

UN UNIVERSO EFFERVESCENTE: DALLE MIGLIORI BOLLICINE ITALIANE E DEL MONDO A STRAORDINARI RISTORANTI GOURMET, RACCONTATI IN OGNI NUMERO DALLE FIRME PIÙ PRESTIGIOSE DEL GIORNALISMO ENOGASTRONOMICO

Sparkling & Dining Magazine

**Riserva
Franco Ziliani 2011:
l'eredità di un visionario**

**Natale pop: bollicine, popcorn
e contaminazioni frizzanti**

**The Golden List:
50 Sparkling e
20 Ristoranti
recensiti**

**48 ore da foodie
in Champagne**

**Kontrast, il naturalismo
come forma d'arte**

**Panettoni e Champagne,
10 abbinamenti
da leggenda**

*Serietà e metodo:
i dieci anni de La Liste*

**L'anima ritrovata
dell'Emilia:
la rivoluzione Raguzzoni**

**Moncalisse:
un sogno targato
Trentodoc**

**Don Carlos,
atti di passione
e alta cucina**



N.3 - € 9,90



Filia Edizioni Srl
Bimestrale - Dicembre - Gennaio 2026
Prima immisione: 12-12-2025

IN CONTO DEPOSITO

I LUOGHI DI SPARKLING & DINING MAGAZINE

DI LUCA CARTA

La Monastica Resort & Spa

Buggiano Castello (PT)

Nel cuore della Toscana, incastonato tra le dolci colline della Valdinievole, all'interno di un borgo che è un autentico gioiello medievale, si trova La Monastica Resort & Spa: un nuovo ed esclusivo boutique hotel a 5 stelle ricavato da un antico monastero del XVI secolo. La struttura offre 19 camere e suite, il ristorante gourmet Devoti, parte del quale allestita nella scenografica ex chiesa del monastero, e una Spa di charme con una piscina a uso esclusivo. Scavata nella roccia, con un percorso esperienziale nei giardini e vasca idromassaggio, qui gli amanti di pace e tranquillità possono immergersi in un mondo affascinante fatto di privacy e servizio personalizzato. Ogni camera è un luogo sospeso nel tempo: le mura raccontano storie di secoli passati mentre la luce che filtra dalle finestre e l'eleganza degli arredi proiettano verso il futuro. Il piacere della cucina presso il ristorante gourmet Devoti si trasforma in un'esperienza sensoriale straordinaria, trovando la sua scenografia perfetta in un luogo carico di storia e spiritualità. Il ristorante invita a riscoprire il valore del tempo e del gusto, seguendo il ritmo lento e meditativo che un tempo scandiva la vita delle monache che a La Monastica Resort & Spa dimoravano. A poche centinaia di metri dal Resort, lungo le rive del torrente Cessana, si estende inoltre La Monastica Agricola, un orto rigoglioso dove si coltivano erbe aromatiche, ortaggi e frutta destinati alla tavola del ristorante.

www.lamonastica.com



Hilton Molino Stucky

Venezia

In una posizione privilegiata sulle sponde della Giudecca, a pochi minuti dal cuore pulsante della città, l'Hilton Molino Stucky è il punto di partenza perfetto per riscoprire la bellezza della città d'arte, il piacere del benessere, il ritmo lento del tempo e del gusto autentico della tradizione e dell'innovazione gastronomica. Dopo una giornata trascorsa nel pieno degli eventi cittadini, o dopo essersi persi nelle affascinanti calli della Giudecca, il luogo cult è lo Skyline Rooftop Bar, famoso per la sua mixology e per la vista mozzafiato sulla Serenissima. Proseguendo il percorso, in un ideale filo conduttore che scandisce i momenti di una giornata perfetta, si può godere del profondo relax offerto dalla eForea Spa. La giornata può concludersi con una piacevole cena al ristorante Bacaromi, con una vista esclusiva sul canale della Giudecca, in una cornice di grande fascino. Qui i sapori autentici della cucina veneziana incontrano la creatività dell'executive chef Ivan Fargnoli e del suo team, che per la stagione hanno ideato un menù capace di esaltare gli ingredienti tipici del territorio. Nasce così un percorso gastronomico che unisce tradizione e sensibilità contemporanea: dai bigoli in salsa al fegato alla veneziana con polentina morbida, dai ravioli di zucca con fonduta di Parmigiano e amaretti fino a un classico strudel servito con gelato alla vaniglia e salsa alla cannella. Un vero viaggio del gusto, che celebra Venezia anche a tavola.

www.hilton.com



Monastero di Cortona Hotel & Spa

Cortona (AR)

Ricavato da un ex monastero del Quattrocento, sapientemente restaurato con la firma dell'architetto Enrico Lavagnino, è oggi un cinque stelle autentico e raffinato, gestito dalla famiglia Poli. Le 36 camere e suite, molte delle quali ricavate dalle antiche celle dei frati, fondono comfort contemporaneo ed eleganza storica, offrendo ambienti ricercati e silenziosi, ideali per una pausa rigenerante in ogni periodo dell'anno. La cucina rimane protagonista, grazie alla proposta gastronomica dello chef Michele Ricci che guida il percorso di degustazione de Gli Affreschi, in un racconto culinario che celebra la Toscana attraverso tecniche moderne e grande cura estetica. In parallelo, l'Osteria del Santo continua a proporre una cucina radicata nel territorio, con piatti autentici e stagionali. Completano l'esperienza una Spa esclusiva, Bagni di Bacco, ricavata sui resti di un'antica cisterna romana, dove vengono proposti trattamenti personalizzati e percorsi benessere pensati in armonia con la stagione. La cantina del ristorante, premiata a livello internazionale con un calice Wine Spectator e 1 stella The World of Fine Wine, offre degustazioni guidate che valorizzano le eccellenze vinicole toscane e italiane. Non mancano esperienze culturali su misura, come tour privati a piedi per scoprire la storia, l'arte e gli scorci più autentici di Cortona.

www.monasterodicortona.com



Tenne Lodges & Chalets

Racines (BZ)

C'è un segreto ancora ben custodito sulle Alpi Italiane ed è la bellezza del comprensorio sciistico Racines Giovo. Una vera meraviglia che offre circa 28 km di piste da discesa, con un'altitudine che va da 1.300 a 2.150 m, 16 km per lo sci di fondo tra suggestivi boschi, baite e sentieri, una pista da slittino e un Fun Park aperto a sciatori e snowboarder con percorsi per tutti, dai principianti agli esperti. Gli spazi sono ampi e mai affollati. Il magnifico cinque stelle, fiore all'occhiello tra le strutture della famiglia Rainer-Schölzhorn, è un vero capolavoro di legno, pietra e vetro, e sorge proprio di fronte alla stazione a valle dell'impianto di risalita che porta in vetta. Qui gli ospiti possono trovare un'accoglienza fatta di eleganza e comfort, dalle lussuose suite - affacciate sulla montagna e sul ruscello - alla splendida piscina riscaldata interna, che con un'acrobazia architettonica pare addentrarsi nella natura circostante. Per rilassarsi c'è la palestra e, per farsi coccolare, una Spa che offre trattamenti all'avanguardia, molti ispirati agli elementi della natura. Momenti di lusso e puro piacere sono quelli dedicati alla gola. A colazione ci si può viziare con ghiottonerie dolci e salate, o scegliere alternative healthy e fitness. La sera lo chef Mike Bräutigam e il suo team preparano dai 12 ai 14 piatti diversi, con cui comporre la propria tavolozza di sapori. Al centro ci sono sempre ingredienti locali, idee insolite e nuove creazioni, che hanno fatto inserire il ristorante in diverse guide tra cui Michelin, Gault Millau e Falstaff.

www.tenne-suedtirol.com

