

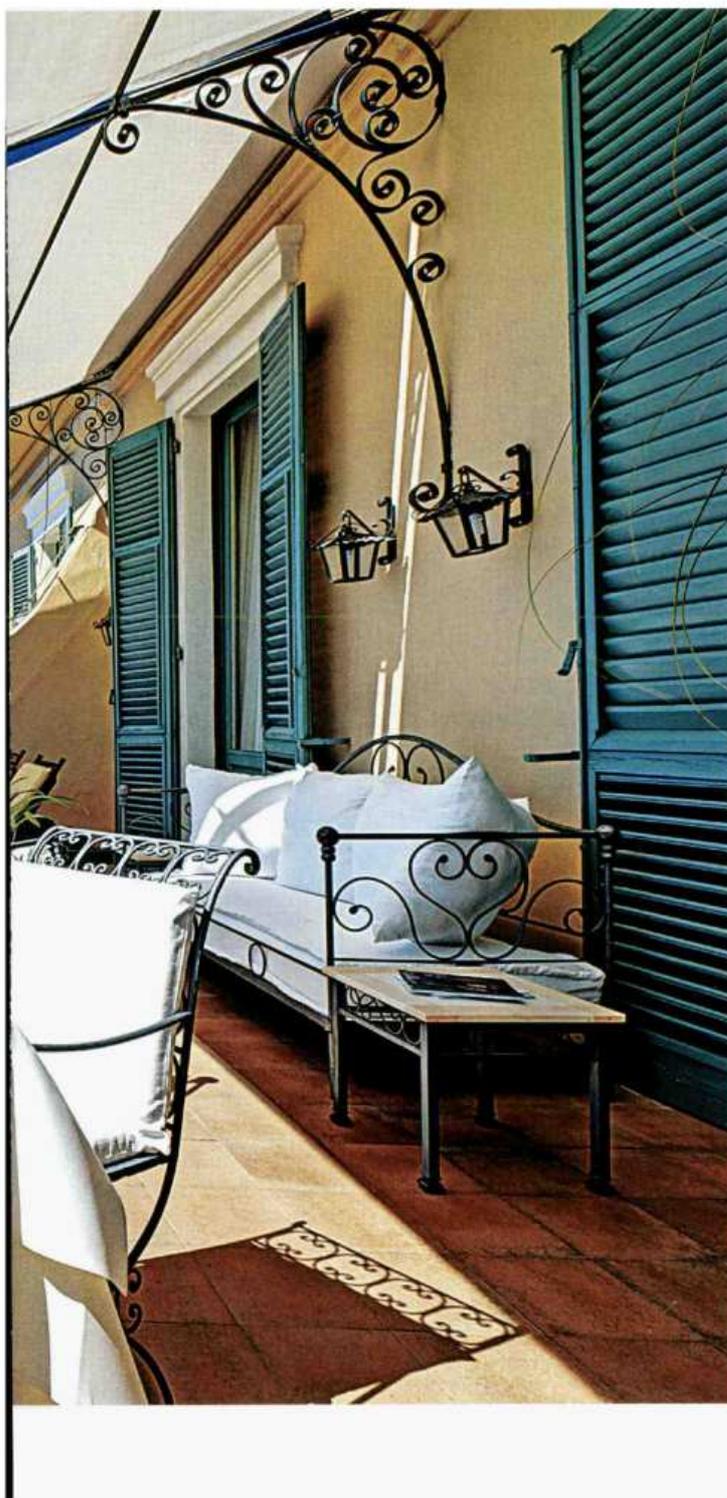
Speciale | Ponte pasquale

Felici come una Pasqua

Torna il lungo weekend di festa, occasione perfetta per sfruttare le belle giornate di primavera. Ecco quindi tante idee, novità o occasioni per godersi il primo mare o le città d'arte, la compagnia o il lago...

Testo di Alessandra Casareto





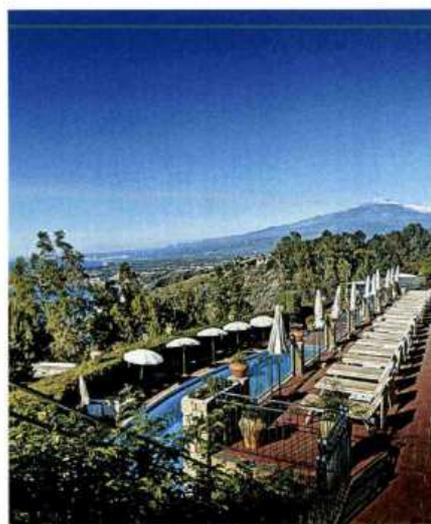
Sicilia | **Taormina**

Affacciati sul mare

In Sicilia è la meta chic per eccellenza. Taormina abbina storia, eleganza, ospitalità e buona tavola, cultura e riti mondani convivono in armonia. Città medievale scoperta nell'epoca del Grand Tour, quando artisti e scrittori dal nord Europa approdavano su questa terrazza dello Jonio, all'ombra del vulcano, l'**Etna**, è da sempre meta di vip e artisti di fama internazionale. Imperdibile uno spettacolo al **Teatro Greco**, per la magia e la scenografia del palco, unica con vista sulla baia di **Giardini Naxos** e il vulcano. Un must il gelato o la granita in **piazza del Duomo**, mentre si fa shopping, fin oltre la mezzanotte, nelle botteghe di ceramica, artigianato o gioielli del centro.

L'offerta | Al San Domenico Palace, dal 31 marzo a partire da 405 euro camera doppia a notte in b&b.

Perché andare | Per respirare il profumo di zagara e gustare i sapori nella cittadina più chic della terra di Trinacria.



DORMIRE

SAN DOMENICO PALACE

Tra i più iconici, è un luxury hotel cinque stelle ricavato in un antico monastero domenicano, scelto da scrittori, artisti e compositori per i loro soggiorni siciliani.

Piazza San Domenico 5,
Taormina | tel. 0942 61 31 11
www.san-domenico-palace.com

MANGIARE

PRINCIPE CERAMI

Immane una cena nel ristorante due stelle Michelin Principe Cerami, orchestrato dallo straordinario chef Massimo Mantarro, artefice di una cucina molto raffinata, da gustare in un'atmosfera magica.

Piazza San Domenico 5,
Taormina | tel. 0942 61 31 11
www.san-domenico-palace.com



Toscana | **Siena**

Tra charme e cantine

Per chi ama la vacanza rustica, il buon vino e la cucina di qualità, a soli 10 km, nel cuore del Chianti Classico, c'è il **Borgo Scopeto Relais**, tenuta del '300 ristrutturata e trasformata in dimora di charme con 58 camere tutte diverse, grazie al fine restauro seguito in prima persona dalla proprietaria **Elisabetta Gnudi**. Armoniosamente inserita nella natura, la tenuta si estende per 482 ettari, di cui 400 di bosco, 70 vitati (prodotte circa 350.000 bottiglie l'anno) e 6.500 ulivi. Si assapora la genuinità della cucina locale rivisitata con creatività nel ristorante **La Tinaia**, nell'ex cantina, mentre le antiche scuderie ospitano il centro benessere e spa, specializzato in vinoterapia. Per tenersi in forma ci sono inoltre sala fitness, due piscine e due campi da tennis. Da non perdere una visita a **Caparzo**, una delle prime 12 cantine storiche di **Montalcino**, che Elisabetta ha trasformato in una delle più tecnologiche, con 81 ettari vitati, coltivati a Brunello e a Rosso di Montalcino.

L'offerta | Speciale Pasqua: pacchetto a 490 euro (15-17 aprile), 2 notti in camera doppia con colazione; degustazione dei vini e dell'olio della Cantina Borgo Scopeto nella cisterna medievale del Borgo; visita della Cantina Caparzo e degustazione vini, cena con menu tradizionale di Pasqua al Ristorante La Tinaia (all'interno del Borgo) con i vini della Cantina.

Perché andare | Per vivere una vacanza all'insegna di arte, wellness e ottimo vino.

NUMERO

BORGH SCOPETO RELAIS

L'eleganza ed il lusso del Relais, una tenuta recentemente ristrutturata e riportata al suo antico splendore, con le sue 58 camere vi farà trascorrere un'esperienza indimenticabile nel Chianti, a soli pochi minuti dalla città di Siena.

Località Borgo Scopeto, Castelnuovo Berardenga (SI) | tel. 05 77 32 001
www.borghscopetorelais.it

MANGIARE

LA TINIAIA

Nel ristorante nell'antica cantina del Borgo, ogni particolare contribuisce a creare un'atmosfera suggestiva e romantica. Gli arredi ed i decori sono in stile tipicamente senese e la cucina offre la genuinità delle ricette locali e regionali.

Località Borgo Scopeto, Castelnuovo Berardenga (SI) | tel. 05 77 32 00 01
www.borghscopetorelais.it/ita/ristorante.htm



Toscana | **Tenuta La Badiola**

Rustico chic

Stile rustico e genuinità caratterizzano l'atmosfera primaverile a **L'Andana**, incantevole resort a pochi chilometri dal borgo di **Castiglione della Pescaia**, sorto nei 500 ettari della **Tenuta La Badiola** (di proprietà del Gruppo Terra Moretti). Pasqua e Pasquetta sono allietati dalla cucina gourmand di **La Trattoria Enrico Bartolini**, appena insignita di una stelle Michelin, dove è possibile partecipare a coinvolgenti corsi di cucina. Una fila ininterrotta di cipressi e pini marittimi porta al resort, ex villa medicea che accoglieva il **Granduca Leonordo II** e la sua corte durante la stagione estiva. Da non perdere, nella località di **Suvereto**, a **Petra**, la cantina d'autore, firmata **Mario Botta** della famiglia **Moretti**. Il cilindro, con giardino pensile di ulivi, ideato da Botta, sembra un osservatorio celeste. Un ponte tra la terra e il cielo.

L'offerta | Proposta soggiorno a L'Andana Pasqua 2017: 2 notti in doppia in b&b, pranzo di Pasquetta a La Trattoria Enrico Bartolini, ingresso alla SPA, noleggio mountain bike, a partire da 858 euro.

Perché andare | Per respirare l'aria rustica e semplice della campagna toscana.

PER

L'ANDANA

Nel circuito del The Leading Hotels of the World, conta 33 camere e suite. Per rilassarsi basta un trattamento ESPA presso la SPA, **Tenuta La Badiola**, Località Badiola, Castiglione della Pescaia (Gr) | tel. 0564 94 48 00 | www.andana.it





Lombardia | **Lago di Como**

Dolce cornice

Con l'arrivo della bella stagione, niente di meglio che trascorrere alcuni giorni sul lago, perfetto per rilassarsi e rallentare il ritmo. Già meta prediletta del Grand Tour, e in tempi più recenti di personalità e personaggi del jet set internazionale, è apprezzato oltre che per l'armonia del paesaggio, per i piccoli borghi che ancora conservano antiche tradizioni; gli incantevoli giardini che incominciano le storiche ville e la dolcezza del clima, mentre le cime perennemente innevate delle Alpi si specchiano nelle acque del lago. Oggi meta sempre più trendy, sulle sue sponde si affacciano strutture ricettive di qualità che ospitano ristoranti eccelsi. È il caso del ristorante **Berton Al Lago**, guidato da **Andrea Berton** (re della ristorazione milanese con l'insegna triforchettata e stellata) aperto da un anno sulla riva orientale, a **Torno**, a breve distanza da Como, nell'hotel by **Patricia Urquiola** del gruppo **Sereno Hotels** dell'imprenditore venezuelano Luis Contreras. In totale, 30 suites vista lago curate dalla designer spagnola tra legno, pietra, rame e fibre naturali e giardini verticali di **Patrick Blanc**. In tavola Berton porta tante materie prime del territorio (pesce d'acqua dolce, lavarelli, trote, salmerini, persico), piatti semplici eseguiti con personalità, abbinati a vini di piccole cantine locali.

Il Sereno Hotel | Via Torrazza 10, Torno (Co) | tel. 031 54 77 800 | www.serenohotels.com

L'offerta | Dal 31 marzo a partire da 391 euro la camera doppia a notte, in b&b.

Perché andare | Per respirare il fascino intramontabile del lago.

DUNNIRE

IL SERENO HOTEL

Un piccolo albergo di altissimo livello sulle celebri rive del lago di Como, in completa armonia con il paesaggio circostante.

Via Torrazza 10, Torno (Co) | tel. 031 54 77 800 | www.serenohotels.com

MANGIARE

BERTON AL LAGO

Il nuovo locale di Andrea Berton è racchiuso all'interno del boutique-hotel Il Sereno.

Berton Al Lago c/o Il Sereno Hotel, Via Torrazza 10, Torno (Co) | tel. 031 54 77 800 | www.serenohotels.com

Emilia Romagna | **Bologna**
City experience

Tra le tante esperienze da vivere, da non perdere la mostra **Dali Experience** (www.dalixperience.it), a **Palazzo Belloni** fino al 7 maggio. Da prenotare anche un biglietto per l'opera *La Voix Humaine* / Cavalleria Rusticana al **Teatro Comunale**. Il giorno di Pasquetta è la giornata perfetta per un'escursione fuori porta, un tour a tema **City of Experience**, come i nuovi **Vespa tour** (tour in Vespa di 2h30 con itinerario veloce sulle colline e rientro in città) e **Vespa Food Tour** (un tour più lungo che comprende anche il pranzo in osteria storica). In alternativa, si può fare trekking sulle colline bolognesi o prenotare il nuovo tour **Ducati e Lamborghini dal museo alla fabbrica** (solo il venerdì). Un itinerario piacevole è anche la **Via degli Dei**, lungo un'antica viabilità conosciuta dai tempi dei romani che univa Bologna a Firenze. Info: www.bolognawelcome.com

L'offerta | Bologna Welcome propone "Arte & Cultura è Bologna", 3 giorni/2 notti dedicate all'arte, da 150 euro a persona.

Perché andare | Per un connubio unico tra arte, motori e cucina.



AL CAPPELLO ROSSO

Quattro stelle in centro camera dedicate ai personaggi dei fumetti

Via de' Fusari, 9/L, Bologna
tel. 051 26 18 91
www.alcappellorosso.it

L'OSTERIA DEL CAPPELLO ROSSO

Seicento anni di storia ne fanno uno dei simboli storici della ristorazione

e dell'ospitalità bolognese. Aperto dalla colazione alla cena.

TRATTORIA DAL BIASSANOT

Propone la tipica cucina bolognese. Tra i primi, tortellini, tortelloni, tagliatelle fatte a mano. Per secondo, carni cotte alla brace.

Via Piella 16/a, Bologna
tel. 051 23 06 44
www.dalbiassanot.it



Lombardia | **Oltrepò Pavese**
Guidati dal gusto

Si estende per 1.100 chilometri sulla sponda destra del fiume Po, l'**Oltrepò Pavese**, regno di 16.000 ettari vitati, interrotti di tanto in tanto da boschi di acacie e querce, che producono pregevoli vini Doc, Docg e IGT facendone la terza area Doc (comprende Bonarda, Buttafuoco, Sangue di Giuda, Riesling, Pinot Nero e l'aromatico Moscato) più importante d'Italia. Ad attraversarlo è la **Strada dei Saperi dell'Oltrepò Pavese**, circuito virtuoso che non rappresenta solo una terra votata al vino, ma raccoglie anche bellezze artistiche e prodotti tipici di una tradizione gastronomica longeva. Cantine, ristoranti, agriturismo e strutture ricettive. Da scoprire grazie alla guida **Guidando con gusto** (www.guidando-congusto.com), che conduce a luoghi magici come **Prime Altare Wine Resort**, accogliente struttura e azienda vitivinicola a conduzione familiare e di ottima qualità. Nato dalla passione per il vino e l'accoglienza di **Roberto Lechiancole** e la moglie **Anna**, che compie quest'anno i primi dieci anni di attività. Di recente costruzione la nuova cantina.

L'offerta | **Prime Altare Wine Resort**: weekend da sabato 15 a lunedì 17 aprile, 170 euro a persona, 2 notti in camera matrimoniale.

Perché andare | Per fermarsi a gustare prodotti genuini.



PRIME ALTARE WINE RESORT
Accogliente resort a conduzione familiare diviso tra struttura ricettiva e aziende vitivinicola.
Prime Altare Wine Resort, Strada Madonna Vicinale per Campono, Casteggio (Pv)
www.primealtare.it

HOSTERIA LA CAVE CANTÙ
Amore per il territorio e per le materie prime di qualità, sapori e profumi di stagione, fra tradizione e innovazione. È la cucina d'autore in Oltrepò Pavese.
Via Circonvallazione Cantù 62, Casteggio (Pv)
tel. 0383 19 12 171



Lombardia | **Varenna**
Immersi nel verde

Fra tramonti mozzafiato e fioriture uniche, in primavera il **Lario** diventa un luogo magico fatto di itinerari architettonici e paesaggistici, buon cibo e benessere. A **Varenna**, a pochi chilometri da Lecco e Sondrio, la bella stagione si tinge di profumi e di colori unici. Da non perdere il **Castello di Vezio**, l'antica fortificazione longobarda, da cui ammirare le Prealpi lombarde. Per il soggiorno la scelta ricade sull'**hotel Royal Victoria**, un'antica dimora trasformata in quattro stelle di charme, tra prodotti a km0 e ricette sfiziose create dallo chef **Maurizio Lazzarin**.

L'offerta | **Prezzi Pasqua: Hotel Royal Victoria** camera doppia in b&b da 129 euro. Accesso libero alla SPA. Per Pasqua, menu del pranzo a 65 euro.

Perché andare | Per godersi il clima mite del lago.

HOTEL ROYAL VICTORIA
Dimora di charme nel centro storico di Varenna, ex rifugio della Regina d'Inghilterra, interamente ristrutturato con un intervento coordinato dalla Soprintendenza per i beni architettonici e paesaggistici di Milano, dopo l'acquisizione da parte della famiglia Rocchi, che ha mantenuto il fascino del XIX secolo.
Piazza S. Giorgio 2, Varenna (Lc) | tel. 0341 81 51 11
www.royalvictoria.co

RISTORANTE AL PRATO
Ristorante ed enoteca che accoglie in piazzetta in un'atmosfera piacevole e rilassante. Si gusta a cucina semplice dal sapore di casa dello chef Giulio.
Piazza prato 6, Varenna (Lc)
tel. 348 71 24 389
www.varennaturismo.com



Veneto | **Venezia**

Nel lusso della Serenissima

La Serenissima è ancora più affascinante quando il tempo è mite: ci si può godere un giro in gondola, passeggiare per le calli, sedersi ai tavolini all'aperto dello storico **Caffè Florian** in **Piazza San Marco**, visitare una mostra, come **William Merritt Chase (1849-1916)**: un pittore tra New York e Venezia, al Museo Ca' Pesaro, in Santa Croce (fino al 28 maggio). E ancora, provare i sapori della cucina locale. E ancora, nuovi eccelsi ristoranti come il **Glam** dello chef toscano **Enrico Bartolini**, all'interno di **Palazzo Venart**, nuovo luxury hotel ricavato negli spazi di un palazzo meraviglioso affacciato sul Canal Grande, in calle Tron a San Stae. Gli spazi, intimi e contenuti, raccolgono 18 suites e ambientazione d'epoca, tra trabeazioni in legno, pavimenti alla veneziana, boiserie e velluti pregiati. Per il ristorante, dal gusto contemporaneo, lo chef ha scelto **Donato Ascani**; in sala invece, 40 coperti in tutto. Tra i primi piatti in carta signature dish come la Carbonara Bartolini e tanti sapori lagunari. Menu degustazione da 6 portate a 90 euro.

L'offerta | Pacchetti di Pasqua di Palazzo Venart: 2 notti in b&b in Camera Prestige 1750 euro, 1 menu degustazione per 2 persone al ristorante Glam di Enrico Bartolini.

Perché andare | Per ammirare i colori della primavera in laguna, tra arte, buon cibo, raffinata ospitalità.

PALAZZO VENART

Luxury hotel in un palazzo sul Canal Grande. Conta 18 suite finemente arredate.
S. Croce 1961, Venezia
tel. 041 52 33 784
www.palazzoventart.com

VECIO FRITOLIN

Il meglio della cucina tradizionale veneziana, soprattutto a base di pesce, rivisitata con creatività e leggerezza.
Calle Regina 2262, Venezia
tel. 041 52 22 881
www.veciofritolin.it

