

Country Hotel

HOTEL DUE PONTI L'indiscusso fascino dell'antica stazione di posta

Tra Genova e Piacenza, negli splendidi scenari naturali della Val Trebbia, sorge un albergo particolarmente apprezzato per l'ottima cucina, per l'eleganza degli arredi e dei tessuti di pregio

Le sue origini risalgono alla fine del secolo scorso quando l'hotel-ristorante Due Ponti era una stazione di posta. Allora non esisteva ancora la diga del Brugneto e il fiume Trebbia aveva un letto molto più ampio. Ci troviamo in una splendida zona della Val Trebbia, nell'entroterra genovese, sul confine tra la provincia di Genova e quella di Piacenza. Una posizione strategica, praticamente al centro del quadrilatero individuato dalle città di Genova, La Spezia, Piacenza e Tortona, facilmente raggiungibile dalle principali arte-

rie autostradali del nord-ovest d'Italia. La dolcezza della natura, le verdi colline, l'aria pulita e ricca di profumi, le splendide pievi e i castelli fanno da singolare corollario a questa elegante struttura alberghiera, in cui coesiste un riuscito binomio tra antico e moderno. Due anni di restauro, eseguito dalla famiglia Lo Cascio, hanno, di recente, ridato vita ad ambienti dal fascino indiscusso, arredati con tessuti di pregio, lumi e letti in ferro battuto, cotto, legno, pietra e travi a vista, mobili d'alto antiquariato, di diversa provenienza e quadri di pregio. Tutto contri-



buisce a far sentire come a casa propria il cliente, che può spingersi nei percorsi del parco, ornato da alberi pluricentenari, che si snodano fino alla vecchia sorgente di acqua naturale. Uno dei punti di forza di

questo albergo è sicuramente la cucina regionale nazionale ed internazionale. Particolarmente gustosi sono i pansotti e i ravioli realizzati a mano da Ester, mentre Mario è conosciuto per le sue specialità alla spiedo, tra cui la coppa picentina al rosmarino e il prosciutto di Praga. **Hotel Due Ponti**, via Nazionale 2, località Due Ponti, Fontanigorda - GE, tel. 010/95812. Una camera doppia, con prima colazione, costa da 90 a 120 euro.



MARCO MILANI

Foto di CLAUDIO MOLLO