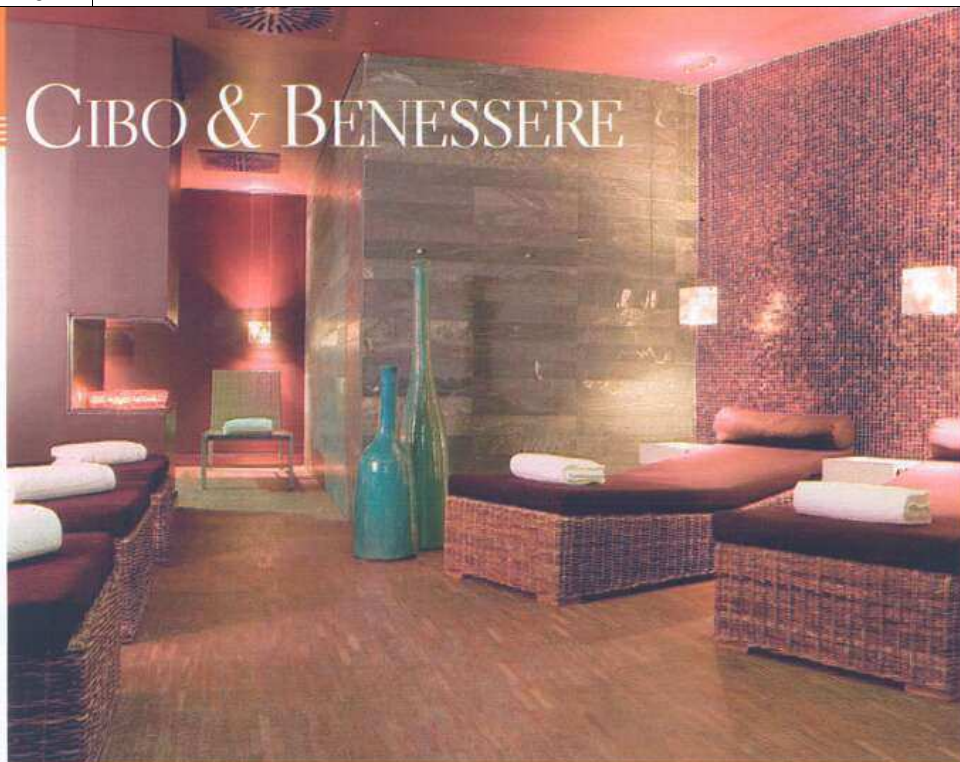


CIBO & BENESSERE



Erbe e frutti per la pelle

Tra luci d'atmosfera, materiali naturali, colori caldi e musica da meditazione, la nuova spa del Dorint Sofitel Seehotel Überfahrt di Tegernsee, vicino a Monaco di Baviera (tel. 0049/80226690, www.dorint.de/tegersee), propone 40 trattamenti con cosmetici Clé de peau, St. Barth, Shiseido e Thalgo: costano da 33 a 155 euro. Si distingue per l'impiego nelle cure di frutti ed erbe. Il peeling con papaya macerata in olio

di cocco rigenera la pelle. Il body pack di cetriolo, argilla, edera, menta e olio d'avocado purifica e ringiovanisce la cute. Il massaggio alle gambe con edera e menta decongestiona i vasi e stimola il sistema linfatico. Fino al 31 dicembre la doppia è in promozione a 125 euro. Il pacchetto di 2 notti con breakfast e 6 trattamenti è in offerta a 424 euro a persona.

Marco Moretti

VINO

A Vincenzo, con affetto

Avi è il regalo, creato nelle vigne e nella cantina di San Patrignano, che Andrea e Marco, con l'aiuto di Riccardo Cotarella, hanno dedicato a papà Vincenzo Muccioli, nove anni dopo la sua scomparsa. Le uve e il vino prodotti sulle colline di Coriano, tra Rimini e San Marino, sono frutto del lavoro di ragazzi che hanno ritrovato la voglia di vivere e sorridere. Avi, l'affettuosa sin-

crasi di «A Vincenzo», è un Sangiovese in purezza che prima di essere commercializzato trascorre due anni fra barriques e bottiglia. L'annata 1997 fu in assoluto la prima uscita, quella che uscirà dalla nuova e avveniristica cantina sarà la 2004. Anche le etichette sono un pensiero d'affetto: sono la riproduzione di un'opera che un grande artista,

ogni anno diverso, di vendemmia in vendemmia, offre in dono ai ragazzi. La prima annata venne «vestita» da Aligi Sassu, poi hanno abbellito Avi, fra gli altri, Mimmo Paladino, Nicola De Maria e Greg Colson per l'etichetta 2001 ora sul mercato.

Luisa Acciarri

GOLA

Un podere tra terra e cielo

Dopo un lungo lavoro di preparazione, il 21 dicembre (solstizio d'inverno) sarà inaugurato il Podere Terravera, una nuova realtà agricola creata da Luigi e Caterina de Micheli, che propone un modo nuovo e antico di fare agricoltura, legato alla terra e ai ritmi celesti. A Terravera ci sono isole tematiche dove si coltivano rose (750 varietà), uva da vino, ortaggi, aromi, alberi da frutta, e poi gli animali da cortile e il laghetto con i pesci. Aprirà anche una struttura dove si man-

gerà in maniera genuina, né ristorante né agriturismo, con possibilità di alloggio e corsi educativi (giardinaggio, cucina, osservare

la natura...). A giorni, poi, vanno in commercio i primi prodotti del podere. Tra i più interessanti, la confettura di rosa canina con petali di rosa rugosa e le confetture di carote, di piccoli frutti, di albicocche e i mieli di tiglio, di castagno, di rosa, di lavanda. Originalissimi anche i melliti (miele di acacia in soluzione con estratto naturale) di menta, di timo e di melissa, dei quali basta un cucchiaino per ritemprare corpo e spirito. La confezione di confettura di rose da 200 gr costa 4 euro. Il mellito, in confezione da 100 gr, costa 7,50 euro. Podere Terravera, Borgonovo Val Tidone (PC), tel. 0523.845515

Francesco Arrigoni

ARREDAMENTO D'AUTORE

Uno tra i primi a entrare nel piccolo negozio di Slobs è stato il regista Ferzan Ozpetek, in cerca di appliques per la sua nuova casa, individuando, tra i tanti oggetti insoliti e ironici, le luci di cristalli e perline che illumineranno il suo soggiorno. Appena aperto, in un quartiere della vecchia Milano, Slobs continua la tradizione della casa madre, che da anni edita pezzi d'autore per l'arredo. Ci sono la sedia Dada, modello anni '50 (da 450 euro), lo sgabello rivestito di zip (250 euro), lo specchio con cornice in piombo dorato che si modella a mano.

E i progetti di un decoratore molto creativo, Francesco Botter, autore di interventi pittorici, a prezzo moderato, per svecchiare o trasformare porte, pareti, bagni. Slobs, via Tito Speri 1, Milano, 0229001562. Paola Ciana

ACCOGLIENZA IN STILE FRIULANO



Una locanda in campagna dove degustare ottimi vini con selezionati prodotti del territorio. E poi andarsene a dormire in un'accogliente suite. È quanto propone «Terra & Vini», nuova osteria con alloggio aperta dalla famiglia di Livio Felluga, patriarca dell'enologia friulana, a Brazzano di Cormons (tel. 048160028). C'è solo l'imbarazzo della scelta tra l'ampia carta dei vini e prelibatezze come il prosciutto artigianale alle erbe, salumi d'oca, frittatine alle erbe selvatiche, formaggi della Carnia, funghi, polenta e baccalà. Adiacente, l'enoteca dove si possono acquistare i vini della casa accanto a quelli delle migliori aziende regionali. Maria Dal Lago