

WINE RESORT VINILIA

UN CASTELLO CHE OSPITA
I VINI E LA CUCINA DEL SALENTO

DI TERESA CREMONA

Siamo nel Salento settentrionale, nel territorio del Primitivo, vino di antica origine, morbido e austero, che non è ancora diventato quell'attrattore turistico che potrebbe rappresentare.

Quindi la creazione di un Wine Resort di lusso in una dimora storica di grande carattere, accende l'attenzione ed è un impulso alle potenzialità che questa parte della Puglia può esprimere.

Vinilia Wine Resort è nella campagna di Manduria, equidistante da Taranto, Brindisi, Lecce. Ospitato in un edificio costruito all'inizio del '900 da un architetto romano che lo progettò nello stile neo-eclettico, tipico della scuola romana di quel periodo, si presenta come un vero Castello, con torre e torretta, merli, logge e feritorie, circondato da vigneti e da un giardino all'italiana.

Nel parco, la piscina è al centro della costruzione destinata, a breve, ad ospitare la Spa, dove è prevista anche una piscina interna e quindi l'albergo sarà vivibile tutto l'anno, offrendo leisure, benessere e relax oltre a esperienze e approfondimenti enologici.

Il Castello, costruito in origine dalla famiglia Schiavone, abbandonato e in rovina, è stato acquistato da **Pietro Lacaita**, imprenditore affermato nel settore metalmeccanico, che ha impiegato 6 anni a completare i lavori di restauro.

Imponente nell'architettura esterna, ha interni accoglienti, luminosi, colorati. Un susseguirsi di spazi piacevoli e vivibili, dove gli arredi di modernariato si mescolano ai mobili antichi e a quelli dove il ferro è protagonista, realizzati su disegno, nell'azienda della famiglia Lacaita. I colori vivaci sono esaltati dalla luce che attraversa le ampie vetrate e crea una continuità fluida tra interni ed esterni.



GOURMETFOOD



Le Camere sono ampie, alcune hanno più ambienti, negli arredi convivono stili di epoche diverse, oggetti, libri, dettagli che sembrano ricordi personali e che raccontano anche storie del territorio. Ma quello che fa la differenza a Vinilia è l'accoglienza della famiglia Lecalta. La conduzione dell'hotel è seguita da **Simona Lecalta**, che si occupa dei clienti e da sua sorella **Marika**, che segue l'amministrazione. C'è una naturale gentilezza nel loro approccio al mondo dell'ospitalità.

Spontanei, cordiali, danno un'impronta personale di simpatia, di calore e di casa, un valore impagabile e non limitabile.

Il Ristorante Casamatta, avviato con la consulenza di Valeria Piccini, ha ora uno chef pugliese. **Pietro Penna** (foto a lato), tornato nella sua terra dopo un lungo periodo con Sergio Mei in giro per l'Europa, e dopo essere stato, primo italiano, nelle cucine del ristorante Le Cinq con Eric Briffard.

Pietro Penna, dopo i molti anni trascorsi all'estero, ha dovuto riappropriarsi dei piatti della sua infanzia, e così racconta che talvolta deve chiamare la sua mamma per rinfrescare il ricordo di alcune ricette. In cucina, ortaggi e frutta arrivano dall'orto biologico della Masseria Trullo di Pezza, l'azienda agricola di proprietà della famiglia Lecalta, che fu acquistata nel 2012. L'azienda si estende su 100 ettari, è coltivata per metà a ulivi, a alberi da frutta e ortaggi, e ha 50 ettari vitati che producono, sotto la guida dell'enologo **Benedetto Lorusso**, circa 60 mila bottiglie.

5 le etichette: i rossi: **Scarfoglio Aglianico Salento Igp**, **Malva Pezza Primitivo Salento Igp** e **Licurti Primitivo di Manduria DOP**. I bianchi: **Dieci Grana Fiano Salento IGP**. I rosati: **Speziale Negroamaro Rosato Salento IGP**.

Nel menu degustazione del ristorante Casamatta, è il territorio, fra mare e campagna e orto, che fa da guida:

polpo marinato, stracolatella, puntarelle, olive; fave e foglie selvatiche cotica croccante (foto in alto a destra); tubettino aglio, olio, peperoncino cima di rapa e gambero bianco; pesce azzurro verza, caviale di melanzana, zenzero; cioccolato bianco yogurt e bosco.

WINE RESORT VINILIA

Contrada Scarsiosa - 74024 Manduria
Taranto
Info@viniliaresort.com
Telefono: 099 990 80 13
www.viniliaresort.com

MASSERIA TRULLO DI PEZZA

S.P. Torricella-Lizzano
74020 Torricella (Ta)
tel. 099 9872011
www.masseriatrulldipezza.it

