

Mensile • Anno XIX • N°153 Aprile-Maggio 2024

FOOD & BEVERAGE

PER I PROFESSIONISTI E GLI APPASSIONATI

GENOVA

Sapori di mare
e di terra
tra i carrugi

SPECIALE

Il bianco vince
con o senza
bollicine



CHÂTEAU MINUTY

Interprete del savoir-faire
di Provenza, in rosa

Foto Roberto Frankenberg

SORRENTO

Ara Maris, lusso e stile contemporaneo



Nel cuore della Penisola Sorrentina ha aperto *Ara Maris*, un 5 stelle lusso che abbraccia l'accoglienza come filosofia di vita, con un design che cattura l'essenza e l'energia tipica di Sorrento e della natura circostante. Gli arredi e le aree

comuni si integrano armoniosamente con il paesaggio, coniugando eleganza e sostenibilità, offrendo un ambiente confortevole e sofisticato. La struttura dallo stile contemporaneo si distingue per la sua posizione strategica, punto di partenza per ammirare ed esplorare la splendida costa. Oltre alle 49 camere e suite dagli arredi colorati ed eleganti, *Ara Maris* offre tutti i comfort e i servizi per vivere un'esperienza raffinata; le aree comuni dedicate allo svago e al relax hanno anche spazi espositivi dedicati all'arte e alla cultura. L'hotel vanta la Thala Spa per il benessere di mente e corpo, il *Cora Bistrot*, che offre piatti dal gusto deciso che esaltano i sapori sorrentini, e l'accogliente *Lumi Sky Lounge*, luogo ideale per socializzare e degustare fantastici cocktail artigianali. Fiore all'occhiello dell'hotel è l'ampia zona relax con piscina e solarium, immersa nel verde.

TOSCANA

Antonello Sardi chef di Villa Fiesole

Antonello Sardi è il nuovo chef del ristorante *Serrae* di *Villa Fiesole*, boutique hotel 4 stelle con 32 camere sulle colline a due passi da Firenze. Chef fiorentino autodidatta, classe 1980, formatosi in cucine fiorentine e toscane, mostra le sue origini anche nei piatti. Con una grande padronanza delle

tecniche di cucina, in passato si è fatto conoscere per il suo legame viscerale con la natura, la conoscenza del territorio e delle materie prime locali e per gli ingredienti autoprodotti, tanto da aver raggiunto anche una stella per la sostenibilità dalla *Guida Michelin*. Il ristorante è un ambiente raccolto con una splendida terrazza che, con l'arrivo della bella stagione, si trasforma in un delizioso dehor con vista sulla città. Si trova nell'edificio principale, originariamente una limonaia utilizzata dai monaci del vicino monastero.



MASSA LUBRENSE

Le cooking class di Villa Fiorella Art Hotel

In marzo ha riaperto i battenti *Villa Fiorella Art Hotel*, cinque stelle di Massa Lubrense (Na) nella Costiera Sorrentina, che vanta molte opere importanti di arte contemporanea. Inoltre, grazie ai contatti con numerose gallerie d'arte della famiglia Colonna, ogni anno l'hotel ne riceve altre per esposizioni temporanee. Così, *Villa Fiorella Art Hotel* si trasforma durante la stagione in un piccolo museo di bellezza e creatività. Oltre a questo, l'offerta gastronomica è uno dei plus della proposta turistica. Lo chef Carmine Mazza guida la cucina della *Terrazza Fiorella* basando la sua filosofia sulla consapevolezza della vasta tradizione gastronomica del territorio, proponendo una libera interpretazione della più autentica cucina locale. Ad accompagnare i piatti, i vini di una cantina composta da oltre 700 etichette selezionate. La novità della stagione riguarda le cooking class grazie alle quali gli ospiti hanno l'occasione di raccogliere le verdure nell'orto e di partecipare alla preparazione dei piatti insieme allo chef.



MARATEA

L'aristocratico Santavenere si rinnova con eleganza

Grazie ai lavori di rinnovamento che hanno reso ancora più eleganti e confortevoli gli ambienti, il *Santavenere* di Maratea (Pz) sfoggia una nuova veste. Una delle principali novità è la ristrutturazione di otto camere affacciate sul grande giardino che hanno ampliato l'offerta. Realizzato negli anni '50 nell'unica suggestiva cittadina della Basilicata affacciata sul Mar Tirreno, più precisamente sul Golfo di Policastro, questo albergo fu pensato come una villa aristocratica, una casa accogliente dove ogni particolare è studiato con eleganza e l'ospitalità è tagliata su misura. Le camere sono ora 34, tutte luminose e diverse tra loro, caratterizzate da una propria identità che racconta il legame con il territorio. I grandi ed eleganti saloni, pieni di sole, sono arredati con cura e attenzione al dettaglio: la pavimentazione con le storiche piastrelle di Vietri, mobili del tardo Settecento, ceramiche di Minturno e rari oggetti di artigianato. Dopo due anni di gestione da parte del Gruppo Egnazia Ospitalità Italiana, il *Santavenere* è entrato a far parte del circuito The Leading Hotels of the World.

