

Appuntamenti Turismo

Risvegliarsi a Capofaro

di: Redazione

28 aprile 2016



Risvegliarsi a Salina, guardando il mare, circondati dalla vigna e assaporando la natura. Dal 1 maggio inizia la nuova stagione di CAPOFARO, forte del suo legame con la terra e con la Malvasia. A contatto con la vigna e con i prodotti dell'orto.

IN EQUILIBRIO CON YOGA E PILATES

Per ritrovare un equilibrio, innanzitutto con se stessi, poi con il mondo che ci circonda. **Faith Hunter**, creatrice dello "Spiritually Fly", dal 4 al 10 maggio metterà insieme i principi dello Yoga classico con le esperienze personali dell'ospite (e seconda sessione ad ottobre, dal 9 al 15). A seguire **Kristin McGee**, 12 – 18 giugno e 18 – 24 settembre, farà vedere, sentire e respirare, un nuovo legame tra il corpo e la mente. Yoga e Pilates insieme.

TRA IL BLU E IL BIANCO

Ogni stanza guarda il mare, illuminata dal faro. Diciotto piccole costruzioni in stile eoliano, semplici e raffinate nella loro particolarità. Una bellezza naturale. Lingua, Rinella, Pollara, Malfa visti dal "Don Felipe" la barca a disposizione degli ospiti per un giro tra le Eolie, oppure direttamente per un transfer veloce e dedicato, da Milazzo.

SALINADOCFEST, 7-11 GIUGNO

La decima edizione del **SalinaDocFest**, festival del documentario, rinnova il suo rapporto con l'isola e si trasforma in una festa di prima estate. Dedicata al tema Madre Mediterraneo dal 7 all'11 giugno. Un pacchetto speciale, quattro giorni dedicati al relax, alla natura e al documentario d'autore.

MALVASIA DAY, SABATO 9 LUGLIO

La sesta edizione del **Malvasia Day**, sabato 9 luglio, metterà insieme ben diciassette produttori di Malvasia delle isole Eolie. Sulla terrazza di Capofaro ci si confronterà per degustare insieme le diverse interpretazioni del vitigno tipico dell'arcipelago.

TRA I SAPORI DEL MARE E DELLA TERRA

Ludovico De Vivo, cuoco di casa e interprete della cucina di Capofaro e Regaleali proporrà i sapori dell'orto "rinnovato", dedicato alle piante aromatiche siciliane, insieme con quelli del mare. Un nuovo menù, sempre più naturale. **Fabrizia Lanza** con la sua scuola di cucina **Anna Tasca Lanza** racconterà le ricette dell'orto della famiglia Tasca (24 – 27 settembre).

NEI PROFUMI DI UN TEMPO PERDUTO

Il 20 agosto l'aromatario Meo Fuscini, "naso" di origini siciliane condurrà un "Viaggio olfattivo nel cuore della natura" attraverso il progetto "Officinale". [read more: "Porterò a Capofaro le Pianta Medicinali, legate alla Tradizione Culturale della Medicina Naturale – racconta – fiori che raccontano ma che soprattutto curano lo spirito e l'animo umano. La poesia mi ha fatto capire la natura e l'uomo; la memoria officinale mi aiuta a rispettare la terra".]

TENUTA CAPOFARO

9 appezzamenti | 414 filari di vite | oltre 23.000 piante di vite | 52 piante di capperi | 45 piante di olivo

I VIGNETI

Come per tutti i progetti Tasca d'Almerita, anche a Salina si è partiti dal vigneto. I 6 ettari acquisiti a Capofaro erano impiantati a Malvasia da circa trent'anni: ne è stata conservata la parte migliore, ripristinando la struttura dell'impianto. Si è combinato così il potenziale qualitativo di una vigna antica con l'opportunità di trovare nell'isola le piante di Malvasia più interessanti, per realizzare un nuovo vigneto di uve dalla spiccata aromaticità. L'isola è di origine vulcanica e il suolo della vigna proviene dalla degradazione di antichissimi materiali lavici. Ci confrontiamo con due versioni della Malvasia, secca e appassita all'ombra.

I VINI

La Malvasia secondo Tasca d'Almerita. In vigna cerchiamo di avere un ampio spazio fogliare a copertura dei grappoli, in modo da evitare scottature dell'acino e garantire l'aromaticità. L'uva raccolta riposa in una grande struttura tipica delle Eolie, con un riciclo d'aria e senza umidità e sole cocente, lentamente si disidrata, mantenendo una buona acidità e un discreto grado alcolico. Didyme porta l'antico nome dell'isola di Salina ed è la Malvasia vendemmiata al giusto grado di maturazione e immediatamente vinificata, un vino secco dalla buona acidità che ne esalta la sua sapidità, con note di erbe aromatiche e floreali che richiamano la macchia mediterranea tipica dell'Isola.

<http://capofaro.it>