

# VERO

sette giorni di storie e personaggi



SOLO SU VERO



CLAUDIO LIPPI

«IO E MIA FIGLIA ABBIAMO SUPERATO TUTTI GLI OSTACOLI»

**ESCLUSIVO**

**LUCA ARGENTERO**  
DOPO LA NASCITA DI NINA  
C'È ARIA DI MATRIMONIO

**ELEZIONI USA: PARLA L'ESPERTO**  
«L'AMERICA È CAMBIATA PER SEMPRE»

SOLO SU VERO

SOLO SU VERO



**SABRINA FERILLI**  
SUL SET CON TOGNAZZI



**GABRIEL GARKO**  
E IL SUO GAETANO

**GIGI PROIETTI**  
GLI 80 ANNI DI UN MITO



**MONICA SETTA**  
«RIFAREI TUTTO,  
SEGUO IL MIO CUORE»



**ANDREA MAGGI**  
«SONO UN PROFESSORE  
ESIGENTE»



**MARCO MAISANO**  
«HO IMPARATO  
A PARLARE IN TV  
CON UMILTÀ»

**BEAUTY**

Scopri come ringiovanire e proteggere il contorno occhi

**EZIO GREGGIO E LA SUA ROMINA: UN AMORE CHE DIVIDE CINICI E ROMANTICI**

# ECCO LA COPPIA DELLA DISCORDIA



Prezzi all'ingrosso: AUT € 2,90 - BE € 2,20 - CH OT CHF 3,00 - CH CHF 3,20 - F € 2,30 - D € 2,90 - LUX € 2,30 - Pr. di Monaco € 2,30 - E € 3,00 - GR € 2,20 - PT (Conti) € 2,00 - UK € 2,90

**Turismo** Con l'autunno si apre finalmente la stagione per andare alla ricerca



di Simona Cortopassi

# UN ITINERARIO NELLE TERRE DEL TARTUFO,

## Le Marche occupano una posizione di primo piano grazie

**C**on l'autunno si apre finalmente la stagione del tartufo. Dal Piemonte alla Toscana tante sono le regioni che si contendono, a buona ragione, il primato del "miglior fungo pregiato". Ma le Marche occupano, in questo senso, una posizione senza dubbio di primo piano, e Acqualagna può essere considerata una delle più importanti capitali del tartufo. Anche se la tradizionale Fiera Nazionale del Tartufo Bianco è stata posticipata al 2021, si può sempre andare nella cittadina per acquistare e degustare qualche "pepita" nei tanti negozi e ristoranti, ma soprattutto si può scoprire qualche curiosità sulla sua millenaria storia (era conosciuto fin dai tempi dei Greci e dei Romani) al museo dedicato.

### Per brevi o lunghi soggiorni

Che sia un breve o un intenso soggiorno, impossibile non farsi coinvolgere dalla ricchezza di questo piccolo borgo ricco di storia antica, straordinaria cultura e golosissime prelibatezze enogastronomiche. Circondata da un paesaggio tra i più incantevoli della provincia di Pesaro e Urbino, nel cuore dell'Appennino marchigiano, Acqualagna merita infatti una visita anche per le sue bellezze naturalistiche: si trova proprio a ridosso della Riserva Gola del Furlo, nota per il canyon creato dall'incessante scorrere dell'acqua del fiume Candigliano. Una zona da scoprire a piedi grazie ai percorsi che la attraversano (info su [acqualagna.com](http://acqualagna.com)).

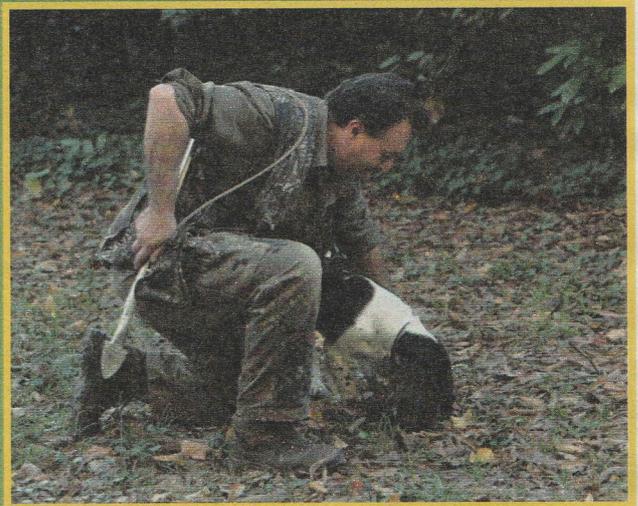
delle preziose "pepite" in grado di dare gusto e raffinatezza ai piatti più prelibati

## ASSAPORANDO ANCHE DEI FANTASTICI PANORAMI

ad Acqualanga, tra Pesaro e Urbino, vera bellezza naturalistica

### Affinate l'olfatto, anche in Toscana ci sono tanti "tesori" da scovare

Il territorio toscano è famoso, oltre che per le sue tante città storiche, anche per questa prelibatezza. Basti pensare che proprio a San Miniato, vicino Pisa, dove anche quest'anno sarà organizzata la Mostra Mercato (14-15, 21-22 e 28-29 novembre), nel 1954 è stato rinvenuto il più grande tartufo bianco al mondo, del peso di 2,5 chili, per mano del cacciatore Arturo Gallerini e dell'olfatto del suo cane Parigi. Per battere questo record, si può provare ad andare a caccia con cani addestrati e strumenti del mestiere. A Borgo San Lorenzo, in provincia di Firenze, si organizzano vere e proprie battute al country resort Monsignor della Casa, affiliato Condé Nast Johansens (costo a persona: 25 euro adulti, 10 euro bambini 4-10 anni). Accanto alla tenuta, a due passi dal castello dove nacque Monsignor Giovanni della Casa, autore del Galateo, sorge infatti una vera e propria tartufoia naturale. Per concludere al meglio la speciale giornata, si potrà poi acquistare il "tesoro" bianco scovato oppure lo si potrà degustare a cena. A Villa Torre a Cona, struttura a Rignano sull'Arno anch'essa affiliata a Condé Nast Johansens, si esplora l'antico parco monumentale, solitamente chiuso al pubblico, in una visita unica ed esclusiva che culmina in un aperitivo a base di tartufo nero.



### In Umbria diventa una vera coccola rigenerante, e non solo a tavola

Considerata per le sue dolci colline il "cuore verde d'Italia", l'Umbria è una terra tutta da scoprire. Ma anche una regione di storica tradizione culinaria, meta imprescindibile per ogni bongustaio, soprattutto se amante del tartufo. Quello di Norcia è nero, anche internamente. Ne esiste una varietà invernale, la migliore, e una estiva, che viene chiamata anche "scorzone", inferiore di qualità perché meno profumata. A differenza del bianco, il tartufo nero non perde sapore e aroma con la cottura e grazie a questa caratteristica nobilita molti piatti della tradizione umbra, specialmente i ripieni per pasta fresca e carni. Vicino a Perugia c'è poi un modo ancora più dolce per godere delle proprietà di questo prodotto. Nel Borgobrufa Spa Resort, che vanta un centro benessere di 3000 metri quadrati, si provano trattamenti a base di questa eccellenza umbra. Peeling, massaggi anche di coppia e impacchi a base di tartufo inebriano i sensi e hanno una fortissima azione anti-age. E dopo il relax, il benessere continua nel ristorante gourmet che lo chef Andrea Impero del Borgobrufa Spa Resort sa regalare agli ospiti in un ambiente esclusivo, intimo e romantico.

