

DOVE

VIAGGI
CULTURA
STILI DI VITA

mensile anno 16 n°11
novembre 2006 € 3,90

CANADA Cad.\$ 9,00
FRANCIA € 6,00
GERMANIA € 6,50
GRECIA € 6,50
LUSSEMBURGO € 6,50
PORTOGALLO € 6,50
SPAGNA € 5,50
SVIZZERA C.TICINO
Chf. 10,50
UNGHERIA HUF. 2,000
U.S.A. \$ 10,00

Dossier

Maldive mai viste

Tutto nuovo, dopo lo tsunami.
Resort, spa, ville. A prezzo di lancio

In montagna per i ponti

- Prima neve e terme in Austria
- Mangiar bene in alta quota

Casa: Madonna di Campiglio

Comprare sulle piste. 20 superoccasioni

Grandi idee per l'inverno

- A New York per lo shopping di Natale
- Argentina economic-chic, la St. Moritz delle Ande
- Dove scovare l'olio buono e i relais di campagna



New dandy
Cappelli e sciarpe
Il made in Italy che dilaga





extravergini, prodotti con le drupe dell'uliveto a poche decine di metri dalla villa. Duemila piante, che hanno dato vita lo scorso anno a circa 6 quintali del prezioso oro verde, racchiuso poi in 3000 bottiglie da un quarto di litro, in vendita a 15 euro l'una. La degustazione può aver luogo anche nel bel ristorante interno, aperto a tutti, chiedendo che sia portata in tavola la speciale oliera di legno massiccio che contiene i campioni dei tre oli. Di questi, due sono monocultivar, cioè ricavati da una singola varietà d'ulivo: frantoio (fine e leggero) e moraiolo (più deciso, dalla gradevole punta amarognola). Il terzo è un blend di leccino e pendolino, armonico e fruttato. Novembre è il mese deputato alla raccolta delle olive e chi si reca per un weekend o una breve vacanza a Villa Campestri (che chiude a metà mese per riaprire a fine marzo) ha l'opportunità di veder frangere le olive in un piccolo e modernissimo impianto modulare a ciclo continuo e infine sgorgare l'olio nuovo in un lento rivolo. Non c'è la poesia dell'antico frantoio a macine, ma neanche i rischi di ossidazione che si corrono utilizzando vasche e molazze di pietra, oggi rimpiazzate da cilindri e contenitori d'acciaio in grado di mantenere le caratteristiche organolettiche del frutto. La poesia la si può comunque ritrovare lasciandosi inebriare dai sentori fruttati e sapidi degli oli, dalla magnifica campagna circostante, dallo scenario della vallata del Mugello. E, per i gourmet, dai piatti dello chef Jerry Zanieri, come il coniglio ripieno di erbe di campo, insaporito con olio Moraiolo, o gli straordinari tortellini ripieni del "nostro" olio, su crema di sedano rapa e mousse di Parmigiano. Chi vuole fare un'esperienza fuori dal comune ordinerà l'intero menu dell'olio (quattro piatti, dessert compreso, a 45 €): quattro sinfonie a base di

1-2. Una camera da letto della **Tenuta Monacelli**, in Puglia, e il soggiorno della suite Verde. 3. Olivi nella campagna circostante.

