

€ 4,90

Bimestrale - N. 187 Agosto - Settembre 2022

CUCINA & VINI

ENO GASTRONOMIA • ATTUALITÀ • CULTURA • DAL 1999

Le ricette di Orto by Jorg Giubbani

POSTE ITALIANE S.p.a. spedizione in a.p. (conv. in L. 27/02/2004 N.46) ART. 1 COMMA 1 AUT. C/RM/101/2010



20187



Bererosa 2022

UK, mercato fine wine italiani

A Gualdo Tadino tra extravergine e birra

Ristorante Pausa e Andreola • Weekend al lago di Lario

Castello di Postignano, Vincenzo Guarino e La Tavola Rossa

Elena Walch, verticale Gewürztraminer Kastelaz

Buone&nuove CUCINA&VINI promotion - viaggi

ACAYA GOLF RESORT & SPA. GIOIELLO DI ACCOGLIENZA SALENTINA



A pochi metri dal bellissimo borgo di Acaya, nell'entroterra salentino, sorge elegante e vasto l'Acaya Golf Resort & Spa, una delle quattro strutture appartenenti al brand Mira Hotel, ormai simbolo di grande hotellerie *made in Italy*. A prima vista, spicca senza dubbio il corpo centrale dell'hotel dove trovano spazio le oltre ottanta camere, tutte ampie e molte delle quali con uno spazio esterno curato e intimo. Tanti sono i punti di forza di questo resort, certamente gli ampi spazi e le tante attività che si possono svolgere, caratteristica questa che lo rende un luogo ideale anche per le vacanze in famiglia. Per trascorrere delle meravigliose vacanze qui sono a disposizione degli ospiti, insieme a una vicina spiaggia privata, anche due piscine: una per i più giovani e un'altra riservata agli adulti per garantire riposo e relax. Immancabile l'ampio campo da golf insieme alla palestra e alla Spa dove poter riservare trattamenti e massaggi rilassanti. Ma il vero fiore all'occhiello dell'Acaya Golf Resort & Spa è la proposta gastronomica! Alla Masseria San Pietro, uno dei ristoranti interni del resort, la qualità è il filo conduttore di tutto il menu che rispetta la tradizione locale, strizzando l'occhio all'innovazione. È bellissimo assaporare i veri gusti salentini facendosi coccolare dalla natura, mangiando all'aperto nella corte della masseria. L'attenzione verso le materie prime e la selezione dei prodotti in base alla indiscussa qualità

è palpabile già al mattino con il bellissimo *buffet* della colazione! Dolci fatti in casa, frutta fresca, selezione di salumi e

formaggi per chi ama la colazione salata e ancora pani e composte. Insomma, l'Acaya vi aspetta per farvi vivere un sogno!

INFO: www.acayagolfresort.com

TORRE A CONA. IL WINE RESORT SULLE COLLINE TOSCANE



La residenza di Torre a Cona, nella campagna fiorentina, è un luogo senza tempo per diverse ragioni. Innanzitutto la storia ci racconta che i primi insediamenti di quella che oggi è una delle più belle residenze toscane pare risalgano all'anno 1000. E poi, appena si oltrepassa il cancello d'ingresso di questo resort si capisce immediatamente che ci si sta tuffando in un luogo in cui la frenesia e il ritmo incalzante a cui siamo abituati, per

qualche giorno saranno dei lontani ricordi. Torre a Cona è molte cose! Innanzitutto è un'azienda agricola con vigneti e oliveti che circondano la villa centrale dove invece si dislocano le camere e la sala ristorante. In ognuna delle stanze si possono trovare dettagli originali come porte antiche, travi in legno e pavimenti in cotto. Ogni camera è dipinta con colori tenui che richiamano i colori della campagna toscana. Inoltre per chi desidera prenotare un soggiorno lungo, ma anche per famiglie o gruppi, ci sono a disposizione le case coloniche completamente ristrutturate e dotate di tutti i *comfort* per garantire una vacanza rilassante. Consigliamo di riservare un tavolo nel ristorante interno della struttura, Osteria Torre a Cona la cui proposta gastronomica è frutto della professionalità e bravura degli chef Maria Probst e Cristian Santandrea. Si potrà gustare una cucina toscana tradizionale ma curata e arricchita da incursioni provenienti da altre regioni

d'Italia come il vitello tonnato con zafferano e mirtillo o il pesce spada alla griglia con pomodoro giallo e insalata di olive, arancia e cipolle. E sempre nel viaggio di scoperta di Torre a Cona, sarà interessante visitarne le cantine e prenotare una degustazione guidata delle etichette prodotte.

INFO: www.torreacona.com

...dalle aziende