

# **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 da 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](http://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](http://www.borgosangaetano.com)**

---

**Piccolo & Premium. Alla Trattoria del Cacciatore di Sulzano (BS) e alle Terre di**

# Vasia di Serrata (RC) si riparte dal green

*Di Giuseppe Ortolano*

Da nord a sud della penisola quando il piccolo oltre a essere premium e green ha una storia da raccontare e da lì vuole ripartire.

## Alla Trattoria del Cacciatore delizie di terra e di lago

La prima tappa che vi propongo è la **Trattoria del Cacciatore**, nome non particolarmente originale, a **Sulzano**, un piccolo paesino sulla riva del **lago d'Iseo**. Per raggiungerla ci si arrampica per un'impervia stradina, fino a raggiungere lo splendido giardino panoramico della trattoria.



Ad accoglierci **Lori e Leo**, appassionati viaggiatori – gestione del locale permettendo – che sempre ritornano in questo angolo magico di Lombardia per proporre i migliori prodotti del loro

territorio, meglio se conditi da piacevoli chiacchiere su viaggi e storie dei luoghi che si sono visitati.



Vi consiglio di sedervi ai **tavoli esterni**, clima permettendo, affacciati sul lago con negli occhi il verde degli **olivi di Montisola**, i **monti della Valcamonica** e le **colline della Franciacorta**.



Nonostante il nome della trattoria e la varietà dei piatti

proposti, tra i quali spiccano i **“tagliolini all’oca”**, la specialità della casa, io mi affido alle proposte legate al lago. Inizio rigorosamente con un **“antipasto del pescatore”** a base di pesci del Sebino e di torrente – dalla scardola al salmerino – sapientemente lavorati e trasformati in mousse, corpaccio, crema e carpione.



Solitamente passo quindi alle paste condite con il pesce di lago – certo che però quei **casoncelli fatti in casa** con diversi ripieni fanno proprio gola! – per poi buttarmi su un succulento fritto misto di lago o, se voglio stare un po’ più leggero, un **salmerino di torrente alla piastra** o al forno. Per i buongustai ci sono poi le immancabili **“sardine di Montisola”**.



Spazio anche a chi non può fare a meno della carne, che trova piatti come la **tagliata di maialino**, il **petto d'anatra**, lo **scottadito di agnello**, la **scottona di Franciacorta**, il **cinghiale con le mele** e, su prenotazione, lo **spiedo di carni miste**, specialità tipica del bresciano.



E per concludere in bellezza ci sono i **dolci**, tutti rigorosamente fatti in casa, dalla tradizionale torta di farina gialla al goloso tiramisù croccante.



Ogni piatto è l'occasione per scambiare quattro piacevoli chiacchiere con Lori e Leo, godendo del bel panorama e della tranquillità del luogo. Perché "**Piccolo & Premium**" è là dove la dimensione è quella familiare, l'accoglienza calorosa, i piatti genuini e veri, senza troppi fronzoli, e la voglia di ritornare e condividere con gli amici l'esperienza diventa il ricordo che si porta a casa. E se si cena e non si vuole guidare ci si può fermare a dormire in una delle quattro semplici, economiche e accoglienti **camere** poste sopra la trattoria.



**INFO:** Trattoria del Cacciatore, via Molini 28, Sulzano (BS),  
tel. 030.985184, [www.trattoriacacciatore.it](http://www.trattoriacacciatore.it)

...andiamo in Calabria nella 2° pagina...

## **Terre di Vasia, dove la natura insegna**

La seconda tappa ci porta in **Calabria**, sulle colline che collegano le province di Reggio Calabria e Vibo Valentia, nel territorio di **Serrata**. Qui, nell'azienda agricola **Terre di Vasia**, in un angolo di campagna di grande fascino, dove il piccolo è decisamente green e sostenibile, incontro **Michele Trungadi**. Da una vita Michele si dedica all'autoproduzione e ha trasformato la sua piccola tenuta in una fattoria didattica aperta al turismo sostenibile, per permettere all'ospite di visitare questi luoghi senza intaccare l'ambiente e la cultura locale.



Per Michele il turismo deve infatti essere il risultato naturale della **valorizzazione delle risorse** locali: il **patrimonio culturale e naturalistico**, la gastronomia, le feste tradizionali e il mondo dell'agricoltura biologica sono gli aspetti che Terre di Vasia vuole far conoscere ai propri ospiti.



Terre di Vasia è un'oasi di pace e tranquillità, un luogo incontaminato dove rigenerarsi tra natura ed enogastronomia

tipica, senza concessioni alle mode. La fattoria si trova in una vallata alle **pendici dell'Aspromonte** immersa nel verde della macchia mediterranea, un luogo quindi ideale dove fare una vacanza sostenibile, staccare la spina, vivere a contatto con la natura, visitando le tante bellezze naturalistiche e le località che in breve tempo possono essere raggiunte.



Si alloggia in appartamentoini semplici e confortevoli, immersi nel verde, dove è possibile ritrovare il **contatto con la natura** passeggiando lungo i sentieri della fattoria, ammirando gli animali e le piante più belle della macchia mediterranea.



Volendo si può partecipare alle attività dell'azienda agricola, per toccare con mano il mondo **dell'agricoltura biologica**, con le sue tecniche naturali e il rispetto per il territorio che caratterizza la filosofia bio.



Nei fine settimana la vacanza alle Terre di Vasia è infine allietata da pranzi e cene con piatti della **cucina tipica calabrese**, a base di **ingredienti biologici**, coltivati direttamente nell'azienda agricola e colti sul momento, il

tutto accompagnato dalla musica popolare della Calabria.  
Ditemi voi se questo non è premium e green!



**INFO: Terre di Vasia**, Contrada Cavale 1, Serrata (RC), tel. 333.2996684, [www.terredivasia.com](http://www.terredivasia.com)