GNUDI ALLA META

Da lontano sembrano sempre simili: c'è la pietra a vista, il paesaggio sui colli più o meno wow, un affresco più o meno autentico, un campanile solitario... Ma gli hotel ricavati da conventi antichi non sono tutti uguali. Nel centro di Cortona (Arezzo), cittadina idilliaca da noi amata anche come terra d'origine di Jovanotti, un albergo che vale la sosta è l'hotel **Monastero di Cortona** (*monasterodicortona.com*), complesso del 1400 con poco più di 30 tra camere e suite, una spa con la piscina nella cisterna antica e un nuovo ristorante (Osteria del Santo) dove i classici toscani come pappardelle, tipici gnudi, la brace dominano come il panorama, paradisiaco. Grande plus: splendido isolamento, ma in realtà sei in città.



Convertiamo gente, CONVERTIAMO...

Un collegio leggendario, un convento ritrovato: ecco gli altri tesori dove si può dormire. E un gelato da film

di LAURA FIENGO

TUTTI DAL PRESIDE

Ha aperto da pochissimo dopo un restauro colossale, ma generazioni intere hanno già dormito tra i suoi muri affrescati: il **Collegio alla Querce** di Firenze, uno dei convitti italiani più famosi e regno educativo dei Padri Barnabiti, è diventato un grand hotel (il primo in Italia per la collezione Auberge Resorts; *aubergeresorts.com*). Stile sofisticato tra Rinascimento e design, fascino enorme, terrazzamenti secolari e vista sul Duomo da urlo. Il bar occupa l'ex ufficio del preside, la gita di classe si fa chic.





BRIVIDI CALDI A CANNES

Sta quasi diventando un Classico, come il suo gusto più famoso: il gelato **Magnum** (*sopra*, le versioni Utopia: Double Hazelnut e Double Cherry) tornerà a **Cannes**, al Palais Stéphanie, dal 14 al 16 maggio in collaborazione con Charli XCX, Cristiano Caccamo e Francesca Biella. **La spiaggia** Magnum aperta, poi un party vip che romperà le convenzioni e, l'ultimo giorno, un nuovo concetto esperienziale: **Magnum Bakery**, dai croissant ripieni di gelato ai frullati vellutati.



L'OSPITE FELICE

di Paola Trifirò Siniramed

PER SENTIRSI MENO BOOMER

In quest'epoca digitale, dove i non supertecnici del computer sono (o si sentono) completamente tagliati fuori, esistono corsi *old style* oltremodo utili e divertenti. A una cena di «alto livello» un signore di altrettanto lignaggio, gustando un antipasto di frutti di mare, informa i suoi commensali di aver cominciato lezioni di padel con un maestro. Mentre la frase cade nel più assoluto disinteresse, una giovane ospite comunica di aver intrapreso



un corso di *decluttering* (da *clutter*, disordine) per riuscire ad avere un guardaroba in ordine specchiato e con criteri professionali. L'interesse degli astanti di colpo si risveglia e aumenta quando un'altra signora, più *agée*, si vanta a sua volta di partecipare a lezioni in una splendida cornice (Casa Bagatti-Valsecchi a Milano) sul come identificare i santi dei quadri antichi attraverso particolari dell'abito o altri attributi iconografici. Incredibile ma vero, a questo punto un insospettabile ospite, noto uomo d'affari, confessa con soddisfazione di essersi alzato all'alba per partecipare a un corso sulla preparazione del pane. Chi non aveva lezioni da esibire è rimasto silenzioso, sentendosi superato, veramente un boomer. Nessuna paura, anche per i diversamente giovani c'è un mondo alternativo alle complessità della tecnologia. Forza ragazzi, si può apprendere, divertirsi e stupire ancora.

Avvocato, esperta di storia della cucina e di arte del ricevere, cuoca appassionata e collezionista di testi dedicati alla gastronomia. Ha scritto il libro *Dizionario irresistibile di storie in cucina* (2021, Cairo). Il suo profilo Instagram è @dizionarioirresistibile.

EVERETT COLLECTION