



Think SMALL

Poche camere, lussi esclusivi e servizi tailor made. È la nuova frontiera dell'accoglienza: hotel piccoli e preziosi come gioielli, dove l'ospite vive un'esperienza unica

[di Clizia Terelli]

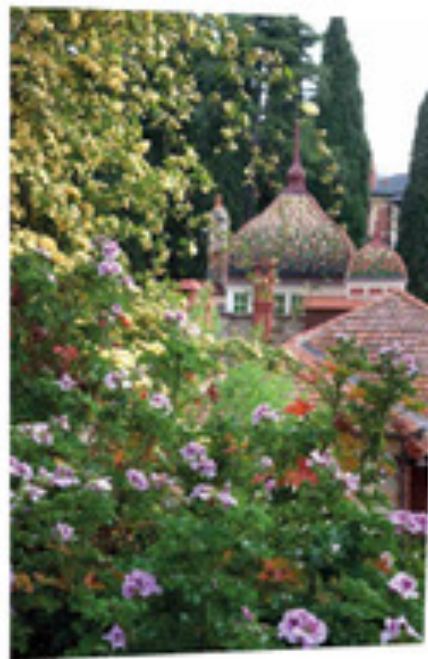
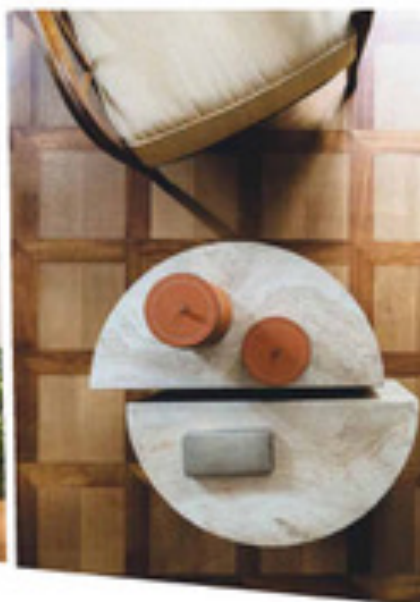
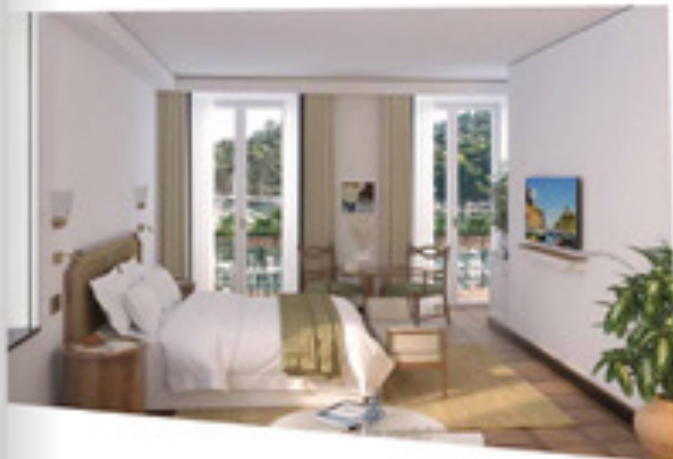
Cosa vuol dire questa frase rapportata all'hotellerie? Si tratta della nuova frontiera del mondo dell'accoglienza per un'esperienza unica, irripetibile, "tagliata su misura", come un abito sartoriale. Si parla di location speciali, con un numero limitato di camere, dove il cliente è costantemente seguito, per esaudire ogni suo desiderio "in punta di piedi", senza essere pressato. Al centro c'è il valore della persona, che si deve sentire accolta, coccolata. Filosofia sposata appieno dallo chef Antonino Cannavaccìolo e dalla moglie Crisla Primetella, che gestiscono fin dal 1999 **Villa Crespi**, un hotel cinque stelle lusso sul Lago d'Orta. Il viaggio dei sensi. In un'atmosfera di mille e una notte, inizia già quando si varca la soglia di questa dimora storica in stile neorococò, situata su una collina che domina il lago e circondata da meravigliosi giardini. Poi l'accoglienza dei coniugi contribuisce a rende-



re il soggiorno indimenticabile. Plus di Villa Crespi è il pluripremiato ristorante due stelle Michelin di **Antonino Cannavaccìolo**. Durante la bella stagione si può mangiare nell'orto botanico e nel giardino con vista lago, e la sera il servizio di coperture è accompagnato, su richiesta, da una sorpresa. Si tratta di **Onyxion**, un esclusivo percorso olistico sensoriale, studiato per stimolare il sistema nervoso in maniera naturale, coinvolgendo i cinque sensi per indurre mente e corpo in un profondo stato di calma e benessere. In Val d'Aosta, a Courmayeur, invece, c'è l'**Auberge de La Maison**, un rifugio dell'anima, dello stare bene. Nell'hotel ogni camera è un rifugio accogliente che racconta

una storia di ospitalità. In alcune c'è un camino, in altre un soffitto in legno o la vista da una grande finestra del Monte Bianco. Tutte profumano di legno, lo spirito musicale dell'ospitalità e dell'accoglienza alpina. Curiosissime nei dettagli, tra tessuti pregiati, motivi della tradizione valdostana e pezzi di arredo variati, scelti personalmente dalla famiglia Garin, proprietaria dell'hotel in Liguria lo **Splendido Mare** a Portofino ha riaperto completamente rinnovato, con un progetto firmato dallo studio parigino Festen Architecture che rilancia il fascino inimitabile della località, condensato in un'accoglienza e raffinata locanda, un tempo di pescatori. Quattordici camere e suite che utilizzano legni di provenienza locale, verniciati a mano, gli stessi delle banche dei pescatori. La vista è quella del porticciolo più famoso d'Italia, l'atmosfera tipicamente ligure, con le case in tinta pastello, affacciate sul mare. Vista esclusiva che si può ammirare anche dai tavoli del Day/Mare, il nuovo ristorante dove la creatività dello chef Roberto Villa si unisce all'esperienza della famiglia Corea, del ristorante tre stelle Michelin Da Vittorio di Brusaporto.

Non lontano, sempre in Liguria, **Villa della Pergola** è una residenza di villeggiatura di fine Ottocento circondata da oltre 22 mila metri quadrati di parco anglo-mediterraneo affacciato sul mare di Alassio, considerato una delle meraviglie botaniche della Riviera e del Mediterraneo, membro del circuito dei Grandi Giardini Italiani. Un'occasione unica per ammirare piante rare della



flora esotica e rinomate collezioni botaniche uniche in Europa. Le quattro ville, all'interno della proprietà, ristrutturate dall'architetto Ettore Mucchetti, ospitano quindi suite, tutte diverse tra loro per stile, atmosfera, colori e complementi d'arredo, che rievocano il gusto e le atmosfere di fin-de-siècle. L'idea è quella di una casa con gli standard più elevati dell'ospitalità. Il suo ristorante Noive, guidato dallo chef Giorgio Servetto, ha appena conquistato la prima



Dalla Michelin nella Guida 2021. Da visitare il piccolo museo di memorabilia dedicato alle villeggiature delle famiglie aristocratiche inglesi del tempo.

In Toscana, immersa nel paesaggio idilliaco della campagna del Mugello, la **Tenuta Le Tre Vigne**, nata da un borgo abbandonato risalente alla fine del Settecento, è una lussuosa dimora con tutti i comfort di un hotel. Sette le suite in cui ogni particolare, dall'accappatoio in lino con ricami al pizzo al sapramobili, è curato dalla passione di Valentina Sabatini, padrona di casa. Gli amanti della cucina fine-dining possono farsi deliziare dalle proposte dell'esecutivo chef Antonello Sardi del ristorante Virtuoso-Courmet, stella Michelin dal 2019 e stella verde 2021.

per l'attenzione alla gastronomia ecosostenibile. Unica la passeggiata nel roseto, il cui profumo rilassa e riequilibra, per l'armonia di corpo e mente.

Proseguendo lungo lo Stivale si arriva in Puglia, dove, a Monopoli, si trova **La Peschiera**, un boutique hotel gioiello d'era, con solo tredici camere, tutte con terrazza sull'acqua, a pochi passi dalla spiaggia privata e dalle sette piscine nutrite dalla riserva di pesca del periodo borbonico quale era prima della ristrutturazione. Spettacolare il ristorante Salefku, sugli scogli, la cui colonna sonora è lo sciabordio del mare. Ultima chicca? Trovare, appena svegli, la tavola imbandita per la prima colazione sul terrazzo della camera. ➤