

Stil'è®

L'ARTE DI VIVERE IL BELLO

primo piano
dettagli di stile
living

mete di stile
Capri
Bassano del Grappa
Marostica

in copertina

Bottegaventisei

PRESS

imprese storiche d'Italia
arte e cultura
design in tavola

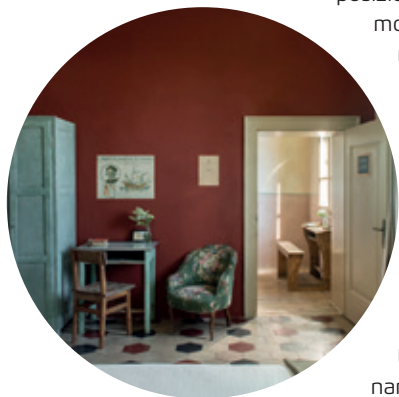
speciale nautica

focus Canton Ticino

C'è un luogo a Lusiana Conco, sull'Altopiano di Asiago, dove il tempo sembra essersi fermato, ma con elegante leggerezza. È La Scuola, guesthouse di charme ricavata in una scuola rurale degli anni Venti, oggi trasformata in rifugio di lifestyle colto e sostenibile. "È stato quasi un caso scegliere una vecchia scuola - racconta il co-titolare Marco Baldan - ma ci ha conquistati subito: un edificio elegante, autentico, affacciato su un panorama senza confini, in una

posizione strategica tra montagna e pianura. Il restauro ha rispettato ogni dettaglio: cementine originali, muri a calce, scale in marmo rosa, serramenti e porte in legno. Nulla è stato snaturato, tutto è stato valorizzato.

Lo stile è un vintage narrativo, ispirato agli anni



Un racconto da abitare

Nella guesthouse di charme **La Scuola**, sull'Altopiano di Asiago, ospitalità d'autore tra memoria, design e natura

Trenta, Quaranta e Cinquanta: camere dedicate alle materie scolastiche, materiali didattici originali alle pareti, arredi evocativi. "Vogliamo che gli ospiti sorridano e si lascino andare ai ricordi - spiega la co-titolare Valeria Carfora - Qui divertimento e nostalgia convivono, c'è poesia e senso di casa".

Cinque camere, una colazione curata con prodotti locali, attenzione radicale alla sostenibilità e un rapporto profondo con il territorio rendono l'esperienza unica. Intorno, la vita autentica delle contrade, i paesaggi dell'Altopiano dei Sette Comuni, le malghe, i sentieri, la storia e l'enogastronomia.

La Scuola Guesthouse non è solo un luogo dove dormire: è un racconto da abitare. ●



Ci sono luoghi che non hanno bisogno di presentazioni, perché è il passaparola - quello buono, colto, selettivo - a custodirne il segreto. L'Osteria Bellavista è uno di questi. Storico rifugio gastronomico a Pieve del Grappa, tra Bassano e Asolo, è frequentata da una clientela raffinata che qui ritrova il piacere di un'eleganza mai ostentata, profondamente radicata nella memoria rurale del territorio. Padre e figlio, Raffaele e Paolo Barbisan, condividono non solo la guida del locale ma una visione precisa dell'ospitalità. "La nostra identità è ricreare un clima informale e familiare, dove il

Il lusso della semplicità

Amata per la cucina di casa con spirito contemporaneo, l'**Osteria Bellavista** è un indirizzo cult

cliente si sente come a casa", raccontano. Una filosofia che passa da una cucina casareccia riletta con leggerezza e guizzi contemporanei: "Portiamo a tavola i sapori della nonna, mescolati a innovazione. Il lusso, per noi, è non ostentarlo". Entrambi sommelier, i Barbisan hanno fatto del dialogo tra piatto e calice una firma riconoscibile. "Il vino è il canto della terra verso il cielo", citano Veronelli, trasformando ogni abbinamento in un racconto sensoriale. L'atmosfera resta quella di una casa accogliente: "È il fattore umano a fare la differenza", spiegano. Ed è proprio questa naturalezza, amplificata dal menu raccontato a voce, ad aver reso Bellavista un luogo di culto per chi cerca autenticità, competenza e benessere condiviso. ●



L'osteria che ha riscritto la convivialità a Marostica

In Bolla tra cucina contemporanea, vino narrato e un'accoglienza senza etichette, con Simone Cesario e Antonio Harris

C'è un posto, a Marostica, dove la parola osteria ha smesso di guardare indietro. In Bolla nasce in uno spazio aperto nel 1946 e torna a vivere senza nostalgia, con un'identità nuova: calda, creativa, inclusiva. Non un semplice locale, ma una visione che si rinnova ogni giorno, tra memoria del territorio e desiderio costante di innovazione. "Abbiamo capito presto che non stavamo costruendo un ristorante, ma un'estensione del nostro modo di stare al mondo", raccontano Simone Cesario e Antonio Harris, coppia nella vita e nella gestione del progetto, forte di un percorso professionale maturato anche in contesti internazionali. La cifra distintiva di In Bolla sta proprio qui: nel saper fondere eleganza e concretezza, visione cosmopolita e anima territoriale, spontaneità del servizio e cura sartoriale dell'esperienza. La proposta gastronomica rompe gli schemi con

naturalità. Niente posa, nessuna forzatura: condivisione, centralità del prodotto, grande attenzione al vegetale, piatti vegetariani e vegani pensati per tutti, non 'per categoria'. In cucina, il lavoro dello chef Pier Giuseppe Gasparin disegna una linea limpida e contemporanea, dove la tecnica serve il gusto e non il contrario. Ma In Bolla è soprattutto atmosfera. Bancone, sala con camino, terrazza estiva: ogni spazio invita a restare, rallentare, tornare. Il servizio legge il tavolo prima ancora di raccontarlo; la musica, spesso live, non è semplice cornice ma linguaggio vivo, parte dell'esperienza. "L'accoglienza per noi è un'attitudine: capire chi hai davanti, quando parlare e quando fare un passo indietro", spiegano Cesario e Harris. Fondamentale anche il racconto del vino, affidato a Lisa Cimolin: una carta costruita su piccoli produttori, artigianalità e basso intervento, con un approccio mai elitario. Qui il calice non accompagna soltanto: dialoga, apre, unisce, sorprende. Ogni etichetta è scelta per creare connessioni, non per impressionare. Il pubblico? Trasversale, curioso, internazionale. Giovani, famiglie, professionisti, appassionati. E, mentre i progetti futuri guardano a nuovi format e collaborazioni, il cuore resta lo stesso: una tavola libera, contemporanea, profondamente umana. Perché dentro In Bolla il caos diventa armonia, la qualità si fa quotidiana e la convivialità torna a essere un gesto essenziale, autentico, felicemente condiviso. ●

