

ESPERIENZE
PIACERI
PASSIONI

.lifestyle



Tenore. Juan Diego Flórez, uno dei testimonial di Rolex, che da 50 anni sostiene il mondo della classica

Mecenatismo
Perpetual music, il nuovo progetto di Rolex dedicato all'opera e ai suoi protagonisti

Il lockdown e le restrizioni attuali per gli eventi dal vivo hanno messo a dura prova molti artisti: Rolex ha pensato di organizzare tre concerti trasmessi in tutto il mondo su internet, al Teatro Rossini di Pesaro (21 agosto), alla Staatsoper di Berlino e all'Opéra Garnier di Parigi (1 e 3 settembre)



Iscriviti alla newsletter.lifestyle
Tutte le news della settimana
in un unico appuntamento
240.it/newsletter

.professioni .casa — LUNEDÌ .salute — MARTEDÌ .lavoro — MERCOLEDÌ novità.tech — GIOVEDÌ .moda — VENERDÌ .food — SABATO .lifestyle — DOMENICA

Pieds dans l'eau. Nell'estate all'aperto prendono la rivincita anche lago e laguna: novità e pop up in tutta Italia

Il fascino e la quiete di una tavola vista mare

Federico De Cesare Viola

Preferisco il rumore del mare, quando sono a tavola. E va bene anche una vista lago o laguna, l'importante è avere i *pieds dans l'eau*. Fortuna vuole che lungo i litorali italiani ci sia l'imbarazzo della scelta: ristoranti sulla spiaggia, terrazze d'albergo, lidi e chioschi dove trovare refrigerio e godersi un menù estivo, affacciati sull'acqua. La stagione 2020, in più, si sta caratterizzando per i tanti progetti inediti di qualità. Alcuni sono la versione "balneare" di locali urbani, altri sono insegne temporanee che hanno fatto di necessità, virtù: quella di raggiungere i clienti e vacanzieri con soluzioni *en plein air* (ed economicamente più sostenibili delle città che scarseggiano di turisti).

Costa agrigentina gourmet

Lo chef scaligero Giancarlo Perbellini, ad esempio, ha inaugurato la sua Locanda al Mare sulla cantidale spiaggia di Bovo Marina, a Montalegno, in provincia di Agrigento, con alle spalle la Riserva Naturale di Torre Salsa. Qui, in un bellissimo locale di legno e vetro, propone una cucina "democratica", legata alla tradizione locale ma in chiave contemporanea, che comprende anche il cous cous alla trapanese e gli spaghetti limone, vongole e prezzemolo. Anche la brigata - guidata dall'executive di fiducia Nicolò Agostini - è quasi interamente siciliana. La Locanda lavora in sinergia con *Luna Minoica Suites and Apartments*, vicina e comoda alternativa per la notte. In zona si sono trasferiti pure Mario Sansone (di origine agrigentina) e Francesco Capuzzo Dolcetta, rispettivamente patron e chef di Marzapane Roma, per lanciare un pop up restaurant da Oceanomare, storica struttura di Giancarlo Prosperi e Peppe Vita sulla spiaggia di San Leone. Dalla Capitale Capuzzo Dolcetta si è portato la sua amata brace e qui la usa per la grigliata di pesce del mercato e per il polpo rosticcato, proposte nel menù a fianco delle linguine con i ricci e della zuppa di pesce di scoglio. E a confermare il primato della regione c'è la sede di Uovodiseppia - il format pop del grande chef Pino Lucia de La Madia - al Lido Miramare di Licata.

Cestini chic sotto l'ombrellone

In Toscana, a Capalbio, c'è la nuova proposta gastronomica del Beach Club La Dogana, firmata dall'Enoteca La Torre Group, gli stessi del ristorante stellato di Villa Laetitia a Lungotevere delle Armi a Roma. Un'offerta intelligente che consente non solo di assaggiare i piatti di Francesco Rivoglia sulla terrazza affacciata sul mare, ma anche di restare comodamente sotto

l'ombrellone e ricevere un cestino personalizzato con insalate, pokè e sandwich oppure le Eat Me Box a tema. Per un aperitivo al tramonto ci si sposta ai salottini della lounge Il Doganino, con un curato servizio di mixology.

Novità e pop up su laghi e lagune

Anche su "altre" acque si moltiplicano le novità. Quelle lagunari, e più precisamente del Canal Grande, hanno accolto "Cook the Lagoon", versione felicemente adattata a Venezia della filosofia "Cook the Mountain" di Norbert Niederkofler. Lo chef tre stelle Michelin del St. Hubertus di San Cassiano è diventato consultant chef di Aman Venice, il luxury hotel custodito in un palazzo del XVI secolo, e collabora con l'executive Dario Ossola. Intanto i fratelli Alajmo, che a Venezia sono con il Grancaffè Quadri e Amo, hanno lanciato l'Hostaria in Certosa, progetto pop up in partnership con Alberto Sonino dell'approdo Vento di Venezia: dalla colazione alla cena, e anche take-away direttamente dalla barca.

Su quelle lacustri c'è lo stesso fermento: al Mandarin Oriental, Lago di Como, è arrivato il secondo tender (l'altro è ai Bagni Fiore di Paraggi, in Liguria) di Langosteria. Una terrazza sul Lario, immersa nel verde del parco botanico del resort, dove assaggiare (fino al 13 settembre) piatti creati ad hoc per il pop up e naturalmente i favolosi crudi, le ostriche e i crostacei per cui è diventata celebre l'insegna milanese. Sul Lago di Meruggio, a Verbania, accanto al ristorante fine dining ecco la nuova formula bistrot del Piccolo Lago di Marco Sacco, con cinque box a scelta da consumare all'aria aperta nel parco oppure un romantico picnic a bordo della barchetta gourmet (sia a pranzo che a cena, fino a quattro persone).

Dalle isole del Golfo alla costiera

A Capri, il bravo chef Gennaro Amitrano, già allievo di Vissani e Ducasse, ha lasciato il locale a due passi dalla Piazzetta ed è ripartito con un ristorante eponimo a Marina Piccola. Sulla tavola in terrazza arrivano la parmigiana 2.0 e gli spaghetti aglio, olio, peperoncino, ricci e cacao. La Costiera ha la più alta concentrazione di terrazze con vista mare: tra le più belle ci sono quelle del Santa Caterina di Amalfi, storico hotel della famiglia Gambardella con una discesa privata per accedere direttamente al beach club. Qui si trova il Ristorante "Al Mare", ideale per gustare



Cene stellate. A sinistra, uno scorcio del Canal Grande con la terrazza del ristorante dell'hotel Aman Venice dove è consulente lo chef trisstellato Norbert Niederkofler; a destra, il tramonto sulla baia di Portonovo dal tavolo del Clandestino susci bar di Moreno Cedroni che propone anche il piatto Afrodite (nella foto al centro). Sotto, lo chef Giancarlo Perbellini



Coste gourmet. Qui sopra la terrazza del ristorante "al Mare" del Santa Caterina Hotel di Amalfi; a fianco, la spiaggia di Capalbio con il Beach Club La Dogana. In basso, i cappellacci di melanzane e ricotta, crudo di scampi al lime e acqua di pomodoro di Langosteria pop up restaurant al Mandarin Oriental, Lago di Como



una grigliata di pesce fresco o una pizza cotta nel forno a legna. Più in alto - con un'altra prospettiva maestosa sul Golfo di Salerno - il nuovo ristorante Glicine offre una raffinata cucina mediterranea firmata da Giuseppe Stanziolo con prodotti rigorosamente del luogo: provate l'ottima pasta "miscalta" con cozze e crema di burrata.

Le perle dell'Adriatico

Esiste un'altra cittadina con la stessa vocazione golosa di Senigallia? Pro-

tabilmente no, tenendo conto che qui, nel corso della stessa giornata potete pranzare e cenare da Mauro Uliassi e Moreno Cedroni (cinque stelle Michelin in due). Due veri e propri laboratori gastronomici: il primo sulla banchina di Levante, tra il canale e la spiaggia, il secondo sul lungomare di Marzocca. Chiudiamo con gli auguri al Clandestino, l'altro format (più casual) proprio di Cedroni. Il suo susci (con la c) bar compie vent'anni e resta probabilmente

la più affascinosa tavola *pieds dans l'eau* che esista: uno chalet nel blu, dipinto di blu, della Baia di Portonovo, a pochi chilometri da Ancona, nel cuore del parco del Conero. Il nuovo menù celebrativo è dedicato all'antica Grecia e alle sue divinità attraverso piatti sorprendenti per eleganza e freschezza. Un luogo di pura magia, specialmente al tramonto, quando gli azzurri del cielo e del mare si confondono.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

METE INSOLITE

ALTO ADIGE

Osservare 5mila stelle dal cuore delle Dolomiti

La chiusura della cupola imposta dalle norme di sicurezza anti Covid non ha impedito la ripresa delle attività del Planetarium Alto Adige di San Valentino in Campo (Bolzano), che il 14 luglio si è rimesso in moto con un programma alternativo all'aria aperta. Il basso livello di inquinamento luminoso del cuore delle Dolomiti e il vasto panorama verso sud dell'astrovillaggio sono una garanzia per astronomi e "semplici" appassionati della volta celeste: con buone condizioni è possibile osservare a occhio nudo fino a 5mila stelle. Ogni mercoledì sera di agosto, il Planetarium porta i visitatori dal parcheggio all'osservatorio (parcheggio Camping) nei pressi della torbiera Tschigg per contemplare stelle e pianeti. info@planetarium.bz.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Val d'Ega. Il Planetarium organizza serate guidate. Di giorno si possono fare passeggiate con esperti astronomi

TRENTINO

Nozze in stile Sissi a Levico Terme

Il Grand Hotel Imperial di Levico Terme (Trento) è la location ideale per allestire una festa di nozze che faccia sentire gli sposi un po' come devono essersi sentite coppie famose (e non) in tempi austroungarici. L'hotel è in realtà un palazzo che sembra un castello e ha ospitato per le vacanze Sissi, l'imperatrice d'Austria portata sullo schermo da Romy Schneider con tre film usciti tra il 1955 e 1957, che raccontano le nozze della duchessa di Baviera con l'imperatore Francesco Giuseppe, celebrato nel 1853. Il parco che circonda il Grand Hotel ospita innumerevoli specie botaniche provenienti da ogni angolo del mondo, con scorci che si prestano a servizi fotografici a corredo del ricevimento. info@hotel-imperial-levico.com

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Valore aggiunto. L'hotel ha un accesso diretto alle acque termali di Levico e Vetricolo

ENOTURISMO SLOW

Gavi, weekend di festa con pilates e pic nic

Un evento diffuso che anima il territorio del Gavi tra concerti sotto le stelle, degustazioni di vino e tipicità food in vigna e cantina, percorsi in e-bike, wellness tra i filari, arte, shopping e cultura. Con "Happy Gavi Estate 2020" il consorzio di tutela del bianco piemontese promuove l'offerta enoturistica integrata della denominazione. Wine lovers e turisti potranno scoprire il comprensorio attraverso un turismo slow, sostenibile e culturale. E in tutti i weekend fino a settembre i vignaioli propongono attività nei vigneti e nelle cantine: lezioni di pilates, pic-nic e passeggiate tra i filari, degustazioni guidate accompagnate da tipicità come il formaggio Montebore, la farinata di Novi e la fugassa, ma anche pranzi, aperitivi e cene in vigna in collaborazione con chef e ristoranti della zona. www.consorziogavi.com



Degustazioni. Per tutti i weekend fino a settembre passeggiate, concerti e shopping di prodotti tipici