

Argomento: Baglio di Pianetto

## Scoprire i relais del vino

L' ITINERARIO Oasi eleganti incastonate nell' cuore dei territori vinicoli dell' Isola Firriato, Planeta, Tasca, Marzotto sono stati i pionieri del genere di Manula Laiacona. In pochi anni sono diventati il simbolo del turismo esperienziale in Sicilia, il format di soggiorno tra i più ricercati da chi vuole vivere in modo profondo l' Isola e per qualche giorno fare proprio uno stile di vita che scorre al ritmo della natura, tra massimo comfort, raffinata cucina locale e vino, in un contesto naturalistico e disegnato dall' uomo, pregnante di storie e di umanità. I relais del vino, oasi eleganti incastonate nell' cuore dei territori vinicoli dell' Isola, rappresentano la nuova immagine della meta da sogno siciliana, alternativa all' offerta dell' hotellerie di lusso ancora poco sviluppata. Nati come costole delle cantine con lo scopo di fornire un posto letto ai pochi ospiti saltuari, e per lo più facenti parte della rete commerciale, oggi costituiscono una voce di bilancio ben precisa nel prospetto economico dell' azienda vinicola, una macchina autonoma con personale formato e specializzato nell' accoglienza. « Il resort del vino è il vero lusso oggi », commenta Dario Ferrante, operatore nel mondo del turismo che con il progetto Absolute Sicilia si è specializzato nel proporre soggiorni esclusivi, eletto da Forbes la migliore agenzia di viaggi di lusso siciliana. «Risponde ad una esigenza ben precisa - continua - la possibilità di riappropriarsi del proprio tempo. La vigna è il luogo ideale per quelle persone impegnate a fare i soldi e a cui manca, appunto, il tempo. Hanno solo a disposizione una settimana e quella diventa la cosa più preziosa che hanno. E' una grossa responsabilità. I produttori di vino hanno capito il potenziale, hanno investito per mettere in piedi strutture dagli alti standard qualitativi in grado di soddisfare questa esigenza, comprendendo la cosa più importante, che gli ospiti sono gli ambasciatori dell' azienda nel mondo». Lo scenario in cui si trovano immerse queste strutture, le cure a loro rivolte, l' esperienza enogastronomica sono i tasselli di una vacanza rigenerante che ruota attorno ad un unico perno, la bellezza, dall' architettura al calice. I resort sono lo spirito rinato di



antiche dimore nobiliari rurali, palmenti, bagli, masserie circondate da vigneti, alberi di agrumi, piante aromatiche, appartate e ovattate nel silenzio, lontane dalla zona produttiva vera e propria. Monumenti pulsanti di vecchia e nuova vita, sospesi tra passato e presente. Sono porte d' accesso ad angoli poco conosciuti, non immaginati. « Ricordo quando portai alcuni nostri ospiti in elicottero al resort Monaci delle Terre Nere - racconta Ferrante, in merito a uno dei fiori all' occhio dell' ospitalità etnea, complesso rurale strutturato attorno ad un palmento dell' 800 attorniato da 40 ettari di vigne fondato da Guido Alessandro Coffa e Ada Calabrese - aveva le lacrime agli occhi, l' effetto sorpresa di una bellezza inaspettata, mastodontica come può essere appunto quella del vulcano. La Sicilia del vino può emozionare, offrire qualcosa di nuovo a persone che sono abituate a consumare il bello in ogni parte del globo». L' offerta si sta organizzando per intercettare e fidelizzare questo tipo di domanda, da punta a punta dell' Isola. Nascono resort con concept ben chiari, con una propria anima, che sostengono l' immagine aziendale ma anche il resto del territorio in cui sono inseriti di cui ne diventano portavoce. Firriato è una delle aziende vinicole che negli ultimi cinque anni si è anche focalizzata sulla ricettività. Ha debuttato nello stesso anno, nel 2013, agli antipodi della Sicilia, con due relais ciascuno con una identità definita, un antico baglio del Seicento, Baglio Soria, sulle colline che circondano Trapani e con Cavanera sul versante nord dell' Etna. «E' stata una grande sfida - dice Irene di Gaetano general manager dei resort - in cinque anni siamo cresciuti tanto. Non era il nostro core business e adesso è invece un ramo d' azienda. Viviamo una continua evoluzione, la domanda cresce, stiamo ampliando Cavanera e migliorando ancora di più i servizi, ci confrontiamo con una clientela pretenziosa e investiamo per offrire il massimo». Se il vino è al centro dell' esperienza in questo tipo di dimore, la cucina è la conditio sine qua non, secondo il sacro protocollo dell' ospitalità siciliana. Sono sempre di più i resort che si dotano di un proprio ristorante, parte centrale del servizio, finestra privilegiata sul territorio che offre una lettura contemporanea della tradizione e delle radici culturali del contesto, una formula di conoscenza che si espleta attraverso l' estro dello chef e materie prime in gran parte coltivate direttamente in azienda o selezionate con cura nel circondario. « Da noi arrivano clienti che sono appassionati di vino, che conoscono l' azienda e vogliono viverla attraverso anche la tavola, clienti che sono amanti del cibo attratti dall' esperienza del ristorante, ci sono poi quei clienti che cercano una destinazione di lusso e solo una volta giunti scoprono la cucina e il vino - commenta Ludovico De Vivo, resident chef del Capofaro di Salina di Tasca d' Almerita - e allora diventa questa una sfida importante. La cucina insieme al vino ricollega direttamente al territorio, alla storia dello stesso e dell' azienda. Ha il compito di regalare all' ospite un' esperienza unica, proprio perché legata profondamente al luogo di origine». Ad avere compreso sin dagli albori le potenzialità di questa nuova, per la Sicilia, proposta d' accoglienza sono stati i Planeta, che nel 2009 inaugurano la Foresteria a Menfi con il ristorante condotto da Angelo Pumilia, tracciando un filone che sta conquistato una sua posizione nel mercato turistico. L' urgenza di colmare un vacuum in termini di ospitalità di alto valore la avvertì anche il conte Paolo Marzotto che a Santa Cristina Gela ha fondato la cantina **Baglio di Pianetto** valorizzando l' area deputata agli ospiti con la formula

di agrirelais, un' antica nobile dimora arredata con opere d' arte. « La Sicilia del vino sta rendendo l' Isola molto competitiva nell' area del Mediterraneo per quanto riguarda il turismo di lusso - conclude Ferrante - potrebbe aiutare ad allungare la stagione, perché si tratta di un turismo che non si muove in estate».