

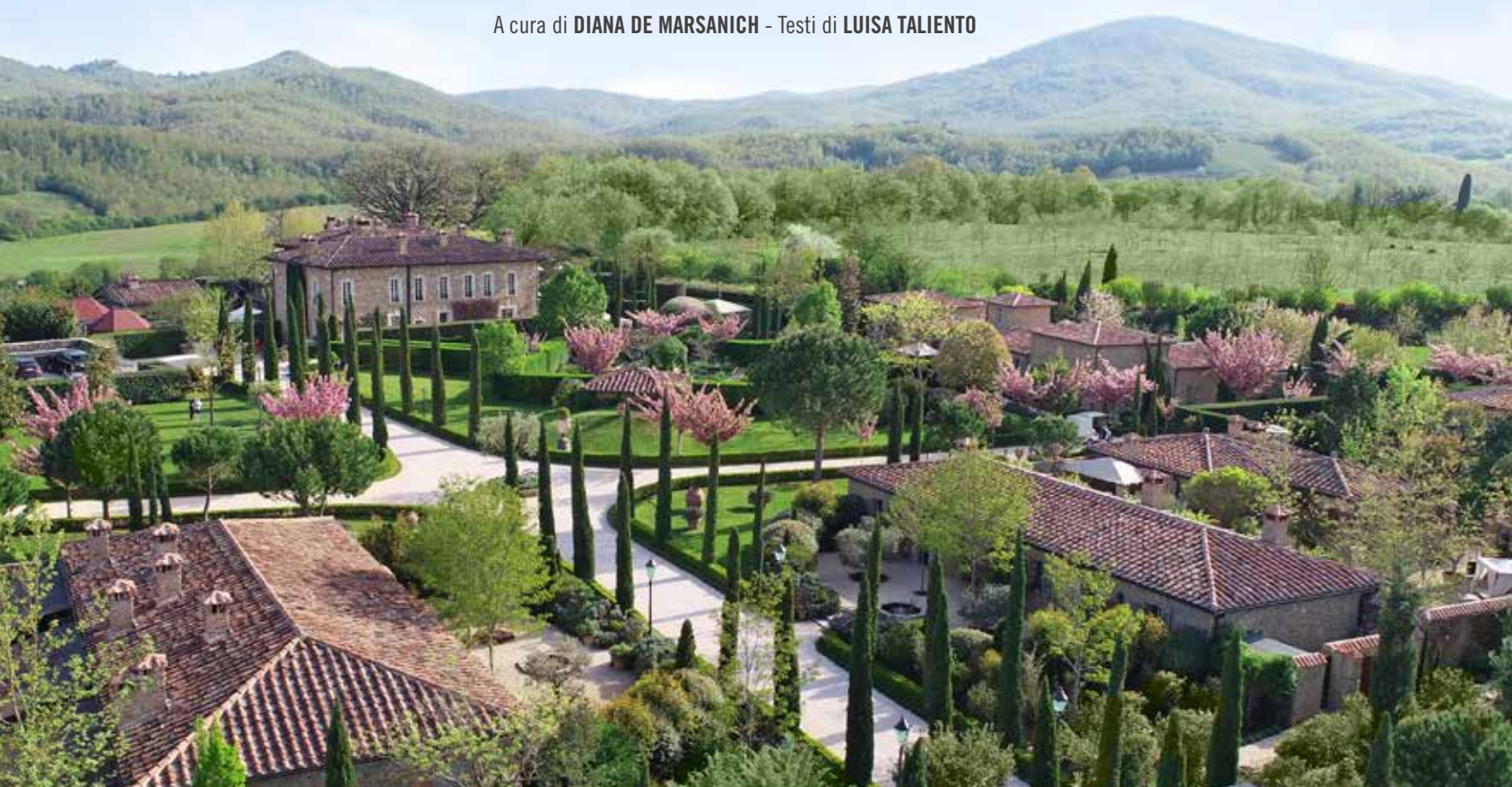
natural
RELAX

7 RESORT DAL CUORE VERDE

Con le mani nella terra

Corsi di cucina, degustazioni di olio e vino. Passeggiate balsamiche e pedalate inebrianti. Nel Bel Paese, alla scoperta di agriturismi, eco-relais e b&b amici del pianeta

A cura di **DIANA DE MARSANICH** - Testi di **LUISA TALIENTO**



TOSCANA - Borgo Santo Pietro, Palazzetto di Chiusdino

In compagnia dei contadini

Nel Medioevo era un luogo di sosta per i pellegrini. Oggi è un rifugio per chi vuole staccare dalla vita cittadina e ricaricarsi con nuove energie. Quelle che arrivano dalle primizie della terra che a Borgo Santo Pietro si possono raccogliere negli orti, e poi usare nei corsi dedicati alla cucina e all'arte delle conserve di frutta e verdura fresche. Si sta in compagnia di agricoltori che lavorano nei 120 ettari di coltivazioni biologiche o con i fattori che mungono le pecore e lavorano il latte, trasformandolo in yogurt e formaggi nel caseificio della tenuta. Fuori dal Borgo, si visitano la vicina Val di Merse, dove si trova la famosa abbazia di San Galgano, e il piccolo centro di Sovicille, con il centro storico e le case dai muri di pietra, dove fermarsi a mangiare alla Montagnola (da 30 euro, tel. 0577.314549). I dintorni invogliano a girovagare nel verde, a piedi o in bici, verso la pieve romanica di Ponte allo Spino o Villa Cetinale, inclusa nel circuito Il Parco più bello d'Italia. ►



Il complesso di Borgo Santo Pietro, ricavato da una dimora del XVII secolo, nel comune di Chiusdino, in provincia di Siena.

Dall'orto alla tavola

Un relais 5 stelle, immerso nella campagna senese, con il ristorante stellato Meo Modo e la Trattoria sull'Albero, costruita intorno a una maestosa quercia. La Spa propone terapie personalizzate viso e corpo a base di erbe fresche e materie prime che arrivano dal giardino (nella foto della pagina accanto: la infinity pool esterna). Le suite, ricavate all'interno della villa principale e arredate con mobili unici, tessuti preziosi

Stefano Scatà, Andrea Jones

e quadri originali (nelle foto, a lato: la Mora Suite e la Santo Pietro Pool Suite), si affacciano sulla campagna e i giardini privati. Pacchetto Passion of cooking di 3 notti in b&b, con due lezioni di cucina, da 2.841 euro per due persone. **Info:** Borgo Santo Pietro Palazzetto di Chiusdino (Siena). Tel. 0577.751222. www.borgosantopietro.com

dove dormire





La piscina immersa nella tenuta di Zafferana Etnea (Ct).

SICILIA - Monaci delle Terre Nere, Zafferana Etnea

Terra scura e generosa

Corsi di cucina per imparare a preparare la pasta fresca con farine pregiate. Degustazioni dell'olio di Monaci, sul pane preparato con grani antichi, e dei vini Nerello Mascalese e Carricante, prodotti con le due uve più importanti dell'Etna. Ma anche uova organiche provenienti tutti i giorni dalle galline del resort Monaci delle Terre Nere. Ci troviamo alle pendici dell'Etna, ai confini del parco nazionale che lo custodisce, in una tenuta circondata da un giardino alberato ricco di erbe profumate da raccogliere per una tisana da sorseggiare a bordo piscina. Da qui partono i trekking, per tutti i livelli, che portano dalle zone più basse fino ai crateri sommitali (i meno allenati possono optare per la funivia o le escursioni in 4x4). Decisamente più semplice, e golosa, una passeggiata nel borgo di Zafferana Etnea, con le sue chiese, i palazzi storici e Donna Peppina (www.donnapeppina.com), una pasticceria famosa per il biscotto dello sciatore ricoperto di cioccolato, che prende il nome dagli sportivi che lo gustavano alla fine delle escursioni sul vulcano innevato.



La piscina dell'agriturismo sulla collina di Garlanda (Sv).

LIGURIA - I Re Fenean, Garlanda

Nordic Walking tra gli ulivi

Bisogna salire un po' in cima, fino al borgo di Praglione, sulla collina di Garlanda dalla quale si ammira il mare cristallino della costa ligure di Ponente. Qui, in un edificio di pietra del XIX secolo, si trova l'agriturismo I Re Fenean, il cui nome s'ispira ai "Re fannulloni" francesi, esperti nel godersi la vita, come in questo piccolo eden si può fare ancora oggi. La mattina può iniziare con una passeggiata in mezzo agli ulivi centenari, per poi scendere ai mercati locali per comprare olio extra-vergine, pesto, formaggi e verdure fresche come le magnifiche quattro di Albenga: l'asparago violetto (un presidio Slow Food), il pomodoro cuore di bue, la zucchina trombetta e il carciofo spinoso. Per una passeggiata salutare c'è il borgo di Laigueglia che offre sei percorsi tra spiagge, mulattiere, sentieri del Nordic Walking Park e un lungomare che si collega con la vicina Alassio. E poi la meritata sosta al Sail Inn (da 35 euro, www.sailinnalassio.com), per mangiare il pesce nel "budello", uno dei vicoli del centro storico, e poi godersi il primo sole sulla spiaggia di sabbia fine.



Gli eco-chalet si affacciano sul laghetto naturale dell'Adler Lodge Ritten a Soprabolzano (Bz).

ALTO ADIGE - Adler Lodge Ritten, Soprabolzano

Un nido ecologico

Gli chalet non si vedono, eppure ci sono, perfettamente inseriti nel bosco alto-atesino. All'Adler Lodge Ritten, il rispetto per la natura si vive in ogni momento del giorno, dalla prima colazione con l'assaggio del miele prodotto dall'apicoltore Michael Hafner, ai piatti della cucina preparati con i prodotti delle aziende agricole locali. Molti di questi masi contadini, come il Lobishof (da 30 euro, www.lobishof.com), nei pressi del Sentiero dei Pastori, si possono raggiungere in bicicletta e sono perfetti per fermarsi a mangiare un tagliere di

salumi e formaggi. E poi si prosegue, magari per arrivare alle famose Piramidi di terra, pinacoli alti diversi metri formati da argilla morenica sulla cui cima si trova un grande maso. Una pedalata poco impegnativa porta anche al santuario di Maria Saal, situato su una piccola altura, a Longomoso, che custodisce una raccolta di ex voto ed è un luogo mariano di pellegrinaggio. Al ritorno c'è il caldo abbraccio della Spa dell'Adler, per rilassarsi tra avvolgenti profumi alpini, regalarsi una sauna o una sessione di yoga al tramonto. ►

dove dormire

Alle pendici dell'Etna

Ex dimora dei monaci Agostiniani, la tenuta di 24 ettari ha custodito il suo fascino antico (nella foto: la sala della prima colazione). Due notti in b&b con massaggio, da 926 euro per due.
Info: Monaci delle Terre Nere, Zafferana Etnea (Catania). Tel. 095.7083638.
www.monacidelletterenere.it



Relax in collina

L'agriturismo offre quattro alloggi da 2 a 6 posti letto con cucina attrezzata (nella foto: il 2 Re), impreziositi da trompe-l'oeil dell'artista Manol Bozuffi. Una settimana da 480 euro per due.
Info: I Re Fenean, Garlanda (Savona). Tel. 388.3478386.
www.irefenean.com



I profumi del bosco

Sull'Altopiano del Renon, l'Adler Lodge Ritten (a sinistra: gli interni alpine-chic) permette di soggiornare negli chalet vista lago o in suite con biosauna privata e caminetto. Il ristorante è guidato dallo chef Hannes Pignater mentre la Spa (a lato, l'area relax), offre saune

a diverse temperature, massaggi e sessioni di yoga. Due notti in all inclusive con yoga, meditazione e ingresso alla Spa da 548 euro a persona.
Info: Adler Lodge Ritten, Soprabolzano (Bolzano). Tel. 0471.1551700.
www.adler-resorts.com



La masseria Critabianca, immersa nella campagna salentina.

PUGLIA - Critabianca, Cutrofiano

Masserie e tesori barocchi

Si cammina in mezzo alle vigne e si degustano vini Negroamaro e Primitivo, si scoprono piccoli caseifici salentini, per una merenda casereccia a base di ricotta fresca. Oppure si mettono le mani in pasta per cucinare orecchiette, torte e i famosi pasticciotti, da consumare poi tutti insieme. È questa la carta di presentazione del Salento e della masseria Critabianca, nella campagna che circonda Galatina, immersa tra ulivi e fichi d'India, ma in una posizione strategica per esperienze indimenticabili. Come quella al Parco Astronomico Sidereus, nella campagna tra Salve e Pescoluse, da cui osservare con i telescopi i pianeti e i crateri lunari. Dal mese di giugno, la masseria organizza anche escursioni in barca a vela per ammirare le baie della costa e fare un tuffo in mare. E poi nelle vicinanze ci sono le città d'arte: Gallipoli, Otranto e i palazzi barocchi di Lecce, dove fermarsi al bar Cotognata Leccese (www.cotognataleccese.com), amato anche dai registi Edoardo Winspeare e Ferzan Özpetek, per assaggiare questa delizia di mele cotogne fatta in casa.



La piscina del Tema Relais nella campagna abruzzese.

ABRUZZO - Tema Relais, Francavilla al Mare

Tra mare e montagna

La grandezza di madre natura. È quello che l'Abruzzo sa regalare, soprattutto tra gli Appennini e la Costa dei Trabocchi, un fazzoletto di terra verde dove si trova la Tenuta Masciangelo. Produce vini e oli pregiati, che si possono degustare durante il soggiorno, oltre a proporre esperienze per imparare a mettere le mani nella terra. Si impara a selezionare e raccogliere le primizie dell'orto biologico (anche da portare a casa al rientro della vacanza), capire insieme agli agricoltori i migliori tempi per seminare e raccogliere, seguire corsi per cucinare le ricette tipiche della tradizione abruzzese. Senza scordare che appena oltre gli alberi e i filari della Tenuta ci sono le lunghe spiagge di Francavilla, la "Civitella", il quartiere più antico, e la zuppetta di pesce del ristorante Prospettive (da 45 euro, www.ristoranteprospettive.com), con una vista magnifica sul mare. E, per chi ama la montagna, sono imperdibili le passeggiate sui sentieri che s'inoltrano nei boschi della Maiella e del Gran Sasso che con i suoi 150mila ettari di estensione, è uno dei parchi più grandi d'Italia.



L'orto di 10mila metri quadrati, da cui si serve la cucina della Masseria Guida a Ercolano (Na).

CAMPANIA - Masseria Guida, Ercolano

I sapori del Vesuvio

Ad accogliere gli ospiti c'è Nunzia Perrot che ha scelto un team di giovani per farsi affiancare in questa tenuta agricola, che comprende frutteti e un orto di 10mila metri quadrati. Chi soggiorna alla Masseria Guida di Ercolano può esplorare la campagna per conoscere i prodotti della terra, come gli "spungilli", nobile varietà di pomodorino che cresce sul crinale del Vesuvio, con il quale si preparano passate e pelati fatti a mano, come una volta, senza aggiunta di ingredienti industriali. Tre le altre primizie: l'albicocca pellecchiella IGP, tesoro dolce e succoso dell'area vesuviana, il miele arti-

gianale millefiori e la produzione di distillati nei gusti cherry, liquirizia e agrumi. Tutto quello che viene raccolto (che si può portare anche a casa come souvenir goloso) viene impiegato nella cucina a metro zero curata dallo chef Basilio Avitabile. Soggiornare qui è anche l'occasione per visitare i magnifici scavi dei parchi archeologici di Ercolano, che secondo la leggenda fu fondata nel 1243 a.C. dal mitico eroe greco Ercole, e quelli della vicina Pompei, per poi fermarsi da De Vivo (www.lapasticceriaDEVIVO.it), per deliziarsi con una sfogliatella tiepida o una fetta di pastiera. 🍷

dove dormire

La purezza del bianco

Critabianca è una masseria del Settecento borbonico con sei camere (nella foto: La Stanza Romantica) e ristorante di cucina del territorio. Doppia in b&b da 240 euro per due. **Info:** Masseria Critabianca Cutrofiano (Lecce). Tel. 331.7668648. www.critabianca.com



Ritorno alla terra

Il Tema Relais della famiglia Masciangelo nella campagna abruzzese offre 4 camere (a lato), piscina e ristorante a chilometro zero. Doppia in b&b da 120 euro. **Info:** Tema Relais, Francavilla al Mare (Chieti). Tel. 085.9151482. www.temarelais.com



Campania felix

Si fonda sulla terre fertili della campagna vesuviana questa masseria di eco-charme costruita con pietra vulcanica. Offre solo tre suite (nella foto, a lato: la suite nella Torre), che si affacciano nel verde, anche con terrazze panoramiche

con vista su Napoli. Il ristorante propone cucina etica e sostenibile in cui si valorizza la biodiversità del territorio. Suite in b&b da 85 euro. **Info:** Masseria Guida, Ercolano (Napoli). Tel. 081.7716863. www.masseriaguida.com