NATURAL style

N. 220 MENSILE - OTTOBRE 2021 2,50 EURO

Angelina JOLIE

SALVARE LE API CI SALVERÀ

Benessere

ANTIBIOTICI
NE ABUSIAMO?

DIETA VEGETARIANA
GLI ERRORI DA EVITARE

Bellezza

CAPELLI DA SOGNO
RIGENERALI CON OLI, ERBE, HENNÉ

Viaggi

NATURA E GUSTO
9 RESORT DI CHARME

Acquisti eco

LA MODA BUONA
IN 4 TENDENZE

AUTO ELETTRICA
MODELLI E RICARICA: COME ORIENTARSI

Rituali d'autunno

FOLIAGE I BOSCHI PIÙ BELLI DELLE ALPI
CASTAGNE RICETTE DOLCI E SALATE
BULBI TULIPANI, CROCHI, NARCISI: INTERRALI ORA

ISSN 1723 2724
9 771723 272005 10220 >

euro 4,10 - Spagna euro 4,30 - Svizzera Chf 6,00

CAIRO EDITORE

natural
RELAX

DALL'ORTO ALLA TAVOLA

Vacanze country style

Passeggiate nei boschi, massaggi profumati di erbe, wine tour, degustazioni di olio evo, cooking class e gastro-escursioni. Dall'Alto Adige alla Sicilia, ecco nove relais di charme, dove l'ozio si coniuga ai piaceri del gusto e alla scoperta del territorio





Il giardino di Palazzo Ducale Venturi, in Puglia, dove viene servita la prima colazione.





PIETRA LECCESE

Palazzo Ducale Venturi è un 5 stelle ricavato in una dimora del XVI secolo. Le camere restaurate (*sopra, a destra:* una doppia) con la supervisione della Soprintendenza dei Beni Culturali, conservano arredi d'epoca e caminetti originali. Il palazzo, circondato da giardini, offre una piscina di acqua salata (*sopra*), una interna ricavata da un antico frantoio ipogeo, palestra, centro massaggi e pool bar. Doppia in b&b da 245 euro per due. • **Info:** Palazzo Ducale Venturi, Minervino di Lecce (LE). Tel. 0836.818717; www.palazzoducaleventuri.com; www.viaggiareinpuglia.it

PUGLIA | ***Minervino di Lecce (Lecce)***

Cooking class a palazzo

Conoscere il territorio attraverso i piatti, gli ingredienti e la tradizione culinaria pugliese. È la filosofia di Palazzo Ducale Venturi, che propone escursioni ed esperienze del gusto. Tra queste, una passeggiata che combina la storia di Lecce e dei suoi principali monumenti a degustazioni guidate con esperti di gastronomia in botteghe e locali. Il relais organizza anche escursioni in campagna alla scoperta delle uve biologiche e dei vini a fermentazione spontanea in argilla, compresa degustazione e pranzo nella casa privata del produttore. Inoltre, si può partecipare ai corsi con lo chef di Palazzo Ducale Venturi e, per esempio, imparare a preparare la pasta fatta in casa, focacce, pizza e biscotti e la salsa con i pomodori fiaschetto, come quello di Torre Guaceto, presidio Slow Food. E poi, per smaltire, niente di meglio che prendere una delle bici a disposizione degli ospiti e inoltrarsi nel verde degli uliveti che abbracciano Minervino di Lecce.

Maria Prontera



La vista sul mare dal ristorante Glicine.

CAMPANIA | ***Amalfi (Salerno)***

Delizie in Costiera

Al Santa Caterina, antica villa Liberty a picco sul mare, non è raro incontrare gli chef mentre raccolgono primizie ed erbe profumate dagli orti o i grandi limoni direttamente dalle piante. Del resto la cucina è uno dei fiori all'occhiello di quest'iconico albergo della Costiera amalfitana che offre due ristoranti panoramici: il Glicine, situato nell'edificio principale, in cui è all'opera lo chef stellato Giuseppe Stanzione anche con piatti vegani e vegetariani, e Al Mare, che sovrasta la piscina, in cui si assaggiano grigliate e pizze cotte nel forno a legna. L'albergo è anche un punto di partenza ideale per gastro-escursioni nel Parco Nazionale del Vesuvio, un territorio fertile dove crescono varietà protette di frutta e verdura, oltre alle vigne, dalle quali si distilla il famoso Lacryma Christi. Doppia in b&b da 476 euro per due persone. • **Info:** Hotel Santa Caterina, Amalfi (SA). Tel. 089.871012; www.hotelsantacaterina.it; www.amalfitouristoffice.it ▶

Martino Dini



Gli esterni del vecchio frantoio e uno dei piatti ideati dalla chef Caterina Ceraudo.

CALABRIA | ***Strongoli (Crotone)***

Benvenuti al Sud

L'azienda, pioniera dell'agricoltura biologica, produce il migliore olio della Calabria e vini premiati. E poi c'è la cucina della giovane chef stellata Caterina Ceraudo che ha avuto il merito di trasformare il borgo di contrada Dattilo in un'enclave dell'accoglienza e del gusto a chilometro zero. Un indirizzo dove riscoprire sapori e profumi difficili da trovare altrove. Quelli di bergamotto, limo, senape selvatica che si accompagnano al pesce, o del pomodoro che condisce lo spaghettone ai frutti di mare. A pochi chilometri da qui si visitano paesi arroccati, villaggi, castelli circondati dal mare della costa ionica, in cui tuffarsi per un bagno fuori stagione. Doppia da 156,40 euro in b&b per due persone.

• **Info:** Azienda Agricola Ceraudo, Strongoli (KR). Tel. 0962.865613; www.ceraudo.it; www.turiscalabria.it

Brambilla Serrani