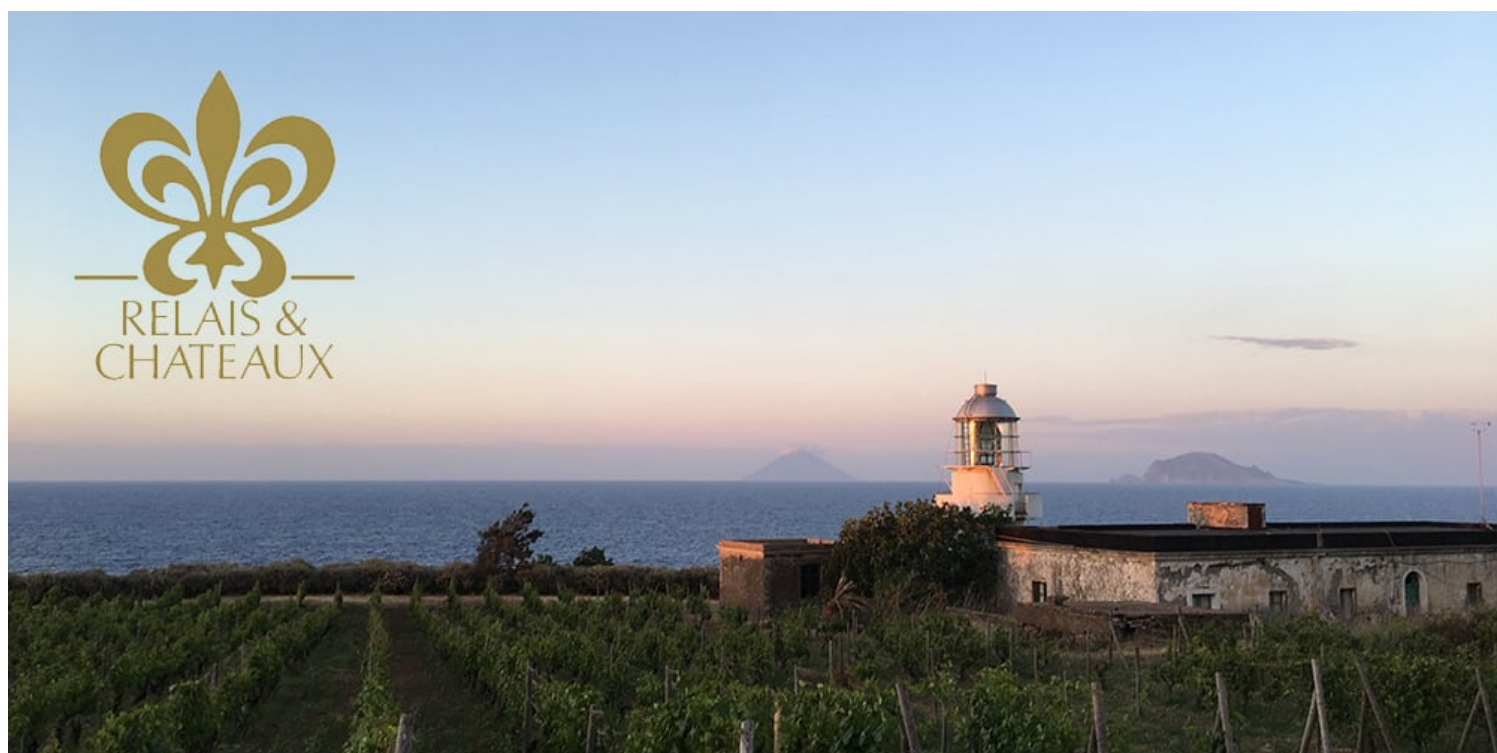


Dormire In evidenza

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.



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.



"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>