PUGLIA (ITALIA)

MASSERIA POTENTI

Esta antigua hacienda agrícola típica de la zona, reconvertida en casa rural *deluxe*, es un alarde de buen gusto y *savoir faire*. Elabora una cocina tradicional con productos locales y confituras a partir de sus propios frutales. ¿Lo mejor? Las cenas en la mesa comunal al aire libre, rodeada de naranjos. **Contrada Potenti, Manduria, tel. +39 099 973 54 08.**

Escapadas *gourmet* de primavera

Granjas 'eco' entre viñedos, casonas históricas con talleres culinarios, chefs estrella en hoteles chic... Sal de la rutina y pon rumbo a los **destinos más 'cool'.**

POR CRISTINA ALTOZANO

MALLORCA (ESPAÑA)

CAN BORDOY GRAND HOUSE & GARDEN

Situado en una magnífica casa señorial del siglo XVI, en pleno casco viejo de la ciudad, este nuevo hotel *boutique* presume de una *deco* sofisticada, piscina climatizada *outdoor* y un jardín secreto de árboles centenarios. Su restaurante, Botànic, con servicio *all day*, apuesta por recetas caseras, sabrosas y saludables. La mesa dulce, compuesta por *viennoiserie* y tartas libres de gluten y azúcares añadidos, es irresistible.

Forn de la Glòria, 14, Palma, tel. 871 87 12 02.

TOSCANA (ITALIA)

VILLA LENA

Granja *eco*, fundación de arte, espacio *gastro*, hospedería... En esta imponente mansión, adherida a la filosofía *slow food*, los chefs son jóvenes residentes (para ofrecer creaciones distintas con sello *bio*), se degustan productos típicos junto a pintores, diseñadores o cineastas y hay música en vivo, cursos de cocina y muchos planes más.

Comunale, 42, Troiano, tel. +39 058 708 31 11

TARRAGONA (ESPAÑA)

VILLA RETIRO

Fran López, chef con una estrella Michelin, pertenece a una familia de tradición gastronómica y bodeguera. En este edificio de estilo modernista, rodeado por una exuberante vegetación con especies de ultramar, el tiempo se detiene. Las habitaciones conservan el sabor colonial y sus especialidades culinarias –arroces, cangrejo azul, *caixetes o* pato de cuello verde–, el de la tierra del delta del Ebro.
Molins, 2, Xerta, tel. 997 47 38 10.

TOLEDO (ESPAÑA)

HOTEL EUGENIA DE MONTIJO

El palacio donde residió la esposa de Napoleón III es ahora un hotel cuyo interiorismo, de estilo afrancesado, recrea su vida. Federico, el restaurante, está dedicado a Charles Frederick Worth, padre de la alta costura y diseñador fetiche de la emperatriz. Encontrarás exquisiteces populares como el pisto manchego y el estofado de perdiz.
Plaza del Juego de Pelota, 7, Toledo, tel. 925 27 46 90.

MÁLAGA (ESPAÑA)

CORTIJO LOS AZULES

Rodeado de olivos y viñedos y con vistas a la sierra de Grazalema, este cortijo andaluz, vinculado a la marca aceitera LA Organic, es el destino ideal para sumergirse en una experiencia de *oleoturismo eco:* recogida de aceituna, proceso de elaboración, cata... Cuenta con cuatro habitaciones diseñadas por Philippe Starck.
Carretera A- 367, km 39, Ronda, tel. 650 88 72 47.

ALENTEJO (PORTUGAL)

SÃO LOURENÇO DO BARROCAL

Con la elegante sobriedad de los portugueses, en esta granja familiar, sembrada de viñas y olivares y con huerto *bio*, la misión es que te sientas como en casa. Puedes alojarte en la bodega, en el edificio principal o en uno de sus *cottages*. Producen su propio vino con variedades lusas y practican una cocina local simple, auténtica y con un *twist* contemporáneo.

7200-177, Monsaraz, tel.+35 12662 41 40.

TALLERES EN EL HUERTO, CURSOS DE COCINA, 'OLEOTURISMO', INICIACIÓN A LA APICULTURA... EXISTEN PROPUESTAS PARA TODOS.

VALENCIA (ESPAÑA)

HOTEL NH COLÓN

El arquitecto de interiores Lorenzo Castillo es el artífice del último miembro de la conocida cadena hostelera. El cocinero Carlos Monsonís capitanea Sonata 32, con platos locales de sabor mediterráneo. En la coctelería Cara a Cara by Diego Cabrera, con aires de club inglés, encontrarás una innovadora carta de cócteles diseñada por el célebre *mixólogo*. Sin duda, el nuevo *place to be* de la ciudad.

Colón, 32, Valencia, tel. 916 00 81 46.

TENERIFE (ESPAÑA)

EL JARDÍN DE LA PALAPA

En mitad de una plantación de plátanos y rodeado de un inmenso vergel tropical al borde de un acantilado, se encuentra este *lodge* con un exquisito interiorismo a cargo de Antonio del Real. Pertenece a Be Tenerife, un club de alojamientos *top* en la desconocida costa norte que ofrece experiencias únicas para descubrir la isla.
Socorro, 2, Los Realejos, www.betenerife.com.

SI BUSCAS HUIR DEL 'OVERTOURISM', EL HOTEL CONVENTO ARACENA, EN LA CUNA DEL JABUGO, ES UN DESTINO IDEAL (HOTELCONVENTOARACENA.ES).

BARCELONA (ESPAÑA)

ALEXANDRA BARCELONA HOTEL

Salerns, rubia gallega, *frisian*... Si eres una carnívora empedernida, Solomillo es tu sitio. La *brasserie* de este coqueto hotel es pionera en carnes al peso, acompañadas de una gran variedad de salsas y *sides*. Patio, su terraza, es un remanso de paz en el bullicioso barrio.
Mallorca, 251, tel. 934 67 71 66.

CALIFORNIA (ESTADOS UNIDOS)

SINGLETHREAD FARM

Para Katina y Kyle Connaughton, la hospitalidad es primordial. En su pequeña explotación agrícola, con huerta y ganado propios, esta granjera florista y este chef formado en los mejores fogones han creado una coqueta posada chic donde crean una cocina fusión que les ha valido tres estrellas Michelin.
131 North St, Healdsburg, tel. +1 707 723 46 46.

TARRAGONA (ESPAÑA)

TERRA DOMINICATA

El Priorat es una prestigiosa zona enológica poco abierta al turismo y que aún mantiene el encanto de los lugares secretos. Para disfrutar de la calma y del *dolce far niente*, nada como alojarse en esta antigua masía junto a un monasterio cartujo del siglo XII, en pleno parque natural del Montsant. Cuenta con bodega propia y un espacio *gastro,* Alma Mater, liderado por el entusiasta chef Mattia Turchet, que ofrece más de 300 referencias de vinos de la comarca.

Ctra. T-702, km 13, Escaladei, tel. 877 91 22 92.

SEVILLA (ESPAÑA)

HOTEL ALFONSO XIII

Emplazado en pleno barrio de Santa Cruz, este magnífico establecimiento fue un encargo del rey para albergar a los dignatarios durante la Expo de 1929. Hoy, el restaurante San Fernando, en el patio de columnas, reinterpreta los clásicos españoles. Y, en la terraza Ena, Carles Abellán fusiona las cocinas andaluza y catalana.

San Fernando, 2, tel. 954 91 70 00.

FOTOS: D.R.