

Metete d'élite

VIAGGI NELLA MAGIA DEL BEL PAESE

FEDERALBERGHI

Il presidente Bernabò Bocca commenta i dati trimestrali del Barometro del turismo. Cifre incoraggianti su fatturato, lavoro e grado di fiducia degli imprenditori

a pagina 19



POLITICHE DEL TURISMO

Tutti gli obiettivi del Governo compresi nel Piano strategico sul turismo 2023-27 approvato dalle Commissioni attività produttive di Camera e Senato

a pagina 53



VACANZE IN ITALIA ESPERIENZE DA SOGNO

Il turismo nel Bel Paese è ripartito e si prevede una stagione estiva con numeri incoraggianti. Tornano gli stranieri dai Paesi europei e dal Nord America. I punti di forza del sistema di accoglienza italiana analizzati dal presidente di Fiavet-Confcommercio Giuseppe Ciminnisi

a pagina 20

Un'estate rigogliosa



Ivana Jelinic, presidente e ceo di Enit - Agenzia nazionale del turismo

L'estate turistica 2023, in termini di numeri e fatturato, sembra essere proiettata al sorpasso dell'anno pre-Covid (2019) e al definitivo rilancio del settore, nonostante il caro prezzi. Attesi, secondo Demoskopika, non meno di 68 milioni di turisti, con gli stranieri-35.3 milioni quelli previsti- a offrire un contributo essenziale a voci quali presenze e spesa. Lo confermano le stime Enit su dati Data Appeal e Unwto, che segnalano quasi due milioni di arrivi ae-

>>> segue a pag. 3

ALL'INTERNO



■ Destinazione Sardegna

Proposte che si accompagnano a mare e panorami mozzafiato

■ Viaggio in Toscana

Un tuffo nel Medioevo accompagnati da Franco Cardini

■ Campania stellata

Itinerari del gusto proposti dallo chef Nino Di Costanzo

Boom turismo, trainano gli stranieri

Previsioni più che incoraggianti per il settore turistico italiano di fronte alla prima vera estate post pandemia. Da affrontare però la mancanza di lavoratori. Il punto di Marina Lalli, presidente di Federturismo che ha compiuto trent'anni e guarda al futuro

Per l'estate 2023 è previsto un incremento dei flussi turistici in Italia: oltre 68 milioni di arrivi e quasi 267 milioni di presenze, con una crescita rispettivamente pari al 4,3 per cento e al 3,2 per cento rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente, segnato da poco più di 65,2 milioni di arrivi e oltre 258 milioni di pernottamenti. È quanto emerge dalla nota previsionale "Tourism Forecast



Marina Lalli, presidente Federturismo Confindustria

Summer 2023" dell'Istituto Demoskopika. Delineamo il quadro della situazione con Marina Lalli, presidente Federturismo Confindustria.

Qual è il bilancio dei ponti primaverili e soprattutto quali sono le attese rispetto all'estate 2023? Sarà effettivamente una stagione con numeri da record?

«Durante le vacanze pasquali e i primi ponti primaverili l'affluenza dei turisti ha su-

perato ogni aspettativa, facendo riscontrare ovunque una forte crescita rispetto all'anno scorso e facendoci avvicinare ai volumi pre pandemia con una previsione più che ottimistica per l'estate appena iniziata. Gli stranieri tornano a fare da traino al turismo italiano a dimostrazione di come nonostante l'inflazione, la recessione a livello globale, un conflitto an-

>>> segue a pag. 18



OLTRE L'ORDINARIO,
AL CENTRO DEI TUOI DESIDERI.



*****SUP
Valtur Mauritius
Long Beach

Valtur Emerald
Zanzibar Resort
& Spa

RIVOLGITI ALLA TUA AGENZIA VIAGGI DI FIDUCIA.

VALTUR.COM

Colophon



GOLFARELLI EDITORE
INTERNATIONAL GROUP

Direttore responsabile

Marco Zanzi
direzione@golfarellieditore.it

Redazione

Renata Gualtieri, Cristiana Golfarelli,
Tiziana Achino, Lucrezia Antinori,
Tiziana Bongiovanni,
Eugenia Campo di Costa,
Giulia Montefamelo, Desna Ruscica,
Anna Di Leo, Alessandro Gallo, Simona
Langone, Leonardo Lo Gozzo,
Michelangelo Marazzita,
Marcello Moratti, Michelangelo Podestà,
Silvia Rigotti, Giuseppe Tatarella

Relazioni internazionali

Magdi Jebreal

Hanno collaborato

Tommaso Farina, Ginevra Cavalieri,
Angelo Maria Ratti, Fiorella Calò,
Francesca Druidi,
Francesco Scopelliti,
Lorenzo Fumagalli, Gaia Santi,
Maria Pia Telese

Sede

Tel. 051 228807 - Piazza Cavour 2
40124 - Bologna - www.golfarellieditore.it

Relazioni pubbliche

Via del Pozzetto, 1/5 - Roma

Registrazione Mete d'Elite
n.7473/04 del 22/10/2004

>>> Segue dalla prima

Un'estate rigogliosa

Il 2023 si annuncia come l'anno del ritorno del turismo ai livelli pre-pandemia. La parola d'ordine è destagionalizzare sviluppando i differenti segmenti turistici. Fondamentale l'azione dell'Enit per la promozione dell'incoming e del valore del Sistema Italia a livello internazionale

L'estate turistica 2023, in termini di numeri e fatturato, sembra essere proiettata al sorpasso dell'anno pre-Covid (2019) e al definitivo rilancio del settore, nonostante il caro prezzi. Attesi, secondo Demoskopica, non meno di 68 milioni di turisti, con gli stranieri- 35.3 milioni quelli previsti- a offrire un contributo essenziale a voci quali presenze e spesa. Lo confermano le stime Enit su dati Data Appeal e Unwto, che segnalano quasi due milioni di arrivi aeroportuali nel periodo estivo, di cui l'84 per cento di origine internazionale. «Avremo un'estate rigogliosa, con un ritorno di tutti i flussi internazionali e questo spinge l'Italia a prestazioni sempre più elevate in termini di offerta e ospitalità», ha dichiarato al Qn Ivana Jelinic, presidente e ceo di Enit-Agenzia nazionale del turismo. È in atto una trasformazione del turismo. La domanda è sempre più personalizzata e votata a viaggi attivi, esperienziali e sostenibili. Ed è anche per promuovere la sostenibilità che l'Italia punta alla destagionalizzazione, con «l'identificazione del brand Italia con uno stile di vita. Distribuire le fluttuazioni turistiche è fondamentale per il settore, così come riconoscere la presenza di più turisti. Sviluppare prodotti di forte appeal, come quelli legati all'enogastronomia e al cicloturismo, permette poi di diversificare l'offerta, non relegandola soltanto al turismo culturale delle città d'arte», ha sottolineato Ivana Jelinic al Corriere della Sera. Vediamo le prospettive di alcuni di questi segmenti.

TURISMO RELIGIOSO E DEI CAMMINI STORICI

Il mercato dei viaggi e del turismo religioso aumenta in modo significativo e diventa sempre più specializzato, attirando anche le nuove generazioni. Secondo l'Ufficio studi Enit, sono circa 47mila i viaggiatori internazionali venuti nel 2021 in Italia per motivi religiosi e di pellegrinaggio, con una spesa di 39 milioni di euro. Enit sostiene il progetto "Via Francigena for All" con la mostra "In cammino. La porta di Torino: itinerari sindonici sulla Via Francigena", in programma a Palazzo Madama- Museo Civico d'Arte Antica di Torino dal 13 luglio al 10 ottobre 2023 e nell'ottobre 2024 a Roma. L'obiettivo è quello di sensibilizzare al viaggio accessibile, sostenibile e spirituale. «Espandere il potenziale italiano andando a raccontare approfonditamente



Ivana Jelinic, presidente e ceo di Enit - Agenzia nazionale del turismo

ogni dettaglio per offrire spunti alternativi narrativi e di conoscenza è centrale per la creazione di un turismo sempre più diffuso in termini temporali e spaziali», hanno commentato Ivana Jelinic e il consigliere Enit Sandro Pappalardo.

TURISMO MICE

L'Italia del turismo business scala le classifiche mondiali Icca (International congress and convention association): è terza a livello globale e seconda in Europa con oltre 520 meeting dopo la Spagna (528) e gli Usa (690). Nel 2022 circa l'85 per cento dei meeting si sono svolti in presenza, circa 9mila su un totale di oltre 10.500. Roma e Milano si posizionano al 14esimo e 18esimo posto con 79 e 66 meeting rispettivamente, mentre nel ranking europeo salgono entrambe di una posizione. Si impone il trend della formula blended che coniuga business e tempo libero, complice le modalità di lavoro flessibile.

TURISMO INCLUSIVO

L'Italia compie significativi passi avanti e, per la prima volta, si dota di auto a noleggio adattate che rendono totalmente indipendenti nel viaggio le persone con patente speciale, in grado di poter fare uso di automezzi appositamente allestiti. A fine maggio è stata lanciata la campagna "La vita indipendente non in vacanza", realizzata da Aism (Associazione italiana sclerosi multipla Aps) e accompagnata dal patrocinio di Enit e Fish (Federazione italiana superamento dell'handicap). «Enit monitora e sostiene lo sviluppo del turismo accessibile. Le imprese ricettive italiane sono attrezzate con specifici servizi: 50,2 per cento per celiaci; il 48,2 per cento effettua comunicazione trasparente su servizi e caratteristiche della struttura per una mag-

giore accessibilità; il 45 per cento sostiene di disporre di servizi accessibili a tutti; il 16 per cento dispone un montascale in servizio; il 14,5 per cento ha dotato l'esercizio di segnaletica direzionale, identificativa podo-tattile o multimodale; il 14 per cento fa formazione sulle disabilità al proprio personale; il 7,6 per cento ha predisposto percorsi tattili e il 5,3 per cento ha impiantato dispositivi luminosi per sordomuti», ha tirato un bilancio la presidente e ceo Enit.

TURISMO DI LUSSO

I turisti di lusso provenienti dall'estero sono stati oltre 3 milioni nel 2022, con una spesa media di 4mila euro a persona. L'Italia si conferma tra le destinazioni preferite dai viaggiatori di lusso, grazie alla sua ricchezza culturale, artistica e paesaggistica, nonché alla qualità della ristorazione e dell'ospitalità. In particolare, le città d'arte come Firenze, Venezia e Roma continuano a essere le mete più ambite, seguite dalle località costiere e montane di prestigio. Per l'Italia l'aumento medio 2020-2024 stimato è del +26 per cento per le entrate da turismo del lusso domestico e del +31,0 per cento per quelle internazionali.

TURISMO DELLE RADICI

È stato inserito nel Pnrr il progetto "Turismo delle radici: una strategia integrata per la ripresa del settore del turismo nell'Italia post Covid-19" che coinvolge 5 ministeri e 600 Comuni. Un progetto dal valore di 20 milioni di euro che mira a rilanciare il comparto, valorizzando i piccoli borghi ai quali gli italiani all'estero di seconda, terza e quarta generazione potranno fare ritorno per riscoprire le loro radici e la cultura italiana. Si tratta di viaggiatori che sviluppano un forte legame emotivo con i luoghi, con i ricordi legati alle vicende familiari e alle località e che sviluppano un racconto del territorio molto forte, promuovendo così l'Italia nel mondo. Sono visitatori che programmano visite nel nostro Paese a lunga permanenza con una media di sette giorni a viaggio. Solo nel 2021 hanno mosso oltre 4,2 miliardi di euro. «Enit sta mettendo a punto con le regioni e con tutto il sistema Italia un'offerta turistica integrata e omogenea dedicata a questo segmento che va analizzato e sviluppato con una prospettiva lungimirante», ha evidenziato Ivana Jelinic durante la presentazione presso la Farnesina a febbraio.

■ **Francesca Druidi**

“Utopia”, tema della prossima edizione del salone di Rimini

Ttg Travel Experience spegne sessanta candeline e festeggia con importanti novità: focus sulla vendita di destinazioni del Mediterraneo e sul segmento del lusso. In contemporanea a Ttg, il nuovo format InOut per il contract

Il turismo vive una fase di profonda trasformazione. Non più solo spazio di evasione e vetrina della bellezza, il prodotto viaggio si modifica in funzione delle nuove sfide imposte dalla contemporaneità. Sarà, quindi, “Utopia” il tema portante della prossima edizione di Ttg Travel Experience, la manifestazione italiana b2b di riferimento per la promozione del turismo mondiale in Italia e la commercializzazione dell’offerta turistica italiana nel mondo. «Le numerose notizie di prodotti e servizi nati recentemente dalla necessità di coniugare le aspettative dei viaggiatori con le priorità ambientali e sociali sono una conferma di come l’industry stia puntando a orizzonti nuovi e a prospettive inconsuete», evidenzia Gloria Armiri, group exhibition manager Tourism & hospitality division di Italian Exhibition Group, che organizza l’evento. «Utopia è la parola più adatta per sintetizzare questo ammirevole sforzo di creatività e progettazione messo in campo dai diversi attori del settore». Il salone, in programma nel quartiere fieristico di Rimini dall’11 al 13 ottobre 2023, festeggerà il 60esimo compleanno con importanti novità.

DUE NUOVI SEGMENTI DI MERCATO

La manifestazione si prepara a esplorare due ulteriori segmenti di mercato: le destinazioni estere del Mediterraneo con Ttg Med e il turismo di lusso con Luxury Event by Ttg. Con questa iniziativa, Italian Exhibition Group soddisfa l’interesse che i buyer esteri hanno espresso al termine dell’edizione 2022 per alcuni mercati turistici nell’area del Mediterraneo. Un passaggio importante per allargare il raggio di contrattazione offerto agli espositori attraverso business meeting pensati per favorire l’incontro tra la domanda dei buyer worldwide e l’offerta dei seller di tutta



l’area mediterranea, oltre all’Italia. Il focus quest’anno cadrà su Slovenia, Croazia, Grecia, Giordania e Marocco. Ttg Travel Experience si apre poi al mercato del lusso con un appuntamento b2b dedicato al luxury travel, che si ri-



volge specificamente ai professionisti del settore. Secondo Renaissance in Uncertainty: Luxury Builds on Its Rebound, ricerca di Altagamma condotta da Bain&Company, a livello globale il mercato dell’ospitalità di lusso è salito a 191 miliardi di euro, più che raddoppiando il suo valore nel 2022 con una crescita del 110 per cento su base annua ai tassi di cambio attuali. Nella giornata che precede l’inizio dell’esposizione, è organizzato un evento di business con i più qualificati buyer internazionali, per favorire incontri one to one tra gli operatori del turismo d’alta gamma e per dare ulteriore forza a questo particolare segmento della travel industry, concorrendo allo sviluppo di nuovi accordi commerciali.

DEBUTTA IL NUOVO FORMAT INOUT

In contemporanea al salone, nell’ala Est della Fiera di Rimini, si terrà la prima edizione di InOut-The Contract Community, il nuovo format di Italian Exhibition Group, catalizzatore del mondo contract e forniture per l’ospitalità indoor e outdoor. Un solo marketplace ideato per attrarre e ispirare l’intera hospitality industry attraverso proposte, formazione e networking in grado di tracciare le coordinate future del settore. Il nuovo format riunisce al suo interno quattro aree distinte: Sia Hospitality Design (spazio espositivo di

ambienti e arredi delle aziende leader nel design per l’ospitalità alberghiera); Sun Beach&Outdoor Style (attrezzature e arredo per il turismo balneare); Superfaces (materiali innovativi per le superfici e la posa) e la nuova Greenscape dedicata a soluzioni progettuali e d’arredo degli spazi outdoor per l’accoglienza. Le migliori aziende del made in Italy presenteranno le proprie innovazioni per suggerire a progettisti e architetti soluzioni inedite- strutturali, di arredo e di design- per l’hospitality di spazi interni ed esterni (camping e glamping), assecondando il bisogno di guest experience che i viaggiatori ricercano sempre di più durante le proprie vacanze, anche attraverso proposte abitative uniche.

LE TENDENZE DEL MERCATO GLOBALE

Il salone si articolerà in tre principali aree espositive: la sezione Italia, che aggrega l’offerta turistica nazionale; il Global Village che raccoglie l’offerta dei tour operator e delle imprese di prodotti e servizi per il turismo; The World con tutte le destinazioni estere. A ciò si aggiunge il focus BeActive, che catalizza la tendenza sempre più ricercata del turismo attivo, sia tra la natura con il cicloturismo, sia nei percorsi non convenzionali tra Italia ed estero, con club di prodotto e tour operator specializzati. Non mancherà l’edizione 2023 di Think Future, il ricco palinsesto di eventi, talk, seminari e tavole rotonde declinate in arene, pensate per fornire contenuti aggiornati e strumenti alle community di professionisti del turismo. Un vero e proprio evento nell’evento che, nel 2022, ha organizzato oltre 200 happening nei tre giorni di manifestazione. Tornano Book&Go, per trovare suggestioni per raccontare con nuove prospettive il viaggio ai clienti d’agenzia, e Ttg Star che premia ogni anno le figure chiave del turismo italiano. Grande attesa anche per la presentazione di Vision +24, l’appuntamento che ispira l’industry del turismo del prossimo futuro perché presenta i trend e le innovazioni più significative nel mondo globale dei consumi e le mette a disposizione degli operatori professionali. ■ **Francesca Druidi**

LA MANIFESTAZIONE

Si prepara a esplorare due ulteriori segmenti di mercato: le destinazioni estere del Mediterraneo con Ttg Med e il turismo di lusso con Luxury Event by Ttg

L'Abruzzo per tutte le stagioni

Un perfetto mix tra la familiarità dell'antica tradizione abruzzese e la comodità di una moderna struttura ricettiva a 4 stelle, immersa nel verde della natura: lo Sport Village Hotel è la meta ideale per una vacanza all'insegna di natura, sport e benessere. Ne parliamo con il general manager Giovanni dell'Armi

Per gli appassionati di sport l'idea di poter praticare le proprie attività preferite durante le vacanze circondati da uno splendido ambiente naturale, è spesso la motivazione principale che spinge a scegliere un hotel piuttosto che un altro. Ci sono poi strutture turistiche che offrono la possibilità di unire allo sport anche il contatto con la natura, oltre che il comfort e l'accoglienza inappuntabile. Tra queste emerge lo Sport Village Hotel & Spa, un'eccellente struttura a 4 stelle immersa nella cornice montana di Castel di Sangro, nel cuore dell'Italia centrale. «La sua posizione strategica lo rende il luogo ideale per gli amanti dello sport, della natura e del benessere - afferma il general manager Giovanni dell'Armi -. Da un lato si affaccia sugli impianti di risalita di Roccaraso, i più grandi e funzionali del centro Italia, offrendo un facile accesso alle meravigliose piste da sci, dall'altro si estende il suggestivo Parco Nazionale d'Abruzzo, una vera oasi di tranquillità e bellezza naturale. Chi sceglie di venire qui trova la soluzione perfetta per una vacanza in montagna tra sole, relax e in inverno anche neve. È un'ottima meta per soggiorni in estate e in inverno, ma è ideale an-

Sport Village Hotel ha sede a Castel di Sangro (Aq)
www.sportvillagehotel.it



ALTRI SERVIZI

Con una vasta gamma di servizi di alta qualità e la possibilità di sfruttare le numerose attività del Resort, gli ospiti dello Sport Village Hotel & Spa saranno sicuri di trascorrere un soggiorno indimenticabile all'insegna del relax, dello svago e dell'avventura.

Allo Sport Village Hotel & Spa è possibile anche organizzare meeting, congressi e convegni di alto livello. Il lounge bar rappresenta il luogo perfetto nel quale concedersi una pausa caffè o sorseggiare un calice di vino, stando comodamente seduti, in qualsiasi momento della giornata.

Nell'hotel si trovano anche una sala lettura di design, una stazione di ricarica per i veicoli elettrici, un servizio Ski Room, deposito di sci e attrezzature, riscaldato e custodito. Infine, a disposizione degli ospiti durante la stagione invernale, un efficiente servizio di skibus per gli impianti di risalita di Montepretello.

un ambiente ampio dall'atmosfera avvolgente e distensiva, con cura dei dettagli che uniscono il massimo del comfort al design. «Qui ogni ambiente richiama i valori che sosteniamo da sempre: amore per il territorio e benessere psicofisico, attraverso i colori dai toni caldi e i materiali tattili che sono un tributo alla montagna».

Situato all'interno del suggestivo contesto del The Village Resort, lo Sport Village Hotel & Spa è solo una delle tre strutture ricettive appartenenti al gruppo: accanto ad esso si trovano il Don Luis, un accogliente hotel a 3 stelle e gli chalet di montagna del Parco del Sangro. All'interno del resort, gli ospiti possono divertirsi presso l'acquapark durante i mesi estivi o godersi una deliziosa cena presso la braceria Youtòpia, che offre anche piste da bowling per un'esperienza di intrattenimento completa. Youtòpia è un ambiente moderno e ricercato, la sua cucina si lega alla tradizione con le eccellenze del territorio abruzzese e molisano: carni di qualità, friggitoria, braceria, ma vi si possono gustare anche snack, panini e bevande. Per gli amanti della cucina raffinata c'è anche il ristorante gourmet Materia Prima che delizierà i palati più esigenti, e si trova all'Hotel Don Luis. Qui protagonista di ogni piatto è la materia prima, ricercata con cura in base alla sua qualità e provenienza, trattata con attenzione affinché vengano esaltate le proprietà organolettiche e la genuinità del prodotto.

«La nostra struttura è perfetta per una vacanza riposante e tonificante, ma è anche la location ideale per festeggiare cerimonie di nozze e altri eventi speciali, avvolti dalla cornice del Parco Nazionale d'Abruzzo, in un'atmosfera suggestiva all'interno di un ambiente naturale e raffinato. Lo staff cura con estrema attenzione l'allestimento di spettacolari buffet». ■ **Guido Anselmi**



che in ogni altro periodo dell'anno, poiché riesce a soddisfare le esigenze di ogni tipologia di clientela».

Lo Sport Village Hotel & Spa si distingue per la sua vasta gamma di servizi di alta qualità. All'interno della struttura gli ospiti possono gustare deliziosi piatti presso il ristorante interno che propone una selezione di prelibatezze culinarie e si distingue per la raffinatezza e la cura riservata alla creazione delle migliori specialità nazionali e internazionali, aspetti che soprattutto in occasione di eventi quali matrimoni e cerimonie assicurano alla clientela pranzi memorabili.

Coloro che amano quello che riguarda il mondo del fitness e del wellness posso-

no usufruire del moderno centro benessere, nel quale ci si può rilassare e rigenerare con trattamenti e massaggi rigeneranti. «Piscina, solarium, massaggi sono solo alcune delle coccole che mettiamo a completa disposizione per una dolce e completa cura del corpo e della mente. Gli amanti dell'attività fisica avranno a disposizione una palestra ben attrezzata, con macchinari Technogym di ultima generazione, mentre la piscina esterna offre un rifugio rinfrescante durante i mesi estivi. Per chi cerca un angolo di pace dove godere della natura rilassandosi su un lettino sotto l'ombrellone, la nostra spiaggetta è il luogo ideale. Alle spalle della piscina esterna, si può ammirare una distesa verde sul fiume Sangro, tra lo scorrere delle acque e la vista delle montagne».

Le camere, moderne e confortevoli, offrono un luogo di tranquillità per riposare dopo una giornata intensa. Le nuovissime camere executive sono ideate per regalare agli ospiti un'esperienza unica in

BENESSERE A 360 GRADI

Piscina, solarium, massaggi sono solo alcune delle coccole che mettiamo a completa disposizione per una dolce e completa cura del corpo e della mente



Un country resort esclusivo

Sport, cultura, ambiente, tradizione: un cocktail di esperienze vincente in un centro polifunzionale di charme e all'avanguardia per un Mice di successo. Claudia Castellano presenta UNAHOTELS MH Matera

Matera, l'iconica città dei sassi, patrimonio Unesco dell'umanità e già capitale della cultura nel 2019, non ha bisogno di presentazioni. Qui, nel caratteristico Borgo Venusio alle porte della città, sorge UNAHOTELS MH Matera, un esclusivo country resort situato all'interno di un parco di 5 ettari tra le colline lucane, facilmente raggiungibile grazie alla posizione strategica tra Puglia e Basilicata, a soli 40 km dall'aeroporto di Bari e accessibile anche attraverso le principali arterie ferroviarie e autostradali della zona.

L'albergo è stato inaugurato a fine 2007 ed è nato dalla lungimiranza di un imprenditore locale che, in un periodo storico in cui la città di Matera era ancora sconosciuta, ha creduto nelle potenzialità della destinazione, investendo nella riqualificazione di un intero borgo. Una struttura moderna e all'avanguardia, perfetta per eventi incentive e business sofisticati, grazie anche alle articolate aree fitness e wellness inserite nel complesso.

«L'albergo - spiega la titolare Claudia Castellano - è costituito da 132 camere di diversa tipologia, di cui 16 superior e 6 junior suite, spaziose, luminose e arredate con cura: garantiscono un'esperienza e un soggiorno adeguati a ogni esigenza. Scrivanie e sedie ergonomiche, letti con tecnologia Sleep System, frigo e kit per la preparazione gratuita di caffè e tè sono solo alcuni dei comfort di cui si può godere. 60 camere sono dotate di patio o balcone e sono affacciate sulla campagna circostante, da qui uno sguardo verso l'orizzonte permetterà di rinfrancare il corpo e la mente. A completare l'ampia offerta vi sono poi quattro suite, una suite presidential e un loft di

100 mq di nuovissima realizzazione, con ingresso dedicato per la garanzia totale di privacy e riservatezza, con vasca all'interno della camera».

Un'importante novità per l'accoglienza congressuale a Matera, ma anche per tutto il sud Italia, è il nuovo conference center dell'UNAHOTELS MH Matera, che aggiunge alle 5 sale meeting del centro congressi, un nuovo ed elegante contenitore per eventi estremamente modulabile con ulteriori 10 spazi meeting. «Il nuovo spazio è stato inaugurato nel 2019 con diversi eventi di carattere nazionale ed è ora pronto per ricominciare ad accogliere convegni, workshop, iniziative per la formazione e molte altre tipologie di eventi grazie alle nuove sale meeting modulari, dotate di tecnologia all'avanguardia e in grado di accogliere un totale di 1000 delegati su due livelli, tutte esposte alla luce naturale e con accesso diretto per carico e scarico di attrezzature e grandi allestimenti. Le dotazioni in-house sono complete, a partire dalle attrezzature per videoconferenze e ai numerosi ledwall di grandi dimensioni dislocati in tutte le aree. Grandissimi spazi espositivi interni ed esterni completano l'offerta Mice e sono una soluzione ideale per conferenze stampa, mostre ed esposizioni, lanci di prodotto e road show. L'ambiente è dotato di reception e guardaroba dedicato, bar su ogni piano con relativa cucina e ampi spazi nel foyer antistante la sala funzionali all'esposizione di prodotti e show room. Grazie all'insonorizzazione di tutte le aree meeting e ristorative, si possono ospitare in contemporanea eventi di diverso tema, garantendo l'esclusiva degli spazi, in quanto ogni area ha un ingresso dedicato».

La cucina è di qualità eccellente, con prodotti internazionali e a chilometro zero,



UNAHOTELS MH Matera ha sede a Matera
www.unahotelsmhmatra.it

serviti nelle eleganti terrazze e nei giardini che circondano la struttura. Propone tipica gastronomia lucana, nota per i sapori intensi e deliziosi e per la semplicità e genuinità degli ingredienti. Tutte le pietanze, dai piatti della tradizione ai più elaborati esempi di cucina gourmet, sono l'espressione della crea-

tività dello chef, che propone piatti speciali e di sicuro impatto scenografico. L'hotel dispone di diverse sale ristorante dal design unico, e nel periodo estivo offre la possibilità di cenare all'aperto, in uno scorcio meraviglioso, dove ogni dettaglio è poesia e dove anche la cena più semplice si trasforma in un'emozione tutta da vivere. «In questo ristorante, Le Jardin d'Hiver, tra bordo lago e bordo piscina, potrete scegliere il vostro personale angolo di paradiso e, perché no, organizzare la più romantica delle cene su un isolotto tutto per voi, circondati solo dall'acqua, dalle palme, dal magico gioco di luci e dal fruscio della cascata. Le novità non finiscono qui: in hotel sono state realizzate delle nuove cucine e anche una pasticceria interna, che dà la possibilità di svolgere divertenti cooking class».

Un'altra punta di diamante della struttura è in fine il centro benessere Olos spa, appena ristrutturato, vera oasi di pace, dove gli ospiti possono trovare una palestra con attrezzature all'avanguardia e ampie vetrate panoramiche, piscina interna ed esterna con idromassaggio, sauna finlandese, bagno turco, percorso di 7 docce emozionali, area relax con vista sulla cascata e il laghetto, e angolo tisaneria. ■ CG

IL RISTORANTE LE JARDIN D'HIVER

Tra bordo lago e bordo piscina, potrete scegliere il vostro personale angolo di paradiso e, perché no, organizzare la più romantica delle cene su un isolotto tutto per voi



AD OGNI EVENTO IL SUO SPAZIO

Location ideale per festeggiare gli eventi più importanti, UNAHOTELS MH Matera dispone di tre ampie e luminose sale interne, una quarta per banchetti più piccoli, un'elegantissima sala ristorante con una Vip Lounge per eventi ristretti, un grande ed elegante gazebo esterno, terrazze che permettono di godere degli incantevoli spazi esterni, e un suggestivo ristorante a bordo piscina per gli eventi più esclusivi. Dalla splendida terrazza e da ogni angolo dei giardini lo sguardo si perde sugli armoniosi e morbidi pendii del rigoglioso parco che avvolge l'intera struttura. All'interno del vasto parco sono state realizzate anche una pista per il volo in mongolfiera e un eliporto.



Intimo Piacere Mediterraneo

Intimate Mediterranean Pleasure

*A white strip of sand separates the ancient juniper trees
from the turquoise sea.*

*Welcoming and intimate, Hotel Simius Playa marks
the natural boundary between the land and the sea,
an oasis set in a tropical garden.*

*Organic products from the Agriplaya farm will
satisfy all culinary tastes.*

*Experience authenticity and the very best
the Mediterranean has to offer.*

Una linea bianca come talco
tra ginepri secolari
e un mare turchese.
Accogliente e intimo,
l'hotel Simius Playa
è il confine naturale
tra la terra e l'acqua,
un'oasi immersa
in un giardino tropicale.
Tutti i piaceri saranno
soddisfatti con i prodotti bio
del podere Agriplaya.
L'autenticità e il meglio
dal cuore del Mediterraneo.

www.simiusplaya.com

via Matteotti, 91 - Villasimius (CA)
Sardegna - Italy
T. +39 070 79311 - info@simiusplaya.com



HOTEL SIMIUS PLAYA

★ ★ ★ ★ L.

Un sogno chiamato Sardegna

Tre hotel 4 stelle, ognuno con la propria storicità e un'unica gestione familiare: è questa l'anima di Sardinia Bovi's Hotels, che con l'Hotel Corte Bianca, Hotel La Bitta e Hotel Club Saraceno si è ritagliata uno spazio di primo piano nel turismo e nell'ospitalità dell'Ogliastra, dove offre soggiorni indimenticabili

La storia della Famiglia Bovi in Sardegna ha inizio nel 1953, l'anno in cui Giuseppe e sua moglie Romana partono dalla loro Acerno, nel Salernitano, per raggiungere un cugino sull'isola. Qui, in questa terra di centenari, vengono accolti con l'ospitalità tipica di questi luoghi della Sardegna. Con quella passione, caparbieta e tenacia, che caratterizza l'unione di due caratteri forti e determinati, danno corpo a un'idea e intraprendono un'avventura straordinaria. Nel 1967 nasce così ad Arbatax, al centro della costa orientale della Sardegna, l'Hotel La Bitta, il primo del gruppo che diventa anche la casa della famiglia Bovi. Sarà questo a conferire da subito all'albergo quell'atmosfera rilassante e familiare, dove i clienti vengono coccolati con mille piccole attenzioni e la gran parte ritorna anno dopo anno, quasi andasse a trovare parenti lontani. Sedici anni dopo cresce la passione per l'ospitalità in Sardegna per la famiglia Bovi, e nasce così, sempre ad Arbatax, l'Hotel Club Saraceno, adagiato su un leggero pendio verdeggianti che scivola verso la baia di San Gemiliano con la spiaggia a pochi passi dalla struttura. Un perfetto equilibrio tra un hotel dalle



ARBATAX E LE SUE SPIAGGE

Arbatax sorge tra scogliere selvagge, completamente circondate da piccole e discrete calette in cui regnano incontrastate pace e tranquillità. Luoghi ideali per trascorrere qualche giorno di vacanza in relax in mezzo alla natura e al bel mare azzurro della Sardegna. Da non perdere Le Rocce Rosse, Torre di Dan Miguel, Torre di San Gemiliano, La Peschiera. Raggiungibili in auto in pochi minuti oppure grazie al servizio Taxi Boat messo a disposizione dell'hotel Club Saraceno, le spiagge più belle del territorio sono la Capannina, Porto Frailis, San Gemiliano, Basàura, Lido di Orri, Foxilioni, il Golfetto. Bovi's Hotels Arbatax mette a disposizione degli ospiti escursioni in barca per raggiungere l'incantevole Costa del Golfo di Orosei.

Bovi's Hotels Sardinia (Arbatax e Cardedu in Ogliastra) - www.bovishotels.com



atmosfera tradizionali e un resort con tante attività sportive e intrattenimento. Nel 2018, dopo una passata gestione, l'Hotel Corte Bianca, situato a poca distanza dalla spiaggia di Cardedu entra a far parte della famiglia Bovi's Hotels, ereditando la stessa cura, la passione e l'attenzione per gli ospiti maturata in 50 anni di esperienza tra la Bitta e il Club Saraceno. Le tre strutture sono in mano alla famiglia: i fratelli si dedicano a vario titolo agli hotel e tutti e tre possono contare sulla presenza costante e preziosa delle rispettive mogli.

LE NOVITÀ DELLA TERZA GENERAZIONE

Da qualche anno la terza generazione con Giuseppe, Viola, Luca, Francesco ed

Elisa, è entrata nell'impresa familiare. I nuovi ingressi, grazie al loro entusiasmo e background, danno una spinta fondamentale per un'offerta turistica alberghiera sempre più di qualità, per soddisfare i desideri dei propri ospiti, seguendo l'esempio dei nonni Giuseppe e Romana.

Le tre strutture sono diventate un punto di riferimento per le vacanze sul mare in Sardegna e diversi riconoscimenti sono arrivati negli anni dai più autorevoli siti di recensione (Tripadvisor, Holidaycheck).

Il segreto per una "brand reputation" affermata negli anni, risiede nella particolare cura per tutti gli ospiti da parte della famiglia Bovi: l'atmosfera di un albergo tradizionale unita alla qualità e agli altissimi standard dei resort 4 stelle.

I punti di forza dei tre hotel sono indubbiamente la vicinanza al mare, tanto da poter definire in particolare l'Hotel La Bitta di Arbatax, con 63 camere di cui alcune con Jacuzzi privata sul terrazzo vista mare, un hotel "pied dans l'eau", la

qualità della cucina con un'attenzione particolare ai prodotti del territorio, la varietà dei servizi offerti e la diversificazione dei diversi target tra le strutture. L'Hotel La Bitta è principalmente indicato per le coppie, Hotel Club Saraceno per le famiglie e le coppie di sportivi, Hotel Corte Bianca per soli adulti alla ricerca del relax grazie alla presenza di una Spa a cielo aperto.

La crescita del gruppo negli ultimi anni è testimoniata soprattutto dai continui investimenti della famiglia per migliorare continuamente la quantità e la qualità dei servizi offerti: all'Hotel Club Saraceno, ad esempio, è stata creata la piscina tropicale da 1400 mq, e c'è stata una ristrutturazione quasi totale delle camere con un nuovo design e maggiori comfort. All'Hotel Corte Bianca, si è intervenuti con l'ampliamento della spa, aggiungendo al percorso idroterapico, il più grande in Sardegna, un tempio del benessere con le vasche di galleggiamento con acqua iper salata e quest'anno con la creazione di una spettacolare laguna naturale.

Anche all'Hotel La Bitta è stato rimodernato con la creazione di nuovi spazi dedicati al benessere. Questo dinamismo ha consentito al gruppo di potersi rivolgere a nuove fasce di mercato riuscendo così ad assecondare le richieste della clientela sempre più esigente.

Ma entriamo nel particolare di ognuno di essi.

HOTEL LA BITTA

L'Hotel La Bitta è un'elegante casa a due passi dal mare, una dimora ospitale, raffinata e discreta, aperta al moderno viaggiatore. Si trova sulla spiaggia della Baia di Porto Frailis, a ridosso del centro di Arbatax, sulla costa orientale della



LA BRAND REPUTATION

Risiede nella particolare cura per tutti gli ospiti da parte della famiglia Bovi: l'atmosfera di un albergo tradizionale unita alla qualità e agli altissimi standard dei resort 4 stelle

Sardegna: un luogo incantevole dove il mare cristallino e le lunghe spiagge di sabbia convivono con gli straordinari paesaggi naturali, selvaggi e suggestivi dell'entroterra sardo. Soggiornare all'Hotel La Bitta significa assecondare i ritmi lenti e rilassanti di una vacanza al mare. Gli ospiti vengono accolti in camere curate in ogni dettaglio, spazi intimi e riservati, arredati con sobria raffinatezza. Il calore e il prestigio del buon gusto: ogni ambiente emana ospitalità e passione per le cose belle e confortevoli. Le stanze, tutte diverse, ricche di dettagli raffinati, contendono agli altri ambienti la felice presenza degli ospiti. Maioliche dipinte a mano, tessuti pregiati e arredi curati riempiono gli occhi, nessun particolare è lasciato al caso. Ogni dettaglio dimostra passione e cura. In tutti gli ambienti c'è una piccola storia fatta di oggetti e panorami che cambiano a ogni ora. Il lusso è intimo, senza ostentazioni, come suggerito anche dalle vasche idromassaggio delle camere Deluxe, leziose ma discrete. Silenziose e confortevoli, le camere Classic sono doppie e triple. Recentemente rinnovate e arredate con mobili realizzati da artigiani locali. Si affacciano sul giardino dell'hotel. Le camere superior con balcone e vista sulla baia di Porto Frailis sono la scelta perfetta per chi cerca comfort ed eleganza. Sono camere curate nei dettagli, dai colori tenui del bianco e dell'azzurro o dai toni morbidi

del giallo e dell'arancione. Hanno un elegante balcone attrezzato con tavolino e sedie vista sul mare. Punta di diamante è la Deluxe Prestige vista mare, camera unica, ampia e luminosa, arredata con mobili di pregio. Offre una splendida terrazza con vista mozzafiato sulla baia di Porto Frailis e una confortevole vasca idromassaggio a due posti. Accompagnati dal respiro delle onde ci si sente in riva al mare anche nel ristorante interno. Il palato gioisce per la prelibata cucina con i sapori freschi del pesce e quelli genuini dei prodotti locali. Si può godere della vista sulla Baia di Porto Frailis, anche dalla piscina a sfioro, tra le più suggestive della Sardegna, immersi nell'acqua in totale relax. Grazie alla particolare posizione della piscina, si ha l'illusione ottica di nuotare verso l'infinito, dove il cielo si fonde con il mare regalando momenti di leggerezza e meraviglia. La piscina dispone inoltre di angolo con idromassaggio e di un'ampia terrazza attrezzata con bagno di vapori rigenerante.

HOTEL CLUB SARACENO

L'Hotel Club Saraceno si trova ad Arbatax, nella Baia di San Gemiliano e a pochi passi dal mare. L'hotel coniuga le atmosfere di un hotel tradizionale con le tante attività sportive di un resort, dove relax e divertimento convivono in perfetto equilibrio. La struttura ospita camere ampie e luminose e immerse nel verde del giar-

dino mediterraneo. È l'hotel ideale per dedicarsi alle attività sportive (vela, windsurf, canoa), alle escursioni per conoscere i mille segreti dell'isola o semplicemente rilassarsi sotto il sole. L'ottima cucina e il divertimento sono assicurati sia per gli adulti che per i bambini con il mini club situato su un prato di fronte alla spiaggia. Sul menù dell'Hotel Saraceno si trova davvero di tutto: animazione, sport, escursioni o semplicemente sole, mare e ottima cucina. Sono questi gli ingredienti con cui ognuno può costruire una giornata ideale grazie ai quali è possibile vedere bambini, gruppi di amici e sportivi riuniti nello stesso posto.

L'Hotel Club Saraceno dà il benvenuto ai suoi ospiti con due piscine. Una semiolimpionica da 25 metri dove è possibile nuotare ed allenarsi, e una piscina naturale: con i suoi 1400 mq di acqua di mare, evoca i tratti tipici della costa sarda, con anfratti di rocce e vegetazione naturale. Ampie insenature che degradano dolcemente richiamano secche e bagnasciuga dell'ambiente marino e permettono di godere di un ambiente unico per tutta la famiglia. Il tutto a pochissimi passi dalla spiaggia privata e dall'hotel. Un ristorante a buffet, bar centrale e bar bistrot in spiaggia completano l'offerta. Nella sala interna, un gran buffet con ricca varietà di piatti della cucina sempre curatissima, isolana, nazionale e internazionale. Pane, croissant, pizze e altri prodotti da forno sono tutti preparati in casa dal pasticciere.

HOTEL CORTE BIANCA

L'Hotel Corte Bianca si trova a Cardedu al centro della costa orientale della Sar-

degna a soli 20/km da Arbatax. In posizione privilegiata, direttamente sul mare, in una zona ancora incontaminata della Sardegna con lunghe spiagge e un'entroterra di tipica macchia mediterranea selvaggia, di rara bellezza, l'Hotel è assimilabile a un antico borgo sardo, dove tutto è raccolto: un luogo intimo e confortevole dove potersi rilassare. Ideale per chi cerca una vacanza all'insegna del relax e della natura, con la comodità della spiaggia a portata di mano. La mente e il corpo si rigenerano nella Spa Elighes, dove si possono riscoprire le emozioni più autentiche. L'acqua e gli alberi convivono armonicamente per creare uno spazio intimo ed esclusivo: massaggi e trattamenti per un momento di puro relax nell'atmosfera magica del bosco di lecci, con prodotti bio del territorio. Il bagno turco, per sciogliere stress e tensione, una moderna palestra per mantenersi in forma anche in vacanza, infine l'esclusivo percorso idroterapico con acqua di mare (il più grande della Sardegna) che si snoda tra diverse zone relax, un tempio del benessere con le vasche di galleggiamento con acqua ipersalata e, novità 2023 la "laguna romantica". Per far conoscere il territorio ai propri ospiti, l'hotel offre delle esperienze gratuite che comprendono degustazioni, visite guidate e laboratori di cucina tradizionale. Nel ristorante dell'Hotel Corte Bianca Resort, dal menù alla carte si possono gustare piatti di cucina mediterranea e internazionale, dedicati alla scoperta delle specialità di mare, immersi in un'atmosfera romantica (in alcuni giorni della settimana, la cena viene servita sotto la pineta a due passi dal mare). ■ **Cristiana Golfarelli**



L'OGLIASTRA SELVAGGIA

L'Ogliastra, Terra della Longevità (è una delle 5 blue zone al mondo con la più alta concentrazione di centenari) è una delle province più selvagge della Sardegna, ancora da scoprire e che con il passare degli anni sta diventando sempre più attrattiva. Montagne, rocce, mare cristallino: è l'andamento paesaggistico dei territori che compongono questa parte della Sardegna, con i suoi Tacchi, zone desertiche e piccole cale appartate; il Gennargentu, con i suoi picchi innevati e i cieli percorsi dalla maestosa aquila reale; il Supramonte, un paradiso incontaminato di grotte ancora inesplorate, foreste secolari e tesori archeologici. In questa località gli appassionati di sport possono trovare il loro sogno: spazio agli sport equestri, passeggiate sugli arenili, all'arrampicata lungo le alte pareti rocciose a strapiombo sul mare, alle varietà di surf, al trekking e alle escursioni in mountain bike, piacevoli alternative per visitare zone altrimenti inaccessibili.

I TRE ALBERGHI

Hotel La Bitta è principalmente indicato per le coppie; Hotel Club Saraceno per le famiglie e gli sportivi; l'Hotel Corte Bianca per soli adulti alla ricerca di relax nella spa a cielo aperto



Città, campagna, mare, storia, cultura e tradizione: tutto è possibile a Cagliari, meta turistica dalle infinite sfaccettature e dalle molteplici, spesso inaspettate, scoperte. Cagliari è una città di cultura e questo si sente in ogni angolo. Una luce magica, il cui colore cambia a seconda della stagione, incanta e invita a sognare. Il Castello San Michele, l'Università e l'anfiteatro, le vie dello shopping con vista mare, strade, vicoli, giardini, angoli fioriti e il Poetto, la famosa spiaggia cittadina, oltre alla "Sella del Diavolo", il promontorio che fa da sfondo alla città, e al Parco Naturale Molentargius in cui fanno tappa i fenicotteri, sono le mete obbligate di un tour che può iniziare e concludersi qui come lanciarsi alla scoperta del resto della Sardegna. Di cose da vedere ce ne sono tantissime, perché sull'isola, oltre lo stereotipo delle vacanze tutte spiaggia e movida, c'è tanto da apprezzare. Ne è convinta Lucina Cellino, proprietaria di Villa Fanny, boutique hotel a quattro stelle che, con le sue 19 camere e suite, dal 2016 unisce tradizione e modernità nel cuore del centro storico del capoluogo sardo: «Al di là dell'immagine molto patinata ed esclusiva della Sardegna come meta turistica glamour dell'estate, regina indiscussa per mare e movida, l'offerta turistica di Cagliari e della regione è molto più composita e destagionalizzata. Cagliari è la città più antica di Italia, la Sardegna ha un'infinità di siti archeologici da vivere 12 mesi l'anno. Soggiornando a Villa Fanny si può vivere un altro tipo di turismo, che parte dai percorsi enogastronomici che in autunno, inverno, primavera offrono prodotti e specialità esclusivi del luogo e

Cagliari con vista

Il boutique hotel Villa Fanny è il luogo ideale per scoprire a piedi il centro storico di Cagliari, i siti archeologici, le vie dello shopping, vicoli e angoli fioriti, oltre la retorica da cartolina della Sardegna solo spiagge e movida



Villa Fanny ha sede a Cagliari
www.hotelvillafanny.it

L'OASI DI VERDE E IL GIARDINO D'INVERNO

Prato, alberi da frutto, gazebo, salottini, chaise longue e piccoli angoli di quiete e relax a punteggiare il verde: l'elemento che più distingue Villa Fanny è il suo ampio e rigoglioso giardino, che incornicia il boutique hotel e lo impreziosisce di fascino e rilassante luminosità. Un'oasi di pace e di verde nel cuore del centro storico di Cagliari, un angolo in cui tirare il fiato, sorseggiare un cocktail serale o una tisana accompagnata da un buon libro, per liberare la mente e ricongiungersi con la natura nel più completo comfort. E quando le temperature scendono, c'è il giardino d'inverno a deliziare gli ospiti, un elegante spazio verde al chiuso in cui è possibile ospitare fino a 110 persone: luogo ideale per eventi di gala, matrimoni o cene di classe, da consumare seduti al tavolo imperiale o in piedi, a buffet.

di scegliere secondo le proprie affinità elettive.

La Camera di lusso con giardino si affaccia sul giardino zen e offre ai suoi ospiti una vasca idromassaggio privata per il massimo del relax. La Suite Ercole, a due piani e con vista sul giardino, stupisce con una scala a chiocciola, un camino decorativo e una vasca idromassaggio che la rendono il rifugio perfetto per momenti romantici. Suite Fanny, disposta su due livelli e con vista sul giardino, propone un'area benessere privata, bagno dotato di sauna finlandese, doccia emozionale e hammam. Non a caso è la preferita dagli sposi che hanno scelto Villa Fanny per celebrare il giorno più bello della loro vita. La privacy è garantita dalla disposizione strategica degli ambienti, che consentono di effettuare anche incontri di lavoro, aperitivi e altri appuntamenti in totale discrezione. La business meeting room consente di ospitare eventi fino a 60 persone, usufruendo di attrezzature audio-video, allestimenti ad hoc e catering.

Poi c'è la posizione strategica dell'hotel, nel cuore di Cagliari, che invita gli ospiti a esplorare il centro storico a piedi. Una decina di minuti a piedi da Villa Fanny porta a Piazza Yenne e a Corso Vittorio Emanuele II con i suoi negozi e suoi locali, oppure al porto turistico con i suoi numerosi bar e ristoranti. La spiaggia dista otto chilometri ed è raggiungibile anche in autobus, per vacanze senza auto, con una fermata a meno di 20 metri dall'hotel.

■ **Alessia Cotroneo**



I TRATTI DISTINTIVI DI VILLA FANNY

Colore, design e dimensioni delle camere, oltre a una meticolosa cura del dettaglio volta a svelare la raffinata personalità della dimora

toccano i siti della civiltà nuragica databile 4mila anni fa. Un turismo diverso, più autentico, in grado di svelare il cuore pulsante dell'anima sarda».

La famiglia Cellino, proprietaria di Villa Fanny, ha legato le sue sorti professionali al settore dell'industria ma con una forte passione anche per l'ospitalità professionale. Ha scelto questa villa, in stile liberty, per le sue caratteristiche architettoniche che declinano, perfettamente, la sua proposta ricettiva: storia e modernità in una naturale simbiosi attraverso la scelta di ogni dettaglio, dai tessuti di alta qualità agli elementi decorativi e alle opere d'arte esposte, come i numerosi dipinti del noto artista contemporaneo Antonio Amodio. Colore, design e dimensioni delle camere sono il tratto distintivo di Villa Fanny, oltre a una meticolosa cura del dettaglio volta a svelare la raffinata personalità della dimora. Calde e accoglienti, le camere sono tutte diverse fra loro, per concedere a ciascun ospite il privilegio

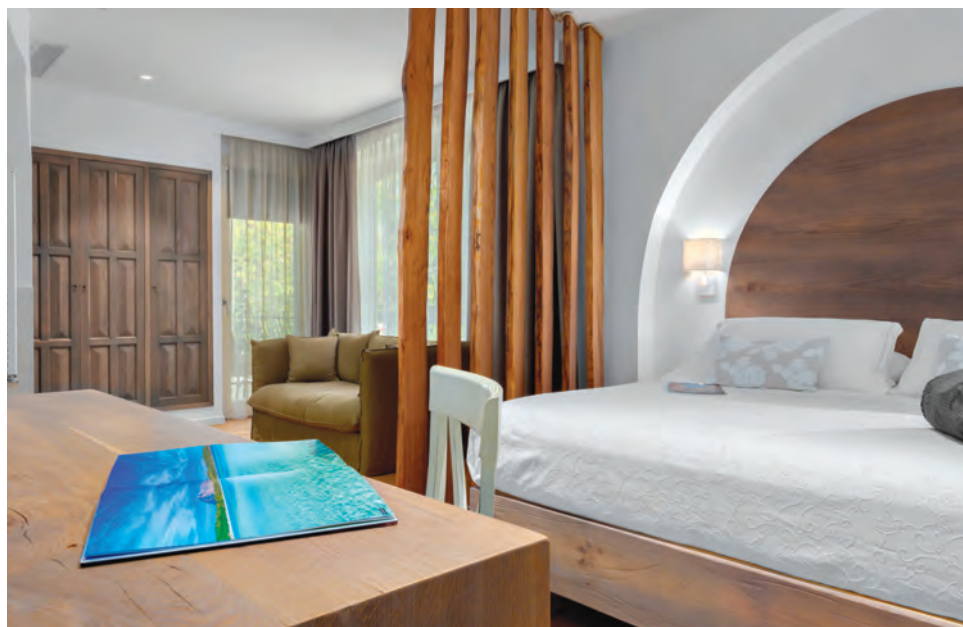


Un angolo di paradiso

Immerso in un meraviglioso aranceto, tra orti, frutteti e olivi, Il Giardino degli Aranci è una vera oasi di relax nel cuore della Sardegna. I titolari Massimo Sanna e Gianna Marras ci raccontano le caratteristiche del loro invitante bed and breakfast

Più che un'isola la Sardegna è un micro continente, dove ogni territorio ha profumi e sapori diversi, dove la vegetazione cambia e si trasforma, dominata e plasmata dal vento, dove le rocce hanno sempre un colore diverso e rendono le albe e i tramonti memorabili, dove il mare è di una bellezza in descrivibile e la storia permea ogni paese. «Viaggiare nel nostro territorio – afferma Massimo Sanna, titolare insieme alla moglie Gianna Marras del B&B Il Giardino degli Aranci – significa scoprire la nostra storia: dalle origini più antiche all'età nuragica sono tantissimi i siti di interesse culturale. La nostra struttura sorge a Mores, all'interno della Valle dei nuraghi, dove in meno di 37 km ci sono più di 30 torri megalitiche tra le quali l'emblema delle costruzioni nuragiche è rappresentato dal maestoso Nuragne di Santu Antine che domina imponente su tutta la valle ed esprime la genialità della civiltà nuragica. Sono tantissime anche le necropoli prenuragiche, tra labirinti e vani scavati nella roccia, incisioni e cappelle votive, tra cui spicca Sant'Andrea Priu, e le chiese romaniche come la Santissima Trinità di Saccargia, che rappresenta la più spettacolare chiesa medievale di tutta la Sardegna».

Il giardino degli aranci nasce da un attento recupero di un antico granaio, nel quale la fa-



LA PECULIARITÀ

La particolare cura per i dettagli e il comfort fa sentire gli ospiti protetti come nella propria casa, ma liberi e in completo relax come in vacanza

miglia vive da generazioni, immerso in un meraviglioso aranceto, tra orti, frutteti e uliveti che fanno da cornice a quest'angolo di paradiso nel cuore della Sardegna.

Con il suo parco privato di 2 ettari, il B&B ospita 6 camere creando un'armonica fusione tra la storia agricola della struttura e il nuovo concetto di accoglienza e ospitalità. Nel suo giardino trovano posto l'activity pool e la piscina con idromassaggio compresa di diverse zone relax, il ristorante, l'area giochi e il parcheggio privato con accesso esclusivo per i clienti. Durante l'estate i clienti possono cenare e fare colazione nel giardino, anche a bordo della piscina.

«La particolare cura per i dettagli e il comfort fa sentire gli ospiti protetti come nella pro-

pria casa, ma liberi e in completo relax come in vacanza – continua Gianna Marras -. Le diverse tipologie di camere possono incontrare le esigenze dei clienti, sono tutte accoglienti e raffinate, rifinite con materiali di pregio e possono ospitare le singole coppie o le famiglie con bambini. Quattro di esse si trovano al piano terra con uscita diretta al patio nel giardino e due al primo piano, al quale si può accedere con un'ampia scala o più comodamente con ascensore. Alcune camere possiedono un terrazzo privato».

Il Giardino degli Aranci ha sede a Mores (Ss) www.ilgiardinodegliaranci.eu

In particolare, la Family Room, ideale per ospitare quattro persone, è una camera molto ampia e accogliente, dove il calore dei materiali naturali, come la pietra e il legno, sposa con armonia alcuni pezzi dal design moderno e gli arredi dal sapore antico. Il romantico soppalco ospita la zona notte, mentre al piano terra è situato il soggiorno e il bagno privato con doccia. La camera ha l'uscita diretta sul portico esterno.

La Deluxe Room è una camera dal design curato, in cui materiali pregiati come il rovere e pietra dei pavimenti e gli arredi artigianali rendono l'atmosfera calda e accogliente. Dispone di letto king size, bagno privato, doccia molto grande per due persone con getto a pioggia. La caratterizza una grande luminosità che arriva dall'ampia finestra e dalla porta finestrata con balcone privato.

La Junior Suite è molto lussuosa, possiede una vasca idromassaggio, uno spazioso bagno con wc separato. Il design è particolarmente curato, la ricercatezza dei materiali pregiati come i pavimenti in rovere e marmo e gli arredi artigianali, rendono un'atmosfera calda, accogliente e molto raffinata. La zona giorno è vasta e luminosa, grazie anche alla grande vetrata e porta finestra con uscita al balcone privato. «La colazione – concludono i titolari – è la prima coccola della giornata e offre la possibilità di gustare, oltre ai dolci e alle marmellate della casa, le bevande calde della caffetteria, i succhi e i prodotti salati del nostro buffet. Dopo questa piacevole colazione i nostri ospiti potranno essere pronti per una giornata alla scoperta delle bellezze della nostra fantastica isola, per poi la sera tornare al Giardino degli Aranci per un tuffo rilassante in piscina o una lettura in giardino, e concludere la serata un'ottima cena nel nostro ristorante, che è sicuramente il fiore all'occhiello della struttura». ■ **Bianca Raimondi**



RISTORANTE IL POZZO ANTICO

In una location raffinata e accogliente, il ristorante del Giardino degli Aranci è abilmente guidato dalla bravura dello chef Giuseppe Maiorano che con i suoi gustosi e delicati manicaretti sa catturare tutti i sensi, offrendo un'ampia scelta di portate basate sull'attenta ricerca nell'abbinamento di sapori e materie prime.

Dagli antipasti, alle paste fresche, tra carne e pesce, i secondi ricercati e infine il trionfo dei dessert, tutti i piatti sono preparati rigorosamente in casa. Sicuramente le pietanze di pesce esprimono al meglio la creatività dello chef, da segnalare la fregula ai frutti di mare o lo spada marinato ai frutti di bosco, ma anche la deliziosa porchetta da maialino da latte.



I gioielli di Alghero

Mare cristallino, spiagge di borotalco, rocce vulcaniche. È lo scenario che accoglie i visitatori nella città sarda, dove Hotel dei Pini da oltre 60 anni si conferma il luogo ideale per una vacanza indimenticabile. La direzione ci apre le porte di questo paradiso

In Sardegna i paesaggi mozzafiato non si contano. Ma uno dei più spettacolari è senza dubbio il Parco di Porto Conte: nell'estremo nord-ovest della Sardegna spicca un'immensa distesa di paesaggi incontaminati con una vista spettacolare sul mare, una varietà unica di specie vegetali e animali e una rara concentrazione di testimonianze archeologiche di grande interesse. È un patrimonio ambientale unico: il parco regionale di Porto Conte, istituito nel 1999, si estende su 5mila ettari di costa ed entroterra ad Alghero. Qui spiagge sabbiose si alternano a falesie a strapiombo. Proprio immerso nel parco naturale sorge l'Hotel dei Pini: il luogo dove vivere una vacanza indimenticabile, quell'angolo di paradiso dove relax, intimità e riservatezza si coniugano alle bellezze della natura.

È il posto ideale per prendersi cura di se stessi e dei propri cari, regalando emozioni uniche. La posizione dell'Hotel è estremamente comoda in quanto si trova a soli 8 km dall'aeroporto di Alghero-Fertilia Riviera del Corallo e a 9 km dal centro storico cittadino.

Le 4 stelle dell'Hotel dei Pini sono dedicate alle diverse eccellenze e specialità offerte dal servizio impeccabile. La prima stella per la location, immersa nella pineta della baia de Le Bombarde, nota per il mare cristallino e l'area marina protetta. Spiaggia riservata a pochi passi dalle camere, pisci-



na con angolo idromassaggio vista mare, tramonto magico ogni sera e alba su Alghero che emerge lentamente sulle acque del porto.

L'Hotel dei Pini è stato il primo hotel in Sardegna e tra i primi in Italia, a ricevere la certificazione internazionale Iso 13009 che attesta la qualità dei servizi balneari. La piscina e lo stabilimento sulla spiaggia rispettano tutti gli standard di qualità, sicurezza e attenzione al cliente. La spiaggia privata, riservata agli ospiti, è di sabbia bianca, a forma di mezzaluna, perfetta per le famiglie; le attrezzature permettono di beneficiare al meglio della giornata in spiag-

Hotel dei Pini ha sede ad Alghero
www.hoteldeipini.it

gia. Gli ospiti hanno anche la possibilità di praticare sport acquatici, come windsurf, canoa, nuoto, Sup, uscita in laser. Partecipare poi alle escursioni con il gommone a noleggio nelle splendide calette che contornano la spiaggia, sarà un'esperienza indimenticabile. La scelta dei percorsi e dei luoghi da visitare accontenta praticamente tutti: le famiglie, gli escursionisti e anche i sub che desiderano andare alla scoperta di grotte sottomarine e dei fondali ricchi di vita della zona. La seconda stella è per il servizio, portato avanti con professionalità e discrezione dal personale dedicato che risponde ad ogni esigenza.

La terza stella è per la ristorazione, fiore all'occhiello della struttura che lavora menù tipici del territorio con cibi locali e di qualità.

Quarta stella per l'ambiente che viene rispettato, avendo adattato la struttura ri-

cettiva al territorio ospitante. L'hotel ha ottenuto la certificazione di qualità per il rispetto dell'ambiente dal Parco di Porto Conte e si impegna annualmente ad onorare un decalogo di indicazioni affinché gli ospiti trovino sempre un'area incontaminata nella quale rilassarsi.

Per fare il pieno di benessere e relax Hotel dei Pini è dotato di camere vista mare o vista pineta, classic, superior, familiari e suite, tutte recentemente rinnovate e attrezzate di ogni comfort. Sono inoltre disponibili spiaggia privata, piscina panoramica, scuola nautica, noleggio natanti, biciclette elettriche e mountain bike, trattamenti, massaggi, campo da tennis, parcheggio privato gratuito, internet, wi-fi gratuito in tutta la struttura, oltre al ristorante panoramico.

Deliziare il palato è un'arte che gli chef hanno appreso molto bene: dalle specialità tipiche ai piatti più ricercati ogni pasto è preparato con estrema cura, utilizzando anche le materie prime del territorio. Le spezie che danno quel sapore unico alle ricette sono quelle che incontrerete passeggiando nel Parco di Porto Conte: mirto, rosmarino, elicriso, mentuccia, lavanda, timo; i prodotti sono quelli del territorio e di stagione provenienti dagli orti e uliveti della Nurra. I vini provengono dai vigneti attorno all'hotel, di cui si possono ammirare i tralci verdi che crescono e si preparano alla vendemmia. Da 18 anni la struttura è certificata secondo la norma Iso 9001 per l'erogazione di servizi di ospitalità alberghiera e di ristorazione di qualità. Con grande orgoglio annovera anche il Marchio ambientale della rete dei parchi e delle aree protette e i certificati Eco-leader e di eccellenza di Tripadvisor.

■ **Cristiana Golfarelli**



LA RISTORAZIONE

È il fiore all'occhiello della struttura che lavora menù tipici del territorio con cibi locali e di qualità



BUSINESS ED EVENTI

L'Hotel dei Pini è il luogo ideale anche per svolgere meeting, congressi e incentive ad Alghero, si trova infatti a solo 9 Km dall'aeroporto di Alghero e dal centro della città. È dotato di ogni comfort e di tre eleganti e spaziose sale conferenze: la Sala Arcata (capienza 85 persone) con tutti i servizi, la Sala Panorama (30 persone) e la Sala Bombarde (100 persone). In caso di necessità lo staff è in grado di allestire spazi diversi dell'hotel, disegnandoli su misura per ogni evento.

Anche festeggiare il matrimonio all'Hotel dei Pini, in uno spazio suggestivo ed esclusivo, immerso nei profumi e nei colori che il mare e la vegetazione offrono, è un'esperienza indimenticabile.

Cartoline dall'Atene sarda

Nuoro e i suoi dintorni colti dalla prospettiva di una lombarda, Chiara Gatti, critica e storica dell'arte che dal 2022 guida il Man e vive nel capoluogo barbaricino. Il fascino di luoghi da scoprire non solo d'estate

Da febbraio 2022 è la nuova direttrice del Museo d'arte della Provincia di Nuoro (Man). La storica e critica dell'arte Chiara Gatti, nata a Luino, in provincia di Varese, è approdata in Sardegna con l'obiettivo di rafforzare l'attività del museo nel post pandemia, nel solco delle direttrici tracciate dal direttore uscente Luigi Fassi. Critica d'arte e giornalista per La Repubblica, ha contribuito all'enciclopedia dell'Arte Treccani e ha curato decine di mostre in ambito nazionale e internazionale. È attraverso il suo sguardo che conosciamo meglio Nuoro, il capoluogo barbaricino.

Con il Man di Nuoro aveva già collaborato in passato, ma immagino che ora risieda in Sardegna. Che cosa apprezza maggiormente di questa città?

«Sì, ero stata al Man di Nuoro per due mostre: la prima nel 2014 su Alberto Giacometti e la seconda nel 2018 sulle donne futuriste. Avevo quindi già avuto modo di conoscere il museo, la sua attività e soprattutto il fascino di questa città, di Nuoro, che emana un fascino potente. È una città apparentemente aspra, ma che in realtà si fa carico di tutta una storia antropologica che è la storia della Sardegna. È un luogo chiuso in sé stesso - si ritira verso l'interno diventando una sorta di roccaforte sulla montagna - ma al contempo capace di un respiro molto ampio e profondo verso tutta la Barbagia. Amo Nuoro nelle sue ruvidità, ma soprattutto nella sua autenticità».

Grandi intellettuali e artisti hanno scritto la storia di Nuoro, che si conferma oggi culla di arte e conoscenza con il Distretto culturale del Nuorese, fatto di musei e parchi archeologici. Che cosa consiglierebbe a un turista non interessato solo al mare della Sardegna?

«Naturalmente il Man, che fa parte del Distretto culturale del Nuorese con cui condividiamo tutte le nostre attività. E l'entroterra della Sardegna che, da ciò che ho imparato in questo anno e mezzo di vita qui, ha peculiarità veramente suggestive, quasi conturbanti. Agli amici che vengono a trovarmi, ai colleghi e ai courier che arrivano al museo da tutta Europa, consiglio di scoprire i molti siti archeologici, i siti nuragici e soprattutto il pozzo di Santa Cristina: uno dei luoghi più magnetici e misteriosi che io abbia visitato nei dintorni di Nuoro per la sua enigmaticità e le sue caratteristiche costruttive. L'estetica e l'architettura di questo tempio a pozzo, che

credo mescoli diverse culture (dal nuragico al miceneo), lo rendono un luogo particolarmente ipnotico. Meritano una visita anche i murales di Orgosolo. Consiglierei, inoltre, a un turista di trovare il modo di restare in città durante la festa del Redentore, una delle esperienze più intense e potenti che ho vissuto da quando risiedo a Nuoro».

In suo personale itinerario per scoprire Nuoro, quali tappe non mancherebbero?

«Sono concentrati cinque musei in un chilometro quadrato, tutti da vedere: Man; Spazio Ilisso; Museo archeologico, con cui abbiamo una convenzione e uno scambio importante di attività; casa natale di Grazia Deledda e Museo del costume, che consiglio caldamente. Proposte che rendono Nuoro, come dice il suo epiteto, una vera "Atene sarda". Il nuraghe Tanca Manna è un altro luogo meraviglioso totalmente trascurato; lo abbiamo abitato anche noi da poco con le performance di Virgilio Sieni e uno spettacolo di danza che il museo ha organizzato. Sarei interessata a lavorare ancora al nuraghe perché ha grandi potenzialità come luogo per rappresentazioni. Merita senz'altro una visita; in questi giorni è però in fase di restauro e sistemazione da parte di un gruppo di archeologi. E poi naturalmente Piazza Satta, piazza decentrata, un po' dimenticata, ma che - impreziosita dalle sculture di Costantino Nivola - dovrebbe tornare a essere il cuore pulsante della città. Non può mancare un passaggio all'installazione dell'artista Maria Lai in viale della Solitudine. Chi ama il trekking apprezzerà la passeggiata a piedi fino alla



Chiara Gatti, direttrice del Man, credi foto Massimo Locci

statua del Redentore una cima del monte Ortobene. Ci ho portato a Pasqua tutta la mia famiglia».

Allargando lo sguardo, c'è un luogo che l'ha colpita maggiormente e che consiglierebbe?

«La strada che dall'entroterra porta al-

l'antico paese di Bosa, in provincia di Oristano, e poi la strada che da lì conduce ad Alghero, dove si possono ammirare le falesie. Infine, all'estremità meridionale del golfo di Oristano, a Cabras, sorge l'area archeologica di Tharros, un museo a cielo aperte imperdibile».

Quali sono le sfide per una realtà come il Man che mira a essere attrattiva tutto l'anno e che d'estate vede aumentare l'affluenza dei visitatori in corrispondenza della stagione estiva?

«La parola d'ordine è destagionalizzazione che l'anno scorso, con la mostra di Picasso durante l'inverno, siamo riusciti veramente ad attuare. L'obiettivo è proporre mostre importanti di approfondimento e di livello internazionale non solo nei mesi estivi, dove giochiamo in casa. Stiamo lavorando infatti sull'affluenza al museo che ci consente l'inverno con tutto il pubblico della Sardegna. Contiamo moltissimi arrivi da Oristano, Cagliari, Sassari, tra scuole e gruppi indipendenti. Intendiamo sviluppare un'attività costante, che non preveda stagionalità ma proposte di standard sempre più elevato. Avremo quest'estate la mostra Matisse|Metamorfosi e a fine anno un dialogo ideale fra Giotto e Lucio Fontana Lo spazio dorato, lo spazio profondo dell'immagine e dello spirito».

■ **Francesca Druidi**

UN LUOGO DA SCOPRIRE

Piazza Satta, piazza decentrata, un po' dimenticata, ma che - impreziosita dalle sculture di Costantino Nivola - dovrebbe tornare a essere il cuore pulsante della città



Una guida d'eccezione

In viaggio alla scoperta dei migliori esemplari di pastiera, pizza, vino e mozzarella offerti dal territorio. Ad accompagnarci in questo itinerario del gusto è Nino Di Costanzo, chef con base a Ischia e due stelle Michelin sul petto

Nessuno può trasmettere i valori gastronomici di una terra meglio di chi, al rispetto e alla rivisitazione in chiave moderna di quei valori ha consacrato il suo mestiere. Innamorandosi dei sapori e dei profumi autentici della Campania grazie alla mamma e alla nonna, raccontandoli attraverso la sua visione culinaria sviluppata alla corte di mostri sacri dei fornelli e portandoli alla massima esaltazione tra le mura della Daní Maison di Ischia, tempio della ristorazione d'alta gamma decorato da due stelle Michelin Italia 2023, tre forchette del Gambero Rosso e dall'appartenenza ai Grandes Tables du Monde. A guidarlo magistralmente è lo chef Nino di Costanzo, abituato a condire di spunti e suggestioni emotive tutti i suoi piatti e quindi perfettamente a suo agio nei panni di "Cicerone" tra i sentieri più distintivi e coinvolgenti della tradizione campana.

Salve chef e grazie per aver accettato di guidarci in questo tour speciale che accarezza i palati. Partiamo dalla colazione: in quale angolo della Campania ci dirigiamo

Nino Di Costanzo, chef stellato della Daní Maison di Ischia



GLI CHEF'S TABLES

Al Daní Maison gli ospiti hanno la possibilità di assistere in diretta alla nascita delle diverse pietanze, scoprendo i segreti della preparazione delle portate simbolo del menù

per gustare sfogliatelle e pastiera da capogiro?

«Per la colazione, vi porterò in un angolo della Campania che offre sfogliatelle e pastiera da leccarsi i baffi.

Alessandro Slama a Ischia è rinomato per la sua pastiera, si è aggiudicato recentemente il primo premio nella competizione "Regina Pastiera". Per gustare delle sfogliatelle eccezionali invece, il posto numero uno che consiglio è la pasticceria Generoso di Ercolano, anch'essa gestita da un fuoriclasse della materia come Matteo Cutolo».

Un piatto eccellente a tavola comincia da materie prime di qualità acquistate nei posti giusti. Verso quali mercati o botteghe artigianali indirizzerebbe un turista alla ricerca delle migliori specialità campane?

«Quando si tratta di scovare e assaporare le migliori specialità campane, ci sono diversi posti che consiglieri per acquistare materie prime di qualità. Per la mozzarella, la provincia di riferimento è Caserta, dove è quasi obbligatorio fare una visita al mini caseificio Costanzo o al caseificio La Fenice. Per salumi di primissima qualità, la Macelleria Gragnano è un'ottima scelta. Per quanto riguarda la pasta, Gerardo di Nola è rinomato per la sua produzione artigianale».

Sono mesi che infiamma il dibattito

tito su come deve essere e quanto deve costare la regina della cucina partenopea, la pizza. Tagliando la testa al toro, dove possiamo andare per trovarne una in cui questo equilibrio raggiunge la perfezione? «La pizza è indubbiamente la regina della cucina partenopea. A chi cerca un equilibrio perfetto tra gusto e prezzo, suggerisco alcune opzioni: Salvatore e Ciro Salvo, maestri dell'impasto da tre generazioni, Ivano Veccia, Enzo Coccia e i fratelli Martucci sono, a mio parere, pizzaioli di alto profilo e grandi professionisti».

Il fenomeno dello street food sta conoscendo un'espansione inarrestabile. Dove e in quale periodo ci consiglia di andare in Campania per procurarci dell'ottimo cibo da passeggio?

«Se desiderate provare dell'ottimo cibo da passeggio in Campania, consiglio vivamente di visitare la Salumeria di Turno a Caserta. In qualunque periodo dell'anno offrono una vasta selezione di prelibatezze street food di alta qualità e, dettaglio non secondario, il personale è tutto molto cordiale e simpatico».

Accanto a una Campania da mangiare, c'è anche straordinaria una Campania da bere, dai vini eccellenti al limoncello. Quali sono i più distintivi e apprezzati, anche all'interno del suo ristorante?

«La Campania offre una ricca selezione di bevande, di cui i vini e il celebre limoncello sono le supreme espressioni. Alcune cantine distinte e apprezzate includono Mazzella, Cenatiempo a Ischia. Assolutamente da non perdere Marisa Cuomo a Furore. Altra eccellenza tutta campana è Quintodecimo del professor Luigi Moio che, tra l'altro, è stato eletto presidente dell'Organizzazione internazionale del vino e della vigna. Ci sono anche altre realtà eccellenti quali Montevetrano e Terra di Lavoro, tutti vini rossi dalle grandi strutture e a indicazione geografica protetta da provare assolutamente».

Nella sua Daní Maison invita gli ospiti a prepararsi le loro pietanze direttamente agli chef's tables. Quali ingredienti fondanti della tradizione campana sono maggiormente protagonisti durante queste esperienze?

«In effetti nel mio ristorante, il Daní Maison, gli ospiti hanno la possibilità di assistere in diretta alla nascita delle diverse pietanze, scoprendo da me e dai miei collaboratori i segreti della preparazione di tre portate simbolo del menù. La cucina che propongo è fatta di ingredienti stagionali e tradizionali che rappresentano il cuore della cucina campana, come olio, mozzarella, pasta, prodotti caseari e pescato». ■ GG



Fascino settecentesco e servizi moderni

Il Santa Chiara Boutique Hotel sorge all'interno di un palazzo storico e fa della personalizzazione dei soggiorni e della cura degli ospiti il proprio punto di forza. Gli spostamenti in e-bike e le app dedicate con i migliori itinerari sono tra i servizi offerti

È all'interno di Palazzo Tufarelli, un edificio del XVII secolo, che nasce nel 2016 il Santa Chiara Boutique Hotel. Situato nel cuore pulsante di Napoli, il centro antico, culla della cultura millenaria di una città dai mille colori, lungo la sua arteria più famosa, Spaccanapoli, il decumano inferiore, è il punto di partenza ideale per la scoperta dei tesori nascosti della città e i suoi capolavori. Dopo un attento restauro e il recupero del piano nobile, oggi il Santa Chiara Boutique Hotel è dotato di sette suite al piano nobile, con alcune camere adatte alle famiglie, e tre glam room al quarto e ultimo piano del palazzo. Tutte le stanze sono dotate di ogni comfort e lo staff è attento a tutte le richieste di una clientela esigente che vuole essere coccolata per vivere al meglio l'esperienza in città e nei suoi dintorni unici al mondo.

«Gli ospiti iniziano la giornata accolti dal sorriso del nostro staff nella sala colazione in un'atmosfera unica e ricca di fascino settecentesco» spiega l'amministratore della struttura Giuseppe Autorino. La colazione continentale con squisitezze dolci e salate, succhi freschi, ma soprattutto prodotti a chilometro zero e biologici, tipicità napoletane, saprà accogliere e sorprendere i viaggiatori e gli ospiti dell'albergo. «Il primo elemento da sottolineare, in qualità di boutique hotel, è che l'attenzione che riserviamo al cliente è molto elevata. Offriamo un servizio in camera di primo livello e ogni camera è dotata di tutti i comfort. Per la prima colazione scegliamo prodotti freschi e a chilometro zero non solo per offrire la massima genuinità degli ingredienti ma soprattutto perché abbiamo a cuore le tematiche ambientali. E, non a caso, siamo anche certificati kosher perché offriamo alimenti conformi alle norme dietetiche ebraiche. Inoltre, siamo dotati di un servizio biking e di biciclette elettriche a disposizione dei nostri ospiti che possono utilizzarle per le visite in città. Anche in questo caso, la scelta non è casuale dal momento che siamo molto attenti a ridurre l'impatto ambientale. Presso la reception è possibile richie-



SANTA CHIARA EXPERIENCE

L'app pensata appositamente per accompagnare gli ospiti alla scoperta delle maggiori attrazioni della città, con itinerari dedicati e soste suggerite

dere il noleggio delle nostre splendide e-bike, un modo green per vivere la città e visitare anche luoghi più remoti dal centro, come la collina di Posillipo o i campi Flegrei. Offriamo un'app gratuitamente ai nostri ospiti, dotata di una guida per spostarsi in tutta comodità e in autonomia in città, che include un servizio di giornali e riviste digitali, chiaramente anche internazionali. L'applicazione è denominata Santa Chiara Experience ed è pensata appositamente per accompagnare gli ospiti alla scoperta delle maggiori attrazioni della città, con itinerari dedicati e soste suggerite».

Il Santa Chiara Boutique Hotel è infatti meta di numerosi turisti prevalentemente di nazionalità estera. La clientela è composta all'80 per cento di stranieri e una grossa fetta proveniente dagli Stati Uniti, il secondo paese di provenienza è la Francia e poi l'Italia. «Ma da noi alloggiano anche turisti inglesi e tedeschi curiosi di visitare la città di Napoli e i suoi dintorni, con la sua offerta

culturale unica e la sua vivace vitalità. La nostra dimora si configura come una vera e propria oasi di pace ed è questo ciò che ci rende unici, perché il nostro obiettivo è offrire la possibilità ad ogni cliente di poter organizzare al meglio la sua esperienza in città, con un concierge dedicato che li guida e assiste durante la permanenza. Il servizio di concierge è a disposizione per la prenotazione dei bi-

glietti di viaggio, dei ristoranti e pronto a dispensare consigli sulle mete da raggiungere e in quali modalità. Organizziamo, ad esempio, escursioni a Capri o a Ischia o altri tour esclusivi. I turisti in visita a Napoli sono davvero numerosi, alcuni sono preparati altri meno, come quelli provenienti da nazionalità estere, ed è a loro che indirizziamo i nostri servizi perché non conoscendo la città hanno la necessità di ottimizzare il tempo. Noi offriamo loro supporto h24 con soggiorni e percorsi personalizzati perché per noi ogni cliente per noi è unico».

Il Santa Chiara Boutique Hotel offre un servizio concierge che saprà dedicare organizzare spostamenti, tour, visite guidate, prenotazioni ristorante, così l'ospite non si sentirà mai da solo. «La sera presso la nostra terrazza, con una vista a 360 gradi sulla città, con il Parco Nazionale del Vesuvio, la costiera e l'isola di Capri che fanno da sfondo, si può godere di una pausa rilassante sul nostro solarium o all'ombra delle pergole, sorseggiando una degustazione di vino o uno dei nostri signature cocktail».

■ Luana Costa



Il Santa Chiara Boutique Hotel è a Napoli
www.santachiarahotel.com

L'ANIMA DI NAPOLI

Il Santa Chiara Boutique Hotel nasce nel ventre di Napoli, da cui eredita accoglienza e passionalità. Situato a Spaccanapoli, arteria pulsante della vita mondana nel pieno centro storico, la struttura si trova a pochi passi dalle principali attrazioni della città. Permeato da un'atmosfera di pace e relax, l'albergo rappresenta il punto di riferimento per chiunque voglia costruire la propria esperienza esclusiva: un viaggio unico, cucito sui desideri degli ospiti, che porterà a scoprire i luoghi magici e segreti di Napoli grazie al servizio e alla disponibilità dello staff. Il Santa Chiara Boutique Hotel è uno dei migliori hotel a 4 stelle della città ed è in grado di rendere speciale ogni soggiorno.

Lì dove il mare luccica

In una posizione incantevole, affacciato sul Golfo di Napoli, l'hotel Belair Sorrento regala ai propri ospiti soggiorni indimenticabili. Oltre agli splendidi panorami, sono numerosi i servizi offerti per vivere al meglio le meraviglie di questi luoghi



La Penisola Sorrentina è la propaggine meridionale del Golfo di Napoli e la città costiera che le dà il nome Sorrento ha origini nella storia e nel mito. Per gli antichi, che le dedicarono carmi immortali, il suo mare è la dimora delle legendarie sirene il cui canto ammalìò Ulisse: gli aristocratici romani punteggiarono Sorrento antica di lussuose ville d'ozio per soggiornarvi durante la stagione estiva. E il fascino del luogo non è mai tramontato. In questa suggestiva cornice si erge l'Hotel Belair, su un tratto di costa un tempo chiamato Belvedere.

Adagiato su un promontorio a strapiombo sul mare della Terra delle Sirene, l'Hotel Belair è un romantico rifugio dove la bellezza è autentica e il fascino senza tempo. Il Golfo di Napoli si apre allo sguardo degli ospiti che, dalle terrazze e dalle camere e suite, possono ammirare il panorama che sedusse i vedutisti ottocenteschi del Grand Tour e accordò al luogo il nome di Belair. Un luogo ameno dove rilassarsi e ritemperare lo spirito.

Preservare questa unicità mantenendo un equilibrio tra contemporaneità e atmosfera retrò è la filosofia dell'hotel, che vanta una lunga storia di ospitalità all'insegna della tradizione e dell'inconfondibile tocco italiano. Costruito alla fine degli anni '60 da Mario Russo, l'albergo è oggi gestito dalla stessa famiglia con una continuità secolare. Una casa le cui porte sono aperte per offrire un'accoglienza dal lusso semplice, dove vivere un'esperienza unica.

Insignito della quinta stella nel 2022, l'Hotel è stato rinnovato e ristrutturato nel

LA FILOSOFIA DELL'HOTEL

Mantenere un equilibrio tra contemporaneità e atmosfera retrò. Il Belair vanta una lunga storia di ospitalità all'insegna della tradizione e dell'inconfondibile tocco italiano

segno dell'eccellenza e della qualità. Il progetto di attualizzazione agli standard dell'ospitalità di alta gamma mira a rivoluzionare l'offerta dei servizi senza stravolgere l'autenticità della struttura, strizzando un occhio alla tecnologia e valorizzando le caratteristiche peculiari del territorio.

Alloggi dallo stile inconfondibile, elegante, con complementi d'arredo di design e iconici pavimenti con mattonelle dipinte a mano. Le linee essenziali degli ambienti parlano una lingua molto contemporanea, ma dialogano armoniosamente con elementi classici dal gusto mediterraneo. Sono i colori, dentro e fuori dalle camere dell'Hotel Belair, e l'attenzione ai dettagli a rendere unico ogni angolo. La più prestigiosa delle suite è una vera e propria dimora privata di 170 mq incastonata nella roccia, contraddistinta da pavimenti acquamarina e da un osservatorio speciale sul mare.

I mille sapori del Golfo di Sorrento scandiscono la proposta culinaria del ristorante à la carte dell'Hotel Belair, il Calypso. Completamente rinnovato nel 2023, il ristorante viaggia su binario parallelo, ancorché strettamente interdipendente con l'albergo, puntando a una clientela più ampia. La terrazza panoramica sul mare di

Sorrento e la sala interna con vista sul Vesuvio fanno da cornice a una proposta gastronomica che reinterpreta con creatività, gusto e innovazione i piatti della tradizione locale i cui protagonisti sono la terra, il mare e la biodiversità della regione Campania. Un menù che valorizza i prodotti della tradizione con creazioni raffinate e tecniche innovative...e la cena vista mare aggiunge un tocco indimenticabile ad ogni portata.

Sospeso sul mare di Sorrento, Oblivion è l'elegante roof bar dell'hotel dove rilassarsi per un aperitivo con cocktail e finger food. Dal Café Gourmand pomeridiano al Negroni al tramonto, Oblivion è aperto tutto il giorno per accompagnare i momenti di pausa.

Da quest'anno gli ospiti del Belair possono scoprire i panorami delle due costiere e delle isole del golfo a bordo dello yacht privato Pura Vida, un Walkaround 38 di 12 metri varato nel maggio 2023: dal mare blu scintillante di Capri alla pittoresca Positano, i tour privati, i transfer e gli itinerari possono essere personalizzati in base alle necessità.

Nella splendida cornice dell'antico borgo marinaro di Marina Grande, dall'estate 2023, gli ospiti dell'hotel possono rilassarsi al Partner Beach Club nella zona riservata. Immerso tra i profumi colori della macchia mediterranea, il lido è direttamente raggiungibile dall'hotel in soli 5 minuti a piedi attraverso una discesa privata. ■ CG

Hotel Belair Sorrento ha sede a Sorrento

www.belair.it



RELAX IN PISCINA

La piscina a sfioro con solarium attrezzato è il luogo del perfetto relax. Su una terrazza protesa sul mare, ha una vista unica sul Golfo di Napoli e sul Vesuvio. Per chi non vuole rinunciare ad una nuotata rigenerante nelle ore più calde o ad un drink dissetante il servizio bar a bordo piscina ha la soluzione perfetta per un sandwich oppure per un light lunch. Il Pool Side Bar offre un menù dalla freschezza tipicamente estiva per un pranzo a bordo piscina o sulle terrazze immerse nel verde che circondano l'hotel. Al tramonto il cielo si tinge di toni pastello creando un'atmosfera unica... e la terrazza panoramica diventa un tutt'uno con il paesaggio circostante.

Un'oasi naturale di benessere

Gino Pellegrino, titolare di Nabi Resort Glamping & Spa, ci parla della vacanza esperienziale basata su natura e bioarchitettura che si può vivere nella sua struttura. Qui il benessere è declinato in tutte le sue sfaccettature

Da alcuni anni a questa parte si sta affermando una nuova tipologia di vacanza, o per meglio dire, di viaggio esperienziale, studiato per vivere a stretto contatto con la natura in una dimensione ecosostenibile, senza per questo rinunciare alla comodità e al lusso. Viene definita glamping, parola che fonde il glamour con il camping e sottintende un campeggio sofisticato e confortevole fatto su tende eleganti e tecnologiche, tetti e soffitti fatti di stelle, esempi di bioarchitettura a basso impatto ambientale, adatta a soggiorni ecofriendly, forieri di momenti unici immersi nella natura. Tappa obbligata per chi ama questo genere di vacanza sono i Laghi Nabi, nati dalla rigenerazione ambientale delle ex cave di sabbia del litorale campano, a Castel Volturno, in provincia di Caserta, dove sorge il Nabi Resort Glamping & Spa più grande di tutto il Sud Italia.

Un luogo unico che rappresenta un esempio di coraggio, lungimiranza e forza imprenditoriale, che ha investito in un territorio nel quale non credeva più nessuno e ha puntato sui giovani per gestirlo.

«Abbiamo fatto un lavoro di rigenerazione ambientale, ricreando un ecosistema in un'area abbandonata che era stata devastata dall'uomo: qui infatti negli anni '70 è stata scavata la sabbia poi il luogo è stato lasciato a se stesso e ci venivano solo i cacciatori per gli uccelli migratori - spiega il titolare Gino Pellegrino -. La nostra peculiarità è quella di offrire un'ospitalità immersa nella natura, una nuova forma di benessere fatta di armonia tra l'ambiente circostante e il ritmo dell'anima. La-

Nabi Resort & Glamping ha sede a Castel Volturno (Ce) - www.laghinabi.it



ESPERIENZE INUSUALI

Dormire cullati dall'acqua su un'elegante tenda galleggiante dotata di tutti i comfort, oppure su una palafitta, sugli esclusivi lodge sospesi sull'acqua e con vasca idromassaggio esterna

ghi Nabi vuole dire natura e bioarchitettura proprio per sottolineare questo legame, che dà vita ad un luogo dove si può esprimere un turismo ecosostenibile immerso in 50 ettari di terreno. Diamo ai turisti la possibilità di godere di inusuali esperienze come dormire cullati dall'acqua su un'elegante tenda galleggiante dotata di tutti i comfort, oppure su una palafitta, sugli esclusivi lodge sospesi sull'acqua e con vasca idromassaggio esterna.

Per il soggiorno si può scegliere anche la tenda Safari, per regalarsi emozioni collettive da condividere anche negli spazi

privati di una spiaggia esclusiva.

«Chi viene qui vive un'esperienza partcolare e autentica, tra eucalipti e bambù che si specchiano tra le acque. Abbiamo cercato di valorizzare le risorse del territorio ma soprattutto le risorse umane: il nostro punto di forza è anche lo staff, formato da ragazzi che si sono messi in gioco, che hanno voglia di riscattare il territorio, di restare qui e crescere facendo leva sulle nostre inesauribili risorse. Intrattengono gli ospiti aiutandoli negli sport acquatici, vela, kayak, sci d'acqua, oppure yoga, meditazione, equitazione. La nostra Nabi Water Spa offre un'ulteriore declinazione liquida del benessere: a disposizione degli ospiti ci sono piscine, getti

d'acqua, idromassaggio a diverse temperature, saune, bagno turco, stanza del sale, zone relax e, punta di diamante, una piscina a sfioro sul lago dove immergersi in 35 gradi, lasciandosi trasportare in uno stato di profondo relax. A disposizione degli ospiti personale altamente competente per massaggi anche olistici. È stata inoltre realizzata un'area retreat per consentire la pratica dello yoga e della meditazione».

La giornata può cominciare con la colazione continentale a buffet o servita in camera. Si sale poi in bici per esplorare l'oasi completamente car free. Di sera è possibile percorrere la pista ciclabile a luminescenza naturale più grande d'Europa. Via terra ci si può muovere anche a cavallo, oppure a piedi. Chi sceglie la via d'acqua invece lo può fare in barca a vela, canoa, pedalò o wakeboard.

«La cucina è un'altra esperienza unica, vista lago - continua il titolare -. Il ristorante si chiama Res che sta per "resilienza", ad indicare che questo è un progetto di resilienza in un territorio complicato dove la prima esperienza turistica la stiamo portando noi. La maggior parte della clientela viene da Lazio, Puglia e Campania: sono pochi i turisti stranieri perché quest'area non è ancora conosciuta, ma ci stiamo adoperando per promuoverla anche a un pubblico nord europeo. La ristorazione è di grande qualità, a partire dalla ricerca di materie prime provenienti dal nostro territorio. Abbiamo una coltivazione di campi di lavanda, api, miele e produciamo olio evo. I piatti si basano su tecniche e cotture salutari fatte con metodi semplici e tradizionali per un'alimentazione sana e naturale su pietra, al vapore, al sale, al cartoccio, nella creta, rispettando la regola del less is more: meno zuccheri, meno grassi, meno sale e più fibre, vitamine e formule per effetti benefici».

■ **Beatrice Guarnieri**



IMPEGNO GREEN

Quasi tutte le tipologie di camere proposte dal Nabi Resort & Glamping abbracciano il principio dell'ecosostenibilità già nella conformazione strutturale. Le tende bordo lago, così come le tende galleggianti e gli esclusivi lodge sono prive di fondamentazioni e posate direttamente sul sottosuolo; la loro installazione non ha comportato un'alterazione ambientale. Inoltre l'utilizzo di materiali naturali consente una migliore integrazione delle opere nel contesto in cui si inseriscono. Sono utilizzati pannelli solari termici per il riscaldamento dell'impianto idrico e per ridurre i consumi di energia elettrica. I dispositivi di regolazione del flusso idrico garantiscono una riduzione dell'85 per cento di spreco dell'acqua. Ogni mese vengono piantumati 10 nuovi alberi per compensare le emissioni di CO2.

Boom turismo, trainano gli stranieri

Previsioni più che incoraggianti per il settore turistico italiano di fronte alla prima vera estate post pandemia. Da affrontare però la mancanza di lavoratori. Il punto di Marina Lalli, presidente di Federturismo che ha compiuto trent'anni e guarda al futuro

Per l'estate 2023 è previsto un incremento dei flussi turistici in Italia: oltre 68 milioni di arrivi e quasi 267 milioni di presenze, con una crescita rispettivamente pari al 4,3 per cento e al 3,2 per cento rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente, segnato da poco più di 65,2 milioni di arrivi e oltre 258 milioni di pernottamenti. È quanto emerge dalla nota previsionale "Tourism Forecast Summer 2023" dell'Istituto Demoskopika. Delineamo il quadro della situazione con Marina Lalli, presidente Federturismo Confindustria.

Qual è il bilancio dei ponti primaverili e soprattutto quali sono le attese rispetto all'estate 2023? Sarà effettivamente una stagione con numeri da record?



Marina Lalli, presidente Federturismo Confindustria

«Durante le vacanze pasquali e i primi ponti primaverili l'affluenza dei turisti ha superato ogni aspettativa, facendo riscontrare ovunque una forte crescita rispetto all'anno scorso e facendoci avvicinare ai volumi pre pandemia con una previsione più che ottimistica per l'estate appena iniziata. Gli stranieri tornano a fare da traino al turismo italiano a dimostrazione di come nonostante l'inflazione, la recessione a livello globale, un conflitto ancora aperto in Ucraina e la volatilità del mercato azionario, la voglia di viaggiare vinca su tutto. Grandi arrivi si attendono da parte di americani, ma anche francesi, britannici e tedeschi con un tasso di occupazione degli hotel che si stima supererà in molte località l'80 per cento. Sono tanti gli italiani che hanno scelto di rimanere entro i confini nazionali per goderesi le bellezze del nostro Paese».



IL BONUS ESTATE

È una misura che rappresenta un importante primo passo nella revisione del cuneo fiscale ed è un'iniziativa che può incentivare i giovani a intraprendere un percorso professionale nel settore turistico e termale, in un ambiente dinamico e stimolante

Il caro turismo rischia di influire sui numeri finali? Quali sono i vostri dati sui rincari?

«L'Italia rimane sempre molto richiesta, nonostante i prezzi alti la mettano a rischio di forte concorrenza da parte di paesi più competitivi come Egitto e Tunisia. I costi generali per una vacanza in bassa stagione - considerando voli, treni, alberghi e ristoranti - sono aumentati dal 5 all'8-9 per cento, con aumenti più importanti per i soggiorni in alta stagione. Sicuramente l'inflazione e il costo degli aumenti energetici hanno influito sui rincari, ma nonostante il caro vita, la vacanza continua a rimanere una priorità nelle abitudini degli italiani».

Il bonus estate- indennità integrativa per le ore di lavoro straordinario, notturno e festivo per tutti i lavoratori del settore turistico e termale- può costituire un incentivo a riconsiderare i lavori turistici, tamponando la ormai cronica mancanza di operatori? Non servirebbe una strategia di più ampio respiro per favorire la formazione e condizioni di lavoro migliori, compatibilmente con la natura stagionale di queste professioni?

«È una misura che rappresenta un importante primo passo nella revisione del cuneo fiscale che attualmente penalizza il nostro settore ed è un'iniziativa che può incentivare i giovani a intraprendere un percorso professionale nel settore turistico e termale, in un ambiente dinamico e stimolante. Inoltre, quest'azione potrebbe fornire la necessaria spinta per risolvere l'attuale carenza di addetti nel settore a tutti i livelli professionali e rimane comunque un forte segnale da parte del Governo di comprensione delle esigenze di un settore vitale per l'economia come il turismo. Si tratta di un primo intervento, consapevole che per favorire il lavoro occorrerebbe rafforzare le attività di orientamento volte a ridurre il disallineamento fra domanda e offerta».

Quest'anno Federturismo compie trent'anni. Quali sono le principali sfide per la Federazione e il comparto, a fronte dei grandi cambiamenti che hanno investito il settore dopo la pandemia e con uno scenario economico e geopolitico internazionale complicato?

«Nei trent'anni trascorsi, gli imprenditori del settore, le associazioni territoriali e di categoria sono riusciti a fare squadra e a costi-

tuirsi interlocutori privilegiati per affermare, forti e chiare, le priorità del turismo in Italia e in Europa. Abbiamo fatto molto, ma rimane ancora un lungo percorso da realizzare insieme. Siamo un Paese che guarda avanti con coraggio anche dopo i momenti difficili, che coglie oggi le opportunità della green economy e della digitalizzazione, ma non dimentica la sua natura fatta di piccole e medie imprese che traggono la loro forza dalla sapienza dei territori e delle singole persone. Il mondo del turismo sta cambiando, merito di un approccio sempre più digitale, con il tema della sostenibilità che è divenuto imprescindibile. Sono cambiati i comportamenti, le preferenze e le attitudini dei viaggiatori e l'obiettivo per il prossimo futuro è generare valore economico e nuove opportunità per le destinazioni, puntando su sostenibilità ed esperienza. Sono queste le priorità su cui focalizzarsi, oltre all'innovazione che è la vera scommessa sulla quale si gioca il rilancio della competitività e produttività del nostro Paese, e i giovani, che grazie alle nuove tecnologie, possono diventare i migliori ambasciatori dell'Italia nel mondo e rappresentano un investimento per il futuro».

Quali lezioni è possibile trarre dalla ricerca che ha realizzato per Federturismo Banca Ifis, forse l'importanza strategica di diversificare in segmenti l'offerta turistica italiana; l'importanza di sostenere il turismo in un'ottica integrata di sistema viste le ripercussioni del turismo su altri comparti?

«Con lo studio di Banca Ifis si è voluto misurare l'impatto del turismo non solo sulle filiere tradizionalmente interessate dal fenomeno turistico, ma anche su quelle che più indirettamente nel corso del tempo sono diventate grandi beneficiarie del successo del nostro Paese nel panorama dei viaggi a livello internazionale. Per sottolineare come il turismo contribuisca allo sviluppo e al benessere socio-economico, spesso come fattore chiave e determinando benefici in molteplici altri settori ad esso collegati: dall'ospitalità all'agroalimentare, dall'intrattenimento al real estate fino alla cantieristica, ma anche servizi finanziari, sanità e istruzione. Il turismo, inoltre, supporta l'immagine e l'export del made in Italy spingendone la crescita, nella misura in cui tanto più si rivela positiva l'esperienza del turista che viaggia e visita il nostro Paese, tanto ne beneficia la reputazione e l'influenza dell'Italia nel mondo». ■ **Francesca Druidi**

Analisi di settore, tra luci e ombre

Il netto spread tra i consumi generati dalle presenze ufficiali e quelle non registrate evidenzia il protagonismo delle strutture ricettive nel rilancio del turismo tricolore. Correggere il "minimum stay" può ulteriormente consolidarlo



manda e, di conseguenza, un'analogica percentuale nella creazione di ricchezza e di occupazione». Questo significa che mentre le presenze non osservate si traducono in appena 137 mila posti di lavoro, l'industria alberghiera riesce a finanziare oltre un milione di occupati. Con un tasso di variazione positiva, documentato ancora dal Barometro del Turismo, di 108 mila addetti pari al 38,7 per cento in valore assoluto sul 2022 e del 10,9 per cento sul 2019. «L'albergo- sostiene Bernabò Bocca- è il fulcro su cui gioca tutta la grande macchina dell'ospitalità. Il suo valore non sta semplicemente nei suoi fatturati, ma negli effetti espansivi che diffonde sugli altri settori. Unendo quelli economici alla sensazione di sicurezza e protezione trasmessa dagli alberghi, come dimostra l'affezione mo-

Solo nei primi due mesi del 2023 gli ospiti stranieri in Italia hanno speso 4,1 miliardi di euro contro i 3,7 miliardi spesi dai nostri connazionali in vacanza all'estero. A consegnare questo dato, superiore del 40,5 per cento a quello del 2022 e che migliora dello 0,2 per cento le performance pre-Covid, è l'aggiornamento del Barometro del Turismo, la sintesi dei principali indicatori del settore curata da Federalberghi in collaborazione con Incipit consulting e con il patrocinio dell'Enbt. Un outlook trimestrale che nel fotografare una serie di rilievi incoraggianti come il fatturato, il numero dei lavoratori previsti in entrata, l'occupazione delle camere e il grado di fiducia delle imprese ricettive, segnala altresì alcune ombre in termini di presenze turistiche, prezzo medio giornaliero degli alloggi e passeggeri sui voli. «In compenso i risultati provvisori relativi ai ponti di maggio e giugno- evidenzia Bernabò Bocca, presidente di Federalberghi- calcolano un raddoppio degli arrivi domestici nelle strutture turistiche locali rispetto al 2019».

AFFITTI BREVI, TROPPO MORBIDA LA STRETTA SUGLI ABUSIVI

Se dunque nel complesso l'ospitalità italiana ha ormai pienamente recuperato lo smalto perduto durante gli anni drammatici del Covid, i fronti su cui lavorare per qualificarne l'offerta sono ancora tanti. Uno dei più caldi riguarda la "deregulation" degli affitti brevi, alla

L'ALBERGO

È il fulcro su cui gioca tutta la grande macchina dell'ospitalità. Il suo valore non sta semplicemente nei suoi fatturati, ma negli effetti espansivi che diffonde sugli altri settori

quale il Ministero del turismo sta cercando di porre un argine attraverso una proposta di legge presentata nelle scorse settimane alle associazioni di categoria. «Apprezziamo la scelta di aprire ufficialmente il dibattito sulle locazioni turistiche- afferma Bernabò Bocca- e siamo pronti a offrire il nostro contributo al Governo e al Parlamento per la costruzione di un sistema equo e trasparente, tuttavia non possiamo nascondere la nostra delusione per il contenuto della proposta. Se si vuole incidere concretamente sui problemi della concorrenza sleale e dell'abusivismo che inquinano il mercato, occorre anzitutto intervenire sul cosiddetto "minimum stay"». Due notti il limite minimo di soggiorno imposto dal Ddl che punta a disciplinare il fenomeno: troppo poco secondo gli albergatori, considerato che la permanenza media negli esercizi ricettivi italiani è di 3,3 notti. «In questo modo- avverte Bernabò Bocca- la nuova normativa si applicherà solo su una parte molto ridotta dei flussi turistici. Ad esempio, saranno esclusi tutti i soggiorni per vacanza, a partire dai week end, per di più solo in una minoranza di comuni». Piuttosto, secondo il numero uno di Federalberghi, converrebbe met-

tere più potere nelle mani dei sindaci, dotandoli di strumenti idonei, anche sanzionatori, per governare il territorio. «Grandi e piccoli centri sono invasi da una marea di alloggi- prosegue- che operano sul mercato alberghiero senza rispettarne le norme. Pertanto, se si vuole che la norma produca effetti, occorre prevedere un efficace sistema di controlli e di sanzioni, che di certo non si realizza immaginando che le multinazionali del web si lascino spaventare da una multa da tremila euro».

ECONOMIA ALBERGHIERA GENERA OLTRE UN MILIONE DI OCCUPATI

Difende e rivendica i punti di forza del pianeta hotel Bernabò Bocca, mettendo in risalto anche il differenziale dei consumi turistici registrati rispetto a quelli che sfuggono al conteggio ufficiale delle presenze. Un netto 88 per cento che nel 2022 ha generato un valore di 50,3 miliardi di euro in base alle stime di Sociometrica, rispetto a un 12 per cento di presenze "sommese". «I pernottamenti non rilevati che rappresentano il 23,6 per cento dei flussi turistici- evidenzia il leader degli albergatori- coprono solo l'11,9 per cento della do-



Bernabò Bocca, presidente di Federalberghi

strata dagli italiani ma anche dai turisti stranieri in situazioni avverse». E l'esempio più vicino è naturalmente quello della stagione pandemica, da lasciarsi per sempre alle spalle capitalizzando le risorse che il Pnrr offre al sistema ricettivo. «Abbiamo apprezzato gli investimenti che il Pnrr ha prodotto finora- conclude Bernabò Bocca- ma non possono considerarsi sufficienti. Occorre definire uno strumento che sostenga in via ordinaria la riqualificazione delle strutture con un bando a sportello, abbandonando la frustante esperienza del click-day. La misura potrebbe essere finanziata con una quota della tassa di soggiorno ed eventualmente cofinanziata dalle regioni attingendo alle risorse europee».

■ Giacomo Govoni

Sul podio delle destinazioni predilette

È il posto che l'Italia sta recuperando nello scacchiere turistico europeo dopo gli anni Covid. Giuseppe Ciminnisi fotografa i nuovi trend, ricordando le battaglie in corso «a difesa del mandato che l'utente dà all'agente di viaggio»

La destinazione Italia rivede la luce. Specie quella lunga e calda della stagione estiva, che consegna rilievi decisamente incoraggianti sul fronte balneare, grazie a operatori turistici che sono riusciti a mitigare gli impatti del caro vacanze mettendo in atto diverse promozioni. «Soprattutto», spiega Giuseppe Ciminnisi, presidente di Fia-
vet-Confcommercio, ha ripreso a funzionare la leva di marketing del "prenota prima", che durante la pandemia era scomparsa dal mercato per ovvi motivi. Abbiamo premiato la domanda che ci consente di operare imprenditorialmente al meglio, cercando di arginare il dilagare di aumenti dovuti a fattori contingenti a noi estranei».

Concentrandoci sull'incoming straniero, da quali aree geografiche si segnalano i flussi più interessanti?

«L'Italia secondo diverse rilevazioni, è attualmente tra il secondo e terzo posto in Europa tra le destinazioni predilette. Una grande ascesa che vede il ritorno di alcuni mercati di riferimento del nostro Paese, in particolare di lingua tedesca, quello anglosassone affezionato alla nostra Costiera Amalfitana, e il mercato francese attento a percorsi culturali e enogastronomici. Ma il vero boom lo dobbiamo al ritorno del Nordamerica, grazie soprattutto alla riapertura dei collegamenti e all'inaugurazione di nuove

Giuseppe Ciminnisi, presidente nazionale di Fia-
vet-Confcommercio



UN VIAGGIO È FATTO DI ESPERIENZA SUL TERRITORIO
E questo è possibile solo attraverso agenzie di viaggio e operatori radicati e professionalmente preparati rispetto al mercato straniero di riferimento

tratte».

E il nostro sistema dell'accoglienza come sta ricambiando questo amore ritrovato per il Belpaese?

«Se le compagnie aeree investono è un chiaro segno di una domanda potenziata. Ma attenzione: un viaggio è fatto soprattutto di esperienza sul territorio, e questo è possibile solo attraverso agenzie di viaggio e operatori radicati e professionalmente preparati rispetto al mercato straniero di riferimento. Per quanto riguarda invece gli italiani verso l'estero, molti tornano a viaggiare verso due Paesi importanti per noi come Spagna e Grecia. Molto interessante anche la riapertura verso l'Asia».

Tra le forme di turismo più innovative e sostenibili, quali stanno generando livelli di prenotazioni superiori alle attese?

«In questa fase la domanda si fa sempre più segmentata e si prediligono le esperienze uniche. La comunicazione social testimonia che le persone sono sempre

più alla ricerca di luoghi inediti, da scoprire. Cresce, inoltre, l'attenzione alla sostenibilità, sia in termini di accoglienza ricettiva in hotel, sia per il tipo di scelta di destinazione che ha fatto crescere il turismo dei piccoli borghi, sia per il tipo di esperienza come l'osservazione di animali, il piantare alberi in boschi depauperati, recuperare tradizioni artigianali. C'è anche grande attenzione alla sostenibilità sociale, quindi oggi non va trascurato nemmeno l'aspetto umano. Perché se siamo green, ma non abbiamo determinati requisiti in ambito sociale ormai il turista se ne accorge».

In tempo di overtourism prosperano alloggi, guide e operatori abusivi. Che proporzioni ha raggiunto il fenomeno e con quali strategie si contrasta?

«L'overtourism sta favorendo ulteriormente l'abusivismo contro il quale Fia-
vet ha una battaglia aperta. Sconfiggere questa piaga significa tutelare imprese, professionisti, consumatori e istituzioni,

eppure vi è la totale assenza dei controlli. Il fenomeno è molto grave: prima della pandemia c'erano già 38000 operatori non autorizzati che generavano un'evasione fiscale di quasi 2 miliardi di euro. La deriva di quest'anno ci vede in costante allarme. Rinnoviamo quindi la richiesta di un'unità interforze che dia luogo alla polizia turistica. Se non c'è controllo e certezza della pena per chi non rispetta la legge è inevitabile che questa verrà costantemente trasgredita».

Si inasprisce lo scontro tra le adv e Ryanair, contro cui un paio di mesi fa avete dichiarato battaglia in tribunale. Che sviluppi sta avendo questa spiacevole vicenda?

«La battaglia contro Ryanair ci vede impegnati in difesa del mandato che l'utente dà all'agente di viaggio. La compagnia low cost, di fatto, ci ostacola nell'acquisto dei biglietti su incarico di un cliente nel suo software. Molte destinazioni sono servite solo da Ryanair e quindi si può immaginare in che situazione ci troviamo quando una persona ci chiede di costruire un pacchetto dove siamo obbligati a prenotare il volo Ryanair, che peraltro non ci riconosce compenso e quindi non ha nessun aggravio di costo nel servirsi di agenzie di viaggio. Nonostante ciò non vuole che noi offriamo questa consulenza, che significa praticamente impedirci di svolgere la nostra professione, e questo per legge non è possibile».

La formazione dei tour operator è un caposaldo che ha rilanciato per il prossimo quinquennio di mandato. Su quali temi chiave andrà incentrata per qualificare la nostra industria dell'ospitalità?

«Abbiamo già messo in atto il piano formativo indirizzato a tutti i nostri associati che ne usufruiscono gratuitamente. Sono corsi molto specializzati per le imprese che operano nel turismo organizzato, tenuti da docenti che sono eccellenze di settore. I rami di formazione vanno dalla sicurezza che prevede corsi obbligatori, alla contabilità, ma anche la comunicazione, l'intelligenza artificiale, le nuove normative Ue. Si va dai corsi su come rispondere al telefono e in presenza, fino alle creazioni di contenuti con ChaptGpt, per passare poi alle agevolazioni fiscali e opportunità di accesso ai bandi». ■ **Giacomo Govoni**

Racconto di viaggio all'italiana

Celebri sono i Grand Tour degli stranieri in Italia, ma anche gli italiani hanno lasciato numerose testimonianze scritte dei loro spostamenti in patria. Anche autori come De Amicis, Verga, Carlo Levi. A raccoglierle e analizzarle il docente e scrittore Luca Clerici

«**I**taliani popolo di santi, poeti, navigatori», ma anche di scrittori di viaggio. Luca Clerici, docente di Letteratura italiana moderna e contemporanea presso l'Università degli Studi di Milano, smentisce il luogo comune che vuole gli italiani estero-fili e poco conoscitori del Bel Paese con *Il viaggiatore meravigliato - Italiani a spasso per l'Italia (1700-2000)*, antologia riedita in versione aggiornata da Luni Editrice che, con un approccio di ricerca originale, raccoglie testimonianze emblematiche di viaggiatori nell'epoca della modernità.

Come cambiano i profili di questi narratori e quali motivazioni li spingono a raccontare il loro tour lungo la penisola?

«La mia è un'antologia di scrittori di viaggio italiani all'insegna della varietà. Ad autori celebri, spesso con testi dimenticati, si affiancano scrittori non letterati, mossi dalle ragioni più diverse. Faccio alcuni esempi. Lazzaro Spallanzani, che nel 1793 viaggia per le Due Sicilie, è un naturalista dotato di una prosa dalla limpidezza straordinaria; scienziato di fama internazionale, viaggia durante le vacanze per studio, ma anche per divertimento. Alla componente edonistica si aggiungono altre motivazioni. Francesco d'Austria-Este, militare, nel 1812 descrive minuziosamente la Sardegna per interesse personale: d'accordo con gli inglesi, conta di sottrarla ai Savoia. Nel 1902 nella sua Inchiesta sulla Basilicata il presidente del Consiglio Giuseppe Zanardelli prima di partire decanta con enfasi retorica l'importanza della regione in un comizio pubblico, salvo poi riferire una volta visitato il territorio la sua catastrofica arretratezza. Con Paolo Monelli, nel 1935, nasce il genere del resoconto enogastronomico: in un percorso dal Nord alla Sicilia il grande reporter va alla scoperta di vini e cibi genuini, accompagnato dal pittore Novello, che è il suo opposto: magro, astemio, inappetente. La formula dei "gemelli diversi" assicura divertimento».

È evidente la varietà delle formule narrative. È questo il valore aggiunto che permette al genere di farsi sempre più accessibile al pubblico?

«La letteratura di viaggio può essere definita non un genere ma un super genere, che tende a differenziarsi in modo duttile e dinamico, rispondendo all'articolazione del pubblico. Nel Settecento i fruitori sono aristocratici colti. Pian piano arriva un pubblico popolare che nel Novecento si diversifica ulteriormente. Quello della letteratura di



viaggio è un genere moderno, paragonabile al romanzo- ma non finzionale- perché scritto in prosa, accessibile, interessante e curioso. Questa duttilità si manifesta nella varietà delle formule: nel Settecento la più usata è quella del libro di lettere (inviato realmente durante il viaggio o fittiziamente dopo), mentre nell'Ottocento la descrizione, cioè la rappresentazione minuziosa e oggettiva della realtà, si affianca al viaggio umoristico, animato da personaggi imprevedibili che sorprendono il lettore. Nel Novecento prevalgono i generi giornalistici come il reportage e l'inchiesta. Segnalerei qui il sottogenere degli inviati del Giro d'Italia come giornalisti (Orio Vergani e Indro Montanelli) e scrittori: Achille Campanile, Dino Buzzati, Vasco Pratolini e Anna Maria Ortese, che si traveste da uomo perché in quanto donna non può seguire il Giro. Arrivata in ritardo alla partenza, rischia di perdere la carovana, ma viene riconosciuta e presa proprio da Vasco Pratolini a bordo della sua auto. Senza dimenticare un antesignano: Luigi Vittorio Bertarelli, che nel 1894 è tra i fondatori del "Touring Club Ciclistico Italiano" (poi solo Touring Club Italiano), scrive il suo reportage tra Calabria e Basilicata nel 1987 muovendosi in bicicletta, mezzo allora semi-sconosciuto».

Che Italia o che Italie emergono da questi resoconti di viaggio?

«Dopo il 1861 vale il celebre motto post-unitario "Fatta l'Italia bisogna fare gli italiani". Si delinea un'Italia fatta di tante Italie con un primato molto forte e duraturo della provincia. Molti viaggi avvengono in aree circoscritte e locali che ci restituiscono però una mappatura straordinaria del Paese nelle sue varie fasi di trasformazione. Lo sguardo alla provincia è spesso nostalgico. Lo è per gli autori degli elzeviri di viaggio negli anni 30 del Novecento: Bacchelli, Comisso e tanti altri ritraggono un'Italia minore con un atteggiamento risolutamente antimodernista, dove la

città è vista come luogo inospitale, un salto nel buio verso il domani che mette a rischio le tradizioni. L'eccezione è offerta da Guido Piovene con *Viaggio in Italia*. Il suo reportage di grande successo, nato da una serie di trasmissioni radiofoniche durate due anni, fotografa la penisola nel 1957 con un'impostazione urbano-centrica, in cui la città identifica finalmente il laboratorio della modernità. Sono poi curiosi i resoconti di chi viaggia facendo il periplo della penisola: Ventimiglia- Trieste e viceversa. Il primo è Bacchelli. Nel 1959 Pier Paolo Pasolini scrive *La lunga strada di sabbia* per la rivista *Successo* con le fotografie di Paolo Di Paolo, dove restituisce le spiagge invase dai turisti. Più di recente si sono cimentati Michele Serra e Beppe Severgnini».

Lei ha selezionato per l'antologia da un bacino piuttosto esteso di scritti di viaggio. Qual è stata la sua discriminante per la scelta?



Luca Clerici, docente di Letteratura italiana moderna e contemporanea presso l'Università degli Studi di Milano

«L'Italia è subissata di parole scritte. Il mio obiettivo era perciò trovare testimonianze di viaggio che fossero originali, divertenti, interessanti, anche di luoghi molti famosi. Ad esempio, ho scelto *Inverno a Capri* del poeta Vincenzo Cardarelli (1927) perché ribalta la prospettiva: Capri non è più l'isola dell'amore, del sole, ma un luogo freddo, ventoso e inospitale, dove il mare mosso rende impossibile ogni comunicazione o spostamento. È una Capri imprevedibile, dalla quale l'autore non riesce a scappare. Altrettanto affascinante è *In una Venezia deserta*



di Riccardo Bacchelli, un elzeviro ambientato a ridosso della disfatta di Caporetto: protagonista un soldato e il suo incontro con una giovane prostituta che è l'unica a non lasciare Venezia, rappresentando così la dignità della Serenissima».

Cosa resta oggi della travel literature?

«Il genere gode di buona salute e resiste alle inevitabili trasformazioni dei media, pur conservando alcuni aspetti tradizionali. Si continuano infatti a leggere testimonianze di viaggio per una funzione sostitutiva - non posso andare in India, mi lascio trasportare dalle parole di chi c'è stato -, per prepararsi alla partenza assorbendo suggestioni e suggerimenti di chi ci è stato, e infine per confrontare la propria esperienza con quella di un testimone di qualità. La vitalità della letteratura di viaggio è determinata dal suo essere accessibile e democratica: è un genere aperto, non canonizzato, privo di regole e popolare. Oggi il racconto di viaggio passa anche attraverso social media come Instagram: che sia una vacanza a Riccione o una scalata sull'Himalaya, la voglia di esprimersi e di condividere resta forte». ■ **Francesca Druidi**



THE ART OF LIVING IN THE HEART OF FRIULI VENEZIA GIULIA



4- STAR SUPERIOR HOTEL
RESTAURANTS / BRASSERIE & GOURMET / CAFFÈ & BISTROT
MEETING ROOMS
WELLNESS + GYM / SPORTING CLUB



LE FUCINE
HOTEL

VIA NAZIONALE 48 - BUTTRIO / UDINE - ITALY / +39 0432 1833238 / LEFUCINE.COM

Immobili in montagna, un investimento sano e garantito

L'Agenzia Immobiliare Dolomiti offre i migliori servizi di compravendita e affitto di immobili nuovi e usati, terreni, stime e perizie, oltre a locazioni annuali e stagionali. Favorisce così la crescita del territorio. Entriamo nei particolari con Roberto Pedroncelli, contitolare con Rosella Tamborini

Nel momento in cui si decide di acquistare o prendere in locazione una casa anche per periodi più limitati nel tempo, come quelli di una vacanza, occorre valutare e scegliere attentamente il luogo più affine alle proprie esigenze e pianificare modalità e costi. La maggior parte delle volte si tratta di scelte impegnative, per le quali è opportuno rivolgersi a un'agenzia immobiliare seria che sappia dispensare informazioni chiare, trasparenti e consigli. Circondata da boschi, prati e dalle più belle cime delle Dolomiti, all'inizio degli anni 80 nasce l'Agenzia Immobiliare Dolomiti di cui oggi sono titolari Roberto Pedroncelli e Rosella Tamborini, e Michele Fedrizzi con Immobiliare Dolomiti Groeden, tre soci che fanno della serietà e della competenza i loro marchi di fabbrica, offrendo un servizio trasparente, sicuro e onesto. Grazie all'esperienza maturata negli anni nel settore immobiliare, l'azienda è cresciuta fino a coprire l'intero territorio del



FAVORIRE LO SVILUPPO DEL TURISMO ALPINO

Siamo orgogliosi di far conoscere il territorio e far acquistare splendidi immobili a persone provenienti da tutto il mondo. Proponiamo anche affitti stagionali e annuali



Agenzia Immobiliare Dolomiti ha sede a Bolzano www.immobiliare-dolomiti.it

Trentino Alto Adige, i suoi uffici sono distribuiti nelle più belle vallate della regione: Val Badia, Val Gardena, Val di Fassa e Val di Non.

«Ultimamente - spiega il titolare Roberto Pedroncelli - nonostante l'aumento dei tassi di interesse e la legge urbanistica particolarmente restrittiva si facciano sentire, continua l'interesse verso gli immobili in montagna. Soprattutto dopo aver vissuto l'emergenza lockdown, il desiderio di stare tranquilli vivendo gli spazi nella natura e respirando aria pura, lontano dalle città, ha assunto una valenza sempre più forte. L'ambiente montano è completo a 360

gradi. La pace dell'essere immersi nella natura è imparagonabile. Siamo orgogliosi di favorire lo sviluppo del turismo alpino nella nostra terra, permettendo a persone provenienti da tutto il mondo di poter conoscere e acquistare splendidi immobili». Immobiliare Dolomiti propone anche affitti stagionali e annuali di appartamenti di varie tipologie e contribuisce attivamente all'occupazione sul territorio. «Gli immobili hanno sempre bisogno di manutenzione, per questo ci affidiamo per ogni evenienza, ad artigiani locali. Questo permette di creare lavoro, ma anche di preservare le tradizioni artigianali che negli ultimi anni vanno scomparendo». In seguito alla pandemia e alla crisi legata al conflitto russo - ucraino, i costi e le ma-

terie prime per le imprese sono raddoppiati e di conseguenza, per far fronte alle varie spese, anche gli artigiani hanno dovuto adeguare il costo della manodopera e dei materiali che vengono a loro forniti. Tuttavia, efficienza, precisione e professionalità nello svolgere i lavori, rende gli artigiani trentini e altoatesini i migliori nelle realizzazioni di opere, questo grazie ai materiali di qualità utilizzati per le costruzioni che provengono dal territorio, aumentandone di conseguenza attività e ricchezza. «I costi sono più elevati rispetto ad altre regioni d'Italia, in quanto molte volte ci sono luoghi più difficili a livello di percorsi e strade da raggiungere, ma la precisione, la cura, la passione e l'abilità di questi artigiani rende il loro lavoro straordinario. Si

parla oggi di era digitale e Metaverso, che rivoluzioneranno qualsiasi settore, ma noi siamo convinti che il valore umano non scomparirà mai; l'importante è crederci e trasmettere queste abilità alle prossime generazioni».

Grazie alla pluriennale esperienza maturata nel settore immobiliare, l'agenzia Immobiliare Dolomiti è in grado di orientare al meglio i clienti nella realizzazione dei loro desideri di vendere, comperare o affittare un immobile. Si avvale di personale altamente qualificato in grado di fornire la consulenza e l'assistenza anche tecnica nella compravendita di case, oggi particolarmente difficile a causa delle continue fluttuazioni a cui è soggetto il mercato immobiliare. «Nel servizio di vendita degli immobili mettiamo a disposizione dei nostri clienti, oltre a un'approfondita conoscenza del territorio, anche i migliori e più efficaci strumenti on line e il servizio di marketing: la visibilità in rete è rafforzata dalla presenza sui migliori portali immobiliari italiani. Dedichiamo al cliente il tempo e l'attenzione che merita, operando scelte e analisi accurate. Ogni casa ha una sua storia, che deve essere raccontata al momento giusto. Affidandosi a noi, il cliente si affida a qualcuno che non guarda il suo immobile solo come fonte di guadagno ma che è in grado di capirne il valore, di mettersi al suo fianco consapevole dell'importanza del lavoro che sta svolgendo. La cosa che preferiamo del nostro lavoro è il contatto con le persone, entrare in empatia con loro e costruire insieme un rapporto di fiducia. È proprio creando questa sintonia con i clienti che riusciamo a individuare meglio le loro esigenze e a trovare l'immobile più giusto per loro. Il concetto base del nostro lavoro sta nella soddisfazione di entrambe le parti in una compravendita». ■ **Bianca Raimondi**

L'IMPORTANZA DI UN CONSULENTE PREPARATO

Comprare o vendere una casa è uno dei passi più importanti della vita, il più delle volte si tratta di una scelta complessa e articolata soprattutto considerando l'attuale normativa vigente, che esige la conformità degli impianti, l'attestato di prestazione energetica, la conformità delle planimetrie e dati catastali, la regolarità urbanistica. Per questo è molto importante affidarsi ad un'agenzia immobiliare seria e a un buon agente immobiliare che faccia sempre un primo controllo e sia in grado di referarlo già al primo incontro in sede di preliminare.

Sua Altezza l'essenzialità

A questo caposaldo filosofico si richiama la cucina di Niko Romito, che dal suo avamposto tristellato in Abruzzo dispensa emozioni attraverso i suoi piatti regali. Conferendo nobiltà anche a ingredienti poveri come pane e cipolla

Restaurare un monastero abbandonato del Cinquecento e donargli una seconda vita da santuario dell'alta cucina del terzo millennio. È il miracolo di equilibrata armonia tra architettura, natura, profumi e sapori che si compie a "Casadonna" di Castel di Sangro. O forse è più opportuno parlare di magia visto che l'autore si chiama Niko Romito, chef in carne e ossa che dentro questa tenuta immersa nel verde del Parco nazionale d'Abruzzo ha portato il suo sogno facendolo diventare Reale. «In effetti ammette Romito- Casadonna è davvero magico. Amo tutto di questo posto, di cui il ristorante riflette lo spirito austero, l'eleganza e l'emozionante semplicità».

Le vengono in mente un paio di immagini che raccontano meglio l'identità e la suggestione di questo luogo?
«L'esterno dell'edificio, dove ho scelto materiali che lasciassero vedere il tempo che passa, come il legno di castagno non trattato che nel tempo diventa grigio o il ferro che arrugginisce; il contrasto con gli interni, dove vige invece una purezza assoluta, dove tutto è perfetto, fino alla precisione millimetrica dei piatti».

Una precisione e una cura che ne spiega tra l'altro l'appartenenza alla ristrettissima rosa dei tristellati ita-

liani. Voltandosi indietro, riconosce il filo rosso dietro la conquista di ciascuna di esse?

«La voglia di non fermarsi, di non sentirsi mai arrivati, di voler fare sempre di più. A volte mi dicono che esagero perché non mi fermo mai, ma non posso fare altrimenti: devo guardare sempre avanti».

Con il suo ristorante porta alla ribalta l'Abruzzo, per il quale nutre un amore speciale e profondo. Quali tratti del suo stile culinario tradiscono il legame con quella terra?

«La predilezione per ingredienti semplici, apparentemente comuni del territorio. I piatti più straordinari li ottengo con ingredienti ritenuti ordinari come una carota, o anche solo con pane e cipolla...».

La sua è raccontata come una cucina "semplice", poi scopri che i menu di cattedrali del lusso come i Bulgari Hotels sono firmati da lei. Come risolve questo apparente "paradosso" tra i fornelli?

«Nessun paradosso, ma una linea continua che lega tutti i miei progetti. La cucina proposta nei ristoranti dei Bulgari celebra i grandi classici della cucina italiana ripensati secondo quelle che sono i valori di purezza, leggerezza, eleganza ed essenzialità della mia cucina. La mia cucina è semplice in apparenza, come al



Reale, così al Bulgari non vi è mai nulla di superfluo. Dietro a questa semplicità si nasconde una grande complessità tecnica».

Ha marchiato con una forte impronta verde la sua proposta, introducendo un menu 100 per cento vegano. Come ha lavorato il suo Laboratorio alla messa a punto di questa linea e su quali ingredienti base l'ha costruito?

«Non si tratta di un menù vegano, ma di un menù vegetale. Non mi piace chiamarlo vegetariano perché il termine ha un'accezione negativa di privazione, di qualcosa "senza", mentre il mio è un menù che vuole mostrare la complessità e le infinite possibilità del vegetale. Da sempre il vegetale è ciò che stimola maggiormente la mia creatività e con la mia squadra abbiamo da sempre lavorato tantissimo sulla trasformazione dei vegetali».

In una fase di ripensamento della ristorazione in termini di sostenibilità e riduzione degli sprechi, "Intelligenza Nutrizionale" sembra il progetto giusto al momento giusto. In quali aspetti emerge la sua portata innovativa e che risultati ha prodotto finora?

«Grazie alla collaborazione fra il mio gruppo e al Dipartimento scienza dell'alimentazione e nutrizione umana dell'Università Sapienza di Roma abbiamo realizzato questo progetto e codificato il metodo Niko Romito per la ristorazione collettiva. Già sperimentato in un ospedale di Roma, si tratta di un metodo riconosciuto dalla Fao come una delle migliori pratiche di applicazione della dieta mediterranea. La qualità della ristora-



Niko Romito, chef

zione stellata abbinata ai principi della salubrità nutrizionale potranno essere messi a servizio della ristorazione collettiva e dell'industria di trasformazione alimentare».

Con le sue ricette seduce i palati più raffinati, ma ce ne sarà una a cui è il suo di palato a non saper proprio rinunciare. Qual è e cosa lo rende così irresistibile?

«Penso che il pane sia quel cibo a cui non riesco rinunciare. Sono stato il primo chef nel lontano 2013 a ridare dignità al pane mettendolo come portata al centro di una tavola stellata, facendo un lavoro incredibile sui grani antichi e autoctoni della Piana delle Cinque Miglia nel mio Abruzzo. Il pane è semplicità, tecnica, storia e innovazione».

■ Gaetano Gemiti

A "CASADONNA" DI CASTEL DI SANGRO

Lo chef Niko Romito ha compiuto un miracolo di equilibrata armonia tra architettura, natura, profumi e sapori restaurando un monastero abbandonato del Cinquecento donandogli una seconda vita da santuario dell'alta cucina del terzo millennio



L'antico splendore ritrovato

Incastonato nel centro storico rinato della città di L'Aquila, il Relais di Charme Palazzo dei Pavoni è l'ideale per una vacanza che abbraccia un territorio colmo di cultura, storia, natura incontaminata e un'enogastronomia d'eccellenza. Fabiana e Alessandro Mancini raccontano L'Aquila e il suo ricchissimo territorio

Le vie del centro oggi tornano al loro antico splendore e così tutte le meraviglie di cui innamorarsi a prima vista». Siamo a L'Aquila, che dopo il terribile sisma del 2009 e la successiva complessa ricostruzione, lentamente si risveglia e svela tutto il suo incanto. Uno dei modi più esclusivi di visitarla è alloggiare presso il Relais di Charme Palazzo dei Pavoni: situato all'interno dello splendido palazzo nobiliare Palazzo Carli Porcinari finemente ristrutturato con grande attenzione alle più recenti normative antisismiche, oggi è un b&b di lusso che conserva il fascino e l'atmosfera di un passato grandioso, offrendo allo stesso tempo i comfort della modernità. A gestirlo sono Fabiana e Alessandro Mancini «La struttura è realizzata sulla base di un'idea semplice e al contempo molto preziosa – dice Fabiana –: essere un luogo di piacere per gli ospiti, di intimità, di riposo e di distacco dal caos quotidiano, un luogo dove guardare l'orologio diventa superfluo, quasi un fastidio. Un luogo che punta alla qualità piuttosto che alla quantità, in cui potersi prendere cura del proprio benessere fisico e interiore. Un luogo, tuttavia, che possa rispecchiare il carattere amichevole ed empatico che caratterizza gli abitanti di questa stupenda città, da sempre forti e gentili».

L'Aquila e il territorio circostante offrono una serie lunghissima di attrazioni. «Passeggiare tra le bellissime vie del centro – continua ancora Fabiana –, visitare le Basiliche di Col-

lemaggio e San Bernardino scoprendone la storia e le leggende, vivere la Perdonanza Celestiniana, visitare l'imponente Forte Spagnolo, la Fontana delle 99 Cannelle, i numerosi musei, scoprire i cortili assistendo a spettacoli e concerti che animano un centro storico a misura d'uomo, dove fermarsi per assaggiare il torrone - prodotto tutto l'anno - o degustare le numerose eccellenze dei prodotti locali - come i pecorini o la mortadella di Campotosto: passare qualche giorno di relax in città significa fare un'esperienza autentica di conoscenza di un territorio ancora incontaminato dove l'accoglienza è un valore profondo. Significa scoprire piccoli borghi incastonati tra le montagne che circondano il nostro capoluogo, visitando castelli e piccole chiese che costeggiano l'antico tratto. Significa scoprire la maestosità del Gran Sasso e la piana di Campo Imperatore, sfondo per il set di tantissimi film che tutti conosciamo, fermandosi poi in quota per assaporare i tipici arrosticini. E ancora, passeggiare in maestose vallate come quella del Chiarino o percorrere la strada maestra all'interno del Gran Sasso Laga Park, riscoprendo antichi mestieri come la filatura della lana sul Lago di Campotosto. Oppure, raggiungere i campi da sci in inverno, esplorare con le ciaspole i boschi di Campo Felice ma anche percorrere a piedi, a cavallo o in e-bike questi territori. E poi tornare in città e scoprirla pulsante di vita. Insomma, fermarsi per qualche giorno è indispensabile per conoscere L'Aquila e il suo ricchissimo territorio».

Torniamo in città ospiti di Palazzo Pavoni, in una condizione di evidente privilegio. «Il Relais Palazzo dei Pavoni dispone "solo" di quattro sistemazioni – spiega Fabiana –, in modo da garantire le migliori attenzioni e servizio a chi decide di fermarsi per un giorno, per una settimana o anche più. Quattro sistemazioni esclusive, diverse sia nel design sia nell'atmosfera e nelle sensazioni che emanano, ma simili nel calore e nell'ospitalità che trasmettono. La colazione dei Parchi offerta dal Relais è composta da dolci, formaggi, salumi, miele, confetture, latte e yogurt selezionati dai migliori produttori di zona per offrire emozioni mattutine e stimolare i sensi sin dal risveglio. Tra i servizi extra offerti dalla struttura rappresenta una piccola gemma la spa, raccolta, romantica, ma anche completa per godere fino in fondo di un momento di assoluto relax. Fruibile soltanto da due ospiti al giorno: così si avrà il tempo di vivere appieno l'intero percorso nella priva-

cy più totale».

Inoltre il Relais Palazzo dei Pavoni è in grado di proporre ai propri ospiti percorsi «con guida anche in lingua – aggiunge l'imprenditrice abruzzese – sia della città dell'Aquila che del territorio circostante ricco di borghi tra i più belli d'Italia, come ad esempio Santo Stefano di Sessanio, oppure Navelli noto per la produzione dello zafferano. Ancora, a pochi chilometri dalla città c'è Rocca Calascio, uno tra i castelli più belli al mondo secondo il National Geographic. Le grotte di Stiffe, tecnicamente una risorgenza, l'oratorio di San Pellegrino a Bominaco sono altre due mete che meritano sicuramente una visita e si trovano a pochi chilometri dal centro della città di L'Aquila. Tramite il Relais è possibile inoltre riservare il servizio Ncc da e per gli aeroporti principali. È possibile anche prenotare gite in e-bike, partecipare a passeggiate a cavallo presso strutture convenzionate che si trovano a pochi chilometri dalla città e degustazioni presso i ristoranti del centro e del territorio circostante».

Il Relais di Charme Palazzo dei Pavoni si trova a L'Aquila - www.palazzodeipavoni.it

■ Renato Ferretti



UN B&B PRESTIGIOSO

Un luogo che rispecchia il carattere amichevole che caratterizza gli abitanti di questa stupenda città, da sempre forti e gentili



“SOLO” QUATTRO SISTEMAZIONI

Fabiana si sofferma sugli alloggi offerti dal Relais di Charme Palazzo dei Pavoni, che lei gestisce insieme al marito Alessandro. «La camera del Moro – dice Fabiana – è una camera matrimoniale doppia o uso singola, intitolata al Moro di Paganica, simbolo dell'omonimo paese uno dei castelli fondatori della città: è l'ideale per romantici soggiorni di coppia o per essere goduta da soli in totale libertà. La camera della Dama Rosa è una favolosa camera matrimoniale doppia o uso singola il cui nome prende spunto da un'illustre dama che abitò il palazzo. Un affresco del Settecento e un originale bagno arricchiscono ulteriormente la camera. Poi abbiamo l'Alloggio del Capitano, con affaccio sulla torre di Palazzo Margherita, la soluzione ideale per chi ama la comodità ma non può rinunciare a viaggiare in compagnia. Una family suite in grado di ospitare fino a cinque persone, in tre diverse camere. Infine, la Suite dei Pavoni: è il coronamento dell'intera esperienza che i nostri ospiti possono vivere, romantica e riservata è il nido perfetto in cui trascorrere rilassanti attimi assieme a chi più si ama, lasciando che il mondo fuori scorra».

Il patrimonio della Valpolicella

Regno di vini premium e super premium capitanati dall'Amarone, si lavora seguendo un metodo millenario in lizza per diventare patrimonio immateriale dell'umanità dell'Unesco. Come annuncia Christian Marchesini

Un saper fare antico, presidio culturale ristretto a 19 municipalità, esaltatore del terroir unico della Valpolicella. Racchiude tutto questo la tradizione della messa a riposo delle uve che rappresenta il vero segreto della regalità dell'Amarone e della dolcezza del Recioto, le due gemme della produzione vinicola di quest'area collinare alle porte di Verona. Una tecnica di appassimento affinata in 1500 anni di pratica e che legittima ampiamente il desiderio di vederla riconosciuta come patrimonio immateriale dell'umanità. Specialmente ora che è completo il dossier per presentare la candidatura all'Unesco, annunciata a febbraio durante l'evento Amarone Opera Prima organizzato dal Consorzio vini Valpolicella. «L'appassimento non è una nostra esclusiva» chiarisce il presidente Christian Marchesini: «In questa zona che ha conosciuto uno sviluppo peculiare. Traducendosi in 6 milioni di cassette di uva raccolta, 120 mila giornate di lavoro e 8 mila persone impegnate nella cernita e gestione delle uve».

Quali sono i passaggi chiave di questa tecnica e quali capisaldi iden-

titari della Valpolicella tramanda?

«Il metodo della messa a riposo è estremamente identitario del territorio e della popolazione residente, che la trasmette dai vecchi ai giovani insegnandola anche alle maestranze dell'Est Europa. Si tratta di una selezione complessa dei grappoli spargoli e più maturi che vengono adagiati per circa tre mesi sulle tradizionali "arele" (graticci di bambù) o in moderne cassette, all'interno dei cosiddetti fruttai. O nelle "case" della messa a riposo, come le ha definite la professoressa di antropologia culturale Elisabetta Moro durante l'Amarone Opera Prima, ravvisando in questa tecnica non solo un processo di appassimento, ma un vero e proprio "accudimento" delle uve».

In apertura dello stesso evento, dedicato al lancio dell'annata 2018 del re della Valpolicella, avete fatto anche il punto sullo stato della denominazione. Che quadro ne è emerso?

«In una situazione di difficoltà generale per i vini rossi a livello mondiale, il sistema della Valpolicella ha risposto ancora positivamente. I dati parlano di un +7 per cento nella media degli ultimi cinque anni e anche il 2022 tutto sommato

ha mostrato una buona tenuta dopo le vendite eccezionali dell'anno precedente. Avendo a che fare con vini premium e super premium, l'aumento dei costi delle materie prime ha inciso relativamente sui nostri vini: lo testimoniano anche gli imbottigliamenti, che registrano un incremento del 12 per cento rispetto al pre Covid. Per un'annata commerciale che è stata comunque la seconda migliore del decennio, con oltre 17 milioni di bottiglie immesse sul mercato».

Che contributo danno le altre tipologie di vino al patrimonio della Valpolicella e quali strategie seguite come Consorzio per sottrarle al "cono d'ombra" dell'Amarone?

«Tenendo conto che il Recioto è incluso nell'Amarone, il resto del sistema al di fuori del mondo Amarone rappresenta circa il 50 per cento in valore di produzione. Quindi gli altri tre vini, Valpolicella, Valpolicella Superiore e Ripasso, pesano comunque per la metà. Li valorizziamo con iniziative ad hoc: ad esempio nel 2021 abbiamo organizzato eventi promozionali per tutte le tipologie dei nostri vini e proprio da lì è partito il grande progetto di valorizzazione del Valpolicella Superiore, arrivato a coprire già un quarto abbondante del nostro imbottigliato».

Da cosa è dettata la scelta di scommettere forte su questo vino?

«Dalla convinzione che il Valpolicella Superiore possa essere quello che esprime meglio il territorio. Prodotto dalle piccole e medie aziende della denominazione, destinato quasi interamente al sistema distributivo Horeca e non "contaminato" dalla tecnica della messa a riposo, il Superiore è secondo noi la denominazione più adatta a intercettare il cambiamento del gusto dei consumatori. Esattamente in questa prospettiva abbiamo svolto un lavoro con un panel internazionale di giornalisti, buyer e altri rappresentanti della community finalizzato a identificare la tipologia di Superiore in grado di posizionarsi nel mercato dei fine wine. Dopodiché la presenteremo ai produttori, in modo tale che possano prendere il metro nella segmentazione dei vini per non creare confusione».

Una delle dinamiche più interessanti in Valpolicella è l'exploit numerico dei giovani conduttori. Da cosa sono attirati e che valore porteranno in cantina e tra i vigneti?

«In primis è cambiata la società, che oggi riconosce il valore dell'agricoltore mentre fino a 10-20 anni fa lo considerava

quasi un reietto. In Valpolicella poi la tecnica della messa a riposo ha determinato una rivalsa del territorio, generando una redditività tale che oggi con tre ettari di vigna vive una famiglia. In questo scenario si è assistito alla crescita importante delle aziende gestite da giovani che ci ha spinto a creare un gruppo dentro al Consorzio. Due i fattori che portano: la mentalità, più dinamica e gravida di idee moderne; la garanzia di un rimbando generazionale al Consorzio. Altro aspetto incoraggiante è che non aumentano solo i conduttori, ma anche i wine lover giovani: all'Amarone Opera Prima l'80-90 per cento dei presenti aveva meno di 40 anni. Tanto che rientrando in Consorzio il giorno dopo ho detto "si-



Christian Marchesini, presidente del Consorzio Valpolicella

gnori, abbiamo un futuro».

L'Amarone è tra le bandiere dell'export italiano di vino. Quali iniziative avete in mente per rilanciare ulteriormente il "brand" Valpolicella nel mondo e verso quali mercati in particolare?

«Nei prossimi mesi ci concentreremo molto nei confronti del Sudest asiatico e della Cina in particolare, soprattutto perché in molti sostengono che i vini della Valpolicella si sposano molto bene con i cibi cinesi. Sicuramente gli Stati Uniti, dove abbiamo fatto un incremento del 24% in valore nel 2022 e quindi va cavalcato, senza dimenticare il Nord Europa e il Canada che terremo sempre presidiati. Dovremo invece inventarci qualcosa in Germania, che ha perso e che però rimane un mercato importante per l'export della Valpolicella».

■ GG

IL METODO DELLA MESSA A RIPOSO

È estremamente identitario del territorio e della popolazione residente, che la trasmette dai vecchi ai giovani insegnandola anche alle maestranze dell'Est Europa



Relax totale e sostenibile

Un hotel dall'anima green, in uno dei borghi più suggestivi del Lago di Garda, con tutto quello che si può desiderare per il "ben essere": dalle piscine con acqua termale alla spa, senza dimenticare i piaceri della tavola. Ecco Aqualux Hotel

Siamo a Bardolino, un borgo incastonato nell'incanto della sponda veronese del Lago di Garda. Basterebbe questo, cioè i paesaggi, l'architettura e l'enogastronomia d'eccellenza del territorio, per incuriosire chiunque. Ma per chi cerca di staccare la spina del tutto e vede nella bellezza della meta solo uno dei criteri, serve qualcosa in più. Come Aqualux Hotel Spa Suite & Terme Bardolino, design hotel dall'anima green testimoniata dalla prestigiosa certificazione ClimaHotel, immerso in una scenografia unica caratterizzata da acque incredibilmente azzurre, circondate da vigneti e ulivi coccolati da un clima dolce e mite che favorisce la produzione del famoso olio del Garda Dop.

Il progetto di sostenibilità sviluppato da Aqualux si è concretizzato nella scelta dei materiali bio-compatibili utilizzati per la sua costruzione, nell'impiego di energie rinnovabili e nell'utilizzo di software gestionali con cui controllare il risparmio energetico idrico e l'insonorizzazione naturale certificata. Nell'hotel trovano posto 125 camere (di cui 18 suite) dallo stile moderno ed essenziale, caratterizzate da una gamma di colori naturali caldi e avvolgenti che sfruttano i principi dettati dall'eco climatizzazione per la veicolazione dell'energia naturale senza utilizzo di radiatori e condizionatori. Davvero particolare l'esperienza offerta dalle due nuovissime Prestige Round Suite dal design contemporaneo e dall'atmosfera che fa ritrovare immediatamente calma e serenità.

L'offerta gastronomica, dedicata anche a chi non soggiorna in hotel, è variegata e di alto livello. L'irresistibile food experience del ri-

storante Italian Taste, è in grado di soddisfare anche i palati più critici ed esigenti: una full immersion nei sapori e nei profumi del territorio, in una cornice di calda esclusività. Autenticità e qualità si uniscono in un mix sorprendente che si completa con l'abbinamento dei piatti a ottimi vini a base di uve autoctone quali Soave, Valpolicella, Amaro, Bardolino.

In cucina troviamo lo chef Angelo Alessi, che conduce gli ospiti alla scoperta dei tipici sapori mediterranei con un tocco creativo e contemporaneo, nel segno di uno stile di vita sano che non intende però rinunciare ai piaceri della tavola. Del resto vale la pena sottolineare che Alessi sposa appieno la filosofia di Aqualux che, a conferma di una vocazione al ben essere a 360 gradi, non solo condivide ma applica i più moderni principi della cosiddetta cucina funzionale per salvaguardare l'esigenza del mangiare sano attraverso una combinazione ottimale degli alimenti. La bar area "Sparkling Lounge", anch'essa aperta alla clientela non residente, si contraddistingue per una nuova cultura del bere attraverso la degustazione di cocktail innovativi, "assemblati" con ingredienti di alta qualità e abbinati distintamente a un particolare tipo di alcool.

Cuore di Aqualux è l'ampia corte che ospita l'AquaExperience, una realtà davvero impareggiabile con otto piscine interne ed esterne con numerosi getti d'acqua, idromassaggi e aero massaggi, che coccolano gli ospiti grazie alle proprietà dell'acqua termale che scaturisce da una profondità di oltre 300 metri ed è ricca di calcio, magnesio e bicarbonati, apporta benefici alla pelle e dona una generale sensazione di ben essere a tutto l'or-



Aqualux Hotel Spa Suite & Terme Bardolino si trova a Bardolino (Vr) - www.aqualuxhotel.com

ganismo.

Durante i mesi estivi il Pool-Bar dell'hotel è perfetto per piacevoli momenti di tranquillità a bordo piscina e la Pool Terrace è il luogo ideale dove intrattenersi per una pausa pranzo immersi nel verde.

Ecco poi l'ulteriore fiore all'occhiello di Aqualux, l'AquaSPA & Wellness: uno spazio di mille metri quadrati dedicati al ben essere e alla bellezza, con cabine per trattamenti, idroterapia e fangoterapia, una private spa, saune, bagni a vapore, una fontana di ghiaccio, un caldarium e un solarium e un'area riservata esclusivamente alle donne con sauna divano e bagno al vapore. Numerosi i trattamenti proposti dalla Bio - Spa tra i quali, davvero originali, quelli del menu "Ben essere Sostenibile" a base di selezionati ingredienti a chilometro zero, scelti tra i tanti e preziosi che il territorio offre e che ven-

gono prodotti dalle aziende agricole dei dintorni del Lago di Garda, senza ricorrere a fertilizzanti o pesticidi. L'offerta di ben essere si completa infine con Aqualux Thermae che utilizza l'acqua termale della fonte "San Severo" e offre, in cabine appositamente realizzate, trattamenti di balneoterapia con e senza idromassaggio.

Le coccole di bellezza potranno poi essere ripetute anche a casa grazie ai prodotti della linea cosmetica Aquoleux che nasce dalla innovativa combinazione tra l'acqua termale e l'acqua di olive proveniente dal frantoio "Olio Viola", un simbolo di questo territorio, prodotto fin dal 1950 dalla famiglia Viola proprietaria di Aqualux Hotel, che utilizza le migliori olive frante subito dopo la raccolta.

Per tutti gli sportivi e per chi ama mantenersi in forma, l'intimo e funzionale centro Aqua-Fitness equipaggiato con attrezzature cardio e isotoniche di ultima generazione, e dove un personal trainer dà consigli e suggerimenti.

■ Elena Ricci

DESIGN GREEN

Materiali bio-compatibili, energie rinnovabili, software per il risparmio energetico-idrico e insonorizzazione naturale



SULLE SPONDE DEL LAGO DI GARDA

Il magnifico borgo di Bardolino offre paesaggi incantevoli, simili a cartoline. Il vecchio porto è un luogo incantato soprattutto al tramonto, quando i colori del lago e del cielo si fondono insieme, regalando suggestioni straordinarie. Le attività e gli eventi di questo piccolo attivo paese sono tantissime. Il Lago di Garda, poi, è uno dei protagonisti della regione Veneto, un elemento naturale che ne contraddistingue l'ecosistema. Con la sua maestosa eleganza, da sempre arricchisce il territorio di elementi disparati: dalle eccellenze enogastronomiche che contribuisce a produrre, alle attrattive sportive e di intrattenimento praticabili in acqua o lungo le sue rive. Sirmione, Limone, Malcesine, Peschiera del Garda, Garda sono solo alcuni dei punti di maggiore interesse che si possono visitare lungo le rive del lago. Le distanze sono minime, e se percorse a bordo di un'auto scoperta, ancora più piacevoli.

Quando l'accoglienza è un valore aggiunto

Calore e ospitalità si coniugano perfettamente a un ambiente classico ed elegante, quello di Villa Stucky, meta ideale per chi desidera regalarsi momenti unici in un'atmosfera ricca di storia. La famiglia Zanon apre le porte della sua meravigliosa villa, nel cuore di Mogliano

L'accoglienza dei clienti è uno dei passaggi fondamentali della guest experience, un vero e proprio valore aggiunto, che contribuisce a rendere una vacanza indimenticabile. Non si dovrebbe limitare, come spesso succede in molte strutture, al semplice front office del ricevimento, ma dovrebbe abbracciare un concetto molto più esteso. Il turista ama poter ritrovare il comfort e la familiarità della propria casa senza però dover rinunciare all'unicità di spazi nuovi. Il podio in questo ambito viene conquistato da Samuele Zanon, titolare di Villa Stucky. «Il rapporto diretto con il cliente per noi è un aspetto imprescindibile ed è anche parte integrante del nostro modo di lavorare. Il contatto che instauriamo con i nostri ospiti è veicolo di una professionalità ed expertise nell'hotellerie che amiamo trasmettere e mettere in campo per rendere il soggiorno presso la nostra Villa il migliore possibile. Abbiamo rilevato la struttura nel 2000 e la portiamo avanti con una conduzione familiare: siamo una realtà intima, dotata di una forte identità, unita e coesa. Villa Stucky si differenzia dalle molteplici altre proposte presenti sul mercato proprio in questo: crediamo infatti che i rapporti umani non possano essere sostituiti dalla tecnologia e che il valore aggiunto dell'ospitalità stia proprio nel preservare l'identità delle



IL RAPPORTO CON IL CLIENTE

Il contatto che instauriamo con i nostri ospiti è veicolo di una professionalità ed expertise nell'hotellerie che rende il soggiorno unico

strutture, con un occhio di riguardo alle dimore storiche, in netta contrapposizione con l'odierna tendenza alla standardizzazione e spersonalizzazione degli hotel, sempre più simili l'uno con l'altro e che non lasciano così nulla di sé agli ospiti». Villa Stucky, immersa in un elegante parco, fu costruita agli inizi dell'Ottocento da Lady Giorgia Amalia Seymour,

contessa di Durfort, fu poi riedificata agli inizi del secolo scorso seguendo uno stile tipico mitteleuropeo che ben si differenzia da quello più severo delle ville venete. La villa negli ultimi anni ha subito numerosi interventi di ristrutturazione per mantenere un buon

Hotel Villa Stucky ha sede a Mogliano Veneto (Tv)
www.villastucky.it

stato di conservazione, restando fedele all'estetica originale senza però sacrificare comfort e modernità, al fine di migliorare la qualità dei soggiorni. Tutte le stanze sono ampie e luminose grazie alle grandi vetrate che affacciano sul giardino e sulla città di Mogliano Veneto. Ogni camera ha una sua identità, ha un suo nome e si differenzia dalle altre per disposizione, arredamento e stile generale: ciò permette agli ospiti che apprezzano una stanza particolare di riconoscerla e di poterci soggiornare nuovamente su richiesta.

In questo modo ci si sente proprio a casa. «Affermarsi a una stanza e potervi ritornare permette ai clienti di ritrovare una sicurezza e una certa familiarità anche lontano da casa propria - sottolinea Zanon -. Rientra nella mission aziendale proprio il far percepire ai nostri ospiti questa dimensione intima che ci caratterizza ed è parte integrante della nostra identità. L'anima e la particolarità di Villa Stucky risiedono infatti proprio nelle sue camere: ogni soggiorno è diverso dall'altro e al tempo stesso sono tutti accomunati dall'esperienza che il cliente vive all'interno della villa, ritrovandosi trasportato in un altro tempo e potendo vivere l'esperienza della maison d'époque con tutti i comfort che ci si aspetta da una struttura di lusso moderna. Abbiamo inserito in alcune suite dei servizi esclusivi per la creazione di pacchetti unici per chi è alla ricerca del lusso direttamente in stanza. Offriamo ad esempio una suite con sauna privata dotata di aroma e cromoterapia, oltre a una cabina idromassaggio, e una camera spa con hammam e cromoterapia, entrambe soluzioni ottimali per le coppie alla ricerca di un'esperienza romantica, a cui è possibile abbinare un massaggio e un aperitivo direttamente in stanza».

Non sono da meno i servizi e gli spazi comuni, a partire dalla prima colazione: un ricco buffet che accontenta tutti i gusti sia nazionali che internazionali, con particolare riguardo ai prodotti freschi e caratteristici del territorio preparati direttamente nella cucina della villa, compresi vegan e gluten free. Degna di menzione è l'area del giardino che offre una passeggiata che si snoda tra i gazebi e le fontane, convertite in laghetti circondati da ninfee, ricreando così l'immagine originale della villa dei primi anni del Novecento. «Sempre nel giardino è stata predisposta un'area bar coperta con salone annesso, dedicato e riservabile sia dai clienti dell'hotel che da chiunque voglia organizzare feste, celebrazioni, meeting e aperitivi informali in assoluta privacy. Abbiamo anche un'area relax con solarium e vasca idromassaggio Jacuzzi, utilizzabile nel periodo estivo». ■ BR

UN SUPPORTO CONCRETO PER SCOPRIRE IL TERRITORIO

Al fine di regalare un ricordo speciale ai clienti, Villa Stucky ha avviato una vasta rete di collaborazioni e partnership con aziende locali e fornitori: «siamo così in grado di offrire ai nostri ospiti non i soliti tour ma delle vere e proprie esperienze sensoriali sia a Venezia che a Treviso, oltre che escursioni nelle campagne venete in bicicletta, degustazioni, visite guidate ai castelli e tanto altro - spiega Samuele Zanon -. Siamo in grado di suggerire e raccontare tutte le stimolanti proposte, offrendo un'esperienza tailor-made per ogni ospite, non lasciandolo così in preda all'indecisione e alla scelta guidata da Google. Riteniamo che la valorizzazione delle realtà locali sia l'elemento caratterizzante di una piacevole esperienza, troppo spesso infatti i turisti sono lasciati a loro stessi e restano così digiuni di informazioni, tornando a casa senza aver davvero sperimentato nulla del territorio visitato».



VILLA STUCKY, L'ELEGANZA NEL COMFORT PIÙ MODERNO



VILLA
STUCKY



Regalati dei momenti unici in un ambiente ricco di storia e trasforma in realtà le tue vacanze da sogno!

Stai pianificando di visitare le città di Venezia o Treviso, una fuga romantica o di benessere con il tuo partner in un'oasi di pace e tranquillità, oppure una gita con amici in una delle zone più affascinanti d'Italia? Siamo pronti ad offrirti la vacanza perfetta.

Villa Stucky si sviluppa su tre piani elegantemente arredati. Camminando tra i corridoi dei piani superiori, dove si trovano le antiche zone nobili, potrete ammirare opere d'arte e foto autentiche del 1800 che ritraggono sia la villa, antica dimora di vacanza della famiglia Stucky, sia le bellezze dei nostri paesaggi.

Infine, Villa Stucky vi proporrà camere uniche nel loro genere, come le stanze con sauna privata per soggiorni romantici oppure cabine idromassaggio con aromaterapia e hammam.

VILLA STUCKY

Via Don Giovanni Bosco, 47

Mogliano Veneto (TV)

Tel. 0415904528

info@villastucky.it

www.villastucky.it



Nel cuore di Verona

Unicità ed eleganza, un luogo in cui stile classico e moderno si sposano con sobrietà e funzionalità: Hotel Leon d'Oro offre ogni tipo di comfort sia per i turisti che per una clientela business con il grande e moderno centro congressi

Una città che incanta in ogni stagione dell'anno. Verona in estate offre la suggestione dell'opera lirica, i concerti pop in anfiteatro Arena, i teatri nei cortili più prestigiosi e le feste che si snodano in tutti i quartieri. In autunno e primavera regala ai turisti gli scorci indimenticabili delle bellezze lasciate in eredità dai romani e dalle famiglie più influenti della città. Durante le festività invernali, invece, Verona è uno scintillio di colori e lustrini: il mercato natalizio, in collaborazione con Norimberga è uno dei tanti luoghi affascinanti da non perdere, come la mostra internazionale dei presepi e la grande stella cometa in Piazza Brà. È usanza inoltre, in qualsiasi stagione dell'anno, recarsi in zona Sottoriva per ritrovare il fascino delle vecchie osterie e assaporare gli ottimi vini del territorio, come il Valpolicella e l'Amarone, che a Verona non possono mancare.

Situato a soli 15 minuti a piedi dal centro storico, l'hotel Leon d'Oro si presenta come un'imponente struttura con un piacevole e ben allestito spazio all'aperto, mentre, appena varcata la soglia, sapranno catturare l'attenzione l'ampia e luminosa hall, i raffinati arredi e lo stile inconfondibile. Il maestoso lampadario in vetro di Murano e i preziosi marmi accolgono il cliente per introdurlo nel più elegante stile italiano. La hall è concepita per essere un luogo di ritrovo e di convivialità, non mancano gli spazi comuni arredati con gusto ed eleganza, divani, tavolini e co-



Hotel Leon d'Oro si trova a Verona
www.hotelleondoroverona.com

mode sedute. Per completare l'offerta, il bar Leon d'Oro si affaccia direttamente sulla hall accanto all'ampio bancone in marmo della reception. Luogo d'incontro per antonomasia, è a disposizione dei clienti già dal mattino con la più ampia scelta di caffetteria e biscotteria, proseguendo con piatti veloci come tranci di pizza, club sandwich e primi piatti. A seguire, inoltre, superbi aperitivi preparati con cura e professionalità per poi terminare, in tarda serata, con favolosi cocktail e spiriti nazionali ed esteri.

Sempre al piano terra, il ristorante Leon d'Oro offre una cucina tradizionale, con un ampio menù alla carta, ca-

ratterizzato dall'utilizzo di prodotti stagionali e del territorio. Noto è inoltre la banchettistica di qualità dedicata agli eventi e congressi che si possono organizzare in hotel grazie alle 11 sale meeting presenti.

Il fiore all'occhiello dell'albergo è infatti il centro congressi, situato al pian terreno, in grado di ospitare fino a 500 persone offrendo comodità, eleganza e tecnologie all'avanguardia. Tra gli spazi dedicati spiccano la sala Mascagni, plenary con capienza massima di 380 persone, la sala Ponchielli, per un massimo di 90 persone, e il luminoso e poliedrico foyer. Al primo piano è poi situato il business center, esempio di alta versatilità

e tecnologia, con le sue ben 8 sale, tutte moderne e luminose, concepite per soddisfare ogni esigenza di lavoro: dai colloqui alle riunioni di lavoro, dai break out fino ai meeting entro le 55 persone. Due zone lounge adiacenti alle sale, permettono l'allestimento di coffee break e servizi ristorativi informali: la ristorazione interna permette la gestione di molteplici servizi senza tralasciare la presentazione curata in ogni dettaglio e la qualità indiscussa del prodotto finale. Stesse caratteristiche che si riscontrano per la colazione, intesa come il momento più importante e prezioso della giornata, per questo motivo non manca una vasta scelta di proposte. La caffetteria, oltre ad essere fruibile tramite dispenser automatici, è espressa e servita dal personale direttamente al tavolo. Sono 190 le camere, dotate di ogni comfort e suddivise in differenti categorie, dalla Classic alla Royal Suite, in grado di soddisfare le esigenze di ogni tipologia di clientela.

Inoltre gli ampi spazi dell'hotel e il suo circondario sono il palcoscenico ideale per l'organizzazione di attività di team building di successo, tra cui: yoga & mind fullness, uno dei modi migliori per abbassare i livelli di stress e promuovere un'atmosfera di serenità ed equilibrio. All'interno della struttura, si trova una palestra con attrezzi Technogym a disposizione della clientela, inoltre è possibile prenotare nella nuova zona benessere dell'hotel la propria sauna privata. Nel Giardino d'inverno, poi, lo stress scivola via portato lontano dall'acqua e un aperitivo diventa speciale, il tempo rallenta e tutto diventa più semplice. Infine, nella terrazza panoramica all'ultimo piano si potrà partecipare a uno dei tanti eventi organizzati, godendo di una vista e un'atmosfera unici!

■ Guido Anselmi

IL CENTRO CONGRESSI

È il fiore all'occhiello dell'albergo, in grado di ospitare fino a 500 persone offrendo comodità, eleganza e tecnologie all'avanguardia



UN CALOROSO BENVENUTO PER TUTTI

L'hotel è facilmente raggiungibile sia dalla stazione ferroviaria che dall'aeroporto e, per chi arriva in macchina, dispone di un parcheggio con 130 posti auto in esterno e 25 in garage, per poter definitivamente chiudere l'auto e tutti i pensieri al suo interno e iniziare la propria vacanza in tranquillità. Anche gli amici a quattro zampe sono i benvenuti: all'arrivo troveranno un omaggio in camera e avranno a disposizione un'area attrezzata esterna. L'hotel Leon d'Oro, tra le altre attività, può suggerire ai propri ospiti anche visite guidate: il tour del Museo del vino e della sua cantina di affinamento, alle porte della città, per scoprire la meravigliosa arte della vinificazione e assaporare cinque dei vini più iconici della Valpolicella e la visita dell'oliveto e dei frantoi per immergersi nel profumo e nel gusto dell'olio, imparare come degustarlo correttamente e godere al termine di una bruschettata accompagnata da vino locale.



NELLA CITTÀ DEGLI INNAMORATI

L'hotel Leon d'Oro si inserisce di fatto nella storia dell'ospitalità veronese. Verona, città dichiarata Patrimonio Mondiale Unesco, ospita questa imponente struttura 4 stelle superior situata a pochi passi dal centro storico. Una passeggiata di 15 minuti vi farà assaporare la vitalità e l'assoluta eleganza della città celebrata da Shakespeare. Potrete visitare Piazza Brà ed il suo colorato Liston, l'Arena simbolo indiscusso della città, Piazza delle Erbe il suo cuore pulsante, il Balcone dal quale prese vita la storia di Giulietta e Romeo, respirare la storia romana, gustare piatti tradizionali e sorseggiare l'ottimo vino amato ed apprezzato in tutto il mondo.



HOTEL
LEON D'ORO



Viale Piave, 5 - 37135 Verona - Tel. 045 8445140 - Fax 045 8445141

info@hotelleondoroverona.com - www.hotelleondoroverona.com

Turismo green nel cuore delle colline Unesco

Vacanze, sostenibilità e comfort possono convivere perfettamente a Roggia dei Cedri, un incantevole angolo green nel cuore di Valdobbiadene, nata da un progetto di Alberto Bortolomiol

Il turismo cambia, si evolve in base ai tempi e si adatta alle richieste dei viaggiatori. Oggi si sta puntando sempre di più verso la sostenibilità dove uomo e natura possono coesistere, comprendendo anche la riqualificazione delle mete turistiche volte a valorizzarne tutti gli aspetti, a preservare gli ecosistemi e le risorse naturali. Il turista di oggi apprezza sempre di più il valore del sostegno alle comunità locali, alla tutela dell'ambiente e la riduzione dell'inquinamento.

Sostenibilità ambientale, salvaguardia del territorio e turismo esperienziale hanno trovato un punto in comune: la Roggia dei Cedri, una struttura ricettiva all'avanguardia costruita con materiali naturali e autoctoni, voluta da Alberto Bortolomiol per lasciare un segno. Questo territorio finalmente ha preso coscienza del suo valore e sta lavorando per riqualificare il paesaggio nel segno della sostenibilità.

«Un progetto avanguardistico - spiega Alberto Bortolomiol, titolare della Roggia dei Cedri -, che risponde pienamente alle moderne esigenze di un turismo green, che chiede una ricettività rispet-

Alberto Bortolomiol, titolare della Roggia dei Cedri di Valdobbiadene (Tv) - www.roggiadeicedri.it



VACANZA SOSTENIBILE

Promuoviamo un turismo rispettoso dell'ambiente e profondamente connesso con il territorio, le sue tradizioni e la sua comunità

tosa dell'ambiente. Il riconoscimento Unesco ci ha fatto vedere il territorio con un occhio diverso, evidenziando l'esigenza di investire in strutture di eccellenza, capaci di accogliere un turista alla ricerca di qualità nei servizi e di emozioni. Il paesaggio di Valdobbiadene

è un'opera d'arte e merita attenzione e impegno».

Come è nato il progetto che ha poi dato vita alla Roggia dei Cedri?

«Il progetto è stato sviluppato in base alla richiesta di diversificazione e innovazione dell'offerta turistica. Prendendo le mosse da un bando regionale, intersecando il mio desiderio di fare impresa in modo innovativo e soprattutto sostenibile con la creatività e competenza di un affiatato team di architetti, è nato il progetto della Roggia dei Cedri: cinque strutture ricettive eco friendly di forma conico elicoidale, fatte interamente in legno, realizzate con materiali a impatto zero e con il tetto in erba, ospitano camere doppie con servizio, completamente integrate nel paesaggio, dove scorre il torrente Cordana, preziosa risorsa per il territorio, il cui corso è stato recuperato con la ricostruzione degli argini e dell'alveo. Le strutture portano il nome delle più alte località delle montagne che circondano Valdobbiadene».

Come le è venuta questa idea e che caratteristiche ha il resort?

«L'idea di costruire un eco resort è nata da una vecchia botte in giardino dove mio padre si ritrovava con gli amici. Il

richiamo al mondo del vino si riflette nella scelta dei materiali degli edifici, realizzati in rovere internamente e in castagno esternamente. Materiali naturali, autoctoni, a basso impatto ambientale, interamente smontabili e recuperabili. Il legno inoltre trasmette calma e benessere, contribuendo così al rilassamento completo degli ospiti. Il tetto è dotato di un sistema di recupero dell'acqua piovana per irrigare il giardino. Le strutture sono ecofriendly, ad alta efficienza energetica, con elevate prestazioni di isolamento termico e acustico, dotate di ogni comfort, con una veranda esterna dove sedersi per godere del suono del torrente Cordana. Ogni camera, ampia e arredata con mobili di design personalizzato realizzati da artigiani locali, gode di ampia luminosità con una grande vetrata che permette di ammirare dall'interno la natura circostante».

Quali turisti si rivolgono a voi?

«Si sta aprendo sempre di più un nuovo trend del turismo, quello dei viaggi responsabili, che mirano a conciliare il bi-



sogno di muoversi con la necessità di salvaguardare l'ambiente. Il turista cerca un'esperienza ma senza invadere e senza essere invaso, vuole veramente godere delle cose. Il turista vuole sentirsi coinvolto, vuole essere parte della vita e della cultura del posto anche se per pochi giorni, cerca efficienza, qualità e valore aggiunto. Bisogna quindi offrirgli un prodotto turistico innovativo, personalizzato ed esperienziale, attraverso la riscoperta della natura, del cibo a chilometro zero e dell'artigianalità. Tante sono le attività che si possono svolgere mentre si è ospiti della nostra struttura: dalle passeggiate attraverso i territori Unesco, ai giri in e-bike fino al tour in Land Rover d'epoca nel territorio di Valdobbiadene con tappe enogastronomiche».

■ **Beatrice Guarnieri**



Fare esperienza dell'imprevedibile e dell'ingovernabile

Il coraggio vien viaggiando. Nè è la prova vivente ed errante Luigi Farrauto, autore di guide turistiche che nel suo ultimo libro spiega quante fobie ha superato in giro per il mondo

Come si sconfigge l'ansia dell'ignoto, del contrattempo o per l'incontro inatteso che solo un viaggio può riservare? Viaggiandoci sopra. Il Sommo Poeta lo chiamava contrappasso descrivendolo come una punizione, invece per Luigi Farrauto è un analgesico. Una ricetta di libertà e un atto di coraggio che, secondo l'autore di Geografia di un viaggiatore pavido, dalla notte dei tempi obbliga chiunque a confrontarsi con paure, che spesso non sapeva neppure di avere. «La più grande e forse la prima - sostiene Luigi Farrauto - è quella che ci rende indecisi a partire, e la si vince solo comprando i biglietti, senza pensarci troppo».

Nell'intro del libro confessa una serie di idiosincrasie e fobie più lunga del suo passaporto. Di quali si è liberato viaggiando?

«Viaggiare è fare esperienza dell'imprevedibile e dell'ingovernabile. Personalmente, da maniaco del controllo, viaggiare mi ha insegnato a non temere i piani poco organizzati. È impossibile che un viaggio vada esattamente come previsto, ci sono sempre dei fuori programma, e questo vale poi anche per quando non si è in viaggio. È un insegnamento per la vita di tutti i giorni».

Madre di tutti gli imprevisti è stata la pandemia, durante la quale si è trovato a scrivere una Lonely. Come è riuscito a realizzarla, al netto delle limitazioni dovute ai lockdown?

«La pandemia ha limitato gli spostamenti, ha obbligato a rispettare i coprifuoco, a prenotare ogni cosa e a concentrarsi sull'outdoor. Tra sentieri, trekking e camminate è stato necessario raccontare un mondo dove è più rassicurante stare all'aperto, al fresco. La durata di una guida è circa 2-3 anni, poi viene aggiornata, dunque tutte quelle uscite durante la pandemia non hanno potuto ignorare ciò che accadeva nel mondo. Una buona guida non ignora mai il contesto, che sia un'emergenza sanitaria, sociale o bellica: la storia di un luogo influisce sempre sulla scrittura».

I suoi viaggi, presenti e passati, sono intrisi di Medio Oriente. A quali atmosfere e luoghi si legano i suoi ricordi legati all'incontro con questa cultura?



UN VIAGGIATORE FEDELE AL VECCHIO STILE

Mi oriento con Google, ma continuo a consultare atlanti e mappe cartacee. Devo moltissimo alle serate passate sfogliando l'atlante da piccolo: era un abituarsi al dare del tu alla distanza

«Il Medio Oriente mi incuriosisce e affascina fin da quando, da piccolo, avevo letto *Le Mille e una notte*. È un mondo vicino e lontano, a tratti incomprensibile, ma che ho sempre voluto attraversare, studiare e in cui mi sono sempre sentito a mio agio. Amo le atmosfere della città vecchia, l'ospitalità araba e la cucina mediorientale. La prima volta che ho visitato Damasco me ne sono innamorato, era come se la conoscessi già. Baghdad l'ho sognata al punto che quando ci sono andato mi pareva di averci vissuto anni. Gerusalemme è il centro del mondo occidentale, una città che mette in accordo e disaccordo ogni religione. Beirut è uno dei posti più interessanti del Mediterraneo, anche se oggi il Libano vive un momento disastroso».

Ieri la valigia di un turista conteneva atlanti e mappe cartacee, oggi è tutto geolocalizzato. Com'è cambiato l'approccio al suo lavoro in questa nuova epoca?

«Io mi perdo anche se giro su me stesso al supermercato, dunque la geolocaliz-

zazione è una sorta di appendice al mio senso dell'orientamento deficitario, come gli occhiali per un miope. Come autore di guide di viaggio trovo le tecnologie molto comode, risparmiano appunti, rendono il processo di ricerca più veloce e permettono di tracciare gli itinerari. Da viaggiatore, resto fedele al vecchio stile: certo mi oriento con Google, ma continuo a consultare atlanti e mappe cartacee. L'importante è non farsi schiacciare dalle tecnologie, usarle come strumento e non come unica fonte di conoscenza. Io devo moltissimo alle serate passate sfogliando l'atlante da piccolo: era un abituarsi al dare del tu alla distanza».

Che schema progettuale segue per costruire una guida turistica, quale le ha assorbito più energie e qual è la prossima che vorrebbe scrivere?

«Prima di partire occorre studiare il contesto storico e culturale del territorio che si sta per visitare, per sapere cosa aspettarsi e cosa cercare. Una volta in loco c'è poi da passare al setaccio ogni museo,

bar, ristorante e negozio degni di nota, e scegliere quale indicare nella guida. Ovvio che in poco tempo è difficile interiorizzare un posto, per cui conviene sempre chiedere le classiche dritte ai locali. La guida più complessa è stata quella del Molise, visitato in estate con gran parte dei paesini - già spopolati di loro - deserti e tutti i negozi chiusi. È stato difficile trovare attività da segnalare, ma ce l'ho fatta. La guida che vorrei scrivere? Pakistan o Afghanistan, così finalmente riesco a visitarli».

Certi viaggi, afferma in una sua



Luigi Farrauto, scrittore e cartografo

guida, possono "salvare la vita". Dove ha sperimentato personalmente questa sensazione e quali posti consiglierebbe a chi sta vivendo un periodo di crisi?

«Viaggiare fa bene. Non è un postulato scientifico, ma è innegabile che in certe situazioni della vita allontanarsi da casa per un po' sia salutare. Nel libro mi sono divertito con l'amico psicanalista Remo Carulli a consigliare viaggi in base ai vari disagi che viviamo ogni giorno. Agli stressati consiglio un weekend nel Collio, per sperimentare la dolce vita friulana e il tempo gli sembrerà andare a ritroso. Una cura all'avarizia? Un viaggio in Uzbekistan, dove la moneta locale è talmente svalutata che cambiando 50 euro ci si ritrova con un sacchetto della spesa pieno di soldi». ■ **Giacomo Govoni**

È sempre uno spettacolo

Per tutto l'anno e in tutti gli angoli del territorio, il cartellone regionale pullula di eventi. Con i principali festival concentrati tra l'inizio e la fine dell'estate, quando l'abbraccio con la storia e il paesaggio è da brividi



Un giacimento inesauribile di storia e arte, cornici paesaggistiche mozzafiato, profumi e sapori da far perdere i sensi. Da qualunque angolazione la guardi, la Sicilia è una terra che ti sorprende per i suoi tesori e ti cattura attraverso il suo calendario di eventi diffusi. Con le sonorità jazz se passi da Palermo a cavallo tra giugno e luglio, con la sua atmosfera epica se capiti a Licata nel periodo autunnale del Festival di Morgana, intrecciando teatro e arti visive durante le Orestidi di Giblellina nel trapanese, coniugando un ampio ventaglio di suoni e delle migliori cucine contemporanee nel palinsesto di Ricci Weekender, in programma all'inizio di settembre a Catania.

OMAGGIO A "BIG LUCIANO" NEL GALA DEL CINEMA DI TAORMINA

Una carrellata di appuntamenti tendente all'infinito in termini quantitativi e con alcuni fiori all'occhiello per eco internazionale e standing maturato fino a oggi. A questo esclusivo novero appartiene sicuramente il Taormina Film Fest, che in anni passati ha ospitato icone cinematografiche del calibro di Federico Fellini nel 1965, Woody Allen nel 1971, John Woo nel 2000 e Francis Ford Coppola nel 2022 e che quest'anno ha appena chiuso il sipario sulla 69esima edizione. Nove giornate speciali di incontri,

proiezioni, masterclass, eventi e concerti allestiti in Piazza IX aprile della splendida località compresa nell'area metropolitana di Messina, che dal 23 giugno al 1 luglio hanno visto salire sul Blue carpet volti celebri del grande schermo quali Amber Heard, Khaby Lame, Jacqueline Fernandez, Bella Thorne, Zoe Saldana, Teyana Taylor, John Landis, Willem Dafoe, Abel Ferrara, Adriana Lima, Adria Arjona, Deborah Naddoolman Landis, Eduardo Noriega. O ancora, orientando l'obiettivo sul fronte domestico, Toni Servillo, Francesco Scianna, Filippo Scicchitano, Davide Minnella, Marco Peregò, Edoardo Leo, Massimiliano Bruno, Caterina Guzzanti, Sara Baccarini, Anna Foglietta, Marco Bonini, Fabrizio Bentivoglio, Rocco Papaleo, Roberto Andò, Salvo Ficarra, Valentino Picone, Fabio Rovazzi e Luca Calvani. Tra i best moment da segnalare, l'apertura emozionante del festival con il Gala Pavarotti Forever, realizzato in collaborazione con la Fondazione Luciano Pavarotti presieduta da Nicoletta Mantovani, che ha portato sul palco del Teatro Antico colleghi e amici del grande tenore italiano tra cui Pla-

cido Domingo, Marcelo Álvarez, Vittorio Grigolo, Aida Garifullina e Mario Biondi, insieme alla Taormina Arte Festival orchestra diretta dal M.o Beatrice Venezia; le grandi anteprime di pellicole molto attese, come "Indiana Jones e il Quadrante del Destino di James Mangold", ultimo capitolo della saga del leggendario eroe archeologo presentato direttamente dai protagonisti Harrison Ford, Mads Mikkelsen e Phoebe Waller Bridge.

ORTIGIA E SAN VITO LO CAPO ALTRE GEMME DEL PANEL ISOLANO

Restando sempre in ambito cinematografico, altra tessera pregiata del mosaico di eventi made in Sicily è l'Ortigia Film Festival, che da 15 anni a settembre anima le piazze del centro storico di Siracusa. Impostosi con l'acronimo OFF, il Festival organizzato dall'associazione culturale Sa.Li. Rò. ha visto alternarsi nelle varie edizioni attori sulla breccia nazionale quali Carlo Verdone, Marco Giallini, Valentina Lodovini, Miriam Leone, arrivando a svi-

luppate una forte identità legata al cinema italiano e posizionandosi, al contempo, tra le kermesse di settore più importanti del bacino del Mediterraneo. A rendere unico OFF, articolato in tre sezioni competitive (lungometraggi opere prime e seconde italiane, documentari e cortometraggi nazionali e internazionali) e due non competitive internazionali (Cinema Women, Cinema e un'altra arte), è stato nel tempo il trait d'union tra il cinema, il numeroso pubblico, le piazze e i cortili trasformati in arene di proiezione dell'isola di Ortigia, luogo unico al mondo per la sua stratificazione culturale e per il mare limpido e balneabile. Ruotando lo sguardo su un altro campione di attrattività della tradizione siciliana, non si può tacere del patrimonio gastronomico e dei numerosi eventi confezionati in suo onore. Uno su tutti, non fosse altro per il valore simbolico e di integrazione che veicola, è il Cous Cous Fest, che dal 1998 a San Vito Lo Capo celebra un ingrediente povero, radicato nell'area mediterranea, attraverso una gara internazionale capace di aggregare popoli, storie, culture e religioni differenti nel nome del cous cous. Di scena nel mese di settembre, la manifestazione ha conosciuto un'evoluzione sorprendente negli anni, divenendo tappa obbligata non solo per chef stellati, grandi brand, quotati esperti di enogastronomia, ma anche palcoscenico d'eccellenza per fuoriclasse della musica come i Ne-gramaro, De Gregori, Pino Daniele, Fiorella Mannoia, Goran Bregovic, Khalid e moltissimi altri ancora. Accarezzando i palati e regalando emozioni alle migliaia di persone che ogni anno lo visitano. ■ **Giacomo Govoni**

TAORMINA FILM FEST

Nove giornate speciali di incontri, proiezioni, masterclass, eventi e concerti allestiti in Piazza IX aprile della splendida località compresa nell'area metropolitana di Messina



La calda accoglienza di un lusso familiare

Una struttura elegante, curata nei minimi particolari, dove l'ospitalità rimane la parola d'ordine al fine di offrire ai propri ospiti un soggiorno unico e indimenticabile: Elisa Di Giorgio e Simona Castelluccio ci illustrano Palazzo Salomone Luxury Suites, recentemente ristrutturato unendo il fascino dell'antico all'eleganza del nuovo

Ortigia è la località più famosa e apprezzata del territorio siracusano, si sta configurando come una destinazione turistica nettamente in espansione, internazionale. Fondi di investimento europeo, americani e persino orientali, hanno puntato gli occhi su questo piccolo lembo di territorio in cerca di nuove strutture da acquisire e riconvertire in hotel di alto livello.

Gli asset più ricercati sono i palazzi che hanno segnato la storia di quest'isola e che hanno la potenzialità di essere riconsegnati alla città in un'ottica di coesistenza tra antico e nuovo, senza snaturarsi. Ed è proprio in questa ottica che inizia l'avventura di Palazzo Salomone Luxury Suites, che nasce dall'intuizione di quattro amici - Francesco Boscarino, Luigi Latino, Simona Castelluccio e Elisa Di Giorgio - che hanno fatto tesoro dei loro viaggi in giro per il mondo e hanno pensato bene di portare le loro esperienze nell'ideazione di questa innovativa struttura ricettiva.

«Abbiamo voluto portare nella nostra città - spiegano Elisa e Simona - il meglio delle esperienze fatte durante i viaggi in giro per il mondo, nella consapevolezza che a Siracusa, meta di numerosissimi turisti nazionali ed internazionali per tutto l'arco dell'anno, mancava una struttura ricettiva che facesse sentire al turista quell'attenzione in più che lo mettesse al centro di un'esperienza veramente soddisfacente sotto tutti gli aspetti, a partire dalla location». E a questo proposito Palazzo Salomone occupa una posizione strategica unica: a pochi passi dal castello Maniace e dalla stupenda piazza del Duomo di Ortigia, nel pieno centro della città, e nello stesso tempo vicino alla spiaggia e all'inconfondibile azzurro del mare di Ortigia.

La struttura sorge in un edificio del 1600, che da un lato rispetta la tradizione del luogo e al tempo stesso la reinterpreta. «Il palazzo è stato sottoposto a un'importante operazione di recupero architettonico e strutturale, condotta nel pieno rispetto dei dettami delle Belle Arti e senza impatto sul contesto architettonico. Si sono cercate le soluzioni di arredo più adatte alle nuove architetture, in sintonia con la facciata in pietra arenaria. Il risultato è stato un design moderno che si sposa magnificamente con alcuni aspetti più tradizionali e autentici, innovativo per l'utilizzo dei materiali: si parte dal corten usato per l'imponente scala interna e per la de-

finizione dei balconi e delle finestre, e dalla pietra a faccia di vista che caratterizza tutti i prospetti esterni del palazzo, per arrivare alla raffinatezza degli arredi delle stanze e degli spazi comuni, al sapiente ripristino di uno dei più bei cortili dell'Isola di Ortigia dove è stata ricavata la corte esterna di Palazzo Salomone». Le 10 suite dell'hotel, tutte realizzate con impianti di domotica, si affacciano su una corte interna chiusa da un tetto di vetro e sono pensate per trasmettere un'atmosfera di riservatezza ed eleganza grazie all'essenzialità dei materiali naturali e alle finiture di pregio come il legno di noce, i richiami dorati e le decorazioni sui rivestimenti a pareti e pavimenti.



Palazzo Salomone - Luxury Suites si trova a Siracusa - www.palazzosalomone.com

«Volutamente, poi, si sono inseriti elemen-

ti di novità che si discostano dai materiali canonici che caratterizzano Ortigia. Ogni dettaglio è pensato per generare una sensazione di sorpresa e meraviglia. Nelle zone comuni si sono bilanciati gli spazi e gli arredi in modo che la visibilità, sia nel ristorante sia nel percorso verso le camere, sia piacevole e riservata».

Il ristorante Cortile Spirito Santo, con la sua offerta gastronomica, nel giro di alcuni anni è riuscito ad ottenere prestigiosi riconoscimenti. La cucina capitanata dallo chef Giuseppe Torrisi, che alle spalle ha una grande esperienza acquisita in ristoranti stellati, ridefinisce in chiave moderna un territorio ricco di sapori e colori. Il menu è creato seguendo le stagioni e la disponibilità del mercato. Tutti i palati saranno pienamente appagati dalla cura e dall'attenzione che lo chef usa per creare i suoi piatti.

«L'ospite che arriva al Palazzo Salomone percepisce immediatamente di essere arrivato in una grande famiglia, piena di attenzioni, mai invadente, ma sempre attenta a soddisfare tutte le esigenze. Il nostro fiore all'occhiello è proprio l'ospitalità: curiamo ogni minimo dettaglio al fine di regalare un soggiorno veramente indimenticabile».

Palazzo Salomone sta diventando una delle mete preferite dei vip, a partire da Dolce e Gabbana e il suo entourage, ospitati qui lo scorso anno in occasione della celebre sfilata. «La nostra è una clientela soprattutto estera, medio alta, che abbraccia una vasta gamma di tipologie, tra cui francesi, americani, svizzeri».

■ **Beatrice Guarnieri**



ACCOGLIENZA

L'ospite che arriva a Palazzo Salomone percepisce immediatamente di essere arrivato in una grande famiglia piena di attenzioni, mai invadente ma sempre attenta a soddisfare tutte le sue esigenze



RELAX NEL SOLARIUM

All'ultimo piano gli ospiti possono godere di uno spazio rilassante costituito da una fantastica vasca idromassaggio Jacuzzi e un delizioso e confortevole solarium, ricoperto da un tetto in vetro. Per il futuro è previsto l'ampliamento di questa zona e la realizzazione di una spa completa.

Dal solarium si può godere l'affascinante vista dei tetti di Ortigia, in particolare modo della cupola dello Spirito Santo. Alla sera si può cenare nel roof e godersi questa incantevole vista.

Il mare è a 5 minuti, e gli ospiti vengono omaggiati di una bag con all'interno l'occorrente per la spiaggia (telo da mare, ciabattine).

Da Vittorio: Bergamo a portata di mano

Si può partire da Bergamo e arrivare al culmine della ristorazione italiana, anzi mondiale? I fratelli Cerea rispondono compatti: si può fare. E tutto in nome del padre



Credit Foto Fabrizio Pato Donati

Sono passati 56 anni da quando Vittorio Cerea, con la moglie Bruna, aprì il suo ristorante a Bergamo, in viale Giovanni XXIII. Fu lui il primo in Italia, assieme al grande Alberto Ciarla di Roma, a imporre il gusto del pesce crudo che, coi giapponesi di là da venire, era considerato roba impossibile da proporre lontano dai litorali pugliesi dov'è sempre stato considerato una

squisitezza da re. Oggi, i Cerea sono a Brusaporto (Bergamo), non lontano dalla città, ma calati in uno scenario che sembra un altro mondo. E accanto al ristorante, c'è un albergo dove le coccole sono lo sport di maggior successo: un relais a cinque stelle, l'unico cinque stelle della Bergamasca, con dieci camere, e non più di dieci, dotate di tutti i comfort. Si può dire che è anche grazie ai Cerea se Bergamo ha riscoperto il suo prestigio non solo culturale ma anche turistico, con una clientela esigente che qui trova l'oggetto del desiderio.

Enrico Cerea, per tutti Chicco, uno dei figli di Vittorio, è il nocchiero dell'impresa. Lui presidia le cucine, che sono state insignite delle tre stelle dalla guida Michelin: come dire, uno dei massimi richiami per il turismo internazionale. Nell'epoca del Covid, oltretutto, Chicco e i suoi fratelli rivestirono un po' il ruolo di "autorità morale" in una provincia di Bergamo che fu duramente falciata nel corso della prima ondata del virus. Ci facciamo volentieri quattro chiacchiere.

Allora Chicco, il flusso turistico d'alto profilo sembra essere sempre più importante per la vostra attività?

«Siamo certamente fortunati in tal senso. Di sicuro, gioca un ruolo fondamentale la nostra appartenenza al circolo dei Relais & Châteaux, che porta una clientela che è interessata esattamente a quel che possiamo offrire. Ma siamo anche dentro altri circuiti che ci garantiscono apprezzamento e notorietà. Del resto, con solo dieci camere possiamo regalare all'ospite tutte le coccole personalizzate che merita».

Di solito, chi viene da voi?

«Certamente, italiani. Ma anche tanta gente dall'estero. Per dire: noi abbiamo una connection con Shangai, e questo ci garantisce l'arrivo di una folta rappresentanza cinese con grandi capacità di spesa. Ma dall'Oriente non mancano nemmeno presenze dalla Corea del Sud. Altre nazionalità? Potrei ricordare i brasiliani e, dall'Europa, molti dall'Est: Romania, Bulgaria... Ma quello che è più importante, è che gli americani sono tornati a viaggiare: il turismo degli Stati Uniti è importantissimo per il nostro Paese, e noi come ristorante e albergo di lusso non facciamo eccezione. Ma c'è poco da dire: dopo la tragedia del Covid, il turismo in Italia sta nuovamente esplodendo».

Un ospite che venisse da voi, cosa troverebbe?

«Anzitutto, il ristorante, che è quello da cui tutto è nato. È lì che è nata la nostra vocazione a emozionare e rendere contento il cliente. Chi viene da Vittorio lo fa per uno scopo: vuole godere, rilassarsi. Così, magari la sera viene a mangiare i nostri Pacche-

ri alla Vittorio, si fa la foto col nostro bavaglione iconico e la mette su Instagram. E poi, dopo una bella notte in una delle nostre stanze, magari va a fare il massaggio nel bosco».

Di che si tratta?

«Una casetta nel nostro bosco, aperta, raggiungibile con una passeggiata o con le nostre golf car: lì, uno staff di massaggiatori si prende cura dei clienti, magari in coppia. Tutt'attorno, lo stormire delle fronde e il cinguettare degli uccellini. Un'esperienza da provare! Ma noi offriamo anche pedalate in biciclette nella natura, escursioni, visite alla Franciacorta che è a due passi, visite a ca-



Lo chef Enrico Cerea, per tutti Chicco

seifici che fanno il formaggio di fronte ai nostri ospiti. E tra gli altri servizi, c'è l'elipporto privato: tanti clienti ormai ne fanno uso, fu una mia intuizione per bypassare le strade fin troppo trafficate che ci sono di questi tempi».

Quali sono i mesi clou per voi?

«Abbiamo tanta affluenza in due momenti dell'anno: la primavera e il periodo delle festività natalizie. In agosto chiudiamo, ma pure in luglio e settembre abbiamo fior di gente che viene qui, nella natura, a staccare dalla frenesia della vita abituale».

Tu e la tua famiglia curaste il catering per la festa di Silvio Berlusconi e il suo "matrimonio" simbolico con Marta Fascina: com'era il Berlusconi gourmet?

«È stato cliente tante volte. Amava cucina semplice, tradizionale. Non voleva l'aglio. Spesso ci chiedeva piatti che contenessero i tre colori della bandiera italiana».

■ Tommaso Farina



ACCANTO AL RISTORANTE

C'è un albergo dove le coccole sono lo sport di maggior successo: un relais a cinque stelle, l'unico cinque stelle della Bergamasca, con dieci camere dotate di tutti i comfort

Quell'albergo di transito dove fermarsi di più

Rilevata dalla famiglia Taiano nel 1971, che la gestisce tutt'oggi con dedizione e passione, l'Osteria della Pista è stata riconosciuta Locale Storico d'Italia nel 2014. Celeste Taiano descrive come questo luogo, pur non trovandosi in una zona prettamente turistica, conquista i cuori di chi lo incontra

Può un albergo di transito essere accogliente e indimenticabile tanto quanto una struttura più turistica? Assolutamente sì, e l'Osteria della Pista ne è la prova. Perché la qualità dell'accoglienza non è data dal luogo, ma dall'impegno profuso nei servizi, come dimostra l'esperienza del titolare Celeste Taiano. «L'Osteria della Pista è una realtà nata nel 1875, ed è gestita dalla mia famiglia dal 1971 – racconta -. Da decenni offriamo un'ospitalità genuina basata su tradizione e innovazione. Alla Pista si viene immersi in un ambiente attuale ma carico di storicità legata al mondo dall'equitazione, da cui appunto prende il nome. Tutto iniziò alla fine dell'800, quando nobili e cavalieri raggiungevano la brughiera casoratese per trascorrervi le vacanze, partecipare alla caccia alla volpe e ai concorsi equestri. Da allora, l'Osteria ha aperto le sue porte agli aristocratici dei secoli scorsi, ai militari durante le due guerre e, dal dopoguerra in poi, a viaggiatori e turisti». Oggi, Celeste e la sorella Silvia, con i rispettivi compagni di vita, Francesca e Giacomo, gestiscono questo pezzo di storia in chiave moderna: «abbiamo rinnovato l'offerta, portando l'hotel a 4 stelle, con tutti i servizi e le attenzioni necessarie a chi soggiorn-



Hotel Osteria della Pista dal 1875 ha sede a Casorate Sempione (Va) – www.osteriadellapista.com

na, e proponendo in Osteria una cucina dagli ingredienti e abbinamenti ricercati, utilizzando tecniche moderne e contemporanee. Garantiamo un servizio professionale, attento ma sempre con quel tocco informale tipico delle osterie di una volta. Ci siamo preparati per questo. Io ho studiato in Svizzera presso l'Ecole Hoteliere di Losanna e ho lavorato fuori dall'ambiente familiare per anni negli hotel di alto livello, come Bulgari Hotels

e Starwood, percorso intrapreso anche da mia sorella, perché una delle qualità imprescindibili nel nostro lavoro è la professionalità». La clientela dell'Osteria della Pista è un mix di turisti internazionali in attesa di un volo e clienti storici e abituali, soprattutto della zona. Nei suoi quasi centocinquanta anni di storia, l'Osteria della Pista non ha mai smesso di essere un vero e proprio punto di riferimento, rinnovandosi nel tempo per accogliere buongustai e viaggiatori sotto il segno di una calorosa ospitalità. La clientela internazionale è più numerosa per la parte relativa all'albergo, per via della vicinanza all'aeroporto di Malpensa. «Il nostro hotel –

continua Taiano -dispone di una trentina di stanze recentemente rinnovate, di diverse tipologie e dimensioni complete di tutti i comfort. Il nostro motto per chi viaggia e soggiorna da noi è che, nonostante siamo diventati un hotel aeroportuale, ci differenziamo per la nostra genuina ospitalità che permette di vivere un giorno di vacanza in più, che si sia di ritorno da un viaggio o in attesa di un volo. Per questo offriamo navetta gratuita da e per Malpensa e siamo collegati alla città di Milano e al Lago Maggiore grazie alla stazione dei treni a pochi minuti a piedi dalla struttura. Abbiamo anche una nutrita clientela locale, soprattutto nel nostro ristorante, punto di forza che da decenni ci distingue dagli altri alberghi aeroportuali». La filosofia nella ristorazione è essere aperti a ogni tipo di soluzione per poter soddisfare ogni palato e ogni tasca. Si può andare all'Osteria della Pista per mangiare una semplice pizza, ma anche per gustare piatti di cucina accompagnati da vini di pregio. Si può fare una cena tra amici, una cena aziendale, una serata romantica o il pranzo della domenica con la famiglia. I clienti storici sono di tutti i tipi.

«Siamo un albergo di transito, la nostra non è una zona di vacanza, ma puntiamo lo stesso a far sentire a casa i nostri clienti, offrendo la migliore condizione di soggiorno. Dunque, la nostra struttura è sì di passaggio, ma rimane del cuore dei nostri clienti, che magari non si aspettavano di passare un'attesa così piacevole. E il nostro ristorante è attrazione locale da decenni: la carta vini e champagne è ampia, sempre aggiornata e completa di cocktail e distillati da tutto il mondo. Che si tratti di un semplice piatto della tradizione italiana, di ostriche e champagne o di una pizza appena sfornata, all'Osteria della Pista vizia tutti assecondando i diversi gusti e contando sull'esperienza e sulla professionalità dello staff di sala. «La mia famiglia è di origini amalfitane, quindi non può mancare la pizza, a lievitazione naturale e cotta a forno a legna, anche qui con un occhio alla tradizione e alla contemporaneità sia delle materie prime che degli impasti. La gestione familiare, la storia, la genuinità, il contatto con la clientela, la professionalità: credo siano questi i nostri punti di forza».

■ Elena Bonaccorso

SENTIRSI A CASA

Ci differenziamo per la nostra genuina ospitalità che permette di vivere un giorno di vacanza in più, che si sia di ritorno da un viaggio o in attesa di un volo



UNA GESTIONE MODERNA

«La ripresa post-pandemica è stata molto buona – aggiunge Taiano –, con un bello slancio. Il lavoro di salvaguardia e sicurezza dell'azienda, iniziato ben prima della pandemia, ci ha permesso di attraversare quel periodo difficile nel migliore dei modi. Noi comunque non ci siamo mai fermati e abbiamo rinnovato i nostri locali con lavori di miglioramento, per dare un'immagine di una "nuova" Osteria della Pista senza però compromettere la storicità della struttura o l'immagine che tutti i nostri clienti conservano. Abbiamo rielaborato i menu, aggiunto la musica di sottofondo, abbiamo installato delle lampade nuove ed eleganti sui tavoli, abbiamo migliorato l'estetica e l'atmosfera generale, per dare una ventata di modernità, e questo ci ha ripagato molto. Oggi stiamo lavorando molto bene. Nel 2023 siamo anche stati premiati con una forchetta dalla Guida Gambero Rosso, il che non può che riempirci d'orgoglio».

Un'esperienza immersiva sulle colline comasche

Tenuta de l'Annunziata ha casa nella natura e dalla natura trae la propria essenza: un luogo senza tempo, immerso nella pace del bosco bioenergetico più grande d'Europa, ideale per ritrovare equilibrio e serenità interiore. Elisabetta e Arianna Guffanti ci introducono nel loro piccolo paradiso

Il concetto di turismo sta evolvendo molto velocemente: piace sempre di meno la vacanza di tipo tradizionale, al mare o in montagna che sia, le persone sono sempre di più alla ricerca di un'esperienza immersiva che li porti a conoscere un posto nella sua autenticità e ad avere un rapporto più intimo e profondo con la natura e con se stessi, foriero di un arricchimento personale ed emotivo, e di un beneficio che dura nel tempo molto di più del mero riposo.

Incastonata tra le province di Como, Varese e Milano, con il Lago di Como ai piedi e la Svizzera alle spalle, la Tenuta de l'Annunziata è il rifugio perfetto per concedersi una vacanza a pieno contatto con la natura, una vera fuga rigenerante dalla vita cittadina, lasciandosi tutto il resto alle spalle. La natura è protagonista alla Tenuta de l'Annunziata. E non solo per il contesto paesaggistico di rara bellezza che la caratterizza, ma anche perché tutta la filosofia di accoglienza della tenuta è espressione di una concezione olistica del benessere che trova il suo massimo compimento proprio

Elisabetta e Arianna Guffanti, alla guida della Tenuta de l'Annunziata che ha sede a Uggiate Trevano (Co) - www.tenutadelannunziata.it



nel rapporto uomo-natura.

Natural relais nato dal recupero di un'antica proprietà a lungo abbandonata, la Tenuta de l'Annunziata si trova nel territorio di Uggiate Trevano, borgo di 5mila abitanti a circa venti minuti di auto dalle sponde del Lario e dalla città di Como, in una zona silenziosa ad alta vocazione imprenditoriale. Da sempre meta di escursioni da parte degli abitanti della zona per via delle ampie aree boschive incluse, la Tenuta è stata acquistata nel 2007 dalla famiglia Guffanti-Pezzoli che in pochi anni, grazie a una grandiosa opera di recupero, l'ha trasformata in un'oasi di pace e benessere diffuso votata all'accoglienza e alla valorizzazione del patrimonio ambientale nel quale è immersa.

Quattro quindi le anime della Tenuta de l'Annunziata: il Relais, il Ristorante Quercus, la Fattoria del Benessere e il Bosco Bioenergetico, come ci raccontano le titolari, Elisabetta e Arianna Guffanti.

Quando è nato il vostro paradiso?

ELISABETTA GUFFANTI: «I nostri genitori spesso passeggiavano in queste zone e

si sono letteralmente innamorati di una suggestiva torretta novecentesca che apparteneva alla storica Nunziata, una tenuta immersa nel verde, posta alla sommità di Uggiate e che era appartenuta alla nobile famiglia Somaini di Lomazzo. La Nunziata era in uno stato di decadimento e resisteva solo la torretta, i nostri genitori la vollero salvare a tutti i costi, inizialmente avevano pensato di acquistarla per fare la casa di vacanza di tutta la famiglia. Poi nacque l'idea di farne un relais e affidarono anche a noi e a nostro fratello Adriano il progetto. È nata quindi la Tenuta, dove la torretta è stata adibita al pernottamento e intorno si è sviluppato un edificio moderno perfettamente mimetizzato con la zona circostante, riconvertito in una suggestiva struttura ricettiva in cui la ristrutturazione è stata particolar-

mente attenta alla natura del luogo: all'interno prevalgono materiali naturali come legno di rovere e castagno, pietra, lino, canapa, che dialogano perfettamente con le ampie vetrate che si aprono sul parco che circonda la tenuta».

Che caratteristiche possiede il Relais della Tenuta de l'Annunziata?

ARIANNA GUFFANTI: «Dispone di ventuno camere di varie tipologie - Standard, Superior e Deluxe - ma tutte accomunate dalla splendida vista che abbraccia il castagneto in cui sono immerse e che si apre al panorama collinare circostante. Materiali, arredi, tessuti e cromie scelte per le stanze riprendono i colori e le atmosfere della natura tutt'attorno, creando così un legame diretto tra indoor e outdoor, enfatizzato dalla grande luminosità di ogni ambiente. Per occasioni speciali, la sistemazione top è la Red Suite: massima espressione di esclusività e riservatezza, è ospitata al piano più alto dell'antica torretta che sventa sulla Tenuta ed è dotata di accesso privato. Per un'esperienza di comfort totale, è possibile abbinare alla suite il Salotto Belvedere, un caldo nido interamente rivestito in legno che regala panorami da sogno. Per tutte le tipologie di camera il soggiorno include, oltre alla prima colazione, un accesso di quattro ore



alla spa per ogni giorno di permanenza».

La ristorazione che sorprese ci riserva?

E.G.: «Il ristorante di Tenuta de l'Annunziata, aperto anche agli ospiti esterni, si chiama Quercus ed è nato come espressione gourmet dell'azienda agricola di proprietà, ma con una vita e un'identità proprie. La scelta del nome è quasi un manifesto programmatico: è infatti l'antico

PIACERI PER IL PALATO

La Tenuta de l'Annunziata organizza per i propri ospiti diversi tipi di degustazioni, in un'atmosfera unica, tra sapori eccellenti e ambienti esclusivi, come il Salotto Belvedere, collocato all'ultimo piano della torretta, da cui si gode di un panorama mozzafiato. Qui, per esempio, è possibile cenare con il menu Tasso, un percorso di 8 portate a mano libera dello chef, realizzate esclusivamente con materie prime stagionali fresche e a chilometro zero. Molto richiesta è anche la degustazione dei vini in cantina, composta da quattro calici selezionati dalla carta vini serviti con stuzzicherie in accompagnamento.

LA FILOSOFIA DELL'ACCOGLIENZA

Per noi è l'espressione di una concezione olistica del benessere che trova il suo massimo compimento proprio nel rapporto uomo-natura

nome latino della quercia, l'albero simbolo della Tenuta e delle colline circostanti. La proposta gastronomica del Quercus è improntata su ingredienti stagionali e freschissimi, interpretati ogni giorno con maestria e ricette naturali che ne valorizzano sapori e aromi. La conoscenza del territorio, la passione per le materie prime genuine che la natura, stagione dopo stagione, sa donare, e l'attenzione e il rispetto per gli ingredienti ispirano sia il menu alla carta sia i percorsi degustazione del Quercus: Sentiero Lepre (4 portate) e l'inedito Sentiero Verde (4 portate vegetariane) con ortaggi e materie prime di produzione locale. Nella nostra suggestiva terrazza viene proposta anche un'importante carta alla griglia, che ben si addice alle serate estive. Green, sostenibile, ricercata e innovativa, la cucina che propone al Quercus, un mix di tradizione e creatività che rivisita con gusto contemporaneo le specialità culinarie tipiche della cucina comasca e del territorio lariano grazie alla selezione di aziende agricole prettamente lombarde».

Favorite dunque ingredienti a chilometro zero.

E.G.: «La natura è protagonista in ogni piatto: i piccoli frutti vengono coltivati in un terreno di 5.000 mq, gli ortaggi in un orto di 1.500 mq e in un tunnel serra di 540 mq (entrambi di proprietà della Tenuta) e poi ci sono i 13 ettari di bosco bioenergetico con le aromatiche spontanee. Nella farm sono presenti, inoltre, tre stalle: in una vengono allevati allo stato brado cavalli, asini, pecore, capre e maiali, una stalla ospita esclusivamente fattrici piemontesi e



una è dedicata agli animali da cortile (polli, tacchini, galline, faraone, conigli, oche, anatre e quaglie), allevati rigorosamente a terra e alimentati con cicorietto e mais, come vuole la tradizione. I piatti in menu nascono quindi dall'incontro tra la tradizione locale e i sapori e i colori che le stagioni e il territorio sanno donare. In un motto: "la natura nel piatto". Anche la cantina valorizza le produzioni locali proponendo una selezione di aziende vitivinicole lombarde e alcune etichette tra bollicine, vini bianchi e rossi prodotte dalla Tenuta in due ettari di vigneto di proprietà».

Definite la vostra Fattoria del Benessere "più di una spa vera e propria", in che senso?

A.G.: «Sì, perché è un'isola di benessere per il corpo e la mente che si estende su 1.500 mq, ed è aperta anche ad ospiti esterni. Anche in questo caso il rapporto con la natura circostante è diretto, perché tutti i prodotti utilizzati per i trattamenti sono realizzati a partire dalla produzione agricola interna alla Tenuta, principalmente erbe del bosco e piccoli frutti. Regalandosi qualche ora di relax al centro benessere è possibile intraprendere un percorso rigenerante completo che si snoda attraverso i vari ambienti: piscina coperta con musica subacquea, idromassaggio, bagno turco, solarium e tisaneria. Ampia la proposta di trattamenti viso e corpo adatti alle più diverse esigenze, con particolare attenzione ai trattamenti ayurvedici per il benessere di corpo, mente e spirito. Gli spazi sono concepiti per garantire relax e silenzio a cui, su prenotazione, affiancare trattamenti olistici. Completa l'offerta l'esclusiva spa Suite, prenotando la quale è possibile vivere il proprio percorso benessere in assoluta riservatezza. Novità dell'estate 2023 un servizio pensato per armonizzare la propria immagine tramite un metodo innovativo di rilevamento dei pigmenti naturali del corpo, pensato per tutti coloro che vogliono valorizzare la propria bellezza rispettandone la naturalezza».

Che cosa fa della vostra tenuta un centro olistico internazionale?

A.G.: «Fiore all'occhiello della Tenuta de l'Annunziata è il bosco bioenergetico, un unicum non solo in Italia, ma anche in Europa che fa della tenuta un centro olistico all'avanguardia a livello internazionale. Oasi verde che si estende intorno al relais per tredici ettari, il bosco è infatti un vero e



IL BOSCO BIOENERGETICO

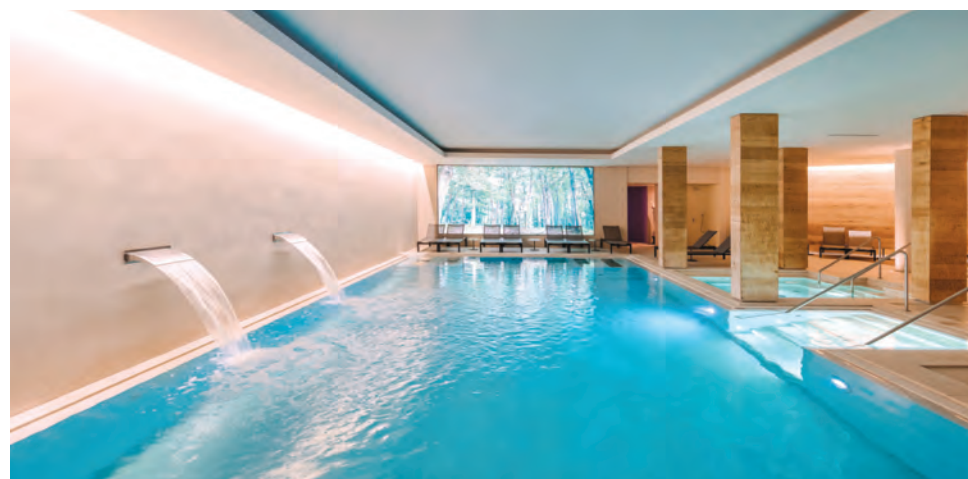
Il fiore all'occhiello della struttura, unico in Europa, fa della Tenuta un centro olistico all'avanguardia a livello internazionale

proprio "parco del benessere" grazie al quale il piacere di una semplice passeggiata nella natura si trasforma in un momento di benessere psico-fisico. Alla base dell'esperienza, un concetto antico come il mondo: fare lunghe passeggiate nel verde, respirare aria pulita e lasciarsi avvolgere dai profumi del bosco aiuta a combattere lo stress e a ricaricarsi. E se questi sono i principi del forest bathing, una delle pratiche wellness più in voga al momento, la forest therapy che è possibile praticare alla Tenuta de l'Annunziata ne rappresenta un'importante evoluzione. Nato da un progetto dell'ecodesigner e bio-researcher Marco Nieri, il bosco bioenergetico si articola in un itinerario segnato da vari ambienti naturali, quaranta diverse aree dove la presenza di determinate specie arboree crea condizioni bioenergetiche tali da permettere a chi vi sosta per almeno dieci minuti di abbassare il livello generale di stress e aumentare il proprio benessere complessivo, ma soprattutto di ottenere effetti benefici particolarmente intensi su specifici organi o apparati. Alla base del progetto, l'idea che le piante, come tutti gli esseri viventi, emettano

campi elettromagnetici che interagiscono con l'intera biosfera e, di conseguenza, con il livello energetico di ogni organismo. Secondo gli studi di Nieri, alcune tipologie di piante, collocate in particolari posizioni, hanno la capacità di emettere onde che agiscono positivamente su determinati organi del corpo umano. Onde che Nieri ha misurato attraverso un'innovativa tecnica da lui ideata (bioenergetic landscapes) e con cui ha definito il percorso del bosco bioenergetico: a ogni ospite del relais viene consegnata una mappa dettagliata con itinerario, aree di sosta e specifici effetti benefici, così da orientare l'esperienza sensoriale secondo le specifiche esigenze.

E per chi desidera liberare la mente e beneficiare appieno delle proprietà terapeutiche degli alberi, validi esperti propongono percorsi dedicati. Questa totale immersione nella natura fa di Tenuta de l'Annunziata un centro all'avanguardia per la pratica della silvoterapia, disciplina di origine giapponese che aiuta a sviluppare una maggiore consapevolezza di sé e del mondo attraverso il contatto con la natura».

■ **Cristiana Golfarelli**



LA FORMULA PIC-CHIC

La formula Pic-chic offre agli ospiti l'opportunità di consumare un delizioso picnic in una delle piazzole presenti nel bosco di 13 ettari, provvisti di mappa per poter sperimentare anche il percorso bioenergetico, offrendo la possibilità di sostare nelle aree apposite e godere di tutti i benefici per la durata temporale che si preferisce.

Il cestino comprende: preparazioni con prodotti di stagione, yogurt artigianale, frutta fresca, dolce, acqua, una bottiglia di vino e il telo.

La cucina può essere considerata una forma d'arte ma il discrimine non è l'estetica del piatto o la professionalità del cuoco. Un esempio efficace di dialogo tra cucina e arte è il volume Mauro Uliassi incontra/meets Giovanni Gaggia. Un progetto di che ha coinvolto «tutte le persone giuste, da Giovanni Gaggia che ho avuto modo di conoscere al giornalista gastronomico Antonio Paolini che mi segue sin dagli esordi a Massimiliano Tonelli e Maria Paola Poponi della Maretti». Il libro accosta la storia e il pensiero di due eccellenze marchigiane: l'artista visivo di Pergola e lo chef trisstellato di Senigallia. «Ho dato a Giovanni ventun ricette spiegandogli come nascono e vengono realizzate - racconta Mauro Uliassi - lui poi ha cercato di interpretarle attraverso le sue opere. La connessione non è però esteriore, visiva, ma creativa». Nell'incontro tra due percorsi e visioni, emerge il solo apparente contrasto tra terra e mare: Gaggia abita e lavora nell'entroterra, Uliassi sulla costa. «In realtà, siamo legati anche alla terra. La cucina mare monti non è l'invenzione di un cuoco geniale, ma il mangiare tipico di questo tratto di costa adriatica».

Il volume di Maretti non è il suo primo approccio al mondo dell'arte.

UN UNICO OBIETTIVO

Chi cucina deve lavorare con passione e impegno ingredienti freschi e di elevata qualità che provengono da produttori che hanno lo stesso obiettivo del cuoco: far star bene chi li acquista

L'apparente contrasto tra terra e mare

Mauro Uliassi racconta il suo rapporto con l'arte e la sua visione di cucina che ha un obiettivo: trasmettere grandi emozioni

«No, infatti, mi ero già confrontato nel 2017 per un programma su Sky Arte dedicato all'arte alla cucina, collaborando con il critico di arte contemporanea Francesco Bonami. Ho avuto la possibilità di documentarmi e di soffermarmi a riflettere sulla relazione tra arte e cucina».

Cosa è emerso?

«In un saggio che ho letto mi ha colpito questo concetto: la cucina diventa arte quando si verificano determinate condizioni. Non è necessario che ci sia uno chef, l'importante è trovarsi in un ambiente bello, in armonia con il convivio, persone e amici a cui si vuole bene. Chi cucina deve lavorare con passione e impegno ingredienti freschi e di elevata qualità che provengono da produttori che



Seppie "sporche", granita di ricci di mare ed erbe aromatiche. Credit Foto Giovanni Ghiandoni

hanno lo stesso obiettivo del cuoco: far star bene chi li acquista. Si tratta di un'opera effimera - la durata è quella del pasto - ma in grado di dare emozione e piacere ai commensali. Queste riflessioni hanno modificato il mio modo di pensare alla cucina, cogliendo più in profondità alcuni aspetti del mio lavoro».

Cosa riserva Il Lab?

«Il Lab, è il laboratorio: 40 giorni a porte chiuse di ricerca e studio su nuovi gusti e sapori che ci servono per progettare i piatti inediti da inserire in carta. Con le esperienze acquisite dall'anno prece-

dente cerchiamo sempre di superarci e siamo fortemente autocritici perché a muoverci sono umiltà e onestà intellettuale e professionale».

Quale è il filo conduttore dei suoi viaggi culinario?

«Il filo conduttore è sempre il gusto, la capacità di mettere in equilibrio consistenze, elementi aromatici e gustativi che regalano a chi li assaggia un'emozione forte, non annoiando mai. Il nostro obiettivo è trasmettere grandi emozioni; assecondiamo un'idea di mangiare lontano dalla necessità mossi dal desiderio di procurare piacere. La creatività può esprimersi attraverso il prodotto, l'intuizione, l'associazione o la rivisitazione di una ricetta del passato ma è comunque secondaria. Così come le tecniche, che sono sì importanti per produrre bene e velocemente ma non fanno da sole la bontà di un piatto. Lo chef si concentra sui cinque sensi: sulla bellezza estetica, sulle consistenze percepite dalle labbra, sulla musicalità del piatto e sul bilanciamento tra dolce, amaro, acido e salato. Quello che raccoglie il tutto e identifica nel tempo e nello spazio ciò che stai mangiando è infine l'olfatto, capace di portarti indietro nel tempo o farti viaggiare per chilometri». ■ **Marzia Belli**

Lo chef **Mauro Uliassi**

Credit Foto Natascia Giulivi



Vacanze a misura di ciclista

L'Alexander Hotel di Gabicce Mare è stato tra i primi in Italia a strutturarsi come bike hotel ed è la scelta ideale per chi ama pedalare e cerca il format hotel + bici. Il titolare Roberto Colombari ci racconta i punti di forza della sua struttura

Gabicce Mare: un affascinante angolo tra Marche e Romagna, situato nella zona più panoramica della Riviera Adriatica, alle porte del Parco Naturale del San Bartolo, posizione ideale per tutti i ciclisti. Qui già da anni sono numerosi gli alberghi che accolgono gli appassionati con pacchetti dedicati e investono continuamente in attrezzature e servizi studiati ad hoc per poter offrire la miglior vacanza possibile ai cicloturisti. In particolare, anche grazie all'Alexander Bike Hotel, Gabicce si conferma meta di riferimento per questo tipo di turismo e permette di coniugare esperienza, paesaggi, mare e gastronomia.

«Siamo un bike hotel dal 2001 - spiega il titolare Roberto Colombari - in questi anni, animati da una grandissima passione, abbiamo fatto percorrere migliaia di chilometri ai nostri ospiti, provenienti da tutto il mondo. Ogni anno studiamo i percorsi ciclistici più affascinanti, ordinati per difficoltà, distanza e dislivello. Le nostre guide esperte consigliano e accompagnano gli ospiti alla scoperta del territorio tra Marche e Romagna lungo il percorso più adatto: dal principiante, che ha ancora bisogno di allenarsi sui dolci pendii delle nostre colline, fino al ciclista più esperto e appassionato, alla continua ricerca di nuove sfide ed emozioni. Nei percorsi più lunghi e impegnativi i bikers possono essere se-

guiti anche dal nostro van per assistenza. Si può pedalare in sella a Ciocc e Bianchi di ultima generazione su strade secondarie con poco traffico, tra campi di ulivi, vigneti, alla scoperta di borghi e fortezze medievali, oppure chi vuole si può cimentare lungo le salite dei grandi campioni. Tantissimi sono i momenti di allegria e divertimento, tra cui non mancano i pranzi nelle osterie tipiche, le degustazioni di vino, olio e prodotti tipici come le piadine romagnole. Al ritorno in hotel, i ciclisti sono sempre accolti da sorrisi, ottima cucina, buon vino e coccole di benessere».

L'Hotel Alexander ha quattro stelle ed è concepito come una grande casa, curata nei dettagli, con ambienti ampi e confortevoli. È un albergo ecologico premiato per la mobilità sostenibile da Legambiente Turismo. Sono tantissimi i clienti di tutto il mondo che dal 1968 hanno trascorso le vacanze qui, sempre accolti con professionalità e calore da un team attento e disponibile.

«Le 48 camere, tutte rinnovate, sono dotate di ogni comfort e balcone vista mare, a seconda delle esigenze i clienti possono scegliere tra la tipologia Smeraldo, che, confortevole e tranquilla, è la soluzione ideale per chi cerca relax e convenienza; Zaffiro, che dispone di molteplici comfort ed è più ampia rispetto alla tipologia Smeraldo, i suoi ospiti sono accolti con un cestino di frutta fresca, inoltre le bevande analcoliche



Hotel Alexander ha sede a Gabicce Mare (PU) www.alexanderbikehotel.com

del frigo bar sono incluse nel prezzo. Diamante offre grande comfort, insonorizzazione e tanti servizi esclusivi per una vacanza piena di coccole: un cestino di frutta fresca, una bottiglia di Prosecco all'arrivo, il quotidiano preferito ogni mattina, un soffice accappatoio e telo per la piscina, il servizio di prima colazione in camera. Infine la Family Room è la soluzione ideale per una vacanza in famiglia: due camere comunicanti per soddisfare tutte le necessità di un nucleo familiare». La cucina è il fiore all'occhiello dell'al-

bergo, offre il piacere dei sapori autentici. Propone un trattamento a mezza pensione: prima colazione e cena alla carta con tre menu, dall'antipasto al dessert, serviti al tavolo. Tutti i giorni, per il pranzo, è disponibile un light buffet a bordo piscina o in giardino. Tra gli altri servizi, l'Hotel Alexander offre parcheggio privato gratuito adiacente alla struttura con colonnina per la ricarica di vetture e bici elettriche, piscina riscaldata esterna con ampia vasca idromassaggio, area spinning Technogym, area wellness con massaggiatrice professionista e sauna finlandese, un fantastico giardino.

■ Guido Anselmi

BIKE HOTEL DAL 2001

In questi anni, animati da una grandissima passione, abbiamo fatto percorrere migliaia di chilometri ai nostri ospiti, provenienti da tutto il mondo



CICLOTURISMO IN CRESCITA

«Quello del cicloturismo è un segmento turistico che sta funzionando molto nella nostra zona - racconta Roberto Colombari -. Qui arrivano appassionati da tutto il nord e centro Italia, ma anche dall'estero: Europa, America e persino Australia. Scelgono Gabicce come base di partenza per esperienze di cicloturismo e per andare alla scoperta del territorio a cavallo tra Marche e Romagna in sella alle due ruote, coniugando la vacanza al mare con la passione per tutto ciò che ruota attorno alla bicicletta. I turisti amanti della bike scelgono una vacanza ecosostenibile, e hotel che garantiscano un deposito di bici sicuro, assistenza in caso di bisogno, informazioni sui percorsi e itinerari più suggestivi, guide esperte, servizio lavanderia e una cucina curata che proponga cibi energetici e vitamine». L'Hotel Alexander risponde a queste esigenze con un ottimo servizio di noleggio ed è inoltre il primo test center per biciclette da strada Ciocc e Bianchi. Qui si possono testare le novità di alta gamma della produzione di questi marchi e si possono noleggiare bici da strada in carbonio compact; Mtb elettrica e muscolare; e-bike gravel e city; trekking bike. Le biciclette sono assicurate per danni arrecati a terzi e per furto all'interno del deposito dell'hotel.

NUMANA BLU *island* FAMILY & SPORT RESORT ★ ★ ★ ★

SOLO PER TE. *be* EMOTIONAL



Sognato da Arturo Neumann, disegnato dall'Architetto Alessandro Riboldi, realizzato e diretto da centinaia di persone, con passione, per voi!



numanablu.it

Tel. 071 7390993 |   @NUMANABLU

Riviera del
Conero
e Colli dell'Infinito 

Parola d'ordine, sorridere

Un'isola felice per trascorrere una vacanza "attiva" nel Parco Regionale Naturale del Conero: Numanablu Island è il Family & Sport Resort **** dall'atmosfera magica, in cui comfort, relax, sport e intrattenimento sono declinati ai massimi livelli

Il promontorio del Monte Conero a picco sul mare con il suo territorio di ben 6.000 ettari, costituito tanto da baie e calette, quanto da colline sapientemente lavorate dall'uomo, è espressione di rara bellezza naturalistica e il vanto delle Marche. Il Monte Conero, oltre che da ammirare, è una formidabile palestra all'aria aperta da vivere per gli appassionati del trekking e della mountain bike, che possono allenarsi su ben 19 percorsi diversi, godendo sempre di panorami mozzafiato, che riempiono lo spirito.

Un ideale punto di partenza, dove la libertà "educata" e lo sport regnano sovrani, è il Numanablu Family & Sport Re-

sort, villaggio a quattro stelle, il cui artefice e timoniere da 27 anni è il dottor Arturo Neumann, che dichiara orgoglioso: «Da noi il cliente partecipa da protagonista al festival dell'energia "attiva" e positiva. Viene avvolto da un'atmosfera magica e coinvolgente, nella piena libertà di cucirsi addosso la propria vacanza ideale, potendo ognuno scegliersi il proprio mix tra sport, relax, divertimento ed escursioni nella natura. Siamo un'isola felice, organizzata per garantire una vacanza indimenticabile, con la formula "tutto compreso", ad esclusione del food, anch'esso ai massimi livelli». Infatti, in ognuno dei 299 alloggi, l'ospite ha la facoltà di prepararsi i pasti in casa. Al Numanablu sono altamente specializzati nell'offrire il divertimento at-

tivo, lo fanno per vocazione, e vi si dedicano con grande cura. Ne sono un ottimo esempio le "10 Sport Academies", condotte da grandi maestri di successo nelle loro discipline sportive, dal padel, insegnato da Juan, maestro argentino, al tennis con il maestro federale Ludovico Cardinali, dal calcio della Totti Academy di Osimo al Basket con Dimitri Louwers e al volley con la Macerata Volley di serie A, dal fitness al cross training e al ju jitsu, realizzato in collaborazione con la Fitness Square. Ragguardevoli anche i comfort presenti nelle soluzioni abitative, tutte con portico e giardino riservato, che offrono dettagli moderni e preziosi, dalla Smart Tv con bouquet Sky

completo e gratuito (partite di Serie A comprese), dai materassi in memory, topper e cuscino anatomico, dai servizi di porcellana Churchill alla luce soffusa e indiretta negli ambienti e in tutto il Villaggio, dalla high speed wi fi alla grande piscina con acqua calda a 31 gradi costanti di 620 mq, dotata di ben 26 postazioni idromassaggio. Massima attenzione viene data ai più piccoli e ai ragazzi, che sono raggruppati in ben 4 fasce di età nel mini club, maxi club, junior club e teen club e sono seguiti, nel modo più appropriato alle diverse età, da 20 animatori professionisti, più 25 istruttori sportivi. Aggiungiti i balli di gruppo e la discoteca fino alle 0.30 e il divertimento è assicurato e i ricordi diventeranno... memorabili.



sort, villaggio a quattro stelle, il cui artefice e timoniere da 27 anni è il dottor Arturo Neumann, che dichiara orgoglioso: «Da noi il cliente partecipa da protagonista al festival dell'energia "attiva" e positiva. Viene avvolto da un'atmosfera magica e coinvolgente, nella piena libertà di cucirsi addosso la propria vacanza ideale, potendo ognuno scegliersi il proprio mix tra sport, relax, divertimento ed escursioni nella natura. Siamo un'isola felice, organizzata per garantire una vacanza indimenticabile, con la formula "tutto compreso", ad esclusione del food, anch'esso ai massimi livelli». Infatti, in ognuno dei 299 alloggi, l'ospite ha la facoltà di prepararsi i pasti in casa. Al Numanablu sono altamente specializzati nell'offrire il divertimento at-



Numanablu Family & Sport Resort è a Numana (An) www.numanablu.it

Anche gli show serali sono pensati per offrire eccellenza. Un affiatato staff di professionisti dello spettacolo realizza e mette in scena produzioni originali e i musical più amati dal pubblico. «Il nostro brand è fortissimo in Emilia, Lombardia e Veneto - sottolinea riconoscente Neu-

mann - con riscontri nel resto della Penisola in costante crescita». Conclude il titolare: «A noi piace stupire e coccolare il cliente, migliorando ogni anno l'offerta, perché il nostro motto è "dare sempre di più". Al Numanablu Family & Sport Resort lavoriamo seriamente per farvi divertire e il primo nostro pensiero è dare valore ai nostri gentili ospiti. Provare per credere». ■ LG

DIVERTIMENTO ATTIVO

Ne sono un ottimo esempio le "10 sport academies", condotte da grandi maestri di successo nelle loro discipline sportive, dal padel al tennis, dal calcio al basket, dal volley al fitness, cross training e ju jitsu



Dal lago al grattacielo, la visione di Marco Sacco

Una "spirale" di gusto che dai prodotti del Verbanio Cusio Ossola, dove si trova il ristorante Piccolo Lago, si apre a culture gastronomiche lontane. Lo chef Marco Sacco ci racconta le sue sfide professionali, dalla tutela del pesce d'acqua dolce all'esperienza torinese di Piano35

Figlio d'arte ed ex sportivo, Marco Sacco è spesso definito lo chef "d'acqua dolce" per la maestria e creatività con cui lavora questa materia prima al bistellato Piccolo Lago di Verbania, affacciato sul lago di Mergozzo. Per lui il lago è vita. Passato, presente e futuro. Ed è proprio per tutelare le acque territoriali interne e il suo patrimonio ittico che Marco Sacco ha fondato l'Associazione Gente di lago e di fiume. «Fare quadra è sempre complicato. Il primo passo vincente è perciò stato riunirsi e condividere problemi e opportunità», racconta lo chef. «Siamo riusciti a riunire diverse professionalità- pescatori, ittiologi, cuochi, produttori e imprenditori- oltre a enti e organizzazioni per difendere e ridare dignità a un ecosistema complesso e poco conosciuto». L'attività dei pescatori si riduce perché il pesce d'acqua dolce diminuisce drasticamente, anche per la presenza di specie invasive che perturbano l'ecosistema. «Appresa questa peculiarità ambientale, la mia visione di chef si è ribaltata: anziché concentrarsi su lavarello e pesce persico, ci siamo dedicati alla lavorazione di pesce non pregiato- ad-

dirittura invasivo, come il siluro- facendolo diventare buono in cucina e restituendogli nobiltà». L'Associazione riveste anche questo ruolo: divulgare ricette che altre realtà ristorative adottano e a loro volta diffondono. «Due i traguardi: controllare l'ecosistema; e creare un indotto commerciale per i pescatori attorno ad alcune specie di pesci che non avevano particolare valore sul mercato», precisa Marco Sacco, dando appuntamento al prossimo 15 ottobre per l'evento annuale dell'Associazione.

Nel suo menù convivono pesci di lago, suggestioni asiatiche e proposta degli ingredienti del territorio. Basti pensare al suo piatto simbolo, la Carbonara au Koque, con tagliolino piemontese e prosciutto crudo della Val Vigizzo che sostituisce il guanciale. Dove va la sua cucina?

«Io e il mio team concepiamo la cucina come una spirale che prende vita dal Piccolo Lago, un luogo di accoglienza che vuole far divertire il pubblico ma anche portare avanti ricerca e sviluppo. La spirale abbraccia dapprima i nostri territori- intesi come prodotti- e poi si allarga comprendendo tecniche usa-



Lo chef Marco Sacco

te in altri Paesi, in altre culture, in altre cucine. Il nostro obiettivo è valorizzare ciò che siamo attraverso la contaminazione. È la traiettoria più divertente e stimolante per uno chef: dare al proprio territorio una visione di futuro, di tradizione che si trasforma e offre grandi opportunità».

Il cibo è sempre più un'esperienza, anche e soprattutto dopo la pandemia.

«A certi livelli di ristorazione, è l'esperienza a fare la differenza. Così è sempre stato, ma dopo l'emergenza sanitaria il pubblico è ancora più attento e consapevole. Deve essere motivato a uscire di casa. Dietro a ogni piatto c'è una storia di territori e di persone, che siano il contadino, l'allevatore oppure il pescatore, che lo chef deve saper raccontare per conferire identità a ciò che sta facendo. Solo così si può vivere appieno un'esperienza gastronomica».

Si parla tanto di sostenibilità ambientale, ma altrettanto importante è la sostenibilità economica e sociale nella ristorazione. Lei è un imprenditore con diverse attività, ad esempio l'albergo Il Verbanio nell'Isola dei Pescatori sul Lago Maggiore. Come affronta questo tema?

«Oggi i lavoratori del settore non devono più essere schiavi del mondo gastronomico, ma attori. Per questo, tutti i miei locali sono adeguati ad accogliere collaboratori e dipendenti in ambienti sani, etici e puliti, con stipendi

che dalla pandemia a oggi sono cresciuti del 30 per cento. Tutto questo però ha un costo elevato e porta a farsi delle domande. L'alta ristorazione, quella stellata, è inevitabile che alzi i suoi prezzi perché i rincari sono ormai troppo alti e la marginalità ridotta. Dalla ristorazione di livello medio-basso, che permette margini più ampi, si possono trarre risorse preziose per sostenere la proposta gourmet. Questo vuol dire che oggi l'alta ristorazione non è più sostenibile? Devono cambiare le regole; va sostenuto il welfare, tagliato il cuneo fiscale, altrimenti no, non è più sostenibile. Un piatto dovrebbe costare 150 euro. Assurdo. Inimmaginabile. Con associazioni come Ambasciatori del Gusto siamo al tavolo con i nostri ministri per ragionare anche su questo. Non ce lo dimentichiamo, l'Italia vive di turismo e cultura. Rendere l'alta ristorazione economicamente sostenibile significa trainare tutta la filiera. Il rischio, altrimenti, è quello di non essere più competitivi a livello mondiale».

Sua è la direzione creativa del ristorante Piano35 di Torino, situato nel rooftop del grattacielo Intesa Sanpaolo, che ha ottenuto una stella Michelin. Nello spazio lounge lavora suo figlio Simone che si occupa di mixology. Questa sfida cosa ha aggiunto alla sua visione?

«Ho sempre lavorato in ristoranti di provincia e turistici, caratterizzati da un'affluenza stagionale. Torino è una città che vive l'ospitalità tutto l'anno e questo è un grande vantaggio per l'alta ristorazione in termini di continuità e stabilità nella gestione degli affari. La nostra proposta allargata alla mixology- dove padre e figlio ragionano nello stesso modo, io nel solido, lui nel liquido- permette al cliente di vivere un'esperienza a 360 gradi, dall'aperitivo alla cena fino al dopo cena. La nostra visione familiare di futuro dell'ospitalità chiude il cerchio. È anche un'entrata importante per far quadrare i conti. In questo senso è fondamentale la collaborazione con Intesa Sanpaolo, un investitore illuminato che ha compreso come approcciare e sostenere l'alta ristorazione in modo adeguato. Piano35 arricchisce l'immagine del palazzo; il gruppo, sgravandoci di costi fissi per noi insostenibili, ci permette di offrire stipendi e turni di riposo adeguati, aprendo alla progettazione futura con maggiore serenità».

■ FD

DIETRO A OGNI PIATTO

C'è una storia di territori e di persone, che siano il contadino, l'allevatore oppure il pescatore, che lo chef deve saper raccontare per conferire identità a ciò che sta facendo. Solo così si può vivere appieno un'esperienza gastronomica



Ristorante Piccolo Lago di Verbania, affacciato sul Lago di Mergozzo

Alloggiare in un'opera d'arte

Un rifugio rilassante immerso nel centro storico di Saluzzo, nella quiete e nello charme più assoluti, la combinazione perfetta di comfort, tranquillità ed eleganza: siamo al San Giovanni Resort, dove ci accoglie Carlotta Rosso

Una delle tendenze più in voga degli ultimi anni è quella di trascorrere una vacanza scegliendo una boutique hotel: si tratta di strutture ricettive di lusso, con servizi esclusivi e che si distinguono per l'atmosfera ricercata ed elegante, avvolta nella storia. E proprio tra le invitanti colline piemontesi e l'incantevole borgo medievale di Saluzzo, in un luogo inaspettato e unico, si aprono le porte dell'ex

monastero quattrocentesco di San Giovanni, che oggi, oltre ad essere un sito museale vero e proprio, è diventato un hotel de charme con una nobile missione: connettere i suoi ospiti con la storia e la quiete.

«Tutti gli spazi di San Giovanni Resort - spiega la responsabile Carlotta Russo - sono legati insieme dalla bellezza e dalla storia, fil rouge di questo luogo incantevole. Il chiostro, la sala conferenze ex Antico Refettorio, la reception, la sala della colazione e la sala Capitolare sito museale incantano a prima vista».

Le 12 suggestive camere, ricavate dalle celle dei frati cistercensi, si affacciano sul chiostro antico e sui tetti della città, mentre la cantina è stata trasformata in uno stupendo ristorante piemontese.

Le camere conservano ancora le porte originali, con un arredamento rigoroso, in piena sintonia con i luoghi e gli ambienti ricchi di storia e spiritualità, piccoli musei da vivere privatamente. Ambienti che trasmettono l'intento di raccontare una storia, di trasmettere valori condivisi, di far sentire gli ospiti coccolati come fossero a casa. «Andiamo incontro a quei clienti che hanno voglia di trascorrere una vacanza di charme in un luogo esclusivo, con servizi personalizzati e tutti i comfort moderni, fuori dalle rotte del turismo di massa. Scegliere la nostra struttura significa ambire al me-



San Giovanni Resort ha sede a Saluzzo (Cn)
www.sangiovanniresort.it

glio che la ricettività turistica possa offrire quanto a modalità di soggiorno, alloggi con arredi ricercati, ambienti riservati e che favoriscono il totale relax. In pochi minuti, con una bella passeggiata nel centro storico, si può raggiungere il cuore della città, dove si trovano il Duomo di Saluzzo e diversi ristoranti. Degno di apprezzamento è anche il circondario: a soli 10 minuti di distanza si possono ammirare il Castello della Manta e la magnifica Abazia di Staffarda».

Saluzzo però non è solo famosa per il magnifico centro storico e per la storia millenaria. Il suo essere incastonata nelle Alpi la rende un punto di partenza ideale per chi vuole visitare le montagne circostanti, a piedi o in bicicletta e per esplorare paesaggi mozzafiato assaporando la cultura e le tradizioni del luogo. In soli 30 minuti si possono raggiungere le Langhe, ideali per chi gradisce un'immersione tra cibo e vino. «La nostra location è particolarmente adatta a matrimoni e convegni. San Giovanni Resort offre infatti la possibilità di festeggiare il matrimonio in un ambiente immerso nell'arte e nella bellezza, avvolto da un'atmosfera raffinata e tranquilla. Una vera e propria fuga

dal tempo per entrare nella storia. L'antica struttura, restaurata a nuovo, è dotata di un'area museale composta dal chiostro, dalla sala capitolare e dal refettorio. Sposi e ospiti potranno ammirare il magnifico chiostro, pregustando un sontuoso aperitivo per poi recarsi nell'adiacente Sala del Refettorio o direttamente nella sala ristorante. Quest'ultima, sede del banchetto nuziale, è il luogo ideale per celebrare gli sposi in grande stile, sullo sfondo del nostro affresco del XV secolo. Il chiostro a cielo aperto è circondato da corridoi ad arcata perfetti per passeggiate speciali, un ambiente riservato e accogliente che offre un'emozionante vista notturna. A fare da cornice all'evento, un'atmosfera unica, accompagnata da un esperto staff selezionato e impreziosito da una cucina raffinata ed attenta ad ogni palato. Inoltre, proponiamo l'esclusiva possibilità di soggiorno per gli invitati nelle nostre camere dallo charme inconfondibile e, tra i servizi aggiuntivi, offriamo il curatissimo allestimento dei tavoli e la loro creativa decorazione, la personalizzazione della sala e i deliziosi ornamenti floreali».

L'elegante sala convegni del San Giovanni Resort offre una cornice di grande impatto scenico anche per conferenze e meeting. Ricavata dall'antico refettorio, è a completa disposizione per rispondere ad ogni tipo di esigenza di utilizzo, dagli eventi culturali, alle conferenze, ai meeting. Può ospitare fino a 100 persone, si affaccia sul suggestivo chiostro interno ed è impreziosita dal suo singolare affresco del XV secolo. Ne completano la bellezza, il soffitto a cassettoni e la pavimentazione in cotto. Ogni evento trova qui la giusta collocazione grazie alla struttura a pianta rettangolare che dispone di due differenti entrate e che offre soluzioni studiate per le singole esigenze degli ospiti. La dotazione della sala congressi include una platea, un tavolo relatori, diversi microfoni, un leggìo, impianto di diffusione sonora e wi-fi. Infine, tra i servizi correlati, sono proposti durante le pause coffee break o brunch.

■ **Beatrice Guarnieri**

UN LUOGO ESCLUSIVO

Scegliere la nostra struttura significa ambire al meglio che la ricettività turistica possa offrire quanto a modalità di soggiorno, alloggi con arredi ricercati, ambienti riservati e che favoriscono il totale relax



IL RISTORANTE CASTELLANA

Dopo il successo del prestigioso Castellana Restaurant a Hong Kong, il ristorante Castellana apre all'interno del monastero di San Giovanni incantando gli ospiti con la sua splendida volta a botte, li immerge nell'atmosfera raffinata e avvolgente dell'ex monastero omonimo. La tradizione della cucina tipica piemontese incontra la contemporaneità allietando il palato degli ospiti. Momentaneamente chiuso per restauri.

Ha vinto di recente il Premio Passaggi in occasione del Passaggi Festival 2023, la manifestazione dedicata ai libri di saggistica e non-fiction di Fano giunta all'undicesima edizione. Lo storico Franco Cardini, oggi professore emerito di storia medioevale all'Università di Firenze dopo essere stato a lungo docente ordinario, è un autore prolifico: Le vie del sapere (Il Mulino) è la sua ultima fatica. Abbiamo chiesto all'intellettuale fiorentino di tracciare un personale itinerario culturale in Toscana.

Missione (quasi) impossibile: visitare in tre giorni la Toscana. Quali tappe includerebbe?

«Innanzitutto consiglieri di arrivare in aereo a Pisa e poi di muoversi preferibilmente con una macchina, privata o a noleggio, per spostarsi con maggiore facilità e toccare più luoghi. Dopo aver visto Pisa mi sposterei a Lucca, che vale la pena di essere visitata per la bellissima cattedrale di San Martino e altre chiese importanti. Lucca, intatta nelle sue mura cinquecentesche, conserva inoltre un patrimonio urbanistico eccezionale. Da Lucca proseguirei verso est e attraverso il paese di Altopascio raggiungerei Pistoia. Qui si può ammirare Piazza del Duomo, una delle più belle d'Italia se non d'Europa, purtroppo non particolarmente battuta dai turisti. Farei un passaggio a Prato, che affianca alla periferia industriale un elegante centro storico ricco di musei; da non perdere il Castello dell'Imperatore fatto costruire da Federico II di Svevia. Da Prato a Firenze, che merita un'intera giornata di visita. Per concludere la tre giorni, occorre a malincuore scegliere tra Arezzo e Siena: opte-

La culla della cultura

Da una tre giorni in giro per la Toscana, alla scoperta del suo patrimonio culturale, a un vero e proprio tuffo nel Medioevo con San Gimignano e il Casentino tutto da esplorare. Proposte di viaggio da una guida d'eccezione come lo storico e saggista Franco Cardini



rei per la seconda».

Molti anni fa mi parlò del Castello di Porciano nel Casentino, luogo della sua infanzia e ispirazione per il suo romanzo L'avventura di un povero crociato.

«È una destinazione che senz'altro merita un percorso di visita alternativo a quello già indicato. Da Firenze si punta a nord-est verso il Casentino, transitando per l'interessante Pontassieve e attraverso l'area dei vigneti. In quest'area sono

molte le bellezze da segnalare: l'Abbazia di Vallombrosa a Reggello, il Monastero di Camaldoli, dove si trova anche una foresteria in cui fermarsi a dormire; il santuario della Verna, la Pieve e il Castello di Romena e lo splendido Castello medioevale dei Conti Guidi, posto all'apice del colle di Poppi. Dal paese di Stia, famosa per l'antica tradizione artigianale della lavorazione della lana, si arriva al Castello di Porciano, di proprietà privata ma visitabile. La torre del Castello, alta quasi 40 metri, oltre a essere adibita a dimora storica, tra piano terra e secondo piano ospita un museo, parte dell'Ecomuseo del Casentino. Non può infine mancare una sosta ad Arezzo».

Dove si può trovare l'anima medioevale più autentica della regione?

«Occorre costruirsi un proprio itinerario medioevale, puntando - al di là di Firenze e Piazza dei Miracoli a Pisa - su due aree: l'area del Casentino di cui abbiamo parlato, concentrando l'attenzione su Poppi e Bibbiena; e l'area della Val d'Elsa. Da visitare soprattutto Colle Val d'Elsa, dove convivono antico e moderno, con la sua parte alta che ha mantenuto intatto l'impianto medioevale, e la parte bassa che già tra Otto e Novecento si presentava come una realtà industriale, specializzata nella lavorazione della carta e soprattutto del vetro. La notte la trascorrerei nell'altro importante centro della Val d'Elsa: San Gimignano, per in virtù della sua suggestiva atmosfera. Si tratta in realtà di un Medioevo in larga parte "ricostruito", la Collegiata e alcune torri medioevali intatte sono monumenti

autentici, ma fu l'architetto tedesco Leo von Klenze - al servizio di Pietro Leopoldo d'Asburgo Lorena - a ricostruire a metà Ottocento in termini medioevali San Gimignano, con grande sapienza filologica e spettacolare colpo d'occhio. Menzione speciale anche per Certaldo, borgo natale di Boccaccio, anch'esso in parte rimasto intatto e in parte ricostruito per dare al viaggiatore l'impressione di ritrovarsi catapultato nel Medioevo».

Sono stati riscoperti i percorsi della spiritualità, quelli che tanti anni fa caratterizzavano i pellegrini, con riflessi positivi anche sul turismo e la valorizzazione dei territori. In Toscana c'è la ormai famosissima Via Francigena.



Lo storico e saggista Franco Cardini

«Per chi volesse ripercorrere le orme dei pellegrini, lo snodo iniziale è Berceto, località situata nel tratto appenninico tra Toscana ed Emilia-Romagna: un posto noto per i funghi e perché per lunghi secoli fu, ed è ancora, il luogo del passaggio dei pellegrini nel punto più alto, il Mons Bardonis o passo della Cisa. Scendendo verso Lucca, ci si può fermare a Pontremoli, dove si tiene il Premio Bancarella, proseguendo poi verso sud. Altre tappe sono Fucecchio e San Miniato "Al Tedesco", sede del governo imperiale di Federico II con la Rocca ricostruita dopo la seconda guerra mondiale. Da San Gimignano si punta verso Siena, dove si prosegue poi verso Roma. Io consiglio di percorrere questo itinerario in auto, standosi verso il Lazio sull'antica via Cassia». ■ **Francesca Druidi**

DA VISITARE LUCCA

Per la bellissima cattedrale di San Martino e altre chiese importanti. Lucca, intatta nelle sue mura cinquecentesche, conserva inoltre un patrimonio urbanistico eccezionale



THE CLUBHOUSE

★ ★ ★ ★ ★ L

Dream to awaken.



Un nuovo hotel 5 stelle lusso inaugurato nella primavera 2022. Il casale nasce da un'attenta ristrutturazione dove l'unico scopo è quello di accogliere i suoi ospiti con un'eleganza discreta, panorami mozzafiato di una Toscana incontaminata, esperienze culinarie esclusive presso Osteria Il Tuscanico e al ristorante Il Visibilio, e servizi su misura. Da non dimenticare anche The Wellness Sanctuary, una nuova spa olistica che offre l'uso gratuito delle sue facilities e una lista esaustiva di trattamenti. The Club House è pura raffinatezza dei cinque sensi nel silenzio della campagna toscana, designato a un pubblico adulto.

SP 9 di Pievasciata, 32
53019 Castelnuovo Berardenga (SI),
Tel. 0577357501 - 05771607380
WhatsApp: +39 3499797396 - bookingclubhouse@fontanellestato.com
www.fontanellestato.com/the-clubhouse

Memoria storica e ospitalità

Posizione perfetta, servizi di alto livello, ambiente elegante e raffinato: questo è il Brunelleschi Hotel a Firenze, il luogo ideale per un'indimenticabile vacanza nel capoluogo toscano

Nella piazza Santa Elisabetta, incastonata nel cuore di Firenze, a due passi dal Duomo e dai più suggestivi monumenti della città, sorge la più antica torre della città e quasi la sola ad avere una forma circolare: la torre della Pagliazza, un edificio storico davvero unico, che ha attraversato tutta la storia fiorentina, dalle sue origini con i Romani fino al giorno d'oggi.

L'edificio del Brunelleschi Hotel si compone di costruzioni che vanno dal I secolo d.c. all'800, dai resti del calidarium di epoca romana, alla torre bizantina inglobata nella facciata, dalle abitazioni rinascimentali dell'epoca di Lorenzo il Magnifico a quelle ottocentesche di Firenze capitale dopo l'Unità d'Italia. Nel Medioevo la torre fu utilizzata come carcere femminile e proprio a questo deve il suo nome, Pagliazza, in quanto alle donne era concesso di dormire solo su un pagliericcio.

Negli anni '80 la torre è stata restaurata e trasformata in un elegante hotel a 4 stelle: il Brunelleschi Hotel, che si sviluppa per lo più negli edifici adiacenti, offrendo una posizione perfetta per poter visitare a piedi le vie dello shopping e i principali monumenti del centro storico. Palazzo Vecchio, Piazza della Signoria e gli Uffizi sono la cornice di questo splendido albergo.

Il sapiente restauro architettonico ha preservato la bellezza antica e ha mantenuto il più possibile il layout secolare, creando all'interno dell'hotel una sorta di magia alchemica permeata da eleganza classica. Nel piano interrato della torre si possono ancora vedere le antiche vasche termali e il pavimento romano originale. Tutti gli spazi dell'albergo sono ricavati in strutture storiche fiorentine e ci trasportano direttamente nel passato della città culla del Rinascimento. La Torre della Pagliazza oggi ospita la Tower Suite, unica per genere e atmosfera, mentre la hall è situata nella ex Chiesa di San Michele in Palchetto. Il Brunelleschi Hotel già al primo sguardo seduce e cattura i clienti per la mirabile sinfonia architettonica, ma una volta varcata la soglia, li conquista per l'autentica raffinatezza, l'attenzione a ogni dettaglio e un'accoglienza calda, cordiale, da parte di personale altamente qualificato e premuroso, vocato alla cura e attenzione per l'ospite.

Un servizio che punta all'eccellenza è il tratto distintivo di Brunelleschi Hotel, come la passione per la qualità che si respira in ogni suo angolo e lo spirito di famiglia condiviso con ogni membro dello staff.



IL RESTAURO ARCHITETTONICO

Si è preservata la bellezza antica e si è mantenuto il più possibile il layout secolare, creando all'interno dell'hotel una sorta di magia alchemica permeata da eleganza classica

L'estetica si fa sentimento e si integra al design nella gestione dello spazio: ecco allora che opere d'arte, colori e forme hanno un impatto profondo, creando un viaggio sensoriale che inizia dalla hall. I desk della reception, nel rigore iconico del cuoio nero patinato e borchiato con il metodo tradizionale, gli stemmi di potenti famiglie fiorentine che adornano le pareti: ogni cosa celebra la preziosa eredità della storia. È un design iconico che si fa racconto, attraverso oggetti e arredi raffinati e radicati nel tempo come lo specchio veneziano sopra il camino ottocentesco, cornice ideale alle poltrone e al divano semicircolare in pelle color ghiaccio.

Il Brunelleschi Hotel è interprete di tradizione, spirito italiano e stile contemporaneo. Il lusso che non ti aspetti, la vocazione per il servizio che si traduce in ospitalità esclusiva.

Impossibile resistere al suo fascino impalpabile che si distende come poesia nei diversi salotti. Microcosmi dove ritrovarsi e lasciarsi andare alla lettura, a una rilassante conversazione o dove semplicemente respirare il silenzio. Sono decorati con affreschi luminosi, dove lo stile classico vibra con un appeal più contemporaneo in armonico contrasto con i pezzi antichi. Ogni ambiente è una visione immersiva sempre diversa e sempre inedita. Basta percorrere i corridoi e ritrovarsi quasi sospesi sulla sca-

la in vetro, decisamente moderna.

Memoria storica e ospitalità riaccendono gli orizzonti del gusto al Brunelleschi Hotel e la prestigiosa torre si trasforma in culla di

piacere, infatti è qui che si trovano l'Osteria Pagliazza e il Tower Bar. Seduzioni in damasco e velluto rosso per banquette e poltroncine con note ricercate come i gigli fiorentini intagliati nella lamiera nel bancone del bar.

Dettagli curati che si uniscono al gusto per la ricerca storica e all'estetica. All'Osteria Pagliazza atmosfera easy e piacere del convivio sono uniti a una cucina tipica toscana a base di prodotti del territorio.

Il fascino discreto della vera eleganza è un segno distintivo al Brunelleschi e prosegue al primo piano della Torre, che ospita l'esclusivo Ristorante Santa Elisabetta, due stelle Michelin.

Sette tavoli per una raffinata degustazione gourmet firmata dallo chef Rocco De Santis. Nuove sensazioni che esaltano il palato con una gradevolezza unica e indimenticabile. Il Brunelleschi Hotel è semplicemente la bellezza di un soggiorno iconico. Classico chic che ritroviamo anche nella sala delle colazioni, che propone una breakfast d'autore, servita con cura da personale attento e professionale, pronto a soddisfare ogni esigenza dell'ospite.

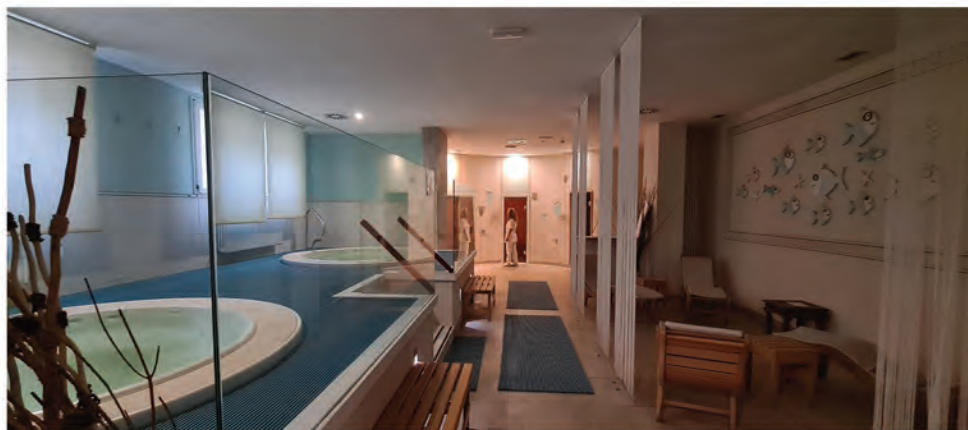
■ **Cristiana Golfarelli**

Hotel Brunelleschi ha sede a Firenze
www.hotelbrunelleschi.it



LE CAMERE

Al terzo piano del Brunelleschi Hotel si trova la camera con un'alcova rotonda di 240 cm ed è subito magia. Tra storia, modernità e stile, il lusso della Pagliazza Tower Suite sembra riscrivere il tempo sospeso fra fascino e bellezza estetica. Materiali classici e ricercati nel design, dettagli curati, servizi esclusivi, dedicati e quella vocazione all'ospitalità che disegna il vero lusso capace di creare un legame emotivo con l'ospite. Stesse emozioni e stessa atmosfera esclusiva che si può vivere nella Pool Suite, intima, romantica, con vasca Jacuzzi sulla terrazza vista Duomo, sospesa tra cielo e storia.



BENVENUTI IN UN SOGNO A OCCHI APERTI

Esiste un posto nel sud della Toscana dove il silenzio sembra assordante, il panorama appare infinito e i profumi della terra richiamano memorie di vita contadina ormai dimenticate. Se state cercando un luogo dove ad accogliervi ci sia un'atmosfera singolare, fatta di magia e raffinatezza, in armonia con la natura e il benessere, la troverete al Saturnia Tuscany Hotel Resort. Adagiato a 300 metri sul livello del mare, dista solo cinque minuti dalle celeberrime Terme di Saturnia. Per raggiungere questo "nido dell'amore" nel cuore della più genuina Maremma grossetana, vi ritroverete a percorrere tratti dell'antichissima Via Clodia, costruita e scavata dagli etruschi quasi mille anni prima di Cristo e ristrutturata dai romani per collegarla alla Città Eterna. Nelle nostre camere, tutte elegantemente e confortevolmente arredate, trascorrerete tutto il tempo che volete a godervi il silenzio della natura. Potete rilassarvi con un percorso benessere al Camelia Wellness Care, la gradevole e attrezzata spa interna in grado di soddisfare, grazie a personale specializzato e a ottimi prodotti di cosmesi, i desideri di coccole. La partnership con FoodArtist, il suo Chef e tutto lo staff di professionisti vi permetterà di gustare cibi e bevande di qualità superiore, dalla colazione a buffet al pranzo e alla cena, d'estate sulla veranda e la terrazza panoramica. Inoltre, il Ristorante "La Chianina Pescatrice" vi proporrà dei gustosi piatti regionali e vini locali. Aspiriamo a offrirvi un angolo di "Wild Tuscany" che sia indimenticabile: quando con la mente penserete al vostro soggiorno qui, non potrà non nascere un sorriso sul vostro volto. Cosa chiedere di più da una rigenerante vacanza?



SATURNIA
TUSCANY HOTEL RESORT
sport & wellness ♦♦♦♦

Strada Marco Pantani/Strada Saturnia-Pitigliano snc
Fraz. Saturnia-Poggio Murella, 58014 Manciano (GR)
Tel. 0564 607611 - 346 6763574 - info@saturniatuscanyhotel.com
www.saturniatuscanyhotel.com

Alla scoperta dell'Isola di Cavallo

Un'oasi incantata tra la Sardegna e la Corsica. Il direttore dell'Hôtel & Spa des Pêcheurs Gianluca Bellini ci guida in una meta esclusiva, per trascorrere le vacanze nel relax più totale e a stretto contatto con la natura

Cresce il numero di viaggiatori che desidera trascorrere le sue vacanze in mete ricercate, defilate, lontane dalla confusione, come l'Isola di Cavallo, piccolo gioiello di impareggiabile valore, estesa per poco più di un chilometro, e considerata la perla più rara del Mediterraneo.

Rimasta disabitata per migliaia di anni, ora è un'oasi di pace. Qui, immerso in una rigogliosa vegetazione impreziosita dai profumi del mirto e del ginepro, sorge un solo hotel incastonato tra le isole mediterranee della Corsica e della Sardegna, in un paesaggio unico: finissime spiagge di sabbia bianca conducono a limpide acque turchesi, mentre le rocce di granito fungono da guardiani di questo paradiso. Stiamo parlando dell'Hôtel & Spa des Pêcheurs, lussuoso boutique hotel 5 stelle, realizzato dall'architetto Roberta Valle.

«Oltre all'inconfutabile bellezza del luogo - spiega il direttore Gianluca Bellini -, i nostri ospiti possono godere di una pace e una tranquillità più uniche che rare. Tracciamo l'orlo di una vacanza che si può de-



finire sartoriale, in quanto chi arriva qui sa che si sta affidando alle mani esperte di chi definisce ogni dettaglio, senza lasciare nulla di incompleto, perfetto proprio come un abito cucito su misura. La parola "accoglienza" è la nostra filosofia di vita. Sono proprio l'attenzione al cliente, il design e l'atmosfera intima a distinguerci dagli hotel di lusso delle grosse catene alberghiere, magari bellissimi ma fin troppo standardizzati. L'unicità è il nostro punto di forza. Qui regna davvero una calma impensabile per chi è abituato ai ritmi frenetici delle città o di altri posti di vacanza, affollati e chiassosi, la natura incontaminata domina ancora sovrana. Per preservare l'ambiente selvaggio, nell'isola sono banditi tutti i mezzi di trasporto, unica eccezione le biciclette e le auto elettriche». Le 50 camere e suite, decorate nei rilassanti toni del blu e del bianco, sono corredate di ogni comfort, balcone e terrazza affacciata in uno specchio di acqua cri-

più ambiti d'Europa, il Golf Club Sperone. L'hotel dispone di una spiaggia privata, attrezzata con servizio bar, lettini e teli da mare. Gli ombrelloni non sono invece autorizzati su alcuna spiaggia dell'isola.

Fiore all'occhiello i due ristoranti, "Des Pêcheurs" e "Plage", entrambi sul mare, con specialità di terra e mare per soddisfare al meglio le esigenze degli ospiti. La cucina segue la tradizione mediterranea, con ingredienti di prima scelta per un'esperienza culinaria di lusso. In particolare, lo chef del ristorante Des Pêcheurs offre una selezione di piatti che rappresentano una perfetta sintesi tra la cucina francese e quella italiana.

La Plage si trova invece sulla spiaggia privata dell'hotel e propone una cucina a vista con piatti leggeri, freschi ed estivi, con sapori mediterranei. È il luogo per-



stallina, sono la location perfetta per organizzare la vacanza dei propri sogni. Dalla camera bastano pochi passi per raggiungere l'esclusiva spiaggia privata. Gli ospiti avranno a disposizione una Spa che propone i trattamenti estetici più efficaci, che vanno dalla talassoterapia ai massaggi rilassanti, e sono seguiti da personale altamente specializzato che può elaborare programmi personalizzati su richiesta. «La Spa è corredata di una piscina interna, una piscina esterna riscaldata e un centro fitness. Inoltre, per completare la nostra area sportiva, in estate vi attendono i campi da tennis e padel; potrete inoltre scoprire le bellezze dell'isola con golf car e la riserva naturale con escursioni in mare aperto, praticando anche snorkelling negli stupefacenti fondali».

A 15 minuti dall'albergo gli appassionati potranno usufruire di uno dei golf course

L'Hôtel & Spa des Pêcheurs, sull'isola di Cavallo
www.hoteldespecheurs.com

fetto per un pranzo leggero o per un suggestivo aperitivo di fronte alle acque cristalline e turchesi dell'arcipelago di Lavezzi.

«Personalità, stile e ricercatezza sono le caratteristiche che i nostri ospiti apprezzano maggiormente, ovviamente senza dimenticare il servizio altamente personalizzato che offriamo loro per farli sentire coccolati, speciali e unici».

L'hotel si raggiunge dalle principali città europee arrivando agli aeroporti di Ajaccio, Figari e Bastia per quanto riguarda la Corsica; all'aeroporto di Olbia per la Sardegna. Per arrivare in hotel si può utilizzare il servizio pubblico o la barca privata che l'albergo mette a disposizione.

■ **Beatrice Guarnieri**

SPORT ED ESCURSIONI

L'Isola di Cavallo non è solo calma, sabbia dorata e mare cristallino. Infatti qui si possono praticare molti sport, innanzitutto tennis e padel sui campi sul mare, circondati dalla natura incontaminata. Non può mancare il golf, naturalmente praticato con vista sul Mediterraneo.

Tantissime sono poi le escursioni in barca per esplorare le isole di Lavezzi, con gite private, con o senza skipper, oppure le immersioni che regalano un'esperienza sensazionale tra fauna e flora marina. Si può infine partire per un'escursione in montagna alla ricerca delle cascate e delle piscine naturali. È possibile anche noleggiare auto da golf per visitare l'isola e le sue spiagge.



VILLA TOLOMEI HOTEL & RESORT FIRENZE



A FIRENZE, TRA LUSO E NATURA

Villa Tolomei Hotel & Resort, a pochi passi dal centro di Firenze, è una dimora storica rinascimentale trasformata in Hotel a 5 stelle, circondata da 20 ettari di parco con vigneti e uliveti. Gli ospiti verranno accolti in ampie camere e suite lussuose, affrescate con soffitti rinascimentali. Punto di forza della location è la leggera sopraelevazione sulla città che garantisce brezza durante l'estate calda fiorentina e una sua piscina riscaldata dove passare splendidi momenti di relax.

All'interno della struttura, il ristorante con vista, "Il Conventino", offre ottimi vini della propria tenuta oltre ad un menu di cucina tradizionale e rivisitata.



Via Santa Maria a Marignolle, 10 - 50124 Firenze

Tel. 055 3920401 - info@villatolomeihotel.it

www.villatolomeihotel.it



RESORT ★ ★ ★ ★ MIRAMONTI

**In Versilia, a due passi
dal centro e dal mare di Forte dei Marmi**

A soli 700 metri dal mare, a meno di 1km dal centro, nella quiete della prestigiosa zona di Roma Imperiale, è situato il Resort Miramonti.

Un hotel a Forte dei Marmi 4 stelle mai visto prima.

Una splendida piscina esterna riscaldata con idromassaggio e la possibilità di bere il vostro cocktail preferito direttamente in acqua.

Come cornice il nuovo Ristorante Cristallo a bordo piscina con menù ricercato e sfizioso.

Via Luigi Raffaelli, 74 - Forte dei Marmi



0584787155



3513367992



miramonti.forte@gmail.com
info@hotelmiramontiforte.com



resort_miramonti

www.hotelmiramontiforte.com



Un'industria che produce qualità

A questo deve tendere il turismo italiano secondo i piani del ministro Santanchè. Oggi intercettando nuovi segmenti interessati a una più autentica modalità di villeggiatura, domani scommettendo su digitale e ospitando grandi eventi



Trasformare il terzo brand più apprezzato al mondo dopo Coca-Cola e Visa nel primo generatore di Pil italiano. È l'operazione all'insegna della qualità che si prefigge di compiere Daniela Santanchè, giocando la partita del rilancio del made in Italy nel campo largo del turismo, «che abbiamo l'intenzione di rendere la prima industria della Nazione». Non ha affatto paura di sbilanciarsi il ministro del Turismo che, fin dalla prima "semina" avvenuta attraverso la legge di bilancio 2023, si è visto accordare dal nuovo Esecutivo 200 milioni di euro per il Fondo Montagna, 34 milioni per i piccoli Comuni a vocazione turistica e 25 per la sostenibilità. Spalleggiato dall'intraprendenza di un Ministero che, dal canto suo, «ha già raggiunto tutti gli obiettivi Pnrr previsti per giugno e dicembre», mette in risalto Daniela Santanchè.

UN PIANO STRATEGICO PER ANDARE OLTRE LE METE CLASSICHE
Ma tra i provvedimenti assunti negli ultimi mesi a favore di un comparto che, indotto compreso, vale il 13-15 per cento dell'economia nazionale, il più ambizioso e strutturale di tutti è il Piano strategico sul turismo 2023-2027. Approvato a metà maggio dalle Commissioni attività produttive di Camera e Senato, lo strumento contiene una visione dell'ospitalità post-pandemica con obiettivi strategici e traguardi che per i prossimi cinque anni. «È

IL PIANO STRATEGICO SUL TURISMO 2023-2027

Promozione, investimenti, qualità, inclusione, formazione e sostenibilità le linee d'indirizzo per riconfermare la posizione di leadership dell'Italia nel mercato turistico globale, generando un ampliamento della domanda servita

la prima volta - afferma Daniela Santanchè - che l'Italia si dota di un vero piano industriale su una materia di per sé trasversale a diversi mondi, basti pensare al turismo sportivo, enogastronomico, culturale e religioso. Questo piano ci consentirà di esprimere le migliori potenzialità attrattive di una Nazione che abbiamo il dovere di promuovere con tutte le sue eccellenze e distintività, capitalizzando la fortuna che Madre natura ci ha concesso». Promozione, investimenti, qualità, inclusione, formazione e sostenibilità le linee d'indirizzo individuate dal piano delineato dal ministro per riconfermare la posizione di leadership dell'Italia nel mercato turistico globale, generando al contempo un ampliamento della domanda servita. Obiettivo quest'ultimo, da perseguire intercettando sia nuovi segmenti interessati a una più autentica modalità di fruizione delle destinazioni, sia turisti alla ricerca di esclusività, declinata in molteplici formule turistiche. «Dobbiamo lavorare non solo sulle mete classiche - osserva Daniela San-

tanchè - ma parallelamente concentrarci sulle altre destinazioni. Firenze, Roma, Ve-

nezia sono molto ricercate e, anzi, a tratti congestionate, tuttavia il turismo dobbiamo saperlo gestire, altrimenti rischiamo di subirlo. L'ospite è un valore aggiunto, ma deve avere stimoli e proposte differenti rispetto a quelli che già sa a memoria. Ad esempio, si può incentivarne la dispersione all'interno della città, suggerendo la visita di mete meno note e dei nostri meravigliosi borghi».

INCOMING, «IL 2023 SARÀ L'ANNO DEL SORPASSO SUL 2019»

Oppure, sempre in tema di valorizzazione e sviluppo del territorio nazionale, sfruttando l'effetto traino dei grandi eventi internazionali per pianificare manifestazioni, esperienze e percorsi diffusi, funzionalmente collegati tra loro. Da quelli già assegnati all'Italia come la Ryder Cup 2023, il Giubileo 2025 e i Giochi olimpici e paralimpici invernali Milano-Cortina 2026, a quelli che ci vedono in lizza in veste di Paese ospitante, Expo-Roma 2030 in testa. «Ogni ministero - assicura Daniela Santanchè - sta dando il massimo per far sì che la nostra Nazione si aggiudichi l'ospitalità di questo grande evento. Roma ha tutte le carte in regola per vincere. Io ho vissuto a Milano e ho assistito a come Expo 2015 abbia cambiato radicalmente la città, con benefici in termini strutturali e di flussi di visitatori di cui il capoluogo lombardo gode ancora oggi». In questa partita, che tra l'altro apre interessanti scenari occupazionali nel ricettivo per via di una maggior destagionalizzazione dei flussi, due son le leve che il Ministero intende potenziare: la prima è la partnership con Enit, che dovrà assumere il ruolo di braccio operativo delle politiche turistiche in termini di programmazione e indici di performance, come accade per tutte le altre Agenzie europee. La seconda è la componente digitale, da implementare attraverso la realizzazione di importanti progettualità tra cui il Tourism DigitalHub, un'infrastruttura tecnologica avanzata basata su modelli di intelligenza artificiale per supportare il turista nella scelta della destinazione e del viaggio. Per il futuro ma già a cominciare da quest'anno, sul quale Daniela Santanchè ripone forti aspettative. «Il 2023 suggellerà il sorpasso sul 2019 - conclude - che a sua volta era stato un anno record per il turismo. Siamo fortunati, c'è voglia di Italia all'estero e disponiamo di bellezze che non hanno pari nel mondo. Dobbiamo solo imparare a venderle meglio e a premiare chi lavora bene nel comparto dell'accoglienza, muovendoci anche qui secondo la logica della qualità e del merito». ■ GG



Daniela Santanchè, ministro del Turismo

La mia Puglia di ricordi e sapori

Il personale Amarcord dell'intellettuale pugliese Marcello Veneziani originario di Bisceglie. La passione per il mare e quella per la tavola made in Puglia: «la terra del pane, del cacio podolico, dei fioroni e dei cibi del paradiso»

Prospective da record per il turismo in Puglia nel 2023. Secondo le previsioni dell'istituto Demoskopika, per la regione la previsione è di 16,3 milioni di presenze (+10 per cento) e con 4,1 milioni di arrivi (+10,6 per cento). Cibo, arte, natura, mare, attirano gli stranieri e naturalmente gli italiani, che si preannunciano in crescita. Secondo una recente stima della Coldiretti Puglia, durante l'estate del 2023, più di un terzo della spesa turistica sarà dedicato proprio all'alimen-

tazione, con un valore che supera 1 miliardo di euro. Numeri a parte, abbiamo chiesto allo scrittore e filosofo Marcello Veneziani, editorialista di Panorama e del quotidiano La Verità originario di Bisceglie, di raccontarci della sua Puglia, filtrata dai ricordi, dai sapori e dagli odori. Quelli del mare, certo, ma anche quello del cibo in tavola.

In un suo editoriale ha scritto di come La Spiaggetta di Bisceglie della sua infanzia resti sempre viva dentro di lei. Perché per lei rappresenta una sorta di "posto delle fragole", citando l'omonimo film di Ingmar Bergman?

«È il luogo della beata infanzia, adolescenza e prima gioventù. Il luogo delle lunghe nuotate, delle rimpatriate con gli amici, dei miei famigliari. Un luogo ideale, che fu seppellito da un crollo e poi ricostruito, ma quel luogo mitico non c'è più, abita solo la nostalgia».

Si è definito un sommelier di spiagge e calette: se dovesse immaginare un tour virtuale tra le sue preferite in Puglia, quali tappe farebbe?



LA NOTTE DELLA TARANTA 2023

Sarà Fiorella Mannoia la maestra concertatrice della 26esima edizione del Concertone de La Notte della Taranta, il più grande festival d'Italia e una delle più significative manifestazioni sulla cultura popolare in Europa, in programma il 26 agosto a Melpignano, in provincia di Lecce. La cantante ha già partecipato come ospite speciale nel 2016 ed è la quarta donna, dopo Carmen Consoli, Andrea Mirò e Madame, a dirigere il grande evento live dell'estate pugliese. Fiorella Mannoia, affiancata dal produttore musicale e percussionista Carlo Di Francesco e dal direttore d'orchestra e arrangiatore Clemente Ferrari, porterà sul palco le storie delle donne protagoniste dei canti di lavoro, di protesta e d'amore della tradizione popolare salentina. «Una edizione che vedrà le donne protagoniste, con canzoni popolari femminili. Eventi come la Notte della Taranta, tra i Festival più conosciuti al mondo fanno grande la nostra Puglia, che diventa sempre più conosciuta anche per la grande offerta culturale. Una manifestazione che tramanda la nostra tradizione e riesce in ogni edizione a mantenere la sua unicità», ha dichiarato la consigliera regionale delegata alla cultura, Grazia di Bari. Le ricadute turistiche della Notte della Taranta sono state evidenziate anche dal presidente della Regione Puglia Michele Emiliano in occasione della conferenza stampa di presentazione: «prima di tutto è un grande appuntamento a livello culturale e musicale, poi indirettamente, come ogni evento culturale di grande respiro, ha anche un effetto turistico molto positivo. I due elementi si tengono sempre insieme, quello del turismo e della cultura. Perché, come ho detto sempre, per noi prima di tutto vale il principio di accoglienza rivolto a chiunque voglia venire qui nella nostra terra, turisti e non». La cultura è vitale per la Puglia. «Con la cultura si sostiene l'economia della nostra regione, basti pensare che per ogni euro investito per la Notte della Taranta c'è un ritorno di quattro euro», ha aggiunto Grazia di Bari.



I LUOGHI DEL CUORE

Castel del Monte ad Andria, Lecce e Bari, la magnifica Valle d'Itria, Otranto e Leuca. Infine due pellegrinaggi sentiti: da Padre Pio e da San Michele, a Monte Sant'Angelo, luogo caro alla mia famiglia

«Non ho memoria toponomastica e soprattutto onomastica, ma la Puglia dal Gargano al Salento è un balcone infinito sul mare, che prosegue nello Jonio. Il Gargano fu il mito dell'adolescenza, il Salento dell'età matura. E tra i due estremi, Bisceglie, col suo litorale».

Un suggerimento per una località meno battuta, ancora poco conosciuta?

«A Bisceglie, il luogo da sempre nascosto è il "Pantano" (Cala San Giorgio), dove un tempo fu avvistato come a

Lockness un mostro. O Ripalta, dove andavano a calarsi anche i preti a volte anche accompagnati. Nel Salento è difficile trovare una caletta bella e sconosciuta».

Allargando lo sguardo oltre il mare e le spiagge, che cosa consiglierebbe di visitare a Bisceglie?

«Bisceglie ha un porto pittoresco e ora vitazuolo d'estate; un centro storico suggestivo, anche se ancora malandato. Ha una bella cattedrale in romanico pugliese, i mitici Dolmen e poi mare, mare e bella campagna. C'è poi la libreria più bella d'Italia e i prodotti agricoli più gustosi, soprattutto quelli firmati Mauro Mastrototaro».

Quali luoghi la legano maggiormente alla Puglia?

«La gita per antonomasia era a Castel del Monte ad Andria, la fortezza di Federico II, poi amabili giri in tanti bei centri storici, a partire da Lecce e Bari, la magnifica Valle d'Itria, Otranto e Leuca. Infine due pellegrinaggi sentiti: da Padre Pio e da San Michele, a Monte Sant'Angelo, luogo caro alla mia famiglia. La Puglia per me è la terra del pane, del caciocavallo podolico, dei fioroni e dei cibi del paradiso».



Il giornalista e scrittore Marcello Veneziani

Il piacere della tranquillità

Situata nel pittoresco borgo di Serrano in Puglia, Furnirussi Tenuta è un esclusivo boutique resort & Spa a 5 stelle, dove il comfort e la modernità dei servizi incontrano la tradizione e i profumi della campagna. Quattro chiacchiere con il general manager Luigi De Santis

Vent'anni fa nella contrada Giammanigli a Serrano, in provincia di Lecce, c'erano solamente pascoli di pecore, qualche sporadico "furniedhi", meglio conosciuto come abitazione locale, e una vastissima distesa di terra rossa. Oggi invece, situato nell'amenissimo borgo di Serrano, a pochi chilometri da Otranto, nel cuore dell'affascinante Grecia salentina, sorge Furnirussi Tenuta che in breve tempo si è affermata come punto di riferimento per l'ospitalità di lusso in Puglia. La calda accoglienza della famiglia De Santis offre ai clienti un'armonia che unisce corpo e mente, garantendo un benessere totale. Immersi in un territorio che ha mantenuto intatte le sue naturali caratteristiche di spontaneità, gli ospiti possono riscoprire il piacere della calma e assaporare i gusti e i profumi di una volta.

«Nel 2008 i miei genitori si innamorarono letteralmente di questo territorio che era situato in un'area del Salento an-



IL TARGET

Ci rivolgiamo ad un segmento di mercato che cerca tranquillità, comfort e servizio personalizzato e che vuole vivere l'autenticità della nostra regione

cora sconosciuta e decisero di affiancare all'attività alberghiera quella agricola e biologica, investendo in una piantagione di fichi e stringendo un accordo con l'Università del Salento per riservare un ettaro di terreno ai fichi autoctoni. Oggi è diventato il ficheto biologico più grande d'Europa - spiega il general manager Luigi De Santis - e crea un'ambiente rigoglioso e rinfrescante, che garantisce agli ospiti un'esperienza unica, immersa nella natura, nel relax e nella riservatezza, perfetta per chi cerca privacy e tranquillità».

Le 29 suite di Furnirussi si trovano al-



Furnirussi Tenuta ha sede a Serrano (Le)
www.furnirussitenuta.it

da sfondo alla magnifica piscina di circa 1000 metri quadrati, dotata di idromassaggio e di un solarium naturale. Non ci si tuffa: ci si immerge camminando lentamente tra le canfore, più che in una piscina, sembra di essere in un laghetto artificiale, il cui fondale segue l'andamento naturale della terra. Un luogo ideale per lasciarsi alle spalle i pensieri e rigenerarsi, favorendo il benessere del corpo e della mente.

«Il nostro ristorante, situato nel cuore del resort, presenta un menu autentico e genuino ma nello stesso tempo raffinato e pronto a soddisfare i palati più esigenti, utilizzando principalmente prodotti biologici dell'orto della tenuta e materie prime provenienti da agricoltori, allevatori e pescatori locali - continua De Santis -. Gli ospiti possono gustare i migliori piatti della nostra tradizione uniti a quelli più innovativi: l'esperienza gastronomica presso la struttura è un vero e proprio viaggio culinario che celebra i sapori e le tradizioni della Puglia e va incontro all'economia circolare del territorio».

Per gli amanti del fitness, la palestra, immersa tra gli alberi di ulivo e le colline di macchia mediterranea, è dotata di tutti gli attrezzi Technogym di ultima generazione. Per un completo percorso salutare non bisogna perdere l'occasione di uscire e fare jogging tra gli alberi di fico nel percorso che circonda tutta la tenuta, per poi godersi un meritato riposo nell'accogliente spa con sale massaggi, percorso Kneipp, Jacuzzi, doccia emozionale, area relax, e un vero e proprio hammam scavato nella roccia calcarea. «La nostra spa è un'oasi di serenità e relax, che offre trattamenti di benessere accompagnati da rituali rigeneranti per il corpo e per la mente».

In posizione strategica rispetto alle principali vie di collegamento, Furnirussi Tenuta è l'ideale per chi ama una vacanza all'insegna della pace e della cucina a chilometro zero. «Ci rivolgiamo ad un segmento di mercato che cerca tranquillità, comfort e servizio personalizzato e che vuole vivere l'autenticità della nostra regione». In fine la struttura dispone anche di una sala conferenze che ospita piccoli retreat aziendali e, grazie alla location suggestiva e a una gamma completa di servizi, si propone anche come luogo ideale e molto richiesto per matrimoni ed eventi indimenticabili.

■ Bianca Raimondi

L'AZIENDA AGRICOLA

Furnirussi Tenuta è molto più di un semplice hotel di lusso: coniuga l'accoglienza di un resort a 5 stelle con il concetto di azienda agricola e biologica che rispetta e valorizza il patrimonio enogastronomico del territorio, preservando l'ecosistema. «La nostra azienda agricola - racconta Luigi De Santis - nel 2008 ha piantato oltre 4.500 alberi, suddivisi in 7 blocchi con diverse varietà autoctone della Puglia e dell'Italia meridionale. In collaborazione con l'orto botanico dell'Università del Salento ed esperti del settore, abbiamo creato un magnifico ficheto completamente biologico. Noi di Furnirussi Teuta, inoltre, crediamo fortemente nell'importanza di valorizzare il territorio che ci circonda, creando ricordi indelebili che rimangono nel cuore dei nostri ospiti anche dopo la fine della loro vacanza. A tal fine, offriamo una vasta gamma di servizi ed esperienze per consentire loro di scoprire appieno le bellezze della Puglia, collaborando con giovani artigiani ed experience-makers locali».



ESPANDI GLI ORIZZONTI DEL TUO BUSINESS.



JEEP GLADIATOR È IMMATRICOLATO COME VEICOLO COMMERCIALE N1

NUOVA JEEP GLADIATOR.

Scopri il nuovo **pick-up** Jeep, che ti permetterà di svolgere meglio qualsiasi attività grazie all'ampio vano di carico, alla potenza del motore **Diesel** e alla capacità in fuoristrada.

SCEGLI NUOVA JEEP GLADIATOR E SCOPRI SU JEEP-OFFICIAL.IT I VANTAGGI IN PIÙ SE LA ACQUISTI ONLINE.

Consumo di carburante **gamma Gladiator** (l/100 km): 9,8 – 9,5; emissioni CO₂ (g/km): 256 – 248. Valori omologati in base al ciclo misto WLTP, aggiornati al 30/04/2022, e indicati a fini comparativi. **Jeep** è un marchio registrato di FCA US LLC.

Jeep
THERE'S ONLY ONE

La Liguria da vivere e ricordare

Mostre, concerti, laboratori, rassegne cinematografiche ed escursioni culturali tutto l'anno. E settembre mese clou, con il Festival della Comunicazione, le Vele d'epoca di Imperia e il Salone Nautico di Genova in rapida successione

Talvolta le intuizioni migliori non nascono sul lavoro, ma a un tavolo di un bar o di un ristorante. Il Festival della Comunicazione di Camogli, ad esempio, è stato concepito così. Con i direttori Danco Singer e Rosangela Bon-signorio a illustrare la loro idea visionaria seduti al Caffè Sforzesco di Milano e il maestro Umberto Eco, padre nobile della rassegna, a sorridere in segno di approvazione. Da quel giorno sono trascorsi dieci anni esatti, durante i quali il Festival è cresciuto in numero e in ricchezza di iniziative, diventando una punta di diamante del cartellone di eventi made in Liguria. E innescando un circolo virtuoso di grande forza attrattiva che collega centri di innovazione, imprese e istituzioni e richiamando nell'incantevole borgo marinaro i giovani talenti e i più autorevoli esponenti del mondo scientifico, culturale, tecnologico, artistico, economico, imprenditoriale e dello spettacolo.

A CAMOGLI PARATA DI PERSONALITÀ E ARTISTI ECCELLENTI

Dai circa 70 del debutto, oggi i relatori sono saliti a 160 e certamente non saranno meno anche nell'edizione del decennale in programma dal 7 al 10 settembre, visto che in primavera i nomi annunciati toccavano già la tripla cifra. "Memoria" il tema portante scelto per celebrare il primo importante anniversario della manifestazione, che prevede un fitto calendario di eventi gratuiti di formazione e intrattenimento, con laboratori, mostre, concerti, colazioni e aperitivi con gli autori, i giornali del mattino in diretta dal festival, rassegne cinematografiche ed escursioni culturali alla



IL FESTIVAL DELLA COMUNICAZIONE DI CAMOGLI

Richiama nell'incantevole borgo marinaro i giovani talenti e i più autorevoli esponenti del mondo scientifico, culturale, tecnologico, artistico, economico, imprenditoriale e dello spettacolo

scoperta dell'Area Marina Protetta e del Parco di Portofino. In un contenitore capace l'anno scorso di richiamare 40 mila presenze dal vivo, generare 400 mila visualizzazioni streaming e 16.400 iscritti al canale YouTube, un posto al sole verrà riservato alle aziende che fanno della comunicazione uno strumento per raccontarsi e creare valore. Fermo restando che a catalizzare i riflettori sarà la parata di big che sfilerà a Camogli sin dalla giornata inaugurale. Da Andrea Riccardi, fondatore della Comunità di Sant'Egidio che il 7 settembre darà fuoco alle

polveri con la lectio "Senza memoria e senza storia non c'è futuro", seguito sempre giovedì dall'intervento "Informazione e memoria" di Enrico Mentana. Una carrellata di volti noti ed estesa alle varie discipline che nei giorni successivi proseguirà con eminenti personalità quali Carlo Ginzburg e Massimo Recalcati, Gherardo Colombo e Federico Rampini, stelle del firmamento scientifico tra cui Piergiorgio Odifreddi, Antonella Viola, Giorgio Vallortigara e Mario Tozzi, più Paolo Genovese, Cinzia Leone, Maurizio de Giovanni e Pietrangelo Buttafuoco per il versante letterario. Teatro, musica e poesia daranno infine il loro contributo al Festival della Comunicazione attraverso protagonisti eccellenti come Rosario Fiorello con uno speciale dialogo musicato con il critico televisivo Aldo Grasso, Monica Guerritore che porterà a Camogli la conferenza-performance dal titolo "Anna. La nascita di un film" prima pellicola in assoluto sulla vita di Anna Magnani, Carlo Verdone con Severino Salvemini nell'incontro "All'insegna della memoria" tanto per citarne alcuni.

ESTATE DI EVENTI DA RECCO A IMPERIA, PASSANDO PER GENOVA

Le quattro giornate di Camogli rappre-

sentano tuttavia solo la punta dell'iceberg del corposo panel di iniziative che la Liguria mette in campo per accreditarsi non solo come suggestiva cornice di eventi, ma soprattutto come contesto vivo, colorato e aperto. Un itinerario appassionato e sensoriale tra i tesori del territorio che inizia in primavera con il favoloso spettacolo di Euroflora, forse la più grande esposizione fioreale europea, per poi sbocciare in estate e autunno con una serie di eventi di varia natura. Dal Festival teatrale di Borgo Verezzi tra luglio e agosto, agli show pirotecnici nei cieli di Rapallo a luglio e di Recco a settembre, alle grandi monografie pittoriche dedicate quest'anno a Van Gogh, in mostra fino a settembre al Palazzo Ducale, e Pablo Picasso, omaggiato per il cinquantesimo della sua morte alla Fortezza Firmafede di Sarzana. Senza dimenticare, naturalmente, l'inscindibile connubio tra la Liguria e il mare, che ha appena conosciuto un momento apicale accogliendo per la prima volta in Italia le imbarcazioni protagoniste del The Ocean Race, la regata transoceanica più sfidante



al mondo. A catturare i riflettori nel nuovo quartiere waterfront ridisegnato da Renzo Piano è stato in particolare l'Ocean Live Park, baricentro del grande evento che per nove giorni ha trasformato Genova nella capitale mondiale della vela. A settembre invece il testimone passerà a Imperia, dove dal 7 al 10 attraccheranno i più storici natanti da diporto a vela in occasione del raduno nautico delle Vele d'Epoca. Tirando idealmente la volata al Salone di Genova, la regina delle rassegne nautiche del calendario internazionale che dieci giorni più tardi attirerà tra i padiglioni della Fiera del Mare un esercito di visitatori da tutto il mondo.

■ Giacomo Govoni



Un rifugio metropolitano nel cuore di Imperia

Design metropolitano, wellness center e centro congressi: l'Hotel Rossini al Teatro accoglie i suoi ospiti con professionalità e calore, come ci racconta il direttore Walter Solari

La Riviera dei Fiori è quella meravigliosa porzione della costa ligure situata in provincia di Imperia e compresa nella Riviera di Ponente, la cui bellezza è stata anche cantata da Eugenio Montale. Un tratto di costa davvero fantastico, lungo il quale natura e mare offrono punti di vista e scorci unici al mondo. Negli ultimi anni Imperia ha assistito a un incremento del turismo grazie anche a manifestazioni di un certo rilievo come le Vele d'Epoca e Olioliva - Festa dell'olio nuovo. Inoltre, c'è stato un ampio potenziamento delle strutture ricettive come le case vacanze, gli agriturismi e gli alberghi.

Tra questi l'Hotel Rossini al Teatro di proprietà della famiglia Carli, l'unico albergo 4 stelle di Imperia, guidato da Walter Solari. Inaugurato nel giugno 2004, è un confortevole rifugio situato proprio nel centro di Oneglia, dove un tempo sorgeva lo storico Teatro Rossini, vicino alla centralissima Piazza Dante e a pochi minuti a piedi dalla deliziosa passeggiata a mare.

Quali sono i punti di forza della vostra struttura?

Hotel Rossini al Teatro ha sede ad Imperia
www.hotel-rossini.it



«La nostra forza è saper proporre l'eccellenza internazionale a 4 stelle, nel pieno rispetto di un imprescindibile legame con il territorio ligure e le sue tradizioni, per garantire il giusto equilibrio tra passato e presente, ricercatezza ed eleganza. Il nostro impegno quotidiano è offrire un soggiorno all'insegna della calma, del



IL VALORE DELL'ASPETTO UMANO

L'aspetto umano per noi rimane qualcosa di irrinunciabile, ascoltare l'ospite, anticiparne i desideri è sinonimo di accoglienza. Per noi ospitalità non è solo fornire un insieme di servizi ma è una cultura

comfort e della tranquillità. Cerchiamo di rispondere adeguatamente ai bisogni dei nostri ospiti. Dal momento del check in al check out, sempre in modo rapido ed efficiente, accompagniamo virtualmente tutti i nostri ospiti nel loro soggiorno rimanendo molto flessibili proprio per poter offrire un servizio personalizzato in base alle loro esigenze. L'aspetto umano per noi rimane qualcosa di irrinunciabile, ascoltare l'ospite, anticiparne i desideri è sinonimo di accoglienza. Per noi ospitalità non è solo fornire un insieme di servizi ma è una cultura. Crediamo poi che il dettaglio più importante sia la sensazione di sentirsi come a casa. Anche per chi torna a trovarci è fondamentale che l'Hotel Rossini sia considerato come una seconda casa e che la nostra accoglienza sia ancora più calorosa».

Quale tipo di clientela si rivolge alla vostra struttura?

«Prevalentemente la nostra clientela ha un taglio corporate, è fidelizzata da anni, lavoriamo con molte aziende e abbiamo tantissimi clienti abituali. Il turismo si fa sentire maggiormente nei mesi estivi, al-

cuni prendono l'albergo una settimana come base da cui partire per andare al mare cambiando varie destinazioni, altri fanno escursioni in bicicletta giornaliera e tornano solo alla sera. Come dicevo prima, il rapporto con i nostri ospiti è personalizzato e siamo sempre disponibili anche nel consigliare percorsi e luoghi da visitare».

Come si presentano le camere dell'albergo?

«Caratterizzate da un ambiente confortevole, le 48 camere, dislocate dal terzo al sesto piano, sono calde e accoglienti proprio per fare sentire i nostri ospiti come se fossero a casa. Sono realizzate con rifiniture eccellenti che fanno risaltare le antiche scene teatrali presenti in ogni stanza e aggiungono al soggiorno un senso unico e di gusto assoluto. Ogni piano è particolarmente curato e ha una sua colorazione distinta in ordine crescente: dal terzo al sesto troverete un giallo vivace, poi un azzurro relax, un elegante bordeaux e un verde tenue.

Le diverse tipologie di camere Classic, Standard, Executive, Deluxe, Junior Suite, tutte con parquet in legno e bagni rivestiti in marmo, hanno in comune un unico denominatore: la cura del dettaglio e il massimo comfort per la clientela, e sono adatte per soggiorni brevi e non. Le dotazioni standard che troverete in tutte le camere vanno dall'aria condizionata, al banale mini bar, al bollitore per caffè e tisane, televisori Lcd, pacchetto Sky, 60 canali satellitari in lingua, asciugacapelli, accappatoi, ciabatte, kit cortesia Mediterranea e internet wifi».

Quali servizi si possono trovare all'interno dell'albergo?

«Continuando sulla linea della nostra accoglienza non può mancare un'ottima colazione, iniziando da caffè e cappuccino come al bar. Si viene accolti dal sorriso del nostro personale che sa ben consigliare nella scelta del ricco buffet che spazia quotidianamente tra salumi vari freschissimi, uova strapazzate, avocado, pomodori, mozzarella, croissant, torte fresche, pancake, waffle, insalata di frutta, yogurt e altre prelibatezze. Un occhio particolare è

CONSIGLI PER VISITARE LA CITTÀ

Non può mancare anzitutto una visita al vicino Museo dell'Olivo Carlo Carli, una realtà unica per originalità e contenuti. Attraverso 18 sale ricche di reperti, manufatti artistici, filmati e ricostruzioni scenografiche, scoprirete i momenti più affascinanti dei 7.000 anni di storia di una pianta straordinaria e di un prodotto centrale per l'economia e l'alimentazione mediterranea: l'olivo e il pregiato olio di oliva, l'oro degli antichi. In prossimità dell'hotel è presente un altro punto di grande fascino, ed è il Museo del Clown situato all'interno di Villa Grock, l'eccentrica abitazione corredata da un magnifico giardino, imbattibile in quanto a unicità, che prende il nome dal celebre clown Adrien Wettach (in arte Grock) che aveva scelto Imperia come propria dimora dal 1920 fino al 1959, anno della sua morte.



riservato ai prodotti tipici locali come l'intramontabile torta verde, le saporite focacce liguri e il dolce imperiese per eccellenza, la stroschia. Oltre a ciò, una curata sensibilità alle intolleranze alimentari con un'ampia scelta di prodotti dolci, salati e gluten free. Non abbiamo un ristorante interno, ma siamo vicinissimi allo storico Salvo Cacciatori che propone una cucina in cui tradizione e innovazione si mescolano, e garantisce ai nostri clienti un trattamento estremamente di riguardo. Senza contare che con una breve passeggiata è possibile raggiungere la Calata Cuneo dove si trovano innumerevoli ristoranti che offrono tutte le deliziose specialità culinarie della Riviera di Ponente e riescono a soddisfare qualsiasi esigenza culinaria. Non possiamo assolutamente dimenticare che l'hotel dispone di un proprio garage interno collegato direttamente all'hotel con l'ascensore. Per finire, per gli amanti della bicicletta, l'hotel mette a disposizione un'area di parcheggio riservata e una piccola officina per piccoli interventi di manutenzione. Gli ospiti che al contrario preferiscono l'allenamento indoor, possono approfittare del nostro piccolo "fitness corner", l'angolo dedicato agli amanti dell'attività fisica e

del benessere».

Nell'albergo non mancano le sale riunioni, ideali per organizzare eventi, incontri di lavoro, conferenze e congressi.

«All'interno della struttura abbiamo due sale comunicanti, situate al terzo piano, ed entrambe dotate di impianto di aria condizionata.

La sala conferenze Rossini di circa 70 mq, luminosa e spaziosa, attrezzata per ospitare fino a 45 persone con allestimento a platea o in numero ridotto se si insediano a ferro di cavallo o banchi scuola. Il pavimento in vinile di colore beige tenue con arredi decorativi tratti da scenografie teatrali di inizio 900, dona all'ambiente un aspetto elegante, curato in tutti i particolari. La sala viene noleggiata con videoproiettore a soffitto, schermo 150 x 200 a muro, impianto audio, pc, connessione wifi, cartelline, penne, lavagna a fogli e water station. Può essere affittata anche per eventi esterni, spesso viene richiesta anche come show room. Naturalmente sono disponibili su richiesta anche coffee break e light lunch.

L'altra sala riunioni Rossini di circa 16 mq. è invece ideale per incontri o eventuali colloqui di lavoro fino a un massimo

di 12 persone con tavolo unico. Viene affittata con schermo e video proiettore portatili, pc, connessione wifi, cartelline, penne e lavagna a fogli. Senza dimenticare la possibilità di organizzare welcome coffe, coffee break, light lunch a buffet e aperitivi nell'ampia e luminosa hall. Per completare l'offerta per eventi di medie dimensioni, gli ospiti dell'hotel possono utilizzare la Sala Conferenze del Museo dell'Olivio Carlo Carli e la Sala dell'ex Frantoio della Fratelli Carli, che distano soli 300 metri.

La sala, con una superficie di 95 mq e con ampie vetrate che si affacciano su un giardino di ulivi secolari, è predisposta con un allestimento a teatro con 70 sedute fisse ampliabili fino a 90, e dispone dei seguenti servizi: welcome desk al piano inferiore della sala con ampio spazio per l'accoglienza, videoproiettore multimediale, sala regia, schermo di proiezione fissato alla parete (150 x 200), lavagna e pennarelli, podio per i relatori, tavolo relatori in marmo in grado di ospitare fino a 4 relatori, cavo di collegamento audio/video, 1 microfono per il podio e 4 per il tavolo dei relatori, 2 microfoni wireless per gli interventi del pubblico, pc e video camera per video chiamata. Unitamente alla Sala Conferenze, la Sala dell'ex frantoio, a fianco del Museo dell'Olivio Carlo Carli, presenta uno spazio espositivo ampio all'interno dell'azienda Fratelli Carli in un contesto veramente unico. Questo grande spazio si presta molto per organizzare show room, lunch/dinner a buffet o serviti al tavolo, cocktail o altro con l'ausilio dell'Emporio Carli. La sala non è dotata di apparati tecnici di sorta e pertanto tutte le apparecchiature necessari-

tano di essere noleggiate e quotate a parte».

I vostri ospiti possono usufruire anche di una Spa situata all'interno della struttura?

«Ricerca e personalizzazione sono le parole chiave che caratterizzano la Spa Rossini al Teatro, infatti qui si possono trovare percorsi fatti su misura, trattamenti emozionali, articolati tra massaggi studiati sulle esigenze delle persone, hamman e selezioni di tecniche consolidate tramite preparazione professionale, prodotti di altissimo livello e tecnologie all'avanguardia. La Spa è un luogo unico in cui rigenerarsi, il concetto di benessere qui si assapora lentamente.

Una piccola premessa: per quanto collegata direttamente con l'hotel la gestione non è diretta ed è sempre consigliabile la prenotazione. La Spa, piccola ma estremamente curata presenta alcune chicche al suo interno: la vasca nuvola è un'esperienza di rilassamento psicofisico che grazie al galleggiamento a secco permette di fluttuare e abbandonarsi al relax senza venire a contatto con l'acqua; la cabina mediterranea è un piacevole compromesso tra bagno turco e sauna e permette di detossinarsi eliminando le scorie e rilassando i muscoli grazie al calore che penetra in profondità; la vasca furò, nata con le caratteristiche della vasca tradizionale giapponese, distende i muscoli in un momento di assoluto relax in un bagno di lavanda, oli essenziali e tanta schiuma. Senza contare l'ampia gamma di massaggi e trattamenti personalizzati con l'esperienza e la conoscenza del personale».

■ **Cristiana Golfarelli**

LA COLAZIONE

Il ricco buffet spazia quotidianamente tra salumi vari freschissimi, uova strapazzate, avocado, pomodori, mozzarella, croissant, torte fresche, pancake, waffle, insalata di frutta, yogurt e altre prelibatezze



CONSIGLI PER GLI SPORTIVI

Per gli amanti della bicicletta non possiamo che consigliare un'escursione sulla pista ciclabile che collega Imperia Porto Maurizio a Ospedaletti: un percorso di 29 Km lungo la costa del Ponente ligure, in continua espansione, con panorami e scorci mozzafiato immersi tra i colori luminosi e i profumi unici della macchia mediterranea. Oppure si possono ripercorrere gli ultimi chilometri della classicissima Milano-Sanremo salendo la Cipressa e il Poggio e tuffandosi su Sanremo. Non mancano per gli amanti del trekking percorsi, brevi e facili o impegnativi, che dal mare in pochi chilometri portano in quota, attraversando borghi pittoreschi con sentieri immersi nel verde dei nostri boschi per raggiungere il Monte Faudo giusto per citarne uno.

Per chi cerca altri spunti per una gita o un'escursione giornaliera, da Imperia è facile raggiungere anche l'entroterra, con i suoi borghi pittoreschi, alcune rinomate località come Sanremo o Alassio, o realtà più piccole ma di immensa bellezza paesaggistica e storica come Cervo, che conserva il fascino della sua origine medievale a picco sul mare.



ITALIAN
ATTITUDE
SINCE 1952



Galleria Vittorio Emanuele, 20121 Milano | Ph. +39 02/22198061 | galleria.store@brics.it
brics.it



Il travel in tutto il suo splendore

Ha sfilato nel segno della sostenibilità e dell'esperienza autentica durante la BIT 2023, con una parata di adv, hotellerie ed Enti del turismo che hanno esposto la loro offerta. E il prossimo 4 febbraio sarà di nuovo in pista a Milano

La combinazione di affari e tempo libero nella formula bleisure, l'esperienzialità sostenibile verso le destinazioni meno note, la riscoperta del lungo raggio. Sono alcuni dei megatrend approfonditi lo scorso febbraio durante l'edizione 2023 di BIT-Borsa Internazionale del Turismo, che all'Allianz MiCo di Milano ha riunito per la 43esima volta un'ampia rappresentanza di tutte le filiere, dalle Regioni italiane agli Enti del Turismo esteri, dai Consorzi agli operatori privati, l'hôtellerie o i vettori. Primo marketplace mondiale per il prodotto Italia, BIT 2023 ha richiamato tra le sue corsie un pubblico sempre più giovane, internazionale, qualificato e interessato al business, incassando il gradimento degli oltre 1.000 espositori italiani ed esteri, quanto delle centinaia di hosted buyer internazionali sbarcati da tutto il mondo.

OFFERTA DOMINATA DA ITINERARI CHE "FANNO SENTIRE BENE"

Sostenibilità, inclusività, diversità e consapevolezza le quattro parole chiave del paradigma trasversale all'intera manifestazione, sviluppata attraverso un concept espositivo che negli ultimi anni ha saputo rinnovarsi costantemente. Interpretando per un verso la richiesta degli operatori di andare al di là dei numeri e puntare su contenuti di grande qualità e, dall'altro, ricalibrando l'offerta su un viaggiatore che vuole vivere la destinazione in modo rispettoso e autentico. Nelle tre aree tradizionali Leisure, BeTech e Mice Village dunque, a catturare i riflettori sono state innanzitutto le esperienze che "fanno sentire bene": dalla vacanza di prossimità al viaggio-avventura rimandato prima dei lockdown; dal turismo lento dei cammini, da quelli spirituali ai percorsi improntati al benessere, alle "vie del" che, dopo il vino e l'olio, stanno conquistando nuove specialità come la birra artigianale, mentre cantine e frantoi si aprono sempre più anche all'ospitalità sul modello dell'agriturismo. Ma la fisionomia caleidoscopica della BIT ha concesso la ribalta anche ad attività più dinamiche quali il cicloturismo, mountain biking e trekking, più estreme come l'arrampicata, il free-climbing e il bouldering, fino a mash-up di ultima concezione tra cui l'aerial yoga, praticato in sospensione su-



gli elastici, meglio se all'aria aperta. Anche il travel alto di gamma ha avuto la sua ribalta nelle tre giornate milanesi, con una panoramica sulle opportunità del turismo d'affari che si stanno affermando in chiave più luxury, così come i nuovi scenari di viaggio prefigurati dalla tecnologia e dalla digital transformation. Sugli scudi tutte le idee e gli spunti connessi alla realtà aumentata e al metaverso e un focus sui nomadi digitali per valorizzare il segmento in crescita dei professionisti da remoto. Grande interesse ha riscosso in questo senso il dibattito "Travel technology, il successo parte da un viaggio seamless" che ha spiegato come automatizzare i processi tenendo un occhio alla sostenibilità e la Csr.

PREVIEW 2024, LE NUOVE SINTONIE TRA VIAGGIATORE E NATURA

Con centinaia di buyer altamente profilati, più di 40 convegni ospitati all'interno del format "Bringing Innovation into Travel" e con l'affondo su destinazioni alternative ed emergenti come Giordania, Nicaragua e l'isola caraibica di Anguilla, BIT 2023 ha dunque consolidato il suo standing di "place to be" internazionale di settore. Rilanciando il protagonismo di un Belpaese che l'anno scorso, secondo le elaborazioni dell'Os-

servatorio BIT su dati Enit, Istat, Unwto e Banca d'Italia, si è posizionato al quarto posto nel mondo per i flussi da turismo internazionale con entrate pari a

21,3 miliardi di euro, in crescita del +22,7 per cento sul 2020. Di questo gigantesco business Milano, nella sua poliedrica veste di capitale economica, porta d'accesso dall'Europa e per l'Europa e centro gravitazionale per circa 11 milioni di turisti di media, è senza ombra di dubbio l'anima. Oltre che snodo chiave per quasi 45 milioni di passeggeri in transito ogni anno dai tre aeroporti di Linate, Malpensa e Orio al Serio. E sulla rampa di lancio del capoluogo lombardo scaldano i motori anche la 44esima edizione della BIT, in vista del decollo che avverrà dal 4 al 6 febbraio 2024. Il viaggio sostenibile sarà ancora una volta il tema trainante di una vetrina che stabilirà nuove connessioni e affinerà la sintonia fra la travel community e la natura, nell'ambito di una formula ormai collaudata che il primo giorno accoglierà anche il pubblico dei visitatori privati, riservando poi il secondo e il terzo agli operatori di settore. Una piattaforma perfettamente sintonizzata sulle evoluzioni dei trend e sulla crescente sensibilità green che per la seconda volta dopo il debutto di quest'anno si presenterà con un abito "carbon neutral": ovvero, le circa 3.000 tonnellate di CO2 stimate generate dall'evento saranno interamente compensate con un progetto ambientale certificato di un impianto fotovoltaico nella regione di Andhra Pradesh in India, quindi anche con una valenza sociale.

■ Giacomo Govoni

IL VIAGGIO SOSTENIBILE

Sarà ancora una volta il tema trainante della 44esima edizione della BIT, una vetrina che stabilirà nuove connessioni e affinerà la sintonia fra la travel community e la natura



COLTIVARE LA VITE
SUL PUNTO PIÙ ELEVATO
DEL CARTIZZE
PER NOI È UN ONORE.

www.colvetoraz.it



DA SEMPRE, RISPETTIAMO LE ARMONIE
E I RITMI DI UNA NATURA UNICA E GENEROSA.

Le colline del Cartizze del Valdobbiadene DOCG, tra le più ardue da coltivare, sanno donare vini di straordinario equilibrio e seduzione. Con una passione e un'attenzione minuziosa nel preservare l'integrità espressiva del frutto originario, ci impegniamo ogni giorno per esprimere il meglio di questo ambiente ineguagliabile.


Col Vetoraz
VALDOBBIADENE

costa

parchi edutainment



www.obliqua.it

benvenuti
nel mondo
delle
emozioni


ACQUARIO
DI CATTOLICA

ITALIA
IN MINIATURA
RIMINI


OLTREMARE
FAMILY EXPERIENCE PARK

AQUAFAN

INSIEME CONVIENE **2** PARCHI A PARTIRE DA 38 EURO