

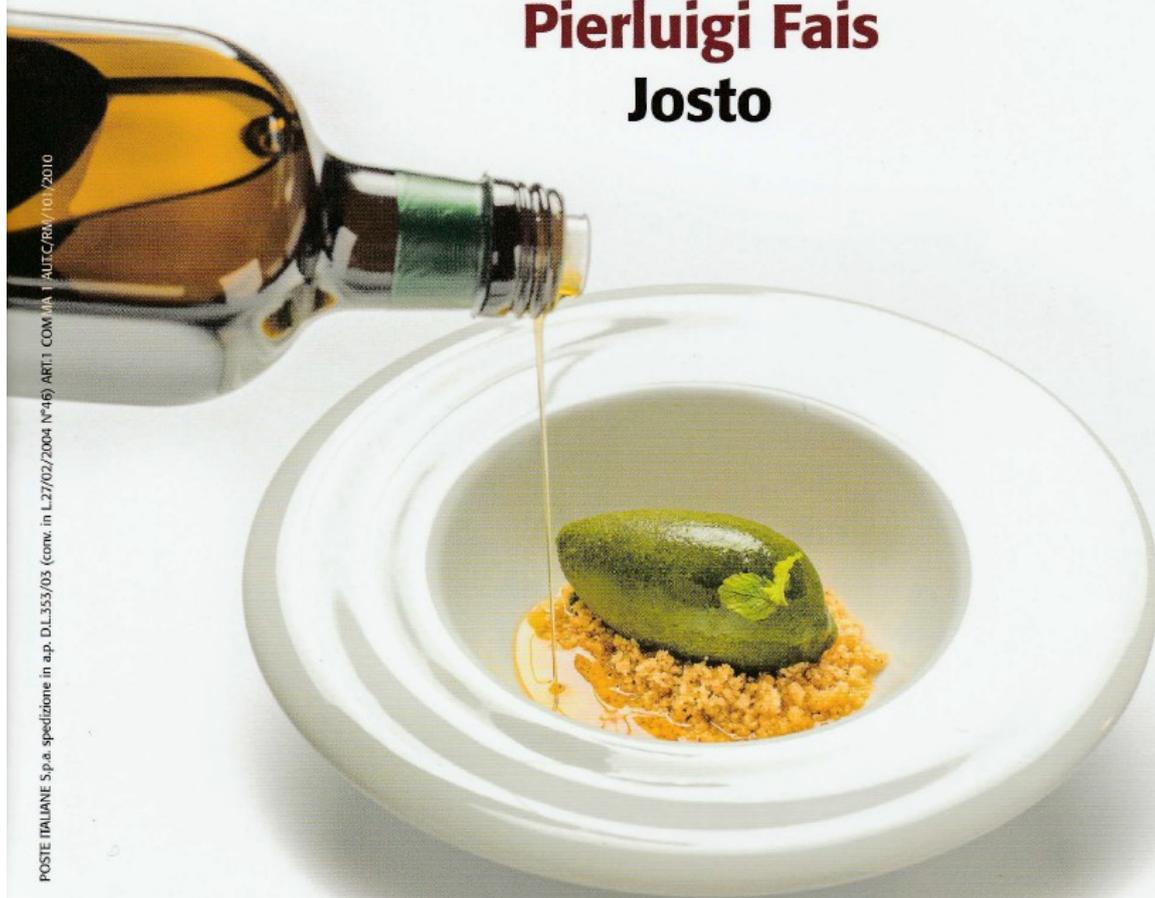
€ 4,90

Bimestrale - N. 182 Ottobre - Novembre 2021

CUCINA & VINI

ENO GASTRONOMIA • ATTUALITÀ • CULTURA • DAL 1999

Le ricette di Pierluigi Fais Josto



POSTE ITALIANE S.p.a. spedizione in a.p. DL.353/03 (conv. in L.27/02/2004 N°46) ART.1 COM.MA 1 AUT.C/RR/10/2010



Alto Adige Wine Summit • Campania Stories • Viaggio a Le Havre
Venticinque anni di Manincor • Baglio di Pianetto
Oltrepò Pavese terra di Pinot Nero
Il formaggio celebrato a Cheese

CUCINA&VINI promotion - viaggi

Buone&nuove



TENUTA DI CANONICA. RELAX E NATURA NELLA VERDE UMBRIA



A una manciata di chilometri dal centro di Todi sorge la Tenuta di Canonica, un *country resort* che si sviluppa attorno a una antica torre di avvistamento medievale. È un luogo che accoglie l'ospite catapultandolo quasi immediatamente in uno spazio temporale lontano anni luce da questo che viviamo; quell'atmosfera medievale si respira appena varcata la soglia del bell'ingresso. Il verde incontaminato lascia spazio a fiori e piante. Niente orpelli, niente costruzioni per lasciare che sia la natura rigogliosa e colorata a fare da protagonista. Entrando nella Torre, dal cui ingresso principale si accede alla *hall*, la sensazione non cambia anzi aumenta. Basterà guardarsi intorno per rendersi conto di trovarsi in un luogo unico del suo genere, di grande fascino soprattutto per chi ama gli ambienti in cui anche le pareti raccontano la storia dei millenni passati. Le camere, diciannove in tutto, si trovano sia nella Torre che negli adiacenti edifici. Nell'arredamento, sobrio ed elegante, trovano spazio caminetti in pietra, antichi arredi, letti a baldacchino e lini di Montefalco, tessuti a telaio secondo la tradizione locale. Assenti giustificati televisori e tutto ciò che può rovinare questa atmosfera quasi senza tempo. Belli gli spazi comuni con poltrone e divani dove rilassarsi attingendo magari dalla libreria a disposizione degli ospiti. La colazione è un tripudio di dolcezze fatte in casa, ma anche di formaggi e salumi tipici umbri.

INFO: www.tenutadicanonica.com

concedersi qualche minuto in più di riposo rischia di ritrovarsi in un limbo fra l'orario della prima colazione e quello di pranzo, in cui è difficile dare la giusta soddisfazione al palato. Per questo il J.K. Place Roma ha ideato *Lazy Sunday Breakfast*, un *format* inedito che coniuga gli orari del *brunch* e il menu della colazione dando vita a un diverso momento di convivialità e degustazione, vera e propria coccola dopo la frenesia settimanale che troppo spesso obbliga a trascurare il primo pasto della giornata. Già dal mese di ottobre e per tutto l'inverno, ogni domenica il J.K. Café accoglie gli ospiti interni ed esterni dalle 11 alle 13 con l'abituale ricca colazione continentale, cui è possibile abbinare due piatti a scelta

(uno dolce e uno salato). Le proposte, studiate *ad hoc* ogni settimana dall'*executive chef* Michele Ferrara, includono tante golosità come lo *sweet and salt pancake* (*pancake*, uova all'occhio di bue, bacon, sciroppo d'acero), la bruschetta con la mortazza (pane integrale, mortadella, squacquerone, Pistacchio di Bronte) oppure il J.K. BKF buns (uovo strapazzato, bacon, cheddar, salsa bbq, rōsti di patate). A rendere ancora più avvolgente e rilassante l'atmosfera, contribuisce la presenza fissa di un accompagnamento musicale con rotazione settimanale di note jazz, classiche o moderne suonate *live* al pianoforte, chitarra, violino o clarinetto.

INFO: www.jkroma.com

...dalle aziende