

QON WEEKEND

N. 31

LE TUE PASSIONI, OGNI SETTIMANA
DOMENICA 12 APRILE 2020

VINO

NON SOLO BOLLICINE
PER I PIATTI
DELLA RINASCITA

VINO

IN ALTO I CALICI
I CONSIGLI
DEL SOMMELIER

VINO & DESIGN

IN VIAGGIO
NELLE CANTINE
DELLE ARCHISTAR

L'INTERVISTA

MASSIMO BOTTURA LA RICETTA DI PASQUA

Lo chef che il mondo ci invidia
racconta il suo modo di vivere
la festa in famiglia e rimanda
alle nuove ricette del suo blog





Leggici **on line**

ogni giorno
sul nostro portale
per saperne di più
su salute e benessere

Seguici **on social**

dove condividiamo
notizie garantite
dai nostri partner
scientifici

Guardaci **on video**

ogni settimana
su Youtube
nella nostra rubrica
dedicata agli esperti

Incontraci **on site**

negli eventi gratuiti
aperti al pubblico
su tutto il
territorio nazionale

Vediamoci Chiara è una community al femminile dedicata alla nostra salute e al nostro benessere.

Vediamoci Chiara ha una media di 8 milioni di visitatori l'anno e oltre 300 mila utenti sono registrate alla nostra newsletter mensile.

Vediamoci Chiara ha un focus sull'apparato riproduttivo e su tutte le patologie e i disturbi tipicamente femminili, ma anche sulle tematiche che riguardano la salute di tutta la famiglia, dal momento che noi donne siamo family caregiver.

Ti aspettiamo online su vediamocichiara.it e sui nostri canali



 **Vediamoci
Chiara**
La salute e il benessere delle donne

#iorestoacasa #anchevediamocichiararestaacasa #andràtuttobene

www.vediamocichiara.it

SOMMARIO

In primo piano
nella settimana
che ci aspetta

4

BRINDISI
IL ROSÉ
DI PRIMAVERA

La pluripremiata azienda Antinori propone due rosé adatti al clima primaverile, fresco ma con il sole

8

MODA
I COLORI
DEL MONDO

Nell'atelier di Silvia Bisconti tra i tessuti scoperti durante i suoi viaggi per il mondo

9

BENESSERE
LE SORPRESE
DELL'UOVO

L'uovo di cioccolato fa bene a mente e corpo, meglio se è fondente e se non si esagera

10

MOTORI
IL PICCOLO
DELL'AUDI

Classe, grinta e consumi di uno scooter: ecco il biglietto da visita di Audi Q5, il piccolo fra i SUV

11

MOTORI
PEUGEOT
ULTIMO NATO

Ecco l'ultima arrivata in casa Peugeot, la 508 diesel BlueHDi 160

Direttore responsabile

Michele Brambilla

Fascicolo a cura di Ugo Cennamo

In redazione Franca Ferri, Nicoletta Magnoni

Hanno collaborato Luca Bonacini,

Eva Desiderio, Francesco Forni,

Lorenzo Frassoldati, Letizia

Gamberini, Vincenzo Malara,

Pierluigi Masini, Cesare Paroli,

Paolo Pellegrini, Giuseppe Tassi

Pubblicità Speed

e-mail info@speweb.it

sito web speedadv.it

Assago (Milano) 20090, V.le Milanofiori, Strada 3 Palazzo B10 Tel. 02 57577362

Bologna 40138, via E. Mattei, 106 Tel. 051 6033848

Firenze 50122, V.le Giovine Italia, 17 Tel. 055 2499203

Distribuito in abbinata gratuita con:

QN il Resto del Carlino

direttore responsabile

Michele Brambilla

QN La Nazione

direttore responsabile Agnese Pini

QN Il Giorno

direttore responsabile Sandro Neri

«C'È LA LUCE NEI MIEI PIATTI»

LO CHEF STELLATO MASSIMO BOTTURA
E LA SUA RICETTA PASQUALE DI CORAGGIO
«TROVIAMO LO STIMOLO PER RIPARTIRE»

di Vincenzo Malara

C'è una crepa in ogni cosa, è così che entra la luce». Una delle prime frasi che ci regala Massimo Bottura è questo illuminante passaggio di una canzone di Leonard Cohen, una citazione che per lo chef modenese tre stelle Michelin è come una sorta di mantra in questi giorni. Accanto a lui, sotto lo stesso tetto, la moglie Lara e i figli Alexa e Charlie. Per uno come Bottura abituato a sfoggiare la sua vulcanica creatività ai fornelli dell'Osteria Francescana e a girare il mondo per parlare di lotta allo spreco e aprire refettori per i poveri (il prossimo in Messico), questo è un periodo irrealista, ma il suo ingegno è vibrante anche tra le mura domestiche, tra sperimentazioni e le seguitissime dirette serali dei live Instagram Kitchen Quarantine.

Pasqua blindata, come sta vivendo questo periodo?

«Ci è stato tolto praticamente tutto regalandoci solo del tempo per noi, da dedicare alla famiglia e alle passioni, del tempo per scrivere, leggere e ascoltare. Sono giorni preziosi e quindi abbiamo il dovere di impiegarli al meglio. Siamo soli nelle nostre case, ma allo stesso tempo insieme sotto ad un tetto comune che ci collega al mondo».

E la sua terra emiliana?

«Attorno a me, ispirati da un micro ristorante come l'Osteria Francescana, hanno aperto negli ultimi cinque anni più di ottanta B&B e tante altre attività. È nato un vero e proprio turismo enogastronomico, migliaia di persone che passano due, tre giorni in giro per l'Emilia a scoprire e celebrare i territori e i loro eroi. E come eroi intendo contadini, casari, artigiani e pescatori. Fino a poco più di un mese fa le strutture ricettive erano tutte prenotate, ora invece ce n'è qualcuna già in vendita. Nel settore della ristorazione sono poche le realtà che hanno il cosiddetto 'fieno in cascina', cioè la liquidità sufficiente per tirare avanti anche se chiusi. La forza principale che ci ha sempre sostenuto è il sogno e non il guadagno a tutti i costi».

Di cosa c'è bisogno adesso per non affondare?

«In questa situazione difficile, le due parole fondamentali sono 'liquidità' e 'velocità' altrimenti il Paese perderà una delle colon-



La famiglia Bottura al completo: da sinistra, Charlie, Alexa, Massimo e Lara Gilmore. Insieme animano il blog che ci accompagna in questi giorni

ne più importanti della sua identità, quella legata al cibo. Senza contante gli imprenditori non possono pagare prima di tutto gli stipendi e per molti di noi, non dimentichiamolo, i dipendenti sono una famiglia. Serve un segnale immediato che riporti fiducia, diversamente si rischia la depressione. Abbiamo bisogno di coraggio, di stimoli per ritrovare la voglia di ripartire senza sentirsi soli e isolati».

Sarà una Pasqua diversa, ma in tanti si metteranno ugualmente ai fornelli. C'è un piatto che consiglia, magari ideato proprio in questo periodo?

«Dopo più di un mese di quarantena abbiamo immaginato un agnello che viaggiava nel mondo per esprimere la stagionalità nell'estetica e il modo di servire questa carne in Italia, Francia, nei Paesi anglosassoni, in sud America accompagnandolo con un tocco d'Asia. In questo senso ho usato, nell'ordine, rosmarino, timo, menta, coriandolo e curry».

Una ricetta ripetibile a casa?

DATA DI NASCITA

30 SETTEMBRE 1962

PROFESSIONE

CHEF 3 STELLE MICHELIN

IN PILLOLE

DAL DIRITTO AI FORNELLI

Nulla di più lontano da una cucina: l'esordio di Massimo Bottura, nella sua Modena, è come grossista petrolifero nell'azienda di famiglia. Nel 1986 la svolta, interrompe gli studi di legge e rileva una trattoria: cucina emiliana. Poi il salto, dalla cucina francese con Alain Ducasse alla formazione a New York. Nel 1995 torna a casa e dà vita al suo tempio gastronomico, l'Osteria Francescana di Modena. Poi un assaggio di cucina molecolare. È tra i direttori del centro di formazione Basque Culinary Center. Netflix Chef's Table gli ha dedicato la prima puntata. E i premi non si contano.

«Dopo aver marinato la pancia in salamoia, fare rosolare a fiamma alta l'agnello partendo dalla parte della pelle. Porre poi la carne in una teglia immergendo per 3/4 la pancia con aceto di fiori di sambuco, brodo e spezie (coriandolo, pepe nero e semi di finocchio). Coprire la carne con la stagnola e lasciare cuocere, tra i 130 e i 150 gradi, per 2 ore. Negli ultimi 30 minuti di cottura, scoprire e portare la temperatura a 200 gradi ventilando con grill alto. Al termine, impiattare l'agnello con erbe aromatiche, menta, coriandolo, aneto, fiori di sambuco timo e margherite. Per una buona salsa rosolare aglio, lemongrass e zenzero a fiamma bassa. Aggiungere al tutto l'impasto di curry verde e portare a ebollizione. Infine, mettere del latte di cocco e fare cuocere per 20-30 minuti. Un momento prima di servire la salsa aggiungere succo di lime e coriandolo in infusione. Ho immaginato anche l'alternativa per i vegetariani con la melanzana al posto della carne».

VINO



VENDITE VIA INTERNET

BASILICATA E ABRUZZO SONO LEADER SUL WEB

Giovani e meno giovani scoprono il piacere di bere a casa dove sono costretti dalla crisi. Dal traffico on line risulta che nel periodo del lockdown (10/16 febbraio-23/29 marzo

2020), le regioni più «sensibili» in queste settimane sono risultate l'Abruzzo e la Basilicata. In Abruzzo si è registrata una crescita del 92% a marzo (rispetto al 2019) e della Basilicata +92% a marzo, la Puglia +30%, Sardegna +30% e Marche +26%, il Veneto +17%, Trentino Alto-Adige +37%, Toscana +28% e Lombardia +14%.

GUIDA L'AZIENDA COL PADRE PIERO
E LE TRE LE SORELLE. PER LA PRIMAVERA
CALAFURIA E SCALABRONE, VINI TOP

ALBIERA ANTINORI: «BRINDISI COL ROSÉ»



Nella foto, da sinistra, Piero Antinori e le figlie Albiera, Allegra e Alessia. Tutti insieme guidano l'azienda

di **Paolo Pellegrini**

Un calice di rosé per brindare a una primavera un po' anomala. Una bollicina per salutare la Pasqua, «in attesa di fare festa quando ci restituiranno la libertà». Albiera Antinori, alla guida con le sorelle Allegra e Alessia (la presidente è lei) della prestigiosa griffe da 21 milioni di bottiglie e 18 tenute tra Italia, Europa e Americhe, lavora tra riunioni via web, e progetti per la ripresa. E intanto anche una bella notizia: Antinori primo brand del made in Italy e numero 6 assoluto tra i World Most Admired Wine Brands 2020, firmata dal magazine Uk Drinks International con Wine Intelligence. Con un bis al numero 34 grazie al vino-brand il Tignanello.

Ci si fa l'abitudine, Albiera?

«No, fa sempre piacere. Questa è una classifica, come adorano fare gli anglosassoni, non un premio, ma fa piacere, considerato anche il piazzamento di Tignanello. L'Italia è ben rappresentata».

Un momento difficile, come lo vive Antinori?

«C'è l'incertezza della ripartenza. L'effetto più pesante cade sul turismo e i ristoranti, e i problemi sono grossi anche per la parte vendita concentrata su enoteche e ristoranti: quella è scomparsa, vanno bene la grande distribuzione e l'online. Siamo solidi ma dobbiamo preoccuparci anche di chi lavora con noi».

E dopo che scommessa giocherete?

«Dipenderà dai tempi per operare. Prima verrà la sicurezza di chi rientra al lavoro; poi, come portare il vino ai clienti, si studiano altre formule, la vendita online e l'aggiunta di prodotti che di solito non trovi. Ma dovremo essere pronti su social e web».

Che vini suggerisce per la primavera e per Pasqua?

«Sono usciti i rosati, lo Scalabrone e il Calafuria, perfetti per questo clima pizzichino ma con il sole, un buon equilibrio tra freschezza e struttura che mi piace in questo periodo. E le bollicine, per la Pasqua e per quando ci rilasceranno».

Suo padre Piero è sempre presente?

«Tutti i giorni in ufficio, adesso collegato in smart working».

Il futuro: la generazione 27 è pronta?

«Sì. Mio figlio Vittorio è in azienda, Verdiana finisce un master in viticoltura tra Francia e Germania. Dei nipoti, Niccolò studia economia, Vivia punta sull'alberghiero. Gli altri sono piccoli».

Quali sono i suoi territori preferiti?

«Per gusto e godimento, i più vicini Tignanello, il Castello della Sala, Bolgheri. Prunotto in Piemonte. Ora stiamo lavorando a belle sorprese anche da Antica, in Napa Valley».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

21

Milioni di bottiglie che ogni anno escono dalle cantine dell'azienda per essere distribuite nel mondo: delle decine di etichette in commercio, Tignanello è la più premiata nelle aste

18

Le aziende e tenute che fanno capo al gruppo Marchesi Antinori: 10 sono in Toscana, una ciascuna in Piemonte, in Puglia e in Friuli. La griffe è presente in Cile, Usa, Ungheria e Romania

220

Milioni il fatturato del 2019, che conferma Marchesi Antinori al terzo posto della graduatoria dopo Cantine Riunite & Caviro, ma al primo tra le aziende private

I GIOIELLI

Aromi di frutta tra Bolgheri e il Mar Tirreno



GUADO AL TASSO
2017

Tra le pinete di Bolgheri e il Tirreno, i Cabernet (Sauvignon e Franc) e il Merlot, con una piccola aggiunta di Petit Verdot, si fondono per regalare un sorso voluminoso e persistente di dolcezza setosa grazie

a tannini morbidi, accompagnati da profumi di piccoli frutti maturi dal bosco ma con la freschezza della foglia d'alloro e della menta

95 euro



TIGNANELLO
2017

Pietra miliare nella rivoluzione enoica toscana e italiana degli anni Settanta, una splendida esperienza gustativa già nel profumo ricco e complesso da cui emergono sentori di frutta rossa e di cacao, fino ad accarez-

zare il palato con equilibrio e morbidezza nella rete dei tannini setosi, eleganti ed educati con inale lungo e persistente

Euro 82



CERVARO DELLA SALA
2018

Chardonnay e una piccola parte di Grechetto, una principe della zona, per uno dei primi bianchi italiani a conoscere l'uso della barrique. Primavera fresca ed estate calda regalano al naso sensazioni

di agrumi e frutti esotici con un tocco di burrosità; in bocca è sapido e fresco, senti la camomilla e la frutta bianca.

Euro 44



MARKETING

SICILIA DOC ACADEMY
PER I CALICI ITALIANI

Nasce la «Sicilia Doc Academy» sul vino: seminari su internet con esperti di marketing, pubblicità che promuovono il Made in Italy. Il Consorzio utilizza la piattaforma «Zoom».



ASSIST DEL CALCIATORE

FELIPE MELO BRINDA
CON IL BRUNELLO

Il calciatore brasiliano Felipe Melo omaggia il Brunello. Ha postato una foto su Instagram dove è a tavola in compagnia di una bottiglia di Brunello di Montalcino di Castello Banfi.



CALICI & CALICI

PIGNOLETTO E CONERO
I CAVALIERI
DELLE LASAGNE

di Luca Bonacini



Sono il piatto della domenica, che diffonde quel profumo inconfondibile di famiglia. Ma come sono nate le lasagne e con quali vini danno il meglio? Riuscita evoluzione della lagana romana, menzionata da Orazio, sembra risalga al Medioevo. Una ricetta già in voga in quei secoli bui dove l'impasto tirato al mattarello senza uova, si lessava in acqua o brodo per poi condirlo con formaggio, una pasta al forno che nella corte angioina era ripiena di uova fritte, lessate, strapazzate o di ravioli. Dovremo attendere il Rinascimento, per vedere le uova nell'impasto, al posto dell'acqua, come ci conferma Messisbugo cuoco degli Estensi, mentre la pasta diventa più sottile e le lasagne sono corredate da pollame e cacciagione. Il gusto dolce e speziato prevale, conferma nel suo testo del '500 Bartolomeo Scappi, cuoco dei Papi, e le lasagne al forno sono condite a strati con burro, mozzarella, parmigiano, zucchero, pepe e cannella. A inizio Novecento in Emilia, scompaiono gli spinaci bolliti ripassati in padella con un po' di carne e si afferma il classico ragù alla bolognese con besciamella e parmigiano. Un piatto che ama i vini locali, come il Pignoletto Brut 'Inandaky' di Tenuta Mara, un biodinamico sboccato alla volé senza liqueur, fruttato e floreale, dagli aromi di crosta di pane; o il Lambrusco Enzo della Cantina Manicardi, un Grasperossa bio di Castelvetro, dai profumi di lampone e ribes. In Umbria e nelle Marche si chiamano vincisgrassi e nella versione di Antonio Nebbia del 1781 sono ricchi di panna, parmigiano, prosciutto e tartufo, mentre oggi si cucinano con un trito di pancetta, manzo, maiale e rigaglie di pollo, insieme al parmigiano. Suntuoso l'abbinamento al Nerone Conero DOCG Riserva Moncaro, un Montepulciano potente, con note di confettura di prugne e amarene, pepe e liquerizia; oppure con il Lacrima di Morro Doc Superiore Velenosi, un vitigno antichissimo apprezzato anche da Federico Barbarossa. Ma anche in Liguria le lasagne sono un piatto tipico dei giorni di magro, di cui si parla nel 1844 sul Cuciniere italiano moderno, a base di basilico, aglio e pecorino. Abbinamento principe il Vermentino Ponte di Toi di Stefano Legnani.

GUSTI MORBIDI, ROSSI E BIANCHI, VINI PER OGNI PALATO
C'È VOGLIA DI CONVIVIALITÀ ANCHE A CASA. MOLTE
CANTINE SPEDISCONO IL PRODOTTO A DOMICILIO

BOLLECCINE
DI PRIMAVERA
PER TUTTI

di Lorenzo Frassoldati

Pasqua di clausura, in famiglia (chi può). Si festeggia, si brinda. C'è voglia di convivialità, di scambiarsi gli auguri a dispetto del clima un po' cupo che ancora ci circonda. Chi non vuole rinunciare per i brindisi pasquali alle bollicine di qualità, può collegarsi online ai siti delle cantine e ordinare le bottiglie con spedizione a casa senza spese. Non si può non partire dal Prosecco, la più venduta delle bollicine italiane. Merotto è una tra le firme bandiera del Prosecco Superiore Docg in Italia e nel mondo (info: www.merotto.it). La sua Cuvée del Fondatore (120 giorni sui lieviti) è un gioiello della spumantistica veneta: profumi di frutta bianca e agrumi, al sorso consistente, fresco e sapido. Nulla da invidiare a un metodo classico (online 17-18 euro).

Un po' più morbido il Casté 2018 (14 euro) mentre sul pesce è perfetto l'Integral (13 euro). Bisol 1542 (info: www.bisol.it) è un altro classico del prosecco Docg Conegliano-Valdobbiadene. Bollicine di fattura artigianale, dal Brut Crede (10-11 euro) alla selezione Cartizze (18 euro). In Franciacorta, regno del metodo classico base chardonnay e pinot nero, La Montina (info: www.lamontina.it) ha attivato una chat inserita sull'e-commerce. Tre bottiglie di classici della maison di Monticelli Brusati come il Brut o l'Extra Brut costano



Il lambrusco, bollicina sempre popolare. Sopra, operazione di degorgement col prosecco



54 euro, il Rosé Demi Sec Docg 57 euro, il Satén (a tutto pasto) 61,50 euro.

Verona è terra di grandi rossi ma vale la pena di provare le bollicine Lessini Durello, che nascono sui vigneti collinari. Dal 2018 la dicitura Lessini Durello Doc è destinata solo al metodo Charmat mentre Monti Lessini Doc è riservata al metodo classico (minimo 36 mesi sui lieviti). Cantina di Soave è tra i migliori produttori di entrambe le tipologie. Il suo Settecento33 charmat, beverino e intrigante, allo shop online (www.roccasvevashop.it) costa 6,90 euro, la Riserva Metodo Classico, morbido e cremoso, 13,50. L'altro metodo classico della casa veronese, l'Equipe5, chardonnay e pinot nero, costa 14,90 euro.

In Emilia il boom delle bollicine nasce a Sorbara. Christian Bellei con la sua Cantina della Volta a Bomporto è stato un pioniere (info: www.cantinadellavolta.com). Le due anime della maison di Christian si declinano nel Sorbara in purezza e nelle bollicine classiche dal vigneto collinare di Riccò (pinot nero e chardonnay). Sorbara in purezza lo troviamo nel Rosé Brut Metodo Classico 2015, rotondo e pieno (21 euro); e nel dosaggio zero La Prima Volta 2015, tagliente e sapido (22,50 euro). Lo stile francese riemerge ne Il Mattaglio, rosé dosaggio zero, dal vigneto di Riccò, aromi fruttati (22,50 euro).

VINO



AI TEMPI DELLA CRISI

LE DEGUSTAZIONI SI FANNO ON LINE

Vinventions, azienda leader mondiale nella produzione di chiusure per il vino, aderisce alla campagna #iorestoacasa per fronteggiare la pandemia da Coronavirus. Per farlo ha

avviato un programma di formazione via social, organizzando dei web seminar gratuiti di approfondimento per enologi e sommelier. Il primo appuntamento ha visto una grande partecipazione di tecnici del settore, con oltre 250 presenze virtuali, con un focus sulla 'Durata di vita del vino.



I CONSIGLI DELLA SOMMELIER ANNALISA BARISON

«L'ASSAGGIO DEVE SUSCITARE EMOZIONI, PIACEVOLEZZA ED ESPRIMERE UN'IDENTITÀ TERRITORIALE»

«IL KM ZERO CONQUISTA ANCHE IL VINO OTTIMI CALICI PER LA PIZZA»

La sommelier Annalisa Barison è presidente dell'Ais Emilia, associazione che si impegna anche nel mondo della didattica



di **Letizia Gamberini**

«**Conoscere il vino** e i suoi abbinamenti oggi è un fatto non solo culturale, ma di ricerca personale, per dare maggiore valore alla propria quotidianità». E mai come ora, quando proprio la quotidianità è stravolta, ce n'è forse bisogno. Ma cosa ci racconta un bicchiere di vino? Cosa ci rivelano colore e profumi? Per orientarsi in questi assaggi casalinghi ci guida Annalisa Barison, presidente Ais Emilia (la Romagna è autonoma).

Barison, partiamo dalle basi.

«La degustazione di un vino è legata intanto alla sua appetibilità e salubrità. Non esiste solo l'aspetto tecnico-analitico: i vini devono destare prima di tutto un interesse emozionale, esprimere un'identità territoriale e dare piacevolezza. Con la didattica Ais poi cerchiamo di far conoscere questo mondo in modo corretto attraverso i nostri sensi».

Colore, profumi e sapore. Come 'interrogiamo' il bicchiere?

«L'analisi è in tre fasi: dopo l'aspetto visivo, olfattivo e gusto-olfattivo si arriva all'armonia, che è il giudizio finale, e alle potenzialità. Alcune valutazioni sono semplicissime: se un vino è luminoso, con una bella lucentezza, dà l'idea di essere stato ottenuto con pratiche di cantina perfette e dalla maturazione ottimale di un'uva».

All'assaggio si valutano anche acidità, sensazione astringente data dai tannini, alcolicità.

«Sono le sensazioni tattili, che devono essere sempre in equilibrio. Un Lambrusco di un anno sarà più piacevole di un Barolo di tre anni, che ha bisogno di più tempo per smussare gli angoli».

Abbinamento con il cibo. In questi giorni è di moda la pizza in casa...

«Parliamo di cereali, pomodoro, mozzarella e aro-

ma d'origano. Per una Margherita serve un vino non troppo ricco di alcol, come un bianco del Bosco Eliceo, un Pignoletto frizzante o un Ortrugo. Se la pizza ha elementi più ricchi, come i salumi, vedrei meglio un bianco fermo, ma ci sono anche rosati strepitosi: Lambruschi di Sorbara, Salice salentino o un Charetto del Lago di Garda. Oppure un Greco campano o un rosso leggero, non ricco di tannino, come il valdostano Donnas».

Abbinamenti per questi giorni di festa?

«Restando in Emilia, penso a una tipica lasagna verde abbinata a un Rosso Bologna, fino a un Gutturino Superiore. Se nel menù c'è il pesce, come un risotto di mare, vedo bene un rosato, anche un metodo classico da Lambrusco di Sorbara. Per il tradizionale arrosto ripieno, poi, è perfetta una Malvasia aromatica ferma. La versione dolce e spumantizzata, invece, è ideale per la classica colomba. Se aggiungiamo creme, bisogna passare al passito, magari da Albana, fino al Recioto, di Soave o Gambellara».

Dimenticandoci per un attimo l'emergenza, quali sono le tendenze del 2020?

«Questo sarebbe ormai il quinto anno di crescita esponenziale per le bollicine, che catturano l'interesse anche dei più giovani e sono poco impegnative. Credo comunque che oggi vista la situazione il vino a chilometro zero sia molto interessante».

In queste ore assistiamo a degustazioni online, Sarà una modalità possibile nel futuro?

«La proposta che portiamo avanti sono i corsi in aula, anche se stiamo riflettendo su un'alternativa. Vivere una degustazione online e una in diretta non è la stessa cosa, manca il coinvolgimento, ma se la crisi continuerà dovremo arrivare a una soluzione di questo tipo».

D

DESIGN



DA NON PERDERE

LA WINERY DI BULGARI È UN GIOIELLO

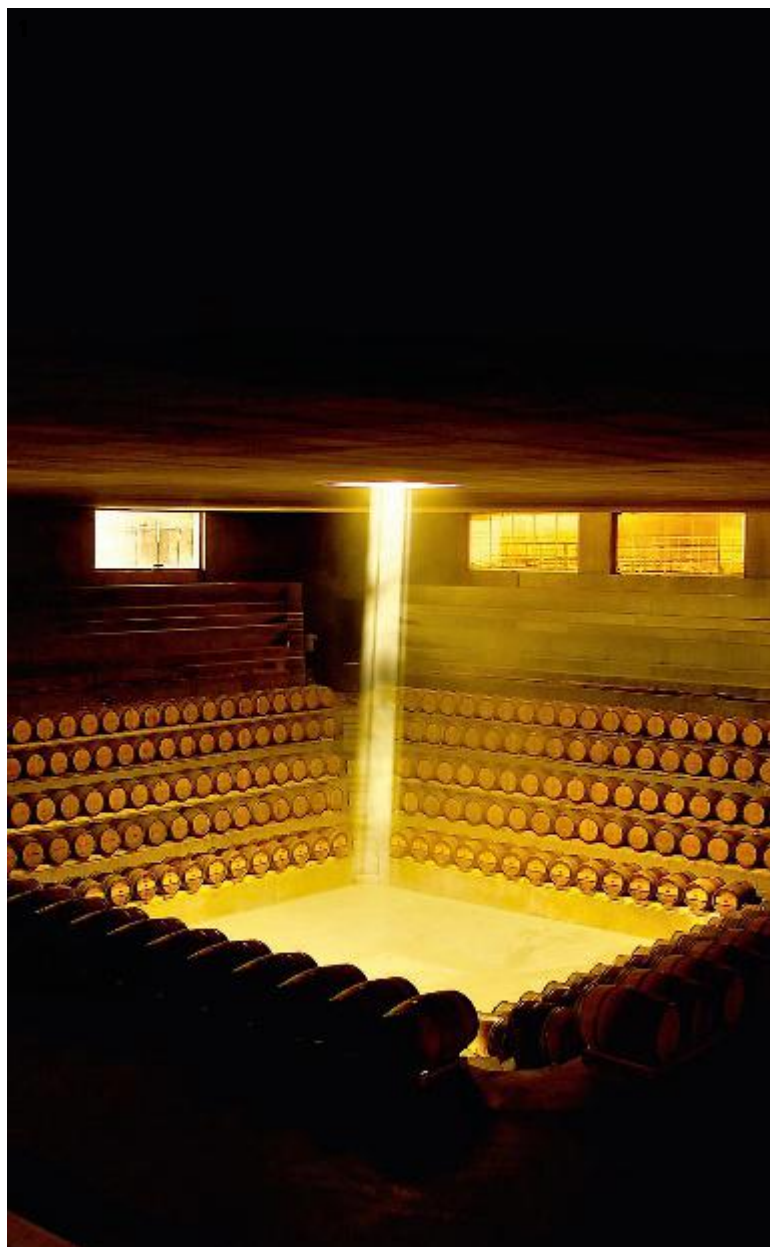
Porta la firma dello studio Alvisi Kirimoto la *winery* della famiglia Bulgari nella tenuta Podernuovo a Palazzone, a due passi da San Casciano dei Bagni, in provincia di Siena: 22

ettari acquistati nel 2004 e una cantina d'autore inaugurata nel 2013.

Dietro al progetto, il lusso di andare a vivere in campagna di Giovanni Bulgari, figlio di Paolo, presidente dello storico brand di alta oreficeria. Un impianto fotovoltaico e geotermico assicurano la piena sussistenza energetica dello stabilimento.

VIAGGIO IDEALE TRA TENUTE VINICOLE DI PERSONALITÀ
COSÌ IL CONTEMPORANEO SI SPOSTA IN COLLINA

NELLE CANTINE LA DISFIDA DELLE ARCHISTAR



di **Pierluigi Masini**

Luoghi di meditazione, immersi nel silenzio della campagna. Le cantine sono santuari del buon vino, integrati nel paesaggio, che da vicino svelano una marcata personalità. Uniscono il nome antico dei poderi al tratto dei grandi maestri dell'architettura: in Toscana hanno creato un percorso guidato alla scoperta di queste *winery* che accontentano lo sguardo oltre che il palato. E così si scopre che il contemporaneo, anche molto spinto, in Italia abita in collina: in attesa del momento in cui potremo tornare all'aria aperta, accontentiamoci di prendere nota.

Renzo Piano, architetto e senatore a vita nonché premio Pritzker (in pratica il Nobel per l'architettura), firma l'unica cantina da lui mai disegnata a Rocca di Frassinello, nel centro della Maremma tra Bolgheri e Montalcino. Una presenza discreta nelle intenzioni del maestro, con una torre rossa che svetta a distanza e serve a catturare la luce del sole: poi, con un gioco di specchi, questa viene progressivamente portata a 50 metri di profondità fino alla sala scavata nella roccia dove riposano duemila *barriques*. In superficie invece, sul 'sagrato' di cotto di 5.000 metri, è bello perdersi a traguardare le colline.

Antinori è un brand internazionale, tra le massime espressioni della cultura del vino. Ha otto tenute nel territorio toscano e una storia familiare cominciata nel 1385. Tra queste c'è Antinori nel Chianti Classico, struttura progettata come una terrazza affacciata sui filari, da fuori praticamente invisibile. Inaugurata otto anni fa, nel racconto dell'architetto Marco Casamonti dello Studio Archa vuole essere «un luogo sacro di silenzio, tempio di riti antichi dell'uva, ma allo stesso tempo anche di produzione che deve rispondere a certi requisiti di qualità». E sempre Antinori, nella Tenuta del Guado al Tasso a Castagneto Carducci, ha affidato allo studio Asv3 di Cesena dell'architetto Fiorenzo Valbonesi, la realizzazione della Cantina del Bruciato. Lo studio ha acquisito negli anni un ruolo importante nel campo degli stabilimenti di produzione vinicola e qui ha dato vita a una cantina di 6.000 metri quadrati con un involucro geometrico di lamiera microforata di zinco-titanio: una grande struttura rocciosa, molto muscolare, che serve a raffreddare passivamente l'interno. Porta la firma sempre dello studio Asv3 il progetto della cantina Campodelsole a Bertinoro, in Romagna, che pone grande attenzione all'innovazione e al tema della sostenibilità, al risparmio energetico, al riciclo delle acque reflue.

Dalla Romagna all'Umbria, dove Arnaldo Pomodoro firma il Carapace della Tenuta Lunelli tra Bevagna e Montefalco, una cantina inaugurata otto anni fa e pensata dal maestro ai confini tra architettura e scultura, ispirata alla figura della tartaruga come simbolo di stabilità e longevità (lui, di anni, ne ha 93).

Di filare in filare arriviamo in Veneto, dove nel 2004, per celebrare i suoi 225 anni di attività, la Distilleria Nardini di Bassano del Grappa ha inaugurato le Bolle di Massimiliano Fuksas, una struttura sospesa di cristallo e acciaio che simboleggia la segreta leggerezza della distillazione.



1. La barricaia della cantina Rocca di Frassinello, in Maremma: porta la firma di Renzo Piano la grande torre che cattura la luce e la porta in profondità
2. La Cantina del Bruciato di Castagneto Carducci, tenute

Antinori: progettata da Asv3, presenta una copertura in lastre microforate di zinco-titanio che mantiene la giusta temperatura all'interno (foto Cornelia Suhan)
3. Il profilo del Carapace di Arnaldo Pomodoro

nella cantina umbra della famiglia Lunelli
4. Disegnate da Massimiliano Fuksas, le Bolle simboleggiano la leggerezza del processo di distillazione nello stabilimento Nardini di Bassano del Grappa



M MODA



GIOVANNI FABIANI

QUEL TOCCO AUDACE E ROMANTICO

Giovanni Fabiani (www.fabiani.com) propone una pump in nappa dalla linea appuntita con maxi pietra per un look eclettico (da 240 euro). Le nuove slingback in stampa

rettile platino o argento (prezzo da 210 euro) dallo stile classico, rivoluzionato dal tacco a chiodo in metallo, vero protagonista da non nascondere mai. Una donna romantica ma audace, contemporanea e dinamica, alla ricerca di un gusto che va oltre le tendenze più esasperate della moda, diventando stile.



SILVIA BISCONTI, CHE SI È FORMATA NELL'ATELIER DI ROMEO GIGLI ALL'EPOCA DEL DEBUTTO DELLO STILISTA, S'ISPIRA AI SUOI VIAGGI E UTILIZZA SOLO TESSUTI SCOPERTI E ACQUISTATI NEI LUOGHI VISITATI

RAPTUS & ROSE COLORI ED EMOZIONI DAI PAESI DEL MONDO



di Eva Desiderio

Riprendere in mano le fila di un sogno. Un cambio di vita, dopo tanti anni di esperienze importanti, per poter esprimere la propria creatività in libertà. Riuscendo a fare una moda diversa, un progetto che unisce altissima qualità a unicità democratica, nel rispetto delle forme delle donne. Ed ecco il sogno di Silvia Bisconti si è avverato. Lei, milanese, sposata con due figli, si è trasferita a Belluno per amore e qui ha aperto l'Atelier lungo il fiume, in uno spazio che era una vecchia tipografia: seicento metri quadrati dove impera la bellezza dei colori e dei tessuti che Silvia ricerca, trova durante i suoi viaggi in terre lontane. Così nascono le collezioni del suo brand, Raptus & Rose, ad alta sartorialità e personalità. «Voglio vestire tutte le donne - racconta Silvia Bisconti - di tutte le età e le forme. Mi piace l'unicità di ogni donna e per questo non provo gli abiti sulle modelle, preferisco donne normali, magre e non, alte e meno alte. Ho cambiato anche le taglie - continua la stilista - ho solo la XS, la SM, la ML e la XL, quattro misure per abiti comodi che si modellano con spirali di elastici intorno al corpo».

Silvia Bisconti ha disegnato anche un'etichetta di vino prosecco Valdobbiadene, color nude con elegante scritta in nero. «È un rosè in edizione limitata», racconta, soddisfatta anche per avere declinato in rosa l'interno del ristorante stellato dell'Hotel Metropole di Venezia, battezzando lo spazio Rose Room e "vestendolo" come fosse una donna. S'ispira anche a cibi e a spezie. «Nei mercati - continua la stilista - scopro colori meravigliosi. Sono pazza anche delle apparecchiature, dall'India al Marocco».

Silvia si è formata al fianco di Romeo Gigli negli anni dello sbocciare del brand, poi una lunga parentesi a capo dello stile di Maliparmi e ancora una esperienza fondamentale come creativa per il guardaroba privato di una sceicca. Ed ora eccola nell'Atelier sul fiume. Molte delle esperienze vissute *on the road* sono raccontate nel libro *Diario di una viaggiatrice eccentrica* (edito da La Nave di TeSEO) dove descrive le sue esplorazioni estetiche, dall'India al Marocco. «Non compro niente alle fiere tessili - dice Silvia - preferisco riutilizzare quello che trovo, anche vecchi completi o vecchi foulard che assemblo, ho anche in collezione broccati da matrimoni indiani bellissimi». E se le domandi qual è il colore preferito risponde subito: «Il rosa indiano, è potentissimo e mi dà forti vibrazioni».

Da sinistra, in senso orario, l'interno dell'Atelier sul fiume, una ex tipografia trasformata nello spazio che ospita Raptus & Rose; Silvia Bisconti, milanese d'origine ora trapiantata a Belluno, ha debuttato negli anni più felici e creativi della griffe Romeo Gigli, inanellando poi una serie di esperienze tra le quali quella di consulente per la collezione di abiti della

moglie di uno sceicco arabo, due cappotti in tonalità amate dalla stilista: i suoi abiti sono progettati non per vestire modelle dalle misure classiche ma per donne di tutte le taglie; poi Rose Room, sala pensata e realizzata dalla stilista all'interno del ristorante stellato Met dell'Hotel Metropole a Venezia; infine la bottiglia di rosè firmata Raptus & Rose



B

BENESSERE



LA TISANA

PER IL 'CANARINO' NON BASTA IL LIMONE

È la tisana più facile: acqua calda e limone. Una foglia di alloro o di salvia o un pezzetto di zenzero ne aumenta il potere digestivo, mentre per renderla più dolce meglio usare miele.

L'ALTERNATIVA

PICCOLE DOLCEZZE DA CONCEDERSI MATTINA E SERA

di **Ciro Vestita**



Il nonno del più famoso drammaturgo francese, Alexandre Dumas (autore de 'I Tre Moschettieri' e 'Il Conte di Montecristo') era un marchese che sposò una schiava creola della sua masseria; fiero del suo operato volle che i suoi figli mantenessero il nome Dumas che voleva appunto dire della masseria. Dopo il capolavoro dei Tre Moschettieri Alexandre divenne potentissimo, ricevuto ed osannato in tutte le corti europee; nipote di cotanto nonno, egli dedicò la sua vita ai principi libertari della rivoluzione francese; égalité, fraternité, liberté. Nel 1860 conobbe Giuseppe Garibaldi, diventando ben presto la sua ombra. Acquistò un panfilo carico di armi rifornendo via mare la spedizione dei Mille. Sponsorizzò anche il giornale garibaldino "L'Indipendente" diretto da quell'Eugenio Torelli Viollier che dopo qualche anno fonderà il Corriere della Sera. Dumas seguì Garibaldi anche in Inghilterra. Nel 1864 la regina Vittoria invitò il generale, mandando un piroscampo in Italia appositamente per lui. L'accoglienza a Londra fu pazzesca: ad attenderlo c'erano mezzo milione di persone. La regina rimase estasiata dal nostro eroe ed il popolo inglese anche di più; cuochi londinesi crearono quindi dei biscotti, i biscotti Garibaldi in vendita ancora oggi in tutta l'Inghilterra. Parliamo adesso del valore nutrizionale di questi deliziosi dolcetti da colazione. Non hanno tantissime calorie: sei biscotti per un tè con amici sono appena 150 calorie che si possono praticamente annullare con una passeggiata di 30 minuti. E poichè adesso siamo tutti a casa sarebbe una buona idea farli da noi col nostro forno; gli ingredienti necessari sono pochissimi: farina integrale, burro, uova. I biscotti inoltre sono molto importanti in pediatria; in caso di inappetenza del bambino tritare dei biscotti nel biberon permette di dare al piccolo un notevole (e gradevole) input calorico. Lo stesso vale per gli anziani; pochi biscotti in un po' di latte e miele sono una cena leggera e nutriente.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

È BUONO E FA BENE: IL CIOCCOLATO HA TANTE PROPRIETÀ NUTRIZIONALI IL SEGRETO? BASTA NON ESAGERARE

LE VERE SORPRESE DELL'UOVO DI PASQUA

di **Franca Ferri**

KAKAW UHANAL, il cibo degli dei: così i Maya chiamavano il cacao. E il cioccolato è veramente un cibo eccellente, perché (preso nelle giuste quantità), coniuga due aspetti che non sempre vanno di pari passo: è buono e fa bene. Il primo grande dilemma è: meglio una tavoletta (o cioccolatino, o uovo di Pasqua) fondente o al latte? Al di là dei gusti personali, dal punto di vista nutrizionale il principio è legato alla presenza della materia prima: più è alta la percentuale di cacao, meglio è. Chiaramente, nelle varianti al latte o bianco ci sono altri ingredienti, il cacao è minore, e quindi è minore l'apporto di flavonoidi all'or-

ganismo: in 100 grammi di fondente se ne ritrovano 50-60 mg, valore che scende a 10 nel cioccolato al latte, ed è zero in quello bianco. I flavonoidi sono antiossidanti naturali, che limitano «l'invecchiamento» delle cellule, e quindi agiscono contro le infiammazioni, limitano il colesterolo LDL (quello 'cattivo'), abbassano la pressione, proteggendo così cuore e arterie. Inoltre il cioccolato è una buona fonte di ferro (che però non viene assorbito in modo ottimale), potassio e magnesio. E poi fa bene alla psiche: fa aumentare la produzione di serotonina, il neurotrasmettitore naturale che viene anche chiamato l'ormone del buonumore. E quindi un pezzetto di cioccolato ha una funzione antidepressiva scientificamente conclamata: secondo uno studio dell'Università di Calgary e dell'Alberta Health Services Canada, chi consuma molto cioccolato di tutti i tipi mostra circa il 57% in meno di probabilità di avere sintomi depressivi. A conclusioni ancora più confortanti era giunto un altro studio, guidato dall'University College London, e pubblicato sulla rivista Depression and Anxiety: il rischio di depressione si riduce fino al 70% col consumo regolare di cioccolato fondente.

Attenzione, però, prima di 'affogarsi' nel cioccolato, sia pure fondente e con pochi zuccheri: non è tutto oro quel che luccica. A partire dalle calorie, che per quanto possano essere tenute sotto controllo (nella versione 'amara'), sono comunque molte. Sia pure in percentuale modesta, il cacao contiene anche caffeina e teobromina, due principi eccitanti di cui bisogna evitare l'effetto accumulato. A seconda della sensibilità individuale, può avere effetti un po' troppo rilassanti per l'intestino. Senza dimenticare che anche la serotonina, se è in eccesso, scatena reazioni poco piacevoli come il mal di testa, ed è per questo che il cioccolato non è indicato per chi soffre spesso di emicrania. Quindi: sì al cioccolato, ma con buon senso e misura. E adesso basta chiacchiere: è ora di aprire l'uovo di Pasqua, scoprire che sorpresa nasconde e gustarsi il cibo degli dei.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



IN PILLOLE

Tutti i modi per apprezzare la pianta di cacao

1 LE PERCENTUALI



Con almeno il 45% di cacao il cioccolato è definito fondente. Quello al latte, amatissimo perché meno amaro, deve contenere almeno il 25% di cacao. Il bianco utilizza solo burro di cacao per il 20%, con almeno il 14% di latte e derivati

2 LA TRADIZIONE



L'usanza di scambiarsi le uova (vere) decorate per Pasqua risale all'inizio del Cristianesimo, mentre a introdurre oggetti-regalo nelle sue preziose lavorazioni a forma di uovo fu l'orafo Fabergé: il primo venne creato per la zarina Marina nell'800

3 IN TAZZA



Non solo tavolette o uova: il cioccolato si gusta anche in tazza. Quando venne 'importato', in Europa, dopo la scoperta delle Americhe, veniva servito solo come bevanda, con l'aggiunta di vaniglia e zucchero per correggere il gusto amaro

M MOTORI



LUSO

LA BENTLEY ELETTRICA ARRIVA NEL 2025

La prima vettura full electric del marchio di Crewe sarà una lussuosa crossover. Si parla di quattro motori elettrici, con 1000 cv di potenza e 500 km di autonomia.

IL SUV ASSICURA PRESTAZIONI DA VETTURA SPORTIVA MA LE EMISSIONI SONO PARI A QUELLE DI UNO SCOOTER

AUDI Q5 PLUG-IN CLASSE, GRINTA E BASSI CONSUMI

di Giuseppe Tassi

La gamma Q di Audi è sinonimo di tecnologia, trazione integrale e gusto per il fuoristrada. Un mix che piace davvero tanto ai clienti dei Quattro anelli, visto che copre il 47% delle immatricolazioni della casa tedesca. Una tendenza che non si ferma, anzi si radica sempre più grazie al crescente successo dei Suv. Con Q5, Q7 e il faraonico Q8 Audi sforna prodotti su misura per ogni tipo di richiesta.

Fra tante gemme che brillano, ecco il più piccolo dei Suv presentati in parata, oltre un mese fa, a capo Spartivento, una trentina di chilometri da Cagliari, all'ombra di un faro che oggi è anche albergo di lusso per pochi eletti. Alludiamo al «Q5 TFSI e quattro S tronic» (nome un po' ostico) nella versione plug-in, cioè con ricarica alla spina. È un Suv dall'anima sportiva ma con consumi ed emis-

367

È la potenza, espressa in cavalli, dell'Audi Q5 TFSI e quattro S tronic nella variante '55'. Quella denominata '50' eroga invece 299 cv

sioni paragonabili a quelle di uno scooter (2,1-2,7 l/100km e 48-62 g/km). In più, grazie all'omologazione ibrida, Q5 rientra nel capitolo degli ecoincentivi e ha vantaggi in termini di fiscalità e mobilità. In sostanza può accedere a molti centri storici, dove è in grado di percorrere fino a 45 km in sola modalità elettrica.

Bello, imponente ma non stucchevole con la sua elegante griglia orizzontale incorniciata da fari sottili come occhi di un felino, Audi Q5 è anche il modello della gamma Q più venduto nel mondo. Il sistema ibrido è composto da un motore termico 4 cilindri 2.0 TFSI a benzina a iniezione diretta e da un propulsore elettrico integrato nel cambio automatico S tronic a sette rapporti.

Il Suv è proposto in due versioni: la 55 con una potenza complessiva di 367 cv e la 50 da 299 cv. La batteria al litio da 14,1 kWh è posta sotto il vano bagagli e non limita in alcun modo i comodi spazi interni. Collegandosi a una colonnina a corrente alternata, la ricarica completa avviene in circa due ore e mezza, che diventano 7 a una presa domestica da 230 V. Durante il viaggio i clienti possono utilizzare Audi e-tron Charging Service e accedere con un'unica card a una vasta rete di colonnine (135 mila) sparse in 24 paesi europei.

Nel sistema di recupero dell'energia, il motore elettrico si occupa delle decelerazioni lievi, le più frequenti nella marcia quotidiana, mentre le frenate di media intensità sono di competenza dei freni idraulici tradizionali. Un speciale assistente elettronico (PEA) contribuisce all'incremento dell'autonomia a zero emissioni e al comfort di marcia. I tre programmi di marcia (EV, Auto e Hold) danno priorità a trazione elettrica, modalità ibrida automatica o al risparmio di energia a vantaggio di una successiva fase di viaggio.

E per i patiti dell'*offroad*, alla trazione quattro (con tecnologia ultra), si accompagnano la limitazione della velocità in discesa, provata con successo su ripidi saliscendi, e la telecamerina di assistenza che inquadra il fondo stradale e rende agevoli anche i passaggi più aspri.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

48

Sono i grammi di CO2 emessi da Audi Q5 Plug In, cioè con ricarica alla spina. L'omologazione come vettura ibrida porta con sé vantaggi fiscali e di mobilità e la colloca nella fascia dell'ecobonus

Lunghezza
4.633 mm

Larghezza
1.893 mm

Altezza
1.659 mm

Motore
2.0 TFSI e 367 cv
2.0 TFSI e 299 cv

Cambio
Automatico S
Tronic 7 marce

Velocità max
239 km/h

0-100 km/h
5,3 secondi

Consumi
2,1-2,7 l/100 km

Emissioni
48-62 g/km

Autonomia elettrica
45 km

Bagagliaio
465 litri

Prezzo
Da 57.500 euro

IN PILLOLE

Le ricette giuste per il futuro Notizie dal mondo dei motori

1 ALFA ROMEO



Arnaud Leclerc, francese, è il nuovo capo del Biscione per l'Europa e il Medio Oriente. Sostituisce Alberto Cavaggoni e dovrà gestire l'elettrificazione del Marchio.

2 LAMBORGHINI V12



La Squadra Corse di Sant'Agata Bolognese sta per lanciare il suo nuovo modello speciale, dedicato ai collezionisti: meno di 50 esemplari, V12 con 830 cv. Prezzo di due milioni di euro.

3 SKODA



Gli studenti della Skoda Academy assieme al capo designer del Marchio, Oliver Stefani, hanno realizzato la Skoda Scala Speedster, prototipo di una scoperta a due posti, sulla base della compatta.





SULL'AMMIRAGLIA DEL LEONE UN DIESEL DI ECCELLENZA CHE TAGLIA I CONSUMI
E ARRIVA SUL MERCATO LA VERSIONE PLUG-IN CON BENZINA 1.6 E UNITÀ ELETTRICA

PEUGEOT 508 AL PASSO CON BERLINA E WAGON

163

È la potenza in cavalli del nuovo propulsore turbodiesel montato sulla 508. Si tratta del due litri BlueHdi 160 che risulta fluido, rotondo ma anche vigoroso nell'erogazione del carburante

50

È l'autonomia espressa in km (della sola fase elettrica) nel sistema ibrido plug-in montato sulla 508. I prezzi di questa versione partono da 46.980 euro

di **Cesare Paroli**

Non solo suv. Se il progetto è buono il mercato lo premia. Lo dimostra Peugeot che con la 508 ha conquistato il primo posto nel segmento delle berline tra i marchi generalisti. E alla fastback si aggiunge la station wagon, molto apprezzata anche in Italia. Insomma un'ammiraglia al passo coi tempi che, a seconda delle versioni, vanta una dotazione completa dei sistemi di assistenza alla guida (Adas) e un design accattivante. A ciò si aggiunge il piacere di guida che fa parte del carattere di ogni Peugeot, valorizzato da un comfort che può essere ulteriormente esaltato grazie alla disponibilità (opzionale) delle sospensioni a smorzamento pilotato e, inoltre, fra i sistemi di assistenza attiva alla guida, legati alla sicurezza, spicca l'innovativo Night Vision (disponibile per la prima volta nel segmento). Non solo. Per la 508 la gamma dei motori è assai vasta (benzina, diesel, ibrido plug-in) tale da poter soddisfare ogni esigenza.

Ultimo arrivato sulla 508 è il Diesel BlueHdi 160. Un motore che coniuga prestazioni elevate a consumi contenuti e costi di esercizio ridotti. Un propulsore che viene abbinato di serie al cambio automatico EAT8 a 8 rapporti, in grado di esaltare l'erogazione corposa di questo 2 litri da 163 CV a 3.750 giri e 400 Nm di coppia massima a soli 2.000 giri. Fluido, rotondo, ma anche vigoroso nell'erogazione, questo motore sa sfruttare al meglio le caratteristiche del telaio di 508, grazie anche alle sospensioni posteriori Multi-Link. Le sue prestazioni sono elevate grazie allo 0-100 coperto in 8,4 secondi con una velocità massima di 230 km/h, ma risparmiando nei consumi ed emissioni, con 4,2 litri/100 km e appena 110 gr Co2/km. Dinamica e incollata al terreno quando si esige maggiore sportività, 508 diventa confortevole quando si chiede all'auto il massimo dell'assorbimento delle asperità stradali. Il listino parte da poco oltre i 36 mila euro.

Altra importante novità in fatto di motorizzazioni è la versione ibrida plug-in della 508, la 1.6 Hybrid e-EAT8 che costa circa 10 mila euro in più della 508 Diesel BlueHdi e che è mossa da un motore 4 cilindri benzina di 1.598 cc, abbinato a un'unità elettrica da 80 kW. Insieme forniscono una potenza di 225 cv, una velocità massima di 240 km/h, un'accelerazione da 0-100 km/h in 8,3 secondi e un'autonomia in solo elettrico di una cinquantina di chilometri teorici. All'atto pratico, con la sola batteria da 11,8 kWh posizionata sotto il sedile posteriore, si possono percorrere poco meno di 40 chilometri. Prezzi a partire da 46.980 per la versione Allure.

Lunghezza
4.750 mm

Larghezza
1.860 mm

Altezza
1.390 mm

Motore
Turbodiesel

Cilindrata
1997 cc

Potenza
163 cv

Velocità max
230 km/h

0-100 km/h
8,4 secondi

Consumi
4,2 l/100 km

Emissioni
110 g/km

Bagagliaio
487/1537 litri

Prezzo
Da 37.130 euro

FORD

MILD, FULL E PLUG-IN
TRE IBRIDE PER KUGA
INSIEME AI CLASSICI
BENZINA E DIESEL



La nuova generazione di Ford Kuga arriva sul mercato, con un prezzo da 28.750 euro. Disponibile diesel, benzina e soprattutto, unica nella sua categoria, in tre versioni elettrificate: mild hybrid, full hybrid e plug-in hybrid. L'ibrida alla spina, Kuga Plug-in Hybrid, ha una potenza combinata benzina-elettrico di 225 cv e un'autonomia a batterie di 56 km. La mild hybrid sarà col Diesel 2.0 da 150 cavalli, mentre la full hybrid col benzina 2.5, con un consumo di 5,6 litri/100 km. Ci saranno anche il 1.5 benzina da 150 cv e i Diesel 1.5 da 120 cv e 2.0 da 190 cavalli a trazione integrale.

PORSCHE

NUOVA GENERAZIONE
MACAN NEL 2022
TAYCAN IN VERSIONE
CROSS TURISMO



La Casa di Zuffenhausen, dopo aver archiviato un 2019 da record nelle vendite (280.000 vetture consegnate) ha svelato i piani di alcuni dei prossimi modelli. Macan, il SUV medio e bestseller del Marchio, arriverà nella nuova generazione elettrica nel 2022. Sarà un modello completamente nuovo, realizzata sulla piattaforma di Audi e Porsche per auto a batterie di lusso, la PPE (Premium Platform Electric). A ottobre arriverà Taycan Cross Turismo wagon sportiva, derivata da Taycan. Derivata dalla concept, lunga 4,95 metri. Il powertrain sarà composto da due motori elettrici.

Senza un vero piano di rilancio dell'auto, l'ombra della crisi si allungherà
Servono stimoli alla domanda, nuovi modelli, ecoincentivi dilatati e sconti dalle Case

A TUTTO GAS

DOPO IL COVID-19
NON LASCIATE SOLI
I CONCESSIONARI

di **Giuseppe Tassi**



Vietato fermarsi. Sarà questo il motto dell'automotive, una volta finita l'emergenza Coronavirus. Il Paese si appresta a riavviare faticosamente la macchina economica dopo il lungo lockdown e il settore dell'auto mostra segni di sofferenza profonda. Il -85% nelle immatricolazioni di marzo è il peggior dato dell'intera Europa e l'impatto del ciclone Covid-19 rischia di travolgere il 15-20% dei concessionari italiani, se non arriveranno misure di supporto. Molto può fare lo stato, specie se la risposta in termini economici sarà nell'ordine dei tre miliardi di euro in due anni, come suggerito dall'Unrae. Ma saranno soprattutto le Case a giocare la partita del futuro. Dopo aver rimesso in sesto la rete dei concessionari, ora devono evitare che le aziende chiudano, rilanciando con vigore il prodotto auto. Determinante, in un primo momento, la fase di assistenza diretta ai dealers. Tempi allungati per la copertura dei debiti maturati e slittamento degli adempimenti fiscali sono ottime misure per scongiurare crisi e licenziamenti in serie. Ma senza un vero piano di rilancio dell'auto, l'ombra della crisi si allungherà ancora per molti mesi sul settore. Serve uno stimolo alla domanda, servono nuovi modelli, ecoincentivi dilatati e sconti promossi direttamente dalle Case. Anche attraverso le nuove formule di vendita che diventano, di fatto, noleggi a lungo termine. L'auto deve tornare un prodotto desiderato, appetibile, necessario. Non riusciremo mai a ritrovare l'entusiasmo dell'Italia del boom ma lo spirito ottimista degli anni Sessanta, quello sì, dovremo cercare di riprodurlo.



eora.it

LUXURY VINTAGE WATCHES

**Non limitarti
a sognarlo.
Vivilo.**

Scopri tutte le nostre proposte,
visita la nostra boutique on-line www.eora.it.
Oltre **500 modelli di orologi di lusso**, d'epoca
e moderni. Possibilità di **finanziamenti in sede
e a distanza** fino a 48 mesi, 1 anno di garanzia.
Valutiamo orologi usati in **permuta** o **acquisto**.



Rolex Datejust
€ 3000



Rolex GMT
€ 9900



Omega Moonwatch
€ 3300

GIOIELLERIA OROLOGERIA STROPPIANA

Via Marconi, 17 - 10023 Chieri (TO) - 346.3695588 - augusto@eora.it