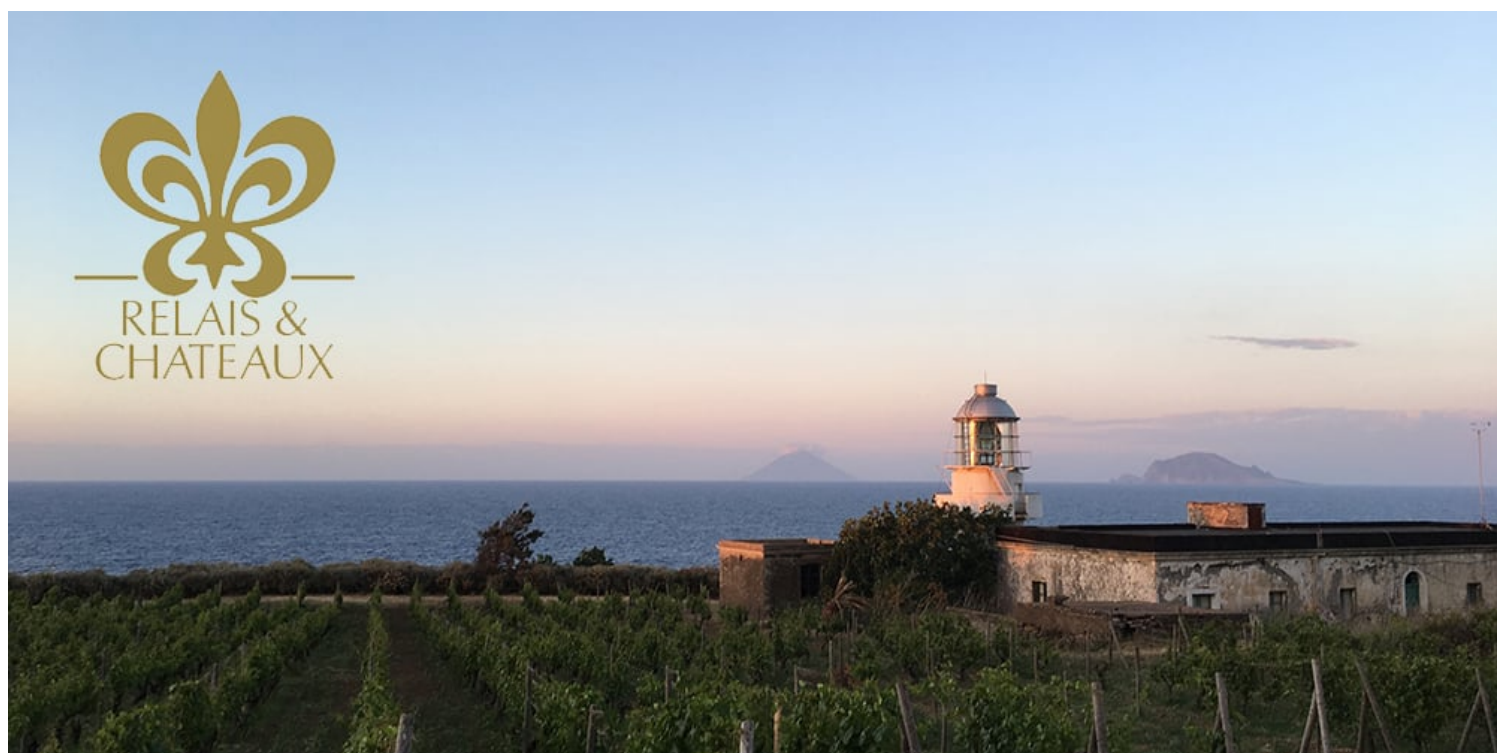


Dormire In evidenza

Capofaro è Relais & Châteaux insieme a Locanda Don Serafino di Ragusa Ibla

di: Redazione

27 settembre 2017



La Sicilia torna protagonista della grande hôtellerie internazionale. Tasca d'Almerita, storica famiglia del vino, porta la Tenuta Capofaro, immersa nelle vigne di Salina, patrimonio Unesco dell'Umanità, nell'élite dell'ospitalità.

capofaro

L'incontro tra l'associazione delle 550 case che compongono Relais & Châteaux, hotel di charme, ristoranti stellati, ville storiche, e Capofaro era solo questione di tempo. Adesso è realtà. Relais & Châteaux raccoglie in un esclusivo club famiglie di tutto il mondo che condividono un senso alto dell'ospitalità, un'impronta di classe personale e la cura amichevole dell'ospite. Sono dimore e tavole che offrono ai viaggiatori più esigenti un ideale di comfort elegante e informale.

È una filosofia condivisa dalla famiglia Tasca d'Almerita, nobile casata siciliana che ha unito la secolare vocazione vinicola e agricola a un'offerta di accoglienza basata sul buon vivere. Capofaro è nato nel 2003 dal desiderio dei Tasca di creare un *buen retiro*, un'oasi di pace per chi ama la natura, il silenzio, la bellezza e l'immersione in un mare unici e in una terra viva, ricca, produttiva.

Capofaro è prima di tutto una tenuta vinicola: le vigne che circondano le 21 suite non sono un elemento decorativo, ma il luogo dove nascono due varianti di Malvasia, vitigno tipico dell'isola, riconosciute e premiate a livello internazionale: Capofaro e Didyme. Tasca d'Almerita ha intrapreso, negli anni, un preciso progetto di valorizzazione delle varietà autoctone e dei territori a maggiore vocazione vitivinicola, affiancando alla storica tenuta Regaleali, altre 4 in tutta la Sicilia, dall'Etna all'isola di Mozia.

All'ombra di un vecchio faro ancora in funzione, il resort è il punto di partenza per esplorare la verdissima Salina, l'acqua di cristallo, le calette, lo spettacolare tramonto di Pollara, l'interno lussureggiante e la vita isolana, con i suoi ritmi lenti. Da qui si possono, in giornata, esplorare le sorelle eoliane, patrimonio Unesco dell'Umanità: Stromboli, Panarea, Lipari, Vulcano, Alicudi e Filicudi.

Buon vivere, per la famiglia Tasca d'Almerita, vuol dire anche benessere a 360 gradi, con la piscina, una deliziosa area massaggi, le lezioni di yoga sulla splendida terrazza panoramica e un campo di paddle tennis.

I prodotti delle Eolie, il pesce, i fichi d'India, il famoso capperi di Salina si ritrovano nei piatti del ristorante di Capofaro. Il giovane chef Ludovico De Vivo trasforma erbe e ortaggi raccolti nella tenuta in piatti ispirati alla grande tradizione gastronomica siciliana e alla storia culinaria dei Tasca. Con un tocco personale e un'importante esperienza internazionale usa il cibo per raccontare la Sicilia e il Sud Italia: dalla colazione con delizie preparate ogni mattina dalla cucina, al pranzo informale all'aperitivo con vista sul mare, alla cena elegante.

Capofaro è anche il laboratorio per sperimentare il sogno di sostenibilità della famiglia Tasca d'Almerita. In questa tenuta è operativo il protocollo *SOStain*, il primo nel suo genere nel settore vitivinicolo: la natura torna protagonista con i suoi ritmi, così come gli uomini che la lavorano, con orgoglio e competenza.

WhatsApp Image 2017-09-27 at 01.42.42

"La nostra storia", dice Alberto Tasca, CEO – "è scritta nella terra alla quale, da otto generazioni, riserviamo l'attenzione e l'amore che si destina ad un componente della famiglia. I nostri nonni ci hanno insegnato a rispettarla con lo sguardo sempre rivolto al futuro e questa visione, ancora oggi, ci permette di avere vigne rigogliose e di coltivare terreni ricchi e fertili. La sfida più grande per noi, adesso, è quella di preservare questi luoghi per lasciare ai nostri figli un ambiente migliore, con un'attenzione costante alla salvaguardia di ogni singolo ecosistema".

L'ingresso in Relais & Chateaux è condiviso con la famiglia La Rosa, amici e colleghi della Locanda di Don Serafino a Ragusa Ibla. Nelle terre del barocco, sempre sotto la tutela dell'Unesco, questo ristorante condivide con Capofaro il desiderio di raccontare la Sicilia migliore, ormai meta immancabile per i viaggiatori di gusto.

<http://capofaro.it>