

GIOIA

N°39
6/10/2012
GIOIA € 1,80
GIOIA € 1,00

1€

INCHIESTA
MASCHI, VI SENTITE FINITI?

Valeria Bruni Tedeschi, 47 anni, sarà al cinema il 4 ottobre con il film *Padroni di casa*, di Edoardo Gabbriellini. Foto Peter Lindbergh

MODA
Nero gotico
Romantico
I nuovi colori
Marinier

BEAUTY
12 profumi
d'autunno

MORGAN
MANDO TUTTI
A QUEL PAESE

**SIMONA
CAVALLARI**
SONO BUDDHISTA
E RINASCERÒ
POLIZIOTTA

JOSS STONE
PER ORA MI FIDO
DI ME STESSA

**TRUCCARSI O NON
TRUCCARSI**
È UNA QUESTIONE
D'IMPRINTING

**CARA MINETTI,
COMPLIMENTI
PER LA SFILATA**
di Corrado Formigli

**Valeria Bruni
Tedeschi**
**RESTARE INSIEME È
UN ATTO EROICO**



Austria € 3,50 - Belgio € 3,60 - Canada Can \$ 6,00 - Canton Ticino CH 4,50 - Germania € 4,00 - Grecia € 3,50 - Olanda € 4,00 - Portogallo € 3,50 - Regno Unito £ 3,50 - Slovenia € 1,90 - Spagna € 3,50 - Svizzera Italiana € 4,50 - Svizzera Tedesca CH 4,60

Impatto zero

Gli hotel di charme si fanno l'orto. Dove i clienti imparano l'arte della coltivazione e gli chef raccolgono le materie prime per i loro piatti. Preparati secondo ricette tradizionali e con un occhio alla salute

Dimagrire con gusto

Al Mezzatorre resort&spa, rifugio termale con vista mozzafiato sul mare di Ischia, anche i programmi dietetici prevedono piatti super-golosi. Il segreto: un orto squisitamente mediterraneo, ricchissimo di erbe aromatiche, circondato dai fantastici limoni tipici della zona. Materie prime così saporite che lo chef Giuseppe D'Abundo può quasi eliminare i condimenti. Info: (www.mezzatorre.it).



A lezione dallo chef

Una breve vacanza e si diventa provetti cuochi/contadini: accade all'Antica corte Pallavicina di Polesine Parmense, relais per amanti della buona tavola. Nei due ettari d'orto e in cucina, lo chef stellato Massimo Spigaroli insegna come coltivare, cucinare e conservare tutte le verdure. Info: (www.acpallavicina.com/relais).



Verdura a tre stelle

L'hotel Posta vecchia, lussuoso Relais&Chateaux sul mare di Palo Laziale a 40 minuti dalla capitale, è quasi un mondo a sé: silenzio, arredi sontuosi, magica spa e la storia che rivive nei resti di una villa romana immersa nel parco. L'orto, rigorosamente bio, rifornisce il ristorante stellato Cesar e ispira i menù dello chef Michele Gioia, adatti anche a celiaci e vegetariani. Info: (www.lapostavecchia.com).



Tutti giù per terra

Al Sambuco, B&B di Morrovalle, vicino a Macerata, si fa lezione di giardinaggio e coltivazioni tutti i weekend, fino alla fine di ottobre. Per location, il giardino e l'orto della casa, a picco sulla campagna marchigiana. Nel tempo libero, invece, ci si rilassa tra pergolati ombrosi, piscina ed erbe fiorite. Info: (www.sambucomarce.it).



Sapori del sud

Nell'orto di Borgo S. Marco, un ettaro di terra vicino a Fasano (BR), circondato da ulivi millenari, si coltivano tutte le verdure che fanno grande la cucina pugliese. Poi i cuochi Rosellina, Lina e Peppino si mettono ai fornelli seguendo antiche ricette e il puré di fave con cicoria, accompagnato da peperoni fritti e zucchine, diventa magico. Proprio come le mura piene di storia di questa antica masseria, recuperata con amore, e il calore ineguagliabile dell'ospitalità del sud. Info: (www.borgosanmarco.it).

Nel Chianti
Ulivi, vigneti e giardini fanno da cornice all'hotel Le fontanelle, un'antica residenza sulle dolci colline del Chianti. L'infinita gamma di erbe aromatiche dell'orto impreziosisce i piatti di Daniele Canella e Herick de Vita, chef e pasticciere della casa. Da non perdere. Info: (www.hotelfontanelle.com).

