

Arbiter

GIORNALE DI PIACERI E VIRTÙ MASCHILI

LA PERTINENZA IN VALIGIA

**IL VIAGGIO È UNA PREDISPOSIZIONE
D'ANIMO CHE HA INIZIO DALLA
SCELTA DEI CAPI PRIMA DI PARTIRE.
PERCHÉ UNO STILE ADEGUATO
ALLA DIGNITÀ, ALLA STORIA E ALLA
CULTURA DEI LUOGHI FA LA
DIFFERENZA. SOPRATTUTTO IN VACANZA**



Arbiter ha portato le Ineos Grenadier in una Valpantena tutta da scoprire. Risultato? Molti chilometri, poco asfalto, tante pendenze, nessuna difficoltà: è la concretezza di questo inarrestabile offroad, unita con sapienza a dotazioni e allestimenti ricercati

UN WEEKEND DIVINO

DI ENZO RIZZO
FOTO DI STEFANO SCATÀ

Le Ineos Grenadier tra i vigneti de La Collina dei Ciliegi a Erbin (Verona) durante l'evento «Un weekend 4x4 in Valpantena con "Arbiter" e Ineos Grenadier»: la tenuta ha un'estensione di 56 ettari a un'altitudine tra i 450 e i 750 metri s.l.m. Il fuoristrada voluto da Jim Ratcliffe è disponibile con propulsori Bmw sei cilindri, benzina di 2.998 cc, 286 cv e 450 Nm di coppia o turbodiesel di 2.993 cc, 249 cv e 550 Nm, abbinati alla trasmissione automatica Zf a otto rapporti (da 89mila euro).

ESPERIENZA DI ECCELLENZE



Sopra, Giulia Magri Zegna Baruffa, ideatrice di My Fair Pasta che ha condotto la Pasta Experience, e Giuseppe Lamanna, chef di Ca' del Moro. Nell'altra pagina: 1. Foto di gruppo in occasione dell'aperitivo sul tetto di Forte Santa Viola. 2. Enrico Mambelli e Ugo Cilento mostrano il salame da 1,5 metri protagonista del break sulla fortezza militare: a fine sosta ne sono rimasti pochi centimetri. 3. Radek Jelinek. 4. Sébastien e Johanna Fortuna. 5. Elisabetta Barbirato, moglie di Massimo Gianolli. 6. Radek Jelinek, Franz Botré, Massimo Gianolli e Paolo Tirini. 7. Gli strumenti del mestiere per realizzare la pasta adagiati su un vissuto tagliere in legno: rotelle tagliapasta; stampo per corzetti liguri; rigagnocchi; stampo per tortelli, anolini, ravioli; tarocco in legno e metallo; cestino sardo per i malloreddus. 8. Una fontana di semola di grano duro Molino Pasini. 9. Antonella Asnaghi con le mani in pasta. 10. Una partecipante china sul rigagnocchi: i malloreddus prendono forma. 11. Un tortello appena chiuso: la pasta è sottile, il ripieno di verdure fresche di stagione. 12. Da sinistra, Antonella Asnaghi, Silvia Tirini, Giulia Magri Zegna Baruffa, Alessandra ed Enrico Mambelli e un'ospite australiana di Ca' del Moro.