

VERO



sette giorni di notizie, storie e personaggi

ESCLUSIVO



BELEN RODRIGUEZ
IL SUO ANTONIO LA ACCOMPAGNA OVUNQUE

COVID-19
ECCO TUTTI I TEST DISPONIBILI



SOLO SU VERO
RONN MOSS
IL FASCINO DA ROCKER
NON TRAMONTA



SOLO SU VERO
MICHELE CUCUZZA
«NON MI SONO MAI
MONTATO LA TESTA»

MASAKO
LA VITA DELL'IMPERATRICE TRISTE



SABRINA SALERNO
«SONO OTTIMISTA
MA ORA HO PAURA»



MARIA MONSE
«RITA, HAI
ABBANDONATO I
TUOI FIGLI!»



MARCO MAZZOCCHI
«DA ANNI NON
ACQUISTO
PLASTICA»

GIALLO La rapina alla banca milanese attraverso i cunicoli delle fogne



AL BANO, IN VERSIONE PAPA' PROTETTIVO, APPROVA LA RELAZIONE DELLA SUA "PICCOLA" JASMINE CON ALESSANDRO

«HO DATO LA MIA BENEDEZIONE»

Turismo Per secoli alla base dell'alimentazione delle genti di montagna e di collina,



di Simona Cortopassi

TEMPO DI CASTAGNE: DALLE GITE NEI BOSCHI AI

Dall'Alto Adige, dove si vive un'esperienza immersiva che va



Foto Gallo Rosso/Frieder Bickler

Anche a novembre il bosco si rivela generoso donatore di prodotti squisiti. Come le castagne, per secoli alla base dell'alimentazione delle genti di montagna e di collina. Si tratta infatti di frutti nutrienti, dolci ma non stucchevoli. Tanto che in cucina si prestano alla preparazione di rustiche ricette salate come di eleganti dessert. Trascorrere un weekend in Alto Adige

offre l'opportunità di conoscere da vicino questo frutto, di raccogliarlo, di assaggiarlo, di partecipare agli eventi a esso dedicati e di farne scorta.

L'importante è saper distinguere

Moltissimi masi, in particolare quelli della catena Gallo Rosso, possiedono parti di bosco con i castagni

nelle immediate vicinanze, oppure si trovano in prossimità dei "sentieri del castagno", veri e propri percorsi dotati di stazioni esplicative ricche di curiosità sul frutto e sull'albero. Ad esempio è molto utile saper distinguere, se si intende fare una castagnata, le "castagne matte" da quelle commestibili, che hanno il riccio con le spine più sottili e pungenti. Nei masi bisogna poi fermarsi

per assaggiare il vino nuovo, il cosiddetto "Nuier" e i prodotti locali come speck, formaggio, castagne arrostiti e golosi krapfen (una sorta di bombolone ripieno di crema). E dopo la merenda, per chi vuole, l'escursione continua grazie ai preziosi consigli dei contadini riguardo ai posti in cui si trovano più castagne e anche ai trucchi per conservarle più a lungo. Info: gallorosso.it

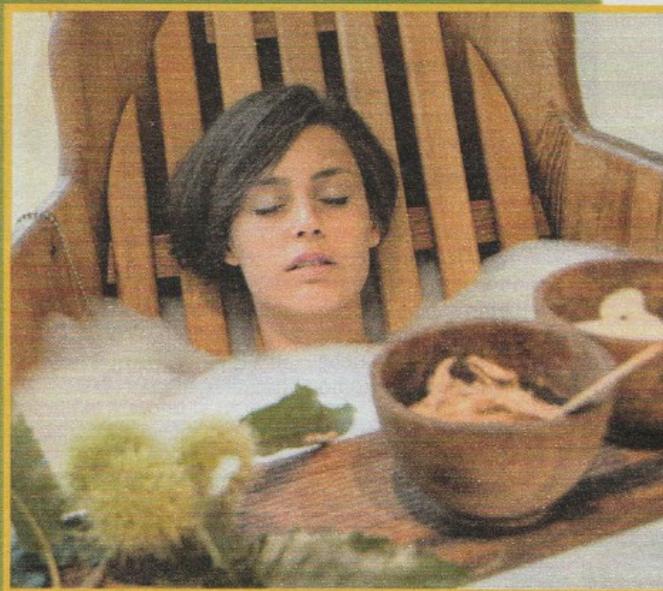
questo frutto prezioso non è solo buono da mangiare, ma ha molteplici proprietà

TRATTAMENTI CON LA SPINOSA REGINA D'AUTUNNO

dalla raccolta alla Spa, alla Toscana, alla scoperta di un marrone Igp

In Val Isarco il frutto si trasforma in coccole di benessere

C'è un hotel in Val Isarco (Bolzano), situato proprio su un sentiero della castagna, che ha dedicato a questo frutto tutta la sua filosofia. Si chiama Montagna & Benessere Taubers Unterwirt: è una delle 31 strutture dei Vitalpina Hotels Alto Adige a conduzione familiare, ha suite arredate in legno di castagno, menu a base della "regina dell'autunno" e tantissimi trattamenti wellness per il corpo nella Spa che, non a caso, si chiama Castanea. Si può scegliere il massaggio al miele di castagno, disintossicante ed estremamente efficace, che allevia le tensioni e lo stress, elimina i postumi di influenze trascurate e rafforza il sistema immunitario. O ancora si opta per l'impacco al vino dove vengono aggiunte le essenze pregiate della castagna che nutrono la pelle con numerose vitamine, la rassodano e la tonificano. Ma per un'esperienza davvero rigenerante, vitalizzante e rassodante, è da provare il bagno al vino e alla castagna nella tinozza di legno a lume di candela. Un momento da condividere anche con il proprio partner e che termina con una degustazione di uno stimolante tè alla castagna. Info: vitalpina.info



In Toscana si apre la stagione della caccia al Marrone Mugello Igp

Dalla Castanea sativa, albero che cresce spontaneamente nei boschi, nascono le castagne da raccogliere e gustare in tanti modi. I frutti non sono tutti uguali. I primi ad arrivare in commercio sono quelli piccoli, tondeggianti e con la buccia scura. Ci sono poi i marroni, che giungono in piena stagione autunnale e arrivano fino a Natale: si riconoscono perché sono di grandi dimensioni, a forma di cuore, con buccia chiara e striata, senza dubbio i più pregiati. La Toscana, e in particolare la zona del Mugello (Firenze), sono il luogo per eccellenza per andarne a caccia. Qui nasce una varietà pregiata, il Marrone Mugello Igp, a cui è dedicata anche l'omonima Strada del Marrone del Mugello di Marradi, da scoprire a piedi. Non solo un percorso naturalistico, ma un'occasione per visitare tanti centri storici dove si prepara la torta di Marroni o il castagnaccio, naturalmente a base di farina di marrone. Per rendere l'esperienza autunnale ancora più completa si possono noleggiare bici oppure una Vespa al Relais Villa Olmo, affiliato a Condé Nast. Abbandonate i sentieri battuti dal turismo, gustatevi il piacere tutto toscano di una giornata "slow", immersi nei profumi, nei colori e nei sapori del Chianti. Info: relaisvillaolmo.com; visittuscany.com

