

VEDO ROSA Al 65° posto nella extended list dei World's 50 Best Hotels c'è un indirizzo, il 9641 di Sunset Boulevard, Beverly Hills, che ha dalla sua la luce della California che ti aspetti, ma anche il glamour di una data di nascita non banale: 1912. Chiamato «Pink palace» per evidenti motivi, il **Beverly Hills Hotel** è la casa di Hollywood da sempre: Marilyn Monroe amava il bungalow n. 1, Elizabeth Taylor ha trascorso qui ben sei delle sue otto lune di miele (*dorchestercollection.com*).

Il bello di ARRIVARE SECONDI

I migliori alberghi del mondo sono stati premiati ai 50 Best. Il podio è (quasi) tutto per l'Asia. Ma la lista in realtà è di 100 indirizzi: ne abbiamo pescati tre che vi stupiranno

di LAURA FIENGO

GUARDA CHE SCOZIA In posizione 100, ma numero uno assoluto nel suo genere, **Gleneagles** più che un hotel nelle Highlands è un mondo a sé, fatto di Land Rover da royal (anche versione mini per i bambini), campi da golf e paesaggi fascinosi, a volte innevati. Tra un picnic di classe e l'altro, ha ospitato anche un G8. Puntate sulle suite storiche (*a destra*), sono uno spettacolo (*gleneagles.com*).





LA FORMA CONTA Alcuni amano gli hotel antichi, con una storia, altri le nuove idee visionarie di un architetto, magari geniali. **Capella Singapore**, al n. 97 della lista, ha tutte e due le cose insieme, e con un risultato pazzesco: un edificio coloniale sulla verdissima isola di Sentosa, «racchiuso» in una costruzione contemporanea (*a sinistra*, visto dal cielo), per di più firmata da Norman Foster. Wow (*capellahotels.com*).



L'OSPITE FELICE

di Paola Trifirò Siniramed

UNA DECISIONE CHE FA DISCUTERE

Di recente ha fatto scalpore la decisione del patron del mitico ristorante Trippa di Milano, ghiotto, frequentatissimo (e in più pure abbordabile), che offre un cibo di grande qualità e consumata abilità: quella di rendere «orfani» i clienti, per un certo periodo, dei due piatti forti del locale, il vitello tonnato e le tagliatelle burro e parmigiano. Come sempre, si sono formati schieramenti opposti. Diego Rossi ha spiegato la decisione: fra le motivazioni c'è anche quella, crediamo, di voler



far conoscere altri piatti, altri sapori, preparazioni diverse, legate magari alle stagioni. Viene alla mente il ricordo di anni fa, quando la pasticceria Supino a Milano offriva come specialità deliziosi cannoncini alla crema della grandezza di un dito mignolo, talmente eccezionali da essere presi in considerazione dalla Guida Michelin. Senonché il pasticciere-artista, di carattere risoluto, amava rivolgersi soltanto ai veri intenditori e *aficionados*; a tutti gli altri, se volevano mettere le mani – pardon, i denti – sui cannoncini, era gentilmente proposto anche l'acquisto di altre pur squisite preparazioni. Si vocifera che una volta i mitici cannoncini siano stati negati addirittura a Berlusconi…

Avvocato, esperta di storia della cucina e di arte del ricevere, cuoca appassionata e collezionista di testi dedicati alla gastronomia. Ha scritto il libro *Dizionario irresistibile di storie in cucina* (2021, Cairo). Il suo profilo Instagram è @dizionarioirresistibile

STOCK.ADOBE

https://www.pressreader.com/italy/vanity-fair-italy/20260930/page/114 30/09/26, 21:33 Pagina 1 di 1