VILLE & CASALI

ENGLISH TEXT

N° 8
AGOSTO
2023
EURO 5.90

VETRINA IMMOBILIARE

THE FIRST ITALIAN MAGAZINE FOR DECORATION COUNTRY LIVING AND LUXURY REAL ESTATE

LA PRIMA RIVISTA DI ARREDAMENTO COUNTRY LIVING E IMMOBILI DI PRESTIGIO

INTERIOR
Esplosione di colori nel cuore di Ibiza

PROGETTO
Volumi trasparenti catturano la Natura

COUNTRY HOUSE
Il design trionfa in un casale romano

SPAZIO VERDE
Le bordure favoriscono la biodiversità

COSTA SMERALDA
Quattro ville esclusive
Hotel aperti fino a ottobre
Real estate alle stelle

TUFFARSI CON STILE

Le più belle case con piscina: Argentario, Lago d'Orta e Sardegna

COSTA SMERALDA APERTA FINO A OTTOBRE

Grazie a eventi culturali, cinematografici, festival internazionali, regate, tornei sportivi, deciso il prolungamento di apertura degli hotel. E Olbia trascina lo sviluppo dei Comuni della Gallura nord orientale

di ALESSANDRO LUONGO

THE COSTA SMERALDA IS STAYING OPEN UNTIL OCTOBER

This year, the hotels are staying open far longer thanks to the plethora of cultural and cinematographic events, international festivals, regattas and sports tournaments on offer. And Olbia is driving the development of the municipalities of north-eastern Gallura

The aim of the Costa Smeralda has always been to extend the season, which is traditionally concentrated over a forty-to-forty-five day period. CONTINUES ON PAGE 190

L'obiettivo della Costa Smeralda è sempre quello di allungare la stagione, che si concentra purtroppo in quaranta, massimo quarantacinque giorni. Le strutture alberghiere delle catene internazionali più prestigiose continuano a investire con questa ambizione e a elevare la propria offerta grazie a partnership di rilievo con i brand del lusso più importanti del mondo. "Anche noi - racconta a *Ville&Casali* il sindaco di Arzachena Roberto Ragnedda, comune capofila della Costa Smeralda - lavoriamo in maniera congiunta con le aziende per ampliare il periodo di apertura degli hotel e per contribuire alla promozione del turismo nella nostra destinazione in tutte le stagioni". L'estate 2023 si prospetta positiva per l'area geografica gestita da 61 anni dall'omonimo Consorzio, famosa al mondo per la bellezza del suo paesaggio e per il suo inalterato patrimonio ambientale (96,3% di territorio verde), estesa per 55 chilometri di costa a nord-est della regione denominata Gallura. Il mare color smeraldo, le spiagge e la natura semi-selvaggia, le rocce di granito incastonate nella macchia mediterranea, rappresentano la vera ricchezza. La tutela di questo patrimonio è un aspetto fondamentale del lavoro che il Consorzio svolge nell'interesse dei consorziati e dell'intero territorio. "In generale, registriamo un alto livello di presenze ogni anno, con numeri in aumento per il 2023 già previsti dagli operatori turistici e dalle ricerche di mercato -riprende il

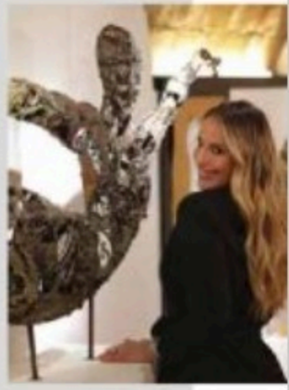
In apertura, la spiaggia di Capo Ceraso o spiaggia del Dottore è una piccolissima spiaggia che garantisce una splendida vista su incontaminati ambienti selvaggi. In queste pagine, a sinistra, una vista di Olbia e a destra la spiaggia del Piccolo Pevero. Sotto, il sindaco di Olbia Settimo Nizzi. A fianco, la gallerista Maurizia Caporaso

Front cover: the Capo Ceraso beach, also known as Doctor's Beach, is a small beach offering stunning views of the unspoilt natural landscape. On these pages: left, a view of Olbia, and right, the Piccolo Pevero beach. Below, Settimo Nizzi, the Mayor of Olbia. Side, the gallery owner Maurizia Caporaso.

primo cittadino di Arzachena -. Lo scorso anno abbiamo superato quota 1 milione e 200 mila presenze, dato che siamo certi di superare entro ottobre. Ma una destinazione come la nostra vuole crescere soprattutto in termini di qualità, posizionamento e sostenibilità, non solo nel puro dato numerico. Per offrire servizi di qualità e dare risposte adeguate ai visitatori, anche le amministrazioni pubbliche devono impegnarsi ad affrontare grandi responsabilità e nuove sfide. Per questo, da sei anni lavoriamo a stretto contatto con altre 25 località balneari riunite nella rete G20 delle

Arte in Gallura

Dieci artisti contemporanei al Cue Porto Cervo fino al 3 settembre



Cue Art Porto Cervo 2023 è una vetrina d'eccellenza per proporre l'arte contemporanea nello stile originale della Costa Smeralda, un appuntamento da non perdere, dal 29 giugno fino al 3 settembre, al Cue Porto Cervo di Liscia di Vacca, dove è esposta la seconda edizione della mostra d'arte collettiva realizzata da Maurizia Art Gallery, in collaborazione anche con l'Associazione Italiana per la Cultura. Un'intuizione di una giovane gallerista, Maurizia Caporaso, cresciuta nel mondo dell'arte contemporanea, collaborando per anni proprio con l'Associazione Italiana per la Cultura. Associazione che ha rivolto la sua attenzione ad artisti contemporanei di talento che meritano, per doti lungimiranti e per libertà espressiva, di essere accompagnati nella loro evoluzione artistica. Maurizia Caporaso ha portato avanti tale mission curando anche l'aspetto commerciale, studiando e ricercando innovative sinergie per sviluppare interessanti opportunità d'investimento nell'arte contemporanea. "In un contesto unico per bellezza naturale- ha detto Maurizia Caporaso- dove l'arte dell'ospitare e di offrire prodotti di primissima qualità è di casa, abbiamo pensato di proporre, insieme a cibi prelibati, vini selezionati e dell'ottima musica dal vivo, opere di 10 artisti italiani contemporanei, unici per qualità e originalità".

DESIGNER DI PRESTIGIO

Metà delle ville della Costa Smeralda arredate da Cloto

"La metà delle ville della Costa Smeralda è disegnata e arredata con gli interni dell'azienda che fa capo al nostro brand Cloto" spiega Francesca Pinna, che con la sorella Roberta guida l'impresa di produzione e arredamenti nata nel 1985 con stabilimenti a Olbia e show room a Porto Cervo. "Il nostro payoff è Luxury interior design and furniture – prosegue -; cuore, design e artigianalità sono i nostri punti di forza". Cloto arreda le suite degli hotel 5 stelle e rifà il total look di immobili di prestigio. Progetti replicabili anche a Dubai o in Costa Azzurra. Le dimore prestigiose della Gallura hanno pezzi unici come, ad esempio, un divano di 40 metri, intarsiato con pietre preziose e tessuti di grande pregio. Tre le collezioni, di gusto contemporaneo, piuttosto raffinato, e una quarta vicina al gusto del mondo arabo, in stile barocco. *Cloto, via Niger 14, Olbia*, **www.cloto.it**.

IN GOMMONE VERSO TAVOLARA

Da Golfo Aranci si può raggiungere anche la Corsica

Viene voglia di buttarsi in acqua già prima di salire sul gommone, tanto è bella la baia, una delle più spettacolari della Sardegna. Al pontile di Marina dell'Isola, in zona Marinella, a Golfo Aranci, Davide Marelli, Luca Bonifaci, Fabrizio Ferraresi, dal 2021 noleggiano sei gommoni di varie dimensioni da 6 a 12 persone, adatti anche a chi non ha la patente nautica. "Il nostro punto di forza è il prezzo competitivo e le imbarcazioni nuove, non facili da trovare in zona" spiega Davide. "Il noleggio è diurno e prevede una cauzione". Da questo pontile mozzafiato si arriva così all'isola di Tavolara, alla Maddalena, ma anche in Corsica. *Enjoy rent Sardinia*, **www.enjoyrentsardinia.com**.

A sinistra, una vista area spettacolare dell'isola di Tavolara e, a destra, una panoramica di Porto Cervo. A destra, il sindaco di Arzachena, Roberto Ragnedda.
Left, a spectacular bird's eye view of the island of Tavolara and, right, a panoramic view of Porto Cervo. Right, the Mayor of Arzachena, Roberto Ragnedda.

spiagge italiane per definire il futuro di destinazioni costiere come la nostra, che subiscono il cosiddetto 'effetto fisarmonica'. Da una base di 14 mila residenti, ad agosto raggiungiamo un picco di 140 mila turisti. Ecco perché chiediamo al governo una legge ad hoc per il riconoscimento dello status di 'Città balneare', che implica l'assegnazione di maggiori risorse e libertà nel gestire il bilancio. Senza questo passaggio, Arzachena e altri comuni delle coste italiane di piccole dimensioni, faranno fatica a reggere il confronto con le mete più gettonate del Mediterraneo in termini di servizi pubblici offerti".

La chiave di volta per allungare la stagione è, dunque, quella di proporre eventi da Pasqua a ottobre per ampliare le opportunità di intrattenimento, coinvolgendo i borghi più noti. A trainare lo sviluppo della Gallura è, soprattutto, la sua "regina", il capoluogo Olbia, il cui territorio, nell'ultimo anno registra un numero crescente di imprese. Sempre più serrande vengono alzate in città e in Gallura. "Olbia è l'unica città sarda di medie dimensioni che cresce, non solo demograficamente – spiega il sindaco Settimo Nizzi –. Sono moltissime le persone che ogni anno si trasferiscono qui: nel 2022 contava 62.585 abitanti, il 5 per cento in più dell'anno precedente. A giugno 2023 il dato è aumentato ancora, con 62.787 persone residenti. La nostra è la quarta città in Sardegna e la 93ª in Italia per dimensioni demografiche". Nell'ottobre 2022, ad esempio, parlando di infrastrutture, è stato inaugurato l'ultimo tratto del lungomare, con la sua pista ciclabile, gli spazi verdi, la palestra all'aperto, i jungle trees e i giochi per i bambini. "Un vero gioiello per i nostri concittadini e per le tante persone che scelgono la città come meta delle loro vacanze – riprende il primo cittadino –. Sono poi in corso lavori di completamento di altri lotti di pista ciclabile e di riqualificazione ambientale di ampi spazi verdi confinanti con l'acqua".

E non è finita. Altro punto importante della qualità della vita in città sono gli eventi sportivi di livello mondiale e i grandi concerti. "Quest'anno abbiamo già ospitato la tappa del Rally mondiale Italia Sardegna, Grand Prix of Italy di Aquabike, mentre sono ancora tanti gli eventi in programma, come il Red Valley Festival, grande evento musicale. Si tratta di manifestazioni di rilievo internazionale che attraggono migliaia di persone, proprio perché molto spesso la meta delle vacanze viene decisa in base all'intrattenimento offerto. L'indotto è tanto, sia diretto sia indiretto.

Le ricadute positive riguardano non solo la nostra città, ma tutta la Gallura e l'intera regione, considerando anche che Olbia, con il suo porto e aeroporto, è l'ingresso principale della Sardegna".

LA CANTINA PIÙ PREMIATA

Si chiama Siddura e l'ha fondata l'industriale tedesco Gottesdiener

Nel cuore della Gallura, a Luogosanto (SS), ci sono cru unici e straordinari, grazie alla felice ubicazione delle vigne, fra collina e mare, da cui nascono vini freschi, minerali, sapidi. Aveva visto bene nel 2008 l'industriale tedesco Nathan Gottesdiener nell'individuare quest'area benedetta dalla natura per impiantare le prime vigne di Vermentino, con le 3 mila bottiglie di Maia (dal gallurese, magia) arrivate tre anni dopo. Da allora, Siddura è diventata la cantina più premiata della Sardegna e una delle più note dell'isola, il cui maggior fatturato è realizzato proprio in Costa Smeralda. "Su 40 ettari vitati, il 60 per cento circa è dedicato al Vermentino - racconta il direttore tecnico Mattia Piludu - il resto a Cannonau e altre varietà internazionali come, per esempio, il Cabernet". Questo nettare gallurese è distribuito in 300-320 mila bottiglie sia nei canali horeca, sia nella Gdo, e anche all'estero. Dieci le linee, di cui tre rappresentano i vitigni autoctoni Vermentino, Cannonau, Carignano; non mancano un vino passito di Moscato e un rosato di Cannonau, denominato "Nudo", in stile provenzale, uno dei fiori all'occhiello della casa. "Per testare la qualità dei nostri vini – riprende Piludu – partecipiamo ai grandi concorsi mondiali. Puntiamo a produrre 500 mila bottiglie l'anno entro i prossimi 3-7 anni". *Società agricola Siddura, Loc. Siddura, Luogosanto*, **www.siddura.com**.

L'ABI D'ORU SI RINNOVA CON TRE RISTORANTI

Una nuova veste per l'Hotel Abi d'Oru riaperto per la stagione estiva dal 27 maggio. Alcune camere delle 50 ristrutturate (in tutto 130) sono spettacolari, con uscita diretta sul giardino che porta alla spiaggia velocemente. La piscina principale è uno degli "spot" più amati dagli ospiti: è tutta nuova, circondata dalla vegetazione, con diverse zone idromassaggio, un nuovo pool bar e uno speciale sound, firmato Bose, per gli aperitivi estivi a bordo piscina. Sempre meravigliosa la spiaggia di Marinella, raggiungibile in pochi passi da tutte le camere.
Con tre ristoranti e altrettanti bar, l'hotel rinnovato vanta anche un'offerta gourmet tra le più ricche della costa, coordinata dall'executive chef Pierluigi Putzu. Al ristorante Marinella, in spiaggia, il menu è ricco di specialità di pesce locale, crostacei alla griglia e crudités di mare. Da non mancare una tappa alla Spa.
Hotel Abi d'Oru, Sardinian Beach Hotel & Spa, Loc. Golfo di Marinella, Porto Rotondo **https://hotelabidoru.it**.

Il resort sul mare

Alle porte della Costa Smeralda, il Resort Cala di Falco – che fa parte della catena alberghiera Delphina hotels & resorts - offre la possibilità di scegliere tra la formula hotel, residence e spaziose ville (13) per chi viaggia in famiglia o desidera la privacy più assoluta. Il resort 4 stelle superior, ben rifinito nei dettagli architettonici, con pietre a vista, capitelli scolpiti a mano, graziose piazzette e curati giardini, è molto vicino al mare: a pochi metri dalla piscina del resort, appena attraversata la strada, si trova la spiaggia di Cannigione, attrezzata con ombrelloni e lettini e la piattaforma sul mare.
Resort Cala di Falco 4 Superior, Cannigione-Arzachena (OT), **www.hotelcaladifalco.com**.

Camere giganti a Golfo Aranci

Miglioramenti continui al Gabbiano Azzurro, guidato dalla patron Antonella Datome, dal figlio Tullio e sua consorte Silvia Careddu, che punta a eliminare le camere più piccole a favore di quelle più ampie e confortevoli. Da quest'estate, già dieci camere hanno terrazze più grandi, sempre con vista mare sulla spiaggia più bella di Golfo Aranci. Camere con vetrate giganti, molto luminose, tanto legno naturale, e luce calda.
Sempre più plastic free. "Sostenibilità vuol dire anche costruire alloggi per il personale, dare loro dei benefit" spiega Antonella. Sempre più accogliente anche il beach restaurant, che a pranzo propone insalatone e pesce alla griglia, oltre ai primi con il pesce. Da non perdere la fregula nera con gamberi rossi.
Gabbiano Azzurro Hotel &Suites, via dei Gabbiani, Golfo Aranci, **www.hotelgabbianoazzurro.com/en/**.

UNO CHEF STELLATO A PORTO ROTONDO

È alla sua seconda stagione il ristorante guidato dallo chef una stella Michelin Claudio Melis, parte del boutique hotel Sulià House di Porto Rotondo (22 camere). Un ristorante dall'anima innovativa e dal design moderno, con una terrazza dal panorama unico sul Golfo di Cugnana. Lo chef propone una cucina etico - sostenibile che mette al centro di tutto i prodotti del territorio.
Piatti essenziali, fatti con pochi ingredienti esaltati dalla sua creatività, come Culurgiones, patate, menta, zafferano, vongole; Agnello in Barbagia mirto, uovo, sottobosco; o il risotto allo zafferano di San Gavino, e bocconcini in umido. Due menu degustazione o à la carte per una cena con vista, anticipata dagli ottimi signature cocktail da sorseggiare al tramonto. *Pasigà restaurant by Claudio Melis, via Monte Ladu 36, Porto Rotondo,* **www.pasigarestaurant.com**.

INFINITY POOL A VILLA DEL GOLFO

La famiglia Filigheddu- Serra è regina dell'ospitalità a Cannigione. Ma anche del buon gusto. Basta, ad esempio, prendere un aperitivo al tramonto o cenare al Cutter Lounge & Restaurant: uno "schermo" televisivo sulla spiaggia e sul golfo di Cannigione, che ti incanta. La vista sul mare è spettacolare, ma anche gli interni sono eleganti. Si gustano ottimi cocktail, pizza, piatti di pesce e specialità tipiche galluresi in un ambiente internazionale, ma easy. La vista dalla terrazza del Villa del Golfo resort, dallo scorso giugno, è surclassata dalla nuova piscina panoramica in posizione più elevata, con bar e ristorante: una infinity pool in granito sardo, immersa nel verde, disponibile anche agli ospiti esterni su prenotazione. Con 8 grandi letti a baldacchino, dal 2024 avrà l'acqua di mare e sarà riscaldata. Anche l'orto è stato ampliato per il fabbisogno dei ristoranti della famiglia (Cutter, Miraluna, Ulia, La Colti), e ora è di un ettaro. L'agriturismo La Colti (nella campagna fra Arzachena e Cannigione) propone sempre il miglior porcetto allo spiedo della zona, https://www.lacolti.it/. Conta su 10 ettari di uliveto, 2 di vigne, che nel 2026 daranno le prime bottiglie di vermentino, e 7 ettari di maiali allo stato brado. Produce anche uova fresche e miele. Sempre all'agriturismo sono di tendenza le cooking class, apprezzate molto dagli stranieri. Da non mancare una tappa alla Spa del Cascioni eco retreat, resort immerso in 18 ettari di parco con orto e uliveto (e produzione propria di olio bio per gli ospiti delle strutture). **www.cascioni.com/it/**. *Villa del golfo lifestyle resort, via Monti Corru, Cannigione.*

Mix Italia-Giappone

Qui il sushi è riproposto con il prosciutto crudo di Parma, e le pizze, preparate nell'impasto iniziale, passano poi al sous chef per la preparazione finale, in chiave gourmet. "Mi ero stancato di veder considerata la pizza come un piatto povero" spiega Emiddio Delle Donne, titolare del Myrto, lanciato nel 2014 sulla promenade du port a Porto Cervo. E così, ecco, ad esempio, la Papillon, dalla forma caratteristica, con ingredienti selezionati di alta qualità, nelle sue tre varianti Vici, Vietti, Mossa. *Myrto ristorante pizzeria gourmet, via Aga Khan 1, Porto Cervo,* **www.ristorantemyrto.it/**.

SERVIZIO AL TOP

Pranzare al The Grill del Pitrizza, gestito da Marriott, è sempre un'esperienza unica. Non solo per la vista spettacolare sulla baia Liscia di Vacca e sulla piscina in granito e i rigogliosi giardini, ma per il servizio impeccabile garantito da personale esperto con decenni di affinamento in questa gemma della Costa Smeralda. In spiaggia, poi, il servizio bar è tempestivo e perfetto e i bagnini sono padroni della situazione e sempre disposti a fare due chiacchiere.
Hotel Pitrizza, a Luxury Collection Hotel, Costa Smeralda, via la Banchina di Pitrizza, Liscia di Vacca (SS), tel. 0789.930111.

Granchiomania in Pantogia

La novità estiva ai Frati Rossi è la granchiomania, le deliziose linguine al granchione fatte con il granciporro, ancor più saporito dell'aragosta. Non meno apprezzati i gamberi viola di Porto Torres marinati al gin Etsu (gin oceanico che dà un sapore minerale) e la soupe de poisson con crostini e salsa Aioli; e ancora, la carbonara di bottarga senza uovo, preparata con un'emulsione di bottarga grattugiata in olio extravergine prodotto dalla casa. Uno dei punti di forza del ristorante di Gabriele Berardeschi rimane il crudo di pesce, il migliore della costa. Da non perdere, infine, lo strepitoso sorbetto all'uva.
I Frati Rossi, via Paolino Azara, Pantogia, Porto Cervo, **www.fratirossi.it/**.