

VILLE & CASALI

N° 6
ANNO XXII - 2011
MENSILE
GIUGNO
ITALY ONLY
EURO 5,00

LA PRIMA RIVISTA DI ARREDAMENTO

COUNTRY LIVING E IMMOBILI DI PRESTIGIO

CASALI IN MINIATURA

SCELTE MIRATE E ORIGINALI
PER PICCOLE ABITAZIONI NEL VERDE

PROGETTARE

LA TERRAZZA
PER TRE ARCHITETTI

tonalità

IL MONDO
A COLORI
DI SILVIA ZOTTA

REPORTAGE LUCCHESIA

INVESTIMENTI SICURI
A LUCCA E DINTORNI

FOCUS

COMPRARE UN CASALE
IN CAMPAGNA
O UNA VILLA AL MARE





perfettamente integrata nel complesso della villa, con una piccola costruzione dedicata alla vinificazione e una suggestiva barriquaia. Qui, oltre al Castagno, nasce la selezione Cuculaia (che matura ben 24 mesi in barrique), il più semplice Castagnino (nome azzeccatissimo) e la loro declinazione in rosé Rosa del Castagno. La produzione è piccola e per questo accuratissima, il che ne fa un nome da amatori. E tale vuole rimanere, nell'ottica di una qualità estrema che gratifichi tanto l'appassionato quanto lo stesso produttore. Da notare che le etichette dei vini nascono da disegni fatti dai figli dello stesso Fabrizio Dionisio. La sera, per la cena e il pernottato, Cortona offre diverse opportunità di valore, ma la nostra scelta si è orientata rispettivamente sull'Osteria del Teatro e Casa Chilenne. Il primo si trova poco sopra la piazza principale, in via Maffei, ed è un accogliente locale costruito sulla cucina di Emiliano Rossi. Che dopo la scuola alberghiera, diverse esperienze all'estero, ma soprattutto l'influsso della cucina della mamma, ha aperto giovanissimo il suo primo ristorante a Cortona. L'Osteria ne è la naturale evoluzione, per dare la massima libertà di espressione allo chef, nel suo rielaborare con passione i piatti storici del territorio, ovvero esaltare le grandi materie prime toscane in una cucina che riesce a mediare alla perfezione tra tradizione e personalizzazione. La pasta è

tutta fatta in casa in un apposito laboratorio sviluppato dallo stesso Rossi e questo vale anche per la pasticceria, con particolare propensione per il cioccolato. I piatti sono eccezionalmente gustosi e possono essere accompagnati da un'ampia scelta di vini proposti, una volta tanto, a prezzi fin troppo onesti. Casa Chilenne è invece un Bed&Breakfast proprio sul corso (via Nazionale), ma non un B&B comune, bensì uno ricercato, quasi di lusso (ma non nel prezzo...). D'altronde, la titolare Jeannette Wong lo ha plasmato con il suo spirito americano che intende l'accoglienza in B&B in maniera ben diversa da come sono concepite queste strutture in Italia. Le stanze sono solo cinque (per dieci posti letto "veri", integrabili con culle o lettini), calde e molto accoglienti, curate in ogni dettaglio sia dal punto di vista dell'arredo (tipicamente toscano) sia della

funzionalità. Sono distribuite in un antico palazzo che si sviluppa in verticale su quattro livelli, ma non abbiate paura delle scale ripidissime perché c'è la sedia motorizzata. All'ultimo piano è stato ricavato uno spazio comune per gli ospiti (cucina, sala lettura e Tv) che affaccia su un assolato terrazzo, ma il vero plus di Casa Chilenne è la seconda B, il breakfast. È preparata da Jeannette in persona tra torte fatte in casa, yogurt, formaggi e salumi, l'immancabile "eggs and bacon", frutta fresca e perfino specialità americane come il Marshmallow, che Jeannette prepara espresso con frutta di stagione (ora con le fragole): difficile resistergli... Non mancano il servizio Internet e la Tv via satellite in tutte le stanze; sono accettati animali domestici purché "con padroni educati". La mattina successiva è giornata di cantine, ma non prima di aver fatto un salto alla macelleria Cipollini,

A DESTRA, UN ESTERNO DELL'OSTERIA DEL TEATRO, CHE PROPONE UNA CUCINA IN EQUILIBRIO TRA LA TRADIZIONE E LA PERSONALIZZAZIONE DEI PIATTI.

