

In evidenza

Isola di Salina, rifiorisce il Faro di Capofaro con Tasca d'Almerita

di: Redazione

31 marzo 2018



Capofaro Locanda & Malvasia riapre le porte il prossimo **27 aprile** con una nuova luce. Massimo il comfort e il senso dell'ospitalità della casa. Ma... il Faro, tuttora funzionante che dà il nome alla tenuta, è ora **parte integrante** della Locanda dei Tasca d'Almerita.

Dal 2017, infatti, è stato affidato a Tasca d'Almerita che ha avviato un progetto di ristrutturazione e valorizzazione: nei suggestivi spazi originariamente occupati dall'alloggio del guardiano, ora sorgono **6 nuove stanze esclusive**. Ciascuna delle stanze è dotata di un giardino privato e di ingresso indipendente, e si ispira nel décor alle atmosfere isolane, tra colori naturali e materiali organici. Qui domina un lusso discreto, particolarmente nella suite "Il Faro", incastonata al centro del complesso, con i suoi 56mq e vista sul mare e sul giardino.

La posizione del Faro, contigua alla Locanda ma appartata, permette ai suoi ospiti di immergersi in un'atmosfera di raffinata tranquillità e di assoluto relax.

L'apertura del Faro all'ospitalità è il primo passo di un più ampio progetto che si completerà nel prossimo biennio e che vedrà la realizzazione del Micro Museo del Mare e della Malvasia, a tutela e conserva della memoria storica, presente e futura, della marineria e del vitigno principe delle isole Eolie.

La cucina, curata da **Ludovico De Vivo**, giovane cuoco del Sud, è un racconto che unisce i prodotti tipici delle Eolie con la filosofia della famiglia Tasca d'Almerita, guardando con occhio nuovo alla lezione dei *Monsù*, chef delle antiche famiglie aristocratiche siciliane e napoletane. Il fulcro del menù è un incrocio di sole, di mare, di terra vulcanica, ingredienti trasformati nel rispetto della loro essenza con tecniche che ne esaltano la leggerezza.

Un percorso di gusto e di coscienza territoriale: un sistema di orti fornisce il 70% dei vegetali usati dallo chef; il grano antico per il pane e la pasta proviene dalla tenuta Tasca di Regaleali; lo scarto è ridotto al minimo. Le cooking class dello chef sono il punto di partenza perfetto per schiudere i segreti di una tradizione gastronomica invidiata in tutto mondo.

Capofaro è il luogo ideale per ricaricare mente e corpo, anche grazie ai corsi di yoga e pilates, o semplicemente lasciandosi sedurre dai colori e dai suoni della natura.

Le novità 2018

Per gli ospiti che desiderano vivere pienamente il mare di Salina e delle Eolie, anche in chiave culturale, Capofaro organizza tour personalizzati con la barca Miky. Insieme con Francesco Spaggiari – esperto di esplorazioni subacquee, responsabile di un progetto internazionale coordinato dalla Soprintendenza e dal Museo Archeologico di Lipari che ha come oggetto lo studio di 5 navi greche affondate al largo di Panarea, Lipari e Filicudi – è possibile organizzare tour non convenzionali per scoprire le isole dal punto di vista dell'archeologia subacquea. Miky (un 16 metri prodotto dallo storico cantiere Hatteras) offre diversi tour con possibilità di conseguire anche brevetti PADI.

Pilates e Yoga per ritrovare l'equilibrio corpo/mente

Le bianche terrazze di Capofaro, il mare blu all'orizzonte, il sussurro del vento tra i vigneti creano la dimensione ideale per immergersi negli insegnamenti di queste discipline. Dal 27 settembre al 2 ottobre, la maestra Nikki Chrysostomou organizza classi di pilates per rafforzare e modellare il proprio corpo, ascoltandolo. Dal 30 settembre al 7 ottobre, Elise Joan svela il potenziale di una vacanza dedicata al benessere psicofisico con una full immersion nella pratica yoga. E per coloro che non rinunciano alle proprie asana quotidiane, lezioni di yoga sono disponibili tutti i giorni su richiesta.

Space & Sound

Anche quest'anno tutti i sabati – da luglio a settembre – ospitano SPACE & SOUND, il progetto musicale che prevede DJ set in vinile sulla terrazza sospesa tra cielo e mare.

Malvasia Day

Agli appassionati del vino è dedicata l'ottava edizione del MALVASIA DAY, sabato 7 luglio, che riunisce a Capofaro 15 produttori provenienti da tutte le isole Eolie. Un'occasione unica per provare le diverse espressioni di questo vitigno, parte integrante della storia e dell'anima dell'arcipelago.

Cooking School

Dal 20 al 23 settembre si parla di cucina con Fabrizia Lanza, responsabile della Anna Tasca Lanza Cooking School, che condividerà con gli ospiti ricette tradizionali della famiglia.

www.capofaro.it

www.relaischateaux.com

Capofaro Locanda & Malvasia

Capofaro offre 27 camere, suddivise in 4 tipologie: doppia, doppia superior, deluxe suite e exclusive suite. Ogni camera è unica nel suo genere; lo stile abbraccia un design minimale influenzato dallo stile e dall'architettura tradizionale eoliana. Dal 2017 Capofaro è *Relais & Châteaux*, una Associazione di 560 hotel di charme e ristoranti d'eccezione, gestiti da proprietari, *Maîtres de Maison* e Chef indipendenti, che condividono la passione per il proprio lavoro, animati dal desiderio di stabilire legami autentici con i propri ospiti. Presente in tutto il mondo, dai vigneti della Napa Valley alla Provenza, passando per le spiagge dell'Oceano Indiano, la collezione di dimore *Relais & Châteaux* è un invito a scoprire l'art de vivre che caratterizza la cultura di ogni luogo e a condividere un viaggio alle radici di storie umane uniche. Gli associati *Relais & Châteaux* sono uniti dal desiderio di tutelare, mantenere vive e valorizzare la ricchezza e la diversità delle cucine e delle tradizioni dell'ospitalità in tutto il mondo. Nel novembre del 2014 *Relais & Châteaux* ha presentato all'UNESCO un Manifesto che sancisce questa volontà e l'impegno a preservare il patrimonio locale e ambientale.