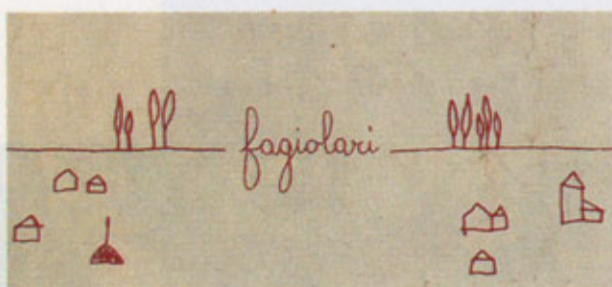


Polenta vip a Courmayeur

Non ha il fascino della Zerotta né l'atmosfera rustica della Chaumière, le più celebri baite sulle piste ai piedi del Monte Bianco. Più simile a un ristorante dei Balcani che a una stube di montagna, il Bar 2000, all'arrivo dell'ovovia dello Chécrouit, sta però diventando un appuntamento fisso delle vacanze a Courmayeur.

Capita infatti di incontrarci Saverio Borrelli e noti imprenditori milanesi, attratti dall'ottima polenta con i funghi cucinata da Giuseppe. (S.R.)

I segreti della ribollita nel Chiantishire



In cima a un colle, in mezzo a ulivi, vigneti, nel cuore del Chiantishire, l'antica casa colonica Fagiolari, a un paio di chilometri dalla piazza del paesino di Panzano in Chianti, è pronta ad accogliere gli ospiti per un weekend di primavera. Tre camere in tutto, arredate con mobili rustici dell'Ottocento e un piccolo cottage in un angolo isolato del giardino, cui sovrintende la proprietaria, Giulietta Giovannoni, sempre disponibile a organizzare il tempo libero

dei suoi ospiti. Da Fagiolari, a metà strada tra Firenze e Siena e a qualche chilometro dall'antico paese di Greve in Chianti, si parte per gli appuntamenti di arte con San Gimignano, Pienza o Monte Uliveto. Per gli appassionati di cucina, la padrona di casa è disposta a svelare le antiche ricette della pappa al pomodoro, della ribollita e del coniglio con le olive. E per chi ama i lavori manuali, c'è la possibilità di imparare a lavorare la terracotta e a creare cestini di vimini. (S. R.)

Per informazioni:

Fagiolari, Case Sparse, Panzano in Chianti, tel. 055/852351, sito Internet: www.fagiolari.it Prezzo: 150mila lire la doppia con prima colazione.



In Valle Aurina lo slalom è doc

Niente après-ski né musica sudamericana e palme finte. A Kasern, un piccolo villaggio in fondo all'incantevole Valle Aurina, a 70 chilometri da Bressanone, regna il silenzio di boschi di abeti secolari. Al centro, il Berghotel Kasern, un accogliente vecchio albergo ristrutturato in stile altoatesino: antichi cassettoni di famiglia, vecchi oggetti contadini e fotografie di montagna appese alle pareti. Nella stube rivestita di legno si gusta una raffinata cucina valligiana con carpaccio di agnello e steak di cervo, cacciato dai proprietari. Eccellenti i vini della tenuta Manincor di

