

Case & Country *Class*

N. 228 - Settembre 2012 - Mensile
Case&Country € 4,50

Il piacere di vivere e viaggiare la campagna



Le buone botteghe
Gli esperti del gusto per scoprire specialità



Fatti a mano
Ceramiche a Vietri, erbari in Piemonte



Etichette d'autore
I produttori di rossi, bianchi e bollicine

Numero Speciale
12 regioni

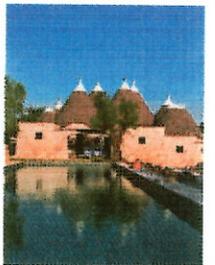
Guida Pratica

480

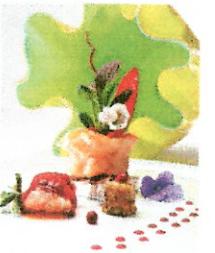
INDIRIZZI SELEZIONATI



Camere con vista
Hotel di charme e resort nel verde



Stili di vita
Masi, trulli o casali?
Idee per restaurare



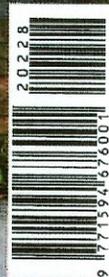
Fantasia a tavola
Chef con le stelle e locande del territorio

Prima parte

DELIZIE D'ITALIA

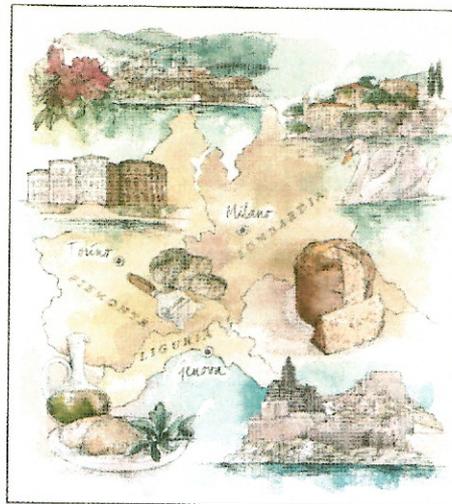
VIAGGIO TRA BELLEZZE E BONTÀ

PIEMONTE, LIGURIA, **LOMBARDIA**, VENETO, **TRENTINO ALTO ADIGE**, FRIULI VENEZIA GIULIA, EMILIA ROMAGNA, MARCHE, UMBRIA, CAMPANIA, **PUGLIA**, SARDEGNA



Andrea Lucchella

EDITORIALE - MESE DI SETTEMBRE



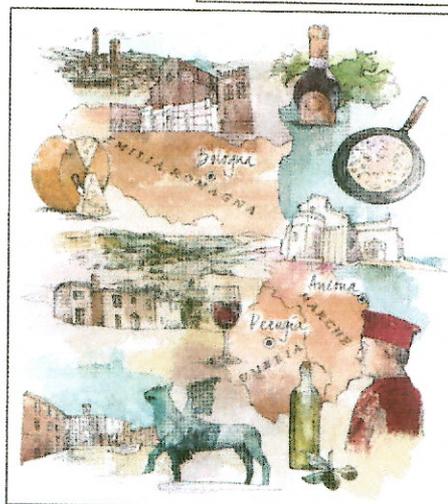
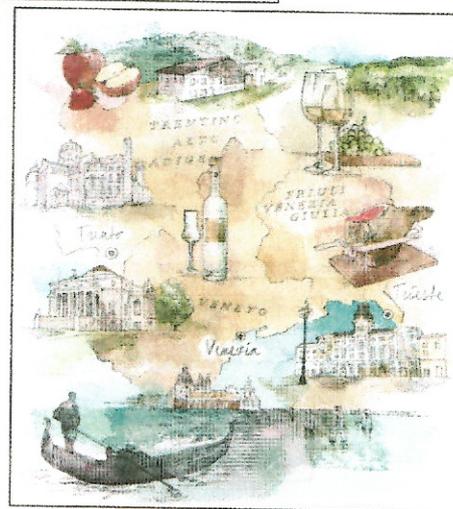
BUON VIAGGIO!

Se si facesse un sondaggio, forse si scoprirebbe che, per moltissime persone, l'inizio dell'anno non cade il 1° gennaio, bensì agli inizi di settembre. Per questo motivo *Case&Country* ha pensato di tornare in edicola dopo le vacanze celebrando questo riavvio dell'anno con un **numero speciale**: un grande viaggio attraverso le regioni italiane.

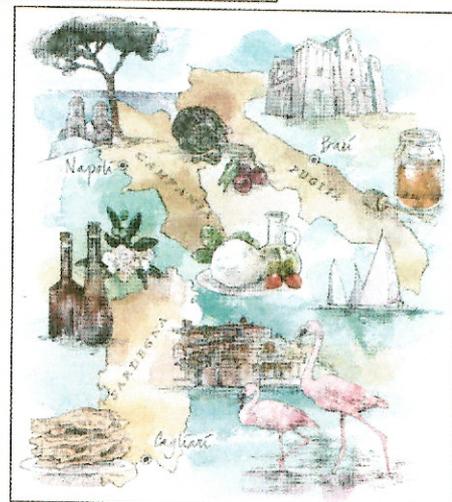
Si parte con le prime 12: Piemonte, Liguria, Lombardia, Veneto, Trentino Alto Adige, Friuli Venezia Giulia, Emilia Romagna, Marche, Umbria, Campania, Puglia, Sardegna. Le altre seguiranno in uno dei prossimi numeri.

Per ogni regione, troverete una dimora di charme o un grande giardino, un'importante ristrutturazione o un esempio di artigianato artistico. Ma c'è di più. A seguire, per ogni territorio considerato, ecco una **guida pratica**, elaborata dagli esperti di *Case&Country*, che comprende 10 hotel e resort al top, 10 ristoranti stellati o locande tradizionali, 10 aziende vinicole e 10 botteghe dove trovare le più rare delizie locali.

In tutto, 480 indirizzi selezionati, che saranno senz'altro utilissimi per chi si troverà a visitare queste magnifiche regioni italiane. Buona lettura e buona consultazione a tutti. *(Giulia Pessani)*



Le cartine sono della disegnatrice **Karin Keller**. I testi delle guide pratiche sono di **Marco Gatti** (ristoranti, vini e botteghe) e di **Michele Saviozzi** (ospitalità).



offi e melanzane, sughi a base di pomodori, melanzane, peperoni, puntarelle e confetture di albicocche, pere, peche e arance al rosmarino.

Giardini 31
Nocera (Ce)
Telefono 082/3961108

TORRONE VINCENZO DI IORIO

Una tradizione che risale al 1700. Una gamma formidabile di prodotti, tra cui il Pan di Torrone (al pan di Spagna) e il Pandiurio (al limoncello). Tra le altre specialità, i torroni classici: con il nocciolato, al picco di caffè, mandorlato, i torroni ricoperti al cioccolato, il torrone cremoso (con mousse di gianduia e nocciole).

Roma 145
Cantecane (Av)
Telefono 082/5962097

IL CONVENTO

Massa Lubrense è celebre per i limoni con cui viene preparato il limoncello. Senza eguali quello prodotto da Il Convento che nel liquore di limone si immerge anche i babà. Da provare i cioccolatini alla crema di limoncello e Nocillo, il



Il limoncello artigianale de Il Convento

digestivo di noci di Sorrento.
Via Bagnulo 10
Massa Lubrense (Na)
Telefono 081/8789380

PASTICCERIA DE RISO

Salvatore De Riso nel suo lounge bar-caffetteria sul lungomare propone alcuni suoi grandi classici come: ricotta e pere o il superlativo dolce di Amalfi a base di mandorle e limone. Interessanti le fette di melanzane fritte e glassate al cioccolato. Eccellente il Concerto d'erbe ottenuto dall'infusione di erbe, spezie, orzo e caffè.
Piazza Cantilena 1
Minori (Sa)
Telefono 089/853618

GRAZIELLA

Graziella, oggi gestita da Marcello Saviano, è tra le prime aziende italiane nel settore conserviero con circa 20mila tonnellate di pomodori prodotte e trasformati: pomodori pelati, polpa, passata e filetti di pomodori.

Via Prov. Sarno-Nocera 6
San Valentino Torio (Sa)
Telefono 081/939366

PASTIFICIO FRATELLI SETARO

Dal 1939 la famiglia Setaro si dedica alla pasta artigianale. Semole di grano duro selezionate, acqua di fonte purissima, trafilate in bronzo, processo di essiccazione da 24 a 120 ore a seconda del formato: candeline lunghe, ruote, spaghetti.

Via Mazzini 47
Torre Annunziata (Na)
Telefono 081/8611464



Le conserve della Masseria Giò Sole.

OSPITALITÀ

J.K. PLACE

Il J.K.Place è un boutique hotel arredato dall'architetto Michele Bonan e coniuga lo stile neoclassico con l'atmosfera delle ville capresi. L'atmosfera è quella di un'elegante ed esclusiva residenza privata. Centro benessere e ristorante con terrazza panoramica.

Doppia: 800/1.000 euro; suite: 1.100/3.000 euro. C.c.: tutte.

Via Provinciale Marina Grande 225, Capri (Na), tel. 081/8384001
www.jkcapri.com

SANTA CATERINA

Struttura realizzata a fine '800 con camere in stile mediterraneo: pavimenti in maiolica antica dipinta a mano e bagni rifiniti in marmo. La suite Follia Amalfitana con piscina idromassaggio vista mare è l'ideale per una fuga d'amore. Per gli ospiti: Spa, piscina d'acqua marina e spiaggia collegata all'hotel da due comodi ascensori.

Doppia: 290/790 euro; suite: 455/2.300 euro. C.c.: tutte.

Via Nazionale 9, Amalfi (Sa)
Telefono 089/871012
www.hotelsantacaterina.it

CASA ANGELINA

Albergo di design total white, minimalista arricchito dalle sculture di artisti contemporanei: dal messicano Bustamante al cubano Sosa Bravo. Il ristorante, Un Piano nel Cielo, regala una vista mozzafiato su Capri e la baia di Positano. Doppia: 280/560 euro; suite: 560/1.000 euro. C.c.: tutte.

Via Capriglione 147, Praiano (Sa)
Telefono 089/8131333
www.casangelina.com

IL SAN PIETRO

Considerato uno degli alberghi più belli del mondo, Il San Pietro domina Positano dall'alto di un promontorio a picco sul mare. Riserva ambienti intimi arredati con marmi pregiati, maioliche policrome e mobili d'antiquariato. Due i ristoranti: quello stellato in cui si cena a lume di candela nella splendida terrazza sul mare o il più informale Carlino ricavato sulla spiaggia raggiungibile con l'ascensore.

Doppia: 420/700 euro; suite: 680/1.500 euro. C.c.: tutte.

Via Laurito 2, Positano (Sa)
Telefono 089/875455
www.ilsanpietro.it