

# Case & Country <sup>Class</sup>

N. 187 - Aprile 2009 - Mensile  
Case&Country IT € 4,50

Il piacere di vivere e viaggiare la campagna

IN REGALO



*Gli interni di un  
ex granaio nel  
Senese, ristrutturato  
da Piero Castellini  
Baldissera (pag. 60).*



**COMPLEANNI  
IN TOSCANA**  
I sette secoli del  
cotto dell'Impruneta

**MERCATO  
IMMOBILIARE**  
VILLE, RUSTICI E  
CASALI NELLA TERRA  
DEL PROSECCO

*Slow  
Living*

*Sport e relax nel  
Parco del Ticino  
e in una masseria  
della Puglia*

Case & Country  
**GRANDI  
ARCHITETTI  
INTERIOR  
DECORATOR  
PAESAGGISTI**

**37**  
**PROTAGONISTI**

**SPECIALE ARCHITETTI**

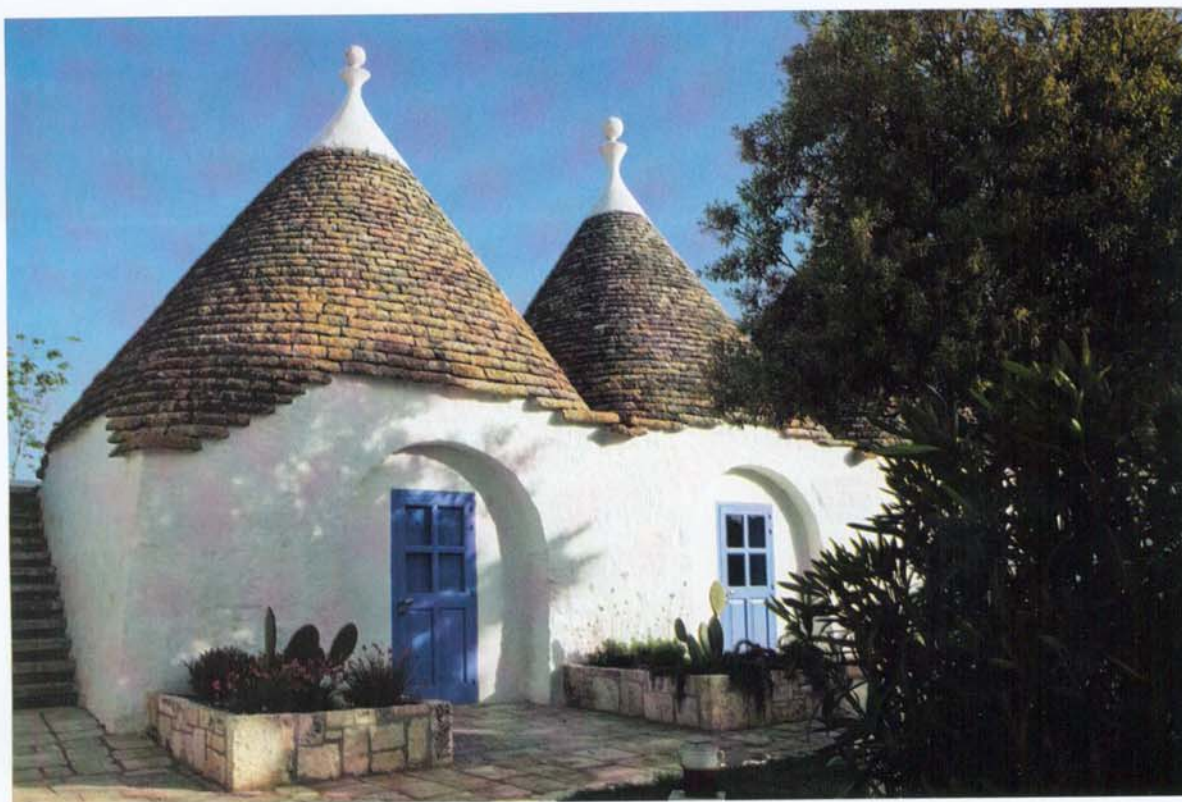
PROGETTI, IDEE, INDIRIZZI PER LA CASA E PER IL VERDE



# L'OSPITALITÀ È DI CASA

*Nel cuore della Valle d'Itria, un'antica masseria di famiglia è stata trasformata in un albergo di charme. Trulli seicenteschi che accolgono confortevoli camere, un nuovo centro benessere e il ristorante con prodotti biologici rendono Villa Cenci il luogo ideale per una vacanza*

DI ANGELA SCIPIONI • FOTO DI ADRIANO BACCHELLA



**N**on si tratta di una cattedrale nel deserto. E non assomiglia nemmeno alle cattedrali imponenti che si possono ammirare in ogni dove del Bel Paese. Le sue guglie non sono intricate sculture, ma massicci tronchi di ulivi secolari che tendono i loro rami grigioverdi verso il cielo di un blu incredibilmente intenso. Il suo pavimento non è un

mosaico di marmi pregiati staccati in blocchi dalle montagne, ma la fertile terra rossa che nutre le coltivazioni. E i tesori non sono opere dorate da custodire gelosamente, ma i preziosi valori che legano una famiglia alla sua terra da centinaia d'anni. È una celebrazione di tutto ciò che è pugliese il relais che la famiglia Bianchi ha saputo creare nel cuore della Valle

*Sopra, due dei nove trulli trasformati in camere matrimoniali: ognuno ha uno spazio esterno (nella pagina accanto). Sullo sfondo, l'antica casa centrale che ospita tre suite.*







## PUREA DI FAVE

*Ingredienti:* 200 g. di fave fresche sgucciate (se si utilizzano quelle secche, occorre metterle a bagno per almeno 3 ore e cuocerle per circa 2 ore), 2 patate sbucciate e tagliate a rondelle, olio extravergine d'oliva pugliese, sale.

*Procedimento:* disporre sul fondo di una pentola capiente uno strato di patate, seguito da uno strato di fave e un altro di patate. Aggiungere acqua fredda solo quanto basta per coprire gli ingredienti, portare a ebollizione e cuocere a fuoco lento per circa 20 minuti. Scolare e schiacciare con un cucchiaio di legno o frullare.

Accompagnare con fettine di pane casereccio dorate in padella con poco olio.



## L'ARTIGIANALITÀ E I PRODOTTI LOCALI RENDONO VILLA CENCI UN LUOGO SPECIALE

*Sopra, uno scorcio dell'ingresso dell'antica casa centrale. In bella vista sul tavolo, alcuni prodotti dell'orto biologico della masseria, la cui azienda agricola si estende per 11 ettari, che vengono poi elaborati in gustosi piatti dallo chef.*

vecchio pagliaio, dove sono state ricavate sei camere, di cui due con vasca extra-large.

Novità di questa primavera è il nuovo centro benessere con idromassaggio, sauna e bagno turco, a completamento della piscina esterna già a disposizione degli ospiti. Con i suoi 24 metri di lunghezza per 12 di larghezza, la piscina è una fresca alternativa al

mare per lunghe nuotate ritempranti. Il profumato tappeto erboso che la circonda sostituisce gradevolmente la spiaggia. Variopinte poltroncine in vimini ravvivano l'esterno nella zona trullo-bar, dove una ricca colazione attende gli ospiti. Con il bel tempo, che manca raramente in questo luogo privilegiato, sono serviti all'aperto anche i pasti proposti dallo chef pu-

