



VILLA IL TESORO
Il passato si rinnova nel presente

NEWSLETTER

Febbraio 2004



weekend in tavola

TOSCANA
Incanto e magia di un borgo del XVII secolo trasformato in ristorante e hotel

LAZIO
Sapori napoletani al centro di Roma: la Caffetteria in via Margutta

SARDEGNA
Tra Capo Ferro e Capo Ferro, sulla costa occidentale: una romantica fuga tra ricette tradizionali

LIIGURIA
Zanagi, pranzi e cene d'atmosfera nel salotto sul mare

LOMBARDIA
Menu appetitosi alla Locanda al Borgo di Barganello

PIEMONTE
Sulle tracce di Calvino ad Asti

VENETO
La prelibatezza di Alex e Bassano

Nelle foto: Villa il Tesoro. Sotto, orata sulle breccioline (pietra) di mare e a fianco, lo chef Giuseppe Mellino con Roberto Guldener.

massa: borgo con vista mare

Di fronte c'è il Tirreno, attorno la Maremma, impreziosita da vigneti e uliveti: dopo quattro anni di restauri, Villa il Tesoro è diventata la meta prediletta per chi è alla ricerca di piaceri come la quiete, gli spazi e una raffinata cucina

DOVE & COME

Villa il Tesoro ristorante e hotel di Fattoria Terrabianca, località Valpiana, Massa Marittima (Gr), tel. 0566 92971, www.villailtesoro.com. 12 appartamenti, b&b, in junior suite doppia da 120 € a notte. Al ristorante, cena su prenotazione, a 50-60 € a persona, vini esclusi.

Il regno dello chef Giuseppe Mellino, 38 anni, fratello di Tonino, anima del celebre Quattro Passi a Massa Lubrense (Napoli), si chiama Villa il Tesoro: è un borgo del XVII secolo una collina di Massa Marittima, circondato da 106 ettari di campagna, tra vigneti e uliveti. Si respira un'armonia speciale a Valpiana: il ristorante è in una vecchia cantina, con la bella stagione si cena sotto il pergolato e dalla terrazza si vede il mare. Un luogo che induce al relax, dove la buona cucina fa parte del riposo di cui abbiamo bisogno», spiega Roberto Guldener, orgini svizzero, da 15 anni in Italia, produttore di un ottimo Chianti. Villa Tesoro, la sua ultima creatura, è il sogno di un uomo che ha impiegato quattro anni per ristrutturare con sensibilità gli antichi casolari. In cucina Giuseppe prepara la millefoglie di zucchine e boccadaro con salsa di pesto, tubetti con astice, orata sulle breccioline di mare agli agrumi di Sorrento, flan al cioccolato con gelato di crema. Sapori e profumi di raffinata semplicità.

viaggi nel gusto ■ 9