

Itinerari

LA RIVISTA DEL TURISMO CONSAPEVOLE

E LUOGHI

Mensile | Anno 32°

N. 325 | Dicembre 2024 | € 5,00



SPECIALE
FESTE DI NATALE

SVIZZERA Vallese e
Trenino Verde delle Alpi

PIEMONTE Valmessa

LOMBARDIA Val di Scalve

VENETO Dolomiti d'Ampezzo



Spedizione Poste Italiane
Premium Press 35857295-001
Aut. Centro/02713/12.2023

ITINERARI
EDITORIALE

www.itinerarieluoghi.it

Calici d'autore

Vini di pregio che raccontano storia e cultura dei loro territori per un brindisi festivo all'insegna della qualità e dell'eleganza



Carni rosse, brasati, selvaggina, formaggi stagionati. Ma anche uno straordinario cioccolato fondente artigianale come quello creato da Ludmilla Paskurova, master chocolatier. È l'assai piacevole abbinamento con l'Amarone Classico Tenuta Lena di Mezzo della pluripremiata azienda agricola **Monte del Frà** di Sommacampagna, nel Veronese. Un vino dal colore rosso rubino carico e con note fruttate e speziate che al palato risulta asciutto e avvolgente, capace di trasmettere un terroir di profonda eleganza. Il consiglio è di farlo decantare almeno una ventina di minuti prima di gustarlo e servirlo attorno ai 15-16 gradi: sarà poi la temperatura ambiente a riscaldarlo a poco a poco, senza dare immediata importanza all'alcolicità. L'azienda agricola, guidata dalla terza

generazione, ha da tempo impostato l'attività attorno ai principi della sostenibilità e del rispetto della natura, «unico modo – dice Marica Bonomo della proprietà Monte del Frà – per creare vini capaci di raccontare le ricchezze del territorio, ma anche custodirle e tramandarle alle giovani



NATALE A TUTTA BIRRA

Per le festività di fine anno torna l'edizione limitata, la ventunesima, della **Birra di Natale Forst**, ambrata e piacevolmente luppolata. La classica bottiglia di vetro da 2 litri è impreziosita da un'etichetta artistica appositamente dipinta, che raffigura San Nicolò vestito a festa mentre distribuisce doni ai bambini. A Lagundo (BZ), presso la sede dell'azienda, fino al 6 gennaio si può visitare la Foresta Natalizia con le casette gastronomiche, il fienile tradizionale, il rifugio e la Bräustüberl in cui gustare le specialità locali, a cui si aggiungono le bancarelle che propongono artigianato tipico e un fitto programma di intrattenimenti a tema natalizio (www.forst.it).



generazioni». Oggi l'azienda coltiva circa 200 ettari a Valpolicella Classica e Lugana, Bardolino e Custoza DOC (www.monteelfra.it).

Per gli appassionati di bollicine, l'azienda vitivinicola **Cà Rovere**, nel cuore dei Colli Berici, propone il Cuvée del Fondatore, uno spumante millesimato 2013 che esprime al meglio l'esuberanza e il brio dello Chardonnay, insieme alla finezza della Garganega. Grazie al lungo affinamento in bottiglia, si distingue per un perlage fine e persistente, mentre la mineralità, dovuta ai terreni calcarei e al sottosuolo di origine marina, dona freschezza e profondità (www.carovere.it).

Tra le rocce vulcaniche di Roccatederighi, nell'alta Maremma, con il mare da un lato e i densi boschi dell'entroterra dall'altro, nasce **Ampeleia**, Cabernet Franc in purezza, primo vitigno storico dell'omonima azienda e oggi varietà di punta alla base di un vino ematico, balsamico e fresco. E poi c'è Empatia, un Merlot in purezza prodotto esclusivamente in magnum in quantità limitata (www.ampeleia.it).

Marco Giovenco



UN PANETTONE SORPRENDENTE

Il nome dice già tutto, ed è la novità di alta pasticceria artigianale con cui il maestro pasticcere Sandro Ferretti ha voluto e saputo esaltare i profumi e i sapori del territorio. Il **Pan d'Abruzzo** attinge alla tradizione, ma stupisce con una ricetta inaspettata e sfiziosa: un dolce all'olio extravergine d'oliva, cento per cento italiano, che racchiude anche miele biologico, cubetti di arancia candita e il tocco davvero speciale delle olive, pure queste candite. Il tutto coccolato da un soffice impasto a lievitazione naturale lavorato cinque volte (www.ferretti-dessert.it).



UN PIZZICO DI PEPE

Se pensate di fare un salto in Umbria durante le feste, non perdetevi l'occasione di gustare il **Pampepato**, tesoro della tradizione dolciaria ternana che, grazie al riconoscimento IGP, è entrato dalla porta principale nel ristretto novero dei prodotti tipici autentici ed è divenuto

un volano di promozione territoriale (lo si trova facilmente nelle pasticcerie e nei forni locali). Basta citare gli ingredienti per sentire l'acquolina in bocca: noci, nocciole, mandorle, pinoli, canditi, cacao amaro, uva passa, caffè, miele, mosto cotto, farina e varie spezie tra cui cannella, noce moscata e naturalmente il pepe, che dà all'insieme la caratteristica nota pungente.

INSIEME SI VIAGGIA.



Stefano Ardito

- In edicola
- In abbonamento
- Su Internet
www.itinerarieluoghi.it
- Su Facebook e Instagram
[itinerarieluoghi](https://www.facebook.com/itinerarieluoghi)

Itinerari E LUOGHI

Numero 325 | Dicembre 2024

Direttore editoriale

Lucia Iannucci

Direttore responsabile

Marco Giovenco

Caporedattore

Iacopo Sequi

Grafica e impaginazione

Maurizio Bottazzi | zero+ studio

Hanno collaborato

Claudio Agostoni, Stefano Ardito,
Luciana Como, Vittorio Giannella,
Nino Martino, Stefano Meli,
Annalisa Porporato, Adriano Savoretti,
Maurizio Varriano, Franco Voglino,
Bruno Zanzottera

Direzione marketing

Fabrizio Rasori

marketing@itinerarieditoriale.it

Capotestata pubblicità

Ugo Cisternino

ugo.cisternino@itinerarieluoghi.it

Abbonamenti

Tel. 039 9991541 (feriali ore 9/13 e 14/18)

abbonamenti@ieoinf.it

Stampa

Rotolito S.p.A - Via Sondrio 3 - 20096 Pioltello (MI)

info@rotolito.com

Distributore unico

Pieroni Distribuzione srl - Milano

ITINERARI EDITORIALE srl

Via Nostra Signora di Lourdes 135

00167 Roma

redazione@itinerarieluoghi.it

PEC.itinerarieditorialesrl@legalmail.it

Questa pubblicazione è associata a USPI

Itinerari e Luoghi è una pubblicazione
registrata presso il Tribunale di Roma
con autorizzazione n. 160 del 15/12/2023
Iscrizione al ROC n. 20652

www.itinerarieluoghi.it

FB [itinerarieluoghi](https://www.facebook.com/itinerarieluoghi)

IG [@itinerarieluoghi](https://www.instagram.com/itinerarieluoghi)

Chiuso in redazione il 27 novembre 2024

La riproduzione dei contenuti
è vietata in qualsiasi forma ai sensi di legge
Tutti i materiali non richiesti (testi e immagini)
non verranno restituiti

