

 Tendenze



Weekend sull'albero

Buono a sapersi:

Agriturismo La Piantata - www.lapiantata.it - tel. 3366049630

Un pernottamento con prima colazione nella Suite Bleue costa 330 euro, nella Black Cabin 390 euro.

Foto di Maurizio Brera

Visitiamo l'agriturismo "La Piantata", dove si può trascorrere una meravigliosa notte tra le fronde della quercia più antica d'Italia, per poi "gustare" colazione e trattamenti benessere alla lavanda

Situato tra le colline del viterbese, a 385 metri sul livello del mare e a pochi chilometri dall'incantevole lago di Bolsena e dalle spiagge di Montalto di Castro e di Capalbio, a due passi dalle più suggestive antichità etrusche, l'agriturismo La Piantata ha una particolarità da non farsi sfuggire: due spettacolari suite costruite tra le fronde di alberi secolari, dove trascorrere una notte romantica in due, in una vera e propria fuga dal mondo. Entrambe le suite, la Bleue e la Black Cabin, sono costruite secondo i principi della bioedilizia e caratterizzate da un design interno all'insegna del lusso e perfino, nel caso della Black Cabin, di un hi-tech in piena intesa con il rispetto della natura e dell'ambiente. La prima "casa sull'albero" a essere costruita nell'agriturismo è stata la Suite Bleue, realizzata tra i rami della quercia più antica d'Italia (circa 700

anni), alta 24 metri e con 27 metri di chioma. La suite si trova dunque immersa nel verde di queste fronde secolari, e circondata da una collina di 13 ettari coperta di profumati campi di lavanda. Ed è proprio la lavanda il "tema portante" dei servizi offerti da La Piantata: pernottamento e prima colazione, in cui si potranno gustare i prodotti dell'agriturismo, tra cui il delizioso miele di lavanda, appunto, e le confetture biologiche e i dolcetti (sempre a base di lavanda!) di cui vi offriamo la ricetta in queste pagine. E se non vi bastasse ancora, potrete anche farvi coccolare con i trattamenti benessere, tra cui il massaggio rilassante alla lavanda, effettuato con olio essenziale di lavanda e mandorle dolci, direttamente nelle case sull'albero.

Insomma, questo è il luogo ideale per un weekend romantico da vivere in coppia, abbandonandosi a



Una cultura antica

La Piantata è anche un luogo di agricoltura, di antichità e di cultura. La sua posizione gode del privilegio di un pieno coinvolgimento nelle autentiche antichità etrusche di famosi borghi quali Tuscania, Tarquinia e Civita di Bagnoregio. Nella stessa proprietà è possibile visitare l'unica tomba "a colori" di quel territorio. Risalente al IV secolo e caratterizzata da soffitti affrescati e travi in legno, è una vera rarità emersa durante i lavori di restauro.

uno dei sogni più belli che si hanno fin da bambini, quello di abitare sospesi, tra terra e cielo, tra i rami verdi di un albero accogliente... lontani dai rumori e dalle scadenze del quotidiano. ☺

Curiosità

- Nessun pericolo per i temporali: secondo la certificazione di un esperto, le case sono al riparo dai fulmini.
- All'interno della tenuta è possibile fare lunghe passeggiate a piedi tra i boschi verdeggianti e gli olivi secolari fino al centro d'equitazione che sorge proprio nel cuore dell'uliveto.
- Gustosa la colazione, ovviamente biologica (quasi tutti i prodotti provengono dall'orto di casa, rigorosamente annaffiato con acqua piovana raccolta in grandi vasconi contenenti pesci rossi), solitamente, servita senza disturbare gli ospiti, su un vassoio di legno di quercia appositamente studiato per essere issato con una carrucola fino a livello del terrazzo sull'albero.

Biscotti alla lavanda

ricette
RUBATE
per voi!

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

- 250 g di farina
- 125 g di burro
- 125 g di zucchero semolato
- 1 uovo intero
- 2 gocce di olio essenziale e 2 steli di lavanda in fiore

1

Staccate i fiori dagli steli, lavateli e asciugateli con cura. Rompete l'uovo in una terrina, aggiungete lo zucchero e sbattetelo con una frusta fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Incorporate l'olio essenziale di lavanda, i fiori e la farina setacciata fino a ottenere un composto omogeneo, ma non compatto.

2

Posizionate il composto su un piano da lavoro e aggiungete il burro ammorbidito, impastando con le mani. Lasciate riposare in frigorifero per 1 ora, avvolgendo il composto con la pellicola.

3

Stendete l'impasto fino a ottenere uno spessore di circa 2 cm, ricavate delle formine, mettetele sulla carta da forno e poi sulla teglia. Infornate a 180 °C per 20 minuti circa. Conservate i biscotti in una scatola di metallo (fino a 15 giorni).

Confettura di pesche al profumo di lavanda



Lavate e snocciate 1 kg di pesche, passatele al passaverdura e versare la polpa in una pentola d'acciaio con 1 kg di zucchero e 2 spighe di lavanda chiuse in un sacchetto di tela. Lasciate in infusione per 1 ora, poi portate a forte ebollizione e cuocete per 20 minuti. Eliminate il sacchetto di lavanda, invasate la confettura calda e sterilizzate i vasetti per 10 minuti.