT)

INDIRIZZO

VIA E. VANONI, 256



# OASI BOSCO DI VANZAGO



A soli 23 km di distanza dal Duomo di Milano, il Bosco WWF di Vanzago è una Riserva Naturale della Regione Lombardia e un sito Natura 2000 dove gli ambienti principali sono rappresentati dalla foresta planiziale e da zone umide.

Con i suoi 200 ettari di estensione, di cui 140 di proprietà WWF, l'Oasi ospita anche un Centro di Recupero Animali Selvatici (CRAS).



OASI BOSCO DI VANZAGO



DOVE MANGIARE

**LA BARCA**

RHO (MI)



SITO WEB

[WWW.TRATTORIALABARCA.IT](http://WWW.TRATTORIALABARCA.IT)



TELEFONO  
**029303976**

EMAIL

[INFO@TRATTORIALABARCA.COM](mailto:INFO@TRATTORIALABARCA.COM)

INDIRIZZO

**VIA A. RATTI, 54**



DOVE DORMIRE

**BIGATT**

VANZAGO (MI)



SITO WEB

[WWW.BIGATT.COM](http://WWW.BIGATT.COM)



TELEFONO  
**0240709422**

EMAIL

[INFO@BIGATT.COM](mailto:INFO@BIGATT.COM)

INDIRIZZO

**VIA S. G. BOSCO, 7**

# TRENTINO-ALTO ADIGE



# ANDALO. BALCONE APERTO SULLE DOLOMITI DEL BRENTA



Di qua o di là? Ad Andalo, borgo di sole e di neve che dissemina i suoi antichi masi in un'intatta conca prativa, l'imbarazzo sta nel dove posare lo sguardo.

Da un lato, le imponenti guglie calcaree delle Dolomiti di Brenta e il vasto parco che le comprende invitano gli escursionisti a mettersi alla prova, dall'altra le abetaie della Paganella aprono la strada al comprensorio omonimo, che è un parco giochi per sciatori e sportivi di tutti i livelli.

A valle, l'immersione nell'ambiente montano è assicurata da sentieri perfettamente battuti e tracciati, anche lungo il periplo del lago di Andalo, piccolo specchio d'acqua "che va e che viene" a seconda delle precipitazioni.

Dismessi scarponi, lamine e racchette, è bello gironzolare per l'intatto abitato di origine medievale, con la piazzetta centrale sorvegliata dal monumento in bronzo di un taglialegna al lavoro, simbolo dell'operosità degli andalesi.



DOVE MANGIARE

## ALL'ANTICA SEGHERIA

CARISOLO (TN)



SITO WEB  
[WWW.VALRENDENA.IT](http://WWW.VALRENDENA.IT)



TELEFONO  
0465501498



EMAIL  
[SEGHERIA@VALRENDENA.IT](mailto:SEGHERIA@VALRENDENA.IT)



INDIRIZZO  
VIA CAMPIGLIO, 2



DOVE DORMIRE

## DOLOMITI HOTEL OLIMPIA

ANDALO (TN)



SITO WEB  
[WWW.DOLOMITIHOTELOLIMPIA.IT](http://WWW.DOLOMITIHOTELOLIMPIA.IT)



TELEFONO  
0461585715



EMAIL  
[INFO@DOLOMITIHOTELOLIMPIA.IT](mailto:INFO@DOLOMITIHOTELOLIMPIA.IT)



INDIRIZZO  
VIA PAGANELLA, 19

# DALL'ANTICO PANE DEI FRATI AL DOLCE TOPINO DI GLORENZA



Si va alla scoperta dell'Ur-paarl, tipico "pane di scorta" dell'Alto Adige, un pane di segale dalla forma tradizionale di otto schiacciato, ottenuta unendo due pani rotondi e piatti. La prima tappa dell'itinerario è Silandro dove, con farine prodotte in proprio si ottiene questa specialità dalla crosta morbida e di colore marrone scuro, con una pasta soffice e brunita. Si prosegue verso Malles Venosta, dove all'Ur-paarl si accostano alcuni prodotti biologici e diversi tipi di dolci. Come ultima tappa del viaggio si raggiunge Glorenza, conosciuta per il suo celebre forno che produce l'Ur-paarl e per gli ottimi dolcetti al cioccolato chiamati "topi", in ricordo di un buffo aneddoto avvenuto nel 1519.



DOVE MANGIARE

## STAMBECCO

GLORENZA/GLURNS (BZ)

In questo locale annesso a una macelleria scoprirete i sapori rustici della zona e carni di prima qualità. Capretto, agnello, capriolo, stinco di maiale, carni di selvaggina varia con contorni stagionali e preceduti da primi semplici e casalinghi come gnocchi o zuppe di verdure.

TELEFONO  
0473831495

INDIRIZZO  
VIA FLORA, 9



DOVE DORMIRE

## ZUR POST

GLORENZA/GLURNS (BZ)

In un'ex stazione di posta del XV secolo, una struttura completamente rinnovata con camere confortevoli, alcune adatte a ospitare famiglie e dotate di balcone con splendida vista sull'alta val Venosta o sul giardino. Il ristorante propone piatti tipici altoatesini e tra i servizi a disposizione degli ospiti, una zona relax con sauna e idromassaggio.

SITO WEB  
HOTELPOSTGLORENZA.COM

EMAIL  
INFO@HOTELPOSTGLORENZA.COM

TELEFONO  
0473831208

INDIRIZZO  
VIA FLORA, 15

# OASI DI VALTRIGONA



La storia dell'Oasi ha inizio nel 1996, quando una prima porzione di Valtrigona venne acquistata dal WWF, entrando così a far parte del sistema di aree protette gestite dall'Associazione in Italia.

Oggi l'Oasi si estende su 234 ettari, interamente inclusi nel comune di Telve. Valtrigona è una valletta pensile situata nella destra orografica della Val Calamento, nella catena dei Lagorai.

Valtrigona è la prima Oasi con caratteristiche alpine e quindi assume un'importanza notevole nel sistema di aree protette gestite dal WWF. Nel 2010 Valtrigona è diventata Riserva Locale Privata nell'ambito della rete delle Aree protette della Provincia Autonoma di Trento.



DOVE MANGIARE

## RIFUGIO SEROT

RONCEGNO TERME (TN)

Struttura rustica costruita con i materiali della tradizione, come il legno e la pietra. Il rifugio si trova a 25 km dai laghi di Caldonazzo e Levico, dispone di 6 camere arredate in stile alpino. Durante la bella stagione si può mangiare in terrazza davanti a un magnifico panorama. La cucina è quella tipica trentina, oltre ai classici strangolapreti con erbe del territorio, stinco e canederli, segnaliamo la polentina fresca con fonduta di formaggi delle malghe e funghi trifolati avvolta nello speck con ricotta affumicata ed erba cipollina. Possibilità di pernottamento.

 SITO WEB  
[WWW.RIFUGIOSEROT.EU](http://WWW.RIFUGIOSEROT.EU)

 TELEFONO  
3496011481

EMAIL  
[INFO@RIFUGIOSEROT.EU](mailto:INFO@RIFUGIOSEROT.EU)

LOCALITÀ  
SEROT



DOVE DORMIRE

## AGRITUR MONTIBELLER

RONCEGNO TERME (TN)

L'agriturismo, in posizione panoramica tra i frutteti, è vicino all'abitato che dispone di impianti termali e si stende al margine della conca di confluenza dei torrenti Largonza e Chiavona. Atmosfera familiare e alloggi confortevoli.

 SITO WEB  
[WWW.AGRITURMONTIBELLER.IT](http://WWW.AGRITURMONTIBELLER.IT)

 TELEFONO  
0461764355

EMAIL  
[INFO@AGRITURMONTIBELLER.IT](mailto:INFO@AGRITURMONTIBELLER.IT)

INDIRIZZO  
VIA PROSE, 1

# VENETO



## L'AGORDINO. SOLO EMOZIONI NEL CUORE DELLE DOLOMITI



Siamo tra le montagne che hanno ispirato tante pagine del bellunese Dino Buzzati, mai pago di rimirarle e di sfidarle, arrampicandosi sulle sue pareti.

Sono le Dolomiti, inserite nel Parco nazionale Dolomiti Bellunesi, istituito nel 1993 per tutelare un territorio di straordinaria valenza paesaggistica e naturalistica.

In questo scenario spettacolare si colloca il comprensorio dell'Agordino percorso dalla stretta Val Cordevole, una sorta di trincea geologica che spezza in due le Dolomiti Bellunesi. Ne è il limite meridionale Agordo, che da questa posizione guarda le pallide cime dolomitiche, presidiate a nord da Alleghe, che non senza vanità si rimira nelle acque del suo lago sovrastata dalla parete del Civetta, da sempre sogno o incubo di generazioni di alpinisti.

Meravigliosi paesaggi montani e aria cristallina avvolgono Caprile, una manciata di case circondate da boschi e spettacolari pareti rocciose, Canale d'Agordo, patria di papa Albino Luciani e per questo meta di un turismo religioso discreto che non cerca le grandi emozioni che può offrire Falcade, dove tra sci, trekking, arrampicate, escursioni o semplicemente ozio in una incantevole quiete non c'è che l'imbarazzo della scelta.



DOVE MANGIARE

### ZUM BRILLENBÄR RESTAURANT

AGORDO (BL)

Circondato da alcune delle più belle cime delle Dolomiti, è un locale dall'atmosfera calda e accogliente, con spazi ampi e una terrazza esterna. Tutti i piatti sono preparati con l'utilizzo di materie prime fresche e genuine. Ampio l'assortimento a menu, dai primi piatti di pesce alle grigliate di carne, dalla pizza agli antipasti con una selezione di salumi e formaggi bavaresi. Ad accompagnare ogni piatto un'ampia selezione di birre e vini locali.



SITO WEB

[WWW.RISTORANTEZUMBRILLENBAR.IT](http://WWW.RISTORANTEZUMBRILLENBAR.IT)



TELEFONO

340228825



EMAIL  
[GLENDA@PAKYPC.IT](mailto:GLENDA@PAKYPC.IT)

INDIRIZZO

VIA VALCOZZENA, 32/B



DOVE DORMIRE

### ADRIANA

ALLEGHE (BL)

In riva al lago e vicino al centro, una struttura la cui attenta conduzione familiare cura direttamente anche la ristorazione; camere con comfort essenziali e balconcino con vista panoramica sul lago o sulla montagna. A disposizione anche un bus-navetta privato per il trasferimento dall'hotel alla partenza degli impianti di risalita.



SITO WEB

[WWW.HOTELADRIANA.COM](http://WWW.HOTELADRIANA.COM)



TELEFONO

0437523355



EMAIL  
[INFO@HOTELADRIANA.COM](mailto:INFO@HOTELADRIANA.COM)

INDIRIZZO

CORSO VENEZIA, 20

## BIRRE E SIDRI VICENTINI



Pochi chilometri di distanza e un'alta concentrazione di eccellenze birrarie artigianali nella provincia di Vicenza.

In tutti e tre i casi la gamma è arricchita dal sidro, ottenuto dalla fermentazione alcolica di mele e/o pere. L'itinerario inizia dal capoluogo di provincia dove, accanto alle birre classiche non mancano alcune sperimentazioni legate all'uso di frutti esotici e affinamenti in botti da whisky e rum.

Ci si sposta quindi a Isola Vicentina, dove il sidro è realizzato con mele del frutteto di proprietà e i lieviti provengono da una fermentazione spontanea di ciliegie. Andando a Sovizzo, il sidro è prodotto con le antiche mele dell'Alto Friuli (Presidio Slow Food).



DOVE MANGIARE

### TRATTORIA PONTE DELLE BELE

VICENZA (VI)

Tipica trattoria situata a pochi passi dalle mura duecentesche: ambiente rustico, con arredi in legno chiaro di stile tirolese, e linea gastronomica che si ispira sia alla tradizione vicentina sia a quella trentina, in un'offerta interessante e con un buon rapporto qualità-prezzo. Tra le tante specialità: polenta e soppresa, paste casalinghe con sughi stagionali o in alternativa canederl con speck, baccalà alla vicentina e finali dessert casalinghi. La prenotazione è consigliata.



SITO WEB

[WWW.PONTEDELLEBELE.IT](http://WWW.PONTEDELLEBELE.IT)



TELEFONO

0444320647

EMAIL

[PONTEDELLEBELE@LIBERO.IT](mailto:PONTEDELLEBELE@LIBERO.IT)

INDIRIZZO

CONTRÀ PONTE DELLE BELE, 5



DOVE DORMIRE

### BEST WESTERN HOTEL ARIES

VICENZA (VI)

Situato sulla direttrice che conduce al casello autostradale di Vicenza Est, si distingue per la conduzione attenta e cortese e il buon livello di comfort generale che si riflette nelle camere, ben attrezzate e accoglienti. Il recente rinnovo ha portato una maggiore varietà di alloggi e qualche nuova comodità.



SITO WEB

[WWW.BESTWESTERN.IT/ARIES\\_VI](http://WWW.BESTWESTERN.IT/ARIES_VI)



TELEFONO

0444239239

EMAIL

[ARIES.VI@BESTWESTERN.IT](mailto:ARIES.VI@BESTWESTERN.IT)

INDIRIZZO

VIALE L. DA VINCI, 28

## OASI DELLA BÓRA



L'oasi della Bóra si trova nel Comune di Povegliano Veronese, a poche centinaia di metri dal centro abitato e si estende per circa 1,5 ettari; è delimitata dal corso del Fiume Tione dei Monti, che qui confluisce nel Fiume Tartaro, e dalla Fossa Bóra che trae origine da tre piccole risorgive all'interno dell'oasi.

Si tratta di un ambiente rinaturalizzato con bosco planiziale e prato.



DOVE MANGIARE

### ANTICO RISTORO

CUSTOZA, SOMMACAMPAGNA (VR)

Villa patrizia del Settecento immersa nel verde di un grande giardino dotato di piscina, ambiente di tono elegante ideale anche per banchetti. La cucina segue la migliore tradizione, alternando preparazioni di terra a quelle di pesce, per esempio: il tortino di melanzane al forno, mozzarella di bufala, pomodoro e salsa di peperone rosso, i bigoli al torcolo con sugo d'anatra o su richiesta con le sarde, pinoli e uvetta e pane aromatizzato e il filetto di manzo alla griglia; buoni i dessert e cantina ben fornita. La struttura si amplia con alcune eleganti camere affacciate sui vigneti.



SITO WEB

[WWW.ANTICORISTORO.COM](http://WWW.ANTICORISTORO.COM)



TELEFONO  
045516008

EMAIL

[ANTICORISTORO@ANTICORISTORO.COM](mailto:ANTICORISTORO@ANTICORISTORO.COM)

INDIRIZZO

VIA VALLE MOLINI, 5



DOVE DORMIRE

### VERONESI LA TORRE

VILLAFRANCA DI VERONA (VR)

Spettacolare il colpo d'occhio all'arrivo: un grande parco circonda l'edificio con la sua torre dalle classiche merlature, un'ala in muratura e una di eteree vetrate. Ispirandosi a un antico monastero del XVI secolo, ha preso forma questa struttura che all'impianto architettonico antico accosta un arredamento di design, creativo e per molti aspetti stupefacente: ben 90 sono i tipi di marmo utilizzati nelle camere. Fra i servizi e le attrezzature disponibili: il centro benessere all'avanguardia, la jacuzzi esterna, la biblioteca e il servizio navetta per la stazione ferroviaria e il vicino aeroporto.



SITO WEB

[WWW.HOTELVERONESILATORRE.IT](http://WWW.HOTELVERONESILATORRE.IT)



TELEFONO  
0458604811

EMAIL

[INFO@HOTELVERONESILATORRE.IT](mailto:INFO@HOTELVERONESILATORRE.IT)

INDIRIZZO

VIA MONTE BALDO, 22

# FRIULI VENEZIA GIULIA



## BORDANO. IL PAESE DELLE FARFALLE



Ai piedi del Monte San Simeone, a due passi dal Lago dei Tre Comuni, in un ambiente molto particolare per la sua ricchezza di farfalle, si trova Bordano.

Una rilassante passeggiata tra le vie del paese porta il visitatore a scoprire una vera e propria "galleria all'aperto", quasi 300 murales realizzati da artisti internazionali che raffigurano le farfalle, diventate l'anima stessa del paese.

Le farfalle sono anche le protagoniste della "Casa delle Farfalle" di Bordano, composta da tre grandi serre dove centinaia di farfalle tropicali vivono libere di svolazzare tra i visitatori.

Una visita al museo di questo centro così particolare, aperto da marzo a ottobre, permetterà di apprendere i segreti e le particolarità di questi insetti coloratissimi.



DOVE MANGIARE

### BORGO POSCOLLE

CAVAZZO CARNICO (UD)



TELEFONO  
0433935085



EMAIL  
BORGOPOSCOLLE@LIBERO.IT



INDIRIZZO  
VIA POSCOLLE, 21/A



DOVE DORMIRE

### STOP & SLEEP

VENZONE (UD)



SITO WEB  
WWW.STOPSLEEPUDINE.COM



TELEFONO  
3397561610



EMAIL  
STOPSLEEPUDINE@GMAIL.COM



INDIRIZZO  
PIAZZA DEL MUNICIPIO, 8

# PERE E MELE. LE ANTICHE VARIETÀ DI MONTAGNA



Nelle aree collinari e montane del Friuli-Venezia Giulia la coltivazione del melo e del pero è documentata già nel periodo di dominazione romana. Tante le varietà autoctone, molte delle quali oggi purtroppo soppiantate da cultivar moderne. L'itinerario ha inizio a Pinzano al Tagliamento, dove gustare un ottimo succo ricavato dalla spremitura a freddo di mele antiche: la mela di Corone, la rosso invernale, la gialla di Priuso, la ruggine dorata, la blancon, la chei di rose, la naranzinis, la Marc Panara, la zeuka.

Le stesse cultivar sono presenti a Verzegnis, dove si producono anche il sidro e l'aceto di mele. La pera per eccellenza di questi luoghi è la klotzen dell'Alpe Adria. I frutti sono piccoli e si possono mangiare solo dopo averli fatti ammezzire, un procedimento di maturazione successivo alla raccolta: la buccia assume un colore marrone scuro, come la polpa, che rimane consistente e zuccherina. Completato questo procedimento le pere possono essere essiccate. Si potranno gustare come ingrediente dei locali ravioli o sotto forma di succhi, sidro e distillat poco fuori Tarvisio, o acquistare a Pontebba, per cimentarsi poi a casa in una delle ottime ricette locali.



DOVE MANGIARE  
**ITALIA**  
TARVISIO (UD)



SITO WEB  
[WWW.RISTORANTEITALIATARVISIO.IT](http://WWW.RISTORANTEITALIATARVISIO.IT)



TELEFONO  
04282041

EMAIL

[INFO@RISTORANTEITALIATARVISIO.IT](mailto:INFO@RISTORANTEITALIATARVISIO.IT)

INDIRIZZO

VIA ROMA, 131



DOVE DORMIRE  
**LA VECCHIA LATTERIA**  
PONTebBA (UD)



TELEFONO  
0428991222

EMAIL

[VECCHIALATTERIA@LIBERO.IT](mailto:VECCHIALATTERIA@LIBERO.IT)

LOCALITÀ

STUDENA BASSA, 37

## 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

### CHIMERA DI BACCO

TRIESTE (TS)

Piccolo ristorante dall'ambiente intimo e raccolto in cui il bravo chef Luca Morgan esprime tutta la sua creatività. Piatti tradizionali rivisitati e una bella cantina con più di 700 etichette.

 SITO WEB  
[WWW.CHIMERADIBACCO.COM](http://WWW.CHIMERADIBACCO.COM)

 TELEFONO  
**040364023**

EMAIL   
[INFO@CHIMERADIBACCO.COM](mailto:INFO@CHIMERADIBACCO.COM)

INDIRIZZO   
**VIA DEL PANE, 2**



DOVE DORMIRE

### FORVM BOUTIQUE HOTEL

TRIESTE (TS)

Al primo piano di una casa nel centro storico, a breve distanza dal porto e da piazza della Borsa, un piccolo boutique hotel che offre ospitalità in piccole camere belle e curate, dall'eleganza discreta ma di carattere, che si distinguono per comfort e cura nei dettagli. Accoglienza professionale da parte del proprietario, triestino d'adozione, e ricca prima colazione.

 SITO WEB  
[WWW.FORVMBOUTIQUEHOTEL.IT](http://WWW.FORVMBOUTIQUEHOTEL.IT)

 TELEFONO  
**0403720893**

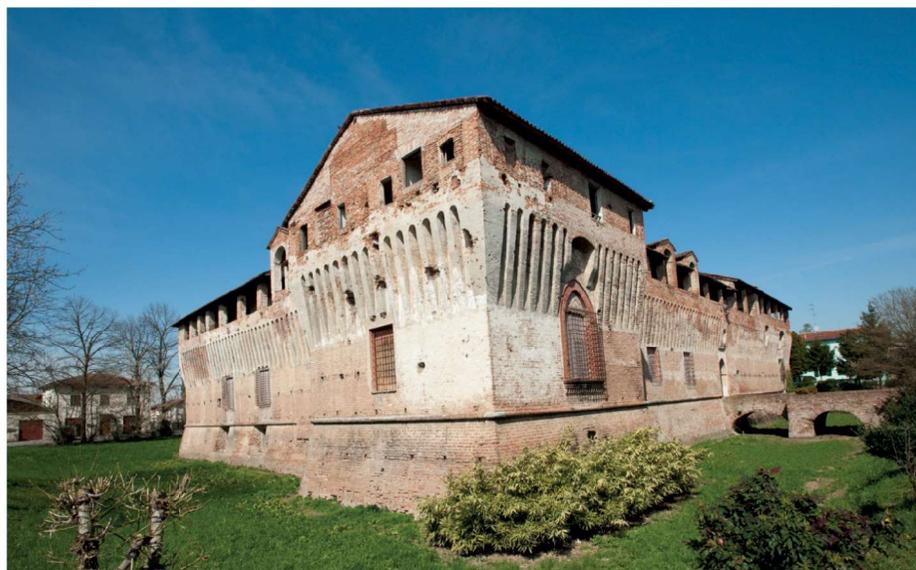
EMAIL   
[INFO@FORVMBOUTIQUEHOTEL.IT](mailto:INFO@FORVMBOUTIQUEHOTEL.IT)

INDIRIZZO   
**VIA VALDIRIVO, 30**

# EMILIA-ROMAGNA



# IN BICI NELLA FOOD VALLEY E SULLE NOTE DI VERDI



Un itinerario che ha come sottofondo ideale la marcia trionfale dell'Aida o il coro del Nabucco e l'odore invitante delle eccellenze gastronomiche parmensi.

Si visita Busseto, dove Giuseppe Verdi visse la propria adolescenza e dove si visitano il piccolo e spettacolare teatro e Villa Pallavicino, che ospita il museo verdiano.

Poi si parte alla scoperta delle prelibatezze di questa terra pedalando seguendo il circuito Food Valley Bike, con alcuni tratti che affiancano l'argine del Po.



DOVE MANGIARE

## OSTERIA VECCHIO MULINO DALLATANA

BUSSETO (PR)

Un antico mulino del 1600 appartenuto ai Pallavicino, signori di Busseto, accanto alla casa natale di Giuseppe Verdi, oggi, dopo una sapiente ristrutturazione, è un ristorante che nelle cantine ha il microclima ideale per affinare i culatelli di Zibello Dop prodotti dai proprietari. Acquistabili in bottega, insieme alla spalla cruda di Palasone, allo strolghino di Roncole Verdi, vini e confetture artigianali. Diverse sale ristorante e un dehors sotto il porticato accolgono gli ospiti in una atmosfera piacevole, con protagonisti i piatti della tradizione come tortelli alle erbette e di zucca o preparazioni più creative come il risotto con pasta di strolghino, verdure stufate e riduzione di fontana in cialda di parmigiano croccante.



SITO WEB  
[VECCHIOMULINODALLATANA.IT](http://VECCHIOMULINODALLATANA.IT)

EMAIL   
[INFO@VECCHIOMULINOPALLAVICINO.IT](mailto:INFO@VECCHIOMULINOPALLAVICINO.IT)



TELEFONO  
0524930045

INDIRIZZO   
VIA A. TOSCANINI, 69/71



DOVE DORMIRE

## LOCANDA ALLE RONCOLE

BUSSETO (PR)

Collocata in una dimora rurale, questa locanda, oltre a essere rinomata per il suo ristorante e l'ottima cucina basata sui piatti tipici locali, dispone anche di camere dall'atmosfera rétro, raffinata ed elegante, con arredi d'epoca e comodi divani. Servizio distinto e impeccabile.



SITO WEB  
[WWW.ALLERONCOLE.IT](http://WWW.ALLERONCOLE.IT)

EMAIL   
[INFO@ALLERONCOLE.IT](mailto:INFO@ALLERONCOLE.IT)



TELEFONO  
0524930015

INDIRIZZO   
VIA DELLA PROCESSIONE, 179

## TUTTE LE FORME DELLA PIADINA



Nei dialetti locali si chiama “piada, pida, pida o piè” e, a seconda delle zone, cambia spessore, diametro e sfogliatura. Si va alla scoperta di queste differenze, partendo da Rimini, dove la classica e sottile piada è accompagnata da appetitosi sardoncini e si prosegue poi a Sogliano al Rubicone dove il ripieno è invece di salsiccia.

Spostandosi a Gambettola si può assaggiare un gustoso sodalizio con patate e salsiccia oppure la “piadipizza”, così chiamata perché guarnita una volta stesa come una pizza. Il giro termina Savignano sul Rubicone dove l’abbinamento diviene più classico e alla piadina si accosta lo “squacquerone”, un formaggio fresco e cremoso.



DOVE MANGIARE  
**RUSCELLI**  
RIMINI (RN)



SITO WEB  
**RISTORANTERUSCELLI.IT**



TELEFONO  
**0541720500**



EMAIL  
**INFO@RISTORANTERUSCELLI.IT**



INDIRIZZO  
**VIALE S. SALVADOR, 178**



DOVE DORMIRE  
**NAPOLEON**  
RIMINI (RN)



SITO WEB  
**WWW.NAPOLEONRIMINI.IT**



TELEFONO  
**054127501**

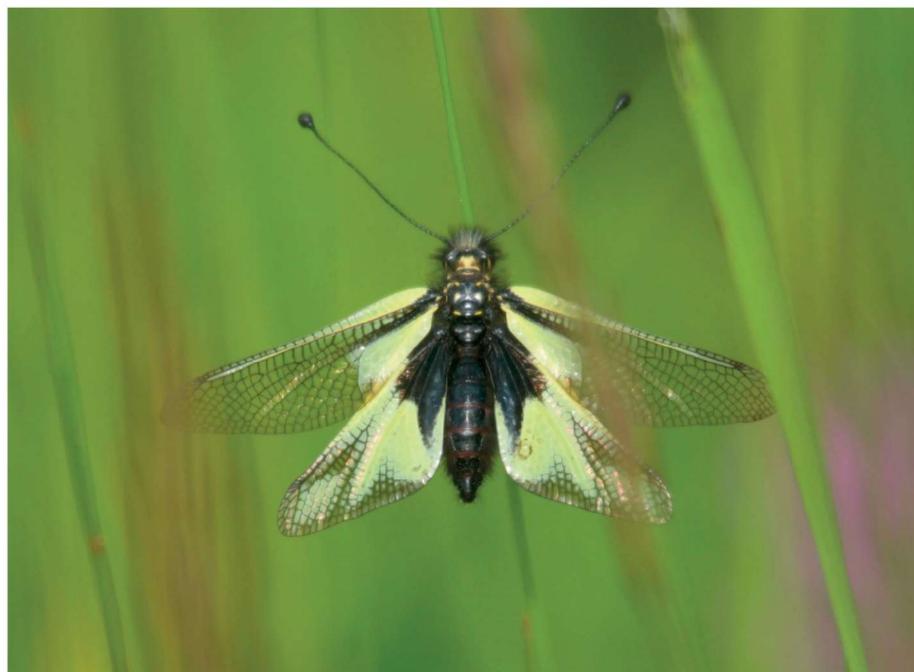


EMAIL  
**INFO@NAPOLEONRIMINI.IT**



INDIRIZZO  
**PIAZZALE C. BATTISTI, 22**

## OASI DI CA' BRIGIDA



Oasi di Ca' Brigida si estende per circa 12 ettari sui due versanti del Rio Felisina, tributario di destra del fiume Marecchia, nel comune di Verucchio (RN).

Situata nella media collina, presenta ambienti caratterizzati da vegetazione boschiva di fondovalle e di versante, alternata a siepi, incolti in evoluzione e piccole aree a suolo umido.

Sono presenti rimboschimenti a latifoglie e aghifoglie e il parco con piante esotiche presso Ca' Brigida. Per la presenza di specie di interesse comunitario è stato richiesto l'inserimento dell'Oasi nel SIC "Torriana, Montebello, Fiume Marecchia".



DOVE MANGIARE  
**CASA ZANNI**  
VERUCCHIO (RN)

Soffitti con travi a vista, cantine visitabili, cortile con pozzo e grandi fuochi di legna. Di apprezzata conduzione familiare fin dal 1919 e cucina che privilegia le carni alla griglia e i primi piatti; sempre apprezzati sono anche i salumi con la piadina, lo squacquerone, il formaggio di fossa e il gelato della casa.

 SITO WEB  
[WWW.CASAZANNI.IT](http://WWW.CASAZANNI.IT)  
 TELEFONO  
**0541678449**

EMAIL   
[INFO@CASAZANNI.IT](mailto:INFO@CASAZANNI.IT)  
INDIRIZZO   
**VIA CASALE, 213**



DOVE DORMIRE  
**OSTE DEL CASTELLO**  
VERUCCHIO (RN)

Nel cuore pulsante della ridente cittadina, una dimora rustica del Settecento arredata con materiale e mobili d'epoca. Camere confortevoli, da cui si gode una splendida vista sull'antico comune. Momenti di relax nell'area benessere, una vera e propria grotta scavata nel tufo, con bagno turco, sauna, idromassaggio e letti in pietra riscaldati. Il ristorante, con menu alla carta, serve piatti d'ispirazione tradizionale, con tartufo, porcini, formaggio di fossa e salumi.

 SITO WEB  
[OSTEDELCASTELLO.IT](http://OSTEDELCASTELLO.IT)  
 TELEFONO  
**05411797027**

INDIRIZZO   
**VIA DEI MARTIRI, 10**

# TOSCANA



# ARGENTARIO. LE TORRI SUL MARE



Mare in tempesta, navi all'orizzonte e il pericolo che si avvicina: i pirati. Per contrastare il nemico in arrivo esisteva solo una possibilità, avvistarlo per tempo e dare l'allarme.

A questo servivano le torri dell'Argentario, come la tozza struttura militare sulla riva del Fiora alla Marina di Montalto di Castro o quella di Buranaccio, tatticamente stretta tra il lago di Burano e la spiaggia, o quella di Ansedonia, diventata molto tempo dopo un asilo di quiete per Puccini, che qui trovò l'ispirazione per comporre la "Turandot".

Un ruolo chiave nella difesa della città l'ebbero le mura spagnole di Orbetello, che con il fossato antistante, oggi coperto, spesso nei secoli scongiurarono invasioni e razzie. Di indiscussa importanza anche le grandiose architetture militari di Porto Ercole, che con la loro posizione strategica narrano ancora ai visitatori le storie dei pirati.



DOVE MANGIARE

## IL GAMBERO ROSSO

PORTO ERCOLE, MONTE ARGENTARIO (GR)

Nel suggestivo porto questo è il locale ideale dove poter gustare piatti tipici e specialità di mare con pesce sempre fresco e sfiziosi aperitivi, il tutto a pochi passi dal mare su una splendida veranda. Offre anche un menù per vegetariani e qualche piatto di terra. Buona selezione di etichette. In estate il ristorante non osserva la chiusura settimanale.



SITO WEB

[WWW.ILGAMBEROROSSO.RESTAURANT](http://WWW.ILGAMBEROROSSO.RESTAURANT)



TELEFONO

0564832650

EMAIL

[INFO@ILGAMBEROROSSO.RESTAURANT](mailto:INFO@ILGAMBEROROSSO.RESTAURANT)

INDIRIZZO

LUNGOMARE A. DORIA, 62



DOVE DORMIRE

## VILLA DOMIZIA

PORTO SANTO STEFANO, MONTE ARGENTARIO (GR)

Le camere sono ampie e luminose, di linea moderna con i colori del mare, balcone o giardino. I pasti (prevalentemente a base di pesce) si consumano sulla grande terrazza panoramica affacciata sul mare.



SITO WEB

[WWW.VILLADOMIZIA.IT](http://WWW.VILLADOMIZIA.IT)



TELEFONO

0564810246

EMAIL

[INFO@VILLADOMIZIA.IT](mailto:INFO@VILLADOMIZIA.IT)

INDIRIZZO

SP 161 N 40

# LA LAGUNA DI ORBETELLO E LA SUA PESCA TRADIZIONALE



Nella laguna di Orbetello la pesca ha una lunga storia ed è un'attività fondamentale per l'economia dell'area; spigole, orate, cefali, anguille, calcinelli (arselle), mazzancolle, femminelle (granchi invernali) sono le specie più diffuse e i pescatori usano da sempre metodi tradizionali di cattura, come il lavoriero, il martavello e il tramaglio.

Anche la trasformazione del pesce ha una tradizione storica. Il dominio spagnolo di quest'area ha lasciato due tecniche particolari: la sfumatura e la scavecciatura. Il prodotto più pregiato è la bottarga di cefalo. Infine, per gustare la migliore cucina di pesce lagunare ci si sposta in frazione Giannella, dove gustare ricchi antipasti, indimenticabili frittiture e una particolare carbonara di cozze e bottarga.



DOVE MANGIARE

## AGRIETRURIA

ORBETELLO (GR)



TELEFONO  
0564870285

EMAIL  
GIGIMASCI@GMAIL.COM

INDIRIZZO  
VIA LAZIO, 3



DOVE DORMIRE

## VECCHIA MAREMMA

ORBETELLO (GR)



SITO WEB  
WWW.VECCHIAMAREMMA.IT

EMAIL  
INFO@VECCHIAMAREMMA.IT



TELEFONO  
0564863005

INDIRIZZO  
VIA AURELIA NORD AL KM 146,4

# MUSEO DELLA BIODIVERSITÀ DI MONTICIANO



Il Museo della Biodiversità di Monticiano (Siena), unico in Italia, racconta il grande patrimonio della biodiversità del nostro pianeta e le azioni necessarie per la sua conservazione, esplorando la complessità delle relazioni tra l'uomo e gli ecosistemi naturali.

Attraverso videoproiezioni interattive e giochi multimediali, i visitatori verranno guidati alla scoperta di questi temi in un percorso di visita dislocato su sei sale e strutturato secondo un filo conduttore logico e su più livelli di approfondimento, in grado di interessare e meravigliare ragazzi e adulti.



DOVE MANGIARE

**SAPORIUM**

CHIUSDINO (SI)

Nella splendida tenuta del relais Borgo Santo Pietro, un ristorante circondato da giardini botanici, uliveti, orti, frutteti e una fattoria biologica che produce tutto quello che viene proposto in tavola. La cucina, guidata dal giovane chef Ariel Hagen, è creativa e legata ai sapori della terra, si utilizzano carni locali, pesce che arriva dal pescato del mattino, erbe aromatiche, fiori e verdure dell'orto. Una proposta da due o tre portate à la carte e tre menu degustazione vegetale, di terra e di mare che cambiano in base alla stagione. Ricca cantina con 1000 etichette.

 SITO WEB  
[WWW.SAPORIUM.COM](http://WWW.SAPORIUM.COM)  
 TELEFONO  
**0577751222 - 0577752943**

EMAIL   
[INFO@SAPORIUM.COM](mailto:INFO@SAPORIUM.COM)  
INDIRIZZO   
**VIA BORGO S. PIETRO, 110**



DOVE DORMIRE

**BOSCO DELLA SPINA**

MURLO (SI)

Immerso nel verde della campagna toscana, un residence nato dalla sapiente ristrutturazione di un'antica fattoria. Di tono rustico negli esterni, ha mantenuto uno stile semplice negli arredamenti delle camere, delle suites e degli appartamenti, grazie all'opera di esperti artigiani toscani. Ristorante con cucina toscana aperto anche a chi non alloggia.

 SITO WEB  
[WWW.BOSCODELLASPINA.IT](http://WWW.BOSCODELLASPINA.IT)  
 TELEFONO  
**0577814605**

EMAIL   
[BSTURIST@BOSCODELLASPINA.COM](mailto:BSTURIST@BOSCODELLASPINA.COM)  
INDIRIZZO   
**VIA DELLA TINAIA, 13**

# MARCHE



# OSIMO. LA CITTÀ SEGRETA



Una città sotterranea, da scoprire lentamente, è custodita nel cuore di Osimo. Un dedalo di cunicoli scavati a mano, che conduce alla scoperta di luoghi dall'atmosfera surreale dove per secoli hanno trovato ambientazione storie fantastiche, e dove gli abitanti si sono rifugiati nei momenti più bui della storia cittadina.

Come durante le Guerre Gotiche, che videro lo scontro tra le armate bizantine e i soldati di Totila, che aveva fatto di Osimo una sua roccaforte. Una passeggiata nella penombra della labirintica Grotta del Cantinone tra celle, nicchie e antichi pozzi echeggianti, ornati da incisioni e bassorilievi di carattere religioso, conduce in cunicoli e gallerie pervasi da un alone di mistero che fa sembrare lontanissima la vita di oggi.



DOVE MANGIARE

## LA CANTINETTA DEL CONERO

OSIMO (AN)



SITO WEB

[CANTINETTADELCONERO.IT](http://CANTINETTADELCONERO.IT)

EMAIL 

[CANTINETTADELCONERO@CRISTOFORO-COLOMBO.COM](mailto:CANTINETTADELCONERO@CRISTOFORO-COLOMBO.COM)



TELEFONO

0717108651

INDIRIZZO 

SS 16 AL KM 310,4



DOVE DORMIRE

## CASA CASONI

OSIMO (AN)



SITO WEB

[WWW.CASACASONI.EU](http://WWW.CASACASONI.EU)

EMAIL 

[INFO@CASACASONI.EU](mailto:INFO@CASACASONI.EU)



TELEFONO

3292603623

INDIRIZZO 

VIA RONCISVALLE, 21

## OLIVE RARE DEL MACERATESE



Il rispetto della natura e la riscoperta di olive poco diffuse sono il leitmotiv di tanti, piccoli oleifici di qualità del maceratese. Il viaggio comincia a Colmurano, dove si scoprono cultivar meno note come il piantone di Mogliano, che dà origine a un olio potente e calibrato al palato.

Si prosegue a Recanati, dove tra oliveti e frantoi si scopre la varietà coroncina da cui si estrae un olio dai sentori di erba e di carciofo, che ben si abbina a legumi, bruschette, polenta e formaggi freschi come il pecorino primo sale.



DOVE MANGIARE

### BELLAMARE'S RESTAURANT

PORTO RECANATI (MC)



SITO WEB  
[RISTORANTEBELLAMARE.IT](http://RISTORANTEBELLAMARE.IT)



TELEFONO  
3297772615



EMAIL  
[INFO@RISTORANTEBELLAMARE.IT](mailto:INFO@RISTORANTEBELLAMARE.IT)



INDIRIZZO  
VIALE SCARFIOTTI, 13



DOVE DORMIRE

### AL CREPUSCOLO

RECANATI (MC)



SITO WEB  
[WWW.ALCREPUSCOLO.IT](http://WWW.ALCREPUSCOLO.IT)



TELEFONO  
0733850355

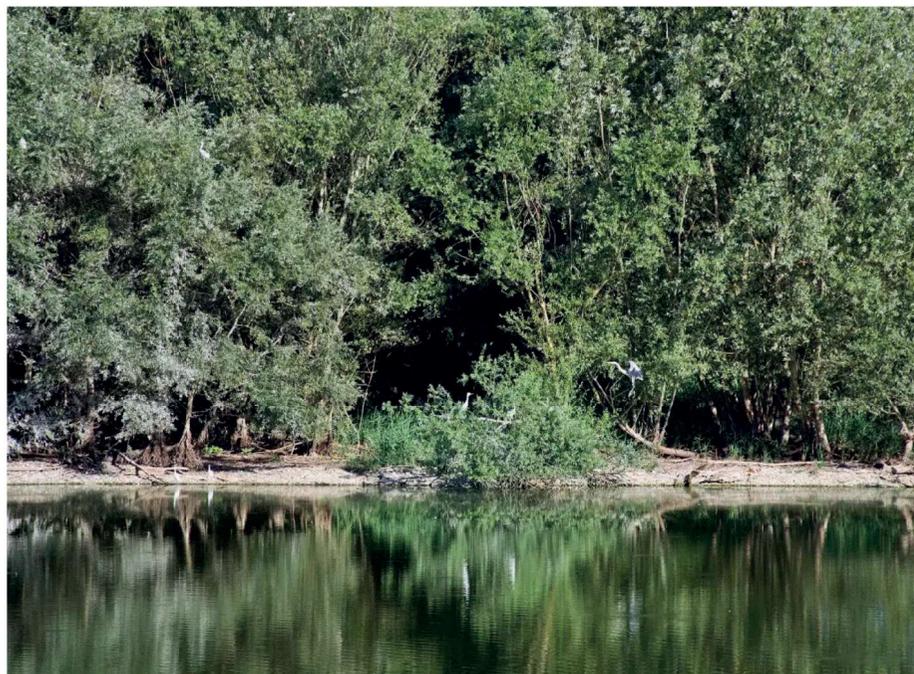


EMAIL  
[INFO@ALCREPUSCOLO.IT](mailto:INFO@ALCREPUSCOLO.IT)



INDIRIZZO  
VIA MONTEFIORE, 55

## 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.



OASI RIPA  
BIANCA DI JESI



DOVE MANGIARE  
**IL BACCIO**  
JESI (AN)

Nel centro storico, un locale dal design rustico e moderno al tempo stesso, propone in tavola piatti della tradizione marchigiana come panzanella, taglieri, passatelli. Ampia scelta di vini locali.

TELEFONO  
0731712939

EMAIL  
DALI22@GMAIL.COM  
INDIRIZZO  
PIAZZA BACCIO PONTELLI, 1



DOVE DORMIRE  
**FEDERICO II**  
JESI (AN)

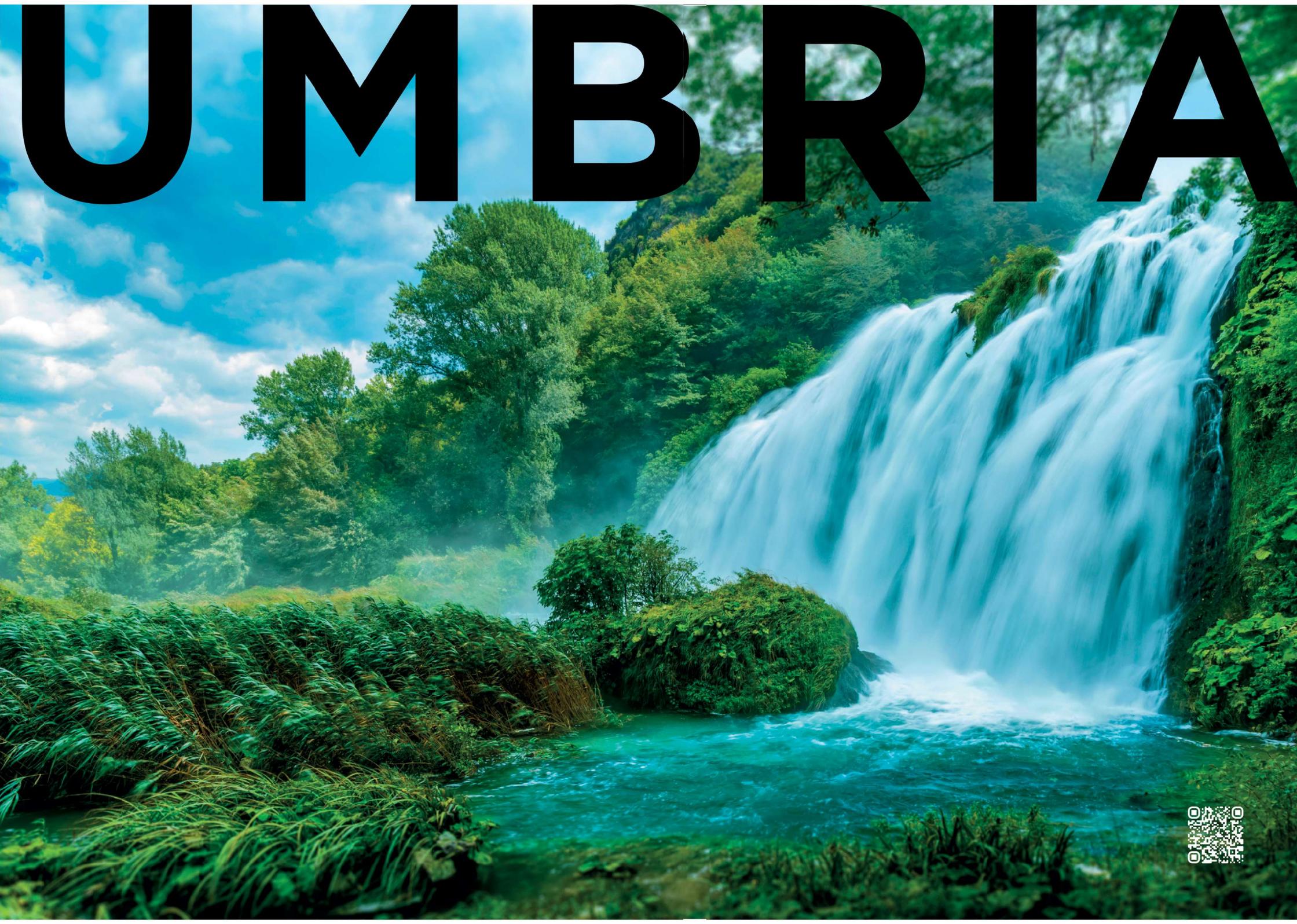
Moderna struttura immersa nel verde di uno splendido parco, con camere climatizzate e dotate di ogni comodità, suite a prezzi da concordare, sale comuni di gradevole atmosfera, centro congressi per meeting e incontri di lavoro, wi-fi in tutto l'albergo. Annessa una casa colonica del Settecento, con ingresso indipendente e cinque appartamenti per lunghi soggiorni. A disposizione dei clienti piscina, palestra e un attrezzato centro benessere, inaugurato di recente, con saune, tepidarium e bagni turchi. Il ristorante alla carta propone piatti tipici della cucina marchigiana.

SITO WEB  
WWW.HOTELFEDERICO2.IT

TELEFONO  
0731211079

EMAIL  
INFO@HOTELFEDERICO2.IT  
INDIRIZZO  
VIA ANCONA, 100

# UMBRIA



# TERNI. LA CITTÀ TRA I DUE FIUMI E DEI DUE VOLTI



Postmoderna e antica, complessa stratificazione di epoche e architetture, dalle vestigia dell'anfiteatro romano a quelle delle acciaierie novecentesche, dal Benozzo Gozzoli al Museo d'Arte moderna e contemporanea alla Lancia di Luce di Arnaldo Pomodoro: così si presenta Terni, città storica e polo produttivo, città che rilancia il suo passato all'insegna dell'archeologia industriale e che nel frattempo si scopre romantica, con San Valentino patrono di Terni prima ancora che degli innamorati.

Tra sovrapposizioni di stili ed epoche, interventi architettonici contemporanei, riqualificazione e riconversione dei luoghi dell'industria, oggi i due volti di Terni si fondono e confondono armoniosamente nel suo tessuto urbano, dove tracce di un passato antichissimo convivono con episodi della storia recente.

Alle sue spalle, l'impetuosa cascata delle Marmore, impressionante salto ingegneristico che dal 271 a.C. convoglia il fiume Velino nel Nera.



DOVE MANGIARE

**LILLERO**

TERNI (TR)

 SITO WEB  
**TRATTORIALILLERO.IT**

 TELEFONO  
**3395914140**

EMAIL  
**LILLERO@HOTMAIL.IT**

INDIRIZZO  
**VIA DE FILIS, 8**



DOVE DORMIRE

**VELINO**

TERNI (TR)

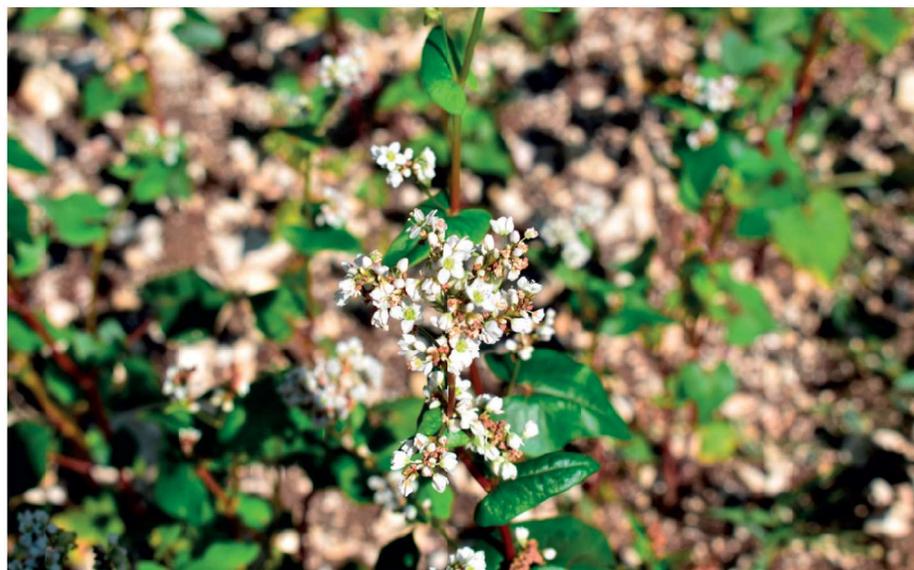
 SITO WEB  
**HOTELVELINO.COM**

 TELEFONO  
**3489628954**

EMAIL  
**INFO@HOTELVELINO.COM**

INDIRIZZO  
**VIA PILASTRI, 2**

# CEREALI, LEGUMI E FORMAGGI DELLA VALNERINA



La parte di Valnerina in provincia di Perugia presenta una serie di specialità gastronomiche. Si comincia da Castelluccio: a circa 1500 metri di quota si coltivano le pregiate lenticchie locali. Ricche di proteine, vitamine, fibre e sali minerali, hanno una buccia sottile e tenera che consente la cottura senza un precedente ammollo.

Spostandosi a Opagna, si fa la conoscenza della ricotta salata: la più fresca è ottima condita con olio extravergine e pepe, la più stagionata si consuma grattugiata sulla pasta, le minestre e le zuppe. Il giro si conclude a Fogliano di Cascia, dove si coltiva il grano saraceno fin dal Medioevo.

Con la farina si possono fare pasta, dolci, polenta.



DOVE MANGIARE

## LOCANDA DEL TEATRO

NORCIA (PG)

Di fronte al teatro, lungo il corso centrale di Norcia, ecco un locale storico a conduzione familiare che offre anche accoglienza in alcune camere. I titolari propongono paste fatte in casa, carni alla brace e dolci artigianali tutti da gustare. La sera, possibilità di ordinare la pizza.



SITO WEB  
[WWW.LOCANADELTEATRO.IT](http://WWW.LOCANADELTEATRO.IT)



TELEFONO  
0743817857



EMAIL  
[INFO@LOCANADELTEATRO.IT](mailto:INFO@LOCANADELTEATRO.IT)



INDIRIZZO  
PIAZZA VITTORIO VENETO, 10



DOVE DORMIRE

## MONTE MERAVIGLIA

CASCIA (PG)

Immersa nel verde, a pochi passi dal centro storico di Cascia, una struttura moderna con servizi per ogni tipo di clientela. Camere confortevoli e finemente arredate, zone relax e il ristorante "Il Tartufo" con proposte di cucina umbra e classica. Gli ospiti dell'albergo possono usufruire dei servizi dell'hotel "Sporting Center La Reggia", a soli 600 metri, raggiungibile percorrendo una strada privata e con un comodo servizio navetta, dotato di un attrezzato centro sportivo e di una spa, per momenti di puro relax.



SITO WEB  
[WWW.MAGRELLI.COM](http://WWW.MAGRELLI.COM)



TELEFONO  
074376142



EMAIL  
[INFO@MAGRELLI.COM](mailto:INFO@MAGRELLI.COM)



INDIRIZZO  
VIA ROMA, 15

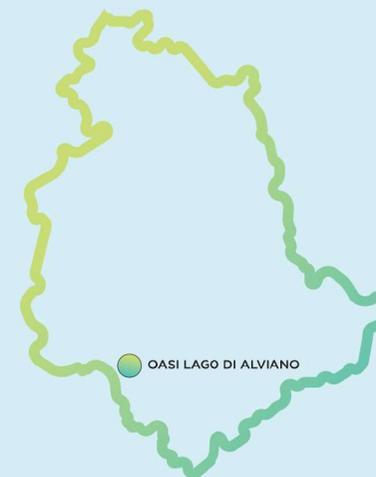
## OASI LAGO DI ALVIANO



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).

E' anche una Zona di Protezione Speciale.



DOVE MANGIARE

### IL FUMATORE

BAGNOREGIO (VT)



SITO WEB

[WWW.FACEBOOK.COM/ILFUMATORERISTORANTE/](https://www.facebook.com/ilfumatoreristorante/)



TELEFONO  
0761792642

LOCALITÀ  
PIAZZA MARCONI, 5



DOVE DORMIRE

### LA POLVEROSA

CASTIGLIONE IN TEVERINA (VT)



SITO WEB

[WWW.LAPOLVEROSA.COM](http://WWW.LAPOLVEROSA.COM)



TELEFONO  
336491120

EMAIL  
MARCHEI.LAPOLVEROSA@GMAIL.COM



INDIRIZZO  
VIA SERMUGNANO, 1



# LAZIO



## CIRCEO. PASSEGGIATE TRA VERDE E BLU



Un piccolo lembo di terra che custodisce uno spettacolare ecosistema percorso da suggestioni storiche, archeologia e mito. È il Parco Nazionale del Circeo, dominato dal promontorio omonimo che nel nome conserva ancora l'eco della maga Circe che qui sembra ammalìò Ulisse.

La magia oggi si può vivere muovendosi tra mare e laghi salmastri, dune di sabbia e scogliere a picco, animali grandi e piccoli da incontrare e una vegetazione che spazia dalla macchia mediterranea alle fragili e coloratissime fioriture stagionali di specie rare.

E anche chi cerca un po' di glamour non sarà deluso dall'aria vacanziera del borgo di San Felice Circeo e da Sabaudia, con le atmosfere razionaliste che armonizzano perfettamente con quelle marinare.



DOVE MANGIARE

### LO SCOGLIO

SABAUDIA (LT)

Stabilimento balneare e ristorante per famiglie dove il pesce fresco non manca mai. Il locale è adatto anche per organizzare eventi e cerimonie e dispone di un comodo parcheggio custodito. Spiaggia (bau beach) dove poter portare i propri amici pelosi e area giochi per bambini. Durante il periodo estivo il locale non osserva chiusure.

 SITO WEB  
[WWW.LOSCOGLIO-SABAUDIA.IT](http://WWW.LOSCOGLIO-SABAUDIA.IT)

 TELEFONO  
0773517944 - 0773515581

EMAIL  
[SCOGLIOSCOGLIOT@LIBERO.IT](mailto:SCOGLIOSCOGLIOT@LIBERO.IT) 

INDIRIZZO  
LUNGOMARE CATERATTINO, 250 AL KM 29 



DOVE DORMIRE

### SABAUDIA-PODERE 1470

SABAUDIA (LT)

All'interno del Parco nazionale del Circeo si apre una vacanza a sfondo naturalistico, con possibilità di escursioni sul promontorio per avvistare i falchi pellegrini o attorno ai laghi, frequentati da cormorani e falchi pescatori, oppure sulle spiagge di Sabaudia, tra dune punteggiate da gigli di mare e odorosi arbusti della macchia mediterranea. Si soggiorna in ambienti freschi e piacevolmente arredati e il risveglio è allietato da una colazione a base di prodotti genuini realizzati in azienda.

 SITO WEB  
[WWW.AGRITURISMOSABAUDIA.IT](http://WWW.AGRITURISMOSABAUDIA.IT)

 TELEFONO  
3491048010 - 077350809

EMAIL  
[INFO@AGRITURISMOSABAUDIA.IT](mailto:INFO@AGRITURISMOSABAUDIA.IT) 

INDIRIZZO  
VIA MIGLIARA, 51 AL KM 3,2 

# CACIOFIORE. IL PECORINO DEL LAGO DI BRACCIANO



Tra i rari formaggi al mondo preparati con caglio vegetale (ricavato in questo caso dalla macerazione in acqua dei fiori essiccati di carciofo o di cardo selvatico), il caciofiore è un pecorino a latte crudo di origine antichissima: ne parla infatti il trattato *De re rustica* scritto da Columella nel 50 d.C. A forma di mattonella, stagiona 30-80 giorni.

La crosta grinzosa e giallognola racchiude una pasta morbida e compatta dal cuore cremoso. Il percorso alla scoperta di questo formaggio dal sapore intenso, non salato, lievemente amaro, si sviluppa intorno al lago di Bracciano: si parte da Trevignano Romano, l'omonimo paese in cui, dal latte di pecore allevate allo stato brado, si ricavano anche ricotte e formaggi stagionati in grotta, sotto cenere o vinacce.

La ricca offerta casearia del posto include anche caciotte variamente aromatizzate e formaggi vaccini. Il percorso si conclude a Campagnano di Roma, a due passi dal piccolo lago di Martignano, dove alla produzione di caciofiore si aggiunge quella di miele e salumi.



DOVE MANGIARE

## IOTTO

CAMPAGNANO DI ROMA (RM)

Una sala luminosa, arredata in modo semplice e senza orpelli, dove trovano posto una decina di tavoli. La cucina è quella tipica locale rivisitata, a base di ingredienti genuini. Da provare i triangoli ripieni di baccalà e pomodorini, con stracciatella, finocchietto selvatico e pepe timur e ancora le costicelle di abbacchio con salsa al peperoncino costeño, insalatina di rucola e coriandolo. Bella carta dei vini, anch'essi di origine biologica. Adiacente al ristorante c'è l'enoteca della stessa proprietà con degustazione e vendita di vini, birre artigianali e prodotti tipici locali.



TELEFONO  
069041746

EMAIL  
IOTTO.OSTERIA@GMAIL.COM

INDIRIZZO  
CORSO VITTORIO EMANUELE, 96



DOVE DORMIRE

## VILLA CLEMENTINA

BRACCIANO (RM)

Prestigiosa dimora immersa nel verde del parco di Bracciano, a 200 metri dalle rive del lago, progettata nei minimi particolari dal proprietario e pittore Dimitri Bonetti. Camere personalizzate da affreschi e mobili dipinti; parco-giardino con bella piscina, campo da tennis e bocce. L'elegante ristorante, che negli anni Sessanta era l'atelier di pittura del maestro Lorenzo Vespignani, propone una cucina à la carte basata su prodotti locali di coltivazioni biologiche; e dopo cena musica, lettura o partite di biliardo.

SITO WEB  
WWW.VCLEMENTINA.COM

EMAIL  
VILLACLEMENTINA@ME.COM

TELEFONO  
069986268

INDIRIZZO  
TRAVERSA QUARTO DEL LAGO, 12

# OASI URBANA PARCO DELLA RIMEMBRANZA



Il Parco della Rimembranza è stato uno dei primi parchi cittadini italiani, nato con il decreto regio del 1924 che istituì i parchi e i viali della Rimembranza, per commemorare i caduti della prima Guerra Mondiale.

Il Parco si estende sul pendio sotto l'acropoli, e alle porte del centro storico alto di Terracina, in una cornice naturale lussureggiante. I sentieri che lo percorrono portano a scoprire le mura poligonali e suggestivi scorci panoramici sulla città, sul mare e sul tempio di Giove.



DOVE MANGIARE

**ESSENZA**

TERRACINA (LT)



SITO WEB  
**ESSENZA.CO**



TELEFONO  
**0773369762**

EMAIL  
**INFO@ESSENZA.CO**

INDIRIZZO  
**VIA CAVOUR, 38**



DOVE DORMIRE

**POSEIDON**

TERRACINA (LT)



SITO WEB  
**WWW.HOTELPOSEIDON-TERRACINA.COM**



TELEFONO  
**0773733660**

EMAIL  
**HOTELPOSEIDON@LIBERO.IT**

INDIRIZZO  
**VIA PIEMONTE**

# ABRUZZO



# AIELLI. BORGHO D'ARTE E DI STELLE



Ci sono luoghi che rimangono nell'ombra per secoli.

Come quei borghi di provincia dell'entroterra appenninico, segnati da terremoti passati, che subiscono l'abbandono e lo spopolamento. Poi, nel giro di pochi anni, risorgono dalle ceneri e diventano campi gravitazionali.

È il caso di Aielli, silenzioso e minuscolo (alla conta degli abitanti non si arriva a 1500) paese inserito nel Parco naturale regionale Sirente Velino, ottimo riferimento per i biker dotati di buona tecnica, e affacciato sulla piana del Fucino.

Oggi il borgo è simbolo di una rinnovata coloratissima vitalità, trovata grazie all'arte e all'iniziativa collettiva. Nel 2017 è nato Borgo Universo, uno straordinario esempio di come la street art possa essere veicolo di innovazione, cultura e rigenerazione urbana.

Epilcentro del progetto è stata la "Torre delle Stelle", che oggi ospita l'osservatorio astronomico più alto dell'Italia centrale.



DOVE MANGIARE  
**DA GUERRINUCCIO**  
CELANO (AQ)

Vicino alle gole di Celano, una location curata che ben si adatta a ricevimenti e matrimoni. Nella bella stagione si può mangiare nel grande gazebo. La cucina è semplice ma non banale costruita sulla freschezza dei prodotti utilizzati. Il menu segue la stagionalità e si rinnova continuamente e spazia tra piatti di cucina internazionale e le specialità tipiche abruzzesi. Pesce appena pescato nelle preparazioni del giovedì e venerdì. La pizza cotta nel forno a legna è presente nel menu alla sera e la domenica a pranzo.

 SITO WEB  
[WWW.GUERRINUCCIO.IT](http://WWW.GUERRINUCCIO.IT)

 TELEFONO  
0863791471

EMAIL  
[INFO@GUERRINUCCIO.IT](mailto:INFO@GUERRINUCCIO.IT) 

INDIRIZZO  
VIA BORGHO SARDELLINO, 4 



DOVE DORMIRE  
**LE GOLE**  
CELANO (AQ)

Costruzione in pietra a vista che si ispira per l'architettura all'imponente e antico castello di Celano. Ambiente curato nelle camere arredate con mobili in stile e con pavimenti in cotto. Sala colazione con camino monumentale e affaccio su un cortile interno con struttura ad archi tipica dei chiostrini. Nelle sale di soggiorno la pietra è ancora protagonista: dà carattere e crea una piacevole atmosfera.

 SITO WEB  
[WWW.HOTELLEGOLE.IT](http://WWW.HOTELLEGOLE.IT)

 TELEFONO  
0863711101

EMAIL  
[INFO@HOTELLEGOLE.IT](mailto:INFO@HOTELLEGOLE.IT) 

INDIRIZZO  
VIA CONTRADA SARDELLINO, 3 

## I SAPORI DELLA TRANSUMANZA



Attraversando i calanchi, terre affascinanti che si estendono dalle vette del Gran Sasso fino al mare, si percorrono tratturi e sentieri della transumanza dove si possono incontrare le pecore, cardine dell'economia di queste terre, sfruttate per la carne saporita e il latte profumato.

Dopo aver percorso gli opulenti oliveti delle colline di Castilenti, si può provare, qui come a Montesilvano, un celebre prodotto di origine ovina: gli arrostiticini (o rrustelle), una gustosa specialità preparata con la carne di castrato (oggi quasi esclusivamente di pecora adulta) tagliata a piccoli pezzi, infilata in spiedini di legno e cotta su un braciere stretto e lungo (la furnacella).

Nati come "cibo di strada", oggi è possibile gustarli anche nei ristoranti. Ottimo l'abbinamento con i vini robusti di Loreto Aprutino: il Montepulciano d'Abruzzo, il Cerasuolo, ma anche il più raro Pecorino, un bianco corposo e profumato.



DOVE MANGIARE

### BRI RESTAURANT & SUITES

MONTESILVANO COLLE (PE)



SITO WEB  
[WWW.BIERREUNO.IT](http://WWW.BIERREUNO.IT)



TELEFONO  
0852015819

EMAIL

[INFO@BIERREUNO.IT](mailto:INFO@BIERREUNO.IT)

INDIRIZZO

LARGO BELVEDERE, 9



DOVE DORMIRE

### RIVER

MONTESILVANO MARI (PE)



SITO WEB  
[WWW.PIPERMONTESILVANO.IT](http://WWW.PIPERMONTESILVANO.IT)



TELEFONO  
0854483314

EMAIL

[INFO@RESIDENCEPIPER.IT](mailto:INFO@RESIDENCEPIPER.IT)

INDIRIZZO

VIA C. MARESCA, 23

## OASI CASCADE DI RIO VERDE



La Riserva Naturale Regionale Cascate del Rio Verde OASI WWF si trova in una Zona Speciale di Conservazione (IT7140212) nel Comune di Borrello (CH).

L'area si estende per circa 287 ettari e comprende le più alte cascate dell'Appennino che dominano la media valle del Sangro, scorrendo fra bastioni di roccia, torrioni e pinnacoli calcarei in un paesaggio suggestivo.



DOVE MANGIARE

### LO SCAMORZARO

ROSELLO (CH)

Tra i monti di Rosello, al confine tra Abruzzo e Molise si trova questo agriturismo. Un casolare in pietra che conserva il suo aspetto rustico e contadino, dove poter gustare la tradizionale cucina casereccia abruzzese. Il servizio è accogliente, disponibile e attento, rispecchia la genuinità e l'autenticità della proposta gastronomica. Antipasto della casa con rustici, pizza frita, formaggi e salumi di produzione propria e sottaceti. Da provare, le pallotte cacio e ova, i ravioli all'ortolana e, ovviamente, scamorza arrosto, da cui viene, appunto, il nome del locale. Buone anche le carni alla brace.



SITO WEB

[WWW.LOSCAMORZARO.COM](http://WWW.LOSCAMORZARO.COM)



TELEFONO  
0872948441



EMAIL  
[INFO@LOSCAMORZARO.COM](mailto:INFO@LOSCAMORZARO.COM)

LOCALITÀ

FORTE GINEPRI, 4



DOVE DORMIRE

### MONTAGNA AMICA

ROSELLO (CH)

Per chi ama la montagna e cerca una sistemazione confortevole questo ostello è la scelta ideale. Immerso in una natura incontaminata al limitare del bosco, dispone di camere contraddistinte dal nome di piante, farfalle e alberi. Nell'accogliente sala ristorante è possibile consumare i piatti tradizionali del Molise, preparati con prodotti locali. Possibilità di partecipare a corsi di orientamento, laboratori sulla costruzione di rifugi e produzione di prodotti naturali, come sapone, dentifricio e shampoo.



SITO WEB

[WWW.MONTAGNAMICA.NET](http://WWW.MONTAGNAMICA.NET)



TELEFONO  
0865941419



EMAIL  
[INFO@ENJOYALTOMOLISE.COM](mailto:INFO@ENJOYALTOMOLISE.COM)

INDIRIZZO

VIA TURISTICA, 100

# MOLISE



## CAMPOMARINO. BORGO DIPINTO



Aggirandosi per i vicoli di questo piccolo borgo molisano si ha subito la percezione di muoversi in una sorta di quinta scenica.

Si rimane affascinati dalle facciate delle case su cui, a ridosso di portoni e scalinate, campeggiano dipinti e murales che raccontano scene di vita quotidiana, mestieri e tradizioni popolari.

Molti sono di derivazione arbëreshë, minoranza italo-albanese la cui cultura permea la vita di Campomarino dal XV secolo. Ecco allora, tra un lampione e una grondaia, sbucare un forno pieno di pani, ecco due amici che giocano a carte, un calzolaio che aggiusta una scarpa e una donna che tira la sfoglia.

In un murale c'è anche papa Francesco, raffigurato mentre benedice una famiglia arbëreshë, a sottolineare l'importanza della presenza italo-albanese in questo grazioso paese affacciato sul mare.



DOVE MANGIARE

### TRATTORIA DA NONNA ROSA

CAMPOMARINO (CB)

Solo pochi tavoli per questo locale accogliente e rustico negli arredi con legno, pietra e un bel camino dove vengono grigliate le carni. In cucina c'è il titolare, che propone una cucina del territorio con influssi della terra di Puglia (sua regione d'origine); buoni i primi piatti, ottime le carni, tutte alla brace. Dal menù consigliamo di provare il piatto di salumi tipici e le favette con cicoria. Dolci fatti in casa.

TELEFONO  
0875539948

INDIRIZZO  
VIA BIFERNO, 41



DOVE DORMIRE

### MASSERIA LE PIANE

CAMPOMARINO (CB)

Un ambiente unico in cui si respira un'atmosfera d'altri tempi, una cornice speciale in cui godere di un soggiorno all'insegna del relax e della tranquillità; gli ambienti comuni sono caratterizzati da ampie volte in pietra e da un perfetto mix tra antico e moderno. Immerse nella natura, le poche camere sono dotate di ogni comfort e arredate in stile classico. Tra i servizi, la piscina esterna che gode di un invidiabile panorama.

SITO WEB  
WWW.BORGODICOLLOREDO.COM

EMAIL  
INFO@MASSERIALEPIANE.COM

TELEFONO  
087557453

INDIRIZZO  
VIA COLLOREDO, 15

## DOLCI, LIQUORI E CONSERVE A CAMPOBASSO



Si inizia il percorso proprio dal capoluogo di provincia, per conoscere un dolce che, pur non essendo strettamente “tradizionale”, lo è diventato nel tempo: il milkpan, aromatizzato con un liquore al latte.

Sempre qui si può gustare l’amaro molisano, ottenuto dall’infusione in alcol di una trentina di erbe aromatiche. Ci si sposta quindi a Bonefro, dove piccoli frutti sono trasformati in confetture, frutta scioppata e nettari.

Andando a Casacalenda, sono tanti i prodotti biologici, dolci e salati, a base di ortaggi e frutta di provenienza locale.

Ultima tappa Ururi, dove grazie al recupero della biodiversità e dell’agricoltura sostenibile, si può gustare, fra l’altro, il nettare della rara pera cipolla.



DOVE MANGIARE

### MISERIA E NOBILTÀ

CAMPOBASSO (CB)

Distribuito su più livelli ma con ascensore, in un antico palazzo nei pressi della cattedrale, il ristorante offre il meglio della tradizione molisana, ravvivata da un tocco di creatività e sostenuta da materie prime di qualità. Tra le proposte di stagione segnaliamo: i crioli di Tintilia con verze, castagne, guanciale e caciocavallo, un’ottima selezione di piatti a base di pesce, come il filetto di branzino con carciofi e chips di rapa rossa e, tra i dessert, le cialde di pasta frolla agli amaretti con mantecato di ricotta, crema all’arancia e pistacchio di Bronte. Alla sera ci sono anche le pizze.



TELEFONO  
087494268

EMAIL  
RISTORANTE.MISERIAENOBILTA@GMAIL.COM

INDIRIZZO  
VIA S. ANTONIO ABATE, 16



DOVE DORMIRE

### PALAZZO CANNAVINA

CAMPOBASSO (CB)

Fatto edificare dalla principessa Isabella di Capua agli inizi del XVI secolo, fu dimora di feudatari locali, vi soggiornarono Giuseppe Bonaparte e Ferdinando II di Borbone per essere infine venduto alla famiglia Cannavina. Dopo un’attenta ristrutturazione è oggi una struttura ricettiva di grande fascino, in cui accanto a elementi e decori del passato (soffitti lignei, decori...) si possono ammirare pitture e sculture di artisti locali contemporanei come Ciaccia e Gattelli. Il legame col territorio e l’arte non finisce qui: periodicamente irfatti il palazzo ospita mostre di artisti.



SITO WEB  
WWW.PALAZZOCANNAVINA.COM

EMAIL  
INFO@PALAZZOCANNAVINA.COM



TELEFONO  
3934820000

INDIRIZZO  
VIA CANNAVINA, 24



# OASI DI GUARDIAREGIA E 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  
**LE COCCOLE**  
GUARDIAREGIA (CB)

Una cascina a conduzione familiare che si articola in due casali ristrutturati, uno riservato alla gastronomia, con una sala ristorante in cui si possono gustare le specialità locali, e l'altro all'ospitalità, con qualche camera di tono semplice per pernottare. Intorno, spazi verdi e possibilità di numerose escursioni, in bicicletta o in macchina fino all'oasi del Wwf o agli scavi archeologici di Altilia, anche con visita guidata.



SITO WEB  
[WWW.AGRITURISMOLECOCCOLE.COM](http://WWW.AGRITURISMOLECOCCOLE.COM)

EMAIL  
[LECOCCOLESRL@HOTMAIL.IT](mailto:LECOCCOLESRL@HOTMAIL.IT)



TELEFONO  
3404954937

LOCALITÀ  
RIPONI, 1



DOVE DORMIRE  
**IL PALAZZETTO DEI BRIGANTI**  
GUARDIAREGIA (CB)

Struttura accogliente e curata del centro storico. Dispone di camere con servizi privati e dotate dei principali comfort.



TELEFONO  
3475201520

INDIRIZZO  
VIA ROMA, 10

# CAMPANIA



## VIETRI SUL MARE. CERAMICHE D'ARTE



Autentico "santuario" della ceramica, Vietri sul Mare guarda il Mediterraneo come un balcone fiorito d'azzurro, di verde e di giallo. Nelle stradine del centro storico si possono ammirare pannelli e mattonelle in ceramica raffiguranti mestieri, tradizioni e motivi tipici locali.

Nel repertorio dei negozi specializzati che riempiono di colore la cittadina ci si entusiasma dinanzi a medaglioni, vasi, piatti, bicchieri e oggetti delle più svariate foggie, prodotti direttamente nel retrobottega.

Qui abili artigiani abbinano il loro sapere antico alle moderne tecnologie: li si vede al lavoro nei laboratori, mentre producono ancora oggi vasellame, formelle e altri oggetti di un tempo, nei colori della tradizione vietrese, famosa in tutto il mondo.



DOVE MANGIARE

**PASCALÒ**

VIETRI SUL MARE (SA)

Uno storico indirizzo in cui si celebra la tradizione e l'arte del buon mangiare della Campania, con una particolare attenzione alle eccellenti materie prime della Costiera Amalfitana e ai prodotti del mare salernitano. Semplicità e sperimentazione unite alla ricca cultura enogastronomica del luogo fanno di questo ristorante una sosta consigliata a pochi minuti dal capoluogo campano. Pasquale Vitale, chef e patron, propone dunque una cucina di rilievo, attenta alle tradizioni ma che tende a sperimentare e combinare magistralmente nuovi sapori e aromi.

SITO WEB  
**RISTORANTEPASCALO.COM**

TELEFONO  
**089763062**

EMAIL  
**INFO@RISTORANTEPASCALO.COM**

INDIRIZZO  
**VIA G. PELLEGRINO, 154**



DOVE DORMIRE

**CASA FASANO**

VIETRI SUL MARE (SA)

Si pernotta in una casa ubicata tra amene colline che sovrastano Cava de' Tirreni e Vietri sul Mare. Le camere sono piacevoli con arredi di buon gusto, semplici e funzionali. La colazione è a buffet dolce e salato su richiesta. Possibilità di mangiare nel ristorante di proprietà.

SITO WEB  
**WWW.LAFATTORIAACASAFASANO.IT**

TELEFONO  
**089212557**

EMAIL  
**CASA.FASANO@HOTMAIL.IT**

INDIRIZZO  
**VIA IACONTI, 2**

## LE SPECIALITÀ DEI CAMPI FLEGREI



I Campi Flegrei sono una zona vulcanica che si fa molto apprezzare per le tante specialità da gustare. Si parte da Giugliano in Campania, dove la birra artigianale è riuscita a oltrepassare i confini locali e approdare in diversi Paesi europei e d'oltreoceano.

Ci si sposta poco fuori Pozzuoli, sul lago d'Averno, dove trovare un esempio esaustivo dei prodotti tipici di queste terre: il pomodoro cannellino, la fava baiana, il pisello santa croce, e poi agrumi, noci, corbezzoli, erbe spontanee e le piccole quanto pregiate mele annurche.

Il percorso prosegue verso Bacoli, dove si fa la conoscenza dei vini tipici della zona, Piediroso e Falanghina. In conclusione si può gustare una cena di gran classe sulla scogliera, con davanti il panorama di Ischia, Procida e Capri.



DOVE MANGIARE

### MATERIA PRIMA - PASTICCERIA CONTEMPORANEA

BACOLI (NA)

Nel locale con annesso laboratorio, Salvatore Costagliola, dopo anni d'esperienza in ristoranti stellati, mette in pratica la sua creatività nella realizzazione di dessert ispirati alla tradizione italiana contaminata con la pasticceria francese. Gli ingredienti utilizzati sono locali, come gli agrumi dei Campi Flegrei e le farine di piccoli mulini campani. Da provare gli immancabili Babà, la famosa Caprese e il pain au chocolat.

TELEFONO  
3381191964

EMAIL  
MATERIAPRIMAPASTICCERIA@GMAIL.COM

INDIRIZZO  
VIALE CARLO VANVITELLI, 34



DOVE DORMIRE

### IL NIDO DELLA QUAGLIA

POZZUOLI (NA)

Situato nel centro storico della città, si trova al terzo piano di una tipica palazzina del luogo. Dispone di soluzioni diverse per l'accoglienza, camere o un appartamento indipendente, di un terrazzo immerso nel verde, in cui è servita la prima colazione estiva e di un solarium da cui si gode la vista del mare.

SITO WEB  
WWW.ILNIDODELLAQUAGLIA.IT

EMAIL  
INFO@ILNIDODELLAQUAGLIA.IT

TELEFONO  
0815264962 - 328115222

INDIRIZZO  
VIA COSENZA, 14

## OASI DI ASTRONI



A pochi passi dal centro di Napoli, a 2 km dall'uscita "Agnano" della tangenziale, si trova la Riserva naturale e Oasi WWF Cratere degli Astroni, riconosciuta anche come Zona Speciale di Conservazione (IT8030007) e Zona di Protezione Speciale, situata nei comuni di Pozzuoli e Napoli.

E' il cratere di un vulcano spento che fa parte del complesso del cratere di Agnano, inserito nell'estesa area vulcanica dei Campi Flegrei.



DOVE MANGIARE

### 177 TOLEDO

NAPOLI (NA)

Nel cuore di Napoli, si trova questo ristorantino intimo e accogliente capitanato dallo chef Giuseppe Iannotti, che propone una cucina originale e creativa, esaltandone gli ingredienti di origine partenopea. Molto bella è la sala, al quinto piano dello storico palazzo di Gallerie d'Italia, con pochi coperti e una vista mozzafiato sulla città. Servizio curato e carta dei vini con etichette ricercate.



SITO WEB  
[GIUSEPPEIANNOTTI.IT](http://GIUSEPPEIANNOTTI.IT)



TELEFONO  
0824972849

EMAIL  
[INFO@GIUSEPPEIANNOTTI.IT](mailto:INFO@GIUSEPPEIANNOTTI.IT)

INDIRIZZO  
VIA TOLEDO, 177



DOVE DORMIRE

### WEEKEND A NAPOLI

NAPOLI (NA)

Nel cuore del Vomero, elegante villino in stile liberty che offre alloggio in camere arredate con gusto e cura nei dettagli. Presso la reception sono disponibili i biglietti per trasporti, teatri, musei, aree archeologiche. Si organizzano inoltre corsi di cucina napoletana e di arte presepiale. L'accoglienza cordiale e disponibile crea la sensazione di sentirsi come a casa propria e offre la possibilità di scoprire la città attraverso l'esperienza di chi la vive quotidianamente. È attivo un servizio navetta dalla struttura a Pompei.



SITO WEB  
[WEEKENDANAPOLI.COM](http://WEEKENDANAPOLI.COM)



TELEFONO  
0815781010 - 3381831310

EMAIL  
[INFO@WEEKENDANAPOLI.COM](mailto:INFO@WEEKENDANAPOLI.COM)

INDIRIZZO  
VIA E. ALVINO, 157

# PUGLIA



# CASTEL DEL MONTE. L'ARMONIA DEI NUMERI



Numeri e simmetrie sono i veri protagonisti di questa inconfondibile creazione architettonica. La sua geometria perfetta narra la personalità poliedrica del committente, Federico II, che qui si rifugiava per le battute di caccia.

Le sue forme semplici e simmetriche sono espressione di uno schema in cui ricorre continuamente il numero otto.

Ottagonale è la pianta, segnata agli angoli da otto torri ottagonali e all'interno da otto sale per ognuno dei due piani.

Amante dei numeri e dei loro significati, l'architettura medievale ha raggiunto qui uno dei suoi massimi capolavori. E il lavoro degli architetti di Federico II ha dato vita a leggende, quesiti e misteri rimasti in parte irrisolti.



DOVE MANGIARE

## LA BOTTEGA DELL'ALLEGRIA

CORATO (BA)

Giungendo in questo locale troverete innanzitutto un'enoteca ben fornita accanto a un ristorante che propone piatti della tradizione, preparati con i buoni prodotti del territorio: olio Evc, pane, lampascioni, funghi cardoncell, formaggi e così via. Insomma, è il posto giusto dove farsi catturare dai sapori pieni di questa terra.



SITO WEB

[FACEBOOK.COM/LABOTTEGADELLALLEGRIA](https://www.facebook.com/labottegadelallegria)

EMAIL   
[BOTTEGADELLALLEGRIA@VIVICORATO.IT](mailto:BOTTEGADELLALLEGRIA@VIVICORATO.IT)



TELEFONO  
0808722873

INDIRIZZO   
VIA M.R. IMBRIANI, 46



DOVE DORMIRE

## AI PILIERI DI BAGNOLI

CASTEL DEL MONTE, ANDRIA (BT)

Questo agriturismo si trova nei fondi della famiglia Addario, sulle dolci colline delle Murge. La struttura secentesca, di recente riportata al suo antico splendore, si estende per circa mille metri quadrati ed è circondata da lecci secolari, ulivi, vigneti e pascoli. Passeggiate a piedi o in bicicletta, per il relax, e cucina pugliese per scoprire i sapori di questa terra.



SITO WEB

[WWW.AIPILIERIDIBAGNOLI.IT](http://WWW.AIPILIERIDIBAGNOLI.IT)

EMAIL   
[INFO@AIPILIERIDIBAGNOLI.IT](mailto:INFO@AIPILIERIDIBAGNOLI.IT)



TELEFONO  
3334741956 - 3476283544

INDIRIZZO   
SP 234 AL KM 15

# L'EXTRAVERGINE DEL GARGANO



Il Gargano è storicamente terra di grandi oli. I profumati e gustosi extravergini si ricavano qui da olive ogliarola garganica, che danno sentori erbacei e di mandorla fresca, e da olive peranzana o provenzale, che donano note di carciofo e pomodoro verde.

Questi meravigliosi oli si possono assaggiare ad Apricena. Si prosegue poi verso Carpino. Il piccolo comune non è conosciuto solo per il suo olio: forse è persino più celebre per la piccola fava, tenera e saporita, coltivata ancora da pochi agricoltori.

Il giro prosegue quindi a San Giovanni Rotondo: qui si apprezza un blend ricavato da olive leccino, coratina, ogliarola.



DOVE MANGIARE

## LE TRE PORTE

APRICENA (FG)

Accoglienza gentile e garbata in questo piccolo locale a conduzione familiare dove è possibile mangiare sia all'aperto che all'interno: il consiglio quindi è di prenotare. La pizza risulta leggera, l'impasto è lavorato con pazienza, ottima la cottura e buoni gli ingredienti utilizzati. In menu anche alcuni fritti: da provare le loro scorpelle, simili a delle frittelle.

SITO WEB  
[FACEBOOK.COM/LETREPORTEPIZZERIA/](https://www.facebook.com/letreportepizzeria/)

EMAIL  
[DOMENICOANTONACCI95@GMAIL.COM](mailto:DOMENICOANTONACCI95@GMAIL.COM)

TELEFONO  
3311406453

INDIRIZZO  
VIA APPENNINI, 44/48



DOVE DORMIRE

## IL BOSCHETTO

APRICENA (FG)

In campagna, ma non distante dalla cittadina di Apricena con tutte le sue comodità. Offre camere semplici e pulite e un buon ristorante-pizzeria dove gustare specialità locali.

TELEFONO  
0882645840

EMAIL  
[PADULAROSA@LIBERO.IT](mailto:PADULAROSA@LIBERO.IT)

LOCALITÀ  
SAN SABINO

# OASI E AREA MARINA PROTETTA DI TORRE GUACETO



L'Area Marina Protetta, Oasi WWF e Riserva Naturale di Torre Guaceto, situata nei Comuni di Carovigno e Brindisi, si estende per 1.800 ettari lungo un tratto tra i più conservati e rappresentativi della costa adriatica, con dune alte fino a 10 metri e una Torre saracena che racconta la storia di questa zona.

E' attivo anche un Centro di Recupero Tartarughe Marine.



DOVE MANGIARE

## OSTERIA GIÀ SOTTO L'ARCO

CAROVIGNO (BR)

Qui si viene per rilassarsi e far gioire il palato. Accolti in un ambiente sobrio ed elegante, essenziale e puro senza artifici e ostentazioni superflue; pareti bianche, arredi inseriti alla perfezione che creano una cornice ideale per un servizio e una cucina degne di menzione. In cucina c'è Teresa che crea accostamenti innovativi all'insegna della leggerezza e della stagionalità. Golosa la burrata in pasta kataifi, capocollo di Martina Franca, salsa di pomodoro acerbo e olio al basilico, pomodoro secco e capocollo e ancora il risotto con peperone giallo, fonduta di caciocavallo, lime e ceviche di ombrina. Grande classico di Teresa è la quaglia tartufata con misticanza di stagione. Da non sottovalutare i dolci e i gelati fatti in casa. La cantina è importante con etichette da tutto il mondo. Servizio attento e cortese.

SITO WEB  
[GIASOTTOLARCO.IT](http://GIASOTTOLARCO.IT)

TELEFONO  
0831996286

EMAIL  
[INFO@GIASOTTOLARCO.IT](mailto:INFO@GIASOTTOLARCO.IT)

INDIRIZZO  
CORSO VITTORIO EMANUELE II, 71



DOVE DORMIRE

## CORTE DI FERRO

CAROVIGNO (BR)

Immerso in un parco di ulivi, a pochi passi dal mare, un resort call'architettura mediterranea dove gli spazi luminosi e le ampie vetrate ben si sposano con il calore del legno e del ferro. Le camere sono spaziose, tutte dotate di veranda e caratterizzate da colori chiari e arredi moderni. Infine c'è il ristorante, con preparazioni tipiche della cucina pugliese e mediterranea.

SITO WEB  
[WWW.CORTEDIFERRO.IT](http://WWW.CORTEDIFERRO.IT)

TELEFONO  
0831990903

EMAIL  
[INFO@CORTEDIFERRO.IT](mailto:INFO@CORTEDIFERRO.IT)

LOCALITÀ  
CORTE DI FERRO

# BASILICATA



## MATERA. SET MISTICO E SACRO



Fotogenica, arcaica, profondamente spirituale, Matera ha vestito i panni della Galilea in indimenticabili pellicole a tema biblico da rivivere in un trekking urbano che ai ritmi del viaggio predilige quelli dell'anima.

Nell'intrico di case-grotta e cunicoli, campanili slanciati al cielo e chiese rupestri, nella Città dei Sassi ci si sposta "in verticale" tra il Sasso Barisano e il Sasso Caveoso, gli emicicli rocciosi che la separano dalla gravina in cui precipita e che Pier Paolo Pasolini scelse per ambientare la Passione del suo umanissimo e terreno Gesù.

Matera è Gerusalemme anche nella Passione di Cristo di Mel Gibson che, stregato da quel sole "ferocemente antico", puntò la cinepresa in anfratti, piazzette e scale che costellano la tortuosa e panoramica Strada dei Sassi.

Chi poi dei Sassi vuole avere una mistica e ancora cinematografica visione, raggiunga il Belvedere di Murgia Timone che, immerso nel paesaggio ancestrale del Parco della Murgia materana, fu il Golgota eletto dalla settima arte.



DOVE MANGIARE

### STANO-LA CUCINA CASERECCIA

MATERA (MT)

Situato proprio a ridosso del Sasso Barisano di Matera, accoglie in ambienti semplici, curati in ogni singolo dettaglio; la cucina è tradizionale con prodotti tipici del territorio. Dal menu: fritto materano con lampascioni, baccalà, fiori di zucca e peperone Crusco; fusilli, peperoni Crusci, mollica frita di pane, pancetta e mantecati al caciocavallo; pignata, carne di pecora in umido con cicorie, patate, sedano, salame e pecorino. Fornita carta dei vini, con ampia selezione di etichette lucane e nazionali.



SITO WEB

[WWW.STANORISTORAZIONE.IT](http://WWW.STANORISTORAZIONE.IT)



TELEFONO  
0835344101

EMAIL

[INFO@STANORISTORAZIONE.IT](mailto:INFO@STANORISTORAZIONE.IT)

INDIRIZZO

VIA S. CESAREA, 67/69



DOVE DORMIRE

### AI TERRAZZINI

MATERA (MT)

La struttura si trova nel cuore del Sasso Barisano, luogo ideale per trascorrere un soggiorno rilassante in un ambiente affascinante e accogliente. Le camere sono scavate nella roccia e caratterizzate da terrazzini panoramici.



SITO WEB

[WWW.AITERRAZZINI.IT](http://WWW.AITERRAZZINI.IT)



TELEFONO  
0835680393

EMAIL

[INFO@AITERRAZZINI.IT](mailto:INFO@AITERRAZZINI.IT)

INDIRIZZO

VIA D'ADDOZIO, 102

## LA PERA DELLA VALLE DEL SINNI



Nella Valle del Sinni, la coltivazione del pero è attestata almeno dal Settecento. Ancora oggi si trovano cultivar locali come muscarelle, muone, lardere, sciesciuu, granete.

La pera più diffusa è però la signora, delicata nel profumo e nella consistenza. Piccola, di peso variabile da 35 a 60 grammi, colore giallo alla raccolta e screziature rosso intenso che si sviluppano sull'epidermide con la sovraturazione, ha polpa bianca e molto profumata. La confettura extra che se ne ricava contiene frutta per il 75%, zucchero e limone: niente conservanti o pectina.

Se ci si sposta a Nova Siri, con un po' di fortuna, oltre alla pera signora si può trovare la san giovanni (san giuvan): la buccia è di colore giallo con sfumature rosse o verde chiaro, la polpa bianca, soda, succosa, dal sapore zuccherino e aromatico.



DOVE MANGIARE

### NONNANDÒ

TURSI (MT)

Un locale semplice ed accattivante grazie all'arredo tradizionale della sala caratterizzata dagli archi di mattone. C'è anche un'ampia veranda esterna che permette di sfruttare il giardino adiacente. Dentro o fuori la stessa cucina contadina, come giustamente si autodefinisce il locale, con ricette classiche e semplici di familiare tradizione. Dagli affettati, ai vari primi e secondi dove domina incontrastata la bella griglia. C'è anche una buona pizza per coloro che non vogliono rinunciarci.



SITO WEB

[WWW.NONNANDO.IT](http://WWW.NONNANDO.IT)



TELEFONO

08351821510

EMAIL

[TERRA.SAPORI2018@GMAIL.COM](mailto:TERRA.SAPORI2018@GMAIL.COM)

INDIRIZZO

SP POLICORO-TURSI



DOVE DORMIRE

### IL PAGO

ROTONDELLA (MT)

Il "balcone sullo Ionio", questa la fama dell'antica Rotondella, in felice posizione sulle colline della valle del Sinni. L'azienda è più in basso, nella piana di Trisaia, a pochi chilometri dal mare, e offre agli agrituristi costruzioni recenti e funzionali, con accesso indipendente e giardino. Si organizzano attività con la fattoria didattica: dal seme al frutto, dal fiore al miele e dal frutto al vasetto.



SITO WEB

[WWW.ILPAGO.EU](http://WWW.ILPAGO.EU)



TELEFONO

338322295

EMAIL

[INFO@ILPAGO.EU](mailto:INFO@ILPAGO.EU)

LOCALITÀ

TRISAIA PANTANELLO, 7



# OASI BOSCO PANTANO DI POLICORO



© foto Oasi WWF Policoro - Habitat

L'Oasi del Bosco Pantano di Policoro è una Riserva Naturale Regionale e sito della Rete Natura 2000 sia come Zona Speciale di Conservazione (IT9220055) secondo la Direttiva "Habitat" e sia Zona di Protezione Speciale (ZPS) secondo la Direttiva "Uccelli".

Ha un'estensione di 1200 ettari, tra bosco igrofilo, macchia mediterranea e ambiente fluviale, mentre l'Oasi WWF si estende per circa 21 ettari e tutela uno degli ultimi lembi della Penisola di boschi costieri allagati. Il tratto costiero ospita la riproduzione della tartaruga marina comune, della lontra e segnalazioni della foca monaca.

L'oasi è inserita nel territorio della Riserva Naturale Regionale nei comuni di Policoro e Rotondella (MT) che protegge circa 680 ettari dei 1.600 ha esistenti fino al 1931. La crescita degli insediamenti urbani, costieri, terreni agricoli e siccità hanno ridotto notevolmente l'area di bosco.



OASI BOSCO PANTANO DI POLICORO



DOVE MANGIARE

## ESSENZA IL RISTORANTE DI ENZA CRUCINIO

POLICORO (MT)

Semplice, accogliente, con pochi tavoli e la cucina a vista dove la chef, Enza Crucinio, si diverte a preparare piatti di radice marinara. Sul menu, che varia molto spesso, secondo le stagioni e la disponibilità delle materie prime, si scorgono pietanze territoriali riproposte in chiave creativa. L'attenzione agli ingredienti e la semplicità nelle preparazioni sono il focus della cucina di Enza. Interessante la carta dei vini locali con qualche referenza extra regionale. Servizio davvero cortese e curato.



SITO WEB

[WWW.ESSENZARISTORANTE.COM](http://WWW.ESSENZARISTORANTE.COM)



TELEFONO  
3773867983

EMAIL

[INFO@ESSENZARISTORANTE.COM](mailto:INFO@ESSENZARISTORANTE.COM)

INDIRIZZO

VIA SINISI MEDAGLIE D'ORO, 43



DOVE DORMIRE

## TORRE FIORE

PISTICCI (MT)

A soli 15 minuti dalle spiagge, una masseria fortificata che nel XVI secolo fungeva da torre di guardia contro le invasioni turche, oggi riprogettata e trasformata in un boutique hotel che offre ambienti accoglienti dagli arredi contemporanei e camere eleganti dal design innovativo, concepite per rispondere a tutte le esigenze degli ospiti. A disposizione anche un ristorante di cucina tipica lucana e classica (aperto su prenotazione per gli ospiti esterni) e una grande piscina a sfioro con area lounge bar.



SITO WEB

[WWW.HOTELTORREFIORE.COM](http://WWW.HOTELTORREFIORE.COM)



TELEFONO  
0835580239

EMAIL

[INFO@HOTELTORREFIORE.COM](mailto:INFO@HOTELTORREFIORE.COM)

LOCALITÀ

TERRANOVA

# CALABRIA



## FRUTTI E DOLCI DEL REGGINO



Alla scoperta delle specialità della provincia di Reggio Calabria, la prima tappa è Molochio, dove gustare e acquistare la pruna di Terranova, una cultivar di susina selezionata nel Cinquecento. I frutti sono dolcissimi e aromatici, con un retrogusto leggermente acidulo. La polpa è soda e poco succosa.

Ci si sposta quindi a Villa San Giovanni, dove si producono le piparelle, biscottini secchi e profumati che si producono da oltre un secolo. L'impasto è a base di mandorle, zucchero, miele millefiori o di arancio, cannella, chiodi di garofano, olio essenziale di arancio e farina di frumento.

Si gustano da sole, oppure accompagnano un buon vino passito, un caffè o un tè. Il giro si conclude a Villa San Giuseppe, cui si coltiva l'arancia belladonna di San Giuseppe, una cultivar che matura tra aprile e giugno. La polpa è bionda, molto ricca di succo, con pochissimi semi. Ottime mangiate fresche, possono essere trasformate in marmellate e scorzette candite.



DOVE MANGIARE

### **PALAZZO PUCCI**

ROCCA IMPERIALE (CS)



TELEFONO  
**3773882208**

EMAIL  
**PALAZZOPUCCI@LIBERO.IT**

INDIRIZZO  
**VIA CINCINNATO, 14**



DOVE DORMIRE

### **ACAMPORA**

CERCHIARA DI CALABRIA (CS)

SITO WEB  
**WWW.AGRITURISMOACAMPORA.IT**

TELEFONO  
**0981991320**

EMAIL  
**AGRITURISMOACAMPORA@TISCALI.IT**

LOCALITÀ  
**MILIZIA**

# ALTO IONIO COSENTINO. CASTELLI E SANTUARI TRA I MONTI E IL MARE



Tra le pendici del Pollino e il blu inconfondibile dello Ionio calabrese, immersi in un paesaggio collinare che evoca la Grecia, quattro luoghi raccontano antiche storie in grado ancora di affascinare il viaggiatore contemporaneo. In mezzo a profumati giardini di limoni e all'ombra del castello federiciano più scenografico della zona, Rocca Imperiale è uno di quei borghi-presepe del Sud Italia da visitare di vicolo in piazzetta alla ricerca dello scorcio perfetto da immortalare. Si scende al mare per un tuffo, vegliati dal castello di Roseto Capo Spùlico, oggi affascinante struttura turistica, in cui roccia e pietra sono indistinguibili.

Ci si allontana nuovamente dal mare per raggiungere Oriolo, tra campi coltivati e colline dai colori mutevoli come le stagioni, per scoprire il ricco patrimonio culturale di questo borgo Bandiera arancione del Touring Club Italiano.

Si sale infine di quota per raggiungere Cerchiara di Calabria e omaggiare la Madonna delle Armi, in un santuario scolpito nella roccia e immerso in un ascetico silenzio, da cui si spalanca una veduta mozzafiato su tutta la piana di Sibari e sul golfo di Taranto.



DOVE MANGIARE  
**PALAZZO PUCCI**  
ROCCA IMPERIALE (CS)

Nel centro storico del borgo, un locale accogliente e curato, adatto ad un pranzo in famiglia o con gli amici. In tavola una cucina italiana con proposte di pesce, braceria e pizza. Nella bella stagione è possibile mangiare all'aperto nel riservato giardino interno.

TELEFONO  
**3773882208**

EMAIL  
**PALAZZOPUCCI@LIBERO.IT**  
INDIRIZZO  
**VIA CINCINNATO, 14**



DOVE DORMIRE  
**ACAMPORA**  
CERCHIARA DI CALABRIA (CS)

Si soggiorna alle falde del monte Sellaro, con vista sullo Ionio (a 10 km) e sulla piana di Sibari, in una zona interessante dal punto di vista speleologico. Qui i contadini sono sostenitori delle colture biologiche e comunicano ai turisti il calore tipico della tradizione calabrese; si organizzano su richiesta gite in calesse ed escursioni con guida nel Parco nazionale del Pollino.

SITO WEB  
**WWW.AGRITURISMOACAMPORA.IT**

EMAIL  
**AGRITURISMOACAMPORA@TISCALI.IT**

TELEFONO  
**0981991320**

LOCALITÀ  
**MILIZIA**

# SICILIA



# ETNA. TOUR TRA LAVA E MAGMA



Nera di lava e verde di boschi, bianca di neve e rossa di fuoco, sbuffante: la “colonna del cielo”, come Pindaro definì la mole imponente dell’Etna, si scorge a centinaia di chilometri di distanza. Per vivere e scoprire “a Muntagna”, bisogna rallentare. Il passo, se si vuole raggiungere, dalla funivia del rifugio Sapienza a Nicolosi, il miraggio dei crateri sommitali.

La velocità dell’auto, se, da Milo, si percorre la panoramica Mareneve, strada che nel nome già preannuncia emozioni. Lo sferragliare del treno, se, sul ciglione lavico di una colata preistorica, si attraversano Randazzo e gli altri paesi della tratta a bordo dei vagoni della Circumetnea, l’antica ferrovia a scartamento ridotto su cui fare «il viaggio circolare più incantevole sulla faccia della terra».

Parola di Edmondo De Amicis.



DOVE MANGIARE  
**CROCIFISSO**  
NOTO (SR)

Nei pressi della chiesa del Crocifisso, ristorante moderno con arredo essenziale che propone una cucina tradizionale ma al tempo stesso molto curata e ricercata nei sapori e negli aromi; a tal proposito citiamo l’uovo, spinaci, spuma di robiola di capra, tartufo nero uncinato, i tortelli di cipolla brasata con ragù di coniglio, salsa di tenerumi e “tuma persa”, il filetto di spigola, crema di melanzane al forno, salsa al nero di seppia e fondo di pesce. Ottimi anche i dolci. Oltre al menù alla carta si può scegliere fra tre menù degustazione che diventano obbligatori da sei persone in su. Buona scelta di etichette prevalentemente locali. La prenotazione è consigliata.

 SITO WEB  
[RISTORANTECROCIFISSO.IT](http://RISTORANTECROCIFISSO.IT)

 TELEFONO  
**0931968608**

EMAIL   
[INFO@RISTORANTECROCIFISSO.IT](mailto:INFO@RISTORANTECROCIFISSO.IT)

INDIRIZZO   
**VIA PRINCIPE UMBERTO, 46/48**



DOVE DORMIRE  
**AI TRE PARCHI**  
RANDAZZO (CT)

Accogliente e moderna struttura nella città medievale, al centro dei più bei parchi naturalistici della Sicilia. A disposizione degli ospiti, spazi comuni per la lettura, il relax e un ampio giardino. Interessante l’offerta di tour cicloturistici e di escursioni per il trekking su due ruote, proposti con passione dai gestori di questo amichevole “Bed & Bike”.

 SITO WEB  
[WWW.AITREPARCHIBB.IT](http://WWW.AITREPARCHIBB.IT)

 TELEFONO  
**0957991631 - 3298970901**

EMAIL   
[INFO@AITREPARCHIBB.IT](mailto:INFO@AITREPARCHIBB.IT)

INDIRIZZO   
**VIA TAGLIAMENTO, 49**

## I GRANDI OLI DEL SIRACUSANO



Nella provincia di Siracusa si coltivano tre varietà particolari di olive, dalle quali si ricavano oli extravergini di grande qualità. La più nota è probabilmente la tonda iblea, polposa e di grosse dimensioni. Del suo olio troviamo un'eccellente interpretazione nel paese di Buccheri.

La tappa di Canicattini Bagni racconta di un'antichissima varietà di oliva, la zaituna, probabilmente la prima a essere coltivata in Sicilia. L'olio che ne deriva è ricco di profumi vegetali.

L'itinerario si chiude a Ferla, alla scoperta dell'oliva moresca, dalla maturazione precoce e dalla pezzatura medio-grande, con la quale si realizza un'extravergine delicatamente fruttato e dal sapore leggermente dolce.



DOVE MANGIARE

### DON CAMILLO

SIRACUSA (SR)

Nella cantina di un antico palazzo del Quattrocento, nello splendido centro storico di Ortigia, atmosfera sobria ed elegante, con pietra a vista, volte a crociera e tovaglie di lino sui bei tavoli in noce. La cucina, di stampo siciliano, propone sia carne sia pesce freschissimo, rielaborati in ricette gustose e dolci artigianali; la proposta si articola con diversi menù degustazione da cui si possono scegliere minimo 2 portate, escluso il dessert.



SITO WEB

[RISTORANTEDONCAMILLOSIRACUSA.IT](http://RISTORANTEDONCAMILLOSIRACUSA.IT)



TELEFONO  
093167133

EMAIL

[INFO@RISTORANTEDONCAMILLO.IT](mailto:INFO@RISTORANTEDONCAMILLO.IT)

INDIRIZZO

VIA MAESTRANZA, 96/100



DOVE DORMIRE

### ALGILÀ ORTIGIA CHARME HOTEL

SIRACUSA (SR)

Un accurato progetto di restauro ha restituito all'antico sfarzo uno storico palazzo dell'isola di Ortigia affacciato sull'antica Mastra Rua, sin dal Trecento sede delle residenze nobiliari siracusane. Rimane intatta l'originaria distribuzione del complesso in tre edifici, come intatte giungono sino a noi le eleganti atmosfere che caratterizzano camere e aree comuni. Di pregio le camere vista mare e d'eccezione l'executive, accessibile da una scala che la rende indipendente e davvero esclusiva. Colori e sensazioni del Mediterraneo ricorrono nei curati interni e si riscoprono nei piatti tipici e creativi del ristorante, che aderisce inoltre al progetto AFC dell'AIC per la somministrazione di menù senza glutine.



SITO WEB

[ALGILA.IT](http://ALGILA.IT)



TELEFONO  
0931465186

EMAIL

[PRENOTAZIONI@ALGILA.IT](mailto:PRENOTAZIONI@ALGILA.IT)

INDIRIZZO

VIA VITTORIO VENETO, 93



## OASI DI TORRE SALSA



Tra Siciliana Marina ed Eraclea Minoa si estende una costa incontaminata, la Riserva Naturale Orientata di Torre Salsa, dove le falesie di gesso si alternano alle marne calcaree a Globigerina, ricoperte talvolta da strati di argilla.

L'Oasi WWF di Torre Salsa si estende su un'area di 762 ettari, compresa tra Siciliana Marina ed Eraclea Minoa (AG), all'interno di una Zona Speciale di Conservazione (ITA040003). La Riserva Naturale Regionale e Oasi WWF tutela circa 6 km di costa pressoché incontaminata con falesie, dune e spiagge.

Il cuore della Riserva, all'interno della zona umida, è la Torre Salsa: un'antica torre di avvistamento che domina la sommità di un piccolo promontorio d'argilla da cui traspare, laddove il processo d'erosione è più intenso, la bianca marna calcarea.



DOVE MANGIARE

### CAPITOLO PRIMO

MONTALLEGRO (AG)

In un tipico palazzetto siciliano dell'800, ben restaurato con anche alcune camere ospitali, si apre al piano terra questo grazioso ristorante. In cucina è Damiano Ferraro, chef di lunga e vasta esperienza, ampiamente confermata da piatti rigorosamente realizzati con ingredienti isolani e qualcuno locale. Le proposte in menù testimoniano tutta la tecnica e l'estro dello chef.



SITO WEB

[RISTORANTECAPITOLOPRIMO.IT](http://RISTORANTECAPITOLOPRIMO.IT)



TELEFONO

0922847755 - 3397592176

EMAIL

[INFO@CAPITOLO-PRIMO.IT](mailto:INFO@CAPITOLO-PRIMO.IT)

INDIRIZZO

VIA TRIESTE, 1



DOVE DORMIRE

### RAGGIO DI SOLE

PORTO EMPEDOCLE (AG)

In posizione comoda per muoversi a piedi tra le vie del centro storico, offre camere moderne e accoglienti. Lo staff è sempre a disposizione per fornire ogni informazione e servizio utile a rendere piacevole il soggiorno.



SITO WEB

[RAGGIODISOLEBEDANDBREAKFAST.IT](http://RAGGIODISOLEBEDANDBREAKFAST.IT)



TELEFONO

3454609683

EMAIL

[BEBRAGGIODISOLEAG@GMAIL.COM](mailto:BEBRAGGIODISOLEAG@GMAIL.COM)

INDIRIZZO

VIA ROMA, 21

Gli indirizzi delle sezioni  
dove mangiare e dove dormire  
sono stati selezionati e forniti da



**wonders**  
Scopri l'Italia delle meraviglie

autostrade  
per l'Italia 

# SEI PRONTO A METTERTI IN VIAGGIO?



Segui  
**@Wonders\_Italia**  
sui nostri canali  
social



PARTNER



Touring Club Italiano



Slow Food Italia

INIZIATIVA IN COLLABORAZIONE CON



**unesco**  
Commissione Nazionale  
Italiana per l'Unesco