



Canne Bianche

Boutique hotel in cui gli elementi del paesaggio pugliese si fondono armoniosamente con atmosfere raffinate per un'esperienza di ospitalità spiccatamente mediterranea e mai seriale

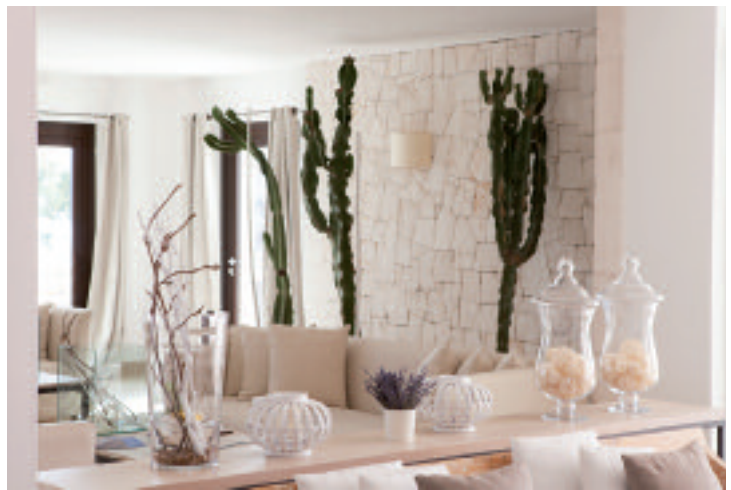
Bianco e azzurro: questi sono i colori che incantano l'occhio e rilassano lo spirito non appena si arriva al Canne Bianche, boutique hotel da 55 camere e un nuovo spazio meeting da 140 posti, lungo la costa che si affaccia sulle dune naturali della Valle d'Itria e che collega Savalietri e Ostuni. Tutto qui parla di mediterraneità: non solo le tonalità dominanti delle stanze e degli

ambienti comuni, ma anche l'eleganza minimalista dell'intera struttura e l'accoglienza mai standardizzata. Abbiamo chiesto ad Annabella Cariello, Resident Manager, quale sia stata la visione che ha ispirato la creazione di questo luogo unico: «la base è il contesto in cui Canne Bianche si trova e che ci permette di proporre molto di più di un semplice soggiorno. Quella che offriamo è un'esperienza



Canne Bianche senza la Puglia non sarebbe quello che è, non solo dal punto di vista estetico, ma anche per lo spirito che lo anima, frutto di un luogo dai tratti autentici, ma in continuo divenire, con la sua vocazione di crocevia di popoli e culture. Il territorio è quindi il vero protagonista dell'offerta Mice, pensata per team building, board meeting e viaggi incentive: escursioni, da Ostuni ad Alberobello ai parchi naturali, attività sportive e di intrattenimento, come cooking lesson e battute di pesca, ma anche degustazioni e visite alle cantine e alle aziende gastronomiche, sono le attività che possono più valorizzare un evento al Canne Bianche.

diversa di hôtellerie, l'immersione in un microcosmo dall'anima fortemente pugliese, in cui l'accoglienza è sempre personalizzata, perché il nostro tratto distintivo è la cura maniacale di ogni singolo dettaglio. L'attenzione riservata ed esclusiva per ogni nostro ospite, che si manifesta in ambito Mice nella scelta di costruire eventi e momenti di lavoro tailor made, nasce da un'impostazione "artigianale", favorita anche dalle nostre dimensioni». «A distinguerci e a farci apprezzare, quindi, non sono tanto la bellezza del contesto naturalistico (siamo a 20 metri dal mare, su un tratto di costa protetto dal Ministero dell'Ambiente) e dell'hotel o i suoi servizi, ma la possibilità di entrare in un luogo che si anima, "respira" e quindi si trasforma e si adatta alle esigenze. Rendiamo quotidianamente gli spazi vivi, valorizzando e modificando pezzi di arredamento, decorazioni e complementi, elementi



che abbiamo scelto uno a uno, attingendo al patrimonio artigianale pugliese. Lo stesso avviene in cucina: il menu del Ristorante T_imo segue fedelmente la stagionalità delle materie prime del territorio, cucinate al momento e dalla cottura breve per mantenerne le qualità originarie, con pesce che arriva fresco tutti i giorni e prodotti come pane, taralli, focacce, dolci e biscotti home made». c.c.

