

VIAGGI E CUCINA

NORD-EST

A CURA DI ELISABETTA RANIERI



ELENA ANDREOLLI, manager del Grand Hotel Terme di Comano (Trento), termecomano.it. «Tra le novità del nostro ristorante à la carte, aperto agli esterni, l'agnello esalta al meglio il cosiddetto «oro giallo» (farina di Storo) che, con altri ingredienti trentini come le noci di Bleggio e i frutti rossi di Sant'Orsola, lascia senza fiato».

RICETTA A PAGINA 121

Andar per vigne

ASSAGGIA, VIAGGIA, AMA

In Trentino, Alto Adige, Veneto e Friuli-Venezia Giulia.
A piedi, in bici e in treno, tra borghi, filari e cantine.
Con tutti i sensi in ascolto: parlano i luoghi e la natura

di Claudia Compagni e Valeria Palieri

FOTOTECA SHADA VINO SAPORI TRENTINO E L'ALTO ADIGE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

169343

VIAGGI E CUCINA

"Taste&Bike"
per visitare le cantine
su due ruote.

TRENTINO

SULLA STRADA DEI VINI

ROSSI, BIANCHI, BOLLICINE, DALLA PIANURA ALLA MONTAGNA

DAI FILARI DEL TEROLDEGO, rosso dai sentori fruttati, che ricamano la **Piana Rotaliana**, alle bollicine di montagna del Trento doc, metodo classico, fino alle sfumature paglierine del Müller-Thurgau in **Val di Cembra** e in **Val di Sole**, il Trentino è un mosaico di sapori tra cantine-gioiello, ciclabili, enotour e gite in treno. Sulle colline di **Martignano** (3 km da Trento), lungo la "**Strada del Vino e dei Sapori del Trentino**", l'azienda agricola biologica Maso Martis propone assaggi guidati per districarsi tra "Blanc de Blancs Brut" e "Dossaggio Zero Riserva Millesimato" (masomartis.it) mentre a **San Michele all'Adige** (16 km da Trento) si visita il **Mets**, museo etnografico

(museosanmichele.it), e la Cittadella del Vino, moderna cantina di **Mezzacorona** dove è di casa il Rotari Trento doc (mezzacorona.it). Da non perdere gli itinerari Taste&Walk, tra il porfido e i filari terrazzati della Val di Cembra, Taste&Bike, lungo l'Alpe Cimbra e in Vallagarina, Taste & Train, da Trento fino a **Mezzacorona Borgata** dedicati al Teroldego Rotaliano. Una visita alle Cantine Ferrari con tasting nella cinquecentesca Villa Margon a **Trento**, tutta un affresco, è un'esperienza che non si dimentica (ferraritrento.com). Da segnare in agenda: DiVin Ottobre, rassegna con trekking ed eventi fino a fine mese (tastetrentino.it, visittrentino.info).

La moderna cantina Cittadella
del vino, a Mezzacorona.

Cantina biologica
Maso Martis.

DORMIRE

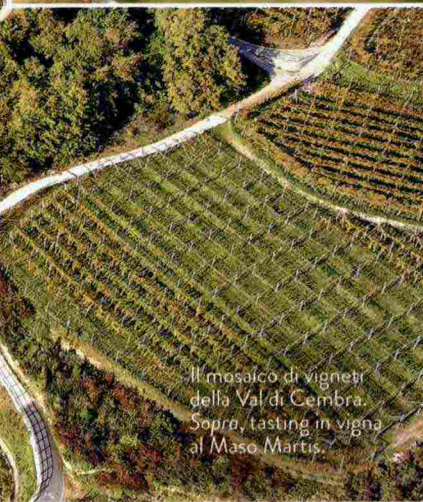
• Monte Giner Hotel & Residence:

a Mezzana in Val di Sole con spa bilocale b&b per due da 140 euro, hotelmonteginer.com

• Antico Fienile

Agritur: a Mezzacorona, tra i filari, colazione fatta in casa, doppia b&b da 96 euro, anticofienile.net

120



Il mosaico di vigneti della Val di Cembra. Sopra, tasting in vigna al Maso Martis.

RICETTA DA PAGINA 119

Agnello in croccante di noci del Bleggio con sformato di oro giallo di Storo

1 ora e 30' | Cal/porzione: 830
Per 4 persone / Media difficoltà

Ingredienti

600 g di costolette di agnello • 80 g di miele millefiori trentino • 120 g di gherigli di noce • 120 g di pankò (pangrattato bianco) • 20 g di erbe tra rosmarino e timo tritati • 40 g di senape dolce • 4 mezzi baccelli con i piselli • 80 g di scorzonera a striscioline • 500 g di patate a pasta bianca • 250 g di farina gialla di Storo • 100 g di porro • 90 g di mirtilli • 40 g di lamponi • 200 g di fondo di cottura d'agnello • 100 g di glucosio • 40 g di aceto balsamico • olio evo • 40 g di burro chiarificato • pepe nero • sale

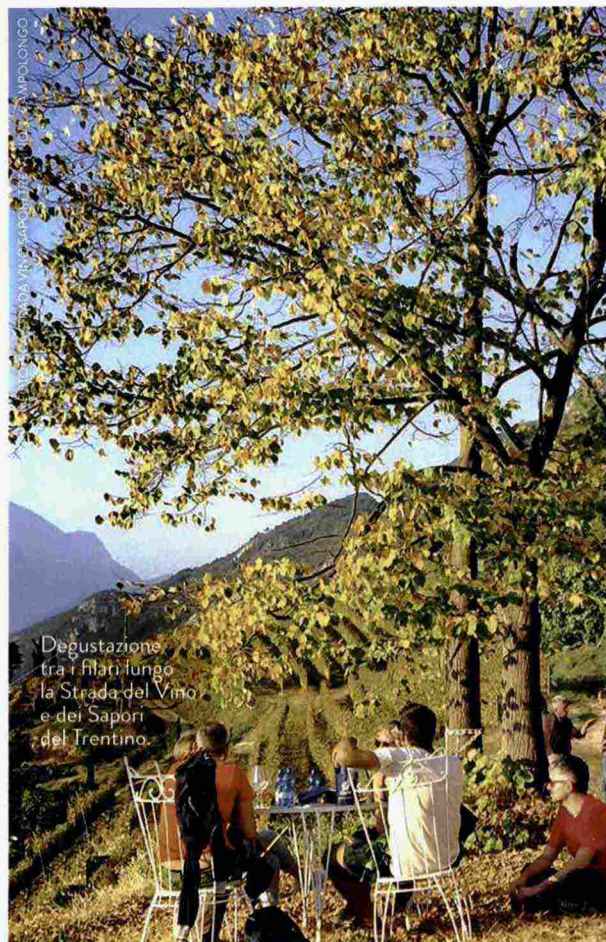
1 In un pentolino cuoci a fiamma bassa i frutti di bosco con l'aceto balsamico, il fondo di cottura d'agnello e il glucosio fino a ottenere una crema. Frullala e filtrala.

2 Cuoci le patate sbucciate e a pezzetti per 10 minuti in acqua

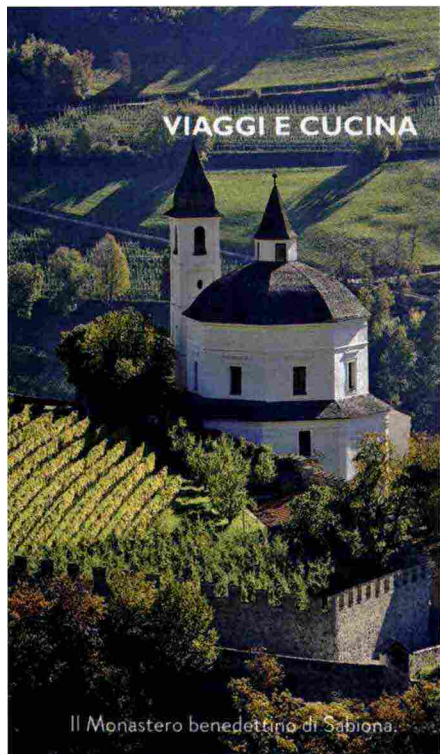
salata in ebollizione, schiacciane i 2/3 e trasferiscile in una pentola con 1 l di acqua bollente e una presa di sale, porta a ebollizione e versa la farina a pioggia mescolando spesso con una frusta. Cuoci la polenta per 40 minuti mescolando e unisci il porro a fettine stufate con 2 cucchiaini di olio.

3 Sciogli il miele in un pentolino su fiamma bassa, aggiungi la senape e mescola. Insaporisci le costolette con una presa di sale e pepe e cuocile nel burro chiarificato per 2-3 minuti, rigirandole sui due lati. Lasciale raffreddare in un piatto. Spennellale con la miscela di miele e senape e passale nel pankò mescolato con i gherigli di noce tritati.

4 Scalda 2 dita di olio in una padella, friggi le striscioline di scorzonera e poi le costolette e servile con la polenta, la riduzione di frutti di bosco, i baccelli di pisello cotti a vapore per 10 minuti e i mirtilli rimasti tagliati a metà.



Degustazione tra i filari lungo la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino.



VIAGGI E CUCINA

Il Monastero benedettino di Sabiona.



ALTO ADIGE

L'AUTUNNO È MAGICO

TRAMONTI INFUOCATI, CALICI, PEDALATE, ANTICHE TRADIZIONI

DALL'ENROSADIRA, FENOMENO OTTICO che tinge le Dolomiti di rosso all'alba e in orario aperitivo, alla Festa del ringraziamento per celebrare il raccolto (date su suedtirool.info), al famoso Törggelen, pasto a base di vino novello, zuppa d'orzo, speck e castagne, servito nelle locande per celebrare la spremitura dell'uva, non c'è valle in Alto Adige che in autunno non vanti antiche usanze all'insegna di enogastronomia e natura. A Bolzano e dintorni, dopo una visita al **Castel Mareccio**, dimora affrescata del XIII secolo (maretsch.info), vale una

tappa la Kellerei Bozen, cantina avveniristica a forma di cubo che ricorda una foglia di vite stilizzata, dove sorseggiare Lagrein e St. Magdalener (kellerei-bozen.com). Per un tuffo tra foliage e Belle Epoque c'è il **Trenino del Renon** che collega **Soprabolzano** a **Collalbo** (ritten.com), mentre sulla **Strada del Vino dell'Alto Adige**, tra **Salorno** e **Nalles**, vanno in scena i tour Wine&Bike (suedtiroler-weinstrasse.it): da **Caldaro**, d'obbligo una sosta alla Cantina Kaltern del 1906, con Wine Center di design (kellereikaltern.com). ►

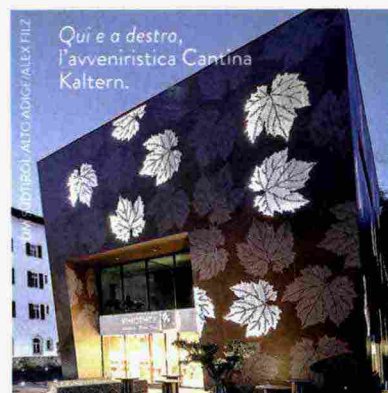


Il Törggelen, tradizionale pasto autunnale altoatesino.



DORMIRE

• **Adler Lodge Ritten:** lodge di lusso a Soprabolzano, ristorante gourmet, Adler Spa con sala relax tra le cime dei larici, infinity pool con acqua salina, bagno turco, sauna finlandese e alle erbe in mezzo al bosco, yoga e fitness, junior suite all inclusive 2 notti da 1.124 euro, adler-resorts.com





FEDERICA BIANCHINI, Demi Chef ai primi piatti all'Adler Lodge Ritten, Soprabolzano (Bz). «Il limone candito mi ricorda tanto casa (sono napoletana); i pinoli, il burro di capra e i fiori, che provengono dal territorio circostante, rappresentano le Dolomiti, che ammiro ogni giorno dal mio posto di lavoro».

Risotto Carnaroli al burro di capra

40 minuti | Cal/porzione: 270 | Per 4 persone | Facile

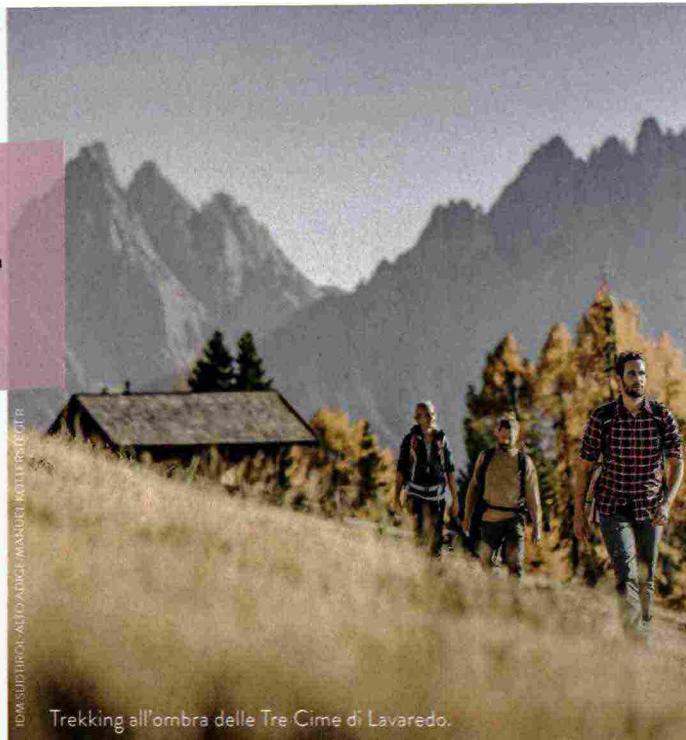
Ingredienti

240 g di riso Carnaroli • 1 limone non trattato • 1,5 litri di brodo vegetale • 100 g di pinoli • 100 g di zucchero • 1 dl di vino bianco • 40 g di Parmigiano Reggiano grattugiato • petali di fiori eduli • 4-5 rametti di prezzemolo • 40 g di burro di capra • sale

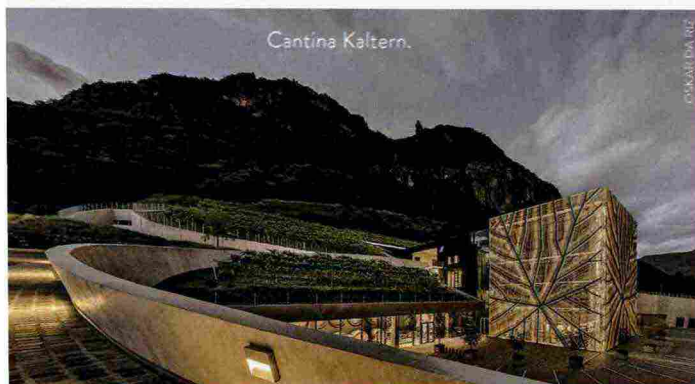
1 Lava e asciuga il limone, preleva la sola parte gialla della scorza con un pelapatate e riducila a julienne. Scottala per un minuto in acqua in ebollizione, scolala e ripeti il passaggio per altre 2 volte. Riscalda lo zucchero con mezzo dl di acqua fino a che si è sciolto, aggiungi le scorze e cuocile su fiamma bassa per 2-3 minuti.

2 Tosta i pinoli in forno preriscaldato a 180° per 8 minuti, tienine da parte qualcuno per il decoro e frulla i rimanenti nel mixer fino a ottenere una crema. Trasferiscila in un biberon da cucina e tienila da parte. Tosta il riso in una casseruola ben calda per un minuto mescolando spesso, sfumalo con il vino bianco e portalo a cottura aggiungendo, poco alla volta, brodo bollente.

3 Quando il risotto è al dente sposta la casseruola dal fuoco, aggiungi una presa di sale, il burro, un cucchiaino di succo di limone e il Parmigiano, mantecalo e suddividilo nei piatti. Completa con la crema di pinoli, i petali dei fiori, la scorza di limone candita, le foglie di prezzemolo tritate e i pinoli tenuti da parte.



Trekking all'ombra delle Tre Cime di Lavaredo.



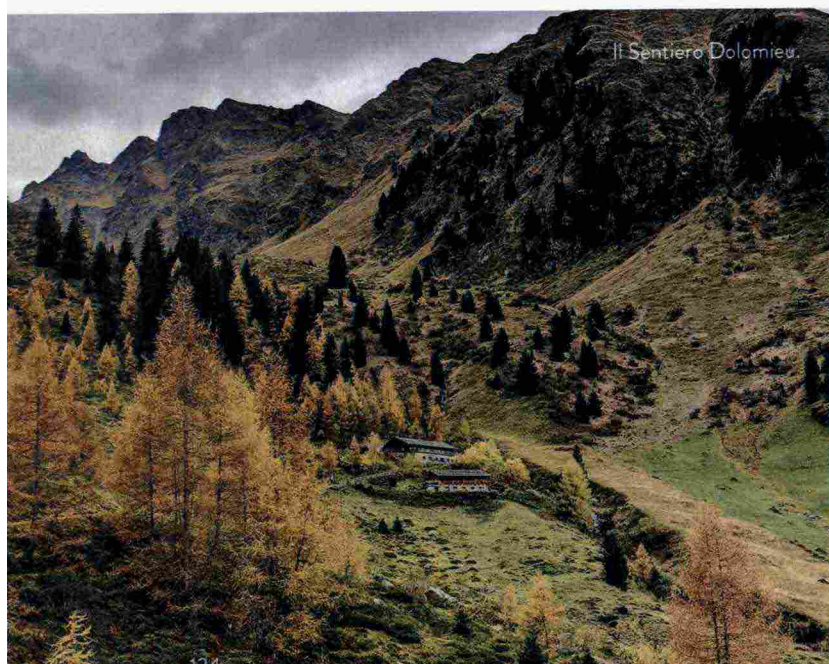
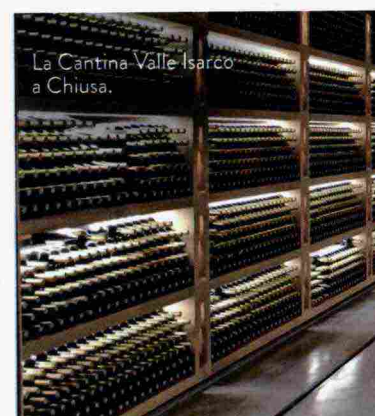


Distese di filari in Valle Isarco



FREQUENTATA DAGLI ENOTURISTI PER I ROSSI, oggi la **Valle Isarco**, zona vitivinicola più a nord d'Italia con filari a quota 850 metri, sfoggia eccellenti bianchi. Si sorvegliano nella barricaia della Cantina Valle Isarco, nella cittadina degli artisti di **Chiusa**, mentre gli enologi raccontano aneddoti sui "mountain wines": il fruttato Kerner, creato nel 1929, prende il nome dal poeta tedesco Justinus Kerner mentre lo speziato Grüner Veltliner in Alto Adige è una rarità (*kellerei-eisacktal.it*). Per un wine trekking c'è l'ex **Monastero di Sabiona**, chiamato l'Acropoli del Tirolo, raggiungibile solo a piedi tra distese di filari: l'abbazia è

chiusa ma le chiesette vicine meritano una visita. Gli sportivi scelgono invece il **Sentiero Dolomieu**, da **Monte Cavallo** a **Vi-piteno**, facendo la spola tra sei malghe che sembrano uscire da una fiaba. Chi cerca vinoterapia e mondanità, le trova nella vivace **Merano** (a un'ora in macchina) dove alle Terme Merano vanno in scena bagni oleosi e peeling con sale all'uva altoatesina. Due le opzioni per l'aperitivo, entrambe firmate dalla Cantina Merano: il nuovo City.Vinothek, locale trendy sotto i portici in centro, o l'Enoteca Panoramica a Marleno tutta rovere e vetrate (*kellerei-meran.it, suedtiroler-weinstrasse.it*).



DORMIRE

• **Hotel Chalet Mirabell**: ad Avelengo di Sopra (12 km da Merano) lussuose doppie panoramiche in un family hotel con spa, saune (anche finlandese), piscina a sfioro esterna, sale del silenzio, massaggi, yoga, pilates, trekking e cooking class in malga, doppia da 478 euro in pensione completa, *residence-mirabell.com*



ANNA MATSCHER, chef stellata, Ristorante Zum Löwen, Tesimo (Bolzano). «Le mele cotogne, tipico prodotto autunnale, le raccogliamo nel nostro giardino. La loro bella acidità si presta per questo dessert fresco e dalle varie consistenze, dal croccante cioccolato al morbido ripieno al sorbetto».

Sfera di cioccolato ripiena e sorbetto di mela cotogna

1 h e 10' | Cal/porzione: 620 | Per 4 persone | Difficile

Ingredienti

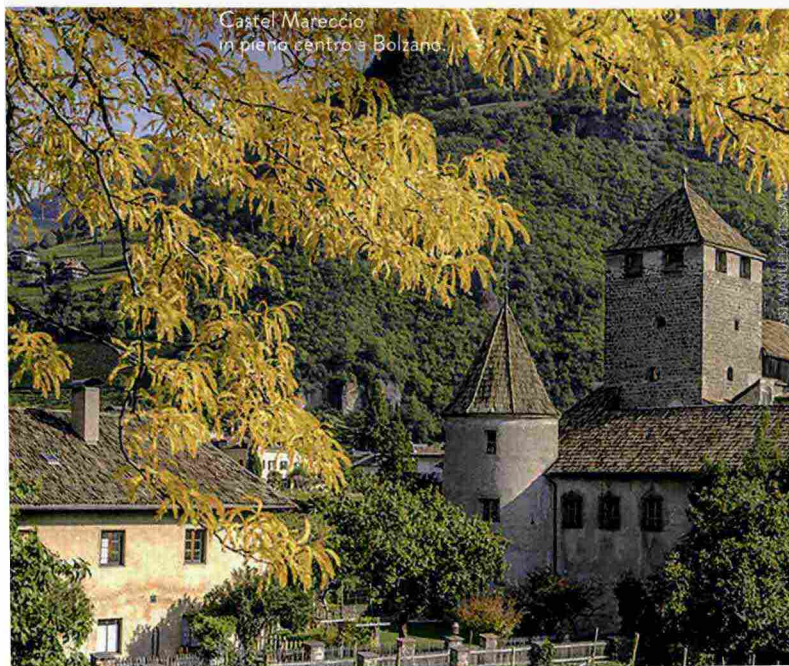
1/2 l di vino bianco • 1/2 limone • 200 g di zucchero • 1 bacca di vaniglia • 10 g di cannella in stecca • 1 kg di mele cotogne • 5 g di gelatina in fogli • 125 g di mascarpone • 1 tuorlo • 1 cucchiaino di grappa di mele cotogne • 0,75 dl di panna • 300 g di cioccolato fondente • 200 g di burro di cacao • 3 frollini.

1 Fai bollire per 30 minuti il vino con 1/2 l di acqua, 150 g di zucchero, la cannella, la bacca di vaniglia, il succo e la scorza di limone. Aggiungi le mele sbucciate e tagliate a dadini e cuocile per 10 minuti. Lasciale raffreddare nello sciroppo, frullane la metà e lasciale congelare in freezer o nella gelatiera per ricavare il sorbetto.

2 Tieni da parte qualche pezzetto di mela cotogna per il decoro, scalda i pezzetti rimanenti, scioglili dentro la gelatina precedentemente ammollata. Versa il composto in stampi semisferici di 6 cm di diametro e lascia congelare in freezer.

3 Cuoci lo zucchero rimasto con 1 cucchiaino di acqua fino a portarli a 120°, versa lo sciroppo a filo sul tuorlo sbattendo con una frusta e lascia raffreddare. Amalgama il composto con il mascarpone, la grappa e la panna montata, suddividi la crema in stampi semisferici di 6 cm di diametro e congela in freezer.

4 Leva le semisfere dagli stampini, accoppiale a due a due, fissale con uno stecchino e immergile nel cioccolato sciolto a bagnomaria con il burro di cacao. Trasferisci in freezer, sfila lo stecco di legno, disponile nei piatti e completa con i frollini spezzettati, il sorbetto e le mele cotogne tenute da parte.





VALPOLICELLA E SOAVE

VERONA E I SUOI COLLI

BOTTI E BARRIQUE, CAVALCATE E BRUNCH IN VIGNA

ALLE PORTE DI VERONA si spazia dalla Valpolicella, dimora di Sua Maestà l'Amarone, alle note di mandorla del Soave Classico, bianco fermo prodotto nei borghi-bomboniera di **Monteforte d'Alpone** e di **Soave**, l'uno famoso per le contrade tutte stretti vicoli, l'altro per la **Rocca Sveva**, cantina medievale scavata nel monte: all'interno, ci sono wine tasting tra botti di rovere e barrique, mentre fuori i calici si degustano dopo una cavalcata (Horse & Wine Experience), in giardino (Botanic Experience), in bici (Wine&Bike, *roccasveva.it*, *cadis1898.it*). Puntando la bussola a

nord di Verona, si entra in Valpolicella: nella cantina Pasqua, a **San Felice Extra**, ognuno può improvvisarsi "winemaker", creando una bottiglia e un suo blend (*pasqua.it*). **Negrar di Valpolicella**, che vanta ville aristocratiche del XV secolo, ospita la cantina Casa Sartori 1898 dove prenotare il brunch "I Sapori della Valpolicella" o una "verticale" di Amarone (*casasartori1898.it*). Gran finale a **Marano di Valpolicella**, dal 1607 casa **Albino Armani**: tra tour in e-bike, aperitivi al tramonto e visite nell'area di appassimento si scoprono sapori e storie del territorio (*albinoarmani.com*).

Foresteria Serego Alighieri.

Cantina di Soave di Cadis 1898.



Ristorante del Villa Quaranta - Tommasi Wine Hotel & Spa.



La bottega di Albino Armani a Marano in Valpolicella.

DORMIRE

- **Foresteria Serego Alighieri**: appartamenti vista parco e filari nella tenuta dei discendenti di Dante Alighieri. Degustazioni, tour in cantina e cavalcate in vigna, doppia b&b da 161,50 euro, *seregoalighieri.it*
- **Villa Quaranta - Tommasi Wine Hotel & Spa**: camere spaziose in una dimora del '600, vinoterapia, ristorante Il Borgo Antico, doppia b&b da 146 euro, *villaquaranta.com*



CHANTAL FELETTTO, maître de sala di Casa Perbellini 12 Apostoli, Verona. «In questa ricetta gli gnocchi, leggermente planciati, sono proposti in abbinamento al fungo, prodotto tipico dell'autunno, con i suoi profumi e aromi esaltati nel piatto, uniti a una parte vegetale acida data dall'emulsione di dragoncello. E appena inizia la stagione del tartufo, una grattugiata è perfetta».

Gnocco planciato, maionese, sottobosco, dragoncello

1 h e 50' | Cal/porzione: 700 | Per 4 persone | Difficile

Ingredienti

500 g di patate • 15 g di farina manitoba • 15 g di maizena • 600 g di champignon • 1/2 testa d'aglio • 1 foglia di alloro • 2 dl di brodo vegetale • 1/2 limone • 80 g di lattuga • 15 g di dragoncello • 40 g di albume • 2 dl di olio di semi di girasole • 0,25 dl di olio di vinaccioli • 0,3 dl di aceto bianco • 50 g di burro • germogli di basilico per il decoro • pepe nero • sale

1 Pulisci gli champignon, lavi, tienine da parte 100 g e frulla i rimanenti nel mixer versando a filo 2 l di acqua. Trasferisci in una casseruola, aggiungi l'aglio e l'alloro e lascia ridurre su fiamma vivace fino a circa 1/2 litro. Filtra col colino, lascia ridurre fino a ottenere una salsa fluida e regola di sale.

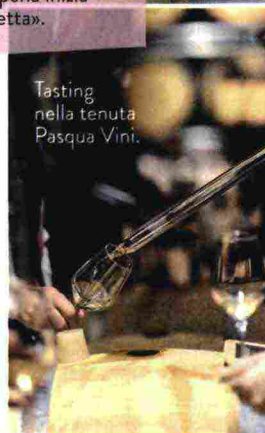
2 Porta a ebollizione le patate in acqua fredda, cuocile per 30 minuti, scolale, sbucciale, passale attraverso un passaverdure con il disco a fori piccoli e impastale con la farina e la maizena. Unisci l'albume leggermente montato a neve.

3 Preleva il composto di patate un cucchiaino alla volta formando una quenelle e lasciala cadere in abbondante

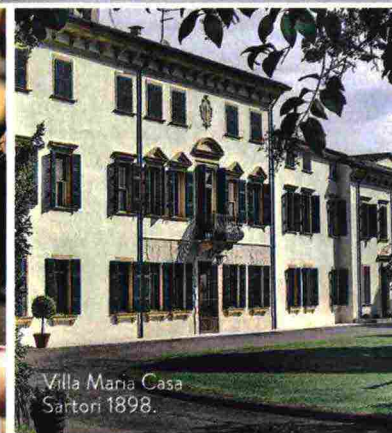
acqua salata in ebollizione. Scola gli gnocchi quando vengono a galla e stendili su carta da forno.

4 Sciogli 20 g di burro in una padella, aggiungi gli champignon rimasti affettati e cuocili per 2-3 minuti, versa il succo di limone e il brodo caldo e cuocili per 6-7 minuti. Frulla con un mixer a immersione la lattuga con il dragoncello, l'albume, l'aceto, una presa di sale e una macinata di pepe e, continuando a frullare, versa a filo i due tipi di olio fino a ottenere una maionese.

5 Fai dorare le quenelle in una padella antiaderente con il burro rimasto, su fiamma vivace, rigirandole. Servile con la riduzione di champignon calda e la maionese e decora con i funghi cotti e germogli di basilico.



Tasting
nella tenuta
Pasqua Vini.



Villa Maria Casa
Sartori 1898.



VIAGGI E CUCINA

Wine relais Ville d'Arfanta.



VALDOBBIADENE

LA VIA DEL PROSECCO

UN NUOVO CAMMINO TRA COLLINE E VIGNETI EROICI

UN MOSAICO DI RIPIDI VERSANTI e morbide pendici, foreste, filari di uva Glera e villaggi: per esplorare le **Colline del Prosecco**, a nord di Treviso, consacrate dall'Unesco Patrimonio dell'Umanità, e assaporare le famose bollicine fini e fruttate "al naso" c'è la **Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano-Valdobbiadene**. Oltre 90 km tra cantine, ciclabili e anelli che si possono spezzare in vari percorsi: l'itinerario Dal Sacro al Prosecco (9 km) parte dal paese di **Vidor** e tocca i luoghi della Grande Guerra mentre La Via delle Colline (10,8 km) è a prova di bici e porta fino a **Farra di Soligo**. Per un tasting d'autore c'è Villa Sandi, dimora di

scuola palladiana a **Crocetta del Montello** con tanto di botti tra antichi cunicoli sotterranei (villasandi.it). In 10 km si raggiunge **Guia**, dove Foss Marai, cantina in cui si incontrano gli esperti per degustazioni alla cieca ("Il Club dei Saggi"), organizza tasting da una ("Marai di Marai") fino a quattro etichette ("Cartizze", fossmarai.com). Per un giro in e-bike e un picnic nel vigneto con un calice di Prosecco Docg Brut si fa tappa da **Ville d'Arfanta**, tenuta della famiglia Serena a **Tarzo** (serenawines.it). I segreti della vinificazione e della distillazione si scoprono nella cantina di Bottega dove assaporare anche grappe e vermouth (**Bibano di Godega di Sant'Urbano**, bottegaspa.com)



La cantina di Bottega, a Bibano di Godega di Sant'Urbano.



Illustrazione del "Club dei Saggi" di Foss Marai.



La sede di Foss Marai a Guia.

DORMIRE

- **Locanda Sandi:** camere in stile country con vista sui filari, cooking class e ristorante a Valdobbiadene, doppia b&b da 118 euro, locandasandi.it
- **Ville d'Arfanta:** casale di charme con 4 camere abbracciate dalla vigna doppia b&b da 99 euro, villedarfanta.it



AUGUSTA PAVAN, creatrice della Locanda Sandi, Valdobbiadene (Treviso). «È uno dei miei piatti preferiti in Locanda. Una memoria e un omaggio a Venezia, al tempo in cui le nostre terre erano il "Giardino di Venezia". Terre fertili e paesaggi bellissimi in cui si trovano molte ville venete, memoria del passato grandioso della Serenissima».

Baccalà mantecato e sarde in saor

1 h e 40' + il riposo | Cal/porzione: 475 | Per 4 persone | Facile

Ingredienti

300 g di baccalà ammollato • 8 pezzetti di pane guttau • 1 dl di latte • 2-3 rametti di prezzemolo • 1,5 dl di olio di vinaccioli • 8 fette di polenta • 8 sarde diliscate • 50 g di farina 00 • 1 grossa cipolla bianca • 1 foglia di alloro • 1,5 dl di aceto di vino bianco • 20 g di uvetta • 8 fettine di zucca • olio evo • pepe nero • sale

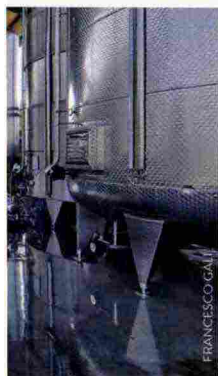
1 Metti a mollo l'uvetta in acqua calda per 15 minuti. Sciacqua le sarde sotto l'acqua fredda corrente, asciugale con carta da cucina e infarinale. Scalda un dito di olio evo in una padella e friggile le sarde per circa un minuto, scolale su carta per fritti.

2 Fai ammorbidire le cipolle a spicchi in una padella con 4 cucchiaini di olio e l'alloro, bagnale con l'aceto, aggiungi l'uvetta scolata e strizzata e una presa di sale e prosegui la cottura su fiamma alta per un minuto.

3 Disponi le sarde in una pirofila, copri completamente con le cipolle e il loro fondo di cottura e lasciale riposare in frigo per 2-3 giorni. Infarina le fette di zucca e friggile in olio evo.

4 Cuoci il baccalà in una casseruola con 9 dl di acqua fredda, parzialmente coperto, su fiamma bassa per 1 ora o finché l'acqua è evaporata. Elimina la pelle e le eventuali lisce, trasferiscilo in un frullatore con una decina di foglie di prezzemolo, una presa di sale e una macinata di pepe.

5 Frullalo unendo a filo l'olio di vinaccioli e se necessario il latte fino a ottenere una crema fine e omogenea. Trasferiscila in una ciotola, coprila e lascia riposare in frigo per 1 ora. Forma delle quenelle con la crema di baccalà e disponile nei piatti con il pane guttau spezzettato, le sarde in saor, la polenta abbrustolita, le fette di zucca fritte



Villa Sandi, dimora di scuola palladiana con cantina sotterranea.



Locanda Sandi, ristorante e hotel di charme a Valdobbiadene.

VIAGGI E CUCINA

Il giardino dell'azienda agricola Gravner a Oslavia (Gorizia)

FRIULI-VENEZIA GIULIA

TRA STORIA E VITIGNI

NATURA, CULTURA E CALICI. DAL COLLIO ALLA BASSA FRIULANA

DAI DOGI DELLA REPUBBLICA DI VENEZIA ai sovrani dell'Impero Austro-Ungarico, i vini del Collio, come la Ribolla gialla, la Malvasia e il Friulano (ex Tocai) sono apprezzati fin dal Medioevo per i sentori fruttati e la sapidità. Si scoprono a nord di **Gorizia**, sulle colline tra il fiume Isonzo e lo Judrio, al confine con la Slovenia, lungo la **Strada del Vino e dei Sapori del Friuli Venezia Giulia** (turismo.fvg.it, collio.it). A **Oslavia**, sede dell'azienda Gravner, si osserva l'uva fermentare in anfore di terracotta del Caucaso in una dimora del 1901 usata come soccorso per i soldati durante la Grande Guerra (gravner.it). A soli 3 km c'è la cittadina medievale di **San Floriano**

del Collio da cui la vista abbraccia la pianura friulana, il Carso e le Alpi Giulie: un anello (23 km) per ciclisti esperti va fino al **Monte Sabotino**. Si riprende fiato nel Borgo Gradis'ciutta a **Giasbana**, complesso di edifici del 1500 dove si organizzano cooking class, "nature bathing" e yoga in vigna ma anche tasting in cantina di Bratinis e Collio Riserva (gradisciutta.eu). Prima di partire tappa a Villa Russiz a **Capriva del Friuli** famosa per gli eccellenti "Cru De La Tour" e ambita location per matrimoni: nel 1868 è stata regalata a Elvine Ritter de Zahony e al conte francese Theodor Karl Leopold Anton de la Tour Voivrè come dono di nozze (villarussiz.it).

L'interramento delle anfore nell'azienda agricola Gravner.

Nature Bathing nel Borgo Gradis'ciutta.

DORMIRE

• **Borgo Gradis'ciutta** a Giasbana, San Floriano del Collio (Gorizia), 9 camere e 3 appartamenti vista vigneti e con il nome di alberi della zona come ciliegio e gelso, in un palazzo del '500 restaurato, all'interno dell'azienda della famiglia Princic. Picnic in vigna, degustazioni in cantina, lezioni di cucina mitteleuropea, doppia b&b da 130 euro, gradisciutta.eu

Borgo Gradis'ciutta.

VIAGGI E CUCINA

Basilica Patriarcale di Santa Maria Assunta ad Aquileia.

Autunno in Collio.

DA CAPRIVA DEL FRIULI (Gorizia) nel giro di 30 km ci si lascia alle spalle il Collio per entrare nel regno dei **Colli Orientali in Provincia di Udine**, distese di vigneti a perdita d'occhio nel cuore della **Bassa Friulana**, dove abbinare degustazioni a tour storico-culturali. Si parte dall'ex colonia romana **Aquileia**, Patrimonio Unesco per gli scavi e i mosaici: i primi includono il foro, il porto fluviale, alcune domus e una necropoli, i secondi si ammirano nella cripta della Basilica di Santa Maria Assunta e nel Museo Archeologico Nazionale (museoarcheologicoaquileia.beniculturali.it).

A 7 km è di casa la tenuta-gioiello Ca' Bolani, famosa già nel 1500, ai tempi della Sere-
nissima: da non perdere Il Parco della Vite, polmone verde di 999 cipressi con tanto di laghetto e un mosaico di oltre 10 varietà di vitigni. Le esperienze includono passeggiate con degustazioni dei Cru Aquilis, Alturio e Opimio oppure di Prosecco, Pinot Grigio Doc Friuli Aquileia e Refosco dal Peduncolo Rosso Doc Friuli Aquileia. Per un "tasting active" c'è Pedalando tra i vigneti tra Grado e Aquileia, percorso lungo la Ciclovía Alpe Adria Radweg, con quattro calici finali (cabolani.it). **F**



Tasting l'Accademia Vine Lodge a Capriva del Friuli.

Degustazione nel Parco della Vite di Ca' Bolani a Cervignano del Friuli.



Accademia Vine Lodge.

DORMIRE

- **Accademia Vine Lodge** a Capriva del Friuli (Gorizia), country hotel fresco di inaugurazione, organizza verticali di vini prestigiosi, corsi di cucina e picnic, doppia b&b da 145 euro, accademiavinelodge.it
- **La Rosta**, agriturismo in ex casa colonica di fine '700 a Cervignano del Friuli (Udine). Degustazione di salumi e vini della casa, come Doc Friuli Aquileia, doppia b&b da 72 euro, larosta.it