

# LECALETTE

## Cefalù

**PRESS REVIEW**

Highlights press review  
from February 2022 to June 2023

produced by

GRASSI+  
PARTNERS  
PR FOR A BETTER LIFE

# PRESS REVIEW

Highlights press review from February 2022 to June 2023

<b>MAGAZINE</b>	<b>PAGE</b>	<b>DATE</b>
Cronache di gusto.it	Pag. 4	21/02/2022
Gambero Rosso	Pag. 5 - 6	03/03/2022
Beef	Pag. 7	11/03/2022
Identità Golose	Pag. 8	27/03/2022
Il Sole 24 Ore	Pag. 9	29/04/2022
James	Pag. 10 to 14	18/05/2022
AD Italia	Pag. 15	07/06/2022
Vanity Fair	Pag. 16	12/06/2022
Centurion	Pag. 17	Summer/2022
Corriere della Sera Style	Pag. 18 - 19	15/06/2022
Condè Nest Traveler	Pag. 20	June/2022
Forbes Life	Pag. 21 to 23	July/2022
Natural Style	Pag. 24 - 25	July/2022
Bell'Italia	Pag. 26	01/07/2022
Viaggi Corriere	Pag. 27	07/07/2022
Vanity Fair	Pag. 28	09/07/2022
Cook	Pag. 29	July/2022
Forbes Italia	Pag. 30	22/07/2022
AD Italia	Pag. 31 to 34	28/07/2022
Agrodolce	Pag. 35 to 37	30/07/2022

# PRESS REVIEW

Highlights press review from February 2022 to June 2023

<b>MAGAZINE</b>	<b>PAGE</b>	<b>DATE</b>
Vanity Fair	Pag. 38 to 40	03/08/2022
Cronache di Gusto	Pag. 41 to 45	05/08/2022
Identità Golose	Pag. 46 to 52	07/08/2022
The Post Internazionale	Pag. 53	08/08/2022
James	Pag. 54 to 57	August/2022
The Cube	Pag. 58 to 60	September/2022
Gambero Rosso	Pag. 61 - 62	02/09/2022
Identità Golose.it	Pag. 63 - 64	24/09/2022
How to spend it (Il Sole 24 Ore)	Pag. 65 to 67	06/10/2022
Identità Golose.it	Pag. 68 - 69	25/10/2022
Italia a Tavola	Pag. 70 - 71	02/11/2022
The Travel News	Pag. 72 - 73	04/11/2022
Agrodolce.it	Pag. 74	31/12/2022
Identità Golose.it	Pag. 75 - 76	04/01/2023
Mag 1861	Pag. 77	March/2023
Natural Style	Pag. 78 - 79	May/2023
Indipendent	Pag. 80	08/05/2023
Indagare	Pag. 81	21/05/2023
Financial Times	Pag. 82 - 83	16/06/2023

Online  
(21/02/22)

**SUD TOP WINE** IL CONCORSO PER I MIGLIORI VINI DEL SUD ITALIA

**cronachedigusto.it** Giornale online di enogastronomia Direttore Fabrizio Carota

Home Servizi Speciali Photo gallery I Nostri Consigli Video Archivio



Siamo online da  
5600 Giorni 8 ore, 23 m, 26 s

## **21 FEB** Dario Pandolfo accetta la sfida: sarà il nuovo chef del resort Le Calette a Cefalù

Publicato in Spettacoli il 21 Febbraio 2022



Da un mare a un altro. Anzi da una spiaggia a un'altra. Perché si sposta solo di un centinaio di chilometri il giovane chef Dario Pandolfo.

Che da Milazzo, in provincia di Messina, prende casa a Cefalù, in provincia di Palermo. Da Ngonia Bay a Milazzo a Le Calette di Cefalù. Centocinquanta chilometri per cambiare vita e accettare una nuova importante sfida: garantire una cucina di un certo prestigio all'esclusivo, cinque stelle della cittadina normanna che vanta anche il Duomo tutelato dall'Unesco. La notizia l'ha svelata lo stesso chef con un post su Facebook, dove avvisava della sua nuova vita cefaludese. "Sono entusiasta di potermi esprimere in un contesto unico", scrive nel post lo chef. Le Calette è un luogo molto rinomato e conosciuto non solo in Sicilia: immerso in un parco di oltre 12 mila metri quadri, l'albergo vanta 54 stanze tra camere e suite, 2 ristoranti, un bar, un beach club, una spa ed una palestra. È gestito da oltre 50 anni dalla famiglia Cacciola-Miccihè "che ringrazio insieme al direttore Marchese per avermi dato tanta fiducia", scrive Pandolfo. Lo chef, siciliano di nascita, classe 1991, dopo una lunga formazione nelle più grandi cucine europee ha deciso di tornare in patria nella sua amata Sicilia. Pandolfo, formatosi nelle cucine del trisellato St. Hubertus presso il Rosa Alpina di San Cassiano, in Alto Adige, ha imparato che la perfezione si ottiene con il rispetto della natura e la qualità dei prodotti. Nella sua cucina non mancano mai gli ingredienti prodotti da piccoli produttori locali con idee. Ora, dopo Ngonia Bay, la nuova avventura siciliana. Che dovrebbe cominciare il 7 aprile.

**C.d.G.**

TAGS: chef, Dario Pandolfo, cefalù, le calette

FLASH NEWS

18 maggio 2020 in Notizie

13 SET

Francoforte official  
sparkling wine degli  
Emmy Awards

Dal cuore  
del Trentino,  
vini autentici  
da assaporare  
ogni giorno.



ELEGANZA



## Dario Pandolfo alla guida di Cala Luna dell'hotel Le Calette di Cefalù

2 Mar 2022, 19:54 | a cura di **Antonella De Santis**



DALLA SICILIA ERA ANDATO VIA DA 10 ANNI ED È RIENTRATO ALL'INIZIO DELLA PANDEMIA PER FERMARSI UN PO'. LE COSE POI SONO ANDATE DIVERSAMENTE E DARIO PANDOLFO È IL NUOVO CUOCO DI CALA LUNA DELL'HOTEL LE CALETTE DI CEFALÙ.



L'Oltrepò Pavese, un viaggio enogastronomico. Terra da vino ma non solo...



Succo alla pera: i migliori sul mercato

### Dario Pandolfo: dalla Sicilia a Copenaghen e ritorno

*"A mio modo di vedere, oggi, un cuoco non può lavorare gli stessi prodotti da una parte all'altra del mondo"* dice **Dario Pandolfo**, trentenne di Milazzo, all'attivo esperienze in giro per l'Europa, tra Portogallo e Danimarca, con il Trentino Alto Adige a fare da baricentro e il nome tutelare Norbert a indicare la strada di una cucina pienamente inserita nell'ambiente circostante, siano le montagne della Val Badia o i litorali della Sicilia. Radicarsi nel territorio, quale esso sia, affondare mani, testa, cuore e poi elaborare un racconto gastronomico. Nel quale i prodotti transfrontalieri non trovano spazio: *"che senso ha"* continua *"mettere in menu la stessa ostrica o lo stesso foie gras a New York o a Cefalù?"*. Non nomina a caso Cefalù, Pandolfo, che ormai quasi due anni fa, con lo scoppiare della pandemia, ha lasciato il Lago di Como e il Mandarin Oriental, ed è tornato indietro, percorrendo a ritroso la strada compiuta 10 anni prima, quando *"messo lo zaino in spalla"* se ne è andato in giro per il mondo.

### Il ritorno in Sicilia

Voleva trascorrere a casa il lockdown, e poi prendersi un periodo di pausa godendo degli amici e della famiglia, trovando un lavoretto semplice semplice per l'estate: si propone per fare panini, senza neanche presentare il curriculum che non sarebbe passato inosservato, con quei 5 anni al St. Hubertus e l'esperienza - *"incredibile"* dice - al Geranium, un posto tra i più famosi al mondo, dove la precisione è massima e i margini di errore sono praticamente ridotti a zero, *"ognuno sapeva esattamente cosa fare, salto avanti per l'organizzazione e la standardizzazione dei processi"* racconta. Così il lavoretto si è trasformato in una prova d'autore nel Ngonia Bay di Milazzo dove non si sono lasciati sfuggire quel figliol prodigo che tornato a casa aveva portato con sé l'attitudine alla ricerca e allo studio del territorio. Quell'approccio che impone di scandagliare gli angoli della Sicilia per trovare i migliori produttori e per farla nuovamente sua: *"mi sono re-innamorato di questa terra"* dice semplicemente. E aggiunge *"la scelta di tornare in Sicilia, con le difficoltà che conosciamo, è una missione"* ma il richiamo della terra è irresistibile.

Online  
(03/03/22)



## Dario Pandolfo e la cucina siciliana

*"Faremo una cucina diversa da quella che si può trovare in un grande albergo di Tokyo o New York" ribadisce Pandolfo. "Dobbiamo essere identitari e identificativi" spiega "ci identifichiamo nella Sicilia: questa è la nostra missione, altrimenti non sarei rimasto e tanti non sarebbero tornati a cercare di creare qualcosa di bello anche qui". Il senso del rientro nella propria terra d'origine, dunque, sta tutto qui: "dare valore ai prodotti siciliani, mettere in risalto la materia prima mediante tecniche moderne, quelle della cucina richiesta nel 2022, valorizzarla con abbinamenti che siano un richiamo forte alla tradizione siciliana" e farlo usando anche prodotti siciliani che si stanno perdendo e gusti originari: "proveremo a tirar fuori il vero gusto delle materie prime e i sapori siciliani" dice, e poi aggiunge: "oggi molti gusti stanno diventando più dolci, ma in realtà nella nostra cucina abbiamo molte note amare, acide, sapide, come nella frutta secca: mandorle amare, nocciola dei Nebrodi – che oggi è però molto più dolce di prima – e armelline, sempre più difficili da trovare, ma per fortuna c'è stato Corrado Assenza a ridare valore a certe varietà. Pensa poi" continua "a certe erbe selvatiche tipo acetosa, senape, nasturzio o cicorie selvatiche usate nella minestrina selvaggia. L'amaro è un gusto identitario siciliano quanto l'agrodolce, quello della caponate".*

## Le Calette di Cefalù

Conclusa l'esperienza al Ngonia Bay arriva la proposta dell'hotel Le Calette di Cefalù, da 53 anni guidata dalla famiglia Cacciola Micciché che ha all'attivo anche Alberi del paradiso e a breve anche una pasticceria. Pandolfo si occuperà, per quest'anno, solo del fine dining Cala Luna (40 coperti circa), su cui si punta molto per prolungare la stagione anche oltre il periodo estivo, di concerto con gli investimenti nel centro benessere e per riscaldare le piscine. Nel riassetto complessivo, dunque, la ristorazione conquista un posto di primo piano, e l'arrivo di Pandolfo in una cucina completamente rinnovata, negli arredi e nella struttura, lo conferma. Ora la palla passa alla brigata che dal 7 marzo si chiude in cucina per arrivare pronta all'appuntamento con il primo servizio del 7 aprile. Al momento è ancora tutto da fare, dunque? Non proprio. Pandolfo arriva con il frutto di un lavoro di ricerca certosino: 27 fornitori, tra contadini, allevatori, piccoli produttori locali come Salvatore Passalacqua con la tuma persa – conosciuti attraverso Pino Cuttala - un casaro difficile anche da raggiungere, ora molto conosciuto anche a livello nazionale, e come lui altri artigiani che offrono in panierino amplessimo in uno spazio geografico ristretto: carne, pesce, frutta verdura, anche frutti tropicali. "c'è l'imbarazzo della scelta per un cuoco del 2022".

A indicare la strada di questo lavoro sulle materie prime Niederkofler con cui ha collaborato anche nel momento di passaggio alla filosofia attuale, quando – insomma – ha iniziato a *cucinare la montagna* (per citare uno dei suoi più noti slogan), "Norbert è stato un pioniere visionario di questo movimento. Ricordo" racconta "che quando ha deciso di lavorare solo con i prodotti del suo territorio, ci mancavano ingredienti nel creare un piatto, ma avevamo a disposizione tecniche del mondo che ci hanno aiutato a trovare sapori inaspettati negli ingredienti, per esempio la bruschetta di pomodoro fatta con le prugne fermentate, o le susine la cui acidità ricordava il limone nella trota alla mugnaia. Per me" conclude "non è mai stata una limitazione usare solo prodotti del territorio, perché usando alcune tecniche possiamo arrivare a gusti inaspettati che non conosciamo ancora, e fare delle scoperte che ci portano poi a un piatto". Lo abbiamo visto lo scorso anno, lo vedremo ancora.

# Le Calette on **BEEF!**

PER UOMINI CON GUSTO

Online  
(11/03/22)

## Lo chef Dario Pandolfo è la nuova guida de "Le Calette"

Mar 22, 2022 | Estero



È finalmente il momento dei "talenti di ritorno" italiani: giovani chef, determinati, con esperienze di grande profilo alle spalle ma che il "nuovo mondo" disegnato in questi anni difficili ha stimolato a ritrovare, nelle proprie terre di origine, una nuova e sfidante opportunità. Così è per **Dario Pandolfo**, 30enne chef di Milazzo - la scenografica penisola che guarda il mare aperto e che ispira naturalmente al viaggio - che, dopo avere "navigato" per oltre un decennio tra le cucine più stimolanti (e stellate...) d'Europa - dai Geranium di Copenhagen, al Vila Joya di Albufeira, al Terra di Sarentino (BZ) fino alle 5 stagioni in Val Badia alla "corte" di Norbert Niederkofler ed il suo St. Hubertus è ritornato nel 2020 nel suo "continente Sicilia" al Ngonia Bay di Milazzo. Dal prossimo aprile sarà la nuova guida della proposta fine dining del Cala Luna ristorante gourmet de **LE CALETTE**, l'elegante **5 Stelle** incastonato nella sorprendente bellezza della costa di Cefalù. "Lavorare in Sicilia, in una terra in cui l'abbondanza e la varietà dei prodotti della natura e del mare hanno fissato la sua cifra gastronomica - identificata nel mondo con la gioia della condivisione, dei profumi e del gusto - è come portare un bimbo al luna park..." dichiara sorridendo Dario Pandolfo. "L'opportunità datami dalla famiglia Miccichè di potermi esprimere in un contesto così unico come Le Calette - immersi in un ambiente naturale di antica bellezza - è veramente uno stimolo straordinario, per costruire una proposta altrettanto all'altezza". "Cercare l'originalità nelle origini della mia cultura ed intendere il valore della materia prima - "ricca" o "povera" che essa sia - come il più grande lusso, è la mia filosofia di cucina. E qui, in Sicilia viviamo in un paradiso naturale invidiato da tutti. Ho ripreso la mia ricerca alla riscoperta dei prodotti della terra siciliana - prosegue Dario - costruendo una filiera fatta da contadini, pescatori, allevatori e piccoli produttori che lavorano in maniera etica e sostenibile: non potrei davvero chiedere di più!" "Con l'arrivo dello chef Dario Pandolfo, Le Calette aggiunge una nuova proposta **fine dining** alla già affermata offerta gastronomica, proponendo a partire da quest'anno sia un bistro che un ristorante **gourmet**, ognuno affacciato con una diversa prospettiva sulle bellezze della baia" - dichiara Filippo Marchese, GM del Resort - "così facendo compie un ulteriore passo per affermarsi come uno dei punti di riferimento dell'alta ospitalità siciliana ed una tappa obbligata di quel "Grand Tour" gastronomico nella nostra straordinaria isola, meta ambita ed ormai imprescindibile per tutti i gourmand del mondo".

Online  
(27/03/22)

## I nuovi chef di 12 grandi hotel italiani, dal Veneto alla Sicilia

Tante new entry importanti nelle cucine dei resort di imminente apertura. Il nostro dossier dal Belmond Cipriani di Venezia a Le Calette di Cefalù (Palermo)

27-03-2022

a cura di Elisabetta Canoro



**LE CALETTE.** A Cefalù, sulla costa nord della Sicilia, la famiglia Miccichè ha chiamato lo chef **Dario Pandolfo** a tracciare da aprile il nuovo corso della proposta fine dining de **Le Calette**, l'esclusivo complesso diviso tra il 5 stelle Le Calette N°5 ed il 4 stelle **Le Calette Garden & Bay**, a cui si aggiungono le ville private, il tutto circondato da 2 ettari di parco botanico. Trent'anni, di Milazzo, riapproda nella sua terra dopo più di un decennio nelle cucine più stimolanti (d'Europa, dal **Geranium** di Copenhagen, al **Vila Joya** di Albufeira, al **Terra** di Sarentino (Bolzano) fino alle 5 stagioni in Val Badia alla "corte" di **Norbert Niederkofler** e il suo **St. Hubertus**, tempio della cucina etica e naturale. «In Sicilia viviamo in un paradiso naturale invidiato da tutti», spiega, «Ho ripreso la mia ricerca alla riscoperta dei prodotti della terra siciliana costruendo una filiera fatta da contadini, pescatori, allevatori e piccoli produttori che lavorano in maniera etica e sostenibili».



# Le Calette on <sup>Hotel</sup> 24 ORE

Online  
(29/04/22)

8/19 | Luxury

## Le Calette - Cefalù (Palermo)

29 aprile 2022



La proprietà a cinque stelle della famiglia Cacciola – Miccichè, immersa nella costa siciliana alle porte di Cefalù, ha riaperto il 7 aprile con una nuova proposta gourmet curata da Dario Pandolfo, lo chef 3oenne, originario di Milazzo, alla guida del Cala Luna, il ristorante fine dining. Nuova anche l'area Wellness & Spa, la piscina - che da quest'anno sarà riscaldata nei mesi più freschi -, come il programma di esperienze su misura

Riproduzione riservata ©

# Le Calette on JAMES

Online  
(18/05/22)

JAMES  
MAGAZINE

CHAMPAGNE FRANCACORTA WINE JAMES TASTING FOOD TRAVEL ART



## DARIO PANDOLFO, PURA ESSENZA DI SICILIA

Maggio 2022 / [Rebecca Riccio](#) / Food / Prime Time

Sceglie ancora la **Sicilia**, sceglie ancora di rifondare i sapori identitari dell'isola, continente gastronomico del Mediterraneo, ristabilendo legami autentici con l'artigianalità e l'espressività delle stagioni in perpetua evoluzione; per la sua nuova impresa, l'executive chef **Dario Pandolfo** sceglie i fedeli di **Gefalù**, Palermo, incrociato tra gli scogli della baia di **Capo Kalura** ed il **Parco delle Madonie**.



Dario Pandolfo

# Le Calette on JAMES

Online  
(18/05/22)

L'arcipelago delle isole Eolie all'orizzonte e la verticalità balsamica delle montagne alle spalle che lo lega indissolubilmente alla scelta etica di sostenibilità, maturata ai tempi della collaborazione professionale con **Norbert Niederkofler**. La cucina nella visione dello chef ha il potenziale artistico per sostenere lo sviluppo di una microeconomia territoriale e lo sfruttamento eco-compatibile delle risorse.



L'estate 2022 vedrà Danilo Pandofo alla direzione dei ristoranti dell'Hotel **Le Calette**, esepeta di una proposta che scandisce esigenze di gusto e suggestioni eclettiche e complementari, per soddisfare la clientela internazionale e gli esigenti habitué.



# Le Calette on JAMES

Online  
(18/05/22)

La trama del menù è ispirata dalla maturità acquisita, celebrativa degli ingredienti di ricerca di prossimità – dai grani autoctoni alle essenze spontanee, dalle carni modicane e dei Nebrodi, ai frutti tropicali del parco botanico – tecnicamente strutturata e vivace di accenti mediorientali e mitteleuropei, che lo chef istoria di estemporanei esercizi di stile.

Supportato da una giovanissima e motivata brigata di cucina e dalla maestria carismatica di **Paolo Bertero** in sala, Dario Pandolfo manda a tavola opere di armoniosa complessità sensoriale, coniuga estetica a brio gustativo, rivelando audacia e completezza stilistica.



# Le Calette on JAMES

Online  
(18/05/22)

Firvolezza golosa ed onirica esemplarità di partiture descrivono il benvenuto dello Chef, mitili, crostacei e texture strigolanti anticipano lo svolgersi dei due menù degustazione proposti al ristorante Cala Luna: è la carte è possibile farsi ammaliare dalla letteratura del gusto siciliano delle proposte del giorno; il miglior cous cous trapanese ed il suo caleidoscopio di pescato o le petite sauree che reinventano le bracirole messinesi, da soli valgono la sosta.



# Le Calette on JAMES

Online  
(18/05/22)

Viaggi e peregrinazioni alla scoperta delle unicità siciliane vengono enunciati portata dopo portata. Da una battuta di pesca alle Eolie nacque la celebrazione dei gamberi di nassa delle isole, crostacei di una dolcezza minerale conturbante, che primeggiano nella trilogia umami di acqua di pomodoro e ricci di mare. Spaghetti brillantemente al dente come raramente accade in Sicilia, impreziositi dall'estratto a freddo delle teste di gambero e dall'ombra officinale del timo.

Lagnello in verde vibra di espressionismo visuale e contaminazioni fusion, nell'enfasi di hummus di legumi verdi e tandoori. Nel controfiletto di manzo lo chef espone un dualismo tantrico con la terrina laminare di pomodoro verde e definisce una carnalità vegetale di emblematica apologia.



Pistacchio, arancia e pane perso

Celebrando l'alimento mediterraneo antiossidante per antonomasia, lo chef Pandofo manda a tavola un sospiro di Olio Extra Vergine d'Oliiva come messaggio augurale di pace, nell'idillio dei fiori d'ulivo a definire un momento di memorabile poesia che si apprezza nel parco botanico dell'hotel Le Calette.

L'heritage della famiglia **Micciché**, da tre generazioni, viene divulgato attraverso un'ospitalità ricercata e su misura del viaggiatore, che viene accolto nella familiarità siciliana brillante di professionalità.

Cefalù è una meta imprescindibile del tour d'oriente ed occidente di trisacria, sito d'interesse naturalistico e culturale UNESCO e dell'itinerario arabo-normanno, porto di partenza per l'arcipelago eoliano e porta d'accesso al parco delle Madonie.

# Le Calette on AD

Online  
(07/11/22)



14/18



## Bar de Le Calette, Cefalù, Sicilia

Protagonisti della stagione estiva, i **Bar de Le Calette**, immersi nella natura dell'hotel **Le Calette** di Cefalù, sono il fulcro ed il palcoscenico delle lunghe giornate trascorse con vista sulla baia della Caldura. Dalle colazioni "siciliane" ai light lunch, allo street food locale servito a bordo piscina, agli aperitivi ed agli after-hour, il **Pool Bar** ed il **Reef Bar** sono le scenografiche "piazze" attorno a cui ritrovarsi. Accanto al Reef Bar, il "**Calette Reef**" propone la cucina di mare dello chef Giovanni Coglitore ed è anche uno spazio di entertainment en plein air.

# Le Calette on **VANITY FAIR**

Online  
(12/06/22)

SEO & TRATTAMENTI

## Benessere fronte mare: 16 SPA con vista mozzafiato

Caline per trattamenti vista mare, gazebo direttamente sulla spiaggia e il canto dei gabbiani in sottofondo; chi non vorrebbe farsi massaggiare e coccolare con queste premesse? Qui 16 SPA dove il sogno diventa realtà

DI LIDIA FREGHOLATO  
12 GIUGNO 2022



### Le Calette di Cefalù

La novità di quest'anno a **Le Calette di Cefalù** è proprio il nuovo e scenografico spazio Spa di oltre 400 mq. Un'area ispirata alle suggestioni e ai materiali del Mediterraneo, dotata di sauna, hammam, idromassaggi e zone relax. Nell'area estetica – dove si trova anche l'avanzato sistema Thalaxoterm – è possibile effettuare numerose tipologie di trattamenti e, nella stagione estiva, must da provare è il **Gazebo della Maga Circe**, posto come nido di gabbiano in cima a una roccia sul mare per un trattamento 'ammaliante' godendo della vista del mare e dei faraglioni della baia.



# Le Calette on CENTURION

Print  
(Summer/22)

**Baglio della Luce, Sicily**  
I love the way the owner of Baglio della Luce (a renowned architect) has sensitively restored this old farmstead while at the same time ingeniously adding carefully chosen contemporary elements, such as the superb stainless-steel outdoor kitchen. The result is a perfectly harmonious fusion of character-filled Sicilian charm and luxurious sophistication that is proving extremely attractive to multi-generational groups in search of a home from home in which to gather for special moments.

**Belich, Menfi**  
For me, Belich is ideal for those in search of a blissful romantic escape or an unforgettable honeymoon: beautifully designed, art-filled interiors flow out onto shady sea-view terraces and lawned gardens. A pool offers the perfect spot from which to toast the sun as it sets into the sea, a path at the bottom of the property leads down to a long sandy beach (one of my favourites), and the surrounding countryside of gently rolling vineyards completes the idyllic picture.

**Ai Faraglioni, Scopello**  
A striking example of post-modernism, designed by a disciple of Le Corbusier, Ai Faraglioni occupies a breathtaking position on one of Sicily's most dramatic stretches of coastline, an area I love. Perched above the sea, to which it has direct access, it's a fabulous option for those who love seafront living, swimming and snorkelling. You can also take out a kayak to explore the historic tonnara (a tuna fishery featured in *Ocean's Twelve*) and the paradisiacal reserve of Lo Zingaro. — *As told to Thomas Midulla*



## VERY GOOD BONES

Set in a 18th-century estate, Il San Corrado di Noto offers rustic charm and contemporary comforts in equal measure.  
By Jemima Sissons

**B**ehind lemon-hued fortifications in fields of wildflowers and dry-stone walls lies Il San Corrado di Noto, whose curves and alabaster marble stones are as smooth as the temples that dot the surrounding hills in western and southern Sicily. The old *masseria* of local nobleman Prince Nicolaï has been painstakingly turned into a 25-suite and eight-villa hotel, and here silence reigns. Past an entrance of citrus trees and its 18th-century belltower, a courtyard appears more monastery than boutique hotel. It does feel more grown-up than a family destination, although the pool villas are perfect for multigenerational voyaging.

The capacious entry-level suites reveal sunken baths, four-poster beds and minibars furnished with Italian products such as La Via del Tè tisane tea bags and Piedmont Om Gin. The pools here are majestic. A square "green" pool, which is heated out of season, sits next to the Technogym-equipped gym and spa (with Sadashi products). On the other side, a magnificent 100m pool (dubbed the "One Hundred Blue" pool) stretches the length of

the garden - keen swimmers should flock here as it's one of the longest in Europe, or to the hotel's beach club, reached by a regular shuttle.

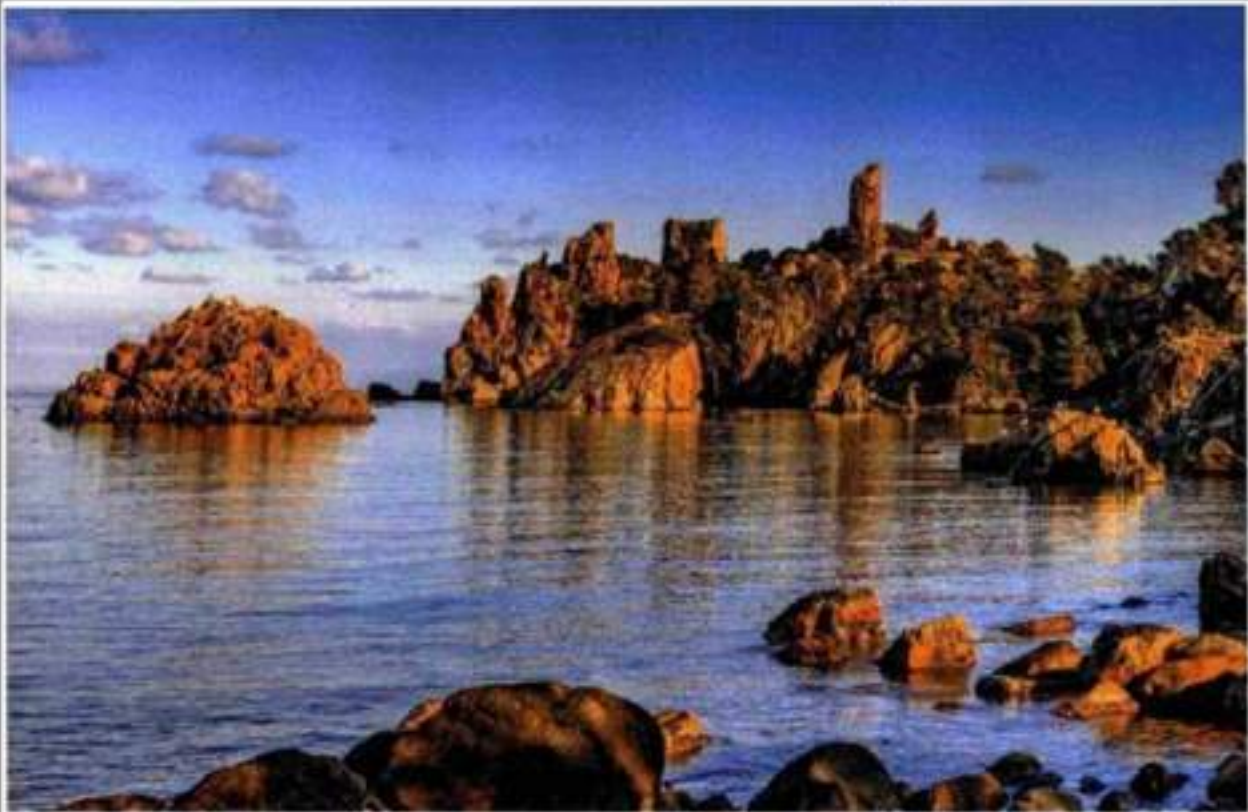
The hotel feels very styled and aimed at a fashion-forward market (Dolce & Gabbana has hosted a recent party here). Tuchen Some books and vases shaped like local *rusculli* decorate the library. A wonderful store reveals festa-style dresses by local designer Lavi and sandals with diamante lemon and serpent designs, signifying Sicilian motifs.

A hilly kaftan is the order of the day after the exquisite food on offer. Chef Paolo Gianfridda turns out serious fare and tasting menus in the gourmet restaurant Principe di Belfidia, however poolside Casa Pasta offers up quinoa salads, delicious aubergine and salted ricotta pasta and seared tuna. Breakfasts are princely affairs - the wine cellar piled high with pistachio croissants, brioche with almond granita and spongy apple cake. All necessary fuel for a day exploring the Baroque cortices of nearby Noto - here don't miss aperitivi in the posh Caffè Sicilia or battery truffle risotto at nearby Anche gli Angeli. [ilсанcorradodinoto.com](http://ilсанcorradodinoto.com)



### The Family Touch

Overlooking the sea from a spectacular site in Cefalù, with the Unesco-listed Madonia Park a short drive away, the location of Le Calette is rivaled only by its gracious hospitality: the founding Micochè family still runs the 56-key property after more than 60 years. The private villas offer beautiful seclusion, and new chef Danilo Pandolfo has already turned the restaurant into one of Sicily's leading addresses. Don't miss the 400sq m spa - complete last year - or the glorious private beaches. [lecalette.it](http://lecalette.it) — *BN*



PERSONAL SHOP  
WEEKEND

Cefalù, Sicilia

## Ritratto tirrenico con manna

DA RISCOPRIRE: LA LOCALITÀ-PRINCIPE DELLA COSTA PALERMITANA.

DI BEBA MARSANO

**S**BATTUTA in prima pagina sul portale turistico ufficiale visitasicily.info, Cefalù è l'ambasciatrice dell'estate siciliana. La cittadina-gioiello della costa tirrenica a una settantina di chilometri da Palermo non è comodissima da raggiungere, ma merita lo sforzo: già solo per il tratto di litorale minuziosamente integro che domina, da una parte, la chiostrata verdeggiante delle Madonie, dall'altra il mare, all'orizzonte le Eolie o, quando l'aria è proprio tersa, perfino Ustica. All'ombra della Rocca che, in virtù dei panorami, è invito a notte per gli amanti del trekking, Cefalù appare dietro una curva della SS 143 inalberando i torrioni di quella formidabile fortezza in forma di chiesa che è il Duomo arabo-normanno. Un monolite montato nel cuore della città ver-

chia, che domina il vocabolario del disimpegno vacanziero: tavoli di trattorie attornigliati tra i vicoli, locali che sorreggono con magralle terrazze sull'orlo del mare e mensole di sabbia e, lontano dalla folla, la baia della Caldara, concentrato di fucagioni e fiordi in miniatura (con un boutique hotel da dolce vita, Le Calette).

**UN BORGO DI LUCE**, con qualche mistero. Da quella Gioconda al maschile che è il *Ritratto d'uomo* di Antonello da Messina, in una sala scrigno del Museo Mandralisca, al fantasma di Aleister Crowley, l'occultista inglese che negli anni Venti si insediò a villa Santa Barbara per farne il suo tempio. Quell'Abbazia di Thelma, oggi in rovina, magnifica ossessione per curisti, santisti e leggendari chitaristi come Jimmy Page dei Led

Faraglioni a non finire in località Caldara, il lato D di Cefalù.

<p>INDIRIZZO DELLA RIVISTA</p> <p><b>STYLE</b> MAGAZINE</p>	<p>Mensile</p> <p>Data <b>06-2022</b></p> <p>Pagina <b>154/55</b></p> <p>Foglio <b>2 / 2</b></p>
---	--



## NELLE MADONIE, NON PERDERE **CASTELBUONO** E LA LINFA DI FRASSINO

Zappala. Dai colli di terra si guadagna l'acqua benefica delle Madonie in meno di mezz'ora, lungo i tornanti che vidono sfrecciare la leggendaria Targa Florio. Meta? L'antico capoluogo di queste terre: Castelbuono, con il suo castello intimidatorio e solenne, addegnato nella Cappella Palatina, tappezziato di mosaici otocchi, che sembrano fatti di quella soffice maiana per cui la città è famosa. Da benedizione biblica a presidio Slow Food, la linfa del frassino è ingrediente principe della pasticceria siciliana: lo sa bene Frassonari, che ha trasformato in delizia siciliana il panettone, offrendo Garobe per Dolce & Gabbana) con successo tutto Italia. Merita un assaggio, prima di entrare alla Matera Vecchia per la cripta affrescata e il più grande polittico di tutta la Sicilia.

Ma il forte del tramonto il luogo magico in cui farsi trovare è Pollina, l'Olimpo delle Madonie: abbarbicata a una roccia con un retinale di vicoli angosti, una chiesa nuova e l'antichissimo Teatro Romano, in una cornice naturale come gli antichi teatri greci, non affascina a volo d'ocello un noto scenario da non dimenticare più.

di [www.italy.com](http://www.italy.com)

Vertigine siciliana: il Duomo di Cefalù offre 360 gradi di panorami.

### DOVE DORMIRE

#### → Alberi del Paradiso

via dei Mulini 18/20  
Cefalù (Pa)  
tel. 0921 423000  
alberti@alberidelparadiso.it  
Doppio letto da 120 euro.  
Ranzoni e silenzi in un rigoglioso giardino mediterraneo.

#### → La Calette

via V. Cavallaro 12  
Cefalù (Pa)  
tel. 0921 424444  
lcalette.it  
Doppio letto da 100 euro.  
Lusso romantico sulla baia della Calette.

### DOVE MANGIARE

#### → Cala Lusa

Porto di Prevedane  
Cefalù (Pa)

### DOVE MANGIARE

#### → Museo Mandralisca

tel. 0921 424444  
Prezzo medio: 50 euro.  
Piatti di pesce sul mare, sotto la volta.  
→ **Museo Mandralisca**  
corso Vermicino 11  
Castelbuono (Pa)  
tel. 0921 071228  
Prezzo medio: 25 euro.  
Tempio ruotico della MADONIA MADONIA.

INDIRIZZI UTILI  
→ **Museo Mandralisca**  
[www.fondazione-mandalisca.it](http://www.fondazione-mandalisca.it)



## PALERMO E DINTORNI

Franco Virga e Stefania Milano sono i fautori di una rinascita gastronomica del centro di Palermo conclusa 9 anni fa a ridosso del mercato della Vucciria. Dopo il Gagini Social Restaurant (una stella Michelin), Bocum, Aja Mola, Soutta e Libertà hanno appena inaugurato **Stazione Vucciria**, nuovo progetto a Finale di Pollina, a un'ora dalla città, insieme allo chef belga Kobe Destarault, minimalista molto apprezzato dalla critica internazionale: si sceglie tra due menù degustazione che cambiano tutti i giorni, a seconda dei prodotti e dell'ispirazione. [stazionevucciria.com](http://stazionevucciria.com)



## TAORMINA

Una villa d' inizio '900 affacciata sullo Ionio, con le sue terrazze panoramiche e il giardino mediterraneo con piante d' agrumi e ulivi secolari. Al **Grand Hotel San Pietro** di Taormina, membro dei lussuosi Lindbergh Hotels & Resorts, potete scegliere la camera con vista mare o vista Etna, e fare un trattamento nella spa appena rinnovata. Il centro storico è a un quarto d' ora di passeggiata e per andare in spiaggia c'è la navetta. [lindberghhotels.com](http://lindberghhotels.com)



## CEFALÙ

Scommettiamo che non avete ancora sentito parlare di **Le Calette**? Eppure questo resort curatissimo che domina la Baia di Caldara, a Cefalù, c'è dal 1969 e ricorda il sofisticato Pellicano di Porto Ercole, con la discesa privata a mare tra i faraglioni. Un'altra scoperta è lo chef Dario Pandolfi, allievo di Niederkofler tornato a casa durante la pandemia. La sua cucina omessa con il territorio si trova anche nel cestino del picnic al tramonto sulla torre di Cefalù. [lecalette.it](http://lecalette.it)



## MODICA

Quando la famiglia Ravaglia ha comprato un gruppo di case in una zona semi abbandonata di Modica, il progetto era di sistemarle per farci le vacanze e ospitare gli amici. «Abbiamo recuperato tutto il possibile e ridato vita al ghetto», dice la proprietaria Caterina Ravaglia. «Sono case fatte per noi, non per affittarle: pavimenti in pece, come si usava in questa zona di Sicilia, grandi stanze, piccoli giardini o terrazze sulla città - presepe». Quattro appartamenti per 2-5 ospiti sono disponibili come **The Sicilian Escape** su [airbnb.it](http://airbnb.it)

# Le Calette on Forbes Life

Print  
(July/22)



# Le Calette on Forbes Life

Print  
(July/22)



Sopra, l'interno di una stanza a Le Calette, Capri; a sinistra, terrazza a due passi dal mare di Villa Treville, Positano.

Treville, storica residenza di Zeffirelli a Positano oggi trasformata in una scuola dell'ospitalità in Costiera, si trova al Laurito Beach Club. Ai piedi di una gola imponente, ospita un'elegante casa sulla spiaggia a due piani caratterizzata dalle perviane, il cui fascino richiama l'atmosfera spraiata delle estati italiane. Le otto camere di ispirazione mediterranea regalano un soggiorno realmente *plaisance-à-cura*, con la garanzia del servizio cinque stelle brass signatura di Villa Treville. Tra cui il servizio notte in barra h24 fino al modo della tenuta principale, dove accedere al ristorante Maestri, al Banca Bar e ai giardini. Il ristorante del Treville Laurito Beach Club, con fociere di limoni, olio e lauro, è contraddistinto da una raffinatezza sobria che si fonde armoniosamente con i colori della costa, le case del villaggio sovrastante e il blu del mare. [villatreville.com](http://villatreville.com)

## MONOPOLI - La Peschiera

Addormentarsi con lo sciabordio del mare, risvegliarsi trovando, sul tratto di spiaggia privata di ogni stanza, la colazione perfetta, appoggiata sul tavolino a due passi (reali) dall'acqua turchese di questo splendido tratto di costa vicino Bari. Un boutique hotel unico nel suo genere, dove la perfezione sta nella posizione privilegiata e un servizio che non fa mancare nulla agli ospiti. Perfetto e attento anche a banda piscina (di cui una riscaldata con idro). Per poi termi-

nare in bellezza con un aperitivo o una cena nella terrazza sospesa sul mare, dove gustare i piatti del pescato locale cucinati da Vincenzo Montanaro, chef resident del Ristorante Soleto by Small Luxury Hotel of the World. La Peschiera dispone di sole 11 stanze, capace di offrire una esperienza esclusiva anche sull'azzurro mare di Ferragosto. [peachotel.com](http://peachotel.com)

## POSITANO - Treville

A tre minuti di barca dal resto di Villa

## LAMPEDUSA - La Cabiria

Un paradiso tra cielo e acqua, sospeso tra la roccia e il blu. Nei damaschi di calcare bianco e pietra viva, a poco sulla scogliera dell'insensibile Coda Crata, il resort offre relax e comfort mediterraneo. Grazie alla posizione strategica,

# Le Calette on Forbes Life

Print  
(July/22)



22 | FORBES LIFE

Ennes, Come Club, Filippich Hotel del mare, 2019 in Italia last edit: sotto, Le Calette in Sardegna, dove l'Isola, l'isola diventa una casa.

piacevolmente isolata, è un'isola di tranquillità e silenzio: dalle terrazze panoramiche lo sguardo si perde all'orizzonte infinito, cullati dalla rilassante sintonia del mare, che circonda l'isola. Classic, Superior o Suite, tutti i Dammosi hanno patio riservato e vista mare, una vera isola intima e privata. A rendere tutto ancora più speciale, la possibilità di trascorrere le giornate a bordo dell'antico veliero in mogano di origine turca, il maestoso Calera - a uso esclusivo degli ospiti - per andare alla scoperta di magnifiche spiagge, isole e grotte. *Assolutamente.*

## CEPALÙ • Le calette

In uno degli angoli più suggestivi e scenografici della costa nord della Sicilia, circondato da 2 ettari di parco botanico, il complesso segue le pieghe e le immersioni della baia della Caldara, insinuandosi nelle piccole "role" da cui prende il nome. I due insediamenti principali distendono - tra terrazze, sentieri verdi e lussureggianti giardini - verso le selvagge, piccole insenature a mare, disegnando un piccolo eden fronte mare, in un'esperienza di raffinata ospitalità siciliana. Dall'hotel, la baia della Caldara si mostra in tutta la sua bellezza, tra scenografiche rocce, fanghioni e acque cristalline che accarezzano le esclusive spiagge private: Calette Reef, per gli amanti della beach life, Calette Presidenza e Calette Selvaggia, appartate tra



le rocce e la vegetazione mediterranea. Per una privacy assoluta, basta prenotare Villa al Mare e Villa Cala Pietra, nel parco mediterraneo dell'hotel, e che si affacciano sugli scenografici scosci della baia. Con tutti i servizi dell'hotel: i massaggi a pochi metri dalla riva, le esperienze gastronomiche del Calette Reef, a piedi sul mare o del Club nella calette privata con bar e salotto. *Assolutamente.*

## BAJA SARDINIA • The

Grandi chef e un esclusivo beach club sul mare per un soggiorno a due passi dalla Costa Smeralda. Al Capogliese, il ristorante fine dining del resort (Destination by Hyatt) con vista mozzafiato

sul mare, lo chef campano Pasquale D'Asilevino propone una cucina con forti richiami alla tradizione italiana. "Trighe in crosta di filandeu, petto di melanzane e mandorle, maionese di lentisco e polvere di erbario marino" e la "Fetruccia di grano grezzo, macchione alla menta, ostrica marinata al carassau, caviale ed arbutto di macchia" tra le proposte signature. A due passi dal mare, Come Club è accessibile anche dal modo privato, e combina vita di spiaggia, musica e nigellife con la cucina cosmopolita dello chef Ioberto Naimonza, due stelle Michelin a Monaco di Baviera e "Chef dell'Anno 2020" per Gault Millau. [2pinet.com](http://2pinet.com)



Sopra, il soggiorno della tenuta di Contessa Intolina (Pa), di casa della famiglia Rallo. A lato, la vista dai 302 ettari di vigna e 9 di uliveto della Tenuta Donnafugata Contessa Intolina, nel cuore della Sicilia occidentale.

## Il bene comune è un affare di famiglia

*Vino. Paes. Bellezza. Ospitalità. Abbiamo raccolto le storie di quattro nuclei familiari, uno atipico, impegnati con passione a valorizzare il territorio*

di **DIANA DE MARSANICH**

**S**alvaguardare la natura. Abbracciare le buone pratiche sostenibili per mantenere la terra sana e in salute. Generare posti di lavoro e creare impulsi economici al loro territorio. Sono le terze e quarto generazioni di famiglie che hanno fatto la storia del nostro Paese e portano avanti i sogni imprenditoriali di chi li ha preceduti. Come i Rallo, che hanno saputo unire la arte e la passione del vino siciliano nel mondo, e i Casciò-Micciò che, sempre in Sicilia, hanno preservato dalla cementificazione uno dei più bei tratti della costa di Cefalù. E gli Alfonso-Grovi che a Bologna producono esumati, animal free, certificati vegani. Ma vivono insieme anche famiglie atipiche. **Natural style** ha raccolto la storia della comunità di San Leo: una grande famiglia allargata rimasta in una prospettiva per salvare un bene comune del borgo. Ecco le loro storie.

### DONNAFUGATA

## Usiamo il linguaggio universale dell'arte per raccontare i nostri vini

### Come nasce l'azienda di famiglia?

Da nostra padre Giacomo Rallo, un imprenditore visionario, spiega José, quarta generazione di viticoltori, nel 1983 ha fondato con nostra mamma Gabriella, Donnafugata, che oggi si estende su 411 ettari di vigna e comprende le antiche cantine di famiglia a Marsala, dove hanno luogo i processi di affinamento e imbottigliamento, la cantina di Contessa Intolina, la cantina di Klamusa a Pantelleria, i vigneti di Vittoria e dell'Uva.

### Qual è la visione che lega le tenute?

Le buone pratiche sostenibili che abbiamo adottato da oltre trent'anni. Coltiviamo le uve senza fertilizzanti chimici e diserbanti: la manutenzione è meccanica e manuale. Le acque piovane sono raccolte in bacini artificiali e ridistribuite sui campi. Valorizziamo le varietà autoctone, abbiamo bottiglie di vetro leggero e i tappi sono derivati dalla canna da zucchero, a zero emissioni di CO<sub>2</sub> e riciclabili.

### Che cosa caratterizza i vostri vini...

Sì. N'Atta? mamma ha rivoluzionato il

mondo della viticoltura siciliana e il modo di raccontare il vino. Negli anni '90 insieme all'artista Stefano Vitale hanno creato le etichette d'autore: siamo stati i primi a mettere un disegno in etichetta! Sulle sue orme, io ho creato le degustazioni musicali Music & Wine with the Brass Group, che ho raccolto nel mio ultimo album *Refrak*, dedicato a tutti i wine lover. Salgo sul palco, canto un brano jazz accompagnato da mio marito e la sua band e racconto al pubblico le mie storie vinicole uno dei nostri vini. La musica fa esplodere il mondo sensoriale che c'è dentro il calice. Per questo da quest'anno le nostre cantine propongono i *Tour & Tasting* musicali: degustazioni guidate e brunch accompagnati dalla mia musica.

### Qual è l'insegnamento più importante che le è stato trasmesso?

Che esiste la patria di genere. Oggi io e mio fratello Antonio portiamo avanti insieme l'impegno dei nostri genitori in favore del vino siciliano di qualità. [www.donnafugata.it](http://www.donnafugata.it) ▶





### LE CALETTE - ALBERI DEL PARADISO

## Lusso siciliano, atmosfera di casa

#### Come nasce l'azienda di famiglia?

Da una coincidenza fortunata. I miei genitori erano entrambi proprietari di hotel quando si sono innamorati e sposati, spiega Gaia, terza generazione di albergatori. Hanno unito la loro passione per l'ospitalità e oggi, sulla costa di Cefalù, Patrimonio UNESCO, la loro famiglia è proprietaria de Le Calette, un albergo dall'anima mediterranea costruito negli anni Cinquanta da mio nonno Santino e circondato da un giardino botanico di quasi 2 ettari, con tre insenature private sulla baia della Caldura e una splendida vista sulla rupe che domina la città. E in campagna, in posizione panoramica sulla collina, abbiamo l'hotel Alberi del Paradiso, circondato da mulini ad acqua.

#### C'è una visione che lega i due hotel?

La valorizzazione del territorio e la sostenibilità. Le architetture sono a basso impatto visivo, usiamo l'energia del sole per riscaldare l'acqua delle camere e delle piscine di entrambe le strutture che sono iscritte nel portale Sustainable First, un'associazione che riconosce gli alberghi che seguono i goal dell'Agenda 2030.

#### Prossima sfida?

Abbiamo appena aperto il nostro laboratorio di pasticceria al pubblico. Si chiama Men Chou Chou, propone una rivisitazione dei classici dolci siciliani come la cassata, e la gestione è affidata a mio marito Angelo, anche lui darà il suo contributo. Vogliamo portare avanti il sogno di mio nonno e continuare a essere una fonte di lavoro per le generazioni a venire. Non solo per la nostra famiglia, anche per il territorio: d'estate contiamo più di cento dipendenti, molti dei quali lavorano con noi da vent'anni. [www.lecalette.it](http://www.lecalette.it)

Sopra, la famiglia Cacciola-Miccichè, proprietari a Cefalù (Pa) de Le Calette e Alberi del Paradiso. Da sinistra, papà Angelo Miccichè, Gaia, il marito Antonio D'Angelo e mamma Francesca Cacciola. A lato, il gazebo della Mago Circe per massaggi open air con vista sui faraglioni.



# Le Calette on Bell'Italia

Print  
(01/07/22)



## Emozioni nella luce di Sicilia

Che sia sul mare o in spazi climatizzati, in città o in un'isolella, l'ospitalità è parte integrante del viaggio. Ecco una selezione di luoghi preziosi per far vivere all'ospite la situazione ideale di questa terra.

Tutti: Italia, Europa e Svizzera Svizzera

Hotel Le Calette

### Hotel Le Calette

È il fascino di famiglia, quello che si respira in ogni momento di permanenza in questo, quasi in un albergo di più di ottanta anni. E per chi è passione privilegiata, un posto sulla costa della Sicilia. Ha lo status di Hotel di Classe A, si è sempre distinto di classe Superior, non avrebbe potuto di meno, e un servizio che in meno di venti minuti copre di tutto il paese. Le Calette è un perfetto esempio di hotel diffuso della città tipicamente mediterranea. Un luogo di vita di alta classe, moderno, confortevole, pronto per la pratica e polivalente, di ambiente del tempo riformato. Una commoda struttura, un'isola vera, a Le Calette Salsomaggiore, quattro stelle premio per la famiglia. Realizzata da un'esperto, l'attrezzatura è quella dell'assistenza casa privata. Un grande, spazioso, con gusto della progettazione, arredamento di alto livello, confortevole, di tutti i tipi, del passato, contemporaneo e ogni prodotto di design, naturali, italiani, realizzati dai grandi maestri artigiani, grandi maestri in quella fantasia, frutto di un'esperienza di famiglia, che si respira in ogni momento.

o l'emozione di un viaggio in un'isola. Questo anno la novità è l'arrivo della città italiana (Hotel Palazzo) alla guida del riflettore italiano (Cala Luna). Nel mare vicino a casa, sul grembo delle calette (particelle), è il diritto di vivere nel mare, in un'isola vera e propria. Arriva la casa, la famiglia, l'esperienza e la compagnia delle vacanze in ogni momento. Un luogo di vita, di alta classe, pronto per la pratica e polivalente, di ambiente del tempo riformato. Una commoda struttura, un'isola vera, a Le Calette Salsomaggiore, quattro stelle premio per la famiglia. Realizzata da un'esperto, l'attrezzatura è quella dell'assistenza casa privata. Un grande, spazioso, con gusto della progettazione, arredamento di alto livello, confortevole, di tutti i tipi, del passato, contemporaneo e ogni prodotto di design, naturali, italiani, realizzati dai grandi maestri artigiani, grandi maestri in quella fantasia, frutto di un'esperienza di famiglia, che si respira in ogni momento.

### La Fiorentina Firenze

È questo il fascino che si respira in ogni momento di permanenza in questo, quasi in un albergo di più di ottanta anni. E per chi è passione privilegiata, un posto sulla costa della Sicilia. Ha lo status di Hotel di Classe A, si è sempre distinto di classe Superior, non avrebbe potuto di meno, e un servizio che in meno di venti minuti copre di tutto il paese. Le Calette è un perfetto esempio di hotel diffuso della città tipicamente mediterranea. Un luogo di vita di alta classe, moderno, confortevole, pronto per la pratica e polivalente, di ambiente del tempo riformato. Una commoda struttura, un'isola vera, a Le Calette Salsomaggiore, quattro stelle premio per la famiglia. Realizzata da un'esperto, l'attrezzatura è quella dell'assistenza casa privata. Un grande, spazioso, con gusto della progettazione, arredamento di alto livello, confortevole, di tutti i tipi, del passato, contemporaneo e ogni prodotto di design, naturali, italiani, realizzati dai grandi maestri artigiani, grandi maestri in quella fantasia, frutto di un'esperienza di famiglia, che si respira in ogni momento.

La Fiorentina Firenze, un'isola vera, a Le Calette Salsomaggiore, quattro stelle premio per la famiglia. Realizzata da un'esperto, l'attrezzatura è quella dell'assistenza casa privata. Un grande, spazioso, con gusto della progettazione, arredamento di alto livello, confortevole, di tutti i tipi, del passato, contemporaneo e ogni prodotto di design, naturali, italiani, realizzati dai grandi maestri artigiani, grandi maestri in quella fantasia, frutto di un'esperienza di famiglia, che si respira in ogni momento.

### Il San Carlo di Noè

È questo il fascino che si respira in ogni momento di permanenza in questo, quasi in un albergo di più di ottanta anni. E per chi è passione privilegiata, un posto sulla costa della Sicilia. Ha lo status di Hotel di Classe A, si è sempre distinto di classe Superior, non avrebbe potuto di meno, e un servizio che in meno di venti minuti copre di tutto il paese. Le Calette è un perfetto esempio di hotel diffuso della città tipicamente mediterranea. Un luogo di vita di alta classe, moderno, confortevole, pronto per la pratica e polivalente, di ambiente del tempo riformato. Una commoda struttura, un'isola vera, a Le Calette Salsomaggiore, quattro stelle premio per la famiglia. Realizzata da un'esperto, l'attrezzatura è quella dell'assistenza casa privata. Un grande, spazioso, con gusto della progettazione, arredamento di alto livello, confortevole, di tutti i tipi, del passato, contemporaneo e ogni prodotto di design, naturali, italiani, realizzati dai grandi maestri artigiani, grandi maestri in quella fantasia, frutto di un'esperienza di famiglia, che si respira in ogni momento.



Il fascino di famiglia, quello che si respira in ogni momento di permanenza in questo, quasi in un albergo di più di ottanta anni. E per chi è passione privilegiata, un posto sulla costa della Sicilia. Ha lo status di Hotel di Classe A, si è sempre distinto di classe Superior, non avrebbe potuto di meno, e un servizio che in meno di venti minuti copre di tutto il paese. Le Calette è un perfetto esempio di hotel diffuso della città tipicamente mediterranea. Un luogo di vita di alta classe, moderno, confortevole, pronto per la pratica e polivalente, di ambiente del tempo riformato. Una commoda struttura, un'isola vera, a Le Calette Salsomaggiore, quattro stelle premio per la famiglia. Realizzata da un'esperto, l'attrezzatura è quella dell'assistenza casa privata. Un grande, spazioso, con gusto della progettazione, arredamento di alto livello, confortevole, di tutti i tipi, del passato, contemporaneo e ogni prodotto di design, naturali, italiani, realizzati dai grandi maestri artigiani, grandi maestri in quella fantasia, frutto di un'esperienza di famiglia, che si respira in ogni momento.

### Finestre Episcopali

È questo il fascino che si respira in ogni momento di permanenza in questo, quasi in un albergo di più di ottanta anni. E per chi è passione privilegiata, un posto sulla costa della Sicilia. Ha lo status di Hotel di Classe A, si è sempre distinto di classe Superior, non avrebbe potuto di meno, e un servizio che in meno di venti minuti copre di tutto il paese. Le Calette è un perfetto esempio di hotel diffuso della città tipicamente mediterranea. Un luogo di vita di alta classe, moderno, confortevole, pronto per la pratica e polivalente, di ambiente del tempo riformato. Una commoda struttura, un'isola vera, a Le Calette Salsomaggiore, quattro stelle premio per la famiglia. Realizzata da un'esperto, l'attrezzatura è quella dell'assistenza casa privata. Un grande, spazioso, con gusto della progettazione, arredamento di alto livello, confortevole, di tutti i tipi, del passato, contemporaneo e ogni prodotto di design, naturali, italiani, realizzati dai grandi maestri artigiani, grandi maestri in quella fantasia, frutto di un'esperienza di famiglia, che si respira in ogni momento.

### La Calandra Resort

È questo il fascino che si respira in ogni momento di permanenza in questo, quasi in un albergo di più di ottanta anni. E per chi è passione privilegiata, un posto sulla costa della Sicilia. Ha lo status di Hotel di Classe A, si è sempre distinto di classe Superior, non avrebbe potuto di meno, e un servizio che in meno di venti minuti copre di tutto il paese. Le Calette è un perfetto esempio di hotel diffuso della città tipicamente mediterranea. Un luogo di vita di alta classe, moderno, confortevole, pronto per la pratica e polivalente, di ambiente del tempo riformato. Una commoda struttura, un'isola vera, a Le Calette Salsomaggiore, quattro stelle premio per la famiglia. Realizzata da un'esperto, l'attrezzatura è quella dell'assistenza casa privata. Un grande, spazioso, con gusto della progettazione, arredamento di alto livello, confortevole, di tutti i tipi, del passato, contemporaneo e ogni prodotto di design, naturali, italiani, realizzati dai grandi maestri artigiani, grandi maestri in quella fantasia, frutto di un'esperienza di famiglia, che si respira in ogni momento.

### Hotel Sgarbi

È questo il fascino che si respira in ogni momento di permanenza in questo, quasi in un albergo di più di ottanta anni. E per chi è passione privilegiata, un posto sulla costa della Sicilia. Ha lo status di Hotel di Classe A, si è sempre distinto di classe Superior, non avrebbe potuto di meno, e un servizio che in meno di venti minuti copre di tutto il paese. Le Calette è un perfetto esempio di hotel diffuso della città tipicamente mediterranea. Un luogo di vita di alta classe, moderno, confortevole, pronto per la pratica e polivalente, di ambiente del tempo riformato. Una commoda struttura, un'isola vera, a Le Calette Salsomaggiore, quattro stelle premio per la famiglia. Realizzata da un'esperto, l'attrezzatura è quella dell'assistenza casa privata. Un grande, spazioso, con gusto della progettazione, arredamento di alto livello, confortevole, di tutti i tipi, del passato, contemporaneo e ogni prodotto di design, naturali, italiani, realizzati dai grandi maestri artigiani, grandi maestri in quella fantasia, frutto di un'esperienza di famiglia, che si respira in ogni momento.

Online  
(07/07/22)

Home > Gallery > Itinerari e Luoghi > 20 viaggi ideali per gli appassionati di yoga

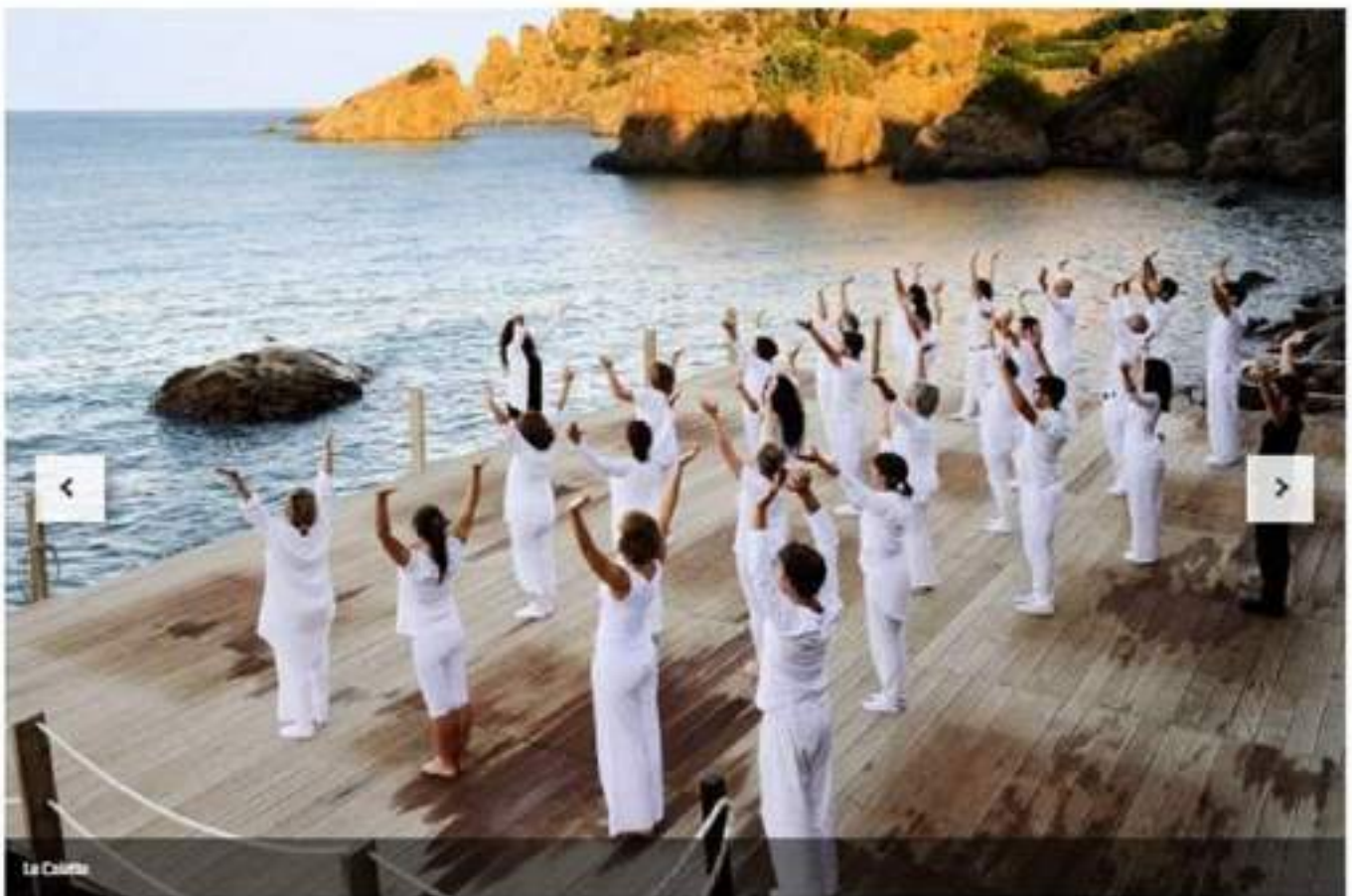


ITINERARI E LUOGHI

## 20 viaggi ideali per gli appassionati di yoga

di Laura Ogna - 7 Luglio 2022

Yoga 20 destinazioni per gli appassionati. L'estate porta con sé la voglia di respirare nuovi ritmi, regalarsi tempo e ritrovare energie. Dove andare per praticare la disciplina e al tempo stesso concedersi una bella vacanza? Ecco le mete che sposano le due esigenze: al mare, in montagna o vista lago



### 3 / 21 - Le Calette, Cefalù (Pa), Sicilia

In uno degli angoli più suggestivi della costa siciliana. A soli 2 km dal centro di Cefalù, patrimonio dell'UNESCO, in un susseguirsi di terrazze e giardini si distribuisce questo boutique hotel che propone sessioni di Yoga fronte mare, su speciali piattaforme di legno sospese sopra l'acqua con le rocce della costa che si tingono d'oro al tramonto.



# Le Calette on **VANTY FAIR**

Online  
(09/07/22)



## Gli hotel sul mare più belli del Mediterraneo

Il mare è un bene prezioso e merita di essere protetto e curato. Gli alberghi più prestigiosi del Mediterraneo hanno scelto di farlo.

GRASSI+  
PARTNERS



### Le Calette, Cefalù

Da più di cinquant'anni, Le Calette è conosciuto nel mondo come uno degli angoli più suggestivi della costa siciliana. Boutique Hotel immerso in un vasto parco, a due km dal **centro storico di Cefalù**, patrimonio UNESCO, segue con architettura mediterranea le pieghe della baia della Caldura, insinuandosi nelle calette da cui prende il nome. L'hotel ha a disposizione degli ospiti una selezione di suite e camere, in **due complessi cinque e quattro stelle**, Le Calette N°5 e Le Calette Garden & Bay, e di **villa**. Terrazze e giardini mediterranei affacciati sul mare con ristoranti, bar, beach club e aree benessere, rendono Le Calette il posto perfetto per trascorrere vacanze speciali.

[Prenota ora su Booking](#)

# Le Calette on COOK

Print  
(July/22)

07-2022  
Pagina 33  
Foglio 1

PIRELLA GÖTTSCHE LOWE  
COOK

Mensile

Tiratura: 230.062  
Diffusione: 261.691

## CEFALÙ «CALA LUNA», SAPORI DI SICILIA



**D**ue ettari di parco botanico, un'architettura studiata per incunearsi perfettamente nella baia della Caldura tra terrazze, sentieri verdi, giardini rigogliosi, insenature fronte mare e spiagge private. L'hotel «Le Calette», dal 1969 di proprietà della famiglia Cacciola Miccichè, appena fuori Cefalù (Palermo), scommette su «Cala Luna», il ristorante fine dining che consente di cenare sotto le stelle e vista mare. In cucina lo chef Dario Pandolfo, da poco rientrato da esperienze in tutta Europa, tra cui i tristellati «Geranium» di Copenaghen e «St. Hubertus» in Val Badia: trent'anni, di Milazzo, Pandolfo porta in tavola un'alta cucina siciliana contemporanea. Il «Calette Reef», ispirato allo street food e ai classici internazionali, è a cura dello chef Giovanni Coglitore.

**A.D.M.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

# Le Calette on **Forbes** ITALIA

Online  
(22/07/22)

Lifestyle 22/07/2022 08:00

## Da Positano a Cefalù: ecco dove trovare rifugio a un passo dal mare



Di Alessio De Leo  
Contributor

### Cefalù • Le calette



Wellness a Cefalù.

In uno degli angoli più suggestivi e scenografici della costa nord della Sicilia, circondato da due ettari di parco botanico, il complesso segue le pieghe e le insenature della **baia della Caldura**, insinuandosi nelle piccole cale da cui prende il nome. I due insediamenti principali digradano, tra terrazze, sentieri verdi e giardini lussureggianti, verso le selvagge, piccole insenature a mare, disegnando un piccolo Eden fronte mare, in un'esperienza di raffinata sensualità siciliana.

Dall'hotel, la baia della Caldura si mostra in tutta la sua bellezza, tra scenografiche rocce, faraglioni e acque cristalline che accarezzano le esclusive spiagge private: Calette Reef, per gli amanti della beach life, Caletta Presidiana e Caletta Selvaggia, appartate tra le rocce e la vegetazione mediterranea.

Per una privacy assoluta, basta prenotare Villa al Mare e Villa Cala Pietra, nel parco mediterraneo dell'Hotel, che si affacciano sugli scenografici scordi della baia. Con tutti i servizi dell'hotel: i massaggi a pochi metri dalla riva, le esperienze gastronomiche del Caletta Reef, a picco sul mare, o del Club nella caletta privata con bar e solarium.

# Le Calette on **AD**

Online  
(28/07/22)

TRAVEL

## Cosa vedere a Cefalù, uno dei borghi più belli d'Italia

Le spiagge dorate bagnate da mare smeraldo, la macchia mediterranea, gli scenari selvaggi del Parco delle Madonie. Cefalù è uno dei borghi più belli d'Italia e incarna il volto della Sicilia più autentica. Ecco i nostri consigli di viaggio.

di **Micaela Rinaldi**  
28 luglio 2022



Si trova immerso in questo paradiso selvaggio, appena fuori dal centro storico di Cefalù, **l'Hotel Le Calette**. Circondato da due ettari di parco botanico, segue con la sua architettura le insenature della **baia della Caldura**, incastonandosi alla perfezione nelle piccole "cale" da cui prende il nome.

La storia dell'hotel è una bella storia di famiglia, iniziata con l'ingegnere **Santino Cacciola**. «Mio nonno - racconta la nipote **Gaia Miccichè**, la terza generazione nella gestione della "casa" - si è innamorato di questa baia e delle sue cale negli anni Sessanta, quando Cefalù iniziava a spiccare come meta di turismo. È stato lui a comprare questa terra e costruire la struttura, in questo angolo selvaggio di costa, tra la macchia mediterranea e le cale rocciose della baia della Caldura». **Elegante, piena di fascino e calore**, inizialmente era un residence per famiglie, un'oasi di pace, natura e benessere. «L'idea iniziale è stata portata avanti dai miei genitori: **mio padre Angelo Miccichè, architetto**, applicando le sue conoscenze professionali a soluzioni sostenibili rispettose dell'ambiente, **ha trasformato nel tempo questa grande e accogliente casa in un hotel cinque stelle**». La struttura non è mai cambiata radicalmente, è rimasta fedele all'architettura originaria, ma rivisitata con eleganza e grande attenzione all'ambiente.

# Le Calette on **AD**

Online  
(28/07/22)

Con un occhio alla sostenibilità e l'altro ai comfort, l'Hotel Le Calette, di generazione in generazione, è diventato **un avamposto di stile, dallo charme tipicamente mediterraneo, immerso in uno scenario naturale unico**. L'albergo diffuso è "un piccolo eden di fronte al mare, il posto ideale per chi, in vacanza, voglia abbinare la cultura e l'arte al relax nella natura".



È composto da **due complessi principali**, che sfumano verso il mare, tra terrazze, sentieri verdi e giardini lussureggianti. "Le Calette Garden & Bay è il quattro stelle, che verrà presto ristrutturato, dove l'ambiente è conviviale, l'atmosfera familiare: l'edificio è quello ideato da mio nonno negli anni Sessanta". Contemporaneo e sofisticato invece **Le Calette N°5**, "è la struttura a cinque stelle, ispirata alle influenze mediterranee, che si sviluppa con un corpo centrale e richiama in chiave moderna le antiche torri saracene, circondato dal mare, il giardino e la bella piscina con vista".

Trenta gli alloggi di Le Calette N°5, tra camere e suite, tutte diverse, progettate per offrire viste panoramiche sulla natura e sulla baia, con ampie terrazze e balconi. **Il decor negli ambienti richiama le tradizioni siciliane autentiche, contaminando presente e antichità**. "Mia madre Francesca è appassionata di antiquariato e artigianato: da sempre si dedica a collezionare pezzi unici, dalle porte del Settecento alle ceramiche multicolori, come le Teste di Moro o le tradizionali Pigne dell'Ospitalità, realizzando pezzi particolari, vedi le lampade di design fatte con basi di antichi capitelli in pietra".



# Le Calette on **AD**

Online  
(28/07/22)



Gli interni sono caratterizzati da eleganza e semplicità, con **tocchi creativi e materiali che raccontano la storia del posto**, dalla pietra ragusana, ai pavimenti e gli arredi in legno, i toni naturali, in un eclettico melange di richiami a memorie e influenze greco romane, arabe e normanne, come le testiere realizzate con antiche "mucharabie" e grandi cuscini in tessuti berberi, abbinati a pregiati arredi ottocenteschi di famiglia, o ancora, sponde decorate di carretto siciliano. "L'attenzione è sempre rivolta all'ambiente circostante, lasciando gli spazi ampi, gli arredi sul bianco, le grandi aperture sul mare, per poter godere della bellezza di questa costa".

Spazio anche alla **buona tavola**, inno alle materie prime locali e al gusto che questa terra racchiude. "Da quest'anno abbiamo il nuovo **chef Dario Pandolfo**, che segue la cucina fine dining del ristorante **Cala Luna**, adagiato su un grande prato con cucina a vista e panorama sulla baia, i faraglioni della Caldura e la Rocca: con i suoi piatti valorizza il territorio con elementi di creatività". L'alternativa casual è **Calette Reef**, la proposta al mare, per una cucina divertente e accattivante, una moderna offerta gastronomica che si ispira al vero street food siciliano, ma anche ai classici internazionali.

# Le Calette on AD

Online  
(28/07/22)



Spazio anche al benessere, con **la nuova Spa**, un'area ispirata alle suggestioni del Mediterraneo, dove la remise en forme passa per sauna, hammam, idromassaggi e trattamenti wellness: d'estate vale la pena provare i massaggi al **Gazebo della Maga Circe**, in cima a una roccia con vista mare. Magari abbinati a una delle **esperienze nel verde**, come la sessione yoga nell'oliveto, l'hiking nel Parco delle Madonie o un'immersione di forest bathing tra i rari *Abies Nebrodensis*, abeti che crescono solo qui. Il tutto con vista esclusiva sulla baia, la vera protagonista della scena, a cui gli ospiti hanno accesso diretto e privato, per vivere giornate piene di sole e **relax pied dans l'eau**.



# Le Calette on **AGRODOLCE**

Online  
(30/07/22)

## **I racconti del Professore: Cala Luna a Cefalù**

di **Affonso Inelli** - 30 luglio 2022



L'accoglienza alberghiera è un'arte che si apprende passo dopo passo, con i dovuti tempi, con l'esperienza. In Italia è, più che altrove, una storia di famiglie, che ne costituiscono ancora l'ossatura, anche se nelle città e nei luoghi del turismo, sono sempre più presenti le grandi catene, dal lusso al medio basso, che spesso omologano, ovunque si trovino, le esperienze. Oppure in alternativa un'offerta di B&B, a volte ben curata, spesso di qualità discutibile. Quando si trova una realtà che è stata costruita nel tempo, con meticolosità, attenzione ai particolari e alla bellezza che la circonda, dove anno dopo anno si aggiunge un tassello a migliorare il tutto, si può essere sicuri di trovarsi in un posto dove si starà bene, sereni, in relax. Uno di questi posti lo trovate a Cefalù, l'**Hotel Le Calette**, che prende il nome dalle insenature marine naturali che si affacciano alla vista, e alla disponibilità, del cliente, insieme a tutto il comfort che si possa immaginare. Una storia iniziata nel 1967 con **Santino Cacciola** che cominciò e seguì i primi passi del progetto e oggi giunto, attraverso **Francesca Cacciola** e il marito **Angelo Miccichè**, alla terza generazione rappresentata dalla giovane **Gaia Miccichè**. Un'oasi di piacere a cui mancava un'offerta ristorativa di livello ad affiancare quella quotidiana, più semplice, già presente.

# Le Calette on **AGRODOLCE**

Online  
(07/11/22)



Non è mai una decisione facile, quella di fare la scelta gourmet: gli investimenti sono alti, il ritorno economico, anche se il ristorante funziona, lungo e difficile e bisogna trovare uno chef con il quale si crei unità di intenti, ognuno nei suoi ruoli. La proprietà lo ha trovato in **Dario Pandolfo**, milazzese, esperienze, serie, dal **Geranium** al **St. Hubertus di Niedrkofler** (a proposito di **50 Best 2022**), bloccato in Sicilia dal COVID nel 2020 e, come altri, rimasto nella sua terra. Due anni al lancio di una struttura alberghiera nella sua Milazzo e da maggio l'arrivo a Cefalù e l'apertura del **Cala Luna**. La cucina di Pandolfo prende spunto dalle sue esperienze, soprattutto in una metodicità rigorosa che non ha da intendersi come noia gustativa, anzi, piuttosto come un continuo lavoro sulla definizione dei piatti. Ne sono esempio due portate che avevamo mangiato nella sua precedente esperienza e che qui abbiamo trovato più nette, amplificate: le **carote con panna acida e aceto di mele** godono del tocco di finocchietto selvatico mentre lo **spaghetti al pomodoro in bianco con crudo di gamberi** esplose con la sorprendente nota grassa del mascarpone. Ma a parte un'interlocutoria e già vista fin troppo in giro **insalata di erbe e fiori** ad iniziare, il bello e il buono della cena si trova in questo viaggiare tra classicità, modernità, territorio e tradizione: due menu degustazione, **Vieni in Sicilia con me**, in cui appunto il viaggio è dichiarato protagonista (90 €) e **Libertà Siciliana**, più legato all'isola (120 €), e una carta con un prezzo medio intorno ai 100 euro. E allora torna il tocco caseario di una **ricotta grattata a freddo sul ceviche di tonno e agrumi** che fonde Perù e Sicilia; il **merluzzo con latticello, acqua di cozze, prezzemolo e caviale di limone**, elegante, sferzante e goloso a richiamare l'esperienza danese; il **risotto con formaggio di capra girgentina, salsa di cozze alla marinara ed aglio nero** è un'esecuzione di alta scuola che unisce classico e moderno, avvicinando una cucchiata dietro l'altra.

# Le Calette on **AGRODOLCE**

Online  
(07/11/22)



I secondi invece sono radicalmente, semplicemente, siciliani: la ricciola, fondente, con **fiore di zuccina e salsa di tenerumi**; il **controfiletto di manzo**, di precisa esecuzione con la **termina di pomodoro verde** ad accompagnare. Si chiude in dolcezza con il matrimonio tra il classico transalpino della **tarte tatin** e il **gelato allo zafferano ennese**. Il servizio, come nei tempi che corrono, deve registrarsi, la carta dei vini riserva chicche e sorprese soprattutto nel versante isolano, versatili nell'abbinamento, gentili nei prezzi.

# Le Calette on **VANITY FAIR**

Print  
(03/08/22)

03-08-2022  
Pagina 104/06  
Foglio 1 / 3

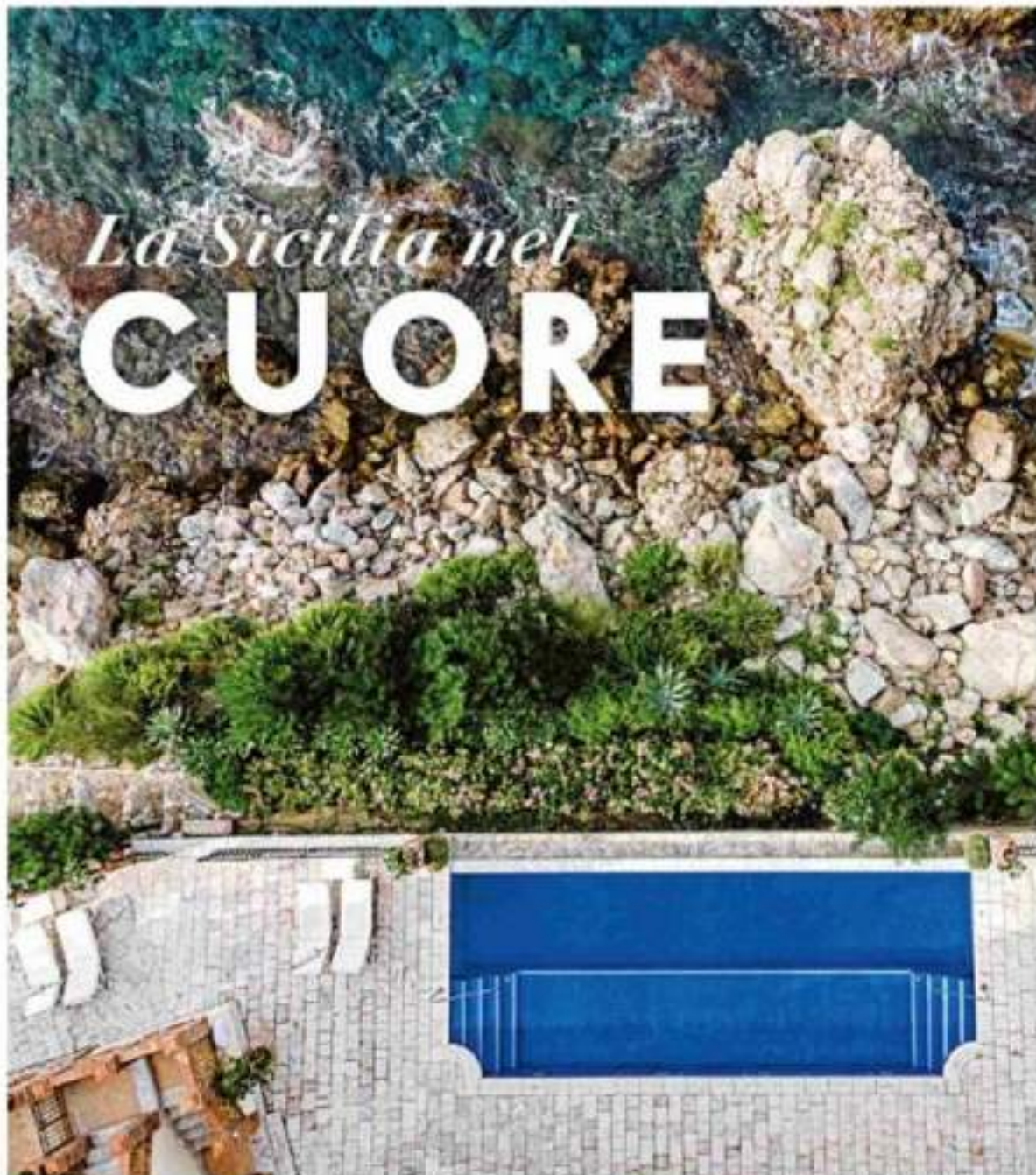
**VANITY FAIR**

Settimanale

Trattura: 150.155  
Diffusione: 167.869



*Vanity Living*



104 - VANITY FAIR

5 AGOSTO 2022



**SEACITY**  
In grande, in  
posizione sul mare  
al hotel Belmond  
Villa San'Andrea  
a Mazzarò  
(Taormina)  
vista dal mare:  
Azzurro, all'hotel  
Le Calette  
(Cefalù) si nota  
tra le rovine di una  
torre normanna.



## Un arancino in una mano, una granita nell'altra, hotel che parlano col mare: siete pronti per l'on the road della felicità **DA TAORMINA A CEFALÙ?**

di LAURA FIENGO

**E**ppure questo posto ci ricorda qualcosa. Lo abbiamo già visto. Anche se a Taormina, un nome da *Maisoglio* sul cartello che luccica al sole, non c'eravamo mai stati. Ma certo, Apollonia, la moglie di Michael Coricone, Al Pacino giovanissimo con la coppola, lei bellissima che sole sulla nuova militare. Chi ha visto *Il padrino* non ha dimenticato la parte siciliana, che è stata girata qui, tra l'Etna e il mare. La casa del film è il **Castello degli Sclafani**, meta di fan stranieri che a volte si perdono e canticchiano il tema di Nino Rota a qualche passante per farsi aiutare.

Da queste parti perdersi non è un contrattempo, i siciliani ci sono arrivati molto prima di Chatwin: ogni dettaglio è una storia che ti si affacca, ogni contrada apre una scena, può essere un dolcetto di bontà insolita nella vetrinetta di un bar che da fuori sembrava uno qualunque - fermatevi da Russo, a **Santa Venerina**: i tre fratelli Maria Nevia, Anna e Salvatore Russo sono gli ultimi custodi della **Pasta Reale** -, o il signore quasi centenario che in mezzo al bosco sull'Etna vende i cestì di legno bellissimi che intreccia, e si scana per il prezzo del più grande, 12 euro: «Costa anni, ma c'è tanto lavoro». Noi però dobbiamo proseguire: anche se non sembra, in realtà stiamo facendo un'esperienza con un albergo. È l'auto immacolata che ci porta fino alla scoperta di una passeggiata con aperitivo nei crateri neri dei **Monti Sartorius** con un driver (guida, interprete del dialetto nelle contrattazioni di shopping) che unisce il sapere di Alberto Angela e la pazienza di Giobbe, dice chiaramente che siamo in arrivo a un grand hotel: arriviamo al **Belmond Villa San'Andrea**. Non più visto come la accogliente succursale marina del più celebre gemello **Timos** che è nel cuore di Taormina, questo indirizzo del *modern luxury* nella Baia di Mazzarò fino agli anni '50 era una villa privata, e ha fatto una specie di



ARND BRONKHORST

# Le Calette on **VANITY FAIR**

Print  
(03/08/22)

03-08-2022  
Pagina 104/06  
Foglio 3 / 3

**VANITY FAIR**

Settimanale



1. L'hotel **La Calette** a Cefalù e i suoi giardini che arrivano fino al mare.  
2. Lo stupendo **Duomo** di Cefalù (non vi ricorda un po' **Marskeirh?** Fu costruita dalla stessa maestranza, intorno al 1129).  
3. L'hotel **Belmond Villa San'Andrea**, posto dove fare nella tranquilla baia di Mazzarò (Taormina).  
4. Un'abitazione-pasticceria **Roma**, a Santa Venerina.

sodalaro totale con il mare. È schierato sull'acqua come un tramontano, per cui nessuno è privato del blu. Le finestre incorniciano strisce di azzurri, le terrazze nascondono suite con piscina tra i merli intonacati, e la prima colazione a base di arancini, granite e street food siciliano è servita praticamente sulla spiaggia. Vista la tentazione di tuffarsi direttamente dai balconi («non lo raccomando», ha detto il concierge preoccupato dalla battuta), ci si può unire ai tuffatori in stile Acapulco che si avviettano a tutte le ore come su uno iceberg. E un cinema qui c'è davvero, appare per serate **Champagne o Cinema: Moët & Chandon** e tema dello chef (Agostino D'Angelo, trapanese). Prossime date: 27 luglio e 23 agosto. Se non basta, un pop up restaurant di 5 tavoli nella sabbia, **Britana**, serve assaggi marini, dai ricci ai gamberi di Mazzarò.

La caletta Taormina, sull'«altro mare», come dicono qui, un'altra scena da kolossal appare al tramonto. La cattedrale di **Cefalù** ci accoglie incendiata di un colore rosso che credevamo possibile solo sulle Dolomiti. La chiesa-fortezza con le sue torri dice chiaro che qui non è più la Magna Grecia a dare il tono, ma il Medioevo siciliano delle grandi cattedrali, di imperatori, di arabi ingegneri, di storie degne di Ken Follet che scendono nel giardino che scende fino al mare di un altro hotel non comune, giustamente celebrato da oltre 50 anni. **Le Calette**, cinque stelle (con una parte 4 stelle più «giovane») nato dall'impresa di un ingegnere visionario con il senso dell'ambiente: Santino Casciola, che aveva immaginato di costruire nella **baia della Caldara** una grande casa di famiglia, rispettando la natura. Forse è per questo che oggi, in mano all'energico trio di sua figlia Francesca, il marito architetto Angelo Micciché e la figlia Ombra, la casa, 30 camere e suite e un ristorante fine dining, **Cala Luna**, affidato allo chef di Milano **Dario Pinello** (dal tristellato **St. Hubertus di Niederkerfer**), è uno degli alberghi più scenografici d'Italia. Le calette del nemo, trasparenti, lillabiche, circondate dai resti di una torre normanna, sono di una bellezza tale che se all'alba, scendendo a nuoto, una sirena di Ulisse si unisce al bagno, non ci troveresti niente da dire.

Foto: P. J. / Contrasto

B&B



Online  
(05/08/22)

The screenshot shows the website [cronachedigusto.it](http://cronachedigusto.it) with the following elements:

- Top Left:** SUD TOP WINE logo with a wine glass icon.
- Top Right:** A red map of Sicily.
- Navigation Bar:** Home, Servizi Speciali, Photogallery, I Nostri Consigli, Video, Archivio.
- Hero Section:** Two banners for "IL POGGIONE" and "TORREVENTO vini di un'altra puggia".
- Main Article:**
  - 05 AGO** (red badge)
  - Cala Luna il nuovo luogo gourmet di Cefalù: vista mozzafiato e i grandi piatti di Pandolfo**
  - Published in Dove Mangio il 05 Agosto 2022
  - Image:** A photograph of chef Dario Pandolfo in a kitchen, plating a dish.
  - Caption:** Lo chef Dario Pandolfo all'opera
  - di Stefania Petrotta**
  - Text:** Può integrarsi un edificio in un paesaggio ameno, anche quando si tratta di un albergo da 54 camere e suite e due ville private? A giudicare da "Le Calette" la risposta è assolutamente sì. Immerso in un parco di oltre dodicimila metri quadrati, infatti, con la sua architettura mediterranea che segue le pieghe della baia della Caldura, l'hotel si insinua armoniosamente nella caletta da cui prende il nome ad appena un paio di chilometri dal centro storico di Cefalù, paese patrimonio Unesco tra il mare e la dolente montagna delle Madonie, in provincia di Palermo.
- Right Sidebar:**
  - FLASH NEWS**
  - 12 SET**
  - Il bakery chef messinese Francesco al 1° di Monza 2022 porta le eccellenze gastronomiche siciliane**
  - Bordeaux BORGOGNO**
  - TORREVENTO**
- Left Sidebar:**
  - Siamo online da 5800 Giorni 13 ore 34 m. 3 s
  - ROTARI** Perle di emozioni
  - CRISTO DI CAMPOBELLO**
  - FUNARO**

Ed ecco che una visita il cui oggetto doveva essere quello di recensire la cucina del suo ristorante fine dining, diventa motivo per raccontare una realtà più ampia e virtuosa. Per fare ciò, parliamo con Gaia Miccichè, giovane titolare di questa realtà insieme ai genitori Angelo e Francesca, che hanno saputo trasformare l'albergo tanto amato dal nonno materno, Santino Cacciola, in quello che oggi è un magnifico resort.

# Le Calette on [cronachedigusto.it](https://cronachedigusto.it)

Online  
(05/08/22)



Gaia ha un entusiasmo contagioso, una joie de vivre che immaginiamo sia una caratteristica caratteriale, ma che a maggior ragione si percepisce quando parla della creatura di famiglia. Scopriamo così da lei che fu negli anni '60, mentre si occupava di seguire i lavori di un hotel, che il nonno si innamora della Baia della Caldura e decise che era il posto ideale per costruirvi il proprio rifugio. Ma è quando, al momento di acquisire il terreno, la proprietà gli impone l'acquisto di tutto il parco, che Santino ha la felice intuizione di creare una residenza per famiglie, in un periodo in cui Cefalù iniziava a ricorrere più spesso come meta turistica grazie anche all'apertura del ClubMed.



# Le Calette on [cronachedigusto.it](https://cronachedigusto.it)

Online  
(05/08/22)

Avvia così un albergo tre stelle, l'attuale Calette n.5 che oggi di stelle ne ha appunto cinque, e da subito riscuote successo. Ma è con l'entrata in gioco della figlia Francesca, ex insegnante da sempre innamorata della struttura, e del marito Angelo, architetto, che il luogo piano piano acquisisce l'aspetto attuale. Marito e moglie rivisitano lo stile dell'esistente, lo modernizzano e aggiungono Le Calette Bay e il ristorante Cala Luna, di cui appunto narreremo più avanti, sempre con un occhio alla sostenibilità e all'ambiente.



Nel tempo arrivano anche la Caletta Presidiana e la Caletta Selvaggia, appartate tra le rocce e la vegetazione mediterranea, e, per ultima nel 2020, la spa ospitata in quella che era la vecchia cantina del nonno. Di tutto ciò Gaia ci parla con il sorriso e gli occhi sognanti di chi ha lasciato tutto quello che faceva, dopo una decina di anni di esperienze con l'Unesco in giro per il mondo, per tornare in quella che ha sempre ritenuto "casa" e mettere al servizio della famiglia le proprie competenze in marketing e comunicazione.

In questo contesto idilliaco approda quest'anno lo chef Dario Pandolfo, di cui da qualche anno seguiamo gli spostamenti. Pandolfo si è formato, tra gli altri, al Geranium di Copenaghen (eletto miglior ristorante al mondo dalla classifica The World's 50 Best Restaurants, [leggi qui](#)) e, soprattutto, sotto l'ala di Norbert Niederkofler al Rosa Alpina di San Cassiano, in Alto Adige, ed è da queste due esperienze che ha portato con sé un profondo rispetto per la natura e un'idea di sostenibilità della ristorazione che ottimamente si integrano con il contesto del Cala Luna che, nella bella stagione, offre il meglio di sé, adagiato su un grande prato con cucina a vista e sguardo libero sul mare, i faraglioni della Caldura e la Rocca. Noi oggi non vi descriveremo tutti i piatti di una cena raffinata e della cui eleganza, agli occhi e al palato, lo chef ci ha abituati da tempo. Ci penseranno le foto a trasmettere il piacere di cui abbiamo goduto, un piacere che ci aspettavamo, ma che abbiamo trovato addirittura accresciuto rispetto all'ultima volta che ci eravamo deliziati dei suoi piatti, un anno fa.

# Le Calette on [cronachedigusto.it](http://cronachedigusto.it)

Online  
(05/08/22)



Felici che lo chef abbia preso spunto da entrambi i suoi percorsi degustazione, uno legato alle sue esperienze all'estero e l'altro pura espressione del territorio siciliano, noi vi parleremo invece di uno strepitoso ceviche di tonno: il Sudamerica raccontato in chiave siciliana con il supporto di tonno locale, ricotta di pecora e, in sostituzione del classico leche de tigre, una salsa agli agrumi salati siciliani da volerli annegare dentro.



*(Insalata mista)*

Vi racconteremo di un inizio inaspettato con un'insalata "mista" in cui una cinquantina di essenze, tra baccelli, fiori ed erbe spontanee, trovano ognuna il loro posto nel palato in un'armonia totale e totalizzante.

# Le Calette on [cronachedigusto.it](http://cronachedigusto.it)

Online  
(05/08/22)



*(Tarte tatin)*

E vi narreremo di una chiusura golosa con una delle migliori tarte tatin mai mangiate, accompagnata da gelato allo zafferano ennese per un dessert da leccarsi i baffi.



Online  
(07/08/22)

## A Cefalù, nella 'casa' della famiglia Miccichè, custode dell'autentica ospitalità siciliana

Gli scenari incantati, l'architettura unica, la cura degli arredi, i profumi e i sapori di chef Pandolfo: benvenuti a Le Calette, anima di quest'angolo di Trinacria

07-08-2022

a cura di Elisabetta Canoro



Incastonato nella macchia mediterranea, affacciato sulla splendida costa dalle sfumature smeraldo, l'Hotel Le Calette di Cefalù (Palermo) è un modello di autentica ospitalità siciliana. Ph. Massimo Lo Verde

È uno scrigno di bellezza affacciato sul mare della terra di Trinacria. Immersa negli scenari selvaggi del *Parco delle Madonie*, sulla costa settentrionale della Sicilia, Cefalù è uno dei borghi più belli d'Italia, una gemma ben custodita dell'isola, dalle origini che si perdono nella notte dei tempi. La chiamavano *Kephaloidion* (in greco "a forma di testa") gli antichi greci, perché il primo insediamento sorgeva sul promontorio. In questo contesto, appena fuori dal centro storico, protetto dalla macchia mediterranea e incorniciato da spiagge dorate bagnate da un mare color smeraldo, l'*Hotel Le Calette* custodisce l'essenza della più autentica ospitalità siciliana, quella familiare, fatta di gesti, sorrisi e attenzioni capaci di lasciare un ricordo indelebile. Circondato da due ettari di parco botanico, l'hotel accarezza con la sua architettura le insenature della *baia della Caldura*, incastonandosi alla perfezione nelle piccole "cale" che le danno il nome.

È adagiato su un grande prato con cucina a vista e panorama sulla baia, i faraglioni della Caldura e la Rocca, il ristorante fine dining *Cala Luna*, orchestrato dal nuovo chef Dario Pandolfo, che dà spazio alle materie prime locali con estro, mentre al *Calette Reef*, l'alternativa casual, offre street-food siciliano e classici internazionali.

Le Calette on **IDENTITÀ**  
GOLOSE *web*

Online  
(07/08/22)



# Le Calette on **IDENTITÀ** GOLOSE *web*

Online  
(07/08/22)

L'Hotel *Le Calette* racconta una bella storia di famiglia, si diceva: «Questo posto ha un'anima, ve l'assicuro», ci spiega **Francesca Cacciola**, la titolare, che in questo luogo è cresciuta, sotto gli occhi attenti di un padre che le ha insegnato l'arte dell'accoglienza. A mettere la prima pietra è stato l'ingegnere **Santino Cacciola**: «Mio nonno - le fa eco la nipote **Gaia Micciché**, la terza generazione nella gestione della "casa" - si è innamorato di questa baia e delle sue cale negli anni Sessanta, quando Cefalù iniziava a emergere come meta di turismo. È stato lui a comprare questa terra e costruire la struttura, in questo angolo selvaggio di costa, tra la macchia mediterranea e le cale rocciose della baia della Caldura». *Elegante, piena di fascino e calore*, inizialmente era un residence per famiglie, un'oasi di pace, natura e benessere. «L'idea iniziale è stata portata avanti dai miei genitori: mio padre **Angelo Micciché**, architetto, applicando le sue conoscenze professionali a soluzioni sostenibili rispettose dell'ambiente, ha trasformato nel tempo questa grande e accogliente casa in un hotel cinque stelle», continua Gaia. La struttura non è mai cambiata radicalmente, rimasta fedele all'architettura originaria, ma è stata rivisitata con eleganza e grande attenzione all'ambiente.

E così, di generazione in generazione, l'hotel è diventato un avamposto di stile, dallo charme tipicamente mediterraneo, che punta a diventare un prodotto unico grazie alla direzione di **Filippo Marchese**, arrivato nel 2020 forte di un importante bagaglio di competenze ed esperienza nel mondo dell'hôtellerie di qualità, lavorando con brand alberghieri come Hilton e Accor. «La proprietà sta investendo molto nella crescita della struttura, ma soprattutto è molto attenta a garantire solidità ai propri collaboratori, oggi sono 60 nello staff - ci ha detto - che non ha mai abbandonato durante la pandemia, supportando tutta Cefalù, perché il personale viene in gran parte dal territorio».

Oggi l'hotel è formato da *due complessi principali*, che sfumano verso il mare, tra terrazze, sentieri verdi e giardini lussureggianti. Uno è *Le Calette Garden & Bay*, il quattro stelle, che verrà presto ristrutturato, dove l'ambiente è conviviale, l'atmosfera familiare: l'edificio è quello ideato dal nonno di Gaia negli anni Sessanta. È invece un cinque stelle *Le Calette N°5*, contemporaneo e sofisticato, ispirato alle influenze mediterranee, che si sviluppano con un corpo centrale e richiama in chiave moderna le antiche torri saracene, circondato dal mare, il giardino e la bella piscina con vista. Quest'ultimo conta 30 tra camere e suite, tutte diverse, progettate per offrire viste panoramiche sulla natura e sulla baia, con ampie terrazze e balconi. E poi ci sono le *ville private*: *Villa al Mare* e *Villa Cala Pietra*, rural chic la prima, abbagliante e minimal la seconda, entrambe defilate e con scorci panoramici da sogno.



# Le Calette on **IDENTITÀ** GOLOSE *web*

Online  
(07/08/22)



Nell'arredo degli ambienti si riconosce il tocco della proprietà, richiama infatti le tradizioni siciliane autentiche, contaminando presente e antichità. «Mia madre Francesca è appassionata di antiquariato e artigianato: da sempre si dedica a collezionare pezzi unici, dalle porte del Settecento alle ceramiche multicolori, come le Teste di Moro o le tradizionali Pigne dell'Ospitalità, realizzando pezzi particolari, vedi le lampade di design fatte con basi di antichi capitelli in pietra», racconta Gaia. «L'attenzione è sempre rivolta all'ambiente circostante, lasciando gli spazi ampi, gli arredi sul bianco, le grandi aperture sul mare, per poter godere della bellezza di questa costa». Raffinati e semplici, gli spazi interni spiccano per i tocchi creativi e l'utilizzo di materiali che raccontano la storia del luogo, attingendo alla pietra ragusana e ai toni naturali, in un eclettico mélange di richiami a memorie e influenze greco-romane, arabe e normanne, come le testiere realizzate con antiche "mucharabie" e grandi cuscini in tessuti berberi, abbinati a pregiati arredi ottocenteschi di famiglia, o ancora, sponde decorate di carretto siciliano.

Non manca uno spazio dedicato alla *remise en forme*: la nuova Spa, un'area ispirata alle suggestioni del Mediterraneo, dove il *tornare in forma* passa per sauna, hammam, idromassaggi e trattamenti wellness. Imperdibile un massaggio nel *Gazebo della Maga Circe*, in cima a una roccia con vista mare. Da provare anche le esperienze nel verde, come la sessione yoga nell'uliveto, l'hiking nel *Parco delle Madonie* o un'immersione di *forest bathing* tra i rari *Abies Nebrodensis*, abeti che crescono solo qui.

# Le Calette on **IDENTITÀ** GOLOSE *web*

Online  
(07/08/22)



Senza dimenticare di dedicare del tempo anche alla scoperta del luogo, perché *Cefalù* ha il volto della Sicilia autentica, di cui custodisce memorie storiche e tesori artistici. I palazzetti barocchi, il centro storico lastricato in pietra puntellato da casette bianche e un labirinto di vicoli: basta varcare la soglia del Duomo, gioiello dell'architettura arabo-normanna, dal 2015 Patrimonio dell'Umanità UNESCO, per toccare con mano la grande bellezza di questo suggestivo villaggio marinaro. La passeggiata prosegue su *Corso Ruggiero*, tra le botteghe, i localini e le boutique del centro che vendono le storiche ceramiche siciliane. Tappa d'obbligo la chiesa di *Santo Stefano* (chiamata anche del Purgatorio), con la sua caratteristica facciata barocca, ma anche il *Palazzo Osterio Magno*, la prima residenza del re Ruggiero II, di recente riaperto ai visitatori. Bisogna arrampicarsi in cima alle scale del *Bastione di Capo Marchiafava*, un baluardo del Diciottesimo secolo, per ammirare la vista su tutta la scogliera. È unica la panoramica da *Porta Marina*: un arco gotico che si affaccia sulla piccola spiaggia del porticciolo, immortalata da Giuseppe Tornatore in una scena del film *Nuovo Cinema Paradiso*. L'unico museo della città, il *Museo Mandralisca*, si deve invece al barone Enrico Pirajno di Mandralisca, appassionato d'arte che nell'Ottocento raccolse una discreta collezione di pezzi di vario genere: diviso in sezioni, nei suoi spazi il museo offre reperti archeologici, una pinacoteca, che raccoglie dipinti di natura eterogenea prevalentemente siciliani, una raccolta malacologica e mobili appartenuti al barone Mandralisca, testimonianza di una manifattura artigianale di alta qualità, di gusto tipicamente neoclassico. E per finire, un tuffo nel blu, scegliendo tra le tante spiagge, ognuna con una sua anima, da *Pollina a Salinelle* e *Capo Playa*. *Mazzaferro* regala giornate piene di sole e relax, con le due baie sabbiose. *Settefrati* ha sette scogli che affiorano dall'acqua e un litorale di sabbia dorata circondata dalla natura rigogliosa, mentre deflata e riservata, *Sant'Ambrogio* è l'ideale per trascorrere giornate a ritmo lento.

Online  
(07/08/22)



Si torna in hotel per gustare i piatti di chef Pandolfo, che meglio di chiunque altro sa tradurre in gusto il profumo e la bellezza del territorio: «Venire a lavorare è stato come rinnamorarmi della mia Sicilia, la mia terra, sono tornato per obbligo, restare è diventata una scelta - ci racconta - in uno spazio geograficamente così piccolo si apre un mondo: per noi chef la Sicilia è un 'parco giochi' colmo di pesce, verdure, ortaggi, erbe aromatiche, che studio, tecnica e ricerca traducono in ricette in grado di dare voce alla qualità del lavoro dei produttori locali.

# Le Calette on **IDENTITÀ** GOLOSE *web*

Online  
(07/08/22)



Prediligo un menu dinamico che pesca dall'offerta giornaliera del mercato, un viaggio che profuma di *leimon grass, agrumi, spezie*. La mia è una cucina tradizionale siciliana rielaborata con estro e genialità, è un invito a gustare il territorio, che tiene conto delle esigenze di una clientela internazionale».

La sua filosofia? «Sottrarre e non aggiungere. È questa la vera sfida. Frutto di tanta sperimentazione e conoscenza. A volte ci vogliono giorni, altre addirittura mesi. Devi conoscere tutto e poi dimenticarlo».



T P I | CONSIGLI PER IL WEEKEND

# DOVE MANGIARE

di Loredana Tartaglia

## 3 DRITTE PER IL WEEKEND

### 1 LI SOMARI (TIVOLI)

Novità a pochi passi dall'entrata di Villa Gregoriana con il resto di Andrea La Cava, che ai fornelli ha chiamato il trapanese Adriano Ruffano. Presenta un tavolo all'aperto sulle scalette e ordina alle lusinghe di piatti come polpetta di coda alla vaccinara, cappiccino di baccalà al tartare, consiglio in porchetta e topuli del Purgatorio.

📍 DOVE: Vicolo dell'Erbe 7 - Tivoli (RM)  
☎ TELEFONO: 0774.282409 | 🕒 PREZZO MEDIO: 43 EURO

### 2 CALA LUNA (CEFALÙ)

La Sicilia è la regina dell'estate e per chi è a Cefalù una cena chic è al resto dell'hotel Le Calette con vista sui faraglioni e con tavoli a lume di candela sul prato. Qui il nuovo e giovane chef Dario Pandolfi, originario di Milano, cucina oniche di ostrinigi, agrumi e ricotta, spaghetti al pomodoro in bianco, gambri e la loro salsa e altre prelibatezze.

📍 DOVE: Porto Previdiana - Cefalù (PA)  
☎ TELEFONO: 0921.424144 | 🕒 PREZZO MEDIO: 100 EURO

### 3 TRATTORIA IL POSTACCIO (MONTEFALCO)

Nella loro trattoria a "borgo", come chiamano qui la zona appena fuori dal centro storico, i fratelli Gianfranco - Danilo e Antonella - propongono stracciatella al tartare, carbonara, tegolelle al Sagrafiano, foci di mozzarella con mozzarella e salsiccia, fave all'uovo con erbe di campo e guanciale. Atmosfera cosy e miscela al calore di vini unificati.

📍 DOVE: Viale della Vittoria 5 - Montefalco (PG)  
☎ TELEFONO: 329.2579166 | 🕒 PREZZO MEDIO: 37 EURO

## DOVE ANDARE A Monopoli fra trulli e foto d'autore

«Proviamo a declinare il tema del futuro in ogni modo possibile, non solo dal punto di vista dei contenuti con più di venti mostre dedicate e residenze d'artista, ma anche dal punto di vista della forma con l'uso nelle esposizioni di ledwall, Vr, fotogrammetria, Ai, robot, proiezioni immersive, realtà aumentata, riconoscimento facciale». A parlare sono gli organizzatori di PhEST - Festival internazionale di fotografia e arte, dal 9 settembre all'11 novembre a Monopoli, in Puglia. La rassegna raccoglie il meglio della fotografia da tutto il mondo - con artisti come Nick Brandt, Davide Monteleone, Bill Zeimon, Lisetta Carmi - e richiama appassionati

di fotografia ma non solo visto che la zona è ricca di spiagge e buon cibo. Chi cerca tranquillità può optare per i trulli ristoranti della Messeria Cacatosto, ideale per un gruppo di amici. Oppure verso Fasano c'è Masseria Narducci, con nove suites ricavate da fienili e vecchie stalle. Mangiare? Metae a Monopoli, Osteria del Porto a Savelletri, Al Buco a Torre Canne. Ovunque crudi di pesce meravigliosi. ■



# Le Calette on JAMES

Print  
(August/22)

08-2022  
Pagina 130/33  
Foglio 1 / 4

JAMES TRINTESE

Diffusione: 10.000



Travel & Culture

## HOTEL LE UNA "FAMIGLIA" SUL MARE

di Bruno Petrucci

A Cefalù, ad un'ora da Palermo, adagiata tra la costa tirrenica e l'oasi verde del Parco delle Madonie, l'Hotel Le Calette è una perla di accoglienza e benessere tutta siciliana

Bisogna partire proprio da Cefalù, da questo piccolo borgo marinaro ricco di storia e fascino, per capire l'atmosfera che si vive a Le Calette. Appena arrivi qui, inizi subito a respirare una serenità diversa che ti accompagna per tutto il soggiorno. Ma il merito non è solo di questo luogo a tratti incantato, che parla di lunghe giornate all'insegna del relax e del mare. Sono i padroni di casa a farti sentire a tuo agio e a dirti la storia di questa meravigliosa struttura non poteva essere altrimenti.

Una vera "isola di famiglia", iniziata 50 anni fa grazie all'ospitalità e alla passione di Santino Cacopio che si innamorò di un angolo selvaggio di costa, immaginando quella che sarebbe stata, una grande casa di famiglia, un'oasi di pace, relax e benessere. A quella idea iniziale fanno dato poi seguito la figlia

# Le Calette on JAMES

Print  
(August/22)

08-2022  
Pagina 130/33  
Foglio 2 / 4

JAMES TRIMESTRALE

# CALETTE



Francoisa ed il marito Angelo Modica, abile architetto, con un' appassionati e curata gestione ed ampliamenti che hanno arricchito Le Calette fino a quel modello di accoglienza che è oggi. Da qualche anno, anche la terza generazione è entrata nella gestione della "casa", con la brillante Gela che, dopo anni di esperienze formative e professionali all'estero, segue oggi il Marketing e la Comunicazione della struttura. Affianca la famiglia Modica il Direttore Filippo Marchese, che ha portato dal 2020 l'esperienza professionale e la profonda conoscenza della sua Sicilia a servizio del progetto. Organicamente sviluppato ed immerso in uno degli angoli più suggestivi e scenografici della costa nera della Sicilia, appena fuori dal centro storico di Delfino, il complesso



ANTONIO DI NINO

131

# Le Calette on JAMES

Print  
(August/22)

08-2022  
Pagina 130/33  
Foglio 3 / 4

JAMES PERIODICO Trimestrale

spazi & culture

dell'Hotel Le Calette è circondato da due ettari di parco botanico e segue con la sua architettura mediterranea le pieghe e le insenature della baia della Caldara. Insistenti nelle piccole "caie" da cui prende il nome. I due insediamenti principali degradano tra terrazzi, sentieri verdi e lussureggianti giardini, verso le scogliere, piccole insenature del mare, designano un vero paradiso di natura e relax.

Un'Hotel "diffuso" che si compone di due complessi principali e che trova nella sua struttura a frangere ispirata dalle architetture mediterranee, aperte alla luce ed alle brezze marine: il corpo centrale dirige la sua iconica piscina, e sul si affaccia festuoso ristorante fra dining Casa Luna.

Sono 30 le camere e suite progettate per offrire viste panoramiche sulla natura e sulla baia, con ampi terrazzi e balconi. Gli interni sono caratterizzati da design mediterraneo, con tocchi raffinati nei materiali, dalle pietre naturali, ai pavimenti ed agli arredi in legno naturale, come nei tessuti di forte ispirazione floreale e grafica, con cromatismi in contrasto sui toni naturali e delle gemme di acciaio.

A questi si accostano pezzi originali di arredi settecenteschi, le serie di porte decorate, le tipiche ceramiche multicolori fiate di Albro o Pigna dell'Capitalis e lampade di design realizzate con botti di antichi capitelli in pietra.

Le Calette Garden & Bay è il 4 stelle ispirato alla convivialità, e soggiornare anche con la famiglia dove genitori e figli possono godere di spazi in un contesto privato ed esclusivo, immerersi nella bellezza del luogo e delle sue spiagge private.

Ci sono anche le ville private, immaginate per chi sceglie la privacy più assoluta (Villa al Mare e Villa Casa Pietra) in una zona delimitata dal parco mediterraneo dell'Hotel. Si affacciano sugli scenografici scosci rocciosi della baia o sono circondate da un lussureggiante giardino privato. Villa Casa Pietra è ispirata al rustic chic di un cottage siciliano con dettagli in pietra e legno di castagno, attività del camino ed un'atmosfera molto cozy, una proposta per chi ama il contatto diretto con il verde e la natura. Villa al Mare, abbagliante e minimal nel suo stile mediterraneo: arricchito di multicolori ed originali dettagli contemporanei, si apre con la sua terrazza alla luce ed alle brezze del Tirreno ed è il simbolo dell'energia.

Centro e fondamentale è l'esperienza gastronomica, offre al Calette Reef, attraverso chef-facili per una cucina divertente e accattivante, con una moderna proposta gastronomica che si ispira al leggendario "cibo da strada" ed ai piatti della tradizione.





# Le Calette on JAMES

Print  
(August/22)

08-2022  
Pagina 130/33  
Foglio 3 / 4

JAMES Trimestrale

spazi & culture

dell'Hotel Le Calette è circondato da due ettari di parco botanico e segue con la sua architettura mediterranea le pieghe e le insenature della baia della Galéria, insinuandosi nelle piccole "calette" da cui prende il nome. I due insediamenti principali godono tra terrazze, sentieri verdi e lussureggianti giardini, verso le scogliere, piccole insenature del mare, disegnano un vero paradiso di culture e ritmi.

Un Hotel "diffuso" che si compone di due complessi principali e che brilla nella sua struttura a 5 stelle ispirata dalle architetture mediterranee, aperte alla luce ed alle brezze marine: il corpo centrale cirge la sua iconica piscina, a cui si affaccia l'esclusivo ristorante fine dining Casa Luna.

Sono 30 le camere e suite progettate per offrire viste panoramiche sulla natura e sulla baia, con ampi terrazzi e balconi. Gli interni sono caratterizzati da eleganti linee, con tocchi raffinati nei materiali, dalle pietre naturali, ai pavimenti ed agli arredi in legno naturale, come nei tessuti di forte ispirazione locale e greca, con cromatismi in contrasto sui toni naturali e delle garnie di azzurro.

A questi si accostano pezzi originali di arredi anticoncezioni, le arte di porte decorate, le tipiche ceramiche multicolori fritte di Moro o Pigna dell'Opuntia e tempole di design realizzate con basi di antichi capitelli in pietra.

Le Calette Garden & Bay è il 4 stelle ispirato alla convivialità, è soggiorno anche con la famiglia dove genitori e figli possono godere di spazi in un contesto privato ed esclusivo, immerse nella bellezza del luogo e delle sue spiagge private.

Ci sono anche le ville private, immaginate per chi sceglie la privacy più assoluta (Villa al Mare e Villa Cala Pietra) in una zona delimitata dal parco mediterraneo dell'Hotel. Si affacciano sugli scenografici scosci rocciosi della baia o sono circondate da un lussureggiante giardino privato. Villa Cala Pietra è ispirata al rural chic di un cottage siciliano con dettagli in pietra e legno di castagno, intimità del camino ed un'atmosfera molto cozy, una proposta per chi ama il contatto diretto con il verde e la natura. Villa al Mare, abbogliale e immersa nel suo stile mediterraneo arricchito di multicolori ed originali dettagli contemporanei, si apre con la sua terrazza alla luce ed alle brezze del Tirreno ed è il brivito dell'energia.

Centralo e fondoverale è l'esperienza gastronomica: oltre al Calette Post, altrettanto vari facili per una cucina divertente e accattivante, con una moderna proposta gastronomica che si ispira al leggendario "cibo da strada" ed ai piatti della tradizione.



# Hotellerie cinque stelle e fine dining: la cucina d'autore

di Elisabetta Caserri

## *Il talento dei giovani chef firma la nuova cucina d'hotel*

Sottile, geniale e filosofico nel modo di muoversi come nella gastronomia negli hotel cinque stelle si ritrova sempre dalle origini per costruire una food experience autentica e sofisticata al tempo stesso. Da nord a sud della Penisola l'alta ristorazione punta sui giovani chef, talentuosi e determinati, forti di importanti esperienze in Italia e all'estero, chiamati a coltivare culture già affermate nel rispetto della tradizione e della memoria, ma con approcci creativi e innovativi.

## *The young chef's talent signs the new hotel cuisine*

Subtly, ingeniously and philosophical in the way of moving. The new course of gastronomy in five star hotels always start with tradition and respect for the past, but experience often is both authentic and sophisticated. From the north to the south of the peninsula, the high end hotels are focusing on young, talented and determined chefs with important experience in Italy and abroad, called to cultivate cultures already established in Italy and abroad, but with creative and innovative approaches.

- 1. ...
- 2. ...
- 3. ...
- 4. ...
- 5. ...
- 6. ...
- 7. ...
- 8. ...
- 9. ...
- 10. ...
- 11. ...

# Le Calette on **THE CUBE**

Print  
(September/22)

09-2022  
Pagina 188/97  
Foglio 2 / 10

**THE CUBE**

Qualità inedita





A **Cefalù**, sulla costa nord della Sicilia, la famiglia Micciché ha chiamato lo chef **Dario Fardolito** a tracciare da aprile il nuovo corso della proposta fine dining de **Le Calette**, l'esclusivo complesso diviso tra il 5 stelle **Le Calette N°5** ed il 4 stelle **Le Calette Garden & Bay**, e cui si aggiungono le ville private, il tutto circondato da 2 ettari di parco botanico. Trent'anni, di Milazzo, riapproda nella sua terra dopo più di un decennio nelle cucine più stimolanti d'Europa, dal tritafato **Ceranium** di Copenhagen, al bistrotto **Vila Joya** di Albufera, al bistrotto **Terra di Saverino** (BZ) fino alle 5 Stagioni in Val Badia alla "corte" di Herbert Niederkofler ed il suo tritafato **St. Hubertus**, tempio della cucina etica e naturale. "In Sicilia viviamo in un paradiso naturale involato da tutti", spiega. "Ho ripreso la mia ricerca alla riscoperta dei prodotti etici locali siciliano costruendo una filiera forte da contadini, pescatori, allevatori e piccoli produttori che lavorano in maniera etica e sostenibile".

In **Cefalù**, on the northern coast of Sicily, the Micciché family has called upon chef **Dario Fardolito** to chart the new course of fine dining at **Le Calette**, the exclusive complex divided between the 5-star **Le Calette N°5** and the 4-star **Le Calette Garden & Bay**, to which the private villas are added, all surrounded by 2 hectares of botanical park, from April. Thirty years old, from Milazzo, he returned to his homeland after more than a decade in the most stimulating kitchens of Europe, from the tritafato **Ceranium** in Copenhagen, to the bistrotto **Vila Joya** in Albufera, to the bistrotto **Terra di Saverino** (BZ) up to the 5 Seasons in Val Badia at the "court" of Herbert Niederkofler and his tritafato **St. Hubertus**, temple of ethical and natural cuisine. "In Sicily we live in a natural paradise envied by all", he explains. "I have resumed my quest to rediscover the products of the Sicilian land by building a chain made up of farmers, fishermen, breeders and small producers who work ethically and sustainably".





The screenshot shows a red header with the Gambero Rosso logo and a navigation menu. Below the header is a banner with three images: a wine glass, a bottle, and a plate of food. The main article title is "Mangiare in Sicilia. Da Palermo a Finale di Pollina" with a sub-headline "Notizie Ristoranti". The date is "2 Set 2022, 10:03" and the author is "a cura di Antonella De Santis". A large image of a coastal town (Cefalù) is featured. To the right of the image are two red boxes: "PIZZERIE D'ITALIA 2023" and "trebicchieri 2023".

**Mangiare in Sicilia. Da Palermo a Finale di Pollina**

Notizie Ristoranti

2 Set 2022, 10:03 | a cura di Antonella De Santis

**PIZZERIE D'ITALIA 2023**

Guida Pizzerie d'Italia 2023 del Gambero Rosso. Tutti i premi

**trebicchieri 2023**

MANGIARE IN SICILIA, 5 NUOVI INDIRIZZI DA PROVARE IN PROVINCIA DI PALERMO DA BAGHERIA A FINALE DI POLLINA

## Mangiare in provincia di Palermo. Cefalù

Terza tappa: Cefalù. Continuiamo il cammino seguendo le tracce della presenza arabo normanna, arrivando nella cittadina medievale con il duomo Patrimonio Unesco (parte del sito Palermo arabo-normanna e le cattedrali di Cefalù e Monreale). È uno dei Borghi più belli d'Italia e tra le mete balneari più ambite di questa parte dell'Isola, con l'alternarsi di lunghe spiagge, baie e piccole insenature che richiamano tanti turisti. Chi cerca un'oasi di pace si dirige a Le Calette, resort della famiglia Cacciola Micciché, giunta ormai alla terza generazione (sua anche la pasticceria Mon Chou Chou a Cefalù).

# Le Calette on **GAMBERO ROSSO**

Online  
(02/09/22)



Il nome è un programma, e racconta il profilo della costa che ospita due strutture attigue: un 4 e un 5 stelle, con servizi di livello: spa, piscina, angoli nascosti per la lettura e il relax, pensati per chi cerca pace e riservatezza. Quest'anno è arrivato il main restaurant **Cala Luna** che nell'assetto estivo ha tavoli all'aperto, una meravigliosa vista sulla baia, e la scenografica cantina esterna, mentre d'inverno si sposta nella sala circolare al primo piano, che offre un panorama ugualmente suggestivo. Questa è la sede operativa di **Dario Pandolfo**, milazzese dalle esperienze importanti, dal Geranium al St. Hubertus di Niederkofler, tanto per dirne qualcuna. Da Niederkofler eredita una certa idea di cucina del territorio, tutta ricerca e materia prima, che in Sicilia significa grandi prodotti e grandi produttori. Il mare è il protagonista, ma non l'unico, ma tutto parla una sicilianità aumentata, fatta di prodotti e suggestioni: dagli amuse bouche siciliani allo spaghetti all'acqua di pomodoro con gamberi di Mazara e ricci – evoluzione del piatto proposto al Ngonia Bay di Milazzo già lo scorso anno – che mette in fila acidità, dolcezza, note iodate e l'imprevedibilità della grassezza del mascarpone; ci sono poi il merluzzo con latticello, prezzemolo, caviale di limone e acqua di cozze (dove il passaggio nord europeo si fa più evidente) e il risotto con aglio nero e salsa di cozze, passando per tecnicismi efficaci come nella millefoglie di pomodoro che accompagna il controfiletto al carbone e gli effetti speciali dell'azoto per il gelato di latte di bufala e ricotta, manna e agrumi. Accompagna una cantina coerente, costruita da Paolo Bertero, che sciorina una sequenza di etichette regionali, organizzate per aree vinicole, ma non disdegna fughe fuori confine, anche meno abusate. Un esempio? Tarlant, per lo Champagne. Le Calette ha, come si conviene a un resort del genere, anche una proposta più casual da bordo piscina: gamberi crudi e cotti, pasta con i ricci ma anche insalate, club sandwich e via così, per rinfrancarsi in una giornata di bagni e di sole.

Online  
(24/09/22)

## TheFork Awards 2022: Cala Luna dell'Hotel Le Calette, Cefalù (Palermo)

24-09-2022

Il ristorante segnalato dalla chef **Martina Caruso** si vota sul sito [www.theforkrestaurantsawards.it](http://www.theforkrestaurantsawards.it) fino al 3 ottobre



55 Top Chef hanno selezionato le più promettenti nuove aperture e gestioni tra ottobre 2021 e agosto 2022. Ogni giorno su queste pagine presenteremo le insegne selezionate per questa nuova edizione di TheFork Awards 2022.

[Cala Luna dell'Hotel Le Calette](#), Via Vincenzo Cavallaro 12.

Tel: [+39 0921 424144](tel:+390921424144)

La grande novità della scena gastronomica 2022 è l'arrivo di **Dario Pandolfo** alla guida del *Cala Luna*, il ristorante fine dining de *Le Calette*, adagiato su un grande prato sotto le stelle di Cefalù durante la bella stagione e ospitato in un'elegante sala panoramica nelle giornate più fresche. 30 coperti e un menu che segue il corso delle stagioni. Un'interessante carta dei vini che tiene conto della Sicilia, tra produttori noti e cantine di nicchia, ma anche vini nazionali ed internazionali con un occhio di riguardo verso i vini naturali.

# Le Calette on **IDENTITÀ** GOLOSE *web*

Online  
(24/09/22)

Consigliato da [Martina Caruso, Signum](#), Salina (Messina)  
«Ho capito subito che Dario Pandolfo è in gamba già quando lavorava al *St. Hubertus*: ha conoscenza, tecnica e rispetto per l'ingrediente. Ora è al *Le Calette*, i titolari sono cari amici, proprio lì a Cefalù ho iniziato il mio percorso in cucina. Quindi la mia candidatura è per loro; sono contenta che Dario, dopo tanti anni fuori, sia ritornato in Sicilia, e sono contenta di poter con lui far crescere il nostro territorio».

*Identità Golose* e *TheFork* presentano la quarta edizione di un'iniziativa dedicata alle novità della ristorazione italiana. 55 tra i più importanti chef della cucina d'autore italiana sono stati chiamati a selezionare le migliori nuove aperture e nuove gestioni tra ottobre 2021 ed agosto 2022: sul sito [www.theforkrestaurantsawards.it](http://www.theforkrestaurantsawards.it) il pubblico è invitato a votarle. Saranno considerati validi i voti di coloro che hanno effettuato una prenotazione attraverso *TheFork* nel periodo tra il 5 settembre 2021 e il 3 ottobre 2022.



# Le Calette on

Online  
(06/10/22)

HOW  
TO  
SPEND  
IT

Servizio : Mete gourmand



## I gastronomadi a caccia di novità hanno una nuova destinazione: Cefalù

Dal fiammingo Kobe Desramault al siciliano Dario Pardo: gli chef che richiamano i foodlovers internazionali e valorizzano la biodiversità e gli ingredienti locali.

di Fernanda Roggero

8 ottobre 2022



« Una vista del Cala Luna il ristorante del resort Le Calette di Cefalù.

Griglie, braci, ceneri e forno a legna. Cucina a vista e senza rete (se piove si chiude) di fronte a un mare che si imporpora e s'incendia al calar del sole. Dietro il bancone che diventa chef table uno dei cuochi più amati della recente avanguardia. Taciturno, carismatico e bellissimo, diciamolo pure. Non molti chilometri più in là, in un contesto decisamente più tradizionale - all'interno di un resort cinque stelle - un trentenne di talento che ha deciso di celebrare senza scorciatoie la poderosa biodiversità siciliana con una cucina in cui l'ingrediente è davvero protagonista. Siamo a Cefalù e questa è la storia del prossimo *place to be* per tutti i gastronomadi a caccia di novità.

Un piccolo passo indietro. All'inizio furono le collanine colorate utilizzate come portafoglio a farne una meta di estati radiose e spensierate. Libertà, G.O. (gentil organisateur) ammiccanti e una popolazione locale - tra incredula e sconcertata - che scopriva all'improvviso di poter vivere e prosperare grazie al turismo. Ne sono passate di estati roventi da quando Cefalù, grazie al Club Med, ha scoperto la sua vocazione all'accoglienza. Negli anni le cose sono cambiate, ai vacanzieri sole-mare-discoteca si sono aggiunti altri tipi di turisti, richiamati dalla rocca imponente o dalla cattedrale voluta dai normanni ed eretta grazie alle capacità architettoniche degli arabi e al senso estetico dei mosaicisti bizantini.

# Le Calette on

Online  
(06/10/22)

HOW  
TO  
SPEND  
IT

Oggi la piccola città costiera, a metà strada tra Palermo e Milazzo, sta entrando nella sua terza vita: quella di destinazione gastronomica. Forse a qualcuno parrà azzardato, ma chi sa leggere le dinamiche dei foodlovers internazionali converrà che qui si sono create tutte le condizioni per un salto di qualità molto intrigante.

Sulla spiaggia di Torre Conca a Finale di Pollina due manager della ristorazione isolana, Franco Virga e Stefania Milano, sono riusciti a portare uno dei protagonisti della cosiddetta "cucina primordiale", il fiammingo Kobe Desramault. Kobe aveva affascinato tutti con il suo locale In De Wulf, letteralmente "dentro al bosco": un casolare nella foresta a ridosso del confine francese dove cucinava in totale sintonia con il territorio. Luogo fiabesco da cui si è staccato nel 2016, affliggendo i tanti cultori dei deschi wild, sostenibili e sperimentali, per aprire a Gand Chambre Separée, dove inizia a giocare con i fuochi. Nel 2020 la chiusura. E la voglia di guardare a Sud. È grazie al più amato dei giovani cuochi italiani, Diego Rossi della trattoria Trippa a Milano, se Desramault è approdato a Finale di Pollina. Rossi lo ha messo in contatto con Virga&Milano, noti per aver sollevato le sorti della proposta gastronomica palermitana con una serie di locali che in un caso - Gagini - hanno ottenuto il riconoscimento della Michelin.

Per farla breve, Kobe parla al telefono con i due imprenditori, dopo due giorni vola a Palermo, viene portato a Torre Conca dove era stato acquistato un rudere utilizzato come deposito ferroviario, fa un bel bagno in mare, decide di trasferirsi con la famiglia e dà il via a Stazione Vuociria. Un ristorante all'aperto con una cinquantina di coperti, una vista mozzafiato e un bancone a cui si siedono ogni sera 8-10 fortunati di fronte a lui che sfilletta, cuoce, impiatta e serve, illustrando il piatto in un italiano già più che accettabile. Due menu degustazione, vini perlopiù naturali e tutti molto buoni, crudi di pesce, verdure, ma anche ravioli e un agnello da urlo. Nella memoria, per quanto mi riguarda, oltre all'agnello il Tonno e gelsomino, la Triglia al pomodoro (concentrato di pomodoro essiccato al sole per un paio di giorni, poi fermentato e terminato con un succo di teste di triglia), Cracker di orecchio di maiale su urinsalata di agrumi, tra cui un caviar lemon. Animella con salsa di mandorle.

Si chiude a fine ottobre ma c'è già il progetto di aprire un locale sulle Madonie, di cui Kobe si è innamorato da quando vive a Castellbuono.

È a Cefalù, invece, che cucina Dario Pandolfo, 30 anni, di Milazzo. Lasciata la Sicilia giovanissimo ha lavorato a lungo con Norbert Niederkofler, tristellato delle Dolomiti, con una breve incursione al Geranium, il ristorante di Copenhagen premiato come migliore al mondo dall'ultima classifica 50Best. Dario è tanto talentuoso e determinato quanto poco nel *plaisir du rôle* del giovane cuoco rock 'n' roll: nessun tatuaggio visibile, capelli in ordine, faccia da bravo ragazzo. Ma è la sua cucina ad essere straordinariamente attuale. Figlia di una relazione stretta e non banale o di facciata con tanti giovani appassionati produttori. «Il legame stretto con loro - dice - è parte integrante del progetto, il nostro ruolo è dare voce ai produttori». Il suo obiettivo: «Essere identitario e territoriale ma con lo sguardo di un cuoco del futuro». Che significa tecnica, creatività ed estetica.

# Le Calette on

Online  
(06/10/22)

SHOW  
HOW  
TO  
SPEND  
IT



▲ Lo chef Dario Pandolfo.

A proposito di relazione virtuosa con i produttori. «Se un agricoltore amico ti telefona dicendoti che ha raccolto 80 chili di susine e non sa che farne tu le prendi. Poi ti ingegni a far qualcosa di più che decine di barattoli di marmellata. Le abbiamo fermentate con il sale integrale e abbiamo avuto qualche sorpresa: le susine gialle, in origine dolcissime, hanno sviluppato una forte acidità, ora le usiamo come condimento per le insalate, quelle rosse al termine della fermentazione ci ricordavano il pomodoro e ne abbiamo fatto un ketchup». E riguardo ai pomodori, il rizzutello riccio - piccola produzione locale con scarsissimi sbocchi - viene esaltato come acqua di cottura di uno spaghetti. «La Sicilia è un continente, con la maggior biodiversità della penisola - sottolinea Dario -: pesce, carne, verdure, erbe spontanee, frutti tropicali, per un cuoco è un parco giochi». La cucina del Cala luna, il ristorante del resort Le Calette, è generosa e gaudente pur nel rigore di una tecnica ineccepibile. E il piatto gira sempre intorno a un ingrediente, anche quando questo è modesto, come nel caso della carota con panna acida e finocchietto selvatico. Cala luna è stato selezionato tra le più interessanti aperture dell'anno per i The Fork Awards by Identità golose 2022 e Pandolfo è senza dubbio *one to watch*, perché ha tutte le carte in regola per emergere. Chapeau alla famiglia Cacciola che da più di cinquant'anni si prende cura di questo angolo di paradiso - imperdibile l'appendice della spa vista mare - e ha voluto scommettere su un giovane che invece di cambiare macchina ha investito in un allevamento di bufale a Milazzo.

# Le Calette on **IDENTITÀ** GOLOSE *web*

Online  
(25/10/22)

## TheFork Awards by Identità Golose 2022: da Nord a Sud, ecco quali sono i dieci ristoranti premiati

Live dalla serata finale, resi noti i locali più votati tra quelli selezionati dai 55 top chef italiani. Sono Azotea, Contrada Bricconi, Ad Maiora, Chic Nonna, Pulejo, Oltremare, Volta del Fuenti, Ognissanti, Charleston e Le Calette

25-10-2022

a cura di Identità Golose



È in corso a Milano, nel futuristico ambiente degli [IBM Studios](#) di piazza Gae Aulenti, la serata finale dei [TheFork Awards by Identità Golose 2022](#), l'ormai consolidato e prestigioso format che celebra l'innovazione continua del mondo della ristorazione e premia non solo le nuove aperture, ma anche quei locali che hanno rinnovato la propria gestione tra ottobre 2021 e agosto 2022. A concorrere sono le insegne entrate nella preziosa lista stilata dai maggiori cuochi del panorama nazionale: 55 top chef hanno infatti nominato 46 ristoranti, una selezione scrupolosa che si estende per l'Italia intera e abbraccia non solo indirizzi fine dining, ma include anche la pizza di qualità e intriganti contaminazioni. Il progetto, giunto alla quarta edizione, è concepito e curato da [TheFork](#), piattaforma leader nella prenotazione online dei ristoranti, in collaborazione con [Identità Golose](#).

Dalla mattinata del 5 settembre scorso e fino al 3 ottobre i locali nominati sono stati sottoposti al voto degli utenti di [TheFork](#). Ne è scaturita una "magnifica decina" dei più votati, che è stata appena resa nota durante questa serata finale e che ora andiamo a raccontarvi. Tra poco si conosceranno anche i vincitori dei premi speciali e il nome del locale che si è aggiudicato il *People's Choice Award*.



# Le Calette on **IDENTITÀ** GOLOSE *web*

Online  
(25/10/22)

LE CALETTE, Cefalù, Palermo

Nominato dalla chef **Martina Caruso**

Motivazione: «Ho capito subito che **Dario Pandolfo** è in gamba, già quando lavorava al *St. Hubertus*: ha conoscenza, tecnica e rispetto per l'ingrediente. Ora è al *Le Calette*, i titolari sono cari amici, proprio lì a Cefalù ho iniziato il mio percorso in cucina. Quindi la mia candidatura è per loro: sono contento che **Dario**, dopo tanti anni fuori, sia ritornato in Sicilia, e sono contenta di poter con lui far crescere il nostro territorio».



## Descrizione del locale

La grande novità della scena gastronomica 2022 è l'arrivo di **Dario Pandolfo** alla guida del *Cala Luna*, il ristorante fine dining de *Le Calette* - adagiato su un grande prato sotto le stelle di Cefalù durante la bella stagione ed ospitato in un'elegante sala panoramica nelle giornate più fresche - che promette di rimettere in gioco la scena gastronomica di un'ampia porzione di Sicilia. 30 coperti ed un menù che segue il corso delle stagioni. Un'interessante carta dei vini che tiene conto della Sicilia, tra produttori noti e cantine di nicchia, ma anche vini nazionali ed internazionali con un occhio di riguardo verso i vini naturali.

# Le Calette on **Italia a Tavola**

Online  
(02/11/2022)

## Dalla Sicilia alle Dolomiti: Dario Pandolfo al Merano Wine Festival

Il cuoco del Cala Luna all'Hotel Le Calette di Cefalù torna in Alto Adige dal 4 al 7 novembre come visiting chef al Kurhaus in occasione del festival dedicato al vino

02 novembre 2022 | 14:51 [f](#) [t](#) [in](#) [📧](#) [📧](#)

**G**li antichi amori non si scordano... E l'Alto Adige per Dario Pandolfo è stato casa, scuola, professione negli anni cruciali della sua formazione. Un filo di passione ed amore lo lega ai due territori: Dolomiti e Sicilia, che rappresentano oggi l'alfabeto sensoriale della sua cucina. Per questo, senza indugi, Dario, cuoco del Cala Luna, ristorante dell'Hotel Le Calette di Cefalù, ha accettato la proposta di gestire come visiting chef la cucina del Kurhaus di Merano durante l'appuntamento più importante dell'anno: il [Merano Wine Festival 2022](#).



Dario Pandolfo, cuoco del Cala Luna di Cefalù

### Dario Pandolfo al Kurhaus di Merano

Da venerdì 4 a lunedì 7 novembre al Kurhaus la brigata del Cala Luna guidata da Dario Pandolfo proporrà un Menu Degustazione ed una Carta Light Lunch di ispirazione mediterranea, con la moderna impronta siciliana proposta al ristorante fine dining dell'Hotel Le Calette. Piatti che stanno facendo apprezzare la sua cucina al pubblico italiano ed internazionale e che gli hanno consentito di essere incluso tra i 10 finalisti del TheFork Awards by Identità Golose 2022.

# Le Calette on **Italia a Tavola**

Online  
(02/11/2022)



L'interno del Kurhaus di Milano

La cucina del Cala Luna esprime un profondo legame con la terra madre e la consapevolezza di avere tra le mani un immenso patrimonio gastronomico. La natura stessa è fonte di ispirazione. Tutta la materia prima utilizzata proviene da una filiera cortissima e selezionata fatta di contadini, allevatori, pescatori e produttori esclusivamente siciliani, che lavorano in maniera appassionata, etica e sostenibile e tramandano il loro sapere di generazione in generazione; anche un singolo ingrediente della cucina povera può trasformarsi e dare vita ad un grande piatto, in cui gusto ed equilibrio convivono armonicamente.



Il ristorante Cala Luna dell'Hotel Le Calette di Cefalù

# Le Calette on The Travel News

Online  
(04/11/22)

EUROPE, 16 GENNAIO 2024

## The Travel News

EUROPE WORLD ITALY

DESTINATIONS / NEWS / HOSPITALITY / GOURMET / OFFERTE & PROMOTIONS / TRAVEL DESIGNER

GOURMET

### Merano WineFestival

*Torna, dal 4 all'8 novembre, con un rinnovato desiderio di condivisione e un particolare sguardo al tema della sostenibilità.*

4 NOVEMBRE | TERMINA SONDRIA

Merano WineFestival offre le occasioni e i momenti del settore dal 4 all'8 novembre presso il centro fieristico e innovativo di tempo stesso.

Ostacolo nelle vicine località oltrelimiti della bella cittadina trentina: Salsomaggiore, Gormona, Bressana Bottarone, Merano e Bolzano. Si preannunciano i festival al pubblico con una ricca programmazione di eventi collaudi, workshop e degustazioni, combinando i festival e altre soluzioni a tavola nel mondo della ristorazione e della produzione di vino.



Il 4 e 7 novembre c'è stato il summit "Incontro e gusto di la terra" ad aprire il festival con sei incontri, laboratori e presentazioni di prodotti e servizi che affrontano il problema dell'acqua, la qualità, l'innocuità e la sostenibilità per la vite. Il mese scorso, la sua storia alla scoperta le attività della filiera enologica: la certificazione la viticoltura, nonché alcuni casi storici come il modello "Monte Rosso".



# Le Calette on The Travel News

Online  
(04/11/22)

Durante il festival, come di consueto, la selezione Wine Italia, The WineHunter Selection Area, Wine internazionale e Catwalk Champagne saranno ospitate all'interno del Kurhaus, mentre la GourmetArena rimane location prediletta per "Food – Spirits – Beer", con l'area riservata a Territorium & Consortium Campania tra eccellenze e showcooking e, novità di quest'anno, un format simile dedicato alla regione Abruzzo. The WineHunter Talks Naturae et Purae, il focus targato Merano WineFestival sui vini biologici, biodinamici, naturali, orange, PIWI di agricoltura integrata, si svolgerà all'interno dell'Accademia degli Studi Italo Tedeschi, mentre l'Hotel Terme Merano ospiterà il programma delle masterclass e il B&F Club.

Da Venerdì 4 a Lunedì 7 Novembre al Kurhaus la brigata del ristorante Cala Luna guidata dallo chef Dario Pandolfo proporrà un Menù Degustazione ed una Carta Light Lunch di ispirazione mediterranea, con la moderna impronta siciliana proposta al ristorante fine dining dell'Hotel Le Calette. Piatti che stanno facendo apprezzare la sua cucina al pubblico italiano ed internazionale e che gli hanno consentito di essere incluso tra i 10 finalisti dei TheFork Awards by Identità Golose 2022.



A fare da prestigiosa cornice alla rassegna Merano Wine Festival, il festival Wave: il tappeto rosso del turisismo che quest'anno percorre Palazzo Corso Libertà e la Promenade, da Piazza Armi a Teatro Piccolo.

Il Gala Merano Wine Festival 2022 sabato 7 novembre dalle 19 alle 21 sarà la cerimonia conclusiva, la premiazione dei The Wine Hunter Platinum Awards e un Small Plates Gala.

Online  
(31/12/22)

## Apertura dell'anno: *Cala Luna dell'Hotel Le Calette*



Cala Luna, Cefalù

Oggi anche in Italia, dove questa tradizione era meno frequente che altrove, molte delle esperienze gastronomiche migliori si fanno nei **ristoranti delle strutture alberghiere**. Sono investimenti importanti, dove il ritorno economico è lungo e difficile, anche quando il ristorante va bene, ma che servono ad accrescere il prestigio di una struttura. La famiglia Miccichè, proprietaria del magnifico Le Calette a Cefalù, ha scelto Dario Pandolfo per partire con questa nuova avventura.

**Cala Luna** per Pandolfo, tornato in Sicilia dopo esperienze da Geranium e Niederkofler, è stata una scelta azzeccatissima, anche per il suo metodico rigore che si traduce non nel già visto, ma in un continuo lavoro di definizione sui piatti, che sulla Sicilia puntano: il **risotto con formaggio di capra girgentana**, **salsa di cozze alla marinara e aglio nero** semplifica al meglio la cucina di questo giovane, da gustare affacciati sulla costa di Cefalù.

Online  
(04/01/23)

## Nuovi protagonisti a Identità Milano 2023: Quintero, Lazzarini, Pandolfo e il duo Devoto & Ferrandi

Spazio da oggi i volti nuovi che saliranno per la prima volta sul palco del congresso. Partiamo con gli chef di Poggio Rosso nel Senese, Contrada Bricconi in Val Seriana, Cala Luna a Cefalù e di Locanda de Banchieri/Officine del Gusto nel Sarzanese

04-01-2023

a cura di Identità Golose



Da oggi iniziamo a presentarvi in questi spazi i "nuovi protagonisti" di **Identità Milano 2023**, ossia i relatori per la prima volta invitati a tenere lezioni sul palco nella diciottesima edizione del congresso internazionale di cucina d'autore più importante d'Italia e tra i più prestigiosi al mondo, nato nel 2005 per dare voce, visibilità e accompagnare la crescita degli chef italiani, poi via via allargatosi ai tanti "distretti confinanti", ossia il mondo della pizza, quello della pasticceria, del vino, della mixology, dei prodotti d'eccellenza, dell'ospitalità e dell'hôtellerie. Appuntamento al MiCo di Milano, da sabato 28 a lunedì 30 gennaio.

Tutti i testi sono di **Carlo Passera**.

**BARO PANDOLFO**  
CASAUNA in SARCA a Cefalù Palermo  
www.italyfood.com/2023/01/04/04-01-2023



# Le Calette on **IDENTITÀ** GOLOSE *web*

Online  
(04/01/23)

A volte le avversità son sventure punto e basta; altre volte il fato decide di essere propizio, e dal letame - come direbbe [Faber](#) - nascono fiori.

Capitò quindi che [Dario Pandolfo](#), classe 1991 da Milazzo, tornato a casa per le ferie - lavorava ormai da quattro anni al [St. Hubertus](#) con [Norbert Niederkofler](#) - rimanesse bloccato in Sicilia dal sopraggiungere del primo lockdown, era il marzo del 2020. Per non restare con le mani in mano, si mise in contatto con un imprenditore del luogo, che cercava semplicemente un ragazzo per preparare buoni panini nei bar del suo hotel, in vista della stagione estiva. Lui gli si presentò davanti senza presentarsi davvero, ossia senza rivelare come fosse ormai un (seppur giovane) professionista fatto e finito, per di più in forza a un locale tristellato. Comunque, ebbe subito l'incarico. Quando il patron capì con chi aveva a che fare, ossia ben presto, decise semmai di affidargli direttamente la cucina. Fu così che [Pandolfo](#) indossò per la prima volta la toque da chef capo, allo [Ngonia Bay](#) della sua Milazzo.

L'aneddoto racconta non solo un dato biografico di [Pandolfo](#), ma anche un suo aspetto caratteriale fondante: l'estrema umiltà con la quale si approccia non tanto e non solo al mestiere, ma alla vita. Quanto alla seconda, non si finisce mai d'imparare; anche il primo non disvela mai tutti i propri segreti facilmente, ma c'è da dire che [Pandolfo](#) di esperienza se n'era già fatta parecchia e prima del celebre indirizzo in Val Badia aveva frequentato i pass del pari grado [Geranium](#), a Copenaghen, e dei bistellati [Villa Joya](#), ad Albufeira in Portogallo, e [Terra](#), in Val Sarentino. Ora invece è passato, dall'inizio del 2022, a guidare l'offerta gastronomica del [Cala Luna](#), l'insegna di fine dining del resort [Le Calette](#) di Cefalù.

Cosa vi impiatta? La proposta è di territorio, di cuore, di testa. Racconta certamente le origini dello chef e i luoghi circostanti; è sincera, vera, senza troppe sovrastrutture; declina con scrupolo anche concetti ormai davvero necessari per un giovane chef contemporaneo, come il no waste, l'attenzione alla sostenibilità, l'idea stessa di una certa consonanza con la natura. Lui tratta infatti con enorme rispetto la materia prima eccellente della quale dispone.

Online  
(March/23)



La posizione è privilegiata: uno degli angoli più suggestivi e scenografici della costa nord della Sicilia. Appena fuori dal centro storico di Cefalù, circondato da 2 ettari di parco botanico, questo albergo segue le poglie e le architetture monumentali della baia della "Caldara", insinuandosi nelle passole "tali" da cui prende il nome. Un gioco di forme dove riconciliarsi con la natura al tramonto facendo servire un aperitivo a base di tacco alla paprika con bastoncini di fagioli e formaggio fresco di capra, sulla piattaforma in mezzo ai frangenti della Riva di Prestiliana, o nel nido di Circe, un gazebo sulla diocesa a mare immerso nel giardino. Per chi ama il relax, il suo trattamento c'è poi la spa, ricambiata nell'antica cantina: 400 metri quadrati delimitati da una scenografica terrazza-spaquero che guarda il fondo della piscina, ispirata alle suggestioni e ai materiali del Mediterraneo, dotata di sauna, hammam, idromassaggio e zone relax.

LE CALETTE  
WWW.LECALETTE.IT

Online  
(May/23)



## Acqua, sole, coccole

*Vista mare, in un'oasi naturale, o in montagna, immersi nel verde; con l'arrivo della bella stagione massaggi, rituali di bellezza e sedute di meditazione si fanno en plen air, in totale armonia con la natura*

di ANTONELLA ROSSI

### LAGHI NABI – *Un'oasi naturale di benessere*

Sul Litorale Campano, in provincia di Caserta, l'Oasi Laghi Nabi sorge dove un tempo c'erano cave di sabbia. L'area, bonificata e riqualificata, propone un'esperienza di benessere piena d'aria grazie a tre strutture ricettive, Nabi Besset & Glamour, con tende e suite sul lago, il Piano Besset Spa, con piscina, un albergo e case in legno, e il Piano Resort. Alla Spa alcuni trattamenti sono eseguibili anche all'aperto, per un'esperienza immersiva nella natura. Scioglie le tensioni il massaggio eseguito con basalto levigato, pietra lavica che trattiene il calore e che, a contatto con la pelle, lo rilascia lentamente. Le pietre vengono scaldate a bagnomaria fino a raggiungere la temperatura di 60-70 gradi; poi si procede ad asciugarlo e ad applicarlo sulla pelle, in corrispondenza dei sette chakra, oppure su zone del corpo dolenti. Le pietre lavorano in sinergia con gli oli essenziali, regalando sollievo e benessere.

**Info:** Laghi Nabi, Via Occidentale, Casertignano (Caserta), Tel. +3908118658108, info@laghinabi.it, www.laghinabi.it.

# Le Calette on **NATURAL** *style*

Online  
(May/23)



## HOTEL LE CALETTE - *Un gazebo sul mare*

Relax e benessere con il randle massage. Si ispira alle suggestioni del Mediterraneo la Spa del boutique Hotel Le Calette, ad appena due chilometri dal centro storico di Cefalù. Hammam, sauna, fitomassaggi e zona relax rispondono a qualunque tipo di desiderio di benessere, che con l'arrivo della bella stagione può essere soddisfatto anche all'aperto, nella discesa del Gazebo della Magna Clere, posizionato in cima a una roccia, senza dubbio l'angolo più ricercato per un trattamento esclusivo. Mentre lo sguardo spazia sulla baia e

sui faraglioni, ci si può abbandonare a un'esperienza di totale benessere con il randle massage, che favorisce il rilassamento, con conseguenti effetti positivi sulla psiche, e allo stesso tempo regola una pelle più bella. Il massaggio viene eseguito con una leggera pressione delle mani, di qui la sua azione distensiva, mentre ad agire sull'epidermide sono gli attivi contenuti nella candela utilizzata. Alla base, il burro di karité, noto per le sue proprietà idratanti ed emollienti: a contatto con il calore della fiamma, il burro si scioglie e

penetra nell'epidermide, lasciandola nutrita e più luminosa. La durata del rituale varia dai 50 agli 80 minuti. Il consiglio in più? Un massaggio di questo tipo si può eseguire sempre ma è particolarmente indicato dopo uno scrub, per riequilibrare il film idrolipidico dell'epidermide dopo l'esfoliazione, oppure dopo una giornata di sole, per lenire.

**Info:** Hotel Le Calette, via Vincenzo C. Gallaro 12, 90015 Cefalù (Palermo). Tel. 0921 424134, [booking@lecalette.it](mailto:booking@lecalette.it), [www.lecalette.it](http://www.lecalette.it).

Online  
(08/05/23)



NEWS SPORT VOICES CULTURE LIFESTYLE TRAVEL PREMIUM MORE

Travel & Europe - Italy

## Best hotels in Sicily for a 2023 Italian holiday – from 5-star luxury to family-friendly resorts

Whether you want a spa break, rural retreat or city-centre hotel, these are the best places to stay in Sicily

Willy Swallow • Monday 08 • [Comments](#)



Duques Villa in Taormina Mare, Sicily. Photo by Getty Images

The largest island in the Mediterranean, **Sicily** has something for everyone, thanks to a combination of natural wonders and the rich, exotic legacy left after a long and diverse history. Add to that a hugely varied food and wine scene and you have a near-perfect holiday destination in this region of **Italy**.

Expect fascinating historical cities such as Palermo and gritty Catania; honey-hued Baroque gems such as Noto and Modica; magnificent Greek temples at Agrigento, Segesta and Selinunte; a Roman villa with astonishing mosaics at Piazza Armerina, and a spectacular Greek amphitheatre (one of the largest in the world) at Siracusa. Not to mention the kilometres of deserted beaches lapped by gin-clear water and an intriguing hinterland. There's even an active volcano.

Post-pandemic (and following the second season of *White Lotus*), tourist numbers have risen dramatically and the hospitality industry is responding to the demand with a slew of new **accommodation options**. Today, you can choose from grand five-star **hotels** with all the bells and whistles and luxe country retreats inhabiting weathered old *palmentos*, between sleek spa resorts offering to restore and revive, and wine estates with **Michelin-starred restaurants**, between **boutique boltholes** and quirky B&Bs in old family palazzos.



# Le Calette on **Indagare**

Online  
(21/05/23)

## Melissa's Sicily Cheat Sheet

Refer to our Sicily Destination Report for a full list of where to stay, eat and shop and what to do on the island. Below are tips from my most recent visit on places that one shouldn't miss.

*Contact Indagare or your Trip Designer to learn more about planning a trip to Sicily. Our team can match you with the itineraries, accommodations, reservations and guides that are right for you.*

### Where To Stay

**Palermo:** *Villa Igles* is the historic grande dame that was once a family estate and retains much of the grand drama and period public rooms from the Belle Époque, but now has wonderfully modern guest rooms. There is no better location and don't miss drinks in the bar with vaulted ceilings, breakfast on the sea-facing terrace or the boutique, which carries a mix of vintage and local fashions.

**Note:** The lovely new resort *San Cerrado di Noto* is where many of the cast of *White Lotus* stayed while filming on the island. All of the rooms have gorgeous, contemporary interiors, but the most private are the stand-alone villas. Don't miss the brick-oven pizzas by the pool or the treasures in the gift shop, which is curated by the owner's wife who has collected special finds from throughout Italy.



Courtesy Le Calette

**Cefalù:** The big news on the island this summer is the refreshing of *Le Calette*, just outside the town of Cefalù. The five-star hotel, which is set on a beautiful bay, has been elevated by the involvement of the owner's daughter. As my Italian friend Alessandro Grassi says, "Cefalù is the perfect homebase for a long leisure season throughout the year, due to its strategic position, between the Sea and the Parco delle Madonie, and you can have beautiful walks and hikes and visit historical villages like Castellbuono (where the Dolce & Gabbana's partner bakery is) or Pollina, also called "La terrazza sul Mare" for the view over the Tyrrhenian sea and the Aeolian Islands." Don't miss Cefalù's duomo or the Museum Mandralisca, which Grassi says, "has one of most beautiful "non-religious" portraits—*Ritratto d'Uomo*—by Antonello da Messina, that many critics consider the male version of *La Gioconda*," aka the *Mona Lisa*."

Online  
(16/06/23)

## A Sicilian secret



The hotel and gardens at Le Calette © Massimo Lo Verde

Thanks to *The White Lotus*, Sicily is well on the international radar for summer 2023. You can expect to find the biggest throngs in Taormina, where the series' second season was filmed at the Four Seasons San Domenico Palace. But in Cefalù, on the island's north coast – known for its stunning Norman cathedral and its charming but none-too-polished beachfront – things will probably be calmer. The place to stay here is Le Calette. It's not exactly new (53 years and counting), nor is it on any sort of tastemakers' circuit (yet).

Online  
(16/06/23)



The diversity of what's on offer is what makes it so appealing: three restaurants, two bars and three different beaches, including a proper, serviced one – loungers, umbrellas, drinks and all – that's a short shuttle ride from the hotel; but there's also the *caletta selvaggia*, a cove with a simple path leading down to it. It's located just below Le Calette Bay, the older four-star part of the hotel, which, if you're a traditionalist, is where you'll want to request a room – stars in Italy are an arcane and sometimes useless business, and these accommodations have lots of atmosphere. [lecalette.it](http://lecalette.it), from €343

GRASSI+  
PARTNERS  
PR FOR A BETTER LIFE

member of



[www.grassipartners.com](http://www.grassipartners.com)

• MILANO VIA CARLO FORNÀ, 2 – 20129 MILANO – T. +39 02 55435112

• FIRENZE VIA DEGLI ARTISTI, 6 – 50132 FIRENZE – T. +39 055 8026548

---