

CORRIERE DELLA SERA



IO

D O N N A

MILANO CITTÀ APERTA

*Aggiungi un posto a tavola,
c'è un migrante in più*

NAOMI WATTS

*Come trasformarsi
da casalinga perfetta
a regina dell'horror*

IL BELLO DEL MAROCCO

*Tra le donne che
conquistano la libertà
con l'olio (d'argan)*

CHEF RUBIO

*Il mio cibo di strada vi farà
dimenticare i cuochi-guru*

MODA

Sempre in pista

SVEVA ALVITI

**SOFFRO PER AMORE, COME DALIDA. PER QUESTO
MI HANNO PREFERITO A PENELOPE CRUZ...**

RCS

RCS MEDIAGROUP SPA N. 50 SETTIMANALE DISTRIBUITO IN ABBINAMENTO CON IL CORRIERE DELLA SERA DEL 3 DICEMBRE 2016 - POSTE ITALIANE SPA SPED. IN A.P. - D.L. 353 / 03 CONV. L. 46 / 04, ART. 1 C. 1. DCB MILANO CORRIERE DELLA SERA (€ 1,50) + IO DONNA (€ 0,50) € 2. NEI GIORNI SUCCESSIVI € 1,50 + IL PREZZO DEL QUOTIDIANO





MA ANCHE QUI / 3

Veneto, Piemonte, Emilia-Romagna

LA BRUMA CHE FA BENE ALLA GOLA

COLLI EUGANEI

Tra sentieri, castelli e cantine

Perché ci vado. Si chiama monte, ma è poco più di una collina, 255 metri, eppure il Ceva è il miglior punto panoramico per uno show della natura: i Colli Euganei che fanno capolino da un mare di nebbia. Quando la bruma si dirada, lo spettacolo continua: sono 1.200 le specie di piante che crescono lungo il sentiero del Ceva, fichi d'india nani, biancospini, eriche e corbezzoli (collieuganei.it/sentieri).

Cosa faccio. In questa terra vulcanica e fertile, ricca di vigneti, si va per cantine a degustare e acquistare il Moscato Giallo di Maeli (maeli-wine.it), i rossi e i bianchi degli Euganei da Ca' Lustra (calustra.it). Quasi un rito sedersi ai tavoli della Antica Trattoria Ballotta (ballotta.it), osteria sino dal 1605. Vini e storia anche al Castello di Lispida, monastero, poi quartier generale di Vittorio Emanuele III.

Dove prenoto. Si può dormire nella camera del re al Castello di Lispida (lispida.com) wine resort con un parco di 90 ettari. (M.G.)



In alto, la chiesa di San Biagio, a Calstelnuovo di Teolo, ai piedi del Monte Venda, il più alto dei colli Euganei. Sopra, la piscina del Castello di Lispida.



PIEMONTE

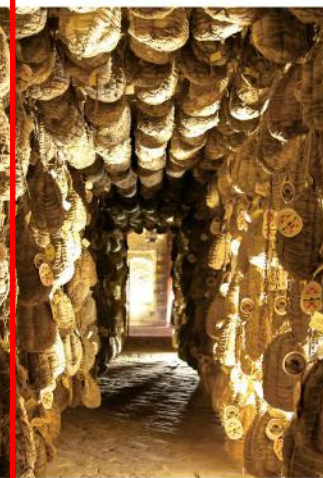
Trekking nei vigneti (dei grandi rossi)

Perché ci vado. Paesaggi: si fotografano col sole. Le Langhe no, c'è un compiacimento estetico nelle immagini dei borghi che emergono dai banchi di nebbia, arroccati sulle colline del Barolo, del Nebbiolo e del Barbaresco. Nelle vigne ovattate da nuvole di bruma. Talmente belle da valere un trekking o una passeggiata tra filari e sentieri (terrealte.cn.it; trekkinginlanga.com).

Cosa faccio. Tour anche nella più classica delle tavole regionali, al ristorante Repubblica di Perno (repubblicadiperno.it) che in realtà è un regno: della cucina piemontese, dagli agnolotti del plin alla finanziaria. Mentre il regno dell'altro grande classico, il bollito misto alla Piemontese, è il paesino di Carrù, 31 km da Cuneo. Da assaporare all'Osteria del Borgo (osteriaborgo.it) l'8 dicembre in occasione della Fiera del Bue Grasso.

Dove prenoto. Una camera con vista sulle Langhe: Rocche Costamagna (rocchecostamagna.it) a La Morra, oppure da La Torricella (latorricella.eu) a Monforte d'Alba. (M.G.)

Sopra, una stradina di Carrù (Cuneo). A destra, un vigneto di Monforte d'Alba (Cuneo). In basso, la cantina per la stagionatura dei salumi e una stanza del relais Antica Corte Pallavicina.



BASSA PARMENSE

Le stagioni dei salumi da primato

Perché ci vado. La nebbia è un vero tesoro. Indispensabile per la stagionatura dei "re" della tavola italiana, i salumi della Bassa Parmense. Il culatello e i suoi "fratelli" come il fiocchetto, lo strolghino. E la rara spalla cruda di Palasone, presidio Slow Food, che ormai producono, e vendono, in pochi. Si può trovare dai salumifici Dallatana (dallatana.it), Antica Ardenga (anticardenga.it), Bré del gallo (bredelgallo.it).

Cosa faccio. C'è un santuario del culatello che da solo vale un viaggio, anzi un weekend, l'Antica Corte Pallavicina (anticacortepallavicinarelais.it, Polesine Parmense) un relais con ristorante. Il menu degustazione presenta tutti i tipi di culatello, in diverse stagionature. E poi si visitano le cantine che risalgono al 1320, dove maturano salumi e parmigiani.

Dove prenoto. Le suite nelle torri dell'Antica Corte Pallavicina.