



VINI
LUNGAROTTI RUBESCO
RISERVA 2015

a pagina 15



DORMIRE
LONDRA, GREAT
SCOTLAND YARD

a pagina 12

n. 50 - 2020

Mr Food & Mrs Wine
 è un'iniziativa

© MOTOPERPETUOPRESS srl

www.mr-food.it
www.carbonaraclub.it
www.facebook.com/carbonaraclub



Mr Food & Mrs Wine[®]

MANGIARE • BERE • VIAGGIARE • UOMO • DONNA



BÈCHER HOUSE,
UN FORMAT DI SUCCESSO

a pagina 6



OSTRICHE,
ANZI OYSTERS,
MADE IN
IRELAND

a pagina 8

RØST,
CUCINA CIRCOLARE
& DINTORNI

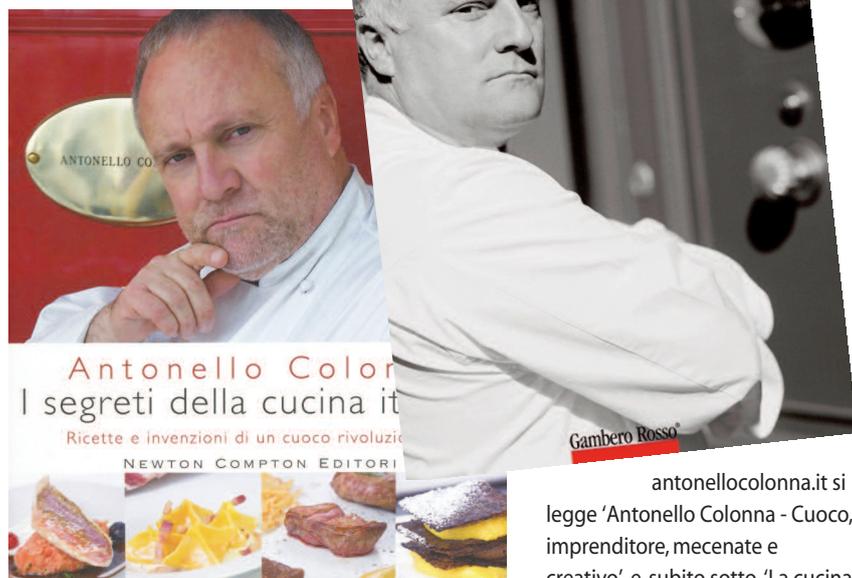
A Milano, un
 concetto inedito
 di ristorazione,
 in un locale in cui
 nulla è banale



a pagina 4

La Carbonara una, nessuna e centomila: 13/Antonello Colonna

Se provate a digitare in un browser 'Antonello Colonna chef', sulla pagina di suggerimenti, in corrispondenza del sito



antonellocolonna.it si legge 'Antonello Colonna - Cuoco, imprenditore, mecenate e creativo', e, subito sotto, 'La cucina

Uova, guanciale, pecorino, pepe. Sono questi, secondo gli esperti 'veri' (o presunti tali...), gli unici ingredienti autorizzati per la preparazione della carbonara doc, almeno in assenza di una ricetta 'ufficiale' universalmente accettata. Eppure, ieri ed oggi, cuochi più o meno noti spesso variano proporzioni, ingredienti, procedimenti... fino a creare una propria ricetta, simile a quella più in voga oppure decisamente diversa dal solito. Dopo quelle di Gigi Fazi, Niko Romito, Claudio Sadler, Ugo Tognazzi, Ruth Reichl, Gualtiero Marchesi, Gianfranco Vissani, Lella Fabrizi in arte Sora Lella, Alessandro Borghese, Luciano Monosilio, Ferran Adrià, Carlo Cracco, è il turno di Antonello Colonna, chef & oste, ovvero 'un anarchico ai fornelli'

LA CARBONARA SECONDO...

- Giggi Fazi (1/n. 35)
- Niko Romito (2/n. 36)
- Claudio Sadler (3/n. 37)
- Ugo Tognazzi (4/n. 38)
- Ruth Reichl (5/n. 39)
- Gualtiero Marchesi (6/n. 40)
- Gualtiero Marchesi bis (6bis/n. 42)
- Gianfranco Vissani (7/n. 43)
- Elena Fabrizi 'Sora Lella' (8/n. 44)
- Alessandro Borghese (9/n. 46)
- Luciano Monosilio (10/n. 47)
- Ferran Adrià (11/n. 48)
- Carlo Cracco (12/n.49)
- Antonello Colonna (13/n.50)

di Antonello Colonna non rinnega la sua origine contadina e affonda le mani nell'orto e nelle aie, con sapienza: il lusso nella semplicità!'. In queste parole c'è molto del personaggio, ma non tutto.

Un anarchico? Ai fornelli!

Quello che nella collana 'I cuochi si raccontano' del Gambero Rosso viene presentato come 'un anarchico ai fornelli' è un personaggio a tutto tondo, un uomo dall'aspetto vagamente burbero che in realtà nasconde un sorriso. Un cuoco da decenni sulla breccia, che non rinnega le tradizioni ma continua a sperimentare senza sosta per aggiornare la tradizione o aprire nuove strade, impegnato su vari fronti. Dopo l'esperienza di Open Colonna all'ultimo piano del Palazzo delle Esposizioni, da poco ha aperto un locale all'interno de Il Mercato, mentre gestisce l'Open Colonna Bistro all'interno dell'aeroporto di Fiumicino e soprattutto il Resort Acquafredda di Labico, sua città natale che in precedenza ospitava il ristorante dalla famosa porta rossa...

Insomma, certamente 'una persona informata dei fatti', una delle voci sicuramente autorevoli per parlare del nostro piatto preferito, la carbonara. Nel citato libro del Gambero Rosso (Antonello Colonna - Un anarchico ai fornelli. Da Labico a New York), pubblicato nel 2005, al capitolo 'le mie ricette', Colonna racconta la sua ricetta di bucatini alla carbonara. Non c'è un'indicazione delle dosi, ma - in contrasto con la nouvelle vague odierna - viene

suggerito di far soffriggere il guanciale in olio extravergine insieme ad uno spicchio d'aglio da togliere poi prima della mantecatura degli ingredienti. Altra punta di originalità, almeno oggi, l'uso di pecorino e parmigiano insieme.

Un libro successivo, del 2010 (I segreti della cucina italiana - Ricette e invenzioni di un cuoco rivoluzionario, Newton Compton Editori) è un po' la summa del Colonna-pensiero. Non si parla più di bucatini alla carbonara, ma c'è la ricetta della carbonara di tagliatelle al sugo di verdure. Qui, niente guanciale, ma un mix di verdure (1 peperone giallo, 1 zucchina, 1 melanzana, 1 patata, 1 cipolla oltre a 1 pomodoro, 2 uova, 50 grammi di pecorino).

Il negativo è positivo

E poi, soprattutto, nel libro c'è la ricetta di uno dei suoi piatti-signature, il notissimo *Negativo di carbonara*. Leggere gli ingredienti (3 tuorli e un uovo intero, 80 grammi di pecorino e 30 di parmigiano, 100 grammi di guanciale, 200 grammi di pasta fresca, pepe, e 100 grammi di crème fraîche, la panna' dei francesi) non basta. Gli ingredienti infatti vanno utilizzati - seguendo la ricetta di Colonna con attenzione ed abilità - per realizzare una sorta di 'tortellini/triangolini' in cui la carbonara è contenuta all'interno. Mmmmm...

Insomma, Carbonara non mainstream rispetto al gusto attualmente in voga, ma certamente originali e assai saporite... del resto, come avevamo detto, Colonna è certamente 'una persona (bene) informata dei fatti'...



Il web è servito. Buon appetito

Assetati e affamati di notizie, ricette, recensioni?

Sui siti

www.mr-food.it

www.carbonaraclub.it

tutte le risposte
ai vostri desideri

Un concetto inedito di ristorazione, in un locale in cui nulla è banale, dall'arredo alla proposta gastronomica (legata alla tradizione, ma fruibile in modo inedito), alla cantina 100% bio. Per non parlare del nome stesso...

Un nuovo ristorante che porta sulla scena milanese un concetto di cucina detta 'circolare', ovvero con la massima attenzione alla materia prima e all'uso degli ingredienti nella loro totalità, antispreco. E non solo: la cucina si basa su due concetti, l'ampio uso di verdura di stagione, e la scelta di proporre quelli che sono definiti i tagli poveri (lingua, diaframma, cervella, fegato, baccalà, sgombro), mentre quella enologica prevede una selezione di vini naturali di nicchia. Insomma, qualcosa poco comune nel mondo della ristorazione, ad iniziare dal nome, che per la presenza della "Ø", il cosiddetto aptang, rimanda agli alfabeti delle lingue della Danimarca, Norvegia e delle Fær Øer. Il nome, in effetti,

corrisponde a quello di un'isola norvegese, a cui i proprietari del ristorante hanno voluto rendere omaggio, per una storia di cui vi parliamo a parte. E tanto per non avere dubbi, la parete d'ingresso ribadisce l'originalità del tutto: qui ci sono infatti 16 piatti in ceramica - dedicati ad altrettanti fornitori di materie prime - disposti graficamente sul muro a comporre la Ø. Il progetto Røst è nato dall'intuizione di tre giovani, Hippolyte Vautrin, già noto per il ristorante Kanpai, Enrico Murru, la guida operativa, e Lucia Gaspari, cuoca con la visione di cucina sostenibile. In quanto all'offerta enogastronomica, gli artefici Røst dichiarano di affrontare la materia senza intellettualismi, per



offrire una cucina autentica in linea con la tradizione del Nord Italia, non leziosa e libera da atteggiamenti culinari di maniera. Il tutto, con una preventiva ricerca nei territori locali per scoprire le eccellenze della terra, e un rapporto diretto che evita gli intermediari. La carta dei vini presenta oltre 170 etichette di vini prodotti artigianalmente, provenienti da agricoltura biologica, biodinamica,

naturale. Una scelta assai coraggiosa, in un periodo in cui molti consumatori ancora conoscono poco prodotti del genere. Vediamo un po' più in dettaglio la proposta della cucina, ricordando che, come accennato, il menù è principalmente composto da verdura e carne, con una presenza di pesce e carboidrati a completare la carta. Quest'ultima merita qualche parola, dato che

non è strutturata con il solito ordine (antipasti, primi, secondi, contorni), ma offre un 'racconto orizzontale', liberamente condivisibile: tante pietanze in piccoli piatti per popolare la tavola senza vincoli e favorire il piacere dell'assaggio multiplo e la convivialità. La carta cambia in base alla reperibilità di materie prime e si aggiorna spesso (anche giorno per giorno) per valorizzare le



pietanze disponibili ed evitare sprechi alimentari. Resta qualcosa da dire sull'interior design di Røst, firmato Vudafieri-Saverino Partners, studio di architettura che già ha realizzato locali di Milano come Spica, Il Luogo di Aimo e Nadia, Peck CityLife, Ristorante Berton, i due Dry...

Il ristorante occupa 65 mq, su due ambienti: la sala principale intorno al banco bar (sopra il quale galleggia una grande bottigliera sospesa), e una più raccolta affacciata sulla cucina. In generale, lo spazio disponibile è orientato alla semplicità, senza finzioni o artifici. I toni sono caldi, dominati dal color rosso "Marsala", evidente richiamo al rapporto con il vino e la terra; in generale, ogni elemento è parte di un sistema coordinato. L'arredo usa ampiamente materiali nobili come marmo e ottone, velluto e pelle, in piacevole contrasto con le pareti in calce e il pavimento originale. Valore delle preesistenze, volontà di mantenere continuità con il passato e rapporto con le memorie, è ben evidente nella scelta di conservare il pavimento originale, un seminato in tozzetti di porfido. Infine, da segnalare la grafica e l'identità visiva di Røst - che rielabora elementi della tradizione culinaria ed elementi alla base della cultura gastronomica del locale - sviluppata dall'agenzia creativa 150UP. Røst | Via Melzo 3, Milano www.rostmilano.com



RØST, STORIA DI UN VIAGGIO E DI UNA SCOPERTA

Come dichiarano gli artefici dell'operazione, *'Røst è la storia di un viaggio e di una scoperta. Viaggio nel gusto e nei territori di produzione, per scoprire le storie di chi si dedica con passione a coltivare, allevare e produrre cibi, rispettando i tempi della natura.'*

Un viaggio e una scoperta che sono alla base di una storia che risale alla prima metà del '400, e che ha determinato la scelta del nome del locale. La pubblichiamo con minime varianti, così come è raccontata nel dossier stampa di presentazione di Røst.

Pietro Querini fu un patrizio veneziano della potente famiglia Querini, signore nell'isola di Candia (Creta) di feudi famosi per la produzione del vino Malvasia, che egli commerciava. Il 25 aprile 1431 Querini salpò da Candia verso le Fiandre a bordo della caracca Querina con un equipaggio di 68 uomini e un carico di Malvasia, spezie e altre mercanzie di valore.

Il 14 settembre, superato Capo Finisterre, per effetto di ripetute tempeste si ruppe il timone e la nave andò alla deriva per mesi, trasportata dalla Corrente del Golfo. Querini e 16 superstiti toccarono terra il 14 gennaio 1432 in un'isola dell'arcipelago norvegese delle Lofoten, Sandøy. Dopo undici giorni sulla costa, furono avvistati dai pescatori della vicina isola di Røst, che, dopo averli soccorsi, li ospitarono nelle loro case per circa quattro mesi: un periodo che permise a Querini di scoprire i metodi di essiccazione, conservazione e preparazione del merluzzo.

Tornato a Venezia, il patrizio introdusse il baccalà, che riscosse subito grande consenso tra i veneziani, e divenne un piatto classico, preparato con ricette che si tramandano da generazioni.

Gli abitanti delle Lofoten da allora hanno nutrito riconoscenza verso Pietro Querini, tanto da erigere 500 anni dopo un cippo in suo onore nell'isola di Røst; inoltre un'isola delle Lofoten è stata chiamata Sandrigøya, cioè isola di Sandrigo, in omaggio alla cittadina in provincia di Vicenza dove si tiene ogni anno la sagra del baccalà, mentre, a Sandrigo una piazza è stata dedicata a Røst.

Bechèr House, un format di successo



A pochi anni dall'inaugurazione, continua il successo di un locale sui generis in provincia di Treviso, frequentato sia per la cucina territoriale che per la vastissima offerta di salumi e affettati - davvero a chilometro zero - prodotti nella sede attigua...

Ponzano Veneto, provincia di Treviso. Nasce qui, nel 2016, un originale concept di locale, ideato partendo dalla tradizione produttiva della famiglia Bonazza. Ci riferiamo a un ristorante sui generis, caratterizzato da un'offerta di gustosi

salumi prodotti dal Gruppo Bonazza (uno dei maggiori attori italiani nel panorama degli insaccati e salumi, titolare fra l'altro di marchi che operano sul mercato) e in primis dal salumificio Bechèr Spa, che non a caso dà il nome al progetto. Parliamo di un ristorante

ampio, esteso su oltre 400 mq, con una trentina di tavoli e un ampio dehors. Un locale che propone un menu con piatti capaci di soddisfare i desideri dei gourmet più esigenti, da accoppiare a birre e vini selezionati accuratamente. La carta in effetti è basata



su sfiziosi panini e taglieri con salumi affettati e su un menù ispirato alla tradizione locale, dunque veneta, rivisitata in chiave moderna.

Dal punto di vista architettonico, il locale è suddiviso in vari settori, caratterizzati da spazi specifici ed arredamenti in tema, con la parte 'osteria' dal look "industrial-vintage", una caffetteria premium targata "Manifattura Italiana del Caffè", una 'affetteria' che offre il servizio di taglio salumi al momento, e ancora le aree birreria, vineria, distilleria.

Il format multiuso di Casa Bechèr è stato apprezzato fin da subito, e di conseguenza in questi anni si è registrato un grande successo di pubblico, sia per l'offerta variegata di ristorazione che per la presenza di un'area shop, la "Bottega del Bechèr".

Qui si possono acquistare i salumi di tutti i marchi dell'attiguo settore produttivo aziendale, davvero a km 0, insieme ad una selezione di specialità artigianali regionali. Referenze importanti, affiancate da piatti gustosi a base di carni suine fresche selezionate con cura e certificate, con una vasta offerta di salumi e una selezione di piatti tipici della cultura BBQ, cioè del barbecue. In particolare, fra le specialità presenti, si potranno scegliere la Soppressa Vicentina Dop o la Porchetta Trevigiana Bechèr o ancora lo Speck

del Cadore Unterberger.

"Valorizzare i salumi veneti e arrivare direttamente al consumatore, sono questi gli obiettivi del gruppo –

afferma il presidente Simone Bonazza - Nel prossimo futuro prevediamo ulteriori investimenti nel retail".

Una storia di successo, insomma. Del resto, l'idea alla base del format è semplice e geniale: uno spazio gourmet multifunzionale e un ponte diretto con il cliente a cui far vivere gustose emozioni. Spazio multifunzionale che si presta peraltro anche, per sua stessa natura, ad essere ambiente adatto per il business (cene aziendali, eventi, feste private, e via discorrendo) e che dispone, come accennato, anche di un'ampia area per lo shopping di specialità 'firmate', caratterizzato da un'offerta in continuo aggiornamento.

Chiudiamo con un richiamo all'attrazione principale, il ristorante. Un format nel format, in qualche modo, un esempio praticamente unico nel panorama attuale: è infatti espressione produttiva dell'azienda che - basandosi naturalmente anche sulle specialità prodotte 'in casa' - propone una selezione culinaria di piatti di impostazione sostanzialmente territoriale, rivisitati con un tocco di originalità dallo Chef.

www.becherhouse.it



Ostriche, anzi Oysters, made in Ireland



Bord Bia, Irish Food Board, l'ente governativo dedicato allo sviluppo dei mercati di esportazione dei prodotti alimentari e ortofrutticoli e bevande irlandesi, è stato citato più volte in queste pagine. In generale, abbiamo parlato della carne di manzo irlandese, nota ed apprezzata anche in Italia; questa volta vogliamo puntare l'accento invece su un altro prodotto della bella isola, le ostriche, che l'ente

presenta senza mezzi termini: 'con un sapore ricco e vario e una dolcezza e persistenza uniche, regalano una straordinaria esperienza sensoriale al palato'. C'è da ricordare che in effetti il mercato ittico è molto importante per l'Irlanda, con un valore globale di 1 miliardo di euro. Oltre la metà (circa 580 milioni di euro) del fatturato proviene dalle esportazioni: principali importatori sono Francia

Una delle prelibatezze irlandesi più note è certamente il manzo, ma non bisogna trascurare altri prodotti dell'Isola di Smeraldo. Le sue famose ostriche, ad esempio...

(25%), Italia (10%), Cina (8%) e Gran Bretagna (7%). Per quanto riguarda il comparto delle ostriche in particolare, le esportazioni sono cresciute da 26 milioni di euro nel 2014 a 41,6 milioni nel 2018. Prodotti di valore, insomma, oltre che di qualità, che del resto sono frutto di una lunga tradizione di produzione e consumo. In Irlanda, infatti, non solo l'allevamento di ostriche risale al XIII secolo, ma il loro consumo rappresenta una consuetudine che si perde nella notte dei tempi, da oltre 4000 anni. Ancora oggi gli allevatori irlandesi ricorrono a metodi di



allevamento tradizionali per garantire le condizioni ideali per la crescita delle ostriche concave irlandesi (*Crassostrea gigas*) e di quelle piatte (*Ostrea edulis*). L'Irlanda - con i suoi 7.500 km di costa nel mezzo dell'Oceano Atlantico e i 12.000 km² di terreni che filtrano le piogge - del resto è uno dei luoghi ideali per l'allevamento delle ostriche. E non è tutto qui: la costante corrente dell'Atlantico che circonda l'Isola di Smeraldo contribuisce a conferire ai pregiati molluschi una perfetta forma allungata e una conchiglia molto resistente, con uno smalto liscio dal colore bianco perlato. C'è da ricordare che il contenuto di carne all'interno di un'ostrica è influenzato dalla sua forma. Un guscio più profondo, ovvero più spazio disponibile, favorisce lo sviluppo del mollusco. In occasione di ogni marea primaverile, ogni produttore colloca le ostriche all'interno di appositi sacchi, che vengono trattati manualmente per favorire lo sviluppo dei molluschi. Il loro ciclo di vita è di circa 3 anni. Bord Bia segnala che le ostriche provenienti dall'Irlanda - frutto anche del favorevole incrocio fra acque dell'Atlantico, corsi d'acqua dolce e minerali di un paesaggio incontaminato - sono immediatamente riconoscibili al palato, grazie al loro sapore ricco che nasce dalla dolcezza e persistenza dello iodio, che si combinano ad un leggero tocco di note agrumate. Chi ha visitato l'Irlanda sa che qui le ostriche trovano il loro perfetto abbinamento con la birra, in particolare

quella stout. Il gusto amarognolo percepibile nelle note tostate di questo tipo di birra ad alta fermentazione, infatti, riesce ad esaltare i sapori del mare, ed a legare perfettamente con la salinità e la carnosità dei molluschi. Dall'Irlanda questo tipico abbinamento si sta diffondendo nel resto del mondo, anche se in vari paesi molti gourmet preferiscono un matrimonio di sapori con il vino. In Francia, ad esempio, un'accoppiata comune è con un fresco Muscadet della Loire. Dal punto di vista delle qualità nutritive bisogna segnalare che le ostriche sono ricche di proteine e povere di grassi, con livelli particolarmente elevati di iodio, ferro, rame, selenio e zinco. Se si considerano poi le condizioni incontaminate di allevamento, fondata sui principi di acquacultura sostenibile, le ostriche irlandesi sono riconosciute a livello universale come uno degli alimenti più naturali e puri. In Irlanda del resto quasi tutti i produttori di ostriche sono membri verificati di Origin Green, l'unico programma di sostenibilità al mondo che opera su scala nazionale. Grazie a verifiche indipendenti periodiche, Origin Green consente ai produttori irlandesi di stabilire e raggiungere obiettivi misurabili di sostenibilità, riducendo l'impatto ambientale, fornendo un servizio più efficace alle comunità locali e tutelando la ricchezza delle risorse naturali del paese.

www.bordbia.ie



Mauritius, l'isola multisensoriale

Una vacanza a Mauritius? L'occasione per scoprire le acque cristalline dell'Oceano Indiano, fra escursioni in barca e passeggiate fra terre verdeggianti. E soprattutto immergersi in un mondo di 2.000 chilometri quadrati caratterizzati da varietà di colori, profumi ed esperienze davvero unici



Mauritius, Oceano Indiano, a circa 800 km a est del Madagascar. Un'isola vulcanica che costituisce la meta perfetta per un viaggio in qualunque periodo dell'anno - grazie al clima tropicale, lungo la costa le temperature scendono raramente al di sotto dei 22°C - per gli amanti degli sport acquatici, i golfisti, gli escursionisti, ma anche solo per chi è in cerca di relax, magari in una delle tante spa. Un'isola di rare bellezze

paesaggistiche, che è anche un melting pot di culture, come dimostrano le tre religioni che coesistono in armonia (induismo, islam e cristianesimo) e altrettante lingue (quella amministrativa è l'inglese, ma anche il francese e il creolo sono usate quotidianamente). 2.000 chilometri quadrati di territorio, insomma, con un'anima tanto ricca quanto eterogenea, lambita dalle acque cristalline dell'Oceano

Indiano e con un entroterra senza dubbio affascinante con i suoi paesaggi lussureggianti. Da parte sua, la costa offre tanti spunti di scoperta. Già dalla spiaggia, comodamente seduti su una sdraio, è possibile abbracciare con lo sguardo la vastità dell'orizzonte, ma un'escursione in barca alla ricerca di nuovi panorami, degli isolotti minori, offre infinite possibilità. Qualche suggerimento?

Partendo da Est, una tappa è d'obbligo alla celeberrima Île aux Cerfs, raggiungibile in pochi minuti da diversi approdi, con imbarcazioni di qualsiasi tipo (motoscafo, catamarano, ma anche piroga o barca con il fondo di vetro...). Per gli appassionati di golf, da segnalare lo scenografico campo a 18 buche, progettato da Bernhard Langer in una magnifica location. I gourmet, invece, potranno

concedersi un pranzo in uno dei deliziosi ristoranti vista oceano. In senso antiorario, poco più a nord, si trova l'Île d'Ambre. Un'isoletta dal paesaggio incontaminato, un luogo ideale per un'escursione in kayak tra le mangrovie della laguna. È anche possibile visitare le rovine del posto, fare una passeggiata nella foresta, o semplicemente rilassarsi. La costa settentrionale dell'isola offre tanti stimoli: gli



isolotti a nord di Mauritius sono molto amati dai sub, mentre gli appassionati di snorkeling apprezzano le acque cristalline di Gunner's Coin, ma bastano una nuotata e un pic-nic intorno a Flat Island e Gabriel Island per rendere la giornata indimenticabile. Costa ovest: nelle immediate vicinanze di Le Morne (patrimonio UNESCO), ecco l'île aux Bénitiers, un'isoletta di 1 chilometro quadrato raggiungibile da Case Noyale e La Gulette, da Le Morne, Black River o Flic en Flac e dalla zona settentrionale di Mauritius. Il tragitto necessario per arrivarci è inoltre un punto strategico per avvistare i delfini, e con un po' di fortuna, anche le balene... Pianeggiante e facilissima da visitare, è un altro luogo ideale per nuotare o praticare snorkeling. Situata a 800 metri dalla costa sud-orientale, l'île aux Aigrettes è un'isoletta di 27 ettari che è oggi una splendida riserva naturale visitabile, ed è costituita da ciò che rimane della foresta secca costiera che una volta ricopriva gran parte dell'isola. A partire dal 1985, la Mauritian Wildlife Foundation (MWF) ha operato su vasta scala (ovvero sul 90% della superficie) per creare una riserva naturale con una flora e una fauna introvabili altrove. E così, in un quadro di restauro completo, ampi spazi sono stati disinfestati,

piante autoctone sono state reintrodotte e piantate, ed uccelli e rettili sono stati reinseriti. Una guida professionale accompagnerà i visitatori fra tartarughe giganti e colombe rosa (salvate e liberate dopo un'opera di conservazione durata 30 anni). Infine, da segnalare dieci sculture in bronzo esposte sull'isola dall'artista Nick Bibby. Sempre nei pressi di Mahébourg, l'île aux Fouquets è la concreta testimonianza dell'importanza di Mauritius sulle rotte commerciali nell'Oceano Indiano. L'isola è infatti caratterizzata dalla presenza di un faro (da cui deriva anche l'altro nome con cui è nota, Île au Phare), eretto nel 1864 per guidare le navi verso il porto di Mahebourg. Questo è l'insediamento francese originale, un porto importante fino all'inizio del XX secolo, quando gli inglesi decisero di trasferire tutte le operazioni portuali a Port Louis, sul lato opposto dell'isola. L'île au Phare è un luogo tranquillo, molto amato anche dalla popolazione locale e dai pescatori. La destinazione perfetta per una giornata rilassante, magari organizzando un picnic fra le rovine o negli immediati dintorni del faro. Fra l'altro, proprio dietro il faro nidifica una colonia di uccelli tropicali. Insomma, una location all'insegna dell'imbarazzo della scelta!
www.tourism-mauritius.mu/it



TAP, il rinnovamento è nell'aria

Oggi la flotta a lungo raggio di TAP è una delle più moderne al mondo

TAP Air Portugal è la compagnia aerea portoghese, operativa dal 1945, ed oggi il suo network copre 90 destinazioni in 36 Paesi in tutto il mondo. Con 3.000 voli/settimana, TAP dispone di una flotta di 106 aeromobili: 85 Airbus e 21 aeromobili per TAP Express, il brand per icolllegamenti regionali. Di recente TAP ha celebrato un altro importante traguardo nel programma di rinnovamento: l'operatività dell'Airbus A330 CS-TOG, infatti, è terminata, e quindi ora dispone di una flotta totalmente rinnovata, una delle più moderne al mondo. La flotta lungo raggio di TAP oggi vanta un'età media di 3,9 anni, mentre solo un anno fa aveva una media di quasi quattro volte. Il risultato, dopo aver dismesso l'ultimo velivolo con il vecchio concept di cabina, è che tutti i passeggeri TAP che scelgono itinerari intercontinentali ora potranno godere di un'esperienza di viaggio

ad alti standard di servizio e di comfort. Inoltre la nuova flotta garantisce minori consumi di carburante e aumenta l'efficienza operativa e ambientale. Il processo di ammodernamento della flotta TAP entrerà nella storia dell'aviazione civile come una delle trasformazioni più veloci al mondo. Un anno fa la compagnia disponeva di quattro Airbus A340 e diciassette A330ceo nella flotta a lungo raggio; oggi questa è composta da 17 Airbus A330neo, 4 Airbus A321 LR e 7 Airbus A330ceo con interni di cabina completamente ammodernati. L'aeromobile a lungo raggio appena consegnato è attrezzato con un sistema di

intrattenimento all'avanguardia e Wi-Fi con messaggi di testo gratuiti; inoltre tutti gli esemplari di A330neo TAP sono realizzati con il moderno e sofisticato concept di cabina Airspace by Airbus. In seguito alla dismissione degli Airbus A330-200 CS-TOG, tutti i voli transatlantici ora sono operati con i nuovi aeromobili o con quelli dotati di aggiornati interni di cabina, che offrono comfort al top. Questa flotta più moderna e confortevole consente a TAP di continuare a investire nell'eccellenza delle proprie operazioni, aprendo nuove rotte, espandendo il network di destinazioni e diversificando i mercati in cui opera. **flytap.com**



Londra, Great Scotland Yard

Una location d'eccezione, con oltre 150 stanze e quattro locali fra ristoranti e bar: benvenuti nel primo hotel Unbound Collection by Hyatt nel regno Unito, a Londra, che omaggia la storica funzione passata dell'edificio

Oltre 875 proprietà, divise in 20 marchi con un'anima specifica, sparse in più di 60 paesi in sei continenti: i numeri dell'Hyatt Hotels Corporation certamente sono importanti, ma non dicono tutto sulle attività del gruppo. Con il marchio Unbound Collection by Hyatt, ad esempio, si identifica un portafoglio di proprietà alberghiere premium indipendenti: dalle gemme storiche urbane ai trend-setter contemporanei, dalle proprietà boutique hotel ai resort, ci sono 19 esercizi davvero speciali a disposizione del viaggiatore raffinato in cerca di emozioni uniche. L'Unbound Collection



Benvenuti a Scotland Yard! ...no, niente paura: sono lontani i tempi di Conan Doyle, oggi la storica sede londinese della Polizia è un albergo di lusso, con annessi ristoranti e bar (quattro in tutto) per veri gourmet.

by Hyatt oggi si arricchisce di una nuova proposta - la prima del marchio nel Regno Unito e il sesto in Europa - con l'apertura dell'hotel Great Scotland Yard. Come suggerisce il

nome, si tratta di un albergo che sorge sul sito dell'ex quartier generale della polizia metropolitana, inaugurato di recente dopo un importante restauro. Un'operazione su vasta scala che ha

dato nuova vita a uno dei monumenti più famosi di Londra, aperto per la prima volta al pubblico in quasi duecento anni, mettendo a disposizione degli ospiti 152 camere.

Great Scotland Yard è una proprietà iconica ricca di storia che chiede agli ospiti di aspettarsi l'inaspettato. Un tempo residenza storica della legge e dell'ordine nella City of Westminster, l'edificio è

stato anche fonte d'ispirazione per sir Arthur Conan Doyle, la dimora di Re della Scozia ed il luogo in cui Lord Kitchener ha detto alle reclute della prima guerra mondiale 'Your Country Needs You.' ('Il tuo paese ha bisogno di te').

In qualche modo, ogni aspetto dell'hotel rende omaggio a questo straordinario passato, che, come ulteriore plus vanta una location invidiabile, a pochi passi dal Parlamento e dunque al centro di una delle città più vivaci del mondo.

Ristoranti & bar

Con il ricco passato dell'edificio bene in mente, lo chef e ristoratore Robin Gill ha curato quattro locali unici nel loro genere, per mangiare, bere e soprattutto rilassarsi in un'atmosfera ideale, quasi da ristorante di quartiere, con un servizio inappuntabile. "Sono stato coinvolto in questo progetto per un po' di tempo, il che è un enorme privilegio, e sono entusiasta del fatto che tutto il mio team sia coinvolto nell'inaugurazione", ha dichiarato Robin Gill, Chef e Restauratore. "Vogliamo che Great Scotland Yard sia un posto che trasmetta la sensazione di tornare a casa; uno spazio dal fascino antico con un senso di divertimento, ma con una forma di servizio nuova e fantastica ospitalità."



Il ristorante principale, The Yard, offre una proposta gastronomica modern british, e la cucina a vista permette di osservare le lavorazioni della brigata, improntata ad un artigianato culinario di alto livello. I prodotti utilizzati provengono in buona parte da micro-agricoltori locali e consentono agli ospiti di vivere indirettamente

una fetta di campagna in città. A disposizione degli ospiti c'è poi un cocktail bar, The 40 Elephants, che in qualche modo celebra una Londra fuori dal comune, e al tempo stesso rende omaggio a Forty Elephants, un noto sindacato criminale femminile, guidato da Alice Diamond operante nel XIX e XX secolo.

Ancora, una moderna sala da tè, The Parlour, ispirata all'hotel Imperial New Delhi per la sua opulenza e il senso della tradizione abbraccia il lato più eccentrico della struttura. Il salotto offre uno spazio diurno per caffè mattutini, pranzi leggeri, tè pomeridiani e naturalmente 'gin e tonici'... Per finire, la struttura

ospita un secondo bar, Sibín, ispirato ai bar illeciti originari dell'Irlanda: in qualche modo quindi ricorda uno speakeasy, un negozio di liquori o nightclub illegale durante il proibizionismo. Sibín è nascosto dietro una porta segreta, ed offre grande varietà di whisky e abbinamenti gastronomici dedicati.



152 camere che hanno l'eleganza e le atmosfere di un glorioso passato: questa l'offerta ricettiva del nuovo hotel Hyatt.

Nuova struttura, e nuova attrazione, per il porto di Amburgo

Una nuova costruzione caratterizzata da un progetto sofisticato, firmato dall'architetto tedesco Werner Sobek, trasformerà Blohm + Voss 'Dock 10 come il più grande dock galleggiante coperto d'Europa e lo integrerà nel panorama del porto di Amburgo



IP-Rights: Werner Sobek/Lürssen

Lürssen, gruppo nord-tedesco che ha acquisito Blohm + Voss nel 2016, continua a investire nella modernizzazione del suo cantiere di Amburgo per il quale ha già speso circa 20 milioni di euro; dopo il completamento dei

lavori su Dock 10, l'investimento totale aumenterà a 33 milioni di euro. Investendo nell'aggiornamento dell'infrastruttura del bacino di Blohm + Voss, con la copertura del dock galleggiante lungo 287

metri, Lürssen rafforza la posizione del cantiere di Amburgo. "La ristrutturazione ci consente di ampliare in modo significativo la gamma di riparazioni e servizi di refitting per clienti esistenti e potenziali

di yacht, navi e navi da crociera. Inoltre, aumenta ulteriormente il fascino del luogo, in particolare per i clienti dei nostri yacht" ha spiegato Klaus Borgschulte, Chairman of the Supervisory Board di Blohm + Voss. "Inoltre, miglioreremo in modo significativo le condizioni di lavoro dei dipendenti e saremo meno soggetti agli effetti delle condizioni meteo. Grazie al nuovo tetto, saremo anche in grado di ridurre emissioni di rumore e consumo di energia significativamente". Il progetto del nuovo tetto per Dock 10 è stato concepito dall'architetto e ingegnere tedesco Werner Sobek, ed offre la

possibilità di esporre le imbarcazioni all'interno del dock galleggiante; in futuro, il tutto sarà completato da una struttura di pannelli, disposti alternativamente verso l'interno e verso l'esterno. Attraverso questi pannelli allungati e curvi, vengono creati riflessi ed ombre che fungono da 'accento' lungo la banchina. La membrana traslucida della facciata esterna garantisce una luce sufficiente all'interno, mentre nella zona centrale della facciata nord, una sorta di vetrina permette l'osservazione dalla banchina opposta. Per lavorazioni riservate, è



IP-Rights: Werner Sobek/Lürssen

previsto un telo ad hoc per tutta la lunghezza della membrana a garanzia della privacy. Nel complesso, il progetto di Werner Sobek fornisce una risposta intelligente alle necessità del cantiere, a vantaggio non solo di chi opera nella struttura ma del funzionamento regolare di tutta l'area. L'architetto ha dichiarato: *"La tela in tessuto è poetica e utile allo stesso tempo. Protegge le persone e gli oggetti dai rigori del tempo senza disturbare le relazioni vive tra interno ed esterno. Il Dock 10 sarà un complemento significativo del meraviglioso paesaggio urbano di Amburgo."* La costruzione della nuova struttura è prevista per la metà del 2020, anche sfruttando il vicino bacino Elbe 17 di 351 metri. Per questo motivo, lo yacht che si trova attualmente nell'Elbe 17 verrà prima spostato nel Dock 10 e quindi sia lo yacht che il dock saranno nuovamente attraccati insieme nell'Elbe 17. I lavori sullo yacht continueranno senza sosta durante la costruzione del nuovo tetto. Dopo un tempo di costruzione previsto di circa sei mesi, il pontile galleggiante e lo yacht all'interno saranno entrambi trasferiti nel cantiere navale Lürssen Berna a Brema fino a quando la nave non sarà completata. Il bacino dovrebbe ritornare nella posizione originale a Blohm + Voss nel 2022.

Lungarotti Rubesco Riserva 2015

Secondo posto ex aequo e terzo podio consecutivo nella classifica del periodico Gentleman che incrocia i giudizi di sei guide enologiche

'Elegante e di solida struttura, ha colore rubino profondo e profumo complesso che ricorda la marasca e la mora, delicati richiami alla violetta e leggere note mentolate e finale speziato. Di grande concentrazione, fruttato e leggermente balsamico, ha tannino morbido e vellutato, finale lungo e persistente'. Con queste parole, Lungarotti presenta il Rubesco Riserva Vigna Monticchio. Un vino che è il secondo giudicato miglior vino rosso d'Italia nella classifica "Top 100" del periodico Gentleman

(ottenuta dall'incrocio dei risultati delle guide enologiche 2020 del Gambero Rosso, Vitae, Bibenda, Veronelli, Cernilli e Maroni). Il millesimo 2015, preso in considerazione dalla graduatoria, ha conquistato il secondo posto a pari merito con il Solaia 2016, dietro il Sassicaia 2016. Uno dei tanti riconoscimenti ottenuti da questo vino, prodotto da uve Sangiovese macerate sulle bucce per 15-20 giorni, successivamente maturato un anno in botte grande e in barrique, infine affinato vari anni in bottiglia. Il Rubesco Vigna Monticchio (Torgiano Rosso Riserva DOCG), come suggerisce il nome, proviene dal cru

'Vigna Monticchio' (un vigneto di 12 ettari sulla sommità delle colline di Brufa a Torgiano, a circa 300 metri di quota). Esportato in 50 Paesi del mondo, questo vino è caratterizzato da una complessità e longevità e ha una potenzialità di invecchiamento di oltre 50 anni. Il Gruppo Lungarotti produce in media circa 2,5 milioni di bottiglie l'anno in 28 etichette nelle tenute di Torgiano e Montefalco (250 ettari vitati complessivi) ed è attivo anche nei settori dell'enoturismo con i casolari dell'agriturismo Poggio alle Vigne e della

cultura con il Museo del vino di Torgiano (Muvit) e il Museo dell'olivo e dell'olio (Moo).



Borgobrufa Spa Resort fra architettura e design

Il Borgobrufa Spa Resort è adagiato sulla Collina di Brufa, in una posizione ottimale, vicino ai siti di maggior interesse storico e artistico dell'Umbria. Il Resort nasce come struttura diffusa e questa configurazione è stata rispettata: il corpo centrale offre i servizi principali e d'uso comune, mentre tutt'intorno si dispongono gli altri luoghi adibiti a camere. Ogni edificio segue la conformazione del territorio ed è impostato per rispettare e valorizzare

l'ambiente naturale. "L'aspetto naturalistico ambientale del luogo è fattore di indubbio valore aggiunto" spiega l'architetto Fausto Ciotti.

Più edifici quindi, da collegare per permettere agli ospiti di passare comodamente in accappatoio, in qualsiasi stagione, dalla propria camera alla Spa. A tal fine sono stati creati circa 300 metri di tunnel dalle ampie superfici vetrate che offrono la sensazione di essere immersi nella natura. L'altezza minima e la copertura piana con tetto verde permettono di

Gli architetti Silvia Giannini e Fausto Ciotti, con l'appoggio della famiglia Sfascia, hanno curato il restyling del nuovo 5 stelle di Torgiano. Con un occhio all'efficienza e l'altro alla natura



integrarsi perfettamente nel territorio naturale. In generale, in tutta la struttura - nei materiali e nei colori - c'è un richiamo al paesaggio circostante: basta dare un'occhiata al Ristorante Quattro Sensi. L'ambiente è studiato per favorire - nella scelta degli spazi e dei dettagli - il contatto con l'ambiente naturale, e permette anche ai tavoli più interni di godere del panorama.

Da segnalare poi il nuovo Ristorante Fine Dining, aperto anche agli ospiti esterni, e la nuova enoteca, utilizzata anche per le degustazioni, e fornita di

circa 150 etichette di pregio. Borgobrufa permette di scegliere fra camere diverse fra loro: lo stile è lo stesso, ma ognuna però presenta colori, dettagli e complementi differenti, in funzione dell'edificio nel quale si trova. Alcune stanze sono state rinnovate, altre ampliate, 9 sono completamente nuove. Queste sono suite di grandi dimensioni, con docce integrate nella camera e caminetto per un'atmosfera unica. Sulla terrazza esterna si trova l'idromassaggio con acqua riscaldata per un bagno con vista panoramica, in qualsiasi stagione.

La Luxury Love Suite offre una zona benessere privata: piscina interna riscaldata con panca idromassaggio, sauna e zona relax.

Il Borgobrufa Spa Resort, dopo il restyling, è la Spa più grande dell'Umbria, con l'area dedicata al benessere passata da 1.400 mq ai 3.000 attuali. Ci sono nuove aree relax, alcune con affaccio sulla piscina esterna e sulle valli circostanti, con lettini singoli e di coppia, anche appesi; altre invece sono in ambienti chiusi, per far prevalere il gioco di luci e suoni.

Novità, una Sauna panoramica con grandi vetrate e vista mozzafiato, due cabine per trattamenti e la Private Spa "Sorgente della Natura" con vasca idromassaggio tonda di coppia e doccia emozionale, avvolte in una scenografia di piante. Infine, la Capsule Room, dove nevica tutto l'anno, e la palestra con affaccio sul giardino.

Borgobrufa SPA Resort
Via del Colle 38, Torgiano (PG)
tel. 075 9883 www.borgobrufa.it

