

IL PERSONAGGIO
HESTON BLUMENTHAL

«Sono bipolare. Per salvarmi, mia moglie mi ha fatto internare»

di **Alessandra Dal Monte**, foto di Pal Hansen

25

LE AFFAMATE
ZADIE SMITH

«La cucina? Mi difende dalla gioia»

di **Angela Frenda**

41

HEALTHY
SOS SONNO

Avena integrale e tisana al biancospino
La colazione che aiuta a dormire bene

di **Giulia Ciccarelli**, foto di Stefania Giorgi

50

23.10.2025

GIOVEDÌ

CORRIERE DELLA SERA

COOK

#79

ANNO 4 - N. 4

FUSÃO

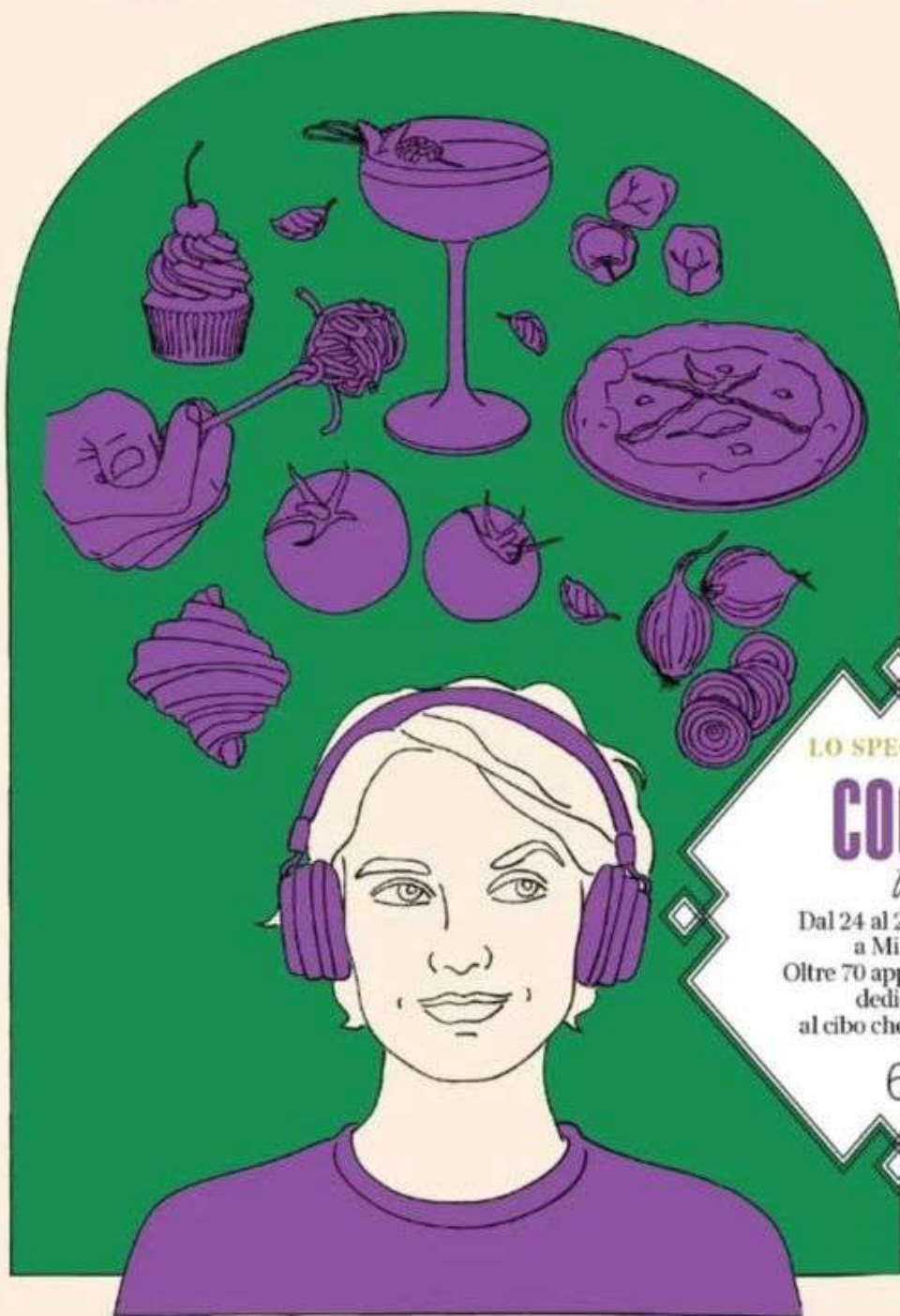
In portoghese significa fusion, unione di anime diverse. Come la storia del cibo brasiliano che nasce da influenze indigene, europee e africane. Lo racconta la food writer inglese nel suo ultimo libro col quale ha reso omaggio al Paese materno

di
Ixta Belfrage

33

MONICA LOVATI
per il **Corriere della Sera**

Graphic designer e illustratrice, ha collaborato a lungo con Ettore Sottsass. Dopo un periodo da art director nella moda, ha aperto il suo studio di comunicazione visiva a Milano



LO SPECIALE

COOK

foot

Dal 24 al 26 ottobre
a Milano
Oltre 70 appuntamenti
dedicati
al cibo che conforta

6

COOK.CORRIERE.IT

2025

PER UN WEEKEND DENTRO E FUORI PORTA

di Camilla Setzu

1 BELLAGIO GRAND HOTEL VILLA SERBELLONI

Il Lago di Como come destinazione, anche, in autunno. A Bellagio, sulla punta del promontorio dove il lago si biforca, il Grand Hotel Villa Serbelloni domina lo specchio d'acqua e i suoi giardini privati sono il place to be per ammirare il foliage. Sorto nel 1854 come dimora familiare e divenuto rifugio d'ospitalità 19 anni dopo, è gestito da quattro generazioni dalla famiglia Bucher, che porta avanti l'accoglienza tipica del Grand Tour del XIX secolo. 85 le camere, tutte diverse tra loro, arredate in stile Impero, neoclassico e Liberty. Nella Franz Listz Suite, hanno soggiornato personalità come John Fitzgerald Kennedy e Al Pacino. Con i suoi 340 metri quadrati è una delle più grandi del Lago di Como e consta di 4 camere e un'ampia zona giorno, per vivere una vacanza come i reali di un tempo; tra arredi originali d'epoca, soffitti affrescati e finestre cesellate che si affacciano sul blu e verde del paesaggio. Arte e natura sono integrati anche nella nuova proposta Riflessi en plein air, dove con l'artista e scultore Abele Vadacca è possibile dipingere all'aria aperta i colori dell'autunno. Al «Ristorante Mistrà», l'Executive Chef Ettore Bocchia, celebra i sapori caldi e avvolgenti della stagione in un'atmosfera teatrale con servizio al Gueridon.

2 COSTIGLIOLE D'ASTI LE MARNE RELAIS

Tra le colline dorate di Costigliole d'Asti, tra Langhe e Monferrato, sorge Le Marne Relais. Un luogo dove natura, arte e benessere si fondono in armonia: suite che si affacciano sui vigneti, una piscina coperta di 25 metri con vista sul Monte Rosa, spa panoramica e palestra immersa nel silenzio della campagna piemontese. Il relais è parte della tenuta vitivinicola Mura Mura, trenta ettari di vigne e frutteti da cui nasce anche il ristorante «Radici - Ristorante in Vigna», firmato dallo chef Mykita Bida. Nella sala del 1878, tra mattoni e luce naturale, la cucina di Bida celebra il Piemonte contadino con piatti essenziali, sapori netti e vini

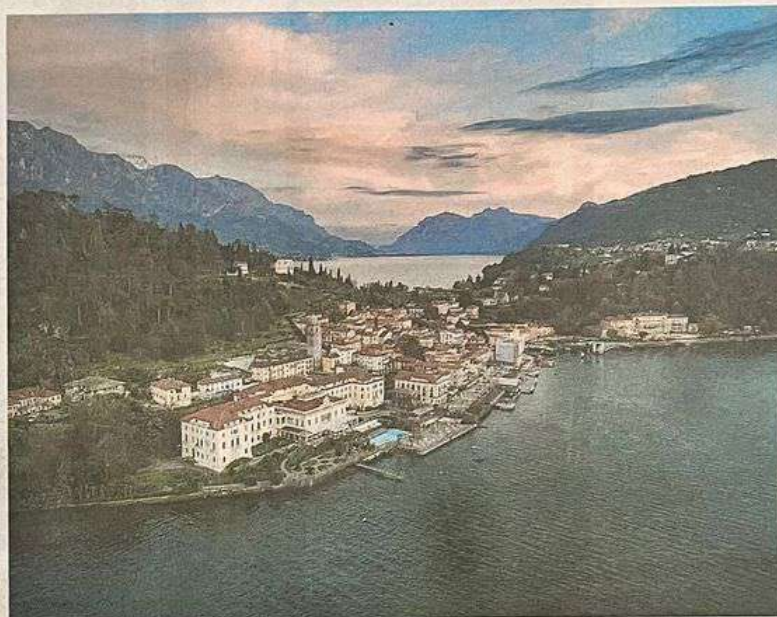
della casa. In un'atmosfera che invita a rallentare. L'autunno porta due novità: la Milano-Le Marne-Milano, un viaggio ciclistico di 36 ore tra paesaggi collinari, e un menù dedicato al Tartufo Bianco d'Alba, protagonista di un percorso gastronomico e sensoriale che unisce la caccia al tartufo nei boschi e la sua celebrazione in tavola, tra tajarin, uovo in camicia e carne cruda al coltello.

3 MILANO SPERONARI SUITES

A pochi passi dal Duomo, tra le vie formicolanti del centro di Milano, c'è



un luogo dove il rumore della città si affievolisce. Speronari Suites accoglie gli ospiti in un edificio d'epoca che profuma di storia ma parla la lingua del design minimale e contemporaneo. Le sue 22 camere sono rifugi di quiete e luce: legni naturali, colori caldi, tessuti morbidi e arredi su misura disegnano spazi che sanno di equilibrio e misura, dove ogni dettaglio racconta l'idea di un comfort intimo e autentico. Qui, l'estetica incontra il benessere: il progetto architettonico gioca con volumi e materiali per creare ambienti che accolgono una wellness area con palestra Technogym e sauna finlandese. Starpool invita a ritrovare l'energia. Al piano terra, invece, il ristorante «El Porteño» apre le porte, agli ospiti dell'hotel quanto agli esterni, a una convivialità calda e internazionale, con i sapori dell'asado e delle empanadas e una cantina che vanta i più esclusivi vini argentini. Nel cuore della città,



Speronari Suites è un silenzioso gesto gentile di ospitalità elegante e raffinata.

4 VENEZIA, FIRENZE, ROMA ST. REGIS

Tra Roma, Firenze e Venezia, in autunno gli hotel St. Regis trasformano l'ospitalità in un viaggio musicale. Arriva il Grand Tour della St. Regis Orchestra, tre soirées d'autore che celebrano l'arte di vivere all'italiana. Dinner show dove gli executive chef dei tre alberghi (Francesco Donatelli per Roma, Gentian Shehi per Firenze e Giuseppe Ricci per Venezia) accompagneranno i loro piatti alle note jazz e swing che riportano la musica al cuore dell'hotel, come un tempo nelle storiche sale da ballo. Dopo il debutto romano il 12 novembre durante il festival Arte di Vivere, il tour toccherà Firenze il 14 novembre e Venezia, il 21 novembre, confermando i St. Regis come veri salotti culturali, dove



marmi e stucchi dialogano con superfici specchiate, colori audaci e arredi scultorei. L'atmosfera è quella di un raffinato appartamento urbano, con terrazze che guardano i tetti della Capitale. La proposta gastronomica dell'hotel è una celebrazione dell'Italia in chiave creativa. Il ristorante «Giano», guidato da Nicola Zamperetti sotto la supervisione del due stelle Ciccio Sultano, racconta un incontro tra Roma e Sicilia con piatti come lo Spaghetti Taratà con bottarga e cernia, simbolo di una tradizione reinterpretata. E se il rooftop invita a gustare le pizze d'autore di Pier Daniele Seu, il momento più dolce si vive da «Zucchero x Fabrizio Fiorani». Qui, il pluripremiato pastry chef gioca su forma e percezione: trompe-l'œil, cioccolatini-scultura e l'iconico Tiramisù con gli occhiali. Un laboratorio di pasticceria contemporanea dove rigore e fantasia si fondono in un'esperienza che, come Roma, sorprende sempre.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



In alto, una veduta del Grand Hotel Villa Serbelloni, qui sopra, una suite dell'albergo. Sopra, a sinistra, il ristorante «El Porteño». Sotto, al centro, un'immagine della St. Regis Orchestra. In basso, a sinistra una camera di Le Marne Relais; a sinistra, «Zucchero x Fabrizio Fiorani»

eleganza, gastronomia e intrattenimento si fondono in un'unica esperienza di ospitalità.

5 ROMA W ROME

Nel cuore di Roma ma in posizione riservata tra via Liguria e via Porta Pinciana, il W Rome ridefinisce il lusso contemporaneo intrecciando l'eleganza classica del due palazzi ottocenteschi che lo ospitano con il design vibrante di Meyer Davis Studio. Le 162 camere rivelano un equilibrio tra storia e modernità:

