

## LA PESCHIERA, MONOPOLI

**Un lussuoso botique hotel letteralmente sul mare**

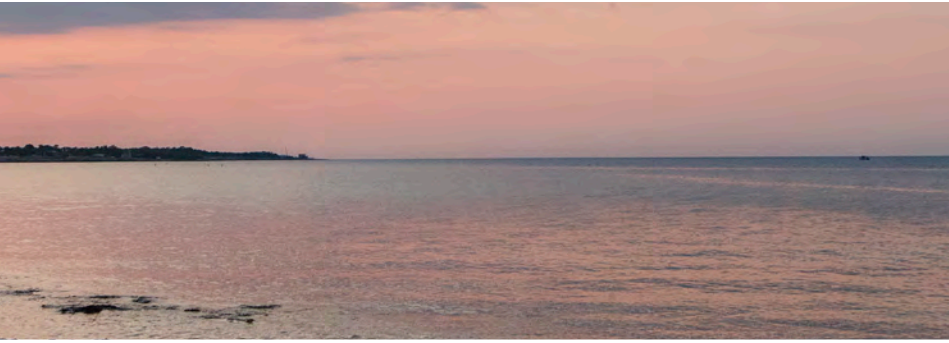
L'hotel, appartenente al gruppo "Talea Collection", si trova a Monopoli. È una struttura davvero unica nel suo genere, perché qui dovete dimenticare la solita frase "vista mare", qui siete direttamente sul mare. Infatti, trattasi di uno splendido boutique hotel di sole 13 camere tutte con un patio antistante alla camera che si affaccia sul mare. Alla distanza di tre passi sarete già con i piedi nell'acqua, se amate il mare come me con il delicato suono delle onde che si infrangono, non dubitate sulla scelta della vostra vacanza, "La Peschiera" è il posto giusto. Potreste anche riconoscere qualche scorcio in quanto la seconda stagione della fiction di RAI1 "Le indagini di Lolita Lo Bosco" son state girate proprio qui. A chi non piace fare una colazione vista mare? Bene qui è la normalità.

Infatti vi verrà servita nel patio come servizio di default dell'hotel per poter godere appieno della privilegiata posizione sul mare. Il nome "La Peschiera" deriva proprio dal fatto che anticamente era proprio una peschiera Borbonica il mare antistante, che tutt'ora è ricco di tutte le diversità di pesce del mediterraneo che poi arriveranno nei vostri piatti del delizioso "Saleblu". In prima battuta fu uno storico ristorante della zona e proprio quella che ora è la piscina principale, anche se in realtà ce ne sono sei e tutte di temperature diverse, era un vero allevamento di spigole ed altri pesci che pescati freschi venivano poi cucinati e serviti e così è stato sino al 2017. Poi il rinnovamento e la trasformazione in Hotel 5 stelle, mantenendo il ristorante dal nome

"Saleblu", anch'esso affacciato sul mare. Se venite per cena, il consiglio è di cominciare con un aperitivo per non per non perdervi nemmeno un momento del tramonto mozzafiato che calerà di fronte ai vostri occhi. L'idea del giovanissimo Executive Chef Vincenzo Montanaro è quella di rimanere legati al territorio, partendo dalla qualità della materia prima esaltandone semplicemente i sapori in chiave moderna, con accostamenti particolari che non troverete da altre parti. Catalana di Astice e spaghetti all'Astice, anzi un assoluto di Astice, altamente raccomandato, ovviamente siamo in Puglia terra d'eccellenza di vini; quindi, lasciatevi tranquillamente consigliare di chi conosce bene cosa servirvi e non sbaglierete mai. La novità dell'anno in menù è la capasanta con la nocciola e limone







fermentato che gli conferisce la giusta acidità, da provare, e come ci dicono un successo dal primo giorno che è stata inserita. Hanno voluto riportare le vere ricette della nonna cosa non facile come mi raccontano, in quanto in casa si faceva tutto ad occhio con solo l'ausilio della maestria dell'esperienza. La bilancia non era contemplata, quindi risalirvi non è stato facile. Avendo avuto diverse esperienze ed avendo iniziato a lavorare molto giovane ama giocare ha imparato a miscelare anche con l'oriente. Da quest'anno anche la panificazione avviene all'interno della struttura: pane, focaccia, grissini da far perdere la testa. Da una cantina modesta ora sono presenti quasi quattrocentocinquanta etichette. In inverno le mareggiate fanno il loro lavoro ovviamente senza troppi

danni grazie ai frangiflutti posti sulla costa davanti alla struttura; quindi, in primavera il lavoro di riadattamento è sempre importante, ma qui sono tutti come una grande famiglia; infatti, i dipendenti sono tutti fidelizzati di stagione in stagione, il problema personale non esiste e si vede, vi sentirete come a casa. Anzi meglio direi. La peschiera offre la possibilità ai propri ospiti di poter godere di una carta di trattamenti e massaggi da svolgere nel patio in riva al mare non indifferente, avrete delle vere mani esperte e se necessitate anche di un vero fisioterapista troverete Francesco Filomeno Direttore della SPA della struttura parte dello stesso gruppo Talea" Il Melograno", insomma impeccabile, irripetibile e assolutamente da provare. [peschierahotel.com](http://peschierahotel.com)

