



**CAPOFARO**  
MALVASIA & RESORT



## A Capofaro la cucina si fa SPAZIO

### Comunicato Stampa

**Salina (ME), 19 Marzo 2014** \_ CAPOFARO Malvasia & Resort è un “ritiro isolano” dal carattere unico, naturale destinazione per chi ama rigenerare corpo e spirito, spinti dall’energia dell’arcipelago delle Eolie e della isola più agricola e vera, Salina, patrimonio UNESCO dal 1981. Le sue case bianche sono immerse nella pace totale e nell’armonia dei vigneti a picco sul mare, illuminati dal seducente bagliore del vicino faro.

La nuova stagione di CAPOFARO si annuncia ricca di novità e di una sofisticata e “naturale” evoluzione nello stile di accoglienza e di narrazione del luogo, in cui l’ospite e i suoi desideri più intimi sono ancora di più al centro delle nostre attenzioni.

La prima importante novità coinvolge la cultura del cibo e della ristorazione, la sua esperienza e il suo rapporto con il territorio locale - seguendo quel fil rouge di pensiero che ha spinto Tasca d’Almerita a riunire gli artigiani siciliani in **Naturaintasca**. Per questa ragione CAPOFARO accoglierà dal prossimo 1° Maggio - data di riapertura - per tutta la stagione estiva 2014, il progetto “SPAZIO Ristorante Laboratorio” della Niko Romito Formazione di Castel di Sangro (L’Aquila).

La cucina di CAPOFARO diventerà così un Laboratorio Gastronomico aperto non solo agli Ospiti del Resort ma a tutti i curiosi che intendono riscoprire, con leggerezza, creatività e tecnica, i sapori della tradizione e del territorio siciliano.

I piatti verranno realizzati con l’utilizzo essenziale dei prodotti del territorio seguendo antiche ricette e personali interpretazioni di cui i giovani cuochi della Niko Romito Formazione saranno i protagonisti.

L’idea di scoprire l’energia, la storia e la cultura di una delle isole del Mediterraneo più integre e “naturali”, dall’anima agricola ancora forte e dal rapporto quasi ancestrale con il mare.

In sala, a fianco degli Allievi, un giovane team di professionisti guidati da Enrico Camelio, una collaborazione con CAPOFARO che dura ormai da cinque anni.

Un DNA comune, quello di Niko Romito e della famiglia Tasca d’Almerita; comune il fortissimo radicamento al proprio territorio, coniugato a una visione del futuro e alla sperimentazione.

“Dopo la tappa romana dello scorso anno, sono affascinato dall’idea di portare il progetto SPAZIO nel cuore del Mediterraneo, in un ambiente che non consente distrazioni ma che genera costanti spunti creativi, a contatto con la natura forte e ancora integra dell’antica Dydime, un po’ come quella che conosco delle mie montagne d’Abruzzo. Credo che per gli Allievi di SPAZIO questa sia un’esperienza unica” - dice Niko Romito - “Così come sarà molto coinvolgente l’esperienza per gli ospiti, che vivranno un rapporto diretto con chi prepara i loro piatti - valorizzati al massimo dall’uso e dalla lavorazione dei prodotti locali - in uno scambio “osmotico” ove non vi sono più barriere emozionali tra cuoco ed ospite, in una sala da pranzo che diventa luogo di incontro e di esperienza: questa è una delle basi della filosofia di SPAZIO”.

“Ammiro Niko Romito per la sua “sincerità visionaria” e la semplicità applicata alla cucina, l’attaccamento alle radici e per aver pensato ad un luogo-progetto come SPAZIO, fuori dalle logiche correnti di un settore molto “ego-centrato” come la ristorazione - dice Alberto Tasca d’Almerita - Al contrario, visione, condivisione e ricerca, rappresentano la sua cifra professionale e in questo leggo molte analogie con l’approccio della mia famiglia: trasmettere il sapere e creare “reti”, come abbiamo fatto per esempio con il progetto NATURAINTASCA([www.naturaintasca.it](http://www.naturaintasca.it)), provando a

dare una mano a chi ha talento e voglia di crescere. A Capofaro ci sarà da divertirsi, con i ragazzi di Niko, per creare qualcosa di veramente unico”.

Gli aspetti del benessere interiore e del corpo saranno affidati alle cure di Lucy Knight e Kristin McGee, due tra le più note masters nelle rispettive discipline che, con i loro corsi e retreat di Yoga e Pilates, trasformeranno il soggiorno a Capofaro in un’esperienza a 360° gradi, attraverso una tonificante full immersion nella natura dell’isola ed un percorso guidato di riscoperta dei propri sensi.

Lucy Knight ha iniziato la sua carriera alla London Studio Centre. Autrice di “Exercise ball for weight loss”, “Walking for weight loss” e “The Exercise Ball Bible” è diventata il volto del benessere anche per la Kellogg Special K. Kristin Mc Gee, dopo avere seguito i corsi della NYU Tisch School of the Arts, insegna alla Reebok / Sport Club LA, Yoga Works, Clay ed Equinox.

Così la permanenza a CAPOFARO diventa un percorso tra natura, gusto e benessere, e il racconto di una esperienza nell’isola di Salina diventa una scoperta dell’intera Sicilia.

Per gli appassionati della viticoltura insulare ricordiamo la quarta edizione del MALVASIA DAY, il 19 Luglio: diciassette produttori di Malvasia delle isole Eolie si incontreranno a CAPOFARO per confrontarsi, raccontare le loro storie e degustare insieme le diverse interpretazioni del vitigno tipico di questa terra.

Ad Agosto, l’artista MEO FUSCIUNI, “naso” di origini siciliane e creatore di raffinate fragranze e profumi d’autore, racconterà la sua Sicilia attraverso i cinque sensi e le “pennellate” di ricordi olfattivi che sono alla base delle sue creazioni.

## **CAPOFARO MALVASIA & RESORT**

Indirizzo e contatti                      CAPOFARO MALVASIA & RESORT  
Via Faro, 3 98050 Salina (ME)  
Tel. 090 9844.330  
Tel. 090 9844.339  
[www.capofaro.it](http://www.capofaro.it)  
[info@capofaro.it](mailto:info@capofaro.it)

Hotel Manager                              István Pap  
[i.pap@capofaro.it](mailto:i.pap@capofaro.it)

### **Press and PR**

**Tasca d’Almerita**  
**Ivo Basile, Dir. Comunicazione**  
+ 39 348 0917684  
[i.basile@tascadalmerita.it](mailto:i.basile@tascadalmerita.it)  
[press@tascadalmerita.it](mailto:press@tascadalmerita.it)

**Grassi + Partners PR**  
+39.335.6114595 [alessandro\\_grassi@grassipartners.com](mailto:alessandro_grassi@grassipartners.com)