

cibo per le feste, con letto

Buon Natale, in locanda

A fine anno la gastronomia di campagna prepara i piatti migliori. Capponi, salumi, arrostiti, canditi e panettoni rustici. Si possono gustare, a chilometro zero, nei cenoni e nei pranzi di case e cascine. Dove dormire saporitamente. Qui tavola e sonno sono garantiti

Una tavola natalizia, ricca dei sapori autentici delle pietanze regionali d'Italia. Da assaggiare nelle locande di campagna. Dal Piemonte alla Toscana, all'Umbria.

Fuoco Variabile





Fabrizio Fegantini / DOVE

Cibo verace, natura. Sarà per la situazione economica, o per una sempre maggiore coscienza eco: queste parole d'ordine sono il nuovo credo di chi rifiuta sprechi, apparenza, mode, paesaggi sopraffatti dal cemento. Il Salone del Gusto di Torino (ottobre 2012) ha fatto registrare il record assoluto di visitatori, italiani e stranieri, con 220.000 presenze. Si conferma il trend che mette in minoranza alberghi anonimi, piatti fusion e itinerari di corsa.

Meglio un rifugio di campagna e una vacanza slow. Buoni piatti del territorio da scoprire e camere confortevoli dove rifugiarsi, immersi nella natura. Un'atmosfera perfetta nei mesi invernali o per le feste di Natale, fra caminetti accesi, panorami da contemplare, sentieri dove passeggiare. È il momento migliore per scoprire l'ospitalità di cuochi e locandieri votati all'accoglienza. Quelli di una volta, che gestiscono trattorie di famiglia da generazioni, e quelli che hanno inaugurato nuove strutture di fascino: moderne negli ambienti di design, antiche nella vocazione alla buona tavola e alla convivialità. Queste le migliori osterie con camere, dal Piemonte all'Umbria, dove i prodotti e le ricette regionali sono protagonisti, e si può anche dormire.

Piemonte

La grande veranda che ospita la sala da pranzo si affaccia sulle colline di Cesare Pavese, la distesa di vigneti di nebbiolo e la Torre di Barbaresco. A Treiso, nelle Langhe, tra le vecchie case dai colori slavati, si nasconde una delle più straordinarie tavole piemontesi, **La Ciau del Tornavento**, ospitata nel palazzo della Ciau, ex scuola litoria. All'ingresso, una magnifica affettatrice Burgers Vdf, prodotta a Bruxelles a inizio Novecento. È il regno di Maurilio Garola, chef di esperienza trentennale, premiato con una stella Michelin, e della sommelier Nadia Benech: piatti tradizionali e creazioni originali. Nei mesi freddi, il protagonista è il tartufo bianco, che insaporisce piatti da applauso come gli agnolotti al plin di Seirass cotti nel fieno



2

1. Il Ristorante Albergo del Sole, a Maleo (Lo). Specialità: risotto alla pasta di salame e vino rosso. 2. La Locanda del Capitano a Montone (Pg). Piatti con tartufo bianco.

Gilberto Malinzi / DOVE



1,3. Rosa Rosae, nel Trevigiano. Antico mulino oggi locanda di charme.
2. Lo staff del Ristorante Albergo del Sole, nel Lodigiano: piatti di carne robusti.

maggengo al burro e timo serpillio, uno dei grandi classici, o i tortelli liquidi di cardi gobbi al profumo di acciuga e burro, ma anche la zuppa in tazza: funghi, uovo poché, schiuma di parmigiano. Tra i secondi, un indimenticabile scottadito d'agnello farcito di taeggio, cervella di vitello, semolino dolce e mele. Non mancano incursioni nella vicina Liguria, con i gamberi di Sanremo impanati nella tonda gentile (la nocciola delle Langhe) e grissini. Il carrello dei formaggi è una sfilata di rarità come il Bra "ciuc" (stagionato sotto le vinacce di barbera). Tra i dolci l'imperdibile tortino al gianduia con gelato al tabacco dolce da pipa o il beneaugurante "Un po' di dolcezza, che la vita è già abbastanza amara". Il pane è fatto in casa con lievito naturale: bianco, integrale con albicocche secche, uvetta, fichi e noci, pagnottine con finocchio selvatico, coltivato nell'orto della casa. La cantina, nel tufo del-

la collina, custodisce 60.000 bottiglie di 450 produttori, per 1800 etichette. Per la notte ci sono le quattro curate camere della locanda, ricavate nel vecchio ufficio postale.

Lombardia

Pâté d'anatra con coppa piacentina, ravioli di stracotto in brodo di cappone e cannelloni di zucca, cappone ripieno e tacchinella al forno con castagne e prugne, parfait di croccante al cioccolato caldo e panettone con crema di mascarpone. Più tradizionale di così, il menu di Natale al Sole di Maleo, provincia di Lodi, non potrebbe essere. Ma tutto qui sa di tradizione, di antico. La Locanda del Sole, come recita una vecchia insegna - il nome attuale è **Ristorante Albergo del Sole** - è nata nel 1893. Gestita sempre dalla medesima famiglia Colom-

bani, ma con un background da osteria di posta che parte dal 1464. Bellissima la corte lombarda con gran portico, vite americana, enorme giardino. In questa stagione si pranza in un'ampia sala con camino, pavimenti di cotto, travi lignee al soffitto e tanto rame alle pareti. A tavola, fra gli antipasti il culatello è magnifico, il pâté d'anatra imperdibile. Fra i primi più interessanti, gli gnocchi di patate con ragù di zucca e fegatini e il risotto alla pasta di salame e vino rosso, ma anche le lasagnette al radicchio rosso e la zuppa di cipolle. C'è sempre un pesce del giorno, mentre al Piatto del Buon Ricordo - galletto alla diavola - si affiancano secondi come la doppia costata al ginepro e rosmarino e il petto d'anatra con aceto balsamico, prodotto in proprio, quest'ultimo, nella vecchia acetaia di famiglia. Si riposa in tre camere al piano superiore, arricchite con grandi tappeti e nella stessa atmosfer-

ra da antica cascina del ristorante. Il prezzo è il medesimo per tutte, ma la n. 3 ha in più un salotto con divano letto. La più graziosa è la 4, con il camino e il bel mobilone di legno antico.

Dal Lodigiano al Pavese. A Mortara si scopre **Il Cuuc** (nomignolo d'infanzia dello chef Davide Palestro), noto per le specialità d'oca. Del resto Mortara è la patria gastronomica di questo pennuto d'allevamento, con una tradizione secolare e rinnovata da Gioachino Palestro, maestro nel trattarne le carni e nella preparazione del fegato grasso e dei vari salumi. Tutti ingredienti che si ritrovano alla tavola del figlio Davide, negli antipasti, come la carrellata di stagionati e gastronomia d'oca (da sola vale il viaggio), e nel duetto di fegato grasso. Da venerdì a domenica nella sala-grigliera vanno allo spiedo e sulla graticola fiorentine, stinco di maiale, costine e quant'altro. Non mancano antipasti classici,



Gilberto Malinzi / DOYE



1 e 4. A Montone (Pg), la **Locanda del Capitano**. Doppia b&b da 120 €. Lo chef è Giancarlo Polito. 2. L'esterno di **Rosa Rosae**. 3. Pasta in red wine nella **Locanda del Molino**, a Cortona.

spesso d'ispirazione piemontese, come il cardo gobbo di Nizza con fonduta di fontina. Sempre in carta, tre o quattro risotti uno più buono dell'altro, ma anche i magnifici tortelli di stufato d'oca. Secondi piatti sempre con protagonista il volatile, ma anche sella di maialino croccante e lumache gratinate. Con 50 euro (vino a parte), promettente menu di Natale, nove piatti più i dessert: niente oca, ma più tradizionali cappone nostrano, terrina di faraona e altre squisitezze. Si riposa in una delle 18 camere che si aprono sul vecchio ballatoio prospiciente il cortile: 89 euro la doppia. Ma vale la pena di prenotare la suite, più grande e più bella: con solo 10 euro in più a notte.

La Valganna conta quattro località, due laghi e tre piccole glorie gastronomiche: lo stabilimento della Lindt (cioccolato), quello della birra Angelo Poretti e il ristorante **Tre Risotti**. Pochi chilometri a nord di Varese, fra le verdi Prealpi, in frazione Ganna, è un caposaldo della cucina locale, con digressioni lombardo-piemontesi. Con una storia centenaria (apprezzato da scrittori come Piero Chiara e Orio Vergani), si è però spostato da pochi anni nell'antica sede del prestigioso albergo Valganna, chiuso da tempo, del quale, per quanto riguarda l'ospitalità, ha mantenuto il nome. Il patron, Ruggiero Deanesi, a 86 anni è anco-

ra una forza della natura, mentre dal suo socio Sergio Gamberoni, gran pasticciere, traspare una calma professionalità. I tre risotti che danno il nome al locale sono un'unica, curiosa preparazione che contempla, con il riso allo zafferano, lumache, funghi e gamberi di fiume. Buon piatto, sebbene forzatamente disomogeneo. Scegliere il risotto non è facile: se ne possono ordinare una ventina, anche con assaggi diversi. Prima si è iniziato magari con il buffet della Valganna, salumi, sottaceti e antipastini caldi, o con il piatto del bracconiere: salumi di cinghiale, cervo e oca. E dopo? Coniglio ai sapori e pollo alla cacciatore, brasato e fegato alle mele. Da non perdere lo zabaione al Marsala. A Natale, menu di tradizione, incentrato sul cappone: ripieno e arrosto. Si può riposare in grandi camere vista giardino, dai colori diversi, tutte con parquet di legno lucido, originale del 1904.

Veneto

Quando le prime foschie avvolgono le colline nell'Alta Marca Trevigiana, cuore del Prosecco Valdobbiadene Docg, la **Locanda Marinelli** racconta la storia della famiglia: osteria con cucina fin dal 1905, in seguito trattoria, famosa per le tagliatelle al gorgonzola di mamma Nel-



3



Gilberto Malinzi / DOYE

4

Le tavole contadine

La classifica delle prime 10 d'Italia con la migliore cucina regionale: tutte le informazioni utili

	INDIRIZZO	SPECIALITÀ	PREZZI
	1^a LA CIAU DEL TORNAVENTO Indirizzo: piazza Baracco 7, Treiso (Cn), tel. 0137.63.83.33. Orari: 12.30-14.30, 19.30-21.30; gio. 19.30-21.30 (chiuso mer.). www.laciadeltornavento.it	Tartufo bianco. Agnolotti al pin di Seirass cotti nel fieno maggengo al burro e timo serpillio; maialino da latte glassato al miele e aceto di Barolo.	Menu 4 portate 60 €; da 6 80 €. C/credito: Mc, Visa.
	2^a IL CUUC - ALBERGO SAN MICHELE Indirizzo: corso Garibaldi 20, Mortara (Pv), tel. 0384.99.106, www.ilcuuc.it. Orari: 12-14.30, 19.30-21.45; dom. 12-14.30 (chiuso lun.; 25 dicembre aperto solo 12-14.30).	Tortelli di stufato d'oca e il suo fondo bruno; duetto di fegato grasso d'oca, cardo gobbo con fonduta, quartino di coscia d'oca in dolce cottura, risotto e salame.	Medio 32 €; menu a 38 e 65 €. C/credito: Ae, Mc, Visa.
	3^a LA LOCANDA DEL CAPITANO Indirizzo: via Roma 5, Montone (Pg), tel. 075.93.06.521, www.ilcapitano.com. Orari: 19.30-22; sab. e dom. 12.30-14.30, 19.30-22 (chiuso lun. e 23-26 dic., 1° gen., 8 gen. - 1° mar.).	Cappuccino di formaggi di collina con uovo di quaglia e tartufo bianco; cappelletto in brodo di cappone, ravioli di ricotta e arancia con ragù bianco d'anatra.	Medio: 43 €. C/credito: tutte.
	4^a OSTERIA LA CAMPANARA Indirizzo: via Pianetto Borgo 24a, Galeata (FC), tel. 0543.98.15.61. Orari: 12.30-14.30, 20-22.30 (chiuso mar. e 8-18 gen.).	Cartoccio di polpettine a scottadito; tagliatelle di farina di castagne con salsiccia e fagioli cannellini, involtini di verza, torta tenerina al cioccolato fondente.	Medio 25 €. C/credito: Mc, Visa.
	5^a LOCANDA DEL MOLINO Indirizzo: località Montanare 10, Cortona (Ar), tel. 0575.61.40.54. Orari: 12.30-14.30, 20-22.30 (chiuso mar. e 10 gen.-10 feb.).	Coccio di pecorino fuso con tartufo nero a scaglie; tagliatelle fatte a mano con ragù di coniglio, baccalà stufato con la bietola, carne di cinta senese.	Medio 25 €. C/credito: Mc, Visa.
	6^a I TAMASOTTI Indirizzo: via dei Ciliegi 8, Mezzane di Sotto (Vr), tel. 045.88.80.003. Orari: 20-22, dom. 12-14.30 (chiuso lun.-mer.).	Crema di zucca con robiola di capra; coscette di coniglio ripiene di verza e strofinate con erbe di campo, gallina con salsa, formaggi di malga e zucca caramellata.	Medio 38-43 €. C/credito: Ae, Dc, Mc, Visa.
	7^a TRE RISOTTI Indirizzo: via Roma 3, Ganna (Va), tel. 0332.71.97.20, www.trerisottialbergo.it. Orari: 12-14.30, 19-22 (mai chiuso).	I tre risotti (porcini, gamberi, lumache); tris di risotti, altri 20 tipi: al Barolo, con fonduta, con ossobuco, con Champagne; bagna cauda, pappardelle alla selvaggina.	Medio 36 €. C/credito: Ae, Mc, Visa.
	8^a LOCANDA DEL VINO NOBILE Indirizzo: via dei Lilla 1/3, Sant'Albino di Montepulciano (Si), tel. 0578.79.80.64, www.lalocandadelvinonobile.it. Orari: 12.30-14.30, 20-22.30 (chiuso lun.).	Cosciotto di capriolo arrosto avvolto nel lardo di Colonnata; picci fatti a mano con sugo di vitellone di razza chianina, fiorentina alla griglia con fagioli all'uccelletto.	Medio 25 €. C/credito: tutte.
	9^a ANTONELLO COLONNA RESORT Indirizzo: via di Vallefredda 52, Labico (Rm), tel. 06.95.10.032. Orari: il ristorante è aperto 24 ore su 24.	Quaglia laccata con polpetta alla cacciatora e coscio al grano; uovo di papera al tegamino, cacio e pepe, vitella, verdure, radici e castagne; zuppa di ceci e baccalà.	Medio 60-70 €. C/credito: tutte.
	10^a LOCANDA NEL CASSERO Indirizzo: via del Cassero 29/31, Civitella Marittima (Gr), tel. 0564.90.06.80. Orari: 12.30-14.30, 20-22.30 (chiuso mar. e 19 nov. - 6 dic., 15 gen. - 15 feb.).	Rivolto: focaccina croccante ripiena di pancetta e caciotta; picci alla chitarra con crema al basilico e fagiolini, cinghiale in umido con tortino di finocchio, fiorentina.	Medio 25 €. C/credito: tutte.

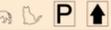
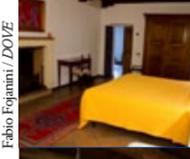
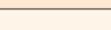
Gian Luca Moncalvi

Gilberto Malinzi / DOVE

Gian Luca Moncalvi

Gilberto Malinzi / DOVE

Dove dormire: le migliori camere

	INFORMAZIONI
	1^a ROSA ROSAE Indirizzo: via Molino 2, San Bartolomeo di Breda di Piave (Tv), tel. 0422.68.66.26, www.locanda.rosarosae.it. Prezzi: doppia b&b da 120 € (chiuso 23 dic. - 6 gen.). C/credito: Mc, Visa. 
	2^a ANTONELLO COLONNA RESORT Indirizzo: via di Vallefredda 52, Labico (Rm), tel. 06.95.10.032, www.antonellocolonnaresort.it. Prezzi: doppia b&b da 200 €; pacchetto <i>Un sogno lungo 24 ore</i> 400 €. 
	3^a LOCANDA MARINELLI Indirizzo: via Castella 5, Col San Martino (Tv), tel. 0438.98.70.38, www.locandamarinelli.it. Prezzi: doppia b&b da 90 €. C/credito: Ae, Mc, Visa. 
	4^a RISTORANTE ALBERGO DEL SOLE Indirizzo: via Monsignor Trabattoni 22, Maleo (Lo), tel. 0377.58.142, www.ilsoledimaleo.com. Prezzi: doppia b&b 120 €. C/credito: Ae, Mc, Visa. 
	5^a OSTERIA LA CAMPANARA Indirizzo: via Pianetto Borgo 24a, Galeata (FC), tel. 0543.98.15.61, www.osterialacampanara.it. Prezzi: doppia b&b da 80 €. 
	6^a CASACOCÒ Indirizzo: via Fonte del Gatto, Manziana (Rm), cell. 348.31.74.038, www.casacoco.it. Prezzi: doppia b&b da 80 € (ristorante aperto solo a chi pernotta). C/credito: no. 
	7^a LOCANDA DELLA FORTUNA Indirizzo: via San Mamante 136, Faenza (Ra), tel. 0546.64.23.18, www.locandafortuna.it. Prezzi: doppia b&b da 72 €. C/credito: tutte. 
	8^a LOCANDA DEL MOLINO Indirizzo: località Montanare, Cortona (Ar), tel. 0575.61.40.54, www.locandadelmolino.com. Prezzi: doppia b&b da 90 €. 
	9^a LOCANDA NEL CASSERO Indirizzo: via del Cassero 29-31, Civitella Marittima (Gr), tel. 0564.90.06.80, www.locandanelcassero.com. Prezzi: doppia b&b da 84 €. 
	10^a I TAMASOTTI Indirizzo: via dei Ciliegi 8, Mezzane di Sotto (Vr), tel. 045.88.80.003, www.itamasotti.it. Prezzi: doppia b&b da 100 €. 

Gilberto Malinzi / DOVE

Fabio Fojanini / DOVE

Gilberto Malinzi / DOVE

da, oggi è una raffinata locanda fra i vigneti, gestita dalla quarta generazione dei Marinelli e condotta dalla signora Elena. Tranquillità, piccoli numeri e una proposta culinaria attenta alle materie prime e ai sapori di stagione: la formula vincente della locanda si avvale da otto anni del giovane chef stellato Stefano Zanin. Un posto d'affezione all'interno del menu è riservato alle ricette della memoria, come il radicchio e fasoi della signora Nelda. Accolti da un mix sapiente di legno naturale, bianco e cuscini dai colori caldi nella stanza d'ingresso-guaradaroba, ci si accomoda per mangiare in tre luminose salette, che nella bella stagione si prolungano nel giardino. La scelta del bianco dà risalto ai dettagli e alle note di colore dei tessuti anche nelle tre camere arredate con leggerezza e gusto impeccabile, affacciate sui vigneti.

Una rara nicchia paesaggistica completamente vocata all'agricoltura tra le colline veronesi, protesa sulla vallata di Mezzane, è lo scenario del relais di campagna **I Tamasotti**. Tutt'intorno oliveti, vigne, ciliegi e boschi: lo spirito dei luoghi ha ispirato le scelte e la filosofia dell'azienda agrituristica di Alessandro e Maria Luisa Brusco. Una dimora di campagna riadattata con fascino. Ci si sente a casa, rilassandosi nelle poltroncine Ottocento davanti all'elegante caminetto acceso. La cucina di Maria Luisa ha lo stesso carattere della dimora, genuina e accurata. Le materie prime provengono dall'azienda: il pollame, la carne di coniglio e quella di maiale per preparare salami e pancette salamate, la verdura dell'orto biologico, l'olio prodotto nella proprietà, uva e marasche usate nei dessert e le straordinarie pere antiche, da gustare a colazione nelle confetture o da acquistare, come altri prodotti dell'azienda. Se ci si innamora dei vini della valle, primo fra tutti il Recioto, è possibile essere accompagnati in visita in cantine selezionate, dove sono prodotti anche i migliori Valpolicella e Amarone.

Spettacolari, nel borgo di San Bartolomeo di Breda di Piave, nel Trevigiano, le scelte d'arredo della **Locanda Rosa Rosae**, mulino del 1570 sul fiume Meolo, a 14 chilometri dal capoluogo (vedere *Dove*, ottobre 2011, pag. 111). Struttura rustica, pietra a vista, legno, cotto e pezzi d'arredo d'epoca, raffinatissimi, che creano un'atmosfera calda e particolarmente elegante in ogni angolo. Si cena (solo da venerdì a domenica) con grande buffet di antipasti e dolci, due primi e un secondo, scelti dalla casa, a prezzo fisso: 50 €. La cucina può proporre gli gnocchi di zucca, le tagliatelle fatte in casa, la zuppa di fagioli, carote e zenzero, seguiti da brasato con purè, oppure stinco e patate al forno, o porchettone cotto ore e ore con aromi.

Emilia Romagna

Nell'immaginario collettivo l'Emilia Romagna rappresenta la regione della buona cucina fatta in casa, dove rinascono i piatti della tradizione, e la gioia di vivere passa dal degustare i migliori prodotti. Niente di più vero, ancora oggi. Si contano ben 17 cibi Dop (cifra record a pari merito con il Veneto). Tutte queste caratteristiche trovano un'invidiabile sintesi nell'**Osteria La Campanara** di Pianetto, piccolo borgo appena fuori del paese di Galeata, a mezza strada tra Forlì e il Passo del Muraglione. Qui Alessandra Bazzocchi e Roberto Casamenti hanno aperto nel 2006 l'osteria. In una casa in pietra su due piani, le sedie impagliate, il pavimento in graniglia e i tavoli in legno ben si



1



2



3



4



5

amalgamano con pezzi d'arte contemporanea. Come le luci, vere e proprie sculture firmate dall'estroso brand Lucifero Illuminazione. La cucina è invece quella della tradizione, preparata con i migliori prodotti, come le squisite tagliatelle di farina di castagne, salsiccia e fagioli cannellini. Ottimi anche gli involtini di verza al tegame ripieni di carne bovina romagnola (Presidio Slow Food), mentre per finire è un classico la torta tenerina al cioccolato fondente con salsa allo zabaione. A 20 metri dall'osteria c'è la locanda, appena inaugurata. Al pianoterra la sala colazione e una zona per i prossimi corsi di cucina, mentre le camere sono al piano superiore. Tutte giocano tra arredi tradizionali e pezzi contemporanei; la più bella è La Stanza dei Giochi: ha uno scenografico bagno con enorme box doccia 170x85 con idromassaggio. Se si scende verso la Romagna, dietro Faenza si scopre un paesaggio inaspettato. Fatto di morbidi rilievi piantumati a vigneto, filari di peschi, piccole case di campagna trasformate in accoglienti strutture ricettive. In una di queste, costruita alla fine dell'Ottocento, da una decina d'anni si trova la **Locanda della Fortuna**. Una volta entrati si ha l'impressione di essere capitati nel film *Amarcord* di Federico Fellini, in un ambiente dominato da un grande salone con il camino sempre acceso. L'atmosfera è poi ammorbida ulteriormente dalla

musica jazz di sottofondo, visto che la proprietaria, Susanna Samoré, è una grande appassionata. Il menu, fatto di sapori autentici e ricette classiche, rispecchia quest'atmosfera. Tra gli antipasti, da non perdere il tagliere di salumi misti con piadina e la composizione di formaggio Ravaggiolo, con marmellate di fichi e peperoni piccanti. Non deludono, per continuare, i tipici tortelli burro e salvia e la robusta frittata di cipolla e cavolo nero. Le cinque ampie camere al piano superiore prendono il nome dal colore che caratterizza le pareti, e ricordano lo stile del ristorante, tant'è vero che ben tre sono anche riscaldate da un camino.

1. Il **Complesso Museale San Francesco** a Montone, accanto a una pieve del '300. 2. Design raffinato da **Antonello Colonna Resort**, a Labico (Rm).

Toscana

Nell'ampio territorio toscano (con il record di 35 paesi con bandiera arancione, il riconoscimento del Touring Club che premia i borghi eccellenti dell'entroterra) si realizzano ben 24 prodotti tra Dop e Igp. Tra Chianciano Terme e Montepulciano, la **Locanda del Vino Nobile** è dal 2006 un punto di riferimento soprattutto per gli amanti del buon bere. Un po' perché ci si trova in una delle zone dove il Sangiovese raggiunge i suoi massimi livelli, un po' perché il proprietario, Rosario Chiloiro, è un ottimo produttore, oltre che di olio, sia di Rosso sia di Nobile di Montepulciano. La locanda nasce dall'attenta ristrutturazione di una

vecchia casa di campagna lungo la via principale, anche se documenti antichissimi datano l'edificio addirittura come stazione di posta romana. Gli interni sono un interessante mix dove gli arredi della tradizione contadina ben si fondono con pezzi di design. La cucina è invece quella toscana tipica, preparata con i migliori prodotti del territorio, come i picci fatti a mano con sugo di vitellone di razza chianina, il coscio di capriolo arrosto avvolto nel lardo di Colonnata, la classica fiorentina alla griglia accompagnata da fagioli all'uccelletto. Per il pranzo di Natale è stato pensato un menu di sei portate dove, per 60 euro vini inclusi, non mancano né i classici cappelletti in brodo, né i più sfiziosi ravioli con crema di tartufo. Le cinque camere al piano superiore prendono il nome dai vitigni che, secondo disciplinare, possono formare il Nobile e alternano pezzi d'arredo contemporaneo, come i baldacchini in acciaio satinato, a elementi in legno della tradizione.

Prima di ripartire si può fare scorta di pecorini toscani sulla strada che porta a Montepulciano, nel caseificio Cugusi, uno dei migliori della zona (www.caseificiocugusi.it).

Ai piedi di Cortona si trova la **Locanda del Molino**, un bel casale in pietra, di proprietà della famiglia Baracchi (che ha creato il Relais & Châteaux Il Falconiere), all'interno del quale si trovava origi-

nariamente proprio un molino per frangere le olive. Appena entrati si ammirano il soffitto a volte e l'illuminazione, con grandi candelabri che caratterizza la sala principale, il camino e le comode poltrone della sala tv, i colori pastello e le pareti in pietra a vista. Anche il menu, fatto di sapori autentici e ricette della tradizione, rispecchia quest'atmosfera familiare. Tra gli antipasti il cocchio di pecorino fuso con tartufo nero a scaglie è una prelibatezza, ma sono da provare anche le tagliatelle fatte a mano con ragù di coniglio e il baccalà stufato con la bietola. Per quanto riguarda poi i vini, la famiglia Baracchi è un'ottima produttrice, tant'è che quest'anno James Suckling, critico di *Wine Spectator*, ha dato 94 punti sia al Sangiovese in purezza, sia all'ultimo nato: un 100 per cento Pinot nero assolutamente atipico per queste colline. Con una scala in pietra si sale alle otto camere. Arredate in modo semplice, si affaccia-

no tutte sul torrente che scorre parallelo alla locanda, a ricordare che il casale era un frantoio.

In Maremma, proprio nel centro di Civitella Marittima, un paesino di origine etrusca sulla sommità di un dolce rilievo, è da segnalare la **Locanda nel Cassero**. Negli ambienti rustici al pianoterra e in quelli che hanno ospitato per secoli il vecchio frantoio, sono state ricavate le cucine e il ristorante dove, tra sedie impagliate e tavoli della

3. **Osteria La Campanara**, a Galeata (FC). Cena con **25 €**.
4. Piscina della **Locanda della Fortuna**, nella campagna di Faenza. 5. Il borgo di Montone.

tradizione contadina, si può ancora mangiare il rivolto, una focaccia croccante e leggermente unta ripiena di pancetta e caciotta. Sono ottimi anche i picci alla chitarra con crema al basilico e fagiolini, la fiorentina di vitellone alla griglia e, immancabile, il cinghiale in umido accompagnato da un tortino di finocchio. Il tutto condito con l'olio nuovo. Con una scala esterna si sale invece alle camere, in travi e travicelli e pavimento in cotto, al primo e secondo piano di un bel palazzotto in pietra e mattoni. Da alcune si ha una bella vista sui tetti, ma dalla Belvedere, nel piano mansardato, si abbracciano tutte le colline circostanti.

Lazio e Umbria

Il Centro dell'Italia rappresenta a dicembre la tentazione ideale della fuga dalla città. Tra le locande di charme con la giusta ospitalità c'è **CasaCocò**, a Manziana, cinquanta chilometri da Roma: è il buen retiro di Guido Giusti, ex manager, e della moglie Costanza Nobili, architetto. Al restauro di una vecchia casa di famiglia e alla trasformazione in una locanda immersa nel verde di oltre tre ettari hanno provveduto insieme già da qualche anno, ma nella scorsa stagione hanno aggiunto agli spazi un padiglione tutto vetri, legno e mobili contemporanei di design, costruito, come tutta la proprietà, in bioarchitettura. Quando si entra si è colpiti innanzitutto dalle 350 varietà di rose antiche nel giardino che Guido Giusti cura personalmente, tanto da organizzare per gli ospiti corsi di potatura. A CasaCocò si dorme nelle due stanze dell'edificio padronale, oppure si opta per gli spazi nuovi, dove i divani e le poltrone in rovere o faggio si trasformano in letti, e gli ambienti si chiudono con pareti modulari scorrevoli. Erina Capelli, una signora del luogo appassionata di cucina, prepara colazioni profumate con torte fatte in casa, salumi e formaggi del territorio. Da qui si può partire verso il Bosco di Macchia Grande di Manziana, dove l'apicoltore Fabio Brini vende prodotti locali, formaggi e confetture (via Lazio 2, Bosco di Manziana, cell. 347.76.13.121). A CasaCocò gli ospiti si accomodano a gustare ottime fettuccine tirate a mano ai funghi porcini, zuppa di zucca, di fagioli e farro, tavolozza di salumi e formaggi, polenta con spuntature di maiale, passatelli in brodo, lombrichelli all'amatriciana, cinghiale. Per le feste la cuoca prepara un dolce tipico di Manziana, ovvero i "maccheroni di Natale": fettuccine di acqua e farina, cotte e condite con cioccolato, rum, noci tritate, vaniglia e zucchero.

È invece un padiglione tutto cemento, ferro e vetro che si staglia nel verde della campagna di Labico, a quaranta chilometri da Roma, il nuovo **Antonello Colonna Resort**, una locanda per viaggiatori contemporanei che amano il design. Tra corridoi grigi, altissimi sof-

fitti, spazi modulari, camini d'ultima generazione, sedie firmate, qui sembra di essere in un padiglione d'arte contemporanea. Lo chef Antonello Colonna ne è l'ideatore. Si può mangiare su tavoli dall'aspetto neoindustriale senza tovaglie, ma con piatti e posate ultrachic. Il menu? Il sous chef Adriano Baldassarre, non senza la supervisione di Antonello Colonna, prepara tutto il giorno – la cucina è aperta non stop – un saporito cacio e pepe espresso, una zuppa di ceci e baccalà profumata con le erbe dell'orto, ma anche piatti più costruiti, come la quaglia laccata con polpetta alla cacciatore e coscio al grano, o l'uovo di papera al tegamino, crema di pane, burro e alici, e misticanza. Si può chiedere di apparecchiare ovunque: un tavolo nella biblioteca o nella sala da pranzo, magari dopo aver fatto una sosta nella spa. Nelle 12 stanze – sei affacciate verso l'alba, sei sul tramonto – ci sono poltrone di Eames o Le Corbusier, letti candidi, bagni ipertecnologici con toilette per il trucco e docce spaziose, e c'è un menu per scegliere i cuscini. Il room service è al contrario: visto che si dorme da un grande chef può accadere che, mentre si è in camera, qualcuno bussi offrendo un assaggio di focaccia appena sfornata o un dessert. "Per Natale o Capodanno", tiene a precisare Antonello Colonna, "niente feste o cenoni. La mia cucina e i prezzi restano uguali come ho sempre fatto e il brindisi si fa tra gli ospiti con sobria eleganza".



Specialità toscane di carne alla **Locanda del Cassero**. **Petto d'anatra** (foto), fiorentina, **cinghiale in umido** e tortino di finocchi.

Andere solo per un long weekend, abbagliati dallo straordinario fondersi di verde, pietra e colline, affascinati dal lusso nascosto, ci si rifugia volentieri nella piccola **Locanda del Capitano**, nel cuore dell'Umbria, a Montone, città del condottiero Andrea Fortebraccio, il leggendario Braccio da Montone. Entro le cinta murarie che resistono indomite dal Medioevo, si incontrano le dieci camere di charme della locanda, "volutamente piccola", sottolinea sorridendo Giancarlo Polito, chef di rango e proprietario. A cena, tra tovaglie candide, flebili fiammelle di candele e quadri antichi ci si abbandona al suo "cappuccino" di formaggi di collina con uovo di quaglia e tartufo bianco, ai cappelletti fatti in casa in brodo di cappone, ai ravioli di ricotta e arancia con ragù bianco di anatra e sfoglia di pecorino affinato in visciole, al sandwich di filetto di chianina con verza croccante e porcino grigliato. Le stanze al piano superiore hanno un'eleganza semplice, con pavimenti in cotto e letti in ferro battuto. A Capodanno lo chef Giancarlo Polito organizza il "cenino", ovvero una cena appetitosa, al massimo per 40 persone, e fuochi d'artificio in terrazza. E dopo il brindisi tutti in piazza, a pochi passi, con profumi di vin brulé e caldarroste, sotto le stelle, con gli abitanti del luogo.

Invitati da Dove, Francesco Bani, Giuliana Gandini, Piera Lombardo, Gian Luca Moncalvi, Loredana Tartaglia