

## NOTIZIE DAL MONDO DEI VIAGGI E DELL'OSPITALITÀ

### Nuove acquisizioni, giri di poltrona, offerte ed eventi



#### A Villa Barbarich Hotel è di scena il grande teatro di Carlo Goldoni

Un prato smagliante, un fondale naturale, di essenze dei tipici giardini veneti e una bellissima Villa rinascimentale hanno fatto da cornice, lo scorso luglio, alla rappresentazione del **Sior Toderò**, il famoso "brontolon" di Carlo Goldoni. A rappresentarlo provetti attori della Compagnia Teatrale Ribalta Veneta che, da anni, con una notevole verve unita a costumi preziosi, trucco e piumaggi impeccabili, mette in scena, in vari teatri, il repertorio del grande commediografo oltre a quello di autori più recenti, come Zente Refada di Giacinto Gallina della metà dell'800, sempre rigorosamente in dialetto veneziano. Come tutti sanno, il dialetto di Venezia era considerato una vera lingua e, ancora oggi, nelle terre dominate dalla Serenissima, è più facile che venga capito il dialetto veneziano piuttosto che l'Italiano. A colpi di ventaglio, tra battute feroci, simpatiche allusioni, la commedia ha avuto termine col solito bonario e sorridente lieto fine. Voluta dal direttore Christian Zingarelli con la regia di Roberto Codato, alias un impareggiabile Sior Toderò, la rappresentazione sarà riproposta a partire da settembre, oltre che agli ospiti della dimora, anche alle aziende che, dopo il meeting, vogliono calarsi ancora di più nella

meravigliosa atmosfera veneziana di Villa Barbarich. Villa veneta pluripremiata trasformata in urban resort, Villa Barbarich offre 41 camere e sale meeting di grande eleganza. [www.villabarbarich.com](http://www.villabarbarich.com)

#### Meeting e incentive in Norvegia, una nuova e fresca prospettiva

Immersa nella natura, ma con un'offerta di strutture ricettive e congressuali di prim'ordine in merito a tecnologia, funzionalità degli spazi e qualità dei servizi, la Norvegia rappresenta una destinazione Mice d'appeal, oltre che una meta privilegiata per il "turismo attivo". Grazie ai suoi paesaggi, rinvigorisce corpo e mente, offrendo una miriade di possibilità per incentive e post congress all'aria aperta e

all'insegna del benessere. Il Paese dei fiordi vanta inoltre collegamenti aerei internazionali con le più grandi città europee, a partire dall'Italia (partono voli diretti da ben 33 aeroporti). Oltre a essere raggiungibile da ogni angolo del mondo, la Norvegia negli ultimi anni è cresciuta molto nel settore del Mice: oggi vanta moderni centri congressi tecnologicamente avanzati e immersi nella natura. Per post congress, la capitale Oslo propone un calendario fitto di eventi culturali e sportivi e diverse attrazioni, tra cui il Museo Folkloristico Norvegese, un museo a cielo aperto che mostra case tipiche della tradizione delle diverse regioni norvegesi, e il Museo Munch, che, oltre alle più importanti opere dell'artista, ospita anche il suo lascito testamentario alla città di Oslo. La città offre, inoltre, interessanti spazi alternativi per congressi ed eventi, tra cui lo Scandic Holmenkollen Park, costruito in tipico stile dragestil più di 100 anni fa. Da lì è possibile di godere della vista sulla città, ed è inoltre così vicino all'Holmenkollen che i più avventurieri potranno approfittarne per prendere la zipline e "volare" dal trampolino di lancio. Per una cena di gala o un evento importante, la location ideale è il Grand Hotel, dove ogni anno viene organizzata la cena del Nobel Prize. <https://www.visitnorway.com/meetings/>





### L'alta gastronomia è di casa in Ragosta Hotels Collection

L'attenzione alla tradizione gastronomica italiana è la caratteristica delle 4 strutture a 5 stelle di Ragosta Hotels Collection ([www.ragostahotels.com](http://www.ragostahotels.com)), gruppo alberghiero impegnato a offrire ai propri ospiti un'experience di soggiorno che rifletta il loro stile di vita. Non a caso il claim con il quale la Compagnia si presenta sul mercato è "Define your Lifestyle": «Il design delle camere e degli ambienti eleganti, la ricercatezza gastronomica e il benessere sono stati creati per la nuova generazione di viaggiatori che ama abbinare al proprio stile di vita l'unicità della destinazione per un'esperienza davvero indimenticabile», dice la proprietà. Protagonisti indiscussi dell'estate culinaria di Taormina sono stati proprio due chef di Ragosta Hotel Collection: Simone Strano e Giovanni Grassi, rispettivamente executive chef di Palazzo Montemartini di Roma e la Plage Resort di Taormina, che, in occasione della "Grande festa della cucina italiana", si sono cimentati in divertenti show cooking. Ad entusiasmare i partecipanti sono stati in particolare i piatti: "Crunchy verso sud" di Simone Strano, una sfogliatella napoletana farcita di melanzana e crudaia ai 5 pomodori con basilico nano, e il "sushi siciliano" di Giovanni Grasso: futomaki con tonno pinne gialle, composta di cipolla Tropea e arancia di ribera, panato con pane al wasabi e spuma di soia. Fanno parte di Ragosta: Palazzo Montemartini 82 camere e suite accanto alle Terme di

Diocleziano; La Plage Resort a Taormina, 59 camere e suite proprio di fronte all'Isola Bella; l'Hotel Raito, 77 camere e il Relais Paradiso, 22 camere, entrambi in Costiera Amalfitana.

### Dalla panoramica Sky Terrace Bar Milano Scala, una Milano mai vista

In pieno centro a Milano, nel cuore dello storico quartiere di Brera, esiste un luogo dove potersi dimenticare completamente della frenesia della città. Questo posto si chiama Sky Terrace Bar, la terrazza panoramica situata all'ottavo e ultimo piano dell'Hotel Milano Scala, che da qualche anno scandisce la stagione degli aperitivi milanesi come top location di tendenza.

Seguendo la filosofia green che contraddistingue da sempre questo Green Boutique Hotel 4 stelle Superior – il primo di Milano a "zero emissioni" e con un vero e proprio orto al suo interno – lo Sky Terrace Bar è un luogo speciale dove poter

gustare ottimi aperitivi, avvolti da un'atmosfera glamour, con vista mozzafiato su Brera, il Castello Sforzesco, le guglie del Duomo e lo skyline avveniristico della città. Quest'anno la Sky Terrace Bar è stata completamente rinnovata; si presenta ancora più suggestiva e più verde, tanto da essere soprannominata "serra panoramica". A completare la formula, una proposta di originali cocktail creati dalla giovane e preparata Bar lady Sara, seguendo le tendenze del momento e non solo: sullo Sky Terrace Bar sarà possibile degustare proposte "green" create ad hoc ispirate ai profumi e agli aromi freschi coltivati direttamente nell'orto sul tetto dell'Hotel. Quest'anno, oltre alle erbe, ai fiori edibili, agli ortaggi e frutti antichi come le fragole bianche e nere e i pomodori gialli, si è aggiunta, nell'orto, una varietà di piante e fiori inusuali come le bacche di goji, l'erba ostrica (o mentenia maritima), la lemongrass e la begonia. Tutti i cocktail sono accompagnati da finger food, sempre di ispirazione "green", ideati dallo Chef Fabio Castiglioni e serviti in simpatiche cassette della frutta, con proposte che si rinnovano periodicamente. Lo Sky Terrace Bar è aperto dalle 17.00 alle 23.00 dal lunedì al sabato, aperitivo dalle 18.00 alle 21.30

Per prenotazioni chiamare il numero: 347 9357432

