



**FINA
DI PAR**

VOTI COMPRATI. TR
REGALIE... BERLUS
A STENTO LA SFIDU
E SENZA MAGGIORA
RICOMINCIARE DAC
SE RESISTERA. UNA
S'E CHIUSA. ECCOL
DI FOTO E RICORDI

VIAGGI di Luisa Taliento

RELAX NEL RESORT

Quando la mano dello chef vale il viaggio. Questa la nuova attrattiva dei resort di campagna, come il Villa D'Amelia, residenza ottocentesca immersa nei nocioleti, con vista sulle colline del Barolo. Suite fresche di restyling, piscina riscaldata e, in cucina, Damiano Nigro, chef che ha lavorato con i più grandi, come Gualtiero Marchesi, Marco Pierre White, Alain Ducasse. Piatti della tradizione, come arrostitini e vitello tonnato, ma anche sushi di cavolo di verza con spuma di ginger e ceviche di scampo, il suo piatto forte. Il relais è il punto di partenza per scoprire Alba, le Langhe e Roero (doppia da 205 euro, tel. 0173 529225, villadame-
lia.com). Un grande camino acceso, le travi a vista e la pietra bianca della Majella sono il benvenuto del Relais Ducale Spa & Pool. Si trova a Pescocostanzo, borgo abruzzese tra i più belli d'Italia. Il ristorante La Corniola è affidato al giovane Concezio Gizi che rivisita con garbo i sapori locali e propone cene gourmand anche al Bistrot Relais, baita nel bosco (doppia in b&b da 170 euro, tel. 0864

642484 relaisducale.it). Golose cortesie per gli ospiti anche al 14 Suite Hotel Berghofer, albergo stile vintage, tra vigneti e masi di legno, non distante da Bolzano. Durante il giorno degustazioni nell'enoteca di famiglia Johnson & Dipoli a Egna, nel pomeriggio si raggiunge la Baita di Isolde dalle Trecce d'oro, dove la cuoca prepara merende con salumi e formaggio. La sera è il momento del relax davanti alla stube



L'Hotel Berghofer. A destra e in senso orario: Le Manoir Aux Quat's Saisons, Oxford; veduta di Istanbul. Sotto: Rachel Weisz

o sulla terrazza dell'hotel, sorseggiando grappa alpina (doppia in mezza pensione da 128 euro, tel. 0471 887150, berghofer.it). Chi ha qualche giorno in più può raggiungere Le Manoir Aux Quat' Saisons, cottage del XV secolo a un'ora da Londra, vicino a Oxford. A fare gli onori di casa Raymond Blanc, cuoco stellato e fondatore della Raymond Blanc Cookery School che propone corsi come il Winter Dinner Party (doppia,

colazione e cena da 742 euro, tel. 0044 1844278881, manoir.com). A pochi chilometri da Avignone Le Crillon Le Brave è una casa di pietra tra gli oliveti. I vini di Châteauneuf-du-Pape si sposano con la cucina di Philippe Monti, famoso per il cosciotto d'agnello cotto al fuoco del camino. Da lì si può raggiungere Bedoin, per un aperitivo sulla terrazza di Le Relais du Ventoux (da 240 euro, tel. 0033 4 90656161, crillonlebrave.com).