

In evidenza Turismo

Eolie, la lunga estate di Capofaro. La Salina di Tasca d'Almerita

di: Francesco Pensavecchio

25 maggio 2021



Capofaro Locanda & Malvasia – la celebre ospitalità di **Tasca d'Almerita** targata **Relais & Chateaux** – ha finalmente riaperto dopo la lunga e forzata pausa.

Pochi luoghi nel Mediterraneo hanno il fascino di questo arcipelago, sette isole vulcaniche circondate dal mare e dal vento. Salina, la più grande con Lipari, l'isola verde, brilla per eleganza. I filari di Malvasia caratterizzano il paesaggio di Salina costituito da due coni vulcanici alti quasi 1.000 metri. Dalla terrazza del relais, Stromboli e Panarea si delineano sull'orizzonte.

Qui la natura è sovrana, in tutti i suoi elementi, Tasca d'Almerita una custode attenta. Le vigne a picco sul mare cristallino, gli orti e i prati sparsi in angoli ombreggiati, le piccole dimore bianche che si fondono col paesaggio eoliano: prim'ancora che un angolo di paradiso, Capofaro è un ecosistema armonico.

La conduzione



Antonella Puglisi

Nuova conduzione e nuovo general manager: sarà **Antonella Puglisi** a condurre il relais. Antonella è una professionista con esperienza internazionale maturata nell'Asia Pacifica e in Nord America. Dopo gli arcipelaghi del Pacifico e gli eco-lodge in British Columbia, con Capofaro non poteva che essere amore a prima vista.

Camere e Suites

Sono 27 le camere e suites di Capofaro. Sei hanno un sapore molto particolare, perché ricavate nel corpo dell'antico faro. Defilato dal corpo centrale della Tenuta, il faro si affaccia sullo splendore del mare eoliano come una terrazza naturale. Ogni suite è dotata di un giardino privato e di un ingresso indipendente, gli arredi sono eleganti e dal design ricercato.

La cucina

Tra le novità, non passa inosservato il cambio in cucina: conduce la ristorazione lo chef **Gabriele Camiolo**, già responsabile della pasticceria e della panificazione presso Capofaro, poi primo chef al Bistrò Le Cattive di Palermo. Le materie prime utilizzate restano una vetta, difficilmente raggiungibile da qualsiasi concorrente. Il vino è, ovviamente, il fiore all'occhiello e costituisce un unicum nella penisola. Gli orti, della tenuta forniscono da soli il 70% dei vegetali utilizzati; grano e farina per pasta e pane, da varietà tradizionali siciliane, provengono dalla tenuta di Regaleali, il cuore pulsante dei Tasca d'Almerita. Comportamenti virtuosi, sostenibilità e sprechi sono oggetto di studio e applicazione quotidiana.



Gabriele Camiolo

Capofaro mira a dare vita a un sistema agroalimentare sostenibile e autosufficiente. Inoltre, Capofaro offre corsi residenziali di cucina naturale, visite guidate ai produttori e pescatori locali, per stimolare la curiosità e la consapevolezza alimentare durante il soggiorno.

Wine Experience

Capofaro propone un'esperienza immersiva nella viticoltura in compagnia dell'agronomo della tenuta. Il percorso comprende degustazioni interattive, abbinamenti sapienti dello chef e una "*cantinetta privata*" personalizzabile con i consigli del sommelier. Per un soggiorno alla scoperta dell'isola vulcanica e delle sue declinazioni nei diversi micro-climi vinicoli delle contrade.

Il nuovo Wine Bar

Dalla stagione 2021, la Vigna Anfiteatro di Capofaro, una conca verdeggiante e spettacolare posta nel cuore della tenuta, fa da sfondo naturale ad un emozionante Wine Bar: 50 etichette al calice di grandi vini dalla Sicilia e dal resto d'Italia, serviti rigorosamente in temperatura da un team di giovani sommelier guidato da Giulio Bruni.

W&W Wellness

Grazie ai Corsi di Yoga e Pilates – in primavera e in tarda estate – la tenuta è il luogo ideale per ricaricare mente e corpo a contatto con i suoni e i colori riequilibranti della natura. Dal 2021, Capofaro lancia il programma di Luna Yoga, concepito secondo le fasi lunari e il loro contributo alla rivitalizzazione energetica, con sessioni speciali che assecondano ogni fase. E per coloro che non rinunciano alle proprie *asana* quotidiane, Capofaro propone – su richiesta – lezioni di yoga quotidiane con istruttori specializzati.

Programma 2021

Maggio| Giugno

A riveder le stelle a Capofaro

Programma di "Yoga Rebirth" offerto da Capofaro agli ospiti in-house.



World Oceans Day 2021, "The Ocean: life & livelihoods", 8 Giugno

in collaborazione con Relais & Châteaux, due giornate di conoscenza e di approfondimento sul valore insostituibile degli Oceani, in compagnia di biologi marini ed esperti ambientali. Quattro portate utilizzando soltanto *pesce locale di stagione cucinato "dalla testa alla coda" e pescato responsabilmente*.

Malvasia Day, martedì 20 luglio

XI Edizione del MALVASIA DAY, la Giornata dedicata agli appassionati della Malvasia delle Eolie. I produttori eoliani si riuniranno a Palazzo Marchetti presso Malfa. Un'occasione unica per provare le diverse espressioni di questo vitigno, parte integrante della storia e dell'anima dell'arcipelago.

Settembre

E' il mese dedicato alla *Vaxication*, la prima vacanza per chi ha completato la vaccinazione.

XV Salina Doc Fest, 9 – 12 settembre

Il SalinaDocFest è un festival ideato e diretto da Giovanna Taviani al fine di promuovere la rinascita del documentario narrativo. Con uno storico di oltre 1.600 film iscritti e 450 proiettati, 1.000 tra registi e produzioni nazionali e internazionali, più di 200 giornalisti accreditati, 700 ospiti "speciali", il SalinaDocFest ha conquistato una posizione di primo piano tra le manifestazioni italiane dedicate ai docu-film.

Food For Change, 7 – 10 ottobre, con Relais e Chateaux e Slow Food | One Chef, One ingredient

Gli chef salvano 99 ingredienti quasi estinti

Ottobre, Cook the Farm

Programma di scoperta gastronomica guidato da Fabrizia Tasca Lanza, una delle più seguite e acclamate divulgatrici della cultura gastronomica siciliana nel mondo.

Amenities & Sustainability

E-bikes E-scooters: a disposizione degli ospiti così da dar loro la possibilità di essere indipendenti e condividere la nostra ossessione per la sostenibilità. Attività Naturalistiche: guided hiking tours, foraging, snorkeling nell'Arcipelago Eoliano, Zona Marina Protetta e Santuario dei Delfini e della Tartaruga Caretta-Caretta.

www.capofaro.it

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. Massaggi rilassanti e trattamenti viso sono disponibili presso il cottage situato nel giardino, mentre un'area lounge e una club house garantiscono relax nelle lunghe giornate di sole. La spiaggia privata "Lido Gharb" è a disposizione degli ospiti, con transfer gratuito dal 4 giugno al 30 settembre.

Relais & Châteaux

Fondata nel 1954, Relais & Châteaux è una Associazione di 550 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.

www.relaischateaux.com

Tasca d'Almerita

Capofaro è prima di tutto una delle 5 tenute vitivinicole di Tasca d'Almerita, riferimento internazionale per la viticoltura di terroir e insignita nel 2019 del riconoscimento **Cantina Europea dell'Anno 2019** dalla rivista Wine Enthusiast. Come le altre tenute, anche Capofaro è coinvolta nel progetto **SOSStain**, l'alleanza per la viticoltura sostenibile di cui Tasca d'Almerita è membro fondatore. La produzione vinicola e l'ospitalità sono così condotte secondo una concezione di sostenibilità a tutto tondo, non limitata alla riduzione degli impatti, ma che coinvolge tutti gli ambiti ambientali e sociali dell'ecosistema in cui l'azienda opera. Il 2021 è l'anno che segna, per Tasca d'Almerita, l'inizio del conto alla rovescia per il duecentesimo anniversario dalla sua fondazione, previsto nel 2030. Rappresenta anche un importante "cambio di passo e prospettiva" a Capofaro – struttura associata a Relais & Châteaux dal 2017.

www.tascadalmerita.it
