

QUANTO VALGONO DAVVERO LE PRIME 10 BANCHE ITALIANE

il Mondo

SETTIMANALE ECONOMICO DI RIZZOLI **CORRIERE DELLA SERA**

CARO SILVIO ADDIO

GLI INDUSTRIALI VOLTANO
LE SPALLE A BERLUSCONI.
PERCHÉ?
CHE COSA TEMONO?
CHE COSA VOGLIONO?



LUCA DI MONTEZEMOLO
VISTO DA SCUTO

il Mondo n. 16
venerdì 22 aprile 2005

VENDI CON IL
CORRIERE DELLA SERA € 2,00
CORRIERE DELLA SERA € 0,90 +
IL MONDO € 1,10,
DA SABATO A GIOVEDÌ
SOLO IL MONDO € 2,00

IN ESCLUSIVA GLI ARTICOLI
DEL SETTIMANALE AMERICANO

BusinessWeek

SANPAOLO

**CON GRECO
E MODIANO
FA PAURA
AI CONCORRENTI**

DOSSIER

**I FONDI CHE
GUADAGNANO
PUNTANDO
SUI DIVIDENDI**

UNIVERSITÀ

**GUIDA
AI MIGLIORI
MASTER
PER L'ESTATE**

RCS Periodici postepressa
contopressa

Austria € 3,35 Belgio € 3,25 Francia € 3,25
Gran Bretagna € 2,20 Lussemburgo € 3,00
Svezia € 3,10 C. Ticino Chf. 4,00 Svizzera
Chf. 5,10 USA N.Y.C. \$ 5,25 Olanda \$ 5,75
*Posti Finanziario S.p.A. - Ed. 353/2003
conv. in L. 46/2004 art. 1 c. 1 DCB Milano*



9 770391 685001

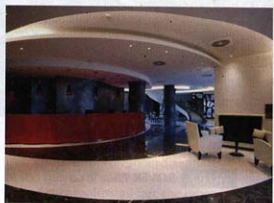


IL MEGLIO DEL MONDO

TIME OUT UNA HOTEL MALPENSA

A pochi passi da Malpensa per dormire tra due vele

Studiato per i professionisti in viaggio d'affari, ma senza il grigiore degli alberghi di passaggio. In tutte le camere connessione Internet



DI PIÙ

LA CONNOTAZIONE BUSINESS DELL'UNA HOTEL MALPENSA, DICIASSETTESIMA STRUTTURA ITALIANA DELLA CATENA UNA HOTEL&RESORT, TROVA CONFERMA NELLE TRE SALE DEDICATE A MEETING E CONVEGNI. LA PIÙ GRANDE, DI 150 METRI QUADRATI, PUÒ OSPITARE - TEORICAMENTE - FINO A 150 PERSONE ED È DIVISIBILE IN DUE SALETTE INDIPENDENTI. LE ALTRE DUE SALE, PIÙ PICCOLE (35 E 20 METRI QUADRATI), POSSONO ACCOGLIERE RISPETTIVAMENTE 20 E 15 OSPITI. SONO TUTTE ATTREZZATE DI CONNESSIONE ADSL A INTERNET E DELLE ATTREZZATURE BASE, COME PC E PROIETTORI. UN SERVIZIO NAVETTA PER MALPENSA, CHE FIN QUI MANCAVA (A BENEFICIO DEI TAXI IN SERVIZIO ALL'AEROPORTO), È IN VIA DI ALLESTIMENTO.

Ha una posizione strategica l'Una hotel Malpensa (quattro stelle, tel. 0331513.111, www.unahotels.it), inaugurato cinque mesi fa in prossimità dell'uscita Legnano della A8 (30 km da Milano), a una ventina di minuti sia dall'aeroporto sia dal nuovo polo fieristico milanese di Rho-Pero (traffico permettendo). Per la sua posizione, il Malpensa è dunque un hotel creato per ospitare riunioni di lavoro e i loro partecipanti, manager provenienti dal capoluogo o dallo scalo milanese. Non per questo, però, l'edificio mostra il grigiore tipico di alcune strutture costruite attorno agli aeroporti. Le 160 camere, disposte su 11 piani collegati da due ascensori panoramici, sono avvolte da due grandi vele argentate contrapposte. I professionisti in viaggio d'affari nelle camere trovano connessione Internet adsl con cavo di rete. Nelle aree comuni, comprese le tre sale riunioni, invece, la modalità è wi-fi: si naviga col proprio portatile (configurato) dopo aver acquistato una scheda prepagata: nell'era dei flat fee, peccato per i dieci euro all'ora richiesti per la navigazione. Gli arredi della hall, del bar e del ristorante, disposto su due piani e aperto al pubblico, mostrano una certa coerenza stilistica. Illumina la scala del ristorante il grande lampadario in vetro di Murano nero, in stile veneziano rivisitato. L'insieme è un po' carico ma non sgradevole. Apprezzabile la presenza di un garage da 70 posti. Per una doppia, sono necessari 134 euro, che comprendono la prima colazione.

Andrea Garbarino
(a_garbarino@virgilio.it)

CIBO VINO | I SALTARI

Nel Veronese per gustare Amarone e Valpolicella

Una piccola azienda gioiello a cui collabora l'enologo Franco Bernabei

Il saltaro era una volta il guardavigneti delle campagne venete che controllava che nessuno (uccelli, maiali, capre o cristiani) rubasse l'uva. I Saltari sono oggi un'azienda gioiello nella valle di Mezzano nel Veronese, che firma due etichette eccellenti, un Amarone e un Valpolicella superiore. Chi ama questo genere di vini che ben si accompagna a carni rosse arrosto o alla griglia, piatti sa-

poriti, formaggi stagionati, provi queste due novità. Sono il fiore all'occhiello di due realtà venete, la Casa vinicola Sartori (dei fratelli Andrea, Luca e Paolo) e la Cantina sociale di Colognola ai colli (2.300 ettari a vigneto nelle zone del Valpolicella del Soave), che da alcuni anni lavorano assieme proprio per sposare i grandi numeri con qualità e controllo di tutto il processo produttivo.

Ciliegina sulla torta è la preziosa collaborazione dell'enologo Franco Bernabei, che sta influenzando anche la nuova produzione Sartori. Come il particolare Marani, un bianco da uve Garganega al 100%, che nasce da una vendemmia tardiva, fa una parte di affinamento in legno e va abbinato a piatti dal sapore decisivo e gustose ricette di pesce (www.sartorinet.com).

Anna Di Martino

