

Un tuffo nel **Salento** al **Vivosa Apulia Resort**

Francesco Torlaschi

Una struttura che unisce natura, benessere e una cucina gustosa a km zero, vegetale, vegana e, soprattutto, healthy. E nella Spa ci si affida ai rituali Antico Mediterraneo



Vivosa Apulia Resort è avvolto dai profumi del mare e da quelli della pineta: la struttura, con 333 camere, è mossa da dieci cortili in tufo che ricordano i borghi pugliesi, con scale, archi e patii. Qui sopra, rinfrescanti smoothies e, accanto, noodles con verdure a km 0

Un resort che non spezzi l'incanto di un luogo magico. Che sappia unire il turismo alla sostenibilità. Che esalti il legame con il territorio salentino. Questi erano gli obiettivi del *Vivosa Apulia*, un raro esempio di come la progettazione e la gestione di una struttura turistica non abbiano alterato quello che è un paradiso immerso tra i profumi del mare e della pineta. Per raggiungere la spiaggia si cammina attraverso i giardini fioriti che circondano le scenografiche piscine disposte su diversi livelli, poi ci si immerge qualche minuto nella pineta per sbucare tra le dolci dune di sabbia e vedere il mare. Intorno c'è il Salento con borghi storici come Presicce e Specchia dove i ritmi rallentano e si percepisce la magia della vacanza. *Vivosa Apulia* nasce dal grande rispetto per la natura e dalla vocazione di trasmettere questo messaggio agli ospiti. La struttura diventa così il luogo ideale dove fare attività sportiva respirando i profumi del mare o riposarsi sulle amache della pineta. Per questo, oltre alle classiche attività è possibile partecipare a iniziative legate al tema dell'ambiente che vanno dal laboratorio di apicoltura alla farm del resort, dove ci sono cavalli, alpaca, draghi barbuti, puzze, serpenti, scoiattolini.

La parola chiave, sostenibilità, compare anche nel progetto architettonico con le 333 camere situate in dieci corti realizzate in tufo, una pietra che si trova solo in Puglia: intimi cortili che ricordano i borghi pugliesi, con scale, archi e patii. L'albergo è stato progettato con materiali naturali, depuratori propri

e il riutilizzo dell'acqua consumata, la riduzione di emissioni di anidride carbonica nell'aria, l'azzeramento dell'uso della plastica, la riduzione degli sprechi e l'installazione di pannelli solari.

L'aspetto gastronomico gioca un ruolo molto importante nell'offerta del resort. Nelle cucine si è, infatti, scelto di orientarsi verso la cottura a basse temperature per non intaccare i valori nutritivi dei cibi, e verso proposte di healthy food con un angolo gastronomico dove la produzione locale di ortaggi è un'esplosione di sapori, colori e genuinità. Dietro a tutto questo c'è la chef Paola di Giambattista che nel suo programma Vivosano prevede pietanze a base vegetale, o, come ama definirle, "né vegane, né vegetariane: si tratta di una terza via". Healthy food specialist, di Giambattista ha sviluppato conoscenze e competenze sull'alimentazione salutare, senza glutine e adatta a chi è intollerante a determinati alimenti. "A 25 anni sono diventata vegetariana e dal 2007 sto privilegiando un'alimentazione vegana -racconta- Una scelta che è partita da esigenze di salute, oltre che da convinzioni etiche: grazie ai miei studi ho appurato scientificamente quanto l'alimentazione a base vegetale possa essere determinante nel curare non solo il corpo, ma anche la mente. Così, il mio percorso formativo e professionale ha imboccato una nuova





La sostenibilità è il filo conduttore del resort che anche in cucina punta sulla leggerezza con le ricette di Paola di Giambattista specializzata nell'alimentazione salutare e senza glutine, con molti ingredienti vegetali che vengono dall'orto o sono di produttori locali. A sinistra, Mayo baobab con verdure

strada, quella della nutraceutica, che si basa su quei principi nutritivi contenuti negli alimenti che hanno effetti benefici sulla salute. Infine, sono diventata una chef professionista, grazie alla grande passione per la cucina. L'anima della mia ricetta è healthy e sostenibile, sapore e gusto si alternano nel piatto senza tralasciare la filosofia a cui si ispirano, ovvero l'inclusività".

I menu che propone, quindi, sono in chiave più salutare senza rinunciare al gusto, e incuriosiscono e appassionano gli ospiti che scoprono qualcosa di alternativo. Grazie all'utilizzo delle erbe locali viene formata un'isola con piatti sempre diversi. In spiaggia e in pineta, invece, le live cooking sessions invitano a soffermarsi sulle ricette legate ai sapori del territorio: melanzane, zucchine, pomodori, insalate, cetrioli, patate e rucola profumano di Salento, di sole e di energia. La sostenibilità passa anche per i prodotti del mare che provengono dalla pesca sostenibile. Il km zero è possibile assaporarlo soprattutto in occasione della serata tipica pugliese che porta il folklore e l'autenticità della Puglia e del Salento dentro il resort grazie alla Festa del Villaggio, che vive e si anima delle tipiche tradizioni salentine: il casaro fa mozzarelle e burrate, l'artigiano intreccia e compone i cestini di vimini, si assiste alla filettatura di pesce fresco, alla preparazione del panzerotto e della grigliata di carne, si degustano olio e vino.

Un altro aspetto del vivere healthy è anche quello della cura del corpo: il centro benessere offre trattamenti esclusivi, legati al territorio. Sono i rituali Antico Mediterraneo, nati e ispirati da prodotti biologici Loliva formulati da un'azienda farmaceutica fiorentina per uno speciale protocollo di trattamenti in linea con la filosofia green e particolarmente legati alla cultura salentina: per questo sono stati scelti nomi in Griko, antica lingua ancora in uso in alcune zone del Salento. Per gli ospiti sono a disposizione 800 metri quadrati di centro spa, con due saune, hammam, percorso Kneipp e piscina con getti idromassaggio. Grazie alla filosofia legata al concetto naturale e biologico, la spa del *Vivosa* ha vinto il prestigioso premio *Food And Travel 2019*. **F&B**



Vivosa Apulia Resort

via Vicinale Fontanelle
73059 Marina di Ugento (Le)
tel. +39 0833.931002
fax +39 0833.933646
info@vivosaresort.com
www.vivosaresort.com

