IL MENSILE DEL CORRIERE DELLA SERA

Style MAGAZINE

Ritratti
Naguib Sawiris
«Il mio nuovo Egitto»

In società
Scuole imbattibili:
«i collegi di merito»

Candy & Candy

Trentenni, londinesi, fratelli.
«Così cambiamo le case».
I nuovi geni degli interni di

design

Passioni
Avanguardia camicie

Impossibili
Alessandra Balazs

Gusto: gran pesce
Il miglior surgelato

9 771826 727006 10003>

MARIA LAURA RODOTÀ
Romana, laureata in Filosofia, ha una figlia e un cane e scrive su *Style* fin dal primo numero (a pag. 47). È fiera di essere stata presentata — da *Sky Tg24* come «giornalista del *Corriere della Sera* e **moderatrice del forum AvantiPop**» (esiste dal 2005 e si trova su: forum.corriere.it/avanti_pop/). Si è data varie missioni nella vita; tra le ultime: diffondere il ciclismo urbano nell'Italia centrale e far togliere le magliette di Totti e il parcheggio dei pulmini dalla piazza del Duomo di Orvieto.

GIUSEPPE SCARAFFIA
Vedendo che tutti si occupano fatuamente di cose serie, Giuseppe Scaraffia ha scelto di **occuparsi seriamente di cose fatue**. «L'eternità si trova più nella gala di un abito che in un'idea» aveva detto del resto il suo filosofo preferito, Walter Benjamin. Certo, bisogna avere degli ideali. Come Oscar Wilde, che sperava di vivere all'altezza delle sue porcellane, Giuseppe Scaraffia cerca di vivere all'altezza del suo gatto grigio. **Scrive di scrittori, prendendoli alla sprovvista** nel recensire le loro opere meno gloriose, ma più interessanti: le loro vite e le tante frivole astuzie escogitate per tenere in scacco la noia, la meschinità e il senso di morte. Per *Style* cura la rubrica «Arbiter» (a pag. 55).

ISIDORO TROVATO
Siciliano di Giarre. Una laurea in Lettere classiche usata per scrivere di Economia al *Corriere della Sera* dove si occupa di professioni e **racconta storie di piccole e grandi imprese**. La sua impresa migliore sono Clara e Luigi, i suoi gemelli di sei anni. Malgrado si sia trasferito a Milano da 14 anni, solo dal 2006 ha scoperto quanto sia difficile per uno juventino vivere all'ombra della Madonnina. Per *Style* ha intervistato Lynn Tilton (pag. 88), miliardaria americana, proprietaria di 75 aziende, che ha rilevato la Ansaldo Sistemi Industriali. Una chiacchierata sul made in Italy, la concorrenza cinese e l'America ai tempi di Obama, nella sua principesca villa sul lago di Como.

SILVIA UGOLOTTI
Non cercatela allo stesso indirizzo per più di due settimane: è di sicuro già in viaggio. Ha una casa (piena di luce e con tanto legno) a Parma, ma il più delle volte non c'è. Si diverte a vivere nel mondo e quando lavora non ha confini: stili, culture e atmosfere la portano sempre altrove. Le piace raccontare la creatività soprattutto quando è fuori dagli schemi. È raccogliere testimonianze per farne reportage di vita. **L'obiettivo? Scoprire, assaporare e condividere**. Ama il caldo, il mare e cibi profumati di spezie, ma ha un debole per le latitudini nordiche: esprimono libertà. Eclettica con brio, adora (quasi sempre) fare e disfare. Soprattutto le valigie. Perché adesso ne è convinta: per viaggiare servono solo scarpe comode e un paio di libri. Oltre che su Style (a pag. 126 svela le campagne più chic del momento), i suoi articoli sono apparsi su *Dove*, *Flair*, *Io Donna* e *Traveller*.

VACANZA DI QUASI STUDIO

I college britannici, i rifugi in Provenza di Petrarca e Gide, gli antichi castelli italiani dove i precettori impartivano lezioni ai rampolli della nobiltà. Il verde, da sempre luogo ideale per dedicarsi ai libri, non offre solo pace e tranquillità: *Style* ha scovato camere di charme e piatti stellati

di Silvia Ugolotti

Nell'antico castello, sei magnifiche stanze arredate con mobili dell'Ottocento, vasche in corian e grandi camini, dove un tempo il marchese si scaldava durante le lunghe ore di studio della matematica e delle lettere con il suo precettore

Le campagne inglesi sono lo scenario ideale per escursioni a cavallo, passeggiate e gite in bicicletta. Nella pagina accanto, l'Antica Corte Pallavicina Relais, affacciato sul Po e in un contesto idilliaco: fattoria da una parte, giardino fiorito dall'altra.

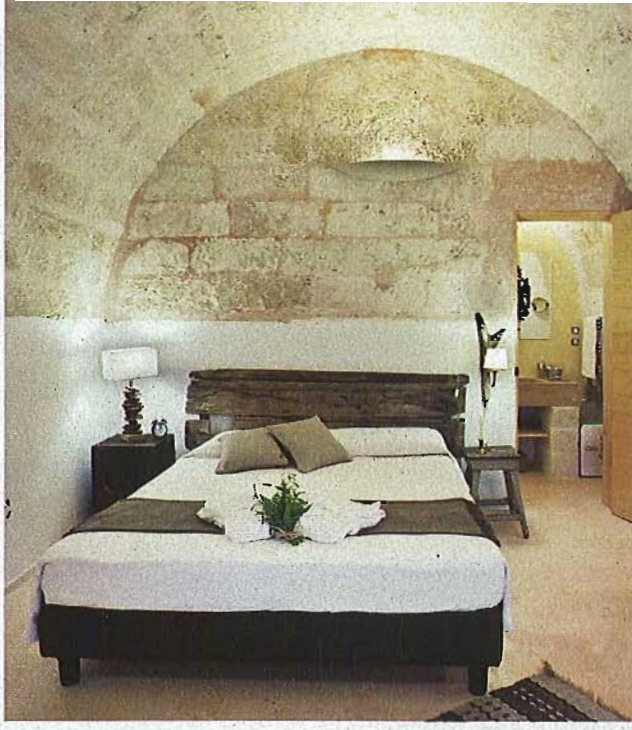
Back to the country. Per un weekend o per la villeggiatura, la moda è consolidata. Il neoruralismo («vado a vivere nel verde») e il turismo in campagna sono tendenze tra le più caratteristiche di questi ultimi anni. Tanto che nel 2010 Turismo Verde (associazione agrituristica della Confederazione italiana agricoltori) ha vantato, tra agriturismi e country house, un giro di affari di un miliardo e 200 milioni di euro. La voglia di natura, del tempo lento e di uno stile di vita puro è l'espressione di un «turismo di ritorno». A quando anche **artisti e intellettuali si rifugiavano nel verde bello e sontuoso per ispirarsi**, quando il pensiero si affilava camminando, in armonia con l'ambiente. «La vista della campagna, il susseguirsi di spettacoli piacevoli, l'aria aperta, il grande appetito, la buona salute che acquisto camminando» diceva il filosofo francese Jean-Jacques Rousseau. Dall'Italia all'Europa cresce la voglia di prati e silenzio da assaporare in vecchi casali ristrutturati e, perché no, in un college. Magari dove studiarono anche il Mahatma Gandhi e William Golding.

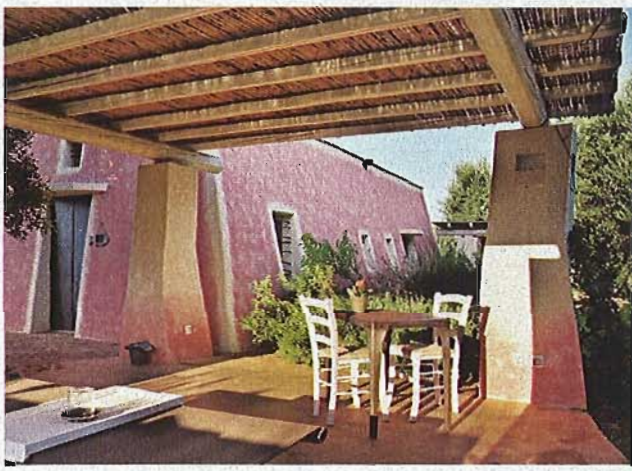
Dormire tra le antiche mura di una delle più prestigiose università d'**Inghilterra**, senza dover superare l'esame d'ammissione, è possibile. A Pasqua e in estate le stanze degli studenti dei college si svuotano e diventano b&b. Atmosfere vittoriane, soffitti di legno, finestre che affacciano su guglie e facciate in stile neogotico: si dorme in piccole stanze con scrittoio e lampade di peltro e si fa colazione in severi refettori alla Harry Potter. University Rooms (www.universityrooms.co.uk) è un'idea di Charlie Ramsay, laureato con lode in Geografia a Oxford: fra le tante offerte propone camere b&b al Keble College di Oxford a partire da 108 euro per due letti gemelli. **Si respira cultura e si è a un passo dalle Cotswolds, la campagna chic dei londinesi**, vicina alla capitale ma in una cornice rurale e fuori dal tempo: vecchi villaggi in limestone, negozi di antiquariato e di prodotti tipici. Le Cotswolds sono un'area di colline e vallate lunga circa 160 km tra Londra, Oxford, Bath e Gloucester: un luogo di fuga ideale. Punto di partenza per le escursioni a cavallo e le passeggiate a piedi e in bicicletta, visto che i sentieri sono tra i più affascinanti della Gran Bretagna (www.cotswolds.com). Si può dormire anche in campagna, in una dimora shabby chic come The Hare and Hounds Hotel a Tetbury nel Gloucestershire, la regione che ospita la casa di famiglia del principe Carlo. E per lo shopping c'è Highgrove Shop (www.highgroveshop.com), un negozio di artigianato e prodotti bio.
Oltremanica, nella campagna di **Saint-Rémy-de-Provence**, c'è un'oasi ancora piuttosto segreta, nonostante si trovi in una zona molto esplorata. Vita semplice, passeggiate e baguette fresche a colazione sono il fil rouge di una primavera di charme in un'antica dimora di campagna del XIV secolo, circondata da filari viola di lavanda

e campi di girasole. La Maison Domaine de Bournissac, ristrutturata in modo sapiente, abbina stile e semplicità: colori pallidi alle pareti, pietra e legno sbiancato trasmettono un senso di tranquillità. Come quella che si respira nel giardino con piscina, tra ulivi e vigneti, dove un tempo passeggiarono con un libro tra le mani scrittori e poeti: da Francesco Petrarca a Frédéric Mistral, da Madame de Sévigné ad André Gide, questo angolo di Provenza ha fatto sognare i maestri della lettere. All'aperto si possono fare corsi di yoga, stretching e aquagym. **Tocco godereccio, la cucina del ristorante annesso (una stella Michelin)** che rielabora i piatti della tradizione con creatività, mettendo in risalto sapori e profumi di quel territorio che si estende tra le Alpi, il massiccio del Ventoux e il parco naturale Lubéron. Qui i gioielli architettonici non si contano: uno tra tutti, lo Château de Mille (www.chateau-de-mille.com), ad Apt, con torre medievale, cappella e piccionaia che vale la pena visitare assieme alla cantina e alle vigne dei proprietari, la famiglia Pinatel. Per mangiare si va a l'Arôme dove Clara et Jean-Michel hanno aperto un ristorante: volte del XIV secolo e menu di qualità.

Dal Sud della Francia al Sud d'Italia, tra vigne e mandorli nella pace assoluta della campagna pugliese. Una terra dalle influenze arabe che inducono alla semplicità. E **con i colori che richiamano l'Africa, ma che appartengono alla Puglia**. Buen retiro di star internazionali, di principi e creativi che nel Salento hanno trovato humus per la ricerca artistica eleggendola a domicilio del cuore: dal pittore Michael Binder all'artista Klaus Voswinckel. È a un passo dal mare turchese di Santa Maria di Leuca (Le) la Masseria Picca Picca, stretta da una campagna selvaggia a ridosso della costa. Un paesaggio che in primavera ha colori nitidi e cieli tersi, un posto dove indugiare, fermarsi e pensare, per gustare lentamente, a poco a poco (come vuole il suo nome), la gioia di vivere. Poche camere fresche e chiare con arredi artigianali e d'epoca, un giardino mediterraneo e una piscina nel verde. Non lontano, a Tricase, si delizia il palato da Lemì: nel ristorante in cucina c'è lo chef Ippazio Turco, mentre la moglie Margherita Scarnera si dedica ai vini della cantina e alla sala. E nel circondario, Gallipoli la cittadina bianca, Lecce che è il tripudio del barocco, Otranto e la sua costa adriatica. Tutt'altra atmosfera nella **Maremma selvaggia** di Manciano (Gr) e dintorni. Con il suo paesaggio intatto e solitario, tra i meno popolati della regione, i grandi spazi vuoti e i paesi lontani dal traffico. Qui, a cavallo o a piedi, si passeggia lungo le antiche strade dei contadini e i vecchi sentieri della transumanza e dei briganti. Solitaria su una collina circondata dalla campagna spunta l'azienda agrituristica Om Officinali, a Montauto: poche stanze country-chic nei toni del bianco, curate nei dettagli. I campi sono coltivati con erbe officinali biologiche della tradizione mediterranea e toscana, che vengono trasformate nel laboratorio dell'azienda in olii essenziali ed erbe essiccate. A pochi chilometri d'auto c'è

Manciano, **un borgo antico con stupenda vista che va dall'Amiata alle vallate del Fiora e dell'Albegna** fino al mare. Ci si perde volentieri, passeggiando tra le vie strette del paese. Con un pit-stop gourmand a La Filanda, ristorante che rinnova la tradizione con piatti squisiti; il must: tortellata di grano cotto e ricotta con gelato agli agrumi.
Sulle rive del Po, vicino a Parma, è un'istituzione per gli amanti del buon cibo il Cavallino Bianco, a **Polesine Parmense**. Oltre al ristorante, la famiglia Spigaroli possiede un'azienda agricola bio (maiali, mucche, anatre e polli, l'orto, il frutteto e la vigna) da cui provengono la gran parte delle materie prime utilizzate. A poche centinaia di metri c'è l'Antica Corte Pallavicina Relais: nel castello dei marchesi Pallavicino, sei magnifiche stanze arredate con mobili dell'Ottocento, antichi tappeti, vasche in corian e grandi camini, **dove un tempo il marchese si scaldava durante le lunghe ore di studio della matematica e delle lettere** con il suo precettore. Il relais («il tempio padano del viaggio lento» per Gérard Depardieu) si affaccia sul Po, in un contesto idilliaco: giardino fiorito da un lato, fattoria dall'altro. E, tutt'intorno, la possibilità di fare passeggiate e gite in barca lungo il Po. Famosissimi sono i salumi che vengono prodotti in laboratorio e stagionati nelle cantine. Siamo nella patria del culatello, in una terra «dove ogni cosa sa di favola», dove la nebbia d'inverno smarrisce i contorni e l'afa estiva «fa cuocere il cervello in testa alla gente», diceva Giovannino Guareschi che qui ha ambientato il suo *Mondo piccolo*.





Buen retiro di star internazionali, di principi e creativi: è il Salento. La Masseria Picca Picca (poche camere con arredi artigianali, un giardino mediterraneo e una piscina nel verde) è un posto dove gustare la gioia di vivere lentamente, come suggerisce il nome.

SOGGIORNO IN CAMPAGNA

ITALIA

EMILIA ROMAGNA

Antica Corte Pallavicina Relais
strada del Palazzo Due Torri
Polesine Parmense (Pr)
tel. 0524 936539
www.acpallavicina.com
Doppia b&b da 140 euro
Eleganza e comfort di stile.

Al Cavallino Bianco
via Sbrisi 2, Polesine Parmense (Pr)
tel. 0524 96136
www.acpallavicina.com
Prezzo medio: 40 euro
Nel cuore della Pianura Padana, cucina tipica: il must sono salumi e primi piatti.

TOSCANA

Agriturismo Om
località Santa Barbara di Montauto, Manciano (Gr)
tel. 329 9595694
www.officinalidimontauto.it
Doppia b&b da 75 euro
Il luogo ideale per i vivere i colori e i profumi della Maremma. In vendita olii essenziali ed erbe essiccate.

La Filanda
angolo via Marsala 8-via Trieste 4, Manciano (Gr)
tel. 0564 625156
www.filanda.lucavignali.it
Prezzo medio: 50 euro
Tradizione maremmana rivisitata in chiave moderna. Deliziosa ricotta con gelato.

PUGLIA

Masseria Picca Picca
via di Pozzo Fasulo
Morciano di Leuca (Le)
tel. 0833 1827759
www.piccapicca.it
Doppia b&b da 200 euro
Antica masseria nella campagna salentina.

Lemì
via Vittorio Emanuele II 16
Tricase (Le)
cell. 347 5419108
Prezzo medio: 30 euro
Cucina mediterranea a base di erbe stagionali (cripto salentino, finocchietto selvatico, menta, legumi). Pesce azzurro e crostacei sempre freschi.

INGHILTERRA

COTSWOLDS

The Hare & Hounds Hotel
Westonbirt, Tetbury
Gloucestershire
tel. 0044 1666881000
www.cotswold-inns-hotels.co.uk
Doppia b&b da 175 euro
Dimora shabby chic.

The Chef's Table
49 Long Street, Tetbury
Gloucestershire
tel. 0044 1666504466
www.thechefstable.co.uk
Prezzo medio: 35 euro
Elegate bistrot e cucina raffinata. Risotto ai funghi selvatici e coniglio alle erbe.

FRANCIA

PROVENZA

Maison Domaine de Bournissac
Montée d'Eyragues
Paluds de Noves
tel. 0033 490902525
www.lamaison-a-bournissac.com
Doppia da 145 euro, colazione da 17 euro a persona.
All'interno, ottimo ristorante.

L'Arôme
rue Lucien Blanc 2, Bonnieux
tel. 0033 490758862
www.larome-restaurant.com
Prezzo medio: 30 euro
Pavé di salmone ai carciofi, ampia selezione di formaggi.