

## Viaggio nei fumo ir d'Italia

IN QUESTO NUMERO **TRE FUMOIR** A CONFRONTO: DALLE DOLOMITI DEL **CIASA SALARES**, ANDREMO AL MARE DA **LA PERLA DEL MARE** A SAN VINCENZO, PER PASSARE INFINE IN CITTÀ, ALLA **CHAMPAGNERIE CAVA DE' NOVESCHI** DI SIENA.

spazi  
fumo ir

### Ciasa Salares

Il Ciasa Salares è un grande albergo, punta di diamante dell'ospitalità targata Alta Badia. Attenzioni, coccole, camere accoglienti, ottimo cibo. Hilda e Paoli Wieser, figli entrambi dei pionieri dell'accoglienza turistica in valle, decidono di costruire il loro piccolo albergo, nel 1964. Il riferimento al territorio è esplicito come lo è anche la denominazione: "ciasa" è sinonimo di familiarità. Al Ciasa si può mangiare in terrazza, al wine bar ma soprattutto al ristorante *La Siriola*, dove il più giovane chef stellato d'Italia, Matteo Metullio, è entrato subito in perfetta simbiosi con l'idea di ristorazione del patron Stefan Wieser. È il bosco il *fil rouge* dei menù proposti, odori di legni e speziature che ben si accompagnano a quelli della visuta *cigar room* in cui tutti gli ospiti sono invitati al relax di questo magico spazio. Momenti sensoriali unici dei grandi aficionados del sigaro soprattutto durante il più importante evento dell'Alto Adige: la Chef's Cup, la manifestazione giunta ormai alla decima edizione, che si riconferma negli anni un appuntamento gourmand e lifestyle, che raduna i principali protagonisti della migliore cucina nazionale e internazionale. Di grande impatto anche la *chocolate room*, che si sviluppa in uno spazio espositivo e una *tasting lounge* in cui è possibile abbinare il cioccolato ai distillati e vini.



### CIASA SALARES

Prè de Vi, 31 Loc. Armentarola I-39030 San Cassiano - Dolomiti  
T: +39 0471 849445 F: +39 0471 84936  
www.ciasasalares.it - info@ciasasalares.it

### La Perla del Mare

Profumo di mare assolutamente, proprio sulla spiaggia una piacevole terrazza dallo stile mediterraneo. Una donna e il mare: la chef Deborah Corsi - da poco entrata nei *Jeunes Restaurateurs d'Europe* - riporta questo perfetto connubio: nel gusto e nella leggerezza - "Mi piace una cucina salustistica e leggera. Riuscire a far mangiare anche 10 portate e far sentire il cliente non appesantito è una delle nostre missioni. Vogliamo creare un equilibrio generale non solo nel piatto, ma anche nel fisico". La sua filosofia di cucina riflette le sue due grandi passioni, il mare e la pittura, ed attinge alla tradizione culinaria del territorio nel rispetto della stagionalità delle materie prime, per lo più locali. Adora la panificazione e il suo cestino del pane offre sempre varie tipologie, dal pane al nero di seppia, ai pomodori secchi, alle acciughe e limone, alle olive o noci, ai grissini e focacce. E dulcis in fundo, si diverte molto nella preparazione dei dessert e piccola pasticceria, particolarmente nelle creazioni a base di cioccolato e nei gelati che propone anche in versione salata in abbinamento ad antipasti con crudi di mare.

Il cliente può trascorrere a La Perla del Mare l'intera giornata tra il bar, il ristorante e il lido balneare. A condurre la cantina c'è Emanuele Giampieri, marito e responsabile di sala, che lavora con circa 200 etichette, in cui champagne e bollicine sono ampiamente rappresentati. Intelligente anche la carta delle birre artigianali, che conquista soprattutto la clientela dell'easy lunch.

Legno e acciaio per una grande magnifica terrazza panoramica ed il luminoso salone, "caldo", avvolgente e nello stesso tempo moderno e comodo: grandi vetrate si proiettano con una forma a semicerchio sulla spiaggia sottostante in cui ogni particolare



### LA PERLA DEL MARE

Via della Meloria, 9 - San Vincenzo (LI)  
T: +39 0565 702113 - C: +39 339 8119272  
www.laperladelmare.it - info@laperladelmare.it

Viaggio nei fumo ir d'Italia

è stato scelto con gusto, sia nei colori che nell'arredamento, come nella mise en place. Da non perdere, per nulla al mondo, il tramonto con il sigaro preferito abbinato alle bollicine proposte dal patron di casa: sicuramente un magico momento da godersi in terrazza o nelle intime capanne nella spiaggia

organizzate a fumo ir. Uno spazio ideale per godere della brezza marina con vista sulla costa toscana, tra i profili dell'Isola d'Elba, Corsica e Capraia. Da ritornarci in inverno, quando il mare cambia colore e la spiaggia ha il fascino del silenzio.



**Champagnerie  
Cava de' Noveschi**

La Champagnerie Cava de' Noveschi è un salotto glamour sotto al Duomo di Siena, un luogo di incontro dove degustare ottime bollicine francesi e prodotti enogastronomici di qualità prevalentemente del territorio e una ricerca delle migliori materie prime del mondo. Lo stile chic è caratterizzato da salotti dal sapore antico stile Agostino Fantastici, rinomato architetto senese dei primi dell'800 e da tavolinetti in marmo bardiglio stile francese, fa da cornice un'importante carta da parati dipinta a mano. Federico Minghi, il "vignaiolo creativo" persona eclettica, occhiali modaiole e inseparabile sigaro toscano - che fuma rigorosamente intero - è colui che ha ideato questo salotto cittadino e ci spiega che la filosofia del locale è rappresentata da un enorme frappe sempre piena di ghiaccio che permette il servizio al bicchiere di più bottiglie; infatti tutte le etichette sono degustabili al calice e durante una cena è possibile lanciarsi in comparate, verticali e giocare con gli abbinamenti. La cucina a vista conferma la grande qualità e la ricerca delle materie prime che vengono trasformate - dallo chef Filippo Niccoli in arte PippoChef - in un menù semplice ma raffinato, con piatti della tradizione rivisitati, con abbinamenti che permettono un bellissimo percorso dei sensi; da non sottovalutare le sue particolari ricette con sigari nazionali affinati per mesi con liquori e spezie. Unica nel suo genere la grotta scavata nel tufo del 700, prima tempio e custode di antichi segreti oggi ambiente suggestivo dove aprire una bottiglia speciale in una memorabile serata in totale esclusività. Il dehor

V i a g g i o n e i f u m o i r d ' I t a l i a



**CHAMPAGNERIE CAVA DE' NOVESCHI**

Via Monna Agnese n°8/10 - 53100 Siena

T: 0577 274878

[www.cavadenoveschi.it](http://www.cavadenoveschi.it) - [minghi.federico@gmail.com](mailto:minghi.federico@gmail.com)

**Per organizzare un Fumoir**  
con tutti i suoi servizi,  
in Hotel - Ristoranti - Wine Bar - Showroom,  
potete contattare:  
**Spazio Fumoir srl Via Campansi, 30**  
**53100 Siena Tel e Fax 0577 47995**  
[comunicazione@fumoir.it](mailto:comunicazione@fumoir.it)  
[www.fumoir.it](http://www.fumoir.it)

esterno nella piazzetta Bonelli, spazio riservato a due passi dalla Piazza del Campo e alle spalle della Cattedrale, offre al riparo dal sole, la possibilità di godere di un piccolo angolo di paradiso sorseggiando un calice di bollicine. Il

progetto in divenire è quello di un salotto cultural chic, un gentleman club, un *fumoir* accanto alla Champagnerie per poter leggere un libro e rilassarsi o per godere di concerti privati o spettacoli per pochi intimi.