

out OSTELLIERE

Casa colonica con vista

Si affaccia sulle colline di Gavi. E ha 500 etichette in cantina

A Monterotondo di Gavi, un'ora da Milano e pochi km dall'uscita di Serravalle Scrivia della Milano-Genova, la famiglia Moccagatta, proprietaria di un'azienda vinicola, ha aperto nel giugno 2004 l'Ostelliere (tel. 0143/607.801, www.ostelliere.it). Non facile da trovare (a Monterotondo seguite i cartelli Villa Sparina), l'Ostelliere è un albergo a quattro stelle, ricavato da un'austera casa colonica del XVIII secolo, il cui vero pregio è la vista sulle colline circostanti. Le 28 camere, di cui 13 ampie suite (segnalo, al secondo piano, la junior 202 e, al terzo, la 301) sono disposte su tre piani e arredate con pezzi raccolti nei mercatini provinciali, londinesi e dell'Italia meridionale; tutte dispongono di tv satel-

litare e connessione adsl. Un po' rumoroso il passaggio sui pavimenti di legno nei corridoi. L'area benessere offre bagno turco, un'attrezzata palestra e trattamenti di massoterapia ed estetici. Infine, per i meeting di lavoro sono a disposizione le cantine: le sei sale possono ospitare da dieci a 300 persone. Il ristorante dell'albergo, La gallina, è allestito nell'ex capanno degli attrezzi: ha una sala con vista sui vigneti e un privé (nella buona stagione ospita i clienti sulla terrazza). Al di là della ricca cantina (vedi box), offre piatti attraenti sul menù, ma non sempre all'altezza delle aspettative (e del conto) una volta in tavola.

Andrea Garbarino
(andrea_garbarino@yahoo.it)



più
L'Ostelliere è membro del club Italy wine hotels (www.italywinehotels.it) ed è una meta conosciuta dagli amanti del buon bere. L'azienda vinicola Villa Sparina, che ospita l'albergo, ha una produzione annua di circa 500mila bottiglie: dai vini bianchi Gavi docg del Comune di Gavi al cru Monterotondo, fino ai rossi Sampo, dolcetto Maioli e Rivalta. E la cantina settecentesca di Villa Rivalta può essere visitata in compagnia di esperti enologi, che seguono le degustazioni, infatti, per chi intende approfondire a tavola la conoscenza dei vini locali, la carta del ristorante La Gallina offre circa 500 etichette, in prevalenza piemontesi.

vino MARILYN'S

Un sinuoso bancone per gustare l'aperitivo

A Canegrate, in Lombardia, il nuovo look di un locale già storico per gli amanti dei lounge

È stato uno degli indirizzi più amati dai frequentatori di lounge bar, per gli aperitivi e, soprattutto, per i dopo cena. Poi, la chiusura per dare un nuovo look al locale che, nel frat-

tempo, aveva dilatato i suoi spazi in modo un po' casuale. Adesso la riapertura: il Marilyn's, storico lounge bar di Canegrate, nella zona a ovest di Milano, alle porte di Legnano, ha cambiato volto. Più giovane, più particolare, piacevole. Vetrate, acciaio satinato, colori e illuminazione suggestiva caratterizzano i suoi 650 mq, con una grande area interna a elle, che comprende anche uno spazio ristorante: 30 coperti e cucina a vista, con piatti curati, materia prima ricercata, senza esagerazioni. La piccola e valida cucina rappresenta la

novità rispetto al vecchio Marilyn's, ma altro atout del locale, in linea con le nuove tendenze, è il sinuoso banco-bar lungo 20 metri che attraversa tutto lo spazio e si raccorda a un'ampia veranda estiva, circondata da un giardino esotico, con altra isola bar. Grande comunione tra interno ed esterno. A firmare la metamorfosi gli architetti fiorentini André Benaim e Bettina Gelli (via Guglielmo Marconi 1, Canegrate, telefono 0331 402115. Aperto sempre, dalle 17 alle 2).

Anna Di Martino

