

Bell'Italia



EURO 4,00 IN ITALIA

ARCHEOLOGIA *Campania*
POSITANO

*Una villa romana sotto la chiesa
di Santa Maria Assunta*

LA CHIESA • BOLOGNA
**LA CATTEDRALE
DI SAN PIETRO**

LA DIMORA • GORIZIA
**PALAZZO CORONINI
CRONBERG**

IL BORGO • MARCHE
URBANIA

MONTAGNA • PIEMONTE
**SCIARE SUL CONFINE
A CLAVIERE**

BUONA ITALIA • LIGURIA
**I SAPORI DEL GOLFO
DEI POETI**

il weekend
CAGLIARI

Poste Italiane SpA - Sped. in A.P. - D.L. 353/2003 art. 1, comma 1, (D.M. - Austria € 0,90 - Belgio € 0,20 - Francia € 0,80 - Germania € 0,50 - Gran Bretagna Ipn 7,90 - Lussemburgo € 0,20 - Portogallo (Cont.) € 0,30 - Svizzera CHF 12,50 - Canton Ticino CHF 11,00 - Principato di Monaco € 0,10 - Spagna € 7,00

ISSN 0394 7203
9 770394 720006

EDITORIALE GIORGIO MONDADORI



DIRETTORE RESPONSABILE
Emanuela Rosa-Clot
emanuelarosaciot@cairoeditore.it

RESPONSABILE UFFICIO CENTRALE
Elisabetta Planca Caporedattore
elisabettaplanca@cairoeditore.it

UFFICIO CENTRALE
Rossella Giarratana Caporedattore
rossellagiarratana@cairoeditore.it
Pietro Cozzi Caposervizio
pietrocozzi@cairoeditore.it
Giovanni Mariotti giovannimariotti@cairoeditore.it
Raffaella Piovani raffaellapiovani@cairoeditore.it
Barbara Roveda barbararoveda@cairoeditore.it

REDAZIONE
Terry Catturini terrycatturini@cairoeditore.it
Margherita Geronimo
margheritageronimo@cairoeditore.it
Lara Leovino laraiovino@cairoeditore.it
Elena Magni elenamagni@cairoeditore.it
Carlo Migliavacca carlomigliavacca@cairoeditore.it
Sandra Minute sandraminute@cairoeditore.it

PHOTO EDITOR
Milena Mentasti milenamentasti@cairoeditore.it
Susanna Scafuri susannascafuri@cairoeditore.it

ART DIRECTOR
Luciano Bobba lucianobobba@cairoeditore.it
Corrado Giavara corradogiavara@cairoeditore.it
Simona Restelli simonarestelli@cairoeditore.it

IMPAGINAZIONE
Franca Bombaci francabombaci@cairoeditore.it
Francesca Cappellato
francescappellato@cairoeditore.it
Isabella di Lernia isabelladilemia@cairoeditore.it
Claudia Pavesi Caposervizio
claudiapavesi@cairoeditore.it

SEGRETERIA E RICERCA ICONOGRAFICA
Mara Carniti maracarniti@cairoeditore.it
Paola Paterlini paolapaterlini@cairoeditore.it

PROGETTO GRAFICO E CONSULENZA CREATIVA
Silvia Garofoli www.silviagarofoli.com

HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO
Fabio Bottonelli, Rossella Cerulli, Giuseppe De Biasi,
Lorenza Ferrighi, Cristina Gambaro, Fabio Isman,
Lidia Kuscar, Albano Marcanni, Paolo Massobrio,
Auretta Monesi, Elsa Pascalis, Manuela Prancastelli,
Massimiliano Rella, Vittorio Sgarbi, Angelo Surrusca

EDITORIALE GIORGIO MONDADORI
divisione di



CAIRO EDITORE

PRESIDENTE
Urbano Cairo

DIRETTORE GENERALE
Giuseppe Ferrauto

CONSIGLIERI
Andrea Biavardi, Alberto Braggio,
Giuseppe Cairo, Ugo Carenini, Giuliano Cesari,
Giuseppe Ferrauto, Uberto Fornara,
Marco Pompignoli, Mauro Sala

CAIRO EDITORE S.P.A.
DIREZIONE, REDAZIONE, AMMINISTRAZIONE:
corso Magenta 55, 20123 Milano,
tel. 02 433131, fax 02 43313927,
www.cairoeditore.it

(e-mail: bellitalia@cairoeditore.it)
ABBONAMENTI: tel. 02 43313468,
orario 9/13, da lunedì a venerdì
abbonamenti@cairoeditore.it
UFFICIO DIFFUSIONE: tel. 02 43313333
diffusione@cairoeditore.it

Stampa: ROTOLITO S.p.A., via Brescia
53/65, 20063 Carnusco sul Naviglio (MI).
Distribuzione per l'Italia e per l'estero:
S.O.D.I.P. "Angelo Patuzzi" S.p.A., via Bettola 18,
20092 Cinisello Balsamo (Milano).



Accertamento diffusione: Certificato n. 2756
del 14.12.1994 Periodico associato alla FIEG
(Feder. Ital. Editori Giornali)



Marzo 2019

- 10 Lettere
- 12 Notizie
- 18 Dicono di noi

Fuoriluogo di *Fabio Isman*

- 20 **IL MOSAICO DA ORVIETO A LONDRA**

Appuntamenti
d'arte

- 23 con *Vittorio Sgarbi*
- 26 **LA ZOLFARA DI GUTTUSO**
- 28 con i festival
- 30 all'aria aperta
- 32 del gusto

Sentieri d'Italia di *Albano Marcarini*

- 115 **IN BICI LUNGO IL MARTA**

Cibo&Paesaggio a cura di *Slow Food*

- 118 **I PISELLI DEL VESUVIO**

I piaceri

- 122 Camera con vista

Buona Italia di *Auretta Monesi*

- 128 **SAPORI DEL GOLFO DEI POETI**
- 138 La ricetta

Cantine d'Italia di *Giuseppe De Biasi*

- 140 **LA TENUTA DI GHIZZANO**

A tavola di *Paolo Massobrio*

- 141 **CA' MARIUCCIA AD ALBUGNANO**

- 142 Occasioni
- 144 L'Italia da leggere
- 148 I borghi disegnati



SCARICA L'APP >
PER IPAD



122



128



Testi di **Giuseppe De Biasi****GHIZZANO DI PECCIOLI** (Pisa) TENUTA DI GHIZZANO

Merlot, Cabernet e Sangiovese sui colli pisani

Il vino è una tradizione della famiglia Venerosi Pesciolini, che oggi punta sulla qualità dei Supertuscan, l'ecosostenibilità e originali proposte d'arte

Le colline pisane, nel cuore del consorzio Terre di Pisa (www.terredipisa.it), sono un territorio di indubbe potenzialità enologiche. Questa vocazione non era probabilmente sfuggita ai primi Venerosi Pesciolini, casata attestata fin dal 1370 a Ghizzano di Peccioli, piccolo borgo collinare a sud-est di Pisa e a 40 km da Livorno. **Qui la nobile famiglia pisana dedica da quasi sei secoli e mezzo passione e perseveranza alla coltivazione di vite**

e ulivo. Ma la svolta si deve soprattutto all'intuizione del conte Pierfrancesco



info

Tenuta di Ghizzano

Ghizzano di Peccioli (Pisa),
via delle Chiese 4,
0587/63.00.96;
tenutadighizzano.com

Per arrivare: autostrada A11 Firenze-Pisa, uscita Pontedera; da qui si imbecca la provinciale 11 verso Ghizzano.

Visite e degustazioni: tutti i giorni, su prenotazione. Percorso base con visita guidata di torre, giardino, cantina e degustazione di 5 vini abbinati ad assaggi di prodotti locali; costo 30 €. La tenuta offre un elegante agriturismo con piscina fra i vigneti.

Per i lettori di Bell'Italia, esclusiva degustazione ospitata all'interno della villa padronale.

che negli anni Ottanta, in piena crisi della viticoltura locale, ebbe il coraggio di investire in qualità.

L'ultima generazione, rappresentata soprattutto dall'intraprendente Ginevra Venerosi

Pesciolini, ha raccolto il testimone del padre

con una decisa impronta ecosostenibile, convertendo i venti ettari vitati in conduzione biodinamica e ottenendo nel 2008 la certificazione biologica dell'intera produzione.

La villa padronale è una dimora nobiliare impreziosita da un meraviglioso giardino all'italiana d'ispirazione tardo-rinascimentale, vivacizzato, nella bella stagione, da allestimenti artistici e performance musicali che indagano il rapporto fra terra e arte,

come nel festival "La Verde Armonia". Nei sotterranei l'arte di produrre vino ha come scenografia le volte annerite della cantina storica, dove in barrique e botti di rovere affinano i particolari rossi della tenuta a base di varietà autoctone di Sangiovese ma anche di Merlot e Cabernet Sauvignon, di cui il conte Pierfrancesco fu pioniere in zona, grazie anche all'aiuto dell'amico Piermario Meletti Cavallari. **Nei nomi le cinque etichette attraversano la storia del casato:** si va dal portabandiera del Sangiovese alla pisana, il fiero Veneroso, fino all'opulento Nambrot, a base Merlot, pluripremiato Supertuscan che omaggia il conte palatino che nel IX secolo diede il via alla dinastia Venerosi Pesciolini.



In alto: panorama sui vigneti delle colline pisane intorno alla Tenuta di Ghizzano. **Foto piccola:** scorcio della cantina storica. **Nel tondo:** Ginevra Venerosi Pesciolini. **Sopra:** il viale d'ingresso alla villa padronale.



IL VINO

NAMBROT 2016 IGT TOSCANA

Il Nambrot è il Supertuscan del cuore di Ginevra Venerosi Pesciolini, che lo ha fatto crescere anno dopo anno nel carattere e nei successi internazionali. Rigorosa selezione di grappoli di Merlot (60%), Cabernet Franc (20%) e Syrah (20%), al bicchiere denota un rosso rubino intenso con riflessi porpora. Al naso, note di frutti rossi ed erbe mediterranee che si alternano a un complesso speziato di cuoio, liquirizia e tabacco. I tannini sono morbidi, con persistenza balsamica. Dopo la fermentazione in legno matura in barrique per 18 mesi e affina in bottiglia altri 10. È prodotto in 10 mila esemplari, al prezzo 40 €. Ideale sul filetto di manzo ai porcini.

