



1



2



4

1. Stefano Cerveni, chef del ristorante Due Colombe, in Franciacorta: è fra gli ospiti del Porto Cervo Food Festival, il 21 e 22 settembre. 2. Le acque davanti all'Hotel Pitrezza: l'albergo è uno dei promotori della kermesse gastronomica. 3. Durante la rassegna si possono provare golosi menu degustazione. 4. Uno showcooking dell'edizione 2012. 5. Una Suite Deluxe dell'Hotel Cervo, ispirata allo stile e alla tradizione sarda.



3



5

Sapore di mare, in Costa Smeralda

Torna, il 21 e 22 settembre, Porto Cervo Food Festival, la kermesse gastronomica di cui *Dove* è media partner. Un fine settimana con i grandi chef, fra degustazioni, corsi, shopping goloso

Una notte speciale, quella tra **sabato 21** e **domenica 22 settembre**, equinozio d'autunno. La stagione delle feste, delle mostre e degli eventi glam in Costa Smeralda – la Sardegna è stata tra le mete preferite dell'estate – è ancora vivacissima. Così questo pezzo di isola che sedusse il principe Karim Aga Khan (nel 1962 decise di investire lanciando il Consorzio Costa Smeralda) rende omaggio nel mese più bello, settembre, quando il vento si placa e le acque sono ancor più cristalline, alle ricette più creative e agli abbinamenti del gusto più sorprendenti. Si rinnova l'appuntamento con l'attesissimo **Porto Cervo Food Festival** (www.portocervofoodfestival.com), una due giorni di cene e showcooking per conoscere, e apprezzare, le migliori specialità della gastronomia sarda e del Bel Paese. La piazzetta di Porto Cervo è il cuore della kermesse (di cui anche quest'anno sono media partner le riviste *Dove*, *Style* e *Style Golf*) con i suoi profumi e i suoi chef-attori. Se al Conference Center espongono i produttori di pasta, formaggi, olio, miele, marmellate, dolci sardi (e non solo), nei grandi alberghi del gruppo Starwood – **Cala di Volpe**, **Romazzino**, **Pitrezza** e **Cervo** – promotore della manifestazione,

si esibiscono i cuochi stellati. Sabato 21, nel magnifico ristorante con dehors vista mare dell'**Hotel Pitrezza**, il più elegante dei 5 stelle smeraldini, ai fornelli ci sarà Anthony Genovese, francese di origine e dal 2003 al ristorante Il Pagliaccio di Roma, 2 stelle Michelin. La sera del 22, invece, nell'accogliente **Hotel Cervo**, cuore degli eventi sulla piazzetta, arriverà in cucina Stefano Cerveni, celebre per i piatti semplici proposti al ristorante Due Colombe di Borgonato di Cortefranca. Entrambi proporranno una personalissima interpretazione delle ricette sarde, utilizzando ingredienti locali. Per l'occasione, tre grandi alberghi smeraldini hanno messo a punto il pacchetto *Food Festival*: due notti in un 5 stelle in camera doppia con colazione, welcome drink, cena gourmet dello chef ospite, lezione di cucina, degustazioni di cibi e vini in esposizione, accesso privilegiato agli showcooking degli chef Starwood. I prezzi, per camera e per notte, vanno dai 445 euro dell'Hotel Cervo ai 710 del Cala di Volpe (gioiello architettonico sul mare, disegnato nel 1963 da Jacques Couëlle) agli 810 del Pitrezza. Sempre in questo periodo, a **Porto Rotondo**, l'**Audi Melges 32 World Championship** riunisce armatori e velisti di fama

internazionale **dal 18 al 22 settembre** (per info, www.melges32.com e www.yccs.it). Il borgo – rinnovato ogni anno – è vivacissimo in questo weekend e ricco di occasioni per uno shopping a prezzi scontati. **Entro il 21 settembre**, poi, ci si trasferisce volentieri sulla Promenade du Port di Porto Cervo per la chiusura della mostra *Andy Warhol*: la rassegna racconta le sorti del sogno americano dalla metà degli anni Settanta – segnata dal successo di *Fame*, in cui David Bowie e John Lennon cantavano l'anima di plastica della celebrità – alla rivincita conservatrice degli Ottanta. Oltre 70 opere nelle sale dell'**Mdm Museum**, o Museo del Monte di Mola, dal rooftop con vista magnifica (via del Porto Vecchio 1, www.mdmuseum.it, tel. 0789.92.225).

Tra le novità della Costa Smeralda il nuovo **Prestige Village**, inaugurato a metà giugno sul Molo Vecchio e dedicato al lusso estremo. Si tratta di 24 box disegnati dall'architetto Giò Pagani, che includono la prima filiale italiana dei celebri magazzini londinesi Harrods, di proprietà dell'emiro al-Thani. Tra le vetrine – dalle auto Maserati e Bugatti ai gioielli di Chopard – il Prestige Village offre anche piccoli corner del gusto, come l'atelier del



6

7

8

9

6. **Marcello Mastroianni** in una immagine d'epoca. È tratta dal volume *Costa Smeralda. 50 anni di dolce vita in Sardegna* (Rizzoli).
 7. La Maxi Yacht Rolex Cup si svolge dall'1 al 7 settembre nell'arcipelago della Maddalena. 8. Il Pevero Golf Club, a Cala di Volpe. 9. Hotel Pitritza: il terrazzo della Suite Deluxe.

gelato Muntoni, dove gustare il dessert alla melagrana creato dallo chef Piergiacomo Crabargiu per Kate Middleton quando era in attesa del royal baby.

Sull'altra sponda del porto, alla fine della Promenade, la gelateria artigianale **Pasqualina**, dopo il grande successo dello scorso anno, ha lanciato il *Tesoro dei Caraibi*, sorbetto esotico composto da kiwi, ananas e banana. Apprezzatissimo anche per la confezione, adatta a conservare gli squisiti gelati fino a sette ore dopo l'acquisto, così da poterli consumare in spiaggia o in barca. Molto originale anche il packaging di **Retrogusto**

Gourmet, la nuova bottega di souvenir gastronomici – dalla bottarga ai pecorini, dal salame di cinghiale al miele di corbezzolo –, sempre sulla Promenade du Port, mentre per gustare le varietà di Vermentino, Cannonau e Carignano del Sulcis si può provare il wine bar di **Renato Pedrinelli**, affacciato sul Porto Vecchio. Al di là delle eccellenze del Food Festival,

si segnala il **Madai** (Promenade du Port, menu attorno ai 65 €, tel. 0789.91.056, meglio prenotare), che si conferma uno dei più innovativi ristoranti della Costa grazie allo chef Elio Sironi e alle sue scelte di consumare prodotti provenienti dall'orto o dal peschereccio. Quest'anno si cena nel nuovo giardino segreto, mentre un grill extralarge con legni di ginepro e di ulivo assicura sapori unici alle grigliate, proprio nella tradizione sarda. Un classico della ristorazione in Costa Smeralda resta lo **Spinnaker** (tel. 0789.91.226), a **Liscia di Vacca**, specializzato in pesce e pizze cotte nel forno a legna. Chi vuole provare un'esperienza doc può arrivare fino ad **Abbiadori**, verso Arzachena, e servirsi alla **Gastronomia Belvedere**, ex stazzo con 50 tavoli anche all'aperto, menu di mare e catering o takeaway dall'ottimo rapporto qualità-prezzo (tel. 0789.96.501, www.gastronomiabelvedere.com). Per dormire si può godere la freschezza,

l'eleganza e soprattutto la vista spettacolare dell'**Hotel Balocco**, aggrappato alla collina, con 42 camere, quasi tutte con vista sul mare e sul nuovo Marina di Porto Cervo (Liscia di Vacca, doppia da 264 €, tel. 0789.91.555, www.hotelbalocco.it). Dotato di wi-fi e ristorante con terrazza panoramica, dispone di una navetta che porta gratuitamente al **Pevero**, uno dei 50 campi da golf più belli al mondo, dove eventualmente perfezionare il proprio swing e dove il **22 settembre** si disputa la gara Podio Sport (www.peverogolfclub.com). Chi vuole un buen retiro vicino alla piazzetta, ma nella macchia, può scegliere il b&b **Il Cervo Dormiglione**, gestito da due valdostani innamorati della Sardegna, che qui hanno portato un tocco francese, con gli armadi dipinti a trompe-l'œil, le atmosfere provenzali e le colazioni in giardino a base di spremute e croissant, con scorci in lontananza sul mare. Accoglienza familiare con i comfort di un albergo, tv satellitare e wi-fi (doppia da 140 €, tel. 0789.91.151). Per chi ama i cocktail, da non perdere il lounge bar **Zamira**, sulla Promenade du Port, disegnato dalla spagnola Patricia Urquiola: quest'anno il barman Maurizio di Maggio propone il *Daiquiri Espumado*, daiquiri molecolare, servito come una spuma, e il *Porto Cervo Especial*, vodka, champagne e lamponi freschi con un mirto molecolare. Anche il celebre liquore d'erbe si è trasformato in ingrediente da mille e una notte.

Susanna Lavazza

Sfida fra superyacht

Un appuntamento imperdibile, per appassionati e no. È la 24a edizione della **Maxi Yacht Rolex Cup**, in programma a Porto Cervo dall'1 al 7 settembre. In banchina le barche più veloci e competitive, pronte a regatare nelle seguenti classi: Mini Maxi, Maxi, Wally e Supermaxi. L'evento, organizzato dallo Yacht Club Costa Smeralda (Yccs) e dalla International Maxi Association (Ima), offre l'occasione di far cono-

scere al grande pubblico il design applicato ai maxiyacht, la migliore tecnologia nautica e i più talentuosi skipper del mondo. Nelle acque dell'arcipelago della Maddalena si sfideranno, tra i tanti, *Ran 2*, vincitore dell'edizione 2010 e 2011, *Bella mente* e *Alegre*, riportata nelle acque di Porto Cervo da Andrés Soriano. Ci saranno anche l'americana *Shockwave* e sir Peter Odgen con il suo *Jethou*.

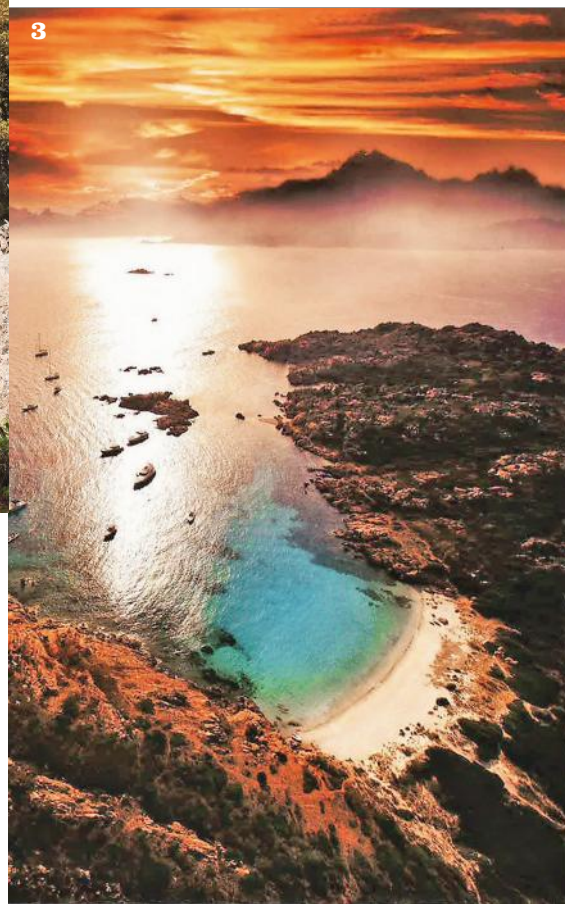
1



Vick Salinas

Weekend Sardegna

3



2

1. Con Audi SQ5 nell'entroterra sardo. Fra gli elementi caratteristici della vettura, le grandi ruote, i paraurti grintosi, il controllo dinamico per adattare la guida ai tipi di terreno. 2. Ospitalità attenta e atmosfera originale alla Vignaredda, una dimora storica con giardino ad Aggius. 3. Tramonto sulle baie della Costa Smeralda.

On the road, nel cuore dell'isola

È un itinerario nei silenzi e nei paesaggi scultura della Gallura, quei Monti di Mola citati da Fabrizio De André, il percorso che vale la pena di fare a bordo della nuova Suv dell'Audi, la SQ5. Un itinerario dal mare alle montagne che abbracciano la Costa, perfetto per mettere alla prova un'auto come la SQ5, estremamente confortevole e maneggevolissima anche nei tratti più selvaggi. Da Porto Cervo si prende la strada 427 per **Tempio Pausania**, capoluogo di provincia insieme a Olbia. In 40 minuti circa ci si trova nel cuore sacro della Sardegna, dove la cultura e la tradizione restano vivissime. Un centro storico di granito, una manciata di chiese una più bella dell'altra, il Nuraghe Majori, l'aria fresca e lo spettacolo del Monte Limbara, che tocca i 1362 metri con lecci secolari di 30 metri, frassini, ontani, e la chiesetta della Madonna della Neve rendono il percorso indimenticabile. Ancor più se si fa scorta nelle sue fonti, dove sgorga la purissima acqua simile a quella dei Monti di Deu, imbottigliata con plastica verde smeraldo.

A Tempio si può mangiare alla trattoria **La Gallurese**, in centro, celebre per la pasta fresca tirata a mano (via Novara 2, tel. 079.63.93.012), oppure spostarsi all'agriturismo **Il Muto di Gallura**, frequentatissimo e con salette nel vecchio stazzo, con portate extralarge, maiale arrostito e arrosti da leccarsi i baffi, seadas fatte in casa (ravioli dolci di formaggio e miele), casette indipendenti come piccole dimore di pastori, ma con ogni comfort e tenuta dove avvistare i cinghiali nelle escursioni in fuoristrada (menu da 30 €, www.mutodigallura.com). In alternativa si può dormire all'agriturismo **La Cerra**, dagli spazi sconfinati e dall'atmosfera internazionale (da 60 € a persona, www.agriturismolacerra.it), sulla strada per **Aggius**. Il paesino è da non perdere: ci si arriva percorrendo la piacevole provinciale tra sugherete e tornanti che mettono alla prova la guida, ma l'itinerario è una danza nel verde. Merito degli enormi graniti illuminati dal basso – nella notte splendono come giganti verdi – e del particolarissimo **Museo Meoc** (www.

www.aggjus.net/meoc.asp), uno di quei luoghi fantastici che regala la Sardegna, dove sembra di tornare bambini (ci sono anche opere dell'artista Maria Lai, recentemente scomparsa), anche se l'esposizione museale racchiude in sé tutta la ricchezza della storia, delle tradizioni e della cultura popolare gallurese, dal Seicento ai giorni nostri, compresi i migliori tappeti sardi. Ma ad Aggius si viene anche per soggiornare alla **Vignaredda**, dimora storica con giardino ristrutturata alla perfezione dalla milanese Cristina Zara, che accoglie gli ospiti come fossero tutti d'onore e serve colazioni indimenticabili in giardino (da 90 €, www.lavignaredda.it). In alternativa, si sale al Limbara e si scende dall'altro versante per raggiungere **Berchidda** e visitare il **Museo del Vino**: innovativo, nell'architettura, con mostre permanenti, degustazioni di pane carasau, pecorino o bottarga e una selezione di tutte le etichette sarde. Vale sicuramente una piccola digressione dalla Costa. Per chi ama gli sterrati, da queste parti, direzione **Calangianus**, ci sono anche tratti dell'antica ferrovia che si possono percorrere come nel Far West, tra vecchie stazioni e avvistamenti di volpi e cinghiali.

Susanna Lavazza