



La mia abitazione

Belgio - Lussemburgo - Spagna € 8,90
Portogallo € 8,00 / Germania - Austria € 11,50 - Albania All. 1.000,00

COUNTRY & COUNTRY

Riscopri il contatto con la Natura
Libera gli arredi con i colori dell'estate



Giocare con gli stili
Vintage e rustico charme



SPECIALE WEDDING
Idee e consigli
per il giorno più bello



Australia, Germania, Svezia, Usa
Le formule del Vivere Green

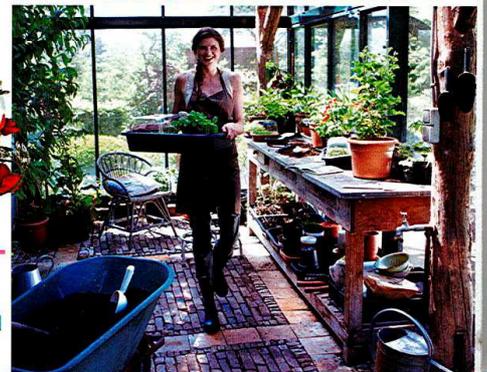
VIII - N. 48 - IT. € 5,00 (in Italia)
e - Agosto 2013 EDES Srl



INTERIORS
Obiettivo Intima
Leggerezza

**URBAN GREEN
REVOLUTION**
L'orto in dieci metri

ELEGANZA E RELAX
nella campagna marchigiana



Un weekend a...
MACERATA



L'atmosfera piacevole e rilassante che conquista gli ospiti al Sambuco è dovuta anche alla premurosa accoglienza di Noemi Pettorino e suo marito Eugenio



Il respiro della terra

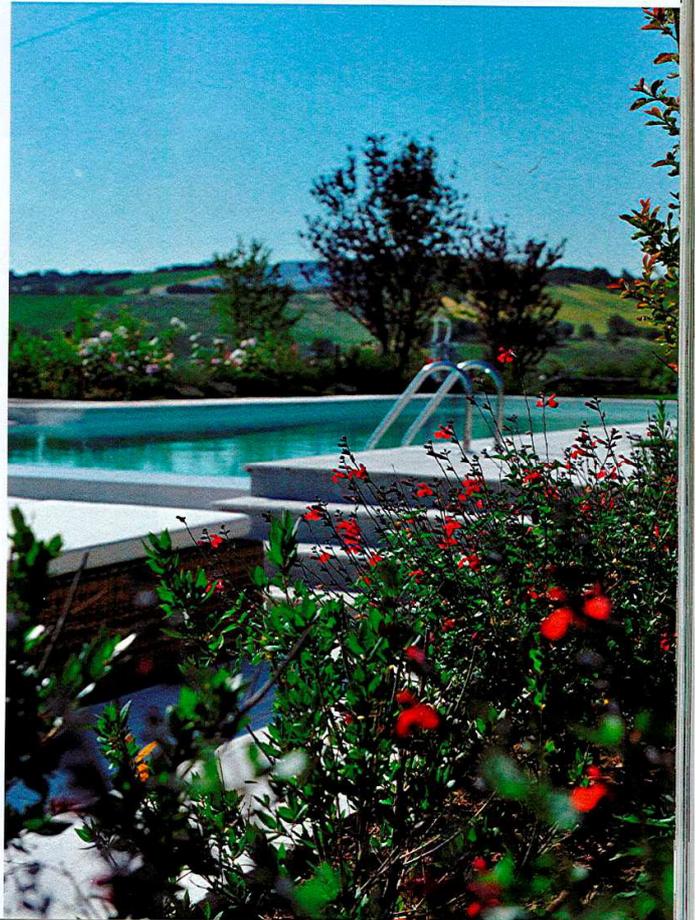
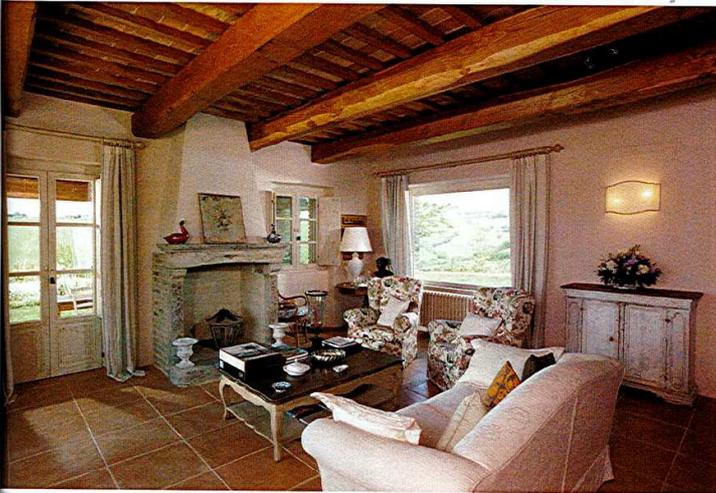
Una meta nella campagna marchigiana per dedicarsi al riposo, per chi ha voglia di eleganza, semplicità e isolamento. Qui si riesce ancora a sentire il battito della vita rurale

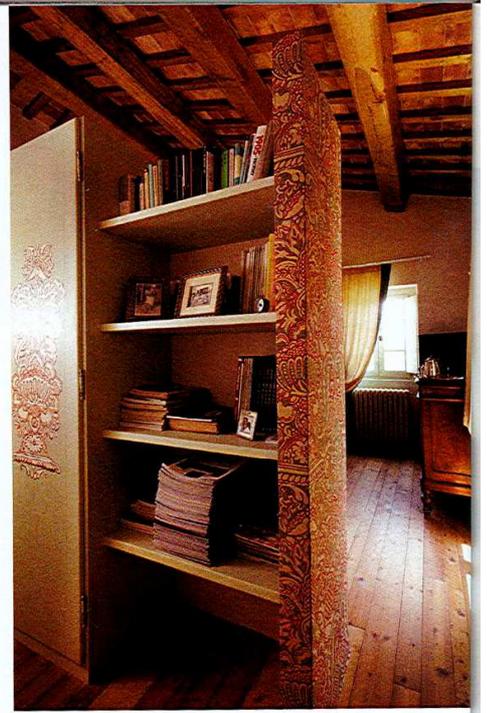
Testo: Maurizio de Strobel

Un soggiorno in una dimora di classe, la quiete e il silenzio, una grande piscina a sfioro dove nuotare o prendere il sole, circonscritta da piante di rose antiche e altri fiori che compongono delicate geometrie, mentre lo sguardo va verso l'incontaminata bellezza della campagna marchigiana e a pochi chilometri dal mare.

Sembra un sogno, eppure è la proposta de il Sambuco, elegante bed and breakfast da poco inaugurato a Morrovalle, grazioso borgo vicino Macerata. Per giungere in quest'oasi di tranquillità e armonia, su una collina, si percorre una strada bianca che assomiglia ad un serpente. L'arrivo è tutto una scoperta. Dall'esterno non si intuisce subito la magia, che invece si coglie appena varcato il cancello. Pochi metri e poi la sorpresa. Ecco aprirsi davanti agli occhi un paesaggio lucente, fatto di colori forti e di profumi intensi del grande giardino e dei paesaggi circostanti. I proprietari l'hanno scoperto per caso, ma subito se ne sono innamorati. E dopo il "colpo di fulmine" iniziale, la decisione, immediata, di acquistare la dimora e ridarle una nuova vita. La casa infatti risplende grazie ad un accurato restauro, condotto da artigiani







della zona, che ha ripristinato la sua bellezza, rispettandone l'aspetto originale.

All'interno ogni ambiente è diverso dall'altro per dimensione e organizzazione degli spazi, ma mantiene quel fascino d'antan impreziosito da dettagli raffinati all'insegna di un'eleganza curata quanto discreta. Si è accolti da un grande salone, con i toni neutri del sabbia e del beige, le cui grandi vetrate danno sul verde del giardino e da cui filtrano i raggi del sole, creando giochi di luce sulle pareti e sulle travi in legno, a vista, del soffitto. Vi è anche una fornita biblioteca, a disposizione degli ospiti. Tre le camere (La Loggia, Le Foglie, La Fiorita), arredate con mobili antichi, tessuti fantasiosi che vestono i letti, e la più moderna tecnologia. I bagni sono piccole chicche: rivestimenti in maioliche o antiche (giustiniane) o nuove fatte a mano, con il ripiano del lavandino di pietra o pezzi di recupero come un lavandino di marmo antico.





La colazione è servita in veranda al coperto o nella terrazza nel giardino odoroso, tra l'aroma di mirto, di timo, di rosmarino e il profumo delle rose. Un luogo esclusivo che infonde una pace profonda, quasi a voler cogliere l'essenza vera dell'abitare, di "vivere la casa" e sentirsi "amici ospiti" e non clienti.

B&B IL SAMBUCO

Contrada Montanari 7
62010 Morrovalle (MC)
Tel. 0733-221212
Cell. 331-3539410
www.sambucomarche.it
info@sambucomarche.it

Ortoterapia e fotografia

Coltivare con le proprie mani è diventato un must, da cui ormai in pochi si sottraggono. Per gli appassionati, per chi non vuole darsi la zappa sui piedi e per chi proprio non ha il pollice verde, al Sambuco si organizzano lezioni e seminari per diventare "provetti contadini" in poche ore. Durante il corso, ecco svelati suggerimenti e trucchi per il riconoscimento delle piante, per la corretta coltivazione, i trucchi per dare vigore alla natura e trarne vigore. Una buona base per avere risposte alle curiosità degli agricoltori amatoriali o giardinieri in erba (ciascuno, a seconda della propria inclinazione, può scegliere se seguire il corso più legato all'orto o al giardino).



Le lezioni sono adatte a tutti, anche ai bambini che restano stupiti nel vedere spuntare tra le foglie, come per magia, zucchine, melanzane, pomodori, visti solo al supermercato o nelle pubblicità in televisione. Il Sambuco propone anche un corso di fotografia digitale e creativa. Gli ospiti potranno avvalersi dell'esperienza e dei consigli di un fotografo, professionista da oltre vent'anni, Gianni Angelini, che ha pubblicato centinaia di reportage sulle principali riviste di viaggi e turismo. Un'occasione per abbinare la passione per i "click" al contatto con la natura e la vita in campagna.



Dalla campagna al mare



Partendo da Morrovalle, dove è situato il B&B che avete appena visto, arriviamo fino a Grottammare, attraversando località di indubbio fascino

Testo: Maurizio de Strobel

MORROVALLE



Info

Pro Loco Morrovalle
Via Mazzini n.31/33
Tel/Fax: 0733 222913
prolocomorrovalle@virgilio.it

Eventi

Calici di stelle (13 agosto)

Vino e offerta culturale, insieme alla magia dei territori sotto le stelle, sono l'abbinamento vincente della manifestazione, in una formula che unisce la filosofia del buon bere a eventi, spettacoli, design e arte.

Sagra del cocomero

(ultima domenica di luglio)

Degustazione cocomeri, presentazione gruppi concorrenti, gare: artistica/scultura, ricetta più gustosa, presentazione cocomero più grosso (peso), giochi di gruppo, elezione di Miss Cocomero.

Da vedere

Morrovalle, caratteristica cittadina di origine medioevale, è notevole soprattutto per i suoi antichi e pregevoli palazzi gentilizi dalle caratteristiche linee architettoniche, per le chiese con le interessanti opere d'arte, per i conventi con i loro particolari eventi storici, per un museo: la pinacoteca internazionale del presepio. Le prenotazioni si ricevono telefonicamente al n° 0733/221762 o al n° 0338/9376511.

MACERATA

Info

IAT di Macerata

Corso della Repubblica, 32
Tel. 0733 234807
Fax 0733 266631
iat.macerata@regione.marche.it

Da vedere

Pinacoteca Palazzo Ricci

Palazzo Buonaccorsi
Museo della Carrozza
Palazzo della Biblioteca
Palazzo Rossini Lucangeli
Sferisterio

Dove mangiare

Osteria dei piglia pochi

www.osteriadeipigliapochi.it
Vicolo della Rota, 8
Tel. 0733 264393 - 338 4572318

Dove dormire

Agriturismo Floriani

C.da Montanello, 3
Tel. 0733 492267 347 1432970
www.florianicompagnoni.it

Da gustare

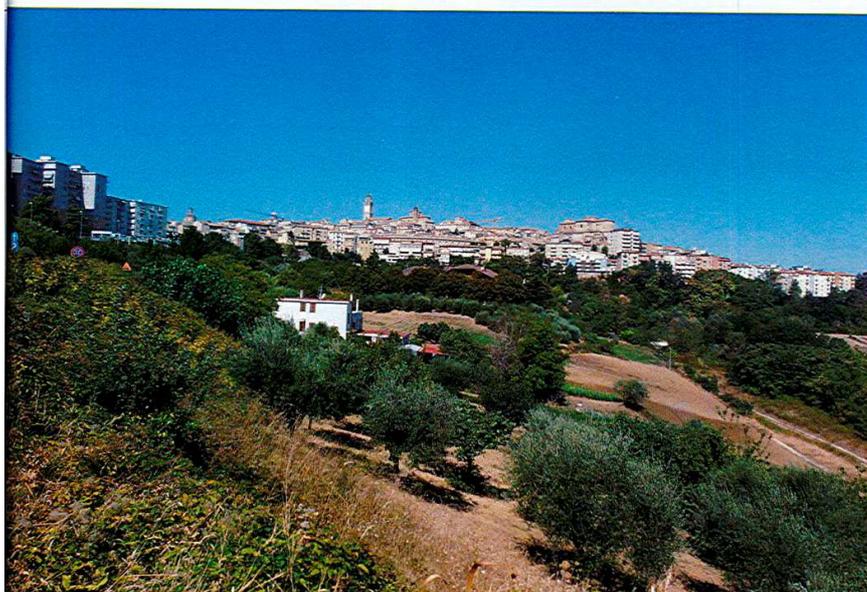
Cioccolateria artigianale Marangoni

Corso Cavour, 159
Tel. 0733 236016

Eventi

Macerata Opera Festival (luglio e agosto)

c/o Arena Sferisterio
Piazza Giuseppe Mazzini, 10
Tel. 0733 230735



**Museo civico Pinacoteca
Palazzo Lazzarini**
Piazza Vittorio Emanuele
Tel. 0733 223437

Dove mangiare

Agriturismo Ponterosa

C.da Mossa Montigliano 14
Tel. 0733 530690
direzione@agriturismoPONTEROSA.it

Dove dormire

B&B Il sambuco
(vedi pagine precedenti)

Da gustare

Confetture, sott'olii, condimenti e salse artigianali

Angela Giorgini
Piazzale della Stazione, Montecosaro
(2 km da Morrovalle)
Tel. 0733 865978

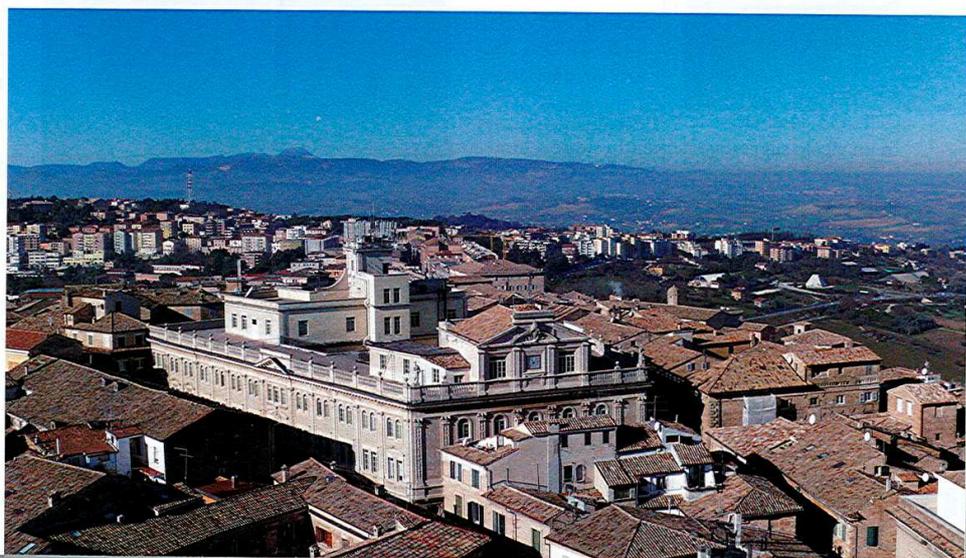
Cosa comprare

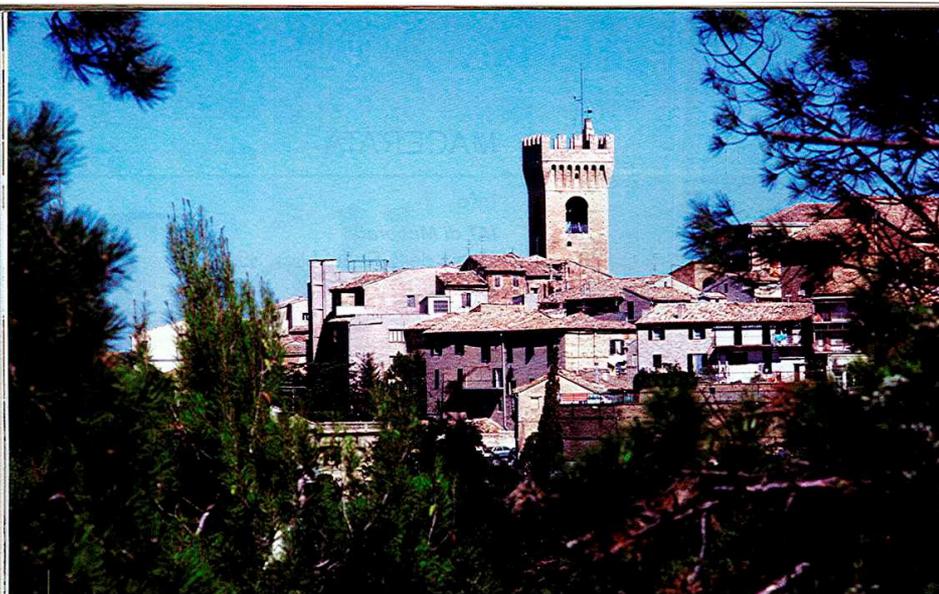
Scarpe artigianali

Il Gergo
Via Gentile da Fabriano, 66
Tel. 0733 865149
info@ilgergo.it
www.ilgergo.it

Borse e accessori

Al Pacino
Via Fratelli Rosselli, 39
Tel. 0733 221769





RECANATI

Info

APT Recanati

Via Leopardi, 9/A
Tel/fax 071 981471
www.recanatiturismo.it

Dove dormire

B&B Palazzo Dalla Casa Piccola

Piazzola Vincenzo Gioberti, 2
Tel. 071 7574818
Fax 071 7574352
Cell. 338 1380055

am.palaz@dallacasapiccola.it

Il Palazzo è stato costruito tra il Seicento ed il Settecento per ospitare alti prelati che si recavano in pellegrinaggio al vicino Santuario di Loreto. Molti stemmi nel cortile e nello scalone interno ne testimoniano il passaggio. Pur rimanendo assolutamente integro nella sua struttura originaria e nelle sue decorazioni di arredamento, è stato dotato di ogni comfort.

Dove mangiare

Ristorante Borgo Antico

Vicolo dell'Achilla, 2
Tel. 071 7574286
Cell. 335 8443413

In un vicolo suggestivo del centro storico, locale rustico ma elegante. La cucina unisce i piatti della tradizione italiana a divagazioni internazionali, abbina la fantasia con la capacità di fondere le materie prime.

Cosa comprare

Olio

Oleificio Gabrielloni
Frazione Montefiore s.n.c.
Tel. 0733 852498
Cell. 347 2100834
Su prenotazione



L'itinerario



LORETO

Info

IAT Loreto

Via Solari, 3
Tel. 071 970276
Fax. 071 970020
iat.loreto@regione.marche.it

Dove mangiare

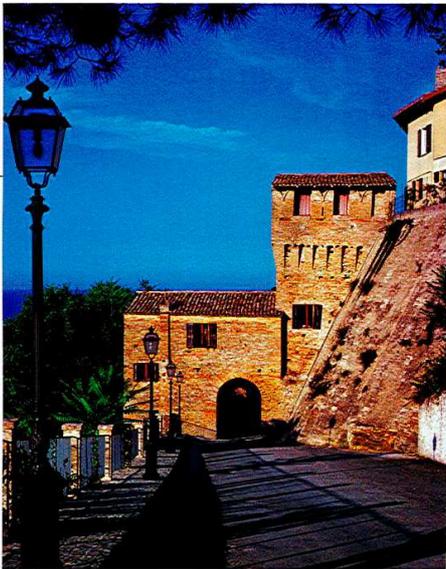
Andreina

Via Buffolareccia, 14
Tel. 071 970124

Dove dormire

Hotel Villa Tetlameya

Via Villa Costantina, 187
Tel. 071 978863



GROTTAMMARE

Info

IAT di Grottammare

Piazza Pericle Fazzini, 6
Tel. 0735 631087
Fax 0735631087
iat.grottammare@regione.marche.it

Eventi

Festival Franz Listz di musica classica
Festival dell'umorismo Cabaret amore mio
Palio del pattino
Festa del patrono San Paterniano

Cosa comprare

Ceramica

Argyla ceramiche
Largo Tarpatò
info@argyla.it
Tel. 347 6583286; 329 2080036

Prodotti del territorio

I lunedì al sole

Via Cantiere, 19
Tel. 0735 736095
ilunedialsole@libero.it

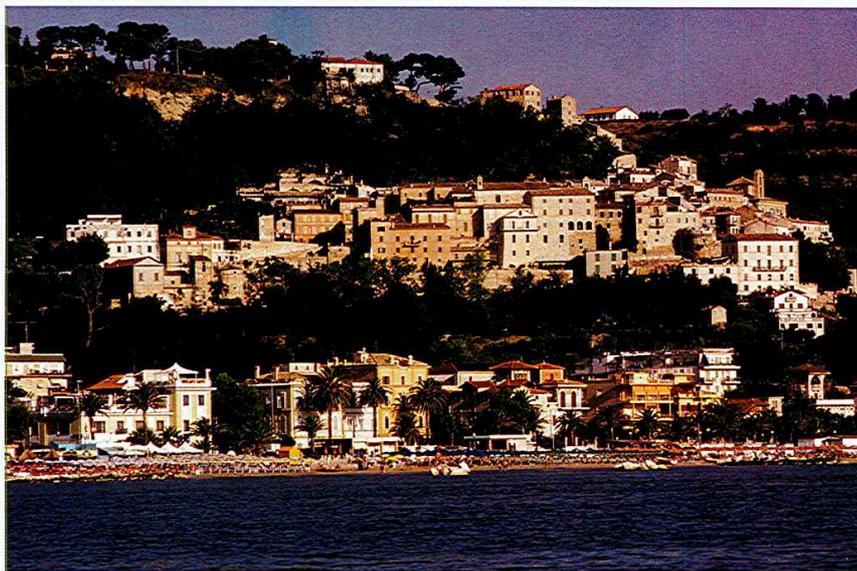
Dolci

Cristal, gelateria e pasticceria artigianale
Corso Mazzini, 45
Tel. 0735 633462

Da vedere

Museo Torrione della Battaglia

Largo Tarpatò, Grottammare alta
Tel. 0735 739240; 329 4484950



FERMO



Info

Pro Loco di Fermo
Via Dante Zeppilli, 62
Tel. e Fax 0734 223365
info@prolocofermo.it

Dove dormire

B&B Palazzo Romani Adami
Corso Camillo Benso Cavour, 94
Tel. 0734 226679

Dove mangiare

Locanda del Palio
P.le Azzolino, 6
Tel. 0734 229221

Dove dormire

Casa Pazzi
Via Sotto Le Mura, 5
Tel. 0735 736617
Cell. 333 4240240
www.casapazzi.com



Dove mangiare

La locanda del borgo antico

Via S. Lucia, 1
Tel. 0735 634357

Salsamentaria San Giovanni

Via San Giovanni Battista, 3
Tel. 0735 736460

Pochi coperti, arredo sobrio, pochi piatti con grandi certezze. Menù stagionali, morbide focacce e dolci fatti in casa. Vini scelti con passione e notevole ricercatezza. Per uno spuntino di qualità.

