

The Good Life

BUSINESS | CULTURA | DESIGN | ARCHITETTURA | MODA | VIAGGI | LIFESTYLE | N° 9 LUGLIO-AGOSTO 2017 | BIMESTRALE | 7 €

La prima rivista maschile ibrida: business & lifestyle

The Good Trend

**SERRE SUI TETTI E ORTI VERTICALI:
LE START-UP DELL'URBAN FARMING**

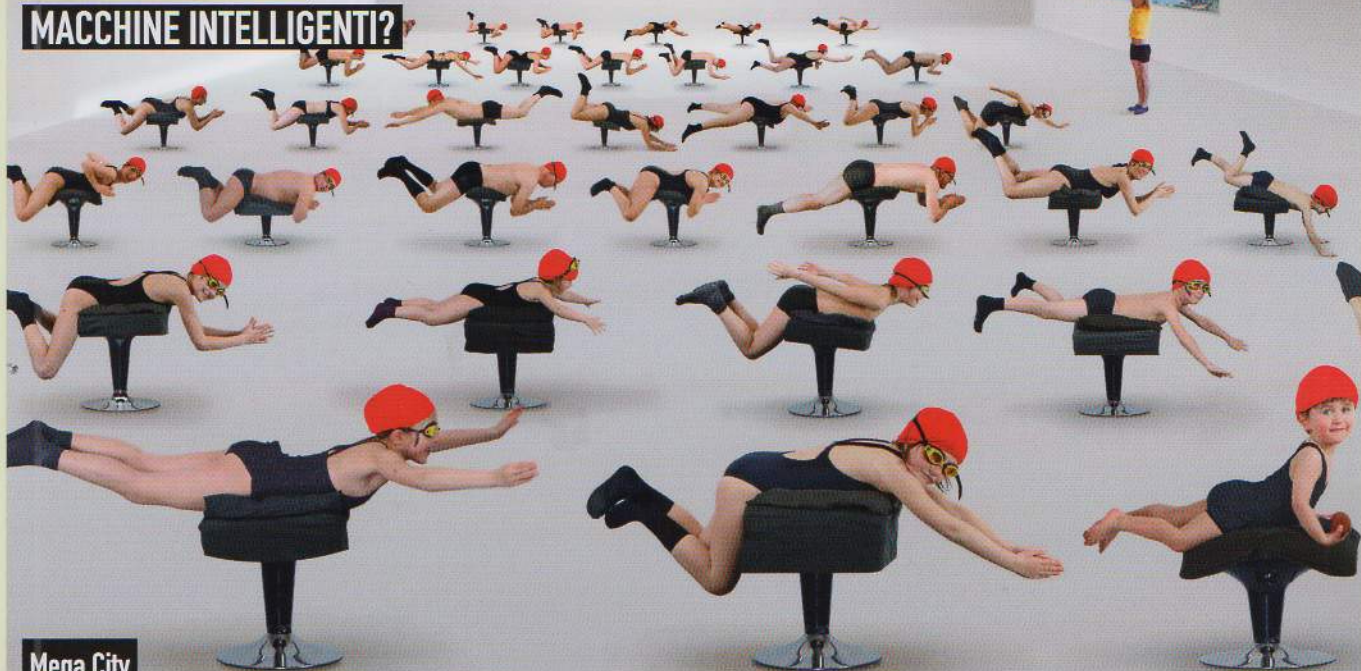
Speciale Good Spots

**MEDITERRANEO O ATLANTICO?
GLI INDIRIZZI PIÙ COOL PER L'ESTATE**

The Good Problem – Science

**COME PENSANO LE
MACCHINE INTELLIGENTI?**

**CONTENUTI
IN REALTÀ
AUMENTATA**



Mega City

**LIMA, A LUNGO IGNORATA,
OGGI META DEL BUSINESS E
DESTINAZIONE GOURMET**

The Good Waves

**OLTRE IL GOMMONE:
IL BOOM DEI MAXI RIB**

Extremely addictive

**Think
Global**

PRIMA IMMISSIONE 30 GIUGNO 2017



Capofaro Resort



Quiete divina

Sulla costa orientale dell'isola di Salina, nell'arcipelago delle Eolie leggendaria dimora del dio dei venti, un'ospitalità esclusiva vi accoglie tra le vigne di malvasia a strapiombo sul mare.

di Marco Casareto

Tira vento di scirocco sulle Eolie. L'aliscafo da Milazzo, punta nord-orientale della Sicilia, rolla e beccheggia sul mare agitato. Non è un caso che gli antichi avessero eletto queste isole vulcaniche, espressione di una natura potente e incontaminata, a dimora del dio dei venti Eolo, a cui l'arcipelago deve il nome. Tra le "Sette sorelle", Salina è la più verde e rigogliosa. I Greci la chiamavano Didyme, "la Duplice", per via dei due coni montagnosi che ne caratterizzano il profilo. Il nome attuale deriva invece da un laghetto di acque salmastre da cui si estraeva il sale, un tempo preziosissimo, che insieme al commercio del vino e dei capperi fece la fortuna degli isolani. È su questo piccolo lembo di terra benedetto dagli dèi (appena 26 km²) che sorge il resort Capofaro.

Ospitalità mediterranea

Come per le altre quattro tenute che la famiglia Tasca d'Almerita possiede o gestisce in Sicilia (v. riquadro a destra), anche nel caso di Salina il punto di partenza è stato l'amore per la vigna. Al momento dell'acquisizione, nel 2001, i cinque ettari di Capofaro erano impiantati da circa trent'anni a malvasia, il vitigno principale delle Eolie. La parte migliore è stata conservata, ma le si è affiancato un nuovo vigneto di uve dalla spiccata aromaticità. All'amore per il vino s'è poi unito quello per l'ospitalità. Dopo il recupero delle vecchie case isolate esistenti, la tenuta di Capofaro ha aperto anche come resort: ventuno tra camere e suite con loggia-



to (*bagghiu*) in tipico stile eoliano, immerse nell'armonia delle vigne a picco sul mare e illuminate dai bagliori del vicino faro. La ristrutturazione ha preservato anche i piccoli forni a cupola, le vasche per lavare i panni e i *bisola*, i muretti in pietra intonacata che delimitano il loggiato, su cui ci si siede a conversare al tramonto ammirando il paesaggio circostante. I filari di vite sembrano formare tanti piccoli corridoi che, dalla montagna, conducono dritti alla scogliera. All'orizzonte, verso est, si stagliano sul mare i profili di Panarea e Stromboli, vulcano ancora attivo i cui brontolii, nel silenzio della notte, si odono

Capofaro è un luogo capace di sollecitare tutti i sensi.

fino a qui. Le bouganville si inerpicano fin sui pergolati incorniciando le bianche casette di rosso e di viola. Quando cala la sera, nei vialetti le luci sono tenute volutamente basse: alla luce calda del sole si sostituisce quella rasserenante del faro. E delle stelle.

È ora di recarsi a cena, nel ristorante accanto alla piscina, per immergersi nei profumi e nei sapori siciliani. La cucina, curata da qualche anno da Ludovico De Vivo, giovane chef campano a suo agio tanto nei ristoranti stellati internazionali (dal Fat Duck di Heston Blumenthal al Noma di René Redzepi) quanto nei mercati popolari di Palermo, è un racconto che unisce i prodotti tipici delle Eolie con la tradizione gastronomica della famiglia

Tasca. Una storia profonda e ricchissima, che parte dalla lezione dei *monsù* (i cuochi delle case aristocratiche siciliane), passa per il sapere contadino dei fittavoli e arriva fino ai giorni nostri. Fulcro della cucina è il serbatoio di sapori concentrati dal sole, dal mare e dalla terra vulcanica di Salina. Un percorso di gusto e di etica che predilige l'utilizzo di prodotti locali e tradizionali: l'orto di Capofaro fornisce il 70% degli ortaggi utilizzati in cucina; il pesce fresco proviene dal mare delle Eolie; il grano antico per il pane e la pasta dalla tenuta Tasca di Regaleali. Lo scarto è ridotto al minimo, e il poco che avanza viene trasformato in compost per la vigna. L'immersione in un ecosistema legato al vino è alla base di menu dove i piatti dialogano con le etichette delle tenute Tasca d'Almerita. Provate i fagottini di foglie di capperi, sgombro e finocchio fermentato accompagnati da una bottiglia di malvasia Didyme, sapida e profumata, servita in un calice Zalto, come a dire la Rolls-Royce dei bicchieri da vino. Oppure la triglia a beccafico in salsa agli agrumi con del Grillo Vigna Whitaker, fresco e con un piacevole finale salino. Sorprende il panetto di burro portato in tavola con il pane: assaporandolo ci si rende conto che burro non è. O almeno non di latte. È un burro fatto con l'olio Tasca d'Almerita, un'invenzione dello chef De Vivo, che d'estate è impegnato a soddisfare il palato dei clienti, ma d'inverno fa sperimentazione, cerca nuovi produttori locali, organizza le stagionalità. Altra sorpresa: il gelato di capperi, fatto con capperi canditi

Perla del Basso Tirreno

Situato 17 miglia nautiche a nord-ovest di Milazzo (una trentina di chilometri), l'arcipelago delle Eolie è iscritto al Patrimonio dell'Unesco dal 2000: due vulcani e sette isole scelte da grandi registi come scenari di capolavori come *Stromboli* di Rossellini, *Il postino* di Troisi (che situa la casa del poeta Neruda sulle pendici della scogliera di Pollara a Salina) o ancora *Caro diario*, in cui si vaga per le Eolie in compagnia di Nanni Moretti. Se Panarea, la più piccola, con soli 279 abitanti fuori stagione, è la meta privilegiata dalle *celebrities*, Salina è l'isola più fertile e ricca d'acqua, patria del vino malvasia e del capperò, esportato in tutto il mondo. Stromboli offre un paesaggio lunare e resta una piacevole tappa per salire sulle pendici del vulcano, mentre a Vulcano ci si va per le fumarole e i fanghi sulfurei. Lipari, piccolo nucleo urbano che conta 10 000 abitanti, è la capitale dell'arcipelago: centri amministrativi, ospedale e scuole superiori sono qui. Quando ci si arriva dalle altre isole si resta sorpresi dal rumore del traffico. Filicudi e Alicudi, le più lontane, sono anche le più selvagge; tra le due scegliete la prima, la seconda è più bella vista da lontano. **P.G.**

Una passione che viene da lontano

I conti Tasca d'Almerita coltivano la terra da otto generazioni. Oggi curano in Sicilia cinque tenute, in altrettanti territori: oltre a quella storica di Regaleali (Pa), nel centro della regione, Tascante sulle pendici dell'Etna (Ct), Whitaker sull'antica isola fenicia di Mozia (Tp), Sallier de La Tour dei cugini principi di Camporeale (Pa) e Capofaro a Salina (Me). Geograficamente parlando, è come esplorare l'intera Sicilia. Ci sono la collina, il mare, la montagna, le saline, i vulcani, i venti da differenti direzioni, piogge rade o abbondanti. Cinque luoghi d'eccellenza per l'enologia siciliana che producono complessivamente 31 etichette diverse, ognuna con il proprio carattere, esportate in oltre 50 Paesi. La famiglia Tasca d'Almerita è anche tra i fondatori di SOSTain, il primo programma di sostenibilità per la viticoltura italiana, sviluppato per valutare e mettere in rete le buone pratiche delle aziende associate, con l'obiettivo di perseguire uno sviluppo rispettoso dell'ambiente, socialmente equo ed economicamente efficace. Al di là dell'orientamento produttivo – convenzionale, biologico o biodinamico – ciò che accomuna gli attori di SOSTain è la consapevolezza che gli impatti delle attività agricole vanno oltre i confini dei campi, poiché riguardano anche il benessere dei lavoratori e la salute dei consumatori, il coinvolgimento delle comunità locali e la valorizzazione del territorio.



2



4



3



5

► e polvere di latte. D'altronde il capperò di Salina è da sempre un vanto dell'isola, e oggi anche un presidio Slow Food.

Vignaioli per un giorno

Capofaro è sapori, profumi, terra, mare: un luogo capace di sollecitare tutti i sensi. Da qui è bello partire per itinerari di esplorazione dell'isola o dell'arcipelago via mare. Lungo la costa è possibile fare il bagno presso una spiaggia privata convenzionata con il resort, mentre chi cerca una dimensione più avventurosa può richiedere i servizi di un attrezzatissimo sport yacht da 16 m a uso esclusivo degli ospiti, con cui raggiungere calette, grotte e baie e ammirare i fondali che rendono Salina unica e irresistibile. Se invece preferite visitare l'isola via terra (potete comodamente farlo anche in taxi) è consigliata una passeggiata per la via principale di Santa Marina. All'hotel I Cinque Balconi, che in molte camere conserva ancora parti dei pavimenti originali in maiolica del Settecento, hanno soggiornato i reali del Belgio Alberto e Paola. Se avete buone gambe e voglia di passeggiare, spingetevi fino alla frazione di Lingua, la più commerciale dell'isola. Dopo 3 km vi sarete meritati una granita Da Alfredo e magari una stretta di mano del medesimo. Questo sorridente signore dagli occhi azzurrissimi e la pelle cotta dal sole ha aperto il locale cinquant'anni fa, diventando famoso per il suo *pane cunzato*, cioè condito con olio e una quantità pantagruelica di ingredienti a scelta: pomodorini, capperi,

1. L'INGRESSO DELLA TENUTA-RESORT, CHE PRENDE IL NOME DAL PROMONTORIO DELL'ISOLA DI SALINA DOVE SORGE UN FARO MARITTIMO.
2. E 5. CAMERE E SUITE CONSERVANO LA STRUTTURA E LO STILE, SEMPLICE E MINIMALE, DELLE TIPICHE CASE EOLIANE.
3. IL 70% DEGLI ORTAGGI USATI NEL RISTORANTE DI CAPOFARO SONO COLTIVATI INTERNAMENTE.
4. LA BRIGATA DI CUCINA, GUIDATA DAL GIOVANE CHEF LUDOVICO DE VIVO (AL CENTRO).

verdure, ricotta al forno, gamberi, acciughe, tonno... (uno basta per pranzarci in due). Chi invece cerca solamente relax e benessere, troverà in Capofaro il rifugio perfetto per dedicarsi a se stesso. E se la vigna vi affascina, potrete immergervi in prima persona nell'esperienza della potatura o della vendemmia, passeggiando tra i filari accompagnati da un sommelier del ristorante oppure lavorando attivamente sulle piante. La malvasia è il frutto più nobile di queste isole, dove con ogni probabilità fu portata dai primi coloni greci nel VI secolo a.C. L'uva raccolta precocemente dà un vino secco, con note di erbe aromatiche e floreali. Raccolta a maturazione avanzata, e dopo un breve appassimento, fornisce invece un ottimo vino dolce. Ogni anno, a metà luglio, a Salina si festeggia il Malvasia Day: l'occasione perfetta per degustare il nettare delle Eolie. La particolare combinazione di profumi, sapori, panorami e quel senso di elegante avventura renderà impossibile non tornare a Capofaro. *Extremely addictive!* ■