

wonders
Scopri l'Italia delle meraviglie

autostrade
per l'Italia 

2025 - 2026

TOP EXPERIENCE

Guida agli itinerari più belli
di Autostrade per l'Italia



VALLE D'AOSTA



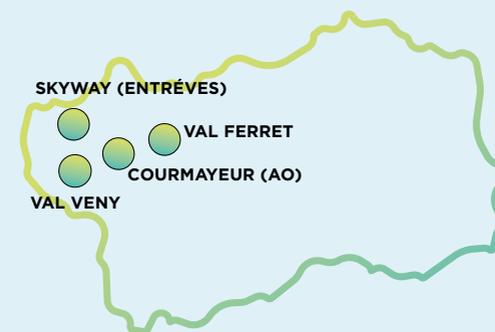
MONTE BIANCO. TREKKING E TECNOLOGIA



Nome più azzeccato non potrebbe essere: a bordo della Skyway, l'avveniristica funivia rotante che in una manciata di panoramici minuti porta al cospetto del tetto d'Europa, sembra davvero di essere lungo la strada del cielo.

Una volta in cima, affacciarsi dalla terrazza sospesa nel vuoto di punta Helbronner è un'emozione a 3466 metri di altezza da cui dialogare a tu per tu con la vetta del Bianco e i Quattromila valdostani: vicinissimo è il Dente del Gigante, lo sperone di roccia che si dice abbia lasciato il gigante Gargantua, più lontani ma a portata d'occhio il Rosa, il Cervino e il Gran Paradiso.

Tornati sulla terra, al bivio naturalistico tra la val Ferret, un idillio montano su cui si impongono i profili aguzzi delle Grandes Jorasses, e la selvaggia val Veny, attende Courmayeur, meta glamour e très-chic ma dall'impianto antico ancora genuinamente autentico.



DOVE MANGIARE

CHALET PLAN GORRET

COURMAYEUR (AO)



SITO WEB
CHALETPLANGORRET.IT



TELEFONO
0165841988 - 3927748416

EMAIL

INFO@CHALETPLANGORRET.IT

LOCALITÀ

STRADA PLAN GORRET 45



DOVE DORMIRE

LA VALLÉE BLANCHE

COURMAYEUR (AO)



SITO WEB
HOTELVALLEEBLANCHE.COM



TELEFONO
0165 547992

EMAIL

INFO@HOTELVALLEEBLANCHE.COM

LOCALITÀ

LOCALITÀ LA PALUD 38

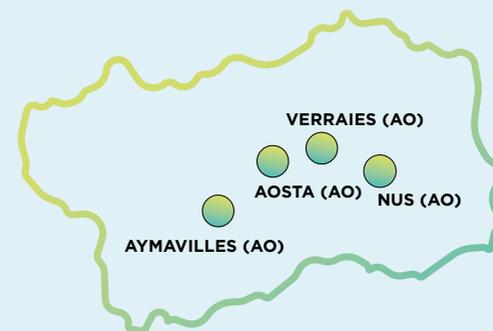
I PICCOLI GRANDI VINI VALDOSTANI



Qualcuno più famoso, qualcuno misconosciuto ai più, sono davvero tanti i vitigni autoctoni della Valle d'Aosta. Il percorso comincia facendo la conoscenza con il Petit Arvine, un'uva a bacca bianca chiamata "vite dei ghiacciai" per la capacità di crescere a dispetto dei climi più freddi.

Ci si sposta poco fuori Aosta per assaggiare due rossi molto diffusi nella regione: il Torrette e il Fumin. Ci si sposta dunque a Verrayes per un altro grande classico tra i bianchi valdostani: lo Chambave Muscat, presente nelle versioni secca e passita.

Il percorso si chiude a Nus per la Malvoisie, ottenuta con uve di Pinot Grigio, e il Cornalin, storico vitigno che vive una giusta riscoperta da qualche decennio.



DOVE MANGIARE

BOTTEGA DEGLI ANTICHI SAPORI

AOSTA (AO)

Singolare negozio per gourmet i cui proprietari hanno concentrato in un solo posto una selezione accurata di prodotti valdostani (e non solo) di qualità. C'è la bottega per lo shopping enogastronomico. Ci sono i due ristoranti, La Grenette e Trattoria di montagna Le Bar à vin, e il Panino della Bottega. Fiore all'occhiello sono i vini con una cantina di oltre 15.000 bottiglie

 SITO WEB
LA-GRENETTE.IT

EMAIL 
AMMINISTRAZIONE@BOTTEGAANTICHISAPORI.COM

 TELEFONO
0165547502

LOCALITÀ 
VIA PORTA PRETORIA 63



DOVE DORMIRE

MAISON ROSSET

NUS (AO)

Alle porte della cittadina, un'azienda agricola condotta con passione dalla famiglia Rosset che si impegna nella produzione di formaggi locali e sa valorizzare le proprie materie prime con una cucina curata e di sicura soddisfazione. Il ristoro si trova nella casa padronale, mentre gli alloggi, realizzati in un edificio in sasso del '700, sono spaziosi, dai colori caldi e funzionali.

 SITO WEB
MAISONROSSET.IT

EMAIL 
MAISON.ROSSET@GMAIL.COM

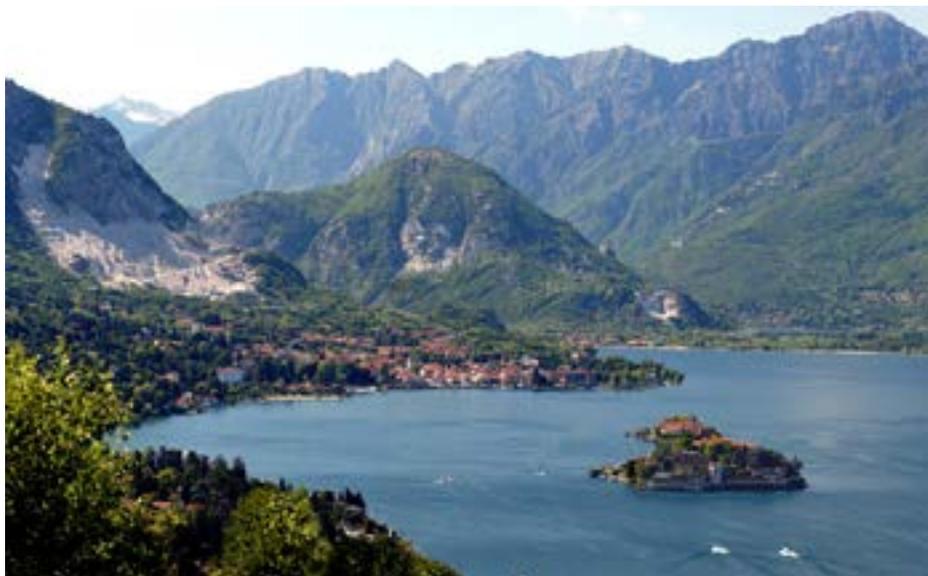
 TELEFONO
0165767176

INDIRIZZO 
PASSAGGIO ROSSET 1

PIEMONTE



BAVENO. IL PAESE DI GRANITO



Tutto a Baveno riporta agli splendori cristallini del granito che si ricava dal monte Camoscio, alle spalle del paese.

Visioni multimediali sul pregiato materiale si godono nel museo Granum di Palazzo Pretorio, a pochi passi dalle colonne in granito del complesso dei Santi Gervaso e Protaso, la cui atmosfera raccolta invita al piacere della meditazione.

La fatica e la bellezza del mestiere dei "picasass", gli scalpellini, trapelano dal monumento sul lungolago e dal murale in piazza Matteotti: un omaggio, attraverso l'arte, alle loro vite umili e dure.

Le sorprese continuano passeggiando tra le incantevoli frazioni di Romanico, Roncaro, Oltrefiume e Feriolo, dove si contempla il seducente intreccio di fontane, lavatoi, archi e ornamenti di granito in un panorama sospeso tra lago e montagne.



DOVE MANGIARE

AL VECCHIO CANNETO

BAVENO (VB)

Locale informale e accogliente, con terrazza panoramica vista lago, ideale per pranzi veloci a base di panini e hamburger, colazione all'italiana, aperitivi e serate a tema. Cucina tradizionale e moderna a base di carne, di pesce e con un'ampia scelta di pizze di diverso tipo. Personale cortese e disponibile.



SITO WEB

[FACEBOOK.COM/ALVECCHIOCANNETO/](https://www.facebook.com/alvecchiocanneto/)



TELEFONO
0323280481

EMAIL

ALVECCHIOCANNETO@HOTMAIL.COM

INDIRIZZO
LOCALITÀ FERIOLO



DOVE DORMIRE

SPLENDID

BAVENO (VB)

Vista panoramica sul lago e giardino attrezzato. Ambienti climatizzati e confortevoli, con pavimenti in parquet, bagni molto curati di dimensioni variabili. Sale comuni ampie e accoglienti, buoni impianti sportivi.



SITO WEB

[ZACCHERAHOTELS.COM](https://www.zaccherahotels.com)



TELEFONO
0323924583

EMAIL

INFO@HOTELSPLENDID.COM

INDIRIZZO
VIA SEMPIONE 12

FORMAGGI E VINI DEL GHEMME



L'area del Novarese è da sempre terra di grandi formaggi quali il taleggio e il gorgonzola, dolce e piccante. Il percorso inizia dal piccolo centro di Cameri, dove è ancora possibile acquistare queste due specialità casearie nella loro versione più autentica e artigianale, oltre a una valida toma erborinata.

Spostandosi ad Alzate di Momo, è il latte nelle sue più varie declinazioni a farla da padrone: fresco o trasformato in yogurt, gelati, ricotte, formaggi freschi e stagionati.

Il traguardo finale di questo viaggio nel gusto è Ghemme, patria dell'omonimo vino Dcog ricavato da nebbiolo con aggiunta di vespolina o di uva rara, nonché delle diverse tipologie di vini che rientrano nella Doc Colline Novaresi. Di colore rosso granata, il Ghemme ha profumo intenso di violette, con sentori speziati e di liquirizia; di buona struttura e acidità, si caratterizza per un finale in bocca amarognolo.



DOVE MANGIARE

LA CASA DEGLI ARTISTI

GHEMME (NO)

Ambiente signorile e servizio esemplare per questo ristorante che nonostante il passare degli anni continua a emozionare. Impagabili l'accoglienza, la generosità e la passione dei proprietari; in cucina traspare la vocazione contadina dei gestori, l'amore per i prodotti dell'orto e la predilezione per le erbe aromatiche spontanee. Spiccano il fritto misto piemontese, i plin di pollastra, il suo sugo, pesto di levistico e nocchie salate. Circa 400 le etichette di vini.



SITO WEB
[FACEBOOK.COM/SPAZIOE](https://www.facebook.com/spazioe)



TELEFONO
3343366917-3492388155

INDIRIZZO
VIA INTERNO CASTELLO 7



DOVE DORMIRE

CORTE LANGOSCO

CÀMER (NO)

Un indirizzo prezioso per un soggiorno all'insegna del comfort, del relax e della raffinatezza. All'interno di una residenza d'epoca, un B&B che offre ambienti comuni e camere che denotano grande cura e attenzione per i dettagli. Gli spazi esterni sono curati, l'accoglienza cortese.



SITO WEB
[CORTELANGOSCO.IT](https://www.cortelangosco.it)



TELEFONO
0321616076

EMAIL
[INFO@CORTELANGOSCO.IT](mailto:info@cortelangosco.it)

INDIRIZZO
LOCALITÀ CASCINA PICCHETTA 95



OASI VALMANERA



L'Oasi WWF di Valmanera si trova all'interno di una Zona Speciale 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)



SITO WEB
WWW.SANTISE.IT



TELEFONO
0141928747

EMAIL

INFO@SANTISE.IT

INDIRIZZO

STRADA CASTELLETTO, 2



DOVE DORMIRE

ALERAMO

ASTI (AT)



SITO WEB
WWW.ALERAMO.IT



TELEFONO
0141595661

EMAIL

HALERAMO@TIN.IT

INDIRIZZO

VIA E. FILIBERTO, 13

LIGURIA



CINQUE TERRE. LA VIA DEI SANTUARI



Ci si immerge nel Parco Nazionale delle Cinque Terre tra sentieri e strade panoramiche avvolti da un'aura spirituale. Così, con gli occhi intrisi dell'azzurro del Mar Ligure si percorre la via dei Santuari alla scoperta di cinque luoghi di devozione che sovrastano i rispettivi borghi.

Dal paese di Monterosso si sale a Santa Maria di Soviore, il più antico dei Santuari che custodisce al suo interno una pregevole Madonna lignea addolorata. Rimettendosi in cammino si resta dapprima incantati di fronte al Santuario di Nostra Signora di Reggio a Vernazza, dove si ammira la tela della Madonna nera con il Bambino, e poi si fa una sosta a contemplare il Santuario di Nostra Signora delle Grazie di Corniglia, che conserva numerosi ex voto marinari.

Ripresa la via, si viene invasi dalla quiete al cospetto del Santuario di Nostra Signora della Salute di Manarola, minuscolo e appoggiato su un'altura, con la sua facciata romanica di fronte al mare. Infine ci si incammina verso l'ultima oasi di pace, salendo tra i vigneti fino a scorgere la mole trecentesca di Nostra Signore di Montenero, con una vista dal sagrato semplicemente mozzafiato.



DOVE MANGIARE

MIKY

MONTEROSSO AL MARE (SP)

Ambiente caratteristico negli arredi e nell'ambientazione, con vivaio di astici e aragoste; veranda sul mare, giardino interno e sala per banchetti. Cucina aperta fino a mezzanotte, da cui escono le specialità di mare tradizionali e i primi piatti di pasta fresca (rigorosamente fatta in casa con trafila di bronzo) accompagnati da un'accurata selezione di vini; tra le specialità: acciugata Monterossina, gnocchetti di patate con triglie di scoglio, taccole e pomodorino fresco, pesce fresco al sale, chizzette calde alla crema di limone. Prodotti per celiaci e area dedicata alla vendita di prodotti tipici, alcuni dei quali fatti in casa.



SITO WEB
RISTORANTEMIKY.IT



TELEFONO
0187817608

EMAIL
MIKY@RISTORANTEMIKY.IT

INDIRIZZO
VIA FEGINA 104



DOVE DORMIRE

LUNA DI MARZO

RIOMAGGIORE (SP)

In collina, sospesa fra cielo e mare, una struttura caratterizzata da locali luminosi in stile marinaro, con grandi vetrate, e da camere semplici ma curate. Giardino fra gli ulivi, terrazza con vista sul promontorio roccioso e sui declivi coperti della macchia mediterranea.



SITO WEB
ALBERGOLUNADIMARZO.COM



TELEFONO
0187920530

EMAIL
INFO@ALBERGOLUNADIMARZO.COM

INDIRIZZO
LOCALITÀ VOLASTRA

IL BASILICO GENOVESE



Il profumatissimo basilico genovese è alla base del pesto, una delle salse italiane più conosciute al mondo. Il percorso inizia dalle alture di Pra', appena sopra Genova, dove questa pianta preziosa ha trovato da secoli un habitat ideale.

Produttori d'eccellenza, in attività da un secolo o da pochi decenni, nell'ultimo periodo hanno curato anche l'aspetto sostenibile delle loro coltivazioni adoperando concimi biologici, lotta integrata, impianti fotovoltaici, generatori di vapore per sanificare le serre.

Dopo avere acquistato un pesto genuino da un'apprezzata azienda a gestione familiare, per accomodarsi a tavola ci si sposta in un'osteria di Mele dove il basilico, lavorato utilizzando il classico mortaio, si trasforma nel pesto che condisce gli gnocchi di patata quarantina.



DOVE MANGIARE

ARVIGO

GENOVA (GE)

Sosta ristoratrice con una proposta di terra e di mare secondo ricette dell'entroterra. I dolci sono della casa e articolata la selezione di vini



SITO WEB
TRATTORIAARVIGO.IT



TELEFONO
3482599904

INDIRIZZO
VIA CREMENO 31



DOVE DORMIRE

PALAZZO CICALA

GENOVA (GE)

Il design entra nel piano nobile di un palazzo del XVI secolo e da questa felice fusione sorge, nel cuore della città, un luogo dedicato all'accoglienza con alti soffitti affrescati. Caratterizzato da arredi essenziali arricchiti da oggetti e complementi d'arte contemporanei, propone camere ampie ed eleganti che dispongono di tutti i servizi necessari per rendere il soggiorno confortevole.



SITO WEB
PALAZZOCICALA.IT



TELEFONO
3485848481

EMAIL
INFO@PALAZZOCICALA.IT

INDIRIZZO
PIAZZA DELLE SCUOLE PIE 10



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 preziosissime 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)

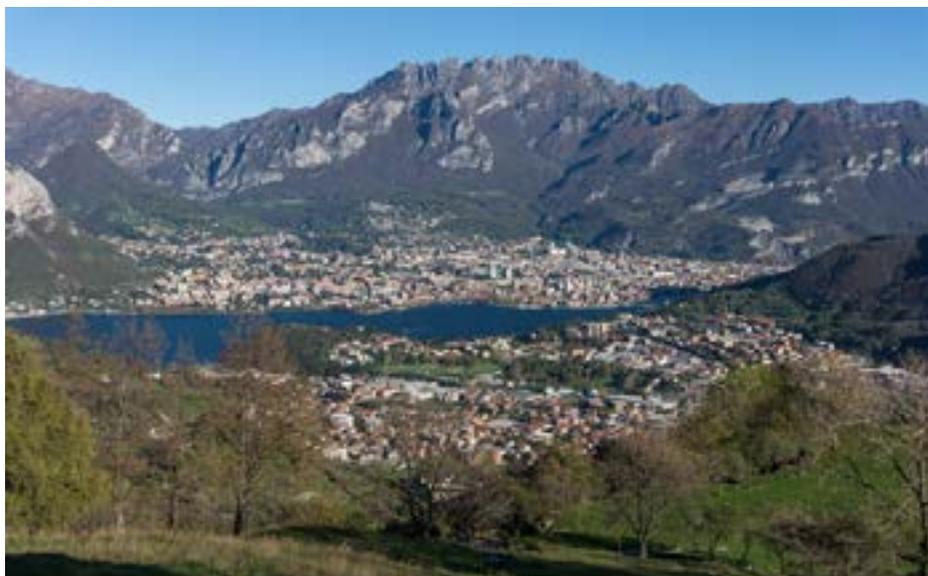
INDIRIZZO

VIA C.B. CAVOUR, 34

LOMBARDIA



LECCO. NEI LUOGHI DEI PROMESSI SPOSI



Come novelli Renzo e Lucia, si entra nella scenografia naturale dei Promessi Sposi in «quel ramo del Lago di Como che volge a Mezzogiorno tra due catene non interrotte di monti, tutto a seni e a golfi».

Guidati dalla penna manzoniana, si ritrova la quiete a Lecco, tra le viuzze del quartiere di Pescarenico con le casette dei pescatori che si specchiano nell'acqua. Alle spalle, il Monte Resegone dai Piani d'Erna appare vicinissimo.

Dal lungolago lecchese, dove beccheggiano ancora le tipiche imbarcazioni che condussero alla fuga Renzo e Lucia, si sale a Vercurago. Il cupo Castello dell'Innominate è sempre lì, a dominare dall'alto la valle dove il lago si restringe e comincia l'Adda.

Il saluto romantico è dalla riva di Malgrate, su cui si affacciano le finestre dell'albergo ispirato ai Promessi Sposi.



DOVE MANGIARE

NICOLIN

LECCO (LC)



SITO WEB
RISTORANTENICOLIN.IT



TELEFONO
0341422122

EMAIL
INFO@N-NICOLIN.COM

INDIRIZZO
VIA A. PONCHIELLI 54



DOVE DORMIRE

DON ABBONDIO

LECCO (LC)



SITO WEB
DONABBONDIO.COM



TELEFONO
0341366315

EMAIL
INFO@DONABBONDIO.COM

LOCALITÀ
PIAZZA ERA 10

LA ZUCCA MANTOVANA



La provincia di Mantova è celebre per il cappello da prete, una zucca particolarmente versatile. Si va alla sua scoperta partendo dal prodotto fresco nel paese di Quistello.

Il curioso nome della zucca si deve alla forma "a turbante" caratterizzata da due falde. La polpa dolciastra, consistente, soda e poco fibrosa dopo la cottura, è perfetta in cucina. Uno degli impieghi più classici, a Mantova, è negli eccellenti tortelli di zucca.

Nati nel Cinquecento, hanno un ricco ripieno che comprende anche formaggio, amaretti sbriciolati e mostarda tritata. Da Mantova ci si muove verso Castel Goffredo, dove la zucca trova una particolare declinazione in una birra delicatamente speziata, dal colore dorato tendente all'arancio.



DOVE MANGIARE

GIALLO ZUCCA

MANTOVA (MN)

Un buon indirizzo per gustare la tradizione mantovana che strizza l'occhio ai sapori di altre cucine in un elegante palazzo del centro. Tavoli all'aperto in un tranquillo cortile, interessante carta dei vini. Il menu cambia mensilmente.



SITO WEB

[FACEBOOK.COM/GIALLOZUCCAMANTOVA](https://www.facebook.com/giallozuccamantova)



TELEFONO

3356869686

EMAIL

LAZZATIMAUROZIO@GMAIL.COM

LOCALITÀ

CORTE DEI SOGLIARI 4



DOVE DORMIRE

COLOMBARE

CASTEL GOFFREDO (MN)

Una bella cascina per una vacanza all'insegna della tranquillità circondati da pioppi e canali. Si alloggia in camere o appartamenti arredati con mobili dal tono rustico. Per il relax, nella bella stagione, c'è anche una piscina e un percorso di golf. È ideale base di partenza per piacevoli escursioni: non si deve dimenticare, infatti, che Castel Goffredo è al centro di un quadrilatero di città d'arte (Mantova, Cremona, Brescia e Verona) e che il lago di Garda è a breve distanza.



SITO WEB

AIRONEUNO.IT



TELEFONO

0376748148- 3357061109

EMAIL

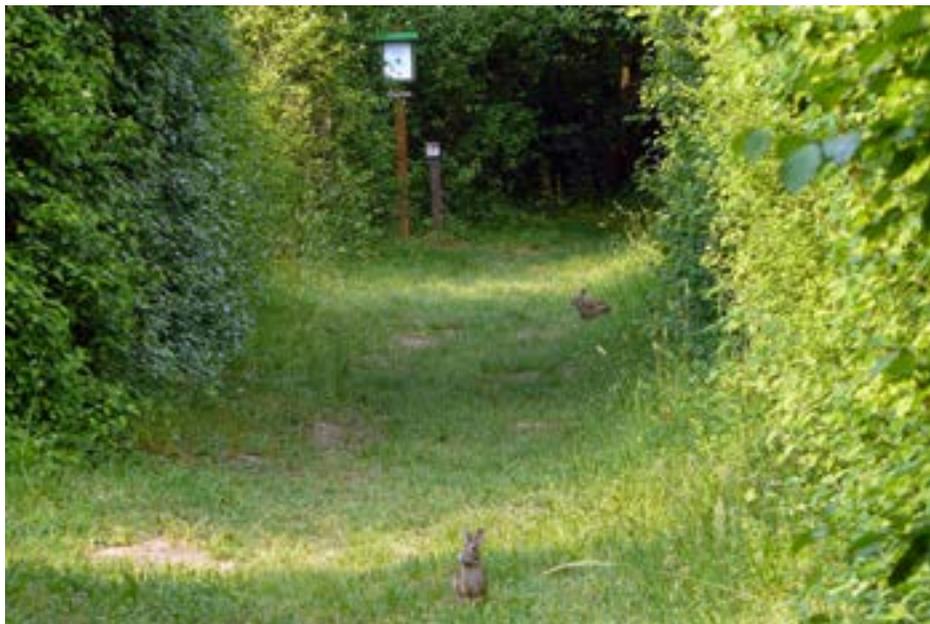
DIREZIONE@AIRONEUNO.IT

INDIRIZZO

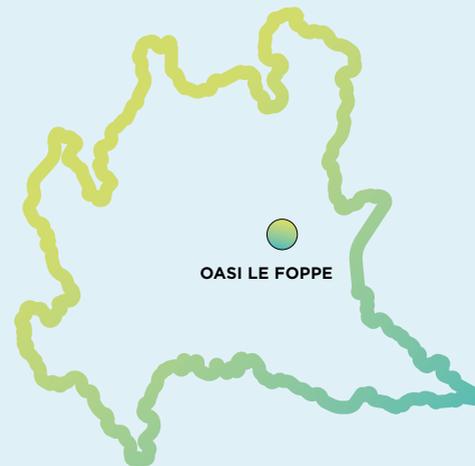
STRADA CASALMORO 20



OASI LE FOPPE



L'Oasi WWF Le Foppe è una piccola Zona Speciale di Conservazione (ZSC) di circa 10 ettari, sita nel comune di Trezzo sull'Adda (MI). Circondata da campi coltivati, protegge al suo interno un bosco igrofilo e mesofilo, caratterizzato dalla presenza di 9 pozze alimentate dalle precipitazioni piovose. Un sentiero ad anello si snoda tra prati incolti, boschi e pozze, intervallati da pannelli didattici e capanni di osservazione.



DOVE MANGIARE

OSTERIA DA MUALDO

CAPRIATE SAN GERVÀSIO (BG)

Nell'ambito di un ottocentesco villaggio operaio in riva all'Adda, Patrimonio Unesco, un casale ristrutturato nel rispetto delle architetture originarie ospita questo ristorante che propone una cucina di valore nel solco della tradizione. Nella bella stagione si può pranzare nel fresco giardino.



SITO WEB
OSTERIADAMUALDO.IT



TELEFONO
0290937077

EMAIL

OSTERIA@OSTERIADAMUALDO.IT

INDIRIZZO

LOCALITÀ CRESPI D'ADDA, VIA PRIVATA CRESPI 6



DOVE DORMIRE

VILLA APPIANI

TREZZO SULL'ADDA (MI)

Una dimora storica di fine '700 ospita questo raffinato boutique hotel. Ideale per un soggiorno in assoluta tranquillità in camere accoglienti e dotate di ogni comfort. Al ristorante, cucina della tradizione lombarda.



SITO WEB
VILLAPPIANI.IT



TELEFONO
0292002401

EMAIL

INFO@VILLAPPIANI.IT

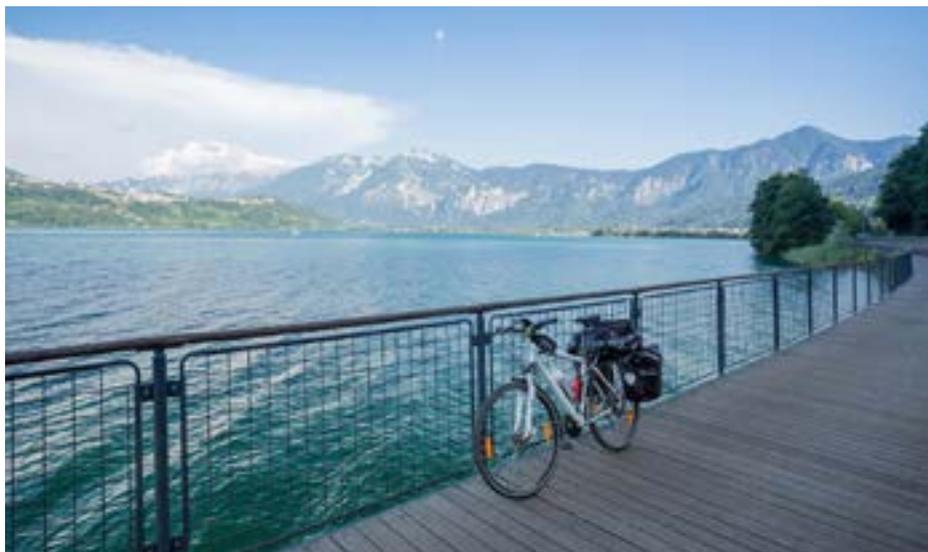
INDIRIZZO

VIA ADRIANO SALA 17

TRENTINO ALTO ADIGE



LA VALSUGANA. IN BICI LUNGO FILI D'ACQUA E D'ASFALTO



La Ciclabile Valsugana si estende per 80 chilometri fra Trentino e Veneto, collegando Pergine Valsugana, vicino al lago di Caldonazzo, a Bassano del Grappa. Il percorso, premiato nel 2020 con l'Italian Green Road Award, offre una vista mozzafiato su paesaggi naturali incontaminati, boschi, prati e frutteti, con il fiume Brenta come compagno di viaggio e borghi storici da visitare.

La ciclovìa muove in gran parte su strada asfaltata e ben curata; la leggera pendenza e la presenza di aree di sosta, punti di ristoro e BiciGrill (che oltre a sfamarvi e dissetarvi vi offrono informazioni, assistenza e riparazioni), la rende adatta anche famiglie con bambini al seguito.

L'itinerario parte da Pergine Valsugana e termina a Bassano del Grappa, facendo tappa a Caldonazzo, Levico Terme e Borgo Valsugana.



DOVE MANGIARE

OSTERIA STORICA MORELLI

PERGINE VALSUGANA (TN)

Cucina del territorio a base di prodotti provenienti da piccole aziende agricole locali. Menu legati alla stagionalità e alla tradizione. Il tutto servito e assaporato in un ambiente caldo e accogliente, dove d'inverno il camino è sempre acceso. Bella la selezione di vini di produttori del posto.



SITO WEB
OSTERIASTORICAMORELLI.IT

EMAIL
INFO@OSTERIASTORICAMORELLI.IT



TELEFONO
0461509504

INDIRIZZO
LOCALITÀ CAINEZZA



DOVE DORMIRE

BORTOLOTTI DI ARMANDA BERNARDI

PERGINE VALSUGANA (TN)

La vacanza ha come scenario l'alta Valsugana, territorio ricco di laghi, acque correnti e sorgenti termali (Levico, Vetriolo), per non dire poi delle vette e dei boschi che le fanno corona. In una moderna struttura, che ben si inserisce nel tessuto urbano, è il luogo ideale per famiglie. Offre camere e appartamenti ben arredati, parco giochi per i più piccoli, ma anche la possibilità di assaggiare la cucina della tradizione e molti prodotti tipici, coltivati e trasformati nella stessa azienda, e suggestive escursioni per il tempo libero. I prodotti ovviamente possono anche essere acquistati.



SITO WEB
AGRITURBORTOLOTTI.IT

EMAIL
AGRITUR.BORTOLOTTI@GMAIL.COM



TELEFONO
0461530125

INDIRIZZO
VIA MONTESEI 2/4

IL LUNGO AFFINAMENTO DEL VINO TARENTINO, "SANTO" E DA MEDITAZIONE



Tra la valle dell'Adige e il Garda si erge la valle dei Laghi, famosa da un punto di vista enologico per un prodotto davvero unico: il Vino Santo. Apprezzato già in epoca asburgica, questo vino da meditazione si ricava dalla nosiola, un vitigno a bacca bianca coltivato in poco meno di 110 ettari.

Si parte da Santa Massenza, uno dei centri principali di produzione che ospita tre cantine che lo producono secondo una lunga e paziente lavorazione. Si prosegue verso Pergolese dove troviamo una cantina che vanta 170 anni di attività, per arrivare a Cavedine dove si potrà degustare presso una cantina che di anni ne ha "appena" 110 e che nel tempo è tanto cresciuta in qualità.

L'itinerario si conclude a Lasino dove troviamo un'azienda vinicola giovane molto attenta al territorio e alla sostenibilità, tra le prime in Italia a piantare la varietà a impatto zero "Piwi".



DOVE MANGIARE

DA CIPRIANO

MADRUZZO (TN)



TELEFONO
0461564720

INDIRIZZO

CALAVINO, VIA GRAZIADEI 13



DOVE DORMIRE

AL GIRO

VILLA LAGARINA (TN)



SITO WEB
ALGIRO.COM



TELEFONO
0464820148

EMAIL

ALGIRO@GMAIL.COM

INDIRIZZO

LOCALITÀ PEDERSANO



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



TELEFONO
3496011481

EMAIL
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



TELEFONO
0461764355

EMAIL
INFO@AGRITURMONTIBELLER.IT

INDIRIZZO
VIA PROSE, 1

VENETO



VERONA. A SPASSO TRA I SECOLI



Non è solo Giulietta a rubare le attenzioni passeggiando nel prezioso centro storico di Verona, fatto di vie porticate, antichi palazzi e piazze eleganti.

Come in una piccola Roma distesa tra le anse dell'Adige, si passeggia tra gli echi di duemila anni di storia, dai Romani fino ai giorni nostri passando attraverso uno splendido Medioevo e le dominazioni di Scaligeri, Veneziani e Austriaci.

È facile farsi intimorire dalle dimensioni dell'Arena, tra i più impressionanti anfiteatri romani, tanto più se si assiste a uno spettacolo in quello che è il più grande teatro lirico all'aperto del mondo.

Si fa un salto di mille anni dirigendo i propri passi verso S. Zeno Maggiore, basilica di supremo equilibrio che è preludio per un'estasi visiva: la Pala firmata da Andrea Mantegna sull'altare maggiore.



DOVE MANGIARE

AL POMPIERE

VERONA (VR)

Un locale storico del centro, piacevole e caratteristico con una cucina del territorio che propone un'ottima e ampia selezione di salumi e formaggi, per proseguire con i piatti della tradizione veronese e veneta. Ampia carta dei vini. Prenotazione consigliata.



SITO WEB
ALPOMPIERE.COM



TELEFONO
0458030537

EMAIL

INFO@ALPOMPIERE.COM

INDIRIZZO

VICOLO REGINA D'UNGHERIA 5



DOVE DORMIRE

EURO MOTEL CROCE BIANCA

VERONA (VR)

La posizione è particolarmente favorevole per chi viaggia in auto e per la clientela d'affari. Moderna la costruzione, offre camere dotate di accessori funzionali e dei necessari comfort; connessione wi-fi gratuita in tutta la struttura. Prima colazione a buffet dolce e salato.



SITO WEB
EUROMOTEL.NET



TELEFONO
0458903890

EMAIL

INFO@EUROMOTEL.NET

INDIRIZZO

STRADA BRESCIANA 2

DOLCI E CIOCCOLATO VENEZIANI



Raramente, quando si pensa a Venezia e ai paesi limitrofi, si considerano le specialità pasticciere, eppure non c'è che l'imbarazzo della scelta.

Si parte da Dolo, con un prodotto storico, il mandorlato, nato un secolo fa e divenuto parte della tradizione veneziana. Ci si sposta quindi a Spinea dove, utilizzando materie prime eccellenti si realizzano ottimi cioccolatini, pasticcini, monoporzioni.

Il percorso prosegue verso Venezia e le più diverse declinazioni del cacao. Ancora qualche chilometro e il percorso si chiude a Mestre per gustare una classica e notevole focaccia veneziana.



DOVE MANGIARE

ESTRO VINO E CUCINA

VENEZIA (VE)

Due giovani fratelli hanno raccolto nel loro locale le bellezze artigianali delle varie arti, come ad esempio i calici e le lampade in vetro di Murano o dettagli d'arredamento in legno e acciaio finemente lavorati. A questo accompagnano una cucina contemporanea, sempre in crescita e con un'offerta di qualità sia di pesce sia di carne.



SITO WEB
ESTROVENEZIA.COM



TELEFONO
0414764914

EMAIL

ESTRO.ENOTECA@GMAIL.COM

INDIRIZZO

DORSODURO 3778



DOVE DORMIRE

VILLA ALBERTI

DOLO (VE)

Una villa veneta settecentesca, dal fascino intatto e immersa in un parco secolare, l'indirizzo ideale per chi cerca un ambiente familiare e amichevole. Si alloggia in camere di tutto comfort e il ristorante propone piatti classici e della tradizione regionale. La prima colazione è sia dolce sia salata.



SITO WEB
VILLALBERTI.COM



TELEFONO
0414266512

EMAIL

INFO@VILLALBERTI.COM

INDIRIZZO

VIA E. TITO 90



OASI DI STAGNI DI CASALE



L'Oasi WWF degli Stagni di Casale "Alberto Carta" si trova nel comune di Vicenza presso la località di Casale e si estende per circa 24 ettari.

Gran parte dell'Oasi ricade in una Zona Speciale di Conservazione e Zona di Protezione Speciale. L'habitat tipico, originatosi dall'abbandono di attività di escavazione dell'argilla, è quello di una zona umida planiziale, con canneti, acquitrini e boschi umidi igrofilo. A pochi passi da Vicenza,

l'Oasi rappresenta una occasione unica per scoprire la biodiversità della pianura veneta.



OASI DI STAGNI DI CASALE



DOVE MANGIARE

ACQUA & FARINA

VICENZA (VI)

Un locale ampio, accogliente e luminoso per una pizzeria che ha solo cambiato sede recentemente ma che resta una garanzia. Impasto ad alta idratazione, leggerissimo e ingredienti di qualità per pizze classiche ma anche creative. Buonissimi i dolci. Ricca la cantina a vista.



TELEFONO
0444964960

EMAIL
INFO@ACQUAEFARINADIROSARIOGIANNATTASIO.COM



SITO WEB
ACQUAEFARINADIROSARIOGIANNATTASIO.COM

INDIRIZZO
VIALE FRANCESCO CRISPI 21/C



DOVE DORMIRE

CORTE BERTESINA

VICENZA (VI)

Una fattoria, un agriturismo ma soprattutto un luogo dove riscoprire saperi e sapori rurali a poca distanza dalla città. Gli ospiti possono pernottare in agriturismo con la formula bed & breakfast in confortevoli camere in bioedilizia rivestite di legno. Periodicamente si organizzano eventi, corsi e incontri sulle tradizioni enogastronomiche del territorio. Una piccola graziosa bottega offre la possibilità di acquistare quanto prodotto in azienda.



SITO WEB
CORTEBERTESINA.IT

EMAIL
INFO@CORTEBERTESINA.IT



TELEFONO
3474281476

INDIRIZZO
STRADA BERTESINA 276



FRIULI-VENEZIA GIULIA



PALMANOVA. GENIO URBANISTICO DELLA SERENISSIMA



Al centro della rasa pianura del basso Friuli, mirabilmente integra nella sua forma stellare a 9 punte si adagia Palmanova, orgogliosa della sua perfezione geometrica che non ha eguali.

Fu proprio la caratteristica del paesaggio a consentire a Giulio Savorgnan di trasferire sul terreno l'astratta regolarità del suo disegno, tardo riflesso della città di forma perfetta utopicamente vagheggiata dalla cultura rinascimentale. Si deve a Venezia, signora del Friuli dal 1420, la costruzione della poderosa e spettacolare fortezza di Palmanova, punta avanzata della Serenissima verso oriente e baluardo contro le invasioni ottomane e le velleità espansionistiche degli Asburgo.

E fu sempre Venezia a ingentilire la piatta campagna friulana con ville e dimore patrizie, come la sei-settecentesca Villa Manin, esemplare paradigma di villa veneta alle porte di Codroipo, che si presenta in tutta la sua magnificenza architettonica preceduta dalla scenografica esedra.



DOVE MANGIARE

CAMPANA D'ORO

PALMANOVA (UD)

Nel centro di questa splendida cittadina, questa semplice trattoria a gestione familiare garantisce una sosta piacevole. La cucina si ispira alle ricette tradizionali, sia di carne che di pesce: boreto di seppie, tagliatelle fatte in casa con sughi di stagione, tagliata di manzo con rosmarino e pinoli; dolci al cucchiaino come la rovesciata di mele con salsa alla vaniglia. Prenotazione vivamente consigliata.



TELEFONO
0432928719



SITO WEB
OSTERICAMPANADORO.IT

EMAIL

INFO@OSTERICAMPANADORO.IT

INDIRIZZO

BORGO UDINE 27



DOVE DORMIRE

AI GELSI

CODRÒIPO (UD)

Decentrato, ma con comodo accesso alle principali vie di comunicazione e al centro città, una moderna struttura a due piani immersa nel verde e circondata dai gelsi. Le camere, dotate di nuovi letti con materassi di ultima generazione e morbidi piumoni, sono tutte climatizzate e alcune con terrazza. Ospitalità cortese in ambiente piacevole ed elegante. Abbondante prima colazione a buffet dolce e salato curata da Marco Carraro, chef del ristorante.



SITO WEB
GELSI.COM



TELEFONO
0432907064

EMAIL

INFO@GELSI.COM

INDIRIZZO

VIA CIRCONVALLAZIONE OVEST 12

LA PITINA DELLA VAL TRAMONTINA



La Val Tramontina ha una lunga tradizione di norcineria “povera”: emblema di questa realtà è la pitina, sorta di polpetta affumicata nata dall’esigenza di conservare la carne in mancanza di sistemi di refrigerazione.

La prima tappa dove gustarla è Meduno. Le carni utilizzate sono di pecora, capra o cervo, la concia comprende sale di Cervia, pepe, aglio di Resia, vino Refosco, erbe aromatiche, l’affumicatura viene eseguita utilizzando legna non resinosa dei boschi circostanti.

A Tramonti di Sopra la pitina si può anche gustare a tavola insieme ad altri salumi e latticini tipici della zona quali lo speck e il formaggio salato. Si può mangiare cruda, scottata nell’aceto e servita con la polenta, rosolata con burro e cipolla oppure cotta nel latte di vacca appena munto.



DOVE MANGIARE

PONTE MARALDI

MEDUNO (PN)



SITO WEB

AGRITURISMOPONTEMARALDI.IT



TELEFONO
3395357050

EMAIL

PONTEMARALDI@HOTMAIL.IT

INDIRIZZO

VIA PONTE MARALDI



DOVE DORMIRE

LEON D'ORO

MANIAGO (PD)



SITO WEB

LEONDOROMANIAGO.IT



TELEFONO
042771118

EMAIL

INFO@LEONDOROMANIAGO.IT

LOCALITÀ

PIAZZA ITALIA 1

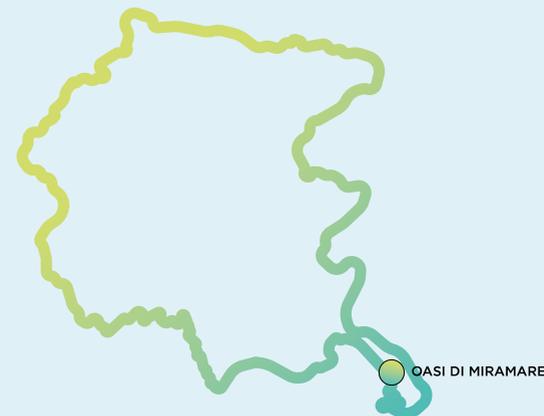
OASI DI MIRAMARE



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



TELEFONO
040364023

EMAIL

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



TELEFONO
0403720893

EMAIL

INFO@FORVMBOUTIQUEHOTEL.IT

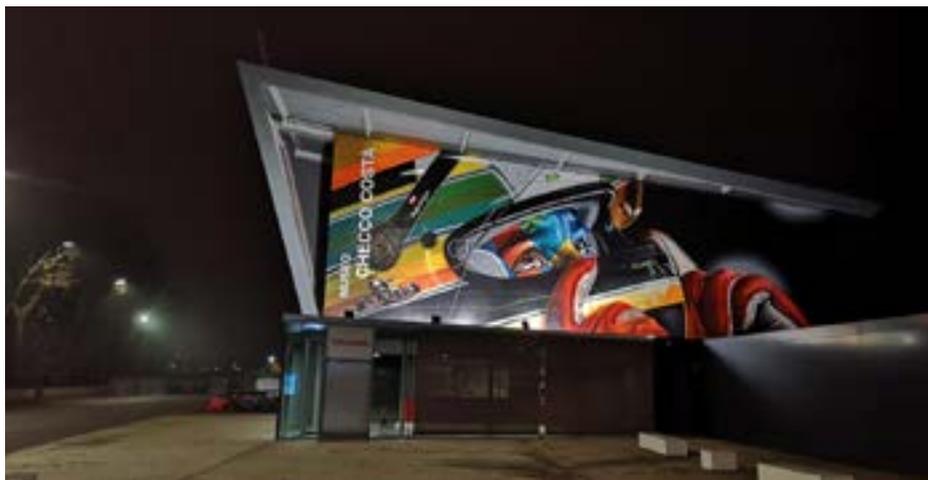
INDIRIZZO

VIA VALDIRIVO, 30

EMILIA-ROMAGNA



L'AUTODROMO E LA VENA DEL GESSO. BIKE IMOLA



Siamo nella Motor Valley, nella Romagna di marchi prestigiosi come Ferrari e Ducati e dove i motori fanno parte del DNA dei nati in questi luoghi.

Se quella per i motori è una passione innata, lo è anche quella per le ruote, siano esse quattro o due. Se c'è un'abitudine radicata negli imolesi è il ronzio di sottofondo dei drive test dell'Autodromo, ma anche il silenzioso filare delle bici in una città bike friendly, con un centro pedonale, il Parco delle Acque Minerali ciclabile, ed erte strade collinari ideali per pedalare in uno scenario naturale a perdita d'occhio. Basti pensare alla Ciclovia del Santerno immersa in paesaggi bucolici che mutano e sorprendono.

Gli imolesi hanno anche le moto nel sangue. Quelle dei grandi campioni del motociclismo mondiale, ma anche quelle d'epoca di cui Imola offre una sorprendente parata di esemplari anche unici: la Collezione Benito Battilani.



DOVE MANGIARE

E PARLAMINTÉ

IMOLA (BO)

Antica osteria gestita dalla famiglia Dal Monte con cucina tradizionale e piatti di carne e di pesce, in particolare il baccalà che è la specialità del locale. Tra le proposte, si segnalano la gramigna al ragù di salsiccia e piselli, e il baccalà ai ferri, aglio e prezzemolo. Buona selezione di etichette tra cui il Sangiovese delle Marche Garofoli. Il ristorante effettua consegna a domicilio. Da maggio a settembre il locale è chiuso la domenica.



SITO WEB
EPARLAMINTE.IT



TELEFONO
040364023

EMAIL

DELMONTEMASSIMO4@GMAIL.COM

INDIRIZZO

VIA MAMELI 33



DOVE DORMIRE

MOLINO ROSSO

IMOLA (BO)

Situata in un'area verde, non lontano dall'autodromo, una struttura ricavata da un vecchio mulino. Offre camere all'avanguardia per tecnologia e comodità. Il ristorante alla carta con proposte della tradizione emiliana e romagnola è aperto anche agli esterni. A colazione, un buffet dolce e salato. Tra le attrezzature offerte una vasca idromassaggio esterna, che si affianca alla piacevole piscina.



SITO WEB
HOTELMOLINOROSSO.COM



TELEFONO
054263111

EMAIL

INFO@HOTELMOLINOROSSO.COM

INDIRIZZO

VIA PROVINCIALE SELICE 49

APENNINO ROMAGNOLO. TERRA DEL RAVIGGIOLO



Nelle vallate forlivesi dell'Appennino romagnolo è ancora possibile gustare e acquistare il ravigliolo, un raro e freschissimo formaggio dalla storia antica di cui si trova notizia in documenti risalenti al Rinascimento.

Prodotto con latte crudo vaccino, ha una consistenza leggermente burrosa, a pasta bianca, tenera, dal sapore molto delicato, quasi dolce, con note di latte e nocciola.

Prima tappa del percorso è Premilcuore dove si scoprono anche una delicata ricotta vaccina e ottimi tagli di carne bovina. Poi si raggiunge Santa Sofia, dove oltre al ravigliolo e a eccellenti formaggi ovini e caprini, si può gustare un ottimo pane cotto a legna, preparato con farine biologiche e lievitato con pasta madre.



DOVE MANGIARE

FIASCHETTERIA

SANTA SOFIA (FC)

Il luogo ideale per gustare buoni piatti legati alla cucina romagnola in un contesto originale, con pezzi d'arredo unici e vintage. Il menu segue le stagioni, le materie prime sono di ottima qualità. Accoglienza gentile.



TELEFONO
3395377055

EMAIL

FIASCHETTERIADIMORTANO@GMAIL.COM



SITO WEB
FACEBOOK.COM/FIASCHETTERIA.DIMORTANO/

INDIRIZZO

VIA S. MARTINO 61



DOVE DORMIRE

RIDOLLA

PREMILCUORE (FC)

Un antico edificio appenninico è il fulcro di un centro di turismo equestre notevole sia per la completezza dell'offerta sportiva sia per la collocazione al confine con il Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi-Monte Falterona e Campigna. Si alloggia presso la casa aziendale che è anche sede del ristorante.



SITO WEB
RIDOLLA.COM



TELEFONO
3402518213

INDIRIZZO

VIA FIORENTINA 1

OASI DEI GHIRARDI



L'Oasi WWF dei Ghirardi rappresenta un mosaico di paesaggi naturali che dà vita ad un paesaggio antico, in cui colori, profumi, atmosfere, sono ancora quelli originari.

Si trova all'interno di una Zona Speciale di Conservazione (ZSC IT4020026) nei Comuni di Borgo Val di Taro e Albareto (PR).

L'area si estende per circa 600 ettari costituiti da prati, boschi e torrenti rifugio di innumerevoli specie di animali, piante e funghi.



DOVE MANGIARE
CAROVANE
COMPIANO (PR)

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

 SITO WEB
CAROVANE.COM
 TELEFONO
0525825324

INDIRIZZO
LOCALITÀ BERTOLI 



DOVE DORMIRE
BORGO CASALE-ANTICO RELAIS DI SOSTA
ALBARETO (PR)

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

 SITO WEB
BORGOCASALE.IT
 TELEFONO
0525929032 - 3469655397

EMAIL
INFO@BORGOCASALE.IT 
INDIRIZZO
LOCALITÀ CASALE 340 

TOSCANA



CORTONA. SULLE ORME DI SAN FRANCESCO



Un breve viaggio sulle orme di san Francesco che, con il suo messaggio dirimpante e attuale di povertà e fratellanza, giunse nella ricca Cortona di signori e mercanti e, sulle pendici del monte Sant'Egidio, fondò l'eremo Le Celle ritenuto, secondo la tradizione e la leggenda, il primo convento sorto per volere del santo di Assisi.

Una visita ricca di stimoli spirituali che parte dall'abbazia di Farneta e giunge alla città di Cortona, il cui paesaggio armonioso e passato mistico rendono una meta ideale per chi è in cerca di silenzio e concentrazione.



DOVE MANGIARE

IL FALCONIERE

CORTONA (AR)

All'interno del raffinato relais, immerso nel verde e circondato dal silenzio della campagna. Qui si possono gustare le proposte di una cucina molto interessante, che spazia dal pesce alla carne, e offre 4 menu degustazione che possono essere anche serviti alla carta con 2/3/4 portate. Ricordiamo i tortelli di ragù d'oca con passata di granturco, olio all'anice e pop-corn; il pescato del giorno con peperoni, pesca e origano fresco. Molto ampia la scelta dei vini, che comprende i premiati dell'azienda Baracchi, e dei distillati, insieme agli oli, agli aceti e ai formaggi. Su prenotazione si può visitare la cantina.



SITO WEB

INFO@ILFALCONIERE.IT

EMAIL

INFO@ILFALCONIERE.IT



TELEFONO
0575612679

INDIRIZZO

LOCALITÀ SAN MARTINO A BOCENA 370



DOVE DORMIRE

BORGO ELENA

CORTONA (AR)

Un affascinante piccolo borgo di case coloniche convertite con mano felicissima all'ospitalità. Un luogo molto autentico, che la speciale cura nel salvaguardare gli aspetti caratteristici dell'edilizia spontanea ha reso un caso esemplare di recupero a scopo agriturismo; la cordiale gestione mette a disposizione camere ricche di fascino e regala ai propri ospiti un panorama indimenticabile.



SITO WEB

BORGOELENA.COM

EMAIL

ELENABARACCHI@LIBERO.IT



TELEFONO
0575604773- 339 430 8668

INDIRIZZO

LOCALITÀ CEGLILO, VIA MANZONI 18

FAGIOLI E POMODORI DELLA LUCCHESIA



La Lucchesia è una zona storica della Toscana dove si coltivano con metodi biologici due prodotti di assoluto pregio: il pomodoro canestrino e il fagiolo rosso.

La prima tappa è Massaciuccoli dove si raccoglie il pomodoro canestrino. Deve il nome alla sua forma; si riconosce anche per il colore verde della parte alta della bacca, che persiste anche a piena maturazione, e per la presenza di piccole crepature poco sotto l'attaccatura del picciolo. Il sapore è dolce, per l'elevato contenuto zuccherino e la bassa acidità.

Spostandosi a Orbicciano, ecco il fagiolo rosso di Lucca, un ecotipo storico salvato dall'abbandono. La colorazione di varia intensità con striature che vanno dal vinaccia scuro al nerastro. Molto morbido, ha profumo e sapore intensi e decisi.



DOVE MANGIARE

EMILIO E BONA

CAMAIORE (LU)



SITO WEB
EMILIOEBONA.COM



TELEFONO
0584989289

EMAIL

INFO@EMILIOEBONA.COM

INDIRIZZO

LOCALITÀ LOMBRICI , VIA NUOVA 1641



DOVE DORMIRE

LOCANDA LE MONACHE

CAMAIORE (LU)



SITO WEB
LEMONACHE.COM



TELEFONO
3391976565

EMAIL

INFO@LEMONACHE.COM

INDIRIZZO

PIAZZA XXIX MAGGIO 36



OASI LAGUNA DI ORBETELLO



L'Oasi WWF della Laguna di Orbetello venne istituita nel 1971, a seguito dello straordinario ritrovamento di pochi anni prima da parte di Fulco Pratesi e Hardy Reichelt di una piccola colonia nidificante di cavaliere d'Italia, una specie considerata estinta nel nostro Paese dall'inizio del secolo scorso.

L'Oasi si trova all'interno di una Zona Speciale di Conservazione nel Comune di Orbetello (GR), ma è anche una Zona di Protezione Speciale e Sito RAMSAR. L'area dell'Oasi, che comprende anche la Riserva Naturale ed il fondo chiuso, è di 1.000 ettari, ed è inglobata nella più ampia Riserva Naturale Regionale.



ORBETELLO



DOVE MANGIARE

AGRIETRURIA

ORBETELLO (GR)

Pochi tavoli all'interno, molti di più fuori (ovviamente nella bella stagione), arredati con semplicità, per questa enoteca e gastronomia specializzata in prodotti locali di qualità: vini, salumi e formaggi sono in vendita ma possono anche essere consumati nel locale, così come i piatti tipici della Maremma. In bassa stagione è meglio verificare l'apertura prima di andare.



SITO WEB

FACEBOOK.COM/AGRIETRURIA.ENOTECAGASTRONOMIA

EMAIL

GIGIMASCI@GMAIL.COM



TELEFONO

0564870285

INDIRIZZO

LOCALITÀ ALBINIA, VIA LAZIO 3



DOVE DORMIRE

SAN BIAGIO RELAIS

ORBETELLO (GR)

Nel centro storico, in un palazzo nobiliare del XVI secolo rinnovato con gusto e attenzione, si trova il fascino e l'atmosfera di una casa elegante e discreta. Le camere sono arredate con gusto, hanno soffitti affrescati o travi a vista e non mancano i comfort più moderni. Gli spazi comuni sono piacevoli e anch'essi eleganti.



SITO WEB

SANBIAGIORELAIS.IT

EMAIL

INFO@SANBIAGIORELAIS.IT



TELEFONO

05641828543

INDIRIZZO

VIA DANTE ALIGHIERI 36

MARCHE



MONTI SIBILLINI: I BORGHI E L'ANELLO DEI CRINALI



Facile immaginare luoghi di misteri e leggende quando si nominano i Monti Sibillini. Basta pensare alla grotta dimora della Sibilla Appenninica, sacerdotessa che predicava il futuro, sul monte omonimo. Oppure al lago di Pilato, dove alcune teorie collocano il corpo di Ponzio, il procuratore romano.

Se poi l'ambiente è quello selvaggio e poco accessibile di aspre vette, altipiani vastissimi, gole impressionanti, allora tutto assume un po' un'aura di inquietudine. Per fortuna c'è altro, come praterie immense in grado di regalare variopinte fioriture, campi coltivati che formano una colorata sequenza di geometrie, borghi fiabeschi alle pendici dei monti.

Partite da Montefortino, sospeso su un'altura e racchiuso da un anfiteatro di monti, e avventuratevi nella discesa alla Gola dell'Infernaccio, scavata nel tempo dal fiume Tenna. Poi passate alla visita di due borghi Bandiera Arancione del Touring Club Italiano: Amandola e infine Sarnano, da cui parte l'Anello dei Crinali, tracciato ciclabile alla conquista di creste e valli.



DOVE MANGIARE

IL BORGHETTO

MONTEFORTINO (FM)

Questa azienda a conduzione familiare si trova all'interno del Parco nazionale dei Monti Sibillini, attraversata dal fiume Tenna. Circondata da 8 ettari di terreno coltivati a frutteto, foraggio e bosco, mette a disposizione mini appartamenti funzionali, più una casa colonica, adatta a famiglie numerose. Al ristorante, aperto anche agli esterni, si può gustare una cucina di territorio che pone attenzione alla stagionalità dei prodotti, specie quelli della stessa azienda agricola come tartufi, funghi, verdure. È l'ideale per chi cerca tranquillità, atmosfere informali e ambienti semplici.



SITO WEB
BORGHETTODEISIBILLINI.IT



TELEFONO
0736847473- 3333231906

INDIRIZZO
LOCALITÀ BUGIONE 4 



DOVE DORMIRE

VILLA DELLE ROSE-HOTEL PARADISO

AMANDOLA (FM)

Una casa nel centro storico del paese, con pochissime camere e tanto verde, che entra nel cuore di chi la sceglie. Accade perché ad accogliere ci sono Oreste Curi e la sua famiglia che gestiscono questo luogo con garbo e passione dal 1963. Il ristorante propone una cucina tipica regionale che non delude. Completano l'offerta, piano bar estivo, vista panoramica sui monti Sibillini e convenzione con l'adiacente teatro. Un suggestivo percorso vita che collega l'albergo alla piazza principale, passando attraverso la pineta.



SITO WEB
FACEBOOK.COM/HPARADISOAMANDOLA/



TELEFONO
0736847468

EMAIL
INFO@CASACASONI.EU 

INDIRIZZO
PIAZZALE UMBERTO 17 

IL SAPORE DECISO DELL'ENTROTERRA MARCHIGIANO



Nonostante la dolcezza del paesaggio, l'entroterra del Conero è la patria dei sapori forti. Da Offagna, dove si assaggia la tipica porchetta marchigiana, si prosegue verso l'interno dove nasce il salame di Fabriano, prodotto macinando la parte più preziosa del maiale, il prosciutto.

Spostandosi a Matelica si assapora un bicchiere di Verdicchio, più giovane di quello di Jesi ma dalla storia non meno affascinante, ottimo come accompagnamento al salume. Poco distante, a Serrapetrona, si assaggia un'altra Dop, una Vernaccia aromatica e scorrevole.

Ci si sposta poi a Macerata, dove un'azienda a conduzione familiare produce conserve artigianali, per finire con un'ultima tappa sulle colline di Recanati e assaggiare un olio locale dal sapore fruttato e fluido.



DOVE MANGIARE

MARCHESE DEL GRILLO

FABRIANO (AN)

La villa un tempo appartenuta al marchese Onofrio del Grillo, divenuto famoso con il film di Mario Monicelli, è diventata il punto di riferimento per gli amanti del buon cibo. Qui la passione e l'impegno della famiglia D'Alesio sono alla base di una cucina che non delude e propone piatti della tradizione rivisitati, realizzati con ingredienti a chilometro zero, provenienti dall'azienda agricola di famiglia.



SITO WEB
MARCHESEDELGRILLO.COM



TELEFONO
0732625690

EMAIL

INFO@MARCHESEDELGRILLO.COM

INDIRIZZO

LOCALITÀ ROCCHETTA BASSA 73



DOVE DORMIRE

AL CREPUSCOLO

RECANATI (MC)

In un'azienda agricola che produce dell'ottimo olio extravergine d'oliva sono stati allestiti appartamenti e camere ricavati da una casa colonica oggi restaurata completamente con spirito conservativo. Ogni elemento denota attenzione alle esigenze della clientela, con lo spirito di voler rendere indimenticabile la vacanza: arredi curati, moderni comfort, atmosfera romantica e rilassante. Corsi e attività su richiesta per passare con piacevolezza la vacanza. Il vecchio granaio è stato trasformato in una sala con servizio di ristorazione (su prenotazione) con proposte di cucina marchigiana.



SITO WEB
WWW.ALCREPUSCOLO.IT



TELEFONO
3480422528

EMAIL

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.



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

EMAIL
INFO@HOTELFEDERICO2.IT

TELEFONO
0731211079

INDIRIZZO
VIA ANCONA, 100

UMBRIA



ASSISI E IL BOSCO DELLO SPIRITO



Basta percorrere la salita che conduce alle porte di Assisi per essere sopraffatti dalle suggestioni francescane, di cui lo straordinario complesso della basilica del Santo, rocca disarmata a difesa del nucleo medievale in cui tutto parla di lui, e la basilica di Santa Chiara, che “risponde” all’altro capo della città, rappresentano gli apici di cultura e fede.

Nel Bosco di San Francesco, pervaso da mistico afflato, lo spirito francescano è invece palpabile nei silenzi della natura e celebrato nel Terzo Paradiso, capolavoro vegetale di Michelangelo Pistoletto che è un inno di land art all’unione tra cielo e terra.

Dalla medievale Rocca Maggiore, questa, sì, armata, si dispiega il mosaico policromo della Valle Umbra, dove la voce di Francesco si irradia ancora potente.



DOVE MANGIARE

IL FRANTOIO

ASSISI (PG)



SITO WEB
RISTORANTEILFRANTOIOASSISI.IT

EMAIL
INFO@RISTORANTEILFRANTOIOASSISI.IT



TELEFONO
075812242- 3895683500

INDIRIZZO
VIA FONTEBELLA 25



DOVE DORMIRE

HOTEL POSTA PANORAMIC

ASSISI (PG)

Nel cuore del centro storico, a pochi passi dalla Basilica di Santa Chiara e dei principali monumenti, un hotel accogliente con bella vista panoramica, camere curate e confortevoli e, inclusa nel prezzo, una colazione con tipicità umbre. L'albergo dispone anche di un ristorante con cucina della tradizione e pregiate materie prime del territorio.

SITO WEB
HOTELPOSTAASSISI.COM
TELEFONO
075812558

EMAIL
INFO@HOTELPOSTAASSISI.COM
INDIRIZZO
VIA S. PAOLO, 11

IL MONTEFALCO SAGRANTINO



Il Sagrantino è un vino rosso che si ottiene dall'uva omonima fin dal XII secolo. La zona in cui attualmente si trova è fra i 470 e i 220 metri di quota.

Si parte da Bevagna dove, già negli anni Ottanta, si sono intuite le grandi potenzialità di un'uva fino ad allora utilizzata per vini piuttosto rustici.

Ci si sposta a Montefalco, capitale del Sagrantino, per fare la conoscenza di due importanti realtà vinicole della zona, entrambe certificate biologiche: una è in attività dal 1881, l'altra merita un plauso per la sostenibilità ambientale.

Si chiude il percorso a Giano dell'Umbria da un autentico antesignano della certificazione biologica.



DOVE MANGIARE
MORDECAI
MONTEFALCO (PG)

Locale delizioso che propone ottimi prodotti, genuini e di stagione, accuratamente selezionati dal titolare da fattorie e cantine biodinamiche. In menu: salumi, caprini, piatti al tartufo, ma anche lasagne, ravioli e tartare di Chianina. Discreta la carta dei vini, sfiziosi i dolci della casa.



TELEFONO
3497931383

EMAIL
SKOCCIA@GMAIL.COM

INDIRIZZO
VIA RINGHIERA UMBRA 7



DOVE DORMIRE
IL POGGIO DEI PETTIROSSI
BEVAGNA (PG)

Sulla strada del Sagrantino, nei pressi del Santuario della Madonna delle Grazie, si soggiorna in un armonioso agriresort dove convivono edifici d'epoca e altri di recente costruzione. Le suite, i monocali e le camere sono in stile country e si affacciano sul giardino. La colazione è fatta in casa ed è a base di dolci e prodotti tipici. La piscina, l'area benessere e gli ampi spazi verdi consentono, infine, di rilassarsi, leggere o giocare, godendo inoltre della piacevole vista su Spello, Assisi, Montefalco e Trevi.



SITO WEB
INFO@ILPOGGIODEIPETTIROSSI.IT



TELEFONO
074376142

EMAIL
INFO@ILPOGGIODEIPETTIROSSI.IT

INDIRIZZO
VIA DEL POGGIO 1

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)

Nel centro storico del borgo, è una trattoria tipica dell'Alta Tuscia a conduzione familiare. Propone cucina casereccia accuratamente preparata con prodotti del territorio e cene con degustazione vini.



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

LOCALITÀ 
PIAZZA MARCONI, 5



TELEFONO
0761792642



DOVE DORMIRE
LA POLVEROSA
CASTIGLIONE IN TEVERINA (VT)

Azienda agricola con oltre 135 ettari di terreni coltivati a uliveti, vigne, campi di grano e di girasoli in una zona collinare in cui si trovano lo stabile padronale e diversi casali indipendenti di varia grandezza, tutti in posizione panoramica. A disposizione anche una casa in un castello di fronte alla tenuta. Le costruzioni conservano i materiali e le strutture originarie, sono arredati con vecchi mobili rustici, ma dotati di tutti i più moderni comfort.



SITO WEB
WWW.LAPOLVEROSA.COM

EMAIL 
MARCHEI.LAPOLVEROSA@GMAIL.COM



TELEFONO
336491120

INDIRIZZO 
VIA SERMUGNANO, 1

LAZIO



VALLE REATINA. LE FORESTE DI SAN FRANCESCO



Nei boschi che circondano lo scorrere delle chiare acque del Velino si va sulle tracce della storia di San Francesco, che qui fondò quattro Conventi strettamente legati alla nascita e alla crescita dell'ordine.

Si parte da Fonte Colombo, dove venne scritta la Regola, per raggiungere le rocce del Santuario di Greccio, ai cui piedi Francesco diede vita, nel 1223, al primo presepe vivente della storia.

Traversata la Valle Reatina e il corso del Velino, si sale a Poggio Bustone - con il suo isolato romitorio ai piedi dei dirupi del Terminillo - per poi correre tra i boschi fino al Santuario della Foresta, alle porte di Rieti, con un percorso che segue le tracce della storia e della fede, immerso nell'ombra delle grandi foreste francescane.



DOVE MANGIARE

L'OSTERIA

RIETI (RI)

È un'autentica osteria all'interno delle antiche mura, con foto della capitale e teste d'aglio alle pareti. Nella piccola sala, arredata con pochi tavoli in legno e menu del giorno scritto su un grosso foglio di carta paglia, si gusta una saporita cucina con piatti sabinesi e romani tra cui: bucatini all'amatriciana e coda alla vaccinara. Il tutto accompagnato dal vino della casa.



TELEFONO
0746496666

INDIRIZZO
VIA T. VARRONE 85



DOVE DORMIRE

GRANDE ALBERGO QUATTRO STAGIONI

RIETI (RI)

Una dimora di inizio '900 completamente ristrutturata in pieno centro storico con arredi originali, tendaggi floreali e marmi pregiati. Si è accolti in un ampio salone e ci si può rilassare nel delizioso giardino d'inverno. Un comfort raffinato anche nelle stanze, spaziose e alcune affacciate sul palazzo del governo e sulla Rieti storica. Atmosfera familiare.



SITO WEB
HOTELQUATTROSTAGIONIRIETI.IT

EMAIL
INFO@HOTELQUATTROSTAGIONIRIETI.IT



TELEFONO
0746271071

INDIRIZZO
PIAZZA C. BATTISTI 14



FRASCATI. IL VINO DEI CASTELLI ROMANI



Il Frascati è un vino antichissimo, realizzato principalmente con malvasia bianca di Candia e/o malvasia del Lazio coltivate in terreni di origine vulcanica.

L'itinerario alla scoperta di questo bianco pregiato parte proprio dalla città da cui prende il nome. Qui troviamo un vino biologico di stile e carattere, con profumi avvolgenti e rinfrescanti e un'elegante sapidità. Spostandosi a Grottaferrata, alla bontà del vino si aggiunge la bellezza del paesaggio.

Qui il Frascati Superiore Riserva è intenso e penetrante, fresco nonostante la corposità. Ci si sposta infine a Monte Porzio Catone, dove i vini sono di estrema pulizia, come l'opulento e sapido Frascati Superiore Riserva.



DOVE MANGIARE

CONTATTO

FRASCATI (RM)

Una coppia giovane ha aperto questo locale minimale e raffinato con una grotta visitabile e utilizzata per la conservazione delle materie prime che, poi, danno vita ai piatti proposti con un apposito percorso gustativo. Alla base della cucina c'è il territorio, con prodotti sostenibili e a chilometro zero. Qualche esempio dal menu alla carta: insalata di nervetti, aringa, sottaceti di grotta; cappelletti di coniglio alla cacciatora, ortiche, alici, rombo, scarola in conserva, olive. Tra i dolci citiamo "Sospiro a Frascati", dedicato proprio alla cittadina.



SITO WEB
CONTATTORISORANTE.IT

EMAIL
INFO@CONTATTORISORANTE.IT



TELEFONO
3402250218

INDIRIZZO
VIA GIOBERTI 11



DOVE DORMIRE

LOCANDA DELLO SPUNTINO

GROTTAFERRATA (RM)

In pieno centro storico, un'elegantissima struttura con camere curate in ogni più piccolo dettaglio: dalla scelta dei materiali - cotti antichi, legni pregiati, vecchi camini, bagni con intarsi in marmo e mosaici - alla varietà dei tessuti, che rendono ogni ambiente sobrio e raffinato. Naturalmente sono garantiti tutti i comfort più all'avanguardia sia all'interno delle camere sia negli accoglienti spazi comuni. Da segnalare il ristorante, aperto anche agli esterni.



SITO WEB
LOCANDADELLOSPUNTINO.COM

EMAIL
LOCANDA@LOCANDADELLOSPUNTINO.COM



TELEFONO
0694315985

INDIRIZZO
VIA CICERONE 22

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)

Nella nuova sede di Terracina, dopo gli anni passati nel piccolo borgo di Pontinia, un locale moderno, quasi "industriale", tutto legno, ferro e pietra e sempre nelle stesse abili mani, quelle di Simone Nardoni che propone una cucina di classe che affonda le radici nel territorio, con piatti ben realizzati e presentati. Le scelte sono sempre variegate, la carta dei vini ben selezionata, la qualità ottima.



SITO WEB
ESSENZA.CO



TELEFONO
0773369762

EMAIL
INFO@ESSENZA.CO

INDIRIZZO
VIA CAVOUR, 38



DOVE DORMIRE

POSEIDON

TERRACINA (LT)

A soli 50 metri dal mare e vicino al centro città, un meublè dall'architettura navale, con camere moderne e confortevoli, alcune si affacciano sul giardino con piscina, altre invece sono con vista sul mare e tutte dispongono di angolo cottura. Sul terrazzo a forma di prua, potrete trascorrere piacevoli momenti di relax in perfetta sintonia con il paesaggio marino. Prima colazione a buffet.



SITO WEB
WWW.HOTELPOSEIDON-TERRACINA.COM



TELEFONO
0773733660

EMAIL
HOTELPOSEIDON@LIBERO.IT

INDIRIZZO
VIA PIEMONTE

ABRUZZO



ATRI. TESORI DEL SOTTOSUOLO



Strade, palazzi e chiese di Atri nascondono la storia millenaria della città.

La visita ipogea inizia dai sotterranei del Palazzo Ducale, che svelano smisurate cisterne per l'acqua della città romana. Trasformate nei secoli dai duchi di Acquaviva in scuderie, prigioni e stanze di tortura, oggi ospitano interessanti mostre d'arte. Trasferendosi alle vicine "grotte" fuori le mura, si esplora un misterioso labirinto fatto di antichissimi condotti e cunicoli.

Nella Cattedrale si scopre invece che l'abside poggia sulle mura di una peschiera o forse di un complesso termale di età imperiale pavimentato con un mirabile mosaico e che, sotto il chiostro, la cripta è stata ricavata da un'ampia cisterna del II secolo.

La visita termina nei seminterrati di Palazzo Cicada, che rivelano la cavea del teatro romano, da cui all'orizzonte si vede l'Adriatico.



DOVE MANGIARE

I TRE GHIOTTONI

ATRI (TE)

Immerso nel verde, locale rustico e ben arredato con uno spazio esterno con giochi per bambini, che offre una cucina genuina, basata su specialità tipiche e pizze preparate con ingredienti della zona; da provare gli arrosticini fatti a mano con la focaccia mista, la pizza "della mamma", quella a metro e il semifreddo croccante con cioccolato fuso. Ottimo rapporto qualità-prezzo e servizio accogliente.



SITO WEB

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



TELEFONO

0858710292-3283154078

EMAIL

MARCOPLEVANI9@GMAIL.COM

INDIRIZZO

LOCALITÀ CONDOTTA, CONTRADA CONAROTTA 12



DOVE DORMIRE

ISOLA DEI CALANCHI

ATRI (TE)

La struttura domina un piccolo promontorio e sembra sfidare le leggi di gravità al cospetto del maestoso e imponente monumento paesaggistico costituito dalla Riserva naturale dei Calanchi di Atri. Si soggiorna in camere e appartamenti di varia tipologia; a circa un chilometro sorge l'antica Hatria Picena, raccolta attorno alla cattedrale, con tutte le attrattive per la visita storico-artistica e gli impianti sportivi per il tempo libero.



SITO WEB

[ISOLADEICALANCHI.IT](https://www.isoladeicalanchi.it)



TELEFONO

08587360- 3280535635

EMAIL

INFO@ISOLADEICALANCHI.IT

INDIRIZZO

LOCALITÀ CAGNO 6

BIANCHI, ROSSI E ROSATI A UN PASSO DALL'ADRIATICO



In queste fertili colline da cui si avverte netta la vicinanza dell'Adriatico, crescono le uve che danno vita a celebri rossi, ma anche a bianchi meno noti e degni di scoperta.

Si parte da Pineto e da Roseto degli Abruzzi, dove realtà giovani ma ben capaci di coniugare tradizione e moderne tecnologie danno origine al Cerasuolo, un rosato secco e morbido, e al Montepulciano d'Abruzzo, un rosso complesso, ricco e di grande equilibrio: entrambi i vini sono ricavati da uve montepulciano.

Proseguendo verso Notaresco, ecco le birre artigianali di un piccolo produttore, alcune delle quali sono realizzate utilizzando mosti d'uva e svariati tipi di frutta, e sono affinate in botte di rovere.

L'itinerario si chiude a Giulianova, da un viticoltore "veterano" presso cui degustare e acquistare vini bianchi alcolici e di grande longevità come Pecorino e Passerina.



DOVE MANGIARE

VECCHIA MARINA

ROSETO DEGLI ABRUZZI (TE)

A pochi passi dal mare e circondato da un bel giardino, un locale accogliente e di gusto classico. A tavola giungono i sapori della cucina locale e quindi si possono trovare gli antipastini di mare crudi, il guazzetto di vongole e pescatrici, ma anche gli scampi all'arrabbiata in bianco con rosmarino. Si chiude con i dolci della casa come, ad esempio, i pepatelli o le crostate di frutta. La prenotazione è consigliata.



TELEFONO
0858931170

INDIRIZZO
LUNGOMARE TRENTO 37



DOVE DORMIRE

CRISTALLO

GIULIANOVA (TE)

Tra parchi e spiaggia, offre un buon comfort in un ambiente elegante e accogliente. Gestione familiare che da più quarant'anni si rivela attenta alle esigenze dei propri ospiti, in particolar modo famiglie con bambini, cui sono dedicati adeguati spazi attrezzati. Il ristorante, con cucina abruzzese e di pesce, è un punto di forza. Nel corso degli ultimi anni, inoltre, la struttura si è arricchita di un piano realizzato interamente secondo i criteri della bio-architettura e di nuovissime vasche idromassaggio e cromoterapia all'aperto.

SITO WEB
HCRISTALLO.IT

EMAIL
INFO@HCRISTALLO.IT

TELEFONO
0858003780

INDIRIZZO
LOCALITÀ GIULIANOVA LIDO, LUNGOMARE ZARA 73



OASI DI SERRANELLA



L'Oasi WWF di Serranella e Riserva Naturale Regionale (EUAP0247) si trova all'interno di una Zona Speciale di Conservazione (IT7140215) nei Comuni di Casoli, Altino e Sant'Eusanio del Sangro (CH). L'area si estende per circa 302 ettari (oltre altri 200 ettari di fascia di rispetto) nella bassa valle del Sangro alla confluenza con il fiume Aventino. Di origine artificiale, è diventata in breve tempo una palude ricca di vita e importante per la sosta degli uccelli migratori. Il Lago di Serranella grazie alla sua posizione prossima alla costa adriatica e alla confluenza fra i fiumi Sangro e Aventino è una delle aree più importanti per la sosta degli uccelli migratori dell'Italia centrale. Una delle oasi italiane gestite dal WWF Italia dove è possibile fare escursioni tra piante secolari, animali rari ed aria pura.

La Riserva Naturale Regionale Oasi di Serranella, istituita nel 1990, è situata tra i comuni di Casoli, Altino e Sant'Eusanio del Sangro, in provincia di Chieti. Si tratta di una zona umida di grande rilevanza, 300 ettari di canne di palude preziose per l'avifauna e in particolare per gli uccelli migratori.

L'Oasi protegge un lago artificiale creato nel punto in cui il fiume Aventino e il torrente Gogna confluiscono nel fiume Sangro.



DOVE MANGIARE

TAVERNA CUORE ROSSO

ALTINO (CH)

Nella placida campagna di Altino, un locale accogliente e conviviale. La cucina propone piatti tipici e dal sapore casalingo, preparati con ingredienti locali come il peperone di Altino. Dal menu citiamo, tra le paste fatte in casa, le sagnette e ceci con il peperone dolce locale. Buone anche le pizze.



SITO WEB

[FACEBOOK.COM/TAVERNACUOREROSSO/](https://www.facebook.com/taavernacuorerosso/)



TELEFONO
3471875278

INDIRIZZO

CONTRADA SANT'ANGELO 157 B



DOVE DORMIRE

DA ORESTE

FARA SAN MARTINO (CH)

Nato negli anni '30 come vineria, poi albergo e ristorante, è oggi un delizioso affittacamere a conduzione familiare. Situato nel centro del paese, dispone di camere insonorizzate, luminose e arredate con mobili moderni e servizi privati. A disposizione degli ospiti, un angolo lettura per il relax, una terrazza panoramica all'ultimo piano, biciclette gratuite e una rimessa al coperto.



SITO WEB

[DAORESTE.IT](http://daoreste.it)



TELEFONO
3662229788

EMAIL

[INFO@DAORESTE.IT](mailto:info@daoreste.it)

INDIRIZZO

VIA NAZIONALE 21



MOLISE



AGNONE. IL BORGO DELLE CAMPANE



È un'infilata di campanili e tetti rossi a dare da lontano il benvenuto ad Agnone, che dai suoi oltre 800 metri d'altitudine contempla lo splendido paesaggio altomolisano.

Conviene farsi tentare da un trekking urbano alla scoperta di portali scolpiti e piazze lastricate, vicoli, scalinate e vedute panoramiche sulla valle del fiume Verrino. In un crescendo di stupore, si toccano i numerosi luoghi sacri e le memorie storiche di questo antico borgo, in cui spicca la singolare presenza di elementi veneziani.

Per ultimo, ci si lascia incantare da un mestiere quasi scomparso, come il ramaio, e da un altro, al contrario ancora vivissimo, quello del fonditore di campane, al quale Agnone ha dedicato un prezioso museo.



DOVE MANGIARE

LOCANDA MAMMÌ

AGNONE (IS)



TELEFONO
086577379



SITO WEB
LOCANDAMAMMI.IT

INDIRIZZO

LOCALITÀ CASTELNUOVO 86

EMAIL

INFO@LOCANDAMAMMI.IT



DOVE DORMIRE

SANTO STEFANO DEI CAVALLI

AGNONE (IS)



SITO WEB
SANTOSTEFANODEICAVALLI.COM



TELEFONO
330738199

EMAIL

S.STEFANODEICAVALLI@LIBERO.IT

INDIRIZZO

LOCALITÀ SANTO STEFANO, CONTRADA CASTELNUOVO 158

GLI OLI DELLA PROVINCIA DI CAMPOBASSO



Per quanto piccola, la provincia di Campobasso presenta una buona varietà di olive da cui si ottengono ottimi oli extravergine.

Per approfondire la conoscenza si comincia da Termoli: dalle olive della varietà nera di Colletorto si ricava un olio convincente e potente, dalla rumignana un extravergine dai sentori intensi di rucola, ortica e salvia.

Ci si sposta poi sulle colline di Larino, dove con la locale oliva gentile si ottiene un olio alquanto equilibrato.

Ultima tappa Mafalda: qui è da provare l'extravergine ottenuto dall'oliva gentile di Mafalda, armonico e intenso al naso come in bocca.



DOVE MANGIARE

OSTERIA DEL BORGO

LARINO (CB)



TELEFONO
3493928013

EMAIL
OSTERIADELBOGORLARINO@GMAIL.COM



SITO WEB
OSTERIADELBOGORLARINO@GMAIL.COM

INDIRIZZO
VIA CLUENZIO 44



DOVE DORMIRE

SANTA LUCIA

TERMOLI (CB)

Ai piedi del castello svevo e a pochi metri dalla spiaggia convenzionata, un elegante albergo recuperato secondo lo stile originario dell'antica costruzione. Offre ospitalità in ambienti piacevoli e curati in ogni più piccolo dettaglio, dalla scelta dei tessuti all'accostamento dei colori. Le confortevoli camere sono tutte insonorizzate e alcune godono di una bella vista sul mare, in ognuna è presente un'opera d'arte contemporanea che la caratterizza.



SITO WEB
SANTALUCIAHOTEL.IT

EMAIL
INFO@SANTALUCIAHOTEL.IT



TELEFONO
0875705101- 3486105025

INDIRIZZO
LARGO PIÉ DI CASTELLO





OASI DI GUARDIAREGIA CAMPOCHIARO



L'Oasi WWF Guardiaregia-Campochiaro è riconosciuta come Riserva Regionale e tutela spettacolari paesaggi carsici, come il canyon del torrente Quirino, la cascata di San Nicola, le grotte di Pozzo della Neve e Cul di Bove che sono fra i più profondi abissi d'Europa.

L'Oasi si trova all'interno di una Zona Speciale di Conservazione e di una Zona di Protezione Speciale nei Comuni di Guardiaregia e Campochiaro (CB). Ampia 3.135 ettari, è una delle Oasi più grandi e selvagge in gestione al WWF.



DOVE MANGIARE

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

AGRITURISMOLECOCCOLE.COM



TELEFONO

3404954937

EMAIL

LECOCCOLESRL@HOTMAIL.IT

INDIRIZZO

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



STREET ART TOUR AL RIONE SANITÀ



Girare per il quartiere Sanità significa respirare a pieni polmoni l'anima chiassosa di Napoli. Vicoli strettissimi a doppio senso di marcia in cui le auto rimangono incastrate formando una sorta di tetris a motore, con i clacson che sovrastano le voci di chi si affaccia dai finestrini.

Ma nel rione la popolarità si intreccia con un patrimonio storico e artistico importante, con il mondo sotterraneo delle catacombe, luoghi sacri e architetture straordinarie, e la cultura pop che affiora nel cinema di Totò, che qui, modestamente, ci è nato, e nei murales di esponenti della scena artistica internazionale come Tono Cruz, Mono Gonzalez e Francisco Bosoletti, opere create con profondità d'intenti, che offrono a chi li guarda spunti di riflessione e speranza.



DOVE MANGIARE

OLIVA

NAPOLI (NA)

Nel quartiere Sanità, uno dei più suggestivi di Napoli, una pizzeria di solida tradizione familiare. La pizza è quella tipica napoletana, saporita e più alta ai bordi, cotta nel forno a legna. Da provare senza dubbio la marinara e quella frita, ma anche i croccché, frittatine e gli arancini. Sosta ideale per i palati più esigenti.



SITO WEB

[FACEBOOK.COM/PG/PIZZERIAOLIVACORSOGARIBALDI](https://www.facebook.com/pg/pizzeriaolivacorsogaribaldi)



TELEFONO

081444166

INDIRIZZO

PIAZZETTA MARCONIGLIO 3



DOVE DORMIRE

STARHOTELS TERMINUS

NAPOLI (NA)

Storico albergo nei pressi della stazione centrale, con sale comuni confortevoli, con colori chiari e luminosi e ben arredate; camere comode e ovattate, executive rooms dotate anche di fax e presa modem; giardino d'inverno al settimo piano. Ristorante con curata cucina d'impronta locale e classica. Importanti attrezzature per meeting di lavoro e congressi, fitness room e roof garden con incomparabile vista sul golfo.



SITO WEB

[STARHOTELS.COM](https://www.starhotels.com)



TELEFONO

0817793111

INDIRIZZO

PIAZZA GARIBALDI 91



LA CREAZIONE DELLA PIZZA. DALLA FARINA ALLA TAVOLA



Terra ricca di arte e bellezze naturali, la zona tra Caserta e Napoli ha dato i natali al piatto italiano più conosciuto al mondo, la pizza margherita.

Merito anche delle straordinarie materie prime che si trovano solo in queste terre e che si scoprono durante l'itinerario.

Tra farine e pani di una volta, si scopre a Massa di Somma una delle produzioni più caratteristiche dell'area del Vesuvio, il pomodorino del piennolo che regala una pummarola intensa e saporita.



DOVE MANGIARE
50 KALÒ
NAPOLI (NA)

Locale situato nel salotto di Napoli, a pochi passi dal lungomare e dalla stazione di Mergellina. Ciro Salvo, maestro pizzaiolo, è uno dei giovani professionisti che ha rivoluzionato il mondo della pizza napoletana. L'impasto, realizzato con ingredienti di qualità e a regola d'arte, risulta soffice ed elastico. Si segnala la pizza 50 Kalò con pomodoro corbarino e del Piennolo Bio, di Casa Marrazzo, scarole cotte a vapore, aglio dell'Ufita, olive nere caiazzane, capperi di Salina, olio Evo Dop Irpinia Fam aggiunto a fine cottura. Da assaggiare anche le crocchè di patate, le frittatine di maccheroni e i dolci di pasticceria. Birre artigianali in bottiglia prevalentemente italiane e buona selezione di vini e Champagne. Non si accettano prenotazioni.

SITO WEB
50KALO.IT

TELEFONO
08119204667

EMAIL
INFO@CIROSALVO.IT

INDIRIZZO
PIAZZA SANNAZZARO 201/B



DOVE DORMIRE
CASAL DELL'ANGELO
MARIGLIANO (NA)

Accoglienza garbata e professionale in questa struttura piccola e curata, con giardino e bella sala comune con angolo bar. Arredi classici ed eleganti, colori chiari e risposati nelle camere, alcune delle quali con travi a vista, tutte dotate di ogni comfort.

SITO WEB
CASALDELLANGELO.IT

TELEFONO
0818412471

EMAIL
INFO@CASALDELLANGELO.IT

INDIRIZZO
VIA XI SETTEMBRE (EX VARIANTE 7 BIS AL KM 40,4)

OASI GROTTA DEL BUSSENTO



Un canyon ricoperto da lussureggiante vegetazione da visitare percorrendo un sentiero che si snoda dal centro storico lungo un ruscello con sorgenti, cascate, un antico mulino fino alla grotta dove si assiste alla risorgenza del fiume carsico Busseto.

L'Oasi si trova all'interno di una Zona Speciale di Conservazione (ZSC - IT8050016) nel Comune di Morigerati (SA). L'area si estende per circa 607 ettari, all'interno del Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano ed è anche nella lista mondiale dei Geoparchi.

L'Oasi di Morigerati è un geosito "principale" per il rilevante fenomeno carsico.



DOVE MANGIARE

IL GHIOTTONI

POLICASTRO BUSSENTINO, SANTA MARINA (SA)

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

SITO WEB
RISTORANTEILGHIOTTONI.COM

TELEFONO
0974984186

EMAIL
RISTORANTE.ILGHIOTTONI@YAHOO.IT

INDIRIZZO
VIA NAZIONALE 42



DOVE DORMIRE

TORRE OLIVA

POLICASTRO BUSSENTINO, SANTA MARINA (SA)

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

SITO WEB
HOTELTORREOLIVA.IT

TELEFONO
0974986191

EMAIL
INFO@HOTELTORREOLIVA.IT

INDIRIZZO
VIA NAZIONALE

PUGLIA



VALLE D'ITRIA IN BICICLETTA



Vista dall'alto, la valle d'Itria svela la fertile campagna pugliese, con campi delimitati da muretti a secco, interrotti ogni tanto da boschi di quercia, uliveti a perdita d'occhio e iconici trulli, le tipiche costruzioni che punteggiano la valle e che sono segno distintivo della Puglia nel mondo intero.

Poi, masserie sapientemente restaurate, virtuose cantine, sentieri da percorrere in bicicletta e che toccano pittoreschi borghi, come l'itinerario ad anello che permette la visita di Alberobello, Martina Franca e Locorotondo: bianchi e abbaglianti, con un intreccio di vicoli e piazze signorili su cui si fanno onore architetture barocche.



DOVE MANGIARE

EVO

ALBEROBELLO (BA)



SITO WEB
EVORISTORANTE.COM



TELEFONO
3208481230

EMAIL
INFO@EVORISTORANTE.COM

INDIRIZZO
VIA GIOVANNI XXIII 1



DOVE DORMIRE

IL PALMETO

LOCOROTONDO (BA)



SITO WEB
IL.PALMETO.COM



TELEFONO
0804383404

EMAIL
INFO@ILPALMETO.COM

INDIRIZZO
LOCALITÀ CUPA 161

PANE E PASTA. TANTO SEMPLICI QUANTO STRAORDINARI



Tra Puglia e Lucania straordinari artigiani producono pane e pasta ancora secondo antiche tradizioni. Si parte da Altamura dove si può assaggiare un pane i cui segreti sono la semola rimacinata di origine locale, la lunga lievitazione e la cottura in forno a legna; ha la forma di cappello a falda larga, crosta dorata e profumi tostati.

Stessi profumi si incontrano a Matera dove ci sono ancora diversi artigiani che producono fragranti pani a forma di cornetto dalle grandi dimensioni. Rientrando in Puglia, a Laterza il panificio locale produce anche taralli e friselle di qualità.

Ma il Sud è anche pasta e così, risalendo verso Gioia del Colle ecco la pasta prodotta da un pastificio che, pur giovane, bene interpreta la tradizione di queste terre.



DOVE MANGIARE

BORGO ANTICO

GIOIA DEL COLLE (BA)

L'osteria, nata dalla passione di Giulio e Miriam per la propria terra, è il tempio della ricerca e dell'equilibrio culinario. Nei piatti si trova uno stretto legame tra le origini di Giulio e le sue esperienze in Brasile. Sono proposti un menu à la carte e una degustazione. Miriam è anche sommelier e può suggerire i giusti abbinamenti tra vino e pietanza scelta. Nella stagione estiva si può cenare all'aperto nel grazioso dehors.

 SITO WEB
BORGOANTICOSTERIA.IT

EMAIL 
OSTERIADELBORGOANTICO@GMAIL.COM

 TELEFONO
3898536923

INDIRIZZO 
CORSO C.B. CAVOUR 89 ANG. VICOLO SPADA 62



DOVE DORMIRE

SAN NICOLA

ALTAMURA (BA)

Un esercizio elegante realizzato negli ambienti di un palazzo d'epoca, abilmente restaurato. Ha camere, di diverse tipologie, caratterizzate dall'ampiezza non comune e dagli arredamenti scelti con cura. Deliziosa la sala colazione e completa l'offerta il ristorante che propone una buona cucina di territorio.

 SITO WEB
HOTELSANNICOLA.COM

EMAIL 
INFO@HOTELSANNICOLA.COM

 TELEFONO
0803105199 - 3883770168

INDIRIZZO 
VIA MANFREDI 29

OASI LE CESINE



La Riserva Naturale Statale e Oasi WWF de Le Cesine rappresenta l'ultimo tratto di paludi costiere che un tempo caratterizzavano la costa salentina.

L'area si compone di diversi habitat che la rendono un notevole scrigno di biodiversità: stagni temporanei, boschi a pino d'Aleppo, boschi di leccio, gariga e paludi costiere.

L'Oasi si trova all'interno di una Zona Speciale di Conservazione nel Comune di Vernole (LE) ed è anche una Zona di Protezione Speciale.



DOVE MANGIARE

LILITH

VERNOLE (LE)

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



SITO WEB
RISTORANTELILITH.IT

EMAIL
RISTORANTELILITH@GMAIL.COM



TELEFONO
3939962150

INDIRIZZO
LOCALITÀ VANZE C/O MASSERIA COPERTINI, SP STRUDÀ-VANZE AL KM 2



DOVE DORMIRE

MASSERIA COPERTINI

VERNOLE (LE)

Una masseria dell'Ottocento ristrutturata preservando le caratteristiche principali, con le volte a stella, a botte e tetti a falde, perfettamente integrata con la natura circostante completamente immersa nella macchia mediterranea, circondata da ulivi e alberi da frutto, anche antichi. Le camere e gli appartamenti, oltre a disporre dei moderni comfort, sono piacevolmente arredati e con vista sulla splendida natura che permea questa struttura. Per i pasti, si può approfittare del ristorante Lilith, della stessa gestione.



SITO WEB
WWW.CORTEDIFERRO.IT

EMAIL
INFO@CORTEDIFERRO.IT



TELEFONO
3405783155 - 3472945128

INDIRIZZO
SP STRUDÀ-VANZE AL KM 2



BASILICATA



IL METAPONTINO. TRA SPIAGGE, ARCHEOLOGIA E BORGHI



La “California del Sud”. Questo l’appellativo che si è guadagnato il Metapontino, grazie alla riforma agraria che negli anni '50 del Novecento ha regalato a questa terra campi coltivati, case coloniche, orti e frutteti. Il territorio di cui stiamo parlando si estende per 800 km² in tre regioni: Puglia, Calabria e, soprattutto, Basilicata.

A coinvolgere questo itinerario è proprio il Metapontino lucano, che va da Metaponto a Marina di Pisticci e comprende l’entroterra compreso tra i fiumi Basento e Agri. Un percorso fatto di una grande varietà paesaggistica e culturale che tocca borghi ricchi di storia, archeologia, oltre a patrimoni naturali e balneari di rara bellezza.

Si parte da Metaponto, si sale a Bernalda con la superstrada Basentana, ovvero la SS 407, e si prosegue per Montalbano Jonico, con una dovuta deviazione a Pisticci, arroccato su un colle. Dopodiché si può tornare sui propri passi e raggiungere prima Montalbano Jonico e infine Scanzano Jonico percorrendo la SS 106 verso Bari.



DOVE MANGIARE

DA FIFINA

BERNALDA (MT)

Tipica trattoria dalla decennale gestione familiare in cui la famiglia Cassano propone un menu stagionale genuino, con ricette e prodotti del territorio: fave e cicoria; cavatelli con purè di fave e funghi cardoncelli; agnello arrosto; ottima frittura mista di pesce. Buoni i vini della casa e ottimo rapporto qualità-prezzo.



TELEFONO
0835543134

EMAIL
CASSANOGILDA@HOTMAIL.IT

INDIRIZZO
CORSO UMBERTO I 63



DOVE DORMIRE

BORGO SAN GAETANO

BERNALDA (MT)

In questo tipico borgo, tra palazzi signorili e giardini da sogno, sono situati i Casalini e le Dimore per il pernottamento degli ospiti. Un posto ricco di storia e di folklore nel quale questa splendida dimora di charme offre sistemazioni molto eleganti e complete di ogni comfort.



SITO WEB
BORGOSANGAETANO.COM

EMAIL
RECEPTION@BORGOSANGAETANO.COM



TELEFONO
08351790014 - 3450343671

INDIRIZZO
CORSO METAPONTO 12

PODOLICO. IL CACIOCAVALLO DALLA LUNGHISSIMA STAGIONATURA



Rustica e frugale, la razza bovina podolica, si caratterizza per il mantello grigio e le larghe corna solenni. La razza oggi vive soltanto in alcune zone del Sud come la Basilicata, dov'è allevata allo stato brado.

Con le sue piccole quantità di latte si realizzano formaggi straordinari, primo fra tutti il caciocavallo podolico. Si può scoprire la tecnica di produzione, per esempio, ad Abriola: la cagliata, ottenuta mediante riscaldamento e coagulazione del latte crudo, subisce una seconda cottura, sino a che diventa elastica e può essere manipolata senza rompersi.

Affascinante scoprire a Pignola il locale di stagionatura: le forme, specie se parliamo di grandi pezzature (4-8 chili), possono affinare anche per quattro-cinque anni. Per fare una sorta di degustazione verticale, dal più giovane al più stagionato, ci si trasferisce a Tito: fil rouge fra le tre tipologie sentori di erbe sfalciate, fiori amari, vaniglia e spezie.



DOVE MANGIARE

LA FATTORIA SOTTO IL CIELO

PIGNOLA (PZ)

All'interno di un'azienda agrituristica e circondato da oltre 100 ettari di bosco, il ristorante si segnala per una ristorazione di forte impatto che esalta i sapori del territorio. Dalla cucina, piatti realizzati casalinghi: paste fresche, carni, formaggi di latte di pecora. Il giusto abbinamento enologico è garantito da 250 etichette di vini fra nazionali ed esteri. È possibile prenotare anche qualche piatto a base di pesce.



SITO WEB
SOTTOILCIELO.IT



TELEFONO
0971486000

EMAIL
INFO@SOTTOILCIELO.IT

INDIRIZZO
LOCALITÀ PETRUCCO 9/A



DOVE DORMIRE

LA LOCANDA DEL BUON FORMAGGIO

TITO (PZ)

A circa 200 metri dall'uscita dell'autostrada, la Latteria Salvia Maria ha aperto le sue porte alla ricettività proponendo camere e appartamenti semplici ed essenziali ma al contempo funzionali e piacevoli. Dalle ore 6 alle 11 viene servita la colazione: è l'occasione per provare, oltre a un ricco buffet di torte e crostate, anche i formaggi del casaro appena creati, o quelli stagionati. Da non perdere la "cheese experience" in cui si scopre l'arte del formaggio e si impara anche a realizzarli, ad esempio il fior di latte. Possibilità di acquistare i formaggi di propria produzione.



SITO WEB
LALOCANADELBUONFORMAGGIO.IT



TELEFONO
0971485771

EMAIL
INFO@LALOCANADELBUONFORMAGGIO.IT

INDIRIZZO
VIA S. PERTINI 39



OASI BOSCO PANTANO DI POLICORO



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.



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



TELEFONO
3773867983

EMAIL

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



TELEFONO
0835580239

EMAIL

INFO@HOTELTORREFIORE.COM

LOCALITÀ

TERRANOVA

CALABRIA



LA CICLOVIA DELL'ASPROMONTE



In Calabria sono presenti tanti cammini molto interessanti, percorribili a piedi, in bici o addirittura a cavallo, immersi nella natura. Tra i più famosi quelli del Parco della Sila, del Pollino o ancora quello delle Serre, che attraversano gli omonimi parchi nazionali. Uno meno discusso ma altrettanto mozzafiato è il percorso del Parco Nazionale dell'Aspromonte, che porta da Fabrizia a Reggio Calabria, passando per Canolo e Gambarie, oltre che toccare altri bellissimi punti di interesse.

La ciclovia non è adatta a tutti, infatti si tratta di un percorso piuttosto lungo, della durata di quasi nove ore e della lunghezza di circa 550 km. Si consiglia il suo svolgimento a ciclisti abbastanza esperti - o molto appassionati - in quanto si richiede molto allenamento e si arriva a raggiungere un dislivello di più di 1000 m.

Ma ne vale assolutamente la pena, in quanto si valicheranno sentieri in cui la natura è la protagonista indiscussa; si supereranno borghi, cascate, siti intrisi di storie interessanti e, ovviamente, sarà possibile - anzi, d'obbligo - fermarsi da qualche parte per assaggiare qualche specialità gastronomica calabrese.



DOVE MANGIARE

DA COSIMO

CANOLO (RC)

Elegante e in perfetto stile da chalet di montagna si distingue per una gestione che sa davvero cosa voglia dire accogliere i commensali. La cucina è quella della tradizione calabrese con piatti che variano in base alle stagioni. Ottime le carni grigliate, ma non mancano i primi e piatti a base di verdure. È un indirizzo utile per cicloturisti ed escursionisti che possono anche prenotare una camera e servirsi dei servizi offerti dalla Ciclovia dei parchi di Calabria, convenzionata con la struttura.



SITO WEB

[FACEBOOK.COM/DACOSIMO](https://www.facebook.com/dacosimo)



TELEFONO
3297211506

EMAIL

RISTORANTEDACOSIMO@LIBERO.IT

INDIRIZZO

VIA S. PERTINI 1



DOVE DORMIRE

IL BUCANEVE

GAMBÀRIE, SANTO STÉFANO IN ASPROMONTE (RC)

Materiali eco-compatibili, come il legno e la pietra, e prodotti a chilometro zero per questo indirizzo in grado di soddisfare più esigenze. È possibile soggiornare in comodi appartamenti e, in una sala dotata di camino, deliziarsi con le proposte della cucina.



SITO WEB

[ILBUCANEVEGAMBARIE.IT](http://ilbucanevegambarie.it)



TELEFONO
96543261, 336340057-3200682972

EMAIL

INFO@ILBUCANEVEGAMBARIE.IT

INDIRIZZO

VIALE DEI TRAMONTI 3

SALUMI E FORMAGGI DELL'ASPRMONTE



L'Aspromonte è un territorio particolarmente ricco di tradizioni casearie e norcine. A Bova e a Motta San Giovanni si può gustare e acquistare il capicollo azze anca grecanico, che si distingue per il taglio di carne utilizzato: la coscia disossata. Insaporito con peperoncino rosso a scaglie, semi di finocchio selvatico e pepe nero, stagiona per almeno 180 giorni.

Dal colore rosato e dai profumi intensi, ha una sapidità mitigata dalla dolcezza delle carni e dalle note aromatiche delle spezie. Sempre qui si può trovare il musulupu, un formaggio di origine greco-albanese privo di crosta, dalla consistenza molle e dal colore eburneo, che assume forme particolari all'interno di appositi stampi di legno.

Si mangia fresco oppure impanato e fritto. Ci si sposta infine a Ciminà, dove si produce un caciocavallo di piccole dimensioni, di forma allungata, con due testine. Si consuma solitamente entro pochi giorni, destinandolo perlopiù alla griglia, ma con qualche settimana di stagionatura in più acquista sentori lunghi e inebrianti.



DOVE MANGIARE

PANIFICIO VINCENZO PENNA

SANTO STÉFANO IN ASPROMONTE (RC)

Il panificio produce dolci tipici, pane di frumento e friselle, con metodi tradizionali e artigianali. Arrivando la mattina potrete gustare delle delizie appena sfornate. Ideale anche per un pranzo veloce con ottimi panini farciti con salumi e formaggi locali.

 TELEFONO
0965740490

INDIRIZZO 
VIA NAZIONALE 24



DOVE DORMIRE

IL BUCANEVE

GAMBÀRIE, SANTO STÉFANO IN ASPROMONTE (RC)

Materiali eco-compatibili, come il legno e la pietra, e prodotti a chilometro zero per questo indirizzo in grado di soddisfare più esigenze. È possibile soggiornare in comodi appartamenti e, in una sala dotata di camino, deliziarsi con le proposte della cucina.

 SITO WEB
ILBUCANEVEGAMBARIE.IT

EMAIL 
INFO@ILBUCANEVEGAMBARIE.IT

 TELEFONO
96543261, 336340057-3200682972

INDIRIZZO 
VIALE DEI TRAMONTI 3

SICILIA



VAL DI NOTO, BAROCCO E CITTÀ IDEALI



Sono magie ricamate in una pietra tenera e dorata quelle che si respirano tra Noto e Palazzolo Acreide, due tra le più scenografiche città risorte dalle proprie ceneri dopo il terremoto del 1693.

Fu un evento catastrofico per tutto il Val di Noto, la parte sud-orientale dell'isola, ma il suo risultato fu la nascita di uno stile esuberante e coinvolgente, il barocco siciliano. In un immenso cantiere architettonico, si ricostruirono chiese e si innalzarono palazzi, arricchendoli di balconi, finestre e fantasiosi dettagli intagliati nella pietra, tutti da ammirare con il naso all'insù.

Intere città rinacquero dal nulla: ecco perché aggirandosi tra le strade rettilinee di Avola e di Grammichele si avrà la giusta e un po' straniante sensazione di percorrere uno schema perfettamente disegnato a tavolino.



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

 EMAIL
INFO@RISTORANTECROCIFISSO.IT

 TELEFONO
0931968608

 INDIRIZZO
VIA PRINCIPE UMBERTO, 46/48



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

 EMAIL
PRENOTAZIONI@ALGILA.IT

 TELEFONO
0931465186

 INDIRIZZO
VIA VITTORIO VENETO, 93

DOLCI E MIELE DEL CATANESE



Il viaggio intorno alla grande tradizione dolciaria catanese non può che iniziare dal capoluogo di provincia e dal suo bel centro storico. Si comincia con uno dei cibi di strada più amati, le crispelle: si tratta di gustose frittelle di ricotta o di riso e miele.

Spostandosi verso via Etnea, l'arteria principale della città, ecco un vero trionfo di dolci tradizionali. Tra questi, da ricordare due specialità tipiche della festa di sant'Agata, patrona della città: la minna di virgini (cassatella ripiena di ricotta a forma di piccolo seno) e le olivette di marzapane. Uscendo dalla città ecco Acireale, dove trovare l'eccellente quanto raro miele di timo ibleo, di colore ambrato più o meno chiaro, con profumi floreali un po' speziati.

Il giro si conclude a Giarre, dove la qualità dei prodotti si sposa con il relax e la cultura. Le eccellenti specialità al cioccolato si gustano in un caffè letterario leggendo un libro o ammirando mostre fotografiche tra boiserie d'epoca o nella veranda immersa nel verde.



DOVE MANGIARE

FUD BOTTEGA SICULA

CATANIA (CT)

Vulcanico ed eclettico, Andrea Graziano è noto per aver fatto conoscere i prodotti artigianali migliori della Sicilia in tutto lo stivale. Prima a Catania, poi a Palermo e infine a Milano, ha dato vita a una linea di locali informali e contemporanei, dal design gradevole e riconoscibile che sulla linea dei fast food americani propongono panini e preparazioni veloci e giovani a base dei migliori prodotti della regione. A Catania, offre al pubblico il prosciutto nero dei Nebrodi, la mortadella d'asino di Chiaramonte Gulfi, la provola dolce delle Madonie, il formaggio di capra girgentana e altro ancora sotto forma di taglieri o panini. Colossali sono i panini farciti, buone anche le focacce e le insalate che arricchiscono l'offerta. La cantina propone etichette di piccoli viticoltori artigianali, oltre a birre artigianali. Il servizio è semplice ed informale.



SITO WEB
FUD.IT



TELEFONO
957153518

EMAIL

INFO@FUDCATANIA.IT

INDIRIZZO

VIA S. FILOMENA 35



DOVE DORMIRE

ALBERGO DUOMO SUITES & SPA

CATANIA (CT)

A pochi passi dalla cattedrale di Sant'Agata, un design hotel ricavato dall'attenta ristrutturazione di un palazzo del 1700. Le camere e suite, finemente ristrutturate, sono dedicate a capolavori cinematografici che hanno reso famosa la Sicilia nel mondo, come ad esempio Il Gattopardo o Nuovo Cinema Paradiso. La struttura offre inoltre una SPA con hammam e doccia multisensoriale, oltre a percorsi e trattamenti mirati per il benessere psico-fisico. Noto è la terrazza panoramica con vista impagabile sulla città.



SITO WEB
DUOMOSUITES.IT



TELEFONO
0952883731

EMAIL

INFO@DUOMOSUITES.IT

INDIRIZZO

VIA GARIBALDI 23



OASI DI TORRE SALSA



Tra Siculiana 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 Siculiana 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 traspire, 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



TELEFONO
0922847755 - 3397592176

EMAIL
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



TELEFONO
3454609683

EMAIL
BEBRAGGIODISOLEAG@GMAIL.COM

INDIRIZZO
VIA ROMA, 21

SARDEGNA



L'ASINARA IN BICI



18 km di terra sospesa sulla punta a nord ovest della Sardegna. È l'isola dell'Asinara, un paradiso per tutti gli amanti del mare, ma anche per chi ama le escursioni e le avventure.

Questo itinerario in bicicletta (meglio una mountain bike) - da fare preferibilmente in primavera o a fine estate, per evitare il caldo torrido - percorre i 25 km di striscia di cemento chiaro che attraversa l'isola da cima a fondo.

Quindi, con bici al seguito, prendete il traghetto da Porto Torres o Stintino e approdate a Fornelli, dove comincerete a pedalare fino a Cala Oliva a nord, passando per Cala Reale e Trabuccato.



DOVE MANGIARE

LI LIONI

PORTO TÒRRES (SS)

Zuppa gallurese, culurgiones ogliastrini con olio Evo e pecorino, porchetto allo spiedo e tataliu di agnello arrosto in questo locale dal tono rustico e accogliente dove non manca mai il pane frattau; d'estate è possibile pranzare nell'ampia veranda che si affaccia sul giardino. Conduzione familiare ultraventennale. La prenotazione è consigliata.



SITO WEB
TENUTALIONI.IT



TELEFONO
079502286 - 3405226468

EMAIL

TENUTALIONI@GMAIL.COM

INDIRIZZO

LOCALITÀ LI LIONI, SS 131 AL KM 224,4



DOVE DORMIRE

LIBYSSONIS

PORTO TÒRRES (SS)

Buone le strutture e le dotazioni di questo complesso sobrio ed elegante, un po' decentrato, posto sulla direttrice per Sassari. Prima colazione a buffet. Cucina sarda e classica al ristorante.



SITO WEB
HOTELLIBYSSONIS.ITTERIA



TELEFONO
079501613

EMAIL

INFO@HOTELLIBYSSONIS.IT

INDIRIZZO

LOCALITÀ SERRA DEI POZZI, VIA DEL LENTISCHIO 1

I FORMAGGI PECORINI TRA OSILO E MACOMER



In questo itinerario focalizzato sul nordovest dell'isola si vanno a scoprire quattro eccellenze casearie.

Si parte da Osilo, dove si produce un pecorino più piccolo della media. La stagionatura ideale è di cinque o sei mesi. La pasta è morbida, grassa, untuosa. In bocca è burroso, fondente, con buone note di nocciola tostata. Con il siero del latte impiegato per la produzione del pecorino di Osilo, si prepara la ricotta mustia: a forma di pagnotta schiacciata, è di colore ambrato e ha un sapore intenso, fresco e leggermente affumicato.

Spostandosi a Ittiri, ecco la fresa: un pecorino fresco, di forma quasi piatta, che tradizionalmente si consuma fresca o scaldata in padella.

L'ultima tappa del percorso è Macomer, dove gustare il fiore sardo. Ricavato da latte crudo intero di pecore di razza sarda, è un formaggio nobile, dalla forte personalità, di grande complessità organolettica.



DOVE MANGIARE

HUB

MACOMER (NU)

Dall'inglese punto di incontro e di scambio, Hub è un'iniziativa della Cooperativa Sociale Progetto H impegnata nell'inserimento lavorativo di persone con svantaggio sociale e in progetti di sviluppo del territorio. In cucina c'è Leonardo Marongiu che propone una cucina sarda, a chilometro zero. Il servizio è attento e cordiale.



SITO WEB
[PROGETTOH.IT/HUB-RISTORANTE-CAFFETTERIA](https://progettoh.it/hub-ristorante-caffetteria)

EMAIL
GIAMARANTO.SS@GMAIL.COM



TELEFONO
0785226107

INDIRIZZO
VIA LUSSU 3



DOVE DORMIRE

MARGHINE

MACOMER (NU)

Alle pendici della catena del Marghine, da cui prende il nome, un piccolo albergo a conduzione familiare. Le camere sono arredate in tipico stile sardo, con mobili di artigianato locale, e sono dotate di buoni comfort. L'ottimo e storico ristorante con cucina tradizionale dell'entroterra sardo non deluderà neanche i più esigenti buongustai.



SITO WEB
[HOTELMARGHINE.IT](https://hotelmarghine.it)

EMAIL
INFO@HOTELMARGHINE.IT

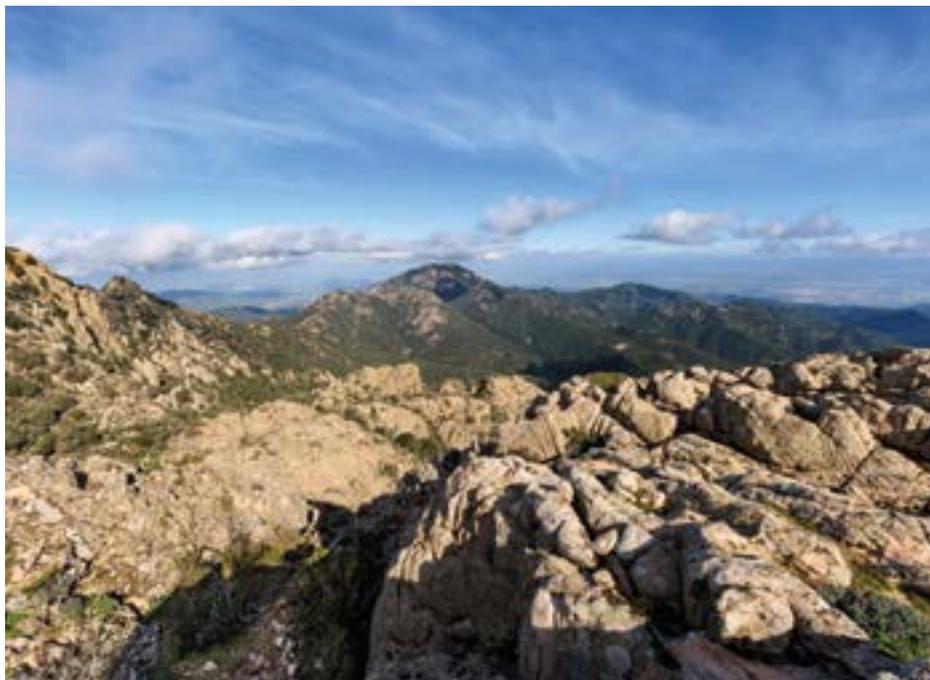


TELEFONO
079280744

INDIRIZZO
VIA VITTORIO EMANUELE II 3



OASI DI MONTE ARCOSU



Il complesso forestale Monte Arcosu - Piscinamanna costituisce la foresta di macchia mediterranea più estesa dell'intero bacino del Mediterraneo.

L'Oasi di Monte Arcosu con i suoi 3600 ettari si trova all'interno di un Sito d'Importanza Comunitaria (SIC ITB041105) nei Comuni di Uta, Assemmini e Siliqua (Ca). È anche una zona di Protezione Speciale (ZPS ITB044009).

A chi entra nella Riserva WWF di Monte Arcosu, a un passo da Cagliari, sembra di vivere in un documentario di cui, finalmente, si è anche un po' protagonisti. È uno dei pochi parchi naturali dell'isola più ammirata del Mediterraneo, uno degli ultimi regni del cervo sardo, uno scrigno di biodiversità.



DOVE MANGIARE

SA CARDIGA E SU SCHIRONI

CAPOTERRA (CA)

Tipicamente marinaro, sia in cucina sia negli arredi in legno che, con cordami e lampade, ricreano l'atmosfera di un vecchio galeone. Tra le proposte spiccano la bottarga locale, sia di tonno che di muggine, la burrida alla cagliaritano, la pasta fresca fatta in casa, i fritti, le zuppe. Piccola cantina visitabile, per la degustazione dei vini (anche di terre lontane) e grappoteca. Ampia scelta di formaggi e oli.



SITO WEB
WWW.SACARDIGAESUSCHIRONI.IT



TELEFONO
07071652

EMAIL

INFO@SACARDIGAESUSCHIRONI.IT

INDIRIZZO

SS 195



DOVE DORMIRE

T HOTEL

CAGLIARI (CA)

In centro, vicinissimo al Teatro Lirico, è il luogo ideale sia per chi viaggia per lavoro sia per chi è in vacanza. L'ambiente è vivo e dinamico, caratterizzato dal gusto per il moderno e il design, che rende le camere accattivanti, oltre che confortevoli. Anche gli ambienti comuni sono curati nel dettaglio e le dotazioni possono soddisfare anche le esigenze più ricercate. Ristorante con cucina sarda e bar-bistrot per colazioni all'americana e menu alla carta. Particolarmente curato e attrezzato il centro benessere interno.



SITO WEB
WWW.THOTEL.IT



TELEFONO
07047400

EMAIL

RESERVATION@THOTEL.IT

INDIRIZZO

VIA DEI GIUDICATI 66

wonders

Scopri l'Italia delle meraviglie

autostrade
per l'Italia 

Segui
[@Wonders_Italia](#)
sui nostri canali
social



INIZIATIVA IN COLLABORAZIONE CON



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

