



**TALEA Collection**  
*la Puglia su misura*



Polignano a Mare



La Peschiera

## TALEA Collection *your tailor-made Puglia*

by Elisabetta Canoro  
Photos by Mauro Parmesani

Vivere esperienze uniche per assaporare la Puglia più autentica. È l'idea di ospitalità firmata **Talea Collection**, una collezione di alberghi ed esperienze nata nel 2018 e oggi già diventato un brand affermato nel segmento luxury dell'hôtellerie. Capace di far innamorare i viaggiatori di una terra eterogenea ed elegante, far conoscere gli aspetti più originali ed esclusivi del territorio, lasciando ricordi indelebili nella memoria. Esperienze su misura in linea con le passioni e le aspettative degli ospiti, in sintonia con la filosofia del gruppo il cui motto è: *"sono le persone che fanno la differenza"*. Del gruppo fanno parte la masseria **Il Melograno**, il boutique hotel **La Peschiera** a Monopoli e il **Cala Ponte Hotel** a Polignano a Mare. E poi due rinomati ristoranti: **Mùmmulo e SaleBlu**; due spiagge private: il **Tamerici Beach Club** e il **TBeach**, a Capitulo. E ancora, ville, dimore e trulli distribuiti tra **Polignano a Mare, Monopoli, Savelletri, Fasano, Ostuni e Valle d'Itria**. Tantissime le attività e i percorsi sensoriali tra cui scegliere durante il soggiorno, spaziando dall'UVA Tasting, il percorso dell'oleologo, ai corsi di ceramica pugliese. E poi, cooking class dedicati alla cucina pugliese; corsi per scoprire i segreti dell'artigianato locale; laboratori per imparare a conoscere le diverse tipologie di uva da tavola regionale.

Live unique experiences to savor the most authentic Puglia. This is the idea of hospitality signed by Talea Collection, a collection of hotels and experiences born in 2018 and which has now already become an established brand in the luxury segment of the hôtellerie. Able to make travelers fall in love with a heterogeneous and elegant land, make known the most original and exclusive aspects of the territory, leaving indelible memories in the memory. Tailor-made experiences in line with the passions and expectations of the guests, in harmony with the philosophy of the group whose motto is: *"it's the people who make the difference"*. The group includes **Il Melograno** farm, **La Peschiera** boutique hotel in Monopoli and **Cala Ponte Hotel** in Polignano a Mare. And then two renowned restaurants: **Mùmmulo and SaleBlu**; two private beaches: **Tamerici Beach Club** and the **TBeach**, in Capitulo. And again, villas, residences and trulli distributed between **Polignano a Mare, Monopoli, Savelletri, Fasano, Ostuni and Valle d'Itria**. There are many activities and sensory itineraries to choose from during your stay, ranging from the Grape Tasting, the path of the oleologist, to the Apulian pottery courses. And then, cooking classes dedicated to Apulian cuisine; courses to discover the secrets of local crafts; workshops to learn about the different types of regional table grapes.

Come quella che matura nella vasta proprietà della **Tenuta Bacano**. Un piccolo mondo green situato a Turi, nell'entroterra pugliese tra Monopoli e Polignano a Mare. Qui, in questo angolo di terra votata alla sostenibilità, dove il profumo di pesche, albicocche, ciliegie e gelsi si confonde con il rosmarino, si coltiva uva da tavola secondo natura, frutto di anni di intenso lavoro di un gruppo di giovani agronomi, botanici e naturalisti pugliesi, autori della *"Bella Vigna Experince"* che, seguendo i principi del "Food Consciousness, intende promuovere e far conoscere le varietà d'uva da tavola coltivata nel sud-est barese. Dopo essersi dedicati a sfoltire i grappoli d'uva per farla crescere ancora più rigogliosa, ci si rilassa per un pic-nic preparato sotto l'ombra di una secolare carruba, nella cornice di una Puglia bucolica, che vive ancora in profonda sintonia con la natura. L'esplorazione del territorio segue la linea sinuosa dell'Appia Antica, lungo la quale si susseguono le spiagge che da Torre Canne portano dritto dritto a **Monopoli**. Altra tappa il piccolo borgo di Savelletri o, gli scavi di Egnazia, antico centro messapico citato da Plinio, Strabone e Orazio. Il cui porto, era il fulcro della via di comunicazione che univa l'Adriatico con l'Egeo e il Mar Nero durante il periodo della Repubblica Romana.

Like the one that matures in the vast property of the **Bacano Estate**. A small green world located in Turi, in the Apulian hinterland between Monopoli and Polignano a Mare. Here, in this corner of land devoted to sustainability, where the scent of peaches, apricots, cherries and mulberries mingles with rosemary, table grapes are grown according to nature, the result of years of intense work by a group of young agronomists and botanists and naturalists from Puglia, authors of the *"Bella Vigna Experince"* which, following the principles of "Food Consciousness, intends to promote and make known the varieties of table grapes grown in the south-east of Bari. After having dedicated themselves to thinning the bunches of grapes to make them grow even more luxuriant, you can relax for a picnic prepared under the shade of a centuries-old carob, in the setting of a bucolic Puglia, which still lives in profound harmony with the nature. The exploration of the area follows the sinuous line of the Appia Antica, along which the beaches follow one another that from Torre Canne lead straight to **Monopoli**. Another stop is the small village of Savelletri or, the excavations of Egnazia, an ancient Messapian center mentioned by Pliny, Strabone and Orazio. Whose port was the fulcrum of the communication route that connected the Adriatic with the Aegean and the Black Sea during the period of the Roman Republic.



La Peschiera



Masseria Il Melograno



Masseria Il Melograno



Trullo del Podere



Trullo del Podere



La Peschiera



La Peschiera

Nella Contrada Capitolo, dove un tempo sorgeva una riserva di pesca, oggi si allunga sul mare il **boutique hotel La Peschiera**, cinque stelle lusso parte del portfolio Small Luxury Hotels, tra gli indirizzi lifestyle più esclusivi in Puglia, inserito da Forbes Italia tra le "100 Eccellenze Italiane 2021". Il sapiente lavoro di restyling e di recupero ha dato forma ad un luogo incantato, discreto e raffinato, con solo 13 camere sul mare, progettate per garantire privacy assoluta. Sembra quasi di essere sul mare, il profumo di salsedine è intenso dai patii delle stanze, dove il *non plus ultra* è il momento del risveglio, quando per l'ora desiderata si trova una lauta e variegata colazione dal sapore locale.

La sera ci si ritrova a tavola sulla scenografica terrazza sul mare del ristorante **Saleblu**, magistralmente guidato dallo *chef Vincenzo Montanaro*, che propone una cucina semplice, raffinata e autentica, a base di fresco pescato del Mar Adriatico. Tra i *signature*, la calamarata fresca con scampi e gli spaghetti integrali con mousse di ricci. La Peschiera è anche il punto di partenza perfetto per un'escursione in barca a vela o con un gozzo, su cui si può salire direttamente dalla propria suite. Oppure è possibile prenotare un'uscita a bordo di uno yacht da 13 metri con cui scoprire le numerose grotte marine della scogliera di Polignano.

In the Contrada Capitolo, where a fishing reserve once stood, today the **boutique hotel La Peschiera** stretches over the sea, a five-star luxury hotel part of the Small Luxury Hotels portfolio, one of the most exclusive lifestyle addresses in Puglia, included by Forbes Italia among the "100 Italian Excellencies 2021". The skilful work of restyling and recovery has given shape to an enchanted, discreet and refined place, with only 13 rooms overlooking the sea, designed to guarantee absolute privacy. It almost seems to be on the sea, the scent of salt is intense from the patios of the rooms, where the *non plus ultra* is the moment of awakening, when for the desired time you will find a rich and varied breakfast with a local flavor. In the evening we meet at the table on the scenic terrace overlooking the sea of the **Saleblu** restaurant, masterfully led by *chef Vincenzo Montanaro*, who offers simple, refined and authentic cuisine, based on fresh fish from the Adriatic Sea.

Signature dishes include fresh calamarata with scampi and wholemeal spaghetti with sea urchin mousse. La Peschiera is also the perfect starting point for an excursion on a sailing boat or a gozzo, on which you can go up directly from your suite. Or you can book an outing aboard a 13-meter yacht with which to discover the numerous sea caves of the Polignano cliff.

Ulivi secolari, il silenzio fiabesco, il bianco accecante accolgono a **Il Melograno**, con i suoi 400 anni di storia, la natura avvolgente, il benessere della Spa, la grande piscina, i fiori ovunque. Arredate con pezzi unici e di antiquariato locale, le camere sono uno scrigno dove sembra di tornare indietro nel tempo. Si cena all'aperto, nella luce intensa del tramonto, seduti ai tavolini del ristorante Mùmmulo, dove fanno capolino l'olio degli ulivi secolari, il pane fatto in casa, la mozzarella appena fatta, i profumi e i sapori della campagna verace. Del resto basta esplorare la campagna per trovare perle nascoste che valgono il viaggio, come l'elegante e solitario **Trullo del Podere**, un'oasi di silenzio e pace in cui perdersi per giorni interi non lontano da **Polignano a Mare** che non smette mai di incantare, con le sue alte scogliere a picco sul mare, quinte delle antiche case che, sfidando la legge di gravità, si stagliano verso l'alto. Sospesi tra cielo e mare, davanti alla statua dedicata a Domenico Modugno, che nacque proprio qui, impossibile non intonare le note che l'hanno reso più famoso: *"Volare, oh, oh Cantare, oh, oh, oh, oh Nel blu dipinto di blu Felice di stare lassù E volavo, volavo felice Più in alto del sole ed ancora più su..."*.



Masseria Il Melograno



Masseria Il Melograno



La Peschiera

Secular olive trees, the fairytale silence, the blinding white welcome **Il Melograno**, with its 400 years of history, the enveloping nature, the wellness of the Spa, the large swimming pool, flowers everywhere. Furnished with unique pieces and local antiques, the rooms are a treasure chest where it seems to go back in time. You dine outdoors, in the intense light of the sunset, sitting at the tables of the Mùmmulo restaurant, where the oil of centuries-old olive trees, homemade bread, freshly made mozzarella, the scents and flavors of the true countryside peep out. After all, just explore the countryside to find hidden pearls that are worth the trip, such as the elegant and solitary **Trullo del Podere**, an oasis of silence and peace in which to get lost for days not far from **Polignano a Mare** that never ceases to enchant, with its high cliffs overlooking the sea, wings of the ancient houses that, defying the law of gravity, stand out upwards. Suspended between sky and sea, in front of the statue dedicated to Domenico Modugno, who was born right here, it is impossible not to sing the notes that made him more famous: *"Volare, oh, oh Cantare, oh, oh, oh, oh Nel blu dipinto di blu Felice di stare lassù E volavo, volavo felice Più in alto del sole ed ancora più su..."*. ("Flying, oh, oh Singing, oh, oh, oh, oh In the painted blue of blue Happy to be up there And I flew, I flew happy Higher than the sun and even higher...".)