

# L'EDITORIALE

Il direttore Filomena Pacelli



In copertina:  
Tenuta di Fra', Morro d'Alba (AN)

## WINE & LUXURY

PERIODICO MENSILE - ANNO II  
**MAGGIO 2023**  
Via O. Guerrini, 21 - 00137 Roma

DIRETTORE RESPONSABILE  
**Filomena Pacelli**  
direttore.eventi@hotmail.com

EDITORE  
**Wine&Luxury**

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE  
**Studio Apostoli & Novelli**

Stampa  
**Tipografia SAN srl**  
Sede Legale: VIA AURELIA 424  
00165 - ROMA (RM)  
Cell. 329.5389733  
P. IVA e Cod. Fisc. 15459471007  
e.olimpico@tipografiasan.it

Salvo accordi scritti o contratti di cessione copyright, la collaborazione a questo periodico è da considerarsi del tutto gratuita e non retribuita. Del contenuto degli articoli sono legalmente responsabili i singoli autori. In nessun caso si garantisce la restituzione. È vietata la riproduzione anche parziale di testi, grafica, immagini e spazi pubblicitari realizzati da Wine&Luxury.

**C**arissimi lettori eccoci di nuovo insieme per un nuovo numero della rivista ricca di sapere, sapore e buon gusto.

Abbiamo voluto tracciare una panoramica, sul mondo del vino, sottolineando quelle che sono le storie delle cantine, delle aziende secolari nel mondo del vino e non solo.

Tra tutte voglio evidenziarvi la Tenuta Fra', a volte bisogna fidarsi del proprio istinto. Ciò lo sentiva anche Franziska Waldner, l'albergatrice altoatesina. Come nuova arrivata, acquisisce l'attuale tenuta nel 2018. Un inizio di una storia di famiglia che si intreccia con quello dell'azienda, un percorso importante che oggi li rende davvero orgogliosi e fieri del loro operato.

Lo stesso dicasi per molte altre realtà enologiche che rendono davvero il nostro Paese un Paese Leader in molti settori e uno fra tutti quello del vino, e del lusso.

Il lusso che io decanto e che descrivo nel mio magazine è un lusso silenzioso, discreto, fatto di eccel-

lenza e di grande creatività, come è l'architetto Andrea Pascucci che da sempre ricerca il bello in ogni sua creazione e progetto tanto da farne uno stile di vita.

Tanti i personaggi che in questo segmento si raccontano e tante le esperienze di vita che possiamo fare anche nostre.

Vi lascio con questa citazione della celebre poetessa Alda Merini: "La bellezza non è che il disvelamento di una tenebra caduta e della luce che ne è venuta fuori".

La poetessa dei Navigli che cantò nei suoi ultimi versi, l'amore per i poveri, l'inferno irrisolvibile che da tempo regnava sovrano nella sua anima come il "respiro" del cosmo. Credo che in questa frase emerga prepotentemente tutta l'altra verità antitetica alla pazzia e all'orrore, cioè una inaudita sofferenza per la bellezza dell'amore capace di portare via da ogni altro "rapimento" della mente.

Buona Lettura

Il direttore

# SOMMARIO

---

WINE

4 \_\_\_\_\_ TENUTA DI FRA'



12 \_\_\_\_\_ CANTINA VANZINI



18 \_\_\_\_\_ I CUSTODI



24 \_\_\_\_\_ DATRON



34 \_\_\_\_\_ CORONEA



40 \_\_\_\_\_ OSTERIA DEL PETTIROSSO



44

HOTEL RAITO



50

SAN DOMENICO PALACE



56

CASTEL MAURN



66

ANDREA PASCUCCI



72

POLTU QUATU



76

PLAGE RESORT



WINE

---

# TENUTA DI FRA'

UNA SCELTA CORAGGIOSA  
CHE HA DATO VITA AD UN ECCELLENTE  
VIGNETO NELLE MARCHE

A cura di Eleonora Pepe



**A** volte, l'unica cosa che conta davvero è seguire il proprio istinto. E così ha fatto Franziska Waldner, attualmente titolare della fortunata "Tenuta di Fra" a Morro d'Alba nel cuore delle Marche, in Provincia di Ancona.

Dotata di grande coraggio e ambizione, Franziska proviene da una famiglia di Postal - alle porte di Merano, in Trentino Alto Adige - e già da tempo era alla ricerca di qualche vigneto nelle Marche. Acquisito un affascinante B&B, le è stato proposto l'acquisto di una efficiente e già avviata cantina sui colli di Morro d'Alba. Finito l'affare, non ci pensa a lungo: si getta nell'impresa con coraggio, facendo di Gianluca Bartolucci il suo braccio operativo e di Pierluigi Lorenzetti, ottimo enologo, la sua guida tecnica.

Nel solo volgere di qualche vendemmia i vini prodotti acquisiscono nitidezza e definizione, brillantezza aromatica e continuano a rispettare le prerogative varietali. L'imprenditrice abbandona la sua precedente carriera, puntando tutto sulla nuova carriera, che il coraggio e la passione dimostrata sapranno presto ripagare a pieno.

I riconoscimenti, infatti, non tardano a mancare: ad ottobre 2022 il loro "FRANZ" - un Verdicchio dei castelli di Jesi - ottiene il riconoscimento TRE BICCHIERI da parte di Gambero Rosso. Nonostante si tratti di un eccellente traguardo, in realtà tutta la gamma aziendale mostra coesione e personalità - anche nei vini più semplici - e questo nonostante i pochi anni alle spalle. Brillanti il Verdicchio, il Primo Ballo e Lorenzo, cristallini nei profumi e dalla beva coinvolgente. Dalle uve Lacrima di Morro d'Alba, invece, si ottiene il fragrante rosato Ros'Anna e due rossi: il consistente Martalie e il Joy - vini di vitigno autoctono - più immediato nei tipici sentori varietali di rosa e amarena. Completano l'offerta due rossi importanti: il materico e nitido Cuvée (da uve di Montepulciano) e Donna Fra', a cui il merlot in purezza conferisce tannini dolci tra frutti rossi, echi affumicati e spezie.

Come Francesca ha detto in una dichiarazione rilasciata per Gambero Rosso, lei e la sua famiglia volevano fare un lavoro che offrisse qualità senza compromessi. In questo sono stati fortunati. L'entrata nel team del vecchio proprietario Gianluca Bartolucci ha garantito a Franziska la necessaria continuità per partire con il piede giusto, soprattutto grazie alla sua conoscenza di ogni angolo del vigneto e della cantina. Il resto





## WINE

---

lo ha fatto il talento e la profonda esperienza dell'eno-  
logo Pierluigi Lorenzetti. Con molto ardore, incredibile  
passione e il sostegno della famiglia, oggi l'azienda  
convince i propri clienti con la coltivazione biologica e  
l'amore per i vitigni autoctoni. Ogni assaggio, infatti, è  
l'inizio di una nuova storia d'amore.

Tenuta di Fra' comprende anche un Suites & Breakfast  
Poggio Antico, davanti al quale si estendono in un ven-

taglio di verde lussureggiante ben 10 ettari di viti senza  
confini, estremamente commoventi. Il terreno è baciato  
dal sole, fertile e di evidente mineralità. La giacitura col-  
linare è a tessitura di medio impasto (35% di sabbia,  
35% di limo e 30% di argilla) e con esposizione orien-  
tata a Sud- Sud/Ovest, cosa che consente di accumulare  
un'abbondante energia luminosa per favorire l'attività  
fotosintetica. Temperatura, illuminazione ed esposi-



zione giocano un ruolo fondamentale, in quanto componenti che influenzano in grande misura il risultato finale di un vigneto. Dotato di una buona provvista di materia organica, quello della Tenuta è adattissimo alla coltivazione della vite in quanto ben drenante, di struttura profonda e provvisto di buona ritenzione idrica.



Poi, persa nella vastità di tale verde, l'affascinante, piccola e semplice Tenuta di Fra' permette di fare una delle esperienze più belle che possono essere provate nella tenuta, che è quella di addormentarsi in mezzo ai vigneti, sotto la tenda delle stelle.








## WINE

---



Tra uva dolci, un tavolo ben posato, antipasti marchigiani e il tramonto, l'attività mette a disposizione dei propri ospiti vino per tutta la notte. E se la possibilità di svegliarsi con i raggi del sole potrebbe sembrare un cliché, è invece un'esperienza straordinaria. Rende, inoltre, la visita presso la Tenuta di Fra' un'esperienza eccezionale anche la possibilità di effettuare degustazioni direttamente dalla terrazza con affaccio panoramico. Preso un appuntamento, la proprietaria e l'enologo saranno ben felici di accogliere i loro ospiti per una degustazione individuale dei vini premiati. Il luogo è perfetto anche per quel che riguarda gli eventi privati: qualora si stia cercando un luogo speciale per

una festa esclusiva, la locanda dà la possibilità di offrire uno stage in una location a dir poco fantastica, fra menù e vino di massima qualità.

Qualora vogliate saperne di più, è possibile seguire l'azienda anche sulla pagina Instagram @tenutadi-Fra' - dove troverete meravigliosi scatti dall'affaccio della terrazza - o su quella Facebook Tenuta di Fra'.

L'incredibile storia di questa Tenuta, della sua proprietaria, del suo braccio destro e del suo enologo dimostra un'importante regola che a volte scordiamo: spesso, l'unica cosa che dobbiamo fare è avere fiducia in noi stessi e fare ciò che lo stomaco ci dice, proprio come Franziska ha egregiamente fatto. Nient'altro.



# IL VINO DELLA CANTINA VANZINI È L'EMBLEMA DI UNA QUALITÀ SENZA COMPROMESSI

DI FAMA INTERNAZIONALE,  
I LORO PRODOTTI NASCONO DALLA PASSIONE

A cura di Eleonora Pepe

Qual è il miglior vino rosso dolce d'Italia? Quello prodotto in **Oltrepò Pavese** dalla cantina **Vanzini**, a San Damiano Al Colle. Nel 2023 il **Sangue di Giuda NEMO** - questo il suo ricercato nome - ha ricevuto la menzione d'eccellenza da parte dell'esperto Luca Maroni acquistando fama internazionale. Ma cosa contraddistingue questo vino? In primo luogo una **qualità**



**senza compromessi.** Poi, un colore rosso rubino caratteristico, carico di riflessi porpora. Intenso all'olfatto, il Sangue di Giuda è in grado di offrire sensazioni vinose immediate seguite da frutti rossi, ciliegia, lampone e frutti di bosco. Dal gusto indiscutibilmente dolce e vellutato, frizzante naturale, ha inoltre un'ottima persistenza retro olfattiva. Come racconta il produttore **Antonio Vanzini**, Il Sangue di Giuda è

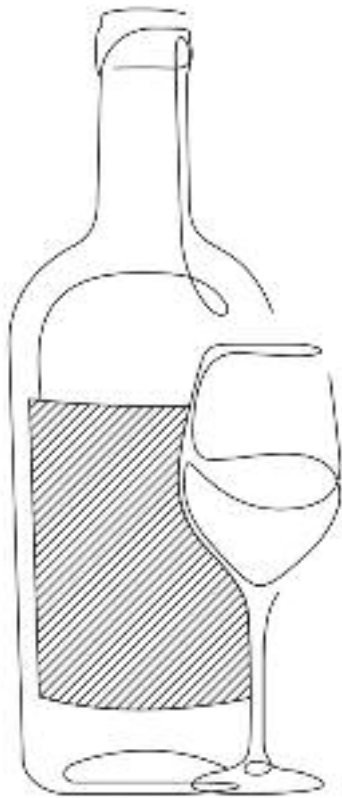
il vino che più di tutti si ama bere accostato ad ogni pietanza. E forse, è proprio per questo che è così eccellente. Ma la ricetta per la sua alta qualità non finisce qui, accresciuta dagli anni di esperienza alle spalle della famiglia Vanzini, tramandata di generazione in generazione. Oltre a questa, la conoscenza di un segreto: quello che lega la terra alla vite. Si tratta di un concetto determinante, che permette il raggiungimento di alti traguardi sia in termini di qualità che di genuinità delle produzioni. I territori da cui si ottengono i vini Vanzini si estendono per 33 ettari. Questi sorgono nei comuni di San Da-



miano al Colle, Montù Beccaria e Canneto Pavese, e sono una vera e propria garanzia. In generale, infatti, l'Oltrepò Pavese è la terza e più importante zona vinicola in Italia dopo il Piemonte e la Toscana. Si tratta di un territorio ben noto per la produzione di spumanti di qualità, di vini rossi (come i Bonarda della cantina Vanzini) e di vini rossi dolci (proprio come il Sangue di Giuda). Ma veniamo alla produzione della cantina. Come anticipato, spiccano i vini rossi, noti a livello internazionale per la loro eleganza e complessità: fra questi il Pinot Nero, il Barba-leone e il Bonarda Vigna Guardia. Tra i bianchi, invece, si distinguono il Pinot Nero (frizzante) e il Pinot grigio (fermo), entrambi riconosciuti per la loro eccellenza: freschi, fruttati e sorprendenti, sono un ottimo accompagnamento per qualsiasi piatto. Sempre tra i bianchi, compare anche il **Pianeta Rosa "GJ504b"**: un Pinot nero in purezza, sorprendente per freschezza e fruttato. Un elegante Riesling e un gradevole Moscato, infine, completano la gamma della cantina. Per quel che riguarda gli Spumanti, invece, il **Pinot Nero Extra Dry** - sia vinificato in bianco che Rosé - è







l'eccellenza dell'azienda, ottimo nelle due versioni come aperitivo o come accompagnamento a piatti di pesce. Ognuna delle bottiglie della Cantina racconta una vendemmia, una particolare emozione e una specifica annata; tutte, collegate ad un ricordo, a una peculiarità del territorio e ai suoi frutti.

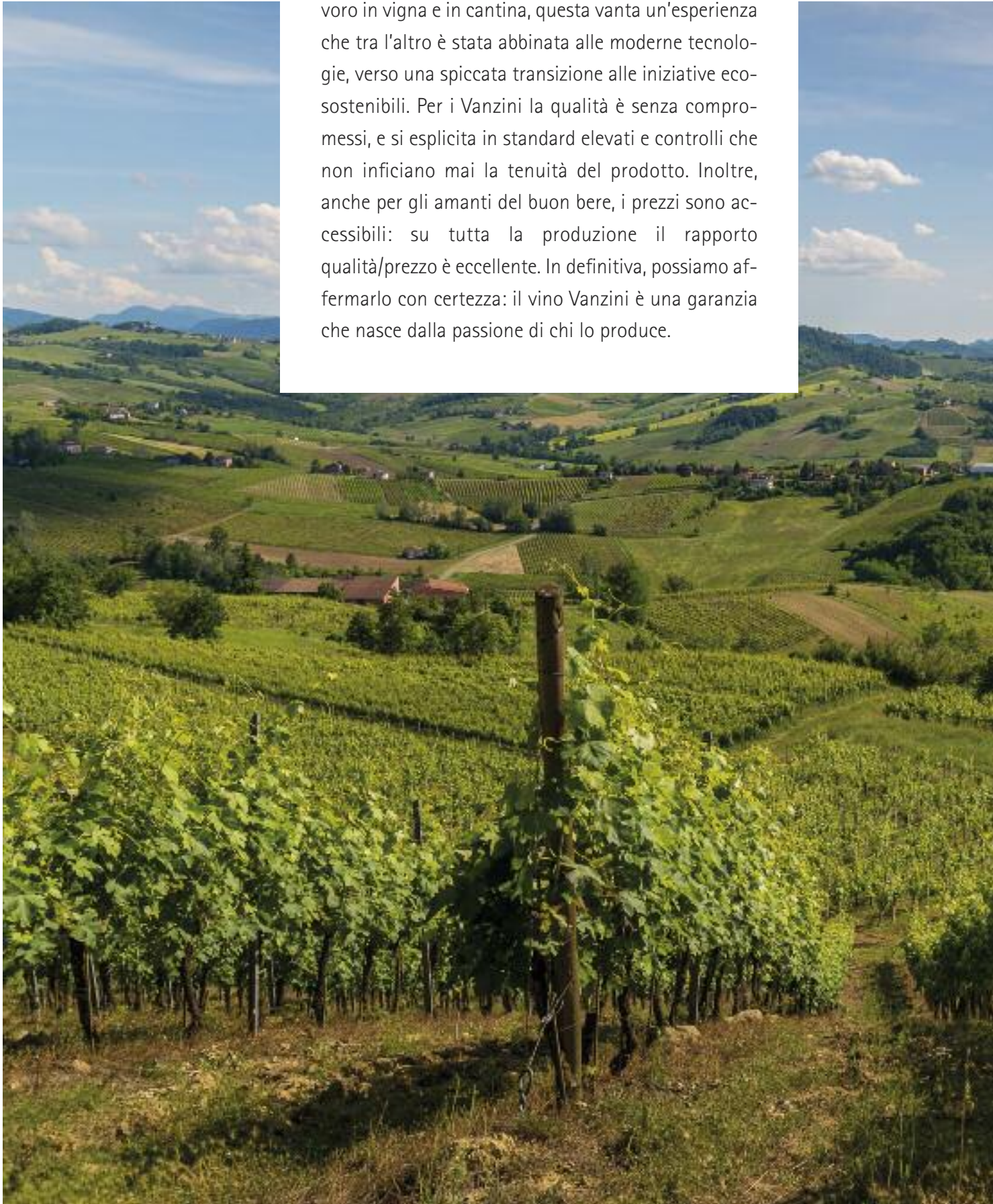
Grazie a questo attaccamento alla terra, nel corso degli anni la Cantina ha ricevuto diversi premi nazionali e internazionali, e ciò ha dato modo al brand Vanzini di crescere sempre di più. Ad esempio, oltre alla già citata menzione del 2023, anche nel corso del 2022 ci sono stati vari riconoscimenti da parte del Merano WineFestival (ad esempio, è stato premiato il Pinot Nero Metodo Classico D.O.C.G. Blanc De Noir "Aiace"). Alla base di tale successo c'è un grandissimo impegno costante nel tempo, che da sempre contraddistingue la famiglia Vanzini. Con oltre 130 anni di la-



## WINE

---

voro in vigna e in cantina, questa vanta un'esperienza che tra l'altro è stata abbinata alle moderne tecnologie, verso una spiccata transizione alle iniziative eco-sostenibili. Per i Vanzini la qualità è senza compromessi, e si esplicita in standard elevati e controlli che non inficiano mai la tenuta del prodotto. Inoltre, anche per gli amanti del buon bere, i prezzi sono accessibili: su tutta la produzione il rapporto qualità/prezzo è eccellente. In definitiva, possiamo affermarlo con certezza: il vino Vanzini è una garanzia che nasce dalla passione di chi lo produce.







WINE

---

# I CUSTODI DELLE VIGNE DELL'ETNA

IL SAPORE DELLA TRADIZIONE



**P**reservare il territorio, mantenere le tradizioni e rispettare la persona: sono questi i principi per i quali si sceglie di custodire qualcosa di prezioso. E proprio da questi valori, e dall'amore per una terra meravigliosa e ricca di storia come quella siciliana, che nascono i vini de "I Custodi delle vigne dell'Etna".

Sono più di 3000 anni, infatti, che questo incredibile territorio viene caratterizzato dal lavoro dell'uomo sulle vigne, come testimoniano antiche leggende, re-



soconti di viaggiatori e naturalisti, opere d'arte, poemi e racconti, favorito dal particolare microclima, dalla fertilità del suolo vulcanico e dalla sua mineralità che offrono alle viti un ambiente ideale. Ma senza la cura del lavoro dei sapienti vignaioli Etnei questa ricchezza andrebbe sprecata. Come stava avvenendo. Solo negli ultimi venti anni, infatti, è stato recuperato questo importante patrimonio culturale, grazie all'impegno di Salvo Foti e di un gruppo di pochi altri illuminati, che hanno saputo far rinascere una tradizione millenaria che rischiava di sparire.

La scelta della riscoperta delle antiche tradizioni parte dall'utilizzo di torchi a leva (usati fino a pochi anni fa, con le stesse caratteristiche descritte da Catone nel 160 a. C.); la coltivazione ad alberello è rimasta immutata per trenta secoli, e dappertutto si utilizza ancora il sesto d'impianto a quinconce - ogni vite ha uguale distanza da quelle che la circondano - tanto caro a greci e romani. Le viti, sorrette dal loro palo in castagno, sono coltivate in modo naturale, organico, senza





## WINE

---

prodotti chimici di sintesi, nel rispetto della natura e del paesaggio che viene continuamente plasmato dagli stessi vitigni. Le terrazze in pietra lavica nera, infatti, permettono alla vite di arrampicarsi in luoghi sempre più impervi. Ed è proprio questa continua lotta per la sopravvivenza, che rende queste vigne così ricche di sapore.

Sempre in grande equilibrio con la giusta acidità, mai dolce e concentrato, i vitigni coltivati sono vari: Carricante, Minnella, Grecanico, Malvasia, Visparola per i vini bianchi; Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Alicante per i rossi.

Ogni bottiglia racchiude un sapore particolare ed avvolgente che testimonia l'essenza del vero vino etneo.



## WINE

---



Maurizio Pagano e Salvo Foti, nel far rinascere l'antica associazione dei Vigneri fondata nel 1435, hanno scelto di ripartire dagli uomini autoctoni della Muntagna, conservando e preservando per le future generazioni le antiche conoscenze viticole che rischiavano di scomparire. Il consorzio comprende cinque produttori differenti, ognuno dei quali mantiene la propria identità ma condivide la filosofia vitivinicola della tutela dell'ambiente e del rispetto per il lavoro dell'uomo. Ogni bottiglia, ogni sorso, è un avvolgente abbraccio che rimanda a sapori antichi ricchi di storia, al rispetto per le tradizioni ed alla consapevolezza che ogni gesto fatto con amore contribuisce a regalare un'emozione unica.



# LA PASSIONE PER IL VINO INCONTRA IL GUSTO PER LO STILE E IL DESIGN

A cura della redazione





DATRON. DA OLTRE 30 ANNI L'AZIENDA,  
CON DIVERSE SEDI INTERNAZIONALI,  
PRODUCE CANTINETTE VINO DI QUALITÀ E DESIGN  
CON LA MASSIMA PASSIONE ED ESPERIENZA





**D**atron presenta cantinette vino e accessori dal design unico ed altissima qualità per sommelier, appassionati o per chi per la prima volta si avvicina al mondo del vino.

La cantinetta da semplice elettrodomestico diventa **un complemento d'arredo**. Un oggetto di design destinato a diventare il protagonista dell'ambiente di casa, o per arricchire gli ambienti di hotel, ristoranti e del mondo HORECA in generale.

Con le cantinette vino Datron la conservazione del vino diventa stile, arte, uno spazio d'onore all'interno di ogni ambiente e contesto, arricchendolo di charme e trasformando la **passione per il vino, in socialità ed emozioni quotidiane**.



La **cura e l'attenzione all'estetica** sono in continuo aggiornamento. Nascono così collezioni di cantinette vino che presentano dettagli unici ma soprattutto funzionali. Per chi ama essere originale, Datron realizza cover **personalizzate**, in pelle, legno, pellicole adesive e verniciature speciali, destinate a qualsiasi cantinetta.

Le cantinette vino di Datron sono delle vere e proprie cantinette frigo all'avanguardia, eccellenti dal punto di vista tecnico. Sono dotate dei migliori sistemi digitali di controllo della temperatura ed anti-vibrazione di ultima generazione capaci di proteggere il vino anche dal più piccolo movimento e rumore. Le luci a LED all'interno non scaldano e non danneggiano quindi le bottiglie. Le porte con doppio vetro bloccano i raggi















UV che potrebbero danneggiare la conservazione del vino. La tecnologia a compressore garantisce una regolazione della temperatura ed il suo perfetto mantenimento. L'umidità all'interno della cantinetta verrà regolata con le bottiglie in orizzontali, quando il vino entrerà in contatto con il tappo.

Le cantinette vino di Datron, i cui prezzi vanno incontro ad ogni fascia di esigenze, sono pensate per conservare nella maniera migliore e servire il vino direttamente negli spazi in cui verrà consumato, ovvero le zone living, superando così i confini in cui venivano spesso relegate in passato lontano da occhi indiscreti. Datron pensa infatti agli appassionati di vino e a chi entra in questo mondo per la prima volta.

Datron si rivolge poi a tutto il settore HORECA e al grande mondo dei professionisti sommelier. I prodotti di altissima qualità non rimangono relegati soltanto a funzioni di conservazione o servizio ma diventano parte integrante dell'ambiente.



Tutti i prodotti Datron sono disponibili nello shop online [www.datron.club](http://www.datron.club)



WINE

# CORONEA FRANCIACORTA DOCG

UNO SPUMANTE IN ABITO DA SERA

A cura di Tania Nardi



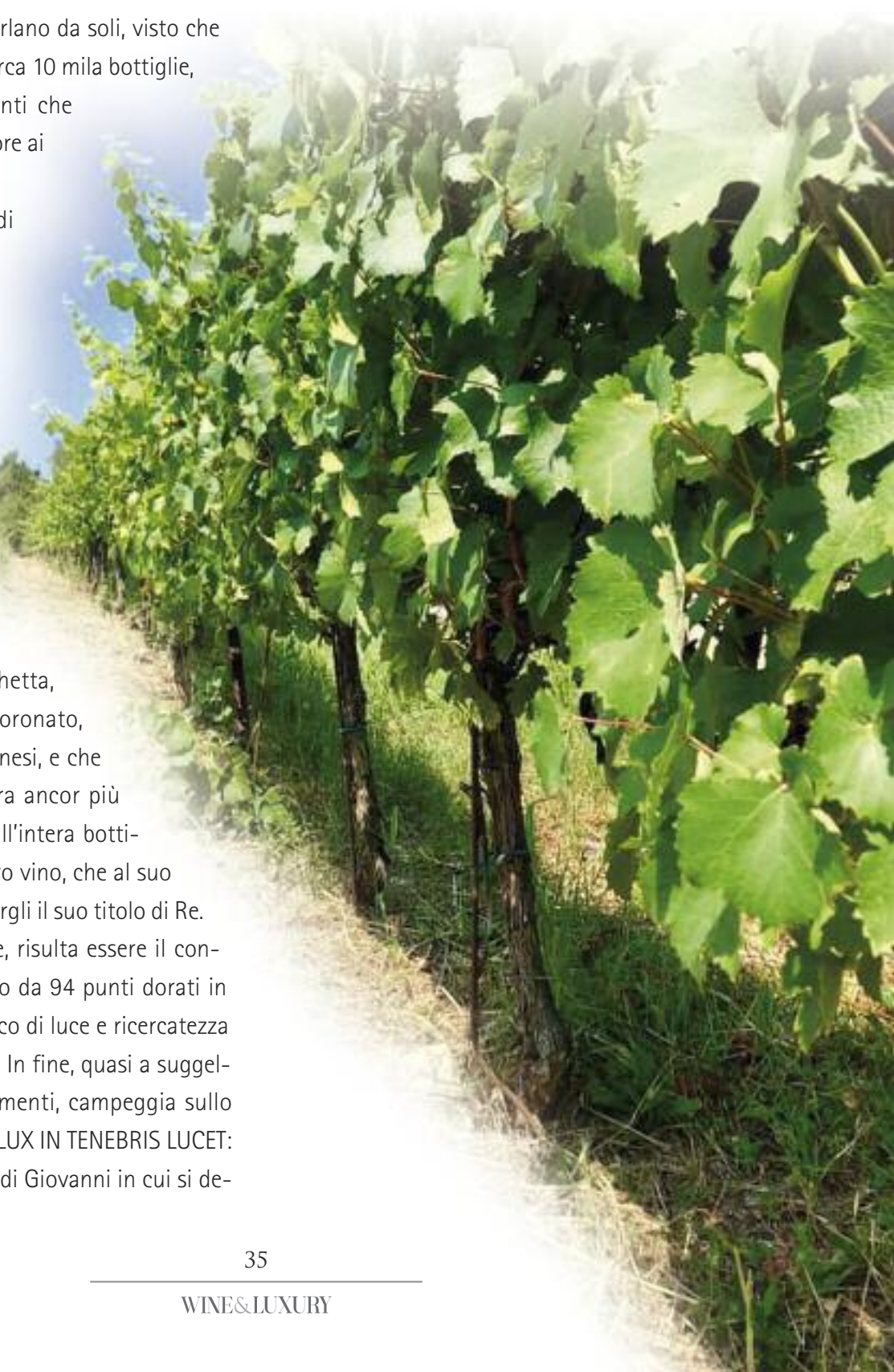
Quando l'eleganza si sposa con la nobiltà del gusto non si può che parlare del brand Coronea, produttore di un Franciacorta DOCG, che studia nei minimi dettagli il design, la cultura vinicola biologica e la reputazione di un prodotto che puntando all'eccellenza preferisce impegnarsi sulla qualità piuttosto che sulla quantità.

E i numeri, a tal proposito, parlano da soli, visto che la tiratura annua, limitata a circa 10 mila bottiglie, è per tutti quei clienti esigenti che sanno aspettare e dare un valore ai propri acquisti.

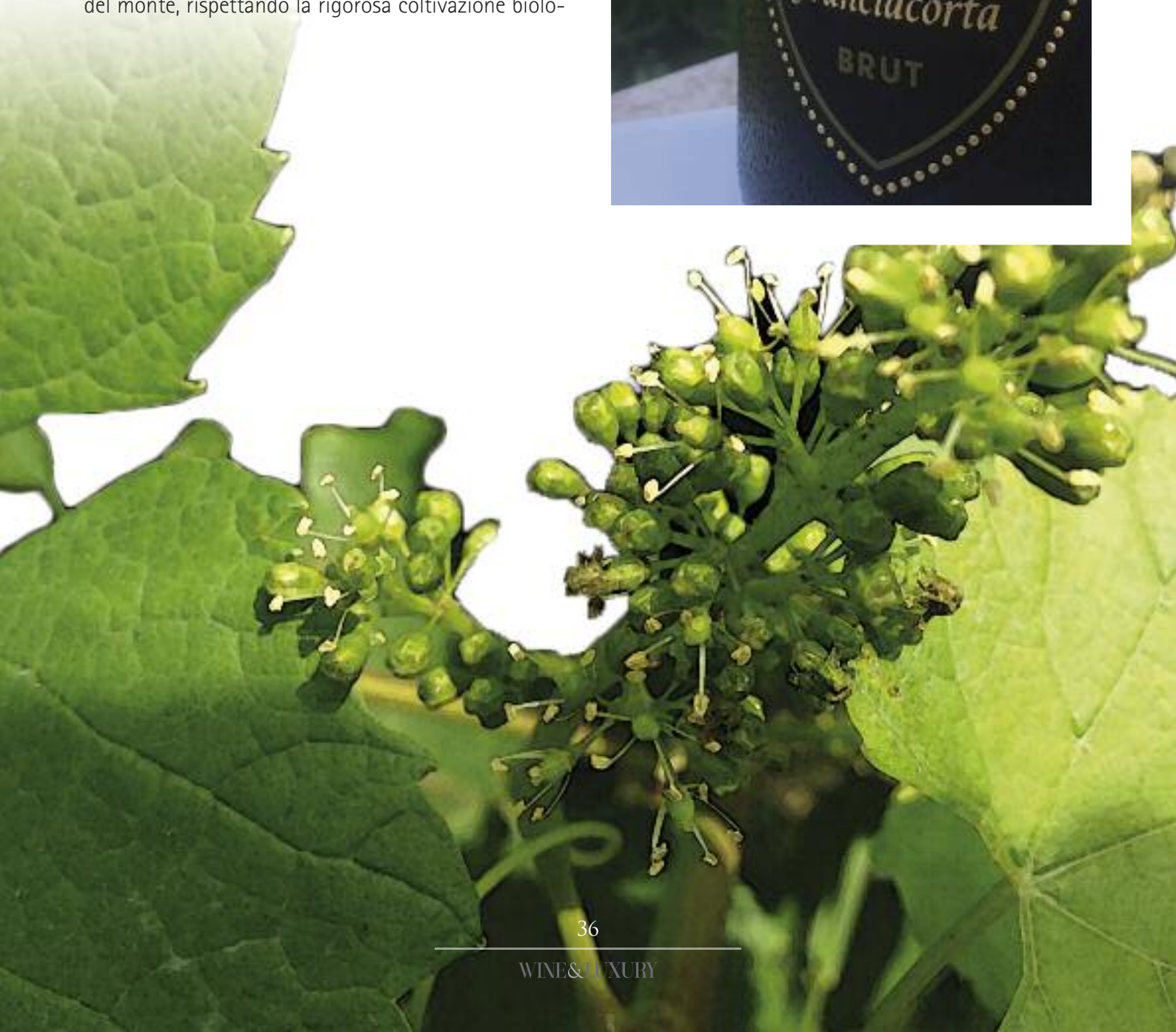
Ogni aspetto del nettare di Bacco, nel Coronea Franciacorta sa trovare la giusta raffinatezza partendo da una bottiglia dalla sinuosa forma allungata e un dress nero di velina con cui viene rivestita la bottiglia, che gli permettono di presentarsi al meglio e di posizionarsi su tavoli lussuosi e serate di gran gala.

Lo stemma ideato per l'etichetta, rievoca il leone di Giuda coronato, menzionato nel libro della Genesi, e che nel suo fiero avanzare sembra ancor più dare imponenza e carattere all'intera bottiglia, non temendo nessun altro vino, che al suo cospetto, possa non riconoscergli il suo titolo di Re. Altrettanto di rilievo e di stile, risulta essere il contorno dello stemma, costituito da 94 punti dorati in rilievo, che sanno dare un tocco di luce e ricercatezza aristocratica a tutto l'insieme. In fine, quasi a suggellare tutta questa serie di elementi, campeggia sullo stendardo del leone la scritta LUX IN TENEBRIS LUCET: chiaro riferimento al Vangelo di Giovanni in cui si de-

scrivere la grandezza del Verbo da cui tutto ha inizio, e alla Luce, sua manifestazione, capace di risplendere nelle più profonde tenebre. Forte simbolismo di potenze ultraterrene. Un design, dunque, studiato al dettaglio che ha saputo ben vestire e presentare un prodotto capace di farsi apprezzare sia visivamente sia



attraverso il momento topico della sua degustazione. Dietro a queste ricercatezze e a queste attente nuance, ci sono i coniugi Andrea Bignotti e Chiara Turelli, proprietari dell'azienda "boutique" che produce e vende i prodotti Coronea. Entrambi impegnati in altre professioni, lui veterinario e lei ingegnere, hanno saputo cogliere il potenziale dei loro tre ettari di Chardonnay, siti nella frazione di Piazza nel comune di Gussago in provincia di Bergamo, per produrre dei prodotti dagli alti requisiti, che hanno saputo affermarsi e conquistarsi importanti e regali appellativi. Questo piccolo appezzamento in collina, impiantato a Chardonnay negli anni '70, va armoniosamente seguendo la fisionomia del monte, rispettando la rigorosa coltivazione biolo-



## WINE

gica, l'unica in grado di saper dare una vinificazione che può fregiarsi del suo impatto zero sul territorio rispettando quello che dovrebbe essere il giusto rapporto tra terreno, pianta e clima. Così operando i due imprenditori, non solo si ritagliano un posto di merito nel contesto della sostenibi-

lità ambientale, ma vengono ancor più apprezzati dai loro consumatori per il prodotto che gli offrono, realizzato senza l'aiuto di concimi chimici.

Il metodo biologico permette di incrementare la sostanza organica e la biodiversità del suolo e questo dà il vantaggio e la possibilità di fare vini nettamente migliori, all'interno dei quali non siano presenti residui di sostanze dannose. L'attenta cura data ai loro ettari, ha permesso a Chiara e ad Andrea di mettere

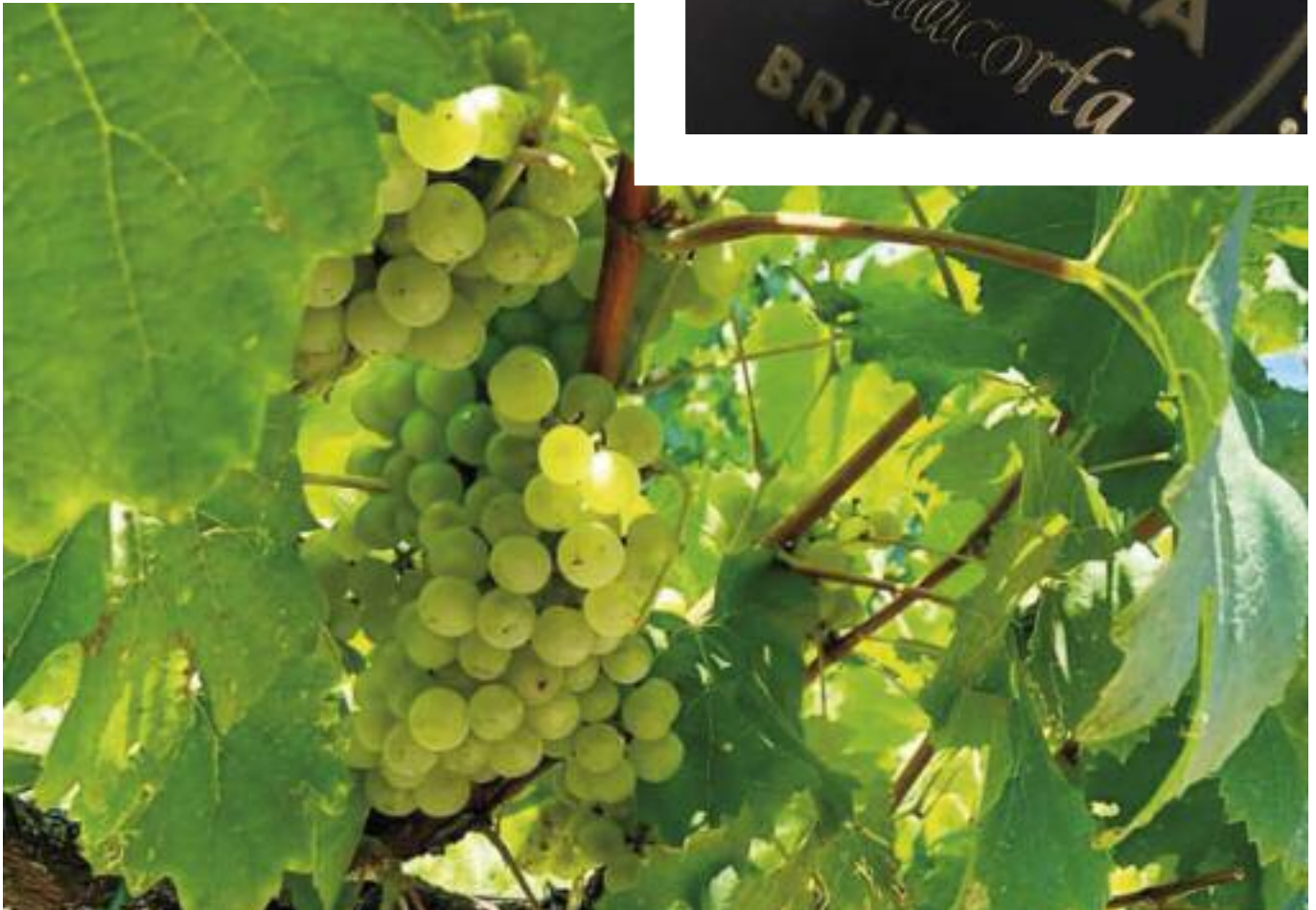


tutta la loro attenzione verso una crescita sana e di qualità della vigna, che a seguito di una scrupolosa lavorazione, gli consente di far entrare il loro prodotto tra quelli denominati luxury.

La caratteristica nodosa della vigna di chardonnay regala uve di grande qualità, raccolte manualmente con accurata attenzione e solo dopo che abbiano raggiunto il perfetto equilibrio tra contenuto zuccherino e struttura acida. Dopo la raccolta delle uve ed una leggera pressatura, il mosto ottenuto diventa vino fermentando a basse temperature. L'imbottigliamento viene poi fatto in primavera per la "presa di spuma" ed il vino si può così fregiare del titolo "Franciacorta DOCG" solo dopo un minimo di 18 mesi di invecchiamento per il Brut e 24 mesi per il Saten.

Ripercorrendo la storia del Franciacorta di Coronea, la sua prima vendemmia è stata nel 2013, e da quel mo-

mento nulla ha fermato la sua produzione e la sua escalation, che gli ha permesso di raggiungere e realizzare, grazie all'intuito e alle idee ben chiare dei suoi



produttori, il giusto connubio tra il grande potenziale che permetteva il territorio e la voglia di portare nei bicchieri degli acquirenti un qualcosa di pregiato e di gran valore. Il Coronea Brut è un Franciacorta 100% Chardonnay con il suo inconfondibile color oro e le sue bollicine che risalendo in superficie e scoppiando, sprigionano l'intensità della frutta secca tropicale e dei fiori bianchi accompagnati da note di pasticceria.

Insomma, il Coronea Franciacorta la sua reputazione se la è saputa conquistare, accompagnato in questo percorso non solo dai suoi due produttori ma anche dall'esperienza dell'enologo Cesare Ferrari che li ha aiutati a rendere il loro sogno una realtà, che non vuole solo arrivare al palato, ma all'esaltazione massima del gusto che nel solo provarsi, sa dar vita a momenti d'intensa convivialità. All'altezza di ogni calice, ha conquistato i palati più sopraffini, diventando uno dei prodotti di nicchia più ricercati, tanto da non potersi trovare in enoteca. Per poterlo apprezzare è possibile recarsi in cantina, dove Andrea e Chiara saranno ben lieti di poterlo versare accompagnato da salumi che le loro famiglie producono (per consumo privato). La reputazione di questa azienda "boutique" non risiede solo nelle eccezionali doti del vino, ma anche nell'integrità, eticità e professionalità dei due produttori, che nel 2016 e 2018, a fronte di un raccolto non all'altezza delle aspettative hanno coscienziosamente deciso, in quei due anni, di non produrlo. Un'azzardata decisione di marketing che però non ha tentennato di fronte alla prospettiva di non deludere le alte aspettative degli acquirenti, verso il loro prodotto.

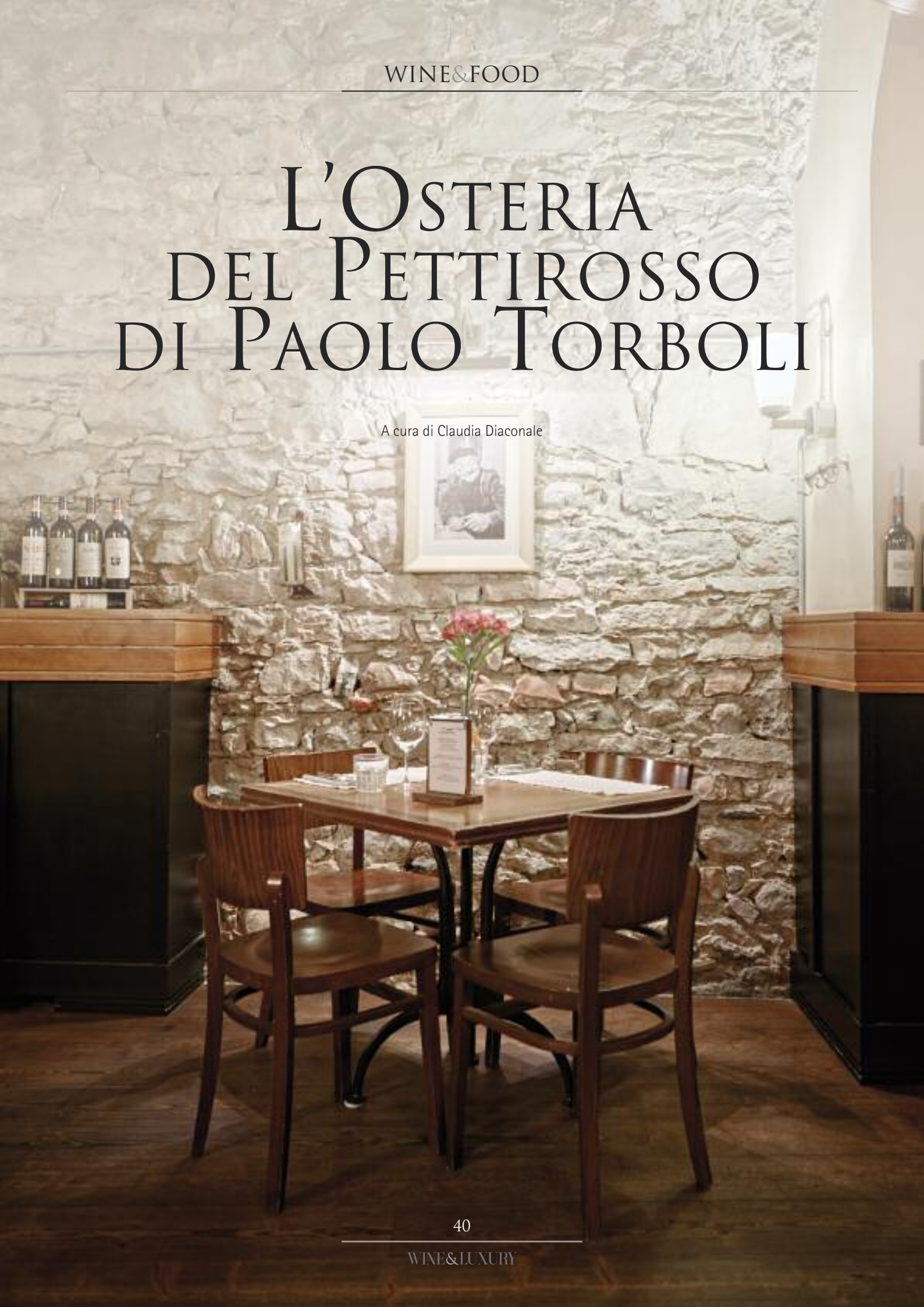
Per poter ancora apprezzare, nelle parole questo spumante, invitandovi al più presto a farlo anche fattivamente attraverso le sue fragranze, possiamo aggiungere che il Coronea Franciacorta DOCG è stato l'ospite d'onore al ballo del Doge. Si tratta di un ballo in maschera veneziano che si tiene nel Palazzo Pisani Moretta del XV secolo, situato sul Canal Grande a Ve-



nezia, durante il relativo carnevale. E senza vestirsi a festa, nel suo abito scuro di fine copertura e con il suo stemma fiero e imponente ha preso posto nelle sale e nei calici di tutti i partecipanti, sostituendo con gran classe i più noti champagne francesi, attestandosi come graditissimo spumante italiano.

# L'OSTERIA DEL PETTIROSSO DI PAOLO TORBOLI

A cura di Claudia Diaconale





**N**el cuore del centro storico di Rovereto, in Trentino, l'Osteria del Pettiroso è un piccolo scrigno che racchiude sapori antichi presentati con la fantasia dello stile moderno.

L'Oste, Paolo Torboli, è riuscito a coniugare la propria passione per i vini con l'entusiasmo di accompagnare i commensali in un percorso unico alla scoperta delle ricette della tradizione tipica trentina. Per questo, nel 2019, ha creato una sorta di sigillo di garanzia: la "Selezione di Paolo Torboli". Sigillo che applica con sapienza selezionando con cura e passione tutti i prodotti che propone e che devono seguire tre criteri cardine: l'indiscutibile qualità, l'artigianalità del prodotto e la storia che li caratterizza e li rende inimitabili.





Grazie al prezioso recupero delle cantine, al lavoro degli artigiani locali e alla cura riservata ai particolari dell'epoca, nel locale si respira l'aria delle osterie anni '30 e la scelta enogastronomica rappresenta perfettamente l'attenzione presente in ogni dettaglio. La scelta degli ingredienti stagionali, come quella dei vini, è infatti selezionata con cura: Paolo Torboli ha scelto di fornirsi da aziende che lavorano una grande materia prima seguendo, quanto possibile, la linea del "naturale", a testimonianza della passione e della dedizione con la quale le persone lavorano la propria terra e le proprie vigne.



Ed è questo connubio tra passato e presente a rendere unico questo locale, dato dal sapore a tratti nostalgico ma fantasioso dei piatti, uniti all'eccellenza dei vini prodotti alla luce delle più moderne tecniche, renderà indimenticabile questa esperienza sensoriale.

Sul sito, inoltre, è presente un'ampia sezione che offre la possibilità di acquistare online i prodotti presenti nell'Osteria, tutti rigorosamente selezionati da Paolo Torboli. Gli amanti delle sorprese, poi, non possono perdere le "Ghoste-Box": tre grandi vini, ogni mese diversi, per assaporare una nuova e inaspettata esperienza di gusto.



LUXURY

---

# PRIMAVERA IN COSTIERA AMALFITANA

APRE L'HOTEL RAITO A VIETRI SUL MARE  
STAGIONE AL VIA VENERDÌ 10 MARZO



## LUXURY

**V**ietri sul Mare (SA), marzo 2023. Sospeso tra l'azzurro del cielo e del mare, immerso tra gli agrumeti e il verde dei tipici terrazzamenti della Costiera Amalfitana, con vista spettacolare sul Golfo di Salerno e sul panorama di Vietri sul Mare, l'Hotel Raito Amalfi Coast è pronto ad accogliere i suoi ospiti da venerdì 10 marzo.

Posizione perfetta, all'inizio della Costiera, facilmente raggiungibile

da Salerno, l'Hotel Raito è un punto di riferimento per trascorrere una vacanza all'insegna del benessere e del relax, nonché meta prediletta per la buona tavola, grazie alla maestria dello Chef Francesco Russo, che ne fa una tappa gourmet anche per matrimoni ed eventi speciali.

"La stagione 2023 si apre con alcune novità, nel segno di un progetto in continuo miglioramento" - dichiara Giuseppe Marchese, CEO di Ragosta Hotels Collection. "Appena varcata la porta d'ingresso in hotel, gli ospiti potranno ammirare una nuova hall, ridisegnata negli spazi e nelle fun-



zionalità; il giardino privato delle camere è in fase di completa ristrutturazione e restyling, così da avere un ambiente sempre più accogliente; le opere di efficientamento strutturale ed energetico continuano nei diversi ambienti, dai bagni privati alle aree comuni." Senza dimenticare le novità già introdotte lo scorso anno, che hanno



## LUXURY

---

permesso agli ospiti di godere di nuovi spazi al ristorante Il Golfo con vista, delle nuove terrazze a bordo piscina, fino alla pizzeria Grill, con forno a legna, aperta a pranzo e cena, che ha riscosso grande successo diventando un punto di incontro anche per una serata tra amici, in una splendida atmosfera con vista.



L'Hotel Raito affianca, così, le attività di Palazzo Montemartini Rome, a Radisson Collection Hotel, aperto tutto l'anno, facilmente raggiungibile grazie al treno alta velocità in un'ora e mezza di viaggio; seguiranno poi nel mese di aprile le altre

tradizione italiana e mediterranea, al ristorante "Il Golfo", con vista mozzafiato su Vietri sul Mare, o al Grill accanto alle piscine; organizzazione impeccabile per matrimoni ed eventi speciali o anche riunioni di lavoro, che trovano qui l'ambianta-

zione perfetta, con aree esterne e sale interne dotate di avanzati supporti hi-tech; aree dedicate al benessere con due piscine esterne e l'Expure Spa, con bagno turco, lettini sensoriali, idromassaggio, area relax, solarium, parrucchiere e cabine



aperture stagionali degli hotel del gruppo, La Plage Resort Taormina e Relais Paradiso Amalfi Coast, per un tour tra le destinazioni più belle d'Italia.

### HOTEL RAITO AMALFI COAST

Design elegante e moderno caratterizzato dalle ceramiche vietresi, presenti nelle 76 camere e suite con terrazze panoramiche o balconi privati, che digradano lungo la costa; cucina definita dalla creatività e professionalità dello chef Francesco Russo, che riesce sempre a stupire i commensali con piatti tipici della







massaggi per trattamenti personalizzati e programmi ad hoc, realizzati da uno staff specializzato. Tutto questo rende l'Hotel Raito un punto di riferimento unico nel suo genere, nel sud della Costiera Amalfitana, facilmente raggiungibile da Salerno, ideale anche per visitare luoghi d'interesse turistico, storico e archeologico come Amalfi, Positano, Pompei ed Ercolano.





# SAN DOMENICO PALACE, TAORMINA

UN FOUR SEASONS HOTEL PRONTO AD ACCOGLIERE  
I VIAGGIATORI CHE DESIDERANO SCOPRIRE  
QUESTO GIOIELLO DELL'OSPITALITÀ ITALIANA  
E LE BELLEZZE CHE LA SICILIA OFFRE



**Lo storico hotel San Domenico Palace riapre sotto l'egida di Four Seasons, con spazi meravigliosamente restaurati e ricchi di dettagli antichi, una splendida piscina a sfioro con vista sul mare Ionio, un'offerta gastronomica di alto livello, una serie di esperienze uniche per scoprire la Sicilia, il tutto orchestrato dal servizio Four Seasons**

**C**on l'inizio della tanto attesa estate, l'iconico hotel in Sicilia, a Taormina, debutta con un nuovo look e un invito a scoprire le sue nuove esperienze, nel San Domenico Pa-

lace Taormina, un Four Seasons Hotel.

"Il leggendario San Domenico Palace era già ben noto a Four Seasons", osserva Christian Clerc, Presidente e responsabile Global Operations. "È una proprietà eccezionale sotto ogni punto di vista e siamo onorati di essere stati scelti, ancora una volta, dal nostro partner e proprietario del Gruppo Statuto, per gestire una proprietà così importante, che entra a far parte della nostra crescente collezione di hotel storici in Italia e nel Mediterraneo".

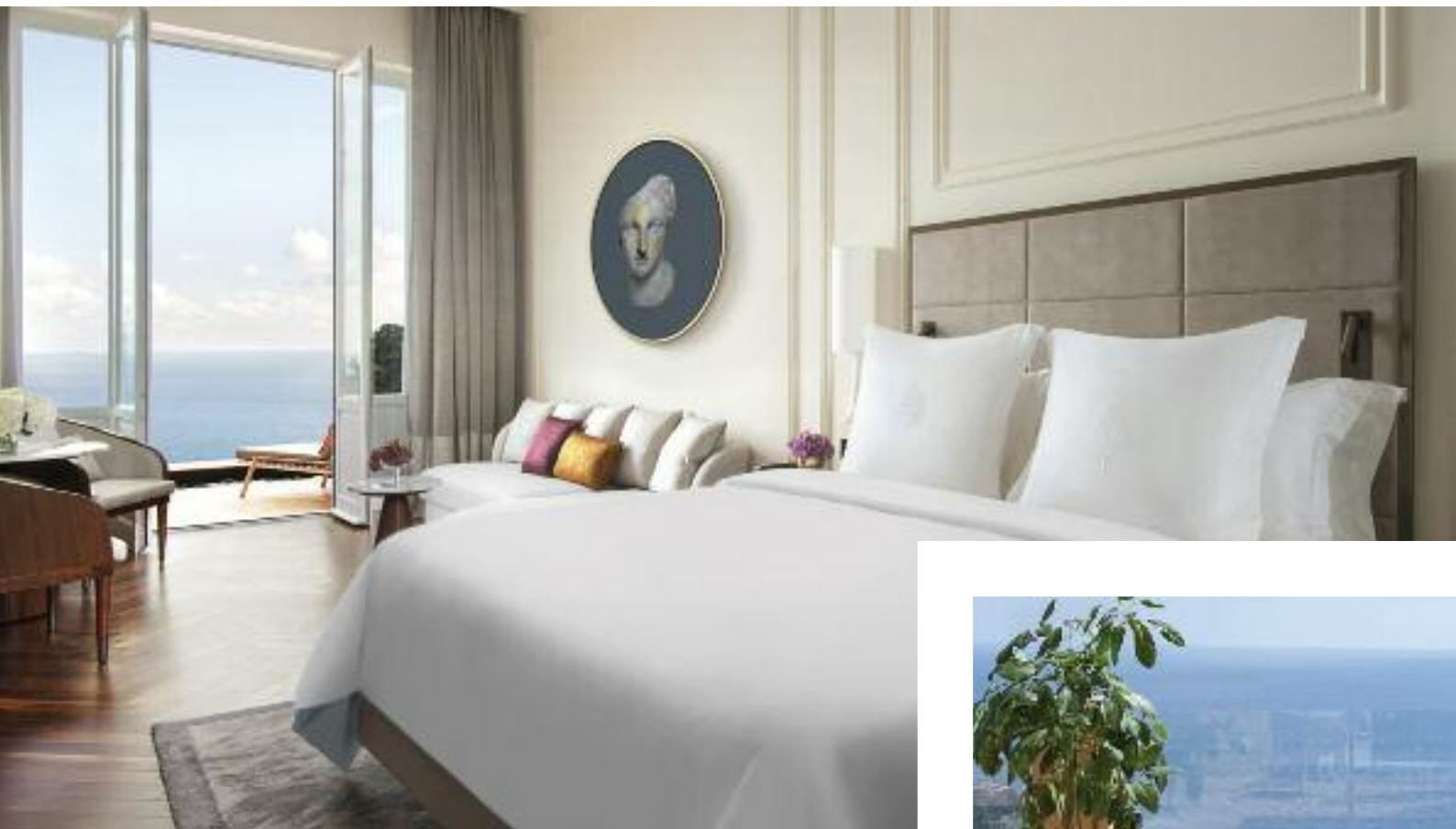
Con la sua spettacolare posizione, il San Domenico Palace gode di una

vista unica, incorniciato tra la maestosità dell'Etna, le profonde acque blu del Mar Ionio e la bellissima costa sud-orientale della Sicilia, a perdita d'occhio.

"Tutto quello che gli ospiti hanno sempre amato del San Domenico Palace è stato riportato a nuova vita", afferma il General Manager Lorenzo Maraviglia, che è tornato in Italia dopo anni all'estero per prendere le redini del nuovo Four Seasons in Sicilia.

"È stato un restyling e un'evoluzione meticolosa che onora il passato e la storia del luogo ed eleva ogni aspetto di questo hotel ad un nuovo livello di servizio volto alla





personalizzazione, creando esperienze straordinarie e quindi ricordi ed emozioni che dureranno tutta la vita. Siamo incredibilmente grati al Gruppo Statuto per il loro investimento e orgogliosi del fatto che sia un'azienda italiana ad aver intrapreso questo imponente progetto di ristrutturazione, avvalendosi esclusivamente di maestranze. Questo è il meglio dell'Italia".

### BENTORNATI

Con 111 camere e suite, l'atmosfera è intima, come se gli ospiti potessero ogni anno tornare nella casa al mare di un caro amico. La Royal Suite è la camera più ambita e i

suoi spazi si aprono tutti su una grande terrazza e una piscina con vista sull'Etna, sull'antico Teatro Greco e sul Mar Ionio. Le terrazze sono rivestite di vetro in modo da poter concedere una vista infinita. E 19 sono le camere con piscina privata annessa.

Sorto dove un tempo si trovava l'antico convento domenicano del XIV secolo, l'Hotel San Domenico segna la sua nascita nel 1896, al quale viene poi successivamente aggiunto un ulteriore edificio in stile liberty (l'attuale Grand Hotel) adiacente alle precedenti camere, che occupavano l'ala dell'antico convento. Il San Domenico Palace



divenne ben presto un punto di riferimento per il Grand Tour in Italia, il viaggio favorito da reali e nobili e, sempre più spesso, da un variegato gruppo di artisti, scrittori e star di Hollywood. Situato in mezzo a lussureggianti giardini italiani, ridisegnati dall'acclamato architetto paesaggista italiano Marco

Bay con ampie vedute sul mare, l'hotel combina l'arte contemporanea con l'Heritage storico e architettonico.

### QUEST'ESTATE IN SICILIA

I viaggiatori scopriranno presto che la maggior parte della Sicilia ha riaperto le sue attività, dai negozi di artigianato locale, alle tipiche trattorie all'aperto nella città di Taor-



mina, ai luoghi storici come l'Antico Teatro Greco, a pochi passi dall'hotel, dove è previsto un ricco calendario di spettacoli musicali per tutta l'estate. Anche i beach club sono aperti e per gli ospiti del Four Seasons è riservato un accesso speciale. Il concierge offre consigli ed è sempre pronto ad organizzare itinerari su misura per gli ospiti che desiderano esplorare i dintorni di Taormina e Sicilia, tra cui degustazioni di vini, escursioni panoramiche, tour di architettura e storia ed escursioni in barca alla famosa Grotta Azzurra dell'Isola Bella, con un picnic preparato dallo Chef, per divertirsi e gustare i sapori locali.

"Abbiamo anche creato una serie di esperienze molto speciali per i no-

stri ospiti, tra cui tour di un giorno in elicottero o a bordo di uno yacht privato, per apprezzare da alture e posizioni diverse le affascinanti Isole Eolie a nord della Sicilia, tra cui Panarea, Stromboli e Salina", ci racconta l'assistente chef Concierge Roberta Maria Cariola. "All'interno dell'Hotel, il nostro Art Concierge accompagna gli ospiti in un viaggio attraverso 700 anni di arte, architettura e storia. La Sala della Grande Madia, l'ex refettorio del convento, è inoltre oggi una galleria che espone i tesori più importanti di San Domenico".

### OLTRE LE ASPETTATIVE

Il San Domenico Palace apre ogni anno da aprile a fine novembre, durante la primavera e l'autunno,



le stagioni che offrono un clima più mite e con meno folla. "La vendemmia annuale sulle pendici dell'Etna è sempre un motivo di festa e il nostro concierge può organizzare esperienze uniche e coinvolgere gli ospiti durante questi indimenticabili e caratteristici eventi locali", afferma Roberta. "Oltre al trekking sull'Etna, consigliamo la primavera come periodo ideale per esplorare altre località della costa. Nella città portuale di Catania, gli amanti del cibo non vorranno perdersi il mercato settimanale del pesce e i ristoranti locali di pesce. Lungo la costa, invece, Siracusa si rende nota per le sue antiche rovine, con il Parco



Archeologico Neapolis nel centro della città, l'imperdibile punto di partenza per la sua visita. Un'altra

bella gita di un giorno - durante il quale prepareremo noi il tuo pranzo! ".

### IL SAN DOMENICO PALACE COME META CULINARIA

La rinascita del San Domenico Palace annuncia anche il ritorno del Ristorante Principe Cerami nel panorama gastronomico e vitivinicolo siciliano, dove il menu dell'Executive Chef Massimo Mantarro si ispira alla terra dove è cresciuto, alle pendici dell'Etna. Fedele alle sue origini, pur sempre continuando a sperimentare nuovi sapori e creazioni, il genio dello chef



Massimo può essere scoperto al meglio nel suo #FSMasterdish, "Pasta e Seppia". Una sapiente combinazione di ingredienti freschi capace di far ben sposare i sapori del mare con quelli della terra, nelle tagliatelle al nero di seppia marinate e disposte in cima agli spaghetti fatti in casa con fonduta di fiori di zucca al nero di seppia. L'abbinamento con un bicchiere di vino locale selezionato dal capo sommelier Alessandro Malfitana permette di poter trovare tutta la Sicilia in un unico piatto.

È possibile vivere anche altre esperienze culinarie, come al Ristorante Rosso, con la sua ampia terrazza che offre una vista panoramica verso l'Etna e la baia di Taormina, l'immagine perfetta per gli ospiti mentre gustano specialità locali e classici internazionali. Al Ristorante Anciovi, invece, dove si mangia a bordo piscina, il menu celebra il mare e si possono ordinare cocktail creativi, anche dopo il tramonto. Nel giardino del Bar & Chiostro, infine, i drink sono abbinati a piatti caratteristici, come le pennette servite in stile "Norma" con melanzane e ricotta.

Imperdibili le squisite creazioni del Pastry Chef Vincenzo Abagnale, che entra a far parte della squadra di Four Seasons dopo quattro anni trascorsi con lo Chef Mauro Colagreco al Mirazur, 3 stelle Michelin

in Francia, vantando il primo posto nella lista dei migliori ristoranti del mondo nel 2019.

### EVENTI MEMORABILI AL FOUR SEASONS

Nella scenografica cornice che contrappone centinaia di anni di storia alla realtà di un vulcano attivo, gli eventi al San Domenico Palace sono memorabili. Ora, con il tocco esperto degli organizzatori di eventi Four Seasons e del team dedicato al catering, questa venue diventa, ancora di più, una scelta



fantastica per eventi aziendali, matrimoni da favola o semplicemente per riunire familiari e amici, sotto il sole della Sicilia.

Più di 1.700 metri quadrati di spazi per eventi interni ed esterni possono essere personalizzati per riunioni da 12 a diverse centinaia di persone. Coppie di sposi, organizzatori di eventi e meeting possono contattare [catering.sdh@fourseasons.com](mailto:catering.sdh@fourseasons.com)

per ricevere maggiori informazioni.

### CONTINUIAMO INSIEME A SCRIVERE LA STORIA DEL SAN DOMENICO PALACE

Per celebrare la sua rinascita sotto il Four Seasons Hotel, il San Domenico Palace ha creato delle proposte speciali, tra cui il pacchetto Sicilian Indulgence, che comprende il pernottamento, la prima colazione e un menu degustazione di 6 portate, per 2 persone, ideato

dallo Chef Massimo Mantarro. I diversi pacchetti possono anche essere prenotati online o chiamando il +39 0942 613111.

Un Consiglio? Prenotate in anticipo per il 2023 per assicurarvi una camera durante il famoso Taormina Film Festival o durante il Taormina Book Festival, programmati entrambi ogni anno ad inizio estate.

# CASTEL MAURN UN SOGGIORNO D'AUTORE

UN DESIGN MODERNO IN AMBIENTI STORICI:  
CASTEL MAURN, TUTELATO DAI BENI CULTURALI  
E ACCURATAMENTE RESTAURATO NEL PIENO  
RISPETTO DELLA STRUTTURA ANTICA,  
ACCOGLIE GLI OSPITI IN OTTO ELEGANTI SUITE  
DALL'ALLURE UNICA



LUXURY

---





Dalle antiche mura trapassano misteriose storie di tempi passati... Per caso è Galileo Galilei che sta alzando il dito? Quell'uomo con le occhiaie scure non è Cristoforo Colombo? E William Shakespeare

miti, è un vero bijoux e incanta gli ospiti con uno stile inconfondibile. Qui, il passato incontra elegantemente il lusso contemporaneo: si trovano ampi corridoi come si usava un tempo, ma anche fauteuil in pelle nell'Honesty Bar; le stanze

prima adibite al commercio ora ospitano una Spa con due saune e una zona relax; morbidi accappatoi sono custoditi in un antico armadio in legno mentre da una fontanella in sasso sgorga pura acqua di fonte. Ci sono poi anche una palestra - inondata di luce naturale e perfettamente attrezzata - e una piscina esterna in pietra naturale, riscaldata tutto l'anno, dove è incantevole immergersi ammirando gli splendidi panorami circostanti. Le otto suite, poi, conquistano sin dal primo istante grazie alla loro unicità e rendono Castel Murn un ibrido tra hotel e residenza, in quanto possono venire unite a piacere per formare lussuosi appartamenti, fino a riservare l'intera struttura per eventi speciali. Se le suite sono dedicate a personaggi diversi e presentano metrature dif-



da dietro l'angolo non pare sussurrare un "to be or not to be"? Durante la fase di restauro di Castel Murn, sono venuti alla luce meravigliosi affreschi, raffiguranti personaggi illustri, che ora danno il nome alle varie suite. Oggi completamente rinnovata in chiave moderna, questa residenza d'epoca a San Lorenzo di Sebato, tra le Dol-

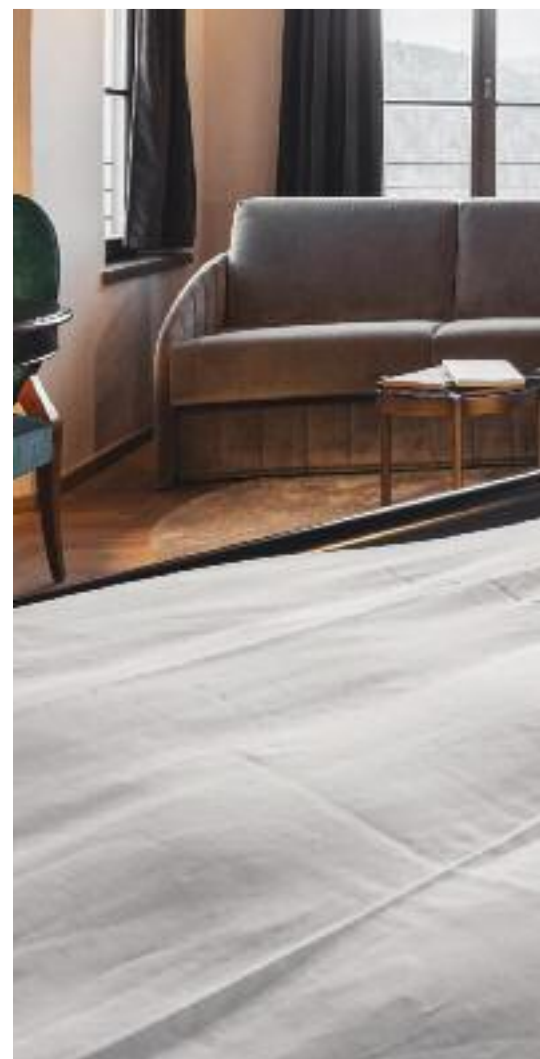


ferenti, tutte sono comunque accomunate da arredi di classe che vanno a creare un suggestivo gioco di forme, materiali e colori. Ad esempio, la Graf Radetzky è caratterizzata da rivestimenti originali in legno di pareti e soffitto, che si sposano con elementi moderni come il divano in velluto, il tavolo e le lampade di pregiato design italiano. Nel bagno si ripropone una reinterpretazione contemporanea dello stile classico, come ad esempio per il rivestimento della doccia walk-in realizzata con caratteristiche piastrelle di ceramica. In generale, nell'intera struttura sono state applicate, con abilità e discrezione, tecnologie all'avanguardia, come per il riscaldamento a pavimento - regolabile individualmente in ogni suite - o per la riproduzione fedele di alcune piastrelle mancanti del pavimento a losanghe, talmente precisa che l'ospite nemmeno nota la differenza da quelle originali.

La ristrutturazione di questa dimora signorile - attuata nel pieno rispetto della sua conservazione come bene culturale - è un omaggio alla storia qui vissuta. Castel Murn venne citato per la prima volta nel 990 d.C. Per molti anni vi risiedette il conte Friedrich Graf von Gaderthurn, un giurista e governatore locale dedito alla promozione economico-culturale delle Dolomiti. "Più frugavamo negli archivi e più racconti e vissuti



scoprivamo", rivela Walter Painter, la cui famiglia di coltivatori acquistò la tenuta nel 1935, quattordici anni dopo la morte del conte, che lo aveva perso per via dei suoi de-







biti. Inizialmente, la nonna di Walter Peintner aveva affittato alcune stanze del castello a una sartoria, mentre la madre, dedicò due piani a una casa di cura per giovani. Walter Peintner, invece, ha voluto trasformare la residenza nobiliare in un raffinato hotel per ospiti amanti del buon gusto e, per realizzare la sua visione, si è affidato alla competenza di Astrid Steinmeier dello studio architettonico Bauart Architekten di Brunico. Castel Maurn vanta una posizione tranquilla e appartata - che offre esclusività e

## LUXURY

---

un soggiorno in totale privacy -, eppure facilmente raggiungibile. Si inserisce perfettamente nel contesto paesaggistico, culturale ed enogastronomico della Val Pusteria. Al mattino viene consegnata porta a porta una sontuosa colazione con prodotti del territorio; chi, poi, non desiderasse mettersi ai fornelli della mini cucina in suite, potrà rivolgersi a Walter Peintner e alla sua compagna Sabine Sorio: loro sapranno indicarvi i migliori ristoranti nelle vicinanze, dai quali lasciarsi deliziare il palato in loco oppure farsi

portare le specialità a domicilio. Talvolta, se le circostanze lo concedono, per eventi speciali viene anche ingaggiato uno chef che preparerà sfiziosi manicaretti nella cucina comune del castello da degustare a piacere sia singolar-

mente che in compagnia sulla grande tavolata. Di certo, se Castel Murn è un indirizzo per buongustai, William Shakespeare lo adorerrebbe. In quanto a Cristoforo Colombo... chissà cosa potrebbe scoprire tra queste mura!



LUXURY

# LIESELEHOF

  
LIESELEHOF  
SPECIAL EDITION  
№ 159/848





# SPECIAL EDITION GOLD

LA SPECIAL EDITION GOLD È LA SINERGIA DI VISIONE, QUALITÀ E SOSTENIBILITÀ. UN'OPERA D'ARTE NATA NEI VIGNETI FRESCHI DELLE MONTAGNE IN ALTO ADIGE

**Vitigno:** 100% Sauvignier Gris, varietà PIWI zero trattamenti in vigna.

**Zona produzione:** Caldaro su 500m di altitudine - Alto Adige

**Produzione:** vendemmia manuale dell'uva migliore alla fine di agosto/inizio di settembre, prima fermentazione in acciaio, seconda fermentazione in bottiglia. Metodo Champenoise.

**Affinamento sui lieviti:** 55 mesi

**Bottiglie prodotte:** 848 e 228 Magnum. Tutte sono numerate.

**Abbinamento:** è la bottiglia vocata per le grandi feste e le serate speciali. Si abbina benissimo con le ostriche, frutti di mare in generale. Buonissimo anche con Tar Tar di manzo o di tonno.

**Temperatura di servizio:** sotto i 9 gradi



# IL DESIGNER ANDREA PASCUCCI RACCONTA L'AMORE PER LA SUA PROFESSIONE

PER LUI L'AMORE PER IL BELLO È UNO STILE DI VITA



**P**er Andrea Pascucci - designer e titolare dello studio Pascucci - il bello si divide in due categorie: quello soggettivo (ossia tutto ciò che la nostra mente percepisce come tale) e quello oggettivo. Quest'ultimo deve fare i conti con due elementi fondamentali: la cultura e la storia. Qualunque sia la sua natura, però, il bello è sempre il risultato di un equilibrio compositivo, di tutto ciò che suscita emozione ed eleganza. Per un ambiente, ad esempio, è un accostamento corretto di luci e ombre, di colori e di materiali che lo contraddistinguono, che ne trasmettono forza e carattere. La ricerca del bello è presente in tutti i

lavori dello studio Pascucci (che si occupa di Design, Interior e Architettura). In questi non mancano mai neanche le piante, che il designer considera un elemento imprescindibile di ogni progetto e verso le quali nutre una forte passione, un'attrazione viscerale e un senso di riconoscenza: sa bene, infatti, che se la nostra vita su questo pianeta è possibile è in primis grazie a loro.

Oggi, Pascucci sente di dover dire grazie al destino e a sé stesso. Infatti, nonostante inizialmente il suo percorso fosse orientato verso altre direzioni, la vita lo ha portato ad essere un designer, un progettista e un cercatore di soluzioni.

Dopo 5 anni di istituto tecnico commerciale - trascorsi tra partite doppie ed economia politica - e un anno di scienze politiche, è arrivata la svolta: ha infatti sentito casualmente un annuncio alla radio di un



nuovo corso di laurea. Da quel momento è iniziato il suo attuale percorso.

Era il 1997. Sentiva che quella che stava intraprendendo era la sua strada, ma ancora non sapeva bene cosa fare. Lorenzo, un suo

caro amico, lo ha accompagnato ad Ascoli per fare il test di ingresso: il primo passo verso la sua nuova vita. Il percorso di studi inizia. Per Andrea subito si rivela fantastico - soprattutto grazie alla sapiente gestione del nuovo

corso di Laurea, da parte del professor Eduardo Vittoria- lanciato verso il suo destino, mentre la sua passione cresce giorno dopo giorno. Con fatica e con non poche difficoltà, riesce a concludere gli studi, anche grazie all'aiuto del fratello Claudio; dopo di che, decide subito di aprire un suo studio per raccontare a tutti la sua visione.



Secondo Pascucci, il più bel complimento che si possa ricevere da un cliente alla fine di un lavoro è "bravo". Sapere che ciò che fa viene apprezzato lo gratifica molto. Durante la realizzazione dei lavori, dice, a volte ci sono delle "questioni da risolvere". Gli piace

## LUXURY

chiamare così le problematiche che si verificano, perché è convinto che i veri problemi siano altri. Ma ogni progetto da lui realizzato - piccolo o grande che sia - è sempre una soluzione a un'esigenza o a una particolare richiesta del cliente.

Per quel che riguarda la sua visione compositiva e il suo modo di trovare soluzioni, fino ad oggi sono stati apprezzati, ma non li attribuisce solo a sé. Infatti, da qualche anno collabora con due persone speciali, Elia Pizzoni e Giulia Anastasi, braccio sinistro e

destro (ma anche mente, cuore e a tratti polmoni, scherza).

Ad oggi, Pascucci ancora non sa se sia stato lui a scegliere quel percorso o se lo stesso abbia scelto lui; in ogni caso, giorno dopo giorno è sempre più consapevole

che questo è il suo Mondo: non potrebbe immaginarsi altrove. La sua passione nasce e si alimenta in ogni ricerca e in ogni lavoro, che svolge con la voglia di approfondire, capire, studiare e risolvere. Nonostante la sua formazione da



designer, non crede ci sia una sola scala di misura nei suoi progetti. Questi variano continuamente, passando dai complementi d'arredo agli interni. Da qualche anno, inoltre, assieme ai suoi colleghi si sta occupando sempre più di architettura. Da pochi mesi ha iniziato una bellissima collaborazione con una delle aziende più rappresentative del territorio, Domiziani, icona della produzione artistica e artigianale che ha saputo innovare la storia della ceramica di Deruta, dando vita a un incontro tra artigiano, arte e design. Pascucci ha la fortuna di seguire Sofia e Christopher Domiziani in tutte le loro scelte aziendali:



DIORAMI - evento progettato da IKTOME, agenzia che segue l'azienda nella strategia della comunicazione - è stata l'occasione che gli ha consentito di approfondire la conoscenza.

Pascucci progetta per loro l'allestimento scenografico, quello che poi diventa il palco della nuova linea di tavoli da interni disegnata mentre venivano svolti i lavori di preparazione.

Una linea nuova che coniuga legno e pietra lavica ceramizzata con un sapore e uno stile che attinge a sapori retrò e contemporanei al tempo stesso, la collezione si chiama TITANI ed è in uscita in questi giorni un catalogo ad essa dedicato.

Nel cantiere di Pascucci ci sono tante idee, che spera riusciranno ancora di più a valorizzare le capacità di Domiziani (azienda che il designer ritiene unica nel suo genere).

Certamente, i progetti per il futuro non mancano: dagli interni per le case private ai locali commerciali e agli uffici fino ai pro-

getti di architettura. Pascucci cerca di essere se stesso e di cogliere il meglio da ogni situazione, apprezzando ogni cosa e ogni progetto. Svolgere la sua professione con passione e voglia

di crescere lo fa stare bene, perché in ogni progetto mette tanta energia e ricerca. Semplicemente, ama pensare al suo lavoro, perché per lui è, prima di ogni altra cosa, vita.

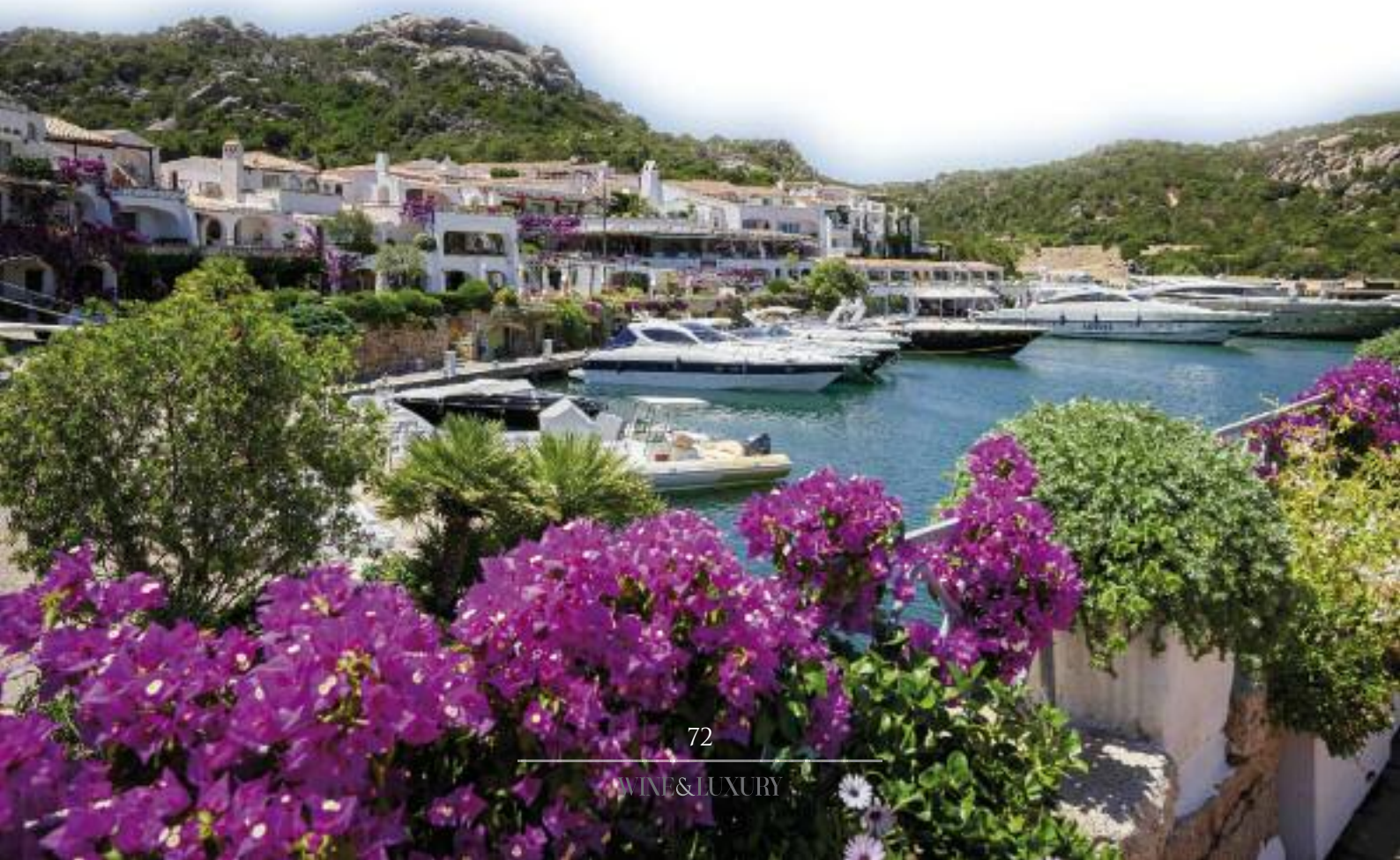


LUXURY

---

# POLTU QUATU

SARDEGNA.  
IL 28 APRILE INAUGURA LA STAGIONE 2023





**P**oltu Quatu, marzo 2023. Venerdì 28 aprile Poltu Quatu, il caratteristico borgo sul mare con il suo fiordo naturale nascosto tra le tipiche rocce scolpite dal vento, torna ad animarsi per la nuova stagione: i primi arrivi già in calendario sono dal nord Europa, con ospiti che, da anni, continuano a scegliere il Grand Hotel Poltu Quatu, con tutti i suoi servizi.

L'Agenzia Spaziale Europea, infatti, si riunisce ogni anno in questo angolo di Sardegna al confine con la Costa Smeralda, a testimonianza di una collaborazione di

successo per una destinazione turistica come Poltu Quatu.

"La stagione 2023 parte sotto i migliori auspici" - dichiara Rafael Torres, CEO di Girama Hospitality.

"L'impegno profuso in questi anni ha permesso a Poltu Quatu di posizionarsi tra le destinazioni d'ec-

cellenza per il turismo internazionale. Continuiamo a ricevere prenotazioni da ogni parte del mondo, oltre al classico periodo di altissima stagione, che ci permettono di arrivare a metà ottobre con buone previsioni già all'attivo."



## LUXURY

---

Il borgo è una realtà unica nel suo genere, con una scenografia naturale creata dal fiordo affacciato di fronte L'Arcipelago di La Maddalena e dalla magia della luce che varia nell'arco della gior-

curo per le imbarcazioni, meta irrinunciabile per chi arriva dal mare; per l'aperitivo o la cena tante le soluzioni, tra le quali spicca il Tanit Fine Restaurant, punta di diamante di Poltu Quatu,

per la sua terrazza sul mare e le proposte enogastronomiche; per lo sport e il benessere Heaven Sporting Club, con la palestra affacciata sulla marina, i campi da tennis e padel; per il benessere la spa con trattamenti su misura. E poi shopping e intrattenimento durante tutta la stagione. Poltu Quatu, nato negli anni '70, è il

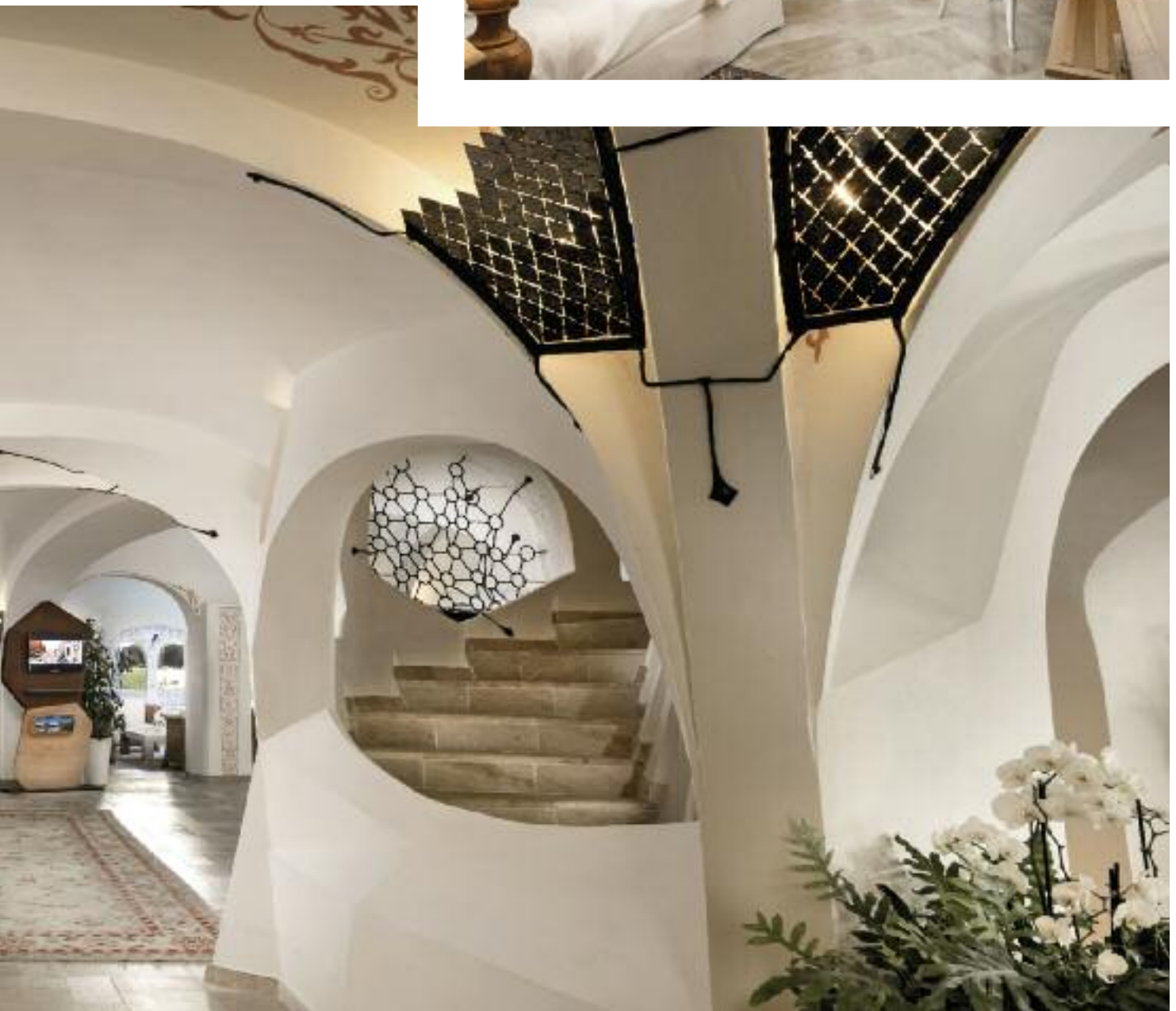


nata, tra il rosa delle rocce di granito, il verde della macchia mediterranea e l'azzurro del cielo e del mare cristallino.

Qui, non c'è bisogno dell'auto, tutti i servizi sono a portata di mano, tra la promenade che costeggia la baia e i vicoli che si snodano all'interno. Per il soggiorno la scelta è tra il Grand Hotel Poltu Quatu e gli appartamenti The Reserve, per vivere la vacanza 5 stelle o anche in una propria abitazione; la Marina dell'Orso è l'approdo si-



luogo ideale per una vacanza o per un evento speciale ma è anche il punto perfetto per scoprire la Sardegna e le sue caratteristiche: dalle isole dell'Arcipelago di La Maddalena, proprio di fronte al fiordo, al territorio della Gallura, che offre esperienze diverse, dall'archeologia all'enogastronomia, dalle tradizioni ai costumi.



LUXURY

# TAORMINA IN SPIAGGIA APRE LA PLAGE RESORT

STAGIONE AL VIA VENERDÌ 7 APRILE

**T**aormina, aprile 2023. È il resort immerso nella natura sul mare, con vista su Isola Bella. La Plage Resort Taormina inaugura la stagione 2023 venerdì 7 aprile, per trascorrere la Pasqua immersi nella natura in

una delle destinazioni più belle d'Italia.

All'interno della riserva naturale, affacciato direttamente sulla spiaggia, La Plage Resort è caratterizzato da bungalow in stile maldiviano, nascosti tra pini secolari,

a pochi passi dalla funivia che conduce direttamente al centro di Taormina.

La stagione 2023 inaugura con tutte le jacuzzi che dominano le terrazze private della suite rinnovate, molto apprezzate dagli ospiti



per trascorrere momenti rilassanti nella privacy della propria abitazione che si affaccia sul mare.

"Negli ultimi due anni abbiamo dato il via ai lavori di efficientamento energetico, anche con l'utilizzo di materiali ecocompatibili, in questo resort che è un tutt'uno con la natura circostante, nascosto tra il mare e la pineta, offrendo ogni anno novità agli ospiti" afferma Giuseppe Marchese, CEO di Ragosta Hotels Collection.

Il resort si contraddistingue anche per la qualità della cucina dello Chef Giovanni Puglisi, dedicata alla Sicilia e al Mediterraneo, da poter gustare presso il ristorante Fusion o al beach club, luogo perfetto anche per un aperitivo al tramonto o per un evento speciale.

Per la Pasqua Chef Puglisi propone un menù dedicato alla Sicilia da gustare proprio di fronte al mare, per gli ospiti dell'hotel e non solo: come antipasto "l'evoluzione di una patata..." ovvero un tron-



chetto di patata croccante, spuma di ragusano DOP, tartufo nero ibileo; poi, linguine di grano duro siciliano Tenute Costa "arrimate" con broccetto, uvetta disidratata, vellutata di zucca gialla, crumble ai pinoli; non può mancare il lombo





di agnello cucinato con le erbe di montagna, cuore di carciofo alla brace, minestra di lenticchie e cicoriette selvatiche; la dolce conclusione è con il cannolo di ricotta di produzione della casa, marmellata di arance e gelato al pistacchio di Bronte.

Per chi desidera un momento di totale benessere, può usufruire



## LUXURY

---

della palestra e dell'Expure spa, con profumi freschi e suoni melodici rilassanti, maxi jacuzzi, bagno turco, sala massaggi con trattamenti dedicati, area relax con angolo tisaneria e percorsi rigeneranti che uniscono ai benefici dell'acqua i bagni di calore. La Plage Resort Taormina è parte di Ragosta Hotels Collection insieme

all'Hotel Raito Amalfi Coast, aperto dal 10 marzo, e al Relais Paradiso, entrambi a Vietri sul Mare, nonché Palazzo Montemartini Rome, A Radisson Collection Hotel, nel centro della capitale accanto alle Terme di Diocleziano.



# yamamay

## LINEA ADAPTIVE. 1 TAGLIA NE VESTE 3

"ADAPTIVE COLOR" LA NUOVA EDIZIONE PRIMAVERILE DI "ADAPTIVE", LA LINEA REALIZZATA CON LYCRA® ADAPTIV, LA FIBRA CHE PERMETTE UNA VESTIBILITÀ ALTAMENTE PERSONALIZZATA PER CAPI IN TAGLIA UNICA CHE SI ADATTANO A TUTTI I CORPI, A TUTTI I MOVIMENTI, A TUTTE LE DONNE.

