



FESTIVAL L'AFRICA A PARIGI
 Intenzionalmente arricchito di eventi, "100% Afrique" è il festival che a Parigi fino al 28 maggio espone tutto la creatività di un continente ancora tutto da scoprire. La Villette è il quartier generale ma sono coinvolte anche la Fondation Louis Vuitton, il Grand Palais e il Museo Dapper. Da non perdere l'esposizione fotografica en plein air nel giardino della Villette. (s.l.)

Alcuni dei migliori ristoranti italiani si trovano nelle tenute dei grandi produttori di vino. Eccoli

FEDERICO DE CESARE VIOLA

SEDERCI ALLA TAVOLA di un grande chef, ma al centro di una vigna: per un enoturista è tutta un'altra storia. Andar per cantine, oggi, non vuol dire (solo) scoprire le etichette del territorio ma anche provare alcuni dei migliori ristoranti d'Italia. Il turismo del vino sta cambiando rapidamente e la cucina diventa parte integrante della proposta delle aziende, dal Piemonte al Friuli Venezia Giulia, dalla Toscana alla Sicilia. Che oggi ci sia una nuova cultura dell'accoglienza lo dimostrano progetti come "The Grand Wine Tour", appena presentato alla Vigna di Leonardo di Milano, un viaggio attraverso diciotto cantine italiane capaci di offrire esperienze sartoriali di eccellenza (disponibili poi sul portale Musement): visite guidate, ospitalità di charme o cucina di qualità. Di questo network fanno parte, ad esempio, **Tenuta Carretta a Piovese d'Alba** e **Villa Sparina a Gavi**, i cui ristoranti sono diventati una destinazione nella destinazione. Il nome più celebre in Piemonte è naturalmente **Piazza Duomo**: oltre dieci anni fa Corsetto, oltre che sul Barolo e Barbaresco, ha voluto investire sul fine dining e oggi quello di Enrico Crippa, nel cuore di Alba, è il 15mo miglior ristorante al mondo. D'obbligo citare pure Galdo, l'insegna della famiglia Alciati simbolo dell'alta ristorazione di Langhe, che oggi si trova all'interno della **Villa Reale della Tenuta Fontanafredda**: qui lo chef Ugo Alciati propone classici come il vitello tonnato, la finaziera e, naturalmente, gli agnolotti al tosgliolo secondo la ricetta di mamma Lidia, da abbinare alle centinaia di bottiglie della carta.

Anche in Toscana sono ormai così tanti i ristoranti delle wineries da poter delineare agevolmente un itinerario dedicato: dal ristorante **Campo del Drago di Castiglione del Bosco a Montalcino** all'**Osteria del Borro a San Giustino Valdarno**, da **Rinuccio 1180 di Antinori a Bargino** alla **Foresteria di Cecchi a Castellina in Chianti**, dal **Falconiere a Cortona** al **Ristoro di Castello di Ama a Gaiole in Chianti**. Aziende di lunga tradizione che oggi si trasformano in cantine "totali", capaci di attrarre i visitatori anche grazie a strutture ricettive di livello e cucine curate e co-



DA NON PERDERE



RISTORANTE 21.5
 Tenuta Carretta Piovese d'Alba (Cn)
 Sulle colline del Roero Flavia Costa propone classici piemontesi di terra e piatti liguri



LAGALLINA
 Villa Sparina Resort Gavi (Al)
 Cucina piemontese realizzata con estro. In estate terrazza panoramica sui vigneti

Piaceri

Se lo chef lavora in cantina



LEONEFFICE
 dell'Albereta Erbusco (Bs)
 Tra i filari della Franciacorta, lo chef Fabio Abbattista gioca tra memoria e territorio.

renti con l'identità vitivinicola.

Scendendo più a Sud si fa tappa in Campania, al ristorante **Morabianca dei Radici Resort di Mastroberardino**, circondato dai vigneti di Aglianico, e al **Marenà di Feudi San Gregorio**. Nel Salento, terra del Primitivo, ecco il **Vinilia Wine Resort**, un maniero dei primi del '900 recuperato

con gusto e rispetto. Anche l'offerta gastronomica non è stata trascurata, tanto che il menù del ristorante gourmet **Casamatta** è stato creato dalla cuoca due stelle Michelin Valeria Piccini e interpretato con tecnica sicura dal resident chef Pietro Penna. Il tour si può chiudere idealmente in Sicilia, un'altra delle regioni che sta registrando

la crescita maggiore (per numeri e qualità) del fenomeno enoturistico. A **Capofaro**, lo spettacolare resort della famiglia Tasca a Salina, non si va solo per godere di un panorama unico al mondo, immersi tra le vigne di Malvasia, ma anche per assaggiare i raffinati ravioli con foglie di cappero, palamita affumicata e finocchio fermentato dell'ottimo Ludovico De Vivo. Dalle Eolie a **Menfi**, dove l'azienda **Planeta** ospita i turisti del vino nella sua **Foresteria**, un resort circondato da colline vitate e da cespugli di erbe aromatiche. La cucina si muove tra le ricette tradizionali di casa (raccolte anche nel bellissimo libro "Sicilia") e proposte più innovative firmate da Angelo Pumilia, bravo a valorizzare i prodotti dei piccoli artigiani locali.

IPRODUZIONE REGALATO



OSTERIA MALINA
 Orzano di Remanzacco (Ud)
 Ristorante di "Vigne del Malina"
 Cucina creativa



IL FALCONIERE
 Cortona (Ar)
 Ricette toscane rivisitate e piatti a base di cacciagione con vetri di casa Baracchi



RINUCCIO 1180
 San Casciano Val di Pesa (Fi)
 Cucina tradizionale toscana sulla terrazza della nuova cantina Antinori, nel Chianti



MARENÀ
 Feudi San Gregorio Sorbo Serpico (Av)
 Paolo Barrale rivisita con creatività i piatti del territorio; grandi materie prime tipiche



CASAMATTA
 Vinilia Wine Resort Manduria (Ta)
 Il menù (di Valeria Piccini) promuove i migliori prodotti artigianali pugliesi



CAPOFARO
 Malvasia & Resort Salina (Me)
 Nella tenuta Tasca, Ludovico De Vivo è autore di raffinati piatti mediterranei



LA FORESTERIA PLANETA
 Menfi (Ag)
 Tra orto e vigne, una cucina siciliana contemporanea, la firma Angelo Pumilia