

NOVE EL RESTAURANTE DE GIORGIO SERVETTO

EN EL CORAZÓN DE VILLA DELLA PERGOLA'S GARDEN

TEXTO M a n u e l a M a n c i n o S u m i l l e r ROMA

Situado en uno de los parques más bellos de Italia, Villa della Pergola, Villino della Pergola y Casa del Sole, son una elegante obra maestra arquitectónica de finales del siglo XIX, con vistas al encantador Golfo de Alassio.





La historia de Villa della Pergola's está inextricablemente ligada al nacimiento de las vacaciones de invierno británicas en Alassio. En 1875, dos nobles escoceses, George Henderson Gibb y el general William Montagu Scott McMurdo, fueron los primeros británicos en pasar un invierno entero en Alassio junto con sus familias, decidiendo al año siguiente comprar dos grandes terrenos, el Parque Fuor del Vento y el Molino di Sopra en el lado costero de la colina de Alassio.

El general McMurdo construyó Villino della Pergola en la residencia preexistente de los condes de Lenguiglia, que él llamó "Casa Napier" en honor de su suegro, el general Charles Napier, cuya estatua se puede ver en Trafalgar Square de Londres.

La Villa fue construida siguiendo un gusto bastante ecléctico, con una espaciosa logia, pero al mismo tiempo elementos de mayor prestigio y opulencia como la cúpula revestida de majolica policromada de Albisola, la gama de mármoles y la fuente cerca de la gran escalera.

El diseño del parque, una verdadera obra maestra, fue también obra de la familia McMurdo. Inicialmente concebido como la continuación natural de las zonas interiores de las villas hacia el sol y la flora mediterránea, el parque se desarrolló sobre varios niveles de terrazas, siguiendo los contornos naturales de la colina y haciendo espacio

entre los olivares y naranjos de las Islas Canarias, Washington, las palmeras y, por supuesto, los cipreses en homenaje a la campiña toscana y las avenidas tan amadas por la comunidad de AngloFlorentine.

El parque, restaurado por el arquitecto Paolo Pejrone, se extiende sobre una superficie de 22.000 metros cuadrados y es conocido por la abundancia de su flora mediterránea y exóticos árboles de hojas perennes. Los pinos marítimos, algarrobos, olivos y almendros, cipreses, cedros del Líbano, encinas y una impresionante colección de cítricos situados junto a plantas como el eucalipto, el jacarandá, la araucaria, ave del paraíso y dicksonia, así como las palmas y los cactus de cada latitud, thunbergia floreciente estacional, spiraea, hydrangeas del oakleaf, oleander, pelargonium perfumado, bougainvillea, datura, bignonia, solanum y jazmín.

El chef Giorgio Servetto concentra su cocina en la investigación de los ingredientes locales de Liguria con especial atención a la simplicidad y la pureza de los gustos de temporada.





¿Viajas a Italia? SASSE0 el

corazón de Olrepò Pavese

UN REFUGIO PARA LA CULTURA, LA GASTRONOMÍA Y LA NATURALEZA

TEXTO: Manuela Mancino Sumiller ROMA

En el corazón de Olrepò Pavese, no lejos de Pavia, se puede encontrar un lugar donde pasar tiempo para relajarse, disfrutar del paisaje y tener una gran experiencia gastronómica...



Podemos decir de Sasseo que se puede alcanzar desde una gran puerta que se abre hacia el patio, donde se puede disfrutar de un aperitivo en la primavera o el verano, dejándole inspira-do por el maravilloso paisaje de Oltrepò. Usted puede sentarse en uno de los dos comedores hechos en una granja del siglo XVIII o en el patio del jardín que está cuidadosamente climatizado en invierno y abierto en el verano para dejar entrar la brisa

fresca.



Sasseo es también reconocido por su jardín desde el que el chef Vincenzo Agrillo se inspiró en su cocina. ¿Por qué es tan mágico? Caminando lentamente, se pueden apreciar los perfumes del tomillo, la mejorana y el estragón; disfrutar de los colores de la lavanda, el chile y los tomates, este es el rincón mágico no lejos de la ciudad y de su rutina diaria. Un lugar de meditación, una cesta de aromas, un restaurante donde se puede disfrutar de un gran almuerzo o cena.





El jefe de cocina, Vincenzo Agrillo, proviene de Campania, por lo que su cocina es una mezcla entre su nacimiento y su experiencia: viajó mucho, trabajando en importantes restaurantes de Italia y Europa y así tiene su propio concepto del arte de la cocina . Usted puede reconocer el sabor de la materia prima de alta calidad, la mayoría de los cuales se curan con amor en el jardín de Sasseo, mezclado con su pasión y técnica. El menú es una especie de recorrido entre la tradición culinaria local y la creatividad de Vincenzo, cuyo objetivo es dejar que los clientes prueben su alma a través de sus propuestas.

Sasseo, una granja del siglo XVIII con vistas a las colinas de Oltrepò, es el lugar exclusivo para bodas y ceremonias.

Disfrute de la experiencia Sasseo para convertir su sueño en realidad!

Familia Ceretto... ¡Un sueño vinícola hecho realidad!

Por: Manuela Mancino

Sommelier Independiente- Italia

Langhe: el corazón de Piedmont y los vinos italianos. Langhe, donde la familia Ceretto ha producido vinos durante décadas.

Para la mayoría, Ceretto es reconocido principalmente por sus vinos extraordinarios y de calidad excepcional, por sus paisajes de viñedos y por las bodegas singulares de arquitectura y diseños modernistas. Pero, en los últimos 20 años, Ceretto ha ampliado sus intereses más allá de la producción para incluir otros productos locales y actividades como las avellanas, las tradiciones auténticas de Langa, la producción de turrón, la alta cocina, la selección de excelentes quesos, y la importación de un selecto grupo de bodegas extranjeras.

Una actividad pensada por Bruno y Marcello que se han incorporado junto a su padre Riccardo en el negocio familiar que lleva desde los años sesenta. El objetivo de los dos hermanos fue seleccionar los viñedos históricamente más importantes para la producción de grandes vinos. Esta idea fue revolucionario en su momento por un territorio en el que el concepto de “cru” era completamente desconocido, pero, sobre todo, se trataba de una genial intuición. El reto más difícil que los hermanos enfrentaron, fue el encuentro con su padre, que, como era típico de la época, compraba las uvas para los vinos que vinificaba. Y así, comenzaron a soñar con etiquetas que llevaban el nombre de la viña y también su imagen. Un sueño hecho realidad ...



De hecho, hoy día, la familia Ceretto es uno de los mayores propietarios de viñedos en Piedmont con más de 160 hectáreas de viña en propiedad, ubicados principalmente en la región de Langhe y Roero, incluidos en las prestigiosas zonas DOCG de Barolo y Barbaresco. La familia es propietaria de cuatro bodegas en las Langhe, cada una dedicada a la producción de vinos específicos y cada uno nombrado por su ubicación geográfica: BRICCO ROCHE en el pueblo de Castiglione Falletto, donde se produce un solo viñedo, Barolo. BRICCO ASILI en el pueblo de BARBARESCO, el hogar de los vinos de un solo viñedo Barbaresco. MONSORDO BERNARDINA en Alba, dedicada a la producción de vinos de las zonas de Langhe y Roero. ME VIGNAIOLI SANTO STEFANO, en el pueblo de Santo Stefano Belbo dedicado enteramente a la producción de vinos de Moscato. En 1987, la familia Ceretto selecciona esta histórica granja del siglo 19 en las afueras de Alba y la transformó en una sede totalmente equipada en beneficio de la técnica. El Monsordo Bernardina Estate es el centro neurálgico de las operaciones financieras, comerciales y administrativas de la empresa y el

hogar de la bodega, donde se recogen los diferentes vinos producidos en las cuatro diferentes bodegas de la familia.



Ambición creativa y el espíritu de innovación están en continua evolución. En el año 2009, en respuesta a una creciente atención al vino por un público cada vez más curioso, la familia Ceretto decidió transformar la finca, donde integraron un amplio espacio dedicado a la cata de vinos y la educación, con una tienda al por menor y una sala para reuniones y eventos culturales. Lo más destacado del proyecto es la futurista Acino, la palabra en italiano para un solo grano de uva, frente a los viñedos de las colinas de Barolo. La importancia de una de las raíces, la singularidad de la tierra y la creatividad en la producción local: una tríada fundamental en la filosofía Ceretto. El corazón del espíritu de familia, siempre en equilibrio entre la tradición y la innovación; un trabajo transparente de la arquitectura del paisaje armónicamente integrado en su entorno.

www.ceretto.com