

Spa nelle camere, immersioni in vasche naturali con acqua sorgiva e pace e silenzio intervallati dal rumore delle onde del mare. La clientela che sceglie il soggiorno esclusivo ha dai 30 ai 60 anni e proviene da Usa, Emirati Arabi e Qatar. In aumento gli italiani

# Capri, Ischia e Costiera La vacanza è di **lusso**

**C**ocktail in spiaggia e momenti di benessere. Spa nelle camere e terrazzi con vista sulla natura. Perché in un mondo fatto di traffico, stress, problemi quotidiani, la vacanza diventa il momento in cui rilassarsi e coccolarsi grazie a un'accoglienza in cui il lusso sia "easy" e "naturale". Elegante ed esclusivo insieme. Caratterizzato dalle bellezze paesaggistiche di cui la Campania è ricca.

«Capri è un'isola che non dorme mai. La nostra idea è offrire all'ospite un'esperienza di soggiorno esclusiva e personalizzata, in pieno centro ma lontano dai ritmi frenetici», dice il general manager Alfonso Saraco del 5 stelle Pazziella Garden & Suites dove le suite, una diversa dall'altra, comprendono bagni con moderne docce Spa in pietra e maiolica, e terrazzi con piccole vasche per una privacy e relax assoluti nel segno di un lusso elegante, ricercato, fresco e mediterraneo. «Chi sceglie la nostra struttura - continua - ospiti dai 30 ai 60 anni, e una clientela internazionale, che va dagli Emirati Arabi agli Usa, dal Qatar al Kuwait e all'Arabia Saudita, sebbene siano molto assidui anche brasiliani, italiani e britannici, lo fa perché è una vera oasi, fresca e raffinata, a due passi dalla Piazzetta e dalle vie dello shopping internazionale».

Shopping ma pur sempre immersi nella natura per uno stile di vita che ripercorre i ritmi naturali dando ampio spa-



zio a sport all'aria aperta. Come succede al *Botania Realis & Spa*. «Leit-motiv del perfetto soggiorno a Ischia è la natura, il voler ritrovare sé stessi e il proprio equilibrio - dice la proprietaria e general manager Rita Polito - ed è questo il concetto di accoglienza nel nostro relais immerso in ben tre ettari di macchia mediterranea. Una natura rigogliosa in cui dieci dimore diffuse, con terrazze e patii che consentono un contatto con il paesaggio circostante, possono donare attimi di silenzio e relax. Un relax in cui servizi come quelli della Garden Spa che, con i suoi rituali di benessere *en plein air*, le immersioni in vasche naturali con acqua sorgiva, riescono a detossinare il corpo e dare spazio a nuove energie così da dedicare le proprie giornate al benessere fisico e mentale». «C'è chi viene qui per ozio e rilassarsi in piscina o all'ombra dei nostri limoneti, chi allenta le tensioni partecipando a una cooking class. Anche la nostra cucina è

pensata per rilassare corpo e mente, sostenibile, stagionale e servita sulla nostra terrazza che abbraccia il blu del mare di Positano - dice Luca Vespoli, proprietario di *Villa Magia* - la nostra è una perla nascosta tra vicoli e scalinate, in una posizione unica che regala pace e silenzio, intervallati solo dalle onde del mare, ed una vista inimmaginabile. Quella che una volta era la casa della mia famiglia è l'oasi di pace dei nostri ospiti che apprezzano il senso di ospitalità tipico di noi positanesi».

D'altronde per molti turisti stranieri solo l'essere in Campania è sinonimo di vacanza di lusso. «La nostra clientela è prevalentemente straniera ma sono in crescita i viaggiatori italiani che vogliono riscoprire il piacere di soggiornare in un luogo dove sembra che il tempo si sia fermato - dice Giorgio Vuilleumier, general manager di *Villa Cimbrone* a Ravello - E il nostro, oltre che un albergo storico di sole 19 camere è fin dal 1922 un sito monumentale con un giardino di oltre 6 ettari visitabile tutto l'anno, emblema della cultura paesaggistica e botanica anglosassone di inizio '900. Un luogo in cui circa 160.000 visitatori ogni anno scelgono di lasciarsi emozionare dalle meraviglie dei giardini, dalla celebre Terrazza dell'Infinito e dalle magiche atmosfere visute dai viaggiatori del Grand Tour».

**Paola Cacace**  
© RIPRODUZIONE RISERVATA

**IL VINO. PIACERE DI CONOSCERLO.**

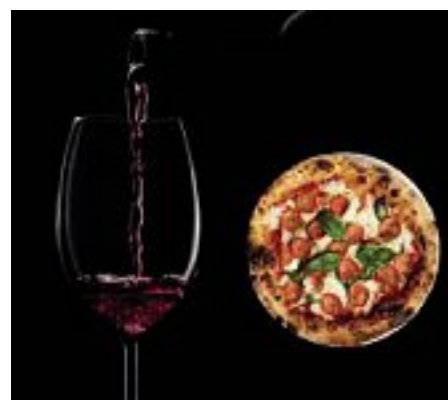
Il vino è emozione, esperienza, condivisione. Scoprilo in un corso AIS per sommelier.

**AIS Campania**  
aiscampania.it

**AIS**, con oltre 40.000 soci, da più di cinquant'anni promuove e divulga la cultura del vino. Far parte dell'Associazione Italiana Sommelier significa partecipare alle moltissime attività organizzate per i soci: degustazioni guidate, seminari a tema, cene, viaggi studio presso aziende vinicole in Italia e nel mondo. Significa inoltre partecipare a congressi e simposi nazionali e internazionali e alle rassegne più esclusive a condizioni di grande privilegio. La figura del sommelier è oggi sempre più versatile e le occasioni professionali in continuo aumento: dai ruoli tradizionali, che lo vedono impegnato nell'ambito dell'alta ristorazione nazionale e internazionale, a prestigiose qualifiche legate al mondo della distribuzione, del wine consulting per aziende vinicole, del marketing strategico per catene commerciali e della comunicazione. Un sommelier AIS diventa a tutti gli effetti il portavoce più autorevole della cultura del vino, che si tratti di un profilo didattico, tecnico, strategico o di consulenza.

In Campania siamo presenti con 10 delegazioni, distribuite in modo capillare su tutto il territorio regionale, sotto la guida del Presidente AIS Campania Tommaso Luongo. Una comunità in forte crescita, che coinvolge oltre alla numerosa platea dei nostri associati, che ha superato la soglia dei 3100 soci, un movimento trasversale sempre più ampio e radicato, capace di unire gli operatori professionali del vino con i tantissimi wine lovers che si appassionano a questo mondo.

Ogni anno attiviamo più di 65 corsi di qualificazione professionale e siamo presenti nelle principali manifestazioni di settore con i nostri sommelier.



Lo straordinario successo della pizza napoletana è il risultato tangibile di una storia collettiva in cui ogni singolo elemento ha contribuito a realizzare un'opera di altissimo artigianato gastronomico: la selezione consapevole delle materie prime, le tecniche legate alla lievitazione dell'impasto, la gestione del forno a legna e il bagaglio insostituibile dell'esperienza di tanti pizzaiuoli hanno reso celebre questo disco di pasta, icona mondiale dell'italian food. Un cibo planetario, accogliente e multiculturale: un modello alimentare invidiato e spesso malamente scopiazzato, che bisogna invece difendere e tutelare.

Si stima che il mercato mondiale abbia generato la cifra impressionante di 62 miliardi di euro all'anno di fatturato. In Italia si calcola che siano in attività almeno 50.000 pizzerie, di cui 20.000 da asporto. Un volume di affari che dovrebbe far riflettere produttori e buyers sulla necessità di sviluppare e rilanciare le vendite di vino in questo segmento con il supporto della filiera della comunicazione professionale.

C'è bisogno, per sostenere tutto questo processo che si realizzerà nel corso dei prossimi anni, di didattica e formazione, per dotare sommelier e operatori del settore degli strumenti indispensabili per

assecondare e governare questo trend e sfruttare una straordinaria opportunità di crescita e sviluppo.

L'AIS Campania sta lavorando a un progetto di grande respiro che metterà al centro il tema dell'abbinamento della pizza con il vino partendo da quanto di meglio offre la tradizione enologica campana, e approfittando della ricchezza del nostro patrimonio ampelografico; per poi attraversare anche altri territori storici di produzione vitivinicola, senza trascurare di approfondire anche la tematica dell'abbinamento con la birra grazie al fenomeno consolidato del movimento brassicolo italiano. Con un occhio, infine, alle ultimissime tendenze che valorizzano anche l'esperienza della mixologist, sia con la proposta dei classici cocktail internazionali, sia con le interpretazioni signature che esaltano la invece la creatività dei bartender e valorizzano specificità e specialità territoriali.

