

FERRO9

*Golf il gusto
dello stile*

*E' la cucina di mia nonna...
tradizione di qualità*

*Stacca la spina e parti
Volvo XC 40 Recharge*

Dal set d'autore al green









Chantecler

ROMA

Collezione Paillettes



www.chantecler.it



OBERDAN

Editoriale

Un concetto, una filosofia, un sogno o semplicemente un punto di partenza, nell'anno della ripartenza.

Questo è un progetto che è stato tanto in incubazione, pensato, approfondito, curato ed oggi vede la luce.

Con il numero zero di questa rivista vogliamo dar vita ad un caleidoscopio di informazioni e di suggerimenti su luoghi e cose di grande bellezza e interesse. Vogliamo promuovere il nostro territorio, tutto, da nord a sud, guardandolo con gli occhi di un interlocutore privilegiato, il golfista.

Privilegiato perchè, generalmente, amante del bello, dello stile e del gusto, proprio come è il nostro dna.

Proveremo a raccontare in ogni numero i campi da golf inseriti nel territorio che li circonda, dando risalto alle proprie bellezze naturali, enogastronomiche e di ricettività.

Visiteremo cantine, centri termali e produttori di eccellenze enogastronomiche e le racconteremo nei particolari, cercando di far nascere anche nel lettore la voglia dell'assaggio, perchè, per noi, è proprio così che si valorizza un territorio: assaggiandolo, vivendolo, raccontandolo.

Siamo all'inizio di un percorso entusiasmante, abbiamo preparato un progetto che coinvolgerà i circoli di golf e le attività commerciali nei loro dintorni, per offrire ai golfisti ed ai loro accompagnatori, servizi e opportunità sempre più dedicate, interessanti ed esclusive.

Stiamo preparando un ricco calendario di gare in Italia, ma anche in paesi come Austria e Germania, dove per gli eventi all'estero questa rivista sarà tradotta. Offriremo tante possibilità di piccole vacanze in Italia e non, sempre all'insegna del bien vivre.

Per voi invece che andrete a proporre tutti i nostri servizi di comunicazione, considerate questo numero pro domo, un'importante risorsa, qui dentro c'è l'essenza della nostra filosofia: il bello, lo stile e il gusto. Fatene tesoro. Tutto quello che andremo a proporre o organizzare, un viaggio o un evento, dovrà essere sempre all'insegna della massima qualità, ogni nostro evento deve lasciare un ricordo in chi partecipa.

Una cosa accomuna e deve accumunare coloro che fanno parte del nostro gruppo, sia quelli sul campo così come quelli "dietro le quinte": i collaboratori tecnici, gli investitori così come i commerciali: la passione. Perchè come scrisse Elena Ferrante "Quando il compito che ci diamo ha l'urgenza della passione, non c'è niente che possa impedirci di portarlo a termine."

Gregorio Buggio



BVLGARI

Casoli Gioielli

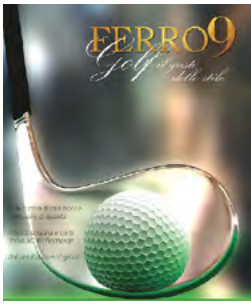






Orologeria Masaresi

Via Milano 20



FERRO 9 Golf

Il Gusto dello Stile

Periodico Bimestrale di Golf e Lifestyle

anno I - numero 0

Direttore Editoriale

Gregorio Buggio

Editore

Eligo
progetti di comunicazione

Direzione ed amministrazione

Via dei Paladini 1370

Lucca

info@ferronovegolf.it

Adv.

Eligo
progetti di comunicazione

Responsabile vendita Adv

Samanta Evangelisti

samanta@ferronovegolf.it

Grafica ed impaginazione

Irene Scanavacca

grafica@ferronovegolf.it

Diritti di riproduzione:

E' vietata la riproduzione, anche se parziale, e con qualsiasi mezzo, di fotografie, testi e disegni. Testi e foto inviati in redazione non verranno restituiti eccetto dietro esplicita richiesta.

L'editore resta a disposizione degli interessati quando, nonostante le ricerche, non sia stato possibile contattare il detentore di riproduzioni di eventuali fotografie o testi.

Registrazione:

Testata in attesa di registrazione presso il

tribunale di Lucca

Numero Prodomo

Sommario

- 12** **27 BUCHE DI PURA TOSCANA** *Golf Club Castelfalfi, uno spettacolo unico*
- 18** **E' LA CUCINA DI MIA NONNA...** *Ristorante Casa Masi, tradizione di qualità*
- 24** **CENTO ETTARI TRA TECNICA E BELLEZZA** *Modena Golf Club un gioiello di Langer*
- 38** **STACCA LA SPINA E PARTI.** *Volvo lancia la XC40 Recharge a trazione elettrica*
- 44** **TRA PROSECCO E VILLE VENETE** *Villa Condulmer Golf Club, un angolo di campagna*
- 50** **UN'OASI DI BELLEZZA E COCCOLE** *L'hotel Hermitage, una perla nel golfo della Biodola*

55 **NON A CASO CHIAMATO NETTARE DEGLI DEI** non è solo spremere l'uva...

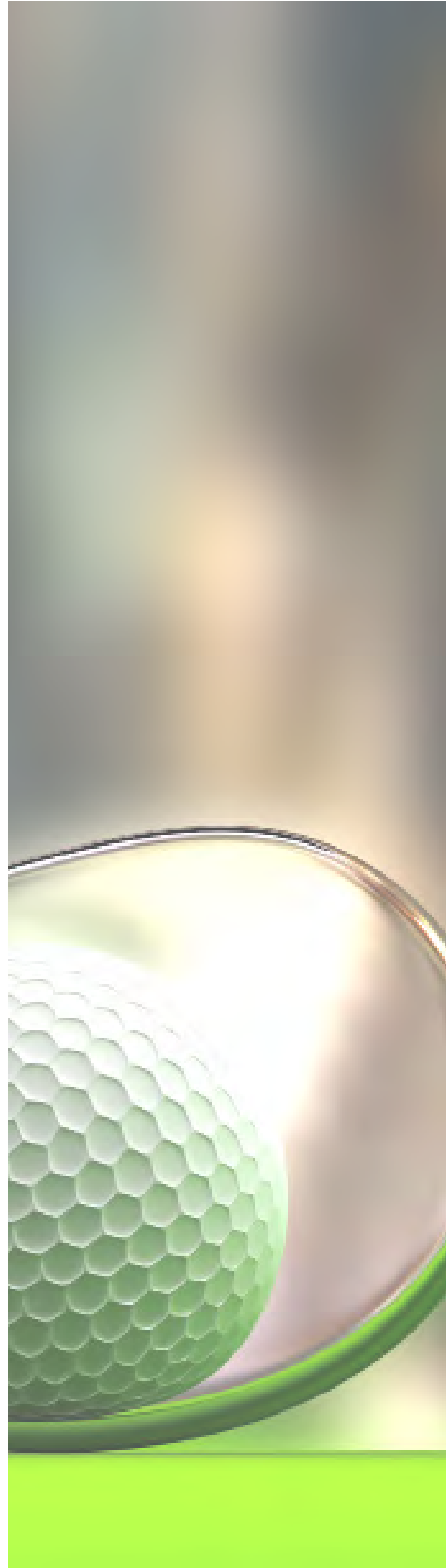
68 **DAL SET D'AUTORE AL GREEN** *Cosmopolitan Golf & Country Club*

74 **L'ACQUA PRODIGIOSA IN UN LUOGO MAGICO** *Le terme di Saturnia*

90 **LA FORMA DI ARMONIE E RITMI** *le sculture di Kim Seung Hwan*

100 **MENAGGIO & CADENABBIA GOLF CLUB** *atmosfera old england sul lago di Como*

120 **I VIAGGI DI FERRO9 GOLF** *Sicilia occidentale gourmet*





Pomellato

CAPRI FINE JEWELLERY COLLECTION

www.gioielleriaducci.it







27 buche di pura Toscana

Golf Club Castelfalfi, uno spettacolo unico





Montaione, Firenze - Nel cuore della Toscana più autentica - tra Firenze, Siena e Pisa da cui dista meno di un'ora e vicinissima ai borghi di Volterra, San Gimignano e San Miniato - la Tenuta di Castelfalfi è da sempre un paradiso. La sua collocazione protetta, esterna alle grandi vie di comunicazione pur nella sua accessibilità, ha contribuito a preservare bellezza e biodiversità del territorio. La storia di Toscana Resort Castelfalfi affonda le radici nella civiltà etrusca, ma Borgo e Castello di datazione longobarda subiscono poi vari passaggi di proprietà fino ad arrivare all'epoca rinascimentale con la trasformazione del Castello in dimora residenziale. Saccheggiata e incendiata durante i conflitti tra Firenze e Siena del XVI secolo, e successivamente rilevata dalla famiglia Medici-Tornaquinci, la Tenuta ritrova

per lungo tempo la tranquillità e l'operosità di una grande fattoria con molti mezzadri e braccianti. A inizio del XX secolo viene edificata una tabaccaia, essiccatoio per le piante di tabacco che arrivavano da Oltreoceano. Dopo le devastazioni della seconda guerra mondiale, Borgo e Fattoria vengono gradualmente abbandonati dagli abitanti e dagli artigiani che vi risiedevano. La rinascita di Castelfalfi ha inizio nel 2007, con l'acquisizione dell'intera proprietà da parte di TUI AG, leader mondiale dei servizi integrati per il turismo, che ne inaugura un nuovo corso a fronte di importanti investimenti sia sul fronte immobiliare che agricolo e territoriale, sempre all'insegna di una filosofia di sostenibilità e rispetto dell'ambiente.

Parte integrante dello splendido paesaggio della Tenuta, Il Golf Club Castelfalfi è uno

dei campi da Golf più spettacolari d'Italia e il più grande della Toscana. Il campo da golf progettato, sfruttando la topografia naturale del territorio e la vegetazione preesistente, dai premiati architetti Moroder e Preißmann, si sviluppa su 270 ettari per 27 buche e due percorsi, con oltre 9.400 metri di pendio e prati incastonati tra boschetti di ulivi. Il 18 buche Mountain Course (Par 72) si estende per 6.351 metri con ripidi dislivelli e ostacoli d'acqua, ogni buca mantiene un carattere individuale e un senso di privacy, garantito dalla vegetazione, a ogni fairway. È certamente uno dei tracciati italiani più impegnativi e stimolanti, di sicuro richiamo per giocatori esperti provenienti da tutto il mondo. Il 9 buche è il Lake Course (Par 37), che gli architetti Moroder e Preißmann hanno studiato per offrire un percorso adatto



a ogni livello di esperienza. Entrambi i percorsi iniziano e terminano nell'area della Country Clubhouse, punto di accoglienza e ristoro con bar e ristorante aperto per pranzo, dalle grandi vetrate e terrazze panoramiche sullo splendido scenario naturale. La nuova Country Clubhouse che ha aperto le porte a Luglio 2020, nasce dalla ristrutturazione dell'antico casale Poggionero, secondo i criteri di restauro conservativo e di bioedilizia che già caratterizzano tutti gli edifici del Resort. Così come Toscana Resort Castelfalfi fonda la sua filosofia sulla sostenibilità e il rispetto per l'ambiente, anche il Golf Club Castelfalfi è da sempre impegnato a promuovere un approccio più sostenibile al Golf. La partecipazione al programma OnCourse, del Golf Environment Organization, volto a misurare i consumi e la gestione attenta delle risorse idriche, del riciclaggio e dello sviluppo di energie rinnovabili sui campi da Golf, è valsa al Golf Club Castelfalfi l'ambito riconoscimento GEO CertifiedTM,

eco-certificazione internazionale per il Golf e sinonimo di sport di qualità in tutto il mondo.

Toscana Resort Castelfalfi è una realtà estremamente attenta alla sostenibilità.

Le opere di costruzione e di ristrutturazione nella Tenuta seguono da sempre i principi della bio-edilizia per cui tutto è progettato nel modo più ecologico possibile: la scelta dei materiali, le prestazioni energetiche delle strutture, l'adattamento del progetto alla vegetazione circostante e l'utilizzo di illuminazione naturale sono solo alcuni elementi che contribuiscono a garantire il massimo confort e massimi standard di salute agli utenti.

Le strutture della Tenuta sono temperate per mezzo di una centrale a biomasse legnose, innovativo sistema di riscaldamento e raffreddamento alimentato a cippato raccolto entro i 50 km di distanza.

All'interno dei diversi ristoranti della Tenuta all'ospite viene servito il meglio delle materie prime, perlopiù locali, con un conseguente abbattimento delle emissioni di CO2 dovute al trasporto delle forniture.

Sempre sull'attenzione alla natura si fonda la scelta di adottare un'agricoltura totalmente biologica in ottemperanza alle linee guida MI-PAAF. E grazie all'eliminazione di tutti i pesticidi anche dalle aree del campo da gioco, persino attraverso il Golf si parla di sostenibilità.

Castelfalfi è infine autosufficiente al 98% per quanto riguarda le risorse idriche: la Tenuta autoproduce acqua potabile grazie ad impianti di purificazione delle acque collegati a pozzi di acqua del Resort, poi distribuite ai vari edifici. Non da ultimo, l'acqua utilizzata per l'irrigazione di terreni agricoli e campo da Golf proviene dalle dicche create per la raccolta in acqua piovana.





ROSSI AUTO

Go Big.

Nuova Hyundai i10.
La city car che pensa in grande.

Tua da **€ 99** al mese
con **Multimedia System**.
Solo con Hyundai Gold*.

TAN 3,99%

TAE 5,92%

Sicurezza Attiva di Serie.

CONCESSIONARIA PER PERUGIA E PROVINCIA

E' la cucina di mia nonna...

Ristorante Casa Masi, tradizione di qualità





La storia di Casa Masi inizia nel 1996 da Alessandro e Luciana Masi all'interno delle cantine settecentesche della Fattoria di San Benedetto a Montaione. Qui è ancora oggi possibile vivere la vera tradizione di campagna con mille oggetti antichi protagonisti di passati mestieri che l'hanno resa una 'Casa Museo'.

"E' la cucina di mia nonna , di mia suocera e di qualche vecchia cuoca di campagna che ho avuto la fortuna di avere come maestre all'inizio della mia avventura: l'agnello sui carciofi, il coniglio con olive e uva, la fagianella coi finocchi, la faraona al vinsanto, la polenta di castagne, le fricassee, gli "inzimini" e polpette, frittelle, panzanelle... Tante ricette inedite, benedette consolatrici della nostra esistenza."

Con queste parole Luciana presenta la sua cucina, elaborazione di antiche esperienze, ricostruzione di sapori e profumi che richiamano l'infanzia, ricerca costante di ingredienti freschissimi, eccellenze del territorio.

Per Luciana Masi vivere in campagna significa apprezzare i prodotti e i profumi della terra e condividerli con gli ospiti. La trattoria Casa Masi, la cui storia ha inizio nel 1996, non è solo un luogo accogliente dove spiccano vecchi strumenti del mondo contadino, ma un'occasione unica per gustare i piatti tradizionali della cucina toscana.

Siamo in mezzo alla campagna, nel comune di Montaione: Luciana e il marito Sandro nel 1996 decisero di far nascere un ristorante dalle cantine settecentesche della Fattoria di San Benedetto. Borgo San Benedetto apparteneva ai nonni di Sandro Masi e a fine 1800 comprendeva coltivazioni di tabacco.

«Il nostro - spiega con entusiasmo Luciana Masi - è un modo di vivere che si riflette nell'accoglienza. La mia è una passione che cerco di esprimere nei piatti proposti. Ci vuole rispetto per gli ingredienti, ma anche per gli strumenti, così come per le persone che andranno a gustare i piatti. Un concetto che cerco di trasmettere ai miei collaboratori».

Luciana ama cucinare e negli anni ha rielabora



con gusto ed abilità le ricette della suocera Lorenza, utilizzando esclusivamente materie prime selezionate. «Diciotto anni fa - aggiunge Luciana Masi - non era così scontata la ricerca della tipicità. L'esperienza acquisita viaggiando e il forte legame con le tradizioni hanno dato un

forte input al successo di Casa Masi».

Tra i piatti tipici di Casa Masi la fiorentina fritta con capperata, la gramigna al pecorino (una pasta verde impastata con gli spinaci, condita con una salsa preparata con diversi

tipi di pecorino morbido e servita all'interno di una forma di pecorino scavata) e i gustosi pici al ragù, realizzati con ingredienti tradizionali, rielaborati con la passione e l'esperienza di Luciana, ora supportata dai figli Alessandra e Lorenzo.



«Tra gli aromi più utilizzati - commenta Luciana - l'alloro, le bacche di ginepro, la salvia e la noce moscata». Negli ultimi mesi dell'anno, da ottobre a dicembre, la cucina propone numerose portate realizzate con il tartufo locale, il Tuber Magnatum Pico, più comunemente conosciuto come tartufo bianco.

Ed è proprio il profumo del tartufo che rapisce quando in autunno si entra a Casa Masi: la zona, come tutta l'area compresa tra San Miniato e Volterra, è terra povera, ma ideale per la nascita

del tubero. Nelle diverse stagioni Luciana Masi coinvolge gli ospiti durante la vendemmia e la raccolta di altri prodotti. Per conservare la frutta Luciana realizza marmellate e gelatine. In autunno trionfa la marmellata di Uva Colombana, con uva portata da San Colombano, tipica della zona di Borgo San Benedetto. Tra i dolci di Casa Masi, la torta al cioccolato fondente o la sorpresa; per chi predilige sapori più delicati, la torta di ricotta o il budino di riso con le fragole, ispirati alla tradizione. Per i bambini, un menù dedicato, il menu Pinocchio con farfalline di

pollo al limone, braciolina frita, lasagne al pomodoro, gnocchi al sugo di carne. Per i piccoli ospiti una chicca: una toilette dedicata solo a loro e proprio dai bambini apprezzatissima, per i colori e l'arredamento.

La cantina, risultato di un'accurata ricerca, mette a disposizione etichette selezionate tra i migliori vini toscani.





ROIBOS

LECCE

WWW.ROIBOS.IT

Cento ettari tra tecnica e bellezza

Modena Golf Club un gioiello di Bernhard Langer





Nel 1985, da un' iniziativa di Angelo Damen e altri imprenditori locali, si cominciava a parlare di un ipotetico percorso di golf posto dietro la vecchia stazione di posta denominata Tegagna nella frazione di Colombaro.

Nel settembre 1986 la Amministrazione Comunale di Formigine approva la variante al Piano Regolatore che prevedeva la destinazione di una vasta area ad insediamenti sportivi ed in particolare alla realizzazione di un campo da Golf. Nasceva così a Colombaro "La Tegagna", utilizzando la tenuta situata di fronte alla bellissima Villa Aggazzotti.

Dopo diverse vicissitudini , nasce a fine 1987 il Modena Golf & Country Club , abbinato ad un importante progetto immobiliare della CMB di Carpi. Inizialmente gli uffici e gli spogliatoi erano posizionati proprio nell'antica Tegagna (oggi trasformata in albergo) le cui linee eleganti sono impresse tuttora nel marchio del Circolo. Dopo un primo periodo, in cui esisteva soltanto un piccolo campo pratica attiguo a tre buche

par 3, iniziano i lavori per la costruzione del percorso a 18 buche e la progettazione viene affidata al campione tedesco Bernhard Langer assistito dall'architetto americano Jim Eng.

Già a luglio 1989 si ricorda una esibizione di alcuni professionisti italiani, tra cui Costantino Rocca, giocata sulle prime 9 buche. Nel 1990 la inaugurazione del campo a 18 buche e la costruzione della nuova ed attuale Club House (ultimata nel 1991) con la esibizione dello stesso progettista Langer. La consacrazione ufficiale ed il riconoscimento del percorso modenese tra i migliori d'Italia avviene poi con l'assegnazione del 50mo Open d'Italia nel maggio 1993. Per gli appassionati di golf e per i Soci del Modena Golf & Country Club la data del 20 maggio 1993 ha costituito una grande emozione e certamente un motivo di orgoglio.

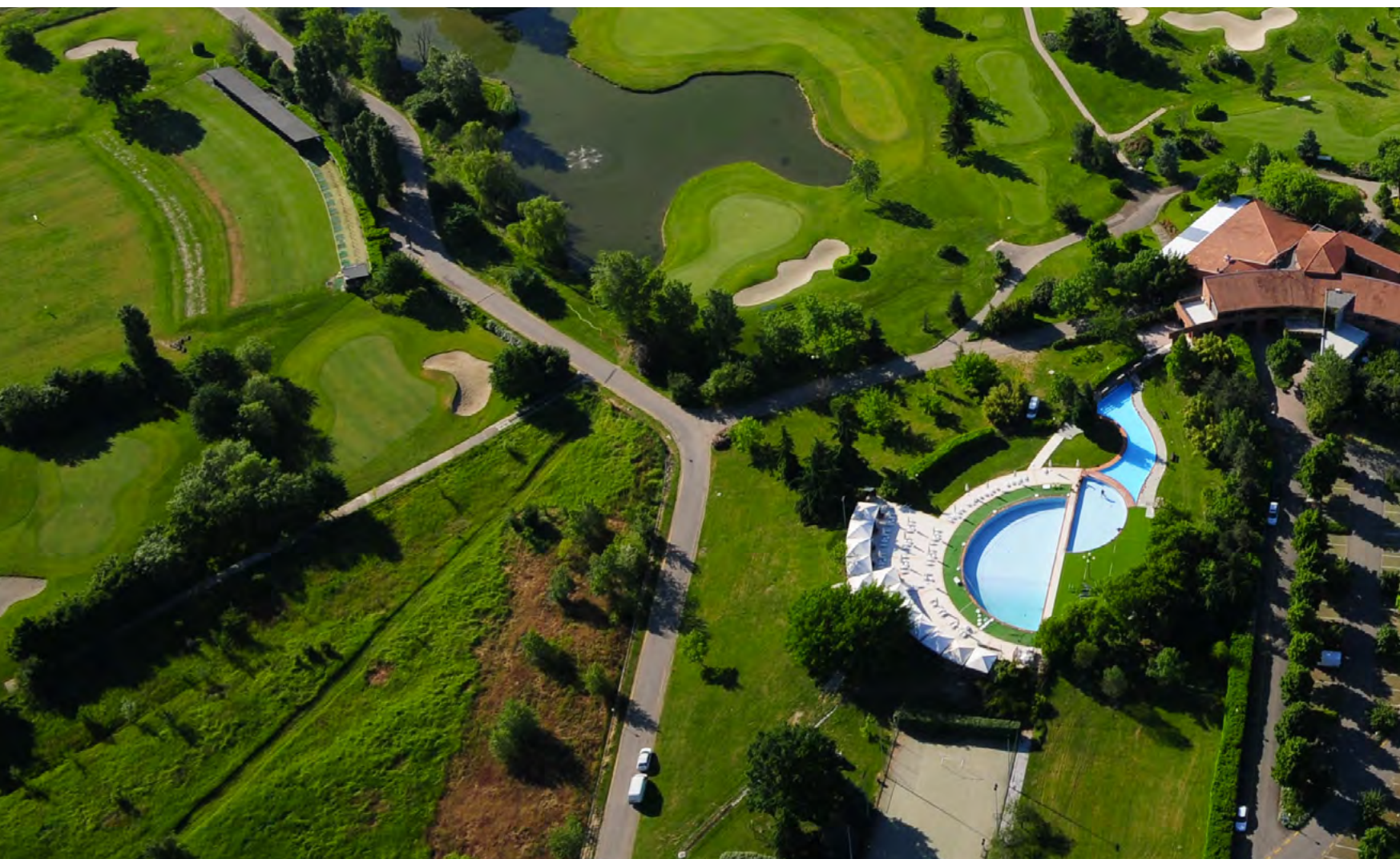
L'Open d'Italia, la manifestazione golfistica più prestigiosa che il nostro paese potesse offrire in campo internazionale, festeggiava a Modena la sua 50ma edizione.

Campioni leggendari, che si erano visti soltanto in televisione, erano lì, a pochi metri, a giocarsi questa tappa del Tour Europeo nel nostro campo.

Sponsor importanti, come Lancia e Martini, insieme agli organizzatori ed altri sponsor minori, garantirono un campo partenti di alto livello.

Fra tutti ci piace ricordare il grande Severiano Ballesteros, shotmaker e talento naturale, che pur non esprimendo in questa gara un gioco eccezionale, riuscì a stabilire il record del campo con 64 colpi. Tra i partecipanti tanti altri grandi golfisti del momento, come Olazabal, Cook, Grady, Lane, Gilford, Rafferty ,Lanner, Romero, O'Malley, Nobile, Boxall e logicamente gli italiani, come Costantino Rocca, Baldovino Dassù, Giuseppe Calì e Michele Reale.

Assente a sorpresa proprio il progettista del campo Bernhard Langer, vincitore del Master di Augusta di quell'anno, non soddisfatto dell'ingaggio a lui proposto.





La vittoria andò al neozelandese Greg Turner (267 colpi) che ebbe la meglio all'ultima buca su Josè Coceres, beniamino del pubblico locale. La prima moneta per il vincitore fu di 166 milioni di lire. La RAI seguì tutta la manifestazione e la PGA Production assicurò il collegamento con il resto del mondo.

Il Modena Golf & Country Club è situato in posizione strategica per essere raggiunto

facilmente e velocemente da ogni direzione. Da Modena (a soli 10 Km) Sassuolo, Vignola, Carpi e dalle località più importanti della zona. Adagiato su un'estensione di oltre cento ettari e costruito seguendo il progetto del campione tedesco Bernhard Langer, assistito dall'architetto americano J. Jim Eng, di Boulder, Colorado, il golf course si pone, per le sue caratteristiche costruttive, fra i migliori d'Italia. Gli ampi green e tee, il disegno dei fairway, i cinque

laghi artificiali ne fanno il percorso ideale come sede per lo svolgimento di competizioni ad alto livello come l'Open d'Italia, che ha celebrato su questo campo la sua 50a edizione. Il percorso executive, l'ampio driving range e due campi da tennis completano le strutture sportive. Un ristorante nel quale gustare piatti raffinati o prelibatezze della cucina locale, un bar, due piscine, una sala biliardo, una palestra e le salette TV e per il gioco delle carte accolgono i giocatori ed





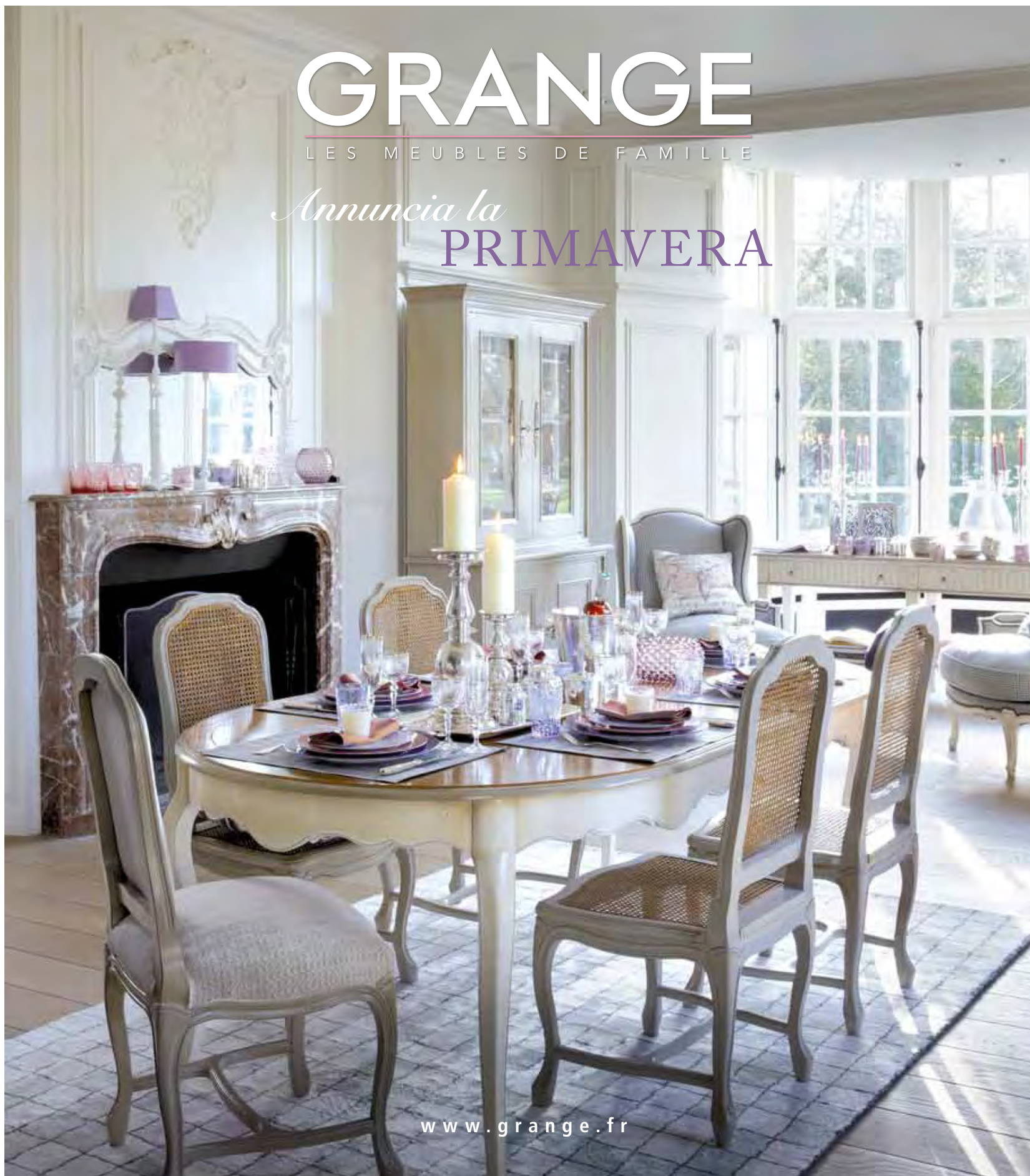
i loro ospiti al termine delle fatiche golfistiche. Il percorso del Modena Golf & Country Club è stato realizzato su un'estensione pianeggiante di oltre cento ettari a circa 100 metri di altezza alle pendici delle colline modenesi, nella frazione di Colombaro. Caratterizzato da ampi green e fairways, è interessato da cinque laghi e numerosi bunkers che lo rendono un percorso divertente e tecnico. Costruito seguendo il progetto del campione tedesco Bernhard Langer, assistito dall'architetto americano Jim Eng, viene inaugurato nel 1990.



GRANGE

LES MEUBLES DE FAMILLE

Annuncia la
PRIMAVERA



www.grange.fr

LATINA

Fanelli Arredamenti

Richiedi subito la tua

Avrai infiniti vantaggi: dalla raccolta punti orizzontale, al borsellino elettronico fino alla carta abbonamenti e tanto altro.

La trovi in uno dei punti aderenti o inviando una mail a:
richiestacard@ferronovegolf.it

RACCOLTA PUNTI

Il metodo di fidelizzazione più conosciuto: accumuli punti sulla Card facendo acquisti nei negozi del circuito e, raggiungendo le soglie premio, potrai accedere ai vantaggi a te riservati.

CASHBACK

Il metodo innovativo che sta prendendo sempre più piede. Per ogni acquisto si ricarica la Card con un importo calcolato in percentuale su quello speso. L'importo sarà rispesabile come sconto dal successivo acquisto nello stesso negozio o negli altri facenti parte del circuito

CARTA PREPAGATA

Acquista, e prepaghi, un pacchetto di prestazioni o servizi a prezzo scontato, che vengono caricati sulla Card e che possono essere usati per gli acquisti futuri.



FERRO 9 Golf Vip Card

scopri le attività commerciali che aderiscono al circuito su

www.ferronovegolf.it/vipcard



Sei un circolo di golf o hai un'attività commerciale?

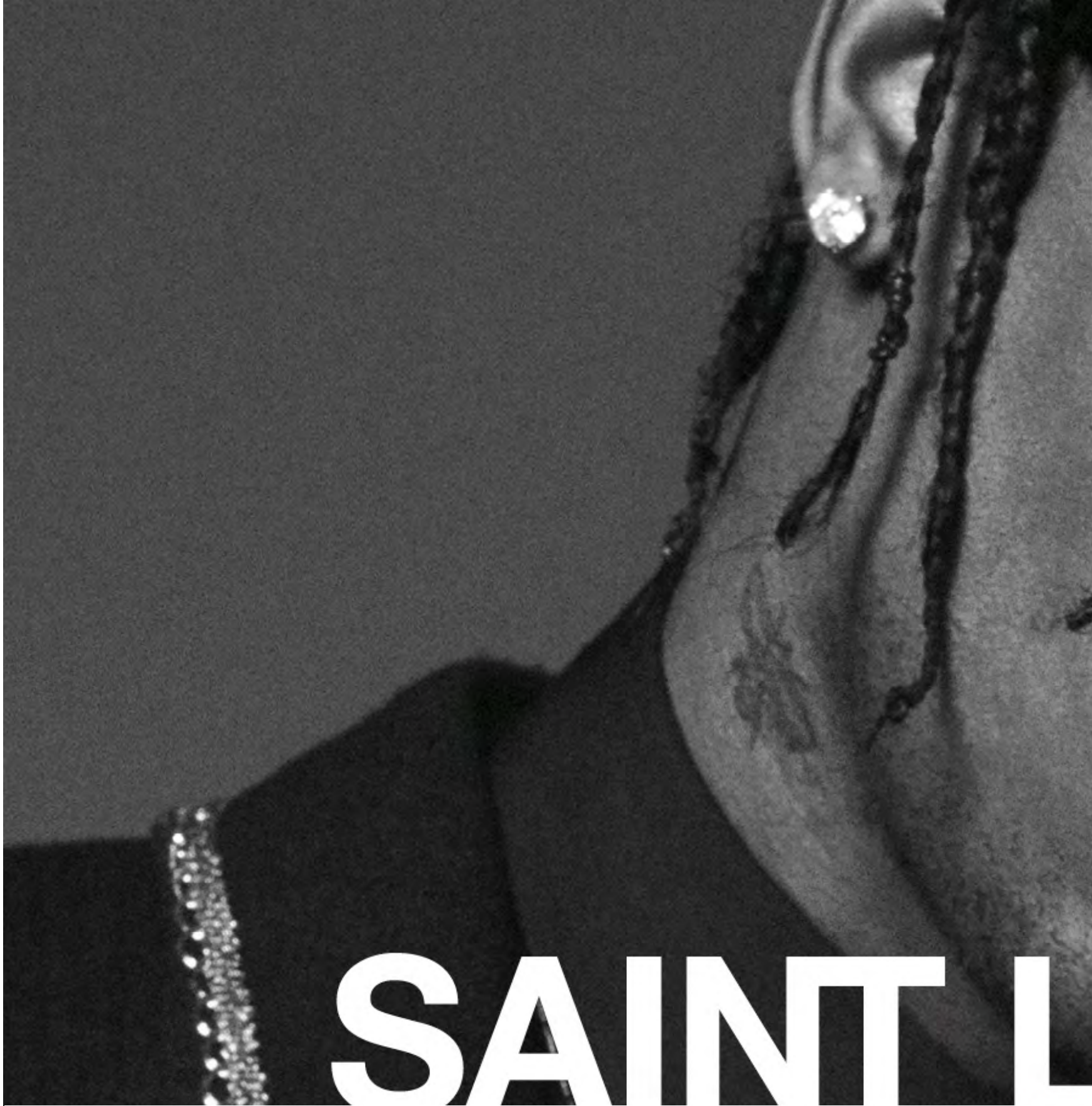
Non perdere tempo,

entra subito nel circuito e scopri le infinite potenzialità della card.

infovipcard@ferronovegolf.it

o chiama il numero verde





SAINT L



SAINT LAURENT

LAURENT

Il Re delle merende

Sua maestà, il prosciutto toscano Dop



L'allevamento del maiale e la lavorazione delle carni suine è cosa antica in Toscana, quindi da tutelare e valorizzare. È dall'anno 1000, infatti, che l'arte della conservazione del maiale si è consolidata in questa regione, anche se in realtà ci sono tracce già dai tempi di Carlo Magno e degli Etruschi che, ricordiamo, furono loro a portare la suinocoltura in Italia. Dunque, si tratta di produttori che conoscono le abilità norcine da secoli, che si sono tramandati da generazioni quel saper fare che rende il Prosciutto Toscano un prodotto davvero di qualità. Per

questo, un patrimonio culturale e gastronomico del genere, va conservato e preservato con la massima cura. Tuttavia è intorno al XV secolo, sotto i Medici, che la produzione del prosciutto toscano è regolamentata in tutte le sue fasi, con norme ancor oggi applicate che possono ben dirsi una sorta di disciplinare ante litteram, già nel XV secolo gli Ufficiali di Grascia, magistero fiorentino preposto a sorvegliare l'applicazione del "giusto prezzo", furono incaricati di vigilare sul rispetto delle norme produttive. Per le famiglie toscane il legame con il maiale è viscerale.

Per anni si sono nutriti grazie alle sue carni, che sono diventate parte integrante della cultura e dell'alimentazione locale. I contadini toscani se lo allevavano e ingrassavano per tutto l'anno, per poi macellarlo durante un giorno di festa, nel periodo invernale. Oltre che per le singole famiglie, nel tempo è diventato importante anche per l'economia dell'intera regione. Da una produzione strettamente familiare, che utilizzava il sistema brado o semibrado, si è passati ad allevamenti consistenti e a centri di trasformazione artigianali piccolo-industriali che, nel



rispetto delle antiche tecniche di lavorazione, hanno mantenuto le caratteristiche originarie del prodotto. Nel 1996 il Prosciutto Toscano ha ottenuto il riconoscimento Dop, cioè della Denominazione di Origine Protetta, con una tracciabilità totale su tutta la filiera, dall'allevamento al consumo. Da quella data, infatti, può vantarsi di tale nome solo il prosciutto prodotto in Toscana secondo le regole del Disciplinare di Produzione, che prevede l'utilizzo delle cosce con provenienza solo da suini nati, allevati e macellati in Toscana e in alcune regioni

limitrofe del circuito dei prosciutti Dop Italiani. Da questi, si differenzia per alcuni aspetti legati alla tecnica produttiva, quali l'antica lavorazione artigianale, una lunga stagionatura (minimo 12 mesi) e la presenza di erbe aromatiche tipiche del territorio toscano. Una delle caratteristiche fondamentali che deve avere questo prosciutto è appunto la presenza delle essenze aromatiche. Durante la fase di salatura vengono aggiunte erbe e spezie della tradizione toscana, quali ad esempio pepe, aglio, alloro, rosmarino e bacche di ginepro che danno al prodotto un

sapore molto particolare, ma sempre apprezzato. Spesso sono mix segreti, con miscele che variano anche leggermente da produttore a produttore.

Il segreto del successo del Prosciutto Toscano Dop è dato anche dal clima idoneo per la sua stagionatura. Si tratta di una zona caratterizzata dalla presenza delle "brezze", cioè venti temperati sia di terra che di mare, che soffiano su un territorio protetto dalle correnti di tramontana che vengono invece dalla catena degli Appennini.



Un'altra delle unicità del Prosciutto Toscano Dop è la scarsissima quantità di grasso infra-muscolare, ben evidente dalle fette asciutte e magre di color rosso cremisi. Inoltre, la sua sapidità lo rende ottimo per essere abbinato a frutti dolci e succosi come il melone, l'anasas, kiwi e fichi, per una dieta davvero più sana che mai.

Il ciclo della lavorazione inizia con l'arrivo delle cosce fresche che, prima di entrare nel processo produttivo, sono sottoposte a un attento controllo da parte degli addetti di produzione e degli organi di controllo della DOP. La rifilatura conferisce al prosciutto la caratteristica forma tondeggiante e si esegue asportando parte del grasso e della cotenna, creando il classico taglio a V che scopre la parte superiore della coscia; subito dopo è apposto il sigillo della DOP che ne attesta la data di inizio di lavorazione. I prosciutti sono così passati alla fase di salatura che è effettuata a secco con sale marino e una miscela di aromi naturali tipici della Toscana.

I prosciutti non sono tutti uguali, ognuno richiede la giusta quantità di sale e solo l'esperienza dei salatori ne garantisce la perfetta riuscita con un gusto particolare e giusta sapidità. La salatura del Prosciutto Toscano DOP avviene

in cella con temperature da due a quattro gradi con diversi passaggi e diverse fasi di lavorazione, che favoriscono l'assorbimento degli aromi, per circa 3-4 settimane. Si passa poi a una fase di riposo di circa 90 giorni, sempre in celle frigo a cui seguirà il lavaggio per ripulire i prosciutti da eventuali residui di sale. I prosciutti sono poi riposti in appositi locali di stagionatura a

temperature controllate e dove rimarranno per circa 3 mesi. Dopo circa sei mesi dall'inizio della lavorazione, tutti i prosciutti sono controllati per passare alla fase di sugnatura. La sugna è un impasto di grasso di maiale macinato con aggiunta di farina di grano o riso, sale e pepe, un processo completamente naturale e senza alcun tipo di conservante.

Questo trattamento consiste nel ricoprire le fasce muscolari delle cosce suine per proteggerle dall'eccessivo processo di disidratazione e mantenerle morbide, pur consentendo un'ulteriore perdita di umidità. Da questo momento inizia la fase di stagionatura in apposite sale a microclima controllato, dove i prosciutti lentamente raggiungeranno e concluderanno la maturazione e il processo di asciugamento. Segue la marchiatura a fuoco. I suini sono scelti solo se nati, allevati, ingrassati e macellati in Toscana e nelle altre regioni del Nord e Centro Italia, come per gli altri prosciutti DOP Parma e San Daniele. Gli animali devono avere almeno 9 mesi di età e un peso vivo tra i 144 ed i 176 kg. La lavorazione, esclusivamente di cosce fresche (non sono ammesse cosce congelate o sottoposte ad altri trattamenti di mantenimento), è effettuata solo presso prosciuttifici situati in Toscana.





isolani





Stacca la spina e parti.

Volvo lancia la Volvo XC40 Recharge a trazione esclusivamente elettrica





L'avanzata delle auto elettriche rappresenta il cambiamento più radicale nella storia dell'automobile. Per la prima volta nel corso di oltre un secolo, le automobili si muovono senza che vi sia un'unità diesel o benzina nel vano motore e hanno una batteria sotto il pavimento, il che va a modificare profondamente le vetture stesse.

Con l'introduzione del SUV Volvo XC40 a trazione esclusivamente elettrica, prevista per il mese prossimo, Volvo Cars si accinge a lanciare non solo la sua prima vettura elettrica al 100% ma, nella più tipica tradizione Volvo, anche una delle automobili più sicure in circolazione, nonostante una serie di nuove sfide derivanti proprio dall'assenza di un motore endotermico.

"Indipendentemente dall'unità che consente a un'auto di muoversi, che si tratti di un motore elettrico o a combustione interna, una Volvo deve comunque garantire la massima sicurezza," ha dichiarato Malin Ekholm, responsabile della sicurezza di Volvo Cars. "La XC40 a trazione esclusivamente elettrica sarà una delle vetture più sicure mai costruite dalla Casa."

Pur basandosi sugli eccellenti standard di sicurezza della XC40 originale, gli esperti in sicurezza di Volvo Cars hanno dovuto riprogettare completamente e rinforzare la struttura anteriore per ovviare all'assenza di un blocco motore, così da soddisfare i rigorosi requisiti di Volvo Cars in fatto di sicurezza e garantire ai passeggeri un livello di sicurezza pari a quello offerto da qualsiasi altra Volvo.

"I principi fondamentali in fatto di sicurezza su cui si basa questo modello sono gli stessi che caratterizzano qualsiasi altra Volvo. Un'automobile deve essere progettata per garantire la sicurezza delle persone che sono a bordo," ha aggiunto Malin Ekholm.

Per proteggere i passeggeri e mantenere intatta la batteria in caso incidente, Volvo Cars ha inoltre messo a punto una nuova ed esclusiva 'gabbia' di sicurezza sia per i passeggeri sia per la batteria sulla XC40. La batteria è protetta da una scocca di sicurezza costituita da un telaio di alluminio estruso e inserita al centro della struttura della carrozzeria della vettura, così da creare una zona deformabile incorporata intorno alla batteria.

La scelta di collocare la batteria nel pavimento dell'auto ha il vantaggio di abbassare il baricentro di quest'ultima, riducendone la tendenza al ribaltamento.

La scocca della vettura non è stata rinforzata soltanto anteriormente, ma anche nella sezione posteriore. Qui il propulsore elettrico è stato integrato nella struttura della carrozzeria per assicurare una migliore ripartizione delle forze d'impatto verso l'esterno dell'abitacolo e ridurre quindi gli effetti di un eventuale impatto sulle persone a bordo dell'auto.

La XC40 con alimentazione a batteria introduce nuove soluzioni tecnologiche anche per quanto riguarda i sistemi di sicurezza attiva. È il primo modello Volvo equipaggiato con la nuova piattaforma di sistemi di assistenza alla guida ADAS (Advanced Driver Assistance System) con software sviluppato da Zenuity, la joint-venture creata da Volvo Cars e Veoneer.

La nuova piattaforma ADAS è un sistema di sicurezza attiva moderno costituito da una serie di radar, videocamere e sensori a ultrasuoni. La sua natura scalabile consente ulteriori sviluppi e ottimizzazioni del sistema e il suo impiego come base per la futura introduzione della tecnologia di guida autonoma.

Volvo Cars ridisegna integralmente il sistema



di infotainment per la Volvo XC40 a trazione esclusivamente elettrica prossima al lancio. Basato su Android, il nuovo sistema di infotainment offre ai clienti un livello di personalizzazione senza precedenti, maggiore intuitività e nuove tecnologie e servizi Google integrati.

Volvo Car Group è la prima azienda che si unisce a Google per la realizzazione di un sistema di infotainment integrato basato sulla piattaforma Android e dotato di Google Assistant, Google Maps e Google Play Store. Il rapporto di collaborazione fra le due società è stato avviato

già da qualche anno.

Il nuovo sistema è pienamente integrato con Android Automotive OS, la piattaforma Android open source di Google, per garantire l'aggiornamento in tempo reale di servizi quali Google Maps e Google Assistant e delle app specifiche per automobili create dalla comunità di sviluppatori globale.

La XC40 elettrica è inoltre la prima Volvo in grado di ricevere aggiornamenti del software e del sistema operativo in modalità OTA (over the air)*, il che pone Volvo Cars all'avanguardia nel



settore per quanto riguarda i servizi automobilistici in connettività. L'idea alla base della XC40 con trazione elettrica è quella di una vettura che continuerà a evolversi e a migliorare nel tempo, invece di essere già al culmine dello sviluppo all'uscita dalla catena di montaggio.

“Di fatto l'esperienza a bordo che vogliamo offrire ai clienti sarà uguale a quella che hanno quando utilizzano il cellulare, naturalmente con le dovute modifiche per garantire un'interazione in sicurezza quando si è alla guida,” ha spiegato Henrik Green, Chief Technology Officer di Volvo Cars. “E con l'introduzione degli aggiornamenti automatici per tutto, dalla manutenzione alle nuove funzioni, la vettura resta sempre al passo, così come avviene per tutti gli altri dispositivi digitali di proprietà, sempre dotata delle migliori e più recenti funzionalità.”

Uno dei maggiori vantaggi di Android Automotive OS è che si tratta di un sistema operativo Android – dunque conosciuto da milioni di sviluppatori – specificamente adattato alla gestione di questa automobile. La tecnologia e i servizi creati dagli sviluppatori di Google e di Volvo Cars sono integrati nella vettura, mentre le app supplementari per musica e media

ottimizzate e adattate per l'uso in auto saranno disponibili attraverso il Play Store di Google.

Google Assistant consente ai clienti di utilizzare comandi vocali per le funzioni di bordo come, ad esempio, la regolazione della temperatura, l'impostazione di una destinazione, la riproduzione dei brani musicali e dei podcast preferiti attraverso app come Spotify e le funzioni di comunicazione come l'invio di messaggi.

Questa integrazione contribuisce a ridurre il livello di distrazione del conducente, incoraggiandolo a tenere le mani sul volante e lo sguardo sulla strada. Google Assistant permette inoltre di interagire con i dispositivi per la smart home dalla propria Volvo.

Google Maps fornirà mappe con refresh continuo e dati sul traffico in tempo reale, tenendo così costantemente informati gli automobilisti sulla situazione del traffico sul tragitto e suggerendo in modo proattivo percorsi alternativi, oltre naturalmente a proporre la stazione di ricarica più vicina sul percorso.

Gli stessi dati cartografici dettagliati e sempre aggiornati verranno utilizzati per migliorare le

funzionalità della piattaforma di sistemi avanzati di assistenza alla guida ADAS (Advanced Driver Assistance Systems) della XC40, fornendo alla vettura informazioni importanti come i limiti di velocità e le curve sul percorso.

Volvo Cars sta inoltre continuando a sviluppare software e servizi in connettività servendosi del suo team in espansione di ingegneri software e della sua piattaforma di servizi digitali Volvo On Call.

Ad esempio, il nuovo sistema di infotainment verrà pienamente integrato con Volvo On Call, offrendo così funzionalità nuove quali il monitoraggio dello stato della batteria e del livello di carica.

Saranno incluse anche le funzionalità classiche di Volvo On Call, ad esempio il pre-riscaldamento dell'abitacolo nelle fredde giornate invernali, la segnalazione della posizione della vettura parcheggiata in un grande parcheggio, l'apertura e la chiusura a distanza delle portiere e il car sharing tramite chiave digitale.





*1 nota
di Belcanto*





Tra prosecco e ville venete

Villa Condulmer Golf Club, un angolo di campagna veneta



Il percorso a 18 buche par 71 e lungo 5900 mt, è stato costruito in momenti diversi. Le prime nove buche, disegnate da John Harris, si snodano fra piante secolari del parco della settecentesca Villa Condulmer, le seconde invece, costruite 10 anni dopo su disegno di Marco Croze, si sviluppano in lunghezza. I green sono veloci e ben difesi, l'andamento del campo pianeggiante, l'acqua entra in gioco sulla metà del percorso.

Il campo pratica, lungo 250 mt, dispone di 9 target con distanze da 25 a 200 metri e di green di pratica che rispecchiano fedelmente quelli del Campo.

Negli ultimi anni sono stati implementati drenaggi per green, fairway, rough e bunker, e opere di manutenzione straordinaria che garantiscono campo asciutto anche dopo un temporale e un miglior controllo del grado di umidità del terreno. Nell'estate del 2015, nelle seconde nove buche, è stata seminata la nota

"Bermuda Grass", capace di assorbire l'acqua piovana come nessun'altra specie di manto erboso, e a Maggio 2016 è stata seminata anche nelle prime nove buche del percorso, ora perfettamente giocabile in ogni stagione, a prescindere dalle condizioni meteorologiche.

L'impianto d'irrigazione Rain Bird a system block è stato costruito per assicurare uniformità d'aspersione su tutte le superfici e la possibilità, nei periodi di siccità, di interventi mirati nei settori più delicati e strategici del campo. Il sistema è controllato da satelliti che assicurano il funzionamento anche in caso di mancato controllo dalla stazione centrale.

Particolare attenzione è rivolta al rispetto del manto erboso, grazie alla cura costante ma non invasiva, ricorrendo all'utilizzo di prodotti organici e dell'acqua piovana raccolta nei 3 laghetti e nei numerosi canali.

Le Buche

È un campo di pianura ma nonostante la sua configurazione piatta non deve essere preso

alla leggera in quanto presenta diverse insidie rendendo così il percorso interessante. Le prime nove buche di villa Condulmer sono molto impegnative e delicate; le seconde nove sono molto più lunghe e ricche di insidie.

Prima di affrontarlo è bene studiarlo con scrupolo, individuarne i pericoli e le trappole. Bisogna saper essere lunghi con i tiri ed al tempo stesso precisi, molte buche sono fiancheggiate da "fuori limite" e molte altre hanno il green ben difeso da tutta una serie di ostacoli da richiedere colpi di approccio assolutamente perfetti. Va ricordata la buca 2 (par 4) per la sua particolare configurazione; l'esistenza di un dog-leg prossimo al green e una cancellata monumentale inserita in una porzione dell'antica mura di recinzione, che induce ad un colpo, al green, particolarmente delicato. Vale la pena di soffermarsi anche sulla buca 7 (par 3) dove, un profondo canale largo una decina di metri, passa dal lambire il tee sulla destra a lambire il green sulla sinistra determinando, con la sua





Giovanna
Maselli

incombente presenza, una dipendenza psicologica del giocatore.

La buca più difficile del percorso è sicuramente la 17 (par 5) insidiosa per il canale che costeggia il fairway sulla destra e per il lago che circonda quasi totalmente il green, piatto e molto punitivo.

Eleganza, Tradizione, Emozione aggiungono contenuto al nostro prodotto.

Il Golf Club Villa Condulmer fornisce una gamma di servizi di alta qualità, accoglienza e strutture raffinate che caratterizzano il proprio stile, tratto direttamente dal contesto della campagna veneta, offre un manto erboso molto curato e una gastronomia che richiama i sapori dello Spirito Veneto che assieme completano

la promessa di un'esperienza unica. Il Golf Villa Condulmer vanta un'eccellente reputazione.

ClubHouse

L'accogliente ClubHouse ospita al piano terra la segreteria, il proshop e gli spogliatoi recentemente rinnovati, mentre al piano superiore è ubicato l'elegante ristorante, il bar e la sala da tè in stile "Old England", la sala carte, la sala TV/SKY, la sala Club dei Giovani, la veranda e la splendida terrazza panoramica con una meravigliosa vista sull'incantevole parco secolare, sulle strutture di allenamento, sulla partenza della buca 10 e sul coreografico arrivo della 18.

Ristorante e Bar

Il ristorante ed il bar, ubicati al piano superiore della ClubHouse, si estendono nell'ampia

veranda e all'esterno nella bellissima terrazza panoramica e sono un importante appuntamento dopo una giornata di sport.

Propongono il meglio delle specialità regionali di carne e di pesce, rendendo la giornata, trascorsa sul percorso del Golf Club Villa Condulmer, particolarmente piacevole.

Parco e Piscina

Aperta ogni giorno nel periodo estivo, la piscina è un'oasi esclusiva e raffinata di relax e benessere durante l'intera giornata e rappresenta l'ambientazione ideale anche per aperitivi e cene eleganti o informali. Circondata da un parco secolare, è completamente attrezzata e gode di tutti i servizi e comfort esclusivi del hotel a cinque stelle.





Il Territorio

Situata a pochi chilometri da Venezia la provincia di Treviso è una straordinaria combinazione di paesaggi, arte, storia, bellezze naturali, ospitalità e buona tavola. La Regione Veneto è semplicemente imbattibile per la sua eccellente offerta: tradizione, eccellenze enogastronomiche, connubio tra cultura e golf.

Il Veneto si propone poi come elegante meta turistica grazie all'atmosfera delle sue numerose Ville Palladiane e città d'arte come Venezia, Padova, Treviso, Vicenza e Verona. Tutto questo con la possibilità di giocare 27 campi da golf. Il clima compete con quello spagnolo: la stagione golfistica copre tutto l'anno, anche se il periodo ottimale si ha tra Marzo e Novembre godendo

temperature medie di 20°. Una nota a parte meritano poi, il celebre Prosecco, i formaggi, la cremosa Casatella, il "formajo imbriago", e il dolce di Treviso, il goloso Tiramisù ecc.





Un'oasi di bellezza e coccole

L'hotel Hermitage, una perla nel golfo della Biodola

Considerata una delle spiagge più famose dell'isola d'Elba, la spiaggia della Biodola si apre nel golfo omonimo in una delle baie più esclusive ed è una simbiosi unica tra mare, spiaggia e natura.

La lingua di sabbia soffice lunga 560 metri, di quarzo e mica, dorata e fine, presenta un fondale che declina molto dolcemente in un mare cristallino dove i pesci che ti accarezzano i piedi, dai cromatismi marini che variano dal blu cobalto al verde smeraldo. E' circondata dal profilo delle colline ricoperte dalla macchia

mediterranea.

E' sicuramente una spiaggia adatta ai bambini perché facilmente accessibile e fornita di tutti i servizi, ma è gradita anche ai giovani.

La spiaggia, che prende il nome da un giunco che cresceva sulle dune, è contigua alla spiaggia di Scaglieri, separata da un piccolo costone roccioso, facilmente superabile da un passaggio realizzato fra gli scogli.

Un angolo dell'Elba che non ha nulla da invidiare alle bellezze tropicali con una linea di orizzonte che si perde tra la costa di Marciana Marina

con il maestoso Monte Capanne, la penisola dell'Enfola, l'isola di Capraia e oltre, offrendo al calar del sole spettacolari tramonti.

Alla sua estremità sinistra inizia un bellissimo "percorso salute" che, costeggiando la costa fra cunicoli e macchia mediterranea, conduce a una piccola e protetta insenatura con due spiaggette incontaminate, quella della Lamaia e del Porticciolo, dove ancorano i diportisti.

Quella dei De Ferrari e l'isola d'Elba è la storia di un colpo di fulmine. Paolo e Ileana, i capostipiti dell'impresa di famiglia si innamorano



letteralmente della Baia della Biodola negli anni '50 e ne acquistano i terreni insieme ad un gruppo di amici per poi diventarne gli unici proprietari. Un'attività formata da un albergo con 7 camere e un piccolo ristorante si amplia e dopo successive acquisizioni arriva ai giorni nostri con tre alberghi, il Biodola, l'Hotel del Golfo e l'Hermitage Beach&Spa che ne costituisce il nucleo originario, con un totale di 350 dipendenti. Raffaella De Ferrari con il fratello Massimo e i figli portano avanti con passione il progetto iniziato dai genitori con lo stesso spirito imprenditoriale fatto di professionalità e di lungimiranza.

L'Hermitage Hotel è ora un albergo 5 stelle costituito da un corpo centrale e da diversi villini sparsi tra le colline affacciate sulla spiaggia

della Biodola. Ha 122 camere, 11 suites, 3 ristoranti, 3 piscine di acqua di mare, 10 campi da tennis, un campo da golf 9 buche, un centro diving, un centro benessere e una sala meeting che può ospitare fino a 400 persone. Quest'anno alla riapertura si presenta con 3 Junior Suite totalmente nuove con Jacuzzi sulla terrazza vista mare e 8 camere rinnovate completamente. Quello che subito colpisce è la natura meravigliosa in cui la struttura è immersa. Oltre alla spiaggia dalle acque cristalline un parco di 400 mila mq di macchia mediterranea circonda l'hotel. All'interno del parco privato, il Percorso della Salute, un sentiero tecnico di marcia lungo circa 3,5 km, parte a bordo mare. Silenzio e totale relax sono, tra i tanti, un punto di forza di questa struttura.

Il cliente tipo è quello fidelizzato che torna tutti gli anni e che ha recepito in pieno la filosofia e lo spirito che fin dagli inizi ha caratterizzato la gestione: dare la sensazione di essere a casa, come ci ha spiegato Massimo De Ferrari, uno dei due proprietari e presidente dell'associazione albergatori dell'isola. L'ospite che torna ritrova ogni anno gli stessi volti e impara a conoscere tutti dal maitre al portiere. Nei periodi di alta stagione l'hotel naviga a pieno regime così è sull'inizio e sul finale della stagione che si lavora per incrementare i flussi attraverso il traino del turismo congressuale.

Il complesso Hermitage-Biodola è il centro congressi più prestigioso dell'Isola d'Elba. In tutto le sue 5 sale meeting con una capacità massima di oltre 400 posti. Alle sale sono abbinati una



saletta segreteria, l'ufficio stampa, il noleggio di attrezzature audiovisive con l'assistenza, più la passerella per sfilate. Tutto è gestito nei minimi particolari dalla logistica alla ristorazione, fino alle attività di team-building. Dopo la chiusura ufficiale della stagione è possibile prenotare l'intera struttura per congressi o meeting.

Ma non solo. Grazie ai 10 campi da tennis di cui 9 in terra rossa, al campo da golf e al diving center, uno dei tre dell'isola con permesso di entrare a Pianosa, il turismo sportivo ha raggiunto un flusso abbastanza consolidato. Al Ristorante Fuoco di Bosco i tavoli sono a bordo piscina e si mangia mentre si guarda l'orizzonte del mare.

Nella scenografica cucina a vista si preparano piatti unici, come pasta con pesce, fresche insalate equilibrate a base di verdure, cereali tipo bulghur, quinoa, farro e riso, mentre sulla griglia di carboni vengono cucinate di fronte agli ospiti carni e pesce locali. Il menu benessere, a base di verdure, tofu, seitan e ingredienti gluten free è perfetto per



Dani & Associati - Ph. Ferdinando Gatti

www.cecchi.net



CECCHI

dal 1893

una scelta di alto profilo



vegetariani o intolleranti al glutine.

Ogni sabato sera, il Fuoco di Bosco organizza serate con musica dal vivo e grandi grigliate di carne, in particolare agnello e porchetta, e pesce, per ricordare gli antichi falò in spiaggia che un tempo facevano i locali per cucinare il pescato del giorno. Una storia di passione e di eccellenza

Lo chef Paolo Balestrazzi comincia la sua avventura nel mondo dell'enogastronomia nel 1979.

Col tempo il suo talento gli apre le porte di alcune delle realtà più prestigiose della ristorazione internazionale, come gli eventi e i corsi dell'Accademia Barilla, a fianco di alcuni degli chef stellati più conosciuti al mondo.

Nel 1985 approda all'Hotel Hermitage, e da allora si dedica quasi esclusivamente alla direzione dei suoi ristoranti.

"Il successo che la cucina dell'Hermitage ha riscosso in questi anni è il frutto di un superlativo gioco di squadra. Mi piace dare un'impronta decisa alla cucina dei miei ristoranti, ma lascio sempre spazio alla creatività e all'iniziativa dei miei collaboratori, perché ciascuno di loro possa tirare fuori il meglio di sé in ogni piatto". Lo chef Balestrazzi predilige i prodotti di alta qualità, soprattutto a km zero, e i sapori italiani, che nelle sue creazioni vengono valorizzati con semplicità, eleganza e creatività. Con lui una squadra di 42 professionisti del mondo enogastronomico che per la maggior parte lavorano assieme all'Hermitage da quasi vent'anni, con un affiatamento e una passione palpabili tra le pietanze che ogni giorno vengono portate in tavola.



Non a caso chiamato nettare degli Dei

non è solo spremere l'uva...



Seppur la cultura vitivinicola sia nata praticamente con l'uomo paleolitico e lo abbia seguito nelle sue varie fasi di crescita culturale fino ai giorni nostri, anche le tecniche enologiche hanno subito profonde trasformazioni e miglioramenti che hanno reso il vino un vero e proprio prodotto di qualità che segue una filiera altamente organizzata.

Non a caso, proprio per questa attenta attenzione alla qualità, produciamo vini apprezzati in tutto il mondo

Il vino è un argomento dalle mille sfaccettature, che coinvolge aspetti diversi che vanno dalle diverse tipologie di vino, alla loro degustazione, ai loro abbinamenti con il cibo e a come servire i vini. L'aspetto della salute collegato all'eno-gastronomia è molto importante, così com'è il conoscere non solo le proprietà organolettiche

del vino ma anche quelle legate all'alimentazione. Il vino è inoltre una materia molto regolamentata, a partire dalla sua produzione fino al suo confezionamento ed etichettatura. E' quindi importante avere una conoscenza di base delle leggi e dei decreti che ne tutelano la qualità.

Tipologie di Vino

Il discorso sul "Vino" apre innumerevoli capitoli che riguardano l'uva, la vite e la sua coltivazione, l'Enologia, l'Enografia e la Classificazione dei vini. Infatti, a seconda dell'aspetto che vogliamo prendere in considerazione, esistono vari modi per classificare un vino. In base al suo colore (bianco, rosso, rosato), in base al contenuto zuccherino (secco, demi-sec, dolce), in base all'effervescenza (vini fermi, vini frizzanti,

**interni
now**

NAPOLI



spumanti), in base ad altre caratteristiche legate ad esempio al grado di maturazione delle uve (vini passiti) o in base all'aggiunta al vino base di distillati allo scopo di fortificarlo, ossia di aumentarne il grado alcolico (vini liquorosi).

La Degustazione

La Degustazione ci permette di farci un'idea delle caratteristiche organolettiche del vino. Si prenderanno in considerazione gli aspetti visivo, olfattivo e gustativo come singole fasi della degustazione. Le caratteristiche del vino così determinate ci permetteranno di scegliere il migliore abbinamento con le pietanze per ciascun vino.

L'Abbinamento dei Vini col Cibo

Possiamo poi suddividere i vini in base a

criteri che facilitino il loro abbinamento col cibo, pertanto parleremo ad esempio di vini bianchi freschi e fruttati il cui abbinamento è molto diverso rispetto ai vini bianchi corposi e strutturati, così come uno spumante charmat, profumato e beverino, accompagnerà piatti diversi rispetto ad uno spumante metodo classico, strutturato e proveniente da una lunga permanenza in bottiglia con i lieviti.

Il Servizio dei Vini

Servire il vino nel modo giusto è importante quanto servire il giusto vino. Il Servizio del vino prevede una serie di regole da rispettare non solo negli abbinamenti ma anche nella sequenza con la quale i vini vengono serviti. Inoltre l'apertura di una bottiglia prevede semplici ma importanti regole che vanno rispettate, così

come il bicchiere che utilizzeremo a seconda della tipologia di vino da degustare.

Al giorno d'oggi valutare l'impatto dell'alimentazione sulla salute è un tema di grande attualità. Al di là degli eccessi di consumo che sono fuori discussione, è importante capire l'impatto del vino e degli alcolici sulla nostra salute. Le calorie nel bicchiere sono un esempio significativo (l'alcol contiene almeno lo stesso contenuto calorico degli zuccheri) ma anche l'integrazione del vino con stili di alimentazione quali quello vegetariano e quello vegano che si stanno imponendo nella nostra cultura gastronomica. Anche il tipo di agricoltura impiegato nella coltivazione della vite e nella produzione del vino ci permette di distinguere diverse classi di prodotti (tradizionali, biologici e biodinamici).





Come si veste l'uomo elegante?

*"L'unico modo per acquisire un' eleganza perfetta,
è possedere una perfetta educazione"*

Oscar Wilde



Ed è proprio tale educazione che dovrebbe essere il grande alleato del vero Gentleman e che dovrebbe guidarlo alla migliore scelta possibile del proprio guardaroba.

Senza di essa a poco serve farsi "accompagnare" da un immacolato, sartoriale abito con giacca doppiopetto o da un paio di scarpe inglesi fatte su misura, poiché non esisterebbe alcuna armonia in detto ensemble.

Sicuramente, l'elegante drammaturgo inglese, sarebbe d'accordo con noi che, vestire in maniera accurata, è un'importante dimostrazione di educazione verso noi e gli altri che ci osservano.

Prima di elencare ciò che, personalmente, considero di fondamentale eleganza per un vero signore, devo sottolineare che è importante distinguere ciò che differenzia un uomo elegante da un altro con stile.

Quest'ultima, oltre ad essere una qualità soggettiva, non è più una caratteristica e non sempre è facile da acquisire se uno non è nato con essa o non è stata coltivata fin dalla tenera età.

Al contrario, l'eleganza ha il vantaggio enorme che, seguendo alcune semplici linee guida, può essere ottenuta da molti, senza perciò contare su un dono naturale non presente alla nascita.

Tuttavia, la vera eleganza porterà via tempo, e anche denaro, per ottenerla, poiché ci sono ancora molte note che differenziano l'uomo elegante da quello che semplicemente si sforza di esserlo.

Pertanto, in primis, tentiamo in ogni modo che il nostro look non sembri forzato e, al contrario, trasmettiamo semplicità e naturalezza. Alla fine cercheremo solo di essere noi stessi e non di vestirci cercando di sembrare qualcuno che non siamo...

L'eleganza è sempre sinonimo di discrezione.

Ogni processo di cambiamento richiede tempo e se tentiamo di abbreviare questa evoluzione e, di conseguenza innovare nel modo di vestire,



è molto facile sbagliare indossando abiti troppo sgargianti, combinazioni ridicole o semplicemente troppo forzate.

Quasi sempre, un semplice completo blu scuro abbinato a una camicia azzurra liscia e cravatta blu, è molto più elegante di un insieme di colori e disegni ornamentali.

In breve, ciò può mostrare un profilo basso, ma che non lascerà indifferente nessuno al nostro passaggio.

Non va dimenticato, dopo quanto scritto, ciò che ebbe a dire un certo Lord Brummel: "Se qualcuno si gira a guardare il vostro vestito è perché non siete ben vestiti."

Questo a dimostrazione che nell'abbigliamento maschile la discrezione e la semplicità sono sempre preferibili all'esagerazione e all'esibizionismo.

Pertanto, a seguire, elencherò i dieci comandamenti che ogni gentleman dovrebbe imparare a memoria per fare di sé un'icona del buon gusto, della classe e del portamento.

1) Avere un bel cappotto è investire in eleganza e distinzione.

Malgrado le mode abbiano creato cappotti per fini molto differenti, ogni uomo dovrebbe contare nel suo armadio almeno un soprabito



di stile classico. Mentre un buon cappotto dovrebbe estendersi appena oltre il ginocchio, chi propende invece per una lunghezza diversa non dovrebbe allontanarsi molto, sia in alto che in basso, dalla misura consigliata.

Un cappotto classico si dimostrerà senza tempo e spesso potrà tirarci fuori da innumerevoli disagi, sia se indossiamo un abito elegante, sia quando tendiamo allo sportivo.

Negli ultimi tempi hanno prevalso i soprabiti creati per i vari hobby come la pesca o la moto, la montagna o la città; nessuno di questi, però, potrà mai competere con l'eleganza senza tempo di un cappotto Chesterfield, o di un Crombie Covert. E se inoltre scegliessimo il nostro cappotto nella versione doppiopetto esso, oltre a proteggerci con eleganza dal freddo, ci adornerebbe anche con molto stile.

2) La giacca doppiopetto: il miglior biglietto da visita del vero Gentleman. Benché oggi gli abiti a tre bottoni in fila semplice si siano impadroniti della maggioranza degli armadi, un buon abito incrociato oltre ad essere di una bellezza molto superiore è anche infinitamente più di classe.

Se facciamo una bella passeggiata a Firenze in via Tornabuoni, a Milano in via Montenapoleone o a Roma in via Condotti, non risulterà affatto difficile incontrare qualche signore

molto elegante che indossa una giacca doppiopetto abilmente abbinata a jeans o parte di un completo gessato.

Questi gentleman irradiano, al solo vederli, quell'inconfondibile stile made in Italy, quello vero, artigianale, a cui aspirano molte griffe internazionali, ma dal quale, però, non riescono a copiarne l'originalità e la manualità sartoriale,

unica di noi italiani.

Ci sono pochi uomini il cui uso di una giacca incrociata potrebbe nuocerli. Sebbene, sia certo, che i signori alti e di schiena atletica siano favoriti più di quelli di statura ridotta, anche quest'ultimi, ottenendo un taglio concorde con la loro fisionomia, per esempio optando per una giacca incrociata 4x2, potranno godere del piacere di vestire un bellissimo abito doppiopetto.





L U I G I
BORRELLI®
NAPOLI

Napoli
Roma
New York
Palm Beach
Forte dei Marmi
Melbourne
Sidney
Milano
Mosca
San Francisco
Los Angeles
Capri



L'agriturismo in Italia è ancora una fonte di ricchezza

la campagna che rigenera mente e corpo

Nel 2018, il valore dell'agriturismo italiano ha raggiunto quota 1,4 miliardi di euro. Lo ha rivelato il rapporto "Agriturismo e multifunzionalità 2019" dell'Istituto Ismea. Riguardo al fatturato complessivo, l'agriturismo italiano registra dunque una crescita del 2,5% rispetto al precedente anno.

I numeri del comparto

Il comparto dell'agriturismo conta su ben 23.615 aziende autorizzate che sommano un totale di oltre 262.000 posti letto e 460.000 posti a tavola.

Un +0,9%, infatti, nel 2018 le aziende autorizzate erano 209 in più rispetto all'anno precedente.

Si può distinguere l'offerta in ristorazione – che conta 242 aziende (+2,1%) e oltre 20 mila posti a sedere in più – e in degustazione, cresce di 350 aziende.

In termini di "notti vendute", l'agriturismo conta 13,4 milioni pernottamenti, di cui 59% stranieri.

Infatti, nel 2018, con un 3,1% ha contribuito nelle presenze complessive del turismo italiano e per il 9% di quelle del turismo extralberghiero. Rimane sempre un paradosso tutto italiano: il

tasso di crescita della domanda è superiore a quello dell'offerta.

L'agriturismo italiano attrae investimenti e domanda sostenuta soprattutto da turisti provenienti da Paesi esteri, come Germania, Paesi Bassi, Francia ma anche Stati Uniti, Russia, Canada, Brasile e Australia.

Agriturismo e turismo crescono di pari passo. Importanti i piani di sviluppo regionali e i dati evidenziano come l'agriturismo cresce di pari passo con il turismo in generale, forse in modo leggermente più velocemente: +7% degli

agriturismi contro un +5% in generale del turismo. Ma non solo: la multifunzionalità propria dell'agriturismo trova i suoi punti di forza anche nella sostenibilità, biodiversità e paesaggio.

Oltre 310 mila ettari del paesaggio agrario hanno una destinazione produttiva e ambientale e sono coltivati e curati creando così una valenza sociale pari a una nuova e vera occupazione, la quale vede una forte conduzione femminile. A riguardo, si registra un incremento al Sud del 6,4% rispetto al 2015.

Infine, la tendenza degli ultimi anni all'ecologia e alla sostenibilità, sposa perfettamente la filosofia base degli agriturismi, i quali quindi mantengono e tutelano a loro volta il loro valore dell'agricoltura di piccole dimensioni. La metà delle aziende agrituristiche mantengono attività nelle aree rurali considerate spesso le più svantaggiate, innestando così un business pieno di opportunità. Infatti, gli agriturismi si trovano spesso in comuni montani o con meno di 5 mila abitanti e riguardo alla sostenibilità, già intrinseca, un quarto delle aziende pratica anche agricoltura biologica.

Sebbene si tratti di un comparto fiorente, tra il 2017 e il 2018 l'offerta ha subito un rallentamento – legato in parte anche alle azioni di riordino amministrativo da parte degli enti pubblici – tanto da essere cresciuta solo dello 0,9%, toccando i minimi storici. La formula di



offerta più diffusa risulta quella dell'alloggio con attività ricreative, sportive e culturali, proposta da 10.669 aziende; la combinazione alloggio con ristorazione è offerta da 8.468 aziende (+3% rispetto al 2017).

Accanto a un'offerta leggermente rallentata, si è riscontrata invece una crescita importante della domanda, sia per numero di turisti (arrivi) che nello stesso periodo sono aumentati del 5,9% (+3,5% italiani, +8,6% stranieri), sia per numero di notti (presenze) che nel periodo di riferimento hanno registrato un +5,7% (+2,5% italiani e +8,0% stranieri). Negli ultimi quattro

anni, invece, è rimasta stabile la durata media dei soggiorni, attestata su 3,9 giorni (italiani 3,1 e stranieri 4,8 giorni). In questo quadro in cui risulta chiaro come il comparto agrituristico italiano svolga un ruolo tutt'altro che marginale per l'economia del paese, si percepisce un cambiamento dell'offerta legato alle esigenze della clientela: sono sempre più, infatti, le aziende che hanno scelto di adattare la propria offerta gastronomica alle richieste del mercato, servendo non solo menu gluten free e senza lattosio, ma anche offerte plant based per i clienti vegani e vegetariani.



Nonostante moltissimi Agriturismi conservino ancora l'aspetto rurale di un tempo, si sono dotati di ogni comfort, alcuni dei quali lontani dalla vera vita contadina. Infatti oggi è facile trovare Agriturismi con Piscina o Agriturismi con Ristorante e con altre tipologie di servizi, pur tenendo vive le attività e le tradizioni legate al mondo rurale.

Solitamente gli Agriturismi offrono appartamenti dotati di servizi autonomi, proponendo spesso la colazione o trattamenti di mezza o pensione completa che mettono in tavola prodotti di stagione, di produzione propria o comunque di aziende agricole locali.

La maggior parte degli alloggi si trovano in strutture tradizionali, ristrutturate in modo da preservare le loro forme architettoniche originali, con spessi muri in pietra, travi di legno a vista, tetti e pavimenti in cotto. Freschi d'estate e accoglienti d'inverno (a patto che il camino sia acceso!), l' Agriturismo è l'alloggio ideale per coppie, famiglie e gruppi che vogliono fare una vacanza in Italia.

Lo scopo dell'Agriturismo è quello di recuperare un rapporto più stretto con la natura, con i metodi di produzione artigianale, con la cultura e le persone del luogo. Per questo, molte strutture



agrituristiche propongono varie attività, come la partecipazione alle fasi di lavorazione dei prodotti, ad esempio il vino, l'olio, i formaggi, enodegustazioni e corsi di cucina per chi preferisce una vacanza enogastronomica, noleggio di biciclette per percorsi su sentieri o maneggio per chi desidera una vacanza sportiva.

Scegliere un Agriturismo significa accostarsi ad un mondo rurale fatto di tradizioni antiche, tramandate di generazione in generazione e mestieri che sembravano destinati a scomparire, godere di un'accoglienza familiare e genuina e della quiete della campagna.



braccialini



braccialini.it servizio clienti: 800 013127

CAMPOBASSO - Via Roma 16

Dal set d'autore al green

alla scoperta del Cosmopolitan Golf & Country Club







Il Cosmopolitan Golf & Country Club di Tirrenia lega il suo passato al periodo d'oro di Pisorno - la fabbrica dei film - che negli anni Trenta del secolo scorso, quando i teatri di posa di Torino stanno diventando obsoleti e Cinecittà non è ancora una realtà, porta Hollywood in pineta popolandola di divi. Purtroppo, mentre tra gli stabilimenti si girano film come "Campo di maggio" sui cento giorni di Napoleone all'Elba, la guerra avanza spegnendo le luci di scena sui nuovi studios e cambiandone inevitabilmente le sorti. A risvegliare le speranze di una rinascita del cinema sul litorale pisano ci provano, nel 1960, Carlo Ponti e Sofia Loren che acquistano le industrie cinematografiche, ribattezzandole col nome di Cosmopolitan Film e attirando registi e artisti del calibro di De Sica, Fellini, Ferreri, Monicelli oltre a dive come Claudia Cardinale e Annie Girardot. Nel 1979, al rilancio della zona in chiave turistica segue l'approvazione del progetto della figlia di Carlo Ponti e di suo genero - Guendalina e Valerio Veltroni - che prevede la realizzazione del percorso a 18 buche e delle infrastrutture turistiche limitrofe. A partire dal 2001 l'intera area sportiva e immobiliare diventa proprietà di un gruppo di imprenditori toscani, e il Golf Club uno dei più frequentati della Toscana.

Facilmente raggiungibile dall'aeroporto di Pisa Galileo Galilei, Tirrenia è punto di riferimento per l'intero movimento del golf toscano: qui si sono formati grandi giocatori alcuni dei quali negli anni hanno giocato nella Nazionale Italiana e altri oggi sono professionisti e coach di ottimo livello.

Aperto tutto l'anno, il complesso del Cosmopolitan Golf & Country Club composto dal Golf Club e dal Resort, si sviluppa sul litorale marino all'interno dell'Oasi dune di Tirrenia, nella pineta di Ape - un'area naturale protetta all'interno del Parco naturale di Migliarino-San Rossore-Massaciuccoli - e si raggiunge in pochi minuti da Pisa e dal suo aeroporto, ma anche da Viareggio e Livorno. Il Club è anche ben connesso alle più importanti città turistiche toscane come Firenze, Lucca e Siena.

Il percorso da campionato - 18 buche, par 72, 6291 mt. - ha subito un restyling per mano dell'Architetto David Mezzacane e si sviluppa in un incontaminato contesto naturale di 70 ettari, all'interno della macchia mediterranea e pini marittimi. Il suo disegno, tecnico e mai monotono, mette alla prova il giocatore che si trova ad affrontare numerosi ostacoli d'acqua per via di laghetti e canali che punteggiano il percorso

mentre i bunker sono posizionati in modo strategico per rendere il gioco più competitivo. Fra le buche più challenging troviamo la 5, un par 4 corto che richiede razionalità di gioco per via del fairway sviluppato nel corridoio tra due laghetti da entrambi i lati, la 6, un par 3 costeggiato per intero dall'acqua e la delicatissima 15, un par 5 dove l'acqua la fa ancora da padrona costringendo a valutare con grande precisione il piazzamento di ogni colpo. Infine, le buche conclusive - sia la 9 sia la 18 - sono due par 5 interessati dall'acqua lungo tutto il fairway e anche nel colpo al green: tattica è la parola d'ordine per affrontarle soprattutto in caso di vento di Libeccio o di Maestrale.

Il driving range è stato progettato in un'area di 2 ettari dedicati alla pratica con 30 postazioni su erba e 12 al coperto su tappetini; a partire da 50 m dai battitori ci sono 3 target green, palline Callaway e servizio caddie master.

Il Pitching green vanta un green sopraelevato di 600 mq con 3 target e due bunker di circa 300 mq.

Il putting green, è posizionato a ridosso del tee della buca 1, con un green di 1500 mq e 18 buche.

VERTU



Gabriel
c r y s t a l s

Golf professional Tommaso Perrino e Francesco Mainardi, cresciuti golfisticamente proprio al Cosmopolitan Golf & Country Club, svolgono oggi l'attività di Head Coach. Di grande esperienza tecnica e notevole capacità comunicativa, i due maestri danno grande supporto ai golfisti di tutti i livelli di gioco. Francesco ha fatto parte della squadra Nazionale italiana e oggi si dedica, con dedizione e passione, all'insegnamento e al perfezionamento della tecnica dei suoi allievi. Dopo aver vinto l'Open d'Italia 2019 riservato ai disabili (un incidente stradale gli ha causato danni irreversibili ad una gamba), Tommaso è stato scelto come CT della Squadra Paralimpica. Inoltre, ad ottobre 2020 ha ricevuto la wild card per partecipare all'Open d'Italia dei normodotati e i suoi risultati sono stati per tutto il circolo una grande gioia. Golf indoor Il Circolo è dotato di una Academy dove è possibile allenarsi con le migliori

tecnologie e, in caso di brutto tempo, di simulare una competizione di golf virtuale sui campi più belli del mondo.

Club dei giovani Il Club ha una tradizione consolidata nella formazione di giovani promesse e nel 2020 è stato avviato un progetto più ampio che coinvolge anche i vicini di casa del Tirrenia Golf Club. Gli allievi hanno a disposizione quattro professionisti federali, due percorsi e una preparatrice atletica per il potenziamento fisico. Il programma è arricchito da corsi sulle regole del golf, sull'etichetta e approfondimenti strategici ai fini di ottenere i migliori risultati senza nulla togliere al divertimento.

La Club House firmata Aldo Rossi, primo premio Pritzker e maestro dell'architettura italiana, è un edificio di pregio e funzionale le cui linee razionali richiamano il celebre passato dell'area oggi dedicata al green, dove negli anni Trenta nascevano gli studi cinematografici Pisorno. Il

modello del complesso è oggi esposto a Parigi al Museo del Beaubourg insieme ad altri esempi illustri della moderna architettura italiana.

Le Terrazze panoramiche sono ampie e suggestive per offrire e rappresentano il luogo ideale per rilassarsi dopo il gioco.

Le due piscine sono il fiore all'occhiello della struttura. La prima è olimpionica (50 mt.), custodita e dotata di ombrelloni e servizio bar, e serve gli ospiti dei 42 appartamenti del Resort; è aperta dalle 10 alle 20 tutti i giorni. L'altra - sulla quale si affaccia il ristorante della club house - ha la particolare forma a mezzaluna, è dotata degli stessi servizi dell'Olimpionica e la sua profondità che va dai 60 cm a 1,80 mt. la rende adatta alle famiglie con bambini.

Esposizione d'arte Il Cosmopolitan Golf & Country Club accoglie nei suoi spazi un'esposizione del noto scultore Mc Elcheran con tre soggetti in bronzo della collezione privata



della famiglia Marianelli, denominata "Businessmen": un uomo e una donna portano in mano una valigetta ventiquattrore, sono installati negli spazi antistanti la segreteria; il terzo, un golfista, si trova nei pressi del tee di partenza della buca 1.

Il Ristorante del Golf Club si trova all'interno del complesso sportivo, al centro dell'architettura di Aldo Rossi e si affaccia direttamente sulla piscina a mezzaluna. Un locale dall'architettura elegante e raffinata in cui sembra di tornare agli anni 20 grazie alla particolare atmosfera retrò e dove i clienti possono rilassarsi in assoluta tranquillità.

Il Resort conta 42 appartamenti moderni e confortevoli. Due sono le piscine di cui una scenografica adatta alle famiglie sulla quale si affaccia il ristorante, l'altra olimpionica nella quale poter nuotare liberamente dopo una partita di golf.

Area naturale protetta. Il Parco di Migliarino-San Rossore-Massaciuccoli, all'interno del quale sorge la struttura, è zona protetta e si snoda tra Viareggio e Livorno. Perfettamente agibile grazie ad un progetto di riqualificazione naturalistica, ambientale e di adeguamento di percorsi attrezzati, la zona è visitabile e percorribile. E' infatti possibile effettuare un'escursione, affiancati da personale







*L'acqua prodigiosa
in un luogo magico*

Le terme di Saturnia, un ristoro per il corpo e l'anima

Le Terme di Saturnia sono costituite da un'unica sorgente termale la quale sgorga ad una temperatura costante di 37,5 gradi e situata all'interno di una struttura termale che comprende: Parco Termale, Terme di Saturnia SPA & Golf Resort e Golf Club. La sorgente, oltre a fornire il parco termale, alimenta, con una temperatura dell'acqua inferiore, anche le Cascate del Mulino e successive al parco termale. Il complesso si trova in Località Follonata, nel comune di Manciano, a pochi chilometri da Saturnia.

La Storia

La sorgente termale di Saturnia sorge sull'antico sito eletto a luogo di villeggiatura termale sin dall'epoca etrusco-romana. Il nome Saturnia, deriva dall'antica leggenda secondo cui il dio

Saturno, in un gesto di collera e disprezzo del livello raggiunto dalla belligeranza umana, scagliò un fulmine che aprì un cratere dal quale sorse una sorgente di acqua calda e sulfurea, attualmente situata all'interno dell'area del resort, denominata "piscina sorgente". L'acqua prodigiosa calmò gli animi degli uomini e li condusse a vivere un'epoca di pace e prosperità, un'età dell'oro, il cui sovrano fu proprio Saturno. I viaggiatori vi sostavano percorrendo la via Clodia e i Patrizi romani la sceglievano per le loro vacanze salutari. Come accadeva nei bagni romani cittadini, anche la stazione delle terme di Saturnia divenne un luogo dove politica, vita sociale e piacere si incontravano.

L'importanza di questo sito trova una conferma nelle contese in epoca medievale tra gli

Aldobrandeschi di Santa Fiora e quelli di Sovana. Nel 1188 nella bolla di Papa Clemente III ai Canonici di Sovana viene menzionata "Terme di Saturnia" o meglio il "Bagno di Saturnia" come bene fondiario di pertinenza della diocesi sovanese insieme a dei ricoveri dei viandanti e dei bagnanti, pertinenza, e un mulino a valle dei "bagni" che veniva alimentato con l'acqua della sorgente vera e propria.

Nel 1216 la proprietà risulta trasferita al feudo dei conti Aldobrandeschi. Nel corso del primo Trecento, Siena e Orvieto da un lato, Aldobrandeschi, Pannocchieschi e Orsini dall'altro si contendono Saturnia e il suo territorio. Dopo un periodo di abbandono e degrado per continue devastazioni territoriali e mancanza di regimazione, nel 1572 le terme furono ripristinate





FABIANA FILIPPI



all'interno di un grande progetto di bonifica e rifiorirono verso la modernità. È infatti tra la fine del '700 e l'inizio del '800 che la salubrità delle acque di Saturnia viene dapprima testimoniata con l'inserimento ad opera del Repetti nel Dizionario geografico fisico storico della Toscana dell'edificio termale "che sorge alle falde della collina e consiste in una grande vasca"

(la sorgente, ora definita "piscina sorgente" all'interno dell'area del resort) e successivamente con l'investimento della Famiglia Ciacci, subentrati alla proprietà dei Panciatichi. Con gli ultimi proprietari si procede alla bonifica del sito, alla definizione delle vasche e al restauro degli edifici.

Nel 1919 i Ciacci costruiscono il primo albergo

vero e proprio andando a delineare l'attuale veste del resort Terme di Saturnia. Nel 1920 l'Università di Pisa effettua la prima analisi chimica moderna dell'acqua.

Le caratteristiche dell'acqua

L'acqua sorgiva delle terme di Saturnia compie un percorso nelle profondità della terra del monte Amiata della durata di 40 anni. L'acqua sorgiva termale è minerale perché durante il percorso sotterraneo si mineralizza assorbendo l'anidride carbonica e scaricandola sulle marne e i travertini che, a 200 m di profondità, si disciolgono per effetto della CO₂, liberando zolfo, calcio, solfati, magnesio; assorbe inoltre vitamine e gas prima di risalire in superficie alla temperatura costante di 37,5°.

Il flusso d'acqua è di quasi 800 litri al secondo: ciò consente alla piscina sorgente e alle piscine del parco termale, un ricambio completo ogni 4 ore, per 6 volte al giorno, rendendola incontaminata.





Ringrazieremo sempre gli etruschi
il pecorino toscano dop, una storia lunga migliaia di anni



Formaggio dal gusto intenso amato anche oltre i confini nazionali, il Pecorino Toscano DOP è anche l'ingrediente essenziale di molteplici ricette della tradizione.

Ottenuto da latte intero esclusivamente di pecora a pasta tenera o semidura, si caratterizza per la sua forma cilindrica a facce piane. Principe di ogni tagliere toscano che si rispetti, scopriamo assieme la storia, il territorio, le caratteristiche, la produzione, la tutela e gli impieghi in cucina del Pecorino Toscano DOP.

Si hanno le prime tracce di questo cacio nel documento *Naturalis Historia* di Plinio il Vecchio, che narra di un pregiato formaggio, detto Lunense, proveniente da una città di origine etrusca, Luni. Apprezzato dunque dagli albori per il sapore e la grandezza delle sue forme, il Pecorino Toscano affonda dunque le proprie

radici nella pastorizia, attività prevalente di Etruschi e Romani.

Notizie di quello che era chiamato inizialmente cacio marzolini si trovano più di una volta durante il Quattrocento. Usato con frequenza durante i banchetti a cui partecipavano i nobili, pare fosse molto gradito a Lorenzo il Magnifico. Di quel secolo è un testo del Platina in cui il Marzolino d'Etruria, al pari del Parmigiano, veniva celebrato come il miglior formaggio d'Italia.

Nel Rinascimento e nei secoli successivi, la lavorazione del formaggio non seguì norme ben codificate. Solo nel 1832 Ignazio Malenotti, membro della società Linneana di Parigi, pubblicò un autorevole *Manuale del Pecoraio*: un dettagliato vademecum per latifondisti, contadini e pastori. Nel volume l'autore rende

omaggio al Pecorino Toscano e per la prima volta menziona due qualità di cacio: quello forte e quello dolce.

Tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento, grazie al costante incremento del prezzo del formaggio pecorino, in Toscana si verificò una ripresa dell'allevamento ovino che rimase tale fino agli anni Trenta. Seguì una pesante crisi, accentuata poi durante la Seconda Guerra Mondiale fino agli anni Cinquanta. L'inversione di tendenza iniziò nel 1960.

In Toscana la pastorizia ha radici secolari che si traducono in una tradizione casearia che si tramanda da generazioni e che vede nel Pecorino Toscano la sua massima espressione. Questo prodotto è fortemente legato al territorio, sono le caratteristiche della terra in cui pascolano le pecore a donare al latte quel



innamorato pazzo



every Dodo says something

gusto dolce, delicato ed equilibrato che rende unico il formaggio.

Il disciplinare del Pecorino Toscano DOP parla chiaro: dall'allevamento delle pecore alla mungitura, passando dalla produzione fino alla stagionatura, ogni processo deve avvenire nella zona di origine. Si tratta di tutta la Toscana ma anche dei Comuni di Alleronia e Castiglione del Lago in Umbria e quelli di Acquapendente, Onano, San Lorenzo Nuovo, Grotte di Castro, Gradoli, Valentano, Farnese, Ischia di Castro, Montefiascone, Bolsena e Capodimonte nel Lazio.

Come abbiamo detto il Pecorino Toscano è prodotto esclusivamente con latte di pecora proveniente da pascoli della zona di origine. Sotto la sua crosta giallo tenue si cela un formaggio dal sapore dolce e un aroma di latte. Il suo profumo è intenso e si perde durante la maturazione, a favore di un gusto più intenso e strutturato.

Il Pecorino Toscano fresco è un formaggio a pasta tenera con una maturazione di minimo venti giorni, ma con frequenza tocca anche i due mesi. È caratterizzato dalla sua forma cilindrica e dal marchio DOP eseguito a inchiostro sullo scalzo. La sua crosta è sottile e morbida, di colore giallo e uniforme. La pasta di colore

bianco e giallo chiaro presenta occhiature irregolari e ben distribuite. L'odore è delicato, di burro e fieno. Il sapore è dolce.

C'è poi il Pecorino Toscano stagionato, famoso in tutto il mondo per il suo sapore deciso ma morbido e per l'aroma intenso e strutturato. È a pasta semidura e matura almeno 120 giorni, ma può stagionare anche un intero anno. La sua forma è cilindrica e, su una crosta sottile di colore giallo, spicca il marchio DOP eseguito a fuoco. Anche la pasta, di colore giallo paglierino chiaro, presenta qualche occhiatura irregolare e ben distribuita. L'odore è di frutta secca e di fieno.

Come tutti i formaggi DOP, anche il Pecorino Toscano ha regole produttive stabilite da un disciplinare riconosciuto dall'Unione Europea. In esso è previsto che la cagliatura avvenga solo con caglio di vitello. Dopo circa venti minuti si procede alla rottura, fino a raggiungere le dimensioni di una nocciola per il prodotto a pasta tenera o quelle di un chicco di mais per il prodotto da stagionare. La successiva fase è quella della formatura, in stampi provvisti di fori per facilitare lo sgrondo del siero. La fase successiva è la salatura a secco, quella più tradizionale, o in salamoia. La durata di questa fase è davvero breve: un solo giorno. A questo

punto viene posto a maturazione, periodicamente girato e controllato. Solo le forme che rispondono al 100% alle caratteristiche previste vengono sottoposte alla marchiatura.

Quest'eccellenza regionale viene tutelata dal Consorzio Tutela del Pecorino Toscano DOP, nato il 27 febbraio 1985. Oggi il Consorzio riunisce 900 allevatori di cui circa 200 associati, diciassette caseifici, due stagionatori e un confezionatore.

È il 2 luglio 1996 che il Pecorino Toscano entra a far parte del paniere dei prodotti a Denominazione di Origine Protetta (DOP).

Il Pecorino Toscano DOP si abbina a prodotti differenti, a secondi che si tratti della sua versione fresca o di quella stagionata.

Al netto dei gusti personali, che consentono chiaramente di accostarlo a ciò che si preferisce, quello fresco si gusta "in purezza" con una fetta di pane, con le olive, con i pomodori secchi ed altri prodotti dai sapori intensi con la mostarda.





Saint-Tropez | Cannes | Forte dei Marmi | Milano Marittima | Santa Margherita
Alassio | Lido di Jesolo | Milano | Roma

BertiUomo



Flyer 10 di Beneteau

Un'ammiraglia veloce e divertente



L'ammiraglia della nuova generazione Flyer di Beneteau è un open puro sotto i 10 metri, quindi natante in Italia, che tenta di coniugare i grandi volumi interni con un look da sportiva. L'abbiamo provato con 2 fuoribordo Suzuki da 350 cavalli: i DF350A. Ha un design "muscolare" e solido, ma filante, che non è solo estetica, come dimostra la motorizzazione che possiamo installare a poppa. Un range che oscilla da 600 a 700 cavalli, divisi tra due fuoribordo, che permettono al Flyer 10 di navigare in tutta tranquillità a oltre 40 nodi di velocità massima (con un consumo di circa 220 litri/ora) mantenendo maneggevolezza e facilità d'uso.

A bordo

Partendo da poppa, si sale passando attraverso due spiaggette "esterne" allo scafo, poste

sui lati del motore, che aiutano a ritornare a bordo sia in questa fase, sia quando si va a fare il bagno. Da destra si accede al pozzetto, dove troviamo un passaggio "obbligato", con a destra una cucina all'aperto con frigorifero, lavandino e gavoni, mentre a sinistra il tavolo con divano a "L".

Questa soluzione presenta dei vantaggi in un uso crocieristico estivo della barca, soprattutto per la vicinanza con la postazione dove si prepara da bere e da mangiare. Proseguendo, arriviamo al passaggio che conduce alla timoneria, alla prua e sottocoperta. Nella configurazione in cui abbiamo provato la barca, è stato molto positivo l'impatto con la timoneria e, più in generale, con la plancia, dove è presente una doppia seduta. Sul Flyer 10 testato avevamo

davanti agli occhi un grande schermo Garmin, che permetteva di tenere tutti i dati sotto controllo, dalla velocità ai consumi, in modo chiaro e veloce.

Il parabrezza è ben pensato e, oltre a conferire un aspetto più "aggressivo" alla barca, ripara bene dal vento anche alle alte velocità, oltre a dividere la parte centrale della barca dalla zona prendisole di prua, su cui torniamo tra poco.

A sinistra della timoneria troviamo un'altra seduta, con cui anche più persone possono rimanere vicino allo skipper mentre si naviga, tendenza che si sta andando ad affermare su tutte le barche a motore di nuova generazione; della serie: "skipper, non sarai più solo!". Di fronte alla seduta più a sinistra troviamo l'unico accesso al grande prendisole di prua a



IMMAGINE E QUALITÀ ALLO STESSO TEMPO



Arredamento Piscine Giardini **Bevilaqua**

Trapani - 043.492 035 43



tre posti, con un camminamento tutto intorno e il gavone per l'ancora. Non c'è passauomo dalla coperta nella zona prendisole di prua e la cabina sottostante.

Sottocoperta

Vi si arriva attraverso un portellone a scorrimento; verso prua c'è uno spazio che funziona

sia da cabina letto, sia da salone, e che può essere totalmente separato dal resto della barca con una tendina a scomparsa. Colpisce sicuramente il volume di questo vano, sia in larghezza, sia in altezza, e la sua modularità, soprattutto se si considera che lo scafo è lungo meno di dieci metri. Due sottili finestrate sullo scafo consentono alla luce di entrare in questa

zona della barca, anche se a questo provvede principalmente il portellone.

Verso poppa, sulla destra delle scale, è posizionato l'accesso alla cabinetta doppia per gli ospiti, che risulta molto luminosa grazie alle finestrate grandi e rettangolari ricavate nella tuga tra il portellone e il passavanti. Tra le due





cabine troviamo due porte verso bagno e box doccia, separati, grazie ai quali poter vivere anche qualche giorno di crociera senza rinunciare a niente.

In navigazione

Se andare forte può essere divertente, a interessare molto è la velocità di crociera: quella ideale per questa barca è intorno ai 25-27 nodi con i due DF350A di Suzuki a 4000 giri e con un consumo di circa 90 litri/ora (durante la prova a bordo c'erano 6 persone ed il serbatoio era a metà). La prua, complice l'ampio volume degli interni di cui si parlava prima, rimane sempre un po' alta prima della planata in cui la barca

inizia a entrare a circa 12 nodi.

Dalla plancia si ha una buona visuale su ciò che circonda la barca. Sull'onda, ad alte velocità, lo scafo rimane tutto sommato asciutto, a parte qualche goccia. L'ammiraglia Flyer è una barca semplice da manovrare, ideale per il diporto, morbida nell'impatto sulle onde e ben equilibrata come potenza. Nelle curve più strette tende a scarrocciare un po', ma rimanendo sempre perfettamente in controllo. Nonostante la grande potenza a poppa si dimostra una barca facile da condurre e quindi adatta a tutti i tipi di diportista.

Scheda tecnica della barca: Beneteau Flyer 10

Dimensioni: Loa 9.98m

B.max 3.32m

Displ.: 5.6 t

Cabine (cabins): 2 cabins

Motore (engine): 2 x 350 HP Outboard

Velocità max (maximum speed): 43 knots

Serbatoio carburante (Fuel tank): 2 x 400 l

Prezzo base (basic price): 95.120 euro

Contact: www.beneteau.com







La forma di armonie e ritmi

le sculture di Kim Seung Hwan

Kim Seung Hwan è un pittore emergente della Corea del Sud, il cui lavoro è stato presentato in mostre personali nel suo paese d'origine e in fiere d'arte. Usando colori vivaci, trama e luce, dipinge ritratti di celebrità, icone e routine quotidiane nello stile del fotorealismo. Attraverso il suo lavoro, ha sviluppato un acuto senso di osservazione del mondo che lo circonda e di se stesso.

Artista, designer, imprenditore culturale, è difficile definire Kim Seung Hwan in un'unica disciplina. quasi tutte le opere degli anni Ottanta e Novanta si intitolano Explore Eternity mentre più recentemente a questa denominazione si accompagna quella di Organism, associata a sculture e monumenti non figurativi ma invece piuttosto ispirati da modularità, ritmi, ricorrenze geometriche e plastiche.

Dalla Corea del Sud, dove studia, inizia la sua carriera artistica negli anni novanta a Pietrasanta, dove frequenta l'Accademia di

Carrara e famigliarizza col marmo e la scultura classica italiana; partecipa a numerose mostre personali e rassegne internazionali di scultura, vincendo anche numerosi premi prestigiosi (premio della critica di Miart 1994), per poi continuare il suo percorso in Asia.

Conosciuto per la versatilità nell'uso dei materiali, l'esplorazione curiosa delle loro caratteristiche plastiche e tecniche, Kim sperimenta il



bronzo, la creta, la resina, il ferro, il marmo, la pietra serena, l'arenaria, il granito e soprattutto la terracotta.

Creativo poliedrico, con la moglie Lanki Jung ha fondato nel 2008 il grande centro per l'arte contemporanea Dio Art Center, alle porte di Seul, che ospita e produce mostre, installazioni e rassegne cinematografiche dedicate a autori italiani e coreani.

Oggi ha all'attivo 30 mostre personali e oltre 320 mostre collettive. Le sue sculture, anche monumentali, si trovano in spazi pubblici e collezioni private di tutto il mondo, e Kim Seung Hwan ha scelto la galleria MyOwnGallery al Superstudio per suo ritorno in Italia e in Europa dopo quasi 30 anni, un'anteprima della prossima tappa durante la Milano Design Week 2020. "Le opere di Kim Seung Hwan – scrive Martina Corgnati nel suo testo critico – sono forme e oggetti squisitamente moderni ma al tempo

stesso memori di valori e sentimenti senza tempo e universali: l'uomo con i suoi desideri e i suoi limiti, lo spazio dentro e fuori di noi, la vita e le sue forme sempre in divenire".

La mostra "ORGANISMI e HARMONIE" (15 novembre -11 dicembre 2019, MyOwnGallery/ Superstudio via Tortona 27, Milano) presenta una collezione ibrida tra scultura e design appartenente alla produzione dell'ultimo decennio, intendendo così delineare la nuova direzione estetica intrapresa dall'artista. Artificio e natura, modernismo e arcaicità si ricongiungono nelle leggi geometriche e matematiche che alimentano le sue opere e che lo scultore coreano rende visibili grazie al suo impeccabile dominio dei materiali plastici, dal bronzo al polistirolo fino alle pietre.



Le superfici e i materiali in divenire di un sudcoreano formatosi alla Carrara di Pietrasanta.
La maturità in una mostra alla MyOwnGallery di Milano questo mese.





TRU  TRUSSARDI



Archigolf, 30 anni e non sentirli

Nel 2021 l'associazione degli architetti golfisti "archigolf" festeggia i 30 anni della sua fondazione, avvenuta nel 1991 a Fiuggi grazie a un gruppo di amici architetti capitanati dal past president Dario Celesti.

Naturalmente in questo momento però il golf passa in secondo piano, sfocato dalle necessità prioritarie che hanno e stanno ancora obbligando noi tutti a fronteggiare l'emergenza Coronavirus con sacrifici piccoli e grandi. Il circuito sarebbe dovuto partire a marzo all'Olgiate, proprio dove trent'anni fa aveva avuto il suo battesimo.

L'ultimo DPCM ci ha costretto a posticipare la prima tappa.

Gli sponsor al nostro fianco

Anche quest'anno avremo il supporto di sponsor importanti, in primis Listone Giordano e Déco che hanno deciso di sostenerci in questo momento così particolare. Tutti noi speriamo in un ritorno alla normalità, anche con le sacrosante precauzioni alla diffusione del virus.

A maggio l'associazione si trasferirà prima in Piemonte, per la tappa a Margara e a fine mese in Veneto sul lago di Garda per la tappa al circolo Ca' degli Ulivi. A giugno gli associati potranno giocare in Lombardia a Varese e in Veneto a Padova per poi spostarsi, prima della pausa estiva, al Des Iles Borromées.

Dopo la pausa estiva il circuito ripartirà dalla

Toscana, per un'inedita tappa nei Golf Versilia, per poi tornare in Lombardia con la classica al Valtellina.

Il circuito Archigolf avrà come epilogo la finale nazionale del 9 e 10 ottobre al Golf Club Bologna in cui saranno festeggiati i 30 anni dell'associazione.

L'estate sta finendo ma il Golf Club Punta Ala continua a raccogliere successi di partecipazione alle numerose gare in calendario. Sono stati quasi 90 i giocatori che si sono sfidati nella settima tappa dell'Archigolf Tour, il circuito degli architetti golfisti le cui gare prevedono anche classifiche di amici e sostenitori.

E proprio da questa è arrivato il risultato

tecnicamente più interessante, con Pietro Zamperetti capace di chiudere il giro in 73 colpi (+1).

Per la categoria Architetti Marzio Dal Cin ed Ernesto Muscatello, presidente e vice di Archigolf, hanno premiato Filippo Colombetti (Jesolo) e Paolo Zamperetti (Paradiso), arrivati a pari punti nel netto di prima categoria con 36, ma con Colombetti vincitore grazie a uno score migliore nelle buche finali.

I due si sono anche aggiudicati il nearest to the pin alla buca 15 e il driving contest alla 10. In seconda Carlo Ghisolfi (Jesolo) con 33 ha preceduto Giacomo Tutucci (30, Idea Verde-Hollysport).

Tiziano Pianigiani (Bagnaia) e Fabio Cini (Punta Ala), entrambi con 39, sono stati i vincitori in prima e seconda categoria delle classifiche Amici e sostenitori, davanti rispettivamente a Massimo Bagatti (37, Brianza) e Andrea Rondelli (34, Jesolo). Pietro Giorgio Salvatori (Fiuggi) ha vinto il nearest to the pin alla buca 2, Andrea Caldara (Valtellina) e Beatrice Cambi



(Livorno) il driving contest alla 8. Passando alle classifiche speciali, Pietro Zamperetti (Easy Golf) ha vinto il lordo assoluto con 35 punti, Lucia Vellata (Vigevano) con 30 è stata la prima lady Archigolf ed Enrico Frigerio (Colline Gavi) con 34 il primo senior. Susanna Mastrocinque (28, Tirrenia) è stata la prima lady assoluta nel Trofeo Aima e Tiziana Vignola

(33, Verona) ha ricevuto il premio come primo sostenitore.





**ARCHIGOLF TOUR 2020 7ª TAPPA - 18 BUCHE – STABLEFORD - HCP – DUE CATEGORIE
GARA DISPUTATA DOMENICA 6 SETTEMBRE
2020**

PREMIANO: L'ARCH. MARZIO DAL CIN, PRESIDENTE ARCHIGOLF, L'ARCH ERNESTO MUSCATELLO, VICE PRESIDENTE ARCHIGOLF E IL DOTT. FERNANDO DAMIANI, PRESIDENTE DEL GOLF CLUB PUNTA ALA

**CLASSIFICA ARCHITETTI iscritti ARCHIGOLF
1ª CATEGORIA HCP DI GIOCO FINO A 23:**

1° NETTO – FILIPPO COLOMBETTI CON 36 punti

2° NETTO – PAOLO ZAMPERETTI CON 36

2ª CATEGORIA HCP DI GIOCO DA 24 A 36:

1° NETTO – CARLO GHISOLFI CON 33 PUNTI

2° NETTO – GIACOMO TUTUCCI CON 30

CLASSIFICA AMICI E SOSTENITORI (iscritti e non iscritti Archigolf)

1ª CATEGORIA HCP DI GIOCO FINO A 23:

1° NETTO – TIZIANO PIANIGIANI CON 39

2° NETTO – MASSIMO BAGATTI CON 37

2ª CATEGORIA HCP DI GIOCO DA 24 A 36:

1° NETTO – FABIO CINI CON 39 PUNTI

2° NETTO – ANDREA RONDELLI CON 34

CLASSIFICHE SPECIALI

1° LORDO ASSOLUTO (Tra tutti) : PIETRO ZAMPERETTI CON 35 punti

1° LADY – (Architetti iscritti Archigolf) : LUCIA VELLATA CON 30

1° SENIORES - (Architetti iscritti Archigolf): ENRICO FRIGERIO CON 34

1ª LADY ASSOLUTA TROFEO AIMA (Architetti e Sostenitori iscritti Archigolf):

SUSANNA MASTROCINQUE CON 28

1° SOSTENITORE – TIZIANA VIGNOLA CON 33

Arredamento&design

Landucci progettazione interni, attenta ai particolari e alla ricerca di materiali tecnologici, espone le migliori collezioni d'arredamento di design contemporaneo e classico.

Collaboriamo con i migliori studi d'architettura, siamo specializzati nella fornitura, su misura, di arredi per la casa, la comunità, l'ufficio.



L'angolo dell'Architetto



"Ci sono luoghi che non potranno mai essere sostituiti dalle immagini digitali".

Così Krzysztof Pomian, ha riassunto la storia politica, culturale e sociale degli spazi espositivi. In epoca moderna, tra le avanguardie del primo novecento, Futuristi e Dadaisti,

hanno per primi ribaltato il concetto di staticità anacronistica e luoghi senza vita di questi spazi, attribuendo loro il carattere di magica cornice in grado di legittimare, esaltandole, installazioni e performance dal carattere iconoclasta.

Il MUSEO da una parte, la CITTA' dall'altra, connettono queste differenze, collocando

quadri, sculture (architetture), in una dimensione metafisica calata tuttavia a terra e nel contempo alimentata, dal flusso dei visitatori, dei cittadini residenti o da coloro che arrivano dalle più diverse zone del mondo.

In una società che non vuole sopravvivere a se stessa, ma abita il passato per progettare il suo futuro, il MUSEO da una parte, la CITTA' dall'altra, rappresentano dunque le più grandi opere d'arte della modernità.

L'avvento del marketing territoriale ha peraltro spostato l'attenzione dal reperto/atto espositivo, al suo contenitore, in una corsa globale alla realizzazione di nuovi poli espositivi veri e propri motori catalizzatori di uno sviluppo delle città d'arte, come nuova frontiera del turismo culturale, affidato alla "guida" delle ARCHISTAR di turno. Jean Nouvel a Pudong, Frank Gehry ad Arles, Renzo Piano a Los Angeles, Chipperfield a Zurigo, Herzog e de Meuron ad Hong Kong, hanno contribuito a determinare una nuova





centralità dell'evento architettonico in questa nuova caratteristica "metonimia strutturale".

Se è vero che il contenitore, come aggiunta od emergenza architettonica, è in grado di esaltare il salto di attenzione verso un luogo, è ancor più vero che alcune delle nostre più belle città d'arte, esprimono nei fatti una sorta di installazione continua a cielo aperto di opere d'arte costituite dalle loro architetture.

E' il caso delle quinte sceniche dei Lungarni pisani e fiorentini recentemente rivitalizzati e resi leggibili, da un'analisi puntuale della datazione d'impianto dei singoli edifici, identificata dall'uso del colore(il giallo medioevo, il rosa settecento, ecc..)

Ma se i MUSEI hanno per primi compreso

l'importanza di aprirsi alla modernità delle avanguardie con installazioni e performance in cui i reperti e le tele del passato fanno da splendida cornice al nuovo, perché non immaginare questa modernità di inserimento con le nuove architetture, con i nuovi materiali, all'interno della cornice delle architetture del passato.

Se l'ecletticità di stili del Palazzo del Louvre che riunisce Rinascimento e Barocco Francese, neo classicismo, neo barocco e gotico francese fino all'avveniristica piramide in vetro di Leo Ming Pei, contribuisce a rendere veramente unica l'antica residenza reale di Francia, perché non rivedere in chiave di superamento provinciale il concetto di tutela e salvaguardia slegato da una possibile valorizzazione dell'enorme patrimonio di architetture ereditato?

Davvero il rifacimento in stile ottocentesco di alcuni interventi di recupero dove il rimaneggiamento dell'involucro è spesso riscontrato da superfetazioni interne con ribassamento di solai a metà finestra, garantisce il rispetto dell'organismo architettonico che abbiamo trovato?

Tramandare una ricchezza non significa solo tutelarla nel tempo, ma dare significato agli occhi delle nuove generazioni, di quanto quella realtà costituisca patrimonio collettivo in divenire. Questa è l'eredità che lasciamo ai nostri figli, una trasmissione di attenzioni, di comportamenti, non solo ed esclusivamente di beni.

Ernesto Muscatello Architetto





Menaggio & Cadenabbia
Golf Club





Dove le atmosfere old england si fondono con i suggestivi panorami sul lago di Como

Il Menaggio & Cadenabbia Golf Club è il secondo Golf Club più antico in Italia e fu fondato da un gruppo di Gentlemen inglesi nel 1907. Infatti tutto il Club si può dire permeato da un'evidente atmosfera britannica che, nonostante

gli interventi sul percorso apportati dall'Architetto John Harris nel 1965 su commissione dell'allora Presidente Antonio Roncoroni, non è stata intaccata e regna ancora sovrana sia sul percorso tappezzato da parecchi e insidiosi

ostacoli naturali sia nelle sale del Circolo punteggiate da pregiate stampe d'epoca.

Fiore all'occhiello del Circolo è la vista spettacolare sul Lago di Como che si può godere dalla Club House e da alcune buche. La posizione



accrochage



GALLERIA GIARDI

con **VETRINA**

a Pietrasanta

www.galleriagiardi.com





elevata delle 18 buche permette ai giocatori di captare gli splendidi scenari del lago, delle Prealpi e dei borghi circostanti. Menaggio è un percorso di montagna caratterizzato da buche in salita e discesa in accordo con le caratteristiche morfologiche del terreno prealpino: i giocatori devono essere molto attenti e precisi lungo i fairway. E' per questo che dal 10 gennaio 1907, giorno di inaugurazione del Club, il motto è "Far and Sure".

La Biblioteca rappresenta il vanto del Club, in quanto custodisce il sapere golfistico e la memoria storica del golf. E' unanimemente considerata uno dei più preziosi archivi di pubblicazioni golfistiche esistenti al mondo.

Il Club offre la possibilità di ospitare "Incentives" con lezioni di golf, spuntini, pranzo e cena presso il Ristorante del Club, praticare al campo pratica e al putting green e all'occorrenza la biblioteca può accogliere gruppi fino a un massimo di 30 persone.

Arrivare a Menaggio da Como comporta un viaggio in auto di circa 45 minuti mentre da Lecco occorrono circa 30 minuti, imbarcandosi da Varenna su uno degli storici traghetti della Navigazione Laghi. Il tragitto consentirà al visitatore di pregustare l'atmosfera d'inizio '900 che domina il Circolo grazie agli scorci sulle spettacolari ville incastonate lungo le sponde del lago.



Giardini Segreti

PASQUALE BRUNI





Oggi, sotto il nome di Toscana Resort Castelfalfi, si svela una splendida proprietà di 1100 ettari di natura spettacolare, in parte compresa nell'Area Naturalistica Protetta del torrente Carfalo, tra vigne, oliveti, terreni agricoli, boschi, piccoli specchi d'acqua, un campo da Golf – il più grande della Toscana – quattro ristoranti e un insieme di appartamenti e ville, ricavati dall'attenta ristrutturazione del borgo medievale e dei casali originali della Tenuta agricola.

Un Resort nato a partire dal gioiello del borgo medioevale sul punto più alto della collina che domina tutta la valle.

Da qui è partito tutto il progetto di ristrutturazione che ha trasformato, nel pieno rispetto della loro autenticità, gli edifici originali in 48 moderni appartamenti gradualmente venduti a privati con l'obiettivo di ridare vivacità a questo antico insediamento urbano.

Percorrendo la via principale, su cui si affacciano anche piccoli esercizi commerciali e punti di ristoro, si raggiunge l'area del Castello, inizialmente edificato come torre di avvistamento e poi successivamente ampliato. È naturalmente il punto più panoramico del borgo, con la vista che spazia a 360 gradi. Inaugurato nel 2014, ospita al suo interno il ristorante fine dining La Rocca, oltre a varie sale ideali per eventi, matrimoni e meeting.

La terrazza che gira attorno al Castello con vista spettacolare si apre in un ampio spazio esterno all'ombra di alberi secolari.

Luogo di grande fascino del Castello sono inoltre le sue cantine, recentemente ristrutturate, sono oggi una galleria d'arte contemporanea che ospita durante l'anno diverse mostre. Toscana Resort Castelfalfi offre la possibilità

di godere di una vacanza in totale privacy affittando un appartamento, un casale o una villa sapientemente ristrutturati seguendo i criteri della bioedilizia e del restauro conservativo.

Un soggiorno su misura arricchito da servizi di assistenza a 360° immersi nella storia e circondati dalla splendida natura Toscana.

La scelta ideale per chi desidera staccare dalla



Un inno alla sostenibilità

Azienda agricola Castelfalfi innovazione e cultura contadina

frenesia della routine per immergersi nel relax della natura Toscana.

Real Estate

L'offerta immobiliare di Castelfalfi permette di scegliere differenti soluzioni abitative a seconda delle esigenze: dalle nuove ville edificate seguendo i principi dell'eco-sostenibilità ai casali ristrutturati o i ruderi antichi da ristrutturare secondo le proprie esigenze sempre nel rispetto dei criteri della bioedilizia.

Castelfalfi supporta gli acquirenti dalla A alla Z in tutto il processo di acquisto e gestisce tutti gli aspetti manutentivi della loro casa.

Un investimento che permette non solo di poter godere della propria soluzione abitativa nel mezzo della campagna Toscana ma anche di promuovere l'ecosostenibilità e sostenere la comunità locale e l'ambiente.

Prodotti agricoli e vini

La Tenuta oggi comprende 1.100 ettari suddivisi tra boschi, laghi, vigne, oliveti e seminativi, situati nel comune di Montaione in provincia di Firenze: un dolce declivio collinare raccordato dai vigneti che paiono connettere i boschi ai borghi, i paesi ai campi di seminativo, gli oliveti ai muretti a secco e ai sentieri sterrati d'una campagna ancora incontaminata ed autentica. I vigneti, testimoniano qui una civiltà

antichissima diventata identità.

Con un'altitudine media di 280 m. s.l.m. Castelfalfi è in una zona che - climaticamente e geologicamente - viene considerata fra le più eterogenee della Toscana e dunque vocata alla sperimentazione di una viticoltura diversificata e innovativa. Terreni argillosi e calcarei, formati da sedimenti della trasgressione marina Plio Pleistocenica che ha lasciato grandi fossili (tra cui lo scheletro di una balena!) come testimoni, tendono ad essere ben drenanti e ricchi di



nutrienti. Il dolce clima è mitigato dalle arie marine che arrivano dalla Costa Toscana e che funzionano da disinfettanti naturali. Dei 1100 ettari della Tenuta più di 25 sono destinati ai vigneti e ben 10.000 piante costituiscono gli oliveti di Castelfalfi. Tutta la produzione di vino e olio è interamente biologica, le piante non sono

sottoposte ad alcun trattamento con pesticidi o agenti chimici ma trattate solo con concimi naturali. Per quanto riguarda l'olio, dalle varietà coltivate tipiche della Toscana centrale, Frantoio, Moraiolo, Leccino e Pendolino, si ottiene un IGP extra vergine estratto a freddo entro 12 ore dalla raccolta. Oltre al tradizionale Vin Santo l'offerta comprende Grappa, Amaro e birra artigianale realizzati in collaborazione con realtà locali.

Gli ospiti possono degustare i vini presso La Barricaia, all'interno dell'azienda agricola e gustare nei diversi outlet della Tenuta i piatti preparati a partire dalle materie prime prodotte a Castelfalfi.

Dal 2019 è attivo poi l'orto biologico alla cui produzione attinge quotidianamente l'executive chef Francesco Ferretti per i suoi menù rigorosamente a base stagionale, e che gli ospiti possono visitare per conoscere la coltivazione di verdure ed erbe aromatiche.

In più, negli ultimi anni, grazie al progetto Be a Farmer in Castelfalfi, volto a promuovere la filosofia agricola ed un turismo sempre più sostenibile, è possibile adottare un filare di vite o un oliveto e contribuire allo sviluppo e alla salvaguardia del grande patrimonio naturale della Tenuta godendo anche dei suoi frutti.



I Farmer poi possono prendere parte alla raccolta delle olive e alla vendemmia, assistendo alle diverse fasi di lavorazione per ottenere il prodotto finito.

Dalle prossime stagioni al progetto si aggraverà la possibilità di adottare un alveare e ricevere a casa il miele prodotto dalle api di Castelfalfi

I Vini

Ad oggi, Castelfalfi produce 6 etichette dedicate al canale HoReCa e sta lanciando 2 nuovi vini dedicati al segmento GDO di qualità: un mix tra i classici della tradizione di zona, come il Chianti DOCG, il Chianti Riserva DOCG, e il Vinsanto, ed i frutti di innovazione ispirati sempre dal terroir ed in linea con l'elegante e armonioso stile aziendale. La produzione biologica non segue un calendario fisso ma quello naturale in cui la maturazione del frutto può generare una vendemmia

che dura più di 60 giorni, da inizio agosto fino ad ottobre. Dalla tramoggia alle barriques di rovere francese passando per le vasche di acciaio, ogni processo della vinificazione è seguito con meticolosa attenzione dall'enologo toscano Lorenzo Landi, figura di spicco della enologia

nazionale e sostenitore del forte legame tra l'unicità del territorio e il suo vino.

Sostenibilità: la parola chiave del passato, presente e futuro di Castelfalfi

Toscana Resort Castelfalfi è una realtà estremamente attenta alla sostenibilità. Le opere di costruzione e ristrutturazione nella Tenuta seguono da sempre i principi della bio-edilizia per cui tutto è progettato nel modo più ecologico possibile: la scelta dei materiali, le prestazioni energetiche delle strutture, l'adattamento del progetto alla vegetazione circostante e l'utilizzo di illuminazione naturale sono solo alcuni elementi che contribuiscono a questa estate-wide filosofia.

La cantina e l'enoteca, come tutte le strutture di proprietà, sono climatizzate per mezzo di una centrale elettrica a biomasse legnose, innovativo sistema di riscaldamento e raffreddamento alimentato a cippato raccolto entro i 50 km di distanza. La costruzione della centrale a biomasse è stata voluta e finanziata dalla proprietà, proprio nell'ottica di un turismo ed un'agricoltura sempre più sostenibile.

L'agricoltura totalmente biologica in ottemperanza delle linee guida MIPAAF garantisce la massima espressione di sostenibilità in vigna e nella terra circostante, le quali godono dall'eliminazione totale di pesticidi. Inoltre, Castelfalfi è autosufficiente al 98% per quanto riguarda le risorse idriche: l'acqua utilizzata per l'irrigazione di terreni agricoli proviene da pozzi di raccolta dell'acqua piovana. La Tenuta è incorniciata in una biodiversità unica, che comprende la presenza di animali selvaggi tra cui daini, cinghiali, e caprioli e insetti importanti per l'ecosistema, come le api. Oltre a prodotti di qualità e di nicchia come il pregiato Tartufo ed i funghi Porcini, Prugnoli e Chiodini che crescono nella rigogliosa vegetazione di Castelfalfi, ci sono anche alberi da frutta ed i gustosi prodotti vegetali come gli asparagi selvatici che maturano in primavera. La coltivazione di piante antiche come il farro regalano al suolo un'ottima fertilità naturale.

Grazie a tutto quest'impegno, che si estende dal lavoro agricolo, all'ospitalità, alla gestione del golf, la Tenuta è orgogliosa di essere certificata **geocertified**.



ROLEX

DAY-DATE 40

Simbolo internazionale di successo, reinterpretato
in chiave moderna e con un movimento meccanico di nuova generazione.
Non segna solo l'ora, segna la storia.



OYSTER PERPETUAL DAY-DATE 40

BARI



Nuovo.

Ecco una parola che terrorizza
tutti i creativi.

*La prima sfilata dell'era Prada con la co-direzione creativa
di Miuccia Prada e Raf Simons*





La vita contemporanea è plasmata dalla tecnologia. Ha ridefinito radicalmente la nostra prospettiva su noi stessi, e attraverso di essa la nostra prospettiva collettiva, sull'umanità. La campagna Prada Primavera/Estate 2021, che documenta la prima collezione creata in collaborazione da Miuccia Prada e Raf Simons, esplora queste realtà del vivere oggi - una realtà echeggiata dalla moda, le cui visioni sono state inquadrare e mediate in modo univoco dalla tecnologia nel passato anno.

In una replica alle idee di autorialità e auteurship, la campagna Prada Primavera/Estate 2021 non è fotografata da nessuno. Invece, centinaia di telecamere, che circondano i

modelli a 360 gradi, catturano contemporaneamente una moltitudine di viste. Accanto ad ogni immagine si pone una domanda, da Prada allo spettatore, un sovvertimento della tradizionale comunicazione pubblicitaria di moda. Prada trasgredisce i limiti per parlare con il suo pubblico, coinvolgendolo in un altro dialogo che è una componente essenziale della campagna.

"Nuovo.

Ecco una parola che terrorizza tutti i creativi".

La prima sfilata dell'era Prada con la co-direzione creativa di Miuccia Prada e Raf Simons

si è appena conclusa in streaming e la signora Miuccia racconta in un misto di ritrosia e decisione com'è stato mettere in piedi una collezione insieme ad designer belga che le siede accanto. Lui l'ascolta poi interviene: "Quando sei da tanto tempo sulla scena come noi, non si tratta tanto di inventare qualcosa, piuttosto di fare un refresh". A voler cercare una parola chiave per definire la Primavera-Estate 2021 di casa Prada, refresh calza alla perfezione. Nel setting tanto essenziale quanto riscaldato dal giallo intenso dello show digitale prendono vita dei look che non hanno niente di rivoluzionario, eppure sanno di fresco. Ci sono gli elementi mannish-delicati del miglior Simons,



collezione
BLACK ROSE

Corso Italia - Pordenone

i cappottini e le maxi gonne per cui Prada è diventata gloriosa nel tempo. Gli accessori sono in puro Miuccia-style, le proporzioni di certe casacche e pantaloni trasmettono in pieno il Raf-pensiero e una volta mescolati insieme, sembrano fratelli e sorelle che si ritrovano per un pranzo di famiglia, con in comune un certo non so che. Ci sono andati piano con il loro debutto Prada e Simons: per la prima volta insieme non si sono lasciati prendere la mano, hanno gettato le basi di un edificio che avranno tempo poi di sbizzarrirsi a costruire. Potevano strafare, invece hanno puntato sul fare, definendo un lessico comune con cui intendersi, un esperanto frutto dell'unione delle loro estetiche che anche il pubblico riesca facilmente a intendere. In tempi tanto incerti, la moda ha due possibili strade da percorrere:

rassicurare oppure evadere, far sognare. Fedeli all'elegante pragmatismo che li accomuna, i due hanno imboccato la prima, entrambi consapevoli della propria storia e per questo pronti a rinfrescarla, di certo non a stravolgerla. Per evolvere insieme.

Abiti essenziali, mirati, senza decorazioni superflue. E il legame indissolubile tra uomo e tecnologia.

Prada e il debutto – con la sua sfilata donna per la Primavera-Estate 2021 – della tanto attesa co-direzione creativa Miuccia Prada-Raf Simons.

Così tra i due creativi ora è dialogo ... e scambio di idee in itinere. La collezione? Si propone come la prima di una miriade di proposte possibili in

cui Prada entra a far parte di un dialogo tra due collaboratori con punti di vista differenti e dove i valori (e l'ideologia) del marchio vengono definiti – e ridefiniti – in un'analisi fondamentale del significato che sta alla base della filosofia di Prada.

Parola must? Tecnologia... Oggi estremamente legata all'essere umano. La tecnologia che accorcia le distanze e unisce le persone ma anche una collezione che esplora l'idea dell'uniforme sviluppando molteplici e diverse interpretazioni di questo concetto.

L'uniforme di Prada quindi, di una comunità, di una rappresentazione visiva, di identità, di valori condivisi e accettati, di un modo di pensare. Gli abiti? Sono essenziali, mirati, senza decorazioni superflue. Ecco le bluse smanicate, i pantaloni dritti, i soprabiti in re-nylon industriale



realizzati con tecniche sartoriali e i completi in felpa.

Le opere d'arte create da Peter de Potter, un collaboratore di lunga data di Raf Simons, esplorano le idee di pensiero e di processo – ritornando nuovamente al rapporto tra informazione, tecnologia e essere umano – ma anche, più in generale, all'idea di pensiero che nasce come monologo interiore e che diventa dialogo e scambio di idee. Come strumenti grafici di contrasto, talvolta sovrapposte alle stampe d'archivio di Prada, sono utilizzate così per interrompere e spezzare le superfici uniformi degli abiti diventando l'emblema di mondi e discorsi estetici che si incontrano.

Una componente necessaria dell'uniforme poi... è la semplicità: l'essere riconoscibile, il ridurre l'abito a un'essenza, all'essenziale.

'The Wrap', un preciso rettangolo di tessuto, è il prodotto logico di questa modalità di esplorazione dell'essenziale, un simbolo rappresentativo delle considerazioni complessive della collezione. Proposto nelle diverse manifatture che compongono la collezione – jersey, tessuto felpato, re-nylon, duchesse ricamato, taffetà chiné – può essere usato per ripararsi dal freddo o come elemento decorativo, diventando così, a seconda dell'intento, oggetto di utilità o di ornamento.

L'ambientazione fisica di questa sfilata virtuale è uno spazio personale, intimo, tattile. La tecnologia è proposta in lampadari che, con monitor e telecamere, che uniscono ancora una volta ornamento e utilità e si animano in una sorta di danza al ritmo delle falcate delle modelle.

E al termine dello show digitale? Prada e Simons – uno accanto all'altra in perfetta distanza di sicurezza – rispondono alle domande arrivate dal pubblico di tutto il mondo.





Chantecler

Collezione Paillettes



www.chantecler.it



OBERDAN



Sicilia Occidentale Gourmet



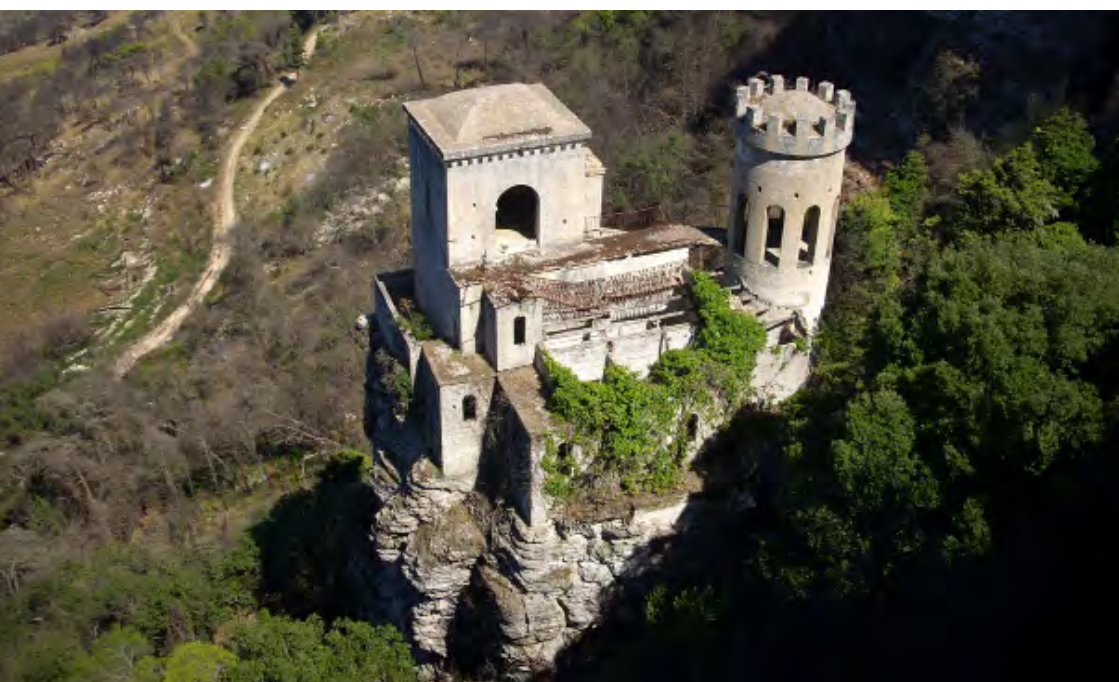
I Viaggi di **FERRO 9 Golf**
partner tecnico Eventours





FERRO 9 Golf, in collaborazione con Eventours, ti propone un inusuale itinerario nella splendida Sicilia, in completa autonomia, dalla meravigliosa città di Palermo ai siti archeologici di Selinunte, tanta cultura ma con un occhio attento anche al buon cibo, è tutto organizzato, ma puoi viverlo come più ti aggrada, senza il vincolo del gruppo, avrai infatti a disposizione l'auto per una totale indipendenza, e se vuoi a metà percorso puoi goderti una bella giornata di golf in un campo spettacolare quale il Verdura Golf Club.

Qui di seguito trovi il programma nel dettaglio.



GIORNO 1

Palermo-Castelbuono

Arrivo all'aeroporto di Palermo. Presa della macchina a noleggio. Cena libera. Pernottamento.

GIORNO 2

Castelbuono – Palermo - Castelbuono

Colazione in hotel e partenza per la visita della città di Palermo. Inizieremo con la visita della Cappella Palatina che si trova all'interno del Palazzo Reale, continueremo con la Cattedrale. La nostra visita seguirà con una panoramica da dove ammireremo il famoso teatro Massimo e la piazza Pretoria, di fronte al Comune. Piccola degustazione della famosa cucina di strada di Palermo (panino con panelle e croccché). Tempo libero per pranzare. Nel pomeriggio continueremo con la visita di Monreale: Chiostro Benedettino e la Cattedrale dallo stile Arabo-Normanno. Ritorno in hotel. Cena nel ristorante dell'abbazia che propone piatti di alta qualità rispettando la migliore tradizione della cucina Siciliana. Pernottamento in hotel.



GIORNO 3

Palermo – Erice – Marsala – Agrigento

Dopo colazione partenza per Erice e visita del paese medievale che si trova a 400 metri di altezza sul livello del mare. Proseguimento verso Marsala. Pranzo in un ristorante tipico dove oltre ad assaggiare la cucina della zona ci offrirà una degustazione del vino Marsala



OYSTER PERPETUAL SUBMARINER DATE

Positano
Gioielleria Orologeria Dianda



ROLEX



famoso in tutto il mondo. Dopo pranzo, continuazione per Selinunte e visita della zona archeologica. Partenza per Agrigento. Cena libera. Pernottamento.

in alternativa, possibilità di giocare a golf presso il Verdura Golf Club (su richiesta)

GIORNO 4

Agri­gento – Alia – Castelbuono

Colazione in hotel e visita della famosa Valle dei Templi, che ha conservato e mantenuto i migliori templi della Magna Grecia. Rientro a Palermo, passando per il paesino di Alia, che si trova al centro dell'isola. Pranzo in un ristorante con cucina tipica e biologica, inoltre, per tutti coloro lo desiderino, ci sarebbe la possibilità di partecipare e vedere il processo di produzione della ricotta. Continuazione in direzione Castelbuono. Cena libera e pernottamento.

GIORNO 5

Palermo

Dopo colazione, partenza per l'aeroporto di Palermo e resa della macchina a noleggio. Fine dei nostri servizi.

Prezzi a partire da € 695,00 per persona.

I prezzi includono:

- 3 notti in agriturismo/hotel nella zona di Castelbuono (Abbazia Sant'Anastasia o simile) occupando camere standard (pernottamento e piccola colazione inclusa)
- 1 notte in hotel/relais 3 stelle nella zona di Agrigento (Relais Briuccia-Capitolo 1 o simile) occupando camere standard (pernottamento e piccola colazione inclusa)
- 1 cena in agriturismo/cantina di Castelbuono
- 3 portate
- 1 assaggio di cibo di strada (street food) a Palermo (panino con panelle e croché)
- 1 pranzo in agriturismo/cantina di Marsala

- 3 portate

- 1 pranzo in agriturismo di Alia - 3 portate
- Auto a noleggio categoria D (Fiat 500L o simile) con presa e resa presso gli uffici della compagnia Maggiore Autonoleggio
- Assicurazione Europ Assistance medico/bagaglio. Vedi condizioni d'assicurazione
- Iva

I prezzi non includono:

- tasse di soggiorno
- tutto ciò non espressamente indicato sotto "i prezzi includono"

Info e prenotazioni

Eventours

e-mail:

grazia.eventour@gmail.com

info@ferronovegolf.it



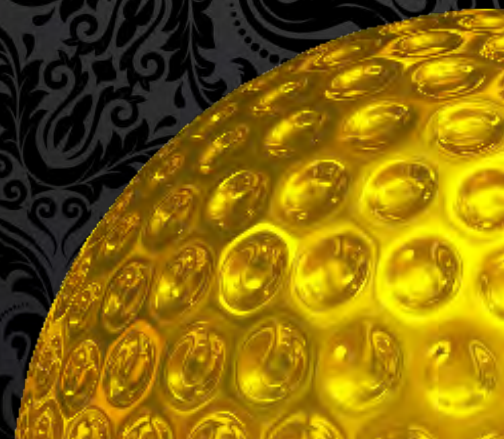
jcm **JEY COLE MAN** | CANTIERE DONNA **JCM** JEY COLE MAN



Calendario Gare

Golf Club Toscana (GR)	domenica 12 settembre 2021
Golf Club Menaggio (CO)	sabato 18 settembre 2021
Golf Club Ducato (PR)	sabato 2 ottobre 2021
Golf Club Cosmopolitan (PI)	domenica 17 ottobre 2021
Golf Club Brianza (MB)	sabato 23 ottobre 2021
Golf Club Zoate (MI)	domenica 24 ottobre 2021
Golf Club Padova (PD)	domenica 31 ottobre 2021

info@ferronovegolf.it



FERRO9

*Golf il gusto
dello stile*

Golf Club l'Albenza (BG)

lunedì 1 novembre 2021

Golf Club Jesolo (VE)

sabato 6 novembre 2021

Golf Club Villa Paradiso (MI)

domenica 7 novembre 2021

Golf Club Bologna (BO)

sabato 13 novembre 2021

Golf Club Modena (MO)

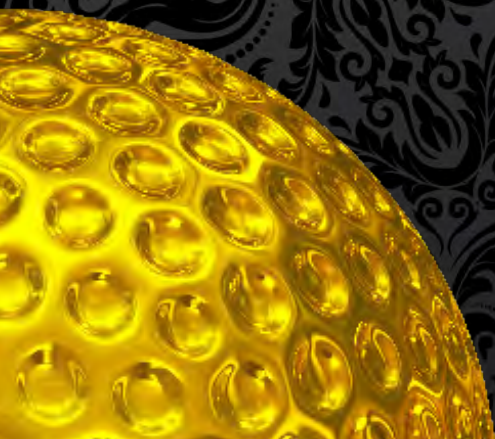
domenica 14 novembre 2021

Golf Club Le fonti (BO)

sabato 27 novembre 2021

Numero Verde
800-975518

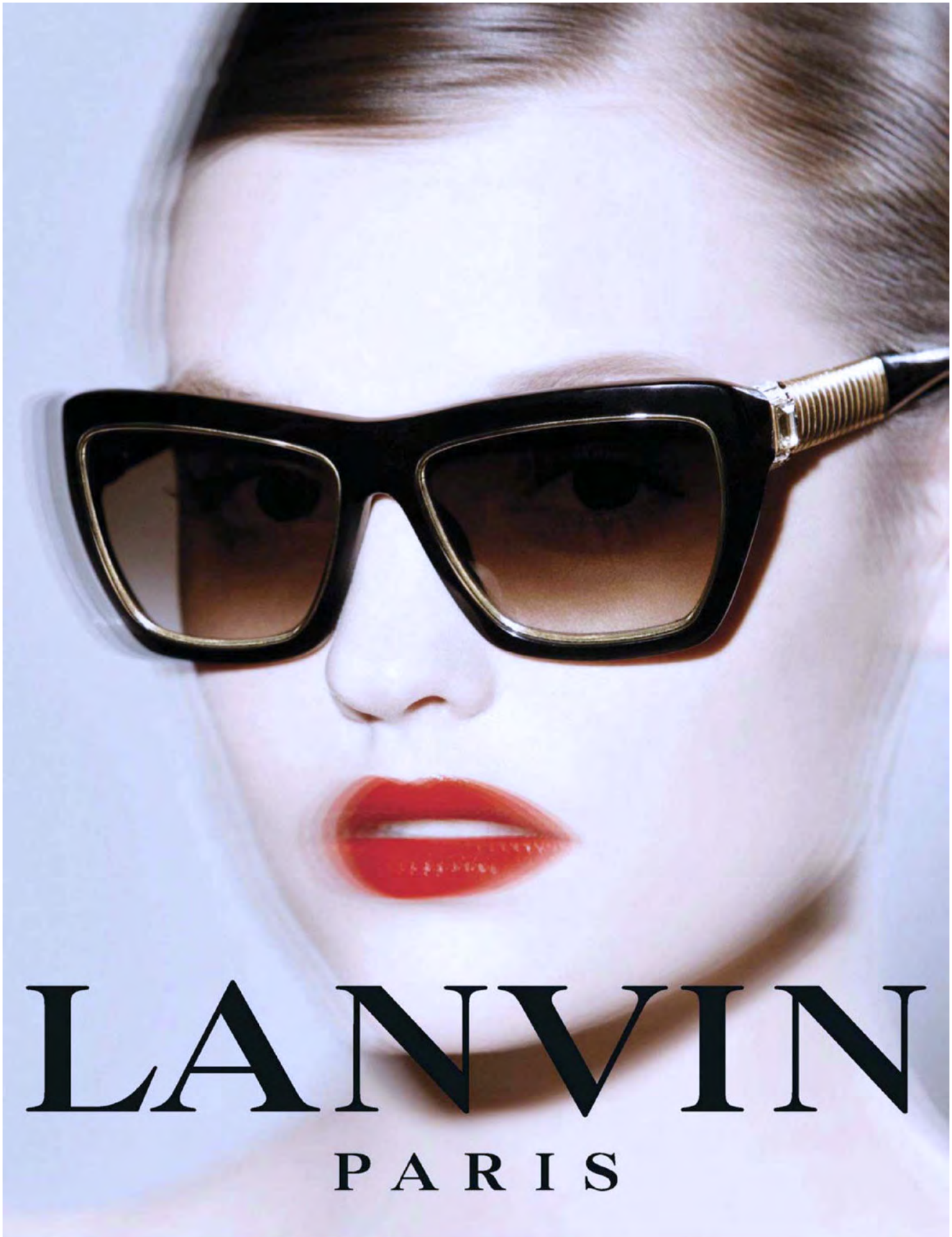
www.ferronovegolf.it



AVENS



Capri - Via del Porto 23



LANVIN

P A R I S

