

I PIACERI

di agosto

Camera con vista | Alberghi | Benessere | Agriturismo | Buona Italia | Cantine e altro

Nel mare di Salina un'oasi fra le vigne e il blu

pagina 122

L'OCCASIONE
DEL MESE

DORMIRE INSIEME AI DELFINI A RICCIONE

Al parco **Oltremare** di Riccione si può vivere l'emozione di **dormire accanto ai delfini**. L'offerta è valida tutti i martedì di agosto (il 7, 14, 21 e 28) al prezzo di **50 € a persona**. Sono predisposte delle postazioni per dormire davanti alle vetrate da cui ammirare i delfini che nuotano. Al mattino una ricca colazione precede la **visita al parco**. Con lo stesso biglietto si entra anche in un parco a scelta tra Acquario di Cattolica, Italia in Miniatura di Rimini o Aquafan di Riccione, ora raggiungibile da Milano in 2 ore grazie alle nuove fermate del Frecciarossa. **INFO** www.oltremare.org

IN TUTTA ITALIA

Le vacanze in camper a portata di click

Si chiama Yescapa ed è una nuova piattaforma per **affittare a prezzi convenienti un camper**. Funziona come Airbnb: i proprietari possono proporre il loro camper in affitto quando non lo usano. Per scegliere il mezzo ideale e iniziare il viaggio on the road basta selezionare la località di partenza e le date. Ad esempio ad agosto noleggiare **un camper per 4 persone a Olbia costa da 119 € al giorno**, a Firenze da 90 €, a Milano e Roma da 80 €. Assicurazione e assistenza 24 ore sono incluse. **INFO** www.yescapa.it

Altre Occasioni a pag. 142

CAMERA CON VISTA

Testi di **Enrica Leovino** Foto di **Matteo Carassale**



SALINA (Messina) CAPOFARO LOCANDA & MALVASIA

Eolie: luce, emozioni e Malvasia

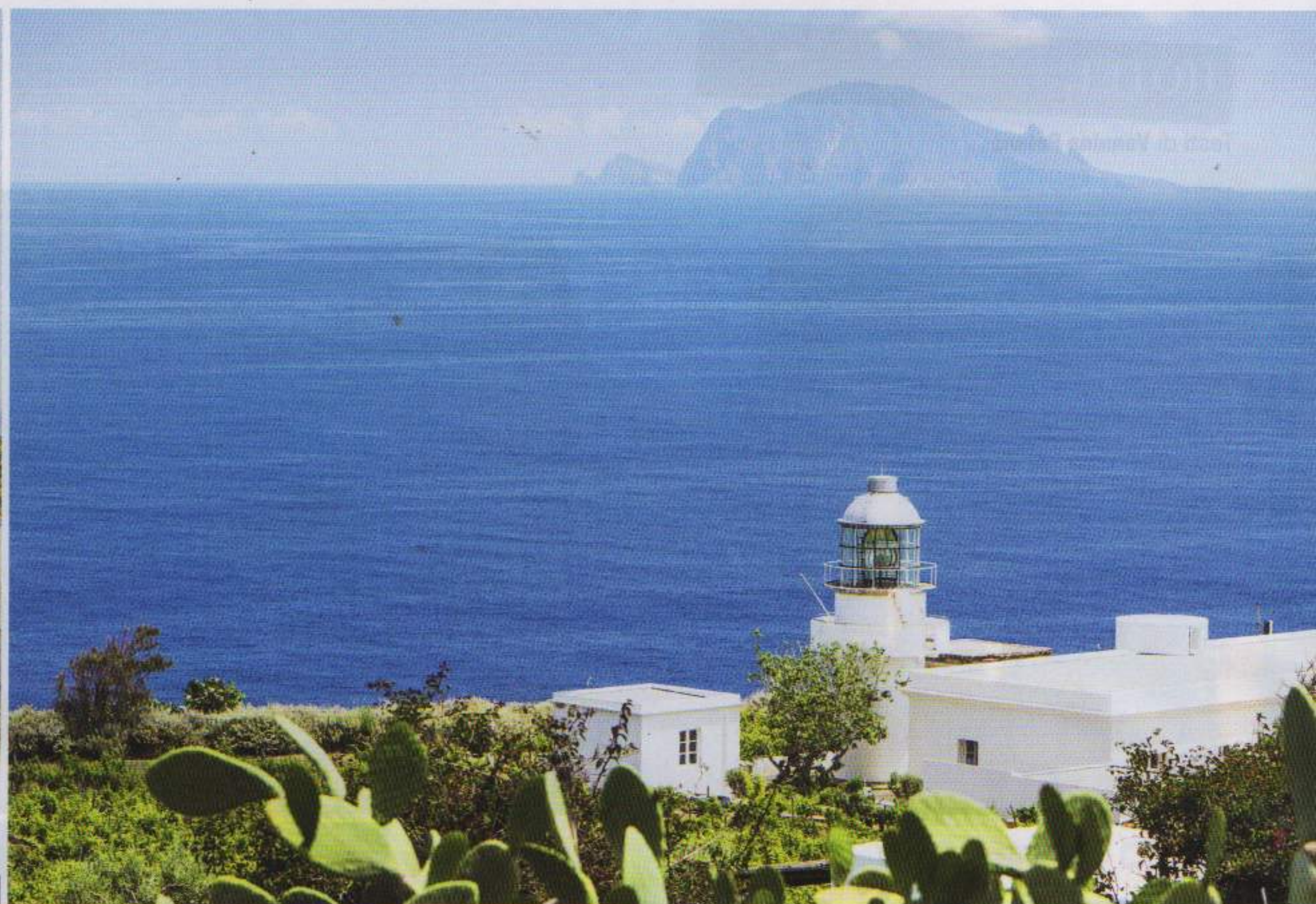
Fra mare, profumi mediterranei e vigneti, la raffinata locanda della famiglia Tasca d'Almerita incarna spirito e tradizioni dell'isola di Salina. Oggi offre sei nuove camere e suite nel complesso del faro. Mentre all'orizzonte fanno capolino Panarea e Stromboli

Tutto comincia da una vigna. E non può essere diversamente quando si parla della famiglia Tasca d'Almerita, signori del vino in Sicilia dal 1800. Un vigneto di Malvasia in uno dei punti più belli di Salina. La famiglia acquista il terreno nel 2001 e comincia a costruire basse strutture fra le viti, ispirate all'architettura contadina e destinate all'ospitalità. **Nel 2004 la tenuta, che conta quasi 5 ettari di terra e produce un'eccellente Malvasia, diventa un piccolo albergo.** È un progetto destinato a ingrandirsi, che anno dopo anno si radica nel ter-

ritorio, assimilando lentamente ritmi, tradizioni e atmosfere dell'isola.

Circondata dal bello, Capofaro Locanda & Malvasia è figlia di Salina. Della sua scura roccia vulcanica screziata di rosso e ocra, del suo mare generoso d'azzurro, dei suoi potenti profumi, quintessenza di mediterraneità. Case bianche in stile eoliano, circondate da onde di buganvillee, ospitano le camere, tutte con terrazze o ampi patii affacciati sul mare e su una distesa di vigneti. All'interno arredi minimal di elegante semplicità, tessuti naturali, colori tenui e l'onnipresente lu-





ce dell'isola che inonda ogni ambiente. *Genius loci* della Locanda è proprio la luce: quella del sole che scalda i grappoli di Malvasia e quella del faro ottocentesco che ancora lancia il suo fascio sul mare. **E poi c'è la vista, che a ogni ora regala emozioni diverse: di sole e di stelle.** Verso terra guarda la roccia dei vulcani gemelli di Salina, verso l'acqua si apre sui profili di Panarea e Stromboli. Cuore del Capofaro è la terrazza che ospita il ristorante, la piscina e il bar. Uno spazio dal lusso discreto con bianche colonne in stile eoliano, tettoia in legno e incannucciato, dettagli d'arredo scelti con cura. Su divani e *chaise longue* si scruta l'orizzonte e si respira l'isola, sorseggiando un bicchiere di Malvasia proprio fra quei filari

che la producono. Un'oasi a picco sul blu, lambita da pini marittimi, ulivi, fichi, limoni, hibiscus e piante di capperi, il prezioso frutto di Salina. Ci si siede a tavola e i profumi dell'isola si ritrovano nei piatti mediterranei preparati con passione da Ludovico De Vivo. In cucina solo materie prime di altissima qualità, la maggior parte delle quali provengono direttamente dall'orto della tenuta, "regno verde" dello chef. A poca distanza sorge lo storico faro, perfettamente funzionante, che si fa "sentire" già al crepuscolo con i suoi primi lampi sul mare. **Nel 2017 la famiglia Tasca ha avviato, in accordo con la Soprintendenza, un progetto per la sua ristrutturazione e valorizzazione.** A giugno di

quest'anno sono stati recuperati gli alloggi del guardiano e ricavate sei camere e suite. Fra i numerosi servizi del Capofaro ci sono la spiaggia privata Rapa Nui, i tour in barca personalizzati, le lezioni di yoga e pilates. Da non perdere, poi, l'ora del tramonto a Pollara, baia a nord di Salina di fronte all'isola di Filicudi. Un aperitivo semplice a base di vino bianco, cucunci e mandorle accompagna l'eterna emozione del sole che si immerge nel mare. @@

In alto, da sinistra: una delle terrazze a picco sul blu del Capofaro Locanda & Malvasia, affiliato dal 2017 a Relais & Châteaux; veduta del

faro, all'orizzonte Panarea. **Sotto, da sinistra:** i vigneti e le buganvillee della tenuta; la piscina con terrazza panoramica; l'elegante suite 21.

info

Capofaro Locanda & Malvasia, via Faro 3, Salina (Messina), 090/984.43.30; www.capofaro.it
Camere: 27 di cui 6 nel faro.
Prezzi: doppia con colazione a partire da 260 €.
Servizi: bar, piscina, cottage per massaggi, campo da paddle tennis, spiaggia privata Rapa Nui con transfer gratuito (fino al 30 settembre), tour personalizzati con barca Miky Sport Yacht. Ristorante aperto alla clientela esterna (cena con menu degustazione a partire da 70 €).
Apertura: fine aprile-7 ottobre.

