

LUSSO SENZA COMPROMESSI

# Robb Report

ITALIA

## DRIVING IN THE AUTUMN

Prezzo 10 euro - Principato di Monaco - Costa Azzurra - Corsica: 16,80 euro - Svizzera Italiana: CH CT 20,00 CHF - Anno 6 - Volume 20 - Autunno 2026 - Prima immissione: 22/09/2026 - Trimestrale Poste Italiane Spa - Spedizione in abbonamento postale D. L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) Art. 1 comma 1 LO/MI



AUTUNNO 2026



# SPECTRE

SERIES II



ROLLS-ROYCE

MOTOR CARS

MILAN

Rolls-Royce Motor Cars Milan | Via dei Missaglia, 89 - 20142 - Milano (MI)  
+39 02 5770 0980 | [info@rrmc-milan.com](mailto:info@rrmc-milan.com)

WLTP: Power consumption: 2.9–3.1 mi/kWh / 21.7–20.2 kWh/100km.  
Electric range: 390–362 mi / 628–582 km. CO<sub>2</sub> emissions 0 g/km.

© Copyright Rolls-Royce Motor Cars Limited 2026. The Rolls-Royce name and logo are registered trademarks.

DEPARTMENTS

# Robb Report

ITALIA

**12**

EDITOR'S LETTER

**58**

THE ANSWERS  
WITH...

Francesca

Levi Tonolli

*Cos'è per lei il lusso?*

*Il vero lusso è poter*

*fare quello che vuoi,*

*quando vuoi*

*e con chi vuoi.*



**146**

ANNIVERSARY  
Albini



Pag 14 Percorsi da Grand Tour

## THE GOODS

### EXPERIENCE

- 14** *Percorsi da Grand Tour*
- 22** *Ospitalità e motori*
- 24** *Alta fedeltà*
- 30** *Il valore dell'eccellenza*

### JEWELRY

- 32** *Segni e simboli di libertà*

### WATCHES

- 38** *La gioia preziosa del quotidiano*

### DRINK

- 45** *Autunno ad alta gradazione*
- 48** *Parcella dopo parcella*
- 50** *L'altra Kyoto*

### RESTAURANT

- 54** *Roma, a modo suo*

### ART

- 62** *L'arte del dissenso*

## DOMAIN

### DESIGN

- 68** *L'arte del gioco*
- 72** *L'eredità di BBPR*
- 78** *Abitare la montagna*

### ARCHISTAR

- 80** *Lusso senza finzioni*

### HOTELS

- 86** *Come a casa, in Alta Badia*
- 92** *Dove iniziano le Ande*

## PASSIONS

### TRAVEL

- 96** *Tra due oceani*
- 106** *La stagione dei grandi sapori*
- 110** *Tre fratelli, una visione condivisa*

### BEAUTY

- 114** *La svolta pro-longevity*
- 120** *Il nuovo atlante del wellness italiano*

### STYLE

- 123** *I nuovi codici del cappotto*
- 128** *Il passo giusto*

## DREAM MACHINES

### WHEELS

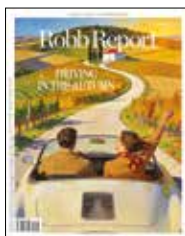
- 130** *L'ascesa di Valhalla*

### WATER

- 136** *L'evoluzione prende il largo*

### WINGS

- 142** *Oltre i confini*



L'ILLUSTRAZIONE  
IN COPERTINA  
È STATA GENERATA  
CON IA

THE COVER  
ILLUSTRATION  
WAS GENERATED  
WITH AI



Pag 72 L'eredità di BBPR

# Robb Report

ITALIA

Periodico registrato presso il Tribunale  
di Milano al numero 192 dell'08/10/2021  
[robbreport.it](http://robbreport.it)

## Editore

BFC AI Media Spa  
Piazza Diaz, 7 - 20123 Milano  
[info@bfcmedia.com](mailto:info@bfcmedia.com)

**Maurizio Milan** PRESIDENTE  
[milan@bfcmedia.com](mailto:milan@bfcmedia.com)

**Nicola Formichella** AMMINISTRATORE DELEGATO  
[formichella@bfcmedia.com](mailto:formichella@bfcmedia.com)

**Alessandro Mauro Rossi** DIRETTORE RESPONSABILE - EDITOR IN CHIEF  
[rossi@bfcmedia.com](mailto:rossi@bfcmedia.com)

**Penelope Vaglini** MANAGING EDITOR  
[vaglini@bfcmedia.com](mailto:vaglini@bfcmedia.com)

**Massimiliano Vecchio** ART DIRECTOR  
[vecchio@bfcmedia.com](mailto:vecchio@bfcmedia.com)

## CONTRIBUTING WRITERS

**Flavia Arditi, Vera Cristiani, Laura Astrologo Porché, Federico S. Bellanca, Benedetta Iovane, Valentina Lonati, Primo Marzoratti, Viju Mathew, Attilio Nucetti, Paige Reddinger, Ester Sorani, Marco Torcasio, Eric Twardzik**

## ADVERTISING & MARKETING

**Michele Belinghieri** DIRETTORE COMMERCIALE  
[belinghieri@bfcmedia.com](mailto:belinghieri@bfcmedia.com)

**Andrea Agostini** DIRETTORE MARKETING  
[agostini@bfcmedia.com](mailto:agostini@bfcmedia.com)

**Francesco Meloni** PROJECT MANAGER  
[meloni@bfcmedia.com](mailto:meloni@bfcmedia.com)

**Fabio Wilhelm Invidia** EVENTS & AWARDS DIRECTOR  
[invidia@bfcmedia.com](mailto:invidia@bfcmedia.com)

## Gestione abbonamenti

Direct Channel SpA - via Mondadori, 1 20090 Segrate (Milano)  
Tel. 02 49572012 - [abbonamenti.bfc@pressdi.it](mailto:abbonamenti.bfc@pressdi.it)  
Il costo di ciascun arretrato è di 20,00 euro  
Servizio Arretrati a cura di Press-di  
Distribuzione Stampa e Multimedia S.r.l. - 20090 Segrate (MI).  
Per le Edicole richieste tramite sito:  
[servizioarretrati.mondadori.it](http://servizioarretrati.mondadori.it)  
Per Privati collezionisti richieste tramite email:  
[collez@mondadori.it](mailto:collez@mondadori.it)  
oppure tel.: 045.888.44.00 nei seguenti orari: lunedì-giovedì 9.00-12.15  
13.45-17.00 venerdì 9.00-12.15/13.45-16.00 costo chiamata in base  
al proprio operatore, oppure fax a numero: 045.888.43.78

## Stampa

Boccia Industria Grafica S.p.A.  
Via Tiberio Claudio Felice, 7- 84131 Salerno

## Distributore esclusivo per l'Italia

Press-di Distribuzione stampa e multimedia srl  
via Bianca di Savoia, 12 - 20122 Milano



Penske Media Corporation

Robb Report is owned and published by Penske Media Corporation in partnership with Rockbridge Growth Equity

## JAY PENSKE

CHAIRMAN & CEO

## GEORGE GROBAR

PRESIDENT

## GURJEET CHIMA

GLOBAL VP, HEAD OF INTERNATIONAL MARKETS

## ROBB REPORT

## LUKE BAHRENBURG

PRESIDENT, ROBB REPORT & HEAD OF LUXURY, PMC

## JOHN VORWALD

EXECUTIVE EDITOR, ROBB REPORT

## STACEY LEVY

SENIOR VICE PRESIDENT, LIVE MEDIA

## EMMA JENKS-DALY

SENIOR VICE PRESIDENT, MARKETING & OPERATIONS

## LOS ANGELES OFFICE

11175 Santa Monica Boulevard  
Los Angeles, CA 90025 310.321-5000

## NEW YORK OFFICE

475 Fifth Avenue, New York, NY 10017  
212.213.1900

## INTERNATIONAL EDITIONS

Arabia, Australia & New Zealand, Brazil, China, Germany, India, Italy, Malaysia, Mexico, Russia, Singapore, Sweden, Thailand, Turkey, UK, Vietnam

Robb Report Italy® is a registered trademark of Robb Report Media, LLC.

©2021 Robb Report Media, LLC. All rights reserved.

Published under license from Robb Report Media, LLC.



## Editor's Letter

### Viaggiare nel bello senza correre

**C'è una stagione in cui l'Italia sembra fatta apposta per essere attraversata in automobile. È l'autunno, quando il caldo dell'estate lascia spazio a temperature più miti, le strade si fanno meno affollate e il paesaggio cambia tavolozza.**

Da settembre a novembre il viaggio diventa parte della destinazione: non solo arrivare, ma lasciarsi guidare attraverso colline, vigneti, borghi e coste. Un itinerario ideale può partire dalla Val d'Orcia, tra Pienza, Montalcino e Montepulciano. Le strade sinuose attraversano colline che si tingono di oro, cipressi e vigneti, con la possibilità di alternare una degustazione a una sosta in una spa o in un relais di charme. È uno dei territori italiani più adatti a un viaggio slow, ma con un indirizzo decisamente esclusivo. Da qui si può risalire verso le Langhe, dove l'autunno coincide con la vendemmia e con la stagione del tartufo. Barolo, La Morra, Neive e Alba diventano tappe di un percorso dedicato ai grandi vini e alla gastronomia, tra cantine, ristoranti e dimore storiche. Per chi preferisce il mare, l'alternativa è puntare verso sud. La Costiera Amalfitana, liberata dalla folla estiva, regala ancora giornate miti e panorami spettacolari. Positano, Ravello e soprattutto Praiano acquistano un fascino più riservato, ideale per chi cerca bellezza e privacy. E poi la Puglia, tra masserie, ulivi secolari, borghi e mare. In autunno la regione mostra il suo volto più autentico, lontano dai ritmi dell'alta stagione. Perché il vero lusso, in fondo, è avere tempo. E l'autunno è la stagione perfetta per mettersi al volante e ritrovarlo. Però, mi raccomando, senza correre.

vineyards, with stops for wine tastings, spas and elegant country retreats along the way. Few places in Italy lend themselves so naturally to slow travel, particularly at this end of the luxury spectrum. From here, head north to the Langhe, where autumn brings both the grape harvest and truffle season. Barolo, La Morra, Neive and Alba form the backbone of a route devoted to serious wine and food, moving between cellars, restaurants and historic estates. For those drawn to the sea, the alternative lies south. Freed from its summer crowds, the Amalfi Coast still offers mild days and dramatic views. Positano, Ravello and, above all, Praiano take on a more intimate character, suited to travelers in search of beauty and privacy. Then there is Puglia, a landscape of masserie, centuries-old olive trees, villages and sea. In autumn, the region reveals a more authentic side, removed from the pace of high season. Because perhaps the greatest luxury is simply having time. And autumn is the season to get behind the wheel and find it again. Just remember: there is no need to rush.

**Alessandro Mauro Rossi**

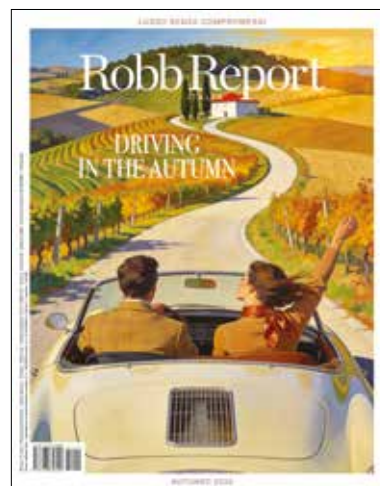
*Editor in Chief*

[rossi@bfcmedia.com](mailto:rossi@bfcmedia.com)

---

### Traveling Beautifully, Without Rushing

There is a season when Italy seems made for exploring by car. Autumn, when the heat of summer gives way to milder temperatures, the roads grow quieter and the landscape shifts its palette. From September through November, the journey becomes part of the destination: less about simply arriving than following the road through hills, vineyards, villages and coastlines. An ideal itinerary might begin in Val d'Orcia, between Pienza, Montalcino and Montepulciano. Winding roads cut across golden hills punctuated by cypress trees and







Veduta dall'alto di Rovigno.  
© Maistra Hospitality Group.

Aerial view of Rovinj.  
© Maistra Hospitality Group.

# La stagione dei grandi sapori

L'autunno svela l'anima gastronomica dell'Istria, tra **Rovigno**, tartufi e itinerari nell'entroterra.

di **Attilio Nucetti**

## The Season of Great Flavors

From **Rovinj to truffle country**, autumn reveals Istria at its most compelling.

**P**er molti viaggiatori l'Istria coincide con l'estate: le spiagge dell'Adriatico, le giornate trascorse in barca e i tavoli sul mare ne hanno definito l'immagine negli ultimi anni. Eppure, tra ottobre e novembre la penisola cambia registro. Nei boschi si inizia a raccogliere il tartufo bianco *Tuber magnatum* pico, arriva l'olio extravergine della nuova raccolta, le cantine presentano i vini della stagione e i ristoranti costruiscono i menu attorno ai prodotti che caratterizzano questo angolo di Croazia. Rovigno è il luogo da cui osservare questa trasformazione. Il centro storico sale verso il campanile di Sant'Eufemia, il porto continua a essere il punto d'incontro della città e le piccole baie mantengono un rapporto diretto con un mare che conserva ancora il calore dell'estate. Le distanze ridotte permettono di alternare facilmente una passeggiata tra le calli, un'uscita in batana, la tradizionale imbarcazione locale, e un aperitivo affacciato sull'arcipelago. Negli



ultimi anni, però, è soprattutto la cucina ad aver attirato l'attenzione internazionale. L'Istria conta oggi quattro ristoranti stellati Michelin, un risultato che racconta la crescita di un territorio capace di valorizzare ingredienti profondamente legati alla stagione: tartufi, funghi, pesce dell'Adriatico, olio extravergine di oliva e prodotti dell'entroterra. Una parte importante di questa evoluzione passa proprio da Rovigno. Qui si trovano Agli Amici Rovinj, insignito di due stelle Michelin, insieme a Monte e Cap Aureo. Tre ristoranti che hanno contribuito a fare della città uno dei principali riferimenti gastronomici della Croazia, oltre a Harry's Piccolo Poreč, recentemente insignito di una stella. Basta allontanarsi di pochi chilometri dalla costa perché il paesaggio cambi completamente. Le colline lasciano spazio a vigneti, oliveti e piccoli borghi medievali, mentre cantine, frantoi e produttori aprono le porte ai visitatori. È lo stesso entroterra che, durante l'autunno, richiama appassionati e curiosi per la raccolta del tartufo. Anche il calendario segue questo ritmo.

Il Festival del Terrano e del Tartufo apre la stagione il 17 e 18 ottobre a Motovun-Montona. Dal 3 ottobre al 1° novembre, nei fine settimana, Livade ospita gli Zigante Truffle Days, seguiti dal Tuber (Food) Fest il 24 e 25 ottobre. A chiudere il programma è il Festival del Tartufo Istriano, in programma il 7 e 8 novembre a Buzet-Pinguente. Tra la costa e l'entroterra, l'autunno restituisce un'Istria diversa da quella raccontata durante i mesi estivi: una destinazione dove cucina, paesaggio e produzione agricola seguono lo stesso calendario, offrendo un modo differente di leggere il territorio. 

**FOR MANY TRAVELERS**, Istria is synonymous with summer. Adriatic beaches, days spent on the water and waterfront restaurants have shaped the peninsula's image in recent years. But between October and November, the region takes on a different character. White truffle (*Tuber magnatum pico*) begin to emerge from the forests, the first extra virgin olive oil of the harvest



DA SINISTRA

Tagliolini al tartufo bianco istriano.

© Ristorante Zigante – Petr Blaha;

Ricerca del tartufo bianco istriano.

© Karlič Tartufi

FROM LEFT

Tagliolini with Istrian white truffle.

© Zigante Restaurant – Petr Blaha;

Hunting for the Istrian white truffle.

© Karlič Tartufi.

DESTRA, DALL'ALTO

Motovun (Montona),  
borgo medievale dell'Istria.

© ET Istria – Thorsten Brönnner;

Le tradizionali batane di Rovigno.

© ET Rovigno – Alessio Sponza;

Uliveti secolari dell'Istria.

© ET Istria – Markus Haslinger.

RIGHT, FROM ABOVE

Motovun, a medieval hilltop town in Istria.

© Istria Tourist Board – Thorsten Brönnner;

The traditional batana boats of Rovinj.

© Rovinj Tourist Board – Alessio Sponza;

Centuries-old olive trees in Istria.

© Istria Tourist Board – Markus Haslinger.



is pressed, wineries unveil their seasonal releases and restaurant menus shift to celebrate the ingredients that define this corner of Croatia. Rovinj is the ideal place to witness that transition. Its historic center climbs toward the bell tower of St. Euphemia's Church, the harbor remains the city's social hub and a string of secluded coves continues to frame a sea that still holds the warmth of summer. Everything is within easy reach, making it possible to spend the day wandering the cobbled streets, setting out on a traditional batana boat or enjoying an aperitivo overlooking the archipelago. In recent years, however, it is the region's food scene that has attracted international attention. Istria is now home to four Michelin-starred restaurants, reflecting the rise of a destination that has built its culinary reputation around deeply seasonal ingredients: truffles, wild mushrooms, Adriatic seafood, extra virgin olive oil and the produce of its inland countryside. Much of that evolution can be found in Rovinj. The city is home to the two-Michelin-starred Agli Amici Rovinj, as well as Monte and Cap Aureo,

three restaurants that have helped establish Rovinj as one of Croatia's leading dining destinations, as well as Harry's Piccolo Poreč, recently awarded a Michelin star. Just a few miles inland, the landscape changes dramatically. Vineyards, olive groves and medieval hilltop villages replace the coastline, while wineries, olive mills and small producers welcome visitors throughout the season. It is here, among the forests, that autumn also marks the start of truffle hunting. The calendar follows the harvest. The Terrano and Truffle Festival takes place in Motovun on October 17 and 18, followed by the Zigante Truffle Days, held on weekends from October 3 through November 1 in Livade. The Tuber(Food) Fest returns to Livade on October 24 and 25, before the Istrian Truffle Festival concludes the season in Buzet on November 7 and 8. Between the coast and the interior, autumn reveals a side of Istria that often goes unnoticed during the summer months. Here, food, landscape and agriculture move to the same seasonal rhythm, offering a richer way to experience the region.



# Tre fratelli, una visione condivisa

In Croazia, cinque generazioni e un progetto  
che unisce vino, distillati e accoglienza.

La cantina di affinamento  
della famiglia Rossi.

*The Rossi family's  
ageing cellar.*



# Three Brothers, One Shared Vision

In Croatia, five generations have built a project  
that brings together wine, spirits and hospitality.



I vigneti Rossi  
nel cuore dell'Istria.

*The Rossi vineyards  
in the heart of Istria.*

La storia della famiglia Rossi si legge attraverso tre fratelli e una precisa divisione dei ruoli, ma trova il proprio filo conduttore in una visione condivisa. A Bajkini, vicino a Visinada, la quinta generazione della famiglia ha trasformato una cantina e distilleria storica in una realtà capace di coniugare heritage, ricerca e ospitalità, senza rinunciare alle proprie radici. “Il nostro obiettivo è rispondere alle esigenze del presente, mantenendo al tempo stesso l'autenticità”, spiegano Luka, Marko e Filip Rossi. Luka guida lo sviluppo strategico della cantina e della distilleria, contribuendo ad affermare Rossi come una delle realtà di riferimento della regione. La distilleria ha ottenuto il riconoscimento di migliore della Croazia a Francoforte, mentre etichette come Teranino Rossi, Epulon Pelinkovac, il Limoncello di Rossi e le grappe alle erbe hanno conquistato premi nei principali concorsi internazionali. A definire il carattere dei vini è Marko, enologo, unendo conoscenze vitivinicole e attenzione al terroir, con uno sguardo rivolto alla sostenibilità. Un approccio premiato da competizioni come i Decanter World Wine Awards e

l'International Wine Challenge. Filip, responsabile della comunicazione e dell'ospitalità, organizza degustazioni personalizzate, trasferimenti in elicottero ed eventi realizzati con marchi come Rimac e BMW. “Il vino rappresenta il punto di partenza, ma è ciò che costruiamo intorno rimane davvero nell'ospite”, racconta. **Primo Marzoratti**

The story of the Rossi family is told through three brothers, each with a distinct role, yet united by a shared vision. In Bajkini, near Vižinada, the family's fifth generation has transformed a historic winery and distillery into a destination where heritage, research and hospitality coexist without losing sight of their roots. “Our goal is to respond to the needs of the present while preserving our authenticity,” say Luka, Marko and Filip Rossi. Luka oversees the strategic development of the winery and distillery, helping establish the business as one of the region's leading producers. The distillery has been named Croatia's best in Frankfurt, while labels including Teranino Rossi, Epulon



Pelinkovac, Rossi Limoncello and its herbal grappa have earned awards at major international competitions. Marko, the winery's chief winemaker, shapes the identity of the wines by combining modern viticultural expertise with a strong focus on terroir and sustainability. His approach has been recognized at competitions including the Decanter World Wine Awards and the International Wine Challenge. Filip, who leads communications and hospitality, curates bespoke tastings, helicopter transfers and exclusive events in partnership with brands such as Rimac and BMW. “Wine is where the experience begins, but what guests truly remember is everything we build around it,” he says.

Una selezione  
dei vini Templara  
della cantina Rossi.

*A selection of Templara  
wines from Rossi Winery.*

# Dal paesaggio al design

Tra ospitalità contemporanea e identità istriana, Grand Park Hotel Rovinj ridefinisce il viaggio sulla costa adriatica.

# From Landscape to Design

Blending contemporary hospitality with Istrian identity, Grand Park Hotel Rovinj offers a fresh perspective on travel along the Adriatic coast.

IN PARTNERSHIP WITH / IN COLLABORAZIONE CON GRAND HOTEL PARK ROVINJ



La prima impressione arriva ancora prima della hall. Da un lato il profilo del centro storico di Rovigno, dominato dalla chiesa di Sant'Eufemia, dall'altro il mare punteggiato di isole. In mezzo, una costruzione terrazzata che sembra seguire l'andamento della costa, fino a diventare parte del panorama. Il Grand Park Hotel Rovinj nasce proprio da questo dialogo tra architettura e paesaggio, trasformando la vista sull'Adriatico nel filo conduttore dell'intero soggiorno. Aperto nel 2019 con Maistra Collection, il cinque stelle è entrato nella classifica dei World's 50 Best Hotels 2025. Il progetto porta la firma dello studio 3LHD, affiancato da Lissoni & Partners per gli interni, dove minimalismo, materiali naturali e opere d'arte costruiscono ambienti luminosi grazie alle grandi superfici vetrate affacciate sulla baia. Anche i corridoi raccontano il territorio, prendendo il nome dalle essenze del parco che circonda l'edificio, mentre ogni camera diventa un indirizzo temporaneo per chi la abita. L'esperienza prosegue tra sei ristoranti e bar che attraversano linguaggi gastronomici diversi, dal ristorante Cap Aureo, premiato con una stella Michelin, fino ad Agli Amici Rovinj unico ristorante in Croazia con 2 stelle Michelin, nato

dalla collaborazione con la famiglia Scarello. All'arrivo ogni ospite riceve anche un diario di viaggio e può prendere in prestito una macchina fotografica istantanea per raccogliere immagini, appunti e ricordi della permanenza. Il cuore del progetto resta Albaro Wellness & Spa, un centro di 3800 metri quadrati ispirato alla tradizione istriana. Alghe, sale marino, erbe locali, olio d'oliva e rakija diventano gli ingredienti di trattamenti che intrecciano cultura locale e benessere contemporaneo, mentre piscine, saune e aree relax affacciate sulla città accompagnano il ritmo lento della costa adriatica.

**Primo Marzoratti** 

The approach says as much as the arrival. Across the bay, the bell tower of St. Euphemia rises above Rovinj's Old Town. In the foreground, a series of cascading terraces steps gently towards the marina, allowing the hotel to settle into the landscape rather than dominate it. Grand Park Hotel Rovinj was conceived with that relationship in mind, placing the Adriatic at the centre of every stay. Since opening in 2019 as the flagship of Maistra Collection, it has become Croatia's first property

to earn a place on The World's 50 Best Hotels 2025. Croatian studio 3LHD shaped the architecture, while Lissoni & Partners brought a restrained material palette to the interiors. Stone, timber and expansive glazing create spaces filled with daylight, punctuated by contemporary artworks throughout the hotel. Even circulation becomes part of the narrative: corridors are named after the plants growing in the neighbouring forest park, while guestrooms are presented as residential addresses, reinforcing the feeling of inhabiting a place rather than simply checking into it. Dining unfolds across six restaurants and bars, from the one-Michelin-starred Cap Aureo to Agli Amici Rovinj, the only restaurant in Croatia awarded two Michelin stars, developed in collaboration with the Scarello family. Upon arrival, guests receive a leather-bound travel journal and can borrow an instant camera, turning photographs, notes and collected mementoes into a personal record of the journey. The same sense of place extends to Albaro Wellness & Spa. Across 3,800 square metres, treatments draw on seaweed, olive oil, marine salts, local herbs and rakija, weaving regional traditions into contemporary rituals. Pools, thermal facilities and panoramic views across Rovinj complete a wellness programme shaped as much by its setting as by the therapies themselves.

**Lusso con vista su Rovigno al Grand Park, tra i 50 migliori hotel del mondo.**

*Overlooking Rovinj, Grand Park has earned a place among the World's 50 Best Hotels.*

