

16
93
06
CORRIERE DELLA SERA

magazine

IL NUOVO NABOKOV

Casi letterari LOLITE 2006

Oggi esce un romanzo che racconta un'estate a Capri e un amore impossibile. Chi l'ha letto parla di un successo annunciato e c'è già chi vuole farne un film. L'autore è misterioso. Noi l'abbiamo incontrato.

TV MAGAZINE

Tutti i programmi
e la guida ai film
a pagina 149

6.00 €
9 771824 121300



Relax in tutti i sensi

La sala dei cinque sensi è mirata al benessere della coppia. Con solo il kimono di seta sulla pelle, lui e lei si sdraiano sul futon e si abbandonano a un massaggio shiatsu che - tra musica e colori caldi - rilassa e risveglia i sensi. È l'ultima proposta della spa del Belvedere Hotel di Riccione (tel. 0541601506, www.belvederericcione.com). Un innovativo centro benessere che inizia la terapia dall'arredo: usa solo forme arrotondate e privilegia i materiali caldi. Nel percorso relax si cammina a piedi nudi in sequenza su legno, er-

ba, pietra lavica liscia e calda, sassi di fiume e biglie di vetro. Una cascata introduce al percorso Kneipp, a quattro isole di piacere: la biosauna in legno al profumo di fieno, il bagno turco in ardesia color notte con trattamenti talassoterapici, la grotta del ghiaccio e la vasca coi sali del Mar Morto. Poi fanghi, massaggi e beauty con prodotti St. Barth e Talika. Fino a giugno, 3 giorni con brunch, cena e 10 trattamenti a 545 euro a persona.

Marco Moretti

VINO

Il Re dell'Oltrepò

«Fare vino è un atto d'amore verso questa terra, così fertile e bella, che accolse i miei avi nel 1834». Così spiega il marchese Marcello Cattaneo Adorno, tel. 0383.374404, www.marcheseadorno-wines.it, a chi gli chiede perché, fra i tanti affari che ha in tutto il mondo, si è messo a produrre vino a Retorbido, in pieno Oltrepò Pavese. Non è stato semplice per il marchese far ripartire, dieci anni fa, la sua azienda vitivinicola. Subito sistemò, ammodernandoli e ampliandoli, i vigneti, che ora si sviluppano su 80 ettari, poi prese come consulente Donato Lanati, uno fra i migliori enologi al mondo, e presto arrivò Vigna del Re, uno straordinario Barbera (con il 10% di Croatina e il 5% di Uva Rara), di rara eleganza, intensità e pulizia all'assaggio. Non mancano una piacevolissima Bonarda e un Barbera in purezza. Vini da provare per ri-apprezzare le produzioni di un'importante area vinicola italiana, l'Oltrepò, per anni penalizzate da nefaste speculazioni commerciali.

Luisa Acciarri



GOLA

Un liquore che si sposa con il cioccolato

Agricanto, ecco un liquore, anche se sarebbe meglio dire un vino aromatizzato liquoroso, che risolve l'annoso problema di cosa abbinare al cioccolato. Molti sostengono che con il cioccolato vada bene il Porto, altri lo Sherry, altri ancora il Banyuls francese, ma questo Agricanto si presta ottimamente per la sua buona alcolicità (25%), per la pienezza e l'appropriato tenore zuccherino. È un liquore a base di vino raboso, che già di per sé ha un pronunciato aroma di ciliegia, a cui viene aggiunto grappa, alcol, un poco di zucchero, succo di ciliegie selezionate e un mix di erbe e spezie. La miscela si affina per tre mesi prima di essere filtrata e imbottigliata. Lo produce la distilleria Borghi, che mette in commercio anche alcune grappe di buona fattura, specie le monovitigno, di proprietà della famiglia Paladin, nella zona del Lison Pramaggiore. La bottiglia di Agricanto da 70 cl costa 16 euro. Paladin, Annone Veneto (VE), tel. 0422.768167.

Francesco Arrigoni

A SCUOLA DI BARBECUE

Nel 70° anniversario della sua apertura, La Cabana, una delle più famose steakhouses nell'elegante quartiere di Recoleta a Buenos Aires, ha introdotto un Master di mezza giornata in barbecue argentino, con lezioni private per un paio di persone alla volta sui tagli della carne e sulle tecniche della grigliata. Dopo un paio d'ore di teoria e una pausa con degustazione vini accompagnati da pane grigliato con salsa piccante, si passa alla pratica cuocendo sul barbecue un enorme filetto. Costa 150 dollari a persona, incluso libro di cucina, grembiule da barbecue, una bottiglia di Malbec e il diploma da Gran Parillero Argentino (Calle Rodriguez Pena 1967, tel. 00541148140001)

Maria Dal Lago

ACCESSORI CON GIOIELLO



Borse, cinture, guanti e stole che richiamano lo stile bonton dei primi anni '60 nella collezione «Stasera che sera» by La dolce Vita. Le due stiliste, Donatella Lucchi ed Erika Regondi, hanno creato borse-gioiello decorate con fiori in argento invecchiato, ricami artigianali, fermagli in ottone, brillanti Swarovski. E per Brillì (foto), la borsa più preziosa, anche decine di sottili piume di gallo bianche. Tutte le applicazioni sono intercambiabili. Così il manico della borsa diventa un girocollo, il bijou ornamentale un portachiavi e la fibbia una spilla. Il tutto si trova a Milano, allo Spazio 11 in via Tocqueville - Show Room in Corso Como 8. Per le borse, prezzi a partire da 320 euro - www.ladolcevita-milano.com Erica Baldi