

Nell'Arcadia romana

LATUSCIA, CON LE SUE VILLE RINASCIMENTALI, LE NECROPOLI ETRUSCHE E I BORGHI MEDIEVALI, ATTIRA UN TURISMO SEMPRE PIÙ SOFISTICATO. CHE, PER PERNOTTARE, SCEGLIE ANTICHE DIMORE O MONASTERI TRASFORMATI IN BED & BREAKFAST E RELAIS DI CHARME

Testo di Ernesto Fagiani, foto di Emanuela De Santis



Da sinistra: la sala da pranzo di Villa Lina; la cantina della Tana dell'Istrice e una camera del Casale del Merlano. A destra, l'originale suite della Piantata.

Lasciando Roma in direzione di Viterbo e della Maremma laziale, fino a qualche decennio fa si entrava in una sorta d'Arcadia: casali, ville, giardini, borghi medievali acquattati su cocuzzoli di tufo, laghi azzurri e bocche di vulcani, alture e pianori tagliati da necropoli etrusche. Oggi il paesaggio è parecchio cambiato. Uscendo dalla Cassia o dalla A1 Roma-Firenze, che corre parallela alla valle del Tevere, però, si ritrova inaspettatamente qualche scheggia di quel paesaggio e di quelle architetture. Accade tra le cascatelle, le grotte, i laghetti e le raffigurazioni mitologiche di Villa Lante a Bagnaia, tra le maschere demoniache e le cassette pendenti del parco dei mostri di Bomarzo, lungo i vicoli e le corti della rocca di Bolsena o sulla zattera di tufo bianco che lascia galleggiare Civita di Bagnoregio in mezzo a crateri e calanchi, o ancora accanto alle tombe etrusche di Castel d'Asso o davanti

all'imponente profilo di San Pietro a Tuscania. Al centro di questo territorio prediletto dalle famiglie della nobiltà papalina se ne sta Viterbo. La «capitale di un regno isolato, separato dal mondo alle soglie di Roma», la definì Parise nel pluricitato *Viaggio in Italia*. Aggiungendo: «Il turismo è attirato dalla bellezza della zona, ma ostacolato dalla scarsità di alberghi». La situazione, mezzo secolo più tardi, è cambiata. Viterbo e la Tuscia catalizzano oggi un turismo sofisticato, attratto da forme non convenzionali di ospitalità, attento alle tradizioni locali, curioso di una gastronomia che ha saputo trasformare povere abitudini alimentari in nuove frontiere del gusto. Abbazie e monasteri diventano raffinate locande, il b&b si diffonde nei borghi, le ville d'epoca si riconvertono in relais: piccole oasi di pace, silenzio e relax ad appena un'ora di macchina dall'infernale caos romano.





Villa Lina

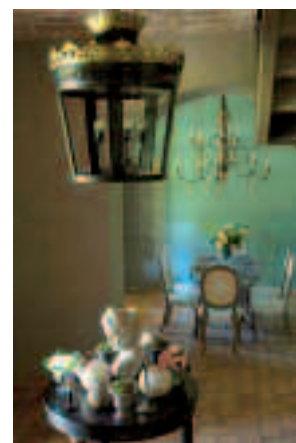
Non lontana dal centro storico di Ronciglione, tra il lago di Vico e i boschi del Fogliano, Villa Lina conserva l'atmosfera da tipica dimora estiva della nobiltà romana. L'attuale proprietaria, Paola Iglori, viaggiatrice e film-maker, l'ha trasformata qualche anno fa in un raffinato relais di gusto etno-rustico, con 52 stanze sparse tra edifici padronali, case coloniche, casini di caccia, circondate da un parco di raro splendore in cui elementi del giardino all'italiana si fondono a macchie e boschetti, ninfei e fontane monumentali, prati, siepi geometriche e viali alberati. Un'atmosfera idilliaca che sembra uscire da un quadro di Poussin o dalle pagine ingiallite di un baedeker da Grand Tour, e che si è magicamente conservata. Inusitato l'arredamento, che spazia dai mobili cinesi e marocchini del Casino del Portale ai letti d'ulivo e ai pezzi d'antiquariato di Casa Pastore, dal lettone indiano e dal caminetto in pietra della Casa del Giardiniere agli affreschi settecenteschi e alla jacuzzi della Torre del Falco. Nel parco, invece, convivono orchidee e sequoie, cedri e cipressi, castagni centenari e piante esotiche. Agli ospiti vengono proposte anche visite guidate, massaggi benessere, corsi di erboristeria e di cucina.

Via Magenta 65, Ronciglione,
tel. 0761.625303, 339.3701823,
relaisvillalina.com
Doppia in b&b da 110 euro.

Il fiorito viale di accesso di Villa Lina e, sotto, uno scorcio del Casale del Merlano. A destra, i proprietari della Tenuta di Ferento, al cui interno si trovano sia il casale trasformato in relais, sia una villa padronale affittata da Julia Roberts durante le riprese del suo ultimo film.

Casale del Merlano

Una tenuta con uliveti secolari, un'antica villa padronale e un casale riadattato sul modello delle *chambres d'hotes* francesi, tutto a pochi minuti dal centro di Viterbo. Di grande fascino la costruzione principale, che si affitta in blocco: all'interno camini in pietra, reperti etruschi, quadri di Salvator Rosa, libri rari e un'imponente collezione di calchi numismatici. Il Casale, detto del Merlano, è stato invece inaugurato un paio d'anni fa, dopo la ristrutturazione che lo ha trasformato in relais di charme con tre stanze e due suite. Qui domina il gusto garbato d'impronta francese di Maria Renata Catalano, proprietaria della tenuta assieme al marito Luigi Rossi Danielli, che è riuscita ad accostare dettagli d'autenticità d'epoca, recuperati nel restauro della costruzione, con i particolari d'arredo country-chic scovati nei negozi parigini del Marais: pavimenti in cotto, travi antiche, letti a baldacchino, stoffe etniche e tappezzerie dai colori tenui, bagni minimal, esuberanti lampadari di ferro battuto, tavoli e sedie d'arte povera. Le peculiarità tipiche dell'ottocento laziale della villa e l'aspetto da piccola *bastide* provenzale del relais s'incontrano in un'atmosfera di rilassatezza mediterranea che deve aver stregato anche Julia Roberts, ospite della villa durante il periodo di lavorazione a Roma di *Eat, Pray, Love*, film che sin dal titolo richiama piaceri e doveri molto *old Italy*. Tutt'intorno si spalanca un lussureggiante parco con piscina, un tripudio di piante, aiuole, siepi di bosso e vasi fioriti che invita al dolce far niente. Per chi non riesce comunque a stare con le mani in mano non mancano, su richiesta, tutte quelle attività accessorie al moderno concetto di relax: dai corsi di cucina alle lezioni di yoga, dai trattamenti benessere ai massaggi personalizzati.



Strada Sammartinese 10, Viterbo,
tel. 0761.228082,
tenutadiferento.com
Doppia in b&b da 180 euro.

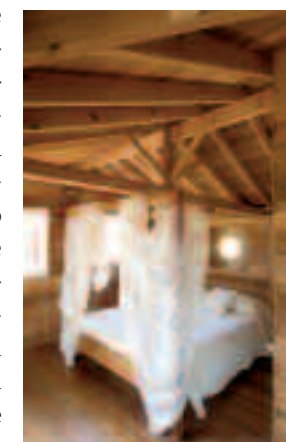




A sinistra, il parco della Piantata, ad Arlena di Castro e, qui sotto, il letto a baldacchino della suite, romantico eco-loft costruito tra i rami di una quercia millenaria. A destra, una sala della Tana dell'Istrice, agriturismo aperto dall'enologo Sergio Mottura.

La Piantata

Non vi aspettate una capanna alla Tarzan, un letto di foglie e magari una colazione alla Cheetah, con un buon casco di banane fresche. La casa tra i rami di una quercia millenaria della Piantata è un vero e proprio eco-loft di 40 metri quadrati con vista splendida sulle vallate e le colline del Viterbese, una suite matrimoniale da sogno con letto a baldacchino, materasso ortopedico e lenzuola di lino. Un nido da fuga d'amore con terrazzo, servizi e doccia, un rifugio completo di frigorifero e lettore cd per chi cerca un'ospitalità anticonformista con tanto di breakfast servito in camera a mezzo di corda e cestino, in una sorta di rivisitazione trendy-chic delle abitudini del basso napoletano.



L'idea l'ha avuta Renzo Stucchi, ex dirigente d'azienda e attuale proprietario, assieme alla moglie Rosella, di questo piccolo ritaglio di Toscana, e l'ha realizzata Alain Laurent, architetto francese specializzato in ardite costruzioni in cedro rosso americano inattaccabili dagli insetti, ingegnosamente modellate e incastrate a misura tra le fronde di piante e alberi di tutto il mondo (*la-cabane-perchee.com*). A dispetto del prezzo non alla portata d'ogni tasca, la Suite Bleue è diventata il must della Piantata, da prenotare con largo anticipo se si vuole trovarla libera (in costruzione ora c'è anche una seconda cabane su un vecchio pino). Non mancano però proposte d'ospitalità più tradizionale, come le quattro camere e i tre appartamenti ricavati nei rustici di tufo attorno al casale padronale settecentesco. Rimessi in piedi, pietra su pietra, tra ulivi secolari e campi di lavanda. All'interno dei 40 ettari di proprietà, oltre all'immane piscina, c'è persino una tomba etrusca affrescata, datata IV secolo a.C.

Sp 113 Arlenese, loc. La Piantata, Arlena di Castro, tel. 335.6049630, 333.3710828, lapiantata.it. Doppia in b&b da 130 euro; Suite Bleue: 330 euro.



La Tana dell'Istrice

Residenza d'epoca e cantina Doc: Sergio Mottura, guru enologico della Toscana, ha riunito nell'antica casa di famiglia le sue due passioni, il vino e l'ospitalità. Innamorato del mondo contadino, ma attento alle moderne formule d'accoglienza, Mottura si divide tra i 160 ettari (di cui 40 di vigneto biologico) della sua tenuta di Civitella d'Agliano, caratteristico borgo medievale dell'Alta Toscana, e le otto camere più tre suite della Tana dell'Istrice, dimora trasformata in albergo-agriturismo di charme. La vista spazia dai tetti del borgo alla piazza di Civitella, una corte che pare ritagliata dalle quinte di un'opera lirica, in mezzo alla Torre dei Monaldeschi e alla chiesetta di San Pietro e Callisto. Nelle sottostanti cantine – le cave di estrazione delle pietre con cui fu costruita la casa – dorme il Grechetto (nelle botti di rovere francese Latour), riposa lo spumante champenois, matura il Muffato, vino da meditazione bevuto al tempo dei Romani e nuovamente prodotto da quando dighe e laghi artificiali sul vicino Tevere hanno innalzato il tasso d'umidità determinando, dopo millenni, la ricomparsa delle muffe sui grappoli. L'ospitalità è completa, in grado di conquistare sia chi si trova a suo agio nella calda informalità di un'autentica casa cinquecentesca, sia chi vuol vivere una *wine experience* di livello professionale: si visitano le vigne, in stagione si assiste e si partecipa alla vendemmia o alla raccolta delle olive, si organizzano degustazioni guidate con pietanze riprese dai pranzi della mietitura: zuppe, pasta, verdure, legumi, animali di bassa corte. Il tutto freschissimo, in base a quello che arriva dai campi e secondo i dettami della cucina contadina d'una volta. **T**

Piazza Unità d'Italia 12, Civitella d'Agliano, tel. 0761.914501, sergiomottura.it. Doppia in b&b: 150 euro.