

Nel bosco, tra gli alberi, alla scoperta del Sannio

42 camere, ristorante stellato, enoteca, Bar, SPA di ultima generazione, sale riunioni, parcheggio esterno riservato, Aquapetra Resort & Spa, nel cuore del Sannio beneventano, offre una destinazione unica per eleganza e armonia. La famiglia Tartarone, Domenico e la moglie Patrizia, hanno realizzato un piccolo miracolo nel cuore del territorio dell'antica Lega Sannitica

Stefano Introini



AQUAPETRA RESORT & SPA



L
Località Monte Pugliano,
Telese Terme (BN)
Tel. +39 0824941878
Fax +39 0824901557
www.aquapetra.com
info@aquapetra.com

Affiliazione Small Luxury Hotels

Resident Manager: Titti Mannello

Camere: 42

Ristorante: La Locanda del Borgo

Bar

Cantina

Sale riunioni

SPA & Medical SPA

Parcheggio esterno custodito

In una struttura ricettiva la coerenza tra il progetto e la sua realizzazione a volte la scopri a tavola: è così all'Aquapetra Resort & Spa, un luogo magico, un antico borgo sassoso perso tra gli uliveti, i boschi di querce e conifere, di acacie e cipressi, le montagne del Sannio nel territorio di Telesse Terme.

Luciano Villani, classe 1983, nato a Pompei, è uno chef stellato con salde radici popolari di cui è fiero e che trasmette nella semplicità apparente dei suoi piatti, in realtà figli di un'arte che si richiama a quella di un Michelangelo Buonarroti e il paragone vi garantisco che non è affatto frutto di un bicchiere di troppo. Ho la fortuna, o la sfortuna, di non potermi ubriacare con il vino: quando il mio corpo giudica che sono arrivato al limite, il vino mi diventa acido in bocca e devo smettere di bere. Sono condannato alla lucidità. Il suo risotto al blu di capra con riduzione di miele, arancia e aceto non è solo spettacolare per come è preparato e servito, è un autentico capolavoro per le papille gustative;

il tutto all'interno di una cena pressoché perfetta per equilibrio, gusto, sapienza nel modo di proporla in tavola grazie a una giovane squadra di sala, guidata da Francesca Martusciello, sommelier preparatissima, presente con intelligenza e cordialità senza essere mai invadente. La sua sfogliatella riccia rivisitata ha avuto il plauso dei critici più feroci: i napoletani, che l'hanno inventata e la sentono loro neanche l'avesse scoperta Diego Armando Maradona, la "mano de dios". "Gli chef lavorano su quello che già c'è, non inventano nuovi piatti" è la ferma convinzione di Luciano Villani. "Ma bisogna conoscere il territorio, le proprie origini. Poi ci sta anche sbagliare, è così che si cresce. Non siamo dei super eroi, dei filosofi e tantomeno degli artisti. Siamo artigiani, mettiamo nei nostri piatti la nostra vita. La cucina è semplicemente questo: una cosa seria." Semplicità, profondità, consapevolezza. Villani ti confessa che nel Sannio è venuto in punta di piedi nel 2010, quando ha assunto la direzione della cucina della Locanda del Borgo, il ristorante del resort che ha conquistato la stella Michelin nel



L'Aquapetra Resort è un luogo magico, un antico borgo sassoso tra uliveti, boschi e le montagne del Sannio





Il resort è il sogno realizzato di un architetto visionario, Domenico Tartarone, coadiuvato dalla moglie Patrizia Cante (nella foto)



novembre del 2017: i napoletani qui sono accettati come turisti ma sempre con la diffidenza delle popolazioni di montagna che dalle città hanno visto arrivare soprattutto gli esattori delle tasse e chi gli portava via i figli per mandarli in guerra. Tornavano solo se erano stati storpiati diventando inutili per le faide tra Stati e dinastie. Il Genius Loci del territorio è assai robusto e lo scoprirono tempo addietro i Romani che per conquistare il Sannio, e poi integrarlo nel loro nascente impero, rischiarono la vita di interi eserciti, oltre a impiegarci ben 50 anni tra il 343 e il 290 prima della nostra era. La Lega Sannitica occupava gli Appennini dalla Maiella, nell'odierno Abruzzo, fino al Tavoliere delle Puglie scendendo a Ovest verso il Tirreno a ridosso di Napoli. Da Aquapetra Resort, Napoli si trova a una sessantina di chilometri verso Sudovest, Roma è a 200 chilometri in direzione Nordovest, Benevento è a 30 chilometri in direzione Sudest, Bari è a 230 chilometri andando verso Est e il Mare Adriatico. Telesse Terme, il territorio dove è collocato Aquapetra Resort, è una nota stazione termale del Bene-

ventano ai piedi del monte Pugliano, alle cui falde sgorgano delle sorgenti di acqua sulfurea che alimentano gli stabilimenti termali. All'estremità est del comune è presente il Lago di Telese. Formatosi a seguito del disastroso terremoto del 1349 che distrusse l'antica città romana di Telesia e sconvolse l'intero territorio rendendolo a lungo invivibile, il lago è di origine carsica e di forma circolare, ha un perimetro di 840 metri e una profondità compresa tra i 20 e i 30 metri; la sua superficie misura circa 49.000 metri quadrati. Una caratteristica del lago è il fatto che già presso la riva è alquanto profondo.

Aquapetra Resort & SPA

Il resort è il sogno realizzato di un architetto visionario di Napoli, Domenico Tartarone, coadiuvato dalla moglie Patrizia Cante, interior designer, che negli anni Novanta dello scorso secolo acquistò un antico casale agricolo del 1858 andato in rovina trasformandolo, con un certosino lavoro durato 10 anni a partire dal 1998, in un borgo diffuso, dove la pietra a vista dei manufatti dialoga con gli ulivi a ridosso di un bosco di lecci, querce e roverelle nascondendo al proprio interno una grande piscina esterna, fulcro della vita sociale degli ospiti, un centro benessere con piscina coperta riscaldata, sauna, bagno turco, percorso Kneipp e una nuovissima Medical SPA, appena inaugurata: Aqua Promoitalia Clinic, nata in collaborazione con Promitalia, leader mondiale nel campo dell'anti-age, dotata di macchine ad alta tec-



La grazia e il senso di casa che aleggia ovunque sono merito di Patrizia Cante, che ha curato ogni dettaglio dell'interior design





La vecchia cantina ospita oggi La Locanda del Borgo, il ristorante del relais, con una ampia sala interna con camino

nologia. Le 42 camere sono sparse nel borgo, ognuna diversa dall'altra, tutte con uscita indipendente, con travi e soffitti in legno a vista, con balconi per godersi il silenzio operoso della brezza che sussurra tra gli ulivi e lo stridulo garrito delle rondini che sfrecciano nel vento in primavera. Un'oasi di natura intatta, a tratti ancora selvaggia, a Monte Pugliano, a tre chilometri da Telesse Terme. La statale 372 Telesina passa a poche decine di metri più in basso rispetto al resort, del tutto nascosta e silenziosa, collegando Telesse con Benevento e da lì con l'autostrada che attraversa la penisola da Est a Ovest, da Barletta a Napoli. A Barletta l'autostrada incontra la dorsale autostradale adriatica. A Napoli quella tirrenica. Il restauro non ha alterato lo spirito del luogo che conserva la conformazione di un piccolo borgo con volumi sparsi, una piazzetta centrale, la cappella, le stradine lastricate che conducono alle camere, alla piscina, al ristorante e alla SPA. Tutt'intorno 25 ettari di prati, boschi e sentieri che invitano a passeggiate e percorsi natura. L'architetto Domenico Tartarone ha impiegato 10 anni per mettere insieme le pietre calcaree per ricostruire il borgo. Non ha avuto fretta, la sua pazienza era mirata al fatto che il risultato corrispondesse alla visione che aveva avuto e al

L'Executive chef del ristorante, Luciano Villani



LA LOCANDA DEL BORGO

Vi trionfano i prodotti Dop e Igt del territorio, straordinario giacimento gastronomico, al limitare tra la provincia di Caserta e quella di Benevento: carni eccellenti da filiera corta e controllata, dalla podolica sannita all'agnello di laticauda, al maialino nero; i grandi extravergine del Sannio, la mozzarella di bufala campana dop e i formaggi freschi dei piccoli casari del luogo, i fagioli di San Lupo, i carciofi di Pietrelcina, la patata del Matese. I piatti combinano ricerca e tradizione, terra e mare in sentieri da esplorare. Tra le proposte in carta la "Stracciata di bufala con cicoria e crudo di scampi", il "Battuto di Marchigiana sannita, rafano e pesca immatura". Ben calibrati i primi piatti come il "Riso con blu di capra in agrodolce"; le "Linguine con tartufi di mare, tè nero e lemongrass" e gli "Gnocchi di friarielli con salsiccia rossa e caciocavallo di Castelfranco in Miscano". Fiore all'occhiello della cucina di Villani l'agnello di Laticauda, varietà tipica del Sannio dal sapore particolarmente delicato, servito su pietra e accompagnato con patate del Matese e cipolle in agrodolce di Alife. Diploma alberghiero, classe '83, Luciano Villani compie i primi passi della propria carriera presso gli Hotel Royal ed Esplanade di Ravenna, nonché all'Osteria la Sburnaza di Forlì. Nel 2003 è chef de partie del Novotel di Firenze e due anni dopo ricopre lo stesso ruolo (pasticceria) presso il Radisson Sas di Roma. Segue un'esperienza transalpina in due stellati Michelin presso l'Hotel Casadelmar a Porto Vecchio, in Corsica, e nel parigino Le Carpaccio dell'Hotel Le Royal Monceau Palace. Nel 2009 ritorna in Italia, come sous chef al ristorante Al Convento di Ischia, per poi spostarsi, sempre sull'isola campana, al Limoneto.

rispetto che il luogo richiedeva. L'architetto Tartarone è partito da una riflessione esistenziale: bisogna lavorare con lentezza per poter curare i dettagli fin nel più minuto particolare. Per raggiungere questo obiettivo è necessario respingere in maniera imperativa qualsiasi tentazione per il cemento selvaggio. Così, un rudere abbandonato negli anni Sessanta, in origine una casa padronale del 1858, è diventato un resort contemporaneo per il comfort e le tecnologie adottate quanto antico per il fascino e l'atmosfera che vi si vive. Le pietre sono state intagliate a una a una. La piscina esterna è incastonata nella roccia e a breve sarà anche riscaldata grazie a una caldaia a biomassa che contribuirà al totale abbattimento dell'energia elettrica prodotta da combustibili fossili. Gli interni hanno le travi a vista e i soffitti a volta. "Abbiamo utilizzato elementi naturali: legno, cotto e pietra calcarea, miscelati con vetro e acciaio" spiega Domenico Tartarone. È della moglie Patrizia la grazia e il senso di casa che aleggia ovunque. Lavori al via nel 1998, apertura del resort nel giugno del 2008, giusto 10 anni fa. La casa padronale, confinante con il forno che serviva per trasformare la pietra in calce, è diventata una suite con una incredibile vasca idromassaggio circolare e un lucernario

La vecchia cantina ospita oggi La Locanda del Borgo, il ristorante del relais, con una ampia sala interna con camino, l'alto soffitto con le volte a crociera che disperdono i suoni e facilitano la conversazione ai tavoli, e una grande terrazza con patio per le serate d'estate. A fianco del ristorante, il bar e più sotto la cantina, anch'essa spettacolare, destinata anche alla degustazione di vini. Una particolare cura viene riservata alla prima colazione che prevede yogurt, miele e marmellate biologiche dell'azienda, nonché torte e lievitati di propria produzione. Lo slogan della prima colazione? Inizia la giornata con un caffè, continua con un sorriso.

Dove c'era il fienile inizia l'AquaSpa, fiore all'occhiello di Aquapetra che nel 2018 è stata raddoppiata di dimensioni con una seconda piscina coperta, nuove saune e bagno turco, la palestra, e una Medical SPA realizzata in partnership con Promoitalia di Milano. Uno spazio del tutto nuovo, immerso nel verde degli ulivi del parco che circonda il resort, dotato di ampia piscina ed elegante zona benessere, con cabine per trattamenti e protocolli specifici. Promoitalia, leader di settore della medicina estetica a livello mondiale, è stata scelta come partner per l'esperienza trentennale e la ricerca continua in fatto di tecnologie appli-

Per il restyling sono stati scelti elementi naturali come legno, cotto e pietra calcarea, miscelati con vetro e acciaio



per soffitto nell'antico forno che serviva per trasformare le pietre calcaree in calce. È la dimora preferita delle giovani coppie che convolano a nozze nella cappella consacrata del borgo di Aquapetra o che vi si recano per il banchetto di nozze. Quel luogo che ricorda l'antico lavoro di chi produceva la calce utilizzando il fuoco e la legna, quella cupola sotto le stelle, l'atmosfera di quella suite e del borgo: quanti nuovi virgulti sono nati nell'Aquapetra Resort & SPA, quante coppie più datate hanno ritrovato l'antica magia del primo giorno di nozze o del primo bacio scambiato furtivamente... Nella vecchia cantina c'è il ristorante. Il fienile è diventato la SPA.

cate all'estetica e al benessere. L'obiettivo di questa sinergia va nella direzione dell'eccellenza e nell'internazionalizzazione di Aquapetra Resort&Spa, dichiarano Domenico e Patrizia Tartarone, artefici del progetto Aquapetra che proprio quest'anno compie dieci anni. Il nuovo centro si avvale di macchine di ultima generazione, dal design esclusivo, e competenze di alta qualità per trattamenti specifici per la cura e la bellezza del viso e del corpo: protocolli anti-age collaudati, skin care contro qualunque tipo di inestetismo e per risultati di alto livello.

Il soffitto della parte nuova della SPA medica è stato ricoperto di pannelli fotovoltaici. La SPA interna



La piscina idromassaggio della suite, ricavata in una fornace dell'Ottocento

Le 42 camere sono sparse nel borgo, ognuna diversa dall'altra, tutte eleganti e progettate per offrire il massimo comfort

abbraccia la piscina esterna con ampie vetrate che creano una continuità visiva tra il dentro e il fuori. La piscina esterna è stata realizzata in armonia con la natura circostante: una combinazione di acqua, rocce e ulivi che ne fanno una presenza discreta per momenti di puro relax.

Camere e suite all'insegna dello Slow Motion

Di categoria quattro stelle Lusso, Aquapetra Resort propone 42 camere tra Classic, Superior, Deluxe, Junior suite e una Suite di 50 metri quadrati con una sala da bagno e piscina idromassaggio riscaldata ricavata da una vecchia fornace dell'Ottocento. Tutte le camere sono distribuite nei diversi volumi che



HOTELCUBE NEL SANNIO

"Abbiamo adottato HOTELCUBE nel maggio 2017" spiega Titti Mannello, Resident Manager del resort. "Ci è stato consigliato dal nostro consulente in tecnologia per la facilità d'uso, la flessibilità, la completezza della suite informatica: oltre che per il check-in e check-out e la parte amministrativa, riguarda anche il ristorante, il bar, la SPA. Disporre in tempo reale di tutti i dati, gli ordinativi e le ricevute emesse dai singoli centri di costo consente di mantenere sotto controllo l'andamento dell'azienda in maniera rigorosa e tempestiva. Lo storico che si genera nel tempo consentirà poi di effettuare previsioni e dar vita a un marketing dinamico quanto aggressivo, il tutto con lo scopo di ottimizzare le prestazioni economiche dell'intero resort. Siamo stati a Torino a conoscere l'ingegner Riccardo Di Prima e soprattutto i due figli Fabio e Marco che oggi dirigono l'azienda. Sono

grandi professionisti, cresciuti letteralmente nel mondo alberghiero, dove il padre è stato un pioniere dell'informatizzazione degli alberghi fin dagli anni Settanta dello scorso secolo. Sono molto empatici e disponibili, la loro suite informatica è user friendly, un fatto assai importante in un albergo alle prese con personale giovane e poco tempo per formarli, con potenzialità notevoli di sviluppo e una grande attenzione per il servizio post vendita: la loro assistenza si svolge sulle 24 ore tutto l'anno."



Dove un tempo c'era il fienile è stata realizzata l'AquaSpa, fiore all'occhiello dell'Aquapetra Resort

compongono il borgo e sono arredate all'insegna di un raffinato design con Tv Lcd, letti king size, bei tessuti e dettagli ricercati. Altra nota di stile eccelso: i materassi in molle insacchettate propongono lenzuola in LinoVivo di Pedersoli; di Pedersoli sono anche il piumino, le spugne, gli accappatoi. Lo stile è anche selezionare i migliori fornitori. Completano la struttura il salotto bar, la fitness room e un'ampia sala per convegni e meeting interamente vetrata sul perimetro esterno.

Telese Terme

Telese Terme è ancora una meta fuori catalogo dove il viaggiare è un lento, piacevole scoprire. È l'altra Campania, meno nota e frequentata, lontano dai riflettori di Capri o della divina Costiera; ma per questo una destinazione che piace per la tranquillità, le

persone vere e per il ricco giacimento gastronomico. Valli e colline sempreverdi disegnano il paesaggio, tra filari di vite e ulivi: è qui il gran vigneto della Campania, il più alto numero di aziende vinicole; qui i borghi più belli ed intatti, di origine medievale, come sant'Agata dei Goti, Morcone, San Lorenzo e San Marco dei Cavoti che invitano alla sosta. Il capoluogo è Benevento che è un'altra destinazione turistica da scoprire: vi hanno inventato il famoso liquore Strega, c'è uno dei più bei portali romani costruito dall'imperatore Traiano dopo la conquista della Dacia, vi è l'obelisco neoegizio e il Tempio di Iside che rappresenta una incredibile scoperta per chiunque lo veda. Risalente alla fine del primo secolo dopo Cristo, l'obelisco fu posizionato dove ora si trova solo nel 1872. Alto tre metri, pesante due tonnellate e mezzo, quattro facce scolpite nel granito rosso. I geroglifici restituiscono una duplice devozione, quella religiosa rivolta a Iside e quella laica all'imperatore Domiziano che dispose la costruzione del tempio a lei dedicato. Cantine storiche, artigiani del gusto, sentieri naturalistici completano il viaggio tra arte, cultura e gastronomia. Aquapetra Resort è dunque destinazione nella destinazione, aperta 12 mesi l'anno: difficile trovare posto il fine settimana se non si prenota per tempo. La SPA e la nuova Medical SPA costituiscono l'asse portante dell'offerta insieme alla cucina stellata. Non a caso Aquapetra è nel circuito Small Luxury Hotel ed è anche meta di tanti stranieri, per lo più nord europei che ne apprezzano l'italian style, la cucina, i silenzi. Lo staff del resort arriva a 60 persone nei momenti di picco.