

**Publication: MILANOSOSTENIBILE.COM**

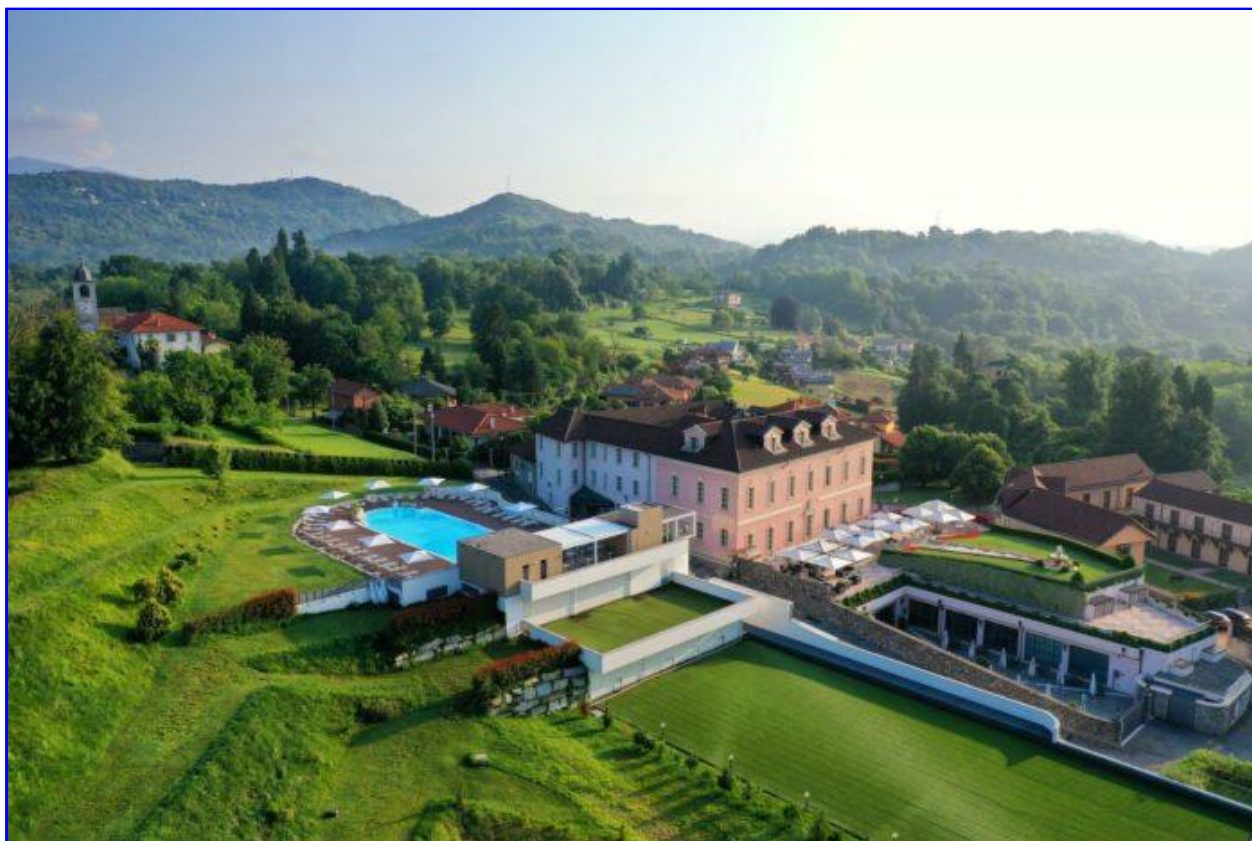
**Date: February 25, 2024**

**Circulation: 70,000**



**MILANOSOSTENIBILE**  
la sostenibilità è ora

## QUANDO IL VERDE È GOURMET E CHIC



*La prestigiosa guida Condé Nast Johansens rappresenta il top dell'ospitalità di lusso, sempre alla ricerca di atmosfere e situazioni raffinate. Diverse strutture affiliate in tutta Italia vantano meravigliosi giardini e contesti naturali e propongono momenti conviviali romantici en plein air.*

*Quando il lusso e la ricercatezza si sposano con scenari naturali bucolici e cibo prelibato, si creano ambienti fiabeschi e un'eleganza rilassata: picnic gourmet, pranzi in mezzo ai vigneti, mise en place impeccabili in angoli romantici del giardino, cene a lume di candela fra gli ulivi, caccia al tartufo... Condé Nast Johansens ne ha per tutti i gusti.*

### **Castello Dal Pozzo Resort: picnic nei giardini del castello**

**Castello Dal Pozzo è un magnifico Resort di lusso a 5 stelle**, situato nel villaggio di Oleggio Castello, sovrastante il **Lago Maggiore**, nella zona più scenica del Piemonte. Il romantico Castello fu originariamente costruito dalla famiglia Visconti ed è stato nella famiglia Dal Pozzo per sei generazioni. Il resort comprende tre edifici: il maestoso Castello, un palazzo del XVIII secolo e le rinnovate Scuderie, che ospitano tutti le **45 camere da letto con bagni in marmo e splendide viste sul lago.**

**Publication: MILANOSOSTENIBILE.COM**

**Date: February 25, 2024**

**Circulation: 70,000**

**L'esperienza gastronomica gourmet** offerta al Castello Dal Pozzo, è costituita da un misto di piatti tradizionali con una cucina altamente innovativa. Il resort dispone del pluripremiato ristorante gourmet Le Fief, **uno dei più romantici sul Lago Maggiore**, del più informale Dan Garden Lounge, **immerso nella natura del parco secolare**, della sala da ballo Cassiano III, del bistro Folia Life Pool & bar situato a bordo piscina e un American bar sulla Terrazza all'Italiana che propone aperitivi.

Lo stile di Castello Dal Pozzo riflette l'eleganza dell'era neogotica, gli ospiti vengono catapultati in atmosfere del passato, tra il blu scintillante del lago e le colline circostanti lussureggianti. Il portico d'ingresso, la cappella, la massiccia torre quadrata di levante, la piccola torre ottagonale sullo spigolo sud-occidentale, fanno trasparire lo spirito dello stile anglosassone.

**È circondato da 59 acri di giardini ben curati che si affacciano sul Lago Maggiore. In questo contesto incantevole è possibile fare romantici picnic preparati dal resort. Il Parco di 24 ettari è avvolto da essenze arboree rare di grande interesse botanico.**

#### **Relais Le due Matote: picnic e caccia ai tartufi**

Nelle Langhe, un fienile recuperato del XVI-XVII secolo **oggi boutique hotel, rifugio per soli adulti con sole sei suite**, ciascuna con un carattere individuale con elementi unici come un letto a baldacchino in cui dormì Napoleone III, un letto a baldacchino inglese del XIX secolo, un camino intagliato a mano e sedie e divani imbottiti in seta. Il tutto si fonde con pezzi di design italiano e grandi vetrate. Il risultato è **un'eleganza rilassata, sofisticata e calmante**. Il riposo è garantito al Relais Le Due Matote, rilassandosi presso la **piscina a sfioro all'aperto o nella piscina terapeutica interna**, o con un massaggio ayurvedico, o partecipando a una sessione di **degustazione di vini**.

Lo Chef del Relais Luca La Peccerella realizza la visione dello chef Roberto Di Pinto (proprietario del Sine by Di Pinto di Milano): una cucina italiana internazionale con un tocco napoletano nel raffinato L'Orangerie by Di Pinto; creative tapas nel Crystal Bar & Lounge e la pizza napoletana al The Pizzeria nota per il suo impasto leggero e digeribile ottenuto dopo un processo di lievitazione di 48 ore.

**I magnifici dintorni si possono esplorare durante una battuta di caccia al tartufo bianco con trifolau nei boschi e nocioleti delle langhe o con un tour, con picnic incluso, a bordo di una Fiat Spiaggina degli anni '70 guidata dallo chef del Relais Luca La Peccerella.**

#### **Tenuta San Masseo: tavoli fra i vigneti e gli ulivi**

**Tenuta San Masseo è un luxury boutique resort immerso nel panorama umbro, con vista sulla pittoresca Assisi.** Ogni istante è vissuto immersi nella natura, in un'atmosfera magica con servizi personalizzati, fra cui una **Private Spa**. Si può scegliere tra le **8 camere** curate nel minimo dettaglio ognuna con un particolare che la rende unica.

Il contesto esterno è variegato e molto ampio e sono tanti gli angoli affascinanti immersi nel verde per rendere unici gli eventi: **la tenuta è circondata da uliveti, vigne, giardini, un parco botanico di 20.000 mq, una veranda panoramica, una piscina o il Masseo Vista Cube, un'elegante tensostruttura in vetro fino a 300 persone.** In queste ambientazioni speciali **ospita diverse tipologie di evento conviviale, dalla cena romantica a due con tavolo fra i vigneti**, all'elegante matrimonio con pochi invitati, una festa di compleanno o battesimo, un anniversario, festeggiati en plein air.

**Cascioni Eco Retreat: picnic fra gli ulivi e cene a lume di candela sotto le stelle**

**Publication: MILANOSOSTENIBILE.COM**

**Date: February 25, 2024**

**Circulation: 70,000**

Cascioni Eco Retreat, di recente apertura, è un hotel di lusso sostenibile (certificato Ecolabel) dove la natura selvaggia e il comfort si uniscono in perfetta armonia., nei pressi di Olbia, all'interno di una riserva naturale di 90 acri. Un viaggio lungo le tradizioni contadine della Gallura fra l'impareggiabile bellezza dell'ambiente profumato di erbe, fiori e piante selvatiche. Poche Suite in materiali naturali, ciascuna col suo porticato, il suo giardino, la sua piccola piscina privata.

**Nei 45 acri di parco della tenuta si raccolgono moltissimi prodotti tra cui olio d'oliva, verdure e marmellate provenienti dai frutti del frutteto del Ritiro**, tutto sapientemente utilizzato dagli chef di Cascioni per dare vita ad una celebrazione dei sapori biologici in piatti tradizionali accompagnati dalla scelta dei vini dell'ampia cantina scelta dal sommelier. L'executive chef di Ulià Restaurant è specializzato nei gusti della cucina vegetariana e nelle leggerezze dei piatti vegani, il cibo semplice e genuino della tenuta e quello della campagna circostante.

**L'immersione nella natura del parco è l'essenza fondante del soggiorno al Cascioni Eco Retreat, fra laboratori, cene a lume di candela nell'oliveto e picnic in giardino.** Passeggiando nel parco si possono imparare i nomi delle piante, le ricette della tradizione in *La natura in un vasetto*, laboratorio delle confetture dolci e salate o *Dall'orto alla padella*, iniziativa per vivere la cucina naturale da protagonisti, e si degustano olio nuovo e vini.

Infine si può scegliere l'esperienza *Polvere di stelle*, **cena intima servita sotto le stelle**; oppure il *Cestino delle meraviglie*, **picnic esclusivo sotto gli alberi del parco**.

**Nèroli Bio Relais: picnic e cene private fra vigne e uliveti**

All'ombra dell'Etna, Nèroli Bio Relais nasce come monastero/casa colonica del XVIII secolo di proprietà dei San Placido dell'ordine dei Benedettini. I vigneti e agrumeti circostanti contribuiscono a renderlo un rifugio per quanti cercano un'autentica esperienza siciliana, con camere eleganti e minimaliste progettate con lusso sobrio, colori naturali circondate da calma e tranquillità.

Oggi l'azienda agricola biologica di Nèroli Bio Relais si estende su 45 ettari e sta intraprendendo uno storico recupero delle varietà autoctone reintroducendo, accanto all'agrumeto consolidato, uve rosse Frappato, uve bianche Grillo e 400 piante di ulivo della varietà Nocellara Etnea. **Fornisce olio d'oliva, uova, frutta, verdura ed erbe aromatiche al ristorante Dispensa Giarretta, dove lo Chef prepara pasta fresca, torte e biscotti con farine di grani antichi macinati localmente**, privi di pesticidi e sostanze nocive. La lista dei vini di accompagnamento del ristorante mette in luce una varietà di eccellenti aziende vinicole siciliane, inclusa ovviamente la loro Dei Monaci.

**La vocazione di Nèroli per il cibo può essere condivisa anche durante corsi di cucina, degustazioni di vini, passeggiate guidate nell'oliveto e picnic o cene private in vigna o nell'oliveto.**

**Condé Nast Johansens**

*Condé Nast Johansens, degli stessi editori di Vogue, GQ, Tatler, Condé Nast Traveller e Vanity Fair, è la principale guida di riferimento per chi viaggia. Con più di 40 anni di esperienza nell'ispezione e nella consulenza di strutture in tutto il mondo, il team di Condé Nast Johansens di Local Experts dedicati, ispeziona ogni proprietà anno dopo anno. Se consigliano una struttura, ci si può fidare sul fatto che si vivrà un'esperienza eccezionale. Con un pubblico di circa 3.8 milioni di lettori, la distribuzione delle Guide è di 16.100 copie in tutto il mondo.*

[Follow us on Facebook](#) : **Conde Nast Johansens**

[Follow us on X](#): **@CNJohansens**

[Follow us on Instagram](#):**#condenastjohansens**

[Follow us on LinkedIn](#) **Conde Nast Johansens**

<https://www.milanosostenibile.com/quando-il-verde-e-gourmet-e-chic/>