



N. 31 · A. IX · 07.2026 | € 10



JAMES

SPARKLING

FOOD

WINE

TRAVEL

MAGAZINE



BELLAVISTA




BELLAVISTA
FRANCIACORTA

l'EDITORIALE

Bruno Petronilli

*Vorrei un pó
di felicità,
per favore.*



Parigi, inizio di un luglio rovente. Cena a La Coupole. Lo so, non è un ristorante gourmet. È rumoroso, affollato, caotico. I camerieri corrono senza fermarsi un istante, i tavoli si riempiono e si svuotano con una naturalezza disarmante, le conversazioni si intrecciano in decine di lingue diverse. Eppure, appena ci si siede, succede qualcosa. Ci si sente a casa. O almeno è questa la mia sensazione da quando, adolescente, rimasi sconvolto da Sophie Marceau nel film Il tempo delle mele. Era il 1980: Vic e nonna Poupette pranzano a La Coupole in un clima di felicità e spensieratezza, tra ostriche e buon vino, allora per me sconosciuto. Oltre alla fulminazione per una bellezza inimitabile, mi feci travolgere da quel modo di intendere la vita. Che può solo svolgersi a La Coupole, preso come esempio di una lunga lista (per fortuna) di locali che trovi in ogni angolo del mondo. La Coupole è semplicemente perfetta. Per chi vive a Parigi o per chi torna qui dopo quarant'anni. Per chi entra per la prima volta. Per chi ha appena ricevuto una bella notizia e vuole festeggiare. Per chi, invece, sta attraversando una giornata difficile e cerca semplicemente un posto dove sentirsi un pó meno solo.

Mentre osservavo quella sala immensa, mi sono tornate in mente le infinite discussioni sull'alta ristorazione. C'è chi parla di crisi del fine dining, chi sostiene che il modello sia arrivato al capolinea, chi immagina rivoluzioni ormai inevitabili. Io credo che il problema sia un altro. Non è la cucina gastronomica a essere in crisi. A La Coupole si spende come in un ristorante "stellato" (*ah! ho scritto quella inutile e fuorviante parola, ma per questa volta mi perdono da solo...*). In crisi ci sono quei ristoranti che hanno smesso di mettere il cliente al centro. Quelli in cui l'esperienza ruota attorno all'ego dello chef, alla voglia di stupire a ogni costo, alla necessità di dimostrare qualcosa invece di regalare un'emozione.

Per troppo tempo una parte della ristorazione ha confuso la complessità con il valore. Ha trasformato il servizio in una liturgia, il menù in un esercizio di stile, il cliente in uno spettatore chiamato ad applaudire. Ma le persone non cercano questo. Cercano di stare bene. Può sembrare un concetto banale. In realtà è il più difficile da realizzare. Far sentire qualcuno accolto, rilassato, importante. Costruire un ricordo che rimanga anche quando il sapore dell'ultimo piatto è ormai svanito.

La vera grande cucina non è quella che ti obbliga ad ammirarla. È quella che si prende cura di te. Lo stesso vale per il lusso. Il lusso autentico non è ostentazione. È sentirsi perfettamente nel posto giusto, senza che nulla pesi. È un servizio che anticipa un desiderio senza farlo notare, una sala che mette a proprio agio, un piatto che emoziona senza bisogno di spiegazioni infinite.

Forse il futuro del fine dining sarà meno autoreferenziale e più umano. Meno costruito per impressionare gli addetti ai lavori e più capace di parlare alle persone. Perché la tecnica continuerà a evolversi, la ricerca non si fermerà mai, ma tutto questo ha senso solo se resta uno strumento. Mai il fine.

Mentre uscivo da La Coupole, mi sono reso conto che quella cena non mi avrebbe lasciato il ricordo di un piatto memorabile. Mi avrebbe lasciato qualcosa di più semplice e, forse, di più prezioso. Per qualche ora ero stato bene. D'altronde, entrando, avevo chiesto: *"Je voudrais un peu de bonheur, s'il vous plaît"*.

RICREARE L'ANNATA PERFETTA



18,5+/20

James Robinson

99/100

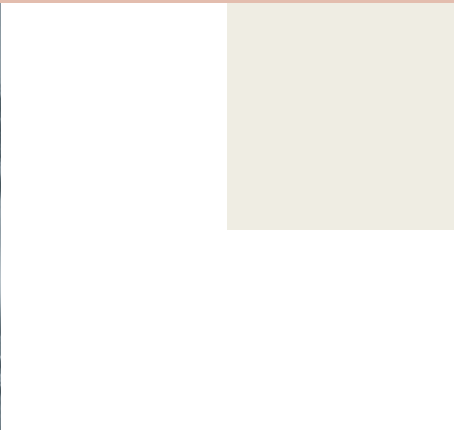
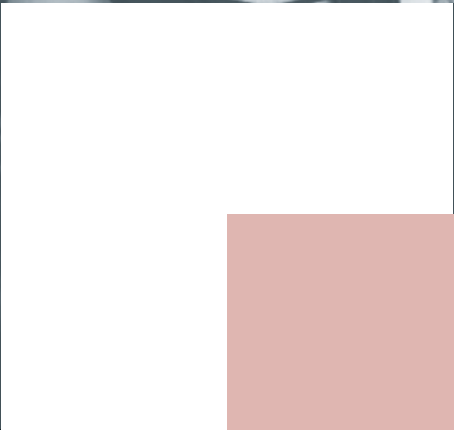
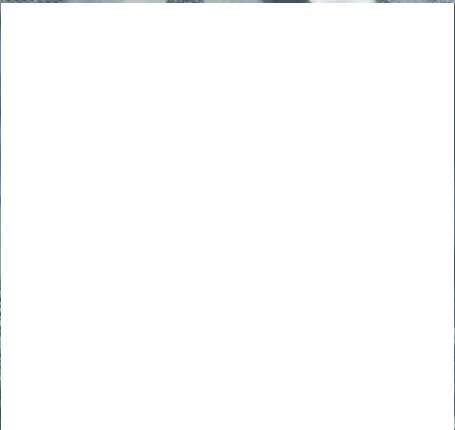
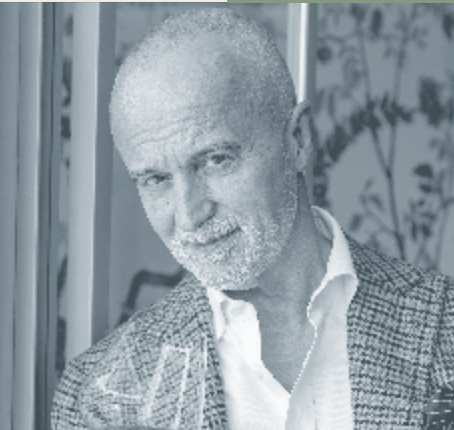
JAMES SUCKLING.COM

Grand Siècle N°27 in bottiglia. Su prenotazione.

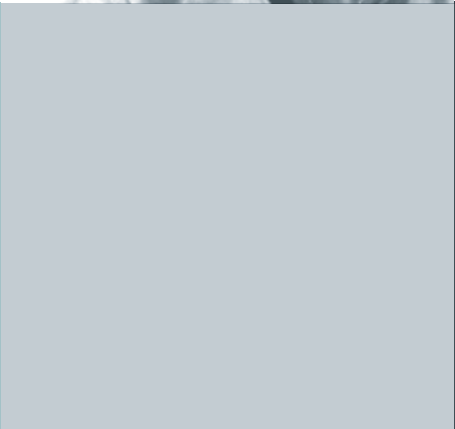
www.laurent-perrier.com



WINE
75



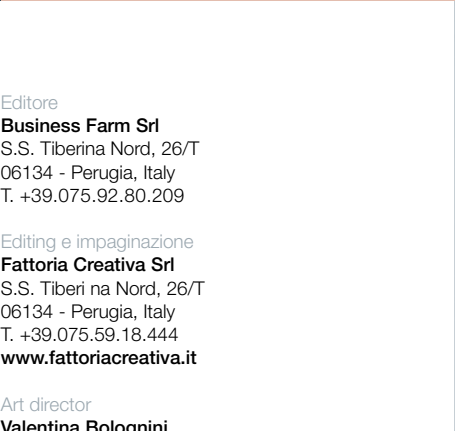
FOOD
43



TRAVELS
& CULTURE
127



SPARKLING
9



JAMES
MAGAZINE

Supplemento trimestrale a:
jamesmagazine.it
N. 31 - A. IX - Luglio 2026
Testata registrata presso
il Tribunale di Perugia
n. 6 del 12/05/2017
Redazione
S.S. Tiberina Nord, 26/T
06134 - Perugia, Italy
T. +39.075.92.80.209
www.jamesmagazine.it

Direttore Responsabile
Bruno Petronilli
direttore@jamesmagazine.it
redazione@jamesmagazine.it

Responsabile Segreteria:
Sara Carlini
segreteria@jamesmagazine.it

Hanno collaborato
Domenico Accinni
Rossana Brancato
Chiara Giovoni
Manlio Giustiniani
Andrea Grignaffini
Erika Mantovan
Alessandra Meldolesi
Mauro Parmesani
Bruno Petronilli
Stefania Petruzzelli
Manuele Pirovano
Isabella Radaelli
Giovanna Romeo
Paolo Valente
Vania Valentini
Lido Vannucchi (fotografo)
Andrea Vincenzi

Editore
Business Farm Srl
S.S. Tiberina Nord, 26/T
06134 - Perugia, Italy
T. +39.075.92.80.209

Editing e impaginazione
Fattoria Creativa Srl
S.S. Tiberi na Nord, 26/T
06134 - Perugia, Italy
T. +39.075.59.18.444
www.fattoriacreativa.it

Art director
Valentina Bolognini
Serena Cionco
Davide Germini
Niccolò Giombini
Umberto Paesani

Fotografo
Mauro Parmesani
Lido Vannucchi

Stampa
Grafiche Antiga
Grafiche Antiga SPA
Via delle Industrie, 1
I - 31035
Crocetta del Montello (Treviso)
www.graficheantiga.it



respirare. meravigliarsi.

ESTATE NELLA VALLE DI CASIES



Alpine Nature Hotel ★★★★★

STOLL



sentirsi altrove

CIN | IT021094IN1U16AM4

sparkling



10

Vania Valentini
Pierre Paillard,
Bouzy in filigrana

11

Bruno Petronilli
Col Vettoraz,
la misura del Cartizze

12

Vania Valentini
Reliance,
la luce ritrovata

13

Manlio Giustiniani
La Grande Année 2018,
misura del tempo

14

Manlio Giustiniani
Dom Pérignon P2 2008,
vite parallele

16

Manlio Giustiniani
Blanc Des Millénaires,
quarant'anni di luce

20

Chiara Giovoni
Veuve Clicquot,
la grammatica della luce

24

Vania Valentini
Ruinart, il futuro
è un'eredità

30

Giovanna Romeo
Louis Roederer,
250 anni di Heritage

34

Giovanna Romeo
Alma Rosé Assemblage 3:
arte in equilibrio

38

Manlio Giustiniani
Every note counts



Caroline Fiot

JAMESMAGAZINE.IT





Vania Valentini

RUINART

il futuro è un'eredità



Nel suo debutto italiano come Chef de Caves di Ruinart, Caroline Fiot racconta il passaggio di testimone da Frédéric Panaïotis, il ruolo di Blanc Singulier come risposta al cambiamento climatico e la sfida di custodire l'identità della Maison senza rinunciare all'evoluzione.

Succedere a Frédéric Panaïotis non significa semplicemente assumere la direzione enologica di Ruinart. Significa raccogliere una delle eredità più importanti della Champagne contemporanea, preservandone l'identità mentre il clima, le annate e la viticoltura stanno cambiando più rapidamente che mai.

È con questa consapevolezza che Caroline Fiot si è presentata per la prima volta alla stampa italiana a Milano, nel cortile del ristorante Seta all'interno del Mandarin Oriental, pochi mesi dopo aver assunto ufficialmente il ruolo di Chef de Caves della Maison.

A fare da cornice alla giornata, un percorso gastronomico firmato da Antonio Guida che ha trasformato il pranzo in qualcosa di più di una semplice degustazione: una convergenza di linguaggi, dove cucina e Champagne condividevano la medesima ricerca di precisione, equilibrio e misura. Il contesto ideale per incontrare la nuova Chef de Caves, che dal 1° gennaio 2026 ha assunto ufficialmente la guida della cantina, succedendo a Frédéric Panaïotis dopo anni di lavoro condiviso a Ruinart, un passaggio che assume un significato particolare, ancora di più quando il testimone viene raccolto da chi deve confrontarsi con una figura che ha segnato così profondamente l'identità contemporanea della Maison.

Ingegnere agronomo ed enologa, Caroline Fiot entra nella Maison nel 2016 dopo diverse esperienze internazionali e una formazione alla cattedra vino di LVMH presso l'ES-SEC Business School. Il rapporto professionale tra Caroline Fiot e Frédéric Panaïotis nasce molto prima di Ruinart. Entrambi avevano frequentato lo stesso istituto a Montpellier e fu proprio Panaïotis, come lei stessa racconta, ad andarla a cercare quasi sui banchi di scuola. Il processo di selezione che seguì fu tutt'altro che convenzionale: sette colloqui, nessuna degustazione alla cieca come si sarebbe aspettata, e una prova che non dimenticherà facilmente, una benda sugli occhi in una cucina parigina, il riconoscimento di spezie alla cieca mentre lo chef stava iniziando il servizio. Un messaggio preciso, spiega lei: oggi l'enologo non è più soltanto un tecnico di laboratorio, ma una figura capace di muoversi tra vigna, cantina e relazioni, a contatto con i clienti e con il pubblico, traducendo il vino in emozione e racconto al di là del puro linguaggio tecnico.





to climatico, ma trasformarlo in linguaggio stilistico. Se nel classico entrano trentacinque villaggi, nel Blanc Singulier la selezione si restringe a dieci o quindici, scelti alla cieca cercando i vini più espressivi e identitari. Per la prima volta nella gamma Ruinart, un Brut Nature a dosaggio zero. E il ritorno al legno: rovere francese invecchiato, mai nuovo, micro-ossigenazione per guadagnare texture senza note di legno. L'Édition 19 conta quarantasei mesi sui lieviti; l'Édition 20, attesa per la fine del 2026, porterà l'affinamento sui lieviti a cinque anni.

Le ho chiesto verso quale cuvée senta maggiore affinità personale. La risposta torna, senza esitazione, su Blanc Singulier. *“È una cuvée che abbiamo costruito insieme”, dice. “Oltre a testimoniare il cambiamento climatico, è anche l'emblema di questa trasmissione”.*

Nel suo racconto emerge però anche una dimensione più personale. Ammette di aver immaginato diversamente questo momento, pensando a una transizione che avrebbe accompagnato i 300 anni della Maison: un passaggio graduale, costruito nel tempo insieme a Panaïotis, che avrebbe dovuto esserci. Proprio per quella scadenza, nel 2029, sta già lavorando a una serie di progetti: su uno di questi era stata coinvolta da Panaïotis stesso, appena arrivata in Maison. *“Ereditare questo ruolo anzitempo ha avuto inevitabilmente un altro sapore”,* osserva con misura, lasciando intravedere il peso emotivo di un'assenza.

L'ultima domanda che le ho posto era forse la più difficile: qual è il rischio più grande per una maison storica come

Quella selezione segna l'inizio del suo percorso in Ruinart. Al fianco di Panaïotis partecipa ad alcuni dei progetti più importanti della storia recente della Maison: dagli studi sul lightstrike – il cosiddetto goût de lumière – fino allo sviluppo del packaging Second Skin e soprattutto alla nascita di Blanc Singulier, probabilmente la cuvée che oggi racconta meglio la direzione intrapresa da Ruinart. Ho approfittato dell'occasione per porle alcune domande. La prima, inevitabile, toccava il confine tra eredità e identità: capire dove finisca l'opera di custodia del lascito di Panaïotis e dove cominci, effettivamente, la sua firma. La risposta è stata immediata e quasi istintiva: *“Sono stata sua allieva”,* racconta. *“Non ho alcuna intenzione di rivoluzionare lo stile Ruinart di oggi. Voglio preservare la visione che lui mi ha trasmesso”.* Le ho chiesto come si concili questa fedeltà stilistica con le sfide del cambiamento climatico. *“Lo stile rimarrà sempre intorno alla freschezza”,* spiega. *“Ci saranno forse cambiamenti impercettibili. Ma ogni progetto deve restare ancorato ai valori fondanti della Maison”.*

I numeri raccontano una trasformazione strutturale: negli ultimi venticinque anni la vendemmia in Champagne è iniziata in agosto in otto occasioni – 2003, 2007, 2011, 2017, 2018, 2020, 2022, 2025 – mentre prima del 2003 si era verificato un solo caso isolato, nel 1976. Il ciclo vegetativo della vite si è accorciato: la regola voleva cento giorni tra fioritura e raccolta, oggi la media è scesa a ottantacinque.

Il progetto di Blanc Singulier nasce da questa presa di coscienza: non tentare di mascherare il cambiamen-



Ruinart, cambiare troppo o non cambiare abbastanza? *“Ogni progetto deve avere un filo conduttore”,* risponde. *“Non si può saltare da una parte all'altra perdendo identità”.* Corregge quasi istintivamente il singolare quando parla del lavoro enologico. *“Dovrei dire noi”,* osserva, ricordando come dietro le scelte stilistiche di Ruinart esista un'équipe composta da sei persone e a forte componente femminile. C'è una postura precisa in questo suo modo di raccontarsi: una competenza ferma e priva di retorica che ridefinisce i contorni di un ruolo storicamente declinato al maschile. Il suo mandato, del resto, si muove su un doppio binario: proteggere quell'armonia leggendaria che ha reso celebre lo Chardonnay della Maison e, contemporaneamente, governare la transizione ecologica di una viticoltura che non può più prescindere da un pianeta che cambia. Non sorprende quindi che riprenda un termine caro a Panaïotis: *“simplicité”,* fusione tra semplicità e complessità.

Una filosofia che punta a vini immediati e leggibili, pur nella complessità della ricerca sulle diverse identità che lo Chardonnay assume nei villaggi selezionati dalla Maison, dalla Côte des Blancs fino al Massif de Saint-Thierry. In fondo, la sfida che attende Caroline Fiot si gioca proprio in quel delicato punto di equilibrio della *“simplicité”*: preservare una visione senza cristallizzarla, lasciando che il tempo, il clima e le annate continuino a ridefinirne l'espressione senza alterarne l'identità.

www.ruinart.com



DEGUSTAZIONE

sparkling

RUINART BLANC DE BLANCS

Abbinamento: Ostriche con patate, friggittelli, caviale e salsa allo Champagne.

100% Chardonnay da 25–30 villaggi diversi, 20–30% vins de réserve, dosage 7 g/l. Fiori bianchi, agrumi luminosi e craie sono il cuore pulsante di un naso che trova nella purezza espressiva dello Chardonnay la propria cifra distintiva. Il limone, la scorza di cedro e la mineralità gessosa dominano la scena, lasciando emergere solo in secondo piano leggere sfumature fumé e accenni di nocciola. La bocca ne è il riflesso più fedele: setosa, avvolgente, immediata nella lettura ma tutt'altro che semplice, sostenuta da una freschezza misurata e da un equilibrio che rappresenta forse meglio di ogni altra cuvée il celebre goût Ruinart.



RUINART BLANC SINGULIER EDITION 19

Abbinamento: Astice blu arrosto con bagna cauda, seppia e bisque alla vaniglia.

100% Chardonnay, assemblaggio composto per il 77% da vini della vendemmia 2019 e per il 23% da vini provenienti da una Réserve Pépétuelle, di cui una metà conservati in botti di rovere e l'altra in tini di acciaio inox. Brut Nature (dosage 0 g/l). Un olfatto luminoso, teso e di millimetrica precisione, scandito da bergamotto, cedro, scorza di lime e una traccia gessosa e salina, profondamente Ruinart. Più che sull'ampiezza, si esprime per verticalità, energia, sfumature di mandorla fresca e tocchi fumé. Al sorso la materia è importante e profonda, ma continuamente attraversata da dinamismo e slancio vibrante. Uno Champagne capace di coniugare volume e purezza, sostenuto da una freschezza agrumata che allunga il finale in una scia salina di nitida persistenza. Splendida edizione, sostenuta da una delle annate più brillanti degli ultimi anni.



DOM RUINART 2013

Abbinamento: Spigola con cavolfiore, ribes rosso e salsa al Vin Jaune.

100% Chardonnay da villaggi Grand Cru, solo inox, minimo 9 anni sui lieviti, tiraggio con sughero (presa di spuma), dosage 5,5 g/l. Figlio dell'ultima annata vendemmiata tra settembre e ottobre, si distingue per profondità, tensione e precisione, con agrumi, cedro e delicati richiami floreali che si intrecciano a sfumature di craie, pietra focaia e polvere di caffè; il sorso coniuga materia e slancio, sostenuto da una trama gessosa di notevole finezza, mentre il sughero utilizzato in presa di spuma ne amplifica la tessitura senza alterarne l'equilibrio. Lungo, salino e luminoso, chiude su una persistenza gessosa di rara eleganza. In uno stato di grazia.

DOM RUINART 2009

Abbinamento: Pera al tè bianco con chantilly al limone, salsa alle erbe e sorbetto alle foglie di tagete.

100% Chardonnay da villaggi Grand Cru, dosage 5,5 g/l. Figlio di un'annata solare e di una maturità importante, il 2009 apre su un naso profondo, compatto, giocato su nocciola tostata, agrumi gialli, tè, caffè e un'impronta gessosa. Non cerca l'immediatezza ma l'autorevolezza della stratificazione. Il sorso riflette questa monumentale struttura: è denso, materico, con una bollicina finissima assorbita nella trama. Agrumi e tostature accompagnano una progressione rigorosa che colpisce per compostezza e densità.



 CODA NERA
salmone affumicato

 CODANERA
SELVAGGIO D'ALASKA

 CODANERA
GRAN RISERVA
salmone affumicato

 CODANERA
RISERVA
salmone affumicato

www.codanera.it

food



44

Andrea Grignaffini
I cento custodi
del gusto

47

Rossana Brancato
L'anello del Gattopardo

49

Rossana Brancato
Profondamente
rosso

50

Bruno Petronilli
Sons & Daughters,
California Dreamin'

56

Stefania Petruzzelli
La quarta parete del gusto

60

Bruno Petronilli
Ekstedt, il fuoco dentro

66

Bruno Petronilli
Alessandro Rapisarda:
Coda Nera e altre storie di mare

70

Alessandra Meldolesi
Mauro Uliassi,
con il tecnigrafo dei sensi



Harrison Cheney



EKSTEDT

il fuoco dentro

A Stoccolma, Niklas Ekstedt ha trasformato brace, fumo, ghisa e legna in un linguaggio contemporaneo. Una cucina nordica che non cerca l'effetto primitivo, ma il senso profondo di una tecnica nata dalla sopravvivenza e oggi diventata racconto.



Stoccolma ha una luce diversa, anche quando il cielo resta sospeso in quella chiarezza nordica che sembra non decidere mai del tutto se diventare sera. Per due giorni la città è stata il mio campo di osservazione di un modo di intendere la tavola che non ha più nulla di periferico rispetto alle grandi capitali storiche della gastronomia europea. La sera prima, da Röda Huset, il viaggio era iniziato attraverso una grammatica liquida fatta di ingredienti scandinavi, acidità non convenzionali e cocktail pensati come piccole architetture di territorio. Il giorno successivo, a pranzo, Sperling & Co aveva mostrato l'altra faccia della città: il fuoco come gesto diretto, sociale, quasi urbano, applicato alla cultura della griglia contemporanea.

Ma è da Ekstedt, la sera, che il discorso trova il proprio centro. Il ristorante apre nel 2011 nel cuore di Stoccolma e costruisce da subito la propria identità attorno a una scelta radicale: cucinare senza gas, senza elettricità, senza scorciatoie tecnologiche. Solo fuoco vivo, forno a legna, stufa in ghisa, braci, fumo, cenere, legni diversi e il controllo millimetrico del calore. Potrebbe sembrare un manifesto arcaico, ma in realtà è l'esatto contrario. Qui il ritorno all'origine non

è nostalgia, ma tecnica. Non è folklore, ma precisione.

Niklas Ekstedt lo racconta con quella naturalezza di chi ha trasformato una biografia in una cucina. È nato nel nord della Svezia, in una zona di montagne, neve e villaggi rurali; i genitori vendevano verdure e fiori nei mercati all'aperto, seguendo il passo breve e severo delle stagioni. La cucina arriva quasi per caso, attraverso una scuola alberghiera scelta inizialmente per restare nel luogo in cui era cresciuto. Poi un insegnante vede in lui qualcosa, chiama il padre e gli dice che quel ragazzo, spesso irrequieto, ha talento. Da lì parte un viaggio che passa dagli Stati Uniti, da Charlie Trotter's a Chicago e L'Orangerie a Los Angeles, poi da El Bulli nel 1999, quindi da Copenaghen, dove lavora accanto a René Redzepi prima che la nuova cucina nordica diventi un fenomeno globale.

Eppure l'identità di Ekstedt nasce davvero dopo. Nel 2007 chiude il suo primo ristorante, si trasferisce a Stoccolma, passa un periodo lontano dalla cucina professionale e comincia a restaurare una casa nelle isole. Studia le vecchie cucine svedesi, la ghisa, il modo in cui il fuoco non serviva soltanto a cuocere, ma a scaldare la casa e a tenere in vita una famiglia durante gli inverni del Nord. È qui che la sua visione prende forma: non una cucina scenografica del fuoco, ma una cucina che riconosce nel fuoco una funzione culturale, domestica, antropologica. Lo chef lo sintetizza



muoversi sul confine tra dolcezza, iodio e acidità, senza mai perdere nitidezza.

Il fuoco, da Ekstedt, non brucia il prodotto: lo interpreta. La langoustine confit con rosa e semi di girasole, la quaglia affumicata nel fieno con pastinaca e levistico, l'agnello primaverile al ginepro con ramson e asparagi verdi raccontano tre registri diversi della stessa grammatica. In alcuni passaggi il fumo è quasi impercettibile, una memoria aromatica più che una firma; in altri diventa struttura, profondità, ombra. Ma non è mai un trucco. Non c'è nulla di urlato, nulla che voglia trasformare l'esperienza in un esercizio muscolare.

Durante l'intervista, Ekstedt insiste proprio su questo punto: il menù nasce prima dalla tecnica che dagli ingredienti. Si viaggia per capire come un luogo cuoce, non soltanto cosa produce. Ad Austin si cerca il barbecue, in Italia la pizza nel forno a legna; nel Nord, secondo lui, la grammatica passa da fermentazione, affumicatura, ghisa, betulla, ginepro, melo, gestione del calore. La materia deve essere svedese e locale, ma ciò che la rende davvero identitaria è il modo in cui viene cucinata.

È una posizione interessante, perché evita sia il provincialismo sia l'esotismo. Ekstedt non difende una purezza

con una frase che sembra contenere tutto il senso del suo lavoro: *"In Italia si mangiava per sopravvivere, qui si cucinava per sopravvivere"*.

La differenza è decisiva. In quella frase il fuoco smette di essere un effetto spettacolare e diventa struttura di pensiero. La legna da raccogliere per l'inverno, i funghi da conservare, gli alimenti da fermentare, il calore da amministrare senza sprechi: tutto appartiene a una logica di pianificazione e sopravvivenza che oggi Ekstedt traduce in un linguaggio estremamente contemporaneo.

Il menù Spring lo dimostra con una sequenza lunga, essenziale, quasi liturgica. Rabarbaro conservato, topinambur e cream cheese; renna affumicata al ginepro con mirtilli fermentati e cetriolo; flatbread in ghisa con uova di vendace e polline di finocchio; ostrica gigas lavorata al flambadou con caviale di storione. La partenza è netta: acidità, fumo, fermentazione, grasso, materia marina e radice vegetale. Ogni boccone sembra porsi una domanda precisa: quanto può essere moderna una tecnica antica, se viene privata di ogni compiacimento?

La risposta arriva lentamente, portata dopo portata. Il gambero crudo affumicato a freddo, con yogurt e prugne verdi, lavora su una tensione lattica e vegetale che pulisce il palato senza raffreddare il racconto. Il pane a lievitazione naturale cotto nel forno a legna, con burro e siero, ha la forza primaria delle cose necessarie: non interrompe la narrazione, la fonda. La capasanta cotta nelle braci, con patata e olivello spinoso, mostra invece quanto questa cucina sappia





za immobile. Sa bene che la stagione eroica della nuova cucina nordica ha cambiato il mondo, dimostrando che non era necessario trovarsi a Parigi, Roma o Lione per produrre alta gastronomia. Ma sa anche che ogni movimento, se diventa dogma, finisce per irrigidirsi. Il futuro, dice, sta in una tavolozza più ampia: la cucina nordica deve restare se stessa, ma convivere con molte altre espressioni, senza chiudersi in una formula unica. Questa apertura si vede anche nel team, composto da sedici nazionalità. In una cucina così fortemente radicata nel Nord lavorano cuochi arrivati da Argentina, Francia, Giappone, Grecia, Italia e molti altri Paesi. È un paradosso solo apparente: quanto più una tecnica è identitaria, tanto più può diventare comprensibile e condivisibile. Il fuoco, in fondo, è un linguaggio universale; a Ekstedt diventa però un idioma svedese, con accenti precisi, legni riconoscibili e una memoria che non ha bisogno di essere spiegata troppo.

La parte dolce prosegue senza rotture: Gammel Pär Wrångbäck al forno con uva e waffle, uva spina conservata con anice issopo e latte, soufflé d'orzo al forno a legna con ginepro e abete rosso, meringa flambé con bacche conservate e semi di finocchio, fieno tostato con marzapane ai semi di zucca e miele. Anche qui la dolcezza non cerca mai la carezza facile. È una chiusura coerente, più botanica che zuccherina, più atmosferica che decorativa.

Si viaggia per capire come un luogo cuoce, non soltanto cosa produce

Alla fine resta una sensazione chiara, non quella di una cucina primitiva, ma di una cucina che ha scelto l'essenziale per diventare più complessa. Ekstedt non mette in scena il passato. Lo interroga, lo misura, lo attraversa con strumenti contemporanei. La brace, la ghisa, il fumo e la fermentazione non sono elementi di stile, ma dispositivi di memoria. E forse proprio per questo la cena non lascia l'impressione di un esercizio tecnico, bensì quella di un racconto necessario: la dimostrazione che il futuro della cucina nordica può ancora nascere da ciò che, per secoli, ha permesso semplicemente di attraversare l'inverno.

Il prossimo progetto dello chef guarda ancora più indietro e, insieme, più avanti: lo studio di antiche tecniche baltiche di conservazione e fermentazione subacquea di pesci e vegetali. Prima della refrigerazione, le acque fredde e stabili dell'arcipelago potevano diventare dispensa naturale. Ekstedt vuole riportare quel sapere dentro il presente. Non per archeologia gastronomica, ma per ampliare ancora il vocabolario di una cucina che continua a cercare nel passato una forma credibile di futuro.

RÖDA HUSET

La sera precedente, il viaggio gastronomico a Stoccolma era iniziato da Röda Huset, "la casa rossa" affacciata su Sergels Torg. Il progetto applica al mondo del cocktail alcuni principi tipici della cucina nordica contemporanea: ingredienti locali, stagionalità, acidità costruite senza ricorrere necessariamente agli agrumi classici, attenzione alla provenienza e alla narrazione del territorio. La Scandinavian Cocktail Experience, servita in un ambiente intimo al piano superiore, si presenta come una degustazione liquida in più passaggi: un percorso dove mela, olivello spinoso, bacche, erbe, carote e materie prime scandinave diventano struttura aromatica, non semplice decorazione. Una tappa utile per comprendere come Stoccolma stia elaborando un'idea di avanguardia non solo gastronomica ma anche mixologica.



SPERLING & CO

Il pranzo del giorno successivo da Sperling & Co ha mostrato un volto diverso della città: quello di una griglia europea contemporanea, sociale, elegante e diretta. Situato in Sturegatan 6, nel quartiere di Östermalm, il ristorante guidato da Michael Andersson mette il fuoco al centro di un progetto più urbano rispetto a Ekstedt, ma ugualmente fondato su materia, tecnica e precisione. Tagli selezionati, cotture alla brace, un'impostazione internazionale e una carta dei vini orientata tra Vecchio Mondo e Stati Uniti definiscono un luogo pensato per una convivialità alta, dinamica, senza rigidità. Se Ekstedt lavora sul fuoco come memoria, Sperling & Co lo interpreta come gesto contemporaneo di piacere e condivisione.

www.ekstedt.nu
www.rodahuset.nu
www.sperlingco.se

DA MONTALCINO AL MONDO FROM MONTALCINO TO THE WORLD

Da pionieri, con la forza di radici secolari, guardiamo oltre l'orizzonte, portando i valori unici di Montalcino in tutto il mondo. Una filosofia che si riflette nei nostri vini, simbolo di crescita, ricerca continua, accoglienza e rispetto ambientale. Un mondo di esperienze uniche, coltivato con passione e autenticità. Per una tradizione capace di sorprendere. Sempre.

banfi.it



for a better wine world

wine



Michel Reybier

76

Erika Mantovan
Borgogna,
tra luci e ombre

78

Bruno Petronilli
Mongrana,
vento di Maremma

80

Bruno Petronilli
Domaine des Tourettes Blanc,
l'altra voce dell'Hermitage

81

Bruno Petronilli
Kurtatsch, la nuova geografia
del Gewürztraminer

82

Manlio Giustiniani
Mahtani,
Maremma "su misura"

84

Vania Valentini
Çobo Wine,
rinascimento albanese

88

Paolo Valente
L'evoluzione
del Langhe Doc

92

Mannuele Pirovano
Lumbardia,
el mè amor

96

Andrea Vincenzi
Cos d'Estournel,
il Maharajah di Saint-Estèphe

102

Bruno Petronilli
Domaines Ott,
stella di Provenza

106

Giovanna Romeo
Baglio di Pianetto,
destino "alto"

110

Paolo Valente
Timorasso,
l'oro del Tortonese

114

Domenico Accinni
Ad esempio,
a me piace il Sud

118

Stefano Tesi
Querceto di Castellina, ottant'anni
nel cuore del Gallo Nero

122

Paolo Valente
Kalterersee,
"Schiava" d'amore



MAHTANI MAREMMA “SU MISURA”

Manlio Giustiniani

Tra mare, macchia mediterranea e una viticoltura di precisione, Tenuta Mahtani interpreta con un approccio contemporaneo un territorio di antica vocazione in una nuova espressione di eleganza enologica. Anche “in bianco”.

Nel cuore della Maremma toscana, dove la brezza del Mar Tirreno incontra una natura ancora autentica e selvaggia, nasce Tenuta Mahtani. Un progetto che racconta una nuova idea di Maremma, dove il rispetto del territorio incontra una viticoltura contemporanea orientata alla massima espressione del terroir. Queste terre, già abitate dagli Etruschi che ne avevano intuito la straordinaria vocazione agricola, custodiscono ancora oggi un patrimonio naturale di rara integrità. Qui la presenza dell'uomo non altera il paesaggio, ma lo accompagna con discrezione, modellando un armonioso anfiteatro di vigneti immerso nella macchia mediterranea. La Maremma rappresenta oggi uno dei territori più dinamici della viticoltura italiana. I suoli ricchi di galestro e alberese, la costante influenza delle brezze marine, il clima mediterraneo e le marcate escursioni termiche tra giorno e notte creano condizioni ideali per una viticoltura di qualità. Accanto al Sangiovese, protagonista della tradizione toscana e al Vermentino, negli ultimi decenni hanno trovato qui una nuova e sorprendente espressione anche i grandi vitigni internazionali, capaci di coniugare

eleganza, profondità e una forte identità territoriale. I vigneti di Tenuta Mahtani sono dotati di un moderno impianto di irrigazione a goccia alimentato da un lago artificiale di circa 15.000 metri quadrati che raccoglie acque piovane e sorgive locali, confermando un approccio attento alla gestione sostenibile delle risorse idriche. L'azienda sorge in un territorio che fu prima culla della civiltà etrusca e poi di quella romana, da sempre riconosciuto come luogo privilegiato per coltivare la terra e prosperare grazie alla sua posizione strategica. Oggi questo straordinario scenario si apre verso il Golfo di Follonica, Castiglione della Pescaia e Punta Ala, un orizzonte di luce che completa uno dei paesaggi vitivinicoli più affascinanti della Toscana. Funzionalità, innovazione tecnologica e sostenibilità ambientale rappresentano i principi ispiratori della cantina, costruita ai piedi dei vigneti. Qui tradizione e modernità convivono in perfetto equilibrio: la vinificazione parcellare avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, con un sistema centralizzato di rimontaggio che consente di valorizzare al meglio l'identità di ogni parcella.

DEGU STAZIO NE

VERMENTINO 2022 DOC MAREMMA TOSCANA

Primo millesimo da Tenuta Mahtani, ottenuto da 100% Vermentino e realizzato in sole 10.000 bottiglie, è certificato biologico. Le uve vengono sottoposte a una pressatura soffice, seguita dalla fermentazione alcolica in vasche d'acciaio a temperatura controllata tra 14 e 16 °C, quindi da un periodo di affinamento in bottiglia che ne completa il profilo espressivo. Nel calice si presenta con un luminoso giallo paglierino dai riflessi dorati. All'olfatto si distingue immediatamente per intensità e precisione. L'apertura è dominata da eleganti richiami floreali di camomilla, acacia e taglio, ai quali seguono nette sensazioni di erba di campo appena tagliata, rosmarino e macchia mediterranea. La componente fruttata è ricca e sfaccettata, con richiami di pesca gialla, albicocca, mela, ribes bianco e delicate note di nespola, accompagnati da fresche sensazioni agrumate di kiwi e pompelmo. Il quadro aromatico si completa con sfumature di tè alla pesca, miele, vaniglia, leggere note mentolate e un delicato accenno di pepe bianco. L'assaggio evidenzia un ingresso avvolgente e complesso, sostenuto da una vibrante freschezza e da una decisa impronta sapida che accompagna lo sviluppo gustativo con grande energia. La persistenza aromatica è lunga e precisa, mentre il finale, marcatamente salino, richiama con forza la vicinanza del Mar Tirreno, restituendo tutta l'identità del territorio. Un Vermentino dalla spiccata personalità, ancora animato da una giovanile esuberanza che lascia intravedere un interessante potenziale evolutivo e rivela con autenticità la sua inconfondibile anima tirrenica.

ROSÉ DELLA MAREMMA 2022 DOC MAREMMA TOSCANA

Primo millesimo nel 2022, il Rosé di Tenuta Mahtani nasce da 100% Sangiovese, interpretato in una chiave ispirata ai grandi rosati provenzali. Realizzato in sole 10.000 bottiglie e certificato biologico, viene ottenuto attraverso una pressatura soffice delle uve, seguita dalla fermentazione in acciaio a temperatura controllata tra 14 e 16 °C e da un affinamento in bottiglia che ne raffina l'equilibrio espressivo. Nel calice si presenta con un delicato rosa tenue dai luminosi riflessi buccia di cipolla, elegante e cristallino. All'olfatto si distingue per finezza e precisione, con un bouquet che richiama piccoli frutti rossi freschi, lampone e fragolina di bosco, accompagnati da delicate note agrumate di scorza d'arancia e mandarino. Completano il profilo aromatico un raffinato intreccio di fiori bianchi, lievi sfumature di vaniglia e sottili richiami speziati che ne ampliano la complessità. L'assaggio evidenzia una trama elegante e ben definita, sostenuta da una vibrante freschezza e da una marcata sapidità che donano slancio e profondità. La consistenza è appagante, mentre i richiami di frutta dolce accompagnano una lunga persistenza che culmina in un finale armonioso di straordinaria piacevolezza. Un rosato di carattere, capace di coniugare l'immediatezza della beva con una personalità autenticamente mediterranea.

www.tenutamahtani.it





Famiglia,
Montagna,
Emozioni.
Dal 1925.



Family Hotel & Apartments Vioz ***
Via dei Cavai, 10 | Pejo Fonti (TN) | Val di Sole | Trentino
www.hotelvioz.it

travel



128

Isabella Radaelli
Les Trois Rois,
il tempo giovane della storia

132

Isabella Radaelli
Sensoria Dolomites,
lusso per l'anima

136

Andrea Matteucci
Genova,
crêza di bellezza

142

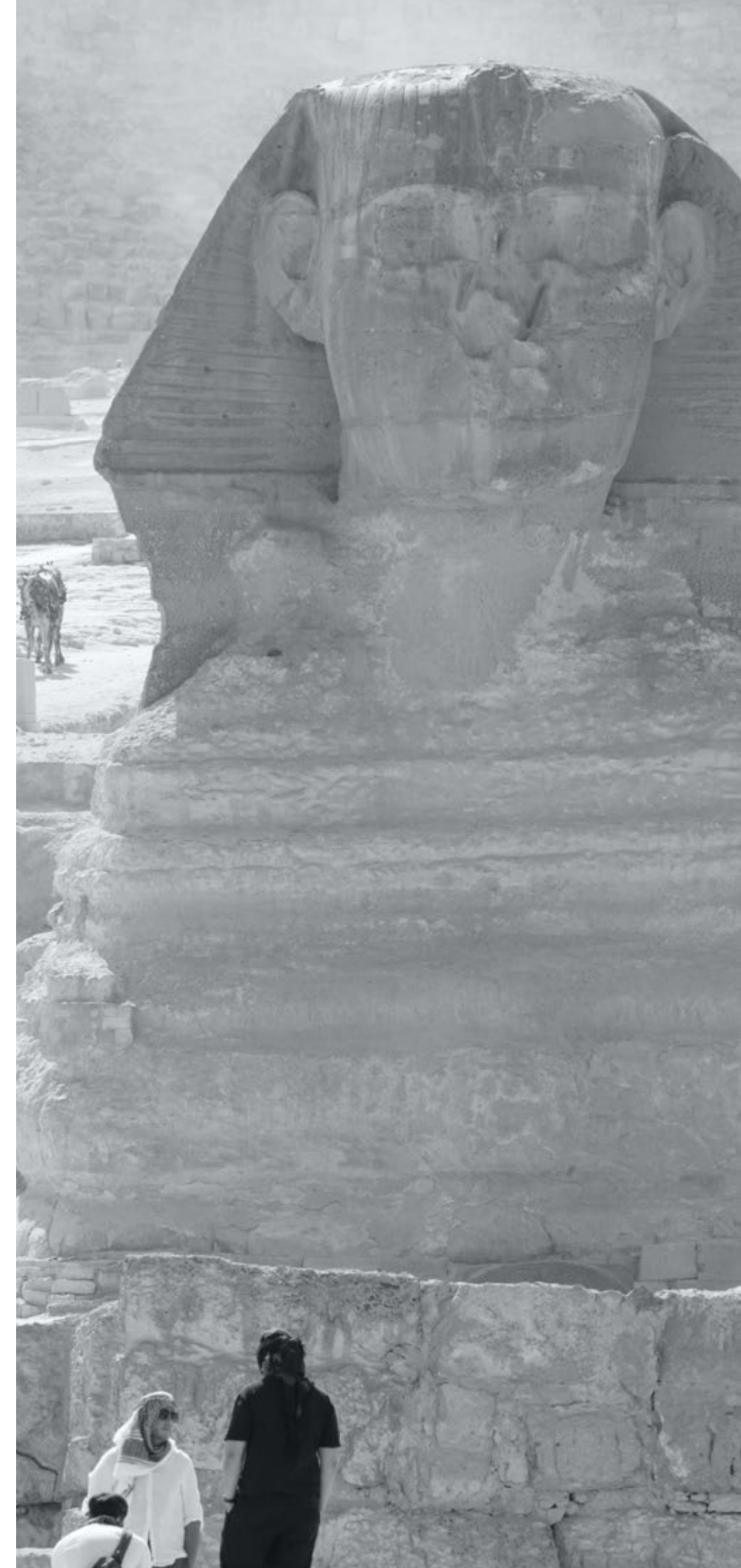
Mauro Parmesani
Dove l'Africa
guarda l'Europa

148

Mauro Parmesani
Il Cairo, il respiro
eterno del Nilo

154

Isabella Radaelli
Praga,
eclettismo ed eleganza



Egitto

Photo credits Mauro Parmesani



DOVE L'AFRICA GUARDA L'EUROPA

Finalmente Tangeri. Ogni volta che ci arrivo, mi sembra di non averla mai visitata prima. Questa volta ci sono arrivato da Bergamo, con un volo diretto Ryanair che in due ore e mezza ti fa dimenticare l'Europa e ti accoglie in terra d'Africa come un figlio che torna a casa. Finalmente Tangeri, la città sospesa come un miraggio, tra due mondi che non hanno mai smesso di cercarsi. La città della libertà ambigua, che sfugge alle definizioni. Come scrisse Paul Bowles: *"Tangeri è più un sogno che un luogo"*.

Tangeri non è però solo una città di frontiera. È una soglia. Lo capisci appena metti piede nel dedalo della medina, dove le voci si rincorrono tra i vicoli e il bianco delle case riflette una luce che non è più europea, ma nemmeno del tutto africana. Tangeri è sempre stata questo: un luogo di passaggio, di attesa, di trasformazione. Negli anni Cinquanta e Sessanta, mentre il mondo cercava nuove coordinate, qui arrivarono scrittori in fuga da tutto, o forse in cerca di qualcosa che non sapevano ancora nominare. Jack Kerouac, Allen Ginsberg e soprattutto William S. Burroughs, l'"Old Bull Lee" della Beat Generation, trovarono in questa città una libertà che altrove era impossibile. Qui Burroughs scrisse *Il pasto nudo*, un'opera frammentata e visionaria, figlia diretta di questo caos ordinato che è Tangeri.

Camminando oggi tra i caffè della kasbah e le terrazze affacciate sul mare, si ha la sensazione che qualcosa di

quell'energia sia rimasto. Non è nostalgia, né mitologia: è una vibrazione sottile, come se la città continuasse a parlare a chi ha voglia di ascoltare. La prima vera immersione avviene al Grand Socco, una piazza che non è solo un luogo, ma un movimento perpetuo. Taxi che si incrociano, venditori, anziani seduti a osservare il tempo che passa. È qui che la città moderna si apre verso la medina, come se esitasse un attimo prima di entrare nel suo passato.

Attraversare quella soglia significa accettare di perdersi. La medina di Tangeri non si impone con monumenti grandiosi; piuttosto, si svela lentamente. Vicoli stretti, muri chiari, porte consumate dal tempo. È una medina vissuta, più che mostrata. Ogni angolo ha una funzione, ogni passaggio un ritmo quotidiano. Non è costruita per stupire, ma per esistere. Poi, quasi all'improvviso, si arriva al Petit Socco. Più raccolto, più intimo. Qui il tempo sembra essersi stratificato: caffè che un tempo ospitavano scrittori, spie, figure sospese tra legalità e mistero. Oggi è più quieto, ma resta quella sensazione sottile di essere in un luogo che ha visto troppo per essere davvero innocente.

Salendo ancora, la città cambia volto. La Kasbah domina dall'alto, con le sue mura e le sue aperture sul mare. Da qui lo sguardo si allunga fino all'Europa, visibile nelle giornate limpide. È un punto di controllo, ma anche di contemplazione. Qui Tangeri sembra fermarsi e prendere coscienza di sé. Più in basso, il porto racconta un'altra storia. Navi, merci, passaggi. Da sempre questo è un punto di contatto, ma anche di tensione. Africa ed Europa si sfiorano senza mai confondersi del tutto. Tangeri vive di questo equilibrio instabile.

Ma Tangeri non trattiene. Ti spinge oltre. La strada verso Tétouan si insinua tra colline verdi e improvvisate aperture sul Mediterraneo, fino a raggiungere una città che sembra custodire un tempo diverso. Se Tangeri è movimento, Tétouan è memoria. La sua medina, patrimonio UNESCO, è una delle più autentiche del Marocco. E quest'anno è stata nominata Capitale Mediterranea della Cultura e del Dialogo assieme a Matera, con un programma che mira a rafforzare i legami tra le sponde del Mediterraneo.

Tétouan non ti accoglie con lo stesso impatto emotivo di Tangeri, ma si lascia capire con maggiore profondità. La sua medina è diversa. Più ordinata, quasi geometrica rispetto al labirinto di Tangeri. Si percepisce un'altra eredità: quella andalusa. Dopo la caduta della Spagna musulmana, intere comunità si rifugiarono qui portando con sé architettura, arti, modi di vivere. La città conserva ancora quella memoria, come se fosse stata custodita con attenzione. Camminare nella medina di Tétouan significa attraversare una continuità culturale. Non c'è la stessa rottura tra passato e presente: tutto sembra appartenere a un unico flusso. E poi, all'improvviso, si entra nel quartiere spagnolo. Strade larghe, edifici ordinati, facciate europee. È un'altra città dentro la città. Qui

Mauro Parmesani testo e foto

Da Tangeri a Tétouan, fino alla città blu di Chefchaouen, il Marocco del Nord si rivela come un territorio di soglie, memorie e passaggi: un paesaggio sospeso tra Mediterraneo, Atlantico, identità andaluse e nuova ospitalità contemporanea.





il tempo è quello del Novecento, del protettorato, di un'idea di modernità importata e adattata. Il contrasto è netto, ma non violento. Piuttosto, è come leggere due capitoli diversi dello stesso libro.

Il bianco non abbaglia, protegge. Le strade sono più raccolte, e ogni porta sembra custodire una storia stratificata nei secoli. Tétouan è una città che non si concede subito: bisogna rallentare, osservare, lasciare che siano i dettagli a emergere. La porta si apre con lentezza, come se anche il gesto avesse imparato a rispettare il silenzio del luogo. Dentro, la luce è filtrata, trattenuta. Tétouan custodisce ancora tracce di una presenza che per secoli ha fatto parte del suo respiro quotidiano, ma che oggi sopravvive in forma quasi invisibile.

Leon Ventolina è il custode dell'ultima sinagoga della medina. Non serve che lo dica: lo si intuisce dal modo in cui

si muove, dalla cura con cui sfiora gli oggetti, come se ogni cosa avesse ancora una voce da proteggere. In tutta la città vecchia, gli ebrei rimasti sono appena sette. Un numero che pesa più del silenzio che lo circonda. Per pregare, servirebbe essere almeno in dieci. Il minyan, la soglia minima perché la comunità esista davvero. Così i tabot restano nascosti, non per scelta ma per necessità, come parole che non possono più essere pronunciate ad alta voce.

Leon non indulge nella nostalgia. Racconta piuttosto un presente fatto di assenze. Le nuove generazioni se ne sono andate, verso l'Europa, verso Israele, inseguendo altrove ciò che qui non era più possibile trattenere. Anche i suoi figli hanno seguito quella rotta: Málaga, dall'altra parte del mare, così vicina da sembrare quasi raggiungibile a vista, nelle giornate limpide. C'è qualcosa di profondamente

mediterraneo in questa distanza breve e definitiva. Mi parla del figlio, ventiquattro anni, un chiringuito affacciato sull'acqua, crostacei freschi e tavoli pieni. Una vita che continua, altrove. Qui, invece, resta la custodia. Non come resistenza, ma come forma di fedeltà.

C'è una dimensione silenziosa a Tétouan, fatta di gesti ripetuti e mestieri antichi. Non è immobilità, ma continuità. Anche il commercio, qui, ha qualcosa di diverso: meno esibizione, più relazione. Poco più avanti, tra vicoli che sembrano ripiegarsi su sé stessi, il mare torna a farsi presenza, anche se non si vede. Hamid lavora qui. O meglio: riemerge qui. Da oltre quarant'anni fa il palombaro. Scende lungo i fondali del Mediterraneo marocchino fino a ottanta, novanta metri, dove la luce si assottiglia e il tempo cambia consistenza. Lì sotto raccoglie il corallo, l'oro rosso, strappandolo con pazienza alla roccia, in un gesto che ha qualcosa di antico e necessario.

Non c'è eroismo nel suo racconto. Solo abitudine. Le mani, però, tradiscono tutto: segnate, precise, abituate a riconoscere la materia prima ancora dello sguardo. È con quelle che, una volta risalito, trasforma il corallo nel piccolo laboratorio di casa. Lo lava, lo lavora, lo restituisce a una forma che possa attraversare il tempo. Il suo negozio è poco più di una stanza nel cuore della medina di Tétouan. Devi cercarlo per trovarlo. Dentro, il rosso dei coralli accesi contrasta con il bianco delle pareti, come se portasse con sé una memoria del mare che non vuole dissolversi. Come scriveva Fernand Braudel, *"il Mediterraneo non è solo un mare, ma uno spazio di civiltà sovrapposte, dove il tempo si deposita"*. Hamid, senza saperlo, ne è parte. Continua a scendere, ogni giorno, lungo quella stratificazione invisibile. Non per nostalgia. Per necessità.

Tra le botteghe e i cortili nascosti, si percepisce una forma di autenticità rara, non costruita per il visitatore ma vissuta quotidianamente. Tétouan non cerca di stupire. E proprio per questo resta. Tangeri e Tétouan non sono solo due destinazioni vicine. Sono due modi diversi di raccontare il Marocco del Nord. Una guarda verso il mondo, inquieta e aperta. L'altra guarda dentro se stessa, custodendo una memoria più definita. Tra le due, il viaggio non è fatto di chilometri, ma di passaggi sottili. E forse è proprio questo che resta: la sensazione di aver attraversato non solo luoghi, ma identità in dialogo continuo. Poi, quasi all'improvviso, la strada sale. Le curve si stringono, l'aria si fa più fresca e tra le pieghe del Rif appare Chefchaouen, la città blu. Ma definirla così è riduttivo. Chefchaouen non è un colore. È una variazione continua dello stesso colore. Le pareti, le scale, i vicoli: tutto è immerso in una gamma di azzurri che cambiano con la luce, dal celeste lattiginoso al blu profondo. Camminare qui è come entrare in una dimensione sospesa, dove il tempo perde consistenza e il





passo rallenta senza che tu te ne accorga. Non c'è bisogno di cercare nulla. Basta lasciarsi attraversare.

Ogni angolo offre una composizione perfetta, ma mai artificiale. Le porte socchiuse, i vasi, i tessuti stesi ad asciugare, le arance lavate nell'acqua fresca: tutto sembra disposto con una cura involontaria, come se la bellezza fosse una conseguenza naturale e non un obiettivo. Eppure, anche qui, sotto la superficie estetica, c'è una storia di rifugi e identità. Fondata da esuli andalusi ed ebrei sefarditi, Chefchaouen porta dentro di sé l'idea stessa di riparo. Forse è per questo che chi arriva sente, per un attimo, di appartenervi.

Intorno, il territorio amplia ulteriormente il racconto. Ad Akchour, la natura prende il sopravvento: cascate, sentieri, acqua che scava la roccia. È un ritorno a un ritmo essenziale, lontano dalle stratificazioni urbane. Sulla costa, Cabo Negro e le spiagge di Tamuda Bay offrono un'altra variazione. Qui il Mediterraneo si apre senza tensioni, in un paesaggio più disteso. È una dimensione di pausa, dove il viaggio rallenta e si semplifica. E poi ci sono luoghi come il Royal Mansour Tamuda Bay, dove questa semplicità viene reinterpretata al massimo livello di sobrietà, eleganza e raffinatezza, per offrire uno stile di accoglienza dal sapore antico e dal gusto contemporaneo.

Tangeri, Tétouan e Chefchaouen non sono solo tre tappe, ma tre modi di esistere. Tre equilibri diversi tra apertura, memoria e contemplazione. Intorno a loro, il paesaggio del nord del Marocco continua a trasformarsi, senza mai perdere coerenza. Alla fine, ciò che resta non è una sequenza di luoghi, ma una serie di passaggi. Di cambiamenti quasi impercettibili, che definiscono un territorio più attraverso le sue sfumature che attraverso i suoi confini. Dalla soglia inquieta di Tangeri, dove tutto può accadere, alla memoria stratificata di Tétouan, fino alla sospensione quasi irrealistica di Chefchaouen, il Marocco del Nord si rivela come un luogo di passaggio tra stati d'animo diversi. Forse è questo che lo rende così potente. Non ti chiede di capire. Ti chiede di lasciarti cambiare. E quando torni indietro, attraversando di nuovo lo Stretto, ti accorgi che qualcosa è rimasto lì, tra quelle strade bianche e blu, tra il vento dell'Atlantico e il silenzio delle montagne. Non sapresti dire cosa. Ma sai che ti appartiene.

ROYAL MANSOUR TAMUDA BAY, IL MEDITERRANEO IN FORMA DI RESPIRO

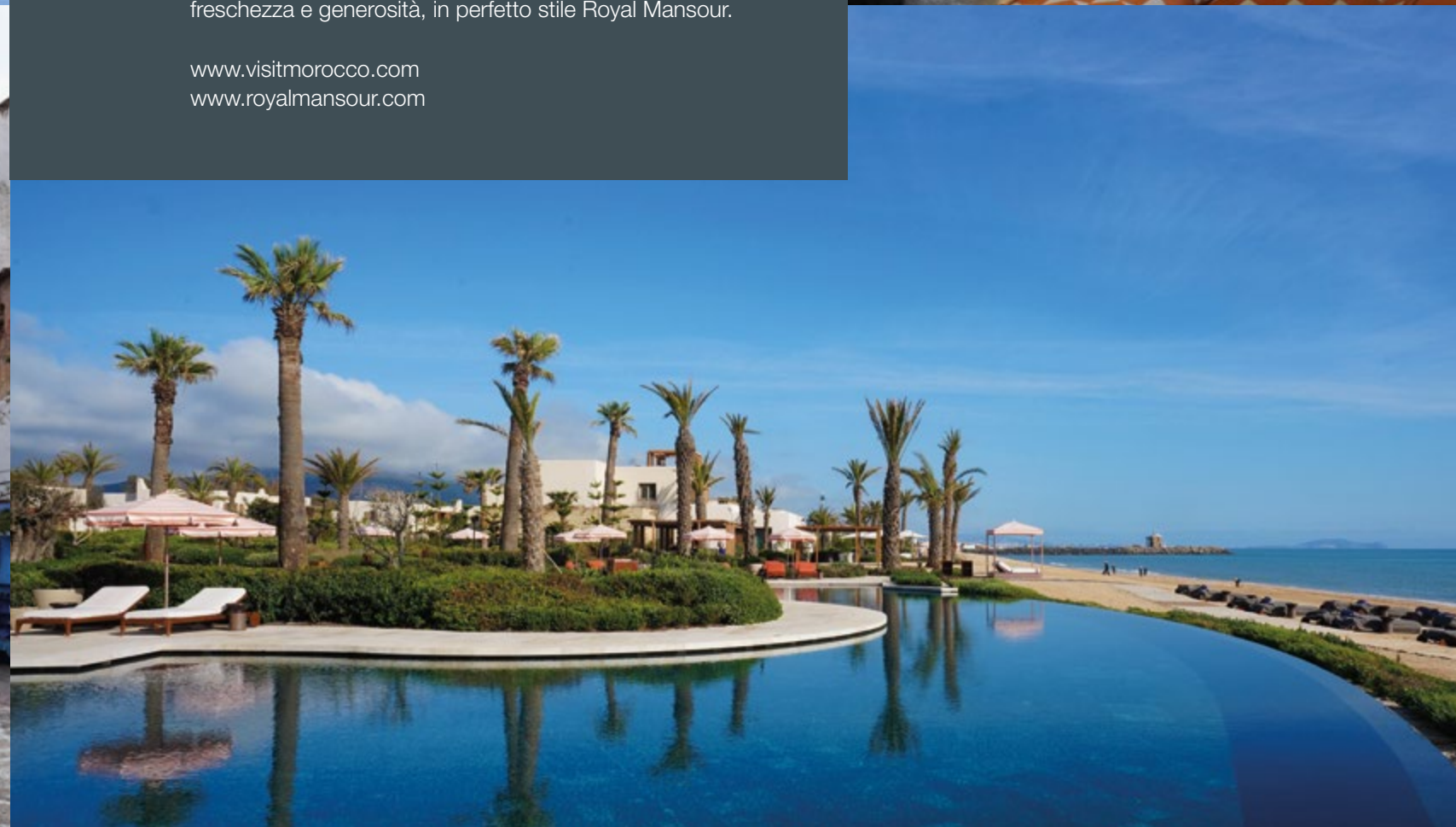
L'elegante Royal Mansour Tamuda Bay si trova tra Tétouan e Tangeri, lungo 650 metri di spiaggia di sabbia finissima sulla baia di Tamuda. Terzo indirizzo della Royal Mansour Collection, celebra questa regione del Mediterraneo occidentale attraverso l'arte dell'ospitalità, dell'alta cucina e del benessere. Architettura raffinata, giardini profumati e una proprietà di 10 ettari disegnano una parentesi di quiete dove il profumo della brezza marina, il mormorio delle onde e la luce del sole mediterraneo diventano parte dell'esperienza.

Nella hall spicca la sala delle conchiglie, le cui pareti sono ornate da 95.000 conchiglie che riproducono motivi geometrici della cultura amazigh. Poi i giardini, nei quali si distribuiscono 55 sistemazioni ultra-lussuose, progettate in stile mediterraneo e armoniosamente integrate nella magnificenza naturale circostante. Ogni spazio racconta la bellezza del litorale con un tocco chic ed elegante, in un'oasi di serenità dal servizio impeccabile, tra attività ricreative e momenti di rigenerazione nei 4.300 metri quadrati della Medi-Spa, pensata per ritrovare forma fisica e mentale.

Non meno centrale è la dimensione gastronomica, con un bouquet di sapori affidato a tre interpreti internazionali: Le Méditerranée, ristorante dedicato al mare e alla cucina spagnola, porta la firma di Quique Dacosta; La Table propone l'eleganza francese di Éric Frechon; Coccinella, il ristorante italiano della proprietà, è legato all'universo dei fratelli Alajmo. Soggiornare in questa oasi di comfort significa sospendere il tempo e assaporare il ritmo di vita mediterraneo, trasportati in una parentesi di piacere, freschezza e generosità, in perfetto stile Royal Mansour.

www.visitmorocco.com

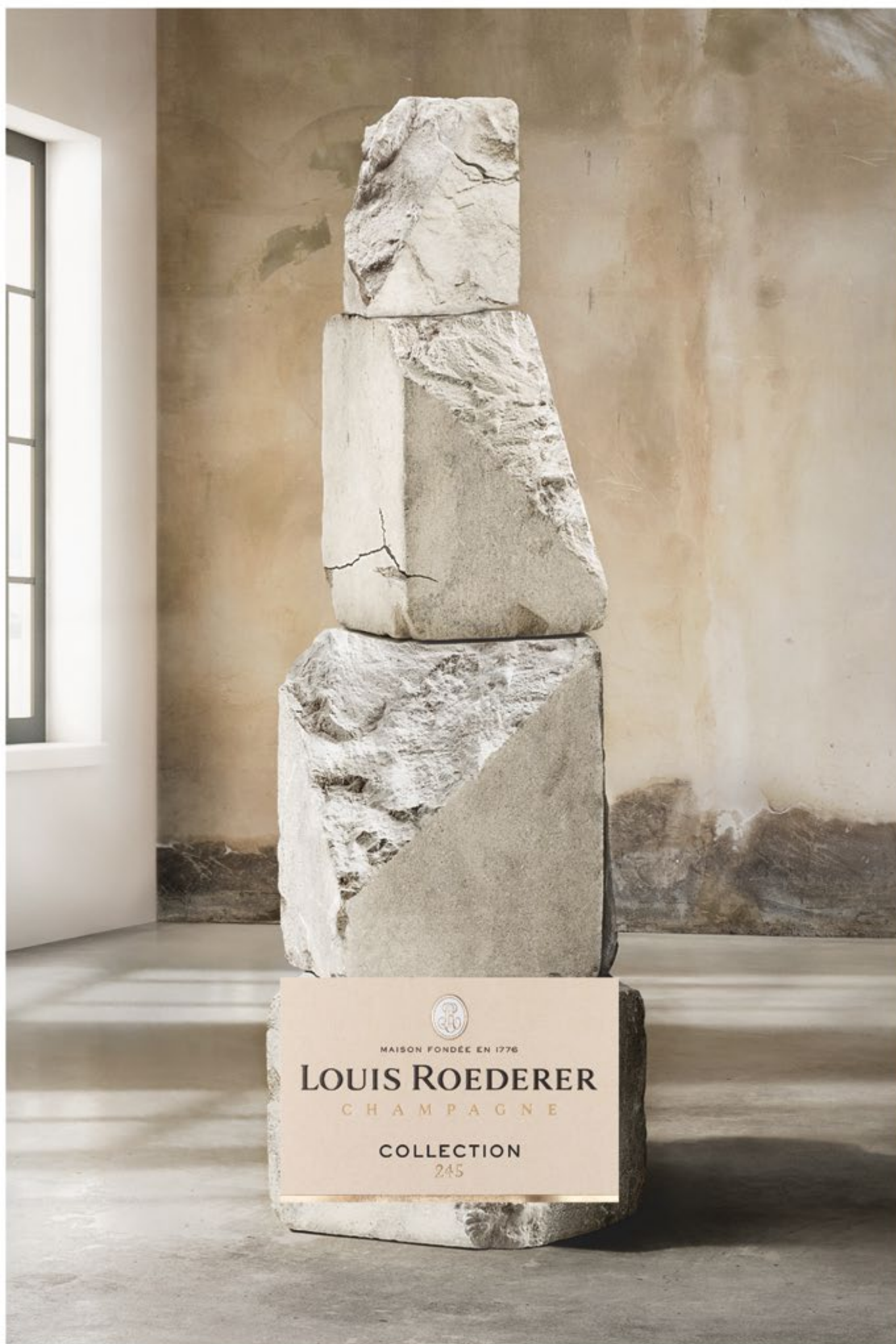
www.royalmansour.com



BETWEEN HEAVEN AND EARTH
amidst the Dolomites



HUBERTUS
www.hotel-hubertus.com



LOUIS ROEDERER
TUTOYER LA NATURE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

DISTRIBUITO DA SAGNA S.P.A. DAL 1928 - WWW.SAGNA.IT