

Piccolo & Premium. All'Art Hotel Villa Fiorella e a Borgo San Gaetano arte e tradizione

Di Giuseppe Ortolano

Continua il nostro viaggio alla scoperta delle **piccole realtà "premium"**, gioielli ricettivi della nostra meravigliosa Italia, per si sono attrezzati per ripartire dopo la chiusura forzata e offrire ai propri ospiti una vacanza in totale relax e sicurezza. Questa settimana andiamo a **Massa Lubrense**, sulla Costiera Sorrentina, e in **Basilicata**, a Bernalda, nel materano per presentarvi due modi diversi di vivere il lusso e la tradizione.

All' Art Hotel Villa Fiorella, la vacanza è un'opera d'arte

L'Art Hotel Villa Fiorella di **Massa Lubrense (NA)**, situato nella parte meno caotica della **Costiera Sorrentina**, nasce dalla volontà di **Alberto Colonna** di realizzare il sogno che aveva condiviso con suo nonno e la passione per il suo lavoro di albergatore.



Ecco così che nel 2016 crea questo piccolo albergo affacciato sul mare che unisce l'attività di accoglienza degli ospiti a "uno degli hobby di famiglia: il **collezionismo d'arte.**" Alberto racconta infatti: "grazie a mio padre, che è da sempre un grande appassionato, abbiamo oggi diverse opere d'arte contemporanea importanti anche a livello internazionale come **Sironi, Miltos Manetas, Chen Zhen, Takeo Hanazawa, Luigi Mainolfi** e molti altri", che a rotazione vengono esposte in questo piccolo hotel immerso nel verde che si trasforma in un piccolo museo di bellezza e creatività dove i sensi vengono stimolati e soddisfatti davvero a 360°.



Lo confesso l'Art Hotel Villa Fiorella, con tutte le **camere esposte verso il mare**, mi ha affascinato per la vista che comprende **Capri** sulla sinistra e il **Vesuvio** sulla destra. Da ammirare dalla **Terrazza Fiorella Restaurant** e dal **Cielo Sky Lounge**, due luoghi emblematici da dove poter godere della bellezza del golfo in ogni momento della giornata.



Il ristorante è il regno di **Marco Del Sorbo** al quale "questo periodo di stop forzato ha permesso di riflettere sulla terra,

la nostra terra e tutti i profumi che questa ci dona". Il **menu** è quindi un omaggio al territorio. Abbiamo infatti pensato ad un nostro "miglio verde" nel senso che i produttori scelti sono veramente del circondario sia per le verdure che per i latticini" racconta sempre Del Sorbo.



Soprattutto per gli ortaggi e le erbe, il **Ristorante Terrazza Fiorella** è praticamente autonomo grazie al suo orto che è stato implementato tanto di diventare uno dei piatti del nuovo menù "L'espressione dell'orto di Villa Fiorella".



Anche la ricerca della carta dei vini non si è fermata e grazie alla competenza del **sommelier Tiziano Imperato** (da poco affiancato dal sommelier Francesco Izzo), Terrazza Fiorella ha una **carta** sempre più attenta alle realtà di pregio del territorio, soprattutto quelle emergenti come **l'ischitana Crateca** che realizza vini intorno ad un cratere inattivo, il Crateca appunto, oppure i circa due ettari di terrazzamenti recentemente recuperati e impiantati con le autoctone Biancolella, Forastera Piediroso e Guernaccia, ma anche il piccolo orgoglio vitivinicolo della Penisola Sorrentina come **l'azienda Abbazia di Crapolla di Vico Equense**.



Anche le **birre sono locali**, provengono dal **Birrificio Sorrento di Massa Lubrense**, che produce birre utilizzando ricette fatte con ingredienti tipici della zona, come la **Syrentum** fatta con le bucce fresche di **Limoni di Sorrento IGP**, la **Minerva** fatta con le bucce fresche di Arance, e la **Parthenope** con le noci di Sorrento. Ah dimenticavo, poi c'è la piscina per un tuffo rinfrescante con negli occhi la bellezza della Costiera.



INFO: Art Hotel Villa Fiorella, via Vincenzo Maggio 5, Massa

Lubrense (NA), tel. 081/8789832, www.arthotelvillafiorella.com

A Borgo San Gaetano di Barnalda (MT) si vive la tradizione più autentica

La seconda tappa del nostro viaggio settimanale all'insegna del Piccolo & Premium ci porta in **Basilicata**, piccola-grande regione tutta da scoprire, con mare e montagna, meraviglie naturalistiche e archeologiche, patria di una città unica come **Matera**.



Una terra legata alle sue tradizioni come testimoniano strutture come l'elegante e intimo **Borgo San Gaetano a Barnalda**, ricavato da un **antico frantoio** di proprietà della signora **Noemi Dell'Oso**, bernaldese di origine, che lo gestisce insieme al marito **Gianluigi Spinelli**.



Non conoscevo Bernalda ma una volta giunto in questa località incantevole, a breve distanza dal **mare di Metaponto**, mi sono ritrovato a vivere lo spirito più vero di quella Lucania che incanta i visitatori con tante piccole attenzioni, ritmi slow e lo accompagna nella riscoperta del piacere di vivere.



Si alloggia nelle **dimore** e nei **casalini** del borgo, un tempo luoghi di lavoro annessi al palazzo padronale, curati nei minimi dettagli da un'attenta ristrutturazione che ha regalato

loro nuova vita. L'accoglienza è calorosa, ricca di consigli per andare alla scoperta di chiese rurali, borghi incantati, riti e miti lucani, paesi scomparsi, mari dalle acque cristalline e ovviamente sapori tra macellerie che si trasformano in **ottimi ristoranti** di carne e trattorie contadine.



INFO: Borgo San Gaetano, Vico Corso Metaponto 25, Bernalda (MT), tel 0835/1790014, www.borgosangaetano.com