

percorsi

ITINERARI
DEL BUON GUSTO

a cura di **Edoardo Ceriani e Raffaele Foglia** - itinerari@laprovincia.it

l'occasione

Festival del Gutturnio, tenete pronto il calice

Una buona idea per una gita fuori porta, alla scoperta di una zona che spesso regala emozioni, e non solo quando di tratta di pensare a salumi e insaccati, che qui spesso la fanno da padroni. L'occasione, stavolta, è più che buona. E vale un bel cin cin con un corposo vino rosso che evoca grandi libagioni e allegre feste in compagnia: il Gutturnio, re incontrastato dei vini dei Colli Piacentini, primo nome che occorre alla mente quando si pensa ai nettari di questa zona, viene celebrato a Carpaneto Piacentino (provincia di Piacenza) per il quinto anno con il Festival del Gutturnio. Sarà un'occasione unica, da non perdere, e non soltanto per gli appassionati, perché la terra val bene una bella visita.

Sabato 24 e domenica 25 aprile il Castello quattrocentesco Scotti da Vigoleno che ospita il municipio si trasforma in un tempio dell'enologia, dove gli appassionati possono incontrare il Gutturnio e conoscere la sua storia, gli abbinamenti migliori e naturalmente degustarlo. Nel cortile del palazzo i produttori e i sommelier servono assaggi liberi di vini, in abbinamento con prodotti tipici che esaltano il sapore di entrambi, ed è presente l'Enoteca del Gutturnio dove è possibile acquistare i migliori vini delle Aziende presenti e confezioni enogastronomiche con i prodotti tipici Piacentini, salumi e formaggi con il Gutturnio.

La vita intorno scorre sui ritmi del Gutturnio, in una piacevole danza: al piano superiore si svolgono le degustazioni (a pagamento) guidate dai sommelier, le spiegazioni di esperti sulle caratteristiche e le possibilità di abbinamento con i salumi tipici e piatti della tradizione preparati da Chef rinomati e dai ragazzi della Scuola Alberghiera, innaffiate da Gutturnio frizzante e dagli altri vini piacentini.

Le serate saranno allietate da musica dal vivo per avvolgere il visitatore in una atmosfera unica. Durante la due giorni del Gutturnio Festival tutti i ristoranti di Carpaneto e dintorni propongono menu tipici delle valli piacentine, con abbinamento di Gutturnio e vini piacentini selezionati. Il biglietto di ingresso costa 10 euro a persona, e include in omaggio il calice per le degustazioni.

E. Cer.

la proposta

L'Hotel della Posta apre a gourmet e sommelier

Un hotel di montagna e di città allo stesso tempo, il Romantik Grand Hotel della Posta di Sondrio invita a gustare le delizie di una terra ricca, affascinante e di prodotti di eccellenza. Dalla bresaola al formaggio, dalle carni al vino di qualità, un soggiorno da gourmet offre l'occasione per scoprire sapori unici e genuini. Chi vuole rilassarsi e vivere il proprio palato può scegliere «La settimana del buongustaio», che include sei notti in bed and breakfast in camera doppia, quattro cene di tre portate, una cena degustazione di quattro portate con specialità tipiche valtellinesi e una cena degustazione di quattro portate con specialità di mare. Inoltre sono comprese una degustazione di vini locali con abbinamento di formaggi, all'interno della settecentesca Stua dell'albergo, e due lezioni di cucina di due ore ciascuna. Il prezzo è di 1040 euro a persona. Il «Weekend del buongustaio» include invece due pernottamenti in camera doppia con trattamento di bed and breakfast, un aperitivo di benvenuto, una cena degustazione con specialità valtellinesi e una con piatti di mare. Gli ospiti hanno diritto ad un ingresso alla «Fonte della Posta» Wellness e SPA e ad una lezione di cucina per apprendere l'arte della preparazione del mitico pizzocchero. Il prezzo è di 390 euro a persona. Chi vede la vacanza come un momento di approfondimento può scegliere il pacchetto «Corsi di cucina al Posta», che include tre pernottamenti con trattamento di bed and breakfast, una cena con specialità valtellinesi e una con specialità di mare e un ingresso alla «Fonte della Posta». Inoltre ecco un corso di cucina a cura dell'Accademia del Pizzocchero, un corso di cucina dello chef sulle tecniche di preparazione dei sughi mediterranei e dei loro abbinamenti e un corso di cucina generale. Il prezzo parte da 645 euro a persona. La proposta «Conosciamo il vino» è riservata agli estimatori del rosso (o bianco). Include tre notti in camera doppia con trattamento di bed and breakfast, un aperitivo di benvenuto, tre cene degustazione e un ingresso alla «Fonte della Posta». Durante le tre giornate si svolgono corsi della durata di due ore con un esperto dell'Associazione Sommelier nella settecentesca Stua dell'albergo. Si visita anche un produttore locale di vino. Il tutto è proposto a 705 euro a persona.



Uno splendido scorcio dell'Hotel Villa Ida di Laigueglia

«Topolino e Braccio di Ferro stavolta mangiano con me»

Per mamma e papà, da qualche anno a questa parte, è la rivoluzione delle vacanze, il "tutti a tavola senza capricci": gli alberghi children-friendly accolgono i piccoli ospiti con menù speciali che si ispirano alle fiabe e con ingredienti freschi e aspetto divertente, il mix vincente nel piatto baby in montagna e al mare

In vacanza con mamma e papà, senza troppo pesare su mamma e papà. Ecco una delle novità delle ultime estati, al mare e in montagna. In un momento in cui si cambiano le abitudini e può essere difficile mettere a tavola i piccoli senza scatenare proteste e pianti, arrivano alberghi children-friendly selezionati, che fanno un punto d'onore dell'aver una carta dei piatti apposta per andare incontro alle esigenze dei piccoli ospiti. E dei genitori. Menu speciali, colori, gusto e forme divertenti per trasformare il momento del pasto in un piacevole gioco e proporre ai bimbi piatti freschi e sani.

Primo 5 stelle a sorgere su un campo da golf (il Golfclub Passiria Merano), **Andreas** è un'opera d'alto ingegno ispirata dalla bellezza del territorio - **San Leonardo** in Val Passiria (BZ) - di cui ha carpito suggestioni, toni, materiali e l'idea degli sconfinati spazi che danno respiro all'anima. Qui i piccoli ospiti possono trovare un menu speciale per loro, che richiama i personaggi dei fumetti più amati. Il piatto Mickey Mouse è composto da wurstel con patatine fritte; Donald Duck presenta gnocchetti di spinaci alla panna e prosciutto; Goofy-Pippo offre cotoletta alla viennese con patatine fritte mentre il Gran Piatto dei Pirati è composto da bastoncini di pesce con patatine fritte. Per informazioni: Golf & Spa Resort Andreas*****, Kellerlahne 3, 39015 San Leonardo, in Val Passiria (BZ). Tel. 0473.491330.

Veri esperti nell'accoglienza dei bimbi, i membri dello staff del family **Hotel Villa Ida di Laigueglia (SV)**, dell'Associazione degli Alberghi del Libro d'Oro, hanno un sorriso per tutti i piccoli, e per i loro genitori. Al ristorante, oltre al

menu dei grandi si trovano due tipi di liste speciali: il menu pappe e biberoneria e il menu bambini. E ogni giorno il pomeriggio si trasforma in una festa con un appetitoso buffet di merenda. Per la preparazione delle pappe, tutti i giorni, si utilizzano brodo vegetale e passato di verdura fresco, prodotti di marca (farina di riso, mais e tapioca, semolino istantaneo, pastine di vari formati, omogeneizzati di carne e frutta), e si frullano anche alimenti freschi (prosciutto cotto, pesce, formaggi). Per i più grandi, invece, si offre un menù con ricette gustose scelte per stimolare e soddisfare l'appetito. **Hotel Villa Ida. Via Roma, 90 - 17053 Laigueglia (SV). Tel. 0182.690042.**

Spazi "dedicati" all'interno del buffet, pane e grissini speciali, un menu parallelo ma identico nel gusto a quello tradizionale: sono tantissimi gli accorgimenti, rigorosamente "gluten-free" che l'**Hotel Villa Edera** di

Moneglia (Ge) offre ai suoi piccoli ospiti celiaci. La dieta gluten-free è pensata per non sacrificare in alcun modo il gusto. Durante il giorno si possono ordinare panini imbottiti, confezionati a mano con prodotti anti allergie e per la cena viene offerto un menu "parallelo", lo stesso menu del giorno ma cucinato con alimenti senza glutine. Un esempio? Gnocchi di patate al pesto, minestrone di verdure alla genovese, spaghetti alla scogliera, ravioli alla genovese, pansoti alla salsa di noci, polpo alla ligure, pesce spada ai funghi, cozze alla ligure, "bagnun" di acciughe, verdure ripiene alla ligure, coniglio alla ligure con olive e patate al rosmarino... Per informazioni: Villa Edera. Via Venino, 12 16030 Moneglia (GE). Tel. 0185.49291 Accolgono a braccia aperte i piccoli ospiti An-

tonio e Rita Mellino, chef del Romantik **Hotel Ristorante Quattropassi di Massalubrense (NA)**. Questo rinomato ristorante affacciato sul Golfo di Napoli delizia con la sua grande cucina di mare unita ai prodotti più freschi dell'orto: il pesce proviene direttamente dalla baia sottostante. Tra le specialità di Tonino ecco il gran crudo di pesce, gli scampetti di nassa su carciofi, l'insalata di astice su fiori di campo tra gli antipasti, i paccheri al ragù di gallinella, cozze e patate, i ravioli ripieni di pescatrice e il risotto con mazzancolle e fiori di ginestra tra i primi. Per i bimbi i piatti sono proposti in versione baby, meno elaborata, con grandissima disponibilità. Via libera a gnocchi, ravioli, penne pomodoro e basilico, filetti di pesce al vapore o impanati a cotoletta. Per informazioni: Romantik Quattropassi. Via A. Vespucci 13/N. 800161 Massalubrense (NA). Tel. 081.8082800. Il **Belvedere Hotel di Riccione (RN)**, che fa parte della catena alberghiera Italy Family Hotels qualifica l'accoglienza verso i piccoli ospiti, ed ha sposato la carta dei diritti alimentari per la crescita dei bambini (Euro Toques). Offre un menu studiato appositamente dalla nutrizionista Lia Rossi Prospero. Ogni piatto dispone dell'analisi nutrizionale e anche i menù per le feste e i compleanni sono in linea con il rispetto della salute dei piccoli ospiti. Sono state create delle "fiabe commestibili" e i bambini vivono la festa in un mondo magico creato appositamente per loro. Nel delizioso ricettario baby del Belvedere Hotel ci sono specialità suddivise per età, dal biberon allo svezzamento, fino a i 5 anni e per bimbi più grandi. Il tutto ispirato alle favole e ai personaggi dei cartoni animati, come Braccio di Ferro, regalano gusto e divertimento ai bimbi e tranquillità ai genitori. Per informazioni: Belvedere Hotel. Viale Gramsci 95. 47838 Riccione (RN). tel. 0541.601506.

Edoardo Ceriani

