



DENARO
TEMPO LIBERO
ECONOMIA
LIFESTYLE

Capital

Classedtori

NUMERO 495
(NUOVA SERIE)

OTTOBRE 2022

€ 4,50 *

Classifiche

I migliori studi legali
sul territorio

Ritratti

Dentro le case
della Milano nascosta

Stipendi

I manager
da un milione

Arte

Quando i collezionisti
si fondono in club

Fare l'impresa

Chi crea super aziende
partendo dalla scienza



Come si vince all'estero

Leonardo e i 40 campioni



Alessandro Profumo,
amministratore
delegato di Leonardo



* DA ABBINARE OBBLIGATORIAMENTE ED ESCLUSIVAMENTE MARTEDI' 25 OTTOBRE CON MERCATI FINANZIARI O ITALIA OGGI A EURO 4,50 (MFIO 2,00 + CAPITAL 2.50). IN TUTTI GLI ALTRI GIORNI CAPITAL A EURO 4,50



COSÌ SORPRENDENTI EPPUR COSÌ VICINI

Lontano dai circuiti più battuti esistono indirizzi da scoprire per una pausa autunnale immersi nel verde o affacciati sul mare | di **Camilla Rocca**

Per godere del lusso della quiete sono sempre più ricercate mete vicine e relativamente poco conosciute, immerse nel verde e nel bello, piuttosto che le classiche destinazioni turistiche. Mete perfette solo per qualche giorno o per un'intera settimana, gli hotel che *Capital* propone in queste pagine sono collocati in luoghi che forse non conoscete, ma, ve lo garantiamo, dal grande fascino.

Villa Sparina

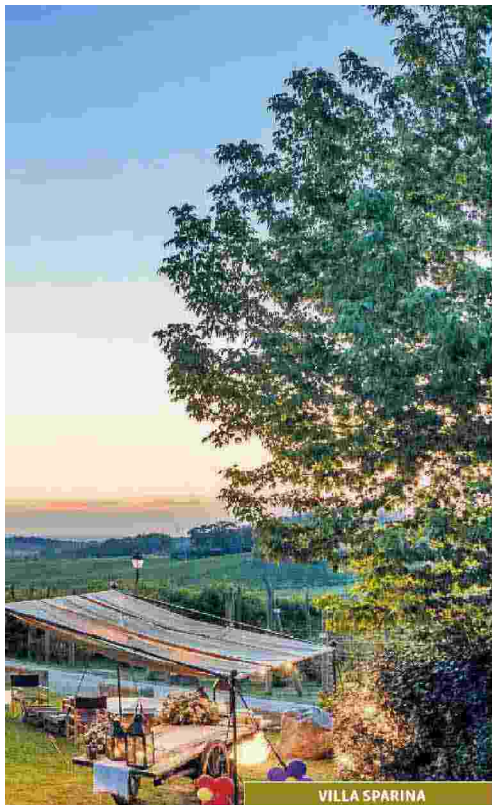
Monterotondo di Gavi (Piemonte)

Percorse poche curve dall'uscita di Serravalle dell'autostrada che collega Milano a Genova, si entra in un altro mondo. Qui si trova un paesino pittoresco, che ha dato il nome a un territo-

rio, famoso per il vino, protetto da un forte. Siamo a Gavi. Ed è proprio nella frazione di Monterotondo di Gavi che si cela Villa Sparina, resort da sogno riassumibile con tre parole tanto semplici quanto evocative e significative: sostenibilità, leisure e gourmand. Immerso tra le colline verdi e i vigneti che caratterizzano la zona, l'hotel a 5 stelle accoglie i propri ospiti in un elegante complesso settecentesco. Questo piccolo angolo di paradiso verde comprende non solo l'albergo Ostellerie, ma anche il Ristorante La Gallina e l'azienda vitivinicola. Trentacinque suites immerse nel verde e arredate con gusto vintage e bohème chic, che rimangono al tempo stesso fedeli al tradizionale stile piemontese tipico

dei grandi casali con corte e fienile. Dotata di tecnologie sostenibili 4.0 e alimentata da fonti energetiche rinnovabili, la Villa esprime la sostenibilità e l'amore per il territorio dei Fratelli Moccagatta in ogni suo particolare. Il fil rouge che collega le stanze rimane il tocco artistico dato dai colori avvolgenti e dall'atmosfera calda e confortevole, resa possibile dal giusto mix di arredi antichi, stoffe rare e rimandi a epoche diverse, che rendono ogni stanza un luogo in cui voler passare il proprio tempo. Le terrazze del ristorante La Gallina, invece, regalano agli ospiti uno degli scorci più suggestivi del Gavi: le colline di Monterotondo, nato in quelli che erano gli spazi dell'antico fienile, oggi è affacciato sui

Luoghi (non) comuni

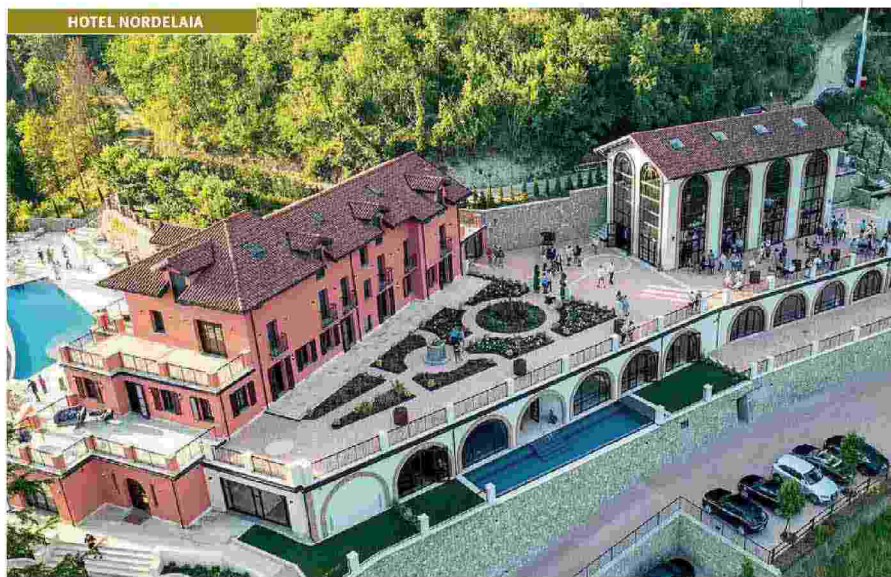


VILLA SPARINA

vigneti della tenuta. Qui troverete le proposte dello chef Graziano Cacciopoli, stella Michelin al ristorante San Giorgio di Genova. Infine, l'azienda vitivinicola di Villa Sparina spicca tra le cantine più rinomate della denominazione Gavi DOCG, tanto da aver vinto il premio European Winery of the Year 2021 della rivista statunitense Wine Enthusiast.

Boutique Hotel Nordelaia Cremolino (Piemonte)

A Cremolino, nel Monferrato, il Boutique Hotel Nordelaia, è un rifugio che si staglia in mezzo alle colline del territorio, lontano dalle usuali mete turistiche e di appassionati esperti di vino. Il complesso si sviluppa attorno a una cascina del 1200 ed è circondato da cinque ettari di viti. Ognuna delle camere è caratterizzata da un'estetica singolare che celebra l'artigianato e il patrimonio locale: quelle al piano terra si ispirano alla vita di campagna e riflettono il paesaggio circostante, con un giardino all'italiana accessibile direttamente dalle stanze. Le camere chiamate Legacy, sono un omaggio alle stagioni piemontesi, rispecchiando di volta in volta le estati calde e soleggiate, gli inverni freddi e innevati,



HOTEL NORDELAIA



LÀ DI MORET

l'autunno colorato di rosso e arancio e le primavere fiorite attraverso colori, tessuti e materiali. Infine, le Attico si configurano come suite mansarde con legno a vista e colori caldi, in cui gli ampi lucernari offrono uno scorcio sull'ammaliante panorama esterno. I due ristoranti della struttura sono firmati dallo chef stellato Andrea Ribaldone e dal resident chef Charles Pierce. Il ristorante gastronomico L'Orto, al piano più elevato, fa l'occhiolino alla vicina costa ligure, con un menù in cui i vegetali, coltivati negli orti, incontrano il pesce. Al piano terra, il bistrò offre piatti della tradizione piemontese in un ambiente rilassato, dove è possibile sedersi e mangiare a ogni ora del giorno. Infine, il lounge bar si presen-

ta come il luogo ideale per godersi un buon aperitivo con un drink e piccoli sfizi, ma anche per degustare i vini alla carte o le produzioni degli stessi vigneti della struttura.

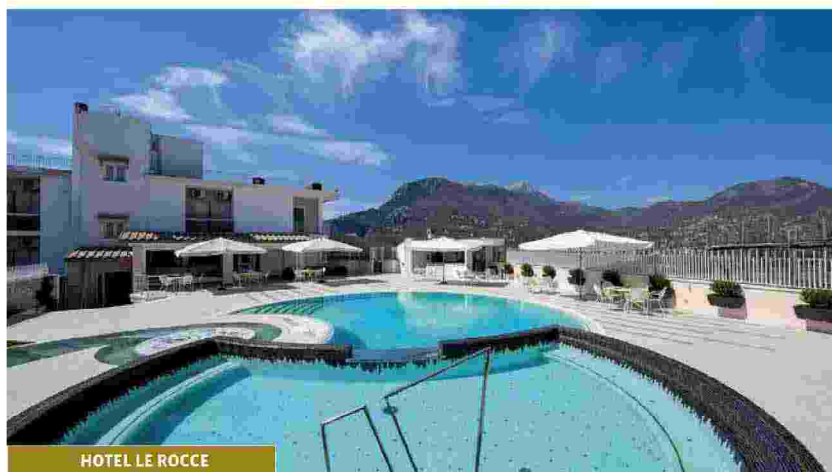
Là di Moret Udine (Friuli-Venezia-Giulia)

Per la città di Udine è una vera e propria icona. Nato nel 1905 grazie alla famiglia Marini come osteria con cucina e cambio cavalli, Là di Moret era originariamente un luogo dove si recavano viaggiatori di passaggio e non solo: a fine giornata, era già consuetudine trovarsi in questo locale per il tajùt, il tradizionale bicchiere di vino che, in Friuli, si era soliti bere all'osteria sul finire del tardo ▶▶

► pomeriggio al modo del moderno aperitivo, accompagnato da un po' di pane, qualche fetta di prosciutto crudo e del formaggio. A seguito dell'avvento della terza e della quarta generazione dei Marini, Là di Moret è stato completamente rinnovato, tanto nella struttura quanto nell'offerta gastronomica. La passione per il territorio che si assapora in ognuno dei piatti preparati sotto la guida dello chef Stefano Basello (che, peraltro, nel 2018 ha recuperato la corteccia delle piante abbattute dalla tempesta Vaia per ricavarne una farina che profuma di bosco, rinascita e sostenibilità). Sedetevi al ristorante Fogolar 1905: la sala più grande, con il tipico focolare al centro, è un luogo in cui immergersi nella cultura udinese più antica e sentirsi come a casa, mentre la sala più piccola è l'ideale per vivere un'esperienza gourmet con percorsi di degustazione singolari. Là di Moret è meta di numerose celebrità e personaggi illustri, dalle squadre di calcio in trasferta agli attori e alle celebrities che soggiornano a Udine, come anche il Papa e il Dalai Lama.



PALAZZO MORASCHI PIATTI



HOTEL LE ROCCE

Palazzo Moraschi Piatti Subiaco (Lazio)

Sinuoso è il percorso che dalla fonte del fiume Aniene porta a Roma. In ogni ansa si trova un tesoro di storia e di arte, poco conosciuto anche ai romani. La bellezza e soprattutto la ricchezza della Città Eterna ha da sempre oscurato le meraviglie che si trovano a un'ora dalla Capitale. Basti pensare ai Laghetti di San Benedetto, sotto il Sacro Speco dell'abbazia di Subiaco: sacro e profano si mescolano. E Subiaco diede i natali anche a Cesare e Lucrezia Borgia. E in quello che è stato definito uno dei borghi più belli d'Italia, nel cuore di Subiaco, si trova Palazzo Moraschi Piatti, settecentesco edificio. Sono i nobili Moraschi che costruiscono il loro palazzo sul terreno della chiesa, proprio accanto al monastero di Sant'Angelo in Balzi, uno dei dodici fondati da San Benedetto nella Valle dell'Aniene. Ne sono testimonianza il recente ritrovamento di una grotta e alcune piccole cisterne con acqua sorgiva, nonché un medievale

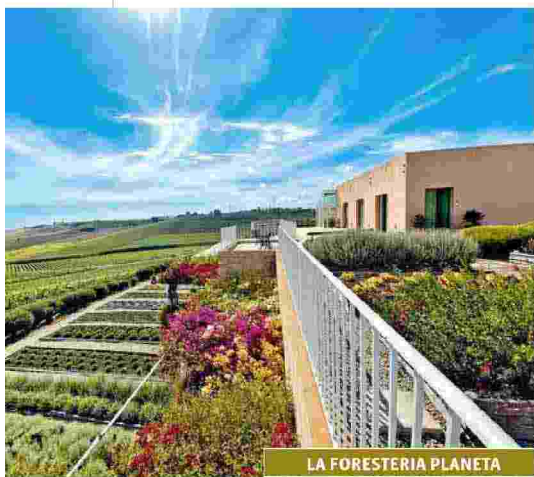
le acciottolato con scala. Nella notte del 18 aprile 1849 Giuseppe Garibaldi viene qui ospitato da Luigi Moraschi. Oggi questo hotel fa parte del patrimonio comunale e viene gestito dall'associazione Gli Angeli Onlus, che lo ha riconsegnato alla collettività nel suo rinnovato splendore. Le suites sono arredate con pregevoli pezzi di antiquariato, fra cui uno splendido pianoforte a coda Stancampiano appartenuto ai Borbone. Le sale dedicate alla primavera, al sole e al

la luna conservano affreschi e soffitti a cassettoni originali. Alle stelle è infine dedicato un piccolo gioiello architettonico: una saletta a pianta ottagonale con nicchie alle pareti e volta a ombrello, decorata con trompe-l'oeil raffiguranti guglie gotiche. Da non perdere il giardino pensile con la torre colombaia, di sapore medievale. Un'occasione di relax totale: seduti sulle panchine o al tavolino, circondati dal prato e accompagnati dal piacevole sottofondo dei giochi

Luoghi (non) comuni



BORGIO TUFFI



LA FORESTERIA PLANETA

d'acqua, oppure visitando i tre ettari di verde attrezzato del giardino degli Angeli, adiacente all'hotel.

Hotel Le Rocce Agerola (Campania)

Se la Costiera Amalfitana è conosciuta in tutto il mondo e affollata di turisti in ogni stagione, ad Agerola, paesino montano situato su una terrazza che offre un'incantevole vista sulla costa, troverete la pace. Caratterizzato da una storia antica e da una preziosa tradizione ca-

searia, questo gioiello nascosto è anche l'unico comune del territorio costiero appartenente alla provincia di Napoli. Qui merita il soggiorno l'Hotel Le Rocce, arroccato su un costone roccioso a circa 20 metri dal suolo. Dalle camere la vista spazia dalla piscina al mare. Si entra nell'hotel attraverso una grotta scavata in una parete rocciosa, un ascensore accompagna gli ospiti alle camere. All'interno, i pavimenti dipinti a mano nell'inconfondibile stile vietrese ed egregiamente preservati ricordano gli sfarzi di un tempo. La piscina dell'hotel è dotata di idromassaggio e circondata dal maestoso paesaggio montuoso, questa perla blu è il luogo ideale dove riposarsi accompagnati da un buon cocktail, dividendosi tra il solarium e i terrazzini panoramici. Lo chef patron Paolo Durazzo cura il menu con piatti basati sui prodotti del territorio, dal pescato fresco alle carni e i formaggi.

Borgio Tuffi Castel del Giudice (Molise)

Se amate le mete rurali, Castel del Giudice, nel cuore del Molise, fa al caso vostro. Borgio Tuffi ha una storia affascinante, antico aggregato attraversato

dal Sangro, è diventato un hotel diffuso ed è sicuramente degno del nome di «vacanza green». Un imprenditore del luogo non ha dimenticato la sua terra, sull'Appennino molisano al confine con l'Abruzzo. Le vecchie case abbandonate sono così state trasformate in casette di pietra per gli ospiti, utilizzando materiali originari. Dalle terrazze si possono ammirare i filari delle mele biologiche Melise, cresciute recuperando terreni fino a qualche tempo fa destinati all'incuria. Oggi qui si sente il ronzio delle api del 1° Apiario di Comunità d'Italia, termometro di biodiversità. Vicino ai meleti ci sono le piante di luppolo e orzo del nuovo birrifico agricolo Maltotale, una delle sfide vinte da questo paesino virtuoso, dove il turismo sostenibile e il ritorno alla terra sono un mantra. Con il Piano del Cibo di Castel del Giudice, infatti, è stata istituita una food policy per ridurre gli sprechi alimentari, restituire altri terreni all'agricoltura biologica e fare della salvaguardia ambientale uno stimolo all'economia locale. Infine, si può cenare, con vista sul borgo e sulle colline, nel ristorante Il Tartufo dove trovare la cucina dello chef Marco Pasquarelli.

La Foresteria Planeta Menfi (Sicilia)

Qui siamo nel cuore della produzione vinicola della famiglia Planeta, da generazioni dedicata al mondo del vino. E questo resort immerso tra i vigneti e gli uliveti di Menfi, a qualche chilometro dal mare, racconta la bellezza di una Sicilia incontaminata e il silenzio del paesaggio, avvolto solo dal profumo delle erbe aromatiche. Un giardino mediterraneo con piscina panoramica accompagna l'ospite nelle stanze dal gusto rurale quanto curato, nello stile autentico dell'ospitalità siciliana. Al centro di una natura prodiga di profumi, frutti e bellezza, la cucina acquisisce un potere evocativo grazie all'estro di Angelo Pumilia, chef originario della vicina Sciacca con esperienze al fianco di Moreno Cedroni e incursioni in varie cucine d'Estremo Oriente. Imperdibile anche la degustazione dei vini di casa: sei cantine in cinque territori che interpretano le grandi varietà siciliane e che tracciano i confini del saper fare in tutta l'isola.

(©riproduzione riservata)