

DOVE

VIAGGI
CULTURA
STILI DI VITA
mensile anno 23 n°5
maggio 2013
Dove + Speciale
Svizzera € 4,20

Inchiesta web:

Africa

Safari batticuore,
con prezzi in picchiata

Felicità francescana

Agriturismi di bosco
Silenzio, tavole, aria pura

Mosca e Limonov

Le dritte del libro-culto

Isola El Hierro

Le Canarie primitive

Trionfo dei fiori

Giardini spettacolari

Gusto hamburger

I nuovi, buonissimi

Affittare Lampedusa

Le terrazze sulle spiagge
"più belle del mondo"

SPECIALE



Sardegna

Il mare della lunga vita

Stile: lino ripensato

Tessuti e sarti d'avanguardia



1-2. La Sosta di Ottone III: la terrazza per la prima colazione, affacciata sul borgo di Chiesanuova, la valle di Levanto e il mare. Una delle quattro camere: questa è dedicata a Ottone III. Tutte le stanze sono per non fumatori. 3-4. Il Sambuco, b&b nella campagna marchigiana. Dal salotto, oltre le grandi finestre, la vista spazia sul panorama di colline.



Pietra e vista

La locanda ligure del XVI secolo, dove secondo la leggenda dimorò un imperatore, e il b&b nella vecchia cascina marchigiana. Poche camere, strutture minuscole per panorami spettacolari

La Sosta di Ottone III

LEVANTO (SP)

Tradizione con innovazione. È il principio a cui si sono ispirati Angela e Fabio Graziani quando, acquistato l'edificio cinquecentesco alle soglie del borgo di Chiesanuova, dove trascorrevano le vacanze, ne hanno avviato la ristrutturazione. La severa costruzione in pietra, protetta dalle Belle Arti, è infatti rimasta inalterata, mentre negli interni, ariosi e leggeri, dominano i colori vivaci delle terre liguri, il marmo di Carrara, l'ardesia. Gli arredi delle camere – quattro, grandi, luminose, tutte affacciate sulla vallata di Levanto (Ottone III, Silvestro II, Teofano e Adelaide) – sposano pezzi classici con eleganti dettagli di design. Stessa filosofia in cucina dove, proprio da quest'anno, ad affiancare la cuoca "storica" della Sosta, Fulvia Busco, è arrivato Luca Scatena, chef e sommelier ligure di nascita, forte di esperienze in ristoranti stellati, dal San Domenico di Imola alla Locanda delle Tamerici, di Ameglia. Cambiano così anche le proposte, dall'aperitivo *La Sosta @ 6.00* ai due menu della cena; ma restano protagonisti i piatti della Liguria, abbinati a vini italiani e regionali. E, per colazione, le gustose torte casalinghe. Non c'è tv: qui si fanno passeggiate, si scende al mare,

si contempla il paesaggio. C'è però il wi-fi, gratuito. E Ottone III? La leggenda locale vuole che l'imperatore si sia fermato qui nel viaggio verso Roma. La locanda, riaperta a fine aprile, da quest'anno fa parte del prestigioso circuito Dimore d'Epoca (www.dimoredepoa.it).

■ Località Chiesanuova 39, tel. 0187.81.45.02, www.lasosta.com. Prezzi: doppia da 200 €, colazione 15 €; cena 40 €. C/credito: tutte.

Il Sambuco

MORROVALLE (MC)

Solitaria vedetta affacciata sull'infinito, è in cima a un colle dove finisce la sterrata bianca, fra campi che in estate si accendono di centinaia di girasoli. Un cancello di legno, ed ecco la casa in cotto marchigiano, con il prato verdissimo, il meraviglioso giardino fiorito, la piscina, l'orto. Il rudere contadino è rinato grazie alla passione e all'impegno di Noemi Pettorino ed Eugenio Menghini. Le antiche travi rivivono nei pavimenti delle camere, mentre dal gusto della *trouvaille*, abbinato a una vita passata fra mercatini e mostre antiquarie, arrivano le maioliche giustiniane degli splendidi pavimenti dei bagni; i lavandini in pietra o marmo, il camino, le porte dipinte, i dettagli d'antan che

arredano le camere. In armonioso equilibrio con gli interventi di design: dalla scala alle vetrate che illuminano il salotto, alla libreria con decine e decine di volumi, in attesa di essere letti. Magari sotto la veranda profumata di rose; sui lettini della piscina a sfioro; in poltrona o sul divano, davanti al camino. Solo tre camere, tutte diverse (La Loggia, Le Foglie, La Fiorita), con sofisticati tessuti a vestire i letti, moderna tecnologia. Sulla tavola della colazione – in veranda, o nella terrazza nel giardino aromatico – fantasie di yogurt, marmellate, frutta fresca, formaggi e salumi. E, soprattutto, le delizie del forno locale, brioche fragranti, dolci e torte appena sfornati. Un altro pregio del Sambuco è infatti quello di puntare sulle eccellenze del territorio, dal forno ai frutteti, dall'olio ai frullati bio nel minibar. A pochi chilometri c'è il mare di Porto Recanati, Macerata, Tolentino. E a chi ha voglia di shopping, Pettorino spalanca un universo di outlet griffati, di cui ha un elenco superaggiornato. Il Sambuco riapre, anche con interessanti pacchetti (sul sito), all'inizio di maggio.

■ Contrada Montanari 7, tel. 0733.22.12.12, cell. 331.35.39.410, www.sambucomarce.it. Prezzi: doppia b&b da 120 €. C/credito: tutte.