

Dorotheum e Capital  
**Il Gioco dell'Asta**

**C**

Mensile di *Classeditori*

DENARO  
TEMPO LIBERO  
ECONOMIA  
COSTUME

Numero 313 (Nuova serie) Marzo 2006

€ 4

# Capital

Grandi marche  
**13, il segreto  
di Cartier**

Telefoni  
**Per non farsi  
intercettare**

India  
**Comprarsi  
una reggia**

Carriera in...  
**Dai Benetton serve  
la valigia pronta**

Cashmere  
**Come si fa  
la manutenzione**

Piedi  
**Massaggi per sciatica  
ed emicrania**

Onorificenze  
**Il Cavaliere del lavoro  
si porta così**

**MARCO TRONCHETTI PROVERA**

**Come si risanano le aziende**

60313





**Ristoranti a cinque stelle 4/** Grande cucina con vista che domina Firenze. In un monastero rinascimentale accuratamente ristrutturato. E alla Loggia di Villa San Michele si organizzano anche corsi tra i fornelli

## Dove gli chef fanno scuola

Un antico monastero di origini rinascimentali, con una suggestiva facciata di scuola michelangiolesca, ospita questo albergo di charme adagiato sulle pendici della collina fiesolana. Nella bella stagione si cena sotto la Loggia con una spettacolare vista su Firenze. Lo chef Attilio Di Fabrizio sollecita i palati con creazioni appetitose come la coda di

rospo con ginger e farro allo zenzero e l'arrosto con timballo di melanzane. Per i più curiosi vengono organizzati corsi di cucina.

*Spesa media: 100 euro*

La Loggia, **Hotel Villa San Michele**  
via Doccia 4, Fiesole. Tel. 0555678200  
[www.villasanmichele.com](http://www.villasanmichele.com)

**Ristoranti a cinque stelle 5/** A Roma, imperdibile l'Hotel Cavalieri, dove il pluristellato chef tedesco ha fatto della Pergola un luogo di culto

## Il Pantheon dei gourmet

È uno dei migliori ristoranti d'Italia, tempio della buona cucina dove trascorrere un'esperienza unica che giustifica ampiamente le tre stelle Michelin. Ai fornelli, il virtuoso chef bavarese Heinz Beck, da anni nel Gotha dell'alta cucina internazionale. Tra le specialità da non perdere, il fiore di zucca in pastella su fondo di scampi e zafferano, il carpaccio di barbabetola rossa e tonno

con gelatina al wasabi e l'agnello in crosta di pane. A seguire un vero festival di dessert tra soufflé e crème brûlée, un'ottima scelta di tè e tisane. E un buon sigaro per finire in bellezza.

*Spesa media: 150 euro*

La Pergola, **Hotel Cavalieri Hilton**,  
via Cadlolo 101, Roma. Tel. 0635092211  
[www.cavalieri-hilton.it](http://www.cavalieri-hilton.it)



**Spa/Una vera e propria clinica** dei benessere nel cuore più esclusivo dell'isola. E una barca a vela a disposizione dei clienti

## Massaggi alla caprese

A ll'European spa exhibition di Montecarlo l'hanno appena eletta Best destination spa per il 2006. Per il raffinato equilibrio tra design, prodotti e trattamenti. Ma anche perché si trova ad Anacapri, cuore esclusivo di un'isola dal fascino intramontabile, dall'aria salubre e dalle acque ricche di componenti rigeneranti. La beauty farm dei Capri Palace Hotel & Spa, diretta dal professor Francesco Canonaco, è una vera e propria clinica del benessere che propone trattamenti personalizzati, alcuni dei quali coperti da brevetto internazionale. Come la Scuola delle gambe, mirata a stimolare la circolazione e a migliorare il drenaggio linfatico, o il Sun peel, un pee\_



ling chimico a base di fitoessenze combinate con oli profumati. Naturalmente le giornate al Capri Palace non trascorrono solo tra massaggi, bagni di fango o trattamenti antiaging. A disposizione dei clienti c'è una piccola flotta di imbarcazioni per le escursioni: due motoscafi Baia 50 e il South Wind, splendida barca a vela di 20 metri. Senza dimenticare il ristorante dell'hotel, l'Olivo, l'unico dell'isola a vantare una stella Michelin, che propone una cucina mediterranea interpretata in modo originale dal giovane chef internazionale Oliver Glowig.

**Capri Palace Hotel & Spa**

via Capodimonte 2b, Anacapri  
Tel. 0819780111, [www.capripalace.com](http://www.capripalace.com)