

Manuel Pileri Photo



REGINE SMERALDE

Hotel di charme, club scolpiti nella roccia, cantine vista mare e resort di benessere. La celebre Costa sarda si tinge di rosa. Grazie a tre manager visionarie.

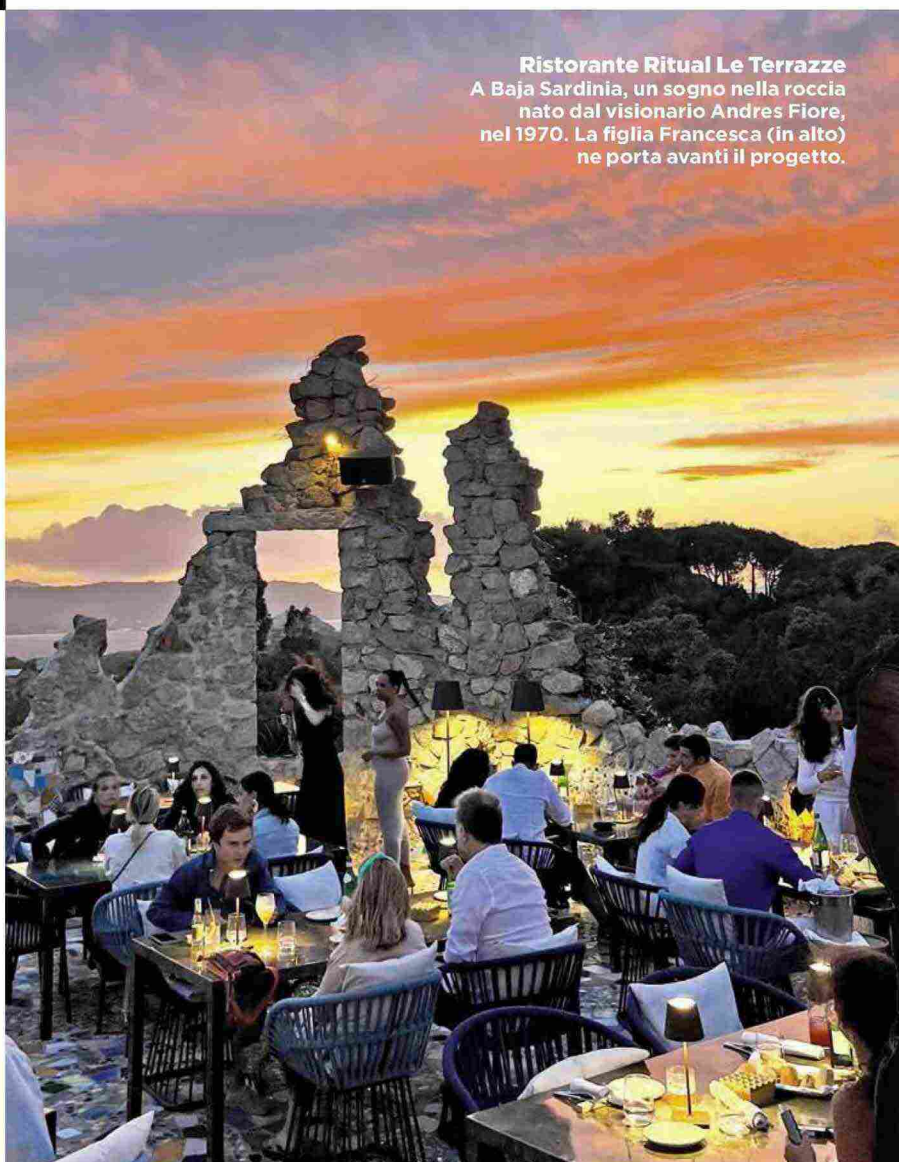
di Antonio Bozzo

Si dice che dietro un grande uomo c'è sempre una grande donna. Non sappiamo se sia proprio così, o si tratti di un luogo comune. Mentre è realtà il fatto che dietro molte imprese riuscite - nel campo dell'ospitalità, del divertimento, dell'enologia, della bellezza - ci sono donne in ruoli apicali.

Tre esempi - quattro, se al tris uniamo la fuoriclasse Michelle Hunziker, e vedremo perché - sono nella Sardegna più pregiata, in Gallura, sul cui litorale brillano località quali Porto Cervo e Porto Rotondo. Ci sarebbe da soffermarsi sulla storia dell'invenzione turistica che, negli anni Sessanta, ha trasformato i Monti di Mola in Costa Smeralda, fortunato nome di marketing ispirato al colore del mare.

Ma restiamo sul nostro filo conduttore: le «regine smeralde», imprenditrici con una visione in un angolo di paradiso. Sono Diana Zuncheddu, Francesca

Ristorante Ritual Le Terrazze
A Baja Sardinia, un sogno nella roccia nato dal visionario Andres Fiore, nel 1970. La figlia Francesca (in alto) ne porta avanti il progetto.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

166551

PIACERI_DESTINAZIONI

Fiore, Raffaella Grandi. Zuncheddu, bocconiana con esperienza internazionale, è amministratrice e cuore pulsante dell'hotel di famiglia, Abi d'Oru - ape d'oro in sardo - di Porto Rotondo, cinque stelle sulla spiaggia della Marinella, che fin dal 1963 tiene alta la fama di luogo esclusivo. È un family hotel di lusso, con 150 camere e suite (una dedicata alla scrittrice premio Nobel Grazia Deledda), ristrutturata di recente, e segni sardi nell'arredo e nella composizione (dai marmi di Orosei ai tappeti di Samugheo). Nelle atmosfere, rimanda agli

Hotel Abi D'Oru

In sardo il nome significa «ape d'oro». Si trova a Marinella, è un cinque stelle fondato nel 1963. Diana Zuncheddu (sotto) è il cuore pulsante dell'hotel.

inizi dello sviluppo turistico nell'isola, quando pochi coraggiosi imprenditori ne intuirono le potenzialità.

Diana Zuncheddu si vede spesso in struttura, benché la sua presenza sia discreta, come classe comanda. A far da guida, ci sono il direttore commerciale Nicola Monello - in elegante giacca dello stilista Antonio Marras - e la direttrice Susanna Marci, entrambi perfetti ciceroni tra sale comuni, spiaggia, suite, piscina, ristoranti e bar. Zuncheddu ha voluto che la ristorazione stesse al passo con le ambizioni dell'hotel. Così abbiamo il ristorante Marinella sulla spiaggia, incentrato sul pesce (regia gastronomica, come per tutta l'offerta food, dello chef pugliese Nicola Cafagno); il Mediterraneo, la buona cucina della famiglia italiana; Tzia Maria, con pizza, trattoria dedicata alle specialità

dell'isola. Lievitati, pane e gelati sono firmati da Andrea Tortora, rinomato pastry chef. Ultimo gastroconsiglio: non perdetevi la degustazione, magari con l'abile Mirko, di formaggi locali e mieli prodotti dagli alveari proprietà dell'hotel.

«Credo che Abi d'Oru sia un pezzetto di Sardegna autentica in un ambiente naturalistico di altissimo pregio, un paradiso terrestre», dice Diana Zuncheddu. «Rispetto agli anni Sessanta il turismo si è aperto, è più democratico, non soltanto impostato sulle celebrities. Direi anche più italiano, ma sempre per ospiti esigenti, che cercano il meglio, un paesaggio che non si trova in nessun'altra isola. La nostra famiglia, con salde radici sarde, lavora su questa linea».



PIACERI DESTINAZIONI



A Baja Sardinia ci accoglie un sogno di roccia, esempio di architettura organica in armonia con la natura, una follia - in pochi ci credevano - nata nel 1970 dal genio eclettico del parmigiano giramondo Andres Fiore, sorta di Anton Gaudí italiano. È il Ritual, noto in tutto il mondo, dal 2004 gestito da Francesca Fiore, che ha preso il comando a soli 22 anni, alla scomparsa dell'amato padre. La madre, Jacqueline, che è stata prima dj d'Italia, è ancora preziosa consigliera della figlia. Oggi il sogno di roccia si esprime in tre anime: il Ristorante Le Terrazze Ritual, la proposta mixology con cocktail d'avanguardia e il Ritual Club, più di una discoteca, un tempio della musica, che accoglie artisti di calibro internazionale nella fiabesca grotta di granito.

Su tutto, regna la "regina smeralda" Francesca, che da poco ha il valido aiuto del figlio primogenito, Samuele. «Pragmatismo, istinto e una dose di prudenza mi guidano nel lavoro», ci dice mentre gustiamo all'aperto, al tramonto, la calamarata come zuppa di pesce (seguirà il tortello di verdure con

ripieno di melanzane, limone candito, erbe aromatiche e datterini), piatti del cuoco ligure Alessandro Cabona, perfettamente ispirato al genius loci sardo. Gli angeli custodi di Francesca Fiore sono i due suoi collaboratori principali: Marco Poltronieri (general manager, al Ritual da vent'anni) e Tiziano Rossi (direttore del ristorante, nonché architetto di paesaggio).

Mare e vigneti

A sinistra la spiaggia del 7 Pines, resort di lusso, primo hotel ad accogliere i prodotti wellness Goovi di Michelle Hunziker.

A destra, Raffaella Grandi nella sua vigna La Contralta, eccellenza del Vermentino.

La Gallura è terra di Vermentino, vino sempre più apprezzato. Fare un salto nelle cantine è una buona idea, per chi soggiorna a Olbia - città che sta vivendo un potente rinascimento turistico - o nei resort della

costa. La Contralta è un'azienda vitivinicola nata nel 2019, con l'obiettivo di produrre vini fini, eleganti e longevi, da vitigni tradizionali dell'isola. Parole d'ordine: minimalismo enologico e agricoltura biologica.

In località Enas, a Loiri, pochi km da Olbia, ecco l'anfiteatro naturale sul mare, dove vengono accudite le vigne. Ad accogliere gli enoturisti, il sorriso e la competenza dell'amministratrice, l'emiliana Raffaella Grandi, sorella del

fondatore, che dal 2022 si è trasferita in Sardegna per stare accanto alle uve. «Seguo in prima persona», dice Grandi, «chi viene a trovarci. Oltre che con i nostri vini, anche affinati in anfore e curati dall'enologo Roberto Gariup, offriamo formaggi del caseificio Columbu di Olbia, abbinati a gelatine di vino e salse della società agricola Ampuria's di Valledoria. E non manca il nostro pane carasau».

Ora tocca a Michelle Hunziker, star della tv che aggiungiamo alle "regine smeralde" per la liaison tra il suo marchio di wellness Goovi, focalizzato sul benessere femminile, e 7 Pines Resort Sardinia - A Destination by Hyatt (a Baja Sardinia).

Con ristoranti d'eccellenza (tra cui Capogiro e il Cone Club sulla spiaggia), camere e suite nella macchia mediterranea, piscine e pool bar, 7 Pines è il primo hotel ad accogliere in maniera sistematica i prodotti della Hunziker, che ogni tanto si palesa nel resort. Indirizzo dinamico e di classe, l'hotel ha nel direttore, Vito Spalluto, l'uomo capace di tenere alta la bandiera dell'accoglienza. Asso nella manica non solo della Sardegna più esclusiva, ma dell'Italia tutta. ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA