



QUARTIERIALTI



IN UN GIARDINO MEDITERRANEO, C'È UN HOTEL DAL MINIMALISMO DISCRETO, SEMPLICE E FAMILIARE NELL'ACCOGLIENZA, CHE PROPONE UNA CUCINA DI CASA, TIPICA DELL'ISOLA. NATO DALLA RISTRUTTURAZIONE DI UN ANTICO PALAZZO RISPETTA LA TRADIZIONE LOCALE, MA È ATTENTO AL DESIGN CONTEMPORANEO

La Suite, un resort per gustare Procida



Barbara Amati



Aperto nel marzo scorso, La Suite unisce eleganza ed essenzialità

IL MARE DI UN INTENSO BLU, un allineamento di alte case di tutti i colori, strette le une alle altre quasi fosse una barricata: Procida, o *Prochyta*, sollevata dalle acque, è la più piccola delle isole partenopee e la meno turistica. Affascinante nei colori e nelle architetture, negli archi e nelle volte, nell'scalinate che si susseguono e si rincorrono su più livelli, a Terra Murata come a Masina Corricella o a Casale Vascello. E poi cale, anfratti, grotte e spiagge. Un'isola che conserva un'anima autentica e speculare al carattere dei suoi abitanti, pescatori e marinai per tradizione, che della riservatezza e della discrezione fanno un punto d'orgoglio. E si distingue proprio per il minimalismo discreto, il semplice ma raffinato *design hotel La Suite*, nato dalla ristrutturazione conservativa di un antico palazzo

nel cuore dell'isola. Aperto nel marzo scorso, propone un'accoglienza familiare, pur vantando servizi a 5 stelle che si rivelano in ogni dettaglio. Quindici camere e *suite*, tutte diverse, con terrazza o patio privato, caratterizzate da arredi contemporanei, declinate in un raffinato bianco e grigio, curate con un'attenzione particolare all'oggetto unico e ricercato di *design* contemporaneo e con dotazioni *hi-tech*, *iPod dock* e *wi-fi* in tutte le camere e nelle aree comuni.

L'intero progetto di *La Suite Hotel & Spa* è stato concepito nel pieno rispetto della tradizione locale e dei vincoli paesaggistici dell'isola, senza alterare l'origine del luogo. La famiglia Borgogna, nell'isola da generazioni, ha voluto creare una struttura accogliente ma non lussuosa, nella quale il servizio accurato fa la differenza, rimanendo legata alle tradizioni e alle sue radici e trasmettendo agli ospiti il calore e i valori della famiglia che è tutta coinvolta nel seguire il *resort*, a cominciare dal giovane Fabrizio che si occupa in prima persona di ogni aspetto dell'organizzazione.

Un giardino mediterraneo di 5 mila metri quadrati circonda l'albergo, tra alberi d'ulivo, rigogliosi limoni e *bouganville* in fiore. Ampia la piscina immersa nel verde e molti gli angoli con sofà, dondoli e poltrone,





Struttura antica e stanze moderne di elegante semplicità e ricercati arredi di design. Al piano interrato, l'ampia Spa in pietra e legno è una zona benessere funzionale e con trattamenti personalizzati

dove rilassarsi all'ombra delle tradizionali incannucciate rinfrescati da caraffe di limonata fatta con i gustosi limoni di Procida, serviti con sollecitudine dal gentilissimo personale. A pochi minuti a piedi dall'albergo c'è la spiaggia dove è stato girato l'ultimo film di Massimo Troisi, *Il Postino*, e qui i clienti dell'hotel possono usufruire di sdraio e ombrelloni.

Fiore all'occhiello de *La Suite* è la Spa, oasi di benessere e *relax* in pietra e legno con sauna, bagno turco, piscina interna e cabine per massaggi e trattamenti effettuati solo



con prodotti naturali. Trattamenti viso e corpo antietà, rilassanti e tonificanti con pietre calde di origine vulcanica, con essenze in fusione di candela, con il vino e con il cioccolato:

la Spa è già diventata un luogo di *relax* importante e un punto di riferimento anche per gli isolani.

L'hotel non dispone di un vero e proprio ristorante, ma *Le Café* è un risto-bar dall'atmosfera informale, che

occupa lo spazio che era un tempo

la cantina: all'interno o nel giardino ombreggiato si può sorseggiare un aperitivo, un *cocktail* (da provare il *Bellini La Suite* creato dal *barman* Marco con succo di pesca, limoncello, basilico, *top* di Prosecco e *twist* di buccia d'arancia) o un *light lunch*. Il menu

offre sapori e profumi dell'isola come la celebre insalata di limoni, piatto tipico procidano con limoni, menta, olio, sale e aglio, la caponata mediterranea, la mozzarella di bufala con i pomodorini degli orti locali, la procidana con insalata verde, pomodorini, mozzarella, tonno e olive.

A sovrintendere la cucina c'è mamma Luciana che con piacere, alla sera e su prenotazione, prepara per i suoi ospiti i piatti di casa, quelli che da sempre si trovano sulla sua tavola: dalla pasta ai carciofi di Procida, alla torta caprese, al limone con le mandorle, alle polpettine di patate con aglio e menta. Ma anche la spigola, il coniglio alla procidana, linguine al limone. È una cucina autentica e gustosa che si basa sulla disponibilità stagionale dei prodotti dell'azienda agricola di famiglia, da cui provengono verdura e frutta raccolte freschissime ogni giorno e anche il vino locale, il Levante, piacevolmente giovane e fresco, che ben si sposa con i piatti procidani. La *mise en place* è di una semplicità raffinata, con posate di Gualtiero Marchesi e i piatti Villeroy & Boch. "Il cibo ha grande importanza per il ricordo di un luogo ed è per questo che curiamo molto la gastronomia - spiega Fabrizio Borgogna - Ma vogliamo mantenere l'impronta di una cucina di casa, quella che anche noi gustiamo tutti i giorni. Non cerchiamo il grande *chef*, è la mamma che prepara ciò che le suggeriscono i prodotti della nostra campagna". Una cucina che piace agli italiani e che affascina gli stranieri, che sono la maggior parte e che qui trovano un'oasi nella quale rilassarsi e godersi la semplicità e la spontaneità dell'isola. **F&B**

SCHEDA

La Suite Hotel & Spa

via Flavio Gioia 81 bis
80079 Isola di Procida (Na)
Tel. +39 081.8101564
www.lasuiteresort.com

