

Una foto dell'orto del Marennà: sembra un giardino zen.



### Marennà

Architettura di design. Anche per la cantina e per l'orto che sembra un giardino zen. «Ogni aroma ha il suo uso specifico in cucina», afferma lo chef Paolo Barrale, «l'elicriso mi serve per affumicare la spalla di agnello, la ruta per condire il baccalà, la menta per fare gli zuccheri dei dolci».

**Il piatto da non perdere:** gelato alla lavanda con tatin di mela annurca.

Marennà presso Feudi di San Gregorio, loc. Cerza Grossa, Sorbo Serpico (Av), tel. 0825986621.

### Open Colonna

È il quartier generale di Antonello Colonna, un open space di design dentro lo spazio "serra" di Paolo Desideri, un prisma trasparente nel Palazzo delle Esposizioni.

È ristorante gastronomico, con proposta low cost per il pranzo e lounge bar. Su un terrazzo c'è un orto urbano con 35 varietà di piante: «Tutti i prodotti coltivati servono per i miei piatti»

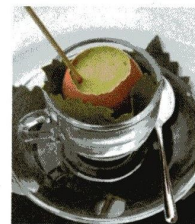
**Il piatto da non perdere:** spaghetti di trippa e baccalà.

Open Colonna scalinata di via Milano 9, Roma, tel. 0647822641.



Sopra, Antonello Colonna e il suo aiuto Stefano Preli.

Un piatto di Enrico Bartolini, nuovo nome dell'alta ristorazione.



### Le Robinie

Azienda agricola con vigneto, bestiame, orto e frutteto, b&b con piscina e poi un grande ristorante dove si muove Enrico Bartolini, uno dei nuovi nomi dell'alta ristorazione internazionale. Lo chef ha una collezione di erbe aromatiche: «Utilizzo una riduzione di erbe per bagnare il ragù di frattaglie, in modo da renderlo profumato», spiega Bartolini.

**Il piatto da non perdere:** tortelli di erbe in doppio ristretto cremoso di pollo.

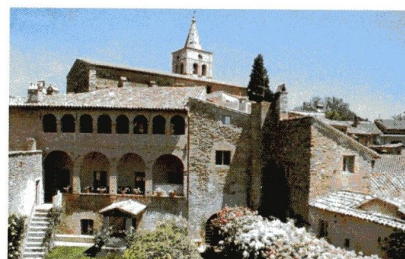
Le Robinie loc. Ca' d'Agosto, Montescano (Pv), tel. 0385241529.

### Redibis a l'Orto degli angeli

Un giardino pensile con diverse varietà di rose, gelsomini e piante di lavanda collega il ristorante alle suite del relais. La cucina si basa sulle antiche ricette della famiglia Angeli Nieri Mongalli che lo chef Antonio Falcone rielabora con sapienza. Verdure, frutti e erbe aromatiche sono coltivate nell'orto di casa.

**Il piatto da non perdere:** minestra di fave e cappelletti.

Redibis a l'Orto degli Angeli v. Dante Alighieri, 1 Bevagna (Pg), tel. 0742360130.



Qui sopra, l'Orto degli angeli.

### Osteria Antichi sapori

Pietro Zito prima che cuoco ama orgogliosamente definirsi contadino. Infatti il suo lavoro ruota intorno al suo "orto emozionale", dove ci sono anche tavoli e sedie "per fare salotto" e adottare un filare di pomodori.

**Il piatto da non perdere:** verdure spontanee al forno con pomodorini, mollica di pane, olio, prezzemolo e peperoncino.

Osteria Antichi Sapori p.zza S.Isidoro, Montegrosso di Andria (Ba), tel. 0883569529.

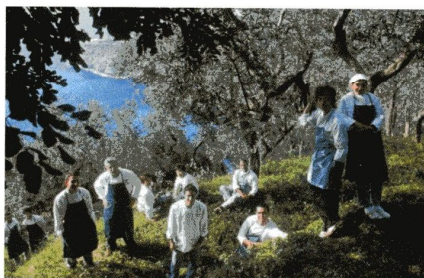
### Don Alfonso 1890

È una delle mete più amate dai foodie globali. La cucina di Alfonso Iaccarino e del figlio Ernesto non può prescindere dai prodotti coltivati nella tenuta di Punta Campanella, di fronte a Capri. 1500 piante di olivi che danno ottimo olio, limoni, frutta, ortaggi... Poi c'è la collezione di piante aromatiche di Don Alfonso: la sua passione.

**Il piatto da non perdere:** il "Vesuvio" di rigatoni.

Don Alfonso 1890 c.so Sant'Agata 11/13, Sant'Agata sui Due Golfi (Na), tel. 081 8780026.

Fabrizia Fedele ●



Alfonso Iaccarino con il suo staff tra gli ulivi della tenuta.