

IO assaporo



Cinque locande per fughe autunnali. Una casa romana dai toni soffusi. La ricetta della marmellata d'uva. E un ristorante sul mare per catturare gli ultimi raggi di sole.

L'ingresso del piccolo hotel di charme L'Olmo, a Pienza, in Val d'Orcia.



Sopra, a pranzo nel dehors dell'hotel di charme L'Olmo, a Pienza, e, in alto, una delle sette suite. Nella pagina accanto, la Tenuta Le Cave, nella campagna veronese.

Val d'Orcia. La casa degli ulivi

Quello che si dice panorama non manca certo in Val d'Orcia. Aveva casa da queste parti, a Cetona, Tonino Cacace, patron del Capri Palace: «Con i ragazzi del ristorante *Il Riccio* (il beach club dell'albergo, ndr) venivamo ogni autunno a raccogliere le olive e a fare l'olio». Così, tra una spremitura e l'altra, Cacace scopre un casolare del 1600, stazione di posta dei pellegrini sulla Via Francigena, già trasformato in b&b. S'innamora e lo acquista. Con la compagna Sara Iannuzzi e l'architetta Fabrizia Frezza, riporta L'Olmo a nuova vita. Mantenendo la pietra, arredando la corte, ricavandone una camera e sette suite. Il filo che unisce Capri all'Olmo? «La cura maniacale nell'accoglienza e il fatto che la cuoca, toscana, contaminata dalla mia squadra, abbia imparato a cucinare i piatti napoletani». **L'Olmo**, Monticchiello, Pienza (Si), olmopienza.it, da € 300 la doppia con colazione.