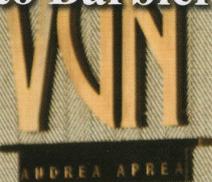


# Artù

La ristorazione ragionevole

**DUE STELLE**  
Andrea Aprea,  
stile e carattere

**BOLOGNA**  
Fourghetti, il bistrò  
firmato Barbieri



**COURMAYEUR**  
Paolo Griffa,  
l'allievo di Sacco



**SICILIA**  
Taormina gourmet  
Chef talentuosi



In caso di mancato recapito inviare al CMP di Milano-Rosario per la restituzione al mittente previo pagamento resi



Giugno  
2018  
91

## Castelfalfi, un paradiso naturale

Nel cuore della Toscana, nel comune di Montaione tra Firenze e Volterra, si erge la Tenuta di Castelfalfi, paradiso naturale da sempre tornata a nuova vita grazie a TUI AG, il più importante tour operator del mondo, che qualche anno ha deciso di acquistare la proprietà di un'area di oltre 1.000 ettari di terreni suddivisi tra vigne, oliveti, boschi, laghi, una riserva di caccia, unità immobiliari e un suggestivo borgo medioevale. Il primo passo per il nuovo Rinascimento di Castelfalfi è stato la rinascita dell'antico Borgo, in cui sono stati completamente ristrutturati gli edifici principali, suddivisi poi in quarantotto appartamenti di diverse dimensioni, con al piano terra una varietà di piccoli negozi. Il 99% di queste unità immobiliari è stato venduto a una clientela internazionale, restituendo una nuova vita a questa "Bella Addormentata". Il Castello, cuore pulsante del borgo, è stato inaugurato nel 2014. Al suo interno, il ristorante gourmet La Rocca diretto dallo



chef Michele Rinaldi la cui cucina classica è impreziosita da tecniche ricercate che non dimenticano semplicità, tradizione e uno spiccato gusto per il dettaglio. La struttura è resa speciale da una splendida terrazza affacciata sulla campagna toscana, oltre a sale per matrimoni, meeting ed eventi; inoltre, al primo piano, si trova la Rosso Toscano Cooking School, che offre un ampio bouquet di corsi per soddisfare tutti i gusti. Altra offerta gastronomica di Castelfalfi è la trattoria Il Rosmarino con specialità toscane e fragranti pizze cotte nel forno a legna.

All'estremità opposta del Borgo, la ex fabbrica che essiccava tabacco per sigari toscani ha trovato nuova vita come un hotel di charme 4 stelle, La Tabaccaia. L'hotel è stato restaurato ponendo grande attenzione all'uso di materiali tradizionali, ai colori e allo stile della regione. Ognuna delle trenta affascinanti camere ha un design toscano e vanta travi restaurate e soffitti rivestiti in cotto che risalgono alla costruzione originale dell'edificio. A completare un nuovo concetto di hotellerie, in cui tradizione sostenibile e lusso sussurrato e ricco di storia si uniscono in un prezioso Italian way of life all'insegna della natura e della bellezza è il 'Castelfalfi Tui Blue Selection', il nuovo cinque stelle inaugurato a marzo 2017. Costruito secondo i principi della bioedilizia, è certificato "Clima Hotel", il che significa energeticamente efficiente, con basse emissioni di CO2, elevato comfort interno grazie all'utilizzo di materiali a basso impatto ambientale, provenienti da filiera corta e riciclabili. La zona benessere interna, la Spa, è stata creata in equilibrio con la filosofia della struttura, ispirata dagli elementi naturali che la circondano, in cui è possibile rilassarsi nell'incantevole piscina interna ed esterna, oppure abbandonarsi alle mani di professionisti esperti per un massaggio o un trattamento. La Via del Sale, il ristorante interno all'hotel, offre un'esperienza a tutto tondo, una vera immersione nei colori, nei gusti e nei sapori italiani. Questo fine dining restaurant, con i suoi tratti delicati e leggeri e con la sua vista sulla valle, coniuga l'esperienza di una cucina di gusto con il piacere e lo stupore della scoperta sensoriale dei profumi e delle sorprese culinarie. Il ristorante propone, infatti, un'autentica cucina italiana contemporanea in grado di unire gli ingredienti più freschi - come la pasta fatta a mano - a ricette locali, magistralmente realizzate dall' Executive Chef, Francesco Ferretti. Insieme all'allettante menù, gli ospiti possono scegliere tra un'ampia collezione di vini per vivere un vero viaggio nei sapori d'Italia e del mondo. Il verde dell'hotel è il verde della Tenuta con uno dei campi più spettacolari d'Italia e il più grande della Toscana, il Golf Club Castelfalfi, 27 buche e oltre 9.400 metri di pendio e prati incastonati tra boschetti di ulivi. Nella tenuta sono presenti inoltre 23 ettari di vigneti dalla cui cantina escono sei etichette di vino: San Piero, Cerchiaia, Cerchiaia Riserva, Poggionero, Poggio alla Fame e Poggio I Soli. Ognuna di esse è un inno ai sapori della Toscana. Castelfalfi è una destinazione per chi cerca un luogo di fascino, un luogo che offre ospitalità e ottima cucina, un campo da golf prestigioso e molte attività sportive, da praticare immersi nella natura; un luogo con una tradizione quasi millenaria di storia alle spalle, in un paesaggio senza tempo, in cui poter respirare cultura e potersi rilassare, immersi nella più autentica bellezza d'Italia. **(Claudio Zeni)**

