COSTIERA AMALFITANA, AL MONASTERO SANTA ROSA HOTEL&SPA LA PRIMAVERA SI APRE ALL'INSEGNA DEL GUSTO



Categories: Hotel - B&B - Spa - Ristoranti, News

Si respira aria di primavera sulla **Costiera Amalfitana**. La natura in questo angolo di paradiso, che nei secoli con le sue scogliere, i suoi terrazzamenti e soprattutto il suo mare cristallino, ha incantato letterati e viaggiatori di tutto il mondo, è pronta ad esplodere. E sull'orizzonte di **Conca dei Marini** (Sa), al **Monastero Santa Rosa Hotel & Spa**, raffinato Boutique Hotel ricavato, in una splendida posizione panoramica a picco sul mare, dalla ristrutturazione di un convento seicentesco di monache Domenicane, quando si fa sera si può cogliere il bagliore nitido di una nuova Stella di cui si fregia da quest'anno il ristorante **Il Refettorio**. Stella attribuita dalla Guida Michelin 2018 alla splendida cucina diretta da **Christoph Bob** per la sua arte del buono, espressa con creatività e rispetto verso i prodotti e le stagionalità di un territorio unico. Oltre alla Stella Michelin, il resort si è riconfermato, per il quarto anno consecutivo, nei Top Ten dei Travellers' Choice di Tripadvisor (classifica che racchiude appena l'1% dei migliori alberghi recensiti dalla più importante comunity di viaggiatori al mondo) in ben 3 categorie (Migliori hotel di lusso, Migliori hotel romantici, Migliori hotel di piccole dimensioni) ed è stato premiato dalla stampa specializzata del TTG a Londra come "Luxury Independent Hotel of the Year 2018". Il Monastero Santa Rosa Hotel & Spa riapre quindi, dopo la pausa invernale, con queste bella novità, che premiano il lavoro non solo del ristorante ma anche dell'intera squadra, sempre attenta ad offrire il meglio in termini di accoglienza e di ospitalità.



Il premio della guida Michelin stimola una nuova creatività mediterranea



Così, per festeggiare l'ambito riconoscimento ottenuto dalla celebre guida rossa, il Ristorante Il Refettorio propone un nuovissimo menu in omaggio alla primavera, sintesi della sensibilità mediterranea dello chef, Chistoph Bob (non a caso allievo del grande Heinz Beck) e del suo secondo Pasquale Paolillo. Piatti che valorizzano le produzioni proprie, oppure piatti che fanno tesoro delle tradizioni locali. Atri piatti intendono rendere omaggio alla storia dell'antico convento ed ancora al mare e che all'entroterra della Costiera. Inoltre è possibile allargare lo sguardo all'intera nuova proposta di cucina del Refettorio nel menu degustazione The Sea, The Earth and The Volcano… il mare, la terra ed il vulcano. Con i vini della Costiera, ormai non più da considerarsi una sorpresa, che offriranno abbinamenti ideali. Con l'estate, ad ispirare il menu saranno poi il Mediterraneo, con tutta la sua forza, ortaggi rigogliosi di sapori, prodotti artigianali dei monti Lattari. Come dire, la bellezza e l'unicità della Costiera Amalfitana, sospesa fra mare e monti, da gustare anche nel piatto, seguendo quanto offrono via via le stagioni.

Culinary Experience con Christoph Bob



Inoltre, chi desidera potare con sé, al termine della vacanza, qualche suggerimento culinario, può partecipare ad una Cooking Experience con Christoph Bob. Lo chef accompagna gli ospiti nell'orto, ricavato su terrazzamenti da cui si gode una splendida vista sulla Costiera Amalfitana. Qui, oltre a frutta e verdure di ogni genere, sono state piantate numerosissime erbe aromatiche, le stesse che nei secoli scorsi erano coltivate dalle monache, ed ora profumano i piatti del Refettorio. Dopo la raccolta dei prodotti dell'orto, si passa in cucina per vedere da vicino come si prepara un vero piatto d'autore. Con la possibilità di prepararlo poi anche a casa.

Il benessere dalla natura

Erbe ed essenze mediterranee sono protagoniste non solo in cucina, ma anche di molti trattamenti della Spa, considerata da guide e riviste specializzate fra le migliori al mondo: lo scrub con polvere aromatica di iris, ad esempio, o l'impacco al corpo con crema d'arnica. Scavata in parte nella roccia, la Spa ha alti soffitti a volte, mosaici e pareti di pietra che evocano atmosfere antiche. Un mondo

d'acque e di vapori balsamici, dove si vive un viaggio sensoriale alla ricerca del benessere. I rituali di bellezza sono improntati alla natura e si ricollegano idealmente alle monache del Santa Rosa, dato che portano la firma dell'Officina Profumo Farmaceutica di Santa Maria Novella, fondata nel 1612 dai domenicani fiorentini. Incantevole, e veramente unica, è l'esperienza di un ritemprante massaggio all'aperto nel Giardino del Benessere, all'ombra di un pergolato di bouganville che si affaccia sullo straordinario panorama del golfo di Amalfi, fra profumi di limoni, lavanda, fiori.



Passeggiate & Benessere

Per chi intende abbinare nella sua vacanza esperienza gourmet e benessere, è stato messo a punto il pacchetto Passeggiate & Benessere di 4 giorni, con un'escursione guidata di mezza giornata con pranzo in un caratteristico fienile o un raffinato pic-nic, la Culinary Experience con Christoph Bob libero accesso alla Spa (con stone sauna, bagno turco alle erbe, docce emozionali che uniscono la pioggia calda del Mediterraneo alla nebbia fredda del Nord, piscina idroterapica) e un massaggio tonificante all'arnica.

Monastero Santa Rosa

Su un'alta scogliera a picco sul mare da cui si gode un'incomparabile vista sulla Costiera Amalfitana, questo Luxury Hotel di fama internazionale con ristorante stellato è stato ricavato dalla ristrutturazione del Convento seicentesco delle Monache Domenicane a cui si deve l'invenzione delle famose Sfogliatelle di Santa Rosa. Ne è proprietaria Bianca Sharma, famosa imprenditrice americana e raffinata collezionista d'arte, che in oltre 10 anni di restauri lo ha trasformato in uno dei Resort più affascinanti ed esclusivi al mondo. Dispone di 20 fra camere e suite, tutte con vista mare, Il Refettorio, ristorante gourmet che si fregia della Stella Michelin, giardini terrazzati, un orto biologico ed una suggestiva piscina a sfioro sul mare, con vista unica sulla Baia di Salerno.

www.monasterosantarosa.com

(i.c.)