IL WEEKEND DI...

... Ilario Iannone, amministratore delegato di Pommery Italia. Barese di origine, ha oggi il proprio feudo sulle colline piacentine, dove predilige trascorrere anche il tempo libero. Senza scordare Provenza, Versilia e il suo amato Salento



Ho la fortuna di fare un lavoro che mi ha sempre appassionato e mi diverte ancora oggi, tanto che da circa due anni ho accettato una nuova scommessa, quella di valorizzare in Italia un marchio prestigioso come Champagne Pommery. Un divertimento che caratterizza non solo la mia settimana di lavoro frenetica, ma anche il mio weekend all'insegna del relax. Ideale è quello che trascorro nella mia casa tra Rivergaro e Piacenza, un mulino del '700 ristrutturato, un rifugio che conserva tutti i sapori di semplicità e tranquillità che amo ritrovare ogni volta. Vivo sulle colline piacentine della Val Trebbia dove ho creato anche la sede della Vranken-Pommery Italia. Quando non organizzo cene a casa con gli amici, deliziati dalla cucina prelibata di Aisha, che da 18 anni vive assieme alla mia famiglia, mi piace andare a gustare i piatti tipici della tradizione piacentina al Castellaccio, al Caffè Grande a Rivergaro o all'Antica locanda del falco a Rivalta.

Ogni tanto vado anche a Piacenza all'Antica osteria del teatro, al ristorante Suggerimenti e alla Colonna. A volte programmo con mia moglie una serata a Milano al teatro alla Scala per vedere gli spettacoli su uno dei palcoscenici più suggestivi del mondo. Dopo il teatro non ci facciamo mancare una cena da Aimo e Nadia o al ristorante Trussardi alla Scala, dove gustiamo l'ottima cucina dello chef Andrea Berton o, se abbiamo voglia di mangiare giapponese, l'indirizzo d'obbligo è quello di Nobu. Da oltre 30 anni, poi, frequento la Versilia. Pur avendo una residenza a Forte dei Marmi, prediligo Pietrasanta e Torre del Lago. Quest'ultima, in particolare, è sede del Festival di Puccini di cui seguo tutte le prime che vengono messe in scena d'estate. Champagne Pommery è partner ufficiale, un motivo di orgoglio per un amante dell'opera come me. Pietrasanta, invece, è un luogo che frequento da sempre perché vi si possono ammirare le opere di artisti provenienti da tutto il mondo per la presenza di marmi bellissimi, pronti per essere plasmati dalla loro creatività. Mi diverte e mi incuriosisce andare a vedere le gallerie d'arte dove trovo esposizioni interessanti, o scoprire gli atelier di artisti. Scelgo la Provenza per i miei fine settimana fuori porta, dove la bellezza del paesaggio si accompagna a ritmi scanditi solo dal piacere dell'incontro con gli amici in una tenuta meravigliosa sopra Saint-Tropez e con i quali solitamente usciamo in barca. Tra le nostre mete preferite c'è l'isola di Porquerolles: lì di solito ci fermiamo a pranzo in un ristorante delizioso, Le Mas du Langoustier. Mi capita inoltre di allungare di un paio di giorni alcuni viaggi di lavoro a Parigi. Quando riesco a trattenermi per il fine settimana vado con mia moglie all'Opera e per la cena ho selezionato alcuni ristoranti che amo frequentare per la cortesia e la cucina. Tra questi l'Atelier, Il Vino e il ristorante Apicius, dimora gastronomica di Jean-Pierre Vigato, pluripremiato chef parigino.

Un desiderio che nasce dalla mie origini baresi, anche se in realtà dal 1955 vivo nel Piacentino, è quello di avere una proprietà nel Salento. Mi piacciono i paesaggi, le meraviglie da scoprire, le atmosfere, il mare e la cucina. Due ristoranti che sono diventati tappa fissa sono la Pignata e lo Sprofondo a Bari. Un'altra meta piacevole è quella del territorio delle Langhe, dove ritrovo le atmosfere delle mie amate colline anche se con altri colori e tradizioni. Un luogo dove mi rifugio è il Relais San Maurizio, un hotel de charme, un tempo monastero francescano del 1600, di cui ha mantenuto l'architettura, gli affreschi, i mobili e gli ornamenti. Immerso nella bellezza senza tempo delle colline piemontesi è anche la sede del ristorante Da Guido, regno del tartufo bianco e di pregiati vini d'Italia.

ECCO UNA SELEZIONE DI INDIRIZZI PREFERITI DA ILARIO IANNONE (SOPRA CON IL SUO CANE BEAGLE). COLLINE PIACENTINE E VAL TREBBIA: IL CASTELLACCIO, LOCALITÀ MARCHESI DI TRAVO, RIVERGARO (PC), TEL. 0523.957333; ANTICA LOCANDA DEL FALCO, CASTELLO DI RIVALTA, GAZZOLA (PC), TEL. 0523.978101; CAFFÈ GRANDE, PIAZZA PAOLO, RIVERGARO (PC), TEL. 0523.958524. PIACENZA: ANTICA OSTERIA DEL TEATRO, VIA GIUSEPPE VERDI 16, TEL. 0523.323777; SUGGERIMENTI, VIALE MALTA 23, TEL. 0523.326368; LA COLONNA, VIA EMILIA OVEST S. NICOLÒ 6, ROTTOFRENO (PC), TEL. 0523.768343. LANGHE: RELAIS SAN MAURIZIO E RISTORANTE GUIDO, LOCALITÀ SAN MAURIZIO 39, SANTO STEFANO BELBO (CN), TEL. 0141.841900. MILANO: AIMO E NADIA, VIA PRIVATA RAIMONDO MONTECUCCOLI 6, TEL. 02.416886; TRUSSARDI ALLA SCALA, PIAZZA DELLA SCALA 5, TEL. 02.80688201; NOBU, VIA GASTONE PISONI 1, TEL.02.62312645; BARI: LA PIGNATA, CORSO VITTORIO EMANUELE II 173, TEL. 080.5232481; LO SPROFONDO, CORSO VITTORIO EMANUELE II 109, TEL. 080.5213697. BASSA PROVENZA: LE MAS DU LANGOUSTIER, ÎLE DE PORQUEROLLES, TEL. 0033.(0)4.94583009 (WWW.LANGOUSTIER.COM). PARIGI: L'ATELIER, RUE DE MONTALEMBERT 5, TEL. 0033.(0)1.42225656; IL VINO, BOULEVARD DE LA TOUR MAUBOURG 13, TEL. 0033.(0)1.44117200; APICIUS, RUE D'ARTOIS 20, TEL. 0033.(0)1.43801966.

gruppo arete