

DIETRO LE QUINTI

APRIRE LE PORTE DELLE MAISON PER MOSTRARE CHE IL GRUPPO LVM DELLE MIGLIORI ECCELLENZE CREATIVE E ARTIGIANALÍ, DALLA MODA DAI GIOIELLI AI VINI. ALLA SCOPERTA DEI SEGRETI DEL LUSSO CON AN CHE PRESENTA IL SUO PROGETTO STRAORDINARIO, LE JOURNÉES PAI

13•APE GIALLO SOLE Il colore del Sole e dello zafferano ha una lunga e gloriosa storia nella liquoristica

La Biennale d'antiquariato fiorentina, fondata nel 1953, torna con un'aurea specia

Le riedizioni dei modelli storici dei segnatempo sono sempre più ricercate

18 • POTENZA ICONICA La classica sportiva a stelle e strisce si rinnova aumentando prestazioni ed eleganza

Impeccabili dettagli di stile per perfetti viaggiatori: dai borsoni in tela ai mocassin

24. PROFUMO DI MARE Note acquatiche e saline si esaltano di più se accostate a sentori di frutta e piante

26 • SALENTOSHIRE Immersa in un parco naturale, la masseria

28 DIVENTA CHEF 2.0 Smeg lancia una linea di forni domestici con un approccio multicooking e professionale

30 • NEL NOME DI ELVIS Pelle, oro e total white il Re è tornate à stata trace
36 \* IL LUS
Savoir faira
del luxury l
42 \* FAST
Grazie alla
di carbonio
48 \* VIA (
Nella lagun
d'epoca sono
Principato
58 \* LE M
Nella Sicilia
con massim
68 \* NAVI
Marco Valle
racconta i p
74 \* CUST
Ecco chi cue
del mondo a
78 \* IL TE
Ulysse Nare
si alleano pa

di getto. E invece è il giallo Sole ha decretato la giuria di addetti ai lavori dell'International Spirits Award. Per il secondo anno consecutivo è l'Aperitivo Nonino BotanicalDrink a vincere come migliore del mondo imponendosi su 140 etichette. La ricetta trae ispirazione dall'archivio storico della nonna Silvia, prima distillatrice artigiana del mondo della grappa. Cristina Nonino, con le sorelle Antonella. Elisabetta e la figlia Francesca, sesta generazione della famiglia, l'hanno rielaborata e impreziosita con ÙE Acquavite d'Uva Monovitigno Fragolino che dona sentori di frutti di bosco con note leggermente amaricanti. Il giallo dell'Aperitivo Nonino è dato solo dall'infusione di fiori, frutta e radici selezionati. Ed è un colore che ha una lunga tradizione dal punto di vista liquoristico. In Italia, se si pensa a un liquore zafferano viene in mente lo Strega, creato a Benevento nel 1860, grazie al premio letterario arrivato alla 76ª edizione. Ma il distillato francese Chartreuse ha una tradizione ancora più antica. La prima traccia scritta di Chartreuse risale a un manoscritto del 1605 con un elisir di lunga vita a base di alcol di vino dolcificato con miele e 130 tipi di erbe e fiori, radici e spezie. La ricetta è stata modi-

ficata, poi, dai certosini della

Grande Chartreuse che pren-

de il nome dal massiccio della

cione Spritz vien da dire così

L'Aperitivo Nanino, vincitore dell'avo vincitore de

Savoia francese. A differenza della versione Verde, più vegetale e amara, la Chartreuse Gialla ha un gusto più dolce e mediterraneo. E sono ingredienti molto amati in miscelazione, protagonisti di cocktail noti come Alaska e Bijou. A proposito di mixology, il successo dell'Hugo, la risposta altoatesina allo Spritz, ha fatto da volano ai distillati a base di fiori di sambuco come l'Aperitivo Gamondi realizzato solo con fiori freschi che crescono spontanei tra le colline delle Langhe, esaltati dall'aggiunta di un vino liquoroso ottenuto da Moscato d'Asti Docg. La nuova bottiglia, più slanciata e maneggevole, ha forma esagonale in omaggio alla Bollente, la fonte termale di Acqui Terme, città natale del fondatore Carlo Gamondi.

Mixology | G

Settembre 2022