

POTERI FORTI PARLANO TATO, PASSERA E SCARONI

# Panorama

19 SETTEMBRE 2002 - ANNO XL N. 38 (1901)

www.panorama.it



## ATTACCO ALL'IRAQ

Tra Bush e Saddam: tutti i retroscena di una guerra annunciata

**INCHIESTA ESCLUSIVA**  
COMPRATI E VENDUTI, SFRUTTATI O SCOMPARI NEL NULLA. UN RAPPORTO RIVELA: IL TRAFFICO DEI PICCOLI SCHIAVI ORA PASSA PER L'ITALIA. ECCO LE LORO TERRIBILI STORIE. E QUELLE DI CHI CI GUADAGNA.

# Mercanti di bambini

■ QUESTA SETTIMANA

**La sinistra e i girotondi** Nanni Moretti segreto **Scuola** L'atto di accusa di un preside non allineato  
**Anteprima cinema** Il Pinocchio di Benigni **Eros e trasgressione** Cent'anni di pornografia



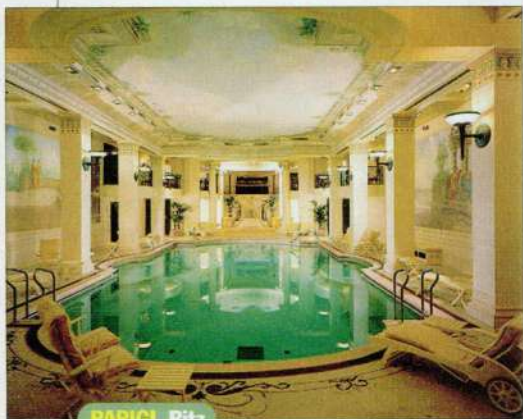
Foto: A. Mondadori - Sped. in A.P. - 45% - art. 2 comma 20/b legge 662/96 - Verona



► anche a un ristretto numero di soci. Di qualche mese fa è anche l'inaugurazione del centro termale Fonteverde dello storico hotel Villa de' Medici a San Casciano dei Bagni. Mentre per entrare nella beauty del Carlton Baglioni di Milano bisognerà aspettare gli inizi del 2003.

A Londra il Mandarin Oriental Hyde Park, che è stato costruito nel lontano 1889, ha una nuova spa che farebbe invidia anche ai centri più accreditati. Anche il Ritz di Parigi da due anni ha la sua, aperta al pubblico: con poco più di 8 mila euro all'anno si ha la tessera soci che dà accesso libero e l'opportunità di farsi massaggiare. Non escludono di aprire al pubblico anche il Costes di Parigi e il Bauer di Venezia.

Gli stessi Four Seasons nel mondo, a partire da quello di New York che inizierà un lavoro di restauro della spa a partire dal 2003, si stanno adeguando. Nel giro di pochi mesi sono stati rinnovati e ampliati i centri benesse-



PARIGI, Ritz

re dei Four Seasons di Santa Barbara, Tokyo, Los Angeles e di Chicago.

Così, a detta dei creatori di tendenze, l'hotel sarà il nuovo crocevia di scambi non solo legati alla sfera lavorativa ma anche alla mondanità e alla ludicità. ●

GOURMET CONFETTURE DA PRIMA COLAZIONE

## Collezione di marmellate

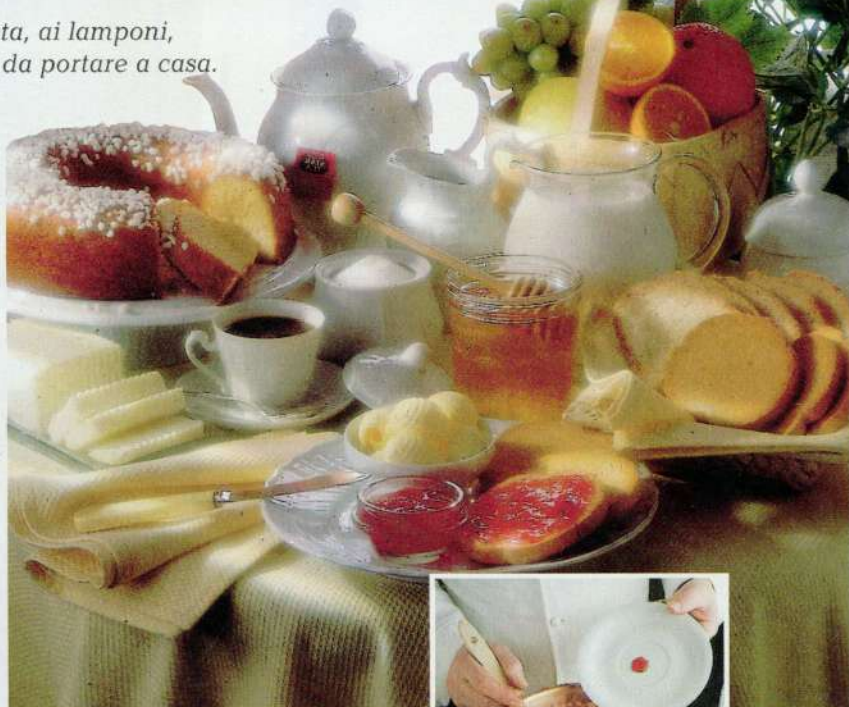
*Al cocco, alla limetta, ai lamponi, purché old style. E da portare a casa.*

**S**e quella di collezionare selezionatissime marmellate a cinque stelle all'estero è già da tempo una mania diffusa, a cominciare da Gerusalemme dove dal buffet dell'American Colony le microconfetture made in Palestina vanno a ruba, in Italia sta crescendo solo ora l'attenzione per l'ingrediente principe della prima colazione d'hotel. Così contro la marmellata globalizzata, cugina di fette biscottate effetto polistirolo e dei falsi croissant precotti e surgelati, alcuni albergatori hanno scelto l'optimum. E sono andati

a scovare piccole aziende disposte a produrre in esclusiva per l'hotel conserve di frutta old style. Quindi preparate con ingredienti locali possibilmente bio, a basso tenore zuccherino e ad alto impatto gustativo.

Ecco così che le marmellate del Gallery di Firenze, una

selezione di agrumi raccolti e lavorati presso la tenuta Marchesi di San Giuliano nel Catanese (di proprietà dei Ferragamo come l'albergo), piacciono al punto che c'è chi le ordina con un mese di anticipo e, per semplificare gli acquisti, quelle al-



L'IMMAGINARIO

### BREAKFAST

Dopo anni di croissant surgelati finalmente qualcuno ritorna alla buona colazione all'italiana.



le arance amare, al pompelmo rosa o alla limetta sono state inserite nella boutique dell'albergo. Il Cavour di Milano stupisce i top manager con breakfast da intenditori passando dalle confetture di

cocco allo sciroppo di edera. Mentre l'Hotel Milano di Bratto, nel Bergamasco, con le cuvée fragola-ananas e pesca-lampone, senza conservanti e autoprodotte nelle grandi cucine dell'hotel, ha conquistato il cuore e la dispensa dei suoi ospiti.

Sul buffet del Pardinis Hermitage del Giglio, invece, troneggia la composta di frutta dell'azienda agricola locale da abbinare allo yogurt di capra isolana, mentre il Bellevue di Cogne tra le chicche da colazione offre la confettura di rabarbaro e la gelatina di rosa canina preparate con prodotti dell'orto.

Silvia Bombelli

